

**Montefalco Grechetto – ANTONELLI SAN MARCO**

(DOC – 100% Grechetto) - €15.00

De Grechetto is de meest geteelde autochtone druif van Umbrie, en wordt ook vaak gebruikt in blends voor de productie van de witte wijn Orvieto Classico. In zijn pure 100% vorm, zoals deze biologisch geteelde Grechetto van wijnhuis Antonelli op de heuvels rondom Montefalco, de Colli Martani, produceert de druif een krachtige witte wijn.

Deze Grechetto is mooi strogeel van kleur. Hij geurt fris en fruitig, je ruikt wat citroen en natuurlijk de typisch amandel. Je kunt hem op veel momenten drinken: als smaakvol aperitief, bij een lekker voorgerecht op basis van vis of zeevruchten, maar ook bij verse jongere kazen.

**Soave Bortolo -DAMA DEL ROVERE**

(DOC - 100% Garganega) - €17.00

Soave behoort zonder twijfel tot één van de beste Italiaanse witte wijnen. Wijnmaker Dama del Rovere, maken al vier generaties lang wijn. We zitten in de regio Verona, in Brognoligo di Monteforte d'Alpone. Het wijnhuis ontleent zijn naam aan een Madonnina in een eik: een wijnmakerij die een sterke band met het terroir uitdrukt en een sterke gehechtheid aan traditie en zorgvuldige selectie van druiven. De wijngaarden bevindt zich op 450 meter boven zeeniveau. Door de appellatie "Vigna Vecchia" vermelding wil dit zeggen dat het om een "Cru" gaat. Enkel de beste Garganega druiven uit hun beste wijngaard wordt voor de BORTOLO gebruikt. Deze strogele wijn met zachte, rijke en frisse tonen van perzik, meloen en amandelen met een goede zuurgraad heeft potentieel om 4 à 5 jaar mee te gaan.

**Sharis – LIVIO FELLUGA**

(Blend van Chardonnay en Ribolla Gialla) - €18.00

Wijnpionier uit Friuli die na de WO II gefascineerd was door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo, waar hij ook een aantal wijngaarden kocht.

De Sharis weet meteen op te vallen door zijn uitnodigende geur van rijp fruit (ananas, gekonfijte citroen, abrikoos) en bloemen. In de mond vinden we een bijzonder sappige en redelijk lichte wijn met een uitstekend evenwicht tussen het rijpe fruit en de zuren.

**Bianco Toscana "Piluka" TENUTA CAROBBIO**

(IGT – 100 % pinot bianco) - € 20.00

Een 100% Pinot Bianco. De oogst gebeurt handmatig tijdens de 2de en 3de week van september. De vinificatie – fermentatie vindt plaat voor 50% in hout en 50% in staal, daarna 4-6 maanden in barriques van Franse eik. Kleur is intens strogeel.

Aroma: fruitig met aroma's van appel, nootachtige sensaties.

Smaak: vol, evenwichtig en fris.

Serveertemperatuur: 8 °C

**Vernaccia di San Gimignano Riserva - PANIZZI**

(DOCG - 100% Vernaccia di San Gimignano) - € 27.00

Het domein in San Gimignano onder leiding van Simone Niccolai hecht veel belang aan de wijngaard. Getuige de verschillende densiteit van aanplanten, snoeimethodes en klonen. Je vindt zowel frisse, fruitige als krachtige, complexe wijnen.

Deze Vernaccia di San Gimignano Riserva heeft een goudgele kleur en een mix van aroma's van rijp fruit, boter, vanille en koffie. Volle smaak met goede houtinbreng die de structuur meer complexiteit bezorgt. De zuren zorgen voor een goed evenwicht.



**Primitivo "Orion" LIVELI**  
(DOC – 100 % primitivo) - € 13.00

Wijndomein met een geschiedenis van meer dan een eeuw, waar nu de familie Falvo aan het roer staat. De wijngaarden zijn biologisch gecertificeerd en staan aangeplant met lokale druivenrassen.

De Orion heeft een intens robijnrode kleur. Het boeket geurt naar rijp rood fruit, kaneel en bloemen. De aanzet is zacht, de structuur soepel en fruitig, aangename afdrank.



**Rosso delle Venezie "Vertigo" LIVIO FELLUGA**  
(IGT – Blend van Cabernet Sauvignon en Merlot) - € 18.00

Wijnpionier uit Friuli die na de WO II gefascineerd was door de heuvelachtige wijngaarden rond Cormons en Rosazzo, waar hij ook een aantal wijngaarden kocht.

De Vertigo heeft een kersenrode kleur met levendige weerspiegeling. Intense neus van fruit en kruiden. Volle en soepele smaak, zachte tannines. Fruitige en kruidige afdrank.



**Colli Berici "Montemitorio" DAL MASO**  
(DOC – 100 % tai rosso) - € 15.00

Deze bijzondere DO kent bijzondere druiven, t.w. tai rosso en durella! De druiven groeien in wijngaarden met optimale zonexpositie de heuvels van Colli Berici. De wijnstokken zijn 20-25 jaar oud. De Colli Berici bestaat uit hele oude zeebodem met veel rode klei.

Dal Maso is een oud familiebedrijf in de heuvels van Berici. De 4e generatie (broer en zus) leiden het bedrijf en zijn gepassioneerde voorvechters van de authentieke druivenrassen tai rosso en durella.

Schilnweking en vergisting op temperatuurgecontroleerde RVS-cuves (22-24 graden C.) Na vergisting rijpt de wijn gedurende 12 maanden op een combinatie van betonnen en rvs cuves.



**Chianti Classico TENUTA CAROBBIO**  
(DOCG – sangiovese + merlot) - € 17.00

Chianti is sinds jaar en dag 'de' referentiewijn uit Toscane. Deze edele wijnen zijn wereldvermaard voor hun soepele palet, nobele tannines en bewaar potentieel.

Mond: een satijnen smaak met edel verweven tannines, die een perfect evenwicht voor de dag leggen. Fruitige toetsen van onder andere zwarte kersen en wilde frambozen. Indien u wenst, kunnen deze wijnen nog enige tijd bewaard worden in de kelder, echter, dit zal voor de wilskrachtigen onder ons zijn...

Neus: aromatische toetsen van gekonfijte rode en zwarte bessen, verrijkt met accenten van viooltjes en zoete kruiden.



**Valpolicella Classico Superiore "San Michele" UGOLINI**  
(DOC – corvina+rondinella+corvinone+oseleta+croatina) € 22.00

Ugolini wijnen zijn het resultaat van een respectvol en zorgvuldig beheer van zowel wijngaarden als wijnmakerij. Voor elke wijn wordt een beperkt aantal flessen geproduceerd, die allemaal uitzonderlijk zijn in termen van finesse, complexiteit en elegantie.

Voor de Valpolicella Classico Superiore wordt er geteeld in wijnstokken van 10 jaar of meer op de heuvels van San Michele in Bure Alto. Zijn positie is 200 meter boven de zeespiegel in een zuid - oost positie. De aarde is een kalkachtige mix van mergelsteen en skeletbodem die ideaal is voor deze rode druiven. Het fantastische resultaat is druiven rijk aan parfum zonder chemisch toegevoegde ingrediënten.



**SPUMANTE BRENTON BRUT – DAMA DEL ROVERE**  
(SPUMANTE 100% DURELLA) - €15.00

Het Brenton-gebied ligt in het hart van Lessinia, op 450 meter boven zee-niveau. Durella is een typische variëteit van de regio Vicenza en Verona met een zeer oude oorsprong, een goede aromaticiteit en zuurgraad, in de plant en niet in de bodem wat de wijn een bijzondere smaak geeft.

Een mousserende wijn met een grote persoonlijkheid: elegante, evenwichtige en aromatische bubbels op hoge heuvels drukken de essentie van Durella uit.

Brenton Durello is een vrij innovatief kwaliteitsproduct met een uitstekende mineraliteit vanwege de vulkanische bodem van het gebied. Een mousserende wijn met een zeer fijne perlage en bloemige en fruitige geuren die doen denken aan appel en citrus. In het glas is het een strokleurige mousserende wijn met een delicate perlage.



**Prosecco "Belstar" BISOL**  
(DOC – 100 % glera) - € 15.00

De geschiedenis van de familie Bisol in Valdobbiadene gaat terug tot de 16de eeuw. De druivenkweek was haar voornaamste activiteit, tot Eliseo Bisol in 1875 besloot om zelf wijn te gaan maken van zijn druiven. De Eerste Wereldoorlog zorgde voor heel wat schade in de wijngaarden en aan het bedrijf. Na de oorlog begon Elio's zoon Desiderio (roepnaam 'Jeio') met het aanplanten van nieuwe wijngaarden. Hij gaf het bedrijf een duwtje in de rug zodat zijn vier kinderen een succesvol bedrijf konden overnemen.

Delicate neus met tonen van witte bloesem, citrus en wit fruit. Ook in de mond elegant van stijl met subtiel fruit en een licht bloemige afdronk met een klein zoetje.



**Trento Doc Riserva Brut CANTINA d' ISERA**  
(DOC – 100 % chardonnay) - € 29.00

Cantina d'Isera 1907 Riserva Trentodoc wordt geproduceerd uit de meest prestigieuze Chardonnay-druiven die op de heuvels van Isera worden verbouwd. Het is een Trentodoc die veel te bieden heeft voor het samenspel van smaak, aroma en grondgebied.

De continuïteit en stijl van deze Trentodoc is de delicate uitdrukking die voortvloeit van het terroir in combinatie met oorsprong van de druiven die resulteert in een wijn met bijzonder aangename, duidelijke, zuivere sensaties.

Plezier van het product is verzekerd door een perfect evenwicht tussen de minerale aroma's en gekonfijt fruit vermengd met de broodkorst, allemaal ondersteund door een fijne, continue, lichte bubbel.

De neus is fruitig met minerale hints, gemengd met broodkorst en ondersteund door een fijne, lichte, continue bubbel.

Een Trentodoc om van te genieten als aperitief, met Grana Trentino kaas en die perfect in staat is om een hele maaltijd aangenaam te begeleiden.