

Rossi uruguaiani



JUAN CARRAU TANNAT

(Bodega Carrau) € 25,00/€ 6,00

Zona di produzione: Canelones

Colore: vino rosso giovane e fruttato.

Al naso: profumi di frutti rossi come ciliegie, uva passa e di prugna.

Al palato: di media acidità e con tannini maturi e vellutati dovuti al suo affinamento di 9 mesi in botti di 4° uso. Perfetto con formaggi stagionati, carni rosse arrosto e alla griglia.



JUAN CARRAU TANNAT RESERVA

(Bodega Carrau) € 27,00

Zona di produzione: Las Violetas, Canelones

Colore: Vino rosso rubino invecchiato 12 mesi in botti di rovere, con riflessi violacei.

Al naso: aromi di frutti rossi come prugne e mele cotogne, e spezie.

Al palato: complesso, con note di tabacco e cioccolato cedute dal rovere durante l'invecchiamento.



GARZON TANNAT RESERVA

(Bodega Garzón) € 31,00

Zona di produzione: Maldonado

Colore: violaceo intenso e profondo.

Al naso: aromi di frutti neri e note minerali, con un finale speziato.

Al palato: strutturato e deciso, tannini maturi e una spiccata mineralità che lo rende il vino più votato per rappresentare il proprio territorio.



GARZON SINGLE VINEYARD

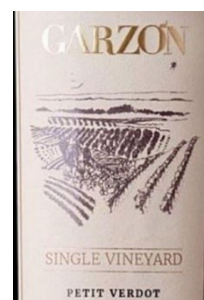
(Bodega Garzón) € 35,00

Zona di produzione: Maldonado

Colore: rosso porpora.

Al naso: aromi che ricordano i frutti rossi (ciliegie e fragole), prugne, tabacco e cioccolato fondente, il tutto impreziosito da un tocco speziato.

Al palato: corposo, succoso e fresco, regala una sensazione molto piacevole, con un finale lungo e dinamico.



AMAT TANNAT

(Bodega Carrau) € 41,00

Zona di produzione: Las Violetas, Canelones

Colore: rosso ciliegia intenso.

Al naso: Aromi di lampone, prugne e cassis, uniti a sottili note di rovere.

Al palato: offre sapori complessi: note di cioccolato, vaniglia e pepe nero. Struttura solida, con un'acidità ancora viva che conferisce eleganza e lunghezza al palato. Tannini maturi e dolci con un finale secco, che si evolverà bene nel tempo, conferendogli uno stile più vellutato.



Rossi uruguaiani



BOUZA TANNAT PARCELA ÚNICA B26

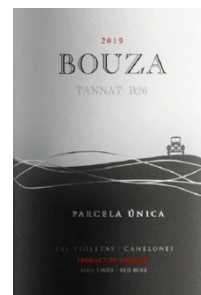
(Bodega Carrau) € 45,00

Zona di produzione: Las Violetas, Canelones

Colore: rosso, 100% Tannat, prodotto con uve provenienti dalla parcella B26 del vigneto Las Violetas (Canelones). Invecchiato per 14 mesi in botti di rovere francese e americano.

Al naso: molto rotondo di quercia, cioccolato, mora, vaniglia, un po' di alcol rimanente e panna.

Al palato: setoso, quasi morbido, ma con tannini decisi. Ha dei sentori di frutti rossi e un carattere deciso, corposo con un finale secco.



Bianchi uruguaiani



JUAN CARRAU SAVIGNON BLANC

(Bodega Carrau) € 24,00/€ 6,00

Zona di produzione: Las Violetas, Canelones

Colore: Giallo paglierino.

Al naso: aromi intensi di frutto della passione e guava, con spiccati profumi di frutti tropicali e note erbacee.

Al palato: i sapori di frutti tropicali si presentano prorompenti, fresco.



ALBARIÑO RESERVA

(Bodega Garzón) € 30,00

Zona di produzione: Maldonado

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Al naso: sentori di frutta a polpa bianca, come la pesca.

Al palato: equilibrato, fresco e minerale con una spiccata acidità e un retrogusto lungo e rotondo.



Rossi italiani



GRANDUCATO – CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA

(Granducato) € 21,00

Zona di produzione: Castelnuovo Berardenga - Toscana

Colore: rubino di media intensità con alcuni riflessi granati.

Al naso: note di bouquet floreale di fiori secchi, di Rosa rossa e violetta seguite da confettura di frutti di bosco. Dolce, speziato di cioccolato bianco, vaniglia e cannella.

Al palato: secco, caldo, morbido e rotondo; gusto intenso, persistente in bocca con tannini eleganti.



PAISAN NEBBIOLO D'ALBA DOP

(Bersano) € 24,00/€ 6,00

Zona di produzione: Nebbiolo d'Alba - Piemonte

Colore: rosso intenso con riflessi granata.

Al naso: profumo intenso e persistente, leggermente speziato, con sentori di sottobosco e frutta cotta.

Al palato: importante, armonico, con tannini ben amalgamati, note di prugne mature, fichi essiccati e cuoio.



VALPOLICELLA RIPASSO DOC

(Bertani) € 23,00/€ 5,00

Zona di produzione: Valpolicella Valpantena - Veneto

Colore: rosso porpora intenso con riflessi violacei.

Al naso: colpisce il profumo intenso e pulito di frutta rossa matura e le note di frutta scura, come la mora di rovo, ribes nero e la ciliegia matura.

Al palato: vellutato ed armonioso, pieno e rotondo pur mantenendo un nervo vivace ed intenso, con un retrogusto sapido.



ROSSO DI MONTALCINO DOC

(Borgo Tre Rose) € 24,00

Zona di produzione: Val di Suga - Toscana

Colore: rosso rubino brillante e luminoso.

Al naso: fresco e fruttato di frutta rossa, marasca e buccia di arancia.

Al palato: Croccante, rotondo con tannini leggeri e delicati, dal finale vibrante.



AMARONE DELLA VALPANTENA DOCG

(Bertani) € 40,00

Zona di produzione: Valpolicella Valpantena - Veneto

Colore: rubino intenso.

Al naso: grande ricchezza aromatica, con note fruttate di ciliegie e mora, e speziate di cannella e pepe.

Al palato: avvolgente, bocca morbida e cremosa, dal finale persistente e intenso, con tannini fitti e carnosì.



Rossi italiani

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2023 GRETAIO

(Granducato) € 21,00/€ 5,00

Zona di produzione: Maremma Toscana

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Al naso: in apertura presenta note fruttate, di frutti a bacca rossa e nera e floreali di violetta. È frequente riconoscere tra i frutti l'amarena, la prugna, il mirtillo e la mora. L'affinamento in legno dona aromi speziati di vaniglia, liquirizia, cannella, noce moscata e pepe nero.

Al palato: è caratterizzato dall'apprezzabile acidità e contenuto in tannini. La persistenza è in generale molto buona, con ricordi soprattutto di frutta rossa quale amarena, prugna e mirtillo. Perfetto per abbinamento a carne rossa alla griglia.



Bollicine

VALDOBBIADENE PROSECCO

Superiore DOCG Extra Dry

(Villa Sandi) € 23,00/€ 5,00

Zona di produzione: Valdobbiadene – Veneto

Colore: giallo paglierino, dal perlage minuto e persistente.

Al naso: piacevoli note di mela golden e di pera Williams affiancate da sentori floreali che ricordano l'acacia.

Al palato: piuttosto morbido e ben bilanciato da una bella traccia di sapidità. Equilibrato ed appagante, chiude con un finale fruttato di buona pulizia e persistenza.



FRANCIACORTA DOCG Brut

(Bosio) € 30,00

Zona di produzione: Lombardia

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Al naso: profumi di bouquet floreali e lieviti.

Al palato: morbido, fresco e complesso.

