Tintos

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

UVA: Cannonau 90%, Uvas Rojas Autóctonas 10%
AROMA: Intenso y persistente con notas de frutos del bosque.
EN BOCA: De cuerpo amplio bastante tánico y armónico.
MARIDAJE: Ideal con guiso de carne y queso curado picante.

NERO D'AVOLA

UVA: Nero d'Avola 100%
AROMA: Notas de rosa y de mora.
EN BOCA: Intenso sabor de cereza con notas de vainilla.
MARIDAJE: Queso curado, caza y asado

PRIMITIVO DI PUGLIA IGT

UVA: Primitivo 100%
AROMA: Ciruela, frutos rojos y regaliz con notas de vainilla.
EN BOCA: Equilibrado y elegante.
MARIDAJE: Caza, carne roja y platos sabrosos.

CHIANTI SUPERIORE DOCG

UVA: Sangiovese 80%, Merlot 20%
AROMA: Intenso típico.
EN BOCA: Equilibrado fresco.
MARIDAJE: Caza, primeros platos a base de carne.
NOTAS: Crianza de 12 meses en barrica..

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

UVA: Sangiovese 100%
AROMA: Notas de rosa y de frutos del bosque.
EN BOCA: Buena estructura redondo y seco.
MARIDAJE: Embutidos, quesos curados y carne.
NOTAS: Crianza de 6 meses en barrica.

BONARDA DOC FRIZZANTE AMABILE

UVA: Bonarda 100%
AROMA: Elegantes notas de frutos rojos y especias ligeras.
EN BOCA: Equilibrado, con taninos envolventes y buena acidez.
MARIDAJE: Pizza, pastas con salsas rojas, legumbres y quesos medio curados.

CIRÒ ROSSO DOC

UVA: Gaglioppo 100%
AROMA: Notas intensas de frutos rojos, violeta y especias.
EN BOCA: Buena estructura y taninos perfectamente equilibrados.
MARIDAJE: Carne roja, asados y quesos curados.

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC RIPASSO

UVA: Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 10%, Negrara 10%
AROMA: Intensas notas de frutos del bosque y cereza.
EN BOCA: Vino de medio cuerpo, afrutado, muy goloso.
MARIDAJE: Platos a base de carne y quesos curados.
NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

ALTO ADIGE DOC LAGREIN

UVA: Lagrein 100%
AROMA: Afrutado con notas de ciruela y mora, perfume de chocolate y café.
EN BOCA: Buen cuerpo con tanino poderoso y final persistente.
MARIDAJE: Caza, carne roja y quesos curados.
NOTAS: 4 meses de crianza en barrica de 75hl.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO FRIULI

UVA: Refosco 100%
AROMA: Intenso y agradable con un toque de mora y frutos del bosque.
EN BOCA: Sápido, ligeramente tánico con notas herbáceas.
MARIDAJE: Caza, embutidos y platos sabrosos.
NOTAS: 8 meses de crianza en barrica.

CIRÒ ROSÉ DOC

UVA: Gaglioppo 100%
AROMA: Notas intensas de guinda y rosa.
EN BOCA: Fresco, elegante y armonioso.
MARIDAJE: Platos ligeros y sopas de pescado.
NOTAS: Maceración de 24 horas a temperatura controlada.

SUSUMANIELLO

UVA: Susumaniello 100%
AROMA: Pequeños frutos rojos.
EN BOCA: Tiene una agradable nota picante.
MARIDAJE: Con platos típicos de pescado de Puglia, carnes blancas y quesos

Rosados

GL. BT.

€ 7,50 € 33,00

€ 4,60 € 19,50

€ 5,50 € 25,00

€ 6,10 € 26,50

€ 6,70 € 29,50

€ 4,50 € 19,00

€ 6,30 € 26,00

€ 7,90 € 35,00

€ 6,50 € 29,00

€ 7,50 € 33,00

€ 5,70 € 25,00

€ 7,50 € 33,00

Blancos

GL. BT.

€ 6,00 € 26,00

€ 8,50 € 35,00

€ 5,50 € 25,00

€ 4,50 € 19,00

€ 7,00 € 31,00

€ 7,50 € 33,00

€ 7,90 € 35,00

€ 5,20 € 23,50

€ 7,50 € 33,00

€ 7,20 € 32,00

€ 7,50 € 33,00

€ 35,00 € 165,00

CHARDONNAY DI PUGLIA IGP

UVA: Chardonnay 100%
AROMA: Bouquet elegante y floral.
EN BOCA: Fresco y con notas cítricas.
MARIDAJE: Ideal en aperitivo y con pescado.

FALANGHINA BENEVENTANO IGT

UVA: Falanghina 100%
AROMA: Intenso, afrutado y mineral.
EN BOCA: Fresco y seco.
MARIDAJE: Perfecto en aperitivo y con pescado.

CIRÒ BIANCO DOC

UVA: Greco Bianco 100%
AROMA: Intenso y persistente con notas de fruta exótica.
EN BOCA: Fresco, mediterráneo con notas finales agradablemente minerales.
MARIDAJE: Ideal con pescado a la parrilla y carne blanca.

PINOT GRIGIO DOC FRIULI ISONZO

UVA: Pinot Grigio 100%
AROMA: Notas de flores de acacia.
EN BOCA: Agradable amargura, seco y amable.
MARIDAJE: Primeros platos y quesos frescos.

RIBOLLA GIALLA IGT

UVA: Ribolla Gialla 100%
AROMA: Afrutado con notas de flores blancas.
EN BOCA: Seco, fresco con buena acidez.
MARIDAJE: Verduras y pescado crudo. Excelente como aperitivo.

SAUVIGNON BLANC DOC FRIULI ISONZO

UVA: Sauvignon 100%
AROMA: Notas de albaricoque, fruta exótica, pimienta amarilla y hoja del tomate.
EN BOCA: Intenso con buena persistencia.
MARIDAJE: Primeros platos especiados, sopas sabrosas, quesos azules y medio curados.

ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER

UVA: Gewürztraminer 100%
AROMA: Notas intensas de rosa, lichi, miel, canela y fruta exótica.
EN BOCA: Amplio al paladar, con fruta exótica y buena persistencia.
MARIDAJE: Ideal como aperitivo, con pescado crudo, gambas, platos típicos de la cocina asiática y arroces

PROSECCO TREVISO DOC EXTRA DRY

UVA: Glera 100%
AROMA: De flores blancas y manzana Golden.
EN BOCA: Fresco, elegante y mórbido.
MARIDAJE: Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

UVA: Glera 100%
AROMA: Bouquet complejo con notas de rosa, jazmín, flores de acacia y manzana.
EN BOCA: Buena frescura, sapidez y persistencia.
MARIDAJE: Perfecto como aperitivo y platos ligeros a base de pescado.

MOSCATO D'ASTI DOCG

UVA: Moscato bianco di Canelli 100%
AROMA: Notas intensas de frutas escarchadas, flores de acacia. Única la percepción de violeta.
EN BOCA: Aterciopelado y con cuerpo.
MARIDAJE: Acompaña postres y fruta fresca. Perfecto con el "panettone".

ROERO ARNEIS DOCG

UVA: Arneis 100%
AROMA: Floral, mineral con notas de avellanas, limón y manzana.
EN BOCA: Delicado, mineral y armónico.
MARIDAJE: Perfecto con platos ligeros, entrantes y pescado.

FRANCIACORTA DOCG CABOCHON BRUT

UVA: Chardonnay 70% y Pinot Nero 30%
AROMA: Persistente con un bouquet complejo de costra de pan, bollería, melocotón.
EN BOCA: Gran estructura e intensidad. Potente y de gran elegancia.
MARIDAJE: Arroces, carnes blancas, perfecto con pescado elaborado.
NOTAS: Crianza 48 meses - Método clásico - Fermentación del mosto.