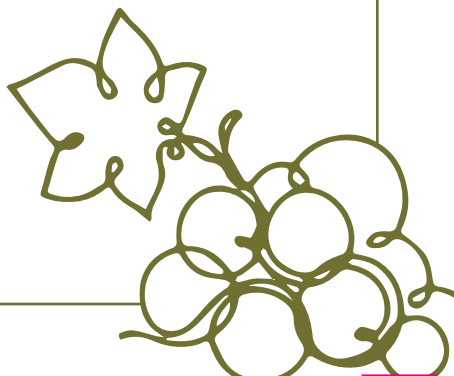




*i* VINI BIANCHI





## LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

Lacryma Christi del Vesuvio  
*Vitigno 100% Coda di Volpe del Vesuvio*

**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** sentori di frutti maturi, ananas, pesca bianca, pera e aroma tipico di liquirizia.  
**Palato:** vino di struttura equilibrata, in bocca riemergono i sentori di frutta, fusi perfettamente con le note minerali.  
**Abbinamenti:** di grande versatilità e di facile abbinamento, ideale con antipasti, primi piatti marinari e pesce arrosto.



CAMPANIA DOC  
12,5% alc. Vol.

14,00



## NOVASERRA MASTROBERARDINO

Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco*

**Aspetto:** giallo paglierino intenso.  
**Olfatto:** spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, mandorla, con note di salvia e sentori minerali.  
**Palato:** si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande morbidezza e sapidità.  
**Abbinamenti:** indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.



CAMPANIA DOCG  
13,5% alc. Vol.

17,00



## RADICI MASTROBERARDINO

Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano*

**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, miele e biancospino.  
**Palato:** vino di buona acidità, ma di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola.  
**Abbinamenti:** come aperitivo con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina.



CAMPANIA DOCG  
13,5% alc. Vol.

18,00



## MORA BIANCA MASTROBERARDINO

Irpina Falanghina  
*Vitigno 100% Falanghina*

**Aspetto:** giallo brillante con riflessi verdognoli.  
**Olfatto:** fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.  
**Palato:** conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.  
**Abbinamenti:** finger food, insalate di mare. Semplici portate di pesce e crostacei. Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei.



CAMPANIA DOC  
13,0% alc. Vol.

16,00



## CUTIZZI FEUDI DI SAN GREGORIO

Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco*

**Aspetto:** giallo con riflessi dorati.  
**Olfatto:** intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast' Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia.  
**Palato:** si percepisce la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.  
**Abbinamenti:** ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.



CAMPANIA DOCG  
13,5% alc. Vol.

17,00



## PIETRA CALDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano*

**Aspetto:** giallo paglierino deciso.  
**Olfatto:** il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito.  
**Palato:** le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.  
**Abbinamenti:** crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.



CAMPANIA DOCG  
13,0% alc. Vol.

17,00



## SERROCIELO FEUDI DI SAN GREGORIO

Falanghina del Sannio  
*Vitigno 100% Falanghina*

**Aspetto:** giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.  
**Olfatto:** nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta.  
**Palato:** equilibrato, piacevolmente fresco e morbido.  
**Abbinamenti:** cucina marinara quali sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.



CAMPANIA DOC  
13,0% alc. Vol.

16,00



## FALANGHINA DEL SANNIO CANTINA DEL TABURNO

Falanghina  
*Vitigno 100% Falanghina*

**Aspetto:** giallo paglierino intenso.  
**Olfatto:** l'odore fruttato ricorda l'ananas e la pera matura.  
**Palato:** morbido con un'elevata persistenza aromatica.  
**Abbinamenti:** i classici della cucina marinara sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.



CAMPANIA DOP  
13,0% alc. Vol.

14,00



## VERMENTINO ALBA BLU CAMPO ALLE COMETE

Vermentino Toscana  
*Vitigno 100% Vermentino*

**Aspetto:** giallo chiaro quasi bianco carta, con riflessi sul verde tenue.  
**Olfatto:** fresco profumato. Note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno.  
**Palato:** fruttato con una componente minerale che lo rende sapido, equilibrato e persistente.  
**Abbinamenti:** esalta antipasti a base di pesce e crostacei, risotti e pasta ai frutti di mare. Ottimo su tutti i tipi di pesce: crudité, al forno e alla griglia. Perfetto con carni bianche.



TOSCANA IGT  
13,0% alc. Vol.

15,00



## FIAGRE ANTONIO CAGGIANO

Campania  
*Vitigno 70%, Fiano 30% Greco*

**Aspetto:** giallo oro.  
**Olfatto:** profumo di fiori bianchi e frutta matura con un fondo di minerali.  
**Palato:** morbido con una buona persistenza aromatica di spezie e tabacco.  
**Abbinamenti:** piatti a base di pesce in generale e primi piatti, da provare con il riso al curry.



CAMPANIA IGT  
13,5% alc. Vol.

15,00



## FIANO DI AVELLINO GUIDO MARSELLA

Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano*

**Aspetto:** giallo luminoso con riflessi verdi.  
**Olfatto:** raffinato e coinvolgente grazie alle sensazioni di miele, salvia, pesca gialla, nocciole e aromi di frutta esotica.  
**Palato:** caldo e potente, dotato di ottimo bilanciamento, con struttura puntellata da un'appagante spinta fresca e sapida.  
**Abbinamenti:** antipasti caldi, zuppe di pesce in bianco, spaghetti alle vongole, pesce alla griglia.



CAMPANIA DOCG  
14,0% alc. Vol.

30,00



## POGGI REALI GUIDO MARSELLA

Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco di Tufo*

**Aspetto:** giallo paglierino intenso.  
**Olfatto:** forte presenza di frutta gialla matura al punto giusto, di miele d'acacia, fiori secchi e fieno, mandorla e ancora noce moscata e agrumi leggermente canditi.  
**Palato:** fresco, secco, armonico.  
**Abbinamenti:** piatti di mare come crostacei, aragoste, zuppe di pesce e frutti di mare.



CAMPANIA DOCG  
13,0% alc. Vol.

28,00



## BIANCOLELLA CASA D'AMBRA

Ischia

*Vitigno 85% Forastera  
15% San Lunardo e Uva Lilla*

Aspetto: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.

Olfatto: colpisce per l'evidenza del frutto, con sensazioni di mela gialla e nespola, poi fiori bianchi e ancora mandorla.

Palato: vellutato e caldo, con vivace sapidità che lo rende fresco, piacevole ed estremamente beverino.

Abbinamenti: antipasti di pesce come il carpaccio di tonno e formaggi delicati.



CAMPANIA DOC  
12,0% alc. Vol.

16,00



## CODA DI VOLPE VADIAPERTI

Coda di volpe

*Vitigno 100% Coda di volpe*

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: sfumature agrumate di limone e mandarino si uniscono a ricordi fruttati di mela, pera e pesca.

Palato: concentrato e carnoso in bocca, morbido ed equilibrato, pulito in chiusura.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di pesce delicati.



CAMPANIA DOC  
13,0% alc. Vol.

14,00



## MÜLLER THURGAU SANTA MARGHERITA

Vigneti delle Dolomiti

*Vitigno 100% Müller Thurgau*

Aspetto: giallo paglierino tenue.

Olfatto: vino brioso dal profumo netto, con note verdi di mela verde e menta.

Palato: si distende con freschezza e sapidità per chiudere con note aromatiche di erbe di campo e mela renetta.

Abbinamenti: aperitivi, primi piatti, pesce, carni bianche.



TRENTINO IGT  
11,5% alc. Vol.

14,00



## FALANGHINA BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

Vino spumante metodo Charmat

*Vitigno 100% Falanghina*

Aspetto: giallo paglierino brillante.

Olfatto: note floreali e fruttate.

Palato: fresco e vivace, poi avvolgente e setoso. Finale lungo e persistente.

Perlage molto fine e dalla spuma soffice.

Abbinamenti: ideale come aperitivo. Si abbina a formaggi freschi e a pasta molle, primi piatti di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.



CAMPANIA  
12,5% alc. Vol.

14,00



## VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Rosato

*Vitigno 100% Aglianico*

Aspetto: rosa intenso cristallino.

Olfatto: bouquet di fiori freschi, fragoline di bosco e lampone.

Palato: fresco richiamando la frutta rossa appena colta, con sensazioni di ciliegia.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di crostacei e frutti di mare e per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati. Consigliato sulla pizza.



CAMPANIA DOC  
13,0% alc. Vol.

15,00



## FIVE ROSES LEONE DE CASTRIS

Salento

*Vitigno 90% Negroamaro  
10% Malvasia Nera di Lecce*

Aspetto: rosa cerasuolo.

Olfatto: sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco.

Palato: fresco, morbido e piacevolmente persistente.

Abbinamenti: risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.



PUGLIA IGT  
12,5% alc. Vol.

15,00



## ASTI MILLESIMATO FONTANAFREDDA

Millesimato

*Vitigno 100% Moscato Bianco*

**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** profumi dolci di muschio, di fiori di tiglio, d'acacia, di biancospino e d'arancio, di salvia e di miele.

**Palato:** fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce ma equilibrato.

**Abbinamenti:** gradevolissimo nel fuori pasto, a tavola si fa apprezzare come ideale compagno di molti dessert, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato. Ottimo con la frutta.



PIEMONTE BRUT  
13,0% alc. Vol.

15,00



## SPAGO MIONETTO

Valdobbiadene

*Vitigno 100% Glera*

**Aspetto:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita.  
**Olfatto:** vivace e brillante, con spuma lieve e sottile e bouquet armonico, garbato.

**Palato:** secco in giusta misura, caratteristico.

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, pesce, carni bianche.



VENETO PROSECCO  
11,0% alc. Vol.

15,00



## MO COLLECTION CARTIZZE MIONETTO

Cartizze

*Vitigno 100% Glera*

**Aspetto:** colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli.

**Olfatto:** profumi che vanno dalla mela alla pera alla rosa.

**Palato:** abboccato, fresco e piacevolmente snello, con retrogusto di mandole glassate.

**Abbinamenti:** con pasticceria leggera di frutta, creme fresche e, non per ultimo, con i crostacei.



VENETO DRY  
11,0% alc. Vol.

25,00



## MO COLLECTION SERGIO MIONETTO

Spumante

*Vitigno Blend di uve bianche*

**Aspetto:** colore giallo paglierino delicato.

**Olfatto:** profumo caratteristico che si mescola a quello del miele e delle mele selvatiche.

**Palato:** asciutto, gradevolmente amarognolo. Il giusto grado di acidità lo rende snello. Corposità moderata, perlage sottile e intenso.

**Abbinamenti:** adatto a ogni occasione. Ideale anche come aperitivo.



VENETO EXTRA DRY  
11,0% alc. Vol.

17,00



## RESOLJE MASSERIA PARISI

Moscato di Baselice

*Vitigno 100% Moscato di Baselice*

**Aspetto:** giallo paglierino tenue.  
**Olfatto:** bouquet elegante, intenso e caratteristico del vitigno con netti sentori di frutta a polpa bianca e fiori d'arancio.

**Palato:** dolce, pieno e vellutato supportato da una buona freschezza.

**Abbinamenti:** ideale a fine pasto con frutta secca e dolci a base di nocchie.



CAMPANIA DOLCE  
6,5% alc. Vol.

18,00



## BERLUCCHI '61 BERLUCCHI

Franciacorta

*Vitigno 90% Chardonnay  
10% Pinot Nero*

**Aspetto:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Olfatto:** fresco, ricco, elegante e persistente, note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

**Palato:** fresco e gradevole acidità con una piacevole sensazione agrumata nel finale.

**Abbinamenti:** dall'aperitivo a piatti tipici ai pesci di lago. Riso e pasta, carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.



LOMBARDIA BRUT  
12,5% alc. Vol.

22,00



## VINTAGE COLLECTION CÀ DEL BOSCO

Franciacorta Millesimato  
*Vitigno 55% Chardonnay  
15% Pinot Bianco, 30% Pinot Nero*

**Aspetto:** giallo paglierino dorato.  
**Olfatto:** intensi e piacevoli sentori di nocciole tostate, biscotti e caffè che avvolgono note di pesca e di agrumi.  
**Palato:** Fresco e ben strutturato, dotato di un'elegante sapidità, chiude sul finale con i ritorni agrumati e una nota minerali.

**Abbinamenti:** stuzzichini, uova e torte salate, affettati e salumi, pesce e crostacei al vapore, formaggi freschi.



LOMBARDIA BRUT 42,00  
12,5% alc. Vol.



## BELLAVISTA BELLAVISTA

Franciacorta  
*Vitigno 100%*

**Aspetto:** giallo vivo e luminoso con evidenti riflessi verdognoli.  
**Olfatto:** caratterizzato da spiccata mineralità. Ampio e invitante, abbraccia sfumature di frutta dolce matura, meringa, pasticceria e scorze di agrume candito.

**Palato:** cremoso quasi croccante ed una tessitura che unisce eleganza e leggerezza, spessore e armonia.  
**Abbinamenti:** antipasti, aperitivi, pesce, primi piatti.



LOMBARDIA BRUT 50,00  
12,5% alc. Vol.



via Dalmazia, 34 - Avellino  
Tel. 0825 31652 - Cell. 328 4110876  
[info@garganta.it](mailto:info@garganta.it) - [www.garganta.it](http://www.garganta.it)