



Firenze
Ristorante – Pizzeria

Vini Bianchi & Rosato in bottiglia Flaschenweine Weiß und Rosé 0,75 l

Alghero Rosato

ITALIEN | Sardinien

Ein intensiver Duft nach Erdbeeren und Holunderblüten. Diese Aromen geben ihm auch am Gaumen einen fruchtbetonten, eher kraftvollen Geschmack.

Pinot Grigio

ITALIEN | Friaul

Dieser Pinot Grigio hat einen ätherisch frischen Duft. Seine Früchte reichen von Honig- und Wassermelone bis hin zu Papaya und Kiwi. Die attraktive Fülle und Konzentration machen diese Pinot Grigio zu etwas wirklich Besonderem.

Græco di Tufo

ITALIEN | Kampanien

Kräftiges strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv mit der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen von der Mast' Antuono-Birne. Leichte Säure und ausgeprägter, mineralischer Ton.

Ca dei frati – Lugana

ITALIEN | Venetien

Rebsorte Turbiano - Sein feiner, blumiger Duft paart sich mit einer angenehmen Leichtigkeit und raffiniertem Eleganz mit hohem, aromatischen Anspruch. Er schmeckt delikate nach Blüten, Honig, Gewürzen und Limettenschale und klingt mit einer eleganten Mandelnote aus. Dieser feine, in der Säure angenehm milde Wein zeigt geradezu exemplarisch, wie charaktervoll saftige Frische und harmonische Textur sein können.

Gavi

ITALIEN | Piemont

Strohgelber Farbton mit grünlichen Reflexen. Er besticht durch delikate, komplexe Fruchtaromen und einen trockenen und frischen Gaumen mit schöner Länge.

Vermentino

ITALIEN | Sardinien

In der Nase leicht rauchiger Duft, Aromen von Zitruschale und Meeresbrise. Auf der Zunge schlank und sehr frisch. Blütenaromen verbinden sich mit Kräutern und der Zitrusfrucht.

Tocai Friuliano

ITALIEN | Friaul

„Di Lenardo Toh!“ zu dt. „Hier, bitteschön, da hast Du ihn!“ besitzt feinste und filigrane Aprikosen-, Zitronen- und Limettenaromen. Am Gaumen sehr elegant, harmonische Nuancen in der Nase, etwas Mandel und stark ausgeprägter Mineralität. Der Abgang ist cremig und weich.

Prosecco Mionetto spumante

ITALIEN

Dieser hochwertige Spumante interpretiert die Kategorie „brut“ völlig neu und zählt geschmacklich zu den modernen seiner Klasse. Es handelt sich um einen Spumante von hervorragender Struktur, der sich durch seine leuchtend strohgelbe Farbe, sein intensives, feines Perlen und seinen Apfelduft auszeichnet.