

## **"I locali"**



*Nella lista dei vini, abbiamo deciso di inserire al primo posto i prodotti locali tipici: pur non disprezzando affatto i grandi vini nazionali, di cui troverete ampia scelta in questa lista, noi del "Serenio" amiamo in modo particolare i prodotti del nostro territorio, di cui andiamo fieri e cerchiamo di far conoscere e apprezzare ai nostri ospiti.*

**La Bianchetta** è un prodotto di alto livello qualitativo, al quale la nostra azienda riserva particolari attenzioni, dalla scelta dei vigneti, alla severissima selezione delle uve, al sistema di vinificazione

Appare brillante, di colore giallo paglierino carico, dai profumi di macchia mediterranea piacevoli e persistenti, di sapore pieno e di buona alcolicità. Nella cucina della sua stessa terra di origine trova innumerevoli occasioni per farsi apprezzare. Ideale con piatti di pesce, di carni bianche cotte delicatamente e con formaggi di breve stagionatura.  
Deve essere servito a 10°C.

**Golfo del Tigullio DOC Ciliegiole:** vino dal nome accattivante, deriva dalla vinificazione d'uve del vitigno omonimo, coltivato il tutto l'arco del Golfo del Tigullio. Le sue uve di prima epoca di maturazione conferiscono al vino un aspetto allegro e brillante di un bel colore rubino chiaro, un profumo fruttato e persistente, un sapore secco, asciutto, di moderata tannicità e d'equilibrata struttura.  
Di pronta beva, si sposa perfettamente con paste ai sughi di funghi e carne, con il coniglio alle olive e pinoli, con i ceci in zimino e le seppie in umido.  
Temperatura di servizio: 14°C.

**Creuza de ma:** e' un vino frizzante ottenuto per fermentazione naturale, utilizzando un vino base da vitigni a bacca bianca non aromatici. Nasce dalla volontà di proporre un vino dal carattere vivace e sbarazzino, da consumare giovane con i piatti semplici e saporiti dell'autentica cucina del territorio. Il nome riprende il titolo di una famosissima canzone, in dialetto, del cantautore genovese Fabrizio De Andrè, e identifica i caratteristici sentieri che dividono i poderi e scendono ripidi fino al mare.

Vin Liguria  
**Cantine Bregante**  
**Sestri Levante - Genova - Italy**

**"i grandi vini nazionali"**



Scegliere tra l'enorme e variegata quantità di vini prodotti nella nostra penisola , è un'impresa improba; da nord a sud, isole comprese, esistono migliaia di tipologie, ognuna delle quali merita rispetto, così come lo meritano quei coltivatori che quotidianamente operano con passione per ottenere un prodotto di qualità.

Non potendo metterne troppi, ci siamo basati sulla nostra esperienza di viaggiatori curiosi e sull'impressione che ci hanno dato le diverse case produttrici: li abbiamo ascoltati raccontare di vigneti, raccolti, modalità e tempi, climi, difficoltà e soddisfazioni. Siamo così giunti a questa piccola lista dal "*volto umano*", che nasce per essere aperta e modificabile di volta in volta ,anche e soprattutto grazie ai vostri consigli ed ai vostri giudizi.

***Il Nero d'Avola***: Il Regaleali, delle cantine siciliane *Tasca d'Almerita*, viene prodotto con la varietà più diffusa in Sicilia: il Nero d'Avola, uva decisamente non facile a causa delle sue caratteristiche organiche. Per descriverlo correttamente e distinguerlo dagli altri è necessario tracciarne una curva aromatica; al centro di tale curva vi è la maturità del vino, prima di giungere a questo punto il "Nero" risulta pungente ed austero, successivamente, i sentori si fanno di frutta surmatur e concentrata. *Tasca d'Almerita* si pone come obiettivo l'eleganza e l'altitudine di queste vigne ad oltre 500 metri sul livello del mare, la maturazione in grandi botti, consentono a questo vino di mantenersi fresco e piacevole. Alla vista è limpido, di colore rosso rubino intenso; al naso dona note di frutti: ciliegia, amarena e gelso. Spezie: vaniglia, cannella, salvia, menta e tabacco. Gusto: morbido e giustamente tannico. Retrogusto: piacevole sensazione di frutto raccolto a maturazione compiuta



### **"i grandi vini nazionali"**



**Il Chianti Colli Senesi:** nel territorio abitato anticamente dagli Etruschi, dove boschi e macchia mediterranea costituiscono l'habitat naturale di cinghiali, daini, caprioli, istrici e poiane e dove i vigneti dipingono dolci colline, *Fattoria Casabianca* si sviluppa per oltre 650 ettari. Lontana da ogni forma di urbanizzazione e di inquinamento che questa comporta, nel comune di Murlo in prov. di Siena, ai confini con Montalcino con cui condivide clima e temperatura dei Terroirs. La grande estensione dei vigneti, permette un'accurata selezione per ottenere quell'eccellenza che ritroviamo nel calice di questo Chianti: vino ottenuto da Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo e Colorino, dal colore rosso rubino, ha un profumo intenso molto gradevole e persistente con sentori di ciliegia e frutti di bosco ed un gusto morbido, ben strutturato e corposo. Degustato ad una temperatura di 18-20 gr. È perfetto con grigie e carni di spiedo bianche e rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

**Muller Thurgau:** per merito dell'illustre botanico Dr. Hermann Müller Thurgau, nacque, da un incrocio tra il Riesling Renano ed il Sylvaner, la varietà di vite che oggi porta il Suo nome. Diffusosi dapprima in Svizzera e poi in Austria, arrivò in Italia trovando nell'Alto Adige la zona a miglior vocazione per la realizzazione di questo vino dai profumi molto delicati.

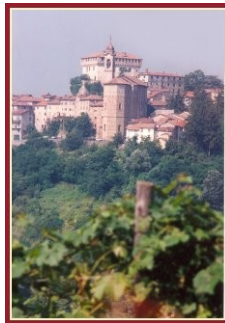
La tecnica di vinificazione, nel caso di questo vino, è basilare: non si possono commettere errori, neppure lievi, senza compromettere irrimediabilmente la qualità. Per tale ragione la diffusione è limitata a zone altamente vocate a grande tecnologia.

Il colore è giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Il profumo è fresco, fruttato, floreale; sono evidenti il profumo dei peschi in fiore, l'albicocca matura e la frutta esotica. Il sapore presenta una nota acida ben evidente, leggero di corpo, asciutto, delicatamente aromatico. Si abbina favorevolmente a minestre, creme di verdure, risotti con verdure di stagione, frittiture in genere.



## **"I vini dell'ovadese"**



**Il Dolcetto doc d'Ovada:** questa *dolcetto* è un uva selezionata, proveniente dai vigneti di Montaldeo e dintorni; il colore è rosso rubino; il profumo di frutti rossi e mandorle; il sapore delicato, meno robusto di altri grandi vini rossi. Si abbina splendidamente con polli, roast beef, formaggi molli, primi a base di carne, primi raffinati

**"Le Gazze" Barbera del Monferrato doc:** questa Barbera selezionata proviene dai vigneti della Collina delle *Gazze* in Montaldeo; il colore è di un rosso rubino intenso, il profumo assolutamente vinoso, il sapore asciutto, morbido, corposo, con l'invecchiamento raggiunge una sontuosa armonia. Si sposa felicemente con ravioli, maiale, piatti a base di funghi e tartufi, formaggi molli o semiduri, *bagna cauda*, carni rosse e selvaggina

**Il Gavi docg:** questa uva *Cortese*, proviene dai vigneti di Gavi; il colore è paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; le sensazioni olfattive donano un profumo di fiori, delicato, tenue..ma persistente; il sapore è secco, gradevole e amarognolo; assolutamente indicato per aperitivi, tutti i tipi di pesce, formaggi giovani, focaccia ligure e ostriche

**Pinot Chardonnay Spumante Brut:** è un'uva selezionata bianca *chardonnay*; il colore è paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino; la sensazione olfattiva è delicata ma persistente; il sapore è secco, gradevole, frizzante: Dalla vinificazione a temperatura controllata di queste uve e dalla fermentazione del mosto in botti a pressione, si ottiene questo splendido risultato di presa di spuma e profumi. Particolarmente indicato per aperitivi e dessert.