



Vini Rossi

BARBERA D'ASTI.....€ 14,50
DOC Barbera
Marchesi di Grésy -Piemonte-

“Colore rosso rubino intenso e vivace. Profumo molto vinoso e fruttato assai piacevole. Gusto secco, molto morbido perché quasi privo di tannino, fresco per la sua tradizionale vivacità. Abbinare a primi piatti saporiti, carni rosse, formaggi anche stagionati”.



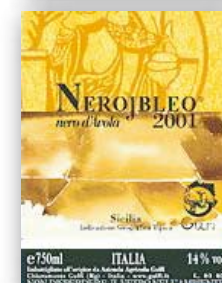
DOLCETTO D'ALBA.....€ 15,50
DOC Dolcetto
Marchesi di Grésy -Piemonte-

Colore rosso rubino sconfinante in tenui riflessi violacei. Profumo fresco, caratteristico ed estremamente fruttato. Gusto secco che soddisfa per il suo ammandorlato finale gradevole e vellutato. Abbinamento gastronomico: minestre, primi piatti, carni semplici, verdure, stufati”.



NEROJBLEO.....€ 18,00
IGT Nero d'Avola
Gulfi -Sicilia-

“Colore rosso rubino carico di riflessi violacei. Profumo intenso, tipico, di frutta rossa con sfumature di vaniglia. In bocca è elegante, armonico, persistente al gusto. Si abbina ottimamente con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati”.



LO SCURO.....€ 11,00
IGT Nero d'Avola
Il Gattopardo -Sicilia-

“Rosso intenso con tenui riflessi violacei, tendente al granata con l'invecchiamento. Forti profumi vinosi, note di frutta rossa e lamponi in ampio bouquet. Dal corpo generoso, sapido, ricco e con retrogusto persistente. Si sposa con pietanze di carne, arrostiti e cacciagione da piuma. Ottimo con formaggi stagionati”.



CANNONAU DI SARDEGNA.....€ 14,00
DOC Cannonau
Mura -Sardegna-

“Dal colore rosso rubino intenso, tendente all'aranciato con l'invecchiamento. Il profumo è vinoso ed intenso. In bocca si dimostra robusto, corposo, leggermente ruvido. Da accostare con arrostiti di carne e selvaggina, formaggi invecchiati e piccanti”.



NERO DI TROIA VIOLANTE.....€ 15,00
DOC Castel del Monte
Rivera -Puglia-

“Con questo vino la Rivera ha voluto coniugare la ricchezza di carattere e di aromi dal netto sentore di viola del Nero di Troia con la freschezza del frutto e la bevibilità. Il risultato è un vino che esprime un immediato piacere al naso e al palato, pur mantenendo una discreta struttura e complessità. Da apprezzare a temperatura di cantina solo o abbinato a zuppe, paste con sughi saporiti e carni”.

