

SELEZIONE LIBIDINE IN BOTTIGLIA TRENTINA

- **Barbera d'Alba**

Vino rosso piemontese fresco e succoso. I profumi di frutti di bosco e ciliegie, lo rendono rinfrescante e beverino.

- **Barbaresco 'Sanadaive'**

Il Barbaresco "Sanadaive" è affinato in botti di rovere di Slavonia per due anni. Ha un'intensa nota erbacea, con echi speziati, vegetali e di confettura.

- **Moscato d'Asti 'Maddalena'**

Presenta un colore paglierino dorato attraversato da fini bollicine e dischiude un bouquet di fiori di arancio, salvia, albicocche e pesca nettarina.

- **Dolcetto d'Alba 'Aldo'**

Il timbro olfattivo fruttato, con note di frutti di bosco, prugna, ciliegia e cenni floreali, mostra un sorso fragrante e scorrevole, con accenti tannici e intensa freschezza fruttata

- **Sauvignon 'Basaricò'**

Vino bianco di grande freschezza e piacevole aromaticità, in grado di concentrare tutti i tratti varietali dell'uva, lasciando emergere un timbro olfattivo molto tipico con sfumature citrine ed erbacee, note di foglia di pomodoro e cenni di frutta tropicale

- **Spumante Rosé Brut 'Dudes'**

Si caratterizza per un colore corallo brillante e un bouquet di piccoli frutti rossi e petali di rosa. Al palato è vivace e fragrante, con note fruttate e una persistenza agrumata

- **Ardi**

aroma singolare invitante con sentori di fiori di salvia, di limone, tiglio e acacia e di frutti quali l'albicocca e la pesca, il gusto è persistente, delicatamente acidulo che dà freschezza e gradevolezza.

- **Freisa**

La Vendemmia è manuale. Il profumo intenso e fruttato con sentori che ricordano la ciliegia, la fragola, il lampone e la rosa. Il gusto fresco reso fragrante anche da una delicata vivacità.

- **Nebbiolo 'Cainassa'**

Vino rosso che gioca su fragranze floreali e delicate di violetta appassita e piccoli frutti rossi che guidano a un assaggio leggiadro e gastronomico, dalla vena fresca e dal tannino vellutato

- **Barbera d'Alba superiore**

Il colore è rosso rubino con leggere sfumature granato. Al naso si apre su aromi di ciliegia, mora, confettura di frutti di bosco e sensazioni delicatamente speziate. L'attacco al palato è **vivace, con un frutto succoso e croccante**, tannini setosi e una chiusura d'intensa freschezza e buona persistenza gustativa.

SELEZIONE LIBIDINE IN BOTTIGLIA TRENTINA

❖ *Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 13%*

Vino rosso corposo che si abbina con ricette di carne, salami, grigliate, cacciagione, formaggi semi stagionati. Servire a 18°C.

❖ *Marzemino D.O.C. 13%*

Vino rosso vivace che si abbina con carni bianche e rosse, salumi magri, formaggi poco stagionati, crauti. Servire a 18°C.

❖ *Groppello di Revò Vigneti delle Dolomiti IGT 13%*

È l'unico vitigno autoctono della Val di Non, prodotto in piccole quantità. Si abbina con carni alla griglia, salumi affumicati, canederli, goulasch. Servire a 16°C.

❖ *Müller-Thurgau D.O.C. 12,5%*

Vino bianco profumato che si abbina con aperitivi e taglieri, primi piatti e minestre, uova, trote di montagna, formaggi freschi. Servire a 13°C.

❖ *Gewürztraminer D.O.C. 13%*

Vino bianco aromatico che si abbina con salumi affumicati, carni bianche, piatti speziati, formaggi erborinati e stagionati, ricette con le mele. Servire a 12°C.

❖ *Pinot Grigio D.O.C. 12,5%*

Vino bianco fragrante che si abbina con taglieri di salumi, zuppe e risotti, carni bianche, formaggi non stagionati. Servire a 13°C

❖ *Chardonnay D.O.C. 12%*

Vino bianco morbido che si abbina con antipasti di salumi, funghi, carni bianche, polenta, fritti, formaggi di capra e erborinati. Servire a 12°C