

Iris

Ristorante Pizzeria

C A R T A
V I N I

I Vini Rossi



Pietra **Cagnulari Romangia IGT** **Viticoltori della Romangia** **€18,90**

Colore rosso porpora con riflessi violacei, intensi aromi fruttati, con sfumature speziate, coltivato in terreni a definita matrice calcarea.

Si abbina con carni in umido, cacciagione ,primi piatti al sugo di carne, salumi speziati, formaggi stagionati.

Nostranu **Cannonau di Sardegna DOC** **Cantina Berritta** **€19,90**

Colore rosso rubino tenue, che al naso si presenta fruttato, giovane e fresco.

In bocca dal sapore di medio corpo, non troppo impegnativo,vino dalla facile beva, con un retrogusto minerale.

Ottimo per primi piatti e carni.

Buio **Carignano del Sulcis DOC** **Cantina Mesa** **€21,50**

Colore rosso rubino con nuances granata a grande viscosità, profumo ampio ed elegante con freschi richiami a frutta rossa matura, geranio, pepe nero e leggeri idrocarburi, si abbina con carni rosse e pesce alla griglia.

Mamuthone **Cannonau di Sardegna DOC** **Cantina Sedilesu** **€23,90**

Colore rosso brillante, aroma fruttato di prugna, melograno, ciliegio. Al palato elegante, fresco e secco. Abbinamento con carni rosse come la tagliata Black Angus, antipasti di salumi e pecorino.

Luzzana **Isola dei Nuraghi** **Cantina Cherchi** **€30,00**

Colore rosso rubino, profumo intenso e persistente, bouquet ricco e complesso in cui spiccano note tostate di vaniglia ma soprattutto fruttate di prugna.

Sapore asciutto e pieno, si abbina con piatto sardo di salumi e pecorino, gnocchetti alla campidanese o con la tagliata Black Angus

Nepente di Oliena **Cannonau di Sardegna DOC** **Cantina Oliena** **€19,90**

Si presenta al calice con un bel rosso rubino luminoso, screziato dai riflessi violacei, molto sostanzioso, con archetti che staccano con una certa lentezza dalle pareti di vetro.

Al naso svela sensazioni intense e accattivanti di piccoli frutti rossi e ciliegia, impreziosite da sfumature di rosa e di viola, di rovo e di spezie leggere ma intense come il pepe verde.

Un vino pieno e strutturato, caldo e abbastanza morbido, vivicato da una piacevole freschezza.

I Vini Rossi



Antigua **Monica di Sardegna DOC** **Cantina Santadi** **€17,00**
Monica di Sardegna DOC proposto dalla Cantina Sociale di Santadi, un rosso non troppo strutturato, un giusto compromesso tra facilità di beva ed eleganza, perfetto rappresentante della sua categoria, vanta un 15% di uve carignano, indispensabili per dare maggiore struttura, intensità e carattere.

Orgheri **Isola dei nuraghi IGT** **Cantina Mandras** **€21,00**
Ottenuto dalla spremitura di una rigorosa selezione di uve rosse coltivate con grande cura a 150 metri slm. Di aspetto rosso rubino, molto ricco e vivace.
Si abbina benissimo con salumi, pecorino e carni rosse.
Orgheri, antico nome della valle di Padru, richiama il carattere forte di tutto ciò che resiste nel tempo.

Athentu **Cannonau di Sardegna DOC** **Corona Ruia** **€23,00**
Athentu si presenta alla vista rosso subino chiaro, al naso regala profumi delicati di rosa canina e viola che si combinano con note di erbe aromatiche che denotano freschezza e vivacità.
Al palato è avvolgente, si combina con abbinamenti diversi, dagli antipasti di terra agli arrostiti, dai sughi dai sapori più decisi e complessi ai formaggi freschi e semistagionati.

Mereu **Isola dei Nuraghi IGT** **Corona Ruia** **€23,00**
Mereu è un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, generoso nei profumi, note di frutti a bacca rossa si intrecciano con sentori di erbe aromatiche e mirto.
Deciso al palato, una vivace acidità e una netta trama tanninica conferiscono in un finale equilibrato e persistente. Si adatta perfettamente con piatti a base di carne e con formaggi dal gusto deciso.

Akkordos **Cannonau di Sardegna DOC** **Corona Ruia** **€22,00**
Akkordos è un vino dal colore rosso brillante con leggeri riflessi granati, all'olfatto si esprime con note floreali di viola e rosa canina che si fondono con note di frutti rossi e ciliegia.
Il tutto in una cornice speziata, al palato è schietto, ben supportato da una piacevole vena acida ed una delicata trama tanninica. Si accompagna a pietanza dai sapori intensi e decisi, primi piatti con sughi di selvaggina, arrostiti aromatizzati e formaggi stagionati.

Cagnulari **Isola dei Nuraghi IGT** **Cantina Cherchi** **37,5cl** **€12,90**
Colore rosso rubino intenso. Buona intensità aromatica, con sentori di confettura e geranio.
Asciutto e piacevolmente sapido, ha struttura calda e vivace in cui si percepiscono delicata acidità e morbidezza di tannini.

I Vini Bianchi



Sa Conca **Vermentino di Gallura DOCG** **Tenute Sa Conca** **€23,00**

Colore giallo paglierino carico e brillante, profumo di frutta esotica, rosa gialla, litchi. Gusto morbido, abbinato bene con pesce alla griglia, antipasti di mare e primi di pesce.

Karagnanj **Vermentino di Gallura DOCG Superiore** **Cantina Tondini** **€32,00**

Vino bianco di media intensità e struttura. Dal colore giallo paglierino luminoso, al naso è avvolgente, mediterraneo, con bouquet di frutta gialla matura, agrumi e fiori bianchi. Finale su note floreali.

S'Eleme Oro **Vermentino di Gallura DOCG** **Cantina sociale del
vermentino Monti** **€19,90**

Colore giallo paglierino tenue, al naso esprime sentori delicati di fiori come l'acacia e frutta a pasta bianca come la pesca saturnina e la pera Cascia.

Si può abbinare agli antipasti di mare, frutti di mare, molluschi, pizze e calzoni.

Sabbia **Vermentino di Sardegna DOC** **Viticoltori della Romangia** **€18,90**

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, sentori floreali e frutta tropicale. Sapido minerale e persistente, incantevole con gli antipasti di mare e con il pesce in genere. Servire alla temperatura di 8-10 gradi.

Funtanaliras Oro **Vermentino di Gallura DOCG** **Cantina Sociale del
Vermentino Monti** **€22,00**

37,5cl **€12,00**

Colore giallo paglierino, al naso regala note fruttate di mela golden e floreali di acacia. Abbinato ad antipasti di mare e primi come le linguine allo scoglio e fregola ai crostacei.

I Vini Bianchi



Karmis Cuveé **IGT Tharros** **Cantina Contini** **€23,00**

Nasce da un sapiente blend delle uve vernaccia un 20% e le cultivar a bacca bianca Sarda. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini con profumi freschi di fiori bianchi come la lantania e il coprifoglio, scorze di agrumi e frutta tropicale da abbinare al pesce e con primi come culurgiones.

Ruinias **Colli del Limbara IGT** **Cantina Depperu** **€34,00**

Colore giallo dorato, profumo di frutta esotica, gusto amabile e persistente. Da abbinare alla grande cucina di mare Sarda.

Andira **Isola dei Nuraghi IGT** **Cantina Mandras** **€29,00**

Colore giallo paglierino, ottenuto da uve vermentino di piante poste su disfacimenti granitici. Deriva da un'attenta vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a basse temperature con complessità unica.

Si abbina molto bene con piatti di mare e non solo. Temperatura consigliata tra 8 e 10 gradi.

Rudia **Vermentino di Gallura DOCG Superiore** **Cantina Tercis** **€23,00**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. All'olfatto: salvia, malva e lentischio. Al palato, morbido ed elegante.

Toa **Isola dei Nuraghi IGT** **Cantina Mandras** **€21,00**

Colore giallo paglierino, è caratterizzato al naso da sentori floreali e di frutti a polpa gialla, oltre all'immancabile macchia mediterranea; al gusto è caldo e avvolgente.

Si abbina ottimamente con piatti di mare.

Lyta **Vermentino di Sardegna DOC** **Corona Ruia** **€21,00**

Vermentino dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, note di frutta a polpa gialla si intrecciano con note agrumate e con il profumo della lavande e del biancospino, donando un profumo intenso e complesso.

Pieno ed avvolgente al palato, equilibrato e con una sapidità che ricorda il mare, la freschezza e la vivace mineralità rendono il finale piacevolmente resistente.

Elegante ma dinamico si adatta a piatti a base di pesce o stuzzichini da aperitivo a base di formaggi freschi ed erborinati.

I Vini Rosati



Nieddera	Valle del Tirso IGT	Cantina Contini	€19,00
Colore rosato intenso e riflessi violacei. All'olfatto apre a delicati sentori floreali e intense note di frutta a bacca rossa. Al palato è morbido ed equilibrato. Prima dell'imbottigliamento affina per alcuni mesi in acciaio inox.			

Bollicine

Su'bri	Spumante brut	Cantina Su 'Entu	€23,00
Colore giallo paglierino con bollicina fine e persistente, presenta un'elegante fragranza con sensori di fiori bianchi e frutta croccante. Ottimo come aperitivo, con sformati di verdure, da provare su frittura di paranza.			

Su'bri Rose	Spumante brut	Cantina Su 'Entu	€24,00
Colore rosato tenue su delicata grana di bollicine, al naso evoca profumi di frutta rossa fresca e fiori rosa, bella freschezza supportata da un'elegante sapidità, buona corrispondenza gusto olfattiva. Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, da provare su mozzarella di bufala aromatizzata con fragole fresche.			

Prosecco di Valdobbiadene DOC			€21,50
--------------------------------------	--	--	---------------

I Vini della Casa

Caraffa Rosso / Bianco	1/4 lt	€5,00
Caraffa Rosso / Bianco	1/2 lt	€7,50
Caraffa Rosso / Bianco	1 lt	€14,50

SAN TEODORO CENTRO

Info e prenotazioni: 348.2217225

