

Barbecue House

WINE MENU

BAROLO FRANCIA G. CONTERNO 2020

€ 290,00

Deciso, armonico, elegante e persistente. Sentori di ciliegia, fragolina menta e liquirizia.

BAROLO MOSCONI 2018 CHIARA BOSCHIS

€ 120,00

Armonico, pieno e persistente. Sentori di frutta matura, fiori e leggere note speziate.

BAROLO D.O.C.G CASCINA FONTANA 2017

€ 110,00

Austero ed elegante, tannini setosi e avvolgenti con una piacevole mineralità. Spezie dolci, cacao e mentolo.

BAROLO GILIARDI VIGNANE 2015

€ 95,00

Secco, minerale, tannini setosi si intrecciano con un'acidità piccante che pulisce il palato e mantiene il vino vivace. Ciliegia, lampone e spezie.

BAROLO PARUSSO 2015 D.O.C.G

€ 85,00

Morbido, armonico, fresco dai tannini delicati, note di frutta rossa.

BAROLO MASSOLINO 2020

€ 70,00

Corposo, intenso e strutturato. Sentori di frutta rossa e spezie.

BARBARESCO ROMBONE NADA FIORENZO 2019

€ 90,00

Sapido e caldo con tannini eleganti.



Barbecue House

WINE MENU

BARBARESCO LA CÁ NÖVA 2020 D.O.C.G

€ 50,00

Suadente, ricco e rotondo. Tannini eleganti sorretti da note lievemente acide.

PRODUTTORI DEL BARBARESCO 2020

€ 50,00

Corposo, intenso, un vino classico ed elegante. Nibos, lampone e sottobosco.

BRUNELLO DI MONTALCINO LUCE 2019

€ 350,00

Complesso, elegante, sentori di mirtillo, violetta, mora e liquirizia.

ORNELLAIA BOLGHERI 2020

€ 300,00

Morbido, vellutato e avvolgente. Frutti rossi maturi e note armoniche di vaniglia e tabacco dolce.

NEBBIOLO GILLARDI 2021

€ 30,00

Succoso e rotondo con tannini morbidi e finale strutturato.

NEBBIOLO BRICCO MAIOLICA 2022

€ 20,00
CAL € 6,00

Fruttato con sentori di lampone, fragola e ribes nero. Fresco, denso, con una lieve tannicità.

BARBERA D'ALBA DELTETTO BRAMÈ

€ 20,00
CAL € 6,00

Grande struttura ed eleganza supportate da acidità tipica del barbera. Profumi di ciliegia matura.



Barbecue House

WINE MENU

DIANO D'ALBA "SORI RICHIN" (CASAVECCHIA)

Rosso rubino intenso e brillante, profumo ricco e complesso, sentori di more e confettura di prugne. Gusto strutturato, equilibrato e morbido.

€ 16,00
CAL 5,00

LANGHE NEBBIOLO PIAN DEL LUPO (CASAVECCHIA)

Miscelato in piccole percentuali con vitigni come uve merlot per rafforzare la struttura. Profumo complesso con note di vaniglia e spezie. Gusto caldo e pieno, persistente con un lieve retrogusto.

€ 20,00
CAL 6,00

BARBERA D'ALBA SUPERIORE (CASAVECCHIA)

Nette note fruttate di confettura di prugna e vaniglia. Gusto pieno, vivace e croccante ma nel contempo equilibrato di lunga persistenza.

€ 20,00

NEBBIOLO D'ALBA VIGNA "RIADVENZA" (CASAVECCHIA)

Profumo eterico e complesso con ricordi di frutti. Gusto caldo, tannico con corpo e persistenza.

€ 25,00

ALTA LANGA "BLANCHE DE BLANCHE" (CASAVECCHIA)

Elegante, cremoso, asciutto per assenza di zuccheri, con gusto lungo e persistente, ricco di sensazioni sapide ed aromatiche.

€ 45,00

LANGHE DOLCETTO "LA FUSINA"

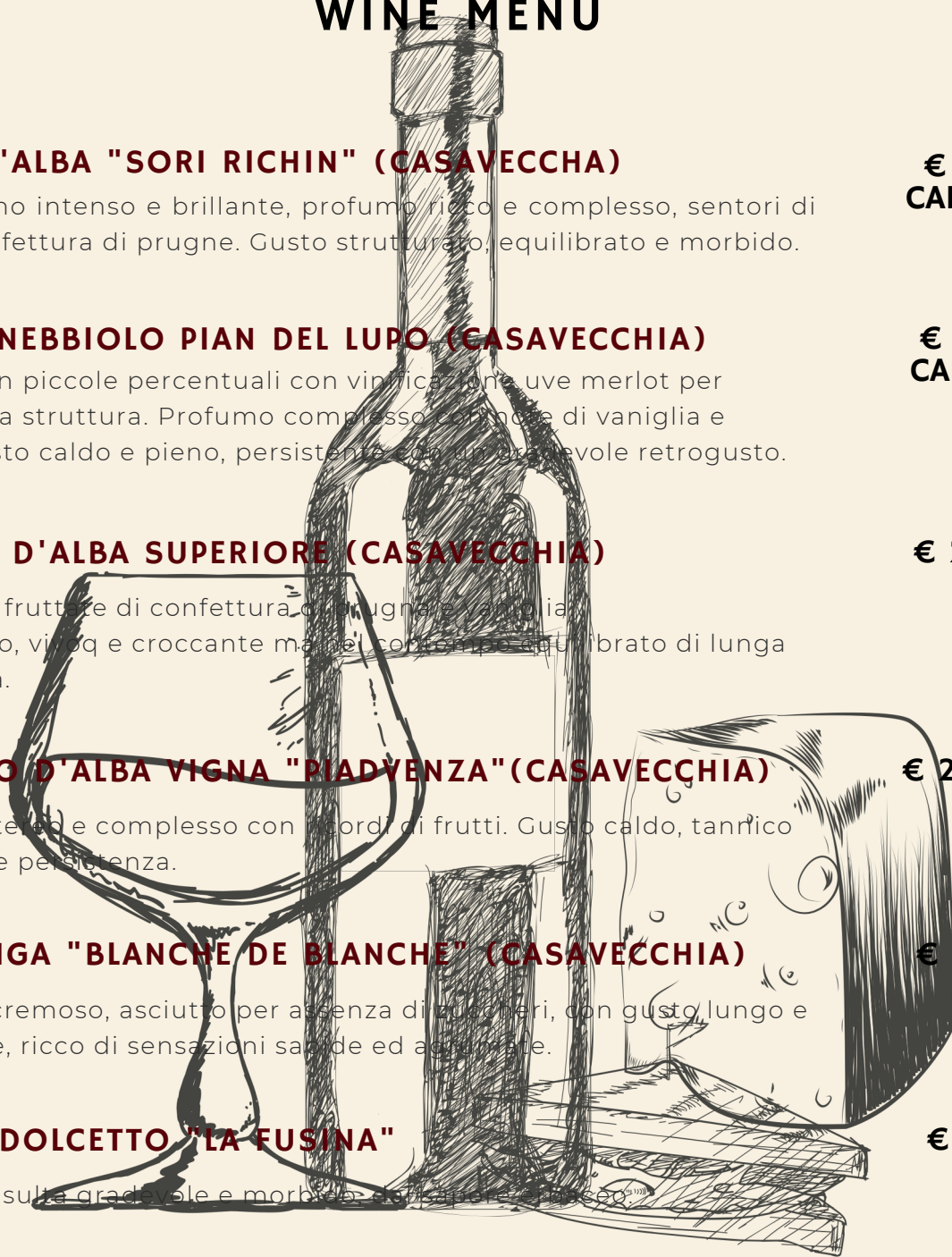
Al palato risulta gradevole e morbido, con sapore fresco.

€ 16,00

"IL LUPO" (GIORDANINO WINERY)

100% chatus, 12 mesi in tonneau. Grande struttura con un ricco bouquet di profumi.

€ 18,00



Barbecue House

WINE MENU

ALTA LANGA DELTETTO BRUT "BLANCHE DE BLANCHE"

Profumi di crosta di pane, secco, sapido ed equilibrato .

€ 35,00
CAL 8,00

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

€ 22,00
CAL 7,00

" IL DRAGO" (GIORDANINO WINERY)

90% chatus 10% neretta cuneese. Arnesi affinamento in acciaio, rosè dai profumi floreali. Minerali dalla fresca beva.

€ 18,00

VINO SPUMANTE ROSÈ (GIORDANINO WINERY)

100% barba. fermentazione malolattica in acciaio. Rosa, fruttato di pronta beva.

€ 30,00

SI INFORMANO I CONSUMATORI CHE I VINI SERVITI IN
QUESTO ESERCIZIO CONTENGONO SOLFITI