

La Deliziosa

Vinos Italianos D.O.C.

Espumosos

- ❖ **Moscato d'Asti "Dolcevita" - Pico Maccario (PIAMONTE - ASTI)** 16.00 €
100% Moscato. Vino de aguja afrutada con aroma intensa de manzana y miel, (Método Charmat 5,5% vol). De paso suave y limpio, con acidez suficiente para equilibrar sus azúcares. Ideal con aperitivos salados y final de comida
- ❖ **Prosecco Baldo extra dry Treviso Doc** (Noreste de Italia) 17.50
Fresco y suave. En boca es seco y con aroma floral. Ideal para tomar como aperitivo, platos de pescados, embutidos y quesos, setas, trufa.
- ❖ **Lambrusco Dell'Emilia** (Centro de Italia) 12.50
Espumoso. Aroma intenso con notas a frutas del bosque y zumo de uva. En boca es agradablemente dulce, vivaz y con cuerpo. Ideal para embutido y quesos, pasta rellena, todos tipos de carne
- ❖ **Lambrusco Dell'Emilia** (Centro de Italia) 12,50
Espumoso. Aroma intenso con notas a frutas del bosque y zumo de uva. En boca es agradablemente dulce, vivaz y con cuerpo. Ideal para embutido y quesos, pasta rellena, todos tipos de carne.

Blancos

- ❖ **Verdicchio Castelli Di Jesi Revole** (Centro este de Italia) 13,00
De color amarillo dorado. Pronunciado con aromas de flores y frutas. Su característica más conocida es sabor de almendras que se siente al fondo como una nota de regusto. Ideal para acompañar pescados, pasta pesto o trufa, carnes blancas.
- ❖ **Pinot Grigio. Vigna Traverso (FRIULI)** 25.00 €
100% Pinot gris. Color paja. Aromático, con notas de miel, pomelo y especias. En boca corpulento y redondo, algo goloso, con buena acidez y un final largo. 13% vol
- ❖ **Gavi di Gavi "Etiqueta Amarilla". Villa Sparina** 28.00 €
(PIAMONTE - GAVI) 100% Cortese. Color amarillo pálido. Blanco muy seco, con notas cítricas y minerales similares al Chablis. En boca fresco, con una acidez marcada y una ligera cremosidad en el paladar. Gran equilibrio. 12,5% vol
- ❖ **Roero Arneis. Paolo Manzone (BAROLO) 100% Arneis.** 33.00 €
Color amarillo pálido. Complejo aroma de fruta del hueso, cítricos y tostados. En boca seco y ligeramente amargo, con sabor de cítricos y hierbassecas. Combinar platos grasos o fiambres. 14% vol.

Tinto

- ❖ **Sabadelli Montepulciano D'Abruzzo (Centro de Italia) 13,50**
Sabor de gran intensidad. Aromas destacados a frutos rojos como arándanos y cerezas, especias. Ideal con platos de pasta con salsa de carne, embutidos y queso, carne, setas y trufa.
- ❖ **Barbera d'Asti "Lavignone" Pico Maccario (PIAMONTE-ASTI) 19.00 €**
100% Barbera. Color rubí intenso. Aroma de especias, cerezas y frutas del bosque En boca fresco y equilibrado, sin el acidez tan típico de la variedad Barbera Ligero post gusto de almendra amarga. 13.5% vol.
- ❖ **Primitivo Cantonovo Organic. Cantine Coppi (PUGLIA) 21.00 €**
100% Primitivo de la zona alta de Puglia. Wine Enthusiast: Best Buy Granate brillante. Aroma refrescante fruta roja, frambuesas y especias En boca seco, de cuerpo medio, con taninos presentes. Final largo y persistente Ideal servido con embutidos italianos, albóndigas o pizza. 13% vol
- ❖ **Nero d'Avola "Vigna Lagnusa" Feudo Montoni (SICILIA) 25.00 €**
100% Nero d'Avola de viñedos viejos de zonas altas. Cultivo biológico Color rojo rubí intenso. Aroma de fruta roja y violetas. En boca seco, con un sabor delicioso de fruta roja y especias. Gran equilibrio, con taninos presentes pero pulidos y una acidez refrescante Combinar con carne roja, caza o quesos envejecidos. 13.5% vol.
- ❖ **Chianti Classico. Castellare di Castellina (TOSCANA) 27.00 €**
Sangiovese y Canaiolo de la zona más selecta de Chianti Color rojo rubí. Tinto seco de cuerpo medio con aroma de grosella negra, violetas y fruta roja. Afrutado y fácil de beber, pero fresco y con un poco de tanino. Cultivo biológico. 13,5% vol
- ❖ **Nebbiolo d'Alba. Paolo Manzone (BAROLO) 37.00 €**
100% Nebbiolo, cultivado en suelos arenosas del DO. Seco y equilibrado Color rojo cereza oscura. Aroma de ciruelas, cerezas y tostado de madera Un vino fresco, con gran concentración de fruta y taninos. 14,5% vol