

La Cantina del Canvetto

I Bianchi

Svizzera

L'A.p.Ro. 18.30 - Abbaye de Vétroz VS (5 dl.)



Assemblaggio di uve vallesane, nasce da un'idea del suo produttore per una linea di vini da aperitivo, questo è strutturato in maniera che il suo aroma e profumo perdurino più a lungo. Indicato per l'aperitivo serale o d'accompagnamento agli affettati, ai formaggi.

Tenore alcolico: 13%

Vitigni: assemblaggio di vitigni vallesani



Chf. 6.50



Chf. 29.-

Païen - Abbaye de Vétroz VS



Deliziosamente profumato con gli aromi di noce e nocciola, offre un gusto morbido, fresco e vivace e un finale persistente. Bianco corposo e fruttato, indicato con raclettes e fondue saporite.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Païen (Heida)



Chf. 6.50



Chf. 43.-

Fendant Molignon - Adrien et Diego Mathier - Salgesch VS



Il Fendant Molignon è un Chasselas vallesano nobile caratteristica la sua nota minerale, sostenuta da una elegante acidità. In bocca, è molto equilibrato e discretamente fruttato. Si accompagna perfettamente ai piatti di formaggio, è ottimo con fondue e raclettes, ma anche come aperitivo sia prima di pranzo che prima di cena.

Tenore alcolico: 12,5 %

Vitigno: Chasselas



Chf. 6.50



Chf. 43.-

Petite Arvine - Abbaye de Vétroz VS



Intenso bouquet floreale con note caratteristiche di agrumi. Al palato gusto tipico della Petite Arvine con aromi distinti e un'acidità persistente. Ottime rifiniture al sapore che aumenta finemente. Noi la proponiamo come aperitivo e con la fondue vacherin.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Petite Arvine



Chf. 7.-



Chf. 47.-

Sauvignon blanc - Abbaye de Vétroz VS



I principali descrittori sono ginestra, legno di bosso, germoglio di ribes nero, pompelmo e aroma del frutto della passione. Da bere piuttosto giovane per preservarne la qualità aromatica. Lo si consiglia come aperitivo, formaggi ed insalate.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Sauvignon



Chf. 6.-



Chf. 39.-

Neuchâtel blanc - Château d'Auviernier NE



Vino dal colore luminoso. Il suo aroma ha presenza di lime ed un fruttato leggero. In bocca si percepisce un leggero mosso dovuto alla lieve maturazione. È un vino allegro che si abbina al pesce grigliato o bollito e con i frutti di mare, perfetto con il formaggio.

Tenore alcolico: 11.5 %

Vitigno: Chasselas



Chf. 42.-

Monte San Giorgio - Pinot gris - Fumagalli - Balerna



Colore giallo paglierino con lievi riflessi ramati, profumo intenso e fine con note varietali di fiori di biancospino e acacia oltre a frutta secca, in particolare mandorle e fichi. Il gusto è intenso, equilibrato e con un retrogusto molto lungo. Ottimo con antipasti, carni non troppo saporite, pesce e piatti tipici svizzeri a base di formaggi (fondues e raclettes).

Tenore alcolico: 13 %

Vitigni: Pinot grigio



Chf. 49.-

Colli del Mendrisiotto - Bianco del Ticino DOC - Azienda Agricola Mezzana



Vino prodotto da uve provenienti da vigneti situati a Coldrerio e Balerna. Colore paglierino e profumo floreale intenso, leggermente aromatico con sentori di frutti esotici, ananas, banana e miele d'acacia. Il sapore è morbido, elegante e leggermente sapido. Il corpo è robusto, intenso, equilibrato e di buona persistenza. Ottimo con antipasti, pesce condito, frittura e formaggi saporiti.

Tenore alcolico: 12,5 %

Vitigni: Chardonnay, Doral e finitura di Chasselas



Chf. 6.-



Chf. 39.-

Italia

Trabocchetto - Pecorino DOC - Azienda vinicola Talamonti - Colline Pescaresi



Vino di un bel giallo paglierino brillante. Il suo profumo fresco ricorda la mela renetta e le pere mature incorniciato da fragranze floreali di gelsomino e ginestra gialla. Gusto piacevolmente fresco ed asciutto, con una acidità proporzionata perfettamente integrata ed equilibrata. Morbido e fruttato, resta fresco nel finale. Si addice come aperitivo o per accompagnare piatti come gamberoni alla griglia.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Pecorino



Chf. 5.50



Chf. 36.-

I Rossi

Svizzera

LaNera - Merlot del Ticino DOC - Rossi - Sessa

Prodotto con uve Merlot del Malcantone molto beverino. Profumo intenso, fresco fine ed equilibrato. Sapore morbido all'attacco ed equilibrato. Aromi intensi, struttura tannica ben equilibrata. Piacevole persistenza.

Tenore alcolico 13 %

Vitigno: Merlot



Chf. 6.-



Chf. 39.-

Cavri - Merlot barrique - Parravicini TI



Vino di uve Merlot di Castel San Pietro affinate in barrique per 15 mesi. Dal colore rosso porpora intenso, ha un profumo marcato di spezie (pepe in grani e bacche di frutta rossa), ha un buon corpo armonico e giustamente tannico. Si abbina ad arrosti di carni bianche e rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Merlot



Chf. 52.-

LaNera barrique - Merlot del Ticino - Rossi - Sessa



Proveniente dai vigneti di Sessa (Malcantone) si presenta con colore rosso cupo granato. Il suo profumo è intenso, variegato con note speziate, tostate di caramello, di frutta secca e di tisana. Il suo sapore è ricco, di buona densità e struttura, molto succoso con una trama tannica fitta e persistente. Ideale con carni rosse e selvaggina.

Tenore alcolico: 13.5%

Vitigno: Merlot



Chf. 51.-

Ronco Arzo - Merlot - DOC - Fumagalli TI



I vigneti si situano a 500 metri s.l.m., con esposizione a sud, nel comune di Arzo. Grazie alla conformazione a terrazze del terreno e alla sua particolare composizione, dopo una macerazione in botti d'acciaio e in piccola parte in barrique, si ha ottenuto un vino fruttato e complesso al naso, al palato elegante, armonico sapido e corposo.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Merlot



Chf. 55.-

Magnum

Chf.110.-

Syrah - Ticino DOC - Agriloro TI



Colore: Rosso porpora tendente al rubino. Profumo aromatico, speziato, ricorda in particolare il pepe, buona tipicità varietale, buona complessità. Il sapore è speziato, lungo e persistente, buona ricchezza aromatica, relativamente morbido e bene integrato, complessità importante e buon equilibrio. Perfetto per accompagnare carni rosse salsate o alla griglia, carne d'agnello e selvaggina in genere.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Syrah



Chf. 79.-

Cornalin - Jacques Germanier VS



Avaro di frutti, esige i primi posti al sole, la maturità avviene molto tardi. Essendo un vitigno capriccioso scoraggiò generazioni di viticoltori. Offre un bouquet deliziosamente complesso e un corpo perfetto, in giovinezza certamente un po' turbolento, ma con l'età trascende in una finezza d'antologia. Da accompagnare a pollame, carne arrosto, marinate e grigliate, formaggio.

Tenore alcolico: 13 %



Chf. 6.-



Chf. 41.-

Syrah - Jacques Germanier VS



Piantato sulle pendici delle colline, coccolato dal sole è favorevole alla tarda maturità, il Syrah dà il meglio del suo frutto concentrato, potente, dagli ampi aromi di frutti neri e spezie, riempie il palato di emozioni gustose e di tannini che profumano di voluttuosa liquirizia.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigno: Syrah



Chf. 6.-



Chf. 41.-

Cabernet Sauvignon / Merlot - Jacques Germanier VS



Questo assemblaggio restituisce un vino notevole, caratterizzato dalla sua morbidezza e dal gusto fruttato. Invecchiato in barriques è ben costruito e strutturato. Vino con aromi di fragole e germogli di ribes nero. Caratterizzato da una struttura elegante e un finale potente.

Tenore alcolico: 13 %

Vitigni: Cabernet-Sauvignon e Merlot



Chf. 57.-

Spagna

Tamaral - Tempranillo - Crianza - Ribera del Duero



I vigneti di questo vino si trovano ad un'altitudine dai 900 msm. Tempranillo barricato, per 14 mesi in botti di rovere francesi ed americane Alla vista appare di un rosso ciliegia e rubino, luminoso e pulito. Al naso si denotano aromi fruttati di frutta rossa con note tostate e legni nobili. In bocca è intenso, voluminoso con un finale lungo e persistente.

Tenore alcolico: 14 %

Vitigno: Tempranillo



Chf. 48.-

Chf. 96.- M

Chf. 192.- J

Italia

Orsetto Oro - Casal Thaulero - Montepulciano d'Abruzzo



Di color rosso intenso e dal bouquet etereo e complesso, con sentori di amarena e frutti di bosco. Il sapore è rotondo, elegante, corposo e vellutato che sul finale rilascerà un tocco speziato.

Gli abbinamenti consigliati sono i ragù, gli arrostiti, le grigliate, la cacciagione ed i formaggi stagionati.

Tenore alcolico: 13.5

Vitigno: Montepulciano



Chf. 6.-



Chf. 40.-

Primo Scuro - Cannonau - Cantina Mesa - Sardegna




Primo Scuro esalta il vitigno che esprime il carattere forte della Sardegna. Un vino deciso, frutto di una terra ed una cultura da assaporare in una notte antica tra braci ardenti e carni saporite. Vino armonico e corposo con finale caldo e persistente. Ottima struttura con tannini morbidi, sapore fruttato. Al naso è di buona intensità con sentori di frutta rossa matura, piccoli frutti e note di viola. Ottimo con carni grigliate e formaggi forti.

Tenore alcolico: 14%
Vitigno: Cannonau 100%



Chf. 6.-



Chf. 39.-

Il Falchetto - Barbera d'Asti - Società Agricola Semplice - S.Stefano Belbo - Piemonte



Di colore rosso intenso con riflessi violacei, aromi di frutti rossi e note balsamiche di caffè e cioccolato. In bocca è corposo, consistente e presenta un'ottima acidità. Si consiglia in abbinamento a carni rosse e formaggi stagionali.

Tenore alcolico: 15%
Vitigno: 100% Barbera



Chf. 6.50



Chf. 44.-

Barbera d'Asti DOCG - Bricco dell'Uccellone - Braida - Piemonte



Rosso rubino intenso, con riflessi color granata. Al naso si rivela ricco, complesso e di notevole concentrazione; si esprime con sentori di piccoli frutti rossi, note di vaniglia e liquirizia e cenni di menta. Al palato presenta un corpo pieno e strutturato; morbido ed elegante, chiude con un finale di decisa persistenza. Da abbinare ai formaggi stagionati, e a secondi di carne rossa

Tenore alcolico: 16 %
Vitigno: Barbera




Chf. 98.-

Saltner - Pinot nero - Kaltern - Alto Adige DOC - Trentino



Vino che crea atmosfera. Un Pinot nero che rende il respiro più profondo. Figlio delle terre dell'Alto Adige, il Saltner della cantina Kaltern è un rosso dal carattere elegante e raffinato, capace di essere allo stesso tempo anche determinato e deciso. Lasciato invecchiare per un anno tra barrique e tonneau, lo troverete davvero sorprendente.

Tenore alcolico: 13%
Vitigno: Pinot nero 100%



Chf. 51.-

Lagrein - Kaltern Kellerei - Alto Adige - Trentino




Di un intenso rosso rubino. In bocca da un aroma fruttato con sentori di prugne e more, profumi di cioccolato e caffè. Corposo con tannino, possente e ben integrato, finale lungo e persistente. Consigliato con cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.

Tenore alcolico 13 %
Vitigno: Lagrein



Chf. 6.-



Chf. 42.-

Solèr - Rosso del Piave - De Stefani - Veneto



Solèr è una parola del dialetto veneto che significa solaiolo. Storicamente veniva usato dai viticoltori per mettere ad appassire le uve migliori, in quanto c'era una buona ventilazione, una bassissima umidità e era soleggiato. Di colore rubino carico e con profumi di frutta molto matura, di prugne sotto spirito, di violetta e con note speziate. Dal gusto corposo e molto vellutato. Grigliate e salumi.

Tenore alcolico: 14 %
Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon,
Carmenere, Refosco e Marzenino



Chf. 52.-
Chf. 104.- M

Governo all'uso toscano - Sangiovese - San Leonino - Toscana



“Governare” significa aggiungere uva leggermente appassita al primo vino fresco della vendemmia appena terminata. Grazie a questa aggiunta si innesca una seconda lenta fermentazione, in botti, che dura fino alla primavera successiva. Questo processo permette un prezioso aumento del contenuto di glicerina, fattore che conferisce al vino un sapore più morbido e rotondo, pur mantenendo comunque austerità ed eleganza. Vino fresco, fruttato, morbido ma allo stesso tempo austero ed elegante.

Vitigno: Sangiovese 100%
Tenore alcolico: 14%



Chf. 6.-



Chf. 39.-

Moreccio - Bolgheri - Casa di Terra - Castagneto Carducci - Toscana



Vino ricco e moderno dal blend equilibrato e piacevole tipico delle terre di Bolgheri. In bocca si sentono i frutti rossi, la vaniglia e le spezie. Il tannino levigato e setoso rende il sapore ricco ed intenso. Affinato in 3° e 4° passaggio in barriques di rovere francese ed in seguito invecchiato per 6 mesi in bottiglia. Ottimo come aperitivo, con taglieri di affettati, ragù e carni alla griglia.

Vitigno: Cabernet-Sauvignon, Merlot e Syrah
Tenore alcolico: 14%



Chf. 56.-

I Rosati

Svizzera

Oeil-de-Perdrix - AOC Vaud - Cave de la Côte - Uvavins Morges



Nasce da vigne selezionate lungo le rive del lago Lemano tra Morges e Nyon. Il suo colore è un rosso pallido con riflessi color cuoio e mattone. Il suo profumo emana note di frutti che ricordano la fragola matura e la mela cotogna. In bocca è soffice, struttura leggera con note fruttate e lieve acidità data dal frutto. Come aperitivo o con pesce, formaggi e carni alla griglia.

Tenore alcolico 13 %
Vitigno: Pinot Noir



Chf. 5.50



Chf. 37.-

Social media

Facebook

Instagram

Telegram

Canvetto.ch

**Vi ringraziamo per la visita
e per una recensione su
Google, Tripadvisor e
Facebook**

Canvetto Ponte di Valle

Via Sonvico 23

6952 Canobbio

Tel.: 091/ 930.87.16

info@canvetto.ch