

# LA MESCITA

## Selezione Wine Chiller

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 15

*Il costo della degustazione varia secondo la selezione dei vini proposti*

### BOLLICINE



Frénésie en Bulle 2017 – Domaine Carcenac – Gaillac

*100% Mauzac, Metodo Ancestrale*

8

Crémant de Loire Rose Brut 2010 – Domaine de la Viaudiere – Loire

*Cabernet Franc, Grolleau Rouge, Metodo Classico*

8

Champagne Reserve Brut – Gallimard et Fils – Champagne

*100% Pinot Noir, Metodo Classico*

11

### BIANCHI



Pouilly-fumé “Regain” 2017 – Domaine du Bouchot – Loira

*100% Sauvignon*

9

4.5

Timorasso “Lacrima del Bricco” 2016 – G. Boveri – Piemonte

*100% Timorasso*

10

5

Rully 2016 – Domaine Pigneret Fils – Bourgogne

*100% Chardonnay*

11

5.5

\* Pinot Gris 2007 – Domaine Bliemerose – Alsace

*100% Pinot Gris*

12

6

### ROSSI

Fobiano 2013 – La Carraia – Umbria

*Merlot, Cabernet Sauvignon*

8.5

4.5

Bordeaux Supérieur 2015 – Château Bleyzac – Bordeaux

*100% Merlot*

8.5

4.5

Amarone Classico della Valpolicella 2015 – F.lli Degani – Veneto

*Corvina, Rondinella*

12

6

\* Aloxe-Corton 1er Cru 2017 – Domaine Jacob – Bourgogne

*100% Pinot Noir*

15.5

7.5



1 euro sarà devoluto in favore di Laziochirurgia Progetto Solidale