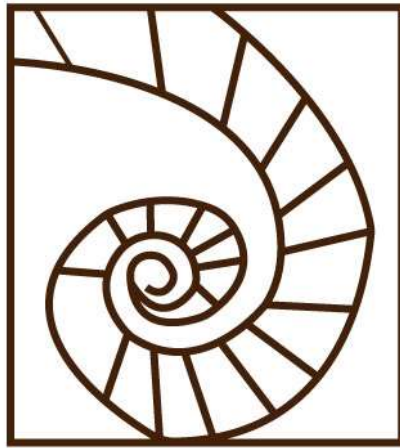


---

# CARTA DEI VINI

---



AQUA VIRGO  
APARTMENTS

---

Questa carta dei vini è il frutto di una ricerca appassionata e di una selezione accurata, volta ad offrire un'esperienza enologica unica ed indimenticabile. Ogni bottiglia è stata scelta con cura ed è un capitolo di una storia millenaria, un viaggio attraverso terroir unici e tradizioni secolari Italiane.

Lasciatevi guidare attraverso i vigneti più affascinanti d'Italia, alla scoperta di vitigni autoctoni e di produzioni artigianali. Un percorso sensoriale che vi porterà dalle colline toscane ai vigneti siciliani, attraverso realtà più piccole e nascoste dove la passione per il vino si esprime in ogni bottiglia.

Ogni bottiglia è un'opera d'arte, un'emozione da vivere intensamente. Semplicemente un'Italia da scoprire.



La carta dei vini è organizzata per regioni.

Ogni vino è caratterizzato da una piccola descrizione.

Buona scelta!

---

## *I Vini Bianchi*

---

### **- Campania -**

#### **FEUDI SAN GREGORIO**

*Feudi di San Gregorio è senza dubbio la realtà vinicola campana più consolidata del nostro paese, con una gamma di prodotti adatta a tutti i palati, anche i più esigenti. Nata solo intorno alla metà degli anni Ottanta, grazie alla join venture di due famiglie, i Capaldo e gli Ercolino, è riuscita in breve tempo a conquistare un posto di rispetto tra le aziende vitivinicole nazionali ed essere grazie ad una produzione notevole di qualità*

---

#### **Falanghina del Sannio 2022**

- Falanghina del Sannio DOC – 12,5% Vol. - 100% Falanghina -



La Falanghina del Sannio di Feudi San Gregorio è una significativa interpretazione di questa varietà autoctona, non il solito vino banale, certamente beverina e fresca ma dotata di una sua precisa identità. Giallo paglierino luminoso, il naso esplose in sensazioni di ginestra e agrumi, pesca gialla e cedro, erba tagliata e note minerali di granito e pomice. L'assaggio rivela un corpo rotondo ma sapido, un buon equilibrio gustativo tra morbidezza ed acidità e un finale piacevole e ricco di ritorni agrumati. Ideale con insalate di mare, risotto alle zucchine, sogliola alla mugnaia e formaggi spalmabili.

**Bottiglia 0,375cl..... € 5,50**

---

## I Vini Bianchi

---

### - Sicilia -

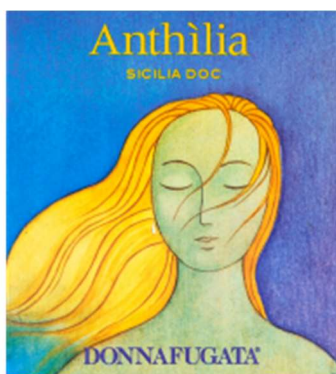
#### DONNAFUGATA

*Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia con oltre 170 anni di esperienza nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura al femminile. Oggi i figli José e Antonio, insieme ad una squadra di persone orientate all'eccellenza, guidano un'azienda rappresentativa dell'eccellenza artigianale e creativa del Made in Italy. Esempio di una Sicilia del vino autentica e sostenibile. Vini capaci di rendere felice chi li assaggia.*

---

#### **Anthìlia 2022**

- Sicilia DOC Bianco - 12,5% Vol. - Catarratto ed altri vitigni autoctoni -



Questo vino esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate rotonde e raffinate. Color giallo paglierino tenue e luminoso, al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca unite a sentori di fiori di campo, insieme ad uno sfondo minerale e salmastro. Avvolge il palato con pienezza e morbidezza gustativa, insieme ad una slanciata freschezza in perfetto equilibrio con il contesto, grazie anche alla sapidità che caratterizza un finale giocato su una gustosa scia ammandorlata. Buona persistenza, perfetto con antipasti vari, con crudi e frittiture di pesce, e sfornati di verdure; da provare anche con formaggi freschi e carni bianche.

**Bottiglia 0,375cl..... € 6,00**

---

## I Vini Rossi

---

### - Toscana -

#### TORRE DELLE GRAZIE

*La cantina Torre delle Grazie coniuga sapientemente le antiche tradizioni vinicole con le più moderne tecniche di produzione, garantendo così vini autentici e di grande carattere che riflettono l'unicità del territorio. La Torre delle Grazie pone grande attenzione alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e alla pratica di una viticoltura sostenibile, nel rispetto dell'ambiente e del territorio. La produzione è caratterizzata da una forte componente artigianale, con metodi di vinificazione che esaltano le caratteristiche uniche di ogni uva.*

---

#### **Morellino Di Scansano 2022**

- Morellino di Scansano DOCG – 13,5% Vol. – Sangiovese –



Il Morellino di Scansano Torre delle Grazie è un vino rosso toscano di carattere, perfetto per chi ama i vini rossi strutturati e dal gusto deciso. Esprime in modo autentico il terroir di Scansano, un territorio vocato alla produzione di grandi rossi. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, ha un bouquet ampio, con sentori di frutta rossa matura, spezie e note balsamiche. Tannini ben integrati, acidità viva e finale piacevolmente amarognolo. La sua versatilità lo rende un compagno ideale per numerosi piatti della cucina italiana dalle carni rosse alla griglia ai primi piatti saporiti.

**Bottiglia 0,375cl..... € 5,50**

---

# I Vini Rossi

---

## - Lazio -

### CASALE DEL GIGLIO

*Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 e si trova nell'Agro Pontino a circa 50km a sud di Roma. Secondo la filosofia di Casale del Giglio, "lo sviluppo futuro della vitivinicultura Italiana non risiede solamente nel consolidamento dell'immagine di zone dalla grande tradizione, ma anche nel raggiungimento, attraverso opportune scelte viticole ed enologiche, di produzioni di alto livello, caratterizzate dal giusto rapporto qualità-prezzo, in territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale qualitativo viticolo ed enologico". I modelli di coltivazione viticola si ispirano a quelli praticati a Bordeaux, Australia e California che sono territori esposti all'influenza del mare esattamente come l'Agro Pontino.*

---

#### **Shiraz 2022**

- Rosso Lazio IGT/IGP – 13,5% Vol. – 100% Syrah –



Gran bella espressione di Shiraz in purezza questo di Casale del Giglio: profondo, avvolgente e carnoso. Di un bellissimo color rubino con sfumature violacee, apre al naso con sensazioni cariche di piccoli frutti neri maturi: visciola e ribes su tutto, quindi pepe e liquirizia, erbe aromatiche e sfumature balsamiche. All'assaggio rivela grande morbidezza e struttura, tannini robusti, piena corrispondenza e finale speziato. Accompagna alla perfezione primi con ragù di carne, arrostiti di cacciagione, formaggi stagionati e, perché no, un trancio di tonno alla griglia.

**Bottiglia 0,375cl..... € 5,50**