



LINEA ELEGANCE





CHARDONNAY


VINO BIANCO

 VINO : DA UVE CHARDONNAY

 ORIGINE : ITALIA

 VINO BIANCO

 TEMPERATURA : 6 - 8° C

 ACCOMPAGNA :
PIATTI A BASE DI PESCE ,
FRUTTI DI MARE E CARNI BIANCHE

ALC. 12,5% VOL



PINOT GRIGIO

VINO BIANCO

 VINO : DA UVE PINOT GRIGIO

 ORIGINE : ITALIA

 VINO BIANCO

 TEMPERATURA : 6 - 8° C

 ACCOMPAGNA :
PIATTI A BASE DI PESCE
E FORMAGGI DELICATI

ALC. 12,5% VOL



CODA DI VOLPE


VINO BIANCO

 VINO : DA UVE CODA DI VOLPE

 ORIGINE : ITALIA

 VINO BIANCO

 TEMPERATURA : 6 - 8° C

 ACCOMPAGNA :
IDEALE PER CROSTACEI
E FRUTTI DI MARE, CARNI BIANCHE.

ALC. 12% VOL



FALANGHINA

VINO BIANCO



VINO: DA UVE FALNGHINA



ORIGINE: ITALIA



VINO BIANCO



TEMPERATURA: 6 - 8° C



ACCOMPAGNA:
DELICATE PIETANZE
DI PESCE E ANTIPASTI

ALC. 12% VOL



GRECO

VINO BIANCO



VINO: DA UVE GRECO



ORIGINE: ITALIA



VINO BIANCO



TEMPERATURA: 6 - 8° C



ACCOMPAGNA: PIATTI A BASE DI
PESCE E CARNI BIANCHE.

ALC. 12% VOL



AGLIANICO

VINO ROSSO



VINO : DA UVE AGLIANICO



ORIGINE : ITALIA



VINO ROSSO



TEMPERATURA : 12-14° C



ACCOMPAGNA : ARROSTI DI CARNI
ROSSE, SELVAGGINA E FORMAGGI
STAGIONATI.

ALC. 12% VOL



PIEDIROSSO

VINO ROSSO



VINO : DA UVE PIEDIROSSO



ORIGINE : ITALIA



VINO ROSSO



TEMPERATURA : 12-14° C



ACCOMPAGNA : PIATTI DI TERRA DAL
SAPORE DECISO, SECONDI DI CARNI
ROSSE

ALC. 12% VOL



PRIMITIVO

VINO ROSSO



VINO : DA UVE PRIMITIVO



ORIGINE : ITALIA



VINO ROSSO



TEMPERATURA : 16-18° C



ACCOMPAGNA : CARNI BIANCHE E ROSSE
ALLA GRIGLIA, FORMAGGI STAGIONATI,
ZUPPA DI LEGUMI E ORTAGGI.

ALC. 13% VOL



MERLOT

VINO ROSSO



VINO : DA UVE MERLOT



ORIGINE : ITALIA



VINO ROSSO



TEMPERATURA : 16-18° C



ACCOMPAGNA :
PIATTI A BASE DI CARNI
ROSSE E ZUPPE

ALC. 12,5% VOL

CANTINE MEDITERRANEE VINI DAL 1946

La nostra azienda si fonda su un sistema di qualità garantita e certificata, una tradizione secolare che dal 1946 testimonia e valorizza l'epocale e duro lavoro contadino. Da vigneti interamente ristrutturati secondo le più scrupolose tecniche agronomiche e coltivati con il metodo dei disciplinari di produzione integrata della regione Campania, nascono vini di eccellente qualità e genuinità, una diversità di gusti e di caratteristiche organolettiche secondo la lavorazione di uve pregiate, selezionate e vinificate utilizzando le più moderne tecnologie e con lo scrupoloso rispetto delle tradizioni e delle migliori condizioni igienico-sanitarie a garanzia del consumatore.

Cantine Mediterranee ha reinterpretato, in chiave moderna, un patrimonio di cultura e tradizioni senza paragoni. Vini di qualità elevata, prodotti con attente cure in vigna e in cantina, che raccontano le emozioni di un territorio delle sue tradizioni e la sua antica cultura enologica.

MEDITERRANEAN WINERIES WINES SINCE 1946

Our pairing is based on a system of guaranteed and certified quality, a centuries-old tradition that since 1946 testifies to and enhances the epochal and hard work of farmers. From vineyards that have been entirely renovated according to the most scrupulous agronomic techniques and cultivated with the of the integrated production regulations of the Campania region, wines of excellent quality and genuineness are born, a diversity of tastes and organoleptic characteristics according to the processing of prized grapes, selected and vinified using the most modern technologies, selected and vinified using the most modern technologies and with scrupulous respect for traditions and the best hygienic and sanitary conditions to guarantee the consumer.

Cantine Mediterranee has reinterpreted, in a modern way, an unparalleled heritage of culture and traditions. High quality wines, produced with careful attention in the vineyard and in the cellar, which tell the emotions of a territory, its traditions and its ancient culture. traditions and its ancient winemaking culture.



CANTINE MEDITERRANEE
— VINI DAL 1946 —

Via Luigi Volpicella 246 Napoli - 081 752 36 43

cantinemediterranee.it