

HOSTERIA *Mariolina*



Italiano

Vini Spumanti e Proseccchi	Pag.2
Vini Rosati	Pag.2
Vini Bianchi	Pag.3
Vini Rossi	Pag.5



Espanol

Vinos Espumos	Pag.8
Vinos Rosados	Pag.8
Vinos Blancos	Pag.9
Vinos Tinto	Pag.11



English

Sparkling wine	Pag.14
Rosè wine	Pag.14
White wine	Pag.15
Red wine	Pag.17

HOSTERIA Mariolina

Vini Spumanti, Proseccchi e Rosati



Nome: Prosecco DOCG
Gradi alcolici: 11.5°
Cantina: Il Sest
Regione: Veneto
Anno: 2022
Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato Il Sest

€ **27**,00



Nome: Prosecco DOC
Gradi alcolici: 11.5°
Cantina: Bosca
Regione: Veneto
Anno: 2023
Prosecco DOC Five Star Bosca

€ **25**,00



Nome: Prosecco Valdo ORO DOCG
Gradi alcolici: 11°
Cantina: Valdo
Regione: Veneto
Anno: 2023
Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi dorati.
Perlage a grana finissima e persistente.
Profumo: Inconfondibile profumo fruttato con sentori di mela selvatica, Golden, di fiori d'acacia e di miele.
Gusto: Snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua.
Abbinamenti: Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati soprattutto a base di pesce.
Temperatura di servizio: 6° C – 7° C

€ **30**,00



Nome: Aglianico Bellelune IGT
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Casa Maschito
Regione: Basilicata
Anno: 2022
Colore: rosa tenue
Profumo: note di frutta prematura tipica di un aglianico giovane
Gusto: vino secco, di gran struttura, dal palato ricco caldo e avvolgente
Abbinamenti: eccellente con piatti rustici e saporiti della cucina mediterranea, antipasti di terra e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 10°-12°C

€ **18**,00

HOSTERIA Mariolina

Vini Bianchi



Nome: Pinot Grigio DOC Collio
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2022
Colore: giallo paglierino con lievi sfumature cenerine
Profumo: frutta fresca con fiori d'acacia e crosta di pane
Gusto: al palato offre una solida struttura, determinata e delicata insieme. Sobria eleganza
Abbinamenti: spaghetti ai frutti di mare, pesce al forno
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ 25,00



Nome: Traminer Aromatico IGT
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2021
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: aromatico, rosa canina, pepe bianco e frutta esotica
Gusto: secco, aromatico, persistente
Abbinamenti: risotto agli asparagi, ostriche crude, sushi, filetto di branzino marinato
Temperatura di servizio: 10°-12°C

€ 25,00



Nome: Sauvignon DOC Collio
Gradi alcolici: 12.5°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2022
Colore: giallo paglierino con riflessi brillanti
Profumo: sensazioni di peperone giallo, ananas, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro
Gusto: nerbo morbido, elegante ed aromatico
Abbinamenti: risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera, pesce alla griglia
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ 25,00



Nome: Ribolla Gialla DOC Collio
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2022
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: note floreali, citrine agrumate e di frutta esotica
Gusto: pieno, suadente, fresco, leggermente citrino. Delicata persistenza e retrogusto aromatico
Abbinamenti: perfetto come aperitivo, con formaggi, verdure pastellate, piatti a base di pesce
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ 25,00

HOSTERIA Mariolina



Nome: Chardonnay DOC Collio
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2022
Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli
Profumo: primaverile con note di frutta a pasta bianca
Gusto: pieno e rotondo, la finezza dell'alcolicità si fonde perfettamente con la spiccata freschezza
Abbinamenti: antipasti di salumi e pesce
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ **25**,00



Nome: Malvasia DOC Collio
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2020
Colore: paglierino lucente
Profumo: fruttato, minerale, pesca, fiori bianchi
Gusto: morbido e signorile, di freschezza intrigante
Abbinamenti: da sposare con i piatti di mare o verdure sostanziosi, pesce o carne bianca al forno
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ **25**,00



Nome: Greco Di Tufo DOCG
Gradi alcolici: 12.5°
Cantina: Feudi Di San Gregorio
Regione: Campania
Anno: 2022
Colore: si presenta nel bicchiere con un giallo paglierino carico.
Profumo: il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta.
Gusto: si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità, tipica del vitigno coltivato a Tufo. Seguono morbide note balsamiche.
Abbinamenti: se l'intenzione è goderne a pieno abbinatelo alla mozzarella di bufala, con i pomodori ancora caldi dell'orto, del buon olio e qualche foglia di basilico. L'estate in bocca.
Temperatura di servizio: 10°-12°C

€ **30**,00



Nome: Friulano DOC Collio
Gradi alcolici: 13°
Cantina: Marco Sclaris
Regione: Friuli Venezia Giulia
Anno: 2022
Colore: giallo paglierino, lucente con riflessi verdolini
Profumo: di pera, mela erbe essicate con finale di mandorla
Gusto: morbido e leggermente amarognolo. Accattivante l'equilibrio fra le note di mela e la vivace freschezza
Abbinamenti: branzino e ombrina alla griglia, prosciutto crudo e salame
Temperatura di servizio: 12°-14°C

€ **18**,00

HOSTERIA Mariolina

Vini Rossi



Nome: Chianti DOCG

Gradi alcolici: 12.5°

Cantina: Sorelli

Regione: Toscana

Anno: 2021

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso con sentori di mammola e frutti a bacca rossa.

Gusto: armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina al morbido vellutato.

Abbinamenti: Carne arrosto di maiale, manzo e pollame, ma anche stracotti a base di lepre e formaggi locali stagionati. Più che tradizionale è l'accostamento del Chianti alla bistecca "Fiorentina", ai salumi di Cinta Senese e di Cinghiale.

Temperatura di servizio: 16°-18°C

€ **24**,00



Nome: Chianti DOCG

Gradi alcolici: 12.5°

Cantina: Filare Dei Cipressi

Regione: Toscana

Anno: 2022

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso con note di viola e frutti rossi.

Gusto: armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico, che con il tempo si affina in una consistenza morbida e vellutata.

Abbinamenti: Arrosti di maiale, manzo e pollame, ma anche stufati a base di lepre e formaggi stagionati locali. Più che tradizionale l'abbinamento del Chianti con il filetto alla fiorentina, la cinta senese e le salsicce di cinghiale.

Temperatura di servizio: 17°-19°C

€ **24**,00



Nome: Cabernet Sauvignon DOC Friuli

Gradi Alcolici: 12.5°

Cantina: Cormòns

Regione: Friuli Venezia Giulia

Anno: 2020

Colore: rosso intenso, brillante, con sfumature granate

Profumo: leggermente erbaceo, di frutti selvatici maturi e prugne secche

Gusto: complesso, strutturato, sensazioni di chiodi di garofano e cannella, pieno, morbido, di grande bouquet, speziato

Abbinamenti: pastasciutte con ragù di selvaggina, carni arroste e grigliate, carni al forno e allo spiedo, stracotti e formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio: 14°-15°C

€ **21**,00



Nome: Merlot DOC Friuli

Gradi Alcolici: 13°

Cantina: Cormòns

Regione: Friuli Venezia Giulia

Anno: 2020

Colore: rosso intenso con riflessi granati, trasparente e cristallino

Profumo: frutta matura, note erbacee

Gusto: complesso, morbido, strutturato, di mora e mirtillo e frutti maturi, spesso tostato

Abbinamenti: antipasti all'italiana, speck, prosciutti, salumi e formaggi, gnocchi e pastasciutte, fegato alla veneziana, pasta e fagioli

Temperatura di servizio: 14°-15°C

€ **21**,00

HOSTERIA Mariolina



Nome: Negramaro Del Salento IGP

Gradi alcolici: 13.5°

Cantina: Notte Rossa

Regione: Puglia

Anno: 2022

Colore: Rosso porpora con riflessi neri-violacei.

Profumo: intenso e persistente, fruttato con sentori di ribes nero e frutti di bosco, tenui note di timo.

Gusto: Al palato è di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni in genere, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

€ 24,00



Nome: Primitivo Del Salento IGP

Gradi alcolici: 13.5°

Cantina: Notte Rossa

Regione: Puglia

Anno: 2021

Colore: rubino molto intenso con riflessi violacei.

Profumo: profumo ricco di frutta matura, ciliegie e prugne, con sentori di erbe mediterranee.

Gusto: Al palato è di corpo, morbido e armonico, di facile beva e gradevole.

Abbinamenti: Primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

€ 25,00



Nome: Morellino Di Scansano DOCG

Gradi alcolici: 13.5°

Cantina: Cantina Del Morellino

Regione: Toscana

Anno: 2022

Colore: rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei

Profumo: Il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità, con note fruttate, floreali e speziate soffuse a sentori di sottobosco

Gusto: La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla in quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti ma eleganti, sottili, bilanciati, assieme alla freschezza, da una rotondità fruttata

Abbinamenti: perfetto su primi piatti saporiti, e su secondi di carne rossa, magari alla griglia, o anche con la cacciagione. Da provare con le pappardelle al ragù di cinghiale.

Temperatura di servizio: 16-18°C

€ 29,00



Nome: Cabernet Franc DOC Collio

Gradi alcolici: 12.5°

Cantina: Marco Sclaris

Regione: Friuli Venezia Giulia

Anno: 2022

Colore: rubino con riflessi leggermente scuri

Profumo: speziato, vegetale e balsamico. Sentore di peperone rosso e pepe

Gusto: struttura morbido-tannica e dal forte carattere
Abbinamenti: gnocchi al ragù di selvaggina, spezzatino speziato, lepre in salmi, carni alla griglia

Temperatura di servizio: 14°-16°C

€ 27,00

HOSTERIA Mariolina



Nome: Refosco Dal Ped. Rosso DOC

Gradi alcolici: 12.5°

Cantina: Marco Scolari

Regione: Friuli Venezia Giulia

Anno: 2021

Colore: rubino acceso

Profumo: di mora che si fonde con la frutta rossa matura

Gusto: sapore asciutto e austero. Di buon corpo, con tannini delicati e rotondi

Abbinamenti: grigliate miste, gnocchi al ragù, gulasch, stinco di vitello

Temperatura di servizio: 14°-16°C

€ **27**,00



Nome: Rosso Di Montalcino DOCG

Gradi alcolici: 14.5°

Cantina: Castello Banfi

Regione: Toscana

Anno: 2022

Colore: rosso rubino vivo.

Profumo: sentori di mora e lampone incontrano leggere note di caffè e tabacco.

Gusto: In bocca la struttura è ampia, armonica e ben bilanciata da una spiccata acidità. Ottima persistenza sul finale.

Abbinamenti: cacciagione e formaggi di media stagionatura. La notevole struttura ne permette un discreto invecchiamento.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

€ **40**,00



Nome: Ripasso Valpolicella Superiore DOC

Gradi alcolici: 13.5°

Cantina: Sartori Di Verona

Regione: Veneto

Anno: 2019

Colore: Cromatismi di un rosso vivo granato e di gran tono.

Profumo: L'olfatto è premiato da sentori di bacca rossa che sconfinano nella ciliegia matura legno tostato, Blackberry, ribes nero, Vaniglia.

Gusto: Al palato denota grande morbidezza per un corpo particolarmente pieno.

Abbinamenti: Si abbina a formaggi di capra gratinati su insalate di foglie, a primi piatti saporiti, a carni rosse arrosto o alla griglia, a selvaggina e a formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 15-18°C

€ **30**,00



Nome: Amarone Della Valpolicella DOCG

Gradi alcolici: 15°

Cantina: Sartori Di Verona

Regione: Veneto

Anno: 2020

Colore: rosso intenso con riflessi granati.

Profumo: fruttato con note di spezie - legno tostato, Blackberry, Violette.

Gusto: pieno e vellutato.

Abbinamenti: Si accompagna a piatti importanti, carni rosse, selvaggina, formaggi piccanti e stagionati.

Temperatura di servizio: 15-18°C

€ **55**,00

HOSTERÍA Mariolina

Vinos Espumosos y Rosados



Nombre: Prosecco DOCG
Grados alcohólicos: 11.5°
Bodega: Il Sest
Región: Veneto
Año: 2022
Temperatura de servicio: 6°-7°C
Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato Il Sest

€ **27**,00



Nombre: Prosecco DOC
Grados alcohólicos: 11.5°
Bodega: Bosca
Región: Veneto
Año: 2023
Temperatura de servicio: 6°-7°C
Prosecco DOC Five Star Bosca

€ **25**,00



Nombre: Prosecco Valdo ORO DOCG
Grados alcohólicos: 11°
Bodega: Valdo
Región: Veneto
Año: 2023
Color: Amarillo pajizo claro con reflejos dorados. Perlage muy fino y persistente.
Fragancia: Inconfundible aroma frutal con toques de manzana silvestre, golden, flores de acacia y miel.
Gusto: Magro y suave, moderadamente con cuerpo, con un ligero dulzor residual.
Maridajes: Excelente aperitivo, se adapta perfectamente a todas las ocasiones de convivencia. Se puede consumir durante toda la comida, acompañando alimentos delicados, especialmente los a base de pescado.
Temperatura de servicio: 6°-7°C

€ **30**,00



Nombre: Aglianico Bellelune IGT
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Casa Maschito
Región: Basilicata
Año: 2022
Color: rosa pálido
Fragancia: notas de fruta prematura típicas de un Aglianico joven
Gusto: vino seco, con gran estructura, de boca rica, cálida y envolvente.
Maridaje: excelente con platos rústicos y sabrosos de la cocina mediterránea, aperitivos de tierra y quesos de mediana curación.
Temperatura de servicio: 10°-12°C

€ **18**,00

HOSTERIA Mariolina

Vinos Blancos



Nombre: Pinot Grigio DOC Collio
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Scolari
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2022
Color: amarillo pajizo con ligeros matices ceniza
Fragancia: fruta fresca con flores de acacia y corteza de pan.
Gusto: en boca ofrece una estructura sólida y decidida. delicados juntos. Elegancia sobria
Maridaje: espaguetis con marisco, pescado al horno
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 25,00



Nombre: Traminer Aromatico IGT
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Scolari
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2021
Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos
Fragancia: aromática, escaramujo, pimienta blanca y fruta exótico
Gusto: seco, aromático, persistente.
Maridaje: risotto de espárragos, ostras crudas, sushi, filete de lubina marinado
Temperatura de servicio: 10°-12°C

€ 25,00



Nombre: Sauvignon DOC Collio
Grados alcohólicos: 12.5°
Bodega: Marco Scolari
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2022
Color: amarillo pajizo con reflejos brillantes
Fragancia: sensaciones de pimiento amarillo, piña, salvia, melocotón y una nota de hoja de tomate
Gusto: columna vertebral suave, elegante y aromática.
Maridaje: risotto de setas, carpaccio de atún, espaguetis con marisco, pescado a la parrilla
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 25,00



Nombre: Ribolla Gialla DOC Collio
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Scolari
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2022
Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos
Fragancia: notas florales, cítricos y frutas exóticas.
Gusto: pleno, persuasivo, fresco, ligeramente citrino. Persistencia delicada y retrogusto aromático.
Maridaje: perfecto como aperitivo, con quesos, verduras rebozadas, platos de pescado
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 25,00

HOSTERÍA Mariolina



Nombre: Chardonnay DOC Collio
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Sclaris
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2022
Color: amarillo pajizo pálido, con reflejos verdosos.
Fragancia: primaveral con notas de fruta blanca
Gusto: pleno y redondo, la finura del alcohol se mezcla perfectamente con el marcado frescor
Maridaje: embutidos y aperitivos de pescado
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 25,00



Nombre: Greco Di Tufo DOCG
Grados alcohólicos: 12.5°
Bodega: Feudi Di San Gregorio
Región: Campania
Año: 2022
Color: el Greco de Feudi di San Gregorio se presenta en la copa con un color amarillo pajizo intenso.
Fragancia: el aroma es intenso y persistente. En nariz se reconocen claras sensaciones frutales.
Gusto: en boca se percibe inmediatamente la acidez y la marcada mineralidad, propia de la vid cultivada en Tufo. Siguen suaves notas balsámicas.
Maridajes: si la intención es disfrutarlo al máximo, combínalo con mozzarella de búfala, con tomates de la huerta aún calientes, un buen aceite y unas hojas de albahaca. Verano en tu boca.
Temperatura de servicio: 10°-12°C

€ 30,00



Nombre: Malvasia DOC Collio
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Sclaris
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2020
Color: amarillo pajizo brillante
Fragancia: afrutado, mineral, melocotón, flores blancas.
Gusto: suave y elegante, con una frescura intrigante.
Maridaje: para acompañar platos de marisco o verduras contundentes, pescado o carnes blancas al horno
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 25,00



Nombre: Friulano DOC Collio
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Marco Sclaris
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2022
Color: amarillo pajizo, brillante con reflejos verdosos.
Fragancia: pera, manzana, hierbas secas con un final de almendra
Gusto: suave y ligeramente amargo. Cautivador el equilibrio entre notas de manzana y frescura viva
Maridaje: lubina y corvina a la plancha, jamón crudo y salami
Temperatura de servicio: 12°-14°C

€ 18,00

HOSTERIA Mariolina

Vinos Tintos



Nombre: Chianti DOCG
Grados alcohólicos: 12.5°
Bodega: Sorelli
Región: Toscana
Año: 2021
Color: rojo rubí.
Fragancia: vinoso con notas de violetas y frutos rojos.
Gusto: armonioso, seco, sabroso, ligeramente tánico, que se afina hasta alcanzar una textura suave y aterciopelada con el tiempo.
Maridajes: Asados de cerdo, ternera y aves, pero también guisos a base de liebre y quesos locales curados. Más que tradicional es la combinación de Chianti con filete "Fiorentina", Cinta Senese y embutidos de jabalí.
Temperatura de servicio: 16°-18°C

€ 24,00



Nombre: Chianti DOCG
Grados alcohólicos: 12.5°
Bodega: Filare Dei Cipressi
Región: Toscana
Año: 2022
Color: rojo rubí.
Fragancia: vinoso con notas de violetas y frutos rojos.
Gusto: armonioso, seco, sabroso, ligeramente tánico, que se afina hasta alcanzar una textura suave y aterciopelada con el tiempo.
Maridajes: Asados de cerdo, ternera y aves, pero también guisos a base de liebre y quesos locales curados. Más que tradicional es la combinación de Chianti con filete "Fiorentina", Cinta Senese y embutidos de jabalí.
Temperatura de servicio: 17°-19°C

€ 24,00



Nombre: Cabernet Sauvignon DOC Friuli
Grados alcohólicos: 12.5°
Bodega: Cormòns
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2020
Color: rojo intenso, brillante, con ligeros matices granates
Fragancia: ligeramente herbáceo, de frutos silvestres maduros y ciruelas secas
Gusto: complejo, estructurado, sensaciones de clavo y canela, pleno, suave, con un gran bouquet, especiado
Maridajes: pasta con ragù de caza, carnes asadas y a la brasa, carnes al horno y asados, guisos y quesos curados
Temperatura de servicio: 14°-15°C

€ 21,00



Nombre: Merlot DOC Friuli
Grados alcohólicos: 13°
Bodega: Cormòns
Región: Friuli Venezia Giulia
Año: 2020
Color: rojo intenso con reflejos granates, transparente y cristalino
Fragancia: fruta madura, notas herbáceas
Gusto: complejo, suave, estructurado, de mora y arándano y de frutas maduras, a menudo tostadas
Maridajes: aperitivos italianos, speck, jamón, embutidos y quesos curados, ñoquis y pasta, hígado veneciano, pasta y judías
Temperatura de servicio: 14°-15°C

€ 21,00

HOSTERÍA Mariolina



Nombre: Negramaro Del Salento IGP

Grados alcohólicos: 13.5°

Bodega: Notte Rossa

Región: Puglia

Año: 2022

Color: Rojo violáceo con reflejos negro-violeta.

Fragancia: intenso y persistente, afrutado con notas de grosella negra y frutos del bosque, ligeras notas de tomillo.

Gusto: En boca es amplio, aterciopelado y armonioso, con un final largo y sabroso.

Maridajes: Primeros platos contundentes, carnes en general, quesos curados.

Temperatura de servicio: 16°-18°C.

€ **24**,00



Nombre: Primitivo Del Salento IGP

Grados alcohólicos: 13.5°

Bodega: Notte Rossa

Región: Puglia

Año: 2021

Color: rubí muy intenso con reflejos violáceos.

Fragancia: rico aroma a fruta madura, cerezas y ciruelas, con toques de hierbas mediterráneas.

Gusto: En boca es amplio, suave y armonioso, fácil de beber y agradable.

Maridajes: Primeros platos contundentes, carnes rojas y quesos curados.

Temperatura de servicio: 16°-18°C.

€ **25**,00



Nombre: Morellino Di Scansano DOCG

Grados alcohólicos: 13.5°

Bodega: Cantina Del Morellino

Región: Toscana

Año: 2022

Color: rubí pleno, rico en materia cromática, amenizado por reflejos violáceos.

Fragancia: El bouquet olfativo se caracteriza por carácter y agrado, amplitud y profundidad, con notas frutales, florales y especiadas bañadas por toques de sotobosque.

Gusto: Al disfrute de la cata no le falta de nada en cuanto a persistencia y equilibrio: los taninos están bien presentes pero elegantes, sutiles, equilibrados, unidos al frescor, por una redondez frutal.

Maridajes: perfecto con sabrosos primeros platos, y con segundos platos de carnes rojas, quizás a la parrilla, o incluso con caza. Pruébalo con pappardelle con ragù de jabalí.

Temperatura de servicio: 16°-18°C

€ **29**,00



Nombre: Cabernet Franc DOC Collio

Grados alcohólicos: 12.5°

Bodega: Marco Sclaris

Región: Friuli Venezia Giulia

Año: 2022

Color: rubí con reflejos ligeramente oscuros

Fragancia: especiado, vegetal y balsámico. Intuición de pimienta roja y pimienta

Gusto: estructura tánica suave y carácter fuerte.

Maridaje: ñoquis con ragù de caza, guiso liebre especiada, carnes a la brasa

Temperatura de servicio: 14°-16°C

€ **27**,00

HOSTERÍA Mariolina



Nombre: Refosco Dal Ped. Rosso DOC

Grados alcohólicos: 12.5°

Bodega: Marco Scolari

Región: Friuli Venezia Giulia

Año: 2021

Color: rubí brillante

Fragancia: a mora que se mezcla con frutos rojos maduros.

Gusto: sabor seco y austero. Buen cuerpo, con taninos delicados y redondos.

Maridaje: parrilladas mixtas, ñoquis con salsa de carne, gulash, jarrete de ternera

Temperatura de servicio: 14°-16°C

€ **27**,00



Nombre: Rosso Di Montalcino DOCG

Grados alcohólicos: 14.5°

Bodega: Castello Banfi

Región: Toscana

Año: 2022

Color: rojo rubí brillante.

Fragancia: notas de mora y frambuesa se encuentran con ligeras notas de café y tabaco.

Gusto: En boca la estructura es amplia, armoniosa y bien equilibrada por una marcada acidez. Excelente persistencia en el final.

Maridaje: caza y quesos de media curación. La notable estructura permite un envejecimiento discreto.

Temperatura de servicio: 16°-18°C.

€ **40**,00



Nombre: Ripasso Valpolicella Superiore DOC

Grados alcohólicos: 13.5°

Bodega: Sartori Di Verona

Región: Veneto

Año: 2019

Color: Colores de un rojo granate brillante y de gran tono.

Fragancia: El olfato se ve recompensado por notas de frutos rojos que bordean la cereza madura, madera tostada, mora, grosella negra, vainilla.

Gusto: En boca denota gran suavidad para un cuerpo particularmente pleno.

Maridaje: Marida bien con quesos de cabra gratinados sobre ensaladas de hojas, primeros platos sabrosos, carnes rojas asadas o a la parrilla, caza y quesos curados.

Temperatura de servicio: 15°-18°C

€ **30**,00



Nombre: Amarone Della Valpolicella DOP

Grados alcohólicos: 15°

Bodega: Sartori Di Verona

Región: Veneto

Año: 2020

Color: rojo intenso con reflejos granates.

Fragancia: afrutado con notas especiadas - madera tostada, mora, violetas.

Gusto: pleno y aterciopelado.

Maridaje: Marida bien con platos importantes, carnes rojas, caza, quesos especiados y curados.

Temperatura de servicio: 15°-18°C

€ **55**,00

HOSTERIA Mariolina

Sparkling Wines and Rosè



Name: Prosecco DOCG
Alcoholic degrees: 11.5°
Producer: Il Sest
Region: Veneto
Year: 2022
Prosecco Superiore Valdobbiadene Millesimato Il Sest
Serving temperature: 6°-7°C

€ 27,00



Name: Prosecco DOC
Alcoholic degrees: 11.5°
Producer: Bosca
Region: Veneto
Year: 2023
Prosecco DOC Five Star Bosca
Serving temperature: 6°-7°C

€ 25,00



Name: Prosecco Valdo ORO DOCG
Alcoholic degrees: 11°
Producer: Valdo
Region: Veneto
Year: 2023
Color: Light straw yellow with golden reflections. Very fine and persistent perlage.
Perfume: Unmistakable fruity scent with hints of wild apple, Golden, acacia flowers and honey.
Taste: Lean and gentle, moderately full-bodied, with a slight residual sweetness.
Pairings: Excellent aperitif, it adapts perfectly to all convivial occasions. It can be consumed throughout the meal, accompanying delicate foods, especially fish-based ones.
Serving temperature: 6°-7°C

€ 30,00



Name: Aglianico Bellelune IGT
Alcoholic degrees: 13°
Producer: Casa Maschito
Region: Basilicata
Year: 2022
Color: pale pink
Perfume: notes of premature fruit typical of a young Aglianico
Taste: dry wine, with great structure, with a rich, warm and enveloping palate
Pairing: excellent with rustic and tasty dishes of Mediterranean cuisine, land appetizers and medium-aged cheeses
Serving temperature: 10-12 °C

€ 18,00

HOSTERIA Mariolina

White Wines



Name: Pinot Grigio DOC Collio

Alcoholic degrees: 13°

Producer: Marco Sclaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2022

Visual: straw yellow with ash grey hues

Fragrance: fresh fruit, almost exotic, with acacia-blossom and bread crust

Taste: on the palate it has a solid structure, determined and gentle as well. Temperate grace

Pairing: shellfish spaghetti, baked fish

Serving temperature: 12°-14°C

€ 25,00



Name: Traminer Aromatico IGT

Alcoholic degrees: 13°

Producer: Marco Sclaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2021

Visual: straw yellow with greenish hues

Fragrance: aromatic, rose hips, white pepper and exotic fruit

Taste: dry, aromatic, persistent

Pairing: asparagus risotto, raw oysters, sushi, marinated sea bass fillet

Serving temperature: 10°-12°C

€ 25,00



Name: Sauvignon DOC Collio

Alcoholic degrees: 12.5°

Producer: Marco Sclaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2022

Visual: straw yellow with bright reflections

Fragrance: sensations of yellow pepper, pineapple, sage, peach and a note of tomato leaf

Taste: soft and elegant structure, with a long aromatic finish

Pairing: mushrooms risotto, tuna carpaccio, shellfish spaghetti, grilled fish

Serving temperature: 12°-14°C

€ 25,00



Name: Ribolla Gialla DOC Collio

Alcoholic degrees: 13°

Producer: Marco Sclaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2022

Visual: deep straw yellow with greenish hues

Fragrance: floral, citrus and exotic fruit notes

Taste: full bodied, smooth, fresh, slightly citrusy. Delicate persistence and aromatic backbone

Pairing: perfect as appetizer, with cheese, battered vegetables and seafood

Serving temperature: 12°-14°C

€ 25,00

HOSTERIA Mariolina



Name: Chardonnay DOC Collio
Alcoholic degrees: 13°
Producer: Marco Sclaris
Region: Friuli Venezia Giulia
Year: 2022
Visual: light straw with clear greenish tinge
Fragrance: a spring bouquet with light hints of white-fleshed fruit
Taste: full and rounded, the finesse of the alcohol perfectly blends with the marked freshness
Pairing: appetizers, cured meats and with seafood
Serving temperature: 12°-14°C

€ 25,00



Name: Greco Di Tufo DOCG
Alcoholic degrees: 12.5°
Producer: Feudi Di San Gregorio
Region: Campania
Year: 2022
Color: appears in the glass with a deep straw yellow.
Perfume: the scent is intense and persistent. Clear fruit sensations can be recognized on the nose.
Taste: on the palate you can immediately perceive the acidity and the marked minerality, typical of the vine grown in Tufo. Soft balsamic notes follow.
Pairings: if the intention is to fully enjoy it, pair it with buffalo mozzarella, with still warm tomatoes from the garden, some good oil and a few basil leaves. Summer in your mouth.
Serving temperature: 10°-12°C

€ 30,00



Name: Malvasia DOC Collio
Alcoholic degrees: 13°
Producer: Marco Sclaris
Region: Friuli Venezia Giulia
Year: 2020
Visual: glossy straw
Fragrance: fruity, mineral, it has a hint of peach and white flower
Taste: smooth and elegant taste, with a charming freshness
Pairing: it perfectly blends with seafood or greens rich dishes, baked fish or poultry meat
Serving temperature: 12°-14°C

€ 25,00



Name: Friulano DOC Collio
Alcoholic degrees: 13°
Producer: Marco Sclaris
Region: Friuli Venezia Giulia
Year: 2022
Visual: very bright straw colour with greenish hues
Fragrance: scent of apple, pear and dried herbs, with a typical end of almond
Taste: it has a good smoothness to taste. Catchy balance between the apple notes and the vibrant freshness, slightly bitter
Pairing: grilled sea bass or umbrine, raw ham and artisanal salami
Serving temperature: 12°-14°C

€ 18,00

HOSTERIA Mariolina

Red Wines



Name: Chianti DOCG
Alcoholic degrees: 12.5°
Producer: Sorelli
Region: Toscana
Year: 2021

Color: ruby red.

Bouquet: vinous with hints of violets and red berries.
Taste: harmonious, dry, savory, slightly tannic, which refines to a soft velvety texture over time.

Pairings: Roast pork, beef and poultry, but also hare-based stews and mature local cheeses. More than traditional is the combination of Chianti with "Fiorentina" steak, Cinta Senese and wild boar cured meats.

Serving temperature: 16°-18°C

€ 24,00



Name: Chianti DOCG
Alcoholic degrees: 12.5°
Producer: Filare Dei Cipressi
Region: Toscana
Year: 2022

Color: ruby red.

Bouquet: vinous with notes of violets and red fruits.
Taste: harmonious, dry, savory, slightly tannic, which refines over time into a soft and velvety consistency.

Pairings: Roast pork, beef and poultry, but also hare-based stews and local mature cheeses. More than traditional is the pairing of Chianti with Florentine fillet, Cinta Senese and wild boar sausages.

Serving temperature: 17°-19°C

€ 24,00



Name: Cabernet Sauvignon DOC Friuli
Alcoholic degrees: 12.5°
Producer: Cormons

Color: intense, brilliant red, with light garnet shades.
Bouquet: slightly herbaceous, of ripe wild fruits and dried plums.

Taste: complex, structured, sensations of cloves and cinnamon, full, soft, with a large bouquet, spicy.

Pairings: pasta with game ragout, roasted and grilled meats, baked and spit-roasted meats, stews and hard cheeses.

Serving temperature: 14°-15°C

€ 21,00



Name: Merlot DOC Friuli
Alcoholic degrees: 13°
Producer: Cormons

Color: intense red with garnet reflections, transparent and crystalline.

Bouquet: ripe fruit, herbaceous notes.

Taste: complex, soft, structured, of blackberry and blueberry and ripe fruits, often toasted.

Pairings: Italian appetizers, speck, ham, cured meats and cheeses, gnocchi and pasta, Venetian liver, pasta and beans.

Serving temperature: 14°-15°C

€ 21,00

HOSTERIA Mariolina



Name: Negramaro Del Salento IGP

Alcoholic degrees: 13.5°

Producer: Notte Rossa

Region: Puglia

Year: 2022

Color: Purple red with black-purple reflections.

Bouquet: intense and persistent, fruity with hints of blackcurrant and berries, faint notes of thyme.

Taste: On the palate it is full-bodied, velvety and harmonious, with a long and savory finish.

Pairings: Robust first courses, meats in general, mature cheeses.

Serving temperature: 16°-18°C.

€ 24,00



Name: Primitivo Del Salento IGP

Alcoholic degrees: 13.5°

Producer: Notte Rossa

Region: Puglia

Year: 2021

Color: very intense ruby with violet reflections.

Bouquet: rich aroma of ripe fruit, cherries and plums, with hints of Mediterranean herbs.

Taste: On the palate it is full-bodied, soft and harmonious, easy to drink and pleasant.

Pairings: Robust first courses, red meats and hard cheeses.

Serving temperature: 16°-18°C.

€ 25,00



Name: Morellino Di Scansano DOCG

Alcoholic degrees: 13.5°

Producer: Cantina Del Morellino

Region: Toscana

Year: 2022

Color: full ruby, rich in chromatic matter, enlivened by purple reflections

Bouquet: The olfactory bouquet is characterized by character and pleasantness, breadth and depth, with fruity, floral and spicy notes suffused with hints of undergrowth

Taste: The enjoyment of the tasting does not lack anything in terms of persistence and balance: the tannins are well present but elegant, subtle, balanced, together with freshness, by a fruity roundness

Pairings: perfect with tasty first courses, and with second courses of red meat, perhaps grilled, or even with game. Try it with pappardelle with wild boar ragù.

Serving temperature: 16°-18°C

€ 29,00



Name: Cabernet Franc DOC Collio

Alcoholic degrees: 12.5°

Producer: Marco Sclaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2022

Color: ruby red with slightly dark tinges

Bouquet: spicy, vegetal and balsamic. Hint of red pepper and pepper

Taste: soft and tannic structure, with a strong note

Pairings: gnocchi and bushmeat ragu, spicy stew, jugged hare, barbecue

Serving temperature: 14°-16° C

€ 27,00

HOSTERIA Mariolina



Name: Refosco Dal Ped. Rosso DOC

Alcoholic degrees: 12.5°

Producer: Marco Scolaris

Region: Friuli Venezia Giulia

Year: 2021

Visual: deep ruby

Fragrance: scent of blackberry that melts with mature red fruits

Taste: dry and austere taste. A nice body, with delicate and rounded tannins

Pairing: mixed grills, gnocchi and meat sauce, goulasch, veal shank

Serving temperature: 14°-16° C

€ **27**,00



Name: Rosso Di Montalcino DOCG

Alcoholic degrees: 14.5°

Producer: Castello Banfi

Region: Toscana

Year: 2022

Color: bright ruby red.

Bouquet: hints of blackberry and raspberry meet light notes of coffee and tobacco.

Taste: In the mouth the structure is broad, harmonious and well balanced by a marked acidity. Excellent persistence on the finish.

Pairings: game and medium-aged cheeses. The remarkable structure allows for discreet aging.

Serving temperature: 16°-18°C.

€ **40**,00



Name: Ripasso Valpolicella Superiore DOC

Alcoholic degrees: 13.5°

Producer: Sartori Di Verona

Region: Veneto

Year: 2019

Color: Colors of a bright garnet red and of great tone.

Bouquet: The sense of smell is rewarded by hints of red berry that border on ripe cherry, toasted wood, Blackberry, blackcurrant, Vanilla.

Taste: On the palate it denotes great softness for a particularly full body.

Pairings: It goes well with goat's cheeses au gratin on leaf salads, tasty first courses, roasted or grilled red meats, game and mature cheeses.

Serving temperature: 15°-18°C

€ **30**,00



Name: Amarone Della Valpolicella DOCG

Alcoholic degrees: 15°

Producer: Sartori Di Verona

Region: Veneto

Year: 2020

Color: intense red with garnet reflections.

Bouquet: fruity with notes of spices - toasted wood, Blackberry, Violets.

Taste: full and velvety.

Pairings: It goes well with important dishes, red meats, game, spicy and mature cheeses.

Serving temperature: 15°-18°C

€ **55**,00