

In alternativa ai vini valdostani abbiamo selezionato alcune proposte di vini regionali italiani.

VINI ROSSI

Merlot Treperuno PrimoVolo 75 cl € 21.00

– **Montecchia + Rocca delle Macie + Villa Giada | Veneto, Toscana, Piemonte**

Morbido e avvolgente, è un vino di facile approccio e dall'acidità equilibrata.

Ottimo con formaggi semi stagionati, carni rosse e piatti a base di funghi.

Tre vitigni (Merlot, Sangiovese e Barbera) da tre territori di eccellenza per un unico vino.

Chianti Classico DOCG 75 cl € 27.00

– **Rocca delle Macie | Castellina in Chianti (SI) | Toscana**

95% Sangiovese 5% Merlot – Sapido, di buona struttura e di buona persistenza aromatica.

Da abbinare a primi piatti e a preparazioni a base di carne.

Sasyr 75 cl € 21.00

– **Rocca delle Macie | Castellina in Chianti (SI) | Toscana**

È un vino rosso della Maremma che nasce da un blend di uve Sangiovese e Syrah.

Rivela un profilo morbido, ampio e di buona freschezza, con ricchi aromi di frutti di bosco, ciliegia,

cenni di spezie e sfumature tostate.

Langhe Nebbiolo DOC 75 cl € 30.00

– **Cantine Ascheri Giacomo | Bra (CN) | Piemonte**

Vino di colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato, bouquet elegante,

speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa, sapore asciutto, morbido

e piacevolmente armonico, di notevole persistenza.

Langhe Barbera DOC 75 cl € 27.00

– **Cantine Ascheri Giacomo | Bra (CN) | Piemonte**

Vino di colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo, bouquet complesso e intenso, con sentori di mora, prugna e spezie, rotondo armonico, molto complesso al palato.

Dotato di ottima persistenza e sapidità, si accompagna alle minestre, ai primi piatti di pasta,

agli arrostiti di carne rossa e bianca, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

VINI BIANCHI

Müller Thurgau 75 cl € 18.50

– **Villa Vescovile | Trentino - Alto Adige**

Semi aromatico, di facile beva, è secco, ha un sapore fresco e rotondo.

Lo consigliamo con antipasti e primi piatti.

Gewürztraminer 75 cl € 24.00

– **Villa Vescovile | Trentino - Alto Adige**

Forte dei suoi aromi marcati, è buono come aperitivo e si può consumare

con formaggi freschi, verdure e piatti lievemente speziati.



carta
dei vini

stampato su carta riciclata

il pranzo di Babette
RISTORO DI MONTAGNA

Tel. 0125 300 022 | www.ilpranzodibabette.it

VINI ROSSI - VALLE D'AOSTA

Torrette 37 cl € 8.50 75 cl € 16.50

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

70% petit rouge, 30% vitigni locali a bacca rossa

Ha un sapore morbido e vellutato.

Si sposa bene con formaggi stagionati e piatti a base di carne.

Torrette Superieur – Miniera* 75 cl € 30.00

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

Il rosso rubino profondo è la nota cromatica dominante sulla quale compaiono lievi riflessi di malva. Il naso è straordinariamente fruttato, su un elegante sottofondo di piccoli frutti rossi dominano la ciliegia e la prugna.

Il palato è impegnativo nella sua poliedricità, la freschezza sostiene un ventaglio di sensazioni fruttate sfumate da una lieve nota tannica e linee minerali.

Fumin 75 cl € 18.50

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

Nebbiolo "Picotendro" 37 cl € 8.50 75 cl € 16.50

– La Kiuva Arnad

Il nebbiolo tipico del Piemonte lo troviamo in Valle d'Aosta con il nome di Picotendro che significa "piccolo e tenero". Prodotto in bassa valle, si presenta fresco e aromatico. Vinificato in purezza, è un vino di corpo che bene si abbina ai piatti tipici valdostani, ai formaggi, alle zuppe saporite e in generale alle carni.

Arnad Montjovet Superieur 75 cl € 18.50

– La Kiuva Arnad

Asciutto, tannico e di corpo, è ottimo con salumi, primi piatti a base di carne, carni rosse e piatti della tradizione. Sugeriamo di provarlo con l'antipasto del viandante.

***Vini Miniera – Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta**

Nell'estate successiva alla vendemmia, i vini imbottigliati vengono portati ad oltre 2000 mt. di quota nelle antiche miniere di magnetite, minerale da cui si estrae il ferro.

Qui, nelle viscere della montagna, a temperatura costante tutto l'anno, si affinano lentamente fino all'estate successiva quando, al culmine della loro espressività gustativa, sono pronti per essere apprezzati.

VINI BIANCHI - VALLE D'AOSTA

Muller Thurgau 75 cl € 17.50

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

Vino con sentori di frutti tropicali. Sapido con finale lievemente aromatico.

Buono abbinato a piatti leggeri a base di verdura e ad antipasti non troppo strutturati.

Petit Arvine – Miniera* 75 cl € 28.00

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

L'intensità del suo giallo paglierino dai lievissimi riflessi dorati preannuncia l'esplosione di profumi che vanno dalle note floreali agli agrumi, passando per la frutta esotica e fino ad eleganti note tioliche.

BOLLICINE

Traverse 75 cl € 24.00

– La Kiuva Arnad

100% Nebbiolo – Vino spumante di alta qualità Extra Brut

Metodo classico Extra Brut Rosè ha un perlage molto fine, netta l'impronta del territorio con mineralità e sapidità che impreziosiscono le note tipiche del Nebbiolo: frutta a bacca rossa di bosco, lamponi e fragoline su tutti. Non manca uno spunto agrumato e speziato, capace di riportare alla mente buccia d'arancia e cannella.

Prosecco Doc 75 cl € 18.00

– Mionetto | Valdobbiadene (TV) | Veneto

Glera 100% – Prosecco di alta qualità Extra Dry

È un insieme di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti al miele, all'acacia, all'albicocca. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad un'acidità ben presente. Insostituibile all'ora dell'aperitivo, si abbina bene ad antipasti e primi leggeri.

VINI SFUSI - VALLE D'AOSTA

– Cave des Onze Communes | Aymavilles Valle d'Aosta

Rosso fermo ¼ litro € 4.00 ½ litro € 6.00 1 litro € 10.00

"Vin des Amis"

Bianco fermo ¼ litro € 4.00 ½ litro € 6.00 1 litro € 10.00

"Blanc Perdrix"