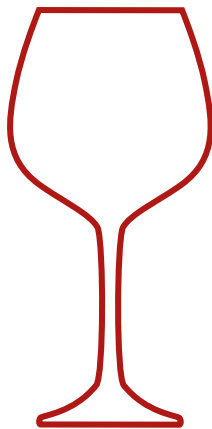




I VINI ROSSI





LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno 100% Piedirossio

ASPETTO: rosso rubino intenso
OLFATTO: aromi di ciliegia, prugna, lamponi e fragole, cui si aggiungono note speziato 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



REDIMORA 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, cacciagione 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.

18,00



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




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 arrosto/grigliata, selvaggina, formaggi stagionati.

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




TAURÌ

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




AGLIANICO CAMPANIA

TERREDORA DI PAOLO

Aglianico

Vitigno 100% Aglianico

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
13,0% alc. Vol. 16,00




PER' E PALUMMO

CASA D'AMBRA

Piedirosso

Vitigno 100% Piedirosso

ASPETTO: rosso rubino di bellissima intensità.
OLFATTO: delicate tracce olfattive di fragolina e lampone.
PALATO: deciso e pronunciato, ma al contempo molto morbido al gusto.
ABBINAMENTI: Ideale su carni rosse grigliate o arrosto, 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: Sugh 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; salsicce 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.

160,00