SPECIALITA' CARNE ALLA BRACE E RISOTTERIA

l'Oster
Bif & Beef

CARTA DEI VINI

THE BEST QUALITY

BRACERIA & PIZZERIA

★★★★★

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.

segue

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!

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.

segue

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.

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.

segue

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.

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.

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.

Hofstatter Gewurztraminer €30

Cantina: Hofstatter
Vitigno: 100% Gewurztraminer
Vol: 14,5%

É un vino bianco aromatico di medio corpo dalla personalità ricca e fruttata leggere sfumature tostate e speziate valorizzano al meglio gli aromi tipici del vitigno in un sorso semplice e fresco, molto equilibrato.

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.

segue

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.

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

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 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 €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.

Ferghettina €45

Cantina: Ferghettina
Vitigno: 85% Chardonnay 15% pinot nero
Vol: 12,5 %

Giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente, al sorso presenta note dolci di frutta matura a polpa bianca e fiori bianchi con sentori di nocciola. Il vino è fresco e persistente elegante e lungo nel finale

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.

segue

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

segue

Michel Decotte €58

Cantina: Michel Decotte
Vitigno: 78% Pinot noir 22% Chardonnay
Vol: 12%

Dal colore giallo dorato brillante perlage fino e generoso. Al naso è ampio con aromi fruttati di pere e miele, speziato con sentori di vaniglia e di biscotti.

Brochet €88

Cantina: Brochet Luois
Vitigno: 80% Pinot nero, 15% Chardonnay, 5% Pinot meunier
Vol: 12%

Colore è giallo paglieriro brilante dal perlage fine e persistente, metre i profuni sprigionati ricordano frutta matura e mandorla tostata. Il sorso è fresco e minerale, cremoso, equilibrato e dalla chiusura lunga

I più Pregiati Champagne

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 eguali.

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.

segue

Bollinger Grand Annèe €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 Annèe Rosè €330

Cantina: Bollinger
Vitigno: Pinot Noir 42%, Chardonnay 20%, Meunier 30% e 8% Vin Rouge
Vol: 12%

Presenta un delicato colore rosato. Il bouquet è complesso e unisce agrumi e frutti rossi che ricordano il ribes. Palato goloso e dalla freschezza prolungata, con consistenza cremosa e un finale singolare.

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.

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

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

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 Ionio 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.

FRANCIA

Côtes du Rhône €38

Cantina: Delas
Vitigno: 60% Syrah, 40% Greneche
Vol: 13,5%

Nel calice si dota di un colore rosso rubino e profond. Al naso si rincorrono caratteristiche note di frutti a bacca rossa violetta e liquirizia. Ha un palato pieno e rotondo, con tannini straordinaramente delicati che lo rendono un unicum tra i vini della cotes-du-rhone.

Pinot noir Ferrand €35

Cantina: Ferrand
vitigno: 100% Pinot noir
Vol: 13,5%

Vino dalla piacevolezza elevatissima fresca e giovane. Si esprime al naso con note di fragola e spezie. In bocca ha una beva agile e non scontata corre via dritto lungo il paleto. Sorso piacevole e appagante.

DALL'ITALIA | Piemonte

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.

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".

Barbaresco DOCG €55

Cantina: Prunotto
Vitigno: 100% Nebbiolo
Vol. 14%

Colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutti di bosco, spezie ed erbe aromatiche. Al palato è vellutato, aromatico ed elegante. Lungo e persistente il finale.

segue

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 Il 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.

segue

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 guidato 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 €35

Cantina: Franco Conterno
Vitigno: 100% Nebbiolo
Vol. 14%

Presenta un colore rosso rubino brillante. Il naso mostra profumi fruttati che ricordano il lampone e i frutti di bosco, affiancati da una leggera nota floreale di violetta.

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.

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.

Patrizio €48

Cantina: Eligio Magri
Vitigno: 40% cabernet, 40% Sauvignon e 60% Marlot
Vol. 16,5%

Al naso intenso e complesso. Ha profumi di confetture di ciliege, amarene e lamponi. La corteccia degli alberi del bosco, il muschio e il peperone verde sono le note verdi, le spezie si mostrano con bacche di ginepro, cannella e il favo della vaniglia.

Garda | Franciacorta

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

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

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.

segue

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.

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: Cantina Bolzano
Vitigno: 100% Lagrein
Vol. 13,5%

Il Lagrein 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 invecchiato 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

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.

segue

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.

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.

segue

Aziano Chianti DOCG €35

Cantina: Ruffino
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.

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.

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 Greppone Mazzi €75

Cantina: Ruffino
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

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.

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

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