



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, timo, vaniglia e fiori macerati.
Palato: morbido, persistente, con tannini integrati e sfumata freschezza che gli dona allungo.
Abbinamenti: carni rosse alla brace, a brasati e selvaggina in umido.

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



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, marasche e altri frutti a nocciolo nero. Sentore di viola insieme al legno pregiato e a un accento 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 **15,00**
 13,5% alc. Vol.



MOIO 57
MOIO
 ■■■■
 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 rosse e caccagione 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 **16,00**
 14,5% alc. Vol.



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 cenni 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 **16,00**
 13,0% alc. Vol.



OTTO UVE
SALVATORE MARTUSCIELLO
 ■■■■
 Gragnano Penisola Sorrentina
Vitigno Aglianico, Piediroso, Sabato, Supella, Sciascinoso 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 **17,00**
 11,5% alc. Vol.



TEODOSIO
BASILISCO
 ■■■■
 Aglianico del Vulture
Vitigno 100% Aglianico
Aspetto: fruttato
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 **17,00**
 13,5% alc. Vol.



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: strutturato 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 **17,00**
 13,5% alc. Vol.



PIEDIROSSO
FEUDI DI SAN GREGORIO
 ■■■■
 Piediroso
Vitigno 100% Piediroso
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 IGT **18,00**
 14,0% alc. Vol.



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

REDMORE
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 fragoline 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 caccagione alla brace e dalle lunghe cotture.

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

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

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

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

RURÈ
MARCHESI DI BAROLO
 ■■■■
 Barbera d'Asti
Barbera 100%
Aspetto: rosso rubino intenso, con leggere sfumature violacee.
Olfatto: prevalgono le note fruttate di prugna e amarena.
Palato: pieno ed elegante, di grande persistenza e freschezza.
Abbinamenti: primi piatti saporiti e pietanze di carni bianche e rosse. Ideale con taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIEMONTE DOCG **23,00**
 14,5% alc. Vol.

MADONNA DEL DONO
MARCHESI DI BAROLO
 ■■■■
 Dolcetto d'Alba
Dolcetto 100%
Aspetto: colore rosso rubino con intense sfumature viola.
Olfatto: fresco, fragrante e fruttato e ricorda la ciliegia marasca.
Palato: il sapore asciutto, gradevole e armonico, è dovuto alla bassa acidità.
Abbinamenti: per le sue caratteristiche di freschezza abbinato al buon corpo ed alla fragrante armonia, accompagna idealmente antipasti, primi piatti delicati e pietanze sfiziose.

PIEMONTE DOC **23,00**
 13,0% alc. Vol.

RUVÈI
MARCHESI DI BAROLO
 ■■■■
 Barbera d'Alba
Barbera 85% Nebbiolo 15%
Aspetto: rosso rubino carico, con sfumature porpora.
Olfatto: il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata.
Palato: pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente.
Abbinamenti: vino da tutto pasto, completo in ogni occasione. Si accompagna egregiamente ad antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti e secondi piatti di carne bollita o arrosto.

PIEMONTE DOC **25,00**
 13,0% alc. Vol.

MICHET
MARCHESI DI BAROLO
 ■■■■
 Nebbiolo d'Alba
Nebbiolo 100%
Aspetto: rosso rubino, tendente al granato.
Olfatto: il profumo unisce i sentori fruttati del lampone e quelli eteri e speziati della viola e della vaniglia.
Palato: ampio e armonico ed equilibrato, con tannini dolci, mai troppo in evidenza.
Abbinamenti: antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostate o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIEMONTE DOC **28,00**
 13,5% alc. Vol.

PI CÙ
MARCHESI DI BAROLO
 ■■■■
 Alba Doc
Nebbiolo 70% Barbera 30%
Aspetto: colore rosso rubino intenso.
Olfatto: note di violetta e rosa carina sono in sintonia con le sfumature di frutta rossa e le nuances vanigliate derivanti dall'affinamento in legno.
Palato: ampio, con un tannino setoso e un finale morbido ed avvolgente.
Abbinamenti: antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostate o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

PIEMONTE DOC **35,00**
 14,0% alc. Vol.

TAURASI

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, tagliate alla funghi, tagliata di manzo, coniglio, formaggi stagionati.

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

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

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 e 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 **45,00**
 14,0% alc. Vol.

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 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: bisticche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

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