



VINI FRIZZANTI DEL LAZIO

ROMA

Cantina Bacco

€ 14.50

CACCHIONE FRIZZANTE IGT

Vitigni: Cacchione 100%

Note d'assaggio: colore giallo paglierino con bei riflessi dorati e brillante. Sensori floreali in evidenza. In bocca è piacevole, brioso, equilibrato, fresco armonico e di buon corpo.

Abbinamenti: vino da antipasto, carni bianche, pesce e verdure, da non perdere con i fritti. Bottiglia 75 cl

ROMA

Cantina Bacco

€ 18.00

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 o con frittiture di pesce. Bottiglia 75 cl



Carta dei vini selezione Lazio



		VINI BIANCHI DEL LAZIO		VINI ROSSI DEL LAZIO	
ROMA	Cantina Bacco € 13.50 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 ai piatti tipici a base di pesce e verdure. Bottiglia 75 cl		Le Macchie € 16.00 IL BANDOLO DELLA MATASSA ROSATO LAZIO IGP Vitigni: Sangiovese, Violone Note d’assaggio: colore rosa tenue. Profumo piacevole di piccoli frutti di bosco. Note floreali. In bocca fresco, piacevole, delicato. Abbinamenti: ideale per accompagnare aperitivi, antipasti, primi piatti. Bottiglia 75 cl		RIETI
	Azienda Vinicola Federici € 16.50 ZUI PASSERINA IGT LAZIO Vitigni: Passerina 100% Note d’assaggio: colore giallo paglierino, profumo di agrumi maturi, arancio e ananas, tipico dell’uva e di frutta secca, derivata dalla maturazione del vino, gusto morbido. Abbinamenti: vino completo che si adatta sia a piatti di pesce che di carni bianche. Bottiglia 75 cl		Le Macchie € 17.50 CAMPO SEVERO 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: ideale con formaggi e piatti di carne. Bottiglia 75 cl		RIETI
ROMA	Azienda Agricola Papalino € 21.00 AMETIS IGT LAZIO Vitigni: Grechetto 100% Note d’assaggio: colore giallo paglierino intenso. Gusto asciutto e molto morbido, profumo spiccato di frutta secca e mandorle. Abbinamenti: consigliato per tutti i piatti a base di pesce. Bottiglia 75 cl		Azienda Agricola Papalino € 18.00 SOLIDAGO IGP LAZIO Vitigni: Sangiovese, Montepulciano Note d’assaggio: colore rosso intenso. Sentori di frutti rossi e spezie. Gusto morbido ed equilibrato, con buona struttura e tannicità. Abbinamenti: consigliato per tutto pasto. Bottiglia 75 cl		VITERBO
	Le Macchie € 17.50 CONNUBIO DEL CASTELLO IGP Vitigni: Malvasia Note d’assaggio: giallo luminoso con riflessi verdastri. Al naso è leggermente aromatico, con note di fiori di campo. In bocca equilibrato, fresco, di buona persistenza. Abbinamenti: aperitivi, antipasti, paste e risotti, carne bianca, pesce. Bottiglia 75 cl		Azienda Vinicola Federici € 20.00 W W WINE Vitigni: Cesanese d’Affile Note d’assaggio: rosso rubino intenso, al naso ha intensi profumi di ciliegia e marasca. Sentori di frutta rossa di bosco. In bocca è semplice e piacevole, non complesso ma immediato. Abbinamenti: vino rosso estivo, da aperitivo, salumi e formaggi, primi piatti carni rosse. Bottiglia 75 cl		FROSINONE
RIETI	Casale Cinque Scudi € 23.50 02 Vitigni: Pinot Grigio Chardonnay Note d’assaggio: colore giallo paglierino, con riflessi verdini. Etereo, floreale, fresco con sentori di frutta bianca. Piacevole e intenso. Abbinamenti: ideale come aperitivo, buono con primi piatti , pesce e carni bianche. Bottiglia 75 cl		Casale Cinque Scudi € 22.00 06 Vitigni: Syrah e cabernet Note d’assaggio: rosso rubino profondo con sfumature violacee, è fruttato, fresco con sentori di prugne e visciole. Fresco, gentile, giustamente vigoroso e morbido nel finale. Abbinamenti: con primi e secondi piatti, carni rosse formaggi a medi stagionatura. Bottiglia 75 cl		FROSINONE
	Cantina Stefanoni € 25.00 COLLE DEI POGGERI MOSCATO Vitigni: Moscato Note d’assaggio: giallo paglierino deciso, al naso è intenso con note di frutta tropicale, mela acerba, buona spalla acida che lo rende lungo e piacevole. Abbinamenti: fantastico come aperitivo, con i molluschi, i crostacei e il pesce crudo. Bottiglia 75 cl		Cantina Stefanoni € 5.00 a porzione LEATICO Vitigni: Aleatico 100% Note d’assaggio: colore rosso rubino con riflessi aranciati. Sentori floreali e spezie, cioccolato. In bocca è piacevole, equilibrato, armonico, con finale lungo. Abbinamenti: crostate, dolci al cioccolato. Bottiglia 50 cl		VITERBO