

VINOS BLANCOS

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

16.00 €



UVAS: 100% Pinot Grigio



GRADUACIÓN: 12% vol.



MARIDAJE: Excelente como aperitivo, con entrantes, platos ligeros, huevos, ensaladas y platos a base de pescado



SABOR: Aroma afrutado, suave y fresco. En boca es seco con un agradable retrogusto a manzana verde



REGIÓN: Veneto



BODEGA: Campagnola



DENOMINACIÓN: Venezia D.O.C.



TIPOLOGÍA: Blanco

El Pinot Grigio Campagnola es un elegante vino con una presencia muy baja de sulfitos. Las uvas que se utilizan son cuidadosamente seleccionadas a mano para que cumplan todos los requisitos: orgánicas, saludables y perfectamente maduras. Después de la cosecha, inicia el proceso de su elaboración, empezando por el prensado suave, la decantación y la fermentación a temperatura controlada.

INZOLIA

17.00 €



UVAS: 100% Inzolia



GRADUACIÓN: 13% vol.



MARIDAJE: Ideal con mariscos y todos los platos de pescado.



SABOR: Aroma afrutado con notas de pera, albaricoque y melocotón blanco y amarillo. En boca, es fragante y afrutado, con un toque de vainilla. Elegante y suave al paladar.



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: Feudo Arancio



DENOMINACIÓN: Sicilia D.O.C.



TIPOLOGÍA: Blanco



Con cada sorbo de este vino volvemos atrás en la historia del Mediterráneo, siendo esta variedad de uva la gran protagonista de su pasado enológico. Inzolia es también conocida como Ansonica, la uva blanca más antigua de Sicilia, un origen que recae en las colonias griegas de la isla. Es un vino con carácter joven. Gracias a su aroma elegante y su mineralidad, Inzolia destaca por su pronunciada frescura y fragancia.

GRILLO

17.00 €



UVAS: 100% Grillo



GRADUACIÓN: 13% vol.



MARIDAJE: Ideal con mariscos, platos de pasta, carnes blancas y pescado al horno



SABOR: Aroma claramente tropical con notas de mango y papaya que se funden con toques de jazmín y flores blancas. En boca es seco, equilibrado y armónico con una delicada acidez



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: Feudo Arancio



DENOMINACIÓN: Sicilia D.O.C.



TIPOLOGÍA: Blanco



La variedad de uva Grillo es autóctona de Sicilia, una de las más extendidas y asentadas históricamente en la isla debido a su uso para la producción de Marsala (es un vino dulce, muy conocido en Italia y en todo el mundo, que toma su nombre de la ciudad siciliana de Marsala, donde tiene grado de Denominación de Origen).

	BOTELLA	COPA
FEUDI ARAGONESI BIANCO	13.00€	3.50€



UVAS: 100% Trebbiano d'Abruzzo



GRADUACIÓN: 12% vol.



MARIDAJE: Ideal con platos de pasta, embutidos, carnes blancas, caldos de pescado y quesos ligeros



SABOR: Aroma delicado, fresco y afrutado. En boca es seco, suave y de medio cuerpo y persistencia



REGIÓN: Abruzzo



BODEGA: Casalbordino



DENOMINACIÓN: I.G.T. Terre di Chieti



TIPOLOGÍA: Blanco



Elegante vino blanco ideal para el uso diario. Los viñedos se sitúan en las zonas colindantes al municipio de Casalbordino, del que toma el nombre la bodega. Se caracteriza por tener un color amarillo pajizo pálido, brillante con leves reflejos verdosos.

VINOS ROSADOS

LAMBRUSCO ROSATO

13.00 €



UVAS: Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri



GRADUACIÓN: 7,5% vol.



MARIDAJE: Combina muy bien con todo tipo de embutidos, sopas, carne blanca, pescado y postres



SABOR: Aroma suave con notas a frutas silvestres con un ligero toque especiado. En boca es suave, afrutado, armónico y agradablemente espumoso



REGIÓN: Emilia- Romagna



BODEGA: Chiarli



DENOMINACIÓN: Dell'Emilia I.G.T.



TIPOLOGÍA: Rosado espumoso

El lambrusco de Chiarli es el sinónimo de calidad, siempre producido dentro de la región de la Emilia Romagna y con una elaboración totalmente natural. Se caracteriza por su color rosado brillante con reflejos. Al gusto tiene burbuja agradable y aroma afrutado.

CHIARETTO BERTAROSE

17.50 €



UVAS: 75% Molinara, 25% Merlot



GRADUACIÓN: 12 % vol.



MARIDAJE: Perfecto como aperitivo. Ideal con platos de pasta, pizza, carnes, pescados y quesos



SABOR: Color rosado lichi. Aroma fresco a granada y grosella roja con notas de flores blancas. En boca es decidido, de buen cuerpo y con un buen equilibrio entre acidez y sabor. Óptima persistencia



REGIÓN: Veneto



BODEGA: Bertani



DENOMINACIÓN: Verona I.G.T



TIPOLOGÍA: Rosado

El Chiaretto Bertarose es un vino histórico de Bertani elaborado desde los años treinta y rediseñado hoy para destacar las mejores características de la uva Molinara. Este vino es la expresión óptima del microclima de las históricas uvas situadas en las colinas de la Valpolicella. La innovadora vinificación en tinto de las uvas Molinara, juntamente con la fermentación tradicional en rosado del Merlot, confieren al vino una gran frescura y armonía.

ROSATO SICILIA

17.00 €



UVAS: 100% Nero d'Avola



GRADUACIÓN: 12 % vol.



MARIDAJE: Perfecto con aperitivos, platos ligeros a base de verduras o carnes blancas



SABOR: Aroma típicamente afrutado que recuerda a frambuesas y moras. En boca destaca la delicada estructura cálida y suave, bien equilibrada por una buena mineralización y frescura



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: Feudo Arancio



DENOMINACIÓN: I.G.T. Sicilia



TIPOLOGÍA: Rosado



El Rosato de Feudo Arancio se obtiene exclusivamente de uvas cultivadas tanto en Sambuca di Sicilia, provincia de Agrigento, como en Acate, provincia de Ragusa. Se usan únicamente las que crecen en viñedos cultivados a 200-300 metros de altitud. En ellas, se intenta evitar una exposición directa de la uva al sol, garantizando un vino fresco y de carácter afrutado.

FEUDI ARAGONESI ROSATO

BOTELLA

13.00 €

COPA

3.50 €



UVAS: 100% Montepulciano



GRADUACIÓN: 12% vol.



MARIDAJE: Ideal con pizza, platos de carne blanca y sopa de pescado.



SABOR: Aroma fresco y agradablemente afrutado con notas de cereza madura. En boca es suave, redondo y armónico.



REGIÓN: Abruzzo



BODEGA: Casalbordino



DENOMINACIÓN: I.G.T. Terre di Chieti



TIPOLOGÍA: Rosado



Elegante vino rosado ideal para el uso diario, producido en los viñedos situados en el municipio de Casalbordino, entre las colinas frente al mar Adriático. Se caracteriza por tener un color rosado brillante y vivaz. Su sabor es armónico, suave y de buena persistencia que da la sensación de cerezas maduras.

PROSECCO

PROSECCO RIONDO

16.00 €



UVAS: 100% Glera (Prosecco)



GRADUACIÓN: 11% vol.



MARIDAJE: Ideal como aperitivo. Se combina muy bien con mariscos y platos ligeros



SABOR: Aroma con notas frutales de manzana, pera y melocotón. De sabor es seco, suave y afrutado con refrescante acidez



REGIÓN: Veneto



BODEGA: Cantine Riondo



DENOMINACIÓN: Prosecco D.O.C.



TIPOLOGÍA: Blanco espumoso

Prosecco Riondo es un vino fresco, frutal y refrescante. Muy correcto y equilibrado al paladar con un agradable aroma afrutado y burbujas elegantes. Se caracteriza por su color amarillo pajizo con un perlage persistente.

VINOS TINTOS

LAMBRUSCO ROSSO

13.00 €



UVAS: Lambrusco Salamino, Lambrusco Maestri



GRADUACIÓN: 7,5 % vol.



MARIDAJE: Ideal con pizza, pasta y queso tierno o solo



SABOR: Con una acidez agradable y juvenil. En boca, es limpio y suave con una agradable nota dulce y afrutada



REGIÓN: Emilia- Romagna



BODEGA: Chiarli



DENOMINACIÓN: Dell'Emilia I.G.T.



TIPOLOGÍA: Tinto espumoso



El lambrusco de Chiarli es sinónimo de calidad, siempre producido dentro de la región de la Emilia Romagna y con una elaboración totalmente natural. Color rojo rubí con una agradable y tentadora espuma rosada. El Lambrusco autentico I.G.T. que toman los italianos y distribuyen por todo el mundo.

FRAPPATO

35.00 €



UVAS: 100% Vittoria Frappato



GRADUACIÓN: 12% vol.



MARIDAJE: Perfecto para toda la comida, se combina bien sobre todo con carne roja



SABOR: El espectro olfativo se estructura en torno a aromas elegantes y refinados: frutos rojos, rosas secas y almendras son los aromas inmediatamente identificables. El sabor es de cuerpo medio, con taninos sedosos, perfectamente equilibrados



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: COS



DENOMINACIÓN: I.G.P. Terre Siciliane



TIPOLOGÍA: Tinto

Ninguna otra variedad de uva se identifica tanto con la zona de Vittoria como el Frappato. El resultado es un vino tinto de gran persuasión y encanto, siempre apoyado por una buena acidez, con un marcado carácter mediterráneo. El Frappato IGP de COS madura en cubas de cemento vitrificado y, después de un año, lo que encontramos en la copa es un vino de gran fragancia, un verdadero buque insignia no sólo de la bodega sino de toda la zona de Val di Noto.

NERO DI LUPO

35.00 €



UVAS: 100% Nero d'Avola



GRADUACIÓN: 12 % vol.



MARIDAJE: Ideal con aperitivo, parrillada de verduras y carnes blancas asadas



SABOR: Aroma con notas a mermelada y sandía, con agradables notas de café y cuero. En boca es fresco, equilibrado



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: COS



DENOMINACIÓN: I.G.P. Terre Siciliane



TIPOLOGÍA: Tinto



COS Nero di Lupo nace de viñedos ubicados en el municipio siciliano de Vittoria. Son cepas de 15 años de edad plantadas a 250 metros sobre el nivel del mar y sobre suelos arenosos de naturaleza calcárea. Se practica una agricultura ecológica y la vendimia es manual en el momento óptimo de maduración. En bodega las uvas meticulosamente seleccionadas de COS Nero di Lupo una vez estrujada suavemente pasa a fermentar de forma espontánea con levaduras autóctonas. Después envejece en depósitos de cemento entre 18 y 24 meses. COS Nero di Lupo es un ejemplo de todo lo que puede ofrecer la variedad estrella de Sicilia. Un auténtico Nero d'Avola con toda su generosidad, seducción y mineralidad.

SANGUE DI GIUDA

15.00 €



UVAS: 45% Croatina, 45% Barbera, 10%

Pinot Nero



GRADUACIÓN: 7,5% vol.



MARIDAJE: Muy versátil, acompaña perfectamente a todos los dulces. Ideal con frutas, particularmente con fresas y frutas del bosque



SABOR: Aroma intenso con notas a frutas del bosque y uvas. De sabor es agradablemente dulce



REGIÓN: Lombardia



BODEGA: Cantina di Casteggio



DENOMINACIÓN: Sangue Di Giuda dell' Oltrepò Pavese D.O.C.



TIPOLOGÍA: Tinto espumoso



Su nombre está ligado a la leyenda de Judas, pasado a peor vida tras su traición a Jesús. Éste, en señal de perdón, le resucita y le hace aparecer en carne y hueso en Oltrepò, precisamente en Broni. Al reconocerlo, los ciudadanos locales deciden matarlo por su traición. Judas se salva gracias a un regalo que les ofrece a los viticultores locales: sana sus viñas de una extraña enfermedad que les había afectado. Los viticultores, agradecidos, le dedicaron el nombre de su esplendido vino dulce.

NEGROAMARO

15.00 €



UVAS: 100% Negroamaro



GRADUACIÓN: 12,5% vol.



MARIDAJE: Ideal para platos de carne, parrilladas y asados. Perfecto para acompañar quesos curados y embutidos.



SABOR: Seco, suave y con aroma persistente y afrutado



REGIÓN: Puglia



BODEGA: Cantine Due Palme



DENOMINACIÓN: Negroamaro Salento

I.G.P. Tenuta San Marco



TIPOLOGÍA: Tinto



Se produce enteramente a partir de uvas Negroamaro, cosechadas una vez que alcanzan la madurez completa. Se caracteriza por su color rojo rubí intenso con reflejos violáceos. La nariz muestra fragancias frutales agradables e intensas. En boca es moderadamente estructurado y armónico, con un final de frescura en el que destacan notas de pequeños frutos rojos. Su sabor redondo, estructurado y con toques de especias, lo hacen ideal para cualquier carta de vinos mediterránea.

CANNONAU DI SARDEGNA

17.00 €



 **UVAS:** 85% Cannonau, 15% Variedad integradora

 **GRADUACIÓN:** 13% vol.

 **MARIDAJE:** Ideal con carnes rojas, parrilladas, estofados y quesos maduros y/o picantes

 **SABOR:** Aroma intenso con notas herbáceas y sabor de frutos rojos

 **REGIÓN:** Cerdeña

 **BODEGA:** Meloni vini

 **DENOMINACIÓN:** Cannonau di Sardegna D.O.C.

 **TIPOLOGÍA:** Tinto



El Cannonau es un vino de color rojo rubí, bien estructurado, suave y robusto, que se marida perfectamente con las carnes de caza y con los sabores fuertes de la cocina isleña, sobre todo con quesos como el de oveja. Sin duda alguna, en cuanto a sana y larga vida, Cerdeña tiene mucho por ofrecer y el cannonau forma parte de su receta secreta.

NERO D'AVOLA

17.00 €



UVAS: 100% Nero d'Avola



GRADUACIÓN: 13% vol.



MARIDAJE: Ideal con risotto, platos de pasta al horno, carnes rojas, cordero y quesos sazonados



SABOR: Aroma intenso y envolvente, destacando notas de grosella, fresa silvestre y granada



REGIÓN: Sicilia



BODEGA: Feudo Arancio



DENOMINACIÓN: Sicilia D.O.C.



TIPOLOGÍA: Tinto



Las uvas Nero d'Avola es una de las variedades autóctonas de Sicilia, nacida en Siracusa, pero con el tiempo se ha ido extendido por toda la isla. Es un vino fresco, suave y goloso. El viento africano que tan cerca sopla en Sicilia le aporta aromas a naranjas rojas, pomelos, fresas, tomates y especias.

FEUDI ARAGONESI ROSSO

BOTELLA

13.00 €

COPA

3.50 €



UVAS: Montepulciano y Sangiovese



GRADUACIÓN: 12,5% vol.



MARIDAJE: Ideal para pizzas, pastas, carnes y quesos curados



SABOR: Aroma ligeramente afrutado. En boca es armónico, suave, de medio cuerpo y persistencia



REGIÓN: Abruzzo



BODEGA: Casalbordino



DENOMINACIÓN: I.G.T. Terre di Chieti



TIPOLOGÍA: Tinto



Elegante vino ideal para el uso diario. Los viñedos se sitúan en las zonas colindantes al municipio de Casalbordino, del que toma el nombre la bodega. Se caracteriza por tener un color rojo rubí, brillante y vivo, con reflejos violáceos.