



Menù del Casale

IL LUOGO DOVE SENTIRSI A CASA



BENVENUTI AL CASALE IL CLANIO

Il posto dove sentirti a casa



**Questo non è un menù, ma un'esperienza.
Saremo lieti di accompagnarvi in un percorso gastronomico
che risveglierà in voi vecchi sapori e vi incuriosirà nello
scoprire nuovi gusti, un connubio perfetto per i vostri palati.
Racconteremo le nostre origini, i nostri viaggi, le esperienze
maturate nel tempo, percorreremo le vie della stagionalità
con i sapori dell'entroterra e di quelli costieri.
Sarà un'unione di gusti, tra le cose semplici e genuine tra
raffinatezza e contemporaneità, per i palati più esigenti,
senza allontanarci dall'armonia dei Sapori Antichi e dei
profumi di casa.**



LE NOSTRE
PROPOSTE
DALL'ENTROTERRA:



L'Antipasto del Casale
Alla riscoperta dei vecchi sapori:

**“Un momento di convivialità in un tagliere”
Dalla dispensa una selezione di salumi (Le delizie Irpine)
E i formaggi dell’“Antico Casaro”
Arricchito da sfizi golosi e gustosi.**

a persona

16€

I Primi dell'entroterra:

**Fusilli al ferretto ai due pomodorini
(In barchetta di melanzane e acqua di provola)**

11€

**Il Nostro Tortello alla Nerano
(in salsa di caciocavallo podolico e zafferano)**

12€

E per secondo?

**•••e che••• “Grigliata”
(arrosticini, bombetta, miniburger, pancetta di maiale con patate a spicchio e
capriccio di scarola)**

14€

**Costata Podolica razza Irpina
All'etto 4,50€**

**La Bistecca “taglio fiorentino”
All'etto 4,5€**

LE NOSTRE
PROPOSTE DALLA
COSTA:

L'Antipasto dell'Ischitano:

**Un viaggio nelle origini dello chef ischitano,
alla scoperta di nuovi sapori e sfiziose curiosità di mare.**

Un connubio perfetto di abbinamenti che stupirà i vostri occhi e il vostro palato.

A persona

17€

I Primi di mare:

**Il tagliolino profumato agli agrumi
(con tartare di gambero viola)**

13€

**La Chicca con Lupini e "Sciurilli"
(su crema di pane raffermo all'acqua di cozze
e mollica croccante aromatizzata)**

12€

**La Proposta del Giorno
(a seconda del pescato)**

12€

I Secondi di mare:

Pescato del giorno

All'etto 4,50€

**Un Calamaro grigliato
(su scarola riccia, acciughe, frutta secca e olive)**

14€

**Il Fritto che piace... Calamaro e...
(con chips e zucchine)**

15€

Mazzancolle di mare alla brace (500g)

17€



FINALE PERFETTO
PER ENTRAMBI I
MENÙ :



Caprese al limone

La "Sfogliatina"
(pasta sfoglia con crema e amarena)

Divenire di CheeseCake
(i gusti variano in base alla stagionalità)

Proposta del giorno

5,00€

Coperto	2,00€
----------------	--------------

Bevande:

Acqua del Casale liscia e gassata	1,50€
--	--------------

Coca cola 33cl	2,50€
-----------------------	--------------

Coca cola zero 33cl	2,50€
----------------------------	--------------

Fanta 33cl	2,50€
-------------------	--------------

Birra artigianale	5,00€
--------------------------	--------------

I nostri caffè:

Caffè espresso	1,00€
-----------------------	--------------

Caffè decaffeinato	1,50€
---------------------------	--------------

Ginseng senza saccarosio	2,00€
---------------------------------	--------------

Nocciolino	2,00€
-------------------	--------------

Orzo	1,50€
-------------	--------------

MENÙ DEGUSTAZIONE
"AFFIDATI ALLO
CHEF"

(Disponibile il sabato e la domenica)



Vi condurrà in un viaggio di abbinamenti terra e mare, fondendo le sue origini ischitane con il territorio.

Si partirà dall'antipasto fino ad arrivare al dolce.

45€ per persona

Bevande incluse, vino a parte.

E SE VOLESSIMO
FARE "SOLO"
UN'APERICENA?

Una serie di antipasti di terra e mare con un calice di bollicine.

Ci stai?

30€ per persona



IL MENÙ DEI
RICORDI:
(Su prenotazione)



Come sentirsi a casa
L'Antipasto di mamma ADA:

La parmigiana di melanzane
Le verdure ripassate

Il Primo di nonna LUISA

Le "Cannazze" ai sapori della domenica

Il Secondo di mamma TERESA:

Coniglio alla Cacciatore Ischitano
(con patate a spicchi e piselli)

Il Dolce di MARIA:

Dolce golosità del giorno

40€ a persona

Bevande incluse
Vino a parte





I Vini DEL CASALE

*"Il vino per l'uomo è come l'acqua per le piante,
che in giusta dose le fa stare bene erette"*

Platone

IL CLANIO, BOLLICINE:

VENETO:

PROSECCHI:

VAL D'OCA: PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE MILLESIMATO DOCG 20.00 €

75 CL •• 11.5 %

UVAGGIO: GLERA 100%

NOTE: GLICINE, MELA GOLDEN, PERA, NOCCIOLA E MELONE

GUSTO: MORBIDO, FRESCO, ARMONICO E SAPIDO

TREVISO:

VILLA SANDI: "IL FRESCO" PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT 15.00 €

75 CL •• 11 %

UVAGGIO: GLERA 100%

NOTE: SECCO, FRESCO E SAPIDO

GUSTO: FRUTTATO E AROMATICO

SPUMANTI:

LIGURIA:

DACHRÌ: CUVÉE ROYAL SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 12.00 €

75 CL •• 11 %

UVAGGIO: CHARDONNAY 80% PINOT NERO 20%

NOTE: FLOREALI, INTENSE CON SENTORI DI FIORI E FRUTTI

GUSTO: MORBIDO, INTENSO, EQUILIBRATO E

ARMONIOSO

LOMBARDIA:

BARONE PIZZINI: FRANCIACORTA ANIMANTE DOCG 38.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: CHARDONNAY 77% PINOT NERO 17% PINOT BIANCO 3% ERBAMAT 3%

NOTE: FLOREALI CON RICHIAMI DI AGRUMI E ALBICOCCA E NUANCE DI MIELE

D'ACCIAIO E FRUTTA SECCA

GUSTO: DI MENO CORPO E PROFUMATO, DI BELLA CREMOSITÀ E SAPIDITÀ

BARONE PIZZINI: BRUT GOLF 1927 FRANCIACORTA DOCG 38.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: CHARDONNAY 95% PINOT NERO 5%

NOTE: MIELE E CROSTA DI PANE CHE EVOLVONO VERSO FRUTTA MATURA CON UN FINALE

PIACEVOLMENTE FLOREALE

GUSTO: ELEGANTE E CREMOSO, FRESCO E MINERALE

PUGLIA:

COPPI: BOLLICINECHÉRÌ EXTRA DRY ROSA IGT SALENTO 27.00 €

75 CL •• 11.5 %

UVAGGIO: NEGROAMARO 100%

NOTE: PROFUMO FRUTTATO, AMPIO CON FRAGRANZA DI FRUTTI ROSSI MATURI E ROSA SELVATICA

GUSTO: DELICATAMENTE FRUTTATO, ASPIRO, DI LUNGA PERSISTENZA E ARMONICO

CAMPANIA:

FEUDI DI S. GREGORIO: SPUMANTE FALANGHINA BRUT METODO CHARMAT 22.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: FALANGHINA 100%

NOTE: FLOREALI E FRUTTATE

GUSTO: FRESCO E VIVACE. AVVOLGENTE E SETOSA. FINALE LUNGO E PERSISTENTE

VILLA RAIANO: SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO "RIPA BASSA" 28.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: FIANO E GRECO

NOTE: AUSTERO E GENTILE. PROFUMI DI CROSTA DI PANE. MELONE BIANCO MATURO E PESCA BIANCA

GUSTO: FRESCHISSIMO. NON TROPPO VOLUMINOSO. MA MORBIDO. ACIDITÀ CHE ASALTA LA FRESCHEZZA

FRANCIA:

PIERRE PONNELLE: CHARDONNAY BLANC DE BLANCS BRUT 25.00 €

75 CL •• 11.5 %

ZONA: BURGUNDY (FRANCIA)

UVAGGIO: CHARDONNAY 100%

NOTE: PERLAGE FINO E PERSISTENTE CON UN PROFUMO ELEGANTE E FRUTTATO

GUSTO: È PIENO E ROTONDO CON UN FINALE VELLUTATO



ROSATI:

CAMPANIA:

GIOVANNI MOLETTIERI: CAMPANIA ROSATO IGT CAL / BOTT 3.00 / 10.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: PROFUMI FLOREALI E DI FRUTTA ROSSA. FRESCO. NON ECCESSIVAMENTE ALCOLICO

GUSTO: PERFETTO EQUILIBRIO TRA ACIDITÀ E MORBIDEZZA

MASTROBERARDINO: IRPINIA ROSATO DOC "LAGRIMAROSA" 28.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: AROMATICHE DI FRAGOLINE DI BOSCO. ESALTANTE IL RETROGUSTO DI PESCA

GUSTO: INTENSAMENTE FRUTTATO. CON RICORDI DI PESCA BIANCA. PEONIA. FRAGOLE E PRUGNA

MARISA CUOMO: ROSATO COSTA D'AMALFI DOC 50.00 €

70 CL •• 12.5 %

ZONA: CETARA E RAITO

UVAGGIO: PIEDIROSSO 50% AGLIANICO 50%

NOTE: PROFUMO INTENSO DI CILIEGIA. RIBES E MELOGRANO

GUSTO: STRUTTURATO ED ARMONICO. SI DISTINGUE PER LA SUA LUNGA PERSISTENZA

PUGLIA:

COPPI: "CANTONOV" PRIMITIVO ROSATO BIOLOGICO

21.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

NOTE: CON MEDIA PERSISTENZA E VIVACE. PROFUMI MEDITERRANEI E DELLA MUGGIA BARESE.

CON ROSE SELVATICHE E ROSMARINO

GUSTO: PIACEVOLE SAPIDITÀ E ACIDITÀ EQUILIBRATA



BIANCHI:

CAMPANIA:

GIOVANNI MOLETTIERI: IRPINIA FIANO DOC

CAL / BOTT
5.00 / 12.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: FIANO 100%

NOTE: AROMI DI FRUTTA ESOTICA. FIORI DI PESCA E MANDORLO

GUSTO: AL PALATO UNA BUONA ACIDITÀ. SECCA CON UN LUNGO FINALE AROMATICO

GIOVANNI MOLETTIERI: IRPINIA GRECO DOC

CAL / BOTT
5.00 / 12.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: GRECO 100%

NOTE: SENTORI MINERALI TIPICI DEL VITIGNO CON AROMI DI FRUTTA BIANCA

GUSTO: VINO DI CORPO AROMATICO E DOTATO DI UNA BUONA ACIDITÀ

GIOVANNI MOLETTIERI: IRPINIA CODA DI VOLPE DOC

13.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: CODA DI VOLPE 100 %

NOTE: PROFUMI MOLTO FRESCHI. SIMILI A QUELLI DELLA FRUTTA APPENA RACCOLTA

GUSTO: UNA BUONA ACIDITÀ CON ACCENNI DI SPEZIE

NATIV: FALANGHINA CAMPANIA I.G.T. "VICO RIVIERA 99"

CAL / BOTT
5.00 / 13.00 €

75 CL •• 13%

UVAGGIO: FALANGHINA 100 %

NOTE: BOUQUET FRUTTATO

GUSTO: FRESCO. DELICATO E ARMONIOSO

TERREDORA DI PAOLO: FIANO DI AVELLINO DOCG

24.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: FIANO 100%

NOTE: AROMI DI PERA E ALBICOCCA. FRUTTA MATURA E NOTE FLOREALI

GUSTO: BUONA PRESENZA AROMATICA. È UN VINO MORBIDO E COINVOLGENTE

TERREDORA DI PAOLO: FIANO DI AVELLINO DOCG 375ML

12.00 €

TERREDORA DI PAOLO: CODA DI VOLPE "LE STARSE" D.O.C.

20.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: CODA DI VOLPE 100%

NOTE: PROFUMI FRUTTATI E FLOREALI

GUSTO: MORBIDO E FRESCO. HA SENTORI DI AGRUMI E MELA COTOGNA

TERREDORA DI PAOLO: GRECO DI TUFO "LOGGIA DELLA SERRA" DOCG 375ML

12.00 €

TERREDORA DI PAOLO: LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO D.O.C.

25.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: CODA DI VOLPE E ALTRI VITIGNI TRADIZIONALI DELL'AREA

NOTE: PROFUMI DI FRUTTI MATURI. ANANAS. PESCA BIANCA. GINESTRA E LIQUIRIZIA

GUSTO: MORBIDO E STRUTTURATO. AL PALATO SENTORI DI FRUTTA E NOTE MINERALI

TERREDORA DI PAOLO: FALANGHINA "CORTE DI GISO" D.O.C.

22.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: FALANGHINA 100%

NOTE: BOUQUET INTENSO DI MELA, AGRUMI E FRUTTA ESOTICA

GUSTO: LEGGERO E FRESCO. CON UN'OTTIMA ACIDITÀ E MINERALITÀ

TERREDORA DI PAOLO: FALANGHINA "CORTE DI GISO" D.O.C. 375ML

12.00 €

CASA D'AMBRA: ISCHIA DOC BIANCOLELLA

28.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: BIANCOLELLA, FORASTERA, SANTUARIO E UVA RILLA

NOTE: INTENSI SENTORI DI FRUTTI GIALLI, ACCOMPAGNATI DA CENNI FLOREALI

GUSTO: SECCO E VOLUMINOSO CON UN FINALE AMMANDORLATO

COLLI DI LAPIO: FIANO DI AVELLINO DOCG

35.00 €

75 CL •• 13.5 %

UVAGGIO: FIANO 100%

NOTE: AROMI DI ALBICOCCA, MELA ROSSA E MINERALI

GUSTO: SECCO E FRAGRANTE, SAPIDO E DI BUONA PERSISTENZA

COLLI DI LAPIO: GRECO DI TUFO "ALÉXANDROS" DOCG

30.00 €

75 CL •• 13.5 %

UVAGGIO: GRECO DI TUFO 100%

NOTE: FIORI BIANCHI, MINERALI E SUSINA

GUSTO: FRESCO, SAPIDO E DI BUONA PERSISTENZA

FEUDI DI S. GREGORIO: "CUTIZZI" GRECO DI TUFO DOCG

28.00 €

75 CL •• 12.5 %

UVAGGIO: GRECO DI TUFO 100%

NOTE: NETTE SENSAZIONI DI FRUTTA FRESCA. DALLA PRUGNA VERDE ALLA PERA BIANCA ED ERBE AROMATICHE

GUSTO: PIACEVOLMENTE FRESCO CON UNA SPICCATATA NOTA MINERALE. BILANCIATA DA MORBIDE NOTE BALSAMICHE

FEUDI DI S. GREGORIO: "CAMPANARO" DOCG

40.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: RISERVA FIANO

NOTE: AVVOLGENTE CON NOTE FRUTTATE DI PERA MATURA, POMPELMO, MIELE, MANDORLE E SPEZIE DOLCI

GUSTO: MORBIDO, CREMOSO, FRESCO E DI BUON EQUILIBRIO

BENITO FERRARA: "SEQUENZHA" FIANO DI AVELLINO DOCG

32.00 €

75 CL •• 13.5 %

UVAGGIO: FIANO 100%

NOTE: AMPIE ED ELEGANTI CON PROFUMI DI NOCCIOLA, ERBA TAGLIATA E FRUTTA BIANCA

GUSTO: FRESCO E VELLUTATO, ASCIUTTO E SAPORITO DI RICCA MINERALI E GRANDE EQUILIBRIO

BENITO FERRARA: GRECO DI TUFO DOCG

35.00 €

75 CL •• 13.5 %

UVAGGIO: GRECO DI TUFO 100%

NOTE: NETTO, COMPLESSO E PROFONDO. NOTE DI TIMO E SALVIA, SENTORI MINERALI E DI ZOLFO

GUSTO: SECCO E GRADEVOLMENTE AROMATICO. SALINO CON UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA AGRUMATA, NETTI SENTORI DI MANDORLA AMARA

SICILIA:

PLANETA: ETNA BIANCO CONTRADA TACCIONO DOC (BIOLOGICO)

30.00 €

75 CL •• 14 %

ZONA: ETNA, VERSANTE NORD DEL VULCANO

UVAGGIO: CARICATE 100%

NOTE: FIORI DI ACACIA, SUSINA, ERBE AROMATICHE E LEGGERE NOTE DI LEGNO E DI MANDORLA AMARA

GUSTO: FRESCO, MINERALE, RICCO E SUCCOSO. SPICCANO NOTE DI SUSINA GIALLA E FICO D'INDIA

IL CLAN/O ROSSI:

CAMPANIA:

GIOVANNI MOLETTIERI: CAMPANIA AGLIANICO IGT

CAL / BOTT
3.00 / 10.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: NETTI SENTORI DI FRUTTI ROSSI DI BOSCO

GUSTO: FRESCO AL PALATO E PROFUMO FRUTTATO

TERREDORA DI PAOLO: CAMPANIA AGLIANICO I.G.T. 375ML

10.00€

•• 13 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: PROFUMI FRUTTATI DI CILIEGIA, AMARENA, ARTEMISIA, TIMO

GUSTO: GIOVANE E PIENO, DI MEDIA STRUTTURA, MORBIDO ED EQUILIBRATO

NATIV: IRPINIA AGLIANICO DOP "BLU ONICE"

25.00 €

75 CL •• 14.5 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: AROMI, SPEZIE E CILIEGIA

GUSTO: MORBIDO E BUTTATO, DI GRANDE EQUILIBRIO

MASTROBERARDINO: IRPINIA AGLIANICO DOC

22.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: AROMA INTENSO DI AMARENA, MORA SELVATICA, VIOLA E SPEZIE

GUSTO: ELEGANTE E MORBIDO, CON NOTE CHE RICHIAMANO I FRUTTI DI BOSCO E CONFETTURA DI FRAGOLE

MASTROBERARDINO: TAURASI DOCG "RADICI"

55.00 €

75 CL •• 13 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: BOUQUET AMPIO E INTENSO, RICCO DI SENTORI DI CILIEGIA, VIOLA, PICCOLI FRUTTI ROSSI E UN AROMA SPEZIATO

GUSTO: AVVOLGENTE ED ELEGANTE, AROMA DI PRUGNA, CILIEGIA NERA, FRAGOLE E INTENSE SENSAZIONI SPEZiate

SALVATORE MARTUSCIELLO: "OTTOUVE GRAGNANO" DOC

25.00 €

75 CL •• 11.5

UVAGGIO: PIEDIROSSO AGLIANICO SCIASCINOSO 60% MIN. VITIGNI TRADIZIONALI 40%

NOTE: AROMI DI VIOLA, FRAGOLA, ROSA E LAMPONE

GUSTO: FRESCO CON UNA PIACEVOLE MORBIDEZZA E PERSISTENZA

FEUDI DI S. GREGORIO: LACRYMA CHRISTI ROSSO VESUVIO DOC

20.00 €

75 CL •• 12 %

UVAGGIO: PIEDIROSSO E AGLIANICO

NOTE: NOTE DI FRUTTA ROSSA APPENA COLTA

GUSTO: FRESCO E MORBIDO, CON UN FONDO DI FRUTTI DI BOSCO ED UN DOLCE TANNINO

FEUDI DI S. GREGORIO: AGLIANICO "DAL RE" DOC

26.00 €

75 CL •• 13.5 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: NOTE DI FRUTTA ROSSA COME L'AMAREZZA E LAMPONE, LA LIQUIRIZIA E LE SPEZIE DOLCI

GUSTO: MORBIDO ED EQUILIBRATO CON TANNINI SOFFICI CHE GLI CONFERISCONO UNA LUNGA PERSISTENZA AROMATICA

FEUDI DI S. GREGORIO: "TAURASI" DOCG

38.00 €

75 CL •• 14 %

UVAGGIO: AGLIANICO 100%

NOTE: PROFUMO FRAGRANTE DI VISCIOLE E MARASCA, CANNELLA E NOCE MOSCATA, VANIGLIA E ANICE

GUSTO: PIENO ED EQUILIBRATO CON TANNINI DOLCI E MORBIDI

CANTINE MOIO: MOIO 57

20.00 €

75 CL •• 14.5 %

UVAGGIO: PRIMITIVO

NOTE: FRUTTATO CON UN FONDO DI SPEZIE E DI LIQUIRIZIA

GUSTO: NOTEVOLE CONCENTRAZIONE ED UN OTTIMO EQUILIBRIO

CASA D'AMBRA: PER'E PALUMMO

30.00 €

75 CL •• 12.5 %

ZONA: FIAIANO D'ISCHIA E SERRARA FONTANA

UVAGGIO: PIEDIROSSO 100%

NOTE: NOTE DI CILIEGIA, FRUTTI DI BOSCO, PRUGNA, ERBE MEDITERRANEE E RICORDI DI MARE

GUSTO: DELICATO, FRESCO, SUCCOSO E VINOSO, CON LEGGERI TANNINI

PUGLIA:

COPPI: "DON ANTONIO" PRIMITIVO 2017 IGP

22.00 €

75 CL •• 14 %

ZONA: SUD EST BARESE

UVAGGIO: PRIMITIVO 100%

NOTE: AL NASO ABBASTANZA INTENSO E PERSISTENTE

GUSTO: CALDO, MORBIDO E ARMONIOSO. ABBASTANZA CORPOSO. INTENSO E PERSISTENTE

COPPI: "PELLIROSSO" NEGROAMARO IGP

16.00 €

75 CL •• 12.5 %

ZONA: NORD SALENTO

UVAGGIO: NEGROAMARO 100%

NOTE: FINEMENTE AROMATICO E FRUTTATO, SI RICONOSCONO I PICCOLI FRUTTI A BACCA NERA

GUSTO: SECCO, PIENO, ABBASTANZA MORBIDO E SAPIDO, EQUILIBRATO

SICILIA:

PLANETA: "SITO DELL'ULMO" MERLOT SICILIA DOC 2020

40.00 €

75 CL •• 14 %

ZONA: MENFI

UVAGGIO: MERLOT

NOTE: SAPIDO E INTENSO

GUSTO: AROMA DI RIBES NERO E DI VIOLA CANDITA CON NOTE DI TIMO E LAVANDA

PLANETA: "ETNA" ROSSO DOC 2022

30.00 €

75 CL •• 14 %

UVAGGIO: NERELLO MASCARESE 100 %

NOTE: PROFUMO DI VANIGLIA, AMARENA E FRAGOLINE

GUSTO: TRACCIA FERROSA, RABARBARO, PEPE NERO, UNA BUONA TRAMA TANNICO

VERONA:

VILLA DELLA TORRE: AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2020

90.00 €

75 CL •• 16 %

UVAGGIO: CORVINA 60%, CORVINONE 35%, RONDINELLA 5%

NOTE: BOUQUET CON SENTORI DI CILIEGIA, MARASCA SELVATICA E UNA LEGGERA NOTA DI VANIGLIA E SPEZIE

GUSTO: BUONA STRUTTURA TANNICO, BEN INTEGRATA E UN FINALE PERSISTENTE

TOSCANA:

SAN POLO: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2020

85.00 €

75 CL •• 15 %

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

NOTE: NOTE DI SUSINA, NOCE MOSCATA, FIORI E SANDALO

GUSTO: CORPO DA MEDIO A PIENO, CON TANNINI FINI E SERRATI, FRUTTATO