

Vini Rossi

- 1. TERRA DEGLI EVENTI ROSSO BASILICATA I.G. T. - ALOVINI (BASILICATA) € 16,00**

VITIGNO: Aglianico 70% Sangiovese 30% gr. 12,5 % vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: rosso rubino con lievi riflessi purpurei. Bouquet vinoso ed avvolgente con profumo delicato di ciliegia, viola e lampone. Sapore sapido, pieno, di facile e pronta beva con una piacevole e vellutata nota tannica.

Classico vino che ben si sposa con la tipica cucina regionale, poco elaborata ma ricca di sapori, con primi piatti piccanti e speziati, secondi a base di carni ovine e bovine, salumi e formaggi a media stagionatura.
- 2. NEGROAMARO SALENTO I.G.P. - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 18,00**

VITIGNO: Negroamaro 100% gr. 14% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore rosso rubino dal gusto caldo, avvolgente e persistente. Corposo ed equilibrato, dal profumo intenso e dal sapore asciutto. Adatto per accompagnare carni, selvaggina e formaggi.
- 3. MALVASIA NERA SALENTO I.G.T. - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 18,00**

VITIGNO: Malvasia Nera 100% gr. 13% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: vinificato in purezza, Malvasia Nera è un vino di buona struttura che stupisce e conquista con il suo profumo avvolgente. Dal colore rosso intenso con riflessi violacei, sprigiona profumi intensi di frutti rossi, ciliegia, mora, melograno, lampone e con delicato sentore di macchia mediterranea. Avvolge il palato con un tannino morbido e vellutato.

Accompagna egregiamente primi piatti delicati, zuppe, risotti, arrostiti di carne e formaggi stagionati.
- 4. NERO DI TROIA IGP "EMOZIONE" - COLLI LIBURNI (PUGLIA) € 18,00**

VITIGNO: Nero di Troia 100% gr. 14% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: colore rosso rubino intenso e impenetrabile, profumi accattivanti di frutta rossa matura con note speziate. In bocca è fresco ed asciutto, sapido con note di lampone e finale di vaniglia. Giustamente tannico si esalta con carni rosse al forno o alla brace.
- 5. PRIMITIVO DI MANDURIA DOP "PEPE NERO" - VINICOLA CICELLA (PUGLIA) € 22,00**

VITIGNO: Primitivo 100% gr. 16% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: fine, delicato con sentori di fragola e frutti di bosco, al gusto è corposo, deciso, asciutto, caldo e complesso, intenso e persistente, da abbinare a tutti i tipi di carni alla griglia, stufati, cacciagione e formaggi stagionati

- 6. APPASSIMENTO ROSSO - COLLEFRISIO (ABRUZZO) € 25,00**
VITIGNO: Montepulciano 60%, Sangiovese 20%, Merlot 20% gr. 14% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: dopo un parziale appassimento delle uve sulle viti, queste vengono pigiate per la fermentazione. L'affinamento avviene in acciaio inox creando un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso rosa canina e viola selvatica, fruttato di frutta rossa sotto spirito e prugna matura, leggero sentore di spezie. Vino complesso, di ottima struttura, morbido e avvolgente che ben si abbina a formaggi stagionati, brasati, carni rosse alla griglia.
- 7. BASILICATA ROSSO I.G.T. TOCCACULO - BATTIFARANO (BASILICATA) € 22,00**
VITIGNO: Petit Verdot 100% gr. 14,00% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: affinamento che inizia con 12 mesi in acciaio e prosegue altri 12 mesi in Barriques di Legno di Rovere e susseguenti 12 mesi di riposo in bottiglia. Colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, al naso presenta note di frutta rossa matura accompagnate da spezie vanigliate. Lunga la persistenza retronasale, si accompagna con primi importanti e carni rosse alla brace.
- 8. ROSSO BASILICATA I.G.T. CABANICO - ALOVINI (BASILICATA) € 22,00**
VITIGNO: Cabernet Sauvignon 50% Aglianico 50% gr. 14% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: affinato in piccole botti di Rovere Francese per 9/12 mesi e in bottiglia per altri 9 mesi, è un vino raffinato con grande equilibrio. Vinoso ed inebriante con vari sentori di frutti neri maturi e spezie, asciutto di natura vulcanica appena tannico, denso e vellutato si abbina con piatti ricchi ed importanti di carni pregiate.
- 9. ROSSO CALABRIA I.G.T. "SAN GIU' " - MARIO BRUNI (CALABRIA) € 28,00**
VITIGNO: Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 25%, Gaglioppo 25% gr. 14,5% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: da uve rigorosamente selezionate, raccolte a mano e vinificate con pressatura soffice. Stipato in serbatoi di acciaio inox viene successivamente affinato in barriques di Rovere francese per 9 mesi e conservato almeno 6 mesi in bottiglia. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, un profumo pronunciato di amarena e mora matura, al palato è strutturato ma ancora in evoluzione, morbido e leggermente tannico. Da abbinare a carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
- 10. ROSSO CALABRIA I.G.T. APPASSIMENTO "SURVIA" - MARIO BRUNI (CALABRIA) € 40,00**
VITIGNO: Cabernet Sauvignon 80%, Syrah 20% gr. 14,5% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: accurata selezione dei grappoli raccolti a mano che subiscono un appassimento naturale. Ne deriva una concentrazione di zuccheri, aromi e sapori tipici dell'appassimento. Colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso sprigiona intensi sentori di frutta rossa matura, mora, amarena, lampone. Al palato è caldo, avvolgente, morbido. Giustamente tannico si abbina molto bene a carni arrostiti, brasati, cacciagione in umido, formaggi stagionati.

- 11. IN & OUT MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - COLLEFRISIO (ABRUZZO) € 45,00**
VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100% gr. 14,5 vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: la vinificazione avviene con una lunga macerazione sulle bucce con susseguente affinamento in Barriques per 24 mesi e in bottiglia per 10 mesi. Colore rosso granato scuro con riflessi violacei. Al naso si avvertono frutti di bosco, melograno, violetta, tartufo nero con note speziate di pepe. Morbido e vellutato in bocca denota una grande eleganza e persistenza. Da abbinare a grandi formaggi stagionati, carni rosse alla griglia, brasati.
- 12. MATERA MORO RISERVA DOC "CURAFFANNI" - BATTIFARANO (BASILICATA) €45.00**
VITIGNO: Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo gr. 14,5% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: affinato per 3 mesi in acciaio fa un passaggio in botti piccole di rovere francese per altri 24 mesi ed infine riposa in bottiglia per altri 12 mesi, al naso trasmette sensazioni di frutti rossi e neri con speziatura delicata, al gusto si presenta con una struttura importante, intenso, pieno, persistente con note tanniche ben equilibrate, abbinabile con cacciagione, carni rosse alla griglia, brasati, formaggi stagionati.
- 13. BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – AZ. AGR. LO SCALONE (TOSCANA) € 50.00**
VITIGNO: Sangiovese grosso 100% gr. 14% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: di colore rosso vivace intenso tendente al granato. Limpido con profumi eterei e balsamici acquisiti con l'affinamento in legno. Di grande struttura, ancora con note di fruttato ben amalgamate a sentori di legno e sfumature speziate. Morbido e avvolgente con tannini morbidi tali da conferire notevole equilibrio e persistenza. Da abbinare a piatti importanti con sughi corposi, tagliata di carne di vitello, bistecca alla fiorentina, selvaggina, arrostiti, cinghiale, formaggi stagionati e salumi tipici.
- 14. AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - BRONZATO (VENETO) € 50.00**
VITIGNO: Corvina 70%, Corvinone 20%, Rondinella 10% gr. 16,5% vol.
CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: i grappoli migliori vengono selezionati e raccolti a mano, adagiati in piccole cassette dal peso di 5 kg per poi essere appassiti per almeno 3 mesi. Terminato l'appassimento le uve vengono pressate e fatte fermentare in vasi vinari di acciaio a temperatura controllata per 2/3 settimane. Successivamente il vino prodotto viene affinato in botti di rovere per 18 mesi e poi imbottigliato. Colore rosso impenetrabile tendente al granato. Al naso si susseguono note di amarene sotto spirito, spezie, vaniglia, fino a sensazioni più intense di cuoio e cacao. In bocca è ampio e pastoso, morbido e tannico, da abbinare a cacciagione, carni brasate, carni rosse alla griglia, formaggi stagionati.

15. BAROLO RAINERI - AZ. AGR. RAINERI (PIEMONTE)

€ 50.00

VITIGNO: Nebbiolo 100% gr. 14,5% vol.

CARATTERISTICHE ED ABBINAMENTI: il mosto è lasciato a macerare in vasche di acciaio orizzontale per circa 3 settimane a temperatura controllata. Dopo circa 2 mesi di fermentazione malolattica, il vino affina per 24 mesi in botti grandi di Slavonia. Di colore rosso granato presenta sentori di viola, rosa essiccata, balsamico, funghi, frutta matura, tabacco. Sapore asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente, Da abbinare a primi piatti con salse ricche, cari rose, brasati, selvaggina, formaggi e salumi stagionati.