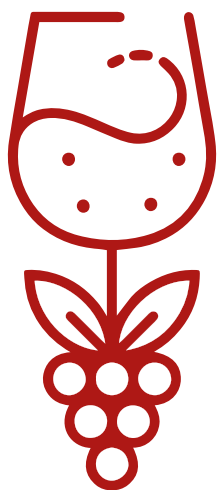




## i VINI ROSSI



## 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  
14,5% alc. Vol. **22,00**

## REDIMORE 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:** salumi e formaggi stagionati, primi piatti, portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi, carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture.



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

## 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:** formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini, ragù e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità, arrostiti di carni rosse e pietanze speziate.



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

## LACRYMA CHRISTI FEUDI DI SAN GREGORIO

Lacryma Christi del Vesuvio  
*Vitigno Piediroso e 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  
13,0% alc. Vol. **16,00**

## SABBIE NERE FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico  
*Vitigno 100% Aglianico*

**Aspetto:** rosso rubino brillante e limpido.

**Olfatto:** sentori di frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco.

**Palato:** equilibrato con un finale intenso e balsamico e sapido.

**Abbinamenti:** versatile, si abbina perfettamente a secondi di carni (in particolare l'agnello) ma anche a ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane.



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

## 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 DOC  
14,0% alc. Vol. **26,00**



## 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 arrostiti.



CAMPANIA DOC  
13,5% alc. Vol.

18,00



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



CAMPANIA DOC  
14,0% alc. Vol.

20,00



## PIANO DI MONTEVERGINE FEUDI DI SAN GREGORIO

Taurasi

*Vitigno 100% Aglianico*

**Aspetto:** rosso rubino carico.

**Olfatto:** fruttate di mora, prugna e amarena, note balsamiche, spezie.

**Palato:** morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e finale persistente.

**Abbinamenti:** perfetto con selvaggina, grandi formaggi stagionati, agnello al forno e alla brace.



CAMPANIA DOCG  
13,5% alc. Vol.

36,00



## TEODOSIO BASILISCO

Aglianico del Vulture

*Vitigno 100% Aglianico*

**Aspetto:** rosso rubino luminoso.

**Olfatto:** aromi di piccoli frutti a bacca scura, prugna ed eleganti note speziate.

**Palato:** strutturato, importante, pieno e gustoso, chiude con un finale su toni scuri, di grande persistenza.

**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  
13,5% alc. Vol.

17,00



## MOIO 57 MOIO

Rosso

*Vitigno 100% Primitivo*

**Aspetto:** rosso rubino scuro.  
**Olfatto:** profumo 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.

Il "Moio 57" è un vino ottenuto da sole uve di primitivo; la scelta di chiamarlo Moio 57 si deve alla straordinaria vendemmia del 1957, che si ottenne a Mondragone, in Campania.



CAMPANIA DOC  
14,5% alc. Vol.

16,00



## OTTO UVE SALVATORE MARTUSCIELLO

Gragnano Penisola Sorrentina

*Vitigno Aglianico, Piediroso, Sabato, Suppella, Sciacinoso 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

## PRIMITIVO FEUDI DI SAN GREGORIO

◆◆◆◆  
Puglia IGT

*Vitigno 100% Primitivo.*

**Aspetto:** color rosso rubino profondo e luminoso.  
**Olfatto:** intenso con note di confettura di prugna e lampone, mirto, timo, vaniglia e fiori macerati.  
**Palato:** morbido, persistente, con tannini integrati e misurata freschezza che gli dona allungo.  
**Abbinamenti:** carni rosse alla brace, a brasati e selvaggina in umido.



 PUGLIA IGT  
14,5% alc. Vol. **14,00**


## PIEDIROSSO FEUDI DI SAN GREGORIO

◆◆◆◆  
Piedirosso

*Vitigno 100% Piedirosso*

**Aspetto:** rubino intenso.  
**Olfatto:** frutti rossi come susina, mora e ciliegia per finire in sensazioni speziate e minerali.  
**Palato:** emerge un corpo pieno con una persistente freschezza.  
**Abbinamenti:** primi piatti ripieni, secondi di carni rosse e bianche al forno e grigliate, contorni di funghi e formaggi affumicati.



 CAMPANIA IGT  
14,0% alc. Vol. **18,00**


## STUPORE CAMPO ALLE COMETE

◆◆◆◆  
Bolgheri Rosso

*Vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.*

**Aspetto:** rosso rubino intenso e profondo.  
**Olfatto:** note fruttate di ciliegia e di prugna fresca, che in seconda battuta si intrecciano con sentori più complessi, vegetali, speziati, tostati e balsamici.  
**Palato:** assaggio segue la strada aperta dal naso, rivelandosi morbido, equilibrato e fresco. Ottima la lunghezza e sapido il finale.  
**Abbinamenti:** piacevole con salumi e formaggi, ottimo con la carne grigliata, le salsicce e l'agnello.



 TOSCANA DOC  
13,5% alc. Vol. **21,00**


## 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  
13,5% alc. Vol. **17,00**


## CHIANTI CLASSICO CARPINETO GALLO NERO

◆◆◆◆  
Chianti Classico

*Vitigno Sangiovese, Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa.*

**Aspetto:** rosso rubino tendente al granato.  
**Olfatto:** note di ciliegie acide mature, marasche e altri frutti a nocciolo nero. Sentore di viola insieme al legno pregiato e a un accenno di vaniglia.  
**Palato:** vellutato, sapido, rotondo, di buon corpo e buona struttura.  
**Abbinamenti:** pasta con salsa di pomodoro piccante, carne arrostita o anche barbabietole brasate al forno con cosce di pollo alla griglia, selvaggina o agnello.



 TOSCANA DOC  
13,5% alc. Vol. **15,00**


## 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. **250,00**



via Dalmazia, 34 - Avellino  
Tel. 0825 31652 - Cell. 328 4110876  
*info@garganta.it - www.garganta.it*