



# CORTE *dei* MORI

## **CARRICANTE - Corte dei Mori**

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno. Si esprime chiaramente con l'appeal intenso dei frutti gialli e sentori di note esotiche. Il suo colore giallo dorato accompagna nella suadanza del gusto pieno ma inaspettatamente sapido e minerale.

Da godere con gli amici e con piatti di pesce e pasta della tradizione mediterranea.

**75 cl € 9.50**



## **PETIT VERDOT - Corte dei Mori**

Ottenuto dalle uve dell'omonimo vitigno. La Sicilia mitiga l'esuberanza di questo vino e dei suoi tannini rendendoli gentili ed esaltando un colore viola intenso. Il suo bouquet è intrigante di frutti rossi e note mediterranee di salvia e rosmarino. Il suo gusto ha freschezza e vivacità, perfetto per piatti gustosi della tradizione

**75 cl € 9.50**



### REMUAGE COUNTRY BRUT

Rispecchia la tradizione e l'identità del Metodo Classico, uno spumante fresco ed avvolgente che offre sensazioni delicate e complesse. **Gusto:** è un vino intenso e persistente, caratterizzato da una delicata sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. **Accostamenti:** pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pollo. Ottimo come aperitivo.

**Disponibile nei formati**

0,75 lt. • 1,5 lt.

75 d € 11.00 • 150 d € 22.00



### REMUAGE COUNTRY ROSÉ

Lo spumante COUNTRY ROSÉ rispecchia l'identità del Metodo Classico. **Gusto:** è un vino intenso e persistente, caratterizzato da una ottima acidità e sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. **Accostamenti:** pesce sia crudo che cucinato con sapori, molluschi e crostacei, formaggi freschi e stagionati, salumi, uova e risotti. Ottimo come aperitivo.

**Disponibile nei formati**

0,75 lt. • 1,5 lt.

75 d € 11.00 • 150 d € 22.00

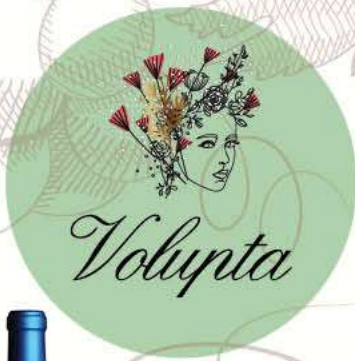




## REMOUAGE *Country* Metodo Classico

Lo spumante COUNTRY BRUT rispecchia la tradizione e l'identità del Metodo Classico, uno spumante fresco ed avvolgente che offre sensazioni delicate e complesse. Gusto: è un vino intenso e persistente, caratterizzato da una delicata sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. Accostamenti: pesce, molluschi e crostacei, formaggi freschi, salumi, uova e risotti, paste con sughi leggeri, pollo. Ottimo come aperitivo.

Lo spumante COUNTRY ROSÉ rispecchia l'identità del Metodo Classico. Gusto: è un vino intenso e persistente, caratterizzato da una ottima acidità e sapidità, che conferisce un piacevole bilanciamento di freschezza e mineralità, morbido al palato. Accostamenti: pesce sia crudo che cucinato con sapori, molluschi e crostacei, formaggi freschi e stagionati, salumi, uova e risotti. Ottimo come aperitivo.



**VOLUPTA - Vermentino IGT**  
**Vitigni:** 100% Vermentino  
**Gusto:** bouquet floreale di gelsomino ed erbe selvatiche. Il gusto è frasco e minerale.  
**Accostamenti:** ideale per piatti di pesce ed insalate mediterranee.

75 d € 8.00



**VOLUPTA - Rosato IGT**  
**Vitigni:** Syrah e Nerello Mascalese  
**Gusto:** note chiare di gelso e ciliegia. La sua freschezza sorprende quanto la persistenza del gusto.  
**Accostamenti:** vino versatile, è gradevole come aperitivo, con pesce e formaggi freschi

75 d € 8.00



**VOLUPTA - Syrah IGT**  
**Vitigni:** 100 % Syrah  
**Gusto:** frutti rossi, gusto di oliva e toni di lavanda racchiusi da un bel colore violaceo  
**Accostamenti:** ideale con piatti gustosi della tradizione mediterranea

75 d € 8.00

## Minini

Wine Merchants since 1920



**GARDA - Bianco DOC**  
**Gusto:** fresco e floreale, gusto di frutti bianchi, ben bilanciato da note di equilibrata aromaticità  
**Accostamenti:** suadente vino da aperitivo che si abbina ottimamente a insalate, paste dal gusto mediterraneo e pesce

75 d € 6.50



**VENETO - Corvina**  
**Vitigni:** 100 % Corvina Veronese  
**Gusto:** leggermente tannico, ben strutturato con note evidenti di frutta rossa  
**Accostamenti:** ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

75 d € 8.00



**GARDA - Rosso DOC**  
**Gusto:** con un colore rubino acceso, regala note decise di frutti rossi che si accompagnano ad una elegante struttura  
**Accostamenti:** con antipasti di salumi, formaggi non troppo stagionati e piatti di carne grigliata

75 d € 6.50



**VENETO - Prosecco DOC Extra Dry**  
**Vitigni:** Glera e Chardonnay  
**Gusto:** fresco, agrumato e leggermente aromatico  
**Accostamenti:** ideale come aperitivo, perfetto componente degli spritz

75 d € 8.00

**VENETO - Pinot grigio delle venezie DOC**  
**Vitigni:** 100 % Pinot Grigio  
**Gusto:** fresco, asciutto con sentori di frutta bianca  
**Accostamenti:** piacevole come aperitivo si accompagna bene a pesce e formaggi freschi

75 d € 7.00



INDOMITO



**INDOMITO - Aglianico Rosso**  
**Vitigni:** 100% Aglianico  
**Gusto:** secco, ma ben bilanciato con profumi intensi e fruttati  
**Accostamenti:** piatti saporiti e formaggi stagionati, si presta ad un modesto invecchiamento

75 d € 7.00

**INDOMITO - Falanghina Bianco**  
**Vitigni:** 100% Falanghina  
**Gusto:** fresco e pieno con una piacevole acidità  
**Accostamenti:** con pesce, carni bianche, formaggi freschi e insalate

75 d € 7.00





### POGGIO DELLE FAINE - Rosso IGT

**Vitigni:**

80 % Sangiovese grosso  
20 % Cabernet sauvignon

**Gusto:** pieno, leggermente tannico ma ben equilibrato

**Accostamenti:** carni rosse grigliate e formaggi stagionati

75 cl € 8.00



### POGGIO DELLE FAINE - Bianco IGT

**Vitigni:**

100 % Chardonnay

**Gusto:** fresco e fragrante accompagnato da una buona struttura

**Accostamenti:** pesce, carni bianche e formaggi freschi

75 cl € 8.00



### POGGIO DELLE FAINE

**Governo Toscano IGT**

**Vitigni:** 100 % Sangiovese toscano

**Gusto:** fresco e fragrante di frutti rossi

**Accostamenti:** paste rustiche e carni grigliate

75 cl € 8.00

### IDEA REGALO • POGGIO DELLE FAINE

Esclusiva cassetta in legno pregiato da 6 bottiglie

• Versione A:  
2 bottiglie bianco  
4 bottiglie rosso

• Versione B:  
6 bottiglie rosso

6 x 75 cl € 55.00



# TANK

## IL METODO DELL'APPASSIMENTO

Le calde estati del Sud Italia quando volgono alla fine ci riservano il privilegio di ottenere dei grappoli dai vigneti meglio esposti con una maturazione più lunga che concentra nei vini di questa linea una maggiore morbidezza e un'insolita ricchezza di frutto



### TANK n°32 - Primitivo Appassimento

**Vitigni:** Primitivo 100% dove le viti sono normalmente molto antiche (25/30 anni)

**Gusto:** la forza della sua corposità sorprende con la morbidezza dei suoi tannini

**Accostamenti:** abbinamento ideale per piatti saporiti, formaggi stagionati e come vino da conversazione

75 cl € 7.00

### TANK n°57 - Grillo Appassimento

**Vitigni:** 100 % Grillo

**Gusto:** aroma agrumato con note di miele di zagara

**Accostamenti:** servito ben fresco è il perfetto vino da conversazione

75 cl € 7.00



### TANK n°11 - Syrah Appassimento

**Vitigni:** 100% uve di Syrah lasciate ad appassire leggermente più a lungo sulla pianta; le uve hanno una perdita di peso di circa il 30% e sviluppano una più alta percentuale di alcool con un importante residuo zuccherino

**Gusto:** pieno e morbido con un intrigante sentore di frutti a bacca scura

**Accostamenti:** partner ideale di qualsiasi tipo di pasta, carne grigliata e formaggi teneri

75 cl € 7.00





#### CORTE DEI MORI - Nero d'Avola DOC

**Vitigni:** È prodotto da un unico vitigno tipico della Sicilia, il Nero d'Avola.  
Affinato in legno

**Gusto:** rotondo, leggermente tannico, vellutato e persistente

**Accostamenti:** è il compagno ideale di piatti saporiti e carni rosse

75 d € 7.50



## CORTE *dei* MORI



#### CORTE DEI MORI - Vermentino IGT

**Vitigni:** 100 % Vermentino  
Terre Siciliane

**Gusto:** spiccata intensità aromatica con delicate note di frutti tropicali

**Accostamenti:** ottimo come aperitivo e ideale per abbinamento per pesce e insalate mediterranee

75 d € 7.00

#### CORTE DEI MORI - Rosato IGT

**Vitigni:** Nero d'Avola vinificato in rosato

**Gusto:** fruttato, invitante, fresco e corposo

**Accostamenti:** è delizioso come aperitivo, con pesce o carni bianche

75 d € 7.00



#### MEA CULPA ROSSO

**Vitigni:** frutto della selezione di eccellenti vitigni rossi del Sud Italia

**Gusto:** potente ma sempre garbato, ti colpisce per il suo colore rosso impenetrabile

**Accostamenti:** perfetto come vino da conversazione, esprime il meglio di se con piatti saporiti

Disponibile nei formati  
0,75 lt. • 1,5 lt.

75 d € 11.00 • 150 d € 22.00



#### IL RIMORSO ROSSO

**Vitigni:** il Salento rimane la zona più importante ma in questo caso i grappoli da antico "alberello" vengono raccolti e fatti appassire sui graticci. In questo modo la concentrazione di frutto e di struttura viene ancora più enfatizzata. Di nuovo la Sicilia dà un importante contributo con il Syrah prevalentemente.

**Gusto:** maestoso nella sua ricchezza estrattiva che richiama le note di frutta rossa e spezie appena accennate. Vino di grande impatto ma mai austero.

**Accostamenti:** ideale con piatti dal sapore deciso come carni alla brace e formaggi stagionati

Disponibile nei formati  
0,75 lt.

75 d € 12.00



#### GIN MEA CULPA

Spirito vivace, con note di terre estive e ammaraggi sentimentali.

**Botaniche:** ginepro, zenzero, arancia lahara, pepe orientale.

**Note:** agrumato, speziato, fresco.

**Abbinamenti:** Dry Bitter, Tonic Water.

**Cocktail:** Gin&Tonic, Hanky-Panky.

Disponibile nei formati

0,70 lt.

70 d € 33.00



# REM UAGE

*carta dei Vini Selezionati*  
2022-2023


**INFORMAZIONI e ORDINI:**


*Baiguini Remo 366.676.25.34*

*Baiguini Andrea 345.76.78.342*

*remouage@gmail.com*

**[www.remouage.it](http://www.remouage.it)**

 Remouage Franciacorta

 remouage\_franciacorta