



I NOSTRI VINI A DOMICILIO

BOLLICINE

Pignoletto rifermentato Balli Vini (Emilia-Romagna) 12€
100% Grechetto Gentile. Metodo ancestrale con pressatura a grappoli interi. Non dosato e non filtrato. Elegante espressione del territorio.

Pignoletto frizzante Lodi Corazza (Emilia-Romagna) 12€
Metodo Charmat lungo. Sentori di fiori bianchi, frutta poco matura e erbe aromatiche.

Sangiovese Metodo Classico Pertinello (Emilia-Romagna) 22€
Metodo Classico Extra Brut proveniente da uve Sangiovese e vinificato in bianco. Perlage intenso e generoso. Affinamento sui lieviti di circa venti mesi.

Lambrusco Vigneto Saetti (Emilia-Romagna) 12€
Grande spessore, morbido, con i sentori tradizionali del lambrusco. Affinamento sulle fecce fini in bottiglia per almeno sei mesi. Senza solfiti aggiunti.

Franciacorta Brut Vezzoli (Lombardia) 22€
Prodotto con uve chardonnay affinato sui lieviti per un periodo non inferiore a 18 mesi. Vino armonico, sapido con buoni sentori di crosta di pane.

Prosecco Daldin (Veneto) 12€
Spumante dal perlage fine e persistente. Al palato risulta morbido di struttura e di forte personalità,.

Mira Catarratto Metodo Classico Porta del Vento (Sicilia) 23€
Bollicina fine ed elegante, vino dal fascino particolare, colore giallo tendente al dorato, perlage sottile e diffuso. Permanenza sui lieviti indigeni per 18 mesi prima della sboccatura.

Champagne Brut Jean Velut (Francia) 35€
Champagne tradizionale, fresco e snello. Chardonnay 80% e Pinot Noir 20%.

Champagne Blanc de Blanc Brut Vazart Coquart & Fils (Francia) 39€
Chardonnay 100%. Uno champagne schietto caratterizzato da freschezza, armonia, cremosità e sofficità.

OGNI 6 BOTTIGLIE, UNA A **SORPRESA IN OMAGGIO.**

Per **CONSEGNA A DOMICILIO** telefonare al n. **051267420**

I NOSTRI VINI A DOMICILIO

VINI BIANCHI

Gioja Albana secco Giovannini (Emilia-Romagna) 12€
100% Albana, unico vitigno autoctono della Romagna. Bianco di grande struttura. Vendemmia manuale e fermentazione a temperatura controllata.

Le Campore Il Pratello (Emilia-Romagna) 17€
Uvaggio di Chardonnay e Sauvignon blanc. Vino materico, ricco e complesso sempre in movimento nel calice. Dal finale persistente e sapido.

Lefisio Pignoletto Classico Torricella (Emilia-Romagna) 12€
Vendemmia rigorosamente a mano, fermentazione in acciaio senza aggiunta di lieviti con una settimana di macerazione sulle bucce. Floreale, fruttato, fresco e sapido.

Mastronicola Sauvignon Torricella (Emilia-Romagna) 12€
Uve Sauvignon in purezza. Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti. Colore giallo paglierino, al naso aromi erbacei e vegetali; in bocca bella acidità di medio corpo.

Chardonnay Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 16€
Profumi fruttati, tostature ed erbe aromatiche. Intensa mineralità e ottima persistenza. Il 60% delle uve fermentano in acciaio, il restante 40% in barrique.

Piantagrane Pinot Grigio Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 22€
Pinot grigio ramato frutto di breve macerazione in botti aperte, affinato in cemento e barriques esauste al fine di valorizzare a pieno il concetto di Terroir.

Sudigiri Sauvignon Villa Job (Friuli-Venezia Giulia) 22€
Vinificazione sui lieviti indigeni e malolattica spontanea. Affinamento in cemento, in vecchie barriques e in bottiglia. Strutturato, avvolgente e persistente in bocca. Consigliabile aprirlo 30 minuti prima e non servirlo troppo freddo.

Ombra del Capitano Soave Lireos/Meteri (Veneto) 12€
Garganega da viticoltura responsabile, fermentazione spontanea in acciaio e nessuna filtrazione.

OGNI 6 BOTTIGLIE, UNA A SORPRESA IN OMAGGIO.

Per **CONSEGNA A DOMICILIO** telefonare al n. **051267420**



I NOSTRI VINI A DOMICILIO

VINI BIANCHI (segue)

Vermentino Rocche del Gatto (Liguria) 20€

Vendemmia rigorosamente manuale alla metà di settembre. Vinificazione in acciaio con breve macerazione. Sentori floreali, di erbe aromatiche e spezie.

Fiobbo Pecorino Offida Aurora (Marche) 12€

Fruttato al naso, con profumi molto freschi ed intensi. Struttura piena ed equilibrata da una buona acidità.

Anno Uno Verdicchio Castelli Jesi Col di Corte (Marche) 12€

Verdicchio 100% da agricoltura biologica. Affinamento in acciaio inox. Vino di pronta beva, vi sorprenderà.

Cerasuolo SenzaNiente Palusci/Meteri (Abruzzo) 12€

Senza Niente non a caso: vino che parla dell'Abruzzo e basta, senza niente di aggiunto, a partire dalla solforosa.

Falanghina La Guardiense (Campania) 12€

Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità. Fresco e sapido.

Kratos Fiano Maffini (Campania) 18€

Fiano al 100%. Pressatura soffice. Morbido ed equilibrato al gusto con finale floreale e fruttato.

VINI ROSSI

Giovedì Sangiovese Giovannini (Emilia-Romagna) 12€

Uve Sangiovese al 100% in lavorazione biologica. Affinamento in botti di cemento vetrificato.

Bastiano Rosso Bologna Torricella (Emilia-Romagna) 12€

Blend internazionale di Cabernet Sauvignon e Merlot della riva sinistra del Reno. Promette vellutate sensazioni al palato con rimandi vegetali eterei e balsamici.

Barbera Torricella (Emilia-Romagna) 12€

Una Barbera differente dalle solite dei colli. Corpo importante e grande alcolicità. Inchiostro rubino materico, lento ed elegante nel calice. Sorso piacevolmente fresco e dinamico con tannino che si palesa nel finale fruttato e rinfrescato da note di eucalipto.

OGNI 6 BOTTIGLIE, UNA A SORPRESA IN OMAGGIO.

Per **CONSEGNA A DOMICILIO** telefonare al n. **051267420**



I NOSTRI VINI A DOMICILIO

VINI ROSSI (segue)

Barbera Silvio Grasso (Piemonte) 15€

La piccola grande Barbera dei suoli calcarei di La Morra. Selvatica e rustica nelle sua veste granata.

Dolcetto Silvio Grasso (Piemonte) 15€

Caratterizzato da fragrante vinosità, sentori di lieviti e dal sottobosco delle Langhe. Semplice ma assolutamente non banale. Curiosità: Dolcetto secondo le ipotesi più plausibili deriva non dalla dolcezza del vino ma dal piemontese Dosset, colline dolci, luoghi d'elezione in cui veniva piantato questo vitigno.

Nebbiolo Silvio Grasso (Piemonte) 18€

Nebbiolo di pronta beva. Dal profilo floreale, fruttato e speziato. Caratterizzato da una buona freschezza, tannini morbidi e ottima persistenza.

Pinot Nero Maso Thaler (Trentino-Alto Adige) 22€

Altitudine, roccia e grandi escursioni termiche. In una sola parola: Montagna. Vino elegante, complesso e minerale.

Ombra del Gatto Merlot Lireos/Meteri (Veneto) 12€

Sud-est del Garda, terreni di origine morenica argillo-calcarei e ricchi di ciottoli. Merlot e Corvina da agricoltura bio, fermentazione spontanea, non filtrato.

Rosso Piceno Aurora (Marche) 12€

Montepulciano 50%, Sangiovese 40%, Cabernet Sauvignon 10%. Profilo olfattivo intenso, abbastanza persistente e fruttato. Al gusto è secco, caldo e morbido.

Lorano Sangiovese Maria Pia Castelli (Marche) 20€

Alto livello di bevibilità. Buona struttura, alcool ben dosato, tessuto tannico ricco e maturo. Fermentazione 50% in acciaio e 50% in legno. Elevato in barrique e maturato in bottiglia.

Aglianico Campi Taurasini Di Prisco (Campania) 15€

L'Aglianico, il grande rosso del sud. Vino di struttura, morbido, intenso e persistente. Elegantemente tannico.

Guarini Coccinella Syrah Aldo Viola (Sicilia) 18€

Vino dalla personalità imponente ma con una finezza altrettanto nobile. Vino non filtrato e non stabilizzato. Zero solfiti aggiunti.

OGNI 6 BOTTIGLIE, UNA A **SORPRESA IN OMAGGIO.**

Per **CONSEGNA A DOMICILIO** telefonare al n. **051267420**