



CARTA DEI VINI

WINE LIST

HOTEL VILLA DEI PINI

RISTORANTE

*Delicious & Desirium*



## BOLLICINE:

THADEA BRUT ROSÈ TERRE MARGARITELLI – TORGIANO € 19,00  
UMBRIA



Sangiovese

V



Rosa buccia di cipolla



Fragrante, frutti di bosco, rosa canina, lamponi



Sapido e fruttato

Abbinamenti: Fritti misti, pasta ai gamberi e pesce di lago

PROSECCO DOC BRUT BALAN - VENETO

€16,00



Glera



Giallo paglierino



Fresco, mela verde



Sapido e fruttato

Abbinamenti: antipasti di pesce

TRENTO DOC BRUT DE TARCZAL - TRENTO

€30,00



Chardonnay



Giallo paglierino con perlage fine ed elegante



Fruttato e fragrante



Secco, sapido e fine

Abbinamenti: pregevole come aperitivo, piatti a base di pesce e delicati

FERRARI BRUT TRENTO DOC- TRENTO

€30,00



Chardonnay



Giallo paglierino con tenuti riflessi verdolini



Intenso, mela golden



Armonico, equilibrato

Abbinamenti: risotti, piatti a base di pesce, adatto a tutte le portate raffinate

FRANCIACORTA BRUT LE QUATTRO TERRE - LOMBARDIA €30,00



Chardonnay



Giallo dorato con perlage fine e persistente



Frutta esotica



Morbido ed elegante

Abbinamenti: risotti, piatti a base di pesce, adatto a tutte le portate raffinate

**BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT  
FRANCIACORTA - LOMBARDIA**

€30,00



Chardonnay - pinot noir



Giallo paglierino con perlage sottile e persistente



Fruttato e floreale



Pieno, con nota acidula

Abbinamenti: adatto a tutti i tipi di antipasto, carni bianche, risotti, formaggi freschi

**BLANQUETTE DE LIMOUX GUINOT – LANGUEDOC  
FRANCIA**

€19,00



Mauzac – chenin blanc, chardonnay



Giallo paglierino con riflessi dorati



Fresco e fruttato



Fruttato, morbido, agrumato

Abbinamenti; antipasti, crostacei, formaggi non stagionati

**CHAMPAGNE CUVÉE LEONIE BRUT CANARD DUCHENE  
- LUDES FRANCIA**

€50,00



Pinot noir - pinot meunier – chardonnay



Giallo paglierino, perlage fine e persistente



Frutta matura, sentori di miele



Pieno, equilibrato

Abbinamenti: aperitivo, tutto pasto

**SPUMANTE BRUT COLLEUNCINANO – UMBRIA**

€15,00



Trebbiano spoletino



Giallo paglierino con riflessi verdognoli



Fruttato con sentori agrumati



Fresco, sapido

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, frutti di mare, pesce, frutta secca, dessert

## BIANCHI:

### GRECHETTO TERRE DE LA CUSTODIA FARCHIONI- GUALDO CATTANEO UMBRIA

€ 11,50



Grechetto



Giallo paglierino intenso



Pesca gialla, agrumi, fiori di ginestra



Fresco, sapido

Abbinamenti: primi piatti al tartufo, pollo alle spezie, pesci al forno

### PORZIO GRECHETTO DOMENICO PENNACCHI - GUALDO CATTANEO UMBRIA

€ 15,00



Grechetto



Giallo paglierino con riflessi da verdolini a dorati



Floresale, erbaceo, minerale



corposo

Abbinamenti: zuppe, carni bianche, crostacei

### GRECHETTO DOC ROMANELLI - MONTEFALCO UMBRIA

€15,00



Grechetto



Giallo paglierino carico



Frutta a polpa gialla, mandorle e note floreali



Sapido, fresco

Abbinamenti: antipasti e primi piatti a base di pesce e formaggio a pasta molle.

### LE TESE TREBBIANO SPOLETINO DOC ROMANELLI - MONTEFALCO UMBRIA

€22,00



Trebbiano



Giallo dorato



Sentori agrumati, frutta esotica, note minerali



Fresco, sapido

Abbinamenti: salumi stagionati, piatti a base di tartufo

### CARDISSA MORAMI – TRASIMENO UMBRIA

€26,00



Chardonnay



Giallo paglierino con riflessi dorati



Frutta gialla



Fresco, con giusta mineralità

Abbinamenti: salumi e formaggi stagionati, primi piatti sapidi, carni rosse

TRATTURO PECORINO TERRE DI CHIETI IGT  
CANTINA SPINELLI – ABRUZZO

€ 12,00



Pecorino



Giallo paglierino con note dorate



Suadente, note fruttate, floreali e speziate



Pieno, morbido

Abbinamenti: antipasti, frutti di mare, crudi, piatti delicati a base di carne, verdure, formaggi freschi e semi-stagionati.

TRATTURO PASSERINA TERRE DI CHIETI IGT  
CANTINA SPINELLI – ABRUZZO

€ 12,00



Passerina



Giallo paglierino con note verdognole



Fruttato con note agrumate



Fresco, pieno e intenso

Abbinamenti: piatti a base di pesce, crostacei, frutti di mare carni bianche, formaggi non stagionati

PINOT GRIGIO DOC PRIMOSIC - FRIULI

€22,00



Pinot grigio



Giallo paglierino con riflessi ramati



Delicato, con sentori di albicocca



Abbinamenti: cucina di mare, antipasti di molluschi e crostacei, branzino

THINK YELLOW RIBOLLA GIALLA PRIMOSIC - FRIULI

€22,00



Ribolla gialla



Giallo paglierino con riflessi dorati



Fiori bianchi, nuance di fieno appena tagliato



Minerale

Abbinamenti: ideale come aperitivo, antipasti a base di pesce, tartare di pesce e piatti di mare semplici e delicati

GEWURZTRAMINER DOC LAIMBURG - SUDTIROL

€22,00



Gewurztraminer



Giallo chiaro con riflessi dorati



Floreale, frutta tropicale



Aromatico, fresco

Abbinamenti: risotti, carni in umido, pesce in umido, formaggi

LUGANA DOC ALLEGRINI - LOMBARDIA

€18,00



Turbiana - Cortese



Giallo paglierino con delicati riflessi verdolini



Floreale, fruttato



Fresco, equilibrato

Abbinamenti: antipasti a base di pesce, tartare

## SOAVE DOC ALLEGRINI – VENETO

€15,00



Garganega – Chardonnay



Giallo paglierino luminoso



Fruttato, cedro, floreale e accenni minerali



Sapido, aggraziato

Abbinamenti: aperitivi, pesce

## FALANGHINA DOC MUSTILLI - CAMPANIA

€16,00



Falanghina



Giallo paglierino con riflessi verde-oro



Fruttato, note floreali, speziate



Fresco, secco

Abbinamenti: risotti, frutti di mare, crostacei, carni bianche

## ZAGRA GRILLO DOC VALLE DELL'ACATE - SICILIA

€16,00



Grillo



Giallo paglierino brillante



Fiori bianchi e sentori minerali



Sapido e minerale

Abbinamenti: frutti di mare, frittture di pesce, tempura, marinati

## RIESLING TROCKEN 50 GRAD – MOSELLA GERMANIA

€20,00



Riesling



Giallo paglierino



Sentori di agrumi, bouquet fruttato



Fresco, leggero

Abbinamenti: risotti, portate di pesce

## CHABLIS JOSEPH DROUHIN 🍷 - BORGOGNA FRANCIA

€30,00



Chardonnay



Giallo paglierino con riflessi dorati



Sentori spiccati di terroir della Borgogna



Sapido, min

Abbinamenti: antipasti caldi di pesce, zuppe di pesce in bianco, frittture, crostacei e pesce al vapore

## DESTINÉA SAUVIGNON BLANC JOSEPH MELLOTT - LOIRA FRANCIA

€20,00



Sauvignon



Giallo dorato tenue



Fruttato, frutta esotica e agrumi



Sapido ed equilibrato

Abbinamenti: antipasti di pesce affumicato, formaggi freschi, risotti, pesce alla griglia, frittura di pesce

## ROSATI:

ROSATO IGP TERRE DE LA CUSTODIA  
FARCHIONI- GUALDO CATTANEO UMBRIA

€ 11,00



Sangiovese



Rosa cerasuolo



Aromi di melograno, fiori di ciliegio, salvia



Fresco, sapido

Abbinamenti: insalatone estive, zuppe di mare, primi piatti mediterranei

ROSATO UMBRO COLLI DI FONTIVECCHIE  
DOMENICO PENNACCHI- GUALDO CATTANEO UMBRIA

€ 11,00



Sangiovese



Rosato



Frutti di bosco



Persistente

Abbinamenti: zuppe di mare, primi piatti mediterranei

## ROSSI:

UMBRIA ROSSO IGT COLLI DI FONTIVECCHIE € 9,00  
DOMENICO PENNACCHI - GUALDO CATTANEO UMBRIA

f



Merlot – Sangiovese – Montepulciano



Rosso rubino



Frutti di bosco, toni vegetali



Di buona struttura

Abbinamenti: tutto pasto, piatti della tradizione

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOMENICO PENNACCHI € 18,00  
- GUALDO CATTANEO UMBRIA



Sangiovese – Merlot



Rosso rubino carico



Mora, frutti di bosco, tabacco, vaniglia



Equilibrato ed armonico

Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati

MONTEFALCO SAGRANTINO DOMENICO PENNACCHI € 18,00  
- GUALDO CATTANEO UMBRIA



Sagrantino



Rosso profondo con tonalità violacee



Frutti rossi con note boisé



Fresco e fragrante

Abbinamenti: arrostiti di carne rossa, cacciagione e selvaggina alla ghiotta, formaggi piccanti

MONTEFALCO ROSSO TERRE DE LA CUSTODIA € 15,00  
FARCHIONI- GUALDO CATTANEO UMBRIA



Sangiovese – Sagrantino



Rosso rubino intenso con tonalità violacee



Frutta rossa, spezie, prugna secca



Morbido

Abbinamenti: primi piatti rossi piccanti, formaggi stagionati, carni grigliate e salumi

MONTEFALCO SAGRANTINO TERRE DE LA CUSTODIA € 25,00  
FARCHIONI- GUALDO CATTANEO UMBRIA



Sagrantino



Rosso rubino intenso



Frutta rossa matura, spezie, confetture



Corposo e strutturato

Abbinamenti: piatti sapidi, cacciagione, formaggi stagionati



MONTEFALCO ROSSO DOC ROMANELLI  -  
MONTEFALCO UMBRIA

€16,00



Sangiovese – Merlot – Sagrantino



Rosso rubino



Intenso, fruttato, ciliegia e frutti di bosco



Secco ed equilibrato

Abbinamenti: formaggi stagionati, grigliata di carne, selvaggina, scaloppine ai funghi

MOLINETTA MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC  
ROMANELLI  - MONTEFALCO UMBRIA

€28,00



Sangiovese – Sagrantino – Merlot



Rosso rubino



Frutti di bosco, ciliegia, prugne



Strutturato ed elegante

Abbinamenti: spezzatino di carne e selvaggina, fiorentina, formaggi stagionati e di media stagionatura

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG ROMANELLI  -  
MONTEFALCO UMBRIA

€33,00



Sagrantino



Rosso rubino vivo con riflessi aranciato



Fruttato, sottobosco, cuoio



Bilanciato

Abbinamenti: primi piatti con sughi strutturati, arrostiti, formaggi stagionati

MIRANTICO TORGIANO DOC TERRE MARGARITELLI  -  
TORGIANO UMBRIA

€16,00



Sangiovese – Malbec – Canajolo



Rosso rubino



Fruttato, frutti a bacca nera, tabacco, cacao amaro



Sapido, fresco

Abbinamenti: arrostiti e piatti di selvaggina

FRECCIA DEGLI SCACCHI TORGIANO DOCG  
TERRE MARGARITELLI  - - TORGIANO UMBRIA

€35,00



Sangiovese



Rosso brillante



Frutti rossi e lamponi



Pieno, strutturato e di grande equilibrio

Abbinamenti: secondi piatti a base di carne, arrostiti

RENAIA MORAMI – TRASIMENO UMBRIA

€35,00



Cabernet sauvignon - Cabernet franc - Merlot



Rosso rubino con riflessi violacei



Ciliegia, frutti rossi



Tannico, morbido, sentori di sigaro

Abbinamenti: piatti tipici della gastronomia locale, formaggi stagionati, arrostiti misti

## LANGHE NEBBIOLO JOSETTA SAFFIRIO - PIEMONTE

€24,00



Nebbiolo



Granato vivace



Note fragranti di lampone, frutta rossa e secca



Armonioso, fresco e vellutato

Abbinamenti: primi piatti conditi con sughi di carni saporite, secondi piatti a base di carni rosse e bianche

## BARBERA D'ALBA JOSETTA SAFFIRIO - PIEMONTE

€22,00



Barbera



Violaceo con brillanti riflessi granato



Fresco e vinoso, con aromi di ribes nero



Acidità

Abbinamenti: primi piatti strutturati o con ragù di carne, bolliti misti

## BAROLO JOSETTA SAFFIRIO - PIEMONTE

€45,00



Nebbiolo



Rosso rubino con riflessi granato



Frutti di bosco, cannella, liquirizia



Pieno ed elegante

Abbinamenti: secondi piatti di carni rosse, brasati, selvaggina

## VALPOLICELLA RIPASSO DOC CORTE GIARA ALLEGRINI - VENETO

€19,00



Corvina veronese – Rondinella



Rosso rubino maturo



Frutta rossa, spezie, note di erbe officinali



Pieno, appagante, morbido

Abbinamenti: stracotti, brasati con polenta, tagliata di manzo, costine d'agnello, formaggi di media stagionatura

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CORTE GIARA ALLEGRINI - VENETO

€35,00



Corvina veronese – Rondinella



Rosso rubino intenso



Frutta rossa, pepe nero, cacao, liquirizia



Ampio e avvolgente

Abbinamenti: carni importanti, piatti a base di selvaggina di piuma o di pelo

## AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG ALLEGRINI - VENETO

€65,00



Corvina veronese -Corvinone -Rondinella -Oseleta



Rosso granato, carico e intenso



Sentori di frutta a bacca rossa, pepe e tabacco



Morbido

Abbinamenti: formaggi di fossa, preparazioni a base di carne, selvaggina e cacciagione

## IL SEGGIO BOLGHERI DOC POGGE AL TESORO - TOSCANA €26,00



Merlot – Cabernet franc – Cabernet sauvignon – Petit verdot



Rosso rubino luminoso



Lamponi, more, ribes, note speziate



Equilibrato

Abbinamenti: seconde preparazioni a base di carne, cosciotto d'agnello

## ROSSO DI MONTALCINO SAN POLO - TOSCANA €24,00



Sangiovese



Rosso rubino



Frutti di bosco, e sensazioni floreali



Morbido ed elegante

Abbinamenti: tutto pasto, primi e secondi a base di carne, salumi

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG SAN POLO - TOSCANA €50,00



Sangiovese



Rosso rubino intenso con riflessi granati



Aromi di violetta, frutti rossi



Corposo ed ampio

Abbinamenti: tutto pasto, piatti molto strutturati, carni rosse accompagnate da funghi o tartufi, formaggi stagionati

## CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG CASTELLO DI VOLPAIA - TOSCANA €30,00



Sangiovese



Rosso rubino intenso



Frutta a bacca rossa, note speziate



Morbido e strutturato

Abbinamenti: secondi piatti di carne rossa o selvaggina, tagliata al rosmarino, fiorentina

## MORELLINO DI SCANSANO DOCG POGGIO NIBBIALE - TOSCANA €15,00



Sangiovese - Canajolo - Montepulciano - Cabernet sauvignon



Rosso rubino intenso



Frutta rossa, viola, note speziate



Fresco, grande armonia complessiva

Abbinamenti: tutto pasto, piatti di salumi, formaggi e piatti a base di carne alla brace

## CARIGNANO DEL SULCIS DOC TENUTA LA SABBIOSA - SARDEGNA €30,00



Carignano



Rosso rubino intenso con riflessi porpora



Note di frutti rossi e macchia mediterranea



Sapido

Abbinamenti: adatto per gli antipasti, primi e secondi della cucina di terra

## ETNA ROSSO DOC TENUTE BOSCO 🌿 - SICILIA

€24,00



Nerello mascalese – Nerello cappuccio



Rosso rubino



Sfumature floreali, frutti a bacca rossa, spezie



Elegante e sapido

Abbinamenti: portate a base di carne

## BUORGOGNE PINOT NOIR JOSEPH DROUHIN 🌿 - BORGOGNA

€30,00



Pinot noir



Rosso rubino limpido



Frutti rossi more, susine, spezie



Strutturato ed equilibrato

Abbinamenti: primi piatti con sughi ai funghi, secondi piatti leggeri a base di carni bianche e verdure

## MORGON HOSPICES DE BELLEVILLE JOSEPH DROUHIN 🌿 €28,00 - BORGOGNA



Gamay



Rosso rubino



Frutta rossa matura, toni speziati e dolci



Fruttato e ben bilanciato

Abbinamenti: primi piatti di carne, arrostiti

## MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ MARQUISE DE MARQUIS DE TERME - BORDEAUX

€85,00



Merlot - Cabernet franc - Cabernet sauvignon - Petit verdot



Rosso rubino con riflessi granati



Sentori floreali, frutta matura e spezie



Fine, morbido

Abbinamenti: carni rosse, formaggi stagionati, piatti a base di selvaggina

## SOVIANO REGALE COLLEUNCINIANO –UMBRIA

€18,00



Sangiovese



Rosso rubino intenso con sfumature granata




Intenso, frutti rossi e spezie



Pieno e avvolgente

Abbinamenti: carne di maiale, formaggi stagionati e salumi

## DOLCI:

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG €28,00  
ROMANELLI  (LT 0,5) – MONTEFALCO



Sagrantino



Rosso rubino con riflessi violacei



Frutta a bacca nera, cioccolato, caffè



Dolce, fresco

Abbinamenti: pasticceria secca, dessert a base di cioccolato, pecorini stagionati

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG  
PENNACCHI (LT 0,5) – MONTEFALCO €26,00



Sagrantino



Rosso rubino con riflessi violacei



Frutta a bacca nera, cioccolato, caffè



Dolce, fresco

Abbinamenti: pasticceria secca, dessert a base di cioccolato, pecorini stagionati

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOCG €30,00  
CORTE GIARA ALLEGRINI (LT 0,5) - VENETO



Corvina veronese – Rondinella



Rosso granato carico



Caratteristico e accentuato



Pieno, vellutato, dolce

Abbinamenti: dolci, crostate a base di frutta, cioccolato, pasticceria secca tradizionale

SAUTERNES GRAND RESERVE KRESSMANN (LT 0,5) €22,00  
- BORDEAUX



Sémillon - Sauvignon blanc – Muscadelle



Giallo dorato



Persistente, sentori di miele, zafferano, frutta appassita



Dolce, finale acido

Abbinamenti: formaggi erborinati, roquefort, foie gras, anatra

PETIT MANSENG LAGUILLE - CÔTES DE GASCOGNE €20,00



Petit manseng laguille



Giallo oro



Miele, frutta candida, agrumi



Dolce, nota persistente di vaniglia

Abbinamenti: terrina di foie gras, dessert, camembert, roquefort