



LOCANDA DEL
CIGNONERO

VINI ROSSI / Red wines

Rossese di Dolceacqua DOC - I Fieschi

Liguria



Vino rosso asciutto dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Odore vinoso ma fruttato e fragrante da giovane, con sentori delicati di ciliegie cotte e di rosa appassita. Equilibrato, leggermente asciutto con lievissima vena tannica. Morbido, leggermente caldo e con tipico fondo amarognolo.

Abbinamento gastronomico: carni bianche e rosse alla griglia, cacciagione, carni con funghi, selvaggina in umido, stoccafisso con pinoli e olive e formaggi mediamente stagionati.

Dry red wine. It has a ruby red color with violet hues. Vinous but fruity and fragrant when young, with delicate hints of cooked cherries and dried rose. Slightly dry with a slight tannic vein. Soft, warm and slightly bitter aftertaste.

Food pairing: Red grilled poultry, game, meat with mushrooms, venison stew, cod with pine nuts and olives and medium-aged cheeses.

€ 19.00

Ciliegiolo Golfo del Tigullio DOC - I Vigneti

Liguria



Vino di colore da rosso cerasuolo a rosso rubino; odore fruttato, intenso e persistente. Sapore sapido, di buon corpo, armonico, con sentori di frutti di bosco.

Abbinamento gastronomico: adatto ad accompagnare una buona scelta di piatti, dagli antipasti di mare al minestrone alla genovese, lasagne al pesto, risotto con polpo, orata al forno con patate o al cartoccio.

Wine color from cherry red to ruby red; fruity, intense and persistent. Savory flavor, full-bodied, harmonious, with hints of berries.

Food pairing: ideal with a good choice of dishes, from seafood appetizers to Genoese minestrone, lasagna with pesto, risotto with octopus, sea bream baked with potatoes or baked in foil.

€ 18.00

Barbera d'Alba DOC Superiore - Terre del Barolo

Piemonte



E' un vino rosso importante di grande struttura. Di colore rosso rubino, il suo profumo è fruttato e caratteristico con eventuali sentori di legno. Il suo sapore è asciutto, sapido e armonico.

Abbinamento gastronomico: primi piatti complessi, cacciagione e carni alla griglia, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura.

It is an important red wine with great structure. Ruby red in color, its aroma is fruity and characteristic with any hints of wood. Its flavor is dry, savory and harmonious.

Food pairing: first complex dishes, game and grilled meats, salami and savory cheeses of medium seasoning

€ 19.00



LOCANDA DEL
CIGNONERO

VINI ROSSI / Red wines

Teroldego Rotaliano DOC - Rocca Savina

Trentino



Vino trentino ottenuto dal vitigno teroldego. Colore rubino di medio spessore con profumi fruttati di bosco e spezie. Di sapore secco e mai aggressivo, è morbido e piacevole.

Abbinamento gastronomico: si abbina perfettamente a primi piatti robusti, carne rossa, selvaggina, brasati, arrosti e formaggi stagionati.

Red wine from Trentino produced from grape variety Teroldego. Medium ruby color thick with fruity aromas of berries and spices. The taste is dry and never aggressive, it is soft and pleasant.

Food pairing: ideal to serve with robust first courses, red meat, braised meats, roasts, matured cheeses.

€ 18.00

Morellino di Scansano DOCG - Fattoria dei Barbi

Toscana



E' un vino ben strutturato ed equilibrato di colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Il suo profumo è di piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. Il suo sapore è caldo con tannini rotondi, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto.

Abbinamento gastronomico: E' il vino ideale per i piatti di carne saporiti, per gli arrosti, per salumi e formaggi particolarmente sapidi.

It is a well structured and balanced wine with soft tannins and a very lively acidity. The colour is ruby red with purple hues. Bouquet: red berries, cherry, scents of myrtle and Mediterranean scrub. Taste: warm with round tannins, fresh and vibrant with a touch of green tobacco.

Food pairing: Perfect for roasted and grilled meats and for seasoned cheeses.

€ 19.00

Merlot delle Venezie IGT - Le Colline dei Filari

Veneto



Vino rosso ottenuto da uve Merlot. Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutta. Gusto equilibrato ed armonico.

Abbinamento gastronomico: ottimo con carni bianche, arrosti, bolliti, salumi e formaggi.

Red wine made from Merlot grapes. Ruby red color. Fruit intense fragrance. Balanced and harmonious taste

Food pairing: excellent with white meats, roasts, stews, meats and cheeses.

€ 10.00