



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

METODO CLASSICO

Patria Etna Spumante DOC Brut Pàlici 2014 € 48
100% Nerello Mascalese, versante nord dell'Etna a 650 metri in Contrada Pontale Palino. 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.

Valturio "1759" Blanc de Noir Dosaggio Zero 2019 (Montefeltro) € 42
100% Pinot Nero. 36 mesi sui lieviti poi 6 mesi di affinamento in bottiglia.
Nel cuore del Montefeltro (PU). BIO

Barbaterre

Marandalè 60 Blanc de Noirs 2010 (Quattro Castella, RE) € 40
100% Pinot Nero, oltre 60 mesi sui lieviti.
L'azienda si trova all'interno delle "Terre Matildiche" appartenute a Matilde di Canossa, ambiente del basso Appennino reggiano con importante superficie boschiva. BIO

METODO CLASSICO

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.

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

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

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.

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.

VINI ROSATI FERMI

- Lunaria** Ramoro Pinot Grigio Ramato Terre di Chieti IGP 2022 € 28
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. BIO
- Patria** Etna Rosato DOC Sensi 2023 € 25
100% Nerello Mascalese, macerato 14 giorni sulle bucce. Versante nord dell'Etna a 700 metri in Contrada Pontale Palino - Rovittello.

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)
15% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 50% Pinot Meunier.
Dosaggio 7 g/l, 30/36 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 Meuniuer, 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

L. Bèrnard Pitois €82
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne)
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Non dosato.

CHAMPAGNE

- 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 (Aube) €70
100% Pinot Nero, 36 mesi. Cuvée da 15 annate differenti.
7 ettari, tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie.
Coltivazione nella massima naturalezza con tecniche biologiche.
Dosaggio 10 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-Montels

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

Podere Vecciano

Rimini Vigna la Ginestra DOC Rebola Secco 2023 (Rimini) € 29
100% Rebola. Vinificazione 50% in barrique. 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.

CHARDONNAY

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.

LUGANA

Bulgarini Ca' Vaibò Lugana DOC Superiore 2021 € 30
100% Turbiana (Trebbiano di Lugana). Dalle migliori uve, breve
appassimento prima della pigiatura. Parte del vino per 12 mesi in legno, poi
affinamento 4/5 mesi in acciaio.

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

Cantina El Zeremia

Per Augusto Maor Vigneti delle Dolomiti IGT 2022 € 37
Il Maor (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 s.l.m. con pendenze che superano anche il 40%.

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

Falkenstein Sudtirolo Alto Adige Val Venosta DOC 2019 € 33
10 mesi in grandi botti di legno di acacia poi 2 mesi di affinamento in bottiglia.
1.5 ettari di vigneto a 600 metri di altitudine. 15%.

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 tonneau 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.

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

MALVASIA

Lunaria LaBelle Malvasia Terre di Chieti IGP 2022 € 28
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. BIO

PINOT GRIGIO

Lunaria Ramoro Pinot Grigio Ramato Terre di Chieti IGP 2022 € 28
Fermentazione spontanea, affinamento in cemento. BIO

BIANCAZITA, BIANCATENERA

Tenuta San Francesco

Clandestino Nature Costa d'Amalfi Tramonti Bianco DOC € 52
Vitigni locali Biancazita e Biancatenera.
Terreno calcareo-dolomitico con piroclasti vulcanici. Vigneto 70-150 anni franco di piede prefillossera. Macerazione per 3 giorni, fermentazione spontanea con lieviti autoctoni, nessuna chiarifica e filtrazione. 700 bottiglie.

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 2020 (Loira) BIO € 49
Vigne di 30 anni. Grande espressione minerale.
12/18 mesi sulle fecce in inox (fermentazione) e cemento (invecchiamento).
- St. Pauls** Schliff Sudtirol Alto Adige DOC 2021 € 42
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
- Bishop's Leap** Sauvignon Blanc 2022 Marlborough (Nuova Zelanda) € 27
- Patrick Planer** Prackfol Sauvignon Sudtirol 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%.

RIESLING

- Bäumler Becker Erben** € 90
Wehlener Sonnenhur Spaetlese Rieling 1998 (Mosella)
Amabile 7,5% vol.
- Donnhoff** € 73
Kreuznacher Kahlenberg Trocken 2022 (Nahe)
Età delle vigne fino a 65 anni. Maturazione in grandi botti di legno e
acciaio. Azienda familiare.
- Von Schubert** € 60
Grunhauser Riesling Trocken 2022 (Ruwer, Mosella)
Alla sesta generazione della famiglia. Fermentazione in grandi botti di
rovere, non nuove ma di diversi passaggi. Le etichette tipiche e storiche
mostrano lo stemma della famiglia Von Schubert. Vini che durano nel
tempo senza diventare vecchi.
- Dr. Loosen** € 95
Wehlener Sommenhur Alte Reben Trocken 2021 (Mosella)
Piante anche di 130 anni, 100% dei vigneti a piede franco. Vini sempre
Grand Cru di altissima qualità.
Vinificazione classica in legno grande e affinamento sulle fecce nobili.

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

MUSCADET

Lieubeau Confluent Muscadet Sèvre et Maine 2021 (Loira) € 30
100% Melon de Bourgogne. Vigne di età di oltre 20 anni.
Affinamento 6-9 mesi sulle fecce fini, nei sotterranei. 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 socalcos (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

Elba, 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.

Eolie

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

Heritage Francesco Intorcia

Grillo Vigna di Maestranza Sicilia DOC 2019 (Marsala) € 29

Azienda nota nel mondo del Marsala.

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

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.

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

Cantine Amato Sicilia DOC Grillo 2023 (Valle dello Jato PA) €25

Cantina familiare dal 1958.

Quattro piccoli territori di coltivazione delle vigne: Messina fronte Isole Eolie,
Valle dello Jato (PA), Grotte (AG) e Marsala. BIO

SICILIA

- 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.
- COS** Zibibbo in Pithos Terre Siciliane IGP 2022 (Vittoria) € 38
100% Moscato d'Alessandria (Zibibbo).
Fermentazione in anfore interrare con macerazione sulle bucce per 7 mesi. Dopo la pigiatura torna in anfora per 2 mesi. BIO
- 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.

SICILIA ETNA BIANCO-ROSATO

- Patria** Etna Bianco DOC Sensi 2023 € 25
80% Carricante, 20% Cataratto, versante nord dell'Etna a 750 metri in Contrada Moganazzi.
- Patria** Etna Rosato DOC Sensi 2023 € 25
100% Nerello Mascalese, macerato 14 giorni sulle bucce. Versante nord dell'Etna a 700 metri in Contrada Pontale Palino - Rovittello.
- Valenti** Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2020 € 40
Macerazione sulle bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti. BIO

VINI ROSSI

ROMAGNA

Tenuta Saiano Wild Grenache Rubicone IGT 2020 BIO € 30
1 mese sulle bucce in tonneau di rovere esausto.
Fermentazione spontanea, lieviti indigeni, nessuna filtrazione.
Affinato in barrique esausta. 300 bottiglie

Podere Vecciano Vignale Monte 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.

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021 (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.

CHIANTI CLASSICO

Castello di Volpaia Chianti Classico Riserva DOCG 2019 € 50
100% Sangiovese, 24 mesi in botti di rovere poi 3 mesi in bottiglia.
I vigneti di Volpaia sono tra i più antichi del Chianti (400-600 m. slm) BIO

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

Barbaterre Pèder Pinot Nero dell'Emilia IGT 2018 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	€ 29
Bellaveder San Lorenz Vigneti delle Dolomiti 2019 Tra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta. Fermentazione in tonneaux aperti, affinamento 12 mesi in piccole botti.	€ 30
La Crotta di Vegneron Valle d'Aosta DOC 2019 (Chambave) Cooperativa agricola certificata Equalitas, garanzia di produzione rispettosa della montagna. 8 mesi in acciaio.	€ 25
Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna)	€ 50
Domaine Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2011 (Borgogna) BIO	€ 75
St. Pauls Lehmont Pinot Nero Riserva 2019 Sudtirolo Alto Adige DOC Vigne vecchie 27-35 anni. Fermenta in tini di legno aperti. Invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.	€ 50

SICILIA ETNA ROSSO

- 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 prefillossera. 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.
- Valenti** "Il tuo rogo o Norma è il mio" Etna Rosso DOC 2018 € 30
Nerello Mascalese 98%, Nerello cappuccio 2%.
Vigne a 750 metri slm. In botti di rovere di slavonia per 8 mesi

SICILIA

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