



EXCALIBUR

pub • pizzeria • birreria

— Carta dei Vini —

Fiore di Bacco Verdeca dolce

cl. 75

€12,00



Temperatura di servizio: 4/5°

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Vitigni: Moscato, Bianco
D'Alessano, Greco.

Zona di produzione: Gravina in
Puglia.

Tipologia: IGP Puglia.

Abbinamenti: Frutti di mare,
crostacei e antipasti dedicati.

Descrizione: Vino giallo paglierino
brillante con esplosione di aromi
tra cui sentore di mela verde,
ananas e frutti esotici.

Falanghina I.G.P. Puglia



cl. 75

€12,00



Temperatura di servizio: 8/10°

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vitigni: Falanghina.

Zona di produzione: Gioia del Colle.

Tipologia: IGP Puglia.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, in abbinamento a piatti di pesce e piatti leggeri.

Descrizione: Bianco di grande compostezza aromatica dai profumi intensi, ma delicati e fruttati, caratterizzato dal sapore secco, fresco e morbido.

Primitivo I.G.P. Puglia



cl. 75

€13,00



Temperatura di servizio: 18°

Gradazione alcolica: 13% alc.

Vitigni: Primitivo.

Zona di produzione: Gioia del Colle.

Tipologia: IGP Puglia.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse.

Descrizione: Pulito, di buona intensità, pienamente sviluppato e armonioso, con aromi di frutti rossi maturi, come ciliege e prugne, mediamente tannico.

Il Predone

cl. 75

€14,00



Temperatura di servizio: 18°

Gradazione alcolica: 15% alc.

Vitigni: Nero di Troia.

Zona di produzione: Gravina in Puglia.

Tipologia: IGP Puglia.

Abbinamenti: Formaggi semi-stagionati e carni rosse.

Descrizione: Rosso importante dal gusto morbido ed elegante, ben equilibrato, dalle note di frutta a bacca rossa.

Fiore di Bacco Rosato

cl. 75

€12,00



Temperatura di servizio: 10-12°
Gradazione alcolica: 12,5% alc.
Vitigni: Aglianico.
Zona di produzione: Gravina in Puglia.
Tipologia: IGP Puglia.
Abbinamenti: Vino a tutto pasto.
Descrizione: Di colore rosa cerasuolo, presenta sentori floreali di rosa Tea. Vino dalla buona persistenza, morbido e fresco gradevole.

Murgioso

cl. 75

€16,00



Temperatura di servizio: 18°

Gradazione alcolica: 14,5% alc.

Vitigni: Primitivo, Merlot,
Aglianico.

Zona di produzione: Gravina in
Puglia, territorio Murgiano.

Tipologia: Vino Rosso IGP Puglia

Abbinamenti: Primi piatti
robusti, carni arrosto e brasati.

Descrizione: Gustoso pieno e
rotondo equilibrato, si adatta
bene a pietanze importanti,
anche speziate e carni rosse.