



• SAN LORENZO •



6 €

SIRIO - TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi a paste molle. Buono con il brodetto di pesce.

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)



6 €

SIRIO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Accompagna primi piatti robusti, secondi strutturati, salumi, formaggi stagionati e arrosti di carne.

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)



9 €

LA PASSERINA - IGT COLLI APRUTINI

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, accompagna primi e secondi, carni bianche e formaggi giovani.

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)





• SAN LORENZO •

6 €



SIRIO - ROSATO IGT COLLI APRUTINI

Abbinamenti gastronomici:

Accompagna decisamente primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi giovani. Ottimo con brodetto e arrosto di pesce.

Gradazione alcolica:

12,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)

10 €



CHIOMA DI BERENICE IGT CHARDONNAY

Abbinamenti gastronomici:

Facile da abbinare a dei primi piatti ben strutturati, alle zuppe con frutti mare, anche piuttosto elaborate e saporite e con i secondi a base di carni bianche (anche alla griglia), e formaggi di media stagionatura.

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Tenuta Casa Bianca in Castilenti (TE)

11 €



ANTHARES - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

Gradazione alcolica:

13,50% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Tenuta Casa Bianca in Castilenti (TE)



• SAN LORENZO •

12 €



IL PECORINO - IGT COLLI APRUTINI

Abbinamenti gastronomici:

Facile da abbinare con piatti strutturati grassi, formaggi freschi e stagionati, ottimo con piatti di pesce.

Gradazione alcolica:

13,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)

20 €



OINOS - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione e carni rosse in generale.

Gradazione alcolica:

14,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Castilenti (TE)

30 €



ESCOL - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG COLLINE TERAMANE RISERVA

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti ben strutturati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione e carni rosse in generale.

Gradazione alcolica:

14,50% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Tenuta Casa Bianca in Castilenti (TE)





• MARRAMIERO •

30 €



INFERI - MONTEPULCIANO DOCG RISERVA

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti molto saporiti anche a base di tartufo e funghi, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati e salumi.

Gradazione alcolica:

14,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Rosciano (PE)

20 €



INCANTO - MONTEPULCIANO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Si abbina a piatti di buona struttura, arrostiti, carne rossa in umido, salumi, formaggi anche stagionati.

Gradazione alcolica:

14,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Rosciano (PE)

• MASCIARELLI •

35 €



MARINA CVETIC - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti, carni rosse, carni in umido, pollame nobile, formaggi.

Gradazione alcolica:

14,50% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Rosciano (PE)



• ZACCAGNINI •



10 €

ZACCAGNINI BIANCO ABRUZZO BIANCO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo con i primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi a pasta molle. Buono con il brodetto di pesce.

Gradazione alcolica:

11,50% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Bolognano (PE)



12 €

ZACCAGNINI ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Primi piatti, carni rosse, carni in umido, pollame nobile, formaggi.

Gradazione alcolica:

12,50% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Bolognano (PE)



12 €

ZACCAGNINI CERASUOLO CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

Abbinamenti gastronomici:

Primi e secondi piatti, carni bianche e formaggi.

Gradazione alcolica:

12,00% vol.

Area di produzione:

Abruzzo, Bolognano (PE)

