



WINE
LIST

LEGENDA CARTA DEI VINI



DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita

DOC Denominazione di Origine Controllata

DOP Denominazione di Origine Protetta

IGT Indicazione Geografica Tipica

IGP Identificazione Geografica Protetta

RECENSIONI

DUEMILAVINI

Associazione Italiana Sommelier - Ed. Bibenda



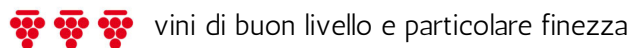
punteggio
corrispondente
metodo AIS



da 91 a 100



da 85 a 90



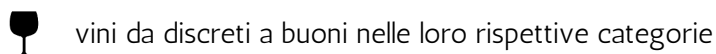
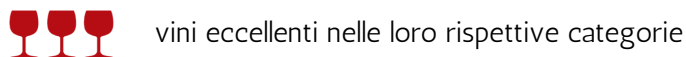
da 80 a 84



da 74 a 79

VINI D'ITALIA

Gambero Rosso - Slow Food Editore



recensione relativa all'annata precedente

VENETO

Servo Suo Brut

2016 Colsaliz, vol 11%

Abbinamenti: aperitivi, pesce e crostacei, piatti vegetariani.



Lugana DOC

2015 Famiglia Olivini, vol 13%

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi piatti e grigliate di pesce, carni bianche.

Soave Classico DOC

2015 Suavia, vol 12%

Abbinamenti: antipasti e primi piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.



Servo Suo Rosè Brut

2016 Colsaliz, vol 11%

Abbinamenti: aperitivi, pasta e salumi.

Valpolicella Ripasso DOC

"Torre Falasco"

2014 Cantina Valpantena, vol 13,5%

Abbinamenti: primi piatti di carne, carbonara, carni alla griglia e insaccati.



Merlot IGT

2015 Bonotto delle Tezze, vol 12%

Abbinamenti: primi piatti a base di carne, secondi piatti di carni rosse, tagliate, costate.

Cabernet Sauvignon IGT

2015 Bonotto delle Tezze, vol 12%

Abbinamenti: primi piatti a base di carne, carni rosse, costate.

Cabernet Franc IGT

2014 Bonotto delle Tezze, vol 12%

Abbinamenti: piatti a base di carne.

Raboso IGT

2014 Bonotto delle Tezze, vol 12%

Abbinamenti: insaccati e grigliate di carne.

FRIULI VENEZIA GIULIA

-  Pinot Grigio Collio DOC 
2015 Gradis'ciutta, vol 13,5%
Abbinamenti: aperitivi, antipasti, pasce fritto e petto di pollo.
-  Ribolla Gialla Collio DOC 
2015 Gradis'ciutta, vol 12,5%
Abbinamenti: grigliate di pesce e petto di pollo.
-  Chardonnay Collio DOC 
2015 Muzic, vol 13%
Abbinamenti: primi piatti, carni bianche e piatti di pesce.
-  Friulano Collio DOC 
2015 Muzic, vol 13%
Abbinamenti: aperitivi, antipasti e insaccati.
-  Sauvignon Collio DOC 
2015 Muzic, vol 14,5%
Abbinamenti: antipasti e grigliate di crostacei.
-  Cabernet Franc Collio DOC 
2013 Gradis'ciutta, vol 14%
Abbinamenti: grigliate di carne e costate.
-  Merlot Friuli Isonzo DOC 
2013 Muzic, vol 13,5%
Abbinamenti: tagliatelle con battuta di manzo, grigliate di carne, costate.

ALTO ADIGE

■ Muller Thurgau AA Eisacktaler DOC
2015 Rock, vol 13%

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi piatti e grigliate di pesce.



■ Gewurztraminer AA DOC
2015 Andriano Cantina Produttori, vol 14%

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, primi piatti e grigliate di pesce.



■ Lagrein AA DOC "Rubeno"
2015 Andriano Cantina Produttori, vol 13%

Abbinamenti: antipasti, primi piatti e grigliate di carne.


■ Pinot Noir AA DOC
2015 Cantina Terlano, vol 13,5%

Abbinamenti: tagliatelle con battuto di Fassona e secondi di carne alla griglia.

SPUMANTI

-  Prosecco Superiore Brut DOCG
Collalto (Veneto), vol 11,5%
Abbinamenti: aperitivi, piatti di pesce, primi a base di verdure. 
-  Franciacorta Brut DOCG
Il Mosnel (Lombardia), vol 12,5%
Abbinamenti: aperitivo, antipasti di mare. 
-  Franciacorta Brut DOCG
Enrico Gatti (Lombardia), vol 13%
Abbinamenti: aperitivo, antipasti e primi di pesce. 
-  Moscato Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG
2013 Vignalta (Veneto), vol 12,5%
Abbinamenti: calice fine pasto, dolci secchi, crostate. 

VINI DA DESSERT

-  Moscato L.H. DOC (vendemmia tardiva), lt 0,50
2014 Vignalta (Veneto), vol 12,5%
Abbinamenti: pasticceria secca e dolci a base di frutta.

FRANCIA - CHAMPAGNE

-  Grande Reserve Brut
Comte de Montaigne, vol 12%
Abbinamenti: aperitivi, piatti a base di pesce.