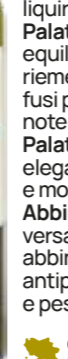




I VINI BIANCHI



LACRYMA CHRISTI

MASTROBERARDINO
Lacryma Christi del Vesuvio

Vitigno 100% Coda di Volpe

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.

Palato: denso, pieno, elegante, di grande struttura e morbidezza.

Abbinamenti: di grande versatilità e di facile abbinamento, ideale con antipasti, primi piatti marinari e pesce arrostito.

CAMPANIA DOC 16,00
12,5% alc. Vol.



FALANGHINA TABURNO

CANTINA DEL TABURNO
Falanghina del Sannio

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 scattati di volage, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

CAMPANIA DOP 16,00
13,0% alc. Vol.



CODA DI VOLPE

VADIAPERTI
Coda di volpe

Vitigno 100% Coda di volpe

Aspetto: giallo paglierino con riflessi grati.

Olfatto: profumi di frutta a polpa gialla che si intrecciano a sentori di fiori di camomilla e a sottili note di timo ed erbe aromatiche.

Palato: fresco ed equilibrato, esaltato da una nitida mineralità. Piacevole il finale floreale con richiami di miele.

Abbinamenti: formaggi freschi e piatti vegetariani e a delicate ricette di mare a base di pesce bianco, molluschi e crostacei.

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



FALANGHINA BRUT

FEUDI DI SAN GREGORIO
Vino spumante Charmat

Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo paglierino brillante.

Olfatto: note floreali e fruttate.

Palato: fresco e vivace, poi avvolgente e setoso. Finale lungo e persistente. Perlage molto fine e dalla spuma soffice.

Abbinamenti: ideale come aperitivo. Si abbina a formaggi freschi e a pasta molle, primi piatti di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.

CAMPANIA 16,00
12,5% alc. Vol.



MADAMA 891

RADICI VIVE
Campania Bianco

Vitigno 70% Falanghina, 30% Fiano

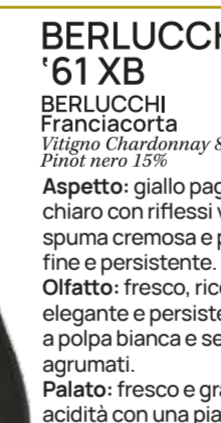
Aspetto: giallo paglierino luminoso, spesso caratterizzato da delicati riflessi verdolini.

Olfatto: unisce il carattere vulcanico e minerale tipico della Falanghina dei Campi Flegrei alla struttura e al volume generoso del Fiano.

Palato: ricchezza della costiera e richiami marini.

Abbinamenti: piatti a base di pesce e le carni bianche. Ideale con crudi di mare e carpacci di pesce.

CAMPANIA IGP 16,00
12,5% alc. Vol.



BIANCOLELLA

CASA D'AMBRA
Ischia Biancolella

Vitigno 85% Forastera, 15% San Luardo 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 piacevole ed estremamente beverino.

Abbinamenti: antipasti di pesce come il carpaccio di tonno e formaggi delicati.

CAMPANIA DOC 17,00
12,5% alc. Vol.



SERROCIELO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Falanghina del Sannio

Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.

Olfatto: intenso con note di piccoli fiori bianchi, di frutta ed in particolare di agrumi aprono la strada ad un assaggio tanto fresco quanto morbido.

Palato: equilibrato, elegante ed appagante, è vino che invita all'assaggio. Ottimo il finale, pulito e persistente.

Abbinamenti: sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

CAMPANIA DOC 18,00
13,0% alc. Vol.

FIAGRE

ANTONIO CAGGIANO
Campania

Vitigno 70% Fiano, 30% Greco

Aspetto: color giallo paglierino.

Olfatto: sentori fruttati di frutta a polpa bianca e floreali con accento su fiori di pesco, accacia e ginestra.

Palato: equilibrato, pieno con buona freschezza e persistenza media.

Abbinamenti: piatti a base di pesce, compresi i pesci semi grassi e grassi come lo sgombrò con cui la struttura del vino ben si abbina.

CAMPANIA IGT 18,00
13,5% alc. Vol.

COLLE IMPERATRICE

CANTINE ASTRONI
Falanghina Campi Flegrei

Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati e lievi sfumature verdolini.

Olfatto: intenso, fine e armonico, con sentori floreali accompagnati da note fruttate fresche.

Palato: secco, con una progressione acido-salina vivace e rinfrescante, buona persistenza gustativa.

Abbinamenti: frutti di mare, crostacei, pesce grigliato o al forno e i primi piatti delicati a base di pescato.

CAMPANIA DOP 18,00
12,5% alc. Vol.

SAUVIGNON

SIRCHI
Friuli Colli Orientali

Vitigno 100% Sauvignon

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdi.

Olfatto: intenso, elegante e tipico. Note di bosso e foglia di pomodoro, lievi accenti agrumati di lime e pompelmo.

Palato: ampio, fresco ed equilibrato, sapido, fresco e dall'acidità equilibrata.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Al top con carciofi in ogni preparazione.

FRIULI V.G. DOC 18,00
13,5% alc. Vol.

RIBOLLA GIALLA

SIRCHI
Friuli Colli Orientali

Vitigno 100% Ribolla Gialla

Aspetto: giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.

Olfatto: fiori gialli, albicocca e nuance agrumate.

Palato: vivace e minerale. Leggere note agrumate ed eleganti acidità regalano piacevoli sensazioni di persistente freschezza.

Abbinamenti: ottimo per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e verdure. Al top con i risotti gialli.

FRIULI V.G. DOC 18,00
12,5% alc. Vol.

BOLGHERI ALBABLU

CAMPO ALLE COMETE
Vermentino

Vitigno 100% Vermentino Toscana

Aspetto: giallo chiara toscana carta, con riflessi verde tenue.

Olfatto: note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno.

Palato: fruttato con una componente minerale, equilibrato e persistente.

Abbinamenti: ottimo su tutti i tipi di pesce e crostacei e risotti e la pasta ai frutti di mare. Perfetto anche con le carni bianche, come pollo e tacchino.

TOSCANA IGT 18,00
12,5% alc. Vol.

CUTIZZI

FEUDI DI SAN GREGORIO
Greco di Tufo

Vitigno 100% Greco

Aspetto: giallo con riflessi dorati.

Olfatto: intenso e persistente. Si riconoscono al naso 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 della spiccata mineralità tipica del territorio.

Abbinamenti: ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spizzogna all'acqua pazza e pezzogna al forno.

CAMPANIA DOCG 18,00
13,5% alc. Vol.

PIETRA CALDA

FEUDI DI SAN GREGORIO
Fiano di Avellino

Vitigno 100% Fiano

Aspetto: giallo paglierino deciso.

Olfatto: aromi speziati di fiori freschi (camomilla) e frutta appena raccolta, al cedro candito.

Palato: note dolci tipiche del vitigno, perfettamente equilibrate da una bella freschezza e una gradevole mineralità.

Abbinamenti: crostacei, molluschi, secondi di carne bianca, secondi di pesce, anche alla griglia.

CAMPANIA DOCG 18,00
13,5% alc. Vol.

RADICI

MASTROBERARDINO
Fiano di Avellino

Vitigno 100% Fiano

Aspetto: giallo paglierino.

Olfatto: moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, accacia, 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 20,00
13,5% alc. Vol.

FORASTERA

COSTA DELLE PARRACINE
Ischia Forastera

Vitigno 100% Forastera

Aspetto: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.

Olfatto: floreale, fruttato, leggermente minerale, fiori bianchi, gelsomino, agrumi mediterranei, mandarino, pompelmo, frutta di polpa bianca, pera.

Palato: schietto al palato, di notevole freschezza, arriva su una mineralità intrigante, quasi marina, finale lungo.

Abbinamenti: crudi di mare, primi piatti con crostacei e molluschi, tempura di pesce e verdure, formaggi freschi.

CAMPANIA DOC 19,00
12,5% alc. Vol.

NOVASERRA

MASTROBERARDINO
Greco di Tufo

Vitigno 100% Greco

Aspetto: giallo paglierino intenso.

Olfatto: spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, salvia, mandorla, con note di pesca e sentori minerali.

Palato: si apprezza un'ottima acidità, sensazioni di grando mandarino maturi. Grande morbidezza e sapidità.

Abbinamenti: indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.

CAMPANIA DOC 20,00
13,5% alc. Vol.

10 MESI EXTRA BRUT

SPUMANTE EXTRA BRUT

Vitigno 80% Falanghina 20% Fiano

Aspetto: giallo paglierino, riflessi lucidi, brillanti e leggermente verdolini.

Olfatto: fresco, fine e di grande eleganza, che esalta le sfumature aromatiche e la ricchezza dei due vitigni autoctoni campani.

Palato: agrumi freschi ed erbe spontanee, tipici della Falanghina Flegrea.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo con antipasti, crudità e crostacei, zuppa di pesce in bianco.

CAMPANIA IGP 15,00
12,0% alc. Vol.

ASTI MILLESIMATO FONTANAFREDDA

Vintage

Vitigno 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 DOCG 15,00
14,0% alc. Vol.

DUBL BRUT EDITION

FEUDI DI SAN GREGORIO
Spumante metodo classico

Vitigno Greco di Tufo, varietà irpina

Aspetto: paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori fruttati di pesca e mela golden, seguiti da note di fiori bianchi e da toni minerali.

Palato: fresco, sapido, armonico.

Abbinamenti: crostacei, è da provare con le crudità di pesce.

CAMPANIA 26,00
12,5% alc. Vol.

DUBL ROSATO EDITION

FEUDI DI SAN GREGORIO
Spumante metodo classico

Vitigno Aglianico, varietà irpina

Aspetto: corallino, perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori di fragoline di bosco e melagrana, note di rosa canina e ceneli minerali.

Palato: sapido e fresco, vivace e aromatico, di ottima lunghezza.

Abbinamenti: versatile negli abbinamenti, è perfetto con la pizza ai frutti di mare, formaggi freschi, primi di pesce, zuppe.

CAMPANIA 27,00
12,5% alc. Vol.

BERLUCCHI '61 XB

BERLUCCHI
Finciacorta

Vitigno Chardonnay 85%, Pinot nero 15%

Aspetto: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Olfatto: fresco, ricco, elegante e persistente, frutti a polpa bianca e sentori agrumati.

Palato: fresco e gradevole acidità con una piacevole sensazione agrumata finale.

Abbinamenti: dall'aperitivo ai pesci di lago. Riso e pasta, carni bianche e formaggi freschi e di media stagionatura.

LOMBARDIA DOCG 30,00
12,5% alc. Vol.

DUBL ESSE

FEUDI DI SAN GREGORIO
Spumante metodo classico

Vitigno 100% Greco di Tufo

Aspetto: oro verde, perlage molto fine e persistente.

Olfatto: note agrumate mature e saline, limone sfusato, pompelmo giallo e pietra focaia. Note spiccate dolci e intense verdure.

Palato: secco e tagliente, pulito e fresco, avvolgente elegante e persistente.

Abbinamenti: perfetto con frutti di mare grigliati, pesce azzurro in frittura, primi piatti a base di pesce, spaghetti con vongole e bottarga, formaggi caprini freschi.

CAMPANIA 36,00
12,5% alc. Vol.

DUBL ESSE ROSATO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Spumante metodo classico

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: oro rosa, brillante effervescenza molto fine e persistente.

Olfatto: piccoli frutti rossi, lampone e marasca, poi nespola, mandarino e biscotti al ginzago.

Palato: accogliente ma austero, sensazioni offensive di frutta e spezie, con un finale caldo e asciutto.

Abbinamenti: crostacei, pesci al forno, carni bianche come coniglio e a formaggi semistagionati. Perfetto anche da tutto pasto.

CAMPANIA 36,00
12,5% alc. Vol.

FEUDI STUDI