Ristorante Le Merle

CARTA VINI

Il Vino e l'Uomo mi fanno pensare a due lottatori amici tra loro,

che si combattono senza tregua e continuamente rifanno la pace.

Il Vinto abbraccia sempre il Vincitore

Charles Baudelaire

Al Calice

BIANCHI

Bianchetta Genovese DOC Golfo del Tigullio Portofino
PinoGino — 7,00

Pigato Riviera Ligure di Ponente
Deperi — 7,00

Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC
Claudio Vio — 7,00

Lumassina
Ramò — 7,00

Gewurztraminer Südtirol - Alto Adige DOC
Raetia — 7,00

Falanghina del Sannio DOC
Castelfranci — 7,00

BOLLICINE

Valdobbiadene Extra Dry DOCG Prosecco Superiore
Nani Rizzi — 7

Franciacorta Brut Metodo Classico
Franca Contea — 12

Al Calice

ROSSI

Ciliegiolo Portofino DOC Bisson	7,00
Rossese di Dolceacqua E Prie Anfosso	7,00
Cabernet Franc Toblar	7,00
Barbera D'Asti Garitta Cascina Garitina	7,00

ROSATI

Toscano Rosato IGT All'Aria Aperta (fermo) Villa Dianella	7,00
Rosalia Rosè Prosecco DOC Millesimato Extra Dry. Rosato (bollicine) Giusti Wine	7,00

I Liguri

BIANCHI

Bianchetta Genovese DOC Golfo del Tigullio Portofino
PinoGino — 20

Colore giallo paglierino vivace. Vino secco dai profumi delicati e sottili, in bocca ha una buona struttura, giusta morbidezza, grande mineralità e sapidità prolungata.

Pigato Riviera Ligure di Ponente
Deperi — 24

Il Pigato è nato qui! Ranzo è sua terra di elezione. Floreale, fresco con sentori di pesca gialla. In bocca è secco con un leggero retrogusto ammandorlato

Vermentino Colli di Luni DOC etichetta grigia
LVNAE — 24

Dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi dorati. Profumo intenso con note fruttate, in bocca si presenta fresco ed equilibrato con sentori di frutta fresca.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente DOC
Claudio Vio — 24

Profumi di fiori bianchi e leggero sentore di pesca e albicocca. Persistente e buona freschezza al palato con un cenno mandorlato.

Vermentino Luccicante Colline di Levanto
Ca Du Ferra — 48

Paglierino. Al naso si rivela molto fine; si distinguono sentori di pesca e mela golden, note di f iori di campo, camomilla ed erbe aromatiche e cenni di mandorla non tostata. Al palato si presenta sapido, vivace e armonico.

Lumassina
Ramò — 20

Colore giallo paglierino, secco al palato con un acidità generalmente spiccata. Al naso sentore delicato di susina gialla

I Liguri

ROSSI

Ciliegiolo Portofino DOC
Bisson — 20

Colore rosso porpora acceso, trasparente e luminoso. Profumo che esprime un gran fruttato con netti sentori di ciliegia, lampone, mora e frutti di bosco. Sapore secco, notevole sapidità.

Rossese di Dolceacqua E Prie
Anfosso — 22

Di colore rosso rubino brillante, al naso predomina la nota fruttata di cassis e fragolina di bosco. In bocca è bello caldo.

Granaccia Riviera Ligure di Ponente
Innocenzo Turco — 24

Colore scarico; profumi di piccola frutta rossa (lamponi, more) e sentori balsamici (erbe aromatiche), col tempo arricchiti da richiami speziati di pepe (soprattutto) e tabacco.

Rosati Fermi

Almaba Rosato IGT Colline del Genovesato
Mulino di Barry — 26

Vari vini compongono questo rosato: predomina il "mitico" Ciliegiolo ma si trova anche un poco di Buttigiasca, vino locale praticamente estinto. Note di fragoline di bosco e melograno, spezie e petali di rosa.

Toscano Rosato IGT All'Aria Aperta
Villa Dianella — 22

Rosa tenue, al naso note di fragoline di bosco e violetta. Corpo ben strutturato, finale persistente e ritorno fruttato. 100% Sangiovese

Bianchi

Gewurztraminer Südtirol - Alto Adige DOC
Raetia — 24

Giallo paglierino carico, con sfumature dorate. Profilo olfattivo intenso e persistente, dai sentori floreali e di frutta matura, arricchiti da delicate note speziate.

Kerner Südtirol DOC
Unterhofer — 26

Un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso ha un profumo intenso e molto piacevole, con aromi di mela, pompelmo e mango; in bocca è fruttato e caratteristico, sentori di albicocca, miele e noce moscata e un finale fresco e mentolato

Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali
Specogna — 22

Vino sicuramente armonico che fa della bevibilità e del facile abbinamento le armi vincenti. Fiore bianco, acacia, leggere note agrumate.

Chardonnay Asti DOC affinato in rovere
Coppo — 29

Giallo dorato, elegante al naso con note di nocciola e di vaniglia. Intenso e complesso al palato. Vino strutturato e persistente. Affinamento di 12 mesi sulle fecce fini in botte di rovere

Falanghina del Sannio DOC
Castelfranci — 20

I profumi sono intensi, freschi, piacevoli e non impegnativi. La nota di freschezza di questa etichetta la rende adatta come aperitivo o "a tutto pasto".

Rossi

Cabernet Franc
Toblar — 18

Ha un profumo marcatore ben preciso: il peperone, poi frutti rossi e ribes. Elegante, vellutato, avvolgente. Struttura moderata e tannicità appena accennata.

Pinot Nero
Raetia — 24

Rosso rubino carico e luminoso. Il bouquet apre con gradevoli sentori di frutti di bosco, succo di lampone, fiori freschi, arricchiti da discrete ed eleganti tonalità speziate in sottofondo.

Nebbiolo Langhe
Garesio — 32

Profumi di rosa selvatica e note di fragoline di bosco, che col tempo si evolvono in piccole note di pepe rosa. In bocca il tannino è vellutato con buona persistenza aromatica.

Barbera D'Asti Garitta
Cascina Garitina — 20

Potenza, grande equilibrio tra elementi, eleganza e lunga persistenza. Mai banale, proprio come chi l'ha generata.

Lagrein Südtirol - Alto Adige DOC
St. Michael Eppan — 28

Al naso spicca il frutto, già evoluto, che affonda in marmellata, more, per dare spazio ai toni balsamici della menta. Finale speziato, caldo e avvolgente. Al palato morbido e vellutato, con un tannino potente, ma giusto

Bollicine

Valdobbiadene Brut DOCG Prosecco Superiore
Vigna Dogarina — 26

Bollicina minuta. Profumi di tiglio e acacia. Ottima sapidità al palato

Valdobbiadene Extra Dry DOCG Prosecco Superiore
Nani Rizzi — 22

Giallo paglierino scarico. Sentori di mela matura e pesca gialla. Morbido al palato con un perlage fine

Rossese "Andalora" Brut. Metodo Charmat
Cascina Praie — 32

100% rossese acerbo. Bello spunto acido, bilanciato con sentori di frutta rossa secca e macchia mediterranea, per cui sapido. Fragrante e crosta di pane

Nude "Col Fondo". Metodo Ancestrale, Rosato
Zanotto — 26

Rifermentato in bottiglia non filtrato. Persistente ed equilibrato al palato con sentori di frutta matura ed uva appena spremuta. Elegante e ben strutturato

Rosalia Rosè Prosecco DOC Millesimato Extra Dry. Rosato
Giusti Wine — 20

Coloro rosa fiore di pesco. Al naso elegante frutta gialla e rossa, fresco al palato e sapido sul finale. 90% Glera e 10% Pinot Nero. Presa di spuma in autoclave 3 mesi

Franciacorta Brut. Metodo Classico
Franca Contea — 32

Chardonnay e Pinot Nero. Permanenza sui lieviti in bottiglia di 24 mesi. Ottima sapidità e mineralità. Persistente

Alta Langa Pas Dosé. Metodo Classico
Garesio — 45

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'esame olfattivo sentori di tiglio, accompagnati da cenni di ribes e pompelmo rosa. Al palato equilibrato e con una persistenza sapida. Pinot nero 100%

Cartizze, Valdobbiadene Superiore Dry DOCG. Metodo Charmat
Marsuret — 38

100% Glera. Perlage vivace, profumo intenso e delicato di fiori e frutta matura. Gusto morbido e amabile

Da dopo pasto

Moscato d'Asti
La Morandina — 22 — 7

I profumi che sprigiona sono armonici nelle note agrumate di lime, erbe aromatiche e pesca bianca, con un filo conduttore di pasta frolla e pasticceria. L'assaggio è dolce, piacevole, fresco.

Passito da 50 cl
Deperi — 42

Un residuo zuccherino che rimane perfettamente in equilibrio per poter abbinare questo nettare a formaggi, pasticceria secca, oppure cioccolato di varia percentuale. Un prodotto che riesce a donare un fine pasto (forse meditazione?) veramente regale!

Passito di Pantelleria
Martinez Jemara — 26 — 6

Colore giallo dorato tendente all'ambrato. Al naso intensi sentori di frutta gialla, frutta secca e miele. Dolce e aromatico al palato, con un giusto seguito dei sentori olfattivi