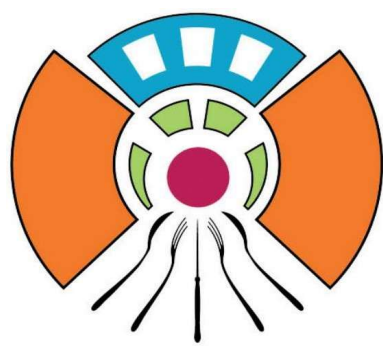




CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

Patria (Etna)

"Palici" Etna DOC Bianco Brut 2016 € 48
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino (Castiglione di Sicilia). Sboccatura 2024.

Nicola Gumina (Etna)

"Filici" Etna DOC Bianco Brut 2019 € 49
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Piano Filici (Castiglione di Sicilia).
Dosaggio zero, 48 mesi sui lieviti.

Alfio Nicolodi (Dolomiti, Val di Cembra)

"Cimbrus" Brut € 46
100% Lagarino bianco, vitigno storico recuperato, del Trentino.
82 mesi sui lieviti. Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

Quadra (Franciacorta)

Franciacorta DOCG QSatén 2016 € 41
90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco.
Vendemmie parcellari tutte di proprietà e seleziona manuale delle uve.
Minimo 44 mesi sui lieviti.

1701 (Franciacorta)

"Ellessedi" Franciacorta DOCG 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

Albino Armani (Chizzola di Ala, TN)

"Clè" Trento DOC Metodo Classico Dosaggio Zero 2020 € 42
Chardonnay, Pinot Nero. Raccolta solo manuale, min. 36 mesi sui lieviti.

METODO CLASSICO

Piffer (Lavis, TN)

Diamicton Brut Metodo Classico 2019 € 44
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier. Spumantificio a conduzione familiare di soli 1,7 ettari. 48 mesi sui lieviti.

Furlani (Vigolo Vattaro, TN)

Brut Metodo Classico € 32
Chardonnay, Pinot Nero. Vendemmia e remuage solo manuale. Minimo 18 mesi sui lieviti. Produzione totalmente artigianale, vigneti che raggiungono 720 metri slm.

Picchi (Oltrepo' Pavese)

Metodo Classico 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.

Tenuta Piano di Rustano (Macerata, Marche)

€ 35
"Cavalier Vincenzo" Verdicchio di Matelica Spumante Brut 2020
100% Verdicchio di Matelica. Affinamento per 6 mesi in acciaio inox, 24 mesi sui lieviti poi affinamento in bottiglia di altri 3 mesi.

Lucarelli (Cartoceto PU, Marche)

€ 48
"Giulio37" Marche IGT Brut Nature 2020
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay. Vitigni in località Focara, nel Parco Naturale San Bartolo. Fermentazione e affinamento del vino base parte in acciaio parte in tonneaux. 48 mesi sui lieviti, non dosato.

VINI ROSATI METODO CLASSICO

Patria (Etna)

"Palici" Etna DOC Brut **Rosé** 2016 € 48
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino (Castiglione di Sicilia). Sboccatura 2025.

Picchi (Oltrepo' Pavese)

Metodo Classico 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

Ciavolich 1853

Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2024 (Loreto Aprutino, PE) € 28
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) € 27
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

Albino Armani (Dolcè, VR)

Valdadige Terradeiforti DOC Pinot Grigio **Ramato** Colle Ara 2023 € 28
La Valle dell'Adige è una tra le aree più vocate per la coltivazione del Pinot Grigio grazie alle forti escursioni termiche e vento costante.
Una notte di macerazione sulle bucce poi maturazione in legno di parte del mosto.

Gulfi

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2023 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 31
50% Nero d'Avola, 50% Frappato. 450 metri s.l.m. sui Monti Iblei.
I due vitigni vengono vinificati separatamente e riuniti a fine fermentazione. Maturazione per circa 7 mesi sui propri lieviti in acciaio.
3 generazioni di vignaioli, viti ad alberello senza irrigazione.

BIRRE ARTIGIANALI

DA GRANI ANTICHI SICILIANI - MOLINO RIGGI (CL)

"Lampedusa" Birra Lager 33 cl € 8

Prodotta artigianalmente a bassa fermentazione.
Ideale per le temperature estive. Amara e luppolata. 4,2%

"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%

"Salina" Birra Pale Ale 33 cl € 8

Prodotta artigianalmente ad alta fermentazione con malto d'orzo, antico grano siciliano Perciasacchi, profumo agli agrumi di Sicilia, bacche di sommacco e pepe rosa.
Lievemente dorata. Gusto morbido con note agrumate e luppolate e dal sapore amaro. 5,5%

"Panarea" Birra bianca 33 cl € 8

Prodotta artigianalmente ad alta fermentazione con malto d'orzo, antico grano siciliano Biancolilla, scorze di mandarino di Ciaculli.
Colore chiaro. Aroma intenso e gusto fresco e persistente, con note agrumate, retrogusto leggermente acidulo. 6%

"Stromboli" Birra Ale 33 cl € 8

Prodotta artigianalmente ad alta fermentazione con malto d'orzo, antico grano siciliano Russello, uva passa di Pantelleria, fave di carruba, bucce di arancia amara.
Ambrata e opaca. Retrogusto dolciastro di carrube tostate e sentori di cioccolato, morbida e dal corpo medio. 7%

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.

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 (singola parcella di terreno destinata a vigna, cinta da muro o
alberi o siepi invalicabili) 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.

Perseval

€142

"Art 'Terre" Premier Cru Brut Nature 2020 (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

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 Zerò 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 storici classificato Grand Cru.

Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato.

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.

VINI DA DESSERT, MEDITAZIONE, PASSITI

Colosi

"Cudì" Malvasia delle Lipari DOC Passito 2022 (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 2018 (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

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

VINI BIANCHI FERMI

ROMAGNA/MARCHE

Podere Vecciano

"Vigna la Ginestra" Rimini DOC Rebola Secco 2024 (Rimini) € 28
100% Rebola. Sulle prime colline dell'entroterra riminese.
Vinificazione 50% in barrique. BIO

Podere Vecciano

"Pian Delle Marne" Rubicone IGP Famoso 2024 (Rimini) € 25
100% Famoso. Sulle prime colline dell'entroterra riminese.
Affinamento di qualche mese a contatto con i propri lieviti. BIO

Podere Vecciano

"Vigna Delle Rose" Romagna DOP Pagadebit 2024 (Rimini) € 25
100% Pagadebit (Bombino Bianco).
Sulle prime colline dell'entroterra riminese. BIO

Podere Santa Lucia (Monte San Vito AN, Marche)

"Gianni Balducci" Verdicchio Castelli di Jesi DOC Classico Sup. 2022 € 26
In acciaio per 12 mesi, più sosta in bottiglia per altri 2 mesi. BIO

Lucarelli (Cartoceto PU, Marche)

Colli Pesaresi Focara Pinot Nero DOC Blanc de Noir (in bianco) 2023 € 28
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, Marche)

"Rocho" Bianchetto del Metauro DOC Superiore 2022 € 26
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.

TIMORASSO

Terralba

"Piccolo Derthona" 2021 (Colline Tortonesi)

€ 25

Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.

VERMENTINO/VERNACCIA

Lunae Bosoni

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

€ 66

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 2023 (Arborea OR)

€ 26

Lungo affinamento in acciaio. Caratteristiche note officinali e balsamiche.

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

Quartomoro

"Sulle Buce" Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia 2023 (Arborea OR)

€ 26

Macerazione di 2 giorni sulle bucce in acciaio. Una versione di Vernaccia in macerazione differente e moderna rispetto al celebre stile Flor (velo di lieviti naturali). Le vigne, ricche di storia e ossidiana, guardano il Monte Arci, vulcano spento.

LUGANA

Albino Armani

Lugana DOC 2024

€ 28

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.

PINOT GRIGIO

Albino Armani

Valdadige Terradeiforti DOC Pinot Grigio **Ramato** Colle Ara 2023 € 28

Nella Valle dell'Adige il clima è caratterizzato da forti escursioni termiche e dal soffiare costante del vento, condizioni che rendono quest'area una delle più vocate alla coltivazione del Pinot Grigio.

Macerazione a freddo a contatto con le bucce per una notte. Maturazione di parte del mosto in legno.

PINOT BIANCO

St. Pauls

"Sanctissimus" Sudtirol A. A. DOC Pinot Bianco Riserva 2016 € 150

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 grandi anfore di terracotta, affinamento in rovere grande di Appiano. 3000 bottiglie.

VIGNETI DELLE DOLOMITI

El Zeremia

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

Francesco Poli

"Naranis" Vigneti delle Dolomiti IGT 2021 € 28

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) € 26

Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

RIBOLLA GIALLA

Draga

"Miklus" Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla 2019 (**macerato**) € 61

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 € 26

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.

MALVASIA

Draga

"Miklus" Collio DOC Malvasia 2020 (**macerato**) € 55

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

Skerk

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)

€ 26

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)

€ 26

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.

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. La prima cantina nel 1853, ad oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo.

2 ettari di due distinti vigneti. Piccola parte del mosto sosta 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. La prima cantina nel 1853, ad oggi una delle più antiche e suggestive d'Abruzzo. 6.000 bottiglie.

CAMPANIA (TERRENI VULCANICI)

Alois Michele

"Caiati" Terre del Volturno IGP 2023 (Caserta) € 28

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) € 28

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) € 29

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

Roger

"Cuvée Marnes et Caillottes" Sancerre 2023 (Loira) € 53
Famiglia che produce vini da secoli. I caillottes sono tipici sassi di origine calcarea che evitano ristagno dell'acqua, mentre permettono alle radici di penetrare nel terreno fino all'argilla, assicurando le riserve d'acqua in caso di siccità. Le marne conferiscono potenza e lunghezza. Dopo la fermentazione, affinamento sui lieviti per 4/6 mesi.

Bishop's Leap

Sauvignon Blanc Marlborough 2024 (Nuova Zelanda) € 28
La zona più vocata per questo vitigno, nell'isola sud. Produzione familiare dal 1970, una delle migliori realtà vitivinicole neozelandesi.

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%.

Albino Armani

Friuli Grave DOC Sauvignon Superiore 2021 € 29
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.

Garesio

"Resilio" Monferrato Bianco DOC Sauvignon 2021 (Piemonte) € 26
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale Unesco.

Ronco Scagnèt

Collio DOC Sauvignon 2022 (Friuli) € 27
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) € 69
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) € 45
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.

La Source

Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2022 € 26
Piccola azienda familiare di 10 ettari a Saint Pierre, al centro della Valle d'Aosta, dietro l'antico e magnifico castello di Saint Pierre. Zona famosa da secoli per la viticoltura in quanto esposta totalmente al sole e riparata dai venti freddi del nord.

Feudo Disisa

Sicilia DOC Chardonnay 2022 (Monreale) € 29
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) € 27
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)

€ 53

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)

€ 42

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)

€ 73

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)

€ 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.

GEWÜRZTRAMINER

Fernand Engel

Gewuerztraminer Réserve 2023 (Alsazia) € 32
3 generazioni di vignaioli, tutte le vendemmie sono manuali.
62 ettari sparsi in parcelle di ben 8 villaggi diversi della regione,
compresi 4 Grand Cru alsaziani. BIO

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) € 69
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 me
botti di cui 25% nuove. Non filtrato. BIO

MUSCADET

Chateau de la Ragotière

"Les Vieilles Vignes" Muscadet Sévre et Maine sur lie 2023 (Loira) € 30
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) € 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 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 € 34
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

"Grotta dell'Oro" Terre Siciliane IGT 2022 € 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" Terre Siciliane IGT Bianco 2024 (Ustica) € 35
Inzolia e Catarratto. 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) € 33
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) € 27
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

Nicola Gumina (versante Nord)

"Filici" Etna DOC Bianco 2023 € 35
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 € 40
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.

Murgo (versante Est)

Tenuta San Michele Etna DOC Bianco 2023 € 34
Carricante 60%, Catarratto ed altre uve 40%.
Attenta selezione delle uve provenienti dalle migliori partite del vigneto di San Michele a 500 metri slm, versante est.
Parziale affinamento in rovere. 3200 bottiglie. BIO

SICILIA

Feudo Disisa

"Lu Bancu" Monreale DOC Catarratto 2024 (Monreale PA) € 26
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

Feudo Disisa

Sicilia DOC Grillo 2024 (Monreale) € 26
Quinta generazione di vignaioli, dal 1867. Il Feudo è di origine normanna, dal 1182 divenne possedimento della diocesi di Monreale.

Feudo Disisa

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

Agricola Giammalvo (Mazara del Vallo TP)

"Arsura di Gilletto" Terre Siciliane IGP Bianco 2021 € 30
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) € 27
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.

SICILIA

Heritage Francesco Intorcia

"Vigna di Maestranza" Sicilia DOC Grillo 2023 (**macerato**, Marsala) € 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 Intorcia

"Vignasola" Terre Siciliane IGT Zibibbo 2024 (Marsala) € 28

100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo).

Azienda storica nota nel mondo del Marsala.

Heritage Francesco Intorcia (Marsala)

"Vigna a Sé" Terre Siciliane IGT Catarratto Lucido 2022 (**macerato**) € 30

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) € 38

100% Grecanico. Fermentazione a contatto con le bucce in anfore di terracotta interrate. BIO

Cantina Marilina

"Cué" Terre Siciliane IGP Moscato 2023 (Noto) € 27

100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo).

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

"Sketta" Terre Siciliane IGP Grecanico 2024 (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.

VINI ROSSI

ROMAGNA

Podere Vecciano

"Vigna al Monte" Romagna DOP Sangiovese Superiore 2023 (BIO) € 26
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

"Tauleto" Sangiovese Rubicone IGT 2014 (Castel San Pietro Terme) € 75
90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi. Solo le migliori annate. Lunga macerazione sulle vinacce, 24 mesi in barriques nuove.

Umberto Cesàri

"Solo" Rubicone IGT Rosso 2018 (Castel San Pietro Terme) € 80
100% Merlese: vitigno da Sangiovese e Merlot, unico al mondo, 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 (Monte San Vito, AN) € 25
100% Lacrima Nera. Nelle colline dell'entroterra marchigiano, nel cuore della zona di produzione di questo vitigno autoctono. BIO

MONTEPULCIANO

Ciavolich 1853

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2023 (Loreto Aprutino, PE) € 28
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.

BOLGHERI

Le Terre Diverse (Paolo Caciorgna)

"Macchia al Prete" Costa Toscana Rosso IGT 2022 € 41
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc. Maturazione 6 mesi in barriques di 2° passaggio. 1,5 ettari a Castagneto Carducci, il nome del vino deriva dalla località che ospita il vigneto.

Campo alla Sughera

"Adè" Bolgheri Rosso DOC 2022 € 45
Cabernet Sauvignon, Merlot. Raccolta delle uve solo manuale, affinamento 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia. 18 ettari di 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
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. 18 ettari di vigneto con terreni di grande complessità e finezza. Ogni area viene vinificata separatamente per esprimere la particolare sfumatura dei vitigni.

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC

Ronco Scagnèt

Collio DOC Cabernet Franc 2022 (Friuli) € 27
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) € 27
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

VALPOLICELLA

Albino Armani nel vino dal 1607

"Egle" Valpolicella DOC Classico Superiore 2023 € 26
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.

BARBERA

Garesio

Nizza DOCG Gavello 2019 (Piemonte) € 32
100% Barbera. Affinamento in botte da 25-30 hl per 24 mesi circa.
Piccola cantina a Serralunga d'Alba incastonata tra le colline delle Langhe, Patrimonio mondiale culturale Unesco.

Vigneti Massa

"Monleale" Colli Tortonesi DOC 2013 € 48
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.

PINOT NERO

Lucarelli (Cartoceto PU, Marche) € 30
Colli Pesaresi Focara Pinot Nero DOC 2020
Vigne in località Focara, nel Parco Naturale San Bartolo dove il Pinot Nero è presente dal 1800. 12 mesi in tonneaux.

St. Pauls

"Lehmont" Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Nero Riserva 2021 € 56
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 € 150
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.

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.

CAMPANIA -TERRENI VULCANICI

Bosco de' Medici

"Pompeii" Pompeiano IGT Rosso 2023 (Pompei, NA) € 28
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.

Terre del Principe

"Castello delle Femmine" Terre del Volturno IGP 2020 (Caserta) € 32
50% Pallagrello Nero, 50% Casavecchia.
10 ettari di sole uve autoctone. Raccolta in epoche vendemmiali differenti, fermentazione in acciaio e affinamento in assemblamento in barriques di 2° e 3° passaggio minimo per 8 mesi. BIO

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.

CALABRIA

Scala

Cirò DOC Rosso Classico Sup. Riserva 2021 (Cirò Marina, Crotone) € 39
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

Cirò DOC Rosso Classico Superiore 2022 (Cirò Marina, Crotone) € 27
Gaglioppo (principalmente) e Magliocco.

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 12-18 mesi nei vecchi vasi vinari in muratura ancora presenti nell'antica cantina. BIO

Scala

"Briseo" Calabria IGT Rosso Magliocco 2018 (Cirò Marina, Crotone) € 28
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

Murgo (versante est)

Tenuta San Michele Etna Rosso DOC 2020 € 34
90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio.
Dalle migliori partite di un singolo vigneto di San Michele a 500 metri.
Affinamento barrique e acciaio per 18 mesi.

Nicola Gumina (versante Nord)

"Filici" Etna Rosso DOC 2018 € 44
100% Nerello Mascalese da vitigno prefillosera innestato su barbatella americana. 750 metri in Contrada Piano Filici (Castiglione di Sicilia).
Affinamento tonneaux 24 mesi, poi bottiglia min. 12 mesi.

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 prefillosera. 750 metri. 18 mesi in barriques.

Edomè (versante Nord)

"Aitna Vigna Nica" Etna Rosso DOC Feudo di Mezzo 2020 € 33
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 € 37
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

Gulfi

Cerasuolo di Vittoria DOCG 2023 (Chiaramonte Gulfi, RG) € 31

50% Nero d'Avola, 50% Frappato. 450 metri, sui Monti Iblei.

Maturazione 7 mesi sui propri lieviti in acciaio. 3 generazioni di vignaioli, viti ad alberello senza irrigazione, uve raccolte esclusivamente a mano.

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

Agricola Giammalvo (Mazara del Vallo TP)

"Velluto Blu" Sicilia DOC Syrah 2023 € 32

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.

Pietro Pulizzi

Vitrarolo Vino Rosso 2023 (Marsala) € 36

Viticoltori dal 1930. Il vitrarolo è un vitigno reliquia dimenticato e perduto a causa della fillossera, riscoperto negli anni 2000 da esperti ed agricoltori anziani. Nel 2019 è stato riconosciuto e piantato a Marsala. Il suo nome deriva dal caratteristico suono dei tralci, come il vetro che si rompe, durante la potatura invernale. Matura 50% barrique 2° passaggio.

Feudo Disisa

"Adhara" Sicilia DOC 2022 (Monreale) € 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 2020/2021 (Monreale) € 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.