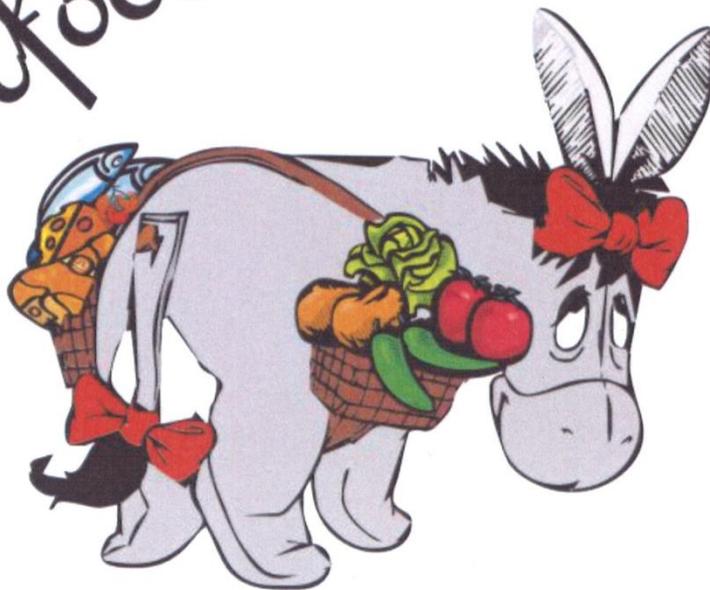


Sanperfocaccia



Ristorante - Pizzeria

CARTA DEI VINI



BIANCHI

CAMPANIA

AURORA GRECO, Terre stregate € 24,00
Bianco semplice e fresco, intense note floreali con accenti agrumati, dotato di leggeri tocchi minerali si abbina a: verdure, pesce e frutti di mare

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA, Borgo dei Vassalli € 20,00
Di colore giallo paglierino, al naso si presenta con elegante sfumature di frutta e fiori bianchi, ricco di acidità Si abbina: a verdure e pesce

LIGURIA

PIGATO BOM IN DA BON, Bio Vio € 29,00
E un vino che rimane secco e il frutto giallo che domina viene corredato da sensazioni asciutte di sale e da altre più balsamiche che ricordano il Tiro e l'elicrisio. Si abbina : verdure, pesce e frutti di mare

VERMENTINO ETICHETTA GRIGIA, Cantine € 26,50
*E' un vino dai profumi fragranti di frutta bianca e fiori.
Si abbina a: carni bianche, pesce e frutti di mare*

PIEMONTE

ROERO ARNEIS, Poderi Vajot 24,00
Di colore giallo paglierino, al naso risaltano sentori di camomilla e frutta a polpa bianca. Si abbina bene con aperitivi, primi piatti di pesce

ERBALUCE DI CALUSO, Tenuta Roletto 23,00
*E' un vino dai riflessi verdognoli, al naso si propone con note fresche, agrumate, con sfumature fruttate.
Si abbina bene a verdure e frutti di mare.*

GAVI LA MEIRANA, Cantine Broglia 28,00

E' un vino prodotto da uve di Cortese, mantiene profumi freschi e fruttati. Ha un retrogusto di mandorle, tipico della zona di Gavi. Si abbina bene a piatti di pesce e carni bianche.

FAVORITA, Mario Rivetti € 24,00

Giallo paglierino, leggermente fruttato e floreale con note di pesca matura, agrumi, biancospino e rosa bianca finale secco e acidulo. Si abbina bene ad antipasti, primi piatti di pesce formaggi freschi.

CHARDONNAY, bianco, Villadoria € 22,00

Giallo paglierino, profumo ricco di sentori floreali e frutti gialli come ananas e mela, buona mineralità. Si abbina a: carni alla griglia, arrosti, formaggi stagionati.

SAUVIGNON, Matteo Rossotto € 22,00

Giallo paglierino, intensa frutta tropicale, bosso sapido con note minerali, ottimo per accompagnare aperitivi, pesce, carni affumicate.

TRENTINO ALTO ADIGE

GEWÜRZTRAMINER, San Michele Appiano € 27,00

E' vinificato secco, alla vista si presenta giallo paglierino, con profumi intensi di rosa e litchi, fruttato, speziato ed aromatico si abbina bene a crostacei e pietanze intense e/o piccanti.

MULLER THURGAU, Cantine Tramin € 26,00

Giallo paglierino, al naso esprime un piacevole ed intenso bouquet di frutta tropicale con richiami agrumati minerali, al palato aromatico e fresco, si abbina a piatti di pesce.

PINOT BIANCO € 26,00

E' un vino fresco e fruttato dal sapore secco Ha un leggero profumo di mela e si sente un sapore di nocciola e foglie verde. Si abbina bene a verdure, pesce e frutti di mare.

RIESLING, Cantina Nals Magreid € 33,00

Giallo paglierino, emergono al naso, profumi fruttati e di albicocche e pesche, sottolineati dalla speziata eleganza delle note di fieno, ottimo come aperitivo, con piatti delicati a base di pesce.

SYLVANER, Cave du vieil Armand

€ 24,00

Di colore giallo paglierino, al naso risaltano note floreali e sentori di frutta a polpa bianca. Si abbina ad aperitivi, zuppe di pesce e antipasti.

VENETO

NODO BIANCO D'AMORE, Farina (Gardanega, Chardonnay, Sauvignon blanc) € 24,00

Si presenta giallo paglierino, avvolgente al baso, con note tropicali di ananas, mango e banana. Sentore di foglia di pomodoro. Al palato agrumato. Si abbina bene a zuppe di pesce, antipasti ed aperitivi.

PUGLIA

FALANGHINA, Guiscardo, Coppo € 25,00

Giallo dorato, con riflessi verdolini. Profumo minerale con sensazioni di frutta bianca e pompelmi. Sapore fresco e acidità piacevole. Lievi note di frutta esotica. Si abbina a carni bianche, pesce e frutti di mare.

SICILIA

INSOLIA, Cantine Nicosia € 25,00

Giallo paglierino con riflessi dorati, fresco ed intenso con note di frutta esotica e fiori gialli. Fruttato, sapido e di buona struttura, Si abbina bene a crudità di pesce, carni bianche, formaggi a pasta morbida..



ROSSI

ABRUZZO

MONTEPULCIANO DI ABRUZZO, Masciarelli € 22,00

Di colore giallo paglierino, al naso risaltano note floreali e sentori di frutta a polpa bianca. Si abbina ad aperitivi, zuppe di pesce e antipasti.

FRANCIA

CHATEAU BONNET, Andrè Lurton (Merlot, Cabernet, Sauvignon) € 28,00

Vino molto morbido e piacevole con una buona struttura, al naso ha lo stesso profumo della mora. Si abbina bene a carni rosse bianche.

LAZIO

PETIT VERDOT, Casale del Giglio € 28,00

Colore rosso rubino violaceo, profumi di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali come mirto e ginepro. Finale con note di pepe bianco e spezie. Ottimo con carni bianche e rosse.

PUGLIA

NEGROAMARO, TALO', Cantine San Marzano € 25,00

Colore rosso porpora con riflessi violacei. Profumo intenso, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato con note di vaniglia. Ottimo con carni rosse salumi.

PRIMITIVO, Cantina Frisino € 25,00

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei, bouquet con note speziate e sentori di frutti di bosco, frutta rossa ben matura come amarena, ciliegia, prugna. Ottimo con carni bianche e rosse.

SARDEGNA

PRIMO ROSSO, Cantine Mesa € 21,00

Ottenuto da uve di Carignano e Syray - colore rubino intenso, con sentori di frutta rossa matura, struttura importante e armoniosa, con un finale persistente, accompagna salumi, anguilla in umido, pesci grassi.

SICILIA

LA SEGRETA, Cantina Planeta € 22,00

Vino giovane e fresco ottenuto da uve di Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cabernet franc. Sentori di frutta rossa, cacao e note balsamiche.

Si abbina bene a carni rosse, carni bianche e salumi.

NERO D'AVOLA, Cantine Nicosia € 24,00

Colore intenso dai riflessi violacei, ha un aroma ricco con note di ciliegie, lampone e prugne in bocca risulta morbido, strutturato, persistente. Si abbina carni rosse e salumi.

TOSCANA

CHIANTI DI RISERVA, Colli fiorentini € 22,00

Ottenuto da uve di Sangiovese e Merlot. E' di colore rosso rubino, intenso con riflessi granati e fresco e speziato. Si abbina bene a grigliate miste di carne, pollame e formaggi.

MORELLINO DI SCANSANO, Poliziano € 24,00

Ottenuto da uve di Sangiovese e ciliegiolo. Profuma di bacche ed erbe mediterranee. Si abbina bene a carni rosse e salumi.

TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO, Cantine Tramin € 29,00

Rosso leggero e beverino colore giallo paglierino, al naso risaltano note floreali e sentori di frutta a polpa bianca. Si abbina ad aperitivi, zuppe di pesce e antipasti.

PIEMONTE

BARBARESCO, Cantina Antinori Tenuta Prunotto € 50,00

Si presenta di colore rosso granato di buona intensità al naso e complesso con sentori di frutta rossa e note speziate. Si abbina a carni rosse e salumi.

BARBARESCO, Sordo € 45,00

Di colore rosso rubino brillante, esprime grande eleganza e finezza con profumi floreali di violetta e piccoli frutti rossi. Il finale è lungo e persistente. Si abbina a carni rosse e salumi.

BARBARESCO, Marchesi di Barolo € 50,00

Ha un profilo armonico e carnoso, dalle note di frutta rossa matura, spezie dolci con tocchi floreali e mentolati. Perfetto con carni rosse.

BAROLO, Cantine Giovanni Rosso € 67,00

Dall'azienda di Serralunga d'Alba, un Barolo con note floreali, sentori di ciliegia sotto spirito, si abbina bene a carni rose e salumi.

BAROLO, Domenico Clerico € 61,00

Barolo corposo, maturato per 24 mesi in botti di rovere. Al naso spiccano note di confettura, spezie e cacao. Si abbina bene a carni rosse.

BARBERA D'ASTI, "L'avvocata", Coppo € 24,00

Dal colore rosso rubino, al naso regala intense note di frutta rossa come ciliegia, mora e lampone. Si abbina a carni rosse e salumi

BARBERA D'ALBA, "Tre vigne", Domenico Clerico € 28,00

Rosso rubino, profumo di bouquet fruttato, di prugna, ciliegia matura e marasca. Gusto fresco e sapido. Accompagna bene carni rosse e formaggi.

BARBERA D'ALBA, Palladino € 22,00

Dal sapore fresco e asciutto. Al naso presenta note di mora, fragola e ciliegia. Con l'invecchiamento diventa morbida e vellutata. Ideale con carni e salumi.

I CIPRESSI, Michele Chiarlo, Nizza € 29,00

Rosso rubino, intenso, gusto ampio e strutturato. Al naso presenta nette note di frutta rossa, ciliegia matura, lampone e note dolci di tabacco. Ideale sia con carni rosse che bianche.

BARBERA SUPERIORE, Paola Lanzavecchia € 28,00

Rosso rubino, al naso presenta spiccati sentori di frutti n eri, rossi, di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. perfetto abbinato a selvaggina, formaggi stagionati, arrosti.

BONARDA, Brughera € 22,00

Rosso rubino, con riflessi violacei e porpora. Ha sentori fruttati di marasca, mandorla e frutta fresca . Di buona struttura. Si abbina bene a salumi, carne alla griglia e primi piatti.

DOLCETTO D'ALBA, Renato Ratti € 29,00

Rosso rubino, profumo intenso, sentori di ciliegia e prugna matura dal retrogusto piacevolmente amarognolo. Perfetto per accompagnare risotti, carni bianche e bollito.

DOLCETTO DI OVADA, Tenuta Alemanni € 23,00

Colore rosso rubino, all'olfatto sentori di frutta secca con nota profumo intenso, sentori di ciliegia e prugna matura dal retrogusto piacevolmente amarognolo. Perfetto per accompagnare risotti, carni bianche e bollito.

DOLCETTO DOGLIANI, Luigi Einaudi € 25,00

Rosso rubino con profumi fruttati, sapori freschi del piccolo frutto rosso, ammandorlato nel finale. Si abbina a formaggi, carni rosse e salumi.

CINO', Cascine Ballarin € 21,00

Uve Barbera, Nebbiolo e Dolcetto per questo bland dal sapore ricco. Rosso rubino brillante, profumo di frutta fresca e di fiori, ottimo da accompagnare a carni bianche e salumi.

NEBBIOLO D'ALBA, Renato Ratti € 42,00

Rosso rubino poco intenso, con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone. Gradevolmente amarognolo, vellutato, si abbina bene a selvaggina, carni grigliate, arrosti, formaggi stagionati.

NEBBIOLO LANGHE BRIC AMEL, Marchesi di Barolo € 29,00

Rosso rubino brillante. Il profumo si apre con sentori frutti di lampone, ribes, mentre sullo sfondo fa capolino una nota floreale di rosa. Si abbina a carni bianche, carni rosse e pesce.

NEBBIOLO LANGHE CAPISME, Domenico Clerico € 34,00

Rosso rubino poco intenso, sentore di fragole e ciliegie mature, preziosi toni terziari che ricordano il pepe, il tabacco e le foglie di the. Si abbina a primi di terra, carni arrosto, formaggi stagionati.

NEBBIOLO LANGHE NEBIAS, De Stefanis € 26,00

Colore rosso rubino, al naso ha note floreali e in bocca è morbido, armonico, lievemente tannico. Si abbina bene a carni bianche, rosse e selvaggina.

GATTINARA, Torraccia del Piantavigna € 42,00

Nebbiolo affinato per tre anni in legno. Al naso esprime sentori di violetta, frutti rossi, karkadè e cannella. Si abbina a carni rosse e salumi.

VESPOLINA "LA MOSTELLA", Torraccia del Piantavigna € 25,00

Rosso brillante con un profumo di note leggermente balsamiche e speziate. Vino giovane che accompagna molteplici piatti da sapori non troppo decisi. rubino poco intenso, con sentori che ricordano la fragolina di bosco e il lampone.

RUCHE', Bersano € 26,00

Rosso intenso, con riflessi violacei al naso intenso, aromatico con sentori floreali di rosa e note speziate. Si abbina a zuppe, minestrone, salumi, carni bianche e funghi.

FREISA VIVACE DI CHIERI, Stefano Rossotto € 19,00

Rosso rubino brillante, con profumi di frutti rossi, lampone e ciliegia. Vivace e fresco. E' ottimo da abbinare a piatti della cucina piemontese, salumi e fritti

FREISA DI CHIERI SUPERIORE "Andivina", Stefano Rossotto € 24,00

Rosso rubino intenso con riflessi granato. Profumi di frutti rossi, ciliegia, chiodi di garofano. Ottimo con carni rosse e formaggi.

GRIGNOLINO, Gaudio € 20,00

Rosso rubino vivace. Al naso si avverte un leggero tocco floreale ed erbaceo, ricco di frutti di bosco, fragoline, fiori rossi.

Perfetto da spendere su cibi grassi, e zuppe di pesce.

VENETO

"RIPASSA" VALPOLICELLA, Cantina Zenato € 40,00

Rosso rubino scuro e luminoso. Al naso, aroma di confettura di ribes nero, mora selvatica, prugna. Cenni di sottobosco, tabacco e cacao amaro. Perfetto a degustare con carni arrosto o alla griglia.

NODO D'AMORE ROSSO, Cantina Farina € 24,00

(Corvina, Merlot, Terodego). Rosso rubino brillante. Al naso rosa canina in confettura, ribes, frutti rossi, speziato di cannella, pepe nero, chiodi di garofano e cardamomo. Perfetto con salumi, formaggi stagionati, carni rosse.



ROSE'

PUGLIA

NEGROAMARO CORE'

€ 21,00

Rosso corallo brillante. Sentore di frutta matura, ciliegia, fragola, lampone arricchiti da eleganti note di rosa selvatica. Ottimo da accompagnare a carni bianche, salumi e pesce.

TRENTINO ALTO ADIGE

LAGREIN, Cantine Tramin

€ 29,00

Colore rosato, al naso frutti rossi e pepe nero. Il sapore è fresco e stimolante. Da abbinare a carni bianche, salumi e pesce.

PIEMONTE

SINESPINA ROSATO, Cascina Melognis

€ 24,00

Colore buccia di cipolla. Offre un bouquet da sentori fruttati e agrumati, con note di frutta esotica, frutti rossi maturi e fragoline. Al palato è fresco e leggero. Si abbina ad antipasti, salumi, zuppe di verdure e carni bianche.



BOLLICINE

LOMBARDIA

FRANCIACORTA, Biondelli € 38,00
Perlage composto, utilizzando totalmente uva Chardonnay. Note agrumate e speziate, a tavola esalta piatti di pesce, frutti di mare.

TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO DOC, Moser € 40,00
Giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Note fresche e fragranti di agrumi, crosta di pane, fiori bianchi. Ottimo con molluschi, crostacei, primi piatti di pesce.

VENETO

BORTOLOMIOL PRIOR € 25,00
Nette e fragranti note di frutta, agrumi, accompagnate da fresi sentori vegetali, si adatta bene ad aperitivi con frutti di mare o crostini al lardo e salumi in genere.

BORTOLOMIOL FILANDA ROSE' € 25,00
Ottenuto da uve di Pinot nero. Al naso sensazioni fruttate, sentori floreali speziati di pepe e cannella. Ottimo con piatti di pesce, zuppe saporite, crostacei.

BOLLE ROSATO, Andreola € 20,00
Rosa Cerasuolo, dal perlage sottile. Al naso è fruttato, con note di fragole di bosco, ciliegie e lampone: lievi sentori di geranio. ottimo con frutti di mare, pesce e salumi.

PIEMONTE

ALTALANGA, Poderi Vaiot € 38,00
Dal perlage fine e persistente, Altalanga a dosaggio zero. All'olfatto spiccano sentori di crosta di pane, fiori secchi connota mielosa. Leggera nota acida (Pinot nero e Chardonnay). Si abbina bene a piatti di pesce, molluschi e crostacei.

ALTALANGA MILLESIMO, Marcoalberto € 45,00
Perlage fine e persistente, giallo paglierino. All'olfatto svela note di pane. Ben strutturato. Ottimo con salumi, pesce e frutti di mare.

VINI DOLCI

MOSCATO D'ASTI, Mario Rivetti

€ 20,00

Giallo dorato, al naso risultano le note zuccherine tipiche dell'uva e della frutta candita. Il finale è acidulo e persistente.

MALVASIA

€ 20,00

Rosso rubino intenso. Profumo di rosa canina, fragolina di bosco, ribes gusto fresco, vivace, dolce. Si abbina bene a pasticceria secca e fresca.

PASSITO, Farina

prezzo al calice € 6,00

Giallo dorato, con sentori di vaniglia e confetto, miele e cannella dolce, avvolgente e delicato. Ottimo con pasticceria, dolci lievitati e formaggi erborinati.

