



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

FRANCIACORTA

Le Quattro Terre Brut Satén € 50
100% Chardonnay. Vendemmia manuale. 24 mesi sui lieviti.

Le Quattro Terre Brut € 39
65% Chardonnay, 35% Pinot Nero. Vendemmia manuale.
Fino a 26 mesi sui lieviti.

1701 Neuro V.2 Brut Nature Edizione Limitata € 48
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 3.020 bottiglie (per 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

TRENTO DOC e METODO CLASSICO TRENTINO

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

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

Monfort Blanc de Sers Brut Nature 2021 € 30
40% Valderbara, 40% Vernaza, 20% Nosiola, uve storiche e tradizionali.
Basso dosaggio (2 gr/l). Tra 550 e 700 mt.

CHAMPAGNE

Désautels-Cuiret	€73
Fleur de Chardonnay Grand Cru Blanc de Blancs (Cote des Blancs) 100% Chardonnay, cuvée con 50% di vini di riserva.	
Vignier	€90
Ora Alba Extra Brut Grand Cru (Cote des Blancs) 100% Chardonnay. 72 mesi sulle fecce. Dosaggio 5 g/l.	
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. Assemblaggio di 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982.	
L. Bèrnard Pitois	€82
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne) 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Non dosato.	
Huguenot Tassin Signature Brut (Aube)	€67
70% Pinot Nero, 30% Pinot Bianco. Tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Dosaggio 6 g/l.	
Gosset Brabant	€87
Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne) 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato.	

ALTRO METODO CLASSICO

Valturio "1759" Blanc de Noir Dosaggio Zero 2019 € 42
100% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Nel cuore del Montefeltro (PU). BIO

Feudo Disisa René Pas Dosé Sicilia IGT 2016 (Palermo) € 55
100% Chardonnay. Dal vitigno più antico del feudo, 2 ettari di vigna.
36 mesi sui lieviti poi 9 mesi in bottiglia

De Bartoli Terzavia Extra Brut Sicilia DOC 2020 (Marsala) € 44
100% Grillo. Fermentazione e successivo affinamento di 12 mesi in acciaio e
legno. Tiraggio con solo mosto fresco dell'annata successiva per la presa di
spuma. BIO

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.

Picchi Extra Brut Oltrepo' Pavese DOCG € 30
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.

METODO CLASSICO ROSE'

Le Quattro Terre Brut Rosé 2019 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. 30 mesi sui lieviti.	€ 52
Bosio Franciacorta Extra Brut Rosé 2018 100% Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti.	€ 46
Valturio "1759" Dosaggio Zero 2018 (rosé/rosso) 100% Pinot Nero. Nel cuore del Montefeltro (PU). BIO	€ 35
Picchi Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut Rosé 100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.	€ 33

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

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

Tenuta Saiano Vino Bianco "AMA" 2021 (Rimini) € 40

100% Grechetto gentile (Pignoletto), 450 bottiglie.
Fermentazione spontanea in anfore georgiane di terracotta con affinamento di 6 mesi su lieviti indigeni nelle stesse anfore, nessuna filtrazione. BIO

Podere Vecciano

Rimini DOC Rebola Secco Vigna La Ginestra 2022 (Rimini) € 28
100% Rebola. Vinificazione 50% in barrique. BIO

Podere Vecciano

Famoso Rubicone IGP Pian Delle Marne 2022 € 20
100% Famoso. BIO

Valturio Tamerice Marche Bianco IGT 2020 (Montefeltro PU) € 25

Viognier, Incrocio Manzoni, Zibibbo. Macerazione sulle bucce. BIO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Col di Corte Anno Uno (Montecarotto, AN)

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore 2022. BIO € 25

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

MALVASIA

Lunaria LaBelle Malvasia Terre di Chieti IGP 2022 € 28
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. BIO

PINOT GRIGIO

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

FIANO D'AVELLINO

Nanni Copè Terre del Volturno IGT Polveri della Scarrupata 2017 € 65
Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello bianco 8%.
2.500 bottiglie, temperatura di servizio 12°.

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.

PIGATO

U Mattà Oro Castagno Vino Bianco 2021 (Liguria) € 33
597 bottiglie. Vigne vecchie del 1963, vendemmia tardiva.
Fermentazione in tino di castagno aperto senza aggiunta di lieviti.
Maturazione in barriques per 12 mesi. Non filtrato.

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) € 24
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
2600 bottiglie, vigneti poco distanti dal mare.
Solo da annate di altissima qualità dopo lungo affinamento in cantina.
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.

TIMORASSO

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

ARNEIS – MOSCATO BIANCO

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

LUGANA

Bulgarini Ca' Vaibò Lugana DOC Superiore 2021 € 30
100% Turbiana (Trebiano 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.

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Francesco Poli Vigneti delle Dolomiti IGT Naranis 2019 € 25
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

MOSCATO GIALLO

Nicolodi Vigneti delle Dolomiti IGT Moscato Giallo 2021 € 25

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.

PINOT BIANCO

St. Pauls
Sanctissimus Sudtirol 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 Sudtirol 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.

FRIULANO - VITOVSKA

Ferlat Friuli Isonzo DOC Friulano 2021 Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento. BIO.	€ 29
Croatto Obelisco Friuli Colli Orientali DOC Friulano 2020 Fermentazione e malolattica in barriques. Non filtrato.	€ 28
Skerk Vitovska Venezia Giulia IGT 2019 Fermentazione spontanea in legno, breve macerazione sulle bucce. Affinamento in rovere per 12 mesi.	€ 45

CHARDONNAY

Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2019/2020 (Palermo) Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. Barrique per 6 mesi.	€ 28
Moreau Naudet Chablis 2020 (Borgogna) Produttori di vino dal 17° secolo. Vendemmia ritardata rispetto ad altri produttori. 11/18 mesi sui lieviti, solo acciaio.	€ 71
La Source Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2020	€ 25

SAUVIGNON BLANC

Roger Sancerre Cuvée Les Caillotes 2020 (Loira) La famiglia Roger produce vini da secoli. Dopo la fermentazione, affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. La zona Les Caillottes dà vini eleganti, fruttati e fini.	€ 49
Didier Pabiot Pouilly Fumé Lèon 2020 (Loira) BIO Vigne di 30 anni. Grande espressione minerale. 12/18 mesi sulle fecce in inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento).	€ 49
St. Pauls Schliff Sudtirolo Alto Adige DOC 2021 Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.	€ 42
Bishop's Leap Sauvignon Blanc 2022 Marlborough (Nuova Zelanda)	€ 27

GEWÜRZTRAMINER

Cantina Produttori San Michele Appiano

Sanct Valentin Sudtiroal Alto Adige DOC Gewürztraminer 2021 € 48

RIESLING

Baumler Becker Erben

Wehlener Sonnenhur Spaetlese Rieling 1998 (Mosella) € 90
Amabile 7,5% vol.

Molitor Alte Reben 2021 (Mosella)

Vigne vecchie, lunga permanenza sulle fecce € 53

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

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, Austria) € 33

Questa zona è la patria di questo vitigno autoctono.
E' dal 1114 che si pratica la viticoltura in questa zona. BIO

ISOLE MINORI

Ischia

Cenatiempo Ischia DOC Forastera 2022 € 32
100% Forastera. Azienda dal 1945. Terreno vulcanico, coltivazione eroica senza alcun attrezzo agricolo e dove la meccanizzazione non può arrivare.

Elba

Chiesina di Lacona Elba DOC Vermentino 2022 € 32
La viticoltura all'Elba ha origini antichissime a partire dai Focesi, antico popolo greco. Azienda nella parte sud dell'isola. Areale di coltivazione perfetto, plasmato dalla vicinanza del mare.

Eolie

Punta Aria Salina Bianco IGP Francangelo 2022 (Vulcano) € 33
100% Malvasia delle Lipari nell'unico vigneto dell'azienda sull'isola di Vulcano. 7 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. BIO

Salvatore d'Amico Praiola Salina Bianco IGT 2015 (Salina) € 38
Catarratto, Inzolia, Malvasia delle Lipari.
Maturazione in tonneau di acacia ricolmata regolarmente. BIO

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

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 Onde di Sole Terre Siciliane Bianco IGT 2022 (Ustica) € 38
100% Grillo.
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

Tenuta Gatti Catalina Mamertino DOP Bianco 2021 (Messina) € 28
51% Inzolia, 49% Grillo.
Il vitigno originario "mamertinum" fu impiantato nel 289 A.C.
Vino amato dai romani, anche da Giulio Cesare. BIO

Baroni di Pianogrillo

Terre Siciliane IGT Grecanico 2022 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 25
Cantina in storica località archeologica, da secoli di proprietà dei Baroni Piccioni di Grassura e del Molino d'Immezzo. BIO

Baroni di Pianogrillo

Sicilia DOC Grillo 2022 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 25
Cantina in storica località archeologica, da secoli di proprietà dei Baroni Piccioni di Grassura e del Molino d'Immezzo. BIO

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 2021/2022 (Noto) € 27
Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce. BIO

Marabino

Muscatedda Terre Siciliane IGT 2021 (Noto) € 28
100% Moscato Bianco.
Fermentazione naturale in acciaio a contatto con le bucce e lieviti indigeni. BIO

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.

Fermentazione a contatto con le bucce in anfore di terracotta interrate. BIO

COS Zibibbo in Pithos Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) € 38
100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo).

Fermentazione in anfore interrare, poi macerazione sulle bucce per 7 mesi.
Dopo la pigiatura torna in anfora per 2 mesi. BIO

SICILIA

Porta del Vento Monreale DOC Catarratto 2022 (Camporeale) In cemento sulle fecce nobili per 4 mesi. 600 metri di altitudine, età media delle piante 50 anni. BIO	€35
Porta del Vento Sicilia DOC Grillo 2019 (Camporeale) Breve macerazione sulle bucce. affinamento in cemento sulle fecce nobili per almeno 6 mesi. BIO	€35
Marco De Bartoli Lucido Catarratto Terre Siciliane IGP 2022 (Marsala) 7 mesi sulle fecce fini in acciaio. Da uve Catarratto nella variante bianco lucido, più delicata e fresca rispetto alla versione comune.	€ 25
Feudo Disisa Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2022 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Sicilia DOC Grillo 2022 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2019/2020 (Palermo) Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. Barrique per 6 mesi.	€ 28

SICILIA ETNA BIANCO

I Custodi delle Vigne dell'Etna Aedes Etna Bianco DOC 2022 60% Carricante, Grecanico, Catarratto, Minnella. 650 metri slm.	€ 32
Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2020 Macerazione sulle bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti. BIO	€ 40

VINI ROSSI

ROMAGNA

Tenuta Saiano Wild Grenache Rubicone IGT 2020 BIO € 30
Vinificato a contatto con le bucce per 1 mese in tonneau di rovere esausto, affinato in barrique di rovere esausta. Fermentazione spontanea, lieviti indigeni, nessuna filtrazione. 300 bottiglie

Podere Vecciano
VignaleMonte Sangiovese Superiore Romagna DOP 2021 € 24
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
Un vitigno nuovo, un vino unico, il primo e solo 100% Merlese 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.

TAGLIO BORDOLESE

Campo della Sughera Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 65
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%, Petit Vedot 20%, Cabernet Franc 20%
18 mesi barrique e 24 mesi in bottiglia.

Chateau de Pez Saint Estèphe Bordeaux 2012 € 69

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 alti del Chianti (400-600 m slm). BIO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021 (Marche) € 25
100% Lacrima nera. BIO

NEBBIOLO - BARBERA

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

Cascina Luisin Barbaresco DOCG Paolin 2016 € 55
Vigneto di 65 anni. Malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl. Maturazione 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

Domaine Rossignol-Trapet
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 75

Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 50

St. Pauls Lehmont Pinot Nero Riserva 2019 Sudtirolo Alto Adige DOC € 50
Vigne vecchie 27-35 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.

BOVALE

Quartomoro
BVL Bovale Isola dei Nuraghi IGT Memorie di Vite 2022 (Arborea OR) € 27
Vigne vecchie, allevamento ad alberello, solo lieviti autoctoni. Maturazione per 6 mesi in acciaio e barriques.

SICILIA

Baroni di Pianogrillo

Curva Minore Cerasuolo di Vittoria DOCG 2022 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 25
Nero d'Avola e Frappato. Cantina in storica località archeologica, da secoli di proprietà dei Baroni Piccioni di Grassura e del Molino d'Immezzo. BIO

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 Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 (Palermo) € 25
Macerazione 15 giorni. Affinamento in barrique 12 mesi.

Feudo Disisa Vuarìa Monreale DOC 2017 (Palermo) € 35
100% Nero d'Avola. Macerazione 18 giorni. 18 mesi in barrique.

Feudo Disisa Adhara Sicilia DOC 2020 (Palermo) € 28
100% Syrah. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio per 6 mesi.

Feudo Disisa Granmassenti Monreale DOC 2020 (Palermo) € 29
100% Perricone. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio.

Cantina Marilina Ruversa Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 25
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

SICILIA ETNA ROSSO

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.

Valenti "Il tuo rogo o Norma è il mio" Etna Rosso DOC 2018 € 30
Nerello Mascalese 98%, Nerello cappuccio 2%. Vigne a 750 metri slm. In botti di rovere di slavonia per 8 mesi.

Tenute Bosco Etna Rosso Piano dei Daini 2020 € 38
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio. Vigne a 700 metri s.l.m. 12 mesi in botte. BIO

ISOLE EOLIE

Tenuta di Castellaro € 45
Terre Siciliane IGT Ossidiana 2018 (Lipari) BIO
Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%. Lunga macerazione sulle bucce e parte dei grappoli non diraspati. 8 mesi di botte grande, poi 12 mesi in bottiglia.