

Speciale Vini locali



CENTROOCEANO
DISCOUNT

www.centrooceano.it

Magico
Natale

Faberius
Verdicchio di Matelica
DOCG
offerta € 8.15

Nasce da uve raccolte manualmente e affina,
poi in acciaio per 15 mesi;
non filtrato, si rivela fin da subito
un bianco fresco e di ottima intensità



Vernale
Verdicchio di Matelica
Doc Cantina Valdimiro
offerta €5,99



Nasce da uve raccolte manualmente e affina,
poi in acciaio per 15 mesi; non filtrato,
si rivela fin da subito un bianco fresco e di ottima intensità

CAMBRUGIANO

Verdicchio di Matelica

Riserva DOCG

Belisario

offerta €14.90



Verdicchio di Matelica Riserva prodotto dalla cantina Belisario, situata nell'Alta Valle Esina, che oggi può creare i propri vini attingendo da una tavolozza di ben 300 ettari vitati.

Appare luminoso nella sua tonalità giallo verdolino.

Il naso si apre a note di frutta matura che ricordano la pesca, l'ananas e una traccia agrumata, sullo sfondo di una invitante trama minerale e una chiusura sfumata di frutta secca.

L'impronta sapida emerge con nettezza al gusto, dove si lega ad una bella spalla acida che scandisce una beva di grande piacevolezza.

Abbinamenti: Ottima struttura e carattere.

Ideale con primi piatti e antipasti, è perfetto per accompagnare un pollo alle mandorle.

DIEGO

Verdicchio dei
Castelli di Jesi DOC
Classico - **Vino Biologico**
€ 13,90



Raccolta manuale delle uve nel momento in cui si raggiunge il giusto equilibrio tra acidi zuccheri e pH. generalmente metà/fine Settembre

Abbinamenti: Si accompagna molto bene ad antipasti caldi e freddi, primi piatti bianchi, carni bianche, formaggi freschi, eccellente con tutta la cucina di mare.
offerta € 4,99.

FRIDA
Marche IGT Passerina
Vino Biologico
offerta € 4,99



Dalla natura per la natura, Frida è il primo vino bianco biologico che CasalFarneto produce osservando il suo grande amore per il territorio.

Una passerina ottenuta da un vigneto coltivato con tecniche certificate di agricoltura biologica, un nome importante che ricorda la vivace carnalità dell'artista Frida Khalo

Raccolta manuale delle uve nel momento in cui si raggiunge il giusto equilibrio tra acidi zuccheri e pH. generalmente metà/fine settembre.

Abbinamenti: Fresco come aperitivo, con piatti a base di pesce e minestre con verdure, formaggi non troppo strutturati e con le classiche olive farcite all'ascolana

SPARAPANI

Salerna

Verdicchio di Jesi

Classico € 8,39



Colore: cristallino, giallo paglierino con marcate tonalità verdognole, presenta una buona consistenza.

Profumo: affiorano i profumi tipici del verdicchio, fragrante, fruttato, floreale, con prevalenza di fiori di acacia, frutta a polpa bianca, anice stellato, sentori di agrumato e mandorlato, con finale minerale.

Sapore: buono l'impatto gustativo, avvolge il palato, si ritrova la nota minerale associata ad una piena freschezza e discreta morbidezza, in un tutto abbastanza equilibrato.

Piacevole il finale
lascia una scia mandorlata molto gradevole

Abbinamenti: Frittiture, grigliate di pesce, brodetto all'anconetana e pesce spada.

CIMAIO

Bianco

CasalFarneto

cl 50

vendemmia tardiva

nov/dic

€ 11,50



Vino di notevole struttura ed eleganza, morbido, avvolgente, di grande piacevolezza, con particolari note aromatiche.

Abbinamenti:

Da meditazione, eccellente con formaggi anche molto stagionati, oppure con piatti molto decisi e saporiti, primi piatti con formaggio, brodetto di pesce, stoccafisso

Abbinamenti: ottimo con formaggi a pasta secca, fegato e foie gras.

ANTONUCCI LE VAGLIE

Verdicchio
dei Castelli di Jesi
DOC
offerta € 9,99



Giallo paglierino, al naso esprime profumi ricchi e complessi, con sentori delicatamente speziati e di frutta matura. Una traccia di mela cotogna apre ad un assaggio rotondo, grasso, di grande morbidezza e persistenza.

Di buon equilibrio, chiude con un finale sul frutto, lungo ed appagante.

Abbinamenti: A tutto pasto, si abbina a ostriche, crostacei, ricchi piatti di pesce salati

SALMAGINA

Cantina Zaccagnini

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico Superiore

offerta € 11,99



La leggera surmaturazione delle uve ed il contatto del vino con i propri lieviti conferiscono al "Salmagina" struttura, eleganza e longevità.

Un cru di Verdicchio che appassiona per la simbiosi tra tradizione e innovazione

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli, brillante **Bouquet:** Finissimi sentori di acacia e delicati ricordi di fiori di campo

Gusto: Gentile, morbido, di grande piacevolezza, intenso e persistente

Abbinamenti:

Eccellente il trancio di rombo macerato nel vino per una ventina di minuti con le olive verdi; i filetti di orata con una sottile crosta di pane, scampi alla griglia, astice su crema di zucchine; le seppioline ripie-

SABBIONARE

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Classico Superiore

offerta € 10,99



L'esposizione del vigneto consente all'uva una maturazione con un importante contenuto zuccherino, insieme ad un corredo acido ed una scelta accurata dei grappoli in vigna, si ottengono corpo e longevità di questo vino dai tenui riflessi dorati, all'olfatto evidenzia profumi di pesca a polpa bianca, al palato eleganza freschezza sapidità

Abbinamenti:

p iatti elaborati, carni bianche e spezia-
te, grigliate di pesce.

€ 10,59.

MONACESCA MIRUM

Verdicchio di Matelica

Riserva DOCG Mirum € 19,90



Alla vista, giallo paglierino. Il profumo gioca su una complessità di frutta esotica, pera, mandorla, fiori di camomilla e bergamotto, corredati da una scia balsamica di anice. In bocca la struttura è piena ed il sorso sapido, in perfetto equilibrio tra le sue componenti e lungamente persistente

Abbinamenti: adatto a primi e secondi piatti di pesce, anche con gusti affumicati.

LE VELE

Verdicchio Castelli di Jesi

Classico

€ 6,99



Alla vista: il brillare del suo giallo paglierino tenue Al naso: i profumi primari si espandono a decisi sentori fruttati di pesca bianca, agrumi, mele con delicate percezioni amarognole, tipiche del vitigno.
Al gusto: secco e morbido, per favorirne volutamente la freschezza.

TERRA DI MEZZO MONACESCA

Verdicchio di Matelica

DOC € 16,99



il calice perfetto per i vini bianchi di buona struttura e intensità; questa tipologia di vino necessita senz'altro di "aprirsi" e questo è reso possibile dal contatto con l'ossigeno (ossigenazione) che, appunto, risulta facilitato dalle generose dimensioni del calice

Abbinamenti:

antipasti pesce affumicato,
Carni bianche,
Formaggi stagionati,
Pesce alla Griglia,
Risotto ai funghie

VELENOSI
Terra Marche
Passerina
IGT
€ 7,99



colore giallo luminoso con riflessi dorati.
Sentori floreali, tiglio e biancospino, note di pera, cedro e pompelmo gli donano
ampia freschezza.

Al sapore brillante sapidità, che esalta la pienezza delle pomacee che caratterizzano il vitigno.

Abbinamenti:

ideale come aperitivo, antipasti in genere, cucina di pesce, insalate e carni bianche..

Antipasti di crostacei e molluschi bivalvi ed insalatine di mare
Ama i cibi grassocci ma non soffocati da salse speziate o troppo aromatiche

Antipasti di crostacei e molluschi bivalvi ed insalatine di mare
Ama i cibi grassocci ma non soffocati da salse speziate o troppo aromatiche

CIU' CIU'
BIO Vegan
PASSERINA IGP
€ 5,99



Da uve Passerina in purezza, un antico vitigno autoctono delle Marche. Vino elegante e molto equilibrato di colore giallo paglierino con delicati riflessi dorati

All'olfatto note dolci e fiori bianchi, ottima corrispondenza al palato, con percezioni varietali ampie e finale aromatico molto lungo.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Profumo tipicamente proprio, fragrante di frutta fresca

Sapore fresco

MONACESCA SYRAH

La Monacesca Marche Syrah Rosso

€ 29,99



Raccolta manuale in cassette, pigia-diraspatura soffice e fermentazione in acciaio a 28°C inizialmente con rimontaggi molto frequenti e successivamente con delistages per raffreddare la massa; macerazioni di circa 20 giorni sulle bucce e svinatura immediata in barriques di rovere usate in rotazione : affinamento di circa 24 mesi in rovere; imbottigliamento e sosta in bottiglia per 12 mesi, posto in vendita dopo circa tre anni dalla vendemmia.

Passionista

Lacrima di Morro d'Alba

€ 7,99



Abbinamenti:

Vino da tutto pasto, ben si accompagna con antipasti, primi piatti e secondi leggeri. Servito leggermente fresco, è ottimo con il classico stoccafisso all'Anconetana.

GUISCIOLA

Vino aromatizzato
alle Visciole Guisciola

€ 7,39



Abbinamenti:

Aspetto: Rosso rubino intenso.

Olfumo: Intenso, persistente, vinoso nel primo periodo, con spiccato sentore di visciola e marasca

Gusto: morbido e corposo, dolce e aromatico con equilibrio..

VISNER DI PERGOLA

Vino e visciole
offerta € 7,99



E' definita come una "bevanda aromatizzata a base di vino e frutta". Questo vino è ottenuto dalla rifermentazione del vino di Montepulciano con le visciole, un tipo di amarena, un frutto selvatico, tipico dei terreni collinari e montani delle Marche.

Abbinamenti: perfetto accostamento per dessert di ogni tipo, ma anche da gustare solo, "da meditazione".

COLONNARA

Spumante Brut

offerta € 4,99



GRÃOLO

Spumante Brut

Monteschiavo

€ 5,99



Vino spumante bianco, coltivato in zone collinari (500/600 mt. s.l.m.) nei comuni di Cupramontana e Apiro, su terreni di origine marina, di medio impasto, con punte elevate di elevate di argilla e sabbia

BIANCONERO MORODER

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Metodo Classico

Extra Brut Millesimato

€ 9,90



I riflessi oro brillante lasciano presagire un naso ampio di frutta gialla, in una macchia mediterranea di ginestra e tiglio. Il verdicchio si fa sentire con la nota di mallo di noce ed una freschezza da tutto pasto.

Ideale compagno di un viaggio tra i crostacei **Abbinamenti:** Burro e alici, formaggi, frittura, per aperitivo pesce

PRIMO

Vino Spumante Brut
Metodo Charmat
Casalfarneto
offerta € 6,90



Colore: Giallo tenue con riflessi verdognoli

Profumo: Fiori e frutta bianca

Sapore: Delicato, ben strutturato, fresco, abbastanza morbido, equilibrato

MPerlage: Fine e persistente.

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto con piatti della cucina di mare anche importanti.

ZACCAGNINI MARTINE

Brut

Metodo Classico

€ 7,55



La produzione Zaccagnini racchiude qualità,
originalità e territorialità.
I nostri vini si esprimono in un'ampia collezione
cominciando dall'amato Verdicchio e proseguendo
con le altre DOC delle Marche.

MONCARO

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Spumante Extra Dry

Biologico € 6,49



Alla vista: colore paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine e persistente.

Al naso: gradevole profumo fruttato che si fonde con sentori di fiori bianchi e sottofondo di lievito.

Al gusto: fresco e ben equilibrato in tutte le sue componenti.

Vino di grande freschezza da degustare nel primo anno di vita ma che si lascia apprezzare anche dopo qualche anno dalla vendemmia.

Abbinamenti

La sua facilità di beva e morbida struttura lo rendono molto gradevole come aperitivo, ma si concede bene con antipasti di pesce ed

Antica MORETTA FANESE

Liquore zuccherato,
specialità fanese

€ 9,90



La moretta fanese è un caffè corretto con una miscela sapiente di liquori e l'aggiunta di una scorzetta di limone, tipico della marineria della città di Fano.

La Moretta Major è l'elisir di liquori ideale per realizzare questa bevanda digestiva e corroborante.

Antica
MAJOR MORETTA
Specialita Marchigiana
€ 9,90



Questo preparato aggiunto al caffè, è quanto occorre per preparare la "moretta", caffè forte dei pescatori fanesi, che lo consumano tutt'ora a bordo, nei bar e in casa: una bevanda molto adatta al duro e faticoso lavoro del mare poichè da energia, riscalda ed inoltre è un buon digestivo. Dal porto di Fano l'uso della "Moretta" si è esteso in altre località.