

Ophelia

CARTA VINI



INDICE



FRANCIACORTA	p. 2
LE ALTRE BOLLICINE	p. 5
CHAMPAGNE	p. 6
BOURGOGNE	p. 6
BIANCHI	p. 7
ROSATI	p. 11
ROSSI	p. 11
DA MEDITAZIONE	p. 16

FRANCIACORTA

Dosaggio Zero Uno	€ 40
ANDREA ARICI FRANCIACORTA <i>Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%, affinamento per 6 mesi in acciaio e sui lieviti tra i 18 e i 30 mesi</i>	
Dosaggio Zero Rosé	€ 51
ANDREA ARICI FRANCIACORTA <i>Pinot Nero 100%, dopo la vinificazione 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili e 24 mesi in presa di spuma</i>	
Brut "Grande Cuvée Alma"	€ 48
BELLAVISTA FRANCIACORTA <i>Pinot Nero 11%, Chardonnay 88% e Pinot Bianco 1%. Le uve vengono selezionate da 107 parcelle e da 10 comuni con aggiunta del 14% di vini riserva</i>	
Brut "Teatro La Scala" 2015	€ 65
BELLAVISTA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 75% e Pinot Nero 25%. Le migliori uve provenienti da 147 parcelle. Un quarto del vino sosta 7 mesi in barrique e 48 mesi sui lieviti</i>	
Brut	€ 31
BOSIO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%. Dopo la fermentazione per 18 mesi affina sui lieviti in vasche d'acciaio</i>	
Extra Brut "Boschedòr" 2013	€ 48
BOSIO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%. Vinificato con piccola percentuale di riserva affinata in barrique. 50 mesi sui lieviti</i>	
Extra Brut "Cuvée Prestige"	€ 49
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%. Il vino base viene assemblato con almeno il 20% di vini di riserva. Affina 28 mesi sui lieviti</i>	
Brut Satèn 2015	€ 72
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 85%, Pinot Bianco 25%. Il vino è il risultato sapiente dell'unione di 18 vini base e affina 48 mesi sui lieviti</i>	
D.Z "Annamaria Clementi" 2010	€ 120
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%. Fermenta in barrique per 3 anni e altri 6 mesi sui lieviti. Affinamento per oltre 8 anni</i>	

Brut "Blanc de Blancs"	€ 44
CAVALLERI FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, assemblaggio con il 15% di vino riserva. Acciaio e il 15% in botti grandi di rovere e affina 24 mesi sui lieviti</i>	
Brut Pas Dosé 2015	€ 48
CAVALLERI FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, fermentazione e affinamento in acciaio per poi passare 42 mesi di affinamento sui lieviti</i>	
Brut	€ 34
CORTE AURA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%, dopo la vinificazione in acciaio per 8 mesi la maturazione sui lieviti dura 36 mesi</i>	
Brut Satèn	€ 40
CORTE AURA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%. Vinificazione totalmente in acciaio e affinamento sui lieviti per 40 mesi</i>	
Brut "Insé" 2012	€ 60
CORTE AURA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%. Vinificazione totalmente in acciaio e affinamento sui lieviti per 54 mesi</i>	
Brut Rosé 2015	€ 47
FERGHETTINA FRANCIACORTA <i>Pinot Nero 100%, fermentazione e vinificazione in vasche d'acciaio per 6 mesi e 36 mesi di affinamento sui lieviti</i>	
Brut Milledì 2015	€ 47
FERGHETTINA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, fermentazione e affinamento in vasche d'acciaio e 36 mesi di maturazione sui lieviti</i>	
Pas Dosé Riserva 33 2012	€ 63
FERGHETTINA FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, composto dal 33% dei vini base di Extra Brut, Satèn e Milledì. Vinificazione in acciaio per 6 mesi e 80 mesi sui lieviti</i>	

 Nature Bio	€ 38
MOSNEL FRANCIACORTA <i>Chardonnay 70%, Pinot Bianco 20% e Pinot Nero 10%</i>	
Rosé Pas Dosé 2014	€ 56
MOSNEL FRANCIACORTA <i>Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%. La maturazione avviene per 12 mesi in barrique di 2° passaggio e 36 mesi sui lieviti</i>	
 Brut Bio	€ 35
RONCO CALINO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%. La fermentazione avviene tra acciaio e un 20% di Chardonnay in barrique. Almeno 30 mesi sui lieviti</i>	
Nature 2015	€ 49
RONCO CALINO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 70% di cui il 40% da riserva affinato in barrique, Pinot Nero 30%. L'affinamento sui lieviti dura per almeno 40 mesi</i>	
 Satèn Bio	€ 39
RONCO CALINO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100% di cui il 30% deriva da un affinamento in barrique. L'affinamento avviene per almeno 30 mesi</i>	
Rosé "Radijan"	€ 44
RONCO CALINO FRANCIACORTA <i>Pinot Nero 100%, dopo la vinificazione e presa di spuma affina sui lieviti per almeno 36 mesi. Prende il nome dal padre del fondatore</i>	
Nature	€ 35
ZERO SPACCATO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, dopo la vinificazione e presa di spuma affina sui lieviti per 24 mesi</i>	
Satèn Pas Dosé	€ 39
ZERO SPACCATO FRANCIACORTA <i>Chardonnay 100%, dopo la vinificazione e presa di spuma affina sui lieviti per 36 mesi con l'aggiunta del dosaggio minimo di zucchero.</i>	

BOLLICINE ITALIANE

PIEMONTE

Brut "Duemilaundici" 2011 € 38

MASSIMO RIVETTI

Nebbiolo 50%, Pinot Nero 30% e Chardonnay 20%.

Proveniente dal vigneto Mango, acciaio e 60 mesi sui lieviti

Brut "Duemiladieci" 2010 € 38

MASSIMO RIVETTI

Nebbiolo 50%, Pinot Nero 30% e Chardonnay 20%.

Proveniente dal vigneto Mango, acciaio e 60 mesi sui lieviti

TRENTINO

Nature "Zell" € 35

CANTINA SOC. TRENTO

TRENTO DOC

Chardonnay 100%, vinificazione in acciaio, 30 mesi circa sui lieviti

Rosé "Zell" € 40

CANTINA SOC. TRENTO

TRENTO DOC

Pinot Nero 100%, vigne provenienti dall'omonimo comune,

vinificazione in acciaio, 36 mesi sui lieviti

SLOVENIA

Spumante Brut Collio Sloveno "Brda" € 19

KLET

Ribolla Gialla 100%, prima fermentazione in acciaio a 14 gradi e la seconda a 16 gradi per tre mesi. Metodo Charmat

CHAMPAGNE

Brut "Tradition"	€ 46
MAISON BONNAIRE CHAMPAGNE AOC <i>Chardonnay 40%, Pinot Nero 30% e Pinot Meunier 30%.</i> <i>Fermentazione e vinificazione per 8 mesi in acciaio, poi affina 24 mesi sui lieviti</i>	
Extra Brut	€ 56
GOSSET CHAMPAGNE AOC <i>Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier per il 100%.</i> <i>Fermentazione e vinificazione tra acciaio e legno senza svolgere la malolattica</i>	
Brut Rosé 1Er Cru	€ 59
GASTON CIQUET CHAMPAGNE AOC <i>Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30% e Pinot Nero 30%.</i> <i>Fermentazione in tini termoregolati e assemblaggio con vini di coteaux rossi</i>	
Brut Rosé	€ 95
BOLLINGER CHAMPAGNE AOC <i>Pinot Nero 60%, Chardonnay 25% e Pinot Meunier 15%.</i> <i>La classica ricetta permette l'utilizzo di vino di riserva per il 55%. 3 anni di cave</i>	
Brut MA	€ 83
ENCRY CHAMPAGNE AOC <i>Chardonnay 100%, fermentazione e vinificazione in inox senza permettere la malolattica. 48 mesi sui lieviti</i>	
Extra Brut "Garennnes 1Er Cru" RM	€ 95
GEORGE LAVAL CHAMPAGNE AOC <i>Pinot Meunier 90%, Pinot Nero 5% e Chardonnay 5%.</i> <i>Fermentazione in legno per 10 mesi e poi assemblato</i>	

BOURGOGNE

Blanc de Blancs Methode Traditionelle	€ 24
ANDRÉ DELORME <i>Chardonnay 100%, dopo la vinificazione in acciaio l'affinamento dura 12 mesi</i>	
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs	€ 34
ANDRÉ DELORME <i>Pinot Nero 100%, dopo la vinificazione in acciaio l'affinamento dura 18 mesi</i>	

BIANCHI

PIEMONTE

LANGHE DOC Sauvignon 2018 € 22

SILVANO BOLMIDA

Sauvignon 100% proveniente dal vignetto di 15 anni e affinamento in acciaio con permanenza sui lieviti

ROERO ARNEIS DOCG "Sarun" 2018 € 22

NINO COSTA

Aneis 100% il vigneto proviene da terreni calcarei e sabbiosi con età media di 20 anni. Acciaio per 6 mesi e batonnage

COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC "Dhertona" 2018 € 31

VIGNETI MASSA


Timorasso 100%, la sua fermentazione e vinificazione avviene totalmente in acciaio per rispettare le sue peculiarità

LANGHE DOC Nascetta "Papalot" 2018 € 22

OSVALDO VIBERTI

Nascetta 100%, fermentazione e vinificazione in acciaio per 6 mesi

LOMBARDIA

 CURTEFRANCA DOC BIO "Leànt" 2018 € 24

RONCO CALINO

Chardonnay 100% da vigneti Bio, fermentazione e maturazione in acciaio per 6 mesi a contatto con i lieviti

CURTEFRANCA DOC "Alma Terra" 2018 € 23

BELLAVISTA

Chardonnay 100%, dal latino Alma significa "Nutrire". Il vino deriva da quattro vigne diverse e affina per 6 mesi in legno

CURTEFRANCA DOC "Uccellanda" 2013 € 52

BELLAVISTA

Chardonnay 100%, da uno studio è emerso che due diverse tipologie di suolo sovrapposte infondono una particolare mineralità al vino. Barrique per 12 mesi

CURTEFRANCA DOC "Corte del Lupo" 2018 € 43

CA' DEL BOSCO

Chardonnay 80% e Pinot Bianco 20%. Dopo la fermentazione il vino che affina per 6 mesi in acciaio viene assemblato al 25% di riserva

CURTEFRANCA DOC "Rampaneto" 2018 € 29

CAVALLERI

Chardonnay 100%, passaggio in barrique per 8 mesi

LUGANA DOC "Riserva del Lupo" 2016 € 29

CA' LOJERA

Turbiana 100%, uve leggermente attaccate dalla Botrytis. Fermentazione lunga, poi 2 anni in acciaio e altri 2 anni in bottiglia

LUGANA DOC "Mandolara" 2019 € 16

LE MORETTE

Turbiana 100%, fermentazione e vinificazione in acciaio per 6 mesi "Sur Lie"

TRENTINO ALTO ADIGE

-  DOLOMITI IGT BIO "Santacolomba" 2018 € 19
CANTINA SOC. TRENTO
Solaris, Bronner e Johanniter per il 100%. Vigne a piede franco che sono resistenti a tutte le malattie del passato. Affinamento in acciaio
-  TRENTINO DOC Cru Bio "Moià" 2013 € 27
CANTINA SOC. TRENTO
Riesling Renano 100%, vinificazione e affinamento sui lieviti fini per 6 mesi in acciaio
- BIANCO SÜDTIROLER DOC 2018 € 19
ABBAZIA NOVACELLA
Müller Thurgau 100%, vinificazione in assenza di ossigeno
- BIANCO SÜDTIROLER DOC "Lhan" 2018 € 22
ST. MICHAEL EPPAN
Sauvignon 100%. Fermentazione e vinificazione in acciaio
- AA BIANCO DOC "Stoan" 2018 € 42
CANTINA TRAMIN
Chardonnay 65%, Sauvignon 20%, Pinot Bianco 10% e Gewürz 5%. Fermentazione in legno e affinamento in legni grandi per 3 mesi
- AA BIANCO D'ISARCO DOC "Südtiroler Eisacktaler" 2018 € 34
TENUTA EBNER WEINGUT
Grüner Veltliner 100%. Vinificato tradizionalmente in acciaio per 6 mesi
- AA BIANCO D'ISARCO DOC "Südtiroler Eisacktaler" 2018 € 38
TENUTA EBNER WEINGUT
Gewürztraminer 100%. La vinificazione avviene in acciaio per 6 mesi e 4 mesi in barrique
- BIANCO IGT "Manna" 2018 € 38
FRANZ HAAS
Riesling R. 40%, Chardonnay 20%, Gewürz 15%, Kerner 15% e Sauvignon 10%. Vinificazione acciaio/barrique poi 10 mesi sui lieviti
- BIANCO IGT "Haberle" 2016 € 29
ALOIS LAGEDER
Pinot Bianco 100%, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini tra acciaio e legno per 9 mesi circa
- AA BIANCO DOC "Beyond The Clouds" 2017 € 77
ELENA WALCH
Chardonnay 75% e altre varietà per il 25%. Le uve vengono raccolte e pigiate insieme, il vino affina 10 mesi in barrique
- AA BIANCO DOC Chardonnay "Lafòda" 2018 € 40
CANTINA COLTERENZIO
Chardonnay 100%, la fermentazione avviene in botti con regolare batonnage e affinamento sui lieviti per 10 mesi

FRIULI VENEZIA GIULIA

BIANCO IGT VENEZIA GIULIA Sauvignon Blanc 2019 € 24

PIER PAOLO PECORARI

Sauvignon 100%. Fermentazione in acciaio e permene per sette mesi sui lieviti fini con regolare batônage ogni settimana

COLLI SLOVENI "Brda" 2019 € 18

KLET

Ribolla Gialla 100%, vinificazione e affinamento totalmente in acciaio

BIANCO IGT "Vespa Bianco" 2015 € 39

BASTIANICH

Chardonnay 50% e Sauvignon 50%. Fermentazione e vinificazione tra acciaio e botti francesi per 12 mesi

BIANCO COLLI DOC "Ronco delle Mele" 2018 € 59

VENICA

Sauvignon 100%, la vinificazione avviene in appositi contenitori che la proteggono dall'ossigeno, il 20% in botti di Slavonia e il resto in acciaio

BIANCO DOCG ROSAZZO "Terre Alte" 2016 € 67

LIVIO FELLUGA

Tocai F. 50%, Pinot B. 25% e Sauvignon 25%. Il Tocai affina in barrique e il resto in acciaio per 10 mesi prima dell'assemblaggio

FRIULI ISONZO DOC Sauvignon "Vieris" 2018 € 45

VIE DI ROMANS

Sauvignon 100%. Dopo la fermentazione in acciaio matura sui lieviti fini in botti di rovere francese per 10 mesi

BIANCO IGP "Vintage Tunina" 2017 € 75

JERMANN

Sauvignon 100%. Dopo la fermentazione in acciaio matura sui lieviti fini in botti di rovere francese per 10 mesi

TOSCANA

BIANCO IGP "Mezzo Braccio" 2012 € 24

TENUTA MONTELORO

Riesling Renano 100%, fermentazione e maturazione in acciaio con affinamento in bottiglia per 24 mesi

BIANCO TOSCANO IGT "Perlato del Bosco" 2019 € 26

TUA RITA

Trebbiano 34%, Ansonica 33% e Vermentino di Toscana 33%. L'assemblaggio avviene dopo che ogni varietà ha affinato per 6 mesi

 BIANCO DI TOSCANA IGT "Vermentino Bio" 2019 € 18

POGGIO ARGENTIERA

Vermentino 100%. Fermentazione e vinificazione in acciaio per 6 mesi

UMBRIA

BIANCO IGT "Cervaro della Sala" 2016 € 73

CASTELLO DELLA SALA

Chardonnay 90% e Grechetto 10%. Dopo la fermentazione affina 5 mesi in legni francesi

ABRUZZO

BIANCO ABRUZZO IGP Pecorino 2019 € 32

TIBERIO

*Pecorino 100%, la vinificazione non avviene per pressatura ma per caduta.
Fermentazione alcolica in acciaio e affinamento in bottiglia*

CAMPANIA

 BIANCO TABURNO DOP "Falanghina del Sannio Bio" 2019 € 19

FATTORIA LA RIVOLTA

Falanghina 100%, dopo la fermentazione in crio affina in acciaio per 4 mesi

 BIANCO TABURNO DOP "Fiano del Sannio Bio" 2018 € 21

FATTORIA LA RIVOLTA

BIANCO TABURNO DOP FIANO DEL SANNIO BIO

Fiano 100%, dopo la fermentazione in crio affina in acciaio per 4 mesi

 BIANCO BENEVENTANO IGT "Scomposto" 2017 € 28

TENUTA SANT'AGOSTINO

*Malvasia 100%. La caratteristica dell'azienda è di aver deciso di affinare il vino
in anfora di loro concezione per 10 mesi*

SICILIA

SICILIA BIANCO DOC "Mozia" Tenuta Whitaker 2018 € 35

TASCA D'ALMERITA

Grillo 100%, omonimo della piccola cittadina nell'Isola di Pantaleo (TP).

Fermentazione e affinamento in acciaio per 5 mesi sui lieviti

TERRE SICILIANE BIANCO IGT Tenuta Ficuzza "Anginbè" 2018 € 17

CUSUMANO

*Insolia 70%, Chardonnay 30%. Vinificato e lasciato maturare per pochi mesi
in sole vasche d'acciaio*

ETNA BIANCO DOC "De Aetna" 2018 € 32

TERRA COSTANTINO

*Carricante 80%, Catarratto 15% e Minella 5%. Dopo una chiarifica statica
a freddo il mosto fermenta e affina per pochi mesi in acciaio*

SARDEGNA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG "Sciala" 2018 € 27

VIGNE SURRAU

*Vermentino 100%. Fermentazione e affinamento in acciaio con permanenza
per qualche mese con le proprie fecce*

VERMENTINO DI GALLURA DOCG "Sciala V. Tardiva" 2016 € 51

VIGNE SURRAU

*La fermentazione avviene in quote separate tra acciaio, ovuli di cemento e
una parte in tini di rovere di Slavonia. Acciaio per 6 mesi*

ROSATI

PUGLIA

SALENTO IGT Rosato "Siré" 2019

€ 18

MOCVERO

Negroamaro 100%, leggera pressione delle uve con le bucce fermentate e vinificate in acciaio per 12 mesi

ROSSI

VALLE D'AOSTA

VALLE D'AOSTA ROSSO DOP 2018

€ 25

LES CRÊTES

Pinot Nero 100%. Vinificazione solo in acciaio con un riposo di 6 mesi

PIEMONTE

BAROLO DOCG 2015

€ 47

ERALDO VIBERTI

Nebbiolo 100%. Vinificazione in acciaio per 6 mesi e altri 24 mesi di maturazione in barrique

 BARBARESCO DOCG BIO 2016

€ 64

CERETTO

Nebbiolo 100%. Dal comune di Treiso e Barbaresco e una piccola parte da Asili. Dopo la vinificazione matura in legni pregiati

GATTINARA ROSSO DOCG 2016

€ 52

NERVI

Nebbiolo 100%. Dopo la vinificazione il vino sosta e matura per 42 mesi in botti grandi

BARBERA D'ALBA SUP. DOC "Conca del Grillo" 2017

€ 24

SILVANO BOLMIDA

Vigneti condotti con tecniche naturali di agricoltura sostenibile, lunghe macerazioni sulle bucce e 12 mesi di maturazione in legno

 BARBERA D'ALBA SUP. DOC BIO "Serraboella" 2016

€ 52

MASSIMO RIVETTI

Barbera 100%, vigne provenienti da Neive e fermentazione in acciaio e affinamento in barrique per 20 mesi

ROSSO PIEMONTE DOC "Galat" 2018

€ 18

OSVALDO VIBERTI

Dolcetto D'Alba 100%, vigneti provenienti dalla borgata dei Turchi, affinamento in acciaio

ROSSO LANGHE NEBBIOLO D'ALBA DOC "Frales" 2017

€ 26

SILVANO BOLMIDA

Vigneti condotti con tecniche naturali di agricoltura sostenibile, una breve fermentazione e un limitato passaggio in legno

ROERO DOCG "Gepin" 2014

€ 43

NINO COSTA

Nebbiolo 100% prodotto da piccole appezzature nel nome della biocultura

LOMBARDIA

CURTEFRANCA DOC "Zenighe" 2017 € 35

BOSIO

Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 10% e Merlot 40%.

Fermentazione in acciaio e vinificazione in barrique nuove per 18 mesi

CURTEFRANCA DOC "Corte del Lupo" 2017 € 37

CA' DEL BOSCO

Merlot 38%, Cabernet S. 33% Cabernet F. 22% e Carménère 7%.

La vinificazione avviene per 18 mesi tra acciaio e legno

ROSSO SEBINO IGT "Maurizio Zanella" 2016 € 79

CA' DEL BOSCO

Cabernet S. 50%, Merlot 25% e Cabernet F. 25%. Le migliori uve fermentano

per 22 giorni e vengono travasate in botti nuove per 12 mesi

ROSSO SEBINO IGT "Pinéro" 2015 € 82

CA' DEL BOSCO

Pinot Nero 100%, Le migliori uve fermentano per 14 giorni e vengono travasate

in botti per il 50% nuove per 11 mesi

CURTEFRANCA DOC "Tajardino" 2015 € 30

CAVALLERI

Merlot 40%, Cabernet F. 30%, Cabernet S. 30%. Uve da un unico vigneto e

vini affinati in botti grandi per l'80% e il resto in barrique per il 20%

VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC "Tenuta Elindre" 2017 € 22

FUMANELLI

Corvina e Corvinone 80%, Rondinella 20%. Vinificazione a macerazione fredda

e sosta tra 8-10 mesi in legni di secondo passaggio

COLLI ASCOLI DOC VENEGAZZÙ SUP. "Capo di Stato" 2015 € 66

C. LOREDAN GASPERINI

Cabernet S. 70%, Merlot 15%, Cabernet F. 10% e Malbec 5%.

Botti grandi in acciaio e legno e barrique per 30 mesi

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC "Ripassa" 2016 € 31

ZENATO

Corvina 85%, Rondinella 10% e Oseleta 5%. La migliore selezione ripassa

sulle vinacce dell'amarone, riposa per 18 mesi in tonneau

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2016 € 50

TERRE D'ORTI




AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Corvina 65%, Corvinone 20%, Rondinella 10% e Oseleta 5%.

La migliore selezione ripassa sulle vinacce dell'amarone, riposa per 18 mesi

in tonneau

TRENTINO ALTO ADIGE

-  TRENTINO DOP BIO "Heredia" 2018 € 21
CANTINA SOC. TRENTO
Lagrein 100%, vigna autoctona del Trentino che dona grandi profumi data la seconda macerazione sulle uve prima della pigiatura
- ROSSO DOLOMITI IGT Teroldego 2018 € 18
CANTINA SOC. TRENTO
Teroldego 100%. Il principe delle viti per quanto riguarda il Trentino Dolomitico coltivabile in tre province: Trento, Bolzano e Belluno
- AA VALLE D'ISARCO DOC "Vernatsch" 2018 € 24
TENUTA EBNER
Schiava 100%, il vitigno autoctono a bacca rossa più antico della regione. Vinificazione in acciaio e malolattica in parte in legno
- AA VALLE D'ISARCO DOC "Blauburgunder" 2017 € 46
TENUTA EBNER
Pinot Nero 100%. Vinificazione in vasche d'acciaio e successivamente invecchia in piccole botti di legno
-  AA ROSSO DOC BIO "Barbagò" Riserva 2016 € 39
CANTINA LAIMBURG
Lagrein 100%, la vinificazione nasce in acciaio e poi termina dopo 20 mesi in barrique francesi... da provare con costine di maiale
-  AA ROSSO DOC BIO "Demeter Certification" 2017 € 28
ALOIS LAGEDER
Pinot Nero 100%, fermentazione in acciaio e affinamento in botti di legno e vasche di cemento per circa 12 mesi

FRIULI VENEZIA GIULIA

- ROSSO VENEZIA GIULIA IGP 2018 € 24
P.PAULO PECORARI
ROSSO VENEZIA GIULIA IGP
Refosco dal penducolo rosso 100%, dopo la macerazione per 20 giorni in acciaio matura per 10 mesi in barrique
- ROSSO VENEZIA GIULIA IGP Cabernet Sauvignon 2017 € 24
P.PAULO PECORARI
Cabernet Sauvignon 100%, dopo la macerazione per 20 giorni matura per 10 mesi in acciaio

TOSCANA

ROSSO IGT "Perlato del Bosco" 2018 € 49

TUA RITA

Sangiovese 100%, dopo la macerazione il 50% affina 12 mesi in barrique nuove mentre il resto in grandi tini di rovere

CHIANTI CLASSICO DOCG 2016 € 25

QUERCIA DEL POGGIO

Sangiovese 80%, Ciliegiolo, Canaiolo, Malvasia Nera e Colorino 20% . Dopo la macerazione il 50% affina per 12 mesi in barrique nuove mentre il resto in grandi tini di rovere

CHIANTI CLASSICO DOCG Riserva 2013 € 44

QUERCIA DEL POGGIO

Sangiovese 100%. Fermentazione classica in tini e cemento e maturazione in botti di rovere da 27 Hl e 500 Lt per 24 mesi

CHIANTI CLASSICO DOCG "San Lorenzo" 2015 € 65

CASTELLO DI AMA

Sangiovese 80% e Malvasia Nera 20%. Fermentazione separata per vitigno e affinamento in barrique 20% nuove per 12 mesi

ROSSO TOSCANA IGT "Solare" 2014 € 64


CAPANELLE

Sangiovese 80%, Malvasia Nera 20%. Fermentazione e vinificazione in tini troncoconici di Slavonia 13-30 Hl e circa 18 mesi in barrique

ROSSO DI MONTALCINO DOCG 2017 € 32

LA FORNACE

Sangiovese 100%, fermentazione in acciaio e trasferimento al gennaio successivo in botti di Slavonia da 32 Hl per 10 mesi circa

 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG BIO 2015 € 48

CAMIGLIANO

Sangiovese Grosso 100%. Fermentazione con malolattica in acciaio e maturazione in botti francesi e di Slavonia da 60 Hl per 24 mesi

BOLGHERI ROSSO DOC "Stupore" 2016 € 32

CAMPO ALLE COMETE

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25% e Syrah 25%. Fermentazione in acciaio e affinamento in botti francese usate e tonneau per 10 mesi

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2017 € 26

PODERE 414

Sangiovese 85%, Ciliegiolo, Alicante, Colorino e Syrah il 15%. Fermentazione tradizionale e passaggio in barrique e tonneau per 12 mesi

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018 € 20

POLIZIANO


Sangiovese 80% e Merlot 20%. Fermentazione in troncoconici e maturazione tra acciaio e il 20-40% in legni di varie dimensioni per 8 mesi

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2016 € 39

POLIZIANO

Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo, Colorino e Merlot il 15%. Maturazione per 2/3 in legni francesi e 1/3 in tini per 15 mesi

UMBRIA

-  MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG BIO "Carapace" 2012 € 29
TENUTA CASTELBUONO
Sagrantino 100%, premacerazione a freddo e poi fermentazione in tini e in ultimo affina per 24 mesi in botti grandi e 12 mesi in bottiglia

ABRUZZO

- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "Villa Gemma" Riserva 2013 € 82
MASCIARELLI
Montepulciano d'Abruzzo 100%, dal 2013 il vino fermenta in acciaio e matura per 36 mesi 18/24 in barrique e 2/3 in bottiglia

CAMPANIA

- TAURASI RISERVA DOCG "Piano di Montevergine" 2012 € 65
FEUDI SAN GREGORIO
Aglianico 100%, dopo la fermentazione e la vinificazione il vino fermenta e affina per 24 mesi in barrique
- ROSSO BENEVENTANO IGT "Attoprimo" 2016 € 24
TENUTA SANT'AGOSTINO
Aglianico 100%. La caratteristica dell'azienda è di aver deciso di affinare il vino in anfora di loro concezione per 10 mesi

PUGLIA

- ROSSO SALENTO IGP "Sire" 2018 € 18
MOCAVERO
Negroamaro 100%. Fermentazione e vinificazione totalmente in acciaio per 12 mesi

SICILIA

- ROSSO SICILIA DOC Tenuta Regaleali "Cygnus" 2016 € 22
TASCA D'ALMERITA
Nero d'Avola 55% e Cabernet Sauvignon 45%. Fermentazione con malolattica e affinamento in barrique nuove e usate per 14 mesi
- ROSSO SICILIA DOC "Mille e una notte" 2016 € 79
DONNAFUGATA
Nero d'Avola 80%, Petit Verdot, Syrah e altre uve per il 20%. Lavorazione tradizionale. Affina 14 mesi in barrique nuove e due anni in bottiglia
- CERASUOLO DI VITTORIA DOCG "Floramundi" 2017 € 25
DONNAFUGATA
Nero d'Avola 70% e Frappato 30%. Fermentazione e vinificazione con un affinamento in acciaio per 8 mesi
- ETNA ROSSO DOC BIO "De Aetna" 2017 € 30
TERRA COSTANTINO
Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%. Fermentazione e vinificazione in acciaio e maturazione in tonneau

VINI DA MEDITAZIONE

PIEMONTE

BRACHETTO D'ACQUI DOCG "Braida" 2019 € 24 0,75 lt

GIACOMO BOLOGNA

Brachetto 100%. Vasche d'acciaio per la fermentazione a macerazione con le bucce poi il trasferimento in autoclave per la spumantizzazione

VENETO

RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO DOCG 2015 € 23 0,50 lt

CANTINA DI GAMBELLARA

Garganega 100%. Le uve raccolte vengono fatte appassire fine a febbraio e una volta fermentate affinano in barrique per due anni

COLLI BREGANZE DOC "Torcolato" 2013 € 56 0,75 lt

MACULAN

Vespaiole 100%, appassimento in fruttajo per quattro mesi e affina per un anno in barrique per 1/3 nuove

UMBRIA

BIANCO UMBRIA IGT "Muffato della Sala" 2015 € 56 0,375 lt

ANTINORI

Sémillon B., Grechetto, Traminer e Sauvignon. Svolta la Botrytis i grappoli vengono pressati e il vino affina in barrique per 6 mesi

TOSCANA

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC 2017 € 44 0,375 lt

GRATTAVECCHI

Malvasia 40%, Grechetto 40% e Trebbiano 20%

SICILIA

VINO AROMATIZZATO ROSSO "Ala Marascato" € 27 0,75 lt

FLORIO

Selezioni di vini rossi di forte tradizione siciliana lungamente invecchiati in botte e poi aromatizzati con un pregiato infuso di marasca

PASSITO DI PANTELLERIA DOC "Ben Ryé" 2017 € 45 0,375 lt

DONNAFUGATA

Moscato d'Alessandria 100%. Vinificazione e affinamento per 4 mesi in acciaio

PASSITO DI PANTELLERIA DOC "Lago di Venere" € 20 0,375 lt

MICELI

Zibibbo 100%, uve passite in vigna raccolte e vinificate in acciaio

FRANCIA

SAUTERNES AOC 2015 € 48 0,75 lt

CHATEAU DU HAUT PICK

Sémillon 80%, Sauvignon Blanc 20%. Dopo lo sviluppo della Botrytis cinerea le uve vengono fermentate e il vino affinato in botti per 24 mesi

