



Vini proposti dal Gambero Rosso
Gambero Rosso Wine List

Bianchi
White Wine

Azienda vinicola la Baia Del Sole di Federici
Colli di Luni

Solaris Doc

€ 23.00

Vermentino del territorio al 100%

Il nome Solaris deriva dal latino e significa Sole ed è stato scelto non a caso per sottolineare l'importanza dell'esposizione dei vigneti sulle colline che circondano la storica piana di Luni chiamate "colline del Sole"

Il suo colore è il giallo paglierino ha profumi di frutta bianca e ha notevole nerbo e mineralità.

Perfetto se accostato ai secondi piatti di mare.

Sarticola Doc

€ 28.00

Vermentino in purezza ottenuto dalle uve coltivate nello storico vigneto situato in località "Sarticola", sulle alture di Castelnuovo Magra.

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Bella apertura di frutta a polpa gialla a cui seguono spiccati sentori floreali con finale minerale. In bocca risulta secco, di grande struttura e decisa personalità, con toni morbidi e di lunghissima persistenza.

Molteplici accostamenti a base di pesce, da provare anche con le trofie al pesto.



Azienda vinicola la Baia Del Sole di Federici
Colli di Luni

Oro D'Isée Doc

€ 25.00

Vermentino del territorio al 100%
Questa etichetta vuole ricreare la concezione di piccola partita di vino di eccellenza, preparata scegliendo ogni anno in vigna i migliori grappoli di Vermentino.
Color giallo paglierino con riflessi dorati. Intriganti note floreali che lasciano spazio a note aromatiche.
Ideale anche come aperitivo, si accosta benissimo a piatti elaborati di pesce, carni bianche e verdure.

Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi

Costa Marina Doc

€ 38.00

Vermentino del territorio al 100%.
Tra i vini bianchi è il più delicato e raffinato dell'assortimento proposto dall'Azienda Agricola Ottaviano Lambruschi è ideale per essere abbinato con primi piatti, carni bianche e secondi a base di crostacei, aragoste e crudités. Colore limpido, dorato, con sentori di frutta a polpa bianca, in bocca presenta una buona freschezza. Accostamenti alternativi: Piatti di terra, formaggio a pasta dura stagionato & salumi.



Cantina Vinicola in Licanto, Campania

Greco di Tufo Docg

€ 30.00

Vino secco e fermo della regione Campania con decantazione statica sul mosto dopo pressatura soffice dei grappoli. Color giallo paglierino, profumi di pietra focaia, biancospino, mela verde dal sapore intenso e persistente.

Adatto a tutti i frutti di mare.

Azienda vinicola Fratelli Dorigati, Trento

Pinot Grigio Trentino Doc

€ 28.00

Il Pinot grigio è un'evoluzione del Pinot nero, è una varietà di vitigno molto complessa che richiede particolare attenzione. Colore giallo paglierino chiaro e limpido con una profumazione fruttata è un vino pieno, sapido e strutturato dal sapore delicato. Adatto a pranzi leggeri, antipasti di mare e ottimo con crudités e risotti mantecati



Azienda Agricola KELLEREI ,Alto Adige

Gewürztraminer Doc

€ 28.00

È un vino tipicamente Trentino coltivato in ambiente freddo e secco di un bel giallo paglierino, che può diventare di una gradazione più carica fino a raggiungere tonalità dorate e di color ottone, con aromi che ricordano i petali di rose e spezie di pepe e noce moscata. Adatto ad antipasti saporiti, primi corposi e pesce grigliato e fritto misto.

Chardonnay Doc

€ 30.00

Vino di elegante personalità, dal profumo fine ed armonico, dal gusto equilibrato, di buona struttura. Questa varietà si distingue per il suo aroma tipico ricordante i frutti esotici. Vino fresco al palato e di corpo equilibrato. Ideale con i crostacei, accompagna divinamente l'aragosta e il pesce pregiato.

Ottimo come aperitivo, si sposa degnamente con i più raffinati antipasti.



Azienda Durin di Ortovero, Savona

Pigato Doc

€ 30.00

È un vino tipicamente Trentino coltivato in ambiente freddo e secco di un bel giallo paglierino, che può diventare di una gradazione più carica fino a raggiungere tonalità dorate e di color ottone, con aromi che ricordano i petali di rose e spezie di pepe e noce moscata. Adatto ad antipasti saporiti, primi corposi e pesce fritto misto.

Azienda Ronco dei Tassi di Cormons, Gorizia

Ribolla Gialla

€ 33.00

Il colore è giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, il profumo è contraddistinto da note di frutta fresca e fiori gialli. In bocca è elegante, ha una buona freschezza ben equilibrata, secco ed armonico, lascia un retrogusto piacevole. Si sposa con insalate di mare e zuppe di pesce, è particolarmente indicato per essere accostato ad una cottura al sale del pesce.



Rossi
Red Wine

Azienda vinicola la Baia Del Sole di Federici
Colli di Luni

Eutichiano Doc

€ 22.00

Nato da uve Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo questo vino dal romantico colore rosso rubino, particolarmente adatto, per il suo profumo intenso e fruttato ed il sapore asciutto, ad accompagnare non solo carni ma anche piatti più elaborati di pesce.

Azienda Agricola Ca' Del Baio, Cuneo

Dolcetto d'Alba Doc

€ 28.00

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso con delicate note fruttate che ricordano la ciliegia, la fragolina di bosco e le more. Dal sapore secco, armonico e di buona acidità.
Antipasti misti e primi piatti sia di mare che di terra.
Perfetto con salumi, formaggi e verdure.



Rosé
RoséWine

Cantine Dorigati 1858

Lagrein Kretzer Trentino Doc

€ 28.00

Il termine KRETZER, sinonimo di rosato, deriva da "KRETZE", un grande cestone di vimini con cui i contadini sgrondavano l'uva pigiata per ottenere appunto un prodotto rosato, di profumazione fruttata ed intensa dal sapore elegante. Adatto a primi ripieni di mare, frittture di miste, pesce al forno e formaggi.

Azienda Vinicola la Baia Del Sole Federici

Prima Brezza IGT

€ 20.00

Si presenta con un color melograno intenso, si distingue per la sua eleganza olfattiva, con note di ciliegia e frutti di bosco impreziosite da sfumature speziate. In bocca, è un'esplosione di morbidezza corroborata da una freschezza minerale che lo rende irresistibile. Questo vino è l'ideale per accompagnare una varietà di piatti, dalla carne bianca al pesce perfetto per pietanze crude.



Bollicine

Azienda Vinicola la Baia Del Sole Federici Colli di Luni

Gran Cuvée extra dry

€ 30.00

Si presenta con un colore giallo chiaro, vivo e brillante. Il suo profumo è caratteristico da un bel sentore di mela acerba e fiori d'acacia appassiti. Il sapore è secco con lieve sentore amarognolo, il perlage si mostra fine e persistente. Ottimo come aperitivo e utilizzabile a tutto pasto per accompagnare risotti, pesce grigliato, carni bianche, formaggi freschi e dessert.

Moscato Spumante Dolce

€ 25.00

Vino spumante dolce e aromatico per le feste, prodotto da 100% uve Moscato. Si presenta con un colore giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli, limpido e con una spuma fine e persistente. Il suo profumo è fruttato e aromatico; il sapore è dolce, vellutato, pieno ed armonioso. Ideale compagno di dolci secchi, torte, frutta fresca e sciropata, dolci da forno, biscotti, pandoro e panettone.



Azienda agricola San Cristoforo, Brescia

Franciacorta Rosé

€ 55.00

È un vino che al tratto gusto-olfattivo ricorda i frutti rossi di bosco con note aggrumate di pompelmo. Vinificato a rosato e composto solamente da pinot nero è prodotto in sole 3.300 bottiglie annue.
100% Pinot Noir, Profilo Semi Dry

Franciacorta Brut Docg

€ 50.00

Varietà delle uve: Chardonnay al 100%

Le bottiglie restano 30 mesi a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remuage. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura.

Profumi di frutta matura, vegetale e miele. Perlage fine e persistente, con sensazioni dolci e rotonde. Un perfetto partner per grandi piatti di crudo di pesce, ma anche di risotti ai frutti di mare e catalane.



Cantina Merotto di Col San Martino, Treviso

Valdobbiadene Prosecco millesimato Extra Dry Docg

€ 35.00

Vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo delicato e sottile. Sentori maturi di mela e frutta esotica. Gusto di grande equilibrio con retrogusto piacevole, invitante con ricordo di mosto fresco.

Abbinabile ad aperitivi, crudités o con pasticceria secca.



CHAMPAGNE

Drappier Carte d'Or Brut

€ 80.00

Pinot Nero 70% Chardonnay 25% Pinot Meunier 5%

Questo rappresenta l'assemblaggio di uva nera vinificata in bianco, esso è ricercato non solo per la sua struttura, ma anche per le sue finissime e caratteristiche note di frutti rossi. La veste si riflette in ricche tonalità di oro, talvolta ramate. Al naso il bouquet di fiori di rosa canina cede subito il posto agli aromi di frutta con nòcciolo, come la pesca bianca. Un tocco speziato annuncia una bocca possente e complessa. Al palato l'insieme è immediatamente vinoso, dominato dai frutti maturi: pesca, albicocca e frutti rossi.

Rappresenta per antonomasia uno champagne a tutto pasto.