



NOS VINS BLANCS



*il Ristorante*  
LA CUCINA ITALIANA



## CONTISSA

*Les vins de Cantina Trexenta sont à l'image du patrimoine culturel d'un territoire aux origines millénaires : la région du Trexenta en Sardaigne. Une région fertile avec un climat méditerranéen qui donne un raisin d'excellente qualité et produit également des variétés disparues qui constituent un précieux patrimoine dans l'histoire œnologique locale.*

*L'expérience des vignes, transmise de père en fils, une sélection rigoureuse des raisins et une technologie adaptée garantissent ainsi le meilleur du fruit dans chaque bouteille.*

Robe jaune paille.

Nez intense. Arôme fruité et floral.

Goût sec, agréable avec un arrière-goût intense et persistant.

---

### Vermentino di Sardegna D.O.C.

Région :	Sardaigne
Cépage :	Vermentino
Accord mets :	Plats à base de poissons
Producteur :	Cantina Trexenta
Site Producteur :	<a href="http://www.cantinatrexenta.it">www.cantinatrexenta.it</a>



## FRASCATI

*Casale Marchese est bâti à l'emplacement de deux anciennes citernes romaines, il est cité dans une Bulle de Boniface VIII du 12 mai 1301. Plus tard, le Casale est devenu demeure du marquis Emilio de' Cavalieri (1550-1602), créant le nom que l'on trouve encore aujourd'hui, Casale del Marchese. La famille Carletti en est propriétaire depuis environ deux siècles.*

*L'exploitation agricole couvre une surface de plus de 50 hectares située au cœur du Frascati DOC et surplombe l'un des plus suggestifs panoramas romain et du Tuscolo, où vignes et oliviers séculaires se côtoient.*

Vin sec avec des arômes délicats de fruits tropicaux, suivis d'une note florale légèrement herbacée.

Corps plein et arrière-goût doux, élégant et enveloppant.

---

### Frascati Superiore D.O.C.G.

Région :	Latium
Cépage :	Malvasia del Lazio, Trebbiano Toscano, Bonvino, Bellone, Trebbiano Giallo
Accord mets :	Apéritif. Plats de poisson et de viande blanche, carpaccio de viande et de poisson, pizzas
Producteur :	Casale Marchese
Site Producteur :	<a href="http://www.casalemarchese.it">www.casalemarchese.it</a>



## PODIUM

*L'exploitation Garofoli est la plus ancienne des Marches. Depuis sa création en 1901, 5 générations de Garofoli ont développé le domaine en suivant une philosophie : mettre à jour en permanence les techniques de production tout en respectant les méthodes traditionnelles de production du vin et suivre les tendances du marché en restant fidèle aux caractéristiques transmises par la tradition régionale.*

*Les vignes couvrent une superficie totale de 50 hectares et se trouvent dans les communes de Montecarotto, Ancona et Castelfidardo.*

---

Vin de grande structure, élégant et fruité.

Parfum intense, arômes de fruits jaunes et agrumes avec des notes de miel. Belle rondeur

### **Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Classico superiore**

Région :	Marches
Cépage :	Verdicchio
Vieilli :	1 an en fût d'acier et 6 mois minimum en bouteille
Accord mets :	Plats de poisson et de volailles
Producteur :	Garofoli
Site Producteur :	<a href="http://www.garofolivini.it">www.garofolivini.it</a>



## TESEO CHARDONNAY

*Gennaro Montella fonde en 2000 « Terre d'Abruzzo », une exploitation vinicole qui consacre sa passion pour le vin et la gastronomie.*

*La situation du vignoble est remarquable, sur les collines près des montagnes Maiella et Gran Sasso (les plus élevées de la chaîne des Apennins) avec un climat idéal pour la viticulture, surtout pendant la période de la maturation des raisins. Fort de cet environnement, la "Cantina" produit avec amour et compétence des vins de qualité dans le respect de l'environnement.*

---

Vin sec et équilibré à la robe jaune paille.

Nez ample aux arômes de fruits, légèrement épicé.

Bon équilibre, rond, long en bouche.

### **Chardonnay Terre di Chieti I.G.T.**

Région :	Abruzzes
Cépage :	Chardonnay
Vieilli:	6 mois en barrique, 1 mois en bouteille Accord
mets :	Apéritifs, fromages non affinés, plats à base de poisson
Producteur :	Terre d'Abruzzo
Site Producteur :	<a href="http://www.tdabruzzo.it">www.tdabruzzo.it</a>





## PASSITO Brumato

*L'exploitation Garofoli est la plus ancienne des Marches. Depuis sa création en 1901, 5 générations de Garofoli ont développé le domaine en suivant une philosophie : mettre à jour en permanence les techniques de production tout en respectant les méthodes traditionnelles de production du vin et suivre les tendances du marché en restant fidèle aux caractéristiques transmises par la tradition régionale.*

*Les vignes couvrent une superficie totale de 50 hectares et se trouvent dans les communes de Montecarotto, Ancona et Castelfidardo.*

---

Vin liquoreux au bouquet aromatique, fin et délicat avec des notes épicées.  
Arômes intenses avec une belle rondeur.

### **Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Passito**

Région :	Marches
Cépage :	Verdicchio
Vieilli :	18 à 24 mois minimum en fût de chêne puis 1 an minimum en cave.
Accord mets :	Foie gras, fromages aux herbes, figues, saucissons, confitures de citron. Apéritif
Producteur :	Garofoli
Site Producteur :	<a href="http://www.garofolivini.it">www.garofolivini.it</a>



## MOSCATO D'ASTI

*En partant de S.Stefano Belbo, dans la province de Cuneo, dans le Piémont, on côtoie les sommets des collines de Valdivilla, qui est considérée une des meilleures zones historiques de production du Moscato, où la famille Perrone dirige avec passion et fierté l'exploitation agricole Cascina Galletto depuis trois générations. Celle-ci s'étend dans un amphithéâtre naturel de collines où les fortes pentes typiques de cette région rendent le travail ardu, à une altitude de 300, 400 mètres, sur des terrains argilo-calcaires, avec huit hectares de vignoble spécialisé.*

---

Vin blanc légèrement pétillant et peu alcoolisé (5,5°).

Arôme frais et délicat qui rappelle les fleurs de sureau et le miel d'acacia.

Tonalité sucrée, légère et agréable.

### **Moscato d'Asti D.O.C.G.**

Région :	Piémont
Cépage :	Moscato Bianco
Accord mets :	En apéritif, au dessert avec des pâtisseries.
Producteur :	Fabio Perrone - Cascina Galletto
Site Producteur :	<a href="http://www.cascinagalletto.com">www.cascinagalletto.com</a>



## MOSCATO D'ASTI

*Depuis 8 générations, la famille Bonfante produit des vins dans le Sud du Piémont et cette tradition familiale se perpétue aujourd'hui avec Micaela et son frère Marco. Le siège, situé à Nizza Monferrato, est entouré par les vignobles de la ferme Stella et d'autres vignobles sont répartis dans différents domaines. La superficie totale consacrée à la vigne, ajoutée à celle des différents domaines agricoles à Barolo, Nizza Monferrato, Gavi et Castellinaldo Roero, couvre plus de 20 hectares.*

---

Vin blanc légèrement pétillant et peu alcoolisé (5,5°).

Arôme frais et fruité avec des notes de sauge, de pêche, et de pamplemousse.

Tonalité sucrée, légère et agréable.

### **Moscato D'Asti D.O.C.G.**

Région :	Piémont
Cépage :	Moscato
Accord mets :	En apéritif, au dessert avec des pâtisseries.
Producteur :	Marco Bonfante
Site Producteur :	<a href="http://www.marcobonfante.com">www.marcobonfante.com</a>





## PROSECCO della Valdobbiadene

*L'exploitation agricole Althea s'étend sur neuf hectares de vignoble dans l'amphithéâtre d'origine morainique, riche en roche calcaire qui exalte la finesse des vins, dans la zone de production des A.O.C. Prosecco di Conegliano et Valdobbiadene et Colli di Conegliano, dans la partie ouest de la commune de Vittorio Veneto.*

---

Pétillant, frais et désaltérant.

Structure harmonieuse accompagnée d'un délicat parfum de pomme.

### **Valdobbiadene Superiore Classico Prosecco D.O.C.G. Extra Sec**

Région :	Vénétie
Cépage :	Prosecco
Vieilli :	Méthode Charmat
Accord mets :	En apéritif, avec des plats à base de poisson
Producteur :	Althe'a
Site Producteur :	<a href="http://www.vinialthea.com">www.vinialthea.com</a>