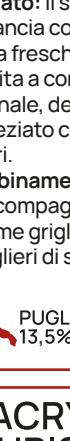




I VINI ROSSI



PRIMITIVO
FEUDI DI SAN GREGORIO
Aglianico
Vitigno: 100% Primitivo
Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei.
Olfatto: profumi di ciliegia matura, fragola e un sussurro di spezie dolci.
Palato: il suo corpo denso si bilancia con tannini morbidi e una freschezza minerale che invita a continuare a bere.
Il finale, delicatamente speziato con cannella e frutti neri.
Abbinamenti: perfetto per accompagnare piatti saporiti come grigliate, arrosti e taglieri di salumi.

PUGLIA DOC **16,00**
13,5% alc. Vol.



LACRYMA CHRISTI
FEUDI DI SAN GREGORIO
Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno: Piediroso, Aglianico
Aspetto: rosso rubino con riflessi color porpora.
Olfatto: evidenti note di frutta rossa succosa, bacche rosse, macchia mediterranea e cenni di terra vulcanica.
Palato: fragrante, succoso, fresco e di piacevole scorrevolezza, dalle apprezzabili note minerali.
Abbinamenti: primi piatti con persistenza accentuata, come sugo da carne e lasagna.

CAMPANIA DOC **16,00**
13,0% alc. Vol.



SABBIE NERE
FEUDI DI SAN GREGORIO
Aglianico
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino con riflessi violacei.
Olfatto: sentori di frutti di bosco e ciliegia matura.
Palato: sentori di timo, amarene, corniolo, grafite e velati accenni balsamici, finale medio e tannini marcati.
Abbinamenti: compagno ideale per i primi piatti della cucina mediterranea, per i secondi a base di carne rossa e selvaggina e per i formaggi stagionati.

CAMPANIA DOC **16,00**
13,0% alc. Vol.



MOIO 57
MOIO
Primitivo
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 di carni rosse e cacciagione, primi piatti conditi con sughi rossi. Ottimo con i formaggi a pasta dura e stagionati.
La scelta di chiamarlo Moio 57 si deve alla straordinaria vendemmia del 1957, che si ottenne a Mondragone, in Campania.

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



OTTO UVE
SALVATORE MARTUSCIELLO
Gragnano Pen. Sorrentina
Vitigno: Aglianico, Piediroso, Sabato, Suppella, Sciascinoso e altre.
Aspetto: rosso vivace.
Olfatto: sentori di viola, fragola, rosa e lampone.
Palato: ricco, pieno, con tannini molto fini che conferiscono lunghezza e persistenza. Piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale pieno che ricorda la frutta fresca.
Abbinamenti: da gustare a tutto pasto con i piatti della tradizione partenopea. È considerato il miglior abbinamento con la verace pizza napoletana.

CAMPANIA DOC **17,00**
11,5% alc. Vol.



CABERNET SAUVIGNON
CAMPO ALLE COMETE
Cabernet Sauvignon
Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Aspetto: rosso rubino intenso e brillante.
Olfatto: note fruttate e speziate tipiche del Cabernet Sauvignon.
Palato: persistente con aromi intensi e con finale sapido e fresco.
Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi, attimo con primi piatti a base di carne ma anche di verdure. Carni alla griglia o in padella.

TOSCANA IGT **18,00**
13,5% alc. Vol.



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 lampone, la liquirizia e le spezie dolci.
Palato: morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che accompagnano verso un finale gradevolmente persistente e aromatico.
Abbinamenti: perfetto con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrosti.

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



REDIMORE
MASTROBERARDINO
Irpinia Aglianico
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: complesso, intenso e avvolgente; aromi di frutti rossi, in particolare fragoline di bosco e spezie come vaniglia, tabacco, cacao e caffè.
Palato: caldo, avvolgente, di grande struttura, frutti rossi con una lunga persistenza.
Abbinamenti: salumi e formaggi stagionati, primi piatti, funghi e tartufi, carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture.

CAMPANIA DOC **19,00**
14,0% alc. Vol.



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: robusto e tannini ben percepibili. Il finale è abbastanza lungo e aromatico.
Abbinamenti: piatti saporiti di carne e a cotture importanti, come arrosti, brasati e carni allo spiedo.

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

PATRES
TERRE COPPOLA
Irpinia Campi Taurasini
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: bouquet intenso e piacevole che ricorda i frutti rossi maturi, la confettura di amarena, la prugna matura, il cioccolato e lievi note speziate.
Palato: denso, pieno, elegante, di grande struttura e morbidezza.
Abbinamenti: ideale con formaggi a pasta dura stagionati, primi con sugo di carne, selvaggina e carni rosse.

CAMPANIA DOC **22,00**
14,5% alc. Vol.

PEPPOLI
MARCHESI ANTINORI
Chianti Classico
Vitigno: 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah
Aspetto: rosso rubino.
Olfatto: note di ciliegia e lampone, con sfumature di viola e bacche di vaniglia.
Palato: è un vino equilibrato e saporito, di buona acidità. Nel retrogusto spiccano le note fruttate e speziate dell'affinamento in legno. È un vino dai tannini morbidi e dal finale persistente.
Abbinamenti: pasta fresca al ragù, tagliata di manzo, carne alla griglia, tagliere di salumi e formaggi.

TOSCANA DOCG **23,00**
13,5% alc. Vol.

MADONNA DEL DONO
MARCHESI DI BAROLO
Dolcetto d'Alba
Vitigno: Dolcetto 100%
Aspetto: colore rosso rubino con intense sfumature viola.
Olfatto: fresco, fragrante e fruttato ricorda immediatamente la ciliegia marasca.
Palato: asciutto, gradevole e armonico dovuto alla bassa acidità.
Abbinamenti: per le sue caratteristiche di freschezza abbinate al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

PIEMONTE DOC **23,00**
13,0% alc. Vol.

RURÈ
MARCHESI DI BAROLO
Barbera d'Asti
Vitigno: Barbera 100%
Aspetto: rosso rubino intenso, con leggere sfumature violacee.
Olfatto: prevalgono le note fruttate di prugna e amarena.
Palato: pieno ed elegante, di grande persistenza e freschezza.
Abbinamenti: primi piatti saporiti e pietanze di carni bianche e rosse. Ideale con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIEMONTE DOCG **23,00**
14,5% alc. Vol.

RUVEI
MARCHESI DI BAROLO
Barbera d'Alba
Vitigno: Barbera 85%, Nebbiolo 15%
Aspetto: rosso rubino carico, con sfumature porpora.
Olfatto: fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata.
Palato: pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente.
Abbinamenti: da tutto pasto, completo in ogni occasione. Antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti e secondi piatti di carne bollita o arrosto.

PIEMONTE DOC **25,00**
13,0% alc. Vol.

PINOT NOIR
ST. MICHAEL-EPPAN
Pinot Nero
Vitigno: 100% Pinot Nero
Aspetto: rosso rubino brillante con sfumature granato.
Olfatto: aromi di mirtillo e ribes nero, speziature di pepe della Giamaica e tabacco con note vegetali di menta.
Palato: elegante e vellutato, tannini setosi fresca acidità che dona equilibrio. Note fruttate e speziate, con un finale e persistente che richiama il frutto rosso e una lieve nota minerale.
Abbinamenti: a tutto pasto, ideale con carni bianche e formaggi.

ALTO ADIGE DOC **25,00**
13,5% alc. Vol.

MICHET
MARCHESI DI BAROLO
Nebbiolo d'Alba
Vitigno: Nebbiolo 100%
Aspetto: rosso rubino, tendente al granato.
Olfatto: il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eteri e speziati della viola e della vaniglia.
Palato: ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.
Abbinamenti: antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufati. Compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIEMONTE DOC **28,00**
13,5% alc. Vol.

SUL VULCANO
DONNAFUGATA
Etna Rosso
Vitigno: Nerello Mascalese
Aspetto: rosso rubino chiaro.
Olfatto: note di spezie orientali cardamomo e anice stellato, frutta rossa, fragola e amarena, accompagnato da piacevoli e freschi sentori balsamici.
Palato: piacevolmente succoso, con tannini setosi ed un finale elegante.
Abbinamenti: antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane e funghi, ideale con carni arrosto o in umido. Versatile che può abbinarsi anche al pesce arrosto.

SICILIA DOC **30,00**
14,0% alc. Vol.

PI CÙ
MARCHESI DI BAROLO
Alba Doc
Vitigno: Nebbiolo 70%, Barbera 30%
Aspetto: colore rosso rubino intenso.
Olfatto: note di violetta e rosa canina sono in sintonia con le sfumature di viola rossa e le nuances vanigliate derivanti dall'affinamento in legno.
Palato: ampio, con un tannino setoso e un finale morbido ed avvolgente.
Abbinamenti: antipasti gustosi, primi di carne, secondi di carne rossa e selvaggina. Ottimo con formaggi stagionati.

PIEMONTE DOC **35,00**
14,0% alc. Vol.

TAURASI



TAURASI
FEUDI DI SAN GREGORIO
Taurasi
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino brillante con riflessi granato.
Olfatto: profumi fragranti di visciola e marasca, cannella, noce moscata, vaniglia e anice.
Palato: pieno, elegante e reattivo, caratterizzato da una trama tannica dolce ed accogliente, unico per gusto, che chiude con un finale di grande persistenza.
Abbinamenti: affettati e salumi, agnello, pasta al sugo di carne, tagliatelle ai funghi, tagliata di manzo, coniglio, formaggi stagionati.

CAMPANIA DOCG **26,00**
14,0% alc. Vol.

PIANO DI MONTEVERGINE
FEUDI DI SAN GREGORIO
Taurasi Riserva
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino carico.
Olfatto: complesso e fruttato bouquet di mora, prugna e amarena, arricchito con note balsamiche e speziate.
Palato: morbido ed equilibrato, con tannini suntuosi ed eleganti, che accompagnano verso un finale minerale e persistente.
Abbinamenti: perfetto per accompagnare agnello al forno e alla brace, è ideale in abbinamento con selvaggina e formaggi stagionati.

CAMPANIA DOCG **36,00**
13,5% alc. Vol.

RADICI
MASTROBERARDINO
Taurasi
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: 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. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero.
Abbinamenti: formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini, ragù e salse di piccante sapidità, arrosti di carni rosse.

CAMPANIA DOC **45,00**
14,0% alc. Vol.

SERPICO
FEUDI DI SAN GREGORIO
Irpinia Aglianico
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino.
Olfatto: complesso e fruttato bouquet di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao.
Palato: equilibrato, con tannini eleganti, che accompagnano verso un finale minerale e persistente.
Abbinamenti: perfetto per accompagnare cinghiale in umido e pollame nobile arrosto, oltre che con i formaggi stagionati.

CAMPANIA DOC **50,00**
14,0% alc. Vol.

GULIELMUS
TENUTE CAPALDO
Taurasi Riserva
Vitigno: 100% Aglianico
Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: profumi di frutti rossi e neri in confettura e note tostate e balsamiche.
Palato: fruttato speziato e fruttato: una concinnazione che proietta di evolvere con eleganza. Il suo finale è persistente, lasciando un'impressione di maturità equilibrata con la freschezza del frutto.
Abbinamenti: bistecche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

CAMPANIA DOCG **65,00**
15,0% alc. Vol.