

VINOS BLANCOS



3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

TRENTINO ALTO ADIGE

	BOTELLA	COPA
CHARDONNAY DOC MASTRI VERNACOLI - CAVIT UVAS 100% CHARDONNAY. DE COLOR AMARILLO PAJIZO FRESCO CREMOSO Y AFRUTADO CON NOTAS DE PIÑA, MANGO E PERA. IDEAL PARA APERITIVOS, CARNES BLANCAS, PESCADOS Y QUESOS.	€ 22,00	€ 6,00
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC - ABBAZIA DI NOVACELLA UVAS 100% PINOT GRIGIO. LIGERAMENTE ESTRUCTURADO, SECO, APENAS ACIDO. MARIDAJE: PRIMEROS Y SEGUNDOS DE TIERRA.	€ 29,00	€ 8,00
GEWURZTRAMINER ALTO ADICE DOC - ABBAZIA DI NOVACELLA UVAS 100% GEWURZTRAMINER. ESTRUCTURADO, MEDIANAMENTE SECO, AFRUTADO. MARIDAJE: PERFECTO CON QUESOS Y PLATOS ELABORADOS Y ESPECIADOS.	€ 29,00	€ 8,00



3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

FRIULI VENEZIA GIULIA

	BOTELLA	COPA
SAUVIGNON BLANC DOC VILLA LOCATELLI - ANGORIS UVAS 100% SAUVIGNON BLANC. RICO, DENSO, LLENO. ELEGANTE, CONSISTENTE, MINERAL Y CON BUENA ACIDEZ. MARIDAJE: SAUTÈ DE ALMEJAS Y MEJILLONES, PESCADO A LA BRASA, PLATOS VEGETARIANOS SABROSOS Y ARROCES.	€ 26,00	€ 7,00
RIBOLLA GIALLA DOC COLLI ORIENTALI - ANGORIS UVAS 100% RIBOLLA GIALLA. DE COLOR AMARILLO DORADO, FRESCO Y SAPIDO CON NOTAS DE FRUTA DE PASTA BLANCA, MELOCOTONES Y ALBIROCOQUES, FLORES DE ACACIAS. IDEAL PARA QUESOS FRESCOS Y PESCADOS BLANCOS.	€ 32,00	

PIEMONTE

GAVI DI GAVI DOCG - PALLADINO UVAS CORTESE 100%. DE COLOR AMARILLO, FRESCO Y VIVAZ CON NOTAS MINERALES SUAVES. IDEAL PARA APERITIVOS, QUESOS, CARNES BLANCAS, RISOTTOS Y PASTAS .	€ 30,00	€ 8,00
---	---------	--------



3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

VENETO

BOTELLA

COPA

SOAVE CLASSICO **DOC** MONTE CARBONARE - SUAVIA

UVAS 100% GARGANEGA. AZUFRE Y FUMÈ CON NOTAS
CÌTRICAS. MARIDAJE: ARROCES, TRUFA Y PLATOS
ESTRUCTURADOS.

€ 42,00

CAMPANIA

FALANGHINA SANNIO **DOP** SENETE JANARE - LA GUARDIENSE

UVAS 100% FALANGHINA. DE COLOR AMARILLO, AFRUTADO
DE NOTABLE INTENSIDAD. IDEAL PARA ANTIPASTOS
DELICADOS, PASTAS CON TOMATES, RISOTTOS Y VERDURAS.

€ 27,00

€ 6,00

SARDEGNA

VERMENTINO **DOC** COSTAMOLINO - ARGIOLAS

UVAS 100% VERMENTINO. FRESCO, SECO CON TOQUE
MINERAL DELICADO Y FINO. MARIDAJE: ENTRANTES DE
PESCADO, PRIMEROS CON MARISCOS, ALCACHOFAS, QUESOS
BLANDOS FUERTES.

€ 29,00

€ 7,00

VINOS TINTOS



3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

TRENTINO ALTO ADIGE

	BOTELLA	COPA
CABERNET SAUVIGNON DOC MASTRI VERNACOLI TRENTINO – CAVIT 100% CABERNET SAUVIGNON. DE COLOR RUBI CON NOTAS DE CIRUELAS, ARANDANOS, CEREZAS CON AGRADABLE PERSISTENCIA Y FINAL Suntuoso. IDEAL CON QUESOS CURADOS, EMBUTIDOS, GORGONZOLAS, RISOTTOS Y CARBONARA Y PLATOS DE CARNE DE CERDO Y ROJA.	€ 24,00	€ 6,00
PINOT NERO DOC TRENTINO - CAVIT UVAS 100% PINOT NERO. DE COLOR ROJO. LIGERO, ELEGANTE Y EQUILIBRADO VINO TINTO CON NOTAS DE FRUTA ROJA, ALMENDRAS Y VAINILLA. IDEAL PARA EMBUTIDOS, QUESOS Y TODAS PASTAS Y RISOTTOS INCLUSO CON CARNES ROJAS.	€ 28,00	€ 7,00

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC - ALLEGRINI UVAS 65% CORVINA, 30% RONDINELLA, 5% MOLINARA. PERFUMADO, LÌGERAMENTE AFRUTADO CON PUNTAS AROMÀTICAS, FRESCO. MARIDAJE: DURANTE TODA LA COMIDA.	€ 34,00	€ 10,00
--	---------	---------

 3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

AMARONE CLASSICO DOC - ALLEGRINI 

UVAS 45% CORVINA VERONESE, 45% CORVINONE, 5%

RONDINONE, 5% OSELETA. RUBÍ MUY OSCURO, EN NARIZ
EXPRESA NOTAS DE FLORES SECAS Y CONFITURA DE FRUTOS
ROJOS. LAS TRAZAS DE QUINA, VAINILLA, PIMIENTA NEGRA Y
CACAO SE ABREN A UN SABOR ESTRUCTURADO Y VIGOROSO,
SUAVE Y ATERCIOPELADO. CIERRA NOTAS BALSÁMICAS DE
GRAN ENCANTO Y PERSISTENCIA.

MARIDAJE: ...

BOTELLA

COPA

€ 105,00

PIEMONTE

LANGHE NEBBIOLO DOCG VIGNA CIABOT RUSS - GAGLIASSO

UVAS 100% NEBBIOLO. DE COLOR TINTO INTENSO, HERMANO
MINOR DEL BAROLO. VINO TINTO CON GRAN
CONCENTRACION DE FRUTA ROJA, DE SABOR INTENSO CON
TANINOS Y ACIDEZ ALTOS. IDEAL CON SETAS, PASTAS Y
RISOTTOS Y CARNES ROJAS.

€ 35,00

€ 5,00

BARBARESCO DOC - PRODUTTORI DEL BARBARESCO - PREMIO A LA MEJOR BODEGA

UVAS 100% NEBBIOLO. LIGERAMENTE FLORAL, LIGERAMENTE
AFRUTADO, FRESCO Y EQUILIBRADO. MARIDAJE: PRIMEROS
DE TIERRA.

€ 70,00

 3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

	BOTELLA	COPA
BAROLO DOCG ORNATO - PALLADINO UVAS 100% NEBBIOLO. INTENSO Y FRAGANTE. MARIDAJE: ASADOS Y ESTOFADOS, CAZA, QUESOS FUERTES Y CURADOS	€ 85,00	
BRICCO DELL'UCCELLONE - BRAIDA  UVAS 100% BARBERA D'ASTI. SUAVE, ELEGANTE, LIGERAMENTE FRAGANTE. MARIDAJE: DURANTE TODA LA COMIDA. GRANDES PLATOS DE CARNE, ASADOS TAMBIÉN CON SALSAS, QUESOS CURADOS.	€ 95,00	

EMILIA ROMAGNA

LAMBRUSCO REGGIANO DOC CONTRADA BORGOLETO - PUIANELLO UVAS 30% LABRUSCO SALAMINO, 30% LAMBRUSCO MARANI, 30% LAMBRUSCO MAESTRI, 10% ANCELLOTTA. LIGERAMENTE AFRUTADO, SABROSO, FRESCO. MARIDAJE: PRIMEROS PLATOS.	€22,00	€ 5,00
--	--------	--------

TOSCANA

CHIANTI DOCG CASTIGLIONI - MARCHESI FRESCOBALDI UVAS 90% SANGIOVESE, 10% MERLOT. LIGERAMENTE AFRUTADO, LIGERO. MARIDAJE: PRIMEROS DE CARNE, SEGUNDOS DE CARNE, ENTRANTES DE SALAMI.	€ 30,00	€ 8,00
---	---------	--------

 3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

	BOTELLA	COPA
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG – FATTORIA LA PODERINA UVAS 100% SANGIOVESE. DE COLOR RUBI INTENSO E TONOS GRANATE CON NOTAS COMPLEJAS. INTRIGANTES, TANICO EN SU JUVENTUD, SUAVE Y PERSISTENTE. IDEAL CON CARNES BLANCAS O ROJAS ASADAS, RISOTTOS, CARBONARA Y QUESOS CURADOS.	€ 42,00	€ 12,00
TIGNANELLO "TENUTA TIGNANELLO" - ANTINORI UVAS 80% SANGIOVESE, 15% CABERBET SAUVIGNON, 5% CABERBET FRANC. ELEGANTE, CON UN FINAL ESPECIADO Y AFRUTADO. MARIDAJE: CARNES ROJAS, ASADOS, CAZA, QUESOS CURADOS, PRIMEROS PLATOS.	€ 145,00	
SASSICAIA BOLGHERI DOC 2015 - TENUTA SAN GUIDO  PREMIO AL MEJOR VINO DEL MUNDO UVAS 85% CABERBET SAUVIGNON, 15% CABERBET FRANC. EN BOCA EL SORBO ES AUSTERO, RICO Y COMPACTO. MUESTRA UN CUERPO SOSTENIDO Y UN BUEN COMPONENTE ÁCIDO. AVANZA SOBRE NOTAS DE FRUTOS SECOS, CON UN FINAL PROFUNDO Y PERSISTENTE. SASSICAIA VA DELICIOSAMENTE CON REFINADOS PLATOS PRINCIPALES A BASE DE CARNES ROJAS O CAZA. EXCELENTE CON CARNES A LA BRASA, ASADOS Y FILETES DE RES.	€ 230,00	

 3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

	BOTELLA	COPA
SOLAIA IGT TENUTA TIGNANELLO - ANTINORI 		
UVAS 75% CABERNET SAUVIGNON, 20% SANGIOVESE, 5% CABERNET FRANC. EN BOCA ES PERSUASIVO, RICO, ENVOLVENTE Y DULCE GRACIAS A LA PRESENCIA DE TANINOS LISTOS, ESPESOS Y SUAVES. EL EQUILIBRIO ENTRE FRESCURA Y CUERPO CONTRIBUYE A UNA EXCELENTE EXPRESIÓN DEL SABOR Y A UNA PERSISTENCIA GUSTATIVA LARGA Y EXTREMADAMENTE AGRADABLE. MARIDAJE: PRIMEROS DE TIERRA, SEGUNDOS DE TIERRA.	€ 290,00	

SICILIA

NERO D'AVOLA DOC CHIARAMONTE - FIRRIATO		
UVAS 100% NERO D'AVOLA. DE COLOR RUBI INTENSO CON NOTAS FRUTALES DE CIRUELA, MORAS, CEREZAS Y ARANDANOS CON NOTAS DE CLAVO. IDEAL PARA TODA LA COMIDA ES UN TODO TERRENO, APERITIVOS, EMBUTIDOS, QUESOS, PASTAS Y CARNES ROJAS.	€ 28,00	€ 7,00

SARDEGNA

CANNONAU DOC COSTERA - ARGIOLAS		
UVAS 100% CANNONAU. CÁLIDO, REDONDO, CON BUENA ESTRUCTURA Y EXCELENTE EQUILIBRIO. MARIDAJE: ENTRANTES DE TIERRA, PRIMEROS DE TIERRA.	€ 35,00	€ 8,00

VINOS ROSADOS

 3 COPAS "GAMBERO ROSSO" VINOS EXCELENTES
EN SU CATEGORÌA

	BOTELLA	COPA
CORTE GIARA BARDOLINO CHIARETTO DOC – ALLEGRINII		
UVAS 50% CORVINA VERONESE, 35% RONDINELLA, 15% MOLINARA. LIGERO, FRESCO Y AFRUTADO. MARIDAJE: PIZZA, CHAMPIÑONES.	€24,00	€ 5,00



CHAMPAGNE Y PROSECCO

	BOTELLA	COPA
FERRARI PERLÈ DOC TRENTINO - FERRARI UVAS 100% CHARDONNAY. VINO ESPUMOSO, METODO TRADICIONAL MILESIMADO CON 5 AÑOS SOBRE LIAS. DE COLOR AMARILLO PAJIZO INTENSO CON PERLAGE FINO Y PERSISTENTE, NOTAS DE MADERA, VAINILLA, BOLLERIA RECIENTE SACADA DEL HORNO. IDEAL PARA APERITIVOS Y A TODO PASTO. UN GRAN CHAMPAGNE ITALIANO.	€ 65,00	€ 20,00
FRANCIACORTA DOCG CUVÈE PRESTIGE CA' DEL BOSCO GUSTO AGRADABLE, LIMPIO Y VIVO, ARMÓNICAMENTE RELAJANTE EN UNA FUERTE TEXTURA MINERAL Y NOTAS DE FRUTAS EXÓTICAS.	€ 70,00	€ 20,00
MOET CHANDON BRUT IMPERIAL AL GUSTO ES SUNTUOSO, FRESCO, SEDUCTIVO, MUY LARGO Y MUY AGRADABLE	€ 75,00	€ 25,00
PROSECCO DOC EXTRA DRY - REGUTA UVAS 100% GLERA. DE COLOR AMARILLO VIVAZ, VINO ESPUMOSO FRESCO Y LIGERO, IDEAL EN TODOS APERITIVOS PESCADOS Y CARNES BLANCAS.		€7,00
BELLINI CIPRIANI CÓCTEL MUY ELEGANTE, FRESCO Y FRAGANTE. LAS CUALIDADES DEL VINO ESPUMOSO SE COMPLETAN CON LA AROMATICIDAD MUY FRAGANTE DE LOS MELOCOTONES.		€ 7,00
MOSCATO D'ASTI INTENSO, CON UN INCONFUNDIBLE AROMA ALMIZCLADO, DELICADAMENTE DULCE Y FRAGANTE. COMBINADO TRADICIONALMENTE CON POSTRES, SE MANTIENE BIEN INCLUSO CON MUCHOS PLATOS SALADOS.		€ 5,00



CERVEZAS

PERONI NASTRO AZZURRO 0,33 LITROS

€ 4,00

PERONI GRAN RISERVA 0.50 LITROS

€ 6,00