**MOUSSERENDE**

**Prosecco DOC Spumante Millesimato Extra Dry** **(Veneto)** **2021** **Glas 75kr 299kr**

Vinen har en flot strågul farve og en intens og aromatisk Bouquet med antydninger af æble og fersken. Der er tale om sprudlende skønne bobler, som er fløjalsagtige med en harmonisk og aromatisk tør eftersmag.

**Prosecco Millesimato Rose (Veneto) 2021 310kr**

Farve er Lys rosa. Næse: Frugtige antydninger af jordbær, duft af underskov, behagelig duft af brødskorpe, som skyldes den lange gæring. Karakteristik: Fint og elegant perlende, livlig, imødekommende, velafbalanceret.

**La Marchesina, Bellavita** **250kr**

Sød vin - Dessert

**Philippe Costa Cuvee Ouverture – Champagne**  **560kr**

Smagen er afbalanceret frisk og livlig på en behagelig fløjlsagtig måde. Ren og behagelig Champagne**.\*Italiensk producent i Frankrig\***

**HVIDVIN**

**Uvam, Pinot Grigio IGT Veneto (Veneto) 2021 Glas 70kr 275kr**

Farve er intens halmgul farve med lyse grønlige toner, delikat frisk, vedholdende med antydninger af hvide frugter.Smag er  blød  og let aromatisk. Ideel velafstemt akkompagnement til skaldyr og skaldyrs appetitvækkere, lette oste, hvidt kød og fiskeretter.

**Sampietrana, Chardonnay ‘1952’ (Puglia)** **2021** **Glas 75 kr 315kr**

Farven er strågul, bouqueten udpræget frugtig med noter af frisk tropisk frugt, blomster og lette antydninger af vanilje. Fyldig og rund i munden med pæn tyngde og vedvarende slutning. Anbefales til retter baseret på fisk eller skaldyr, men kan også anvendes til lyst kød.

**Sauvignon DOC, Guerra Albano (Friuli Venezia Giulia) 2021 365kr**

Denne Italienske Sauvignon er frisk og syrlig med aromaer afhvide blomster og tomat blade. Nydes ideelt til fisk og skaldyr.

# **Is Argiolas, Vermentino di Sardegna (Sardegna) 2020 390kr**

Is Argiolas har en fin og blød strågul farve med grønne skær. Dens Bouquet er intens aromatisk, delikat og dvælende mens smagen er livlig, frisk, fyldig, afbalanceret og delikat. Anbefales til forretter med fisk, skaldyr risotto, artiskok risotto, linguine (flad spaghetti) med skaldyrs dressing, stuvet og grillet fisk, lyst kød , medium modnede oste.

**ROSÉVIN**

**Sampietrana ‘1952’, Salento Rosato (Puglia) 2021 Glas 70 kr 275kr**

Dejligt imødekommende rosé fremstillet overvejende på den lokale sort negroamaro. Vinen præsenterer sig med en intens frugtig bouquet af lys rød frugt; bl.a. skovjordbær, hindbær vælter op af glasset. Vinen er blød og rund med en let sødlig note, men alligevel frisk.

**Uvam, Pinot Grigio Rosé (Veneto) 2021 279kr**

Denne rosévin er lys, let og levende. Bouqueten er fuld af blomster og søde frugter. Smagen er blød og let på tungen. Nydes ideelt som apperitif, til lyst kød, pasta og frisk ost.

**Torre Zambra, Rosato "Madia" I.G.T – ØKO (Abruzzo) 2021 299kr**

Sma af Jordbær, kirsebær og blommer i en frugtintens, mineral og syrerig rosévin fra Abruzzo

Vinen har en læskende syre og kombineret med en flot fylde og velopbygget struktur, som gør vinen til et godt match til et hav af retter om det er skaldyr.

**RØDVIN**

**Montepulciano D’Abruzzo, Casal Bordino Bio ØKO (Abruzzo)              Glas 70kr              270kr**

Farve er intens rubinrød med lyse violette reflekser,  duft er frugtagtig, lys og vinøs. Rig og harmonisk smag, rund og fyldig.

**Vallone, Salento Rosso Appassimento (Puglia) 2019** **Glas 79kr 315kr**

Vinen har en rubinrød farve med granatrøde nuancer og en intens frugtig næse, som er karakteriseret ved modne bær, modne mørke blommer, sveskeblommer, lyse rosiner og en notér bar sødme. I munden er den blød, fyldig og imødekommende med en lille restsødme.

**Sampietrana ‘1952’, Primitivo (Puglia)** **305kr**

 Resultatet er en imødekommende vin med rig krydret bouquet, blød rund fylde, elegant frugt og sødmefulde tanniner. Vinen anbefales til lyst såvel som rødt kød samt vildt, og er desuden ideel til pasta

**Pinot Nero Terre del Fohn Trentino DOC (Trentino Alto Adige) 2020 365kr**

En smuk rubinrød farve præsenterer sig i glasset, mens næsen møder en intens og behagelig duft af kirsebær, hindbær og tranebær der en efter en folder sig ud i ganen. Smagen er frisk, behagelig med en lang, dyb krydret finish. Passer perfekt til både hvidt og rødt kød, steg og lam.

**Barbera D’Asti DOCG, Neirano (Piemonte) 2020 385kr**

Denne Barbera Asti har en smuk dyb rubinrød farve der med tiden kan blive granatæble rød. Den er fyldig med en blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag. Server gerne til kød og krydrede retter.

**Cannonau di Sardegna, Argiolas (Sardegna) 2019 399kr**

Farven er Intens rubinrød med granat skær. Bouquet er Intens vinøs og  typisk for Cannonau. Smagen er varm, godt afrundet, godt struktureret og glimrende afbalanceret. Anbefales til krydrede forretter, helstegt pattegris og lam.

**Nebbiolo D`Alba, Baccá (Piemonte) 2017 405kr**

Har en mørkrubinrød farve med granatreflekser. Næsen er fuld af vilde bær- ogblommenoter, op til størreelementer som urter og krydderier. Medium krqftigt og godt balanceret.

**Chianti Classico DOCG, Castello di Brolio (Toscana) 2020 420kr**

Denne Chianti møder øjet med en intens rubinrød farve og næsen med en delikat og elegant potpourri  af krydrede noter, vilde bær, kirsebær og antydninger af vanilje. På paletten lander en sød og harmoniske vin i perfekt balance med surhedsgraden og en behagelig lang eftersmag af lakrids.

**Pietra, Rosso di Montalcino (Toscana) 2019 455kr**

Denne Rosso er et elgant udtryk af Sangiovese med en aromatisk profil og en friskhed som kun er mulig, når druerne stammer fra højtbeliggende marker med mineralsk jord. Den er i udtalt grad madvenlig, og vil være super til kylling, kalv og okse, men er i det hele taget en god allrounder.

**Amarone della Valpolicella Classico Vintage DOCG (Veneto) 2017 570kr**

Intens granatrød i farven og en karakteristisk winy bouquet som er intens og vedvarende med kirsebær hints. Fløjlsagtig og let bitter smag, minder om kirsebær og bitre mandler.

**Pietra, Brunello di Montalcino** **(Toscana)** **2017** **695kr**

Duftende og fyldt med finesse, med en rubin-røde farve. Vinen dufter af skovbær, fyrreskov, violet og en snert af sandeltræ. Elegant struktureret, det er pirrende æterisk og leverer saftigt rødt kirsebær, jordbær, sort te, lakrids og en udpræget mineralsk note, der fremkalder rustent jern sammen med tætstrikkede, raffinerede tanniner.

**Barolo DueCorti, Tenute Costa (Piemonte) 2015 700kr**

Aromaen er intens, kompleks, og elegant. Hints af bær og frugter som brombær, blåbær og svesker, efterfulgt af kinin og lakrids ledsaget af æteriske rammer behageligt næsen og afsluttes med ristede accenter. Anbefales til rødt kød, vildt og modne oste.