



CARTA DEI VINI

Cascina Vittoria in collaborazione con TRIPLE “A” AGRICOLTORI-ARTIGIANI-ARTISTI

Dieci anni fa nascevano ufficialmente le Triple A.

Sono nate dal sogno che un giorno l'onestà sarebbe diventata di moda. Le lobbies delle multinazionali della chimica, utilizzando le università, il potere politico e i mass media, erano riuscite a distruggere il vino trasformandolo in una bevanda standardizzata, senza anima e di difficile consumo.

In questi dieci anni abbiamo assistito a un risascimento del vino; sono nati moltissimi nuovi produttori che, applicando i principi generali del nostro protocollo, producono vini buoni, gustosi e salutari, e molti altri sono ritornati sui loro passi, comprendendo che il futuro è nel passato, riprendendo i metodi agricoli e di cantina dei loro padri e nonni. La lobby del vino industriale, tecnologico e non tecnico, ha utilizzato tutte le armi a sua disposizione per impedire questo risascimento. La stampa (i vini naturali puzzano...) e gli organismi statali preposti al controllo della produzione agricola (vedi il sequestro presso Bulzoni di Semplicemente Vino e relativa ammenda di 6000 euro per aver scritto la verità sullo scaffale, o la cancellazione della Doc al più bel vigneto di Gavi, Filagnotti, per aver piantato nei filari alcuni alberi di pesco...) hanno svolto opera di intimidazione tipica della sindrome di Ceausescu, che colpisce i detentori del potere negli ultimi giorni del regime e li porta a compiere i crimini più efferati. Ma quando l'onda parte non si può più fermarla, e allora la loro prossima mossa sarà quella di cavalcarla.

Le nuove leggi europee permetteranno a un vino biologico di essere prodotto con i lieviti ogm! Tra pochissimi anni tutti i vini saranno biologici. Questo è il progetto, frutto di un mondo malato che non sa vedere nulla oltre il suo portafoglio. Le Triple A sono dall'inizio già avanti. Il nostro protocollo ci ha permesso dal punto di vista oggettivo di separare il vino dalle bevande che per legge possono comunque fregiarsi di questo nome, e con l'esperienza e la degustazione di selezionare tra i Vini quelli che rappresentano meglio il terroir da cui provengono. I vini Triple A 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 la pupilla.



Il Decalogo Dei Vini Triple “A” Ideato e redatto da Luca Gargano nel luglio 2001.

I vini Triple A 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.
- utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo 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 e filtrando prima dell’imbottigliamento.

Cascina Vittoria ha selezionato alcuni di questi prodotti sperando di incuriosirvi e stimolarvi nella conoscenza e nelle emozioni, ricordandovi comunque 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...a voi il piacere della valutazione!

Tutti i vini sono stati selezionati dal nostro sommelier Ais (Marco) che con passione e dedizione, ha cercato di proporvi buoni vini ad un giusto compromesso Qualità Prezzo.

**Inoltre In questo ristorante è possibile portare a casa
le bottiglie di vino non terminate.**

Calice di vino a partire da5 €



CARTA DEI VINI

SPUMANTI METODO CHARMAT, SPUMANTI METODO CLASSICO, FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

Champagne

Billecart-Salmon brut Réserve 12,5% 65 €

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.

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

Lombardia

Spumante Metodo Classico: Vesna

Vitigno: Pinot nero 100%.....Stefano Milanesi 13% 40 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV). **Terreno:** argilloso, sabbioso, a circa 200 m s.l.m. **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. Nessuna filtrazione. Permanenza sulle fecce nobili per almeno 12 mesi. Nessun dosaggio.

Spumante Metodo Classico: Smila

Vitigno: Pinot nero, Cortese, Riesling Italico.....Stefano Milanesi 13% 35 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV). **Terreno:** sabbioso, argilloso a circa 220 m s.l.m. **Produzione:** 60 q.li/ha **Raccolta:** manuale **Età media delle viti:** 25 anni **Lieviti:** indigeni **Tecnica di vinificazione:** Pressatura delle uve intere di Pinot Nero e Riesling Italico e pigiadiraspatura del Cortese con macerazione per 12 giorni. Permanenza sulle fecce di fermentazione fino al momento del tirage. Nessuna filtrazione. Permanenza sulle fecce nobili da Aprile 2011. Nessun dosaggio.

Spumante Metodo Classico: Vergomberra D.o.c.g. Extra Brut 2010

Vitigno: Pinot nero 70% Chardonnay 30%.....Bruno Verdi 12,5% 32 €



Lombardia

Spumante Metodo Classico: Cruasè brut 2009

Vitigno: Pinot nero 100%.....Bruno Verdi 12,5% 32 €

Spumante Franciacorta az. Vignenote: Brut - Saten - Pas Dosè

Chiedere direttamente allo Staff..... prezzi a partire da 35 Euro a bottiglia

Circa 36 mesi sui lieviti e tutti i vini fanno un brevissimo passaggio in legno.

Veneto

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

Vitigno: Glera.....Disponibilità della casa 11% 18 €

Sicilia

Terzavia Metodo Classico Pas Dosè

Vitigno: Grillo 100%.....Marco De Bartoli 12% 35 €

Territorio: Contrada Samperi, Marsala (TP) **Superficie del vigneto (ha):** 9 **Età vigneto:** 28 anni su

Terreno: calcareo, di medio impasto, tendente al sabbioso, pianeggiante. **Sistema di allevamento:**

controspalliera Guyot; **Solfiti** meno di 30 mg/l- **Vendemmia:** manuale in piccole cassette **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

Pinot nero vinificato in bianco

Vitigno: Pinot nero 100%.....Picchi 12,5% 16 €

Riesling Italo

Vitigno: Riesling 100%.....Bruno Verdi 11,5% 16 €

Poltre Bianco

Vitigno: Uve Bianche.....Stefano Milanese 12% 18 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), su terreno argilloso, sabbioso a circa

200 m s.l.m. **Sistema di allevamento:** Guyot **Esposizione:** Sud – Sud/Ovest

Resa produzione: 70 q.li/ha **Raccolta:** manuale **Età media delle viti:** 35 anni **Lieviti:** indigeni

Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce



Piemonte vino Triple “A”

Semplicemente Bianco

Vitigni: Cortese 95% Traminer 5%.....Stefano Bellotti 12,5% 20 €
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

Toscana vino Triple “A”

Levato di Redola Bianco

Vitigni: Vermentino, Malvasia, Trebbiano e Moscato.....Agricola Calafata 13,5% 25 €
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: Ansonaco Famiglia Carfagna 14% 50 €
Suolo: sabbioso e acido, ricco di microelementi **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) e successivi travasi(4-5) nel corso dei mesi fino all’imbottigliamento. No chiarificazione, filtrazione, stabilizzazione o altro, solo travasi e compartecipazione. **solforosa totale (so2):** ±19mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 6000.

Campania

Fiano Di Avellino

Vitigni: Fiano 100%.....Ciro Picariello 13,5% 28 €
Ubicazione vigneti: Summonte(Av) e Montefredane (Av) **altitudine:** dai 500 ai 650 metri sul livello del mare **tipo di suolo:** roccioso-argilloso **sistema di allevamento:** contospalliera guyot
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 prima della commercializzazione.

Costa d'Amalfi (Vini Eroici)

Fiorduva (3 mesi in barriques) azienda: Marisa Cuomo 13,5%

Vitigni: Fenile 30% Ginestra 30% Ripoli 40% annata in corso 50 € anno 2007 65 €

Sicilia

Vigna Verde

Vitigno: Grillo 100%.....Marco De Bartoli 12% 25 €
Territorio: Contrada Samperi, Marsala (TP) **Superficie del vigneto (ha):** 9 **Età vigneto:** 20 anni su Terreno: calcareo **Sistema di allevamento:** contospalliera Guyot **solforosa totale:** tra 45-55 mg/l
Resa per ettaro (hl): 50 **Vinificazione:** Rigorosa selezione manuale dei grappoli, pressatura soffice.
Affinamento: 6 mesi sui propri lieviti in vasche d’acciaio **n. di bottiglie prodotte:** 15.000



VINI ROSATI

Lombardia

Uva Rara

Vitigno: Uva rara 100%.....Picchi 13% 16 €

Calabria

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

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

Sistema di allevamento: alberello in biologico a circa 50m s.l.m. **Nome del vigneto:** Marinetto
Resa per ettaro: 90/75 quintali **Esposizione:** sud-ovest **Composizione terreno:** calcareo e poco argilloso **Affinamento:** in acciaio con una breve permanenza in bottiglia **Formato bottiglia:** 750ml

Francia – Alsazia

Si Rose

Vitigno: Gewurztraminer 66% Pinot Gris 34%.....azienda: **Binner** 13% 35 €

Estensione del vigneto: 1 ha, lavorati in biodinamica. **Impianto:** Guyot doppio **Età media del vigneto:** 50 anni. **Produzione media per ettaro:** 50 hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100% con selezione dei grappoli migliori. **Macerazione** per 8 giorni, fermentazione spontanea e affinamento per 8 mesi in fusti di rovere centenari. **Solforosa tot(so2):** ± 9 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 1300.

VINI ROSSI

Piemonte

Nebbiolo Ginestrino

Vitigno: nebbiolo 100 %.....Conterno Fantino 13,5% 30 €

Barolo D.o.c.g. del 2006-7-8

Vitigno: Nebbiolo 100 %.....Conterno Fantino 14% a partire da: 65 €

Piemonte - Vini Triple “A”

Monferrato Dolcetto Doc “NIBIÔ”

Vitigni: Dolcetto Gasparossa..... Stefano Bellotti 12,5% 28 €

Suolo: argilla bianca calcarea. **Estensione del vigneto:** 3.8 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot **Età media del vigneto:** 19 anni **Produzione media per ettaro:** 35hl

Vinificazione: diraspatura, macerazione (6 settimane) 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. **Solforosa totale (SO2):** 35.0 mg/l **Bottiglie prodotte:** ca. 16600

Barbera Mounbè 2006

Vitigni: Barbare 85% Dolcetto 10% Ancellotta 5%.... Stefano Bellotti 15% 32 €

Estensione del vigneto: 3,5 ha, lavorati in biodinamica **Tipo di impianto:** spalliera a cordone speronato **Età media 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 25/30 hl, affinamento sulle fecce fini per 14 mesi e poi in tonneau da 500 e 700 l. per altri 14 mesi. **Solforosa totale (so2):** ±40 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 14000.



Barolo D.o.c.g. del 2010

Vitigno: Nebbiolo 100 %.....Viglione 14% 65 €

Estensione del vigneto: 0,5 ha, lavorati con i principi dell'agricoltura naturale. **Tipo di impianto:** guyot. **Età media del vigneto:** 70 anni. **Produzione media 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 (so2): ±30 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 1200

E'toile du Raisin 2007 (non sempre c'è!)

Vitigni: Barbare 85% Dolcetto 10% Ancellotta 5%... Stefano Bellotti 14% 60 €

Estensione del vigneto: 3,5 ha, lavorati in biodinamica **Tipo di impianto:** spalliera a cordone speronato **Età media del vigneto:** 24 anni. **Produzione media per ettaro:** 80 hl. diraspatura, 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 700 l. per altri 14 mesi. **Solforosa totale (so2):** ±12 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 10650.

Lombardia

Bonarda Vivace

Vitigno: Croatina 100%.....Picchi 12,5% 16 €

Bonarda Vivace: Possessione Di Vergomberra

Vitigno: Croatina 100%.....Bruno Verdi 13% 16 €

Barbera: Campo Del Marrone (4 rose camune d'argento viniplus 2013)

Vitigno: Barbera 100%.....Bruno Verdi 14,5% 24 €

Cavariola

Vitigni: Croatina 65% Uva Rara 20% Ughetta di Canneto 10%

Barbera 5%.....Bruno Verdi 15% 32 €

Poltre Rosso

Vitigno: Croatina-Barbera-Uva Rara-Cabernet S-Pionot Noir

Azienda.....Stefano Milanese 12% 18 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), su terreno argilloso, sabbioso a circa 230 m s.l.m. **Sistema di allevamento:** Guyot **Esposizione:** Sud – Sud/Ovest **Resa produzione:** 85 q.li/ha

Raccolta: manuale **Età media delle viti:** 20 anni **Lieviti:** indigeni

Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce per 8 giorni.

Neroir

Vitigno: Pinot Nero.....Stefano Milanese 13% 30 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), su terreno argilloso, sabbioso a circa 270 m s.l.m. **Sistema di allevamento:** Guyot **Esposizione:** Sud – Sud/Ovest **Resa produzione:** 60 q.li/ha

Raccolta: manuale **Età media delle viti:** 10 anni **Lieviti:** indigeni

Tecnica di vinificazione: macerazione con bucce una notte intera



Elisa

Vitigno: Barbera 100%.....Stefano Milanese 15% 40 €

Zona di produzione: Santa Giuletta loc. Castello (PV), su terreno argilloso, sabbioso a circa 200 m s.l.m. **Sistema di allevamento:** Guyot **Esposizione:** Sud – Sud/Ovest **Resa produzione:** 55 q.li/ha **Raccolta:** manuale **Età media delle viti:** 40 anni **Lieviti:** indigeni

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 sgrassante. Non chiarificato. **Affinamento:** 4 anni in botti di rovere da 225 lt usate

Veneto

Amarone della Valpolicella D.o.c. Classico Anno 2008 Stropa

Vitigno: Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 20%, Molinara

Coratina e Oseleta 10%.....Monte Dall'Ora 16% 75€

Provenienza: dalla collina di Castelrotto, nel cuore della Valpolicella storica, sul dorsale di sud-est di Monte Dall'Ora a circa 150/200 mt s.l.m. su terreni calcarei. Le viti vecchie di 50 anni vengono ancora coltivate col sistema della “vite maritata”, cioè filari di viti interrote da alberi al alto fusto (gelsi, mandorli) che li sostengono. **Tipo di impianto:** guyot bilaterale lavorato in Biologico. **Produzione media per ettaro:** 70 hl. **Vendemmia:** selezione di uve provenienti da vigne vecchie di 50/70anni, raccolte nella prima decade di Ottobre, selezionando i migliori grappoli in plateaux di legno posti in fruttai ad appassire in modo naturale per circa 5 mesi. **Vinificazione e Affinamento:** la pigiatura viene fatta in Febbraio quindi segue una macerazione e fermentazione spontanea in tonneaux di rovere aperti per circa 25/30gg con movimentazione manuale. Affinamento in tonneaux da 5 hl di rovere francese (zona di Transeaux) per 4 anni ed in bottiglia per 12 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione. **Solforosa tot(so2):** ±35mg/l. **Bottiglie prodotte:ca. 1500.**

Ripasso di Amarone: Saustò

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

Coratina e Oseleta 10%.....Monte Dall'Ora 13,5% 35€

Magnum 1,5 lt.....Monte Dall'Ora 13,5% 75€

Vigneti: Radicati sui terreni calcarei con esposizione a sud-est, a circa 200 m di altitudine **Vinificazione:** La raccolta si svolge manualmente in cassette di legno da 20 kg, con pigiatura in giornata. Per la fermentazione si usano soli lieviti indigeni, con rifermentazione di 10 giorni sulle vinacce del Recioto. **Affinamento:** 3 mesi in botte di rovere e 10 in bottiglia

Valpolicella Classico Superiore D.o.c Camporeno

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

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

Provenienza: il vigneto Camporeno è dedicato alla produzione di questo vino. Si trova sulla collina di San Pietro in Cariano, terreno coltivato a terrazze ricco di calcare. Allevamento pergola veronese coltivata in biologico. **Vinificazione e Affinamento:** 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(so2)±59mg/l.**



Friuli - Vino Triple "A"

Borc Dodon Merlot D.o.c. anno 2012

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

Estensione del vigneto: 2 ha, lavorati in Biologico **Tipo di impianto:** guyot bilaterale. **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 (so2):** ±40 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 13000.

Emilia Romagna

Lambrusco Biologico

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

Barbera Frizzante Biologico

Vitigno: Barbera 100%.....Camillo Donati 12% 24 €

Emilia Romagna – Vino Triple "A"

Trebbiolo Fermo o Frizzante

Vitigni: Barbera 60% Croatina 40%.....La Stoppa (Rivergaro PC) 12,5% 20 €

Mezza bottigli.....La stoppa 12 €

Suolo: limoso/argilloso - 250 mt s.l.m. **Estensione del vigneto:** 5.0 ha. **Tipo d'impianto:** Guyot **Densità media ceppi per ha:** 5000 **Età media del vigneto:** 12 anni **Produzione media per ettaro:** 60.0 **Vendemmia:** raccolta manuale 100% **Vinificazione:** Fermentazione e macerazione per 20 giorni con lieviti naturali, in assenza di anidride solforosa in acciaio e affinamento sulle fecce fini per 8 mesi negli stessi contenitori. **Solforosa totale (SO2):** 20.0 mg/l **Bottiglie prodotte:** ca. 15000

Macchiona

Vitigno: Barbera 50% Croatina 50%

La stoppa 14% 30 €

Estensione del vigneto: 13 ha, lavorati in Biologico **Tipo di impianto:** guyot **Età media del vigneto:** 30 anni. **Produzione media per ettaro:** 50 hl. **Vinificazione:** 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 slavia da 15 hl, 20 hl e 40 hl. Nessuna chiarifica e filtrazione. **Solforosa totale (so2):** ±20 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 23000.

Toscana

Stoppa I.g.t. Anno 2004

Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot e altri vitigni bordolesi

Az: La stoppa 14% 35 €

Estensione del vigneto: 4,5 ha, lavorati in Biologico **Tipo di impianto:** guyot bilaterale. **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 (so2):** ±22 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 22500.



Toscana

Chianti colli fiorentini D.o.c.g. IL CORTILE

Vitigni: Sangiovese 75%, Merlot e Cabernet 15%,
 Canaiolo 5%, Colorino 5%.....Castello di Poppiano 13,5% 18 €

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

Vitigni: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot e Cabernet 15%
 Conte Ferdinando Guicciardini.....14,5% (mezza bottiglia) 12 € 24 €

La Historia I.g.t. Az Conte Ferdinando Guicciardini

Vitigni: Merlot 100%..... 14,5% 30 €

Brunello di Montalcino D.o.c.g.

Vitigno: Sangiovese 100%..... Tenute Silvio Nardi anno 2001 14% 75 €
 Tenute Silvio Nardianno 2007 anno 2008 14% 50 €

Toscana vini Triple "A"

Rosso Toscana I.g.t. 2012

Vitigni: Sangiovese 85% e Syrah e merlo 15%..... Buondonno 13,5% 20 €

Estensione del vigneto: 1,5 ha lavorati in biologico. **Impianto:** guyot e Cordone Speronato. **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 (so2):** ±48 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 7000.

Chianti Classico D.o.c.g. in fiasco da 1 lt e Magnum 1,5 lt

Vitigni: Sangiovese 90% e Merlot 10% Buondonno 13,5% 1lt 30€ 1,5lt 45€

Estensione del vigneto: 8 ha lavorati in biologico. **Impianto:** guyot e Cordone Speronato. **Età media 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 totale (so2):** ±58 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 25000.

Levato di Redola Rosso

Vitigni: Sangiovese 85% e Cabernet Sauvignon, Syrah e merlot 15%
 Agricola Calafata 13% 22 €

Estensione del vigneto: 1,2 ha lavorati in biologico e biodinamico. **Tipo d'impianto:** guyot e Cordone Speronato. **Età media del vigneto:** 20 anni. **Produzione per ettaro:** 32 hl. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce con follature per 2 settimane in mastelli da 10hl poi affinamento in acciaio cemento ed una piccola parte in barrique usate. **Solforosa (so2):** ±40 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 4200.

Levato di Majulina

Vitigni: Sangiovese, Ciliegiole e Canaiolo Nero
 Agricola Calafata..... 13% 28 €

Estensione del vigneto: 1ha lavorati in biologico e biodinamico. **Tipo d'impianto:** guyot e Cordone Speronato. **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 (so2):** ±48 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 3000.



Umbria

Rosso di Montefalco Az. Napolini

Vitigno: Sangiovese, Montepulciano, Merlò, Sagrantino e Ciliegiolo..... 13% 20 €

Sagrantino di Montefalco

Vitigno: Sagrantino 100%.....Napolini 14,5% 30 €

Abruzzo vini Triple “A”

Montepulciano d’Abruzzo di Emidio Pepe

Vitigno:Montepulciano d’Abruzzo 100% 13,5% anno 2013 45 € anno 2011 58 €

Estensione del vigneto: 0,8 ha lavorati in biologico. **Tipo d’impianto** Filare e Tendone **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 (so2):** ±40mg/l. **bottiglie prodotte:** ca.40000.

Campania vini Triple “A”

Satyricon 2012 Irpinia Campi Taurasi

Vitigno: Aglianico 100%.....Luigi Tecce 13,5% 32 €

Estensione del vigneto: 1,0 ha lavorati in biologico. **Tipo d’impianto** Spalliera potata a cordone speronato **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 totale (so2):** ±16 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 5200.

Taurasi Poliphemo 2009

Vitigno: Aglianico amaro del Taburno 100%.....Luigi Tecce 13,5% 50 €

Estensione del vigneto: 1,2 ha lavorati in biologico. **Tipo d’impianto:** Raggiera avellinese **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 tonneau (500 l) per 24 mesi sulle fecce fini e poi assemblaggio in acciaio. Nessuna chiarifica e filtrazione. **Solforosa totale (so2):** ±41 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 4800.

Calabria

Cirò

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

Estensione del vigneto: 1,9 ha lavorati in biologico. **Sistema di allevamento:** alberello in biologico a circa 50 m s.l.m. **Resa per ettaro:** 50 quintali **Composizione terreno:** calcareo e poco argilloso **Affinamento:** in cemento 18mesi. **Solforosa totale (so2):** ±55 mg/l. **bottiglie prodotte:** ca. 5066

Basilicata

Aglianici - selezione della Cascina..... Produttori diversi a partire da 28 €



Sicilia

Rossojbleo

Azienda: Gulfi

Vitigno: Nerodavola 100%- acciaio - affinato 1 anno in bottiglia 13,5% 20 €

Nerojbleo

Azienda: Gulfi

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

CalaCala vino Triple "A"

Vitigno: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio.....Calabretta 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.

Sardegna vini Triple "A"

Renosu Rosso

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

Renosu Rosso 1,5 lt (Magnum)

Vitigno: Cannonau, Monica, Pascale.....Tenute Dettori 13% 45 €

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 (so2):** ±20 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 15000.

VINI BIANCHI DEL MONDO TRIPLE "A"

Francia – Alsazia

Cuvée Béatrice

Vitigno: Gewurztraminer 100%.....azienda: **Binner** 13% 32 €

Estensione del vigneto: 0,85 ha, lavorati in biodinamica. **Tipo d'impianto:** Cordone arquato. **Età media del vigneto:** 11/75 anni. **Produzione media per ettaro:** 40 hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100% con selezione sistematica nel vigneto di uva molto matura con della botrytis cinerea. **Affinamento** di 11 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori. **Zuccheri residui:** ±15 g/l. **Solforosa totale (so2):** ±52 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 3500.

Francia - Borgogna

Viré-Clessé

Vitigno: Chardonnay 100%.....azienda: **Guillemot Michel** 13% 35 €

Estensione del vigneto: 6,14 ha, lavorati in biodinamica. **Età media del vigneto:** 50 anni. **Tipo d'impianto:** guyot. **Produzione media per ettaro:** 50 hl. Fermentazione alcolica e malolattica in tini di cemento da 50/60 hl a temperatura controllata con lieviti naturali al 100% e Affinato in bottiglia per 5 mesi. Chiarifica e filtrazione leggera. **Solforosa(so2):** ±70 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 40000.



Germania – Mosella

Riesling Trocken Mosel azienda: Weingut Clemens Busch

Vitigno: Riesling 100%..... 11% 28 €

Estensione del vigneto: 0,5 ha (selezione speciale), lavorati in organico. **Tipo d'impianto:** alberello tradizionale. **Età media del vigneto:** 70 anni. **Produzione media per ettaro:** 40 hl. **Affinamento** acciaio successivamente in botti usate di rovere (10 hl) sulle fecce fini per circa 9 mesi. **Zuccheri residui:** ±19gr/l **solforosa totale (so2):** ±109 mg/l **bottiglie prodotte:** ca. 1500.

Riesling Kabinett C.a.i. azienda: Weingut Immich-Batterieberg

Vitigno: Riesling 100%..... 10% 32 €

Estensione del vigneto: 0,5 ha (selezione speciale), lavorati in biologico. **Tipo d'impianto:** Cordone. **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 (so2):** ±82 mg/l **bottiglie prodotte:** ca. 28000.

VINI ROSSI DEL MONDO TRIPLE “A”

Spagna- La Mancha

Pampaneo Tempranillo azienda: Bodega Bruno Ruiz

Vitigno: Tempranillo 100%.....13% 20 €

Estensione del vigneto: 21 ha, lavorati in biodinamica. **Tipo d'impianto:** spalliera
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 (so2):** ±38 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 23000.

Pampaneo Tempranillo Natural azienda: Bodega Bruno Ruiz

Vitigno: Tempranillo 100%.....13,5% 25 €

Estensione del vigneto: 21 ha, lavorati in biodinamica. **Tipo d'impianto:** cordone speronato. **Età media del vigneto:** 25 anni. **Produzione media per ettaro:** 0.6 hl. Selezione dei migliori grappoli delle piante più vecchie **Vinificazione:** fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per circa 100 giorni in contenitori di inox, pressatura e affinamento negli stessi contenitori poi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione ed utilizzo di solforosa. **Solforosa totale (so2):** ASSENTE ± 0mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 17000.



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 lavorati in biodinamica. **Età media del vigneto:** 15 anni. **Produzione media per ettaro:** 45hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100% con selezione severa 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. **Solforosa totale (so2):** 48 mg/l. **Bottiglie prodotte:**72000. Nessuna chiarifica ne filtrazione.

Château Pimpine

azienda: **JP & P AMOREAU**

Vitigno: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%.....12,5% 35 €

Estensione del vigneto: 15 ha lavorati in biodinamica. **Età media del vigneto:** 45 anni. **Produzione media per ettaro:** 29,45 hl. **Vendemmia:** raccolta manuale 100% con 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. Nessuna chiarifica. **Solforosa(so2):** 18 mg/l. **Bottiglie prodotte:**60000.

Château Le Puy Barthélemy

azienda: **JP & P AMOREAU**

Vitigno: Merlot 85% e Cabernet Sauvignon 15%.....12,5% 190 €

Estensione del vigneto: 25ha lavorati in biodinamica. **Età media del vigneto:** 55 anni. **Produzione media per ettaro:** 25hl. **Vinificazione:** diraspatura, 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 (3°, 4° e 5° passaggio) sulle fecce fini per 24 mesi con batonnage in funzione di un calendario lunare preciso (affinamento biodinamico). **Nessuna chiarifica e filtrazione.** **Solforosa(so2):** 1mg/l. **Bottiglie prodotte:**6500.

Francia Borgogna

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Vieilles Vignes azienda: **Domaine Prieure ROCH**

Vitigno: Pinot Nero 100%.....12,5% 210 €

Estensione del vigneto: 5ha lavorati in biologico. **Età media del vigneto:** 65 anni. Raccolta manuale 100% in cassette. Questa cuvée rappresenta il 15% della raccolta ed è ottenuta per una selezione draconiana dell'uva, praticamente una selezione dei migliori acini. **Vinificazione:** 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. Una leggera dose di solforosa SO2 circa 19mg/l. è incorporata all'imbottigliamento praticato per gravità. **Nessuna chiarifica e filtrazione.**



VINI DOLCI DA DESSERT, AROMATIZZATI, PASSITI O LIQUOROSI

Lombardia

Moscato di Volpara

Vitigni: Moscato 90% Malvasia di Candia 10%.....Bruno Verdi 4,5% 18 €

Emilia Romagna – Vino Triple “A”

Malvasia dolce frizzante

Vitigno: Malvasia di Candia aromatica 100%

La stoppa 14% 20 €

Estensione del vigneto: 8 ha, lavorati in Biologico e Biodinamico **Tipo di impianto:** guyot

Età media del vigneto: 18 anni. **Produzione media per ettaro:** 56 hl.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in serbatoi chiusi e affinamento sulle fecce fini in bottiglia per 2 mesi. **Solforosa totale (so2):** ±115 mg/l. **Bottiglie prodotte:** ca. 6000.

Vigna del Volta 0,50 l

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

La stoppa 13% 40 €

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 dall'arabo “Padre della Vigna” un grande Passito

Vitigno: Zibibbo 100%.....Marco De Bartoli 13% 70 €

Calice di Marsala di: (Alagna o De Bartoli).....5 €



La cantina dei distillati

Nikka Whisky from the barrel in bottiglia da 3 lt prodotto in Giappone 51,4%)

-Single Malt Scotch Whisky-

Talisker 57° North (fatto solo con botti da 57°)

Oban - 14 anni 43%

Lagavulin - 16 anni 43%

Brandy: Arzente - distilleria Poli 40%

Cognac: Fine Champagne: Halage (vignaioli indipendenti) 40%

Cognac: Fine Champagne: Courvoisier Napoleon

Ron metodo solera: di nostra selezione

Rum da Singolo Barile: rivolgersi allo Staff

Rhum Blanc Agricole: Marie Galante 56%

Distillati di Capovilla: Albicocche del Vesuvio e Uva di Moscato giallo 41%

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

China: Clementi 33%

Porto: Fonseca terra prima

Carribbean Rum: Sailor Jarry 40%

Rum: Diplomatico Reserva Exclusiva 40%

Grappa bianca di Barile: derivante dalla distillazione di fecce biologiche di Stefano

Bellotti prodotta dal grande Maestro Barile 42,2%

Selezione di grandi Marsala: Alagna e Marco De Bartoli

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.

Prezzi a partire da 8€ a 25€ a calice da 4 cl

Buona Degustazione....