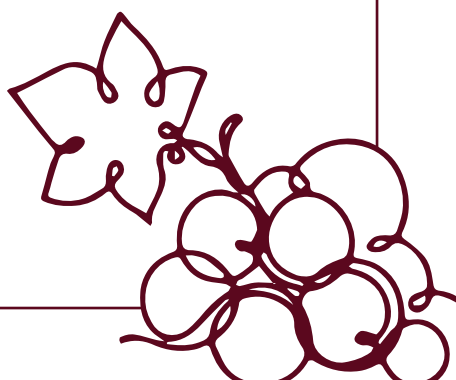




i **VINI ROSSI**






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: piatti forti e saporosi come carni rosse, selvaggina e taglieri di formaggi stagionati.


 CAMPANIA DOC 22,00
14,5% alc. Vol.



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: carni rosse, cacciagione e formaggi medi e stagionati.


 CAMPANIA DOC 18,00
14,0% alc. Vol.



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: accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOCG 40,00
14,0% alc. Vol.



LACRYMA CHRISTI FEUDI DI SAN GREGORIO

Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno Piediroso e Aglianico

Aspetto: rosso rubino.
Olfatto: evidenti note di frutta rossa appena colta.
Palato: si avvertono freschezza e morbidezza, con piacevole fondo di frutti di bosco freschi ed un dolce tannino.
Abbinamenti: primi piatti con persistenza accentuata, come sugo da carne e lasagna.


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



RUBRATO FEUDI DI SAN GREGORIO

Irpinia Aglianico
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso e limpido.
Olfatto: sentori di frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco.
Palato: frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.
Abbinamenti: vino particolarmente versatile.
Si abbina perfettamente a primi di terra, secondi di carni rosse e bianche e alle ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane ed il sartù di riso.


 CAMPANIA DOC 15,00
13,0% alc. Vol.



TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO

Taurasi
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino brillante con riflessi granati.
Olfatto: profumi fragranti di visciola e marasca, cannella, noce moscata, vaniglia e anice.
Palato: pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.
Abbinamenti: grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati all'Aglianico.

 CAMPANIA DOCG 25,00
14,0% 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 soffici che gli conferiscono una lunga persistenza aromatica.
Abbinamenti: perfetto con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrostiti.

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




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: morbido con una grande concentrazione ed una buona maturazione dei tannini.
Abbinamenti: piatti a base di carni e formaggi stagionati, primi piatti con funghi e salsiccia.

 CAMPANIA DOC
14,0% alc. Vol. **15,00**




VIGNA MACCHIA DEI GOTI

ANTONIO CAGGIANO

Taurasi
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: intensi sentori fruttati e speziati con note di ciliegia, amarena, chiodi di garofano, anice, pepe nero e sfumature balsamiche.
Palato: caldo e austero, dotato di pregevole tannicità e grande persistenza.
Abbinamenti: carne arrostito/grigliata, selvaggina, formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOCG
14,0% alc. Vol. **40,00**



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: antipasti di carne, crudità di carne, primi di carne, primi di terra, secondi di carne bianca, secondi di carne rossa, selvaggina.

 CAMPANIA DOC
13,5% alc. Vol. **17,00**



MOIO 57

MOIO

Rosso
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 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.

 CAMPANIA
14,5% alc. Vol. **16,00**



LANGHE

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

Nebbiolo
100% Nebbiolo

Aspetto: color rosso rubino intenso con riflessi granati.
Olfatto: evidenti le note di frutta rossa matura, pepe e anice.
Palato: equilibrato e pieno, con un finale molto lungo e persistente.
Abbinamenti: ottimo se accompagnato con antipasti di carne e verdure, ma anche con primi a base di carne, meglio se leggermente piccanti.

 PIEMONTE DOC
13,0% alc. Vol. **25,00**



PRIMITIVO OGNISSOLE

Gioia del Colle DOC
Vitigno 100% Primitivo

Aspetto: rosso rubino scuro.
Olfatto: aromi di ciliegia matura, frutta a bacca rossa, sentori di macchia mediterranea e delicate spezie orientali.
Palato: fruttato e armonioso, con tannini fini e una trama succosa e diretta. Il finale è lungo, morbido e rinfrescante.
Abbinamenti: carne rossa in umido, risotto ai funghi, carne arrosto e grigliata, formaggi stagionati.



PUGLIA DOC
14,0% alc. Vol.

14,00



CHIANTI CLASSICO CARPINETO GALLO NERO

Chianti Classico
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 DOCG
13,5% alc. Vol.

15,00



SANGUE DI GIUDA CONTE VISTARINO

Costiolo Oltrepò Pavese
Vitigno Croatina, Uva Rara, Barbera.

Aspetto: rosso rubino intenso.
Olfatto: ricco, delicatamente aromatico, dall'approccio immediato, con tipico sentore floreale.
Palato: amabile, elegante, morbido con perfetto equilibrio tra acidità e naturale dolcezza.
Abbinamenti: come aperitivo rinfrescante, è ideale come vino da dessert o come compagno delle portate a base di frutta, fragole e pesche in primis.



LOMBARDIA DOC
7,0% alc. Vol.

14,00



OTTO UVE SALVATORE MARTUSCIELLO

Gragnano Penisola Sorrentina
Vitigno Aglianico, Piediroso, Sabato, Suppella, Sciascinoso 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



BOLGHERI ROSSO DOC CAMPO ALLE COMETE

Bolgheri
Vitigno merlot, cabernet sauvignon, syrah, petit verdot.

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: perfetto con la carne e con il pollame nobile in particolare, è ottimo per accompagnare l'anatra al miele farcita.



TOSCANA DOC
13,5% alc. Vol.

21,00



SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO

Bolgheri Sassaia
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, arrosti 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