

## Carta de vinos



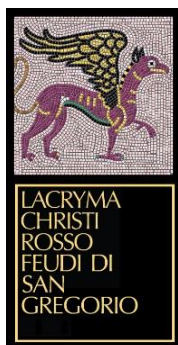
### **Taurasi DOCG \* 45,00 €**

En Taurasi las viñas de Aglianico encuentran su territorio ideal: incontaminado, volcánico y impenetrable, dando vida a un vino corposo y equilibrado.

Variedad: Aglianico

Maduración: unos 18 meses en barriques de roble francesas de media tostadura. Refinamiento: Mínimo 9 meses en botella.

Prueba organoléptica: rojo rubí brillante con reflejos granate, aromas fragantes de cereza agria y guinda, canela y nuez moscada, vainilla y anís. El sabor es completo y equilibrado con taninos dulces y suaves que le dan una buena persistencia aromática.



### **Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC \* 24,90**

La leyenda dice que el origen de la vid en el Vesubio se debe a las lágrimas de Jesús. En un escenario sorprendente, en las laderas de uno de los volcanes más grandes de Europa, las mejores variedades autóctonas de bayas rojas de Campania dan vida a Lacryma Christi.

Variedad: Piediroso e Aglianico

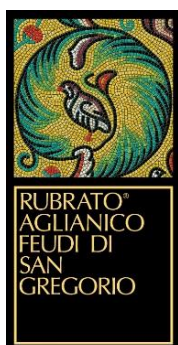
Prueba organoléptica: color rojo rubí. En nariz notas evidentes de fruta roja recién recogida. En boca hay frescura y suavidad, con una agradable base de bayas frescas y un tanino dulce.



**Trigaio \* 15,90** Un vino en el que se exaltan y equilibran las características de nuestras viñas en juventud.

Variedad: Aglianico

Prueba organoléptica: rojo rubí con reflejos violáceos. En nariz expresa su juventud y frescura con aromas de frutas rojas como cerezas y frambuesas. Al gusto revela un cuerpo bien equilibrado y una gran frescura.



### **Rubrato DOC \* 24,90**

Rubrato nace en el corazón de Irpinia, un vino que expresa la amabilidad de Aglianico en su juventud.

Variedad: Aglianico dell' Irpinia

Maduración: unos 10 meses en depósitos de acero.

Refinamiento: Mínimo 6 meses en botella.

Prueba organoléptica: rojo rubí intenso y claro. La nariz recuerda frutas negras silvestres, regaliz y maleza. En boca se equilibra con un final que recuerda a fruta fresca y termina con una delicada nota balsámica.

Vino particularmente versátil que combina perfectamente con las recetas tradicionales de Campania, como la berenjena a la parmesana y el arroz sartù.



**Falanghina Brut \* 20,00**

Espumoso metodo Charmant. En boca fresco y vivo, luego envolvente y sedoso. Final largo y persistente. Ideal desde el comienzo con entrantes y a seguir con platos de pescado. Variedad: Falanghina

**Visione \* 25,90**

Rosa intenso y cristalino. Recomendado con platos de marisco y con la pizza. Variedad: Aglianico

**Lacryma Christi Bianco DOC \* 24,90**

En boca es suave, fresco y con un elegante componente mineral. Ideal como aperitivo, acompaña cualquier tipo de aperitivo y platos a base de pescado y verduras.

**Albente \* 14,90**

Amarillo pajizo, limpio y tajante en nariz con frutas blancas y flores. En boca se expresa fresco y suave. Vino ideal para la comida del cada día. Variedad: Falanghina