



Vini Rossi

ROSSO PICENO Bacchus.....€ 9,50
 DOC Montepulciano, Sangiovese
 Ciu Ciu -Marche-

“Vino rosso dal colore rubino intenso con sfumature violacee, al naso risulta fruttato con note floreali, fresco ed armonico in bocca, si sposa bene alle paste, al ragù ed alle carni rosse, anche alla griglia”.

ROSSO PICENO SUPERIORE Orum.....€ 10,00
 DOC Montepulciano, Sangiovese
 Ciu Ciu -Marche-

“Invecchiato senza l'ausilio del legno, dal colore rosso intenso con nuances violacee. Al naso esprime note di vinosità accompagnate a sentori di frutta rossa matura. In bocca è caldo, fresco, giustamente tannico e di buona sapidità. Si sposa con primi piatti saporiti e carni rosse”.

ROSSO PICENO SUPERIORE Gotico.....€ 12,00
 DOC Montepulciano, Sangiovese
 Ciu Ciu -Marche-

“Nel suo genere merita una menzione per come sa essere robusto, armonico ed allo stesso tempo senza sbavature. Ha un colore intenso ed una persistenza olfattivo-gustativa notevole ed i sentori fruttati si sposano perfettamente con gli aromi dovuti all'invecchiamento”.

MORESCO.....€ 13,00
 IGT Montepulciano, Sangiovese Grosso
 Madonnabruna -Marche-

“Colore rosso rubino intenso. Bouquet con sentori di marasca molto matura e piccoli frutti rossi, accompagnato da grande struttura. Sapore pieno e con prolungato retrogusto, importante, reso più complesso dall'affinamento nel legno di rovere. Accompagna primi piatti tradizionali e secondi a base di carne rossa, cacciagione e selvaggina”.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA.....€ 12,00
 DOC Lacrima di Morro d'Alba
 Maurizio Marconi -Marche-

“Dal colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola. Al naso è intenso di sottobosco e viole con note di vaniglia e caffè tostato. In bocca è morbido, vellutato e sapido, ben strutturato. Da abbinare con primi piatti, arrostiti di carne rossa o carni bianche cotte al forno”.

PIGNOCCO ROSSO.....€ 12,00
 IGT Montepulciano, Cabernet, Lacrima, Moscato rosso
 Santa Barbara -Marche-

“Dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso si presenta con sentori molto particolari, fruttati, percettibili olfattivamente, originati dal singolare uvaaggio. In bocca è fresco, fruttato e di giusta tannicità. Da abbinare con carni bianche e rosse”.

