

CARTE DES VINS ITALIENS

VINS ROUGES



JAME' ORO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO – 45 €

Raisins : 100% Montepulciano d'Abruzzo
Couleur : rouge rubis impénétrable
Bouquet : vineux, intense, épicé, complexe
Saveur : longue, chaude, pleine, équilibrée
Température de service : 18°C*
Accords : rôtis, mijotés



FOGLIO 12 IGT ROSSO COLLINE TEATINE BIO – 29 €

Raisins : Montepulciano 60 % ; Merlot 20%; Cabernet Sauvignon 20%.
Couleur : rouge rubis intense
Bouquet : fruits rouges frais et intenses, frais
Saveur : arrière-goût long et balsamique, doux
Température de service : 16/18°C
Accords : fromages accompagnés de confitures de fruits rouges



FA'BENE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO – 26 €

Raisins : Montepulciano
Couleur : rouge rubis
Bouquet : intense et fin
Saveur : notes de cerise et de fruits rouges
Température de service : 16/18°C
Accords : plats délicats de viande et de poisson



BORGO LA PIAGGIA GOVERNO ALL'USO TOSCANO – 26€

Cépages : Sangiovese 70% , Merlot 30%

Vignobles : Situés à 300 mètres d'altitude avec exposition sud/sud ouest au soleil

Âge des vignobles : Les vignobles ont en moyenne entre 10 et 15 ans. Environ. 12 000 plants par acre

Vinification : A partir d'une sélection de raisins de l'entreprise, les raisins sont égrappés avec soin et vinifiés dans des cuves modernes en acier inoxydable avec macération pelliculaire d'une durée moyenne de 25-30 jours à une température d'environ 26° Celsius



BEDDU NERO D'AVOLA – 26 €

Cépage : 100% Nero d'Avola

Zone de production : Sicile

Couleur : Rouge rubis profond, parfois aux reflets violets

Notes de dégustation : Attaque souple, texture veloutée. Belle concentration fruitée.

Tanins ronds, bien intégrés. Finale persistante, chaleureuse, marquée par les fruits mûrs et les épices

Accords culinaires : Viandes rouges grillées ou braisées, agneau rôti, canard, gibier, plats en sauce méditerranéens, fromages affinés

Température de service : Servir à 16°-18°C

Alcool : 14% vol.

VIN ROSÉ



NOVENOVENOVE CERASUOLO D'ABRUZZO DOC BIO – 27 €

Montepulciano 100%

Couleur : cerise

Bouquet : intense avec des notes de cerise et d'abricot

Saveur : fruitée et persistante

Température de service : 6°C

Accords : pâtes à la tomate fraîche, pizza

VINS BLANCS



FA'BENE TREBBIANO 100% DOC BIO – 27€

Raisins : Trebbiano

Couleur : jaune paille

Bouquet : fin

Saveur : fruité

Température de service : 10/12°C

Accords : fromages frais, poisson et viande blanche



SCARANTO DOC GARDA BLANC – 26 €

Cépages: 50% GARGANEGA 45% TREBBIANO 5% SAUVIGNON

Vieillessement : Dans des cuves en acier inoxydable

Alcool : 12%

Notes de dégustation: MILLÉSIME 2023

Analytique : Acidité 5,85g/L Sucres
5,65g/L

Type de vin: Vin blanc

Couleur : Jaune paille pâle

Odeur : Nez frais et aromatique avec des senteurs d'agrumes



NENNA PECORINO ABRUZZO DOC BIO – 40 €

Raisins : 100 % Pecorino

Couleur : jaune foncé

Bouquet : abricot, pêche en conserve, puis poivre, muscade, complexe

Saveur : ronde, fraîche

Température de service : 10°C

Accords : pâtes molles, fromages persillés



BEDDA VIN BLANC SICILIEN LUCIDO – 26 €

Cépage : 100% Lucido

Zone de production : Sicile

Couleur : Jaune pâle

Notes de dégustation : Robe pâle et brillante. Nez frais d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche vive, équilibrée, aux notes minérales et finale légèrement saline.

Accords culinaires : Parfait avec les fruits de mer, poissons grillés, salades estivales et fromages frais. Idéal à l'apéritif.

Température de service : Servir à 8-10°C

Alcool : 12,5% vol.