

CARTA DEI VINI CENA TRE GAMBERI 28/11/2011

1. ALTURA

Ansonaco '10 - **Toscana**

Estremo e originale. Un esempio per l' Isola del Giglio

2. BOVE

Montepulciano d'Abruzzo Indio '07 - **Abruzzo**

Deciso, corposo e complesso. Un Montepulciano di razza

3. BRIGL

Alto Adige Terlano Drei König Hof '10 – **Alto Adige**

Minerale e freschissimo. Una beva entusiasmante

4. CANTINA DORGALI

Cannonau di Sardegna V.di Isalle '10 - **Sardegna**

Ottima bevibilità, eleganza e finezza. Un Cannonau esemplare

5. CASTELLO DI CACCHIANO

Chianti Cl. Ris. '06 - **Toscana**

Complesso e dai toni di tabacco. Un rosso autentico e di armonia esemplare

6. CONTADI CASTALDI

Franciacorta Satèn Soul '05 - **Lombardia**

Creoso e profondo, una bollicina d'eccezione

7. CONTADI CASTALDI

Pinodisè - **Lombardia**

Dolce e di carattere. Un capolavoro da non perdere

8. MARCO CARPINETI

Capolemole Rosso '09 - **Lazio**

Autentico e genuino. Un grande vino mediterraneo

9. MONTE CAPPONE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Ris. Utopia '09 - **Marche**

Sapidità e morbidezza per un bianco affascinante e dalla profondità incredibile

10. MONTE DEL FRÀ

Custoza Sup. Ca' del Magro '09 - **Veneto**

Sapido e dalla beva accattivante. Profumi inebrianti

11. PALA

Silenzi Bianco '10 - **Sardegna**

Profumi di fiori bianchi e tutto il carattere mediterraneo