

LISTA DEI VINI DI EMOZIONI GOURMET – CHEF A DOMICILIO

Se vuoi che sia io ad occuparmi del vino, lasciati tentare da questa carta dei vini accuratamente selezionata per i miei menu, nata per soddisfare anche i palati più esigenti!

In questa lista ho inserito etichette che spaziano dalle cantine più conosciute a quelle più ricercate, in grado di adattarsi alle varie fasce di prezzo e che riescano (me lo auguro vivamente!) a soddisfare i gusti di tutti i tuoi commensali.

Ho suddiviso i vini per tipologia e, per ogni etichetta, avrai le seguenti informazioni:

Nome del vino - Cantina del produttore.

Metodo di vinificazione (Bollicine) – Uva utilizzata – Provenienza – Prezzo

P.S. Il motivo per cui non troverai dei vini abbinati direttamente ai miei piatti o ai miei menu è perché ritengo la scelta del vino fortemente soggettiva e personale e, per rendere il lavoro di scelta più semplice, ho deciso di optare per un numero "ristretto" di proposte.

Buona scelta

BOLLICINE ITALIANE

Spumanti Metodo Charmat

Dai profumi fruttati, floreali e fragranti, con sfumature di mela e ginepro, al palato si presentano con spiccata acidità, freschezza e media struttura. Ottimi come aperitivi e adatti ad antipasti e piatti mediamente strutturati.

Spumanti Metodo Classico

Dai profumi fragranti, complessi, con riconoscimenti che vanno dalla crosta di pane e lieviti, alla frutta secca e al pane tostato. Al palato si presentano con spiccata struttura, freschezza e alcolicità in perfetto equilibrio, lunga persistenza. Adatti a piatti complessi, aperitivi più importanti.

Prosecco Superiore DCG Valdobbiadene Millesimato Extra Dry - Cà di Rajo € 13,50
Metodo Charmat 100% - Uve Glera - San Polo di Piave (TV)

Pinot Nero Conte Vistarino Blanc de Noir – Tenuta di Rocca De Giorgi € 13,50
Metodo Charmat 100% - Pinot Nero – Pietra De Giorgi (PV)

Z Frizzante sui lieviti a rifermentazione in bottiglia – Quartomoro € 14,50
Uve Vermentino non riportate in etichetta - Arborea (OR)

Bolla Rosa Brut Rosato - Luigi Giusti € 16,00
Metodo Charmat 100% - Lacrima di Morro d'Alba – Ancona

Brut Millesimato – Murgio € 19,00
Metodo Classico 100% - Nerello Mascalese – Santa Veneria (CT)

Altemasi Brut Trento DOC 2015 Millesimato – Cavit € 18,50
Metodo Classico 100% Chardonnay – Trento

Franciacorta Brut DCG - La Fiorita € 20,00
Metodo classico 50%Chardonnay 50% Pinot Nero - Ome (BS)

Pas Dosè (Dosaggio zero – no zuccheri aggiunti) - Darapri € 21,00
Metodo Classico - 60% Bombino Bianco 40% Pinot Nero – San Severo (FG)

Alta Langa Brut DOCG – Ettore Germano € 26,00
Metodo Classico - 80% Pinot Nero 20% Chardonnay - Serralunga d'Alba (CN)

Franciacorta Blanc de Blanc – Cavalleri € 28,00
BD. Metodo Classico - 100% chardonnay – Erbusco (BS)

BOLLICINE FRANCESI

Atmosphères - Jo Landron (Loire-Atlantique) € 23,00
B. Metodo Classico – Folle blanche, Pinot Noir, Chardonnay – La Haye Fouassiere

Bourgogne:

Crémant de Bourgogne – Domain Perraud € 23,00
Metodo Classico -100% Chardonnay –La Roche Vineuse (Nacelle)

CHAMPAGNE

Brut Mosaïque – Jaquart € 41,00
40% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier – Reims

Brut, Grand Cru, Grande Cuvée, Blanc de Blancs - Veuve Blanche Estrelle - ENCRY € 57,00
100% Chardonnay – Le Mesnil-sur-Oger

VINI BIANCHI LEGGERI

Dai profumi variegati, anche aromatici, si caratterizzano per riconoscimenti di frutta fresca a polpa bianca, come la pesca, fiori gialli ed erbe aromatiche. Al palato esprimono buon equilibrio tra freschezza e morbidezza, e media struttura. Ottimi come aperitivi e adatti ad antipasti, primi piatti e secondi non troppo elaborati.

Petit Derthona Terra DOG Colli Tortonesi - Vigneti Massa € 13,50
100% Timorasso Monleale (AL)

Chardonnay "Rolando"- Bricco Maiolica € 14,00
100% Chardonnay - Diano d'Alba (CN)

Erbaluce di Caluso - Cieck € 12,50
100% Erbaluce – San Giorgio Canavese (TO)

Langhe Nas-Cetta – Bel Colle € 13,00
100% Nascetta – Verduno (CN)

Asprinio di Aversa "Vite Maritata" – I Borboni € 15,50
100% Asprinio – Lusciano (CE)

Manzoni Bianco DOC Piave "Nina" – Cà di Rajo € 14,00
Incrocio Manzoni 6.0.13 – San Polo di Piave (TV)

Toscana Bianco "Eliseo" IGT – Guado del Re € 13,50
100% Pinot Bianco - Survereto (LI)

VINI BIANCHI DI CORPO

Dai profumi complessi e variegati, con riconoscimenti che vanno dalla confettura di frutta bianca alla vaniglia, con sfumature finali di burro. Al palato esprimono grande struttura, avvolgenza e buon equilibrio, con decisa morbidezza finale e particolare persistenza gusto-olfattiva. Adatti a primi piatti con funghi, tartufi, formaggi e secondi di carne bianca salsata.

Pecorino DOC Giocheremo con i fiori – Torre dei Beati € 14,00
B.100% Pecorino – Loreto Aprutino (PE)

Grillo Sicilia DOC – Patri € 17,00
B.100% Grillo –Riesi (CL)

Riesling Langhe DOC “Hertzu” - Ettore Germano € 22,00
100% Riesling Renano –Serralunga (AB)

Sauvignon Blanc “Piere” - Vie di Romans € 25,00
B.100% Sauvigno Blanc - Friuli Isonzo Rive Alte (GO)

VINI ROSATI

Leggeri e di media struttura, dai profumi vinosi e fruttati. Al palato si presentano con evidente freschezza e piacevolezza. Adatti a zuppe di pesce e primi piatti con sughi leggeri.

Cerasuolo d’Abruzzo “Rosa-ae” DOC - Torre Dei Beati € 13,00
B.100% Montepulciano – Loreto Aprutino (PE)

VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

Dai profumi fruttati, floreali e fragranti, con un’iniziale speziatura. Al palato si presentano con evidente corpo e discreto equilibrio, grazie all’ottimo rapporto tra la freschezza, la tannicità e l’alcolicità. Adatti a piatti locali, primi piatti con sughi profumati.

Grignolino d’Asti DOC - Caldera € 13,00
100% Grignolino - Portacomaro Stazione (AT)

Dolcetto d’Alba DOC “Viglioni”- Simone Scaletta € 13,00
100% Dolcetto – Manzoni di Monforte d’Alba

Barbera d’Asti “San Giacomo” DOCG – Livio Soria € 12,50
100% Barbera – Calosso (AT)

Langhe Nebbiolo – Bricco Maiolica € 13,00
100% Nebbiolo – Diano d’Alba (CN)

Montepulciano d’Abruzzo DOC - Torre dei Beati € 12,50
B.100% Montepulciano – Loreto Aprutino (PE)

Frappato IGT Terre Siciliane - Patri € 17,00
100% Frappato – Riesi (CL)

Pinot Noire “La Petite Perriere” – Saget la Perriere € 14,50
100% Pinot Nero – Pouilly-sur-Loire (Nièvre)

VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

Dai profumi ampi, eterei e speziati, con riconoscimenti che vanno dalle confetture al tabacco. Al palato si evidenziano per note calde, morbide e di grande complessità finale. Vini molto longevi, adatti a piatti molto strutturati, ricchi di spezie e profumi.

Lessona DOC – Tenute Sella	€ 24,00
80% Nebbiolo, 20% Vespolina – Lessona (BI)	
Just Black Monferrato Rosso - Livio Soria	€ 16,50
25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Albarossa, 25% Barbera - Calosso (At)	
Nebbiolo Capisme-e – Domenico Clerico	€ 22,50
100% Nebbiolo – Monforte d’Alba (CN)	
Barbaresco “Nubiola” - Pelissero	€ 27,00
100% Nebbiolo – Treiso (CN)	
Barolo Marcanasco – Renato Ratti	€ 38,00
100% Nebbiolo – La Morra (CN)	
Brunello di Montalcino – Col D’Orcia	€ 32,00
100% Sangiovese – Montalcino (SI)	

VINI DOLCI E DA DESSERT

Dai sentori intensi e complessi, tra i quali spiccano note di confettura, fiori secchi, arance candite e frutta secca, al gusto esprimono una dolcezza sempre ben dosata ed equilibrata dalla freschezza e dall’alcol, e nel lunghissimo finale ritornano le note dolci delle confetture. Adatti come vini da meditazione e in abbinamento con alcuni formaggi e molti tipi di dessert.

Moscato d’Asti Riserva Cà du Sindic	€ 13,00
100% Moscato Bianco - Santo Stefano Belbo (CN)	
Diamante d’Almerita – Tasca D’Almerita	€ 20,50
50% Traminer aromatico, 50%Moscato – Tenuta di Regaleali (PA)	
Alladium Passito – Cieck	€ 23,00
100% Erbaluce Caluso – San Giorgio Canavese (TO)	

LEGGENDA

B. = BIOLOGICO: Zero chimica in vigna ed in cantina.

BD. = BIODINAMICO: Modello di vita che trova la giusta simbiosi con l’ambiente circostante, mantenendo fertile la terra liberando in essa sostanze nutritive, rendendo le piante sane in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti.

Nelle bottiglie di **VINO NATURALE** si possono percepire tutte le sfumature del microclima, dalla composizione del territorio alle differenze date dall’andamento stagionale. Questi vini hanno il sapore delle uve da cui son fatti e rappresentano il territorio da cui provengono.