



HOTEL SANTA BARBARA

SAN DONATO MILANESE

★★★★

Carta dei Vini

Presentiamo la nostra selezione di vini ispirata al territorio dove ci troviamo.

**In particolar modo abbiamo scelto cantine perlopiù a noi vicine
come quelle Lombarde della zona Oltrepò Pavese e lago di Garda
senza rinunciare ad alcune cantine Piemontesi e Trentine.**

Buona degustazione

Bollicine

FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA BRUT / LOMBARDIA - BELLAVISTA

Questo Cuvée rappresenta l'essenza della Franciacorta, la fermentazione e l'affinamento dei vini di questo brut avviene in piccole botti di rovere bianco di oltre 35 anni di età.

Ottimo come aperitivo o ad accompagnare primi e secondi a base di pesce.

Bottiglia 39 €

FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO / LOMBARDIA - BELLAVISTA

Una bella espressione della Franciacorta contemporanea, pensato per rispondere al crescente apprezzamento del buon bere per i vini a dosaggio zero. Uve selezionate a perfetta maturazione tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre.

Da sposare a preparazione a base di pesce, anche crudo. Ottimo come aperitivo.

Bottiglia 41 €

PROSECCO BRUT ANERI / VENETO - ANERI

Dalle colline di Valdobbiadene si ottiene da tempi antichissimi un uva Glera con acini piccoli e dorati, viene spumantizzata in autoclave con metodo Charmat così da mantenere inalterato il patrimonio aromatico del vitigno.

Aperitivo perfetto accompagna egregiamente Torte Rustiche, Fritture delicate e formaggi freschi e salumi.

Bottiglia 20 €



Vini Bianchi

MULLER THURGAU / TRENTINO - HOFSTATTER

Questo Vino è il pregevole risultato di un'accurata selezione di uve della sola varietà Muller Thurgau provenienti da vigneti di media collina posti nell'area di Termeno e Cortaccia.

Abbinamento consigliato, antipasti, carni bianche, insalate e verdure grigliate.

Bottiglia 19 €

IL BANDITO / LOMBARDIA - GIORGI

Il Riesling targato Giorgi arriva direttamente dall'Oltrepò Pavese, il mosto ottenuto dopo la pigiadiraspatura rimane in contatto con le bucce per una breve macerazione "a freddo" che ha lo scopo di aumentare la struttura, il colore e trattenere le caratteristiche aromatiche del vitigno. Ottimo con il pesce e buono anche con le carni Bianche.

Bottiglia 24 €

LUGANA BROLETTINO / LOMBARDIA - CÀ DEI FRATI

Ottimo rappresentante della tradizione vitivinicola della Lombardia, costituito dal vitigno autoctono Turbiana, uva raccolta a maturazione completa verso la metà del mese di Ottobre, la vinificazione avviene in acciaio e completata in barrique.

Ideale per zuppe invernali, legumi e paste con sughi bianchi, formaggi, e crostacei.

Bottiglia 29 €

Vini Rossi

DOLCETTO D'ALBA / PIEMONTE - PIO CESARE

Questo vino è prodotto dalla storica e prestigiosa cantina delle Langhe, fermentato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce della durata di una decina di giorni.

Ottimo in abbinamento ai risotti con sugo di carne, si sposa bene anche con arrosti e grigliate.

Bottiglia 25 €

BARBARESCO DOCG 2021 / PIEMONTE - GIUSEPPE CORTESE

Le uve che producono questo vino si trovano su terreni calcarei e argillosi, con presenza di vene tufacee, fermentato in vasche di inox e cemento è affinato in botti di rovere di Slavonia.

Il barbaresco dà il massimo con piatti di selvaggina, stufati di carne, piatti a base di tartufo.

Bottiglia 38 €

VAITELLINA ROSSO DOC / LOMBARDIA - NINO NEGRI

Vino ottenuto dalla lavorazione di uve Nebbiolo. Viene prodotto nelle zone con i terreni più profondi e in località situate ad altitudini più elevate. Va gustato giovane, per non perdere l'aroma delicato dei frutti di bosco.

Ideale su antipasti con salumi, paste con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.

Bottiglia 18 €

LA BRUGHERA BONARDA / LOMBARDIA - GIORGI

E un Bonarda frizzante prodotto nell'Oltrepò Pavese, si compone di uva a varietà Croatina e Uva Rara raccolte a mano durante la seconda decade di Settembre. Da accompagnare con salumi, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

Bottiglia 19 €

CURTEFRANCA DOC / LOMBARDIA - BARONE PIZZINI

Vino che nasce da diversi vitigni che si completano e si esaltano a vicenda, è un "vino biologico" frutto della scelta verso metodi di lavorazione volti a garantire la rappresentazione massima del territorio. In vigna si usano solo sostanze di origine naturale. Ottimo con primi piatti al ragù, carni rosse, salumi e formaggi.

Bottiglia 20 €



Le Merzre Vini Bianchi

I FRATI LUGANA DOC 2022 / LOMBARDIA - CÀ DEI FRATI

Grande interprete della storia vitivinicola del Lago di Garda, prodotto con uve Turbiana frutto di un vitigno autoctono; è un prodotto che migliora le sue particolari caratteristiche con l'invecchiamento. Perfetto con ogni portata a base di pesce, al vapore e alla griglia, antipasti freddi e tiepidi.

Bottiglia 9 €

PINOT NERO GIORGI / LOMBARDIA - GIORGI

Questo vino dell'Oltrepò Pavese è un'interpretazione alternativa e insolita del Pinot Nero, che viene in questo caso vinificato in bianco e nella versione frizzante, perfetto da scegliere quando si cerca qualcosa che sostituisca il solito Prosecco. Si accompagna molto bene con antipasti, risotti, pesce e crostacei.

Bottiglia 7 €

GAVI DI GAVI / PIEMONTE - LA SCOLCA

Prende il suo nome da un piccolo paese sulle montagne dell'Appennino, prodotto rispettando la natura ed i suoi cicli attraverso metodi di potatura e di vendemmia tradizionali. Lasciato a maturare sulle bucce, rimane a contatto con i lieviti fino a quando non viene imbottigliato.

Si abbina molto bene a primi piatti di verdura e pesce, piatti Vegetariani e Vegani.

Bottiglia 13 €

PINOT BIANCO / ALTO ADIGE - SAN MICHELE

Nasce nei vigneti dell'Alto Adige, dove le notti fresche e le escursioni termiche sono perfette per la giusta maturazione dell'uva. Lasciato fermentare per tre quarti in acciaio e il restante in legno, è ottimo come aperitivo, ben accompagna risotti e paste ripiene.

Bottiglia 15 €

Le Merzre Vini Rossi

IGT BENACO "RONCHEDONE" / LOMBARDIA - CÀ DEI FRATI

Nasce dai rigosi vigneti nella zona meridionale del Lago di Garda, prodotto dalla combinazione di uve di alta qualità, quali il Marzemino, il San Giovese, e il Cabernet. Le uve vengono macerate in botti d'acciaio, ed infine fermentate in barrique di legno per oltre un anno. Ideale per accompagnare carne arrosto - grigliata, Carne rossa in umido, selvaggina.

Bottiglia 12 €

BONARDA / LOMBARDIA - GIORGI

Vino Frizzante prodotto nell'Oltrepò Pavese con uve Croatina 100% raccolte a mano nella seconda decade di Settembre, Si abbina bene con salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

Bottiglia 9 €

CASTIGLIONI CHIANTI 2021 / TOSCANA - FRESCOBALDI

Grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche, il Chianti Castiglioni riflette le caratteristiche del territorio che rappresenta e si presenta come un vino morbido, piacevolmente fruttato e dal carattere forte e ben delineato.

Chianti Castiglioni 2021 ha un colore rosso rubino vivace. Si tratta di un vino piacevolmente fruttato all'olfatto, con note che ricordano il ribes rosso, il lampone, la marasca e la fragolina di bosco. Sul finale una bella sensazione floreale accompagnata da sentori speziati come il chiodo di garofano. Si abbina a piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

Bottiglia 8,5 €