

MATA 

Carta dei Vini

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

Anthelme Brillat-Savarin

Bollicine

Berlucchi '61 Franciacorta DOCG Brut – Lombardia

Berlucchi – 90% Chardonnay, 10% Pinot nero 12,5%Vol

euro 33

Franciacorta, Metodo Classico, elegante e brioso, il bouquet è contraddistinto dai tipici sentori di frutta e crosta di pane. L'assaggio è morbido, dinamico ed equilibrato, con sensazioni agrumate nel finale. Perfetto da accompagnare a piatti di pesce.

Berlucchi '61 Franciacorta DOCG Rosè – Lombardia

Berlucchi – 40% Chardonnay, 60% pinot nero 12,5%Vol

euro 39

Elegante e raffinato, il rosé per chi ai rosé chiede qualcosa in più. Ottimo come aperitivo, può accompagnare piacevolmente salumi e primi piatti saporiti e formaggi anche stagionati. Esalta la sua struttura abbinato ai crostacei. TOP 100 WINES 2021 – WINE SPECTATOR

Berlucchi '61 Franciacorta DOCG Satèn – Lombardia

Berlucchi – 100% Chardonnay 12,5%Vol

euro 37

La sua morbida eleganza ne fa un compagno perfetto per gli aperitivi. È ideale con risotti delicati e piatti a base di pesce, da non perdere in accompagnamento a salumi non troppo stagionati. Dal finissimo perlage al gusto rivela una spiccata acidità e sapidità.

Ribolla Gialla Spumantizzata – Friuli-Venezia Giulia

Eugenio Collavini – 100% Ribolla Gialla 12%Vol.

euro 45

Colore giallo paglierino brillante dal perlage fine. Delicato e fragrante, sussurra note minerali e di frutta bianca. Fresco e ideale per gli aperitivi ma anche a tutto pasto.

Berlucchi '61 Nature Dosaggio Zero millesimato – Lombardia

Berlucchi – 70% Chardonnay – 30% Pinot Nero- 12,5%Vol.

euro 52

Dedicato agli estimatori più attenti, è un millesimato a dosaggio zero che nell'abbinamento esalta primi piatti strutturati e pasta fresca ripiena, secondi di pesce e formaggi anche stagionati. Dal perlage molto fitto ha sentori di pesca, albicocca e pan brioche.

Prosecco Superiore DOCG di Valdobbiadene Extra Dry – Veneto

Zardetto – 85% Glera – 15% Pinot Bianco/Chardonnay

euro 28

Prodotto da uve della zona storica del Conegliano di Valdobbiadene. Fresco, intenso e floreale. Bollicine raffinate e persistenti. Eccellente da solo o per accompagnare antipasti, piatti di pesce e carni bianche

Metodo Classico "Athesis" Brut DOC – Alto Adige

Kettmeir – 57%Chardonnay – 35% Pinot Bianco – 8% Pinot Nero – 12,5%Vol.

euro 43

Colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente, profumi fruttati con nota equilibrata di lievito. Il gusto è fresco, secco, di ottima persistenza con un retrogusto di frutta secca. Classico da aperitivo, accompagna bene anche antipasti leggeri e ricette di mare non particolarmente elaborate.

Metodo Classico "Athesis" Brut Rosè – Alto Adige

Kettmeir – Pinot Nero- Chardonnay – 12,5%Vol.

euro 47

Colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente, si esprime con note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. AL palato piacevole e dinamico, persistenti i profumi di frutti di bosco ed erbe aromatiche. In abbinamento a tutto pasto con piatti di mare elaborati. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate.

Ferrari Perlé Millesimato 2016 – Trento DOC

Ferrari – 100%Chardonnay – 12,5%Vol.

euro 70

Dal gusto elegante ed armonioso si distingue l'inconfondibile fondo aromatico tipico dello chardonnay, dal finale lievemente ammandorlato e di grande persistenza, frutto del lungo affinamento sui lieviti. Si sposa perfettamente con affettati e salumi, crni bianche e formaggi freschi.

Vini Bianchi

"Campodelpelo" Langhe Arneis DOC

Cascina Bruni – 13.5 % Vol. – Piemonte

euro 32

Colore giallo paglierino, al naso è fresco con delicati profumi erbacei. Al palato risulta fresco con una buona sapidità. La leggera nota amarognola è tipica del vitigno, si abbina con aperitivi e antipasti

Muller-Thurgau

Endrizzi – 12.5 % Vol. – Trentino

euro 27

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo elegantemente fruttato vegetale, con note aromatiche composite. Sapore asciutto, fresco con piacevole vena acidula, persistente. Aperitivo per eccellenza, data la finezza e la particolarità dei suoi profumi, si sposa bene al pesce e ai formaggi delicati.

Gewurztraminer

Endrizzi – 14 % Vol. – Trentino

euro 33

Vino dal colore giallo paglierino carico, intensamente aromatico e speziato nei profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla. Il suo sapore è particolarmente morbido ed equilibrato, con retrogusto persistente e avvolgente. Aperitivo di particolare piacevolezza ed intensità, si accompagna ai crostacei e ai piatti saporiti. Ideale con la cucina asiatica.

“Dalis” bianco delle Dolomiti IGP

Endrizzi -12,5 % Vol. – Trentino

euro 29

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Nosiola. Una Cuvée da tre uve intriganti, solo acciaio, da bere qui ed ora, per gioia. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Profumo intenso floreale vegetale, con note di fiori di sambuco, ribes bianco, mela verde, buccia di cedro e miele. Al gusto fresco, immediato, pulito in ottima sintonia con quanto percepito al naso. Vino di buona struttura e con retrogusto piacevolmente lungo.

Vernaccia di San Gimignano DOC

Abbazia Monte Oliveto - 13%Vol. – Toscana

euro 24

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, penetrante e fruttato, con delicate note di mela verde. Sapore e ben equilibrato, con un debole retrogusto di mandorle. Abbinamenti gastronomici consigliati con primi piatti di pasta e riso serviti con sughi di verdure, o con grigliate. Consigliato anche come aperitivo.

“Grottaia” Vermentino BOLGHERI

Caccia al Piano – 12.5%Vol. – Toscana

euro 26

Vermentino in purezza proveniente dai terreni sabbiosi delle vigne Le Bozze. Espressione varietale, freschezza e bevibilità sono i tratti distintivi di questo vino riportati anche in etichette dove i motivi floreali ed i colori della natura sottolineano lo stretto legame con la costa Toscana

Pecorino Bio Villa Angela

Velenosi- 13%Vol. – Marche

euro 29

Di spiccata freschezza, sono confermate le note agrumate, ancora in evidenza la mandorla con note vegetali. Buona la struttura e la persistenza finale.

“Falà” Falanghina del Sannio DOC

Vigne Storte – 13%Vol. – Campania

euro 27

Dal colore giallo paglierino brillante, ha sentori floreali di frutta matura e pesche gialle. Gusto delicato, fresco, di corpo leggero ed armonico. Si abbina ad antipasti, piatti a base di pesce e crostacei.

“Luì” Greco del Sannio DOC

Vigne Storte – 13%Vol. – Campania

euro 33

Colore paglierino deciso con vivaci riflessi dorati dal profumo intenso e persistente, si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Sapore infinitamente minerale e acidulo nel corpo. In abbinamento con antipasti e crostacei.

“Aità” Fiano del Sannio DOC

Vigne Storte – 13%Vol- Campania

euro 31

Intenso e persistente al naso nette sensazioni di frutta tostata. In abbinamento a formaggi non stagionati, primi piatti a base di pesce e pesce al forno.

“Giunco” Vermentino

Mesa – 13 % Vol – Saregna

euro 29

Nessun altro vitigno a bacca bianca si identifica con la Sardegna come il vermentino, in particolare quando vinificati in acciaio come questo, sono vini di grande freschezza e mineralità, caratterizzati da un chiaro richiamo marino, perfetti compagni della tavola. Vino dissetante ed elegante, assolutamente da non mancare.

“Opale” Vermentino di Sardegna

Mesa – 14 % Vol – Sardegna

euro 40

Nel territorio del Sulcis l'Opale di Mesa è un Vermentino di Sardegna dal profilo elegante e moderno. È infatti ricco, brillante e luminoso come la pietra di cui porta il nome. Un bouquet di miele, fiori bianchi e frutta matura accompagna una beva armonica, morbida e minerale

Friulano

Cà Bolani – 13 % Vol Friuli

euro 34

Ottimo aperitivo, è tradizionale vino fresco da tutto pasto. Trova eccellenti combinazioni con sfornati di verdura, salumi delicati e altri piatti a base di pesce. Un delicato fruttato penetra all'olfatto. Le note di mela golden, agrumi e mandorla fresca sono in perfetto amalgama con i sentori minerali di pietra focaia.

Soave Le Volpare

Tommasi – 12% Vol. – Veneto

euro 27

Alla vista ha un colore giallo paglierino decisamente luminoso. I profumi al naso richiamano note fruttate leggere e semplici. All'assaggio è vivo, fresco, snello, con un finale caratterizzato da un lieve retrogusto di mandorla. Molto dotato dal punto di vista gastronomico, si abbina bene a una grande varietà di pietanze e preparazioni. Perfetto con i primi o secondi a base di pesce, si sposa ottimamente anche con i formaggi freschi. Da provare con i fiori di zucca ripieni.

Lugana Prestige

Cà Maiol – 13 % Vol. – Lombardia

euro 28

Pulito e di identità, offre profumi di mela verde, lime, timo selvatico. Aprendosi dona aromi di avena e pepe bianco. Al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale. Aperitivi, crudità di pesce e frutti di mare anche quando usati come condimenti ad un piatto di pasta e risotti.

“Roseri” Chiaretto – rosato

Cà Maiol – 12% Vol – Lombardia

euro 27

Elegante, suadente con nota di mandorla bianca, fragola e fiori di primavera, fresco e con un buon corpo, ricco di sapidità. D'elezione con i pesci, ma anche funghi e carni bianche.

“Bianco di Fata”

Judeka – insolia, Grillo – 12.5 % Vol. - Sicilia

euro 24

Il Bianco di Fata è un vino di pronta beva ma Intrigante. Composto da Insolia e Grillo vitigni che conferiscono al vino Freschezza, Profumi e Mineralità. Vino facile negli abbinamenti.

Vini Rossi

Valtellina Superiore Sassella

Nino Negri -13.5 % Vol. – Lombardia

euro 40

Intenso e strutturato, frutto di una viticoltura "eroica" che si realizza sui ripidi terrazzamenti nella zona più antica della denominazione. I profumi di frutti di bosco, gli accenti floreali, le note tostate e le lievi sfumature di erbe aromatiche compongono un bouquet molto tipico e territoriale. Al palato regala un sorso complesso e piacevolmente fresco, avvolto in una decisa trama tannica

Barbera D'Alba

ForteMasso - 14.5%Vol- Piemonte

euro 35

Il barbera è un vitigno molto generoso nel colore e nelle caratteristiche olfattive floreali. Il connubio perfetto tra suolo e vitigno conferisce al Barbera d'Alba la sapidità organolettica tipica di questo vino che lo rende di grande bevibilità

Langhe Nebbiolo DOC

ForteMasso – 13 % Vol – Piemonte

euro 33

Colore rosso rubino vivo di media intensità con lievi riflessi violacei. Al naso netto e ampio con note floreali di viola e fruttate di lampone, ciliegia e prugna. Al gusto armonico e con finale leggermente asciutto. Essendo considerato un vino di pronta beva si abbina bene a tutti gli antipasti e alle carni bianche. Ottimo se gustato con formaggi freschi o di media stagionatura

Bonarda dell'Oltrepò Pavese – rosso vivace

Tenuta il Bosco- 12 % Vol. – Lombardia

euro 25

Profumo intenso e fragrante ricorda la viola, la mandorla amara. Dal sapore morbido va servito intorno ai 14° C per apprezzarne l'intensità. Ideale con salumi e formaggi di media stagionatura.

atti molto saporiti con note di affumicatura

Cabernet Sauvignon

Endrizzi – 12.5 %Vol. – Trentino

euro 34

Colore rosso rubino intenso. Profumo caratteristico, elegante e speziato. Sapore asciutto e pieno, gradevolmente tannico e armonico. In abbinamento con ogni carne e formaggio saporiti

Grottaia rosso - Bolgheri

Caccia al piano 13,5%Vol. – Bolgheri Toscana IGT

euro 29

Un blend di Cabernet Sauvignon e Merlot provenienti dai vigneti più giovani situati nelle zone pianeggianti dell'azienda. Viene affinato esclusivamente in vasche d'acciaio per preservarne frutto, freschezza e sapidità, i motivi floreali ed i colori della natura presenti sull'etichetta sottolineano lo stretto legame con la Costa Toscana.

Ruit Hora – Bolgheri

Caccia al piano 14% Vol. – Bolgheri Toscana DOC

euro 40

Storico Bolgheri rosso di Caccia al Piano prende il nome da una poesia di Giosuè Carducci, a testimoniare il senso di appartenenza al territorio di Castagneto, patria del famoso poeta. Un blend composto principalmente da uve Merlot alle quali si aggiungono Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, tutti provenienti dai vari cru aziendali. In grado di rivelare a pieno struttura e complessità tipiche dell'anfiteatro Bolgherese, è un vino che esprime piacevolezza immediata senza rinunciare a un ottimo potenziale di invecchiamento.

Morellino di Scansano

Mantellassi – 13.5 % Vol. – Toscana

euro 27

Blend di Sangiovese e Cabernet sauvignon. Affinamento esclusivo in vasche di acciaio inox ed il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso e dal gusto frutta. Vino molto versatile accompagna bene tutto il pasto.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Velenosi – 13,5 % Vol. – Abruzzo

euro 29

Rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto fresco, con sentori di ribes, fragola, lamponi. Carattere fresco e fruttato; sapore morbido e vellutato.

Valpolicella Classico

Tommasi – 12 % Vol. Veneto

euro 28

Classico nella sua unicità, inconfondibile color rosso rubino, Vitigni Corvina, Rondinella, Molinara adatto a tutto pasto, con sentori fruttati e di ciliegie.

Primitivo Sasseo

Masseria Altemura – 14.5 % Vol. -Puglia

euro 27

In bocca è di medio corpo, fasciante e caloroso grazie al buon grado alcolico, con un sorso piacevolmente fruttato. E' perfetto per essere sorseggiato con carne alla griglia

Negroamaro Salento

Masseria Altemura – 13.5 % Vol. - Puglia

euro 25

Il bouquet di profumi che avvolge il naso evidenzia note di ciliegie e more, anche in confettura, arricchite da nuances di spezie dolci. Perfetto per le grigliate di carne rossa, è da provare con una selezione di formaggi di lunga stagionatura, anche erborinati e piccanti.

“Nero Si”

Judeka – 13.5%Vol. – Nero D'avola, Syrah – Sicilia

euro 24

Il Nero Si intuitivo nel nome, vino composto da nero d'Avola e Syrah, importanti e conosciuti vitigni. Vino che bilancia al palato frutta matura e spezie di pepe nero e cenni di cioccolato. Abbinato con una buona carne rossa e contorno di patate al forno.

“BUIO” Carignano

Mesa - 13.5%Vol. - Sardegna

euro 33

Di colore rosso rubino luminoso e viscoso. Riesce ad esprimere aristocrazia e ricchezza nonostante la giovinezza. Scattante e generoso, iodato e carnoso, si esprime con tannini mordaci ma non aggressivi, che supportati dalla sotterranea sapidità donano slancio alle note fruttate e balsamiche. Si abbina a primi piatti con condimenti decisi e formaggio Pecorino

Si ricorda alla clientela che annate e gradazioni alcoliche volumetriche possono variare in base alle disponibilità