



LOUNGE BAR

LA CAUPONA

PIOPPI

*Vini Rossi*



“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*

**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**.

# J Rossi

## Campania | Cilento

### Alfonso Rotolo

“Le Ghiandaie”

€23,00 €



Vitigno: “Aglianico”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGP  
14,0 - 15,0 %  
Formato: 750 ml  
Note: frutti a bacca  
nera, rosa, violetta,  
glicine, liquirizia

### Dippo Greco

“Acqua Viva”

€23,00 €



Vitigno:  
80% Aglianico  
20% Merlot”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGP  
13,0%  
Formato: 750 ml  
Note: mirtillo, ribes  
nero, amarena

### Barone

“A' primo”

€23,00 €



Vitigno: “Primitivo”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGT  
14,0%  
Formato: 750 ml  
Note: ciliegia, frutti di  
bosco

### Polito

“Emblema”

€23,00 €



Vitigno:  
85% Aglianico  
15% Sangiovese”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGP  
13,0%  
Formato: 750 ml  
Note: frutta rossa  
matura

### Luigi Maffini

“Kleos”

€28,00 €



Vitigno: “Aglianico”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGT  
13,5%  
Formato: 750 ml  
Note: ciliegia, ribes  
nero, frutti di bosco

### San Salvatore

“Porco nero”

€23,00 €



Vitigno: “Aglianico”  
Provenienza: Cilento  
Campania  
Denominazione: IGP  
14,0%  
Formato: 750 ml  
Note: frutta matura, e  
spezie

# I Rossi

## Campania

### *Aia dei Colombi*

“Camaiola”

€23,00 €



Vitigno:  
“Barbera del Sannio”  
Provenienza: Campania  
Benevento  
Denominazione: DOC  
14,5%  
Formato: 750 ml  
Note: frutta rossa  
matura, rosa

### *Mastroberardino*

“Naturalis Historia”

Taurasi

€50,00 €



Vitigno:  
100% Aglianico  
Provenienza: Campania  
Avellino  
Denominazione: DOCG  
13,0%  
Formato: 750 ml  
Note: liquirizia, tabacco

### *Bosco de' medici*

“Lacryma Christi |  
Lavarubra”

€24,00 €



Vitigno:  
85% Piedirosso  
15% Aglianico”  
Provenienza: Campania  
Napoli  
Denominazione: DOC  
13,0%  
Formato: 750 ml  
Note: iris, gerani, pepe  
nero

### *Mastroberardino*

“Radici” Taurasi

€50,00 €



Vitigno:  
100% Aglianico  
Provenienza: Campania  
Avellino  
Denominazione: DOCG  
13,5%  
Formato: 750 ml  
Note: liquirizia, muschio  
sentori floreali

### *I Favati*

“Terzotratto” Taurasi

€55,00 €



Vitigno: “Aglianico”  
Provenienza: Campania  
Avellino  
Denominazione: DOCG  
15%  
Formato: 750 ml  
Note: frutti rossi, prugna  
secca, violetta, noce,  
pomodoro,  
arancia

*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

### *Due palme*

**“Selvamara”  
Negroamaro**

€23,00 €



**Vitigno:**

**“Negroamaro”**

**Provenienza: Puglia**

**Denominazione: IGP**

**13,5%**

**Formato: 750 ml**

**Note: ciliegia, frutti di bosco, vaniglia**

# *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**

# *J Rossi*

## Abruzzo

### *Agriverde*

“Riseis”

Montepulciano

€23,00 €



Vitigno:

“Montepulciano”

Provenienza: **Abruzzo**

Denominazione: **DOC**

**13,5%**

Formato: **750 ml**

Note: **frutta rossa, frutti di bosco**

*Dalla Vigna all' Anfora*

## Toscana



L'interesse crescente verso i vitigni autoctoni della **Toscana**, con particolare riguardo per i minori, ha portato ad un prezioso arricchimento nel panorama vinicolo.

La **Toscana** ha infatti diversi **vitigni** autoctoni di notevole interesse, come la **Foglia Tonda**, il **Canaiolo**, la **Pollera**, la **Durella Gentile**, il **Vermentino Nero**, il **Pugnitello**, il **Colorino**, la **Malvasia Nero**...

Per portare avanti con serietà e profitto il lavoro di studio sui **vitigni autoctoni** della **Toscana**, le Università di **Pisa** e di **Firenze** hanno svolto un importante lavoro di ricerca e recupero delle varietà più antiche del territorio.

Sono state recuperate, messe a dimora e analizzate diversi antichi **vitigni toscani**.

L'idea di fondo è quella di riuscire a valorizzare anche i **vitigni** minori in modo da ampliare la gamma di **vini** prodotti, sia in termini di quantità che di **qualità**.

Il **Sangiovese** è sicuramente il **vitigno** che più caratterizza la coltivazione **Toscana**.

Viene coltivato praticamente in tutte le province dedite alla **viticoltura**. Si riescono ad ottenere vini importanti come il **Chianti Classico** ed il **Brunello di Montalcino**.

# *J Rossi*

## Toscana

### *Rocca di Castagnoli*

“Fattoria di Scannano”

Chianti

€22,00 €



**Vitigno:**

**90% Sangiovese**

**10% Ciliegiolo**

**Provenienza: Toscana**

**Denominazione: DOCG**

**13%**

**Formato: 750 ml**

**Note: frutti di bosco,  
note legnose**

*Dalla Signa 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**.

# J Rossi

## Piemonte

### Del Tetto

“Brame”  
Barbera d’Alba

€25,00 €



Vitigno:  
“Barbera”  
Provenienza: Piemonte  
Denominazione: DOC  
14%  
Formato: 750 ml  
Note: ciliegia, amarena,  
spezie

### Del Tetto

“I Lioni”  
Nebbiolo d’Alba

€25,00 €



Vitigno:  
“Nebbiolo”  
Provenienza: Piemonte  
Denominazione: DOC  
14%  
Formato: 750 ml  
Note: violetta, frutti  
rossi, spezie

### Del Tetto

“Il Fondatore”  
Barolo

€50,00 €



Vitigno:  
“Nebbiolo”  
Provenienza: Piemonte  
Denominazione: DOCG  
14%  
Formato: 750 ml  
Note: rosa, viola, spezie

*Dalla Vigna all' Anfora*

## Veneto



Per i **vini rossi** il **Veneto** è sicuramente una tra le regioni con le tradizioni qualitative più importanti, i microclimi che compongono tutto il territorio permettono una maturazione perfetta delle **uve** dando vita a **rossi** importanti dal notevole carattere.

Le varietà autoctone del territorio come il **Raboso del Piave**, **Refosco** e le Varietà internazionali come i **Cabernet Franc**, **Cabernet Sauvignon** e **Merlot** trovano nel **veneto** un habitat adatto ad esprimere al meglio le caratteristiche organolettiche.

# J Rossi

## Veneto

### *Monte del fra'*

“Valpolicella classico” €24,00 €



**Vitigno:**

**80% Covina, Corvinone**

**20% Rondinella**

**Provenienza: Veneto**

**Denominazione: DOC**

**12,5%**

**Formato: 750 ml**

**Note: fiori di marasca,  
ciliegie, spezie**

*Dalla Signa all' Anfora*

## Trentino Alto Adige



Dal **Trentino Alto Adige** provengono diverse tipologie di **vini rossi**, la freschezza del **Pinot Nero** e del **Lagrein**, ma anche l'eleganza del **Merlot** e dei tagli **Bordolesi**.

Una **regione** con grandi contaminazioni internazionali sia nello stile di **vinificazione** che nella scelta dei **vitigni** utilizzati. Da alcuni anni l'eleganza specialmente del **Pinot Nero** del **Sudtirolo** ha reso questa **regione** una delle più apprezzate in assoluto e non soltanto più per i grandi **vini bianchi**.

Altri **vitigni**, magari meno conosciuti e blasonati, meritano comunque di essere scoperti e degustati.

La freschezza e la facilità di beva sono il comun denominatore di questi prodotti.

# J Rossi

## Trentino Alto Adige

### Tiefenbrunner

“Merus”

Cabernet Merlot

€24,00 €



Vitigno:

50% Cabernet Sauvignon

50% Merlot

Provenienza: Alto Adige

Denominazione: DOC

14%

Formato: 750 ml

Note: liquirizia, ciliegia,  
frutta secca, ribes,  
more

### Tiefenbrunner

“Turmhof”

Pinot nero

€25,00 €



Vitigno: Pinot nero

Provenienza: Alto Adige

Denominazione: DOC

14%

Formato: 750 ml

Note: mora, lampone,  
ciliegia

### Peter Zemmer

“Pinot noir”

€30,00 €



Vitigno: Pinot nero

Provenienza: Alto Adige

Denominazione: DOC

13%

Formato: 750 ml

Note: frutti di bosco,  
ciliegia

*Dalla Vigna all' Anfora*

## Friuli Venezia Giulia



La **viticoltura** in **Friuli Venezia Giulia** ha origini antiche, con l'arrivo degli **Eneti**, ma fu nell'epoca romana che si ebbe il vero e proprio avvio della **viticoltura** a pieno regime. Nel **Rinascimento** si ha notizia della nascita di nuovi **vitigni**, quali **terrano** e **pignolo**. La coltivazione della **vite** prospera ininterrottamente fino all'arrivo della fillossera nella seconda metà dell'800.

**Pignolo, Schioppetino, Terrano, Refosco dal peduncolo rosso, Tazzelenghe, Merlot e Cabernet franc** e **Cabernet sauvignon** sono le **uve** a bacca rossa presenti nella regione.

# *J Rossi*

## Friuli Venezia Giulia

### *J Feudi di Romans*

“Refosco dal  
peduncolo rosso”



**Vitigno: Refosco  
dal Peduncolo Rosso**

**Provenienza: Friuli**

**Denominazione: DOC**

**13%**

**Formato: 750 ml**

**Note: more selvatiche,  
spezie**

*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 Rossi*

Francia

## *Clotilde Davenne*

“Bourgogne  
Côte d'Auxerre”

€35,00 €



Vitigno: “Pinot Noir”  
Provenienza: Francia  
Borgogna  
Denominazione: DOC  
12,5%  
Formato: 750 ml  
Note: ciliegia, frutti rossi