

La selezione del mese

Vini rossi

Valcalepio Amedeo	2010	Castello degli Angeli	€ 24.00
Sassella Valtellina Superiore	2014	Triacca	€ 18.00
Nebbiolo Carema	2014	Produttori di Carema	€ 21.00
Dolcetto d'Alba	2015	Voerzio	€ 20.00
Pinot Nero	2016	Cantina Terlano	€ 23.00
Sangiovese di Romagna superiore	2015	Noelia Ricci	€ 18.00
Montepulciano d'Abruzzo	2015	Villa Medoro	€ 15.00
Montefalco rosso	2014	Arnaldo Caprai	€ 18.00
Carignano del Sulcis	2015	Santadi	€ 15.00
Merlot Sicilia	2012	Planeta	€ 24.00

Vini bianchi

Bergamasca Colle della Luna	2015	Monzio Compagnoni	€ 15.00
Timorasso Petit Derthona	2016	Pomodolce	€ 18.00
Vernaccia di San Gimignano	2016	Il Colombaio	€ 18.00
Pinot Bianco Collio	2016	Castello di Spessa	€ 20.00
Verdicchio Sup Castelli Jesi Podium	2014	Garofoli	€ 20.00
Sauvignon Vulcaia	2016	Inama	€ 18.00
Chardonnay	2016	Planeta	€ 26.00
Trento Brut		Casata Monfort	€ 23,00

VINI ROSSI

Vini della bergamasca

Bergamasca Colle della Luna	Monzio Compagnoni	2014	€ 15,00
Bergamasca Il Frate cabernet s.-merlot-syrah	Castello degli Angeli	2010	€ 20,00
Bergamasca Merlot	Tellurit	2014	€ 18,00
Bergamasca Patrizio	Eligio Magri	2012	€ 24,00
Cabernet Sauvignon Alessandro	Valba	2013	€ 23,00
Valcalepio Amedeo	Castello degli Angeli	2010	€ 24,00
Valcalepio Lyr	Eligio Magri	2014	€ 13,00
Valcalepio Rosso del Lupo BIOLOGICO	La Tosca	2013	€ 20,00
Valcalepio Rosso di Luna	Monzio Compagnoni	2010	€ 24,00
Valcalepio	La Collina	2012	€ 15,00
Valcalepio riserva Barbariccia	Castello degli Angeli	2010	€ 30,00
Valcalepio riserva Colle Calvario	Castello di Grumello	2007	€ 34,00
Valcalepio riserva Il Castello	Castello di Grumello	2011	€ 20,00
Valcalepio riserva Rossa Passione	La Collina	2010	€ 25,00

Lombardia

Bonarda frizzante	Calatroni	2016	€ 15,00
Pinot Nero Oltrepò Pavese Canue	Marchesi Montalto	2015	€ 18,00
Inferno Valtellina Superiore	Triacca	2014	€ 18,00
Sassella Valtellina Superiore	Triacca	2014	€ 18,00
Sforzato San Domenico	Triacca	2011	€ 32,00

Liguria

Rossese BIOLOGICO	Giobatta	2015	€ 18,00
--------------------------	----------	------	---------

Valle d'Aosta

Fumin	Ottin	2013	€ 22,00
-------	-------	------	---------

Piemonte

Barbaresco	Castello di Verduno	2014	€ 28,00
Barbaresco riserva Montefico	Produttori Barbaresco	2011	€ 34,00
Barbaresco riserva Montestefano	Produttori Barbaresco	2011	€ 34,00
Barbera d'Alba I Piani	Pellissero	2014	€ 18,00
Barbera d'Alba Mosconi	Bussia Soprana	2013	€ 25,00
Barbera del Monferrato Bricco del Conte	Castello di Uviglie	2015	€ 15,00
Barolo Serralunga	Ettore Germano	2012	€ 35,00
Carema Nebbiolo	Produttori di Carema	2014	€ 21,00
Carema riserva Nebbiolo	Produttori di Carema	2013	€ 26,00
Dolcetto d'Alba	Bussia Soprana	2014	€ 18,00
Dolcetto d'Alba Priavino	Voerzio Roberto	2015	€ 20,00
Dolcetto d'Ovada San Lorenzo	Vigna dei Caccia	2013	€ 15,00
Gattinara	Travaglini	2011	€ 26,00
Gattinara Tre Vigne	Travaglini	2011	€ 32,00
Grignolino del Monferrato San Bastiano	Castello di Uviglie	2015	€ 15,00
Nebbiolo Colline Novaresi Gratus	Podere ai Valloni	2013	€ 20,00
Nebbiolo Costa della Sesia	Travaglini	2015	€ 18,00
Nebbiolo Langhe	Ettore Germano	2015	€ 20,00
Pelaverga Verduno Basadone	Castello di Verduno	2014	€ 22,00

Singolare vitigno autoctono presente sul territorio di Verduno sin dal 1600. L'azienda, credendo nelle potenzialità di quest'uva, è stata la prima ad impiantare un vigneto in purezza nel 1972. Vino rosso rubino, dalle caratteristiche note speziate e dal sapore delicato e persistente. Come un bacio, il Basadone, che la tradizione popolare vuole afrodisiaco, risveglia i desideri.

Roero Nebbiolo	Correggia Matteo	2014	€ 20,00
----------------	------------------	------	---------

Veneto

Amarone della Valpolicella Moropio	Antolini	2012	€ 35,00
Carmenere	Inama	2014	€ 16,50
Valpolicella tappo a vite	Antolini	2015	€ 15,00
Valpolicella primo ripasso BIOLOGICO	Antolini	2014	€ 20,00
Valpolicella superiore BIODINAMICO	Musella	2015	€ 22,00

Emilia Romagna

Lambrusco secco di Modena frizzante	Podere Saliceto	2016	€ 15,00
Sangiovese di Romagna Superiore	Noelia Ricci	2015	€ 18,00

È contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Rappresenta il vino scattante e pungente, senza eccessive pretese di persistenza e longevità ma di beva dissetante e spensierata. Diabolico per come impone sempre il secondo bicchiere

Trentino

Marzemíno BIOLOGICO	Vallarom	2015	€ 18,00
Pinot nero BIOLOGICO	Vallarom	2015	€ 25,00
Ros de Sers	Angelica	2015	€ 13,00

Fa parte del progetto di recupero dei vitigni trentini prefillossera. Un vino con gradazione alcolica del 12%, prodotto con uve rosse presenti da sempre sulle pendici coltivate a vite di Serso e Viarago, dal colore rosso rubino, sentore vinoso con note di frutta fresca

Teroldego Vigneti delle Dolomiti BIODINAMICO	Foradori	2014	€ 25,00
---	----------	------	---------

Alto Adige

Lago di Caldaro Leuchtenberger	Cantina Kaltern	2016	€ 16,00
Lagrein	Nals Margreid	2015	€ 19,00
Lagrein Turmhof	Tiefenbrunner	2015	€ 20,00
Pinot nero	Cantina Kaltern	2016	€ 18,00
Pinot nero	Cantina Terlano	2016	€ 23,00
Pinot nero Mazzon	Gottardi	2014	€ 34,00
Pinot nero Turmhof tappo a vite	Tiefenbrunner	2015	€ 20,00
Riserva del Conte cabernet-merlot-lagrein BIODINAMICO	Manincor	2014	€ 24,00
Santa Maddalena	Nals Margreid	2015	€ 16,00
Zweigelt BIODINAMICO	Radoar	2015	€ 20,00

Da vigneti che arrivano ad un'altitudine di 900 metri e hanno raggiunto un'età superiore ai 40 anni di vita un vino minerale, strutturato, complesso e fruttato. Sono il terreno scistoso e l'elevata irradiazione solare che rendono possibile la viticoltura a quest'altitudine. La lavorazione biodinamica permette all'uva di raggiungere un'ottimale maturità fisiologica.

Friuli

Collio rosso merlot-cabernet franc	Korsic	2014	€ 18,00
Refosco del peduncolo rosso	Borgo Magredo	2013	€ 15,00
Schioppettino	Iole Grillo	2013	€ 22,00

Umbria

Montefalco rosso	Arnaldo Caprai	2015	€ 18,00
------------------	----------------	------	---------

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo	Villa Medoro	2015	€ 15,00
-------------------------	--------------	------	---------

Marche

Lacrima di Morro d'Alba	Piergiovanni Giusti	2014	€ 18,00
-------------------------	---------------------	------	---------

Rosso Conero Piancarda	Garofoli	2014	€ 15,00
------------------------	----------	------	---------

Toscana

Bolgheri	ColleMassari	2015	€ 24,00
----------	--------------	------	---------

Brunello di Montalcino	Camigliano	2011	€ 32,00
------------------------	------------	------	---------

Chianti classico	Castello di Ama	2014	€ 24,00
------------------	-----------------	------	---------

Foglia tonda BIOLOGICO	Dalle Nostre Mani	2014	€ 18,00
-------------------------------	--------------------------	-------------	----------------

Il vino prende il nome da un antico vitigno toscano che rischiava di scomparire e che è invece stato riscoperto e vinificato in purezza.

Colore rosso granato, al naso è intenso, con profumi di rosa, il gusto è pieno, corposo, con buon equilibrio tra tannini e freschezza

Maremma Cilegiolo Principio	Antonio Camillo	2016	€ 18,00
-----------------------------	-----------------	------	---------

Morellino di Scansano	Moris Farm	2014	€ 16,00
-----------------------	------------	------	---------

Pian del Ciampolo	Montevertine	2014	€ 22,00
-------------------	--------------	------	---------

Rosso di Montalcino	Camigliano	2015	€ 18,00
---------------------	------------	------	---------

Rosso di Montepulciano	Poliziano	2015	€ 18,00
------------------------	-----------	------	---------

Syrah Cortona	Tenimenti Alessandro	2014	€ 20,00
---------------	----------------------	------	---------

Basilicata

Aglianico del Vulture Antelio	Camerlengo	2014	€ 22,00
-------------------------------	------------	------	---------

Campania

Aglianico	Fattoria Rivolta	2015	€ 13,00
-----------	------------------	------	---------

Furore Rosso	aglianico-piedirosso	Marisa Cuomo	2015	€ 22,00
--------------	----------------------	--------------	------	---------

Puglia

Negramaro	Feudi Salentini	2015	€ 15,00
-----------	-----------------	------	---------

Primitivo	Feudi Salentini	2015	€ 15,00
-----------	-----------------	------	---------

Calabria

Cirò riserva Duri	Luigi Scala	2011	€ 20,00
Cirò rosso Classico	Luigi Scala	2012	€ 15,00

Sardegna

Cannonau di Sardegna	Quartomoro	2014	€ 18,00
Carignano del Sulcis Baie di Palmas	Santadi	2015	€ 15,00

Capolavoro della viticoltura eroica della Cantina di Santadi che raccoglie le uve in questa vigna abbarbicata su una collina sabbiosa. Una raccolta faticosa e rigorosamente fatta a mano per un vino che non ha bisogno di particolari artifici per esprimersi al meglio. Ha un colore fantastico, un rosso rubino scuro con riflessi granati, un vino giovane che gioca a fare il maturo.

Sicilia

Burdese cabernet sauvigon-cabemet franc	Planeta	2011	€ 24,00
Etna Rosso	Murgo	2015	€ 18,00
Merlot	Planeta	2012	€ 24,00
Nero d'Avola Santa Cecilia	Planeta	2010	€ 26,00
Nero d'Avola BIOLOGICO	Centopassi	2015	€ 18,00
Syrah	Planeta	2011	€ 24,00

Francia

Pinot Noir Bourgogne	Chicotot	2015	€ 26,00
----------------------	----------	------	---------

VINI ROSATI

Lombardia

Schiava della Bergamasca	Monzio Compagnoni	2015	€ 15,00
Cerasuolo d'Abruzzo	Villa Medoro	2016	€ 13,00
Chiaretto del Garda	Olivini	2016	€ 15,00
Rosè spumante extra dry	Soligo		€ 15,00

VINI BIANCHI

Lombardia

Bergamasca Colle della Luna	Monzio Compagnoni	2015	€ 15,00
Bergamasca Moscato giallo Lucelio	Eligio Magri	2016	€ 13,00
Bergamasca Riesling	Tellurit	2015	€ 18,00
Estereta viogner-chardonnay	Castello degli Angeli	2014	€ 28,00
Terre del Colleoni Incrocio Manzoni	Vite Natural Durante	2015	€ 18,00
Lugana	Ottella	2016	€ 18,00
Valcalepio	La Collina	2015	€ 13,00
Valcalepio Vigneti della Polisena BIOLOGICO	La Tosca	2015	€ 18,00

Piemonte

Arneis Roero	Correggia	2016	€ 18,00
Gavi del Comune di Gavi Tuffo	Morgassi	2015	€ 20,00
Timorasso Petit Derthona BIOLOGICO	Pomodolce	2016	€ 18,00

Vino che rispecchia la filosofia aziendale nel rispetto della viticoltura biologica, dall'interpretazione scintillante, salina, cristallina. Non chiede concentrazione, impegno, vuole solo che vi abbandoniate alla sua beva, il perfetto accompagnamento per un pettegolezzo estivo

Liguria

Pigato BIOLOGICO	Giobatta	2016	€ 20,00
-------------------------	----------	------	---------

Veneto

Sauvignon Vulcaia	Inama	2016	€ 18,00
Soave Classico Grisela tappo a vite	Tessari	2016	€ 16,00
Soave Classico Foscariño	Inama	2015	€ 20,00

Emilia Romagna

Ortrugo frizzante	Torre Fornello	2016	€ 15,00
-------------------	----------------	------	---------

Toscana

Vernaccia di San Gimignano BIOLOGICO	Il Colombaio	2016	€ 18,00
---	--------------	------	---------

Trentino

Nosiola Sottovi	<u>BIOLOGICO</u>	Poli	2015	€ 18,00
-----------------	------------------	------	------	---------

Alto Adige

Chardonnay		Tiefenbrunner	2016	€ 18,00
Gewurztraminer		Cantina Kaltern	2016	€ 20,00
Moscato Giallo	<u>BIOLOGICO</u>	Manincor	2015	€ 21,00
Muller Thurgau		Tiefenbrunner	2016	€ 18,00
Pinot bianco		Nals Margreid	2016	€ 18,00
Pinot bianco Sirmian		Nals Margreid	2015	€ 25,00
Pinot grigio		Nals Margreid	2016	€ 18,00
Sauvignon	tappo a vite	Tiefenbrunner	2015	€ 22,00
Terlaner		Cantina Terlano	2016	€ 21,00

Friuli

Chardonnay		Jermann	2014	€ 22,00
Collio bianco	friulano-ribolla gialla-chardonnay	Korsic	2014	€ 18,00
Pinot Bianco		Castello di Spessa	2016	€ 20,00
Pinot Grigio		Lis Neris	2016	€ 21,00
Pinot Grigio Gris		Lis Neris	2015	€ 28,00
Ribolla Gialla		Castello di Spessa	2016	€ 20,00

Abruzzo

Passerina		Villa Medoro	2016	€ 15,00
Trebbiano d'Abruzzo		Villa Medoro	2016	€ 12,00

Campania

Falaghina		Fattoria Rivolta	2015	€ 13,00
Fiano di Avellino		Fonzone	2015	€ 20,00
Greco di Tufo		Fonzone	2015	€ 20,00

Marche

Pecorino Offida	Ciu Ciu	2016	€ 15,00
Verdicchio Castelli di Jesi Macrina	Garofoli	2016	€ 13,00
Verdicchio Castelli di Jesi superiore Il Bacco	Coroncino	2013	€ 18,00
Verdicchio Castelli di Jesi superiore Podium	Garofoli	2014	€ 20,00
Verdicchio di Matelica	Cavalieri	2015	€ 18,00
Verdicchio frizzante Guelfo Verde	Garofoli	2015	€ 12,00

Umbria

Grechetto BIOLOGICO	Cantina Roccafiore	2016	€ 15,00
----------------------------	--------------------	------	---------

Calabria

Cirò bianco	Luigi Scala	2015	€ 15,00
-------------	-------------	------	---------

Sardegna

Vermentino di Sardegna	Quartomoro	2015	€ 18,00
------------------------	------------	------	---------

Sicilia

Chardonnay	Planeta	2016	€ 26,00
Cometa Fiano	Planeta	2010	€ 25,00
Etna Bianco	Murgo	2016	€ 18,00
Grillo Rocce di Pietra Longa BIOLOGICO	Centopassi	2016	€ 18,00

Francia

Chablis Vieilles Vignes	Bessin	2015	€ 28,00
-------------------------	--------	------	---------

Germania

Riesling classic	Kerpen	2015	€ 20,00
------------------	--------	------	---------

BOLLICINE

Franciacorta Brut	Faccoli	Lombardia	€ 28,00
Franciacorta Brut	Ferghettina	Lombardia	€ 25,00
Franciacorta Saten	Ferghettina	Lombardia	€ 30,00
Pinot Nero Brut Oltrepò Pavese	Calatroni	Lombardia	€ 25,00
Prosecco Asolo Superiore Extra Dry	Bele Casel	Veneto	€ 18,00
Prosecco Conegliano Extra Dry	San Giuseppe	Veneto	€ 16,00
Prosecco Treviso Brut	Col Saliz	Veneto	€ 16,00
Prosecco Valdobbiadene Col de Mez	Soligo	Veneto	€ 15,00
Millesimato Cuvée Brut Barbaemeto	Col Saliz	Veneto	€ 13,00
Rose Spumante Solicum	Soligo	Veneto	€ 15,00
Spumante extra dry Greman	Soligo	Veneto	€ 12,00
Trento Brut	Casata Monfort	Trentino	€ 23,00
Verdicchio Spumante Brut	Garofoli	Marche	€ 13,50

VINI DA DOLCE

Malvasia dolce Frizzante	Torre Fornello	Emilia Romagna	€ 16,00
Moscato dolce frizzante	Pellissero	Piemonte	€ 15,00
Moscato giallo Castel Beseno lt 0.50	Salizzoni	Trentino	€ 20,00
Moscato passito di Grumello lt 0.50	Castello Grumello	Lombardia	€ 26,00
Moscato Rosa	Cantina Kaltern	Alto Adige	€ 15,00
Praeseptum Sauvignon Vendemmia tardiva	Strachlburg	Alto Adige	€ 28,00
Recioto della Valpolicella Lt 0.50	Antolini	Veneto	€ 25,00

VINI BIOLOGICI-BIODINAMICI

Abbiamo voluto mettere in risalta questa sezione della nostra carta vini in quanto di questi tempi si fa un gran parlare di vini naturali, biologici e biodinamici. Chi produce vini "della natura" cerca di rispettare maggiormente e con più consapevolezza la natura, la terra, la materia prima e il consumatore finale senza che questo si voglia togliere nulla ad altri ottimi produttori convenzionali. Abbiamo inserito alcuni produttori che lavorano senza aiuto di prodotti chimici o di sintesi ma apportando composti e concimi organici, adottando fermentazioni naturali e/o lieviti indigeni, limitando le filtrazioni e l'utilizzo di solfiti per quanto possibile.

Vini rossi

Rossese	LIGURIA	Giobatta	2014	€ 18,00
Marzemino	TRENTINO	Vallarom	2014	€ 18,00
Teroldego Vigneti delle Dolomiti	TRENTINO	Foradori	2013	€ 25,00
Riserva Del Conte Lagrein-Merlot-Cabemet	ALTO ADIGE	Manincor	2014	€ 24,00
Zweigelt	ALTO ADIGE	Radoar	2014	€ 20,00
Foglia tonda	TOSCANA	Dalle Nostre Mani	2013	€ 18,00
Nero d'Avola	SICILIA	Centopassi	2014	€ 18,00
Cannonau	SARDEGNA	Quartomoro	2013	€ 20,00

Vini bianchi

Pigato	LIGURIA	Giobatta	2014	€ 18,00
Timorasso Petiti Derthona	PIEMONTE	Pomodolce	2015	€ 18,00
Soave Classico	VENETO	Pieropan	2014	€ 16,50
Pinot grigio	ALTO ADIGE	Strachlburg	2015	€ 20,00
Muller Thurgau Ezta	ALTO ADIGE	Radoar	2014	€ 22,00
La Manina sauvignon-chardonnay-pinot bianco	ALTO ADIGE	Manincor	2013	€ 18,00
Vernaccia di San Gimignano	TOSCANA	Il Colombaio	2015	€ 18,00
Grillo Rocce di Pietra Longa	SICILIA	Centopassi	2014	€ 18,00
Vermentino Orriu	SARDEGNA	Quartomoro	2014	€ 18,00

VINO BIOLOGICO s'intende un prodotto ottenuto da uve provenienti da viticoltura biologica, soggette a tecniche di lavoro in vigna più rispettose dell'ambiente e seguite da processi di trasformazione in cantina che limitano l'utilizzo di additivi, a beneficio della salute.. La biodiversità è un elemento molto importante per aumentare la salute delle viti, che acquisiscono una maggior capacità di difesa e di autoregolazione, nel rispetto del ciclo biologico della natura e del territorio.

VINO BIODINAMICO invece è un vino ottenuto da uve provenienti da viticoltura biodinamica. La viticoltura biodinamica si inquadra nella visione olistica del suo ideatore, Rudolf Steiner. Rispetto alla viticoltura biologica, questo tipo di agricoltura accentua ancora di più la sostenibilità, la fertilità del suolo e la biodiversità eliminando, come accade per la viticoltura biologica, l'apporto di fertilizzanti e prodotti chimici. Sono vini particolarmente legati al territorio con caratteristiche uniche al vitigno, molto lontani dalla standardizzazione dei sapori e diversi di anno in anno

Le selezioni

il Pinot Nero

Alto Adige: blauburgunder

Pinot Nero "Pigeno"	Stroblhof	2012	€ 30.00
Pinot Nero "San Daniel" riserva	Colterenzio	2011	€ 30.00
Pinot Nero "Mason"	Manincor	2013	€ 35.00
Pinot Nero "Mazzon"	Gottardi	2011	€ 35.00
Pinot Nero	Colterenzio	2013	€ 18.00
Pinot Nero "Saltner"	Cantina Kaltern	2013	€ 20.00
Pinot Nero "Turmhof"	Tiefenbrunner	2013	€ 18.00
Pinot Nero	Erste+Neue	2013	€ 18.00
Pinot Nero	Elena Walch	2014	€ 20.00

Friuli:

Pinot Nero "Red Angel"	Jermann	2013	€ 22.00
Pinot Nero	Conte d'Attimis	2013	€ 18.00
Pinot Nero "Casanova"	Castello di Spessa	2011	€ 30.00

Trentino:

Pinot Nero "San Lorenz"	Bellaveder	2013	€ 20.00
-------------------------	------------	------	---------

Val D'Aosta:

Pinot Nero	Les Crêtes	2013	€ 25.00
------------	------------	------	---------

Bourgogne:

Pinot Noir	Domaine Chicotot	2014	€ 25.00
------------	------------------	------	---------