

# Taverna Calabiana

## Carta dei Vini

*by*

THE  
WINE  
SUNDER



## Taverna Calabiana

Non molti sanno che il vino giusto abbinato ad un piatto può esaltarne il gusto fino a raggiungere il perfetto equilibrio al palato. La carta vini di Taverna Calabiana è stata studiata in modo da dare un'offerta in linea con il suo menù, per esaltare ogni suo piatto con una selezione delle migliori cantine italiane. L'attenzione è quella di un esperto, si può dire il migliore del mondo, dopo che ha ricevuto questo riconoscimento nel 2010, prima delle collaborazioni prestigiose e dei suoi innumerevoli successi e riconoscimenti. Luca Gardini è l'occhio, ma soprattutto il naso che ha contribuito a creare questa carta vini esclusiva per Taverna Calabiana, attingendo dalla selezione di The Winesider, la cantina digitale che porta i migliori vini italiani sulle tavole dei migliori ristoranti d'Italia.

Carta dei vini realizzata in collaborazione con Luca Gardini, Sommelier Campione del Mondo 2010.  
By The Winesider

### CHAMPAGNE



AOC Champagne, «R» de Ruinart  
(Pinot nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3%)

€ 80

### BOLLICINE



### Lombardia

Franciacorta DOCG, Alma Grand Cuvée Brut, Bellavista  
(22% Pinot Nero, 77% Chardonnay, 1% Pinot Bianco)

€ 48

## VINI BIANCHI



### Piemonte

Roero DOCG, Arneis Merica, Cascina Cà Rossa 2016 € 22

### Veneto

Soave DOC, Allegrini (80% Garganega, 20% Chardonnay) 2017 € 20

### Trentino-Alto Adige

Alto Adige DOC, Gewürztraminer, Cantina Tramin 2018 €26

Alto Adige DOC, Chardonnay, Cantina Tramin 2017 € 23

Alto Adige DOC, Müller Thurgau, Cantina Tramin 2018 € 23

### Friuli-Venezia Giulia

Friuli Colli Orientali DOC, Sauvignon, Livio Felluga 2017 € 30

Venezia Giulia IGT, Ribolla Gialla, Feudi di Romans 2018 € 24

Friuli DOC, Friulano, Tenuta Beltrame 2017 € 23

### Abruzzo

Abruzzo DOC, Trebbiano d'Abruzzo, Masciarelli 2017 € 19

### Campania

Costa d'Amalfi DOC, Furore Bianco, Marisa Cuomo (60% Falanghina; 40% Biancolella) 2017 € 30

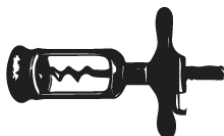
Fiano di Avellino DOCG, Mastroberardino 2016 € 23

Falanghina DOC del Sannio, Mastroberardino 2016 € 20

### Sardegna

Vermentino di Sardegna DOC, Giunco, Mesa 2017 € 23

## VINI ROSSI



### Piemonte

Barbaresco DOCG Canova, Ressia (100% Nebbiolo)	2014	€ 44
Nebbiolo d'Alba DOC, Occhetti, Antinori Tenuta Prunotto I Cru	2016	€ 29
Langhe DOC, Nebbiolo Funsu, Cascina Cà Rossa	2017	€ 25
Dolcetto Dogliani DOCG, Poderi Luigi Einaudi	2017	€ 22
Dolcetto d'Alba DOC, Antinori Tenuta Prunotto I Classici	2017	€ 22
Barbera d'Alba DOC, Saglietti	2016	€ 22

### Lombardia

Valtellina Superiore DOCG, Marena Sassella, Mamete Prevostini (100% Nebbiolo)	2014	€ 31
Terrazze Retiche di Sondrio IGT, Botonero, Mamete Prevostini (100% Nebbiolo)	2016	€ 23

### Veneto

Amarone della Valpolicella DOCG Classico, Fidora Monte Tabor	2011	€ 66
Valpolicella Ripasso Superiore DOC, Ripassa, Zenato (85% Corvina, 10% Rondinella, 5% Oseleta)	2015	€ 32
Valpolicella Classico Superiore DOC, Zenato (85% Corvina Veronese, 10% Rondinella, 5% Corvinone)	2016	€ 24

### Trentino-Alto Adige

Alto Adige DOC, Lagrein, Cantina Tramin	2017	€ 24
Alto Adige DOC, Pinot Nero, Cantina Tramin	2016	€ 25
Dolomiti IGT, T Rosso, Cantina Tramin (Schiava; Pinot nero; Merlot)	2016	€ 20

### Friuli-Venezia Giulia

IGT delle Venezie, Verfigo, Livio Felluga (Merlot, Cabernet sauvignon)	2017	€ 27
---	------	------

## **Toscana**

Brunello di Montalcino DOCG, Lupi e Sirene, Podere Le Ripi (100% Sangiovese)	2012	€ 79
Rosso di Montalcino DOC, Amore e Magia, Podere Le Ripi (100% Sangiovese)	2014	€ 42
Rosso di Montepulciano DOC, Poliziano (80% Sangiovese; 20% Merlot)	2017	€ 22
Morellino di Scansano DOCG, Poliziano (85% Sangiovese; 15% Ciliegiolo)	2017	€ 22

## **Basilicata**

Aglianico Del Vulture DOC, Basilisco	2011	€ 37
--------------------------------------	------	------

## **Sicilia**

Etna DOC, Carusu, Terrazze dell'Etna (80% Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio)	2014	€ 30
Sicilia DOC, Nerè, Feudo Maccari (100% Nero d'Avola)	2015	€ 23