

LA CARTA DEI VINI

Una selezione su misura per noi curata da Silvia Amoni, Alberto Gugliada e Lorenzo Viola, amici e fondatori dell'enoteca **Bicerin Milano**. Specializzati solo in piccoli produttori, da anni esplorano e trovano il meglio fra i vini italiani e internazionali. Per Senato Hotel Milano ci guidano soprattutto alla scoperta dello stile lombardo, ma senza tralasciare altre rarità assolutamente da degustare.

VINI BIANCHI

Calice Bottiglia

ANNA PALVARINI

Corte Anna

€ 8,00 € 31,00

Lombardia 2018. Al naso le note sono principalmente di agrumi e frutti bianchi. In bocca è morbido, molto delicato e intenso, con un finale fruttato. 100% Trebbiano di Lugana

CANTRINA

Rinè

€ 9,00 € 35,00

Lombardia 2016. Al naso profumo di fiori bianchi, frutta bianca matura e vaniglia con note minerali in chiusura. Al palato sapore intenso e persistente. 40% Riesling; 30% Chardonnay; 30% Incrocio Manzoni

JOSEF WEGER

Lithos

€ 9,00 € 35,00

Alto Adige 2018. Vino delicato e avvolgente con profilo aromatico di montagna. Al naso note di erbe di campo, fiori bianchi e mandorle fresche. In bocca è equilibrato, fresco rotondo e persistente. Vinificato solo in acciaio. 100% Pinot Bianco

TERRE DEL FOHN

Gewurztraminer

€ 9,00 € 35,00

Trentino 2018. Coltivato nella zona collinare della Valsugana, su terreni argilloso-porfirici. Dorato intenso e luminoso. Al naso sentori delicati di frutta esotica su sfondo minerale e speziato di pepe bianco. In bocca è caldo ed ampio con buona freschezza e sapidità. 100% Gewurztraminer

BORGO DEI POSSERI

Furiel

€ 9,00 € 35,00

Trentino 2018. Al naso profumo intenso di fiori e di sambuco. Al palato sapore pieno, sapido e persistente. 100% Sauvignon

DI LENARDO

Chardonnay

€ 8,00 € 31,00

Friuli Venezia Giulia 2018. Primo Chardonnay in Friuli interamente proveniente da uve di Chardonnay Musque, un particolare clone di viti di Chardonnay originario della Francia dotato di maggiori note balsamiche (spesso quasi muschiate), di sambuco ed un profumo più caldo ed esotico di mela e banana. Vinificato solo in acciaio. 100% Chardonnay

LA CASETTA

Giada

€ 9,00 € 33,00

Liguria 2018. Al naso profumo fruttato di pesca Bianca e fiori bianchi. In bocca risulta secco, sapido e minerale. Fa una breve macerazione sulle bucce. 100% Vermentino

CONDÈ

Sangiovese Rosato

€ 8,00 € 31,00

Emilia Romagna 2018. Questo rosè è ottenuto da vigneti di Sangiovese, caratterizzati da terreni argillosi e freschi. Colore tenue e limpido, rosa con riflessi arancio. Profumo fresco ed intenso di frutta e fiori. Beva incredibilmente fresca, caratterizzata da grande acidità e persistenza. 100% Sangiovese

VINI ROSSI**Calice Bottiglia**

CANTRINA

Zerdi**€ 9,00 € 35,00**

Lombardia 2015. Colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutti rossi e spezie. Al palato sapido e armonico.

100% Rebo

CALVI

Marion**€ 8,00 € 31,00**

Lombardia 2014. Colore rosso rubino scarico con riflessi aranciati. L'olfatto è caratterizzato da note di frutti rossi di sottobosco: mora, ribes e lampone con buone spezie e leggero balsamico. Al palato è molto fine, con buona struttura e una presenza importante di tannini.

100% Pinot Nero

CA' DU LUIN

Dolcetto d'Alba**€ 8,00 € 31,00**

Piemonte 2017. Al naso fruttato e gradevolmente intenso, con sentori di ciliegia e viola. In bocca gusto elegante, vellutato, armonico, puro e leggero.

100% Dolcetto

LA TORRETTA

Ghemme Il Motto**€ 12,00 € 48,00**

Piemonte 2009. Colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di violette, spezie e liquirizia. Al palato è giustamente tannico e particolarmente strutturato.

Buona acidità con finale dal gusto amaricante.

100% Nebbiolo

FABIO PERRONE

Barbera d'Asti Superiore**€ 8,00 € 31,00**

Piemonte 2016. Di colore rosso rubino, brillante e profondo che con il tempo vira al granata. Al naso è intenso, vigoroso, alcolico. Le note vinose che lo contraddistinguono in gioventù si accompagnano ad un ampio bouquet di frutti rossi, quali ciliegia, mora, lampone e prugna. La tipologia Superiore grazie al suo passaggio in legno si arricchisce anche di note speziate, vaniglia e cacao, che rendono il vino più complesso.

100% Barbera

RIZZI

Barbaresco**€ 49,00**

Piemonte 2016. Al naso esprime un aroma molto fragrante e netto, con accenni ai frutti rossi, sottobosco, e alle erbe aromatiche, con note floreali e di spezie. Al palato ha una grande consistenza e una struttura tannica importante.

100% Nebbiolo

VENTOLAIO

Brunello di Montalcino**€ 85,00**

Toscana 2012. Colore rubino, con riflessi aranciati. Al naso è intenso e ampio con note dominanti di frutti rossi, sentori di viola, ricordi di sottobosco e di cacao. Al palato si presenta di grande struttura, caldo, avvolgente, con una trama tannica vellutata. Lungamente persistente.

100% Sangiovese

PODERE LUISA

Chianti Classico**€ 9,00 € 33,00**

Toscana 2015. Il vino si presenta di un colore rosso rubino tendente al granata. Al naso vinoso con sentori di frutta rossa, di bosco, qualche spezia. In bocca armonico ed equilibrato.

100% Sangiovese

SECONDOMARCO

Amarone**€ 88,00**

Veneto 2011. Forte ed elegante, con una spiccata personalità. Al naso aromi di frutta matura, confettura di amarena, lamponi e prugna con sentori speziati. Al palato complesso, caldo e vellutato.

45% Corvina, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% altre autoctone