

CARTA DEI VINI

bollicine, emilia-romagna

BALLI Pignoletto Ancestrale Spumante Brut Nature

25€

(Emilia-Romagna)

100% Grechetto Gentile, comunemente chiamato Pignoletto; metodo ancestrale con pressatura a grappoli interi. Raccolta manuale, vinificazione in bianco con temperatura controllata. Nessun tipo di filtrazione, no stabilizzato, nessuna chiarifiche. Permanenza sui lieviti 10/20 mesi. Un'elegante espressione del territorio, una bollicina cremosa con bel corpo. Non è dosato, è un brut nature.

GRADIZZOLO Alionza

19€

(Emilia-Romagna)

Uno storico vitigno quasi abbandonato, che lentamente sta riacquistando spazio, grazie ad alcuni produttori tra cui i fratelli Ognibene. E' un vino rifermentato in bottiglia come da vecchia tradizione, dal colore giallo tenue ma brillante, che ricorda il brodo, mentre al naso evidenzia subito una piacevolissima nota vinosa. In bocca entra irruento e vigoroso, con un perlage poco accentuato ma piacevolissimo a solleticare il palato con una miriade di bollicine piccole e persistenti.

GRADIZZOLO Bersot - Pignoletto Frizzante

20€

(Emilia-Romagna)

Il "Bersòt" è un Pignoletto frizzante, rifermentato naturalmente in bottiglia con lieviti autoctoni e sottoposto a sboccatura manuale. È cremoso, vivace e molto beverino, animato da profumi di fiori bianchi e da una travolgente e gastronomica freschezza. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

LODI CORAZZA Pignoletto Frizzante

18€

(Emilia-Romagna)

Pignoletto (grechetto gentile) 100%, pressatura a freddo con acino intero e uso di neve carbonica metodo Charmat lungo partendo da mosto (8 mesi) a temperatura controllata 15/18°C, batonnage sur lies in fermentazione.

LODI CORAZZA 1877 - Pignoletto Metodo Classico Pas Dosè

28€

(Emilia-Romagna)

Dedicato all'anno di fondazione, un metodo classico che sintetizza territorio, ricerca e passione in un unico vino dai profumi intensi e dal perlage fine ed elegante.

VIGNETO SAN VITO Sui Lieviti - Pignoletto frizzante

22€

(Emilia-Romagna)

Base di Pignoletto, fermentata spontaneamente con i suoi lieviti indigeni in acciaio senza chiarifiche né filtrazioni. Tiraggio con mosto di Albana e di Riesling per la rifermentazione che avviene sempre spontaneamente in bottiglia con l'arrivo della Primavera. Non viene fatta sboccatura, dunque il vino si presenta naturalmente torbido. Istruzioni per l'uso: il vino può essere servito senza scuotere la bottiglia, oppure suggeriamo di agitare leggermente prima di stappare per gustarlo appieno con tutti i suoi lieviti.

bollicine, emilia-romagna

TORRICELLA Sabio - Pignoletto Rifermentato in bottiglia

20€

(Emilia-Romagna)

100% Pignoletto fermentato in bottiglia. Al naso è fruttato con note di lievito; buona freschezza, bollicine fini e persistenti.

TENUTE PERTINELLO Sangiovese Extra Brut Metodo Classico

29€

(Emilia-Romagna)

Metodo Classico Extra Brut proveniente da uve Sangiovese e vinificato in bianco. Presenta un colore dorato con riflessi rosati, gusto pieno e asciutto con un ritorno di frutto rosso. Perlage intenso e generoso. Pressatura soffice di uve selezionate; la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata dove i vini rimangono dalla vendemmia al marzo successivo, quando avviene la presa di spuma in bottiglia. Affinamento sui lieviti di circa venti mesi.

TERRAQUILIA Falcorubens - Lambrusco Grasparossa Bio

20€

(Emilia-Romagna)

Lambrusco Grasparossa in purezza. Colore rubino chiaro con spuma rosea. Un bouquet floreale e speziato con tannini moderati. Vino naturale

VIGNETO SAETTI Lambrusco dell'Emilia - Salamino Santa Croce

20€

(Emilia-Romagna)

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazioni della durata di tre giorni; il completamento della fermentazione alcolica avviene senza la presenza delle vinacce al fine di ottenere un prodotto più fine. Affinamento sulle fecce fini in bottiglia per almeno sei mesi. Colore rosso rubino con un perlage fine e persistente. Al naso risaltano sentori di viola e frutti rossi. Al gusto si presenta di grande spessore, morbido, con sentori tradizionali del lambrusco. Senza solfiti aggiunti.

bollicine, altre regioni

EZIO POGGIO Lusarein - Timorasso Spumante Brut

27€

(Piemonte)

Timorasso 100%, Vendemmia Manuale in casse. Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione, un anno di affinamento in acciaio a temperatura controllata in autoclave, sei mesi in recipiente chiuso. Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli, Spuma leggera con perlage fine persistente. Profumo Delicato con sentore di agrumi e note minerali al gusto è sapido, fresco, gradevole con un'ottima acidità ed un leggero retrogusto amarognolo

1701 Brut Nature (Franciacorta)

32€

(Lombardia)

Maturato per 30 mesi sui lieviti, Franciacorta biodinamico che nasce dall'unione perfetta tra l'equilibrio dello Chardonnay 85% e il carattere e la forza del Pinot Nero 15%. E' pieno, ampio, equilibrato grazie a una spiccata acidità, e unisce alla mineralità croccanti note di frutta fresca.

1701 Rosé Nature (Pinot Nero- Franciacorta)

40€

(Lombardia)

100% Pinot Nero per questo Rosé biodinamico. vinificazione sulle bucce il Pinot Nero in purezza e 30 mesi di riposo sui lieviti danno a questo Franciacorta un profumo aromatico con sorprendenti sentori di china e note di piccoli frutti rossi.

CA' DEI FRATI Cuvée Dei Frati Brut (lugana, chardonnay)

26€

(Lombardia)

Medoto Classico dell'uvaggio di Turbiana e Chardonnay; la fermentazione avviene parte in acciaio e parte in barrique; affinamento 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Perlage fino e continuo, colore giallo oro con riflessi verdi, al naso note biscottate e tabacco stagionato, al palto una acidità che stimola la salivazione e fa ritornare le note biscottate.

ENRICO GATTI Dosaggio Zero (Franciacorta)

32€

(Lombardia)

Ottenuto dalla soffice pressatura di uve Chardonnay 85% e da uve Pinot Nero 15%. La vinificazione avviene in vasche di acciaio. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi. Racchiude note di frutta tropicale, noci e nocciole. Percezioni olfattive armoniose e coinvolgenti.

LA VERSA Oltrepò Pavese (Pinot Nero)

25€

(Lombardia)

Spuma bianca briosa; perlage sottile e serrato, persistente; colore giallo paglierino; profumo intenso, fragrante, con ricordi di piccoli frutti rossi e di foglia di alloro; sapore secco, molto sapido, pulito, con piacevole fondo di mandorla.

bollicine, altre regioni

VEZZOLI Brut (Franciacorta)

27€

(Lombardia)

Prodotto con chardonnay dopo una fermentazione in bottiglia viene affinato sui lieviti per un periodo non inferiore a 18 mesi acquisendo aromi, profumi intensi ed un perlage fine ed elegante. Le uve provengono da annate diverse permette di ottenere vini base in cui il giusto equilibrio tra acidità e zuccheri è esaltato dal sapiente assemblaggio fatto prima del tiraggio. Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane.

VEZZOLI Nefertiti - Dosaggio Zero (Franciacorta)

40€

(Lombardia)

Prodotto con uve chardonnay raccolte in condizioni climatiche e vendemmiali favorevoli, che permettono ai grappoli di raggiungere una maturazione ottimale. La fermentazione dei vini avviene al 100% in barrique in cui sosta per 8 mesi. Dopo il tiraggio matura sui lieviti per un lungo periodo (circa 40mesi) a cui segue un affinamento in bottiglia dopo la sboccatura di circa 8 mesi. Vino corposo ben strutturato nel gusto, denota un colore giallo pagliarino ben accentuato dal tempo. Il nome Nefertiti deriva dalla famosa regina egiziana nota per la sua raffinatezza ed eleganza.

VILLA CRESPIA MURATORI SIMBIOTICO Franciacorta

29€

(Lombardia)

Uve : 100% chardonnay. Vinificazione: In assenza di solforosa e di qualsiasi additivo e coadiuvante potenzialmente allergenico di origine animale. Non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato. Perlage fine, fruttato, floreale, bella acidità. Fermentazione alcolica In acciaio, spontanea e a temperatura controllata. Affinamento e maturazione in vasca sui lieviti per 7 mesi. In bottiglia per almeno 24 mesi con lieviti selezionati in azienda.

POJER E SANDRI Brut Rosé (Pinot Nero, Chardonnay)

35€

(Trentino-Alto Adige)

Uve da cui è prodotto: Pinot nero e Chardonnay. Vino di colore rosa antico con riflessi ramati, molto fine con corona persistente dal profumo ampio e complesso, frutti rossi: ciliegia marasca e lamponi, ricordano chiaramente i caratteri del Pinot Nero anche se non mancano in sottofondo le note dello Chardonnay. Al gusto è franco, cremoso e consistente, l'armonia è ottenuta dopo un adeguato dosaggio (Brut). La sboccatura si effettua a non meno di 18/24 mesi di permanenza sui lieviti.

REVi Trentodoc - Brut

39€

(Trentino-Alto Adige)

Uve Chardonnay e Pinot Nero. Molto fresco, fragrante con belle note di crosta di pane, leggero lievito, burro, ed eleganti note floreali di grande impatto olfattivo, gelsomino e fresia. In bocca è un vero capolavoro, giustamente frizzante, cremoso, una giusta acidità lo sorregge, ma non è mai prevaricante, la beva è di classe ed assoluta qualità e piacevolezza, la bottiglia in due persone si finirà in un batter d'occhio. Lunga la persistenza finale.

bollicine, altre regioni

BELE CASEL Prosecco col fondo Valdobbiadene

25€

(Veneto)

Uva: Glera e vecchie varietà. Dal colore giallo paglierino, a volte velato, al naso in costante evoluzione, profumi freschi e fruttati nei primi mesi di vita, dopo l'anno dalla data di imbottigliamento complessità e intensità la fanno da padrone. Gusto: Minerale, quasi salato, persistente. Rimane il leggero sentore di crosta di pane e un leggero e piacevole amarognolo tipico del prosecco.

MURGO Brut Millesimato (Nerello Mascalese)

27€

(Sicilia)

Le uve sono raccolte prima della completa maturazione e delicatamente pressate per minimizzare l'estrazione di colore dalle bucce. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata (16°C). Al termine della fermentazione, il vino matura in serbatoi di acciaio per circa otto mesi. la seconda fermentazione in bottiglia il vino matura sui lieviti per un minimo di 24 mesi. Il dosaggio viene effettuato con vino proveniente dalla stessa partita ed una piccola quantità di zucchero che equilibra l'acidità del vino. La grande acidità, la bassa concentrazione di colore ed altri elementi provenienti dal terroir contribuiscono dare a questo vino grande carattere, finezza ed eleganza. La notevole struttura e la persistenza sono dovute all'uva rossa impiegata. Il fine perlage è invece frutto del lento di affinamento sui lieviti.

PORTA DEL VENTO VORIA Bianco

20€

(Sicilia)

Catarratto coltivato in regime biologico e biodinamico. Luva viene raccolta a mano in piccole cassette e il vino fermenta in vasche di cemento con lieviti indigeni. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto al vino base.

Non filtrato, mantiene i lieviti di rifermentazione.

PORTA DEL VENTO Mira - Catarratto Spumante

32€

(Sicilia)

Vino spumante ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia di una base di Catarratto con aggiunta del primo mosto della vendemia dell'anno successivo. Permanenza sui lieviti indigeni per 18 mesi prima della sboccatura. Bollicina fine ed elegante, vino dal fascino particolare, colore giallo tendente al dorato, perlage sottile e diffuso. Piacevoli aromi di pesca, susina bianca e note di zenzero. Ottima corrispondenza al palato con prolungata persistenza gusto-olfattiva.

bollicine, francia

- BRETON FILS Champagne Brut Rosé** 50€
(Francia)
Uvaggio: Pinot Noir 100%. Ha un bel colore rosa brillante, con pérlage fine e persistente. All'olfatto ha un bouquet fragrante, che esprime delicati profumi di piccoli frutti rossi. Al palato denota tutta la struttura del pinot noir in purezza, con piacevoli aromi fruttati e morbida cremosità.
- JEAN VELUT Champagne Brut** 46€
(Francia)
Champagne tradizionale, la base Chardonnay arricchita da un tocco di Pinot Nero rende questo prodotto performante, fresco e acidulo, snello. Chardonnay 80% e Pinot Noir 20%.
- PIERSON- CUVELIER Champagne Brut** 45€
(Francia)
La cuvée Tradition, che ha meritato una menzione nella Guide Hachette 2011, si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati, all'olfatto si riconoscono frutta rossa e leggere spezie, la bocca è fresca e armoniosa. Pinot Noir 80% e Chardonnay 20%.
- VAZART COQUART & FILS Champagne Brut Rés. Blanc de Blancs Grand Cru** 48€
(Francia)
La freschezza della base 2010 viene ogni integrata da 30/40% di vin de Réserve delle tre precedenti annate. Un vino semplice e schietto caratterizzato da freschezza, armonia, cremosità e sofficità. Chardonnay 100%.
- VINCENT COUCHE Champagne Dosage Zero** 48€
(Francia)
La base è sfaccettata, i profumi netti e dinamici, l'assaggio è serico, nervoso, stimolante. All'aperitivo è una sferzata di energia. Dopo sei anni di affinamento sui lieviti, a pasto non teme complessità dei piatti. Pinot Noir 70% e Chardonnay 30%.
- D. GROSBOT - BARBARA Brut 0 - Gamay Metodo Classico** 35€
(Francia)
Solo Gamay in metodo Champenoise, sosta quasi quattro anni sui lieviti, non dosato. Pulito e preciso, bolla fine e acidità verticale, note d'agrumi e lunga mineralità. Profondo e lungo pur conservando una sensibilità luminosa e sofisticata. Impeccabile.
- GUINOT Blanquette de Limoux Reserve** 26€
(Francia)
Vitigni: Mauzac 100%. Colore oro pallido brillante, con pérlage fine. Al naso esprime un bouquet fresco con profumi floreali e note di mela. Il gusto è piacevolmente fruttato, armonioso, con finale fresco e leggermente agrumato.

vini bianchi, emilia-romagna

ERIOI Pignoletto Classico 27€
(Emilia-Romagna)

BRAGAGNI Rio Bagno (Trebbiano, Famoso e Albana) 21€
(Emilia-Romagna)

È dorato carico, pieno di lucentezza. Al naso, dopo una spruzzata di zolfo, si apre sulle note di talco, cedro candito, e una miscellanea di profumi che ricordano, la sabbia, le alghe marine sulla battigia, mare, ostrica e sensazioni saline fitte e non arrendevoli al passare dei minuti, per chiudere con polvere da sparo e grafite. La bocca è succosa, anzi, succosissima, fresca e con le componenti agrumate. Bella sapidità ricca che rilancia al riassaggio, e che dopo non poco tempo non mollano palato e bicchiere. Un'espressione perfetta di vini bianchi italiani che invecchiano bene!

CA' DEL GENIO Bianco dell'Osservanza 24€
(Emilia-Romagna)

GALLEGATI Corallo Giallo - Albana secco (Brisighella) 19€
(Emilia-Romagna)

Albana in purezza coltivato sui terreni scoscesi ed argillosi dei Monti Coralli da Antonio e Cesare Gallegati che, con passione e competenza producono vini che rispecchiano appieno il territorio. Corallo Giallo è' vinificato parte in bianco con pressatura soffice delle uve e parte sulle bucce per circa 8 giorni. Giallo intenso con riflessi dorati, fine ed elegante con sensori floreali e con note iodate e salmastre, al gusto è sapido, minerale, armonico e con buona persistenza.

GIOVANNINI Gioja - Albana di Romagna 19€
(Emilia-Romagna)

Bianco di grande struttura, 100% Albana di Romagna, unico vitigno autoctono della romagna. Vinificazione: uve raccolte manualmente, avvio della fermentazione alcoolica a un temperatura controllata.

GRADIZZOLO Le Anfore 24€
(Emilia-Romagna)

Al naso è abbastanza complesso ma non eccessivo, sentori di mela e pesca gialla, nespola e piccoli fiori di campo. Elegante e non banale, a tratti leggermente esotico. In bocca è caldo e avvolgente, l'alcol si percepisce subito ma risulta ben integrato e dona quella morbidezza necessaria per equilibrare l'acidità a la sapidità. Frutta gialla anche al palato, fresco e sapido. Vinificato in anfora con le bucce e affina per un anno in anfora di terracotta.

vini bianchi, emilia-romagna

IL PRATELLO Le Campore

24€

(Emilia-Romagna)

Uvaggio di Chardonnay e Sauvignon blanc, che trovano qui, grazie ad una esposizione a nord e a notti estive freschissime, il carattere e la personalità che raramente raggiungono fuori dai loro territori di origine. E' un vino materico e ricco, sempre teso su una bella acidità, accompagnato da una volatile che diventa subito una macchina da profumi. Asciutto e vibrante, mai banale, sempre in movimento e cangiante nel bicchiere. Le vigne sono su suoli poco profondi e le piante sono rimaste piccole regalando ai grappoli uno straordinario rapporto buccia-polpa che Emilio riesce ad esprimere in questo eccezionale prodotto

SAN VITO Posca - Vino Bianco perpetuo

21€

(Emilia-Romagna)

TORRICELLA Lefisio - Pignoletto Classico

20€

(Emilia-Romagna)

Colore giallo paglierino che vira al dorato. I primi profumi ricordano la frutta gialla matura, e fiori freschi dello stesso colore, è un naso dolce, ma con un guizzo di freschezza e un lieve sottofondo minerale.

Anche in bocca stupisce per una freschezza quasi inattesa, che all'inizio tiene ben nascosto il calore dell'alcol. Un sorso pieno e ricco di sapore e di buona acidità, sapidità sottile e netta.

TORRICELLA Sauvignon

19€

(Emilia-Romagna)

vini bianchi, altre regioni

GERMANO ETTORE Herzu - Langhe bianco (Riesling renano)

33€

(Piemonte)

La fermentazione di questo vino avviene in acciaio a 16 gradi per 40 giorni e poi viene refrigerato per impedire la fermentazione malolattica. Rimane poi sui lieviti per 6 mesi. Gli zuccheri residui sono di 5-6 grammi per litro, in quanto fermentando a bassa temperatura i lieviti si bloccano a questo punto; il lieve residuo aiuta l'espressione aromatica del Riesling. Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è fruttato, leggermente tropicale nelle fasi giovanili, ed evolve verso un leggero vegetale dovuto all'acidità che poi si trasforma in minerale e complesso. In bocca l'ingresso è pieno con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto, che finisce lungo, fresco e persistente

EZIO POGGIO Archetipo - Timorasso

26€

(Piemonte)

Timorasso 100%. Vinificazione Pressatura soffice, fermentazione, un anno di affinamento in acciaio a temperatura controllata con permanenza sulle fecce fini; ulteriore affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. Colore Giallo paglierino vivo e lucido. Profumo Minerale intenso, particolare con sentore di agrumi e spezie al gusto l'acidità lo distingue, corposo, sapido, strutturato e persistente

TIRELLI Derthona - Timorasso

30€

(Piemonte)

Timorasso in purezza; raccolta manuale, vinificazione tradizionale: fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce per 5/6 giorni. Affinamento: una volta svinato resta a contatto con fecce fini e lieviti per minimo due anni in vetroresina. Illimpidimento naturale per decantazione e nessuna filtrazione. Riposa almeno 6 mesi in bottiglia. Colore oro, al naso note ossidative iniziali, fieno, erbe aromatiche, evolvendo nel tempo sviluppa cenni di idrocarburi. Al palato è sapido, fresco, con note minerali e buona persistenza

CA' DEI FRATI Lugana

20€

(Lombardia)

Uve Lugana è il Turbiana ovvero il Trebbiano di Lugana. Giallo paglierino, con sentori iodati e spezie, con sentori di fiori bianchi. In bocca ha un'importante parte sapida accompagnata da un'acidità viva che lo rende equilibrato. Vinificazione in acciaio.

CESCONI Nosiola

27€

(Trentino-Alto Adige)

Colore giallo paglierino, al naso è fresco e brioso ad esprimere il suo carattere di montagna con note di pompelmo e fiori di sambuco.

In bocca è sapido e fine. Fermentazione in acciaio e botte grande di acacia e affinamento di 8 mesi sui lieviti.

vini bianchi, altre regioni

GIRLAN Gewurztraminer

28€

(Trentino-Alto Adige)

La vendemmia avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina. Una parte dell'uva viene diraspata e dopo una macerazione di 12 ore viene pressata. La seconda parte invece nasce da un salasso di uve pregiate. Segue un affinamento per 5 mesi in serbatoi d'acciaio inox. Delicato, gradevole con leggeri sentori di frutti di bosco e fragola.

MASO THALER Chardonnay

26€

(Trentino-Alto Adige)

Colore giallo pagliarino e profumi fruttati di pesca gialla, susina e albicocca; spunti di erbe aromatiche e miele e intensa mineralità; chiude su cenni di nocciola tostata. Al palato è caldo, decisamente morbido, una vena sapida e ha ritorni minerali. Spalla acida che lo rende piacevole, brioso in un corpo di buona sostanza. Il 60% delle uve fermentano in acciaio, il restante 40% in barrique.

MASO THALER Sauvignon

26€

(Trentino-Alto Adige)

Uve Sauvignon 100%. Nettissima apertura agrumata spezzata da dolci profumi di frutta a bacca gialla. A seguire erbe di montagna, salvia e cenni balsamici. All'assaggio è ampio, fresco, sapido, di struttura e carattere. Increspato da una viva acidità che lo sostiene su un lungo finale.

NIKLAS Pinot Bianco

26€

(Trentino-Alto Adige)

Uve 100% pinot bianco. Colore giallo e con riflessi verdolini. Note eleganti, fresche e fruttate, che ricordano la mela verde e i sentori di agrumi. Il gusto è smagliante e molto minerale con un retrogusto lungo e vivace. Macerazione breve con la buccia, fermentazione sotto i 18°C in acciaio, maturazione di 6 mesi sui lieviti.

CASTELLADA Friulano

40€

(Friuli-Venezia Giulia)

Colore giallo dorato intenso tendente al topazio, limpido e consistente nel bicchiere. Intenso e fine al naso consentori evoluti di fiori gialli, mela cotogna, pesca, fieno e spezie. Secco, caldo, morbido, in bocca spicca la sua sapidità minerale e il retrogusto di frutta secca tipico del vitigno, permane a lungo. Affinamento per 1 anno in barrique e 1 anno in acciaio.

CASTELLADA Pinot Grigio Ramato

40€

(Friuli-Venezia Giulia)

Uve: Pinot Grigio 100%. I grappoli sono stati diraspati e il pigiato è stato messo a fermentare in tini aperti di rovere di Slavonia per 15 giorni

Affinamento 24 mesi in botte grande di rovere di Slavonia e 12 mesi in vasca d'acciaio inox.

Imbottigliamento: Senza ltrazione

vini bianchi, altre regioni

CASTELLADA Ribolla gialla

40€

(Friuli-Venezia Giulia)

La Ribolla di Castellada è un trionfo della vinificazione tipica di questo vitigno nei territori di confine tra Italia e Slovenia. Ha un colore giallo carico che tende verso l'ambrato mentre al naso arrivano profumi di fieno e di fiori essiccati, sentori che ricordano il cedro. Completano il bouquet olfattivo sfumature di albicocche secche e di zucchero di canna. All'assaggio è di corpo e ha un tono tannico, con un finale sapido. Viene lasciato fermentare in tini aperti di rovere di Slavonia per due mesi. Matura per due anni in botti grandi, sempre di rovere di Slavonia, riposa 10 mesi in vasche di acciaio, e fa affinamento un anno in vetro.

FLAIBANI Pinot Grigio Ramato

27€

(Friuli-Venezia Giulia)

Affascina il colore ramato che evoca la vinificazione tradizionale fatta con il torchio; i profumi ricordano fiori di campo, pompelmo, melone e mela. Si muove lentamente nel bicchiere, disegnando fitti archetti dovuti ai suoi 14°. All'assaggio primeggia la mineralità e l'acidità, mentre in seconda battuta si percepiscono le note floreali e fruttate che concorrono a formare un'impronta gustativa di grande impatto e sicuro ricordo.

VILLA JOB Ribolla gialla

30€

(Friuli-Venezia Giulia)

Macerazione per 5 giorni con la tecnica della follatura manuale. Poi travaso in acciaio, legno e cemento. Viene lasciato ad invecchiare fino a luglio. Poi viene imbottigliato e lasciato a riposare almeno 3 mesi. Luminoso con riflessi d'orati. Profumi fruttati e floreali, da cui emergono note di spezie di campo. Al palato è deciso, minerale, caratterizzato da sentori di mandorla e una leggera sensazione tannica, tipica del vitigno.

VILLA JOB Piantagrane - Pinot Grigio

33€

(Friuli-Venezia Giulia)

Secco, fiori bianchi, molto minerale, idrocarburi, molto avvolgente e persistente in bocca. Note sulla vinificazione: Lieviti indigeni e fermentazioni spontanee. Selezione uve sane e ben mature. Affinamento : 80% (acciaio e cemento) per 9 mesi, 20% in vecchie barrique (4' - 5' passaggio) sempre per 9 mesi. Ultimo affinamento di 2 mesi in bottiglia.

VILLA JOB Sauvignon

33€

(Friuli-Venezia Giulia)

Uve: Sauvignon 100%. Vinificazione sui lieviti indigeni e fermentazioni spontanee. Selezione uve sane e ben mature. Mallolattica spontanea. Filtraggio se necessario. Affinamento in cemento per 6 mesi, poi 3 mesi in vecchie barrique (4-5 passaggio) infine 2 mesi in bottiglia. Giallo paglierino brillante, con intensi profumi di pompelmo, ortica, kiwi e frutto della passione. Strutturato, avvolgente e persistente in bocca. Consigliabile aprirlo 30 minuti prima e non servirlo troppo freddo.

vini bianchi, altre regioni

VILLA JOB Untitled (Friulano)

33€

(Friuli-Venezia Giulia)

Uve: 100% Tocai (Friulano). Vinificazione con i lieviti indigeni e fermentazioni spontanee. Selezione uve sane e ben mature. Malolattica spontanea. Filtraggio se necessario. Stabilizzazione naturale.

Al palato secco e minerale. Mandorla, fiori di campo, biancospino, ginestra, camomilla. In bocca Rimane molto avvolgente e persistente. Consigliabile aprirlo 30 minuti prima e non servirlo sotto i 10 gradi.

GARGANUDA Soave Classico

27€

(Veneto)

Soave DOC da uve di collina, garganega in purezza, vinificazione in acciaio. Il primo Soave da fermentazioni spontanee! Sì, lieviti indigeni. Questo vino, oltre che esser stato accolto da un annata generosa e seducente, è il figlio del sogno di Andrea Fiorini Carbognin. Fresco, freschissimo (per essere un 2015), con fantastiche note di frutta e sasso, bevibilità da "bicchiere grande"

LIREOS (METERI) L'ombra del Capitano - Bianco Veneto Igt

20€

(Veneto)

Sud-est del Garda, terreni di origine morenica argillo-calcarei e ricchi di ciottoli. Garganega da viticoltura responsabile, fermentazione spontanea in acciaio e nessuna filtrazione. Divertente, fresco e da una beva così immediata e buona che diventa disarmante. Bevi e tasi.

PIETRA DEL FOCOLARE Augusto - Vermentino

20€

(Liguria)

Vermentino in purezza. Viene prodotto nella zona di Ortonovo (La Spezia). Fermentazione in bianco a temperatura controllata, pressatura delle uve con pressa pneumatica in assenza di macerazione con le bucce; questo permette al vino di mantenere i profumi tipici del vitigno: pesca gialla matura, albicocca, mela cotogna, mandorla e rosmarino. Chiarifica a decantazione naturale.

ROCCHES DEL GATTO Intin - Vermentino

29€

(Liguria)

Il vermentino secondo Fausto de Andreis, purista degli autoctoni della riviera ligure. Profumi sorprendenti, con note del mare e del bosco, speziate e di idrocarburi. Acidità importante, sapido e minerale. Un vino che fa un lungo affinamento in bottiglia e che ogni anno cambia (...in meglio).

ROCCHES DEL GATTO Pigato

29€

(Liguria)

Prima della fine di settembre si effettua la vendemmia manuale e la vinificazione in acciaio con breve macerazione pre fermentativa a bassa temperatura. Segue la fermentazione a contatto con le bucce per 6 giorni a temperatura di 18 gradi. Fermentazione malolattica svolta e affinamento sulle fecce nobili per circa quattro mesi.

vini bianchi, altre regioni

ROCCHES DEL GATTO Spigau - Pigato

29€

(Liguria)

Note floreali ed erbacee, non di fiori chiari e delicati, ma quelli del territorio ligure un po' rude e impervio: la ginestra e la macchia mediterranea si mescolano a note sapide e minerali. Al gusto dimostra tutto il carattere del pigato, largo all'attacco ma con uno sviluppo brillante. Il finale risalta un'importante salinità.

ROCCHES DEL GATTO Vermentino

29€

(Liguria)

Vendemmia rigorosamente manuale alla metà di settembre. Vinificazione in acciaio con breve macerazione pre fermentativa a bassa temperatura cui segue una fermentazione a contatto pellicolare per 5/6 giorni a temperatura controllata di 18 gradi.

AURORA Fiobbo - Pecorino Offida

20€

(Marche)

Vitigni a 150mt terreno argilloso e calcareo, Vino bianco tipico della provincia di Ascoli Piceno: Il Pecorino. Matura nella prima metà di settembre quando gli zuccheri accumulati riescono a bilanciare l'elevata acidità tartarica. Fruttato al naso, con profumi molto freschi ed intensi che ricordano anche l'anice e la confettura di susine. All'assaggio dimostra una struttura piena ed equilibrata da una buona acidità; è senza dubbio sapido, di sostenuta alcolicità e lungamente persistente nel finale gustativo.

COL DI CORTE ANNO UNO - Verdicchio dei Castelli di Jesi

20€

(Marche)

Verdicchio 100% coltivato con tecnica di agricoltura biologica, Effettua la fermentazione in acciaio e affinamento in acciaio inox. E' il verdicchio base di questa cantina, il verdicchio della pronta beva che vi sorprende.

TOMMASETTI Verdicchio

21€

(Marche)

MARIA PIA CASTELLI S'Isidoro - Sangiovese e Montepulciano (ROSATO)

22€

(Marche)

E' un rosato dai riflessi corallo, frutto del salasso dei migliori mosti di Montepulciano e Sangiovese ottenuti da uve raccolte in cassetta con rese bassissime per ettaro. I profumi sono netti, nitidi, semplici e gradevoli nei rimandi alla frutta rossa e una delicata vena floreale. Piacevolezza di beva e immediatezza d'espressione. Uvaggio di Montepulciano 50%, Sangiovese 50% su terreno argilloso con componenti minerali ferrose. Raccolta manuale, fermentazione in acciaio inox e affinamento in legno grande.

vini bianchi, altre regioni

MARIA PIA CASTELLI Stella Flora (uvaggio) 38€
(Marche)

Uvaggio di Pecorino, Passerina, Trebbiano e Malvasia. Vino di buona struttura, rilascia profumi di mandarino, arancia amara ed una sottile traccia d'erbe aromatiche; non delude il palato che lo trova secco, sapido con grande ricchezza aromatica e buona persistenza. Il colore è dorato per via della macerazione sulle bucce per 15-20gg e ad un basso di utilizzo di solforosa. Può essere servito sia fresco che temperatura ambiente.

FONGOLI Trebbiano Macerato 27€
(Umbria)

PALUSCI (METERI) SenzaNiente - Cerasuolo 20€
(Abruzzo)

Senza Niente non a caso: vino che parla dell'Abruzzo e basta, senza niente di aggiunto, a partire dalla solforosa. Velluto veloce e delicato. Morbido, sempre bello e agile ad ogni sorso. Bella frutta succosa e dalla buccia croccante

MASCIARELLI Marina Cvetic - Trebbiano d'Abruzzo 37€
(Abruzzo)

Trebbiano d'Abruzzo 100%, fermentazione in barriques nuove, invecchia sui lieviti per 18 mesi e affina in bottiglia per altri 12.

TORRE DEI BEATI Bianchi grilli per la testa- Trebbiano d'Abruzzo 25€
(Abruzzo)

Uve 100% Trebbiano. Il colore è giallo paglierino abbastanza carico con riflessi dorati fanno riscontro sentori intensi ed eleganti di fiori bianchi e gialli, polpa di frutta gialla. In bocca sorprende la freschezza dell'acidità, vinificazione in acciaio e affinamento per 10 mesi in bottiglia.

TORRE DEI BEATI Giocheremo con i fiori - Pecorino 23€
(Abruzzo)

TORRE DEI BEATI Cerasuolo d'Abruzzo 19€
(Abruzzo)

DI PRISCO Falanghina 19€
(Campania)

Giallo paglierino, al naso frutta matura che vira ai sentori di fiori e anice. L'attacco lievemente dolce del palato, mitigato da freschezza e salinità, non lo priva di carattere e distensione. Al palato una buona sapidità e acidità. Fa una macerazione di poche ore e la fermentazione viene avviata con lieviti autoctoni in contenitori d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in bottiglia per 4 mesi.

vini bianchi, altre regioni

DI PRISCO Fiano di Avellino DOCG

24€

(Campania)

Il Fiano di Avellino della cantina Di Prisco è un vino bianco fresco ed espressivo dell'Irpinia. Colore giallo paglierino dalle inconfondibili note di frutta gialla matura, bouquet di fiori bianchi e nocciole tostate.

In bocca è fresco e minerale, avvolge il palato con eleganza e delicatezza, offrendo sensazioni vivaci e dissetanti.

DI PRISCO Greco di Tufo

24€

(Campania)

Uve Greco 100% della zona dell'Irpinia. Colore giallo paglierino, al naso offre sapori fruttati di albicocca, pesca e pera. Al palato è morbido, strutturato ed elegante, dotato di una buona acidità; perfettamente bilanciato tra la una sottile morbidezza e un'importante nota sapida e minerale. Fermentazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

MAFFINI Kratos - Fiano

27€

(Campania)

Fiano al 100%. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox. Affinamento in serbatoi di acciaio inox per circa 4 mesi. Colore giallo paglierino intenso. al naso frutta esotica, kiwi, miele. Morbido ed equilibrato al gusto con finale floreale e di albicocca secca.

TENUTE RUBINO Giancòla - Malvasia secca

22€

(Puglia)

Giallo paglierino dai vivaci riflessi dorati, profumi integri e fragranti di ginestra, iris ed acacia, che si alternano e succedono a generosi sentori di ananas, pesca gialla, cantalupo, vaniglia, mandorla e note marine; molto elegante ed avvolgente, di una rara e singolare soavità, conquista per la sua rotondità, struttura e sapidità. Fermentazione in serbatoi d'acciaio e affinamento in bottiglia.

STATTI Lamezia Bianco

19€

(Calabria)

ALCESTI Grillo

18€

(Sicilia)

Uva marsalese per eccellenza, dona grande struttura e mineralità. Raccolta manualmente in piccole cassette, viene diraspata e pressata in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16/18°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per oltre 6 mesi. Giallo paglierino con riflessi verdolini, è un vino di grande intensità e persistenza. Dominano sentori di frutta gialla e delicate sfumature di agrumi ed erbe aromatiche. Al palato presenta un'ottima freschezza e sapidità

vini bianchi, altre regioni

ALCESTI Zibibbo Secco

18€

(Sicilia)

uve dello Zibibbo al 100%. Grande mineralità, freschezza e piacevolezza. Raccolte manualmente in piccole cassette, vengono diraspate e pressate in modo soffice. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata a 14°C, e l'affinamento avviene in serbatoi di acciaio inox per un periodo non inferiore a 4 mesi. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia viene effettuato prima della commercializzazione. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Evidenti e saudenti le note fruttate tipiche del Mediterraneo, freschezza e sapidità lo contraddistinguono

BARONE DI VILLAGRANDE Etna Rosato

24€

(Sicilia)

ETNELLA KAOS - Carricante, Catarratto, Minnella, Grecanico, Inzolia e Malvasia

30€

(Sicilia)

uvaggio: Carricante 40%, Catarratto 30%, Malvasia Bianca 10% altri vitigni autoctoni 20% (minnella, inzolia, grecanico); Vinificazione: fermentazione spontanea, cinque giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento: in acciaio con ossidazione controllata. E' un vino bianco macerato dal profilo pulito, morbido e aromatico, Viti radicate a 750 metri, fermentazioni spontanee, macerazioni di almeno 6 giorni, assenza di filtrazioni e di solforosa ne fanno un autentico orange wine di grande ricchezza glicerica. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

HAUNER Salina Bianco

24€

(Sicilia)

Uvaggio di Inzolia e Cataratto coltivate nello splendido panorama delle Isole Eolie. Qui i vigneti hanno una pendenza media che oscilla tra il 20 e il 35% e il suolo è di origine vulcanica, ricco di pietra pomice, con un sottosuolo ricco di sostanze organiche ed elementi minerali. Qui fare vino è una vera e propria scelta di vita. La maturazione avviene in vasche di acciaio; affinato tre mesi in bottiglia. Giallo paglierino intenso di buona trasparenza; al naso profumi di macchia mediterranea insieme al fruttato di agrumi; rimane fresco con una buona sapidità.

PORTA DEL VENTO Maquè Rosè (ROSATO)

25€

(Sicilia)

Uve 100% perricone vinificato in rosè. Un meraviglioso colore rosa antico, al naso esprime belle note di amarena, di prugna, di rosa e di viola. Una traccia balsamica e mediterranea apre ad un assaggio lungo, polposo, fresco e caratterizzato da un'acidità molto definita. Sapido e al tempo stesso rotondo, chiude con un finale molto persistente, sul frutto. Vinificazione: pressatura soffice in torchio idraulico subito dopo la raccolta e fermentazione in vasche inox.

vini bianchi, altre regioni

PORTA DEL VENTO Saharay - Catarratto

38€

(Sicilia)

Catarratto bianco fermentato sulle bucce 30 giorni in vasche di cemento a temperatura controllata, spremitura soffice in torchio idraulico. L'affinamento avviene in botti di rovere da 25 hl per dodici mesi. Straordinariamente complesso nei profumi, tannico, di grande temperamento, un vino che ci piace definire "fatto a mano", dalla scelta dei migliori grappoli, sino all'imbottigliamento.

PORTA DEL VENTO Trebbi - Trebbiano

31€

(Sicilia)

PORTA DEL VENTO/CAMERA A SUD Cenè - catarratto

19€

(Sicilia)

Una selezione speciale di Catarratto 2011 per la nostra Enoteca Camera a Sud che volentieri proponiamo anche agli avventori del Via con Me. Secco e sapido con struttura complessa e avvolgente che si evolve nel bicchiere per farsi apprezzare e riscoprire ad ogni sorso.

MANCONI Loisa - Vermentino di Gallura

21€

(Sardegna)

SANTADI Villa Solais - Vermentino di Sardegna

18€

(Sardegna)

Lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati. Profumo fresco e piacevole. Al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da una stuzzicante mineralità.

vini rossi, emilia-romagna

ALTO VANTO Alto Vanto - Merlot

27€

(Emilia-Romagna)

Di uve Merlot 100% l'Alto Vanto è un rosso elegante, raffinato e persistente, con una notevole complessità olfattiva, con note di fiori rossi e spezie. In bocca riflette le caratteristiche tipiche del vitigno: il sapore è abbastanza tannico, morbido e corposo. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, affinamento di 18 mesi in barrique.

BRAGAGNI Rio Bagno (Sangiovese e Cabernet Sauvignon)

21€

(Emilia-Romagna)

Uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon di Romagna. Vino molto sfaccettato proveniente da una lavorazione biodinamica. Al naso si trova il mandarino, la buccia di una sanguinella, comunque un agrume; le spezie, il pepe nero, poi la frutta verde. In bocca è nervoso, pulisce il palato, gioca con una acidità marcata da vino bianco.

GIOVANNA MADONIA Ombroso - Sangiovese di Romagna Sup. Ris.

37€

(Emilia-Romagna)

Sangiovese al 100%. La Riserva dell'azienda Madonna. Di colore rosso rubino intenso, ha un naso minerale, con note di radici di liquirizia e grafite. Il carattere sapido-minerale si stempera nelle note dolci del frutto. Tannino morbido ed esaltante, chiusura succosa. Fermentazione in vasche di acciaio. Maturazione in barrique e tonneaux rovere francese.

GIOVANNA MADONIA Tenentino - Sangiovese di Romagna

18€

(Emilia-Romagna)

Sangiovese di Romagna, di colore rosso rubino e brillante. Ha profumi di viola e di frutti rossi con note di erbe aromatiche. Fermentazione e maturazione in acciaio e breve affinamento in bottiglia.

GIOVANNINI Giogì - Sangiovese di Romagna Superiore

18€

(Emilia-Romagna)

Uve Sangiovese al 100% in lavorazione biologica. Colore rosso rubino intenso, spiccata nota di ciliegia matura, al palato abbastanza pieno sapido e caldo. Affinamento in botti di cemento vetrificato.

GRADIZZOLO Garò - Barbera Riserva

27€

(Emilia-Romagna)

Uve Barbera coltivate nelle colline bolognesi. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso è ampio e complesso con sentori di frutta rossa matura spezie e tabacco, al palato presenta note speziate e mentolate con sentori di vaniglia e liquirizia. Fermentazione con macerazione sulle bucce di 12-15 giorni in serbatoi d'acciaio, affinamento in botti grandi.

vini rossi, emilia-romagna

GRADIZZOLO Naigartein - Negrettino

24€

(Emilia-Romagna)

Un vino che rispecchia il terroir bolognese, un'eccellenza che Antonio Ognibene riesce a confermare tutti gli anni. Colpisce per intensità, l'ingrasso in bocca è importante, denotando un vino caldo, ma non caldissimo, difatti il grado alcolico è moderato, secco e soprattutto persistente. Tra le prime impressioni c'è sicuramente la freschezza, che pur essendo un rosso è ben presente, con una discreta acidità, ma sul finire il tannino delicato ritorna padrone rilevando con importanza la sua presenza. Vino semplice, di struttura non imponente ma di grandissima armonia e finezza con una eccezionale bevibilità che ogni sorso invoglia il sorso successivo.

LA CERRETA Villa Canovetti - Sangiovese

20€

(Emilia-Romagna)

LODI CORAZZA Barbera

19€

(Emilia-Romagna)

100% barbera piccolo, vinificazione: macerazione e fermentazione ad acino intero per 7/10 gg a temperatura controllata 25/28°C, salasso del 10%, fermentazione malolattica in vasche di cemento, affinamento in cantina in vasche analoghe

TORRICELLA Lanselmo - Merlot

24€

(Emilia-Romagna)

Uve Merlot in purezza coltivate sulle colline Bolognesi. Di colore rosso rubino che vira al porpora, sentori di confettura di frutta rossa e note speziate. Elegante ed armonico.

TORRICELLA Rosso Bologna

19€

(Emilia-Romagna)

vini rossi, altre regioni

VITE COLTE La Casa in Collina - Barbaresco
(Piemonte)

32€

CHIONETTI Dolcetto Dogliani
(Piemonte)

25€

Uve dolcetto 100% che fanno una macerazione sulle bucce per 14 giorni e affinano 11 mesi in botti di acciaio e in botti grandi. Di colore rosso rubino, profuma di piccoli frutti e ciliege, in bocca ha una bella freschezza, armonia ed eleganza.

ETTORE GERMANO Barolo Serralunga
(Piemonte)

39€

L'uva che produce questo vino viene selezionata dai vigneti giovani che si trovano in Prapò, in Cerretta e Lazzarito. La prima fermentazione a contatto con le bucce dura circa 20 giorni, è quindi di tipo classico.

Al termine, il vino riposa in botti di rovere usate da 700 litri per circa due anni. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato.

Alla degustazione si presenta di colore rosso granato brillante, ricorda gusti di fragola, ciliegia, frutta rossa, melograno, rosa, viola, liquirizia. Al gusto tanta energia. L'ingresso è potente, lo sviluppo e i tannini precisi e puntuali.

ETTORE GERMANO Barolo Cerretta
(Piemonte)

56€

Questo vino è ottenuto con la diraspa-pigiatura dell'uva e la fermentazione a contatto con le bucce per 25-30 giorni, effettuando diversi rimontaggi giornalieri, per estrarre colore e tannino. Alla svinatura il vino, ancora in fermentazione, viene introdotto in piccole botti di rovere francese 20% nuove ed il restoda due a quattro anni di età, da 225, 500 e 700 litri, dove matura per almeno 24 mesi. Trascorso questo periodo, l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 15-18 mesi, precedono l'immissione sul mercato.

Alla degustazione si presenta rosso granato intenso, con lievi riflessi aranciati, il profumo di frutta matura e vaniglia, che dopo i primi anni di bottiglia evolvono in sfumature di cuoio e tabacco, ancora permeati da piccoli frutti. In bocca l'ingresso è pieno, avvolgente, con una buona tannicità, ingentilita dall'invecchiamento in piccoli fusti, che lascia la bocca pulita ed un retrogusto persistente ed inteso.

SILVIO GRASSO Barbera
(Piemonte)

21€

SILVIO GRASSO Barolo
(Piemonte)

40€

SILVIO GRASSO Dolcetto
(Piemonte)

18€

vini rossi, altre regioni

SILVIO GRASSO Nebbiolo

22€

(Piemonte)

uve nebbiolo in purezza. Colore rosso rubino, al naso fruttato intenso, floreale. Al palato persistente, tannico, potente. Tannini dolci e delicati. Una bellissima espressione di bere nebbiolo come se fosse un giovane barolo.

TIRELLI Terrapura - Barbera

24€

(Piemonte)

100% barbera dei colli tortonesi; Vinificazione tradizionale, con fermentazione spontanea con lieviti indigeni, macerazione prolungata di 3 settimane e frequenti rimontaggi e follature in diminuzione fino alla svinatura. Affinamento di due anni in botte di cemento. Illimpidimento naturale per decantazione e nessuna filtrazione. Riposa almeno 12 mesi in bottiglia. Rosso rubino, note riduttive iniziali, bouquet etereo intenso con note di mora, marasca e prugna; Sapore asciutto, pieno, fresco nell'acidità supportata da un tannino in evoluzione, ma già ben bilanciato con un finale intenso e persistente

VIBERTI Barbera d'Alba

22€

(Piemonte)

Uve 100% Barbera, che fanno fermentazione sulle bucce di 6-7 giorni e vengono invecchiate 6 mesi in botte da 25 hl. Di colore rosso con riflessi violacei e sentori di vaniglia, prugne e ciliegia. In bocca si presenta equilibrato e fresco.

VIBERTI Nebbiolo

26€

(Piemonte)

Nebbiolo in purezza, che fa una fermentazione di 8-10 giorni sulle bucce e invecchia 6/8 mesi in parte in fusti di 5 hl e in parte in botti da 25 hl. Il colore è rosso rubino, il bouquet di rosa e violetta; in bocca si presenta elegante con tannini morbidi ed equilibrati.

MASO THALER Pinot Nero

33€

(Trentino-Alto Adige)

Il Pinot Nero da uve scelte e raccolte a mano. Dopo pressatura e diraspatura delle uve, il mosto viene posto con le bucce in tini di legno e per almeno 3-4 giorni si fanno dei rimontaggi al fine di estrarre bene il colore. Il vino così ottenuto rimane a maturare in barrique per circa un anno, dopo di che tutto il vino già fermentato viene messo altri sei mesi in acciaio. Passeranno altri 20 mesi in bottiglia prima che il vino venga messo in vendita. Di Colore rosso rubino, al naso molto elegante. con sentori di frutti di bosco e amarena. Sapore: minerale, equilibrato nelle sue componenti, finale persistente

vini rossi, altre regioni

NIKLAS Lagrein

28€

(Trentino-Alto Adige)

Lagrein 100%. 15 giorni di macerazione in botti d'acciaio, fermentazione malolattica e maturazione di 8 mesi in botti grandi di rovere. Colore rosso rubino intenso, note di frutta che ricordano more e violette. Il gusto è medio-forte con una struttura tannica vellutata.

ZANOTELLI Pinot Nero

26€

(Trentino-Alto Adige)

Pinot Nero 100%. Dal tipico colore rosso rubino chiaro, al naso esprime didascalicamente le note varietali grazie ad un profilo olfattivo fruttato e floreale. Note di ciliegia, ribes, fragolina di bosco e vaniglia aprono ad un assaggio secco, ben equilibrato tra morbidezza e freschezza. Elegante, chiude con un bel finale, su una nota leggermente amarognola.

FLAIBANI Refosco

26€

(Friuli-Venezia Giulia)

Refosco dal Peduncolo Rosso in purezza il vino forse più noto tra gli autoctoni friulani a bacca rossa. Colore rosso porpora con riflessi violacei, in bocca frutta rossa matura, cacao, vaniglia e spezie. Affina per 8 mesi in piccole botti di rovere francese e altri 9 in bottiglia.

TENUTE S. ANTONIO Amarone

45€

(Veneto)

Uve: Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina 5%, Oseleta 5%. Di colore rosso rubino dai riflessi granati, sentori di frutta rossa matura e aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato. Al palato ben equilibrato, dai tannini rotondi e dalla morbidezza calda, sapido, elegante e fine. Fermentazione in acciaio e affinamento 2 anni in tonneaux.

TENUTE S. ANTONIO Valpolicella Classico Superiore

22€

(Veneto)

Uve Corvina e Rondinella. Colore rosso rubino intenso. Al naso esprime note di ciliegia e di frutta rossa, sfumature floreali e di spezie. Al palato è morbido e fresco, fragrante e piacevolmente sapido, dalla trama tannica appena accennata. Di buona persistenza.

TENUTE S. ANTONIO Valpolicella Ripasso Superiore

29€

(Veneto)

Uve: Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%. Vinificazione: a temperatura controllata 8 giorni. Fermentazione: alcolica a temperatura con lieviti selezionati biologici, usati per le uve dell'Amarone. Ripasso: rifermentazione del Valpolicella giovane vinificato in ottobre sulle vinacce dell'Amarone. Malolattica: naturale in tonneaux da 500 litri. Di colore rosso rubino, al naso frutta rossa e ciliegia. In bocca risulta morbido, avvolgente, fresco, sapido e abbastanza tannico con retrogusto speziato.

vini rossi, altre regioni

FATTORIA LA STRISCIA Chianti classico

19€

(Toscana)

85% sangiovese, 15% colorino e malvasia nera. Questo vino viene affinato per circa 1 anno barriques usati e vasche di acciaio inox. Di colore rosso rubino piuttosto intenso, presenta sentori di frutta rossa abbinati a sfumature speziate che si fanno più evidenti con l'invecchiamento. In bocca mostra buona struttura con finale morbido.

LE MACCHIOLE Bolgheri rosso

37€

(Toscana)

Uvaggio :Merlot, Cabernet e Syrah. Fermentazione e macerazione in acciaio per 15 gg. Affinamento: 11 mesi, 80% in barriques di 2° e 3° passaggio, 20% cemento

TENIMENTI ANGELINI Val di Suga - Rosso di Montalcino

21€

(Toscana)

VOLTUMNA Silene - Pinot Nero

26€

(Toscana)

AURORA Rosso Piceno

20€

(Marche)

Uvaggio: Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 10%. Di colore rosso rubino, limpido. Odore intenso e abbastanza persistente, fruttato, con riconoscimenti di prugna e frutti di bosco. Al gusto è secco, abbastanza fresco, caldo, morbido e giustamente tannico.

FIORANO Terre di Giobbe - Rosso Piceno

23€

(Marche)

Uvaggio ottenuto da uve Montepulciano e Sangiovese, fermentazione e macerazione in acciaio inox per 2 settimane, affinamento in legno. Colore rosso rubino intenso. All'olfatto lascia traspirare un complesso aromatico molto ampio in cui le note di ciliegia e prugna si fondono a quelle di spezie dolci (cannella e liquirizia). Al gusto si presenta corposo, giustamente tannico e nell'insieme armonico

MARIA PIA CASTELLI Lorano

27€

(Marche)

Sangiovese in purezza, fermenta a contatto con le bucce per circa 15/20 giorni, svolge fermentazione malolattica in barriques dove affina per circa 12 mesi. Dotato di un brillante colore rubino intenso. Alto livello di bevibilità. Profumi intensi di ciliegie, tabacco e spezie ben legati da una sfumatura dolce. Al palato la tipica acidità del vitigno è stemperata da buona struttura, alcool ben dosato, tessuto tannico ricco e maturo. Finale di media persistenza dal succoso ricordo di frutti rossi. Raccolta manuale, fermentazione 50% in acciaio e 50% in legno. Primo affinamento in barriques per 12 mesi e un lungo affinamento in bottiglia.

vini rossi, altre regioni

- TOMMASETTI Sangiovese** 20€
(Marche)
- VICARI Lacrima di Morro d'Alba** 20€
(Marche)
Uve Lacrima di Morro 100%. Raccolta delle uve manuali e pressatura soffice; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata per 14gg; affinamento in acciaio per 3mesi. Di colore rosso rubino con sfumature violacee, sapore asciutto sapido e morbido.
- MASCIARELLI Marina Cvetic - Montepulciano d'Abruzzo** 35€
(Abruzzo)
Questo Montepulciano rappresenta la fedele espressione di uno dei vitigni storici d'Abruzzo, la cui ampiezza non può prescindere dal forte legame con il territorio di provenienza. Rosso rubino tendente al porpora, impenetrabile. Sentori fruttati e floreali in perfetto equilibrio, seguiti dal lungo finale con note di fave di cacao. Fermentazione in acciaio inox, a temperatura controllata. Invecchia in barriques di rovere da lt 225 per 12 mesi e affina in bottiglia 12 mesi.
- PALUSCI (METERI) SenzaNiente - Montepulciano d'Abruzzo** 20€
(Abruzzo)
Senza Niente non a caso: vino che parla dell'Abruzzo e basta, senza niente di aggiunto, a partire dalla solforosa. Succo d'uva fermentato e non filtrato ne imbrigliato. Vitigno dall'estratto di buccia concentrato che però, se vinificato con delicatezza, è capace di dare un vino dal bel ritmo in bocca, da mordere. Di polso, nervo e tannino preciso, senza sbavature e senza fronzoli. Succoso.
- TORRE DEI BEATI Montepulciano d'Abruzzo** 19€
(Abruzzo)
Montepulciano d'Abruzzo in purezza di colore rosso rubino con riflessi violacei. Presenta una buona densità e il naso tipico ed elegante del vitigno, impreziosito da speziature derivanti in parte dalle caratteristiche originali del vecchio vigneto di provenienza, in parte dalla lieve maturazione in legno. La consistente struttura conferisce al vino una buona morbidezza. Vinificazione in acciaio e affinamento in legno.
- DI PRISCO Campi Taurasini - Aglianico** 22€
(Campania)
L'Aglianico, vitigno antichissimo è una delle espressioni di rossi del sud con grande struttura e pronti ad invecchiare. Di colore rosso rubino intenso, in bocca spiccano l'amarena e la mora; di grande struttura, morbido, intenso e persistente ed elegantemente tannico.

vini rossi, altre regioni

MAFFINI Aglianico

25€

(Campania)

Aglianico 100%. Macerazione per 6 giorni in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in barriques di II e III passaggio. Note degustative: Colore rosso rubino con riflessi violacei. L'odore ricorda le ciliegie e la confettura di ribes. Al gusto è morbido con note speziate ed un finale fresco e persistente

CANTELE Amativo (primitivo, negroamaro)

24€

(Puglia)

Dall'inespugnabile rosso rubino, armonia olfattiva con sentori di rosa e la violetta che cedendo il passo ai frutti di bosco, al fico secco, alle confetture e al vanigliato. Al palato delicate progressioni fruttate e speziate. Il gusto equilibrato nelle sue componenti rende questo vino "indelebile".

CANTELE Salice Salentino - Riserva

18€

(Puglia)

Le striature granato sfuggono un rosso rubino intenso. al naso frutti rossi caramellati e spezie terminano in netti riconoscimenti di legno di bosso, the e ambra. Le sensazioni olfattive ritornano in bocca trasportate dall'alcolicità pronunciata ma non irruente. In contrapposizione i tannini e la fresca acidità rendono questo vino equilibrato e morbido.

NATALINO DEL PRETE Anne (negroamaro)

21€

(Puglia)

Tutti i vini provengono da agricoltura biologica certificata, le vigne sono vecchie ovviamente ad alberello come tradizione vuole, in cantina non viene aggiunta mai solforosa nemmeno all'imbottigliamento, non vengono usati lieviti selezionati e il controllo delle temperature viene fatto solo tramite raffreddamento con acqua fredda; questo è Natalino del Prete e i suoi vini sono rustici, schietti e mai uguale a se stessi. Il negroamaro spicca per freschezza e sapidità

NATALINO DEL PRETE Il Pioniere (salice salentino)

21€

(Puglia)

Un altro vino frutto dell'esperienza di Natalino del Prete.

Morbido ma segnato da buona acidità. Da vigne vecchie di 70 anni.

NATALINO DEL PRETE Nataly (primitivo)

21€

(Puglia)

Nasce da uve di primitivo vinificate in purezza e coltivate secondo i dettami dell'agricoltura biologica. Il "Nataly", Primitivo del Salento, omaggia nel nome colui che lo ha creato, ovvero Natalino del Prete. È vinificato e lasciato maturare in acciaio, non subisce né chiarifiche né filtrazioni, e soprattutto non è aggiunto di solfiti. Caloroso e vellutato, racconta al calice le belle storie della Puglia e del Salento più vero.

vini rossi, altre regioni

TENUTE RUBINO Punta Aquila - Primitivo

20€

(Puglia)

Rosso Salento IGT il Primitivo in purezza effettua la fermentazione: in serbatoi in acciaio per 10 giorni, macerazione: 15 giorni, a temperatura controllata, fermentazione malolattica: svolta interamente, affinamento: 4 mesi, in tini troncoconici di legno francese da 40 hl, affinamento in bottiglia: 4-6 mesi. Rosso rubino cupo, tendente al granato. Al naso note eteree fragranti e ricche contraddistinguono questo vino ampio ed avvolgente, che dispiega sentori e sfumature nitide di ciliegia sotto spirito, confettura di more, mirtillo e ribes, zenzero, pepe nero ed erbe aromatiche. L'impatto gustativo deciso, coerente e dinamico, da cui emerge una fascinosa mineralità, che ben si fonde con la potente struttura del frutto.

TENUTE RUBINO Oltremè - Susumaniello

24€

(Puglia)

Vitigno autoctono pugliese, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sapido, minerale, rotondo con tannini piacevoli e morbidi che lo rendono particolarmente piacevole nella beva. Un vino armonico, avvolgente, persistente ed elegante.

STATTI Lamezia Rosso

19€

(Calabria)

ALDO VIOLA Guarini Coccinella - Syrah

23€

(Sicilia)

La complessità del Syrah di Aldo Viola ne fa un vino dalla personalità imponente ma con una finezza altrettanto nobile. I frutti neri, la liquirizia ed il balsamico si fondono in una sensazione di velluto. Al naso ciliegie nere e prugne, olive e viole, ginepro e alloro, corredati da una finissima mineralità argillo-calcareo. Il sorso, affilato e dal tannino aggraziato, lungo ed elegante, trova corrispondenza aromatica con i profumi percepiti al naso. Vino non filtrato e non stabilizzato. Zero solfiti aggiunti

BARONE DI VILLAGRANDE Etna Rosso

27€

(Sicilia)

COS Cerasuolo di Vittoria

34€

(Sicilia)

Risultato da agricoltura biologica l'uvaggio di Frappato di Vittoria 40%, Nero d'Avola 60%, due delle più importanti uve a bacca rossa di tutta la Sicilia. Rosso rubino, profondo e luminoso. Al naso esprime un profilo olfattivo ampio ed articolato da cui emergono bei profumi di violetta, di rosa passita, di mora, di ciliegia, di tabacco e di pepe nero. Sono sentori segnati da una chiara e luminosa traccia che ricorda la macchia mediterranea. In bocca è sinuoso, tanto fresco quanto segnato da una tannicità ben definita. Lungo, lunghissimo, chiude con un finale che torna su una certa idea di frutto in confettura.

vini rossi, altre regioni

ETNELLA Tracotanza (Nerello Mascalese e Cappuccio)

26€

(Sicilia)

Principalmente a base di Nerello Mascalese è energico, dinamico e molto fresco: un vino dell'Etna giovane e versatile affinato per 12 mesi in acciaio, senza filtrazioni. Ha una personalità minerale, incisiva, vivacemente tannica e molto fresca, dai delicati sentori di piccoli frutti rossi e spezie.

Viti tra i 30 e 80 anni allevate ad alberello e a spalliera su terreno vulcanico tra 750 e 900 m di altitudine. Agricoltura biologica. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni innescata tramite pied de cuve con macerazione sulle bucce per 8 giorni. Senza filtrazioni o chiarifiche e con aggiunta minima di solfiti, per un totale di 22 mg/l

HAUNER Salina Rosso

24€

(Sicilia)

Uvaggio di Insolia e Cataratto coltivate nello splendido panorama delle Isole Eolie. Qui i vigneti hanno una pendenza media che oscilla tra il 20 e il 35% e il suolo è di origine vulcanica, ricco di pietra pomice, con un sottosuolo ricco di sostanze organiche ed elementi minerali. Qui fare vino è una vera e propria scelta di vita. La maturazione avviene in vasche di acciaio; affinato tre mesi in bottiglia. Giallo pagliarino intenso di buona trasparenza; al naso profumi di macchia mediterranea insieme al fruttato di agrumi; rimane fresco con una buona sapidità.

PORTA DEL VENTO Ishac - Nero d'avola

28€

(Sicilia)

Nero d'Avola in purezza, coltivato in collina, raccolto a mano nei primi di settembre. L'affinamento in botti grandi per almeno dodici mesi. Un vino maturo sin dal primo anno, ricco di aromi di fruttati bosco matura, amarena, ciliegia e di colore rubino intenso. Fermentazione in tini di rovere aperti, senza solforosa aggiunta e senza lieviti estranei.

PORTA DEL VENTO Perricone

28€

(Sicilia)

Il Perricone, vitigno autoctono siciliano tra i più antichi ma oggi molto raro, con acini a buccia spessa di colore blu. Vino lineare e diretto senza perdere di personalità. Avvolgente, ricco e profondo, dalla bocca succosa e tannica con le componenti speziate ben fuse nel corredo varietale.

Fermentazione spontanea in tini di rovere a contatto con le bucce per trenta giorni.

PORTA DEL VENTO Maquè (perricone, nero d'avola)

23€

(Sicilia)

Nero d'Avola e Perricone fermentati in tini di rovere, per venti giorni, macerazione prolungata con le bucce del Perricone. Pressatura soffice in torchio idraulico.

vini rossi, altre regioni

MANCONI Pitrinu - Carignano
(Sardegna)

24€

SEDILESU Sartiù - Cannonau di Sardegna
(Sardegna)

22€

Splendida espressione di questo vitigno sardo. La fermentazione avviene in maniera spontanea e naturale alla temperatura controllata e necessita di una preventiva pigiatura soffice delle uve mantenute nel mosto in macerazione. La maturazione dura almeno 24 mesi e si svolge in grandi botti. Alla fine del processo non è necessario il filtraggio. L'affinamento infine avviene in bottiglia e dura circa 6 mesi. I profumi si caratterizzano per decise note speziate e di grafite. Al palato è pieno, di grande dinamismo e con tannini eleganti e succosi.

IO ALZO IL MIO BICCHIERE,
NON SO A COSA, MA ALZO IL MIO BICCHIERE

(LA GRANDE ABBUFFATA)



www.viaconme.biz