



### OLTREPÒ PAVESE D.O.C. PINOT NERO 11.5%

Vino bianco vivace ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot nero. Zona di produzione colline dell'Oltrepò Pavese, profumo intenso ed elegante, si accompagna ad un pranzo importante, dall'antipasto al dolce.

Servire a 7-9 °C



### OLTREPÒ PAVESE D.O.C. RIESLING ITALICO 11.5%

Dalle colline dell'Oltrepò si ottiene questo vino bianco vivace dal profumo gradevole, pieno e fresco. Perfetto con gli antipasti di pesce e con i primi piatti delicati.

Servire a 8-10 °C



### MERLOT VENETO I.G.P. 11.5%

Prodotto da una rigorosa scelta dei grappoli di uva Merlot. Profumo fruttato, esalta i sapori dei piatti, ideale con le carni, arrostiti e salumi.

Servire a 16-18 °C



### CABERNET SAUVIGNON I.G.T. VENETO 11.5%

Di colore rosso chiaro, da giovane tende ad assumere riflessi granati con l'invecchiamento. Profumo gradevole, sapore pieno, asciutto e vellutato. Si accompagna con carni e selvaggina allo spiedo.

Servire a 16-18 °C



### CHIANTI D.O.C.G. CASCINE TOSCANE 12%

Ci proviene dalla più antica tradizione toscana. Frutto di una secolare esperienza vinicola. Profumo intensamente vinoso e caratteristico sapore armonico, asciutto ed austero, ideale con gli arrostiti e la selvaggina allo spiedo. Stapparlo almeno un'ora prima di servirlo.

Servire a 18 °C



### MONTEPULCIANO D.O.C. D'ABRUZZO 12.5%

Vino rosso delle Colline Abruzzesi. L'uva Montepulciano dà un vino rosso carico, brillante, dal sapore robusto rotondo per i ricordi di uva dolce, croccante fragrante che esso suscita. Indicato con carni rosse brasate e formaggi dal gusto deciso.

Servire a 18 °C



### OLTREPÒ PAVESE D.O.C. BARBERA 11.5%

Prodotto con uve Barbera coltivate sulle Colline dell'Oltrepò Pavese. Colore rosso granato, vivace, si consiglia di servirlo con risotti, arrostiti e selvaggina.

Servire a 15-17 °C



### OLTREPÒ PAVESE D.O.C. BONARDA 12%

Prodotto con uve Bonarda e Croatina coltivate sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Rosso carico, generoso, vivace, armonico, ideale con zampone e cotichino, affettati e grigliate.

Servire a 15-17 °C



### PINOT GRIGIO I.G.T. VENETO 11.5%

Proveniente dall'omonimo vitigno, colore paglierino leggero, sapore asciutto, sapido. Si accompagna con antipasti di mare, pesce e primi piatti.

Servire a 7-9 °C



### CHARDONNAY I.G.T. VENETO 11.5%

Proveniente dall'omonimo vitigno, profumo fresco e caratteristico. Vino giovane vivace da aperitivo, si accompagna con pesce, crostacei ed antipasti.

Servire a 8-10 °C



### TREBBIANO D.O.C. D'ABRUZZO 12%

Dalle zone collinari d'Abruzzo, un Trebbiano dal colore giallo dorato, sapore asciutto e profumo delicato. Accompagna degnamente la cucina a base di pesce.

Servire a 8-10 °C



### SANGIOVESE I.G.T. DELLE MARCHE 11.5%

In enologia esistono sette grandi vitigni, il sangiovese è il più importante. Fondamentale nella produzione del Chianti. Dai ridenti Colli Marchigiani proviene questo vino generoso rubino intenso, asciutto, giusto d'alcool, consigliato con formaggi, salumi e pasta.

Servire a 16-18 °C



### BARBERA I.G.P. PROVINCIA DI PAVIA 11.5%

Rosso vivace, proveniente dalle zone collinari della Provincia di Pavia, prodotto con uve Barbera, si ottiene questo tipico vino lombardo. Colore rubino, profumo vinoso e sapore asciutto, ideale con i primi piatti saporosi, formaggi stagionati e carni rosse.

Servire a 15-17 °C



### PIEMONTE D.O.C. BARBERA 12%

Prodotto con uve Barbera coltivate nelle generose colline del Piemonte. Si consiglia di abbinarlo ai primi piatti, agli arrostiti di carne rossa e alla selvaggina.

Servire a 16-18 °C



### VERDUZZO I.G.T. VENETO 11.5%

Colore paglierino dorato, vivace, sapore netto, sapido. Ideale con antipasti e primi piatti.

Servire a 8-10 °C



### PINOT CHARDONNAY I.G.T. VENETO 11.5%

Prodotto dalla vinificazione congiunta di uve Pinot Bianco e Chardonnay. Vino fresco ed armonioso, ideale con antipasti e pietanze a base di pesce.

Servire a 8-10 °C



### LAMBRUSCO I.G.T. DELL'EMILIA 9.5%

Vino rosso frizzante ottenuto dall'omonimo vitigno, il cui nome deriva dall'uva una volta chiamata, per il suo sapore, "la brusca". Particolarmente adatto con gli affettati, lo zampone, i primi piatti corposi, carni arrosto e grigliate.

Servire a 8-10 °C



### BONAVIGNA BIANCO 11%

Vino bianco vivace, vinificato in zona di produzione da uve bianche selezionate. Colore paglierino, gradevole profumo, gusto asciutto ed armonico. Si accompagna perfettamente a carni bianche e al pesce.

Servire a 8-10 °C



### COLLI PIACENTINI D.O.C. GUTTURMO 12%

Vino rosso frizzante, ottenuto dalla vinificazione congiunta di uve Barbera e Bonarda dei Colli Piacentini. Particolarmente indicato ad accompagnare risotti, carni bianche e rosse e grigliate.

Servire a 15-17 °C



### COLLI PIACENTINI D.O.C. ORTRUGO 11%

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno, profumo delicato, morbido e frizzante. Ottimo come aperitivo da abbinare agli antipasti, pesce e minestre.

Servire a 8-10 °C



### BRISÈ® VINO ROSATO VIVACE 11.5%

Proveniente da uve selezionate nelle zone più vocate. Amabile, brioso e fruttato, ideale dall'antipasto al dessert.

Servire a 8-10 °C



### VINO NOVELLO I.G.T. LUNA D'OTTOBRE - VENETO 11.5%

Ottenuto da una accurata selezione dei grappoli Merlot e Cabernet. Ottenuto al 100% da macerazione carbonica, è il sapore dell'uva matura messa in bottiglia. Esalta il sapore dei piatti, dall'antipasto al dessert.

Servire a 12-15 °C



### NEGROAMARO I.G.T. SALENTO 13%

Da questa terra del sole un vino rosso generoso dalla stoffa singolare. Colore intenso, leggermente profumato, robusto da giovane, eccellente se invecchiato. Ideale con le carni, coi primi piatti sostanziosi e formaggi stagionati.

Servire a 18 °C



### ROSATO I.G.T. DEL SALENTO 12%

Prodotto nelle province di Lecce e Brindisi da uve Negroamaro e Malvasia. Colore rosa carico, profumo fruttato, sapore asciutto e vellutato. Esalta il sapore dei piatti, dall'antipasto al dessert.

Servire a 8-10 °C





### **NERO D'AVOLA I.G.T.**

TERRE SICILIANE 13%

Dalla generosa terra di Sicilia proviene questo nobile vino, colore rosso rubino intenso, di grande personalità con sentori di frutta matura, ideale con le carni, i salumi e formaggi stagionati.

Servire a 16-18 °C



### **SYRAH I.G.T.**

TERRE SICILIANE 13%

Da questa terra del sole un vino rosso intenso con sentori di ciliegie e amarena, dal gusto armonico e vellutato, pieno e maturo. Accompagna egregiamente le pietanze a base di cacciagione e di carne rossa alla griglia.

Servire a 16-18 °C



### **BIANCO INZOLIA I.G.T.**

TERRE SICILIANE 12%

Un vitigno tipico siciliano con le caratteristiche tipiche dei climi caldi e soleggiati. Ideale per la cucina mediterranea, il pesce, gli antipasti e le carni bianche.

Servire a 8-10 °C



### **SPUMANTE**

BRUT 11%

Spumante ricavato da un blend di uve da vitigni a bacca bianca, in equilibrio. Colore giallo paglierino scarico, profumo delicato di fiori di campo, sapore secco, sapido, fresco ed armonico. Ideale per antipasti, piatti a base di pesce e dessert.

Servire a 6-8 °C



### **GLI INTENDITORI BONARDA D.O.C.**

OLTREPÒ PAVESE 12%

Ottenuto dalla vinificazione congiunta delle uve bonarda e Croatina provenienti dalle ridenti colline dell'Oltrepò. Rosso vivace morbido ed armonico, ideale con i salumi, le carni arrosto e grigliate.

Servire a 15-17 °C



### **GLI INTENDITORI BARBERA I.G.T.**

PROVINCIA DI PAVIA 11,5%

Colore rubino, profumo vinoso e sapore asciutto. Ideale con risotti, brasati e formaggi.

Servire a 15-17 °C



### **GLI INTENDITORI MONTEPULCIANO D.O.C.**

D'ABRUZZO 12,5%

Dall'omonimo vitigno coltiavato sui colli Abruzzesi si ottiene questo vino generoso robusto rotondo per i ricordi di uva dolce, croccante che esso suscita. Indicato con brasati, salumi e formaggi dal gusto deciso.

Servire a 16-18 °C



### **GLI INTENDITORI TREBBIANO D.O.C.**

D'ABRUZZO 12%

Dalle zone collinari dell'Abruzzo dell'omonimo vitigno, si ottiene questo vino dal colore giallo dorato, dal sapore asciutto e dal profumo delicato. Accompagna degnamente la cucina a base di pesce.

Servire a 8-10 °C



  
**CODORO**<sup>®</sup>  
VINI SELEZIONATI

*Cellamare*  
Casa fondata nel 1904