

Evo



RISTORANTE

C A R T A V I N I



Vini Bianchi

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer - 2017

Alois Lageder - Gewurztraminer

Classico vino aromatico con un corpo deciso ma profumato, affinamento breve in contenitori di acciaio. € 28

Sauvignon - 2017

Alois Lageder - Sauvignon blanc

Sapori delicati ma con una ricca freschezza e sentori fruttati, vino persistente ma con una nota decisamente interessante di frutta fresca. € 26

Lombardia

Lugana - 2017

Tommasi - Trebbiano di lugana

Vino equilibrato con sentori di frutta bianca e aromi di vaniglia. € 22

Piemonte

Roero Arneis - 2018

Michele Chiarlo - Arneis

Vino vivace e fresco, terreno calcareo ed argilloso con un sistema di allevamento a gouyot. € 24

Rossj Bass - 2017

Gaja - Chardonnay

Fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata, svolge la malolattica in barrique, dove successivamente riposa per sette mesi. Il Langhe Bianco DOC "Rossj Bass", di Gaja, ha una notevole profondità gusto-olfattiva, è ricco e potente ma riesce a mantenere un aspetto anche fresco e vivace. € 60

Friuli Venezia Giulia

Ribolla gialla - 2017

Villa Russiz - Ribolla gialla

La Ribolla Gialla di Villa Russiz è frutto di un'attenta raccolta manuale, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino, e di una scrupolosa vinificazione. Successiva maturazione in sole vasche di acciaio. € 35

Chardonnay Livon - 2017

Livon - Chardonnay

Profumo assai affascinante e di grande eleganza, in bocca buona freschezza e persistente. € 20

Solarco - 2017

Livon - Friulano-Ribolla gialla

Prevale la nota corposa del friulano ma in bocca la ribolla da note ben precise di frutta fresca. € 28

Braide Alte - 2016

Livon - Chardonnay - Sauvignon b. - Moscato giallo - Picolit

Ti coinvolge con quei suoi profumi complessi e profondi, intensi e intriganti, per poi avvolgerti carezzevolmente con il suo gusto giocato nel continuo alternarsi tra freschezza e morbidezza. Matura per 8 mesi in barrique di rovere di Allier, per regalare un sorso estremamente raffinato. € 48

Toscana

Vistamare - 2017

Gaja - Vermentino - Viognier

Vino inteso con un corpo molto intenso e persistenza molto presente. I due vitigni fanno un invecchiamento differente, uno in vasche di acciaio e il secondo in barrique. € 40

Puglia

Mjere - 2017

Michele Calò e Figli - Alberello-Chardonnay

Le uve vengono pressate sofficemente e solo il mosto fiore, circa il 30%, viene destinato al prodotto finale. Un ruolo importante gioca la temperatura in quanto le uve vengono messe in pressa a una temperatura di 14°-16° con una leggera sosta di tempo per estrarre più profumi ed aromi € 18

Campania

Falaghina - 2017

Montesole - Falaghina

Vino delicato non troppo sapido ma raffinato. Sentori di frutta bianca

accompagnato da una buona acidità.

Calice € 5 - Bottiglia € 18

Sardegna

Vermentino Alois

Neulas - Vermentino

Colore paglierino brillante, al naso si sente la fragranza dell'albicocca accanto a note di macchia mediterranea, di carrube, scende elegante in bocca: fantastico e fresco con un'acidità diffusa.

€ 24

Israele

Chardonnay Yarden - 2017

Yarden - Chardonnay

Vino elegante e con una buona struttura, il vitigno utilizzato è situato a 1200 m di altezza (il più alto in tutto l'Israele). Affinato in botti di rovere francese per 7 mesi.

€ 27

La nostra selezione francese

Chablis 1er Cru Vaillons - 2015

Borgogna - Willam Fevre - Chardonnay

Un gusto sapido-minerale tipico del territorio kimmeridgiano, nella quale il calcare e il marmo la fanno da padrone. Il mosto effettua una leggera decantazione statica per poi effettuare la fermentazione alcolica e quella malolattica spontaneamente, in contenitori d'acciaio inox. L'affinamento viene fatto in botti di barrique per almeno 6 mesi.

€ 70

Vini Rossi

Trentino Alto Adige

Pinot Noir - 2016

Alois Lageder - Pinot Nero

Media intensità, rotondo, persistenti noti di bacca rossa, ciliegie e spezie

€ 27

Lombardia

Sfursat - 2015

Carlo negri - nebbiolo - chiavennasca

Vendemmia effettuata a mano in settembre da cui deriva il nome del vino: "Forzato" (sfursat). Viene effettuato un appassimento naturale in cassette, avremo un vino corposo e vinoso. L'uva andrà a perdere il 30/35% di acqua al suo interno. Affinamento di almeno 24 mesi in botti di rovere francese da cui derivano note di cannella e chiodi di garofano in degustazione.

€ 55

Piemonte

Dolcetto D'Alba - 2017

Michele Chiarlo - Dolcetto

Presenta sentori eleganti di frutta rossa lasciando un retrogusto ammandorlato. Affinamento breve di 3 mesi in acciaio.

€ 20

Nebbiolo Michele Chiarlo - 2015

Damilano - Dolcetto

Affinamento unico in acciaio con una fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni, il Dolcetto d'Alba Doc è un vino di colore rosso rubino con riflessi di mora e viola, un sapore armonico e piacevolmente secco con finale di mandorla e una profumazione gradevole e fragrante, molto fruttata e caratteristica.

€ 25

Cremes Langhe Gaja - 2017

GaJa - Dolcetto - Pinot nero

Perfetta combinazione di due vitigni molto interessanti con note fruttate e un tannino persistente. Riposa per qualche mese in botti di legno, prima di essere imbottigliato e messo in commercio.

€ 38

Sito Moresco - 2016*GaJa - Nebbiolo-Barbera-Merlot*

Il Langhe Rosso DOC "Sito Moresco" riposa per circa 18 mesi in barrique.

Equilibrato, elegante e con sentori fruttati.

€ 50

Dagromis Barolo Gaja - 2014*GaJa - Nebbiolo*

Il vino affina per circa 12 mesi in barrique e 12 mesi in botti grandi

tradizionali di rovere. Deve il suo nome alla famiglia Gromis,

da cui Gaja acquistò i vigneti nel 1995.

Calice € 15 - Bottiglia € 70

Barbaresco Palas - 2015*Michele Chiarlo - Nebbiolo*

Prodotto da uve Nebbiolo coltivate nelle Langhe settentrionali, viene

messo in commercio dopo una maturazione di minimo 26 mesi, di cui

almeno 9 in botte di legno. In bocca sapori pieni e coinvolgenti, tannino

presente, ma non invasivo.

€ 40

*Friuli Venezia Giulia***Refosco Livon - 2016***Livon - Refosco*

Vino intenso che va a racchiudere un prodotto interessante che esprime

profumi di frutta e floreali.

€ 22

*Veneto***Ripasso Tommasi - 2016***Tommasi - Corvina-Rondinella - Corvinone*

Prodotto esclusivamente nelle migliori annate, matura per 15 mesi in botti

di rovere di Slavonia.

€ 28

Amarone Tommasi - 2013*Tommasi - Corvina - Rondinella - Corvinone - Oseleta*

Prodotto esclusivamente con uve autoctone che, dopo essere

state vendemmiate a ottobre, vengono fatte appassire sui graticci

nei fruttai fino al febbraio successivo. Matura tre anni in botti di

rovere di Slavonia.

Calice € 13 - Bottiglia € 55

*Toscana***Chianti Borgo Salcetino - 2015***Livon - Sangiovese-Canaiolo*

Dopo una macerazione sulle bucce della durata di 21 giorni a temperature

controllate, il mosto passa in botti di legno, dove matura per 12 mesi.

Buona struttura e buon corpo dato dal passaggio in botte.

€ 22

Chianti classico Dievole - 2016*Dievole - Sangiovese - Canaiolo - Colorino*

Il vitigno utilizzato per la grande maggioranza è il Sangiovese e in piccolissima

parte i restanti di Canaiolo e Colorino. Il Dievole è ottenuto da una fermentazione

spontanea, con l'utilizzo di lieviti indigeni, in tini di cemento grezzo, seguita da

fermentazione malolattica; l'invecchiamento, avviene in botti grandi di rovere

francese, non tostate per un periodo di circa 13 mesi.

€ 28

Promis Gaja - 2016*Gaja - Merlot - Syrah - Sangiovese*

Matura 18 mesi in barrique, caratterizzato da un tannino deciso, che si unisce

a una magnifica complessità aromatica.

€ 40

Bruciato - 2017*Antinori - Cabernet sauvignon - Merlot - Syrah*

Un Bolgheri di grande intensità caratterizzato da uno stile moderno ed

armonioso. La sua maturazione si svolge per almeno 8 mesi in barrique

e per almeno 4 mesi in bottiglia.

€ 30

Morellino di Scansano - 2017*Val Delle Rose - Sangiovese - Merlot - Syrah*

Un grande rosso maremmano che fa della freschezza e della fragranza le sue

migliori caratteristiche. La vinificazione e la successiva maturazione, avvengono

in grandi vasche di acciaio inox.

€ 20

Tignanello - 2015*Antinori - Sangiovese - C.Sauvignon - C Franc*

Il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino moderno

assemblato con varietà non tradizionali, tra i primi rossi del Chianti a non

comprendere nel suo assemblaggio uve bianche. Prodotto da sangiovese,

oltre l'80%, cabernet sauvignon e cabernet franc, dopo una maturazione

in barrique di 12 mesi circa, riposa in bottiglia per un ulteriore

anno di affinamento.

Calice € 18 - Bottiglia € 80

Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituta - 2013

Gaja - Sangiovese

Il Brunello di Montalcino Santa Restituta nasce dalle uve Sangiovese Grosso provenienti da quattro vigneti della tenuta, matura un anno in barrique e un anno in botti di rovere, è un vino di grande finezza, profumato di fiori, frutti rossi ed erbe balsamiche, morbido e persistente al palato. Calice € 15 - Bottiglia € 60

Rosso di Montalcino Podere Brizio - 2016

Dievole - Sangiovese

Il Rosso di Montalcino di Podere Brizio nasce da vigneti situati a sud-ovest di Montalcino, rivolti verso il mare. Qui, il suolo è composto da arenarie e marne rocciose, regala vini dalla sorprendente mineralità e dall'ottima struttura. Vino caratterizzato da un frutto piacevolissimo e da un'invidiabile freschezza alla beva. € 28

Tenuta Meraviglia Bolgheri - 2016

Dievole - Cabernet franc - Cabernet sauvignon

Il Bolgheri Tenuta Meraviglia è un vino dal sapore autentico e austero. È il frutto di una sapiente vinificazione spontanea in tini di cemento e di un invecchiamento che si protrae per 12 mesi in botti di rovere francese. Un rosso per le grandi occasioni. € 30

Puglia

Ares Tommasi

Tommasi - Primitivo - Cabernet sauvignon

Le uve fermentano a temperatura controllata in acciaio inox per dieci giorni, per poi maturare lentamente per sei mesi in botti di rovere. In bocca un vino semplice, ma con una buona struttura. Calice € 5 - Bottiglia € 20

Rosè

Trentino Alto Adige

Lagrein Rosé

Alois Lageder - Lagrein

Profumo intenso di frutta rossa, vinoso con una certa nota di freschezza e un'elegante nota amarognola finale. € 24

Puglia

Helios Negroamaro Rosé 2017

Tommasi - Negroamaro

Note di ciliegia fresca e fragola selvatica. Questo vitigno in sé ha una struttura importante che dona al vino un corpo notevole. € 24

Bollicine

Lombardia

Cuvée Carlo Negri

Carlo Negri - Chardonnay - Pinot nero

Con la sua vinificazione in bianco, la fermentazione viene fatta a temperature controllate così da produrre un affinamento di circa 16 mesi sui suoi lieviti. Il perlage è fine e persistente, il sapore secco, pieno e molto elegante. € 30

Franciacorta Saten

La Montina - Chardonnay

È prodotto interamente con uve Chardonnay. Raccolte e selezionate accuratamente a mano. Dopo fermentazione in barriques che conferisce al vino eleganza e finezza, la presa di spuma avviene per rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico, con affinamento sui propri lieviti. € 30

Rosè Demi-sec

La Montina - Chardonnay-Pinot nero

Il Franciacorta Rosé è l'interpretazione al femminile di uno degli spumanti italiani più noti e prestigiosi. Una bollicina prodotta secondo i dettami del Metodo Classico, cioè con seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura, al fine di separare i depositi dal prodotto finale. In bocca è molto delicato ma con un perlage fine e uniforme. € 28

Franciacorta Extra Brut

La Montina - Chardonnay-Pinot nero

Sapore secco, pulito di buona sapidità. Il suo residuo zuccherino da sul finale una nota secca e persistente con una leggera nota amarognola. € 28

Emilia Romagna

Cuvée Bellei

Francesco Bellei - Pinot Nero

Viene prodotto in quantità limitata interamente da uve Pinot Nero. La fermentazione del solo mosto fiore si svolge in piccoli contenitori di acciaio inox, cui segue presa di spuma in bottiglia, con affinamento sui propri lieviti di almeno 24 mesi. € 50

Veneto

Prosecco di Serre

Serre - Glera

È prodotto esclusivamente con uve Glera, la cui raccolta viene eseguita interamente a mano. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio, dopodiché la presa di spuma avviene in autoclave secondo metodo Charmat. Calice € 5 - Bottiglia € 18

I grandi Champagne francesi

Lallier "R.014"

Champagne (Ay) - Lallier - Pinot Noir - Chardonnay

Per la realizzazione di questo Champagne la maggior parte delle uve proviene dalla vendemmia 2014 (83%), la restante parte da "vins de réserve" rispettivamente delle annate 2002, 2008 e 2010. € 50

Ruinart "R"

Champagne (Reims) € 75

Dom Perignon Vintage - 2009

Champagne (Épernay) € 170

Krug Grande Cuvée edition 166

Champagne (Reims) € 180

Grappe e Amari

Grappe € 4

Grappe Special € 6

Amari € 4

Whisky/Rum

€ 12

La nostra selezione demi bouteille

Bollicine

Ca del bosco Cuvée Prestige € 35

Bellavista Alma Cuvée € 35

Bianchi

Chardonnay Ca' Bolani € 13

Gewutztraminer Kellerei € 16

Rossi

Adeo doc Bolgheri Campo alla Sughera € 15

Prunotto Dolcetto € 16

Nobile Montepulciano Boscarelli € 14

Evo



RISTORANTE

