
Ristorante Vito

Weissweine

Venetien

Lugana Ca dei Frati

Blumige Aromen mit feinen Fruchtnoten von Aprikose und Birne, dazu Kräuter und Mandeln. Kraftvoll und ausdrucksstark am Gaumen, dennoch elegant mit lebendiger Säure. Ein vollmundiger, komplexer und harmonischer Lugana mit Finesse und guter Länge.

€ 32.90

Friaul

Sauvignon

- Marco Felluga -

Der Sauvignon hat eine tolle und ansprechende goldgelbe Farbe mit grünlichen Nuancen, die bereits seine unglaubliche Frische und das gut ausgewogene Säurespiel erahnen lässt. Er verwöhnt den Gaumen mit würzigen Aromen von Salbei, Pfeffer und Holunderbeeren. Ein absolut harmonischer Weisswein mit einer guten Struktur und einem angenehm langen Abgang.

€ 29.90

Pinot Grigio

- Marco Felluga -

Der Mongris zeigt im Glas einen wunderschön goldgelben Farbton mit kupfernen Reflexen. Die Nase wird mit blumigen Aromen von Akazien und Ginster verwöhnt. Am Gaumen zeigt sich der Pinot Grigio elegant und vollmundig mit Anklängen von Äpfeln und einem Hauch von Waldfrüchten die Lust auf mehr machen. Der Nachhall zeigt sich mit beeindruckender Kraft und Länge

€ 29.90

Sauvignon

- Jermann -

Sauvignon aus Sauvignontrauben, als Weißwein vinifiziert. Leuchtend strohgelbe Farbe mit grünlichem Glanz. Intensives, anhaltendes, fruchtiges Bukett mit angenehmem Holunderduft. Trockener, voller Geschmack, elegant und ausgewogen. Passt zu Krustentieren, Risotto mit Meeresfrüchten, Weißfisch mit Soßen. Ausgezeichnet mit Langusten und Hummer

€ 39.90

Ribolla Gialla

- Marco Felluga -

Der Ribolla Gialla ist ein Weißwein aus der traditionellen und typischen Rebsorte aus dem Friaul. Er zeigt ein intensives und elegantes Aroma von exotischen Früchten. Am Gaumen entfalten sich Grapefruit und Apfel, gepaart mit floralen Noten. Ein besonderer, ausgewogener Wein mit einer wunderbaren Frische. Die Kraft und Spritzigkeit machen ihn besonders gefällig.

€ 35.00

Piemont

Gavi di gavi

Strohgelber Gavi di Gavi mit lebendigem Blumenduft, in dem ein Hauch von exotischen Früchten mitschwingt. Zarter, in sich geschlossener, sehr harmonischer Geschmack, der lang und mineralisch ausklingt

€ 29.90

Gavi di gavi Etichetta nera- La Scolca -

Zu seinen Liebhabern zählen Königin Elisabeth II., Elton John, Hollywoodstars wie Tom Cruise oder Colin Firth, Boris Becker und noch viele mehr...Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist der La Scolca Gavi di Gavi Etichetta Nera Bianco fein und raffiniert. Der Gavi di Gavi 'Etichetta Nera' darf als der einzige Gavi überhaupt bezeichnet werden, der Alterungspotential aufweisen kann. Dieser Spitzen-Weisswein, der La Scolca Gavi di Gavi Etichetta Nera aus dem Piemont, ist ein würdiger Begleiter z.B. zu Langusten, Hummer und Muscheln.

€ 49.90

Roero Arneis

- Bonfante -

Helles Strohgelb mit Grünreflexen
Intensiv, umfassend, von bemerkenswerter Feinheit und mit einem blumigen Bouquet von Linde, Pfefferminze und Aprikose
Elegant, frisch und von Charakter; die Fülle wird durch eine eventuelle Oxydation beim Entkorken besonders betont

€ 29.90

Toscana

Vernaccia di San Gimignano - Teruzzi & Puthod -

€ 25.90

Der Vernaccia di San Gimignano von Teruzzi & Puthod leuchtet strohgelb im Glas und bezaubert mit einem Duft nachreifen Ananas und Zitrusfrüchten. Am Gaumen dominiert den Teruzzi & Puthod Vernaccia di San Gimignano eine belebende Frische und ein zarter, rebsortentypischer Mandelton.

Terre di Tufi - Teruzzi & Puthod -

€ 35.00

Der Teruzzi & Puthod Terre di Tufi leuchtet strohgelb mit einem Duft nach exotischen Früchten und blumigen Anklängen. Am Gaumen ist der Teruzzi & Puthod Terre di Tufi voll mit mineralischen Noten und Aromen von gerösteten Mandeln. Der dezente Ausbau im Barrique verleiht dem Teruzzi & Puthod Terre di Tufi Struktur und Finesse.

Kampanien

Falanghina - Feudi San Gregorio -

€ 27.90

Der Feudi di San Gregorio Falanghina del Sannio kommt mit einem hellen strohgelben und leuchtend grünen Reflexen ins Glas. Das Bouquet ist intensiv und anhaltend. Deutlich hervor treten Aromen von weissen Blüten und Obst (vom Limongella-Apfel aus Kampanien bis hin zur tropischen Limette). Im Geschmack ist der Feudi di San Gregorio Falanghina del Sannio frisch und ausgewogen.

Fiano di Avellino - Feudi San Gregorio -

€ 29.90

Der Feudi di San Gregorio Fiano di Avellino zeigt sich mit kräftigem Strohgelb und grünen Reflexen. Sein Bukett ist geprägt von intensiven und anhaltenden mediterranen Noten frischer Kräuter-Blüten (Kamille) und Obst. Besonders fleischiger und vollreifer Pfirsich tritt hervor. Abgerundet wird der Eindruck von komplexeren Anklängen an kandierte Orange. Im Mund wird die für die Rebsorte typische Sanftheit durch lebhaft Frische und Mineralität ausgeglichen.

Greco di Tufo - Feudi San Gregorio -

€ 35.00

Der Feudi di San Gregorio Greco di Tufo offeriert ein kräftiges Strohgelb mit lebhaften goldenen Reflexen. Der Geruch ist intensiv und anhaltend nach allerlei Obst, mit der süßlichen Note der französischen Pflaume bis zu der frischen von der Mast'Antuono-Birne, der typischen Birnensorte aus Kampanien. Der Geschmack Feudi di San Gregorio Greco di Tufo verrät sofort die Säure und den ausgeprägten, mineralischen Ton, welcher der auf Tuffstein angebauten Rebsorte eigen ist. Harmonisierend sind abschließend weiche balsamische Noten.

Apulien

Chardonnay - Tormaresca -

€ 27.90

Der reinsortige Tormaresca Chardonnay begeistert mit einer hellgoldenen Farbe und ist ein lebhafter, erfrischender Wein mit einem Bukett, das an reife Birnen und Apfel erinnert. Nur minimal mit Eichenholz in Berührung gekommen, zeigt dieser ausdrucksvolle, attraktive Weißwein seinen mittleren Körper mit honigtönigen, vanilligen Nuancen und einem unaufdringlichen Stil.

Ristorante Vito

Weissweine

Sizilien

Regaleali

- Tasca d'Almerita -

€ 23.90

Im Glas hat der Regaleali Bianco Sicilia eine klare strohgelbe Farbe. Die geschickte Zusammensetzung der verschiedenen Rebsorten entfaltet sich ein komplexes Bouquet von gelbfleischigen Früchten und Zitrusnoten. Seine runder Körper und die Spritzigkeit am Gaumen kommen besonders gut beim Weißweinliebhaber an.

Catarratto

- Branciforti -

€ 25.90

Mit einer brillanten goldgelben Farbe präsentiert sich der reinsortige Branciforti dei Bordonaro Catarratto im Glas. Der Weisswein aus Sizilien besticht mit einem herrlich duftigen Bukett, das von floralen Noten und zarten Zitrusaromen dominiert wird. Am Gaumen ist der Branciforti dei Bordonaro Catarratto elegant und delikats mit zarter Fruchtsäure und feinem Schmelz.



Rosè Weine

Rosa dei Frati

- Ca dei Frati -

€ 32.90

Ein Klassiker ist der Ca dei Frati Rosa, ein Kultrose seit vielen Jahren. Ein zartes Lachsrosa im Glas, leicht und duftig mit delikater Frucht im Bouquet. Aromen von Weißdorn, grünem Apfel, Mandel am Gaumen. Frisch und fruchtig dazu elegant mit schönem Säurespiel im Finish.

Rosato - Sizilien

- Branciforti -

€ 27.90

Der Firriato Branciforti Rosato besitzt ein delikates und intensives Fruchtbouquet lässt dieser aus 100% Sangiovese-Trauben vinifizierte Rosé erkennen. Mit seinem runden, auffallend ausgewogenen Geschmack ist der Branciforti Rosato ein Wein für jede Gelegenheit.



Download from
Olivestem.com

Free
Drip Release Download.com

Alle Weine enthalten Sulfite

Ristorante Vito

Rotweine

Apulien

Primitivo

€ 32.90

Mit dem 'Torcicoda' ergatterte das Weingut Tormaresca nach dem fulminanten Debut des 'Masseria Maime' nun bereits zum dritten Mal die begehrten "Drei Gläser" des Gambero Rosso. Zu Recht, denn dieser reinsortige Primitivo mit einem exzellenten Preis-Genuss-Verhältnis bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Schmeichelnde Tannine und ein nicht enden wollendes Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate im Fass und weitere 8 Monate in der Flasche gereiften Überfliegers ab.

Venetien

Amarone della valpolicella

€ 49.90

Amarone DOCG besticht durch sein weiches Bouquet und angenehme Tannine. In der Nase kommt schwarze Kirsche und Pflaume ins Spiel, auch feine Gewürze und zarte Vanille runden diesen Wein ab und geben diesem Amarone DOCG hat eine einzigartige Finesse. Die feinen Röst- und Kaffeearomen und ein Hauch von Bitterschokolade runden das Erlebnis ab.

Sardinien

Rocca Rubia

- Santadi -

€ 39.90

Der Rocca Rubia Riserva von der Cantina di Santadi ist Kult. Der Rotwein aus Sardinien ist ein konzentrierter, feiner Stoff, vielschichtig mit Aromen von Kirsche, Pflaume und Johanniskraut. Am Gaumen ist der Rocca Rubia klassisch, voluminös und lang. Der Cantina di Santadi Rocca Rubia Reserva ist ein Traum aus Sardinien welchen Sie unbedingt träumen müssen!

Terre Brune

- Santadi -

€ 65.00

Der Terre Brune ist der TopWein der Cantina Santadi. Reduzierte Mengen, konstante Anstrengungen im Weinberg und komplexe Kellerernte schaffen diesen auf Sardinien einzigartigen Wein. Die Farbe ist tief schwarz mit violetter Kern. Die Nase welche sich sofort nach dem Einschenken im Glase bildet, wird von komplex-eleganten Aromen der Brombeere, Cassis, Vanille, Koreander, Kaffee, Zedernholz und etwas Eukalyptus dominiert. Am Gaumen dann ein Spiegel der Nase, extrem viel Stoff und Länge, jeder Schluck offeriert neue Eindrücke und Geschmäcker. Ein grosser Wein für besondere Stunden zu zweit, dritt usw...

Sizilien

Nero D'Avola

- Branciforti -

€ 27.90

Der Firriato Chiaromonte Nero d'Avola gilt als der typischste Vertreter Siziliens wichtigster autochthone Rebsorte, des Nero d'Avola. Ausgeprägt sind seine Duftnoten nach roten Beeren und Gewürzen. Dieser Rosso findet eine faszinierende Balance zwischen Säure, Tannin und Vollmundigkeit.

Alle Weine enthalten Sulfite

Ristorante Vito

Rotweine

Piemont

Albarone

- Bonfante -

€ 65.00

20 Monate im Barrique gereift, Albarossa ist eine Kreuzung aus Nebbiolo und Barbera. Kraftvoll und intensiv im Aroma, mit Anklängen von Kirsche und reifen Pflaumen, Waldfrüchten, exotischen Gewürzen, harmonisch und komplex mit leichter, unaufdringlicher Holznote. Im Geschmack harmonisch, gehaltvoll, gute Säurestruktur, angenehme Restsüße, lang anhaltend. Im Abgang nach Brombeere und Pflaume.

Barbera D'Asti

- Bonfante -

€ 29.90

Der Barbera D'Asti präsentiert sich in einem intensiven Rot. Aromen von Weichselkirschen, herzhaftes und körperreiches Bouquet, ungemein harmonisch und weich im Geschmack.

Toskana

Rosso Antinori

- Antinori -

€ 32.90

Das ist wieder so typisch Antinori. Beim Villa Antinori Rosso bringt die Weinfamilie Sangiovese auf die eine Seite der Waage. Und die andere gleicht sie aus mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. So entsteht zwar ein Toskaner, aber einer mit internationalem Flair. Und – wie sollte es anders sein – mit Antinoris eleganza tipica. Zwölf Monate Barrique, acht weitere Monate Flaschenreife, feines Holz und saftige Frucht. Das ist Wein mit viel Charakter.

Ocra Bolgheri

- Strozzi -

€ 39.90

Prinz Girolamo Guicciardini zu Strozzi zählt nun auch Weinberge in Bolgheri zu seinem Besitz und diese Cuvée aus Cabernet, Syrah und Merlot ist das Ergebnis dieses neuen Projektes: 12 Monate im Barrique und weitere 6 Monate in der Flasche gereift, überzeugt der Strozzi Ocra Bolgheri durch ein herrlich fruchtiges Bouquet und seinen feinen und warmen Geschmack.

Peppoli

- Antinori -

€ 35.90

Der Tenuta di Péppoli Chianti Classico besitzt einen intensiven Duft nach reifen Waldfrüchten, etwas Kirschen und eingekochten Pflaumen. Am Gaumen offenbart dieser Tenuta di Péppoli Chianti Classico einen ausgewogenen Geschmack. Eine neunmonatige Lagerung in slawonischer Eiche machen diesen aus 90% Sangiovese und 10% Merlot bestehenden Tenuta di Péppoli Chianti Classico zu einem eleganten und gut strukturierten Rotwein. Péppoli wurde konzipiert, um jung genossen zu werden, wenn alle Aromen auf dem Höhepunkt sind.

Il Bruciato Bolgheri

- Antinori -

€ 45.00

Der Guado al Tasso Il Bruciato ist eine Cuvée aus Cabernet, Merlot und Syrah, die sich mit einem fruchtigen Bukett präsentiert. Allen voran bezaubern rote und schwarze Früchte wie Himbeeren, Schwarzkirschen und Heidelbeeren die Nase. Abgerundet wird die Aromensinfonie von feinen Röstaromen, etwas Vanille und süßlichen Gewürzen wie Zimt und Nelke. Am Gaumen zeigt der Guado al Tasso Il Bruciato viel Schmelz und eine sehr schöne Struktur. Wieder finden sich üppige Fruchtaromen und ein feiner Holzton, der seinen Ursprung in acht Monaten Barrique-Reife hat. Das Finale des Guado al Tasso Il Bruciato ist ausdauernd fruchtig mit feinen Tanninen und langem Nachhall.

Ristorante Vito

Rotweine

Die Besonderen!

Barolo Enrico VI, Cordero di Montezemolo

€ 89.00

Der Montezemolo Barolo Vigna Enrico VI "Heinrich der Sechste" ist eine historische Einzellage in Castiglione Falletto. Dieser Lagenwein - im Gambero Rosso mehrfach mit 3 Gläsern ausgezeichnet - ist in Duft und Geschmack noch ausgeprägter als sein Bruder 'Cru Monfalletto' und offeriert ein imposantes Tannin, noch mehr Substanz und ein längeres Finale. Für eine lange Lagerung ist der Montezemolo Barolo Vigna Enrico VI bestens geeignet - Der Montezemolo Barolo Vigna Enrico VI erreicht seinen Höhepunkt nach 15 Jahren.

Brunello di Montalcino

€ 65.00

Brunello di Montalcino reift 2 Jahre in Holzfässern, zum Teil in französischen Barriques. Der Wein ist geschliffen und finessenreich: Reife rote Beeren, Honig, Bitterschokolade und Gewürze erkennt man im Geschmack, der noch lange anhält, wenn der Brunello di Montalcino längst den Gaumen passiert hat. Seine weichen Tannine versprechen ein frühes Trinkvergnügen.

Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello

€ 55.00

Die Trauben für diesen Marchese Antinori Chianti Classico Riserva stammen erstmals ausschließlich von der Tenuta Tignanello, in dessen Keller er auch für 14 Monate im Barrique ausgebaut wird. Es werden ausschließlich die besten Trauben für diesen nur in guten Jahrgängen produzierten Marchese Antinori Chianti Classico Riserva verwendet. Der Marchese Antinori Chianti Classico Riserva besteht zu 90% aus Sangiovese-Trauben, zu 10% aus Cabernet Sauvignon und anderen ergänzenden Rebsorten besteht. Der Marchese Antinori Chianti Classico Riserva ist ein körperreicher und runder Rotwein aus der Toskana von intensiv rubinroter Farbe mit granatroten Nuancen. 14 Monate ausgebaut in Barriques, erinnert das Aroma des Marchese Antinori Chianti Classico Riserva deutlich an Kirschen, Veilchen und weist Noten von Tabak auf.

Il Pino del Biserno

€ 90.00

Der Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno wird vorwiegend aus Merlot und Cabernet Franc vinifiziert. Unter der Regie der Brüder Lodovico und Piero Antinori wurde dieser Jahrgang vinifiziert. Trotz seiner Jugend lässt dieser 12 Monate im Barrique gereifte Rotwein das Potenzial des Terroirs erahnen und präsentiert sich von einer beeindruckenden Eleganz und Raffinesse.

Guado al Tasso Marchesi Antinori

€ 120.00

Der Guado al Tasso Bolgheri Superiore zeigt schon in der Nase Eleganz, mit einer aromatischen Frische, die von balsamischen Noten und Menthol stammen - ausgewogen mit einer wunderschönen kompletten schwarzen Frucht. Im Mund ist der Guado al Tasso schmeichelnd und reich an Tanninen mit einem langen Finale und einem Nachhall von reifen schwarzen Beeren. Dieser Wein verfügt über eine geschmackliche Harmonie und eine Raffinesse, die schon beim ersten Schluck begeistern.

Tignanello Marchesi Antinori

€ 130.00

Der Tignanello zeigt sich in der Farbe von sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein Wein, der schon im ersten Moment durch den aromatisch-harmonischen Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters überzeugt. Das Bukett entfaltet sich in hervorragender Intensität und weicher Eleganz mit Anklängen an Vanille, Kakao, Toast und Noten von Lakritz. Für noch mehr Komplexität sorgen Aromen von Veilchen und Likörkirschen. Im Geschmack ist der Tignanello geprägt von wunderschöner Dichte und vitaler Frische. Hand in Hand mit den Aromen der Nase betonen sie einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit.

Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia

€ 230.00

Der Ornellaia 2013 verfügt über eine kräftige, leuchtende Farbe, ein Bukett voller prächtiger aromatischer Komplexität, aufgebaut um eine klare, strahlende Frucht, unterstrichen von raffinierter würzige und balsamischen Noten. Am Gaumen entwickeln sich vibrierende und komplexe fruchtige Nuancen, umrahmt von einer dichten, schlanken Struktur mit Tanninen, die eine seltene Harmonie zwischen Festigkeit und Fülle erreichen und in einem lang anhaltenden ausgewogenen und frischen Abgang enden. "

Sassicaia Bolgheri

€ 230.00

Sassicaia - welch ein Name. Im Jahre 1944 pflanzte Mario Incisa della Rocchetta in der Nähe des Ortes Bolgheri in der Toskana ungefähr zehn Kilometer von der Küste entfernt Cabernet Sauvignon Trauben. Der steinige Hügel mit dem Namen 'Castiglioncello' gab dem Wein den Namen Sassicaia (Steine = Sassi). Richtige Erträge wurden erst mit dem Jahrgang 1968 erzielt und von diesem Jahrgang an begann der langsame aber sehr erfolgreiche Siegeszug des für damalige Verhältnisse untypischen und auch einzigartigen - da sortenreinen Weines.

Solaia Marchesi Antinori

Preis auf Anfrage

Der Solaia besteht aus 75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc und 20% Sangiovese. Er glänzt mit einer intensiven rubinroten bis schwarzen Farbe, und duftet nach reifer Frucht, Gewürzen, schwarzem Pfeffer, Schokolade, Kaffee und Vanille. Am Gaumen ist er voll, intensiv und ausgewogen. Seine Tannine sind weich und angenehm, die mineralischen Noten deutlich spürbar. Eleganz und Komplexität unterstreichen seinen Charakter, der Geschmack ist unglaublich lang und anhaltend. Ich hatte vier Mal die Gelegenheit, diesen Wein zu verkosten und er war jedes Mal sehr beeindruckend.

**Diese Weine sind leider nicht immer in grossen Mengen erhältlich
Vorrätige Jahrgänge erfragen Sie bitte bei der Bedienung. Danke**

Alle Weine enthalten Sulfite
