

BENVENUTI

LE BOLLCINE

I  
NOSTRI  
VINI



# VINI ROSSI

## Aglianico Sannio DOC

**Vitigno:** Aglianico

**Regione:** Campania

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si consiglia abbinamento con minestre, lasagne, sartù di riso, granatine di manzo e pollo, formaggi a pasta morbida.*

## Antigua

**Vitigno:** Monica (85%), Carignano (15%)

**Regione:** Sardegna

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si affianca molto bene a carni di capretto e di agnello e a saporiti formaggi.*

## Barbera d'Alba

**Vitigno:** Barbera

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *si sposa bene a tutti i piatti delle varie cucine regionali e internazionali. Particolarmente indicato con salumi, risotti, paste asciutte al ragù e carni grigliate e in umido. Ottimo con formaggi freschi conditi con olio e pepe.*

## Barbera del Monferrato

**Vitigno:** Barbera

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Primi piatti e carni rosse.*

## Antico Tralcio

**Vitigno:** Croatina, Barbera, Uva Rara e Vespolina

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *grigliate, carni rosse e formaggi a media-lunga stagionatura*

## Barbera d'Alba Superiore

**Vitigno:** Barbera

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *ottimo accompagnamento per tutti i cibi. Ideale con primi piatti di pasta, tagliatelle e ravioli conditi con ragù di carne. Si sposa bene con piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate e stufati e formaggi stagionati.*

## Barbera d'Asti

**Vitigno:** Barbera

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Selvaggina e arrosti*

## Cabernet Franc

**Vitigno:** Cabernet Franc

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *da giovane si sposa bene con le carni fredde. Invecchiato è un gran vino d'arrosto, in particolare si abbina a selvaggina e cacciagione, formaggi a pasta dura e stagionati.*

### **Carmenere Più**

**Vitigno:** Carmenere (70%), Merlot (30%)

**Regione:** Veneto

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Salumi tipici dei Colli Berici: sopresse, pancette e salami all'aglio. Prosciutto DOP Berico Euganeo. Grigliate di maiale.*

### **Chianti**

**Vitigno:** Sangiovese (85%), Canaiolo (8%), Mammolo (7%)

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Collio Merlot**

**Vitigno:** Merlot

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si presta ad accompagnare tutti i tipi di piatti a base di carne, cacciagione e formaggi di media lunga stagionatura.*

### **Cosmus**

**Vitigno:** Sangiovese

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Catà**

**Vitigno:** Gaglioppo

**Regione:** Calabria

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%-14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Dà il meglio di sé con carni grasse arrosto e/o alla brace*

### **Collio Cabernet Franc**

**Vitigno:** Cabernet Franc

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si abbina prevalentemente con formaggi semistagionati e stagionati erboranti, arrostiti di carni bianche e rosse, carni fredde della grande cucina, pollame e cacciagione.*

### **Coppiere Nero**

**Vitigno:** Pinot nero

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *arrostiti di carne rosse, tartufo, selvaggina e formaggi stagionati*

### **Costa Bassa**

**Vitigno:** Nebbiolo (Chiavennasca)

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Duifradei**

**Vitigno:** Nebbiolo, Uva Rara (Bonarda), Vespolina, Croatina

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 11,50%-13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Accompagna egregiamente antipasti di terra; primi piatti di media e buona struttura, ideale con bolliti misti o fritti misti, carni bianche, selvaggina e carni rosse di media cottura; formaggi giovani e di media stagionatura.*

### **Foglia Tonda del Rinascimento**

**Vitigno:**

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Grignolino d'Asti**

**Vitigno:** Grignolino

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,00

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Primi piatti e carne in generale*

### **Harimann Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.**

**Vitigno:** Montepulciano D'Abruzzo

**Regione:** Abruzzo

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 15,00 - 15,60 %

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si può abbinare a carne rossa e selvaggina, a formaggi molto stagionati e a piatti strutturati della tradizione abruzzese a base di agnello con lunghe cotture.*

### **Elo Veni Negroamaro IGT Salento**

**Vitigno:** Negroamaro

**Regione:** Puglia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e pesci saporiti.*

### **Granaccia Gigò**

**Vitigno:** Granaggia o Alicante

**Regione:** Liguria

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Carni rosse di vario tipo e cacciagione, formaggi stagionati non erborinati.*

### **Grotta Rossa**

**Vitigno:** Carignano

**Regione:** Sardegna

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Importanti primi piatti e saporiti secondi a base di carne rossa, cacciagione leggera e pollame nobile.*

### **Il Glicine**

**Vitigno:** Nebbiolo (Chiavennasca)

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Il Repertorio**

**Vitigno:** aglianico

**Regione:** Basilicata

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00% circa

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Ottimo con arrosti.*

### **Inferno**

**Vitigno:** Nebbiolo

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,68%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **La Faya**

**Vitigno:** 60% Nebbiolo (Chiavennasca), 30% Merlot, 10% Syrah

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Lacrima di Morro d'Alba**

**Vitigno:** Lacrima di Morro d'Alba in purezza

**Regione:** Marche

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **In Primis**

**Vitigno:** Sangiovese con Pugnitella e Foglia Tonda

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **La Crotta Spanna D.O.C.**

**Vitigno:** Nebbiolo

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,00%-13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Per la sua semplicità ed equilibrio, accompagna mirabilmente i pasti completi. ottimo con tutti i salumi, i formaggi di media e lunga stagionatura, primi piatti robusti, risotti e le carni rosse.*

### **La Firma**

**Vitigno:** aglianico

**Regione:** Basilicata

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00% circa

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Ottimo con arrosti.*

### **Lagena**

**Vitigno:** Tintilia

**Regione:** Molise

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Langhe DOC Nebbiolo "TreAnni"**

**Vitigno:** uva Nebbiolo

**Regione:** Piemonte

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *secondi importanti*

### **Ludi Offida**

**Vitigno:** Montepulciano (50%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (20%)

**Regione:** Marche

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Maiorem**

**Vitigno:** Sangiovese con Pugnitello, Foglia Tonda, Mammolo e Colorino

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Morellino di Scansano**

**Vitigno:** Sangiovese

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **L'atto**

**Vitigno:** aglianico, dalle vigne più giovani

**Regione:** Basilicata

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Ottimo con primi piatti, con sughi di carne, arrosti e formaggi stagionati.*

### **Madrechiesa**

**Vitigno:** Sangiovese

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Merlot**

**Vitigno:** Merlot

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *è indicato per piatti di carni rosse, arrosto, pollame, coniglio e formaggi semistagionati.*

### **Niccolò V**

**Vitigno:** Sangiovese, Merlot, Pollera Nera

**Regione:** Liguria

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Noras**

**Vitigno:** Cannonau (90%), Carignano (10%)

**Regione:** Sardegna

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Accompagna piatti strutturati, arrosti, carni e pesci alla griglia, selvaggina e formaggi.*

### **Obvius Rosso di Montepulciano**

**Vitigno:** Prugnolo Gentile

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Oratorio di San Lorenzo**

**Vitigno:** Carmenere

**Regione:** Veneto

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Polenta e sopressa vicentina D.O.P., maiale grigliato o affumicato.*

### **Passopisciari 2009**

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Regione:** Sicilia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Passopisciari 2012 Contrada Chiappemacine**

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Regione:** Sicilia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Passopisciari 2011 Contrada Chiappemacine**

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Regione:** Sicilia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Passopisciari 2012**

**Vitigno:** Nerello Mascalese

**Regione:** Sicilia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Piedirosso Sannio Sant'Agata dei Goti DOC**

**Vitigno:** Piedirosso

**Regione:** Campania

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si accosta molto bene con paste al ragù, timballi, sarta di riso, polpettone in crosta. Suggestivo l'abbinamento con piatti a base di pesce, specie se in zuppa.*

### **Pinot Nero**

**Vitigno:** Pinot Nero

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *vino da carni bianche e rosse, arrosti e formaggi freschi*

### **Purosangue**

**Vitigno:** Sangiovese

**Regione:** Toscana

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Roggio del Filare**

**Vitigno:** Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

**Regione:** Marche

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Rocca Rubia**

**Vitigno:** Carignano

**Regione:** Sardegna

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Si abbina a piatti a base di carne rossa, cinghiale, maialino arrosto e pecorino sardo ben stagionato.*

### **Pinot Nero**

**Vitigno:** Pinot Nero

**Regione:** Trentino Alto Adige

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *selvaggina, carni allo spiedo, stufati, formaggi piccanti*

### **Refosco dal peduncolo Rosso**

**Vitigno:** Refosco dal peduncolo rosso

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *vino da carni grasse, pollame e piatti tipici della cucina friulana*

### **Ricupo**

**Vitigno:** Montepulciano

**Regione:** Molise

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Rossese "U Bastiò"**

**Vitigno:** Rossese

**Regione:** Liguria

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,00%-13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Pesci in umido (stocafisso), coniglio con olive taggiasche, formaggi e salumi di Liguria.*

### **Rosso di Valtellina**

**Vitigno:** 90% Nebbiolo (Chiavennasca), 10% Merlot, Brugnola, Rossola, Pignola.

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Rubiosa**

**Vitigno:** Croatina

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **San Leonardo**

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Merlot

**Regione:** Trentino Alto Adige

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Carni rosse, pollame nobile, arrostiti, brasati, stufati di carne, selvaggina e formaggi stagionati.*

### **Schioppettino**

**Vitigno:** Schioppettino

**Regione:** Friuli Venezia Giulia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *vino da accompagnare ai piatti tipici della cucina friulana, carni rosse, selvaggina e formaggi a media stagionatura.*

### **Rosso Piceno**

**Vitigno:** Montepulciano (70%), Sangiovese (30%)

**Regione:** Marche

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Salice Salentino Rosso Riserva DOC**

**Vitigno:** Negroamaro (90%), Malvasia Nera di Lecce (10%)

**Regione:** Puglia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Ottimo con arrostiti e formaggi stagionati.*

### **Schiava**

**Vitigno:** Schiava

**Regione:** Trentino Alto Adige

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 12,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *antipasti, pollame, salumi, trippe, speck, formaggi molli*

### **Sforzato di Valtellina**

**Vitigno:** Nebbiolo (Chiavennasca)

**Regione:** Lombardia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 14,50%

**Tipologia:**

**Abbinamento:**

### **Villa Gresti di San Leonardo**

**Vitigno:** Merlot e Carmenere

**Regione:** Trentino Alto Adige

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:** 13,00%

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *L'abbinamento è con carni rosse, pollame nobile, arrosti, brasati, stufati di carne, selvaggina e formaggi stagionati*

### **Villa Santeria Primitivo di Manduria DOC**

**Vitigno:** Primitivo di Manduria

**Regione:** Puglia

**Annata:**

**Prezzo a bottiglia:**

**Gradazione alcolica:**

**Tipologia:**

**Abbinamento:** *Ottimo con grigliate di carne, gustose paste al forno, formaggi stagionati.*



SEGUICI ONLINE



email ed eventuli altri canali per contattare