CARTA DEI VINI
WINE LIST

ALMA ASSEMBLAGE 2 FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA

SPUMANTE



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti storici della Franciacorta, sulle colline che si estendono tra la sponda meridionale del Lago d'Iseo e la città di Brescia, con esposizione sud-est e sud-ovest.

UVE

Chardonnay 86% Pinot Nero 13% Pinot Bianco 1%

MATURAZIONE

Affinamento per 30 mesi sui lieviti selezionati provenienti da colture proprie.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo brillante, presenta un perlage fine e persistente. Al naso si apre con eleganti note di fiori mediterranei e agrumi, accompagnate da delicati sentori balsamici e speziati. Al palato risulta fresco e armonioso, con una piacevole tensione minerale che sostiene aromi di pomelo, prugna bianca e agrumi canditi. Si distingue per la sua complessità e per il finale lungo e persistente.

GRADAZIONE

12,5% vol.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti, piatti di pesce, carni bianche e formaggi.

VILLA ANTINORI
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA ANTINORI

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel cuore della Toscana, nella zona del Chianti Classico, su terreni arenacei, con esposizione sud-est e sud-ovest.

UVE

Sangiovese 90% Cabernet 10%

ANNO 2023

MATURAZIONE

Macerazione di 10-14 giorni, fermentazione malolattica in acciaio per il Sangiovese e in parte in barrique per le altre varietà, affinamento in legno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino. Al naso i tratti di marasca e arancia candita, si uniscono a note dolci di vaniglia e zucchero a velo con richiami floreali di rosa e malva.
Al palato è ricco e avvolgente, equilibrato e vellutato, con tannini dolci e setosi e un finale lungo ed energico, dalle piacevoli note legnose.

GRADAZIONE

14% vol.

ABBINAMENTI

Primi piatti a base di carne, secondi piatti saporiti, arrosti, carni alla griglia e selvaggina.

PIAN ROMUALDO
BARBERA D'ALBA DOC
ANTINORI

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Monforte d'Alba, a circa 370 metri sul livello del mare, su terreni franco-sabbiosi, calcarei e marnosi. Esposizione sud-est.

UVE

100% Barbera

ANNO 2023

MATURAZIONE

Macerazione sulle bucce di 6-7 giorni a una temperatura di circa 29 °C, segue maturazione di circa 16 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso: note di mora, ciliegia, fragola e di confettura di frutti rossi si uniscono a sensazioni speziate di cannella, vaniglia e pepe verde. Al palato è equilibrato, ricco, sostenuto dalla freschezza tipica della Barbera.

GRADAZIONE

14,5% vol.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, paste ripiene, carni rosse e bianche, salumi e formaggi di media stagionatura.

CAVALLEGGERO
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
L'ARIOSA

ROSSO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel territorio di Sorso e Sassari, su terreni prevalentemente sabbiosi, permeabili e ben drenanti. Viti allevate a cordone speronato.

UVE

100% Cannonau

ANNO 2025

MATURAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio. Affinamento in acciaio con periodici batonnage, successivamente in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Elegante ed equilibrato, con profumi di macchia mediterranea e frutta rossa matura. Al palato dona una piacevole freschezza, una leggera sapidità e tannini ben bilanciati.

GRADAZIONE

14% vol.

ABBINAMENTI

Piatti saporiti e speziati, spezzatini di carne rossa, primi piatti con ragù di cinghiale e formaggi stagionati.

VENEZIA GIULIA PINOT BIANCO IGT JERMANN

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

Nell'area dell'Isonzo, in Friuli Venezia Giulia, su antichi rilievi di origine eocenica caratterizzati da un ampio strato di materiali colluviali sopra un substrato roccioso composto da marne e arenarie appartenenti alla formazione flyschoide.

UVE

Pinot Bianco 100%

ANNO 2025

MATURAZIONE

Vinificazione in bianco. Affinamento sui lieviti in tini di acciaio inox e maturazione in bottiglia di circa 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso intenso e molto persistente, piacevolmente fruttato, con sentori di melone e richiami all'ananas. Al palato esprime equilibrio, profondità e una spiccata freschezza, con una piacevole nota minerale.

GRADAZIONE

12,5% vol.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, pesce fresco, carni bianche, verdure e formaggi freschi.

FAVELLA
FALANGHINA IRPINIA DOC
DANIMI

BIANCO



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Venticano, in Irpinia, a 350-450 metri sul livello del mare, con esposizione sud-est. Terreni prevalentemente di medio impasto.

UVE

Falanghina 100%

ANNO 2025

MATURAZIONE

Maturazione di 3 mesi in serbatoi di acciaio inox con permanenza sui propri lieviti, seguita da affinamento di almeno un mese in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo fresco e fruttato, con note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Al palato è fresco e strutturato, con una spiccata acidità ben equilibrata.

GRADAZIONE

12,5 % vol.

ABBINAMENTI

Piatti di pesce, carni bianche, verdure e formaggi freschi o di media stagionatura.

ANERISSIMO RISERVA
AMARO
ANERI

LIQUORE



BOTANICHE

Nasce da una selezione di 40 botaniche in infusione alcolica e zuccherina, sapientemente miscelate in una ricetta esclusiva con Grappa di Prosecco Aneri e infusione di "è Tricaffè". Dal colore ambrato intenso e dal carattere elegante e raffinato, Anerissimo unisce note di genziana e rabarbaro a sentori balsamici intensi. Più delicate, ma ben distinguibili, le note di coriandolo, cardamomo, ginepro, menta e arancia amara. Avvolgente il finale, con il distintivo retrogusto di caffè che dona profondità e grande persistenza al palato.

GRADAZIONE

29% vol.

ABBINAMENTI

Cioccolato fondente, pasticceria secca, biscotti e formaggi stagionati.

ALMA ASSEMBLAGE 2 FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA

SPARKLING WINE



PRODUCTION AREA

Historic Franciacorta vineyards, situated on the hills stretching between the southern shore of Lake Iseo and the city of Brescia, with south-east and south-west exposure.

GRAPE VARIETY

Chardonnay 86% Pinot Noir 13% Pinot Blanc 1%

MATURATION

Aged for 30 months on selected yeasts from the winery's own cultures.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Bright yellow in colour, it has a fine, persistent perlage. It opens with elegant notes of Mediterranean flowers and citrus, accompanied by delicate balsamic and spicy hints. On the palate, it is fresh and harmonious, with a pleasant mineral tension underpinning aromas of pomelo, white plum, and candied citrus. It stands out for its complexity and long, persistent finish.

ALCOHOL CONTENT

12.5% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Excellent with starters, seafood dishes, white meats, and cheeses.

VILLA ANTINORI
CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA ANTINORI

RED



PRODUCTION AREA

The Chianti area is located in the heart of Tuscany, on a sandstone soil, with south-western, south-eastern exposure.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 90% Cabernet 10%

VINTAGE 2023

MATURATION

Maceration for 10–14 days, followed by malolactic fermentation in stainless steel for the Sangiovese and partly in barriques for the other varieties, followed by aging in wood.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Ruby red in colour, it offers aromas of marasca cherry, candied orange, and vanilla, leading to a rich, velvety palate with silky tannins and a long finish with pleasant subtle oak notes.

ALCOHOL CONTENT

14% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Meat-based first courses, savoury main dishes, roasts, grilled meats, and game.

PIAN ROMUALDO
BARBERA D'ALBA DOC
ANTINORI

RED



PRODUCTION AREA

Vineyards located in the municipality of Monforte d'Alba, at approximately 370 metres above sea level, on sandy-loam, calcareous and marly soils. South-eastern exposure.

GRAPE VARIETY

Barbera 100%

VINTAGE 2023

MATURATION

Maceration on the skins for 6–7 days at a temperature of approximately 29°C, followed by aging for approximately 16 months.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense ruby red, it opens with a complex nose of dark berries, red fruit jam, and sweet spices, revealing a rich, balanced palate sustained by the typical freshness of Barbera.

ALCOHOL CONTENT

14.5% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Savoury first courses, stuffed pastas, red and white meats, cured meats, and medium-aged cheeses.

CAVALLEGGERO
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
L'ARIOSA

RED



PRODUCTION AREA

Vineyards located in the areas of Sorso and Sassari, on predominantly sandy, permeable and well-drained soils. The vines are trained using the spurred cordon system.

GRAPE VARIETY

Cannonau 100%

VINTAGE 2025

MATURATION

Temperature-controlled vinification in stainless steel tanks. Aging in stainless steel with periodic bâtonnage, followed by bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Elegant and well-balanced, with aromas of Mediterranean scrub and ripe red fruit. On the palate, it offers a pleasant freshness, a subtle savoury note and well-balanced tannins.

ALCOHOL CONTENT

14% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Flavourful and spicy dishes, red meat stews, pasta dishes with wild boar ragù, and aged cheeses.

VENEZIA GIULIA PINOT BIANCO IGT JERMANN

WHITE



PRODUCTION AREA

Vineyards in the Isonzo area of Friuli Venezia Giulia, on ancient Eocene hills, where a thick layer of colluvial deposits overlies bedrock composed of marl and sandstone of the flysch formation.

GRAPE VARIETY

Pinot Bianco 100%

VINTAGE 2025

MATURATION

White vinification. Maturation on the lees in stainless steel tanks, followed by approximately 3 months of bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Intense and very persistent on the nose, pleasantly fruity, with notes of melon and hints of pineapple. On the palate, it expresses balance, depth and a pronounced freshness, with a pleasant mineral note.

ALCOHOL CONTENT

12.5% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Fish starters, fresh fish, white meats, vegetables, and fresh cheeses.

FAVELLA
FALANGHINA IRPINIA DOC
DANIMI

WHITE



PRODUCTION AREA

Vineyards located in the municipality of Venticano, in Irpinia, at 350–450 metres above sea level, with south-eastern exposure. Predominantly medium-textured soils.

GRAPE VARIETY

Falanghina 100%

VINTAGE 2025

MATURATION

Aged for 3 months in stainless steel tanks on its fine lees, followed by at least 1 month of bottle refinement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale straw yellow in color with greenish reflections. Fresh and fruity on the nose, with notes of citrus, pineapple and white flowers. On the palate, it is fresh and structured, with pronounced, well-balanced acidity.

ALCOHOL CONTENT

12.5% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Fish dishes, white meats, vegetables, and fresh or medium-aged cheeses.

ANERISSIMO RISERVA
AMARO
ANERI

LIQUEUR



BOTANICAL BLEND

Crafted from a selection of 40 botanicals in an alcoholic and sugar infusion, Anerissimo is born from an exclusive recipe featuring Aneri Prosecco Grappa blended with an infusion of "è Tricaffè". Deep amber in colour, it reveals an elegant and refined character where notes of gentian and rhubarb meet rich balsamic aromas. More delicate hints of coriander, cardamom, juniper, mint, and bitter orange further enrich its complexity. Smooth and enveloping, it is marked by a distinctive coffee aftertaste that adds depth and remarkable persistence on the palate.

ALCOHOL CONTENT

29% ABV

SERVING SUGGESTIONS

Dark chocolate, pastries, dry biscuits, and aged cheeses.

ITA AIRWAYS

