



Music In A Bottle

GUIDA DEI VINI

Music In A Bottle
I ROSSI

ROSSO ITALIA (Sangiovese, Canaiolo) - Pisa
Gradazione alcolica: 12% vol.

La vinificazione avviene in recipienti di acciaio inox con una breve permanenza del mosto sulle vinacce, ottenendo così un vino giovane, di pronta beva, vinificato e messo in bottiglia senza alcun passaggio in legno. Questo per esaltarne il corredo aromatico giovane caratterizzato da prevalenti note di frutta a bacca rossa, mora, fragola e ciliegia.

L'attacco in bocca risulta morbido, abbastanza caldo, poco tannico e con una buona acidità che rivela la sua intima giovinezza.

Ideale in abbinamento a primi e secondi piatti caratterizzati da preparazioni semplici, non elaborate esaltando quindi la leggerezza e aromaticità del piatto.

Temperatura di servizio: 14-16°C

ROSSO ITALIA BARRICATO (Cabernet Sauvignon) - Pisa
Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Il vino ha riposato in piccole botti di rovere francese. Unico, di grande complessità e struttura, caratterizzato da un profumo intenso e persistente, fine e schietto.

Al naso si presenta con un parco aromatico complesso, profumi terziari di frutta matura a bacca rossa, prugna secca, confettura di more, ma anche vaniglia, liquirizia e tostato. In bocca è caldo, sapido di corpo pieno, morbido, tannico e nel complesso equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ROSSO ITALIA (Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc) - Arezzo
Gradazione alcolica: 14% vol.

Colore rosso rubino, intenso con lievi sfumature granate, profumo intenso con sentori di piccoli frutti neri e ciliegia uniti a note speziate e rovere.

Armonico e di grande struttura al gusto, con tannini fitti, note di frutti rossi maturi, vaniglia e tabacco, molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

Music In A Bottle

I BIANCHI

BIANCO ITALIA (Trebbiano) - Pisa

Gradazione alcolica: 12% vol.

L'estrazione del mosto avviene per libero sgrondo e per leggera pressatura delle vinacce con pressa orizzontale; si procede poi con una chiarifica con bentonite per così passare alla vinificazione in bianco.

Il vino fiore che si ottiene al naso si presenta intenso schietto e fine.

Si percepiscono profumi di frutta fresca a polpa bianca, dove l'acetato di isoamile (banana) fa da padrone amplificando anche gli altri esteri fermentativi.

In bocca risulta di corpo leggero, fresco, sapido, nel complesso equilibrato.

Vino adatto per arrosti di pesce e frutti di mare

Temperatura di servizio: 8-10°C

PINOT GRIGIO GARDA DOC (Pinot Grigio) - Verona

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

È un vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo.

Fruttato, assume un largo e pungente bouquet di fieno secco, mallo di noce, mandorle tostate.

Vino da aperitivo e adatto su tutta la gamma degli antipasti magri, delle minestre asciutte e in brodo, dei piatti a base di pesce.

Vinificato in ramato (assume un sapore leggermente amarognolo, fruttato e di corpo, da non invecchiare) affronta bene anche i salumi e le carni al lessato.

Temperatura di servizio: 10-11°C

L'AROMATICO BIANCO VENETO IGT (Moscato, Sauvignon) - Treviso

Gradazione alcolica: 12% vol.

Colore giallo paglierino carico.

Profumi intensi, eleganti e fragranti di frutta matura e sentori floreali di rosa.

Dal sapore morbido e caldo, ben strutturato ed equilibrato.

Aromaticità persistente ed inconfondibile, delicatamente minerale.

Si abbina bene a frittiture di verdure ed insalate di mare, anche crudità di pesce.

Risotto con gli asparagi, carni bianche ed arrosti di vitello. Formaggi saporiti stagionati.

Temperatura di servizio: 10°C

Music In A Bottle
IL ROSATO

ROSATO TOSCANA IGT (Sangiovese) - Arezzo
Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Dal colore rosa ciliegia con brillanti sfumature violacee.
Profumo intenso con fragranti note floreali, frutti rossi e delicate note di sur lies.
Sapido e di buona freschezza al gusto, con un piacevole finale di frutti rossi.

Temperatura di servizio: 12°C

Music In A Bottle
I FRIZZANTI

ROSATO ITALIA FRIZZANTE (Raboso) - Treviso
Gradazione alcolica: 11% vol.

Vivace, fresco e gradevole, il Raboso è considerato il vitigno autoctono
per eccellenza nella zona del Piave.
Il vino bevuto giovane rispecchia le caratteristiche peculiari dell'uva di origine:
quindi acidità elevata e sentori fruttati di marasca e ribes.

È ottimo se accompagnato da salumi, formaggi, pizze, spuntini e frutta secca.

Temperatura di servizio: 10-12°C
in bicchieri di media ampiezza

BIANCO ITALIA FRIZZANTE (Pinot, Chardonnay) - Treviso
Gradazione alcolica: 11% vol.

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con perlage tenue e delicato.
Il bouquet elegante ricorda la mela golden e la crosta di pane fresco.
Al sapore si presenta armonico, morbido con un invitante acidità che ne esalta
le caratteristiche di freschezza. E' asciutto di gusto fine.

Si accompagna ad antipasti, piatti delicati, pesci, crostacei. Ottimo come aperitivo.

Temperatura di servizio: 10-12°C
in flûtes