

VINI ROSSI & ROSATI

| | | |
|---|-------------------------------|---|
|  | <p>Barbera D'Alba</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata</i> SERRE DEI ROVERI Struttura ricca, ampio bouquet di frutta matura, persistente.</p> |
|  | <p>Barolo</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</i> SERRE DEI ROVERI Colore rosso granato con riflessi aranciati. Spezie e fiori secchi al naso; morbido, pieno, con tannini delicati. Buona struttura.</p> |
|  | <p>Nebbiolo D'Alba</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata</i> SERRE DEI ROVERI Colore rosso rubino con riflessi di granato. Note di vaniglia con evidenti sentori di frutta; corposo, elegante e persistente.</p> |
|  | <p>Merlot</p> | <p><i>Indicazione Geografica Tipica</i> FEUDO DI MORRO Colore rosso rubino tendente al violaceo. All'olfatto è intenso, fruttato, fresco (lamponi, more, ribes nero, ciliegie).</p> |

| | | |
|---|---|--|
|  | <p>Pinot Nero</p> | <p><i>Indicazione Geografica Tipica</i> FEUDO DI MORRO Colore rosso rubino scarico dai riflessi granati. Al naso spicca la nota floreale di viola a cui si aggiungono delicati sentori fruttati di ribes, mora, lampone con una tenue speziatura.</p> |
|  | <p>Cabernet Sauvignon</p> | <p><i>Indicazione Geografica Tipica</i> FEUDO DI MORRO Il colore è rosso rubino tendente al granato. Profumato dai sentori di confettura di ciliegie, ribes, more, prugna, dal tenue finale speziato; al gusto è pieno, morbido, giustamente tannico, persistente.</p> |
|  | <p>Montepulciano d'Abruzzo</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata</i> FEUDO DI MORRO Colore rosso rubino con lievi sfumature violacee. Gradevolmente profumato dai sentori di frutta rossa (mora, ribes rosso) e violetta.</p> |
|  | <p>Amarone della Valpolicella D.O.C.G.</p> | <p>HAUSTOR Colore rosso granato denso e compatto. Profumi persistenti di prugne secche, amarene sotto spirito e spezie dolci.</p> |
|  | <p>Valpolicella Ripasso D.O.C.</p> | <p>HAUSTOR Colore rosso rubino. Profumi di frutti rossi e note di caffè tostato. Ben bilanciato.</p> |



**Brunello di
Montalcino
D.O.C.G.**

SELENITO

Colore rosso rubino intenso, armonico, ben strutturato, tannini e acidità in equilibrio, persistente.



**Cerasuolo
D'Abruzzo**

Denominazione di Origine Controllata

FEUDO DI MORRO

Il colore è rosa ciliegia vivo. Al naso presenta profumi eleganti di frutta rossa fresca (lampone, fragoline di bosco, melograno, ciliegia,) e sottili sfumature floreali, in un sottofondo delicatamente speziato.

VINI BIANCHI



Chardonnay

Indicazione Geografica Tipica

FEUDO DI MORRO

Colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso offre eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati (ginestra, mela Golden, frutta esotica).



Gavi

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SERRE DEI ROVERI

Sentori di citrus con retrogusto floreale; evidenti note minerali, persistente, bilanciato.

| | | |
|---|---------------------------------------|--|
|  | <p>Piemonte Cortese</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata</i> SERRE DEI ROVERI Delicata pressatura delle uve, fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata 18-20°C.</p> |
|  | <p>Pecorino</p> | <p><i>Indicazione Geografica Tipica</i> FEUDO DI MORRO Il colore è giallo paglierino con un leggero riflesso verdolino di grande intensità e vivacità. Al naso, note balsamiche di erbe aromatiche, eucalipto, mentuccia, , pera, mela, e note agrumate al bergamotto.</p> |
|  | <p>Pinot Grigio</p> | <p><i>Indicazione Geografica Tipica</i> FEUDO DI MORRO Il colore è giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso risulta gradevolmente fruttato (mela golden) con piacevoli note agrumate e un accenno speziato. Al gusto è fresco, di piacevole beva, morbido.</p> |
|  | <p>Trebbiano D'Abruzzo</p> | <p><i>Denominazione di Origine Controllata</i> FEUDO DI MORRO Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo fine e fruttato, con sentori di fiori bianchi di campo, erbe aromatiche, mela e pera matura.</p> |



Passerina

Indicazione Geografica Tipica

FEUDO DI MORRO

Il colore è giallo paglierino abbastanza carico. Il profilo olfattivo spazia da fresche sensazioni agrumate, aromi di frutta gialla e frutta tropicale ed un evidente sottofondo speziato.



Roero Arneis

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SERRE DEI ROVERI

Floreale e fruttato, con note di camomilla e pesca. Persistente e delicato, con una buona struttura. Si abbina con Pesce, crostacei, anatra.