

WWW.IMBURGER.IT

• SELEZIONE VINI •

I'M BURGER

• HAMBURGER & WINE •



SCROLL



ROSÈ

Il Monticello - serasuolo rosato

Rosa cerasuolo.
Ottimo come aperitivo con pizza e crudites

12,5 % vol

750 ml

16.00€



Shiny - Guado del re

Rosa cerasuolo. Molto intenso e fruttato, caratterizzato da piacevoli note di ciliegia e melograno. Vivace, fresco, sapido e di buona persistenza. Ottimo per l'aperitivo con salumi e affettati.

12,5 % vol

750 ml

20,00€

BOLLICINE

Bolla - Prosecco superiore brut docg

Colore giallo paglierino con un perlage fine ma persistente. Aroma floreale, di glicine, acacia e rosa, insieme a note di frutti a polpa bianca come la mela, la pera e la pesca. Ottimo per aperitivi, pasta fresca, risotti ai frutti di mare, si abbina con successo anche secondi a base di pesce.

11,5 % Vol

750 ml

20,00€



BOLLICINE

Bolla - Prosecco rosa doc millesimato brut

Colore petalo di rosa brillante, perlage fine e persistente. All'olfatto spiccano sentori fruttati di pesca bianca, agrumi e fragoline di bosco, che accompagnano delle note floreali. Al gusto, fresco e delicato, si riconfermano le sensazioni olfattive. Perfetto in qualsiasi occasione, ideale come aperitivo e con piatti di pesce.

11,5 % vol

750 ml

20.00€



Shiny - Guado del re

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Al naso è inteso e si esprime con note dominati di frutta fresca e agrumi. Al palato è fresco, sapido, con un corpo pieno ed equilibrato. Abbinato con crostacei, secondi di carne bianca, secondi di pesce e caviale.

12,5 % vol

750 ml

35,00€

BIANCHI

Colli dei Luni - Vermentino

Offictat iuntios ipid ullatest modiciistius erro mi, sitatet autenieniti te volorem alicab ipsantion ne perchitat. Inctur simuscide eatum et et, nEndis

12,5 % Vol

375 ml

9,00€



BIANCHI

La cappella - Vermentino Trebbiano

Giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma di mele gialle mature e fiori bianchi soprattutto di camp, con una fine mineralizza in sottofondo. Al gusto risulta fresco e sapido, secco. Abbinato ad aperitivi, anipasti, pesce, zuppe di pesce e crostacei.

13 % vol

750 ml

10.00€



Rottensteiner Gewürztraminer Traminer aromatico

Inconfondibile nell'aroma e nel sapore, con le sue note speziate, floreali e fruttati.
Antipasti leggeri, asparagi, speck, pasta, risotti, pollame.

14 % vol

750 ml

24,00€

Tufobianco- Toscana

Giallo paglierino carico. Al naso esprime freschi profumi mentolati, fiori e frutti bianchi. In bocca è secco, di buon corpo e di lunga persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti tradizionali della Maremma toscana.

13 % Vol

750 ml

16,00€



BIANCHI

Casadei - Incanto mediterraneo

Giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma di mele gialle mature e fiori bianchi soprattutto di camp, con una fine mineralizza in sottofondo. Al gusto risulta fresco e sapido, secco. Abbinato ad aperitivi, antipasti, pesce, zuppe di pesce e crostacei.

13 % vol

750 ml

16.00€



Rottensteiner - Chardonnay

Giallo luminoso e limpido,
Sentori fruttati di pesca e frutti gialli maturi. In bocca è fresco e beverino, con un corpo solido e vivace. Molto versatile, si abbina bene con antipasti e primi piatti della cucina di mare, secondi di pesce al forno alla griglia e carni bianche.

14 % vol

750 ml

24,00€

Rottensteiner- weissburgunder pinot bianco

Giallo paglierino carico. Al naso esprime freschi profumi mentolati, fiori e frutti bianchi. In bocca è secco, di buon corpo e di lunga persistenza. Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti tradizionali della Maremma toscana.

13,5 % Vol

750 ml

24,00€



BIANCHI

Casale Vitali- Montelparo

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Floreale con note di sambuco e di ginestra,
fruttato con sentori di frutta acerba come
la mela verde e sgrumata di pompelmo. Al gu-
sto è fresco, equilibrato e intenso.
Abbinato con antipasti freddi di pesce, for-
maggi freschi e pizza

13,5 % vol

750 ml

16.00€



ROSSI



Rupestro - Liguria di levante rosso

Rubino con riflessi porpora. Fra-
grante trama olfattiva di susina e
lampone, seguono mora di gelso e gli-
cine. Sorso di accattivante rotondi-
tà con un tannino finemente levigato
e beva fina che crea dipendenza.
Acciaio. Dalla carne bianca a quella
rosa; abbassando un po' la tempera-
tura anche a pesci grassi

12,5 % vol

375 ml

11,00€

Beconcini- Antiche Vie Chianti

Rosso rubino vivace. Vinoso con sento-
ri di viola e ciliegia matura Rotondo,
di buona corposita, acidita spiccata e
buona persistenza. Primi piatti anche
molto elaborati, carni bianche, for-
maggi freschi, salumi, pesce cucinato
in rosso.

12,5 % Vol

750 ml

14,00€



I Coltri - Toscana Fattorie Melini

Colore rosso rubino con sfumature porpora
Profumo vinoso con suadenti sentori di frutti di bosco, giaggiolo e mammola; Sapore morbido, garbato e di facile beva, con piacevole fondo di mora e lampone dal finale persistente. Salumi, primi piatti saporosi a base di carne, cacio pecorino giovane.

13,5 % vol

750 ml

15.00€



Rodano - Poggialupi Toscana

Colore rosso rubino. Al naso esprime sentori intensi di frutti rossi, in particolare lamponi e fragole. Al palato è fresco morbido e dalla trama tannica fine, equilibrato e di buona persistenza. Ottimo abbinato ad arrostiti e brasati, si sposa bene anche con le tagliatelle al ragù. Primi di terra, secondi di carne rossa, secondi di terra

13 % vol

750 ml

15,00€



Tuforosso Toscana

Di colore rubino brillante e vivace, al naso è intenso e leggermente fruttato di piccoli frutti rossi e spezie leggere. In bocca è asciutto, secco, armonico, con un ritorno fruttato e una lunga persistenza. Si abbina con carni sia rosse che bianche e con formaggi freschi

14 % Vol

750 ml

16,00€



Casadei toscana - Armonia

Al naso mostra chiaramente intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e risulta morbido al palato con una buona freschezza. Finale abbastanza lungo e leggermente dolce. Ottimo con tutti i piatti della cucina mediterranea.

13,5 % vol

750 ml

16.00€



Poggio dei Magni Colli di Luni, rosso riserva

Rosso rubino compatto assai consistente. Naso speziato, su un fondo di confettura di prugne, bacche di ginepro, inchiostro e polvere di caffè. In bocca le morbidezze avvolgono il palato, dotato di ottimo bagaglio calorico che ben si sposa con un evidente quanto ben levigato tannino. Carni rosse e cacciagione.

13,5 % vol

750 ml

24,00€

Miterre Bolgheri Rosso

Di colore rubino brillante. Profumi di frutti rossi, more, ribes, arricchiti da erbe aromatiche e toni speziati. Vino generoso, sapido e di corpo. In bocca si presenta ben strutturato con una piacevole persistenza. Primi piatti con sugo, carni rosse, pasta all'uovo. Ideale con primi di terra e carni rosse.

13,5 % Vol

750 ml

24,00€



ROSSI

Machiavelli docg chianti classico

Colore rosso rubino. Profumi di giaggiolo, violette, marasca, tabacco e pepe nero. Gusto è asciutto, con acidità e tannini ben equilibrati. Carni bianche, carni alla griglia, cacio pecorino.

14,5 % vol

750 ml

24.00€



Privo - Maremma Toscana

Colore rosso rubino. Al naso si caratterizza da sentori di mora, ciliegia e frutta rossa. Piatti di pasta con sughi rossi e ragù, carni rosse, piatti speziati, uova.

14 % vol

750 ml

22,00€



Castello Trebbio Chianti superiore docg

Di colore rubino brillante. Profumi di frutti rossi, more, ribes, arricchiti da erbe aromatiche e toni speziati. Vino generoso, sapido e di corpo. In bocca si presenta ben strutturato con una piacevole persistenza. Primi piatti con sugo, carni rosse, pasta all'uovo. Ideale con primi di terra e carni rosse.

13,5 % Vol

750 ml

24,00€



Quercus Rubra - rosso Piceno

Rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con sentori di more e amarene, floreale con sentori dell'iris e la violetta, spezzato con note vanigliate e di liquirizia. Gusto intenso, persistente, caldo ed equilibrato. Carne rossa alla brace, selvaggina, porchetta, arrosticini di agnello.

14 % vol

750 ml

18.00€



Podere 7 - Il Sette

Colore rosso intenso. Profumi eleganti. Primi di terra, formaggi stagionati, carni rosse.

13 % vol

750 ml

24,00€

Arialdo - Sangiovasse 100% - BIO

Color rosso rubino e riflessi violacei. Al naso è delicato, con note di prugna, fragola e ciliegia. Al palato è secco e armonico, con una buona trama di tannini.

12 % Vol

750 ml

20,00€



Orio - Bolgheri, Podere Il Castellaccio

Colore rosso rubino intenso.
Note eleganti e complesse di frutta rossa matura, spezie dolci, vaniglia ed erbe selvatiche. Raffinato, vellutato, intenso, di buona freschezza e dai tannini ben scolpiti. Risotto con sugo di carne, carne rossa in umido, pasta al sugo di carne, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.

14,5 % vol

750 ml

26.00€



Assiolo - Bolgheri Rosso

Rosso rubino intenso con riflessi porpurei. L'aroma intenso ed allo stesso tempo elegante, richiama sentori di lampone e bacche rosse mature. Generoso, sapido. In bocca è morbido e asciutto. Si sposa egregiamente con la classica cucina toscana, da provare con "IL CACCIUCCO ALLA LIVORNESE"

14 % vol

750 ml

22,00€



Capezzana - Barco reale di Carmignano

Colore rosso rubino.
Fruttato e immediato, di piccoli frutti e fiori rossi, violette ed erbe selvatiche. Equilibrato, morbido, fresco e piacevole, dalla lunga persistenza fruttata. Pasta sugo di carne, affettati e salumi, carne arrosto e grigliata, carni bianche in umido, risotto ai funghi.

13,5 % Vol

750 ml

25,00€



Tenuta di Sesta - Rosso di Montalcino DOCG

Colore rosso rubino lucente
Aromi di piccoli frutti rossi, di pepe nero e liquirizia con contorni minerali.
Fine, romantico, scorrevole e appagante, dal tannino morbido e di allungo minerale.
Formaggi erborinati, carne rossa in umido, affettati e salumi, risotto ai funghi, formaggi stagionati.

14,5 % vol

750 ml

25.00€



Morellino di Scansano - Melini

Colore rosso rubino intenso.
Il profumo è fruttato e il sapore austero, caldo, leggermente tannico.
Al naso predomina un intenso profumo fruttato. Al palato dimostra un leggero grado di tannino che accompagna un sapore caldo e austero. Si abbina alla perfezione con i piatti della tradizione maremmana e con gli antipasti a base di salumi, carni rosse in umido.

14 % vol

750 ml

22,00€



Capezzana - Barco reale di Carmignano

Colore rosso rubino.
Fruttato e immediato, di piccoli frutti e fiori rossi, violette ed erbe selvatiche. Equilibrato, morbido, fresco e piacevole, dalla lunga persistenza fruttata. Pasta sugo di carne, affettati e salumi, carne arrosto e grigliata, carni bianche in umido, risotto ai funghi.

13,5 % Vol

750 ml

25,00€



ROSSI

Pervale (azienda agricola urlari)

Uvaggio : Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Alicante Bouchet. Color rosso rubino intenso.

Aroma Intenso e complesso con un tocco che ricorda le more rosse e nere, il ribes nero, la cioccolata e la vaniglia speziata.

GUSTO: Ben combinato con una piacevole acidità che ben riflette il terreno dove la vite è cresciuta. Ha una rifinitura lunga e ben definita.

Abbinamenti suggeriti: Adatto con piatti a base di carne, salumi, formaggi

14 % vol

750 ml

24.00€



Eliseo

Vitigni: sangiovese 60%, merlot 20%, cabernet sauvignon 20%

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino di buona intensità il colore. Il naso è principalmente fruttato, e richiama in particolare i frutti di bosco, poi seguiti da sottili toni speziati. Di buona struttura e morbido nella trama tannica il sorso, armonioso e lungo nella persistenza.

13,5 % vol

750 ml

18,00€

Donne Fittipaldi - Bolgheri

Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 10% Cabernet Franc 10% Petit Verdot. Aroma: si presnetta al naso molto fruttato con note di ciliegia, ribes e sentori speziati di sottofondo.

Gusto: Al palato é vino di grande freschezza e di grande armonia. E' un classico vino rosso elegante.

Ottimo con carni rosse e formaggi è in grado anche di accompagnare alcuni piatti a base di pesce tipici della cucina locale.

13,5 % Vol

750 ml

32,00€

