



Vini Rosati

Calabria

Gelsi – Statti

€ 10,00

Descrizione Profumi e sapori di frutta rossa con strati di fiori, sale e un pizzico di spezie

Vitigni Gaglioppo e altre varietà

Abbinamento Delizioso abbinamento caratteriale a molti dei piatti calabresi della tradizione, lungo la costa, a base di pesce o di carni bianche.

Gradazione 13,0°

Calastrazza IGT - La Pizzuta del Principe

€ 16,00

Descrizione Dal colore rosa granato, ha un profumo di frutta matura e un gusto di amarena.

Vitigni Magliocco

Abbinamento Si abbina a zuppe di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Gradazione 12,0°

Lumare – Tenuta Iuzzolini

€ 18,00

Descrizione Colore rosa salmone con riflessi di ciliegia e profumo delicato, floreale con sentori di fiori e spezie. Sapore morbido, armonico, brioso e vivace

Vitigni Gaglioppo e Cabernet Sauvignon

Abbinamento Si abbina facilmente con ricchi antipasti, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.

Gradazione 13,0°





Sicilia

Etna Rosato Doc - Cottanera

€ 21,00

Descrizione Si distingue per le sue note floreali e per i sentori di frutta matura, accompagnati dalla freschezza delle erbe aromatiche. Un vino ricco, profondo di grande sapidità che raccoglie dentro di sé le caratteristiche tipiche del suolo vulcanico.

Vitigni 100% Nerello Mascalese

Abbinamento Crostacei e pesce alla griglia

Gradazione 13,0°

Alto Adige

Lagrein Rosè – Cantine Kellerei Terlan

€ 21,00

Descrizione Si presenta rosa chiaro, carico e lucente con riflessi salmone. Al naso è molto fruttato con note di lampone e fragola, e un leggero sentore di amarena. Al palato questo vino si presenta assai vinoso e morbido, con un effetto molto armonico che contrasta bene con la sua acidità fruttata e fresca.

Vitigni 100% Lagrein

Abbinamento Si abbina bene a una tartara di manzo, a un carpaccio delicato o a uno strudel di verdura.

Gradazione 13,5°

