



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°
-

Terrano - Spadafora

€ 10,00

- Descrizione** giallo dorato, dai riflessi verdognoli in gioventù; floreale, mediamente intenso e persistente, con un delicato sentore di ananas, su uno sfondo di margherite; fresco, piacevole, con una buona acidità, un vinoequilibrato.
- Vitigni** Greco e Chardonnay;
- Abbinamento** ottimo aperitivo, è particolarmente indicato con i piatti semplici ma gustosi della cucina marinara come seppie e pesce spada alla piastra o come la frittura di alici.
- Gradazione** 12
-

Contessa Emburga- Lento

€ 16,00

- 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 **Gradazione** 13,0°
- 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.
-

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 **Gradazione** 12,5°
- Abbinamento** Si esalta con primi piatti di pesce, crostacei e frutti di mare.





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 **Gradazione** 13,0°

Abbinamento E' espressione del territorio e della tradizione, ma elegante, ottimo con i frutti di mare, può affrontare pietanze di pesce arrosto.

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 **Gradazione** 12,5°

Abbinamento Zuppe di scoglio e pesci in umido

Chardonnay Doc - Planeta

€ 18,00

Descrizione Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d'acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.

Vitigni 100% Chardonnay **Gradazione** 14°

Abbinamento Fois Gras, carni arrosto e funghi





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 **Gradazione** 12,5°

Abbinamento Ideale con primi piatti importanti, crostacei, piatti di pesce anche alla griglia, mozzarella di bufala, pollame e piatti freddi.

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% **Gradazione** 12,5°

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

Umbria

Conte della Vipera IGT- Tenuta Castello € 28,00

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 **Gradazione** 13°

Abbinamento Zuppe saporite e crostacei.





Alto Adige

Muller Thurgau DOC -

€ 16,00

Descrizione Color paglierino di buona intensità ha profumi caldi e maturi, una nota aromatica piuttosto persistente e densa. Al gusto dimostra di possedere una certa struttura sorretta da note di moscato equilibrate e da una buona acidità.

Vitigni Muller

Abbinamento Aperitivo e vino da antipasti, su piatti di pesce d'acqua dolce, su primi piatti con fresche verdure di stagione alla griglia.

Gradazione 13,5°

Sauvignon Blanc Lafòà -Colterenzio

€ 21,00

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

€ 28,00

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°

