



**Vinkort** i samarbejde med Unika Vine fra Roskilde. Vinen er særligt udvalgt til menuen hos DiSotto Ristobar.

## **Mousserende vin:**

**Flaske/glas**

**Prosecco – Ornella Molon - Veneto**

**279 kr. / 59 kr.**

Vinen er strågul i farven og giver frugtagtige associationer i retning af æble, pære og citrusfrugt. Smagen er blød og tør på samme tid, takket være syreindholdet. Vinen er en fremragende ledsager til fisk, skaldyr, risotto og andre lette retter.

**Moscato D`Asti - Ornella Molon – Veneto - alc. 7%**

**279 kr. / 59 kr.**

En perle, fremstillet på fine Moscato-druer, sød, aromatisk og frugtig i smagen. Skummet er fint og boblerne vedvarende, mens duften har delikate træk af mandel og præg af modne frugter. Kan ledsage alle former for desserter.

**Frizzante Rosato – Ornella Molon - Veneto**

**249 kr. / 59 kr.**

Denne let mousserende Rosé vin er frisk og indbydende med en balanceret smag af røde bær og man fornemmer duftnoter af især jordbær og hindbær der støttes af en frisk syre. Vinen er lavet på Cabernet Franc og farven kommer fra kort skindkontakt. Velegnet til velkomstdrink eller til charcuteri.

## Hvidvin:

### **Pinot Grigio - Ornella Molon – Veneto**

**249 kr. / 59 kr.**

Vinen er fyldig og moden i både duft og smag med noter af æbler og pærer. Den er frisk med en let mineralitet, der understøtter den halvtørre og fyldige vin. Velegnet til pastaretter med fløde og krydret mad.

### **Soave - Aldegheri – Veneto**

**249 kr.**

Fed og fadlagret stil med frisk og moden frugtsmag. Eksotiske noter af ananas, passion og melon i både duft og smag. Velegnet til krydret mad og fed fisk, samt ostebord.

### **Arneis - Monchiero – Piemonte**

**249 kr. / 59 kr.**

Frisk og tør stil med elegant frugt- og flot eftersmag. God struktur i både duft og smag, friske mineralske toner og forholdsvis tør, uden dog at være knastør. Velegnet til fisk og lette pastaretter med lys sauce.

### **Vite Bianco Chardonnay – Ornella Molon – Veneto**

**349 kr.**

Druerne til denne fantastiske vin er håndplukket af 2 omgange. Den første og tidlige høst giver en markant duft og friskhed til vinen og druerne fra den senere høst giver fedme og struktur. Oplev ananas, citrus, honning, brødkrummer, lidt smør og vanilje. 100% Chardonnay 6 mdr. på fad. Velegnet som hvidvin til lyst kød, stærke retter og en god pizza.

## Rødvin:

### Quota29 – MenhierSalento – Puglia

249 kr. / 59 kr.

Primitivo med intens duft af brombær og rosiner. Smagen er super kompleks med sødme i starten, som efterhånden trækker i baggrunden og gør at vinen fremstår både blød og elegant. Lang eftersmag som langsomt viser vinens potentiale og velegnet til pizza og charcuteri.

### Le Pietra Santambrogia – Aldegheri - Veneto

249 kr. / 59 kr.

Elegant og kompleks rødvin lavet på Corvina, Cabernet Sauvignon og Rondinella fra de tørre stenede bjergskråninger, hvor vinstokkene er mellem 20 og 35 år gamle. Fine nuancer af røde bær, krydderurter, lidt tobak og flot dybde i eftersmagen. Denne vin anbefales til pizza, charcuteri og oste.

### Nebbiolo D`Alba – Monchiero – Piemonte

349 kr. / 79 kr.

Nebbiolo druer fra en mark med 30-40 år gamle vinstokke i Alba, lige udenfor Barolo. Frugtig og meget harmonisk vin, der har aromaer af modne kirsebær, appelsinskal, viol og eksotiske krydderier, der følges ad side om side med livlige tanniner. Vinen er velegnet til charcuteri, kødretter og simreretter.

### Calamuri IGT - Menhir – Puglia

399 kr.

Kraftig og kompleks vin, som er lavet på gamle vinstokke for at få den ypperste kvalitet. Vinen er lagret på små fade i min. 12 mdr. Noter af solbær, lakrids, syltede blomster og brombær. Velegnet til simreretter, stærk mad og oste.

### Ripasso – Tony Sasa – Veneto

399 kr. / 79 kr.

Denne modne Ripasso er lavet på 100% tørrede druer og minder om en Amarone i smagen. Dog er vinen ikke nær så sødmefuld, men der er alligevel høj kompleksitet og masser af modne mørke bær i smag og duft. Lagret i 14 mdr. Velegnet til retter hvor tomat indgår, men også en dejlig vin til pizza.

### Barolo Rocche di Castiglione DOCG – Monchiero - Piemonte

599 kr.

Barolo fra en af de helt store marker i Castiglione Falletto. Vinen har høj finesse, aromatisk udtryk med moden frugt. De bløde tanniner arbejder fint sammen med noter af moden kirsebær og florale noter. Vi anbefaler denne vin til kalvekød og hvis man er rigtig ekstravagant, til en af vores napolitanske pizzaer.

**Rosso di Montalcino Martina - Tony Sasa – Toscana** **399 kr.**

Martina serien er opkaldt efter Tony Sasas datter, så man er ikke i tvivl om at der er lagt tid, kærlighed og passion i disse vine. Denne vin er lavet på samme most, som Tony Sasa laver sin Brunello af.

På trods af at Rosso di Montalcino betragtes som Brunelloens lillebror, vil man her opleve en kvalitet, der kan ligestilles med de fleste Brunelloer.

Vi anbefaler denne vin til krydrede kødretter, stærk mad eller en af vores napolitanske pizzaer.

**Brunello di Montalcino Martina – Tony Sasa – Toscana** **599 kr.**

Vinen udtrykker elegance, duft, kompleksitet og moden frugt, som er pakket fint ind i bløde tanniner. Vinen er lagret i 24 mdr. på brugte fade og 12 mdr. på flaske. Velegnet til alle kødretter, da de bløde tanniner får noget at arbejde med i maden.

**Appassimento – Collefrisio – Abruzzo - alc. 14%** **359 kr. / 79 kr.**

Montepulciano d`Abruzzo Appassimento er 100% fremstillet på druen Montepulciano, som kan frembringe særdeles kraftfulde vine. For yderligere at opnå ekstra sødme og power, er druerne tørrede og resultatet er en meget spændende vin. Montepulciano druen med sin tannin og krydrede smag kommer til sin ret i Appassimento stilen. Velegnet til de kraftigste kødretter, samt oste.

**Barbera - Limited Selection - Boeri – Piemonte - alc. 16%** **1199 kr.**

Moden og fyldig vin, som er lavet på 80 år gamle vinstokke på den bedste mark i Bionzo, Monferrat, Piemonte. Lagret 24 mdr. på fad og fremstillet i begrænset omfang. Velegnet til kraftige kødretter og gode oste.

**Amarone Arena - Tony Sasa – Veneto** **599 kr.**

Vinen har flot dybde og fløjlsblød tekstur i en meget elegant stil. Komplex i duft og smag af sveske, blomme, kaffe, kakao, rosiner og kirsebær. Velegnet til kraftige retter og gode oste.

## Dessertvin

**Brachetto – Garitina – Piemonte – 75 cl el. 10 cl - alc. 5%**

**399 kr. / 69 kr.**

Brachetto er en let og rød mousserende dessertvin med elegance og sødme. Velegnet som aperitif, mellem retter, til søde desserter og som afslutning på et godt måltid.

**Bianco di Ornella molon Late Harvet – Veneto 50 cl**

**499 kr.**

Vinen er lavet på sent høstede druer: Sauvignon Blanc, Verduzzo og Traminer, der ligger og tørrer ind, som man kender fra Amarone. Mosten fra presset lægges på drueskallerne i Tonneaux træfade i 24 mdr. og herefter 6 mdr. på ståltank for at klares. Velegnet til lyse desserter med f.eks. hvid chokolade, is, frugt, samt blåskimmelost.

**Recioto – Aldegheri – Veneto – 75 cl el. 10 cl – alc. 11%**

**599 kr. / 89 kr.**

Recioto er en Amarone, hvor gæringen standses inden al sukkeret i druesaften er omdannet til alkohol. Dette giver en meget kompleks sød vin, med en dyb, varm granatrød farve. Denne dessertvin er velegnet til mørke desserter, så som chokoladekage og Tiramisu.