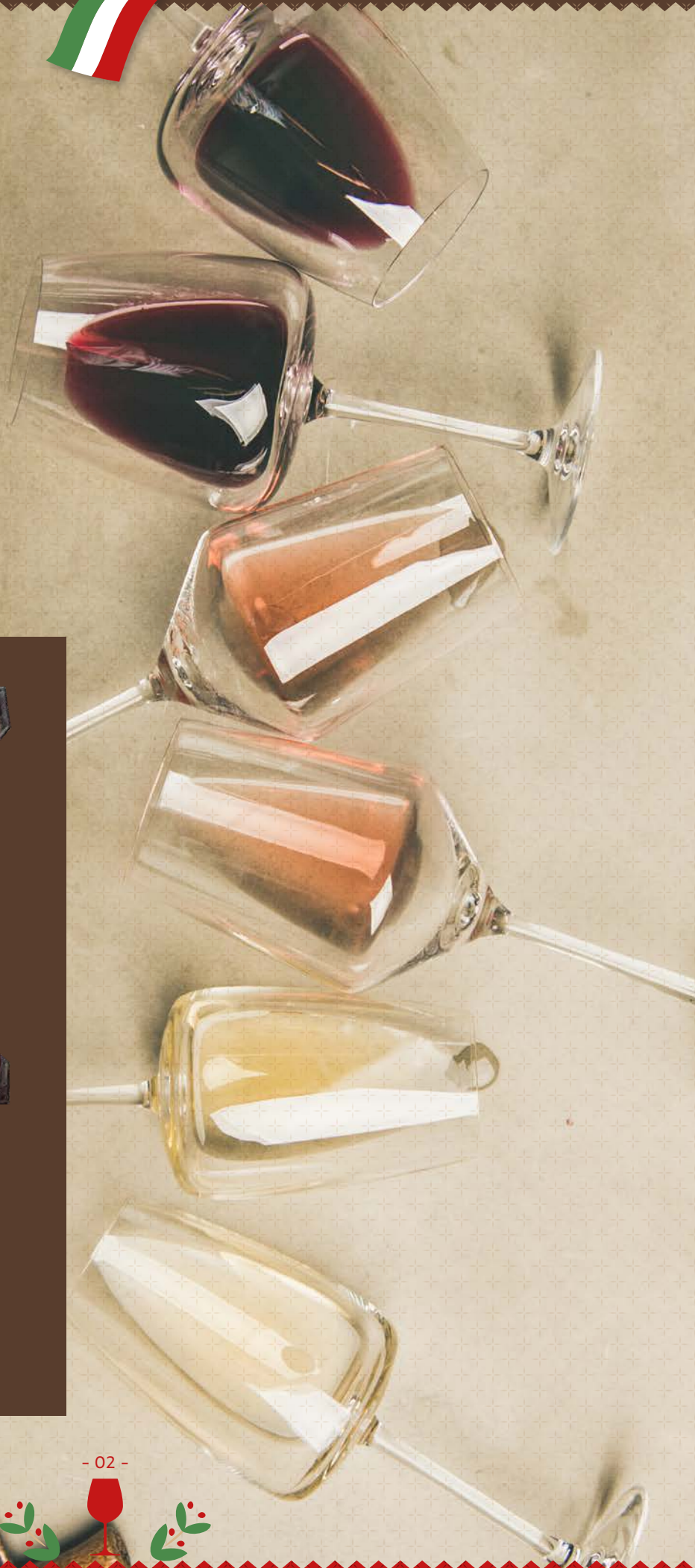




A circular logo with a dark background and a repeating 'x' pattern. The word "Trattoria" is written in a white cursive font, with a small Italian flag above the 'i'. Below it, "ITALIANA" is written in a smaller, white, sans-serif font. At the bottom of the circle are icons of a fork and a knife, flanked by green leaves and red berries.





*Wer Wein trinkt, schläft gut.
Wer gut schläft, sündigt nicht.
Wer nicht sündigt, wird selig.
Wer also Wein trinkt, wird selig.*

– William Shakespeare





Pinot Rosé Spumante

REBSORTE

Pinot Nero, Pinot Bianco

ERZEUGER

Bertoldi – Venetien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Als Apertitif oder leichten Fisch- und Fleischgerichten.

CHARAKTERISTIK

Zartes Rosè, in der Nase fruchtige Aromen von Waldbeeren, sowie Rosen und tropische Früchte. Harmonisch und ausgewogen mit einer feinen, anhaltenden Perlage und angenehmen Säure.

ANALYSENWERTE

Säure 5,8g/l

Alkohol 11,0 %Vol.

Restzucker 12,0g/l

AUSBAU

Im Edeltahltank

FLASCHE25.-



Wein ist Poesie in Flaschen.

– Robert Louis Stevenson





Sauvignon Classic DOC



REBSORTE

Sauvignon Blanc

ERZEUGER

Eisacktaler Kellerei – Südtirol/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Als Aperitif, zu Muscheln, zu würzigem Bergkäse und leichten Sommergerichten.

CHARAKTERISTIK

Zartes Hellgelb mit grünen Reflexen, in der Nase intensive Aromen von Brennessel und schwarzen Johannisbeeren. Im Geschmack frisch mit einer angenehmen Säure und einem mittleren Abgang. 100% Sauvignon Blanc

ANALYSENWERTE

Säure 6,2 g/l

Alkohol 13,50 %Vol.

Restzucker 3,5 g/l

FLASCHE26.-



*Ein gutes Glas Wein ist geeignet,
den Verstand zu wecken.*

– Konrad Adenauer





Lugana DOC „Wighel“

REBSORTE

Trebbiano di Lugana

ERZEUGER

Roveglia – Lombardei/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Ein exzellenter Aperitifwein, rundet aber auch Gerichte aus Fisch, hellem Fleisch oder Pastagerichte wie Bigoli mit Sardellensauce ausgezeichnet ab.

CHARAKTERISTIK

Leuchtendes Strohgelb; intensive Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus; schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge.

ANALYSENWERTE

Säure 6,20g/l

Alkohol 13,00 %Vol.

Restzucker 6,50 g/l

FLASCHE29.-



Wer die Wahrheit im Wein finden will, darf die Suche nicht gleich beim ersten Glas aufgeben.

– Alfons Pape

- 05 -





Terre alte Rosazzo DOCG



REBSORTE

Pinot bianco – Friulano - Sauvignon

ERZEUGER

Livio Felluga – Friaul/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Zeigt sich als reizender Begleiter von Antipasti, Meeresfrüchte oder Geflügel- und Kalbfleischspeisen, wie klassischem italienischem Saltimbocca.

CHARAKTERISTIK

Glänzendes Strohgelb mit ausgeprägt grünen Nuancen. Spannende Nase mit Noten nach reifem Pfirsich, dunkler Ribisel, dahinter etwas Basilikum. Sehr saftig und vielschichtig am Gaumen, sehr gelungene Komposition, saftige Frucht, aber auch Spannung, zieht satt durch.

ANALYSENWERTE

Säure 5,70g/l

Alkohol 13,50 %Vol.

Restzucker 6,10 g/l

FLASCHE 90.-



*Bier ist Menschenwerk,
Wein aber ist von Gott.*

– Martin Luther





Ca Marcanda Vistamare IGT

REBSORTE

Vermentino – Viognier - Sauvignon

ERZEUGER

Angelo Gaja – Toskana/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Der trockene toskanische Weißwein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, außerdem zu Geflügel, Reis einschließlich Risotto, Gemüseplatten und reifen Käsesorten.

CHARAKTERISTIK

Die elegant fruchtige Cuvee aus Vermentino, Viognier und Sauvignon offenbart feine Aromen von wilden Pfirsichen, Kirschblüte, Orangen, Mandarinen aber auch Stachelbeere, Kiwi und Physalis. Ein Hauch mediterraner Kräuter und eine „salzige Meeresbrise“ begleiten den Ca' Marcanda „Vistamare“. Am Gaumen vollmundig, saftig, elegant und mit lang anhaltendem fruchtigen Geschmack.

ANALYSENWERTE

Säure 6,0g/l

Alkohol 13,50 %Vol.

Restzucker 6,00 g/l

FLASCHE75.-



*Es ist mir völlig gleichgültig,
wohin das Wasser fließt, solange
es nicht in den Wein läuft.*

– Gilbert Keith Chesterton





Filanda 3 Colto Vitato bianco IGT Romagnoli



REBSORTE

Ortrugo

ERZEUGER

Romagnoli – Emilia Romagna/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch mit mediterranem Gemüse oder Pasta mit Meeresschnecken.

CHARAKTERISTIK

Strohgelbe Farbe mit limettengrünen Reflexen. In der Nase grünfruchtige Aromen. Am Gaumen voller Körper mit Noten von Holunder

ANALYSENWERTE

Säure 6,20g/l

Alkohol 13,00 %Vol.

Restzucker 6,00 g/l

FLASCHE22.-

Nichts macht mit der Landschaft vertrauter, als der Genuss der Weine, die auf ihrer Erde gewachsen und von ihrer Sonne durchleuchtet sind.

– Ernst Jünger





Verdicchio Castelli dei Jesi DOC

REBSORTE

Verdicchio

ERZEUGER

Castelli dei Jesi – Marken/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Ist ein wundervoller Begleiter zu Fisch, Geflügel, leichter Pasta, Weichkäse und Antipasti, wie Kapernpaste auf Focaccia mit Pinienkernen und Petersilie abgeschmeckt.

CHARAKTERISTIK

Strahlendes helles Strohgelb, ausgeprägter Duft von weißen Früchten, Apfel, Pfirsich, Zitrus und floralen Noten, etwas Bittermandel. Am Gaumen cremige Textur, gut eingebundene Säure, fruchtig-frischer Abgang.

ANALYSENWERTE

Säure 6,10g/l

Alkohol 12,50% Vol.

Restzucker 6,00 g/l

FLASCHE18.-



Wo aber der Wein fehlt,
stirbt der Reiz des Lebens.

– Euripides





Vermentino di Sardegna DOC



REBSORTE

Vermentino

ERZEUGER

Dolianova – Sardinien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Der „Prendas“ passt hervorragend als Aperitif oder zu Vorspeisen mit Fisch und Meeresfrüchten. Auch zu sardischen Spezialitäten und Muscheln passt er ausgezeichnet.

CHARAKTERISTIK

Im Glas Strohgelb mit leicht grünen Reflexen. In der Nase Aromen frisch und fruchtig mit intensiv floralen Noten. Am Gaumen harmonische Säure im Zusammenspiel mit Aromen von gelben Früchten, weißen Blüten und einer raffinierten Mineralität. Im Abgang langanhaltend mit einer feinen Bittermandel-Aromatik.

ANALYSENWERTE

Säure 6,92g/l

Alkohol 13,50% Vol.

Restzucker 4,60 g/l

FLASCHE 28.-



Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.

– Johann Wolfgang von Goethe





Chiaretto Garda Classico DOC "Miti"

REBSORTE

Gropello, Barbera, Marzemino

ERZEUGER

Tenuta Rovaglia – Lombardei/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Passt hervorragend zur Sommerküche und im Besonderen zu Gerichten mit Meeresfrüchten, Fisch oder Hühnchen.

CHARAKTERISTIK

Leuchtend lachsfarben, zart duftig nach Kirschen, Himbeeren und Mandelblüten, am Gaumen herrlich frisch mit ordentlicher Fülle. Bleibt lange am Gaumen, sehr angenehmer mineralischer Nachhall. Ein toller Sommerwein, den man an heißen Tagen ruhig etwas kühler trinken kann. 40% Gropello, 20% Barbera, 20% Marzemino, 20% Sangiovese

ANALYSENWERTE

Säure 6,7 g/l

Alkohol 12,00 %Vol.

Restzucker 7,0g/l

FLASCHE 22.-



*Ein Mädchen und ein Gläschen
Wein, sind die Retter in der Not,
denn wer nicht trinkt und wer
nicht küßt, der ist so gut wie tot.*

– Johann Wolfgang von Goethe





Valpolicella superiore DOC Ripasso "Mara"



REBSORTE

Corvina, Rondinella, Molinara

ERZEUGER

Cesari – Venetien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Zu gegrilltem Wild und geschmortem Fleisch.

CHARAKTERISTIK

Tiefes Rubinrot; Aromen nach reifen Früchten, Konfitüre und Kirschen mit dezenter Kräuternote; Anklänge von Schokolade und Röstaromen; am Gaumen volle Frucht und Würze, voller Körper; guteingebundene Säure und ausgeprägtes, samtiges Tannin; lange tragender Abgang. 75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara

AUSBAU

12 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche (80%) und aus französischer Eiche (20%) gereift.

ANALYSENWERTE

Säure 5,0 g/l

Alkohol 13,50 %Vol.

Restzucker 7,0 g/l

FLASCHE 28.-



Die besten Vergrößerungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt.

– Joachim Ringelnatz





Amarone della Valpolicella DOC

REBSORTE

Corvina – Rondinella

ERZEUGER

Saltari – Venetien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Macht ein ausgezeichnetes Bild als Begleiter von reifem Käse, geschmortem Braten und dunklem Fleisch, beispielsweise in Form von Tagliata di Manzo.

CHARAKTERISTIK

Tiefes, kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, charakteristisches Bukett von getrockneten roten Früchten, Gewürzkräutern, Anklänge von Marzipan, schwarzem Pfeffer, Tabak und Schokolade.

ANALYSENWERTE

Säure 5,60g/l

Alkohol 15,50 %Vol.

Restzucker 8,09 g/l

FLASCHE 98.-



*Rotwein ist für alte Knaben
eine von den besten Gaben.*

– Wilhelm Busch





Caravaggio Rosso Emilia IGT



REBSORTE

Barbera – Merlot

ERZEUGER

Cantine Romagnoli – Emilia Romagna/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Der „Caravaggio“ passt ausgezeichnet zu Gerichten mit Wild-Fleisch oder intensiven Pilz-Aromen. Auch zu würzigem gereiften Käse ist er ein ausgesprochen guter Begleiter.

CHARAKTERISTIK

In der Farbe Rubinrot. In der Nase Aromen von frischen roten Früchten wie beispielsweise Kirsche, begleitet von einer toastigen Holznote. Am Gaumen lebendige Säure, angenehme Tannine und rote Fruchtaromen mit einem langen Finish.

ANALYSENWERTE

Säure 5,80g/l

Alkohol 14,00 %Vol.

Restzucker 10,00 g/l

FLASCHE25.-



*Wer Wein verdient,
soll nicht Wasser bekommen.*





Morellino di Scansano DOCG „Bio“

REBSORTE

Sangiovese

ERZEUGER

Podere 414 – Toscana/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Lässt sich hervorragend kombinieren mit gebratenem Fleisch, sowie Wild und Gemüse, beispielsweise in Form von Bistecca mit Bohnen auf Schalotten- und Tomatenbasis.

CHARAKTERISTIK

Tiefes Rubinrot; fruchtige Aromen nach Kirsche, Brombeere, Veilchen. Eine dezente Würz- und Holznote rundet das Aroma ab. Kräftiger, komplexer Körper mit samtigen Tanninen und beständigem Finish. Ökol. Kontroll-Nummer: IT BIO 006 - operatore controllato n. B1105

ANALYSENWERTE

Säure 5,40 g/l

Alkohol 14,50% Vol.

Restzucker 0,85 g/l

FLASCHE45.-



*Wasser macht weise,
glücklich der Wein,
drum trinke beides,
um beides zu sein.*

- 15 -





Lu Li Appassimento Puglia Rosso Passito



REBSORTE

Primitivo, Negroamaro

ERZEUGER

Masca del Tacco – Apulien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Barbecue und mediterranen Gerichten.

CHARAKTERISTIK

Intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von Vanille und Beeren, blumig. Am Gauemn kommen Kräutearomen dazu, sehr fruchtig, gute Balance, körperreich und langanhaltend. 50% Primitivo; 50% Negromaro

ANALYSENWERTE

Säure 7,35g/l

Alkohol 15,00 %Vol.

Restzucker 16,1 g/l

AUSBAU

Edelstahltank

FLASCHE20.-



*Zuviel kann man wohl trinken,
doch nie trinkt man genug.*

– Gotthold Ephraim Lessing





Cru die Fondatori Rosso sicilia DOC colomba bianca

REBSORTE

Cabernet Sauvignon, Nero d'Avoal

ERZEUGER

Colomba Bianca – Sizilien/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Ergänzt sich hervorragend mit reifem Käse wie Cheddar oder Parmesan und gegrilltem roten Fleisch wie beispielsweise Rinderfilet oder Lende.

CHARAKTERISTIK

Rubinrot mit intensiven purpurroten Reflexen. Voller Körper und gut strukturiert aufgrund weicher Tannine. Aromen von roten Früchten gut eingebunden in Noten von Vanille und Schokolade.

ANALYSENWERTE

Säure 6,0g/l

Alkohol 14,50 %Vol.

Restzucker 9, g/l

FLASCHE 30.-



Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Sachbücher.

– Louis Pasteur





Sassicaia Tenuta San Guido Bolgheri DOC



REBSORTE

Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc

ERZEUGER

Tenuta San Guido – Toskana/Italien

SPEISENEMPFEHLUNG

Der 2011er passt ausgezeichnet zu dunklem Fleisch, Wild oder Trüffelgerichte.

CHARAKTERISTIK

Sattes, beinahe undurchdringliches Rubin-violett. Kompakte, aber auch etwas zurückhaltende Nase, zeigt Noten nach Cassis, eingelegten Kirschen, im Hintergrund ein Hauch Leder, auch feine Gewürze. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenzte Frucht, Johannisbeeren und Preiselbeeren, dichtmaschiges, geschliffenes Tannin, baut sich lange auf, sehr saftig, lang anhaltendes Finale.

ANALYSENWERTE

Säure 5,0g/l

Alkohol 13,50 %Vol.

Restzucker 5,53 g/l

FLASCHE 300.-



Der Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann.

– Ambrose Gwinnett Bierce





Dom Pérignon Champagne Brut

REBSORTE

Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier

ERZEUGER

Moët & Chandon – Champagne/Frankreich

SPEISENEMPFEHLUNG

Gibt neben einem Aperitif auch einen beachtenswerten Begleiter zu Fischgerichten, Geflügel oder Käse.

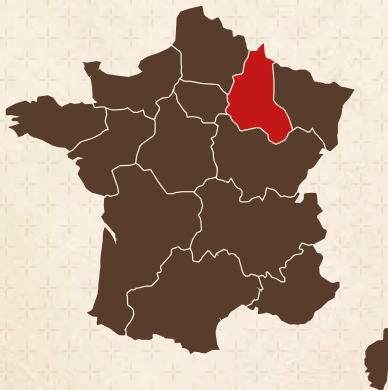
CHARAKTERISTIK

Bereits der Duft nach Ananas, Mango und weißem Pfirsich sagt unverkennbar Dom Pérignon. Am Gaumen ist er sehr vollmundig, aber dabei sehr präzise und fokussiert, mit definierter Säure, die ihn auf der Zunge zum Tanzen bringt. Bevor er lang und salzig ausklingt, offenbart er seine ganze Klarheit und Tiefe. Bereits jetzt ist er überraschend zugänglich.

ANALYSENWERTE

Alkohol 12,50 %Vol.

FLASCHE270.-



Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten: Wenn ich bin verliebt und wenn ich es nicht bin.

– Coco Chanel





TRATTORIA ITALIANA LANDSBERG
MÜNCHENER STR. 1
86899 LANDSBERG AM LECH
TELEFON: 08191 9734224 | WWW.TRATTORIA-LANDSBERG.DE



Scannen und einchecken