

Il **Tocai friulano**, ora solo **Friulano**, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fine e delicato. Tipico sapore di mandorla amara, rotondo, con tenore di acidità leggermente inferiore agli altri vini. Adatto ad antipasti, minestre, primi piatti, pesce (in particolare crostacei).

Tenuta Luisa Friulano	€ 18,00
Tenuta Luisa Friulano selezione i Ferretti matura in botte Tonneaux per 12-18 mesi e per 2 anni in bottiglia	€ 23,00

La **Ribolla Gialla** giustamente giallo paglierino con riflessi verdognoli; ha un bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il rovere e la frutta esotica. Adatto a minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati. Forse uno dei migliori vini del panorama friulano.

Tenuta Luisa Ribolla Gialla	€ 18,00
Zuani Sodevo Ribolla Gialla	€ 20,00

Il **Sauvignon** è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo molto aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, il melone, la salvia, la pesca. Sapore elegante e vellutato di buona corposità. Adatto ad antipasti al prosciutto, piatti di pesce in particolare salsati.

Tenuta Luisa Sauvignon	€ 18,00
Lis Neris Sauvignon	€ 23,00
Damian Princic Colle Duga Sauvignon	€ 24,00

Il **Pinot Grigio** friulano di colore giallo paglierino, fine ed elegante, fruttato e complesso, assume nel tempo un largo bouquet di fieno secco e mandorle tostate. Adatto ad antipasti, minestre asciutte e brodi, piatti a base di uova e pesce.

Tenuta Luisa Pinot grigio	€ 18,00
Pighin Pinot grigio	€ 18,00
Zuani Sodevo Pinot grigio	€ 20,00

Verduzzo Friulano di colore giallo dorato, dal caratteristico profumo di miele, fiori di tiglio e di frutta matura. In bocca un sentore di tannicità esaltato dalle sue note di amabilità e acidità. In abbinamento con il dessert o dei formaggi invecchiati.

Tenuta Luisa Verduzzo Friulano	€ 18,00
--------------------------------	---------

La **Vitovska** del Carso, vitigno principe del Carso, bacca bianca autoctona condivisa da Italia e Slovenia. Colore giallo dorato, vino naturale, minerale, salino, lunghissimo, rinfrescante. Meraviglia da pesce o in abbinamento al formaggio molle o da zuppe.

Parovel Vitovska del Carso	€ 20,00
----------------------------	---------

Malvasia Istriana coltivato nella zona di Spessa del Collio, di colore giallo paglierino e dai riflessi verdolini, lievi sentori di mela, agrumi e miele. Si sposa bene con crostacei o pesce non salsato.

Pighin Malvasia Istriana Collio DOC	€ 20,00
-------------------------------------	---------

Luisa uvaggi Edmida: il rosso sapiente unione tra **Merlot** e **Cabernet Franc** per i piatti della ricca tradizione friulana, il **bianco** complesso bouquet creato dall'armoniosa mescolanza tra: **Friulano, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico e Chardonnay.** € 14,00

Desiderium uvaggio ottenuta dalla sapiente unione di: **Chardonnay, Friulano, e Sauvignon.** Viene prodotto utilizzando vecchie viti a bassa produzione ma cariche di ricordi olfattivi, da un sentore agrumato di vaniglia del Chardonnay, fresco e fruttato tipico del Sauvignon e conclude con i tipici profumi del Friulano quasi di mandorla. € 23,00

Lighea, versione dry dello Zibibbo, di **Donnafugata** € 18,00
dal ricco bouquet aromatico tra cui spiccano note floreali di rosa bianca e zagara a cui si uniscono sentori di pesca e buccia di agrume candita. La sua mineralità e freschezza si sposano perfettamente con tutto il pesce azzurro e con frittiture di pesce e vegetariane.

Kabir, lo Zibibbo naturalmente dolce di **Donnafugata** € 30,00
Gradevolmente dolce, fresco e sapido, questo moscato si esprime in un bouquet fruttato e floreale, in cui spiccano scorze di arancia, melone e rosa. Piacevole, dal tenore alcolico contenuto, è un perfetto vino da dessert. La sua dolcezza ben bilanciata dalla freschezza lo rende perfetto con formaggi saporiti, crostate di frutta, gelato e macedonie.

Zuani uvaggi bianchi ottenuti da uve di vitigni autoctoni (Tocai friulano) e altri internazionali perfettamente acclimatati in Friuli e soprattutto nel Collio per le riconosciute qualità geologiche e microclimatiche. Zuani Vigne di colore giallo carico fruttato affinato in botti di acciaio, Zuani Zuani giallo paglierino dorato, carico di odori dovuti alla vendemmia tardiva e all'affinamento in botti di rovere francese.

Zuani Vigne Collio Bianco affinato in acciaio € 24,00
Zuani Zuani Collio Bianco affinato in botti di rovere € 34,00

Merlot di colore rosso rubino compatto e vivace dall'olfatto intenso con note di ribes nero e amarena, mora selvatica e frutti di bosco. In bocca è equilibrato e ricco di sapore, di buona struttura e persistenza. Adatto sia al pesce sia alla carne.

Damian Princic Colle Duga Merlot 2012 € 28,00
Affinato in botte per 9/12 mesi e 8/9 mesi in bottiglia

Refosco vitigno Autoctono Friulano, **Terrano** nella zona dell'altopiano Carsico da cui acquisisce una nota intensa di terra Carsica; di notevole intensità olfattiva che ricorda il profumo dei frutti di bosco a bacca rossa e le amarene mature, colore rosso Rubino carico, si accompagna a tutti i primi di Carne, alle zuppe, ai secondi di Carne Rossa ed ai formaggi gustosi e saporiti.

Tenuta Luisa Refosco dal P.R. € 18,00
Tenuta Luisa I Ferretti Refosco dal P.R. € 23,00

Cabernet Franc e Sauvignon due grandi vini accomunati dall'origine del grappolo di uva Vitis Biturica. Il Franc aggressivo selvatico con un certo sentore erbaceo, amabile il Sauvignon aristocratico, rotondo, pieno sentori di lampone rosso maturo. Rosso Rubino il franc, Rosso Viola il Sauvignon.

Tenuta Luisa Cabernet Sauvignon Isonzo Doc	€ 18,00
Tenuta Luisa Cabernet Sauvignon selezione I Ferretti	€ 23,00
Lis Neris Cabernet Sauvignon	€ 24,00

Mille e una notte di Donnafugata € 65,00

Rosso dalla grande struttura e complessità, intenso ed elegante, offre un bouquet avvolgente in cui si riconoscono sentori fruttati, dolci e maturi, su note balsamiche e floreali. Strutturato ed elegante, si abbina perfettamente a piatti elaborati di carni rosse, maiale, agnello. Da provare anche con cioccolato al peperoncino.

Bollicine Vini di gran beva, abbinabili a tutto il pasto od ad un dolce finale

Prosecco di Valdobbiadene DOC Guizzo Millesimato	€ 15,00
Prosecco Superiore di Valdobbiadene DOCG Guizzo Millesimato Extra Dry	€ 18,00
Pighin Ribolla Gialla Spumantizzato Brut	€ 22,00
Collavini Ribolla Gialla Spumantizzato	€ 35,00
Cà del Bosco Cuvee Prestige	€ 45,00
Franciacorta Bellavista Cuvée Brut	€ 50,00

Vini da Dessert

Ben Rye, passito di Pantelleria DOP di Donnafugata litri 0.375 € 40,00
Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Straordinario vino da meditazione. Ve lo consigliamo come coronamento di una cena formale o come dolce conclusione di un primo appuntamento. La sua fragrante dolcezza lo rende perfetto accompagnamento di formaggi erborinati o stagionati, foie gras. Ve lo consigliamo anche su dolci di ricotta e pasticceria secca.

Kabir , Moscato di Pantelleria DOP di Donnafugata litri 0.75	€ 30,00
Vino da Dessert della Casa al Calice	€ 2,50

Si Ricorda che i Vini contengono solfiti. Alle Wein enthält sulfite. All wines contains sulphites.