

TAIYO

SUSHI RESTAURANT

LA CARTA DEI VINI



# VINI BIANCHI



## CHARDONNAY FRIZZANTE

*Produttore:* Bervini  
*Colore:* verdognolo scarico  
*Profumo:* frutta fresca, mela golden in particolare  
*Sapore:* fruttato, fresco piacevolmente brioso  
*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C  
*Gradazione alcolica:* 11 %

€ \_\_\_\_\_



## ROERO ARNEIS DOCG

*Produttore:* Azz. Agricola Vitivinicola BRUNO Franco  
*Colore:* paglierino intenso  
*Profumo:* camomilla, pesca bianca e fiori primaverili  
*Sapore:* mandorlato e leggermente sapido  
*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C  
*Gradazione alcolica:* 13,5 %

€ \_\_\_\_\_



## FALANGHINA DOC IRPINIA TERRE DEL PRINCIPATO

*Produttore:* Cantine di Tufo  
*Colore:* giallo paglierino scarico  
*Profumo:* fruttato con agrumi e frutta esotica e floreale con fiori bianchi  
*Sapore:* buona sapido, fresco e gradevole  
*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C  
*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## Friulano DOC

*Produttore:* Azz. Agricola Vitivinicola Stocco  
*Colore:* giallo paglierino con sfumature verdi citrine  
*Profumo:* pronunciato  
*Sapore:* asciutto e ampio con retrogusto di mandorla  
*Temperatura di servizio:* 10°/12°  
*Gradazione alcolica:* 13%

€ \_\_\_\_\_



## CHARDONNAY IGT TREVENEZIE

*Produttore:* Azz. agricola vitivinicola Stocco  
*Colore:* giallo paglierino  
*Profumo:* floreale e fruttato  
*Sapore:* corposo e con ricordi di frutta matura e lieve frutta secca  
*Temperatura di servizio:* 8°/12°  
*Gradazione alcolica:* 13,5%

€ \_\_\_\_\_



## CATARRATTO DOP BIOLOGICO BENEDE

*Produttore:* Alessandro di Camporale  
*Colore:* giallo paglierino luminoso  
*Profumo:* sfumature gentili di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi  
*Sapore:* freschezza, volume ed eleganza  
*Temperatura di servizio:* 10 / 12° C  
*Gradazione alcolica:* 12,5 %

€ \_\_\_\_\_



## TRAMINER IGT TREVENEZIE

*Produttore:* Azz. Agricola Vitivinicola Stocco  
*Colore:* giallo paglia  
*Profumo:* aromi complessi di rosa, chiodi di garofano e lychees  
*Sapore:* pienezza al palato con finale tipicamente amarognolo.  
*Temperatura di servizio:* 8°/12°  
*Gradazione alcolica:* 13%

€ \_\_\_\_\_



## RIBOLLA GIALLA DOC COLLIO

*Produttore:* Humar  
*Colore:* giallo paglierino brillante  
*Profumo:* elegante ed intenso  
*Sapore:* vivace ed armonico, asciutto e fresco  
*Temperatura di servizio:* 10° C  
*Gradazione alcolica:* 12,5 %

€ \_\_\_\_\_

# VINI BIANCHI



## MÜLLER THURGAU DOP

*Produttore:* Brigl

*Colore:* da giallo verdognolo a giallo chiaro

*Profumo:* delicato con note erbacee e di noce moscata

*Sapore:* fresco aromatico

*Temperatura di servizio:* 10 / 12° C

*Gradazione alcolica:* 12,5 %

€ \_\_\_\_\_



## GRECO DI TUFO DOCG TERRE DEL PRINCIPATO

*Produttore:* Cantine di Tufo

*Colore:* giallo paglierino intenso

*Profumo:* definito, con sentori di pesca e mandorla amara

*Sapore:* secco, ma rotondo, molto persistente

*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## PASSERINA TERRE DI CHIETI UNICO

*Produttore:* Tenuta Ulisse

*Colore:* giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini

*Profumo:* molto intenso con delle piacevoli sfumature di pesca, pompelmo e albicocca

*Sapore:* sentori floreali

*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## PECORINO TERRE DI CHIETI UNICO

*Produttore:* Tenuta Ulisse

*Colore:* giallo paglierino abbastanza intenso con riflessi verdolini

*Profumo:* intenso con delle piacevoli note di frutta bianca come la pesca, di agrumi e di frutta esotica

*Sapore:* buona acidità e mineralità

*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## GRILLO SICILIA DOP BIOLOGICO VIGNA DI MANDRANOVA

*Produttore:* Alessandro di Camporale

*Colore:* giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

*Profumo:* travolgente ed impattante con le sue fresche note di pompelmo

*Sapore:* ingresso fortemente minerale, quasi salato, si evolve in un finale potente e dolce

*Temperatura di servizio:* 10 / 12° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## KAID SAUVIGNON SICILIA DOP BIOLOGICO

*Produttore:* Alessandro di Camporale

*Colore:* giallo paglierino solcato da riflessi verdolini brillanti

*Profumo:* note varietali tipiche del vitigno che ricordano il lime, il pompelmo e il frutto della passione

*Sapore:* vitale, dinamico e brioso con una struttura ampia

*Temperatura di servizio:* 10 / 12° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



## GEWÜRZTRAMINER WINDEGG

*Produttore:* Brigl

*Colore:* giallo paglierino fino a giallo oro

*Profumo:* elegante, talvolta pronunciato e gradevolmente intenso

*Sapore:* aroma di fine intensità con lievi note speziate e si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano e rose

*Temperatura di servizio:* 11 / 13° C

*Gradazione alcolica:* 14,5 %

€ \_\_\_\_\_

## VINI ROSATI



### CERASUOLO D'ABRUZZO UNICO

*Produttore:* Tenuta Ulisse

*Colore:* rosato cerasuolo brillante

*Profumo:* di frutta fresca rossa (fragola, ciliegia), fini note floreali

*Sapore:* piacevole, fresco, con una buona acidità e di lunga persistenza aromatica

*Temperatura di servizio:* 8 / 10° C

*Gradazione alcolica:* 13 %

€ \_\_\_\_\_



### ROSÈ FRIZZANTE

*Produttore:* Il Colle

*Colore:* rosa intenso

*Profumo:* fine e fruttato tipico del vitigno

*Sapore:* fine e fruttato, lascia una sensazione piacevole e pulita

*Temperatura di servizio:* 8° C

*Gradazione alcolica:* 11 %

€ \_\_\_\_\_

## VINI ROSSI



### DOLCETTO DOC MONFERRATO

*Produttore:* Livio Soria

*Colore:* rosso rubino con riflessi violacei

*Profumo:* vinoso gradevolmente fruttato

*Sapore:* sapore asciutto, pieno con lieve sentore di mandorla amara

*Temperatura di servizio:* 16° C

*Gradazione alcolica:* 12,5 %

€ \_\_\_\_\_



### BARBERA D'ASTI DOCG

*Produttore:* Livio Soria

*Colore:* rosso rubino intenso con riflessi aranciati

*Profumo:* vinoso intenso e persistente

*Sapore:* asciutto, pieno ed equilibrato

*Temperatura di servizio:*

*Gradazione alcolica:* 13 / 13,5 %

€ \_\_\_\_\_



### NEBBIOLO D'ALBA DOC

*Produttore:* Azz. Agricola Vitivinicola Bruno Franco

*Colore:* rosso rubino intenso

*Profumo:* tenue e delicato con sentori di viola

*Sapore:* pieno e vellutato

*Temperatura di servizio:* 16 / 18° C

*Gradazione alcolica:* 13,5 %

€ \_\_\_\_\_

# BOLLICINE



## PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

*Produttore:* Il Colle

*Colore:* giallo paglierino scarico

*Profumo:* aromatico caratteristico con evidenti sentori di mela

*Sapore:* leggermente amabile, equilibrato

*Temperatura di servizio:* 6 / 8° C

*Gradazione alcolica:* 11 %

€ \_\_\_\_\_



## PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO

*Produttore:* Astoria

*Colore:* giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

*Profumo:* intenso, fruttato di pesca e melone

*Sapore:* morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità

*Temperatura di servizio:* 5 / 6° C

*Gradazione alcolica:* 11 / 12 %

€ \_\_\_\_\_



## PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZE DOCG

*Produttore:* Il Colle

*Colore:* giallo paglierino scarico

*Profumo:* sentori di frutta e fiori tipici del vigneto

*Sapore:* amabile, ben equilibrato, morbido e vellutato

*Temperatura di servizio:* 6 / 8° C

*Gradazione alcolica:* 11,5 %

€ \_\_\_\_\_



## FRANCIACORTA SATEN DOCG

*Produttore:* Az. Bredasole

*Colore:* giallo paglierino, leggermente scarico, perlage finissimo

*Profumo:* netto e intenso di frutta matura

*Sapore:* fitta trama di sapori e morbidezza

*Temperatura di servizio:* 9 / 11° C

*Gradazione alcolica:* 13%

€ \_\_\_\_\_



## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS "GERVAIS GOBILLARD"

*Produttore:* Gervais Gobillard

*Colore:* giallo chiaro e brillante, con una leggera perlatura

*Profumo:* intenso, ricco, aromatico, fruttato, floreale con note di limone

*Sapore:* fresco, aromatico, armonioso

*Temperatura di servizio:* 4 / 6° C

*Gradazione alcolica:* 12,5 %

€ \_\_\_\_\_