La Deliziosa

Vinos Italianos D.O.C.

Espumosos

- **Moscato d'Asti "Dolcevita" Pico Maccario** 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 azucares. Ideal con aperitivos salados y final de comida

- **Prosecco extra dry Baldo** Treviso **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** **12.50**
  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** **12,50**
  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 **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

- **Cortese Villa Sparina Gavi di** Gavi **28.00**
  100% Cortese. Color amarillo pálido. Blanco muy seco, con notas cítricas. En boca fresco, con una acidez marcada y una ligera cremosidad en el paladar. Gran equibrio. 12,5% vol

- **Roero Arneis Paolo Manzone** Canale **33.00**
  100% Arneis. 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.

La Deliziosa

Tintos

- **Sangiovese Casal Bordino Montepulciano D'Abruzzo** **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 Pico Maccario Asti** **19.00**
  100% Barbera. Color rubí intenso. Aroma de especias,
  cerezas y frutas del bosque En boca fresco y equilbrado, sin la acidez tan típica de la variedad Barbera Ligero post gusto de almendra amarga. 13.5% vol.

- **Primitivo Biológico Cantine Coppi Bari** **21.00**
  100% Primitivo de la zona alta de Puglia.
  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 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**
  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 Paolo Manzone Miriné Alba** **37.00**
  100% Nebbiolo, cultivado en suelos arenosas. 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