La nostra Sicilia

VINI ROSSI

REGALEALI NERO D'AVOLA DOC — € 30,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Brillante, di colore rosso rubino intenso, al naso esprime un profilo olfattivo caldo ed intenso, caratterizzato da note di ciliegia, amarena, gelso e mirtillo, vaniglia e salvia. Al palato è morbido e giustamente tannico, fresco ed equilibrato. Chiude con una piacevole sensazione di frutti a bacca rossa.

LAMÙRI NERO D'AVOLA SICILIA DOC — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Brillante, di colore rosso rubino intenso, al naso esprime note fruttate di ciliegia, mora e gelso. Una traccia speziata, di vaniglia, cacao e tabacco apre ad un assaggio di buona struttura, morbido ed equilibrato.

CYGNUS SICILIA DOC — € 40,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Nero d'Avola 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Si presenta con un colore rosso rubino intenso. Spettro aromatico vivido e fruttato nei suoi richiami di mora, ciliegia e lampone maturi, che si fondono con profonde percezioni di vaniglia, tabacco e cioccolato, nonché con netti sbuffi balsamici e di macchia mediterranea. Lo sviluppo gustativo è potente e saporito, dalla notevole morbidezza ben bilanciata da piacevole freschezza e tannini maturi. Il finale insiste sulle sensazioni fruttate e di spezie dolci avvertite al naso.

MARIA COSTANZA — € 45,00

Az. G. Milazzo

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Colore rosso intenso con riflessi viola. Al naso sentori floreali evidenti e fruttati riconducibili alla marasca. Chiude con speziature e vegetali aromatici quali ortica e foglia di fico. In bocca risulta morbido, elegante e vellutato, con un'eccezionale persistenza.

La nostra Sicilia

VINI BIANCHI

NOZZE D'ORO DOC — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Inzolia 61%, Sauvignon 39%

Brillante, di colore giallo con riflessi verdognoli, al naso esprime un complesso aroma che associa sentori di frutta esotica a note floreali come zagara e fiori bianchi. Un profilo olfattivo intenso e piacevole, che apre ad un assaggio fresco e sapido, lungo e complesso, di grande stoffa e persistenza gustativa.

LEONE IGT — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Catarratto 45%, Pinot bianco 18%, Sauvignon 21%, Traminer aromatico 11%, Moscato 5%

Brillante, di colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, al naso esprime uno spettro olfattivo ampio e variegato: pompelmo, pesca bianca, mela verde, ananas ed agrumi in genere. Al palato è fresco, piacevolmente morbido, ricco, intenso e fragrante. Chiude con una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo.

CATARRATTO — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Catarratto 100%

Si presenta alla vista con un colore tipicamente paglierino. I profumi che avvolgono il naso raccontano note aromatiche, da cui emergono tocchi di pompelmo rosa, capperi, pesca e pera matura. Al palato la componente acida è accompagnata da un'ottima struttura.

GRILLO CAVALLO DELLE FATE DOC — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Grillo 100%

Brillante, di colore giallo paglierino, al naso esprime un aroma complesso di frutta fresca, agrumi e note floreali tipicamente mediterranee. Al palato è fresco e persistente, caratterizzato da una spiccata sapidità ed una buona struttura. Chiude con un finale di grande pulizia.

REGALEALI DOC — € 30,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Inzolia 47%, Grecanico 22%, Catarratto 25%, Chardonnay 6%

Brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime un profilo fragrante e fruttato, caratterizzato da note di mela, pera, pesca ed agrumi. Al palato è piacevolmente fresco, ricco e intenso. Sul finale lascia una piacevole sensazione di frutta fresca.

DIDYME MALVASIA SECCA DI SALINA IGT — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Malvasia di Lipari 100%

Brillante nel colore giallo paglierino, è ampio e intensamente ricco di aromi. I sentori marini e floreali accompagnano le note di agrumi, frutta secca e fiori bianchi. Sul palato è morbido ed equilibrato, con una spiccata freschezza e una buona sapidità.

MOZIA € 45,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Grillo 100%

Colore giallo paglierino brillante. Al naso profuma di zagare e agrumi, poi erbe aromatiche e sentori marini. Al palato è fresco e sapido, con una piacevole persistenza e un retrogusto salino.

CHARDONNAY MENFI DOC € 40,00

Planeta

Vitigni: Chardonnay 100%

Vino corposo e intenso, di buona struttura, maturato per 12 mesi in barrique. Tonalità floreali, agrumate, minerali e marine si fondono in un sorso morbido e vellutato, denso e avvolgente come solo uno Chardonnay siciliano riesce a essere.

COMETA MENFI DOC € 40,00

Planeta

Vitigni: Fiano 100%

Giallo paglierino, al naso esprime un bellissimo profilo olfattivo composto da note erbacee, da sentori di frutta esotica e da chiari rimandi alla macchia mediterranea. In bocca è elegante, disteso, sinuoso e tracciato da una luminosa mineralità. Ben equilibrato, chiude con un richiamo di bella acidità per un finale di grande persistenza.

BIANCO DI NERA € 35,00

Az. G. Milazzo

Vitigni: Nero Cappuccio, Inzolia, Chardonnay

Bel colore giallo paglierino carico. Al naso è ricco e complesso. Emergono evidenti le note di frutti tropicali gialli, quali ananas e pesca gialla, a cui si uniscono sul finale sentori floreali con note di tarassaco e miele d'acacia. Al palato fresco e cremoso, rivela una delicata acidità.

MARIA COSTANZA SICILIA DOC € 40,00

Az. G. Milazzo

Vitigni: Inzolia (dominante), Chardonnay

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è seducente. In apertura sentori di fiori bianchi ben si sposano ai vegetali aromatici, emergono, poi, avvolgenti note di fiori e foglie di agrumi. In bocca risulta pieno e con una bella struttura, la sapidità garantisce una grande persistenza gustativa.

ANGIMBÈ SICILIA DOC — € 35,00

Cusumano

Vitigni: Inzolia 70%, Chardonnay 30%

Giallo paglierino intenso, al naso sprigiona belle note di mela golden, di pesca a polpa bianca, di agrumi e delicate note vegetali. Al palato è pieno, strutturato e di grande equilibrio, caratterizzato da una freschezza che ne delinea il corpo fino ad una chiusura di buona persistenza.

GRILLO SICILIA DOC — € 25,00

Sallier de La Tour

Vitigni: Grillo 100%

Nel calice si sviluppa con una tonalità giallo paglierino, condizionata da lievi riflessi verdastri, che si palesano nell'unghia. Lo spettro olfattivo ruota intorno a note dove agrumi ed erbe aromatiche si alternano a sfumature di frutta a polpa bianca. Al palato è di corpo leggero, vivo e snello, con un sorso rinfrescante, di piacevole bevibilità, da cui emerge anche una leggera trama sapida.

INZOLIA SICILIA DOC — € 25,00

Sallier de La Tour

Vitigni: Inzolia 100%

Alla vista si annuncia con un colore giallo paglierino. L'insieme dei profumi che avvolge il naso evidenzia note che riportano alla macchia mediterranea, con sfumature che richiamano la mandorla e la zagara. In bocca è di corpo leggero, con un sorso che colpisce per freschezza e sapidità.

ETNA BIANCO DOC — € 35,00

Murgo

Vitigni: Carricante 70%, Catarratto bianco 30%

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. Al naso ha un bouquet delicato con profumi di fiori bianchi di camomilla e ginestra. Al palato ha una buona intensità aromatica, è equilibrato e armonioso con una piacevole freschezza e sapidità minerale.

La nostra Sicilia

VINI ROSATI

REGALEALI LE ROSE — € 35,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Nerello Mascalese 100%

Brillante, di colore rosato, al naso esprime un profilo olfattivo fragrante e fruttato. Note di lampone, fragola, ciliegia, more si fondono a piacevoli tracce di rosa. Al palato è ricco, fragrante, caratterizzato da una buona acidità che porta con sé freschezza e piacevolezza nella beva. Bella sensazione di frutta fresca in chiusura.

ROSÈ DI ROSA — € 35,00

Az. G. Milazzo

Vitigni: Inzolia rosa 100%

Colore rosa intenso con riflessi granati che ricordano il frutto del melograno. Al naso emerge un floreale intenso che si integra con sentori di zagara e agrumato maturo. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e allo stesso tempo setoso. Sul finale emergono note fruttate riconducibili al lampone.

Le mezze bottiglie

DA 0,375 L

REGALEALI BIANCO SICILIA DOC — € 15,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Inzolia 33%, Catarratto 27%, Grecanico 30%, Chardonnay 10%

Brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime un profilo fragrante e fruttato, caratterizzato da note di mela, pera, pesca ed agrumi. Al palato è piacevolmente fresco, ricco e intenso. Sul finale lascia una piacevole sensazione di frutta fresca.

LEONE IGT — € 18,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Catarratto 40%, Pinot bianco 19%, Sauvignon 23%, Traminer aromatico 14%, Moscato 4%

Brillante, di colore giallo paglierino con netti riflessi verdognoli, al naso esprime uno spettro olfattivo ampio e variegato: pompelmo, pesca bianca, mela verde, ananas ed agrumi in genere. Al palato è fresco, piacevolmente morbido, ricco, intenso e fragrante. Chiude con una piacevole sensazione di frutto dolce e maturo.

REGALEALI NERO D'AVOLA — € 15,00

Tasca d'Almerita

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Brillante, di colore rosso rubino intenso, al naso esprime un profilo olfattivo caldo ed intenso, caratterizzato da note di ciliegia, amarena, gelso e mirtillo, vaniglia e salvia. Al palato è morbido e giustamente tannico, fresco ed equilibrato. Chiude con una piacevole sensazione di frutti a bacca rossa.

Bollicine

VALDO ORIGINE — € 30,00

Valdo

Spumante brut. Giallo paglierino dai riflessi verdolini, dal perlage fine. Al naso esprime note floreali e fruttate, in particolare di mela verde. Al palato è persistente, vivace, armonioso, amabile in chiusura.

MURGO BRUT — € 30,00

Murgo

Spumante metodo classico brut. Colore giallo paglierino scarico, con perlage fine e persistente. Al naso esprime un bouquet floreale, con note di crosta di pane e sentori speziati. Al palato è fresco, con aromi fruttati e sentori minerali.

FRANCIACORTA SATÈN — € 35,00

Ronco Calino

Vitigni: Chardonnay 100%

Il bouquet richiama zagara, mimosa, fiori bianchi essiccati, pesca tabacchiera, bergamotto, arancia in confettura, finocchietto, resina e zenzero. Fresco e decisamente sapido, avvolge il palato con note di cedro e pera Coscia, un ritorno balsamico e una lunga persistenza.

Ed il resto dell'Italia

BLANGE € 40,00

Ceretto

Vitigni: Arneis 100%

Color paglierino terso, profuma di iris, mela renetta, pompelmo, mandorla fresca ed erba falciata. All'assaggio rivela equilibrio e gusto: fresco e vagamente pétillant, corrisponde pienamente all'olfattiva, regalando un gradevolissimo finale fruttato.

GEWÜRZTRAMINER DOC "JOSEPH" € 40,00

Hofstätter

Vitigni: Gewürztraminer 100%

Giallo paglierino carico e luminoso, al naso esprime una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica caratterizzata da note speziate-affumicate, da fiori secchi e da rose passite. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, segnato da una notevole freschezza ed una buona acidità. Chiude lungo e piacevolissimo.

LA CUVÉE DELL'ABATE PECORINO DOC € 30,00

Zaccagnini

Vitigni: Pecorino 100%

Il vino si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Profumo agrumato, aromatico, piacevolissimo, in cui si evidenzia il pompelmo. Al palato è armonico, persistente e di ottima freschezza.

VERMENTINO DI SARDEGNA "LINTORI" € 40,00

Capichera

Vitigni: Vermentino 100%

Colore giallo paglierino con luminosi riflessi verdolini, mostra un olfatto fragrante e intenso di frutta esotica, ananas e mela renetta, poi un inconfondibile quadro di macchia mediterranea ed erbe aromatiche e, sullo sfondo, una fresca sfumatura agrumata.

RIBOLLA GIALLA € 40,00

Volpe Pasini

Vitigni: Ribolla gialla 100%

Giallo paglierino. Al naso offre piacevoli sentori fruttati di pesca e di ananas impreziositi da richiami di limone. Una leggera nota erbacea apre a un assaggio fresco, vivace, elegantemente ammorbidito da un grande equilibrio. Di ottima persistenza.

SAUVIGNON € 40,00

Volpe Pasini

Vitigni: Sauvignon 100%

Giallo paglierino, al naso esprime tutta la bella tipicità della tipologia grazie a profumi che spaziano dal frutto fino ad una componente erbacea e vegetale, impreziosita da sentori anche minerali. In bocca è ben bilanciato, certamente elegante nel trovare un perfetto equilibrio tra tutti i suoi aromi e la bella struttura che li circonda. Fresco, chiude con un finale che ritorna sul frutto, di ottima persistenza.

PINOT GRIGIO DOC "GRIVÒ" € 40,00

Volpe Pasini

Vitigni: Pinot grigio 100%

Giallo paglierino, al naso esprime un profilo olfattivo che spazia da note fruttate a sentori floreali, sentori caldi ed accoglienti di agrumi e di miele di acacia. In bocca è fresco, pieno, elegante; una bella traccia di acidità ne bilancia la struttura.