# BALESTRIERI

*Una storia d'amore*
*che si tramanda nel tempo.*

# GragnanO

DELLA PENISOLA SORRENTINA

## Rosso D.O.C.

Prende il suo nome dalla località di produzione.
Dal colore rosso rubino, é caratterizzato da un soave profumo di viole e dal sapore amabile e frizzantino.
Tali caratteristiche derivano da una antica tradizione contadina che attraverso una saggia selezione di uve locali (olivella, aglianico e piedirosso) maturate sulle colline di Gragnano, riesce a conferire al prodotto quel gusto unico ed incomparabile.

12% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# GragnanO

DELLA PENISOLA SORRENTINA

## Rosso D.O.C.

Prende il suo nome dalla località di produzione.
Dal colore rosso rubino, é caratterizzato da un soave profumo di viole e dal sapore amabile e frizzantino.
Tali caratteristiche derivano da una antica tradizione contadina che attraverso una saggia selezione di uve locali (olivella, aglianico e piedirosso) maturate sulle colline di Gragnano, riesce a conferire al prodotto quel gusto unico ed incomparabile.

11,5% Vol. 1,5 Lt. e

# BENEVENTANO FRIZZANTE

Indicazione Geografica Protetta

FALANGHINA

Dalle uve raccolte sulle soleggiate colline del Beneventano, abbiamo ottenuto questo vino bianco dal colore giallo paglierino, dal gusto gradevole e dal profumo fruttato. Accompagna particolarmente piatti a base di pesce ed antipasti in genere.

11,5% Vol. 0,75 Lt. e

TRIPOLI

# GragnanO

DELLA PENISOLA SORRENTINA

## Rosso D.O.C.

Prende il suo nome dalla località di produzione.
Dal colore rosso rubino, é caratterizzato da un soave profumo di viole e dal sapore amabile e frizzantino.
Tali caratteristiche derivano da una antica tradizione contadina che attraverso una saggia selezione di uve locali (olivella, aglianico e piedirosso) maturate sulle colline di Gragnano, riesce a conferire al prodotto quel gusto unico ed incomparabile.

11,5% Vol. 0,75 Lt. e

TRIPOLI

# Sorrento

## della penisola sorrentina rosso V.Q.P.R.D.

**D.O.C.**

Vino rosso prodotto da uve accuratamente scelte nella penisola Sorrentina. Vinificato con grande cura di colore rubino più o meno intenso.
Dalle caratteristiche tranquillo, secco con un sapore asciutto, di corpo giustamente tannico.
Si accompagna con piatti di cucina regionale, in particolare a base di carne.

11,5% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Sorrento

## della penisola sorrentina bianco V.Q.P.R.D.

**D.O.C.**

Vino bianco prodotto da uve accuratamente scelte nella penisola Sorrentina (Greco - Falanghina). Vinificato con grande cura nel rispetto della tradizione.
Vino bianco dal colore giallo paglierino, ricco di profumi, secco e con un sapore asciutto di giusto corpo armonico. Si accompagna con antipasti di mare e piatti tipici della penisola sorrentina.

11% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# LACRYMA CHRISTI del Vesuvio

**Rosso D.O.C.**

I vini di queste terre di tradizione ultramilionaria di uomini che hanno tramandato la loro arte e affinato un meraviglioso assemblaggio classico nel quale sono sapientemente equilibrate le uve provenienti dalla terra vulcanica del Vesuvio. Il **"Lacryma Christi del Vesuvio"** rende un profumo sottile nel quale si trovano i valori di un buon vino.

12 % Vol. 75 cl. ℮

TRIPOLI

# LACRYMA CHRISTI del Vesuvio

**Bianco D.O.C.**

I vini di queste terre di tradizione ultramilionaria di uomini che hanno tramandato la loro arte e affinato un meraviglioso assemblaggio classico nel quale sono sapientemente equilibrate le uve provenienti dalla terra vulcanica del Vesuvio. Il **"Lacryma Christi del Vesuvio"** rende un profumo sottile nel quale si trovano i valori di un buon vino.

12 % Vol. 75 cl. ℮

TRIPOLI

# Aglianico

## IGP Beneventano

**Indicazione Geografica Protetta**

Vino dal colore rosso rubino intenso e dal profumo tipico e caratteristico, ottenuto da uve aglianico proveniente dalle soleggiate colline del Beneventano. Accuratamente lavorate nel rispetto della tradizione. Questo vino accompagna favorevolmente piatti a base di carni rosse.

11,5% Vol. 75 cl. ℮

TRIPOLI

# Falanghina

## IGP Beneventano

**Indicazione Geografica Protetta**

Dalle uve raccolte sulle soleggiate colline del Beneventano, abbiamo ottenuto questo vino bianco dal colore giallo paglierino, dal guesto gradevole e dal profumo fruttato. Accompagna particolarmente piatti a base di pesce ed antipasti in genere.

11,5% Vol. 75 cl. ℮

TRIPOLI

# PIEDIROSSO
## pompeiano igt

INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA

Il Piedirosso ha un colore rosso rubino, odore intenso e tipico, con sapore asciutto ed armonico, particolarmente indicato per piatti a base di carne e formaggi.
Va servito ad una temperatura di 16 °

12 % Vol. 0,75 cl. ℮

TRIPOLI

# Lettere

## D.O.C.

## della Penisola Sorrentina

Prodotto da uve accuratamente selezionate (castagnaria, piedirosso, aglianico) lavorate con grande cura e moderne tecnologie. Dal colore rosso rubino più o meno intenso con un profumo vinoso, morbido con vena amabile e frizzante. Si sposa bene con una pizza margherita.

11% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Bianco Tavola

Vino dal colore giallo paglierino floreale. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione.
A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di pesce.

11% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Bianco Tavola

Vino dal colore giallo paglierino floreale. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione.
A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di pesce.

11% Vol. 37,5cl. e

TRIPOLI

# Rosso Tavola

## Vino da Tavola

Vino dal colore rosso rubino carico e dal profumo intenso e caratteristico. Si abbina favorevolmente con piatti a base di carni rosse. A tavola va servito a temperatura ambiente.

11% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Rosso Tavola

## Vino da Tavola

Vino dal colore rosso rubino carico e dal profumo intenso e caratteristico. Si abbina favorevolmente con piatti a base di carni rosse. A tavola va servito a temperatura ambiente.

11% Vol. 37,5 cl. ℮

TRIPOLI

# ALLEGRELLO
# Vino da Tavola Rosso

E' un vino dal sapore
fresco e vivace,
colore rosso rubino scarico
e dal caratteristico
profumo di viole.
Ideale per la tavola
di tutti i giorni.
Servire a 12°C

10,5% Vol. 750 ml. ℮

# ALLEGRELLO
## Vino da Tavola
## Bianco

Vino dal colore giallo paglierino floreale. Gusto secco, profumo intenso e floreale. Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze di carne bianca e pesce. Va servito a una temperatura di 10°C

10,5% Vol. 750 ml. ℮

TRIPOLI

# Gran Paolo

## Vino Rosso

Vino dal colore rosso rubino con un profumo vinoso. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione. A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di carne.

11% Vol. 25 cl. e

TRIPOLI

# Gran Paolo

## Vino Bianco

Vino dal colore giallo paglierino floreale. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione.
A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di pesce.

11% Vol. 25 cl. ℮

TRIPOLI

# Vinoncello

Liquore a base di vino,
con netti sentori di amarena,
va servito a 15° per esaltare
la fraganza.

Gradazione alcoolica
di 20% vl .
contenuto 500 e 250 ml. e

TRIPOLI

# Gran Paolo

## Vino da Tavola Rosso

Vino dal colore rosso rubino con un profumo vinoso. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione. A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di carne.

11% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Gran Paolo

## Vino da Tavola Bianco

Vino dal colore giallo paglierino floreale. Ottenuto da un assemblaggio di uve locali, vinificato con cura nel rispetto della tradizione.
A tavola va servito fresco e accompagna in particolare piatti a base di pesce.

11% Vol. 75 cl. ℮

TRIPOLI

# Sciué Sciué

## Bianco Vivace

Vino bianco prodotto da uve accuratamente selezionate (Falanghina e Trebbiano) e vinificato con grande cura e moderne tecnologie.
E' un vino dal sapore fresco e vivace, colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo netto fruttato con piacevoli sentori floreali, di buona struttura, in bocca armonico e persisttente. Servire a 10° - 12° C.

12% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# Sciué Sciué

## ROSSO VIVACE

Prodotto da uve accuratamente selezionate (Barbera e Aglianico) vinificato con grande cura e moderne tecnologie. E' un vino dal sapore fresco e vivace colore rosso rubino, profumo vinoso con netti sentori di viola. Servire a 10°-12° C.

12% Vol. 75 cl. e

TRIPOLI

# GRAPPA
# di Gragnano
## BIANCA

La grappa è ottenuta dalla distillazione in alambicco di rame , con processo discontinuo, di pregiate vinacce fresche di gragnano, prodotte nella zona d.o.c. del gragnano.
Al palato si presenta con gusto deciso e ben strutturata per poi rivelarsi amabile ed armonica.

alc. 40% Vol.

0,50 ml. e

# CASA VINICOLA BALESTRIERI S.R.L.


Via Quarantola, 13/A • 80054 GRAGNANO (NA)

**081 873 30 16**

**vinibalestrierisrl@libero.it**

PAOLO **338 826 09 23** • SEBASTIANO **338 861 94 93**