



BARRIO

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75CL

KRIYA - TREBBIANO D'ABRUZZO DOC - BIO

29€

- Famiglia di Carlo (Abruzzo)
- 100% Trebbiano

6€

De couleur jaune paille avec des reflets dorés, ce Trebbiano se dévoile d'abord avec des parfums d'amandes et de poires, typiques du cépage.

FRIULANO FRIULI DOC GRAVE

30€

- Tenuta Fernanda Cappello (Friuli)
- 100% Friulano

6€

Le Friulano se présente dans le verre avec une couleur jaune paille chaude ; au nez, il offre des sensations douces de fleurs d'acacia, de melon mûr, de pomme golden, de caroube, toutes fusionnées en une seule note harmonieuse. En bouche, il est doux et frais, sans aspérités, rond et d'une excellente persistance, avec des notes de pomme et de caroube qui se fondent avec des sensations épicées de thym et de sauge fraîche, nous abandonnant dans la finale avec son arrière-goût typique d'amande.

DONNIKALIA - VERMENTINO DI SARDEGNA

34€

- Ferruccio Deiana (Sardegna)
- 100% Vermentino

Le cépage blanc le plus répandu sur l'île de Sardaigne. Attaque en bouche ample et fraîche qui se termine sur une longue finale. Couleur jaune paille avec des reflets verts évidents, parfum typique rappelant la fleur d'amandier. En bouche, c'est un vin sec, savoureux et frais, avec un agréable arôme de fruits.

LANGHE BIANCO "FORESTE" DOC

36€

- Sordo (Piemonte)
- 50% Sauvignon, 30% Chardonnay, 20% Viognier

Vin à la couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Le bouquet s'ouvre sur des notes florales fraîches et vibrantes. Les fleurs blanches, le jasmin et la fleur d'oranger se mêlent à de subtiles nuances végétales. En bouche, il est enveloppant et bien structuré, avec une fraîcheur équilibrée et une agréable onctuosité.

L'acidité et la sapidité créent un équilibre harmonieux qui invite à prendre une autre gorgée.

LE PINETE BOLGHERI VERMENTINO DOC

40€

- Dario Di Vaira (Toscana)
- 100% Vermentino

Vin au fruit généreux et dense, équilibré par une saveur juteuse et sapide. L'accent est mis sur le citron vert, la pomme verte et une douce touche de feuille de coriandre.

VINS ROSÉS

75CL

LA BEPPA - IGT TOSCANA ROSATO

30€

- Colle Adimari (Toscana)
- 100% Sangiovese

6€

La Beppa est un rosé facile, il a une couleur naturelle et pourtant inhabituelle. Il représente parfaitement le terroir toscan. Son nez est posé et élégant, alors que son palais surprend tout en maintenant un équilibre parfait entre l'acidité typique du Sangiovese et l'harmonie. Un superbe rosé !

PERLEI - PIEMONTE DOC ROSATO

32€

- Cantamessa (Piemonte)
- 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero

Avec sa couleur claire et plaisante, ce rosé vous invitera à la dégustation. Son nez offre des parfums frais, fruités et désaltérants. En bouche, on retrouve une aromatique parfumée, similaire au nez avec un côté velouté et gourmand en plus.

VINS ROUGES

75CL

KRIYA - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - BIO

29€

- Famiglia Di Carlo (Abruzzo)
- 100% Montepulciano d'Abruzzo

6€

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

LOSCO - Sangiovese Costa Toscana IGT

30€

- Santa Lucia (Toscana)
- 85% Sangiove, 15% Petit Verdot

6€

Un rouge toscan jeune, frais et ultra digeste. Le nez est marqué par les fruits rouges croquants typiques du Sangiovese. En bouche, il est souple, gourmand et facile à boire, avec une belle fraîcheur et une texture fluide.

"PASSITIVO" PRIMITIVO APPASSIMENTO IGT

32€

- 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.

ANANTE - SUSUMANIELLO IGP PUGLIA

33€

- Trulli (Puglia)
- 100% Susumaniello

Vin à la robe rouge profond avec des reflets rubis. Arômes de cerises acides, de prunes et de baies rouges avec des notes épicées de poivre noir et de réglisse. Il est velouté, bien équilibré avec une acidité agréable et des tanins doux.

VINS ROUGES

GRANDS VINS

BARBERA D'ALBA DOC SORDO

- Sordo (Piemonte)
- 100% Barbera

Un rouge piémontais gourmand, fruité et plein d'énergie. Le nez révèle des arômes intenses de cerise, prune et fruits rouges mûrs, accompagnés de légères notes épicées. En bouche, la Barbera offre une belle fraîcheur, des tanins souples et une finale juteuse très digeste.

FIDENZIO - MONTEFALCO ROSSO DOC

- Tuderum (Umbria)
- 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Ce vin naît de l'union de la puissance du Sangiovese et du Sagrantino et de la douceur du Merlot. Son nez dévoile des arômes de fruits mûrs avec des touches de vanille. Au palais, ce Rosso di Montefalco est souple avec une très belle structure et un retour tannique en fin de bouche, qui amène beaucoup de plaisir.

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE

- Corte Adami (Veneto)
- Corvina, Corvinone & Rondinella

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 emplis de fruits et d'épices avec de beaux tannins et du fruit.

CLARICE BOLGHERI ROSSO DOC

- Dario Di Vaira (Toscana)
- 40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Vin à la robe rouge rubis aux arômes de grenat. Des notes de fruits noirs, de baies, de sensations grillées et de légères nuances épicées se projettent d'un corps chaleureux, élégant et décisif, caractérisé par des tanins bien sculptés et une fraîcheur vive.

"RISERVA" - PRIMITIVO GIOIA DOC

- Trepini (Puglia)
- 100% Primitivo Gioia del Colle

Le Cru du domaine sur cette Riserva de l'appellation Gioia del Colle. Couleur rouge rubis profond, arômes imposant avec des notes balsamiques enveloppant de myrte, réglisse, cerises noires et épices douces. En bouche, il est riche, velouté, avec une bonne structure tannique modérée. La bouche est ample et persistante avec une finale complexe et minérale

75CL

36€

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

- Corte Adami (Veneto)
- Corvina, Corvinone & Rondinella

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.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG VIGNA POGGIO RONCONI

- Citille Di Sopra (Toscana)
- 100% Sangiovese

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 et le fruit sont bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.

BAROLO DOCG "PIETRIN"

- Franco Conterno (Piemonte)
- 100% Nebbiolo

Robe rubis aux reflets couleur brique, propre à l'élevage en barriques de longue durée. Le nez est d'une complexité rare et d'une fraîcheur surprenante. Fruits noirs, notes florales, violette, les adjectifs sont trop peu nombreux pour définir l'ensemble du bouquet. Au palais, une attaque riche et dense, suivie par un milieu de bouche chaleureux et tannique qui en fait un magnifique vin de garde.

75CL

73€

87€

70€

BULLES

PROSECCO DOC TREVISO BRUT

- Le Contesse (Veneto)
- 100% Glera

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.

FRANCIACORTA DOCG BRUT

- Lantieri (Lombardia)
- 80% Chardonnay, 10% Pinot blanc et 10% Pinot noir

L'étoile 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.

75CL

35€

6€

55€

59€