

CARTA DEI VINI









SELEZIONE



KIMIA MOSCATO 2017

TENUTE CHIAROMONTE







 TIPO:	Bianco
 DENOMINAZIONE:	I.G.P. Puglia Moscato
 VITIGNO:	100% Moscato
 GRADAZIONE:	13,0% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	aromatico, fresco ed elegante

€ 14,00



KIMIA ROSATO DI PINOT NERO 2022

TENUTE CHIAROMONTE







 TIPO:	Rosato
 DENOMINAZIONE:	I.G.P. Puglia Rosato
 VITIGNO:	100% Pinot Nero
 GRADAZIONE:	12% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	delicato, floreale e armonioso

€ 14,00



KIMIA PRIMITIVO ROSATO 2022

TENUTE CHIAROMONTE







 TIPO:	Rosato
 DENOMINAZIONE:	I.G.P. Puglia Rosato
 VITIGNO:	100% Racemi di Primitivo
 GRADAZIONE:	13,0% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	morbido, fruttato e piacevole

€ 14,00



CHARDONNAY 2025

TENUTE CHIAROMONTE

 TIPO:	Bianco
 DENOMINAZIONE:	I.G.P. Puglia Chardonnay
 VITIGNO:	Chardonnay
 GRADAZIONE:	13,5% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	un bianco elegante e fresco, con note fruttate e floreali

€ 14,00









CARTA DEI VINI



SELEZIONE









KIMIA SUSUMANIELLO ROSATO 2025 TENUTE CHIAROMONTE

 TIPO:	Rosato
 DENOMINAZIONE:	I.G.P. Puglia Rosato
 VITIGNO:	Susumaniello
 GRADAZIONE:	12,5% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	intenso, avvolgente ma delicato, con una fresca acidità

€ 14,00









ROSA ROSÉ FATTORIA CONCA D'ORO

 TIPO:	Spumante Rosé Extra Dry
 ZONA:	Conegliano, Italia
 VITIGNO:	Glera - Raboso
 GRADAZIONE:	11,5% vol
 FORMATO:	750 ml
 NOTA DEGUSTATIVA:	floreale, fragrante e piacevolmente fruttato

€ 14,00









CHIAROMONTE ANCESTRALE ROSÉ TENUTE CHIAROMONTE

 TIPO:	Vino Spumante Brut Rosé Metodo Classico
 ANNATA:	2022
 GRADAZIONE:	12,5% vol
 FORMATO:	750 ml
 PRODUZIONE:	Acquaviva delle Fonti, Italia
 NOTA DEGUSTATIVA:	elegante, complesso e armonioso

€ 30,00



CHIAROMONTE ANCESTRALE BIANCO 2020 TENUTE CHIAROMONTE

 TIPO:	Vino Spumante di Qualità Brut Bianco
 VITIGNO:	90% Chardonnay, 10% Fiano Minutolo
 GRADAZIONE:	12,5% vol
 FORMATO:	750 ml
 PERMANENZA SUI LIEVITI:	24 mesi
 NOTA DEGUSTATIVA:	fine, elegante e strutturato

€ 50,00

