

# VINI SPUMANTI

## PROSECCO RAFFAELLO EXTRA DRY DOC

Im Bouquet frische Aromatik, blumig und nach süssen Äpfeln, grünen Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten duftend. Am Gaumen wiederum frisch, lebendig und mit einer delikaten Mousse und Aromen von weissen Blüten, grünem Apfel, Zitronen und etwas helle Melonen. Traubensorte: Glera, Ausbau im Stahltank vergoren  
Passt sehr gut zu: Apéritif, geräuchertem Fisch, Krustentieren, Antipasti und Käse

1dl CHF 10.00      75cl CHF 60.00

# ROSATO

## VENETO

\* \* \* \* \*

## ROSATO BARDOLINO CHIARETTO DOC - Monte del Frà

*Delikater Duft von kleinen Waldbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren, sowie von Wiesenblumen begleitet von zarten Noten von unreifen Äpfeln und ein Hauch feiner Würze der an Zimt, Nelken und Vanille erinnert. Trockener Rosewein  
Farbe leuchtend kirschrosa wie Pfirsichblüten. Am Gaumen begeistern faszinierende Aromen von kleinen roten Früchten begleitet von einer animierenden, jugendliche Frische. Harmoniert gut mit italienischen Antipasti wie z.B. Prosciutto und Melone oder Feige, Salami und allen Pastagerichten, weissem Fleisch sowie natürlich mit vielen Fischgerichten. Rebsorten: 65% Corvina 30% Rondinella 5% Sangiovese  
Die Weinberge befinden sich in Sommacampagna, auf einem Moränenhügelgebiet aus kalk-, ton-, kieshaltigen und sandigen Böden, südöstlich vom Gardasee*

75cl CHF 48.00

# VINI BIANCHI

## TICINO

\* \* \* \* \*

### VALLOMBROSA BIANCO DEL TICINO DOC

Der "vallombrosa" Bianco del Ticino beweist, dass der Tessiner Merlot - als Weisswein vinifiziert und mit Chardonnay gepaart - ebenfalls höchst verführerisch sein kann. Der trockene, fruchtige Wein mit viel Charakter beeindruckt durch seine Frische und Lebhaftigkeit.

Leuchtendes Hellgelb mit lindenblütenfarbenen Reflexen. Feingliedrig und elegant, mit blumigen Aromen, intensive Frucht. Reichhaltig und doch fein, schöne Frische, sehr lebhaft. Geschmeidig und doch kräftig, trocken.

Mit seiner samtigen Weichheit schmeckt er ebensogut als Aperowein wie zu Süsswasserfisch, weisses Fleisch und Käse

75cl CHF 55.00

## PIEMONTE

\* \* \* \* \*

### ROERO ARNEIS TERRE DI MONTE OLMO DOCG

Offenes, intensives Bouquet mit den Arneis typischen Fruchtaromen von gelbem Pfirsich, Aprikose und Birne, dazu kommen noch Anklänge nach Akazienblüten und Kamille.

Am Gaumen frisch, elegant, voller Finesse mit seinem anhaltend mineralischen Abgang.

Passt zu Apéro, diverse Vorspeisen, Spargel, Melone, Charcuterie, Fisch, Zwiebelkuchen.

Die Arneis, eine antike, doch erst in den letzten 20 Jahren aufgewertete Rebsorte, bringt in den östlich und südöstlich ausgerichteten Hügelweinbergen, besonders des Roero, ausgezeichnete Resultate. Ausbau imahltank

75cl CHF 55.00

# VINI BIANCHI

## FRIULLI

\* \* \* \* \*

### PINOT GRIGIO TERRE DI GIOIA DOC - A. Armani

Goldgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase Noten von Holunder und Pfirsich. Am Gaumen spritzig, mit einer angenehmen Zitrus-aromatik und leichten Honig- und Mandelnoten. Erfrischende Säure und ein harmonisches Finale.

Blihende und fruchtbare Landschaften Friaul schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Albino Armani mit Raffinesse und Erfahrung diesen Weisswein hervorzaubert.

Passt als: Apérowein oder zu leichten Fischspeisen

75cl CHF 48.00

## ABRUZZEN

\* \* \* \* \*

### CHARDONNAY GRAN SASSO DOC - Farnese

Strohgelb mit goldenen Reflexen. Ein frischer und betont fruchtiger Weisswein mit Noten von tropischen Früchten; Ananas- und Maracuja-Noten, an frische Sablés (Biscuits) erinnernd und doch trocken. Chardonnay ist wahrscheinlich die wandlungsfähigste unter den weissen Edelreben. Der Gran Sasso war nicht im Holzfass, sondern zu 100% im Stahltank ausgebaut. Ideal zum Apéro und als Essensbegleiter. Passt hervorragend zu Antipasti, Fischgerichten und weissem Fleisch, vitello tonnato, weisser Pizza und Halbhartkäse

75cl CHF 48.00

# VINI BIANCHI

## ABRUZZEN

\* \* \* \* \*

### PECORINO TERRE DI CHIETI VANITA IGP - Farnese

*Pecorino ist nicht nur ein italienischer Käse, sondern auch eine weiße Rebsorte Mittelitaliens, die durch ihre intensive Fruchtigkeit und feine Säure besticht. Im Zug der Rückbesinnung auf traditionelle Weinreben gewinnt sie wieder an Bedeutung, nachdem sie wegen ihrer schwankenden Erträge bei vielen Winzern als schwierig galt. Die mit Pecorino bestockte Rebfläche in Italien hat sich zwischen dem Jahr 2000 und 2010 fast verzehnfacht. Bei vielen Weingütern der Abruzzen ist er die Top-Weißweinsorte, der Trebbiano sorgt häufig für die Basisweine.*

*Farnese produziert seinen Vanita Pecorino in Terre di Chieti in den Abruzzen, der Ausbau findet hauptsächlich in Stahltanks statt, 20% lagern in großen Holzfässern. So entsteht ein sanfter Weißwein mit fruchtiger Note, Birne und Zitrusfrüchte sind wahrnehmbar, mineralisch, guter Struktur, fruchtig, gut balanciert der Körper ist von mittlerem Gewicht, das Finale ausgewogen und weich. Ein sehr überzeugender Weißwein! Dieser Wein passt sehr gut zu Aperitif, mit Salat, Gegrilltes Fleisch oder Meeresfrüchte*

75cl CHF 48.00

## Sizilien

\* \* \* \* \*

### GRILLO "FONDO FILARA" DOC - NICOSIA

*Ein faszinierender Weißwein aus selektionierten Grillo Trauben. Intensive strohgelbe Farbe mit duftenden fruchtigen Noten und Aromen mit mediterranen Anklängen. Am Gaumen große Frische, voller Geschmack mit leicht salziger Prägung und langer Persistenz. Der Weißwein reift kurze Zeit im Stahltank auf der Feinhefe und dann 2-3 Monate in der Flasche. Sizilien ist Grillo eine weit verbreitete Rebsorte, denn sie war Bestandteil des berühmten Marsalas. Inzwischen weiß man, dass es sich beim Grillo um eine Kreuzung aus Cataratto und Zibibbo handelt, zwei typisch sizilianische Rebsorten. Er ist ein vielseitiger Wein, der als Aperitif oder während der Mahlzeit getrunken werden kann. Am besten schmeckt er zu Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Probieren Sie es mit Pasta.*

75cl CHF 59.00

# VINI ROSSI

## TICINO

\* \* \* \* \*

### MERLOT DEL TICINO PASSO DI TAMBO DOC 2023 - Tamborini

In der Nase duftende, blumige und fruchtige Noten gepaart von leicht getrockneten Rosenblüten- und Erdbeermarmeladen- Aromatik. Würzige Noten, die sich bestens der Frucht anpassen. Am Gaumen ein fein strukturierter Wein, viel Fülle, weiche und anhaftende Gerbstoffe, langanhaltend, der ideale Wein während des Essens. Der «Passo di Tambo» ist ein Ripasso-ähnlicher Wein, dem die Merlot-Maische nochmals kurz zugefügt wird. Er wird so geschmeidiger, etwas kräftiger und gewinnt an Dichte und Extrakt – eben wie ein Ripasso. Dieser Wein schmeckt jedermann, ohne dass er anbiedern oder übertrieben aus Süsse getrimmt ist

75 cl CHF 60.00

## TOSCANA

\* \* \* \* \*

### BORGONERO IGT 2020 - BORGO SCOPETO

40% Sangiovese, 20% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot  
An der Nase Aromen von Kirschen, Waldbeeren und Lorbeer mit schön eingebundenen Röstaromen. Im Gaumen sehr vollmundig, weich ausgewogen mit einer komplexen Struktur. Ein toller Wein mit grosser Harmonie und überraschender Samtigkeit. Ein Rotwein, der Kraft und Eleganz vereint und perfekt zu roten Fleischgerichten passt.

75 cl CHF 69.00

### BACCO IN TOSCANA ROSSO IGT 2021 - QUADO AL MELO

Der Hauptanteil an Sangiovese wird unterstützt durch den mediterranen Syrah für einen frischen und fruchtigen Wein. Der Bacco in Toscana vergärt ohne Korrekturen oder Zusätze welche die originalen Charakteristiken der Trauben verändern.

Der Ausbau für circa neun Monate in gebrauchten Barriquefässern und mindestens drei Monate in der Flasche. Er hat eine intensive Farbe, der Duft erinnert vorwiegend an schwarze Beeren, Pflaumen und Sauerkirschen, belebt durch eine angenehm balsamische und würzige Note.

Genießen Sie diesen Rotwein aus der Toskana als geschmackvollen Begleiter zu Nudelgerichten mit Tomaten- und Fleischsoßen, Pizza, reife und würzige Käsesorten, toskanischen Wurstaufschnitt, gegrilltes Fleisch, Braten, Wild, Entenbraten.

75 cl CHF 69.00  
**VINI ROSSI**

## PIEMONTE

\* \* \* \* \*

### BARBERA LA BRUNESCA DOC 2021/2022 - Tamborini

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, fruchtig-blumiges Bukett, das an reife Kirschen und Rosen erinnert, warm, intensiv und nachhaltig, mit soliden Tanninen ausbalanciert durch gute Säure

Er passt gut zu Vorspeisen, Pasta mit Fleischsaucen, Risottos und Pizza

75 cl CHF 48.00

### MONTEPULCIANO D`ABRUZZO DOC 2020 - Tamborini

Intensive rubinrote Farbe mit vorderhand noch leicht violetten Reflexen. In der Nase floral duftend, werden zudem deutliche Erinnerungen an Vanille und Schokolade und Lebkuchengewürz wach. Am Gaumen harmonisch mit ausbalancierter Säure und guter Tanninstruktur. Der Abgang ist beträchtlich anhaltend.

75 cl CHF 53.00

## SIZILIEN

\* \* \* \* \*

### NERO D'AVOLA IGT 2022 - Farnese

Dieser Wein hat eine brillante rubinrote Farbe, ein intensives Bouquet mit dunklen und roten Früchten. Dazu würzige und balsamische Noten. Ein Hauch Eukalyptus und feines Holzaroma. Am Gaumen vollmundig, mit langem Abgang. Besitzt Reifepotenzial, macht aber jetzt schon grossen Spass. Mit 16 - 18 Grad serviert, passt dieser Wein ideal zu Pizza und Pasta.

75 cl CHF 55.00

# VINI ROSSI

## SIZILIEN

\* \* \* \* \*

### PASULUNA ROSSO IGT 2021 - TENUTE NICOSIA

*Passuluna ist voller Aromen und Geschmack und birgt die ganze Wärme, Helligkeit und Ausgelassenheit der sizilianischen Natur in sich. Ein Rotwein aus leicht getrockneten Trauben mit großer chromatischer und geschmacklicher und olfaktorischer Konzentration. Die Nase ist reich an Marmelade aus roten Früchten und Gewürzen mit eleganten Balsamico-Noten. Im Mund präsentiert es eine schöne Textur aus süßen Tanninen und einen warmen, samtigen und langanhaltenden Geschmack.*

*Eine Einheimische und eine zugereiste Rebsorte, die sich gegenseitig übertreffen: Nero d'Avola und Syrah. Mit dem Passuluna Rosso Terre Siciliane IGT gelang Nicosia wieder ein Volltreffer. Passt ausgezeichnet zu würzigen Gerichten und zeigt sich auch solo als guter Begleiter.*

75 cl CHF 59.00

## PUGLIA

\* \* \* \* \*

### PRIMITIVO GRAN SASSO IGT 2023 - Farnese

Der Gran Sasso Primitivo von Farnese Vini aus dem italienischen Weinanbauggebiet Apulien ist ein unkomplizierter, rebsortenreiner und verführerischer Rotwein. Im Glas leuchtet dieser Wein in einem tiefen Rubinrot mit violetten Glanzlichtern. Die Nase wird von intensiven Aromen nach sonnengereiften Kirschen und saftigen Pflaumen eingenommen, begleitet von fein-würzigen Nuancen nach Rosmarin und Vanille. Auch am Gaumen zeigt sich bei diesem italienischen Rotwein das Aromenspiel der Nase, besonders Kirsche ist präsent. Der Körper ist wundervoll vollmundig und ausgewogen mit weichen Tanninen. Das Finale wartet mit einer schönen Länge auf.

Sobald die Primitivo-Trauben im Weinkeller angekommen sind, werden diese entrappt und sanft gepresst. Daran schließt der temperaturkontrollierte Gärprozess in Edeltahltanks an. Abschließend verbleibt dieser Wein in den Edeltahltanks um harmonisch abzurunden.

*Genießen Sie diesen trockenen Rotwein aus Italien bei einer Temperatur von 15 bis 18 Grad zu herzhaften ersten Gängen, Pizza, rotem Fleisch Wild und reifem Käse*

75 cl CHF 55.00