@TRATTORIADAGABRIELE

ESTB 2000

TRATTORIA DA GABRIELE

cucina italiana



GUÍA DE VINOS

GUÍA DE VINOS

¿CÓMO ELEGIR TU VINO?

¿Qué estás comiendo?
El ideal depende de tu plato.

¿Qué te gusta?
¿Prefieres algo fresco, frutal, suave, intenso o dulce?

¿Quieres probar algo nuevo?
Te orientamos con opciones perfectas para cada plato italiano.

Zona/ Ubicación/ Región
Tipo de UVA
Metodología/ Barril

ESPUMANTES

Prosecco DOC Bottega
Veneto, Italia · 100% Glera · Método Charmat
Fresco y delicado, con aromas de manzana verde, pera, cítricos y flores blancas. Burbuja fina y elegante, con un perfil ligero y refrescante.
Mariscos, antipasti, ensaladas, quesos frescos, frutas — $30

Fantini Gran Cuvée Rosé Brut
Basilicata, Italia · 100% Aglianico del Vulture · Método Charmat
Elegante y fresco, con aromas de cereza madura, grosella rosada, fresa silvestre y frambuesa.
Pastas con salsas ligeras, antipasti, quesos suaves — $33

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
Treviso, Veneto, Italia · 100% Glera · Método Charmat
Aromático y vibrante, con notas de manzana dorada, durazno blanco, miel ligera y flores silvestres. Acidez fresca y burbuja suave de gran equilibrio.
Mariscos, carpaccio, ensaladas, frituras ligeras — $34

ROSADOS

12 e Mezzo Rosato del Salento IGP
Puglia, Italia · Negroamaro · Sin barrica
Rosado vibrante y refrescante, con aromas de fresa, cereza, frambuesa y pétalos de rosa. Ligero, afrutado y muy versátil.
Antipasti, ensaladas, pizzas, mariscos, quesos frescos — $28

BLANCOS

I Muri Bianco Puglia IGP
Puglia, Italia · Malvasia Bianca y Chardonnay · Sin barrica
Fresco y mineral, con aromas de limón, manzana verde, flores blancas y almendra. Elegante y equilibrado, con una refrescante acidez mediterránea.
Pescados, mariscos, ensaladas, ceviches — $23

Fazi Battaglia Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico
Marche, Italia · 100% Verdicchio · Sin barrica
Fresco y mineral, con aromas de limón, manzana verde, flores blancas y almendra. Elegante y equilibrado, con una refrescante acidez mediterránea.
Mariscos, pastas con aceite de oliva, quesos de cabra — $29

Le Rime Toscana IGT
Toscana, Italia · Chardonnay y Pinot Grigio · Sin barrica
Delicado y aromático, con notas de pera, melocotón y flores blancas. Fresco, suave y de agradable persistencia.
Pescados, pastas cremosas, ensaladas — $30

"El vino ideal transforma una buena comida en un gran recuerdo"

RECOMENDACIONES DE LA CASA:

- **Primera vez en Trattoria:** Le Rime Toscana IGT
- **Mejor relación calidad-precio:** Col di Sasso Toscana IGT
- **El favorito de los amantes del vino:** Papale Primitivo di Manduria DOP
- **Para ocasiones especiales:** Masi Campofiorin
- **Nuestra joya de la cava:** Maroccoli Syrah Sicilia DOC

MARIDAJES POR TIPO DE PLATO

- **Pescados y mariscos:** Prosecco, Verdicchio, Le Rime
- **Quesos y antipasti:** Rosato 12 e Mezzo, Prosecco
- **Pastas con salsa roja:** Chianti Classico, Col di Sasso
- **Risottos y hongos:** Langhe Rosso, Plumbago
- **Carnes rojas:** Papale, Campofiorin, Maroccoli
- **Postres y celebraciones:** Prosecco DOC Bottega

TINTOS

Col di Sasso Toscana IGT
Toscana, Italia · Cabernet Sauvignon y Sangiovese · Crianza parcial en barrica de roble
Fruta roja madura, ciruela y especias suaves. Taninos redondos y final persistente.
Pastas con salsa roja, carnes blancas, pizzas — $29

Paralupi Appassimento Puglia IGP
Puglia, Italia · Negroamaro, Primitivo y Malvasia Nera · Método Appassimento y 6 meses en barricas de roble
Intenso y envolvente, con aromas de ciruela madura, cereza negra, vainilla, chocolate y especias dulces. Taninos aterciopelados y final persistente.
Carnes rojas, pastas con salsas intensas, quesos maduros — $34

Plumbago Sicilia DOC
Sicilia, Italia · 100% Nero d'Avola · 10 meses en barricas y toneles de roble francés
Aromas de mora, ciruela madura, cacao e incienso. Sedoso, equilibrado y con elegante persistencia.
Pastas con ragú, carnes a la parrilla, quesos semicurados — $36

G.D. Vajra Langhe Rosso DOC
Piemonte, Italia · Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Freisa, Albarossa y Pinot Nero · 6 meses en acero inoxidable
Elegante y expresivo, con aromas de cereza roja, frutos del bosque, violetas y especias suaves. Fresco, equilibrado y representativo de la tradición piamontesa.
Risottos, hongos, carnes de ternera, quesos de media curación — $37

Papale Primitivo di Manduria DOP
Puglia, Italia · 100% Primitivo · 8-10 meses en barrica de roble francés
Potente y sedoso, con aromas de mora, ciruela madura, chocolate, vainilla y especias dulces. Largo y envolvente.
Carnes rojas, caza, quesos maduros — $37

Chianti Classico DOCG
Toscana, Italia · Predominancia de Sangiovese · Mínimo 12 meses de crianza
Aromas de cereza roja, hierbas mediterráneas y especias. Clásico, elegante y altamente gastronómico.
Pastas con salsas rojas, carnes asadas, quesos curados — $44

Masi Campofiorin Rosso del Veronese IGT
Veneto, Italia · Corvina, Rondinella y Molinara · Método Ripasso y crianza en barrica
Complejo e intenso, con aromas de ciruela madura, cereza, especias, frutas secas y notas tostadas. Suave y estructurado.
Carnes rojas, ossobuco, quesos muy maduros — $47

Maroccoli Syrah Sicilia DOC
Sicilia, Italia · 100% Syrah · 14 meses en barricas de roble francés
Concentrado y elegante, con aromas de frutos negros, pimienta negra, cacao, chocolate amargo y especias. Potente y de gran persistencia.
Carnes rojas, estofados, quesos muy maduros — $66

Salute!
Grazie per scegliere Trattoria da Gabriele.