

VINI ROSATI

- 1. ROSATO MATERA DOC AKRATOS - BATTIFARANO (BASILICATA) € 18,00**

VITIGNO: Primitivo 100% gr. 13% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore rosato intenso e brillante, al naso presenta dolci aromi fruttati complessi e persistenti. Si sposa bene con antipasti, primi piatti e secondi piatti della cucina Mediterranea.
- 2. ROSATO NEGROAMARO SALENTO I.G.P. - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 18,00**

VITIGNO: Negroamaro 100% gr. 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore rosa brillante con riflessi corallo. Profumo intenso e persistente con note di ciliegia, rosa e melagrana. E' ideale per l'aperitivo e per accompagnare antipasti all'italiana, primi piatti, zuppa di pesce, pesce al cartoccio e al forno, portate a base di carni bianche, formaggi giovani o leggermente stagionati.
- 3. COSTA TOSCANA ROSATO CILIEGIOLO "PENTEO"- MOSCARDINI (TOSCANA) € 18,00**

VITIGNO: Ciliegiole 100% gr. 12,5 vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: di colore rosa provenzale, si apre al naso con note di frutta fresca, fragola e ciliegia. In bocca è sapido, vibrante, atto ad esaltare le diverse sfaccettature della varietà di partenza. Da abbinare ad antipasti di verdure, insalate e formaggi freschi. Piatti a base di funghi e tartufo e carni bianche.
- 4. ROSATO CHIARO DI LUNA I.G.P. - COLLI LIBURNI (PUGLIA) € 28,00**

VITIGNO: Nero di Troia 100% gr. 12,00 vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore brillante con note di ciliegia, viola e frutti rossi. Elegante, floreale e persistente, di grande freschezza e mineralità. Si abbina bene con la cucina marinara, carni bianche delicate e formaggi giovani.
- 5. ROSATO PRIMITIVO SALENTO I.G.P. LI MARENI - CICELLA (PUGLIA) € 20,00**

VITIGNO: Primitivo 100% gr. 15% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: Vino ricavato da uve 100% Primitivo coltivate in zona vocata a questo vitigno. Colore vivo, ottima struttura, dal bouquet fruttato. Si abbina ad antipasti, primi piatti, carni rosse.
- 6. ROSATO CERASUOLO D'ABRUZZO "MAGNOLIA" - COLLEFRISIO (ABRUZZO) € 23,00**

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100% gr. 13% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore rosa cerasuolo intenso, all'olfatto si avvertono sentori di frutta rossa, fragoline di bosco, ciliegia e amarena. Ottima struttura, equilibrato, fresco, finale lungo. Abbinamento consigliato con antipasti saporiti, primi rossi e carni delicate.