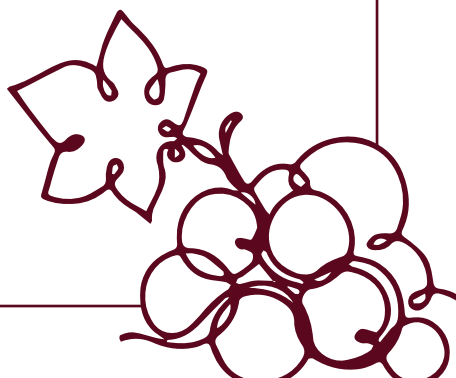




i **VINI ROSSI**






LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno 100% Piedirosso

Aspetto: rosso rubino intenso
Olfatto: aromi di ciliegia, prugna, lamponi e fragole, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano.
Palato: caldo, di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini.
Ripropone al gusto le note fruttate e speziate.
Abbinamenti: vino importante, che predilige abbinamento con primi piatti saporiti, quali paste o polente con sughi di carne, ideale con carni rosse elaborate, interessante l'abbinamento al pesce spada alla griglia.


 CAMPANIA DOC 12,2% alc. Vol. **15,00**



REDIMORE MASTROBERARDINO

Irpinia Aglianico
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: complesso, intenso e avvolgente; offre aromi che ricordano i frutti rossi, in particolare le fragoline di bosco, le spezie come vaniglia, tabacco, cacao e caffè.
Palato: caldo, avvolgente, di grande struttura, con aroma di frutti rossi e una lunga persistenza.
Abbinamenti: carni rosse, caccagione e formaggi medi e stagionati.

 CAMPANIA DOC 14,0% alc. Vol. **18,00**



RADICI MASTROBERARDINO

Taurasi
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano la ciliegia, la viola, i frutti di bosco e un peculiare aroma speziato.
Palato: avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero.
Abbinamenti: accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati.


 CAMPANIA DOCG 14,0% alc. Vol. **40,00**



L'ATTO CANTINE DEL NOTAIO

Aglianico del Vulture
Vitigno 100% Aglianico del Vulture

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: sentori di frutti rossi freschi con accenni speziati.
Palato: ricco, pieno, con tannini molto fini che conferiscono lunghezza e persistenza. Fresco, piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale pieno che ricorda la frutta fresca.
Abbinamenti: bolliti e zuppe, primi piatti conditi con sughi di carne e formaggi di media stagionatura.


 CAMPANIA IGT 14,0% alc. Vol. **20,00**



RUBRATO FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso e limpido.
Olfatto: sentori di frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco.
Palato: frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.
Abbinamenti: vino particolarmente versatile.
Si abbina perfettamente a primi di terra, secondi di carni rosse e bianche e alle ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane ed il sartù di riso.


 CAMPANIA DO 13,0% alc. Vol. **15,00**



TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO

Taurasi
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino brillante con riflessi granati.
Olfatto: profumi fragranti di visciola e marasca, cannella, noce moscata, vaniglia e anice.
Palato: pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.
Abbinamenti: grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico.

 CAMPANIA DOCG 14,0% alc. Vol. **32,00**




DAL RE

FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino brillante.
Olfatto: al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampono, la liquirizia e le spezie dolci.
Palato: morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica.
Abbinamenti: perfetto con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrostiti.

 CAMPANIA DOC
13,5% alc. Vol. **18,00**




TAURI

ANTONIO CAGGIANO

Aglianico Irpinia
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco ed un lungo finale aromatico di pepe nero e peperone verde.
Palato: morbido con una grande concentrazione ed una buona maturazione dei tannini.
Abbinamenti: piatti a base di carni e formaggi stagionati, primi piatti con funghi e salsiccia.

 CAMPANIA DOC
14,0% alc. Vol. **15,00**




VIGNA MACCHIA DEI GOTI

ANTONIO CAGGIANO

Taurasi
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: intensi sentori fruttati e speziati con note di ciliegia, amarena, chiodi di garofano, anice, pepe nero e sfumature balsamiche.
Palato: caldo e austero, dotato di pregevole tannicità e grande persistenza.
Abbinamenti: carne arrostita/grigliata, selvaggina, formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOCG
14,0% alc. Vol. **40,00**



PER' 'E PALUMMO

CASA D'AMBRA

Piedirosso
Vitigno 100% Piedirosso

Aspetto: rosso rubino di bellissima intensità.
Olfatto: delicate tracce olfattive di fragolina e lampono.
Palato: deciso e pronunciato, ma al contempo molto morbido al gusto.
Abbinamenti: Ideale su carni rosse grigliate o arrostito, ben si abbina a formaggi piccanti e stagionati.

 CAMPANIA DOC
12,0% alc. Vol. **17,00**



MOIO 57

MOIO

Rosso
Vitigno 100% Primitivo

Aspetto: rosso rubino scuro.
Olfatto: fruttato con un fondo di spezie e di liquirizia.
Palato: caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.
Abbinamenti: piatti saporiti di carni rosse e cacciagione di pelo oppure a primi piatti conditi con sughi rossi.
Ottimo l'abbinamento con i formaggi a pasta dura e stagionati.

 CAMPANIA
14,5% alc. Vol. **16,00**



FALERNO DEL MASSICO

MOIO

Falerno del Massico
Vitigno 100% Primitivo

ASPETTO: rosso rubino, con riflessi neri e purpurei.
Olfatto: delicato e caratterizzato da note di frutti a bacca nera ben maturi, con un leggero fondo speziato.
Palato: Il sapore è pieno, morbido e corposo.
Abbinamenti: ideale per carni rosse alla brace, brasati e primi saporiti come lasagna classica napoletana o bolognese, tagliatelle al forno.

 CAMPANIA DOC
14,5% alc. Vol. **18,00**



CHIANTI CASTALDO CARPINETO

Chianti

Vitigno 75% Sangiovese, 25% Canaiolo ed altre varietà.

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: fruttato il primo anno, diviene più elegante negli anni successivi, sempre viva la parte vellutata
Palato: morbido, di medio corpo, di facile beva.

Abbinamenti: Sughi di carni, patate costine di agnello al forno, perfetto con la porchetta, formaggi nostrani, gorgonzola e caciocavallo podolico.



TOSCANA DOCG
13,0% alc. Vol.

11,00



PRIMITIVO DI MANDURIA MONDANION

Primitivo di Manduria

Vitigno 100% Primitivo di Manduria

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: profumi netti di ribes nero, lampone, cannella e vaniglia.
Palato: compatto, con morbidi tannini e la nota calorica in equilibrio con l'acidità.

Abbinamenti: pasta e fagioli; lasagne al forno; salicce con fagioli; agnello; coscia di maiale in crosta; formaggi tipici locali semistagionali.



PUGLIA DOP
15,0% alc. Vol.

12,00



SANGUE DI GIUDA CONTE VISTARINO

Costiolo Oltrepò Pavese

Vitigno Croatina, Uva Rara, Barbera.

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: ricco, delicatamente aromatico, dall'approccio immediato, con tipico sentore floreale.
Palato: amabile, elegante, morbido con perfetto equilibrio tra acidità e naturale dolcezza.

Abbinamenti: come aperitivo rinfrescante, è ideale come vino da dessert o come compagno delle portate a base di frutta, fragole e pesche in primis.



LOMBARDIA DOC
7,0% alc. Vol.

14,00



OTTO UVE SALVATORE MARTUSCIELLO

Gragnano Penisola Sorrentina

Vitigno Aglianico, Piediroso, Sabato, Suppella, Sciascinoso e altre.

Aspetto: vino rosso vivace.
Olfatto: sentori di viola, fragola, rosa e lampone.

Palato: ricco, pieno, con tannini molto fini che conferiscono lunghezza e persistenza. Fresco, piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale pieno che ricorda la frutta fresca.

Abbinamenti: da gustare a tutto pasto e da servire freddo, ottimo con i piatti della tradizione partenopea. È considerato il miglior abbinamento con la verace pizza napoletana.



CAMPANIA DOC
11,5% alc. Vol.

17,00



BAROLO ENRICO SERAFINO

Barolo

Vitigno 100% Nebbiolo

Aspetto: rosso granato con riflessi aranciati.
Olfatto: intenso, elegante, con note eteree e speziate di liquirizia, tabacco e vaniglia.

Palato: austero, robusto con ottima struttura tannica, vellutato e aristocratico.

Abbinamenti: arrostiti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



PIEMONTE DOCG
14,0% alc. Vol.

40,00



SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri Sassicaia

Vitigno 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Aspetto: color rosso rubino intenso.
Olfatto: sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco e cola, erbe aromatiche e mandorle tostate.

Palato: austero, ricco e compatto. Mostra un corpo sostenuto e buona componente acida. Progredisce su note di frutta secca, con finale profondo, persistente.

Abbinamenti: secondi piatti raffinati a base di carni rosse o cacciagione. Ottimo con grigliate di carne, arrostiti e filetti di manzo o con i piatti della tradizione toscana, a base di cinghiale.



TOSCANA DOC
13,5% alc. Vol.

250,00