



VINI ROSATI



Le Rotaie, I Pastini

Sussumaniello 100% | Vol. 12%

Colore rosa tenue, luminoso e perfettamente limpido, il vino ha profumi floreali, tipici dei boccioli di rosa, e fruttati della fragola e del lampone. Risulta così un vino elegante, dagli aromi intensi e persistenti. Al palato è morbido, fresco e persistente. Perfetto su antipasti di mare e crostacei.

18 euro



Pungirosa, Rivera

Bombino Nero 100% | Vol. 12%

Rosa tenue con riflessi violacei, abbastanza consistente, ha un bouquet di aromi delicato e pulito. Rosa canina, ciliegia e salvia sono i primi profumi che risaltano, mentre il sapore è fresco e morbido, bilanciato sulle acidità. Succoso e persistente.

16 euro



Venus, Conti Zecca

Negroamaro | Vol. 12%

Venus ha un colore rosa brillante, vivo con riflessi corallo, il profumo è intenso e presenta sentori di frutta matura, come fragola e litchi, e fiori. In bocca il gusto è fresco, armonico ed elegante.

18 euro



Zinzula, Masseria Altemura

Negroamaro 100% | Vol. 12%

Rosa tenue, ha un bouquet di aromi ampio, rosa canina accompagnata da piacevoli note di amarena e una spaziatrice che ricorda il pepe rosa. Il sapore è equilibrato e fresco, sostenuto da una buona acidità e teso da una vena sapida.

20 euro



Chakra Rosato, Giovanni Aiello

Primitivo 100% | Vol. 12.5%

Il rosato di Giovanni Aiello scende energico nel calice, grazie alla struttura del suo corpo, muovendosi in modo vigoroso e aggraziato. Il colore, rosa cerasuolo con una nuance corallo, è cristallino. Al naso diretto arriva il fruttato: lampone, ribes e ciliegia, in seconda battuta arriva la rosa, accompagnata da note di macchia mediterranea.

Un vino particolare, che nasce in un terreno poco profondo, argilloso e calcareo, dove le radici delle piante si insinuano nelle fessure carsiche.

20 euro



Antica Enotria, Contessa Staffa

Nero di Troia 100% | Vol. 13%

Contessa Staffa Rosato IGT Puglia è il vino biologico realizzato con uve Nero di Troia. Il suo nome è un tributo alla proprietaria della masseria dove attualmente sorge la cantina. Si caratterizza per il colore rosa con sfumature buccia di cipolla, al naso offre splendide sensazioni di fragola e altri piccoli frutti rossi. Al palato colpisce per la sua sapidità, persistenza aromatica e per un giusto equilibrio tra freschezza e note morbide.

20 euro