



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

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

Barbaterre Blanc de Blancs 2017 (Quattro Castella, RE) € 32
100% Sauvignon Blanc. 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 2016 (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

Barbaterre

Marandalè 60 Blanc de Noirs 2010 (Quattro Castella, RE) € 40
100% Pinot Nero, oltre 60 mesi sui lieviti. L'azienda si trova all'interno delle
"Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso
Appennino reggiano con importante superficie boschiva. BIO

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 Satén 2016 € 40
100% Chardonnay. Vendemmie parcellari e seleziona manuale delle uve,
lunghe permanenze sui lieviti e nessun dosaggio finale.

Moraschi Franciacorta DOCG Donna Elisabetta Brut € 37
100% Chardonnay. 8 ettari, utilizzo in vigna esclusivamente di sostanze di
origine naturale. Solo vendemmia manuale. In media 45 mesi sui lieviti.

METODO CLASSICO

- Le Quattro Terre Franciacorta DOCG Brut** € 39
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. 6 ettari, vendemmia manuale.
Fino a 26 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.
- Cave Mont Blanc De Morgex et La Salle**
X.T. Vini Estremi Extrabrut Valle D'Aosta DOC 2020 € 38
100% Prié Blanc. 36 mesi sui lieviti.
Vitigno autoctono a piede franco, si inerpica e oltrepassa i 1.200 m di quota.
- 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 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** € 32
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.

METODO CLASSICO ROSE'

- Le Quattro Terre** Franciacorta DOCG Brut **Rosé** 2019 € 52
50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. 6 ettari, vendemmia manuale.
30 mesi sui lieviti.
- Moraschi** Franciacorta DOCG **Rosé** € 45
100% Pinot Nero. 8 ettari, utilizzo in vigna esclusivamente di sostanze di
origine naturale. Solo vendemmia manuale. In media 45 mesi sui lieviti.
- Valturio** "1759" Dosaggio Zero 2018 (**rosé/rosso**) € 35
100% Pinot Nero. Nel cuore del Montefeltro (PU). BIO
- Picchi** Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut **Rosé** € 33
100% Pinot Nero. 24 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 de la 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** Tradition Brut (Vallée del la Marne) €62
80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Nero.
Da 8 generazioni. Cuvée simbolo dell'azienda, 15% vini di riserva.
36 mesi sui lieviti, dosaggio 8 g/l.
- Charpentier** Pinot Meunier zero dosage (Vallée del 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, dosaggio 8 g/l.
- Gosset-Brabant** €87
Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne)
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 4 secoli di produttori ad Ay, uno
dei terroir più nobili e stioruci 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, dosaggio 3 g/l.
- Huguenot Tassin** Signature Brut (Aube) €70
100% Pinot Nero, 36 mesi. Cuvée da 15 annate differenti.
7 ettari, tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Coltivazione nella
massima naturalezza con tecniche biologiche. Dosaggio 10 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 Tera 2022 (Brisighella, RA) € 32
5 ettari di vigneto e 11 di bosco. Piccolo vigneto a 400 m slm. BIO

Podere Vecciano

Famoso Rubicone IGP Pian Delle Marne 2022 € 22
100% Famoso. BIO

Podere Vecciano

Rimini DOC Rebola Secco Vigna La Ginestra 2022 (Rimini) € 29
100% Rebola. Vinificazione 50% in barrique. 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

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.

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.

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 (Piemonte) 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

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

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

Cantina El Zeremia

Per Augusto Maor Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 € 37
Il Maor, conosciuto come 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 di altitudine con pendenze che superano anche il 40%.

PINOT BIANCO

St. Pauls

Sanctissimus Sudtiroal 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 Sudtiroal 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

- Ferlat** Friuli Isonzo DOC Friulano 2021 € 29
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento. BIO.
- Croatto** Obelisco Friuli Colli Orientali DOC Friulano 2020 € 28
Fermentazione e malolattica in barriques. Non filtrato.
- Mosole** Obelisco Friuli Colli Orientali DOC Friulano 2020 € 28
Fermentazione e malolattica in barriques. Non filtrato.

RIBOLLA GIALLA

- Blazic** Rebula Selekcja 2018 (Slovenia) € 65
100% Ribolla Gialla. Appena oltre il confine con la Sloveina, a Brda (Collio in Italia). 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.
- Blazic** Goriska Brda Rebula 2020 (Slovenia) € 32
100% Ribolla Gialla da mix di vigne giovani e vecchie. Appena oltre il confine con la Sloveina, a Brda (Collio in Italia). 3 giorni di macerazione sulle bucce, solo acciaio. Dal carattere agile e minerale, senza utilizzo di fertilizzanti ed erbicidi.

CHARDONNAY

Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2019 (Palermo) € 28
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.
Barrique per 6 mesi.

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.

SAUVIGNON BLANC

Patrick Planer Prackfol Sauvignon Sudtirolo 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%.

Roger Sancerre Cuvée Les Caillottes 2020 (Loira) € 49
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.

Didier Pabiot Pouilly Fumé Lèon 2020 (Loira) BIO € 49
Vigne di 30 anni. Grande espressione minerale.
12/18 mesi sulle fecce in inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento).

St. Pauls Schliff Sudtirolo Alto Adige DOC 2021 € 42
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.

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

Bäumler Becker Erben

€ 90

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

Molitor Alte Reben Trocken 2021 (Mosella)

€ 55

Vigne vecchie di età media di 80-100 anni.
Fermentazione in grandi botti di legno, poi lunga permanenza sulle fecce fini.

Donnhoff

Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe)

€ 73

Età delle vigne fino a 65 anni.
Maturazione in grandi botti di legno e acciaio. Azienda familiare.

Von Schubert

Grunhauser Riesling Trocken 2022 (Ruwer, Mosella)

€ 60

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

Wehlener Sommenhur Alte Reben Trocken 2021 (Mosella)

€ 95

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.

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, Austria) € 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

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, Giglio

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.

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 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

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 durata della fermentazione per 12-15 gg, poi 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.

Marco De Bartoli

Lucido Catarratto Terre Siciliane IGP 2022 (Marsala) € 25

7 mesi sulle fecce fini in acciaio.

Da uve Catarratto nella variante bianco lucido, più delicata e fresca rispetto alla versione comune.

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

Grecanico Terre Siciliane IGT 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

Grillo Sicilia DOC 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

SICILIA

COS Ramì Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) 50% Grillo, 50% Inzolia. Fermentazione in cemento sulle bucce per una settimana, dove continua poi anche l'affinamento. BIO	€ 29
COS Pithos Bianco Terre Siciliane IGP 2021 (Vittoria) 100% Grecanico. BIO Fermentazione a contatto con le bucce in anfore di terracotta interrate.	€ 38
COS Zibibbo in Pithos Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) 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	€ 38
Feudo Disisa Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2022 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Sicilia DOC Grillo 2022 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2019 (Palermo) Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. Barrique per 6 mesi.	€ 28
Porta del Vento Sicilia DOC Grillo 2019 (Camporeale PA) Breve macerazione sulle bucce. Affinamento in cemento sulle fecce nobili per almeno 6 mesi. BIO	€35

SICILIA ETNA BIANCO

Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2020 Macerazione sulle bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti. BIO	€ 40
Valenti Enrico IV Etna Bianco DOC 2022 100% Carricante. BIO	€ 30

VINI ROSSI

ROMAGNA

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

Podere Vecciano
VignalMonte 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
Vitigno nuovo, 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.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021 (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
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

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

- 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 Ragot** Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 50
- Domaine Rossignol-Trapet**
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 75
- 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.

SICILIA ETNA ROSSO

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.

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

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 Adhara Sicilia DOC 2020 (Palermo) € 28

100% Syrah. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio per 6 mesi.

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