



NOS VINS ROSÉS



*il Ristorante*  
LA CUCINA ITALIANA



## BARDOLINO CHIARETTO

*Le cœur de Monte del Frà est situé dans le village de Custoza sur les collines morainiques du lac de Garde, à seulement 15 km de Vérone.*

*Fondé en 1958, le domaine possède aujourd'hui plus de 140 hectares de vignes. Les vignes ne produisent que 2 à 3 kg de raisins par plante, le bas rendement constituant la base de la qualité du domaine. La gestion contrôlée des matières premières et la mise en œuvre de la vinification utilisant les techniques les plus modernes afin de préserver les caractéristiques des raisins, garantissent la capacité de Monte del Frà à produire des vins prestigieux.*

---

Robe saumon clair, nez fruité.

Déliçats parfums de fruits des bois, de fleurs des champs et de pomme. En bouche, belle fraîcheur et élégance.

**Bardolino Chiaretto D.O.C.**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Région :          | Vénétie  |
| Cépage :          | Corvina, Rondinella, San Giovese                           |
| Accord mets :     | Pâtes, charcuterie, viandes blanches et poissons           |
| Producteur :      | Monte del Fra'   |
| Site Producteur : | <a href="http://www.montedelfra.it">www.montedelfra.it</a> |



## KOMAROS

*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.*

---

Robe rose corail, arômes de cerise et de pêche blanche.

En bouche, vin structuré, velouté et harmonieux.

### **Marche I.G.T. Rosato**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Région :          | Marche   |
| Cépage :          | Montepulciano  |
| Accord mets :     | Plats de pâtes, fritures                                     |
| Producteur :      | Garofoli   |
| Site Producteur : | <a href="http://www.garofolivini.it">www.garofolivini.it</a> |



## LE MORGE

*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 fruité, nez très aromatique, parfum de fruits mûrs.

En bouche, vin doux et persistant avec un bon équilibre.

### **Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Région :          | Abruzzes  |
| Cépage :          | Montepulciano d'Abruzzo   |
| Accord mets :     | Apéritifs, fromages frais, plats à base de viandes blanches, poisson, pizza |
| Producteur :      | Terre d'Abruzzo   |
| Site Producteur : | <a href="http://www.tdabruzzo.it">www.tdabruzzo.it</a>                      |



## SANT'EMILIANO CHIARETTO

*Les premières traces du domaine Pratello remontent à 1860. Au fil des années le domaine s'est développé dans le respect de la tradition en privilégiant la qualité et en se concentrant sur la culture des vignes et des oliviers.*

*Le Domaine est situé sur une colline d'où il domine l'ensemble du lac de Garde, de Sirmione à Monte Baldo, avec une vue à couper le souffle.*

*Aujourd'hui, l'exploitation a atteint une superficie de 70 hectares dont 31 dédiés aux vignes et a reçu en 2004, la certification biologique.*

---

Vin léger et frais à la robe rubis clair.

Nez intense et fruité. Parfums d'amandier en fleurs, de banane, de poire, de pomme.

### **Sant'Emiliano Chiaretto Valtenesi D.O.C.**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Région :          | Lombardie  |
| Cépage :          | Gropello, Marzemino, Barbera, San Giovese                                      |
| Accord mets :     | Plats de pâtes, de poissons. Parfait également avec les risotti et les salades |
| Producteur :      | Pratello   |
| Site Producteur : | <a href="http://www.pratello.com">www.pratello.com</a>                         |



## LAMBRUSCO ROSE'

### *Quercioli rosato*

*Il y a plus d'un siècle naissaient les « Cantine Medici Ermete », dans la région qui est par excellence la terre du Lambrusco : l'Emilie Romagne .*

*La famille Medici s'est dédiée depuis toujours à la mise en valeur de ce vin. Sélection des terrains, des raisins et des vins, modernisation des technologies de préparation, dans le respect de la séculaire tradition vinicole italienne, contribuent ainsi à améliorer la qualité du Lambrusco.*

*L'exploitation représente aujourd'hui une soixantaine d'hectares.*

---

Vin rosé, pétillant et doux .

Equilibré, il se caractérise par un goût frais et fruité avec des arômes de violette.

#### **Reggiano Lambrusco D.O.C. Rosato dolce**

|                   |  |
|-------------------|--|
| Région :          | Emilie Romagne                                   |
| Cépage :          | Lambrusco Salamino et Lambrusco Marani Accord    |
| mets :            | Pizza, desserts                                  |
| Producteur :      | Cantine Medici Ermete                            |
| Site Producteur : | <a href="http://www.medici.it">www.medici.it</a> |