

*Carta dei*

VINI

## **Aia dei Colombi - Falanghina DOC** • 75cl 13,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Campania Benevento

Colore: Giallo paglierino

Gradazione alcolica: 14%

Vitigno: Falanghina

Note di degustazione: fruttato, asciutto e fresco. leggermente acidulo ma sempre delicato.

### • **Descrizione:**

Forma d'allevamento Guyot nel Comune di Guardia Sanframondi e Castelvenere. Resa in uva 75 hl/Ha. Periodo di raccolta terza decade di settembre. Affinamento 5 mesi in acciaio inox

## **Cantine Urciuolo - Fiano di Avellino DOCG** • 75cl 12,00

Denominazione: DOCG

Provenienza: Campania Avellino

Colore: Giallo brillante

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Fiano

Note di degustazione: Olfatto: intenso con note di nocciola tostata

Sapore : morbido ed elegante con note di frutta secca

### • **Descrizione:**

E' una vecchia vite di epoca romana, era chiamata "latina" per distinguerla dalle viti di origine greca. Questo vitigno cresce bene sia nei terreni vulcanici che in quelli argillosi. L'etimologia del suo nome deriva da "Ape" (che in italiano significa "ape") perché le api erano molto golose di questa dolce uva.

## **Cantine Urciuolo - Aglianico Irpinia DOC** • 75cl 12,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Campania Avellino

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Aglianico

Note di degustazione: Denso e morbido con un aroma di frutti di bosco.

### • **Descrizione:**

Questo vitigno ha origini elleniche. I greci lo introdussero in Campania quando fondarono le loro colonie lungo la costa tirrenica.

## **Cantine Giorgi - Sangue Di Giuda Oltrepò Pavese DOC** • 75cl 15,00

Zona Di Produzione: Oltrepò Pavese

Uve Base: Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespolina, Pinot Nero

Resa Per Ettaro: 80 Q.Li/ha.

Residuo Zuccherino: 85g/l.

Gradazione Alcolica: 7% Vol.

### • **Descrizione:**

La raccolta delle uve è manuale, con cernita degli eventuali grappoli che non sono ritenuti idonei. Le uve sono trasportate alla cantina aziendale e sottoposte a diraspapigiatura, il mosto ottenuto viene lasciato in fermentazione a contatto con le bucce per un breve periodo al fine di lasciare intatte le caratteristiche dell'uva. Il vino così ottenuto viene collocato in autoclavi di acciaio inox termocondizionate dove si opera una leggera presa di spuma lasciando comunque al vino un buon residuo zuccherino. L'affinamento: esclusivamente in acciaio inox.

## **Bosco de' Medici - Lavarubra Lacryma Christi rosso DOC** • 75cl 18,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Campania

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Piediroso, Aglianico

Note di degustazione: Tipico della frutta rossa matura. Molto intenso, ampio, complesso e consistente. Gusto: Rotondo e Persistente.

### • **Descrizione:**

*Ruber, per i latini, era il colore rosso della passione. Alle pendici del vulcano, dove la lava "rubra" infuocata discese verso il mare, un prezioso nettare rosso rubino si estrae dalle vigne Piediroso e Aglianico. In quel colore rivive la passione dell'uomo e la potenza della natura. La leggenda narra che Dio, riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo strappato da Lucifero durante la caduta verso gl'inferi, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacrima Christi. Un vino nobile dalle antiche origini in cui mito e tradizione si fondono per regalare suggestioni ed emozioni uniche, espressione di una terra ricca e generosa*

## **Spiaggiole - Morellino di Scansano** • 75cl 16,00

Denominazione: DOCG

Provenienza: Toscana

Colore: Rosso

Gradazione alcolica: 14%

Vitigno: Sangiovese

Note di degustazione: *Vino dal profumo netto di frutta matura di ciliegia e di macedonia fresca. In bocca è elegante e con tannini vibranti bilanciati da un finale che esprime maturazioni complete e solarità. Fresca la persistenza gustativa*

## **Due palme - S.Gaetano Primitivo di Manduria** • 75cl 15,00

Denominazione: DOP

Provenienza: Puglia

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 14%

Vitigno: Primitivo

Note di degustazione: *note fruttate con sentori speziati ed eterei. Al palato è morbido, tannico, di buona struttura e decisa persistenza gusto-olfattiva*

### • **Descrizione:**

*la zona di produzione è la Dop Manduria. la vinificazione avviene con macerazione per circa 14 giorni in vinificatori orizzontali rotativi termoregolati, mentre l'affinamento avviene con 6 mesi in barriques di rovere americana e poi in bottiglia*

## **Poggio Graffetta - Nero d'Avola** • 75cl 16,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Sicilia

Gradazione alcolica: 13%

Note di degustazione: *In bocca si distende pieno e vellutato. Con finale morbido e succoso.*

### • **Descrizione:**

*Colore fitto e intenso con note di frutta rossa matura al naso accompagnate da sfumature di cuoio.*

## **Cantine Moio - Moio 57** • 75cl 25,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Campania

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 14,5

Vitigno: Primitivo

Note di degustazione: *un profumo fruttato con un fondo di spezie e di liquirizia. Al gusto è caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.*

### • **Descrizione:**

*Il Moio 57 deve il suo nome alla straordinaria vendemmia del 1957, che si ottenne a Mondragone. La vinificazione è di tipo tradizionale con macerazione lunga. Successivamente il vino viene sottoposto ad un periodo di affinamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia.*

## **Zemmer - Gewurztraminer DOC** • 75cl 22,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Alto Adige

Colore: Giallo paglierino

Gradazione alcolica: 13,5

Vitigno: Gewurztraminer

Note di degustazione: *Certamente il più tipico dei bianchi altoatesini, corposo ed inconfondibilmente aromatico. Rotondo, aromatico, ricco, fresco e vivace, di bassa e morbida acidità.*

### • **Descrizione:**

*I grappoli vengono riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati.*

*Le uve vengono fatte macerare a freddo per 6-8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una spremitura delicata i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.*

## **Cordano - Aida Montepulciano DOP** • 75cl 16,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Abruzzo

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 13

Vitigno: Montepulciano

Note di degustazione: Di buon corpo con tannino delicato e suadente, media persistenza. Grande bevibilità e piacevolezza.

### • **Descrizione:**

Permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da affinamento in acciaio e botte di legno da 25hl.

## **Due Palme - Canonico Negramaro IGP** • 75cl 16,00

Denominazione: IGP

Provenienza: Puglia

Gradazione alcolica: 12,5%

Note di degustazione: Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora

Profumo: fine, fruttato e fragrante

Sapore: al palato risulta particolarmente

equilibrato con ottima freschezza

### • **Descrizione:**

Vitigno: 100% Negroamaro

Provenienza: zona di produzione Salento Igp

Vinificazione: in silos orizzontali rotativi termoregolati

Affinamento: in barriques per 4 mesi e poi in bottiglia

## **Vini De Stefano - Greco di Tufo DOCG** • 75cl 18,00

Uva: 100% Greco

Gradazione Alcolica: 13,00%

Vendemmia: Seconda metà di ottobre

Caratteristiche Organolettiche: Vino bianco dal profumo intenso e gradevole.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Il sapore è armonico, fresco, delicato e seducente.

### • **Descrizione:**

Il Greco di Tufo rientra tra le migliori DOCG d'Italia e ha origini antichissime: le testimonianze scritte risalgono al I secolo a.C., periodo in cui venne innestato, proveniente dalla regione greca della Tessaglia, ne fanno uno dei più antichi vitigni e vini d'Italia. Sono presenti riferimenti persino in un affresco ritrovato a Pompei, nel quale troviamo scritto il seguente verso: "Se i veramente gelida, Bice, se ieri sera nemmeno il vino Greco è riuscito a scaldarti".

## **Zemmer - Muller Thurgau DOC** • 75cl 20,00

Denominazione: DOC

Provenienza: Alto Adige

Colore: Giallo brillante

Gradazione alcolica: 12,5

Vitigno: Muller-Thurgau

Note di degustazione: Gradevole bianco, minerale con fruttato dal carattere deciso.

### • **Descrizione:**

I grappoli riversati nel torchio pneumatico già schiacciati e diraspati vengono fatte macerare a freddo per 6-8 ore prima della spremitura al fine di favorire un'accentuazione del profumo fruttato del vino. Dopo una delicata spremitura, i depositi vengono lasciati decantare naturalmente. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio con lieviti puri a temperatura controllata di 19 °C.

## **Fattoria di Scannano - Chianti DOCG** • 75cl 14,00

Denominazione: DOCG

Provenienza: Toscana

Colore: Rosso rubino

Gradazione alcolica: 13%

Vitigno: Sangiovese, Ciliegiolo

Note di degustazione: Dalle colline senesi, nella zona termale di Rapolano, un vino con carattere e tradizione che esalta frutto e fragranza. si presenta al naso intenso e ricco di profumi fruttati e vinosi. Piacevole e bilanciata è la nota legnosa. In bocca è morbido con tannini vivaci e dolci. Il nostro vino viene sottoposto a leggera filtrazione per preservarne la freschezza e fragranza.

### • **Descrizione:**

**AFFINAMENTO:** Maturazione in botti di rovere per un periodo minimodi 4 mesi. Imbottigliamento e quindi affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi

**ALLEVAMENTO/POTATURA:** Cordone speronato e Guyot

**VENDEMMIA:** Prima metà di Ottobre

**MACERAZIONE:** A temperatura controllata (28°C) per circa 8/10 giorni

## **Vini De Stefano - Irpinia Campi Taurasini DOC** • 75cl 20,00

Uva : 100% irpinia aglianico

Gradazione alcolica: 13,5%

Vendemmia: fine di ottobre

Caratteristiche organolettiche: vino rosso di pregio ottenuto dalla vinificazione di uve aglianico 100%.

Colore: rosso intenso con riflessi porpora, sapore armonico, morbido e inebriate.

### • **Descrizione:**

È un vino ottenuto da uve 100% aglianico, appartenenti alla sottozona Campi Taurasini che include diversi comuni della provincia di Avellino. La denominazione Irpinia DOC sottozona Campi Taurasini, rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Campania e dell'Italia. Questi vitigni dalle grandi potenzialità ci regalano un vino strutturato ed elegante.



**ON THE RUN**  
OLD AMERICAN PUB



*@ontherunsolofra*

Made with ♥

**JUNGLE**  
JUICE