

# 1859

RESTAURANT  
DUNANT HOTEL

## WINE LIST

### BOLLICINE

**Spumante Rosé Cuvée** € 22  
**Victoria**

*Note fruttate di ciliegia e arancia  
con sentori di rosa appassita*

**Blanc de Blancs Millesimato** € 24  
**Victoria**

*Profumo tipico della frutta esotica a polpa  
gialla con sentori di fiori primaverili*

**Franciacorta DOCG brut** € 34  
**Cantine Muratori**

*Perlage fine, colore oro splendente,  
profumi di lievito con note minerali*

### VINI BIANCHI

**Emilia Romagna - Chardonnay DOC** € 18  
**Borgo Fulvia**

*Sapore fine e leggermente aromatico.  
Profumo di frutti con note di petali di rosa.*

**Veneto - Bianco di Custoza DOC** € 20  
**Cesari**

*Profumo fresco, fruttato, molto delicato  
e dal sapore pieno, leggermente aromatico*

**Friuli Venezia Giulia - Friulano DOC** € 26  
**Victoria**

*Profumo fragrante e gusto fresco,  
morbido, con sentore di mandorla*

**Toscana - Toscana Bianco IGT** € 20  
**Passo Carboneaie**

*Vino dal sapore floreale, armonico,  
con note di frutta a bacca bianca*

**Molise - Falanghina IGT** € 24  
**Fremondo**

*Profumo fruttato e di notevole intensità,  
con sensazioni di acidità e sapidità al gusto*

### VINI ROSSI

**Emilia Romagna - Merlot DOC** € 18  
**Borgo Fulvia**

*Vino dalla piena corposità.  
con profumo di frutta rossa e spezie*

**Emilia Romagna - Sangiovese DOC** € 18  
**Borgo Fulvia**

*Profumo di ciliegie e marmellata di frutti rossi*

**Veneto - Bardolino DOC "Essere"** € 20  
**Cesari**

*Profumo fruttato con sentori di viole  
e dal gusto morbido e fruttato*

**Piemonte - Barbera Asti DOC** € 26  
**Bricco Serrato**

*Profumo elegante, di buona intensità  
e gusto ben strutturato, sapido e caldo*

**Toscana - Chianti DOCG** € 28  
**Passo Carboneaie**

*Note floreali di mammola e giaggiolo,  
con lievi sentori speziati e balsamici*

**Campania - Aglianico IGT** € 26  
**Fremondo**

*Sensazioni di ciliegia che si fondono a quelle  
vanigliate date dal passaggio in botti*

**Puglia - Primitivo IGT** € 26  
**Urmà**

*Profumo intenso e pieno, con lievi sentori speziati  
e gusto con note dolci sul finale*

