

# CARTA VINI 2020





# INDICE GENERALE:

🖈 Pi	iemonte	1
	Marchesi Antinori Prunotto Vini Ceretto Chablis Castello del Poggio Fontanafredda	
Tr	rentino Alto Adige	9
	S. Michael Eppan Sanct Valentin Kellerei Kaltern Tiefenbrunner Cantina Mori	
V.	eneto	20
	Tedeschi Masi	
L. Lo	ombardia	24
	Cà Dei Frati Tenuta II Bosco	
Fr	riuli Venezia Giulia	27
	Bastianich Jerman Tenuta Cà Bolani Attems Marco Felluga <i>Russiz Superiore</i>	
To	oscana	36
	Marchesi Antinori Col D'Orcia Marchesi De Frescobaldi Tenuta Castelgiocondo Tenuta Ammiraglia Castel Pomino Tenuta Castiglioni Castello Nipozzano Luce Ornellaia Tenuta San Guido Ruffino	
U	mbria	53
	Marchesi Antinori Lungarotti - Fontanafredda Terre de la Custodia	



## **INDICE GENERALE:**

W.	Lazio	57
	Cantinamena Casale del Giglio Giangirolami Marco Carpineti Le Rose	
4	Abruzzo / Marche	65
	Umani Ronchi Barone di Valforte	
*	Campania	68
	Fattoria La Rivolta Villa Matilde Telaro Mastroberardino Casa D'Ambra Antonio Mazzella Feudi di San Gregorio Selezione Cutizzi Luigi Maffini Cantine Astroni Nugnes Quintodecimo Vinosìa Cantine Moio	
	Puglia	92
	Marchesi Antinori "Tormaresca" Masseria Altemura Produttori di Manduria	
	Sardegna	95
	Piero Mancini La Giara	96 97
4	Sicilia	98
	Branciforti Duca di Salaparuta <i>I Passiti</i> Baglio di Grisi	
	Vini Banchetto	104
	Borgo San Leo Piera Martellozzo	105 107

# La Carta dei Vini



Piemonte











codice: 03171 Marchesi Antinori - Prunotto -

**Barolo DOCG** 

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In botti di rovere

Gradazione alcolica:

14 % vol.

Temperatura di servizio:

16° - 17° C.



codice: 02882 Marchesi Antinori - Prunotto -

Moscato d'Asti DOCG

Classificazione: Bianco

Uve: Moscato di Canelli 100 %

Affinamento: Gradazione alcolica: 5,5 % vol.

In acciaio inox

Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Abb. gastronomico Dolci, frutta secca e fresca, pasticceria secca.



codice: 02899 Marchesi Antinori - Prunotto -

Dolcetto Alba DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Affinamento: Dolcetto 100 % In serbatoi inox

Gradazione alcolica:

12,5 % vol.

Temperatura di servizio:

16° C.

Abb. gastronomico

Antipasti di terra, risotti, brodi di carne, formaggi e pollo.









codice: 03605 Marchesi Antinori - Prunotto -

Nebbiolo Occhetti DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100 %

Affinamento: 12 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Temperatura di servizio: 17° C.

Abb. gastronomico Si abbina bene con antipasti caldi e primi piatti di carne.



codice: 02902 Marchesi Antinori - Prunotto -

**Barbaresco DOCG** 

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In botti di rovere per 12 mesi

Gradazione alcolica: 13,5 % vol. Temperatura di servizio: 17°C.

Abb. gastronomico Selvaggina, stufati e fagiano arrosto.



codice: 03387 Marchesi Antinori - Prunotto -

Fiulot Barbera d'Asti DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: Barbera 100%

Affinamento: In botti di rovere

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 13° - 15° C.

Abb. gastronomico Primi piatti strutturati come lasagne, cannelloni, brasati, bolliti e carni rosse.









codice: 04259 Vini Ceretto biologico

Blangè Langhe Arneis DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Arneis 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 18° C.

Abb. gastronomico

Antipasti di mare, verdure, risotti e piatti a base di crostacei



codice: 04451 Vini Ceretto biologico

Langhe DOC -Monsordo-

Classificazione: Bianco

Uve: Riesling Renano 100%

Affinamento: In vasca di acciaio inox

Gradazione alcolica: 5% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico 

Ottimo con i crostacei e il pesce in generale. Si esprime al meglio anche con i formaggi

a pasta molle e a media stagionatura.



codice: 05055 Vini Ceretto

Moscato d'Asti DOCG "Vignaioli di S. Stefano"

Classificazione: Bianco

Uve: Moscato 100%

Affinamento: In vasca di acciaio inox

Gradazione alcolica: 5,5% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Dolci al cucchiaio, frutta secca e cioccolato.



codice: 05053 Vini Ceretto biologico

**Barbaresco DOCG** 

Classificazione: Bianco

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In vasche di acciaio inox

Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Con arrosti, selvaggina, pollame, brasati e formaggi stagionati o piccanti









codice: 05043 Vini Ceretto biologico

Dolcetto D'Alba DOC "Rossana"

Classificazione: Rosso

Uve: Dolcetto 100%

Affinamento: In vasca di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 15° - 16° C.

Abb. gastronomico Affettati e salumi, grigliate di carni e formaggi

codi

codice: 05052 Vini Ceretto biologico

Barbera D'Alba DOC "Piana"

Classificazione: Rosso

Uve: Barbera 100%

Affinamento: In vasca di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Primi e secondi piatti di terra, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura.



codice: 05054 Vini Ceretto

**Barolo DOCG** 

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: 12 mesi in tonneaux usati di rovere + 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Arrosti, brasati, selvaggina con formaggi stagionati, tagliate di carne



codice: 05045 Vini Ceretto biologico

Nebbiolo D'Alba DOC "Bernardina"

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In vasca di acciaio e 1 passaggio in legno vecchio

Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 15° 18° C.

Abb. gastronomico Carne rossa, stinco di maiale al forno, agnello, risotti e filetto al pepe verde









codice: 04452 Chablis

Gilbert Picq IGT

Classificazione:

Bianco

Chardonnay 100% Uve:

Affinamento: Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Temperatura di servizio:

In acciaio

 $8^{\circ}$  –  $10^{\circ}$  C.

Abb. gastronomico

Cucina marinara e carni bianche.



codice: 04453 Chablis

Vieilles Vignes Sélection Massale IGT

Classificazione:

Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento:

Per metà in fusti di rovere e per metà in vasche di acciaio

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12,5 % vol. 10° – 12° C.

Abb. gastronomico Si abbina magnificamente con foie gras, frutti di mare, ostriche e pesci magri. Ottimo anche con un filetto di vitello al pepe rosa.





codice: 04178 | Castello del Poggio

Dolcetto di Monferrato DOC

Classificazione: Rosso rubino

Uve:

Dolcetto in purezza 100% In botti di legno grandi

Affinamento: Gradazione alcolica:

13% vol.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

15° - 16° C.

Antipasti di carni, primi piatti al sugo, carni in salsa.









codice: 02131 | Fontanafredda

Moscato d'Asti DOCG "Le Fronde"

Classificazione: Bianco

Uve: Moscato bianco 100%

Affinamento: In acciaio 2 mesi

Gradazione alcolica: 5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Frutta secca e di stagione, dolci secchi a fini pasto.



codice: 05462 | Fontanafredda

Gavi di Gavi DOCG

Classificazione: Bianco

Uve:

Cortese 100%

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Antipasti a base di pesce o carni bianche, formaggi freschi, pesto alla genovese.



codice: 05986 Fontanafredda

VINO LIBERO

Pradalupo Roero Arneis DOCG

Classificazione: Bianco

Uve:

Arneis 100%

Affinamento:

In acciaio per 4/5 mesi

Gradazione alcolica:

12,5% vol.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

8° - 10° C.

Servito fresco è un grande aperitivo. A tavola è ideale con gli antipasti a base di

pesce, primi piatti leggeri, risotti e paste.









codice: 05408 Fontanafredda VINO LIBERO

Dolcetto d'Alba DOC "Treiso"

Classificazione: Rosso

Uve: Dolcetto 100%

Affinamento: In acciaio per 5 mesi + 2 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 15° - 16° C.



codice: 05409 Fontanafredda VINO LIBERO

Barbera d'Alba DOC "Raimonda"

Classificazione: Rosso

Uve: Barbera 100%

Affinamento: In barriques di rovere francese e slovenia per 12 mesi + 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti di terra, salumi e formaggi stagionati e saporiti



codice: 05461 Fontanafredda VINO LIBERO

Langhe Nebbiolo DOC "Ebbio"

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In acciaio inox + 8 mesi in botte

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Primi piatti saporiti, secondi di carne, formaggi.



codice: 05407 Fontanafredda VINO LIBERO

Barolo DOCG "Serralunga d'Alba"

Classificazione: Rosso

Uve: Nebbiolo 100%

Affinamento: In acciaio inox, affinamento in barriques di rovere per 24 mesi + 12 in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 17° - 18° C.

eratura di servizio: 17 - 18 C

Abb. gastronomico Formaggi stagionati, brasati, selvaggina, carne rossa. Accompagna piacevolmente

anche i fine pasto.

La Carta dei Vini



Trentino Alto Adige









codice: 04180 St. Michael Eppan Südtirol

Muller Thurgau DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Müller-Thurgau 100%

Affinamento: In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,00 % vol. Temperatura di servizio: 8° – 10° C.

Abb. gastronomico come aperitivo, ottimo con piatti di pesce leggeri.



codice: 04179 St. Michael Eppan Südtirol

**Chardonnay DOC** 

Classificazione: Bianco.

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,50 % vol. Temperatura di servizio: 8° – 10° C.

Abb. gastronomico Accompagna antipasti come il carpaccio di funghi porcini e la cucina leggera



codice: 04183 St. Michael Eppan Südtirol

**Pinot Bianco DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Bianco 100%

Affinamento: In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,50% Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico Squisito con antipasti mediterranei, pesce, carne bianca, pasta e pizza.



codice: 04851 St. Michael Eppan Südtirol

Pinot Grigio DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivo, an

Aperitivo, antipasti sfiziosi e carpaccio.







codice: 04181 St. Michael Eppan Südtirol

Gewürztraminer DOC

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Bianco

Uve: Gewürztraminer 100%

Affinamento: In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Si beve bene come aperitivo ed è piacevole assieme a pietanze piccanti.



codice: 05713 St. Michael Eppan Südtirol

**Montiggl Riesling** 

Classificazione: Bianco

Uve: 100% Riesling

Affinamento: Affinamento sui lieviti fini per 5 mesi.

Gradazione alcolica: 13,00% vol. Temperatura di servizio: 8° a 10° C.

Abb. gastronomico Si sposa tanto coi piatti di pesce leggeri quanto con quelli della cucina asiatica e le

ricette a base di verdure. Ottimo con formaggi di capra.



codice: 04371 St. Michael Eppan Südtirol

Lagrein scuro DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Lagrein 100%

Affinamento: In botti di legno per otto mesi / 10 mesi, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5° % vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C

stagionati.



codice: 04372 St. Michael Eppan Südtirol

**Pinot Nero DOC** 

Classificazione: Rosso

Uve: Pinot nero 100%

Affinamento: In botti di legno grandi, raccolta manuale

Gradazione alcolica:  $13,5^{\circ}$  % vol. Temperatura di servizio:  $14^{\circ} - 16^{\circ}$  C.

Abb. gastronomico Ideale accompagnatore di arrosti, stufati e formaggi stagionati.









codice: 05636 St. Michael Eppan Südtirol

Pinot Grigio Sanct Valentin

Classificazione: Biaco

> Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: Sui lieviti in barrique-tonneaux

Gradazione alcolica: 14,0% vol. Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Un vero talento multiforme capace di accompagnare agevolmente i piatti di pesce

così come quelli di carni rosse; è perfetto con il risotto al pesto di erbette.



codice: 05637 St. Michael Eppan Südtirol

**Pinot Bianco Sanct Valentin** 

Classificazione: Bianco

> Pinot Bianco 100% Uve:

Affinamento: In contenitori di acciaio

Gradazione alcolica: 14,0% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.



codice: 05638 St. Michael Eppan Südtirol

**Gewürztraminer Sanct Valentin** 

Classificazione: Bianco

> Uve: Gewürztraminer 100%

Affinamento: In tini d'acciaio

Gradazione alcolica: 15,0% vol.

8° - 10° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come al risotto ai frutti di mare o a specialità altoatesine.









codice: 05639 St. Michael Eppan Südtirol

Sauvignon Sanct Valentin

Classificazione: Bianco

> Uve: Sauvignon 100%

Affinamento: In legno Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C. e oltre

Abb. gastronomico Si sposa meravigliosamente col pesce alla griglia, oppure con un saporito risotto alle

verdure.



codice: 05640 St. Michael Eppan Südtirol

**Chardonnay Sanct Valentin** 

Classificazione: Bianco

> Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: Sui lieviti in barrique-tonneaux

Gradazione alcolica: 14,0% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Ottimo su ricette forti come il fritto misto di pesce, i ravioli ai funghi porcini, il risotto al

"Graukäse". Ma è perfetto anche per il pollo al forno o la cotoletta alla milanese.



codice: 05251 St. Michael Eppan Südtirol

Pinot Bianco Schulthauser

Classificazione: Bianco

> Uve: Pinot Bianco

Affinamento: In tini di acciaio poi in botti di legno

Gradazione alcolica: 14,0% vol. 8° - 10° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Tipico vino da aperitivo e per l'estate, è consigliato tanto sui frutti di mare e il pesce in

generale, quanto su piatti delicati di selvaggina di piuma.







codice: 04184 Kellerei Kaltern Südtirol

Muller Thurgau DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Muller Thurgau 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12,5°% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico

Ottimo come vino da aperitivo, perfetto con piatti di pesce anche grigliati.



codice: 04187 Kellerei Kaltern Südtirol

**Chardonnay DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: In acciaio.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico Si gusta sia come aperitivo, sia in accompagnamento ad antipasti e piatti di pesce.



codice: 04186 Kellerei Kaltern Südtirol

**Gewürztraminer DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve: Gewürztraminer 100%

Affinamento: in acciaio.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C



codice: 04185 Kellerei Kaltern Südtirol

**Pinot Bianco DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot bianco 100%

Affinamento: in acciaio.
Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico Apprezzato anche come aperitivo, si accompagna ad antipasti e piatti a base di pesce.







codice: 04188 Kellerei Kaltern Südtirol

Sauvignon DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Sauvignon 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 13 % vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico Si sposa bene con verdure alla griglia, con il pesce e con il formaggio.



codice: 05321 Kellerei Kaltern Südtirol

Pinot Grigio DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: in acciaio
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abb. gastronomico Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e frutti di mare.

Si consiglia anche come vino da aperitivo.



codice: 04466 Kellerei Kaltern Südtirol

Lagrein DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Lagrein 100%

Affinamento: 6 mesi in acciaio 15% botti grandi in barrique

Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Abb. gastronomico Si accompagna al meglio a cacciagione, carni rosse e formaggi stagionati.



codice: 04801 Kellerei Kaltern Südtirol

Pinot Nero DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Pinot nero 100%

Affinamento: botti di legno e di cemento per 7 mesi

Gradazione alcolica: 13 % vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C

Abb. gastronomico Piatti robusti a base di carne e formaggi stagionati e saporiti







codice: 06078 Tiefenbrunner - Merus

**Chardonnay DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Temperatura di servizio: 10° – 12° C.

Abb. gastronomico Pesce, frutti di mare, carne bianca, risotti, gnocchi di formaggio



codice: 06079 Tiefenbrunner - Merus

**Gewürztraminer DOC** 

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Bianco.

Uve: GewürztraminerIn 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Temperatura di servizio: 10° – 12° C.

Abb. gastronomico Aperitivo!. Cucina asiatica, crostacei, paté di fegato d'oca.



codice: 06081 Tiefenbrunner - Merus

Müller Thurgau DOC

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Bianco

Uve: Müller Thurgau 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13 % vol.

Temperatura di servizio: 10° – 12° C.

Abb. gastronomico Aperitivo! Primi piatti leggeri, pesce arrostito d'acqua dolce, formaggio fresco







codice: 06082 Tiefenbrunner - Merus

Pinot Bianco DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Bianco 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13 % vol.
Temperatura di servizio: 10° – 12° C.



codice: 06083 Tiefenbrunner - Merus

Pinot Grigio DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,00 % vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Primi piatti, pesce, specialità altoatesini.



codice: 06080 Tiefenbrunner - Merus

Sauvignon Blanc

Classificazione: Bianco.

Uve: Sauvignon Blanc 100%

Affinamento: per quattro mesi sui lieviti fini in vasca di cemento fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,0 % vol.
Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Aperitivo! Asparagi, verdura alla griglia, pesce, formaggio di capra.



Trentino Alto Adige





codice: 05642 Cantina Mori - Colli Zugna

**Chardonnay DOP** 

Classificazione: Bianco

> Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12,50% vol. Temperatura di servizio:

12° C.

Abb. gastronomico Antipasti magri, minestre leggere e piatti di pesce, ideale come aperitivo



codice: 05643 Cantina Mori - Colli Zugna

Muller Thurgau DOP

Classificazione:

Bianco

Riesling e Silvaner Verde Uve:

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12,50% vol.

Temperatura di servizio: 12° C.

Abb. gastronomico Antipasti, pesce cotto alla brace ed è ottimo come aperitivo



codice: 05644 Cantina Mori - Colli Zugna

Pinot Grigio DOP

Classificazione: Bianco

Uve:

Pinot Grigio 100%

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 12,50% vol.

12° C.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

Minestre asciutte, piatti a base di uova e lessi di pollame e pesce.







codice: 05647 Cantina Mori - Colli Zugna

Moscato Giallo DOP

Classificazione: Bianco

Uve:

varietà di uva tipicamente trentina.

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 11,00% vol. Temperatura di servizio: 12° C.

> Abb. gastronomico Dessert e pasticceria secca



codice: 05645 Cantina Mori - Colli Zugna

Gewurztraminer - Pendici del Baldo - DOP

Classificazione: Bianco

Uve: Traminer 100%

Affinamento: In piccoli recipienti di acciaio

Gradazione alcolica: 12,50% vol. Temperatura di servizio: 12° C.

Abb. gastronomico Crostacei di ogni tipo, carni bianche e formaggi a pasta cotta.



codice: 05646 Cantina Mori - Colli Zugna

Merlot "Formigher" DOP

Classificazione: Rosso

> Merlot 100% Uve:

Affinamento:

In barrique e grandi botti di rovere Gradazione alcolica: 13,00% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Carni, arrosti e formaggi stagionati

La Carta dei Vini



Veneto













Tedeschi codice: 04154

Amarone della Valpolicella DOCG

Classificazione: Rosso Rubino Intenso

Uve: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Rossignola, Oseleta, Negrara,

Affinamento: I in botti di rovere di slavonia per 36 mesi + 6 mesi in bottiglia Gradazione alcolica: 16 % vol.

16 - 18° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Carni rosse e formaggi stagionati

codice: 03153 Tedeschi

Valpolicella Classico DOC "Lucchine"

Classificazione: Rosso rubino intenso, limpido e trasparente

Uve: 25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% Rossignola, Negrara,

Affinamento: In bottiglia per 2 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 14° C. Abbinamenti: pasta, carni bianche, pasti leggeri in genere. Abb. gastronomico

codice: **04151** Tedeschi Capitel Monte Olmi

Amarone della Valpolicella DOC Classico Riserva

Classificazione: Rosso Rubino Intenso

Uve: 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, Rossignola, Oseleta, Negrara

Affinamento: In botti di slavonia per 48 mesi + 12 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 17% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C. Abb. gastronomico Selvaggine, carni rosse e formaggi stagionati, vino da meditazione









codice: 04152 Tedeschi

Valpolicella Ripasso Superiore DOC "Capitel San Rocco"

Classificazione: Rosso rubino

Uve: 30% Corvinone, 30% Corvina, 30% Rondinella, 10% Rossignola e altro

Affinamento: su vinacce di amarone e di recioto in botte di slavonia per 24 mesi + mesi 6 in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Primi di carne, arrosti alla brace.



codice: 03156 Tedeschi

Soave Classico DOC "Capitel Tenda"

Classificazione: Bianco

Uve: Garganega 100%

Affinamento: 4 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica: 12 vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivi, Antipasti di pesce, Pesce in genere.







codice: 05198 Masi

Costasera Classico DOCG

Classificazione: Rosso rubino

Uve: 70% Corvina, 15% Rondinella, 10% Oseleta, 5% Molinara

Affinamento: 24 mesi botti di rovere di Slavonia grandi con passaggio in piccole botti + 4 mesi in bottiglia Gradazione alcolica: 15% vol.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico Si abbina a piatti importanti e saporiti, carni rosse grigliate o arrosto, cacciagione,

formaggi saporiti e leggermente piccanti. Grande vino da fine pasto.



codice: 05199 Masi

Campofiorin - rosso del veronese IGT

Classificazione: Rosso rubino intenso

Uve: 70% Corvina, 25% Rondinella, 5% Molinara

Affinamento: 18 mesi in botti di Slavonia grandi e Allier di slavonia + 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Si abbina a paste con sughi ricchi di carne o funghi; carni rosse importanti, grigliate o

arrosto, e cacciagione. Ideale con i formaggi stagionati.



codice: 06018 Masi

Bonacosta - Valpolicella Classico DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Corvina

Corvina, Rondinella, Molinara

Affinamento: In botti di rovere

Gradazione alcolica: 12% vol.

18° C.

Temperatura di servizio:
Abb. gastronomico

Tipico vino da tutto pasto: ottimo con minestre, paste e risotti. Esalta sia pietanze semplici che importanti a base di carne rossa e formaggi di media stagionatura.

Veneto

# La Carta dei Vini



Lombardia













## codice: 05832 Cà dei Frati

## Lugana DOC

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl. Classificazione:

Bianco

Uve:

100% Turbiana

Affinamento: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico

In acciaio sui lieviti fini 6 mesi, seguito da 2 mesi in bottiglia

13,0% vol.

10° C.

antipasti freddi o tiepidi ma delicati ed accompagna piatti di pesce sia bollito che al vapore o alla griglia.



## codice: 05833 Cà dei Frati

### Pratto

Classificazione:

Bianco

Uve:

Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc

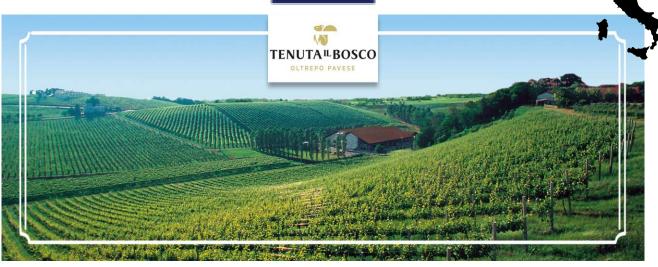
Affinamento: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 12 mesi in barrique per turbiana e chardonnay, acciaio per sauvignon, poi 6 mesi in bottiglia

13,5% vol.  $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.

Abb. gastronomico antipasti strutturati come crostini al foie gras e anche con primi piatti delicati ma ricchi di profumi, carni leggere e bianche e pesci con erbe aromatiche. Perfetto con formaggi affinati









codice: 06252 Tenuta II Bosco

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

Classificazione: Uve: Affinamento: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

Rosso rubino Croatina 100% In acciaio inox 12% vol. 14° - 16° C.

> Ideale con salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.



codice: 06605

**Conte Vistarino** 

Costiolo - Sangue di Giuda



Classificazione: Uve:

Rosso

Croatina, Barbera, Vespolina

Affinamento: Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

In acciaio 7,0% vol.

8° - 10° C. Abb. gastronomico

Vino da dessert, frutta come fragole e pesche e come dissetante aperitivo.

# La Carta dei Vini



Friuli Venezia Giulia









codice: 04191 | Bastianich

Ribolla Gialla DOC "Colli Orientali"

Classificazione: Bianco

Uve: Ribolla Gialla 100%

Affinamento: in acciaio 6 mesi

Gradazione alcolica: 12,5° % vol Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Perfetta con le fritture di pesce, i frutti di mare o il sushi.



codice: 04189 Bastianich

Sauvignon DOC "Colli Orientali"

Classificazione: Bianco

Uve: Sauvignon Blanc 100%

Affinamento: in acciaio 6 mesi Gradazione alcolica: 12,5° % vol Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Si abbina bene ad antipasti, pesce, frittate con le erbe, risotti con gli asparagi.



codice: 04192 Bastianich

Pinot Grigio DOC "Colli Orientali"

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: in acciaio 6 mesi Gradazione alcolica: 12,5° % vol

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Un ottimo modo non solo per iniziare un pasto, ma anche quando abbinato a zuppe e

insalate.



codice: 04190 Bastianich

Friulano DOC "Colli Orientali"

Classificazione: Bianco

Uve: Tocai/Friulano 100%

Affinamento: in acciaio 7 mesi

Gradazione alcolica: 13° C.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Un classico abbinamento i frutti di mare e il pesce.







codice: 04242 Jermann

Chardonnay IGT "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve:

Chardonnay 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 13° % vol Temperatura di servizio:  $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.

> Abb. gastronomico con pesci salsati, crostacei, creme di verdure



codice: 04244 Jermann

Pinot Grigio IGT "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Pino Grigio 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 13° % vol. Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Abb. gastronomico zuppe di pesce, grigliate di mare



codice: 04412 | Jermann

Pinot Bianco IGT "Delle Venezie"

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Bianco 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 13° % vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico primi piatti di pesce, soutè di cozze, zuppe di frutti di mare



codice: 04413 | Jermann

Traminer IGT "Delle Venezie"

Classificazione: Bianco

Uve:

Traminer 100%

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 13° % vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico pesce alla griglia, formaggi, risotto agli asparagi







codice: 04243 Jermann

Sauvignon IGT "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Sauvignon 100%

Affinamento: vasche in acciaio inox

Gradazione alcolica: 13° % vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Si abbina con crostacei in genere, risotti di mare, pesci bianchi salsati. Eccezionale con

l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.



codice: 04414 | Jermann

Ribolla Gialla Vinnae IGT "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Ribolla, Tocai/Friulano, Riesling renano

Affinamento: 6 mesi in botti di rovere

Gradazione alcolica: 12,5° % vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico come aperitivo, con antipasti di mare, primi piatti a base di pesce



codice: 04245 | Jermann

Were Dreams IGT "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 97%

Affinamento: 11 mesi in botti piccole francesi

Gradazione alcolica: 13,5° % vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico piatti a base di pesce, carni bianche



codice: 04774 Tenuta Cà Bolani

Muller Thurgau Frizzante DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Muller Turgau in purezza

Affinamento: in acciaio inox

Gradazione alcolica: 10,5% vol. Temperatura di servizio: 9° - 10° C.

Abb. gastronomico ideale come aperitivo. Si abbina ottimamente con un ampia gamma di antipasti, primi

a base di pesce, insalate di mare e fragranti fritture miste.







codice: 04478 Attems

Ribolla Gialla "Collio" Goriziano IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Ribolla Gialla 100%

Affinamento: 6 mesi in inox ed un mese in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5° % vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivi, verdura, verdura alla griglia, primi piatti



codice: 04481 Attems

Pinot Grigio "Collio" Goriziano IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio 100%

Affinamento: vasche inox e barrique per 2 mesi

Gradazione alcolica: 12,5° % vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico carni bianche arrosto, anche agnello, cotture alla griglia, carni ripiene.



codice: 04477 Attems

Sauvignon Blanc "Collio" Goriziano IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Sauvignon 100%

sadvighen 10070

Affinamento: 4 mesi in acciaio + 2 mesi in barriques

Gradazione alcolica: 12,5 % vol Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico piatti di pesce sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, primi piatti con salse a

base di formaggio







codice: 04479 Attems

Chardonnay "Collio" Goriziano IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: vasche inox e barriques nuove ed usate per 2 mesi

Gradazione alcolica: 12,5 % vol Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico pasta fresca con farcia di carni bianche e formaggi, spezzatino di carni in bianco



codice: 04480 Attems

Pinot Grigio Ramato DOC

Classificazione: Rosato

Uve: Pinot grigio

Affinamento: In acciaio inox e barrique

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto

insieme a pasta condita con verdure o crostacei



codice: 04483 Attems

Merlot "Collio" Goriziano DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Merlot 100%

Affinamento: acciaio inox e 14 mesi in barriques

Gradazione alcolica: 13° % vol.

Temperatura di servizio: 15° - 18° C.

Abb. gastronomico Coniglio e pollo cotti in tegame con verdure, agnello alla griglia, minestre dense con

pancetta o salsiccia.



codice: 06014 Attems

Cleve Cabernette DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère.

Affinamento: barriques e pièce di rovere francese di 3° passaggio, vasche tradizionali in cemento

Gradazione alcolica: 13° % vol. Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Ottimo con pennette alla puttanesca, alla matriciana. Orecchiette con le cime di rapa.

Formaggi stagionati.







## codice: 05188 Marco Felluga

## Sauvignon DOC "Collio"

Classificazione: Bianco Uve: Affinamento: in vasca di acciaio, raccolta manuale

Sauvignon 100%

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

13% vol.

Abb. gastronomico Antipasti di mare, fritture e asparagi.



## codice: 05189 Marco Felluga

## Ribolla Gialla DOC "Collio"

Classificazione: Bianco

Ribolla Gialla 100% Uve:

Affinamento: Gradazione alcolica: 13% vol.

in vasca di acciaio, raccolta manuale

8° - 10° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Piatti di verdure e primi piatti di pesce e carni bianche



## codice: 05190 Marco Felluga

## Friulano DOC "Collio"

Classificazione: Uve:

Bianco

Tocai Friulano 100%

Affinamento: Gradazione alcolica:

in vasca di acciaio, raccolta manuale

13,5% vol. Temperatura di servizio:

8° -10° C.

Abb. gastronomico

Arrosti, insalate di mare e primi piatti semplici.







codice: 05191 Marco Felluga

Pinot Grigio DOC "Collio Mongris"

Classificazione: Bianco

> Pinot Grigio 100% Uve:

Affinamento: in vasca di acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13% vol. 8° - 10° C. Temperatura di servizio:

> Abb. gastronomico Antipasti di pesce, zuppe di verdure e pesce.



codice: 05192 Marco Felluga

Chardonnay DOC "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: in vasche di acciaio, raccolta manuale Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C. Abb. gastronomico

Carni bianche, antipasti, pasta fresca con farcia e formaggi.



codice: 05193 Marco Felluga

Cabernet Sauvignon DOC "Collio"

Classificazione: Rosso

> Cabernet Sauvignon 100% Uve:

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia. raccolta manuale

14% vol. Gradazione alcolica: 12° - 16° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Salumi anche stagionati e carni alla griglia



codice: 05194 Marco Felluga

Merlot DOC "Collio Varneri"

Classificazione: Rosso

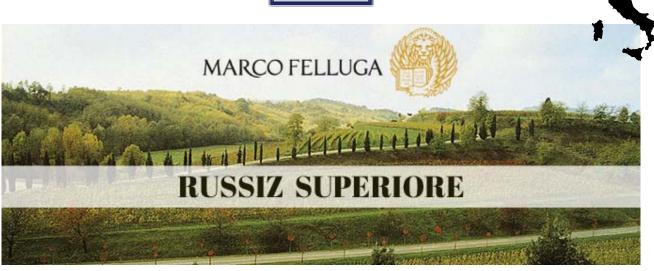
> Uve: Merlot 100%

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia, raccolta manuale

14% vol. Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 12° - 16° C.

Abb. gastronomico Carni arrosto e alla griglia, salumi e piatti molto speziati







Marco Felluga - Russiz Superiore codice: **05538** 

Pinot Bianco DOC "Collio"

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Bianco100%

Affinamento: I in acciaio 6 mesi + 1 mese in bottiglia, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivi e carni bianche



codice: 05196 Marco Felluga - Russiz Superiore -

Pinot Grigio DOC "Collio"

Classificazione: Bianco

Pinot Grigio 100% Uve:

Affinamento: in vasca carati di rovere raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° -10° C.



codice: 05197 Marco Felluga - Russiz Superiore -

Sauvignon DOC "Collio"

Classificazione:

Bianco

Uve:

Sauvignon 100%

Affinamento:

Il 15% in carati di rovere il restante in vasche di acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica:

13,5% vol. 8° - 10° C.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

Pasta alla genovese, piatti piccanti a base di pesce

La Carta dei Vini



Toscana













codice: 02908 Marchesi di Antinori (Pian delle Vigne)

Brunello di Montalcino DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: in botti di rovere 24 mesi.

Gradazione alcolica: 14° % vol. Temperatura di servizio: 18 - 20° C.

Abb. gastronomico Vino da meditazione, grandi carni alla griglia o arrosti, anche di agnello



codice: 03390 Marchesi di Antinori

Tignanello IGT

Classificazione: Rosso Rubino

Uve:

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc

Affinamento:

in barriques di rovere 12/14 mesi + 5 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica:

13,5% vol.

Temperatura di servizio:

16 - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di carne, arrosto o brasati e formaggi gustosi



codice: 02908 Marchesi di Antinori

Peppoli - Chianti DOCG

Classificazione:

Rosso

Uve:

90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

Affinamento:

in botti di barrique per 9 mesi + 5 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

13,5% vol. 16 - 18° C.

Abb. gastronomico

Piatti a base di carni strutturati ed importanti









codice: 02909 Marchesi di Antinori

Villa Antinori IGT

Classificazione: Rosso

Uve:

55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 5% Syrah.

Affinamento: in botti di rovere 12 mesi e 8 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,50 % Vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Abb. gastronomico Piatti a base di carni rosse e primi di carne.



codice: 03152 Marchesi di Antinori

**Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore** 

Classificazione: Rosso rubino molto intenso

Uve: 57% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Affinamento: 12 mesi in barriques e 6 mesi piccole botti + 10 mesi bottiglia, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 14,5° % vol. Temperatura di servizio: 16 - 18° C.

Abb. gastronomico carne rossa, primi piatti rustici e formaggi di stagionatura alta.



codice: 04143 Marchesi di Antinori - Santa Cristina -

Bolgheri DOC "Bruciato"

Classificazione: Rosso

Uve: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah

Affinamento: 8 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Arrosto di carne, cotechino, stinco di maiale, formaggi di media stagionatura



codice: 03670 Marchesi di Antinori - Santa Cristina -

Vinsanto DOC

Classificazione: Bianco

Uve:

Prevalentemente Trebbiano con una piccola percentuale di Malvasia Affinamento: In botti

Gradazione alcolica: 15,5% % Vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18°C.

Abb. gastronomico Biscotti secchi, cantucci e crostate di frutta







codice: 05236 Col D'Orcia biologico

Chianti DOCG "Gineprone"

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl. - 1,5 Lt.

Classificazione: Rosso

Uve: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
Affinamento: in vasche di acciaio e botti di rovere di slavonia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Secondi piatti di terra, zuppe e minestre



codice: 05250 Col D'Orcia biologico

Rosso di Toscana IGT "Spezieri"

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese, Ciliegiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Affinamento: in acciaio 20% in barriques

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di carne, filetto al pepe verde



codice: 05237 Col D'Orcia biologico

Rosso di Montalcino

Classificazione: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei

Uve: Sangiovese denominato a Montalcino "Brunello"

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di Slavonia, segue l'affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni e primi piatti di terra

Toscana











codice: 04813 Marchesi de Frescobaldi

Brunello di Montalcino Castelgiocondo DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere francese e slavonia + 4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 15 % vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Brasato, filetto di manzo e formaggi stagionati



codice: 05084 Marchesi de Frescobaldi

Rosso di Montalcino DOC "Campo ai Sassi"

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere di slavonia + 4 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti di pasta all'uovo, cinghiale, carni rosse, bistecche













codice: 05577 Marchesi de Frescobaldi "Tenuta Ammiraglia"

Massovivo IGT

Classificazione: Bianco

> Uve: Vermentino 100%

Affinamento: I in acciaio Gradazione alcolica: 13% vol.

Abb. gastronomico

Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di

verdure.



codice: 05530 Marchesi de Frescobaldi "Tenuta Ammiraglia"

Alìe IGT

Classificazione: Rosato

> Uve: Syrah, con un tocco di Vermentino

Affinamento: in acciaio per 4 mesi più 1 mese in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5°% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Si sposa bene in generale al pesce affumicato, prosciutto crudo, carni bianche, pollame e

pesci cucinati. Eccellente sui piatti speziati o della cucina orientale.



codice: 05578 Marchesi de Frescobaldi "Tenuta Ammiraglia"

Terre More "Maremma Toscana" DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Prevalenza di Cabernet Sauvignon con ridotte quantità di Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Affinamento: barriques di secondo e terzo passaggio

Gradazione alcolica: 13,50% vol. 16° - 18° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Carni alla griglia, primi di pasta con salsa al ragù e al pomodoro. Pizza ai 4 formaggi.











codice: **05579** Marchesi de Frescobaldi - Castello Pomino

Pomino Bianco DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari

Affinamento: acciao inox, con una piccola parte in barriques Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivo, antipasti vegetariani, pesci da trancio come salmone.



codice: 05580 Marchesi de Frescobaldi - Castello Pomino

Pomino Pinot Nero DOC

Classificazione:

Rosso

Uve:

Pinot nero

Affinamento: Gradazione alcolica:

12 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

12,5% vol. Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

Abb. gastronomico Primi piatti a base di ragù come le lasagne, preparati in umido e stufati











codice: 05085 Marchesi de Frescobaldi - Tenuta Castiglioni

Tenuta Frescobaldi di Castiglioni IGT

Classificazione: Rosso

Uve:

Cabernet Sauvignon e Merlot con piccole parti di Cabernet Franc e Sangiovese Affinamento: 12 mesi in barriques e 2 in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

16° - 18° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico

Piatti di selvaggina, carni di manzo stufate o saltate, arrosti di maiale. Beme amche su

formaggi saporiti.



codice: 04476 Marchesi de Frescobaldi - Tenuta Castiglioni

Castiglioni Chianti DOCG

Classificazione: Rosso

90% Sangiovese, 10% Merlot Uve:

Affinamento: in acciaio 12,5° % vol. Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti saporiti come pappardelle al ragù di carne, ma anche pollo, arrosto, straccetti di manzo con verdure e qualche formaggio semi stagionato.

La Carta dei Vini







#### codice: 05581 Marchesi de Frescobaldi - Castello Nipozzano

#### Mormoreto IGT

Classificazione: Rosso

Uve: prevalenza di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Sangiovese, un tocco di Petit Verdot

Affinamento: 24 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Ottimo con preparazioni di carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido.

Perfetto con formaggi stagionati.



### codice: 05975 Marchesi de Frescobaldi - Castello Nipozzano

### Montesodi IGT

Classificazione: Rosso

> Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: 18 mesi in botte e 6 in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,50% vol. 16° - 18° C.

Temperatura di servizio:

Ottimo con carni rosse a cottura breve, si sposa magnificamente con la bistecca alla Abb. gastronomico

fiorentina.



### codice: 05943 Marchesi de Frescobaldi - Castello Nipozzano

### Vecchie Viti DOCG

Classificazione: Rosso

> Uve: Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Canaiolo)

Affinamento: 24 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,50% vol.

16° - 18° C. Temperatura di servizio:

> Abb. gastronomico Si sposa a meraviglia con la selvaggina dalla più delicata: quaglie, pernici, beccaccia a

quella più elaborata quali daino, cervo.

Toscana









codice: 05076 Marchesi de Frescobaldi - Castello Nipozzano

Nipozzano Riserva DOCG

Classificazione:

Uve:

Sangiovese e uve complementari (Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)

Affinamento: 24 mesi in barriques + 3 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio:

18° - 20° C.

Abb. gastronomico

Carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.



codice: 05076 Marchesi de Frescobaldi - Castello Nipozzano

Nipozzano Riserva Oro DOCG

Classificazione: Rosso

Uve:

Sangiovese e uve complementari

Affinamento:

25 mesi in botti di legno e in tini di acciaio

Gradazione alcolica:

13% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico

Carne rossa alla griglia, agnello al forno, pecorino poco stagionato.







codice: 06483 Marchesi de Frescobaldi

Luce Brunello di Montalcino

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: In botti e barrique

Gradazione alcolica: 15% vol. 16° - 18° C. Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

Affettati e salumi, Formaggi stagionati, Tagliatelle ai Funghi, Pasta al sugo di carne, Selvaggina, Tagliata di Manzo, Bistecca Fiorentina, Stinco di maiale al forno

codice: 06443 Marchesi de Frescobaldi

Luce della vite IGT

Classificazione: Rosso

> Uve: 55% Merlot, 45% Sangiovese

Affinamento: Barriques di legno di rovere: 85% nuove,15% 2° passaggio

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 18° C.

> Abb. gastronomico Un vino da tutto pasto grazie alla sua ampia polivalenza. Si abbina in maniera eccellente alle carni arrosto o alla griglia, formaggi di media stagionatura.

codice: 05077 Marchesi de Frescobaldi

La vite Lucente IGT

Classificazione:

Rosso

Uve: Affinamento:

75% Merlot, 25% Sangiovese

Gradazione alcolica:

12 mesi in barriques francesi nuove e barriques americane

Temperatura di servizio:

14% vol. 16° - 18° C.

Abb. gastronomico

Carni alla brace, arrosti

Toscana











codice: 04278 Marchesi de Frescobaldi

Morellino di Scansano "S. Maria" DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

Affinamento: Gradazione alcolica:

in acciaio

12,5 % vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni in umido, ma ottimo anche con formaggi di media stagionatura









codice: 06442 Ornellaia

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia IGT

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA

Classificazione: Bianco

Uve: 81% Sauvignon Blanc, 10% Vermentino, 6% Viogner, 3% Verdicchio

Affinamento: In bottiglia Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di pesce, carni bianche, pollame nobile e formaggi semi-stagionati.



codice: 06440 Ornellaia

Le Serre Nuove dell'Ornellaia DOC



Classificazione: Rosso

Uve: 44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc

Affinamento: In barriques poi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico Affettati, salumi, formaggi, pasta e zuppe. Ottimo con carni rosse.



codice: 06441 Ornellaia

Le Volte dell'Ornellaia IGT



Classificazione: Rosso

.....

Uve: Sangiovese, Merlot, Cabernet e Sauvignon

Affinamento: Parte in barriques ed in parte in vasche di cemento

Gradazione alcolica: 14,0% Vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico P

Paste e zuppe, carni rosse e verdure.









codice: 06714 Ornellaia

Masseto



Classificazione: Rosso

> Merlot 100% Uve:

Affinamento: In barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: 14,5% vol. Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Portate di carne a lunga cottura come brasati, stracotti e carne in umido - formaggi

stagionati.



codice: 06715 Ornellaia

Ornellaia "La Tensione"



Classificazione: Rosso

Uve:

51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Affinamento: In barriques Gradazione alcolica: 14,5% vol. 18° - 20° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Ideale con filetti, formaggi stagionati e salumi.









codice: 04888 Tenuta San Guido

Sassicaia Bolgheri DOC

<sup>=Miglior</sup>vino al mondo <sub>2015</sub> per la prestigiosa rivista Wine Spectator



Classificazione:

Rosso

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Affinamento: in barriques francesi per 24 mesi Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Uve:

Temperatura di servizio: 16° - 18° C. Abb. gastronomico

Vino da meditazione, carni rosse, arrosti con legumi e sughi di carne



codice: 04176 Castello d'Albola

Chianti Classico Gallo Nero DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: 95% Sangiovese, 5% Canaiolo Affinamento: in barriques di rovere 12 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio: 16 –18° C.

Abb. gastronomico Ottimo con carni rosse, grigliate e formaggi stagionati



codice: 04865 Caccia al Piano

Bolgheri Superiore DOC "Levia Gravia"

Classificazione:

Rosso

Uve:

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

Affinamento: Gradazione alcolica:

14 mesi in barrique di rovere + 6 mesi in bottiglia

16 - 18° C.

13,5° % vol.

Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Antipasti e primi di terra, formaggi stagionati



codice: 04864 Caccia al Piano

Bolgheri DOC "Ruit Hora"

Classificazione:

Rosso

Uve:

70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Syrah

Affinamento:

20 mesi in barriques di rovere + 12 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

14% vol. 16 - 18° C.

Abb. gastronomico

Secondi piatti di terra, formaggi di media stagionatura











codice: 05613 Ruffino

Libaio Bianco di Toscana IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: tini in acciaio termo condizionati

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Aperitivo, primi piatti a base di verdura di stagione, secondi di pesce



codice: 03149 Ruffino

Brunello di Montalcino DOCG "Greppone Mazzi"

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese 100%

Affinamento: 6 mesi in acciaio + 36 mesi in botti di rovere + 4 in bottiglia, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Arrosti, carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati. Vino da meditazione



codice: 05611 Ruffino

Chianti Classico Gallo Nero DOCG "Aziano"

Classificazione: Rosso

Uve: 80% Sangiovese, 20% Merlot, Cabernet Sauvignon

Affinamento: in vasche di cemento

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni rosse, grigliate, formaggi di media stagionatura









codice: 05472 Ruffino

Nobile di Montepulciano DOCG "Lodola Nuova"

Classificazione: Rosso

Uve: 80% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Affinamento: in tini di acciaio inox + 18 mesi in botti

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di carne e funghi, grigliate ed arrosti



codice: 05473 Ruffino

Rosso di Montepulciano DOC "Lodola Nuova"

Classificazione: Rosso

Uve: 70% Sangiovese, 30% altri vitigni complementari tra i quali: Merlot e Cabernet Sauvignon

Affinamento: in tini di acciaio

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.



codice: 05534 Ruffino

Torgaio Rosso di Toscana IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Alicante

Affinamento: in acciaio

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 12° - 14° C.

Abb. gastronomico Antipasti di terra, aperitivo e formaggi di media stagionatura

## La Carta dei Vini



Umbria











codice: 03572 Marchesi Antinori

Bramito del Cervo IGT

Classificazione: Bianco

> Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: in barriques di rovere francese per 5 mesi e acciaio inox

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C

> Abb. gastronomico Antipasti di pesce, pasta e risotti al sugo di pesce, grigliate di carni bianche, calamari

> > ripieni



codice: 03134 Marchesi di Antinori

Cervaro della Sala IGT

Classificazione: Bianco

Uve: 85% Chardonnay, 15% Grechetto

Affinamento: I in barriques per 5 mesi e assemblato in acciaio con il grechetto

Gradazione alcolica: 13,5 % vol. Temperatura di servizio: ■ 10° - 12° C

Abb. gastronomico Crostacei e molluschi, primi piatti a base di pesce



codice: 03132 Marchesi di Antinori

Conte della Vipera IGT

Classificazione: Bianco

> Uve: 60%Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

Affinamento: raccolta manuale e assemblamento in acciaio

Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abb. gastronomico antipasti di pesce affumicato, antipasti caldi di pesce, risotti e formaggi di media

stagionatura



codice: 05463 | Lungarotti - Fontanafredda -

Sagrantino DOCG di Montefalco

Classificazione: Rosso

> Uve: Sagrantino 100%

Affinamento: in acciaio + 12 mesi in barriques + 36 in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5% vol. 18° - 20° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Arrosti di carne, cacciagione, formaggi di media stagionatura









Terre De La Custodia codice: 06627

Montefalco Sagrantino DOCG

Classificazione: Rosso

> Uve: Sagrantino 100%

Affinamento: In barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% vol. 20°

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

Piatti succulenti, carni grasse, brasati



codice: 06628 Terre De La Custodia

Montefalco Rosso DOC

Classificazione:

Rosso

Uve: Sangiovese, Sagrantino, Motepulciano

Affinamento: In barrique per 8 mesi; 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18° C

Abb. gastronomico Primi piatti strutturati, carni di maiale e selvaggina.



codice: 06629 Terre De La Custodia

Sagrantino Passito Montefalco DOCG

Classificazione:

Rosso

Uve: Sagrantino

Affinamento:

Barrique per 12 mesi

Gradazione alcolica:

14,0% vol.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico 16° C

Ottimo a fine pasto, formaggi stagionati, dolci secchi o al cioccolato fondente.





codice: 06713 Terre De La Custodia

Sagrantino Exubera DOCG

Classificazione:

Uve:

Sagrantino 100%

Affinamento: In barriques Gradazione alcolica: 14,0% vol.

Temperatura di servizio: 20° C.

Abb. gastronomico Si abbina perfettamente a piatti succulenti, carni grasse e brasati.



codice: 06712 Terre De La Custodia

**Grechetto DOC** 

Classificazione: Bianco

Uve:

Grechetto 100% Affinamento: In acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica:

13,0% vol.

Temperatura di servizio: 10° C.

Abb. gastronomico Piatti d'ingresso importanti, pesci e carni bianche.

# La Carta dei Vini



Lazio















codice: 06530

CantinAmena

Bibe IGP

biologico

Classificazione: Bianco Uve: Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Trebbiano 100%

11,5% vol.

Abb. gastronomico Accompagna con soddisfazione piatti quotidiani a base di pesce





codice: 04044 Casale del Giglio

Satrico IGT

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Bianco

> 40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo\*. Uve:

Affinamento: in vasche di acciaio

Gradazione alcolica: 13% vol. 8° - 10° C. Temperatura di servizio:

> Abb. gastronomico Con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.



codice: 03949 Casale del Giglio

**Chardonnay IGT** 

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: In acciaio. Gradazione alcolica: 13% vol Temperatura di servizio: ■ 8°- 10°C

Abb. gastronomico Con pesce alla griglia o con carni bianche in umido.



codice: 04048 Casale del Giglio

Sauvignon IGT

Classificazione: Bianco

> Uve: Sauvignon 100%

Affinamento: In acciaio. Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio:  $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.

Abb. gastronomico Accompagna bene il risotto ai frutti di mare o la frittata alle erbe di campo.



codice: **04425** Casale del Giglio

Viognier IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Viognier 100%

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio:

10° - 12° C.

Abb. gastronomico

Pesce crudo proveniente dalle coste laziali o diversamente Sashimi.





codice: 05258 Casale del Giglio

Albìola Rosato IGT

Classificazione: Rosato

> Syrah 85% - Sangiovese 15% Uve:

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 12° - 14° C.

> Abb. gastronomico Ideale con una zuppa di mare al pomodoro fresco oppure con affettati misti.



codice: 04047 Casale del Giglio

Merlot IGT

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Rosso

Uve:

Merlot in purezza 100%

Affinamento: In acciaio inox 8 - 12 mesi in botti di rovere + 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico

Ideale per bucatini all'Amatriciana.



codice: 04426 Casale del Giglio

Petit Verdot IGT

Classificazione: Rosso rubino violaceo

> Merlot e Cabernet Sauvignon Uve:

acciaio inox 8-12 in barriques per mesi + 6 mesi in bottiglia Affinamento:

13% vol. Gradazione alcolica:

14° C. Temperatura di servizio:

> Costolette di abbacchio al forno. Abb. gastronomico



codice: 03948 Casale del Giglio

Shiraz IGT

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Classificazione: Rosso

Uve: Syrah 100%

Affinamento: in acciaio inox 8 - 12 mesi in barriques + 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio:

18°- 20°C.

Abb. gastronomico

Trancio di tonno alla griglia e carni anche bianche





### codice: 06771 Casale del Giglio

Radix

Classificazione: Bianco

> Bellone 100% Uve:

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 14,0% vol. Temperatura di servizio:  $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.

> Abb. gastronomico Minestra di sgavajone. Piatti a base di pesce



### codice: 06748 Casale del Giglio

Matidia

Classificazione: Rosso

> Uve: Cesanese 100%

Affinamento: Parte in acciaio e parte in legno di tonneaux per circa 12 mesi.

Gradazione alcolica: 14,0% vol 14° - 16° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Gnocchi Ricci di Amatrice al ragù di castrato e costine di maiale.



### codice: 04955 Casale del Giglio

Tempranijo

Classificazione: Rosso

Uve: Tempranillo 100%

Affinamento: Parte in tonneau di ciliegio e parte in serbatoi di acciaio inox

Gradazione alcolica: 14,5% vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

> Abb. gastronomico Carne alla griglia ma anche elaborata.



#### codice: 04657 Casale del Giglio

Madreselva

Classificazione: Rosso

Uve: In parti uguali Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot

Affinamento: In bottiglia Gradazione alcolica: 13,5% vol. 18° 20° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Coda alla vaccinara.







codice: 05241 Giangirolami biologico

Regius IGP

Classificazione: Bianco

Uve: Viognier, Sauvignon, Chardonnay

Affinamento: I in acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico piatti a base di pesce, formaggi freschi e piatti ai funghi



codice: 05323 Giangirolami biologico

Propizio IGP

Classificazione: Bianco

Uve: Grechetto 100%

Affinamento: in acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Carni bianche, formaggi di media stagionatura e piatti strutturati



codice: 05242 Giangirolami biologico

Prodigo IGP

Classificazione: Rosso

Uve: Syrah 100%

Affinamento: in acciaio
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni Rosse e formaggi



codice: 05624 Giangirolami biologico

Cardito IGP

Classificazione: Bianco

Uve: Malvasia puntinata

Affinamento: batonnage in acciaio per 6 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Crostacei, salmone affumicato, piatti a base di funghi e formaggi freschi.







codice: 04803 Marco Carpineti bio - biodinamico -

Capolemole IGT

Classificazione:

Bianco

Uve:

Bellone 100%

Affinamento:

in acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio:

8° - 10° C.

Abb. gastronomico

Secondi di pesce, baccalà al forno e crostacei

codice: 06318 Marco Carpineti bio - biodinamico -

Moro IGT

Classificazione: Bianco

Uve:

Affinamento: In bottiglia per circa un anno

Gradazione alcolica:

14% vol.

Greco Moro 100%

Temperatura di servizio: 12° C.

Abb. gastronomico piatti a base di pesce come tranci di tonno o pesce spada alla griglia , ma potrebbe

accompagnare anche del manzo come ad esempio una tagliata ai porcini.



codice: 04804 Marco Carpineti bio - biodinamico -

Tufaliccio IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Montepulciano, Cesanese

Affinamento: in acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

Abb. gastronomico Primi piatti con ragù di carne e carni rosse alla griglia



codice: 06316 Marco Carpineti bio - biodinamico -

Capolemole IGT

Classificazione: Rosso

Uve:

Nero Buono, Montepulciano, Cesanese

Affinamento:

Botti e barriques per 12 mesi

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 14,5% vol.

Abb. gastronomico

18° C.

Pur essendo abbastanza versatile è da preferirsi in abbinamento sui secondi piatti di carne rossa più strutturati o speziati, che siano arrosto o grigliati.









biologico 💥 💥 codice: 0000 Le Rose

**Petit Manseng IGT** 

Classificazione: Bianco

> Petit manseng 100% Uve:

Affinamento: In bottiglia Gradazione alcolica: 13,5% vol Temperatura di servizio: 10° - 12° c.

> Abb. gastronomico Piatti a base di pesce.



biologico codice: 0000 Le Rose

La Faiola

Classificazione: Bianco

> Uve: Verdicchio 60%, bombino 20%, grechetto 20%

Affinamento: In bottiglia Gradazione alcolica: 14,0% vol. Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Pietanze a base di pesce, zuppe, formaggi poco stagionati, piatti vegetariani, carni

bianche, antipasti leggeri.



biologico \*\*\*\*\*\* codice: 0000 Le Rose

Shiraz

Classificazione: Rosso

Uve: Shiraz 100% Affinamento: In bottiglia Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 16° C.

Abb. gastronomico Carni rosse



biologico \*\*\*\*\* codice: 0000 Le Rose

La Faiola

Classificazione: Rosso

Uve: Cesanese 100% Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 13,00% vol. Temperatura di servizio: 16° C.

Abb. gastronomico Carni rosse e formaggi stagionati

La Carta dei Vini



Abruzzo











codice: 03077 Umani Ronchi (Castelli di Jesi)

Verdicchio "Villa Bianchi" Classico DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Verdicchio 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abb. gastronomico Antipasti soprattutto a base di mare, ideale con il pesce.



codice: 03388 Umani Ronchi (Terre di Chieti)

Pecorino IGT "Vellodoro"

Classificazione: Bianco

Uve: Pecorino 100%.

Affinamento: in acciaio per circa 4 mesi a contatto con i propri lieviti.

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 10° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi freschi, primi piatti e zuppe di legumi.



codice: 04370 Umani Ronchi (Marche)

Passerina IGT "Vigor"

Classificazione: Bianco

Uve: Passerina 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Abb. gastronomico Antipasti soprattutto a base di mare, ideale con il pesce e zuppe di legumi.



codice: 01078 Umani Ronchi (Podere)

Montepulciano DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Montepulciano 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Piatti importanti come bolliti, brasati, arrosti, pollame e formaggi di stagione









codice: 04859 Barone di Valforte

Pecorino IGP

Classificazione: Bianco

> Uve: Pecorino 100%.

Affinamento: In acciaio con stabilizzazione a freddo Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Abb. gastronomico Piatti a base di pesce e primi di mare



codice: 04860 Barone di Valforte

Passerina IGP

Classificazione:

Bianco

Uve:

Passerina 100%

Gradazione alcolica: 13 % vol.

In acciaio con stabilizzazione a freddo

8-10° C. Temperatura di servizio:

Affinamento:

Abb. gastronomico Piatti a base di frutti di mare, minestre leggere



codice: 04861 Barone di Valforte

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Classificazione:

Rosso

Uve:

100% Montalcino

Affinamento:

In acciaio con stabilizzazione a freddo

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

13% vol. 14 - 16° C.

Abb. gastronomico

abbinamento con antipasti, primi piatti saporiti e formaggi

## La Carta dei Vini



Campania











codice: 02440 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Falanghina del Taburno DOP

biologico 💥 🕻

Classificazione: Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio inox Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Abb. gastronomico Pesce arrosto, legumi, carni bianche.



codice: 03671 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Fiano del Taburno DOP

biologico 💥 🔭

Classificazione: Bianco

Uve: Fiano 100%

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Abb. gastronomico Pesce, carni bianche, verdure.



codice: 03487 | Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Falanghina "Sogno di Rivolta" IGP

biologico 💥

Classificazione: Bianco

Uve: 50% Falanghina, 25% Fiano, 25% Greco.

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 12° - 14°C.

Abb. gastronomico Pesce, formaggi, carni bianche.









codice: 02411 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Coda di Volpe del Taburno DOP

biologico \*\*\*\*\*\*

biologico \*\*\*\*\*\*

biologico \*\*\*\*\*\*

biologico \*\*\*\*\*\*

Classificazione: Bianco

codice:

Coda di Volpe 100%

Affinamento: In acciaio inox Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

> Abb. gastronomico Primi piatti, pesce, formaggi, zuppe..



codice: 01147 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Greco del Taburno DOP

Classificazione:

codice:

Bianco Uve: 100% Greco

Affinamento: In acciaio inox Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Abb. gastronomico pesce, crostacei



codice: 03889 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Piedirosso DOP codice:

Classificazione:

Rosso

Uve: Piedirosso 100% Affinamento: in acciaio inox

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico Primi piatti, pizza, carni bianche



codice: 02663 Fattoria La Rivolta (Torrecuso Benevento)

Aglianico del Taburno DOP codice:

Classificazione: Rosso

> Uve: Aglianico 100%

Affinamento: 18 mesi In botti + 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol. Temperatura di servizio: 12°- 14° C.

Abb. gastronomico

formaggi, maiale, carni rosse, cacciagione e carne di maiale



VILLA MATILDE





codice: 02459 Villa Matilde (Irpinia)

Falanghina IGP

Classificazione: Bianco

> Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12,50% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico

Come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri, preparazioni di pesce e carni bianche.



codice: 02463 Villa Matilde (Irpinia)

Fiano di Avellino "Tenuta Altavilla" DOCG

Classificazione:

Bianco

Fiano 100% Uve:

Affinamento: Gradazione alcolica: 12,50% vol.

In acciaio 4 mesi.

Temperatura di servizio:

8° - 10° C.

Abb. gastronomico Fritture di pesce.



codice: 02464 Villa Matilde (Irpinia)

Greco di Tufo "Tenuta Altavilla" DOCG

Classificazione: Uve:

Bianco

Affinamento:

Greco 100% In acciaio inox.

Gradazione alcolica:

13% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C. Abb. gastronomico

Pesce al forno.









codice: 02461 Villa Matilde (Irpinia)

Falerno del Massico DOP

Classificazione: Bianco

Falanghina 100% Uve:

Affinamento: In acciaio inox.

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio:  $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.

Abb. gastronomico

Ottimo con antipasti di mare e primi di pesce



codice: 03604 Villa Matilde (Irpinia)

Aglianico "Rocca dei Leoni" IGP

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: In acciaio, e botti tradizionali per 3 mesi

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 14° - 16°C.

Abb. gastronomico Carni ed antipasti di terra.



codice: 02462 Villa Matilde (Irpinia)

Falerno del Massico DOP

Classificazione:

Rosso

Uve:

Aglianico 80% - Piedirosso 20%

Affinamento:

50% In barriques di allier e 50% in botti tradizionali di rovere

Gradazione alcolica: 13,50% vol. Temperatura di servizio:

14° - 16° C.

Abb. gastronomico

Carni ed insaccati



codice: 03381 Villa Matilde (Irpinia)

Terre Cerase "Rocca dei Leoni" IGP

Classificazione: Rosato

Uve:

Aglianico 100%

Affinamento: Gradazione alcolica:

In acciaio inox

Temperatura di servizio:

13,50% vol. 8° - 10° C.

Abb. gastronomico

come aperitivo e in abbinamento a preparazioni di pesce in salsa e carni bianche.









codice: 05607 Villa Matilde (Irpinia)

Stregamora Piedirosso Roccamonfina IGP

Classificazione: Rosso

Uve: Piedirosso 100% in purezza

Affinamento: in acciaio per 3 mesi

Gradazione alcolica: 12.5% vol. Temperatura di servizio: 14° C.

Abb. gastronomico Pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di

media stagionatura e zuppe di pesce.



codice: 05610 Villa Matilde (Irpinia)

Cecubo Riserva IGP

Classificazione: Rosso

Uve: blend di piedirosso, primitivo e antiche varietà autoctone

Affinamento: in barriques di rovere di Allier per 12 mesi, poi segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

intuitu di SCIVIZIO.

Abb. gastronomico Selvaggina, carne arrosto, formaggi stagionati, brasati e stufati.

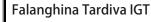




codice:

codice: 02642 Telaro (Roccamonfina)

biologico \*\*\*\*\*





Falanghina 85/90 - Sauvignon 10/15

Affinamento: In acciaio.
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10°C.

Abb. gastronomico Frutti di mare, pesce alla griglia, carni bianche, primi piatti e zuppe delicate.

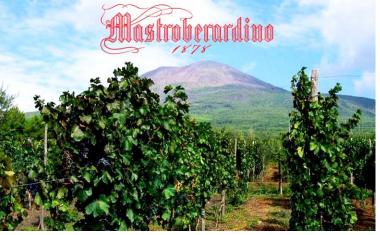
Bianco

La Carta dei Vini













codice: 01141 Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Falanghina del Sannio DOC

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl.

Bianco

Classificazione:

Uve: Affinamento:

Falanghina del Sannio 100%. In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12,5 % Vol. 8 -10 °C.

Abb. gastronomico

come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce e crostacei.

codice: 01453: Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Fiano di Avellino DOCG

Disponibilità:

375 cl. - 750 cl.

Classificazione:

Bianco

Uve:

Fiano di Avellino 100%.

Affinamento:

In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica:

12,5% Vol.

Temperatura di servizio:

8° - 10 °C.

Abb. gastronomico Accompagna egregiamente minestre, frutti di mare, piatti di pesce e di carne bianca.



codice: 01452 Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Greco di Tufo DOCG

Disponibilità: Classificazione: Uve:

375 cl. - 750 cl. Bianco

Greco di Tufo 100%.

Affinamento:

In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12,5% Vol.  $8^{\circ}$  - 10  $^{\circ}$ C.

Abb. gastronomico

Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi. Ottimo come aperitivo.







codice: 01142 Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Lacryma Christi del Vesuvio bianco DOC

Classificazione:

Bianco

Uve:

Coda di Volpe del Vesuvio 100%.

Affinamento:

In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio:

 $8^{\circ}$  - 10  $^{\circ}$ C.

Abb. gastronomico

ideale con antipasti, primi piatti marinari e pesce arrosto.



codice: 01454 Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Radici - Taurasi DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Gradazione alcolica:

13,5% Vol.

Temperatura di servizio:

14° - 16° C.

Abb. gastronomico

Accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi

stagionati



codice: 02134 Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Lacryma Christi del Vesuvio rosso DOC

Classificazione:

Rosso

Uve:

Piedirosso 100%.

Affinamento:

In acciaio, raccolta manuale

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Temperatura di servizio:

12° - 16° C.

Abb. gastronomico paste o polente con sughi di carne; carni rosse elaborate; pesce spada alla griglia.



codice: **02799** 

Mastroberardino (Atripalda Avellino)

Aglianico IGT

Classificazione:

Rosso

Uve:

Aglianico 100%.

Affinamento: Gradazione alcolica:

in acciaio, 10 mesi in legno e in bottiglia, raccolta manuale

Temperatura di servizio:

13,5% Vol. 12° - 16° C.

Abb. gastronomico

Piatti di carni e formaggi.









codice: 02444 D'Ambra Ischia

Biancolella DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Biancolella 85%, Forastera, San Lunardo e Uva Rilla 15%

Affinamento: In acciaio.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Piatti di pesce e formaggi delicati



codice: 02443 D'Ambra Ischia

Biancolella "Tenuta Frassitelli" DOC

Classificazione: Bianco

Biancolella 100% Uve:

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio:

8° - 10° C.

Abb. gastronomico Antipasti, primi piatti di pesce, linguine agli scampi, coniglio di fossa



codice: 05226 D'Ambra Ischia

Forastera DOC

Classificazione:

Bianco

Uve:

Forastera 100%

Affinamento:

In acciaio

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12,5% vol. 8° ai 10° C

Abb. gastronomico

zuppa di pesce, formaggi di media stagionatura e carni bianche









codice: 05224 D'Ambra Ischia

Falanghina IGT

Classificazione: Bianco

> Falanghina 100% Uve:

in acciaio, raccolta manuale Affinamento:

Gradazione alcolica: 12% vol. Temperatura di servizio: 8° a 20° C.

> Abb. gastronomico carpaccio di pesce spada, fritture di pesce, primi piatti con sugo e ragù di mare



codice: 03161 D'Ambra Ischia

Per'è Palummo IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Per'è Palummo 100%

Affinamento: in acciaio Gradazione alcolica: 12% vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni rosse grigliate o arrosto, formaggi piccanti



codice: 05225 D'Ambra Ischia

Aglianico IGT

Classificazione: Rosso

Aglianico 100% Uve:

Affinamento: in acciaio Gradazione alcolica: 12% vol. 16° - 18° C. Temperatura di servizio:









### codice: 02369 Cantine Antonio Mazzella

#### Ischia Biancolella DOC

Bianco Classificazione:

> Uve: Biancolella (85% uva biancolella e 15% uva rilla, coglionara, caca mosca).

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8° ai 10° C

Abb. gastronomico pesce cotto al sale o carpaccio di pesce, antipasti di mare.



#### codice: 04484 Cantine Antonio Mazzella

### Forastera DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Forastera (85% uva Forastera e 15% uva Rilla, coglionara, caca mosca)

Affinamento: in acciaio Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio:

8° - 10° C.

Abb. gastronomico Frittura di pesce, pesce alla griglia, zuppa alla marinara



## codice: 03399 Cantine Antonio Mazzella

# Vigna del lume DOC

Classificazione: Bianco Uve:

Biancolella 100%

Affinamento: in acciaio

13% vol.

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Piatti di pesce e formaggi freschi









codice: 03400 Cantine Antonio Mazzella

Villa Campagnano DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Biancolella 50%, Forastera 50%

Affinamento: In Tanneau per 2 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.



codice: 03398 Cantine Antonio Mazzella

Per'è Palummo (Piedirosso) DOC

Classificazione: Rosso

Uve: in acciaio

Affinamento: in acciaio per 5 mesi

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Carni bovine e primi al sugo e ragù













codice: 01287 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Falanghina Sannio DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Falanghina 100%.

Affinamento: In acciaio.

Gradazione alcolica: 13% VOL.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico aperitivo, ottimo con gli antipasti, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.



codice: 02449 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Albente "Vino Bianco" IGT

Classificazione:

Uve: Bianco

Affinamento: Falanghina 100%

Gradazione alcolica: In acciaio
Temperatura di servizio: 13% vol.
Abb. gastronomico 8° - 10° C.

come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto.



codice: 01284 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Fiano di Avellino DOCG

Classificazione: Bianco

Uve: Fiano 100%

Affinamento: In acciaio.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Cro

Crostacei, pesci con salse e grigliate marinare









codice: 01283 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Greco di Tufo DOCG

Classificazione: Bianco

Uve: Greco 100%

Affinamento: In acciaio.

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico da bere con crudi di mare,mozzarella di bufala e primi di carne bianche.



codice: 04590 Feudi di San Gregorio

Lacryma Christi Bianco DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Coda di Volpe e Falanghina

Affinamento: in acciaio
Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e

verdure.



codice: 04418 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Lacryma Christi Rosso DOC

Classificazione: Rosso rubino

Uve: Piedirosso e Aglianico

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Piatti semplici di carne, grigliate



codice: 01281 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

**Rubrato Aglianico DOC** 

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Arrost

Arrosti di carni rosse e bianche.









codice: 02451 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Trigaio "Vino Rosso" IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Piatti semplici di carne e grigliate



codice: 03214 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Taurasi DOCG

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: 18 mesi barrique e 9 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol. Temperatura di servizio: 16° - 18°C.

Abb. gastronomico Ottimo vino da bere con grandi arrosti di carne rossa, pollame nobile e brasati. Vino da

meditazione



codice: 06222 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

**Rosato Visione DOC** 

Classificazione: Rosato

Uve: Aglianico

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Ottimo con piatti a base di crostacei e frutti di mare e per degustazioni di salumi e

formaggi freschi e stagionati. Consigliato sulla pizza.











Dal Re - Irpinia Aglianico DOC

Classificazione: Rosso

> Aglianico 100% Uve:

Affinamento: Minimo 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 18° - 20° C

Abb. gastronomico 
☐ In perfetto abbinamento con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed

arrosti.





codice: 02482 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Cutizzi - Greco di Tufo DOCG

Classificazione: Bianco

Uve: Greco 100%

Affinamento: In acciaio. Gradazione alcolica: 13% vol. 8° - 10° C. Temperatura di servizio:

> Con crudi di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno. Abb. gastronomico





codice: 02477 Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Serrocielo - Falanghina DOC

Classificazione:

Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio. Gradazione alcolica: 13,50° Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico

soutè di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.





codice: 02481

Feudi di San Gregorio (Sorbo Serpico Avellino)

Pietracalda - Fiano di Avellino DOCG

Classificazione:

Bianco

Uve: Fiano 100%

Affinamento:

In acciaio.

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

13% vol. 8° - 10° C.

Abb. gastronomico

Si abbina a crostacei, pescato, grigliate di mare o di carni bianche.









codice: 02365 Luigi Maffini (Paestum Castellabate)

Kratos - Fiano IGT

Classificazione: Bianco Uve: Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Fiano 100% 13% vol.

Abb. gastronomico Ottimo con piatti di pesce all forno.



codice: 03397 Luigi Maffini (Paestum Castellabate)

Pietraincatenata Fiano DOC

Classificazione: Bianco.

> Uve: Fiano 100%

Affinamento: in barriques per circa 8 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 12° C.

Abb. gastronomico I Ideale per piatti di pesce e crostacei. Pesce al forno o sotto sale



codice: 02364 Luigi Maffini (Paestum Castellabate)

Kleos - Aglianico IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 70% - Barbera 10% - Piedirosso 20%

Affinamento: In barriques francesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Carni ed antipasti di terra, arrosti e cacciagione









codice: 03267 Cantine Astroni

Falanghina IGP "Campi Flegrei"

Classificazione: Bianco

> Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Gradazione alcolica: 12% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

pesce fresco. risotti di verdure ed in generale con tutte le verdure alla griglia.



codice: 03031 Cantine Astroni

Lacryma Christi DOP "Cratere Bianco"

Classificazione:

Bianco

Uve:

Caprettone, Falanghina

Affinamento: Gradazione alcolica: 12,5% vol.

per alcuni mesi e bottiglia

Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico

 $8^{\circ}$  -  $10^{\circ}$  C.



codice: 03030 | Cantine Astroni

Lacryma Christi DOP "Cratere Rosso"

Classificazione:

Rosso

Uve: Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso

Affinamento:

in acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

12,5% vol. 14° - 16° C.

Abb. gastronomico

arrosti, pollame nobile, ai formaggi piccanti, ai peperoni imbottiti, alla parmigiana di melanzane, alla pasta condita con sughi di carne e soprattutto al famoso ragù napoletano.









codice: 03163 Cantine Astroni

Aglianico Sannio DOP

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi

stagionati non piccanti.



codice: 04866 Cantine Astroni

Gragnano Penisola Sorrentina

Classificazione: Rosso

Uve: Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso e altre varietà minori

Affinamento: in bottiglia
Gradazione alcolica: 11,5% - 12,5%
Temperatura di servizio: 5° - 8° C.

Abb. gastronomico pizza Margherita o Marinara e con prodotti di rosticceria. Ideale anche come aperitivo.



codice: 03035 Cantine Astroni

Piedirosso "Campi Flegrei"

Classificazione: Rosso

Uve: Piedirosso 100%

Affinamento: in acciaio per 4 mesi e bottiglia

Gradazione alcolica: 12% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Ottimo con piatti allegri e poco impegnativi, Bevuto leggermente freddo, si allea molto bene alla zuppa di pesce, polipetti alla luciana, e in generale alle pietanze di pesce più grasse e robuste.









codice: 02447 Nugnes Tacito

Falerno del Massico DOC

Classificazione: Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: 5 mesi in acciaio

Gradazione alcolica: 13° C.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Pesci alla griglia, crostacei, calamari e formaggi dolci



codice: 02448 Nugnes Tacito

Falerno del Massico DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 80%, Piedirosso 20%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico ideale con carni e formaggi stagionati, salumi in genere; particolarmente indicato con

le grigliate di carne



codice: 05721 Nugnes Masseria Santi Apostoli

Falanghina IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 12° C.

Abb. gastronomico Abbinamento con pietanze a base di verdure. Pesce e crostacei



codice: 05722 Nugnes Masseria Santi Apostoli

Aglianico IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: In barriques

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Abbinamento con pietanze a base di carne, salumi e formaggi.







Civiltå del bere





codice: 06654 Quintodecimo

Giallo D'Arles DOCG

Classificazione: Bianco

Uve:

Affinamento:

Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Greco di Tufo 100%

In acciaio e barrique

14% vol.

14° - 16° C

Abb. gastronomico A tutto pasto o a ricchi piatti a base di pesce, torte salate, zuppe e vellutate di verdure.



codice: 06653 Quintodecimo

**Exultet DOCG** 

Classificazione: Bianco

Fiano di Avellino 100% Uve:

In acciaio e barrique Affinamento:

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abb. gastronomico Primi a base di pesce, torte salate e formaggi freschi, come il fiore all'occhiello campa-

no: la mozzarella di bufala.



codice: 06655

Quintodecimo

Via del Campo

Classificazione:

Bianco

Uve: Affinamento:

Gradazione alcolica:

13,5% vol.

Temperatura di servizio:

10° - 12° C

Abb. gastronomico

Falanghina 100% Barrique di rovere

Antipasti a base di pesce, pasta, vellutate fredde e insalate. Un ottimo bianco da tutto

pasto.













codice: 06582 Vinosìa

L'Ariella DOCG

Classificazione: Bianco

Uve: Greco di Tufo 100%

Affinamento: fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

10° - 12° C Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Piatti della tradizione di mare mediterranea, da provare con pizze bianche e per

accompagnare formaggi freschi e poco stagionati, anche erborinati.



codice: 06583 Vinosìa

Le Grade DOCG

Classificazione: Bianco

> Uve: Fiano di Avellino 100%

Affinamento: fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

erborinati.



codice: 06581 Vinosìa

Falanghina IGT

Classificazione:

Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: fermentazione parzialmente condotta anche con starter di lieviti autoctoni

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio:

6° - 8° C.

Piatti a base di pesce e crostacei della cucina mediterranea. Da provare con una buona Abb. gastronomico

pizza napoletana.







codice: 06584 Vinosìa

Taurasi Santandrea DOCG

Classificazione:

Rosso

Uve:

Aglianico 100%

Affinamento:

14 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

14,0% vol.

Abb. gastronomico

18° - 20° C.

Ottimo con primi piatti dai sughi vivaci e con secondi piatti con carne rossa da alleva-

mento o selvatica.

codice: 06586 Vinosìa

Neromora DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Aglianico 100%

Affinamento: 8 mesi in barriques di rovere francese

Gradazione alcolica: 13,5% vol. Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Arrosti di carni rosse e cacciagione, primi piatti a base di carne, formaggi stagionati.



codice: 06585 Vinosìa

**Primitivo IGT Salento** 

Classificazione:

Rosso

Uve:

Primitivo 100%

Affinamento:

Gradazione alcolica: 13,0% vol.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

Abb. gastronomico Pasta con sugo di carne e spaghetti alla bolognese o napoletano, carni rosse alla gri-

glia o in salsa, cacciagioni e formaggi.









codice: 02371 Cantine Moio

Falerno Massico Bianco

Classificazione: Bianco

Uve: Falanghina 100%

Affinamento: In acciaio inox

Gradazione alcolica: 13,0% vol. Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico 

■ Accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.



codice: 02254 Cantine Moio

Falerno Rosso DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Primitivo 100%

Affinamento: In botti di rovere

Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico Carni Rosse, Selvaggina, Formaggi



codice: 03311 Cantine Moio

Moio 57

Classificazione: Rosso

Uve: Primitivo 100%

Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico 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.



codice: 05376 Cantine Moio

Gaurano

Classificazione: Rosso

Uve: Primitivo 100%

Affinamento: Fusti di rovere

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

Abb. gastronomico Carne rossa, pollame, selvaggina, formaggi stagionati.

# La Carta dei Vini



Puglia









codice: 03383 Marchesi Antinori - Tormaresca -

**Chardonnay IGT** 

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay 100%.

Affinamento: in acciaio.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Pesce crudo e frittura



codice: 03043 Marchesi Antinori - Tormaresca -

Fichimori Negroamaro IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Negroamaro, Syrah

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Antipasti, crudi di pesce, carni bianche alla brace, va bevuto freddo.



codice: 06384 Marchesi Antinori - Tormaresca -

NèPriCa Primitivo IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Primitivo 100%

Affinamento: In acciaio
Gradazione alcolica: 14% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Agnello e grigliate di carne, Pasta all'amatriciana, primi piatti corposi. Formaggi di

media stagionatura.



codice: 06383 Marchesi Antinori - Tormaresca -

NèPriCa Negroamaro IGT

Classificazione: Rosso

Uve: Negroamaro 100%

Affinamento: In acciaio e barrique

Gradazione alcolica: 14,5% vol.
Temperatura di servizio: 14° - 16° C.

Abb. gastronomico Carni alla brace, cacciagione e formaggi stagionati









codice: 04374 Masseria Altemura

Primitivo Sasseo IGT

Classificazione: Rosso

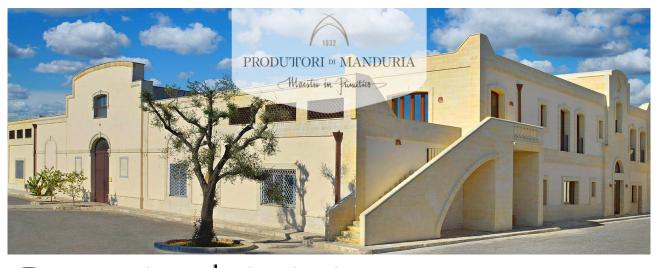
Uve: Primitivo in purezza 100%

Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere di slavonia, seguiti da un ulteriore periodo in bottiglia. Gradazione alcolica: 18° C.

14,5 % vol

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

carni rosse alla brace e l'agnello al forno.





codice: 03719 Produttori di Manduria

Lirica

Classificazione:

Rosso

Uve:

Primitivo 100%

Affinamento:

6 mesi in botti grandi

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

14,5% vol. 16° - 18° C

Abb. gastronomico

Arrosti, brasati e formaggi di media stagionatura.

# La Carta dei Vini



Sardegna











codice: 04853 Piero Mancini Cucaione

Vermentino di Gallura DOCG

Disponibilità: 375 cl. - 750 cl. Classificazione: Bianco

> Uve: Vermentino 100%

Affinamento: In acciaio, 6 mesi in barriques

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio: 10° – 12 °C.

> Abb. gastronomico Particolarmente indicato con pesce, arrosti o carni alla griglia. Primi ricchi e grandi

> > arrosti di tradizioni sarde



codice: 04854 Piero Mancini

Vermentino di Sardegna DOC

Classificazione: Bianco

> Vermentino 100% Uve:

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 11,5 % Temperatura di servizio:  $10 - 12 \,^{\circ}\text{C}$ 

Abb. gastronomico Ottimo come aperitivo. ideale con il pesce bianco, i crostacei, i molluschi e le carni

bianche. Indicato anche con i primi a base di pesce.



codice: **05525** Piero Mancini

Cannonau di Sardegna

Classificazione: Rosso

> Uve: Cannonau 100%

Affinamento: 6 mesi in botti di Rovere e successivamente affinato in bottiglia

Gradazione alcolica: 13% vol. Temperatura di servizio: 18° C.

Abb. gastronomico Un grande vino che si gusta con gli antipasti di terra, i ricchi primi, il porceddu e i

grandi arrosti della tradizione sarda.









codice: 06022 La Giara - Usellus

Cannonau di Sardegna DOC

Classificazione: Rosso

Uve: Cannonau 100%

Affinamento: Gradazione alcolica:

12% vol

Temperatura di servizio:

18° - 20° C.

Abb. gastronomico Primi di carne, Malloreddus alla Campidanese e grigliate di carne.



codice: 06021 La Giara

Vermentino di Sardegna DOC

Classificazione:

Bianco

Uve:

Vermentino 100%.

Affinamento: Gradazione alcolica: 13,5% vol.

In acciaio.

Temperatura di servizio:

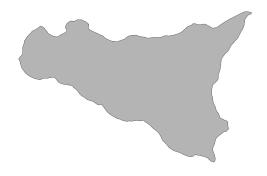
10 -12 ° C.

Abb. gastronomico Antipasti di pesce e verdure, primi piatti di carni bianche o pesci grassi. Secondi di mare

# La Carta dei Vini



Sicilia











codice: 06576 Branciforti

**Chardonnay IGT Terre Siciliane** 

Classificazione: Bianco

> Uve: Chardonnay 100%

Affinamento: In serbatoi di acciaio inox ed in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,59% vol. 10° - 12° C. Temperatura di servizio:

> Abb. gastronomico Crostacei con cotture delicate, pesce lesso con patate e prezzemolo, raviolini con

> > ripieno di trota al sugo di pomodorini pachino.



codice: 06575 Branciforti

Grillo IGT Terre Siciliane

Classificazione: Bianco

> Uve: Grillo 100%

Affinamento: Sulle fecce poi in bottiglia

Gradazione alcolica: 12,6% vol.

10° - 12° C. Temperatura di servizio:

> Abb. gastronomico Risotti con crostacei, insalata di polpo e patate, formaggi freschi



codice: 06577 Branciforti

Nero D'Avola IGT Terre Siciliane

Classificazione: Rosso

> Uve: Nero d'Avola 100%

Affinamento: Barrique di rovere americano

Gradazione alcolica: 13,83% vol.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico 16° - 18° C

Perfetto se bevuto con carne alla pizzaiola, cannelloni siciliani, formaggi

semistagionati.













# codice: 04227 Duca di Salaparuta

#### Calanìca IGT

Classificazione: Bianco - Sicilia IGT.

Uve: Insolia e Chardonnay

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento 3 – 4 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16° C.)

Gradazione alcolica: 12 % – 12,5 % in vol.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.

Abb. gastronomico Indicato con piatti di pesce saporito, piatti di carni e con formaggi mediamente stagionati



# codice: 04228 Duca di Salaparuta

# Colomba Platino IGT

Classificazione: Bianco

Uve: Insolia

Affinamento: Per almeno due mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10° - 12°C.

Abb. gastronomico | Eccellente con crostacei, frutti di mare e piatti di pesce in genere.



# codice: 04229 Duca di Salaparuta

## **Kados IGT**

Classificazione: Bianco
Uve: Grillo

Affinamento: Per almeno tre mesi in bottiglia a temperatura controllata.

Gradazione alcolica: 12,5% - 13% in vol.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C.

Abb. gastronomico Accompagna piatti di buon pesce, nobili crostacei e carni bianche saporite.









codice: 05988 Duca di Salaparuta

**Oniris IGT** 

Classificazione: Bianco

Uve: Varietà siciliane con caratteristiche semiaromatiche

Affinamento: Per 1 mese in bottiglia a temperatura control

Gradazione alcolica: 11% - 12% vol.

Temperatura di servizio: 8° C.

Abb. gastronomico 

☐ Ideale come aperitivo e con antipasti classici ed etnici. In abbinamento ad una gustosa

burrata o ad una tempura leggera offre un momento di piacere immediato.



codice: 04231 Duca di Salaparuta

Triskelè IGP

Classificazione: Rosso - Sicilia IGT

Uve: Nero d'Avola e Merlot

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento 10 -12 mesi in cantina a temperatura controllata (15°-16°C.)

Gradazione alcolica: 13,5% - 14% in vol. in base all'annata

Temperatura di servizio: ■ 16° –18 °C.

Abb. gastronomico Particolarmente indicato per piatti a base di carne rossa e per formaggi stagionati.



codice: 05989 Duca di Salaparuta

Onìris

Classificazione: Rosso

Uve: Varietà siciliane con ricchezza di precursori aromatici

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento 2 mesi in cantina

Gradazione alcolica: 11,5% - 12,5% vol.

14 169 6

Temperatura di servizio: 14 - 16° C.

Abb. gastronomico Indicato come aperitivo, è ottimo con pesci saporiti e carni bianche.

Da provare con la pizza.



codice: 04230 Duca di Salaparuta

Passo delle Mule IGT

Classificazione: Rosso - Sicilia IGT

Uve: Nero d'Avola

Affinamento: Dopo l'imbottigliamento 6 - 8 mesi in cantina a temperatura controllata (15° - 16° C.)

Gradazione alcolica: 13% - 13,5% in vol.

Temperatura di servizio: 17° -18°C.

Abb. gastronomico Eccelle con piatti a base di carni rosse e con formaggi mediamente stagionati.















# codice: 04233 Duca di Salaparuta - Florio

#### Passito di Pantelleria DOP

Classificazione: DOC Passito di Pantelleria.

Uve: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Affinamento: Almeno 6 mesi in bottiglia. Gradazione alcolica: 14% - 14,5% in vol.

Temperatura di servizio: Come aperitivo 10° - 12°C. - Per il dessert e da meditazione 16° - 18° C. Abb. gastronomico Come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti. Ottimo con la pasticceria

### codice: 04232 Duca di Salaparuta

# Zighidì DOC

Classificazione: DOC Passito Pantelleria Liquoroso.

Uve: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Affinamento: Almeno 6 mesi in bottiglia 15,5% in vol.

Temperatura di servizio: Come aperitivo 10° -12°C. - Per i dessert e da meditazione 14° - 16° C.

Ottimo come aperitivo, Strabiliante con dessert di frutta secca, confettura e cioccolato. Abb. gastronomico



Gradazione alcolica:

### codice: 04234 Duca di Salaparuta

### Oxydia IGT

Classificazione: Vino Liquoroso - IGT Sicilia.

Uve: Moscato di Alessandria conosciuto come Zibibbo.

Affinamento: Almeno 2 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 16% in vol. Temperatura di servizio: 12° - 16° C.

> Abb. gastronomico Ideale con i dolci, frutta fresca e secca. Splendido con formaggi piccanti.







codice: 05464 Baglio di Grìsi -Fontanafredda-

Syrah "Terre Siciliane"

Classificazione: Rosso

> Uve: Syrah 100%

Affinamento: In acciaio per 4 mesi e in bottiglia per almeno 2 mesi

Gradazione alcolica: 13,5% vol. 14° - 16° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Si abbina a secondi di carne rosse, quali arrosti e cacciagione, risotti.



codice: 05358 Baglio di Grisi -Fontanafredda-

Nero D'Avola "Terre Siciliane"

Classificazione: Rosso

> Uve: Nero d'Avola 100%

Affinamento: In legno Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 17° - 18° C.

Abb. gastronomico

Ottimo con le carni rosse importanti e formaggi di media stagionatura



codice: 05465 Baglio di Grisi -Fontanafredda-

Ventu "Terre Siciliane" - vino libero

Classificazione: Rosso

> Uve: Nero d'Avola e Syrah

Affinamento: parte in silos di acciaio e parte in barriques di rovere francese in bottiglia per almeno 2 mesi.

Gradazione alcolica: 14% vol. 17° - 18° C.

Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Ottimo con zuppe di legumi e carni rosse. Sicilia

# La Carta dei Vini



**VINI BANCHETTO** 







codice: 05835 Borgo SanLeo

**Pinot Bianco IGT** 

Classificazione: Bianco

> Pinot Grigio in purezza Uve:

Affinamento: in acciaio Gradazione alcolica: 11,0% vol. 8° - 10° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Aperitivo, carni bianchi, pesce, crostacei



codice: 05934 Borgo SanLeo

Pinot Grigio Delle Venezie IGT

Classificazione:

Bianco

Uve:

Pinot Grigio 100%

Affinamento: Gradazione alcolica:

In acciaio 11,0% vol.

Temperatura di servizio:

8° - 10° C.

Abb. gastronomico Antipasti, specie se a base di pesce o con maionese, nonché antipasti caldi come

vol-au-vent; ottimo anche con carni bianche, pesce di mare e crostacei.



codice: 05837 Borgo SanLeo

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Classificazione: Rosso

> Uve: Montepulciano

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia

Gradazione alcolica: 12,5% vol. Temperatura di servizio: 16° C.

Abb. gastronomico Primi piatti saporiti, secondi piatti di carni e formaggi stagionati.







codice: 05834 Borgo SanLeo

Primitivo IGT

Classificazione:

Rosso rubino scuro

Uve:

100% Primitivo

Affinamento:

in botti di rovere di Slavonia.

Gradazione alcolica: Temperatura di servizio:

13,0% vol. 16° - 18° C.

Abb. gastronomico

Primi piatti saporiti e piatti a base di carne rossa.



**Puglia** 



codice: 05836 Borgo SanLeo

Nero D'Avola IGT

Classificazione: Rosso Rubino

Uve: 100% Nero D'Avola

Affinamento: in bottiglia Gradazione alcolica: 13,0% vol.

16° - 18° C. Temperatura di servizio:

Abb. gastronomico Pasta con sughi di carne, pasta al forno, carne rosse, piatti esotici come pollo al Curry o Sushi

al tonno; formaggi di stagionatura media.









codice: 06493 Piera Martellozzo - Pietra Di

Pinot Grigio DOC delle Venezie

Classificazione: Bianco

Uve: Pinot Grigio

Affinamento: In acciaio Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: ■ 8° - 10° C.

Abb. gastronomico I Ideale con il prosciutto e con formaggi a pasta molle, ottimo con primi conditi con

sughi rossi e piatti di carne bianca.



codice: 06407 Piera Martellozzo - Pietra Di

Chardonnay IGT delle Venezie

Classificazione: Bianco

Uve: Chardonnay

Affinamento: In acciaio

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C.

Abb. gastronomico Si sposa bene con una vasta gamma di antipasti magri, minestre, piatti a base di pesce

e uova.



codice: 06492 Piera Martellozzo - Pietra Di

Traminer Aromatico IGT delle Venezie

Classificazione: Bianco

Uve:

**Traminer Aromatico** 

Affinamento:

In acciaio

Gradazione alcolica:

12% vol.

Temperatura di servizio: Abb. gastronomico

8° - 10° C.

Indicato come aperitivo, con insalate di riso e molluschi, ottimo con zuppe di pesce,

gamberi e aragoste in salsa aromatica.

Friuli Venezia G.







codice: 06408 Piera Martellozzo - Pietra Di

Merlot IGT delle Venezie

Classificazione: Rosso

Uve:

Affinamento: In barrique Gradazione alcolica:

Temperatura di servizio:

Merlot

12% vol.

16° - 18° C.

Abb. gastronomico Ottimo con primi piatti elaborati a base di ragù, carni alla griglia, bolliti misti e

formaggi di media stagionatura.