



VINI FRIZZANTI DEL LAZIO

ROMA

Cantina Bacco CACCHIONE SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigni: Cacchione 100%

Note d'assaggio: vino spumante secco metodo Charmat, colore limpido, vivace, gradevole al palato.

Abbinamenti: vino versatile da tutto pasto, per aperitivi, si accompagna agli antipasti.

Bottiglia 75 cl € _____

MERCATURAM VINA LATIUM



Carta dei vini selezione Lazio

Per ulteriori informazioni su vini e prodotti tipici del lazio consulta:



VINI BIANCHI DEL LAZIO

ROMA

Cantina Bacco CACCHIONE DOP

Vitigni: Cacchione 100%

Note d'assaggio: colore giallo paglierino con bei riflessi dorati, con un aroma complesso di frutti maturi e con sentori floreali in evidenza. Al gusto si ottiene un vino avvolgente, equilibrato.

Abbinamenti: vino versatile, si accompagna agli antipasti, alle carni bianche ed in particolar modo maiale e vitella.

Bottiglia 75 cl € _____

LATINA

Casale Cinque Scudi EVOLUZIONE BIANCO

Vitigni: Chardonnay

Note d'assaggio: giallo paglierino intenso con riflessi dorati, aromi di vaniglia e frutta bianca dominanti. In bocca è complesso lungo e aromatico.

Abbinamenti: un grande bianco che si abbina incredibilmente a carni bianche e rosse. Provatelo con bistecca di manzo e di tonno.

Bottiglia 75 cl € _____

VINI ROSATI DEL LAZIO

RIETI

Le Macchie IL BANDOLO DELLA MATASSA ROSATO LAZIO IGP

Vitigni: Sangiovese, Violone

Note d'assaggio: colore rosa tenue. Profumo piacevole di piccoli frutti di bosco.

Abbinamenti: ideale per accompagnare aperitivi, roastbeef e carni magre.

Bottiglia 75 cl € _____

VINI ROSSI DEL LAZIO

Azienda Agricola Sant'Apollaria CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Vitigni: Cesanese

Note d'assaggio: colore rosso rubino, al naso note di viola e frutti di bosco. Gusto sapido e morbido.

Abbinamenti: Vino che sposa l'amatriciana, perfetto con bistecche e carni alla griglia.

Bottiglia 75 cl € _____

Cantina Stefanoni - FANUM ROSSO LAZIO IGT

Vitigni: Cabernet S. , Syrah

Note d'assaggio: naso di frutta matura e spezie, elegante al palato, soprattutto per l'equilibrio. Il tannino morbido e la speziatura rendono il finale molto piacevole.

Abbinamenti: carni rosse, arrostiti, formaggi molto stagionati.

Bottiglia 75 cl € _____

Le Macchie - CAMPO DEI SEVERI IGT LAZIO

Vitigni: Sangiovese, Violone

Note d'assaggio: colore rosso rubino con riflessi violacei. Tipici profumi di marasca e viola. In bocca è equilibrato, immediato, pieno.

Abbinamenti: perfetto con carni rosse di manzo, bistecche e tagliate.

Bottiglia 75 cl € _____

Le Macchie - L'ULTIMO BALUARDO

Vitigni: Cesanese nero

Note d'assaggio: rosso rubino profondo, con note aranciate all'unghia, intenso, ampia gamma olfattiva di frutta e spezie. Piacevole e persistente

Abbinamenti: primi piatti tipici con sugo di carne, coda alla vaccinara e quinto quarto, manzo.

Bottiglia 75 cl € _____

La Ferriera - FERRATO IGT LAZIO ROSSO

Vitigni: Syrah, Cabernet

Note d'assaggio: colore rosso rubino intenso, poco trasparente.

Abbinamenti: carni, grigliate, brasati e arrostiti.

Bottiglia 75 cl € _____

La Ferriera - REALMAGONA CABERNET ATINA DOC

Vitigni: Cabernet e Syrah

Note d'assaggio: intenso colore rosso rubino, grande impatto olfattivo.

Abbinamenti: vino da grandi carni rosse, selvaggina.

Bottiglia 75 cl € _____

Federici

NUNC CESANESE DEL PIGLIO SUPERIORE RISERVA

Vitigni: Cesanese

Note d'assaggio: rosso rubino intenso e profondo con riflessi aranciati. Al naso evidenza profumi di frutta rossa intensi e piacevoli, note di vaniglia lo rendono più morbido con tannini intensi e generosi.

Abbinamenti: Un vino rosso che si abbina alle grandi carni rosse, ma anche al quinto quarto e a sapori intensi.

Bottiglia 75 cl € _____

LAZIO

VITERBO

RIETI

RIETI

EROSINONE

EROSINONE