

### Contado

Di Majo Norante

Aglianico del Molise Igt '01

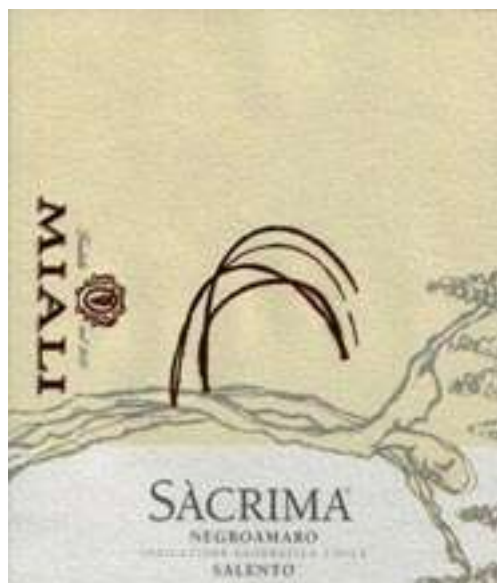
Tipologia: rosso doc – uve: aglianico 100% - Gr. 13,5%

Rubino con riflessi granato. Ampio ed intenso al naso ; profumi di ciliegia matura, prugna in confettura e note dolci di vaniglia e tabacco. In bocca è armonico, di corpo pieno, con tannini rotondi e una buona persistenza.

Maturato per 12 mesi in barrique d'Allier e di Tronçais.

Con la pampanella di San Martino.

---



### Sacrima

Negroamaro Salento Igt '01

Cantine Miali

Tipologia: rosso doc – uve: negroamaro 100% - Gr. 13%

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granata ed un profumo ampio, con sentori speziati e di marasca. Il gusto si presenta persistente, armonico, con finale vellutato dalle sfumature di nocciola tostata. Prolungato affinamento in fusti di rovere.

---



**Mont. D'Abruzzo doc '01 Marina Cvetic  
Gianni Masciarelli**

Tipologia: rosso doc – uve: Montepulciano 100% - Gr. 14,5%

Colore rosso rubino concentrato con riflessi granato, bouquet intenso, complesso e ampio. Sapore fruttato, floreale e speziato ( frutto rosso maturo, more, fiori appassiti, viole, vaniglia e cacao). Si abbina perfettamente con filetto di manzo al tartufo e carni alla brace.



**Pecorino Igt Terre di Chieti '04  
Fattoria Pasetti**

Tipologia: bianco igt– uve: pecorino - Gr. 13% -

Questo vino è il frutto di un lungo lavoro di riscoperta e selezione di un antico vitigno autoctono. Fresco e deciso nel carattere, robusto nella struttura, esprime i profumi sottili dei fiori gialli, le note morbide degli agrumi maturi e del miele. Si abbina a tutti i piatti di pesce, così come ben accompagna le carni bianche e i formaggi di media stagionatura.

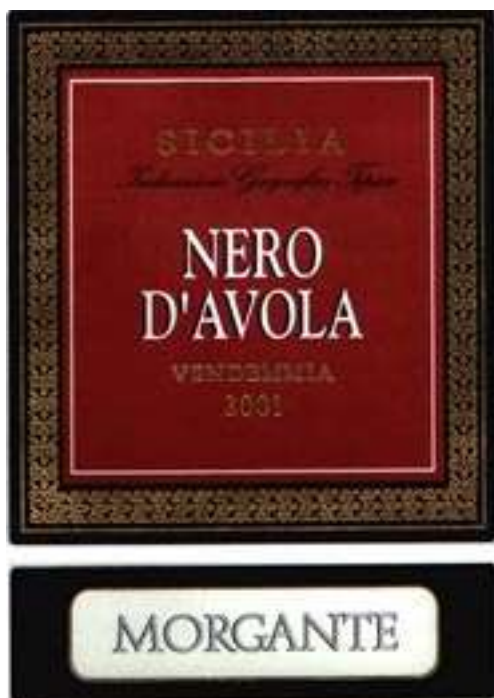
---



**Barolo Brunate Le Coste Docg '00**  
**Giuseppe Rinaldi**

Tipologia: rosso docg– uve: nebbiolo 100% - Gr. 13,5%

Il colore è granato scuro senza cedimenti. Al naso si presenta carnoso, denso di sensazioni floreali e speziate fuse all'unisono. L'espressione è intensa, di grande tipicità, con sentori di rosa e violetta, noce moscata, liquirizia, ciliegia e un tocco di ricercata mineralità. Al gusto è un vino di grande sapore. E' caldo e morbido, pastoso nel tannino maturo, lunghissimo nella persistenza sapida. Vinificato in tini di legno, è maturato per 36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Un Barolo che conquista , ottimale dal 2008. Notevole con pernici tartufate.



**Nero d'Avola igt Sicilia '03**  
**Morgante**

Tipologia: rosso igt– uve: nero d'Avola 100% - Gr. 13,5%

Di colore ancora incerto tra il purpureo e il rubino, offre al naso spunti di salamoia, marasca e leggera speziatura, con accenti vigorosi da parte dell'alcol. Morbido e caldo in bocca, ha tannino dolce e finale fruttato, di buona lunghezza.

Vinificato in acciaio, si è maturato per 4 mesi in barrique di Allier e Tronçais. Sui primi piatti conditi con robusti sughi di carne.