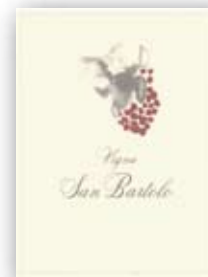




Vini Rossi

SAN BARTOLO.....€ 11,00
IGT Cabernet Sauvignon, Montepulciano
Santa Barbara -Sardegna-

“Rosso granato, dal bouquet delicato con sentori di frutti di bosco e note vanigliate. In bocca è rotondo, armonico, con sensazioni di frutta rossa in confettura e note terziarie ben bilanciate. Con carni rosse e piatti tipici”.



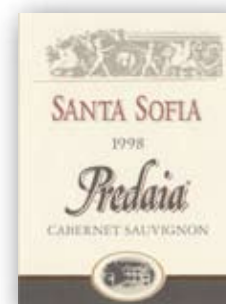
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.....€ 12,50
DOC Montepulciano
Montori -Abruzzo-

“Dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granata, ha buona persistenza olfattiva con richiami di frutta rossa matura e liquerizia. Al palato è ricco, armonico e pieno. Di facile abbinamento, si sposa con arrostiti, carni rosse in umido, salumi e formaggi”.



PREDALIA.....€ 15,00
IGT Cabernet S, Corvina V, Rondinella, Merlot
Santa Sofia -Veneto-

“Colore rosso rubino carico, dal profumo speziato, intenso, personalizzato da intense note di frutta rossa matura. In bocca è armonico, morbido, di particolare stoffa, leggermente vanigliato nel finale. Da accostare a menù a base di carni rosse, arrostiti, selvaggina”.



COLLIO CABERNET FRANC.....€ 13,50
DOC Cabernet Franc
Gradis'Ciutta -Friuli Venezia Giulia-

“Dal colore rosso rubino carico con sfumature violacee, il profumo da giovane, è decisamente erbaceo, con sfumature di frutta rossa. Corpo robusto, pieno, sapido, è vino da lungo invecchiamento. Accompagna carni fredde della grande cucina, arrostiti di carni bianche e rosse, ottimo con pollame e sformati di pasta dura”.



ESSENZA DI PRIMITIVO.....€ 13,00
IGT Primitivo
Vinosia -Puglia-

“Dal colore rosso rubino intenso. Al naso regala note di frutta maturo dove prevalgono ciliegia, mora e ribes avvolti da una delicata nota speziata. In bocca è caldo e levigato, fruttato di mora e ciliegia mature con una nobile nota tannica delicatamente speziata. Si abbina ad arrostiti, cacciagione, selvaggina, salumi e formaggi stagionati e semistagionati”.



ESSENZA DI NEGROAMARO.....€ 12,00
IGT Negroamaro
Vinosia -Puglia-

“Dal colore rosso intenso e brillante con riflessi violacei. Bouquet di elegante finezza, persistente e fruttato, carico di frutti rossi maturi con note speziate ben amalgamate. Sapore intenso, morbido, sapido, con tannini dolci e lunghi, dal retrogusto completo che rispecchia le sensazioni olfattive. Si abbina con piatti di carne, formaggi freschi e frutta secca”.

