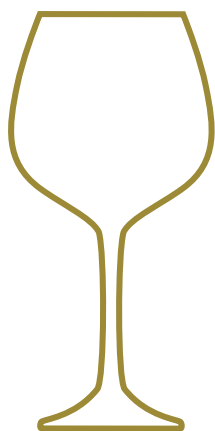




I VINI BIANCHI





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

Irpinia 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 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.

16,00



PIETRACALDA
FEUDI DI SAN GREGORIO

Fiano di Avellino
Vitigno 100% Fiano

ASPETTO: giallo paglierino deciso.
OLFATTO: spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito.
PALATO: fresco e sapido, con un bel finale fruttato succoso.
ABBINAMENTI: note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.



CAMPANIA DOCG
13,5% alc. Vol.


16,00



SERROCIELO
FEUDI DI SAN GREGORIO

Falanghina
Vitigno 100% Falanghina

ASPETTO: giallo paglierino con leggere sfumature verdognole.
OLFATTO: intenso ed elegante. Note di piccoli fiori bianchi, di frutta ed in particolare di agrumi.
PALATO: equilibrato, piacevolmente fresco e morbido.
ABBINAMENTI: cucina marinara quali sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai frutti di mare.


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



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



TERRE DEGLI ANGELI
TERREDORA DIPAULO

Greco di Tufo
Vitigno 100% Greco

ASPETTO: giallo paglierino intenso.
OLFATTO: eleganti profumi fruttati di mela, pesca, albicocca e lievi note vegetali.
PALATO: morbido, si apprezza un'ottima acidità ed un'elegante struttura con sensazioni che ricordano frutti maturi e sentori di mandorla amara.
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.


 **CAMPANIA DOCG**
13,5% alc. Vol. 15,00



CODA DI VOLPE
TERREDORA DIPAULO

Coda di volpe
Vitigno 100% Coda di volpe

ASPETTO: giallo paglierino.
OLFATTO: fini ed intensi profumi fruttati e floreali.
PALATO: morbido e fresco al palato, ha sentori di agrumi e mela cotogna.
ABBINAMENTI: vino da tutto pasto, accompagna paste fresche, fresche insalate estive e primi piatti leggeri.


 **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



GRECO DI TUFO

TENUTA DEL MERIGGIO

Greco di Tufo

Vitigno 100% Greco di Tufo

ASPETTO: giallo Paglierino tendente al dorato.
OLFATTO: sentori di frutta a polpa gialla matura.
PALATO: sapido e fresco con una notevole persistenza.
ABBINAMENTI: piatti di mare come crostacei, aragoste, zuppe di pesce e frutti di mare, ma se invecchiato è particolarmente indicato per arrosti, carne di cinghiale, piatti a base di funghi porcini.



CAMPANIA DOCG
12,5% 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



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



PUGLIA IGT
12,5% alc. Vol.

15,00



ROSÆNOVÆ

TERREDORA

Irpinia

Vitigno 100% Aglianico

ASPETTO: rosa pallido, ha bouquet elegante con note aromatiche fruttate tipiche del vitigno, ciliegia, frutti rossi e albicocca.
OLFATTO: sentori di pesca e retrogusto di fragola e minerali.
PALATO: equilibrato, secco, di grande persistenza.
ABBINAMENTO: antipasti, pasta asciutta, risotti, zuppe di pesce e carni bianche.



CAMPANIA IGT
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



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.


 TRENINO IGT 11,5% alc. Vol. 14,00



MO COLLECTION CARTIZZE
MIONETTO

Cartize
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: abbinamento 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



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



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 nocciole.

 CAMPANIA DOLCE 6,5% alc. Vol. 18,00



BERLUCCI '61

BERLUCCI

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



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
12,5% alc. Vol.

50,00



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
12,5% alc. Vol.

42,00