

€ 20,00

*Società Agricola*  
**LAPIANA**  
*Lacrime* di *Bosco*



*... il Gasparossa Biologico*

**Regione:** Emilia-Romagna

**Produttore:** La Piana

**Uvaggio:** Lambrusco, Gasparossa

**Metodo:** Martinotti

**Alcol:** 11%

**Note di Produzione:** Macerazione a freddo, matura per 2 mesi in acciaio.

**Note degustative:** Contraddistinto da un colore rosso intenso con riflessi violacei, spuma e perlage fine e persistente. Profumi di media intensità ma fini e originali che richiamano boccioli di rosa e frutti di bosco.

*Una bevanda  
energizzante.*

€ 55,00



**Regione:** Veneto

**Produttore:** Cà La Bionda

**Uvaggio:** Corvina 70%, Corvinone 20%,  
Rondinella e Molinara 10%

**Alcol:** 16%

**Note di Produzione:** Per la produzione dell'Amarone vengono selezionati i grappoli più spargoli e meglio esposti al sole. Le uve appassiscono in cassette di legno per il periodo che va dalla raccolta fino a dicembre.

**Note degustative:** Rosso rubino intenso. Bouquet aromatico molto ampio: fiori rossi appassiti, frutta a polpa scura in marmellata (mora, prugna, gelso nero), note tostate e spezziate. Vino carico, morbido, strutturato e persistente.

*Per le grandi serate ci vogliono grandi vini!*

€ 23,00



**Regione:** Veneto

**Produttore:** Cà La Bionda

**Uvaggio:** Corvina 70%, Corvinone 20%,  
Rondinella e Molinara 10%

**Alcol:** 12,5%

**Note di Produzione:** Viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata (Max 25 °C). La macerazione dura circa 7 giorni e viene affinato per circa 5 mesi.

**Note degustative:** Questo Valpolicella si presenta al naso con sentori di frutta fresca e note floreali di viola. Elegante, leggero dotato di straordinaria freschezza e bevibilità.

*Vino dalla grande beva.*

€ 23,00



**Regione:** Friuli Venezia-Giulia

**Produttore:** Albino Armani

**Uvaggio:** 100% Glera

**Metodo:** Charmat

**Alcol:** 11%

**Note di Produzione:** Viene eseguita la presa di spuma in autoclave con metodo charmat lungo, per ottenere un perlage più sottile e cremoso.

**Note degustative:** Bouquet fruttato e fresco arricchito da note minerali. Il sorso è delicato, cremoso e riporta i sentori percepiti al naso. Il finale è lungo, piacevolmente sapido.

*Si presta ad accompagnare  
i brindisi dei momenti di festa*

€ 55,00

PRODUIT *HP* DE FRANCE

CHAMPAGNE

*Larnaudie-Hirault*

PREMIER CRU

BRUT

LES TROIS PUY S

À TROIS-PUITS - MONTAGNE DE REIMS

**Regione:** Francia

**Produttore:** Larnaudie Hirault

**Uvaggio:** Pinot Noir 1/3,  
Pinot Meunier 1/3, Chardonnay 1/3

**Metodo:** Classico

**Alcol:** 12%

**Note di Produzione:** A Trois-Puits, questa piccola Maison è stata premiata con l'ottenimento della certificazione High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne.

**Note degustative:** Uno Champagne allegro, vivace e brioso. Fruttato, fresco e dinamico, è al contempo preciso e pulito, dalla bollicina fine e persistente.

*Gioia di bere!*

€ 21,00



# GRILLO

INNESTO INGLESE SU RU.140

SICILIA  
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA

VENDEMMIA A.D.

AZIENDA BARONI DI PIANOGRILLO IN CHIARAMONTE GULFI  
PRODOTTO IN ITALIA

VINO BIOLOGICO - ORGANIC WINE

IMBOTTIGLIATO IN C.DA PIANOGRILLO, 8 CHIARAMONTE GULFI (RG) - ICQRF RG36451

**Regione:** Sicilia

**Produttore:** Baroni di Pianogrillo

**Uvaggio:** 100% Grillo

**Alcol:** 12,5%

**Note di produzione:** Allevamento ad alberello l'altitudine media è di circa 480m/slm, con terreni calcareo argillosi. Vinificazione in acciaio e maturazione in botti di castagno da 500 litri.

**Note degustative:** Di un bel giallo, pieno e luminoso. Fresco e sapido al gusto, dotato di buona e piacevole persistenza.

*È come il teletrasporto,  
ogni volta che lo bevi ti proietta al mare.*

€ 20,00



**CAVARLETTA**

SALENTO  
NEGROAMARO



**Regione: Puglia**

**Produttore: Cavarletta**

**Uvaggio: 100% Negroamaro**

**Alcol: 13%**

**Note di produzione:** Vendemmiate manualmente, macerazione lunga 3-4 ore. Le uve vengono lasciate fermentare in vasche di acciaio inox.

**Note degustative:** Dal colore rosa tenue, intriga il naso con sentori che variano dai piccoli frutti a polpa rossa fresca, sentori di vaniglia. In bocca si percepisce freschezza e sapidità con una chiusura piacevole.

*Sole, mare e vento!*

€ 25,00

VITICOLTORI DAL 1607 - MADE IN ITALY

ALBINO<sup>®</sup>  
ARMANI

1607

VALPOLICELLA  
*denominazione di origine controllata*  
RIPASSO  
*Classico Superiore*

**Regione:** Veneto

**Produttore:** Albino Armani

**Uvaggio:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Alcol:** 13,5%

**Note di produzione:** il vino Valpolicella dell'annata viene travasato sulle vinacce fresche di svinatura dell'Amarone.

**Note degustative:** Colore rosso intenso, profumo di ciliegie mature, more e spezie. In bocca si ritrovano i frutti rossi, caldo, ma dotato al contempo di note fresche e piacevole sapidità.

*Il ripasso inaspettato.*

€ 45,00

# BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## Camerenda



AZIENDA AGRICOLA

**CASCINA  
CARLÒT®**

COAZZOLO - ITALIA

**Regione:** Piemonte  
**Produttore:** Cascina Carlòt  
**Uvaggio:** 100% Nebbiolo  
**Alcol:** 15%

**Note di produzione:** 2 mesi in acciaio, 24 mesi in barrique e 8 mesi in bottiglia.

**Note degustative:** Rosso granato, profumo etereo e intenso.

In bocca asciutto pieno e vellutato con quasi note di frutti di bosco e spezie.

*Giovane, ma pronto  
per essere bevuto.*

€ 22,00

AZIENDA PROVVEDITORE



MORELLINO DI SCANSANO  
**SASSATO**

Denominazione di origine controllata e garantita

**Regione:** Toscana

**Produttore:** Provveditore Bargagli

**Uvaggio:** 100% Sangiovese

**Alcol:** 13,5%

**Note di produzione:** Vinificazione strettamente legata alla tradizione Scansanese a temperatura controllata.

**Note degustative:** Al naso si avvertono quasi sentori di viola, amarasca, amarena fresca, ciliegia durona, pepe verde e chiodi di garofano. Schietto, persistente, ampio e si ritrovano i sentori di liquirizia e foglia di tabacco fresco.

*Un Morellino coi  
fiocchi!*

€ 24,00

APOLLO



COLLINE TERMANE  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
DOCG

AUSONIA

PRODUCT OF ITALY

**Regione: Abruzzo**

**Produttore: Apollo**

**Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo**

**Alcol: 14%**

**Note di produzione:** 7,90 24 Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox con lieviti autoctoni (pied de cuve).

**Note degustative:** Profumo intenso frutti rossi e spezie. In bocca pieno, secco, armonico e giustamente tannico con sentori di liquirizia e frutti rossi.

*Un vino artigianale  
di classe.*

€ 23,00

pistillo

Offida Pecorino

Denominazione di origine controllata e garantita

PODERI SAN LAZZARO

**Regione:** Marche

**Produttore:** Podere San Lazzaro

**Uvaggio:** 100% Pecorino

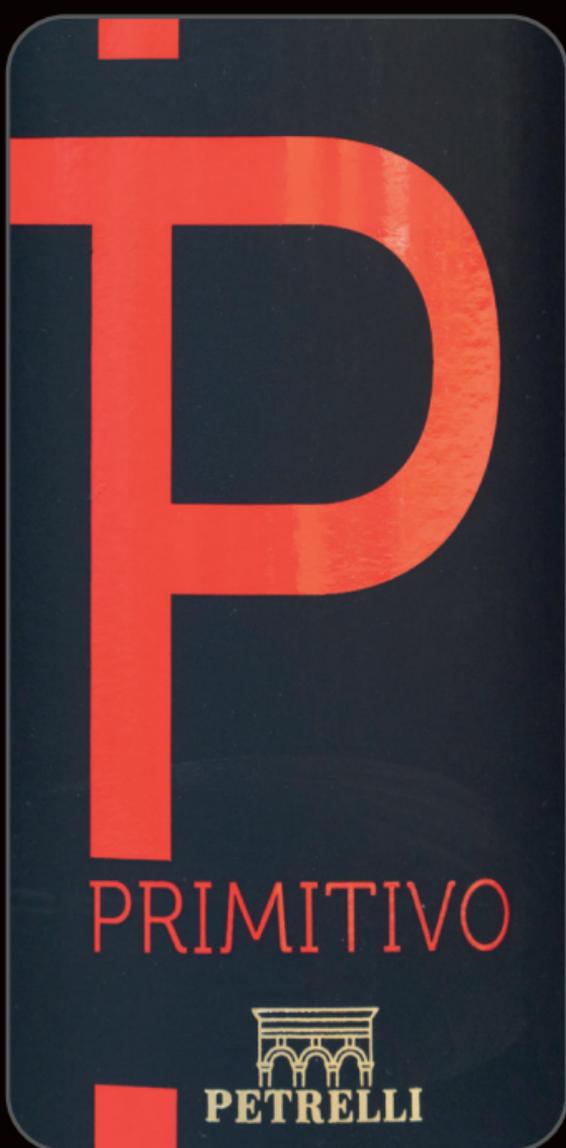
**Alcol:** 14%

**Note di produzione:** Tra l'Adriatico e gli Appennini. Vinificazione in bianco, maturazione 50% acciaio e 50% rovere.

**Note degustative:** Colore giallo tendente all'oro. Profumo agrumato con richiami di pesca, erba medica e sentori finali di coriandolo. In bocca è vibrante, verticale, giocato su una freschezza notevole e una chiusura sapida, leggermente ammorbidita dall'affinamento in legno.

*Una parola,  
freschezza!*

€ 21,00



**Regione: Puglia**

**Produttore: Petrelli**

**Uvaggio: 100% Primitivo**

**Alcol: 14%**

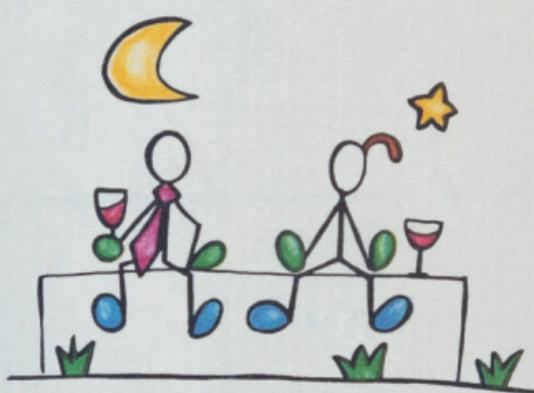
**Note di produzione:** Vinificato in acciaio, affina per 4 mesi in barrique.

**Note degustative:** Vino dal colore rosso intenso e dal bouquet fruttato e delicato. I bocca è armonico, persistente, giustamente tannico.

*Un vino versatile.*

€ 26,00

# DIEGO CONTERNO



ferrione

## BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MONFORTE D'ALBA  
RED WINE-ITALY

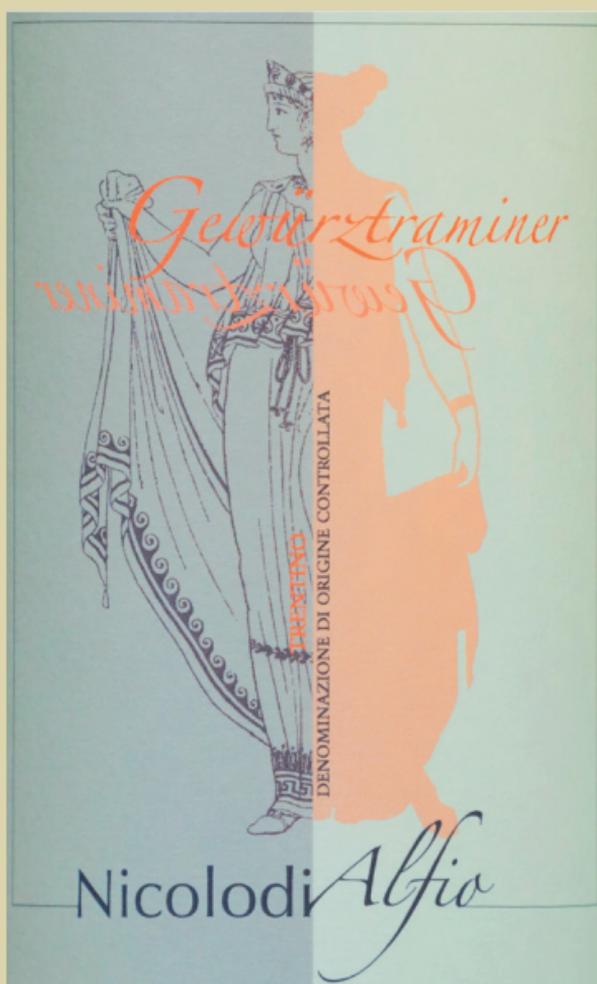
**Regione:** Piemonte  
**Produttore:** Conterno Diego  
**Uvaggio:** 100% Barbera  
**Alcol:** 14%

**Note di produzione:** Vendemmia in cassette con selezione in vigna.

**Note degustative:** Colore rosso rubino intenso. Amarena e more mature aprono l'olfatto a seguire note di tabacco, cuoio e salvia.

*Un vero Barbera  
d'alba.*

€ 27,00



**Regione:** Trentino Alto Adige

**Produttore:** Nicolodi

**Uvaggio:** 100% Traminer

**Alcol:** 14%

**Note di produzione:** Il mosto che si ottiene fermenta a temperatura controllata in vasche d'acciaio inossidabile, macerando a contatto con le bucce per 48 ore.

**Note degustative:** Aromi netti e decisi di rosa canina, camomilla, frutta tropicale e albicocca secca. In bocca è pieno e scorrevole, di ottima freschezza, con piacevole allungo ammandorlato.

*Ritratto intenso e affascinante di questa tipica varietà della Val di Cembra*

€ 26,00

Borgo **dei** Posseri

R

ROCOL

**Regione:** Trentino Alto Adige  
**Produttore:** Borgo dei Possèri  
**Uvaggio:** 100% Merlot  
**Alcol:** 13,5%

**Note di produzione:** Vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione delle bucce per 2 settimane. Maturazione in barriques per 13 mesi.

**Note degustative:** Rosso rubino, profumo lungo e vellutato e persistente con spiccate note di frutta. In bocca pieno, armonioso, morbido e lungo.

*Lo beviamo soddisfatti pensando che anche in montagna si possono fare grandi rossi.*

€ 22,00

TENUTA



S. LUCIA

# TÀIBO

Sangiovese

**Regione:** Emilia Romagna  
**Produttore:** Tenuta Santa Lucia  
**Uvaggio:** 100% Sangiovese  
**Alcol:** 14,5%

**Note di produzione:** 7,9022 Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata in tini tronconici di rovere.

**Note degustative:** Fiori e frutta rossa ne fanno da padrone. Succolento, pieno ed equilibrato.

*Per chi osa fare un aperitivo in rosso.*

€ 26,00



**ETNA ROSSO**

**D.O.C.**

**Regione: Sicilia**

**Produttore: Murgò**

**Uvaggio: 100% Nerello Mascarese**

**Alcol: 12,5%**

**Note di produzione:** Dopo il processo di svinatura il vino viene lasciato macerare per 6-8 mesi nelle tipiche botti in castagno dell'Etna.

**Note degustative:** Presenta un colore rosso rubino intenso. Al naso giunge un tipico aroma di frutta rossa e spezie. Sapore molto minerale che ricorda le sabbie vulcaniche e laviche.

*Un rosso esplosivo!*

€ 30,00

sentada sobre la bestia

**Regione:** Valencia

**Produttore:** Fil-Loxera Cia

**Uvaggio:** 60% Monastrell,  
18% Tempranillo,

17% Garnacha tintorera e 5% Malvasia

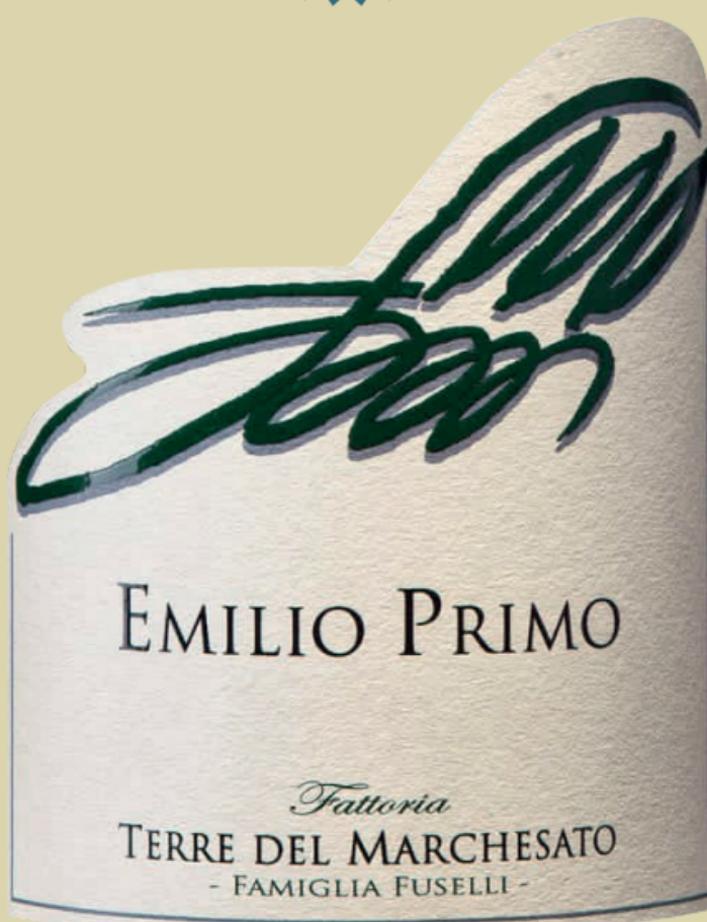
**Alcol:** 12,5%

**Note di produzione:** Fermentazione separata per ciascuna varietà con utilizzo di lieviti indigeni a temperatura controllata. Maturazione mista acciaio e legno per 8 mesi.

**Note degustative:** Rosso intenso, profumo fruttato e floreale, con note tostate ben integrate. In bocca è voluminoso all'ingresso ma fresco e leggero nel sorso.

*Un bicchiere dopo  
l'altro!*

€ 26,00



**Regione:** Toscana

**Produttore:** Terre del Marchesato

**Uvaggio:** Vermentino

**Alcol:** 13%

**Note di produzione:** La raccolta delle uve all'alba e la vinificazione a freddo sono i momenti più importanti e scrupolosi della produzione. La fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio a 18°.

**Note degustative:** Cristallino di colore giallo paglierino intenso, nel bicchiere ha una bella scorrevolezza. Da subito piacevole bouquet di fiori, frutti bianchi in evidenza come la pesca bianca, persiste l'agrumato di lime in particolare sul finale.

*Vino intrigante.*

€ 30,00

*Fattoria*  
TERRE DEL MARCHESATO  
- FAMIGLIA FUSELLI -



EMILIO PRIMO

BOLGHERI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Regione:** Toscana

**Produttore:** Terre del Marchesato

**Uvaggio:** Cabernet, Sauvignon,  
Merlot, Syrah

**Alcol:** 13,5%

**Note di produzione:** Caratterizzato dal tipico blend di Bolgheri, in cui si ritrovano le note del Cabernet Sauvignon, la rotondità del Merlot e l'eleganza del Syrah che, magicamente amalgamate, danno vita ad un vino avvolgente equilibrato e con un spiccata personalità.

**Note degustative:** Di colore rosso rubino intenso con una bella densità nel bicchiere. Si sentono frutti rossi, vaniglia, spezie e note di peperone. Una bella nota di tostatura e di caffè in polvere.

*Grande vino.*

€ 22,00

QUOTA  
101

POGGIO AMENO



**Regione:** Veneto

**Produttore:** Quota 101

**Uvaggio:** Cabernet, Sauvignon,  
Cabernet Franc

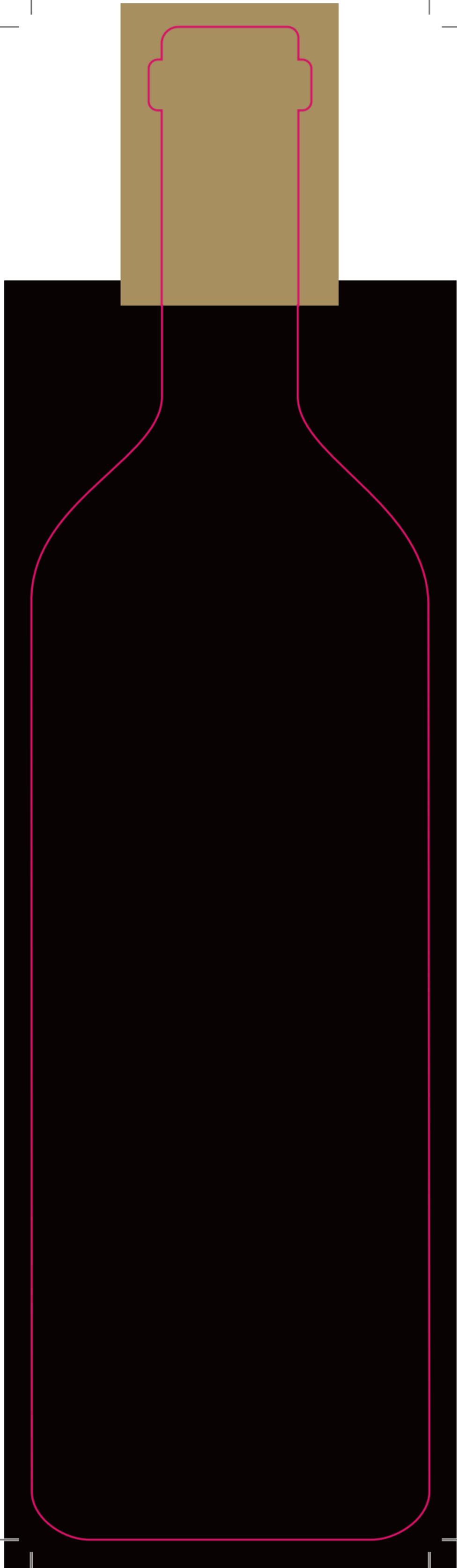
**Alcol:** 14%

**Note di produzione:** Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata con frequenti delastage e rimontaggio per l'estrazione degli aromi e del colore.

**Note degustative:** Rosso rubino intenso. Al naso evidenzia sentori di frutta rossa che si accompagnano alle caratteristiche note erbacee e speziate.

In bocca è avvolgente e intenso.

*Peccato è già finito!*



€ 36,00

*Pelz*

3.Tre Pas Dosé

**Regione:** Trentino

**Produttore:** Pelz

**Uvaggio:** Chardonnay, Pinot Nero

**Metodo:** Classico

**Alcol:** 12,5%

**Note di Produzione:** Prodotto da uve coltivate su suolo vulcanico e raccolte a mano. La fermentazione alcolica viene svolta in parte in acciaio e in parte in barrique insieme alla fermentazione malolattica.

**Note degustative:** Al naso esprime un bouquet fruttato (frutta candita), con note balsamiche. Il finale è caratterizzato da un'interessante nota di crosta di pane, derivante dall'affinamento sui lieviti.

*Da bere in ogni  
occasione!*

€ 36,00



**Regione:** Lombardia

**Produttore:** La Valle

**Uvaggio:** 75% Chardonnay, 20% Pinot Nero,  
5% Pinot Bianco

**Metodo:** Classico

**Alcol:** 12,5%

**Note di Produzione:** Pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi fermentazione controllata a 17-19C con lieviti indigeni.

**Note degustative:** L' attacco è fresco e vivace, con note fruttate e buona sapidità finale. Al palato prevale la fragranza delle bollicine e la freschezza.

*Come un vecchio proverbio  
"La classe non è acqua!"*

€ 21,00



**Regione:** Veneto  
**Produttore:** Quota 101  
**Uvaggio:** Moscato Giallo  
**Metodo:** Martinotti  
**Alcol:** 12%

**Note di Produzione:** Diraspatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto ottenuto viene decantato per 24 ore e conservato dolce con i propri zuccheri a bassa temperatura.

**Note degustative:** Profumi tipici del vitigno con ricordi di fiori gialli, pesca e agrumi. Gusto in equilibrio tra mineralità e dolcezza. Fresco con un finale aromatico persistente.

*Ottimo alleato  
in compagnia di torte e biscotti.*

€ 26,00



**Regione:** Trentino Alto Adige

**Produttore:** La Cadalora

**Uvaggio:** 100% Chardonnay

**Alcol:** 13%

**Note di Produzione:** Produzione di vini scevri da mode o condizionamenti, sono straordinari nell'espressività varietale, nella tenuta nel tempo e nella sobria eleganza.

**Note degustative:** Il vino presenta dei profumi fruttati da ananas, da mela golden. Il sapore è secco, mediamente acido, con buon corpo, è molto persistente la nota fruttata.

*Un frutto nel bicchiere.*

*la Mulata*  
RESTAURANT

[www.lamulata.it](http://www.lamulata.it)

