



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Lista dei vini demetria enoteca

1 VINI BIANCHI	5
:::Alto Adige:::	5
Gewürztraminer 2007, Nals Magreid (16,00 €)	5
Muller Thürgau 2007, Nals Magreid (13,00 €)	5
Sirmian Pinot Bianco 2007, Nals Magreid (16,00 €)	5
:::Veneto:::	5
Pico, La Biancara di Angiolino Maule, 2006 (21,00 €)	5
Sassaia, La Biancara di Angiolino Maule, 2006 (13,00 €)	5
:::Friuli Venezia Giulia:::	5
Chardonnay 2006 Collio DOC, Isidoro Polencic (17,00 €)	5
Friulano 2006, Collio DOC, Isidoro Polencic (17,00 €)	6
Chardonnay 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)	6
Sauvignon 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)	6
Trebez 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)	6
Chardonnay 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)	6
Friulano 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)	6
Pinot Grigio 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)	6
Sauvignon 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)	7
Prulke 2005, Zidarich (25,00 €)	7
Vitovska 2005 Carso DOC, Zidarich (25,00 €)	7
:::Piemonte:::	7
Langhe Favorita Sarvaj 2008 DOC Antonio Deltetto (12,00 €)	7
Roero Arneis San Michele 2008 DOCG Antonio Deltetto (16,00 €)	7
:::Emilia Romagna:::	7
Sauvignon Frizzante 2005, Camillo Donati (10,00 €)	7
:::Campania:::	8
Tric a Ballac 2005, Campania IGT, Tomas & Giesen (12,00 €)	8
Falanghina DOC 2006, Nifo Sarrapochiello (12,00 €)	8
Controra 2006, Falanghina del Sannio DOC, T&G (o Taburni Domus) (12,00 €)	8
:::Abruzzo:::	8
Pecorino 2006 IGT, Chiusagrande (10,00 €)	8
Soma 2006 Trebbiano d'Abruzzo DOC, Chiusagrande (10,00 €)	8
:::Puglia:::	8
Gazza Ladra 2007, Puglia IGT, Santa Lucia (15,00 €)	8
:::Molise:::	9
Keres 2007 Trebbiano IGT, Cantine D'Uva (10,00 €)	9
Kantharos 2007 Trebbiano del Molise, Cantine D'Uva (10,00 €)	9
:::Sicilia:::	9
Munir 2006 Sicilia IGT, Tomas & Giesen (8,00 €)	9



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Animantica 2006 Chardonnay Sicilia IGT, Tenuta Falconieri (12,00 €)	9
:::Sardegna:::	10
Giunco 2007 Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Mesa (16,00 €)	10
I VINI ROSATI	11
:::Lombardia:::	11
Primovere 2007 Garda Classico Chiaretto DOC, L'Ulif (12,00 €)	11
:::Abruzzo:::	11
Mezzetto 2007 Montep. Cerasuolo, Chiusagrande (9,00 €)	11
:::Sardegna:::	11
Rosa Grande 2007 Rosato Isola dei Nuraghi IGT, C. Mesa (16,00 €)	11
I VINI ROSSI	12
:::Trentino:::	12
Pinot Nero 2004 Trentino Sup., Elisabetta Dalzocchio (28,00 €)	12
:::Veneto:::	12
Ripasso 2003 Valpolicella Cl. Sup. DOC, Aldrighetti (17,00 €)	12
Groppello 2005 IGT, Firmino Miotti (19,00 €)	12
Valletta Rosso 2002 IGT, Firmino Miotti (35,00 €)	12
:::Piemonte:::	12
Barbera d'Alba DOC 2006, Manuel Marinacci (13,00 €)	12
Dolcetto d'Alba DOC 2007, Manuel Marinacci (8,00 €)	13
Pajà 2005 Barbaresco DOCG, Manuel Marinacci (24,00 €)	13
Tango 2006 Langhe Rosso DOC, Manuel Marinacci (10,00 €)	13
Valdibà 2005 Dolcetto di Dogliani DOC, San Fereolo (€ 12,00)	13
Dolcetto di Dogliani DOCG 2005, San Fereolo (€ 20,00)	13
Dolcetto di Dogliani Superiore DOC 2004, San Fereolo (€ 19,00)	13
Austri 2004, San Fereolo (€ 22,00)	13
Il Provinciale 2005, Langhe Nebbiolo DOC, San Fereolo (22,00 €)	14
Ruchè 2006 Castagnole Monferrato DOC, Tavijn (17,00 €)	14
Eresia 2005 Langhe Rosso DOC, Bricco Giubellini (27,00 €)	14
Barolo 2004 DOCG, Bricco Giubellini (60,00 €)	14
:::Lombardia:::	14
Autunnum 2006 Garda Classico Chiaretto DOC, L'Ulif (10,00 €)	14
Hibernum 2005 Garda Classico Superiore DOC, L'Ulif (14,00 €)	15
14 Ottobre 2005 IGT Provincia di Pavia Croatina, Olmo Antico ((12,00 €)	15
:::Emilia Romagna:::	15
Lambrusco 2005, Camillo Donati (9,00 €)	15
Bonarda 2006, Camillo Donati (9,00 €)	15
:::Toscana:::	15
Podere San Giuseppe 2000, Toscana IGT, Stefan Giesen (11,00 €)	15
Le Trame 2004 Chianti Classico DOCG, Podere Le Boncie (24,00 €)	16



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Cinque 2006, Podere Le Boncie (15,00 €)	16
Grosso Sanese 2003 Chianti Cl. DOCG, Podere il Palazzino (30,00 €)	16
La Pieve 2004 Chianti Classico DOCG, Il Palazzino (18,00 €)	16
Buondonno 2005 Chianti Classico DOC, Gabriele Buondonno (16,00 €)	16
Pàcina 2003 Chianti Colli Senesi DOCG, Pàcina (16,00 €)	16
Il Secondo di Pàcina 2005 Chianti Colli Senesi DOCG, Pàcina (8,00 €)	16
Podere 414 2007 Morellino di Scansano DOC, Podere 414 (12,00 €)	17
Villa di Geggiano Chianti Classico DOCG, 2006 (18,00 €)	17
Bandinello, IGT Toscana, Villa di Geggiano, 2006 (12,00 €)	17
:::Marche:::	17
Castru Vecchiu 2003, Rosso Piceno DOC, Saputi (16,00 €)	17
:::Campania:::	17
Serrone 2002, Taburno Rosso DOC, Nifo Sarrapochiello (12,00 €)	17
:::Abruzzo:::	17
Perla Nera 2003 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Chiusagrande (21,00 €)	17
Tatà 2006 Montepulciano Cerasuolo D'Abruzzo DOC, Chiusagrande (9,00 €)	18
:::Molise:::	18
Ricupo 2005 Rosso del Molise DOC, Cantine D'Uva (10,00 €)	18
Gavio 2004 Terre degli Osci IGT, Cantine D'Uva (11,00 €)	18
:::Puglia:::	18
Shabaka 2006, Primitivo di Puglia IGT, Tomas & Giesen (16,00 €)	18
Primitivo 2004 Puglia IGT, Cristiano Guttarolo (20,00 €)	18
Negroamaro 2006, Castel del Monte DOC, Santa Lucia ((12,00 €)	19
Vigna del Melograno 2006, Castel del Monte DOC, Santa Lucia (12,00 €)	19
:::Sicilia:::	19
Karas 2006, IGT Sicilia, Tomas & Giesen (11,00 €)	19
Terrafòco 2006, Sicilia IGT, Tenuta Falconieri (12,00 €)	19
:::Sardegna:::	19
Buio 2007 Rosso Carignano del Sulcis DOC, Cantine Mesa (16,00 €)	19
Meno Buio (versione 0,375 lt) (12,00 €)	19
Buio Buio 2006 Rosso Isola dei Nuraghi IGT, Cantine Mesa (23,00 €)	20
I VINI SPUMANTI	21
:::Lombardia:::	21
Solci's Spumante Brut Champenois, Angelo Solci (18,00 €)	21
:::Piemonte:::	21
Spumante Brut, Antonio Deltetto (20,00 €)	21
Spumante Extra Brut Riserva, Antonio Deltetto (25,00 €)	21
:::Veneto:::	21
Soave Spumante Brut, Azienda Agricola Coffele Alberto (15,00 €)	21
Prosecco Spumante Brut, Azienda Agricola Biologica Giol (15,00 €)	22
Degan Prosecco VSAQ Brut, Vinlux (11,00 €)	22



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Prosecco Sur Lie Frizzante, Casa Coste Piane (12,00 €)	22
San Venanzio Extra Dry, Casa Coste Piane (13,00 €)	22
Prosecco Valdobbiadene DOC Spago, Cantine Vedova (10,00 €)	22
Prosecco Valdobbiadene DOC Extra Dry, Cantine Vedova (12,00 €)	22
I VINI DA DESSERT O DA MEDITAZIONE	22
:::Veneto:::	23
Torcolato 2002, Breganze DOC, Firmino Miotti (35,00 €)	23
Recioto 2003, La Biancara di Angiolino Maule (35,00 €)	23
:::Toscana:::	23
Vinsanto del Chianti DOC 1998, Podere il Palazzino (28,00 €)	23
Vinsanto del Chianti DOC 1998, Pàcina (26,00 €)	23
:::Campania:::	23
Sarriano 2004, Beneventano IGT, Nifo Sarrapochiello (26,00 €)	23
:::Puglia:::	24
Gazza Rubina 2005, Puglia IGT, Santa Lucia (17,00 €)	24
:::Sardegna:::	24
Orodo 2007 di uve stramature, Cantine Mesa (35,00 €)	24



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

I VINI BIANCHI

:::Alto Adige:::

Gewürztraminer 2007, Nals Magreid (16,00 €)

Alla Cantina Nals Magreid vengono conferite le uve di 140 viticoltori di oltre 150 ettari di vigneti tra i 200 e i 900 mt di altezza nella zona dell'Alto Adige. Da demetria caffè

Uve Gewürztraminer 100%. Profumo pieno e aromatico con note dominanti di spezie e sentori floreali di garofani e rose. Gusto gradevolmente speziato che lo rende ideale per piatti di pesce, in particolare crostacei (aragosta e granchio), per il foie gras e per le sfogliate ripiene. Temp. di servizio: 10-12°

Muller Thürgau 2007, Nals Magreid (13,00 €)

Uve Muller Thurgau 100%. Profumo ampio di grande ricchezza ed eleganza, dal floreale fino alla noce moscata. Servito fresco si può abbinare ai piatti più diversi.

Particolarmente consigliato con i pesci d'acqua dolce o come aperitivo. Temp. di servizio: 8-10°.

Sirmian Pinot Bianco 2007, Nals Magreid (16,00 €)

Uve Pinot Bianco 100%. Ampio insieme di aromi, dal sentore delicato di mela e agrumi fino al profumo pronunciato d'ananas. Vino fresco e vivace dal corpo pieno e da stimolante acidità che incontra il favore dell'élite enogastronomica. Temp. di serv.: 8-10°.

:::Veneto:::

Pico, La Biancara di Angiolino Maule, 2006 (21,00 €)

Da agricoltura biodinamica (senza alcun utilizzo della chimica, ne' in vigna, ne' in cantina). Uve 100% Garganega. Buona struttura, colore giallo oro con riflessi ramati. Aspetti macerati dell'uva al naso. Aromi speziati che accompagnano le caratteristiche note di mineralità di quest'uva. Ottimo come aperitivo, ma anche tutto pasto, accompagna primi piatti e pesce. Gradazione alcolica: 10,5°.

Sassaia, La Biancara di Angiolino Maule, 2006 (13,00 €)

Agricoltura biodinamica. Uve 80% Garganega e 20% Trebbiano fermentate in acciaio. Colore giallo dorato intenso. Naso minerale e di clorofilla. Ingresso morbido in bocca, di personalità sostenuta. Finale ravvivato da una buona acidità che bilancia la giusta finezza e potenza. Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, primi piatti, crostacei e pesce in genere. Gradazione alcolica: 12°.

:::Friuli Venezia Giulia:::

Chardonnay 2006 Collio DOC, Isidoro Polencic (17,00 €)

Azienda agricola che produce vini in località Plessiva nei pressi di Cormons in provincia di Gorizia in Friuli Venezia Giulia. Uve 100% Chardonnay. Profumo elegante



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

e sapore invitante, discreto e finissimo. Accompagna antipasti, minestre e piatti di pesce.

Friulano 2006, Collio DOC, Isidoro Polencic (17,00 €)

Uve Friulano 100%. Vino secco di odore intenso e complesso, colore giallo paglierino, fine al palato, buona acidità e struttura importante. Accompagna antipasti, prosciutto crudo, minestre in brodo e asciutte, pesce e carni bianche.

Chardonnay 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)

Princic produce a Gorizia. I suoi bianchi sono destinati alla vendita alcuni anni dopo la vendemmia: solo così smaltiscono il corredo primario di frutto e lieviti (rigorosamente autoctoni che li caratterizzano nella loro immediata gioventù. Colore giallo oro, odore delicato e caratteristico, sapore asciutto, pieno. Ottimo come aperitivo, con formaggi maturi come Parmigiano Reggiano o taleggio o fontina, con antipasti di pesce, piatti di maiale, e piatti di pesce leggero.

Sauvignon 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)

Uve 100% Sauvignon. Giallo paglierino, sapore asciutto, armonico, fresco, di corpo. Da abbinare ad antipasti, pesci bolliti o al cartoccio, minestre, soufflés.

Trebez 2002 IGT, Dario Princic (27,00 €)

Uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio. Giallo oro con riflessi topazio. Astringenza al palato derivata dal prolungato contatto con le bucce. Si abbina a piatti a base di pesce anche assai elaborati, a sformati di verdura e carni bianche poco elaborate.

Chardonnay 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)

Vino bianco prodotto sulla collina di Blanchis nel comune di Mossa (Gorizia) nella zona DOC Collio, rinomata per l'elevato pregio qualitativo dei suoi vini bianchi. L'azienda è gestita personalmente da Giancarlo Palla e i figli Alberto e Lorenzo. 100% Chardonnay. Frutto e struttura, sostenuti da una bella acidità, conferiscono al vino una finezza del tutto particolare. Si abbina a primi di carne e pesce e secondi a base di carne bianca.

Friulano 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)

100% Friulano, vitigno autoctono, della zona di Mossa, che si esprime con belle note fruttate e nuance di salvia, oltre ad una mineralità tipica del territorio. In bocca palesa tutta la sua finezza e le sue potenzialità. Accompagna antipasti in genere, pasta, risotti e crostacei.

Pinot Grigio 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)

100% Pinot Grigio. Ha le belle note tipiche di questa varietà, fatte di sentori di pietra focaia e pera, classica espressione del territorio friulano. Complesso e strutturato, si esprime con eleganza sin dal primo impatto nel bicchiere. Si abbina ad antipasti e primi in genere, uova, zuppe e pesce.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Sauvignon 2007 Collio DOC, Ronco Blanchis (16,00 €)

100% Sauvignon. Vino pieno ed avvolgente, dai profumi decisi, con delicate note di cedro e fiori di sambuco. In bocca ha la struttura importante che richiama il territorio del Collio. Si abbina ad antipasti in genere, prosciutto crudo e piatti di pesce con salse.

Prulke 2005, Zidarich (25,00 €)

Vino bianco prodotto a Prepotto, una piccola località nel Carso Triestino nel Comune di Duino-Aurisina. Il nome deriva dal toponimo storico della zona interpretando così il forte legame di questo vino al suo territorio d'origine. Attualmente l'azienda vanta 3 ettari di vigna, strappati alla roccia con duro lavoro. Uve Sauvignon, Vitovska, Malvasia raccolte a mano. Accompagna insalate di mare, crostacei, cernia in umido, minestre e carni bianche. Gradazione alcolica: 11,5°.

Vitovska 2005 Carso DOC, Zidarich (25,00 €)

Vitigno 100% Vitovska, autoctono del Carso e riconosciuto dalla DOC Carso nel '96. Questa varietà sta dando notevoli risultati qualitativi e i viticoltori della zona stanno investendo molto su di essa. Accompagna antipasti di salumi, insalate di pesce, frutti di mare, paste asciutte. Gradazione alcolica: 11°.

:::Piemonte:::

Langhe Favorita Sarvaj 2008 DOC Antonio Deltetto (12,00 €)

Vitigno 100% Favorita nel comune di Castellinaldo. Colore giallo paglierino, grande freschezza in bocca con profumi quasi aromatici molto intensi di fiori d'arancio ed agrumi. Perfetto come aperitivo, si abbina ad antipasti e crostacei. Servire a 9°.

Roero Arneis San Michele 2008 DOCG Antonio Deltetto (16,00 €)

100% arneis del comune di Canale. Colore giallo paglierino carico, profumi di frutti esotici, mela e vaniglia il tutto sostenuto da struttura ed eleganza che rendono questo vino perfetto anche per l'invecchiamento. Si degusta come aperitivo e si abbina ad antipasti e primi piatti. Servire a 10°.

:::Emilia Romagna:::

Sauvignon Frizzante 2005, Camillo Donati (10,00 €)

Produzione biologica e biodinamica senza meccanizzazione nella raccolta. Vitigno Sauvignon. Vino elegante, dal profumo delicato con frizzantatura con rifermentazione naturale in bottiglia senza conservanti chimici. Si presta ad un buon invecchiamento in bottiglia, dove si affina esaltando le sue caratteristiche. Ottimo con salumi importanti o pesce arrostito. Temperatura di servizio: 15-16° in bicchiere ballon. Grad. Alc.: 13°



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

:::Campania:::

Tric a Ballac 2005, Campania IGT, Tomas & Giesen (12,00 €)

Prodotto nella Cantina Colli Irpini (Av) dalla Tomas & Giesen - enologi e agronomi specializzati nella viticoltura biologica certificata o derivata da tecniche colturali di piccoli produttori. Uve di Fiano. Profumo intenso, inizialmente fruttato, ha sentori di pera che evolvono in frutta secca con riferimento alla nocciola. I suoi 13° incoraggiano all'abbinamento con piatti di pesce in padella e al forno, carni bianche. Ottimo vino pre-pasto da gustare anche con Parmigiano e salumi.

Falanghina DOC 2006, Nifo Sarrapochiello (12,00 €)

Prodotto nel comprensorio del Taburno (BN) secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Uve Falanghina 100%. Accompagna piatti tipici della cucina di mare: molluschi e crostacei, pasta o riso con sugo di pesce, calamari in umido, pesce alla griglia, come pure la mozzarella di bufala. Grad. Alc. 12,50°.

Controra 2006, Falanghina del Sannio DOC, T&G (o Taburni Domus) (12,00 €)

Vino biologico. Uve 100% Falanghina. Il profumo è fresco con sentori di pesca e frutta esotica che ben si equilibrano con il sapore pieno e leggermente sapido. Ideale come aperitivo e con piatti di pesce e carne bianca.

:::Abruzzo:::

Pecorino 2006 IGT, Chiusagrande (10,00 €)

Prodotto secondo il metodo dell'agricoltura biologica da Franco D'Eusanio, i cui vigneti si estendono per 40 ettari sulle colline Abruzzesi, a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso. Vitigno 100% Pecorino d'Abruzzo. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma fruttato, floreale e speziato, con buon tenore acidico e buona struttura. Ideale per accompagnare piatti di pesce e formaggi poco stagionati. Gradazione alcolica: 13°.

Soma 2006 Trebbiano d'Abruzzo DOC, Chiusagrande (10,00 €)

Vino prodotto biologicamente. Vitigno 100% Trebbiano d'Abruzzo. Giallo paglierino leggermente carico. Profumo fresco e intenso con sensazioni di frutta esotica matura. Gusto armonico e morbido di grande rotondità ed ottima pienezza. Ideale con antipasti di mare, primi piatti leggeri, di pesce e formaggi magri. Ottimo come aperitivo. Gr. Alc. 12°.

:::Puglia:::

Gazza Ladra 2007, Puglia IGT, Santa Lucia (15,00 €)

Prodotto da Santa Lucia, azienda a conduzione familiare il cui impegno nel vino risale al 1628. L'odierna gestione tecnica professionale dei vigneti è indirizzata a vinificazioni monovarietalì in purezza. Colore giallo intenso con aroma persistente di agrumi maturi, confettura di limone, fiori bianchi, frutta bianca e caramello.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Apertura delicata al palato con progressiva crescita, elegante salinità ben bilanciata di struttura e corpo. Buon aperitivo. Si abbina con piatti della cucina mediterranea estiva, frutti di mare crudi, pesce cotti in bianco, al forno e formaggi poco stagionati. Va bevuto fresco entro 2-3 annate successive alla vendemmia.

:::Molise:::

Keres 2007 Trebbiano IGT, Cantine D'Uva (10,00 €)

Prodotto a Larino, nell'entroterra della regione. L'azienda nasce nel '40 quando il nonno di Angelo D'Uva arriva come mezzadro. Da allora la tradizione viene tramandata di padre in figlio mantenendo impegno e passione per la terra e i suoi prodotti. Uve Trebbiano in purezza. Colore giallo paglierino, con riflessi dorati; manifesta bouquet aromatico di frutta matura (pera, mela). In bocca ha piacevole ingresso caldo, denso sulla lingua, che rispecchia quanto avvertito al naso: buona acidità che dona freschezza al vino, con buona persistenza finale; secco e di buon corpo. Ottimo con gli antipasti di pesce, accompagna bene anche quelli a base di salumi non eccessivamente stagionati.

Kantharos 2007 Trebbiano del Molise, Cantine D'Uva (10,00 €)

Uve Trebbiano 90% e Malvasia 10%. Colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Profumi di frutta bianca matura, leggere note floreali su uno sfondo lievemente esotico. Pieno al gusto, sapida e fresco, di lunga persistenza. accompagna bene ricotta e formaggi freschi. Ottimo con la stracciata, formaggio a pasta filata, tipico del Molise.

:::Sicilia:::

Munir 2006 Sicilia IGT, Tomas & Giesen (8,00 €)

Prodotto nella provincia di Palermo dalla Tomas & Giesen - enologi e agronomi specializzati nella viticoltura biologica certificata o derivata da tecniche colturali di piccoli produttori. Uve 100% Catarratto. Giallo paglierino dai riflessi dorati. Odore di frutta esotica e vaniglia e sapore pieno con finale dolce. Ottimo come accompagnamento a piatti di pesce saporiti, anche arrosto, come tonno, cernia e ricciola e primi piatti con condimenti di pesce. Grad. Alc.: 12,5°.

Animantica 2006 Chardonnay Sicilia IGT, Tenuta Falconieri (12,00 €)

La Tenuta Falconieri nasce da un progetto del 2001 che trae le sue origini da una famiglia dalle forti tradizioni vitivinicole motivata da una profonda passione per la terra e la conservazione della natura. Siamo in una zona collinare nell'agro marsalese tra gli 80 e il 150 mt sul livello del mare. Chardonnay in purezza. Al naso, le note di frutta esotica e di mela, in armonia con le sensazioni gustative, conferiscono complessità e lo rendono elegante. Buona corposità e spessore, in equilibrio con il tenore alcolico e le note minerali, tipiche dell'ambiente mediterraneo.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

:::Sardegna:::

Giunco 2007 Vermentino di Sardegna DOC, Cantine Mesa (16,00 €)

Prodotto a Sant'Anna Arresi, nel territorio del Sulcis nell'estremità Sud-Ovest della regione da Gavino Sanna famosissimo ex pubblicitario sardo con Giuseppe Mele, imprenditore, Emanuele Porcina e Daniele Pintus viticoltori di esperienza e Piero Cella, enologo di successo. Vermentino di Sardegna 100%. Colore giallo paglia lucido e di spessore. Profumo di media ampiezza con frutta esotica in primo piano con riconoscimenti di mango e pesca bianca. In bocca entra largo ma garbato. Accompagna zuppe di pesce, spigole alla brace, formaggi cremosi.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

I VINI ROSATI

:::Lombardia:::

Primovere 2007 Garda Classico Chiaretto DOC, L'Ulif (12,00 €)

Azienda agricola Ulif di Silvano Delai che lavora secondo il metodo dell'agricoltura biologica, ed è Presidente dal 1996 dell'Associazione Lombarda degli Agricoltori Biologici La Buona Terra. La zona di produzione è la Valtenesi nel Garda Bresciano. Vitigno Gropello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%. Color Rosa petalo di rosa a cerasuolo con riflessi rubini, al naso risulta secco, fresco, fine sapido con spiccata salinità ed eventualmente con leggero retrogusto ammandorlato. Accompagna verdure fresche e crude, primi piatti, pesce di lago, formaggi freschi. Temperatura di servizio: 8-10°.

:::Abruzzo:::

Mezzetto 2007 Montep. Cerasuolo, Chiusagrande (9,00 €)

Prodotto secondo il metodo dell'agricoltura biologica da Franco D'Eusanio, i cui vigneti si estendono per 40 ettari sulle colline Abruzzesi, a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso. Ottenuto con Uve 100% Montepulciano. Color rosato vivace, ha profumo fruttato, fresco e intenso. Il vino al gusto risulta fresco, morbido, di buona corposità e persistenza. Accompagna pietanze leggere, brodetti di pesce e formaggi freschi. Gradazione alcolica: 12,50°.

:::Sardegna:::

Rosa Grande 2007 Rosato Isola dei Nuraghi IGT, C. Mesa (16,00 €)

Prodotto a Sant'Anna Arresi, nel territorio del Sulcis nell'estremità Sud-Ovest della regione da Gavino Sanna famosissimo ex pubblicitario sardo con Giuseppe Mele, imprenditore, Emanuele Porcina e Daniele Pintus viticoltori di esperienza e Piero Cella, enologo di successo. Carignano del Sulcis 100%. Colore rosa ciliegia scarico brillante e spesso. Profumo discreto ma eleganti con richiami floreali alla rosa selvatica e al lampone. Sapore delicato anche in bocca dove una lunga nota acida lo mette in equilibrio con l'impatto iniziale alcolico. Accompagna primi piatti dal sapore forte, carni bianche formaggio di media stagionatura.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

I VINI ROSSI

:::Trentino:::

Pinot Nero 2004 Trentino Sup., Elisabetta Dalzocchio (28,00 €)

L'azienda si trova in Trentino in una posizione collinare particolarmente suggestiva. E' costituita da 2 ettari di bosco e 2 di vigneto di Pinot Nero. Vino biologico. Uve 100% Pinot Nero. Rosso rubino, esprime grande intensità di profumi: dalle amarene ai frutti di bosco, alle note speziate dei chiodi di garofano. Sensazioni di morbidezza e sapidità con una lunga persistenza aromatica al gusto. Accompagna piatti di carne rossa e selvaggina da piuma, salumi e formaggi semi-stagionati non piccanti. Gradazione alcolica: 13°.

:::Veneto:::

Ripasso 2003 Valpolicella Cl. Sup. DOC, Aldrighetti (17,00 €)

Vino rosso prodotto nella zona del Valpolicella Classico nel comune di Marano. Gli Aldrighetti privilegiano l'espressione del territorio all'uso estremo di barrique. Lavorano uve autoctone quali Corvina, Corvinon e Rondinella presenti in tutta la loro produzione. Colore granato con riflessi rosso rubino intenso; profumo lievemente speziato, sapore caldo e armonico vellutato di buona struttura. Eccellente con piatti di carne rossa alla griglia, cacciagione, agnello al forno, arrostiti e formaggi. Si suggerisce di stappare un'ora prima della mescita.

Groppello 2005 IGT, Firmino Miotti (19,00 €)

Azienda a conduzione familiare situata a nord di Breganze. I vigneti si estendono per 5 ettari sulla collina di origine vulcanica di Santa Lucia. Uve 100% Groppello di Breganze. Rosso importante dal colore rubino intenso tendente al granato, con sentori di frutta ben matura di sottobosco, tannico in bocca. Si presta all'invecchiamento. accompagna carni rosse e selvaggina di pelo. Temperatura di servizio: 16°. Grad. Alc. 13,5°.

Valletta Rosso 2002 IGT, Firmino Miotti (35,00 €)

Uve 50% Cabernet Sauvignon e 50% Merlot vinificate separatamente. Rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee, profumo di sottobosco e spezie. Elegante in bocca, equilibrato, la frutta si espande esaltandone l'austerità, i tannini dolci ed equilibrati donano una lunga persistenza. Da secondi piatti di carne e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 18°. Gradazione alcolica 14,5°.

:::Piemonte:::

Barbera d'Alba DOC 2006, Manuel Marinacci (13,00 €)

Giovane produttore che opera da qualche anno nelle Langhe Piemontesi. Prodotto esclusivamente con uve di Barbera. Colore rosso rubino intenso, odore vinoso intenso,



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

profumo delicato. Sapore asciutto, di corpo. Si presta all'invecchiamento migliorando le sue caratteristiche. Abbinabile ad antipasti caldi della cucina piemontese, primi piatti saporiti, piatti di carni bianche e rosse, pollame e formaggi a pasta dura. Gradazione alcolica: 13,5-14°.

Dolcetto d'Alba DOC 2007, Manuel Marinacci (8,00 €)

Dolcetto 100%. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo ampio fruttato con pronunciati sentori di ciliegia, sapore asciutto di buon corpo, sapido e vellutato con leggero retrogusto mandorlato. Vino da tutto pasto, ideale con antipasti e primi piatti di pasta e risotti di carne. Gradazione alcolica: 12,5°.

Pajà 2005 Barbaresco DOCG, Manuel Marinacci (24,00 €)

Vino ottenuto da uve di Nebbiolo da Barbaresco in purezza. Rosso rubino brillante tendente con il tempo all'aranciato, dal profumo etereo e composito (liquirizia, rosa selvatica, violetta) ha sapore asciutto, carezzevole, quieto, di grande eleganza. Accompagna secondi di carne (arrostiti e cacciagione) e formaggi stagionati.

Tango 2006 Langhe Rosso DOC, Manuel Marinacci (10,00 €)

Langhe rosso ottenuto da uve Nebbiolo e Freisa. Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo delicato, caratteristico, lievemente speziato con sentori di viola. Sapore secco di buon corpo, giustamente tannico. Accompagna carni in generale e formaggi a pasta dura. Gradazione alcolica 13-13,5°.

Valdibà 2005 Dolcetto di Dogliani DOC, San Fereolo (€ 12,00)

Prodotto da Nicoletta Bocca che acquisisce la cascina San Fereolo con il terreno circostante nel 1992 e che dal 1993 collabora con la famiglia Stralla. Siamo nel comune di Dogliani sulla destra del fiume Rea, al confine con il comune di Monforte d'Alba. Dolcetto 100%. Colore rosso rubino, con profumi di frutti di bosco, spezie e marasca. In bocca appare ampio e polposo, pieno di tannini avvertibili ma ben inseriti e un'acidità perfettamente calibrata. Vino da tutto pasto, ideale in particolare con paste e risotti con sugo di carne.

Dolcetto di Dogliani DOCG 2005, San Fereolo (€ 20,00)

Dolcetto 100%. Agli aromi di bacche nere mature su fondo minerale, abbina una bocca piena e persistente. Vino da tutto pasto, ideale in particolare con paste e risotti con sugo di carne.

Dolcetto di Dogliani Superiore DOC 2004, San Fereolo (€ 19,00)

Dolcetto 100%. Colore rosso rubino intenso. Vino da tutto pasto, ideale in particolare con paste e risotti con sugo di carne. La temperatura di servizio è 18°.

Austri 2004, San Fereolo (€ 22,00)

Dai vitigni Barbera e Nebbiolo. Colore rosso rubino cupo con riflessi viola. Profumi che rimandano alla rosa e alla frutta a bacca rossa. In bocca prorompe la forza e la vivacità del barbera mitigate dal riposo del vino coi legni delle piccole botti.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Accompagna pasta ben condita con sughi importanti di carne, o polenta concia con formaggi e sughi di carne.

Il Provinciale 2005, Langhe Nebbiolo DOC, San Fereolo (22,00 €)

Presenza dei tannini estremi dei nebbioli di Dogliani bilanciati della dolce austerità di Serralunga. Subito note floreali delicate, si apre poi su prugna, lamponi e ribes rosso, una nota vegetale e di liquirizia. Bocca importante, calda, tannica e potente. Finale minerale. Ottimo con salse a base di formaggi o di cacciagione, carni grigliate, formaggi di media stagionatura.

Ruchè 2006 Castagnole Monferrato DOC, Tavijn (17,00 €)

Prodotto nel comune di Scurzolengo dalla famiglia Verrua che coltiva la vite e vinifica le proprie uve dal 1908. Il titolare Ottavio prosegue l'attività di famiglia con la moglie Teresa e le figlie e porta lo stesso nome del nonno che l'iniziò un secolo addietro. Vinificato in purezza con uve Ruché. Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, profumo fruttato e persistente con un intenso ricordo di viola, ciliegia e spezie, ha sapore morbido e equilibrato e accompagna carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°.

Eresia 2005 Langhe Rosso DOC, Bricco Giubellini (27,00 €)

Prodotto da una coppia di giornalisti milanesi innamorati di un luogo e della sua gente, che con umiltà hanno accantonato il ritmo lombardo per assecondare il senso del tempo e la pazienza che la natura pretende. Con il supporto di Claudio Conterno, Guido e Alda Fantino producono questo Langhe Rosso di Uve 50% Nebbiolo, 40% Barbera, 10% Merlot. Color granato scuro intenso. Al naso presenta notevole profondità olfattiva, con aromi di spezie e frutta rossa, cioccolato, mora e caffè, menta e amarena. In bocca è determinato e potente con un tannino giovane e di lunga persistenza.

Barolo 2004 DOCG, Bricco Giubellini (60,00 €)

Uve 100% Nebbiolo. Color granato scuro di media intensità. Al naso presenta sentori di confettura ben amalgamati con note speziate di legno. Impatto tosto e corposo con tannino teso ma gradevole.

:::Lombardia:::

Autumnum 2006 Garda Classico Chiaretto DOC, L'Ulif (10,00 €)

Azienda agricola Ulif di Silvano Delai che lavora secondo il metodo dell'agricoltura biologica, ed è Presidente dal 1996 dell'Associazione Lombarda degli Agricoltori Biologici La Buona Terra. La zona di produzione è la Valtenesi nel Garda Bresciano. Gropello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%. Color rosso rubino brillante, al naso risulta vinoso, caratteristico da giovane in seguito anche speziato. In bocca è sapido, caratteristico, fine con salinità caratteristica ed eventuale retrogusto ammandorlato. Ottimo con legumi, sformati di verdure, stufati, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 12-14°.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Hibernum 2005 Garda Classico Superiore DOC, L'Ulif (14,00 €)

Groppello 50%, Marzemino 25%, Sangiovese 10%, Barbera 15%. Color rosso rubino brillante, al naso risulta vinoso, caratteristico, da giovane può essere fruttato in seguito anche speziato. In bocca è vellutato, gradevole con retrogusto di mandorla amara e lieve sapore di legno. Ottimo con brasati, stracotti o selvaggina di pelo. Temperatura di servizio: 16-18°.

14 Ottobre 2005 IGT Provincia di Pavia Croatina, Olmo Antico (12,00 €)

Prodotto dall'azienda a conduzione familiare Olmo Antico che si trova nell'Oltrepò Pavese nei vigneti situati a Borgo Priolo e Montalto Pavese. L'azienda è nata nel '96 da un progetto di papà Giorgio con i fratelli Alberto e Paolo Baggini ex direttore dell'Harry's Bar di Roma. Color rosso rubino con riflessi violacei. Si presenta al naso fresco e vinoso con sentori di ciliegia sotto spirito. In bocca si percepiscono note di frutta fresca. È caldo, poco tannico e abbastanza morbido, molto pulito. Se ne consiglia la degustazione fredda a 6-8°. Da abbinare a tutti i salumi, lardo, pancetta, brasati, polipo con patate, rombo con patate e tonno, ma anche con il sushi.

:::Emilia Romagna:::

Lambrusco 2005, Camillo Donati (9,00 €)

Azienda a conduzione familiare gestita da Camillo Donati a 20 km a sud di Parma. Tutta la produzione è biologica e biodinamica senza alcuna forma di meccanizzazione nella raccolta né di aggiunta di prodotti chimici per non distruggere ciò che natura crea. Uve Lambrusco Maestri. Vino corposo, con buona struttura. Accompagna la cucina tipica romagnola: salumi, secondi piatti di carni rosse. Temperatura di servizio 18° in ballon. Grad. Alc. 13,5°.

Bonarda 2006, Camillo Donati (9,00 €)

Vitigno Croatina simile alla Bonarda ma con acino più piccolo e buccia più spessa, caratteristiche che lo rendono più resistente agli attacchi botritici, e quindi preferito per ricavare questo tipo di vino. Grandi profumi fruttati, di colore scuro, intenso e con riflessi violacei. È molto dolce e si accompagna bene a tutti i tipi di dessert. Ottimo come aperitivo o vino da pasto. Temperatura di servizio 15°.

:::Toscana:::

Podere San Giuseppe 2000, Toscana IGT, Stefan Giesen (11,00 €)

Prodotto nei pressi del Monte Amiata in provincia di Grosseto dal tedesco Stefan Giesen, toscano di adozione e cultore della musica classica, con l'aiuto della moglie. L'azienda agricola segue il metodo dell'agricoltura biologica. Uve 100% Sangiovese. Colore rubino intenso, sentori di frutti rossi di bosco, tabacco al naso. Avvolgente, sostenuto, persistente al gusto. Accompagna cacciagione e formaggi saporiti. Gradazione alcolica: 13,50/14°.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Le Trame 2004 Chianti Classico DCG, Podere Le Boncie (24,00 €)

Prodotto con uve biologiche da Giovanna Morganti a San Felice vicino Castelnuovo Berardenga (SI). Si tratta di uno dei pochi allevamenti ad alberello in Chianti. Uve 90% Sangiovese e 10% tra Foglia Tonda, Colorino e Mammolo. Di acidità sostenuta, accompagna primi piatti di carne o verdure importanti, formaggi stagionati, pesce grasso cotto alla siciliana con pomodoro, olive e capperi. Grad. Alc. 13°.

Cinque 2006, Podere Le Boncie (15,00 €)

Produzione biologica. Uve 70% Sangiovese e 30% Colorino. Colore rosso rubino, presenta al naso sentori di fiori speziati, erba secca, pepe e finocchio. In bocca possiede discreta l'acidità tipica del colorino e buona vivacità caratteristica del Sangiovese giovane.

Grosso Sanese 2003 Chianti Cl. DCG, Podere il Palazzino (30,00 €)

Prodotto da Alessandro e Andrea Sderci nelle vigne intorno alla chiesa di Monti in Chianti, vicino Gaiole. Uve 100% Sangiovese. Colore rosso rubino molto intenso, Sapore caldo, morbido, abbastanza fresco, sapido, con tannini morbidi e ben integrati, molto persistente e profumo molto fine e intenso, ampio, con ricordi netti di frutti rossi maturi, spezie dolci. Accompagna bistecche alla griglia, pecorino toscano stagionato.

La Pieve 2004 Chianti Classico DCG, Il Palazzino (18,00 €)

Uve Sangiovese al 95%, Malvasia Nera e altri vitigni a bacca rossa. Corpo pieno e strutturato con tannini levigati ed eleganti. Vino molto armonico con profumi eleganti di fiori e frutti a bacca rossa. Accompagna secondi piatti saporiti o di carne e formaggi stagionati.

Buondonno 2005 Chianti Classico DOC, Gabriele Buondonno (16,00 €)

Prodotto dall'azienda agricola di Gabriele Buondonno e Valeria Sodano nel cuore del Chianti, in un piccolo borgo tra Siena e Firenze appartenuto alla famiglia di Michelangelo Buonarroti. Uve 90% Sangiovese e 10% tra Merlot e Lanaiolo. Toni rosso rubino, abbastanza carico con profumi di cuoio e tabacco, cannella e note di sottobosco. Accompagna ogni tipo di carne e formaggi. Gradazione alcolica: 13°.

Pàcina 2003 Chianti Colli Senesi DCG, Pàcina (16,00 €)

Prodotto biologicamente da Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa a Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti in un'azienda agricola che produce anche olio e dove la famiglia è in grado di offrire anche ospitalità agrituristica. Uve 97% Sangiovese, e 3% Canaiolo e Ciliegiolo. Prodotto biologicamente Profumo di ciliegia con sapore intenso e persistente, ottimo con primi piatti tradizionali, carni rosse e formaggi stagionati. Gradazione alcolica: circa 14°.

Il Secondo di Pàcina 2005 Chianti Colli Senesi DCG, Pàcina (8,00 €)

Questo è il secondo vino dell'azienda di Pacina. Uve 97% Sangiovese e Canaiolo/Ciliegiolo Trebbiano/Malvasia del Chianti. Colore rosso rubino e profumo di frutti rossi freschi, è un vino dal sapore intenso e persistente. Ottimo vino da tavola per tutti i giorni da gustare a tutto pasto.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Podere 414 2007 Morellino di Scansano DOC, Podere 414 (12,00 €)

Prodotto da Mara e Simone Castelli a Magliano (Gr), il podere si chiama con il numero che l'ex ente di riforma fondiaria gli attribuì negli anni '60. Uve Sangiovese (85%), Ciliegiolo (8%), Alicante (4%) e Colorino (3%). Rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumo caratterizzato da aromi di frutta matura e percezioni secondarie di tono speziato con un discreto complemento di nota legnosa. Accompagna piatti di un certo spessore, carni rosse o cacciagione. Grad. Alc.: 13,5°.

Villa di Geggiano Chianti Classico DOCG, 2006 (18,00 €)

In conversione biologica. Vitigni 95/97% Sangiovese e il restante Cabernet Sauvignon. Rosso rubino intenso con aroma ricco e vellutato. Sentori di frutti rossi e note minerali; equilibrate sfumature di vaniglia e rovere. Si accompagna a risotti con funghi, carni alla brace, formaggi di media stagionatura.

Bandinello, IGT Toscana, Villa di Geggiano, 2006 (12,00 €)

In conversione biologica. Vitigni 60% Sangiovese, 20% Ciliegiolo, 20% Syrah. Rosso rubino brillante. Morbido ma con una buona freschezza, aroma fruttato ampio e equilibrato. Un vino con un eccezionale rapporto qualità prezzo. Si accompagna a primi piatti e carni rosse.

:::Marche:::

Castru Vecchiu 2003, Rosso Piceno DOC, Saputi (16,00 €)

Prodotto dalla famiglia Saputi che fonda la sua azienda agricola negli anni '60 attingendo dalle antiche tradizioni contadine marchigiane. L'azienda si estende nell'entroterra della provincia di Macerata a 30 km dal mare con alle spalle i monti Sibillini. Montepulciano (50%), Sangiovese (40%) e Merlot (10%). Il colore è rubino granato. Al naso evoca sentori di confettura di bosco con una punta erbacea tipica del Merlot. Il gusto è armonico, equilibrato e rotondo. Si abbina a brasati, arrostiti e cacciagione.

:::Campania:::

Serrone 2002, Taburno Rosso DOC, Nifo Sarrapochiello (12,00 €)

Uve Aglianico 60%, Piediroso 20%, Sangiovese 20%. Accompagna ottimamente arrostiti, cacciagione e formaggi a pasta dura. Gradazione alcolica: 13°.

:::Abruzzo:::

Perla Nera 2003 Montepulciano d'Abruzzo DOC, Chiusagrande (21,00 €)

Prodotto secondo il metodo dell'agricoltura biologica da Franco D'Eusanio, i cui vigneti si estendono per 40 ettari sulle colline Abruzzesi, a ridosso dei massicci della Majella e del Gran Sasso. Uve 100% Montepulciano d'Abruzzo. Colore intenso che



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

esalta la robustezza della passione mediterranea attraverso un processo di vinificazione a intensa estrazione. Accompagna primi importanti e carni in genere. Gradazione alcolica: 11,5°.

Tatà 2006 Montepulciano Cerasuolo D'Abruzzo DOC, Chiusagrande (9,00 €)

Vitigno 100% Montepulciano Cerasuolo d'Abruzzo. Accompagna antipasti di salumi, primi piatti e secondi leggeri di carni bianche, brodetti di pesce e formaggi freschi. Gradazione alcolica: 12°.

:::Molise:::

Ricupo 2005 Rosso del Molise DOC, Cantine D'Uva (10,00 €)

Prodotto a Larino, nell'entroterra della regione. L'azienda nasce nel '40 quando il nonno di Angelo D'Uva arriva come mezzadro. Da allora la tradizione viene tramandata di padre in figlio mantenendo impegno e passione per la terra e i suoi prodotti. Uve 100% Montepulciano. Colore rosso rubino intenso. Profumi intensi di ciliegia e prugna. In bocca è caldo e succoso, persistente. Al retrogusto torna la fruttuosità del naso assieme a lievi note speziate. Ottimo con la "Pampanella", piatto tipico regionale a base di carne di maiale condita con peperoncino dolce e piccante.

Gavio 2004 Terre degli Osci IGT, Cantine D'Uva (11,00 €)

Uve 90% Montepulciano e 10% Cabernet Sauvignon. Colore rosso rubino intenso. Profumi di prugna e frutti di sottobosco. In bocca è caldo e denso, con una corretta tannicità. Oltre ai piatti tipici molisani come ad esempio i cavatelli "ncatenate" si abbina a primi di pasta con condimenti complessi come la carbonara.

:::Puglia:::

Shabaka 2006, Primitivo di Puglia IGT, Tomas & Giesen (16,00 €)

Prodotto dalla Tomas & Giesen - enologi e agronomi specializzati nella viticoltura biologica certificata o derivata da tecniche colturali di piccoli produttori a Gioia del Colle (BA) nell'azienda di Erasmo Plantamura.. Vino prodotto biologicamente. Rosso rubino con riflessi violacei e sentori molto fruttati. Sapore pieno, armonico, morbido e fruttato. Accompagna carni o formaggi di media stagionatura. Gradazione alcolica 13,5°.

Primitivo 2004 Puglia IGT, Cristiano Guttarolo (20,00 €)

Prodotto dall'azienda vitivinicola Cristiano Guttarolo sull'altopiano delle Murge, in località Gioia del Colle (BA). Uve 100% Primitivo (vitigno autoctono che trova le sue origini proprio a Gioia del Colle). Accompagna salumi stagionati, sughi robusti, maiale e agnello, cacciagione con intingoli saporiti, formaggi ovini stagionati. Gradazione alcolica: 13,5°.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Negroamaro 2006, Castel del Monte DOC, Santa Lucia (12,00 €)

Colore rosso granata nei primi anni di vita, assume venature aranciate con l'affinamento in vetro. All'esame olfattivo presenta sentori fruttati, gusto morbido e vellutato di ciliegie rosse mature. Si accompagna a carni bianche, pesce azzurro in salsa, formaggi freschi o poco stagionati, minestre con legumi, salumi non piccanti. Ottimo a temperatura estiva.

Vigna del Melograno 2006, Castel del Monte DOC, Santa Lucia (12,00 €)

Prodotto da Santa Lucia, azienda a conduzione familiare il cui impegno nel vino risale al 1628. L'odierna gestione tecnica professionale dei vigneti è indirizzata a vinificazioni monovarietalì in purezza. 100% uva di Troia. Colore tipico delle prugne nere, al naso presenta sentori di frutta matura, ciliege e prugne rosse, ribes e lamponi. In bocca conferma sentori di frutti a bacca rossa con buona tannicità, delicatamente speziato. Accompagna piatti di carni di maiale arrosto, formaggi stagionati, salumi, pasta e minestre con legumi piccanti.

:::Sicilia:::

Karas 2006, IGT Sicilia, Tomas & Giesen (11,00 €)

Prodotto a Pachino (SR) dalla Tomas & Giesen - enologi e agronomi specializzati nella viticoltura biologica certificata o derivata da tecniche colturali di piccoli produttori. Vino biologico Uve 100% Nero D'Avola. Colore rosso vivo brillante, profumo di frutti rossi, lampone, cassis e sapore di conserve di frutta di bosco. Accompagna pesce in umido, carne, sughi, formaggio ragusano. Gradazione alcolica: 13,5°.

Terrafòco 2006, Sicilia IGT, Tenuta Falconieri (12,00 €)

Tenuta Falconieri nasce da un progetto del 2001 che trae le sue origini da una famiglia dalle forti tradizioni vitivinicole motivata da una profonda passione per la terra e la conservazione della natura. Siamo in una zona collinare nell'agro marsalese tra gli 80 e il 150 mt sul livello del mare.

La caratteristica prevalente di questo vino è rappresentata dalle note olfattive di frutti rossi e di sentori varietali. Al gusto è corposo, pieno e potente. La leggera astringenza gli conferisce personalità e incoraggia all'abbinamento ad una cucina di piatti dai sapori decisi. Grad. Alc: 13,5-14°.

:::Sardegna:::

Buio 2007 Rosso Carignano del Sulcis DOC, Cantine Mesa (16,00 €)

Meno Buio (versione 0,375 lt) (12,00 €)

Prodotto a Sant'Anna Arresi, nel territorio del Sulcis nell'estremità Sud-Ovest della regione da Gavino Sanna famosissimo ex pubblicitario sardo con Giuseppe Mele, imprenditore, Emanuele Porcina e Daniele Pintus viticoltori di esperienza e Piero Cella, enologo di successo. Rosso Carignano del Sulcis 100%. Colore rosso rubino con nuances granata a grande viscosità. Ampio al naso ed elegante con richiami a frutta rossa matura, geranio, pepe nero. In bocca entra lungo e di razza. Morbidezza e pronta beva in perfetta fusione con note balsamiche e tannini dolci. Ottimo con carni



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

rosse alla brace, pesci grassi, primi piatti di selvaggina da piuma. Disponibile anche in bottiglia Meno Buio da 500 ml.

Buio Buio 2006 Rosso Isola dei Nuraghi IGT, Cantine Mesa (23,00 €)

Rosso Carignano del Sulcis 100%. Colore rosso rubino scarico con riflessi ciliegia. Buona intensità, media ampiezza, note fresche di frutta fresca e fiori insieme a spezie e legni nuovi. Sapore pieno ricco e appagante, con tannini morbidi. Si abbina a cacciagione a pelo, cinghiale in agrodolce, formaggi importanti stagionati.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

I VINI SPUMANTI

:::Lombardia:::

Solci's Spumante Brut Champenois, Angelo Solci (18,00 €)

Prodotto nella zona della Valle Versa nell'Oltrepò Pavese e Chardonnay del Trentino. Le uve sono un assemblaggio di Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%. Color giallo paglierino dorato con perlage fine e persistente. Al naso dà immediata sensazione fruttata e dei lieviti e finisce con delicata pasticceria. Secco e vivace ma contemporaneamente equilibrato e di buon corpo.

:::Piemonte:::

Spumante Brut, Antonio Deltetto (20,00 €)

Prodotto nei vari comuni del Roero. L'azienda viene fondata da Carlo Deltetto a Canale, capitale storica del Roero nel '53. Il figlio Antonio entrò a farne parte nel '77 dando nuovo impulso alla sperimentazione in cantina sempre nel rispetto della tradizione. Ancora oggi se ne occupa personalmente con tutta la famiglia. Uve 50% Pinot Nero e 50% Chardonnay. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, molto secco (zuccheri 5g/l), ampio ed equilibrato in bocca con un finale molto lungo. Perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche ma si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci.

Spumante Extra Brut Riserva, Antonio Deltetto (25,00 €)

Uve 50% Pinot Nero e 50% Chardonnay. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, profumi di crosta di pane e scorza di lievito, secco (zuccheri 8g/l), sapido ed equilibrato in bocca. perfetto come aperitivo, con crostacei e ostriche, si abbina soprattutto con antipasti e primi piatti.

:::Veneto:::

Soave Spumante Brut, Azienda Agricola Coffele Alberto (15,00 €)

Prodotto nella zona collinare Classica in località di Castelcerino di Soave dai fratelli Chiara e Alberto. L'azienda è stata fondata nel 1971 ma la famiglia produceva vino già a metà '800 nella stessa cantina usata ancora oggi, all'interno delle mura di Soave. Uve Garganega 100%. Colore giallo paglierino brillante, luminescente; effervescenza abbondante, spuma bianca persistente, perlage lungo a grana fine; al naso il vino presenta una fresca sottigliezza che richiama i fiori bianchi, piacevole sentore di mandorla dolce. Sapore secco, con buona sapidità, strutturato e persistente. Equilibrato con gradevole retrogusto ammandorlato. Piacevole come aperitivo, adatto per pasteggiare a bollicine. Temperatura di servizio: 8°-9°C.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

Prosecco Spumante Brut, Azienda Agricola Biologica Giol (15,00 €)

Da agricoltura biologica. Giallo paglierino scarico con riflessi che tendono al verde. Bouquet marcato in cui risaltano note fruttate di mela verde, nonché il fiore d'acacia, la scorza di pane e il lievito. Si accompagna bene anche con primi piatti e pesce non grasso cucinato alla griglia. Servire a 8-10°.

Degan Prosecco VSAQ Brut, Vinlux (11,00 €)

Prodotto dalla cantina Val d'Oca che si trova sulla fascia collinare fra Asolo e Conegliano alle pendici delle Prealpi Trevigiane. Le uve, Prosecco per il 90%, sono conferite da soci apportatori di oltre 600 ettari.

Vino con buona struttura elegante e profumato, con sentori floreali. Ha il giusto equilibrio di acidità e morbidezza, risulta altamente digeribile, con perlage fine e persistente. Ottimo come aperitivo, regge bene a tutto pasto, o in abbinamento con antipasti freddi e caldi di pesce e primi piatti in genere. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8\10°.

Prosecco Sur Lie Frizzante, Casa Coste Piane (12,00 €)

Prodotto da Loris Follador in provincia di Treviso. Uve Prosecco. Colore giallo paglierino scarico con profumo di pera e mela renetta, al gusto si presenta secco con sentori di lievito e crosta di pane. Perlage morbido e non invadente. Si abbina con primi piatti preferibilmente a base di pesce. Meglio refrigerarlo in ghiaccio anziché in frigorifero.

San Venanzio Extra Dry, Casa Coste Piane (13,00 €)

Uve Prosecco. Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e profumo di fiori come il glicine, mela golden e pera. Gusto delicato. Si abbina aperitivo o a fine pasto con i dolci. Meglio refrigerarlo in ghiaccio anziché in frigorifero.

Prosecco Valdobbiadene DOC Spago, Cantine Vedova (10,00 €)

Ottenuto da uve Prosecco DOC 100% "Spago" è ideale come aperitivo. Di colore giallo paglierino si presenta con un perlage fine e persistente e con un profumo delicatamente fruttato con note di acacia e rosa e intarsi di mela renetta; il gusto fresco e fragrante, al palato lo rendono gradevole ed armonico facile da abbinare. Queste bottiglie portano lo spago come omaggio alla tradizione di un tempo e alla storia del Prosecco. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8\10°.

Prosecco Valdobbiadene DOC Extra Dry, Cantine Vedova (12,00 €)

La selezione di raffinate uve prosecco DOC 100% consente di ottenere uno spumante fine, in cui le caratteristiche peculiari del vitigno sono espresse al massimo livello: il colore è giallo paglierino brillante, l'aroma è quello tipico e inconfondibile della mela acerba, con sentori di frutta esotica che sfumano nel floreale intenso. Gusto morbido e vellutato e con un esplosione di fini bollicine, ideale per l'aperitivo e per accompagnare antipasti e dolci. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 8\10°.

I VINI DA DESSERT O DA MEDITAZIONE



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

:::Veneto:::

Torcolato 2002, Breganze DOC, Firmino Miotti (35,00 €)

Azienda a conduzione familiare situata a nord di Breganze. I vigneti si estendono per 5 ettari sulla collina di origine vulcanica di Santa Lucia. Uve 85% Vespaiole, 10% Tocai, 5% Pedevenda. Colore dell'oro, aroma intenso e fruttato, ampio, lungo e avvolgente in bocca. Eccellente da solo o con formaggi erborinati o molto saporiti, piccola pasticceria e dolci secchi. Gradazione alcolica 13 °.

Recioto 2003, La Biancara di Angiolino Maule (35,00 €)

Vino prodotto da Angiolino Maule secondo il metodo dell'agricoltura biodinamica senza alcun utilizzo della chimica, ne' in vigna, ne' in cantina. Uve 100%. Oro antico con sfumature ambrate con sentori di scorze di agrumi, uva passa e zenzero. Al palato sorprende per l'equilibrio e per la struttura sorretta da una decisa tannicità. Ruvidezza della Garganega che rimane in questo vino restituendo le caratteristiche ereditate dal suolo vulcanico di Gambellara. Accompagna formaggi piccanti o dolci secchi. Gradazione alcolica 14°.

:::Toscana:::

Vinsanto del Chianti DOC 1998, Podere il Palazzino (28,00 €)

Prodotto da Alessandro e Andrea Sderci nelle vigne intorno alla chiesa di Monti in Chianti, vicino Gaiole. Uve 100% Sangiovese. Uve Malvasia Bianca e Trebbiano Toscano. Colore giallo oro carico, profumi di frutta secca (albicocca) intensi e persistenti, sapore dolce e armonico per la giusta presenza della componente acida. Ottimo accompagnamento per dolci e biscotti secchi. Gradazione alcolica: 15°.

Vinsanto del Chianti DOC 1998, Pàcina (26,00 €)

Prodotto biologicamente da Giovanna Tiezzi e Stefano Borsa a Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti in un'azienda agricola che produce anche olio e dove la famiglia è in grado di offrire anche ospitalità agrituristica. Uve Trebbiano e Malvasia del Chianti. Colore ambrato, profumi di frutta secca, albicocca, mandorla, uvetta e sapore caldo, pieno ed avvolgente. Ottimo fuori pasto o con dolci secchi.

:::Campania:::

Sarriano 2004, Beneventano IGT, Nifo Sarrapochiello (26,00 €)

Prodotto nel comprensorio del Taburno (BN) secondo il metodo dell'agricoltura biologica. Uve Falanghina 100%. Si abbina a formaggi erborinati e dolci di frutta secca. Gradazione alcolica 14°.



viale bligny 3, Milano - Tel. 02 87388200 - info@demetria.it

:::Puglia:::

Gazza Rubina 2005, Puglia IGT, Santa Lucia (17,00 €)

Prodotto da Santa Lucia, azienda a conduzione familiare il cui impegno nel vino risale al 1628. L'odierna gestione tecnica professionale dei vigneti è indirizzata a vinificazioni monovarietalì in purezza. Colore rosso rubino cupo con venature aranciate. All'esame olfattivo si presenta ampio con sentori di rose, albicocche e confettura. Di gusto dolce morbido e armonico. Ideale per accompagnare cioccolato, dolci alle mandorle o il sigaro.

:::Sardegna:::

Orodo 2007 di uve stramature, Cantine Mesa (35,00 €)

Prodotto a Sant'Anna Arresi, nel territorio del Sulcis nell'estremità Sud-Ovest della regione da Gavino Sanna famosissimo ex pubblicitario sardo con Giuseppe Mele, imprenditore, Emanuele Porcina e Daniele Pintus viticoltori di esperienza e Piero Cella, enologo di successo. Colore ambrato con note vivaci e dorate. Profumo molto intenso ampio in cui spiccano note floreali come la rosa. Richiami di vaniglia e caramello e note di frutti mature ed esotici. Morbido all'ingresso con nota calda accompagnata da piacevole acidità. Finale pulito. Si abbina a dolci al cucchiaio, pasticceria secca. Interessante l'abbinamento a formaggi stagionati ed erborinati.

Aggiornamento novembre 2009