



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°

LENTO *"DRAGONE Bianco"*

€ 15,00

Descrizione	Profumo intenso . Gusto fine e morbido
Vitigni	Greco Bianco e Malvasia
Abbinamento	Ottimo con crostoni di mare, Crostacei e Molluschi
Gradazione	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

€ 19,00

- 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 "La Pizzuta del Principe

€ 26,00

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

13.5°

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

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 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.
Vitigni	100 % Arneis
Abbinamento	Risotti, sformati, Carni bianche, Pesce, formaggi morbidi, e Aperitivi.
Gradazione	13°

