



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. 48 mesi sui lieviti.
- Feudo Disisa** René Pas Dosé Sicilia IGT 2016 (Palermo) € 59
100% Chardonnay. 5 generazioni di vignaioli. Dal vitigno più antico del feudo, solo 2 ettari. 36 mesi sui lieviti poi 9 mesi in bottiglia.
- 1701** Franciacorta DOCG Neuro V.2 Brut Nature Ed. Limitata € 53
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. 3020 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
- 1701** Franciacorta DOCG "Ellesedì" Dosaggio Zero 2020 € 53
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero. "LSD" ovvero Lieviti Solo Domestici, quindi rifermentato solo con lieviti indigeni. 1977 bottiglie. Minimo 30 mesi sui lieviti. BIO
- 1701** Franciacorta DOCG Brut Nature € 42
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti. BIO
- Dolomis** Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 (48 mesi) € 59
100% Chardonnay. 2660 bottiglie. L'etichetta contiene tracce di Dolomia, voluto dalla cantina per esprimere anche al tatto la raffinata complessità della roccia madre, evidente al palato.
- Picchi** Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut € 32
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. Azienda familiare da 4 generazioni, 13 ettari di vigneto, solo vendemmia manuale.

VINI ROSATI METODO CLASSICO

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, 3.000 bottiglie. Azienda familiare
da 4 generazioni, 13 ettari di vigneto, solo vendemmia manuale.

VINI ROSATI FERMI

Edomè Etna **Rosato** DOC Aitna 2022 € 28
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri, località
Passopisciaro contrada Feudo di Mezzo. Età media delle vigne 80 anni.

BIRRA

Grimbergen Blanche 6,0% (0,75 l) Belgio € 15
Abbazia fondata nel 1128 su richiesta dei signori di Grimbergen,
e subito dall'anno successivo i Padri dell'ordine Norbertino iniziarono a
produrre birra locale. Rinfrescante in classico stile belga, note di agrumi,
chiodi di garofano, coriandolo, bergamotto.

CHAMPAGNE

Doré (Montagne de Reims)

Les Dessous de Mont 1er Cru Blanc de Noirs Extra Brut 2019 €98

100% Pinot Nero. Affinamento vino base in legno poi 36 mesi sui lieviti.
998 bottiglie. Dosaggio 6 g/l.

Azienda con 4 ettari di vigneto, tra le proprietà possiedono uno dei
30 clos di tutta la Champagne, una rarità assoluta.

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)

20% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier.

Dosaggio 4 g/l, 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 Premier Cru Brut Nature (Montagne de Reims)

40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 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 Première 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. Min. 30 mesi sui lieviti poi 6 mesi in bottiglia.

Non dosato, nessuna filtrazione. BIO

CHAMPAGNE

Jacquinet - Dumez

€90

Dialogie Blanc de Noirs Premier Cru (Montagne de Reims)
80% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir. 24 mesi sui lieviti, dosaggio 2 g/L.
Pinot Meunier in solo acciaio, Pinot Nero in barrique. 45% vini di riserva.

L. Bèrnard Pitois

€82

Brut Nature Premier Cru (Vallée del la Marne)
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Oltre 36 mesi sui lieviti, non
dosato. Produttori dal 1878, alla terza generazione. Vigneto di 9,5
ettari distribuito in 6 diversi villaggi classificati Premier Cru.

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.

CHAMPAGNE

Herbelet

Esprit Chardonnay Brut Nature Grand Cru (Cote des Blancs) €108
100% Chardonnay. 72 mesi sui lieviti, solo acciaio, 30% vini di riserva.
Azienda di 6,5 ettari di solo Chardonnay distribuiti tra tanti comuni tutti
Grand Cru. Dosaggio zero.

Fays Tradition Extra Brut (Aube) €65

85% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco, 5% Pinot Meunier.
36 mesi sui lieviti, 20% vini di riserva realizzati col metodo Solera.
5 ettari di vigneto a soli 2 km da Chablis, metà da un lato della Valle
del fiume Ource e metà dall'altro. Azienda alla terza generazione costruita
nel 1850. Dosaggio 4,7 g/l.

VINI DA DESSERT, MEDITAZIONE,
PASSITI

Colosi

Cudì Malvasia delle Lipari DOC 2021 (Isola di Salina) €40/€10 a calice
95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero. Da 375 ml.
Vendemmia a fine settembre poi appassimento su graticci.

Cantina Marilina

Gocce d'Autunno Rosso Passito 2017 (Noto) €50/€10 a calice
100% Nero d'Avola. Da 500 ml, BIO
Appassimento al sole per 10/15 giorni sui graticci.
Vinificazione in legno poi in bottiglia 6 mesi. 2000 bottiglie.

Fattoria Monticino Rosso

Albana Passito Romagna DOCG 2019 (Imola) €40/€10 a calice
100% Albana. Da 500 ml.
Vendemmia tardiva con attacco di muffa nobile,
vinificazione ed affinamento in barriques francesi.

Terre de' Trinci

Sagrantino di Montefalco Passito DOCG 1996 €40/€10 a calice
100% Sagrantino. Appassimento naturale in pianta.
Affinamento a lungo in barrique. 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

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.

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

GRECHETTO

Roccafiore Fiorfiore Umbria Grechetto IGT 2022 € 32
100% Grechetto di Todi, da unico vigneto. Affinamento 12 mesi in anfore e grandi botti di rovere a contatto con le fecce fini, poi in bottiglia 6 mesi. Vendemmia solo manuale, utilizzo di soli lieviti indigeni.

PALLAGRELLO BIANCO, FALANGHINA

Alois Michele

"Caiati" Terre del Volturno IGP 2023 (Caserta) € 28
100% Pallagrello Bianco, autoctono dell'alto casertano. Uno dei vini favoriti dai Borbone. 4 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), terreni prevalentemente vulcanici.

Alois Michele

"Caulino" Campania IGP 2023 (Caserta) € 28
100% Falanghina. 9 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), terreni prevalentemente vulcanici.

Alois Michele

"Morrone" Terre del Volturno IGP 2019 (Caserta) € 59
100% Pallagrello Bianco, autoctono dell'alto casertano.
La vigna Morrone della Monica, 2 ettari circa, gode della migliore esposizione al sole con pendenze del 30%. Invecchiamento 15% in legno per 12 mesi.

VERMENTINO BIANCO

Quartomoro

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

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.

FRIULANO

- Ronco Scagnèt** Collio DOC Friulano 2023 (Friuli) € 26
6 mesi di maturazione sulle fecce di fermentazione, senza travasi.
Azienda familiare, 10 ettari. Producono vini fortemente identitari del territorio del Collio.
- 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.

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

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 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.

GEWÜRZTRAMINER

Leya Sudtiroal Alto Adige DOC 2020 (Terlano) € 30
1482 bottiglie, 3 ettari di vigneto. 7 mesi in acciaio.

Fernand Engel Gewuerztraminer Resérve 2021/2022 (Alsazia) € 30
3 generazioni di vignaioli, tutte le vendemmie sono manuali. BIO

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.
- Guido Vada** € 33
Escamotage Vino Bianco "Mosca Bianca" 2019 (Piemonte)
100% Moscato Bianco. 4-5 mesi sulle fecce fini poi in bottiglia 12 mesi.

SAUVIGNON BLANC

- Ronco Scagnèt** Collio DOC Sauvignon 2022 (Friuli) € 26
6 mesi di maturazione sulle fecce di fermentazione, senza travasi.
Azienda familiare, 10 ettari. Producono vini fortemente identitari del territorio del Collio.
- 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 Sudtirolo Alto Adige DOC 2021 € 42
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
- 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%.
- Bishop's Leap** Sauvignon Blanc Marlborough (Nuova Zelanda) 2023 € 28
La zona più vocata per questo vitigno, nell'isola sud. Produzione familiare dal 1970, una delle migliori realtà vitivinicole neozelandesi.

CHARDONNAY

- Ronco Scagnèt** Collio DOC Chardonnay 2019 (Friuli) € 26
6 mesi di maturazione sulle fecce di fermentazione, senza travasi.
Azienda familiare, 10 ettari. Producono vini fortemente identitari del territorio del Collio.
- Feudo Disisa** Sicilia DOC Chardonnay 2021 (Palermo) € 29
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.
Barrique per 6 mesi. Quinta generazione di vignaioli, dal 1867.
Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.
- 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.

RIESLING

Molitor Alte Reben Trocken 2021 (Mosella) Vigne vecchie di età media di 80-100 anni. Fermentazione in grandi botti di legno, poi lunga permanenza sulle fecce.	€ 53
Bäumler Becker Erben Wehlener Sonnenhur Spaetlese 1998 (Mosella) Amabile 7,5% vol.	€ 90
Donnhoff Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe) Età delle vigne fino a 65 anni. Maturazione in grandi botti di legno e acciaio. Azienda familiare.	€ 73
Von Schubert 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.	€ 60
Dr. Loosen 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.	€ 95

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 socialcos (terrazzamenti) del Douro, nel nord del Portogallo.
Fermentazione in botti di rovere, 6 mesi di invecchiamento in botte di cui il 20% nuove.

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

GRUENER VELTLINER

Schloss Maissau Steinwald 2019 (Weinviertel, Vienna)

Questa zona è la patria di questo vitigno autoctono. € 33
E' dal 1114 che si pratica la viticoltura in questa zona. BIO

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.

Ischia

Cenatiempo

Ischia DOC Forastera 2023 € 34
100% Forastera. Azienda dal 1945. Terreno vulcanico, coltivazione
eroica senza alcun attrezzo agricolo e dove la meccanizzazione
non può arrivare.

Ustica

Hibiscus Grotta dell'Oro Terre Siciliane IGT 2022 (Ustica) € 40
100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).
Unica azienda sull'isola a svolgere tutto il processo produttivo, dalla
coltivazione alla vinificazione. Terreno vulcanico a terrazzamenti tra
20 e 30 metri slm.

Hibiscus L'Isola Bianco Terre Siciliane IGT 2022 (Ustica) € 34
Inzolia e Catarratto.
Unica azienda sull'isola a svolgere tutto il processo produttivo, dalla
coltivazione alla vinificazione. Terreno vulcanico a terrazzamenti tra
20 e 30 metri slm.

ISOLE MINORI

Isole Eolie

Caravaglio Occhio di Terra Salina Bianco IGP 2023 (Salina) € 35
100% Malvasia delle Lipari. Macerazione per 10 giorni sulle bucce.
Nessun trattamento e utilizzo di soli lieviti autoctoni.

Caravaglio Infatata Salina Bianco IGP 2023 (Salina) € 32
100% Malvasia delle Lipari. Da un unico vigneto triangolare
sul versante nord dell'isola, esposizione nord ovest in un abbraccio
verso il Mediterraneo.
Nessun trattamento e utilizzo di soli lieviti autoctoni.

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.

SICILIA

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Cué Moscato 2022 (Noto) € 27

La Valle di Noto è tra i territori più soleggiati e ventosi della Sicilia. BIO
Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Macerazione sulle bucce.

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2022/2023 (Noto) € 27

La Valle di Noto è tra i territori più soleggiati e ventosi della Sicilia. BIO
Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Macerazione sulle bucce.

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

Feudo Disisa Sicilia DOC Grillo 2023 (Palermo) € 26

Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.

Feudo Disisa Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2022 (Palermo) € 26

Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.

Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2021 (Palermo) € 29

Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.
Barrique per 6 mesi. Quinta generazione di vignaioli, dal 1867.
Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.

Heritage Francesco Intorcìa

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.

SICILIA ETNA BIANCO

- Destro** Etna Bianco DOC Isolanuda 2021 € 30
100% Carricante, versante nord-est dell'Etna a 740 metri, Randazzo
contrada Montelaguardia. BIO
- Destro** Etna Bianco DOC Nonaluna contrada Montelaguardia 2022 € 44
100% Carricante, versante nord-est dell'Etna a 750 metri, Randazzo
contrada Montelaguardia. Invecchiamento in legno pregiato,
affinamento in bottiglia 1/3 mesi. BIO
- Patria** Etna Bianco DOC Sensi 2023 € 26
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

Podere Vecciano

VignaiMonte 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. 4 ettari, 3000 bottiglie.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2023 (Marche) € 25
100% Lacrima Nera. BIO

SCHIAVA

Nicolodi Vigneti delle Dolomiti IGT Schiava 2020 (Val di Cembra) € 25
100% Schiava grossa. 1,5 ettari a 450 metri slm, vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

TAGLIO BORDOLESE

Campo alla Sughera Adèo Bolgheri Rosso DOC 2022 € 45

Cabernet Sauvignon, Merlot. Raccolta delle uve esclusivamente a mano, affinamento 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

E' un vino da introduzione alle potenzialità del territorio di Bolgheri.

Campo alla Sughera è situata tra Bolgheri e Castagneto Carducci, lungo la celebre Costa Etrusca della Toscana, a metà tra il mare e la collina.

18 ettari di vigneto con terreni di grande complessità e finezza. Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.

Campo alla Sughera Arnione Bolgheri Superiore DOC 2020 € 106

Blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc.

Raccolta delle uve esclusivamente a mano, affinamento 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere, poi in bottiglia per almeno 24 mesi.

Prodotto soltanto dalle migliori parcelle dei vigneti.

Campo alla Sughera è situata tra Bolgheri e Castagneto Carducci, lungo la celebre Costa Etrusca della Toscana, a metà tra il mare e la collina.

18 ettari di vigneto con terreni di grande complessità e finezza. Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.

CABERNET FRANC

Ronco Scagnèt Collio DOC Cabernet Franc 2022 (Friuli) € 26

Azienda familiare, 10 ettari. Producono vini fortemente identitari del territorio del Collio.

PALLAGRELLO NERO, CASAVECCHIA

Alois Michele

"Cunto" Terre del Volturno IGP 2020 (Caserta) € 28
100% Pallagrello Nero, vitigno autoctono casertano la cui provenienza risale probabilmente all'antica Grecia. Uno dei vini favoriti dai Borbone. 1,5 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), terreni prevalentemente vulcanici. Fermentazione in botte grande, affinamento in legno da 25 hl per 12 mesi, riposo in bottiglia altri 12 mesi.

Alois Michele

"Trifolium" Casavecchia di Pontelatone DOP 2018 (Caserta) € 32
100% Casavecchia, vitigno con caratteri assolutamente originali, con DNA diverso da cloni di altri vitigni campani. 3 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), su terreni prevalentemente vulcanici. Fermentazione in botte grande, affinamento in legno da 25 hl per 12 mesi, riposo in bottiglia altri 12 mesi.

Terre del Principe

"Castello delle Femmine" Terre del Volturno IGP 2020 (Caserta) € 30
50% Pallagrello Nero, 50% Casavecchia. 10 ettari di vigne di sole uve autoctone. Raccolta delle due uve in epoche vendemmiali differenti, fermentazione in acciaio e affinamento in assemblamento in barriques di 2° e 3° passaggio minimo per 8 mesi. BIO

PINOT NERO

St. Pauls

Lehmont Pinot Nero Riserva 2020 Sudtirolo Alto Adige DOC € 54
Vigne vecchie 29-37 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.

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 € 85
Gevrey-Chambertin è il più importante villaggio del vino rosso della Côte d'Or. La cantina utilizza solo diserbanti naturali e organici.

SICILIA ETNA ROSSO

Edomè Etna Rosso DOC Aitna Vigna Nica Feudo di Mezzo 2020 € 33
90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio, versante nord dell'Etna
a 650 metri, località Passopisciaro contrada Feudo di Mezzo.
Età media delle vigne 80 anni.

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". Versante nord dell'Etna, località Randazzo.
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, 20% Nerello Cappuccio.
Vigneti esclusivamente ad alberello, contrada Moganazzi versante nord
dell'Etna. 700 metri slm.

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

SICILIA

- Gulfi** Cerasuolo di Vittoria DOCG 2023 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 31
50% Nero d'Avola, 50% Frappato.
Siamo sui Monti Iblei a 450 metri s.l.m. Le uve vengono vinificate separatamente e riunite a fine fermentazione. Maturazione per circa 7 mesi sui propri lieviti in acciaio.
3 generazioni di vignaioli, viti ad alberello senza irrigazione, uve raccolte esclusivamente a mano.
- Caravaglio** Scampato Salina Rosso IGP 2021 (Lipari, Isole Eolie) € 49
100% Corinto Nero. Sulle bucce 30 giorni, in botti da 500 litri per almeno 18 mesi.
Vigne in un vecchio cratere di un vulcano spento, tutte centenarie a piede franco. Lavorazione totalmente a mano. Questo vigneto è un miracolo vegetale "scampato" a intemperie, malattie e al tempo.
- De Bartoli**
Rosso di Marco Terre Siciliane IGP 2021 (Marsala) € 30
100% Pignatello. 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 2022 (Palermo) € 27
100% Syrah. Affinamento 30% barrique 70% acciaio per 6 mesi.
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.
- Feudo Disisa** Granmassenti Monreale DOC 2020 (Palermo) € 30
100% Perricone. Affinamento 30% barrique, 70% acciaio.
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possesso della diocesi di Monreale.
- Cantina Marilina** Ruversa Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 27
100% Nero d'Avola. La Valle di Noto è tra i territori più soleggiati e ventosi della Sicilia. 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