TRAMONTO DI MEZZA ESTATE AL BINÈ

PER COMINCIARE

CALICE DI BENVENUTO &
LE NOSTRE STUZZICHERIE

DOPO IL TRAMONTO

GNOCCHI AL PESTO

PER CONTINUARE

DOLCE

€ 35 A PERSONA
VINI ESCLUSI

BINÈ
N44° 44 10.76" | E8° 47 27.81"

I NOSTRI VINI

GAVI DOCG "11"
CALICE € 5 | BOTTIGLIA € 15

Vino di carattere, fresco e corposo. Aromi fruttati e floreali.
Gusto equilibrato, nel quale la tipica freschezza del Gavi
è bilanciata da una struttura eccellente.

PIEMONTE DOC BARBERA "NI•LO"
CALICE € 5 | BOTTIGLIA € 15

Ni•Lo è un vino raffinato ed elegante, in cui la tipica freschezza della Barbera
è bilanciata da un ottimo corpo e una notevole morbidezza.
Al naso spiccano le note fruttate di frutti di bosco e fragole
e gli aromi floreali di rosa rossa.

PIEMONTE DOC BARBERA FRIZZANTE "NOVA"
CALICE € 5 | BOTTIGLIA € 15

Fine, elegante, simpatico, è un vino molto conviviale.
Il perlage, molto fine e non aggressivo, è ottenuto attraverso un processo naturale
di rifermentazione del vino in botte attivato dall'aggiunta di ulteriore mosto.
Al naso presenta chiare note di frutta (ciliegia, mora) e floreali (viola).

PIEMONTE DOC BARBERA PASSITO
CALICE € 5 | BOTTIGLIA € 20

Il nostro passito, ottenuto da uve fatte appassire in cassette di legno e pigiate dopo 30-45 giorni,
viene poi affinato in botti di legno per 6-8 mesi. Ha un colore rosso rubino brillante con riflessi violacei.
I profumi tipici del barbera (frutti rossi e rosa rossa) si arricchiscono di note
più complesse come la confettura di ciliegie e la vaniglia. L'acidità delicata della barbera Binè
risulta fondamentale nell'equilibrare la morbidezza del vino con una notevole freschezza.