BAIRES

DAL 1997 A ROMA

RISTORANTE ARGENTINO

WINE

CORSO DEL RINASCIMENTO, 1
WHATSAPP +39 351 863 9968
TEL.: 06 686 1293
INFO@BAIRES.IT
WWW.BAIRES.IT

VINOS ARGENTINOS

Eccellenza di fama mondiale

Dalle maestose Ande agli altipiani, dai deserti alle paludi, fino ai ghiacciai della Patagonia, l'Argentina è una terra di straordinari contrasti naturali. Questa incredibile varietà geografica e climatica dà origine a territori unici, capaci di esprimere vini di eccezionale personalità e qualità.

Celebre soprattutto per i suoi grandi vini rossi, l'Argentina ha nel **Malbec** il simbolo della propria tradizione enologica: un vitigno intenso ed elegante, divenuto ambasciatore del Paese nel panorama internazionale. Accanto al Malbec si distinguono eccellenti produzioni di **Cabernet Sauvignon**, **Syrah**, **Merlot** e **Tempranillo**, profondamente influenzate dal territorio di origine.

Le principali regioni vinicole si sviluppano lungo la Cordigliera delle Ande: Salta, con vigneti tra i più alti del mondo; La Rioja, San Juan, **Mendoza**, cuore della viticoltura argentina, e Río Negro, nella fresca **Patagonia**, dove nascono vini di straordinaria eleganza.

Negli ultimi anni, oltre 200 etichette argentine hanno ottenuto punteggi superiori ai 90 punti dalle più prestigiose riviste internazionali, conquistando medaglie e riconoscimenti nei maggiori concorsi mondiali per qualità ed eccellente rapporto qualità-prezzo.

Vi invitiamo a intraprendere un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni dell'Argentina, alla scoperta dei suoi vini più rappresentativi.

VINOS
TINTOS

VINI ROSSI • RED WINES

BAIRES

RISTORANTE ARGENTINO

VITIGNO

MALBEC

San Felipe Malbec
Postales del Fin del Mundo
Prodigo Malbec
Vive Malbec Alta Vista
Fin Del Mundo Reserva
El Supremo Malbec
Santa Julia Malbec
Santa Julia Malbec Reserva
Tinto Negro Malbec
Trumpeter Malbec
Catena Malbec
Bacàn Malbec
Manos Negras Malbec
Newen Fin Del Mundo Malbec

IL MALBEC – L'ANIMA DEL VINO ARGENTINO

Originario della Francia e tradizionalmente utilizzato nei celebri tagli bordolesi insieme a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, il Malbec ha trovato in Argentina la sua massima espressione. Se in Francia, nella regione di Cahors, dà origine a vini intensi, tannici e strutturati, caratterizzati da note di cassis, spezie e legni nobili, in Argentina il Malbec assume una personalità del tutto distintiva. Grazie all'altitudine, al clima secco e alla straordinaria ricchezza dei territori andini, il Malbec Argentino si distingue per tannini più morbidi, maggiore concentrazione e intensi aromi di frutta matura, prugna, mora e spezie delicate.
Ne nasce un vino elegante ma deciso, ricco di struttura, piacevole anche da giovane, ma capace di evolvere armoniosamente nel tempo.

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

VITIGNO

MALBEC

El Enemigo Malbec
Malvinas Malbec
Prodigo Malbec Reserva
Potrero Malbec (Nicolas Burdisso)
Potrero Malbec Reserva (Nicolas Burdisso)
Sophenia Synthesis Malbec
Mariflor Malbec
Bacàn Malbec Reserva
Val de Flores Malbec (M. Rolland)
San Pedro De Yacochuya Malbec
Achaval Ferrer Finca Altamira

BLEND

Special Blend del Fin Del Mundo
Malbec · Cabernet Sauvignon · Merlot
Affinato in barrique di rovere francese nuovo

Gran Enemigo Blend
Malbec · Cabernet Franc
Affinato in barrique di rovere francese nuovo

I BLEND ARGENTINI

In Argentina, l'arte del blend rappresenta l'incontro tra carattere, equilibrio ed espressione del territorio. Il Malbec, simbolo dell'enologia argentina, viene spesso affiancato da varietà come Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot per creare vini di maggiore complessità, profondità ed eleganza. L'altitudine dei vigneti ai piedi delle Ande, le forti escursioni termiche e il clima secco conferiscono ai blend argentini struttura, intensità aromatica e straordinaria capacità di evoluzione nel tempo.

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

VITIGNO

PINOT NOIR
MERLOT

Newen Fin Del Mundo Pinot Noir
Reserva Fin del Mundo Pinot Noir
Mariflor Pinot Noir

Santa Julia Merlot
San Felipe Merlot

IL PINOT NOIR – L'ELEGANZA DEL VINO ARGENTINO

Considerato uno dei vitigni più eleganti del panorama mondiale, il Pinot Noir ha trovato in Argentina due territori d'elezione: la Patagonia e le zone più fresche di Mendoza. Qui il clima favorisce una maturazione lenta che preserva freschezza, finezza aromatica e grande equilibrio.
I vini si presentano con un colore rubino luminoso e offrono profumi di frutti rossi, ciliegia, lampone e leggere sfumature speziate. Al palato sono armoniosi, setosi e raffinati, con una struttura delicata ma persistente che li rende particolarmente apprezzati dagli intenditori.

IL MERLOT - LA MORBIDEZZA DEL VINO ARGENTINO

Il Merlot è uno dei vitigni internazionali che meglio si è adattato ai terroir argentini. Coltivato principalmente nelle zone di Mendoza, trova condizioni ideali per sviluppare vini equilibrati, morbidi e di grande piacevolezza.
Di colore rosso rubino intenso, esprime aromi di ciliegia matura, prugna e frutti rossi, accompagnati da delicate note speziate, di cacao e vaniglia. Al palato si distingue per i tannini setosi, la struttura armoniosa e il finale morbido e persistente.
Grazie alla sua eleganza e versatilità, il Merlot argentino rappresenta una scelta ideale per chi cerca un vino raffinato, equilibrato e di facile beva.

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

VITIGNO

CABERNET SAUVIGNON
TEMPRANILLO
SYRAH

Vive Cabernet Sauvignon Alta Vista
El Supremo Cabernet Sauvignon
Trumpeter Cabernet Sauvignon

Prodigo Tempranillo
Santa Julia Tempranillo

El Supremo Syrah
San Felipe Syrah

IL CABERNET SAUVIGNON - LA FORZA DEL VINO ARGENTINO

Il Cabernet Sauvignon è uno dei vitigni più prestigiosi e diffusi dell'Argentina. Dalle altitudini di Mendoza alle vallate del Nord-Ovest fino alle regioni più fresche della Patagonia, esprime sfumature diverse mantenendo sempre la sua inconfondibile personalità. Di colore rosso intenso con riflessi granati, offre profumi complessi di mora, ribes nero e frutti rossi maturi, accompagnati da eleganti note di pepe nero, tabacco e spezie. L'affinamento in legno arricchisce ulteriormente il bouquet con sentori di cuoio, cacao e vaniglia. Al palato è strutturato, potente e persistente, con tannini decisi e grande capacità di invecchiamento. Un vino di carattere che rappresenta una delle espressioni più nobili della viticoltura argentina.

IL TEMPRANILLO - L'ARMONIA DEL VINO ARGENTINO

Il Tempranillo è uno dei vitigni storici introdotti in Argentina e ha trovato nelle regioni ai piedi delle Ande un ambiente ideale per esprimere il proprio carattere. Grazie alla sua adattabilità ai climi secchi e alle forti escursioni termiche, dà origine a vini equilibrati e di grande personalità. Di colore rosso rubino con riflessi granati, presenta aromi di frutti rossi maturi, ciliegia e ribes, accompagnati da eleganti note speziate e leggere sfumature terrose. Al palato è armonioso, con tannini morbidi, buona struttura e una piacevole persistenza. Versatile e raffinato, il Tempranillo può essere apprezzato sia nella sua espressione più giovane e fruttata sia nelle versioni affinate, dove sviluppa maggiore complessità ed eleganza.

IL SYRAH - L'INTENSITÀ DEL VINO ARGENTINO

Il Syrah ha trovato nelle regioni più calde e soleggiate dell'Argentina, in particolare a San Juan e nell'est di Mendoza, un ambiente ideale per esprimere tutta la sua personalità. Le forti escursioni termiche e l'abbondante esposizione al sole favoriscono la produzione di vini intensi, strutturati e ricchi di carattere. Di colore rosso profondo con riflessi violacei, offre aromi di frutti rossi maturi, mora e prugna, accompagnati da eleganti note speziate di pepe nero e liquirizia. Con l'affinamento sviluppa maggiore complessità, arricchendosi di sfumature balsamiche, tostate e leggermente selvatiche. Al palato si distingue per la sua struttura avvolgente, i tannini morbidi e la lunga persistenza, rappresentando una delle espressioni più intense e affascinanti della viticoltura argentina.

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

VINOS BLANCOS & ROSÉ

VINI BIANCHI • WHITE WINES

BAIRES

RISTORANTE ARGENTINO

VITIGNO

TORRONTES
CHARDONNAY
SAUVIGNON BLANC

San Felipe Torrontes
Prodigo Torrontes
Vive Torrontes Alta Vista
Trumpeter Chardonnay
Potrero Chardonnay (Nicolas Burdisso)
Trumpeter Sauvignon Blanc

ROSÉ

Trumpeter Rosé

IL TORRONTES - IL PROFUMO DEL VINO ARGENTINO

Il Torrontés è il vitigno bianco più rappresentativo dell'Argentina e una delle varietà che meglio esprime l'identità del Paese. Coltivato principalmente nelle valli d'alta quota del Nord-Ovest argentino, beneficia di giornate soleggiate e forti escursioni termiche che ne esaltano l'intensità aromatica e la freschezza. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, offre un bouquet ricco e seducente che richiama petali di rosa, fiori bianchi, agrumi e frutta tropicale. Al palato è fresco, equilibrato e persistente, con una piacevole vivacità che ne esalta il carattere unico. Grazie alla sua personalità inconfondibile, il Torrontés rappresenta una delle espressioni più autentiche e originali della viticoltura argentina.

CHARDONNAY E SAUVIGNON BLANC - LA FRESCHEZZA DEL VINO ARGENTINO

Lo Chardonnay e il Sauvignon Blanc trovano nelle regioni vitivinicole argentine condizioni ideali per esprimere freschezza, equilibrio e grande personalità. Dalle altitudini di Mendoza ai territori più freschi della Patagonia, questi vitigni danno origine a vini eleganti e versatili.
Di colore giallo brillante con riflessi verdognoli, presentano aromi che spaziano dagli agrumi e dalla mela verde ai frutti tropicali, accompagnati da delicate note floreali. Lo Chardonnay contribuisce con struttura e morbidezza, mentre il Sauvignon Blanc apporta vivacità, freschezza e intensità aromatica. Al palato si distinguono per l'armonia, la piacevole acidità e la lunga persistenza, rappresentando alcune delle espressioni più raffinate della produzione di vini bianchi argentini.

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

BOLLICINE, DISTILLATI & LIQUORI

SPARKLING WINES • SPIRITS & LIQUEURS

BAIRES

RISTORANTE ARGENTINO

SELEZIONE ARGENTINA

Sapori autentici, tradizioni locali e ingredienti iconici dell'Argentina in una selezione unica di distillati e liquori.

Licor de Yerba Mate

Tradizionale liquore argentino alla Yerba Mate, dalle note erbacee e balsamiche.

Licor de Dulce de Leche

Liquore cremoso al Dulce de Leche, simbolo della tradizione dolciaria argentina.

Legui

Tradizionale liquore argentino alla canna da zucchero.

Ginebra Bols

Storico genever olandese, divenuto un classico della tradizione argentina.

Mate "London Dry Gin"

Distillato di Ginepro, Yerba Mate, pompelmo e botaniche aromatiche selezionate.

BAIRES

RISTORANTE ARGENTINO

PROSECCO

V8+ New Prosecco Brut Berto (*Italia*)

VINI LIQUOROSI DA DESSERT

Passito di Pantelleria D.O.P. – Menhir

COGNAC E BRANDY

Cognac Courvoisier VS
Cognac Martell VS
Brandy Stravecchio Branca
Grand Marnier

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

WHISKEY

Jack Daniels Tennessee
Glen Grant
Jameson
Chivas Regal
Lagavulin
Oban
Talisker
Caol Ila

RUM

Matusalem Gran Reserva
Pampero Aniversario
J. Bally Ambrè Agricole
Zacapa Centenario
El Dorado Demerara 12 Años

TEQUILA

José Cuervo Blanco
Don Julio Blanco

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO

GRAPPA ARTIGIANALE

Grappa Veneta - Castagner

Grappa Barricata veneta.

PO' Aromatica - Poli

Grappa Bianca da vinacce aromatiche, intensa e fragrante.

Due Barili - Poli

Grappa Barricata, affinata in due diverse essenze di legno, morbida e complessa.

Sassicaia - Poli

Grappa Barricata, da vinacce del celebre Sassicaia, elegante e persistente.

AMARI & LIQUORI

Averna
Lucano
Jefferson
Amaro del Capo
Montenegro
Fernet Branca
Brancamenta
Unicum
Jägermeister
Baileys
Cointreau
Disaronno - Amaretto di Saronno
Sambuca Molinari Extra
Limoncello

Absolut Vodka
Bombay Sapphire Gin

BAIRES
RISTORANTE ARGENTINO



DIGITAL MENU

CORSO DEL RINASCIMENTO, 1
WHATSAPP +39 351 863 9968
TEL.: 06 686 1293
INFO@BAIRES.IT
WWW.BAIRES.IT