

La Carta dei Vini di: CASCINA VITTORIA

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

I veri vini "Naturali" possono nascere solo:

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

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

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

Calice di vino a partire da6 €

Spumanti e Champagne

Champagne

Billecart-Salmon brut Réserve 12,5% 70 €

Vino della Champagne, aereo, sottile ed armonioso. Il suo assemblaggio è composto da uva di tre annate: Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier che provengono dai migliori terroirs della Marna.

Billecart-Salmon brut Réserve anno 2007 12,5% 180 €

Vino Triple "A" della Slovenia

Spumante Viktorija Bianco Metodo Classico 42 mesi sui lieviti

Vitigno: Ribolla Gialla 90% Riesling italico 10%.....*Slavcek* 12% 35 €

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

Spumante Viktorija Rosato Metodo Classico

Vitigno: Refosco 90% Merlot 10%.....*Slavcek* 12% 35 €

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

Trentino

Spumante Metodo Classico Cuvée Extra Brut 11-12 sboccato 2015

Vitigno: Chardonnay 65% Pinot Nero 35%

Azienda: *Pojer & Sandri* 12,5% 0,750 lt 45 € 1,5 lt 95 €

Collocazione del vigneto: comune di Faedo a 500 mt e località Palai a 700mt. Fermentazione ed invecchiamento in piccoli fusti di rovere a contatto del proprio lievito con l'effetto della "clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. La rifermentazione in bottiglia è fatta in primavera con vini base di 2 annate e di 2 varietà diverse. Sboccatura: 30 mesi di permanenza sui lieviti.

Spumante Metodo Classico Brut Rosè Azienda: Pojer & Sandri

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero 12,5% 0,750 lt 38 € 1,5 lt 80 €

La fermentazione della base avviene in piccoli fusti di rovere, il Pinot Nero in particolare viene posto in fusti precedentemente usati per invecchiare il nostro distillato "Divino". I vini base rimangono 6 mesi sul proprio lievito, con "l'effetto della clessidra" settimanalmente il vino va rimescolato. A primavera si passa alla rifermentazione in bottiglia. Sboccatura: dopo 18/24 mesi di permanenza sui lieviti.

Veneto "Prosecco"

Azienda: *Masottina*

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

Vitigno: Glera.....11% 0,750 lt 22 €

Mezza bottiglia 0,375 lt 14 € Magnum 1,5lt 50 €

Lombardia (Oltrepo Pavese)

Spumante Metodo Classico: Vesna

Vitigno: Pinot nero 100% azienda: *Stefano Milanese* 13% 50 €
Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV). Produzione: 65 q.li/ha
Raccolta: manuale con selezione dei grappoli. Età media delle viti: 25 anni
Lieviti: indigeni, Tecnica di spumantizzazione: Pressatura soffice e lenta delle uve intere in torchio da vinacce in modo da estrarre solo il mosto fiore che non subisce decolorazione e non viene chiarificato. Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tirage 10 mesi dalla vendemmia. Nessuna filtrazione. Permanenza sulle fecce nobili per almeno 40 mesi. Nessun dosaggio.

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

Vitigno: Pinot nero 80% Chardonnay 20% *Bruno Verdi* 12,5% 38 €
Vigneti: Comune di Canneto Pavese, altezza 150/200 mt. Resa uva/Ha: Q.li 80/90
Vinificazione: L'uva nelle cassette, dopo essere stata raffreddata in cella frigor, viene rovesciata manualmente nella pressa ottenendo il 55% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione viene avviato alla fermentazione controllando la temperatura. Permanenza in legno: Il 15% del mosto viene posto in barriques austriache della Stiria a fermentare. Il vino rimarrà in legno per 6 mesi circa sui lieviti di fermentazione. Filtrazione e imbottigliamenti Il tiraggio avviene in aprile/maggio. Permanenza sui lieviti: da 42 a 50 mesi.

Spumante Metodo Classico: Cruasè brut

Vitigno: Pinot nero 100%.....Azienda: *Bruno Verdi* 12,5% 38 €
Vigneti: Comune di Broni e Canneto Pavese. Resa uva/Ha.: Q.li 80/90.
Vinificazione: L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto macera a freddo per qualche ora con la propria buccia, acquisendo il colore rosa naturale. Segue svinatura e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti: da 30 a 42 mesi. Segue sboccatura. Non viene aggiunta liqueur caratterizzante ma solo zuccheri e antiossidanti (SO2 max 50 mg/l).

Puglia (Castellaneta) vino Triple "A"

Spumante Marasco Brut Nature

Vitigni: Maresco.....Azienda: *L'Archetipo* 12% 25 €
2.0 ha di vigneto lavorati in biologico. Produzione media per ettaro: 70hl.
Vinificazione: previa pigia-diraspatura e pressatura soffice, la fermentazione avviene per mezzo di una piccola massa di uva raccolta 10 giorni prima, che assicura un pied de cuve di lieviti autoctoni. La fermentazione a basse temperature (13-14°C) per circa 40 giorni. Prima dell'esaurimento tot degli zuccheri dell'uva, viene abbassata la temperatura (11-12°C) e travasato in autoclave, ove avviene la presa di spuma nell'arco dei successivi 2 mesi. Affinamento in acciaio senza filtrazioni né aggiunte. Zuccheri residui non fermentescibili: 2,5 g/l-classificato Brut Nature in quanto non aggiunta di zuccheri per la presa di spuma .

Sicilia

Terzavia Metodo Classico Pas Dosè

Vitigno: Grillo 100%.....**Azienda:** Marco De Bartoli 12% 38 €
Territorio: Contrada Samperi, Marsala (TP) **Superficie del vigneto:** 9(ha)-**Età vigneto:** 28 anni. **Solfiti meno di 30 mg/l-Vendemmia:** manuale in piccole casse **Resa per ettaro (hl):** 40. La fermentazione avviene in vasche di acciaio, per poi continuare in fusti di rovere francese da 500 e 225 l (del 20% delle uve) a temperatura controllata in maniera indiretta. La fermentazione è operata da lieviti indigeni (naturali) e con un impiego minimo di solfiti. L'apporto di mosto non supera il 15%, per cui il vino rientra a pieno titolo nella categoria dei millesimati. **Affinamento:** il 50% del vino affina 12 mesi in acciaio, mentre il restante 50% affina in barrique e tonneau di rovere francese, sui propri lieviti per circa 30 mesi.

Vini Bianchi

Lombardia (Oltrepo Pavese)

Poltre Bianco Azienda:Stefano Milanese

Vitigno: Riesling Ita. 40% Cortese 30%
(Trebiano Sauvignon Vermentino Verdea) 30% 12% 18 €
Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV). **Resa produzione:** 55 q.li/ha
Raccolta: manuale, **Età media delle viti:** 35 anni. **Lieviti:** indigeni. **Tecnica di vinificazione:** macerazione con bucce. **Affinamento** in vasche di cemento 10 e 12 mesi in bottiglie. 2500 bottiglie.

Riesling Italic Frizzante

Vitigno: Riesling 100%.....**Azienda:**Bruno Verdi 11,5% 18 €

Piemonte vino Triple "A"

Semplicemente Bianco

Vitigni: Cortese 95% Traminer 5% **Azienda:** Stefano Bellotti 12,5% 22 €
Estensione del vigneto: 5 ha lavorati in biologico e biodinamico. **Età media del vigneto:**20 anni. **Produzione media per ettaro:** 50 hl. **Affinamento:** in acciaio e bottiglia. **Solforosa totale (so2):** ±20 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 40.000

Liguria vino Triple "A"

In Origine Azienda: La Felce

Vitigni:Vermentino 60%,Trebiano 30% e Malvasia 10% 13,5% 28 €
Estensione del vigneto: 1.0 ha. **Lavorato** in biologico. **Densità media ceppi per ha:** 4500 **Età media del vigneto:** 60 anni **Produzione media per ettaro:** 24.0 hl
Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione di 10-15 giorni, fermentazione spontanea in contenitore di acciaio da 10 hl e affinamento per 6 mesi negli stessi sulle fecce fini e poi in bottiglia per tre mesi.
Solforosa totale (SO2): 40 mg/l **Bottiglie prodotte:** ca. 1000

Toscana vino Triple “A”

Levato di Gronda Bianco Azienda: **Agricola Calafata**

Vitigni: Vermentino, Malvasia, Trebbiano e Moscato 13,5% 28 €
Estensione del vigneto: 0.8 ha lavorati in biologico e biodinamico. Età media del vigneto: 50 anni. Produzione media per ettaro: 19 hl. affinamento in acciaio e bottiglia. Solforosa totale (so₂): ± 55 mg/l. bottiglie prodotte: ca. 2500.

Isola del Giglio – Vino Triple “A”

Igt Toscana Ansonaco Bianco Vigneto **Altura**

Vitigno: AnsonacoAzienda: **Famiglia Carfagna** 14% 50 €
Estensione del vigneto: 2,3 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: Alberello.
Età media del vigneto: oltre 40 anni Produzione media per ettaro: 20 hl-Primo travaso alla fine della fermentazione alcolica (10/15 giorni), sistemazione in botte (acciaio, 5/10 hl) seguono 5 travasi nel corso dei mesi fino all'imbottigliamento. No filtrazione, stabilizzazione chiarificazione, solo travasi e compartecipazione. Solforosa ± 19 mg/l. Bottiglie 6000.

Campania

Fiano Di Avellino

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

Costa d'Amalfi (Vini Eroici)

Fiorduva (3 mesi in barriques) Azienda: **Marisa Cuomo**

Vitigni: Fenile 30% Ginestra 30% Ripoli 40%
Introvabile anno 2007 13,5% 150 €

Basilicata

Maschitano Bianco

Vitigni: Moscato 100%.....Azienda: **Musto Carmelitano** 13,5% 24 €
Ubicazione vigneti: Maschito - Vinificato: in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione alcolica. vinificazione in bianco a temperature controllate. Affinamento in cemento: 6 mesi

Puglia (Castellaneta) vino Triple “A”

L'Archetipo Fiano

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

L'Archetipo Greco Bianco

Vitigni: Greco Bianco.....Azienda: *L'Archetipo* 12,5% 25 €

Estensione del vigneto: 2 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 16 anni.

Produzione per ettaro: 70 hl. Affinamento: acciaio 8 mesi e bottiglia.

Solforosa totale (so₂): ± 5 mg/l. bottiglie prodotte: ca. 16000.

Sardegna vini Triple “A” Sennori

Renosu Bianco Azienda: Tenuta Dettori

Vitigni: Vermentino storico di Sorso (SS) 13% 24 €

Estensione del vigneto: 2 ha. Lavorato in biodinamica-Tipo d'impianto: Alberello Età

media del vigneto: 55 anni Produzione media per ettaro: 28 hl. Vinificazione:

diraspatura, macerazione e fermentazione spontanea da 3 a 10 giorni in cemento.

Affinamento per 2 o 3 anni in piccole vasche di cemento e poi in bottiglia. Nessuna

chiarifica e filtrazione. Zuccheri residui 7.0 g/l Solforosa tot: 10 mg/l Bottiglie 7000

Vini Rosati

Lombardia “Oltrepo Pavese”

Pinot nero

Vitigno: Croatina 100%.....Azienda: *Antonio Della Bianca* 11,5% 22 €

Vecchi vigneti, Resa: 50 q/ha Vendemmia: fine agosto con raccolta manuale delle uve

Vinificazione: pigiatura soffice con breve contatto con le bucce (10-12 ore).

Affinamento: in vasca per tre mesi, quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

Calabria vino Triple “A”

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

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

Sistema di allevamento: alberello in biologico a circa 50 mt. Nome del vigneto:

Marinetto, Resa per ettaro: 90/75 quintali. Affinamento: in acciaio poi bottiglia.

Francia – Alsazia vino Triple “A”

Si Rose

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

Estensione del vigneto: 1 ha, lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 50 anni.

Produzione media per ettaro: 50 hl. Vendemmia: raccolta con selezione dei grappoli

migliori. Macerazione per 8 giorni, fermentazione spontanea e affinamento per

8 mesi in fusti di rovere centenari. Solforosa tot: ± 9 mg/l. Bottiglie 1300.

Vini Rossi

Trentino

Teroldego Foradori

Vitigni: Teroldego 100%...Azienda: *Foradori* 13% 32 € Magnum 1,5 lt 65 €
Vigneto: lavorati in biodinamica, 15 giorni di macerazione in tini aperti di acciaio e affinamento in legno per 12 mesi. Non filtrato ne chiarificato. Bottiglie: 90.000.

Pinot Nero di (cloni italiani e francesi di Borgogna)

Vitigni: Pinot Nero 100%.....Azienda: *Pojer e Sandri* 12,5% 30 €
Estensione del vigneto: lavorati in biodinamica Produzione media per ettaro: 80 q.li.
Fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno.

Rodel Pianezzi - Pinot nero Riserva (cloni di Borgogna)

Vitigni: Pinot nero viti con più di 25anni *Pojer e Sandri* 12,5% 45 €
Estensione del vigneto: lavorati in biodinamica, Produzione media per ettaro: 60 q.li.
Fermentazione in tini di legno, invecchiamento in piccoli fusti di rovere per circa 1 anno e affinamento in bottiglia per 12 mesi prima della commercializzazione.

Piemonte

Langhe Nebbiolo “Ginestrino” Doc

Vitigno: Nebbiolo 100%.....Azienda: *Conterno Fantino* 13,5% 30 €
Comune: Monforte d’Alba, Produzione media: 70 q/ha Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 6 - 8 giorni. Affinamento: 10 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio. Bottiglie: 30.000 Vino da agricoltura biologica.

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

Chiedere al personale di sala le “Vecchie” annate disponibili.

Vitigno: Nebbiolo 100% Azienda: *Conterno Fantino* 14% a partire da: 70 €
Comune: Monforte d’Alba. Produzione media: 55 q/ha 35-40 hl/ha Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione a contatto con le bucce in vinificatori orizzontali di acciaio per 8 - 15 giorni Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese, in bottiglia per 12 mesi. Prima vendemmia: 1982 Bottiglie prodotte: 6.500
Vino ottenuto da agricoltura biologica.

Barbera d'Alba: Vigna Clara

Vitigno: Barbera 100% Azienda: *Eraldo Viberti* 14% € 24
Zona comune produzione: Langhe S.Maria La Morra, Età media delle viti: 40 anni, vigneti mantenuti inerbiti con una resa per ettaro: 40 q.li. Fermentazione e macerazione sulle bucce: 14 giorni, invecchiamento in piccoli fusti per 20 mesi.
Nessuna chiarifica, solo travasi. Numero di bottiglie prodotte: 4000.

Barbera d'Alba: Vigna Clara del 2006

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

Barolo D.o.c.g. dal 2010 al 1998 (prezzo variabile in base alle annate)
Vitigno: Nebbiolo 100%.....Azienda: Eraldo Viberti 14% a partire da: 70 €
Zona di produzione: Langhe S.Maria La Morra, Meno di 1 ettaro di produzione
1kg d'uva per ceppo. Età media delle viti: 15 anni, con una Resa per ettaro:40 qli.
Fermentazione e macerazione sulle bucce:40 giorni. Invecchiamento in piccoli fusti per 30 mesi, nessuna chiarifica solo travasi. Numero di bottiglie prodotte: 2500.

Piemonte - Vini Triple “A”

Monferrato Dolcetto Doc “Nibio”

Vitigni: Dolcetto Gasparossa.....Azienda:Stefano Bellotti 12,5% 35 €
3,8 ha di vigneti lavorati in biodinamica. Età del vigneto 19 anni, Produzione per ettaro:35hl. Diraspatura, macerazione (6settimane) e fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali in botti di rovere da 20/30 hl, Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi nelle stesse botti. Solforosa totale: 35.0 mg/l Bottiglie tot:ca 16600.

Barbera Mounbè Azienda: Stefano Bellotti

Vitigni: Barbera 85% Dolcetto 10% Ancellotta 5% 15% 40 €
3,5 ha di vigneto lavorati in biodinamica. Età del vigneto:22 anni. Produzione media per ettaro:80 hl. diraspatura, macerazione (30 giorni), Fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali in botti di rovere da 30 hl, Affinamento sulle fecce fini per 14 mesi poi in tonneaux da 500 e 700 lt per altri 14 mesi. Solforosa±40 mg/l.

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

Vitigno: Nebbiolo 100 %.....Azienda:Viglione 14% a partire da 65 €
Estensione del vigneto: 0,5 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale.
Età media del vigneto:70 anni. Produzione per ettaro: 32 hl. diraspatura completa, inizio fermentazione alcolica con lieviti naturali, macerazione per circa 24/28 giorni in acciaio, fermentazione malolattica e affinamento per 24 mesi in tonneaux di rovere. Solforosa totale: ±30 mg/l. Bottiglie: 1200.

E'toile du Raisin 2007 (non sempre c'è!) Azienda: Stefano Bellotti

Vitigni: Barbera 85% Dolcetto 10% Ancellotta 5% 15% 60 €
Estensione del vigneto: 3,5 ha in biodinamica. Età media del vigneto:24 anni. Produzione per ettaro:80 hl, macerazione (30 giorni), Fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali in botti di rovere da 25/30 hl, Affinamento sulle fecce fini per 14 mesi e poi in tonneaux da 500 e 700l. per altri 14 mesi.
Solforosa totale:±12 mg/l. Bottiglie 10650

Lombardia “Oltrepo Pavese”

Bonarda Vivace: Possessione Di Vergomberra

Vitigno: Croatina 100%.....Azienda: Bruno Verdi 14% 18 €
Vigneti: Comuni di Canneto Pavese e Castana. Resa uva/Ha.: Q.li 90/100.
Vinificazione: diraspapigiatura delicata, Il vino viene posto in autoclave per la presa di spuma con il suo naturale residuo zuccherino derivante dall'uva che in parte verrà perso sviluppando CO2 naturale. Solforosa tot: ± 65 mg/lt bottiglie tot 15000.

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

Vitigno: Barbera 100%.....Azienda: Bruno Verdi 14,5% 28 €

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

Solforosa tot: ±50mg/lt bottiglie 3000

Cavariola anno 2013 (3 Bicchieri Gambero Rosso)

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

Azienda: Bruno Verdi 15% 34 €

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

Poltre Rosso

Vitigno: Barbera - Croatina - Uva Rara

Azienda: Stefano Milanesi 12% 22 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV) Resa produzione: 70 q.li/ha Età media delle viti: 46 anni - Lieviti: indigeni. Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per 8 giorni. Affinamento in cemento 2 anni e 2 anni bottiglia. bt 7000

Elisa 2009

Vitigno: Barbera 100%.....Azienda: Stefano Milanesi 15% 40 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Età media delle viti: 45 anni Lieviti: indigeni, resa produzione: 55 q.li/ha. Tecnica di vinificazione: 15 giorni di macerazione con le bucce, con due rimontaggi al giorno. Travaso con sfecciatura e riempimento barriques e tonneaux dove si completerà la fermentazione alcolica e la maturazione. Una sola filtrazione sgrossante. Non chiarificato. Affinamento: 5 anni sulle proprie fecce in barriques usate e 2 anni di bottiglia. 2500 bottiglie

Neroir

Vitigno: Pinot Nero 100%.....Azienda: Stefano Milanesi 13% 35 €

Zona produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Resa produzione: 60 q.li/ha Età delle viti: 15 anni, Lieviti: indigeni, Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per un'intera notte. Affinamento: 1 anno cemento 2 anni in bottiglia. Bottiglie 1000

Francesca del 2007

Vitigno: Barbera e Uva Rara.....Azienda: Stefano Milanesi 14% 35 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), Resa produzione: 65 q.li/ha Età media delle viti: 45 anni. Lieviti: indigeni. Affinamento 6 mesi in vasche di cemento, 2 anni in barriques e 6 anni bottiglia.

Emilia Romagna

Il mio Lambrusco Biologico

Vitigno: Lambrusco 100%....**Azienda:** Camillo Donati 12% 20 €

Emilia Romagna – Vino Triple “A”

Macchiona - Gotturnio Fermo 2007

Vitigno: Barbera 50% Croatina 50%

Azienda: La Stoppa14% 35 €

Estensione del vigneto: 13 ha, lavorati in Biologico, Età media del vigneto: 30 anni.

Produzione media per ettaro: 50 hl. Fermentazione e macerazione per 25 giorni con lieviti naturali, in assenza di anidride solforosa in acciaio. Affinamento sulle fecce fini per 12 mesi in botti di rovere di slavonia da 15 hl, 20 hl e 40 hl. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale: ±20 mg/l. Bottiglie prodotte ca. 23000.

Stoppa I.g.t. Anno 2004

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e altri vitigni bordolesi

Azienda: La Stoppa14% 40 €

Estensione del vigneto: 4,5 ha, lavorati in Biologico, Età media del vigneto: 60 anni.

Produzione media per ettaro: 48 hl. Fermentazione e macerazione per 30 giorni con lieviti naturali, in assenza di anidride solforosa e affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in barriques di rovere francese in parte nuove. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale ± 22 mg/l. Bottiglie prodotte: 22500.

Friuli - Vino Triple “A”

Borc Dodon Merlot D.o.c.

Vitigno: Merlot 100 %.....**Azienda:** Denis Montanar 13% 25 €

Estensione del vigneto: 2 ha, lavorati in Biologico. Età media del vigneto: 12 anni.

Produzione media per ettaro: 70 hl. Diraspatura, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di vetroresina per 6 giorni. Torchiatura manuale e quindi affinamento sulle fecce fini in contenitori di cemento per 12 mesi.

Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale: ± 40 mg/l. Bottiglie 13000

Veneto

Valpolicella Classico Superiore D.o.c Camporezzo

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara

Coratina e Oseleta 10%....**Azienda:** Monte Dall'Ora 13,5% 25 €

Magnum 1,5 lt.....13,5% 55 €

Provenienza: il vigneto Camporezzo, si trova sulla collina di San Pietro in Cariano, terreno coltivato a terrazze ricco di calcare. Allevamento pergola veronese coltivata in biologico. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 10/12 giorni con movimentazione della massa. Affinamento per 4 mesi in legno di piccola capacità di secondo/terzo passaggio ed ulteriore affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa tot ± 59mg/l.

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

Anno 2008 e 2009 80€ Anno 2006 120€ Anno 2004 140€

Vitigno: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara
Coratina e Oseleta 10%.....Azienda: *Monte Dall'Ora* 16%

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

Ripasso di Amarone: Saustò anno 2011

Vitigno: Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara
Coratina e Oseleta 10%.....Azienda: *Monte Dall'Ora* 13,5% 42 €
Vigneti: Radicati sui terreni calcarei, a circa 200mt di altitudine Vinificazione: La raccolta si svolge manualmente in cassette di legno da 20 kg, con pigiatura in giornata. Fermentazione solo con lieviti indigeni, con rifermentazione di 10 giorni sulle vinacce del Recioto. Affinamento: 3 mesi in botte di rovere e 10 mesi in bottiglia.

Toscana

Chianti colli fiorentini D.o.c.g. Il Cortile

Vitigni: Sangiovese 75%, Merlot e Cabernet 15%,
Canaiolo 5%, Colorino 5%..Azienda: *Castello di Poppiano* 13,5% 20 €
L'esposizione ottimale dei vigneti, i rendimenti contenuti sono le basi della qualità del vino. Finale lungo ed elegante. Fermentazione in tini a temperatura controllata a 26-27 °C, macerazione di 14 giorni. Maturazione: In tini ed in parte per 4-6 mesi in botti di rovere. Affinamento in bottiglia.

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

Vitigni: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%
Azienda: *Conte F. Guicciardini*.....14,5% (mezza bottiglia) 14 € 25 €
Vinificazione : in tini a temperatura controllata a 28-29°C e macerazione di 15-18 giorni. Maturazione-Affinamento: in tini per 8-10 mesi, e parzialmente in barriques di rovere Francese quindi per 4-6 mesi, quindi in bottiglia. Aromi speziati e note minerali evolvono in fruttato con un corpo rotondo e pieno, lievi note acide armonizzate con una buona alcolicità. Finale piacevolmente balsamico

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

Vitigni: Merlot 100% 14,5% 35 €
Fermentazione in tini a temperatura controllata a 27-28°C e macerazione di 18-20 giorni. Maturazione-Affinamento: in tini, poi in barrique per 12 mesi e quindi in bottiglia per almeno 4 mesi. Note di Degustazione : Grande struttura ed eleganza con una piacevole dolcezza fruttata. Vino equilibrato armonico con buona freschezza e un tannino maturo e morbido. Lunga e intensa persistenza aromatica /balsamica.

Toscana vini Triple “A”

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

Vitigni: Sangiovese 85% e Syrah e merlo 15% 13,5% 22 €
Estensione del vigneto: 1,5 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 15 anni.
Produzione media per ettaro: 40 hl Fermentazione spontanea con breve macerazione sulle bucce in tini di cemento per 12 giorni con ripetuti rimontaggi e fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento rapido (6 mesi circa) in botti di rovere da 20 hl, leggera filtrazione. Solforosa totale: ± 48 mg/l. Bottiglie prodotte: 7000.

Chianti Classico D.o.c.g. in Fiasco Azienda: **Buondonno**

Vitigni: Sangiovese 90% Merlot 10% 13,5% 1lt 30 € 1,5lt 45 €
Estensione del vigneto: 8 ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 12 anni.
Produzione media per ettaro: 35/40 hl. Affinamento in botti di rovere di medie dimensioni e barriques di secondo passaggio per 9/12 mesi, e poi 3 mesi in bottiglia. Solforosa: ±58 mg/l. Bottiglie: 25000.

Levato di Redola Rosso

Vitigni: Sangiovese 85% e Cabernet Sauvignon, Syrah e merlot 15%
Azienda: **Agricola Calafata**13% 22 €
Estensione del vigneto: 1,2 ha lavorati in biologico e biodinamico. Età del vigneto 20 anni. Produzione per ettaro: 32 hl. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce con follature per 2 settimane in mastelli da 10 hl poi affinamento in acciaio cemento ed una piccola parte in barrique usate. Solforosa: ± 40mg/l Bottiglie: 4200.

Levato di Majulina Azienda: **Agricola Calafata**

Vitigni: Sangiovese, Cilieggiolo e Canaiolo Nero.....13% 28 €
Estensione del vigneto: 1ha lavorati in biologico e biodinamico.
Età media del vigneto: 70 anni. Produzione media per ettaro: 23 hl. Diraspatura a chicco intero direttamente in mastelli, pigiatura soffice con i piedi. Macerazione e fermentazione spontanea degli stessi. Affinamento in contenitori di acciaio e cemento. Solforosa: ±48 mg/l. Bottiglie 3000.

Brunello di Montalcino D.o.c.g. Azienda: **Tenute Silvio Nardi**

Vitigno: Sangiovese 100% 14% **anno 2001** 100 € **anno 2007/2008** 70 €

Abruzzo vini Triple “A”

Montepulciano d’Abruzzo di Emidio Pepe

Vitigno: Montepulciano 100% 13,5% **anno 2013** 50 € **anno 2011** 65 €
Estensione del vigneto: 0,8 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 30 anni.
Produzione media per ettaro: 100 hl. Diraspatura a mano in tini di legno, fermentazione con lieviti naturali in vasca di cemento vetrificato da 22 e 30 hl senza rimontaggi e affinamento sulle fecce fini in vasca di cemento vetrificato per 2 anni. Imbottigliato a mano senza filtrazione, invecchiamento in bottiglia. Prima di essere messo in commercio viene decantato a mano da una bottiglia all’altra.
Solforosa: ±40mg/l. 40000 Bottiglie prodotte.

Campania vini Triple “A”

Satyricon 2014 Irpinia Campi Taurasi

Vitigno: Aglianico 100%.....Azienda: **Luigi Tecce** 13,5% 32 €
1 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 15 anni. Produzione media per ettaro: 45 hl. Fermentazione e macerazione per 20 giorni con lieviti naturali in contenitori di acciaio e affinamento per 12 mesi in botti di rovere (500 l) e barriques. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa tot: ± 16 mg/l. Bottiglie: ca. 5200.

Taurasi Poliphemo 2009 Azienda: Luigi Tecce

Vitigno: Aglianico amaro del Taburno 100% 13,5% 58 €
Estensione del vigneto: 1,2 ha lavorati in biologico. Età media del vigneto: 80 anni. Produzione media per ettaro: 45 hl. Fermentazione e macerazione per 40 giorni con lieviti naturali in tino di castagno aperto e affinamento in tonneaux (500 l) per 24 mesi sulle fecce fini e poi assemblaggio in acciaio. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale: ±41 mg/l. Bottiglie: ca. 4800.

Calabria - Cirò

Vitigno: Gaglioppo 100%.....Azienda: **Arcuri** 13,5% 28 €
Estensione del vigneto: 1,9 ha lavorati in biologico. Sistema di allevamento: alberello in biologico a circa 50 mt. Resa per ettaro: 50 quintali - Affinamento: in cemento 18 mesi. Solforosa totale: ±55 mg/l. Bottiglie prodotte: ca. 5066

Basilicata

Serra del Prete - Aglianico del Vulture

Vitigni: Aglianico del Vulture Azienda: **Musto Carmelitano** 13,5% 28 €
Località Serra del Prete. Periodo di vendemmia: ottobre, Macerazione: circa 20-30 giorni. Il vino che ne deriva viene affinato in serbatoi di acciaio e cemento per circa 12 mesi. E' imbottigliato e lasciato per 12 mesi ad affinare.

Pian del Moro - Aglianico del Vulture

Vitigni: Aglianico del Vulture Azienda: **Musto Carmelitano** 13,5% 35 €
Le uve di questo vino derivano dal più antico vigneto aziendale, sito in località Pian del Moro. Periodo di vendemmia: ottobre, Macerazione: circa 20-30 giorni. Il vino che ne deriva viene affinato in vasche di acciaio per 12 mesi, elevato in barili di rovere francese da 500 litri per circa 12 mesi. Viene commercializzato 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Sicilia vini Triple “A”

CalaCala Azienda: Calabretta

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio 13% 25 €
Estensione del vigneto: 8 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: Spalliera bassa. Età media del vigneto: 100 anni. Affinamento in botte di rovere o inox da 50 hl per 36 mesi. Nessuna chiarifica ne filtrazione. Cuvée di annate e partite declassate di Etna Rosso. Solforosa totale (so2): ±80mg/l. Bottiglie prodotte: ca. 30000.

Sicilia

Nerojbleo Azienda: *Gulfi*

Vitigno: Nerodavola 100% 1 anno affinato in legno 2anni bottiglia 13,5% 25 €

Sardegna vini Triple “A”

Renosu Rosso Azienda: *Tenute Dettori*

Vitigno: Cannonau, Monica, Pascale.....13% 22 €

Magnum 1,5 lt.....13% 50 €

Estensione del vigneto: 12 ha, lavorati in biologico. Tipo d'impianto: alberello.

Età media del vigneto: 40/100 anni. Produzione media per ettaro: 30 hl.

Affinamento: per due o tre anni in piccole vasche di cemento, e poi in bottiglia.

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

Vini Bianchi Del Mondo Triple “A”

Francia – Loira

Les Vieux Clos Azienda: *Nicolas Joly*

Vitigno: Chenin Blanc 100%..... 14% 45 €

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

Coulée de Serrant Azienda: *Nicolas Joly*

Vitigno: Chenin Blanc 100%..... 14% 80 €

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

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

Vitigno: Riesling 100%..... 10% 35 €

Estensione del vigneto: 0,5 ha (selezione speciale), lavorati in biologico. Età media del vigneto: 50 anni. Produzione media per ettaro: 40 hl. Affinamento acciaio e un 10 % in barrique usate di rovere da 2 a 7 mesi. Zuccheri residui: ± 14 gr/l solforosa totale: ± 82 mg/l bottiglie prodotte: ca. 28000.

Vini Rossi Del Mondo Triple "A"

Istria Nome del vino: *Crno* Azienda: *Slavcek*

Vitigno: Merlot, Cabernet, Barbera **Bottiglia da 1lt** 13% 28 €
Estensione: 2ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 30anni. Produzione per ettaro: 40 hl. Macerazione sulle bucce per 10 giorni e fermentazione spontanea dei mosti. Affinamento in botti piccole di rovere usate per 1 anno e dopo in contenitori di acciaio fino all'imbottigliamento. Solforosa tot: 50 mg/l. Bottiglie prodotte: 3000

Francia - Bordeaux Côtes de Francs

Duc Des Nauves

Vitigno: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 10% e Cabernet Franc 20%.
Azienda: *Jp & P Amoreau*12,5% 28 €
Estensione del vigneto: 12 ha in biodinamica. Età del vigneto: 15 anni. Produzione per ettaro: 45hl. Selezione dei migliori grappoli sia in vigna che in cantina. Fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di cemento a temperatura controllata per 2/4 settimane. Affinamento sulle fecce fini in piccoli tini di cemento per 10 mesi. So tot: 48mg/l. Bottiglie tot 72000. No chiarifica ne filtrazione.

Château Pimpine Azienda: *Jp & P Amoreau*

Vitigno: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%.....12,5% 35 €
15 ha di vigneto lavorati in biodinamica. Età del vigneto 45 anni. Selezione severa dei migliori grappoli sia in vigna che in cantina. Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 100 giorni in acciaio, pressatura ed affinamento negli stessi contenitori e poi in bottiglia. No chiarifica ne filtrazioni. Solforosa tot: 18 mg/l. Bottiglie 60.000.

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

Vitigno: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%.....12,5% 190 €
25 ha di vigneto lavorati in biodinamica. Età media del vigneto: 55 anni. Macerazione e fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di cemento a cappello immerso e a temperatura controllata per 2/4 settimane. Affinamento: in barriques di rovere usate sulle fecce fini per 24 mesi con batonnage in funzione di un calendario lunare preciso. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa: 1mg/l. Bottiglie 6500

Francia Borgogna Azienda: *Domaine Prieure ROCH*

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

Vitigno: Pinot Nero 100%.....12,5% 210 €
5ha lavorati in biologico. Età del vigneto: 65 anni. No chiarifica ne filtrazione. Questa cuvée rappresenta il 15% della raccolta ed è ottenuta praticamente dalla selezione dei migliori acini. Fermentazione e macerazione di uva intera con immersione del cappello bi-quotidiana per 3 settimane in tini di rovere troncoconici generalmente senza l'utilizzazione di anidride solforosa. Affinamento: in pièces 228 l sulle fecce fini. Solforosa tot: 19mg/l. è incorporata all'imbottigliamento per gravità.

Spagna- La Mancha

Pampaneo Tempranillo Azienda: Bodega Bruno Ruiz

Vitigno: Tempranillo 100%.....13% 22 €

Estensione del vigneto: 21 ha, lavorati in biodinamica. Età media del vigneto:25 anni. Produzione media per ettaro: 0.8 hl. Selezione dei migliori grappoli delle piante più vecchie Vinificazione: fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 4 mesi in contenitori di inox, pressatura e affinamento negli stessi contenitori per 2 mesi, poi in bottiglia. Solforosa totale:±38 mg/l. Bottiglie prodotte:ca. 23000.

Vini Dolci, Fortificati, Liquorosi o Passiti

Lombardia

Moscato Igt Azienda: Bruno Verdi

Vitigni: Moscato 100 % 4,5% 20 €

Tipologia: Vivace (1,5 bar) Residuo zuccherino: 130 g/l. Acidità totale: 7 g/l. Vigneti: Comune di Volpara, altezza 400 mt, dens.3500 ceppi/Ha. Resa uva/Ha.: Q.li 95. Il vino dopo la stabilizzazione tartarica a meno 3°, viene filtrato all'imbottigliamento con membrane di porosità 0,45 micron. Bott 5000

Emilia Romagna – Vino Triple “A”

Vigna del Volta 0,50 l

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

Azienda: La Stoppa..... 13% 45 €

Estensione del vigneto: 4 ha, lavorati in Biologico e Biodinamico Tipo di impianto: guyot - Età media del vigneto:26 anni. Produzione media per ettaro: 50 hl. Vinificazione: Appassimento su teli al sole per circa 15 giorni, pigiatura con torchio verticale idraulico, fermentazione con lieviti naturali in barriques di rovere francese e contenitori inox. Affinamento sulle fecce fini per 10 mesi negli stessi contenitori. Residuo zuccherino:130 g/r Solforosa totale ±40 mg/l. Bottiglie prodotte:ca. 20600.

Sicilia (Pantelleria -TP)

Bukkuram Sole d'Agosto Azienda: Marco De Bartoli

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

Sardegna

Moscadeddu Azienda: Dettori

Vitigno: Moscato di Sennori 100% 16% 35 €

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

Calice di Passito a partire da.....6 €

Vini Dolci, Fortificati, Liquorosi o Passiti

Moscato I.g.t Azienda: Bruno Verdi

Vitigni: Moscato 90% Malvasia di Candia 10%.....4,5% 20 €

Vigna del Volta 0,50 l Azienda: La Stoppa

Vitigno: Malvasia di Candia aromatica 95% e Moscato 5%.....13% 45 €

Bukkuram Sole d'Agosto Azienda: Marco De Bartoli

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

Moscadeddu Azienda: Dettori

Vitigni: Moscato di Sennori 100%16,5% 35 €

China: Clementi 33% Porto: Fonseca Terra Prima

Calice di Marsala di: (Alagna o Marco De Bartoli)

Calice a partire da.....6 €

La Cantina dei Distillati

Dal Giappone: Nikka Whisky from the barrel in bottiglia da 3 lt 51,4%

Single Malt Scotch Whisky

Talisker 57 % Oban - 14 anni 43% Lagavulin - 16 anni 43%

Whisky pregiati selezione Cascina Vittoria: 25 euro a Degustazione

Brandy: "Divino" Pojer e Sandri vendemmia del 2000

Cognac:

Rum da Singolo Barile: rivolgersi allo Staff

Ron metodo solera: di nostra selezione Caribbean Rum: Sailor Jarry 40%

Rum: Diplomatico Reserva Exclusiva 40%

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

Distillati di Capovilla: Albicocche del Vesuvio-Uva di Moscato Giallo 41%

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

La nostra cantina è sempre in aggiornamento in quanto ci divertiamo a selezionare prodotti che regalano emozioni diverse, chiedete sempre disponibilità dei prodotti o consigli sulle Novità.

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

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

Vi proponiamo diverse BIRRE di grande qualità, da abbinare ai nostri piatti sia Italiane che provenienti dall' Estero. Birre Artigianali, Trappiste, Speciali, ad alta e bassa fermentazione. Per quanto riguarda l'Italia serviamo a rotazione i seguenti Micro Birrifici Artigianali:

Croce di Malto, Birrificio Lambrate, Birrificio Italiano, Valcavallina, Geco e tanti altri. Prezzo 15 euro bottiglie da 75cl