

Castello Rufo Ruffo



Vino Rosso:

Rødvine

Kr.

RUFO RUFFO - HUSETS VIN

Hel flaske 199,00

1/2 Karaffel 109,00

Pr. Glas 49,00

VIGNABALDO SANGIOVESE

229,00

*Italiens førende drue, hvorfra de bedste benyttes til Brunello.
Denne vin er fra Umbrien / Marche regionen i Italiens grønne hjerte, og er en fremragende ledsager til alle kødretter og oste.*

VERSI ROSSO

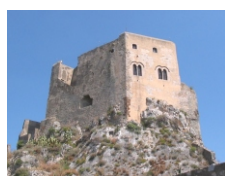
249,00

*Den er produceret på Nero d'Avola druen og tilsat lidt Merlot.
Vinen kommer fra Sicilien, og kuløren er rubinrød med et lilla skær og bouqueten er særdeles intens og smagen rund og fyldig.
Fortrinlig til alle kød og vildt-retter samt krydrede retter.
Holder 13.5 % alkohol.*

CASAL MORO

259,00

*Den består af to druer, Merlot og San Giovese og er dyrket på de moræneholdige bjergskråninger ved Gardasøen.
Kuløren er rubinrød og bouqueten intens og typisk for området, og med en duft af bær. Smagen er fløjsblød og perfekt.*





Vino Rosso:

Rødvine

Kr.

BARBERA D'ASTI

289,00

For mange er Barbera det bedste som Piemonte kan frembringe. 100% Barbera druer giver en duftig og appetit-vækkende rødvin med en behagelig balance imellem frugt og syre, og er en perfekt ledsager til rødt kød, vildt og blide moderne oste.

ROSSO CONERO

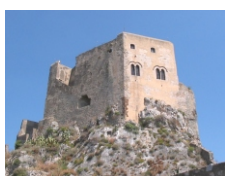
309,00

Denne vin fra Marche regionen er lagret 50% på franske egetræsfade, og 50% i moderne ståltanke. 100% Montepulciano druer danner grundlaget for denne pragtfulde vin. Flot rubinrød farve samt en fin bouquet. Tør og kompleks vin der passer til stort set al slags mad.

RIPASSO CLASSICO

369,00

Denne udgave af Ripasso kommer fra området Veneto ved Gardasøen. Det er en tør "fed" vin med masser af saft og kraft. En vin der skal opleves med en god balance mellem frugt og syre, og man smager tydelig at man har forkælet denne vin, der også kendetegnes som en mini-udgave af en Amerone.





Vino Rosso:

Rødvine

Kr.

CHIANTI CLASSICO RISERVA

398,00

En ægte Toscaner fra området mellem Firenze og Siena med fylde og smag. Efter 3 års lagring er fylden meget udtalt.

Den har en meget smuk rubinrød farve med en orange duft af krydderier.

Man kan sommetider mærke ganske svage spor af mynte, som i en ung Bourgogne, og svage spor af valnød.

Nyd den til fine kødretter, pasta og milde oste.

GRAN BRUCIATI

479,00

For mange er det den bedste Barbera som kommer fra Piemonte. 100% druer giver en duftig og appetitvækkende $\frac{1}{2}$ flaske 279,00

vin, denne udgave er en Superior, dvs. lagret på fad i 2 år.

Selve produktionen er meget lille fra et afgrænset område

og kun udvalgte druer bruges hertil. En enkel-marks-vin der kun

produceres 6000 flasker af om året. Smagen er frugtagtig med en

behagelig balance mellem frugtsyre og en vis afrundethed.

Perfekt til rødt kød og modne oste.

AMARONE CLASSICO LOVATTI

539,00

Valpolicella har ligesom Chianti en alt for bred vifte af kvaliteter

til at man kan opsummere dem. Når den er bedst, er den yderst

fristende...minder altid om kirsebær i første mundfuld, og slutter

med duften og smagen af bitre mandler. Hemmeligheden er at finde

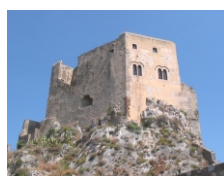
i alder og tilstand. Amarone fremstilles ved at udtørre udvalgte druer,

presse dem og give dem en lang gæringsproces. Hvis gæringen går

helt til den bitre ende, om man så må sige (restsukkeret formindskes)

er resultatet Amarone.

Det perfekte punktum for god middag, hvor osten nydes som dessert.



Castello Rufo Ruffo



Vino Rosso:
Rødvine

BAROLO

Fra Piemonte og fra selve byen Barolo kommer en af de bedste italienske rødvine. Mørk og fyldig tør og dyb i smagen, fremstillet af Nebbiolo druen. I adskillige år er al duft og smag maskeret og utilgængelig. Det der gemmer sig er et ekstraordinært spektrum af dufte såsom tjære, trøfler, violer, visne roser, røgelse, blommer og hindbær.

Barolo bliver med rette også kaldt kongernes vin.

Kr.

580,00

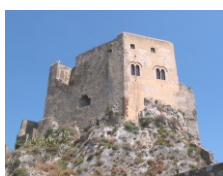


Castello Rufo Ruffo



Vino Bianco:
Hvidvine

	<i>Kr.</i>
RUFO RUFFO - HUSETS VIN	
<i>Hel flaske</i>	199,00
<i>½ Karaffel</i>	109,00
<i>Pr. Glas</i>	49,00
BIANCO DI CUSTOZA	229,00
<i>Hjemmehørende i området ved Gardasøen, og produceret af Trebbiano, Garganega og Tokai druer, fremtræder denne hvidvin med en meget delikat smag. Den har en længelevende speciel bouquet med behagelige aromatiske overtoner, takket være tilsætningen af Tokai.</i>	
<i>En dejlig ledsager til alle retter, og en flot aperitif.</i>	
<i>Nydes ved 10-12 grader.</i>	
COL REALE	259,00
<i>En tør harmonisk hvidvin af Cortese og Garganega druer, dyrket på østsiden af Gardasøen. En kompleks vin med en god krop og en frugtrig aroma. Farven er strågul med strejf af grøn. Bouqueten er en skøn blanding af æble og fersken, tillige med en delikat duft af blomster.</i>	
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI	269,00
<i>Verdicchios hjemsted er Marche, og det har det været siden 14 hundredetallet. Navnet kommer af verde (grøn), idet druerne bevarer en stærk grønlig nuance, selv når de er modne.</i>	
<i>Vinen holder ca. 12% . Bouquet'en er intens og duftende og smagen er tør med en bitter eftersmag. Serveres bedst ved 6 -10 grader.</i>	
<i>En dejlig ledsager til fisk og små forretter.</i>	





Vino Bianco:

Hvidvine

Kr.

PINOT GRIGIO

279,00

En prestigefyldt hvidvin produceret på Pinot Grigio druen. En vin med intens duft. Harmonisk smag og meget velegnet til lette forretter, suppe, pasta, ris og ikke mindst fisk.

CHARDONNAY PIAVE

289,00

En rigtig adelig hvidvins variant dyrket i Treviso området. Vinificeringen har frembragt en let aromatisk, smagfuld og karakteristisk vin. En korngul kulør grænsende til svag grøn. En god ledsager til pastaretter.

LE VAGLIE

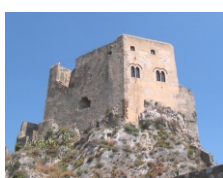
369,00

En fornem Verdichio Classico Cru opkaldt efter lokaliteten Le Vaglie i Marche regionen. Vinen lagres i 8 måneder før den frigives. Farven er klar, gulgrøn med et gyldent skær. Intens med delikat aroma af krydderier og moden frugt. Spis fisk, hummer, østers eller skaldyr til. En af Italiens fornemste hvidvine, og har høstet adskillige priser.

GAVI DE GAVI

429,00

Gavi produceres af Contesedruer, som udelukkende kommer fra og omkring byen Gavi i Piemonte. Den fremstilles efter den nyeste, mest moderne vinification som giver en fin tør - næsten bourgogne-agtig smag, og en strågul farve. Ingen andre når så langt mod en standard af syreindhold og fylde som denne.





Vino Rosato:

Rosévine

Kr.

CERASUOLO CASAL BORDINO

219,00

Montepulciano druen bruges til rosé, hvor man tager skallerne fra efter kort tid, så man opnår lige den farve man ønsker, og heller ingen garvesyre. Vinen er livlig med en smag af kirsebær og frugt, velafbalanceret bouquet, fortrinlig til lette frokostretter, lyst kød, fisk og friske oste.

PINOT FRIZZANTE

249,00

Frizzante betyder mousserende.

Vinen har derfor lette bobler og er eminent som aperitif, men egner sig også til suppe eller lette frokostretter.

Den produceres af Pinot Nero druen, er tør med en lang eftersmag.

Spumanti:

Mousserende vine

PROSECCO

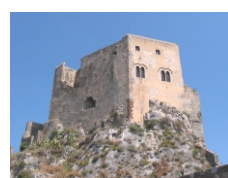
250,00

Prosecco er druen som kommer fra Venedig-området, lavet på champagnemetoden, har en strågul farve, smagen er fin og frugtagtig. Serveres som aperitif bl.a til hors d'oeuvres eller til fisk og som velkomstdrink. 6-10 grader.

ASTI SPUMANTE

265,00

Asti Spumante stammer fra bakkerne omkring Canelli i provinsen Asti. Den er lavet af Moscato druer. Det er en meget populær klassisk italiensk vin med en strågul farve og en sødlig smag. Den egner sig fortrinligt som dessertvin og serveres bedst ved 5-6 grader.



Castello Ruffo Ruffo



Vino da Dessert:

Dessertvin

Kr.

RECIOTO VENETO

Pr. Glas 69,00

Den søde og aromatiske rødvin Recioto stammer fra hjertet af Valpolicella distriktet hvor druerne dyrkes på stejle terrasser med god dræning og optimal soleksponering. Resultatet er en kompleks og vinøs sød vin, som har en varieret og intens duft af sødme, modne bær og tobak, mens den i munden er kraftigt krydret med stor krop. Fantastisk til oste eller desserter

