

A L'ANGOLO

UNO DEI MIGLIORI ENOTECAI ITALIANI | UNO DEI MIGLIORI ENOTECAI ITALIANI

Spumante

75cl

*PINOT DI PINOT Brut « GANCIA »

Piemonte

20cl 9,40€

Cépages : Pinot nero, Pinot bianco, Pinot grigio



Ce mousseux est dominé par un parfum floral et fruité, avec nuances d'acacia. Son perlage est fin et persistant. En bouche, il est sec, frais, délicat, pur et subtil. Parfait pour une belle mise en bouche ou tout le repas.

20cl

*PROSECCO Brut DOC TREVISO « SAN GIOVANNI »

Veneto

verre 6,50 €

Cépage : 100% Glera (Prosecco).

Ce mousseux au perlage fin et généreux est dominé par des arômes délicats de pêche et de pommes reinettes.

En bouche, il est sec, aromatique et bien équilibré.

Parfait pour une belle mise en bouche ou pour tout le repas.



bouteille 36,00 €

Blancs

*LE BINE SOAVE Classico « CAMPAGNOLA »

Veneto

30,00 €

Cépages : Garganega, Trebbiano.



Parfum intense et délicat. Vin caractéristique, subtilement fruité, accompagné d'une belle matière en bouche.

Très harmonieux avec un arrière-goût typique d'amandes.

*VERNACCIA di San Gimignano « GEOGRAFICO »

Toscana

24,00 €

Cépages : 100% Vernaccia di San Gimignano.

Parfum de croûte de pain fraîche et de fleurs blanches.

Bouche fraîche avec une finale agréable d'amande.

Vin blanc typique de Toscane.



Rouges

75cl

*BARBERA D'ASTI « FERRARIS »

Cépage : 100% Barbera.

Nez chaleureux aux parfums épicés et très aromatiques, finesse et générosité des arômes caractérisent cet excellent Piémontais !
Bouche agréablement fraîche, vivace, souple et bien équilibrée.



Piemonte 38,60 €

*BAROLO « CASETTA »

Cépage : 100% Nebbiolo.



Seigneur de sa région, le Barolo est aujourd'hui le vin du Piémont qui transmet les meilleures expressions du Nebbiolo.

Sa belle couleur rouge grenat introduit un bouquet intense aux subtiles notes de roses séchées et de sous-bois.

Son affinement d'au moins trois ans en tonneaux et de 6 mois en bouteilles lui font bénéficier d'une bouche robuste, veloutée, pleine, avec une structure harmonieuse et une longue finale.

Piemonte 76,00 €

*LE BINE VALPOLICELLA Classico « CAMPAGNOLA »

Cépages : Corvina, Corvinone veronese, Rondinella.

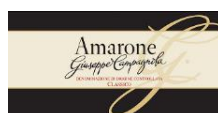


Grâce à une seconde fermentation due à l'ajout au mois de novembre de 15% du moût de raisins séchés les 2 mois précédents, ce Valpolicella classico bénéficie alors d'arômes particuliers de confiture, d'un parfum net et épicé. La bouche est veloutée, souple et de bon corps avec une finale persistante sur fond de cerises et de prunes.

Veneto 32,00 €

*AMARONE della Valpolicella « CAMPAGNOLA »

Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella.



Seigneur du Veneto, ce vin est vinifié à partir de raisins mis à sécher 100 jours pour une concentration des sucres, s'en suit une longue macération et un affinement en tonneaux durant 2 ans.

Son nez de confiture de cerises aux nuances vanillées et épicées est très odorant, sa bouche est robuste, veloutée et chaude.

Un rouge superbement conçu, concentré et de caractère avec une longue finale.

Veneto 79,20 €



Rouges

75cl

*PINOT NERO DEL PIAVE VILLA ROCCA « CAMPAGNOLA »

Veneto

23,30 €

Cépage : 100% Pinot nero del Piave.



Ce Pinot noir se déguste frais ou tempéré.
Son parfum agréablement vineux, délicat et frais introduit un vin subtilement fruité.

*LAMBRUSCO REGGIANO DOLCE QUERCIOLO « MEDICI »

E. Romagna

verre 6,20 €

bouteille 24,90 €

Cépages : Lambrusco Salamino et Marani.

Vin rouge doux pétillant, parfum fruité et persistant aux subtiles notes de violette.

La bouche est fraîche, fruitée et très harmonieuse.



*SANGIOVESE APPASSITO « CAVIRO »

E. Romagna

28,90€

Cépage : 100% Sangiovese Rubicone



Belle couleur rouge tendant au violet, les parfums typiques de mûre et de cerise lui confèrent un bouquet concentré de fruits sur une délicate touche épicée.

La bouche est complexe et d'une exceptionnelle fraîcheur.

*CHIANTI Colli Senesi « GEOGRAFICO »

Toscana

27,60 €

Cépages : 85% Sangiovese, 15% Canaiolo.

Parfum frais, fruité, aux notes de fruits des bois et de baies rouges. En bouche, il est harmonieux et rond aux fines notes de cerises rouges en finale.



*NOBILE DI MONTEPULCIANO « GATTAVECCHI »

Toscana

38,20 €

Cépage : 100% Prugnolo Gentile.



Nez ample de fruits mûrs, notamment de prunes.
Vin subtil, chaud et robuste, aux tannins fins.
Ce vin concentre toute l'élégance de la Toscane !

*BRUNELLO DI MONTALCINO « CASISANO »

Toscana

87,00 €

Cépage : 100% Sangiovese grosso.

Seigneur de la Toscane, ce vin aristocratique et légendaire dégage des parfums amples et complexes aux nuances boisées.

La bouche est élégante, boisée, de grande structure avec longue finale.



Rouges

75cl

*AGLIANICO DEL BENEVENTANO « TOMBACCO »

Campania

29,00 €

Cépage : 100% Aglianico.



Parfum net, ample, complexe où l'on perçoit des senteurs de cerises et fruits des bois sur fond d'épices et de vanille. Excellente entrée de bouche, vin élégant et très agréable, plein avec une longue finale.

*PRIMITIVO « BAROCCO »

Cépage : 100% Primitivo di Puglia.

Les raisins sont à maturation avant tous les autres et vendangés la fin août, d'où son nom « Primitivo ».

Il en résulte un vin au parfum riche de cerise et une bouche chaude et souple.



Puglia

27,00€

*SALICE SALENTINO RISERVA « LEONE DE CASTRIS »

Puglia

39,00 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia Nera.



Parfum intense et délicat. Vin harmonieux et chaud, discrètement boisé avec une longue persistance finale. Pour celles et ceux qui apprécient un vin robuste aux tannins bien équilibrés.

CHOIX AU VERRE / PICHETS

BLANCS

	VERRE	1/4L	1/2L	Bouteille 75cl
*CHARDONNAY « CAMPAGNOLA » (VENETO)	4,50 €	8,90 €	15,80 €	23,80 €
*PINOT GRIGIO Bio Vegan « ANNO DOMINI » (VENETO)	4,80 €	9,20 €	16,50 €	24,20 €
*QUOTIDIANO « GATTAVECCHI » (TOSCANA)	4,90 €	9,50 €	16,80 €	24,50 €
*VIN MAISON	4,90 €	7,90	14,90 €	21,90 €

ROSE

*CHIARETTO DI BARDOLINO « CAMPAGNOLA » (VENETO)	4,60 €	8,90 €	15,80 €	23,80 €
*BRANCIFORTI « FIRRIATO » (SICILIA)	5,20 €	9,80 €	16,80 €	25,20 €
*VIN MAISON	4,90 €	7,90	14,90 €	21,90 €

ROUGES

*CABERNET SAUVIGNON Bio Vegan « ANNO DOMINI » (VENETO)	5,30 €	9,80 €	16,90 €	25,50 €
*QUOTIDIANO « GATTAVECCHI » (TOSCANA)	4,90 €	9,50 €	16,80 €	24,50 €
*MONTEPULCIANO BISANZIO « CITRA » (ABRUZZO)	4,20 €	7,90 €	14,90 €	21,00 €
*NERO D'AVOLA BRANCIFORTI « FIRRIATO » (SICILIA)	5,50 €	9,90 €	18,90 €	26,70 €
*VIN MAISON	4,90 €	7,90	14,90 €	21,90 €