

CARTA DEI VINI

bollicine, emilia-romagna

- BALLI Ancestrale Spumante Nature 2017** 28,00€
(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 s.a.** 18,00€
(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.
- LODI CORAZZA Pignoletto Frizzante 2018** 16,00€
(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 2017** 25,00€
(Emilia-Romagna)
- ORSI San Vito - Pignoletto Sui lieviti 2016** 20,00€
(Emilia-Romagna)
Base di Pignoletto, fermentata spontaneamente con i suoi lieviti indigeni in acciaio senza chiarifiche nè 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.
- TORRICELLA Sabio - Pignoletto Rifermentato in bottiglia s.a.** 18,00€
(Emilia-Romagna)
100% Pignoletto fermentato in bottiglia. Al naso è fruttato con note di lievito; buona freschezza, bollicine fini e persistenti.

bollicine, emilia-romagna

TENUTE PERTINELLO Sangiovese Extra Brut Metodo Classico s.a.

29,00€

(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.

VIGNETO SAETTI Lambrusco dell'Emilia - Salamino Santa Croce 2017

20,00€

(Emilia-Romagna)

La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di circa 21°C 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

1701 Brut Nature (Franciacorta) s.a. 32,00€
(Lombardia)

Maturato per 30 mesi sui lieviti questo Franciacorta biodinamico 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 Rosè (Pinot Nero - Franciacorta) s.a. 40,00€
(Lombardia)

100% Pinot Nero per questo Rosé biodinamico. vinificazione sulle bucce 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.

ENRICO GATTI Dosaggio Zero (Franciacorta) s.a. 31,00€
(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) 2007 25,00€
(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.

VEZZOLI Brut (Franciacorta) s.a. 25,00€
(Lombardia)

Prodotto con uve 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) s.a. 40,00€
(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.

bollicine, altre regioni

VILLA CRESPIA MURATORI SIMBIOTICO Franciacorta s.a. 29,00€
(Lombardia)

100% Chardonnay. Vinificazione in assenza di solforosa. Non filtrato, non chiarificato, non stabilizzato. Perlage fine, fruttato, floreale, bella acidità. Fermentazione alcolica In acciaio, spontanea e a temperatura controllata. Affinamento sui lieviti per 7 mesi. In bottiglia per almeno 24 mesi con lieviti selezionati in azienda.

POJER E SANDRI Brut Rosé (Pinot Nero, Chardonnay) s.a. 35,00€
(Trentino-Alto Adige)

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.

REVÌ Trentodoc Brut 2014 39,00€
(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. In bocca è un vero capolavoro, giustamente frizzante, cremoso, una giusta acidità lo sorregge, ma non è mai prevaricante. Lunga la persistenza finale.

BELE CASEL Prosecco col fondo Valdobbiadene 2017 25,00€
(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.

PORTA DEL VENTO VORIA Bianco s.a. 20,00€
(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 2015 38,00€
(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 s.a. 49,00€
(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 s.a. 42,00€
(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 s.a. 40,00€
(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 s.a. 45,00€
(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 s.a. 48,00€
(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%.*

GUINOT Blanquette de Limoux Reserve s.a. 26,00€
(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

BRAGAGNI Rio Bagno (Trebbiano, Famoso e Albana) 2018 21,00€
(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, fresca e con le componenti agrumate. Bella sapidità ricca che rilancia al riassaggio, e che non mollano palato e bicchiere. Un'espressione perfetta di vini bianchi italiani che invecchiano bene!

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

GALLEGATI Corallo Giallo - Albana secco (Brisighella) 2017 19,00€
(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 2018 17,00€
(Emilia-Romagna)

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

GRADIZZOLO Le Anfore 2016 24,00€
(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.

IL PRATELLO Le Campore 2015 24,00€
(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

vini bianchi, emilia-romagna

TORRICELLA Lefisio - Pignoletto Classico 2016

20,00€

(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 2016

18,00€

(Emilia-Romagna)

vini bianchi, altre regioni

GERMANO ETTORE Herzu - Langhe bianco (Riesling renano) 2015 33,00€
(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

TIRELLI Derthona - Timorasso 2014 30,00€
(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

TIRELLI Muntà - Cortese 2013 23,00€
(Piemonte)

Uve Cortese in purezza, altitudine 300mt su terreno argilloso e calcareo. Vinificazione: breve macerazione prefermentativa sulle bucce di 48 ore. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affinamento in botte di cemento sulle fecce fini. Nessuna filtrazione. Riposa almeno 6 mesi in bottiglia Colore giallo oro intenso. Profumi floreali e fruttati che richiamano il fiore di mandorla, leggermente balsamico e speziato. In bocca si presenta sapido, di buona struttura, una acidità ben bilanciata, armonico, ed un finale avvolgente e intenso.

CESCONI Nosiola 2016 27,00€
(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.

GIRLAN Gewurztraminer 2017 28,00€
(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.

vini bianchi, altre regioni

MASO THALER Chardonnay 2016 26,00€

(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 2016 26,00€

(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 2017 24,00€

(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.

ST. MICHAEL EPPAN Gewurtraminer 2017 26,00€

(Trentino-Alto Adige)

ANZELIN Friulano 2017 22,00€

(Friuli-Venezia Giulia)

Una classica versione di Friulano che punta sulla più schetta acidità. Giallo paglierino, note floreali e fruttate. In bocca entra caldo, asciutto. Vino di corpo, è levigato grazie ad una buona sapidità. Chiusura ammandorlata.

ANZELIN Pinot Bianco 2017 22,00€

(Friuli-Venezia Giulia)

Colore giallo pagliarino brillante, croccante e allo stesso tempo maturo, ben giocato su sensazioni floreali e fruttate che trovano un perfetto equilibrio.

ANZELIN Sauvignon Collio 2017 22,00€

(Friuli-Venezia Giulia)

La piccola azienda di Gianluca Anzelin sorge su terreni ponca (marne e arenarie) tipici del Collio, che caratterizzano i vini bianchi con profumi intensi e piacevoli aromi. Sauvignon fine, pulito ed elegante.

vini bianchi, altre regioni

CASTELLADA Friulano 2011 38,00€
(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 2012 38,00€
(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.

CASTELLADA Ribolla gialla 2011 38,00€
(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 2016 27,00€
(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 2017 30,00€
(Friuli-Venezia Giulia)

Le uve appena entrano in cantina vengono lasciate a macerare massimo per 5 giorni con la tecnica della follatura notturna manuale. Travaso in acciaio, legno e cemento. Viene lasciato ad invecchiare fino a luglio (quando possibile). Poi viene imbottigliato e lasciato a riposare almeno 3 mesi. Vinificazione: lieviti indigeni e fermentazioni spontanee. Selezione uve sane e ben mature. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce in cemento. Mollolattica spontanea. Filtraggio se necessario. Affinamento: cemento per 9 mesi. 2 mesi in bottiglia. 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.

vini bianchi, altre regioni

VILLA JOB Piantagrane - Pinot Grigio 2017

28,00€

(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 2017

28,00€

(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.

VILLA JOB Untitled (Friulano) 2017

30,00€

(Friuli-Venezia Giulia)

Uve: 100% Tocai (Friulano). Vinificazione con i lieviti indigeni e fermentazioni spontanee. Selezione uve sane e ben mature. Mallolattica spontanea. Filtraggio se necessario. Stabilizzazione naturale. Affinamento : Cemento e barrique (4-5 passaggio) per 9 mesi, 2 mesi in bottiglia. 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 2017

27,00€

(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"

STEFANINI Monte dei Toni - Soave Classico 2016

19,00€

(Veneto)

Garganega 100%, Vinificazione: macerazione prefermentativa a bassa temperatura, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata totalmente in acciaio e lungo affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento. Colore giallo paglierino denso con netti riflessi verdognoli, aroma fruttato a nota di albicocca-pesca, sentori floreali di sambuco e biancospino. Ottima la persistenza e la feschizza

vini bianchi, altre regioni

PIETRA DEL FOCOLARE Vermentino 2017 24,00€
(Liguria)

Uve: 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 2005 29,00€
(Liguria)

Il vermentino secondo Fausto de Andreis, purista degli autoctoni della riviera ligure. Profumi sorprendenti, soprattutto trattandosi di un bianco, 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 2016 29,00€
(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 4 mesi.

ROCCHES DEL GATTO Spigau - Pigato 2010 29,00€
(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 2016 29,00€
(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 2016 19,00€
(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.

vini bianchi, altre regioni

COL DI CORTE ANNO UNO - Verdicchio dei Castelli di Jesi 2017 20,00€
(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.

LA MARCA DI SAN MICHELE Capovolto - Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016 21,00€
(Marche)

Colore paglierino scarico con riflessi verdi. Il naso - lineare e pulito - è fresco. Impianto olfattivo suadente, con fieno, erba tagliata e fiori bianchi in bella evidenza accanto a una mineralità che vivacizza il quadro complessivo. E' un vino che non necessita di una grande complessità olfattiva per essere comunicativo. In bocca l'ingresso è morbido, poi vena minerale e sapidità sostengono la tensione conferendo dinamicità e profondità all'assaggio. Lo sviluppo gustativo progredisce fluido; qualche sbalzo in chiusura è compensato da un finale di buona persistenza e di grande pulizia espressiva, davvero piacevole. Non ostenta e non stanca.

MARIA PIA CASTELLI S'Isidoro - Sangiovese e Montepulciano (ROSATO) 2016 22,00€
(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.

MARIA PIA CASTELLI Stella Flora 2013 38,00€
(Marche)

E' il frutto di un 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. Raccolta manuale, fermentazione in legno barriques per 18 mesi, lungo affinamento in bottiglia prima della vendita. Può essere servito sia fresco che temperatura ambiente.

COLLEFRISIO Cerasuolo di Montepulciano (ROSATO) 2018 17,00€
(Abruzzo)

Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Buona la struttura e l'equilibrio, fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva

vini bianchi, altre regioni

MASCIARELLI Marina Cvetic -Trebiano d'Abruzzo 2016 37,00€

(Abruzzo)

Trebiano 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 2016 25,00€

(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.

DI PRISCO Falanghina 2017 19,00€

(P - Campania)

Falanghina dal colore giallo paglierino, al naso esprime sentori di 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.

DI PRISCO Fiano di Avellino DOCG 2015 25,00€

(P - 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 2016 22,00€

(P - 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.

TENUTE RUBINO Mimante - Fiano Minutolo 2016 19,00€

(Puglia)

Fiano minutolo in purezza, dal colore giallo paglierino delicato con riflessi verdolini. Al naso il tipico dell'aromaticità del vitigno. È connotato da intensi profumi di frutta tropicale, pesca gialla ed albicocca. Al palato fresco, elegante e minerale.

vini bianchi, altre regioni

TENUTE RUBINO Giancòla - Malvasia secca 2017

22,00€

(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.

ALCESTI Grillo 2017

17,00€

(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

BARONE DI VILLAGRANDE Etna Rosato 2017

24,00€

(Sicilia)

ETNELLA KAOS - Carricante, Catarratto, Minnella, Grecanico, Inzolia e Malvasia 2017

30,00€

(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 2017

23,00€

(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.

vini bianchi, altre regioni

PORTA DEL VENTO Maquè Rosè (ROSATO) 2018 22,00€
(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.

PORTA DEL VENTO Saharay - Catarratto 2016 34,00€
(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 2016 25,00€
(Sicilia)

PORTA DEL VENTO/CAMERA A SUD Cenè - catarratto s.a. 19,00€
(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 2017 21,00€
(Sardegna)

SANTADI Villa Solais - Vermentino di Sardegna 2017 18,00€
(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 2016 27,00€

(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) 2016 21,00€

(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. 2015 37,00€

(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 2017 18,00€

(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 2016 18,00€

(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 2014 27,00€

(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 2015 22,00€
(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 2018 20,00€
(Emilia-Romagna)

LODI CORAZZA Barbera 2016 17,00€
(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 24,00€
(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 2016 19,00€
(Emilia-Romagna)

VIGNE DI SAN LORENZO Campaglione - Sangiovese 2014 20,00€
(Emilia-Romagna)

Uve di Sangiovese in purezza, di colore rosso rubino scarico, di buona trasparenza. In bocca un'ottima acidità e un tannino ben equilibrato fanno di questo sangiovese un vino semplice della tradizione.

vini rossi, altre regioni

BELCOLLE Barbaresco 2014 (Piemonte)	41,00€
BELCOLLE Nebbiolo langhe 2016 (Piemonte)	18,00€
CHIONETTI Dolcetto Dogliani 2015 (Piemonte) <i>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.</i>	20,00€
ETTORE GERMANO Barolo Serralunga 2013 (Piemonte) <i>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.</i>	39,00€
ETTORE GERMANO Barolo Cerretta 2013 (Piemonte) <i>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.</i>	56,00€
SILVIO GRASSO Barbera 2016 (Piemonte)	21,00€

vini rossi, altre regioni

- SILVIO GRASSO Barolo 2013** 40,00€
(Piemonte)
- SILVIO GRASSO Dolcetto 2016** 18,00€
(Piemonte)
- SILVIO GRASSO Nebbiolo 2017** 22,00€
(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 2012** 24,00€
(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 2016** 20,00€
(Piemonte)
Uve 100% Barbera. Fermentazione sulle bucce di 6-7 giorni e vengono invecchiate 6 mesi in botte. Di colore rosso con riflessi violacei e sentori di vaniglia, prugna e ciliegia. In bocca si presenta equilibrato e fresco.
- VIBERTI Nebbiolo 2016** 25,00€
(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 2013** 31,00€
(Trentino-Alto Adige)
Uve scelte e raccolte a mano. Macerazione con le bucce in tini di legno e per 3-4 giorni. Il vino così ottenuto rimane a maturare in barrique per circa un anno, e 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 2016

25,00€

(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 2017

25,00€

(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 2013

26,00€

(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 2013

40,00€

(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 2017

20,00€

(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 2015

26,00€

(Veneto)

Uve: Corvina e Corvinone 70% - Rondinella 20% - Croatina e Oseleta 10%. Vinificazione: a temperatura controllata 8 giorni. Pressatura soffice, con pneumopressa. 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. 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 2016** 19,00€
(Toscana)
85% sangiovese, 15% colorino e malvasia nera. Questo vino viene affinato per circa 1 anno in barriques usate 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.
- TENIMENTI ANGELINI Val di Sug Rosso di Montalcino** 21,00€
(Toscana)
- VOLTUMNA Silene - Pinot Nero 2013** 26,00€
(Toscana)
- AURORA Rosso Piceno 2017** 19,00€
(Marche)
Uvaggio: Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 10%. I vitigni sono a 150mt e il terreno argilloso e calcareo. 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 2015** 23,00€
(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 2014** 27,00€
(Marche)
Ottenuto da uve 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

VICARI Lacrima di Morro d'Alba 2017

20,00€

(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 2015

34,00€

(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 per 12 mesi e affina in bottiglia 12 mesi.

TORRE DEI BEATI Montepulciano d'Abruzzo 2016

19,00€

(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 2015

22,00€

(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.

CANTELE Amativo (primitivo, negroamaro) 2014

24,00€

(Puglia)

Dall'inespugnabile rosso rubino, che già preavvisa agli occhi la complessa struttura gusto-olfattiva. La rosa e la violetta si sprigionano in una progressione lenta e duratura, cedendo il passo ai frutti di bosco, al fico secco, alle confetture e al vanigliato. L'armonia olfattiva si ripropone in bocca, rilasciando delicate progressioni fruttate e speziate. Il gusto copioso ed equilibrato nelle sue componenti rende questo vino "indelebile". L'estrema morbidezza chiude con un impatto retro-olfattivo, vasto e notevolmente duraturo.

CANTELE Salice Salentino - Riserva 2014

18,00€

(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.

vini rossi, altre regioni

NATALINO DEL PRETE Anne (negroamaro) 2016 18,00€

(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) 2015 18,00€

(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) 2016 18,00€

(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.

TENUTE RUBINO Oltremè - Susumaniello 2016 24,00€

(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.

ALCESTI Syrah 2016 17,00€

(Sicilia)

ALDO VIOLA Guarini Coccinella - Syrah 2017 23,00€

(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

vini rossi, altre regioni

ETNELLA Tracotanza (Nerello Mascalese e Cappuccio) 2016 26,00€

(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 2016 24,00€

(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 2016 28,00€

(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 2015 30,00€

(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) 2015 23,00€

(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 2016
(Sardegna)

24,00€

SEDILESU Sartiù - Cannonau di Sardegna 2017
(Sardegna)

21,00€

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