



i VINI ROSSI



PRIMITIVO

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Puglia IGT

Vitigno 100% Primitivo.

Aspetto: color rosso rubino profondo e luminoso.
Olfatto: intenso con note di confettura di prugna e lampone, mirto, vaniglia e fiori macerati.

Palato: morbido, persistente, con tannini integrati e misurata freschezza che gli dona allungo.

Abbinamenti: carni rosse alla brace, a brasati e selvaggina in umido.

 PUGLIA IGT
14,5% alc. Vol. **14,00**



CHIANTI CLASSICO

CARPINETO GALLO NERO

■■■■
Chianti Classico


Vitigno Sangiovese, Canaiolo ed altre varietà a bacca rossa.

Aspetto: rosso rubino tendente al granato.

Olfatto: note di ciliegie acide mature, maraschino e altri frutti a nocciolo nero. Sentore di viola insieme al legno pregiato e a un accenno di vaniglia.

Palato: vellutato, sapido, rotondo, di buon corpo e buona struttura.

Abbinamenti: pasta con salsa di pomodoro piccante, carne arrostita o anche barbabietole brasate al forno con cosce di pollo alla griglia, selvaggina o agnello.

 TOSCANA DOC
13,5% alc. Vol. **15,00**



SABBIE NERE

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Irpinia Aglianico

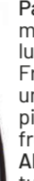
Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso e limpido.

Olfatto: sentori di frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sottobosco.

Palato: equilibrato con un finale intenso e balsamico e sapido.

Abbinamenti: versatile, si abbina perfettamente a secondi di carni (in particolare l'agnello) ma anche a ricette tipiche della tradizione campana, come la parmigiana di melanzane.

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



LACRYMA CHRISTI

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Lacryma Christi del Vesuvio


Vitigno Piediroso e Aglianico

Aspetto: rosso rubino con riflessi color porpora.

Olfatto: evidenti note di frutta rossa succosa, bacche rosse, macchia mediterranea e cenini di terra vulcanica.

Palato: fragrante, succoso, fresco e di piacevole scorrevolezza, dalle apprezzabili note minerali.

Abbinamenti: primi piatti con persistenza accentuata, come sugo da carne e lasagna.

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



MOIO 57

■■■■
Rosso

Vitigno 100% Primitivo


Aspetto: rosso rubino scuro.

Olfatto: profumo fruttato con un fondo di spezie e di liquirizia

Palato: caratterizzato da una notevole concentrazione ed un ottimo equilibrio.

Abbinamenti: piatti saporiti di carni oppure e cacciagione di pelo oppure a primi piatti conditi con sughi rossi. Ottimo l'abbinamento con i formaggi a pasta dura e stagionati.

Il "Moio 57" è un vino ottenuto da sole uve di primitivo; la scelta di chiamarlo Moio 57 si deve alla straordinaria vendemmia del 1957, che si ottenne a Mondragone, in Campania.

 CAMPANIA DOC
14,5% alc. Vol. **16,00**



TEODOSIO

■■■■
Basilisco

Aglianico del Vulture


Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino luminoso.

Olfatto: aromi di piccoli frutti a bacca scura, prugna ed eleganti note speziate.

Palato: strutturato, importante, pieno e gustoso, chiude con un finale su toni scuri, di grande persistenza.

Abbinamenti: compagno ideale per i primi piatti della cucina mediterranea, per i secondi a base di carne rossa e selvaggina e per i formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOC
13,5% alc. Vol. **17,00**



CABERNET SAUVIGNON

CAMPO ALLE COMETE

■■■■
Cabernet Sauvignon


Vitigno 100% Cabernet Sauvignon

Aspetto: rosso rubino intenso e brillante.

Olfatto: note fruttate e speziate tipiche del Cabernet Sauvignon.

Palato: persistente con aromi intensi e con finale sapido e fresco.

Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi, attimo con primi piatti a base di carne ma anche di verdure. Carni alla griglia o in padella.

 TOSCANA IGT
13,5% alc. Vol. **17,00**



OTTO UVE

SALVATORE MARTUSCIELLO

■■■■
Gragnano Penisola Sorrentina

Vitigno Aglianico, Piediroso, Sabato, Sappella, Sciascinuso e altre.

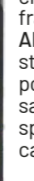
Aspetto: vino rosso vivace.

Olfatto: sentori di viola, fragola, rosa e lampone.

Palato: ricco, pieno, con tannini molto fini che conferiscono lunghezza e persistenza.

Fresco, piacevole, fragrante, ha una bella struttura ed un finale pieno che ricorda la frutta fresca.

Abbinamenti: da gustare a tutto pasto e da servire freddo, ottimo con i piatti della tradizione partenopea. È considerato il miglior abbinamento con la verace pizza napoletana.

 CAMPANIA DOC
11,5% alc. Vol. **17,00**



DAL RE

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Irpinia Aglianico

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino brillante.

Olfatto: al naso richiama piccoli frutti rossi, come l'amarena ed il lampone, la liquirizia e le spezie dolci.

Palato: morbido ed equilibrato, con tannini vellutati che accompagnano verso un finale gradevolmente persistente e aromatico.

Abbinamenti: perfetto con zuppe e minestre di verdure e carni, timballi di pasta ed arrosti.

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



PIEDIROSSO

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Piediroso

Vitigno 100% Piediroso

Aspetto: rubino intenso.

Olfatto: frutti rossi come susina, mora e ciliegia per finire in sensazioni speziate e minerali.

Palato: aspro un corpo pieno con una persistente freschezza.

Abbinamenti: primi piatti ripieni, secondi di carni rosse e bianche al forno e grigliate, contorni di funghi e formaggi affumicati.

 CAMPANIA IGT
14,0% alc. Vol. **18,00**

REDIMORE

MASTROBERARDINO

■■■■
Irpinia Aglianico

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: complesso, intenso e avvolgente; offre aromi che ricordano i frutti rossi, in particolare le fragole di bosco, le spezie come vaniglia, tabacco, cacao e caffè.

Palato: caldo, avvolgente, di grande struttura, con aroma di frutti rossi e una lunga persistenza.

Abbinamenti: salumi e formaggi stagionati, primi piatti, portate elaborate con sughi di carne, funghi e tartufi, carni rosse e cacciagione alla brace e dalle lunghe cotture.

 CAMPANIA DOC
14,0% alc. Vol. **19,00**

TAURI

ANTONIO CAGGIANO

■■■■
Aglianico Irpinia

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco ed un lungo finale aromatico di pepe nero e peperone verde.

Palato: robusto e tannini ben percepibili. Il finale è abbastanza lungo e aromatico.

Abbinamenti: piatti saporiti di carne e a cotture importanti, come arrosti, brasati e carni allo spiedo.

 CAMPANIA DOC
14,0% alc. Vol. **20,00**

BOLGHERI ROSSO DOC

CAMPO ALLE COMETE

■■■■
Stupore

Vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Aspetto: rosso rubino intenso e profondo.

Olfatto: note fruttate di ciliegia e di prugna fresca, che in seconda battuta si intrecciano con sentori più complessi, vegetali, speziati, tostati e balsamici.

Palato: assaggio segue la strada aperta dal naso, rivelandosi morbido, equilibrato e fresco. Ottima la lunghezza e sapido il finale.

Abbinamenti: piacevole con salumi e formaggi, ottimo con la carne grigliata, le salsicce e l'agnello.

 TOSCANA DOC
13,5% alc. Vol. **21,00**

PATRES

TERRE COPPOLA

■■■■
Irpinia Campi Taurasini

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: bouquet intenso e piacevole che ricorda i frutti rossi maturi, la confettura di amarena, la prugna matura, il cioccolato e lievi note speziate.

Palato: denso, pieno, elegante, di grande struttura e morbidezza.

Abbinamenti: ideale con formaggi a pasta dura stagionati, primi con sugo di carne, selvaggina e carni rosse.

 CAMPANIA DOC
14,5% alc. Vol. **22,00**

SERPICO

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Taurasi

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino.

Olfatto: complesso e fruttato bouquet di ciliegia, spezie dolci, liquirizia, caffè e cacao.

Palato: equilibrato, con tannini eleganti, che accompagnano verso un finale minerale e persistente.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare cinghiale in umido e pollame nobile arrosto, oltre che con i formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOC
14,0% alc. Vol. **50,00**

TAURASI

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Taurasi

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino brillante con riflessi granato.

Olfatto: profumi fragranti di visciola e marasca, cannella, noce moscata, vaniglia e anice.

Palato: pieno, elegante e reattivo, caratterizzato da una trama tannica dolce ed accogliente, unico per gusto, che chiude con un finale di grande persistenza.

Abbinamenti: affettati e salumi, agnello, pasta al sugo di carne, tagliatelle ai funghi, tagliata di manzo, coniglio, formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOCG
14,0% alc. Vol. **26,00**

PIANO DI MONTEVERGINE

FEUDI DI SAN GREGORIO

■■■■
Taurasi Riserva

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino carico.

Olfatto: complesso e fruttato bouquet di mora, prugna e amarena, arricchito con note balsamiche e speziate.

Palato: morbido ed equilibrato, con tannini suadenti ed eleganti, che accompagnano verso un finale minerale e persistente.

Abbinamenti: perfetto per accompagnare agnello al forno e alla brace, è ideale in abbinamento con selvaggina e formaggi stagionati.

 CAMPANIA DOCG
13,5% alc. Vol. **36,00**

RADICI

MASTROBERARDINO

■■■■
Taurasi

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino intenso.

Olfatto: offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano la ciliegia, la viola, i frutti di bosco e un peculiare aroma speziato.

Palato: avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero.

Abbinamenti: formaggi stagionati, tartufi, funghi porcini, ragu e piatti con sughi e salse a lunga cottura e di spiccata sapidità, arrosti di carni rosse e pietanze speziate.

 CAMPANIA DOCG
14,0% alc. Vol. **45,00**

GULIELMUS

TENUTE CAPALDO

■■■■
Taurasi Riserva

Vitigno 100% Aglianico

Aspetto: rosso rubino profondo alla vista.

Olfatto: ampio e complesso il profilo olfattivo che apre su note di frutti rossi e neri in confettura unite a sensazioni di fiori macerati, che aprono la strada a sfumature tostate, balsamiche e minerali.

Palato: caldo e corposo in assaggio, evidenzia un tannino vigoroso ma perfettamente integrato. Gli aromi fruttati e speziati caratterizzano il lungo sviluppo gustativo.

Abbinamenti: bistecche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

 CAMPANIA DOCG
14,0% alc. Vol. **65,00**

