NOS VINS ROUGES

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Nos grands vins d'Italie

AMARONE VALPOLICELLA

Quatre frères passionnés, les Castagnedi, perpétuent la tradition et agrandissent le domaine familial en concentrant tous leurs efforts sur la qualité des soins apportés à l'exploitation de leurs vignes et le respect de la nature.
Jouissant d'un microclimat idéal et profitant également de la proximité du lac de Garde célèbre pour la douceur de son climat, le terrain, compact et essentiellement calcaire, permet d'obtenir une production exceptionnelle. Ainsi, l'attention extrême donnée à la qualité et cet environnement unique font du domaine de Sant' Antonio une exploitation vinicole de plus de 50 hectares maintes fois primée et unanimement reconnue par la presse spécialisée, les connaisseurs et le grand public.

Vin élégant, frais et équilibré.
Gout confituré de fruits rouges avec des arômes de réglisse et de chocolat. Tanins ronds et chauds.

Amarone della Valpolicella D.O.C.

Région :	Vénétie
Cépage :	Corvina, Rondinella, Croatina, Osoleta
Vieilli :	24 mois en fût de chêne français
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes, fromages affinés
Producteur :	Tenuta sant'Antonio
Site Producteur :	www.tenutasantantonio.it

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Nos grands vins d'Italie

BRUNELLO di MONTALCINO

Situé sur une colline sur le versant sud de la municipalité de Montalcino, à deux pas du village médiéval de Sant'Angelo, Collemattoni tire son nom de la ferme homonyme qui est devenue au fil du temps la marque du Domaine. 11 hectares de vignobles sont cultivés aujourd'hui au sud de Montalcino par la famille Bucci.

Un grand vin d'Italie très élégant..
Robe grenat assez brillante, nez intense avec notes de petits fruits rouges mûrs type cerise marasque, bois nobles. Bouche ample et complexe avec une belle palette aromatique, dense et persistante.

Brunello Montalcino DOCG

Région :	Toscane
Cépage :	San Giovese
Vieilli :	30 mois en foudres 4 mois en bouteille
Accord mets :	Gibiers à plumes, viandes rouges rôties, fromages affinés
Producteur :	Collematoni
Site Producteur :	www.collematoni.it

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Nos grands vins d'Italie

BAROLO

Il y a plus de cinquante ans, le grand-père de la propriétaire actuelle commença à vinifier une partie des raisins qu'il produisait à Grinzane Cavour. Il fut par la suite secondé par son fils, grâce auquel il réussit à vinifier la totalité des raisins. Plus récemment Bruna Grimaldi et son mari Franco Fiorino, tous deux oenologues, sont entrés dans l'exploitation et ont élargi la superficie du vignoble jusqu'aux 8 ha actuels, concentrant tous leurs efforts sur le développement d'un vignoble de grande qualité.
Le Barolo est l'un des fleurons de la viticulture italienne.

Vin complexe, racé avec une belle structure.
Nez ample, intense, parfum de violettes, de poivre, de framboise et de roses séchées. En bouche vin élégant et persistant.

Barolo D.O.C.G. Badarina

Région :	Piémont
Cépage :	Nebbiolo di Barolo
Vieilli :	24-30 mois en fût de chêne 8-10 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes avec viande, fromages affinés, chocolat
Producteur :	Grimaldi Bruna
Site Producteur :	www.grimaldibruna.it

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Nos grands vins d'Italie

BOLGHERI MORECCIO

La région de Bolgheri est située sur la côte toscane :les vignobles sont protégés des vents et des courants hivernaux froids par les collines à l'est tandis qu'en été le climat est atténué et rafraîchi par les brises marines. Le résultat de ce terroir unique est une maturation complète et régulière des raisins avec des valeurs analytiques toujours équilibrées au moment des vendanges, mais surtout avec des raisins riches en tous les composants polyphénoliques et aromatiques. Le domaine familial Casa di Terra né en 1950 y cultive environ 120 hectares, dont 45 sont cultivés avec des vignobles DOC bolgheri et IGT Toscana.

Vin au nez assez puissant dégageant des notes de fruits rouges, d'épices et de vanille. Equilibré et intense, beaucoup de matières en bouche avec des tanins lisses et soyeux.

Bolgheri moreccio D.O.C.

Région :	Toscane
Cépage :	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Vieilli :	6 mois en fût de chêne 6 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, pâtes, fromages
Producteur :	Casa di Terra
Site Producteur :	www.fattoriacasaditerra.com

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

CARMIGNANO

Ce Domaine s'étend sur le Montalbano, terre native de Léonard de Vinci, sur le versant sud des douces collines qui vont vers la vallée de l'Arno, offrant un paysage splendide qui s'élargit jusqu'à la mer tyrrhénienne à une altitude d 250-350 m. formées de terrains argileux et de roches de grès.

Depuis des générations, la tradition viticole de ce domaine est perpétuée par la famille Pierazzuoli qui y produit des vins de qualité appartenant à l'appellation DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie).

Vin fin et élégant.
Nez intense, sensations de fruits des bois à baie rouge, vanille.
En bouche, attaque équilibrée, bonne structure, tanins doux.

Carmignano D.O.C.G.

Région :	Toscane
Cépage :	San Giovese, Cabernet Sauvignon
Vieilli :	8-10 mois en barrique de chêne français
Accord mets :	Pâtes cuisinées avec de la viande,
viande	rouge, fromages affinés.
Producteur :	Tenuta Cantagallo
Site Producteur :	www.enricopierazzuoli.com

Vins Rouges « Classiques »

CHIANTI MONTALBANO

Ce Domaine s'étend sur le Montalbano, terre native de Léonard de Vinci, sur le versant sud des douces collines qui vont vers la vallée de l'Arno, offrant un paysage splendide qui s'élargit jusqu'à la mer tyrrhénienne à une altitude de 250-350 m. formées de terrains argileux et de roches de grès.
Depuis des générations, la tradition viticole de ce domaine est perpétuée par la famille Pierazzuoli qui y produit des vins de qualité appartenant à l'appellation DOCG (dénomination d'origine contrôlée et garantie).

Bouquet: Fruité fin et ample. Bouquet vineux chaleureux avec une belle finesse et persistance.
Bouche: Attaque assez douce avec un bon volume et du corps. Bonne structure. Sensation fruitée finale avec une bonne persistance.

Chianti Montalbano D.O.C.G.

Région :	Toscane
Cépage :	San Giovese,
Vieilli :	Fûts d'acier
Accord mets :	Pâtes, charcuteries, viandes grillées
Producteur :	Tenuta Cantagallo
Site Producteur :	www.enricopierazzuoli.com

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

AQUILAE NERO D'AVOLA Bio

La Coopérative Canicatti naît en 1969 dans la région de Canicatti en Sicile. C'est une coopérative agricole dynamique, particulièrement reconnue pour la qualité de ses vins et l'engagement de ses producteurs pour l'excellence œnologique.

Robe grenat profond et lumineux. Nez riche avec de nombreux parfums parmi lequel des notes de cerises, d'herbe et de chocolat. Equilibré, beaucoup de matières en bouche avec des tanins doux et vifs.

AquilaeNero d'Avola Aquilae Bio

Région :	Sicile
Cépage :	Nero D'avola
Vieilli :	Fût d'acier + bouteille
Accord mets :	Pâtes à la viande/légumes, viandes mijotées
Producteur :	Cantina di canicatti
Site Producteur :	https://www.cvacanicatti.it/

Vins rouges « découverte »

LE GRILLAIE

L'exploitation Celli, maison fondée en 1963, est la propriété des familles Sirri et Casadei surnommées Bron & Rusèval depuis 1965. En 1985, les équipements de vinification sont renouvelés et l'exploitation introduit une nouvelle philosophie tournée vers la recherche constante de la qualité et de la typicité des vins produits. Depuis, les propriétaires ont mis l'accent sur une sélection rigoureuse du raisin provenant de 29 ha de petites exploitations agricoles situées dans le territoire, choix qui s'est rapidement traduit par une hausse sensible de la qualité des vins.

Vin rouge rubis, élégant et racé.
Arômes de fruits rouges avec une pointe d'épices. Bons tanins.

Romagna D.O.C.G. San Giovese Superiore Riserva

Région :	Emilie Romagne
Cépage :	San Giovese di Romagna
Vieilli :	12 mois en barrique de chêne
Accord mets :	Pâtes avec de la viande, viandes rouges et blanches
Producteur :	Celli
Site Producteur :	www.celli-vini.com

Vins rouges « Classiques »

VALPOLICELLA RIPASSO

Quatre frères passionnés, les Castagnedi, perpétuent la tradition et agrandissent le domaine familial en concentrant tous leurs efforts sur la qualité des soins apportés à l'exploitation de leurs vignes et le respect de la nature.
Jouissant d'un microclimat idéal et profitant également de la proximité du lac de Garde célèbre pour la douceur de son climat, le terrain, compact et essentiellement calcaire, permet d'obtenir une production exceptionnelle. Ainsi, l'attention extrême donnée à la qualité et cet environnement unique font du domaine de Sant' Antonio une exploitation vinicole de plus de 50 hectares maintes fois primée et unanimement reconnue par la presse spécialisée, les connaisseurs et le grand public.

Vin aromatique et élégant. Bouquets : fruits rouges et cerise.
Goût : doux, moelleux, enveloppant, frais, sapide et relativement tannique, avec un arrière-goût épicé.

Valpolicella Classico Superiore Ripasso D.O.C.

Région :	Vénétie
Cépage :	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
Vieilli :	12 mois en fût de chêne
Accord mets :	Pâtes farcies à la viande, viandes rouges/ blanches, fromages légèrement affinés
Producteur :	Tenuta Sant' Antonio
Site Producteur :	www.tenutasantantonio.it

Vins rouges « découverte »

BARBERA D'ALBA

Il y a plus de cinquante ans, le grand-père de la propriétaire actuelle commença à vinifier une partie des raisins qu'il produisait à Grinzane Cavour. Il fut par la suite secondé par son fils, grâce auquel il réussit à vinifier la totalité des raisins. Plus récemment Bruna Grimaldi et son mari Franco Fiorino, tous deux oenologues, sont entrés dans l'exploitation et ont élargi la superficie du vignoble jusqu'aux 8 ha actuels, concentrant tous leurs efforts sur le développement d'un vignoble de grande qualité.

Vin franc, racé et élégant.
Nez intense, parfum de fruits mûrs, de griotte et de prune.
En bouche, vin sec, ayant du corps et une acidité marquée .

Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

Région :	Piémont
Cépage :	Barbera
Vieilli :	12-15 mois en fût de chêne 6 mois en bouteille
Accord mets :	Viandes grillées, charcuterie, pâtes avec viande, fromages affinés
Producteur :	Grimaldi Bruna
Site Producteur :	www.grimaldibruna.it

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Vins rouges « découverte »

TESEO Montepulciano d'Abruzzo bio

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, en particulier 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 avec une belle complexité. Arômes de fruits des bois bien murs, de framboise avec un final de réglisse.
En bouche, vin doux, équilibré et légèrement tannique.

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. bio

Région :	Abruzzes
Cépage :	Montepulciano d'Abruzzo
Vieilli :	12 mois en barrique, 4-6 mois en bouteille
Accord mets :	Plats de pâtes avec viande, viande rouge, fromages affinés
Producteur :	Terre d'Abruzzo
Site Producteur :	www.tdabruzzo.it

Vins rouges « découverte »

LANGHE NEBBIOLO

En partant de S.Stefano Belbo, dans la province de Cuneo, dans le Piémont, on côtoie les sommets des collines de Valdivilla, où la famille Perrone dirige avec passion et fierté l'exploitation agricole FabioPerrone (ex cascina galetto) depuis trois générations. Celle-ci s'étend dans un amphithéâtre naturel de collines aux fortes pentes typiques de cette région, à une altitude de 300, 400 mètres où huit hectares de vignoble spécialisé sont cultivés sur des terrains argilo-calcaires.

Robe rouge rubis intense à l'état jeune, tendant au rouge grenat en raison du vieillissement.
Arômes typiques de rose, de fruits rouges, de vanille et d'épices délicatement évoluées grâce au contact avec le bois.

Langhe Nebbiolo DOC

Région :	Piémont
Cépage :	Nebbiolo
Vieilli :	12 mois en barrique
Accord mets :	Viandes rouges, gibier, fromages affinés
Producteur :	Fabio Perrone
Site Producteur :	www.fabioperrone.com

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Vins rouges « découverte »

IKANO

La famille Curto est d'origine très ancienne : on retrouve les première traces du comte Pietro Curto dès 1030. Des documents attestent qu'ils y sont viticulteurs depuis 1670. Propriétaire d'un vaste domaine agricole, l'entreprise se consacre surtout au domaine vitivinicole à la fin du XXe siècle, en valorisant les vieilles vignes et en construisant une nouvelle cave équipée des dernières technologies.
Les vignobles, au terrain calcaire et à haute vocation viticole, représentent environ 30 ha et se trouvent dans le terroir ELORO DOC, pour la plupart près du village de Pachino, près d'Avola, la terre d'origine du Nero d'Avola.

Vin harmonieux, velouté, aux tannins marqués et au final long et agréable.
Bouquet riche en nuances épicées avec des parfums de fruits secs, fruits, chocolat et vanille.

Ikano I.G.T.

Région :	Sicile
Cépage :	Nero D'Avola, Syrah, Merlot
Vieilli :	Acier inox, 6 mois en barrique de chêne puis mise en bouteille
Accord mets :	Viandes, pâtes, fromages
Producteur :	Curto
Site Producteur :	www.curto.it

Vins rouges « découverte »

KERRIA

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 avec un nez très floral.
Parfum intense de fruits rouges et senteurs de pétales de roses et de violettes. En bouche, frais, agréable et légèrement tanique.

Lacrima di Morro D'Alba D.O.C.

Région :	Marches
Cépage :	Lacrima
Vieilli :	4 mois minimum en bouteille
Accord mets :	Charcuterie, plats de viandes rouges
Producteur :	Garofoli
Site Producteur :	www.garofolivini.it

Vins rouges « Découverte »

SCAIA CorvinaRosso

Quatre frères passionnés, les Castagnedi, perpétuent la tradition et agrandissent le domaine familial en concentrant tous leurs efforts sur la qualité des soins apportés à l'exploitation de leurs vignes et le respect de la nature.
Jouissant d'un microclimat idéal et profitant également de la proximité du lac de Garde célèbre pour la douceur de son climat, le terrain, compact et essentiellement calcaire, permet d'obtenir une production exceptionnelle. Ainsi, l'attention extrême donnée à la qualité et cet environnement unique font du domaine de Sant' Antonio une exploitation vinicole de plus de 50 hectares maintes fois primée et unanimement reconnue par la presse spécialisée, les connaisseurs et le grand public.

Robe rouge rubis aux nuances pourpre. Bouquet: floral, à la rose rouge et la violette, fruité, cerise, prune, fruits des bois . Bon équilibre de la sapidité et de la fraîcheur. Intense, il a du corps malgré la légèreté de sa jeunesse.

Scaia Corvina rosso I.G.T.

Région :	Vénétie
Cépage :	Corvina
Vieilli :	12 mois en fût de chêne
Accord mets :	Pâtes et risotto, viandes rouges, blanches et volaille en général, fromages affinés.
Producteur :	Tenuta Sant' Antonio
Site Producteur :	www.tenutasantantonio.it

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Vins rouges pétillants

BRICHET BRACHETTO

En partant de S.Stefano Belbo, dans la province de Cuneo, dans le Piémont, on côtoie les sommets des collines de Valdivilla, où la famille Perrone dirige avec passion et fierté l'exploitation agricole FabioPerrone (ex cascina galetto) depuis trois générations. Celle-ci s'étend dans un amphithéâtre naturel de collines aux fortes pentes typiques de cette région, à une altitude de 300, 400 mètres où huit hectares de vignoble spécialisé sont cultivés sur des terrains argilo-calcaires.

Vin doux légèrement pétillant et peu alcoolisé.
Arôme frais et fruité avec des notes de cerises, framboises et de fraises.

Brichet da uva Brachetto

Région :	Piémont
Cépage :	brachetto
Accord mets :	En apéritif ou avec des mets sucrés, desserts.
Producteur :	Fabio Perrone
Site Producteur :	www.fabioperrone.com

il Ristorante
LA CUCINA ITALIANA

Vins rouges pétillants

LAMBRUSCO

Quercioli grasparossa

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

Lambrusco grasparossa D.O.C. dolce

Région :	Emilie Romagne
Cépage :	Lambrusco grasparossa
Accord mets :	Pates, viandes
Producteur :	Cantine Medici Ermete
Site Producteur :	www.medici.it