



## 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 arrostiti, 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 arrostiti.

**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 arrostiti, 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 arrostito, 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.



**RUVEI**  
**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 arrostito.

**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 arrostito o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.

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



**PI CÙT**  
**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 arrostito 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, arrostiti 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 anise con 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:** bisticche di manzo alla brace e selvaggina in umido.

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