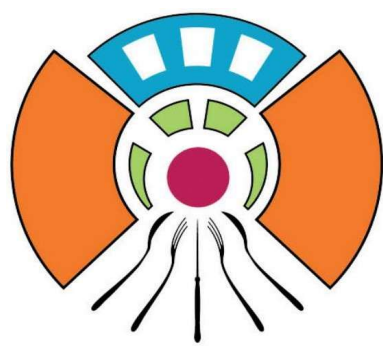




CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

Tenuta Piano di Rustano (Macerata, Marche) € 37

"Cavalier Vincenzo" Verdicchio di Matelica Brut 2020
100% Verdicchio di Matelica. Affinamento per 6 mesi in acciaio inox, 24 mesi sui lieviti poi lungo affinamento in bottiglia nelle grotte di proprietà.

Palazzo di Varignana (Castel San Pietro Terme, BO) € 34

"Villa Amagioia" Blanc de Noirs Brut
100% Pinot Nero, 24 mesi sui lieviti.
La cantina dal 2013 coltiva direttamente gli estesi poderi circostanti il Resort grazie alla propria azienda agricola.

Garesio (Alta Langa)

Alta Langa DOCG Pas Dosé 2021 € 48
100% Pinot Nero, 3 ettari di vigneto, oltre 36 mesi sui lieviti.
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale Unesco.

Alfio Nicolodi (Dolomiti, Val di Cembra)

"Cimbrus" Brut € 49
100% Lagarino bianco, vitigno storico recuperato, del Trentino.
90 mesi sui lieviti. Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

Albino Armani (Chizzola di Ala, TN)

"Clè" Trento DOC Metodo Classico Dosaggio Zero 2020 € 44
Chardonnay, Pinot Nero. Raccolta solo manuale, min. 36 mesi sui lieviti.

Quadra (Franciacorta)

Franciacorta DOCG QSatén 2021 € 42
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco.
Vendemmie parcellari tutte di proprietà e seleziona manuale delle uve.
Minimo 44 mesi sui lieviti.

VINI ROSATI METODO CLASSICO

Poderi Colla (Alba CN)

Nebbiolo d'Alba DOC Extra Brut **Rosé** 2020 € 59
100% Nebbiolo, 36 mesi sui lieviti. Nel cuore delle Langhe, famiglia Colla dal 1703. I vigneti si estendono su territori di eccellenza, dove ogni vigna dà vita a un solo specifico vino.

Picchi (Oltrepo' Pavese)

Metodo Classico Extra Brut **Rosé** € 37
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. Azienda familiare da 4 generazioni, 13 ettari di vigneto, solo vendemmia manuale.

Podere Santa Lucia (Monte San Vito AN)

Spumante Brut **Rosé** Metodo Classico 2021 € 39
100% Lacrima nera. 36 mesi sui lieviti.
3 generazioni di vignaioli, 10 ettari di soli vitigni autoctoni in un'area che dall'appennino scende fino al mare, tra i 400 ed i 200 metri s.l.m. BIO

VINI ROSATI FERMI

Ciavolich 1853

Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2024 (Loreto Aprutino, PE) € 29
100% Montepulciano. Dai filari più giovani della tenuta.
Antica famiglia bulgara di mercanti di lana, in Italia dal 1560. Nel 1853 Francesco Ciavolich edificò a Miglianico la prima cantina, ad oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo.

Scala

Cirò DOC **Rosato** 2024 (Cirò Marina, Calabria) € 28
100% Gaglioppo. Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina dal 1949.
Solo vitigni autoctoni, raccolta manuale. 15 ettari nel territorio di Cirò, fronte Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche in Italia (1969). BIO

CHAMPAGNE

Hurè Frères

€170

"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.

Perseval

€176

Grande Cuvée Première Cru Brut Nature 2013 (Montagne de Reims)

1/3 Pinot Nero, 1/3 Pinot Meunier, 1/3 Chardonnay.

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

L. Bèrnard Pitois

€90

Brut Nature Premier Cru (Vallée del la Marne, Cote des Blancs)

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

€135

Pinot Meunier Zéro Dosage (Vallée del la Marne)

100% Pinot Meunier. Vignaioli da 8 generazioni. 3.500 bottiglie.

Uve da un'unica parcella impiantata nel 1962, in biodinamica da 10 anni. 36 mesi sui lieviti.

BIRRE ARTIGIANALI

DA GRANI ANTICHI SICILIANI - MOLINO RIGGI (CL)

"Vulcano" Birra IPA 33 cl

€ 8

Prodotta artigianalmente ad alta fermentazione con malto d'orzo e foglie di agrumi di Sicilia.

Lievemente dorata. Sentore agrumato erbaceo, amara. 6,5%

NIHONSHU (SAKE')

Shichiken Furinziban (Junmai) Japanese Sake (Prefettura Yamanashi, isola di Honshu, Giappone)

€10/calice

"Sakè" in giapponese è un termine generico che indica qualsiasi bevanda alcolica, mentre è la parola "nihonshu" quella che si utilizza per parlare specificamente del sakè di riso.

Shichiken è un'azienda fondata nel 1750. Producono questo sakè ad Hakushuin in un eco-parco sito UNESCO di "foresta sacra", circondata dalle montagne meridionali.

Saké di categoria Junmai (puro senza aggiunta di alcol, quindi prodotto con solo riso, acqua e spore del fungo Koji) dal sapore ricco e complesso. Ottenuto con riso delle varietà Hitogokochi e Asahinoyume e fatto fermentare con l'acqua purissima delle sorgenti di Hakushu.

Marcato gusto sapido derivante dal Koji, il fungo (*Aspergillum Oryzae*) che innesca la fermentazione del riso, poi note di cereali, frutta secca, arachide, mandorla, accompagnate da lievi sentori fruttati di mela, banana, ed una vivace acidità.

Il finale è netto, mediamente secco, che lo rende molto versatile a tavola.

VINI DA DESSERT, MEDITAZIONE, PASSITI

Colosi (Isola di Salina, Sicilia)

"Cudì" Malvasia delle Lipari DOC Passito 2022

€10 calice

95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero. Da 375 ml.

Vendemmia a fine settembre poi appassimento su graticci.

Cantina Marilina (Noto)

"Gocce d'Autunno" Rosso Passito 2018

€10 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 (Imola)

"8venti" Vino da Uve Stramature

€10 calice

100% Malvasia di Candia aromatica. Da 500 ml.

Passito prodotto solo nelle annate dalle condizioni perfette

con i grappoli migliori lasciati ad appassire sulla pianta e raccolti quando sono stati attaccati dalla botrytis cinerea (muffa nobile).

Fermentazione ed affinamento in barriques francesi.

Poderi Colla (Alba, CN)

Vermouth Bonmè (bianco)

€10 calice

Vino aromatizzato da 100% Moscato con aggiunta di infusi vegetali.

In dialetto, Bonmé indica l'assenzio (*Arthemisia absinthium*), la principale botanica utilizzata (storicamente chiamato Moscato all'Assenzio).

Al mosto si aggiunge Alcol Buongusto purissimo per prevenire l'inizio della fermentazione: è lo zucchero naturale dell'uva a rendere dolce il Bonmé conservandone la straordinaria carica aromatica. Le erbe e le componenti vegetali (scorza, semi, radici, infiorescenze), che servono per la concia da aggiungere al Moscato, vengono messe separatamente in infusione in alcool per una/due settimane. Si lascia riposare ed amalgamare per alcuni mesi prima di passarlo in bottiglia.

Cocchi (TO)

Storico Vermouth di Torino (ambrato)

€10 calice

Vino aromatizzato da uve Moscato con aggiunta di infusi vegetali.

Creato nel 1891 da Giulio Cocchi, da oltre 130 anni è ancora prodotto secondo ricetta originale. Per accentuare la tonalità ambrata si aggiunge zucchero imbondito preparato sul fuoco.

Tra erbe e spezie aromatizzanti sono protagonisti l'artemisia e gli agrumi che con la china donano toni amaricati e agrumati. Gusto ricco, note di cacao e arancio amaro. Dall'infusione di alcuni legni nobili e balsamici arrivano in finale sentori lievemente canforati e note di rosmarino. Tra gli ingredienti minori vi sono erbe e legni dai profumi unici come il sandalo, la mirra e la noce moscata.

VINI BIANCHI FERMI

ROMAGNA/MARCHE

Fattoria Monticino Rosso (Imola)

"Codronchio" Romagna Albana Secco DOCG 2023 €34
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia.
20 ettari di soli vitigni autoctoni. Prodotto da vecchie vigne di Albana solo nelle annate più favorevoli, vendemmia tardiva dopo attacco di botrytis cinerea (muffa nobile), raccolta solo manuale.

Mutiliana (Modigliana FC)

"Ecce Draco" Romagna DOP Bianco Modigliana 2024 € 34
Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon Blanc, oltre 600 metri s.l.m.
Noto giornalista del vino, Giorgio Melandri fonda l'azienda sulle colline faetine più alte di Modigliana (anticamente "Mutiliana"), nell'Appennino Tosco-Romagnolo. Fondamentali altitudine e l'influenza del bosco. In produzione limitatissima.

Tenuta Piano di Rustano (Castelraimondo MC)

€ 27

"Torre del Parco" Verdicchio di Matelica DOC 2023
4 generazioni di vignaioli. 400 metri s.l.m. tra Appennino e Mare Adriatico, con ampie escursioni termiche tra giorno e notte. Solo acciaio.

Podere Santa Lucia (Monte San Vito AN)

€ 28

"Gianni Balducci" Verdicchio Castelli di Jesi DOC Class. Sup. 2023
3 generazioni di vignaioli, 10 ettari di soli vitigni autoctoni in un'area che dall'appennino scende fino al mare, tra i 400 ed i 200 metri s.l.m. BIO

Lucarelli (Cartoceto PU)

€ 28

Colli Pesaresi Focara Pinot Nero DOC Blanc de Noir (in bianco) 2023
100% Pinot Nero vinificato in bianco. Vitigno in località Focara, Parco Naturale San Bartolo, dove il Pinot Nero è presente dal 1800.
Maturazione 50% in tonneaux di rovere e 50% in acciaio per 12 mesi.

Lucarelli (Cartoceto PU)

€ 27

"Rocho" Bianchetto del Metauro DOC Superiore 2022
100% Bianchetto. Vigne di più di 50 anni di età. Vinificazione con macerazione sui lieviti. Maturazione 70% in acciaio e 30% in tonneaux di rovere per 12 mesi.

PECORINO/PASSERINA

Ciavolich 1853

"Aries" Colline Pesaresi IGP Pecorino 2024 (Loreto Aprutino, PE) € 29

Antica famiglia bulgara di mercanti di lana, in Italia dal 1560 in fuga dalle invasioni saracene. Prima cantina nel 1853, oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo.

2 ettari di due distinti vigneti. Piccola parte del mosto in tonneaux sulle fecce fini, prima dell'affinamento in bottiglia.

Ciavolich 1853

Terre d'Abruzzi IGP Passerina 2024 (Loreto Aprutino, PE) € 28

Antica famiglia bulgara di mercanti di lana, in Italia dal 1560 in fuga dalle invasioni saracene. Prima cantina nel 1853, oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo. 6.000 bottiglie.

VERMENTINO/VERNACCIA

Lunae Bosoni

"Numero Chiuso" Colli di Luni DOC 2018 (La Spezia, Liguria) € 60

100% Vermentino Bianco. Macerazione a freddo per 12 ore.

Affinamento in rovere per 18 mesi più 18 mesi in bottiglia.

Quartomoro

"Un Anno Dopo" Vermentino di Sardegna DOC 2022 (Arborea OR) € 27

Lungo affinamento in acciaio. Caratteristiche note officinali e balsamiche.

Le vigne, ricche di storia e ossidiana, guardano il Monte Arci, vulcano spento.

LUGANA

Albino Armani

Lugana DOC 2024 € 29

100% Turbiana. Vigneti a sud del Lago di Garda zona Peschiera, nelle vicinanze del laghetto del Frassino, luogo caratterizzato da depositi argillosi e ricchi di minerali.

VIGNETI DELLE DOLOMITI

El Zeremia

"Per Augusto" Vigneti delle Dolomiti IGT Maor 2023 € 39
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%.

Francesco Poli

"Naranis" Vigneti delle Dolomiti IGT 2021 € 29
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

Nicolodi

Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti 2021 (Val di Cembra) € 27
Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

PINOT BIANCO

St. Pauls

"Sanctissimus" Sudtirol A. A. DOC Pinot Bianco Riserva 2016 € 120
Un ettaro di vigneto del 1899 (uno dei più antichi dell'Alto Adige) su una collina d'estrema esposizione a Missiano, dove tutto il lavoro viene eseguito a mano in condizioni eroiche. Fermentazione delicata su bucce in anfore di terracotta, affinamento in rovere di Appiano. 3000 bottiglie.

RIBOLLA GIALLA

Draga

"Miklus" Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla 2019 (**macerato**) € 62

La famiglia Miklus possiede 15 ettari tra Italia e Slovenia.

Vigne di quasi 30 anni nel tipico terreno del Collio chiamato ponka (marne e pietra arenaria).

Fermentazione con macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini troncoconici di rovere, senza chiarifiche o filtrazioni. Il vino affina per 48 mesi in barrique di acacia. Orange wine profondo e complesso.

Albino Armani

Venezia Giulia IGT Tenuta di Sequals 2024 € 27

Ai piedi delle Alpi Carniche i vigneti crescono su un terreno magro, composto per oltre l'80% da ghiaia e sassi, habitat ideale per gli antichi vitigni friulani. Breve macerazione sulle bucce.

Sylvmann

"Visvik-Visvik" Goriska Brda 2023 **macerato** (Slovenia) € 74

Una cantina così piccola da essere un vero e proprio "Garage Winery".

Solo varietà storiche del Collio sloveno. Interventi chimici ridotti al minimo, bassa solforosa, lieviti indigeni, nessuna filtrazione.

Rebula (ribolla gialla) piantata solo sulle colline più esposte a sud e con terreno composto dalla classica ponka (marna freatica).

Fermentazione con 4 diverse macerazione sulle bucce (4-8-28-65 giorni) che si completano vicendevolmente. Utilizzo di sole anfore di terracotta, dalla fermentazione all'affinamento.

MALVASIA

Draga

"Miklus" Collio DOC Malvasia 2020 (**macerato**) € 52

La famiglia Miklus possiede 15 ettari tra Italia e Slovenia.

Vigne vecchie di oltre 50 anni, nel tipico terreno del Collio chiamato ponka (marne e pietra arenaria).

Fermentazione con macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini troncoconici di rovere, senza chiarifiche o filtrazioni. Sosta in botti grandi di rovere per 2 anni, sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

VITOVSKA

Skerc

Venezia Giulia IGT Vitovska 2022 (**macerato**) € 56

La cantina, nel Carso triestino, è rinomata per i suoi vini orange di alta qualità che riflettono il terroir unico della regione. 8 ettari.

La Vitovska è una varietà autoctona diffusa tra la provincia di Trieste e la Slovenia. Fermentazione spontanea in tini di legno di media grandezza e macerazione per 30 giorni sulle bucce, segue affinamento di 12 mesi in botte grande.

FRIULANO

Ronco Scagnèt

Collio DOC Friulano 2023 (Dolegna del Collio GO) € 27

6 mesi di maturazione sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

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

Albino Armani

Friuli Grave DOC Friulano 2022 (Sequals PN) € 27

Ai piedi delle Alpi Carniche i vigneti crescono su un terreno magro, composto per oltre l'80% da ghiaia e sassi, habitat ideale per gli antichi vitigni friulani. Affinamento parte in acciaio e parte in tonneaux a contatto con i propri lieviti.

CAMPANIA (TERRENI VULCANICI)

Alois Michele

"Caiati" Terre del Volturno IGP 2023 (Caserta) € 29
100% Pallagrello Bianco, autoctono dell'alto casertano. Uno dei vini preferiti dai Borbone. 4 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), terreni prevalentemente vulcanici.

Alois Michele

"Caulino" Campania IGP 2023 (Caserta) € 29
100% Falanghina. 9 ettari di vigneto presso i Monti Trebulani (Alta Campania), terreni prevalentemente vulcanici.

Bosco de' Medici

"Pompeii" Pompeiano IGT Bianco 2024 (Pompei, NA) € 30
100% Caprettone. Fermentazione e macerazione (21 giorni con raspi) del 30% della massa in anfore di terracotta.
8 ettari di vigneto, cantina bi-familiare dal 1996, solo vitigni storici.
La struttura si trova a ridosso dell'antica Pompei mentre i vigneti sono all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio.

Villa Dora (Terzigno, NA)

Lacryma Christi Vesuvio DOC Vigna del Vulcano 2018 € 39
80% Caprettone, 20% Falanghina. Macerazione 4/5 ore sulle bucce, poi affinamento 12-18 mesi in acciaio sulle fecce.
Terreno vulcanico misto cenere e lapilli, vendemmia solo manuale.
9 ettari di vigneti di oltre 70 anni a piede franco, alle pendici del Vesuvio.

SAUVIGNON BLANC

Domaine Lebrun

"Eugénie Collection" Pouilly-Fumé 2019 (Loira) € 60

Tenuta di famiglia da 6 generazioni, terreni tra i migliori di Pouilly-Fumé.

9 ettari piantati in gran parte su silice e argilla, piante di oltre 25 anni.

Invecchiamento in grandi tini di legno da 600 litri.

Jonathan Didier Pabiot

"Léon" Pouilly-Fumé 2023 (Loira) € 61

20 ettari di proprietà. Vino ottenuto da un blend di antiche viti provenienti da magnifici terroir piantati a suolo calcareo, argillo-calcareo e selce e invecchiati dai 12 ai 18 mesi sulle fecce in contenitori in acciaio inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento). BIO

Albino Armani

Friuli Grave DOC Sauvignon Superiore 2021 € 30

Ai piedi delle Alpi Carniche i vigneti crescono su un terreno magro, composto per oltre l'80% da ghiaia e sassi, ideale per gli antichi vitigni friulani.

Macerazione a freddo parte in acciaio e parte in legno. Lungo affinamento sui lieviti per circa 12-14 mesi e successivamente in bottiglia.

Patrick Planer

"Prackfol" Sauvignon Sudtirolo A.A. 2022 € 42

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%.

Garesio

"Resilio" Monferrato Bianco DOC Sauvignon 2021 (Piemonte) € 27

Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale Unesco.

Ronco Scagnèt

Collio DOC Sauvignon 2022 (Friuli) € 28

6 mesi di maturazione sulle fecce di fermentazione, senza travasi.

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

CHARDONNAY

J.P.& B. Droin

Chablis 2023 (Borgogna)

€ 71

Fondata nel 1880, oggi alla quarta generazione. 28 ettari con approccio biologico e minima interferenza in vinificazione, fermentazioni con soli lieviti indigeni. Affinamento di alcuni mesi in acciaio sulle fecce fini.

Sébastien Dampit

Petit Chablis 2023 (Borgogna)

€ 47

Famiglia tra le più influenti di Chablis che produce vino da 150 anni. Neanche 10 ettari ora gestiti dal solo Sébastien, enologo con varie esperienze nel mondo. Solo acciaio per preservare la purezza del frutto e la sapidità tipica dei vini di Chablis.

Feudo Disisa

Sicilia DOC Chardonnay 2022 (Monreale)

€ 32

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

Albino Armani Casa Belfi

Bianco Anfora sans année **macerato** (San Polo di Piave TV)

€ 28

Chardonnay e Incrocio Manzoni. Lunga macerazione sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni. Fermentazione parte in acciaio e parte in anfora.

Trascorre l'inverno all'esterno della cantina per favorire la stabilizzazione tartarica con le basse temperature naturali. Imbottigliato senza filtrazione. La sua naturalità è confermata dal residuo zero di prodotti chimici. BIO

RIESLING

Molitor

Alte Reben Trocken 2021 (Mosella)

€ 56

Markus Molitor prende le redini dell'azienda di famiglia poco più che ventenne nel 1984, giunta ormai all'ottava generazione. Oggi coltiva in ben 15 località differenti tra cui in alcuni dei migliori cru.

Vigne vecchie ("Alte Reben") di età media di 80-100 anni situate sui ripidi pendii di ardesia e pietrisco che caratterizzano i vigneti di Molitor.

Fermentazione in acciaio e lunga permanenza sulle fecce. A seguire, delicato affinamento in grandi botti di legno.

Molitor

Wehlener Klosterberg Kabinett 2022 (Mosella)

€ 45

Markus Molitor prende le redini dell'azienda di famiglia poco più che ventenne nel 1984, giunta ormai all'ottava generazione. Oggi coltiva in ben 15 località differenti tra cui in alcuni dei migliori cru.

Uve da unico vitigno a Wehlener Klosterberg, nel cuore della Mosella.

Fermentazione in acciaio e lunga permanenza sulle fecce. A seguire, delicato affinamento in grandi botti di legno.

Donnhoff

Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe)

€ 79

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

Von Schubert

Grunhauser 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)

€ 97

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, affinamento 18 mesi in bottiglia. La ricchezza di questa cuvée è data dalla muffa nobile (botrytis cinerea) e concentrazione delle uve. BIO

Domaine Roche Aux Moines

Le Berceau Des Fées 2022 (Loira) € 70
In uno dei punti più alti della parte centrale della Loira. Tutti i 12 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

Chateau de la Ragotière

"Les Vieilles Vignes" Muscadet Sévre et Maine sur lie 2023 (Loira) € 31
100% Melon de Bourgogne. Vigne vecchie di 45/50 anni.
Affinamento sulle fecce fini per 10 mesi in vasche sotterranee. BIO

PORTOGALLO

Quinta do Noval

Cedro do Noval Vinho Branco Douro DOC 2022 (Porto) € 45
Vitigni Gouveio (Verdelho), Voisinho, Arinto, Codega do Larinho.
Accurata selezione delle uve coltivate nei vigneti più alti delle brusche soccos (terrazzamenti) del Douro, nel nord del Portogallo.
Fermentazione in botti di rovere, 6 mesi di invecchiamento in botti di cui il 20% nuove.

ISOLE MINORI

Giglio

Castellari Isola del Giglio

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

Ischia

Cenatiempo

Ischia DOC Forastera 2023 € 35
100% Forastera, vitigno autoctono. Azienda dal 1945, 6 ettari.
Terreno vulcanico, coltivazione eroica senza alcun attrezzo agricolo,
dove la meccanizzazione non può arrivare.

Ustica

Hibiscus

"L'Isola" Terre Siciliane IGT Bianco 2024 (Ustica) € 36
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 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.

Punta Aria

"Francangelo" Salina Bianco IGP 2023 (Vulcano) € 34
100% Malvasia delle Lipari nell'unico vigneto dell'azienda sull'isola di
Vulcano. 7 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. BIO

CALABRIA

Scala

Cirò DOC Bianco 2024 (Cirò Marina, Crotone) € 28
100% Greco Bianco. Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni, raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò, a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, assegnata nel 1969. BIO

SICILIA ETNA BIANCO

Massimo Lentsch (versante Nord)

Etna Bianco DOC 2023 € 39
100% Carricante. Vigneti ad alberello a 600 metri di altitudine. Affinamento in acciaio sulle fecce fini con bâtonnage per almeno 6 mesi poi in bottiglia per altri 4 mesi.

Nicola Gumina (versante Nord)

"Filici" Etna DOC Bianco 2023 € 36
80% Carricante, 20% Catarratto lucido. Versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Piano Filici (Castiglione di Sicilia). Solo acciaio.

Eredi Di Maio (versante Est)

"Affiu" Etna DOC Bianco Superiore 2021 € 43
100% Carricante da vigneto nel comune di Milo, versante est dell'Etna, da 550 a 850 metri s.l.m. Vignaioli dal 1867, vitigni tra 10 e 120 anni di età ad alberello, questi ultimi scampati alla fillossera di fine '800. Solo acciaio, 3850 bottiglie.

SICILIA

Feudo Disisa

Sicilia DOC Chardonnay 2022 (Monreale PA) € 32
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 possedimento della diocesi di Monreale.

Agricola Giammalvo (Mazara del Vallo TP)

"Arsura di Gilletto" Terre Siciliane IGP Bianco 2021 € 31
Famiglia storica, vignaioli dal 1866 oggi alla quinta generazione.
Grillo e Zibibbo (Moscato d'Alessandria) del vigneto di Gilletto a Mazara del Vallo. Il vigneto dista 900 metri dal mare e circa 145 km dal continente africano. 5333 bottiglie.
Sur lies per un mese e mezzo, poi in acciaio per altri due anni.

Tenuta Gatti

"Catalina" Mamertino Bianco DOP 2021 (Messina) € 28
51% Inzolia, 49% Grillo. Dal 1825 cinque generazioni della famiglia Gatti.
15 ettari alle pendici dei Monti Nebrodi, tra Etna e Isole Eolie. BIO
25 giorni di fermentazione, poi macerazione sulle fecce fini per alcuni mesi.

Pietro Pulizzi

Sicilia DOC Grillo 2024 (Marsala) € 28
Viticoltori dal 1930. Vigneti all'interno della Riserva dello Stagnone a due passi dal mare, in un ecosistema unico.
Fermentazione 20% in barrique, affinamento in bottiglia.

SICILIA

Heritage Francesco Intorcchia (Marsala)

"Vigna di Maestranza" Sicilia DOC Grillo 2023 (**macerato**) € 35

Azienda storica nota nel mondo del Marsala.

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

Caratterizzato da eleganti note marsalate che lo rendono unico, oltre a frutti maturi, quasi sotto spirito, note speziate dolci di mandorle e noci appena tostate, erbe aromatiche e gelsomino. Complesso con importante alcolicità, allo stesso tempo fresco e sapido.

Heritage Francesco Intorcchia (Marsala)

"Vigna a Sé" Terre Siciliane IGT Catarratto Lucido 2022 (**macerato**) € 32

Azienda storica nota nel mondo del Marsala.

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

COS

"Pithos Bianco" Terre Siciliane IGP 2021 (Vittoria) € 39

100% Grecanico. Azienda fondata nel 1980 da tre amici affittando la vecchia cantina di una delle famiglie. Quell'anno diventano i più giovani produttori di vino d'Italia.

Fermentazione sulle bucce in anfore di terracotta interrate. BIO

Cantina Marilina

"Sketta" Terre Siciliane IGP Grecanico 2024 (Noto) € 28

Cantina a conduzione familiare, 35 ettari focalizzati su vitigni autoctoni tra cui il Grecanico. Vigneti ad alberello, di età tra 40 e 50 anni.

La Valle di Noto è tra i territori più soleggiati e ventosi della Sicilia.

Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Macerazione sulle bucce.

Pochi interventi all'interno della cantina, filtrazioni minime e nessuna chiarificazione. BIO

VINI ROSSI

ROMAGNA

Fattoria Monticino Rosso (Imola)

"Frutti Rossi" Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 2022 €30
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia.
20 ettari di soli vitigni autoctoni.
Affinamento in barrique 1° e 2° passaggio, per 12 mesi.

Fattoria Monticino Rosso (Imola)

Romagna DOC Sangiovese Superiore Zero Solfiti Aggiunti 2024 €27
Azienda familiare dal 1965 sulle colline di Imola al confine con l'Emilia.
20 ettari di soli vitigni autoctoni.
Nessuna aggiunta di solfiti pertanto meticolosa selezione delle uve al perfetto stato di maturazione. Solo acciaio.

Podere Vecciano

"Vigna al Monte" Romagna DOP Sangiovese Coriano 2023 (BIO) € 27
100% Sangiovese Romagnolo (Sangiovese Grosso), uve da unico cru.
Affinamento in rovere da 25 hl per 12 mesi.
Sulle prime colline dell'entroterra riminese.

Umberto Cesàri

"Solo" Rubicone IGT Rosso 2018 (Castel San Pietro Terme) € 70
100% Merlese: Sangiovese e Merlot, unico al mondo, concepito da uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria, Università di Bologna.
Vinificato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto, affina solo acciaio.
4 ettari, 3000 bottiglie.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia

Lacrima di Morro d'Alba DOC 2023 (Monte San Vito, AN) € 26
100% Lacrima Nera. 3 generazioni di vignaioli, 10 ettari di soli vitigni autoctoni in un'area che dall'appennino scende fino al mare, tra i 400 ed i 200 metri s.l.m., nel cuore della zona di produzione della Lacrima.
Matura 10 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato, più ulteriori 2 mesi di sosta in bottiglia. BIO

MONTEPULCIANO

Ciavolich 1853

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2023 (Loreto Aprutino, PE) € 30
Vigne posizionate attorno ad un lago naturale, il che permette alle radici di essere umide anche in siccità. Solo acciaio.
Antica famiglia bulgara di mercanti di lana, in Italia dal 1560 in fuga dalle invasioni saracene. La prima cantina nel 1853, ad oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo. 6.000 bottiglie.

VALPOLICELLA

Albino Armani nel vino dal 1607

"Egle" Valpolicella DOC Classico Superiore 2023 € 27
Corvina, Corvinone e Rondinella. Alta collina della Valpolicella Classica, su pendenze e con esposizioni difficili tra i 300 e i 500 metri di altitudine, su suolo di origine vulcanica. Affinamento in legno grande.

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Ronco Scagnèt

Collio DOC Cabernet Franc 2022 (Friuli) € 29
Azienda familiare, 10 ettari. Producono vini fortemente identitari del territorio del Collio.

Albino Armani Casa Belfi

Rosso Anfora sans année (San Polo di Piave TV) € 28
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Raboso. Lunga macerazione sulle bucce, affinamento parte in acciaio e parte in anfora.
Imbottigliato senza filtrazione, nessun utilizzo di prodotti chimici. BIO

BOLGHERI

Le Terre Diverse (Paolo Caciorgna)

"Macchia al Prete" Costa Toscana Rosso IGT 2022/2023 € 45
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc.
1,5 ettari a Castagneto Carducci, il nome del vino deriva dalla località che ospita il vigneto. Maturazione 6 mesi in barriques di 2° passaggio.

Campo alla Sughera

"Adèo" Bolgheri Rosso DOC 2022 € 48
Cabernet Sauvignon, Merlot. 18 ettari di terreni di grande complessità e finezza. Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.
Raccolta delle uve solo manuale, affinamento 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

Campo alla Sughera

"Arnione" Bolgheri Superiore DOC 2020 € 106
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc.
18 ettari di vigneto con terreni di grande complessità e finezza.
Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.
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.

PINOT NERO

St. Pauls

"Lehmont" Sudtirol Alto Adige DOC Pinot Nero Riserva 2021 € 58
Vigne vecchie 29-37 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.

Domaine Rossignol-Trapet

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 145
Questa cuvée è un assemblaggio di 3 appezzamenti (circa 4 ettari), situati intorno al villaggio di Gevrey, dove le viti hanno in media 50 anni.
Gevrey-Chambertin è il più importante villaggio per il vino rosso della Côte d'Or. La cantina utilizza solo diserbanti naturali e organici.

BARBERA, NEBBIOLO

Garesio

Nizza DOCG Barbera Gavelli 2019/2020 € 33
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe,
Patrimonio mondiale culturale UNESCO.
Affinamento in botte da 25-30 hl per 24 mesi circa.

Vigneti Massa

"Monleale" Colli Tortonesi DOC 2013 € 49
100% Barbera ottenuta dall'assemblaggio di uve provenienti da diversi
vigneti che vanno dai 15 ai 50 anni. Quinta generazione di vignaioli.
Macerazione per 10-12 giorni sulle bucce senza filtrazione.
Affinamento in botte di oltre 2 anni poi lunga sosta in bottiglia.

Garesio

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2020 € 55
100% Nebbiolo, 1 ha di vigneto. Piccola cantina a Serralunga d'Alba
incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale UNESCO.
Fermentazione e macerazione per ca. 35 giorni. Affinamento dai 18 a
30 mesi in botti da 25, 35, 40 e 50 hl più ulteriore affinamento in
cemento e bottiglia.

Garesio

Langhe DOC Nebbiolo 2022 € 34
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe,
Patrimonio mondiale culturale UNESCO.
Fermentazione e macerazione per ca. 25 giorni. Affinamento 12 mesi
in botti da 25 e 50 hl, più ulteriore affinamento in cemento e bottiglia.

AGLIANICO

Masseria della Porta

Campania IGT Aglianico 2021 (Montemiletto, AV) € 40

Piccola masseria, 4 ettari di vigneto curati da Achille Della Porta, agronomo e vigneron artigianale.

Vinificazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce per circa 15 giorni. Fermentazione spontanea, nessuna filtrazione né chiarifica.

Marisa Cuomo

"Furore Rosso" Costa d'Amalfi DOC 2024 (Furore, SA) € 42

50% Aglianico, 50% Piediroso. Raccolta solo manuale in terrazzamenti costieri a 200/550 metri a strapiombo sul mare. L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. Al fascino della geometria dei vigneti dell'azienda, si aggiunge la suggestiva cantina scavata nella roccia.

Macerazione di 12 giorni, successiva fermentazione malolattica. Maturazione 6 mesi in barriques 2° passaggio.

Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi DOC Rosso 2023 (Furore, SA) € 36

50% Aglianico, 50% Piediroso. Raccolta solo manuale in terrazzamenti costieri a 100/250 metri a strapiombo sul mare.

L'uva che cresce aggrappata alla roccia è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. Al fascino della geometria dei vigneti dell'azienda, si aggiunge la suggestiva cantina scavata nella roccia.

CAMPANIA - TERRENI VULCANICI

Bosco de' Medici

"Pompeii" Pompeiano IGT Rosso 2023 (Pompei, NA) € 30
100% Piediroso. 8 ettari di vigneto, cantina bi-familiare dal 1996, solo vitigni storici. La struttura si trova a ridosso dell'antica Pompei mentre i vigneti sono all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio.

Alois Michele

"Trifolium" Casavecchia di Pontelatone DOP 2018 (Caserta) € 36
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.

CALABRIA

Scala

Cirò DOC Rosso Classico Sup. Riserva 2021 (Cirò Marina, Crotone) € 42
Gaglioppo (principalmente) e Magliocco.
Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni, raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, assegnata nel 1969.
Dopo la fermentazione, affinamento per 36-40 mesi nei vecchi vasi vinari in muratura ancora presenti nell'antica cantina, successivamente in barrique per 6-12 mesi. BIO

Scala

"Briseo" Calabria IGT Rosso Magliocco 2018 (Cirò Marina, Crotone) € 30
Magliocco (principalmente) e Gaglioppo.
Famiglia di agricoltori dal 1600, cantina fondata nel 1949. Solo vitigni autoctoni (Gaglioppo, Magliocco, Greco Bianco), raccolta solo manuale. 15 ettari tutti nel territorio di Cirò a pochi km dal Mar Jonio. La DOC Cirò è tra le più antiche denominazioni in Italia, assegnata nel 1969.
Dopo la fermentazione, affinamento per 36 mesi nei vecchi vasi vinari in muratura ancora presenti nell'antica cantina, successivamente in barrique per 3-6 mesi.

SICILIA ETNA ROSSO

Pietro Caciorgna (versante Nord)

"N'Anticchia" Etna Rosso DOC 2019 € 95
100% Nerello Mascalese. Poche bottiglie, da qui il nome "N'Anticchia" che significa "un pochino". Località Randazzo, età media delle vigne 61 anni, parte di esse prefillossera. 750 metri.
Fermentazione malolattica in barriques, maturazione 18 mesi in barriques, 50% nuove e 50% 2° passaggio. Migliore espressione: tra 5 e 15 anni.

Edomè (versante Nord)

"Aitna Vigna Nica" Etna Rosso DOC Feudo di Mezzo 2020 € 35
90% Nerello Mascalese 10% Nerello Cappuccio. 650 metri, località Passopisciaro contrada Feudo di Mezzo. Età media delle vigne 80 anni.

Massimo Lentsch (versante Nord)

Etna Rosso DOC 2022 € 39
100% Nerello Mascalese. 700 metri, alcune viti a piede franco e ultracentenarie. 12 mesi in botte poi travasato in acciaio, decantato in maniera naturale ed imbottigliato senza alcun processo di chiarifica e filtrazione.

SICILIA

Cantina Marilina

"Ruversa" Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 29
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

Agricola Giammalvo

"Velluto Blu" Sicilia DOC Syrah 2023 (Mazara del Vallo TP) € 35
Famiglia di vignaioli dal 1866, oggi alla quinta generazione. Vigneto in una conca alluvionale riparata dai venti ed esposta a continua insolazione. Il vigneto dista 900 metri dal mare e 145 km dal continente africano. Vendemmia svolta solo nelle ore notturne per cogliere i vantaggi delle forti escursioni termiche estive della zona, talvolta superiori ai 20 gradi. Passaggio di 4 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri.

De Bartoli

"Rosso di Marco" Terre Siciliane IGP 2021 (Marsala) € 30
100% Pignatello (o Perricone). Il nome Pignatello deriva dalle cosiddette "pignatiddare", terre rosse del trapanese così chiamate perché impiegate nella produzione delle pignatte da cucina e vocate per questa varietà. Affinamento in rovere francese da 10 ettolitri.

Feudo Disisa

"Granmassenti" Monreale DOC 2020/2021 (Monreale) € 32
100% Perricone. Affinamento 30% barrique, 70% acciaio. Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.