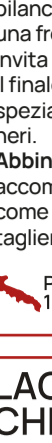




i Vini Rossi



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.

Abbinamenti: 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 cenini 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.

BARBERA D'ASTI

POGGIO LE COSTE
Barbera

Vitigno: Barbera 100%

Aspetto: rosso rubino con tenui sfumature violacee.

Olfatto: pieno e intenso, con sentori di ciliegia 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 fruttato maturo, sostenuto da una tannina dolci.

Abbinamenti: primi piatti saporiti, con carni bianche e rosse alla brace o salsate, 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, Sciascinoso, Saucella, Suppezza, Castagnara, Olivella, Starbegna

Aspetto: rosso vivace.

Olfatto: sentori di viola, fragola, rosa e lampone.

Palato: ricco, pieno, con tannini molto fini che conferiscono lunghezze e persistenza. Piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale fresco 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.

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 caccagione, 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
Irpina 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.

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.

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

PRINCIPI DI BUTERA
Nero d'Avola

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Aspetto: rosso rubino piuttosto scuro, brillante.

Olfatto: sentori intensi di ciliegia e mirtillo, di viola e cenini 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: piatti saporiti, carni alla brace e formaggi di buona stagionatura.

SICILIA DOC 18,00
13,5% alc. Vol.

REDIMORE

MASTROBERARDINO
Irpina 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 distintivi 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 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
Irpina 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, piatti 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 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.

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 suadenti 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, ragu e salse di spiccata sapidità, arrosti di carni rosse.

CAMPANIA DOCG 45,00
14,0% alc. Vol.

SERPICO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Irpina 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: perfino 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: robusto e fruttato con una concentrazione che promette di evolvere con eleganza. Il suo finale è persistente e, lasciando un'impresione di maturità equilibrata con la freschezza del frutto.

Abbinamenti: bisticche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

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