

1 vini dell'Ostello

Vino della casa - € 5,00 1/2 litro

Rosso / Bianco Cantina "Le Corne" - Grumello del Monte (BG)

Mescita: Valcalepio Biologico "Forte Terra" - Cantina Le Corne

€ 5,00 al calice - € 29,00 la bottiglia



***Cantina Lurani Cernuschi
Almenno San Salvatore***

Prezzo alla bottiglia: € 15,50

ROSA DI SAN NICOLA, Franconia e Pinot Grigio

Vino rosato, prodotto con uve Pinot Grigio (80%) e Franconia (20%). Leggermente mosso, dal profumo delicato, con sentori di fragola e mandorla amara.

Vol: 11,5-12%

OPIS, Incrocio Manzoni

Incrocio Manzoni 6.0.13 Bergamasca IGT OPIS - L'Incrocio Manzoni 6.0.13 è il frutto dell'unione fra il Pinot Bianco e il Riesling Renano. Ne deriva un vino bianco secco, delicatamente aromatico, di sapore pieno e di buona gradazione. Consigliato in abbinamento a formaggi stagionati.

Vol: 12,5 -13 %

ARMISA, Valcalepio bianco DOC

Valcalepio bianco DOC ARMISA - Vino bianco, prodotto con uve Chardonnay (60%) e Pinot Grigio (40%). Di colore giallo paglierino, dai profumi fruttati, dal sapore secco. È indicato con antipasti, primi piatti con sughi bianchi

Vol: 12,5 -13 %

TORNAGO, Valcalepio rosso DOC

Valcalepio rosso DOC Tornago - Vino rosso, prodotto con uve Merlot (50%) e Cabernet Sauvignon (50%), il cosiddetto "taglio bordolese". Passa alcuni mesi in botti di rovere prima dell'imbottigliamento, e almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita. Ha profumi di frutti di bosco e marasca, ben sostenuti da note speziate e vanigliate. Il sapore è secco, armonico.

Vol: 12,5 -13 %



***Cantina Biava
Scanzorosciate***

GUETFO - Bottiglia € 29,00

Vino rosso di grande struttura ottenuto dalle migliori uve di Cabernet e in piccola parte Merlot rigorosamente cernite e poste in fruttai per un breve appassimento al fine di aumentarne la concentrazione. Vinificati in vasche d'acciaio con lunghe macerazioni, i vitigni che compongono l'uva vengono poi affinati separatamente in piccole botti di rovere per un periodo di circa 2 anni.

Vino persistente e intenso, adatto a carni e selvaggina.

Vol: 13,5 - 14,5 %

GUETFO NERO - Bottiglia € 54,00

Vino rosso fruttato ottenuto con uve Cabernet Franc in purezza, solo in annate selezionate.

Trascorre 10 anni in botte prima dell'affinamento in bottiglia.

Vino unico e inconfondibile con spiccati sentori di sottobosco, adatto a formaggi e carni.

Vol: 14 %

***Cantina Le Corne
Grumello del Monte (BG)***

LE CORNE - 2015 - € 34,00

Bergamasca Rosso IGP

65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

Profondo e nero. Si presenta al naso con note di frutta rossa, spezie, erbe aromatiche e vaniglia. In bocca l'ingresso è fresco e tannico. L'ottima gradazione alcolica sviluppa una sensazione calda e morbida al palato.

Si abbina a formaggi freschi, salumi non troppo speziati e carni arrosto. Si abbina con carni rosse alla brace o stufati. Ottimo per accompagnare formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale semplicemente per ravvivare la conversazione e la convivialità.

Vol: 15,5