

ono

SUSHI EXPERIENCE

Carta Vini

# Champagne Francia



CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**  
DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808  
URVILLE - FRANCE



**CARTE D'OR**  
CHAMPAGNE DRAPPIER  
CARTE D'OR  
75% PINOT NOIR,  
15% CHARDONNAY,  
10% PINOT MEUNIER  
DOSAGE: 7 g / l

€ 45,00

## L'ESPRESSIONE DELLO STILE DRAPPIER...

La maggior parte dei vigneti sono situati intorno ad Urville dove il pinot nero trova la sua espressione più bella e in grado di produrre vini aromatici molto eleganti. Lo champagne DRAPPIER CARTE D'OR brut esprime tutti gli aromi del vitigno pinot nero. Questo rappresenta almeno 80% dell'assemblaggio di uva nera vinificata in bianco, esso è ricercato non solo per la sua struttura, ma anche per le sue finissime e caratteristiche note di frutti rossi.



**BRUT NATURE**  
CHAMPAGNE DRAPPIER  
BRUT NATURE  
100% PINOT NERO  
DOSAGE ZÉRO

€ 48,00

## UNA CUVÉE DENTRO LA QUALE LA NATURA SI ESPRIME TOTALMENTE E LIBERAMENTE. UN'ESPERIENZA, UN'AVVENTURA...

Per gli amanti dei sapori autentici, abbiamo creato una cuvée totalmente al 100% da uve di Pinot Nero, e dopo una prima spremitura senza aggiunta di dosaggio nasce un prodotto con solo 2 g/l di zucchero di residuo naturale, per bottiglia. Al naso si denota sia un sentore croccante che frutta matura contemporaneamente. La bocca è dritta, pura, con molta finezza e freschezza.

## UNION DE CHAMPENOISE REIMS



**LOUIS CONSTANT**  
**BRUT RÉSERVE**  
PINOT NOIR, CHARDONNAY

€ 38,00

Champagne Louis Constant Réserve Brut è un delicato champagne secco con una solidità nel bicchiere e piccole bolle divertenti. Il gusto elegante offre aromi di albicocca e pane tostato con un finale complesso. Champagne Brut Louis Constant è perfetto nell'abbinamento con pesce crudo o cotto e come aperitivo.

MARCALBERTO  
METODOCLASSICO

# Bollicine

## Piemonte



### SANSANNÉE BRUT METODO CLASSICO

€ 30,00

**Vitigno:** Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%

**Vinificazione:** dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 6 mesi circa, con bâtonnage settimanale, non filtrato e non chiarificato

**Maturazione:** 24 mesi sur lies in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro. Naso intenso, con sentori di pan brioche e vaniglia. In bocca si esprime forte ed equilibrato e dotato di una straordinaria freschezza.

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, si accompagna ottimamente con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche

**Alcol:** 12,5% vol

**Zuccheri residui:** 7gr/lt



## Lombardia



### FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.

€ 32,00

**Varietà delle uve:** Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

**Zuccheri totali alla sboccatura:** 4 g/L

**Dati analitici:** Alcool 12,5%; Ac. Tot. 6,8 g/L; pH 3,10; SO2 tot 69 mg/l

**Vinificazione:** Dopo una attenta selezione delle uve si procede con una pressatura soffice e una fermentazione in acciaio a temperatura controllata. La base spumante è affinata sulle fecce fini per 6 mesi con battonages settimanali. L'affinamento sui lieviti in bottiglia dura per un periodo che va dai 18 mesi ai 24 mesi dopodiché con un attento remouage manuale si provvede a portare il residuo dei lieviti in punta per l'ultima operazione di degorgement.

**Degustazione:** Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Delicate note olfattive di fiori bianchi che si completano con sentori di crosta di pane e pasticceria. In bocca risulta complesso ed equilibrato, di buona acidità e persistenza gusto olfattiva lunga.



SAN CRISTOFORO



### FRANCIACORTA ROSÈ D.O.C.G.

€ 35,00

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

**Varietà delle uve:** 100% Pinot Nero

**Età media delle viti:** 18 anni

**Affinamento in bottiglia:** Le bottiglie restano **24 mesi** a contatto con i lieviti e successivamente vengono sottoposte all'operazione di remouage meccanico e sboccate. La messa in commercio avviene dopo almeno 5 mesi dalla sboccatura.

**Accostamenti gastronomici:** Zuppe di pesce, carni bianche in genere, primi piatti saporiti

# Veneto



## COL del SOLE



### CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY

€ 18,00

*Questo spumante unisce freschezza, aromaticità, corpo e struttura. Ne esce uno spumante intenso, saporito e cremoso. Indubbiamente originale, da degustare come aperitivo o a tutto pasto.*

**UVAGGIO:** Varietà bianche del nostro territorio.

**FERMENTAZIONE:** I grappoli vengono raccolti a mano e, una volta raggiunta la cantina, vengono pressati in modo soffice. Una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi di acciaio con utilizzo di lieviti indigeni al fine di preservare al massimo la tipicità del prodotto. Dopo una pulizia del vino ha inizio il processo di spumantizzazione in autoclave.

**ALCOL:** Alcol 11,5% vol

**COLORE:** Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.

**OLFATTO:** Rileva un bouquet frizzante e floreale, con un leggero sottofondo di fieno.

**GUSTO:** Cremoso, saporito, con una buona struttura.

Pralerighe



### PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

€ 20,00

DENOMINAZIONE Prosecco Doc Treviso

REGIONE DI PROVENIENZA Veneto

TIPOLOGIA Spumanti

ZONA DI PRODUZIONE Provincia di Treviso (TV)

VINIFICAZIONE Vino ottenuto mediante una soffice pressatura delle uve.

Il mosto così ottenuto viene fatto fermentare ad una temperatura compresa tra 20 e 22°C. Il processo di spumantizzazione avviene secondo il metodo Charmat in autoclavi di acciaio secondo le regole dettate dal disciplinare di produzione.

VITIGNO/I 85% Glera - 15% Blend (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio)



**MEROTTO**  
AZIENDA AGRICOLA  
PROSECCO SUPERIORE DOCG



### “BARETA” VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG - BRUT

€ 24,00

*Note agrumate e floreali, gusto deciso e sapido. Tutto l'incanto delle colline di Col San Martino. VITIGNI 100% Glera.*

Alcol 11,5 %

Residuo zuccherino 8 g/l

**Aspetto:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.

**Profumo:** Floreale, delicato, con sentori di mela golden, pesca e sfumature di cedro.

**Gusto:** Deciso e sapido con ottimo equilibrio acido-tannico.

Persistente ed armonico.

**Retrogusto:** Fresco ed invitante.



Monchiero Carbone  
OGNI UVA A L'HA SO TAMBUSS  
— ROERO —

## Vini Bianchi Piemonte



### ROERO ARNEIS D.O.C.G. RECIT

€ 24,00

L'Arneis è uno dei più antichi vitigni bianchi piemontesi, originario del Roero, dove viene coltivato sin dal XVI secolo. Il "ReCit" è un assemblaggio di più vigneti situati in diversi comuni del Roero. "ReCit", in dialetto piemontese, significa "piccolo Re" ed è proprio quello che noi crediamo sia l'Arneis nel panorama dei vitigni autoctoni italiani.

**Colore:** paglierino intenso brillante.

**Olfatto:** si distingue per gli intensi e avvolgenti sentori di frutta matura (mela e pera), arricchiti da note che ricordano la mandorla.

**Gusto:** il vino entra voluminoso, ricco di sensazioni tattili morbide e sensuali, prosegue sulla grassezza, senza mai apparire sgraziato e possiede un buon finale asciutto, pieno.

**Abbinamenti:** le sue caratteristiche ne fanno il compagno ideale per flan o creme di verdure.



Tenuta Rovaglia®

## Lombardia



### WIGHEL LUGANA DOC

€ 24,00

**Vitigno** Turbiana 100% **Produzione** uva 10.000/11.000 chilogrammi / ettaro **Vendemmia** Inizio terza decade di settembre raccolta a mano in piccole cassette. **Vinificazione** In bianco e spremitura soffice delle uve con estrazione massima del 60% di mosto fiore. **Fermentazione** in botti di acciaio. **Affinamento** 4/5 mesi in botti di acciaio.

**Caratteristiche** È un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato ed un bouquet complesso e raffinato. È particolarmente indicato con il pesce, le carni bianche e gli antipasti. Ottimo come aperitivo. Per la sua spiccata personalità non armonizza con cibi dolci. **Temperatura di servizio** 8°/10°



CA' RUGATE  
VITICOLTORI  
IN SOAVE E VALPOLICELLA

## Veneto



### SOAVE CLASSICO SAN MICHELE

€ 20,00

**DENOMINAZIONE:** Soave Classico DOC

**UVAGGIO:** 100% Garganega

**VINIFICAZIONE:** in bianco con fermentazione in serbatoi di acciaio Inox a 16-18°C, per un periodo di circa 8-12 gg

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** Colore giallo paglierino. Naso fine e delicato di fiori dolci di campo: camomilla, sambuco, iris.

Palato gradevole con retrogusto di mandorla

**Grado alcolico:** 12% circa



## PINOT GRIGIO D.O.C. "TERA ALTA"

€ 22,00

*Questo famoso vitigno di origine francese, deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Prediligendo i climi freschi e ventilati ha trovato nella Valdadige l'habitat ideale per esprimersi al meglio.*

**Denominazione:** Pinot Grigio Valdadige doc/dop

**Vinificazione:** dopo una delicata diraspatura e pressatura, segue una fermentazione alcolica in bianco in recipienti di acciaio inox termoisolati e condizionati

**Affinamento:** terminata la fermentazione, il 70 % del vino rimane a contatto con i lieviti per circa sei mesi in serbatoi di acciaio inox non svolgendo la fermentazione malolattica.

Il restante 30% matura in botti grandi ove avviene la fermentazione malolattica

**Colore:** giallo paglierino

**Profumo:** delicato e persistente, con sentori di pera e frutta esotica

**Sapore:** elegante, con un buon equilibrio dell'acidità; ottima la corrispondenza retro nasale degli aromi

**Gradazione:** 12 – 13% VOL



## Alto Adige



## ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER D.O.C

€ 26,00

È una varietà aromatica che ha le sue origini in Alto Adige. Il suo aroma esclusivo ed inconfondibile lo deve ai terreni caldi e ben soleggiati della zona di San Paolo. È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.



## Friuli Venezia Giulia



## RIBOLLA GIALLA COLLIO DOP

€ 26,00

**Vinificazione** Le uve vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi al fine di aumentarne la complessità.

**Note/caratteristiche del prodotto**

Colore giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli. Al naso è delicato, fruttato, floreale, sottile ed elegante. In bocca è fresco, secco, di buona armonia, con tipiche note della vitigno di provenienza. Splendida anche la freschezza e la facilità di beva che lo contraddistinguono.





## TERRE DI CHIETI PECORINO IGT VELLADORO

€ 24,00

L'origine del nome "uva Pecorino", ricordata anche come "uva delle pecore", deriva dalla presenza di questo vitigno nelle zone di transumanza dei pastori. In passato veniva utilizzato come miglioratore di uvaggi, per la concentrazione di profumi, la buona dotazione alcolica e per la componente acida, che è la caratteristica primaria del Pecorino. A causa della scarsa produttività, la coltivazione del Pecorino era quasi scomparsa a vantaggio di vitigni meno qualitativi ma più fruttiferi. Il Progetto Pecorino con Umani Ronchi inizia nel 2005 ed è rivolto alla riscoperta e valorizzazione dei vitigni Autoctoni Adriatici.

**Vitigno** Pecorino 100%

**Affinamento** Il vino non svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi a contatto con i propri lieviti.

**DE FALCO**  
VINI



## FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT

€ 18,00

**Uve:** Falanghina

**Gradazione** 13%

**caratteristiche organolettiche**

Presenta al naso una ampia varietà di sensazioni olfattive, dalla banana all'ananas, dalle floreali a quelle vanigliate.

Al gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.



## GRECO DI TUFO DOCG

€ 24,00

**Uve**

Greco

**Gradazione**

13%

**ZONA DI PRODUZIONE** Provincia di Avellino

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino di colore giallo paglierino, risulta fresco e strutturato grazie al buon livello di acidità. Molto piacevole al naso per le sue caratteristiche di fine aromaticità, presenta note floreali e fruttate.

COD. 6265T

## Puglia



### VERSANTE BIANCO IGP

€ 18,00

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Vitigno:** Chardonnay 100%

**Tecnica di vinificazione:** pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni.

Affinamento sulle fecce fini per tre mesi. Maturazione in acciaio tre - cinque mesi. **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Odore:** delicato, persistente, abbastanza intenso, caratterizzato da note floreali, di frutta esotica ed agrumi.

**Sapore:** fresco e piacevole, sapido, sensazione gusto-olfattiva fruttata.

**Abbinamenti** Si accompagna ad aperitivi, piatti a base di pesce e carni bianche.



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

## Sicilia



### SPADAFORA PRINCIPE G IGT

€26,00

**Vitigno :** 100% Grillo

**Vinificazione e affinamento:** Fermentazione spontanea da pied de cuve delle nostre uve in assenza di solforosa, a temperatura controllata in vasca di cemento.

**Invecchiamento:** 12 mesi in vasca e 4 mesi in bottiglia

**CARATTERISTICHE:** Colore: giallo paglierino carico con evidenti riflessi verdi.

Profumo: armonico, fruttato.

Gusto: ricco, sapido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**

13°C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

piatti a base di pesce, carni bianche, si accosta bene anche ai formaggi a pasta semi morbida



## Sardegna

Audarya®



### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

€ 22,00

**Uvaggio:** Vermentino 100%

**Provenienza:** vigna "Acquasassa" est - Serdiana

**Clima:** mediterraneo, bassa piovosità invernale ed estati ventilate e soleggiate

**Età media delle vigne:** 20 anni

**Vendemmia:** manuale in piccole ceste da 20Kg l'una e cernita delle uve all'arrivo in cantina. Prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura soffice e decantazione naturale del mosto a basse temperature. Fermenta in tini di acciaio a 13°C per un consumo di 2°Babo al giorno. Sosta sulle fecce fini per un breve periodo, per una naturale stabilizzazione del vino

**Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**Olfatto:** fruttato, con delicate note agrumate

**Sapore:** fresco, dalle sensazioni minerali

# Rosati



gorgo

## Veneto



### CHIARETTO BARDOLINO DOC

€ 18,00

Quando si aggiunge fascino e profondità ad una veste fresca, profumata e sensuale si ottiene un vino da bere sino all'ultimo sorso. Il Chiaretto è genuino, ma sfrutta la magia del nostro Lago, ispira avventura e narrazione. Per questo è dedicato non solo a chi ama gli aperitivi al tramonto o nelle giornate estive, oggi il Chiaretto nel calice apre un mondo di opportunità gastronomiche e soddisfa i palati più esigenti.



UMANI RONCHI  
VITICOLTORI IN MARCHE E ABRUZZO

## Abruzzo

### CENTOVIE Colli Aprutini IGT Rosato

€ 24,00



**Area di produzione** Abruzzo, Roseto degli Abruzzi

Il nuovo vino rosato di Umani Ronchi nasce nelle vigne di Montepulciano site a Roseto degli Abruzzi. Un nuovo progetto, definito dopo alcuni anni di sperimentazione, che ha avuto l'obiettivo di produrre un vino capace di coniugare la forza espressiva del vitigno Montepulciano con uno stile di vinificazione soffice e delicato esaltandone le sfumature fresche e fruttate, ed ottenere un rosato di grande bevibilità e piacevolezza. Centovie è il Rosato Biologico Umani Ronchi.

**CARATTERISTICHE GENERALI Il Vigneto** Impiantato su un terreno franco argilloso ha una esposizione a sud/est e si trova a circa 200 metri sul livello del mare. La conduzione agronomica è eseguita nel rispetto dei disciplinari di agricoltura biologica.

**Vinificazione** Le uve Montepulciano raccolte a maturazione ottimale, vengono trasferite delicatamente in pressa per effettuare una breve macerazione a bassa temperatura seguita da una pressatura soffice, al fine di esaltare gli aromi e non estrarre troppo colore. Successivamente il mosto viene fatto fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, circa 16° C. Prosegue l'affinamento in serbatoi di acciaio, per circa 3-4 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Abbinamenti** Paste ripiene, carne bianca arrosto, pesce arrosto

**Temperatura di servizio** 12-14°C



# Vini Rossi

## Piemonte



### LANGHE NEBBIOLO D.O.C. REGRET

€ 24,00

Le uve destinate alla produzione del “Regret” vengono fermentate con la classica tecnica piemontese che prevede una macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Finita la fermentazione il vino viene svinato e posto in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di affinamento della durata di circa sei mesi.

**Colore:** la veste ha una tonalità rubino poco intensa e giovane.

**Olfatto:** è un insieme di grande finezza che mette fianco a fianco le note varietali di lampone e fragolina di bosco e quelle floreali più specifiche della zona del Roero.

**Gusto:** ad un corpo medio, contraddistinto da una buona acidità e dalla raffinatezza dei tannini, la bocca abbina un finale armonioso, vibrante e scattante.



## Veneto



### VALPOLICELLA DOC RIO ALBO

€ 22,00

**DENOMINAZIONE:** Valpolicella DOC

**UVE:** 45% Corvina, 15% Rondinella, 40% Corvinone

**VINIFICAZIONE:** fermentazione con le proprie bucce per 7–10 gg e affinamento in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti che ricordano la mora e la ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità

**Grado alcolico:** 12,5% circa



### AMARONE VALPOLICELLA DOCG PUNTA 470

€ 45,00

**DENOMINAZIONE:** Amarone della Valpolicella DOCG

**UVAGGIO:** 45% Corvina 15% Rondinella 40% Corvinone

**VINIFICAZIONE:** dopo un appassimento di 4–5 mesi in fruttaio dove l'uva disidratandosi concentra le proprie sostanze zuccherine e fenoliche, l'inverno successivo alla vendemmia l'uva viene pigiata. Il mosto che si ottiene termina la fermentazione e viene affinato in tonneau di rovere da 500 litri e botti da 25 Hl., per circa 30/36 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 25.000

**ASPETTI ORGANOLETTICI:** colore rosso granato intenso. I profumi sono di frutti a bacca piccola, mora, ribes e ciliegia, ben sposati a note speziate dovute all'affinamento in legno. Al palato è complesso, ben bilanciato, corposo, con richiami precisi all'uva appassita

**Grado alcolico:** 15% circa

# Toscana



BUCCIA NERA



## CHIANTI DOCG TENUTA DI CAMPRIANO

€ 18,00

**UVE:** Sangiovese 80% e varietà autoctone 20%  
**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente anche la fermentazione malolattica.  
**AFFINAMENTO:** in acciaio 4 mesi. In bottiglia minimo 2 mesi.  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,50% vol.  
**COLORE:** rosso rubino con riflessi porpora.  
**OLFATTO:** diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici di sangiovese: floreali di mammola.  
**GUSTO:** in bocca è morbido e fresco. I tannini sono giovani ma maturi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Buona persistenza gusto olfattiva.



# CERRETO PIANO

## MORELLINO DI SCANSANO DOCG



€ 24,00

Un morellino classico che colpisce per freschezza, bevibilità ed eleganza uniche che lo hanno reso nel tempo un grande classico.  
**Vitigno:** Sangiovese  
**Vendemmia:** Fine settembre  
**Pigiatura:** Diraspatura con parziale rottura degli acini  
**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata  
Temperatura: 27° - 28°c  
**Macerazione sulle bucce:** Durante la fermentazione alcolica  
**Fermentazione malolattica:** Svolta naturalmente in acciaio  
**Affinamento:** In acciaio  
**Affinamento in bottiglia:** 3 mesi  
**Colore:** Rosso rubino intenso  
**Profumo:** Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura  
**Sapore:** Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti.  
La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità.

# Puglia

AGRICOLE VALLONE  
ITALIA



## PRIMITIVO IGP

€ 22,00

**Gradazione alcolica:** 13% vol.  
**Vitigno:** Primitivo 100%  
**Tecnica di vinificazione:** diraspa - pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio termocondizionati per 20 giorni. **Colore:** rubino intenso con riflessi violacei, con sfumature color corallo, brillante **Odore:** ricco di sentori di frutti a bacca rossa ben maturi e note speziate e di erbe aromatiche **Sapore:** ben strutturato, sapido e ben articolato, lungo, l'aroma di bocca fruttato  
**Abbinamenti** arrosto di carne, pollame e caggjagione, piatti forti in genere.

ono

SUSHI EXPERIENCE