



CASABRIGANDI  
RISTORANTE

**CARTA DEI VINI**

## **METODO CLASSICO**

**Patria** Etna Spumante DOC Brut Pàlici 2014 € 48  
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino. Oltre 36 mesi sui lieviti, poi almeno 4 mesi in bottiglia.

**Feudo Disisa** René Pas Dosé Sicilia IGT 2016 (Palermo) € 59  
100% Chardonnay. 5 generazioni di vignaioli.  
Dal vitigno più antico del feudo, 2 ettari di vigna.  
36 mesi sui lieviti poi 9 mesi in bottiglia.

**De Bartoli** Terzavia Brut Nature Cuvée 2019 (Marsala) € 65  
100% Grillo. Fermentazione e affinamento vino base in parte in acciaio in parte barrique. Tiraggio solo con mosto fresco dell'annata successiva e una piccola quantità di Marsala Vecchio Samperi. Non dosato.

### **Barbaterre**

Marandalè Brut Nature Blanc de Noirs 2012 (Quattro Castella, RE) € 40  
100% Pinot Nero. L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. BIO

### **Barbaterre**

Blanc de Noirs Brut Nature 2018 (Quattro Castella, RE) € 32  
100% Pinot Nero. L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. BIO

**Nicolodi** Cimbrus Brut (Dolomiti, Val di Cembra) € 46  
100% Lagarino bianco, vitigno storico del Trentino recuperato.  
75 mesi sui lieviti. Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

## **METODO CLASSICO**

**1701 Franciacorta DOCG** Neuro V.2 Brut Nature Ed. Limitata € 48  
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. 3.020 bottiglie (questa Versione.2).  
Dedicato a Neuro, soprannome di uno dei soci della cantina e creatore  
di Puchicha, il personaggio disturbatore dell'etichetta.  
Ogni annata in versione diversa e imprevedibile. BIO

**Quadra Franciacorta DOCG** QBlack Brut € 35  
81% Chardonnay, 12% Pinot Nero, 7% Pinot Bianco. Vendemmia manuale,  
tutti vigneti di proprietà. 12% del vino base in barrique 10 mesi. 27 mesi  
sui lieviti.

**Quadra Franciacorta DOCG** QSatén 2016 € 41  
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco.  
Vendemmie parcellari tutte di proprietà e seleziona manuale delle uve.  
Minimo 44 mesi sui lieviti.

**Dolomis Trento DOC** Brut Nature Riserva 2017 (48 mesi) € 59  
100% Chardonnay. 2660 bottiglie.

**St. Pauls** Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2016 (Trentino) € 49  
100% Chardonnay.  
Maturazione del vino base in grandi botti di legno.  
Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi.

**Picchi Oltrepo' Pavese DOCG** Extra Brut € 32  
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.

## **VINI ROSATI METODO CLASSICO**

- Patria** Etna Spumante DOC Brut **Rosé** Pàlici 2015 € 48  
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino. Oltre 36 mesi sui lieviti, poi almeno 4 mesi in bottiglia.
- Le Quattro Terre** Franciacorta DOCG Brut **Rosé** 2019 € 52  
50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. 6 ettari, vendemmia manuale. 30 mesi sui lieviti.
- Picchi** Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut **Rosé** € 33  
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.
- Podere Santa Lucia** Brut Rosé 2019 (Marche) € 38  
100% Lacrima nera. 36 mesi sui lieviti.

## **CHAMPAGNE**

- Palmer** Brut Reserve (Montagne de Reims) €76  
50-55% Chardonnay, Pinot Nero 30-25%, Pinot Meunier 20-25%.  
Vini di riserva 30-40%. 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 7 g/l.
- Hurè Frères** €165  
Mémoire Extra Brut (Montagne de Reims)  
45% Pinot Nero, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay. Dosaggio 2 g/l.  
10 ettari di vigneto di proprietà. Maestoso assemblaggio di 30  
millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982.
- Hurè Frères** €100  
Invitation Réserve Brut (Montagne de Reims)  
15% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 50% Pinot Meunier.  
Dosaggio 7 g/l, 30/36 mesi sui lieviti.  
10 ettari di vigneto di proprietà. Assemblaggio di vin de réserve  
conservati secondo il metodo Solera il cui utilizzo varia dal 25 al 40%
- Perseval** €142  
Art `Terre Premiere Cru Brut Nature (Montagne de Reims)  
40% Pinot Nero, 40 Pinot Meuniuer, 20% Chardonnay.  
2,5 ettari totali distribuiti in 5 parcelle nel cuore del parco naturale  
in Montagne de Reims. Minimo 24 mesi sui lieviti poi sosta 6 mesi  
in bottiglia. Non dosato. BIO
- Perseval** €176  
Grande Cuvée Premiere Cru Brut Nature 2013 (Montagne de Reims)  
1/3 Pinot Nero parcella La Masure, 1/3 Pinot Meunier parcella La Pucelle,  
1/3 Chardonnay parcella Le Village. Uno champagne fuori dai canoni.  
2,5 ettari totali distribuiti in 5 parcelle nel cuore del parco naturale  
de la Montagne de Reims.  
100% vini base in legno. Minimo 30 mesi sui lieviti poi 6 mesi in bottiglia.  
Non dosato, nessuna filtrazione. BIO
- L. Bèrnard Pitois** €82  
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne)  
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Non dosato.

## **CHAMPAGNE**

- Charpentier** Pinot Meunier zero dosage (Vallée de la Marne) €135  
100% Pinot Meunier. Vignaioli da 8 generazioni.  
Ultima creazione della maison. Uve da un'unica parcella impiantata nel 1962 in biodinamica da 10 anni. 36 mesi sui lieviti, dosage 8 g/l.
- Gosset-Brabant** €87  
Grand Cru Brut Nature (Vallée de la Marne)  
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 4 secoli di produttori ad Ay, uno dei terroir più nobili e storici classificato Grand Cru.  
Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato.
- Désautels-Cuiret** €87  
Grand Cru Blanc de Blancs Réserve (Cote de Blancs)  
100% Chardonnay. 5 ettari, selezione di piccole quantità di uve dai terroir più belli del vigneto di Oger.  
20% di vini di riserva. Almeno 36 mesi, dosage 3 g/l.
- Huguenot Tassin** Signature Brut 2017 (Aube) €83  
33% Pinot Nero, 33% Pinot Bianco, 33% Chardonnay.  
4/5 anni sulle fecce. 7 ettari, tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Coltivazione nella massima naturalezza con tecniche biologiche.  
Dosaggio 6 g/l.

## **VINI DA DESSERT/MEDITAZIONE**

### **PASSITI**

#### **Cantina Marilina**

Gocce d'Autunno Rosso Passito 2017 (Noto) €50/€10 a calice  
100% Nero d'Avola.

Appassimento al sole per 10/15 giorni sui graticci. Vinificazione in legno poi in bottiglia 6 mesi. 2000 bottiglie. Da 500 ml (BIO).

#### **Marco De Bartoli**

€ 80/€ 15 a calice

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria DOC 2014  
100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Vigne ad alberello pantesco, pratica Patrimonio dell'Unesco dal 2014. Appassimento al sole del 50% delle uve per almeno 3 settimane in appositi stenditoi, la restante parte matura sulla pianta fino a settembre. 30 mesi di affinamento in barriques non nuove e 6 mesi in acciaio. Da 500 ml.

#### **Colosi**

Malvasia delle Lipari DOC 2020 (Isola di Salina) €40/€ 10 a calice  
95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero.

Nella suggestiva località di Capo Faro, isola di Salina. Vendemmia a fine settembre poi appassimento su graticci. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia per 4 mesi. Da 375 ml.

#### **Chateau Haut-Monteils**

Sauternes AOC 2018 (Bordeaux) €50/€10 a calice  
80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc/Muscadelle.

Attacco di muffa nobile (Botrytis Cinerea). 24 mesi in parte in cemento in parte in legno. Da 500 ml.

## **VINI BIANCHI FERMI**

### **ROMAGNA/MARCHE**

#### **Fondo San Giuseppe**

Ravenna Trebbiano IGT Tèra 2022 (Brisighella, RA) € 32  
5 ettari di vigneto e 11 di bosco. Piccolo vigneto a 400 m slm. BIO

#### **Podere Vecciano**

Famoso Pian Delle Marne Rubicone IGP 2023 (Rimini) € 22  
100% Famoso. BIO

**Valturio** Tamerice Marche Bianco IGT 2020 (Montefeltro PU) € 25  
Viognier, Incrocio Manzoni, Zibibbo. Macerazione sulle bucce. BIO

**Colpaola** Verdicchio di Matelica DOP 2018 (Marche) € 25  
Vigneti a 650 m slm, vendemmia solo manuale.

**Podere Santa Lucia** (Marche) € 25  
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Sup. Gianni Balducci 2022  
In acciaio per 12 mesi, più sosta in bottiglia per altri 2 mesi. BIO

### **CHARDONNAY**

#### **Maison Perron de Mypont**

Bourgogne Chardonnay 2022 (Borgogna) € 48  
Tenuta storica del 1530 riportata a nuova vita nel 21° secolo dalla  
passione di Ernst Loosen, viticoltore e leggenda del Riesling della Mosella  
dove è proprietario della cantina Dr. Loosen.

**Moreau Naudet** Chablis 2020 (Borgogna) €71  
Produttori di vino dal 17° secolo. Vendemmia ritardata rispetto ad altri  
produttori. 11/18 mesi sui lieviti, solo acciaio.

**Feudo Disisa** Sicilia DOC Chardonnay 2020 (Palermo) € 28  
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.  
Barrique per 6 mesi.

**La Source** Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2022 € 26  
Piccola azienda familiare di 6,5 ettari nelle migliori zone viticole delle valli  
valdostane vocate alla viticoltura.



## **LUGANA**

**Bulgarini** Ca' Vaibò Lugana DOC Superiore 2021 € 30  
100% Turbiana (Trebbiano di Lugana). Dalle migliori uve, breve  
appassimento prima della pigiatura. Parte del vino per 12 mesi in legno, poi  
affinamento 4/5 mesi in acciaio.

## **FRIULANO**

**Mosole** Tai Veneto Orientale IGT 2018 (S. Stino di Livenza) € 27  
100% ex Tocai Friulano ora chiamato Tai in Veneto e Friulano in Friuli.  
A pochi passi da Venezia sulla strada del vino verso il Friuli. Maturazione  
sui lieviti per 6 mesi in acciaio.

**Schiopetto** Collio DOC Friulano 2019 (Capriva del Friuli) € 31  
Maturazione sui propri lieviti per 8 mesi in acciaio. Imbottigliato in una  
bottiglia diversa da tutte le altre, la "Renana Schiopetto" ribassata di 22  
mm.

**Muzic** Collio DOC Friulano Valeris 2022 (San Floriano del Collio) € 25  
Dal 1927, 4 generazioni di vignaioli. Per questo Tocai Friulano 1,25 ettari  
con vigne di oltre 40 anni.

## **RIBOLLA GIALLA**

**Blazic** Rebula Selekcja 2018 (Brda, Slovenia) € 65  
100% Ribolla Gialla. Appena oltre il confine con la Slovenia.  
Parte dei vitigni aziendali sono in Italia, ma la Rebula è tutta in territorio  
Sloveno. 15 giorni circa di macerazione sulle bucce, maturazione in botte per 24  
mesi. Selezione rigida dei vigneti, grande struttura e mineralità, non filtrato,  
senza utilizzo di fertilizzanti ed erbicidi.

## **MOSCATO GIALLO**

**Maeli** Moscato Giallo Veneto IGT 2019 € 29  
Macerazione prefermentativa di 48 ore e fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Affinamento acciaio 18 mesi. Suoli di origine vulcanica.

## **VIGNETI DELLE DOLOMITI**

### **Cantina El Zeremia**

Per Augusto Maor Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 € 37  
Il Maor (Groppello Bianco) è un'antica varietà autoctona presente in Val di Non e all'inizio della Val di Sole. Vigneto storico di oltre 120 anni di età su piede franco. 700 metri s.l.m. con pendenze che superano anche il 40%.

**Nicolodi** Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti 2021 (Val di Cembra) € 25  
Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

**Francesco Poli** Vigneti delle Dolomiti IGT Naranis 2020 € 27  
Bronner e Solaris, vitigni naturalmente resistenti alle malattie fungine della vite e che non necessitano di trattamenti antiparassitari. Il vigneto è posto in zona limite per la coltivazione delle viti, ai piedi del Monte Gazza (TN). BIO

## **PINOT BIANCO**

### **St. Pauls**

Sanctissimus Sudtirolo A. A. DOC Pinot Bianco Riserva 2016 € 100  
Le viti piantate nel 1899 su una collina d'estrema esposizione a Missiano formano uno dei vigneti più antichi dell'Alto Adige.  
Fermentazione delicata su bucce in grandi anfore di terracotta, affinamento in legno grande di rovere di Appiano.

### **St. Pauls**

Kalkberg Sudtirolo Alto Adige DOC 2021 Pinot Bianco € 42  
Vigne vecchie, 30-50 anni. Lenta fermentazione in grandi botti di rovere.  
Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux.

### **TIMORASSO**

- Terralba** Piccolo Derthona Timorasso 2021 (Colline Tortonesi) € 25  
Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.
- Terralba** Derthona "Stato" 2017 (Colli Tortonesi) € 38  
Macerazione sulle bucce per 72 ore. Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.
- Terralba** Derthona 2020 (Colli Tortonesi) € 28  
Macerazione sulle bucce per 2-3 giorni.  
Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.

### **ARNEIS – MOSCATO BIANCO**

- Vigneti Repetto** € 31  
Poliedro Macerato Colli Tortonesi Bianco DOC 2020 (Piemonte)  
Blend di differenti uve bianche tipiche del tortonese. Fermentazione sulle bucce per 10/14 giorni. Affinamento in tonneaux 8/12 mesi.
- Alberto Oggero** Roero DOCG 2021 (Piemonte) € 29  
100% Arneis. 50% del grappolo in macerazione per 3 giorni.  
Lieviti indigeni. Affinamento 50% botte grande di rovere non tostato.  
Non filtrato.
- Guido Vada**  
Escamotage Vino Bianco "Mosca Bianca" 2019 (Piemonte) € 33  
100% Moscato Bianco. 4-5 mesi sulle fecce fini poi bottiglia per 12 mesi.

### **TREBBIANO D'ABRUZZO**

#### **Francesco Cirelli**

Trebbiano d'Abruzzo DOC Anfora 2021 (Teramo) € 43  
Fermentazione in anfore con soli lieviti indigeni.  
Macerazione sulle bucce per una sola giornata.  
Affinamento in anfora per 12 mesi. BIO

**Lunaria** Charisma Trebbiano d'Abruzzo DOP 2022 € 28  
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. Non filtrato. BIO

### **PINOT GRIGIO**

**Lunaria** Ramoro Pinot Grigio Ramato Terre di Chieti IGP 2022 € 28  
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. BIO

### **BIANCAZITA, BIANCATENERA**

#### **Tenuta San Francesco**

Clandestino Nature Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC € 52  
Vitigni locali Biancazita e Biancatenera.  
Terreno calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Vigneto 70-150 anni franco di piede prefillossera. Macerazione per 3 giorni, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, nessuna chiarifica e filtrazione. 700 bottiglie.

## **VERMENTINO BIANCO**

### **Quartomoro**

VRM Vermentino di Sardegna DOC Memorie di Vite 2020 (Arborea OR) € 27  
Vigne vecchie su terreni vulcanici, solo lieviti autoctoni.  
Maturazione per il 5% del vino in tonneaux per 1 anno.

### **Quartomoro**

Vermentino di Sardegna DOC Orriu Un Anno Dopo 2021 (Arborea OR) € 25  
Lungo affinamento in acciaio. Caratteristiche note officinali e balsamiche.

**Lunae Bosoni** Cavagino Colli di Luni DOC 2020 (Liguria) € 36  
Macerazione di 48 ore.  
Fermentazione in inox per il 60%, il resto in barriques.

**Lunae Bosoni** Numero Chiuso Colli di Luni DOC 2018 (Liguria) € 66  
Macerazione a freddo per 12 ore.  
Affinamento in rovere per 18 mesi poi altri 18 mesi in bottiglia.

## **NURAGUS**

### **Quartomoro**

NRG Nuragus di Cagliari DOC Memorie di Vite 2021 (Arborea OR) € 27  
Vitigno antico, solo lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce.

## **SEMIDANO**

### **Quartomoro**

SMD Sardegna Semidano DOC Memorie di Vite 2020 (Arborea OR) € 27  
Vigne vecchie, solo lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce, non filtrato.

## **SAUVIGNON BLANC**

- Didier Pabiot** Pouilly Fumé Lèon 2020/2023 (Loira) BIO € 58  
Vigne di 30 anni. Grande espressione minerale.  
12/18 mesi sulle fecce in inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento).
- Roger** Sancerre Cuvée Les Caillotes 2022 (Loira) € 52  
La famiglia Roger produce vini da secoli.  
Dopo la fermentazione, affinamento sui lieviti per 4/6 mesi.  
I caillottes altro non sono che sassi di origine calcarea tipici del Sancerre e di tutte le parcelle aziendali. La zona Les Caillottes dà vini eleganti, fruttati e fini.
- St. Pauls** Schliff Sudtiroal Alto Adige DOC 2021 € 42  
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
- Patrick Planer** Prackfol Sauvignon Sudtiroal A.A. 2022 € 40  
A metà strada tra i massicci delle Dolomiti dello Sciliar e il Catinaccio.  
5 mesi sui lieviti fini in acciaio. Vendemmia manuale, 550-650 m, pendenza dei vigneti 40-60%.
- Bishop's Leap** Sauvignon Blanc 2022 Marlborough (Nuova Zelanda) € 27

## **GEWUERZTRAMINER**

- Leya** Sudtiroal Alto Adige DOC 2020 (Terlano) € 30  
1482 bottiglie, 3 ettari di vigneto. 7 mesi in acciaio.
- Fernand Engel** Alsace AOC Réserve 2021 (Alsazia) € 30  
Azienda familiare, produttori da 3 generazioni. BIO

## **RIESLING**

**Molitor** Alte Reben Trocken 2021 (Mosella) € 53  
Vigne vecchie di età media di 80-100 anni.  
Fermentazione in grandi botti di legno, poi lunga permanenza sulle fecce.

**Bäumler Becker Erben** € 90  
Wehlener Sonnenhur Spaetlese 1998 (Mosella)  
Amabile 7,5% vol.

**Donnhoff** € 73  
Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe)  
Età delle vigne fino a 65 anni. Maturazione in grandi botti di legno e acciaio. Azienda familiare.

**Von Schubert** € 60  
Grunhauser Trocken 2022 (Ruwer, Mosella)  
Alla sesta generazione della famiglia. Fermentazione in grandi botti di rovere, non nuove ma di diversi passaggi. Le etichette tipiche e storiche mostrano lo stemma della famiglia Von Schubert. Vini che durano nel tempo senza diventare vecchi.

**Dr. Loosen** € 95  
Wehlener Sommenhur Alte Reben Trocken 2021 (Mosella)  
Piante anche di 130 anni, 100% dei vigneti a piede franco. Vini sempre Grand Cru di altissima qualità.  
Vinificazione classica in legno grande e affinamento sulle fecce nobili.

**Dr. Loosen** € 33  
Blue Slate Dry 2022 (Mosella)  
100% dei vigneti a piede franco. 9 importantissimi vigneti, composti da tutte le tre principali tipologie di ardesia presenti in Mosella.

**Karlsmuhle** € 39  
Lorenzhofer 2019 Vigne Vecchie (Ruwer, Mosella)  
Azienda familiare dall'800 sulle sponde della Ruwer, affluente della Mosella, nota per essere un'area di produzione più fresca, quindi in grado di dare etichette più sapide e asciutte.

## **CHENIN BLANC**

### **Bablut**

Sélection AOC Coteaux de L'Aubance Unique 2018 (Loira) € 51  
Selezione rigorosa in vigna, fermentazione in barrique poi affinamento 18 mesi. La ricchezza di questa cuvée è data dalla concentrazione delle uve e dalla muffa nobile. BIO

### **Tessa La Roche Domaine Roche Aux Moines**

Le Berceau Des Fées 2022 (Loira) € 69  
In uno dei punti più alti della parte centrale della Loira.  
Tutti gli ettari dell'azienda quasi dedicati solo allo Chenin Blanc. Fermentazione in botti da 400 l, solo lieviti indigeni. Affinamento 12 mesi in botti di cui 25% nuove. Non filtrato. BIO

## **MUSCADET**

**Lieubeau** Confluent Muscadet Sèvre et Maine 2021 (Loira) € 30  
100% Melon de Bourgogne. Vigne di età di oltre 20 anni.  
Affinamento 6-9 mesi sulle fecce fini, nei sotterranei. BIO

## **GRUENER VELTLINER**

**Shloss Maissau** Steinwald 2019 (Weinviertel, Vienna) € 33  
Questa zona è la patria di questo vitigno autoctono.  
E' dal 1114 che si pratica la viticoltura in questa zona. BIO

## **PORTOGALLO**

### **Quinta do Noval**

Cedro do Noval Vinho Branco Douro DOC 2022 (Porto) € 43  
Vitigni Gouveio (Verdelho), Voisinho, Arinto, Codega do Larinho.  
Accurata selezione delle uve coltivate nei vigneti più alti delle brusche socalcos (terrazzamenti) del Douro, nel nord del Portogallo. Fermentazione in botti di rovere, 6 mesi di invecchiamento in botte di cui il 20% nuove.



## **ISOLE MINORI**

### **Giglio**

#### **Castellari Isola del Giglio**

"Calzo della Vignia" Toscana IGT Ansonica 2019 € 61  
100% Ansonica. Sulle bucce per 4 mesi, riposo in tonneau per 6 mesi e almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia. Splendido vino anche da meditazione. Temperatura di servizio 12°. 1767 bottiglie. Non filtrato.

### **Eolie**

**Punta Aria** Salina Bianco IGP Francangelo 2023 (Vulcano) € 33  
100% Malvasia delle Lipari nell'unico vigneto dell'azienda sull'isola di Vulcano. 7 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. BIO

#### **Tenuta Castellaro**

Bianco Porticello Terre Siciliane IGT 2022 (Lipari) BIO € 33  
Carricante 60% Moscato Bianco 40%. Sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

### **Ustica**

**Hibiscus** Grotta dell'Oro Terre Siciliane IGT 2022 (Ustica) € 40  
100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).  
Terreno vulcanico a terrazzamenti tra 20 e 30 metri slm.

**Hibiscus** L'Isola Terre Siciliane Bianco IGT 2022 (Ustica) € 34  
Inzolia e Catarratto. Terreno vulcanico a terrazzamenti tra 20 e 30 metri slm.

## **SICILIA**

### **Heritage Francesco Intorcia**

Grillo Vigna di Maestranza Sicilia DOC 2019 (Marsala) € 29

Azienda nota nel mondo del Marsala.

Macerazione sulle bucce in rovere per tutta la fermentazione (12-15 gg)  
6 mesi in barriques.

### **Heritage Francesco Intorcia**

Vigna a Sé Terre Siciliane IGT Catarratto Lucido 2020 (Marsala) € 29

Azienda nota nel mondo del Marsala.

Macerazione sulle bucce in rovere per tutta la durata della fermentazione per  
12-15 gg, poi 8 mesi in acciaio. Non filtrato.

### **Cantina Marilina**

Terre Siciliane IGP Cué Moscato 2022 (Noto) € 27

Fermentazione in cemento con lieviti naturali.

Maturazione sulle bucce. BIO

### **Cantina Marilina**

Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2022 (Noto) € 27

Fermentazione in cemento con lieviti naturali.

Maturazione sulle bucce. BIO

**Cantine Amato** Sicilia DOC Grillo 2023 (Valle dello Jato PA) €25

Cantina familiare dal 1958.

Quattro piccoli territori di coltivazione delle vigne: Messina fronte Isole Eolie,  
Valle dello Jato (PA), Grotte (AG) e Marsala. BIO

## **SICILIA**

- COS** Ramì Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) € 29  
50% Grillo, 50% Inzolia.  
Fermentazione in cemento sulle bucce per una settimana, dove continua poi anche l'affinamento. BIO
- COS** Pithos Bianco Terre Siciliane IGP 2021 (Vittoria) € 38  
100% Grecanico. BIO  
Fermentazione a contatto con le bucce in anfore di terracotta interrate.
- COS** Zibibbo in Pithos Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) € 38  
100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo).  
Fermentazione in anfore interrare con macerazione sulle bucce per 7 mesi. Dopo la pigiatura torna in anfora per 2 mesi. BIO
- Feudo Disisa** Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2022 (Palermo) € 25
- Feudo Disisa** Sicilia DOC Chardonnay 2020 (Palermo) € 28  
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.  
Barrique per 6 mesi.

## **SICILIA ETNA BIANCO**

- Patria** Etna Bianco DOC Sensi 2023 € 25  
80% Carricante, 20% Cataratto, versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Moganazzi.
- Valenti** Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2020 € 40  
Macerazione sulle bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti. BIO

## **VINI ROSSI**

### **ROMAGNA**

**Tenuta Saiano** Wild Grenache Rubicone IGT 2020 BIO € 30  
1 mese sulle bucce in tonneau di rovere esausto.  
Fermentazione spontanea, lieviti indigeni, nessuna filtrazione.  
Affinato in barrique esausta. 300 bottiglie

**Podere Vecciano** Vignale Monte Sangiovese Superiore Romagna DOP 2021 € 25  
Affinamento in rovere da 25 hl. BIO

**Umberto Cesàri** Tauleto Sangiovese Rubicone IGT 2014 € 75  
90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi.  
Solo nelle migliori annate di Sangiovese. Lunga macerazione sulle vinacce,  
24 mesi in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia.

**Umberto Cesàri** Solo Rubicone IGT Rosso 2018 € 80  
100% Merlese: vitigno nuovo da Sangiovese e Merlot, vino unico al mondo.  
Un vitigno concepito dopo uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria  
dell'Università di Bologna. Vinificato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto,  
affina esclusivamente in acciaio.

### **LACRIMA DI MORRO D'ALBA**

**Podere Santa Lucia** Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022 (Marche) € 25  
100% Lacrima nera. BIO

### **SCHIAVA**

**Nicolodi** Vigneti delle Dolomiti IGT Schiava 2020 € 25  
100% Schiava grossa.  
Vitigni in Val di Cembra con terreni impervi e arrampicati, dove le pendenze  
talvolta proibitive raramente permettono l'uso delle macchine.

### **TAGLIO BORDOLESE**

**Campo della Sughera** Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 65  
18 mesi barrique e 24 mesi in bottiglia.

### **CHIANTI CLASSICO**

**Castello di Volpaia** Chianti Classico Riserva DOCG 2019 € 50  
100% Sangiovese, 24 mesi in botti di rovere poi 3 mesi in bottiglia.  
I vigneti di Volpaia sono tra i più antichi del Chianti (400-600 m. slm) BIO

### **NEBBIOLO - BARBERA**

**Adriano Marco e Vittorio** Barbaresco DOCG Sanadaive 2018 € 48  
Affinamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità (30-50 hl).

**Cascina Luisin** Barbaresco DOCG Paolin 2016 € 55  
Vigneto di 65 anni. Malolattica e maturazione in botti da 40 hl.  
Affinamento 30 mesi in bottiglia

**Terralba** Identità Barbera Vino Rosso 2020/21 (Colline Tortonesi) € 25  
Vigneti di 30-45 anni. Macerazione 10-15 gg in cemento sulle fecce.  
Non filtrato, non chiarificato.

## **PINOT NERO**

- Barbaterre** Pèder Pinot Nero dell'Emilia IGT 2018 € 29  
L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. 12 mesi in botte. BIO
- Bellaveder** San Lorenz Vigneti delle Dolomiti 2019 € 30  
Tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta.  
Fermentazione in tonneaux aperti, affinamento 12 mesi in piccole botti.
- La Crotta di Vegneron** Valle d'Aosta DOC 2019 (Chambave) € 25  
Cooperativa agricola certificata Equalitas, garanzia di produzione rispettosa della montagna. 8 mesi in acciaio.
- Domaine Rossignol-Trapet**  
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 75

## **SICILIA ETNA ROSSO**

**Patria** Etna Rosso DOC Sensi 2016 € 28  
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Moganazzi. 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, poi almeno altri 12 mesi in bottiglia.

**Pietro Caciorgna** N'Anticchia Etna Rosso DOC 2019 € 95  
100% Nerello Mascalese. Poche bottiglie, da qui il nome "N'Anticchia" che significa "un pochino". Età media delle vigne 61 anni, parte di esse prefillossera. 750 metri slm. 18 mesi in barriques.

**I Custodi delle Vigne dell'Etna** Pistus Etna Rosso DOC 2021 € 32  
80% Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. 700 metri slm.

**Valenti** Puritani Etna Rosso DOC 2016 € 40  
100% Nerello Mascalese. Vigne a 750 metri slm.  
In grandi botti di legno per 18-20 mesi, poi altri 12 mesi in bottiglia.

## **SICILIA**

### **De Bartoli**

Rosso di Marco Pignatello Terre Siciliane IGP 2021 (Marsala) € 30  
Il nome Pignatello (o Perricone) deriva dalle cosiddette "pignatiddare", terre rosse del trapanese così chiamate perché impiegate nella produzione delle pignatte da cucina e vocate per questa varietà. Affinamento in rovere francese da 10 ettolitri.

**Feudo Disisa** Granmassenti Monreale DOC 2020 (Palermo) € 30  
100% Perricone. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio.

**Feudo Disisa** Adhara Sicilia DOC 2021 (Palermo) € 28  
100% Syrah. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio per 6 mesi.

**Cantina Marilina** Ruversa Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 27  
100% Nero d'Avola. Fermentazione in cemento con lieviti naturali, lunga macerazione. 12 mesi in legno. Non filtrato (BIO)

**COS** Frappato Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria RG) € 30  
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in cemento.  
Sosta sempre in cemento e poi in bottiglia. BIO