VINI BIANCHI

- 1. BIANCO COLLI LIBURNI - COLLI LIBURNI (PUGLIA) € 16,00**
VITIGNO: Bombino Bianco 100% gr. 13% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore giallo verdolino, bouquet di frutta gialla matura, al palato aggiunge frutta tropicale e un ritorno floreale. Fresco, morbido e con buona struttura, si accompagna a piatti di pesce e frutti di mare.
- 2. BIANCO FALANGHINA "EMOZIONE" - COLLI LIBURNI (PUGLIA) € 18,00**
VITIGNO: Falanghina 100% gr. 13% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, al naso presenta note floreali e aromi fruttati. Al palato risulta morbido, fresco, delicato e dotato di ottima acidità. Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene anche ad antipasti, secondi di pesce, minestre di legumi, pasta ai frutti di mare, carni bianche e formaggi semi stagionati.
- 3. BIANCO "MAGNOLIA" - COLLEFRISIO (ABRUZZO) € 20,00**
VITIGNO: Sauvignon, Falanghina, Trebbiano, Traminer gr. 12,5% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore giallo paglierino, all'olfatto note di pesca gialla, con sfumature di frutta esotica, lici, mango, ananas. Fresco, morbido, rotondo, pieno e persistente con retrogusto agrumato. Indicato per aperitivi e antipasti leggeri, primi piatti estivi e carni delicate.
- 4. BIANCO MULLER THURGAU - ZANOTELLI (TRENTINO A.A.) € 55,00**
VITIGNO: Muller Thurgau 100% gr. 13% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: giallo paglierino con riflessi verdolini. Fruttato, gradevolmente aromatico con sentori di salvia, pesca e mela golden. Secco, sapido e fresco, con una leggera vena acidula. Ottimo come aperitivo, è particolarmente adatto per primi piatti leggeri, minestre di funghi, e piatti aromatizzati con erbe.
- 5. BIANCO GEWURZTRAMINER – ZANOTELLI (TRENTINO A.A.) € 25,00**
VITIGNO: Gewurztraminer 100% gr 13% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore giallo paglierino tendente al giallo con la maturazione. Fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici. Sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla. Vino ideale per aperitivi, cucina speziata, carni delicate.
- 6. BIANCO RIESLING – ZANOTELLI (TRENTINO A.A.) € 25,00**
VITIGNO: Riesling 100% gr. 13% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: giallo paglierino carico, ricco di profumi primari è gradevolmente fruttato e delicato. Tipico sentore di idrocarburi, gradevolmente acidulo, delicato ed elegante è ideale con antipasti magri, formaggi molli, carni delicate.