



# 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, delicato e speziato con cannella e frutti neri.  
**Abbinamenti:** perfetto per accompagnare piatti saporiti come grigliate, arrosti e taglieri di salame.

**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:** piatti con persistenza acuminata, come sugo da carne e lasagna.

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

## BARBERA D'ASTI



**POGGIO LE COSTE**  
**Barbera**  
*Vitigno: Barbera 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino con tenui sfumature violacee.  
**Olfatto:** pieno e intenso, con sentori di ciliegie e spezie nel finale.  
**Palato:** fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.  
**Abbinamenti:** da tutto pasto indicato specialmente per piatti ricchi di sapore, arrosti, carni grigliate, formaggi.

**PIEMONTE DOCG** 16,00  
 15,0% alc. Vol.

## MONFERRATO DOLCETTO



**POGGIO LE COSTE**  
**Dolcetto**  
*Vitigno: Dolcetto 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso e brillante con riflessi violacei.  
**Olfatto:** franco, con note fruttate (mora, ciliegia), richiami floreali e di liquirizia.  
**Palato:** asciutto, equilibrato, con una piacevole nota ammandorlata nel finale.  
**Abbinamenti:** piatti saporiti, come primi piatti al sugo, carni in salsa, stufati con verdure.

**PIEMONTE DOC** 16,00  
 15,0% alc. Vol.

## NEGROAMARO



**MASSERIA ALTEMURA**  
**Salento IGT**  
*Vitigno: Negroamaro 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso.  
**Olfatto:** entori di more e ciliegia, cui seguono piacevoli note speziate di caffè, cioccolato, liquirizia e rosmarino.  
**Palato:** sapido e rotondo, equilibrato e di grande piacevolezza. Si distingue per intensità e persistenza.  
**Abbinamenti:** carni rosse grigliate, formaggi stagionati, piccanti ed erborinati.

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

## SASSEO



**MASSERIA ALTEMURA**  
**Primitivo Salento**  
*Vitigno: Primitivo 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino cupo e profondo.  
**Olfatto:** profumi intensi e pieni che richiamano la prugna, la confettura di frutta rossa con dolci accenti di spezie.  
**Palato:** avvolgente, caldo, morbido ed esprime un notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.  
**Abbinamenti:** piatti saporiti, con carni bianche e rosse alla brace o saltate, ideale con agnello al forno e formaggi stagionati.

**PUGLIA IGT** 18,00  
 13,0% alc. Vol.

## OTTO UVE



**SALVATORE MARTUSCELLO**  
**Gragnano Pen. Sorrentina**  
*Vitigno: Piediroso, Aglianico, Sciascino, Sausa, Suppeza, Castagna, Olivella, Sarbagna*  
**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** 18,00  
 11,5% 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** 18,00  
 14,5% 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.

## GRAGNANO



**CANTINE ASTRONI**  
**Gragnano Penisola Sorrentina**  
*Vitigno: Piediroso, Sciascino, Aglianico ed altre varietà minori*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso, tendente allo scuro.  
**Olfatto:** spuma leggera ed evanescente, esprime note affumicate sottili e volatili che caratterizzano il retrogusto.  
**Palato:** leggermente abboccato, fresco e immediato.  
**Abbinamenti:** primi piatti a base di carne, portate di carne arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura, pizza.

**CAMPANIA DOP** 18,00  
 11,5% alc. Vol.

## LE FOCAIE



**ROCCA DI MONTEMASSI**  
**Maremma Toscana**  
*Vitigno: Sangiovese 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso con sfumature violacee.  
**Olfatto:** intenso e ampio, si esprime con piacevoli sentori di viola mammola, ciliegia e piccoli frutti di bosco.  
**Palato:** di buona struttura ma piacevolmente fresco e con finale morbido e persistente.  
**Abbinamenti:** salumi della tradizione toscana, primi saporiti, carni rosse grigliate e pecorini di media stagionatura.

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

## AMIRA NERO D'AVOLA



**NERO D'AVOLA**  
**Primitivo**  
*Vitigno: Nero d'Avola 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino piuttosto scuro, brillante.  
**Olfatto:** sentori intensi di ciliegia e mirtillo, di viola e cenni di mirto, seguiti da una delicata speziatura e piacevoli note balsamiche.  
**Palato:** asciutto, fine, di bella struttura e di buona persistenza. Gradevoli note floreali e balsamiche seguite da un leggero tocco di mandorla sul finale.  
**Abbinamenti:** primi saporiti, carni alla brace e formaggi di buona stagionatura.

**SICILIA 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, 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 caccagione alla brace e dalle lunghe cotture.

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

## CHIANTI CLASSICO



**CASTELLO DI ALBOLA**  
**Chianti Classico**  
*Vitigno: Sangiovese 100%*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso con eleganti sfumature granate, segno di maturità e raffinata evoluzione.  
**Olfatto:** fine e delicato, caratterizzato da distinti sentori floreali di viola che richiamano l'autenticità del terroir toscano.  
**Palato:** fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.  
**Abbinamenti:** primi piatti al sugo, carni bianche, arrosto e alla griglia, formaggi di media stagionatura.

**TOSCANA DOCG** 20,00  
 13,0% alc. Vol.

## TAURI



**ANTONIO CAGGIANO**  
**Aglianico Irpinia**  
*Vitigno: 100% Aglianico*  
**Aspetto:** rosso rubino intenso.  
**Olfatto:** fruttato, con netto 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:** ideali con formaggi a pasta dura stagionati, primi con sugo di carne, selvaggina e carni rosse.

**CAMPANIA DOC** 22,00  
 14,5% 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, spezie vegetali di pepe e tabacco con note vegetali di menta.  
**Palato:** elegante e vellutato, tannini setosi fresca acidità equilibrata. Note fruttate e speziate, finale lungo 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.

## 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, ideale con carni arrosto o in umido. Versatile che può abbinarsi anche al pesce arrosto.

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

## BELLAMANTE



**AZ. AGRICOLA DI BELLA**  
**Campania Rosato Frizzante**  
*Vitigno: 100% Aglianico*  
**Aspetto:** rosa delicato.  
**Olfatto:** note fruttate di fragoline selvatiche, lamponi e melagrana, note floreali di rosa canina.  
**Palato:** fresco armonioso piacevolmente frizzante, con sottili bollicine che donano equilibrio e sentori fruttati di grande finezza.  
**Abbinamenti:** come aperitivo o in abbinamento a piatti leggeri, salumi e cucina mediterranea.

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

## SAN GREG



**FEUDI DI SAN GREGORIO**  
**Campania Rosato**  
*Vitigno: 100% Aglianico*  
**Aspetto:** rosa intenso e cristallino.  
**Olfatto:** fiori freschi, aprendosi su fragoline di bosco e lampone.  
**Palato:** fresco e marcato, con richiami immediati alla frutta rossa appena colta e sensazioni di ciliegia.  
**Abbinamenti:** versatile, dall'aperitivo a piatti a base di crostacei e frutti di mare. La struttura delicata lo rende ideale anche con salumi e formaggi, freschi o stagionati.

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

## 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 raffinato, 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 setosi 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 fragola, pepe nero.  
**Abbinamenti:** formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini, arrosti e salumi di spiccata sapidità, arrosti di carni rosse.

**CAMPANIA DOCG** 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, 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:** robusto speziato e fruttato una concentrazione che promette di volvere con eleganza. Il suo finale è persistente, lasciando un'imbriacata con la freschezza del frutto.  
**Abbinamenti:** bistecche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

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