

CARTA VINI



JANARE AGLIANICO DOP

24€ bottiglia / 6€ calice

AGLIANICO 100% - LA GUARDIENSE - 75 cl / vol. 13%

L'Aglianico "Janare" è un vino rosso del Sannio morbido, generoso e fruttato, dall'ottimo rapporto qualità prezzo. Dopo un affinamento di 6 mesi in botti di rovere francese emana note di ciliegie mature, frutta rossa, vaniglia e regala un sorso pieno, morbido, caldo e avvolgente.

JANARE PIEDIROSSO DOP

24€ bottiglia / 6€ calice

PIEDIROSSO 100% - LA GUARDIENSE - 75 cl / vol. 13%

Il Piedirosso è un vitigno autoctono che si caratterizza per rotondità e pienezza. La Guardiense propone una versione con affinamento in legno per 9 mesi, che accentua queste caratteristiche e porta sulle nostre tavole un vino rosso davvero interessante, anche per il rapporto qualità/prezzo.

JANARE ROSSO DI RISERVA

24€ bottiglia / 6€ calice

LA GUARDIENSE JANARE ROSSO RISERVA GUARDIA SANFRAMONDI DOP

75 cl / vol. 13,5%

La Guardiense Janare Rosso Riserva Guardia Sanframondi DOP ha un colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso si caratterizza per i profumi profondi di frutta rossa sotto spirito, note floreali di rosa e le sensazioni dolci vanigliate, che si fondono alla perfezione con le note speziate date dal passaggio in legno.

JANARE FALANGHINA DOP

24€ bottiglia / 6€ calice

FALANGHINA 100% - LA GUARDIENSE - 75 cl / vol. 11%

La Falanghina del Sannio DOC è un vino bianco fermo che si presenta di colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Il suo profumo è fine, floreale e fruttato; sa soprattutto di frutta bianca (ananas e pera) e agrumi. Al gusto, questo vino è secco, fresco ed equilibrato.

JANARE GRECO DOP

24€ bottiglia / 6€ calice

GRECO 100% - LA GUARDIENSE - 75 cl / vol. 13,5%

Il greco del Sannio "Janare" è un vino bianco fresco e dalle note sapide. Perfetto da accompagnare a menù di pesce o verdure. Al naso sviluppa note fragranti e tipiche di agrumi, pesca, mela verde, camomilla e sensazioni erbacee. Presenta un corpo equilibrato, limpido e scorrevole, energizzato da una vivace freschezza marina.

SASSEO

26€ bottiglia / 6€ calice

PRIMITIVO 100% - MASSERIA ALTEMURA - 75 cl / vol. 14%

Nato dalla volontà di creare un Primitivo dalla spiccata personalità, Sasseo è oggi uno dei vini pugliesi più affermati nel panorama internazionale. Come suggerisce il suo nome, è diretta espressione di un terreno in cui il "sasso" calcareo emerge dalla rossa terra salentina.

SASSABRUNA TOSCANA DOC

28€ bottiglia / 7€ calice

CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, SYRAH E MERLOT

75 cl / vol. 14%

Rocca di Montemassi è una realtà agricola maremmana che si protende verso le colline metallifere da un lato, e verso il mare dall'altro, racchiudendo le molte anime di quest'angolo di Maremma Toscana.

POGGIO PELATO OLTREPO

45€ bottiglia / 8€ calice

PAVESE DOC

PINOT NERO 100% - TENUTA IL BOSCO - 75 cl / vol. 13,5%

Un nome antico, che prende vita da antiche testimonianze: Poggio Pelato identifica un vigneto che per il microclima e per la conformazione del suolo esalta le caratteristiche varietali del Pinot Nero, che qui trova felice asilo.

GRIFONE

P I Z Z A A N D B U R G E R

FOLLOW US

