

I NOSTRI VINI SFUSI

Malvasia IGP Lazio (Malvasia 100%)

Al Gusto. Piacevolmente sapido e amabile

Abbinamenti con i primi ai crostacei o ai molluschi, ma anche con carni bianche e verdure.

Gradazione 13,5%. Temperatura di servizio 10 gradi

Chardonnay IGP Lazio (Chardonnay 100%)

Al gusto. Note floreali buona intensità e persistenza

Abbinamenti con primi piatti non troppo strutturati, carni bianche e formaggi.

Gradazione 12%. Temperatura di servizio 10 gradi

Cabernet Lazio (Cabernet 100%)

Al gusto. Bouquet di frutta rossa, spezie, leggermente vanigliato. Al palato risulta fresco.

Abbinamenti. Ottimo a tutto pasto.

Gradazione 14%

Cesanese IGP Lazio (Cesanese 100%)

Al gusto. Profumo intenso con note fruttate, Asciutto ed equilibrato.

Abbinamento: primi piatti strutturati, carni rosse e brasati.

Gradazione 13%

Petit Manseng IGP Lazio Bianco Bio (Petit Manseng 100%)

Complesso e di ottimo corpo, equilibrato con note sapide ma un'ottima freschezza.

Abbinamento: cucina asiatica, a zuppe di pesce, pasta con la bottarga.

Gradazione 14%. Temperatura di servizio 12 gradi.

IGP Lazio Rosso Bio (Blend Cesanese-Montepulciano)

Al gusto Presenta profumi freschi ed intensi di frutta rossa. Complesso e di buon corpo.

Abbinamento a primi piatti saporiti e secondi a base di carne.

Gradazione 12%

