



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

Destro Etna Spumante DOC Saxanigra Brut 2019 € 38
100% Nerello Mascalese, minimo 36 mesi sui lieviti. Versante nord-est dell'Etna a 740 metri, Randazzo contrada Montelaguardia. BIO

Patria Etna Spumante DOC Brut Pàlici 2014 € 48
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino. Oltre 36 mesi sui lieviti, poi almeno 4 mesi in bottiglia.

Feudo Disisa René Pas Dosé Sicilia IGT 2016 (Palermo) € 59
100% Chardonnay. 5 generazioni di vignaioli.
Dal vitigno più antico del feudo, 2 ettari di vigna.
36 mesi sui lieviti poi 9 mesi in bottiglia.

De Bartoli Terzavia Brut Nature Cuvée 2019 (Marsala) € 65
100% Grillo. Fermentazione e affinamento vino base in parte in acciaio in parte barrique. Tiraggio solo con mosto fresco dell'annata successiva e una piccola quantità di Marsala Vecchio Samperi. Non dosato.

Barbaterre

Marandalè Brut Nature Blanc de Noirs 2012 (Quattro Castella, RE) € 40
100% Pinot Nero. L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. BIO

Nicolodi Cimbrus Brut (Dolomiti, Val di Cembra) € 46
100% Lagarino bianco, vitigno storico del Trentino recuperato.
75 mesi sui lieviti. Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

METODO CLASSICO

- 1701** Franciacorta DOCG Neuro V.2 Brut Nature Ed. Limitata € 48
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero. 3.020 bottiglie (questa Versione.2).
Dedicato a Neuro, soprannome di uno dei soci della cantina e creatore
di Puchicha, il personaggio disturbatore dell'etichetta.
Ogni annata in versione diversa e imprevedibile. BIO
- Dolomis** Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 (48 mesi) € 59
100% Chardonnay. 2660 bottiglie.
- St. Pauls** Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2016 (Trentino) € 49
100% Chardonnay.
Maturazione del vino base in grandi botti di legno.
Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi.
- Picchi** Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut € 32
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.

VINI ROSATI METODO CLASSICO

- Patria** Etna Spumante DOC Brut **Rosé** Pàlici 2015 € 48
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino. Oltre 36 mesi sui lieviti, poi almeno 4 mesi in bottiglia.
- Le Quattro Terre** Franciacorta DOCG Brut **Rosé** 2019 € 52
50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. 6 ettari, vendemmia manuale. 30 mesi sui lieviti.
- Picchi** Oltrepo' Pavese DOCG Extra Brut **Rosé** € 33
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.
- Podere Santa Lucia** Brut **Rosé** 2019 (Marche) € 38
100% Lacrima nera. 36 mesi sui lieviti.

VINI ROSATI FERMI

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

BIRRA

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

CHAMPAGNE

- Palmer** Brut Reserve (Montagne de Reims) €76
50-55% Chardonnay, Pinot Nero 30-25%, Pinot Meunier 20-25%.
Vini di riserva 30-40%. 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 7 g/l.
- Hurè Frères** €165
Mémoire Extra Brut (Montagne de Reims)
45% Pinot Nero, 45% Pinot Meunier, 10% Chardonnay. Dosaggio 2 g/l.
10 ettari di vigneto di proprietà. Maestoso assemblaggio di 30
millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982.
- Hurè Frères** €100
Invitation Réserve Brut (Montagne de Reims)
20% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier.
Dosaggio 4 g/l, 36 mesi sui lieviti.
10 ettari di vigneto di proprietà. Assemblaggio di vin de réserve
conservati secondo il metodo Solera il cui utilizzo varia dal 25 al 40%
- Perseval** €142
Art `Terre Premiere Cru Brut Nature (Montagne de Reims)
40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay.
2,5 ettari totali distribuiti in 5 parcelle nel cuore del parco naturale
in Montagne de Reims. Minimo 24 mesi sui lieviti poi sosta 6 mesi
in bottiglia. Non dosato. BIO
- Perseval** €176
Grande Cuvée Premiere Cru Brut Nature 2013 (Montagne de Reims)
1/3 Pinot Nero parcella La Masure, 1/3 Pinot Meunier parcella La Pucelle,
1/3 Chardonnay parcella Le Village. Uno champagne fuori dai canoni.
2,5 ettari totali distribuiti in 5 parcelle nel cuore del parco naturale
de la Montagne de Reims.
100% vini base in legno. Minimo 30 mesi sui lieviti poi 6 mesi in bottiglia.
Non dosato, nessuna filtrazione. BIO

CHAMPAGNE

- L. Bèrnard Pitois** €82
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne)
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Non dosato.
Produttori dal 1878, alla terza generazione. Vigneto di 9,5 ettari distribuito in 6 diversi villaggi classificati Premier Cru.
- Charpentier Tradition Brut** (Vallée del la Marne) €62
80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Nero.
Da 8 generazioni. Cuvée simbolo dell'azienda, 15% vini di riserva.
36 mesi sui lieviti, dosaggio 8 g/l.
- Charpentier Pinot Meunier zero dosage** (Vallée del la Marne) €135
100% Pinot Meunier. Vignaioli da 8 generazioni.
Ultima creazione della maison. Uve da un'unica parcella impiantata nel 1962 in biodinamica da 10 anni. 36 mesi sui lieviti, dosaggio 8 g/l.
- Gosset-Brabant** €87
Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne)
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 4 secoli di produttori ad Ay, uno dei terroir più nobili e stioruci classificato Grand Cru.
Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato.
- Désautels-Cuiret** €87
Grand Cru Blanc de Blancs Réserve (Cote de Blancs)
100% Chardonnay. 5 ettari, selezione di piccole quantità di uve dai terroir più belli del vigneto di Oger.
20% di vini di riserva. Almeno 36 mesi, dosaggio 3 g/l.
- Huguenot Tassin Signature Brut 2017** (Aube) €83
33% Pinot Nero, 33% Pinot Bianco, 33% Chardonnay.
4/5 anni sulle fecce. 7 ettari, tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Coltivazione nella massima naturalezza con tecniche biologiche.
Dosaggio 6 g/l.

VINI DA DESSERT/MEDITAZIONE

PASSITI

Cantina Marilina

Gocce d'Autunno Rosso Passito 2017 (Noto) €50/€10 a calice
100% Nero d'Avola.

Appassimento al sole per 10/15 giorni sui graticci. Vinificazione in legno poi in bottiglia 6 mesi. 2000 bottiglie. Da 500 ml (BIO).

Marco De Bartoli

€ 80/€ 15 a calice

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria DOC 2014
100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Vigne ad alberello pantesco, pratica Patrimonio dell'Unesco dal 2014. Appassimento al sole del 50% delle uve per almeno 3 settimane in appositi stenditoi, la restante parte matura sulla pianta fino a settembre. 30 mesi di affinamento in barriques non nuove e 6 mesi in acciaio. Da 500 ml.

Colosi

Malvasia delle Lipari DOC 2020 (Isola di Salina) €40/€ 10 a calice
95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero.

Nella suggestiva località di Capo Faro, isola di Salina. Vendemmia a fine settembre poi appassimento su graticci. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia per 4 mesi. Da 375 ml.

Chateau Haut-Monteils

Sauternes AOC 2018 (Bordeaux) €50/€10 a calice
80% Semillon, 20% Sauvignon Blanc/Muscadelle.

Attacco di muffa nobile (Botrytis Cinerea). 24 mesi in parte in cemento in parte in legno. Da 500 ml.

VINI BIANCHI FERMI

ROMAGNA/MARCHE

Fondo San Giuseppe

Ravenna Trebbiano IGT Tèra 2022 (Brisighella, RA) € 32
5 ettari di vigneto e 11 di bosco. Piccolo vigneto a 400 m slm. BIO

Podere Vecciano

Famoso Pian Delle Marne Rubicone IGP 2023 (Rimini) € 22
100% Famoso. BIO

Valturio Tamerice Marche Bianco IGT 2020 (Montefeltro PU) € 25
Viognier, Incrocio Manzoni, Zibibbo. Macerazione sulle bucce. BIO

Colpaola Verdicchio di Matelica DOP 2018 (Marche) € 25
Vigneti a 650 m slm, vendemmia solo manuale.

Podere Santa Lucia (Marche) € 25
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Sup. Gianni Balducci 2022
In acciaio per 12 mesi, più sosta in bottiglia per altri 2 mesi. BIO

TREBBIANO D'ABRUZZO

Francesco Cirelli

Trebbiano d'Abruzzo DOC Anfora 2021 (Teramo) € 43
Fermentazione in anfore con soli lieviti indigeni.
Macerazione sulle bucce per una sola giornata.
Affinamento in anfora per 12 mesi. BIO

Lunaria Charisma Trebbiano d'Abruzzo DOP 2022 € 28
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. Non filtrato. BIO

FRIULANO

Mosole Tai Veneto Orientale IGT 2018 (S. Stino di Livenza) € 27
100% ex Tocai Friulano ora chiamato Tai in Veneto e Friulano in Friuli.
A pochi passi da Venezia sulla strada del vino verso il Friuli. Maturazione sui lieviti per 6 mesi in acciaio.

Schiopetto Collio DOC Friulano 2019 (Capriva del Friuli) € 31
Maturazione sui propri lieviti per 8 mesi in acciaio. Imbottigliato in una bottiglia diversa da tutte le altre, la "Renana Schiopetto" ribassata di 22 mm.

Muzic Collio DOC Friulano Valeris 2022 (San Floriano del Collio) € 25
Dal 1927, 4 generazioni di vignaioli. Per questo Tocai Friulano 1,25 ettari con vigne di oltre 40 anni.

RIBOLLA GIALLA

Blazic Rebula Selekcja 2018 (Brda, Slovenia) € 65
100% Ribolla Gialla. Appena oltre il confine con la Slovenia.
Parte dei vitigni aziendali sono in Italia, ma la Rebula è tutta in territorio Sloveno. 15 giorni circa di macerazione sulle bucce, maturazione in botte per 24 mesi. Selezione rigida dei vigneti, grande struttura e mineralità, non filtrato, senza utilizzo di fertilizzanti ed erbicidi.

MOSCATO GIALLO

Maeli Moscato Giallo Veneto IGT 2019 € 29
Macerazione prefermentativa di 48 ore e fermentazione spontanea con lieviti autoctoni. Affinamento acciaio 18 mesi. Suoli di origine vulcanica.

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Nicolodi Moscato Giallo Vigneti delle Dolomiti 2021 (Val di Cembra) € 25
Vigneti con pendenze a volte proibitive, vendemmia quasi esclusivamente a mano.

Francesco Poli Vigneti delle Dolomiti IGT Naranis 2020 € 27
Bronner e Solaris, vitigni naturalmente resistenti alle malattie fungine della vite e che non necessitano di trattamenti antiparassitari. Il vigneto è posto in zona limite per la coltivazione delle viti, ai piedi del Monte Gazza (TN). BIO

PINOT BIANCO

St. Pauls

Sanctissimus Sudtirolo A. A. DOC Pinot Bianco Riserva 2016 € 100
Le viti piantate nel 1899 su una collina d'estrema esposizione a Missiano formano uno dei vigneti più antichi dell'Alto Adige.
Fermentazione delicata su bucce in grandi anfore di terracotta, affinamento in legno grande di rovere di Appiano.

St. Pauls

Kalkberg Sudtirolo Alto Adige DOC 2021 Pinot Bianco € 42
Vigne vecchie, 30-50 anni. Lenta fermentazione in grandi botti di rovere.
Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux.

GEWUERZTRAMINER

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

Fernand Engel Alsace AOC Réserve 2021 (Alsazia) € 30
Azienda familiare, produttori da 3 generazioni. BIO

TIMORASSO

- Terralba** Piccolo Derthona Timorasso 2021 (Colline Tortonesi) € 25
Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.
- Terralba** Derthona "Stato" 2017 (Colli Tortonesi) € 38
Macerazione sulle bucce per 72 ore. Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.
- Terralba** Derthona 2020 (Colli Tortonesi) € 28
Macerazione sulle bucce per 2-3 giorni.
Non filtrato né chiarificato, vino complesso e molto longevo.

ARNEIS – MOSCATO BIANCO

- Vigneti Repetto** € 31
Poliedro Macerato Colli Tortonesi Bianco DOC 2020 (Piemonte)
Blend di differenti uve bianche tipiche del tortonese. Fermentazione sulle bucce per 10/14 giorni. Affinamento in tonneaux 8/12 mesi.
- Alberto Oggero** Roero DOCG 2021 (Piemonte) € 29
100% Arneis. 50% del grappolo in macerazione per 3 giorni.
Lieviti indigeni. Affinamento 50% botte grande di rovere non tostato.
Non filtrato.
- Guido Vada**
Escamotage Vino Bianco "Mosca Bianca" 2019 (Piemonte) € 33
100% Moscato Bianco. 4-5 mesi sulle fecce fini poi bottiglia per 12 mesi.

VERMENTINO BIANCO

Quartomoro

VRM Vermentino di Sardegna DOC Memorie di Vite 2020 (Arborea OR) € 27
Vigne vecchie su terreni vulcanici, solo lieviti autoctoni.
Maturazione per il 5% del vino in tonneaux per 1 anno.

Quartomoro

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

Lunae Bosoni Cavagino Colli di Luni DOC 2020 (Liguria) € 36
Macerazione di 48 ore.
Fermentazione in inox per il 60%, il resto in barriques.

Lunae Bosoni Numero Chiuso Colli di Luni DOC 2018 (Liguria) € 66
Macerazione a freddo per 12 ore.
Affinamento in rovere per 18 mesi poi altri 18 mesi in bottiglia.

NURAGUS

Quartomoro

NRG Nuragus di Cagliari DOC Memorie di Vite 2021 (Arborea OR) € 27
Vitigno antico, solo lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce.

SEMIDANO

Quartomoro

SMD Sardegna Semidano DOC Memorie di Vite 2020 (Arborea OR) € 27
Vigne vecchie, solo lieviti autoctoni. Macerazione sulle bucce, non filtrato.

SAUVIGNON BLANC

- Didier Pabiot** Pouilly Fumé Lèon 2021 (Loira) BIO € 58
Vigne di 30 anni. Grande espressione minerale. 12/18 mesi sulle
fecce in inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento).
- Roger** Sancerre Cuvée Les Caillotes 2022 (Loira) € 52
La famiglia Roger produce vini da secoli.
Dopo la fermentazione, affinamento sui lieviti per 4/6 mesi.
I caillottes altro non sono che sassi di origine calcarea tipici del Sancerre
e di tutte le parcelle aziendali. La zona Les Caillottes dà vini eleganti,
fruttati e fini.
- St. Pauls** Schliff Sudtiroal Alto Adige DOC 2021 € 42
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
- Patrick Planer** Prackfol Sauvignon Sudtiroal A.A. 2022 € 40
A metà strada tra i massicci delle Dolomiti dello Sciliar e il Catinaccio.
5 mesi sui lieviti fini in acciaio. Vendemmia manuale, 550-650 m,
pendenza dei vigneti 40-60%.
- Bishop's Leap** Sauvignon Blanc 2022 Marlborough (Nuova Zelanda) € 27

CHARDONNAY

- Maison Perron de Mypont**
Bourgogne Chardonnay 2022 (Borgogna) € 48
Tenuta storica del 1530 riportata a nuova vita nel 21° secolo dalla
passione di Ernst Loosen, viticoltore e leggenda del Riesling della Mosella
dove è proprietario della cantina Dr. Loosen.
- Moreau Naudet** Chablis 2020 (Borgogna) € 71
Produttori di vino dal 17° secolo. Vendemmia ritardata rispetto ad altri
produttori. 11/18 mesi sui lieviti, solo acciaio.
- Feudo Disisa** Sicilia DOC Chardonnay 2020 (Palermo) € 28
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.
Barrique per 6 mesi.
- La Source** Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2022 € 26
Piccola azienda familiare di 6,5 ettari nelle migliori zone viticole delle valli
valdostane vocate alla viticoltura.

RIESLING

- Molitor** Alte Reben Trocken 2021 (Mosella) € 53
Vigne vecchie di età media di 80-100 anni.
Fermentazione in grandi botti di legno, poi lunga permanenza sulle fecce.
- Bäumler Becker Erben** € 90
Wehlener Sonnenhur Spaetlese 1998 (Mosella)
Amabile 7,5% vol.
- 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.
- Dr. Loosen**
Blue Slate Dry 2022 (Mosella) € 33
100% dei vigneti a piede franco. 9 importantissimi vigneti, composti da tutte le tre principali tipologie di ardesia presenti in Mosella.
- Karlsmuehle** € 39
Lorenzhofer 2019 Vigne Vecchie (Ruwer, Mosella)
Azienda familiare dall'800 sulle sponde della Ruwer, affluente della Mosella, nota per essere un'area di produzione più fresca, quindi in grado di dare etichette più sapide e asciutte.

CHENIN BLANC

Bablut

Sélection AOC Coteaux de L'Aubance Unique 2018 (Loira) € 51
Selezione rigorosa in vigna, fermentazione in barrique poi affinamento 18 mesi. La ricchezza di questa cuvée è data dalla concentrazione delle uve e dalla muffa nobile. BIO

Tessa La Roche Domaine Roche Aux Moines

Le Berceau Des Fées 2022 (Loira) € 69
In uno dei punti più alti della parte centrale della Loira. Tutti gli ettari dell'azienda quasi dedicati solo allo Chenin Blanc. Fermentazione in botti da 400 l, solo lieviti indigeni. Affinamento 12 mesi in botti di cui 25% nuove. Non filtrato. BIO

GRUENER VELTLINER

Shloss Maissau Steinwald 2019 (Weinviertel, Vienna) € 33
Questa zona è la patria di questo vitigno autoctono.
E' dal 1114 che si pratica la viticoltura in questa zona. BIO

PORTOGALLO

Quinta do Noval

Cedro do Noval Vinho Branco Douro DOC 2022 (Porto) € 43
Vitigni Gouveio (Verdelho), Voisinho, Arinto, Codega do Larinho.
Accurata selezione delle uve coltivate nei vigneti più alti delle brusche socialcos (terrazzamenti) del Douro, nel nord del Portogallo. Fermentazione in botti di rovere, 6 mesi di invecchiamento in botte di cui il 20% nuove.

ISOLE MINORI

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.

Isole Folie

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

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

Caravaglio Salina Bianco IGP 2023 (Salina) € 27
90% Malvasia delle Lipari, 10% altri vitigni autoctoni. Nessun trattamento e utilizzo di soli lieviti autoctoni.

Punta Aria Salina Bianco IGP Francangelo 2023 (Vulcano) € 33
100% Malvasia delle Lipari nell'unico vigneto dell'azienda sull'isola di Vulcano. 7 mesi sui lieviti, 6.000 bottiglie. BIO

Tenuta Castellaro

Bianco Porticello Terre Siciliane IGT 2022 (Lipari) BIO € 33
Carricante 60% Moscato Bianco 40%. Sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Ustica

Hibiscus Grotta dell'Oro Terre Siciliane IGT 2022 (Ustica) € 40
100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).
Terreno vulcanico a terrazzamenti tra 20 e 30 metri slm.

Hibiscus L'Isola Terre Siciliane Bianco IGT 2022 (Ustica) € 34
Inzolia e Catarratto. Terreno vulcanico a terrazzamenti tra 20 e 30 metri slm.

SICILIA

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Cué Moscato 2022 (Noto) € 27
Fermentazione in cemento con lieviti naturali.
Maturazione sulle bucce. BIO

Cantina Marilina

Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2022 (Noto) € 27
Fermentazione in cemento con lieviti naturali.
Maturazione sulle bucce. BIO

COS Ramì Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) € 29
50% Grillo, 50% Inzolia. Fermentazione in cemento sulle bucce per
una settimana, dove continua poi anche l'affinamento. BIO

COS Pithos Bianco Terre Siciliane IGP 2021 (Vittoria) € 38
100% Grecanico. BIO
Fermentazione a contatto con le bucce in anfore di terracotta interrate.

Feudo Disisa Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2022 (Palermo) € 25

Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2020 (Palermo) € 28
Da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia.
Barrique per 6 mesi.

Heritage Francesco Intorcia

Vigna a Sé Terre Siciliane IGT Catarratto Lucido 2020 (Marsala) € 29
Azienda nota nel mondo del Marsala.
Macerazione sulle bucce in rovere per tutta la durata della fermentazione per
12-15 gg, poi 8 mesi in acciaio. Non filtrato.

SICILIA ETNA BIANCO

- Destro** Etna Bianco DOC Isolanuda 2021 € 30
100% Carricante, versante nord-est dell'Etna a 740 metri, Randazzo
contrada Montelaguardia. BIO
- Destro** Etna Bianco DOC Nonaluna contrada Montelaguardia 2022 € 44
100% Carricante, versante nord-est dell'Etna a 750 metri, Randazzo
contrada Montelaguardia. Invecchiamento in legno pregiato, affinamento
in bottiglia 1/3 mesi. BIO
- Edomè** Etna Bianco DOC Superiore Aitna 2022 € 38
100% Carricante, versante est dell'Etna a oltre 700 metri, località Milo
contrada Salice.
- Valenti** Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2020 € 40
Macerazione sulle bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti. BIO

VINI ROSSI

ROMAGNA

Podere Vecciano

VignalMonte Sangiovese Superiore Romagna DOP 2021 € 25
Affinamento in rovere da 25 hl. BIO

Umberto Cesàri Tauleto Sangiovese Rubicone IGT 2014 € 75

90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi.
Solo nelle migliori annate di Sangiovese. Lunga macerazione sulle vinacce,
24 mesi in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia.

Umberto Cesàri Solo Rubicone IGT Rosso 2018 € 80

100% Merlese: vitigno nuovo da Sangiovese e Merlot, vino unico al mondo.
Un vitigno concepito dopo uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria
dell'Università di Bologna. Vinificato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto,
affina esclusivamente in acciaio. 4 ettari, 3000 bottiglie.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022 (Marche) € 25
100% Lacrima nera. BIO

SCHIAVA

Nicolodi Vigneti delle Dolomiti IGT Schiava 2020 € 25
100% Schiava grossa.

Vitigni in Val di Cembra con terreni impervi e arrampicati, dove le pendenze
talvolta proibitive raramente permettono l'uso delle macchine.

TAGLIO BORDOLESE

Campo della Sughera Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 65
18 mesi barrique e 24 mesi in bottiglia.

NEBBIOLO - BARBERA

- Adriano Marco e Vittorio** Barbaresco DOCG Sanadaive 2018 € 48
Affinamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità (30-50 hl).
- Cascina Luisin** Barbaresco DOCG Paolin 2016 € 55
Vigneto di 65 anni. Malolattica e maturazione in botti da 40 Hl.
Affinamento 30 mesi in bottiglia
- Terralba** Identità Barbera Vino Rosso 2020/21 (Colline Tortonesi) € 25
Vigneti di 30-45 anni. Macerazione 10-15 gg in cemento sulle fecce.
Non filtrato, non chiarificato.

PINOT NERO

- St. Pauls**
Lehmont Pinot Nero Riserva 2020 Sudtirolo Alto Adige DOC € 54
Vigne vecchie 29-37 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.
- Barbaterre** Pèder Pinot Nero dell'Emilia IGT 2018 € 29
L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. 12 mesi in botte. BIO
- La Crotta di Vegneron** Valle d'Aosta DOC 2019 (Chambave) € 25
Cooperativa agricola certificata Equalitas, garanzia di produzione rispettosa della montagna. 8 mesi in acciaio.
- Domaine Rossignol-Trapet**
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO € 75

SICILIA ETNA ROSSO

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

Patria Etna Rosso DOC Sensi 2016 € 28
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Moganazzi. 12 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, poi almeno altri 12 mesi in bottiglia.

Pietro Caciorgna N'Anticchia Etna Rosso DOC 2019 € 95
100% Nerello Mascalese. Poche bottiglie, da qui il nome "N'Anticchia" che significa "un pochino". Età media delle vigne 61 anni, parte di esse prefillosera. 750 metri slm. 18 mesi in barriques.

I Custodi delle Vigne dell'Etna Pistus Etna Rosso DOC 2021 € 32
80% Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. 700 metri slm.

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

SICILIA

Caravaglio Scampato Salina Rosso IGP 2021 (Lipari, Isole Eolie) € 49
100% Corinto Nero.

Sulle bucce 30 giorni, in botti da 500 litri per almeno 18 mesi.

Vigne in un vecchio cratere di un vulcano spento, tutte centenarie a piede franco. Lavorazione totalmente a mano. Questo vigneto è un miracolo vegetale "scampato" a intemperie, malattie e al tempo.

De Bartoli

Rosso di Marco Pignatello Terre Siciliane IGP 2021 (Marsala) € 30

Il nome Pignatello (o Perricone) deriva dalle cosiddette "pignatiddare", terre rosse del trapanese così chiamate perché impiegate nella produzione delle pignatte da cucina e vocate per questa varietà. Affinamento in rovere francese da 10 ettolitri.

Feudo Disisa Granmassenti Monreale DOC 2020 (Palermo) € 30

100% Perricone. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio.

Feudo Disisa Adhara Sicilia DOC 2021 (Palermo) € 28

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

Cantina Marilina Ruversa Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 27

100% Nero d'Avola. Fermentazione in cemento con lieviti naturali, lunga macerazione. 12 mesi in legno. Non filtrato (BIO)

COS Frappato Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria RG) € 30

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in cemento.

Sosta sempre in cemento e poi in bottiglia. BIO