

Il Gusto Giusto – Carte des vins

Spumante

verre

75cl

*PROSECCO Brut DOC TREVISO « SAN GIOVANNI »

Cépage : 100% Prosecco.

Ce mousseux au perlage fin et généreux est dominé par des arômes délicats de pêche et de pommes reinettes.

En bouche, il est sec, aromatique et bien équilibré.

Parfait pour une belle mise en bouche ou pour tout le repas.

Veneto

5 €

25 €



*PINOT DI PINOT Brut « GANCIA »

Cépages : Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio.

Ce mousseux est dominé par un parfum floral et fruité, avec nuances d'acacia.

Son perlage est fin et persistant.

En bouche, il est frais, délicat, pur et subtil.

Parfait pour une belle mise en bouche ou tout le repas

Piemonte

20cl 9 €



20cl

Vins blancs

*FRASCATI « CASALE DEL GRILLO »

Cépage : 100% Frascati.

Vin sec, légèrement fruité, très frais et agréable.



Lazio

17 €

*PECORINO « VELENOSI »

Cépage : 100% Pecorino. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

Ce mono cépage autochtone dégage un parfum subtil et élégant d'amande, pomme, fleurs blanches aux nuances de sauge, romarin et thym.

Vin de bonne structure, velouté, au fruité très agréable.

Marche

37,5cl 15 €

24 €



*SANTAGOSTINO « FIRRIATO »

Cépages : Cataratto, Chardonnay.

Parfum élégant de pêche, melon, ananas, amande, fleurs des champs sur nuances de beurre, vanille et noisette.

Bouche riche de fruits, caressante mais affirmée avec finale nette et persistante.

Sicilia

35 €



Vins rosés

75cl

*I QUERCIOLI LAMBRUSCO ROSATO DOLCE « MEDICI » E. Romagna 18 €

Cépages : Lambrusco salamino, Marani et Maestri.



Agréable vin pétillant au parfum agréablement fruité et persistant. Vin doux, léger, fruité, vivace et harmonieux.

*MAIANA SALICE SALENTINO « LEONE de CASTRIS » Puglia 20 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce.

Sa couleur rose corail soutenue ne peut que vous inviter à goûter ce vin au bouquet frais et fruité. En bouche, il vous surprendra par sa fraîcheur, son équilibre et son harmonie.



*FIVE ROSES Anniversario Puglia 29 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia.



Premier rosé élaboré en Italie (1943)
Parfum de fruits des bois (framboises, myrtilles et groseilles rouges).
Vin riche, frais, fruité et de grande structure. A essayer absolument !

Vins rouges

*BARBERA D'ASTI « FERRARIS » Piemonte 27 €

Cépage : 100% Barbera d'Asti.

Nez chaleureux aux parfums épicés et très aromatiques. Bouche agréablement fraîche, vivace, souple et bien équilibrée.



*BARDOLINO CLASSICO « CAMPAGNOLA » Veneto 37,5cl 10 €

Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella.



Bouquet délicat, vin sec, harmonieux et vivace sur fond d'amandes.
Bouche ronde, fruitée très équilibrée

*RIPASSO Valpolicella Class. Superiore « CAMPAGNOLA » Veneto 28 €

Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella.

Ce valpolicella a bénéficié de l'antique technique « Ripasso » qui consiste en une re-fermentation avec le marc de l'Amarone. Ce procédé permet d'acquies plus de corps et de complexité. Parfum délicat de confiture, bouche souple et harmonieuse de fruits rouges matures.



*I QUERCIOLI Lambrusco Reggiano Dolce « MEDICI » Emilia Romagna 18 €

Cépages : Lambrusco Salamino et Marani. 1 verre au GAMBERO ROSSO.



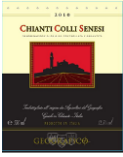
Vin rouge doux pétillant, parfum fruité et persistant aux subtiles notes de violette.
La bouche est fraîche, fruitée et très harmonieuse

*CHIANTI COLLI SENESI « GEOGRAFICO »

Toscana

22 €

Cépages : 85% Sangiovese, 15% Canaiolo.



Parfum frais, fruité, aux notes de fruits des bois et de baies rouges.

En bouche, il est harmonieux et rond aux fines notes de cerises rouges en finale.

*NOBILE DI MONTEPULCIANO « GATTAVECCHI »

Toscana

50cl 28 €

Cépage : 100% Prugnolo Gentile. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

Le vin à goûter absolument !

Nez ample de fruits de prunes.

Vin sec, chaud et robuste, aux tannins fins.



38 €

*TIGNANELLO « ANTINORI »

Toscana

98 €

Cépages : 80% Sangiovese 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc. 3 verres au GAMBERO ROSSO.



Parfum complexe grâce aux diverses expressions du Sangiovese et aux notes boisées de l'affinement.

Bouche intensément fruitée, finement structurée, complexe et bien équilibrée, tannins souples et finale persistante.

*BRUNELLO DI MONTALCINO « CASISANO COLOMBAIO »

Toscana

75 €

Cépage : 100% Sangiovese grosso. 1 verre au GAMBERO ROSSO.

Seigneur de la Toscane, ce vin aristocratique et légendaire dégage des parfums amples et complexes aux nuances boisées.

La bouche est élégante, boisée, de grande structure avec longue finale.



*PALIO MONTEPULCIANO « CITRA »

Abruzzo

21 €

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo. 2 verres étoilés au GAMBERO ROSSO.

Médaille d'or au concours mondial des vins de Bruxelles 2011.



Parfum de fruits mûrs, vineux et agréable.

Vin discrètement boisé, charnu avec une belle ampleur et tannins ronds.

*SALICE SALENTINO RISERVA « LEONE DE CASTRIS »

Puglia

37,5cl 16 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia Nera. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

La référence dans la province de Lecce, la cantine LEONE DE CASTRIS vous propose de découvrir son vin leader au parfum intense et délicat.

En bouche il est harmonieux et chaud, discrètement boisé avec une longue persistance finale.

Pour celles et ceux qui apprécient un vin robuste aux tannins bien équilibrés.



29 €

*CANNONAU Riserva BLASIO « DOLIANOVA »

Sardegna

29 €

Cépage : 100% Cannonau. 2 verres rouges au GAMBERO ROSSO.



Sa belle couleur rouge grenat aux reflets rubis introduit un parfum intense aux senteurs de fruits des bois. La bouche est ample et ronde aux tannins souples.

*SANTAGOSTINO « FIRRIATO »

Sicilia

38 €

Cépages : Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

Parfums fins, expressifs et harmonieux de myrtille, groseille noire et de prune. Vin délicat, velouté et très agréable.



Vin Maison au verre blanc-rosé-rouge
La bouteille 16€ ou au centimètre



Pour toutes les bouteilles consommées sur place, vous pouvez acheter à 50% les mêmes à emporter uniquement.

Non valable sur Tignanello