

# *La Braceria*

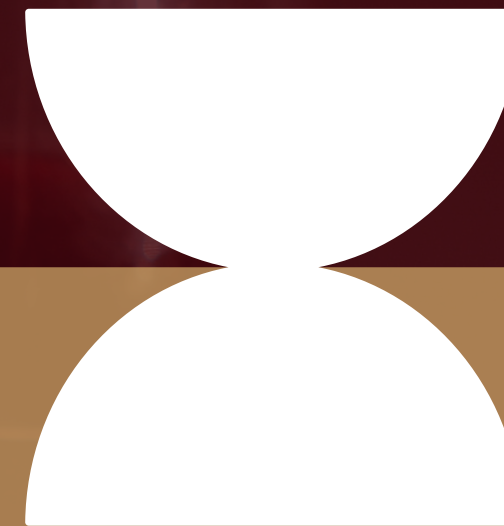
*De Pasquale*


**Una selezione che racconta la Puglia attraverso i suoi vitigni più identitari: vini di carattere, profondamente legati alla nostra terra, scelti per accompagnare al meglio le nostre carni e la brace.**

Exploring Flavors, Tradition & Culture



*La Braceria*  
*De Pasquale*



- **Le referenze possono variare in base alla disponibilità.**
- **È sempre possibile ordinare vino al calice. Chiedere al personale le etichette disponibili, aperte anche tramite CORAVIN.**
- **Sempre disponibili al calice: Santa Gemma Primitivo, AKA Rosato Primitivo, La Cona Negroamaro (5€) **

# PRODUTTORI DI MANDURIA



## **Elegia – Primitivo di Manduria DOC Riserva | €22**

Primitivo intenso e avvolgente, dal profilo aromatico ricco di more selvatiche, prugne secche, lamponi in confettura e mirtilli, arricchito da note di vaniglia, noce moscata, chiodi di garofano, cuoio e mandorla tostata. Al palato è pieno, caldo e persistente, con grande struttura ed eleganza. 15% vol.

## **AKA – Salento IGT Primitivo Rosato | €15**

Rosato vibrante e seducente, con profumi intensi di ciliegia fresca, melagrana, fragoline di bosco e lampone, accompagnati da eleganti note minerali. Al sorso è croccante, fresco e sapido, con una piacevole acidità che accompagna un finale lungo e succoso. 13% vol.

## **Alice – Verdeca IGT | €15**

Bianco fresco e territoriale, caratterizzato da profumi floreali di biancospino e acacia, con richiami agrumati di cedro e pompelmo giallo e delicate note saline. Al palato è fresco, sapido e persistente, con elegante ritorno agrumato. 13% vol.

# PRODUTTORI DI MANDURIA



## **Leggiadro Brut – Metodo Classico | €25**

Spumante Metodo Classico ottenuto da Fiano e Malvasia Bianca, affinato 30 mesi sui lieviti. Elegante e complesso, offre note di crosta di pane, lieviti e nocciola delicata. Al palato è secco, setoso e fresco, con perlage fine e persistente. 12,5% vol.

## **Leggiadro Rosé – Metodo Classico | €25**

Metodo Classico da Negroamaro in purezza, raffinato e armonioso. Il naso esprime profumi fragranti e fruttati, mentre il sorso è morbido, fresco e piacevolmente sapido, con perlage fine e persistente. 12,5% vol.

# GIANFRANCO FINO

## **Es – Salento Primitivo IGT | €85**

Icona del Primitivo pugliese, intenso e straordinariamente elegante. Al naso emergono frutta nera matura, spezie dolci, erbe mediterranee e leggere tostature. Il sorso è potente, caldo e vellutato, con finale interminabile di grande classe. 16% vol.

## **Jo – Negroamaro Salento IGT | €85**

Massima espressione del Negroamaro secondo Gianfranco Fino. Complesso e profondo, richiama mirto, timo, frutta rossa e macchia mediterranea. Al palato è croccante, sapido e raffinato, con tannino elegante. 14% vol.



Es

# GIANFRANCO FINO



## **Se – Salento Primitivo IGT | €75**

Primitivo di grande fascino mediterraneo, con note di mora, ciliegia matura, amarena, erbe aromatiche e spezie dolci. Al palato è armonioso, vellutato e persistente, con perfetto equilibrio tra intensità ed eleganza. 15% vol.

## **Sedicimila – Salento Fiano IGT | €40**

Fiano in purezza di grande personalità, omaggio alla storia del vitigno in Puglia. Affinato tra acciaio e tonneaux di rovere francese, offre profumi di fiori bianchi e frutta matura. Il sorso è fresco, sapido, strutturato e persistente.

# GIOVANNI LUDOVICO

## **GIOVANNI LUDOVICO — Primitivo IGT Salento | €50**

Un Primitivo intenso ed elegante, nato da vecchie vigne ad alberello coltivate biologicamente nel cuore del Salento. Al naso esprime note di amarena, prugna matura, spezie dolci e delicati richiami di cacao. Al palato è ricco, avvolgente e strutturato, con un perfetto equilibrio tra potenza e freschezza. Ideale in abbinamento a carni alla brace, selvaggina e tagli di grande struttura.

GIOVANNI  
  
LUDOVICO

# MORELLA



## **Old Vines – Primitivo Salento IGP | €60**

Da alberelli storici oltre i 75 anni, coltivati secondo principi biodinamici. Rosso profondo con aromi di ciliegia, prugna, tabacco e caramello. In bocca è potente, avvolgente e di rara intensità. 15% vol.

## **Mezzanotte – Primitivo Salento IGP | €25**

Primitivo territoriale dal profilo intenso e vibrante, con note di carruba, prugna disidratata, liquirizia e pepe nero. Al palato è caldo, pieno e avvolgente, con tannino presente ma equilibrato. 15% vol.

# MORELLA



## **Mezzarosa – Salento Rosato IGP | €25**

Rosato autentico e gastronomico, agile e fresco, con grande bevibilità e carattere mediterraneo. Perfetto per accompagnare carni leggere e serate estive. 13% vol.

## **Mezzogiorno – Salento Fiano IGT | €25**

Fiano ricco e articolato, nato da vecchie vigne innestate a Manduria. Affinato tra acciaio e tonneaux, offre complessità aromatica e una piacevole struttura sapida. 12% vol.

# GIUSEPPE ATTANASIO

## **Primitivo di Manduria DOP | €40**

Grande rosso da Primitivo in purezza, proveniente da alberelli di 40–50 anni. Complesso e raffinato, con note di mora, ciliegia, prugna e spezie, tannini morbidi e finale lungo con richiami di ciliegia sotto spirito. 16% vol.

## **Rosato – Salento IGP | €27**

Rosato di Primitivo elegante e intenso, con profumi di fragola fresca e mora selvatica. Al sorso è sapido, fresco e armonioso, con piacevole persistenza fruttata. 15,5% vol.

*Giuseppe  
Attanasio*

# CANTINE SERIO



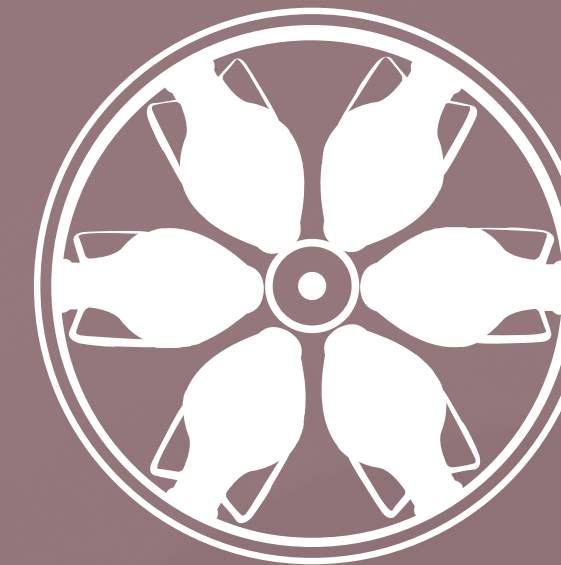
## **La Cona – Negroamaro IGP Salento | €20**

Negroamaro autentico e morbido, con profumi di prugna, frutti di bosco, spezie dolci ed eucalipto. In bocca è avvolgente, vellutato e persistente, con finale di amarena. 13,5% vol.

## **Narrante Riserva – Salice Salentino DOP Riserva | €40**

Rosso elegante da Negroamaro e Malvasia Nera, affinato 24 mesi tra tonneaux e bottiglia. Profumi di ciliegia matura, frutti di bosco, spezie calde e pepe nero. Al palato è setoso, equilibrato e molto persistente. 14% vol.

# ANTICO PALMENTO



## **Acini Spargoli – Primitivo di Manduria DOC Riserva | €35**

Primitivo in purezza da storici vigneti ad alberello pugliese, intenso ed elegante. Al naso emergono bacche rosse mature, caffè, liquirizia e spezie dolci. Al palato è caldo, avvolgente e strutturato, con tannino equilibrato, piacevole morbidezza e lungo finale con note di legno tostato. 16,5% vol.

## **Chiodi di Garofano – Primitivo di Manduria DOC | €25**

Primitivo in purezza ottenuto da vigneti ad alberello pugliese, autentica espressione del territorio di Manduria. Al naso regala profumi di frutti di bosco, prugna, fichi secchi e delicate spezie dolci con richiami di marzapane. Al palato è robusto, caldo e strutturato, con tannino ben presente e un sorso avvolgente che esprime tutta l'intensità del vitigno. 15% vol.

# FELLINE



## **Polignano – Rosato | €25**

Rosato elegante e contemporaneo ottenuto da Susumaniello (60%), Negroamaro (30%) e Primitivo (10%), affinato esclusivamente in acciaio per preservarne freschezza e fragranza aromatica. Al naso si distingue per un profilo fresco, floreale e delicatamente fruttato; al palato è armonioso, agile e piacevolmente fresco, con ottimo equilibrio e grande bevibilità. Ideale come aperitivo e perfetto in abbinamento a crudità di mare, sushi, sashimi e piatti di pesce. 13% vol.

# *La Braceria*

*De Pasquale*

**Oltre la Puglia, un itinerario tra grandi terroir italiani e internazionali.**

**Vini che raccontano storie, culture e passioni diverse, accomunati dall'eleganza, dal carattere e dalla capacità di accompagnare la nostra brace.**

Exploring Flavors, Tradition & Culture



# TOSCANA

## **GORELLI - BRUNELLO DI MONTALCINO - SANGIOVESE | €160**

Un Brunello elegante e profondo, capace di esprimere con autenticità il carattere di Montalcino. Al naso emergono note di ciliegia matura, piccoli frutti rossi, spezie dolci e leggere sfumature balsamiche. In bocca è strutturato, intenso e armonico, con tannini fini e una lunga persistenza finale. Perfetto in abbinamento con carni alla brace e tagli importanti.

## **GORELLI - ROSSO DI MONTALCINO - SANGIOVESE | €60**

Un Brunello elegante e profondo, capace di esprimere con autenticità il carattere di Montalcino. Al naso emergono note di ciliegia matura, piccoli frutti rossi, spezie dolci e leggere sfumature balsamiche. In bocca è strutturato, intenso e armonico, con tannini fini e una lunga persistenza finale. Perfetto in abbinamento con carni alla brace e tagli importanti.

# TOSCANA

## **BUONDONNO - CHIANTI CLASSICO - SANGIOVESE | €35**

Un Chianti Classico autentico e tradizionale, espressione sincera del territorio toscano. Profumi di ciliegia, viola appassita, erbe aromatiche e leggere note speziate anticipano un sorso equilibrato, fresco e vibrante. I tannini sono eleganti e ben integrati, con una chiusura lunga e armoniosa. Ideale con carni alla brace, primi saporiti e cucina della tradizione toscana

## **LE RIPI — Cappuccetto Rosa IGT Rosato - SANGIOVESE | €30**

Un rosato dal profilo fresco e territoriale, capace di coniugare eleganza e carattere mediterraneo. Al naso si apre con note di fragoline di bosco, melograno, agrumi rosa e leggere sfumature floreali. Il sorso è sapido, dinamico e scorrevole, con una piacevole freschezza che accompagna il finale. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a carni leggere, salumi e cucina estiva.

# PIEMONTE

## **BRUNO ROCCA — BARBARESCO DOCG - NEBBIOLO | €60**

Un Barbaresco di grande finezza ed equilibrio, capace di esprimere tutta l'eleganza del Nebbiolo. Profumi intensi di frutti rossi maturi, rosa appassita, spezie e leggere note balsamiche anticipano un sorso strutturato, armonico e persistente. I tannini sono raffinati e ben integrati, con un finale lungo ed elegante. Perfetto in abbinamento a carni alla brace, selvaggina e tagli importanti.

## **BRUNO ROCCA — LANGHE ROSATO - NEBBIOLO | €25**

Un rosato dal profilo fresco e territoriale, capace di coniugare eleganza e carattere mediterraneo. Al naso si apre con note di fragoline di bosco, melograno, agrumi rosa e leggere sfumature floreali. Il sorso è sapido, dinamico e scorrevole, con una piacevole freschezza che accompagna il finale. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a carni leggere, salumi e cucina estiva.

# VENETO

## **MUSELLA — AMARONE DELLA VALPOLICELLA - Corvina, Corvinone, Rondinella | €60**

Un Amarone intenso ed elegante, nato dalla tradizione dell'appassimento delle uve tipica della Valpolicella. Al naso regala profumi di amarena, prugna matura, cacao, tabacco dolce e spezie. Il sorso è avvolgente, strutturato e vellutato, sostenuto da una grande profondità e da un finale lungo e persistente. Perfetto con carni alla brace, brasati e tagli ricchi di marezzatura.

# TRENTINO ALTO ADIGE

## **FORADORI — Lezèr - ROSATO | €25**

Un rosso travestito da rosato , vibrante e di grande bevibilità, interpretazione contemporanea del Teroldego. Al naso emergono note di piccoli frutti rossi, melograno, viola e leggere sfumature speziate. In bocca è agile, succoso ed equilibrato, con tannini delicati e una piacevole freschezza minerale. Ideale per accompagnare salumi, carni leggere e piatti conviviali.

# LOMBARDIA

## **CAMILLUCCI — Amonites Dosaggio Zero FRANCIACORTA | €40**

Un Franciacorta raffinato ed essenziale, espressione pura del territorio e della filosofia dosaggio zero. Il perlage fine accompagna profumi di agrumi, crosta di pane, frutta secca e delicate note minerali. Al palato è teso, elegante e verticale, con una freschezza decisa e una chiusura lunga e sapida. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a crudi, tartare e antipasti raffinati.

# FRANCIA

## **MONETTE — Mercurey “Le Saut Muchiau” - PINOT NERO - BORGOGNA | €60**

Un Pinot Noir elegante e territoriale, espressione autentica della Borgogna. Al naso si distinguono piccoli frutti rossi, ciliegia, leggere note speziate e sfumature boschive. In bocca è fine, equilibrato e setoso, con tannini delicati e una lunga persistenza minerale. Ideale con carni alla brace, anatra e preparazioni dal gusto intenso ma raffinato.

## **VILLENEUVE — La Griffe - SYRAH / GRENACHE - VALLE DEL RODANO | €60**

Un rosso ricco e avvolgente, tipica espressione della Vallée du Rhône. Profumi intensi di mora, prugna, pepe nero, erbe aromatiche e leggere note balsamiche anticipano un sorso pieno, caldo e strutturato. I tannini morbidi e la buona freschezza donano equilibrio e profondità al vino. Perfetto in abbinamento a carni rosse, costate e cotture alla brace.

## **ROQUEFORT — CORAIL ROSATO — LOIRA | €30**

Un rosato fresco ed elegante, dai profumi di piccoli frutti rossi, agrumi e fiori delicati. Il sorso è sapido, scorrevole e armonioso, perfetto per accompagnare aperitivi, salumi e piatti leggeri.



TASTE  
PUGLIA.  
ENJOY THE  
EXPERIENCE.

*La Braceria*  
De Pasquale

La nostra selezione si completa con una raffinata proposta di distillati e liquori da meditazione, disponibili su richiesta.

*La Braceria*  
*De Pasquale*

