

Spumanti

Trentino



Trento Brut Metodo Classico Chardonnay s.a. Balter 22.00

Spumante ottenuto con uva Chardonnay lavorata secondo il metodo classico. La fermentazione avviene parte in acciaio e parte in piccole botti di rovere. Tuttavia la presa di spuma avviene con il metodo tradizionale Champenoise.

Lombardia



Franciacorta Brut "Primum" Metodo Classico s.a. La Valle 27.00

Vino di colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.



Franciacorta Satén "Millesimato" Metodo Classico 2003 - '04 La Valle 34.00

Vino di colore giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.



Franciacorta Rosé Brut "Millesimato" Metodo Classico 2003 - '04 La Valle 34.00

Vino di colore rosa buccia di cipolla con spuma bianca, perlage finissimo e persistente. Profuma di fiori (rosa selvatica) e piccoli frutti a bacca rossa (lampone). Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco e garbato.

Veneto



Prosecco Extra Dry Conegliano e Valdobbiadene s.a. Vallis Mareni 17,00

Vino di colore paglierino scarico, tendente al verdolino. Massima limpidezza e perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, fruttato, persistente e ricorda in particolare la mela golden matura ed i fiori d'acacia. In bocca è piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza, con buona persistenza e finale fruttato.



Prosecco di Valdobbiadene doc Frizzante Masottina 15.00

Alla vista esibisce un colore giallo scarico dai riflessi verdognoli. La profumazione si caratterizza per le note di mela, limone e pompelmo con predominanza di glicine in fiore ed acacia. È un prosecco fresco, di buona struttura ed al palato gradevolmente armonico.

Champagnes



Premier Cru Blanc de Blancs Jean Paul Hebrart 60,00

Prodotto con uve Chardonnay







Premier Cru Rosé Jean Paul Hebrart 65,00

Ottenuto da uve Chardonnay, Pinot Noir e Mareuil Rouge (vino rosso a base di Pinot Nero Premier Cru).

Q.B.

Messe Bottiglie

Vini Bianchi

	Lugana 2008	Cà Lojera – Lombardia	10.00
	<i>Si presenta di colore che va da un brillante giallo paglierino ad accennate sfumature verdognole, raggiungendo riflessi dorati con l'invecchiamento. Al naso risulta un piacevole bouquet al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.</i>		
	Prosecco Extra Dry "Ombra"	Vallis Mareni – Veneto	10.00
	<i>Vino di colore verdolino, brillante, con un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato; si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. In bocca è secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato.</i>		
	Soave Classico 2007	Suavia – Veneto	10.00
	<i>È prodotto con uve che hanno simili caratteristiche morfologiche e climatiche e per questo motivo si ha la produzione di un solo vino denominato Soave Classico. Si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi verdi, il profumo è piacevolmente fruttato, si riconoscono la pesca, la mela e l'agrumato. In bocca è avvolgente e setoso, esibendo una buona freschezza e sapidità.</i>		
	Pinot Grigio 2007	Casata Monfort – Trentino	10.00
	<i>I vigneti da cui si ottiene questo vino sono situati in zona pedecollinare con terreno sabbioso e sempre ventilata nei Comuni di Trento e Lavis. Un bianco a denominazione di origine controllata che nasce dall'omonimo vitigno di origine francese, importato in Trentino agli inizi del Novecento dalla Germania; si presenta di colore giallo paglierino carico, con un profumo gradevole e delicato, accompagnato da un sapore asciutto ed armonico.</i>		

Vini Rossi

	Valpolicella Classico 2007	Brigaldara – Veneto	9.50
	<i>Vino di colore rosso rubino di medio corpo con un tipico aroma di ciliegia amarena, vinoso con sentori di mandorla amara.</i>		
	Amarone Valpolicella Classico 2005	Brigaldara – Veneto	25.00
	<i>E' prodotto in piccole quantità con un metodo artigianale rimasto inalterato nei secoli e caratterizzato da un'attenta selezione dei grappoli. È un vino completamente secco di colore granato intenso con riflessi nel tempo mattonati, il profumo è persistente ed ampio con sentori di mallo di noce e confettura di ribes, culminanti nel sapore corposo, asciutto, vellutato ed aromatico.</i>		
	Cabernet Sauvignon "Vigneto Belvedere" 2006	Vallarom – Trentino	15.00
	<i>È un vino dal profumo intenso di violetta e cannella, il sapore risulta morbido, abbastanza strutturato, con retrogusto amarognolo talvolta di mandorla.</i>		
	Barolo di Serralunga 2004	Ettore Germano – Piemonte	21.00
	<i>Si presenta di colore rosso granato di media intensità. Il profumo fruttato ricorda piccoli frutti e vaniglia, con sfumature di viole. In bocca è caldo, pieno con tannini presenti ma piacevoli, ben equilibrati, persistente il frutto.</i>		
	Rosso di Montalcino 2006	Palazzo – Toscana	15.00
	<i>Nel suo sapore si avverte la complessità ma anche la vivacità di un vino di grande razza.</i>		
	Chianti "San Lorenzo" 2007	Fattorie Melini – Toscana	11.00
	Chianti Classico "Granaio" 2007	Fattorie Melini – Toscana	15.00
	Negroamaro "Maru" 2007	Castello Monaci – Puglia	12.00

Vini Bianchi

Lombardia



Garda Chardonnay "Bali" 2007 - '08

Trevisani - Salò (Bs) 15.00

Vino di buona brillantezza, il colore è giallo paglierino dorato, con archetti molto pronunciati che fanno presagire un vino pieno, dalla sensibile componente alcolica e dotato di una struttura notevole. L'impatto olfattivo è molto intenso, di grande ricchezza e complessità, l'ingresso in bocca è rotondo ed elegante.



Garda Chardonnay "Le Sincette" 2008

Cascina La Pertica 19.00

Profumi ampi ed avvolgenti che si sviluppano su note eleganti di frutta a polpa bianca e fiori di tiglio; in bocca è pieno, rotondo ed armonico, con acidità equilibrata e finale di notevole persistenza.



Lugana 2007 - '08

Cà Lojera 15.00

Vino dal bouquet piacevole al melone e mandarino con accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato si sente una certa astringenza ma quasi inesistente e con ottima fruttuosità.



Lugana "Riserva del Lupo" 2004 - '05

Cà Lojera 25.00

Vino che matura unicamente in botti di acciaio; l'alcol, pur sostenuto, è quasi mascherato da una vivida freschezza. Il profumo fa emergere fiori d'agrumi, di limone, di pompelmo e poi note di citronella e d'erba di sfalcio.

Veneto



Garganega 2008

Brigaldara 13.00

Il nome deriva dall'omonimo vitigno con cui è ottenuto. La Garganega è un vitigno probabilmente originario della Grecia ed è l'uva bianca più importante delle province di Verona e Vicenza. Il vino si presenta di colore giallo paglierino tendente al dorato chiaro, leggermente vinoso; il gusto è asciutto ed armonico.

Lugana "Le Creete" 2008

Ottella 28.00



Soave 2008

Brigaldara 15.00

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso elegante, fruttato (pesca, mela) e agrumato (pompelmo e cedro) accompagnato da profumi di fiori bianchi. Belle nuance minerali. Al gusto è avvolgente e setoso, ravvivato da una bella freschezza e sapidità. Chiude con piacevoli note agrumate e minerali.



Soave Classico "Monte Carbonare" 2007

Suavia 24.00

Vino di colore giallo paglierino di buona intensità con riflessi verdi accesi. Al naso è intrigante, di grande freschezza grazie alle belle note floreali ed agrumate riconducibili ai fiori di limone, al pompelmo ed al mandarino trascinate da una piacevolissima folata minerale. Al gusto grande freschezza e sapidità minerale unite ad una elegante morbidezza e cremosità. Finale durevole e palpitante.

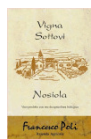


Incrocio Manzoni - 6.0.13

Masottina 16.00

Vino fruttato, con note evidenti di fiori di pesco, di frutta esotica e albicocca matura. È di ottimo corpo, con acidità equilibrata e finale asciutto.

Trentino Alto Adige



Nosiola "Sottovi" **Biologico** 2007 - '08

Francesco Poli 16.00

I vigneti sono coltivati secondo l'agricoltura biodinamica, vengono lavorati ed arricchiti con sovesci e preparati biodinamici. I trattamenti sono ridotti al minimo utilizzando solo sostanze naturali. Il vino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini il vino presenta dei profumi delicatamente fruttati con tenue sentore di nocciola. Il gusto è secco e piacevolmente fresco.



Chardonnay 2007 - '08

La Cadalora 18.00

Il vino presenta dei profumi fruttati di ananas e di mela golden. Il sapore è secco, mediamente acido, con buon corpo, è molto persistente il sapore fruttato.



Müller Thurgau "Quaron" 2007 - '08

Borgo dei Possèri 18.00

I vigneti si affacciano sulla valle dell'Adige, sopra la "spalla" della valle glaciale, che si sviluppa lungo il versante sinistro della Val Lagarina Settentrionale, poco più a Nord di Ala. Vino di colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente con note di fiori bianchi. Sapore pieno, armonioso e caratteristico.

Vini Bianchi

Trentino Alto Adige



Sylvaner Valle Isarco 2007 - '08

Pacherhof 26.00

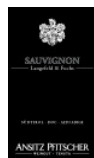
Bel giallo paglierino con riflessi verdolini, da manuale. Il naso è delicato e fine, principalmente fruttato, mela e albicocca, leggermente minerale e floreale. L'attacco è secco e piuttosto deciso, per poi leggermente addolcirsi e divenire più aromatico.



Riesling Val Venosta 2007 - '08

Köfelgut 25.00

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; il profumo unisce note floreali e speziate a note vegetali e minerali ancora in evoluzione. Ha sapore fresco e deciso piacevolmente acido e leggero di struttura. Riporta fedelmente le caratteristiche degli ambienti nordici.



Sauvignon "Langefeld & Fuchs" 2007 - '08

Ansitz Pfitscher 19.00

Vino di colore verdognolo chiaro con profumo molto fruttato ed intenso. Al palato secco, di delicata acidità e aromatico.



Gewürztraminer "Feld" 2007

Armin Kobler 27.00

Profumo tipico della varietà e caratterizzato da note di petali di rosa e chiodi di garofano. Gli aromi floreali sottolineano la tipologia specifica della zona Bassa Atesina. In bocca è secco, ma l'estratto unito all'alcool dona un corpo polposo.



Gewürztraminer Val Venosta 2007 - '08

Köfelgut 29.00

Vino di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente secco, e un aroma leggermente saporito. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

Piemonte



Timorasso Derthona Colli Tortonesi "Sterpi" 2006

Vigneti Massa 52.00

Vino burroso ma limpido, ha un naso deciso e definito, ma mai eccessivo; Foglie medicinali in fine, quando l'erbaceo sconfinava in un che di fienagione. La bocca è di intensità sovrappiù: con attacco deciso e brillante, un corpo complesso e profondo con personalità ferma e spiccata. Sorso fluido e fluente, ha un finale fulgido, pulito, esaltante.

Marche



Verdicchio di Matelica "Petrara" 2007 - '08

Del Carmine 15.00

Il Verdicchio di Matelica Petrara è ottenuto da un'attenta selezione di uve Verdicchio e abbina al meglio la tradizione enologica della sua zona di produzione alle più moderne tecnologie di vinificazione e conservazione. Ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un profumo persistente di frutta non completamente matura, gusto asciutto ed armonico, fresco di grande bevibilità.

Campania



Greco di Tufo 2007 - '08

Benito Ferrara 25.00

Vino di colore giallo paglierino più o meno intenso, dall'odore gradevoli note floreali e fruttate, dal sapore secco, armonico e sentori di mandorla amara.

Sicilia



Insolia "Suliccenti" 2008

Terre di Giurfo 15.00

Suliccenti nel dialetto della Sicilia orientale, significa sole ad Occidente. Il bianco delle cantine Terre di Giurfo si caratterizza per i livelli di affinamento e maturazione. Ha un colore giallo paglierino, un profumo caratterizzato da note floreali di gelsomino, fiori bianchi di agrumi, al palato risulta fresco ed asciutto.

Sardegna



Vernaccia Valle del Tirso "Karmis" 2007 - '08

Attilio Contini 16.00

Il nome Karmis significa vite e con questo appellativo fin dai tempi remoti viene identificata una tra le più pregiate zone viticole della valle del fiume Tirso, compresa tra Cabras e Baratili.

L'Azienda Vinicola Contini ha evocato questo nome per uno dei suoi vini più rappresentativi. Karmis si ottiene dalla vinificazione di sole uve Vernaccia, selezionate con rigorosa cura dal produttore e provenienti da impianti ad alberello di vigne adulte, con rese ad ettaro comprese tra i 30 ed i 40 quintali.

Vini Rosati

Lombardia



Chiaretto Classico Garda Marzemino, Gropello, Sangiovese, Barbera 2007 – '08

Cà Lojera 13.00

Si presenta di colore petalo di rosa con riflesso rubino. Profumi e sapori caratterizzati da armonia floreale accompagnata a buona freschezza.

Veneto



Dindarella 2008

Brigaldara 14.00

La Dindarella (o Pelara) è un antico vitigno a uva nera che entra come complementare nella composizione dei vini delle zone della Valpolicella e della Valpantena. Secondo molti autori e viticoltori, la Dindarella e la Pelara sarebbero due varietà ben distinte; per altri invece si tratterebbe dello stesso vitigno.

Anticamente il vitigno era molto diffuso per la buona conservabilità dell'uva, con la quale si preparava il "Recioto"; tuttavia, a causa della scarsa produttività dovuta alla costante colatura, la sua coltivazione s'è fatta sempre più marginale. Il vino è ottimo, di colore rosato, di sapore asciutto, leggermente aromatico e nel complesso piacevole

Lombardia



Garda Merlot "Suer" 2004 – '05

Trevisani – Salò 15.00

Questo vino possiede un aroma ricco e complesso accompagnato da note di legno, chiodi di garofano, pepe e cannella. L'ingresso in bocca è dominato dal frutto ed affiancato dai tannini del legno.



Garda Gropello "Il Colombaio" 2008

Cascina La Pertica 19.00

Alla vista esibisce un colore rosso rubino brillante; con profumi intensi di frutti rossi, lampone e ribes, su un fondo floreale che ricorda la viola e leggera rosa appassita; al gusto è pieno, morbido e di fresca acidità, chiude con buona persistenza.



Berzamina 2007

Trevisani – Salò 15.00

La Berzamina detta anche "Berzamina", "Berzamino" e "Berzemino", è un antico vitigno originario del Veneto. Le prime notizie, risalenti al XIII secolo, si riferiscono proprio a questa regione ed in particolare al Vicentino, dov'era considerato tra i vitigni più pregiati. La diffusione della varietà verso occidente (Lombardia) e verso nord (Trentino) è avvenuta più tardi, con l'espandersi della Repubblica di Venezia in quei territori. Il nome sembra derivare dal latino medioevale marzorimen ("granaglie di marzo"), per lo speciale aroma dell'uva. Molto probabilmente deriva da "Verzami", un vitigno greco coltivato nelle isole ioniche. Agli inizi del XX secolo, sulla Riviera del Garda ed in particolare nelle zone di Volciano, Gavardo, Campoverde e nella Valtènesi, la Berzamina veniva vinificata assieme ad altre uve come la Schiava, il Gropello e la Corvara. Attualmente lo si trova sporadicamente lungo la costa sud-occidentale del Lago di Garda, in particolare nei pressi di Salò. Il vino che se ne ricava è di colore rosso rubino intenso, abbastanza alcolico, sapido e non privo di finezza.



Cabernet Sauvignon "Due Querce" 2004

Trevisani – Salò 24.00

Vino intenso e fitto nel colore rubino profondo ma vivo, selvatico, freschissimo, pimpante, pieno di energia negli aromi che richiamano la mora di gelso, il ribes, il mirtillo, ed il sorbo, succoso e rotondo, con una carne e una materia stratiforme, densa, eppure freschissima, grazie ad una acidità ben calibrata, ad una spiccata mineralità, ad un nerbo e ad un carattere notevolissimo.

Q.B.

Vini Rossi

Veneto



Valpolicella Classico 2007 – '08 Brigaldara 15.00
Vino di colore rosso rubino di medio corpo con un tipico aroma di ciliegia amarena, vinoso con sentori di mandorla amara



Valpolicella Classico Superiore Ripasso "Il Vegro" 2006 Brigaldara 26.00
Questo vino segue un ripasso sulle vinacce dell'Amarone con contatto delle bucce per 15gg alla temperatura di 15° con rimontaggi giornalieri; poi viene spostato in botte a fine maggio. Di colore rosso rubino intenso, offre un profumo intenso, fine ed etereo con note di spezie e vaniglia. Il sapore risulta caldo e corposo con sentori di frutta secca che ricordano l'Amarone.



Amarone Valpolicella Classico "Casa Vecie" 2004 Brigaldara 49.00
Vino ottenuto con uve Corvina, Molinara, Rondinella. Alla vista ha un colore rosso granato intenso, accompagnato da un profumo etereo di uva appassita, pieno e avvolgente, caldo, potente, ma nel contempo molto morbido



Cabernet Sauvignon "Piave" Masottina 14.00
Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo leggermente erbaceo, con sfumature di lampone. Il sapore risulta rotondo, armonico, con finale asciutto.



Cabernet Sauvignon Riserva "Ai Palazzi" 2004 Masottina 26.00
Il profumo ricorda molto la confettura di frutti rossi quali la fragola, il lampone; l'invecchiamento l'affina notevolmente e l'ingentilisce. È un vino di corpo, rotondo ed armonico

I Tre Corvina, Cabernet Sauvignon 15.00

Trentino — Alto Adige



Marzemino 2007 – '08 Salizzoni 17.00
Dopo un'attenta vinificazione in rosso con macerazione di 10 giorni a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, si affina in acciaio inox per circa 9 mesi.
Il colore è rosso rubino intenso; il profumo è delicato, caratterizzato dalle note di frutta rossa e di viola mammola. Al gusto si presenta pieno, con buona struttura e con retrogusto leggermente amarognolo.



Teroldego Rotaliano 2007 De Vescovi Ulzbach 23.00
Vino di colore rosso rubino scuro impenetrabile. La trama olfattiva fitta e variegata di mirtillo, more e ribes su echi floreali (viola) e minerali (grafite). Sapore ricco, sapido, deciso ed elegante; l'entrata salata è impreziosita da un finale dolce e ben integrato con la struttura acida del vino. Il retrogusto è vinoso e manifesta un piacevole sentore di mandorla.



Lagrein 2007 – '08 Griesbauerhof 26.00
Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, nel naso vinoso e piacevole e nel sapore pieno e vellutato.



St. Magdalener Classico 2008 Griesbauerhof 18.00
Vino colore rosso rubino, nel naso netto e fruttato, nel sapore pieno, morbido e armonioso.



Blauburgunder Val Venosta Biologico 2006 – '07 Stachlburg 35.00
Vino maturo ma vivace, concentrato, con aromi di frutti di bosco secchi; il gusto è caldo e lungo



Merlot "Rocol" 2006 Borgo dei Possèri 19.00
È un vino di colore rosso rubino, dal profumo lungo e vellutato e persistente con spiccate note di frutta. Il sapore risulta pieno, armonioso, morbido e lungo.



Cabernet Sauvignon "Vigneto Belvedere" 2005 Vallarom 22.00
Profumo caratteristico di frutta matura con note speziate di legno ben amalgamate con il sentore di peperone e ribes nero. Etereo e tannico offre sensazioni di cacao, tabacco e cedro.



San Leonardo Cabernet, Merlot 2001 Tenuta San Leonardo 60.00
Nasce da un sapiente assemblaggio del vino di tre uve, vinificate ed invecchiate separatamente. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Prima dell'imbottigliamento viene effettuato il taglio e le esatte proporzioni vengono decise solamente dopo una severissima degustazione barrique per barrique. Si caratterizza per una densità di colore impenetrabile; veemente nei sentori di frutti neri, spezie, cacao, che offre con un'ordinata irruenza, per una sensazione gustativa serica, distesa, dal nobile equilibrio.

San Leonardo Cabernet, Merlot 2003 55.00
Vino fresco, a cui non mancano quei toni di frutta matura tipici dei Campi Sarni di Borghetto, ma anche più immediato, scattante, con un nerbo sottile e una grande finezza.

Vini Rossi

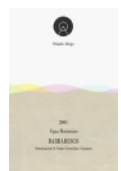
Piemonte



Gattinara "Tre Vigne" 2004

Giancarlo Travaglini 42.00

Il Gattinara TreVigne è ottenuto dall'assemblaggio di tre vigneti diversi con caratteristiche e microclima leggermente diversi. Ha un colore granato, il profumo ha ampie sensazioni balsamiche e fruttate, calde e mature di confettura, susine e tamarindo. In bocca riprende vigore dal solido tannino ma soprattutto dalla fresca e sapida scia finale.



Barbaresco "Montersino" 2005 - '06

Orlando Abrigo 40.00

Vino di colore rosso rubino, ha un bouquet ricco, complesso con sentori di vaniglia e frutti rossi. Al naso, pervengono note dolci e speziate derivanti dalla maturazione in rovere. In bocca risulta vellutato, ma anche severo e austero per la presenza di tannini importanti.



Barolo 2003

Diego Conterno 44.00

Vino di colore rubino granato profondo; molto intenso e persistente con la fine ed elegante complessità tipica di questo vino.

Toscana



Rosso di Montalcino 2006 - '07

Palazzo 24.00

Nel suo sapore si avverte la complessità, ma anche la vivacità di un vino di grande razza.



Bolgheri Rosso 2006 - '07

Podere Guado al Melo 47.00

Si presenta di colore rosso rubino, con riflessi violetti; il profumo è elegante con predominanza di frutti rossi, ciliegia e marasca, sul sottofondo note verdi di peperone; il sapore è di buona struttura e persistenza, fresco con sentori balsamici e di menta.

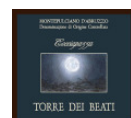


Brunello di Montalcino 2003 - '04

Palazzo 42.00

Vino di colore rosso rubino tendente al granato, profumo intenso e persistente con sentori di vaniglia. Gusto asciutto e aromatico, giustamente tannico e tuttavia morbido, armonico, elegante

Abruzzo



Montepulciano d'Abruzzo "Cocciapazza" **Biologico** 2006

Torre dei Beati 28.00

Si presenta di colore rosso rubino molto carico e denso. Il tipico frutto rosso del Montepulciano, qui particolarmente ampio e maturo, è in perfetto equilibrio con la ricca speziatura di pepe nero e di liquirizia, e impreziosito da tipiche note balsamiche, di cioccolato e tabacco. Ottimi la struttura e il volume in bocca, caratterizzato da tannini ben presenti, ma molto morbidi ed evoluti, di grande maturità; grasso e carezzevole nel finale, con lunghissima persistenza in bocca.

Sicilia



Nero d'Avola "Nero Capitano" 2006

Fià Nobile 22.00

È un vitigno caratterizzato da grappoli medi, di forma cilindroconica, compatto.

Il vino prodotto è di colore rosso rubino, di sapore caldo, ricco, corposo, alcolico, tannico con profumo di viola e di ciliegia.

Vini Da Dessert

	0,500 Ravel "Passito" <small>Trebbiano di Lugana, Malvasia 2003</small>	Cà Lojera – Lombardia	3.50	28.00		
Questo vino è ottenuto da uve di Lugana e Malvasia, di collina e raccolte in piccola quantità verso fine Ottobre e lasciate appassire fino a marzo sotto i porticati, che diventano per l'occasione "fruttai". La fermentazione e l'affinamento avviene in barriques di rovere (14-16 mesi).						
	Recioto Valpolicella Classico 2005	Brigaldara – Veneto	6.00	42.00		
Vino ottenuto da una selezione delle uve della parte alta dell'azienda che subiscono un leggero appassimento in cassetta nel fruttai. Vinificazione tradizionale in rosso con un lungo contatto con le bucce e rimontaggi frequenti, la fermentazione sarà lenta e molto lunga. Di colore granato intenso, profumo penetrante con note di uva appassita, viola e confettura, al palato caldo, pieno, grasso, dolce, ma mai stucchevole.						
	Prosecco Moscato Spumante	Masottina – Veneto	18.00			
Si presenta con una spuma giustamente evanescente accanto ad un perlage fine e persistente. Il profumo è delicatamente aromatico con note di albicocca matura, pesca bianca, rosa e miele nel finale. Il sapore è leggero, fresco ed armonico.						
	0,375 Moscato Rosa "Vigneto Rosa" 2007	Zeni – Trentino	6.00	29,00		
È un vino di colore rosso rubino ed il profumo ricorda la rosa canina. Il gusto presenta sentori di cannella e chiodi di garofani avvolti in una delicata sensazione di dolcezza.						
	0,375 Vino Santo Trentino Nosiola 1999 - 2000	Francesco Poli – Trentino	7.00	42.00		
Le uve raccolte selezionando i grappoli più spargoli, sanissimi e a perfetta maturazione vengono posti su dei graticci, le tipiche arèle, posizionate in un apposito solaio appassitoio, dove rimangono per più di 5 mesi. Durante questo lungo appassimento, reso possibile dall'Ora del Garda, si sviluppa sulle uve la muffa nobile "botrytis cinerea". Fermentazione del mosto con altissimo contenuto zuccherino e prima maturazione in vasca di acciaio inox, successivo passaggio in piccole botti di rovere dove il vino riposa e matura altri 4 anni. Di colore giallo ambrato il vino presenta dei profumi intensi ed ampi, di frutta matura e confettura. In bocca è particolarmente dolce con un' equilibrata gamma di sensazioni che si concludono con una nota vellutata, di lunga persistenza. E' considerato nella tradizione popolare il classico ricostituente e corroborante.						

Q.B.