CASE ARSE





FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Chardonnay

Bianco Salento IGP

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Chardonnay	Carmiano, Copertino	6-8°C

IL VINO

Un bianco dal carattere unico: la leggera aromaticità dello Chardonnay incontra l'impronta mediterranea dei migliori vini pugliesi. Vinificato solo in acciaio.

NASO

Giallo con riflessi verdolini; profumi di ananas, mela verde e banana con note di macchia mediterranea.

PALATO

Piacevole freschezza e buona mineralità.

ABBINAMENTI

Crostacei, primi elaborati e piatti a base di tonno.



FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Verdeca

Bianco Puglia IGP

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Verdeca	Carmiano, Copertino	8-10°C

IL VINO

Fermenta in acciaio a 10-12°C, matura un mese sulle fecce fini e si affina, sempre in acciaio.

NASO

Giallo paglierino con riflessi verdolini; note floreali e agrumate.

PALATO

Fresco, di ottima struttura, sapido e persistente.

ABBINAMENTI

Aperitivo, piatti di pesce e frutti di mare, formaggi freschi.



FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Rosato Primitivo

Rosato Salento IGP

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Primitivo	Carmiano, Copertino	6-8°C

IL VINO

Nasce da uve coltivate nel cuore del Salento settentrionale, cullate dal sole. Un rosato tipico e ricco di personalità, color corallo.

NASO

Petali di rosa e sentori di frutta bianca.

PALATO

Fresco, elegante, di buona persistenza.

ABBINAMENTI

Antipasti, secondi di pesce e frutti di mare.



FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Negroamaro

Rosso Salento IGP

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Negroamaro	Carmiano, Copertino	16-18°C

IL VINO

Tra i rossi più rappresentativi del territorio. Macerazione di circa 10 giorni e maturazione in piccole botti di rovere. Rosso rubino intenso.

NASO

Ciliegia e mora.

PALATO

Corposo, sapido e scorrevole, tannini delicati.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace, formaggi stagionati ed erborinati.



FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Primitivo

Rosso Salento IGP

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Primitivo	Carmiano, Copertino	16-18°C

IL VINO

Sei mesi in acciaio e affinamento in bottiglia. Morbido e persuasivo ma generoso e corposo. Rosso rubino vivo e brillante.

NASO

Intenso e fruttato: ciliegia e amarena sotto spirito.

PALATO

Pieno, morbido, giustamente tannico, lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Secondi piatti di carne.



FORMATI

750 ml · 375 ml

75 cl · 37,5 cl

CASE ARSE

Salice Salentino

Negroamaro DOC Salice Salentino

VITIGNO	ZONA	SERVIZIO
Negroamaro 90%, Malvasia Nera di Lecce 10%	Carmiano, Copertino	18-20°C

IL VINO

Vino delicato e persuasivo, persistente e ricco di frutto. Un rosso DOC che anno dopo anno regala grandi soddisfazioni. Rosso granato.

NASO

Confettura di frutta, erbe officinali, pepe, tabacco e cacao.

PALATO

Morbido, fresco, tannini equilibrati.

ABBINAMENTI

Primi e secondi di carne, anche bianca; formaggi di media stagionatura.