



AIRITALY

CARTA DEI VINI



La cucina italiana è famosa per i suoi intensi sapori e aromi mediterranei che ne esaltano il pregio, soprattutto quando accompagnata da vini nati nella stessa terra. La nostra cantina di bordo Vi offre una selezione di vini italiani di prestigiose case vinicole sensibili al rispetto delle tradizioni e della natura. In particolare su questo volo vi proponiamo alcuni vini prodotti secondo il metodo biointegrale che prevede un nuovo concetto di agricoltura etica che considera la tutela dell'ambiente il requisito essenziale per il futuro.

**VI AUGURIAMO UNA PIACEVOLE
PERMANENZA A BORDO**



CHAMPAGNE

MAXIME BLIN - Cuvées Carte Blanche

Nel cuore del massiccio di Saint-Thierry, nel villaggio di Trigny, a 10 km da Reims, Maxime Blin produce Champagne direttamente dai suoi 12 ettari di vigne di proprietà.

La Cuvées Carte Blanche rappresenta il savoir-faire della maison. Ottenuto da soli vitigni a bacca nera, si presenta di ottimo colore giallo paglierino carico, intenso, fruttato e leggermente erbaceo al profumo, fa emergere un sentore molto fine di mela verde.

In bocca è equilibrato ma con una buona spalla acida, è perfetto come aperitivo e si abbina molto bene ad antipasti a base di pesce o carni bianche.



VINI BIANCHI



VERMENTINO DI SARDEGNA - DOC - Olianas

Vermentino in purezza con parziale macerazione sulle bucce all'interno di anfore di terracotta. Profumo agrumato, fiori bianchi ed erbe aromatiche, di buona struttura, si abbina a primi piatti con verdure o salse bianche, accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce o carni bianche.



ENTEMARI - Isola dei Nuraghi IGT - Pala

Entemari in Sardo significa vento del mare (ent 'e mari) ed è proprio la brezza marina e la salsedine elemento caratterizzante di molti vini bianchi di questa azienda.

Ottenuto dalla vinificazione separata delle migliori uve bianche dell'azienda: Vermentino, Chardonnay e Malvasia. È un vino di gran corpo e struttura.

Profumo intenso e persistente, fine ed elegante con note fruttate e vegetali, al palato si esprime con piacevole morbidezza, pieno ed equilibrato.

Ottimo con i Culurgiones o con la grigliata di pesce.



CONGIURA - Toscana IGT - Castello del Trebbio

Assemblaggio di uve Pinot Grigio, Riesling e Manzoni Bianco pigiate e vinificate separatamente al fine di ottenere un vino complesso, elegante e strutturato. Al naso si sovrappongono profumi intensi molto piacevoli di frutta matura, susina e melone, sentori di fiori bianchi freschi, note minerali di gesso e spezie completano il bouquet.

Morbido e bilanciato al gusto, è compagno ideale per i piatti più elaborati della cucina di mare ed ottimo anche con carni bianche ben condite o formaggi saporiti e di media stagionatura, lascia la bocca piacevolmente fruttata e fresca.



VINI ROSSI

CHIANTI SUPERIORE – D.O.C.G. – Castello del Trebbio

Classico uvaggio di Sangiovese, Canaiolo e Ciliegio, utilizzo di lieviti naturali e affinamento in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi.

Sentori di ciliegia e frutti di bosco con leggeri sbuffi speziati, in bocca è avvolgente con tannini ben integrati, struttura discreta e spiccata freschezza nel finale.

Ideale in abbinamento con antipasti di salumi o carni fredde in genere, primi piatti al ragù o proposte di carne nelle preparazioni più semplici.



SOGLIO MEDITERRANEO –Toscana IGT – Casadei

Rosso che profuma di mediterraneo dal gusto internazionale, prodotto da vitigni Syrah, Mourvedre e Grenache.

Viene affinato in barrique di rovere francese parzialmente nuove al quale segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Un vino potente, elegante e agile. Al naso si apre con profumi intensi di mora e frutti di ribes, accompagnati da note di cioccolato fondente, in bocca tannini dolci e morbidi gli donano equilibrio.

Finale persistente con sentori di bacche scure e spezie dolci e è adatto ad accompagnare carni saporite o formaggi stagionati.



CASADEI

PERDIXI –Isola dei Nuraghi IGT – Olianias

Il rosso più importante dell'azienda, risultato di un assemblaggio di Bovale, Carignano e Cannonau, tipici vitigni della Sardegna.

Carico di colore grazie alla sua lunga permanenza sulle bucce evidenzia ottima struttura e complessità. Profuma di frutti neri sotto spirito e confettura di more ben fusi con sentori speziati che ricordano la liquirizia, naso ricco e complesso.

In bocca è suadente con tannini fini e ben amalgamati, ben equilibrato dalla vena acida che si sente nel finale. Ottimo in abbinamento ai tagli di carni rosse, filetto di manzo anche condito con salse ricche di aromi oppure con formaggi mediamente stagionati.



VINO DA DESSERT



ASSOLUTO –Isola dei Nuraghi IGT – Pala

Vino bianco dolce che proviene dall'appassimento naturale in pianta di uve bianche tipiche della Sardegna, Nasco e Vermentino. Complesso ed intenso, chiare note di frutto matura, frutta secca e miele.

Al palato è morbido ed equilibrato da una buona acidità.

Chiusura piacevole di mandorla con buona persistenza aromatica.

Consigliato con dolci a base di ricotta e frutta secca o con formaggi piccanti o erborinati per amplificare le emozioni del gusto.



I vini delle cantine Olianias e Castello del Trebbio sono prodotti secondo il metodo biointegrale che prevede un nuovo concetto di agricoltura etica che considera la tutela dell'ambiente il requisito essenziale per il futuro.

I vini proposti sono relativi alle ultime annate disponibili dai produttori.