

Vini rossi al calice Wine by the glass

Grazie al nostro wine dispenser Enomatic siamo in grado di servirvi grandi vini al calice senza perderne le caratteristiche organolettiche.

Thanks to our Enomatic wine dispenser we are able to serve great wines by the glass preserving their aromas and flavors.

Il Priore | *Ca' Botta 2014* · calice/glass 15 cl. € 20,00

Rosso Veronese IGT - Corvina, Teroldego, Corvinone, Oseleta
Struttura intensa e robusta, ma allo stesso tempo elegante e raffinata. Con questo vino l'azienda dimostra di essere in grado di bilanciare un alto contenuto di alcol con un corpo molto potente. L'alto contenuto di alcol nel vino non distrae dal gusto elegante e ricco. Il gusto è rotondo e intenso con una elevata presenza di estratti e polifenoli. Il colore è rosso rubino con accenti granati. La nota olfattiva è strutturata armoniosamente. Un'interazione sul palato di frutti rossi maturi, ciliegie, bacche rosse, per finire con tabacco e vaniglia. Consigliato con la nostra assiette di formaggi, ottimo anche con le costole di agnello grass-fed.

Don Anselmo | *Paternoster 2013* · calice/glass 15 cl. € 13,00

Aglianico del del Vulture DOC - Aglianico

Siamo nello splendido territorio del Vulture, in Basilicata, su piccole vigne poste a 600 metri sul livello del mare; vigne con un'età molto avanzata e con rese bassissime. Il suo affinamento in legno gli conferisce quell'invidiabile bouquet ampio e complesso dove le note di frutta matura lasciano spazio, con il passare degli anni, alle spezie come la vaniglia, il tabacco, il caffè e il pepe nero. "Don Anselmo": un Aglianico di livello assoluto.

Provalo con una costata selezione dry age alla brace.

Morei Teroldego Triple A | *Foradori 2017* · calice 15 cl. € 10,00

Vigneti delle Dolomiti IGT - Teroldego

Espressione di Teroldego in purezza proveniente da una singola vigna. In vigna si segue la biodinamica e in cantina avviene una lunga macerazione sulle bucce in anfore di terracotta dette Tinajas. Si presenta nel calice con una veste rosso cupa e compatta. La frutta è scura e ricorda la mora o il mirtillo e tutta quella parte di sottobosco che riporta alla terra. Il sorso è vitale e gustoso, e pur non puntando sulla potenza alcolica sa essere riempitivo grazie ad un estratto e un tannino da vino di razza.

Perfetto con una entrecote alla brace o con le tagliatelle al ragù di cinghiale.

Barolo Chinato | *Scanavino* · calice 15 cl. 16,00

Vino aromatizzato

Il Barolo Chinato è frutto di un'antica ricetta che risale alla fine del 1800, esso è prodotto con vino Barolo D.O.C.G. aromatizzato con corteccia di China Calissaia, rizoma di Rabarbaro e radice di Genziana.

Ottimo digestivo a fine pasto o da abbinare al nostro tortino caldo al cioccolato.