



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO ITALIANO

FRANCIACORTA

Bosio Extra Brut **Rosé** 2018 € 46
100% Pinot Nero. Affinamento 36 mesi sui lieviti.

TRENTINO E TRENTO DOC

St. Pauls Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2014 € 39
100% Chardonnay. Maturazione del vino base in grandi botti di legno.
Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi

Dolomis Trento DOC 2017 € 55
100% Chardonnay. Brut Nature Riserva, almeno 36 mesi sui lieviti
Bottiglie prodotte 3080.

BIRRE

Birrificio La Mata Bheè Blanche (4% VoL) € 16
Birra agricola speziata ad alta fermentazione. Da 75 CL

Beha Brewing Company keller Pils Baldoria (4,9% VoL) € 8
Birra artigianale bionda dorata a bassa fermentazione. Da 50 CL

Beha Brewing Company Session Ipa Euforia (4,3% Vol) € 8
Birra artigianale color oro a bassa fermentazione. Da 50 CL

CHAMPAGNE

| | |
|---|------|
| Huguenot Tassin | €58 |
| Signature Brut (Aube) Pinot Nero 70%, Pinot Bianco 30%. Tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Dosaggio 6 g/l. | |
| Philipponnat | €85 |
| Royale Reserve Brut 2016 (Vallée de la Marne) Pinot Nero 70%, Chardonnay 28%, Pinot Meunier 2%, dei quali il 27% in affinamento in legno. Dosaggio 8 g/l. | |
| Billecart - Salmon Brut Reserve | €85 |
| Meunier Vallée del La Marne 40%, Chardonnay differenti Cru delle Marne 30%, Pinot Nero Montagne de Reims e Vallée del La Marne 30%. Dosaggio 8 g/l. | |
| Vignier | €90 |
| Ora Alba Extra Brut Grand Cru (Cote des Blancs) Chardonnay 100%. 72 mesi sulle fecce. Dosaggio 5 g/l. | |
| Hurè Frères | €150 |
| Mémoire Extra Brut (Montagne de Reims) Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 45%, Chardonnay 10%, assemblaggio di 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982. Dosaggio 2 g/l. | |
| L. Bèrnard Pitois | €75 |
| Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne) Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. Non dosato. | |
| Gosset Brabant | €86 |
| Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne) Pinot Nero 80% Chardonnay 20%. Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato. | |
| Charpentier | €120 |
| Terre d'Argile Meunier Extra Brut (Vallée del la Marne) 100% Pinot Meunier da un'unica vecchia parcella piantata nel 1965. Viticoltura biodinamica con procedimenti rigorosamente artigianali. Dosaggio 3,5 g/l. | |
| Doyard | €84 |
| Cuvée Vendemiaire Brut 1er Cru Blanc de Blancs (Cote des Blancs) 100% Chardonnay. Vinificazione 40% in fusti di rovere di almeno 5 anni, malolattica svolta al 20%. 54 mesi sui lieviti. Dosaggio 4 g/l. | |

ALTRO METODO METODO CLASSICO

- De Bartoli** Terzavia Brut Nature Sicilia DOC 2019 (Marsala) € 40
100% Grillo. Fermentazione vino base e successivo affinamento di 12 mesi in acciaio e legno. Tiraggio con solo mosto fresco dell'annata successiva per la presa di spuma, poi almeno 18 mesi in bottiglia sur lie.
- Podere Santa Lucia** Brut **Rosè** 2016 (Marche) € 35
Lacrime Nere 100%. Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi.
- Podere Santa Lucia** Brut 2015(Marche) € 35
Verdicchio dei castelli di Jesi 100%. Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi.
- Tenuta Piano di Rustano** Brut 2018 (Marche) € 35
Verdicchio di Matelica 100%. Affinamento sui lieviti 24 mesi.
- Fernand Engel** Brut 2020 Cremant D'Alsace € 28
Chardonnay 100%. Affinamento sui lieviti 24 mesi.
- Picchi** Extra Brut **Rosè** 100% Pinot Nero € 30
24 mesi sui lieviti. Bottiglie. Casteggio- Oltrepò Pavese
- Terra Aquilia** Extra Brut 2018 Metodo Ancestrale sboccato € 26
Grechetto Gentile e Trebbiano coltivati a 500 m. Non dosato né filtrato.
- Colletto** L'88 **Rosé** Pas Dosé 2012 (Adrara San Martino, Bergamo) € 45
100% Pinot Nero. 84 mesi sui lieviti. 10 ettari tra bosco, vigneti e oliveti. 400 metri s.l.m con ottima escursione termica, terreni ferrosi e calcareo marnosi, poveri ma ideali per la vite.

VINI BIANCHI

ROMAGNA

- Fondo San Giuseppe** Ravenna Trebbiano IGT Tèra 2021 € 32
Trebbiano 100%. 5 ettari di vigneto e 11 di bosco. Trebbiano da piccolo vigneto a 400 m slm, con terreno limoso ricco di marna.
- Tenuta Saiano** Vino Bianco "L'Animo" 2021 € 29
100% Grechetto Gentile (Pignoletto), 2100 bottiglie. Fermentazione spontanea, lieviti indigeni, nessuna filtrazione.
- Tenuta Saiano** IGT Rubicone Bianco "Trebbiamo?" 2021 (in arrivo)
100% Trebbiano Romagnolo. 1200 bottiglie. Fermentazione spontanea in anfore georgiane di terracotta con affinamento di 6 mesi su lieviti indigeni nelle stesse anfore, nessuna filtrazione.
- Tenuta Saiano Vino Bianco** "AMA" 2021 (in arrivo)
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.
- Marta Valpiani** € 28
Madonna dei Fiori Romagna DOCG Albana Secco 2018
- Fattoria Monticino Rosso** Albana Secco Romagna DOCG 2020 € 19

CHARDONNAY

- Collina delle Fate** Alfresco Chardonnay IGT 2018 (Marche) € 32
- La Source** Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2016 € 27
- Albert Pic** Chablis 1er cru 2000 (Borgogna) € 120

LUGANA

Bulgarini 010 Lugana DOC 2020 € 25
Uve provenienti dai vigneti più vecchi dell'azienda, situati nelle pianure vicino al lago di Garda, affinamento con breve passaggio in legno.

Bulgarini Ca' Vaibò Lugana DOC 2019 € 30
Vinificazione con le migliori uve, che vengono appassite per 40 giorni prima della pigiatura, invecchiamento acciaio e legno.

PINOT BIANCO

St. Pauls Sanctissimus 2016 € 100
Sudtiroal A. A. DOC Pinot Bianco Riserva
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 2019 Pinot Bianco € 39
Vigne vecchie, 30-50 anni. Lenta fermentazione in grandi botti di rovere. Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux su lieviti fini.

PINOT GRIGIO

Miklus-Draga Collio DOC Pinot Grigio 2017 (ramato) € 48
Non filtrato, macerazione sulle bucce per 14 giorni. Età del vigneto 38 anni.

Ca' di Frara Oltrepò Pavese DOC Pinot Grigio 2020 € 24
Zona di produzione Oliva Gessi provincia di Pavia

CAMPANIA

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°.

Tenuta San Francesco

Clandestino Nature Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC € 52
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.

LIGURIA - ALBAROLA-PIGATO -VERMENTINO

Lunae Bosoni Albarola Colli di Luni DOC 2020 € 26

Lunae Bosoni Pigato Riviera Ligure di Ponente DOC 2020 € 26

Lunae Bosoni Cavagino Colli di Luni DOC 2020 € 36
Vermentino 100%. Macerazione di 48 ore. Fermentazione in inox per il 60%, per la restante parte in barriques.

Lunae Bosoni Numero Chiuso Colli di Luni DOC 2018 € 63
Vermentino 100% Nasce solo in annate di altissima qualità dopo un lungo affinamento in cantina. Bottiglie prodotte 2600, proveniente da vigneti poco distanti dal mare. Macerazione a freddo per 12 ore. Affinamento in rovere per 18 mesi. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.

CHENIN BLANC

Domaine Lambert € 42
Chinon AOC Les Chesnaies 2016
Nle cuore della Valle della Loira. Affina 24 mesi in legno (biodinamico)

NOSIOLA

Salvetta Vigneti delle Dolomiti IGT Nosiola 2016 € 30
100% Nosiola, unica uva "autoctona" a frutto bianco trentina. Contatto delle bucce per una settimana, poi riposo dei lieviti in botti in acacia fino a maggio giungo dell'anno successivo

GRUENER VELTLINER

Alzinger Duernstein 2017 (Austria) € 29

RIBOLLA GIALLA, VITOVSKA, FRIULANO

Korsic Collio DOC Friulano 2021 € 25

Croatto Obelisco Friuli Colli Orientali DOC Friulano 2020 € 28
Fermentazione e malolattica in barriques. Non filtrato.

Skerk Vitovska Venezia Giulia IGT 2019 € 42
Fermentazione spontanea in legno con macerazione sulle bucce per pochi giorni. Maturazione in rovere per 12 mesi.

Gravner Venezia Giulia IGT Ribolla 2012 € 80
Lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni.

Grillo Iole Friuli Colli Orientali DOC Ribolla Gialla 2020 € 25
Sulle fecce per 7 mesi in acciaio.

Draga Collio DOC Ribolla Gialla 2021 € 25
Vendemmia manuale. 24 ore di macerazione sulle bucce.

KERNER - GEWUERZTRAMINER

Cantina Produttori San Michele Appiano

Sudtirolo Alto Adige DOC Sanct Valentin Gewuerztraminer 2020 € 40

Niklas Mitterberg Kerner IGT 2016/2017 Without (Trentino) € 60

Fermentazione 20% delle uve intere e 80% pigiate in botte di legno aperte, direttamente sulle bucce, per poi affinare in botte di rovere usata. 600 bottiglie prodotte, 15.5% titolo. Vino a fermentazione spontanea, non chiarificato né filtrato.

SAUVIGNON BLANC

St. Pauls

Schliff Sauvignon Blanc 2019 Sudtirolo Alto Adige DOC € 39
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.

RIESLING

Baumler Becker Erben € 89

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

Karlsmuehle € 38

Lorenzhofer Rieling 2019 selezione vecchie vigne (Mosella)

Von Schubert € 50

Maximin Grunhaus Rieling 2018 Herrenberg (Mosella)

Molitor Alte Reben 2019 (Mosella) € 49

Vigne vecchie, lunga permanenza sulle fecce.

SICILIA BIANCO

Marabino

Muscatedda Terre Siciliane IGT 2021 (Noto) € 30
100% Moscato di Noto. Fermentazione naturale in acciaio a contatto con le bucce e lieviti indigeni.

Marco De Bartoli

Grappoli del Grillo Riserva 2020 Sicilia DOC (Marsala) € 38
Vinifica in acciaio, poi affinamento 12 mesi in legni di diversa grandezza.

Marco De Bartoli

Pietranera Zibibbo Terre Siciliane IGP 2021 (Pantelleria) € 38
2.500 ceppi ad alberello pantesco, pratica agricola dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2014.

Giammalvo Arsura Terre Siciliane IGP Bianco 2020 € 30

80% Grillo, 20% Zibibbo. Vigneti a 900 metri dal mare e a 145 km dalla costa africana (Mazara del Vallo). Sui lieviti per 1 mese poi acciaio per altri 5 mes

Tenuta Castellaro

Bianco Porticello Terre Siciliane IGT 2020 (Eolie) € 28
Carricante 60% Moscato Bianco 40%. Sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Cuè Moscato 2020 (Noto) € 27
Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce.

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2020 (Noto) € 27
Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce.

Tenuta Gatti Catalina Mamertino DOP Bianco 2018 (Messina) € 28

51% Inzolia, 49% Grillo. Il vitigno originario "mamertinum" fu impiantato nel 289 A.C. Vino amato dai romani, anche da Giulio Cesare.Francesco

SICILIA ETNA BIANCO

Famiglia Statella Etna **Rosato** DOC 2020 € 38
80% Nerello mascalese 20% Nerello cappuccio.

Famiglia Statella Etna Bianco DOC 2021 € 38
90% Carricante 10% Catarratto. Affinamento sur lies fino a marzo.

Valenti Enrico IV Etna Bianco DOC 2019 € 30
100% Carricante

Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2019 € 35
Macerazione a contatto con le bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti

SICILIA ISOLA DI SALINA

Salvatore d'Amico Lène Salina IGP Malvasia 2020 (Eolie) € 36
Malvasia di Salina 90% ed altre uve autoctone 10%. Maturazione in legno di acacia e acciaio.

Salvatore d'Amico Praiola Salina Bianco IGP 2013 (Eolie) € 36
Catarratto, Inzolia e Malvasia delle Lipari da vigneti di oltre 30 anni.
Maturazione in tonneau di acacia per circa 6 mesi.

Salvatore d'Amico
Tenuta Valdichiesa Salina Bianco IGP 2020 (Eolie) € 36
Catarratto 50%, Inzolia 40%, Malvasia delle Lipari ed altri vigneti autoctoni 10%. 50% in tonneau per 4 mesi, 50% acciaio.

VINI ROSSI

SANGIOVESE

- Tenuta Saiano** Gianciotto Romagna DOC Sangiovese Superiore € 25
- Tenuta Saiano** Grenache IGT Rubicone 2020 € 30
- Umberto Cesàri** Tauleto Sangiovese Rubicone IGT 2014 € 50
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.

MERLESE

- Umberto Cesàri** Solo Rubicone IGT Rosso 2018 € 65
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 – CHIANTI CLASSICO

- Campo della Sughera** Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 60
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%, Petit Vedot 20%, Cabernet Franc 20%
18 mesi barrique di rovere e 24 mesi in bottiglia.
- Chateau de Pez** Saint Estèphe Bordeaux 2012 € 59
- Castello Romitorio** Romitorio Toscana IGT 2018 € 28
Cabernet Savignon, Petit Verdot e Syrah, circa 12 mesi in rovere

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

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

CABERNET

Castelvechio Cabernet Franc DOC Carso 2016 € 29
1 anno in barrique, poi 1 anno in tonneau di rovere di slavonia/francese.

Castelvechio Cabernet Sauvignon DOC Carso 2017 € 29
1 anno in barrique, poi 1 anno in tonneau di rovere di slavonia/francese.

LAGREIN - SCHIAVA

Hartmann Donà Sudtirolo Alto Adige DOC Lagrein 2017 € 31
1 anno di affinamento in botte.

St. Pauls Missianer Sudtirolo Alto Adige DOC Schiava 2020 € 24
Vigneti di 50 anni. Maturazione in vasche di cemento per 5-6 mesi.

NEBBIOLO

Adriano Marco e Vittorio Barbaresco DOCG Sanadaive 2018 € 45
Affinamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità (da hl 30 a 50 hl)

Cascina Luisin Barbaresco DOCG Paolin 2016 € 49
Vigneto di 65 anni. Malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 40 hl. Maturazione 30 mesi in bottiglia

PINOT NERO

Hartmann Donà Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Nero 2019 € 40
Fermentazione per 3-4 settimane in tini di rovere a contatto con le bucce.
Affinamento in botti di legno per 23 mesi e l'invecchiamento in bottiglia per altri 2 anni.

St. Pauls Lehmont Pinot Nero Riserva 2018 Sudtirolo Alto Adige DOC € 48
Vigne vecchie, 27-35 anni. Fermentazione in tini di legno aperti. Successivo invecchiamento di 15 mesi in tonneaux e barrique.

Manincor Mason Alto Adige DOC 2016 € 55
Fermentazione in tini di legno in modo spontaneo con lieviti indigeni.
Macerazione di due settimane. 12 mesi di affinamento in barriques nuove solo al 10%.

Domaine Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 2011 (Borgogna) € 65

Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 50

SICILIA ED ETNA ROSSO

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

Famiglia Statella Etna Rosso Pettinociarelle DOC 2018 € 59
90% Nerello mascalese 10% Nerello cappuccio. Macerazione 10-15 giorni, affinamento in tonneaux 2° e 3° passaggio.

Valenti "Il tuo rogo o Norma è il mio" Etna Rosso DOC 2016 € 30
Nerello mascalese 98%, Nerello cappuccio 2%. Vigne ad altitudine di 750 metri
In botti di rovere di slavonia per 8 mesi.

Salvatore d'Amico Par Rosè (Rosato) Salina Rosso IGP 2017 € 39
Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese. Utilizzo solamente del mosto fiore. Maturazione con breve passaggio in botti grandi usate.

Salvatore d'Amico Tenuta Ruvoli Salina Rosso IGP 2017 € 39
Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 40%, Corinto nero ed altre uve autoctone 10%. Affinamento in tonneau per circa 6 mesi poi bottiglia 4 mesi.

Tenuta di Castellaro € 66
Terre Siciliane IGT Corinto 2018 (Lipari, Eolie)
Corinto Nero 100%. Vinificazione rovere con macerazione di circa 10 giorni. Alla svinatura il vino è travasato in botti da 500 litri dove svolge la malolattica.

Tenuta di Castellaro Ypsilon Terre Siciliane IGT 2020 (Lipari, Eolie) € 30
Corinto Nero, Nero d'Avola, Alicante.

Terrazze dell'Etna Cirneco Etna DOC 2011 € 50
100% Nerello Mascalese (vigne di 60 anni)

Giammalvo
Velluto Blu Arsura di Gilletto Terre Siciliane IGP Rosso 2020 € 35
100% Syrah. Vigneti di fronte al mare confinanti con la Riserva Naturale WWF di Gorgi Tondi (Mazara del Vallo).