



OSTERIA
NONNA MARIA
c u c i n a r o m a n a



Carta dei Vini

BOLLICINE

Veneto



Cantina: Sala Prosecco Treviso DOC.

€ 18,00

Glera 100%
Vino spumante extra dry
Vol.11%

Campania



Cantina: Astroni Astro

€ 27,00

Falanghina 100%
Spumante extra dry
Vol. 12%
Vino elegante e intenso, gusto secco e caldo.
Ottenuto da uve coltivate nei campi flegrei

Cantina: San Salvatore Gioi

€ 55,00

Aglianico 100% (BIO) spumante metodo classico Brut (Rosé)
Vol.13%
Vino di colore rosa buccia di cipolla, perlage elegante e sottile.
All'olfatto spiccano note di piccola frutta rossa, amarena e ciliegia.
Affinamento: 24 mesi sui lieviti e 3 mesi in bottiglia

VINI ROSÉ

Campania



Vetere

750 ML € 30,00
Magnum 1,5L € 60,00
Jeroboam 3L € 100,00
Mathusalem 6L € 200,00

IGP Paestum rosato
Aglianico 100%
Vol.12%

Colore rosa buccia di cipolla. Bouquet intensamente profumato di piccoli frutti del sottobosco, con nuance di amarena, melagrana, rosa canina, violetta, glicine ed erbe aromatiche. Slancio appagante e duraturo.
Affinamento: 6 mesi in acciaio

Cantina: Casa Setaro

Lacryma Christy Munazei del Vesuvio DOC

€ 25,00

100% uve piedirosse, guyot, a piede franco
Vol.13%

Cerasuolo brillante, con sentori floreale di gerani, minerale, lievemente fruttato, scorrevole in bocca, fresco con piacevole acidità.
Affinamento: 6 mesi acciaio, 2 mesi in bottiglia



VINI ROSSI



Abruzzo

Cantina: Jasci

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. (BIO)

€ 20,00

Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vol. 13%

Sentori di frutta rossa matura, leggere note di cannella e vaniglia, equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole.

Affinamento: in acciaio



Campania

Cantina: San Salvatore

Jungano

750 ML € 30,00

Magnum 1,5L € 60,00

Jeroboam 3L € 100,00

Mathusalem 6L € 200,00

Aglianico 100%

Vol.14,5%

Colore rosso rubino intenso e pieno, al naso sentori di ciliegie mature e more di rovo, leggere note speziate orientali con alcuni sentori balsamici.

In bocca è perfettamente equilibrato.

Affinamento: 10 mesi in botte, 2 mesi in acciaio

Azienda Vinicola Casa di Baal

Aglianico di Baal

€ 26,00

Aglianico 100% (Bio)

Vol.13%

Colore rosso rubino brillante, offre al naso sentori di piccola frutta rossa, rosa canina e liquirizia, in bocca è avvolgente, ben strutturato, persistente e dinamico.

Affinamento: 12 mesi in botte, 12 mesi in bottiglia

Cantina: Mastrobernardino

Radici Taurasini DOCG (aglianico)

€ 50,00

Aglianico 100%

Vol. 13.5%

Vino rosso corposo, ampio, elegante e complesso le note di frutti di bosco si uniscono ad aromi di tabacco, spezie e pepe nero per un risultato equilibrato e avvolgente.

Affinamento: 24 mesi in botte, 24 in bottiglia

Cantina: Lunarossa

Costa cielo

€ 26,00

Aglianico 100%

Vol. 13.5%

Fruttato e floreale con note di fragoline di bosco, marasca, melograna, rose e fiori rossi. Fresco, succoso e saporito.

Affinamento: Vinificato 8 mesi in acciaio e in anfora

VINI ROSSI

Campania



Cantina: Casa Agricola Scorziello **RupeRossa IGP**

€ 28,00

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Vol. 13.5%

Vendemmia manuale e pressatura soffice delle uve, intensità cromatica, impene-
trabile e vivacissimo con una nota silvestre.

Affinamento: Acciaio per 9 mesi

Cantina: Astroni **Penisola Sorrentina Gragnano**

€ 28,00

Piedirosso, Sciascinoso, Aglianico ed altre varietà minori
Vol.11,5%

Profumo vinoso e campestre, frizzantino con spuma evanescente presenta un
aroma e un retrogusto di affumicato estremamente volatile.

Affinamento: acciaio e bottiglia

Cantina: Antonio Caggiano **Tauri**

€ 28,00

Aglianico di Taurasi 100%
Vol. 13.5%

Colore rosso rubino inteso, profumo fruttato sentori di frutti rossi di bosco ed un
lungo finale aromatico.

Affinamento: 6 mesi in botte

Lazio



Cantina: Falesco **Tellus (Syrah)**

€ 25,00

Syrah 100%
Vol 13.5%

Riflessi violacei, con sentori di frutta fresca. Retrogusto di ciliegia e vaniglia
setoso e persistente.

Affinamento: 5 mesi in botte

Cantina: Cesanese di Olevano Romano **Il fresco DOC (Bio)**

€ 22,00

Cesanese comune 100%
Vol. 13%

Colore rosso rubino, al naso è fresco e semplice con sentori di ciliegia
e marasca. Al sorso fresco e pulito.

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia



VINI ROSSI

Toscana



Cantina: Petra

Hebo

€ 28,00

Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Sangiovese 10%

Vol.14%

Al naso amarena, prugne e frutti rossi., Al palato offre un sorso slanciato, leggermente sapido e piacevolmente fresco.

Affinamento: 15/18 mesi barrique, 6 mesi bottiglia

Cantina: Petra

Potenti

€ 50,00

Cabernet Sauvignon 100%

Vol 14,5%

Rosso porpora di bella intensità, al naso austero e signorile, con eleganti sfumature balsamiche, note di ribes e frutta rossa. Finale di buon equilibrio

Affinamento: 18 mesi barrique, 6 mesi in bottiglia

Cantina: Petra

Quercegobbe

€ 50,00

Merlot 100%

Vol.14,5%

Rosso rubino intenso, con vivaci note cromatiche.

Profumi ricchi di frutta rossa, con sottili note speziate.

Di grande eleganza gustativa, profondo al palato, con tannini fini e setosi. La persistenza è lunga, vigorosa e armonica nel retrogusto.

Affinamento:12 mesi barrique,10 mesi bottiglia

Cantina: Petra

Petra

€ 60,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Vol 14,5%

Profumo di rosmarino, mirto, canfora, frutti neri, sottobosco, legno di cedro, cioccolato, caffè e cuoio. Al palato travolgente, marcato da un tannino virile ma perfettamente integrato alla struttura.

Affinamento: 18 mesi Barrique,18 mesi acciaio

Cantina: Poggio trevalle

Passera Morellino di scansano

DOCG Sangiovese (BIO)

€ 25,00

Sangiovese 100%

Vol. 14%

Al naso piacevoli aromi di frutta rossa matura. Al gusto impattano tannini maturi e potenti che si uniscono a sapori di ciliegia e fragola in un assaggio piacevolmente fresco.

Affinamento: 18 mesi barrique,18 mesi acciaio

VINI ROSSI

Puglia

Cantina: Varvaglione **Primitivo di Manduria MOI IGP**

€ 22,00

Primitivo di Manduria 100%

Vol. 13%

Dal colore rosso intenso con sfumature violacee. Al naso è tipico e richiama note spezziate di liquirizia e frutta secca. Vino corposo, morbido ben strutturato ed equilibrato. Affinamento: Acciaio

Cantina: Varvaglione **Negroamaro del Salento IGP 12 e mezzo**

€ 20,00

Negroamaro 100%

Vol.12,5%

Rosso intenso con riflessi amaranto. Presenta profumi affascinanti di frutti di bosco. Sapore vellutato e morbido

Affinamento: Acciaio

Piemonte

Cantina: Marchesi di Barolo **Dolcetto d'Alba DOC "Madonna del dono"**

€ 25,00

Dolcetto 100%

Vol.13%

Rosso rubino con intense sfumature viola, Il profumo è fresco, fragrante e fruttato e ricorda immediatamente la ciliegia marasca. Il sapore asciutto, gradevolmente armonico, è dovuto alla bassa acidità.

Affinamento: Acciaio

Cantina: Marchesi di Barolo **Barbera D'alba DOC RUVEI**

€ 28,00

Barbera 85%, Nebbiolo15%

Vol.13,5%

Il colore è rosso rubino carico, con sfumature porpora. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente

Affinamento: 12 mesi in botte di rovere

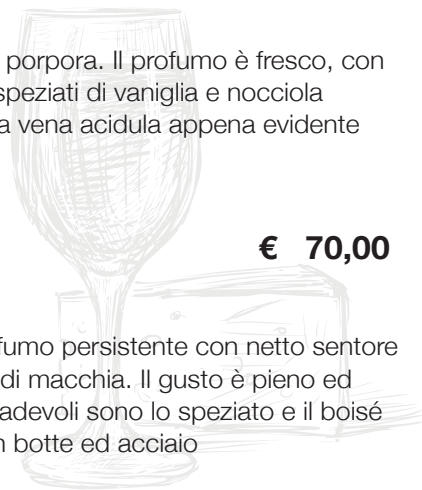
Cantina: Marchesi di Barolo **Barolo DOCG Tradizionale**

€ 70,00

Nebbiolo100%

Vol.14%

Granato intenso, con sfumature rubino, Il profumo persistente con netto sentore di spezie, cannella, assenzio, tabacco e rosa di macchia. Il gusto è pieno ed elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e il boisé che si fondono perfettamente. Affinamento: In botte ed acciaio



VINI ROSSI

Veneto



Cantina: Speri **Valpolicella classico DOC**

€ 25,00

Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10%
Vol.12,5%

Colore rosso rubino con riflessi violacei e profumi vinosi intensi di viola e ciliegia.
Vino di medio corpo, fruttato.
Affinamento: In bottiglia

Cantina: Speri **Amarone della Valpolicella DOCG Sant'Urbano** € 70,00

Corvina Veronese e Corvinone 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
Vol.15%

Di colore rosso granato intenso, ha un profumo di frutta appassita.
Al palato è corposo, caldo, avvolgente, asciutto. Vino importante e di rara eleganza, si presta bene all'invecchiamento.
Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Lombardia



Cantina: Giorgi **Sangue di Giuda**

€ 20,00

Croatina, Barbera, Uva Rara, Vespertina, Pinot Nero
Vol.7%

Vino dolce frizzante e amabile. Rosso porpora dalla spuma leggera e cremosa,
gusto piacevolmente amabile e leggero, armonico e beverino, profumo intenso e fine.

Cantina: Olcru **Enigma Nero Pinot Nero** € 30,00

Pinot Nero 100%
Vol. 12,5%

Con sentori di frutti rossi, ciliegia e una piacevole nota di viola
Affinamento: Acciaio

VINI BIANCHI

Campania



Cantina: Antonio Caggiano **FIAGRE**

€ 28,00

Fiano70% , Greco di Tufo 30%
Vol. 13.5%

Colore giallo paglierino, fruttato con sottili note di fiori di pesco, acacia e ginestra.
Il sapore è pieno, equilibrato e di notevole persistenza.
Affinamento: Acciaio

VINI BIANCHI

Campania



Cantina: Antonio Caggiano

DEVON DOCG

€ 30,00

Greco di tufo 100%

Vol. 13,5%

Colore giallo brillante con aromi di frutta esotica, fiori di pesco e fiori di mandorlo. Il gusto è pieno, armonico e molto persistente.

Affinamento: Acciaio

Cantina: San Salvatore

Trentenare

€ 26,00

Fiano 100%

Vol.13%

Al naso deliziosi profumi di pesca, susina gialla, mandarino, fico, mela, ginestra, timo e salvia, al palato setoso, morbido e soave.

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Cantina: Lunarossa

Costacielo

€ 26,00

Fiano 100%

Vol.13%

Frutti e fiori gialli al naso con sentori di miele. Fresco, persistente, molto espressivo dalla spiccata mineralità. - Affinamento: 8 mesi in anfora e in botte.

Cantina: Casa Setaro

Lacryma Christy Munazei del Vesuvio DOC

€ 25,00

Caprettone 100%

Vol.13%

Fruttato e saporito con note di fiori bianchi e agrumi a polpa gialla.

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Cantina: Il Cortiglio

Falanghina Irpinia (BIO) DOC

€ 20,00

Falanghina 100%

Vol.13,5%

Giovane, caratterizzato da un floreale ampio e dal tipico colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Vino giovane dal gusto fresco e sapido

Cantina: Il Cortiglio

Fiano Irpinia (BIO) DOC

€ 22,00

Fiano 100%

Vol. 14,5%

Giovane, all'olfatto con note di frutta gialla e floreali, in bocca fresco e avvolgente, spicca nel retrogusto una nota agrumata.



VINI BIANCHI

Lazio



Cantina: Falesco

Tellus Chardonnay. IGP.

€ 22,00

Chardonnay 100%

Vol:13%

Vino bianco di grande freschezza e fragranza, Semplice, leggero e beverino, si caratterizza per un sorso fresco e ricco, dotato di una trama olfattiva molto delicata in cui emergono sentori di agrumi, erbe di campo e fiori primaverili. Affinamento: Acciaio

Cantina: Stefanoni

Foltone Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone

€ 18,00

Rosceto 50% trebbiano 30% e Malvasia 20%

Vol. 13,5%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo persistente ed elegante
Affinamento: in botte

Cantina: L'olivella Racemo

Frascati Superiore (BIO)

€ 20,00

Vol. 12.5%

Malvasia del lazio 50%, Malvasia di Candia 20%, Bellone20%, Grechetto 10%
Color giallo paglierino dorato, profumo intenso, persistente e fruttato; gusto armonico, sapido, di corpo pieno e ben equilibrato. Affinamento: in acciaio

Marche



Cantina: Tenuta del borgo

Belladonna Passerina D.O.C.G. (BIO)

€ 20,00

Passerina 100%

Vol. 13%

Giallo paglierino con riflessi dorati. Note di frutta a polpa gialla e sentori agrumati. Affinamento: in acciaio

Cantina: Tenuta del borgo

Iperico Pecorino D.O.C.G. (BIO)

€ 22,00

Pecorino 100%

VOL. 13,5%

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto, sentori minerali come pietra focaia e zolfo, nota floreale di biancospino e ginestra. Affinamento: Acciaio

Trentino A. Adige



Cantina: Madonna delle Vittorie

Capoalago Gewurtztraminer DOC

€ 25,00

Gewurtztraminer 100%

Vol. 13%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, con note fini di rosa damascena, fiori bianchi, pesca, spezie e miele.
Affinamento: 3 mesi in acciaio e bottiglia



OSTERIA
NONNA MARIA
c u c i n a r o m a n a

 osterianonnamaria.it  info@osterianonnamaria.it