

Carta dei vini

Pupury
Piaceri & sapori
a tavola

Vini Bianchi

Blangè

€..30,00

produttore **Ceretto**

vitigni arneis

vinificazione acciaio termocontrollata.

tipologia Doc

regione Piemonte

Colore giallo paglierino, con profumi articolati riconducibili a fiori e frutti bianchi maturi. Al palato è di buona persistenza e rotondità che equilibrano la vena acida.

Pinot Grigio Collio

€..27,00

produttore **Felluga Marco**

vitigni pinot grigio

vinificazione acciaio termocontrollato ed affinato in bottiglia

tipologia Doc

regione Friuli

Giallo paglierino, cristallino al naso è abbastanza intenso, fruttato e floreale. In bocca è ben costruito con sapidità e freschezza contrapposte in giusta misura alle morbidezze. Finale abbastanza persistente.

Sauvignon Collio

€..25,00

produttore **Felluga Marco**

vitigni sauvignon

vinificazione acciaio

tipologia Doc

regione Friuli

Giallo paglierino scarico, lucente e cristallino ha intensi ma fini profumi tipici del vitigno quali la foglia di salvia, menta ed il peperone ma anche fiori e frutti; gusto deciso con buona contrapposizione tra freschezza e morbidezza.

Capsula Viola (galestro) cl. 375

€..9,00

produttore **Antinori Marchesi**

vitigni trebbiano 60%, chardonnay 40%

vinificazione acciaio

tipologia igt

regione Toscana

Di colore paglierino scarico, ha profumo floreale con note di acacia e biancospino, una gradevole nota fruttata di frutti a pasta bianca. Al gusto risulta equilibrato, sapido con viva freschezza ed un finale leggermente ammandorlato.

Falanghina del Sannio

€..20,00

produttore **Mastroberardino**

vitigni falanghina

vinificazione acciaio

tipologia Doc

regione Campania

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini, ha intensi profumi fruttati con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Al gusto ha una spiccata vena acida ben equilibrata con la sua struttura e corrispondenza gustolfattiva: finale persistente.

Fiano di Avellino

€..28,00

produttore **Mastroberardino**
vitigni fiano
vinificazione acciaio

tipologia Docg
regione Campania

Classico color giallo paglierino carico, cristallino e di buona consistenza si presenta con delicati profumi fruttati di frutta a polpa bianca su un sottofondo floreale: In bocca è ben strutturato con un pregevole equilibrio.

Greco di Tufo

€..25,00

produttore **Mastroberardino**
vitigni greco di tufo
vinificazione acciaio termocontrollata.

tipologia Doc
regione Campania

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di attraente luminosità. La fase olfattiva è caratterizzata da profumi floreali di zagara e fruttati di mandorla. Al palato è asciutto, armonico e di buona persistenza con finale leggermente speziato.

Vini Rossi

Inferno Valtellina Superiore

€..28,00

produttore **Conti Sertoli Salis**
vitigni nebbiolo
vinificazione acciaio e barrique

tipologia Docg
regione Lombardia

Rosso rubino intenso con netti fruttati di frutti rossi e fini note floreali di viola. Al gusto è fresco con tannino ruvido ma non amaro; vino asciutto e di carattere.

Sassella Valtellina Superiore

€..25,00

produttore **Conti Sertoli Salis**
vitigni nebbiolo
vinificazione botte grande

tipologia Docg
regione Lombardia

Rosso rubino intenso, consistente, è complesso: intensi sentori fruttati, floreali ed eterei lasciano trasparire la nocciola essiccata e la rosa appassita. In bocca è di corpo con caratteristica tannicità ed un finale persistente con sensazioni speziate.

Bernarda

€..20,00

produttore **Cabanon Fattoria**
vitigni Bonarda (50%) , Vespolina (30%) e Croatina
vinificazione acciaio

tipologia igt
regione Lombardia

Granato con riflessi purpurei: naso ampio, etereo con note di frutta sottospirito enfatizzate dalla spuma cremosa . In bocca è caldo, dominato da aromi di frutta rossa e fiori appassiti , retrogusto ricco di umori autunnali di muschio e di argilla.

Bonarda

€..20,00

produttore **Cabanon Fattoria**
vitigni uva rara
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Lombardia

Di colore rubino carico, ha un profumo caratteristico ben pronunciato e persistente. E' un vino pieno, corposo e morbido.

Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

€..90,00

produttore **Braida**
vitigni barbera
vinificazione acciaio,barrique ed affinato in bottiglia

tipologia Doc
regione Piemonte

Colore rosso rubino di buona intensità, limpido e consistente. Il naso di media finezza è intenso e abbastanza complesso, profumi speziati, leggermente tostati e di piccola frutta rossa. In bocca è vino d'impatto, di buona struttura e persistenza.

Barbaresco

€..45,00

produttore **Prunotto**
vitigni nebbiolo
vinificazione barrique di secondo passaggio

tipologia Docg
regione Piemonte

Rosso granato fitto, consistente ha un naso opulento ed ampissimo, parte con frutti quali mora, marasca, prugna e continua con aromi speziati come cacao, pepe nero e leggera vaniglia. Di grande struttura ha tannini decisi non invadenti.

Barolo

€..50,00

produttore **Prunotto**
vitigni nebbiolo

tipologia Docg
regione Piemonte

vinificazione barrique di secondo passaggio

Rosso granato scuro, consistente ha un naso ampio, stratificato, si riconoscono mora, marasca, prugna, aromi speziati di cacao, di pepe nero, di vaniglia. Ha tannini potenti ma arrotondati, di piacevole fattura, ottima freschezza in un piacevole equilibrio

Barolo Serralunga d'Alba

€..45,00

produttore **Fontanafredda**
vitigni nebbiolo

tipologia Docg
regione Piemonte

vinificazione acciaio e barrique

Rosso granato intenso, fini sentori di viola su una macedonia di piccoli frutti rossi e ciliegia sotto spirito. Di corpo, in bocca è avvolgente con tannini abbastanza morbidi: ottima persistenza gustolfattiva.

Dolcetto d'Alba Freisa

€..18,00

produttore **Fontanafredda**
vitigni dolcetto

tipologia Doc
regione Piemonte

vinificazione acciaio e barrique

Rosso rubino di buona intensità, all'esame olfattivo propone fruttati di ribes, lampone e ciliegia con una leggerissima speziatura dolce. Al gusto è morbido e la sua avvolgenza è solcata da un giusto tannino.

Ciabot della Luna Barbera d'Alba

€..25,00

produttore **Gianni Voerzio**
vitigni barbera

tipologia Doc
regione Piemonte

vinificazione acciaio e botte grande

Colore rubino fitto; al naso sentori vinosi e fruttati su note speziate leggere. Vino complesso che si lascia con un finale molto persistente.

Dolcetto d'Alba Rocchettevino

€..25,00

produttore **Gianni Voerzio**
vitigni dolcetto

tipologia Doc
regione Piemonte

vinificazione acciaio

Rubino scuro, abbastanza consistente; fruttato e vinoso, al gusto risulta equilibrato, con tannini morbidi e di media persistenza.

Freisa Langhe Sotto i Bastioni

€..25,00

produttore **Gianni Voerzio**
vitigni freisa

tipologia Doc
regione Piemonte

vinificazione acciaio

Rubino, profumi accattivanti di frutti rossi con note di mandorla amara, ha tannini in evidenza con un finale abbastanza persistente con ricordo amarognolo.

Monpertone

€..25,00

produttore **Prunotto**
vitigni Barbera 60% - Syrah 40%

tipologia Doc
regione Piemonte

vinificazione fermentazione in legno da 50 Hl, affinato barrique

Colore rosso rubino molto profondo con riflessi viola. Profumo ricco di frutta, soprattutto prugna e ciliegia con note di viola, sentore di spezie e caffè. In bocca è avvolgente, denso ricco di tannini morbidi, eleganti e persistenti.

Nebbiolo d'Alba Marne Brune

€..28,00

produttore **Fontanafredda**
vitigni nebbiolo
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Piemonte

Rubino carico con leggerissimi riflessi granati ha un naso intenso con fruttati rossi evoluti verso la confettura. In bocca è di struttura, con discreto equilibrio e tannini in evidenza.

Nebbiolo Ciabot della Luna

€..35,00

produttore **Gianni Voerzio**
vitigni nebbiolo
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Piemonte

Rubino fitto con riflessi granato, di impatto olfattivo intenso, con frutti rossi posti in evidenza su sfondo di fiori appassiti. Strutturato, di carattere, è tannico equilibrato da giusta vena alcolica.

Pinot Nero Meczan

€..28,00

produttore **Hofstatter**
vitigni pinot noir
vinificazione acciaio e barrique

tipologia Doc
regione Alto Adige

Bellissimo color rosso rubino con profumi raffinati di piccoli frutti a bacca nera maturi contornati da leggere e delicate speziature. In bocca è equilibrato con tannini eleganti ed una bella vena acida. Persistente il finale.

Marzemino

€..18,00

produttore **Mezzacorona**
vitigni marzemino
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Trentino

Rosso porpora con fruttati in evidenza su uno sfondo lievemente floreale ed erbaceo. Mediamente consistente ma franco e fresco, con tannini morbidi: finale attraversato da toni minerali.

Teroldego Rotaliano Firmian

€..18,00

produttore **Mezzacorona**
vitigni teroldego
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Trentino

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo intenso, ricco di sfumature che ricordano i frutti di bosco, in particolare si riconoscono mirtillo, mora e lampone. Gusto secco, fresco con tannini vellutati, finale persistente.

Corvini

€..22,00

produttore **Zenato Az.Ag.**
vitigni merlot e corvina
vinificazione barrique

tipologia igt
regione Veneto

Colore rosso rubino, al naso sensazione di frutta rossa (mora e marasca). Al gusto di forte mineralità e freschezza della Corvina si aggiungono e completano la grassezza e la dolcezza dei tannini del Merlot.

Domini Veneti Amarone della Valpolicella

€..45,00

produttore **Cantina Valpolicella Negrar**
vitigni Corvina 70%, corvinone 15%, rondinella
vinificazione botte grande

tipologia Doc
regione Veneto

Rosso granato compatto, naso intenso, etereo, fruttato: prugna secca, amarena sotto spirito, spezie dolci. Strutturato ha gusto secco, fresco con tannini morbidi ed un finale molto persistente.

Ripassa Valpolicella Superiore

€..35,00

produttore **Zenato Az.Ag.**
vitigni Corvina, rondinella, Molinara
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Veneto

Dopo essere "ripassato" sulle vinacce dell'amarone ed aver avuto una seconda fermentazione ne risulta un vino assai strutturato, con profumi non delicati ma decisi, caldo con un finale persistente.

Cabernet Sauvignon

€..16,00

produttore **San Simone**
vitigni cabernet sauvignon
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Friuli

Colore rosso rubino e profumo intenso, fruttato di frutti rossi con sfumature di lampone. Di corpo, ha una bella struttura e piacevole finezza. Al palato è fresco e sapido con tannino vellutato.

Refosco dal Peduncolo Rosso

€..16,00

produttore **San Simone**
vitigni refosco dal peduncolo rosso
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Friuli

Rubino carico con aromi franchi, tipici del vitigno; vinoso con sentori di frutti di bosco in bocca ha buona struttura, ben tannico si lascia con un finale leggermente amarognolo.

Vertigo

€..33,00

produttore **Felluga Livio**
vitigni 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon
vinificazione acciaio + 12 mesi barrique francese

tipologia igt
regione Friuli

Color rosso rubino fitto con profumo ampio, intenso, elegante, molto fruttato e sentori di bacche rosse del sottobosco con speziature dolci e persistenti. Al gusto è pieno, morbido, strutturato, con tannini dolci in equilibrio con l'acidità.

Brunello di Montalcino

€..65,00

produttore **Banfi**
vitigni sangiovese grosso
vinificazione acciaio e barrique

tipologia Docg
regione Toscana

Rosso rubino perfetto, si apre al naso con sentori di grande finezza : amarena, ribes, cacao, vaniglia, tabacco, balsamico e nota minerale. La bocca rispecchia esattamente il naso con altrettanto equilibrio.

Brunello di Montalcino Pian delle Vigne

€..90,00

produttore **Antinori Marchesi**
vitigni sangiovese
vinificazione acciaio ed affinamento in rovere 2 anni

tipologia Docg
regione Toscana

Rosso rubino intenso con riflessi granati, profumi intensi e complessi, fruttati con note di ciliegia e mora, sentori di vaniglia, caffè e cioccolato scuro. Ottima struttura, equilibrato con morbidi e vellutati tannini, finale persistente con nota balsamica

Brunello di Montalcino

€..50,00

produttore **Fattoria dei Barbi**
vitigni sangiovese grosso
vinificazione botte grande

tipologia Docg
regione Toscana

Rosso rubino con riflessi granato, molto limpido. All'olfatto, così come al palato, si distingue per l'eleganza e l'equilibrio con percezioni fruttate di piccoli frutti rossi ed una leggerissima vena balsamica.

Cabrea Il Borgo

€..70,00

produttore **Folonari Tenute**
vitigni sangiovese: 70%,cabernet sauvignon: 30%.
vinificazione acciaio e barrique

tipologia igt
regione Toscana

Color rosso rubino vivo, complessi ed intensi profumi che spaziano dai fruttati rossi agli speziati con particolare riferimento al cuoio ed alla pelliccia. Ben strutturato, in bocca ha tannini vellutati e doti di sapidità e freschezza.

Ceccante Il Grillesino

€..24,00

produttore **Il Grillesino - Compagnia del Vino**
vitigni sangiovese e cabernet sauvignon
vinificazione barrique

tipologia igt
regione Toscana

color rubino fitto e grande complessità olfattiva: frutti rossi e note erbacee su speziature dolci di vaniglia, caffè e cioccolato. Equilibrato, con tannini ben levigati, è dilunga persistenza gustolfattiva.

Chianti Classico

€..22,00

produttore **Banfi**
vitigni sangiovese e canaiolo
vinificazione acciaio e botte grande

tipologia Docg
regione Toscana

Bel colore rubino con pruinosi sentori di frutti di sottobosco, fragola e lampone addolciti da note di ciliegia matura e fini speziature dolci. In bocca è caldo e fresco, con un tannino garbato; ha un finale persistente.

Chianti Classico Castello di Fonterutoli

€..30,00

produttore **Marchesi Mazzei**
vitigni sangiovese
vinificazione acciaio e botte grande

tipologia Docg
regione Toscana

Bel colore rosso rubino intensi profumi fruttati e leggere note balsamiche con dolci speziature. In bocca è sapientemente giocato con tannini in evidenza accompagnati da avvolgente morbidezza, di buona struttura ha un finale lunghissimo.

Chianti Classico Riserva

€..35,00

produttore **Antinori Marchesi**
vitigni Sangiovese e canaiolo
vinificazione acciaio termocontrollato ed affinato in bottiglia

tipologia Docg
regione Toscana

Rosso rubino, abbastanza consistente con intensi fruttati di piccola frutta rossa ed una leggera nota balsamica. In bocca è di corpo, caldo, abbastanza tannico e fresco con buon equilibrio e discreta persistenza gustolfattiva.

Il Bruciato

€..30,00

produttore Antinori Marchesi **tipologia** Doc
vitigni 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% **regione** Toscana
vinificazione acciaio e barrique

Al naso presenta fragranti note fruttate tra le quali predomina la prugna, seguite da leggeri sentori di menta e te verde. Al palato ha un ingresso pieno, corposo, con tannini vellutati e un lungo e sapido finale.

Morellino di Scansano

€..16,00

produttore Rocca delle Macie **tipologia** Doc
vitigni Sangiovese 90%, Cabernet 5%, Merlot 5%. **regione** Toscana
vinificazione acciaio

Colore rosso rubino brillante con profumo netto, gradevolmente vinoso, spiccati sentori di frutti rossi maturi; ha sapore secco, morbido, di buona struttura, con tannini vellutati ottima la persistenza aromatica finale.

Rosso di Montalcino

€..30,00

produttore Banfi **tipologia** Doc
vitigni sangiovese grosso **regione** Toscana
vinificazione barrique 50% e botti di Slavonia 50%

Rosso rubino concentrato con caratterizzazione di profumi dolci riconducibili a ciliegia, vaniglia, cacao, tabacco con note balsamiche. In bocca è caldo, fresco e tannico con ottimo equilibrio ed una gradevole persistenza.

Santa Cristina

€..15,00

Santa Cristina cl. 375

€...9,00

produttore Antinori Marchesi **tipologia** igt
vitigni sangiovese 90%, merlot 10% **regione** Toscana
vinificazione acciaio e botte di Slavonia

Rosso rubino è decisamente fruttato di frutti rossi e maturi con riconoscimenti di ciliegia e lampone con gentili note di dolce speziatura. In bocca è caldo con un buon tannino ed una discreta persistenza gustofattiva.

Sassoalloro

€..45,00

produttore Biondi Santi **tipologia** vdt
vitigni sangiovese **regione** Toscana
vinificazione acciaio e barrique

Rosso rubino, consistente ha fruttati di frutti rossi come ciliegia e lampone con nota balsamica e dolcemente speziata. In bocca è caldo, sapido e giustamente tannico con una buona freschezza.

Tignanello

€..75,00

produttore Antinori Marchesi **tipologia** igt
vitigni sangiovese 80%, cabernet sauv. 15%, **regione** Toscana
vinificazione botte grande e barrique

Rosso rubino esprime la tipicità del sangiovese attraverso il balsamico, con un fruttato netto di frutti rossi ed una dolce speziatura vanigliata. In bocca è elegante con tannini evoluti e di molta persistenza.

Orgiolo Lacrima di Morro d'Alba

€..22,00

produttore **Marotti Campi Giovanni e Francesca**
vitigni lacrima
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Marche

Rosso rubino con sfumature violacee, consistente, vinoso ed intenso, offre sentori di viola, lampone e pepe rosa con note muschiate. Con tannino delicato, ha freschezza ben dosata con un finale leggermente ammandorlato.

Lacryma Christi

€..18,00

produttore **Feudi di San Gregorio**
vitigni Aglianico e Piediroso
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Campania

Ha un colore rosso rubino, al naso evidenti note di frutta rossa appena colta. In bocca si avverte un equilibrio fra la freschezza e la morbidezza, con piacevole fondo di piccoli frutti di bosco freschi ed un dolce tannino.

Rubrato

€..18,00

produttore **Feudi di San Gregorio**
vitigni aglianico
vinificazione acciaio e botte grande di rovere

tipologia igt
regione Campania

Ha colore rosso rubino brillante con profumo intenso e fragrante di frutti rossi come ciliegia e lampone con fine speziatura e accenni lievi di tostato. Al gusto è ben equilibrato, morbido con un gradevole finale di confettura.

Taurasi

€..35,00

produttore **Feudi di San Gregorio**
vitigni aglianico
vinificazione barrique di media tostatura

tipologia Docg
regione Campania

Rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.

Negroamaro Salento

€..16,00

produttore **San Marzano cantine**
vitigni negro amaro
vinificazione acciaio

tipologia igt
regione Puglia

Colore di porpora intensa con riflessi nero-violacei, fitto, note decise di mora e ribes nero al naso, persistenti anche al gusto-aroma. Vellutato al tatto, rivela nitidamente i sapori del vitigno.

Primitivo di Manduria

€..18,00

produttore **San Marzano cantine**
vitigni primitivo
vinificazione acciaio

tipologia Doc
regione Puglia

Colore rosso rubino molto fitto, profumo intenso, suadente, con richiami di ciliegie arricchito da piacevoli note di chiodi di garofano. Vino di corpo robusto, dall'attacco piacevolmente morbido, si rivela infine complesso e colpisce per la sua freschezza

Nero d'Avola Fondo Filara

€..18,00

produttore **Cantine Nicosia s.r.l.**
vitigni nero d'Avola
vinificazione acciaio e botte grande

tipologia igt
regione Sicilia

Rosso rubino intenso, naso ricco e persistente con note caratteristiche di ciliegia ed amarena. Al gusto è fresco, con tannini morbidi, piacevoli, si lascia con retrogusto fruttato.

Vino Rosato

Scalabrone

€.28,00

produttore Antinori Marchesi

tipologia Doc

vitigni cabernet sauvignon 40%, merlot 40%, syrah

regione Toscana

vinificazione acciaio

Colore rosa chiaro intenso, ha profumi fruttati di piccola frutta rossa con aromi di fragola in primo piano. Al palato è leggero, ben bilanciato con un delicato finale ammandorlato.

Vini Spumanti

Berlucchi Cellarius Brut

€.40,00

produttore Berlucchi

vitigni chardonnay, pinot bianco, pinot nero

vinificazione metodo classico

Colore giallo paglierino, brillante con perlage fine. Fragrante con sentori di crosta di pane e fiori bianchi. Al palato evidenzia una caratteristica, spiccata acidità. E' di buona persistenza e acidità.

tipologia Docg

regione Lombardia

Franciacorta Brut

€.40,00

produttore Contadi Castaldi

vitigni chardonnay 85%, pinot bianco 15%

vinificazione metodo classico

Colore giallo paglierino brillante, ottimo perlage con fini aromi fragranti di lieviti, fruttati di frutta secca: in bocca gradevolmente fresco con buona persistenza.

tipologia Docg

regione Lombardia

Max Rosè Berlucchi Cuvée Imperiale

€.40,00

produttore Berlucchi

vitigni chardonnay, pinot noir

vinificazione metodo classico

Il colore è una bellissima nuance rosa delicato con un fine e persistente perlage. Al naso si presenta con eleganti sfumature di fiori e piccoli frutti rossi abbinati a fragranti note di lievito. Al palato risulta vivace e stuzzicante, di buona sapidità

tipologia Docg

regione Lombardia

Prosecco di Valdobbiadene

€.16,00

produttore De Faveri

vitigni prosecco

vinificazione metodo charmat

Brillante paglierino con spuma abbastanza cremosa e persistente. Profumi intensi che ricordano i fiori primaverili. Secco, fragrante di gusto, ha morbidezze in evidenza ed un piacevole finale.

tipologia Docg

regione Veneto

Vino da dessert

Passito

Color oro antico, naso intenso ma raffinato, ha sentori muschiati con note di miele e limone candito. Dolce, avvolgente con una nota fresca acidità che lo rende piacevolmente gradevole; grande la persistenza finale.