



I Bianchi

- CHARDONNAY DOC ISONZO
Giallo paglierino intenso.
Profumo fragrante e fruttato.
Al palato molto fine e delicato,
con una vena acidula.
Si abbina bene con antipasti magri,
minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e pesce.
Ottimo come aperitivo.
- TRAMINER AROMATICO IGT DELLE VENEZIE
Colore giallo paglierino carico.
Intensamente aromatico con bouquet che ricorda
la vaniglia, i fiori di tiglio, la rosa. Sapore persistente
e caratteristico. Si abbina bene con antipasti
elaborati, frutti di mare, pesce affumicato,
formaggi saporiti.



- PINOT GRIGIO DOC ISONZO

Profumo che ricorda i fiori di acacia e i frutti tropicali maturi. La vinificazione in bianco, l'assenza quasi totale di anidride solforosa, il controllo della temperatura di fermentazione lo rendono un vino fruttato fresco completo ed entusiasmante. Si abbina bene con prosciutto e formaggi freschi, pesce e carni bianche, uova e minestre di verdure.

- RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Di gusto caratteristico asciutto, lievemente citrico. Presenta un bouquet piacevole e delicato, con note floreali che ricordano l'acacia. Si abbina bene con antipasti di pesce pesci bianchi delicati, ostriche e frutti di mare.

- I FERRETTI FRIULANO DOC ISONZO

Di colore giallo paglierino, all'olfatto si rileva intenso, complesso, elegante. Apre un dolce fruttato con pesca gialla e ananas che si amplia con sentori di cedro e agrumi canditi, seguono delicate note di fiori gialli e camomilla. Nel finale si percepiscono il tostato molto equilibrato, la nocciola e il tabacco. Al palato risulta strutturato di grande volume, ricco, morbido, armonico dotato di buona acidità. Ripropone le sensazioni di frutta e fiori gialli percepite al naso e chiude con un finale lungo, sapido ed asciutto.



CASA LENTO ORVI

Vignaioli in Cerveteri

- ZILATH BIANCO

La parola Zilath deriva dal nome della carica magistrale del popolo Etrusco. I vitigni bianchi che lo compongono sono quelli storici del territorio Trebbiano e Malvasia. Il piccolo contributo di vitigni aromatici, arricchisce questo vino di sensazioni gusto/olfattive più profonde e persistenti.

- GRAN CRU I.G.P. LAZIO

È un trebbiano 100%, selezionato e scelto in vigna, lavorato con grande cura e attenzione, fermentato su legno americano e poi lasciato sulle proprie fecce fini per 12 mesi in tonneau da 500 litri, per arricchirlo di carattere, struttura e corpo. I tonneau di rovere hanno rilasciato un colore giallo intenso e una nota vanigliata ben dosata. Nel bicchiere appare di un giallo dorato che incuriosisce la vista e approccia subito al naso con sorprendenti note di banana, ananas, rum scuro, mandorla tostata, camomilla e miele. Si abbina con secondi di pesce grasso, crostacei e formaggi a pasta molle .



- VERMENTINO I.G.P. LAZIO

Un vitigno che ben si adatta alle caratteristiche del territorio e al microclima marino.

Lavorato in acciaio, dal colore brillante, al naso si percepiscono fiori di campo e mandorla bianca.

Al gusto è piacevolmente fresco e sapido.

Apprezzato come aperitivo, si abbina bene con primi di pesce e crostacei.

TORRI CANTINE

- BAKAN PECORINO BRUT

Colore bianco, piacevolezza e fruttosità caratterizzano questo vino ottenuto da uve fermentate a bassa temperatura.

La spumantizzazione avviene con metodo Charmat.

Dopo l'inoculazione dei lieviti, Bakan prosegue la sua permanenza in autoclave per un periodo di tre mesi per poi essere imbottigliato.



- BAKAN PASSERINA BRUT

Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate in azienda conferiscono a questo vino una estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo di frutto. La spumantizzazione avviene con metodo Charmat.

QUADRIGATO CANTINE

- FALANGHINA

Colore giallo paglierino, profumo fresco e fruttato, con prevalenza di mela ed ananas, con riconoscimenti di fiori bianchi. Gusto di grande freschezza e persistenza con gradevole finale morbido e fruttato. Si abbina bene con i piatti classici della cucina marinara, e come aperitivo.



- GRECO SANNIO DOP

Colore giallo paglierino con bouquet gradevole, ampio ed intenso, con evidenza di agrumi e frutti tropicali.

Al palato fresco e sapido, con un lungo finale aromatico caratterizzato dal ritorno delle note agrumate e dall'evidenza di quelle di mandorla.

Si abbina bene con insalate di mare, portate a base di pesce e crostacei, frutti di mare, frittiture di pesce, carni bianche.

Ideale come aperitivo e con finger food.

CASTEL DE PAOLIS AZIENDA AGRICOLA

- CAMPO VECCHIO FRASCATI DOC 2016

Colore giallo dorato, profumo fruttato intenso e floreale.

Al palato, molto morbido, di calibrata alcolicità e buona persistenza fruttata.

Complessivamente vino di ottima rotondità.

Si abbina bene con primi di pesce, con verdure e carni bianche.



I Rossi

- CABERNET SAUVIGNON DOC ISONZO

Colore rosso rubino intenso. Profumo tenue di frutti di bosco, leggermente erbaceo. Al palato giustamente tannico, lungo in bocca, armonico. Si abbina bene con carni rosse delicate.

- REFOSCO DOC ISONZO

Antico vitigno autoctono friulano. Profumo intenso vinoso, con note che ricordano la mora selvatica e i frutti di bosco. Sapore deciso, vivace, tipicamente tannico e piacevolmente amarognolo.

Si abbina bene con carni grasse, insaccati e formaggi stagionati.



CASALE CENTO CORVI

Vignaioli in Cerveteri

- ZILATH ROSSO

Un vino fresco e profumato con leggere fragranze fruttate e floreali armonizzato dalla morbidezza dei tannini e supportato da un'interessante spalla acida. Ideale in accompagnamento a primi piatti a base di carne o salsa al pomodoro, si sposa perfettamente a secondi di carni bianche e di cortile.

- ROSE' I.G.P LAZIO

Il Rosè del Casale Cento Corvi è prodotto con uve rosse coltivate a spalliera. Le uve vengono vinificate in bianco e le vinacce subiscono una pressatura soffice a garanzia di una buona cessione di colori che dona al vino un'interessante vena rosata. In bocca si presenta vivace grazie ad un piccolo contributo di carbonica naturale rilasciata in fase di fermentazione che, legandosi alla freschezza già presente nel vino, lo rende ancor più piacevole al gusto, fruttato e acidulo. Si abbina ad aperitivi di pesce.



- MONTEPULCIANO I.G.P. LAZIO

Da due anni si tratta del nostro Violone (nome locale del Montepulciano).

Lavorato in acciaio, si affina in botti di castagno e rimane poi per almeno 6 mesi in bottiglia.

Si abbina bene con le carni rosse e con i formaggi stagionati.

- MERLOT I.G.P. LAZIO

Il Merlot, vitigno migrante, coltivato sulle colline tufacee ceretane gode di un microclima che ne esalta le caratteristiche garantendo un giusto equilibrio per la realizzazione di un vino morbido ed elegante.

Viene affinato in carati di rovere francese.



CANTINA BOZEN

- LAGREIN GRIESER COLLECTION BARON CARL EYRL

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo fruttato di amarena e prugna, floreale, speziato e minerale con tipiche note di cacao.

Sapore elegante e morbido con tannini vellutati e una tipica acidità.

Si abbina bene con carne alla griglia o arrosto, selvaggina e formaggi stagionati.

PRODUTTORI DI MANDURIA

- LIRICA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

Colore rosso rubino con nuance granate. Profumo intenso e complesso, di frutti maturi a polpa rossa, ciliegia lampone e mora in equilibrata fusione con accennate note tostate di legno.

Sapore secco, caldo, morbido tannico e persistente.

- ELEGIA PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

Colore rosso rubino con riflessi granati intensi.

Profumo intenso di frutti di bosco, ciliegia lampone e mora con chiari sentori speziati di vaniglia e prugna.

Sapore secco, caldo, morbido tannico e persistente.

Si abbina bene con arrosti e brasati.



- MADRIGALE PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG

Colore rosso intenso con riflessi porporini.

Profumo intenso che ricorda la marasca e

altri frutti rossi in marmellata e sentori di frutta

secca e cacao in finale. Sapore dolce caldo,

morbido con un notevole retrogusto persistente.

Si abbina bene con i formaggi erborinati e pasticceria secca.

- PASSITO PRIMITIVO DI MANDURIA DOCG

Colore rosso rubino. Profumo fruttato con

bouquet complesso di fichi secchi e ciliegia nera.

Sapore di avvolgente morbidezza equilibrata da

acidità e tannini maturi con note di mora, confettura

di ciliegia e prugna. Vino da meditazione da

abbinare a pasticceria secca.



I Proseccchi

- PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY
Colore paglierino scarico brillante, con perlate vivace e persistente. Profumo leggermente aromatico con sentori di fiori e frutta matura. In bocca amabile setoso, armonico e gradevolmente aromatico. Gradevolissimo vino da dessert, accompagna bene sia i biscotti secchi che i dolci cremosi.
- PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO DRY
Di colore paglierino tenue brillante, con perlage vivace e persistente, regala profumi intensi e gradevolmente fruttati. Al palato è fresco, sapido e allo stesso tempo morbido e aromatico. Spumante importante, ideale in ogni occasione e in ogni momento del pranzo, dall'aperitivo al dolce.



- PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY

Il Soller è uno spumante dal perlage fine e persistente, di colore giallo paglierino, profumato di frutta, tra cui spicca in modo prevalente la mela.

Elegante come aperitivo, invitante con una macedonia di frutta fresca.

- PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Leggero e versatile dal profumo fruttato, intenso e delicato per l'inconfondibile presenza dei sentori caratteristici. Perlage fine e consistente. Gusto sapido ed invitante con una buona vena aromatica. Ideale in ogni occasione.