



I VINI BIANCHI



LACRYMA CHRISTI MASTROBERARDINO

Lacryma Christi del Vesuvio
Vitigno 100% Coda di Volpe
Aspetto: giallo paglierino.
Olffatto: 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 per fette 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 arrosto.

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

FALANGHINA TABURNO CANTINA DEL TABURNO

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

CAMPANIA DOP 15,00
 13,0% alc. Vol.

CODA DI VOLPE VADIAPERTI

Coda di volpe
Vitigno 100% Coda di volpe
Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati.
Olffatto: 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 a 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

Vino spumante metodo Charmat
Vitigno 100% Falanghina
Aspetto: giallo paglierino brillante.
Olffatto: 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 formaggi freschi e a pasta molle, primi piatti di verdure, risotti ai frutti di mare e carni bianche.

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

MORA BIANCA MASTROBERARDINO

Irpina Falanghina
Vitigno 100% Falanghina
Aspetto: giallo brillante con riflessi verdognoli.
Olffatto: fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, mela, 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 mare, semplici portate di pesce e crostacei. Grigliate di calamari, polipi, piatti a base di crostacei.

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

SERROCIELO FEUDI DI SAN GREGORIO

Falanghina del Sannio
Vitigno 100% Falanghina
Aspetto: color paglierino tenue con lucenti riflessi verdi.
Olffatto: intenso con note di piccoli fiori bianchi, di frutta ed in particolare di agrumi aprono la strada ad un assaggio tondo fresco quando morbido.
Palato: equilibrato, elegante ed appagante, è vino che invita all'assaggio. Ottimo il finale, pulito e persistente.
Abbinamenti: sautè di vongole, insalata di gamberi, cozze ripiene, spaghetti ai crostacei.

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

BIANCOLELLA CASA D'AMBRA

Ischia Biancolella
Vitigno 85% Forastera 15% San Lunardo e Uva Lilla
Aspetto: giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
Olffatto: colpisce per l'evidenza del frutto, con sensazioni di mela gialla e ancora, poi fiori bianchi e nensola mandorla.
Palato: vellutato e caldo, con vivace sapidità che lo rende fresco, piacevole ed estremamente beverino.
Abbinamenti: carnicci di pesce come il carpaccio di tonno e formaggi delicati.

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

FIAGRE ANTONIO CAGGIANO

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

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

FRIULANO SIRCH

Friuli Colli Orientali
Vitigno 100% Friulano
Aspetto: giallo paglierino con leggere sfumature verdognole.
Olffatto: delicato, intenso e accattivante. Sentori di agrumi si fondono e impreziosiscono con note fruttate di albicocca e pera e con richiami di floreali di gelsomino, rosa antica e camomilla.
Palato: Note di mela Golden matura, frutta secca e vaniglia si fondono con sentori balsamici di salvia e timo. Nel finale mandorla e chiusura agrumata.
Abbinamenti: aperitivi, piatti di pesce e di carne bianca al forno. Al top con i flan di verdure di stagione.

FRIULI F.V.G. DOC 18,00
 13,0% alc. Vol.

SAUVIGNON SIRCH

Friuli Colli Orientali
Vitigno 100% Sauvignon
Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdi.
Olffatto: intenso, elegante e tipico. Le note varietali di bosso e foglia di pomodoro si uniscono a lievi accenni agrumati di lime e pompelmo.
Palato: ampio, fresco ed equilibrato. Al palato grande corrispondenza con i profumi, sapido, fresco e dall'acidità equilibrata.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Al top con carciofi in ogni preparazione.

FRIULI F.V.G. DOC 18,00
 13,5% alc. Vol.

RIBOLLA GIALLA SIRCH

Friuli Colli Orientali
Vitigno 100% Ribolla Gialla
Aspetto: giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.
Olffatto: fiori gialli, in seconda battuta seguita da ricorri di fruttati di albicocca e da nuance agrumate.
Palato: vivace e minerale. Leggere note agrumate ed elegante acidità regalano piacevoli sensazioni di persistente freschezza. A chiudere, un delicato e avvolgente retrogusto balsamico.
Abbinamenti: ottimo come aperitivo, antipasti magri, piatti di pesce e verdure. Al top con i risotti gialli.

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

BOLGHERI ALBABLU CAMPO ALLE COMETE

Vermentino
Vitigno 100% Vermentino Toscana
Aspetto: giallo chiara quasi bianco carta, con riflessi verde tenue.
Olffatto: note aromatiche intense che ricordano agrumi come il pompelmo e sentori floreali, tipici del vitigno.
Palato: fruttato con una componente minerale che lo rende sapido, equilibrato e persistente.
Abbinamenti: ottimo su tutti i tipi di pesce e crostacei così come a risotti e la pasta ai frutti di mare. Si abbina perfettamente anche alle carni bianche, come pollo e tacchino.

TOSCANA IGT 18,00
 12,5% alc. Vol.

CUTIZZI FEUDI DI SAN GREGORIO

Greco di Tufo
Vitigno 100% Greco
Aspetto: giallo con riflessi dorati.
Olffatto: intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast'Antuono" (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 crudi 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 deciso.
Olffatto: aromi speziati di fiori freschi (camomilla) e 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.
Olffatto: 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 inizi di 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.

FORASTERA COSTA DELLE PARRACINE

Ischia Forastera
Vitigno 100% Forastera
Aspetto: giallo paglierino con lievi riflessi verdolini.
Olffatto: floreale, fruttato, leggermente minerale, fiori bianchi, gelsomino, agrumi mediterranei, mandarino, pompelmo, frutta di polpa bianca, pera.
Palato: schietto al palato, di notevole freschezza, arriva su una mineralità intrigante, quasi marina, finale lungo.
Abbinamenti: crudi di mare, primi piatti con crostacei e molluschi, tempura di pesce e verdure, formaggi freschi.

CAMPANIA DOC 19,00
 12,5% alc. Vol.

NOVASERRA MASTROBERARDINO

Greco di Tufo
Vitigno 100% Greco
Aspetto: giallo paglierino intenso.
Olffatto: spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, 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.

FEUDI STUDI

CHIANCHETTELE FEUDI STUDI GRECO DI TUFO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Vitigno 100% Greco di Tufo
Aspetto: giallo paglierino.
Olffatto: chinotto, pesca-noce, tocchi di timo 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, fole gras, pesce in tutte le preparazioni, formaggi freschi e erborinati, perfetto con le zuppe di pesce in guazzetto.

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

NASSANO FEUDI STUDI GRECO DI TUFO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Vitigno 100% Greco di Tufo
Aspetto: colore giallo paglierino.
Olffatto: frutta a polpa gialla, fiori e altre sensazioni si mescolano ad un bouquet articolato ma sempre lineare.
Palato: sorso fasciante e preciso, di ottima scorrevolezza.
Abbinamenti: antipasti di pesce, primi di pesce. Assolutamente da provare con un mix di californian rolls giapponesi.

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

MORANDI FEUDI STUDI FIANO DI AVELLINO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Vitigno 100% Fiano di Avellino
Aspetto: scia paglierina viva e intensa.
Olffatto: frutta fresca come albicocche, mela golden, fiori misti e frutta secca.
Palato: pieno 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.

ARIANIELLO FEUDI STUDI FIANO DI AVELLINO

FEUDI DI SAN GREGORIO
Vitigno 100% Fiano di Avellino
Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati alla vista.
Olffatto: connubio di aromi che vanno dal floreale al fruttato, toccando anche sentori più terziari e sfumature floreali.
Palato: sorso di assoluta statura, deciso nel presentarsi al palato, e abile nel presentarsi ancora fresco, chiudendo su un finale lungo, leggermente amaro.
Abbinamenti: splendido con i classici secondi di pescato al sale o al forno.

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