

## ACQUA - WASSER

### VALPOSCHIAVO - GRIGIONI

**Calma acqua e serenità. Per noi è anche sinonimo di rispetto e apprezzamento. L'acqua è un dono del cielo, un dono della montagna. Condividiamo questo dono gli uni con gli altri. Il regalo ha valore. Tutto ciò che ha valore è apprezzato. L'acqua ha valore per noi. E per voi?**

Calma ist romanisch und steht für: Ruhe, Gelassenheit. Für uns steht es auch für Respekt und Wertschätzung. – Das Wasser ist ein Geschenk des Himmels, ein Geschenk der Berge. Dieses Geschenk teilen wir miteinander. Das Geschenk hat einen Wert. Was einen Wert hat wird auch geschätzt. Für uns hat Wasser einen Wert. Und für Sie?

"OFFRIAMO ACQUA IN DIVERSI FORMATI E FORME, A VOI LA SCELTA"

"WIR BIETEN WASSER IN VERSCHIEDENEN FORMATEN UND FORMEN AN,  
DIE WAHL LIEGT BEI IHNEN."

"WE OFFER WATER IN VARIOUS FORMATS AND FORMS; THE CHOICE IS YOURS."

## ACQUA DELLA VALPOSCHIAVO IN CARAFFE

Naturale o mineralizzata  
per ospite a discrezione

CHF 4.00

Valsерwasser 33cl. bottiglia  
Allegra naturale 33cl. bottiglia

CHF 4.50

CHF 4.50

Passugger Minerale 1lt. bottiglia

CHF 8.50

### WASSER AUS DEM VALPOSCHIAVO IM OFFENAUSSCHANK

*mit oder ohne Kohlensäure, pro Gast a discretion*

CHF 4.00

*Valsерwasser 33cl. Flasche*

CHF 4.50

*Allegra ohne Kohlensäure 33cl. Flasche*

CHF 4.50

*Passugger Mineralwasser 1lt. Flasche*

CHF 8.50

---

## I nostri vini della casa/Unsere Hausweine



### Quigna, unser Veltliner Hauswein

Unser Hauswein, ein reiner Nebbiolo, wird im Valgella-Gebiet im Veltlin angebaut und ausgebaut. Susi und Silvano Cramereri, die Eltern von Sandra Lardi, betreuen einen Rebberg mit rund 1200 Pflanzen in San Giacomo di Teglio, Ortschaft Quigna. Er zeichnet sich durch seine Eleganz, Lieblichkeit und Ehrlichkeit aus.

#### Vino rosso/Rotwein

Quigna 2019/2020	1dl 6.00	5dl 30.00	7,5dl 40.00
Quigna Barrique 2019	1dl 7.00	5dl 35.00	7,5dl 45.00

Dazu bieten wir aus dem Hause La Torre folgende Weine im Offenausschank



Vino bianco/Weisswein, Pinot Grigio	1dl 5.50	5dl 27.00	
Vino rosé/Roséwein Gloria	1dl 5.50		7.5dl 38.00
Vino rosso/Rotwein Sforzato	1dl 8.50	5dl 42.00	7.5dl 55.00

## Vini bianchi italiani/Italienische Weissweine

### Italia

**Vino bianco della casa, Pinot Grigio 2021/22** DOC 5 dl 27.00  
Sorprende per freschezza e finezza. Dal profumo fresco, floreale e persistente, dal sapore asciutto e caratteristico.

Überrascht mit Frische und Feinheit. Mit herrlich konzentriertem Duft, frischen blumigen Aromen. Auf der Zunge ist er fruchtig, gehaltvoll und angenehm trocken.

**Scaia bianca IGT 2020 Venezia ( 55% Garganega / 45% Chardonnay)** 7.5 dl 40.00

Il vino simbolo del brand SCAIA, dal giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo ricorda fiori bianchi di acacia, gelsomino, bouquet di agrumi come ananas, pompelmo ed arancia, mela pera e mango e leggera nota di banane. Sapore: fresco e piacevole dato dalla acidità ben sostenuta. Morbidezza e sapidità ben in equilibrio, lo rendono invitante ed intrigante.

Der symbolische Wein der Marke SCAIA, mit einer strohgelben Farbe mit grünlichen Reflexen. Duft erinnert an weiße Blüten von Akazie, Jasmin, Bouquet von Zitrusfrüchten wie Ananas, Grapefruit und Orange, Apfel, Birne und Mango und eine leichte Banane. Geschmack: frisch und angenehm durch die gut anhaltende Säure. Gut ausbalancierte Weichheit und Geschmack machen es einladend und faszinierend.

---

## Valtellina

**Il Vagabondo IGT Biodinamico Marcel Zanolari 2022 7.5 dl 46.00**

(il mio preferito/Mein Favorit, Flavio Lardi)

Assemblaggio di più vitigni in coltivazione biologica, di cui alcuni appassiti sulla pianta.

Un vino di razza, al naso fruttato con tocchi di lieviti naturali.

Ideale da bere con gamberi alla griglia, formaggi o dolci.

(Mein Favorit, Flavio Lardi)

Eine Cuvée aus verschiedenen Rebsorten, die biologisch angebaut werden, wobei einige

Trauben am Stock getrocknet sind. Ein Wein mit Charakter, der in der Nase fruchtig mit

Anklängen von natürlichen Hefen ist. Ideal zu gegrillten Garnelen, Käse oder Desserts.

**Elisa Moscato giallo IGT Biodinamico Marcel Zanolari 2021 7.5 dl 46.00**

All'inizio sta il mio segreto. Quando sono matura, vengo recisa e i miei acini appassiscono

in vigna. La cosa importante da sapere è che non sono carina, ma il mio carattere è fine,

elegante, rotondo e asciutto. L'importante da sapere è che non sono dolce.

Il mio profumo delicato di intenso frutto della passione tipico del moscato con un pizzico di

miele e una leggera mineralità. Io sono speciale e assolutamente non virtuale!

In meinem Anfang liegt das Geheimnis. Mit einem Scherenschnitt vom Rebstock getrennt,

dörren meine Trauben auf dem Weinberg. Danach erfolgt die Ernte und eine sorgfältige

Gärung im kontrollierten Temperaturverfahren. Passen tue ich zu geschmacksintensiven

Speisen wie zum Beispiel asiatischen Gerichten, aber auch Suppen, Fisch, hellem Fleisch

und Käseplatten. Wichtig zu wissen ist, dass ich nicht süß bin. Dennoch ist mein Charakter

fein, elegant, rund und trocken. Mein zartes Bouquet nach intensiver

MoscatoPassionsfrucht mit einem Hauch Honiggeschmack und leichter Mineralität.

Speziell und absolut nicht virtuell!

---

**Uvaggio Bianco IGT Bio Demeter ,Marcel Zanolari 2022 7.5 dl 44.00**

Il bouquet fine e robusto diffonde una splendida gamma di aromi e note di pompelmo fresco, fichi, noce moscata e mandarini.

L'Uvaggio Bianco è composto da una nuova creazione che nasce dalla lavorazione di vecchie varietà di uve resistenti e in parte di nuove coltivazioni. Cresciuto nelle alte zone della Valtellia questo nobile vino raggiunge sfumature di gusto rare e preziose. Dopo la deacidificazione e un breve periodo di maturazione in serbatoi di acciaio inossidabile, viene imbottigliato e offerto agli amanti del vino.

Questo vino è ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri, piatti di pesce e zuppe.

Das feine und kräftige Bukett verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Noten nach frischen Grapefruits, Feigen, Muskat und Mandarinen. Der Uvaggio Bianco besteht aus einer neuen Kreation die durch die Veredelung alter, resistenter Rebsorten und teilweise neuen Züchtungen zusammengesetzt wird. Auf den hohen Lagen des Veltins gewachsen, erreicht dieser Edeltropfen rare und kostbare Geschmacksnuancen. Nach dem Säureabbau und einer kurzen Reife in Edelstahl tanks wird er in die Flaschen abgefüllt und dem Weinfreund kredenzt. Dieser Wein eignet sich gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und Suppen.

**Campà IGT Valposchiavo Pietro Triacca 2023 7.5 dl 45.00**

Vino molto fruttato e tipico del suo vitigno il Sauvignon, coltivato al 100% in Valposchiavo, a Campascio.

Il colore è giallo dorato con un sapore forte e persistente, un profumo fine ed elegante, con un tocco di agrumi, pesca ed erbe aromatiche, offre una pienezza gustativa con un'acidità eccellente e una lunga sensazione fruttata.

Er ist ein sehr fruchtiger und typischer Wein in seiner Sortenart der Sauvignon der 100% im Valposchiavo bei Campascio angepflanzt wird.

Mit einer goldgelben Farbe und einem kräftigen und anhaltenden Geschmack, mit feinem und elegantem Duft, mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Pfirsich und aromatischen Kräutern, bietet er eine gustatorische Fülle mit ausgezeichneter Säure und einem langen fruchtigen Gefühl.

---

## Champagne & Prosecco

**Franciacorta Satèn DOC Plozza 7.5 dl** 60.00

Perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca, al gusto una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda la sensazione delicata della seta.

Markant ist seine sehr feine, anhaltende, fast cremige Perlage. Seine Farbstruktur umfasst ein schönes Strohgelb mit intensiv grünlichen Tönen. Ihn begleitet eine nuancierter, aber deutlicher Duft nach reifen Obst. Im Geschmack zeigt sich Satèn mit harmonisch angenehmer Würze und Frische, sowie seiner natürlichen Weichheit, die an das feine Gefühl von Seide erinnert.

**Prosecco Brut il Sestriere DOCG 7.5 dl** 45.00

Il palato è coccolato dalla frutta piena, da una leggera apertura dolcezza e da una bella freschezza, morbidezza e da una struttura aromatica a più strati. Questo nobile Prosecco è adatto meravigliosamente come Apéro, e raffinate varianti di formaggi.

Den Gaumen verwöhnt volle Frucht, eine leichte Auftaktsüsse sowie eine schöne Frische, Weichheit und eine vielschichtige, ausgewogene Aromenstruktur. Dieser edle Prosecco eignet sich wunderbar als Apéro, ist aber auch ein stilvoller Begleiter von Pasteten, verschiedenen Reisgerichten und feinen Käsevariationen.

**Möet & Chandon brut imperial 7.5 dl** 85.00

Sfumature di fiori secchi e sapori di miele, s'intrecciano rapidamente aromi di frutta candita, scorze di agrumi e albicocche, accenti sottilmente arrotondati di fumo e di segale.

Abbinamenti: insalate miste, frutti di mare, piatti di pesce delicati, piatti al vapore, carni bianche, fritte o bollite servite in salse leggere.

In die Nuancen von Trockenblumen und Honig flechten sich schnell Aromen von kandierten Früchten, Zitruschalen und Aprikosen ein, subtil abgerundet von Rauch- und Roggenakzenten.

Passt zu: Gemischten Salaten, Meeresfrüchten, hellen Fischen, roh oder leicht gegart, sodass Saft und Biss erhalten bleiben, gedünsteten Gerichten, hellem Fleisch, pochiert oder gebraten und in leichten Saucen serviert.

---

## Vini rosé italiani/Italienische Roséweine

### Valtellina

Vino della casa "Gloria" IGT La Torre 2022 7.5dl  
39.00

Un vino rosato fresco, da vinificazione speciale che rimane vivace (lieviti dello Champagne). Dopo la fermentazione malolattica, matura in botti di acciaio, rimane quindi fruttato e frizzante, vizia i palati degli appassionati di vino.

Ein frischer Roséwein, der durch seine spezielle Kelterungsart (Champagnerhefe) spritzig bleibt. Durch eine kurze Maischenstandzeit gewinnt er aus der Traubenhülse die funkelnde Roséfarbe. Nach dem biologischen Säureabbau und einer kurzen Ausreifung im Stahlbehälter, verwöhnt dieser fruchtig prickelnde Rosé den Gaumen der Weinliebhaber.

## Vini rosé svizzeri/Schweizer Roséweine

Oeil de Perdrix AOC Château d'Auvernier Neuchâtel 2023 7.5 dl 44.00

Prodotto con uve Pinot Noir con breve fermentazione in tino, generalmente di una notte. Si abbina a qualsiasi tipo di piatti, dall'aperitivo al dessert. In occasione di un pasto al ristorante, metterò d'accordo tanto gli amanti del pesce quanto quelli della carne, consentendo loro di comunicare bevendo lo stesso vino. Grigliate, selvaggina di piuma o piatti esotici gli si addicono a meraviglia.

Colore salmone, profumo di lampone, è un vino vivace, che emana aromi di Pinot Noir.

Der aus der Rebsorte Pinot Noir durch eine kurze Maischegärung in der Regel von einer Nacht. Er passt zu Speisen aller Art, vom Aperitif bis zum Nachttisch. Bei einem Essen im Restaurant kann er sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber erfreuen, da sie bei demselben Wein verweilen können. Auch Grillfleisch, Geflügel oder exotische Gerichte begleitet er in idealer Weise. Dieser lachsfarbene getönte, lebhaftere Wein mit Erdbeerbouquet bringt Aromen des Pinot Noir voll zur Entfaltung.

---

## Vini rossi svizzeri/Schweizer Rotweine

### Grigioni

**Maienfelder Blauburgunder Bündner Herrschaft 2018 7.5 dl** 42.00

Da dove vengo? Questa domanda si risponde da sola: Maienfeld è caratterizzata da un clima mite, sono graziato dal favonio e all' ardesia calcarea. Il mio cantiniere poi dà gli ultimi ritocchi e io mi trasformo in un buon vino nobile con un leggero profumo affumicato di Pinot Nero. Le botti di rovere mi danno una buona struttura, anche se sono uno dei vini più leggeri. Servitemi con antipasti di formaggio e carne secca e vedete cosa ne pensano i vostri ospiti. Sono anche il compagno ideale di piatti agrodolci e pollame alla griglia. Pinot Nero tipico? Forse no

Woher ich komme? Diese Frage beantwortet sich von selbst. Maienfeld ist von einem milden Klima, mit Föhn und kalkhaltigen Schieferböden geprägt. Mein Kellermeister gibt dann noch den letzten Schliff und aus mir wird ein guter, edler Wein mit einem leichten rauchigen Blauburgunder-Bouquet. Die Eichenfässer verleihen mir eine gute Struktur, auch wenn ich zu den leichteren Tropfen gehöre. Tische mich zu Käsevorspeisen und Trockenfleisch auf und schau was deine Gäste dazu sagen. Auch zu süss-sauren Speisen und grilliertem Geflügelfleisch bin ich der ideale Begleiter. Typisch Blauburgunder ? Vielleicht doch nicht

### Ticino

**Sassarei Cantina Pelossi 2021 7.5dl.** 57.00

Nel colore rosso rubino intenso. Nel naso un complesso bouquet fruttato di prugne mature, sostenuto da sottili note speziate. Al palato ha un corpo medio, fresco, con tannini maturi fini e un finale aromatico. Un classico Merlot del Ticino.

In der Farbe intensives Rubinrot. In der Nase ein komplexes fruchtiges Bouquet nach reifen Zwetschgen, unterlegt mit feinen Gewürznoten. Im Gaumen besitzt der Wein eine mittlere Fülle, wirkt frisch, mit feinen reifen Tanninen und einem aromatischen Finale. Ein klassischer Tessiner Merlot.

---



## Vini rossi italiani/Italienische Rotweine

### Valtellina / Lombardia

**Vino della casa "Quigna" Susi e Silvano Cramerì 2019 /2020 7.5 dl 40.00**

Il nostro vino della casa viene prodotto nella tenuta Valgella in Valtellina da Susi e Silvano Cramerì i genitori di Sandra Lardi. Un Nebbiolo puro, elegante e onesto.

Unser Hauswein wird im Gebiet Valgella im Veltlin angepflanzt sowie ausgebaut. Susi und Silvano Cramerì Eltern von Sandra Lardi pflegen an der Ortschaft Quigna oberhaupt San Giacomo di Teglio sein rebbberg mit gut 1200 Pflanzen. Ein reiner Nebbiolo, der Elegant, lieblich sowie ehrlich ist.

**Vino della casa "Quigna Barrique" Susi e Silvano Cramerì 2019 7.5 dl 45.00**

Il nostro vino della casa viene ulteriormente affinato 1 anno in una botte di rovere. Grazie al rapporto tra vino e botte, tra le proprietà del legno, rendendo così il vino più morbido. Per non togliere la caratteristica del vino abbiamo optato per una botte già usata. il tannino delicato della barrique non tradisce l'autenticità del vino.

Unser Hauswein reift noch 1 Jahr im Eichenfass. Dank der Beziehung zwischen Wein und Fass, und die Eigenschaften von Holz, der Wein wird weicher. Um dem Wein den Charakter nicht zu beeinflussen, haben wir uns für ein bereits gebrauchtes Fass entschieden. das zarte Tannin des Barriques verrät nicht die Authentizität des Weines.

#### **Sforzato della casa DOCG La Torre**

5 dl 2011 32.00

7.5 dl 2013/2018 55.00

Imponente, piacevole gusto di uve secche, dal bouquet fruttato.

Servire con un menu ricco e soprattutto piatti di carne rossa, brasati oppure alla griglia, così come il formaggio stagionato. Selezione delle migliori uve per questa specialità, messe su graticci o stuoie di paglia ed essiccati in soffitta, fino al raggiungimento di 120 ° Oechsle. Questo vino nobile ha circa 15° Vol. %, maturato per diversi anni in botti di rovere.

Wuchtiger, angenehmer Geschmack nach kraftvoll gedörnten Trauben, leicht fruchtiges Bouquet. Weintipp: Passt zu reichhaltigen Menüs und besonders zu Rotfleischgerichten, gegrillt oder gebraten, sowie auch zu altem Käse. Aus dem Kelchglas und / oder dekantiert zu geniessen. Nur die schönsten Trauben werden für diese Spezialität ausgelesen und auf Gitter oder Strohmatten gelegt und im Dachgeschoss ausgedörnt bis ca. 120° Öchslewerte erreicht werden. Dieser edle Wein, der ca. 15° Vol. % aufweist wird, nach einer langen „Mazerationszeit“, mehrere Jahre in Eichenfässern ausgereift.

---

Ein wahrer Traum! Weine ohne Sulfite



Marcel Zanolari : *Siamo orgogliosi dei nostri prodotti, perché rispecchiano le nostre convinzioni*

### **Merlot IGT BIO Demeter 'Le Anfore' "senza solfiti- ohne Sulfitzugabe"**

**Marcel Zanolari 2019 7.5 dl**

**69.00**

Un vino da sogno che vi trasporta in un'altra dimensione sin dal primo sorso. Secco ma con un tocco amabile, offre un aroma intenso e piacevole di frutti di bosco e ribes nero. Prodotto completamente naturale con sole uve di alta qualità, senza solfiti, per garantire la massima stabilità. Matura per 12-18 mesi in anfore di argilla, mantenendo un aroma puro e inalterato. Il suo colore violaceo profondo e il profumo fruttato arricchiscono ogni piatto, ideale per esaltare specialità italiane come arrosti e formaggi piccanti. Perfetto anche per gli allergici!

Ein traumhafter Wein, der Sie mit dem ersten Schluck in eine andere Welt entführt. Trocken, jedoch angenehm mild, begeistert er mit intensiven, angenehmen Aromen von Waldfrüchten und schwarzer Johannisbeere. Vollständig natürlich aus hochwertigen, sulfatfreien Trauben hergestellt. Reift 12-18 Monate in Tonamphoren, was sein reines und vollständiges Aroma bewahrt. Sein tiefes Violett und der fruchtige Duft veredeln jedes Gericht, besonders geeignet für italienische Klassiker wie Braten und würzigen Käse. Auch für Allergiker ein Genuss!

### **Vagabondo Rosso IGT BIO Demeter 'Le Anfore' "senza solfiti- ohne Sulfitzugabe"**

**Marcel Zanolari 2020 7.5 dl**

**69.00**

Il Vagabondo Rosso dispiega un bouquet fine e vigoroso con note di more selvatiche, sottobosco, cacao e frutta secca. Cresciuto nelle zone alte della Valtellina, questo raro e prezioso rosso è una miscela di varietà diverse, alcune nuove. Pronto dopo la fermentazione malolattica e l'invecchiamento, è ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Das feine und kraftvolle Bouquet des Vagabondo Rosso entfaltet Aromen von wilden Brombeeren, Unterholz, Kakao und getrockneten Früchten. Dieser seltene und wertvolle Rotwein stammt aus den höchsten Lagen der Veltlina und ist eine Mischung aus verschiedenen, teils neuen Rebsorten. Nach der malolaktischen Gärung und Reife ist er trinkbereit. Ideal zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

**Cabernet Sauvignon IGT Biodinamico, Marcel Zanolari 2020 7.5 dl**

46.00

Il mio cantiniere mi lascia appassire quasi completamente in vigna. Dopo la pigiatura il mio mosto si trasforma in vino sui lieviti, dopodiché mi aspettano 12 mesi in botti di rovere. Il risultato può essere gustato: speziato, deciso, aromatico e secco. Come ti piaccio. Vi consiglio di servirmi con un piatto di carne secca, con un succoso arrosto di vitello con polenta, risotto e formaggio. Comunque mi abbino perfettamente anche a tutti i piatti di carne rossa, non solo alla griglia ma anche arrosto. Non dimenticare, ho bisogno di ossigeno! Questo è l'unico modo in cui posso davvero andare avanti. Ecco perché, come tutti i vini biologici, stappo sempre un'ora prima di berlo non sarebbe un male!

Mein Kellermeister lässt mich teilweise am Stock dörren, um mich dann auf meiner Hefe keltern zu lassen. Danach erwarten mich 12 Monate in Eichenholzfässern. Das Resultat lässt sich schmecken: würzig, kräftig, aromatisch und trocken. So wie man mich mag. Ich empfehle dir mich zu einem würzigen Teller Trockenfleisch, zu einem saftigen Kalbsbraten mit Polenta oder Risotto und Käse zu servieren. Ich passe jedoch auch perfekt zu allen roten Fleischgerichten, nicht nur gegrillt auch gebraten. Nicht vergessen, ich brauche Sauerstoff! Nur so komme ich richtig in Fahrt. Deshalb entkorke mich, wie alle Bioweine, immer eine Stunde vor dem Genuss.

**Rebo IGT , Le Anfore, Biodinamico Marcel Zanolari 2021 7.5dl.**

55.00

Il vino prodotto con il vitigno Rebo ha colore molto intenso, rosso rubino con tonalità violacee. Il profumo è altrettanto intenso, con note fruttate e leggere note speziate, che acquisiscono maggior definizione nei vini invecchiati. Al gusto è secco, corposo, mediamente tannico, equilibrato grazie anche alla piacevole freschezza. Maturato in anfore di terracotta. Il Rebo IGT si abbina facilmente a tutto è adatto sia per i primi piatti che per i vari tipi di carne. E' ottimo anche con i formaggi stagionati.

Der aus der Rebo-Rebsorte hergestellte Wein hat eine sehr intensive Farbe, rubinrot mit violetten Nuancen. Das Aroma ist ebenfalls intensiv, mit fruchtigen und leichten würzigen Noten, die in gealterten Weinen klarer hervortreten. Geschmacklich ist er trocken, vollmundig und mittel tanninhaltig, ausgeglichen auch durch seine angenehme Frische. Gereift in Terrakotta-Amphoren. Der Rebo IGT passt leicht zu allem und ist sowohl für Vorspeisen als auch für verschiedene Fleischsorten geeignet. Er ist auch hervorragend zu gereiften Käsen.



<b>Prestigio DOCG Fratelli Triacca 2017 7.5dl</b>	56.00
<b>Prestigio Magnum .DOCG Fratelli Triacca 2017 1.5 l</b>	103.00

Un vino di punta, tutto il prestigio della casa Triacca. Da uve leggermente appassite sulla vite e ampliato in barriques per 15 mesi. Il retrogusto di legno è ben integrato, con un frutto compatto. Si avverte un senso di vaniglia e di frutta appassita. Il vino viene a contatto con più legni poiché messo in piccole botti.

Ein Spitzenwein, hinter dem das ganze Prestige des Hauses Triacca steht. Er stammt von den am Stock leicht eingetrockneten Trauben und wird in der Barrique während 15 Monaten ausgebaut. Bei aller Kraft, die dieser mächtige Wein hat, ist er elegant und subtil. Das Holz ist gut eingebunden, die Frucht kompakt. Man spürt einen Hauch Vanille und deutliche Dörrobstnoten.

In kleinen Fässern kommt der Wein mit mehr Holz in Berührung. Und auch mit mehr Sauerstoff, der durch die Poren eintritt. Dadurch reift der Wein schneller und intensiver. Das Fass, das im Bordelais Barrique heisst und 225 Liter fasst - im Burgund nennt man es Pièce und es enthält drei Liter mehr -, prägt den Wein geschmacklich. Dafür sorgen die im Holz, speziell in der Eiche, enthaltenen Tannine. Es werden zumeist neue, bis zu drei Jahre alte Barriques verwendet. Danach werden sie geschmacksneutral. Mit anderen Worten: es müssen immer wieder frische Barriques angeschafft werden. Ein nicht gerade kleiner Kostenfaktor.

**125 Anni Triacca "Vino del giubileo" Fratelli Triacca 2020 7.5 dl** 48.00

Vino Rosso italiano (Valtellina e Toscana) da uve nebbiolo e sangiovese.

Rosso pompeiano, intenso, profondo e brillante; netto, elegante, con note di frutti neri di bosco maturi, che si fondono ai sentori speziati, quali la bacca di vaniglia, il pepe nero, la noce moscata e i bastoncini di liquiri zia; di grande struttura, con trama tannica morbida e vellutata. Dotato di suadente armonia, con elegante vivacità e lunga persistenza gustativa

Italienischer Rotwein (Veltlin und Toskana) Traubensorte Nebbiolo und Sangiovese. Charakter Intensives und brillantes Rot; entzückend, elegant, mit Noten von reifen schwarzen Beeren, die sich mit würzigen Noten wie Vanilleschote, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss und Lakritzstangen ideal vermählen; von grosser Struktur, mit samtigen, mürben Tanninen. Dieser Wein überzeugt mit guter Harmonie, eleganter Lebendigkeit und langer Geschmackspersistenz.

---

**Johannes Theodosius DOCG Sforzato Casa vinicola Misani 2017 7.5 dl 60.00**

Questo Sforzato viene affinato per 3 anni in grandi botti di rovere, per poi affinarsi ulteriormente per almeno 8 mesi in bottiglia. Si può conservare per un periodo di 15 / 20 anni.

Color rubino tendente al granata con l'invecchiamento. Ha un profumo intenso, alcolico e persistente con un sottofondo di viola.

Dieser Sforzato wird 3 Jahre in kleine Fässer aus französische Eiche, dann in grosse Eichenfässer gelagert, mit anschliessender Flaschenlagerung. Kann 15 - 20 Jahre gelagert werden.

Seine Farbe tiefes Granatrot. Der Bouquet, intensiv und ätherisch, beständig. Geschmack, voll, harmonisch und samtig, sehr elegant.

**Riserva Elisa Fattoria La Perla di Marco Triacca 2015 7.5dl. 46.00**

La "Riserva Elisa" è la nostra vendemmia tardiva del Nebbiolo, raccolta a inizio novembre dopo un'appassimento naturale sulle viti. Questo processo conferisce al vino una struttura complessa e un'eleganza raffinata, mantenendo l'acidità ideale. Matura quattro anni in grandi botti di rovere. Il nome celebra Elisa, mia madre, amante di questo stile di vino. "Un vino che esprime tutta la ricchezza e l'eleganza della Valtellina", come riconosciuto dagli esperti.

Die "Riserva Elisa" ist unsere Spätlese des Nebbiolo, geerntet Anfang November nach natürlicher Trocknung der Trauben am Rebstock, was ihm eine komplexe Struktur und feine Eleganz verleiht. Der Wein reift vier Jahre in großen Eichenfässern. Benannt nach meiner Mutter Elisa, die diesen Weinstil geliebt hätte. "Ein komplexer und reicher Wein, der gleichzeitig ausgewogen und elegant ist und das Beste aus Veltlin hervorbringt", so ein Nebbiolo-Liebhaber.

---

**La Fonte Azienda Agricola Andrea Zala, Brusio-Viano 7.5 dl**

39.00

Le uve Nebbiolo, note come "la regina delle uve nere", crescono sulle soleggiate Terrazze Retiche di Valtellina. La storia del nostro vino inizia il 8 marzo 1926, quando il nonno Pietro acquistò una vigna per il suo trentesimo compleanno. Raccolte a Valtellina, le uve sono trasportate a Viano, un pittoresco villaggio nel comune di Brusio, situato sopra il lago di Le Prese e a 1300 metri di altitudine. Qui il vino viene vinificato nella nostra cantina, esaltandone i ricchi aromi grazie a una delicata maturazione in barrique. Questo vino nobilissimo offre un equilibrio perfetto di colore, corpo e note aromatiche persistenti.

Unser Nebbiolo, bekannt als "Königin der schwarzen Trauben", wächst auf den sonnigen Terrazze Retiche im Veltlin. Die Geschichte dieses Weins begann am 8. März 1926, als Großvater Pietro zu seinem 30. Geburtstag einen Weinberg erwarb. Die Trauben werden in Valtellina geerntet und in unserer Kellerei in Viano vinifiziert. Viano ist ein malerisches Dorf im Gemeindegebiet von Brusio, gelegen über dem See von Le Prese auf 1300 Metern Höhe. Dieser edle Wein, sanft im Barrique gereift, um seine vollen Aromen zu bewahren, zeichnet sich durch eine harmonische Balance von Farbe, Körper und anhaltenden Geschmacksnoten aus.

**Inferno DOCG Eredi Paganini**

2018 7.5 dl

42.00

Inferno è un vino straordinario che proviene dalla suggestiva zona dell'Inferno in Valtellina, rinomata per le sue ripide vigne terrazzate che sfidano i limiti della viticoltura. Questo vino si distingue per il suo carattere intenso e la struttura vigorosa. Al naso, Inferno offre complesse note di ciliegia, spezie e un leggero accenno di mineralità, tipico del terreno roccioso di questa sottozona. In bocca è robusto e ben equilibrato, con tannini finemente intrecciati e un lungo finale persistente. Perfetto per accompagnare piatti ricchi come stufati di carne o formaggi stagionati, Inferno rappresenta l'essenza della passione e della tradizione vinicola di Valtellina.

Inferno ist ein außergewöhnlicher Wein aus der beeindruckenden Inferno-Zone in Veltlin, bekannt für ihre steilen Terrassenweinberge, die die Grenzen des Weinbaus herausfordern. Dieser Wein zeichnet sich durch seinen intensiven Charakter und seine kräftige Struktur aus. Inferno entfaltet in der Nase komplexe Aromen von Kirschen, Gewürzen und einer leichten Mineralität, die typisch für den steinigen Boden dieser Unterzone ist. Am Gaumen ist er kräftig und ausgewogen, mit fein verwobenen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang. Ideal zu herzhaften Gerichten wie Fleischartöpfen oder gereiftem Käse, verkörpert Inferno die Leidenschaft und die Weinbautradition des Veltlins.

**Terraretica DOCG Pietro Triacca 2021 7.5 dl** 43.00

Le uve meticolosamente selezionate sono in parte vinificate fresche, in parte lasciate appassire sui graticci fino a metà dicembre. Affinamento 18 mesi in botti piccole di rovere. Nasce così un rosso di notevole carattere.

Die sorgfältig ausgewählten Trauben werden teils sofort gekeltert, teils auf Strohmatte ausgelegt und bis Mitte Dezember ausgedörnt. Anschliessende Lagerung während 18 Monaten in kleinen Eichenfässern. Das Ergebnis ist ein Roter mit beachtlichem Charakter.

**Riserva Pietro Triacca DOCG Pietro Triacca 2019 7.5 dl** 44.00

Le uve ben mature provenienti dai vigneti meglio esposti, pigiate e diraspate, sono vinificate in serbatoi di acciaio dove avviene una completa estrazione degli aromi, dei tannini e degli antociani.

Die auf günstig gelegenen Rebbergen gereiften Trauben werden entrappt, gekeltert und in Stahlbehältern gegoren, wobei Aromen, Tannine und Anthocyane vollständig freigesetzt werden.

**Millesassi Sforzato DOCG Pietro Triacca 2018 7.5 dl** 57.00

**Millesassi Sforzato DOCG "Magnum" Pietro Triacca 2017 1.5 l** 104.00

Lo Sforzato Millesassi di Pietro Triacca è un vino di eccezionale profondità e complessità, originario della Valtellina. Prodotto seguendo la tradizionale tecnica dello "appassimento", le uve Nebbiolo vengono lasciate essiccare per intensificare i loro zuccheri e aromi prima della fermentazione. Il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso, con un bouquet ricco di frutti rossi maturi, prugne, e note speziate di vaniglia e cioccolato. Al palato, Millesassi è straordinariamente corposo, con tannini vellutati e un finale lungo e persistente. Perfetto per occasioni speciali, si abbina splendidamente con piatti robusti, carni rosse e formaggi stagionati.

Der Sforzato Millesassi von Pietro Triacca ist ein außergewöhnlich tiefgründiger und komplexer Wein aus der Veltlin. Hergestellt nach der traditionellen "Appassimento"-Methode, werden die Nebbiolo-Trauben getrocknet, um ihre Zucker und Aromen vor der Gärung zu konzentrieren. Das Ergebnis ist ein intensiv rubinroter Wein mit einem reichen Bouquet aus reifen roten Früchten, Pflaumen und Gewürznoten von Vanille und Schokolade. Am Gaumen ist der Millesassi außergewöhnlich vollmundig, mit samtigen Tanninen und einem langen, anhaltenden Abgang. Perfekt für besondere Anlässe, passt er hervorragend zu kräftigen Gerichten, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

---

N°1 Numero uno IGT Plozza 2018

7.5 dl

95.00

Il profumo all'attacco è intenso con dolci note di uva passa e di composta di prugne, arricchite da sentori di chiodi di garofano e pepe. In poche parole, un profumo che invoglia a gustare il primo sorso. Il gusto al palato si presenta con un complesso spettro aromatico, intrigante e seducente sin dal primo sorso. Spiccano note aromatiche di prugna, vaniglia, cannella, composta di mele e pepe. Un vino che può tranquillamente essere degustato da solo per gustarne meglio gli aromi, oppure con manzo brasato o polenta con cervo.

Das Aroma ist intensiv mit süßen Noten von Rosinen und Pflaumenkompott, bereichert durch Anklänge von Nelken und Pfeffer. Kurz gesagt, ein Duft, der zum ersten Schluck einlädt. Der Geschmack am Gaumen präsentiert sich mit einem komplexen Aromenspektrum, das von Anfang an faszinierend und verführerisch ist. Es dominieren aromatische Noten von Pflaumen, Vanille, Zimt, Apfelkompott und Pfeffer. Ein Wein, der problemlos allein genossen werden kann, um seine Aromen besser zu schätzen, oder zusammen mit geschmortem Rindfleisch oder Polenta mit Hirsch."

Lo Sfursat 5 Stelle DOCG Nino Negri 2018 7.5 dl

95.00

Lo Sfursat 5 Stelle DOCG si presenta con un colore granata intenso e profondo. Il suo bouquet è ricco e estremamente complesso, caratterizzato da eleganti note di prugna sotto spirito e tabacco, arricchito da nuances speziate che sfumano in accenni di caffè. Al palato, il vino è concentrato e vigoroso, offrendo un'intensità straordinaria e un piacere persistente, con un retrogusto nobile di mora matura e spezie varie. Il finale è corposo, ampio e di grande persistenza.

"Der Sfursat 5 Stelle DOCG präsentiert sich in einem intensiven und tiefen Granatrot. Sein Bouquet ist reich und äußerst komplex, geprägt von eleganten Noten von eingelegten Pflaumen und Tabak, bereichert durch würzige Nuancen, die in Anklängen von Kaffee ausklingen. Am Gaumen ist der Wein konzentriert und kraftvoll, bietet eine außerordentliche Intensität und anhaltenden Genuss, mit einem edlen Nachgeschmack von reifen Brombeeren und verschiedenen Gewürzen. Das Finale ist vollmundig, breit und von grosser Persistenz.



## Piemonte /Piemont

**Barbaresco Serraboella Riserva DOCG Cantina Bera** 2020 7.5 dl 58.00

Un vino elegante, potente, nobile, ottenuto da uve Nebbiolo, si presenta con un colore rosso granato con riflessi aranciati. Nel bicchiere sprigiona profumi eterei e speziati, con leggere note vanigliate e floreali. Questo Barbaresco si sposa bene con tutti i secondi. Soprattutto con piatti sostanziosi a base di carne rossa, alla griglia o arrosto.

Ein eleganter, kräftiger, edler Wein, der aus Nebbiolotrauben gewonnen wird, zeigt eine granatrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen auf. Im Glas verströmt er ätherische und würzige Düfte, mit leichten Vanille- und Blumennoten. Ein körperreicher, gut ausgewogener Wein mit langem Abgang. Dieser Barbaresco passt zu allen Hauptspeisen. Vor allem zu kräftigen Gerichten mit rotem Fleisch, gegrillt oder gebraten.

**Barolo DOCG Cascina Bongiovanni** 2018 7.5 dl 69.00

Ho il gusto tipico delle bacche essiccate e susine. Affinato in botti di legno per almeno 24 mesi. Dietro il mio tipico colore rosso rubino Nebbiolo, c'è un forte aroma. Vedrai, il mio ottimo gusto pieno, asciutto e con un finale lungo, si sposa perfettamente con tutti i primi piatti sostanziosi, carni bianche e rosse, specialità di selvaggina e formaggi piccanti.

Der typische Geschmack nach gedörrten Beerenfrüchten und Susinen. Verfeinerung von mindestens 24 Monate in Holzfässern. Hinter meiner typisch hellen, rubinroten Nebbiolo – Farbe versteckt sich ein kräftiges Aroma. Du wirst sehen, mein ausgezeichneter vollmundiger, trockener Geschmack mit langem Abgang, passt hervorragend zu allen kräftigen Hauptspeisen, weissem und rotem Fleisch, Wildspezialitäten und zu rassigem Käse. Ich werde dich nicht enttäuschen!

**Barbera d'Alba DOC Cascina Bongiovanni 2020** 7.5 dl 53.00

Fermento in modo non filtrato nelle barriques, dove avviene anche la degradazione bioacida, maturando a lungo sul mio lievito. Questo processo mi conferisce un colore rosso granato vivace e una perfetta armonia tra acidità e tannini. Dopo un anno in legno, riposo in acciaio fino al completamento del secondo anno. Secco, vellutato e con un finale lungo, sono apprezzato dagli amanti del vino. Il mio sapore fruttato di bacche selvatiche si abbina bene a piatti ricchi come carni robuste o formaggi freschi. Gli opposti si attraggono!

Ich gäre unfiltriert in Barriques, wo auch der biologische Säureabbau stattfindet, und reife lange auf meiner Hefe. Dies verleiht mir eine intensive, granatrote Farbe und harmonisch eingebundene Säure und Tannine. Nach einem Jahr in Holzfässern ruhe ich im Stahltank, bis ich nach zwei Jahren abgefüllt werde. Trocken, samtig und mit langem Abgang schätze ich bei Weinfreunden. Mein fruchtiger Geschmack von Waldbeeren passt gut zu gehaltvollen Gerichten wie kräftigem Fleisch oder frischem Käse. Gegensätze ziehen sich an!

## Toscana

### Chianti Classico Riserva La Madonnina DOCG Fratelli Triacca 7.5 dl

3.75 dl	2018	28.00
5 dl	2018	32.00
7.5dl	2018	42.00

Per l'ottenimento della Riserva La Madonnina esegue una prima selezione in vigna scegliendo le uve più mature della Fattoria. In primavera, a vinificazione ultimata, si selezionano quindi le partite di vino che meglio si adattano ad un periodo di maturazione di due anni in botti di rovere. Un vino eccellente che racchiude in sé tutto il calore e la bellezza del paesaggio toscano. I profumi di spezie sono intensi e ben amalgamati agli aromi di frutta matura. Al sapore emerge il sentore di bacche rosse e di prugna, che si sposa brillantemente con gli aromi ceduti dal legno.

Die reifsten Trauben von «La Madonnina» werden zwei Jahre lang in Eichenholzfässern gelagert und zu einer typischen Riserva ausgebaut. Dank des Holzes und einer sorgfältigen Behandlung entsteht so ein sehr eleganter, gut strukturierter Chianti, kräftig und samtig zugleich, mit dem typischen Geschmack roter Beeren, Pflaumen.

### Merlot Ontaneta IGT Santavenere Fratelli Triacca 2016 7.5 dl

57.00

Il colore è rosso rubino, fitto e compatto; al naso complesso, con sentori di fiori macerati, lampone, delicati tocchi di spezie dolci, cioccolato e vaniglia; tannino setoso ed elegante, ben strutturato, grande personalità e morbidezza. Chiude fruttato con note boisée..

12 Monate in neuen Barriques. Die Farbe ist ein dichtes Rubinrot; komplexe Nase nach mazerierten Blumen, Himbeeren, feine Düfte nach süßem Gewürz, Schokolade und Vanille. Seidige Struktur, mürbes Tannin, grosse Persönlichkeit. Ein langes, fruchtiges Finale mit Boisée-Noten. Gastronomie Herrlich zu robusten Vorspeisen, Rotfleisch, Pilzen und Trüffel wie auch ausgereiftem Käse

.



**Sasso Bucato IGT Azienda agricola Russo 2020 7.5 dl**

67.00

Il Merlot e Cabernet Sauvignon vengono sviluppati separatamente 16 mesi in botti di rovere francese. Dopo l'assemblaggio il Sasso Bucato è conservato per almeno otto mesi in bottiglia prima di essere in vendita. Al naso, bacche scure, note speziate ben integrati di cannella e chiodi di garofano, in bocca un fruttato sorprendente, sostenuto da una struttura piena, con tannini fitti, lungo finale che ricorda tabacco e cioccolato fondente.

Der Merlot und Cabernet Sauvignon werden separat 16 Monate im französischen Barrique ausgebaut. Nach der Assemblage wird der Sasso Bucato noch mindestens acht Monate lang in der Flasche gelagert, bevor er in den Verkauf kommt. In der Nase dunkle Waldbeeren, gut eingebundene Gewürznoten nach Zimt und Nelken; am Gaumen eine überraschende Fruchtigkeit, getragen von einer vollen Struktur dichter Tannine, der lange Abgang erinnert an Tabak und dunkle Schokolade.

**Castello di Querceto, Chianti Classico DOCG 2017/19 7.5 dl**

43.00

Vitigno : Sangiovese 92% Canaiolo 8%

Rosso rubino intenso. Subito dopo l'apertura, si sprigionano aromi di frutti rossi e scuri, erbe essiccate e alcuni chiodi di garofano. Relativamente deciso al palato, con un corpo medio e qualche tannino sabbioso. L'acido fornisce la spinta necessaria ed è ben integrato, gli aromi in bocca sono più di frutti rossi, che ricordano le ciliegie rosse, i lamponi secchi e i mirtilli rossi. Un po' corto nel finale e con tannini leggermente morbidi. Un Chianti Classico robusto

Traubensorte : Sangiovese 92% Canaiolo 8%

Kräftiges Rubinrot. Nach dem Öffnen direkt da, verströmt Aromen von dunklen und roten Beeren, getrockneten Kräutern und etwas Nelken. Am Gaumen relativ straff, mit mittlerem Körper und etwas sandigen Gerbstoffen. Die Säure sorgt für den notwendigen Schwung und ist gut integriert, die Aromen im Mund sind eher rotbeerig, erinnern an rote Kirschen, getrocknete Himbeeren und Preiselbeeren. Im Abgang etwas kurz und mit leicht mürben Gerbstoffen. Ein kerniger Chianti Classico, der für den Jahrgang relativ leichtfüßig daherkommt und Pasta-Gerichte gut begleiten sollte

---

**Morellino di Scansano Guerino, Motta, Bio DOCG 2021** 7.5 dl 43.00

Questo vino è ottenuto da uve Sangiovese. Dopo un invecchiamento in tonneau da 500 litri e sei mesi in bottiglia, questo tipico vino della Maremma mostra una raffinata equilibrio che richiama ciliegie, morbidi tannini legnosi dolci con un accenno di aromi di tabacco e caffè. Questo vino piacevolmente fresco, con la sua leggera acidità e persistente retrogusto, è un tipico vino da pasto piacevolmente bevibile. Viene servito agli intenditori dopo circa tre mesi di affinamento in bottiglia. Il Morellino di Scansano è particolarmente adatto per piatti principali, grigliate, salumi e formaggi stagionati.

Dieser Wein wird aus Sangiovese-Trauben gewonnen. Nach einer Ausreifung in 500 Lt. Tonneaux und 6 Monaten in Flaschen, weist dieser typische Maremma-Wein eine ausgewogene Finesse auf, die an Kirschen, weiche-süßliche Holztannine mit einem Hauch Tabak-Kaffee Aroma erinnert. Dieser bekömmlicher frischer Wein ist mit seiner leichten Säure und nachhaltigem Abgang ein typisch süffiger Mahlzeitenwein. Er wird nach ca. 3 Monaten Flaschenlagerung dem Geniesser kredenzt. Der Morellino di Scansano eignet sich im Besonderen zu Hauptspeisen, Grilladen, Wurstwaren und reifem Käse.

**Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi 2017/18** 7.5 dl 68.00

Profumo: etereo, con ampio bouquet, leggermente vanigliato.  
Sapore: pieno, morbido, vellutato e intenso, con sensazioni di liquirizia, spezie e leggero sentore di goudron. Un classico della produzione Banfi a Montalcino. Ottenuto da uve Sangiovese frutto della selezione clonale effettuata in azienda ed invecchiato sia in botti grandi che in barriques di rovere francese. Elegante e possente, è godibile da subito e allo stesso tempo adatto ad un lunghissimo invecchiamento.

Farbe: Rubinrot mit Granat Reflexen. Bouquet: ätherisch, mit einem großen Bouquet, etwas Vanille. Geschmack: voll, weich, samtig und intensiv, mit Nuancen von Lakritze, Gewürzen und einem Hauch von Teer. Ein Klassiker von Banfi in Montalcino. Hergestellt aus Sangiovese Trauben. Elegant und kraftvoll.

---

## Veneto

**Amarone Classico Valpolicella DOC Nova Corte 2018 7.5 dl 70.00**

Prodotto con le varietà di uve di Corvina Veronese, Molinara e Rondinella Negrara sulle colline della Valpolicella. Il succo di uve secche inizia la fermentazione molto lenta nel febbraio successivo, che dura più di un anno. La maturazione avviene in botti di rovere di Slavonia per tre anni. Si abbina con carni rosse, cibi piccanti, selvaggina, formaggi a pasta piccante, così come il Gorgonzola e il parmigiano.

Hergestellt mit den Trauben der Rebsorten Corvina Veronese, Molinara, Negrara und Rondinella auf den Valpolicella-Hügeln. Der Most der getrockneten Trauben beginnt im darauffolgenden Februar mit der sehr langsamen Gärung, die mehr als ein Jahr andauert. Die Reifezeit in Fässern aus slowenischer Eiche dauert drei Jahre. Der Amarone begleitet alle Speisen mit rotem Fleisch und Wild. Er passt zu reifem Käse, dunklen Fleischarten, würzigen Speisen, Wildfleisch, würzigem Käse und Nudeln, sowie zu Gorgonzola und Parmesan. Die ideale Serviertemperatur liegt bei +18° - +20° C.

**Ripasso della Valpolicella Classico Superiore Novacorte DOP 2018 7.5 dl 46.00**

Profumi forti e personali che ricordano i fiori di pesco con un delicato retrogusto di lamponi e sottobosco. Ottenuto da uve Corvina Veronese, Molinara e Rondinella che crescono sulle colline della Valpolicella. Il giovane Valpolicella viene rinforzato per tre giorni sulle vinacce fermentate dell'Amarone del Valpolicella. Questo speciale ed unico, prolungato tempo di macerazione, conferisce a questa nobile goccia un retrogusto particolare.

Starke persönliche Düfte die an Pfirsichblüten erinnern, mit zartem Nachgeschmack nach Himbeeren und Unterholz

Gekeltert aus den Trauben der Rebsorten Corvina Veronese, Molinara und Rondinella die auf den Valpolicella-Hügeln wachsen. Der junge Valpolicella wird während drei Tagen auf dem vergorenen Amarone-Trester des Valpolicellaweins nachgestärkt. Diese spezielle und einzigartige, verlängerte Maischenstandzeit gibt diesem Edeltropfen einen besonders bekömmlichen Nachgeschmack.

---

## Sicilia / Puglia

**Nero d'Avola IGT Terre Normanne** 2019 7.5 dl 40.00

Colore rosso rubino intenso, di lunga durata sapori fruttati e fragranti profumi attraenti, marasca.

Ben equilibrato, vino morbido, con tannini leggeri e di buona struttura.

Gastronomia: Ottimo con grigliate o arrostiti di carne rossa e formaggi.

Intensive rubinrote Farbe, langlebige fruchtige Aromen und anziehend duftendem Geruch von Kirschen.

Gut ausgewogen, geschmeidiger Wein mit leichten Tanninen und guter Struktur.

Gastronomie: Ausgezeichnet zu gegrilltem oder gebratenem rotem Fleisch und Käse.

**Ottantotto 88 Primitivo Salento IGP 2022 - 7.5 dl** 40.00

Un vino rosso granato con riflessi violacei e profumi di more, cassis, ciliegie e prugne. Il bouquet intenso è completato da note di cioccolato e cacao oltre a note speziate di vaniglia. Al palato mostra molto profumo, una leggera dolcezza iniziale, un corpo morbido, pieno e una struttura ben equilibrata. Il piacere è completato da un finale lungo e duraturo.

Ein granatroter Wein mit Violettreflexen und Aromen von Brombeere, Cassis, Kirsche und Pflaume. Komplettiert wird das intensive Bukette von Schokolade- und Kakaonoten sowie würziger Vanille. Im Gaumen zeigt er viel Aroma, eine leichte Auftaktsüsse, einen weichen, vollen Körper und eine gut balancierte Struktur. Abgerundet wird der Genuss von einem langen, nachhaltigen Abgang.

---