

# CARTA DEI VINI





Il Vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione



# **LE MEZZE - 0,375 LT**

# Valcalepio Eligio Magri €15

Alla vista si presenta rosso rubino mediamente intenso. All'olfatto: cospicua presenza di frutti a bacca rossa, ben integrati al ribes e alle spezie varietali Gustativo: vino di buon volume, fresco e giustamente tannico.

# Valpolicella Classico Masi €15

Si presenta con un colore rosso rubino leggermente ambrato e brillante; al naso, colpisce il bouquet fresco e fruttato, con sentori di frutti rossi. Il gusto secco, vellutato e ben bilanciato si accompagna molto bene alle carni rosse.

#### Ronchedone Cà dei Frati €19

Al naso si presenta con aromi molto ricchi con distinte note di frutti rossi, mirtilli, marasca sotto spirito, con sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito e sapido con un'ottima struttura. Perfetto abbinato a carni rosse.

#### Tre Vescovi Barbera d'Asti Superiore DOC €17

Le uve scelte per l'ottenimento di questo vino sono le più zuccherine. Il nostro "Superiore" è affinato in fusti di rovere per un lasso di tempo variabile stabilito da degustazioni periodiche. Con l'invecchiamento in legno questo vino subisce una evoluzione del profumo e una variazione dell'intensità colorante che lo rendono più stabile nel tempo. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi aranciati, di ottima struttura, ha un profumo intenso di frutta secca e leggero boisé. Il sapore è asciutto e persistente.

# Rosso di Montalcino – Col d'Orcia €18

Presenta un bellissimo color rosso rubino scintillante con riflessi violacei. La freschezza del bouquet aromatico seduce con la sua intensa espressione fruttata evolvendo su note di bacche rosse e spezie, arricchite da note di menta e pepe. Piena di eleganza e precisione, la bocca si schiude con flessibilità in una splendida struttura tannica che rivela la finezza delle note boisé. Il finale si completa in una lunghezza persistente. Un Rosso di Montalcino da gustare nella sua giovinezza, morbido e fruttato.

## Langhe Nebbiolo DOC €15

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai nove ai dieci mesi, segue un breve passaggio in grande legno per due/tre mesi prima dell'imbottigliamento Ulteriori tre mesi in bottiglia prima della vendita. Si presenta di color rosso rubino di media intensità, con profumo di frutti rossi maturi e ciliegia.



# Lagrein Alto Adige DOC €18

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentore fruttato di ciliegie mature e more, floreale di viole e lillà, nota tipica di cacao e spezie. IL sapore è intenso e persistente, di buona struttura tannica, elegante e sapido.

# Roggiano Morellino di Scansano DOCG €15

Rosso rubino concentrato, al naso si presenta con un bouquet elegante, complesso e variegato di frutti scuri, fiori, spezie e sottobosco. All'assaggio è snello, fine, equilibrato. Caldo, fresco e giustamente sapido, mostra tannini rotondi e una bella morbidezza. Finale di ottima persistenza.

#### Collezione Chianti Classico DOCG €15

Veste rubino splendente. Naso esplosivo di profumi: ciliegia matura, viola, tabacco mentolato, rabarbaro. Bocca calda e setosa, ricca di tensione gustativa e sapida mineralità, con un elegante tannino coinvolgente.

## Lugana Ca' Dei Frati €16

Dal colore giallo paglierino con venature verdognole, è un vino fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note di fiori bianchi e balsamici, sentori di albicocca e di fragola.



# I MAGNUM-1,5 LT

I grandi formati permettono al vino di evolversi al meglio. Una magnum è più buona di 2 bottiglie classiche! Per facilitarvi nel servirvi i grandi formati li suddividiamo in più decanter.

# Chianti DOCG Fiasco - 1,5 lt €30

Cantina: Sensi

Vitigno: Sangiovese e Canaiolo

Vol.12,5%

Ha un colore rosso rubino intenso, dotato di buon corpo e profumo persistente con note di ciliegia e sentori di spezie, in bocca si rivela morbido, fresco e piacevolmente equilibrato.

#### Luna Rossa - 1,5 lt €80

Cantina: Caminella

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero

Vol. 14,5%

Vino di grande struttura con lunga persistenza aromatica. Viene vinificato in vasche d'acciaio e affinato in piccole botti di rovere. Colore rosso rubino molto intenso con riflessi porpora. Profumo elegante, ampio, con intensi sentori di piccoli frutti e particolari note speziate. Accompagna carni rosse con o senza intingolo. Eccellente con la cacciagione.

# Barbera d'Asti Superiore Tre Vescovi - 1,5 lt €50

Cantina: Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio

Vitigno: 100% Barbera

Vol. 13,5%

Le uve scelte per l'ottenimento di questo vino sono le più zuccherine. Il nostro "Superiore" è affinato in fusti di rovere per un lasso di tempo variabile stabilito da degustazioni periodiche. Con l'invecchiamento in legno questo vino subisce una evoluzione del profumo e una variazione dell'intensità colorante che lo rendono più stabile nel tempo. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi aranciati, di ottima struttura, ha un profumo intenso di frutta secca e leggero boisé. Il sapore è asciutto e persistente.

# Ornello Maremma IGT - 1,5 lt €85

Cantina: Rocca di Frassinello

Vitigno: 40% Sangioveto, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot

Vol. 14,5%

Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato; in bocca note di sottobosco e un tannino molto morbido e vellutato.

## Langhe Nebbiolo DOC - 1,5 lt €80

Cantina: Viberti

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol: 14 %

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai nove ai dieci mesi, segue un breve passaggio in grande legno per due/tre mesi prima dell'imbottigliamento Ulteriori tre mesi in bottiglia prima della vendita. Si presenta di color rosso rubino di media intensità, con profumo di frutti rossi maturi e ciliegia.



#### Testal - 1,5 lt €75

Cantina: Nicolis

Vitigno: 90% Corvina 10% Altri

Vol.13,5%

Il Testal di Nicolis è uno di quei vini rossi tra i più importanti prodotti dall'azienda, è un prodotto che si caratterizza per originalità. Alla vista si presenta di colore rosso rubino intenso; il naso è caratterizzato da sentori di ciliegia sotto spirito e mandorle tostate, infine sopraggiunge un ricordo di cuoio. Al palato è morbido e vellutato, composto da gusto tannico rotondo e di buona persistenza.

#### Champagne Bollinger - 1,5 lt €250

Cantina: bollinger

Vitigno: pinot noir 60%, chardonnay 25%, pinot meunier 15%

Vol. 12%

È di un bel giallo dorato con un perlage molto fine. È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca riesce a combinare in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioche e spezie, noce fresca.

# Montebruna Barbera - 1,5 lt €70

Cantina: Braida

Vitigno: barbera 100%

Vol. 15%

Colore rosso rubino violaceo. Colpisce per profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore in bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla. Eccellente, equilibrato, fragrante, di ottima bevibilità.

# Bacialè - 1,5 lt €70

Cantina: Braida

Vitigno: 60% Barbera, 20% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

Vol. 14,5%

il Bacialé era colui che combinava i matrimoni. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente e affinano per 12 mesi in legno prima di essere assemblate. Al naso profumi di frutta matura e spezie, con note di more donate dal Pinot Nero. In bocca è caldo e avvolgente, con gusti complessi e finale di prugne, pepe e cannella.

#### Ronchedone - 1,5 lt €80

Cantina: Cà dei frati

Vitigno: Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet Sauvignon

Vol. 14.5%

Un vino rosso che stupisce per struttura ed eleganza, frutto di prolungata macerazione sulle uve Marzemino, Sangiovese e Cabernet e lungo affinamento in barrique. Rotondo, piacevole, potente.



#### Amarone Montresor - 1,5 lt €90

Cantina: Valpovicella

Vitigno: 80% Corvina Veronese, 20% Rondinella

Vol. 14,5%

si presenta alla vista con un colore rosso granato intenso, al naso si avverte un profumo etereo di frutta appassita. Al palato come tutti gli Amaroni della Valpolicella si dimostra un vino asciutto, corposo, caldo e avvolgente. Il vino affina 48 mesi in botti di rovere di Slavonia prima di essere imbottigiato.

#### Modus - 1,5 lt €150

Cantina: Ruffino

Vitigno: 34% Sangiovese, 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon.

Vol. 15%

Il profumo è avvolgente e profondo, teso tra note balsamiche e vegetali, con il raspo e il vinacciolo. Il frutto impegna il naso che si risolve con una elegante speziatura. La vaniglia arricchisce le note più tostate.

#### Cuvè dei Frati - 1,5 lt €90

Cantina: Dei frati

Vitigno: Turbiana 90%, Chardonnay 10%

Vol. 13%

Il Brut "Cuvée dei Frati" è uno spumante metodo classico a base di Turbiana e Chardonnay che sosta almeno 24 mesi sui lieviti. Il bouquet presenta note biscottate di nocciola, fieno e tabacco stagionato, mentre in bocca è setoso e di bella freschezza.

# Alta langa - 1,5 lt €140

Cantina: Vite colte

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay al 100%

Vol. 11,5%

Alta Langa, bianco o rosato, è un vino spumante metodo classico di altissimo pregio, prodotto attraverso la tecnica della rifermentazione in bottiglia, da uve chardonnay e pinot nero. è uno spumante che può essere esclusivamente millesimato; per questo motivo si produce soltanto nelle grandi annate.



# I BIANCHI FERMI

# Lugana DOC Cà dei Frati €28

Cantina: Cà dei Frati Vitigno: 100% Turbiana

Vol: 13,0%

Dal colore giallo paglierino con venature verdognole, è un vino fresco, lineare e dotato di grande finezza ed eleganza con note di fiori bianchi e balsamici, sentori di albicocca e di fragola.

#### Luna Verde €25

Cantina: Caminella

Vitigno: 100% Incrocio Manzoni

Vol: 12,5%

Profumo intenso di biancospino, mela golden e banana, chiude una piacevole sapidità che invita all'assaggio.

#### Malvasia-orange Wine €33

Cantina: S. egidio.

Vitigno: 100%Malvasia di Candia aromatica

Vol: 12%

Al naso sentori di frutta a polpa gialla e tropicale, seguono note agrumate di lime e pompelmo, chiudono lievi sentori di erbe aromatiche. Sorso avvolgente, morbido e sapido in un lungo e persistente finale che incentiva un nuovo assaggio. Gli Orange wine sono dei vini prodotti con uve a bacca bianca, ma vinificati come i vini rossi, cioè con macerazioni del mosto a contatto con le bucce e i lieviti.

#### Chardonnay €38

Cantina: Livio Felluga Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 13,5%

Lo Chardonnay di Livio Felluga è un vino bianco che subisce una leggera macerazione sulle bucce. Al naso si avvertono espressioni di note floreali di timo, erbe di campo, ananas, albicocca e kiwi integrate a sentori di frutta candita. Al palato è fresco e sapido, persistente, con richiami aromatici di bergamotto ed erbe officinali.



# LE BOLLE DA TUTTA ITALIA

(Da zone non vocate)

## Cuvè Negri €50

Cantina: Nino Negri

Vitigno: Chardonnay 50% - Pinot Nero 35% - Nebbiolo 15%

Vol: 12,5%

Giallo dorato intenso e brillante, nel calice presenta un perlage molto fine e persistente. Al naso offre spiccati sentori di crosta di pane, frutta a polpa bianca e piccoli frutti di bosco, con leggeri sentori di erbe aromatiche sullo sfondo. In bocca è caratterizzato da un elegante sorso fresco-sapido, di ottima lunghezza e persistenza.

Cuvè dei frati €45

Cuvè dei frati (Magnum - 1,5 lt) €90

Cantina: Cà dei frati

Vitigno: Turbiana 90%, Chardonnay 10%

Vol: 13%

Giallo paglierino, dalla spuma ricca e dal perlage fine. Al naso esprime note biscottate di nocciola, fieno e tabacco. Al palato è setoso, equilibrato alla perfezione fra struttura e acidità prima di un finale di particolare pulizia.

#### Liboll €25

Cantina: S. marzano

Vitigno: Chardonnay 80% Bombino 10% Fiano minutolo 10%

Vol: 11,5%

Giallo paglierino con netti riflessi verdolini. Perlage fine e persistente, profumo intenso, gradevole e particolarmente fruttato di pesca bianca e ricco di note floreali di sambuco e aromatiche di salvia. Al palato è fresco e brioso, rotondo, ben equilibrato, con notevole personalità e gradevolezza.

Alta Langa €50 Alta Langa (Magnum - 1,5 lt) €140

Cantina: Vinchio vaglio serra Vitigno: 100% Pinot Nero

Vol: 12,5%

Vino con perlage fine e persistente, dal colore giallo paglierino vivo. Al naso si presenta complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane, fiori bianchi, in particolare fiore d'arancio con una leggera e piacevole nota di caramello. Bella sensazione iniziale morbida e rotonda, fresco, sapido, persistente con sentori che ricordano il pane lievitato.



# L'Oster consiglia:



**Almaneti €38** Cantina: Librandi

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12%

Giallo tenue con bollicine finissime. Al naso si riconoscono vividi sentori fruttati di limone e cedro, crosta di pane, poi fiori bianchi di gelsomino e biancospino completano il bouquet che chiude fragrante su note gessose, soffi balsamici, e noce moscata. In bocca è molto ricco ma mai invadente, fresco con trama minerale di rara finezza. Finale setoso, sapido, su note che richiamano con coerenza il naso. Ottima bollicina rapporto qualità prezzo.

#### Gallura Brut €35

Cantina: Gallura

Vitigno: 100% Vermentino

Vol: 11,5%

Gallura brut si presenta con una spuma bianca e cremosa dal perlage minuto e continuo. Colore giallo paglierino lucente dal delicato profumo di fiori di macchia mediterranea. In bocca è sapido e minerale con un avvolgente freschezza che rievoca i profumi e i sapori della terra di sardegna.



# IL PROSECCO

#### Prosecco DOC Extra Dry Millesimato €25

Cantina: Maschio dei Cavalieri

Vitigno: 85-90% Glera; 15-10% Pinot Nero vinificato in rosso

Vol: 11,0 %

Di colore rosato tenue con caratteristici riflessi color ramato, ha sentori di fiori bianchi tipici della varietà Glera accompagnati da note di viola e lampone derivanti dal Pinot Nero. Al palato è di buona struttura. Al retrogusto si percepiscono distintamente i piccoli frutti rossi di sottobosco.

# Prosecco DOC Extra Dry €30

Cantina: Foss Marai Vitigno: 100% Glera

Vol: 11%

Prodotto con le uve Glera scelte e vinificate con estrema meticolosità da Foss Marai. Nadin di Foss Marai si presenta ricco di profumi floreali, dove emerge il glicine. Al palato si riconosce per morbidezza e rotondità. Buono lo spessore.

#### Valdobbiadene Prosecco BRUT Superiore DOCG €25

Cantina: Andreola Vitigno: 100% Glera

Vol: 11,5%

Il Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore BRUT Andreola è uno spumante che colpisce per l'intensità del corpo. La classe al palato è cristallina, grazie a un sorso elegante, ricco e di coinvolgente seduzione, mentre il naso pullula di rimandi alla frutta croccante, all'acacia e al glicine.

# Prosecco Cartizze €38

Cantina: De faveri Vitigno: Cartizze

Vol: 11%

Di gran classe, ha un profumo delicatamente fruttato e leggermente aromatico. Apre e chiude con estrema eleganza qualsiasi occasione importante.

#### Prosecco Rosè DOC €30

Cantina: Ruggeri

Vitigno: glera 85%, pinot nero 15%

Vol: 11%

Rosa tenue e luminoso alla vista, regala intensi profumi di piccoli frutti rossi di bosco e fiori primaverili. Assaggio fresco, vivace e cremoso nell'effervescenza, chiude con un elegante ricordo di ribes rosso e rosmarino.



# TRENTO DOC

#### L'Oster consiglia:



# Aquila Reale Trento DOC €100

Cantina: Cesarini Sforza Vitigno:

100% Chardonnay

Vol: 12,5%

Al naso la dolcezza degli aromi ricorda la frutta candita, le note di piccola pasticceria con finale lievemente agrumato. Alla sboccatura, il rabbocco viene eseguito solo con una piccola quantità di sciroppo di spedizione per rispettare la tipicità del territorio da cui provengono le uve.

#### 1673 Riserva Extra Brut DOC €55

Cantina: Cesarini Sforza Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5%

L'importante escursione termica tra il giorno e la notte e la corretta insolazione contribuiscono a concentrare nei grappoli i tipici e ricercati aromi fruttati. Il terreno sabbioso, profondo, di porfido gli dona un'invidiabile sapidità e una mineralità di lunga persistenza.

# Ferrari Maximum Brut Trento Doc €45

Cantina: Ferrari

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5%

Classica colorazione giallo paglierina arricchita da riflessi dorati e da un perlage ricco e sottile. Il profumo tipicamente fruttato di uva matura è caratterizzato da un lieve sentore mielato, che ne preannuncia il sapore pieno, armonico e vellutato, dalla pronunciata personalità.

## Ferrari Perle Bianco €75

Cantina: Ferrari

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5%

Colore giallo paglierino luminoso con avvolgenti riflessi dorati. Al naso ricorda scorza d'agrume candito e fiori bianchi che fanno da preludio a note più scure e torrefatte di caffè, cuoio, tabacco e spezie. Assaggio fresco, sapido e perfettamente armonico, ha un equilibrio che svela tutti i 7 anni di permanenza sui lieviti, affinamento che si percepisce soprattutto nel lungo finale di pepe bianco.



#### Ferrari Perle Nero €130

Cantina: Ferrari

Vitigno: Pinot Nero 100%

Vol: 12,5%

Giallo dorato e brillante, dal perlage finissimo e persistente. Al naso è materico, ricco e maturo: una gamma olfattiva di grande complessità che spazia dal fruttato al minerale, fino al tostato. Un grande vino dalla personalità certa, di rara complessità, in perfetto equilibrio tra note fruttate e tostate, completato da un'intrigante sapidità. L'elegante cremosità sa sorprendere in un dinamismo che culmina in un finale avvolgente e maestoso.

# Ferrari Perlé Zero Trento DOC €100

Cantina: Ferrari

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5%

Un mosaico di millesimi che esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna. Alla vista la cuvée si presenta con un perlage raffinato avvolto da riflessi dorati e lucenti, mentre al naso l'estrema pulizia olfattiva ci regala note di pompelmo, di radice di zenzero e di ananas fresco, che successivamente lasciano spazio ad accenni di erbe aromatiche e cumino. L'ingresso in bocca è asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato inizialmente da una piacevole avvolgenza che sfuma poi lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica.

#### Ferrari Riserva Lunelli Trento DOC €135

Cantina: Ferrari

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5%

Un millesimato di straordinaria struttura, affascinante sintesi di innovazione e tradizione. La colorazione è quella tipica gialla carica derivata da un'accurata selezione di sole uve Chardonnay, arricchita però da tenui riflessi dorati. All'esame olfattivo, si viene colpiti dall'eccezionale complessità dei profumi, fruttati e dalla trama avvolgente, che rapiscono per la loro originalità, mentre alla bocca si percepisce un perfetto equilibrio di sensazioni, con note di frutta e di lievito tostato. Il retrogusto pulito conferisce al sapore una lunghissima persistenza.



# La Franciacorta

#### Brut Franciacorta DOCG Nature €55

Cantina: Gatti

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5 %

Essenzialmente cremoso con toni fragranti di mandorla fresca e delicati aromi di burro. Deliziato da una sottile mineralità.

# L'Oster consiglia:



#### Brut Franciacorta Rosè DOCG €60

Cantina: Gatti

Vitigno: 100% Pinot Nero

Vol: 12,5 %

Fragrante con sentori di melagrana e ribes. Effervescenza ingentilita dal profilo sinuoso del vitigno.

## Brut Franciacorta DOCG €39

Cantina: Gatti

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5 %

Dal colore giallo paglierino brillante, ha sentori di frutta matura, ananas, agrumi e mandorle. Alla bocca è elegante e fresco, sapido e di buona struttura, confer- ma gli aromi fruttati.

# Brut Franciacorta Alma Cuveè DOCG €50

Cantina: Bellavista

Vitigno: 100% Chardonnay

Vol: 12,5 %

Un millesimato luminoso e di perfetto equilibrio nel quale si riflettono la storia e la natura della Franciacorta. Naturale e longevo.

#### Franciacorta DOCG la Scala Millesimato €75

Cantina: Bellavista

Vitigno: 72% Chardonnay, 28% Pinot

Nero Vol: 12%

Questa cuveé millesimata si distingue nettamente dai Brut tradizionali grazie alle intense variabili olfattive che lo caratterizzano. La spuma incede bianca ed esuberante, mentre il perlage è particolarmente minuto, serrato e persistente. Il colore oro brillante verde chiaro lascia spazio ad un profumo con accenti ben pronunciati e di particolare finezza, con note floreali di biancospino, artemisia e foglie d'alloro. Il sapore è asciutto ed eccezionalmente elegante, con una nota di acidità che contribuisce a valorizzarne il carattere.



#### Vittorio Moretti €200

Cantina: Bellavista

Vitigno: 60% Chardonnay 40% pinot nero

Vol: 12,5 %

Il Franciacorta "Vittorio Moretti" è l'eccellenza della cantina Bellavista, uno spumante importante e complesso, maturato per 7 anni sui lieviti senza perdere leggiadria e bevibilità. Al naso è un trionfo di frutta matura, nocciole e agrumi. Il sorso è strutturato e persistente, ma anche fresco ed elegante.

## Essence Rosè Franciacorta DOCG €55

Cantina: Antica Fratta

Vitigno: 55% Pinot nero, 45% Chardonnay

Vol: 13%

Essence Rosé Franciacorta DOCG Antica Fratta, colore rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero. Il suo profumo è intenso con sentori di frutti rossi. In bocca è ben strutturato, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità.

#### Franciacorta Essence Saten €50

Cantina: Antica Fratta Vitigno:

100% Chardonnay

Vol: 13%

Note agrumate si fondono elegantemente a ricordi di frutti esotici. Ottenuto da sole uve Chardonnay e in modo tale da ottenere un'effervescenza più delicata rispetto alle altre tipologie.

# Cuveè Prestige Franciacorta DOCG Cà del Bosco €50

Cantina: Cà del Bosco

Vitigno: 60% Chardonnay 30% Pinot bianco 10% Pinot nero

Vol: 12,5 %

Aroma maturo, complesso e delicato, sapore pieno, asciutto con vena acidula che esprime classe ed eleganza; spuma fine con perlage persistente.

#### Anna Maria Clementi €200

Cantina: Cà del Bosco

Vitigno: 76% Chardonnay 15% Pinot nero 9% Pinot bianco

Vol: 12,5%

Assoluto, ovvero libero da ogni limite. Un valore in divenire. Come l'impegno senza limiti che Ca' del Bosco mette per creare questo Franciacorta dedicato alla fondatrice e madre di Maurizio Zanella. Nasce dal meglio delle uve selezionate nei vari cru e solo nelle annate migliori.



# Champagne

#### L'Oster consiglia:



## Champagne Pol Cochet €55

Cantina: Pol Cochet

Vitigno: Pinot Noir, Chardonnay

Vol: 12,5 %

Al naso rivela aromi delicati di fiori bianchi (acacia, biancospino) e frutta estiva (pesca bianca, albicocca), con un'evoluzione verso note di ciliegia. Al palato è fresco, elegante e rivela note di brioche

## Bollinger Special Cuvée €100

Cantina: Bollinger

Vitigno: pinot noir 60%, chardonnay 25%, pinot meunier 15%

Vol: 12%

È di un bel giallo dorato con un perlage molto fine. È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta.

#### Philipponnat Rosè €130

Cantina: Philipponnat Vitigno:100% Pinot Noir

Vol:12%

Champagne seducente a base di Pinot noir, spontaneo e tenero al tempo stesso, l'assemblaggio palesa caratteristiche fruttate e vivaci, slanciate e morbidissime. L'assemblaggio di vino rosso conferisce riflessi femminili ramati.

#### Philipponnat Royal Reserve Brut €95

Cantina: Philipponnat

Vitigno: Pinot Nero 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%

Vol:12%

Il Brut Royal Réserve è uno degli Champagne simbolo della prestigiosa maison Philipponat, affinato sui lieviti per 36 mesi. Al naso emergono sentori floreali e leggermente tostati, con note di agrumi e miele. Il sorso è armonico, ampio e strutturato, di piacevole freschezza

# Champagne Brut Blanc de Blancs €170

Cantina: Ruinart

Vitigno: chardonnay 100%

Vol:12,5 %

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza, chiude con un finale di ottima persistenza.



# I più Pregiati Champagne

#### Cristal Rose €700

Cantina: Louis roederer

Vitigno: 55% Pinot nero 45% Chardonnay

Vol: 12%

Colore rosa dai riflessi leggermente ramati. Effervescenza dinamica che forma un cordone persistente. Bouquet puro, preciso e radioso. Gli intensi profumi del Pinot noir richiamano la vendemmia, il frutto puro, maturo e concentrato: frutti di bosco rossi e aspri, liquore ai lamponi. Seguono le spezie dolci, le note affumicate, il sentore di riduzione del Pinot noir con le sue note di sottobosco.

#### Champagne Cristal Louis Roederer €450

Cantina: Louis Roederer

Vitigno: 40% Chardonnay, 60% Pinot Nero

Vol: 12%

Vero Champagne per intenditori, d'estrema eleganza e raffinatezza. Dalla colorazione ambrata con leggeri riflessi verdi e aranciati, questo vino vanta un'eccezionale sofisticatezza, sia nel bouquet di profumi, che ricordano agrumi canditi, frutti gialli e mandorle tostate, sia nella potenza del sapore, che lascia in bocca una freschezza senza equali.

#### Dom Perignon Rose €550

Cantina: Dom Perignon

Vitigno: 70% Pinot Noir 30% Chardonnay

Vol: 12,5%

Il bouquet è affascinante, maturo e profondo. Ben presto la prima ondata, un connubio scuro di spezie e cacao, lascia spazio alle note fruttate, che si affermano in tutta la loro maestosità: fico e albicocca passiti, arancia candita. Sull'insieme aleggiano accenti affumicati.

#### Champagne Brut Dom Perignon €370

Cantina: Dom Perignon

Vitigno: 50% Pinot noir, 50% Chardonnay

Vol: 12,5%

Giallo paglierino vivo e luminoso dal perlage fine e persistente. Al naso esprime note tostate e floreali che via via lasciano spazio a tracce di ananas e agrumi. Armonioso ed elegantissimo, chiude con un finale di impeccabile pulizia e com- postezza.

#### Champagne Brut Grand Cuvée Krug €400

Cantina: Krug

Vitigno: 31% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 31% Pinot Meunier

Vol: 12%

Uno Champagne seducente sotto ogni punto di vista: la colorazione è dorata ed elegante,

gli aromi sono freschi ed esprimono note di frutti bianchi, malto, frutta secca e marzapane. Il sapore è caldo e gustoso, conferma il fruttato e lascia una piacevole sensazione di agrume caramellato.



#### Champagne Krug Rosè €480

Cantina: Krug

Vitigno: chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Vol: 12,0%

Fine ed elegante è il perlage. Oltremodo armonica è la tavolozza aromatica composta dai sentori olfattivi. Pasta sfoglia e frutta a bacca rossa, miele e agrumi, note floreali e toni di frutta secca sono i principali. In degustazione è suadente, fresco e minerale, ricco di cremosità e complessità organolettica.

#### Champagne Louis XIV €600

Cantina: De Venoge

Vitigno: Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

Vol: 12%

E' uno champagne decisamente elegante e sofisticato, rileva aromi potenti con sapori esotici di frutta rossa sottolineati da un basso dosagggio. è ideale come aperitivo e su piatti ricercati a base di crostacei.

#### Champagne Louis XIV Rose €650

Cantina: De Venoge

Vitigno: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Vol: 12%

Questo Champagne rosé è classificato Grand Cru, al vertice della gerarchia qualitativa di questi capolavori della natura realizzati con uve Pinot Noir e Chardonnay in proporzioni uguali e assemblando il vino rosso di Bouzy degli anni precedenti.

#### Bollinger Grand Annè €280

Cantina: Bollinger

Vitigno: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

Vol: 12%

Lo Champagne "Grande Année" di Bollinger è uno Champagne Millesimato corposo e intenso, di grande eleganza e complessità, affinato sui lieviti in bottiglia per almeno 60 mesi. Il bouquet è ricco di frutta, con note tostate, speziate e minerali. Il gusto è fresco e rotondo, avvolgente e persistente.

## Bollinger Grand Annè Rosè €330

Cantina: Bollinger

Vitigno: Pinot Noir 42%, Chardonnay 20%, Meunier 30% e 8% Vin Rouge

Vol: 12%

Lo Champagne Rosé firmato Ruinart è una innovativa e sostenibile versione, realizzata con una rivoluzionaria confezione ricilabile proveniente da carta di alberi di foreste europee eco-gestite. Nasce da un lungo progetto durato 2 anni che ha visto la realizzazione di 7 prototipi prima di arrivare alla soluzione finale. L'eco-design si ispira alle Crayeres, le meravigliose cave di gesso patrimonio UNESCO di Ruinart. Insomma una nuova scelta

ecosostenibile per un nuovo futuro



# I Vini Rosè Mossi

#### Bollinger Grand Annè Rosè €330

Cantina: Bollinger

Vitigno: Pinot Noir 58%, Chardonnay 37%, Vin Rouge 5%

Vol: 12%

E'una delle più eleganti espressioni in rosato del terroir champenoise della Valle della Marna, affinato per almeno 60 mesi sui propri lieviti. Si veste di una delicata tinta color corallo ed esplode all'olfatto con profumi di ribes rossi, fichi freschi e foglie di menta, virando poi su note di tabacco biondo e fiori appassiti. Al sorso rivela classe, freschezza e corpo, con perlage finissimo e intensi finali aromatici di susine, marasche e erba appena tagliata.

#### Dom Pèrignon Rosè €550

Cantina: Dom Pèrignon

Vitigno: 55% Pinot nero, 45% Chardonnay

Vol: 13%

Rosa elegante, perlage fine e persistente. Il naso è chiaro e raffinato, a cominciare dagli intensi sentori fruttati che ricordano su tutto il ribes e le fragoline di bosco, e sono seguiti da sfumature speziate. Passando alla degustazione, il palato è morbido e profondo, stuzzicato da un pizzico di tannini, e con un retrogusto lungo, piacevolmente equilibrato e caratterizzato da sentori appena agrumati.

#### Cristal Rosè €700

Cantina: Louis Roederer

Vitigno: Pinot Noir 56%, Chardonnay 44%

Vol: 12%

Il Cristal Champagne Rosé è un capolavoro di ricchezza, potenza, energia ed equilibrio: perfetta e paradigmatica sintesi fra Pinot Nero e Chardonnay, ottenuta con macerazione sulle bucce rosse, vinificazione in acciaio e legno e e affinamento sui lieviti in bottiglia per 8 anni. Emana sensazioni articolate e complesse di agrumi freschi, fiori rossi, frutta secca e canditi. Il sorso è ricco e intenso, di grande mineralità e freschezza, con una lunghissima persistenza

# Philipponnat Rosè €130

Cantina: Philipponnat

Vitigno: Pinot Nero 75%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 5%

Vol: 12%

Lo Champagne Rosé "Royale Réserve" di Philipponnat è fruttato ed elegante, vinificato in botte con aggiunta di Pinot Nero e vini di riserva, maturato sui lieviti per 36 mesi. Note di piccoli frutti rossi e agrumi sono esaltate da una tessitura aromatica fine e delicata, di buona freschezza e grande eleganza



#### Champagne Brut Rosé Krug €480

Cantina: Krug

Vitigno: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Vol: 12%

Krug Rosé è sbalorditivo per la sua stregante freschezza e l'eleganza persuasiva. La varietà di aromi che colpisce al primo contatto olfattivo è eccezionale: fragranze di petali di rose e peonie, di cassis, lampone, ricordi di spezie esotiche, di zenzero, frutta secca e confetto. In bocca, la sua splendida secchezza lascia al palato un'intrigante vena di mandorla, che dona vivacità, ma anche delicatezza, ad un finale lungo e articolato.

# Essence Rosè Franciacorta DOCG €55

Cantina: Antica Fratta

Vitigno: 55% Pinot nero, 45% Chardonnay

Vol: 13%

Essence Rosé Franciacorta DOCG Antica Fratta, colore rosato, con riflessi che tendono al salmone e che possono variare leggermente da un annata all'altra, per il diverso grado di maturazione delle uve di pinot nero. Il suo profumo è intenso con sentori di frutti rossi. In bocca è ben strutturato, fragrante, intenso, equilibrato, ottima persistenza e piacevole vinosità

### Gatti Rosè €60

Cantina: Enrico Gatti Vitigno: Pinot Nero 100%

Vol: 13%

Il Franciacorta Rosé di Gatti è uno spumante metodo classico di buona struttura e grande eleganza, ottenuto da solo Pinot Nero e affinato sui lieviti per almeno 25 mesi. I profumi sono fragranti e delicati, di ribes, melagrana e pasticceria. Al palato è fresco, sapido e molto equilibrato



# I Vini Rosé Fermi

#### Rosa Dei Frati €28

Cantina: Ca dei Frati

Vitigno: Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera

Vol: 12,5%

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.

#### Lagrein Rosé Hofstatter €28

Cantina: Hofstatter Vitigno: 100% Merlot

Vol: 13%

Al palato ha un corpo leggero e snello, che colpisce per la componente fresca che caratterizza la beva nel corso del suo svolgimento. Chiude con un finale pulito. Un'etichetta che fa parte dell'assortimento più classico della cantina, da apprezzare giovane, servito a una temperatura fresca per esaltarne la vivacità.

#### Tramari €22

Cantina: S. Marzano Vitigno: 100% primitivo

Vol: 12,5 %

Il Rosato Primitivo "Tramari" è una sintesi di macchia, sole e mare del Salento che nasce, come suggerisce il nome, tra il mar Jonio e il mar Tirreno. Note di fragolina, scie salmastre, sentori mediterranei, agrumi e sensazioni di frutti di bosco sgorgano con delicatezza da una struttura succosa e decisamente fresca, fragrante e pulita.



# **DALL'ITALIA | Piemonte**

#### Vigne Vecchie 50° Anniversario €35

Cantina: Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio

Vitigno: 100% Barbera

Vol: 14%

In occasione della 50° vendemmia del 2008, la Cantina ha dato vita ed il via alla produzione del Vigne Vecchie del Cinquantenario, disponibile sempre in edizioni limitate. Le uve provenienti dalle "Vigne Vecchie" sono in assoluto le più zuccherine e mantengono un alto livello qualitativo anche nelle annate meno favorevoli.

### Barbera D'Asti Superiore Tre Vescovi €25

Cantina: Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio

Vitigno: 100% Barbera

Vol: 13,5%

Le uve scelte per l'ottenimento di questo vino sono le più zuccherine. Il nostro "Superiore" è affinato in fusti di rovere per un lasso di tempo variabile (minimo sei mesi) stabilito da degustazioni periodiche. Con l'invecchiamento in legno questo vino subisce una evoluzione del profumo e una variazione dell'intensità colorante che lo rendono più stabile nel tempo. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi aranciati, di ottima struttura, ha un profumo intenso di frutta secca e leggero boisé. Il sapore è asciutto e persistente.

#### Barbera D'Asti Superiore Insynthesis €85

Cantina: Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio

Vitigno: 100% Barbera

Vol: 14,5%

Il vino si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziato. In bocca caldo, pieno, con sentori dolci di frutta sciroppata e vaniglia. Grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci.



#### L'Oster consiglia:



Bacialè €35 Bacialè (Magnum - 1,5 lt) €70

Cantina: Braida

Vitigno: Barbera 60%, Pinot Nero 10%, Cabernet Sauvignon

10%, Merlot 10% e Cabernet Franc 10%

Vol: 15,0%

Il Braida "Bacialè" ha un colore rosso rubino intenso e dotato di una bella brillantezza. Il profumo gioca su sfumature principalmente fruttate e speziate, emergendo con note di mora, prugna, pepe e cannella. Al sorso il corpo si dimostra pieno ed equilibrato, dotato di buona morbidezza e freschezza. "Bracialè" porta in sé eleganza e briosità, come solo le migliori espressioni di Barbera sanno fare

Barbera Monte Bruna €35 Barbera Monte Bruna (Magnum - 1,5 lt) €70

Cantina: Braida

Vitigno: 100% Barbera

Vol.: 15%

Colore rosso rubino violaceo. Colpisce per profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore in bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla.

## Barbera d'Asti DOC II Bricco dell'Uccellone €100

Cantina: Braida

Vitigno: 100% Barbera

Vol: 15%

Colore rosso rubino molto intenso con riflesso granato. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore. Si evidenziano in particolare sentori di frutta rossa e piccoli frutti; di sottofondo alcune spezie mentose, vaniglia e liquirizia. Sapore asciutto, generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetta amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno in un insieme di grande morbidezza e gran classe. Lunghissima persistenza aromatica.

#### Langhe Dolcetto €23

Cantina: viberti

Vitigno: 100% Dolcetto

Vol: 13%

Prodotto da un vigneto impiantato nel 1991. Grazie a una magnifica esposizione e un leggero ritardo nelle operazioni vendemmiali, ne consegue un vino strutturato , dalla piacevole concentrazione e dal frutto rosso maturo. Note tipiche di mandorla e finale secco. Espressione pura di Langa.



#### Dolcetto d'Alba DOC Pio Cesare €30

Cantina: Pio Cesare Vitigno: 100% Dolcetto

Vol: 13,5%

Il Dolcetto d'Alba di Pio Cesare è un vino rosso caratteristico delle Langhe, vinificato e maturato in acciaio per preservare l'integrità e la succosità del frutto. Il bouquet sprigiona note di frutta di bosco e ciliegia, con richiami di fiori scuri. Il gusto delicato e polposo si estende con armonia quidato da una preziosa freschezza.

# Langhe Nebbiolo DOC €25

Cantina: Silvio Grasso Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14,5%

Rosso piacevole ed invitante, fragrante e fruttato ottenuto dalla vinificazione con fermentazione sulle bucce per dieci giorni in vasche d'acciaio e una maturazione in serbatoi d'acciaio per sei mesi e successivamente in barriques per tre mesi. E' un vino di ottima struttura che esprime le sue potenzialità in abbinamento a car- ni rosse e formaggi stagionati.

# Langhe Nebbiolo DOC €40 Langhe Nebbiolo DOC (Magnum - 1,5 lt) €80

Cantina: Viberti

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Lo stoccaggio avviene in soli recipienti di acciaio per un periodo che va dai nove ai dieci mesi, segue un breve passaggio in grande legno per due/tre mesi prima dell'imbottigliamento Ulteriori tre mesi in bottiglia prima della vendita. Si presen- ta di color rosso rubino di media intensità, con profumo di frutti rossi maturi e ciliegia.

# Langhe Nebbiolo Pio Cesare €50

Cantina: Pio Cesare Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Affinamento in acciaio a temperatura di cantina fino all'imbottigliamento, rilascia profumi di ribes frutto polposo quasi dolce, tannini discreti, rotondità, fragranza, freschezza ma anche compattezza e serietà. Può durare nel tempo esaltando l'austerità del nebbiolo.

#### Barbaresco DOCG €55

Cantina: Batasiolo Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Vino dal colore rosso granato limpido con delicati riflessi aranciati. Profumo etereo, gradevole, intenso e persistente, con richiami floreali, di frutte cotte delicatamente speziate. Sapore secco e asciutto, pieno, robusto, affascinante, con tannini morbidi e piacevole freschezza.



# Barbaresco DOCG Pio Cesare €100

Cantina: Pio Cesare Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Un Barbaresco in stile classico: eleganza e finezza, frutto maturo e speziato si mescolano a tannini presenti ma non sovrastanti di buona struttura e concentrazione. Macerazione di circa venti giorni sulle bucce e affinamento di ventotto mesi in rovere francese, barriques per circa il 35% e per il 65% botti da venti a cinquanta ettolitri. Sei mesi in bottiglia.

#### Barolo DOCG €50

Cantina: Silvio Grasso Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14,5%

Al naso il profumo è netto ed intenso, con sentori di vaniglia, spezie e rosa appassita. In bocca il sapore è asciutto ma morbido, pieno, vellutato e armonico, lungamente persistente. Maturato per almeno 2 anni in botti di rovere.

#### Barolo DOCG Pio Cesare €100

Cantina: Pio Cesare Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Colore rosso granato, profumo ampio, complesso ed elegante al naso rilascia frutta matura tartufo e spezie. Il sapore è asciutto, pieno, generoso, armonico e vellutato. Vino di stoffa aristocratica, nelle migliori annate può portare in etichetta la menzione "riserva".

# Barolo Bricco delle Viole DOCG €100

Cantina: Viberti

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vol. 14%

Di colore rosso granato, ha profumi di spezie, mentolato, cardamomo e aromi minerali, frutta secca e rosa canina. Accostamenti: formaggi, salumi stagionati, carni stufate e alla griglia



# Lombardia | Km 0 (partendo da l'Oster)

## L'Oster consiglia:



#### Ronco di Sera €27

Cantina: Sant'Egidio

Vitigno: 50% Merlot 50% Cabernet

Vol. 13%

Alla vista si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi scuri. Al naso ha un profumo abbastanza intenso e piuttosto vegetale, con note di frutta rossa e foglie umide. Al palato è di medio corpo, dal finale abbastanza lungo in cui emergono accenti sapidi non appena svanisce la frutta.

## Turano €45

Cantina: Sant'Egidio

Vitigno: Cabernet della Bergamasca I.G.T.

Vol. 13,5%

Dal colore rubino profondo e alcuni riflessi violacei, si presenta all'olfatto con un profumo ricco di frutti di bosco, spezie e peperone sostenuto da alcune note di grafite e lievi accenni di cedro. Al palato è di medio corpo, minerale e tannico. Adatto a carni rosse e grigliate miste.

# Tessere €45

Cantina: Sant'Egidio

Vitigno: Merlot della Bergamasca I.G.T.

Vol. 13,5%

Dal colore rubino con riflessi granati, al naso presenta un bouquet abbastanza intenso, prevalentemente di frutta con accenni vegetali, alcune sfumature di cedro e una nota alcolica, spezie e vaniglia in particolare. Al palato è di medio corpo con tannini morbidi e setosi, torna il ribes e il lampone, dal finale abbastanza lungo con una leggera nota amara.



#### Il Canto Merlot IGT €30

Cantina: Tassodine Vitigno: 100% merlot

Vol. 13,5%

Dal colore rosso rubino vivo ed intenso al naso evidenzia note di mirtillo e spezie con richiami al cioccolato e alla liquirizia. Al palato si offre delicato ed armonico per poi offrire importanti note di frutta saporita. Dall' ottimo t annino si abbina perfettamente alle carni rosse in particolare grigliate, alla selvaggina e ai formaggi saporiti.

# **DISPONIBILITÀ LIMITATISSIMA**

Tassodine Pinot Nero IGT €40

Cantina: Tassodine Vitigno: 100% pinot nero

Vol. 13%

Dal colore rosso rubino scarico con riflessi granato al naso si presenta una straordinaria varietà di frutta che va dall' amarena alla prugna, per poi aprirsi al floreale e alle spezie e I tostato. Si abbina perfettamente ad arrosti e a brasati, ai funghi e a formaggi stagionati.



# Lombardia | Bergamo

# Ripa di Luna Rosso Valcalepio €23

Cantina: Caminella

Vitigno: 50% Cabernet Sauvignon 50%Merlot

Vol. 13,5%

Alla vista si presenta di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso ha un profumo fruttato, con sentori di confettura di marasche e sottobosco, leggermente speziato. Alla bocca ha un gusto piacevolmente tannico, di buona struttura e complessità. Accompagna carni in umido e formaggi di media e lunga stagionatura.

Luna Rossa €40 Luna Rossa (Magnum - 1,5 lt) €80

Cantina: Caminella

Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero

Vol. 13,5%

Vino di grande struttura con lunga persistenza aromatica. Viene vinificato in vasche d'acciaio e affinato in piccole botti di rovere. Colore rosso rubino molto intenso con riflessi porpora. Profumo elegante, ampio, con intensi sentori di piccoli frutti e particolari note speziate. Accompagna carni rosse con o senza intingolo. Eccellente con la cacciagione.

#### Kalos €55

Cantina: Il Calepino

Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon

Vol. 14%

Caldo , avvolgente , complesso ed interminabile. con facilità si trovano altri aggettivi di eccellenze Si percepiscono piacevolissime sensazioni, regna una eccezionale armonia tannini fusi e lungo finale di caffè tostato, tabacco, spezie e ciliegia nera

# Valcalepio €23

Cantina: Il calepino

Vitigno: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon

Vol. 13%

Questo vino viene prodotto vinificando separatamente partite selezionate di Merlot e Cabernet Sauvignon. si procede al taglio dei vini per ottenere un prodotto che sprigioni al meglio le caratteristiche primarie. L'affinamento in grandi botti di rovere francese consente di ottenere un prodotto dalla forte personalità ed Estremamente moderno. Al profumo riconosciamo delicate sensazioni fruttate ben sostenute da note vanigliate e speziate. Al gusto la buona morbidezza addolcisce il corpo vigoroso ed esuberante.

# **Mas €**58

Cantina: Il calepino Vitigno: 100% Merlot

Vol. 15%

molto intrigante; la complessità percepita all'olfatto si propone al gusto associata ad un caldo ed avvolgente tannino che lascia il palato piacevolmente soddisfatto. Otteniamo dal Merlot di questa "storica" annata 2005 un vino di grande personalità, di ottima struttura, dal bouquet elegante che incontrerà sicuramente i favori del pubblico



# Garda | F ranciacorta

#### L'Oster Consiglia:



Ronchedone €38 Ronchedone (Magnum 1,5 lt) €80

Cantina: Ca' Dei Frati

Vitigno: Marzemino, San Giovese e Cabernet

Vol. 14,5%

Al naso si presenta con aromi molto ricchi con distinte note di frutti rossi, mirtilli, marasca sotto spirito, con sentori balsamici e di confettura. Al palato è potente ed incisivo, pulito e sapido con un'ottima struttura. Perfetto abbinato a carni rosse

# Corte del lupo €50

Cantina: Ca' del Bosco

Vitigno: Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%,

Carménère 7%

Vol. 13%

Ca' del Bosco ha deciso di riscoprire e rivalutare il tradizionale uvaggio in rosso del territorio, tornando a privilegiare le varietà Merlot, Cabernet Franc e Carménère rispetto al Cabernet Sauvignon. Un ritorno al passato per esaltare il carattere del frutto del Merlot, l'eleganza del Cabernet Franc e la rotondità del Carménère. La presenza del Cabernet Sauvignon assicura l'ossatura indispensabile per conferire equilibrio e longevità

## Pinerò Franciacorta €100

Cantina: Ca' del Bosco Vitigno: 100% Pinot Noir

Vol. 13%

Vitigno di"cile da coltivare, ha bisogno di cure particolari, un'opera rara che riesce a esprimersi in tutta la sua grandezza solo in alcuni ambienti e in alcune annate. Vino assolutamente tipico e seducente, dal caratteristico profumo, che richiama piccoli frutti come il ribes, il mirtillo, la mora e il lampone. Un sapore morbido, elegante e complesso, di straordinaria persistenza.



# Lombardia | Valtellina

#### Sassella €33

Cantina: Nino Negri

Vitigno: 100% Nebbiolo Chiavennasca

Vol. 13,5%

Sassella è la seconda delle quattro sottozone DOCG Valtellina Superiore, nota anche come Riviera della Valtellina: qui il clima mite fa crescere palme, ulivi e soprattutto le uve che danno vita a questo vino intenso ed elegante. Il colore granato brillante, i profumi sono di lamponi e nocciole, il gusto asciutto e morbido, con tannini delicati e un finale persistente. La complessità dei suoi aromi aumenta col passare del tempo, essendo un vino adatto ad essere conservato a lungo.

### Inferno superiore €33

Cantina: Nino Negri

Vitigno: 100% Nebbiolo Chiavennasca

Vol. 13%

Dal colore rosso rubino con riflessi granati, al naso esplode con un intenso fruttato, ciliegia , fragola, lampone e mora, seguiti subito da aromi floreali e speziati. In bocca molto equilibrato, il tannino è ingentilito dal corpo e dalla morbidezza del frutto, l'alcol quasi non si percepisce.

#### Sforzato di Valtellina €70

Cantina Nino Negri Vitigno: 100% Nebbiolo Chiavennasca

Vol. 15,5%

Dal colore rosso rubino con riflessi granato, dall'odore intenso con sentori di frutti maturi, dal sapore asciutto, strutturato e di carattere, con eventuale percezione di legno lo Sforzato di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003



# Veneto

#### L'Oster consiglia:



## Valpolicella Ripasso Di Montresor €23

Cantina: Montresor

Vitigno: Corvina 60%, Rondinella 35%, Molinara 5%

Vol. 14%

Al naso profumo particolare di frutta candita, spezie e vaniglia. Gusto asciutto, caldo e delicatamente amarognolo con sentori di viola, liquirizia e mora matura. Ideale con antipasti, primi e secondi di terra, piatti di carne e selvaggina della grande cucina italiana.

#### Valpolicella D.O.C. Classico €23

Cantina: Nicolis

Vitigno: Corvina e Rondinella

Vol. 12,5%

Colore rosso rubino di media intensità. Il profumo è vinoso, caratteristico, gradevole e delicato, ricorda i frutti che maturano in zona: ciliegie, marasche e prugne. Il sapore è asciutto, di buon corpo, amarognolo, sapido e armonico, talvolta accattivante per la nota pungente dello zenzero, tipica nei nostri vini.

#### Seccal Ripasso della Valpolicella D.O.C. Classico Superiore €30

Cantina: Nicolis

Vitigno: Corvina e Rondinella

Vol. 13,5%

Colore rosso rubino carico, profumo intenso e caratteristico, che ricorda la frutta matura, spezie e sentori di tabacco. In bocca risulta corposo, generoso e persistente, è ampio e lascia la bocca piacevolmente asciutta e sapida. Questo vino, ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, viene fatto rifermentare con una seconda macerazione sulle vinacce integre e ancora leggermente dolci dell'Amarone e del Recioto. Lunga maturazione in botti di rovere di Slovenia dove rimarrà per 16 mesi. Viene poi lasciato a"nare per almeno sei mesi in bottiglia.

## Amarone della Valpolicella Montresor €42 Amarone della Valpolicella Montresor (Magnum 1,5 lt) €90

Cantina: Montresor

Vitigno: Corvina, Rondinella e Molinara

Vol.: 15%

Dal colore rosso granato con riflessi aranciati nella vecchiaia. Ha un profumo interessante e personalissimo, che ricorda i fiori di pesco e un sapore pieno e morbido con retrogusto di lampone e di sottobosco.



#### L'Osrter consiglia:



Testal €35
Testal (Magnum 1,5 lt) €70

Cantina: Nicolis

Vitigno: 100% Corvina

Vol. 13,5%

Colore rosso rubino intenso e consistente. Profumo intenso con ampie note di piccoli frutti a bacca rossa che spaziano dalla ciliegia alla mora oltre che spezie dolci di vaniglia; il gusto è complesso e avvolgente con tannini morbidi e dalla persistenza aromatica molto lunga.

La Poia €150

Cantina: Allegrini Vitigno: 100% Corvina

Vol.14,5%

Viene prodotto con una corvina veronese coltivata sulla sommità del prestigioso e storico podere La Grola, nella parcella denominata La Poia dove ha trovato il suo ideale terroir. E' un vino da monovitigno complesso, ricco di corpo, dall' intenso colore rosso rubino e dal profumo di mora selvatica e spezie.

Amarone della Valpolicella DOCG Classico €70

Cantina: Nicolis

Vitigno: Corvina, Rondinella e Molinara

Vol. 15%

Profondo rosso rubino cupo che vira gradualmente verso il granato. Naso potente ed aristocratico fatto di frutta matura, confettura, sensazioni di cacao, mallo di noce, tabacco e cuoio. Vino di corpo potente, ma gentile ed elegante, nobilissimo nella rotondità, complesso e con un inconfondibile sapore giocato sull'equilibrio tra volume e morbidezza, calore e freschezza, austerità e ricchezza.

# Amarone Costasera €90

Cantina: Masi

Vitigno: Corvina 70%, Rondinella 25% e Molinara 5%

Vol. 15%

L'Amarone "Costasera" di Masi è un vino corposo e intenso, affinato per 24 mesi in botte e barrique. Si tratta di un Amarone dal corredo ricco ed esuberante, tipico ed espressivo: note di ciliegia, prugna e frutta rossa cotta unite ad aromi tostati e speziati



# **Trentino Alto Adige**

# L'Osrter consiglia:



#### Pinot nero Blauburgunder Alto Adige Doc €27

Cantina: produttori Bolzano Vitigno: 100% Pinot Nero

Vol. 13,5%

Il Pinot nero classico ha una colorazione che varia dal rosso rubino scuro al rosso porpora. I suoi aromi primari ricordano il lampone e la fragola. E' generalmente caratterizzato da un armonico equilibrio delle sue componenti (alcolicità, acidità, tannicità). Ben strutturato, vellutato e gradevole, è un vino privo di asprezza e aggressività, dotato di un timbro molto elegante

#### Pinot Nero €35

Cantina: Muri Gries

Vitigno: 100% Pinot Nero

Vol. 13,5%

Vino rosso rubino brillante, con ricche e succose note fruttate di ciliegie mature, amarene, ribes, lamponi. Il gusto e fresco e persistente sferzato da tannini eleganti.

# Lagrein €30

Cantina: Muri Gries Vitigno: 100% Lagrein

Vol. 13,5%

Il Lagrein della cantina Muri-Greis è un vino rosso dell'Alto Adige, dal sorso invitante e avvolgente. Espressione dinamica di uno dei principali vitigni a bacca rossa della zona, questo vino dalle interessanti note fruttate e floreali a"na in botti grandi, da cui trae morbidezza e una nota organolettica invitante che ricorda il cioccolato. Un vino perfetto in accompagnamento a carni grigliate, selvaggina e primi piatti della cucina altoatesina

#### Teroldego Dolomiti IGT €22

Cantina: La Vis

Vitigno: 100% Teroldego

Vol. 13,0%

Di colore rosso rubino, al naso si manifesta con sensazioni di frutti rossi e note di viola. Al palato è sapido ed avvolgente con un grande equilibrio. Si accompagna con pietanze come la selvaggina ed i brasati.



# Emilia Romagna-Umbria

#### Otello Nero di Lambrusco €23

Cantina: Ceci

Vitigno: 100% Lambrusco

Vol. 11,0%

Straordinario colore rosso violaceo, profumo pieno e avvolgente di fragole, more e lamponi con accentuati sentori di bosco. Ottima tannicità mitigata dall'importante residuo zuccherino. L'unico lambrusco al mondo ad essere stato premiato dall'Associazione Italiana Sommelier con i cinque grappoli d'oro.

#### Rosso Montefalco €30

Cantina: Caprai

Vitigno: Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10%

Vol. 14,5%

Si presenta con un vestito color rosso porpora molto luminoso, brillante, allegro annuncio di sua giovinezza e vivacità. Un bouquet animoso e immediato di frutti di bosco, su tutti il mirtillo, il lampone, una ciliegia appena colta. Esuberanza di frutto e freschezza selvatica, vegetale e vigorosa, timidamente speziata di pepe nero. Un sorso dall' ingresso verticale, vivo, fresco, ma anche caldo e avvolgente, una trama tannica armonica e sinuosa, molto piacevole il finale di buona acidità la quale esorta al secondo calice.

# Sagrantino Montefalco €50

Cantina: Caprai

Vitigno: : Sagrantino 100%

Vol. 15,0%

I vini Montefalco Sagrantino DOCG nella versione secca sono di un colore rosso rubino intenso che presenta, talvolta, riflessi violacei e tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è delicato, ricorda quello delle more di rovo prugna, e si lega perfettamente con il sentore vaniglia data dal legno. Il sapore è asciutto e armonico, morbido e vellutato. Il colore del Passito è rosso rubino carico. Il profumo è ampio, delicato e ricorda quello della frutta rossa in confettura. Al palato si presenta dolce, armonico e gradevole.



# Toscana | Chianti

#### L'Oster consiglia:



Dalcampo Chianti DOCG Fiasco €20

Cantina: Sensi

Vitigno: Sangiovese e Canaiolo

Vol. 12,5%

Ha un colore rosso rubino intenso, è dotato di buon corpo e di un profumo persistente con note di ciliegia e sentori di spezie. In bocca si rivela morbido, fresco e piacevolmente

equilibrato

# Vinciano Chianti DOCG €20

Cantina: Villa Calapiano

Vitigno: 80% Sangiovese, 20% Canaiolo

Vol. 14,5%

Ha un colore rosso rubino tendente al granato; all'olfatto intenso, fresco, fruttato con note di viola, frutti rossi maturati e marasca, mentre in bocca presenta un

grande equilibrio.

## Chianti Classico Poggio Civetta DOCG €28

Cantina: Tenuta Rossetti

Vitigno: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Cabernet Sauvignon 5%

Vol. 13,5%

Colore rosso rubino intenso. Bouquet ra"nato con sentori di frutti di bosco e viola. Piacevole finale speziato. Gusto secco e fresco, corpo pieno e tannini importanti. Eccellente con piatti molto aromatizzati, specialità della cucina Toscana,

bistecca alla Fiorentina e formaggi stagionati.

#### Frescobaldi Chianti DOCG €30

Cantina: Nipozzano

Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 10%

Vol. 13%

Il Chianti "Castiglioni" è un vino rosso giovane e delicato della Toscana, nato nell'omonima tenuta della famiglia Frescobaldi, prodotto con vinificazione e a"namento solo in acciaio. Si esprime con sensazioni di ciliegie fresche, fiori rossi

ed erbe mediterranee. L'assaggio è fresco, nitido, dinamico e fruttato



#### Azziano Chianti DOCG €35

Cantina: Ru"no

Uvaggio: 80% Sangiovese 20% Merlot e Cabernet Sauvignon

Vol. 13,5%

L'Aziano Chianti Classico Aziano è un Chianti Classico da bere giovane. Fresco e fruttato con note di prugna e amarene lo rende un vino estremamente versatile

a tavola.

#### Chianti Riserva Ducale Oro €70

Cantina: Ruffino

Uvaggio: 80% Sangiovese 20% Chianti Classico

Vol. 14,5%

Un attacco preciso per un sorso ben integrato da tannini importanti, ben levigati, frutta spiritosa, una piccola speziatura per un complessivo morbido e intenso. Struttura e acidità che conducono ad un finale di grande persistenza.

#### Chianti Classico €40

Cantina: Castellare di Castellina

Uvaggio: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Vol. 13,5%

Questo Chianti Classico è caratterizzato da un colore rosso rubino brillante, con riflessi porpora. Al naso si apre con sentori di ciliegie e violette, arricchiti da piacevoli note speziate di liquirizia e vaniglia. Al palato risulta equilibrato, con tannini armoniosi e delicati. Il vino presenta un finale che dona piacevoli sensazioni dolci.

# Chianti Classico Riserva €60

Cantina: Castellare di Castellina

Uvaggio: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Ciliegiolo 5%

Vol. 13,5%

Contraddistinto da un colore rosso rubino brillante e intenso, si apre al naso con caratteristici profumi floreali di viola, accompagnati da gradevoli sentori

di ciliegia e da una elegante nota minerale. In bocca si rivela fresco e sapido, riportando fedelmente la fragranza del frutto percepita all'olfatto. Perfetto per accompagnare le grigliate di carne e i piatti di cacciagione, si abbina in maniera

eccelsa a tutti i formaggi a lunga stagionatura



# Toscana | Montepulciano

## Rosso di Montepulciano €25

Cantina: Avignonesi Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 13,0%

Il vino presenta un colore rosso rubino vivace, dal profumo fruttato e fresco. I tannini sono di pregevole fattura: caratteristica che lo rende ottimo fin da giovane anche se il suo potenziale supera anche i cinque anni di affinamento in bottiglia.

#### Vino Nobile di Montepulciano DOCG Mossiere €30

Cantina: Sensi

Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 13,5%

È uno dei più prestigiosi vini toscani e viene prodotto presso l'antica città di Montepulciano, grazie ad esso famosa in tutto il mondo. Prodotto con uve Sangiovese, denominato nella zona Prugnolo Gentile, ha un colore rosso scuro con riflessi aranciati, un gusto maturo e, grazie al passaggio in botti di legno, sentori di vaniglia.

#### Bossona €100

Cantina: Dei

Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 14,5%

Il Vino Nobile Riserva Bossona è una delle massime espressioni della nostra terra. Le sue uve provengono dal vigneto omonimo, uno dei più vocati, piantato dal nonno di Caterina, Alibrando, nel 1961. Il vino diventa Riserva nel 1999, con un lungo affinamento in legno e in bottiglia. Senza dubbio è uno dei vini di punta dell'azienda, simbolo dell'eleganza e della grazia del Sangiovese a Montepulciano. Le rese sono molto basse (circa 40 quintali per ettaro) e il vino viene imbottigliato con l'etichetta di Bossona Riserva solo nelle migliori annate.

#### Rosso di Montalcino DOCG €25

Cantina: Boscoselvo

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Vol. 13,0%

Viene invecchiato 15 mesi in botti di rovere. Dal colore rosso rubino brillante al naso presenta un aroma vivace ed intenso di frutta rossa matura, alla bocca ha un corpo pieno con frutto spiccato, tannini morbidi e notevole persistenza



# Toscana | Montalcino

Brunello di Montalcino DOCG €50

Cantina: Boscoselvo

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Vol. 14,0%

Invecchiato per almeno 36 mesi in botti di rovere di Slavonia, presenta un colore rosso rubino intenso. E' di sapore potente ed elegante con notevolissima persistenza aromatica. Al naso molto ricco e complesso con aromi di piccola frutta rossa e sentori balsamici impreziosito da note speziate e tostate. Si abbina con selvaggina, carne arrosto e formaggi di media stagione

#### Brunello Castel Giocondo €75

Cantina: Frescobaldi Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 14,5%

CastelGiocondo è un luogo unico a Montalcino, dove la grande varietà di esposizioni e di terreni – galestro, argille e sabbie plioceniche – regalano a questo Brunello infinite sfumature. Una poliedricità di note che evolvono nel tempo e che fanno venir voglia continuamente di scoprire, assaporare e ricordare."

#### Brunello Greppone Mazzi €75

Cantina: Ru"no

Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 14,5%

Vino di grande struttura e vellutatezza, dai tannini setosi e con un intrigante bouquet fruttato. Il finale è ricco e regala avvolgenti note balsamiche, con accenni di cacao e nocciola

## Brunello Tenuta al Greppo €450

Cantina: Biondi-Santi Vitigno: 100% Sangiovese

Vol. 13,5%

Il Brunello di Montalcino di Biondi Santi rappresenta un'icona di tradizione enologica. Proveniente dai vigneti della storica tenuta di famiglia dall'età compresa tra 15 e 30 anni. Matura per 36 mesi rigorosamente in sole grandi botti di rovere di Slavonia. Un vino rosso di immensa finezza ed equilibrio, ed incredibile longevità: dai 20 ai 40 anni. Ottimo.

#### Rosso di Montalcino DOCG €25

Cantina: Boscoselvo

Vitigno: 100% Sangiovese Grosso

Vol. 13,0%

Viene invecchiato 15 mesi in botti di rovere. Dal colore rosso rubino brillante al naso presenta un aroma vivace ed intenso di frutta rossa matura, alla bocca ha un corpo pieno con frutto spiccato, tannini morbidi e notevole persistenza.



# Toscana | Maremma

# Morellino di Scansano Roggiano DOCG €23

Cantina: Vignaioli del Morellino

Vitigno: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

Vol. 13,5%

Il Morellino di Scansano Roggiano ha n colore rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei. Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate so#use a sentori di sottobosco. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata.

#### Morellino di Scansano €30

Cantina: Ruffino

Vitigno: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5%

Vol. 14%

Di colore rosso rubino con sfumatura violacee, presenta un profilo aromatico pro-fondo con note di ciliegia, accenni erbacei e di tabacco. Al palato è fresco, di buo-na struttura, con tannini levigati e buona sapidità prima di un finale mediolungo.

# Ornello Maremma IGT €40

Cantina: Rocca di Frassinello

Vitigno: 40% Sangioveto, 20% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Vol. 14,5%

Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato; in bocca note di sottobosco e un tannino molto morbido e vellutato.

#### Le Sughere di Frassinello Maremma IGT €50

Cantina: Rocca di Frassinello

Vitigno: 50% Sangioveto, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

Vol. 14,0 %

Di un colore rubino carico, si mette in evidenza con profumi di grande persistenza, incentrati su aromi di confettura di lamponi, rovere, una marcata nota di geranio ed un finale avvolgente di cacao. Al palato è avvolgente con tannini dolci e dall'irrefrenabile progressione



# Toscana | Bolgheri

#### Bolgheri casa al piano €35

Cantina: i pietranuova

Vitigno: cabernet sauvignon 60%, 40% merlot

Vol. 13,5%

Dall'Azienda Agricola toscana Pietranova, un Bolgheri DOC classico nell'uvaggio ma unico nella vinificazione. Infatti, non sono previsti passaggi in legno e, quindi, vinificazione e a"namento avvengono solo in acciaio. Il risultato è un vino rosso rubino intenso e compatto, dai profumi freschi ed eterei con note di piccoli frutti rossi, violetta e rosa. Infine, all'assaggio il vino è fresco ed accattivante, di pronta e facile beva.

#### Le Volte IGT Toscana €45

Cantina: Tenute dell'Ornellaia

Vitigno: 50% Sangiovese, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vol. 14,0%

Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della tenuta dell'Ornellaia, Le Volte è un vino toscano che si esprime con delle ampie note fruttate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la generosità mediterranea del Sangio-vese alla struttura del Cabernet Sauvigon e ai toni più morbidi del Merlot, facen-done un vino di grande piacevolezza

#### Le difese Rosso Superiore DOC €50

Cantina: Tenuta S. Guido

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot

Vol. 14,5%

Rosso rubino, al naso esprime un bel profilo olfattivo caratterizzato da una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale. Sensazioni anche speziate e leggermente balsamiche aprono ad un assaggio avvolgente e fine, fresco ed elegante. Una bella trama tannica, perfettamente integrata, accarezza il palato fino ad un finale di ottima pulizia e persistenza.

# Le Serre Nuove Bolgheri DOC €85

Cantina: Tenuta dell'Ornellaia

Vitigno: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Petit

Verdot Vol. 14,0%

Il vino mostra l'unione dei due caratteri. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le sensazioni armoniche regalano all'olfatto note di frutta fresca e dolce che si allungano sui toni dello speziato e della menta. L'Assaggio stimola tutto il palato con la dolcezza vegetale del Merlot che viene sorretta dalla polpa di gradi Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.



# Tignanello IGT Toscana €180

Cantina: Antinori

Vitigno: 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Vol. 14,0%

Colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati. Profumi complessi e ben amalgamati di tabacco, curry e confetture di mora e ribes. In bocca è setoso, una sensazione deliquescente allunga volume e dolcezza. Il tannino è dolce e ben arrotondato, la leggera percezione tannica allunga ulteriormente la persistenza del vino.

# Bolgari Superiore DOC Ornellaia €600

Cantina: Tenuta dell' Ornellaia

Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit

Verdot Vol. 14,0%

Le condizioni ideali di maturazione delle uve hanno prodotto un connubio perfet-to di maturazione, complessità di gusto e finezza. L'unione dell'opulenza velluta-ta del Merlot con l'elegante e complessa struttura tannica dei Cabernet, resa più intensa da una piccola aggiunta di Petit V erdot, crea un equilibrio perfetto.

# Bolgari DOC Sassicaia €550

Cantina: Tenuta San Guido

Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot

Vol. 14,0%

Il colore è un imponente rosso rubino fitto ed austero, con riflessi che tendono dal violaceo al granato. Al naso si palesa etero importante e molto complesso con note varietali di frutti di bosco che virano fino al caffè e al caramello. I profumi sono da scoprire dopo un adeguato periodo di decantazione. Al palato è ampio e complesso, di grandissima qualità. A bacca rossa, ai sentori secondari fino a quelli terziari. Un vino che si abbina perfettamente ai piatti di carne e con formaggi di lunga stagionatura.

#### Masetto €1100

Cantina: Tenuta Massetto Vitigno: 100% Merlot

Vol. 15%

Collina Masseto si solleva maestosa sul mar Mediterraneo e, proprio grazie alla sua posizione, il terroir è unico: milioni di anni fa si è depositato un substrato marino profondo, che si è poi trasformato gradualmente in argilla blu, venuta in superficie su questa collina dopo migliaia di anni di erosione. L'argilla si adatta perfettamente all'ambiente e al clima circostante.



# Toscana | Bolgheri

#### L'Oster consiglia:



#### Siepi €250

Cantina: Marchesi Mazzei

Vitigno: 50% Sangiovese, 50% Merlot

Vol. 14,0%

Un "cru" da Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, una tra le migliori giaciture aziendali. Spessore e concentrazione ne fanno un vino dal temperamento unico ed originale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" (Gambero Rosso Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro

#### I Sodi di San Nicolò €170

Cantina: Castellare di Castellina Vitigno: Sangiovese e Malvasia Nera

Vol. 14,0%

Alla vista si presenta con colore rosso granato profondo e denso. Al naso l'aroma caldo e speziato, con note di confettura di prugna, alloro, cannella e cuoio. Il gusto è vellutato ed avvolgente, con tannini levigati e fruttato.

#### Ba!onero 2007 €300

Cantina: Rocca di Frassinello

Vitigno: 100% Merlot

Vol. 14,0%

Al colore si presenta rosso rubino molto intenso, mentre al naso è un'esplosione di fruttato con una varietà infinita di frutti neri con una lieve nota di vaniglia. Nel bicchiere la componente aromatica si modifica evolvendo verso il tabacco e la cioccolata. In bocca si percepisce immediatamente la complessità con una pienezza che accompagna tutta la degustazione. Un "cru" da Sangiovese e Merlot coltivati nei 6 ettari di Siepi, una tra le migliori giaciture aziendali. Spessore e concentrazione ne fanno un vino dal temperamento unico ed originale. "Uno dei 50 vini che hanno cambiato l'Italia" (Gambero Rosso Monumentale, note croccanti di sambuco, prugne, piccoli frutti, legno di sandalo, tabacco, finale decisamente lungo, definito e chiaro

#### Solaia €750

Cantina: Tenuta tignanello a ti

Vitigno: Cabernet Sauvignon 75%, Sangiovese 20%, Cabernet Franc 5%

Vol. 14,0%

Il Solaia è un grande Supertuscan conosciuto in tutto il mondo, un nome altisonante e prestigioso. E' un vino intenso ed elegante, nato da vitigni internazionali e Sangiovese, maturato in barrique per almeno 16 mesi. Sentori di frutti di bosco, fiori e spezie dolci compongono un corredo aromatico di grande ampiezza e intensità



# Campania-Basilicata

# Aglianico €30

Cantina: Feudi di San Gregorio Vitigno: 100% Aglianico

Vol. 12,5%

è senz'altro il vino rosso più importante e pregiato del Sud Italia, le cui caratteristiche di eleganza, struttura e tannico lo rendono particolarmente adatto ad a#rontare lunghi anni di invecchiamento, sia prima che dopo il suo imbottigliamento. Il vitigno Aglianico da cui proviene è coltivato quasi sempre su colline di origine vulcanica, dalla Basilicata, ai piedi del Monte.

# Taurasi Feudi S. Gregorio €65

Cantina: Feudi di San Gregorio

Vitigno: 100% Aglianico

Vol. 14,0%

Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.



# Puglia - Sicilia - Sardegna

#### L'Oster consiglia:



#### Etna rosso €35

Cantina: Antichi Vinnaè Vitigno: Nerello Mascalese

Vol. 14,0%

All'esame organolettico, questo vino siciliano si presenta con un colore rosso rubino brillante e fluido; al naso predominano profumi floreali e di sottobosco che si armonizzano perfettamente insieme a note erbacee. In bocca arriva subito elegante con un equilibrio perfetto tra acidità e tannini da una parte, frutta e mineralità dall'altra.

#### Timpe rosse €30

Cantina: Mandrarossa Vitigno: Petit Verdot 100%

Vol. 13%

Il Petit Verdot "Timperosse" di Mandrarossa è un vino rosso espressivo a"nato in acciaio, dal bellissimo bilanciamento tra freschezza e sentori fruttati. Vegetale e aromatico, caldo e dal tannino morbido.

#### Negroamaro €20

Cantna: S. Marzano

Vitigno: 100% Negroamaro

Vol. 14,5%

Tre vigneti, una lettera apposta sul legno a identificarli. "F" come Feudi di San Marzano, nome integrante la nostra storia. È un vitigno molto antico, il Negroamaro. In questa sua espressione diventa particolarmente vellutato ed elegante, carnoso e propenso all'invecchiamento.

#### Primitivo di Mandura €27

Cantina: S. Marzano Vitigno: 100% primitivo

Vol. 14,5%

Rubino carico e lucente. All'analisi olfattiva è possibile percepire principalmente aromi fruttati e speziati (vaniglia, pepe bianco, cioccolato) di grande eleganza. Al sorso è morbido e minerale, con ritorni speziati in chiusura. Persistente. All'esame organolettico, questo vino siciliano si presenta con un colore rosso rubino brillante e fluido; al naso predominano profumi floreali e di sottobosco che si armonizzano perfettamente insieme a note erbacee. In bocca arriva subito elegante con un equilibrio perfetto tra acidità e tannini da una parte, frutta e mineralità dall'altra.



# Primitivo Vigne Vecchie 60 anni 55€

Cantina: S. Marzano Vitigno: 100% Primitivo

Vol. 14,5%

Rubino. All'analisi olfattiva ha un intenso aroma di frutti rossi surmaturi (prugne, mirtilli, ciliegie) e di spezie (tabacco, vaniglia, pepe nero). Il sorso è di corpo, con buona morbidezza e richiami retronasali che si chiudono su note tostate. Tannini setosi.

#### Cannonau €25

Cantina: Argiolas

Vitigno: Cannonau 90%, Bovale 5%, Carignano 5%

Vol. 14,5%

Cannonau "Costera" di Argiolas è un vino rosso di buona struttura che esprime il territorio cagliaritano. Al naso emergono sentori di frutta rossa matura con retrogusto speziato. Al gusto è equilibrato e morbido, con un composto tannino e una vibrante freschezza