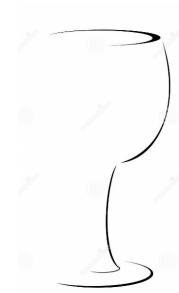


Vini da Dessert



Moscato Fior d'Arancio Spumante 750 ml
"Cantina dei Colli Euganei" (Vò-PD)

€ 17

Passito di Moscato Giallo "Castel Beseno" 500 ml

Le uve di Moscato Giallo sono coltivate nella media collina dove si erge Castel Beseno, nel comune di Besenello; vengono raccolte dopo un'attenta selezione a "maturazione aromatica" sostenuta, cioè con una leggera surmaturazione in pianta.

"Salizzoni" (Calliano-TN)

€ 18

Moscato Rosa "Abtei Muri" 375 ml

Da raccolta tardiva.

Al naso: aromatico, intenso e versatile, fresche note di moscato,

rose rosse e scure, albicocche essiccate, fichi e chiodi di garofano

Sapore: elegante e armonico dal seducente gioco agro-dolce, finezza e

leggerezza, aromi di frutta secca, retrogusto fresco e amabile.

"Muri Gries" (Bolzano - BZ)

€ 28

Vino Santo Trentino 375 ml

L'uva Nosiola, dopo prolungato appassimento sulle tipiche "arele", viene solitamente pigiata durante la Settimana di Pasqua, secondo un'antica consuetudine locale.

Nobilitano questo vino tre anni di fermentazione in acciaio, due di affinamento in botti e un anno in bottiglia.

"Giovanni Poli" (S.Massenza - TN)

€ 40

Merlino - rosso fortificato delle Dolomiti- 500 ml (19%)

nasce da mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein con aggiunta di brandy. E' il primo vino di questo genere ottenuto in Italia.

"Pojer & Sandri" (Faedo - TN)

€ 28

n.b.: I vini da dessert al calice sono indicati nella carta dei Dolci -

