

Succhi di mela naturali per i gourmet.

A più di 900 metri sul livello del mare produciamo succhi di mela di montagna gourmet naturali.

„Per molto tempo nessuno ha creduto che quassù, a oltre 900 metri, potessero crescere mele“. Ancora oggi Thomas Kohl ridacchia pensando ai suoi inizi, quando oltre vent'anni fa, con suo padre iniziò a piantare alberi di mele e nessuno credeva in lui.

Thomas Kohl ha dovuto scoprire da solo molte cose, sperimentando a lungo, alla ricerca delle varietà adatte alla coltivazione in montagne, dei miglior cuvee, per raggiungere la più alta qualità, senza compromessi.

Monovarietali: I succhi di mela gourmet.



L'idea è tanto semplice quanto buona: l'estrema attenzione e l'amore che si mette nella cura di ogni vitigno dell'Alto Adige, noi lo mettiamo nei nostri meleti. Dalla scelta curata delle varietà, alla cura amorevole durante tutto il corso dell'anno, fino alla consapevolezza che il sapore e la qualità del succo si formano mentre le mele sono ancora appese all'albero. È così che ognuna delle nostre varietà di

mele di montagna si sviluppa in modo estremamente individuale: gli aromi e la consistenza sono inconfondibili! E noi catturiamo la molteplicità dei loro sapori nei nostri succhi gourmet monovarietali.

Succo di mela di montagna Elstar

0,75 lt. € 9,50 €

Color giallo paglierino intenso, dall'aroma esotico, slanciato, armonioso e molto persistente

Variazioni sul tema: I succhi Gourmet +



Quanto bisogna cercare per trovare il partner perfetto? Come nella "vita reale" questa ricerca riguarda anche i nostri cuvée di mele di montagna. Sia che si tratti di completare l'aroma dal carattere deciso con un nuovo gusto, sia che lo si debba interpretare nuovamente per lasciare ad entrambi lo spazio di esprimersi. I Gourmet+ sono i succhi di mela di montagna che

abbiamo arricchito con un altro frutto, con una bacca o con una verdura. Delle vere e proprie esperienze a sè stanti, unioni che, ne siamo convinti, dureranno almeno una mezza eternità.

Succo di mela di montagna + pera

0,75 lt. € 9,50 €

Elegantemente aromatico, morbido e dolce, vellutato, rotondo e molto persistente

Succo di mela di montagna + menta rotondifolia

0,75 lt. € 9,50 €

Dalla vivace freschezza, aroma sottile, meraviglioso potere rinfrescante e aroma intenso

Succo di mela di montagna + albicocca

0,75 lt. € 9,50 €

Intensamente fruttato, dalla struttura vellutata, nobile e persistente

Vini aperti

Spumante



Prosecco della casa	3,50€
Isaras Brut	4,00€
Monreale Rosé Brut Rametz	6,00€
Lele Rosè Brut V8	3,50€

Vino bianco



		1/4
Pinot Bianco Sonnenberg	4,60€	8,80€
Chardonnay Somereto	4,60€	8,80€
Sauvignon Floreado	4,70€	9,00€
Pinot Grigio	5,00€	9,50€
Sylvaner Eisacktaler	4,70€	9,00€
Gewürztraminer Tramin	4,70€	9,00€

Vino rosé



		1/4
Rosalie	4,60€	8,80€
(Zweigelt, Merlot, Lagrein)		
Rosa dei Frati	4,60€	8,80€
(Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera)		

Vino rosso



		1/4
Schiava Sonnenberg	4,40€	8,50€
Pinot Nero Colterenzio	5,40€	10,20€
Lagrein Nals/Margreid	4,80€	9,20€
Merlot Elena Walch	5,40€	10,20€
Zeder Kornellhof	5,40€	10,20€
(Lagrein, Merlot, Cabernet)		

Vini spumanti

Lo spumante, come lo conosciamo oggi, è nato nella Champagne francese, verso la fine del 17° secolo: la leggenda narra che fu creato dal monaco Pierre Pèrignon, scopritore della fermentazione in bottiglia. Questo procedimento prevede che il vino di base venga fatto fermentare una seconda volta, affinché si formi anidride carbonica. In Alto Adige, questi spumanti vengono chiamati "Talento – Metodo Classico", corrispondente alla denominazione protetta dello spumante italiano prodotto con la tradizionale fermentazione in bottiglia. I vitigni Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay vengono, per lo più, tagliati da vini di base oppure vinificati in purezza.

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Alto Adige

Isaras Brut **Cantina Valle Isarco** **25,00 €**

Müller Thurgau, Sylvaner

Secco con acidità fresca e vivace, piacevolmente aromatico, finale fruttato e Minerale.

Spumante Arunda Brut **Josef Reiterer** **35,00 €**

Perlage fine, fruttato, vinoso, fragrante, bel corpo, secco.

Spumante Castel Monreale Rosè Brut **Schloss Rametz** **39,00 €**

Elegante, fruttato con lievi note di lampone.

Trentino

Sekt Ferrari Brut Perlè **Fratelli Lunelli** **45,00 €**

Perlage fine, frutta complessa, un velo di vaniglia, fragrante, vellutato, morbido ed elegante, secco.

Veneto

Prosecco della casa **Martignago** **19,50 €**

Fruttato, perlage fine, pieno, secco.

Friuli – Venezia Giulia

Spumante Lele Rosè Brut DOC **V8** **21,00€**

Colore: Rosa brillante, intenso. Aromi: Ricorda immediatamente la frutta a bacca rossa, su cui si distingue il lampone. Sapori: Intrigante e rotondo, combina con eleganza una fibra “nervosa” con una grande morbidezza e facilità di beva.

Francia

Champagner Grand Brut Perrier Jouet **70,00 €**

Molto fruttato, sentori di brioche, crosta di pane, mimose e mela matura, elegante

Vini bianchi dell’Alto Adige



Pinot Bianco:

Il Pinot bianco è un vino bianco fresco e fruttato, di colore verdognolo fino a giallo chiaro, con leggero profumo di mela, dal sapore secco e pieno. Note di noci, mele, foglie verdi e lieve aroma di burro nel vino di buona maturazione. Apprezzato come aperitivo, è adatto ad antipasti delicati, frutti di mare, ricette di pesce e carni bianche; in quanto vino maturato in barrique, s’abbina molto bene con salmone affumicato e delicati piatti a base di funghi. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Pinot Bianco **Tenuta Pophof (Marlengo)** **25,00 €**

Frutta intensa, sentori tipici di mela, vellutato, pieno, persistente al palato.

Pinot Bianco Sonnenberg **Cantina Merano** **30,00 €**

Sapido, buona acidità, sentori tipici, frutta decente, non è importuno.

Pinot Bianco **Cantina Terlano** **26,00 €**

Bouquet fruttato, sentori di mela e pera, morbido ed elegante, molto persistente.



Chardonnay:

Lo Chardonnay è un vino bianco estremamente apprezzato e bevuto, di colore giallo verdognolo, dal profumo delicatamente fruttato e dal sapore secco, vivace e fresco. Note d'ananas, banane, mele, pere, agrumi, caramello, vaniglia e burro. Prediletto come vino da aperitivo, può accompagnare antipasti delicati, frutti di mare, ricette di pesce e carni bianche; in quanto vino maturato in barrique, s'abbina molto bene con salmone affumicato e delicati piatti a base di funghi. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Chardonnay Somereto **Cantina Andriano** **25,00 €**

Sentori tropicali, banana, mango, ananas, morbido ed elegante, secco.

Chardonnay **Tenuta Stachelburg (Parcines)** **27,00 €**

Fresco e fruttato, aromi tipici di banana e mele, secco.

Chardonnay Gaun BIO **Tenuta Lageder** **31,00 €**

Aroma elegante e tipico, frutta matura, speziato, equilibrato ed è molto sapido.

Chardonnay Tschaupp **Tenuta Schweitzer**  **37,00 €**

Il profumo di frutta matura, il gusto corposo, strutturato ed armonico ed il sapore gradevolmente persistente contraddistinguono questo vino ricco di carattere.

Chardonnay Sanct Valentin **San Michele / Appiano** **38,00 €**

Sentori floreali bilanciati, mela, banana, vaniglia, pieno di carattere, ben strutturato, persistente.



Pinot Grigio:

Il "Ruländer" o Pinot grigio è un vino bianco rotondo e ricco d'estratto, di color giallo paglierino, con profumo aromatico e sapore gradevolmente morbido; a piena maturazione, risaltano note di noci e miele. Eccellente con primi piatti saporiti, carni bianche e pietanze di pesce particolarmente sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Pinot Grigio Punggi

Cantina Nalles / Magrè

31,00 €

Aromi speziati e fruttati, profumo di fiori freschi, elegante, con una struttura sapida e persistente.

Pinot Grigio BIO

Tenuta Garliger



31,00 €

Il colore del vino è un giallo paglierino. Florale profumo al naso ed è pieno e rotondo in bocca. Suo gusto gradevole morbido con note di noci e miele in piena maturità.



Veltliner:

Il Veltliner è un vino bianco fresco e fruttato, piacevolmente aromatico, di colore da verdognolo a giallo chiaro, con delicati aromi di fiori ed erbe; è considerato una rarità nella gamma di vini regionali. Eccellente con primi piatti saporiti, carni bianche e pietanze di pesce particolarmente sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Veltliner Aristos

Cantina Valle Isarco

30,00 €

Il Veltliner speziato è un vino raro, fruttato, delicato con sentori di fiori di campo, fruttato e fresco.



Sylvaner:

Il Sylvaner è un bianco gradevolmente fresco, di colore da giallo chiaro a verdognolo, con un profumo di fieno fresco e un leggero sapore che ricorda l'uva spina. Anch'esso fa parte delle rarità fra i nostri vini e viene pigiato solo in piccole quantità. Eccellente con primi piatti saporiti, carni bianche e pietanze di pesce particolarmente sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Sylvaner

Cantina Valle Isarco

24,00 €

Di colore da giallo chiaro a verdognolo. Ha un gradevole profumo fresco e fruttato, con sentore di pesca, mela e albicocca. Al palato si sente dei sapori aromatici e ha un corpo armonioso.

Sylvaner Kuenhof

Tenuta Pliger

33,00 €

Fruttato, piacevolmente fresco, sentori di mela, pesca, albicocca, equilibrato, persistente.



Müller Thurgau:

Spesso conosciuto anche come "Rivaner", il Müller Thurgau nasce dalla vite incrociata dal cantiniere Müller nel cantone Thurgau, in Svizzera: da qui il nome. È un vino bianco gustoso, dal colore verdognolo fino a giallo chiaro, profumo fragrante, con note d'erba e noce moscata, sapore fresco e aromatico. Eccellente con primi piatti saporiti, carni bianche e pietanze di pesce particolarmente sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Müller Thurgau Juval

Tenuta Unterortl (Naturno)

29,00 €

Fruttato, spezie selvatiche ed erbe fresche, sentori di noce moscato.



Kerner:

Il Kerner è un incrocio tra Schiava e Riesling: resistente al gelo, è una vite con grandi capacità d'adattamento. Spesso facilmente confuso con il Riesling, è un bianco aromatico dal carattere deciso, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo delicato, sapore secco e pieno, dai toni di noce moscata. Anch'esso rappresenta una rarità nell'assortimento di vini altoatesini. Eccellente con primi piatti saporiti, carni bianche e pietanze di pesce particolarmente sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Kerner

Cantina Abbazia Novacella

29,00 €

Fresco, fruttato, floreale, sentori di agrumi, intenso di carattere, pienezza, secco.



Sauvignon:

Vitigno molto antico, proveniente dalla Francia ma ormai diffuso in tutto il mondo, il Sauvignon regala un vino bianco fine, leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso, con aromi di peperone verde, frutti freschi, erba, ortica e uva spina. Si sposa divinamente con asparagi ed è un ottimo compagno per antipasti molto saporiti, primi piatti, ricette speziate a base di carne bianca e gustose pietanze di pesce. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Sauvignon Floreado

Cantina Andriano

26,00 €

Molto fruttato, ortica, sambuca, leggermente abboccato al palato, secco.

Sauvignon Ploner

Tenuta Plonerhof (Marlengo)

28,00 €

Il Signor Tutzer Erhart è stato il fondatore ed il titolare di uno dei vivai più importanti d'Italia il quale è stato fornitore delle più rinomate aziende mondiali (es. Gaja). Il Sauvignon Ploner cresce nei vigneti attorno a Marlengo (nei pressi di Merano). Aromatico, floreale, sambuco, pieno, morbido, elegante.

Sauvignon Sanct Valentin San Michele / Appiano 40,00 €

Sambuca, ortica, ribes nero, elegante, vellutato, fino, armonico

Sauv. Garnellen Amphora BIO Tenuta Tröpfthalhof 60,00 €



Ha un profumo intenso di frutta e leggermente di fiore di sambuca. Suo gusto é gradevole, fresco, fine con acidità equilibrata e struttura densa



Riesling:

È una delle varietà di vite bianca più nobili e delicate, richiede buone condizioni (molto importanti l'ubicazione del terreno e il clima); in Alto Adige, viene coltivata specialmente in piccole quantità in posizioni elevate in Valle Isarco, Val Venosta e nel Meranese. È un vino dal carattere deciso e asprigno, ricorda spesso la pesca, l'albicocca, la cotogna e la mela verde. I rappresentanti più invecchiati sviluppano la mineralità tipica. Eccellente con primi piatti speziati, carni bianche saporite e pietanze di pesce sostanziose. Temperatura di servizio: 10-12 °C

Riesling Graf von Meran Cantina Merano (Labers) 29,00 €

Aromi floreali, note di pesca, mango e agrumi, fresco e vellutato.

Riesling Aristos Cantina Valle Isarco 32,00 €

Fine, sentori di pesca, albicocca, mela cotogna, fresco e speziato

Riesling Kaiton Kuenhof Tenuta Pliger 33,00 €

100% Riesling. Sapori di erbe e fiori di montagna, profumati di frutti gialla e delicati sapori piccanti. Frutta secca e succosa, acidità molto elegante, buona persistenza



Moscato Giallo:

Il Moscato giallo è una varietà di vino fine e aromatica, di colore da giallo a giallo oro, caratterizzata da un profumo piacevolmente marcato di noce moscata. Spesso presenta sfumature d'agrumi e mele al forno. Il Moscato giallo può essere vinificato in modi molto diversi, leggermente dolce o secco. Perfetto per formaggi leggermente piccanti, piatti di pesce pepati, pietanze a base di funghi e di carne bianca saporiti. Temperatura di servizio: 12-14 °C

Moscato Giallo Amperg Tenuta Klaus Lentsch 27,00 €

Colore giallo paglierino, sentori delicati di noce moscato, molto fruttato, secco.



Gewürztraminer – “Termeno aromatico”:

Il Gewürztraminer prende nome dal luogo d'origine, Termeno (“Tramin”, in tedesco), ed è uno dei vini più famosi e richiesti dell'Alto Adige. È un vino bianco, di colore giallo paglierino fino a giallo oro, aromatico, corposo e gradevolmente secco, con profumo leggero o pronunciato. Accanto a note speziate, si percepiscono anche nuances di chiodi di garofano, noce moscata, noci, rose e litchi. Dal fantastico retrogusto, è veramente un vino per intenditori. Decisamente indicato per pietanze molto saporite, primi piatti sostanziosi, carni bianche, formaggi delicati, pesce alla griglia, meglio se piccante. Temperatura di servizio: 12-14 °C

Gewürztraminer Selida Cantina Termeno 28,00 €

colore giallo paglierino dai riflessi dorati, pluralità di profumi che ricordano di rosa, giglio, fiori bianchi speziati, erbe essiccate insieme a note esotiche di frutta quali mango e maracuja. Sapore profondo, speziato, di intensa aromaticità, freschezza e lunga persistenza..

Gewürztraminer Kolbenhof Tenuta J. Hofstätter 40,00€

Bouquet esotico, pesca, albicocca, litchi, mango e frutta di passione, persistente.

Gewürztraminer Kastelaz **Tenuta Elena Walch** **45,00 €**

Bouquet intenso e aromatico, sentori di rose, mango maturo, miele, intenso, pieno e secco.

Cuvè Vini bianchi

T – Weiss **Cantina Termeno** **25,00 €**

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Un tipo fresco e piacevole, floreale e fruttato di mela verde, leggermente aromatico.

Terlaner classico **Cantina Terlano** **28,00 €**

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon

Bouquet di mela verde e pesca bianca, ma anche per una raffinata sfumatura di melissa e menta, molta vivacità, ma anche una spiccata morbidezza.

Nörder **Tenuta Plonerhof (Marlengo)** **32,00 €**

Sauvignon, Riesling, Pinot Bianco

La composizione di questi tre vini matura nelle botti di legno grandi e si affina in grande sapidità e finezza unica. La profonda mineralità e la lunga persistenza entusiasmano molti intenditori.

Sias (amabile) **Cantina Merano** **25,00 €**

Raffinata miscela equilibrata di oro Muscat, Sauvignon e Chardonnay

Il risultato è un vino bianco fruttato, dolce.

Vini bianchi da altre zone d'Italia

Lombardia

Lugana **Ca dei Frati** **27,00 €**

Sentori fruttati di albicocca, mandorla ed ortica, leggero e sapido, morbido.

Friuli

Pinot Grigio **Jermann** **35,00 €**

E' di profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno.

Lazio

Tellus Oro **Cantina Falesco** **25,00 €**

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino dorato. Al naso evidenzia sentori di agrumi e mela, con cenni di frutta tropicale ed arbe aromatiche a corredo. Al palato bilancia freschezza e sapidità, offrendosi leggero, piacevole e beverino. Lavorazione in acciaio

Vini rosati dell' Alto Adige e del Veneto

Rosalie **Cantina Merano** **25,00 €**

Pino Nero, Merlot, Lagrein. Il colore rosso granato fino a scuro granato, l'odore piacevole, razza tipica,

Lagrein Kretzer **Abazia Muri Gries** **25,00 €**

Frutta decante, leggero e rotondo al palato, fresco e secco, leggere note di ribes, il gusto corposo, leggermente aspro

Rosa dei Frati

Cantina Cà dei Frati

25,00 €

Fresco e delicato ma incisivo, è in grado di essere protagonista della tavola. Al naso evidenzia sentori di fiori di biancospino, mela verde, mandorla bianca e ciliegia selvatica. In bocca è gustoso, fresco, sapido e capace di stimolare il palato grazie alla sua vivida acidità e ai sentori di piccoli frutti rossi.

Vini rossi dell` Alto Adige



Schiava:

La Schiava è una delle più antiche varietà di vite dell'Alto Adige, da cui s'ottengono vini semplici, freschi, a basso contenuto tannico, tenui e fruttati. È coltivata quasi in tutta la regione, principalmente sulla collina di Merano, nella frazione Santa Maddalena sopra Bolzano e sulle colline intorno al Lago di Caldaro, che producono il "Collina di Merano" aromatico, il "Santa Maddalena" corposo e il "Lago di Caldaro" morbido. Questo tradizionale vino classico, ideale per ogni pasto, è ottimo per spuntini leggeri, antipasti altoatesini, speck e carni bianche. Temperatura di servizio: 14-16 °C

Schiava Sonnenberg

Cantina Merano

25,00 €

Rosso rubino leggero, il bouquet ci ricorda di mandorle e violetta, morbido e armonico.

Schiava Kolbenhofer

Tenuta J. Hofstätter

25,00 €

Fresco e fruttato, sentori di frutti di bosco, leggermente amarognolo, piacevole ed equilibrato.

Schiava Baslan


Tenuta Kränzel (Cermes)

31,00 €

Fruttato, sentori di ciliegia e mandorla, corposo, vellutato, intenso, secco.

Lago di Caldaro Pfarrhof **Cantina Caldaro** **27,00 €**
Ciliegia, lamponi, fragole, pieno e morbido, leggermente tannico al finale.

St. Magdalena **Tenuta Pfannenstiel** **30,00 €**
Fruttato, mandorla tipica, corpo ben strutturato, morbido e secco.

Upupa **Tenuta Abraham**  **32,00 €**
Il Bouquet ricorda un Ensemble intenso di fragole, lamponi, ciliege, e mirtillo rossi. Sapido e piacevole al palato, convince con la sua fresca eleganza e i suoi tannini morbidi, con gusto leggermente minerale.



Pinot Nero:

Qui da noi, il Pinot nero è principalmente coltivato in posizioni alte e zone secche, da cui nascono vini sorprendentemente simili ai grandi modelli della Borgogna, in Francia. Di color rosso rubino brillante, spesso con riflessi che vanno dal granata al rosso mattone, il suo bouquet è piacevolmente aromatico e tipico della sua varietà, con note olfattive che ricordano frutti di bosco, ciliegie e spezie. In bocca è secco, pieno, con tannini morbidi e buon retrogusto. S'accompagna perfettamente a selvaggina e formaggi stagionati. Gli intenditori l'assaporano anche con crostacei e gustosi piatti a base di pesce alla griglia. Temperatura di servizio: 16-18 °C

Pinot Nero Riserva St.Daniel **Cantina Colterenzio** **32,00 €**
Colore rubino terso di media intensità. Al naso emergono profumi che richiamano geranio, prugne, felce e spezie dolci. Al palato è sapido, bilanciato, di buon corpo ed indiscutibile carisma. Matura un anno in botte

Pinot Nero Val Venosta **Tenuta Stachelburg (Parcines)** **33,00 €**
Speziato, sapido, secco con frutta concentrata.

Pinot Nero Juval **Tenuta Unterortl** **38,00 €**
Un Pinot ricco e complesso, al naso fruttato come ciliege, ribes rosso e more, in bocca tannino dolce e nobile.

Pinot Nero Riserva**Brunnenhof****45,00 €**

Frutta intensa, frutti di bosco, caramello, intenso, molto elegante e pieno di finezza, persistente.

Pinot Nero**Tenuta Abraham****50,00 €**

Di colore rosso rubino, profumo di ciliege amarene, lamponi, ribes, arancia rossa e bosco. Il corpo intenso, tannini morbidi, leggermente salato, a lunga persistente ed elegante.

Pinot Nero Barthenau Vigna S. Urbano**J. Hofstätter****75,00 €**

Rosso rubino, un profumo amarene, lamponi e toni di vaniglia.

**Lagrein:**

Ecco il nostro gioiello! Il Lagrein, infatti, è la perla dei vini rossi altoatesini, che rispecchia la regione e tutta la sua bellezza. Questa vite è annoverata fra le più illustri varietà autoctone ed se ne trova già menzione nel 17° secolo, in documenti del Convento benedettino Muri a Gries (Bolzano).

Nobilitato dalla maturazione, si rivolge all'intenditore con il suo intenso color granata, il suo aroma nobilmente invecchiato e la sua corposità forte, vellutata e armoniosa. Il Lagrein è un vino da meditazione. Raggiunge la piena maturazione nelle barrique di rovere. Sfumature aspre, di viola e mora. Si sposa bene con piatti saporiti di carne rossa e gustosi formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18 °C

Lagrein**Nals / Margreid****25,00 €**

Il Lagrein Nals Margreid è un vino rosso dal colore granato e profumi di frutta in confettura, eucalipto, cacao e violetta. Palato caldo, consistente, con buona freschezza e sapidità che rendono ancora più piacevole il sorso. Matura 8 mesi in botte grande di rovere

Lagrein Perl**Cantina Bolzano****30,00 €**

Un vino di colore rosso granato scuro. Ha dei sentori di frutti di bosco, vaniglia, cacao e humus. In bocca è pieno, morbido, elegante, persistente e armonico

Lagrein Riserva Select**Cantina Rottensteiner****36,00 €**

Frutta intensa, bacche scure, ciliegia, caramello, intenso, pieno di carattere, elegante e secco

Lagrein Riserva Burgum Novum Tenuta Castelfeder 37,00€

Molto elegante e speziato con note di cioccolato fondente, tabacco e pepe, come anche con tannini morbidi e ben integrati, con una piacevole acidità e un retrogusto elegante.

Lagrein Tor di Lupo Riserva Cantina Andriano 42,00 €

Aromi ricchi e complessi, sentori di amarena e frutti di bosco, pieno e persistente

Lagrein Carano Tenuta Baron di Pauli 46,00 €

Alla vista è di color rosso granato scuro. Al naso risulta fruttato e floreale, con un soffio di cioccolato. Al palato il sorso rivela un carattere pieno, importante e corposo, caldo e dal tannino strutturato che scolpisce, ma non graffia. Nobiltà intrinseca. Un fondamento imprescindibile.



Merlot:

Il Merlot è un vino rosso leggermente asprigno, originario della Francia, di colore rosso granata fino a rosso granata scuro. Il profumo rievoca leggermente l'odore d'erba e vite vergine, il suo sapore è pieno, aspro, con aromi di ciliegia selvatica e ribes. È particolarmente adatto all'arrosto d'agnello, alla cacciagione e ai formaggi saporiti. Temperatura di servizio: 18-20 °C

Merlot Tenuta Elena Walch 28,00€

Colore rosso intenso, il gusto pieno e corposo e la lunga persistenza esaltano il suo tipico carattere. Affinamento in botti di rovere e parte in barrique.

Merlot Riserva Siebeneich Cantina Colterenzio 32,00 €

Frutti di bosco maturi, cioccolata amara, molto profondo, complesso, tannini fini, elegante.

Merlot Riserva Staves Tenuta Kornell 40,00 €

Spiccato aroma, sentore di cioccolato e le note eleganti e speziate; vino dalla beva facile con tannini evidenti, salato, stimolante con retrogusto leggero.

Merlot Riserva Brenntal**Cantina Cortaccia****46,00 €**

Frutta bella, bacche scure, prugna, eucalipto, intenso e molto elegante, secco.

Merlot MMXIV BIO**Tenuta Alois Lageder****62,00 €**

Frutta profonda e concentrata, aromi complessi, pieno e maturo al palato, un vino delicato.

**Cabernet:**

Ogni anno, anche in presenza di condizioni climatiche meno favorevoli, i Cabernet altoatesini ottengono i voti migliori, poiché crescono solitamente nelle posizioni più protette. Le due varietà, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, vengono quasi sempre vinificate insieme, anche se il Cabernet Sauvignon è qualitativamente più pregiato. È l'aristocratico dei vitigni altoatesini, infatti si trova sempre più spesso in cuvée con

Merlot, Lagrein e altri vini. Il Cabernet è un vino per intenditori esigenti, che amano i vini forti, pieni, per lo più maturati in barrique, con le sue intense e svariate tonalità di granata, in bouquet con ciliegie, ribes, ribes neri, frutta secca, cioccolato, peperone verde, legno di cedro e tabacco. Si sposa bene con i sapori forti della cacciagione, all'arrosto d'agnello e formaggi saporiti. Temperatura di servizio: 18-20 °C

Cabernet Collection Graf Huyn**Cantina Bolzano****29,00 €**

Fruttato floreale, con more, mirtillo, viola, cioccolato fondente e una fine nota speziata, vino forte, intenso, elegante, di una fine struttura tannica.

Cabernet Kirchhügel**Cantina Cortaccia****32,00 €**

Colore granato scuro, aromi tipici, sapore intenso, pieno di corpo, persistente

Cabernet Riserva Staves**Tenuta Kornell****42,00 €**

Note fruttate di bacche mature, al palato è pieno e rotondo con tannini asciutti e morbidi, un'acidità accattivante e un retrogusto raffinato.

Cabernet Barleith BIO**Tenuta Tröpfthalhof****55,00 €**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Molto fruttato, speziato, intenso, carnoso, acidità fresca con tannini giovanili

Cuvè Vini Rossi

Zeder**Tenuta Kornell****28,00 €**

Cabernet, Merlot, Lagrein

Aromi di violetta, sentori vegetali con un velo di peperone verde, struttura morbida, persistente.

Lagrein Merlot Graf von Meran**Cantina Merano****31,00 €**

Profumo chiaro e fine di chicchi neri con note di ciliegia e prugna aggiunto con profumo di legno e terra.

Reserve del Conte BIO**Tenuta Manincor****32,00 €**

Cabernet, Merlot, Lagrein

Frutta piacevole, bacche rosse, un velo di spezie, sapido, struttura elegante, tannini vellutati.

Soma**Cantina Cortaccia****35,00 €**

Cabernet, Merlot

Sentori di ciliegia, prugna, more, alloro, menta, sapido, intenso al palato.

Cornelius**Cantina Colterenzio****42,00 €**

Cabernet Sauvignon, Merlot

Fruttato, menta, caramello, frutti di bosco, molto elegante, intenso e morbido, secco

Casòn Hirschbrunn BIO **Tenuta Alois Lageder** **50,00 €**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lagrein, Syrah, Petit Verdot
Intenso, compatto, frutta concentrata, frutta sapida, fresco e molto fruttato

Vini rossi da altre zone d'Italia

Trentino

Teroldego Riserva Tiroler Gold **Dorigati**  **29,00 €**

Frutta intensa, frutti di bosco, forte, sapido, tannini vellutati, elegante e secco.

Veneto

Valpolicella Ripasso **Secondo Marco** **37,00 €**

Rosso rubino concentrato e intenso il colore. Offre al naso un bel bouquet olfattivo, composto da amarene, more e prugne, che sono arricchite da ricordi di tabacco e cannella. L'assaggio risulta equilibrato e morbido, caldo e caratterizzato da una delicata trama tannica. Ottima la persistenza.

Amarone della Valpolicella Valpantena **Bertani** **55,00 €**

Prugna, ciliegia, frutta secca, petali di tè, spezie, morbido e persistente

Toscana

Chianti DOGG BIO **When we Dance Il Palaggio** **24,00 €**

Rosso ciliegia brillante, entusiasta con intensi aromi di ciliegie e frutti di bosco. Finitura molto armonioso.

Chianti Classico Riserva Marchesi **Tenuta Tignanello** **50,00 €**

Fruttato, ciliegia, mocca, intenso ed elegante al palato, vellutato e secco

Rosso di Montalcino BIO **Col D'Orcia** **28,00 €**

Fruttato, ciliegia intensa, intenso, sapido e ricco di aromi al palato, elegante, pieno di finezza, secco

Brunello di Montalcino BIO **Corte Pavone** **60,00 €**

Rosso granato, note di ciliegia, frutti di bosco, noce e liquirizia, compatto

Vino Nobile di Montepulciano **Tenuta Dei** **32,00 €**

Intenso di ciliegia e prugna, al palato é erbaceo, bilanciato e persistente

Poggio ai Ginepri **Tenuta Argentiera** **32,00 €**

Cabernet, Syrah, Merlot

Bouquet di frutta rossa e prugna matura, eucalipto con un velo di liquirizia, buona struttura, tannini morbidi e persistenti

Syrah Tellus **Falesco** **23,00 €**

È un vino rosso dal colore rubino intenso e profondo. Al naso alterna toni di frutta rossa matura ad erbe di macchia e spezie scure. Sorso gustoso, fruttato, avvolgente, setoso con ritorni speziati e tannino elegante e delicato. Matura 5 mesi in botti di secondo passaggio.

Tignanello **Antinori** **90,00 €**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Tabacco, spezie, more e ribes, al palato è vellutato e morbido, ben bilanciato con un velo di cioccolato al finale

Piemonte

Barbera d`Asti Bricco dell`Uccellone Giacomo Braida **70,00 €**

Aromi ricchi di bacche piccole, menta, vaniglia, liquirizia, grande corpo, bella struttura

Barbaresco Bric Balin **Moccagatta** **59,00 €**

Aroma fine, floreale, profuma di ribes, pesca, tannini fini, finale molto persistente

Barolo **Massolino** **48,00 €**

Bouquet intenso, bacche rosse fresche, rosa di bosco, speziato, pieno, giovanile, intenso e secco

Sicilia

Nero d`Avola

Morgante

26,00 €

Fruttato, speziato, intenso, sentori di prugna, secco

Vini da dessert

Verduzzo Friulano

Torre Rosazza - 0,5l

25,00 €

Note di pesca e di albicocca, banana e vaniglia, grande persistenza.

1 bicchiere - 6cl

4,50 €

Vino liquoroso Pipa XVI

Tenuta Glöggelhof – 0,5 l

45,00 €

In Alto Adige è il primo vino che viene prodotto secondo il sistema del vino Porto con la differenza però che il Pipa viene prodotto dalle uve di Lagrein. Vino straordinario ha un intenso e gradevole profumo di ciliegie mature e frutti di bosco. La forte presenza di tannini e il suo sapore piacevolmente aspro fanno da contrasto alla sua dolcezza dando così vita ad un mix di sapori.

1 bicchiere - 6cl

6,50 €

I giovani vivaci,

Vini sensazionali di viticoltori altoatesini da esplorare!
Viticoltori che seguono il loro stile e che coltivano il loro vigneto con tutta la loro passione, a mano, in parte in esposizioni molto ripidi. Pieni di talento e ambizione sono una nuova generazione di giovani viticoltori sperimentatori.

