



# BARRIO

## CARTE DES VINS

### VINS BLANCS

75CL

**KRIYA - PECORINO TERRE DI CHIETI IGP - BIO** 28€  
**Famiglia di Carlo** 5€  
**(Abruzzo) 100% Pecorino**

Ce Pecorino a une belle couleur jaune paille avec quelques reflets verdâtres. Son nez est complexe : nectarine, poire mûre et agrumes légers en combinaison avec des notes minérales de tourbe et de silex et quelques nuances raffinées d'herbes aromatiques. Une belle surprise ! La bouche correspond à son nez : un vin goûtu et équilibré

**ECOSISTEMA - CHARDONNAY IGT SALENTO BIOLOGICO** 29€  
**Paololeo (Puglia)** 5€  
**100% Chardonnay**

Robe jaune paille aux reflets verdâtres. Un chardonnay dans sa version fruitée, avec des notes citronnées amenant équilibre et fraîcheur. La bouche est délicate, harmonieuse, sur un fond de pomme verte et de citron.

**GAVI DOCG**  
**La Smilla (Piemonte) 100%**  
**Cortese**

Vin blanc sec à la robe jaune claire & reflets verdâtres. Il s'exprime de manière très élégante à travers des senteurs de fruits tropicaux mûrs et des touches de vanille. L'attaque en bouche est fraîche et le palais acidulé. Un vin extrêmement frais et agréable.

**"FICHETO" BIANCO IGT** 31€  
**MASSERIA BORGO DEI TRULLI (Puglia)**  
**33% Fiano, 33% Malvasia, 33% Sauvignon**

Vin blanc à la robe jaune pâle qui diffuse des arômes de fruits tropicaux mûrs et des touches de vanille. L'attaque en bouche est fraîche et le palais souple. La fin de bouche est persistante et marquée par les agrumes.

**MONOVARIETALI - VIOGNIER DOC BIO** 33€  
**Baglio di Pianetto (Sicilia)**  
**100% Viognier**

Couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, ce Viognier présente des arômes floraux et fruités distincts et fruité avec des notes de pêche jaune et d'iris. En bouche, il est élégant et corsé avec une bonne persistance.

### VINS ROSÉS

75CL

**"TREMENTI" ROSATO VINO ITALIANO** 28€  
**Orion Wine (Italy)** 5€

**50% Negroamaro et 50% Corvina**

Un vin extrêmement frais, vif et élégant. La couleur est un rose profond, avec des notes de corail. Des notes éclatantes de cerise, de fraise et de framboise jaillissent du verre. En bouche, le vin est riche et acidulé, avec des notes rafraîchissantes de fruits rouges et une acidité extrêmement agréable et équilibrée.

**PASSITIVO PRIMITIVO ROSÉ** 31€  
**Paololeo (Puglia)**

**100€ Primitivo**

Le rosé des gourmands. Un palais charnu, associé à une superbe présence du fruit et une pointe de sucrosité permettent d'obtenir un rosé à l'équilibre parfait. Il sera le compagnon idéal de vos repas frais d'été, tout en gardant la matière nécessaire à accompagner un repas tout entier.

### VINS ROUGES

75CL

**KRIYA - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - BIO** 28€  
**Famiglia Di Carlo (Abruzzo)** 5€

**100% Montepulciano d'Abruzzo**

Ce vin rouge rubis et ses reflets violets vous séduira avec son parfum de fruits rouges mûrs. Son palais est sec, convaincant et généreux.

**BUON PAGGIO-PIEMONTE GRIGNOLINO DOC** 29€  
**Cantine Povero (Piemonte)** 5€

**100% Grignolino**

Sa couleur est d'un rubis clair brillant et les parfums sont délicats et élégants. En bouche, les arômes de fruits et d'épices sont omniprésents : mûre, framboise, fraise, sauge, poivre blanc et clou de girofle. La bouche est agréablement sèche avec des tanins harmonieux et une finale sur l'amande.

31€

**«PASSITIVO» PRIMITIVO IGT** 31€  
**Paolo Leo (Puglia) 100%**

**Primitivo**

La région des Pouilles, très solaire, permet d'obtenir ici un véritable petit Amarone : Les fruits sont omniprésents et confiturés, avec des notes de cerises noires. En bouche, il se montre gourmand, avec beaucoup de matière, de fruits et d'une rondeur exceptionnelle. La fin de bouche est marquée par des arômes de cacao et de torréfaction ainsi que par une grande longueur.

33€

**NEGRAMANTE -NEGROAMARO SALENTO IGP** 33€  
**Paololeo (Puglia)**  
**100% Negroamaro**

Vin rouge issu de la viticulture traditionnelle du Salento. Il dévoile une couleur rouge intense et chargée aux reflets violets. Son bouquet est très expressif, avec une trame exclusivement marquée par les fruits frais (framboise, fraise). En bouche, on remarque immédiatement un corps épais et soyeux. Une finale ronde et douce mais persistante.

## VINS ROUGES

## GRANDS VINS

<b>CASTEGGIO – PINOT NERO DOC</b> <b>Terre d'Oltrepo (Lombardia)</b> <b>100% Pinot Nero</b>  Vin rouge à la robe rubis brillante. En parfaite adéquation avec les caractéristiques du pinot noir, il dévoile des parfums de petits fruits des bois. On y retrouve surtout du cassis mais aussi la mure et la framboise. L'attaque en bouche est intensément fruitée, synchronisée avec le bouquet. La structure est intéressante grâce au passage en tonneaux qui adoucit les tanins.	<b>75CL</b> 33€	<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG</b> <b>Corte Adami (Veneto)</b> <b>Corvina, Corvinone &amp; Rondinella</b>  Ce vin est élaboré à partir d'une méthode unique. En effet, une fois les raisins récoltés, ils sont passerillés (déshydratés) durant ± 3 mois pour ensuite être pressés et vinifiés. S'en suit un élevage de 24 mois en barrique. Le résultat est un vin très concentré à la robe profonde. Un bouquet complexe et expressif aux notes de fruits mûrs. Au palais, un vin on ne peut plus soyeux et puissant.	<b>75CL</b> 70€
<b>50 ANNI - NERO D'AVOLA RISERVA DOC</b> <b>Maggio Vini (Sicilia)</b> <b>100% Nero d'Avola</b>  Le Nero d'Avola est le plus typique des vins rouge siciliens. Robe rouge intense, bouquet fruité, goût puissant avec des notes épicées. Cette version Riserva est issue de vieilles vignes de plus de 50 ans. Une sélection des plus belles grappes et un grand travail de vinification font de ce Nero d'Avola un vin puissant à déguster sans plus tarder!	35€	<b>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG - BIO</b> <b>Fornacina (Toscana)</b> <b>100% Sangiovese</b>  La richesse d'un terroir unique, ainsi qu'une réputation internationale conduisent ce vin parmi les plus beaux de la planète. La robe est d'une belle couleur rubis, aux reflets teintés de l'élevage en barrique. Le nez, malgré son long passage en barrique garde une fraîcheur surprenante! Du fruit, dans un Brunello, c'est assez peu commun. Ensuite arrive la palette aromatique somptueuse de ce vin atypique: épices, cèdre, clous de girofle, torréfaction... Une complexité remarquable. L'attaque est soyeuse, sur une trame fruitée, évoluant progressivement et délicatement vers l'épice et la puissance. Des tanins précis, de très grande qualité et une longueur infinie...	82€
<b>"LA VOCATA" - BARBERA D'ASTI DOCG</b> <b>Cantamessa (Piemonte)</b> <b>100% Barbera</b>  Magnifique Barbera dans toute sa splendeur. Il se dévoile avec sa belle robe rouge rubis intense. Le nez vous envoutera par ses arômes de cerise, framboise, prunes, mais aussi avec une trame terreuse intéressante. La bouche est très ample et chaude soutenue par la typicité du Barbera : rondeur et de douceur. L'équilibre est atteint vivacité certaine.	40€	<b>BAROLO DOCG "PANEROLE"</b> <b>Franco Conterno (Piemonte)</b> <b>Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia</b>  Vin produit par le cru Panerole, situé dans la région de Novello. Sa couleur rouge grenat avec quelques tons orangés est invitante. Il dégage des parfums riches et complexes avec quelques notes florales. En bouche, un Barolo légèrement rugueux, jeune, avec de beaux tannins déjà bien intégrés par le passage en barrique. Un beau Barolo jeune, souple et puissant !	75€
<b>VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE</b> <b>Corte Adami (Veneto)</b> <b>Corvina, Corvinone &amp; Rondinella</b>  Le Ripasso est en fait un Valpolicella qui une fois vinifié est «passé» dans le marc de l'Amarone. Quand la fraîcheur du Valpolicella rencontre l'austère sagesse de l'Amarone, cela donne un ensemble de grande élégance empli de fruits et d'épices avec de beaux tannins et du fruit.	44€		
<b>ROSSO DI MONTALCINO DOC - BIO</b> <b>Fornacina (Toscana)</b> <b>100% Sangiovese</b>  Robe légère, teintée de rubis et d'un disque marqué par l'élevage en barrique. Au nez, une symphonie harmonieuse de fruits rouges frais, épices, bois. Les parfums sont précis et très généreux. L'attaque en bouche est pleine, soyeuse et savoureuse. Les tanins, le haut taux d'alcool et le fruit sont bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.	50€		
		<b>BULLES</b>	<b>75CL</b>
		<b>PROSECCO DOC TREVISO BRUT</b> <b>Le Contesse (Veneto)</b> <b>100% Glera</b>  À l'examen visuel, il se présente brillant et il est possible d'en saisir la robe jaune paille clair, ainsi que le perlage de petites bulles assez nombreuses, au grain fin et persistant. À l'examen olfactif, ressortent des arômes floraux agréables, représentés notamment par les délicates notes de glycine et de fleurs d'acacia et dégagent également les caractéristiques fruitées typiquement ponctuées de notes de pêche et de pomme golden. En bouche, il est agréable et équilibré.	33€ 6€
		<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT</b> <b>Lantieri (Lombardia)</b> <b>80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir</b>  Bulle montante en Italie en matière de méthode Champenoise. Arômes de pain grillé, levures et minéraux. Un palais qui se dévoile bien articulé, plein et profond. Finale souple et minérale et fraîcheur toujours bien présente.	55€