










bianchi d'Abruzzo

passerina terre di chieti 2021	€ 5,9
pecorino terre di chieti 2022	€ 5,9
cococciola terre di chieti "casino murri" 2021	€ 6,9
pecorino terre di chieti "casino murri" 2022	€ 6,9
trebbiano d'abruzzo doc "casino murri 14" 2021	€ 8,9
pecorino terre di chieti "casino murri 14" 2021 	€ 8,9
bianco frizzante bio  (vino naturale biologico a base di passerina, rifermentato in bottiglia, non filtrato) Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 8,9
pecorino terre di chieti "l'ariosa" 2022	€ 14
passerina terre di chieti "l'ariosa" 2022 Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)	€ 14
abruzzo pecorino superiore "donna greta" 2020 Cantina Frentana (rocca s.giovanni)	€ 15
trebbiano d'abruzzo doc "chichibio" 2020  	€ 6,5
pecorino igt terre di chieti "chichibio" 2021   Codice Citra (ortona)	€ 6,5
abruzzo passerina doc 2020	€ 12
abruzzo pecorino superiore doc "tegeo" 2019  Codice Vino (ortona)	€ 15
"le scuderie del cielo" 2022 (cococciola, malvasia toscana, sauvignon, chardonnay) Az. Agr. Filomusi Guelfi (tocco da casauria)	€ 14
pecorino colline pescaresi igt 2022 Agricola Tiberio (cugnoli)	€ 20

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

“ <i>ulisse bianco premium</i> ” 2021 (uvaggio di bianchi autoctoni) Tenuta Ulisse (crecchio)	€ 20
trebbiano d’abruzzo doc 2019 Az. Agr. Valentini (loreto aprutino)	€ 110

spumanti d’Abruzzo

pecorino spumante brut	€ 7,9
spumante brut rosè	€ 7,9
moscato spumante dolce Cantina San Giacomo (rocca s. giovanni)	€ 7,9

spumanti metodo classico d’Abruzzo

spumante bianco brut “ <i>fenaroli</i> ” (pecorino 100% - 12 mesi)	€ 13
spumante rosè brut “ <i>fenaroli</i> ” (mont. d’ab. 100% - 12 mesi) Codice Citra (ortona)	€ 13
metodo classico brut 2019 (chardonnay 100% - 36 mesi) Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 20

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14


Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

rosati d'Abruzzo

cerasuolo d'abruzzo 2021	€ 5,9
cerasuolo d'abruzzo "casino murri" 2022	€ 6,9
cerasuolo d'abruzzo "casino murri 14" 2021	€ 8,9
rosato frizzante 	€ 8,9
(vino naturale biologico a base di passerina, rifermentato in bottiglia, non filtrato) Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)	
rosato igt colline teatine "lapis" 2022	€ 13
Dora Sarchese (ortona)	
cerasuolo d'abruzzo doc 2022	€ 14
Az. Agr. Filomusi Guelfi (tocco da casauria)	
"ulisse rosè premium" 2022 (merlot, altri)	€ 20
Tenuta Ulisse (crecchio)	

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14



Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

rossi d'Abruzzo

montepulciano d'abruzzo 2020	€ 5,9
montepulciano d'abruzzo "casino murri" 2021	€ 6,9
montepulciano d'abruzzo doc ris. "casino murri 14" 2018	€ 9,9
montepulciano d'abruzzo doc ris. "casino murri 14" magnum 2015 Cantina S. Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 28
montepulciano d'abruzzo doc riserva "rubesto" 2019	€ 10
montepulciano d'abruzzo doc riserva "panarda" 2017 Cantina Frentana (rocca s.giovanni)	€ 15
montepulciano d'abruzzo doc "grondaia" 2017	€ 15
montepulciano d'abruzzo doc "la carrata" 2016 Az. Agr. Olivastri (s.vito chietino)	€ 22
montepulciano d'abruzzo doc 2020	€ 14
montepulciano d'abruzzo doc riserva 2017 Az. Agr. Filomusi Guelfi (tocco da casauria)	€ 23
montepulciano d'abruzzo doc riserva "caroso" 2018	€ 13
montepulciano d'abruzzo doc "chichibio" 2021  	€ 6,5
rosso appassimento "venturone" Codice Citra (ortona)	€ 9
montepulciano d'abruzzo doc 2018 Codice Vino (ortona)	€ 12
montepulciano d'abruzzo doc "monnalisa" 2020 Cantine Leonardo Da Vinci	€ 13
montepulciano d'abruzzo doc 2017 Az. Agr. Valentini (loreto aprutino)	€ 210

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14









Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

bianchi fuori regione

chardonnay alto adige doc 2021 Wolftal (alto adige)	€ 15
gewürztraminer trentino doc 2022	€ 15
vigneti delle dolomiti manzoni bianco igt “theodor” 2019 Mas dei Chini (trentino)	€ 15
gewürztraminer doc “nussbaumer” 2020 	€ 30
Cantina Tramin (trentino)	
ribolla gialla collio doc 2020	€ 18
Az. Agr. Matijaz Tercic (friuli)	
friulano doc doc 2021  BEREBENE	€ 18
sauvignon doc 2021	€ 18
pinot grigio doc 2021	€ 18
Ferruccio Sgubin (friuli)	
“poltre bianco” 2019 (riesling it., cortese, trebbiano, sauvignon, pinot n.) 	€ 12
Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	
lugana doc “cento filari” 2021 	€ 14
Gerardo Cesari (veneto)	
pinot grigio rubicone igt “dama con l'ermellino” 2021	€ 9
cantine leonardo da vinci (romagna)	
verdicchio cast. jesi doc classico sup. “villa torre” 2021 	€ 13
verdicchio cast. jesi doc classico sup. “villa torre” 2022 	€ 13
verdicchio cast. jesi doc class. sup. “misco” 2021	€ 18
verdicchio cast. jesi doc class. sup. ris. “misco” 2018 	€ 28
marche bianco igt frizzante “il pestifero” 2021 	€ 13
(vino naturale biologico a base di passerina, rifermentato in bottiglia, non filtrato) Tenuta di Tavignano (marche)	

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881


+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

verdicchio cast. jesi dop “ <i>opere</i> ” 2021	€ 10
verdicchio cast. jesi dop “ <i>isola</i> ” 2018 Federico Mencaroni (marche)	€ 12
trebbiano spoletino doc 2020 	€ 13
trebbiano spoletino doc “ <i>del posto</i> ” 2019 Perticaia (umbria)	€ 18
falanghina igt 2019 Ag. Agr. Di Meo (campania)	€ 16
pallagrello bianco igt terre del volturmo “ <i>caiatì</i> ” 2021 	€ 15
greco di tufo docg “ <i>donna paolina</i> ” 2021	€ 16
fiano d’avellino docg “ <i>donna paolina</i> ” 2021 Alois (campania)	€ 16
fiano salento bianco igt 2021 	€ 13
malvasia salento bianco igt “ <i>adda</i> ” 2021 	€ 13
I Buongiorno (puglia) (cantina della omonima famiglia, titolare della stellata Osteria Già Sotto l’Arco in Carovigno)	
verdeca valle d’itria igt 2021 Cantine Miali (puglia)	€ 12
gewurztraminwer 2022 Bergsig Estate (breeriver - south africa)	€ 16

rosati fuori regione

marche igr rosato 2022 	€ 13
Tenuta di Tavignano (marche)	
salento rosato igt “ <i>rosalento</i> ” 2022	€ 13
I Buongiorno (puglia)	






costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

rossi fuori regione

“ <i>neroir</i> ” pavia igt 2019 (pinot nero) 	€ 16
“ <i>poltre rosso</i> ” 2020 (uva rara, barbera, croatina) 	€ 12
Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	
veneto igt “ <i>justo</i> ” leggero appassimento 2020	€ 12
corvina veneto igt “ <i>jema</i> ” 2016	€ 24
ripasso superiore della valpolicella classico dogc “ <i>mara</i> ” 2019	€ 18
Gerardo Cesari (veneto)	
teroldego vigneti delle dolomiti igt “ <i>gloriano</i> ” 2020	€ 16
Mas dei Chini (trentino)	
chianti docg “ <i>vergine delle rocce</i> ” 2019	€ 12
rosso toscana igt “ <i>monnalisa</i> ” 2020	€ 15
brunello di montalcino docg “ <i>san giovanni battista</i> ” 2017	€ 34
Cantine Leonardo Da Vinci (toscana)	
sangiovese riserva romagna doc “ <i>rocca di cesena</i> ” 2019	€ 10
romagna sangiovese superiore doc “ <i>monnalisa</i> ” 2020	€ 15
1502 Da Vinci in Romagna (emilia romagna)	
lambrusco di modena dop 	€ 8
lambrusco salamino s. croce doc “ <i>dedicato ad alfredo molinari</i> ”	€ 10
lambrusco di sorbara doc “ <i>omaggio a gino friedmann</i> ” 	€ 15
(fermentato in bottiglia, non filtrato)	
Cantina di Carpi e Sorbara (emilia romagna)	
montefalco rosso doc 2016	€ 18
Perticaia (umbria)	
rosso piceno doc “ <i>cervidoni</i> ” 2021 	€ 13
Tenuta di Tavignano (marche)	
lacrima di morro d'alba dop “ <i>lacrima</i> ” 2021	€ 10
rosso piceno dop “ <i>suono</i> ” 2021	€ 12
Federico Mencaroni (marche)	

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

campania aglianico igt 2017 Ag. Agr. Di Meo (campania)	€ 18
campania aglianico igt “ <i>campole</i> ” 2018	€ 12
taurasi docg “ <i>donna paolina</i> ” 2015 Alois (campania)	€ 25
susumaniello salento rosso igt 2021  	€ 13
negroamaro salento rosso igt 2017	€ 13
primitivo salento rosso igt 2021	€ 13
salento rosso igt “ <i>nerisco</i> ” 2017 I Buongiorno (puglia)	€ 16

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14


Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881


+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it




spumanti metodo classico

trento doc brut millesimato 2019 (chardonnay - 36 mesi) € 22
 trento doc extra brut mill. 2018 (chardonnay - 36 mesi) € 24
 trento doc pas dosè mill. 2017 (chardonnay - 46 mesi) € 26
 trento doc brut riserva mill. 2014 (chardonnay - 60 mesi) € 32
 Levii (trentino - dolomiti di brenta)

trentodoc dosaggio zero (chardonnay, pinot noir - 24 mesi) € 26
 trentodoc brut “domini” mill. 2016 (chardonnay - 70 mesi) € 32
 trentodoc brut “cuvée dell’abate” ris. 2010 (chardonnay - 120 mesi)  € 48
 Abate Nero (trentino)



trentodoc brut nature magnum (100% chardonnay - 24 mesi)  € 72
 Moser (trentino)

trento doc “inkino” brut 2018 (chardonnay) € 22
 trento doc “inkino” rosé extrabrut 2019 (pinot noir 30mm) € 25
 trento doc “inkino” nature 2015 (chardonnay - 80 mesi) € 28
 trento doc “inkino Carlo V” brut ris. 2011 (ch. 60%, pinot n. 40% - 100mm) € 40
 Mas dei Chini (trentino)

franc. docg “animante L.A.” dosaggio zero (ch., p.n., p.b. - 70mm)  € 28
 franc. docg “satèn” brut 2018 (chardonnay - 30-40mm)  € 28
 franc. docg “naturae” brut 2018 (chard. 60%, pinot n. 40% - 30-40mm)  € 28
 franc. docg “bagnadore” dos. zero ris. 2014 (ch. 60%, p.n. 40% - 74mm) € 55



Barone Pizzini (franciacorta)

franciacorta brut nature (chardonnay, pinot blanc, p.noir. - 24mm)  € 32
 franciacorta “parosé” pas dosé 2016 (ch., p.noir. - 36mm)  € 62
 (spumante dell’anno Vini d’Italia 2023)

Mosnel (franciacorta)





brut metodo classico vsq bianco (pinot noir 90%, chard. 10% - 30 mesi) € 25
 extrabrut metodo classico vsq blanc de blancs (chard. 100% - 50 mesi) € 48
 (chard. 60% d’annata affinato in acciaio, 40% chard. varie annate in legno)
 Monsupello (oltrepo pavese)

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
 66038 – San Vito Chietino (CH)
 +39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

metodo classico vsq “ <i>inganno 572</i> ” (riesling - 9 mm)	€ 18
metodo cl. docg “ <i>poggio dei duca</i> ” pas dosé 2016 (pinot n. - 48 mm)	€ 30
metodo cl. docg “ <i>cuvee rosè</i> ” pas dosé 2015 (pinot n. - 70 mm) Calatroni (oltrepo pavese)	€ 35
“ <i>smila</i> ” brut 2017 (pinot n., riesling italico, cortese)  Stefano Milanese “eno artigiano” (oltrepo pavese)	€ 27
metodo classico vsq “ <i>perluogo</i> ” dosaggio zero (verdicchio - 24mm)  Pievalta (marche)	€ 20
metodo classico brut nature (verdicchio - 40-60mm)  metodo classico pas dosè (verdicchio - 120mm)  Federico Mencaroni (marche)	€ 25 € 40
metodo classico brut 2018 (chardonnay 100% - 36 mesi) Cantina San Giacomo (rocca s.giovanni)	€ 20
spumante bianco brut “ <i>fenaroli</i> ” (pecorino 100% - 12 mesi)	€ 13
spumante rosè brut “ <i>fenaroli</i> ” (mont. d’ab. 100% - 12 mesi) Codice Citra (ortona)	€ 13

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

champagne

brut rosè demie (0,325ml)	€ 16
brut millésime "cuvée blanche" 2017 (premier cru, 100% chard. - 48mm)	€ 36
brut millésime "cuvée noir" 2017 (premier cru, 100% chard. - 48mm)	€ 36
Henri Chauvet - Rilly la Montagne	
brut tradition demie (0,325ml)	€ 16
blanc de blancs (chardonnay 100% - 60/72mm)	€ 34
cuveè prestige (chardonnay 30%, pinot noir 70%)	€ 40
De Lozey - Celles sur Orce	

vini da dessert

passito igt terre di chieti	€ 16
Cantina Frentana (rocca s.giovanni)	
sauternes asc 2018	€ 24
Chateau Lange Reglat (sauternes - francia)	
sauternes aoc "l'ouest" 2010	€ 32
Lamothe Guignard (sauternes - francia)	

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23

IL PICCOLO SHOP

i bicchieri dell'Enoteca	€ 7
i taglieri dell'Enoteca:	
piccolo	€ 7
grande	€ 10
i cavatappi San Giacomo	€ 3,9
le ceramiche:	
piatto "limone" grande	€ 9
piatto "limone" piccolo	€ 8
bicchiere bianco, blu e giallo	€ 8



vino biologico



vino vegano



oscar berebene gambero rosso



tre bicchieri gambero rosso

costo minimo a bottiglia per il consumo in Enoteca: metodo classico € 24, altri € 14

Via Frentana 1-3
66038 – San Vito Chietino (CH)
+39 335 257881

+

info@enotecasanvito.it
www.enotecasanvito.it

1.6.23