

La Carta dei Vini di: CASCINA VITTORIA

La carta dei vini che vi proponiamo è il frutto di un viaggio tra vigne e produttori di tutta Italia e non solo, iniziato ormai 10 anni fa. Abbiamo visitato produttori, con lo scopo di selezionare vini Sani e di qualità da proporvi ad un giusto prezzo. Quando si parla di Vino non si può non parlare di Agricoltura, di Vite, di Arte, di Poesia, di Storie, di Famiglie, di Tradizioni e di Cultura ecco perchè è fondamentale per noi Raccontare al cliente che tutto questo è contenuto all'interno della bottiglia di vino che vi serviremo. Alcuni di questi vini non convenzionali che abbiamo messo in Carta, fanno parte del gruppo delle Triple "A" (Agricoltori, Artigiani e Artisti). Questo progetto nasce per poter tornare a riproporre un vino sano, prodotto in modo biologico e biodinamico, scostandosi sempre di più dalla produzione industriale, che invece è sempre alla ricerca di un prodotto standardizzato ed utilizza processi chimici che tolgono al vino ogni richiamo alla sua natura.

I veri vini "Naturali" possono nascere solo:

Da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale - Da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali - Da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane - Da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi - L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento - Vengono utilizzati solo lieviti indigeni ed esclusi i lieviti selezionati - Senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature - (Sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo) - Maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento - Non correggendo nessun parametro chimico-Non chiarificando ne filtrando prima dell'imbottigliamento. I vini non convenzionali che abbiamo selezionato sono dissetanti, producono convivialità, sono l'espressione suprema del savoir faire umano e simbolo tangibile delle forze d'amore che, partendo da un gesto agricolo positivo, arrivano a chiudere in una bottiglia il soffio del vento, la luce del sole, il respiro della terra, le migliaia, milioni di sentimenti e gesti che sono avvenuti in quel vigneto... E che, versata nel bicchiere, fa schioccare la lingua e brillare le pupille.

Vi ricordiamo che sul mercato nazionale ed internazionale esistono molte aziende che pur NON facendo vini naturali, producono ottimi vini e molte aziende che fanno vini naturali meno piacevoli ed eleganti.

Noi abbiamo selezionato entrambe le tipologie sperando di Incuriosirvi e Stimolarvi nella conoscenza e nelle emozioni... a voi la scelta e la valutazione!
Tutti i vini sono stati selezionati dal nostro sommelier Ais (Marco Ricciardella)

Calice di vino a partire da6 €

Le Nostre Riserve

Champagne

Taittinger Comntes de Champagne

Blanc de Blanc (Anno 2000).....	12 %	260 €
Perrier jouet Belle Epoque (Anno 2006).....	12,5 %	260 €
Laurent Perrier Grande Siècle Brut	12 %	250 €
Bollinger La Grande Annèe Brut (Anno 2002).....	12 %	260 €
Dom Ruinart Brut (Anno 2002).....	12,5 %	320 €
Bruno Paillard NPU (Anno 2003).....	12 %	300 €
Bruno Paillard NPU (Anno 1999).....	12 %	400 €
Bollinger RD Extra Brut (Anno 2002).....	12%	350 €
Krug (Anno 2004).....	12,5 %	390 €

Barolo

Az. Viberti, La Morra (Anno 2011).....	15 %	80 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 2010).....	15 %	80 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 2009).....	15 %	90 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 2008).....	15 %	90 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 2004).....	14,5 %	120 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 2001).....	14 %	120 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 1999).....	14 %	150 €
Az. Viberti, La Morra (Anno 1998).....	14 %	150 €
Conterno Fantino, Monforte D'Alba (Anno 2013).....	14 %	80 €
Conterno Fantino, Monforte D'Alba (Anno 2007).....	14,5%	100 €
Conterno Fantino, Monforte D'Alba (Anno 2006).....	14 %	140 €
Viglione, Bussia (Anno 2012).....	14,5 %	100 €
Viglione, Bussia (Anno 2010).....	13 %	120 €
Marchesi Di Barolo (Anno 2007).....	14,5%	100 €

Brunello

Brunello Di Montalcino Agr. del Geografico (Anno 2004).....	13,5%	140 €
Brunello Di Montalcino <u>SOLDERA</u> Riserva (Anno 1993 E 1994)..	14,5%	900 €
Brunello Di Montalcino SanCarlo (Anno 2004) 14 %	150 €	(Anno 2009) 120 €

Amarone

Amarone Monte Dall'Ora (Anno 2006) 15,5%	140 €	(Anno 2007) 15,5%	120 €
Amarone Monte Dall'Ora (Anno 2009) 15,5%	120 €	(Anno 2010) 15,5%	100 €

Bolgheri

I Castagni (Anno 2013) Az. Michele Satta.....	14 %	120 €
---	------	-------

Vari

“Nibiò” Cascina Degli Ulivi-Dolcetto del Monferrato Anno 2004	14 %	100 €
“Serious” - <u>Magnum</u> di Refosco Az. Villa Job Anno 2016.....	14 %	100 €
“Gravità” - <u>Magnum</u> di Schioppettino Az. Villa Job Anno 2013....	14 %	100 €

Spumanti e Champagne

Champagne

Jaquessone Cuvée 740 12,5% 150 €

Cuvée 740 è uno Champagne AOC dal gusto fine e dolce, frutto di uve Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir. Risultato di una lunga lavorazione che prevede 3 anni di riposo sui lieviti, al termine dei quali ne deriva un prodotto Jacquesson di grande carattere ed espressività, in grado di stupire a ogni sorso.

Slovenia

Azienda: Slavcek

Spumante Viktorija Bianco Metodo Classico 42 mesi sui lieviti

Vitigni: Ribolla Gialla 90% Riesling italico 10% 12% 38 €

Vino prodotto in modo biodinamico su 1,2 ha di terreno con vigne di 45 anni, solforosa molto bassa 45 mg/l bottiglie prodotte: 2500

Spumante Viktorija Rosato Metodo Classico

Vitigno: Refosco 90% Merlot 10% 12% 38 €

Vino prodotto in modo biodinamico su 0,7 ha di terreno con vigne di 36 anni, solforosa molto bassa 50 mg/l - bottiglie prodotte: 1870.

Piemonte

Azienda: Rocca Dei Manzoni

Spumante Metodo Classico "Valentino Brut Riserva Elena"

Vitigni: Chardonnay 70% Pinot Nero 30% 12,5% 40 €

Vinificazione: Millesimato, 48 mesi sui lieviti. Affinamento: 6 mesi in bottiglia.

Trattasi del primo spumante nato nelle langhe nel 1978.

Spumante Metodo Classico "Valentino Brut Zero"

Vitigno: Chardonnay 100% 12,5% 60 €

Vinificazione: Millesimato, 120 mesi sui lieviti. Affinamento: 8/12 mesi in bottiglia. Prima vendemmia 1989.

Veneto (Prosecco)

Azienda: Masottina

Valdobbiadene D.o.c.g. - Prosecco Superiore Brut o Extra Dry

Vitigno: Glera 100% 11% 0,750 lt 28 €

Mezza bottiglia 0,375 lt 14 € Magnum 1,5lt 60 €

Lombardia (Oltrepo Pavese) Azienda: Stefano Milanese

Spumante Metodo Classico: Vesna

Vitigno: Pinot nero 100% 13% 50 €

Zona: Santa Giuletta loc. Castello (PV). Produzione: 65 q.li/ha Raccolta: manuale con selezione dei grappoli. Età media delle viti: 25 anni. Lieviti: indigeni, Tecnica di spumantizzazione: Pressatura soffice e lenta delle uve intere in torchio da vinacce in modo da estrarre solo il mosto fiore che non subisce decolorazione e non viene chiarificato. Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tirage 10 mesi dalla vendemmia. Nessuna filtrazione. Affinamento: 40 mesi. Nessun dosaggio.

Spumante Metodo Classico: Roccapietra Brut 84 mesi sui lieviti

Vitigno: Pinot nero 100% Azienda: *Scuropasso* 12,5% 40 €

Spumante Metodo Classico: Vergomberra D.o.c.g. dosage

Vitigni: Pinot nero 80% Chardonnay 20% Azienda: *Bruno Verdi* 12,5% 38 €

Vigneti: Comune di Canneto Pavese, altezza 150/200 mt. Resa uva/Ha.: Q.li 80/90

Vinificazione: 55% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione viene avviato alla fermentazione controllando la temperatura. Permanenza in legno: Il 15% del mosto viene posto in barriques austriache a fermentare per 6 mesi. Il tiraggio avviene in aprile/maggio. Permanenza sui lieviti: da 42 a 50 mesi.

Spumante Metodo Classico: Cruasè brut

Vitigno: Pinot nero 100% Azienda: *Bruno Verdi* 12,5% 38 €

Vigneti: Comune di Broni e Canneto Pavese. Resa uva/Ha.: Q.li 80/90.

Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto macera a freddo per qualche ora con la propria buccia, acquisendo il colore rosa naturale. Segue svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti: da 30 a 42 mesi. Segue sboccatura. Non viene aggiunta liqueur caratterizzante ma solo zuccheri e antiossidanti (SO2 max 50 mg/l).

Puglia (Castellaneta)

Spumante Marasco Brut Nature

Vitigno: Maresco Azienda: *L'Archetipo* 12% 28 €

2.0 ha di vigneto lavorati in biologico. Produzione media per ettaro: 70hl.

Vinificazione: previa pigia-diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione avviene per mezzo di una piccola massa di uva raccolta 10 giorni prima, che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni. La fermentazione a basse temperature (13-14°C) per circa 40 giorni. Prima dell'esaurimento tot degli zuccheri dell'uva, viene abbassata la temperatura (11-12°C) e travasato in autoclave, ove avviene la presa di spuma nell'arco dei successivi 2 mesi. Affinamento in acciaio senza filtrazioni né aggiunte. Zuccheri residui non fermentescibili: 2,5 g/l-classificato Brut Nature in quanto non aggiunta di zuccheri per la presa di spuma.

Sicilia (Marsala)

Terzavia Metodo Classico Pas Dosè

Vitigni: Grillo 100% Azienda: *Marco De Bartoli* 12% 38 €

Territorio: Contrada Samperi, Marsala (TP) Superficie del vigneto: 9(ha)-Età vigneto: 28 anni. Solfiti meno di 30 mg/l-Vendemmia: manuale in piccole casse Resa per ettaro (hl): 40. La fermentazione avviene in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese da 500 e 225 l (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta. La fermentazione è operata da lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. L'apporto di mosto non supera il 15%, per cui il vino rientra a pieno titolo nella categoria dei millesimati. Affinamento: il 50% del vino affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in barrique e tonneau di rovere francese, sui propri lieviti per circa 30 mesi.

Vini Bianchi

Lombardia (Oltrepo Pavese)

Poltre Bianco Azienda: *Stefano Milanese*

Vitigni: Riesling Ita. 40% Cortese 30%
(Sauvignon Trebbiano Vermentino Verdea) 30% 12% 25 €
Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV). Resa produzione: 55 q.li/ha
Raccolta: manuale, Età media delle viti: 35 anni. Lieviti: indigeni. Affinamento in
vasche di cemento 10 e 12 mesi. 2500 bottiglie prodotte.

Riesling Italico Macerato Azienda: *Antonio Dellabianca*

Vitigni: Riesling Ita. 100 % 13,5% 28 €
Zona: Pietra dei Giorgi (PV). Resa produzione: 40 q.li/ha. Età media delle viti: 40
anni. Lieviti: indigeni. Macerazione dai 15 a 28 gg sulle fecce ed affinamento
18 mesi in Barrique. Non aggiungono solforosa e non fanno trattamenti in vigna.

Riesling Italico Frizzante

Vitigno: Riesling Italico 100% Azienda: *Bruno Verdi* 11,5% 25 €
Vino fresco frizzante per l'estate.

Piemonte

Serra Lupini Azienda: *Angelo Negro*

Vitigno: Arneis 100 % 13,5% 28 €
Zona di produzione: Roero (Cuneo) a 300 metri slm. Criomacerato per il 20 %
per 8/ 10 ore. Fermenta in acciaio, non fa malolattica affina in acciaio
"sur lies" per minimo 4 mesi.

Veneto

"I Crearoi" Bianco Veneto Azienda: *Monte Dei Roari*

Vitigni: Garganega, Trebbiano, Trebbianello.....13% 28 €
Estensione vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica. Tipo d'impianto: Archetto
Veronese. Età media del vigneto: 25 anni. Produzione media per ettaro: 60.0 hl.
Vinificazione: Appassimento della Garganega in cassette per 20-30 giorni,
vinificazione fresca di Trebbiano e Trebbianello. Diraspatura senza incidere
l'acino. Breve macerazione e pressatura soffice. Fermentazione spontanea
tramite pied de cuve in vasche d'acciaio inox e in tonneaux aperti. Affinamento
in vasche d'acciaio sulle fecce fini per almeno 12 mesi con frequenti battonage.
Solforosa totale 52.0 mg/l

Liguria

Monte Dei Frati

Azienda: *La Felce*

Vitigno: Vermentino 100% 13,5% 25 €

Estensione del vigneto: 2,5 ha. Lavorato in biologico. Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ettaro: 60 hl. Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 48 ore, fermentazione spontanea in contenitori di acciaio da 25 hl e affinamento sulle fecce per 3 mesi negli stessi, travaso e un altro mese sulle fecce fini.

Solforosa totale (SO₂): 45 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 14990

In Origine

Azienda: *La Felce*

Vitigni: Vermentino 60%, Trebbiano 30% e Malvasia 10% 13,5% 30 €

Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biologico. Densità media ceppi per ha:

4500 Età media del vigneto: 60 anni Produzione media per ettaro: 24.0 hl

Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in contenitore di acciaio da 10 hl e affinamento per 6 mesi negli stessi

sulle fecce fini e poi in bottiglia per tre mesi. Solforosa totale (SO₂): 40 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 1000

Toscana (Lucca)

Levato di Gronda Bianco

Azienda: *Agricola Calafata*

Vitigni: Vermentino, Malvasia, Trebbiano e Moscato 13,5% 30 €

Estensione del vigneto: 0.8 ha lavorati in biologico e biodinamico. Età media del vigneto: 50 anni. Produzione media per ettaro: 19 hl. affinamento in acciaio e bottiglia. Solforosa totale: ± 55 mg/l. bottiglie prodotte: ca. 2500.

Marche

Il Gentile

Vitigno: Verdicchio 100% Azienda: *Di Giulia* 13% 28 €

Estensione del vigneto: 1.4 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot

Età media del vigneto: 30 anni Produzione media per ettaro: 40.0 hl. 2600 Bottiglie

Vinificazione: Pressatura diretta, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura. Pochi travasi e frequenti batonnages. Affinamento negli stessi contenitori, poi in bottiglia per 3 mesi. Solforosa totale: 50 mg/l

Abruzzo

Trebbiano d'Abruzzo

Vitigno: Trebbiano 100% Azienda: *Emidio Pepe* 13,5% anno 2015 50 €

Estensione del vigneto: 3 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 30 anni.

Produzione media per ettaro: 85 hl. Vinificazione: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia. Nessuna filtrazione. Solforosa: ± 48mg/l. 25.000 Bottiglie

Eughenos Malvasia "Raggio Di Sole"

Vitigno: Malvasia 100% Azienda: *Mariapaola Di Cato* 11,5% 28 €
Piccolo vigneto di 50 anni interamente innestato su un terreno argilloso. Uve raccolte e diraspate a mano, dopo 3 giorni di macerazione sulle bucce in vasi aperti continua la sua fermentazione spontanea in acciaio. Il vino dopo un primo travaso per eliminare le parti più grossolane è lasciato riposare in damigiane di vetro per 4 mesi. Decanta naturalmente per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Non stabilizzato nè chiarificato nè filtrato. Imbottigliato in febbraio.

Campania (Avellino)

Fiano Di Avellino

Vitigno: Fiano 100% Azienda: *Ciro Picariello* 13,5% 28 €
Ubicazione vigneti: Summonte(Av) e Montefredane (Av) altitudine: dai 500 ai 650 metri sul livello del mare. Età media delle piante: 20 anni epoca vendemmia: metà/fine ottobre l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox con frequenti batonnages per 10 mesi. Durata maturazione in bottiglia: 6 mesi

Calabria (Krotone) *Imyr: La parola IMYR in lingua Arberëshë (lingua antica albanese simile al greco antico) significa "Buono".*

Vitigno: Chardonnay 100% Azienda: *Ceraudo* 13,5% 40 €
Età del vigneto: 25 anni. Produzione media per ettaro: 80 q. Affinamento in acciaio per 6 mesi e 6 mesi in barriques di rovere francese. Bottiglie prodotte: ca. 13000.

Puglia (Castellaneta)

L'Archetipo Greco Bianco

Vitigno: Greco Bianco 100% Azienda: *L'Archetipo* 12,5% 25 €
2 ha di vigneto lavorati in biologico. Età media del vigneto: 16 anni. Produzione per ettaro: 70 hl. Affinamento: acciaio 8 mesi e bottiglia. Solforosa tot ± 5 mg/l. bottiglie prodotte: ca. 16000.

L'Archetipo Fiano

Vitigno: Fiano Minutolo 100% Azienda: *L'Archetipo* 12,5% 25 €
Estensione del vigneto: 2.0 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 16 anni. Produzione media per ettaro: 60hl. affinamento in acciaio per 8 mesi e bottiglia. Solforosa totale (so2): ± 7.0 mg/l. bottiglie prodotte: ca. 13000.

Sardegna (Sennori)

Renosu Bianco

Vitigno: Vermentino storico di Sorso 100% Azienda: *Dettori* 13% 25 €
Estensione del vigneto: 2 ha. Lavorato in biodinamica-Tipo d'impianto: Alberello. Età media del vigneto: 55 anni Produzione media per ettaro: 28 hl. Vinificazione: diraspatura, macerazione e fermentazione spontanea da 3 a 10 giorni in cemento. Affinamento per 2 o 3 anni in piccole vasche di cemento e poi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione. Zuccheri residui 7.0 g/l Solforosa tot: 10 mg/l Bottiglie 7000

Vini Rosati

Trentino

Vin dei Molini

Vitigno: Rotberger 100% (incrocio fra Schiava e Riesling renano).

Azienda: *Pojer & Sandri* 12,5% 28 €

Lombardia (Oltrepo Pavese)

Pinot nero

Vitigno: Pinot Nero 100% Azienda: *Antonio DellaBianca* 11,5% 28 €

Vecchi vigneti, Resa: 50 q/ha Vendemmia: fine agosto con raccolta manuale delle uve Vinificazione: pigiatura soffice con breve contatto con le bucce (10-12 ore). Affinamento: in vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

Abruzzo

Eughenos Cerasuolo "Raggio Di Luna"

Vitigno: Montepulciano 100% Azienda: *Mariapaola Di Cato* 13,5% 28 €

Grappoli, raccolti a mano, sono stati diraspati e lasciati macerare per una notte in cisterna d'acciaio. Al mattino, per salasso, il mosto è stato separato dalle bucce. Fermentato spontaneamente con i propri lieviti indigeni a temperatura ambiente in modo lento e costante, grazie a basse temperature. A fine fermentazione è stato effettuato un primo travaso per eliminare le parti più grossolane. Nei mesi successivi di riposo in acciaio, il vino ha decantato naturalmente per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Non stabilizzato, non chiarificato, non filtrato. Imbottigliato a Febbraio.

Calabria (Cirò Marina)

Il Marinetto Rosato sempre sul podio tra i migliori Rosati d'Italia

Vitigno: Gaglioppo 100% Azienda: *Arcuri* 13,5% 28 €

Sistema di allevamento: alberello in biologico a circa 50 mt. Nome del vigneto: Marinetto, Resa per ettaro: 90/75 quintali. Affinamento: in acciaio poi bottiglia.

Francia (Alsazia)

Si Rose

Vitigni: Gewurztraminer 66% Pinot Gris 34% Azienda: *Binner* 13% 40 €

Estensione del vigneto: 1 ha, lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 50 anni. Produzione media per ettaro: 50 hl. Vendemmia: raccolta con selezione dei grappoli migliori. Macerazione per 8 giorni, fermentazione spontanea e affinamento per 8 mesi in fusti di rovere centenari. Solforosa tot: ± 9 mg/l. Bottiglie 1300.

Vini Rossi

Trentino

Teroldego Foradori Azienda: *Foradori*

Vitigno: Teroldego 100% 13% 35 € Magnum 1,5 lt 70 €

Vigneto: lavorati in biodinamica, 15 giorni di macerazione in tini aperti di acciaio e affinamento in legno per 12 mesi. Non filtrato ne chiarificato. Bottiglie: 90.000.

Piemonte

Langhe Nebbiolo “Ginestrino” Doc Azienda: *Conterno Fantino*

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: *Conterno Fantino* 13,5% 30 €

Comune: Monforte d’Alba, Produzione media: 70 q/ha Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 6 - 8 giorni. Affinamento: 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Bottiglie: 30.000 Vino da agricoltura biologica.

Barolo Ginestra “ Vigna del Gris” D.o.c.g. 2013

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: *Conterno Fantino* 14% 80 €

Comune: Monforte d’Alba. Produzione media: 55 q/ha 35-40 hl/ha Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 8 - 15 giorni Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese, in bottiglia per 12 mesi. Prima vendemmia: 1982 Bottiglie prodotte: 6.500 Vino ottenuto da agricoltura biologica.

Langhe Nebbiolo -Viberti

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: *Eraldo Viberti* 14% 30 €

Zona: Langhe S.Maria La Morra 0,8ha. Età media delle viti: 25 anni, resa per ettaro: 60 qli. Affinamento 12 mesi in piccoli fusti. Nessuna filtrazione. 3000 bottiglie.

Barbera d'Alba: Vigna Clara

Vitigno: Barbera 100% Azienda: *Eraldo Viberti* 14% 28 €

Zona comune produzione: Langhe S.Maria La Morra, Età media delle viti: 40 anni, vigneti mantenuti inerbiti con una resa per ettaro: 40 qli. Fermentazione e macerazione sulle bucce: 14 giorni, invecchiamento in piccoli fusti per 20 mesi. Nessuna chiarifica, solo travasi. Numero di bottiglie prodotte: 4000.

Barbera d'Alba: Vigna Clara del 2006

Vitigno: Barbera 100% Azienda: *Eraldo Viberti* 14,5% 40 €

Praticamente una Barbera che Baroleggia.

Barolo D.o.c.g. dal 2011 al 1998 (prezzo variabile in base alle annate)

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: *Eraldo Viberti* 14% a partire da: 80 €

Zona di produzione: Langhe S.Maria La Morra, Meno di 1 ettaro di produzione 1kg d'uva per ceppo. Età media delle viti: 15 anni, con una Resa per ettaro: 40 qli. Fermentazione e macerazione sulle bucce: 40 giorni. Invecchiamento in piccoli fusti

per 30 mesi, nessuna chiarifica solo travasi. Numero di bottiglie prodotte: 2500.

Dina: Barbera d'Alba

Vitigni: Barbera d'Alba 100% Azienda: **Negro** 14% 28 €
Vigneti ubicati sulle colline delle Langhe e del Roero. Macerazione in acciaio per 8 / 10 gg poi affinamento 10/12 mesi: 80% in acciaio 20 % botte grande.

Monferrato Dolcetto Doc "Nibio" anno 2013

Vitigni: Dolcetto Gasparossa Azienda: **Stefano Bellotti** 12,5% 35 €
3.8 ha di vigneti lavorati in biodinamica. Età del vigneto 19 anni, Produzione per ettaro: 35hl. Diraspatura, macerazione (6 settimane) e fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali in botti di rovere da 20/30 hl, Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi nelle stesse botti. Solforosa totale: 35.0 mg/l Bottiglie tot: ca 16600.

Barolo D.o.c.g. Del 2012 e del 2010

Vitigno: Nebbiolo 100 % Azienda: **Viglione** 14% a partire da 80 €
Estensione del vigneto: 0,5 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale.
Età media del vigneto: 70 anni. Produzione per ettaro: 32 hl. diraspatura completa, inizio fermentazione alcolica con lieviti naturali, macerazione per circa 24/28 giorni in acciaio, fermentazione malolattica e affinamento per 24 mesi in tonneau di rovere. Solforosa totale: ± 30 mg/l. Bottiglie: 1200.

Lombardia (Valtellina)

Vino di Giò... Senza Solfiti Aggiunti - Anno 2013

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: **Gianluigi Rumo** 12.5% 30 €
Vigneti: Villa di Tirano. Vini che nascono da vendemmie tardive e dai forti sbalzi climatici che avvengono tra il giorno e la notte sui terrazzamenti. Affinamento 18 mesi in botti di rovere da 25hl. Lieviti autoctoni. Bottiglie: 3500. Lieviti autoctoni Solforosa tot: Meno di 30mg/lt 50quintali

Le Filine - Anno 2012

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: **Gianluigi Rumo** 13,5% 35 €
Vigneti: Villa di Tirano. Vini che nascono da vendemmie tardive e dai forti sbalzi climatici che avvengono tra il giorno e la notte sui terrazzamenti. Affinamento 26 mesi in botti di rovere da 25hl. Lieviti autoctoni. Bottiglie: 3466.

Le Filine Revolution- Anno 2011 30% savorzato 70% valtellina sup 50 €

Sfursat Di Valtellina - Anno 2011

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: **Gianluigi Rumo** 15,5% 50 €
Si Vendemmia a fine settembre, appassimento nei fruttai fino al 11 dicembre, dopo si vinifica e si affina per 24 mesi in rovere e castagno 6 mesi in acciaio.
Lieviti autoctoni. Solforosa tot: ± 60 mg/lt. Bottiglie tot 2000.

Sfursat Di Valtellina ...Dam A Tra... La Riserva - Anno 2011

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: **Gianluigi Rumo** 15,5% 100 €
Si vendemmia a fine settembre, appassimento nei fruttai fino al 11 dicembre, dopo si vinifica e si affina per 55 mesi in rovere e castagno. Lieviti autoctoni.

Solforosa tot: ± 50 mg/lt. Bottiglie tot 1330.

Lombardia (Oltrepo Pavese)

Bonarda Vivace: Possessione Di Vergomberra

Vitigno: Croatina 100% Azienda: **Bruno Verdi** 14% 20 €

Vigneti: Comuni di Canneto Pavese e Castana. Resa uva/Ha.: Q.li 90/100.

Vinificazione: diraspapigiatura delicata, Il vino viene posto in autoclave per la presa di spuma con il suo naturale residuo zuccherino derivante dall'uva che in parte verrà perso sviluppando CO2 naturale. Solforosa tot: ± 65 mg/lt bottiglie tot 15000.

Barbera: Campo Del Marrone (4 Rose Camune D'Argento Viniplus)

Vitigno: Barbera 100% Azienda: **Bruno Verdi** 15 % 28 €

Vigneti: di Canneto Pavese. Resa uva per Ha: 70 Q.li Fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica, Affinamento in Legno 12 mesi in botti da 5 Hl 1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio, 8 mesi in botte grande ed infine 6 mesi minimo in bottiglia. No filtrazione. No lieviti selezionati. Solforosa tot: ± 50 mg/lt bottiglie 3000

Cavariola anno 2015 (3 Bicchieri Gambero Rosso)

Vitigni: Croatina 55% Barbera 25% Uva Rara 10% Ughetta di Canneto 10%

Azienda: **Bruno Verdi** 15% 38 €

Prima annata prodotta: 1985 Vigneti: Comune di Broni. Resa uva/ceppo: 1,3 Kg. Resa uva/Ha.: Q.li 75. Resa uva/vino: 55%. Fermentazione malolattica subito dopo quella alcolica in barriques francesi (1/3 nuove e 2/3 di secondo passaggio) per un tot di 24 mesi. Decantazione per 8/10 mesi in cemento ed infine 8 mesi in bottiglia. Nessuna filtrazione. No lieviti selezionati. Solforosa tot: ± 50 mg/lt bottiglie 4000

Poltre Rosso

Vitigni: Barbera - Croatina - Uva Rara

Azienda: **Stefano Milanesi** anno: 2015 14% 25 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV) Resa produzione: 60 q.li/ha

Età media delle viti: 46 anni - Lieviti: indigeni. Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per 8 giorni. Affinamento in cemento 1 anni e 1 anni bottiglia. Bt 7000

Neroir 2016

Vitigno: Pinot Nero 100% Azienda: **Stefano Milanesi** 13% 36 €

Zona produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Resa produzione: 60 q.li/ha Età delle viti: 15 anni, Lieviti: indigeni, Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per un'intera notte. Affinamento: 1 anno cemento 1 anni in bottiglia. Bottiglie 1000

OPpure (Rosa D'Oro data dall'Associazione Italiana Sommelier)

Vitigno: Croatina ferma 100%

Azienda: **Stefano Milanesi** anno: 2013 14% 36 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV) Resa produzione: 40 q.li/ha

Età media delle viti: 20 anni - Lieviti: indigeni. Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per 12 giorni. Parziale fermentazione in botticelle di rovere e invecchiamento nelle stesse per oltre 4 anni.

Francesca 2008

Vitigni: Barbera 50% e Uva Rara 50% Azienda: *Stefano Milanesi* 14% 38 €
Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Resa produzione: 65 q.li/ha
Età media delle viti: 45 anni. Lieviti: indigeni. Affinamento 6 mesi in vasche di cemento, 2 anni in barriques e 8 anni bottiglia.

Elisa 2009

Vitigno: Barbera 100% Azienda: *Stefano Milanesi* 15% 40 €
Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Età media delle viti: 45 anni
Lieviti: indigeni, resa produzione: 55 q.li/ha. Tecnica di vinificazione: 15 giorni di macerazione con le bucce, con due rimontaggi al giorno. Travaso con sfecciatura e riempimento barriques e tonneaux dove si completerà la fermentazione alcolica e la maturazione. Una sola filtrazione sgrassante. Non chiarificato. Affinamento: 5 anni sulle proprie fecce in barriques usate e 4 anni di bottiglia. 2500 bottiglie

Friuli

Borc Dodon Merlot D.o.c.

Vitigno: Merlot 100 % Azienda: *Denis Montanar* 13% 28 €
Estensione del vigneto: 2 ha, lavorati in Biologico. Età media del vigneto: 12 anni.
Produzione media per ettaro: 70 hl. Diraspatura, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di vetroresina per 6 giorni. Torchiatura manuale e quindi affinamento sulle fecce fini in contenitori di cemento per 12 mesi.
Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale: ± 40 mg/l. Bottiglie 13000

Veneto

"El Crupo" Merlot Azienda: Monte Dei Roari

Vitigno: Merlot 100% 14% 26 €
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica. Tipo d'impianto: Archetto Veronese e Cordone Speronato. Età media del vigneto: 30 anni. Produzione media per ettaro: 60.0 hl. Vinificazione: Lunga macerazione e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento nelle stesse per 8 mesi, segue imbottigliamento.
Solforosa totale (SO₂): 7.0 mg/l

Valpolicella Superiore Azienda: Musella 13% 30 €

Vitigni: Corvina e Corvinone 85%, Rondinella 10% e Barbera 5%
Collocazione: San Martino Buon Albergo: 38 ettari lavorati in Biodinamica.
Età media delle vigne: 20 anni. Produzione circa 50 hl. Vinificazione:
Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Svinatura e affinamento per 6 mesi in botti grandi di rovere da 35 hl e per altri 6 mesi in vasche di cemento. Solforosa totale (SO₂): 58.0 mg/l

Ripasso di Amarone - Saustò Azienda: **Monte Dall'Ora**

Annata in corso 2016 13,5% 40 €
Annate vecchie (pochissime bottiglie) 2007 – 2008 - 2009 a partire da.....50 €

Ripasso di Amarone Azienda: **Musella** 13,5% 40 €

Vitigni: Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 10% e Barbera 10%
Collocazione: San Martino Buon Albergo: 38 ettari lavorati in Biodinamica. Età media delle vigne: 20 anni. Produzione circa 50 hl. Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in vasche d'acciaio inox con rimontaggi periodici. Il vino viene poi "ripassato" sulle bucce non completamente pressate dell'Amarone per altri 10-15 giorni. Svinatura e affinamento per 12 mesi in botti vecchie di rovere da 15 hl. Solforosa tot: 74.0 mg/l

Amarone della Valpolicella Riserva Azienda: **Musella** 16% 60 €

Vitigni: Corvinone 45%, Corvina 40%, Rondinella 10%, Oseleta 5%
Collocazione: San Martino Buon Albergo: 38 ettari lavorati in Biodinamica. Età media delle vigne: 20 anni. Produzione circa 7 hl. Vinificazione: Vengono selezionati i migliori grappoli e portati in una stanza ventilata per l'appassimento. Le uve perdono almeno il 50% del loro peso originale, concentrando zuccheri, componenti aromatiche e tannini nobili. In febbraio pigiatura soffice e comincia la fermentazione tramite pied de cuve con una lunga macerazione. Il vino affina per 24 mesi in tonneaux e botti grandi di rovere e 12 mesi in bottiglia. Solforosa tot: 79.0 mg/l.

Amarone della Valpolicella D.o.c. Classico "Stropa"

Amarone Monte Dall'Ora (Anno 2006) 15,5% 140 € (Anno 2007) 15,5% 120 €
Amarone Monte Dall'Ora (Anno 2009) 15,5% 120 € (Anno 2010) 15,5% 100 €

Vitigni: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara
Coratina e Oseleta 10% Azienda: **Monte Dall'Ora**

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale sud-est di Monte Dall'Ora. Produzione per ettaro: 70hl. Selezione di uve provenienti da vigne vecchie di 50/70anni, raccolte ad inizio Ottobre, selezionando i migliori grappoli in plateaux di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per circa 5 mesi. La pigiatura viene fatta in Febbraio quindi segue una macerazione e fermentazione spontanea in tonneaux di rovere aperti per circa 25/30gg. Affinamento in tonneaux da 5 hl di rovere francese per 4 anni ed in bottiglia per 12 mesi. No chiarifica ne filtrazione. Solforosa tot ± 35mg/l. Bottiglie prodotte: 1500.

Valpolicella Classico Superiore D.o.c Camporeno

Vitigni: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara
Coratina e Oseleta 10%....Azienda: **Monte Dall'Ora**.....13,5% 30 €
Magnum 1,5 lt.....13,5% 65 €

Il vigneto Camporeno coltivato a terrazze, si trova sulla collina di San Pietro in Cariano. Allevamento pergola veronese coltivata in biologico. Fermentazione

spontanea con lieviti indigeni per 10/12 giorni con movimentazione della massa. Affinamento per 4 mesi in legno di piccola capacità di secondo/terzo passaggio ed ulteriore affinamento in bottiglia. No chiarifica ne filtrazione. Solforosa tot ± 59mg/l.

Toscana

Scorfanò Rosso Azienda: *Conte F. Guicciardini*

Vitigni: Sangiovese raccolto precocemente e ripasso di uve di Alicante

Vino leggero per il pranzo di tutti i giorni (*ottimo con il pesce*) 12,5% 25 €

Morellino di Scansano D.o.c.g. I Massi

Vitigni: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%

Azienda: *Conte F. Guicciardini* 14,5% (mezza bottiglia) 14 € 28 €

Vinificazione : in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni. Maturazione-Affinamento: in tini per 8-10 mesi, e parzialmente in barriques di rovere Francese quindi per 4-6 mesi, quindi in bottiglia.

La Historia I.g.t. Azienda: *Conte Ferdinando Guicciardini*

Vitigni: Merlot 100% 14,5% 38 €

Fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni. Maturazione-Affinamento: in tini, poi in barrique per 12 mesi e quindi in bottiglia per almeno 4 mesi. Vino equilibrato armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica /balsamica.

Rosso Toscana I.g.t. Azienda: *Buondonno*

Vitigni: Sangiovese 85% e Syrah e merlo 15% 13,5% 25 €

Estensione del vigneto: 1,5 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 15 anni. Produzione media per ettaro:40 hl Fermentazione spontanea con breve macerazione sulle bucce in tini di cemento per 12 giorni con ripetuti rimontaggi e fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento rapido (6 mesi circa) in botti di rovere da 20 hl, leggera filtrazione. Solforosa totale: ± 48 mg/l. Bottiglie prodotte: 7000.

Chianti Classico D.o.c.g. Azienda: *Buondonno* 13,5%

Bottiglia 750 cl.....28 € Fiasco da 1lt.....35 € Fiasco da 1,5 lt....60 €

Vitigni: Sangiovese 90% Merlot 10%

Estensione del vigneto: 8 ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 15 anni. Produzione per ettaro:40 hl. Vinificazione: macerazione e fermentazione spontanea in tini di acciaio e di cemento con sosta sulle bucce di circa 20 giorni. A fine inverno passa in botti di rovere di piccole e medie (non nuove) dove matura per circa un anno e dove svolge la fermentazione malolattica. Assemblato in cemento viene messo in bottiglia per almeno tre mesi dopo leggera filtrazione. Solforosa: ±58 mg/l

Toscana “Bolgheri”

Bolgheri Rosso - anno 2017 Azienda: *Michele Satta* 13,5% 30 €

Vitigno:Montepulciano 85%, Sangiovese e Cabernet Sauvignon (15%)

Estensione del vigneto:18 ha. Lavorato in biologico. Età del vigneto:18 anni, Produzione media per ettaro:56hl. Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura e macerazione sulle bucce. Affinamento 12 mesi in barrique esauste per il Montepulciano e in acciaio per Sangiove e Cabernet Sauvignon, poi bottiglia per 3 mesi. Solforosa tot: 30 mg/l.

Piastraia - Bolgheri Superiore doc - anno 2015 Azienda: Michele Satta

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese 14% 40 €

Nel '91 è stato impiantato il primo vigneto con Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah, con lo scopo di assecondare sia l'affermata grande espressione dei vitigni bordolesi a Bolgheri, sia la capacità di eleganza tutta toscana del Sangiovese sia la complessità tutta mediterranea del Syrah. Vendemmia primi di Settembre (Merlot) fino alla prima di Ottobre (Cabernet Sauvignon). Vinificazione: ciascuna varietà fermentata separatamente in botti di rovere troncoconiche da 30 hl. Lieviti naturali. Solitamente dopo circa 20 giorni si svina. il vino passa direttamente in barriques. Affinamento in barriques di legni francesi con legni nuovi per un quinto per un tempo compreso tra i 18 ed i 24 mesi.

Cavaliere - anno 2015 Azienda: Michele Satta

Vitigno: Sangiovese 100% 13,5% 55 €

Raccolto a piena maturazione. Diraspato, viene fatto fermentare in tini aperti di legno di quercia di piccole dimensioni e la macerazione è effettuata con la sommersione soffice del cappello a mano e con rimontaggi per oltre dieci giorni. Vinificazione l'uva è stata lasciata in pianta dopo un precedente passaggio di vendemmia protraendo la maturazione per una ulteriore settimana. La perfetta maturazione della bacca e del vinacciolo ci permette di prolungare al massimo la durata della macerazione che sovente dura oltre due settimane. Lieviti indigeni. Affinamento in barriques usate per 24 mesi

I Castagni - Bolgheri Superiore doc anno 2013 Azienda: Michele Satta

Viti: Cabernet Sauvignon (50%) Syrah 40% Teroldego 10% 14 % 100 €

Estensione del vigneto:18 ha. Lavorato in biologico. Età media del vigneto:18 anni Produzione media per ettaro:56hl. Vinificazione: l'uva raccolta e selezionata va a fermentare in botti di rovere da 30 hl. Lieviti indigeni. Viene data grande attenzione all'epoca di vendemmia, alla durata ed ai modi della macerazione per estrarre in modo equilibrato tannini quanto più nobili ed eleganti. Dopo la malolattica, naturalmente svolta in novembre, si assemblano le diverse vinificazioni e si va in barriques. Affinamento 24 mesi in barriques, 30% nuove, 30% di secondo e 30% di terzo passaggio. 18 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.

Toscana "Montalcino"

Brunello di Montalcino D.o.c.g. Il Paradiso Dei Monfredi 2009

Vitigno: Sangiovese 100% 14% 100 €

Amore e Follia anno 2015 Azienda: Podere Le Ripi

Vitigno: Syrah 100% 14,5% 40 €

*Estensione del vigneto: 3 ha. Lavorato in biodinamico. Età media del vigneto: 15 anni
Produzione media per ettaro: 18 hl. Vinificazione: Fermentazione spontanea e
macerazione sulle bucce per 35 giorni in tini di rovere con frequenti rimontaggi.
Affinamento in botti grandi per 28 mesi seguiti da un minimo di 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale (SO₂): 60.0 mg/l Bottiglie prodotte: ca. 4000*

Marche

Benedetto - Marche Rosso Azienda: Di Giulia

Vitigno: Montepulciano 85%, Sangiovese e

Cabernet Sauvignon (15%) 13% 28 €

Estensione del vigneto: 18 ha. Lavorato in biologico. Tipo d'impianto: Guyot

Età media del vigneto: 18 anni. Produzione media per ettaro: 56hl

*Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo
della temperatura e macerazione sulle bucce. Pochi travasi e frequenti batonnages.
Affinamento in barrique esauste per il Montepulciano e in acciaio per Sangiovese
Cabernet Sauvignon, poi bottiglia per 3 mesi. Solforosa tot 30 mg/l. 1300 bottiglie*

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo di Emidio Pepe

Vitigno: Montepulciano 100% 13,5% anno 2013 80 € anno 2011 100 €

*Estensione del vigneto: 0,8 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 30 anni.
Produzione media per ettaro: 100 hl. Diraspatura a mano in tini di legno,
fermentazione con lieviti naturali in vasca di cemento vetrificato da 22 e 30 hl senza
rimontaggi e affinamento sulle fecce fini in vasca di cemento vetrificato per 2 anni.
Imbottigliato a mano senza filtrazione, invecchiamento in bottiglia. Prima di essere
messo in commercio viene decantato a mano da una bottiglia all'altra. Solf: ±40mg/l*

Animaerrante Vivace, sincero, errante, vivo!

Vitigno: 100% Montepulciano Azienda: *Mariapaola Di Cato* 13,5% 30 €

*Le uve diraspate fermentano in tini con i propri lieviti a temperatura ambiente ma in
modo lento grazie alle basse temperature di ottobre che non superano mediamente i
18°. Follature manuali almeno due volte al giorno, con svinatura a fine
fermentazione. Non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato. Riposa in acciaio 12
mesi decantando per sedimentazione tra un travaso e l'altro. Durante i travasi viene
aggiunta una piccola quantità di anidride solforosa. Dopo un anno in acciaio è stato
imbottigliato e riposa in cantina sino a quando non decide di Errare.*

Nonno Mariano 2010

Vitigno: 100% Montepulciano Azienda: *Mariapaola Di Cato* 13,5% 40 €

*Vendemmia manuale, fermentazione spontanea, macerazione delle bucce per tutta la
durata della fermentazione. Il vino decanta naturalmente in cisterne d'acciaio
tramite opportuni travasi per un anno. Affinamento di un anno in botti di rovere di
slavonia. Imbottigliato riposa in cantina per almeno sei mesi.*

Campania (Avellino)

Satyricon 2014 Irpinia Campi Taurasi

Vitigno: Aglianico 100%.....Azienda: *Luigi Tecce* 13,5% 35 €
1 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 15 anni. Produzione media per ettaro: 45 hl. Fermentazione e macerazione per 20 giorni con lieviti naturali in contenitori di acciaio e affinamento per 12 mesi in botti di rovere (500 l) e barriques. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa tot: ± 16 mg/l. Bottiglie: ca. 5200.

Taurasi Puro Sangue anno 2013 Azienda: Luigi Tecce

Vitigno: Aglianico 100% 14,5% 60 €
Estensione del vigneto: 1 ha lavorati in naturale. Età media del vigneto: 15 anni. Produzione media per ettaro: 35 hl. Vinificazione: Fermentazione spontanea con lunga macerazione in botte di legno, affinamento di 12 mesi in tonneau vecchie, 12 mesi in botti da 50hl e ulteriori 24 mesi in bottiglia. Solforosa totale :22.0 mg/l

Basilicata (Maschito)

Serra del Prete - Aglianico del Vulture Anno 2008

Vitigni: Aglianico del Vulture Azienda: *Musto Carmelitano* 13,5% 30 €
Località Serra del Prete. Periodo di vendemmia: ottobre, Macerazione: circa 20-30 giorni. Il vino che ne deriva viene affinato in serbatoi di acciaio e cemento per circa 12 mesi e 12 mesi in bottiglia.

Pian del Moro - Aglianico del Vulture

Vitigni: Aglianico del Vulture Azienda: *Musto Carmelitano* 13,5% 40 €
Le uve di questo vino derivano dal più antico vigneto aziendale, sito in località Pian del Moro. Periodo di vendemmia: ottobre, Macerazione: circa 20-30 giorni. Il vino che ne deriva viene affinato in vasche di acciaio per 12 mesi, elevato in barili di rovere francese da 500 litri per circa 12 mesi ed in fine 12 mesi in bottiglia.

Puglia (Castellaneta) Litrotto Rosso

Vitigni: Montepulciano 30% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 20% Primitivo 20% Susumaniello 10%. Azienda: *L'Archetipo* (bottiglia da 1litro) 12,5% 30 €

Puglia (Manduria)

Primitivo Old Vines 2015 Azienda: Morella

Vitigno: Primitivo 100% 15,5% 50 €
Estensione del vigneto: 1,4 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: alberello Età media del vigneto: 95 anni. Produzione: 25 qli/ha. Affinamento in botte di rovere da 500 litri per 14 mesi e 18 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica ne filtrazione. 80mg

Negroamaro Primitivo Azienda: Morella

Vitigno: Negroamaro 55% Primitivo 45% 14,5% 30 €
Estensione del vigneto: 1,5 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: Alberello. Età media del vigneto: 60 anni. Affinamento in botte di rovere da 300 litri per 12 mesi e 10 mesi bottiglia. Nessuna chiarifica ne filtrazione. Solforosa totale: ±80mg/l.

Primitivo Malbek Azienda: Morella

Vitigno: Primitivo 80% età 60 anni Malbek 20% età 12 anni 14,5% 30 €

Estensione del vigneto: 3 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: Alberello. Affinamento in botte di rovere da 300 litri per 12 mesi e 10 mesi bottiglia. Nessuna chiarifica ne filtrazione. Solforosa totale: ± 80mg/l.

Sicilia (Randazzo)

CalaCala Azienda: *Calabretta*

Vitigno: *Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio* 13% 30 €

Estensione del vigneto: 8 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: Spalliera bassa. Età media del vigneto: 100 anni. Affinamento in botte di rovere o inox da 50 hl per 36 mesi. Nessuna chiarifica ne filtrazione. Cuvée di annate e partite declassate di Etna Rosso. Solforosa totale (so2): ±80mg/l. Bottiglie prodotte: ca. 30000.

Sardegna (Sennori)

Renosu Rosso Azienda: *Dettori*

Vitigni: *Cannonau, Monica, Pascale* 13% 25 € Magnum 1,5 lt 55 €

Estensione del vigneto: 12 ha lavorati in biologico. Tipo d'impianto: alberello. Età media del vigneto: 40/100 anni. Produzione media per ettaro: 30 hl. Affinamento: per due o tre anni in piccole vasche di cemento, e poi in bottiglia.

Zuccheri residui: ± 6 gr/l. Solforosa totale: ±20 mg/l. Bottiglie prodotte: 15000.

Vini Bianchi Del Mondo Triple "A"

Francia – Loira

Les Vieux Clos Azienda: *Nicolas Joly*

Vitigno: *Chenin Blanc* 100% 14% 60 €

Estensione del vigneto: 5,5 ha lavorati in biodinamica. Età del vigneto: 30 anni. Produzione media per ha: 30 hl. Vinificazione: Fermentazione spontanea lenta in doppia barrique di rovere da 500 litri usate e affinamento per 6/8 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori. Solforosa totale: ± 38 mg/l bottiglie prodotte: ca. 12520.

Coulée de Serrant Azienda: *Nicolas Joly*

Vitigno: *Chenin Blanc* 100% 14% 120 €

Estensione del vigneto: 7 ha lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 60 anni. Produzione media per ettaro: 20 hl. Vinificazione: fermentazione spontanea lenta in doppia barrique di rovere da 500 litri usate e affinamento per 6/8 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori. solforosa totale: ± 72 mg/l bottiglie prodotte: ca. 18000.

Grecia – Isola di Chios (Zero solfiti aggiunti)

Asyrtico Azienda: *Ariousios*

Vitigno: Asyrtico 100% 12,5% 35 €
Estensione del vigneto: 2 ha lavorati in naturale. Età media del vigneto: 15 anni. Produzione media per ettaro: 35 hl. Fermentazione in vasche d'acciaio inox da 500 litri e macerazione sulle bucce di 5 giorni. Affinamento in acciaio per 11 mesi a contatto con le fecce fini. Bottiglie prodotte: ca. 2000.

Germania – Mosella

Riesling Kabinett C.a.i. Azienda: *Weingut Immich-Batterieberg*

Vitigno: Riesling 100% 10% 35 €
Estensione: 0,5 ha (selezione speciale), lavorati in biologico. Età media del vigneto: 50 anni. Produzione per ettaro: 40 hl. Affinamento acciaio e un 10 % in barrique usate di rovere da 2 a 7 mesi. Zuccheri residui: ± 14 gr/l, solforosa totale: ± 82 mg/l

Vini Rossi Del Mondo Triple “A”

Slovenia

Merlot Azienda: *MOVIA*

Vitigno: Merlot 100% anno: 2010 12% 50 €
Estensione: 1,5 ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 65 anni. Produzione per ettaro: 38 hl. Vinificazione: avvio della fermentazione spontanea con un “pied de cuve” della stessa uva raccolta in pre vendemmia (5%) e macerazione di 3 o 4 settimane, senza uso di solforosa e travasi in vasche d'acciaio. Affinamento per 5 anni in botti di rovere sloveno 180 lt e barriques di rovere francese sulle fecce fini e poi per 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa tot: 23 mg/l.

Pinot Nero Azienda: *MOVIA*

Vitigno: Pinot Nero 100% anno: 2012 12,5% 50 €
Estensione: 1 ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 30 anni. Produzione per ettaro: 50 hl. Vinificazione: avvio della fermentazione spontanea con un “pied de cuve” della stessa uva raccolta in pre vendemmia (5%) e macerazione di 3 o 4 settimane, senza uso di solforosa e travasi in vasche d'acciaio. Affinamento per 4 anni in barriques di rovere francese sulle fecce fini e poi per 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa tot: 30 mg/l. Bottiglie prodotte: 5200

Istria Nome del vino: *Crno* Azienda: *Slavcek* 13% 32 €

Vitigni: Merlot, Cabernet, Barbera nell'Esclusiva Bottiglia da 1 LITRO
Estensione: 2 ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 30 anni. Produzione per ettaro: 40 hl. Macerazione sulle bucce per 10 giorni e fermentazione spontanea dei mosti. Affinamento in botti piccole di rovere usate per 1 anno e dopo in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento. Solforosa tot: 50 mg/l. Bottiglie prodotte: 3000

Spagna - La Mancha

Pampaneo Tempranillo Azienda: *Bodega Bruno Ruiz*

Vitigno: Tempranillo 100% 13% 25 €

Estensione: 21 ha, lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 25 anni.

Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 4 mesi in inox, pressatura e affinamento negli stessi contenitori per 2 mesi, bottiglia. Solforosa totale: ± 38 mg/l.

Francia - Bordeaux Côtes de Francs

Duc Des Nauves Azienda: *Jp & P Amoreau* 12,5% 30 €

Vitigni: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 20%.

Estensione del vigneto: 12 ha in biodinamica. Età del vigneto: 15 anni. Produzione per ettaro: 45hl. Selezione dei migliori grappoli sia in vigna che in cantina. Lieviti naturali in tini aperti di cemento a temperatura Affinamento sulle fecce fini in piccoli tini di cemento per 10 mesi. So tot: 48mg/l. No chiarifica ne filtrazione.

Château Le Puy "Barthélemy 2010" Azienda: *Jp & P Amoreau*

Vitigni: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15% 12,5% 200 €

25 ha di vigneto lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 55 anni. Macerazione e fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di cemento a cappello immerso e a temperatura controllata per 2/4 settimane. Affinamento: in barriques di rovere usate sulle fecce fini per 24 mesi con batonnage in funzione di un calendario lunare preciso. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa: 1mg/l. Bottiglie 6500

Francia - Borgogna Azienda: *Domaine Prieure ROCH*

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vieilles Vignes anno 2013

Vitigno: Pinot Nero 100% 12,5% 200 €

5ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 65 anni. No chiarifica ne filtrazione. Questa cuvée rappresenta il 15% della raccolta ed è ottenuta praticamente dalla selezione dei migliori acini. Fermentazione e macerazione di uva intera con immersione del cappello bi-quotidiana per 3 settimane in tini di rovere troncoconici generalmente senza l'utilizzazione di anidride solforosa. Affinamento: in pièces 228 l sulle fecce fini. Solforosa tot: 19mg/l. è incorporata all'imbottigliamento per gravità.

Cile - Valle del Maul

Pisador Azienda: *Agricola La Mision* 13,5% 35 €

Vitigno: Il País è la varietà più antica importata in Cile nella metà del 1500 dai missionari spagnoli. Nel 2016 Nicola Massa insieme a Elena Pantaleoni e a Giulio Armani, hanno selezionato un vigneto rappresentativo della zona con suolo granitico e incredibili piante di 200 anni ad alberello a piede franco e senza irrigazione vicino alla proprietà della mamma di Elena. L'idea di Elena e Nicola è quella di provare ad ottenere un vino importante e strutturato con questa varietà di uva "País", che in genere viene utilizzata per vini più freschi e da bere subito. Fermentazione spontanea, macerazione di 23 giorni. Il vino trascorre poi un anno in botti usate e un anno in più in bottiglia. No filtrazione, no solfito aggiunto.

Vini Dolci, Fortificati, Liquorosi o Passiti

Lombardia

Moscato Igt Azienda: Bruno Verdi

Vitigni: Moscato 100 % 4,5% 25 €

Tipologia: Vivace (1,5 bar) Residuo zuccherino: 130 g./l. Acidità totale: 7 g/l.

Vigneti: Comune di Volpara, altezza 400 mt, dens.3500 ceppi/Ha. Resa uva/Ha.: Q.li 95. Il vino dopo la stabilizzazione tartarica a meno 3°, viene filtrato all'imbottigliamento con membrane di porosità 0,45 micron. Bott 5000

Emilia Romagna – Vino Triple “A”

Vigna del Volta 0,50 l

Vitigno: Malvasia di Candia aromatica 95% e Moscato 5%

Azienda: La Stoppa..... 13% 45 €

Estensione del vigneto: 4 ha, lavorati in Biologico. Tipo di impianto: guyot - Età media del vigneto:26 anni. Produzione media per ettaro: 50 hl. Vinificazione: Appassimento su teli al sole per circa 15 giorni, pigiatura con torchio verticale idraulico, fermentazione con lieviti naturali in barriques di rovere francese e contenitori inox. Affinamento sulle fecce fini per 10 mesi negli stessi contenitori. Residuo zuccherino:130 g/r Solforosa totale ±40 mg/l. Bottiglie prodotte:ca. 10000.

Sicilia (Pantelleria -TP)

Bukkuram Sole d'Agosto Azienda: Marco De Bartoli

Vitigno: Zibibbo 100% appassito al sole 13% 60 €

Sardegna

Moscadeddu Azienda: Dettori

Vitigno: Moscato di Sennori 100% 16% 35 €

Vigne ad alberello, età delle viti: 45 anni coltivate in biodinamica.

China: Clementi 33% - Marsala di: (Alagna o Marco De Bartoli) -

Porto: Fonseca - Vermut di piccole aziende.

Calice a partire da.....8

BAR

<i>Acqua naturale e frizzante in bottiglia di vetro (75 cl).....</i>	<i>3 €</i>
<i>Bibite in vetro (33 cl).....</i>	<i>3 €</i>
<i>Caffè.....</i>	<i>2 €</i>
<i>Caffè corretto.....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Caffè (decaffeinato e d'orzo).....</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino.....</i>	<i>3 €</i>
<i>The/Camomilla.....</i>	<i>3 €</i>
<i>Amaro.....</i>	<i>5 €</i>

BIRRE

Vi proponiamo diverse BIRRE di grande qualità, da abbinare ai nostri piatti. Birre Artigianali, Trappiste, Speciali, ad alta e bassa fermentazione. Per quanto riguarda l'Italia, a rotazione troverete i seguenti Micro Birrifici Artigianali: Croce di Malto, Birrificio Lambrate, Birrificio Italiano, Stukenagh, Gloria Mundi e tanti altri.

<i>Selezione di birre artigianali in bottiglia da 33 cl.....</i>	<i>8 €</i>
<i>Selezione di birre artigianali in bottiglia da 50 cl.....</i>	<i>10 €</i>
<i>Selezione di birre artigianali in bottiglia da 75 cl.....</i>	<i>16 €</i>

La Cantina dei Distillati

Dal Giappone: Nikka Whisky 12 anni

Single Malt Scotch Whisky

*Talisker 57 % - Laphroaig Four Oak 40% - Lagavulin 8 anni 48%
Wolfburn 46% - Port Askaid 100% Fool Proof 57% - Lochindaal 46%*

Whisky pregiati selezione Cascina Vittoria: 25 euro a Degustazione

Brandy: "Divino" Pojer e Sandri vendemmia del 2000

Cognac Fine Rare: Vaudon 43%

Rum da Singolo Barile: rivolgersi allo Staff

Rum Domenicano morbido: Kirk and Sweeney 18 Year

Rum Blanc Agricole di Haiti: Clarin Sajous 53,5%

Grappe Bianche ed Invecchiate: Chiedere allo staff le aziende in mescita.

La nostra cantina è sempre in aggiornamento in quanto ci divertiamo a selezionare prodotti che regalano emozioni diverse, chiedete sempre

disponibilità dei prodotti o consigli sulle Novità.

Grappe, Distillati di Frutta o Acquavite d'Uva da 5 € a 8 €

Tutti gli altri distillati in degustazione (calice da 4 cl) da 10 € a 25 €