

SPUMANTI, METODO CLASSICO, RIFERMENTATI

Liguria

Abissi rosè	65
Bisson - sestri levante - GE - doc 2012	
Ciliegiolo e granaccia sboccatura 2014, le bottiglie riposano sul fondale dei parchi naturali marini del tigullio	
Metodo classico "Baia delle Favole"	35
Cantine Segesta - Sestri Levante - GE	
Bianchetta genovese	
Janua - Brut Millesimato	35
Spumante Metodo Classico - Valpolcevera D.O.P. 2019	
Andrea Bruzzone - Genova -	
Bianchetta genovese e vermentino 3 anni sui lieviti.	
Sboccatura alla volée, colmatura con vino e piccolo dosaggio	
Zona di produzione: Genova Fegino e Sant'Olcese	
Janua Riserva - Brut Millesimato	40
Etichetta Metallo Spumante Metodo Classico - Valpolcevera D.O.P. 2019	
Andrea Bruzzone - Genova -	
Bianchetta Genovese e Vermentino 24 mesi sui lieviti: 5	
00 bottiglie riposano nella cantina/museo di Piazza San Donato a Genova	
Sboccatura alla volée, colmatura con solo vino, dosaggio zero	
Zona di produzione: Genova Fegino e Sant'Olcese.	
Axillo bianco	25
Spumante Brut C.na Andrea Bruzzone - Valpolcevera (GE)	
Metodo ancestrale "col fondo"	
Fu**ing Bubbles	27
Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE	
Vermentino e Granaccia	
Diraspatura, pigiatura e macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Rifermentazione in bottiglia con mosto congelato a febbraio.	

Piemonte, Lombardia

Io per te	35
Az.agr. Prime Altire Casteggio(PV)	
-Pinot Nero - Brut Metodo Classico	
D.O.C.G Oltrepò Pavese Sboccatura 06/2022	
Berlucchi '61 Nature	50
Az. Ag. Berlucchi Franciacorta millesimato 2015	
Dosaggio zero 70%chardonnay 30% Pinot nero	
6 mesi di affinamento in barrique di rovere 5 anni su lieviti	
E altri 6 mesi dopo la sboccatura	
Berlucchi '61 Nature Rose	63
Az. Ag. Berlucchi Franciacorta millesimato 2015	
Dosaggio zero 100% Pinot nero	
6 mesi di acciaio seconda fermentazione in bottiglia	
5 anni su lieviti e altri 6 mesi dopo la sboccatura	

Palazzo Lana Extreme 2011	120
Az. Ag. Berlucchi Franciacorta millesimato 2011	
Dosaggio zero 100% Pinot nero	
Una parte viene affinata in barrique di rovere contatto con i lieviti Seconda fermentazione in bottiglia, affinamento a contatto con i lieviti per almeno 10 anni e poi altri 6 mesi dopo la sboccatura	
Ombra - Sboccatura 9/22	49
Cuvée Brut - Vino Spumante - Agr. Nicola Gatta Gussago ha una maturazione breve ("breve" per quanto concerne i miei canoni) di 2 anni e mezzo, ovvero "30 lune" ed è fortemente identitario. Come in tutti i miei vini, nessun solfito aggiunto. Un brut essenziale. Un brut insolito: niente crosta di pane ma frutto e mineralità.	
62 - I Nadre	52
Vino Spumante di Qualità - dosaggio zero	
Az. Agricola I Nadre - Cervenò (BS)- Vallecamonica	
Riserva Dosaggio Zero da uve 100% Chardonnay, 62 mesi sui lieviti. Grande freschezza e mineralità, citrico e pasticceria. Un perlage fine ed elegante. Vino di grande personalità	
A. Divella - Blanc de Blanc 2021	76
Blanc de Blancs dosaggio zero,	
Az. Agr. Alessandra Divella Gussago - BS - 5/2021	
Chardonnay in purezza 36 mesi sui lieviti (bot. 2200)	
A. Divella - Blanc de Blanc 2022	70
Blanc de Blancs dosaggio zero,	
Az. Agr. Alessandra Divella Gussago - BS - 5/2022	
Chardonnay in purezza 33 mesi sui lieviti	
A. Divella Blanc de Blanc 2023	68
Blanc de Blancs dosaggio zero,	
Az. Agr. Alessandra Divella Gussago - BS - 5/2022	
Chardonnay in purezza 33 mesi sui lieviti	
Mompiano Brut - Franciacorta	36
Az. Agricola Colle San Giuseppe - Nave (BS)	
Vitigno: Chardonnay, Pinot Blanc	
pressatura soffice e passaggio in vasche refrigerate con fermentazione controllata su lieviti indigeni.	
Invecchiamento: in bottiglia sui lieviti minimo 24 mesi fino alla sboccatura	
Eli - Pas Dosé M.C.	40
Pinot Nero, Chardonnay e altri vitigni autorizzati -	
Az.A. L'Autin S.S. - Barge (CN)	
L'Autin Eli Brut è un metodo classico ottenuto da uve Pinot Nero (50%), Chardonnay (40%) e una piccola percentuale di uve autoctone e che rimane sui lieviti per almeno 48 mesi nelle miniere di talco della Val Germanasca.	
ANDEIRA - Ancestrale	26
ROCCO DI CARPENETO (AL) - A.A.il Rocco - Carpeneto (AL)	
Barbera 100% Rifermentato in bottiglia tramite inoculo del mosto. NON FILTRATO NE CHIARIFICATO	

Amico Frizz 24
A.a. Castello di Stefanago - borgo priolo - (PV)
Blend uve a bacca bianca (chardonnay, riesling) Pet
Nat - Rifermentato in bottiglia

Mr White - Poche Balle , tante bolle 35
A.a. Castello di Stefanago - borgo priolo - (PV)
Ancestrale Blanc de Blancs, met. Class. Brut Nature VSQ
Chardonnay 60% - Riesling Renano 40%

Blanc de Blancs - 24 mesi sui lieviti 35
A.A. Castello di Stefanago - borgo priolo - (PV)
V. Sp. di Qualità, Met. Classico, Brut Blanc de Blancs,
Chardonnay 60% - Riesling Renano 40% - Dosaggio zero

Blanc de Noir - 24 mesi sui lieviti 35
A.A. Castello di Stefanago - borgo priolo - (PV)
Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico Ancestrale_
-Brut Nature Pinot Nero 100% 24 Mesi sui lieviti

Ancestrale Rosé 36 mesi sui lieviti 38
A.A. Castello di Stefanago - Borgo Priolo - (PV)
Pinot Nero 100%, Rosé Vino Spumante di Qualità, ancestrale
Metodo Classico, Brut Nature (D. Zero), Vino Biologico
Le uve di Pinot Nero vengono raccolte manualmente, metodo
ancestrale

Ancestrale Bianco 48 mesi sui lieviti 42
A.A. Castello di Stefanago - Borgo Priolo - (PV)
Pinot Nero 100%, Rosé Vino Spumante di Qualità, ancestrale
Metodo Classico, Brut Nature (D. Zero), Vino Biologico
Le uve di Pinot Nero vengono raccolte manualmente, metodo
ancestrale, pigiatura soffice, vinificato in bianco

60 mesi - Rosè 45
A.A. Castello di Stefanago - Borgo Priolo - (PV)
Pinot nero in purezza metodo ancestrale, fermentazioni spontanee
dei vini base senza controllo della temperatura e
rifermentazione in bottiglia secondo il metodo classico.
Affinamento di 60 mesi sui lieviti. Fermentazioni spontanee. Bio

Wai frizzante Rosato magnum***
A.a. Tenuta Belvedere - Pavia - igt 2020
Pinot Nero e Riesling macerati e fermentato in met. ancestrale

Wai frizzante bianco 20
A.a. Tenuta Belvedere - Pavia - igt 2021
Pinot Nero e Riesling macerati e fermentato in metodo ancestrale

Wai frizzante rosato 22
A.a.Tenuta Belvedere - Pavia - igt 2016
Pinot nero macerato e fermentato in metodo ancestrale

Metodo classico ma non troppo 42
Metodo Classico 44 mesi
Az.agricola Tenuta Belvedere - Pavia -
2018 V.S.Q. pas Dosè 44 mesi - Pinot Nero Metodo Classico

Emilia Romagna - Toscana

IL PARTO - 120 MESI 88
A.A. Lusenti - Ziano Piacentino
DOSAGGIO ZERO - PINOT NERO
Pinot nero 100% da vigna di oltre 80 anni,
120 mesi sui lieviti

"Emiliana" 24
A.A. Lusenti - Ziano Piacentino
Malvasia aromatica di Candia
in purezza rifermentata in bottiglia

Lambrusco dell'Emilia Centenario 39
Az. Agr. Perseveranza - Modena - Emilia Romagna
Lambrusco di Sorbara
Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 1 giorno in
vasche di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 5 mesi,
aggiunta di mosto congelato e rifermentazione in bottiglia.

TASSO BARBASSO - 22
RAVENA I.G.T. - bio
BIANCO FRIZZANTE - 2021 RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
Trebiano 100% Affina per 8 mesi in acciaio, presa di spuma con
metodo tradizionale e rifermentazione in bottiglia senza
sboccatura.

Rean Trebbiano 2021 30
Soc. agricola La Svolta di Niccolò Lari - FI
Bianco frizzante rifermentato in bottiglia
Fermentazione spontanea, non filtrato e non chiarificato

Rean San Giovese 2020 30
Soc. agricola La Svolta di Niccolò Lari - FI
Rosato frizzante rifermentato in bottiglia
Fermentazione spontanea, non filtrato e non chiarificato

Gigli 48
Spumante Brut Metodo Classico
Borgo a Mozzano - Garfagnana (LU)
Vitigno: Barsaglina
36 mesi sui lieviti

Gigli Rosato 40
Extra Brut Metodo Classico tirare 2020
Borgo a Mozzano - Garfagnana (LU)
100% Barsaglina
Fermentazione alcolica spontanea, malolattica svolta
Affinamento di 30/36 mesi sui lieviti

Gigli 84 mesi - Rosé 80
Spumante Brut Rosé Metodo Classico
Borgo a Mozzano - Garfagnana (LU)
100% Barsaglina
Fermentazione alcolica spontanea e malolattica svolta
Affinamento di 84 mesi sui lieviti

Friuli V. Giulia - Trentino - Campania

Miklus Metodo Classico 2016 PAS DOSE' BIO* 60
Az. Agr. Draga - San Floriano del Collio (Gorizia)
Sboccatura 10/2022 - pas dosé
Vino spumante ottenuto a partire da Riesling Renano e Chardonnay

Chri Brut Bianco - Trento DOC 35
Felsen - Trentino Alto Adige
Selezione di uve Chardonnay
Fermentazione alcolica in acciaio, poi parziale fermentazione malolattica.
Affinamento per 36 mesi a contatto con i lieviti

Chri Rosé - Trento DOC 40
Felsen - Trentino Alto Adige
Chardonnay e Pinot nero
Fermentazione in acciaio e affinamento di 36 mesi sui lieviti

Big Bang 26
Robb De Matt - Foglianise (BN)- Campania IGT
70% Falanghina, 30% coda di pecora
Fermentazione spontanea con soli lieviti indigeni, le bucce rimangono a contatto per 7 gg in tini aperti. Affinamento per 5 mesi in acciaio, nessuna filtrazione.
Rifermentazione con mosto bianco ed una piccola parte di mosto rosso.

Spagna - Francia - Germania

Roland Vizeux Réserve Brut Nature 60
Baslieux-sous-Chatillon (Valle della Marna)- Francia
Pinot Meunier, Pinot nero e Chardonnay in uguali proporzioni
Fermentazione spontanea in acciaio, 48 mesi sui lieviti

Robert Allait - Champagne Cuvée Rosé Brut 66
Valle della Marna - Francia
50% Meunier, 40% Chardonnay e 10% Pinot nero; vinificato in rosso

Vinificazione in tini a temperatura controllata e fermentazione malolattica parziale. Affinamento di 36 mesi sui lieviti

Bouquin Dupont - Blanc des Blancs Gran Cru - Extra Brut Avize - Cotes des Blancs - Francia 100% Chardonnay Fermentazione in botti di acciaio, affinamento di 40 mesi sui lieviti	80
Bonnet-Gilmert - Champagne Grand Cru - Extra Brut Cote De Blanc - Oger 100% Chardonnay	66
Pierre Brigandat - Champagne Pinot Noir de Channes Nature Aube Barséquanais - Channes 100% Pinot Noir	58
Alain Mercier - Champagne Cuvée Louis Hurtebisse Brut Aisne - Passy-sur-Marne 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay	51
Marie Copinet - Champagne Nos Pas Dans l'Argile Nature Cote de Sézanne - Villenauxe 100% Pinot Meunier	97
Gran Cru - Champagne AOC Montagne del Reims - Francia 90% Pinot nero e 10% Chardonnay 36 mesi sui lieviti	
Empreinte de terroir - Extra Brut Domaine Collet - AOC Champagne, Francia 30% Pinot nero, 70% Chardonnay	85
Pehu Guyardel Bdn 100% Pinot Noir dalla Cote des Bar Brut Nature	64
Cremant di Savoia Domaine Jean Vullien - Vit.Jacquere, Altesse e Chardonnay Vigne a 350 mt Fresco e fruttato	29
Cremant d'Alsace Domaine Haas Pinot blanc 90%, Pinot gris 10% - Brut, 6 g/l 20 mesi sui lieviti	32
Cremant Alsace Brut Nature chardonnay e pinot noir, Domaine Bohn suoli misti calcare, argilla, scisto. Vino con bolla fine, acidità equilibrata e dal finale sapido.	
Cremant du Jura Nature Domaine Pignier - Cote du Jura - Montaigu	45

85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Cremant d'Alsace Brut - Magnum ** 65
Domaine Allimant-Laugner - Alsace Gran Cru - Orschwiller
70% Pinot Blanc, 20% Riesling, 10% Pinot Gris
Tra i 12 e i 18 mesi di affinamento sui lieviti

Cremant de Limoux - La Rose N°7 - Rosé 27
Domaine J. Laurens - Limoux - La Digne d'Aval
60% Chardonnay, 30% Chenin, 10% Pinot Noir

Pure & Naked - Brut Nature 39
Am Stein - Wurzburg - Franconia
Cabernet blanc e Sauvignon blanc
Nessuna addizione di lieviti, zuccheri, mosto o altri elementi di aiuto

CANVI 33 CL LATTINA RIFERMANTATO BIANCO 10
Macabeu, Parellada.
Pressatura diretta della Parellada e del Macabeu,
fermentazione spontanea con lieviti indigeni

CANVI 33 CL LATTINA RIFERMANTATO ROSATO 10
macabeu, parellada, con bucce di syrah e garnatxa Pressatura diretta
della Parellada e del Macabeu, fermentazione spontanea con lieviti
indigeni, macerazione con le bucce di Garnatxa e Syrah, salasso del
vino e fermentazione completata in lattina.

Vini Bianchi

Liguria

Tendae bianco 2022	30
Az. agr. Sementia - Levanto (SP)	
Bosco e Albarola	
Breve macerazione sulle fecce fini, affinamento in acciaio.	
Imbottigliato nell'estate successiva.	
Torre Bianco	38
A.A Albana La Torre - Cinque Terre	
Bosco, Albarola , Vermentino	
Raccolta a mano con selezione delle uve, Deraspatura e pigiatura, Fermentazione sui lieviti naturali, ottenuto con brevi macerazioni fermentative (mediterranee) ed affinato " sur lie" in vasche di acciaio inox.	
Imbottigliato con leggera filtrazione	
Stazionamento sulle fecce per circa 5 mesi	
Affinamento in acciaio per circa 3 mesi	
Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi	
Xperimental 18	38
Bianchetta genovese sperimentale.	
Macerazione sulle bucce con una produzione minima di 889 bottiglie	
Beppin	39
Az. Agricola il mulino di Barry -Vino Bianco 2022	
Val Petronio, produzione di sole 263 bottiglie	
Bianchetta Genovese(80), Vermentino(10), Bosco(10)	
Cian dei Seri	30
I cerri della val di vara - Carro - SP	
Liguria di Levante - IGT 2022	
100% Vermentino,	
Macerazione pellicolare per 12/14 ore e successiva fermentazione a temperatura controllata di 14° per circa 1 mese. Successivo affinamento su fecce fini per circa 5 mesi.	
Campo Grande	26
I cerri della val di vara - Carro - SP	
Liguria di Levante - IGT 2022	
100% Albarola	
Criomacerazione per 72 ore circa e vinificazione a temperatura controllata in tini di acciaio con ulteriore sosta di 2 mesi sulle fecce fini	
Poggio alle Api	28
Liguria di Levante - IGT 2022	
100% Albarola	

Macerazione sulle proprie bucce per circa 1 mese senza controllo della temperatura. Batonage sulle proprie fecce per circa 3 mesi

Bonazolae 37

A.A. Caduferrà Colline di Levanto Bianco D.O.C. - 2022

Vermentino 65% Albarola 30% Bosco 5%

Acciaio inox a temperatura controllata, poi bottiglia

Luccicante 42

A.A. Caduferrà Colline di Levanto Vermentino D.O.P. - 2022

Vermentino

Breve macerazione pellicolare, poi pressatura diretta, decantazione:

solo la parte limpida verrà poi fatta fermentare in vasche di

acciaio inox a temperatura controllata, poi bottiglia

A Ciappa Luchin 30

Vermentino 100%

Vigne 150mt slm

3 gg macerazione, 2 settimane fecce fini, affinamento Acciaio

Etichetta bianca Luchin 30

80% vermentino, 10% cortese, 10% sauvignon

3 gg macerazione, aff. Acciaio

La Superba 22

C.na Bruzzone Bolzaneto (GE) -

Coronata Val Polcevera - DOP 2021

Bianchetta, bosco, rollo e vermentino

Spigau crociata - 2009 33

Rocche del gatto - Albenga (SV) -

Riviera Ligure di Ponente DOC - 100% Pigato

Macerazione sulle bucce per 10 gg e affina per almeno 12 mesi in grandi vasche d'acciaio.

Tabaka 21 32

Az. Agr. Ka Manciné - vino Bianco 2021 , Soldano (IM)

Massarda in purezza (Vitigno pre-filossera)

Cremen 38

Az. Agr. Deperi - Riv. Ligure Di Ponente

Pigato Superiore D.o.c. 2022 - Ranzo(IM) Pigato 100%

Pigato BIO 23 28

Az. Agricola BIO VIO cl 75

Criomacerazione per 24 ore seguita da una pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni, battonage in vasche di acciaio per 4 mesi.

Pigato 33

Riviera Lig. Ponente 23

Laura Aschero - Met. Tradizionale

ridurre a poche ore il contatto mosto - vinacce per ottenere i profumi tipici dalle bucce e un colore moderatamente intenso.

controllare la fermentazione alcolica del mosto, a temperatura di circa 20° C

Costa de Vigne Pigato	27
Riv. Lig. Di Ponente Pigato 2022 DOC -	
AZ. Agr. M. Alessandri , Ranzo (IM) - 100% Pigato	
Costa de Vigne Vermentino	25
Riv. Lig. Di Ponente Vermentino 2022 DOC -	
AZ. Agr. M. Alessandri , Ranzo (IM)	
100% Vermentino	
Scaglia 22	32
Az.Agr. Podere del Maro - B.go Maro (IM) 350 m.s.l.m.	
Vermentino in purezza. Bio	
Solo lieviti autoctoni, breve macerazione, non filtrato ne chiarificato, passaggio in botte di rovere francese	
Le Gocce Bianco	34
Az. Agr. Luna Mater - Castelnuovo Magra (SP)	
Chardonnay	
Nei vigneti più antichi capita di trovare vigne di uve "foreste" che si sono adattate a convivere con i più blasonati vitigni autoctoni. Quasi sempre vengono destinate all'anonimo lavoro di gregarie nelle vitificazioni. Lavorarle separatamente, anche se in piccole quantità, è un tributo a quegli uomini che le hanno piantate	
Particella 906	30
Az. Agr. Luna Mater - Castelnuovo Magra (SP)	
Lig. Levante IGT 2022 Vermentino 60%, Albarola, Trebbiano e Malvasia	
Macerazione 5 giorni sulle bucce e vinificazioni serate. Assemblaggio successivo	
Leviathan 2021 - Una sfida	37
Az. Agr. Luna Mater - Castelnuovo Magra (SP)	
Lig. Di Levante Bianco - I.G.T.	
Vermentino, Trebbiano, Malvasia	
5 giorni di macerazione sulle bucce, vinificazione separata	
Costa Marina 2023	38
Ottaviano Lambruschi - SP - doc	
Vermentino dei Colli di Luni in purezza	
Lunatica 2021	45
Az. Agr. Il Torchio - Castelnuovo Magra (SP)	
100% Vermentino	
Macerazione di 6 mesi sulle bucce	
Stralunato 2021	39
Az. Agr. Il Torchio - Castelnuovo Magra (SP)	
Vermentino con un piccolo saldo di moscato bianco	

Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 4-5 giorni. Non filtrato e non chiarificato. Affinamento di 6 mesi in acciaio

Il Bianco 2022 28

Az. Agr. Il Torchio - Castelnuovo Magra (SP)

Vermentino

Vinificato in acciaio con 2 giorni di macerazione sulle bucce, sosta di quattro mesi in vasca sulle fecce fini.

Kin(g)tanino Fu**ing White Wine 26

Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE

Bianchetta genovese e vermentino

Diraspatura, pigiatura e macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.

Brutal Bianco 30

Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE

Bianchetta e Vermentino

Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 giorni in tini di cemento. Affinamento in terracotta toscana.

Berrette 2.0 36

Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE

Vermentino

Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento del 40% in anfore di terracotta e negli stessi contenitori per il resto della massa per 6 mesi.

Oua² 42

Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE

Vermentino

Pressatura e fermentazione spontanea in tini di cemento. Macerazione sulle bucce per 150 giorni e affinamento in anfore per 6 mesi.

In origine 400 40

Az. Agr. La Felce - Ortonovo (SP)

Malvasia, Trebbiano, Vermentino

Pigiodiraspatura, macerazione sulle bucce di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox da 10 hl e affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori.

Cinque Terre Anfora 40

Az. Agr. Possa - 5 terre (SP)

Bosco e Albarola

Diraspatura, pressatura soffice e avvio della fermentazione in vasche d'acciaio inox. Spostamento in anfore di terracotta e svinatura dopo 5 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in anfora fino all'imbottigliamento.

Toscana

Beatnik 28

Soc. agricola la svolta di Niccolò Lari - FI - 2022

Trebbiano in purezza con macerazione di circa 10 giorni

*La Tigre - orange

Soc. agricola la svolta di Niccolò Lari - FI - 2020

Trebbiano in purezza con macerazione in legno di circa 6 mesi

Due di due 28

La Cocombola - Colline lucchesi IGT - 2022
90% vermentino clone corso, 10% trebbiano

Fusaio 2021 35

Az. Agr. Le Vignette - Seggiano (Grosseto) - Toscana bianco IGT
35% Procanico, 35% Malvasia Toscana, 25% Riminese e piccole
quantità di altre uve a bacca bianca ancora sconosciute
Vinificazione: desrapatura, fermentazione spontanea in acciaio senza aggiunta
di lieviti, 8 giorni di macerazione con le bucce. Affinamento 6 mesi in
acciaio e 6 mesi in tonneaux.

CHIAROFIORE 29

-TUNIA- ORANGE 2016
CIVITELLA VAL DI CHIANA (AR)
Trebbiano 70%, Vermentino 30% 4 vendemmie separate,
12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia

Sottofondo - rifermentato 28

TUNIA- (RIF. TREBBIANO) 2021
CIVITELLA VAL DI CHIANA (AR)
Trebbiano 100% Rifermenta in bottiglia tramite
inoculo del mosto di trebbiano passito

Lombardia

Madame 34

Az.Prime Altire Casteggio(PV)
Provincia di Pavia I.G.P Chardonnay 2021
Barriques di rovere francese 8 mesi

Sopra Riva 22

Az.Prime Altire Casteggio(PV)
Provincia di Pavia Bianco 2019 I.G.P
60% Chardonnay 40% Moscato Giallo

Una scoperta 24

Az. Agr. Tenuta Belvedere (PV)
Provincia di Pavia I.G.T. 2019 - Pinot grigio
Breve macerazione, 10 mesi in acciaio

Strano 2012 - Fausto Andi 66

Az. Agr Andi - Viticoltori in Montù Beccaria (PV)
Vinificato in bianco, nasce come base spumante. L'affinamento avviene in
botte colma in legno di rovere. Colombaia è un vitigno autoctono storico, che
gli conferisce le caratteristiche organolettiche di un bianco fruttato,
floreal e aromatico

Arò 25

Prov. di Pavia IGP - Castello di Stefanago
100% Traminer

Non filtrato e non chiarificato

San Rocco 2015 Bio 40
Prov. Di Pavia IGP - Castello di Stefanago
100% Riesling Renano Fermentazioni Spontanee in Acciaio. Affinamento
12 Mesi in Botti Grandi di Acacia.

Viniciea OP2 Bio 18
Vino bianco Az. Agr. Caire e Angelino - Casale M.to
Arneis 80 e Cortese 20

Vinicea OPS - Bio orange wine ** 25
Vino bianco Az. Agr. Caire e Angelino - Casale M.to
Sauvignon Blanc macerato 2 mesi, 3 anni di botte grande usata

Animus 2021 -Moka Orange 37
Bergamasca Bianco IGT Az. Azienda Agricola Vergese
- Pontida (BG)- Chardonnay e Pinot Grigio
Un Orange wine filtrato da chardonnay e da una micro vigna di pinot grigio,
fermentato in acciaio e poi affinato in uova di terracotta, le anfore

Traminer aromatico Biodinamico 68
Marcel Zanolari - Valtellina
Traminer in purezza

Piemonte e Valle d'Aosta

Catavela 25
Cantina DeNavolo - Giulio Armani (val Trebbia) 2022
malvasia ortrugo, marsanne (quest'ultima uva
dello sciampagnino) Fermentazione spontanea in acciaio con
macerazione di 7 giorni affinamento in acciaio

Bric Amel 22
Marchesi di Barolo - Langhe - doc 2020
Sauvignon, Arneis e Chardonnay

Roero Arneis 38
Alberto oggero - CN - Docg 2020
Arneis in purezza

Bricco Bartolomeo 25
La Colombera - colli Tortonesi - Doc 2020
Cortese in purezza

Verbian 22
Verbian vino bianco 2020 - Az.A. L'Autin S.S. - Barge (CN)
100% Verbian vitigno autoctono
Affinamento in acciaio e bottiglia per almeno 6 mesi

Petite Arvine 28
Valle d'Aoste D.O.C. 2020 - D&D Maison Agricole
Petite Arvine 100%.

Pigiatura delle uve appena raccolte, pressatura dopo breve macerazione al freddo e successiva fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sul deposito fine di fermentazione "sur lies" con bâtonnages settimanali. Lotta integrata

Friuli - Trentino

Kaplja - Damijan 2018	68
Az. Agr. Damijan Podversic - Dolegna del Collio (GO)	
Venezia Giulia Bianco 2018	
Chardonnay, Malvasia, Friulano	
La fermentazione avviene in tini tronconici di rovere a contatto con le bucce per 60\90 giorni. Poi invecchia in botti da 20\30hl per 3 anni e affina in bottiglia per 1 anno	
Aromatta (PIWI wine)	26
Az. Agr. Villa Persani- Clementi S. (TN) vino bianco	
ottenuto da blend di uve provenienti da vitigni resistenti (Vit. PIWI)	
Acciaio + bottiglia	
Orange Julian - bio	70
Az. Agr. Lieselehof - Caldaro (BZ) - vit. Bronner	
La maggior parte del Bronner e vari vitigni	
Un vino bianco fermentato spontaneamente sulla bucce, maturato in legno, si presenta molto aromatico, leggermente tannico, corposo e speziato. Profumo molto armonioso, carattere elegante, morbido e deciso	
At Riesling - 2019 - bio	30
Aquila del Torre A.A. - Friuli Colli Orientali D.O.C.	
100% Riesling Renano	
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox	
12 mesi, affinamento sui lieviti	
At Sauvignon Blanc - 2020 - bio	24
Aquila del Torre A.A. - Friuli Colli Orientali D.O.C.	
100% Sauvignon Blanc	
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni prevalentemente in serbatoi di acciaio inox	
Maturazione: 9 mesi, affinamento sui lieviti	
At Friulano - 2020 - bio	24
Aquila del Torre A.A. - Friuli Colli Orientali D.O.C.	
100% Friulano	
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni prevalentemente in vasche di cemento ovoidali	
12 mesi, affinamento sui lieviti	
Grame - 2021	34
Soc. agricola Ferlat - Friuli Venezia Giulia IGT	
100% Malvasia - 15 giorni di macerazione.	
Fermentazione iniziale in vasche di cemento, successivamente in barrique e tonneaux	
Guastafeste	33
Az. Vinicola Villa Job - Pozzuolo del Friuli (UD)	

Venezia Giulia IGT

Pinot grigio

Lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione in botti aperte 15-20 gg.
Affinamento in cemento e botti vecchie, poi 1 anno di bottiglia.

Slatnik

47

Az. Vinicola Radikon - Oslavia - Friuli Venezia Giulia

80% Chardonnay e 20% Friulano

Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 8/14 giorni in tini troncoconici di rovere con 3/4 follature manuali giornaliere. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 12 mesi.

Sivi

47

Az. Vinicola Radikon - Oslavia - Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio

Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione per 8/10 giorni in tini troncoconici di rovere con 3/4 follature manuali giornaliere. Svinatura e affinamento in botti di rovere dai 25 ai 35 hl per 12 mesi.

Emilia Romagna - Lazio - Umbria

Estremo

25

La regina del Quartuccio - Montefiascone - VT - 2020

Macerazione di circa 5 giorni di procanico, rossetto e malvasia puntinata con un affinamento di 6 mesi in vetro resina senza aggiunta di solfiti

Bianca regina

35

Az. Agr. Lusenti - Ziano Piacentino

Colli Piacentini D.o.c. 2015

Malvasia di Candia

Vendemmia tardiva Raccolta a mano, mosto viene lasciato a contatto con gli acini interi per circa sette/dieci giorni. Poi pressa, dove solo la parte che sgronda continua la fermentazione in botte di legno di acacia e qui rimane per 9 mesi. No chiarifiche, affinamento in bottiglia per 3/4 anni prima della vendita.

Ruggia

27

Az agricola Caccianemici - Sasso Marconi - BO - 2020

Fermentazioni spontanee di pinot bianco, pinot grigio e piccolit, ne trattate e ne chiarificate

RAINA

25

CAMPO COLONELLO - UMBRIA TRABBIANO SPOLETINO

8 giorni sulle bucce in vasche di acciaio inox e fermentazione con i propri lieviti in acciaio.

Affinamento: 7 mesi in vasche di acciaio inox sulle fecce fini, 3 mesi in bottiglia

Abruzzo - Puglia - Francia - Spagna - Germania

Parò	28
Az. Agricola Candeloro - Villa Vomano (TE)	
Bianco da tavola 2021, Trebbiano clone Abruzzese 100%	
il suo mosto fiore viene preso facendo partire la fermentazione spontaneamente in acciaio, senza controllo delle temperature il mosto non chiarifica. Finita la fermentazione viene chiusa la vasca col suo feccione vivo che la protegge.	
Il Bianco 2022	23
Az. Agr. Morasinsi - Minervino Murge (BT), Puglia - Puglia	
Bianco IGT	
Blend di uve locali bianche	
Vinificazione e affinamento in cemento, non filtrato e non chiarificato	
OSSIGENO	30
ROBB DE MATT - FOGLIANISE (BV)	
falanghina 70%, trebbiano 30% Le bucce restano a contatto con il mosto per 7 giorni. Affina sulle sue fecce fini per 7 mesi	
Flor De Vetus - Verdejo	24
100% Verdejo 2021 Az. Agr. Vetus - Segovia, zona di Rueda (Spagna)	
Rutscherle	35
Az. Agr. Vincent Stoeffler - Barr (Alsazia - Francia)	
Vin D'Alsace - Appellation Alsace Controlée 2021	
Riesling 100% - vino bio che non subisce manipolazioni né aggiunte. Senza solfiti aggiunti	
Silvaner Troken	26
Am Stein - Wurzburg - Franconia	
100% Silvaner	
Fermentazione spontanea in acciaio, affinamento per 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti	
Riesling Stetten	32
Am Stein - Wurzburg - Franconia	
100% Riesling	
Fermentazione spontanea in acciaio, 11 mesi di acciaio a contatto con i lieviti	
Riesling Butterfly	32
F. Geltz-Zilliken - Saarburg - Mosella	
100% Riesling	
Riesling Trocken	32
F. Geltz-Zilliken - Saarburg - Mosella	
100% Riesling	
Vino classico della Mosella	
Riesling Trocken	29

Clemens Busch - Punderich - Mosella 100% Riesling Fermentazione spontanea, affinamento per 10 mesi in legno grande	
Riesling Marienburg Kabinett Clemens Busch - Punderich - Mosella 100% Riesling, senza uve botritizzate	48
LA LLEONA - CARTOIXA MARI - Spagna cartoixa de marina 6 gg di macerazione sulle bucce in acciaio 4 mesi in acciaio	32

VINI ROSATI (vedi anche nelle bolle)
Liguria - Lombardia - Toscana - Piemonte - Emilia - Puglia

Magia di Rosa A.A. Caduferrà Liguria di Levante Rosato I.G.P. - 2022 Sangiovese 45% Vermentino nero 30% Syrah 20% La vinificazione prevede una pressatura soffice delle uve e una successiva fermentazione in acciaio	37
Baccarosa Az. Agr. I Cerri - Carro (SP) Merlot e Ciliegiolo Vinificazione in bianco, con pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox a 15°	28
WAW Come Prima - Vino per la sostenibilità Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE Granaccia, Ciliegiolo, Sangiovese, Vermentino, Bianchetta Genovese Fermentazione spontanea e breve macerazione sulle bucce. Affinamento in anfore di terracotta spagnole per 6 mesi.	37
Fumetto Tenuta Fornace - Oltrepò Pavese - Lombardia Pinot Grigio Fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 10 giorni e affinamento in vasche di acciaio inox.	25
Habibi 2020 Soc. agricola La Svolta di Niccolò Lari - FI Toscana IGT Rosato - Sangiovese Fermentazione in vasche d'acciaio	25
Pimpi 2022* (in riassortimento) Az. Agr. Il Roglio - Val di Chiana - Toscana IGT Rosato 85% Sangiovese, 15% Chardonnay e altre uve bianche Affinamento in acciaio	

****Langhe DOC - Rosato 2022 (in riassortimento)**
Diego Morra - Verduno - Langhe (Piemonte)- 100% Nebbiolo
Affinamento in acciaio, veloce macerazione e fermentazione in bianco.

Perfranco 26
Az. Agr. Terrevive - Gargallo di Carpi (MO)
Lambrusco dell'Emilia rosato IGT - Lambrusco Salamino
Rifermentato in bottiglia

Susumaniello 21
Az. Agr. L'archetipo - Castellaneta (TA) - Puglia
Susumaniello
Pigiadiraspatura, macerazione sulle bucce per 10 ore e fermentazione
spontanea in contenitori di acciaio inox tramite pied de cuve. Affinamento
negli stessi contenitori per 7 mesi con frequenti battonage.

Germania - Francia

****Kreuzberg - Pinot Noir Rosée 2022** *terminato*
Ahi - Germania
100% Pinot nero
Affinamento in acciaio
Vino fresco dalle delicate note di frutta rossa accompagnate da erbe
aromatiche.

Mademoiselle La Seigneurie 25
Cab Franc 100%
Rosè
Acciaio
Terreni sabbia/argilla su calcare. Fresco e minerale.

Bourgogne Rosè 30
Domaine du Beauregard
Rosè da pressa
Pinot noir 100% - Acciaio

VINI ROSSI

Trentino - Veneto

Pinot nero Schweizer 65
Franz Haas - montagna - Bolzano
Pinot nero in purezza

Costasera 70
Amarone della Valpolicella - Masi - D.o.c.g. 2012
Corvina, Rondinella e Molinara
Le uve vengono appassite su graticci per concentrare gli aromi

Piemonte

Bric Amel Piemonte 22
Az. Marchesi di Barolo Langhe D.O.C 2022
Vitigno Nebbiolo

Michet 2020 22
Az. Marchesi di Barolo Nebbiolo D Alba D.O.C 2020
Vitigno Nebbiolo
8 giorni di criomacerazione a temperatura controllata affinamento in botti grandi di rovere

NeBaNer 24
Az. Agr. Kalamass - Palazzo Canavese (TO)
Barbera, Nebbiolo, Neretto
Affinamento di 12 mesi in acciaio, poi bottiglia

Bigin 27
Az. Agr. Francesca Castaldi - Colline Novaresi DOC - 2020
100% Nebbiolo allevato con potatura Guyot
Le uve sono state raccolte a mano a fine settembre.
Fermentazione in vasche di acciaio inox con 20 giorni di macerazione a contatto con le bucce. Dopo la svinatura viene travasato in tonneaux da 500 litri per l'affinamento in legno di 8 mesi.
Imbottigliato all'inizio di marzo 2022

Barolo Costa di Rose 70
Az. Marchesi di Barolo Barolo D.O.C.G 2017
Vitigno Nebbiolo
18 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia

Barolo 40
Az. Agr. Duchessa Lia - Barolo D.o.c.g. 2017
Santo Stefano Belbo (CN)

Langhe Nebbiolo	22
Az. Agr. Vietto - Novello (CN) Langhe Nebbiolo D.O.C.	
Vendemmia manuale in cassetta, diraspa-pigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, svinatura a fine fermentazione alcolica, alcuni travasi per l'illimpidimento, fermentazione malolattica conseguente e travaso in botte entro dicembre; dopo l'affinamento in legno di 12 mesi il vino viene imbottigliato per poi essere venduto dopo altri tre mesi di affinamento in bottiglia.	
Bricco Pavia	18
Az. Agr. Vietto - Novello (CN) Dolcetto D'Alba D.O.C.	
La vendemmia avviene in cassetta, dopo diraspa-pigiatura l'uva viene fatta fermentare a temperatura controllata (28° C) con rimontaggi giornalieri; la svinatura avviene dopo 4 - 5 giorni di macerazione ed ultimata la fermentazione alcolica il vino viene travasato alcune volte al fine di favorire l'illimpidimento. La fermentazione malolattica avviene poco dopo l'alcolica quindi il vino viene lasciato affinare in acciaio fino alla primavera successiva. A questo punto, dopo una leggera filtrazione il vino viene imbottigliato e venduto dopo un mese d'affinamento in bottiglia.	
Ravera Barolo	50
Az. Agr. Vietto - Novello (CN) Barolo D.o.c.g. 2018	
Vit. Nebbiolo	
Vendemmia manuale in cassetta, diraspapigiatura e fermentazione "a cappello emerso" con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata per 30 - 35 giorni, svinatura, travasi, fermentazione malolattica, l'affinamento in legno che, in questo caso, dura almeno tre anni. Dopo l'imbottigliamento che avviene in estate il vino si evolve in bottiglia per altri 18 mesi prima di entrare sul mercato	
Drago 2020	25
Nebbiolo D'Alba Doc - Poderi Colla - Alba	
Langhe Nebbiolo 2022	30
Az. Agr. Cascina Alberta - Treiso (CN)	
100% Nebbiolo	
Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri per 20 giorni. 6 mesi in botti grandi di rovere.	
Barbaresco Giacone 2020	48
Az. Agr. Cascina Alberta - Treiso (CN)	
100% Nebbiolo	
Fermentazione con lieviti indigeni in acciaio, con rimontaggi giornalieri per 30 giorni. Poi botti di rovere.	
Liguria	
Fonte dietro al sole	28
I Cerri della Val di Vara - I.G.T. - 2022	
Merlot, Syraz, Ciliegio	
Pellandrun	15
Andrea Bruzzone - Vino Rosso - GE - 2021	
Vitigni rossi autorizzati (ciliegio e dolcetto)	

Granaccia	28
Az. Agr. I. Turco, Quiliano (SV) - Riviera Ligure di Ponente D.o.c. 2020 100% Granaccia	
Poderino	29
Luna Mater - Castelnuovo Magra (SP) - Lig. Di Levante IGT Rosso assemblaggio di 4 vitigni diversi: Merlot, Sangiovese, Syrah e Cabernet Sauvignon Barrique di 3 passaggio e acciaio	
Logorroico 2021	IN RIASSORTIM. (40)
Az. Agr. Il Torchio - Castelnuovo Magra (SP) Vermentino nero, Sangiovese, Merlot e Syrah Fermentazione spontanea in mastelli aperti e a grappolo intero per ogni varietà. Affinamento per pochi mesi in botti di rovere.	
Pippo Luchin	32
Ciliegiolo 100% 3 gg macerazione Acciaio	
Kin(g)tanino Fu**ing Red Wine	26
Az. Agr. La Ricolla di Daniele Parma - Golfo del Tigullio - GE Granaccia, Ciliegiolo e Sangiovese Diraspatura, pigiatura e macerazione sulle bucce per tutta la durata della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento negli stessi contenitori per 6 mesi.	
Toscana	
Costa Rossa 2019 - Bio	21
Az. Agr. Brasino - Fosdinovo (MS) Merla rosso, Canaiolo nero e Syrah Vinificazione a cappello sommerso, invecchiamento tonneau per 1 anno, 6 mesi in cemento, 6 mesi in bottiglia	
Arzillo 2021	27
Podere Giocoli - Toscana IGT 100% Sangiovese Vinificazione tramite raccolta manuale delle uve in piccole cassette a maturazione gusto-olfattiva. Pigiodiraspatura lenta e fermentazione spontanea del mosto per almeno 10 giorni in tini di cemento.	
Diamine Docg Chianti 2022	55
Podere Giocoli - Toscana Sangiovese, Colorino del Valdarno, Ciliegiolo, Canaiolo, Malvasia nera, Trebbiano e Malvasia lunga del Chianti Affinamento in vasche di cemento.	
Il Principio	28
Soc. agricola La Svolta di Niccolò Lari - FI CHIANTI D.O.C.G. 2020 Sangiovese 100% solo lieviti indigeni. No solfiti	

La Mischia	35
Soc. agricola La Svolta di Niccolò Lari - FI	
Vino Rosso Toscana I.G.T. 2020	
Sangiovese 100% solo lieviti indigeni. No solfiti	
Macerazione sulle bucce per 6 mesi almeno, in botte.	
No chiarifiche, no filtrazione	
Ruit Hora	40
Tenuta caccia al piano - bolgheri riserva - doc 2020	
Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah,	
petit verdot 16 mesi in barrique e tonnot	
Levia Gravia - magnum	p.s.r.
Tenuta caccia al piano - Bolgheri (LI)	
Bolgheri Riserva Superiore - D.o.c.	
Cabernet, Sauvignon, merlot, syrah	
Casa e Chiesa	25
Soc. Agric. Tenuta Lenzini	
Colline Lucchesi D.O.C. 2022 - Merlot 100% - Biodinamico	
Metodo "enologia emozionale". Nessun intervento sul mosto come	
chiarificazioni, filtrazioni o aggiunta di solfiti. Le fermentazioni	
avvengono spontaneamente per l'intervento di lieviti indigeni in	
mastelli senza alcun controllo di temperatura. Poi aff.to in acciaio e	
cemento per circa 24 mesi.	
Lenzini Franco	27
Soc. Agric. Tenuta Lenzini	
Toscana I.G.T. 2022 Cabernet 100% - Biodinamico	
Fermentazione con soli lieviti indigeni e si svolge in vasche di	
cemento. Affinamento per 6 mesi in tini di acciaio e di grès	
La Syrah	40
Soc. Agric. Tenuta Lenzini	
Toscana I.G.T. 2021 Syrah 100% - Biodinamico	
Le uve provengono da vigne allevate in biodinamico su suoli molto	
sabbiosi. Le fermentazioni avvengono spontaneamente con i soli lieviti	
indigeni in mastelli e tonneau, mentre la malolattica avviene in botte	
grande. Affina 24 mesi tra botte grande di rovere francese e tonneaux	
Poggio De' Paoli	30
Soc. Agric. Tenuta Lenzini - Toscana I.G.T. 2020	
Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah,	
Alicante Bouschet - Biodinamico	
Le uve provengono per la maggior parte da vigne che crescono su terreni	
argilloso, ricchi di ferro e sabbiosi. Le fermentazioni avvengono	
spontaneamente con i soli lieviti indigeni in mastelli senza alcun controllo	
di temperatura. Affina 24 mesi tra botti grandi, tonneaux e vasche d'acciaio	
*Riserva ducale oro gran selezione 2012 (0,75lt)	60
Chianti classico D.o.c.g.	

*Riserva ducale oro gran selezione 2012 - magnum Chianti classico D.o.c.g. <u>*Riserva ducale oro gran selezione</u> viene prodotta solo nelle annate considerate eccezionali. A partire dal 2011, con una importante e famosa modifica al disciplinare, è diventato Gran Selezione, vino tra i più rilevante di tutta la denominazione. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano a Gretole, Castellina e Monte Masso: è un vino che viene lasciato maturare per 36 mesi, di cui 12 in botti grandi di rovere.	120
Greppone Mazzi Brunello di Montalcino - D.o.c.g. 2013 Sangiovese in purezza invecchiato per 36 mesi in rovere e 6 mesi in bottiglia	70
Montebetti Riserva BIO* Chianti Colli Fiorentini D.O.C.G. 2019 Az. Agr. Gualandi - Montespertoli (FI) Sangiovese 90%, Colorino 5%, Foglia Tonda 5% Fermentazione sulle bucce e 30% raspi Invecchiato 35 mesi in botti di rovere e vari mesi in bottiglia. Buona struttura, molto profumato.	21
Casa Emma Chianti Classico D.O.C.G. 2020 Soc. Agr. Casa Emma - Barberino Tavernelle (FI) Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera Colline con calcare, roccia e argilla 420 mt. sopra il livello del mare ca. Cordone speronato; fermentazione malolattica, vinificato in acciaio Inox Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francese da 500 lt Affinamento in bottiglia: 3 mesi	28
Lombardia	
Originaldo Az. Agr. Andi - Montù Beccaria (PV) Pinot nero vin. in nero - I.G.T. Prov. Pavia - 2019 Fausto Andi coltivate su terreni argillo-limosi. Le vigne, con un'età di circa 20 anni, contribuiscono a conferire carattere al prodotto. La fermentazione si svolge nei tini tronco-conici di rovere, utilizzando lieviti indigeni. Il vino non subisce processi di chiarifica o filtrazione.	32
Monsieur Az. Agricola prime Altire Casteggio(PV) Provincia di Pavia IGT 2017 Pinot Nero	34
L'Altra Metà del Cuore Az. Agricola prime Altire Casteggio (PV) Provincia di Pavia IGT 2016 Merlot 24 mesi barrique	34
Eleganza Tenuta belvedere - Provincia di Pavia IGT - 2020 Pinot nero Raccolta a mano. Fermentaz. Spontanea, 18 mesi cemento e anfora di ceramica. 3003 bottiglie	26

Voglia di territori inesplorati	22
Tenuta Belvedere - Provincia di Pavia IGT - 2018	
Croatina	
Fermentazione spontanea, riposo di 42 mesi in cemento	
 Peparino	25
Tenuta Fornace - Oltrepò Pavese - Lombardia	
Pinot Nero	
Fermentazione spontanea per il 65% della massa in acciaio e in tini di rovere aperti per la restante parte. Macerazione sulle bucce con parte dei raspi e follature quotidiane e affinamento in vasche di acciaio per il 65% e in tonneaux di rovere per la restante parte.	
 Moscato Secco 2018	35
Vino rosso da uve aromatiche	
Az. Agr. Manuel Biava - Scanzorosciate (BG)	
Vino sorprendentemente aromatico e fresco ottenuto da uve di Moscato di Scanzo vinificate senza appassimento, con macerazioni veloci. Dopo la svinatura il mosto fermenta sino a quando il completo esaurimento degli zuccheri lo rende SECCO. La maturazione di circa 2 anni avviene in botti di cemento e prima della commercializzazione è previsto un affinamento di tre mesi in bottiglia	

Emilia Romagna, Sicilia, Puglia

Romagna Sangiovese Superiore	28
Az. Marta Valpiani - Castrocaro Terme (FC) - Rosso DOP 2018	
Sangiovese	
Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione di 3-4 settimane con follatura manuale. Affinamento 2 mesi in acciaio, 6 mesi in cemento e 4 mesi in bottiglia.	
 Le Robbe	38
Passofonduto - Valle del Platani (AG) - Terre Siciliane IGT	
80% Nero d'Avola, 20% uve bianche autoctone	
Affinamento di 1 inverno in botti di castagno	
 Morasinsi Rosso	23
Az. Morasinsi - Minervino Murge (BT), Puglia	
Nero di Troia	
Vinificazione e affinamento in cemento, legno e ceramica. Non filtrato e non chiarificato.	

Francia

Boujolais Julienas 2019	50
Domaine Armand Heitz -	
Gamay, vitigno a bacca nera tipico francese	
 Bourgogne Pinot Noir AOC 2021	90
Domaine Jean-Michel Guillon & Fille -	
Gevrey Chabertin - Cote d'or	
Fermentazione di 1 mese in acciaio	
 Les canons du jean, Cuvée du "Petit Prince" 2020	75
Julien Crinquand - Arbois (Jura)	
100% Trousseau	
Fermentazione con lieviti indigeni in botti. Affinamento in barrique.	

Vini dolci e o passiti

Moscato	25
Cantine Segesta - Sestri Levante - doc 2022	
Moscato in purezza	
Moscato	20
Moscato D'Asti D.O.C. - 2022	
Az. Agr. Prunotto - Asti	
Raccolta a mano è stata pigiata e, prima di essere pressata, ha sostato per un breve periodo nella pressa per favorire l'estrazione degli aromi. Il mosto fiore è stato trasferito in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica fino a ottenere una gradazione di 5% di alcol, interrotta mediante refrigerazione. Il vino è stato chiarificato, filtrato e in seguito imbottigliato.	
Sorì Gala	20
Moscato D'Asti D.O.C.G. 2022	
Az. Agr. Federico Ferrero - Mango (CN)	
raccolta a metà settembre, pigiata e pressata il mosto fiore viene immediatamente chiarificato, filtrato e raffreddato ad una temperatura di 0°C con circa 1% di alcol svolto. Dopo circa un mese dalla raccolta il vino è pronto per la presa di spuma in autoclave per ottenere una pressione di circa 2,5 atm e un grado alcolico di 5,5% vol. La messa in bottiglia è preceduta da filtrazione sterile. Ad inizio novembre il vino è pronto per il consumo.	
Pantelleria	35
Passito liquoroso D.O.C. 2022	
AZ. AGR. Pellegrino - Marsala	
a uve Zibibbo coltivate in terreno vulcanico sabbioso ad un'altitudine fino a 300 m vicino al mare sull'isola di Pantelleria.	
Antares	38
Passito Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.P.	
Vignamato - San Paolo di Jesi (AN)	
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	
seconda,terza decade di Novembre	
Vendemmia manuale, in casse: l'uva viene appassita in parte in fruttai e in parte sulla pianta poichè in annate e con condizioni microclimatiche particolari sviluppa presenza la "Botritis Cinerea" muffa nobile. Pressatura soffice, Fermentazione barrique a 16°/18°C per circa quattro settimane Affinamento in bottiglia 12 mesi.	
Vinificazione	
Pressatura soffice,decantazione statica del mosto fiore ,fermentazione in barrique	
*OPR - Rosè Bio	50
VINO ROSATO Dolce	
Az. Agr. Caire e Angelino - Casale <u>M.to</u>	
Mosto di freisa	
Fermentazione spontanea, 12-24 mesi in damigiane di vetro ricoperte di terracotta	
150 bottiglie all'anno	

CHIEDI LE NOSTRE DISPONIBILITA' AL CALICE

