

VINI DELLA CASA

Husets vin

Valg mellem rødvin, hvidvin eller rosévin

1 flaske.....	225,00
½ flaske.....	115,00
Et glas.....	60,00

VINO ROSÉ

Rosévin

- 101. Gattone Cerasuolo** 285,00
Gattone Cerasuolo er tør, frisk og harmonisk. Appelsinskal, kanel, rosenblade og en afdæmpet syre er indtrykkene efter første (store) slurk. Jordbær, tørrede kirsebær og et strejf af mandel kommer snigende på bagkanten.

VINI BIANCHI

Hvidvine

- 102. Pinot Grigio, Terre di Gioia, Albino Armani** 265,00
Frisk og ren hvidvin med toner af friske ferskner og grønne æbler.
Smagen er nøddeagtig, fedme der hælder mod pinjekerner.

- 103. La Fogliola, Tenuta Santi Giacomo e Filippo** 285,00
Bianchetto er kendt for sin florale og elegante karakter. I Marianna og Giorgias version som er en ultra harmonisk og læskende sag, med duft af kamille, citrusblomster og en salt finish. Økologisk og håndlavet fra ende til anden.

- 104. Sauvignon Blanc, Albino Arman** 295,00
Næsen er fyldt med grapefrugt, hvid pepper, græs og umodne solbær.
Kølig og frisk i munden med en skøn fyre. Stikkelsbær og limenote.

- 105. Chardonnay- Molino delle Balze, Rocca di Castgnol** 305,00
Med Molino delle Balza har Castagnoli kastet sig ud i en ren Chardonnay.
Gæringen finder sted på 50% ståltanke og 50% fade, hvorefter vinen lagrer 6 måneder på "sur lie". En lagring hvor vinen ligger sammen med druekerner, frugtkød, stilke og drueskalrester. For at give større dybde, kompleksitet og finesse.

- 106. Grillo, Tenuta Graffetta** 345,00
Grillo byder i næsen på floralske toner sammen med citrus og et væld af tropiske frugter. Afslutningersvis rundes smagen af med et pikant saltet præg.

VINI ROSSI

Rødvine

1 flaske

108. Montepulciano d'Abruzzo, Gattone 315,00

Økologisk dyrket. Smagen af espresso, solbagte krydderurter og mørke, fuldmodne moreller.

109. Montefalco Rosso, Azienda Agricola Mevante 325,00

Harmonisk vin med noter af brombær og solbær. I munden er vinen fyldig og frugtig, men balanceret af den tydelige mineralitet, der afspejler Umbriens mergelrige undergrund.

110. Valpolicella Ripasso 395,00

Denne Ripasso er at regne som lillebroren til husets 'ægte' Amarone, pakket med sveskeblomme, hvid peber, tørrede mørke bær, bitter chokolade og espresso, som man får det på torvet i Verona.

111. Primitivo, Pescarpa 395,00

Fyldig vin med brombær, kirsebær, sødmefulde krydderier og vanilje i smagen. Velbalanceret med en lang krydret afslutning.

112. Chianti Classico, Rocca di Castagnoli 445,00

Fuldmodne kirsebær med en kandiseret tone a la Amarena, masser af mineralitet og en jordreven, rusten terroir-note, der toner ud i ren og skær drikkeglæde.

113. Barbera D'alba Superiore, Le strette 445,00

Barbera D'alba "persole" kommer fra en enkelt mark i landsbyen Novello. Vinstokkene alder er op mod 75 år gamle. Perfekt balance med fylde og en afrundet, dyb eftersmag.

114. Barolo, Scuta, tra Produttori 525,00

100% Nebbiolo med duft af roser, lakrids og jordbær. Silke blød, raffineret og dyb.

115. Amarone della Valpolicella, Antiche Terre 525,00

Intens og fyldig men ikke tung. Et strejf af tørret frugt, mandler og ristede noter fra fadet. Lakrids, espresso og pibetobak blander sig i eftersmagen.

116. Brunello di Montalcino, Pietranera Querceta 695,00

Elegant med høj frugtintensitet og medium fylde. Her er noter af røde og sorte bær i skøn forening med de udviklede aromaer fra fadlagringen i form af læder og cigarkasse.

VINO FRIZZANTE

Mousserende vin

117. Spumante Pizzolato 295,00

En økologisk spumante med en duft af moden pære, papaya, citronskal og makronbund. En ganske let sødme, giver den en blid og frugtig kant.

118. Brachetto D'acqui, Cavallero 325,00

Den røde moscato eller rettere helt sin egen. Alkoholsvag sød, perlende og med duft af vilde roser, skovjordbær, mynte og hindbærlikør.

VINO FRIZZANTE

Dessert vin

119. Marsala Dolce Florio

Et glas 59,00

Sød Marsala der har en cremet, blød og fed struktur. Smelter på tungen og efterlader en behagelig sødme der holdes i skak af fin syre.

120. Portvin, Dalva Colheida

Et glas 59,00

Kraftfuld men samtidig elegant. Masser af sødme og fedme. Bære, chokolade figner og en fortrinlig frugtsyre.