

i VINI ROSSI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

MASTROBERARDINO

Rosso

VITIGNO: 100% Piediroso.

12,5% alc. Vol.

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



REDIMORE

MASTROBERARDINO

Irpinia Aglianico

VITIGNO: 100% Aglianico.

14,0% alc. Vol.

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, cacciagione e formaggi medi e stagionati.



CAMPANIA
DOC



RADICI

MASTROBERARDINO

Taurasi

VITIGNO: 100% Aglianico.

14,0% alc. Vol.

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



AGLIANICO DAL RE

FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico

VITIGNO: 100% Aglianico.

13,5% alc. Vol.

ASPETTO: rosso rubino brillante.

OLFATTO: frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci.

PALATO: morbido ed equilibrato con tannini soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrosti.



CAMPANIA
DOC



RUBRATO

FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico

VITIGNO: 100% Aglianico.

13,0% alc. Vol.

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
DOC



TAURASI

FEUDI DI SAN GREGORIO

Taurasi

VITIGNO: 100% Aglianico.

14,0% alc. Vol.

ASPETTO: rosso rubino brillante con riflessi granati.

OLFATTO: profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e 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



VIGNA MACCHIA DEI GOTI

ANTONIO CAGGIANO

Taurasi

VITIGNO 100% Aglianico.

14,0% alc. Vol.

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 arrosto/grigliata, selvaggina, formaggi stagionati.



CAMPANIA
DOC



TAURÌ

ANTONIO CAGGIANO

Aglianico Irpinia

VITIGNO 100% Aglianico.

14,0% alc. Vol.

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



AGLIANICO CAMPANIA

TERREDORA DI PAOLO

Aglianico

VITIGNO 100% Aglianico

13,0% alc. Vol.

ASPETTO: rubino brillante.
OLFATTO: sentori fruttati spiccatamente varietali di ciliegia, amarena e viola, con aromi speziati di cannella e vaniglia.
PALATO: di media struttura, ha retrogusto equilibrato, con piacevoli note di amarena.
ABBINAMENTI: vino da tutto pasto, accompagna la cucina mediterranea, gli affettati, minestre e paste importanti, carni bianche e secondi leggeri.



CAMPANIA
IGT



IL PRINCIPIO

TERREDORA DI PAOLO

Aglianico Irpinia

VITIGNO 100% Aglianico

13,0% alc. Vol.

ASPETTO: colore rubino intenso dai riflessi violacei.
OLFATTO: profumi intensi, fruttati con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, sentori speziati e tostati.
PALATO: elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi. Di notevole struttura, è adatto ad una lunga conservazione.
ABBINAMENTI: ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, formaggi di media stagionatura.



CAMPANIA
DOC



IL PRINCIPIO

TERREDORA DI PAOLO

Aglianico Irpinia

VITIGNO 100% Aglianico

13,0% alc. Vol.

ASPETTO: colore rubino intenso dai riflessi violacei.
OLFATTO: profumi intensi, fruttati con note varietali di amarena, mora selvatica e prugna, sentori speziati e tostati.
PALATO: elegante e morbido, ha lunghezza sorprendente con piacevoli note di frutti rossi maturi. Di notevole struttura, è adatto ad una lunga conservazione.
ABBINAMENTI: ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, formaggi di media stagionatura.



CAMPANIA
DOC



AGLIANICO

PORTA DELLE VIGNE

Aglianico Irpinia

VITIGNO 100% Aglianico

13,0% alc. Vol.

ASPETTO: colore rubino intenso.
OLFATTO: profumo frutti rossi e spezie.
PALATO: si avverte una spiccata freschezza ed un tannino morbido, con un finale persistente.
ABBINAMENTI: ideale con minestre, anche a base di carne, salumi, carni bianche e rosse, arrosto o in umido, formaggi di media stagionatura.



CAMPANIA
DOC



MOIO 57

MOIO

ROSSO

VITIGNO 100% Primitivo

14,5% alc. Vol.

ASPETTO: rosso rubino.

OLFATTO: fruttato con un fondo di spezie e di liquirizia.

PALATO: caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.

ABBINAMENTI: carni arrosto e alla brace, salumi e formaggi stagionati e speziati.



CAMPANIA



FALERNO DEL MASSICO

MOIO

Falerno del Massico

VITIGNO 100% Primitivo

14,5% alc. Vol.

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



CHIANTI CLASSICO

CASTELLO DI QUERCETO

Chianti

VITIGNO 92% Sangiovese, 8% Canaiolo

12,5% alc. Vol.

ASPETTO: rosso rubino brillante.

OLFATTO: composto, delicato e gradevole con note di frutta rossa e sentori di vaniglia.

PALATO: asciutto, armonico, stoffa morbida ed elegante con tannini dolci.

ABBINAMENTI: carni rosse e formaggi saporiti.



TOSCANA
DOCG



ROSSO DI MONTALCINO NANNETTI

Rosso di Montalcino

VITIGNO 90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot

13,0% alc. Vol.

ASPETTO: rosso rubino intenso con riflessi granato.

OLFATTO: tannico con sentori di frutti di bosco, vaniglia e tabacco.

PALATO: asciutto, di grande corpo, armonico ed elegante con importanti note tanniche.

ABBINAMENTI: piatti dal sapore deciso, quali formaggi stagionati, carni bianche e rosse da arrosto.



TOSCANA
DOCG



SASSICAIA

TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri Sassicaia

VITIGNO 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc

13,5% alc. Vol.

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, arrosti e filetti di manzo o con i piatti della tradizione toscana, a base di cinghiale.



TOSCANA
DOC



BAROLO

ENRICO SERAFINO

Barolo

VITIGNO 100% Nebbiolo

14,0% alc. Vol.

ASPETTO: rosso granato con riflessi aranciaci.

OLFATTO: intenso, elegante, con note eteree e speziate di liquirizia, tabacco e vaniglia.

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

ABBINAMENTI: arrosti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



PIEMONTE
DOCG



L'ATTO

CANTINE DEL NOTAIO

Aglianico del Vulture

VITIGNO 100% Aglianico del Vulture

14,0% alc. Vol.

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



DON BOSCO

ANNA BOSCO

Barbera del Beneventano

VITIGNO 100% Barbera

15,0% alc. Vol.

ASPETTO: Rosso rubino carico

armonioso e pieno, con riflessi violacei.

OLFATTO: fruttato, con sentori di ciliegia e frutti di bosco, mora selvatica matura, con finale di rosa o viola o glicine.

PALATO: secco, vellutato, di giusta freschezza e buona tenacità, sapido, di corpo intenso e persistente, fine.

ABBINAMENTI: piatti dal sapore deciso, quali formaggi stagionati, carni bianche e rosse da arrosto.



CAMPANIA

IGT



VILLA SANTERA

LEONE DE CASTRIS

Primitivo di Manduria

VITIGNO 100% Primitivo di Manduria

14,5% alc. Vol.

ASPETTO: rosso scuro, violaceo.

OLFATTO: ricco di note fruttate di prugne e visciole ma anche speziato di zenzero e vaniglia.

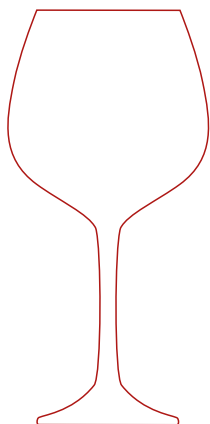
PALATO: caldo, pieno e vellutato.

ABBINAMENTI: grigliate di carne, paste al forno, formaggi stagionati.



PUGLIA

DOC



GARGANTA
ristorante pizzeria
VIA DALMAZIA, 34
AVELLINO
info@garganta.it
www.garganta.it