

# I VINI

## ROSSI (TINTOS)



**AGLIANICO NUMERI DI VINI - COPA 2,80€ / BOTELLA 14€**

100% Aglianico (Campania) Aromas muy complejos con notas de fruta selvática y regaliz. En boca es equilibrado, con mucha fruta y toques balsámicos.



**SILENZI ROSSO CANTINA PALA IGT ISOLA DEI NURAGHI - COPA 3,20€ / BOTELLA 15,50€**

Carignano, Monica, Sangiovese (Sardegna) Aromas de fruta roja. En boca es seco, mórbido con buena persistencia



**PRIMO ROSSO CANTINA MESA CARIGNANO DEL SULCIS DOC - COPA 3,50€ / BOTELLA 16,50€**

95% Carignano, 5% Syrah (Sardegna) Aromas intensos con notas de fruta roja y violeta. En boca es complejo, cálido y persistente.



**PRIMO SCURO CANTINA MESA - COPA 3,50€ / BOTELLA 17,50€**

100% Cannonau (Sardegna) Aromas intensos. En boca es corpulento y bien equilibrado, con taninos suaves que soportan una estructura excepcional.



**NAU & CO MORA & MEMO - BOTELLA 18€**

80% Cannonau y 20% Cabernet Sauvignon (Sardegna) Aromas frescos. En boca es suave y equilibrado, con un agradable tánico y bien estructurado.



**MORO CANTINA MESA - BOTELLA 28€**

100% Cannonau (Sardegna) Aromas intensos con notas de fruta fresca y flores rojas. En boca es seco y áspero por los taninos jóvenes, equilibrado y fresco.

## BIANCHI/ROSATI (BLANCOS/ROSADOS)



**FALANGHINA IGT NUMERI DI VINI - COPA 2,80€ / BOTELLA 13€**

100% Falanghina (Campania) Aromas afrutados con notas de flores blancas. En boca es fresco y complejo.



**SILENZI BIANCO CANTINA PALA IGT ISOLA DEI NURAGHI - COPA 3,20€ / BOTELLA 15,50€**

50% Vermentino y 50% Nuragus (Sardegna) Notas florales y afrutadas. En boca intenso y persistente



**PRIMO BIANCO "VERMENTINO DI SARDEGNA DOC" CANTINA MESA - COPA 3,50€ / BOTELLA 16,50€**

100% Vermentino (Sardegna) Aromas de fruta fresca con notas florales. En boca es fresco, afrutado y persistente.



**TINO SUR LIE ISOLA DEI NURAGHI IGT MORA & MEMO - BOTELLA 18,50€**

80% Vermentino y 20% Sauvignon blanc (Sardegna) Aromas muy mediterráneas con notas de hierbas aromáticas. En boca es fresco y seco, con final sabroso.



**ROSADO - BARDOLINO CHIARETTO DELIBORI - BOTELLA 14€**

50% corvina, 35% rondinella, 15% molinara (Veneto) Aromas afrutados, en boca es fresco y secco.



**LAMBRUSCO ROSATO IGT GABRIELE E MARGHERITA - BOTELLA 11€**

100% Lambrusco (Emilia Romagna) Aromas florales, con carbónico, es suave, afrutado y dulce.

## E PER BRINDARE...



**GRAN CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG (EL CHAMPÁN ITALIANO) - BOTELLA 28€**

80%, Chardonnay y 20% Pinot Noir Aroma agradable, fresco, con notas de galletas, vainilla y avellanas. En boca es fresco, suave y complejo.