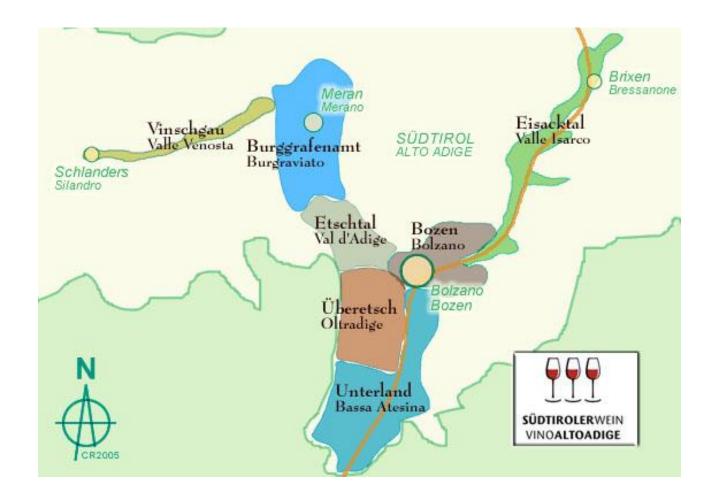
La viticoltura in Alto Adige

L' Alto Adige è una delle zone viticole meno estese d'Italia, ma grazie alla sua posizione geografica, è una delle più sfaccettate. La coltivazione della vite si estende su una superficie inferiore ai 5.300 ettari, ma comprende le fasce climatiche più disparate, terreni molto diversi fra loro, e una ventina di vitigni che prosperano fra i 200 e i 1.000 metri di quota.

In Alto Adige le aziende vitivinicole sono circa 5.000 che forniscono le loro uve a circa 150 cantine riunite nel Consorzio Vini Alto Adige. Queste piccole aziende producono nelle loro cantine una varietà incredibile di vini bianchi, vini rossi e spumanti, nonostante le loro dimensioni ridotte. Ma forse è proprio per questo che riescono a trarre dai vitigni il miglior risultato possibile: lavorando con flessibilità e creatività, i cantinieri altoatesini affinano vini di alta qualità.

Zona vinicola dell'Alto Adige



La zona vinicola dell'**Alto Adige** si estende per oltre 90 chilometri. Tuttavia, le caratteristiche delle zone climatiche e dei diversi tipi di terreno su di una superficie coltivata di 5300 ettari variano da sito a sito, caratterizzando in maniera straordinaria i vigneti di montagna, i cui uvaggi possono così dispiegare tutte le loro potenzialità.

BASSA ATESINA

La zona vinicola più meridionale dell'Alto Adige non è solo la più calda, ma anche la più grande delle sette piccole aree. Si estende dalle calde valli di Salurno fino al Fennberg sopra Magreid, dove le viti sono ancora coltivate a un'altitudine di 1.000 metri sul livello del mare.

BASSA ATESINA

L'area intorno al Lago di Caldaro, con i suoi rigogliosi vigneti, le magnifiche tenute e i numerosi castelli, rappresenta il cuore delle regioni vinicole dell'Alto Adige. Qui si trovano Appiano e Caldaro, i due maggiori comuni viticoli dell'Alto Adige. L'azienda vanta una lunga tradizione Vernatsch e negli ultimi anni si è impegnata in una massiccia gestione della qualità.

BOLZANO

Intorno a Bolzano, il capoluogo dell'Alto Adige confluiscono tre importanti fiumi altoatesini: l'Adige, l'Isarco e il Talfer. Nel mezzo di questa ampia e soleggiata conca valliva, due vini da vitigni autoctoni sono di casa:

St. Magdalener, prodotto in gran parte con uva Vernatsch, e il prestigioso Lagrein.

VAL D'ADIGE

Il terroir delle roccaforti vinicole di Terlano, Nalles e Andriano, nella Valle dell'Adige centrale, tra Bolzano e Merano, è caratterizzato da suggestivi suoli porfirici rossi in erosione. I terreni sabbiosi, secchi e poveri di humus sono buoni serbatoi di calore, ma le viti devono mettere radici profonde per ottenere l'acqua. Queste condizioni permettono ai vini bianchi altoatesini particolarmente longevi di prosperare nella conca di Terlano, con una struttura minerale pronunciata e uno spettro di aromi ricchi di finezza.

MERANO

La città si è fatta un nome non solo come città termale, ma anche come zona vinicola. Il clima estremamente mite crea condizioni perfette sia per la viticoltura che per il culto della salute. Oltre ai nobili vini bianchi, questa zona produce soprattutto eleganti vini rossi.

VAL D'ISARCO

In Valle Isarco la viticoltura italiana raggiunge i suoi limiti fisici naturali. Il carattere alpino di questa zona vinicola favorisce vini bianchi particolarmente vivaci e potenti di calibro internazionale. I terreni rocciosi ricchi di quarzo, mica e ardesia sono buoni serbatoi di calore e umidità.

VAL VENOSTA

Negli ultimi anni, la Val Venosta ha attirato sempre più l'attenzione come zona vinicola eccezionale con vini di alta qualità. La zona è caratterizzata da estremi climatici e geologici. È la zona viticola con meno precipitazioni, la più secca e la più ventosa dell'Alto Adige. La cosiddetta viticoltura "a clima fresco" è praticata qui su terreni aridi e sabbiosi e su pendii ariosi ed esposti al sole, permettendo ai vini bianchi e rossi eccezionalmente delicati e pieni di carattere di prosperare.

Top of Alto Adige

Cuvée Appius St Michael/Eppan € 197

Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco

L'Appius, con i suoi riflessi giallastri, leggermente olivastri, ha un profumo intenso e complesso. Il bouquet è di fiori gialli (ginestre e tiglio), in particolare fiori bianchi (biancospino e zagara) e note agrumate di mandarino e pompelmo.

Al palato è fine, elegante, quasi vellutato, poco acido ma fresco con una sruttura minerale e piccante. Il Cuvée Appius ha un effetto duraturo con un bel gioco di acidi.

Sauvignon "Top Wine Collection"

St. Michael

€ 145

Il Sauvignon TWC è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Il suo bouquet é di frutta esotica e profuma di uva spina, banana e sambuco ed il gusto è minerale, acidità di classe abbinata a finezza, eleganza e lunghezza.

Pinot Grigio Riserva "Giatl"

Zemmer

€ 56

Il Pinot Grigio Riserva è di colore dal giallo paglierino al giallo dorato.

L'odore è fruttato, ha un forte bouquet di frutta matura e una grande varietà di aromi di pera, melone e spezie di legno pregiato.

Il gusto è deciso, equilibrato e salato. Il Pinot Grigio Riserva ha un'acidità interessante in bocca, molto armonioso succoso e ricco di notevole pienezza.

Pinot Noir "Top Wine Collection"

St. Michael

€ 174

Il Pinot Nero Riserva ha un colore rosso rubino ed un profumo di frutti di bosco, more e ciliegie mature.

Con il suo sapore fragile ha una struttura e una lunghezza impressionanti.

Lagrein Riserva "Klosteranger"

Muri Gries

€ 12

Il Lagrein si presenta di colore rosso granato intenso e seduce con un bouquet di aromi concentrati, al naso è sorprendentemente vivace e fruttato con note di caffè e frutti di bosco e un accenno di lamponi.

Al gusto convince con tannini maneggevoli, fresca acidità, fine ed elegante pienezza e profondità. Il Lagrein Riserva è meravigliosamente complesso, di lunga durata e vizia il palato con una struttura multistrato.

Vini spumanti dell'Alto Adige

Alto Adige

Prosecco Charmat Cuvèe Millesimato Brut

Zemmer

€ 33

Le uve di questa particolare cuvée maturano ad una altitudine di 450 m s.l.m. La posizione dei vigneti, l'irraggiamento ottimale e la buona areazione dei grappoli conferiscono a queste uve un eccellente equilibrio tra acidi e zuccheri.

Spumante Metodo Classico Rosè Brut

Arunda

€ 57

Lo spumante è caratterizzato da un'inconfondibile colore giallo paglierino. Riflessi luminosi e da un perlage fine e persistente. Una volta versato nel bicchiere forma una corona sottile. Va servito come aperitivo, ma è anche ideale per accompagnare antipasti.

Spumante Blanc de Blanc Extra Brut

Arunda

€ 51

Dal perlage fine e persistente un vivace e luminoso colore giallo paglierino con riflessi verdolini l'ARUNDA Blanc de Blancs porge un bouquet delicato e molto fruttato che unisce pienezza e struttura a una notevole morbidezza e cremosità, densità, spessore e persistenza.

Vini spumanti italiani

Lombardia

FRANCIACORTA "EMOZIONE" BRUT

Villa

€ 54

Colore giallo paglierino, eleganti note floreale, è caratterizzato di frutta fresca. Accarezza il palato con fini persistenti bollicine, terminando con un intrigante e persistente retrogusto. Consigliato: Antipasti, frutti di mare, piatti di pesce, risotti, crostacei.

Champagne

Francia

Andre Clouet Champagne Grande Reserve Brut

€ 77

Lo champagne ha una fine spaziatura erbacea, è delicatamente nocciolato. Ha sottili sfumature di frutta gialla, un accenno di ananas, pesca e ha sfumature di frutti rossi. Lo spumante presenta fini sfumature di nocciola, una struttura acida e vivace, un finale minerale e un po' di nocciola nel finale.

Vini bianchi Alto Adige

Pinot Bianco

Pinot Bianco "Acapella"

Klosterhof

€ 39

OLTRADIGE

Con un aroma fine di mela e pera. Un assaggio di mineralità e una struttura acida fine. Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, canederli, pesce

Pinot Bianco "Finado"

Andrian

€ 32

VAL D'ADIGE

Con un bouquet fruttato che sa di mela e pera; morbido ed elegante con lunga persistenza. Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, canederli, pesce

Pinot Bianco "Moriz"

Tramin

€ 37

BASSA ATESINA

Contiene aromi di pera, agrumi e frutta secca. Il gusto è fresco e succoso, con un finale leggermente speziato e lungo.

Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, canederli, pesce

Chardonnay

Chardonnay "St. Valentin" **OLTRADIGE**

KG St.Michael/Eppan

€ 53

Questo Chardonnay è eccellente con un aroma fruttato di frutta matura e note di vaniglia affumicata. Il gusto è potente, minerale e indimenticabile.

Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio

Chardonnay "Gaun" **BASSA ALTESINA**

Alois Lageder



€ 44

Un aroma discreto, un bouquet intenso, un gusto fruttato di albicocca e mango: tutto ciò parla di questo Chardonnay. Al palato è burroso, con una struttura di medio peso, vivace, succoso, con una bella oppulenza e asciutto.

Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio

Chardonnay "Altkirch"

Schreckbichl

€ 32

OLTRADIGE

Sentori di verde e convince con note esotiche di ananas e mango.

Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio

Chardonnay "Saleit"

KG Kaltern

€ 36

OLTRADIGE

Profumo tipico di frutti tropicali - soprattutto ananas, banana, vaniglia. Molto equilibrato al palato e persistente con frutta dolce nel finale.

Abbinamenti consigliati: pesce e frutti di mare, carni bianche, risotto, canederli al formaggio

Sylvaner

Sylvaner Neustift € 36 VAL D'ISARCO

Il Sylvaner è un vino molto complesso, salato, con una speziatura fruttata e una particolare potenza, sostenuta da un aroma di frutta esotica.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, asparagi, pesce

Sylvaner Strasserhof € 38 VAL D'ISARCO

Nel gusto è molto fruttato con banana e mela gialla. Elegante ed eccellente con un'acidità equilibrata. Tipico del Sylvaner è il suo aroma minerale, corposo e di lunga durata. Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, asparagi, pesce

Gewürztraminer

Gewürztraminer "Joseph" BASSA ALTESINA

J. Hofstätter

€ 40

Questo Gewürztraminer è eccellente con un aroma compatto e caratteristico con note di fiori secchi e petali di rosa - complesso con un corpo denso e tuttavia fresco e vivace. Abbinamenti consigliati: aperitivi, piatti asiatici, pesce alla griglia

Gewürztraminer "Hausmann" BASSA ALTESINA

Haderbura



€ 43

Il suo sapore ricorda vagamente le rose, le foglie di moscato e il ribes nero. Potente, pieno, speziato: ecco cos'è questo Gewürztraminer.

Abbinamenti consigliati: aperitivi, piatti asiatici, pesce alla griglia

Gewürztraminer Pacherhof € 49 VAL'ISARCO

Eccellente con un aroma fresco e una delicata nota floreale. Ricorda la fragranza della rosa e i frutti tropicali maturi. Il Gewürztraminer apporta una fresca e vivace acidità con una piacevole nota amara nel finale.

Abbinamenti consigliati: aperitivi, piatti asiatici, pesce alla griglia

Pinot Grigio

Pinot Grigio "Soll"

BASSA ALTESINA

Kaltern

€ 36

Un aroma di pera matura, noci, melone, un po' di vaniglia al naso e con un gusto fondente e una sottile nota di legno nel finale.

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce forti, mezzelune (tortelli di spinaci tipici) e altre specialità altoatesine

Pinot Grigio Zemmer € 33 VAL D'ISARCO

Con una nota floreale, fruttata con aromi di agrumi, albicocca, melone e litchi. Al palato è strutturato, equilibrato e fresco.

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce forti, mezzelune (tortelli di spinaci tipici) e altre specialità altoatesine

Sauvignon

Sauvignon "Tannenberg" **BASSA ALTESINA**

Manincor



€ 54

Il Sauvignon con un aroma intenso di frutta tropicale, mango, papaya e frutto della passione. Il gusto è corposo, minerale e con una succosa acidità. Lunghezza minerale anche nel finale. Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Sauvignon "9 Monde" **OLTRADIGE**

Thomas Pichler

€ 43

Il Sauvignon dell'Alto Adige e minerale al palato con note di sambuco e uva spina. Finale molto succoso e salato.

Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Sauvignon **VAL D'ADIGE** Stachlburg

€ 38

Un aroma fine di pesca e pepe caratterizza questo Sauvignon. Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Sauvignon **Bessererhof**

VAL'ISARCO

€ 38

Il Sauvignon ricorda il sambuco, l'uva spina, il cassis e i frutti esotici. Convince per il suo stile corposo e fresco, con molti aromi al palato, una fresca acidità e un finale succoso. Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Sauvignon "Kofl" **BASSA ALTESINA**

Kurtatsch

€ 43

Il bouquet affascina con note di frutta esotica, uva spina, kiwi, salvia e fiori di sambuco. La spina dorsale minerale conferisce al KOFL ulteriore complessità e lunghezza. Abbinamenti consigliati: asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggi di capra

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner

Weingut Garlider



€ 42

VAL'ISARCO

Il Grüner Veltiner è un vino bianco fruttato, piacevolmente speziato, dal colore giallo chiaro con riflessi verdolini e con aromi delicati di fiori ed erbe aromatiche.

Abbinamenti: formaggi speziati, piatti di pesce lesso o alla griglia, piatti di carne leggeri o da bere come aperitivo.

Grüner Veltliner Nössing € 40

VAL'ISARCO

La frutta gialla e una nota di agrumi conferiscono a questo vino bianco un colore che va dal verde al giallo chiaro. Secchezza in bocca. Tipiche note pepate del Veltliner e una bella acidità fruttata.

Abbinamenti: formaggi speziati, piatti di pesce lesso o alla griglia, piatti di carne leggeri o da bere come aperitivo.

Riesling

Riesling "Graf von Meran"

KG Meran

€ 39

MERANO E D'INTORNI

Il Riesling è un vino fresco, fruttato, dal tipico profumo di pesca e ananas. Corpo vivace e fruttato, con un retrogusto molto elegante.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche

Falkenstein Rieslina € 46

VAL VENOSTA

Un aroma di albicocca, pesca e agrumi. Un vino con un'acidità strutturata e una nota minerale.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche

Kerner

Kerner Taschlerhof € 39

VAL'ISARCO

Il Kerner è eccellente con un aroma di frutta fresca. Il fine sapore di noce moscata si armonizza con la nota minerale.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure

Kerner KG Eisacktal € 35

VAL'ISARCO

Gusto speziato con un'acidità finemente bilanciata con un leggero aroma di noce moscata, pesca e albicocca. Molto fresco, vivace, intenso, aromatico.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, pesce alla griglia, paté di verdure

Müller Thurgau

Müller Thurgau Garlider € 37

L'aroma è floreale e ricorda l'erba e la noce moscata. Al palato è molto fresco e aromatico. Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

Müller Thurgau Strasserhof € 34 VALI'SARCO

Il Müller Thurgau è ccellente con note di noce moscata e agrumi. Il gusto è molto elegante, fresco e succoso con una piacevole acidità.

Abbinamenti consigliati: primi piatti leggeri, pesci d'acqua dolce arrostiti, formaggi freschi

Cuvée

Cuvée Manna Franz Haas € 55

Complesso, a più livelli, Bouquet con note di fiori di sambuco, pistacchi e delicati petali di rosa con un concentrato voluminoso ed elegante corpo minerario.

Cuvée 448 KG Girlan € 29

Pinot Bianco - Chardonnay - Sauvignon

Giallo intenso con riflessi verdognoli. un fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza.

Terlaner "Classico" KG Terlan € 38

Pinot Bianco - Chardonnay - Sauvignon

Si distingue soprattutto per il bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta.

Cuvée "Al passo del leone " Alois Lageder € 37 Chardonnay, Pinot Grigio

Colore chiaro, aromi discreti, fruttato(sambuco), note speziate. Leggermente strutturato, gradevolmente fresco.

Vino bianco italiano

Veneto

Lugana Ottella € 33

Giallo paglierino chiaro e scintillante. Appaiono note esotiche, canditi ed agrumi, minerale fine ed elegante. Diffusa finezza espressiva, in bocca appare lo spessore autorevole della tipicità, caldo e persistente.

Abbinamenti consigliati: Aperitivo, antipasti, piatti leggeri a base di verdure, piatti vegetariani

Chiaretti

Alto Adige

Lagrein Kretzer Muri Gries € 34 **BOLZANO**

Il Kretzer ha una struttura corposa, una piacevole acidità fine e una bella freschezza. Al palato è molto succoso. Un rosato con carattere di vino rosso e un finale fresco e lungo. Abbinamenti consigliati: bruschetta, risotto, piatti di pesce

Cuveè Rosè

OLTRADIGE Kaltern € 31

Pinot nero, Cabernet, Lagrein, Merlot

Un vino rosé dal colore rosso rubino, con un bouquet di note di lamponi e ciliegia. Al palato si presenta fresco e pieno.

Abbinamenti consigliati: bruschetta, risotto, piatti di pesce

Cuvèe Rose "Perrose de Silva" Peter Sölva € 39
OLTRADIGE

Cabernet, Merlot und Lagrein

Eccellente forte in fragranza e gusto. Cattura con i suoi profumi di ribes rosso e una delicata fragranza di fragole.

Abbinamenti consigliati: bruschetta, risotti e piatti di pesce leggero

Moscato giallo

Moscato giallo Kaltern € 32
BASSA ALTESINA

Questo vino ha un aroma intenso di noce moscata e pesca matura. Al palato è succoso e segue bene l'acidità. È ben bilanciato dalla piacevole dolcezza della frutta. Abbinamenti consigliati: ciambelle, strudel e torte.

Vini rossi Alto Adige

Schiava

Kaltere See Classico "Der Keil"

Manincor



€ 42

OLTRADIGE

Il vino e fruttato di ciliegie e mandorle tostate. Lo spicchio è succoso con una finitura elegante.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

Kalterersee "Quintessenz" **OLTRADIGE**

KG Kaltern

€ 36

Al naso fruttato con note di ciliegia, lampone e fragola, una nota di violetta con elementi speziati. Al palato è rinfrescante, fresco e fruttato. Con le sue note di frutti di bosco freschi e gli aromi di mandorle amare, questo vino rosso è ricco di finezza nel finale.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

St. Magdalener "Morit" Bio **BOLZANO**

Loacker



€ 35

Il "Morit" Bio è eccellente con note fruttate di ciliegia, fragola e frutti di bosco, ma anche peperoncino verde e pepe nero. Ha un'acidità equilibrata, tannini morbidi ed eleganti e un finale lungo e armonioso.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

St. Magdalener "Huck am Bach"

KG Bozen

€ 34

BOLZANO

Profumo floreale di violette e rose. Il vino è fruttato, pieno e vellutato, persistente Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

Vernatsch Bergmannhof

€ 34

OLTRADIGE

Il gusto è fruttato con ciliegie mature, ribes rosso e violette. Il Vernatsch è un vino fresco, poco acido e molto digeribile.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

Vernatsch "Hexenbichler" **BASSA ALTESINA**

Tramin

€ 33

Bouquet fresco e fruttato. Gusto di frutti rossi e leggermente sfumato di mandorla amara. Una piacevole pienezza, morbida e piacevolmente persistente nel finale.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, speck, salumi, formaggi, vitello

Merlot

Merlot "Ywain" Loacker € 46

Bouquet fruttato: mirtillo, lampone, ciliegia e ribes rosso con note di menta e liquirizia. Pieno e lusinghiero al palato. I tannini vellutati e l'acidità equilibrata sono in perfetta armonia. Abbinamenti consigliati: selvaggina, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Merlot KG Tramin € 33

BASSA ALTESINA

L'odore ricorda leggermente l'erba e il vino selvatico.

Abbinamenti consigliati: selvaggina, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Merlot Riserva Salegg € 54
OLTRADIGE

Elegante bouquet di ribes, prugne mature, pepe verde, tabacco e vaniglia. La delicata acidità e i tannini ben integrati conferiscono al vino un buon equilibrio. Il finale è potente e lungo.

Abbinamenti consigliati: selvaggina, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Merlot "Fihl" Peter Dipoli € 45
BASSA ALTESINA

Gusto fruttato di more, ribes e lamponi, seguito da un sentore terroso e speziato di origano e aghi di pino. Il palato è profondo, strutturato e lungo, con toni di bosco sul finale. Abbinamenti consigliati: selvaggina, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Cabernet

Cabernet "Weinegg" Thurnhof € 53

Il Cabernet è un vino rosso ricco di tannini con intensi aromi di cassis, sambuco e more. Abbinamenti consigliati: selvaggina da piuma, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Cabernet Schreckbichl € 34
OLTRADIGE

Il Cabernet di Oltradige si distingue per un concentrato di frutta matura come ribes nero e mora. Al palato è potente, corposo e caldo, con una trama tannica fine e una buona freschezza.

Abbinamenti consigliati: selvaggina da piuma, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Cabernet "Kirchhügel" KG Kurtatsch € 43
BASSA ALTESINA

Vino rosso con 50% di Cabernet Franc e 50% di Cabernet Sauvignon. Il vino ha un sapore fruttato di more e ribes.

Abbinamenti consigliati: selvaggina da piuma, agnello, piatti di carne classici, formaggi stagionati

Pinot Nero

Pinot Nero "Trattmann"

KG Girlan

€ 67

BASSA ALTESINA

Profumo intenso e complesso con note di frutta matura, amarena e ciliegia. Il vino si presenta elegante e allo stesso tempo corposo, con un'eccellente struttura acida e un tannino presente.

Abbinamenti consigliati: selvaggina, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati

Pinot Nero "Meczan" **BASSA ALTESINA**

J. Hofstätter

€ 39

Il vino si distingue per la sua fragranza e il suo chiaro carattere fruttato. Bouquet fresco e vivace con note seducenti di frutti di bosco e ciliegie. Al palato è molto armonico e decisamente succoso, con intense note fruttate.

Abbinamenti consigliati: selvaggina, agnello da latte, coniglio, arrosti, formaggi stagionati

Blauburgunder "Hausmannhof" **BASSA ALTESINA**

Haderburg



€ 51

Fine aroma di more e ciliegie. Elegante con note speziate di legno e leggeri aromi tostati. Si rivela molto succoso, armonioso nella bevuta, con tannini morbidi e un buon finale.

Pinot Nero "Fuchsleiten"

Pfitscher

€ 42

BASSA ALTESINA

L'aroma intenso di bacche rosse e scure e di violette è tipico della nostra regione di Montan, considerata una delle più adatte a questo vitigno. In bocca, questo vino rosso si sviluppa in modo armonioso, corposo e persistente. Nel bicchiere, il vino brilla di un bel rosso rubino.

Lagrein

Lagrein Muri Gries Kellerei Gries € 34 BOLZANO

Questo Lagrein ha un colore viola intenso. Al naso è invitante aperto e complesso con note di violetta, viola, ciocciolato, prugne mature e spezie. Elegante al palato, convince con una struttura vellutata, tannini fittamente intrecciati e leggeri toni di mandorla amara. Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Lagrein "Steinraffler" J. Hofstätter € 61 BASSA ALTESINA

Il bouquet rivela una miscela di note terrose-minerali e speziate. Il frutto inizialmente delicato, si sviluppa sempre più nel bicchiere e ricorda le prugne scure e mature. Al palato le componenti speziate continuano con note minerali che aggiungono complessità al finale. Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Gran Lareyn Lagrein Riserva Loacker € 58 BOLZANO

Profumo intenso di violette e more, oltre a note leggermente affumicate. Al palato è pieno e vellutato, con l'acidità di un grande terroir, con sfumature leggermente amare. La finitura è morbida e di lunga durata. 100% vegan!

Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Lagrein "Granat" Glögglhof € 40
BOLZANO

Al naso profuma di more e cioccolato con note speziate. Al palato pieno e carnoso struttura fine con una piacevole acidità e tannini caldi e vellutati. Il finale è fruttato e persistente. Abbinamenti consigliati: cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati

Cuvée

Cuvée Reserve del Conte

Manincor



€ 43

MERLOT - LAGREIN - CABERNET

Rosso rubino intenso e brillante. Di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco poi emergono gli aromi di liquirizia e di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini, simile ai rossi di Borgogna

Abbinamenti consigliati: petto d'anatra, entrecôte, piatto di verdure

Cuvée "Il Secondo"

Peter Sölva

€ 38

LAGREIN - MERLOT - CABERNET

Rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento. Sentori olfattivi che spaziano dai frutti di bosco al ribes nero. È corposo e armonico. Lo sostiene una buona struttura e anche una buona persistenza.

Abbinamenti consigliati: petto d'anatra, entrecôte, piatto di verdure

Cuvée "Feld" CABERNET – MERLOT KG Kaltern

€ 39

Rosso intenso All'olfatto si presenta un ampio bouquet di frutta rossa matura. Moderatamente tannico con morbida tostatura. Buona struttura e persistenza. Abbinamenti consigliati: petto d'anatra, entrecôte, piatto di verdure

Cuvèe "Soma" Riserva

Kurtatsch

€ 51

CABERNET - MERLOT

Il Merlot-Cabernet "Soma" ha un bouquet vivace che ricorda ciliegie, prugne e more, ma anche alloro e foglie di menta schiacciate. Al palato resta deciso e succoso, i frutti di bosco scuri sono carnosi, i tannini sfumati conferiscono al corpo rotondo un equilibrio stabile e una buona costituzione per un più lungo invecchiamento in bottiglia.

Abbinamenti consigliati: petto d'anatra, entrecôte, piatto di verdure

Amistar Cuvèe Rosso

Peter Sölva

€ 55

Questo cuvèe di vino rosso convince per la sua versatilità di aroma e di gusto. L'aroma ricorda il ribes nero e la mora ed è leggermente sostenuto dal legno. Al palato si distingue per potenza, eleganza ed equilibrio. Si tratta di un vino rosso complesso per intenditori esigenti.

Vini rossi italiani

Trentino

Teroldego Rotaliano Endrizzi

€ 33

Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido e avvolgente, persistente.

Abbinamenti consigliati: zucca, osso buco o petto d'anatra, arrosto di carne

San Leonardo Terre San Leonardo € 36

Merlot, Cabernet, Lagrein, Teroldego

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenere 10%.

Il vino ha un aroma fruttato di frutti rossi, prugne e spezie. Al palato è secco, morbido ed equilibrato, con presenza di tannino.

Abbinamenti consigliati: selvaggina, arrosti, brasati, grigliate.

Veneto

Amarone "A" Villa Canestrari € 63

Gusto fine di prugne, lamponi, liquirizia ed erba fresca. Spezie con leggere note di zenzero. Corposo con tannino piacevole e persistente in bocca.

Abbinamenti consigliati: Agnello, selvaggina, manzo

Piemonte

Barbera d'Alba Pira Luigi € 35

Bel colore rosso rubino e profumo vinoso. Sapore asciutto, rotondo e gradevolmente intenso. Abbinamenti consigliati: Piatti pasta, carne di suino

Vino da dessert

Alto Adige

Goldmuskateller Passito "Sissi"

KG Meran

0,375 l

€ 67

Colore giallo paglierino brillante con riflessi muschiati. Il bouquet si presenta ricco, con note che richiamano gli agrumi, petali di rosa, albicocche e la vaniglia. Sapore dolce, pastoso e persistente nel finale.

Abbinamenti consigliati: Aperitivo, dessert, formaggi erborinati stagionati.

Rosenmuskateller Franz Haas 0,50 I € 64

Il Moscato Rosa si presenta con un colore rosso rubino lucente, con aromi di una freschezza vivace ed un bouquet aromatico intenso con note di rosa, chiodi di garofano, cannella e buccia d'arancia. Al palato il vino incanta con una complessa ed elegante struttura ed un affascinante gioco fra acidità, dolcezza e tannino.

Abbinamenti consigliati: aperitivo, dessert secchi come Linzer o torta al cioccolato e con dessert a base di cacao.