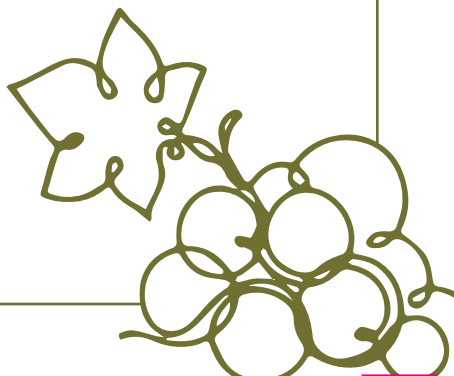




i VINI BIANCHI





LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno 100% Coda di Volpe del Vesuvio

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



CAMPANIA DOC
12,5% alc. Vol.

14,00



NOVASERRA MASTROBERARDINO

Greco di Tufo
Vitigno 100% Greco

Aspetto: giallo paglierino intenso.
Olfatto: spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, mandorla, con note di salvia e sentori minerali.
Palato: si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande morbidezza e sapidità.
Abbinamenti: indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.



CAMPANIA DOCG
13,5% alc. Vol.

17,00



RADICI MASTROBERARDINO

Fiano di Avellino
Vitigno 100% Fiano

Aspetto: giallo paglierino.
Olfatto: moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, 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
13,5% alc. Vol.

18,00



MORA BIANCA MASTROBERARDINO

Irpinia Falanghina
Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo brillante con riflessi verdognoli.
Olfatto: fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.
Palato: conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.
Abbinamenti: finger food, insalate di mare. Semplici portate di pesce e crostacei. Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei.



CAMPANIA DOC
13,0% alc. Vol.

16,00



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 la spiccata mineralità tipica del territorio.
Abbinamenti: ottimo con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.



CAMPANIA DOCG
13,5% alc. Vol.

17,00



PIETRA CALDA FEUDI DI SAN GREGORIO

Fiano di Avellino
Vitigno 100% Fiano

Aspetto: giallo paglierino deciso.
Olfatto: il profumo spazia dai fiori freschi di camomilla, alla frutta appena colta, al cedro candito.
Palato: le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità.
Abbinamenti: crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.



CAMPANIA DOCG
13,0% alc. Vol.

17,00



SERRO CIELO FEUDI DI SAN GREGORIO

Falanghina del Sannio
Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.
Olfatto: nette sono le sensazioni di piccoli fiori bianchi e di frutta.
Palato: equilibrato, piacevolmente fresco e morbido.
Abbinamenti: cucina marinara quali sauté di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.



CAMPANIA DOC
13,0% alc. Vol.

16,00



FALANGHINA DEL SANNO CANTINA DEL TABURNO

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



CAMPANIA DOP
13,0% alc. Vol.

14,00



VERMENTINO ALBA BLU CAMPO ALLE COMETE

Vermentino Toscana
Vitigno 100% Vermentino

Aspetto: giallo chiaro quasi bianco carta, con riflessi sul verde tenue.
Olfatto: fresco profumato. Note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno.
Palato: fruttato con una componente minerale che lo rende sapido, equilibrato e persistente.
Abbinamenti: esalta antipasti a base di pesce e crostacei, risotti e pasta ai frutti di mare. Ottimo su tutti i tipi di pesce: crudité, al forno e alla griglia. Perfetto con carni bianche.



TOSCANA IGT
13,0% alc. Vol.

15,00



FIAGRE ANTONIO CAGGIANO

Campania
Vitigno 70%, Fiano 30% Greco

Aspetto: giallo oro.
Olfatto: profumo di fiori bianchi e frutta matura con un fondo di minerali.
Palato: morbido con una buona persistenza aromatica di spezie e tabacco.
Abbinamenti: piatti a base di pesce in generale e primi piatti, da provare con il riso al curry.



CAMPANIA IGT
13,5% alc. Vol.

15,00



SOPHIA BASILISCO

Fiano Biologico
Vitigno 100% Fiano

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Olfatto: fiori freschi appena recisi con richiami di rosa e frutta fresca.
Palato: giovane, fresco e suadente con note aromatiche avvolgenti. Si manifesta delicatamente speziato e fresco.
Abbinamenti: come aperitivo, ideale per accompagnare antipasti ed insalate, anche di mare.



BASILICATA BIO
12,5% alc. Vol.

17,00



RIBOLLA GIALLA SIRCH

Friuli Colli Orientali
Vitigno 100% Ribolla Gialla

Aspetto: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini.
Olfatto: fiori gialli, in seconda battuta seguiti da ricordi fruttati di albicocca e da nuance agrumate.
Palato: fragrante e scorrevole, di buon corpo e di buona persistenza.
Abbinamenti: come aperitivo, antipasti di terra, piatti vegetariani, primi di terra.



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

18,00



BIANCOLELLA CASA D'AMBRA

Ischia

*Vitigno 85% Forastera
15% San Lunardo 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 sapidità che lo rende fresco, piacevole ed estremamente beverino.

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



CAMPANIA DOC
12,0% alc. Vol.

16,00



CODA DI VOLPE VADIAPERTI

Coda di volpe

Vitigno 100% Coda di volpe

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: sfumature agrumate di limone e mandarino si uniscono a ricordi fruttati di mela, pera e pesca.

Palato: concentrato e carnoso in bocca, morbido ed equilibrato, pulito in chiusura.

Abbinamenti: primi piatti con sughi di pesce delicati.



CAMPANIA DOC
13,0% alc. Vol.

14,00



MÜLLER THURGAU SANTA MARGHERITA

Vigneti delle Dolomiti

Vitigno 100% Müller Thurgau

Aspetto: giallo paglierino tenue.

Olfatto: vino brioso dal profumo netto, con note verdi di mela verde e menta.

Palato: si distende con freschezza e sapidità per chiudere con note aromatiche di erbe di campo e mela renetta.

Abbinamenti: aperitivi, primi piatti, pesce, carni bianche.



TRENTINO IGT
11,5% alc. Vol.

14,00



FALANGHINA BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

Vino spumante metodo 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
12,5% alc. Vol.

14,00



VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Rosato

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosa intenso cristallino.

Olfatto: bouquet di fiori freschi, fragoline di bosco e lampone.

Palato: fresco richiamando la frutta rossa appena colta, con sensazioni di ciliegia.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di crostacei e frutti di mare e per degustazioni di salumi e formaggi freschi e stagionati. Consigliato sulla pizza.



CAMPANIA DOC
13,0% alc. Vol.

15,00



FIVE ROSES LEONE DE CASTRIS

Salento

*Vitigno 90% Negroamaro
10% Malvasia Nera di Lecce*

Aspetto: rosa cerasuolo.

Olfatto: sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco.

Palato: fresco, morbido e piacevolmente persistente.

Abbinamenti: risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.



PUGLIA IGT
12,5% alc. Vol.


15,00



DUBL ROSATO FEUDI DI SAN GREGORIO

Spumante metodo classico
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosa salmone tenue.
Olfatto: ricordi fruttati di fragoline di bosco e di melagrana, poi seguiti da sfumature che richiamano i petali di rosa, la rosa canina, il pepe e il confetto.
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 VSO
12,5% alc. Vol. **26,00**



DUBL BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

Spumante metodo classico
Vitigno 100% Falanghina

Aspetto: giallo paglierino con perlage persistente.
Olfatto: note floreali di camomilla, poi seguite da pesca, mela golden e albicocche, mentre leggere sfumature mielate e minerali.
Palato: fresco e sapido, dinamico e di ottima lunghezza.
Abbinamenti: ottimo con i crostacei, è da provare con la tartare di gamberoni rossi e mango.

 CAMPANIA VSQ
12,0% alc. Vol. **26,00**



ASTI MILLESIMATO FONTANAFREDDA

Millesimato
Vitigno 100% 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 BRUT
13,0% alc. Vol. **15,00**



RESOLJE MASSERIA PARISI

Moscato di Baselice
Vitigno 100% Moscato di Baselice

Aspetto: giallo paglierino tenue.
Olfatto: bouquet elegante, intenso e caratteristico del vitigno con netti sentori di frutta a polpa bianca e fiori d'arancio.
Palato: dolce, pieno e vellutato supportato da una buona freschezza.
Abbinamenti: ideale a fine pasto con frutta secca e dolci a base di nocchie.

 CAMPANIA DOLCE
6,5% alc. Vol. **18,00**



BERLUCCHI '61 BERLUCCHI

Franciacorta
*Vitigno 90% Chardonnay
10% Pinot Nero*

Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdolini.
Olfatto: fresco, ricco, elegante e persistente, note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.
Palato: fresco e gradevole acidità con una piacevole sensazione agrumata nel finale.
Abbinamenti: dall'aperitivo a piatti tipici ai pesci di lago. Riso e pasta, carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

 LOMBARDIA BRUT
12,5% alc. Vol. **22,00**



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