

LOUNGE BAR

LA CAUPONA

PIOPPI

Vini Bianchi



“Non entrano nei fatti vostri,vi rivolgono di rado la parola Ma basta che esprimiate un desiderio,ed eccoli farsi a pezzi per accontentarvi Terra ospita le,terra d'asilo”.

(Giuseppe Ungaretti,Viaggio nel Mezzogiorno)

Il termine Caupona,di origine latina ,indica la tipica osteria ,locanda o luogo di celebrazione del culto del cibo ,della convivialita' e dell'ozio,che nell'accezione latina denota l'impiego del tempo nelle attività



Dalla Vigna all' Anfora

Campania



La **Campania** è particolarmente ricca in **vitigni**, in particolare in **vitigni autoctoni**, recentemente riscoperti e valorizzati come meritano e da cui provengono i **vini** più interessanti della **Campania**.

Fra i **vitigni** a bacca bianca autoctoni della Campania si ricordano l'**Asprinio**, la **Falanghina**, il **Fiano**, il **Greco**, la **Coda di Volpe**, il **Pallagrello bianco**, il **Biancolella** e la **Forastera**.

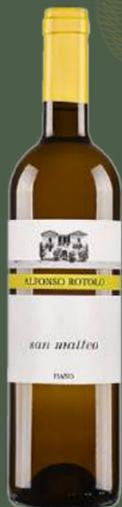
I Bianchi

Campania | Cilento

Alfonso Rotolo

“San Matteo”

€24,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGP
13,5%
Formato: 750 ml
Note: frutta fresca,
mandorla, ginestra

Barone

“Vignolella”

€24,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: DOC
13,0%
Formato: 750 ml
Note: sentori floreali,
mandorla, caramello

Alfonso Rotolo

“Valentina”

€24,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGT
14,0%
Formato: 750 ml
Note: origano, timo,
agrumi, nocepesca

Luigi Maffini

“Kratos”

€30,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGT
13,5%
Formato: 750 ml
Note: mandorle, tiglio,
nocciola, ginestra

Barone

“La Falanghina”

€20,00 €



Vitigno: “Falanghina”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGT
13%
Formato: 750 ml
Note: banana, pera
sentori floreali

Dippo Greco

“Acqua Chiara”

€22,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGP
13,5 %
Formato: 750 ml
Note: pesca bianca,
mandarino, susina

J Bianchi

Campania | Cilento

Polito

“Sarace”

€23,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: DOP
13%
Formato: 750 ml
Note: sentori floreali,
frutta bianca

San Salvatore

“Porco nero”

€23,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGP
12,5%
Formato: 750 ml
Note: mela, pesca
bianca, gelsomino,
ginestra

I Bianchi

Campania

Aia dei Colombi

“Falanghina”

€22,00 €



Vitigno: “Falanghina”
Provenienza: Campania
Denominazione: DOC
13%
Formato: 750 ml
Note: ananas, paglia,
pepe, agrumi

Guido Marsela

“Fiano di Avellino”

€35,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Campania
Avellino
Denominazione: DOCG
14,5%
Formato: 750 ml
Note: pesca gialla,
mandore, nocciole, fiori
bianchi, agrumi

Bosco dei medici

“Lavaflava”

€24,00 €



Vitigno:
85% Caprettone
15% Falanghina
Provenienza: Campania
Denominazione: DOC
13%
Formato: 750 ml
Note: pesca gialla,
nespola, fiori freschi
appena raccolti

I Favati

“Pietramara”

€28,00 €



Vitigno: “Fiano”
Provenienza: Campania
Avellino
Denominazione: DOCG
13%
Formato: 750 ml
Note: pesca gialla, fiori
bianchi, nocciola

Bosco dei medici

“Pompeii”

€24,00 €



Vitigno: Caprettone
Provenienza: Campania
Denominazione: IGT
12,5%
Formato: 750 ml
Note: pera, mela,
prugna, limone

I Favati

“Terrantica”

€28,00 €



Vitigno: “Greco di tufo”
Provenienza: Campania
Avellino
Denominazione: DOCG
13%
Formato: 750 ml
Note: mela, mandorla,
nespola

J Bianchi

Campania

Rocca del Principe

“Nonna Volpe”

€30,00 €



Vitigno: **“Coda di Volpe”**
Provenienza: **Campania**
Avellino
Denominazione: **DOC**
13%
Formato: **750 ml**
Note: **mela, mandorla, nespola**

Dalla Vigna all' Anfora

Puglia



I **vini bianchi** del **Salento** con le loro **DOC** e **IGT**, rappresentano una grande importanza nella produzione **enologica** della regione.

Le **uve** a bacca bianca più diffuse sono:

Bombino Bianco, **Malvasia Bianca**, **Verdeca** e **Fiano**, mentre singolare è il caso dell'uvaggio **Chardonnay** che, nonostante sia un' **uva** che non ha legami "storici" con la **Puglia**, è, di fatto, l' **uva bianca** più coltivata e diffusa della **penisola salentina**.

J Bianchi

Puglia

Due palme

“Tinaia”

Salice Salentino

€24,00 €



Vitigno: “Chardonnay”

Provenienza: Puglia

Denominazione: IGP

12,5%

Formato: 750 ml

Note: fiori gialli, miele,
vaniglia, ananas

Terre Carsiche

“Bianca Petrosa”

€20,00 €



Vitigno: “Chardonnay”

Provenienza: Puglia

Denominazione: IGT

13,0%

Formato: 750 ml

Note: pesca, rosa

Dalla Vigna all' Anfora

Abruzzo



Il più importante **vino bianco** dell'**Abruzzo** è la **DOC Trebbiano d'Abruzzo**, ottenuto dall'omonimo **vitigno**.

Tra i **vitigni** a bacca bianca diffusi in questa **regione** va segnalato anche il **Pecorino**, che proprio in **Abruzzo** incontra condizioni favorevoli alla sua **coltivazione**.

Non vanno dimenticate neppure le uve **Passerina** e **Cococciola**, autoctone del territorio, da cui si ricavano **vini** davvero particolari e piacevoli

T Bianchi

Abruzzo

Agriverde

“Riseis” Cococciola

€23,00 €



Vitigno: “Cococciola”

Provenienza: **Abruzzo**

Denominazione: **IGT**

13%

Formato: **750 ml**

Note: **agrumi, fiori bianchi, nocciola**

Agriverde

“Riseis” Pecorino

€23,00 €



Vitigno: “Pecorino”

Provenienza: **Abruzzo**

Denominazione: **IGP**

13%

Formato: **750 ml**

Note: **pesca, salvia, fiori di ginestra, biancospino**

Dalla Vigna all' Anfora

Toscana



La viticoltura in **Campania** ha origini antichissime: infatti già prima dell'arrivo degli **Etruschi**, c'erano popolazioni dedite alla coltivazione della **vite**.

Gli **Etruschi** prima e i **Greci** poi, si occuparono dello sviluppo nelle tecniche di produzione. All'epoca romana, cosicché, i vini campani erano già considerati i più pregiati del tempo, i preferiti dagli imperatori dell'Impero, e il Falerno era lodato come il miglior **vino** in assoluto.

A partire dal **XVII** secolo, il ventaglio di **vitigni campani** subisce un considerevole mutamento che vede emergere i **vitigni** che oggi portano la bandiera della viticoltura **campana**.

I **vitigni** a bacca rossa più coltivati della **Campania** sono:

Aglianico, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Greco nero, Primitivo, Ciliegiole e l'autoctono **Piedirosso**.

J Bianchi

Toscana



Dalla Vigna all' Anfora

Piemonte



La viticoltura in **Campania** ha origini antichissime: infatti già prima dell'arrivo degli **Etruschi**, c'erano popolazioni dedite alla coltivazione della **vite**.

Gli **Etruschi** prima e i **Greci** poi, si occuparono dello sviluppo nelle tecniche di produzione. All'epoca romana, cosicché, i vini campani erano già considerati i più pregiati del tempo, i preferiti dagli imperatori dell'Impero, e il Falerno era lodato come il miglior **vino** in assoluto.

A partire dal **XVII** secolo, il ventaglio di **vitigni campani** subisce un considerevole mutamento che vede emergere i **vitigni** che oggi portano la bandiera della viticoltura **campana**.

I **vitigni** a bacca rossa più coltivati della **Campania** sono:

Aglianico, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Greco nero, Primitivo, Ciliegiolo e l'autoctono **Piedirosso**.

J Bianchi

Piemonte



Dalla Vigna all' Anfora

Veneto



I **vini bianchi** del **Veneto** sono rinomati per la loro freschezza, varietà aromatica e qualità.

La **regione** offre una vasta gamma di **vini bianchi**, ognuno con le sue caratteristiche distintive, come ad esempio il **Soave**, il **Prosecco**, il **Pinot Grigio**, il **Lugana** e il Bianco di **Custoza**.

J Bianchi

Veneto

Monte del fra'

“Ca' del Magro”

Custoza superiore

€24,00 €



Vitigno:

40% Garnanega

10% Trebbiano

17% incrocio Manzoni

18% Cortese

15% Friulano

Provenienza: Veneto

Denominazione: DOC

13%

Formato: 750 ml

Note: pepe bianco,
pinoli, vaniglia

Dalla Vigna all' Anfora

Trentino Alto Adige



L'Alto Adige è conosciuto ovunque soprattutto per i suoi **vini bianchi** profumatissimi, ottenuti da **vitigni-simbolo** come il **gewurztraminer**, nato nei vigneti attorno a **Termeno**, il **muller-thurgau**, il **kerner**, il **veltliner**, oltre a **pinot grigio** e **pinot bianco**, **chardonnay** e **sauvignon**, per citarne solo alcuni.

Tra le **uve aromatiche** si possono ricordare anche il **moscato giallo** e il **moscato rosa**, che danno ottimi **Passiti** e vendemmie tardive, **vini** più o meno dolci, ma sempre dotati di un ricco bagaglio odoroso e di una piacevole morbidezza.

T Bianchi

Trentino Alto Adige

Tiefenbrunner

“Gewürztraminer”

€25,00 €



Vitigno: **Gewurztraminer**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
14%
Formato: **750 ml**
Note: **canditi, spezie orientali, miele, salvia**

Tiefenbrunner

“Sauvignon Blanc”

€25,00 €



Vitigno: **Sauvignon Blanc**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
13,5%
Formato: **750 ml**
Note: **ortica, salvia, fiori di sambuco, menta**

Tiefenbrunner

“Muller Thurgau”

€25,00 €



Vitigno: **Muller Thurgau**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
13%
Formato: **750 ml**
Note: **erbe selvatiche, noce moscata**

Peter Zemmer

“Chardonnay”

€23,00 €



Vitigno: **Chardonnay**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
13.5%
Formato: **750 ml**
Note: **frutta gialla, agrumi, frutta tropicale, vaniglia**

Tiefenbrunner

“Pinot grigio”

€25,00 €



Vitigno: **Pinot grigio**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
13,5%
Formato: **750 ml**
Note: **pera, canditi**

Peter Zemmer

“Gewürztraminer”

€25,00 €



Vitigno: **Gewürztraminer**
Provenienza: **Alto Adige**
Denominazione: **DOC**
14%
Formato: **750 ml**
Note: **agrumi, melone, albicocche, litchi**

Dalla Vigna all' Anfora

Friuli Venezia Giulia



Il **vino bianco** in Friuli è una delle eccellenze **enologiche** italiane, grazie alla sua stratificazione e alla complessità delle sue note aromatiche.

Numerosi sono i **vitigni autoctoni** coltivati: dal **tocai friulano** al **verduzzo**, dal **picolit** alla **vitovska**, ma anche tradizionali come la **malvasia istriana** e **ribolla gialla** che fanno ormai parte della **tradizione friulana** dal XIII secolo, e gli internazionali come **sauvignon**, **chardonnay** e **pinot grigio**. Persino il mitico **glera**, uva alla base del **prosecco** proviene da questa regione, in provincia di **Trieste** precisamente.

La denominazione **Prosecco Doc** infatti comprende sia **Friuli** che **Veneto**.

In generale in questo territorio, il **vino bianco** ha un colore delicato che può variare dal paglierino al dorato-ramato.

Al naso, il **vino** presenta un aroma delicato e raffinato, con sentori di frutta estiva, fiori bianchi e agrumi. In bocca, il **vino** ha un gusto secco, sapido e minerale, ma allo stesso tempo equilibrato e rotondo.

I Bianchi

Friuli Venezia Giulia

I Feudi di Romans

“Ribolla gialla”

€24,00 €



Vitigno: **Ribolla gialla**
Provenienza: **Friuli**
Denominazione: **IGT**
12,5%
Formato: **750 ml**
Note: **frutta matura, nespola**

Valentino Butussi

“Kret” Sauvignon

€23,00 €



Vitigno: **Sauvignon**
Provenienza: **Friuli**
Denominazione: **DOC**
13,5%
Formato: **750 ml**
Note: **frutta bianca, fiori, ananas, mango, mandorla**

Dalla Vigna all' Anfora

Francia



Dalla Vigna all' Anfora

Francia



La **Francia** è il paese la cui cultura enologica ha avuto nel tempo la più grande influenza su tutte le altre nazioni dove viene prodotto il **vino**.

Essa ha compreso e saputo mettere in pratica un modello di qualità senza uguali, che ha fornito le basi per ogni produzione **enologica** di livello superiore.

La qualità del prodotto, dalla **vigna** alla **cantina**, e una capacità di comunicare tale qualità ai mercati, è sicuramente il segreto del successo della **vitivinicoltura Francese**.

Le singole zone vinicole della **Francia** sono considerate da tutti il modello di riferimento per la tipologia di **vini** che le caratterizza:

Bordeaux, la **Borgogna** e la **Valle del Rodano** per i vini rossi; la **Borgogna**, la **Valle della Loira** e l'**Alsazia** per i vini bianchi; la **Champagne** per gli spumanti.

J Bianchi

Francia

Michel Lynch

“Bordeaux”
Sauvignon

€35,00 €



Vitigno:
Sauvignon Blanc
Provenienza: Francia
Bordeaux
Denominazione: AOC
12,5%
Formato: 750 ml
Note: pesca bianca,
agrumi