



## Vini Rossi

**LEO RIPANUS.....€ 11,50**  
 DOC Rosso Piceno Superiore  
 Colli Ripani -Marche-

*“Offre profumi intensi di frutti rossi e spezie, con note calde di cioccolato e vaniglia. In bocca ha una consistente stoffa che viene armonizzata da tannini ben calibrati. Ideale con carni alla griglia e formaggi stagionati.”*



**CASTELLANO.....€ 7,50**  
 DOC Rosso Piceno Superiore  
 Colli Ripani -Marche-

*“Colore rosso rubino con riflessi granata; profumo fine e persistente, accentuato dalla lunga permanenza in botte. Al palato si evidenziano note fruttate di prugna secca, mora e amarena. Si sposa bene con arrostiti misti e grigliate di carne”.*



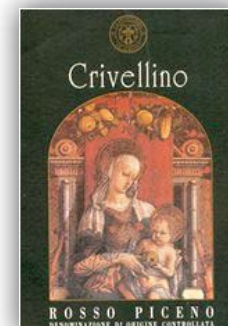
**ROSSO PICENO Rio.....€ 9,00**  
 DOC Montepulciano, Sangiovese  
 Rio Maggio -Marche-

*“Dal colore rosso rubino intenso. Al naso è intenso, gradevolmente vinoso con in evidenza la frutta rossa matura. In bocca risulta decisamente morbido e giustamente tannico con sentori fruttati di prugne e marasca. Trova un giusto abbinamento con carni rosse e arrostiti”.*



**CRIVELLINO.....€ 15,00**  
 DOC Rosso Piceno  
 La Fontursia -Marche-

*“Vino di colore rosso rubino che caratterizza le qualità varietali del Montepulciano e Sangiovese coltivate nelle nostre colline. Vinoso e caldo, rivela una grande struttura e tipicità del Rosso Piceno”.*



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Zero.....€ 13,00**  
 DOCTrebbiano  
 Colle Frisio -Abruzzo-

*“Colore rosso rubino con riflessi violacei, floreale e fruttato, con sentori di viola e note di ciliegia e prugna. In bocca rivela una struttura piena e sapore fruttato, è gentile e tannico, dolce e vellutato, di buona persistenza aromatica. Si abbina a primi piatti saporiti, alla carne e formaggi canestrati”.*



**ROSSO CONERO Adino.....€ 10,00**  
 DOC Montepulciano, Sangiovese  
 Spinasantì -Marche-

*“Colore rosso rubino brillante, il profumo è complesso, ampio, intenso e persistente, ricco di sentori di frutta matura, prugna, marasca e confettura. In bocca è asciutto, ben sapido, morbido e caldo, con tannini pronunciati ma eleganti e piacevoli. Carni arrostito, selvaggina e formaggi stagionati”.*

