



# Vini Bianchi

## Calabria

---

### *I Gelsi Igt - Statti*

€ 12,00

<b>Descrizione</b>	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.
<b>Vitigni</b>	30% Chardonnay 70% Greco
<b>Abbinamento</b>	Cucina di mare e carni bianche
<b>Gradazione</b>	12,5°

### Ciro' Bianco *Tenuta Iuzzolini*

€ 15,00

<b>Descrizione</b>	<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>
<b>Vitigni</b>	100% Pecorello
<b>Abbinamento</b>	<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>
<b>Gradazione</b>	12,5°

---

### Librandi *"LABELLA Bianco FRIZZANTE"*

€ 16,00

<b>Descrizione</b>	Profumo di frutta gialla e frutti esotici. Gusto fine e morbido e un gioco di acidità fruttato.
<b>Vitigni</b>	100% Greco Bianco
<b>Abbinamento</b>	Frizzante come aperitivo, ottimo con crostoni di mare, Crostacei e Molluschi, E Vivace come l'estate
<b>Gradazione</b>	13,0°

---





### Calabria

---

#### **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°

#### **Madre Goccia- Cantine Iuzzolini**

**€ 19,00**

- 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**

**€ 24,00**

- 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**

**Descrizione**

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 una persistenza.

**Vitigni** 100% Pecorello

**Abbinamento** 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.

**Gradazione** 13°

### **Filù IGT Calabria- Cantine IGreco**

**€ 20,00**

**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**

### **Contessa Entellina DOC - La Fuga 2019 Donna fugata**

**€ 27,00**

**Descrizione** Si presenta con un giallo paglierino brillante, con aromi fragranti di ananas e frutta a polpa bianca, arricchiti da sentori di macchia mediterranea e timo molto eleganti. In bocca risulta vibrante, grazie a un'ottima acidità e una vena sapida molto interessante.

**Vitigni** 100% Chardonnay 100%

**Abbinamento** Perfetto con crostacei e primi piatti a base di pesce, è spettacolare con il tonno, in varie preparazioni, e il sushi.

**Gradazione** 13°





## Campania

### **Greco di tufo DOCG - Mastro Berardino** € 23,00

**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** € 21,00

**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 Lafòa -Colterenzio*

€ 45,00

<b>Descrizione</b>	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
<b>Vitigni</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Abbinamento</b>	Primi piatti con erbe aromatiche, pesce e carni bianche
<b>Gradazione</b>	14,5°

## Piemonte

### *Ceretto- Blangé Langhe Arneis 2018*

€ 30,00

<b>Descrizione</b>	Il colore del Ceretto Blangé Langhe Arneis è un giallo paglierino limpido con unghia chiara. 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.
<b>Vitigni</b>	100 % Arneis
<b>Abbinamento</b>	Risotti, sformati, Carni bianche, Pesce, formaggi morbidi, e Aperitivi.
<b>Gradazione</b>	13°

