

Wine List

... le nostre grandi passioni



Alcuni vini saranno disponibili compatibilmente con la messa in vendita delle nuove annate da parte dei produttori.

La lista viene aggiornata più volte durante l'anno.

Vini alla mescita

Ciotti	Pecorino	11	3,00
Emidio Pepe	Trebbiano	10	5,00
Nicodemi	Trebbiano	12	3,00
Palusci	Montepulciano Plenus	11	4,00
Torre dei Beati	Montepulciano BIO	10→11	4,00

Bollicine Italia

Altemasi	Trento DOC Millesimato	25,00
Altemasi	Riserva Graal	50,00
Barone Pizzini	Franciacorta Rosè	35,00
Bellavista	Franciacorta	40,00
Cavalleri	Franciacorta Blanc de blancs	40,00
Derbusco Cives	Franciacorta Doppio Erre Di	35,00
Ferrari	Perlè	45,00
Ferrari	Perlè Magnum 1,5	90,00
Ferrari	Rosè	45,00
F.lli Berlucchi	Pas dosè	25,00
Illuminati	Brut	25,00
Monupello Nature	Pinot nero Oltrepò pavese	25,00
Montenisa	Franciacorta Brut	35,00
Velenosi	Brut	25,00
Velenosi	Rosè	30,00

Ristorante & Hotel

Champagnes

Billecart – Salmon	Brut		70,00
Bollinger	Special Cuvée		80,00
Bruno Paillard	Brut 1er		80,00
David Léclapart	Cuvée L'Amateur		110,00
Gaston Chiquet	Rosè		90,00
Jules Bonnet	Blanc de noir 1er Cru		60,00
Lombard & Cie	Brut		60,00
Louis Roeder	Cristal	02	250,00
Mandois	Brut Origine		55,00
Mandois	Rosè		60,00
Moët & Chandon	Reserve Imperiale		60,00
Ruinart	Blanc de blancs		80,00
Thill	Blanc de blancs Grand Cru		90,00
Veuve Clicquot	S. Pietroburgo		50,00

Bianchi Francia

Dampt	FRANCIA Chablis	11	26,00
Deiss	FRANCIA Riesling	10	35,00
Deiss	FRANCIA Pinot d'Alsace	09	60,00

Bianchi Slovenia

Simcic	Rebula	11	25,00
--------	--------	----	-------

Bianchi Abruzzo

Biagi	Trebbiano Ashè	12	15,00
Cantina Tollo	Pecorino	12	18,00
Cataldi Madonna	Pecorino Giulia	12	15,00
Centorame	Castellum vetus	06	20,00
Cioti	Indigena	12	20,00
Cioti	Pecorino	11→	15,00
Contesa	Trebbiano	12	15,00
Contesa	Pecorino	12	15,00
Faraone	Pecorino	12	15,00
Faraone	Trebbiano Le Vigne	12	15,00
Feudo Antico	Tullum Bianco	10→	15,00
Feudo Antico	Pecorino	10→	15,00
Illuminati	Pligia	12	15,00
Illuminati	Daniele Controguerra	07→	20,00
La Quercia	Mastrobono Platino	s.a.	30,00
La Valentina	Pecorino	11	15,00
La Valentina	Spelt Trebbiano	11	20,00
Marramiero	Anima	10	20,00
Marramiero	Altare	06	25,00
Masciarelli	Marina Cvetic Trebbiano	07	40,00
Masciarelli	Marina Cvetic Chardonnay	07	40,00
Masciarelli	Castello di Semivicoli	09	32,00
		06	40,00
		04	45,00
Montori	Fontecupa Trebbiano	12	18,00
Montori	Fontecupa Pecorino	12	18,00
Nicođemi	Trebbiano	12	15,00
Nicođemi	Notàri	10→	18,00
Palusci	Plenus pecorino tappo vite	11	15,00
Pařetti	Testarossa bianco	08	24,00
Pepe Emidio	Trebbiano	10→	25,00
		09	35,00
		06	55,00
Tenuta Ulisse	Pecorino Unico	12	15,00
Tenuta Ulisse	Trebbiano Unico	12	15,00
Tiberio	Trebbiano	12	15,00
Tiberio	Pecorino	12	15,00
Torre dei Beati	Pecorino Bianchi grilli...	12	20,00
Valentini	Trebbiano	09	55,00
		08	55,00
		07	65,00
Valle Reale	Vigne nuove	11	12,00
Valle Reale	Vigna di Capestrano	09	25,00
Villa Medoro	Pecorino	11	15,00

Bianchi Piemonte

Ettore Germano	Herzù Riesling Langhe	09	25,00
----------------	-----------------------	----	-------

Bianchi Trentino

Battistotti	Chardonnay	08	20,00
Bolognani	Gewutztraminer Sanroc	10	20,00
Fontana	Sauvignon	09	20,00

Bianchi Alto Adige

Elena Walch	Gewutztraminer	12	20,00
Elena Walch	Riesling	12	22,00
Elena Walch	Muller Thurgau	12	22,00
Elena Walch	Castel Ringberg Sauvignon	12	30,00
Elena Walch	Castel Ringberg Riesling	12	28,00
Pacherhof	Alte reben Sylvaner	08→11	30,00
Pacherof	Riesling renano	09→11	30,00
Rottensteiner	Sauvignon	11	16,00
Rottensteiner	Sylvaner	11	16,00

Ristorante & Hotel

Bianchi Friuli

Draga	Miklus Ribolla	07	35,00
Draga	Friulano Collio	11	20,00
Gravner	Ribolla Anfora	04	70,00
Jacuss	Tazzelenghe	08	28,00
Jermann	Vintage Tunina	04	50,00
Skerk	Malvasia	09	30,00
Skerk	Sauvignon carso	08	34,00
		06	34,00
Skerk	Vitovska	11	30,00
Skerk	Malvasia	11	40,00
Vigne di Zamò	Ribolla gialla rosazzo	08	25,00
Vigne di Zamò	Pinot grigio ramato	11	25,00
Vigne di Zamò	Friulano 50 anni	09	35,00
Vigne di Zamò	Ronco di corte	09	30,00
Vigne di Zamò	Pinot Bianco Tullio Zamò	08	30,00

Bianchi Marche

Capecci San Savino	Pecorino Ciprea Offida	12	20,00
Casaleta	Verdicchio Castelli Jesi	12	20,00
Sartarelli	Verdicchio Balciàna	09→	35,00

Bianchi Liguria

Forlini	Cinqueterre	09→	25,00
---------	-------------	-----	-------

Bianchi Campania

I Borboni	Lunajanca Coda di Volpe	09	12,00
Macchialupa	Greco di tufo	09	18,00
Marisa Cuomo	Furore bianco	→	22,00
Mastroberardino	Fiano Radici	12	22,00

Rosati e Cerasuoli

Cantina Tollo	Heḡos	12	18,00
Catalḡi Maḡonna	Cerasuolo	12	15,00
Catalḡi Maḡonna	Piè ḡelle vigne	10	25,00
Cioti	Cerasuolo	12	15,00
Contesa	Cerasuolo	12	15,00
Faraone	Cerasuolo Le Vigne	12	15,00
Illuminati	Sitara	12	15,00
La Quercia	Primamaḡre cerasuolo	12	15,00
Nicoḡemi	Cerasuolo	12	15,00
Pepe Emidḡo	Rosato	11	25,00
Tiberio	Cerasuolo	12	15,00
Torre ḡei Beati	Rosa-ae	12	15,00
Valentini	Cerasuolo	10	55,00
Valle Reale	Cerasuolo vigne nuove	12	15,00

Rossi Francia

Chateau Pey la Tour	Bordeaux Sup. Res.	08	30,00
Duband	Haute cotes de nuits	10	30,00
Dugat	Bourgogne Rouge	10	60,00

Ristorante & Hotel

Rossi Abruzzo

Biagi	Retrò Montepulciano	09	15,00
Biagi	Ipnosi Montepulciano	07	20,00
Cantina Tollo	Cagiolo	08	30,00
Cataldi Madonna	Montepulciano	11	15,00
Cataldi Madonna	Malandrino	10	22,00
Cataldi Madonna	Tonì	06	35,00
		03	45,00
Centorame	Castellum Vetus	→	30,00
Cioti	Montepulciano	09→11	15,00
Cioti	Paternus Docg	06	20,00
Contesa	Montepulciano	10	15,00
Faraone	Montepulciano Le Vigne	10→12	15,00
Feudo Antico	Montepulciano Tullum	09	18,00
Feudo Antico	Tullum Riserva	08	26,00
Jasci & Marchesani	Janù	07	25,00
Illuminati	Spiano	12	15,00
Illuminati	Zanna	07→	30,00
La Quercia	Primamadre DOCG	07	18,00
La Quercia	Mastrobono	06	35,00
La Valentina	Montepulciano	09	15,00
La Valentina	Spelt Montepulciano	08	22,00
Marramiero	Inferi	08	30,00
Masciarelli	Marina Cvetic	06	30,00
Masciarelli	Villa Gemma	01	90,00
Montori	Fontecupa	07	25,00
Montori	Fontecupa Riserva	07	30,00
Nicođemi	Notàri	08	25,00
Palusci	Plenus	09	15,00
Pasetti	Testarossa	05	30,00
Pepe Emidio	Montepulciano	10	25,00
		08	40,00
		07	35,00
		05	40,00
		03	60,00
Tenuta Ulisse	Montepulciano	10→	22,00
Tenuta Ulisse	Amaranta	09→10	25,00
Tiberio	Montepulciano	10	15,00
Torre dei Beati	Montepulciano	10	15,00
Torre dei Beati	Cocciapazza	08	25,00
Torre dei Beati	Mazzamurello	08	30,00
Valentini	Montepulciano	06	100,00
		93	200,00
Valle Reale	Montepulciano	12	15,00
Valle Reale	San Calisto	05→06→07	30,00
Valle Reale	Sant' Eusanio	10	20,00
Villa Medoro	Rosso del Duca	08	20,00
Villa Medoro	Adrano	06	35,00

Rossi Marche

Oasi degli angeli	Kurni	08	80,00
Velenosi	Roggio del filare	07	25,00
Velenosi	Lacrima Querciantica	10	18,00

Rossi Piemonte

Abrigo	Barbera Vigna Roreto	10	18,00
Castello di Verduno	Barbaresco Rabajà	08	45,00
Castello di Verduno	Barolo Massara	07	60,00
Ceretto Bricco Rocche	Barolo Brunate	05	85,00
Ceretto Bricco Asili	Barbaresco	08	130,00
Ciabot Berton	Barolo Roggeri DOCG Cru	97	90,00
Cordero di Montezemolo	Barolo Enrico VI	98	70,00
Gaja	Sito moresco	04	50,00
Germano	Barolo Prapò	06	60,00
La Spinetta	Vigneto gallina	01	110,00
Travaglini	Gattinara riserva	06	40,00
Vigneti massa	Croatina Pertichetta	04	22,00

Rossi Trentino/Adige

Bolognani	Gabari	03	45,00
		05	40,00
Bolognani	Teroldego Armilo	10	20,00
Endrizzi	Teroldego Gran Masetto	07	60,00
Fedrizzi	Teroldego	09	18,00
Longariva	Cabernet Sauv. Marognon	03	30,00
Longariva	Merlot Riserva Tovi	09	25,00
		07	30,00
Zeni	Teroldego Le albere	06→10	25,00

Rossi Veneto

Allegrini	Amarone	03	80,00
Brigaldara	Valpolicella	07	25,00
La collina dei ciliegi	L'amarone	07	55,00
La collina dei ciliegi	Il ripasso	08	20,00

Rossi Friuli

Iole Grillo	Schippettino	07	20,00
Jermann	Pignacolousse	01	40,00
Le due torri	Refosco	08	20,00
Ronchi di Ciolla	Refosco	08	25,00

Rossi Toscana

Agostina Pieri	Brunello di Montalcino	00	55,00
Avignonesi	Nobile di Montepulciano	01	50,00
		02	45,00
Baia a Coltibuono	Chianti classico	09	25,00
Campo al pero	Dorianae Bolgheri Sup.	07	35,00
Castello del Terriccio	Lupicaia	01	130,00
Fattoria Selvapiana	Vigneto Bucerchiale	07	40,00
Felsina	Rancia Chianti classico	08	60,00
Fontodi	Flaccianello della Pieve	08	75,00
Frescobaldi	Castelgiocondo	98	70,00
La lastra	Chianti colli senesi	09→10	18,00
Lombardo	Chianti colli senesi	10	18,00
Monteverdine	Le pergole torte	94	220,00
Palazzo	Rosso di Montalcino	10	20,00
Provveditore	Sassato Morellino Scansano	08	18,00
Solaria	123 Brunello di Montalcino	01	50,00
Stella dei Campalto	Brunello di Montalcino	06	70,00
Tenuta San Guido	Sassicaia	94	280,00
		96	300,00
		99	320,00
		01	280,00
		03	190,00

Rossi Umbria

Antonelli	Sagrantino di Montefalco	05	40,00
-----------	--------------------------	----	-------

Rossi Campania

Benito Ferrara	Aglianico Quattro confini	08	26,00
Regina Viarum	Falerno Primitivo Barone	07	28,00
Vinosia	Aglianico	06	18,00

Rossi Sicilia

Benanti	Serra della contessa	01	45,00
Donnafugata	Sedara	→	18,00
Donnafugata	Angheli	→	25,00

Rossi Sardegna

Calasetta	Carignano del Sulcis Aïna	07	35,00
Frailes	Mandrolisai	09	20,00

Birre Artigianali 0,75

Abbaye de Notre Dame de Leffe	Leffe Blonde	12,00
Almond 22 (Abruzzo)	Farrotta Ale chiara di farro	15,00
Almond 22 (Abruzzo)	Torbata <i>Ale Barley wine</i>	16,00
Almond 22 (Abruzzo)	Frederic Red Ale	15,00
Birrificio Majella (Abruzzo)	Magia	15,00
Brasserie d'Achouffe	La Chouffe Golden Ale	12,00
Brasserie d'Achouffe	Mc Chouffe <i>Scotch Ale</i>	12,00
Del borgo	Re Ale Indian Pale Ale	12,00
Del borgo	KeTo Reporter <i>Porter</i>	12,00
Del borgo	Reale anniversario	15,00
Opperbacco (Abruzzo)	4punto7 <i>Light Ale</i>	12,00
Opperbacco (Abruzzo)	L'Una Speciale/Speziata	12,00
Opperbacco (Abruzzo)	L'Una rossa <i>Speciale /Speziata</i>	12,00
Opperbacco (Abruzzo)	EiPiEi/American Pale Ale	15,00
Opperbacco (Abruzzo)	Triplipa Triple/Indian Pale Ale	15,00

Birre Artigianali 0,33

Abbaye de Notre Dame de Saint Remy	Rocheport 6/8 <i>Trappista</i>	5,00
Bosteels Brouwerij	Kwak Ale	4,00
Brasserie d'Achouffe	La Chouffe <i>Golden Ale</i>	4,00
Brasserie d'Achouffe	Mc Chouffe <i>Scotch Ale</i>	4,00
Brasserie Dupont	Saison Dupont <i>Ale chiara stagionale</i>	4,00
Del borgo	Trentatrè ambrata Pale Ale	4,00
Moortgat	Duvel Golden Ale	5,00
Opperbacco (Abruzzo)	Triplipa <i>Triple/Indian Pale Ale</i>	5,00

Dessert e meditazione

Antinori	Muffato della sala	38,00
Ciotti	Bambinello	20,00
Gajerhof	Moscato rosa	40,00
La Morandina	Moscato d'Asti	20,00
Magri Sereno	Moscato di Scanzo	50,00

Distillati

Ardbeg	Whiskey 10 years	7,00
Bonaventura Maschio	Prime Uve	5,00
Cardenal Mendoza	Brandy	6,00
Chateau du Breuil	Calvados	6,00
Delamain	Cognac XO	8,00
Gran Duque d'Alba	Brandy	7,00
Santo Spirito	Genziana	4,00
Jean Fillioux	Cognac	7,00
JM	Rhum Agricole	8,00
Matuzalem	Rhum 15 years	6,00
Poli	Sarpa Barrique	5,00
Santa Teresa	Rhum 15 years	7,00
Spadoni	Fernet 51%	6,00
The Glenrothes	Whiskey 1994	7,00
Toro	Centerba 70%	5,00
Zacapa	Rhum 23 years	7,00

Ristorante & Hotel

*Narra lo storico greco-romano Polibio che Annibale, vinti i Romani al Trasimeno, varcò l'Appennino probabilmente percorrendo l'itinerario di quella che fu l'antica via Cecilia, portando l'esercito a riposare e a ristorarsi nelle vallate che scendono all'Adriatico, territori dei Piceni e degli Aprutini, già allora noti per i generosi prodotti della terra che servirono a ristorare l'esercito e per la presenza di un vino rinomato che utilizzò per guarire i feriti. Ciò testimonia di quanto antiche siano le origini della viticoltura teramana come, del resto, quelle dell'intera regione. Nella sua *Naturalis Historia* Plinio il Vecchio esaltava la qualità e la squisitezza del *Pretuziano* e Ovidio, il poeta di Sulmona, nel suo poema epico *Le Metamorfosi*, celebrò la bellezza e l'importanza dei vigneti della Valle Peligna (da cui proviene storicamente il vitigno del Montepulciano) dalla quale giungevano a Roma i vini destinati alla "jeunesse dorée" imperiale.*

Il territorio delle Colline Teramane, che si estende al nord della regione, posto tra le altitudini del Gran Sasso e le coste dell'Adriatico, fa da cornice a uno stupefacente spettacolo di vigne curate alla stregua di meravigliosi giardini e da palcoscenico alla celebrazione di vini che in questi ultimi anni hanno raggiunto la notorietà e l'apprezzamento degli appassionati. In primis il **Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane**, che dal novembre 2002 ha ottenuto l'ambito riconoscimento della Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) entrando a far parte di quel ristretto numero elitario di vini italiani che possono fregiarsi di tale riconoscimento. Il Consorzio di Tutela, organismo particolare le cui finalità sono mirate a garantire e migliorare la qualità di questo vino, si è dotato di un rigido disciplinare che prevede rese non superiori ai 90 qL per ettaro, divieto dell'allevamento a tendone, non meno di 3.500 ceppi per ettaro, vinificazione all'interno della zona di produzione e immissione sul mercato non prima di 2 anni per la versione normale e 3 anni per la riserva. Prodotto dall'omonimo vitigno Montepulciano, che nulla ha da spartire con la città toscana di Montepulciano il cui vino deriva dal vitigno Sangiovese, ha tutti gli attributi per una bottiglia fatta con tutti i crismi: dolce e lungo in bocca, pieno e vigoroso, ma morbido e rotondo allo stesso tempo, sontuoso e masticabile, "il classico pugno di ferro in guanto di velluto" come lo ha definito il noto giornalista degustatore Daniel Thomas.

È un vino assolutamente straordinario, il risultato della grande passione e professionalità dei viticoltori locali ai quali vanno ampi e meritati riconoscimenti che il mondo amatoriale e quello commerciale gli

attribuiscono sia in Italia sia all'estero; in assoluto il primo vino rosso abruzzese a raggiungere questo importante traguardo.

In tutto il distretto delle Colline Teramane e cioè da Controguerra a Colonnella, da S. Omero a Ancarano, da Notaresco a Morro d'Oro e ad Atri, una particolare struttura del terreno e un favorevole microclima hanno favorito la produzione di questo vino dalle peculiari sensazioni organolettiche e che ben si adatta all'invecchiamento. È di colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, profumo caratteristico, etereo, intenso; il sapore è asciutto, pieno, robusto ma armonico e vellutato, i sentori sono quelli della frutta rossa matura e delle spezie. Grande vino che trova ideale abbinamento con carni rosse grigliate, sughi importanti e formaggi stagionati.

Le Colline Teramane non rappresentano, ovviamente, un territorio vocato unicamente alla produzione del solo Montepulciano ma è zona altrettanto generosa e munifica di altri vini prodotti da vitigni diversi che esprimono a pienemeriti la millenaria vocazione viticola di questo territorio: Il **Trebbiano d'Abruzzo doc** prodotto dal vitigno Trebbiano d'Abruzzo o Trebbiano Toscano con il concorso di altri vitigni a bacca bianca si presenta di colore giallo paglierino, odore gradevole, delicatamente profumato e di sapore asciutto, armonico, vellutato. Trova il massimo della sua espressività se accompagnato dai rinomati piatti di pesce della cucina abruzzese. Il **Cerasuolo**, prodotto dalle stesse uve del Montepulciano ma con una breve fermentazione sulle bucce, si presenta con un bel color rosso ciliegia, un odore delicatamente vinoso, fruttato, fine ed intenso; il sapore è secco, armonico con retrogusto di mandorla amara. Ottimo se abbinato al Brodetto di pesce abruzzese.

Il Controguerra doc è la più giovane denominazione di origine controllata essendo stata riconosciuta nel 1996. Riunisce eccellenti tipologie di bianchi e rossi ottenuti dall'uso di vitigni autoctoni che esprimono il millenario legame con il territorio (Pecorino, Passerina) ma anche internazionali (Cabernet, Chardonnay, Merlot, Pinot Nero e Riesling).

Da una vecchia varietà selvatica, sembrerebbe derivare un vino Igt che negli ultimi anni ha avuto particolari consensi tra i consumatori: Il **Pecorino**, di colore giallo paglierino tenue e lievi profumi di agrume maturo e fiori di acacia, al palato è di grande piacevolezza con un retrogusto di mandorla amara.

According to the Greek-Roman historian Polibio, after having defeated the Romans, Hannibal probably crossed the Apennines via a route through the ancient Cecilian way and led his army to the valleys sloping down towards the Adriatic sea for a rest and some refreshments. That was Piceni and Aprutini territory which was already known for its rich soil. Its fruits restored the army and its famous wine was used to treat the wounded. This is proof of the ancient origins of wine-production in the province of Teramo as well as over the region as a whole. In his *Naturalis Historia* Pliny the Old praised the quality and the excellent taste of Pretuziano to the heavens, and Ovid, the poet from Sulmona, in his epic poem *The Metamorphosis*, exalted the beauty and importance of the vineyards in the Peligna Valley (from which the Montepulciano vine historically originates), whose products were delivered to the imperial "jeunesse dorée" in Rome.

The territory of the Hills of the province of Teramo, stretching to the north of the region between the high peaks of the Gran Sasso and the Adriatic coast, frames a stunning view of vineries which are taken care of as if they were beautiful gardens, and is a stage for the celebrations in honour of wines that have recently become famous, winning the appreciation of all wine lovers. First of all the **Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane"**, that in November 2002 was awarded with the much sought-after title of Docg wine (Registered and Certified Designation of Origin), entering that small elite number of Italian wines which can boast such an award. The Safeguard Association, that particular body whose aim is to guarantee and improve the quality of this wine, has laid down very strict rules and regulations for itself: the yield can never exceed 90 hundred kilograms per hectare, trellised farming is banned, not less than 3500,00 stumps per hectare, the wine-making process is strictly local (within the production area) and introduction of the product into the market must not be prior to 2 years for a standard production, 3 years for the reserve. Produced by the homonymous Montepulciano vine, which has nothing to do with the Tuscan city of Montepulciano whose wine comes from the Sangiovese vine, it has all the characteristics required by a properly produced bottle: sweet and lasting in your mouth, full and vigorous but soft and round at the same time, sumptuous, a wine you can mull over, "the classical iron hand in a velvet glove", as defined by the well-known journalist -taster Daniel Thomases.

This wine is absolutely extraordinary, the result of great passion and professionalism on the part of local wine growers who largely deserve the

appreciation of both amateurs and businessmen in both Italy and abroad. It is by far the first red wine from Abruzzo to have achieved that important goal.

Everywhere within the district of Colline Teramane, i.e. from Controguerra to Colonnella, from S. Omero to Ancarano, from Notaresco to Morro d'Oro and Atri, the particular structure of the soil and favourable microclimate encourage the production of such a wine featuring extraordinary organoleptic sensations and which is particularly suitable to ageing. It has a rich red ruby colour with pale purplish shades, a characteristic ethereal, and an intense bouquet; the taste is dry, full, robust but harmonious and smooth, with a sensation of red ripe fruits and spices. This great wine is highly recommended with grilled red meat, particularly rich sauces and ripe cheese.

Of course the Colline Teramane do not represent a territory uniquely devoted to the sole production of Montepulciano; it is equally rich and generous in other wines produced by different vines justly embodying the millenary wine-producing vocation of this territory. The **Trebbiano** of Abruzzo DOC (Registered Designation of Origin) produced either by the Trebbiano of Abruzzo vine or the Trebbiano Toscano combined with other white berry vines is straw-yellow in colour. It has a pleasant, slightly scented smell and a dry, harmonious, smooth taste. This wine is highly recommended with some of the well-known local fish dishes. The **Cerasuolo**, produced by the same grapes of Montepulciano but with a short peeling fermentation, is a pleasant cherry-red, with a slightly winy, fruity taste and fine, intense bouquet; the taste is dry and harmonious with a bitter almond aftertaste. It is excellent served with Brodetto (fish soup).

The latest registered designation of origin was given to the **Controguerra DOC** in 1996. It includes several excellent white and red wines, produced from either local vines embodying the millenary tie to their territory (Pecorino, Passerina), or international vines (Cabernet, Chardonnay, Merlot, Pinot Nero and Riesling). Apparently the origins of Il **Pecorino**, an Igt (Regional Geographical Indication) wine which has gained widespread success among the consumers in recent times, can be traced back to an old wild variety. It is a soft pale yellow, with a light scent of ripe citrus and acacia flowers; extremely palatable, with a bitter almond aftertaste.