

CARTA DEI VINI WINE LIST



Electa



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 di prestigiose case vinicole sensibili al rispetto delle tradizioni e della natura. In particolare su questo volo vi proponiamo alcuni vini prodotti secondo il metodo biointegrale che prevede un nuovo concetto di agricoltura etica che considera la tutela dell'ambiente il requisito essenziale per il futuro.

Vi auguriamo una piacevole permanenza a bordo!



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

VERMENTINO DI SARDEGNA 2016 - DOC
Olianas

Vermentino in purezza con parziale macerazione sulle bucce all'interno di anfore di terracotta. Profumo agrumato, fiori bianchi ed erbe aromatiche, di buona struttura, si abbina a primi piatti con verdure o salse bianche, accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche.

CONGIURA 2015 - Toscana IGT
Castello del Trebbio

Assemblaggio di uve Pinot Grigio, Riesling e Manzoni Bianco pigiate e vinificate separatamente al fine di ottenere un vino complesso, elegante e strutturato. Al naso si sovrappongono profumi intensi molto piacevoli di frutta matura, susina e melone, sentori di fiori bianchi freschi, note minerali di gesso e spezie completano il bouquet. Morbido e bilanciato al gusto, è compagno ideale per i piatti più elaborati della cucina di mare ed ottimo anche con carni bianche ben condite o formaggi saporiti e di media stagionatura, lascia la bocca piacevolmente fruttata e fresca.

Vini rossi

CHIANTI SUPERIORE 2015 - D.O.C.G.
Castello del Trebbio

Classico uvaggio di Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiolo, utilizzo di lieviti naturali e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi. Sentori di ciliegia e frutti di bosco con leggeri sbuffi speziati, in bocca è avvolgente con tannini ben integrati, struttura discreta e spiccata freschezza nel finale. Ideale in abbinamento con antipasti di salumi o carni fredde in genere, primi piatti al ragù o proposte di carne nelle preparazioni più semplici.

PERDIXI 2015 - Isola dei Nuraghi IGT
Olianas

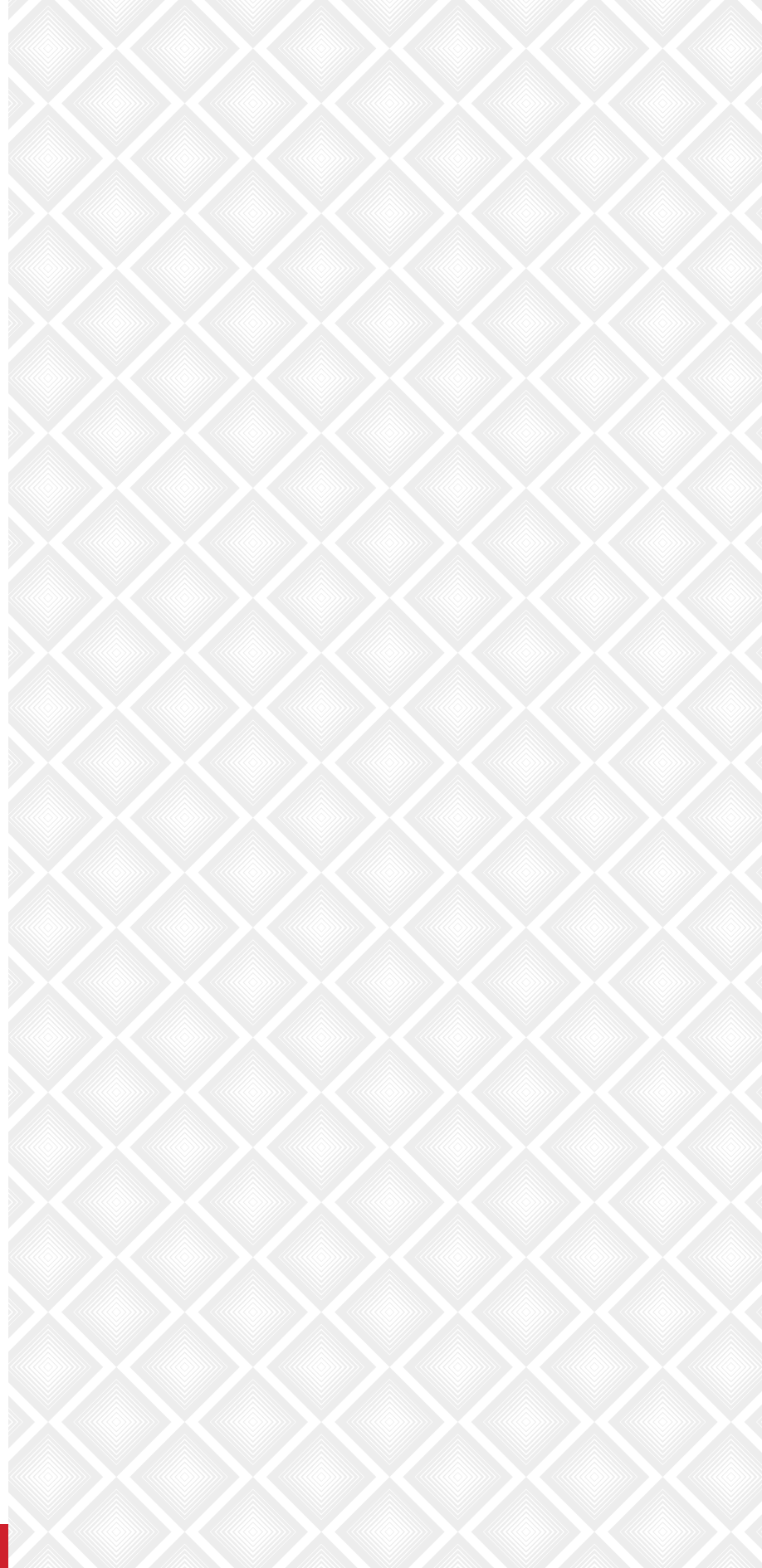
Il rosso più importante dell'azienda, risultato di un assemblaggio di Bovale, Carignano e Cannonau, tipici vitigni della Sardegna. Carico di colore grazie alla sua lunga permanenza sulle bucce evidenzia ottima struttura e complessità. Profuma di frutti neri sotto spirito e confettura di more ben fusi con sentori speziati che ricordano la liquirizia, naso ricco e complesso. In bocca è suadente con tannini fini e ben amalgamati, ben equilibrato dalla vena acida che si sente nel finale. Ottimo in abbinamento ai tagli di carni rosse, filetto di manzo anche condito con salse ricche di aromi oppure con formaggi mediamente stagionati.

Vino da dessert

ASSOLUTO 2015 - Isola dei Nuraghi IGT
Pala

Vino bianco dolce che proviene dall'appassimento naturale in pianta di uve bianche tipiche della Sardegna, Nasco e Vermentino. Complesso ed intenso, chiare note di frutta matura, frutta secca e miele. Al palato è morbido ed equilibrato da una buona acidità. Chiusura piacevole di mandorla con buona persistenza aromatica. Consigliato con dolci a base di ricotta e frutta secca o con formaggi piccanti o erborinati per amplificare le emozioni del gusto.

I vini delle cantine Olianas e Castello del Trebbio sono prodotti secondo il metodo biointegrale.





Meridiana
QUESTO SI CHIAMA VOLARE.