

Carta dei vini

Wine List

Карта вин

ワインリスト

### TERREMORE CABERNET - Maremma Toscana DOC



Dal colore intenso e i profumi di frutta rossa, questo Cabernet è ideale con i primi piatti e perfetto con la pizza. Sentori più complessi di spezie e caffè lo rendono adatto anche a piatti più elaborati.

Intense colour and red fruit aromas, this wine pairs well with first courses and is perfect with pizza. More complex scents of spices and coffee make it a complementary with more elaborate dishes.

Вино насыщенного цвета с ароматом красных фруктов составит идеальную пару первым блюдам и пицце. Тонкие оттенки специй и кофе позволяют ему сочетаться и с более сложными блюдами.

凝縮した色調と赤いフルーツのアロマを持つワイン。前菜類に良く合い、ピザと最高の相性です。複雑なスパイスやコーヒーの香りもあり、しっかりした味わいのお料理にも合います。



€ 28,00



€ 6,50

### NIPOZZANO RISERVA - Chianti Rufina DOCG



Un Chianti Riserva di struttura, dagli aromi evoluti di mora e spezie. Di bella persistenza, è il cavallo di battaglia della più piccola e elevata zona del Chianti, il Chianti Rufina.

A full-bodied Chianti Riserva, with mature aromas of blackberry and spices. Lovely persistence, this is the speciality of Chianti Rufina, the smallest area of Chianti with the highest elevation.

Кьянти категории «ризерва», с хорошей структурой и выраженными ароматами ежевики и специй. Долгое во вкусе, оно прекрасно сочетается с красным мясом, жареным кроликом и ягнёнком, а также сырами недолгой выдержки.

ブラックベリーとスパイスを感じる熟成したアロマを持つ、フル・ボディのキャンティ・リゼルヴァです。キャンティの中でも最も標高が高く、最少の地区であるキャンティ・ルフィーナの誇るワインで、素晴らしい余韻の長さがあります。



€ 36,00

### CAMPO AI SASSI - Rosso di Montalcino DOC



Giovanile e disimpegnato, con profumi di frutti di bosco, questo Rosso di Montalcino è il perfetto compagno di primi piatti saporiti e carni e pesce alla griglia.

Young and approachable with aromas of wild berries, this Rosso di Montalcino is the perfect companion for savoury first courses and grilled fish and meats.

Лёгкое по характеру, с ягодными нотами в букете, это rosso ди Монтальчино - идеальная пара к первым блюдам с насыщенным ароматом и мясу на гриле.

このロッソ・ディ・モンタルチーノは、ワイルド・ベリーをもち、若々しく飲みやすいワインで、味わい豊かな前菜類やグリルした魚や肉料理と完璧な相性です。



€ 38,00

## ATTEMS PINOT GRIGIO - Venezia Giulia IGT



Fresco e fruttato con eleganza e sapidità rappresenta l'anima contemporanea di Attems. E' un vino versatile adatto a piatti leggeri di terra e di mare.

Fresh and fruity, with elegance and rich flavours, it represents the contemporary soul of Attems. It is a versatile wine that pairs well with light meat or fish recipes.

Это вино со свежим фруктовым оттенком. Его утонченность и вкусовые качества по-новому выявляют все достоинства Attems. Оно прекрасно сочетается как с лёгкими блюдами мяса и птицы, так и с блюдами из морепродуктов.

フレッシュでフルーティ、エレガントで豊潤な味わいは、アッテムスの現代的なスピリットを象徴しています。軽食から魚料理まで、様々なお料理に合うワインです。



€ 28,00



€ 6,50

## MASSOVIVO AMMIRAGLIA - Toscana IGT



La bontà dell'assolata terra di Maremma si ritrova in un elegante Vermentino, che coniuga il sapore del mare con la freschezza delle vicine colline, dal sapore intenso e fruttato.

The bounty of the Maremma region's sunny terrain can be found in this elegant Vermentino which links the flavour of the sea with the freshness of the nearby hills and offers intense and fruity flavours.

Элегантное верментино, в котором переплелись вкус моря и свежесть окрестных холмов. Яркое и фруктовое, оно прекрасно подходит к ракообразным, пирогам и первым блюдам с овощами.

マレンマ地区の日照に恵まれた大地の豊かさが、海の香りと周囲の丘陵地の新鮮さを併せ持ち、凝縮した果実味を持つ、このエレガントなヴェルメンティーノに現れています。



€ 28,00

## PIAN DI REMOLE ROSSO - Toscana IGT



Nasce dalla lunga tradizione vitivinicola della famiglia Frescobaldi: dai profumi di frutti rossi, è equilibrato e persistente. Vino eclettico: da abbinarsi a salumi, pasta e secondi piatti.

Born from the long winemaking tradition of the Frescobaldi family, with scents of red berries, it is balanced and persistent. An eclectic wine to be paired with cold cuts, pasta and main dishes.

Плод давней винодельческой традиции семьи Фрескобалди: аромат с нотами красных ягод, сбалансированное и долгое во вкусе. Это универсальное вино: оно прекрасно сочетается с колбасами, пастой и горячими блюдами.

フレスコバルディ家の長いワイン造りの伝統から生まれたワインで、赤いベリー系の香りと、バランスが良く長い余韻のある味わいが特徴です。冷菜やパスタ、メインディッシュ等、幅広いお料理に合うワインです。



€ 25,00



€ 6,00

## ATTEMS PINOT GRIGIO RAMATO - Venezia Giulia



Fresco e fruttato con una buona struttura. Il contatto prolungato del mosto con le bucce, consente di ottenere il tipico colore ramato ed una particolare intensità aromatica.

Fresh and fruity with good structure. The long period of contact of the must with skins allows this wine to obtain its typical copper colour with a special aromatic intensity.

Насыщенное свежим фруктовым вкусом, это вино обладает хорошей структурой. Благодаря длительной выдержке виноградной кожицы в сусле, вино приобретает типичный медный оттенок и по-особенному насыщенный аромат.

しっかりした骨格を持つ、新鮮で果実味豊かなワイン。発酵中のワインが果皮と長く接触する醸造方法により、特徴的な香りと銅色を帯びた色調をしています。



€ 28,00

## ALIE AMMIRAGLIA ROSÉ - Toscana IGT



Un rosé fresco ed elegante, nato da Syrah e Vermentino nel cuore della Maremma. Di delicata struttura, sostenuta da una forte mineralità, si abbina a tutti i piatti del Mediterraneo.

An elegant and fresh rosé created with Syrah and Vermentino in the heart of Tuscany's Maremma. A delicate body, supported by a strong minerality, it pairs well with all Mediterranean dishes.

Свежее и элегантное розовое вино, blend сортов сира и верментино. Обладает деликатной структурой и яркой минеральностью. Прекрасно сочетается с рыбными блюдами.

トスカーナ地方マレンマ地区の中心でシラーとヴェルメンティーノから造られる、レガントでフレッシュなロゼ。デリケートなボディとしっかりしたミネラルのある味わいは、地中海料理全般に良く合います。



€ 30,00



€ 7,00

## CASTIGLIONI CHIANTI - Chianti DOCG



Castiglioni, la dimora estiva dei Frescobaldi, dove iniziò la produzione vinicola nel 1300. Un chianti d'annata, la sua bevibilità ed equilibrio si abbinano perfettamente ad ogni piatto di pasta e ai secondi anche più elaborati.

Castiglioni is the historic Frescobaldi summer residence where winemaking began in the 1300s. A current vintage Chianti, its drinkability and balance pair perfectly with any pasta recipe as well as more elaborate meat dishes.

Кастильони — летняя резиденция маркизов Фрескобальди. Здесь ещё в 1300 году началось производство вина. Сейчас, как и раньше, там выпускается кьянти, которое благодаря своей лёгкости и гармоничности, идеально подходит к любым вторым блюдам, и превосходно сочетается с макаронными изделиями.

1300年から夏の別荘で最近のヴィンテージのキャンティは、新鮮で果実味豊か。飲みやすくバランスの良い味わいは、前菜から複雑な味わいの肉料理まで完璧な相性です。



€ 28,00



€ 6,50