



Carte des Vins
Sélection découverte
CASA VOSTRA

.....

VINS ROUGES

Barbera d'Alba (Piemont)

Verre : 9 euros
Bouteille : 32 euros

Domaine : Podere gallo.

Cépages : Barbera.

Notes de dégustation : Présente un bon équilibre entre ses notes de fruits rouges et des tanins ronds et peu présents. On y retrouve des arômes de cannelle et de feuille de tabac, avec une belle note boisée. Vieillit 12 mois en fûts de chêne français.

Accords : Viandes rouges, volailles, champignons, fromages.

Barolo San Stefano 2015 (Piemont)

Bouteille : 68 euros

Domaine : Cascina Tiole.

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Présente une grande richesse aromatique avec des notes orangées et de fruits rouges marquées, puis des notes plus légères de vanille, de cannelle et de poivre vert. Le tout enrobé avec une finale boisée. Ses tanins sont fins et élégants. Vieillit 3 ans en fûts de chêne de Slovénie.

Accords : Gibier, canard, champignons, charcuteries et fromages affinés.

Barolo Pernano (Piemont)

Bouteille : 84 euros

Domaine : Sobrero.

Cépages : Nebbiolo.

Notes de dégustation : Présente une complexité aromatique raffinée avec des notes de cerises, de fraises, d'épices, de fleurs séchées et de chocolat. S'ajoutent également des notes plus fines mais franches de café, de cuir, de tabac, de réglisse et d'anis. Ses tanins restent néanmoins équilibrés. Le tout est enrobé avec une finale minérale et boisée. Vieillit 30 mois en fût de chêne neuf français à 50% et de Slovénie à 50% également.

Accords : Bœuf, agneau, gibier, porc, champignons et plats en sauce puissante.

VINS ROUGES

Valpolicella (Vénétie)

Verre : 7 euros

Bouteille : 26 euros

Domaine : Fabiano.

Cépages : Corvina véronese, Rondinella, Molinara et Negrara.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges mûrs et un peu poivré. Présente des tanins équilibrés par son côté fruité. Élevé en fûts de chêne français pendant 8 mois.

Accords : Viandes rouges, gibier, porc, fromages affinés.

Chianti San Donatino (Toscane)

Verre : 8 euros

Bouteille : 28 euros

Domaine : San Donatino.

Cépages : Sangiovese.

Notes de dégustation : Notes de cuir, de feuilles mortes, de cerises noires mûres, mais aussi de vanille, de tabac et de chocolat. Le tout relevé par un léger côté fumé.

Accords : Bœuf, veau et volaille.

Nobile di Montepulciano (Toscane)

Bouteille : 45 euros

Domaine : Rocca delle Macie.

Cépages : Sangiovese et Canaiolo.

Notes de dégustation : Arômes et saveurs de fruits rouges et nuances de violette et d'épices orientales. Bien équilibré par des tanins très fins qui enrobent le fruit sur la cerise.

Accords : Ravioli, lasagnes, gibier, porc et vieux fromages.

VINS ROUGES

Brunello di Montalcino 2007 (Toscane)

Bouteille : 76 euros

Domaine : Bartoli giusti.

Cépages : Sangiovese.

Notes de dégustation : Vin caractérisé par ses notes de fruits noirs mûrs et ses épices. On y retrouve également des notes de chêne, de tabac, de chocolat, de réglisse et de cuir. Vin puissant avec des tanins prononcés.

Accords : Bœuf, gibier, agneau, vieux fromages.

Salento (Pouilles)

Verre : 4,50 euros

Bouteille : 16 euros

Domaine : Altana di vico.

Cépages : Sangiovese et Negroamaro.

Notes de dégustation : Notes d'épices et de cerise rouge. Peu tanique.

Accords : Plats méditerranéens, pizzas, aubergines.

Sherazade (Sicile)

Verre : 9 euros

Bouteille : 32 euros

Domaine : Donnafugata.

Cépages : Nero d'Avola.

Notes de dégustation : Présente un bouquet fruité de prunes et de cerises avec de subtiles notes de poivre noir et de balsamique. Vin au tanin équilibré.

Accords : Poissons en sauce, thon grillé, pizzas base tomate, polpete de bœuf.

VINS ROUGES

Tancredi (Sicile)

Bouteille : 56 euros

Domaine : Donnafugata.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola et Tannat.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges mûrs (groseille et prune) et de balsamique, avec des saveurs subtiles de cacao et de tabac doux. Vin plutôt tannique. Passage en fûts de chênes français pendant 14 mois, puis 14 mois d'affinage en bouteille.

Accords : Viandes rouges, plats en sauces au vin ou aux champignons.

Mille e una note (Sicile)

Bouteille : 84 euros

Domaine : Donnafugata.

Cépages : Nero d'Avola, Petit Verdot et Syrah.

Notes de dégustation : Présente un bouquet large et profond de fruits noirs et rouges (mûres et groseilles), de réglisse, de cacao et de vanille. En bouche, il est enveloppant et présente une grande finesse des tanins. Passage en fûts de chêne neuf français pendant 14 mois, puis affiné 20 mois en bouteille.

Accords : Rôtis et viandes braisées, viandes en sauce et agneau. Peut également convenir sur un poisson fort (thon, espadon, ...)

Vin Pétillant : Lambrusco Quercioli Ermete (Emilie-Romagne)

Bouteille : 19 euros

Domaine : Medici ermete.

Cépages : Lambrusco.

Notes de dégustation : Arômes de fruits rouges et de violette. Légèrement doux, très frais et très fruité.

Accords : Apéritif, charcuteries, fromages, desserts fruités et chocolatés.

VINS BLANCS

Arneis Ruris (Piemont)

Bouteille : 26 euros

Domaine : Ruris.

Cépages : Arneis.

Notes de dégustation : Notes de pommes, de genet, de pêche blanche et de poire. Puissant, sec et fruité, avec une très légère pointe d'iode.

Accords : Poisson ou viande blanche, Saint-Jacques, escalope de veau, risotto aux asperges, poireaux, pâtes à la carbonara.

Orvieto Classico (Ombrie)

Verre : 5,50 euros

Bouteille : 20 euros

Domaine : Rocca delle Macie.

Cépages : Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto et Malvasia Toscana.

Notes de dégustation : Vin sec et fruité qui présente des notes de poires, de pêches, de pommes et d'agrumes. Légèrement minéral, vin équilibré.

Accords : Anti-Pasti, plats végétariens, pâtes aux fruits de mer, poissons.

Lighea (Sicile)

Bouteille : 34 euros

Domaine : Donnafugata

Cépages : Zibibbo (Muscat d'Alexandrie).

Notes de dégustation : Présente des notes florales comme de la rose et de la fleur d'oranger, ainsi qu'un côté fruité de pêche et de zeste de citron confit.

Accords : Accompagne les poissons, les viandes blanches en sauce, mais peut également suivre un dessert aux agrumes.

VINS BLANCS

Vin Pétillant : **Prosecco (Venetie)**

Verre : 8 euros

(4 euros format flûte à champagne)

Bouteille : 28 euros

Domaine : Treviso Brut Cantina Montelliana.

Cépages : Treviso.

Notes de dégustation : Vin pétillant sec et fruité qui présente des notes agréables de pommes et de fleurs d'acacia.

Accords : Apéritif, crustacés, desserts aux agrumes.

Vin Pétillant : **Moscato d'Asti (Piemont)**

Bouteille : 24 euros

Domaine : Ruris

Cépages : Zibibbo (Muscat d'Alexandrie).

Notes de dégustation : Notes d'agrumes et de rose, avec un léger goût de miel.

Accords : Aussi bon en dessert qu'en apéritif.

VINS ROSES

Vino Rosato (Piemont)

Bouteille : 26 euros

Domaine : Cascina Costabella.

Cépages : Dolcetto.

Notes de dégustation : Présente des notes de fruits exotiques, de roses et de pastèques, avec des notes plus subtiles d'anis. Un peu acidulé, vin équilibré en puissance et qui possède un beau bouquet fruité.

Accords : Moules gratinées, risotto épicié, fruits de mer et également desserts aux fruits.

Bardolino (Venetie)

Verre : 6,50 euros

Bouteille : 22 euros

Domaine : Cesari.

Cépages : Corvina Veronese, Rondinella et Molinara.

Notes de dégustation : Notes de fraises, de fruits mûrs et des arômes subtils de violette.

Vin puissant mais équilibré.

Accords : Anti-Pasti, poissons, viandes blanches, mozzarella.

Pinot Grigio il Banco (Venetie)

Verre : 6,50 euros

Bouteille : 22 euros

Domaine : Il barco.

Cépages : Pinot grigio.

Notes de dégustation : Présent edes notes d'abricots, de framboises, de pêches blanches, ainsi que des fleurs printanières. Très frais et fruité, vin assez minéral.

Accords : Anti-Pasti, carpaccio, plats végétariens, poissons, viandes grillées.

VINS ROSES

Salento (Pouilles)

Verre : 4,50 euros

Bouteille : 16 euros

Domaine : Altana di vico.

Cépages : Zinfandel et negroamaro.

Notes de dégustation : Notes de groseilles et de framboises. Vin sec, fruité et équilibré.

Accords : Salades, légumes grillés et pizza.

Vin Pétillant : Lambrusco Quercioli Medici Ermete (Emilie-Romagne)

Bouteille : 19 euros

Domaine : Medici ermete.

Cépages : Lambrusco marani.

Notes de dégustation : Notes de fruits rouges et de raisin. Vin frais, fruité, fleuri et légèrement doux.

Accords : Apéritif, pizzas et desserts fruités ou au chocolat.