



AMMODO

*La Pizza di Daniele Vaccarella*

*carta dei vini*

# BOLLICINE

*Sicilia*

## **VORÌA BIANCO - CATARRATTO, PORTA DEL VENTO S.A.**

€ 17

### **VITIGNI: CATARRATTO**

Metodo: PetNat (pétillant naturel, naturalmente frizzante), non filtrato e non degorgiato. Rifermenta spontaneamente in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto al vino base. Non è filtrato, si presenta leggermente velato. Carattere fruttato, lime e melone, piacevolmente rustico. Tappo a corona.

## **VORÌA ROSATO - PERRICONE, PORTA DEL VENTO S.A.**

€ 17

### **VITIGNI: PERRICONE**

Metodo: PetNat (pétillant naturel, naturalmente frizzante), non filtrato e non degorgiato. Rifermenta naturalmente in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto al vino base. Non è filtrato e si presenta leggermente velato. Carattere fruttato, susina e rabarbaro, piacevolmente rustico. Tappo a corona.

## **VORÌA ROSSO - PERRICONE, PORTA DEL VENTO S.A.**

€ 17

### **VITIGNI: PERRICONE**

Metodo: PetNat (pétillant naturel, naturalmente frizzante), non filtrato e non degorgiato. Rifermenta naturalmente in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto al vino base. Non è filtrato e si presenta leggermente velato. Carattere piacevolmente rustico e polposo, amarena e gelsi. Tappo a corona.

## **DOC SICILIA BRUT CARRICANTE S.A., PLANETA**

€ 28

### **VITIGNI: CARRICANTE**

Metodo: Metodo Classico. La famiglia Planeta vinifica circa 400 ettari di vigna in 6 zone diverse della Sicilia. La tenuta etnea si trova sul fronte nord a circa 800 metri s.l.m.. Dopo la rifermentazione, il vino rimane sui lieviti per 20 mesi. Fiori, agrumi e delicate note minerali. Bocca agile, fresca. Total comfort a 360°.

## **METODO CLASSICO BRUT "700", CUSUMANO**

€ 32

### **VITIGNI: PINOT NERO, CHARDONNAY**

Metodo: Metodo Classico. Le vigne dei Cusumano sono estese oltre 500 ha., dal trapanese, sino al sud-est isolano. Le uve crescono tra i boschi di Ficuzza, a 700 mt. s.l.m.. Al naso frutta a polpa bianca e fiori, in bocca è setoso e piacevolmente sapido. Una chicca di sfarzosa semplicità.

## **CUVÉE BRUT S.A., TERRAZZE DELL'ETNA**

€ 36

### **VITIGNI: CHARDONNAY**

Metodo: Metodo Classico. La tenuta, estesa 38 ettari su vari terrazzamenti, si trova sul fronte nord presso Radazzo, tra 700 e 1.000 metri di altitudine. Il vino permane 36 mesi sui lieviti. Al naso, frutta a polpa bianca, crosta di pane e pietra focaia. In bocca è elegante, cremoso, bella la vena minerale. È lo scacco dell'Etna a tante blasonate etichette della Marna. Un truc de ouf!

# BOLLICINE

*Italia e Francia*

## **SPUMANTE CUVÉE 1903 S.A., BIANCAVIGNA**

€ 17

### **VITIGNI: GLERA E GARGANEGA**

Zona: Veneto. Metodo: Charmat. Tra Conegliano e Valdobbiadene, è un'azienda che si è imposta per rigore espressivo, con vini decisamente minerali e poco dosati. Perlage fine. Naso fruttato con sentori di mela e frutta bianca. In bocca è cremoso, fresco. Decisamente estivo.

## **DOC PROSECCO BRUT S.A., BIANCAVIGNA**

€ 18

### **VITIGNI: GLERA**

Zona: Veneto. Nell'alta Marca Trevigiana, tra Conegliano e Valdobbiadene, è un'azienda che si è imposta per il rigore espressivo e per la costanza produttiva, con vini molto minerali e poco dosati. Naso fine con note di agrumi e mela. In bocca è vivace e persistente. Da manuale.

## **DOP LAMBRUSCO DI MODENA "ALBONE" P. IL SALICETO**

€ 19

### **VITIGNI: LAMBRUSCO SALAMINO**

Zona: Emilia. Rosso frizzante secco prodotto con metodo Charmat. Spuma consistente, quasi cremosa. Il colore, rosso rubino con riflessi porpora. Al naso profumi varietali di frutti di bosco e more. In bocca è fresco e piacevole. Straordinario con pizza e fritti!

## **IGT LAMBRUSCO E., NERODILAMBRUSCO S.A., OTELLO CECI**

€ 17

### **VITIGNI: LAMBRUSCO**

Zona: Emilia. Dal 1938 Ceci dà lustro e valorizza questo vino della tradizione emiliana. La zona di produzione è Torrile, presso Parma. Attraverso la spuma violacea giungono note di melagrana, rose e frutti di bosco. Palato cremoso, avvolgente. Ideale per un tagliere di salumi.

## **TRETODOC, VÈNT EXTRA BRUT MILLESIM. 2018, TOBLINO**

€ 28

### **VITIGNI: CHARDONNAY**

Zona: Trentino. Toblino è una realtà associativa nata nel 1960. Le uve si giovano del clima mite della Valle dei Laghi e della presenza del vento proveniente dal Lago di Garda e dalle Dolomiti del Brenta. Dopo la presa di spuma, resta sui lieviti 36 mesi. Un classico in erba.

## **CHAMPAGNE BRUT ORIGINE S.A., MANDOIS**

€ 48.5

### **VITIGNI: 40% CHARDONNAY, 30% PINOT NERO, 30% PINOT MEUNIER**

Zona: Francia, Epernay. Piccola maison indipendente della Côte de Blancs. La famiglia Mandois vinifica dal 1735. Affina 40 mesi sui lieviti. Al naso pan brioche allo zenzero, fiori bianchi, susine. Sorso lineare, affabilmente opulento. Chiudono note cedro candito. Rapporto prezzo-qualità invidiabile.

## **SIDRO DI MELE / \* CIDRE FERMIER BRUT, OLIVIER**

€ 18

Zona: Francia. Domaine Olivier si trova ai margini delle colline della Normandia. La coltivazione delle mele è in biologico. L'agricoltura è sostenibile, rispettosa dell'ambiente, socialmente equa. Gli animali pascolano tra gli alberi contribuendo in modo naturale all'equilibrio del frutteto. Inebriante, suadente, quasi croccante, colpisce il profilo aromatico. Alcol circa 6% Vol.

# VINI FERMI

## Bianchi di Sicilia

**DOP SICILIA, MARZAIOLO 2022 - RIOFAVARA**

€ 19,5

**VITIGNI: GRILLO, INZOLIA, GRECANICO E 5% DI VITIGNI "RELIQUIA" (AUTOCT. QUASI ESTINTI)**

La cantina di Massimo Padova si trova a Ispica, nel cuore della Val di Noto. Le coltivazioni sono in regime biologico. Fermentazione in acciaio. Frutta gialla matura, elegante, leggermente minerale. Chiude in freschezza.

**DOP SICILIA, MIZZICA 2022 - RIOFAVARA**

€ 22

**VITIGNI: MOSCATO BIANCO**

La cantina di Massimo Padova si trova a Ispica, nel cuore della Val di Noto. Le coltivazioni sono in regime biologico. Il moscato è lieve ed esuberante allo stesso tempo. Spiccano la pesca bianca, il pompelmo e il tè verde. In bocca è sapido, fresco, di notevole beva. Solare!

**MARÈ 2021 - COLOSI**

€ 17

**VITIGNI: INSOLIA E CATARRATTO AL 50%**

Azienda a conduzione familiare. Due le cantine, una sull'isola di Salina nelle Eolie, l'altra a Pace del Mela. Le uve del Mar'è provengono da Sciacca e Salemi. Il vino è fragrante, bouquet di fiori e frutta gialla, tè verde. Palato piacevolmente sapido. Un "Best-Buy".

**CDC BIANCO 2021 - BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO**

€ 18

**VITIGNI: GRILLO, CHARDONNAY, INSOLIA, CATARRATTO**

Da terreni freschi e collinari dell'agrigentino caratterizzati da tessitura intensamente calcarea, è un vino giovane e vivace. Lavorazione in acciaio. Fiori gialli, melone bianco, mela, agrumi. In bocca è agile, piacevole, con ritorni delle note fruttate.

**CIURI S.A. - TERRAZZE DELL'ETNA**

€ 21

**VITIGNI: (VINO BIANCO DA UVE ROSSE) NERELLO MASCALESE**

La tenuta - estesa 38 ettari - si trova sul fronte nord presso Radazzo, tra 700 e 1.000 metri di altitudine. Bâtonnage sulle fecce nobili in acciaio per almeno 8 mesi. Naso fruttato, vibrante, di grande sapidità. Chiusura luminosa e minerale.

**DOC SICILIA, BUONSENSO 2021 / 2022, TASCA D'ALMERITA**

€ 21

**VITIGNI: CATARRATTO**

Tasca d'Almerita interpreta in modo classico questo vitigno siciliano, di casa nella tenuta di Regaleali. La lavorazione è in acciaio. Al naso è vivace, note di pompelmo rosa, capperi, pesca e pera matura. Buona struttura e ottima beva. Pregevole sintesi tra enologia contemporanea e anima siciliana, il tutto in un bicchiere.

**DOC SICILIA, CAVALLO DELLE FATE 2022, TASCA D'ALMERITA**

€ 23

**VITIGNI: GRILLO**

Le vigne si trovano nei Cru di "Sant'Anna" e "Case Vecchie" nella tenuta di Regaleali presso Vallelunga Pratameno (Pa). I suoli sono argilloso-calcarei. Lavorazione in acciaio, carattere esuberante, anima mediterranea. Agrumi e fiori gialli. Palato generoso, accelera per sapidità.

# VINI FERMI

## Bianchi di Sicilia

### IGT SALINA, DIDYME 2022, TASCA D'ALMERITA

€ 34

#### VITIGNI: MALVASIA DELLE LIPARI

L'isola di Salina, nell'arcipelago delle Eolie, dà i natali a questo vino secco dalla stoffa aromatica. I suoli di Tenuta Capofaro sono vulcanici, sabbiosi. È unica la sintesi tra montagna, mare, venti e sole. La vibrante aromaticità trova intesa nella struttura lieve.

### IGT SALINA, VIGNA DI PAOLA 2022, TASCA D'ALMERITA

€ 34

#### VITIGNI: MALVASIA DELLE LIPARI

I vigneti di Malvasia a Gelso sull'isola di Vulcano (Eolie) offrono una diversa e interessante prospettiva. I suoli sono vulcanici, polverosi, cenere e sabbie fini, pomice e silicati. Melone e pesca si alternano a erbe officinali. Un ottovolante tra note sapide e morbide.

### DOC SICILIA, MOZIA - GRILLO 2022, TASCA D'ALMERITA

€ 38

#### VITIGNI: GRILLO

La tenuta, di proprietà della Fondazione G. Whitaker, si trova presso l'antica colonia fenicia sull'Isola di Mozia. I suoli sono calcareo-sabbiosi, l'allevamento ad alberello. È un vino iconico lavorato in acciaio. Resta 5 mesi sui lieviti. Secco, sapido, tagliente per eleganza, si esprime con frutti gentili e delicati contrapposti da menta e pepe. Sorso fresco, agile.

### DOC SICILIA, GRILLO DELLA TIMPA 2021, FEUDO MONTONI

€ 19

#### VITIGNI: GRILLO

Feudo Montoni, estesa 80 ha., si trova nel centro della Sicilia presso Cammarata ed è tra le più antiche realtà vitivinicole siciliane. Datazione: 1595. Parziale macerazione sulle bucce. Palato fresco, morbido e minerale, al naso mela verde, fiori di zagara, lime.

### ANGIMBÉ 2022, CUSUMANO

€ 19

#### VITIGNI: INSOLIA 70% E CHARDONNAY

Le vigne dei Cusumano sono estese oltre 500 ha., nel trapanese, sull'Etna, Butera, Monreale e Partinico. Queste uve crescono presso Tenuta Ficuzza. Vinificazione in acciaio. Vino moderno, con note agrumate, pesca e mela. Struttura equilibrata. Un vino determinato.

### DOC SICILIA, SHAMARIS 2021 - CUSUMANO

€ 21

#### VITIGNI: GRILLO

Nasce presso il comune di Monreale e sono due le contrade che lo determinano, Monte Pietroso e Marchesa. I suoli sono franco sabbiosi. Lavorato in acciaio, resta sulle fecce fini per 4 mesi. Note floreali, di melone giallo e timo. Al palato è tondo, con un ritorno di erbe di campo.

### DOC ETNA BIANCO, ALTAMORA 2021 - CUSUMANO

€ 29

#### VITIGNI: CARRICANTE

Sul fronte nord dell'Etna, sono 5 le contrade nelle quali i Cusumano coltivano vigne. Le uve di questo vino provengono da contrada Arrigo e Verzella, in contrada Pietramarina. Al naso si fondono note floreali, agrumate verdi e minerali. In bocca emergono freschezza e calore etnei.

# VINI FERMI

## Bianchi di Sicilia

### DOC SICILIA, INZOLIA DEI FORNELLI 2021 - FEUDO MONTONI

€ 19

#### VITIGNI: INSOLIA

Feudo Montoni si trova nel centro della Sicilia presso Cammarata (Ag). Il nome del Cru è legato alle fornaci dove si cuoceva l'argilla per le anfore. Lavorazione in cemento e acciaio. Profilo vivace. Al naso agrumi e fiori bianchi. Epilogo sorprendentemente netto e vivace.

### DOC ETNA BIANCO 2020 - PLANETA

€ 22

#### VITIGNI: CARRICANTE

La famiglia Planeta si è impegnata con energia sul fronte nord del vulcano, principalmente nelle contrade Sciaranuova e Feudo di Mezzo. Il vino affina in acciaio e legno grande. Al naso, fiori di acacia, pesche e susine. Palato sapido, fresco e succoso. Chiusura soft, di misura.

### DOC ETNA BIANCO 2021 - PIETRADOLCE

€ 24

#### VITIGNI: CARRICANTE

Pietradolce è un'azienda sita a Solicchiata lungo il versante nord dell'Etna. I Faro, con ulteriore magnifica ospitalità al resort Donnacarmela, dispongono di una cantina ipogea tra le più belle della penisola. Al naso frutta bianca, note floreali ed erbacee. Palato teso, etneo.

### DOC SICILIA, VIGNA DI MANDRANOVA - GRILLO 2022

€ 21

#### ALESSANDRO DI CAMPOREALE

#### VITIGNI: GRILLO

Camporeale è un comune alle porte di Palermo circondato da vigneti. La famiglia Alessandro abita il suo "Zeitgeist" producendo vini moderni e ammiccanti. Mandranova, il miglior Cru aziendale, è espressione delle colline di Camporeale. Al naso, agrumi, papaya, frutto della passione. Finale sapido, ampio.



# BIANCHI

## Italia

### DOC VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE IL CORONCINO 2021 - FATTORIA IL CORONCINO

€ 27

#### VITIGNI: VERDICCHIO

Zona: Marche. Azienda icona dell'enologia italiana. Bianco con energia e carattere. Si apre lentamente, rivelando mineralità, morbidezza e corrispondenza gusto-olfattiva. È sostenuto da una succosa acidità citrina e da una vibrante scia sapida. Note agrumate. Un assoluto...

### DOC ALTO ADIGE, MERUS - MÜLLER THURGAU 2022 TIEFENBRUNNER

€ 22

#### VITIGNI: MÜLLER-THURGAU

Zona: Alto Adige. Le vigne di Herbert Tiefenbrunner sono tra le più antiche dell'Alto Adige. La proprietà si estende tra 3 comuni montani. Vinificazione in acciaio, affinamento per 4 mesi sulle fecce fini. Fiori bianchi, erbe selvatiche e finale di bocca vibrante.

### DOC ALTO ADIGE, MERUS - GEWÜRTZTRAMINER 2022 TIEFENBRUNNER

€ 24

#### VITIGNI: GEWÜRTZTRAMINER

Zona: Alto Adige. Il clima e i terreni leggermente argillosi ad elevato contenuto calcareo sono ideali per il principe dei vitigni aromatici. La vinificazione è in acciaio, seguono 4 mesi sulle fecce fini. Naso intenso, ipnotico, con note di salvia, mela e petali di rosa. Finale immenso.

# ROSATI

## SICILIA

### CDC ROSATO 2021 - BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

€ 19.5

#### VITIGNI: NERO D'AVOLA

Da terreni collinari dell'agrigentino caratterizzati da tessitura calcarea, è un rosato giovane e fresco. Lavorazione in acciaio. Al naso, rosa canina, note di fragoline di bosco, lamponi e susine. In bocca è agile e piacevolmente sapido. Versatile e delicato.

### DOC SICILIA, ROSE DI REGALEALI 2021 - TASCA D'ALMERITA

€ 19

#### VITIGNI: NERELLO MASCALESE

Questo vino, lavorato in acciaio nella tenuta di Regaleali, unisce alla sapidità dei bianchi l'eleganza fruttata dei rossi. Al naso fragoline, lamponi, ciliegie e petali di rosa. In bocca è piacevolmente sapido e morbido.

# ROSSI

## Sicilia

### **DOP SICILIA, SAN BASILIO NERO D'AVOLA 2020 - RIOFAVARA**

€ 22

**VITIGNI: NERO D'AVOLA E PICCOLE PERCENTUALI DI VITIGNI RARI, SURRA, PIGNATIEDDU, ORISI, VITRAROLO, NIURURUOSSU**

La cantina si trova nel cuore della Val di Noto. Le coltivazioni sono in biologico. È un Nero d'Avola identitario lavorato in acciaio. Prugna, spezie, bucce di agrumi. Una piccola-grande perla di Sicilia.

### **DOC SICILIA, NERO D'AVOLA 2021 - COLOSI**

€ 17

**VITIGNI: NERO D'AVOLA**

Azienda a conduzione familiare. Due le cantine, una sull'isola di Salina, nelle Eolie, l'altra a Pace del Mela presso Milazzo. Le uve provengono da Riesi e Mazara. Naso fruttato, fragrante, varietale. Bouquet di fiori di viola e prugne mature. Avvolgente. Smart-wine & smart-buy.

### **SALINA ROSSO 2020 - COLOSI**

€ 18

**VITIGNI: NERELLO CAPPUCCIO E NERELLO MASCALESE (50% CAD.).**

Due le cantine della famiglia Colosi, una sull'isola di Salina (Eolie), l'altra a Pace del Mela presso Milazzo. Le uve provengono dalle proprie vigne presso Malfa e Porri a Salina. Al naso, ciliegia nera, spezie e pepe. In bocca è caldo e armonico.

### **DOC SICILIA, DISUERI 2021 - CUSUMANO**

€ 21

**VITIGNI: NERO D'AVOLA**

Questo vino nasce dai suoli calcareo-argillosi di Tenuta San Giacomo a Butera. La lavorazione avviene in acciaio, la macerazione sulle bucce dura un giorno. Naso dinamico, volteggia tra amarena, lavanda, prugna e iris. Palato succoso e piacevolmente tannico.

### **DOC SICILIA, BENUARA 2021 - CUSUMANO**

€ 23

**VITIGNI: NERO D'AVOLA 70% E SYRAH**

Le vigne si trovano presso Tenuta Presti e Pegni di Monreale. Vinificato in acciaio, si avvantaggia di un affinamento in botte grande. Al naso ciliegia e piccoli frutti neri, seguito da una delicata speziatura. Al palato è vellutato e avvolgente.

### **DOC ETNA ROSSO, ALTAMORA 2020 - CUSUMANO**

€ 29

**VITIGNI: NERELLO MASCALESE 100%**

Le uve provengono dalle contrade Verzella - dove ha sede la cantina - Pietramarina, Feudo di Mezzo e Solicchiata. Affinamento in botte grande. Al naso ribes, mirtillo, con rimandi di pietra focaia ed erbe silvestri. In bocca è tonico, torna una nota fumé e minerale.

### **CDC ROSSO 2020 - BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO**

€ 18

**VITIGNI: NERO D'AVOLA, MERLOT, SYRAH**

Il vino racconta un eccellente blend tra il nero d'Avola, espressione di Campobello di Licata, e due celebri vitigni francesi. Lavorazione in acciaio. Al naso more, lamponi e sciroppo di amarena. In bocca è agile, equilibrato, rotondo. Un vino estroverso.



**DOC SICILIA, FRAPPATO 2021 / 2022 – TASCA D'ALMERITA**

€ 20

**VITIGNI: FRAPPATO**

Le vigne di Regaleali ospitano dal 2017 questa varietà originaria del ragusano e di rara generosità. Lavorato in vasche di acciaio inox, evidenzia al naso note fruttate fragranti di amarena, ribes e prugna. In bocca è giovanile, fresco, accattivante. Un vino di belle maniere.

**DOC SICILIA, GUARNACCIO 2020 – TASCA D'ALMERITA**

€ 24

**VITIGNI: PERRICONE O GUARNACCIO**

Questa varietà contraddistingue la Sicilia occidentale e in particolare Regaleali. La lavorazione avviene in acciaio inox, l'affinamento in barrique usate per 12 mesi. Ciliegia in confettura, fiori secchi, tabacco, cuoio. Al palato è rotondo ed elegante, la trama sapida.

**DOC ETNA ROSSO, TASCANTE GHIAIA NERA 2020 – TASCA D'ALMERITA**

€ 33

**VITIGNI: NERELLO MASCALESE**

Questo vino nasce sul versante nord dell'Etna nelle contrade Sciaranuova, Piano Dario e Rampante. Affina in grandi botti di rovere. All'olfatto sensazioni floreali di glicine e di frutti di bosco. Al palato è persistente, tannini morbidi, magnifica beva.

**DOC SICILIA, ROSSO IBLEO 2021 – GULFI**

€ 23

**VITIGNI: NERO D'AVOLA**

Le vigne – allevate ad alberello portato a spalliera – si trovano presso l'agro di Chiaramonte Gulfi e Ragoletì, in provincia di Ragusa. La lavorazione avviene in acciaio. Il naso è tipico, di frutta rossa ed erbe aromatiche. Al gusto è fragrante e armonico. Da bere giovane.

**DOCG CERASUOLO DI VITTORIA 2021 – GULFI**

€ 27

**VITIGNI: NERO D'AVOLA E FRAPPATO**

Il Cerasuolo di Vittoria è un rosso di antica tradizione "a tutto pizza". Vinificato e lasciato maturare in acciaio, è un fragrante, piacevole e dinamico. Al naso anguria fresca, fragoline di bosco, maggiorana e acetosella. Al palato è polposo, sapido, fine. Signorile.

**MAQUÉ ROSSO 2017 – PORTA DEL VENTO**

€ 20

**VITIGNI: NERO D'AVOLA E PERRICONE**

Le uve sono lavorate in vasche di cemento per dieci giorni, macerazione prolungata con le bucce del Perricone. Affina in botti di rovere. Al palato è succoso, bilanciato da tannini morbidi che regalano un finale pieno e persistente. Da provare.

**DOC SICILIA, PERRICONE DEL CORE 2019 – FEUDO MONTONI**

€ 24

**VITIGNI: PERRICONE**

"Core" è il nome del vigneto e trae origine dalla parola cuore per la tipica forma. È un Perricone fermentato e affinato in vasche di cemento, con un breve passaggio in botte. Al naso prugna, confettura di ciliegia, timo. Al palato tannini ruvidi, ma armoniosi. Personalità decisa.

**DOC SICILIA, LAGNUSA 2019 – FEUDO MONTONI****€ 20****VITIGNI: NERO D'AVOLA**

"Lagnusa", dal dialetto pigra, è il nome di una vigna di nero d'Avola poco produttiva, ma di qualità. Dopo la vinificazione, affina 20 mesi in cemento e 4 in botte. Naso ampio e varietale con frutti rossi, menta ed erbe officinali. Al palato è sinuoso, sapidità dinamica.

**DOC SICILIA, NOCERA 2021 – PLANETA****€ 18****VITIGNI: NOCERA**

La famiglia Planeta vinifica circa 400 ettari di vigna in 6 zone diverse della Sicilia. La tenuta, presso promontorio di Capo Milazzo, è di proprietà della Fondazione "Barone Giuseppe Lucifero di S.Nicolò". Parte del ricavato è devoluto ad attività assistenziali per l'infanzia locale. Lavorazione in acciaio. Al naso, lamponi, prugne, pepe e fichi. Avvolgente.

**DOC VITTORIA, FRAPPATO 2021 – PLANETA****€ 18****VITIGNI: NERO D'AVOLA 60%, FRAPPATO 40%**

La famiglia Planeta vinifica circa 400 ettari di vigna in 6 zone diverse della Sicilia. La tenuta ragusana si trova in contrada Dorilli, presso Acate. Lavorazione vasche di cemento. Al naso, rosa, viola candita e toni balsamici. In bocca è vitale e aggraziato.

**DOCG CERASUOLO DI VITTORIA 2021 – PLANETA****€ 19****VITIGNI: NERO D'AVOLA 60%, FRAPPATO 40%**

La famiglia Planeta vinifica circa 400 ettari di vigna in 6 zone diverse della Sicilia. La tenuta si trova in contrada Dorilli, presso Acate. Lavorazione vasche di cemento. Al naso, fragole, amarena e melograno. In bocca è avvolgente. Tipico e identitario.

**DOC ETNA ROSSO 2020 – PLANETA****€ 28****VITIGNI: NERELLO MASCALESE**

La famiglia Planeta vinifica circa 400 ettari di vigna in 6 zone diverse della Sicilia. La tenuta etnea si trova sul fronte nord, le vigne a Feudo di Mezzo e Pietramarina. Vinificazione in acciaio e passaggio in legno. Amarena, fragolina di bosco, mirto e spezie. Sapido e agile al palato.

**DOC ETNA ROSSO 2021 – PIETRADOLCE****€ 24****VITIGNI: NERELLO MASCALESE**

Pietradolce è un'azienda sita sul versante nord dell'Etna. Della famiglia Faro, dispone di una cantina ipogea tra le più belle dell'Isola. Al naso, frutti rossi, sottobosco e spezie. Al palato è bilanciato con tannini vigorosi. Piacevole freschezza. Affina 3 mesi in rovere.

**DOC ETNA ROSSO, CARUSU 2017 – TERRAZZE DELL'ETNA****€ 24****VITIGNI: 80% NERELLO MASCALESE E NERELLO CAPPUCCIO**

Le vigne si trovano presso Randazzo, sul versante nord ovest dell'Etna. Vinificazione in acciaio, affinamento in legno per 6 mesi. Elegante, è il ritratto del territorio in cui viene prodotto. Evidenzia tannini robusti ma rotondi. Lungo finale.

**DOC SICILIA, KAID – SYRAH 2020 – ALESSANDRO DI CAMPOREALE****€ 35****VITIGNI: SYRAH**

Camporeale è un comune alle porte di Palermo circondato da vigneti, nella Doc Monreale. È il fiore all'occhiello della famiglia Alessandro. Kaid è un Syrah esuberante, muscolare, generoso, molto avvolgente. Affina in tonneau per 12 mesi. Confettura di more, cacao, incenso. Caldo velluto.

# ROSSI

## Italia

### **DOC ALTO ADIGE, MERUS VERNATSCH (SCHIAVA) 2022 - TIEFENBRUNNER**

€ 21

#### **VITIGNI: SCHIAVA**

Zona: Alto Adige. Le vigne di Herbert Tiefenbrunner si estendono per 25 ha. tra Niclara, Cortaccia e Magrè, sino a 1.000 metri di altitudine. Questa è una Schiava dinamica dal finale fresco e leggiadro. Matura in botte grande per 2 mesi. Al naso dominano la ciliegia e la viola. Il sound gusto-olfattivo è tutto da gustare.

### **DOCG MORELLINO DI SCANSANO, COTOZZINO 2021 - ANTONIO CAMILLO**

€ 19.5

#### **VITIGNI: SANGIOVESE**

Zona: Toscana. Dal timbro fresco e autentico, frutto di un breve maturazione in cemento, è un Morellino "fatto come una volta. Al naso note di frutta rossa croccante, fiori e rosmarino. Al palato è succoso, piacevolmente tannico. Il classico toscano dalla risata contagiosa.

### **DOC ROMAGNA SANGIOVESE PREDAPPIO 2021 - NOELIA RICCI**

€ 21

#### **VITIGNI: SANGIOVESE**

Zona: Emilia. È la versione de "Il Sangiovese" di Paola Piscopo, figlia di Noelia Ricci. Un ritorno alle origini. Al naso, ciliegie, lamponi ed erbe. Al gusto è succoso e di grande beva. Un archivio di immagini di scienze naturali dell'800 ne ha ispirato la splendida etichetta.

## VINI DOLCI

## e da dessert

### **DOC MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO NA'JM 2021 - COLOSI (500 ML.)**

€ 18

#### **VITIGNI: MALVASIA DELLE LIPARI E CORINTO NERO (5%)**

Zona: isole Eolie. Passito prodotto dalla famiglia Colosi sull'isola di Salina (Eolie). Le uve provengono dalle proprie vigne presso Malfa e Porri a Salina ed essiccano al sole per 10 giorni. Al naso, albicocche, fichi bianchi e gelsomino. Al palato è cremoso e vellutato. Dolcezza in perfetto equilibrio con struttura e aromaticità.

### **DOCG MOSCATO D'ASTI "CAMPBIANC" 2021, EMILIO VADA**

€ 20

#### **VITIGNI: MOSCATO BIANCO DI CANELLI (AROMATICO)**

Zona: Piemonte, Langa, Asti. Alcol: 5% Vol. Vino da dessert frizzante che combina l'aromaticità del vitigno con un'agile freschezza. Perlage fine ed elegante. Al naso, fiori bianchi, acacia e tiglio, pesca e salvia. Al gusto è avvolgente, minerale. Ideale su formaggi erborinati come il Gorgonzola, pasticceria secca, fresca, eccelle sul Panettone.

