



LOUNGE BAR

LA CAUPONA

PIOPPI

Vini Rosati



“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 Signa all' Anfora

Italia



Dalla Vigna all' Anfora

Campania



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**.

I Rosati

Campania | Cilento

Barone

“Primula rosa”

€23,00 €



Vitigno: “Aglanico”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGT
14,0%
Formato: 750 ml
Note: rosa, fragolina

San Salvatore

“Vetere”

€26,00 €



Vitigno: “Aglanico”
Provenienza: Cilento
Campania
Denominazione: IGT
12,0%
Formato: 750 ml
Note: ciliegia, ribes,

Dalla Vigna all' Anfora

Puglia



La **Puglia** si conferma, anno dopo anno, tra le regioni protagoniste dello scenario **vitivinicolo** italiano con una quota considerevole della produzione di **vino** italiano. Se in passato le uve pugliesi venivano spesso utilizzate come “**uva da taglio**”, ovvero principalmente per conferire una maggior gradazione alcolica ai **vini** prodotti in altre parti d'Italia, sta sempre più prendendo piede la consapevolezza della qualità dei **vini** ottenuti dai **vitigni** locali.

J Rossi

Puglia

Terre Carsiche

“Agorà”
Cuvèe Rosato

€20,00 €



Vitigno:

“50% Malvasia nera
50% Aleatico”

Provenienza: Puglia

Denominazione: IGP

11,0%

Formato: 750 ml

Note: lampone, ribes,
viola, rosa

Dalla Vigna all' Anfora

Abruzzo



L'**Abruzzo** è la sesta regione italiana per produzione vinicola (33mila ettari vitati). L'area **vitivinicola** comprende tutta l'ampia fascia collinare che si estende dalla zona costiera fino a 450/550 m. s.l.m. La coltivazione della vite si concentra sulle colline litoranee e in alcune zone collinari interne.

L'allevamento delle **viti** più diffuso è la **Pergola** (Capanna) e sistemi moderni quali Controspalliera, Guyot e Cordone speronato.

I **vitigni abruzzesi** sono quasi tutti autoctoni, il più famoso a bacca rossa è il **Montepulciano**

I Rosati

Abruzzo

Agriverde

“Riseis” Cerasuolo

€23,00 €



Vitigno:

“Montepulciano”

Provenienza: **Abruzzo**

Denominazione: **DOC**

13%

Formato: **750 ml**

Note: **fragola, lampone,
mirtillo selvatico**

Dalla Vigna all' Anfora

Piemonte



I **vini piemontesi** sono una vera eccellenza italiana ma forse non tutti sanno che la loro origine deriva dagli antichi greci che, sbarcati in **Liguria** e penetrati poi nell'entroterra, hanno importato barbatelle e talee che sarebbero poi diventati i primi vitigni della regione. Le ricche coltivazioni continuarono fino alla fine del **Sacro Romano Impero**, quando vennero purtroppo distrutte dalle **invasioni barbariche**.

Grazie però all'introduzione di nuovi **vitigni** e metodi di **vinificazione**, la produzione riprese.

L'impegno e la dedizione dei **viticoltori piemontesi** hanno permesso alla regione di rifiorire e diventare un punto di riferimento importante nella produzione di **vini**.

Tra i **vini rossi piemontesi** più rinomati abbiamo:

Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Barbera d'Alba superiore, Langhe rosso, Barbaresco e il **Nebbiolo d'Alba**.

I Rosati

Piemonte

Del Tetto

“Suasi”

€25,00 €



Vitigno:

“Nebbiolo”

Provenienza: Piemonte

Denominazione: DOC

12,5%

Formato: 750 ml

Note: frutta matura,
frutta esotica

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 Rosati

Francia

Château Roubine

“La Vie en Rosé”

€28,00 €



Vitigno:

Tibouren

Cinsault

Provenienza: Francia

Côtes de Provence

Denominazione: AOC

12,5%

Formato: 750 ml

**Note: fragola, lampone,
pesca, melone, mela,
pompelmo limone**