

# Vini Rossi



## La Tunella Merlot DOC

Anbaugebiet: FRIULI

Cantina: LA TUNELLA

Rebsorte: 100% Merlot

Beschreibung: Lebendiges und intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen.



29,50 €



## Montebruna DOCG

Anbaugebiet: PIEMONTE

Cantina: GIACOMO BOLOGNA "BRAIDA"

Rebsorte: 100% Barbera D'Asti

Beschreibung: Geschmack: vollmundig, harmonisch mit einem Nachgeschmack, der lange andauert und mit Mandel abschließt.

35,50 €



## Barolo DOCG

Anbaugebiet: PIEMONTE

Cantina: ARMANDO PARUSSO

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Beschreibung: Rubinrot, fast Granat. Reifes Obst, Würzing, balsamisch und Mineralie.



69,50 €



## Brunello di Montalcino DOCG

Anbaugebiet: TOSCANA

Cantina: TENUTA LA PODERINA

Rebsorte: 100% Sangiovese

Beschreibung: Intensives Rubinrot, reife rote Früchte, Blumen und Gewürze im Bouquet. Sehr zugänglich am Gaumen, weich und lang anhaltend im Abgang.



52,50 €



## Bricco dell'Uccellone DOC

Anbaugebiet: PIEMONTE

Cantina: GIACOMO BOLOGNA "BRAIDA"

Rebsorte: 100% Barbera D'Asti

Beschreibung: Intensive rubinrote Farbe mit einem Granatschimmer.

Reicher, vielfältiger Duft von bemerkenswerter Intensität und Umfang.



69,50 €



## Amarone Classico DOC

Anbaugebiet: VENETO

Cantina: ZENATO

Rebsorten: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Beschreibung: Aroma getrockneter Pflaumen und Trauben.

Weich und trocken mit dem typischen Kirschgeschmack.



69,50 €

## Vini Bianchi



### **Sauvignon IGT**

Anbaugebiet: **FRIULI**

Cantina: **ALTURIS**

Rebsorte: **100% Sauvignon**

Beschreibung: Auf dem Gaumen ist er frisch, körperreich, geschmackvoll und mit lang anhaltendem Geschmack.

**21,50 €**



### **Sauvignon DOC**

Anbaugebiet: **FRIULI**

Cantina: **LA TUNELLA**

Rebsorte: **100% Sauvignon**

Beschreibung: Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus.

**25,50 €**



### **Lugana Santa Cristina Vigneto Massoni DOC**

Anbaugebiet: **VENETO**

Cantina: **ZENATO**

Rebsorte: **100% Trebbiano di Lugana**

Beschreibung: Strohgelb mit einem ausladenden Duft nach Blumen, Honig und süßen Gewürzen sowie einem vollen, frischen Geschmack.

**25,50 €**



### **Regaleali Bianco Sicilia IGT**

Anbaugebiet: **SICILIA**

Cantina: **TASCA D'ALMERITA**

Rebsorten: **43% Grecanico, 23 Catarratto, 22% Inzolia und 12% Chardonnay**

Beschreibung: Hell strohgelb im Glas, ausgeglichen und leuchtend; elegant, gut ausgeprägt und nachhaltig; trocken ohne Spitzen, rein, kräftige Struktur.

**21,50 €**



### **Vermentino Villa Solaias DOC**

Anbaugebiet: **SARDEGNA**

Cantina: **SANTADI**

Rebsorten: **85% Vermentino und 15% Nuragus**

Beschreibung: Der Villa Solais ist ein Vorzeige-Vermentino, der durch den kleinen Anteil Nuragus etwas mehr an Fülle bekommt

**19,50 €**

## Vino Rose'



### **Regaleali Le Rose Sicilia IGT**

Anbaugebiet: **SICILIA**

Cantina: **TASCA D'ALMERITA**

Rebsorte: **100% Nerello Mascalese**

Beschreibung: brilliant, schöne Rose'farbe im Glas. Wohlriechender Duft nach Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren und Maultaschen. Reichhaltig am Gaumen, frische und angenehme Süffigkeit.

**21,50 €**

## *Ein Wort Wein*

*Was ist der beste Wein? Und was ist der beste Wein zum Essen? Die erste Frage kann man gar nicht beantworten, weil sich endlos über Geschmack streiten lässt. Dagegen scheint die zweite Frage ziemlich leicht lösbar zu sein, denn um die Harmonie zwischen leichten oder kräftigen Gerichten und den optimalen Begleitern zu finden, darf man nicht immer den kräftigsten, aromatischsten, teuersten Wein wählen, sondern einen, der nicht zu dominant ist-der den Geschmacks-Nuancen von Tagliata, Sogliole & Co. genügend Spielraum zur Entfaltung lässt und sie im Idealfall noch besser zur Geltung bringt. Ohne Modestia Tedesca empfehle ich Ihnen, mich bei der Auswahl um Rat zu fragen- schließlich kennt keiner unser Weine besser als der, von dem sie mit Lust und Leidenschaft ausgesucht wurden. Bei einem Punkt muss ich Sie allerdings um Nachsicht bitten. Da meine Wiege bekanntlich im Süden Italiens steht, kann es durchaus sein, dass meine Empfehlungen tendenziell eher in diese Richtung gehen als in den Norden (der allerdings bei eher säurebetonten Weissweine größere Auswahl zu bieten hat) Aber wie auch immer: für Ihren Raccone gibt es nichts Schöneres als Gäste die unsere Küche und unsere weine lieben- und deshalb immer wieder gerne zu *Questione di Gusto* Kommen*



## *Willkommen*

PPS: Noch ein Hinweis:



Prosecco



Rotwein



Weißwein



Rose'



Drei Gläser Gambero Rosso



Barrique

## *Vini della Casa*



**Gold Cuvee' Brut**



0,1 cl **3,80 €**

**Bianco delle Venezie IGT**



0,2 cl **5,00 €**

**Rose' delle Venezie IGT**



0,2 cl **5,00 €**

**Rosso delle Venezie IGT**



0,2 cl **5,00 €**

**Pinot Grigio IGT**



0,2 cl **6,00 €**

**Chardonnay IGT**



0,2 cl **6,00 €**

**Sauvignon IGT**



0,2 cl **6,00 €**

## Bollicine



### **Quartese Valdobbiadene Prosecco superiore Brut DOCG**

Anbaugebiet: VENETO

Cantina: RUGGERI

Rebsorte: 100% Glera

Beschreibung: Trocken, frisch, schlank, weich und rund, mit schöner Länge und einem angenehmen fruchtigen Abgang

28,50 €



### **Gold Cuvée Brut DOC**

Anbaugebiet: VENETO

Cantina: BORGO MOLINO

Rebsorte: 90% Glera und 10% Chardonnay

Beschreibung: Ein lebhafter, spritziger Spumante, hergestellt aus einer Auslese der besten Lagen

19,50 €

## Vini Bianchi



### **Pinot Grigio IGT**

Anbaugebiet: FRIULI

Cantina: ALTURIS

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Beschreibung: Raffiniertes, reiches und üppiges Bouquet, Nuancen von exotischen Früchten

21,50 €



### **Pinot Grigio DOC**

Anbaugebiet: FRIULI

Cantina: LA TUNELLA

Rebsorte: 100% Pinot Grigio

Beschreibung: Der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefenote und einem entschiedenen Charakter.

25,50 €



### **Chardonnay IGT**

Anbaugebiet: FRIULI

Cantina: ALTURIS

Rebsorte: 100% Chardonnay

Beschreibung: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Er duftet zart, mit raffinierten fruchtigen und blumigen Nuancen, die mit mineralischen Sensationen verschmelzen.

21,50 €



### **Chardonnay**

Anbaugebiet: FRIULI

Cantina: LA TUNELLA

Rebsorte: 100% Chardonnay

Beschreibung: Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. Er duftet zart, mit raffinierten fruchtigen und blumigen Nuancen, die mit mineralischen Sensationen verschmelzen.

25,50 €



## **Cabernet Sauvignon IGT**

Anbaugebiet: **FRIULI**

Cantina: **ALTURIS**

Rebsorte: **100% Cabernet Sauvignon**

Beschreibung: Er schmeckt angenehm, ist leicht zu interpretieren und hat ein elegantes Tanningehalt.



**21,50 €**



## **Le Volte IGT**

Anbaugebiet: **TOSCANA**

Cantina: **TENUTA dell'ORNELLAIA**

Rebsorten: **50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon**

Beschreibung: Aroma nach reifen Beerenobst. Großzügiger, runder Geschmack und ein attraktives langes Ende.

**42,50 €**



## **Chianti Classico DOCG**

Anbaugebiet: **TOSCANA**

Cantina: **CASALE DELLO SPARVIERO**

Rebsorten: **95% Sangiovese und 5% Canaiolo**

Beschreibung: In der Nase Noten von Waldbeeren und Veilchen, angenehm trocken, mit einer herrlich weichen Abschlussnote am Gaumen.



**28,50 €**



## **Valpolicella Classico Superiore DOC**

Anbaugebiet: **VENETO**

Cantina: **ZENATO**

Rebsorten: **85% Corvina, 10% Rondinella und 5% Sangiovese**

Beschreibung: Ausgewogen, frisch, knackig am Gaumen und mit seiner feinwürzigen Note ein vielseitiger Speisenbegleiter.



**21,50 €**



## **Rosso di Montepulciano DOC**

Anbaugebiet: **TOSCANA**

Cantina: **NOTTOLA**

Rebsorten: **80% Sangiovese 20% Uva Locale**

Beschreibung: Der Wein ist rubinrot. Er hat einen fruchtigen Duft mit typischen Veilchennoten. Im Mund zeigt er sich weich, harmonisch und ein bisschen tanninhaltig.



**23,50 €**



## **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**

Anbaugebiet: **TOSCANA**

Cantina: **NOTTOLA**

Rebsorten: **80% Sangiovese 20% Uva Locale**

Beschreibung: Körperreich mit kräftigen, aber weichen und perfekt eingebunden Tanninen. Unglaublich lang und anhaltend im Nachhall.



**28,50 €**