

VINI BIANCHI

Pecorino "Riseis di Recastro" Euro 12,00

Agriverde (Abruzzo) igt

*Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini,
dal sapore lievemente amarognolo, fresco e
persistente.*

Falanghina del Beneventano Euro 10,00

Cantina De Falco (Campania) igt

*Il colore è giallo paglierino intenso, l'odore
Fruttato ricorda l'ananas
e la pera matura. Si presenta morbido al gusto e con un'elevata
persistenza aromatica.*

Vermentino di Gallura Sup. "Aghiloia" Euro 13,00

*Cantina Sociale del Vermentino - Monti
(Sardegna) docg*

*Colore giallo paglierino brillante, secco.
All'olfatto si evidenzia bouquet intenso, lontano
Sentore di mandorla amara, Gusto secco,
vellutato.*

Gewurztraminer

Euro 15,00

Kellerei Kossler (Alto Adige) doc

*Colore giallo paglierino, ha un bouquet nobile e
fruttato dalla
robustezza pronunciata. Al palato è molto
caratteristico, con un
sapore pieno e lungo.*

VINI ROSSI

Morellino di Scansano "Maretimo"

Euro 13,00

Santa Vincenza (Toscana) docg

*Colore rosso rubino brillante. Profumo netto,
gradatamente
vinoso, spiccati sentori di frutti rossi maturi.
In bocca è
Armonico, morbido, di buona struttura, ottima
la persistenza
aromatica.*

Nero d'Avola "I Diari"

Euro 10,00

Barone Montalto (Sicilia) igt

*Colore rubino intenso, il bouquet si apre con
deliziose note
di frutti rossi e di spezie. Al palato è morbido e
avvolgente.*

Rosso di Montalcino

Euro 18,00

Cantina Le Ragnaie (Toscana) doc
Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei,
profumo intenso, fresco, fruttato, con le
caratteristiche note
varietali di viola, ciliegia, prugna.
Sapore gentile, largo, morbido, di lunghezza
Sorprendente.

Sirah

Euro 15,00

Agricola Ferri (Lazio) igt
Colore rosso rubino profondo e intenso.
Al naso il vino si presenta estremamente floreale e fruttato, violetta
e mirtillo in particolare. In bocca è morbido e
vellutato, i tanninisono di buona fattura ed in equilibrio con
acidità e alcolicità.
Al gusto si percepiscono nelle le sensazioni di
Speziato quali pepe,
chiodi di garofano e cannella, segnale e
testimonianza del vitigno impiegato

Chianti "Digneto della Rana"

Euro 12,00

Castello di San Sano (Toscana) docg
Colore rosso rubino carico, si presenta al naso
intenso
e ricco di profumi fruttati e speziati, integrati
da una

moderata componente legnosa.

*In bocca è morbido
e piacevole, con una giusta tannicità.*

