

Bianco

Oliva's favoriet:

Pariglia Vermentino di Sardegna d.o.c 2013 (*Contini, Sardinië*).

Een echte elegante Vermentino uit Sardinë met veel niveau.	glas	€ 5,25
Zacht witfruit en lichtelijk tropisch, erg soepel en vetig in structuur.	fles	€ 24,75
De frisheid van deze wijn komt in de afdronk mooi naar boven.	½ L	€ 19,50

Rubicone Trebbiano / Chardonnay i.g.t 2012 (*Tini, Emilia Romagna*).

Soepele witte wijn, vol met abrikoos, peer, de frisheid van rijpe appels en licht wat tropisch fruit.	glas	€ 4,25
	fles	€ 19,75
Gemaakt van een Trebbiano en Chardonnay blend, de wijn is wat filmend en heeft een frisse en een gemiddelde afdronk.	½ L	€ 14,50

Dagelijks wisselende wijnen buiten de kaart om glas € 6,50

Chardonnay i.g.t 2012 (*Mario Ferrini Cordici, Sicilië*).

Een prachtige frisse Chardonnay uit Sicilië zonder hout rijping. Deze zeer toegankelijke wijn is zacht in zijn zuren en in de afdronk heeft de wijn een mooi rond mond gevoel.		€ 26,25
--	--	---------

Bachero Verdicchio (*Pontemagno, De Marken*).

Dei Castelli di Jesi Classico Superiore d.o.c 2012		
Een droge witte wijn. U proeft tonen van rijpe appel, citrus, ananas, perzik en een vleugje vanille door de houtrijping, gevolgd door een lange, volle afdronk.		€ 28,50

Catarratto i.g.p 2012 (*Terre di Ginestra, Sicilië*).

Een zacht groen gouden kleur. Een warme neus van perzik en nectarines. De Catarratto blijkt veel mogelijkheden te hebben. Veel fruit (nectarine), onderbouwt door toast en een zekere vetigheid. Een origineel alternatief voor de Chardonnay liefhebber. Goed droog en stevig.		€ 31,95
---	--	---------

San Vincenzo bianco i.g.t 2013 (*Azienga Agricola Anselmi, Veneto*).

Volle ronde wijn van de Garganega druif, met licht wat bitter en zoete tonen in de afdronk van veel tropische fruit, zoals passievrucht.		€ 33,70
--	--	---------

Corale Pecorino d.o.c 2012 (*Colline Pescaresi, Marken*).

De Pecorino/schape wisten al veel langer dat deze druiven lekker waren, de druivensoort is naar hun vernoemt omdat ze regelmatig de druiven op aten. De Italianen maken er heerlijke wijnen van en dit is toch wel een hele mooie daarvan. Mooi vol en dik in structuur, tropisch maar niet overdreven, groene banaan en zacht wat pomelo bitters die de wijn net dat extra beetje finesse geeft.		€ 35,50
---	--	---------

Kerner d.o.c 2012 (*Valle Isarco, Alto Adige*).

De Kerner wordt gemaakt van een kruising tussen Riesling en Trollinger.
Deze filmende wijn heeft hint van tropisch fruit met een neus van petroleum en honing.
Het mondgevoel is romig met het vette van boter, zachte citrus in de smaak,
citroen bitter en een vleugje honing.

€ 36,95

Pinot Grigio i.g.t 2012 (*Bolla, Veneto*).

Mooie droge wijn. Fris bouquet met aroma's van peer, citrusfruit en meloen.
Fijne structuur, goed in balans, bezit een ronde, lange afdronk.

€ 37,95

Muller Thurgau i.g.t 2012 (*Schreckbichl-Colterenzio, Alto-Adige*).

Frisse en aromatische wijn en zeer zuiver van de Muller Thurgau druif.
Geurt naar bloemen met de smaak van zacht wit fruit
mooie mineralen en citrus in de afdronk.

€ 38,50

Chardonnay Laicale i.g.t 2011 (*Apollonio, Puglia*).

Een excentrieke witte wijn gemaakt van 100% Chardonnay.
De wijn wordt voor 6 maanden gerijpt op acacia hout en geeft de wijn
een prachtig stevig karakter, hint van tropisch fruit en frisse zuren in deze Chardonnay.
De wijn heeft een dikke structuur met zoete bloemen in de neus, veel bitters van noten
waaronder walnoot en kastanje en in de afdronk de droogheid van witte honing.

€ 39,95

Gavi del Comune di Gave Minaia d.o.c.g 2013 (*Nicola Bergaglio, Piemonte*).

Een zeer zuivere wijn met stevige zuren van rijpe appel en citrus, met een lange
mineralen afdronk wat perfect bij het karakter van deze wijn past.
Deze wijn wordt 100% van de Cortese druif gemaakt.

€ 41,50

Sauvignon Collio d.o.c 2009 (*Branko, Friuli-Venezia Giulia*).

Volle, aromatische Sauvignon. Schitterend zuiver van kleur. Open, genereuze
geur van tropisch fruit (passievrucht), kruiden (basilicum) en lichte houtrijping.
Structuur, aroma's, in mooie balans.

€ 44,25

Soave Superiore Pieve vecchia d.o.c 2010 (*Fasoli Gino, Veneto*).

Gerijpt op Frans eiken, vol, rijp geel fruit, stroperige afdronk.
Met heel veel kracht van de Garganega druif
en wat zoete honing tonen.

€ 46,25

Ca dei frati lugana d.o.c 2011 (*Sirmione, Lombardia*) **Oliva Special**

Ingetogen barrique rijping geeft deze Lugana Cru een mooie dimensie,
smaak van fruit en lichte vanille tonen, Gemaakt van Trebbiano Lugana druif.

€ 48,75 ➔ € 44,25

Migliori vini d'Italia

Bianco

Vernaccia di San Gimignano d.o.c.g 2011 (*Castello Montauto, Toscana*).

100% gemaakt van Vernaccia druiven, de wijn heeft een verfijnde neus en is rijk aan fruit met hinten van hout, vanille en geroosterde amandel. De wijn is 3 maanden op hout opgevoed, in de aanzet neigt de wijn fris maar dat gaat al snel over naar krachtige smaken van tropisch, bijna overrijp fruit, honing en zelfs krenten in de lange vette afdronk. **€ 49,25**

Caracci d.o.c 2007 (*Villa Matilde, Campania*).

De Falanghina druif is een zeer unieke druif die voor deze wijn is opgevoed in Barrique, dit geeft de wijn een elegantie en zeer volle stevige aanzet.

Deze wijn bevat smaken van tropisch fruit, cacaoboter, toast en vanille, de geur zal ook wat vulkanisch en rokerig zijn. **€ 57,95**

Chardonnay i.g.t 2010/2011 (*Planeta, Sicilië*).

Van de meest baanbrekende Siciliaanse producenten, deze moderne stijl van Chardonnay is een echte uitdrukking van de uniciteit van de wijnen op dit eiland. Gerijpt in 50% nieuwe 225-liter barriques, deze wijn ondergaat ook een malolactische gisting om een romiger karakter te krijgen. Heerlijk zachte butterscotch en rijpe banaan, hinten van subtiel eiken en een lange filmende finale. **€ 68,50**

Cometa i.g.t. 2011 (*Planeta, Sicilië*).

Planeta's Cometa heeft al een cultstatus bereikt sinds de eerste jaargang in 2000.

Gemaakt van 100% Fiano druiven op de zuidelijke hellingen van Sicilië, in de neus geuren van mandarijn, perzik en tijm. De smaak is goed gestructureerd vol met tropisch fruit. Een krachtig karakter in evenwicht gehouden door fijne zuren en ongelooflijke lengte.

Dit is een witte wijn die met stevige gerechten kan worden gecombineerd, en is soms wel de betere keuze voor bij vlees gerechten. **€ 72,75**

Gavi Black Label d.o.c.g 2010/11 (*La Scolca, Piémonte*).

Bij deze waanzinnige Gavi zijn de Cortese druiven van 60 jaar oude druiven stokken afkomstig. Dit is een zekere Grand Cru onder de Gavi wijnen, de finesse en elegantie zijn pas het begin van deze wijn. Bloemig en fris in de neus, een aanzet met citrusfruit en veel prettige mineralen verbonden met heerlijke zuren, het karakter is puur en zuiver met soepele bitters in de afdronk. Beste temperatuur is tussen 12/14 graden. **€ 97.50**

Anfora i.g.t 2004 (*Gravner, Friuli-Venezia Giulia*).

De excentrieke wijn uit Italië, ze maken hier namelijk gebruik van de oude amfora methode die we kennen van de oudheid al z'n 1000 voor christus. Amforen waren kruiken in aardewerk die gebruikt werden om graan of vloeistoffen in te bewaren. Omdat een amfora te poreus was om wijn in te bewaren werd er hars aan de wijn toegevoegd.

Bij deze methode laten ze de schillen van de Ribolla Gialla mee vergisten. In de neus is deze wijn geoxideerd, gemaderiseerd, heeft krachtig hout, musk en staalachtige hint.

In de aanzet erg stevig, veel tannine, overrijp fruit en de citrus zorgt voor heerlijke zuren.

Als wijnliefhebber moet je deze wijn een keer hebben geprobeerd! **€ 132.00**

o(i)va

Rosso

Oliva's favoriet:

Negroamaro I Muri i.g.p 2012 (*Vigneti del Salento, Puglia*).

Deze sappige rode wijn is afkomstig uit Puglia de hak van Italië.

Het is een klassieke wijn uit Salento gemaakt van de Negroamaro.

Een volle smaak van donkerrood fruit, een zacht bittertje en vleugje zoet van bramen met soepele maar aanwezige tannine in de afdronk.

glas	€ 5,25
fles	€ 24,75
½ L	€ 19,50

Rubicone i.g.t 2012 (*Tini, Emilia Romagna*).

Goed aanwezige rode wijn met een volle aanzet.

100% Sangiovese zorgt voor veel rood fruit, gedroogd fruit,

Blauwe bessen en zachte kruiden. Prettige tannine zorgen voor een gemiddelde tot lange afdronk.

glas	€ 4,25
fles	€ 19,75
½ L	€ 14,50

Dagelijks wisselende wijnen buiten de kaart om

glas	€ 6,50
------	--------

Villa Conversino rosso i.g.t 2011 (*Italo di Filippo, Umbria*).

biologische wijn van de Sangiovese, Merlot druif en Cabernet Sauvignon, een jonge wijn met een gemiddeld tot stevig karakter.

€ 25,25

Riserva della Casa d.o.c 2009 (*Batter, Molise*).

Deze Riserva is volledig van de Montepulciano druif gemaakt.

De wijn is 12 maanden gerijpt op eikenhouten fusten en vervolgens nog eens 12 maanden in roestvrij stalen tanks.

De Molise Riserva is een volle sappige rode wijn met veel kracht van rood fruit met zachte hout tonen en een hoge smaak concentratie.

€ 28,90

Gricos Aglianico del Vulture d.o.c 2010 (*Grifalco, Basilicata*).

De wijn is gemaakt van 100% Aglianico, de bijna zwarte druifsoort zorgt voor een hoop kracht, medium body en gemiddelde tannine in de wijn.

Een zacht zuurtje van het rode fruit en tonen van blauwe bessen met frambozen en een klein zoetje van aardbeien in de afdronk.

€ 29,50

Quota 29 Primitivo i.g.t 2010 (*Vini Menhir, Puglia*).

Een stevige sappige wijn gemaakt van 100% Primitivo druiven.

Heel veel kracht in de aanzet, je merkt dat deze druiven veel zon hebben gehad.

In de smaak veel zwarte kersen en heftig rood fruit, strak en rijk in de afdronk

De tannine zijn goed aanwezig maar overheersen niet wat erg prettig is.

€ 32,25

Terre di San Nicola i.g.t 2010 (*Italo Filippo, Umbria*).
Volle **biologische wijn** van de Barbera en Merlot druif met zachte tannine en toch wat scherpe zuren in de afdronk. € 35,50

Properzio d.o.c 2010 (*Italo di Filippo, Umbria*).
Een wijn met power en karakter, gemaakt van 100% sangiovese. Is een uitstekend alternatief voor Brunello, kruidig met mooi zacht fruit, wat tabak en leer in de neus. 12 maanden op eiken opgevoed, het hout is goed aanwezig en mooi in balans met fluwele tannine in de lange afdronk. **100% biologisch** € 37,95

Rosso di Montalcino d.o.c 2010 (*Tenuta Buan Tempo, Toscana*).
Van een jong nieuw wijnhuis een wijn van top kwaliteit, deze Rosso di Montalcino heeft leer en frisse frambozen in combinatie met soepel hout in de neus. Jong rood fruit op de tong, kruidigheid van laurier met subtiele vanille en gemiddelde tot stevige tannine in de zeer lange afdronk. € 41,50

Lagrein Gries-riserva d.o.c 2010 (*Terlan, Alto-adige*).
Een zeer stevige volle wijn gemaakt van 100% Lagrein druiven. Op hout geouderd wat een zekere toevoeging is aan het karakter van deze wijn. Smaken van laurier, zouthout, vanille, tabak en mooi sappig rood fruit in de afdronk. € 45,75

Valpolicella Superiore d.o.c 2007 (*Trabucchi, Veneto*).
Hooi, mest en stal in de neus, smaak is mild tot krachtig, complex met bitters van pure chocolade en zuren van blauwe bessen en het kleine zoetje van kersen. Deze wijn is 12 maanden op Frans eiken gerijpt, dat geeft deze wijn een wat dieper karakter en een verfijnde afdronk met tannine die fluweel overkomen. € 46,25

Dule Riserva d.o.c 2008 (*Gabbas, Sardinië*).
Gemaakt van de klassieke Sardijnse druif Cannonau, de wijn is 14 maanden op eiken vaten gerijpt. Mooie zoete volle smaken van donker rood fruit, een warme wijn met de vanilles van de het eiken op de voorgrond. In de afdronk herkenbare umami van sappige tomaat en stevige tannine. Wonderlijk hoe één druif verschillende 'gedaanten' kan aannemen: Cannonau is Grenache maar de wijn is compleet anders dan Spaanse Garnacha of Grenache uit de zuidelijke Rhone. € 48,00

Ronchedone 2011 i.g.t (*Cá dei Frati, Lombardia*). **Oliva Special**
Gemaakt van Marzemino, Sangiovese, en 10% Cabernet Sauvignon druiven, direct stevige smaak indruk met veel krokant zwart fruit. Prettige zuren creëren een mooie balans in de wijn. Soepele wijn door zachte tot matig aanwezige tannines, een heerlijke zoetje die vergelijkbaar is aan een kwalitatieve Amarone. € 56,50 ➔ € 51,50

Migliori vini d'Italia

Rosso

Grosso Agontana d.o.c.g 2009 (*Garafoli, Marken*).

Een echte power wijn uit Marken van 100% Montepulciano. In de neus rozig en saliekruid met een muffe ondertoon die richting truffel gaat. De smaak gaat over in kersen, overrijp rood fruit, en een stevige specerijen vermengd met hout. Dit zorgt toch wel voor een complex karakter met een lange heftige afdronk. € 59,95

Amarone della Valpolicella d.o.c 2008 (*Torre del Falasco, Veneto*).

Nu tijdelijk bij ons op de kaart, een prachtige Amarone die met de Decanter World wine Awards goud heeft gewonnen en silver met de International wine challenge! Ze gebruiken de natuur gedroogde druiven methode om wijn te maken, gemaakt van 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Corvinone opgevoed op nieuw Frans eiken. Stevige wijn vol fruit, bosbessen, kersen, cacao en zelfs hinten van salmiak. Dik en stroperig van structuur, een zoetje en een zachte droge maar lange afdronk. € 64,75

L'ardenza Cottanera Mondeuse Noir i.g.t 2006 (*Cottanera, Sicilië*).

De Mondeuse Noir is afkomstig uit de Franse Savoie regio, in Italië komt deze druif veel overeen met de Rofosco maar zijn niet genetisch hetzelfde. Een peperige rijke druifsoort die het prachtig doet bij de Etna en heeft een krachtig bouquet van kersen, blauwe bessen, gedroogd fruit en hinten van balsamico. Het donker rode fruit geeft de wijn een breed smaakpalet met dik sap en stevige tannine. In de afdronk een mooie hinten van noten, tijm, salie met een klein zoetje van bramen en het zuurtje van een oude balsamico. € 71,50

Barbaresco Nubiola d.o.c.g 2008 (*Pelissero, Piémonte*).

Kruidig en wat rozengeur, veel rood fruit, redelijk zachte tot gemiddelde tannines. Gemaakt van de Nebbiolo druif, zeer krachtig met frisse zuren, smaken van gedroogde pruimen en prachtige amandel met een elegante dunne structuur. € 79,25

Brunello di Montalcino d.o.c.g 2007 (*La serena, Azienda Agricola Rasa I, Toscana*).

Een explosieve wijn voorzien van een behoorlijke rijkheid van donkere kersen, zoethout, tabak, kruiden en cederhout. Deze genereuze, exuberante Brunello vertoont een fantastische diepte en rijkheid op een manier die perfect de essentie van de warmte in Montalcino omvat.

Van 100% Sangiovese (In dialect staat Brunello voor Sangiovese).

€ 85,00

Ook verkrijgbaar Brunello di Montalcino d.o.c.g 2004 Gemini voor

€ 129.00

Amarone Della Valpolicella d.o.c 2008 (*Pra, Veneto*).

Van de top wijnen uit Italië kan de Amarone natuurlijk niet ontbreken!

De vintage 2006 van de Pra Amarone della Valpolicella was de allereerste vintage van Amarone della Valpolicella vrijgegeven door de onnavolgbare Graziano Pra.

De release van die 2006 Pra Amarone della Valpolicella was het resultaat van bijna een decennia werk en daarna geperfectioneerd met de prachtige vintage van 2008. Gemaakt van Corvina, Corvinone, Rondinella en Oseleta druiven. (Oseleta is een zeldzaam gebruikte druif in Valpolicella die donkere specerijen toevoegt) Subliem in zijn smaakpalet, met overrijpe zwarte kersen, pruimen en gedroogd fruit met rozijnen in de lange afdronk. **€ 111,00**



o(iva)

Rosé

Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c 2010 (*Taverna nova, Abruzzes*).

'Cerasuolo' betekent 'kersenrood' en is de benaming in de Abruzzes voor een volle rosé of lichte rode wijn. Deze rosé wordt gemaakt van 100% Montepulciano druiven en door een korte inweking krijgt deze wijn een zachte afdrank met een intens fruitige smaak.

glas € 4,25
fles € 19,75

Kòmaros Rosato (*Garofoli, De Marken*).

Delicate aroma's van framboos, stevige smaken van kersen en cranberry. Licht wat witte peper en mineralen met een mooie frisheid, gemaakt van 100% Montepulciano druiven. Antonio Garofoli is begonnen aan een wijnbouw reis in het midden van de 18^e eeuw, zo is hij in de Marken belandt. Nu heeft zijn familie meer dan 150 jaar prachtige wijnen geproduceerd. Met gebruik van moderne technieken maken zij nu nog prachtige wijnen en daar hoort deze rosé zeker bij.

fles € 24,00

Prosecco

La Jara Organic Prosecco Frizzante d.o.c (*La Jara, Veneto*).

Een *biologische* Prosecco van de kalkrijke krijt-kiezelbodems van La Jara. Licht zoetig, vineus en vrij elegant met hint van abrikoos.

fles € 27,50

Matiú Prosecco Superiore Brut d.o.c.g (*L'Antica Quercia, Veneto*).

Een werkelijk superieure *biologisch* gecertificeerde Prosecco uit de Conegliano Valdobbiadene regio. Licht strogeel in kleur met complexe aroma's en geurt bloemig. Zeer frisse tonen van citrus vruchten met een klein zuurtje, een knisperende aanzet en een zeer droge afdrank.

glas € 6,00
fles € 39,50

Vini Dolci

Nectar Pedro Ximénez Dulce (*Gonzalez Byass, España*).

Jerez de la Frontera is een stad met oude wijntradities in het zuidwesten van Spanje, waar bijna 300 dagen van het jaar de zon schijnt. Pedro Ximénez is een witte wijn druif het best bekend voor zijn belangrijke rol in sherry, deze sherry is nu 15 jaar oud en dat merkt u aan zijn donkere kleur en dat de structuur bijna op stroop lijkt. De smaken van vijgen en rozijnen komen je tegemoet en is heerlijk om te combineren bij heftige kazen of pure chocolade. glas € **6,50**

Moscatel do Douro d.o. (*Quinta do Portal, Porto, Portugal*).

Moscatel in Portugal is een druifsoort die we in Italië kennen als Moscato. Door het rijpen op eiken vaten heeft deze Moscatel prachtige vanille, zachte caramél en amandel. In de afdronk kunt u ook nog een vleugje gedroogde sinaasappel proeven met een super mooie frisheid en een dunne structuur. glas € **6,50**

Caladeitufi, Menfi d.o.c 2011 (*Mandrarossa, Sicilië*).

Het wijnhuis Madrarossa is onderdeel van de wijngroep Settesoli onder leiding van Diego Planeta. Ze gaan hier voor top kwaliteit en gebruiken op een originele manier het klimaat en terroir van Sicilië. Dat is ook zeker te merken in deze wijn gemaakt van 100% Chardonnay. In de neus heeft deze wijn petroleum en lijm wat zacht naar boven komt met tropisch fruit en frisheid van mint, dus niet onprettig. Deze wijn is excentriek, de tonen van onrijpe abrikoos, cactusvrucht, droge appel en licht wat tonen van passievrucht. In de finale niet heel zoet en een boter structuur herkenbaar van Chardonnay maar toch veel droge tonen. glas € **7,90**

Vin Santo S.Niccolo d.o.c 2006 (*Castellare di Castellina, Toscana*).

Deze Vin Santo behoort tot de top van Italië een echte klassieker. Gemaakt van 60% Malvasia Bianca en 40% Trebbiano Toscano, 5 jaar gerijpt op kleine eiken vaten maar dan wel kastanje vaten genoemd caratelli. De wijn is niet te zoet maar zeker ook niet te droog. Krachtige smaak van gedroogd fruit zoals pruimen, krenten, vijgen compote en een zoetje van dadels. In de finale ook smaken van geroosterde noten met wat zachte bitters. Dit is een wijn gemaakt met respect voor het vak, de wijn heeft heel veel elegantie. glas € **8,75**

Grappa giovane

Grappa di Moscato (*Monovigtigno*).

Grappa van Moscato druiven de grappa rijpt 6 maanden in stalen vaten.
Een fijne smaak die zacht begint, met een zoetje en fluwelig in de afdronk.

€ 4,50

Grappa di Chardonnay (*Monovigtigno*).

De wel bekende Chardonnay druif word bij deze grappa 100% gebruikt.
De grappa ligt 6 maanden in stalen vaten en niet op hout, de grappa heeft hierdoor een frisse smaak met een mooie zuiverheid.

€ 4,50

Grappa Cru friulano (*Nonino*).

Speciaal geselecteerde Friulano druiven van de wijngaarden uit Friuli worden gebruikt om deze mooie hartige grappa te maken. Deze grappa heeft hinten van zachte specerijen, fruitig en in afdronk bittere amandel. Benito Nonino brengt op een vernieuwende manier het ambachtelijke stoomdistillatie proces terug.

€ 6,40

Grappa di Prosecco (*Astoria*).

De prosecco druif geeft deze grappa een lichte aanzet met bitters en frisse kruiden in een krachtige droge afdronk, zeer zuiver met een klassiek karakter.

€ 6,80

Grappa di Verdiso (*Perlage*).

Een zeer toegankelijke grappa gemaakt van biologische Verdiso druiven, lekker fruitig, milde smaken en een wat lichte afdronk.

€ 7,00

Grappa Riesling di solovigtigno (*FranciaCorta*).

Van de Riesling druiven worden al heel veel mooie wijnen gemaakt en FranciaCorta maakt er een top grappa van. De Riesling grappa heeft een vettige structuur met krachtige tonen van tropisch fruit en licht zacht zoet in de afdronk.

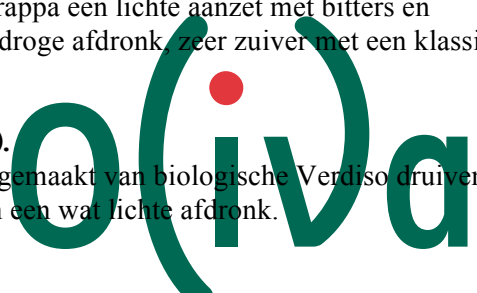
€ 7,20

Grappa Pinot di solovigtigno (*FranciaCorta*).

In de neus frisse frambozen en een vleugje zoete kersen, in de smaak is deze grappa erg soepel met zacht rood fruit en daarvan ook de droge tonen in zijn afdronk.

Het is geen heftige grappa, subtiel maar met zekere klasse!

€ 7,20



Grappa Aromatica, Invecchiata, Stravecchia e Affumicate

Grappa Le Torbiere (*FranciaCorta*).

Invecchiata of vecchia houd in dat dit een oude grappa is die maximaal 18 maanden op eiken is gelagerd. Dit is een affumicate con fumo di torba, wat inhoud dat de druiven worden gerookt op turf wat deze grappa zijn originaliteit geeft. Je ruikt de turf en de smaak is rokerig en mooi gebrand.

€ 6,40

Grappa di Amarone (*Falasco*).

Gemaakt van de Corvina, Rondinella en de Molinara druiven, hier maken ze prachtige wijn van maar ook een heerlijke grappa! De druiven worden eerst minimaal 120 dagen gedroogd, Grappa di Amarone heeft een elegante geur met licht zoete aroma's. Het hout komt bij deze grappa eerst zacht naar voren en in de finale word het wat pittiger. Na distillatie laten ze de grappa gedurende 6 maanden met rust om de kwaliteit te verbeteren.

€ 7,25

Grappa Sarpe Barrique (*Di Poli*).

Een grappa uit het hart van Veneto, Poli werd in 1898 al opgericht en is over de jaren heen erg bekend geworden bij menig grappa drinker. De Sarpe Barrique word gemaakt van Merlot en Cabernet druiven. Dit noem je een echte Riserva Invecchiata of Stravecchia want ze laten de grappa 4 jaar op eiken vaten rijpen.

Deze oude grappa heeft een stevig karakter met exotisch fruit, een bittertje van de citroenschil, vol met vanille en kaneel in de afdronk.

€ 7,70

Grappa Marzemino Fervo (*Astori*).

De Marzemino druiven worden 70 tot 80 dagen aan een droogrek gehangen om langzaam te drogen en hierna direct geperst. Ze liggen 10 maanden op Frans eiken, deze grappa heeft elegante aroma's en is kruidig met hinten van tabak en zachte vanille met hazelnoot.

€ 8,25

Grappa Croder barrique (*Astoria*).

Gemaakt van rode druiven Marzemino, Cabernet en Merlot. Na het lange wellen van de druiven worden ze geperst voor de wijn en direct na dit proces worden de restanten verwerkt. Zodra deze grappa is gemaakt word het voor het eind resultaat minimaal

1 jaar op Frans eiken gerijpt. Deze complexe grappa is fijn zacht, bloemig en aangename hout aroma's.

€ 8,50

Grappa di Nebbiolo da Barolo (*Gigi Rosso*).

De elegante maar krachtige Barolo uit de Piëmonte kan je niet overslaan!

Met de prachtige herfstachtige tonen in de neus zal deze complexe grappa u interesse behouden.

Aroma's van nat eikenhout en aardse tonen met een vleugje gedroogde pruimen.

In de smaak zetten de houttonen door met gedroogd fruit en een frisheid van cranberry.

Deze invecchiata is meer dan 3 jaar lang geouderd.

€ 9,50