



Carta dei vini



Carta dei vini

La cucina italiana è famosa per i suoi intensi sapori e aromi mediterranei che ne esaltano il pregio, soprattutto quando accompagnata da vini nati nella stessa terra.

La nostra cantina di bordo Vi offre una selezione di vini italiani delle prestigiose case vinicole “Bisol”, “Astoria” e “Marchesi de’ Frescobaldi”.

Spumante

Jeio Desiderio Cuvée - Bisol

Dal territorio più vocato per la produzione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, un assemblaggio di uve tipiche della provincia di Treviso, con piccola aggiunta di Sauvignon e Chardonnay. I suoi eleganti profumi di frutta e i delicati sentori floreali, lo rendono un piacevolissimo aperitivo ed un accompagnamento ideale a piccoli snack.



Vini bianchi

CASTELLO DI POMINO 2013 - Pomino Bianco DOC - Marchesi de' Frescobaldi

Da una zona della Toscana molto vocata alla coltivazione dei vini bianchi, una proposta di Chardonnay e Pinot Bianco. Vino di media struttura, dai profumi fruttati e floreali arricchiti da una lieve nota minerale. Di buona sapidità e spiccata acidità, è un ottimo abbinamento agli antipasti di pesce, alle creme ed ai piatti più semplici della cucina di mare.



CREVADA 2011- Colli di Conegliano D.O.C.G. - Astoria

Il vino bianco più interessante di casa "Astoria", proveniente dall'omonimo vigneto "Crevada", da uve Chardonnay, Sauvignon e Incrocio Manzoni. Fermenta in barrique di rovere francese e matura in legno sino alla primavera. Profumi intensi ed eleganti di frutta matura, floreali e vanigliati con leggere note di caramello, al gusto è secco e morbido, di buona sapidità e ottima struttura.

Consigliato in abbinamento ai piatti più elaborati della cucina di mare o alle carni bianche, ai formaggi più freschi e di media stagionatura.



Vini rossi

CRODER 2011 - Colli di Conegliano Rosso D.O.C.G. - Astoria

Dalla migliore selezione proveniente dai vigneti a bacca nera dell'azienda, un assemblaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino.

Matura per un anno in barrique francesi e dopo una sosta in bottiglia si propone con profumi fruttati e lievemente erbacei tipici del vitigno con note speziate ben fuse.

In bocca è molto equilibrato e fine, di media struttura con tannini ben bilanciati.

Ottimo con primi piatti ricchi, conditi con salse a base di verdure e carne, è molto indicato ad accompagnare piatti di carne mediamente elaborati e formaggi di media stagionatura.



NIPOZZANO RISERVA 2010 - Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. Marchesi de' Frescobaldi

Vino storico dell'azienda, è il simbolo della tradizione vitivinicola toscana.

A base Sangiovese con una piccola aggiunta di altri vitigni tipici toscani, matura in barrique per 24 mesi.

Ai profumi domina un fruttato di amarena e sottobosco arricchito da note speziate ben evidenti. È un vino complesso, abbastanza morbido, di buona sapidità con tannini ben amalgamati e decisi. Trova un ideale abbinamento con piatti di carne elaborati, alla griglia e con formaggi stagionati.



**Vi auguriamo una piacevole
permanenza a bordo!**

