

# VINI DELLA CASA

## Husets vin

Valg mellem rødvin, hvidvin eller rosévin

|                |        |
|----------------|--------|
| Et glas .....  | 75,00  |
| ½ flaske ..... | 150,00 |
| 1 flaske ..... | 285,00 |

# VINO ROSÉ

## Rosévin

**101. Primitivo Rosato** ..... 335,00

En frisk og frugtrig økologisk rosé med noter af vilde jordbær og citrus.

# VINI BIANCHI

## Hvidvine

**102. Pinot Grigio Antico Casale** ..... 75,00/325,00

Elegant og umiddelbar hvidvin med noter af pære, æble og et strejf af citrus.

Smagen er balanceret, frisk og blød, meget nem at drikke.

**103. Sauvignon Blanc, Albino Arman** ..... 385,00

Næsen er fyldt med grapefrugt, hvid pepper, græs og umodne solbær.

Kølig og frisk i munden med en skøn fylde. Stikkelsbær og limenote.

**104. Vermentino Azienda Agricola Nudo** ..... 415,00

Frisk og middelhavspræget hvidvin med duft af citrus, hvide blomster og aromatiske urter. I munden er den let og saftig med tydelig mineralitet og en ren, saltet afslutning.

**105. Chardonnay- Molino delle Balze, Rocca di Castagnoli** ..... 425,00

Med Molino delle Balza har Castagnoli kastet sig ud i en ren Chardonnay.

Gæringen finder sted på 50% ståltanke og 50% fade, hvorefter vinen lagrer

6 måneder på "sur lie". En lagring hvor vinen ligger sammen med druekerner,

frugtkød, stilke og drueskalrester. For at give større dybde, kompleksitet og finesse.

# VINI ROSSI

## Rødvine

1 flaske

**110. Valpolicella Ripasso** ..... 445,00

Denne Ripasso er at regne som lillebroren til husets 'ægte' Amarone, pakket med sveskeblomme, hvid peber, tørrede mørke bær, bitter chokolade og espresso, som man får det på torvet i Verona.

**111. Primitivo di Manduria** ..... 445,00

Et glas ..... 95,00

Markant peberpræg i både næse og mund. Smagen er fed og sødmefuld med dominans af kirsebær og solbær pakket ind i silkebløde tanniner.

**112. Chianti Classico, Rocca di Castagnoli** ..... 455,00

Fuldmodne kirsebær med en kandiseret tone a la Amarena, masser af mineralitet og en jorddreven, rusten terroir-note, der toner ud i ren og skær drikkeglæde.

**113. Barbera D'alba Superiore, Le strette** ..... 465,00

Barbera D'alba "persole" kommer fra en enkelt mark i landsbyen Novello. Vinstokkene alder er op mod 75 år gamle. Perfekt balance med fylde og en afrundet, dyb eftersmag.

**114. Barolo, Scuta, tra Produttori** ..... 575,00

100% Nebbiolo med duft af roser, lakrids og jordbær. Silke blød, raffineret og dyb.

**115. Amarone della Valpolicella, Antiche Terre** ..... 625,00

Intens og fyldig men ikke tung. Et strejf af tørret frugt, mandler og ristede noter fra fadet. Lakrids, espresso og pibetobak blander sig i eftersmagen.

**116. Brunello di Montalcino, Pietranera Querceta** ..... 695,00

Elegant med høj frugtintensitet og medium fylde. Her er noter af røde og sorte bær i skøn forening med de udviklede aromaer fra fadlagringen i form af læder og cigarkasse.

# VINO FRIZZANTE

## Mousserende vin

**117. Spumante Pizzolato** ..... 315,00

Et glas ..... 85,00

En økologisk spumante med en duft af moden pære, papaya, citronskal og makronbund. En ganske let sødme, giver den en blid og frugtig kant.

**Spumante Pizzolato alkoholfri 0,0 %** ..... 315,00

Et glas ..... 85,00

**118. Brachetto D'acqui, Cavallero** ..... 325,00

Den røde moscato eller rettere helt sin egen. Alkoholsvag sød, perlende og med duft af vilde roser, skovjordsbær, mynte og hindbærlikør.

# VINO FRIZZANTE

## Dessert vin

**119. Marsala Dolce Florio**

Et glas ..... 79,00

Sød Marsala der har en cremet, blød og fed struktur. Smelter på tungen og efterlader en behagelig sødme der holdes i skak af fin syre.

**120. Portvin, Dalva Colheida**

Et glas ..... 79,00

Kraftfuld men samtidig elegant. Masser af sødme og fedme. Bær, chokolade figner og en fortrinlig frugtsyre.