

CENTRALE

b e d a n d p i z z a . c o m

00

€2,00 extra



€1,50 extra



€1,50 extra



Tutte le nostre pizze sono preparate con farina ottenuta dalla macinatura a pietra di cereali provenienti esclusivamente da agricoltura biologica

Oltre alla classica pizza con farina bianca potete scegliere...

Alle unsere Pizza werden mit Mehl ausschließlich aus biologischen Anbau gemacht. Das Korn wird mit Steinmühle gemachten.

Neben dem klassischen Pizza mit weißem Mehl, können Sie ...

Pizza con farina "in Forma pizza"

Una miscela di farine che racchiude straordinarie proprietà nutrizionali e funzionali con circa il 50% di calorie in meno rispetto ad una Pizza tradizionale realizzata con farina raffinata "00".

- ✓ totalmente biologico ed esente da OGM = il massimo delle proprietà naturali per ridurre al minimo le intolleranze;
- ✓ Kamut e Farro macinati esclusivamente a pietra = per conservarne intatti i principi funzionali;
- ✓ lievitazione con "pasta madre" = per attivare un processo fisiologico che trasforma alcune componenti del glutine, rendendolo quindi più digeribile;
- ✓ arricchito con Soia micronizzata = per ridurre i carboidrati complessivi e aumentare il contenuto di proteine vegetali.

Quest'ultimo aspetto risulta molto importante perché provoca una più moderata risposta glicemica, rendendolo ideale anche per persone affette da diabete o per chi intende mantenere sotto controllo il proprio peso corporeo. Infine, favorisce l'assunzione di sostanze funzionali molto importanti per il nostro equilibrio biologico come fibre, vitamine, polifenoli e isoflavoni. Il risultato è una Pizza dal gusto piacevolissimo, estremamente leggera e fragrante, guarnita con condimenti ideali ad esaltarne il gusto e la elevatissima digeribilità.

Pizza con farina di FARRO

il farro è un antico cereale forte e puro, ricco di vitamine a, b, c, e, fibre e sali minerali, ricco, proteico e altamente digeribile.

Pizza Teig mit DINKELMEHL

der dinkel ist ein altes resistentes und reines getreide, er ist reich an vitaminen a, b, c, eisen und mineralsalzen, dinkel hat einen hohen kleberanteil und ein nussartiges aroma.

Pizza con farina di Kamut

il kamut è un antenato del grano duro. il suo gusto è piacevole ed intenso, ricco in proteine, selenio, aminoacidi, vitamine e minerali, facilmente digeribile.

Pizza Teig mit KAMUTMEHL

das kamut ist ein vorfahre des hartweizen eine angenehme besonderheit ist sein geschmack reich in eiweiß, aminosäuren, vitamine, mineralstoffe, selenium und ungesättigte fettsäuren.

Olio Extravergine VIVERE,

L'olio che trovate in tavola, prodotto dall'azienda agricola di famiglia è stato premiato con la medaglia d'ARGENTO, per la categoria fruttato medio, alla prestigiosa rassegna internazionale "Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2012" che a visto partecipare più di 600 oli provenienti da tutto il mondo. Nella stessa competizione è stata premiata con l'oro l'etichetta, nella categoria "Art/Illustration". Per l'uso originale dell'illustrazione come elemento trainante del package design

Extra Virgin Olive Oil VIVERE

The oil that you find on the table, produced by the farm family, was awarded the SILVER medal for the category medium fruity, at the prestigious international exhibition "Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2012" There are more than 600 entries this year. In the same competition, the label, was awarded with the gold medal, in the category Art/Illustration. Use of original illustration as the driving element of the package design

O1

PIZZE

- €. 6,50 **MARGHERITA**
pomodoro, mozzarella
tomaten, mozzarella
- €. 6,50 **CALABRESE**
mozzarella, aglio, peperoncino
mozzarella, knoblauch, scharfer paprika pulver (ohne tomaten)
- €7,50 **NAPOLI**
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
tomaten, mozzarella, sardellen, origano
- €. 6,90 **MARINARA**
pomodoro, olive, aglio, origano
tomaten, oliven, knoblauch,origano (ohne mozzarella)
- €. 8,00 **ROMANA**
pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano
tomaten, mozzarella, kapern, sardellen, origano
- €. 7,00 **PUGLIESE**
pomodoro, mozzarella, cipolle
tomaten, mozzarella, zwiebeln
- €. 8,00 **PEPERONI**
pomodoro, mozzarella, peperoni
tomaten, mozzarella, paprika
- €. 8,50 **DIAVOLA**
pomodoro, mozzarella, salamino piccante
tomaten, mozzarella, scharfe salami
- €. 8,50 **PROSCIUTTO**
pomodoro, mozzarella, prosciutto
tomaten, mozzarella, schincken
- €. 8,50 **FUNGHI**
pomodoro, mozzarella, funghi
tomaten, mozzarella, pilze
- €. 8,80 **GORGONZOLA**
pomodoro, mozzarella, gorgonzola
tomaten, mozzarella, gorgonzola
- €. 8,80 **MELANZANE**
pomodoro, mozzarella, melanzane
tomaten, mozzarella, auberginen
- €. 8,50 **VIENNESE**
pomodoro, mozzarella, wurstel
tomaten, mozzarella, wurstel
- €. 9,20 **CAPRICCIOSA**
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken
- €. 9,30 **4 STAGIONI**
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe
tomaten, mozzarella, schinken, pilze, artischocken, sardellen
- €. 9,50 **4 FORMAGGI**
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmenthal, grana
tomaten, mozzarella, gorgonzola, emmentaler, ricotta, pamesankaese
- €. 9,50 **CALZONE**
pomodoro, mozzarella, prosciutto, ricotta
tomaten, mozzarella, schinken, ricotta
- €. 9,50 **TONNO**
pomodoro, mozzarella, tonno
tomaten, mozzarella, thunfisch

€. 9,40	ASPARAGI pomodoro, mozzarella, asparagi, grana tomaten, mozzarella, spargel, parmesankaese
€. 9,80	SPECIALE pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salsiccia, origano tomaten, mozzarella, schinken, pilze, wurst, origano
€. 9,90	PEKOS pomodoro, mozzarella, tonno, funghi, carciofi, aglio, peperoncino tom., mozz.,thunfisch, pilze, artischock., Knoblauch, scharfer pulver
€. 9,50	VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure miste, uovo tomaten, mozzarella, gemischte gemuese, ei
€. 9,40	MOYO pomodoro, mozzarella, porri, gorgonzola tomaten, mozzarella, porree, gorgonzola
€. 10,40	BENNY pomodoro, mozzarella, brie, pomodoro fresco, rucola tomaten, mozzarella, brie, frische tomate, rucola
€. 10,40	ESTATE pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo, rucola tomaten, mozzarella, auberginen, roher schinken, rucola
€. 10,40	AUTUNNO pomodoro, mozzarella, formaggio alle noci, speck tomaten, mozzarella, nusskaese, speck
€. 10,40	INVERNO pomodoro, mozzarella,melanzane, salamino piccante, form. alle erbe tomaten, mozzarella, auberginen, scharfsalami, krauterkaese
€. 9,40	MARLENE mozzarella, gorgonzola, mele mozzarella, gorgonzola, apfel
€. 10,40	PIZZA BUFALA D'ESTATE mozzarella, mozz. di bufala, pomodorini, basilico mozzarella, büffelkäse, frische tomaten, basilikum
€. 11,00	PIZZA BUFALA D'INVERNO mozzarella, mozz. di bufala, funghi porcini, salame di cervo mozzarella, büffelkäse, steinpilze, hirschsalam
€. 11,00	PIZZA TOSCANA pomodoro, mozz., radicchio, pecorino in scaglie,prosciutto crudo di cinghiale tomaten, mozzarella, radicchio, schafskaese, wildschwein roher schinken
€. 11,00	PIZZA MAREMMA mozzarella, rucola, sfilaccini di cavallo, grana a scaglie mozzarella, rucola, hobelpferdfleisch, parmesanschnitzel
€. 11,00	PIZZA ... Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio tartufato, brie tomaten, mozzarella, roher schinken, rucola, trüffelöl, brie
€. 11,00	32 Mozzarella, burrata, crudo, patè di tartufo (birra consolista CURMI di 32 via dei birrai) Mozzarella, Burratakaese, roher schinken, trüffelpatè (Wir empfehlen Bier 32 fon Via dei Birrai)
€. 10,80	MiElika questa pizza è stata ideata per essere accompagnata alla birra MIELIKA di Balladin I sapori di questa pizza si esaltano quando accompagnati dalla birra MIELIKA di Balladin mozzarella, pecorino in scaglie, noci, miele (consigliamo una spruzzata di pepe nero macinato) mozzarella, schafskaese, nuss, honig, (Wir empfehlen eine Prise gemahlener schwarzer Pfeffer)

02

INSALATE

€. 11,00

INSALATA DEL SURFISTA

verdure miste, tonno, mozzarella
gemischter salat, thunfisch, mozzarella
mixed greens, tuna, mozzarella

€. 10,00

INSALATA BREAK

valeriana, pomodorini, tacchino, pere, scaglie di grana e semi di girasole
feldsalat, tomaten, puter-schinken, birne, parmesanschnitzel, sonnenkernen
valerian, tomatoes, turkey, pears, grain flakes and sunflower seeds

€. 12,00

INSALATA PRIMAVERA

lattuga, valeriana, noci, pinoli, bresaola, caprino in scaglie
salat, feldsalat, nuss, pinienkernen, bundnerfleisch, ziegekaese
lettuce, valerian, walnuts, pine nuts, bresaola, goat flakes

03

ANTIPASTI

€. 10,00

ANTIPASTO ALL'ITALIANA CON SOTTACETI

gemischter aufschnitte mit essiggemuese

€. 11,00

PROSCIUTTO CRUDO E MELONE

roher schinken mit melone

€. 11,00

BRESAOLA CON SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA

valtliner bundnerfleisch mit rucola und parmesankaese

04

PRIMI

€. 10,00

MACCHERONI DI GRANO KAMUT (Bio) ALLE VERDURE E ZENZERO

kamut makkaroni (bio) mit gemüse und ingwer

€. 9,80

RISOTTO CON ASPARAGI

reis mit spargel

€. 9,80

TAGLIATELLE CON PANNA E FUNGHI PORCINI*

bandnudeln mit sahne und steinpilze*

€. 9,50

SPAGHETTI AL TONNO

spaghetti mit tomaten und thunfisch

€ .8,00

MACCHERONI DI GRANO KAMUT (Bio) AL POMODORO (BABY)

kamut makkaroni (bio) mit tomate (Baby)

L'OLIO EXTRA VERGINE PRODOTTO DELLA NOSTRA. FAMIGLIA
DAS EXTRA VERGINE OLIVEN OL IST DAS PRODUKT VON UNSERER FAMILIE ES IST AUCH ZU
VERKAUFEN HIER

05

SECONDI

€. 10,50

MOZZARELLA CAPRESE

mozzarella caprese (mozzarella,tomate und organ)

€. 12,00

MOZZARELLA CAPRESE con mozzarella di bufala mozzarella caprese (mit büffelkäse ,tomate und organ)

€. 14,50

BISTECCA DI MANZO AI FERRI

gegrilltes rindfleisch

06

CONTORNI

€. 4,80

SPINACI^{*} ALL'OLIO D'OLIVA E GRANA

spinat^{*} mit olivenöl parmesankäse

€. 4,00

PATATINE^{*} FRITTE

pommes^{*} frites

€. 4,50

INSALATA MISTA

gemischter salat

*prodotto surgelato * tiefgekühlte lebensmittel

07

DESSERT

€. 5,50

TIRAMISÙ DELLA CASA

€. 5,00

PANNA COTTA CON CARMELLO O FRUTTI DI BOSCO

panna cotta mit caramel oder waldfrüchte

€. 5,00

TARTUFO BIANCO O NERO

weisse oder schwarze trüffel

€. 6,00

AFFOGATO (TARTUFO BIANCO CON CAFFÈ)

Affogato (weisse trüffel im kaffee)

€. 5,80

SEMIFREDDO AL CARMELLO

semifreddo caramello

08

€. 2,50
€. 3,00
€. 2,60
€. 4,00
€. 3,50
€. 2,60
€. 4,00
€. 4,50
€. 4,80
€. 4,80
€. 4,50

€. 4,00
€. 2,00
€. 3,00
€. 3,00
€. 5,50
€. 10,50
€. 3,00
€. 3,00
€. 4,20
€. 5,00
€. 1,50
€. 2,00
€. 2,50
€. 2,50
€. 2,50
€. 2,00

BAR

APERITIVI ANALCOLICI
SPRITZ
BIBITE PICCOLE
BIBITE MEDIE
BIBITE LATTINA
BIRRA PICCOLA "PAULANER" CL.0.20
BIRRA MEDIA "PAULANER" CL.0.40
BIRRA "CERES" IN BOTTIGLIA
BIRRA ROSSA IN BOTTIGLIA
BIRRA "HEFE-WEISSES" IN BOTTIGLIA
BIRRA "CORONA EXTRA"
servita senza bicchiere con fetta di limone inserita nel collo della bottiglia
BIRRA ANALCOLICA "BUKLER" IN BOTTIGLIA
ACQUA MINERALE ½ LITRO
ACQUA MINERALE 70 cl
¼ LITRO VINO SFUSO ROSSO E BIANCO
½ LITRO VINO SFUSO ROSSO E BIANCO
1 LITRO VINO SFUSO BIANCO
AMARI E DISTILLATI DI FRUTTA
GRAPPE MONOVITIGNO
MARTINI
WHISKY
CAFFÈ
CAFFÈ CORRETTO
CAPPUCCINO
CIOCCOLATA CALDA
LATTE MACCHIATO
THE
CAFFE' YANNOH Istant BIOLOGICO SENZA CAFFEINA
(orzo, segale, cicoria, ghiande)

09

€. 27,00
€. 22,00
€. 20,00
€. 14,00

SPUMANTI

FERRARI
GRAN CAVIT "BRUT"
ROTARI
1L. PROSECCO DELLA CASA SFUSO

10

VINI BIANCHI

weißweine

€ 20,00

Trentino DOC Chardonnay Cantina Toblino –(Trentino)

Organoleptische Eigenschaften: intensives Strohgelb verbunden mit grünlichen Reflexen. Intensiver, wohlriechender Duft, typisch fruchtig welcher an den Apfel „Golden“ und Bananen sowie leichte Mineralnoten erinnert. Trocken im Geschmack, frisch, gut strukturiert und von großer Harmonie

Weinrebe: ursprüngliche Rebe aus der Bourgogne, welche im Trentino vielseitig sowohl zur Produktion von Wein als auch zur Herstellung von Sekt „Metodo Classico“ eingesetzt wird.

Weinberge: die Trauben dieses Chardonnay kommen aus Anbauflächen von gefestigten Hanglagen des Valle dei Laghi (Seental), welcher seit Jahrzehnten nun auch hier heimisch geworden ist.

Weinherstellung: Kelterung mit anschließendem kurzem Kalteinweichen. Es folgt eine sanfte Pressung und eine Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Verkostung und Empfehlungen: bei 8 - 10°C Trinktemperatur in Weingläsern mittlerer Größe zu genießen. Er eignet sich ganz klassisch als Aperitif oder in Kombination zu Fisch, Vorspeisen oder Gemüsegerichten.

€ 20,00

Trentino DOC Müller Thurgau Cantina Toblino (Trentino)

Weinrebe: 1882 Gezüchtet vom Schweizer aus dem Kanton Thurgau stammenden Forscher Hermann Müller, welcher damals den rheinischen Riesling mit der Chasselas Traube kreuzte.

Weinberge: die klimatischen Gegebenheiten sowie die besondere Ausrichtung der Reben auf mittel-hoher Gebirgshöhe, gelegen im Valle di Cavedine, im Bleggio und in der Zone rund um den Ort Stenico, sind das Geheimnis der Düfte und der Eleganz für diesen Müller Thurgau. Sowohl das frische Klima als auch die ausgeprägten Temperaturschwankungen welche nur hier anzutreffen sind, ermöglichen dem Wein, seine außergewöhnlichen Charaktereigenschaften in Vollendung Preis zu geben.

Weinherstellung: Kaltpressung und Einweichen der Trauben, um perfekte Ergebnisse bezüglich ihres Aromas zu erzielen. Gärung bei kontrollierter Temperatur.

Organoleptische Eigenschaften: sein sanfter Gelb-Ton sowie seine brillanten grünlichen Reflexe schenken dem Wein seinen besonderen Charakter. Ausdruck verleiht der Müller Thurgau an der Nase durch seine typischen intensiven und eleganten Geschmacksempfindung, sowie durch eine angenehm pflanzliche aromatische Note. Außerdem ist er frisch, trocken und lang anhaltend im Geschmack.

Verkostung und Empfehlungen: bei 8 - 10°C Trinktemperatur ist dieser Wein in mittelgroßen Weingläsern jung zu genießen. Sein besonderes Aroma und seine Frische machen ihn zu einem idealen Begleiter hinsichtlich vielerlei Fischgerichten, in besonderem bezüglich Krustentieren und Meeresfrüchten. Er kann aber auch zu frischem Käse und nicht zu vergessen als Aperitif vorzüglich genossen werden.

€ 24,00 - 0,750 l.

€: 15,00 - 0,375 l.

I Frati Lugana Azienda Agricola Cà dei Frati, Lugana di Sirmione, Lago di Garda

Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten und Blüten, frisch und lebendig der taufrische Geschmack. Ein äußerst appetitliches Trinkerlebnis "Die Weine der Brüder Dal Cero besitzen eine unverwechselbare DNS, bestehend aus fruchtiger Tiefe, beispielloser Sauberkeit und verführerischen Weichteilen im Körper. Diese stilistischen Eigenheiten zeigen sich jedes Jahr aufs Neue, weshalb die Kellerei mittlerweile eine unangefochtene Schlüsselstellung im Weinpanorama des Gardasees und insbesondere der Lugana einnimmt." Gambero Rosso 2008

Als Luigi Veronelli über den Lugana sinnierte, hatte er vermutlich einen Cà dei Frati-Wein im Glas: "Trinke den Lugana jung, und du schmeckst seine Frische. Trinke den Lugana nach zwei oder drei Jahren, und du genießt seine Fülle. Trinke ihn nach zehn Jahren, und du wirst überrascht sein, dass er immer noch jugendliche Züge trägt. Ein Lugana behält seinen Charakter. Wenn du ihn einmal probiert hast, wird er dir, vorausgesetzt du bist ein guter Verkoster, für immer im Gedächtnis bleiben

€ 20,00

DIAMANTE - Riviera del Garda Bresciano Chiaretto D.O.C. Comincioli

Reinheit, Eleganz, Finesse, die Schaffung dieser neuen Rosé-Wein, Frucht einer leidenschaftlichen Suche nach Verbesserung der Reben, das Land, die Geschichte der Comincioli inspiriert. erhalten, ähnlich Zephire, durch einen Prozess der ganze Beeren für die Gärung bei kontrollierter Temperatur, dass die besonderen Eigenschaften von Obst und Mineralien verbessern können. Seine einzigartige rosa Farbe ist auf eine kurze und dosiert die müssen mit den Skins, die bestimmt auch den unverwechselbaren Aroma.

Trauben: Gropello, Barbera und Sangiovese und geringen Mengen an Marzemino

Erziehungssystem: Gouyot

Ausbeute: 50 q.li / ha

Ausbau: 3-8 Monate in Fässern aus Edelstahl, 1 Monat in der Flasche

Alkohol: 13% Vol.

€20,00

Prabi – Cantina CESCONI - Trentino

ANBAUGEBIET

Die Trauben stammen aus den Weinbergen in Location Prabi im Sarca-Tal, in der Stadt Arco, auf einer Höhe von 120 Metern über dem Meeresspiegel

WEIN

Gärung in Edelstahltanks und Barriques dritten Schritt, bei dem auf der Hefe für acht Monate oder so bleibt, werden die verschiedenen Sorten separat vinifiziert und montiert sorgfältig im Frühjahr nach der Ernte.

ORGANOLEPTISCHE

Strohgelb Wein, der mit seinem Duft und Intensität der Duftnoten besticht: Zitrusfrüchte sind Mandarine, Orangenblüten die naheliegendste. Frisch und weich im Mund, ist dieser Wein gut Unmittelbarkeit, sondern auch interessante Entwicklung.

11

VINI ROSSI

rotweine

€17,00

MERLOT D.O.C. VIVERE

Azienda Vinicola Enrico Spagnoli – Isera (Trentino)

Ottenuto dalle uve prodotte dalla nostra azienda agricola e imbottigliato appositamente per il nostro releix VIVERE suites and rooms da qui prende il nome
rebsorte: merlot. sensorische merkmale lebhaft rubinrot fruchtiges bukett mit zarter note von kräutern, leicht bitterer abgang ist auch nach leichter alterung zu geniessen und passt gut zu durchgelegenem käse, wurst und grillfleisch. herkunft: weinberge im hügelgebiet des vallagarina, auf ca. 200 m ü.d.m., kalkboden. weinbereitung: relativ lange standzeit der maische (8-10 tage) mit häufigem wiederaufguss die gärung endet bei kontrollierter temperatur malolaktische gärung und verfeinerung in eichenfässern zu 50-80 hl alcool: 12,5% vol.. temperatur von service: 18° c.

€24,00

NERO MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.

Fattoria Acquaviva – Montemerano (Toscana)

in der nähe von montemerano (330 meter ü. m.) zu füssen des kurortes saturnia, in einer gegend, wo doc-weine wie morellino di scansano und bianco di pitigliano produziert werden. nero wird aus den sangioveto trauben (in den örtlichen gegenden als morellino bezeichnet) und aus einem kleinen teil von denen von malvasia nera und alicante produziert.
er wird zehn tage lang in kontakt mit den schalen rotgekeltert. farbe : rubinrot mit purpur-nuancen. duft: intensiv mit einem unverkennbaren geruch nach frischen früchten, meistens nach kirschen. geschmack: intensiv, ausgeglichen, mit einer note tannin; aromahaltig trotz seiner jugend.

€28,00

ESEGESI

Eugenio Rossi – Volano di Caliano (Trentino)

Die Nase, wie vorherzusehen war Composite, erzählt von einer schönen Harmonie von roten Früchten und Gewürzen, süßen Noten von untadelig natürlich ein mit den Merkmalen der Eleganz. Tasting rund und saftig, mit einem dicken Brei und genährt. Die Tannine sind weich und dick, nie zäh-Center mit umfangreich und fortschrittlich. Das Gleichnis von denen nicht einfach ist, das Ende in einem Crescendo gegen Ende sehen, wird noch in Trinkbarkeit erfreulich. Alkoholgehalt 14,00 vol %

€ 20,00

MARZEMINO D.O.C.

Azienda Vinicola Enrico Spagnoli – Isera (Trentino)

sensorische merkmale: rot, leicht violett angehaucht. feines, duftendes bukett mit veilchennote. anhaltend koerperreich, aber nicht schwer. ein bemerkenswert feiner wein; passt gut zu speisen, die nicht zu kraeftig sind: braten, weisses fleich, gefluegel alkoholgehalt 12,75 vol %

€ 18,00

LAGREIN VALLAGARINA I.G.T.

Azienda Vinicola Enrico Spagnolli – Isera (Trentino)

sensorische merkmale: intensiv rubinrot. fruchtiges bukett mit leichtem anflug von vanille. weich und ausgeglichen im geschmack. gut zu weissenm und rotem fleich und durchgelegenem kaese. alkoholgehalt 12,00 vol..-%

€ 22,00

PRIMO – TEROLDEGO I.G.T. (Vigneti delle Dolomiti)

Barone de Cles – (Trentino)

HERKUNFTS-GEBIET: Rotaliana-Ebene, einem Landstrich, der sich von der Rocchetta – der Zugangs-Schneise zum Nonstal – bis zum Fluss Etsch erstreckt, wo sich das alte Flussbett des Flusses Noce vor dessen Umleitung Richtung Süden im Jahr 1854 befand. Durch diesen Umstand weist der Boden der Rotaliana-Ebene die besonderen, dem Hangboden ähnlichen, Eigenheiten auf: Unter einer dünnen Erdschicht liegen einige Meter unterschiedlicher Schichtungen, Kies, Sand und Kieselsteine, welche von der uferlosen Strömung des Flusses Noce zu Tal gespült wurden. REBSORTE: 100 % Teroldego WEINHERSTELLUNG: rot, mit gutem Verbleib auf dem Trester REIFUNG: 6 Monate in Edelstahl VERFEINERUNG: 6 Monate in der Flasche LANGLEBIGKEIT: 5 Jahre in geeigneten Kellerräumen FARBE: volles rubinrot, mit violetten Reflexen DUFT: fruchtig mit Geruch nach Brombeere und Himbeere GESCHMACK: voll und ausdauernd, angenehm herb, ausgezeichnete Körper SERVIER-TEMPERATUR: 16-18°C EMPFEHLUNG: zu Braten und Wild, ausgezeichnet zu reifem Käse

€ 28,00

SULÉR - Riviera del Garda Bresciano Rosso superiore

Comincioli – Puegnago - BS

Die Erfahrung der Winzerfamilie Comincioli, die sorgfältige Auswahl der Trauben von älteren Weinbergen, von 40 bis 70 Jahren, das Welken der Trauben auf dem Dachboden, immer Suler gekennzeichnet. Dass Wein aus Jahrgang 2007, hat seine Mitgliedschaft ampelographischen, um in der Forschung auf die Verbesserung der Terroir der Weinberge von Puegnago Ziel weiterhin modifizierte gesehen. Inspiriert von der Familientradition, die von Anfang des letzten Jahrhunderts vinifiziert mit dem Welken hat, wurde ein strukturierter Wein, elegant und schön geboren. Die kleineren und spärlicher Cluster ausgewählt und in kurzer Zeit geerntet früher als traditionell. In Kisten mit bis zu vier Kilogramm collected Forellate, werden auf dem Dachboden, im Dialekt Suler verstaut, und links, um für einen Zeitraum zwischen 30 und 40 Tage mit natürlicher Lüftung vor dem Betreten der Wein trocken.

Trauben: Sangiovese, Marzemino und geringe Mengen von Barbera und Gropello

Training-Methode: Gouyot

Ausbeute: 45 q.li / ha

Reifung: 2 Jahre in Eichenfässern und Stahl, 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 15% Vol.

€ 28,00

Moratel – Cantina CESCOINI - Trentino

Von irre steilen Hängen im Trentino: Fruchtige Cuvée, basierend auf Merlot, mit viel Finesse und unterkühlter Eleganz. Intensiv rote Früchte in der Nase, klassisch- kühle Note, mehr Eleganz als Wucht, Holzton kaum schmeckbar, besitzt viel Charakter und Finesse. Die Trauben werden von Hand in kleine Körbe geerntet, damit die empfindlichen Trauben beim Transport nicht verletzt werden. Die Maischegärung erfolgt in Edelstahltanks bei ca. 28°C, danach wird der Wein in Barriques ausgebaut.

Alkoholgehalt: 13 %

Säuregehalt: 6 g/ Liter

Restsü.e: 1 g/ Liter

Verschlusstyp: Kork

Zum Essen: Fasanebrüstchen, Pasta mit Rehsugo

Rebsorte: 60% Merlot - 20% Cabernet - 10% Teroldego - 10% Syrah

zusätzliche Infos: empf. Trinktemperatur 16-18°C - in Barriques gereift - lagerfähig 3 - 5 Jahre ab Jahrgang