

CARTA DEI VINI

Vini bianchi



VITIGNO: FALANGHINA 13% VOL.

VINO PRODOTTO DA UVE DI FALANGHINA BENEVENTANA SELEZIONATE. OTTIMO BOUQUET PERSISTENTE AL PALATO. SI ABBINA CON SAPORI MEDITERRANEI QUALI PASTE ANCHE FREDE. OTTIMO CON I CROSTACEI E PIATTI A BASE DI PESCE.

VITIGNO PECORINO 13.5% VOL.

UVAGGIO TIPICO DELLE MARCHE CHE DONA UN VINO DI BUONA STRUTTURA E Sapidità. PER QUESTE CARATTERISTICHE SI ABBINA BENE CON OGNI PIATTO A BASE DI PESCE E CON APERITIVI. IN PARTICOLAR MODO CON FRITTURE DI VERDURE.

VITIGNO PASSERINA 12.5 VOL.

QUESTO VINO E' TIPICO PER IL SUO COLORE GIALLO PAGLIERINO E PER I SUOI SENTORI DI FRUTTA E FIORI AL PALATO. E' UN VINO SECCO. SI ABBINA BENE CON I PRIMI PIATTI FRESCHI, TIPICI DELLA BELLA STAGIONE ED ANCHE CON I PIATTI A BASE DI PESCE PIU' SAPORITI.

VITIGNO: VERDICCHIO 12.5% VOL.

VINO TIPICO DELLA ZONA DEI CASTELLI DI JESI, E' DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. AL PALATO SAPIDO, FRUTTATO E DI CORPO. ADATTO ALL' ABBINAMENTO CON TUTTI I PIATTI A BASE DI PESCE O CARNI BIANCHE. SI PRESTA MOLTO BENE AD ESSERE BEVUTO DURANTE GLI APERITIVI.

VITIGNO: VERDICCHIO, PASSERINA 12% VOL.

SAPIDO AL PALATO CON UN VARIEGATO BOUQUET ABBASTANZA PERSISTENTE IN CUI SPICCANO FIORI E FRUTTA A PASTA BIANCA. E' OTTIMO PER ACCOMPAGNARE UN PASTO LEGGERO E FRESCO OPPURE LE PORTATE A BASE DI PESCE. SI ABBINA PERFETTAMENTE AD OGNI TIPO DI FRITTURA.

FORMATI SPECIALI:

VITIGNO: TREBBIANO, CHARDONNAY 0.25 LT
IL CLASSICO QUARTINO TOSCANO, PRONTO PER UN PASTO VELOCE..

CARTA DEI VINI

Vini rossi



VITIGNO: SYRAH 14.5 % VOL.

IL SYRAH PRODOTTO IN TOSCANA ED IN PARTICOLARE A CORTONA E' UN VINO STRUTTURATO DI CORPO, CON UN BOUQUET COMPLESSO IN CUI SPICCANO FRUTTI ROSSI ED IL TIPICO SENTORE DI PEPE. SI ACCOMPAGNA MOLTO BENE CON TUTTI I PIATTI A BASE DI CARNE ED IN PARTICOLAR MODO CON LE PREPARAZIONI PIU' LUNGHE E COMPLESSE. VISTE LE SUE CARATTERISTICHE, SI PRESTA AD ESSERE SORSEGGIATO ANCHE DA SOLO DURANTE UNA CHIACCHERATA.

VITIGNO: SANGIOVESE, MERLOT 13% VOL.

VINO TIPICAMENTE TOSCANO, DI BUONA STRUTTURA. LA SUA FACILE BEVA LO RENDE DUTTILE NEGLI ABBINAMENTI CHE POSSONO ESSERE SIA CON PIATTI SEMPLICI SIA CON PREPARAZIONI DI MEDIA LUNGHEZZA. RAGGIUNGE IL SUO MASSIMOSE ABBINATO AI PRIMI TIPICI DELLA TOSCANA.

FORMATI SPECIALI:

VITIGNO: SANGIOVESE, MERLOT 0.25 LT

IL CLASSICO QUARTINO TOSCANO, PRONTO PER UN PASTO VELOCE.

Spumanti:

VITIGNO: GLERA 11% VOL.

TIPICA BOLLICINA CON PERLAGE FINO E PERSISTENTE. BUONA STRUTTURA DELLA PARTE ACIDA CHE FA RISALTARE OGNI CARATTERISTICA DEL SUO BOUQUET. SONO PRESENTI FIORI E FRUTTA BIANCA. OTTIMO PER GLI APERITIVI, PUO' ACCOMPAGNARE PRIMI PIATTI FREDDI O SEMPLICI PORTATE DI PESCE.