

CARTA DEI VINI DA DESSERT

Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA 24%.

VINI DA DESSERT ITALIANI

CAPITOLO UNO MOSCATO D'ASTI "CANELLI" DOCG

Euro 35

Beppe Marino Az. Agricola (dal 1972)

(bicchiere)

Euro 8

Il Moscato Canelli, conosciuto anche come lo "Champagne Canellese".
Aromatico con sentori primari di uva Moscato, intenso, complesso e
fine con sentori di fiori bianchi, di rosa selvatica, di pesca bianca e
frutta gialla talvolta di salvia e muschio.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

MOSCATO D'ASTI "MURAY" 2021 DOCG

Euro 23

Beppe Marino Az. Agricola (dal 1972)

(bicchiere)

Euro 6

Aromatico con sentori primari di uva Moscato, miele, rosa, fiori di tiglio
e di acacia.

(100% Moscato Bianco) 5% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

BRACHETTO "BRAMUSA" DOC

Euro 22

Beppe Marino Az. Agricola (dal 1972)

(bicchiere)

Euro 6

Delicato con sentori primari di uva Brachetto, fiori di tiglio, di rosa,
di pesca e frutti di bosco.

(100% Brachetto) 6% vol.

PIEMONTE / SAN STEFANO BELBO / LANGHE

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2005 DOC
Isole e Olena Azienda Vinicola (dal 1976)

Euro 85

(bicchiere con cantucci toscani fatti in casa)

Euro 13

"Uno degli iconici di vino classici e storici della Toscana, il Vin Santo italiano è prodotto principalmente da miscele di Malvasia e Trebbiano di Toscana che vengono lasciate appassire nelle soffitte delle cantine secondo il metodo appassimento degli italiani.

Il Vin Santo di Isole e Olena viene tradizionalmente fermentato in piccole botti (caratelli) che hanno precedentemente avuto vino Vin Santo avendo sviluppato lieviti che aiutano nella fermentazione del vino.

Matura nelle stesse botti per 8 anni sviluppando sorprendenti livelli di complessità e un eccellente equilibrio tra dolcezza e zuccheri.

Il "vino santo" della Toscana accompagna da sempre i "Cantucci Toscani" essendo parte integrante della cultura culinaria toscana."

Colore ambrato intenso, aromi complessi con una combinazione di frutta secca, scorza d'arancia, composta di albicocche e tsourekio. Il lungo invecchiamento crea una complessa ossidazione nobile che ricorda il butterscotch, la crème brûlée e la noce, mentre aromi di spezie come vaniglia, legno di cannella e chiodi di garofano inondano il bicchiere.

(60% Malvasia, 40% Trebbiano) 13% vol.

TOSCANA / ISOLE - BARBERINO TAVARNELLE

VINI DA DESSERT CRETESI

HELIOS - DOULOUFAKIS WINERY

Euro 29

(bicchiere)

Euro 5

Versatile | Complesso | Ricco

(100% Liatiko) 14,4% vol.

I POMONI - EFROSINI WINERY

Euro 32

(bicchiere)

Euro 5

Naturalmente dolce, con ricchi aromi di frutta secca e consistenza sorprendente.

(100% Liatiko) 10% vol.

LIATIKO 2012 - IDAIA WINERY

Euro 32

(bicchiere)

Euro 5

Vino color rosso scuro caramello, profumo di cioccolato, caffè, fico e uva, con acidità e dolcezza in armonia che impressiona anche lungo retrogusto. Invecchiamento 4 anni in botti di rovere.

(100% Liatiko) 12,5% vol.

LIASTOS - SILVA WINERY

Euro 25

(bicchiere)

Euro 5

Sapore pieno con aromi caratteristici di uva passa, vaniglia seguiti da aromi di caramello e cioccolato.

(100% Liatiko) 13% vol.

VINI DA DESSERT CRETESI

EMILIA - SILVA WINERY

Euro 41

(bicchiere)

Euro 5

Sapore pieno con aromi caratteristici di uva passa, vaniglia seguiti da aromi di caramello e cioccolato.

(100% Liatiko) 13% vol.