



Carta dei Vini

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



www.agrocamera.com



visitlazio.com



IL BLOG DEL VINO
www.rgsvini.it

BOLLICINE LAZIO

Cantine Bacco
BACCO AMOENUS BRUT CACCHIONE

Vitigni: Cacchione
Gradazione Alcolica: 12% alc vol.
Abbinamenti: da provare con i nostri antipasti fritti, frittura di calamari, fritto di puntilla.

€ 20,00



VINI BIANCHI LAZIO

Cantine Bacco
BACCO PANTASTICO CACCHIONE DOP

Vitigni: Cacchione
Gradazione Alcolica: 13,5% alc vol.
Abbinamenti: da provare con la nostra carbonara, guzzi vongole e cozze, petto di pollo.

€ 20,00



Petrucca e Vela
VELA PASSERINA FRUSINATE IGP

Vitigni: Passerina
Gradazione Alcolica: 13,5% alc vol.
Abbinamenti: baccalà, calamaro alla griglia.

€ 18,00

Cantine Volpetti
ROMA DOC BIANCO

Vitigni: Malvasia puntinata del Lazio
Gradazione Alcolica: 13% alc vol.
Abbinamenti: Ideale con antipasti di mare, primi piatti saporiti e carni bianche. Eccellente come aperitivo.

€ 20,00

VINI ROSSI LAZIO

Azienda Agricola Vela
VELA CIFIONE CESANESE PIGLIO DOCG SUPERIORE

Vitigni: Cesanese e Cabernet
Gradazione Alcolica: 14,5% alc vol.
Abbinamenti: fettuccine al ragù, coda alla vaccinara, bistecca.

€ 22,00



Brugnoli
GRECHETTO ROSSO BIO

Vitigni: Cesanese e Cabernet
Gradazione Alcolica: 14% alc vol.
Abbinamenti: amatriciana, coda alla vaccinara, saltimbocca alla romana, salsiccia.

€ 20,00

I Lori
NERO BUONO IGP

Vitigni: Nero Buono
Gradazione Alcolica: 14% alc vol.
Abbinamenti: mezze maniche alla gricia, polpette al sugo.

€ 22,00

Cantine Volpetti
SHIRAZ LAZIO IGT

Vitigni: Shiraz
Gradazione Alcolica: 13% alc vol.
Abbinamenti: Cacciagione, arrosti di carni rosse e formaggi robusti.

€ 22,00