

CARTA DEI VINI



DIANA
GRANDHOTEL
CLASSIC

VERSIONE ITALIANA

VINI BIANCHI LIGURI

Marene Pigato Riviera Ligure di Ponente Vio Giobatta 30 €

Giallo paglierino con sentori di ginestra, cedro e macchia mediterranea.

Aimone Vermentino Riviera Ligure di Ponente Vio Giobatta 30 €

Giallo paglierino, sentori di agrumi e erbe aromatiche, timo, rosmarino.

Moscato di Taggia Rovebella 30 €

Moscato bianco, moscato di Taggia. Aromatico e fruttato di mandarino, mela e fiori di arancio. Secco ed intenso.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Terre Rosse 30€

Vigneti sulle terre rosse delle Manie, impronta arguta con lievi sentori di erbe aromatiche.

L'Acerbina Riviera Ligure di Ponente Terre Rosse 35 €

Lumassina. Un vitigno tipico non molto conosciuto. Secco, profumato e leggermente acerbo.

Pigato Rivera Ligure di Ponente Terre Rosse 35 €

Giallo paglierino, sentori di erbe aromatiche, agrumi frutta gialla, fresco e sapido.

Vermentino Riviera Ligure di Ponente Terre Bianche 30 €

Fiori bianchi e mare, gradevolmente morbido e scorrevole, un colore giallo luminoso.

Pigato Riviera Ligure di Ponente Terre Bianche 30 €

Sentori di pesca, miele ed erbe aromatiche. Secco ed avvolgente, tipico fondo piacevolmente amarognolo.

Berette Bianco Non Filtrato La Ricolla 25 €

Vermentino. Subisce una macerazione sulle bucce, al naso sentori di erbe aromatiche e frutta gialla.

Vermentino Colli di Luni Etichetta Nera Cantina Lunae 30 €

Vermentino. Stupisce per freschezza e profondità. Capace di sorprendere anche dopo qualche anno.

Cinque Terre I Magnati 35 €

Vermentino, Bosco, Albarola. Sentori di erbe aromatiche, e frutta matura al palato fresco e sapido.

VINI ROSSI LIGURI

Rossese di Dolceacqua Foresti 26 €

Rosso rubino, sentori di rosa, viola, tenui di ribes ed erbe aromatiche

Rossese di Dolceacqua Terre Bianche 30 €

Rosso intenso, frutti di bosco e spezie e rosa canina. Al palato è sapido ed elegante, con leggero sfondo amaricante.

Rossese Riviera Ligure di Ponente Vio Giobatta 22 €

Rosso rubino scarico, delicato, sottile ed elegante. Un rosso non impegnativo per la classica cucina di pesce della regione.

Solitario Cascina Terre Rosse 75 €

Grenaccia, Rossese e altre varietà per un rosso rubino con note di mora

VINI BIANCHI

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine La Clocher 26 €

Petite Arvine, vino di montagna prodotto sui vigneti più alti d'Europa, sentori di frutta ed erbe di montagna.

PIEMONTE

Roero Arneis Blnage Ceretto 32 €

Arneis. Sentori fruttati di mela e di pera. Fragrante, sapido, secco.

Gavi La Scolca 26 €

Cortese. Delicato, molto secco. Profumo tipico, fine e piacevolmente fresco.

LOMBARDIA

Curtefranca Bianco Uberti 25 €

Pinot Bianco, Chardonnay. Giallo con riflessi verdognoli, persistente con finale elegante.

Villa Margon Lunelli 35 €

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Incrocio Manzoni. Giallo paglierino, profumi di pompelmo cedro e lime e fiori di zagara. Al palato è delicato e persistente.

ALTO ADIGE

La Foa Chardonnay Colterenzio 46 €

Chardonnay. Trainante freschezza, morbido, cremoso e burroso. Affinamento in legni piccoli, profumi di frutta secca ed erbe di montagna.

Gewürztraminer Hofstatter 30 €

Gewurztraminer. Personalità ricca e fruttata. Sfumature tostate e speziate.

Müller Thurgau Colterenzio 28 €

Müller Thurgau. Giovane, scattante e fresco. Vigneti in altitudine, fiori di sambuco e sensazioni agrumate.

Nussbaumer Tramin 50 €

Gerwurztraminer. Tipici sentori varietali floreali di rosa, fruttato e con note speziate, caldo e morbido al palato.

Sauvignon Lahn San Michele Appiano 35 €

Sauvignon blanc. Note di pompelmo e pesca bianca, avvolte in sfumature minerali e gassose. Persistenza con ricordi agrumati.

Pinot Bianco Vorberg di Terlano 70 €

Pinot bianco. Affinato in botti di rovere per un anno emanano profumi di fiori bianchi, frutta a cui si aggiungono note di miele e spezie.

Nova Domus Cantina Terlan 75 €

Pinot Bianco, Chardonnay; Sauvignon Blanc. Giallo chiaro per un blend speziato di anice, menta e salvia.

Lunare 65 €

Gewürztraminer. Giallo oro per l'aromatico per eccellenza

VENETO		CAMPANIA	
Soave Classico Pieropan	25 €	Fiano di Avellino Feudi di San Gregorio	24 €
<i>Garganega. Sentori floreali, tropicale ed agrumato. Leggermente acidulo e minerale</i>		<i>Fiano. Ricco ma equilibrato. Dagli aromi intensi e fruttati.</i>	
FRIULI-VENEZIA GIULIA		Greco di Tufo Feudo di San Gregorio	26 €
Ribolla Gialla Collio Felluga	35 €	<i>Greco. Spalla acida e spiccata mineralità, note balsamiche e una morbidezza avvolgente.</i>	
<i>Ribolla gialla. Vivace, dinamico e piacevolmente minerale. Fiori bianchi primaverili, peonia, calla e note fruttate.</i>		Falanghina Avellino Feudo di San Gregorio	24 €
Sauvignon Jermann	36 €	<i>Falanghina. Vitigno antichissimo, elegante e profondo. Fiori bianchi e frutta, fresco e morbido.</i>	
<i>Sauvignon Blanc. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso note vegetali e floreali con note di acacia e biancospino.</i>		Furore Costa d'Amalfi Marisa Cuomo	35 €
Vintage Tunina Jermann	70 €	<i>Campania. Falanghina, Biancolella. Toni floreali di biancospino e agrumati limone e cedro, fresco e minerale al palato.</i>	
<i>Sauvignon, Ribolla gialla, Chardonnay e Malvasia. Intenso, ampio ed elegante, una persistenza eccezionale ed un corpo unico.</i>		SICILIA	
Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli-venezia giulia	40 €	Chardonnay Planeta	35 €
<i>Pinot Grigio. Giallo paglierino, con note di agrumi, albicocca, miele e biscotti. Al palato è intenso e di grande equilibrio.</i>		<i>Chardonnay. Corposo ed intenso. Tonalità floreali agrumate, minerali e marine si fondono in un sorso morbido e vellutato.</i>	
Rosazzo Terre Alte Livio Felluga	70 €	Etna Bianco Cottanera	32 €
<i>Sauvignon, Pinot Bianco, Friulano. Morbido, ricco, geNeroso e persistente. Sentori di frutta tropicale, macchia mediterranea, fiori bianchi e erbe aromatiche.</i>		<i>Caricante, Catarratto. Morbido ed equilibrato. Profumi di agrumi freschi, aromi intensi. Mineralità armonica e ben bilanciata.</i>	
Dessimis Vie di Romans	45 €	SP 68 Terre siciliane Occhipinti	34 €
<i>Pinot Grigio, note di pompelmo rosa e fragola .</i>		<i>Moscato di Alessandria, Albanello. Sentori di agrumati e di fiori di zagara e miele con un finale leggermente ammandorlato.</i>	
UMBRIA		Grappoli del Grillo De Bartoli	52 €
Conte della Vipera Antinori	40 €	<i>Grillo. Giallo paglierino intenso, sentori di frutta matura, pesca e melone maturo, al palato ha una lunga persistenza.</i>	
<i>Sauvignon Blanc, Semillon. Semi-aromatico intenso e piacevole. Sentori di agrumi, pesca e frutta esotica.</i>		SARDEGNA	
Cervaro della Sala Antinori	75 €	Ruinass Vermentino di Gallura Depperu	40 €
<i>Chardonnay, Grechetto. Una icona della viticoltura italiana nel mondo, sontuoso. Capace di affrontare lunghi affinamenti.</i>		<i>Vermentino. Giallo paglierino, profumi di erbe aromatiche, timo, con note salmastre.</i>	
MARCHE		FRANCIA	
Verdicchio Bucci	35 €	Pouilly Fumé La Doucette	40 €
<i>Verdicchio. Perfettamente equilibrato. Acidità e sapidità ben amalgamate.</i>		<i>Sauvignon Blanc. Giallo paglierino tenue con delicate note erbacee e di fiori. Al palato è fresco con piacevoli note agrumate.</i>	
ABRUZZO			
Trebbiano Marina Cvetic Masciarelli	60 €		
<i>Trebbiano. Intenso, note fruttate e speziate. Sentori di papaya e pesca gialla, con una grande energia gustativa .</i>			

VINI ROSSI

PIEMONTE

- Bricco dell'Uccellone Braida** 85 €
Barbera. Secco e strutturato. Ampio spettro di frutti, spezie ed erbe secche.
- Barbera d'Asti Superiore Brangero** 30 €
Barbera affinata in barrique. Vino con un buon patrimonio estrattivo ed evoluzione.
- Langhe Rosso Monsordo Ceretto** 45 €
Cabernet Merlot e Syrah. Moderno, affinamento in legno piccolo. Con i modi internazionali ma dall'accento piemontese.
- Grignolino d'Asti Marengo** 25 €
Piemonte. Grignolino. Sentore di fiori rossi, geranio, accompagnata da una sottilissima trama tannica
- Cremes Langhe Gaja** 75 €
Pinot Nero, dolcetto. Colore rosso purpureo, profumi di ribes, marene e lamponi.
- Dolcetto D'Alba Prunotto** 28 €
Dolcetto. Buon dolcetto. Frutta rossa matura. Conquista per intensità e durata al palato
- Nebbiolo d'Alba Valdomo** 30 €
Nebbiolo. Un Nebbiolo secco, tannico e con sentori di ciliegia e rosa appassita.
- Nebbiolo d'Alba Ochetti Prunotto** 35 €
Nebbiolo. Rosso rubino e toni granati. Sentore di lamponi, uniti a rose e liquirizia. Grande persistenza tannica.
- Nebbiolo Colline Novaresi Carlin** 35 €
Nebbiolo. Sole, terra e tradizione, alto Piemonte. Trama sapida e salina, granato vivace, al naso erbe di campo, menta, ciliegia e lampone.
- Nebbiolo Langhe Pio Cesare** 50 €
Nebbiolo. Gusto piacevole e fragrante. Sentori di frutti di bosco, note di viole e ginestre e cenni speziati.
- Barolo Coste di Rose Marchesi di Barolo** 85 €
Nebbiolo. Profumo intenso di rosa ed erbe aromatiche. Etichetta di immediata piacevolezza, equilibrio ed armonia.
- Barolo Castiglione Vietti** 90 €
Nebbiolo. Rosso Rubino intenso, frutta rossa, ciliegia, prugna e liquirizia. Al palato corposo, fresco e tannico.
- Barbaresco Ceretto** 90 €
Piemonte. Nebbiolo. Una coesione di due espressioni del Nebbiolo che nel bicchiere creano la giusta quadratura: goloso e tipico.
- Porphy** 80 €
Rosso rubino intenso con note di liquirizia, caffè e baccelli di vaniglia.
- Barbaresco Riserva Marchesi di Barolo** 45 €
Nebbiolo. Rosso granato intenso, etereo e profumi di tabacco, rosa e spezie. Tannini piacevolmente espressi ed equilibrati.

LOMBARDIA

- Sassella Valtellina Superiore Nino Negri** 30 €
Nebbiolo. Sentori fruttati e floreali intensi tra cui spiccano note di frutta rossa matura, marmellata di lampone, amarene e rose fresche
- Inferno Valtellina Superiore Nino Negri** 35 €
Nebbiolo. Sentori di frutta rossa molto matura, prugne fresche, spezie dolci e una leggera nota minerale sullo sfondo.
- Pinot Nero Meczan Hofstatter** 30 €
Pinot Nero. Profumo di frutta fresca e succosa, ciliegia e frutti di bosco.
- Merlot Hofstatter** 30 €
Merlot. Profumi di frutti di bosco in confettura, spezie e sottobosco. Gusto fresco e fruttato, dal tocco vellutato e di ottima persistenza.
- Pinot Nero Tramin** 36 €
Pinot Nero. Sentori di lampone, frutti di bosco e terra. Equilibrato e dotato di grande finezza.
- Pinot Nero Elena Walch** 40 €
Pinot Nero. Rosso rubino brillante. Sentori di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi, ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo
- Pinot Nero Kellerei** 30 €
Pinot Nero. Ben strutturato ed elegante. Fruttato e floreale, note di ciliegia, lampone, prugne e viola. Accenno di liquirizia e spezie.

TRENTINO

- Teroldego San Michele** 30 €
Teroldego. Rosso vivo, brillante. Profumo netto, vinoso e di lampone. Strutturato ma di elegante equilibrio.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

- Merlot Marco Felluga** 35 €
Merlot. Intenso e fruttato. Profumi di frutta in confettura e sotto spirito, tonalità terrose e speziate avvolgono l'olfatto.
- Cabernet Sauvignon Lis Neris** 57 €
Friuli-veneziana giulia. Cabernet sauvignon. Medio corpo, morbido, elegante e profumato. Note fresche e rotonde di fiori e frutti rossi si integrano con sfumature speziate.
- Red Angel Jermann** 57 €
Pinot Nero. Giovinale vinosità a tocchi erbacei e speziati. Espansivo ed accogliente.

VENETO			
Cabernet Breganze Maculan	30 €		
<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Asciutto e corposo, una netta nota erbacea, sensazioni calde e buona persistenza.</i>			
Ripasso della Valpolicella Mara Cesari	40 €		
<i>Veneto. Corvina veronese, Corvina, Rondinella, Molinara.</i>			
Amarone Classico Bertani	180 €		
<i>Corvina, Rondinella. L'eleganza che domina la potenza. Bilanciato ed armonico. Vino con inestimabile longevità.</i>			
Ripasso Bertani	45 €		
<i>Veneto. Corvina veronese, Merlot, Rondinella. Ricco e vellutato. Dal bouquet olfattivo ampio di frutti rossi maturi, ribes e ciliegia sotto spirito. Ripassato sulle uve di Amarone, il risultato è un vino corposo, profumato, vellutato. Ottimo dopo qualche anno di invecchiamento.</i>			
TOSCANA			
Modus Rufino	65 €		
<i>Sangiovese, Cabernet e Merlot. Tannini setosi, sul finale note di vaniglia e frutti a bacca rossa.</i>			
Chianti Peppoli	35 €		
<i>Syrah, Merlot, Sangiovese. Affinamento in botte grande, ha un profumo floreale e balsamico, sentori di rosa rossa, susina, pepe e liquirizia.</i>			
Chianti riserva Marchesi Antinori	85 €		
<i>Toscana. Cabernet sauvignon, Sangiovese. Intreccio di toni caldi, dalle spezie al tabacco e liquirizia. Aristocratico e rotondo.</i>			
Le Pergole Torte Monteverdine	250 €		
<i>Sangiovese. Ricco di fiori, frutta nera, spezie e grafite in un sottofondo sapido, fresco e minerale.</i>			
Nobile di Montepulciano La Braccasca	40 €		
<i>Sangiovese. Bouquet di frutta rossa, tabacco e violetta. Corpo morbido con una componente tannica. Ribes, mora e ciliegia.</i>			
Nobile di Montepulciano Asinone Poliziano	90 €		
<i>Sangiovese. Vigna storica della zona di Montepulciano. Rubino impenetrabile. Ribes, ciliegia, cacao, tabacco. Finale di grande persistenza.</i>			
Rosso Montalcino Caparzo	35 €		
<i>Sangiovese. Note floreali di viola mammola che lascia spazio per sussulti fruttati di lampone e melograno.</i>			
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	110 €		
<i>Sangiovese. Al naso sensazioni di viola, prugna, pepe Nero, tocchi mentolati e sensazioni di cuoio e cioccolato.</i>			
Brunello di Montalcino Biondi Santi 2004	480 €		
<i>Sangiovese. Bouquet strutturato, di spezie e note balsamiche, cuoio e ferro. Grande sapidità.</i>			
Tignanello Antinori	120 €		
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Uno dei primi Sangiovese affinati in barrique. Una icona italiana prodotta per la prima volta nel 1971.</i>			
Sassicaia			360 €
<i>Cabernet sauvignon, Cabernet Franc. Icona italiana nel mondo. Frutti rossi maturi, erbe aromatiche, mandorle tostate. profondo, persistente.</i>			
Ornellaia			260 €
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Rosso rubino profondo, note di frutta rossa spezie e sottobosco. Al palato ampio e rotondo.</i>			
Grattamacco Bolgheri			120 €
<i>Merlot, Cabernet franc, Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Rosso rubino intenso con riflessi di porpora. Frutta rossa matura, ribes, amarene e viole.</i>			
Il Bruciato Bolgheri Antinori			40 €
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah. Rosso rubino intenso e molto corposo. Al naso frutta matura, con retro gusto leggermente amarognolo.</i>			
Le Difese Tenuta San Guido			45 €
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese. Morbido, rotondo, elegante e vellutato. Sentori di ciliegie, cioccolato, erbe aromatiche e spezie dolci.</i>			
Morellino di Scansano Col di Bacche			34 €
<i>Sangiovese, Syrah Rosso rubino scuro, gusto avvolgente. Note di frutta rossa e una lieve speziatura orientale.</i>			
Morellino di Scansano "Le Pupille"			30 €
<i>Sangiovese, Alicante e Ciliegiolo. Sentori di frutti a bacca rossa, tra cui spiccano mirtillo e ciliegia. Corpo setoso, fresco, con persistenza aromatica.</i>			
LAZIO			
Montiano Falesco			80 €
<i>Merlot. Sapori nobili, di alto equilibrio ed armonia. Note di vaniglia, frutti rossi, strati di confetture e prime complessità di spezie dolci.</i>			
UMBRIA			
Rubesco Lungarotti			30 €
<i>Sangiovese e Colorino. Rubino profondo con riflessi violacei. Tannini austeri. Finale fruttato e minerale.</i>			
Rosso di Montefalco Caprai			30 €
<i>Sangiovese, Sagrantino e Merlot. Un anno di affinamento in barrique. Si aggiungono toni speziati, fruttati e floreali. Buona trama tannica.</i>			
Sagrantino Montefalco Antonelli			58 €
<i>Sagrantino. Rosso intenso. Olfatto ricco e potente. Note di tutta e ciliege, agrumi, origano. Tannino deciso e persistente.</i>			
Sagrantino di Montefalco Lungarotti			68 €
<i>Sagrantino, Sangiovese, Merlot. Rosso con spinta polifenolica importante, frutti rossi, marasca, ribes e lampone. Tabacco dolce e cacao.</i>			
ABRUZZO			
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic Masciarelli			45 €
<i>Montepulciano. Rosso rubino profondo, note di ribes, ciliegia e viola, impreziosite da sentori di cacao e vaniglia.</i>			

CAMPANIA

Taurasi Feudi di S. Gregorio

Aglianico. Rubino brillante, profumi di visciola e marasca. Cannella e noce moscata, grande persistenza aromatica.

PUGLIA

Primitivo Villa Santera

Primitivo. Armonioso e piacevole: amarena e frutti di bosco, tessitura tannica integrata e chiusura su nota balsamiche.

BASILICATA

Aglianico del Vulture Basilisco

Aglianico. Strutturato, sentori di frutti neri e violetta.

SICILIA

Syrah Cusumano

Syrah. Vinificato in acciaio, mantiene intatta la sua predilezione, i toni caldi speziati ed evoluti. Caldo e buona persistenza.

Cygnus Tasca d'Almerita

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. Intensità. More, lamponi e ciliegie. Fruttato e tannini morbidi.

Fatagione Cottanera

Sicilia. Merlot, nerello mascalese, syrah. Strutturato con sentori di cacao, frutta rossa matura, cuoio e minerale.

Cerasuolo di Vittoria Planeta

Nero d'Avola, Frappato. Rosso rubino, profumi di piccoli frutti rossi. In boca è morbido e vellutato caratterizzato da una bella acidità.

Nero d'Avola Lamuri Tasca d'Almerita

Nero d'Avola. Rubino intenso. Sentori di ciliegia, mora e gelso. Tracce speziate di vaniglia, cacao e tabacco.

FRANCIA

Pinot Noir Saint George Chanson

Borgogna. Pinot Nero. Bouquet olfattivo che vira su ribes e mirtilli, fresco nel finale. Un palato consistente, carnoso e croccante.

Chateau de Pez

Bordeaux. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot. Rosso rubino, con sentori di ciliegia, prugne, mirtilli e sfumature speziate. Uno dei migliori vini del comune di Sant'Estèphe.

BOLLICINE

Franciacorta Brut Francesco I Uberti

Perlage fine e persistente, sentori di crosta di pane, bergamotto e pesca gialla.

Foss Marai Prosecco Superiore Cartizze DOCG

Glera, fiori di glicine e rosa.

LOMBARDIA

55 € Bellavista Brut

60 €

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco. Armonico e dotato di buona sapidità. Sentori di vaniglia, fiori bianchi e frutta matura.

Ca' Del Bosco Prestige

60 €

25 €

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Fresco, elegante e vivace. Sentori di frutta esotica, pesca mela, agrumi e mandorle

Saten Vintage Ca' del Bosco

80 €

Chardonnay, Pinot Bianco. Giallo paglierino, al naso leggere note di frutta e confetti. Al palato è di buon corpo, fresco e sapido.

60 €

Annamaria Clementi Ca' del Bosco

150 €

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero. Giallo paglierino, al naso profumi di agrumi e fiori bianchi. Al palato fresco, intenso e persistente.

TRENTINO

25 €

Ferrari Perlè

60 €

Chardonnay. Ampia freschezza e sapidità. Sentori di cedro candito, mela cotogna in confettura, effluvi floreali e sensazioni di pane fresco

40 €

Ferrari Perlè Rosè

70 €

Pinot Nero, Chardonnay. Rosa delicato con un perlage finissimo e profumi di fragoline di bosco e lamponi. Elegante e vellutato al palato.

36 €

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

160 €

Trentino. Chardonnay. Perlage finissimo, sentori di nocciola, cera d'api e miele. Al palato è cremoso e vellutato, elegante e fresco.

CHAMPAGNE

27 €

Champagne Ruinart Brut

90 €

Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier.

Champagne Blanc de Blanc Ruinart

120 € Chardonnay.

Champagne Ruinart Rosè

130 €

Pinot Nero, Chardonnay.

38 €

Champagne Cristal Brut Louis Roederer

260 €

Pinot Nero, Chardonnay.

70 €

Champagne Dom Pérignon Vintage

280 €

Pinot Nero, Chardonnay.

Champagne Perrier Jouet Belle Epoque

220 €

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier.

Champagne Veuve Clicquot

80 €

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

44 €

Champagne Perrier Jouet Brut

75 €

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

55 €

Champagne Moët & Chandon Reserve Imperial

75 €

Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay.

VINI DA DESSERT

AL CALICE

Moscato d'Asti Vignaioli Santo Stefano 7 €

Piemonte. Moscato Bianco. Giallo paglierino, al naso è fruttato e intenso. Dolce ed aromatico.

Cinque Terre Sclacchetrà La Polenza 12 €

Liguria. Albarola, Bosco, Vermentino. Giallo ambrato, note di albicocche cedro e spezie dolci. Un grande equilibrio tra dolcezza e acidità.

Zibibbo Cantine Pellegrino 8 €

Sicilia. Grillo. Giallo paglierino, sprigiona note di agrumi, zagara e miele. Al palato è lungo e morbido.

Passito di Pantelleria Cantine Pellegrino 9 €

Sicilia. Moscato di Alessandria. Colore dorato, con profumi di frutta secca, candida albicocca disidratata. Di corpo, dolce e sapido.

Passito di Pigato Riviera Ligure di Ponente, Bio Vio 10 €

Descrizione: Pigato in purezza con note di miele e frutta secca

VINI ROSATI

Fives Roses Rosè Leone de Castris 30 €

Puglia. Negramaro e Malvasia Nera. Dominano sentori di ciliegia e fragolina di bosco. Al palato è fresco, morbido e piacevole.

Rosato Igt Vio Giobatta 28 €

Rossese di Campochiesa. Sentori floreali e di fragolina.

Rosato Colline Savonesi Innocenzo Turco 30 €

Liguria. Granaccia. Rosa scarico, al naso profumi di lamponi e ribes. Fresco e lievissimamente tannico.

By Ott Cote de Provence rosé Domaine Ott 35 €

Francia. Cinsault, Grenache, Syrah. Rosa cerauolo. Al naso presenta profumi di pesca e albicocca. In bocca fresco, sapido ed equilibrato.

Chateau Romassan Bandol rosé Domaine Ott 45 €

Francia. Mourvèdre, Cinsault, Grenache. Rosa tenue, vinificato in botte di quercia esprime sentori floreali, agrumati e di liquirizia. In bocca è equilibrato e sapido.

Acqua di Venus Cantina Ruffino 30 €

Toscana. Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio. Elegante, complesso, note di ciliegia rossa e macchia mediterranea

DIANA
GRANDHOTEL
ALASSIO