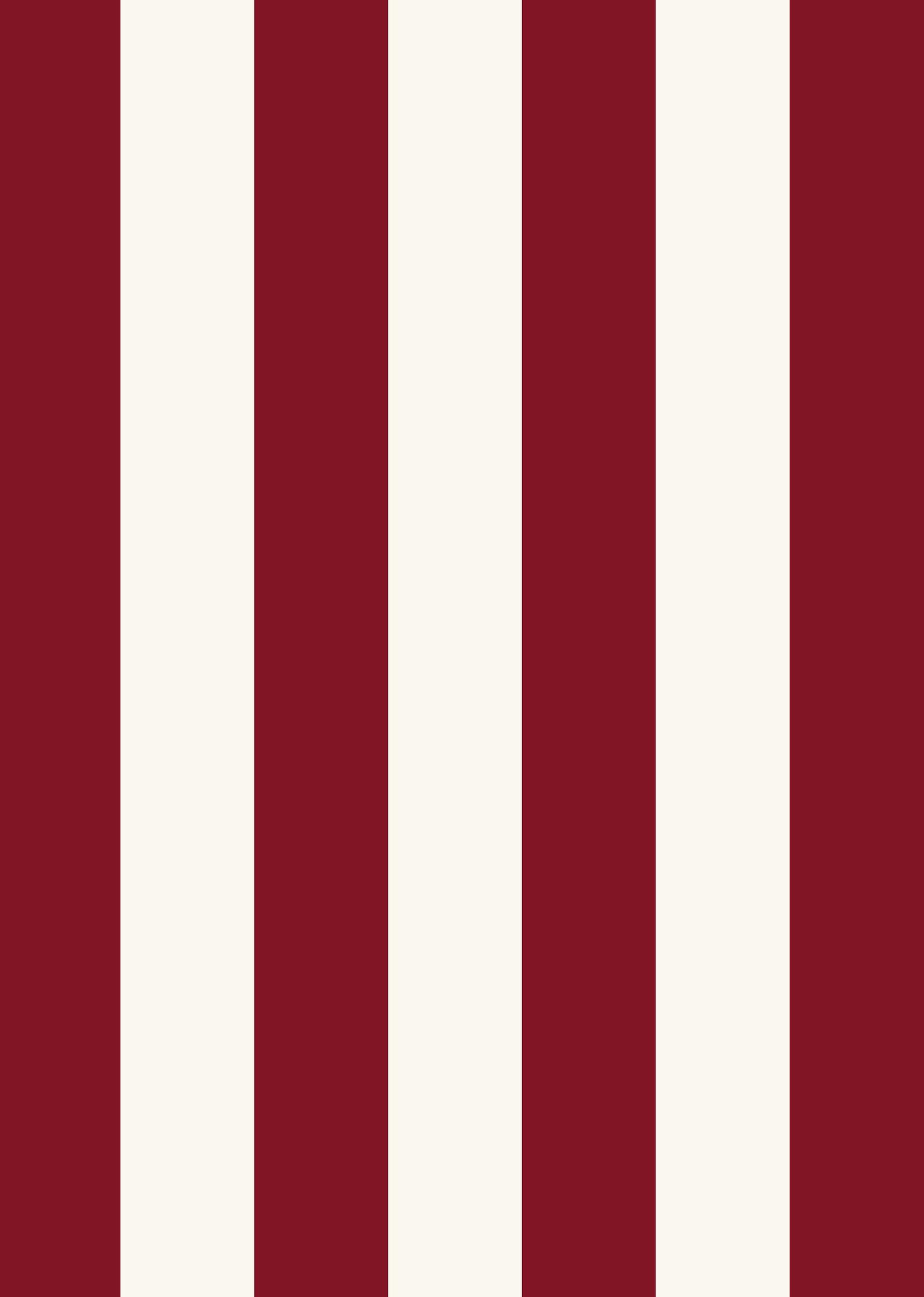


**CARTA DEI VINI**

**BAGNO**

**SAINT TROPEZ**



# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

### PROSECCO MILLESIMATO MARTON EXTRA DRY 25

(100% Glera) Veneto

Il perlage è giocato su tonalità paglierine dai riflessi verdi. Al naso le sensazioni sono quelle della pera Kaiser insieme a note floreali di mimosa e cenni di mela. In bocca la giusta effervescenza apporta aromi di fiori gialli chiudendo il cerchio con equilibrio e sapidità.

### METODO CLASSICO KIUS MARCO CARPINETI 38

(100% Bellone) Lazio

Colore giallo paglierino intenso con luminosi bagliori dorati, ha perlage fitto e sottile. Al naso presenta tipiche note fragranti di crosta di pane e lievito, seguite da ananas, mango e frutta esotica, con accenni di mandorla e nocciola tostata, il tutto contornato da note minerali. L'assaggio esprime una perfetta sinergia fresco-sapida e una pienezza di gusto davvero appagante, che accompagna una lunga persistenza di agrumi in confettura.

### FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT 75

(75% Chardonnay – 15% Pinot Nero – 10% Pinot Bianco) Lombardia

Colore giallo dorato luminoso, dal perlage fine e abbondante, al naso mostra note di susina gialla e melone bianco, poi un accenno di tè verde e un tocco di fresche erbe di montagna, quasi ginepro. Assaggio serio, eppure vivace, mostra tutta la bellezza immutata di un'icona, raccontandosi fresco e appagante, equilibrato, moderatamente sapido e con lunga persistenza agrumata e minerale.

### FRANCIACORTA FARIO GIROLAMO CONFORTI BRUT DOCG 38

(Chardonnay – Pinot Nero – Pinot Bianco) Lombardia

Giallo paglierino tenue con bollicine fini e schiuma cremosa e candida, al naso offre note rinfrescanti di limone, cedro e scorza d'agrumi, insieme a tipiche note di lievito e crosta di pane, con sottofondo di mela verde. L'assaggio è croccante, fragrante e vivace, con una nitida sapidità ed equilibrata freschezza, in un complesso di gentile struttura e giusta persistenza agrumata.

### FRANCIACORTA FARIO ROSE GIROLAMO CONFORTI BRUT DOCG 48

(Chardonnay – Pinot Nero) Lombardia

Manto rosa cipria pallido, ha effervescenza vivace e sottilissima con bollicine quasi bronzate. Naso sussurrato di ribes, carote e passata di pomodoro, sbuffi minerali gessosi e sfondo di pane integrale. L'assaggio stupisce per equilibrio: fresco, sapido, morbido, è succulento e davvero grazioso nel modo gentile ma personale che ha di riempire il palato.



## METODO CLASSICO MONSUELLO PAS DOSÉ NATURE 45

(90% Pinot Nero – 10% Chardonnay)

Lombardia

Colore giallo dorato luminoso, con intensi riflessi ramati, ha una spuma candida e morbida ed un perlage fitto e molto persistente. Olfatto molto ampio che parla di piccoli frutti rossi croccanti, erbe officinali e fiori di campo, ha refoli di liquirizia e pepe nero, spezie scure e legni nobili, quasi incenso. Sorso profondo, potente, totalmente incentrato sulla struttura minerale, ha un nerbo vivo e una degna sapidità, il tutto contornato da un'effervescenza cremosa.

## METODO CLASSICO MONSUELLO ROSÉ BRUT 55

(100% Pinot Nero)

Lombardia

Colore rosa buccia di cipolla con perlage molto sottile e vivace, ha naso articolato e ricco nei toni di fragolina di bosco e lampone, nocciole tostate e polvere di caffè, seguiti da scorza d'agrume candito e miele di castagno. Sapidità decisa al gusto, effervescenza sottile e corpo estremamente morbido e consistente fanno da cornice ad un sorso unico che invoglia continuamente alla beva.

## TRENTO DOC FERRARI PERLÉ BRUT 60

(100% Chardonnay)

Trentino Alto Adige

Brillante paglierino dal finissimo e persistente perlage, ha naso complesso e seducente che fonde agrumi e frutta secca, miele e polvere pirica, fiori bianchi e vaniglia. Bocca di pari eleganza, potente ma gentile, con vivace e appagante verve acido-sapida e bella scia minerale.

## CHAMPAGNE LALLIER GRAND CRU ROSÉ BRUT 80

(65% Pinot Nero – 35 % Chardonnay)

Aÿ, Verzenay, Cramant, Oger – Francia

Incantevole rosa dalle mille sfumature, ammalia non solo alla vista ma anche l'olfatto con tenui note di fragoline, lamponi selvatici, pompelmo rosa, poi panna montata e zucchero a velo, croccantino all'amarena e pepe rosa. L'incanto continua all'assaggio dove il tocco è preciso e chiaro: la freschezza riesce a fondersi alla perfezione con le sensuali note della frutta selvatica cui si aggiunge una punta sapida che apporta mineralità ed aristocrazia.

## CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE NOIR BRUT 85

(100% Pinot Nero)

Montagne de Reims, Aÿ e Verzenay – Francia

Colore giallo dorato intenso e brillante, è trafitto da infinite catene di bollicine che lo percorrono a tutta velocità. Naso importante che si apre a profonde note di more e mirtili, poi sottobosco, crosta di pane e burro d'arachidi, accenni di nocciola e caffè in grani con refoli quasi balsamici. L'assaggio stupisce per pienezza, audacia ed eleganza, una grana delle bollicine sottile e setosa che dona sostanza, freschezza e cremosità. Lunghissimo ed ammaliante il finale che ricorda lo yogurt ai frutti di bosco.

## CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT 110

(60% Pinot Nero – 25% Chardonnay – 15% Meunier)

Aÿ – Francia

Giallo paglierino brillante e attraversato da infinite e minutissime bollicine, profuma di fiori bianchi, agrumi e biscotto, polvere pirica, confetto alla mandorla erbe aromatiche e miele d'acacia. Sorso bilanciato tra freschezza e morbidezza, con scia sapida e minerale a chiudere il tutto.

**CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS** 140

(100% Chardonnay) Cote De Blancs, Montagne De Reims e Champagne – Francia  
Colore giallo dorato e solcato da infinite bollicine, il calice apre su delicati aromi di frutta secca e fiori di biancospino, per poi cedere agrumi, pan brioche e sbuffi minerali. Cremoso ed avvolgente al gusto, ben equilibrato tra freschezza e mineralità. Un vino dalle grandi proporzioni.

**CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE MILLESIME 2012** 170

(Chardonnay – Pinot Nero) Champagne – Francia  
Colore giallo dorato intenso, ha perlage elegante e dinamico. Naso caratterizzato da note tostate di nocciola e mandorla, poi accenni terrosi di sottobosco e sentori più scuri di radice di liquirizia, il tutto con un tocco affumicato sullo sfondo. Dopo poco emergono anche mela cotogna, confettura di mirtillo e albicocche secche, per una concentrazione aromatica davvero unica. Sorso minerale e molto teso nella freschezza, rivela un finish morbido, rotondo e potente ma, allo stesso tempo, croccante. Complesso, ricco, morbidosissimo.

## VINI BIANCHI

**LAZIO** **CAPOLEMOLE BIANCO BIO MARCO CARPINETI** 32

(100% Bellone)  
Color paglierino luminoso, apre su note delicate di nocciola cui seguono mela, biancospino ed erbe aromatiche. Al palato è perfettamente equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità.

**ONCIA BIANCA CARLO NORO BIODINAMICO** 35

(Malvasia – Passerina)  
Colore giallo paglierino deciso e luminoso, al naso si presenta con delicati aromi floreali di mughetto e sambuco, poi pesca bianca macerata ed una fitta scia di erbe aromatiche. Assaggio slanciato, fresco e sapido, non manca di struttura e corpo, con una notevole piacevolezza che suggella una deliziosa persistenza.

**OPPIDUM MOSCATO DI TERRACINA CANTINA SANT'ANDREA** 28

(Moscatò)  
Colore giallo dorato con riflessi vivi di grande luminosità. Naso caratterizzato da aromi tipici del vitigno, intensi sentori floreali di zagara, rosa gialla, timo, mirto, rosmarino e lievi accenni iodati. L'assaggio è avvolgente e coinvolgente, fresco eppure morbido, con una lunga scia sapida accompagnata da ritorni aromatici.

**GRECHETTO POGGIO DELLA COSTA MOTTURA BIO** 40

(Grechetto)  
Giallo paglierino luminoso, al naso profuma di pesca e susina, insieme a toni salmastri che si fondono a floreale di biancospino e acacia. L'assaggio ha carattere ed eleganza, ampio nella nervatura sapido-acida, morbido grazie alla sensazione di calore e molto lungo nell'eco finale minerale.



**APPIA ANTICA 400 BIANCO TENUTA PRINCIPE ALBERICO** 28

(Malvasia Puntinata – Semillon)

Colore giallo paglierino brillante, al naso mostra un profilo fruttato di pera e agrumi, cedro e lime, poi fiori bianchi e frutta esotica, con ricordi di salvia e lavanda a fare da cornice. Assaggio secco, asciutto, dotato di una spinta minerale sorprendente che ne caratterizza tutta la degustazione rendendo il sorso intenso. Fresco, sapido e ricco di richiami salmastri, ha un finale lunghissimo nel quale torna l'agrume.

**FRASCATI SUPERIORE SANTA PASSERA DOCG LA RASENNA** 25

(Bellone – Bombino – Malvasia Puntinata – Trebbiano)

Bel colore giallo paglierino con lampi dorati. Al naso spiccano dolci toni di papaia, ginestra e mandorla tenuti insieme da una spiccata matrice minerale. In bocca è fresco e garbatamente sapido, con begli accenti fruttati. Finale lungo e ammandorlato.

**TOSCANA** **VERMENTINO BOLGHERI DOC MARCHESE ANTINORI** 36

(Vermentino)

Colore paglierino splendente. Naso improntato su sensazioni fruttate: mela e pera si fondono a profumi di salvia ed erbe di campo. Sorso deciso nella spidità e di buona freschezza. Finale persistente con rimandi fruttati.

**PIEMONTE** **LANGHE DOC ARNEIS BLANGÉ CERETTO** 45

(Arneis)

Color paglierino terso, profuma di iris, mela renetta, pompelmo, mandorla fresca ed erba falciata. All'assaggio rivela equilibrio e gusto: fresco e vagamente pétillant, corrisponde pienamente all'olfattiva, regalando un gradevolissimo finale fruttato.

**DERTHONA VIGNETI MASSA** 45

(Timorasso)

Colore giallo paglierino splendente, si presenta con un naso classico di selce, frutta bianca matura e una sottile presenza agrumata sullo sfondo, contornata da foglie di limone e rosmarino. Assaggio fresco, strutturato e rotondo, mostra anche un riverbero gessoso che definisce l'importante e costante mineralità del varietale. Pulito, nitido, da manuale, il finale che accompagna una lunga persistenza di erbe aromatiche.

**GAVI DOCG VILLA SPARINA** 35

(Cortese)

Colore giallo paglierino smagliante, al naso apre un ventaglio olfattivo di biancospino e fiori bianchi, poi erba falciata e salvia, con accenni sottilissimi di scorza d'agrume e iodio. Assaggio fresco, gradevolissimo, immediatamente sapido, non manca di una moderata morbidezza che, coadiuvata da una freschezza agrumata, accompagna una gustosa persistenza.

<b>LIGURIA</b>	<b>COLLI DI LUNI DOC ALBAROLA LUNAE</b>	<b>38</b>
	<p>(Albarola)          Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini, ha un naso intenso e raffinato di ananas, buccia di lime e melone bianco, poi macchia mediterranea ed erbe aromatiche, con sottili venature iodate. Assaggio di grande freschezza, è ben sostenuto da una rotondità avvolgente che, insieme alla sapidità, contribuisce a delineare un profilo di grande tipicità. Ottima anche la persistenza, freschissima, in accordo con l'agrume verde percepito all'inizio.</p>	
	<b>PIGATO BISSON</b>	<b>36</b>
	<p>Colore giallo paglierino luminoso, profuma di pesca bianca e fiori di camomilla, erbe aromatiche e accenni lievemente iodati. Assaggio di impronta tipicamente sapida, in perfetto equilibrio tra le componenti morbide e la freschezza, con persistenza coerente con l'olfatto.</p>	
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>CHARDONNAY BOEM</b>	<b>25</b>
	<p>Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Il naso è un concentrato di eleganza: i classici sentori di frutta esotica, caratteristici del vitigno, vanno a braccetto con una piacevole ed elegante mineralità elargita dalle notevoli escursioni termiche cui sono sottoposte le vigne. All'assaggio è equilibrato e ricco con un finale lungo e piacevolmente sapido.</p>	
	<b>MOSCATO GIALLO PFEFFERER COLTERENZIO</b>	<b>32</b>
	<p>Colore giallo paglierino intenso e luminoso, al naso evoca pepe verde e noce moscata, poi mela gialla, ginestra e fiori di camomilla con refoli intensi di erbe aromatiche tra le quali spiccano la salvia e il timo. Bocca fresca, beverina, avvolgente, mostra una struttura vivace e ben salda nella freschezza, caratterizzata da numerosi ritorni aromatici, in linea con il naso ed un finale, appena ammandorlato, dalla lunga scia pepata.</p>	
	<b>MULLER THURGAU SOFI FRANZ HAAS</b>	<b>28</b>
	<p>Paglierino luminoso con profumi fragranti di erbe aromatiche, lavanda, frutta a polpa bianca e pietra focaia. Piacevolmente aromatico al gusto, è fresco, sapido e stuzzicante, chiude su ricordi di note fruttate e aromatiche.</p>	
	<b>TERLANER CLASSICO DOC TERLANO</b>	<b>45</b>
	<p>(Chardonnay – Pinot Bianco – Sauvignon Blanc)          Giallo paglierino con riverberi verdolini, richiama note di mela verde, agrumi, ananas, mela golden e fiori bianchi, insieme a noti lievemente vegetali e salmastri. L'assaggio è generoso e pieno, munito di una spina dorsale molta fresca che ben bilancia la potenza gustativa, in un finale netto e deciso su ricordi di melissa e menta.</p>	
	<b>PINOT BIANCO SCHULTHAUS ST. MICHAEL-EPPAN</b>	<b>35</b>
	<p>Color giallo paglierino splendente. Al naso porge un bouquet intensamente espresso su toni di frutta matura, tratti floreali e un tocco di mandorla. In bocca non tradisce le aspettative, con garbato equilibrio e chiusura di magistrale pulizia.</p>	



**GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN SAN MICHAEL EPPAN 50**

Giallo paglierino luminoso, profuma di rose e frutta esotica matura, miele ed erbe aromatiche. Morbido ed esuberante al gusto, ben equilibrato tra sapidità e freschezza, ha lunga chiusura fruttata e ammandorlata.

**CHARDONNAY PRIMOSIC 34**

Colore giallo paglierino con evidenti riflessi oro al naso si presenti con refole minerali, balsamici e iodati, per poi lasciare spazio a note fruttate di mela e banana. L'assaggio è avvolgente, rotondo, perfettamente equilibrato, con lunghissimo eco minerali che si traducono in una grande freschezza capace di dominare l'intera persistenza che chiude su una coda sapida.

**PINOT BIANCO BALOC KLET BRDA COLLIO SLOVENO 26**

Colore giallo paglierino luminoso, al naso presenta delicati e incantevoli profumi di mela, pompelmo e ananas, poi margherite e mughetto, timo e camomilla, con sfondo di salvia e scorzetta di agrumi. Sorso morbido e setoso, integrato da una buona verve salmastra, ha un corpo morbido e vivace, impreziosito da un'elegante persistenza di fiori bianchi e pera.

**PINOT GRIGIO RAMATO SIRCH 30**

Colore buccia di cipolla con sfumature bronzate, al naso mostra una fragrante croccantezza di aromi che spazia dalla mandorla tostata al mallo di noce, dal fieno secco alle bacche, con sottili tocchi marini e balsamici. Assaggio secco, asciutto, dalle intense sfumature fruttate, si rivela molto gradevole nella beva e generoso nella persistenza aromatica.

**RIBOLLA GIALLA NINA NUNIC KLET BRDA COLLIO SLOVENO 28**

Colore giallo paglierino profondo con sfumature dorate, al naso è una successione di cedro, mela verde e pompelmo, poi gelsomino, mandorla, vaniglia e pane tostato con nitide suggestioni salmastre sullo sfondo. Assaggio estremamente gradevole, rivela freschezza e un'affilata sapidità in un contesto di pulizia e spontaneità che invoglia continuamente alla beva.

**SAUVIGNON LIVIO FELLUGA 44**

Color paglierino dorato dai riflessi verdini, apre al naso su intense note varietali di sambuco, pompelmo e passion fruit, bosso, foglia di pomodoro e salvia. All'assaggio vibra per acidità, in perfetta corrispondenza gusto-olfattiva, chiude lungo su ricordi agrumati e vegetali.

**PINOT GRIGIO "GRIS" LIS NERIS 48**

Paglierino che brilla, rilascia al naso nette percezioni di frutta esotica, pompelmo rosa e biancospino, note affumicate e di erbe aromatiche su sfondo minerale. Agile e setoso al palato, rivela un incredibile equilibrio tra morbidezza, acidità e sapidità. Lungo il finale dai toni fruttati e minerali.

	<b>VINTAGE TUNINA JERMANN</b>	<b>90</b>
	(Chardonnay – Malvasia – Picolit – Ribolla Gialla – Sauvignon) Veste dorata luminosissima, apre su un ampio e variegato spettro olfattivo fatto di: frutta tropicale, zagara e biancospino, zafferano, cedro e note minerali. All'assaggio conferma gusto e struttura, è morbido e agile, fresco e misuratamente sapido con lunghissima persistenza dai rimandi fruttati.	
<b>VENETO</b>	<b>SOAVE CLASSICO INAMA</b>	<b>35</b>
	(Garganega) Paglierino intenso, apre al naso su note di pesca, mela golden, fiori di camomilla e nespola, avvolti da intense sensazioni minerali. Stuzzicante e bilanciato l'assaggio, fresco e sapido, in piena corrispondenza olfattiva.	
<b>UMBRIA</b>	<b>CONTE DELLA VIPERA ANTINORI</b>	<b>50</b>
	(Sauvignon Blanc – Semillon) Alla vista si presenta con un giallo paglierino luminoso dai piacevoli riflessi verdolini. All'olfatto sciorina una gran quantità di aromi che ricordano il frutto della passione, la scorza di limone e il kiwi disposti su un accattivante registro floreale a base di biancospino. Il gusto è soffice, saporito e sapido con note erbacee in chiusura.	
	<b>CERVARO DELLA SALA ANTINORI</b>	<b>110</b>
	(Chardonnay – Grechetto) Elegante giallo dorato, luminoso e consistente, prende vita nel bicchiere. Al naso è un carnevale di profumi: frutta tropicale e agrumi, fiori di camomilla e timo, ginestra, e poi ancora la dolcezza del burro fuso, la nocciola e la vaniglia. In bocca è morbido, giustamente sapido, equilibrato e fresco, in un finale netto e pulito di una lunga scia minerale.	
<b>MARCHE</b>	<b>VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE VILLA BUCCI</b>	<b>50</b>
	Giallo paglierino brillante con intensi riflessi verdolini, ha naso imponente e complesso che sa di nocciola, miele d'acacia, mandorla e pietra focaia, insieme a note verdi di erbe aromatiche. All'assaggio stupisce con un gusto pieno, armonico, complesso e carnoso, dove ogni elemento sembra essere al suo posto, promettendo una grande longevità.	
<b>ABRUZZO</b>	<b>PECORINO GIULIA CATALDI MADONNA</b>	<b>30</b>
	Giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso è netto il dominio di note fruttate dal timbro esotico che ricordano il frutto della passione e sfumature agrumate. La beva è agile, scattante, spinta da una marcata acidità che invita continuamente al sorso successivo. La sapidità, inoltre, compensa una morbidezza che avvolge il palato, modellando l'impianto gustativo. Davvero bello il ritorno fruttato in fase retro-nasale che ci accompagna con una buona persistenza.	
<b>MOLISE</b>	<b>RIESLING LAME DEL SORBO BIODINAMICO</b>	<b>35</b>
	Colore giallo paglierino intenso e molto luminoso, al naso presenta note fresche e minerali di idrocarburi, tipici del varietale, seguite da scorza d'agrume, fiori bianchi e camomilla, con un ricordo di erbe aromatiche come salvia e ortica. Assaggio freschissimo, sapido, incisivo, è un vino che stupisce per eleganza e rigore, confermandosi equilibrato e coerente nella lunga persistenza aromatica. Si ipotizza un ottimo potenziale evolutivo.	



**SARDEGNA** VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SANTU MICALI 28

Colore di un bel giallo paglierino luminoso. Al naso risaltano le note erbacee di salvia e melissa e fruttate di pesca e mela. In bocca lascia una piacevole sensazione salina con un lungo finale ammandorlato.

VERMENTINO DI SARDEGNA GIUNCO CANTINA MESA 33

Color paglierino dorato, ha naso intensamente floreale fatto di acacia e gelsomino, con accenni di melone giallo e pepe bianco. Assaggio pieno, quasi carnoso, caldo ma ben sostenuto dall'acidità. Persistenza agrumata.

VERMENTINO CAPICHERA CAPSULA ROSSA 65

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, molto luminoso. Al naso presenta molteplici profumi di ginestra e lavanda uniti alle erbe aromatiche come timo e rosmarino con un lieve sottofondo minerale di pietra focaia. In bocca è avvolgente, pieno e fresco allo stesso tempo, secco nei ritorni aromatici di erbe, con un finale lungo e persistente orientato verso un'elegante mineralità.

RENOSU BIANCO DETTORI BIODINAMICO 29

Colore giallo paglierino con lievi riflessi oro-verdi, ammalia il naso con note importanti di frutta esotica matura ed erbe aromatiche, salvia, timo limonato e dragoncello, accenni speziati che rimandano al pepe bianco e una delicata sfumatura sapida. Assaggio corposo, avvolgente e intenso, in ottimo equilibrio tra sapidità e freschezza, ricco nei rimandi fruttati, a tratti mentolato e dalla lunghissima scia salina.

**SICILIA** ETNA BIANCO PLANETA 40

(Carricante)

Si presenta con una tonalità leggera giallo paglierino, orlato da eleganti riflessi dorati. Note di frutta a polpa bianca, mandorle fresche e agrumi, impostano il profilo olfattivo, segnato in chiusura da sottili nuances minerali ed un lieve sentore di legno. Alla gustativa stupisce per un sorso morbido ed avvolgente, spinto da una traccia fresco-sapida che lo slancia nel finale.

SOLE E VENTO MARCO DE BARTOLI BIODINAMICO 36

(Grillo - Zibibbo)

Colore giallo paglierino brillante e luminoso, al naso mostra ricchi ed intensi sentori di frutta a polpa bianca matura, uva spina ed ortica, sentori erbacei di macchia mediterranea alternati a soffi agrumati. Assaggio morbido, avvolgente, ben fuso tra la sapidità del Grillo e la dolcezza del Moscato, il tutto calibrato da una delicata freschezza che contribuisce a creare equilibrio ed armonia. Un vino dalla sorprendente facilità di beva.

# VINI BIANCHI FRANCESI

## CHABLIS AOC DOMAINE BEGUE-MATHIOT 50

(Chardonnay)

Chablis – Francia

Colore giallo paglierino lucente con sfumature verdoline, si presenta come uno Chablis classico e di qualità, con aromi di mela verde, scorza di limone, minerali e gesso, contornato da un accenno di frutti tropicali gialli sul finale. Rotondo al palato, con moderata freschezza e straordinario equilibrio, si lascia bere con estremo piacere.

## POULLY-FUMÉ AOC BARON DE LADOUCETTE 130

(Sauvignon Blanc)

Loire, Le Nozet, Pouilly Sur Loire – Francia

Color paglierino dorato dai riflessi verdolini, rilascia intriganti sensazioni di pera e passion fruit, glicine, pietra focaia, bosso ed agrumi. Al palato è coerente ed equilibrato tra fragrante acidità, vena sapida e morbidezza. Lungo il finale dove tornano le note affumicate.

## BOURGOGNE ALIGOTÉ AOC PIERRE MOREY BIODINAMICO 55

Meursault – Francia

Dall'intenso e vivace giallo paglierino, con riflessi brillanti, regala al naso aromi di frutta fresca e delicate sfumature di fiori bianchi, seguiti da intriganti sensazioni di scorza di agrumi e marcati toni minerali. L'attacco al palato è vibrante, di vivace freschezza, aprendosi con sapori fruttati e morbide sfumature di miele, verso un finale sapido e di buona persistenza.

# VINI ROSATI

## LAGREIN ROSÉ ALOIS LAGEDER 30

Trentino Alto Adige

Colore cerasuolo con riflessi rubino, molto intenso e luminoso. Al naso esprime profumi gentili di melograno, fragoline di bosco e pompelmo rosa, con lievi accenni di lavanda e acqua di rose su uno sfondo minerale e lievemente affumicato. Il sapore è pieno, vivace nella freschezza, vera spina dorsale della degustazione e che accompagna un finale raffinato e lievemente amarognolo.

## ALIE AMMIRAGLIA FRESCOBALDI 32

(Syrah – Vermentino)

Toscana

Colore rosa tenue con riflessi rubino dall'ottima luminosità, al naso si lascia capire attraverso un profilo fruttato di pesca noce e pompelmo rosa, ribes e lamponi, per poi lasciar spazio a complessi refoli di peonia e delicati sentori iodati. Mano a mano che passano i secondi, emerge il mondo della macchia mediterranea e delle erbe aromatiche, in particolare salvia e timo. Assaggio che si caratterizza per la grande rispondenza gusto-olfattiva, mostra una corroborante freschezza e una giusta vena sapida che contribuiscono a rendere il sorso pieno, ricco ed invitante.



## VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO 30

(Aglianico)

Campania

Alla vista si presenta con un meraviglioso colore rosa antico e brillante. La tela olfattiva è disegnata da pennellate di rosa, fresche erbe aromatiche, seguite da note di lampone e richiami di ciliegia. Ben equilibrato al palato, è ricco di un'energica freschezza, con un impatto immediatamente gradevole e una grande velocità di beva. Leggermente tannico, chiude con deliziose risonanze floreali e fruttate.

## CERASUOLO D'ABRUZZO CATALDI MADONNA 28

(Montepulciano d'Abruzzo)

Abruzzo

Rosa corallo sfavillante al calice. L'impatto olfattivo è rinfrescante, con richiami di lampone, ciliegia, ribes rossi, arancia sanguinella che si intrecciano a ricami floreali di viole, rose rosse, arricchiti da sfumature verdi che riportano agli arbusti e alle erbe profumate. In bocca è profondo, avvolgente e si modella con eleganza in una danza tra freschezza e sapidità, che ingentilisce il corpo vigoroso. Bel finale sapido e floreale.

## NEGROAMARO PETTOROSA PAOLO LEO 25

Puglia

Colore rosato vivace e brillante, presenta al naso un intenso profumo di fragolina di bosco e lampone, insieme a sensazioni di pompelmo rosa e note più dolci di viola mammola e lavanda, in un sottofondo minerale. L'assaggio è fresco e vivace, giustamente sapido e di buon corpo, molto gradevole nei rimandi fruttati che caratterizzano anche una buona persistenza.

# VINI ROSATI FRANCESI

## COTES DE PROVENCE AOC "M" CHATEAU MINUTY 40

(Grenache – Cinsault – Syrah)

Colore rosato buccia di cipolla tenue e luminosissimo, al naso mostra delicati aromi di fragole di bosco e lamponi, poi buccia di pompelmo rosa e fiori d'arancio, accenni di mandarino cinese ed erbe mediterranee, il tutto contornato da sensazioni marine salmastre. L'assaggio è raffinato, finissimo e composto, molto vivo nella freschezza ma arricchito dalla morbidezza dei frutti rossi, con un'ottima sapidità che ne caratterizza anche la lunga persistenza nella quale spunta un eco di lavanda.

## COTES DE PROVENCE AOP CHATEAU MIRAVAL 50

(Grenache – Cinsault – Syrah – Rolle)

Ha il colore dei petali di rosa e un naso intenso ed espressivo che seduce con toni floreali di garofano e peonia, accenni speziati di pepe rosa e cannella, una punta di peperoncino e dolci refoli di confettura di fragole in sottofondo. Assaggio fine ed equilibrato, esprime dapprima freschezza e mineralità per poi ammorbidirsi in ricordi quasi cipriati e di confetto. Sfoggia un'eleganza fuori dal comune che si conferma nel lunghissimo e sapido finale.

# VINI ROSSI

## CESANESE DEL PIGLIO SAPIENS FEDERICI BIO 27

Lazio

Colore rosso rubino intenso e brillante, presenta un profilo aromatico diretto e pulito nel quale si distinguono viola e lavanda, toni di rosa rossa e peonia e poi ancora frutti di bosco selvatici, liquirizia e lievi note balsamiche.

L'assaggio è robusto, corposo e avvolgente, molto consistente e ricco, con tannini scalpitanti e insistenti e molti lunghi rimandi fruttato-floreali.

## PINOT NERO NINA NUNIC KLET BRDA COLLIO SLOVENO 28

Friuli Venezia Giulia

Tenue rosso rubino con lievi riverberi granato, mostra un olfatto che evoca ribes, fragoline di bosco e prugne, poi rosa canina, liquirizia e una nota terrosa che ricorda il tartufo nero. Assaggio dall'incipit dapprima morbido e leggiadro, lascia poi spazio ad una nitida sapidità minerale che equilibra l'assaggio

e ne svela tutto il complesso potenziale. Lunga la persistenza ammandorlata, dall'elegante eco floreale.

## CABERNET SAUVIGNON LIS NERIS 35

Friuli Venezia Giulia

Color rosso rubino fitto, presenta all'olfatto sentori di cassis, marasca e viola, cui seguono liquirizia, spezie scure e sfumature minerali. Deciso e fragrante l'assaggio, con importante massa tannica e lungo finale dove persistono le note vegetali.

## ETNA ROSSO PLANETA 40

(Nerello Mascalese)

Sicilia

Elegante al calice, si presenta in abito rosso rubino, piuttosto scarico, limpido ed intriso di vivacità. Al naso è intenso e di espressiva territorialità, sottile e minerale, con ricordi sottobosco, mirto e spezie orientali. Inaspettatamente beverino, il sorso scorre con leggiadria, trasportato da una marcata sapidità che fa emergere una traccia ferrosa, di rabarbaro e pepe nero molto coinvolgenti.

## VALPOLICELLA CLASSICO PLATONICO BOVARO 25

(Corvina)

Veneto

Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee e purpuree, esprime al naso un mix intenso di frutti rossi, mirtillo, ribes e visciola, oltre a sentori di sottobosco, viola, terra bagnata e lievi note speziate dolci di vaniglia e chiodi di garofano. L'assaggio è secco, giustamente morbido e di buona struttura, ben bilanciato tra la freschezza e la trama tannica vellutata, in un complesso di equilibrio ed estrema piacevolezza.



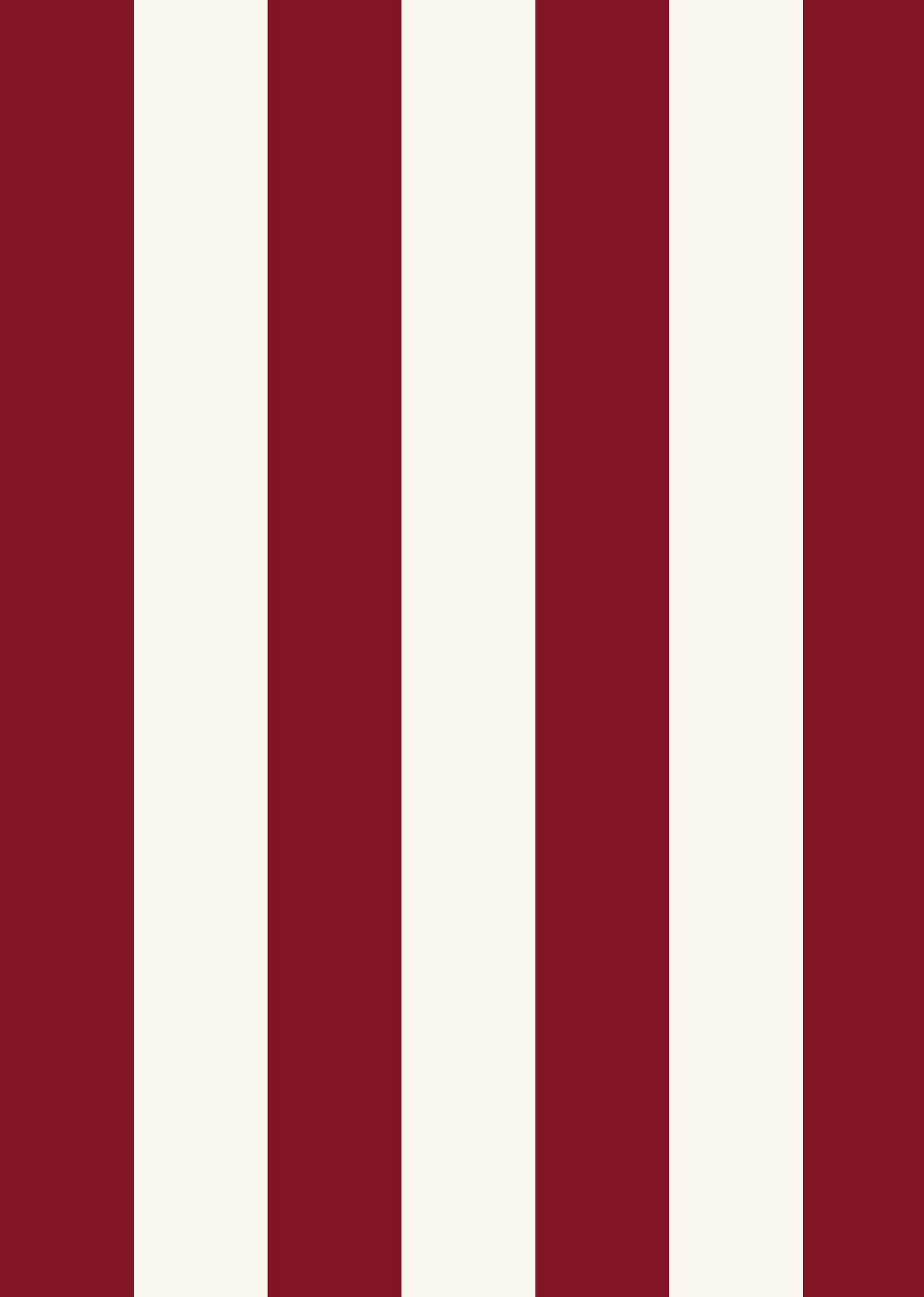
# VINI ROSSI FRANCESI

CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP "PASSION TERROIRS" PONT DU RHONE 80

(Granache – Mourvedre – Syrah) Châteauneuf-du-Pape – Francia  
Colore rosso rubino profondo e molto luminoso, al naso esibisce un profilo fruttato elegante di frutta scura in confettura, accompagnato da chiodi di garofano e pepe nero, con sfondo molto interessante di erbe aromatiche quali timo e rosmarino. L'assaggio è rotondo, di carattere, con tannini vellutati e buon corpo, ben sorretto dalla sapidità e molto persistente nei ricordi di mora e liquirizia.

## LA MESCITA

<b>BOLLICINE</b>	PROSECCO MILLESIMATO MARTON EXTRA DRY	7
	FRANCIACORTA FARIO GIROLAMO CONFORTI BRUT	9
<b>VINI BIANCHI</b>	PINOT BIANCO BALOC KLET BRDA	7
	Friuli Venezia Giulia	
	RIBOLLA GIALLA NINA NUNIC KLET BRDA	7
	Friuli Venezia Giulia	
	CHARDONNAY BOEM	7
	Trentino Alto Adige	
	VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE SANTU MICALI	7
	Sardegna	
<b>VINI ROSATI</b>	NEGROAMARO ROSATO PETTOROSA PAOLO LEO	7
	Puglia	



Lungomare di Levante, 244  
Fregene (RM)  
@bagnosainttropez