

L'AGRITURISMO



CASE PERROTTA

En vous souhaitant la bienvenue vous propose sa

CARTE DES VINS






Dans notre menu est compris le vin en bouteille de Case Perrotta que l'on peut remplacer par un autre vin. Le prix des bouteilles de cette carte est réduit puisque on a déjà déduit le coût du vin inclus dans le prix fixe du menu.

GRAZIE Sant'Alfio, agosto 2010




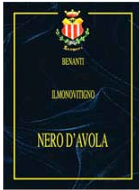






VINI SPUMANTI

Murgo Extra Brut Millesimo 2005	Spumante V.Q.S .metodo classico Vol.:12,50%	Casa Vinicola Murgo Uve:Nerello Mascalese 100%.Presa di spuma: inizio estate, sboccatura dopo 18 mesi.		Bott. 75 cl Bicc. € 21,00
Petalo Spumante dolce Millesimo 2008	Spumante dolce Vol. 6,50%	Distilleria Bottega Uve: Moscato.colli Euganei.		Bott. 75 cl Bicc € 13,00
Murgo Brut Millesimo 2005	Vol. 12,50%	Casa Vinicola Murgo Uve: Nerello Mascalese 100%.		Bott. 75 cl Bicc € 13,00








VINI BIANCHI e ROSATI

Fiore Millesimo 2007	I.G.T. Sicilia. Vol. 13,00 %	Barone di Villagrande Uve: Caricante, Chardonnay Affinamento: 6 mesi in legno, 6 mesi in bottiglia		Bott. 75 cl Bicc € 13,00
Etna Bianco DOC Superiore Millesimo 2008	Etna D.O.C. Vol. 13,00 %	Barone di Villagrande Uve: Caricante, Chardonnay Affinamento: 6 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia		Bott. 75 cl Bicc € 11,00
Bianco di Caselle Millesimo 2008	Etna D.O.C. Vol. 12,00 %	Benanti Uve: Carricante 100%, Affinamento in Bottiglia per 2 mesi		Bott. 75 cl Bicc € 10,00
Feu d'O bianco Millesimo 2008	I.G.T. Sicilia Vol. 12,00 %	Vitivinicola Gambino Uve: Insolia, Cataratto. Invecchiamento 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.		Bott. 75 cl Bicc € 9,00
Etna Rosato Millesimo 2008	Etna D.O.C. Vol. 14,00 %	Casa Vinicola Murgo Uve: Nerello Mascalese 85%, Nerello Mantellato 15% Invecchiamento 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.		Bott. 75 cl Bicc € 10,00

VINI ROSSI

Rovittello Etna Rosso Cru Millesimo 2005	Etna D.O.C. Vol. 13,50 %	Benanti Uve: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. Maturazione in botti da 225 lt. Affinam. in bottiglia per 8/10 mesi.		Bott. 75 cl Bicc	€ 25,00
Etna Rosso Millesimo 2005	Etna D.O.C. Vol. 13,50 %	Barone di Villagrande Uve: Nerello Mascalese, Nerello Mantellato biologico. Affinamento in legno		Bott. 75 cl Bicc	€ 10,00
Sciara Millesimo 2004	I.G.T. Sicilia Vol. 13,50 %	Barone di Villagrande Uve: Merlot, Nerello Mascalese ed altri. Affinamento in barrique.		Bott. 75 cl Bicc	€ 19,00
Nero d'Avola Drappo Millesimo 2005	I.G.T. Sicilia Vol. 14,00 %	Benanti Uve: Nero d'Avola 100%. Maturazione in botti da 500 e 225 lt. Affinamento in bottiglia per 8/10 mesi..		Bott. 75 cl Bicc	€ 25,00
Nero d'Avola Millesimo 2005	I.G.T. Sicilia Vol. 14,00 %	Feudo Silvestri Uve: Nero D'Avola 100% Affinamento in bottiglia per 6 mesi..		Bott. 75 cl Bicc	€ 12,00
Cerasuolo di Vittoria Millesimo 2006	D.O.C.G. Cerasuolo Vol. 13,00 %	Feudo Silvestri Uve: Nero D'Avola (60%), Frappato (40%)		Bott. 75 cl Bicc	€ 10,00
Syrah Millesimo 2005	I.G.T. Sicilia Vol. 14,20 %	Planeta Uve: Syrah 100%. Affinato in Barriques per 12 mesi.		Bott. 75 cl Bicc	€ 22,00
Syrah Millesimo 2005	I.G.T. Sicilia Vol. 13,50 %	Mandarossa Uve: Syrah 100%. Affinato in Bottiglia per 3 mesi.		Bott. 75 cl Bicc	€ 9,50
Alicante Rosso Millesimo 2006	I.G.T. Sicilia Vol. 14,00 %	Vitivinicola Gambino Uve: Alicante 100%, (Grenage). Invecchiamento 9 mesi in barriques di Rovere Allier francese		Bott. 75 cl Bicc	€ 17,00
Case Perrotta Millesimo 2005	I.G.T. Sicilia Vol. 13,50 %	Case Perrotta Uve: Nero d'Avola, Nerello Mascalese.		Bott. 75 cl Bicc	€ 7,00

ROSOLI - AMARI - MALVASIA

Rosolio di Limone Millesimo 2008	Vol. 40,00 %	Case Perrotta	 <i>Il rosolio di limone di Case Perrotta</i>	Bott. 50 cl € 8,00 Bicc. 3 cl € 1,00
Rosolio di Cannella Millesimo 2008	Vol. 40,00 %	Case Perrotta	 <i>Il rosolio di cannella di Case Perrotta</i>	Bott. 50 cl € 8,00 Bicc. 3 cl € 1,00
Rosolio di Cacao Millesimo 2008	Vol. 28,00 %	Case Perrotta	 <i>Il rosolio di cacao di Case Perrotta</i>	Bott. 50 cl € 8,00 Bicc. 3 cl € 1,00
Rosolio di Mandarino Millesimo 2008	Vol. 28,00 %	Case Perrotta	 <i>Il rosolio di mandarino di Case Perrotta</i>	Bott. 50 cl € 8,00 Bicc. 3 cl € 1,00
Amaro Averna	Vol. 32,00 %	Averna		Bott. 50 cl € 14,00 Bicc. 3 cl € 1,50
Fernet Branca	Vol. 40,00%	Branca		Bott. 50 cl € 8,00 Bicc. 3 cl € 1,00
Malvasia delle Lipari	D.O.C. Vol. 14,00 %	Barone di Villagrande DOC Malvasia delle Lipari. Uve: 95% Malvasia Lipari, 5% Corinto Nero. Appassimento sui graticci per 8/12 giorni		Bott. 50 cl € 24,00 Bicc. 3 cl € 4,00

Case Perrotta vous propose une cuisine régionale, notamment de la région de l'Etna, et c'est donc la raison par laquelle nous vous proposons des vins Siciliens et de l'Etna qu'à notre avis épousent bien nos plats.

Nous avons décidé de vous soumettre un choix limité mais bien qualifié qui puisse rencontrer les exigences de tous nos clients..

Dans notre menu est compris le vin en bouteille de Case Perrotta que l'on peut remplacer par un autre vin. Le prix des bouteilles de cette carte est réduit puisque on a déjà déduit le coût du vin inclus dans le prix fixe du menu.

GRAZIE