



Garancia

# I VINI BIANCHI



## LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Coda di Volpe*  
**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** sentori di frutti maturi, ananas, pesca bianca, pera e aroma tipico di liquirizia.  
**Palato:** vino di struttura equilibrata, in bocca riemergono i sentori di frutta, fusi perfettamente con le note minerali.  
**Palato:** denso, pieno, elegante, di grande struttura e morbidezza.  
**Abbinamenti:** di grande versatilità e di facile abbinamento, ideale con antipasti, primi piatti marinari e pesce arrostito.

**CAMPANIA DOC** 15,00  
 12,5% alc. Vol.

## FALANGHINA TABURNO CANTINA DEL TABURNO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Falanghina*  
**Aspetto:** giallo paglierino intenso.  
**Olfatto:** l'odore fruttato ricorda l'ananas e la pera matura.  
**Palato:** morbido con un'elevata persistenza aromatica.  
**Abbinamenti:** classici della cucina marinara saute di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

**CAMPANIA DOCG** 15,00  
 13,0% alc. Vol.

## CODA DI VOLPE VADIAPERTI

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Coda di volpe*  
**Aspetto:** giallo paglierino con riflessi dorati.  
**Olfatto:** profumi di frutta a polpa gialla che si intrecciano a sentori di fiori di camomilla e a sottili note di timo ed erbe aromatiche.  
**Palato:** fresco ed equilibrato, esaltato da una nitida mineralità. Piacevole il finale floreale con richiami di miele.  
**Abbinamenti:** formaggi freschi e piatti vegetariani e delicate ricette di mare a base di pesce bianco, molluschi e crostacei.

**CAMPANIA DOC** 15,00  
 13,0% alc. Vol.

## FALANGHINA BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Falanghina*  
**Aspetto:** giallo paglierino brillante.  
**Olfatto:** note floreali e fruttate.  
**Palato:** fresco e vivace, poi avvolgente e setoso. Finale lungo e persistente. Perlage molto fine e dalla spuma soffice.  
**Abbinamenti:** ideale come aperitivo. Si abbina a primati freschi e a pasta molle, formaggi piatti di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.

**CAMPANIA** 15,00  
 12,5% alc. Vol.

## MORA BIANCA MASTROBERARDINO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Falanghina*  
**Aspetto:** giallo brillante con riflessi verdognoli.  
**Olfatto:** fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, melo, pesca, agrumi, melone, kiwi e sfumature di odori floreali.  
**Palato:** conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.  
**Abbinamenti:** finger food, insalate di pesce. Semplici portate di pesce e crostacei. Grigliate di calamari, polpi, piatti a base di crostacei.

**CAMPANIA DOC** 16,00  
 13,0% alc. Vol.

## SERROCIELO FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 100% Falanghina*  
**Aspetto:** giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.  
**Olfatto:** intenso con note di piccoli fiori bianchi, di frutta ed in particolare di agrumi prugna la strada ad un assaggio tanto fresco quanto morbido.  
**Palato:** equilibrato, elegante ed appagante, e vino che invita all'assaggio. Ottimo il finale, pulito e persistente.  
**Abbinamenti:** saute di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

**CAMPANIA DOC** 17,00  
 13,0% alc. Vol.

## PINOT GRIGIO SIRCH

**■■■■**  
 Friuli Colli Orientali  
*Vitigno 100% Pinot Grigio*  
**Aspetto:** giallo brillante con lievi riflessi rosati.  
**Olfatto:** elegante, complesso e avvolgente. Sentori floreali di gelsomino e glicine bianco si fondono con note di frutta matura, albicocca, melone e pesca bianca, il tutto rimbalzato da note balsamiche.  
**Palato:** complesso e armonico, fresco e avvolgente. Elegante sapidità che dona freschezza e persistenza con un retrogusto di agrumi e frutta bianca.  
**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e di carne bianca, risotti e sfornati di verdure, salumi, pasticceria fine.

**FRIULI V.V.G. DOC** 17,00  
 13,0% alc. Vol.

## CHARDONNAY SIRCH

**■■■■**  
 Friuli Colli Orientali  
*Vitigno 100% Chardonnay*  
**Aspetto:** giallo paglierino con note dorate.  
**Olfatto:** intenso sentore di crema e pasticceria da forno con spiccate note floreali di gelsomino e sambuco che si fondono a note di frutta matura e frutta tropicale.  
**Palato:** pera e frutta secca che si arricchiscono della freschezza del bergamotto e dagli accenni balsamici. Buona la persistenza e il piacevole retrogusto di frutta a pasta bianca.  
**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e carni bianche. Al top con le capesante.

**FRIULI V.V.G. DOC** 17,00  
 13,5% alc. Vol.

## BIANCOLELLA CASA D'AMBRA

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 85% Forastero 15% San Lucrezia e Uva Lilla*  
**Aspetto:** giallo paglierino con lievi riflessi dorati.  
**Olfatto:** colpisce per l'evidenza del frutto, con sensazioni di melo giallo e nespolo, poi fiori bianchi e ancora mandorla.  
**Palato:** vellutato e caldo, con vivace sapidità che lo rende fresco, piacevole ed estremamente beverino.  
**Abbinamenti:** antipasti di pesce come il carpaccio di tonno e formaggi delicati.

**CAMPANIA DOC** 17,00  
 12,0% alc. Vol.

## RIBOLLA GIALLA SIRCH

**■■■■**  
 Friuli Colli Orientali  
*Vitigno 100% Ribolla Gialla*  
**Aspetto:** giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.  
**Olfatto:** fiori gialli, in seconda battuta seguiti da ricami fruttati di albicocca e da nuance agrumate.  
**Palato:** vivace e minerale. Leggere e note agrumate ed elegante acidità regalano piacevoli sensazioni di persistenza freschezza. A chiudere un'elocace e avvolgente retrogusto balsamico.  
**Abbinamenti:** ottimo per aperitivi, antipasti magri, piatti di pesce e verdure. Al top con i risotti gialli.

**FRIULI V.V.G. DOC** 18,00  
 12,5% alc. Vol.

## FIAGRE ANTONIO CAGGIANO

**■■■■**  
 Campania  
*Vitigno 70% Fiano, 30% Greco*  
**Aspetto:** color giallo paglierino.  
**Olfatto:** sentori fruttati di frutta a polpa bianca e floreali con accento su fiori di pesco, acacia e ginestrato.  
**Palato:** equilibrato, pieno con buona freschezza e persistenza media.  
**Abbinamenti:** piatti a base di pesce, compresi i pesci semi grassi e grassi come lo sgombrino con cui la struttura del vino ben si abbina.

**CAMPANIA IGT** 18,00  
 13,5% alc. Vol.

## BOLGHERI BIANCO DOC CAMPO ALLE COMETE

**■■■■**  
 Strabio  
*Vitigno Vermentino e Sauvignon Blanc*  
**Aspetto:** giallo paglierino tenue.  
**Olfatto:** delicato grazie alle note di pesca bianca, nespolo e agrumi che accompagnano, con eleganza, sfumature verdi di erbe aromatiche e macchia mediterranea.  
**Palato:** ricco, goloso e cremoso, si lascia bere con estrema semplicità grazie alla fresca componente acida, che rende il sorso vibrante e piacevole.  
**Abbinamenti:** primi piatti di mare, pesce al forno ma anche formaggi freschi, è perfetto per accompagnare una caprese.

**TOSCANA DOC** 18,00  
 13,5% alc. Vol.

## CUTIZZI FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco*  
**Aspetto:** giallo con riflessi dorati.  
**Olfatto:** intenso e persistente. Si riconoscono al naso sette sensazioni di frutto, dalla prugna verde alla pera "Mast'Anuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia.  
**Palato:** si percepisce la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.  
**Abbinamenti:** ottimo con piatti di mare, mozzarella di bufala, spigola all'acqua pazza e pezzogna al forno.

**CAMPANIA DOCG** 18,00  
 13,5% alc. Vol.

## PIETRA CALDA FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano*  
**Aspetto:** giallo paglierino chiaro.  
**Olfatto:** aromi speziati di fiori freschi (camomilla) frutta appena raccolta, al cedro candito.  
**Palato:** note dolci tipiche del vitigno, perfettamente equilibrate da una bella freschezza e una gradevole mineralità.  
**Abbinamenti:** crostacei, molluschi, secondi di carne bianca, secondi di pesce, anche alla griglia.

**CAMPANIA DOCG** 18,00  
 13,5% alc. Vol.

## RADICI MASTROBERARDINO

**■■■■**  
 Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano*  
**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas acacia, nocciola tostata, miele e biancospino.  
**Palato:** vino di buona acidità, ma di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di nocciola.  
**Abbinamenti:** come aperitivo con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina.

**CAMPANIA DOCG** 20,00  
 13,5% alc. Vol.

## NOVASERRA MASTROBERARDINO

**■■■■**  
 Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco*  
**Aspetto:** giallo paglierino intenso.  
**Olfatto:** spiccano i sentori di albicocca, pera, melo, pesca, mandorla, con note di salvia e sentori minerali.  
**Palato:** si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande morbidezza e sapidità.  
**Abbinamenti:** indicato per accompagnare minestre di legumi, carni bianche, crostacei e piatti, anche elaborati, a base di pesce.

**CAMPANIA DOC** 20,00  
 13,5% alc. Vol.

## VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Irpinia Rosato  
*Vitigno 100% Aglianico*  
**Aspetto:** colore rosa antico e brillante.  
**Olfatto:** bouquet di rosa, fresche erbe aromatiche, sequite da note di lampone e richiami di ciliegia.  
**Palato:** equilibrato al palato, è ricco di un'energica freschezza, con un impatto gradevole e una grande velocità di beva. Chiude con deliziose risonanze floreali e fruttate.  
**Abbinamenti:** ottimo per accompagnare antipasti di affettati, preparazione a base di pesce e crostacei. Da provare con la pizza ai frutti di mare.

**CAMPANIA DOC** 16,00  
 13,0% alc. Vol.

## BOLGHERI ROSATO DOC CAMPO ALLE COMETE

**■■■■**  
 Rosatella  
*Merlot, Cabernet Sauvignon*  
**Aspetto:** rosa antico brillante.  
**Olfatto:** intenso e ricco, con note fresche di erbe aromatiche e sentori fruttati più dolci, che ricordano il lampone e la ciliegia.  
**Palato:** fresco ed equilibrato, con un retrogusto fruttato e persistente.  
**Abbinamenti:** antipasti a base di pesce e pesce, come il salmone affumicato. Si abbina a risotti e pasta ai frutti di mare, crostacei di tutti tipi oltre che al pesce (al forno e alla griglia) e al sushi. Esalta anche le carni bianche come pollo e tacchino.

**TOSCANA DOC** 18,00  
 13,0% alc. Vol.

## ASTI MILLESIMATO FONTANAFREDDA

**■■■■**  
 Vintage  
*Vitigno Moscato bianco*  
**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** profumi dolci di muschio, di fiori di tiglio, d'acacia, di biancospino e d'arancio, di salvia e di miele.  
**Palato:** fragrante e caratteristico, gradevolmente dolce ma equilibrato.  
**Abbinamenti:** gradevolissimo nel fuori pasto, a tavola si fa apprezzare come ideale compagno di molti dessert, soprattutto di quelli a sapore fine e delicato. Ottimo con la frutta.

**PIEMONTE DOCG** 15,00  
 14,0% alc. Vol.

## DUBL BRUT EDITION FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Spumante metodo classico  
*Vitigno Greco di Tufo, varietà irpine*  
**Aspetto:** paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente.  
**Olfatto:** sentori fruttati di pesca e melo giallo, seguiti da note di fiori bianchi e da toni minerali.  
**Palato:** fresco, sapido, armonico.  
**Abbinamenti:** crostacei, è da provare con le crudità di pesce.

**CAMPANIA** 26,00  
 12,5% alc. Vol.

## DUBL ROSATO EDITION FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Spumante metodo classico  
*Vitigno Aglianico, varietà irpine*  
**Aspetto:** corallo, perlage fine e persistente.  
**Olfatto:** sentori di fragoline di bosco e melagrana, note di rosa canina e cenini minerali.  
**Palato:** sapido e fresco, vivace e aromatico, di ottima lunghezza.  
**Abbinamenti:** versatile negli abbinamenti, è perfetto con la pizza ai frutti di mare, zuppe, formaggi freschi, di pesce, fagugge.

**CAMPANIA** 27,00  
 12,5% alc. Vol.

## BERLUCCHI '61 XB BERLUCCHI

**■■■■**  
 Franciacorta  
*Vitigno Chardonnay 85%, Pinot nero 15%*  
**Aspetto:** giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, spuma cremosa e perlage fine e persistente.  
**Olfatto:** fresco, ricco, elegante e persistente, note di frutti a polpa bianca e sentori agrumati.  
**Palato:** fresco e gradevole acidità con una piacevole sensazione agrumata nel finale.  
**Abbinamenti:** dall'aperitivo a piatti tipici ai pesci di lago. Riso e pasta, carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.

**LOMBARDIA DOCG** 30,00  
 12,5% alc. Vol.

## DUBL ESSE FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Spumante metodo classico  
*Vitigno 100% Greco di Tufo*  
**Aspetto:** oro verde, perlage molto fine e persistente.  
**Olfatto:** note agrumate mature e saline, limone sformato, pompelmo giallo e pietra focaia. Seguono note spezziate dolci e incenso verde.  
**Palato:** secco e tagliante, pulito e fresco, avvolgente elegante e è persistente.  
**Abbinamenti:** perfetto con frutti di mare gratinati, pesce azzurro in frittura, primi piatti a base di pesce, spaghetti con vongole e bottarga, formaggi caprini freschi.

**CAMPANIA** 36,00  
 12,5% alc. Vol.

## DUBL ESSE ROSATO FEUDI DI SAN GREGORIO

**■■■■**  
 Spumante metodo classico  
*Vitigno 100% Aglianico*  
**Aspetto:** oro rosa, brillante e di effervescenza molto fine e persistente.  
**Olfatto:** piccoli frutti rossi, lampone e marzapane, poi nespolo, marzapane e biscotti al ginger.  
**Palato:** accogliente ma austero, riparto alle sensazioni di frutta e spezie, con un finale caldo e asciutto, rotondo e molto persistente.  
**Abbinamenti:** catalana di crostacei, pesci gustosi al forno, secondi piatti di carni bianche come coniglio profumato di timo e formaggi semi stagionati. Perretto anche da tutto pasto.

**CAMPANIA DOCG** 36,00  
 12,5% alc. Vol.

# FEUDI STUDI



## CHIANCHETTELE FEUDI STUDI

**■■■■**  
 Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco di Tufo*  
**Aspetto:** giallo paglierino.  
**Olfatto:** timo, pesca-nocce, tocchi di cinorro e chiusura di gelsomino.  
**Palato:** tesa e croccante, di bella sapidità e persistenza, con ritorno, sul finale, delle note agrumate.  
**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti e primi piatti con condimenti leggeri, foie gras, pesce in tutte le preparazioni, formaggi freschi o erborinati, perfetto con le zuppe di pesce in guazzetto.

**CAMPANIA DOCG** 38,00  
 13,5% alc. Vol.



## NASSANO FEUDI STUDI

**■■■■**  
 Greco di Tufo  
*Vitigno 100% Greco di Tufo*  
**Aspetto:** colore giallo paglierino.  
**Olfatto:** frutta a polpa gialla, fiori e altre sensazioni si mescolano al naso, offrendo un bouquet articolato ma sempre lineare.  
**Palato:** sorso fasciante e preciso, d'ottima scorrevolezza.  
**Abbinamenti:** antipasti di pesce, primi di pesce. Assolutamente da provare con un mix di California rolls giapponesi.

**CAMPANIA DOCG** 38,00  
 13,5% alc. Vol.



## MORANDI FEUDI STUDI

**■■■■**  
 Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano di Avellino*  
**Aspetto:** scia paglierina viva e intensa.  
**Olfatto:** frutta fresca come albicocca, mela golden, fiori misti fruttate.  
**Palato:** teso e fresco, di ottima sapidità, dalla texture morbida e avvolgente.  
**Abbinamenti:** formaggi freschi, risotto alle verdure, carni bianche, antipasti di pesce, perfetto con delle frittelle di baccalà mantecato.

**CAMPANIA DOCG** 38,00  
 13,0% alc. Vol.



## ARIANELLO FEUDI STUDI

**■■■■**  
 Fiano di Avellino  
*Vitigno 100% Fiano di Avellino*  
**Aspetto:** giallo paglierino con riflessi dorati e vivista.  
**Olfatto:** note di aromi che vanno dal fibroale al fruttato, toccando anche sentori più tezzari: arancio e mandarino.  
**Palato:** deciso nel fasciare il palato e abile nel guidare su un finale lungo, leggerissimo e arioso.  
**Abbinamenti:** splendido con i classici secondi di pescato al sale o al forno.

**CAMPANIA DOCG** 38,00  
 13,5% alc. Vol.