

Il Gusto Giusto – Carte des vins

Spumante

verre 75cl

*PROSECCO Brut DOC TREVISO « SAN GIOVANNI »

Cépage : 100% Prosecco (Glera).

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 6,00 € 30,00 €

*PROSECCO CUVEE « SAN GIOVANNI »

Cépages : 100% prosecco.



Cette cuvée est produite à partir de raisins des zones des hautes collines de la région Valdobbiadene, caractérisée par un terrain pauvre, une excellente exposition solaire et une basse production à l'hectare. Ces conditions optimales contribuent à l'élaboration d'un spumante exceptionnel : parfum pur, agréablement fruité aux senteurs de glycine et de rose. La bouche est souple et harmonieuse et adaptée pour l'accompagnement de tout un repas.

Veneto 42,00 €



Vins blancs

*PINOT GRIGIO Ramato « LE MONDE »

Cépage : 100% PINOT GRIGIO. 2 verres au Gambero Rosso.

Beau jaune doré, parfum fin et élégant aux notes florales.

Arômes de fruits blancs qui lui transmettent sa fraîcheur. Belle longueur.



Friuli 29,00 €

*VERNACCIA di San Gimignano « GEOGRAFICO »

Cépages : 100% Vernaccia di San Gimignano.



Parfum de croûte de pain fraîche et de fleurs blanches.

Bouche fraîche avec une finale agréable d'amande.

Vin blanc typique de Toscane.

Toscana 22,00 €

*PAN CHARDONNAY « BOSCO »

Abruzzo

37,00 €

Cépage : 100% Chardonnay



Sa maturation de 10 mois en barriques de chêne lui transmet un bouquet complexe de fruits jaunes matures, miel, vanille et nuances de café grillé.

Il subit ensuite un affinement de 6 mois en bouteilles.

La bouche est persistante et veloutée avec une grande structure aux senteurs de fruits exotiques matures, la finale est longue et rappelle la banane, l'ananas et le pamplemousse.

*PECORINO « VELENOSI »

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

Ce mono cépage autochtone dégage un parfum subtile 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 16,00 €

27,00 €

*BRANCIFORTI BIANCO « FIRRIATO »

Cépage : 100% Catarratto.



Cépage typique de sa région.

Parfum fruité aux nuances de poire et de fleurs des champs.

Bouche très agréable et fraîche.

Sicilia

20,00€

*VERMENTINO PRENDAS « DOLIANOVA »

Cépage : 100% Vermentino.

Très belle couleur jaune soutenue aux légers reflets verdâtres.

Parfum intense, frais et fruité aux senteurs de pomme.

La bouche est affirmée et persistante, acidulée aux délicates nuances d'amandes.



Sardegna

37,5cl 17,00 €

27,50 €



*I QUERCIOLI LAMBRUSCO ROSATO DOLCE « MEDICI » Emilia Romagna 19,00 €

Cépages : Lambrusco salamino, Marani et Maestri.



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

*BARDOLINO CHIARETTO Classico « CAMPAGNOLA » Veneto 37,5cl 12,00 €

Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella.



Agréable rosé sec au nez délicatement fruité, belle matière en bouche, frais et vivace.

20,00 €

*MAIANA SALICE SALENTINO « LEONE de CASTRIS » Puglia 37,5cl 16,00 €

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.



23,00 €

*FIVE ROSES Anniversario « LEONE de CASTRIS » Puglia 29,00 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia. 3 verres au GAMBERO ROSSO.



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 goûter absolument !



Vins rouges

*PINOT NERO « IL BOSCO »

Lombardia

28,00 €

Cépage : 100% Pinot nero. 1 verre au GAMBERO ROSSO.



Parfum agréablement vineux, délicat et frais.
Vin ample, moelleux riche au fin goût d'amande.
A boire frais ou tempéré.

*BARDOLINO CLASSICO « CAMPAGNOLA »

Veneto

37,5cl 12,00 €

Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella,

Bouquet délicat, vin sec, harmonieux et vivace sur fond d'amandes.

Bouche ronde, fruitée très agréable



21,00 €

*RIPASSO Valpolicella Clas. Superiore « CAMPAGNOLA » Veneto

37,5cl 19,00 €

Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella 2 verres au GAMBERO ROSSO.



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

75cl 30,00 €

150cl 59,00 €

*AMARONE della Valpolicella « CAMPAGNOLA »

Veneto

68,00 €

Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

Seigneur du Veneto, après sa récolte le raisin est mis à sécher, dans un local bien aéré jusqu'au mois de janvier de l'année suivante ; les grappes de raisin perdent alors 35 à 40% de leur poids, d'où une teneur en sucre importante.

Suivra une très longue macération de 30 jours pour une concentration et une expression maximale des arômes. Ensuite, 60% du vin est affiné 24 mois en barriques de chêne et 40% pendant 15 mois en barriques de l'Allier.

Son nez de confiture de cerises aux nuances vanillées et épicées est très odorant, sa bouche est robuste, veloutée et chaude.



*REFOSCO RISERVA INACO « LE MONDE »

Friuli

59,00 €

Cépage : 100% Refosco del peduncolo Rosso.



Les vendanges s'effectuent en 2 temps, l'une vers le 20 septembre et la seconde la première semaine d'octobre, s'en suit deux vinifications séparées des deux parties. Les vins obtenus ainsi sont assemblés et maturés en barriques de chêne durant 24 mois et enfin reste en bouteilles durant 24 mois au moins.

La bouche est chaude, ronde, élégante et bien équilibrée et sa structure est complexe.

Les parfums de groseilles et de mûres se mêlent aux essences raffinées de poivre, cannelle, tabac et muscade

*NOBBIO BARBERA D'ASTI « FERRARIS »

Piemonte

37,00 €

Cépage : 100% Barbera d'Asti.

Vin issu de vignes plus âgées du domaine qui lui transmettent du caractère, une grande concentration et une grande richesse.

Les arômes de prune, vanille et mûre agrémentent la bouche intense et caractéristique. (fermentation de 15 jours et affinement de 6 à 8 mois en cuves inox).



*BAROLO « CASETTA »

Piemonte

65,00 €

Cépage : 100% Nebbiolo.



Seigneur de sa région, le Barolo est aujourd'hui le vin du Piémont qui transmet les meilleures expressions du Nebbiolo. Sa belle couleur rouge grenat introduit un bouquet intense aux subtiles notes de roses séchées et de sous-bois. Son affinement d'au moins trois ans en tonneaux de chêne et de 6 mois en bouteilles lui font bénéficier d'une bouche robuste, veloutée, pleine, avec une structure harmonieuse et une longue finale.

*I QUERCIOLOI Lambrusco Reggiano Dolce « MEDICI »

Emilia Romagna

19,00 €

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



*SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA « TERRA GENS »

Emilia Romagna

23,00 €

Cépage : 100% Sangiovese di Romagna.



Nez intense de fruits rouges mûres aux nuances vanillées, toastées et cacaotées. La bouche est harmonieuse et veloutée avec une longue persistance.



*BARBERA DEI COLLI PIACENTINI RANUCCIO « MEDICI »

Emilia Romagna

21,00 €

Cépage : 100% Barbera.

Parfum frais, fruité et subtil.

La bouche est ample et généreuse de fruits.

A boire frais ou tempéré...



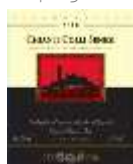
*CHIANTI COLLI SENESI « GEOGRAFICO »

Toscana

37,5cl

13,00 €

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.

22,00 €

*MAREMMANTE « POGGIOARGENTIERA »

Toscana

28,00 €

Cépages : 75% Cabernet franc et 25% Syrah. 2 verres au GAMBERO ROSSO.



Un vin gorgé de soleil de la Maremma.

Les 2 cépages assemblés en parts égales transmettent à ce vin des senteurs de réglisse, café, fruits noirs et d'épices.

Un vin à boire frais ou tempéré.

*MONTEGIACHI CHIANTI CL. RISERVA « GEOGRAFICO »

Toscana

45,00 €

Cépages : 95% Sangiovese, 5% Canaiolo. 2 verres au GAMBERO ROSSO.

Parfum fruité de fruits rouges, bien équilibré avec les senteurs apportées par son affinement (toastées, vanillées et chocolatées).

Bouche ample et complexe, de bonne structure aux tannins souples et élégants.



*NOBILE DI MONTEPULCIANO « GATTAVECCHI »

Toscana

50cl 30,00 €

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



Nez ample de fruits mûrs, notamment de prunes.

Vin sec, chaud et robuste, aux tannins fins.

40,00 €

*TIGNANELLO « ANTINORI »

Toscana

120,00 €

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.



*SASSICAIA Bolgheri « SAN GUIDO »

Toscana

210,00 €

Cépages : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese.



Ce « SuperToscan », de renommée internationale, bénéficie d'un parfum de fruits rouges mûrs nuancé d'une subtile touche boisée. La bouche est pleine, concentrée avec e superbes tannins fruités.

*BRUNELLO DI MONTALCINO « CASISANO »

Toscana

80,00 €

Cépage : 100% Sangiovese grosso.

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 D'ABRUZZO « CITRA »

Abruzzo

23,00 €

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo.



Parfum de fruits mûrs, vineux et agréable.

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



* MONTEPULCIANO D'ABRUZZO « R » « BOSCO »

Abruzzo

30,00€

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Couleur rubis foncé. Parfum intense de fruits rouges matures aux nuances épicées. La bouche est ample, charnue, ronde aux tannins bien équilibrés.



*CAROSO D'ABRUZZO RISERVA «CITRA»

Abruzzo

43,00 €

Cépage : 100% Montepulciano d'Abruzzo.



Parfum intense et agréable aux arômes complexes qui vont du fruité à l'épicé aux douces notes de vanilles. La bouche est ronde, élégante, de bon corps et veloutée.

*AGLIANICO DEL BENEVENTANO « TOMBACCO »

Campania

24,00 €

Cépage : 100% Aglianico.

Parfum agréable et délicat de fruits mûrs.

Vin discrètement boisé, élégant, charnu et généreux avec une belle finale de cerises, prunes et d'épices



*PRIMITIVO DI MANDURIA SANTERA « LEONE DE CASTRIS » Puglia

30,00 €

Cépage : 100% Primitivo di Manduria.



Parfum caractéristique, très riche aux senteurs de cerise et de réglisse, vin de bon corps, velouté, chaud et parfumé.

*SALICE SALENTINO RISERVA « LEONE DE CASTRIS »

Puglia

37,5cl 16,00 €

Cépages : Negroamaro, Malvasia Nera. 3 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.



75cl 29,00 €

150cl 59,00 €

Rouges

75cl

*CANNONAU ANZENAS « DOLIANOVA »

Cépages : 90% Cannonau, 5%Montepulciano, 5%Carignano.

2 verres au GAMBERO ROSSO.

Couleur rouge rubis intense. Parfum très agréable et persistant, vineux aux senteurs de fruits des bois. Bouche chaude, délicatement épicée, ronde aux tannins bien équilibrés.



Sardegna 37,5cl 17,00 €

27,50 €

*CANNONAU Riserva BLASIO « DOLIANOVA »

Cépage : 100% Cannonau.



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.

Sardegna 42,00 €

*NERO D'AVOLA « JONICO »

Cépage : 100% Nero d'Avola.

Excellent frais ou tempéré, nez intense aux touches de fruits secs. Vin ample, généreux et de bon corps.



Sicilia 50cl 16,00 €

22,00 €

*PERRICONE « FIRRIATO »

Cépage : 100% Perricone.



Parfum de fruits rouges, confiture de prunes et cerises sur notes épicées de genièvre et poivre noir.

Sicilia 33,00 €

Vin Maison au verre blanc-rosé-rouge
La bouteille 18€ ou au centimètre

Pour toutes les bouteilles consommées sur place, vous pouvez acheter à 50% les mêmes à emporter uniquement.
Non valable sur Tignanello et Sassicaia