



Vini Bianchi

Calabria

I Gelsi Igt - Statti

€ 12,00

Descrizione	La fresca attitudine tecnologica dello chardonnay si coniuga col carattere sanguigno del Greco bianco dei nostri vigneti per un vino fresco, equilibrato ed estremamente godibile.
Vitigni	30% Chardonnay 70% Greco
Abbinamento	Cucina di mare e carni bianche
Gradazione	12,5°

Ciro' Bianco *Tenuta Iuzzolini*

€ 15,00

Descrizione	<u>Realizzato da uve "Pecorello", vitigno autoctono presente solo in Calabria, fermenta e invecchia in botti grandi in legno. Rappresenta un ritorno alle origini: un cammino a ritroso nel tempo che ci ha consentito di creare un prodotto unico. Il suo nome, che tradotto dal greco antico significa "pecora", è un omaggio ai nostri avi calabresi.</u> <u>Giallo paglierino acceso.</u>
Vitigni	100% Pecorello
Abbinamento	<u>Aperitivi e antipasti di mare, nonché piatti di pesce delicati e di buona struttura, con leggera tendenza dolce, antipasti. Ottimo anche con formaggi vaccini di media stagionatura.</u>
Gradazione	12,5°

Greco- Statti

€ 18,00

Descrizione	Colore giallo intenso brillante, con riflessi dorato - verdognoli. Olfatto intenso ed equilibrato; note erbacee incastonate in sensazioni di mandorle, fiori bianchi e tostato. Gusto sapido, di grande struttura, pieno e persistente, dal gusto particolare: un'esperienza interessante di connubio tra aspetti tradizionali e tendenze sensoriali moderne.
Vitigni	100% Greco
Abbinamento	E' espressione del territorio e della tradizione, ma elegante, ottimo con i frutti di mare, può affrontare pietanze di pesce arrosto.
Gradazione	13,0°





Calabria

Madre Goccia- Cantine Iuzzolini

€ 18,00

Descrizione	Di colore giallo paglierino, con tenui riflessi verdognoli. Profumo floreale, complesso e morbido con lievi note di albicocca secca e frutta esotica. Sapore ampio e piacevolmente fruttato.
Vitigni	Greco bianco e Chardonnay
Abbinamento	Si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.
Gradazione	12,5°

Contessa Emburga- Lento

€ 27,00

Descrizione	L'eccellenza del vino Contessa Emburga si coglie già dal colore. Giallo paglierino brillante e compatto. Il profumo è intenso e con spiccato senso varietale, richiama frutti esotici e pesca. Il gusto è equilibrato e armonico, molto rotondo. Nel finale si coglie una leggerissima nota di albicocca.
Vitigni	Chardonnay e Malvasia
Abbinamento	Si abbina al meglio con il pesce di ogni genere e tipologia, arrosto, in umido, crudo o al vapore. Per i primi si consigliano gli spaghetti con rana pescatrice con le fave.
Gradazione	13,0°

PECORELLO BIANCO IPPOLITO 1845

€ 24,00

<u>Descrizione</u>	<u>Realizzato da uve "Pecorello", vitigno autoctono presente solo in Calabria, fermenta e invecchia in botti grandi in legno. Rappresenta un ritorno alle origini: un cammino a ritroso nel tempo che ci ha consentito di creare un prodotto unico. Il suo nome, che tradotto dal greco antico significa "pecora", è un omaggio ai nostri avi calabresi, il suo colore è paglierino brillante. I profumi sono eleganti e mediterranei, con ricordi di agrumi e note minerali. Il sorso è equilibrato e con lunga persistenza.</u>
<u>Vitigni</u>	100% Pecorello
<u>Abbinamento</u>	<u>Aperitivi e antipasti di mare, nonché piatti di pesce delicati e di buona struttura, con leggera tendenza dolce, antipasti. Ottimo anche con formaggi vaccini di media stagionatura.</u>
<u>Gradazione</u>	13°





Calabria

Filù IGT Calabria- Cantine IGreco

€ 18,00

Descrizione	Di colore giallo paglierino, odore di note di agrumi con spiccata percezione di pompelmo. Sapore fresco rotondo allo stesso tempo, sapido, persistente ed equilibrato con sensazioni di pompelmo
Vitigni	100% Greco Bianco
Abbinamento	Dà il meglio di sé con antipasti di pesce e crostacei
Gradazione	13,5°

Sicilia

Etna Bianco Doc - Cottanera

€ 26,00

Descrizione	Gli aromi sono variegati e spaziano dagli agrumi freschi (soprattutto pompelmo) a note leggermente vegetali. L'evoluzione riduttiva si manifesta con note minerali del tipo "pietra focaia" che svaniscono nel bicchiere lasciando spazio all'originalità. All'assaggio ha grande corpo ben sorretto dall'acidità che conferisce una rara freschezzazza.
Vitigni	100% Carricante
Abbinamento	Zuppe di scoglio e pesci in umido
Gradazione	12,5°

Campania

Greco di tufo DOCG - "Mastroberardino"

€ 19,00

Descrizione	Di ricca complessità strutturale ed aromatica, ha colore giallo paglierino intenso, eleganti e complessi profumi fruttati di albicocca, mela, pesca ed agrumi. Sapore di grande persistenza aromatica che ricorda frutti maturi, corpo pieno, morbido ed equilibrato dall'ottima acidità, evolve positivamente negli anni.
Vitigni	100% Greco
Abbinamento	Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.
Gradazione	12,5°





Campania

Falanghina del Sannio DOC - Mastro Berardino € 19,00

Descrizione Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, al naso esprime un carattere fresco e fruttato, caratterizzato da spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Al palato è piacevole e persistente, equilibrato da un piacevole retrogusto fruttato.

Vitigni Uve Falanghina 100%

Abbinamento Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto, piatti a base di pesce e verdure, formaggi freschi.

Gradazione 12,5°

Umbria

Conte della Vipera IGT- Tenuta Castello € 35,00

Descrizione Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi fruttati e varietali con piacevoli note agrumate, unite a aromi di pesca a pasta bianca e ananas. Al gusto ha carattere e struttura, è persistente e armonico. Una spiccata acidità gli conferisce un'interessante freschezza.

Vitigni 60% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon

Abbinamento Zuppe saporite e crostacei.

Gradazione 13°

Trentino

Sauvignon Blanc Lafò - Colterenzio € 27,00

Descrizione Intense note fruttate al naso che ricordano il sambuco, i fiori di acacia e la salvia legati da eleganti sentori di legno. Un vino dalla gustosa acidità e un lungo finale

Vitigni 100% Sauvignon Blanc

Abbinamento Primi piatti con erbe aromatiche, pesce e carni bianche

Gradazione 14,5°





Piemonte

Ceretto- Blangé Langhe Arneis 2018

€ 30,00

Descrizione	Il colore del Ceretto Blangé Langhe Arneis è un giallo paglierino limpido con unghia chiare. Al naso è molto fruttato, riscontriamo mela gialla e pera ma anche acacia e sentori balsamici. L'ingresso in bocca è sorprendentemente sapido, di grande freschezza e croccantezza. Lascia la bocca fresca.
Vitigni	100 % Arneis
Abbinamento	Risotti, sformati, Carni bianche, Pesce, formaggi morbidi, e Aperitivi.
Gradazione	13°

