



CASABRIGANDI
RISTORANTE

CARTA DEI VINI

FRANCIACORTA

- 1701** Brut Nature (30 mesi) € 35
85% Chardonnay 15% Pinot Nero. BIO
- 1701** Elleseddì (Lieviti Solo Domestici) Dosaggio Zero 2016 € 45
85% Chardonnay 15% Pinot Nero. 2a fermentazione con mosto di Chardonnay tenuto congelato dalla stessa vendemmia. 46 mesi sui lieviti. BIO
- Rizzini** Brut 2014 € 40
100% Chardonnay. Affinamento in acciaio 8 mesi e 76 mesi sui lieviti.
- La Valle** Saten 2018 € 56
85% Chardonnay 15% Pinot Bianco. Qualche mese in botte per una piccola parte (6/8%) del vino base. 40 mesi sui lieviti.
- La Valle** Blanc de Noirs Extra Brut 2016 € 48
100% Pinot Nero da un unico vigneto. Affinamento 60 mesi sui lieviti.

METODO CLASSICO TRENINO E TRENTO DOC

Monfort Blanc de Sers Brut Nature 2021 € 28
40% Valderbara, 40% Vernaza, 20% Nosiola, uve storiche e tradizionali. Basso dosaggio (2 gr/l). Tra 550 e 700 mt.

Monfort
Le Général Dallemagne Trento DOC Extra Brut Riserva 2016 € 48
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero. Vino base in botti usate fino alla primavera successiva alla vendemmia, poi 60 mesi sui lieviti. Tra 400 e 600 mt.

Dolomis Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 (36 mesi) € 55
100% Chardonnay. 3080 bottiglie.

Dolomis Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 (48 mesi) € 59
100% Chardonnay. 2660 bottiglie.

St. Pauls Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2016 € 44
100% Chardonnay. Maturazione del vino base in grandi botti di legno. Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi

CHAMPAGNE

- Désautels-Cuiret** €73
Fleur de Chardonnay Grand Cru Blanc de Blancs (Cote des Blancs)
100% Chardonnay, cuvée con 50% di vini di riserva.
- Huguenot Tassin** Signature Brut (Aube) €67
Pinot Nero 70%, Pinot Bianco 30%. Tutti vigneti di proprietà di cui la metà
vigne vecchie. Dosaggio 6 g/l.
- Gosset Brabant** €87
Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne)
Pinot Nero 80% Chardonnay 20%. Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi
sui lieviti. Non dosato.
- Charpentier** Tradition Brut (Vallée del la Marne) €59
80% Pinot Meunier, 15% Chardonnay, 5% Pinot Nero. Cuvée simbolo
dell'azienda, prodotto col 15% di vino di riserva. 36 mesi sui lieviti. 8 gr/l.
- Charpentier** €135
Terre d'Argile Meunier Extra Brut (Vallée del la Marne)
100% Pinot Meunier da un'unica vecchia parcella piantata nel 1965. Viticoltura
biodinamica con procedimenti rigorosamente artigianali. Dosaggio 3,5 g/l.
- Vignier** €90
Ora Alba Extra Brut Grand Cru (Cote des Blancs)
Chardonnay 100%. 72 mesi sulle fecce. Dosaggio 5 g/l.
- Hurè Frères** €165
Mémoire Extra Brut (Montagne de Reims)
Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 45%, Chardonnay 10%, assemblaggio di 30
millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982. Dosaggio 2 g/l.
- L. Bèrnard Pitois** €82
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne)
Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. Non dosato.

ALTRO METODO CLASSICO

Feudo Disisa René Pas Dosé Sicilia IGT 2016 (Palermo) 100% Chardonnay. Dal vitigno più antico del feudo, 2 ettari di vigna. 36 mesi sui lieviti poi 9 mesi in bottiglia	€ 55
De Bartoli Terzavia Brut Nature Cuvée 2019 (Marsala) 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. 24 mesi sui lieviti. Non dosato.	€ 65
Murgo Brut 2020 Terre Siciliane IGT 36 mesi sui lieviti. 100% Nerello Mascalese	€ 34
Antichi Vinai 1877 Etna DOC Brut 2016 almeno 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021. 100% Nerello Mascalese	€ 39
Tamellini Extra Brut 2018 (Soave, Veneto) 100% Garganega. 24 mesi sui lieviti.	€ 30
Bulgarini Brut Lugana DOC 2017 100% Turbiana (Trebiano di Lugana), 40 mesi sui lieviti	€ 38
Ca' di Frara Pinot Nero Oltrepo' Pavese DOCG Pas Dosé 36 mesi sui lieviti.	€ 35
Picchi Extra Brut Oltrepo' Pavese 100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.	€ 30
Podere Santa Lucia Brut 2015 (Marche) Verdicchio dei castelli di Jesi 100%. Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi.	€ 35
Tenuta Piano di Rustano Brut 2018/2019 (Marche) Verdicchio di Matelica 100%. Affinamento sui lieviti 24 mesi.	€ 35

ROSATI

FERMI

Villa Otto Lune Rosamari 2020 € 25
100% Sangiovese da singolo vigneto. Prodotto solo in annate idonee. 6 mesi in rovere francese.

BOLLICINE

Bosio Metodo Classico Extra Brut **Rosé** 2018 (Franciacorta) € 46
100% Pinot Nero, 36 mesi

Valturio "1759" Metodo Classico Dosaggio Zero 2018 (**rosé/rosso**) € 35
100% Pinot Nero. Nel cuore del Montefeltro (PU). BIO

Picchi Metodo Classico Extra Brut **Rosé** (Oltrepo' Pavese) € 30
100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti.

Colletto (Adrara San Martino, Bergamo)
Metodo Classico L'88 **Rosé** Pas Dosé € 45
100% Pinot Nero. 72 mesi sui lieviti. 10 ettari tra bosco, vigneti e oliveti. 400 metri s.l.m con ottima escursione termica, terreni ferrosi e calcareo marnosi, poveri ma ideali per la vite.

Colletto (Adrara San Martino, Bergamo)
Metodo Classico **Rosé** Fiore Dosaggio Zero 2009 € 58
100% Pinot Nero. 120 mesi sui lieviti. 10 ettari tra bosco, vigneti e oliveti. 400 metri s.l.m con ottima escursione termica, terreni ferrosi e calcareo marnosi, poveri ma ideali per la vite.

Podere Santa Lucia Metodo Classico Brut **Rosè** 2016 (Marche) € 35
Lacrime Nere 100%. Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi.

BIRRA

Beha Brewing Company Kermesse blanche (4,5% Vol) € 8
Birra artigianale color oro a bassa fermentazione. Da 50 CL

VINI DA DESSERT/MEDITAZIONE

PASSITI

Feudo Disisa

Krysos Vendemmia Tardiva Sicilia DOC 2017 (Palermo) € 40/€ 10 a calice
100% Grillo. Surmaturazione sulla pianta, 500 ml.

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

Bukkuram Padre della Vigna Passito di Pantelleria 2014 € 80/€ 15 a calice
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
sino 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.

MARSALA

Marco De Bartoli Vino Marsala Vergine 1988 Riserva

€ 20

Grillo 100%. Fermentazione tradizionale in rovere e castagno. Fortificazione
con la sola aggiunta di acquavite ottenuta dalle stesse uve effettuata nel 1988.
Affinamento di oltre 30 anni in fusti di castagno e rovere di diversa grandezza.
Oltre 6 mesi in bottiglia. Prima e unica annata 1988, imbottigliamento 2019.
1.500 bottiglie.

VINI BIANCHI

ROMAGNA

Fondo San Giuseppe

Romagna DOCG Albana Secco Fiorile DOCG 2022 € 32
100% Albana di Romagna. 1 ettaro di vigneto di oltre quarant'anni di età a 400 metri slm. Maturazione per metà del vino in acciaio e per metà in tonneaux per 6 mesi. BIO

Fondo San Giuseppe

Ravenna Trebbiano IGT Tèra 2022 € 32
Trebbiano 100%. 5 ettari di vigneto e 11 di bosco. Trebbiano da piccolo vigneto a 400 m slm, con terreno limoso ricco di marna. BIO

Podere Vecciano

Rimini DOC Rebola Secco Vigna La Ginestra 2022 € 27
Vinificazione 50% in barrique. BIO

Podere Vecciano Famoso Rubicone IGP Piandelle Marne 2022 € 20
100% Famoso. BIO

Podere Vecciano Romagna DOP Pagadebit Vigna delle Rose 2022 € 20
100% Bombino bianco. BIO

Tenuta Saiano IGT Rubicone Bianco "Trebbiamo?" 2021 € 30
100% Trebbiano Romagnolo. 1200 bottiglie. Fermentazione spontanea in anfore georgiane di terracotta con affinamento di 6 mesi su lieviti indigeni nelle stesse anfore, nessuna filtrazione. BIO

Tenuta Saiano Vino Bianco "AMA" 2021 € 40
100% Grechetto Gentile (Pignoletto), 450 bottiglie. Fermentazione spontanea in anfore georgiane di terracotta con affinamento di 6 mesi su lieviti indigeni nelle stesse anfore, nessuna filtrazione. BIO

VERMENTINO – PIGATO

U Mattà Oro Castagno Vino Bianco 2021 (Liguria) € 33
100% Pigato. 597 bottiglie. Vigne vecchie del 1963, vendemmia tardiva, fermentazione in tino di castagno aperto senza aggiunta di lieviti. Maturazione in barriques per 12 mesi. Non filtrato.

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

Lunae Bosoni Numero Chiuso Colli di Luni DOC 2018 (Liguria) € 63
100% Vermentino solo da annate di altissima qualità dopo lungo affinamento in cantina. 2600 bottiglie, vigneti poco distanti dal mare. Macerazione a freddo per 12 ore. Affinamento in rovere per 18 mesi poi altri 18 mesi in bottiglia.

ARNEIS – MOSCATO BIANCO

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.

CAMPANIA

Nanni Copè Terre del Volturno IGT Polveri della Scarrupata 2017 € 65
Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello bianco 8%. 2.500 bottiglie, temperatura di servizio 12°.

Tenuta San Francesco

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

VIGNETI DELLE DOLOMITI

Nicolodi Vigneti delle Dolomiti IGT Moscato Giallo 2018 € 25

Francesco Poli Vigneti delle Dolomiti IGT Naranis 2019 € 25
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. BIO

PRIE' BLANC

Cave Mont Blanc € 30
"Affinato in Miniera" Valle d'Aosta DOC Blanc de Morgex e De La Salle 2020
Affinamento del vino nella miniera di magnetite di Cogne a 2000 metri di quota, all'interno dell'ex polveriera di Costa del Pino.

PINOT BIANCO

St. Pauls

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

MOSCATO GIALLO

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

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

MUSCADET

Lieubeau Confluent Muscadet Sèvre et Maine 2018 (Loira) € 30
100% Melon de Bourgogne. Vigne di età di oltre 20 anni. Affinamento 6-9 mesi sulle fecce fini, nei sotterranei. BIO

CHARDONNAY

- Dampt** Chablis 1er cru Les Vaillons 2021 (Borgogna) € 73
Famiglia che produce vini da 150 anni. 7/10 mesi sui lieviti, nessun passaggio in barrique. Caratteristica mineralità calcarea.
- 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.
- Lieubeau** Chardonnay 2020 (Loira) € 25
Vigne di età di oltre 30 anni. Vendemmia notturna, fermentazione con parziale malolattica. Affinamento 6-9 mesi in parte in barrique. BIO
- La Source** Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2020 € 25

SAUVIGNON BLANC

- Toros** Sauvignon Collio DOC 2006 € 40
7 mesi in acciaio
- St. Pauls** Schliff Sauvignon Blanc 2019 Sudtirolo Alto Adige DOC € 39
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.
- 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). BIO
- Roger** Sancerre Cuvée Les Caillotes 2020 (Loira) € 49
La famiglia Roger produce vini da secoli. Dopo la fermentazione, affinamento sui lieviti per 4/6 mesi. La zona Les Caillottes dà vini eleganti, fruttati e fini.

KERNER

Niklas Mitterberg Kerner IGT 2016/2017 Without (Trentino) € 60
Fermentazione 20% delle uve intere e 80% pigiate in botte di legno aperte, direttamente sulle bucce, per poi affinare in botte di rovere usata. 600 bottiglie prodotte, 15.5% titolo. Vino a fermentazione spontanea, non chiarificato né filtrato.

GRUENER VELTLINER

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

FRIULI

Ferlat Friuli Isonzo DOC Friulano 2021 € 29
Fermentazione con lieviti indigeni in vasche di cemento. BIO.

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

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

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

RIESLING

Ca' di Frara Riesling Superiore Oltrepo' Pavese DOP 2021 100% Riesling Renano.	€ 28
Baumler Becker Erben Wehlener Sonnenhur Spaetlese Rieling 1998 (Mosella) Amabile 7,5% vol.	€ 89
Von Schubert Maximin Grunhaus Rieling 2018 Herrenberg (Mosella)	€ 50

SICILIA ISOLE EOLIE

Salvatore d'Amico Praiola Salina Bianco IGT 2014 (Eolie) Catarratto, Inzolia, Malvasia di Salina. Maturazione in tonneau di acacia ricolmata regolarmente. BIO	€ 36
Salvatore d'Amico Racina Salina IGP 2020 (Eolie) Catarratto, Inzolia, Malvasia di Salina. Fermentazione su bucce dolci di Malvasia, maturazione in legno per 12 mesi. BIO	€ 36

SICILIA

Feudo Disisa Sicilia DOC Grillo 2021 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Lu Bancu Monreale DOC Catarratto 2021 (Palermo)	€ 25
Feudo Disisa Sicilia DOC Chardonnay 2019 (Palermo) Selezione di uve da uno dei più antichi vigneti di Chardonnay in Sicilia. Barrique per 6 mesi.	€ 28
Marabino Muscatella Terre Siciliane IGT 2021 (Noto) 100% Moscato di Noto. Fermentazione naturale in acciaio a contatto con le bucce e lieviti indigeni. BIO	€ 28
Cantina Marilina Il Bianco di Marilina Terre Siciliane IGP 2017 (Noto) 100% Grecanico. Fermentazione in cemento, vinificazione in legno per 12 mesi. 1500 bottiglie (BIO). Temperatura ambiente 17-19.	€ 50
Cantina Marilina Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2021 (Noto) Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce. BIO	€ 27
Cantina Marilina Terre Siciliane IGP Cué Moscato 2020 (Noto) Fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce. BIO	€ 27
Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2019 Macerazione a contatto con le bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti	€ 35
Valenti Enrico IV Etna Bianco DOC 2021 100% Carricante.	€ 30
Antichi Vinai Sciare di Est Terre Siciliane IGT Catarratto 2022 Vigneti allevati sul versante Est dell'Etna a 600 m. s.l.m.	€ 22
Antichi Vinai Sciare di Est Terre Siciliane IGT Inzolia 2022 Da vigneti collinari dell'agrigentino, 350 m. s.l.m	€ 22

VINI ROSSI

ROMAGNA

- Valturio** Olmo Marche IGT Rosso 2019 (Montefeltro PU) € 25
100% Sangiovese. 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
Un vitigno nuovo, un vino unico, il primo e solo 100% Merlese al mondo. Un vitigno concepito dopo uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Vinificato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto, affina esclusivamente in acciaio.
- Tenuta Saiano** Grenache IGT Rubicone 2020 BIO € 30

TAGLIO BORDOLESE

- Campo della Sughera** Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 60
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%, Petit Vedot 20%, Cabernet Franc 20%
18 mesi barrique e 24 mesi in bottiglia.
- Chateau de Pez** Saint Estèphe Bordeaux 2012 € 59

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 alti del Chianti (400-600 m slm). BIO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

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

NEBBIOLO - BARBERA

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

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

Terralba Identità Barbera Vino Rosso 2020 (Colline Tortonesi) € 25
Vigneti di 30-45 anni. Macerazione 10-15 gg in cemento sulle fecce. Non filtrato, non chiarificato.

PINOT NERO

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

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

Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 50

St. Pauls Lehmont Pinot Nero Riserva 2019 Sudtirolo Alto Adige DOC € 50
Vigne vecchie 27-35 anni. Fermenta in tini di legno aperti, poi invecchiamento 15 mesi in tonneaux e barriques.

SICILIA

- 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.
- Feudo Disisa** Granmassenti Monreale DOC 2019 (Palermo) € 28
100% Perricone. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio.
- Feudo Disisa** Nero d'Avola Sicilia DOC 2021 (Palermo) € 25
Macerazione 15 giorni. Affinamento in barrique 12 mesi.
- Feudo Disisa** Vuarìa Monreale DOC 2017 (Palermo) € 35
100% Nero d'Avola. Macerazione 18 giorni. 18 mesi in barrique.
- Feudo Disisa** Roàno Monreale DOC 2016 (Palermo) € 35
100% Syrah. Macerazione 18 giorni. 18 mesi in barrique.
- Feudo Disisa** Adhara Sicilia DOC 2020 (Palermo) € 28
100% Syrah. Macerazione 15 giorni. Affinamento 30% barrique 70% acciaio per 6 mesi.
- Cantina Marilina**
Il Rosso di Federica Terre Siciliane IGP 2014 (Noto) € 50
100% Nero d'Avola. Fermentazione in cemento, vinificazione in legno vecchio per 36 mesi. 2000 bottiglie (BIO). Temperatura ambiente 17-19.
- Cantina Marilina** Ruversa Terre Siciliane IGP 2018 (Noto) € 25
100% Nero d'Avola. Fermentazione in cemento con lieviti naturali, lunga macerazione. 12 mesi in legno. Non filtrato (BIO)

SICILIA ISOLE EOLIE

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

Tenuta di Castellaro € 40
Terre Siciliane IGT Ossidiana 2018 (Lipari, Eolie) BIO
Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%. Lunga macerazione sulle bucce e parte
dei grappoli non diraspati. 8 mesi di botte grande, poi 12 mesi in bottiglia.

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