

Vin på glas

NAVN

Hvid.

- **DOC Riesling "Castel Ringberg" Elena Walch 2017** Pr. Glas: 95,-
Enkeltmarks Riesling fra Alto Adige/Sydtirol. Fyldig med masser af frugt, blomst og mineralitet.
- **DOC Chardonnay "S. Elena" Petrusa 2016** Pr. Glas: 105,-
Enkeltmarks Chardonnay fra Colli Orientale området i Friuli.
Lagret i 10 måneder på barriques. Fed og fyldig med noter af smør, eg og masser af tropisk frugt.
- **DOC Sauvignon Blanc, Piere, Vie Di Romans, 2017** Pr. Glas: 115,-
Strågul farve, med åben aromatisk duft af tropisk frugt, fersken og grøntomat, full body hvidvin med balanceret finish af citron.

Rød.

- **DOCG Chianti Classico, Castello di Meleto, 2015** Pr. Glas: 95,-
Silkebløde tanniner, ekstrem balanceret og harmonisk, massere af rød frugt i harmoni med lette peber noter. Smagen er usædvanlig fyldig, og med et utroligt lækkert finish.
- **DOC Etna, Diciasettesalme, Cottanera, 2016** Pr. Glas: 115,-
100% Nerello Mascalese, Aroma af mørke bær, exotiske krydderier, smag af frugt og let lakrids.
- **DOCG Barolo - Trediberri 2011** Pr. Glas: 125,-
100% Nebbiolo, lagret 24 mdr. på botti. I noterne er der sort frugt og lakrids. Blød frugt, balanceret syre og gode tanniner.

Lidt fra Kælderen.

- **DOCG Amarone della Valpolicella - Pieropan 2015** Pr. Glas: 155,-
Enkeltmarks Amarone på Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina, lagret i 36 mdr. på franske tonneaux. Fyldig vin med noter af tørret og frisk frugt og bær.
- **DOCG Brunello di Montalcino - Capanna 2010** Pr. Glas: 175,-
100% Sangiovese Grosso, lagret i mindst 36 måneder på franske barriques. Masser af moden frugt og flot balance mellem syre og tannin..
- **IGT Tignanello - Antinori 2014** Pr. Glas: 245,-
Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, lagret i 12 mdr. på barriques. Denne kult-vin har masser af noter af friske bær og frugt samt smidige tanniner.

Størrelsen pr. glas vil være 15 cl. (5 glas pr. flaske). Vi smager selvfølgelig for på vinene, med hjælp af Coravin, inden vi kører ud, så vi er sikre på at der ikke er fejl på dem.

Vi kører i følgende områder fredag og lørdag:

Kl. 14-15: Nørresundby

Kl. 15-16: Vejgård/Gug/Aalborg Øst

Kl. 16-17: Hasseris/Vestbyen

Kl. 17-18: Centrum

Prisen for udbringning vil være 29,-

Bestilling foretages via mail: info@la-bottega.dk

SALUTE 🍷🍷🍷

Carlo, Thomas og Staff

Flaskevine

	1 Flaske	3 flasker
Hvid.		
○ DOC Pinot Bianco, Sauvignon Blanc, Chardonnay	kr. 128,-	kr. 320,-
○ DOC Sicilia, Carricante, Etna Bianco, Cottanera	kr. 118,-	kr. 295,-
○ DOC Calabria, Greco Bianco, Mare Chiaro, Ippolito	kr. 138,-	kr. 345,-
Rose.		
○ Rocca di Montegrossi, Rosato	kr. 128,-	kr. 320,-
Rød.		
○ DOC Lambrusco, Venturini Baldini	kr. 138,-	kr. 345,-
○ DOC Castagnino, Syrah	kr. 165,-	kr. 415,-
○ DOC Pinot Noir, Macullan	kr. 150	kr. 375,-
○ DOCG Chianti Classico, Castello di Meleto, 2015	kr. 170	kr. 425,-
○ DOC Varvara, Bolgheri, Toscana	kr. 250,-	kr. 625,-
○ DOC Etna, Diciassettesalme, Cottanera, 2016	kr. 265,-	kr. 650,-
○ DOCG Vino Nobile di Montepulciano - La Ciarlana 2013	kr. 200,-	kr. 500,-
○ DOCG Barolo - Trediberri 2011	kr. 260,-	kr. 650,-
Lidt fra Kælderen.		
○ DOCG Brunello di Montalcino - Capanna 2010	kr. 450,-	
○ DOCG Amarone della Valpolicella - Bussola 2011	kr. 495,-	
○ IGT Tignanello - Antinori 2014	kr. 700,-	

Vi kører i følgende områder fredag og lørdag:

Kl. 14-15: Nørresundby

Kl. 15-16: Vejgård/Gug/Aalborg Øst

Kl. 16-17: Hasseris/Vestbyen

Kl. 17-18: Centrum

Prisen for udbringning vil være 29,-

Vi håber at i vil tage godt imod dette nye og spændende koncept. Hvis det går godt, vil vi nemlig fortsætte med det, også efter vi er kommet ud på den anden side af Corona-krisen.

Bestilling foretages via mail: info@la-bottega.dk

SALUTE 🍷🍷🍷

Carlo, Thomas og Staff