



La Cantina Del

Poggio del Cardinale





Torretta di Pietranera

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Rosso

Vinificazione

Tradizionale con fermentazione con bucce

Affinamento

In bottiglia per tre sei mesi

Colore

Rosso rubino dai riflessi aranciati

Sapore

Asciutto, robusto di corpo con retrogusto persistente

Abbinamento

Pasta in casa con sughi di carne selvaggina e salumi

Temperatura di servizio

16/18°

Gradazione

12° % vol.





A Barricco del Cardinale

Classificazione

- Denominazione di origine controllata e garantita

Tipologia

- Rosso

Vinificazione

Tradizionale con controllo temperatura

Affinamento

Barricato in botte di rovere

Colore

Rosso rubino e corallo

Sapore

Secco vellutato armonico

Abbinamento

Pasta in casa con sughi di carne

Formaggi stagionati e salumi

Temperatura di servizio

16/18°

Gradazione

13° % vol.





Platone

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Bianco tranquillo secco

Vinificazione

Falanghina con spremitura soffice

Affinamento

In bottiglia per cinque mesi

Colore

Paglierino chiaro con riflessi verdognoli limpido

Sapore

Secco, piacevolmente senza asperità

Abbinamento

Pasti a base di pesce anche elaborati o dal sapore deciso

Temperatura di servizio

10/11°

Gradazione

12° % vol.





Bianco di San Gaetano

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Bianco frizzantino

Vinificazione

Catalanesca soffice

Affinamento

In bottiglia per due mesi

Colore

Bianco brillante tendente al dorato

Sapore

Frizzantino dai profumi eleganti

Abbinamento

Pasti a base di pesce ottimo su antipasti a base di frutti di mare

Temperatura di servizio

10/11°

Gradazione

11° % vol.





Rosso di San Nicola

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Rosso frizzantino

Vinificazione

Gragnano e Lambrusco

Affinamento

In bottiglia per due mesi

Colore

Rosso corallo melogranato

Sapore

Frizzantino caldo persistente

Abbinamento

Ovunque soprattutto d'estate

Temperatura di servizio

10/11°

Gradazione

11° % vol.





San Gaetano

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Rosso secco

Vinificazione

Aglianico spremuto con presse a membrana

Affinamento

In bottiglia per nove mesi

Colore

Rosso secco spesso

Sapore

Asciutto, robusto di corpo
con retrogusto persistente

Abbinamento

Pasta in casa, arrosti grigliate
Formaggi piccanti salumi

Temperatura di servizio

18/20°

Gradazione

12° % vol.





Nettare di Omero

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Bianco secco profumato

Vinificazione

Santa Sofia e regginella

Affinamento

In bottiglia per tre mesi

Colore

Giallo dorato gentile e profumato

Sapore

Asciutto, con profumo molto
Ampio di fiori e frutta

Abbinamento

Pranzi leggeri mare e monti

Temperatura di servizio

10/12°

Gradazione

12° % vol.





Rosso del Cilento

Classificazione

- Indicazione Geografica Tipica

Tipologia

- Rosso spesso

Vinificazione

Spremitura con bucce con passaggio botti di legno

Per un anno

Affinamento

In botti di legno

Colore

Rosso spesso brillante

Sapore

Fruttuato armonico

Abbinamento

Pasta fatta in casa, carne e selvaggina

Temperatura di servizio

16/19°

Gradazione

13° % vol.





*La Cantina
Del*

Poggio del Cardinale

