



CARTA DEI VINI



GIEMME
service
Selezione Vini

Giemme Service

Via del Colletto, Loc. Torrite
Castelnuovo Garfagnana (Lucca)
Tel. 0583 62919 | Fax 0583 1770136
www.giemmeservice.net
giemme@legendario.it

Un'attenta e curata selezione dei migliori vini italiani,
degustati e scelti dai nostri esperti,
per rendere preziosa ed esclusiva la vostra tavola.



VINI ROSSI



MORELLINO DI SCANSANO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

FATTORIA DEI BARBI

Greve in Chianti (FI)

Prodotto da uve Sangiovese, Merlot, dopo un'attenta lavorazione e affinamento prima in acciaio e poi in legno medio-piccolo producono un vino di carattere, col giusto morbido tannino, un approccio perfettamente armonico col naso di frutti a bacca rossa. Il finale è sapido e gradevolmente lungo.



PALISTORTI DI VALGIANO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

TENUTA DI VALGIANO

loc. Valgiano (LU)

Prodotto con le uve dei vigneti giovani insieme con la seconda scelta dei vigneti più vecchi. Le tecniche di vinificazione sono le stesse del tenuta di Valgiano, il 40% matura in vasche di cemento vetrificato ed il 60% in barriques di rovere francese per 12 mesi. Ottima concentrazione, già visibile dal colore rubino con riflessi porpora. Il bouquet persistente ed intenso ricorda le spezie e la frutta matura. Al palato ricco e ben concentrato, con intensi aromi fruttati, la struttura fresca è sostenuta da un buon contenuto di tannini, maturi ed equilibrati.



BICCICUCCA TOSCANA

bicchiere € _____ bottiglia € _____

PODERE IL PINO

Cerreto Guidi (FI)

Prodotto con uve Sangiovese, Canaiolo e Vermentino, raccolto in periodo tardivo con metodi tradizionali non è microfiltrato né stabilizzato a freddo, proprio per non alterare le sue caratteristiche strutturali. Di colore rosso rubino intenso, ha un profumo vivace con sentori di frutta matura a bacca rossa e di buon corpo ed al palato ha una buona piacevolezza dal sapore morbido e rotondo.



RIGOLETO DOC

bicchiere € _____ bottiglia € _____

COLLEMASSARI

Montecucco (GR)

Prodotto da uve Sangiovese, Cilieggiolo e Montepulciano, il Rigoletto della famosa e premiata cantina di Collemassari, si presenta con un colore rosso rubino intenso e viene affinato per 10 mesi (50% in acciaio e 50% in barriques). Il bouquet è intensamente fruttato, marcato da una dolce speziatura e note fresche di frutta rossa, mentre in bocca è morbido e rotondo con una spiccata dolcezza tannica e una spigliata acidità, vino di facile beva e da tutto pasto.



CHIANTI CLASSICO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

TENUTA DI NOZZOLE

Greve in Chianti (FI)

Prodotto con uve Sangiovese raccolte nella prima decade di ottobre, il Chianti della tenuta Nozzole è un vino rosso fermo di medio corpo, morbido e profumato, elegante ed equilibrato, dai delicati sentori fruttati. Affinato in botti di rovere di Slavonia. Dal colore rosso rubino intenso, al naso ha sentori delicati di viola, di frutti di bosco e di visciola, con una piacevole nota di menta sul finale, mentre in bocca risulta equilibrato e di buona struttura, elegante e dotato di una buona trama tannica



NERO D'AVOLA

bicchiere € _____ bottiglia € _____

I TEMPLI

Agrigento (AG)

Prodotto da uve 100% Nero d'Avola, è un vino ottimo per gustosi primi piatti saporiti è buon compagno per secondi piatti di carne. Dal colore rosso rubino con riflessi viola, odore caratteristico intenso con sentori di affumicato e di frutti rossi di bosco. Gusto pieno, equilibrato ed armonico.

VINI BIANCHI



GRECO DI TUFO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

TERRE DEL PRINCIPATO

Avellino (AV)

Sentori di pesca e mandorla amara, un vino secco ma rotondo e molto persistente, si presenta di colore giallo paglierino intenso. Vino ben strutturato, ottimo per piatti salati e saporiti. Uvaggio 100% Greco DOCG.



TRAMINER AROMATICO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

Az.Agricola ALTURIS

Cividale del Friuli (UD)

Profumo tipico e fragrante che richiama la rosa canina, il fiore del tiglio e il frutto della passione su un sottile sfondo di lievito. Gusto morbido e vellutato con elegante finale aromatico. In Bocca è morbido e vellutato, con un piacevole finale aromatico. Uvaggio 100% Traminer Aromatico.



PECORINO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

VILLA MEDORO

Atri (TE)

Paglierino splendente. Ha naso grazioso improntato su fresche sensazioni di mela golden, kiwi e frutta secca. Al gusto ben rispetta l'asse naso-bocca, con vigorosa freschezza sul finale. Ottimo compagno per freschi aperitivi.

Uvaggio 100% Pecorino.



MONTELUNA

bicchiere € _____ bottiglia € _____

VERMENTINO DI SARDEGNA

Senorbì (CA)

Richiami di albicocca e sottofondo di vaniglia. Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo delicato con sentori di frutta. Sapore gradevolmente fresco e di buon corpo. Uvaggio 100% Vermentino di Sardegna DOC.





BOLLICINE



PROSECCO VAL DEL BRUN

bicchiere € _____ bottiglia € _____

ASTORIA VINI

Valdobbiadene (TV)

Prosecco DOC Treviso dal perlage minuto e persistente. Si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Elegante, netto e fruttato ha un sapore caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

Prodotto da uve glera.



VILLA SALA MILLESIMATO

bicchiere € _____ bottiglia € _____

ASTORIA VINI

Valdobbiadene (TV)

Prosecco Superiore Millesimato delle cantine Villa Sala, dal colore giallo paglierino chiaro, ha un profumo elegante, netto e fruttato è un extra dry gradevolmente acidulo.

Prodotto da uve glera.



ANTESA SPUMANTE BRUT

bicchiere € _____ bottiglia € _____

ANTONINI CERESA

Crocetta del Montello (TV)

Vinificazione strettamente in bianco, con separazione immediata delle parti solide, pulizia del mosto a bassa temperatura, fermentazione controllata con lieviti selezionati. Presa di spuma in grande recipiente a bassa temperatura, lenta, per esaltare i profumi del vino e del lievito. Prodotto dal perlage fine, persistente dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso si presenta fine e persistente, mentre al palato è asciutto, delicato, acidulo in generosa armonia.



GRAN SPUMANTE DOLCE

bicchiere € _____ bottiglia € _____

ANTONINI CERESA

Crocetta del Montello (TV)

La vinificazione in bianco e la conservazione del mosto in recipienti termostatati a bassa temperatura, consentono il mantenimento dell'intenso e delicato aroma del Moscato. La presa di spuma in autoclave a temperatura costantemente bassa non fa che esaltare le caratteristiche del vino. Si presenta con un perlage fine in dense e persistenti fontanelle. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso si riconosce l'aroma caratteristico del Moscato, spiccato e delicato, al palato risulta intensamente aromatico e delicatamente dolce.

... e per finire....



VENTUS MOSCATO DI SICILIA

bicchiere € _____ bottiglia € _____

ASTORIA VINI

Crocetta del Montello (TV)

Il mosto ottenuto dalla vinificazione da uve passite viene aggiunto di lieviti selezionati; poco dopo l'avvio ben deciso della fermentazione, avviene l'arricchimento di acquavite di vino che provoca l'arresto del processo fermentativo e consente così di ottenere il vino con alto residuo zuccherino e alto tenore alcolico. Dal Colore dorado con riflessi ambrati, al naso è aromatico, con netto sentore di arancia candita e mandarino, in bocca è dolce, pieno caldo e avvolgente, con una decisa nota aromatica.