

Carta Vini

Panperfocaccia



Ristorante - Pizzeria

By
**THE
WINE
SUNDER**

PIEMONTE

Bollicine

"Luigi Coppo" Brut, Coppo, Alta Langa DOCG € 38,00
È di fatto un Blanc de noirs, ovvero uno Spumante Brut esclusivamente ottenuto a base di uve di pinot nero.

Alta Langa Millesimato Extra Brut , Marcalberto, Alta Langa DOCG € 45,00
Il millesimato va ad indicare la singola annata da cui proviene il vino contenuto nella bottiglia. Da sempre prodotto da un'accurata selezione interna delle basi, prodotte in una determinata vendemmia.

Pinot Brut Spumante, Franco Francesco, Spumante Brut € 24,00
L'uva del Pinot Brut proviene da un vigneto situato nelle zone di Nizza Monferrato con una esposizione tale per cui si esalta la freschezza che lo contraddistingue.

Bianco

Arneis Tre Amici, Franco Francesco, Roero DOCG € 23,00
Erbe aromatiche e agrumi per un vino snello e agile che mette d'accordo tutti.

Erbaluce di Caluso, Tenuta Roletto, Erbaluce di Caluso DOCG € 23,00
Il colore di questo acino ha quasi dell'arrostito. Qui è in versione secca, esprimendo una profonda florealità

La Meirana, Broglia, Gavi DOCG € 28,00
Entry level di questa cantina che entra molto svelto in bocca tanto quanto esce velocemente dalla bottiglia.

La Miranda Favorita, Ressia, Langhe DOC € 22,00
Vino bianco fresco, delicatamente profumato e beverino prodotto con uve Favorita.

Rosso

'L'equilibrio' Barbera d'Asti Superiore , Montalbera, Barbera d'Asti DOCG € 32,00
L'appellazione L'equilibrio deriva uno studio attento di equilibrio in legno tra barriques e tonneaux.

Barbaresco, Antinori Tenuta Prunotto I Classici, Barbaresco DOCG € 50,00
E' nella denominazione Barbaresco che il vitigno nebbiolo esprime tutta la sua aristocratica bevibilità.

Barbaresco, Sordo, Barbaresco DOCG € 47,00
Matura in rovere di Slavonia classica di grande capacità, che conferiscono al Barbaresco un ottimo equilibrio, una buona maturazione dei tannini ed un bouquet delicato ed accattivante.


Barbera d'Asti Tre Amici, Franco Francesco, Barbera d'Asti DOCG € 22,00
Se stapperete questa etichetta gli amici diventeranno molti più di tre.

Barbera d'Alba "Pilade", Cascina Ballarin, Barbera d'Alba DOC € 25,00
Nome che indica una zona di una collina di La Morra, il cui primo proprietario si chiamava Pilade.

Barolo, Azienda Agricola Giovanni Rosso, Barolo DOCG € 69,00
Vino pazzesco per trama, ricchezza di sensazioni e allungo in fase di assaggio

Dolcetto d'Alba Pilade, Cascina Ballarin, Dolcetto d'Alba DOC € 21,00
Fresco, fruttato, molto vinoso. Sapore elegante, sapido, vellutato, di medio corpo.



Dolcetto d'Alba, Franco Francesco, Dolcetto d'Alba DOC Vitigno a torto poco considerato ma molto a suo agio con diverse preparazioni della cucina italiana	€ 20,00
Dolcetto Dogliani, Poderi Luigi Einaudi, Dogliani DOCG Da un'azienda che fu di un presidente della Repubblica, un vino fruttatissimo e dal finale di mandorla	€ 23,00
Gattinara, Torracchia del Piantavigna, Gattinara DOCG La longevità di questo vino è ribadita dalle annate vecchie o non proprio recenti. Molto buona la '09	€ 33,00
I Cipressi, Michele Chiarlo, Nizza DOCG Impressiona per la sua fresca morbidezza e rotondità; finale piacevolmente sapido.	€ 29,00
Nebbiolo, Cascina Ballarin, Langhe DOC Ballarin è il soprannome della famiglia. Questo Nebbiolo è la firma liquida di una terra e di una famiglia	€ 28,00
	
Nebbiolo, Franco Francesco, Nebbiolo d'Alba DOC In bocca frutta rossa e qualche esotismo di spezie	€ 26,00
Nebbiolo d'Alba, Palladino, Nebbiolo d'Alba DOC Nebbiolo molto "territoriale", sa di viola e lampone, morbido e di buona struttura.	€ 28,00
Nebias Langhe Nebbiolo, Destefanis, Langhe DOC Il vino della gioia!	€ 24,00
Ruchè La Tradizione, Montalbera, Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG Autoctono raro del Piemonte prodotto in una ristretta area del Monferrato. Intenso, persistente, aromatico, fruttato.	€ 27,00

LOMBARDIA

Bollicine

Franciacorta Brut, Biondelli, Franciacorta DOCG Blanc de blancs da chardonnay in purezza. Vinificazione in acciaio, tirage in bottiglia e 20 mesi di sosta sui lieviti. Spiccata personalità, eleganza e facile bevibilità per questo vino che in bocca è equilibrato, agile e fresco.	€ 38,00
--	---------



VENETO

Bollicine

Bollè Rosé Extra Dry, Azienda Agricola Andreola, Vino Spumante Profumi delicati e schietti che fanno da preludio ad una beva davvero invitante.	€ 20,00
---	---------

Vigneto Dirupo Brut, Azienda Agricola Andreola, Valdobbiadene Conegliano DOCG Delicatezza floreale con dolcezze di pera e mela matura.	€ 27,00
--	---------

Rosso

Valpolicella Ripasso Valpantena, Bertani, Valpolicella Ripasso DOC Prende il nome dal fatto che il vino è fatto ripassare sulle vinacce dell'Amarone.	€ 30,00
---	---------



TRENTINO ALTO ADIGE

Bianco

Gewürztraminer, San Michele Appiano, Südtirol – Alto Adige DOC € 27,00

Il vitigno aromatico dagli inconfondibili acini rossastri proviene da una zona limitrofa alla Cantina e oggi è assai diffuso in tutto il mondo.

Müller Thurgau, Cantina Andriano, Südtirol – Alto Adige DOC € 23,00
Si esprime con una delicata eleganza e con una chiara aromaticità.

Pinot Bianco, Cantina Tramin, Südtirol – Alto Adige DOC € 26,00
Un bicchiere di assoluta piacevolezza fresco e sapido.

PITZON Riesling, Nals Margreid, Südtirol – Alto Adige DOC € 36,00
La briosa acidità e l'intensa aromaticità del Riesling "Pitzon" della Cantina Nals Magreid ne fanno un bianco tutto da gustare.

Riesling, Pacher Hof, Südtirol – Alto Adige DOC € 33,00
Agrumi e frutta tropicale ma senza esagerare sia al naso che in bocca. Sapidità e persistenza senza fine.

Rosato

Lagrein Rosè, Cantina Tramin, Südtirol – Alto Adige DOC € 24,00
Variante leggermente più scarica, almeno nel colore, ma sempre caratterizzata da frutto rosso e pepe

Rosso

Pinot Nero, Cantina Tramin, Südtirol – Alto Adige DOC € 29,00
Frutta rossa, tannino delicato e beva da vendere. Molto versatile in fase di abbinamento anche con il pesce.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Bianco

Ribolla Gialla, Borgo dei Vassalli, Venezia Giulia IGT € 20,00
Profumo gradevole ed elegante, di fiori di campo, albicocca e mela. Gusto secco e una buona acidità.

Ribolla Gialla, Sirch, Friuli Colli Orientali DOC € 24,00
Giallo come il colore ma anche come il gusto dai toni di giallo carico di agrumi e albicocca.

LIGURIA

Bianco

Pigato Bon In Da Bon, Bio Vio, Riviera Ligure di Ponente DOC € 29,00
Che sia buono questo Pigato lo ha scritto persino in etichetta.



€ 26,00

Vermentino Etichetta Grigia, Cantine Lunae, Colli di Luni DOC

Vermentino e acciaio. Profumi fragranti di frutta bianca e fiori. In bocca è agile ma mai troppo semplice o banale

TOSCANA

Rosso

€ 24,00

Morellino di Scansano, Poliziano, Morellino di Scansano DOCG

Profuma di bacche ed erbe mediterranee. Bocca succosa e per certi versi austera, anche se mai rigida.

CAMPANIA

Bianco

€ 24,00

Aurora Greco, Terre Stregate, Sannio DOC

Il bianco campano "Aurora" realizzato dalla cantina Terre Stregate è un vero e proprio inno alla freschezza.

PUGLIA

Bianco

€ 26,00

Guiscardo Falanghina, Coppi, Puglia IGP

Vino di vivace giovinezza, scalpita nel calice, ammalia per la sua persistenza e freschezza, è piacevolmente acidulo, in armonia con la nitidezza del frutto.

Rosato

€ 21,00

Corè Rosato, Coppi, Salento IGT

Negroamaro rosato con sentori di frutta matura, quali ciliegia, fragola e lampone, arricchiti da eleganti note di rosa selvatica. In bocca si dimostra armonico e fresco, con sentori di frutta rossa.

Rosso

€ 23,00

Talò Negroamaro, San Marzano, Salento IGP

Un rosso piacevolmente fruttato, ricco, caratterizzato da un certo spessore e al tempo stesso ben bilanciato da una sicura freschezza.

SICILIA

Bianco

€ 25,00

Fondo Filara Insolia, Cantine Nicosia, Sicilia DOC

Antico vitigno autoctono diffuso in tutta la Sicilia, caratterizzato da una peculiare vena aromatica.



LEGENDA



Naturale



Biologico



Vegano

Il vino giusto abbinato ad un piatto può esaltarne il gusto fino a raggiungere il perfetto equilibrio al palato.

Questa carta vini è stata studiata in collaborazione con i sommelier di The Winesider con l'obiettivo di esaltare ogni singolo piatto e rendere l'esperienza in questo ristorante unica, grazie ad una ricercata selezione di vini di qualità.

The Winesider, la cantina digitale che porta i migliori vini sulle tavole dei migliori ristoranti d'italia, è orgogliosamente partner di questo ristorante.

**"La vita è troppo breve per bere vini mediocri"
J.W. Goethe**