

piano alto
• OPENSACE •

Seguici Su:



+39 06 5528 6951

LUNGOTEVERE PORTUENSE, 200
ROMA 00153

WWW.PIANOALTOROMA.IT

INFO@PIANOALTOROMA.IT

piano alto
• OPENSACE •

*Wine
list*

BIANCHI

SAUVIGNON

28 €

FEDERICI 2020 VOL% 12,5

Giallo paglierino limpido con riflessi lievemente oro, all'olfatto lascia intendere nuance di piccoli fiori bianchi, pesca bianca e susine, accenni di lavanda e ortica e note tipicamente varietali che ricordano la foglia di pomodoro. Assaggio vigoroso, con freschezza e sapidità ben calibrate e un corpo saporito. Lungo il finale, lievemente amarognolo, in perfetta linea con l'olfatto.

PECORINO

30 €

CARBONARI VOL% 13

Colore giallo paglierino intenso e luminoso, al naso mostra un profilo fruttato di scorza di cedro e pesca gialla matura, note riconducibili al lievito che quasi ricordano la birra e toni più dolci di miele e decisi di mandorla tostata e fiori gialli. Assaggio che mostra un vino di corpo e struttura, conferma la sua natura agrumata e floreale ed è perfettamente bilanciato da un'ottima freschezza che accompagna anche una lunga persistenza.

GEWURZTRAMINER

32 €

J. HUTTE 2020 VOL% 15

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati e luminosi. Al naso esprime un incredibile e complesso bagaglio aromatico, con rose, litchi e pompelmo, lime e buccia d'arancia, chiodi di garofano e cannella, con lievi sensazioni minerali e di note erbacee. L'assaggio è complesso, rotondo e pieno, aiutato nella freschezza e in perfetto equilibrio nella nota sapida, in una persistenza ricca di ritorni fruttati, floreali e speziati dolci.

CHARDONNAY

40 €

VINNAIOLI JERMANN 2020 VOL% 13

Color giallo dorato chiaro e luminoso, introduce a fragranze soavi e delicate di frutta fresca e fiori bianchi. In bocca è dapprima setoso, poi esprime vigorosa freschezza e mineralità.

PINOT GRIGIO

30 €

CASTELLIERE 2019 DOC COLLI ORIENTALI VOL%13

Colore giallo paglierino con viscosi riflessi ramati, all'olfatto avvolge con toni fruttati lievi di pera e pesca bianca, fiori primaverili e un soffio leggero di miele millefiori. Assaggio morbido, caldo e rotondo, con freschezza e sapidità in equilibrio perfetto ed un lungo finale di buona coerenza con il naso.

ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

30 €

TOLLO BIO 2020 VOL% 13

Colore rosso rubino con riflessi violacei, molto consistente. Al naso presenta sentori fruttati di mirtillo e mora, seguiti da note di terra bagnata e cenni balsamici. L'assaggio è pieno, morbido e rotondo, perfettamente bilanciato dalla fine trama tannica e rinfrescato da un'innata acidità che lo rende facilmente piacevole e beverino.

CHIANTI CLASSICO DOCG

35 €

GRANAIO 2019 MELINI VOL% 13

Colore rosso rubino smagliante, al naso presenta profumi golosi che fondono note scure di sottobosco, china e cuoio alla gentilezza della ciliegia, soffi balsamici e speziati a chiudere. L'assaggio è fresco e sapido, si intreccia perfettamente con il tannino e lascia dietro sé una lunga persistenza sapida.

NEBBIOLO

42 €

CORDERO DI MONTEZEMOLO 2020 VOL%15

Color rubino che vira al granato, ha naso prorompente e ricco che apre su note di frutta rossa polposa come ribes e lampone. Al gusto è morbido e largo, in buon equilibrio gustativo e con tannini maturi. Persistente.

MERLOT

30 €

SIRCH DOC 2016 VOL%13

Colore rosso rubino intenso, ha naso elegante espresso da sensazioni floreali di geranio e peonia, fragoline di bosco e mirtillo in confettura, con note lievi di liquirizia, china e cipria. L'assaggio è sostanzioso e morbido, caldo con sapidità e freschez ben assortite e una trama tannica modulata e risoluta, verso un finale lunghissimo che chiude su note speziate piccanti.

VALPOLICELLA RIPASSO

35 €

BOVARO DOC 2018 VOL% 13,5

Colore rosso rubino carico e di grande consistenza, ha naso che profuma di frutti rossi, melograno, ciliegia e prugna matura, insieme a sensazioni dolci di vinosità e speziate di noce moscata e chiodi di garofano, con accenni di cioccolato e pepe nero. Il sapore è armonico, pieno e vellutato, in perfetto equilibrio tra la trama tannica e la freschezza, in un finale lungo e goloso di ritorni cioccolatosi.