

VINI SPUMANTI

Trentino-Alto-Adige

Madame Martis Brut Riserva	<i>Maso Martis</i>	13°	2005	Cl 75	€ 110,00
Ferrari Brut Perlè	<i>Ferrari</i>	12,5°		Cl 75	€ 45,00
Spumante extra brut	<i>Arunda</i>	12,5°		Cl 75	€ 35,00
Spumante extra brut "Blanc de Blancs"	<i>Arunda</i>	13°		Cl 75	€ 45,00
Spumante extra brut D.O.C. "Cuvèe Marianna"	<i>Arunda</i>	13°		Cl 75	€ 50,00
Spumante Brut Rosè	<i>Arunda</i>	12,5°		Cl 75	€ 50,00

Lombardia

Franciacorta Brut D.O.C.G.	<i>Ca' del bosco</i>	12,5°		Cl 75	€ 45,00
Franciacorta Extra Brut "Monte Rossa"	<i>Salvadek</i>	12,5°	2011	Cl 75	€ 45,00
Franciacorta Brut D.O.C.G.	<i>Derbusco</i>	12°		Cl 75	€ 42,00
Gran Cuvè Rosè D.O.C.G.	<i>Bellavista</i>	12,5°	2010	Cl 75	€ 75,00
Spumante Brut "Nature" Metodo Classico	<i>Monsupello</i>	13°		Cl 75	€ 32,00
Spumante Brut Rosè Metodo Classico	<i>Monsupello</i>	13,5°		Cl 75	€ 35,00

Veneto

Prosecco Superiore Extra Dry Valdobbiadene	<i>Serre</i>	11°		Cl 75	€ 23,00
Spumante Rosè Brut Valdobbiadene	<i>Le Colture</i>	12°		Cl 75	€ 20,00

Piemonte

Moscato d' Asti D.O.C.G	<i>Vignaioli S. Stefano</i>	5,5°	2017	Cl 75	€ 22,00
Spumante Brut "Luigi Coppo"	<i>Coppo</i>	12,5°		Cl 75	€ 32,00
Spumante Brut Rosè "Cleila Coppo"	<i>Coppo</i>	12,5°		Cl 75	€ 45,00
Spumante Metodo Classico "Pas Dosè Millesimato"	<i>Contratto</i>	12,5°	2012	Cl 75	€ 42,00

CHAMPAGNE

Francia

Champagne Brut Reserve	<i>Charles Heidsieck</i>	12°		Cl 75	€ 70,00
Louis Roederer Brut Premier	<i>Louis Roederer</i>	12°		Cl 75	€ 70,00
Brut Premier Cuvèe	<i>Bruno Paillard</i>	12°		Cl 75	€ 80,00
Champagne Premier Brut "Blanc de noir"	<i>Gonet-Medeville</i>	12,5°		Cl 75	€ 70,00

VINI BIANCHI

Piemonte

Chardonnay D.O.C. "Costebianche"	<i>F.lli Coppo</i>	12,5°	2017	Cl 75	€ 25,00
Chardonnay D.O.C. "Monteriolo"	<i>F.lli Coppo</i>	12,5°	2015/16	Cl 75	€ 50,00
Gavi di Gavi D.O.C.G.	<i>Villa Sparina</i>	13°	2017	Cl 75	€ 25,00
Gavi di Gavi D.O.C.G. "Monterotondo"	<i>Villa Sparina</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 48,00
Parcella 40 D.O.C. "Erbaluce"	<i>Valle Roncati</i>	13°	2018	Cl 75	€ 24,00
Roero Arneis D.O.C.G.	<i>Antonio Coscia</i>	13,5°	2017/18	Cl 75	€ 20,00

Lombardia

Collina del Milanese Bianco I.G.T.	<i>Banino</i>	12,5°	2017	Cl 75	€ 19,00
Curtefranca	<i>Ca' del Bosco</i>	12,5°	2016	Cl 75	€ 32,00
Pinot nero I.G.T. vivace "I Germogli"	<i>Monsupello</i>	12°	2017	Cl 75	€ 19,00

Campania

Falanghina D.O.P.	<i>Vigne Irpine</i>	13,5°	2018	Cl 75	€ 22,00
Fiano di Avellino D.O.C.G.	<i>Vigne Irpine</i>	13°	2018	Cl 75	€ 22,00
Greco di Tufo D.O.C.G.	<i>Vigne Irpine</i>	13°	2018	Cl 75	€ 22,00

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay D.O.C. "Paladis"	<i>Renata Pizzulin</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 35,00
Malvasia istriana D.O.C. "Melaris"	<i>Renata Pizzulin</i>	14,5°	2015	Cl 75	€ 35,00
Sauvignon Blanc D.O.C. "Teolis"	<i>Renata Pizzulin</i>	14,5°	2015	Cl 75	€ 35,00

Emilia Romagna

Oracolo (malvasia, ortugo, sauvignon, moscato appassito)	<i>Cordani</i>	13°	2015	Cl 75	€ 20,00
-------------------------------------------------------------	----------------	-----	------	-------	---------

Trentino Alto Adige

Chardonnay D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	14°	2015	Cl 75	€ 41,00
Gewürztraminer D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	14°	2017	Cl 75	€ 40,00
Pinot Bianco Alto Adige D.O.C. "Barthenau"	<i>J. Hofstatter</i>	13°	2014/16	Cl 75	€ 36,00
Pinot Grigio Alto Adige D.O.C. "Puiten"	<i>Colterenzio</i>	14°	2015/16/17	Cl 75	€ 25,00
Sauvignon D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	14°	2015/16/17	Cl 75	€ 40,00
Pinot Bianco D.O.C. "Berg"	<i>Colterenzio</i>	13,5°	2017	Cl 75	€ 26,00
L R (chardonnay, pinot bianco, sauvignon, Gewürztraminer)	<i>Colterenzio</i>	14°	2012	Cl 75	€ 105,00

VINI ROSATI

Piemonte

Il Mimo colline novaresi	<i>Cantalupo</i>	13°	2018	Cl 75	€ 20,00
--------------------------	------------------	-----	------	-------	---------

Campania

Rosato I.G.T. "Rodeon"	<i>Nugnes</i>	13°	2016	Cl 75	€ 22,00
------------------------	---------------	-----	------	-------	---------

Lombardia

Collina del Milanese Rosato "Uva Rara"	<i>Banino</i>	12,5°	2016/17	Cl 75	€ 18,00
Pinot nero vivace "I Germogli"	<i>Monsupello</i>	12°	2015/16	Cl 75	€ 19,00

VINI OSSOLANI

Cà D' Matè (Nebbiolo, Croatina, Prüent)	<i>Garrone</i>	13,5°	2014/15	Cl 75	€ 24,00
Munaloss (Nebbiolo, Croatina, Barbera)	<i>Garrone</i>	12°	2017	Cl 75	€ 18,00
Prüent (Nebbiolo Superiore)	<i>Garrone</i>	13,5°	2012/13/14	Cl 75	€ 32,00
Tarlàp (Merlot)	<i>Garrone</i>	12,5°	2016	Cl 75	€ 22,00
Magnum Prüent	<i>Garrone</i>	13,5°	2015	Cl 150	€ 60,00

VINI ROSSI

Piemonte

Barbera d' Asti D.O.C. "Camp du Rouss"	<i>F.lli Coppo</i>	14°	2014/15/16	Cl 75	€ 30,00
Barbera d' Asti D.O.C.G. "L' Avvocata"	<i>F.lli Coppo</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 19,00
Barbera d'Alba D.O.C. "Serraboella"	<i>F.lli Cigliuti</i>	14,5°	2015	Cl 75	€ 30,00
Barbera d'Asti D.O.C.G.	<i>Luigi Spertino</i>	14,5°	2014	Cl 75	€ 38,00
Barbera del Monferrato D.O.C.	<i>Villa Sparina</i>	13,5°	2015/16	Cl 75	€ 28,00
Dolcetto d'Alba D.O.C. "Rossana"	<i>Ceretto</i>	14°	2017	Cl 75	€ 22,00
Dolcetto d' Alba D.O.C. "Priavino"	<i>Roberto Voerzio</i>	13,5°	2017	Cl 75	€ 26,00
Dolcetto d' Alba D.O.C.	<i>Elio Altare</i>	13,5°	2016	Cl 75	€ 24,00
Nebbiolo d' Alba D.O.C. "Bernardina"	<i>Ceretto</i>	14°	2016/17	Cl 75	€ 32,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.	<i>Parusso</i>	14°	2017	Cl 75	€ 28,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.	<i>Elio Altare</i>	14°	2016/17	Cl 75	€ 34,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.	<i>F.lli Cigliuti</i>	14,5°	2016	Cl 75	€ 35,00
Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G.	<i>Montalbera</i>	14,5°	2016	Cl 75	€ 32,00
"Spanna" Cuvèe D.O.C.	<i>Antonio Vallana</i>	13°	2013	Cl 75	€ 28,00
Colline Novaresi Nebbiolo D.O.C. "Carlin"	<i>Boniperti</i>	13°	2016	Cl 75	€ 21,00
Fara Colline novaresi D.O.C. "Bartön"	<i>Boniperti</i>	13°	2013/14/15/16	Cl 75	€ 38,00
Gattinara D.O.C.G	<i>Az. Franchino</i>	13,5°	2011/12	Cl 75	€ 32,00
Gattinara D.O.C.G.	<i>Antonio Vallana</i>	12,5°	2007	Cl 75	€ 38,00
Vespolina Colline Novaresi "Favolalunga"	<i>Boniperti</i>	12,5°	2016	Cl 75	€ 19,00

Lombardia

Bonarda Oltrepò Pavese D.O.C.	<i>Ca' di Frara</i>	13°	2017	Cl 75	€ 19,00
San Colombano "Giovane"	<i>Banino</i>	13,5°	2017	Cl 75	€ 19,00
San Colombano "Vigna la Merla"	<i>Banino</i>	14,5°	2008/09/10/12	Cl 75	€ 28,00

Toscana

Chianti classico D.O.C.G.	<i>Castello Monsanto</i>	13,5°	2014	Cl 75	€ 30,00
Chianti D.O.C.G. biologico	<i>La Pieve</i>	14°	2015	Cl 75	€ 19,00
Il gobbo nero I.G.T "Syrah" biologico	<i>La Pieve</i>	14,5°	2011	Cl 75	€ 40,00
Montesodi Chianti D.O.C.G.	<i>Frescobaldi</i>	14,5°	2009	Cl 75	€ 54,00
Morellino di Scansano D.O.C.G.	<i>Heba</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 22,00
Rosso di Montalcino D.O.C.	<i>Col D'Orcia</i>	13,5°	2014	Cl 75	€ 35,00

Sardegna

Cannonau D.O.C. "Riserva"	<i>Sella Mosca</i>	14°	2013	Cl 75	€ 24,00
---------------------------	--------------------	-----	------	-------	---------

Veneto

Valpolicella Classico Superiore "Ripasso"	<i>C. Negrar</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 22,00
-------------------------------------------	------------------	-------	------	-------	---------

Emilia Romagna

Barbera I.G.T. "Lallabi"	<i>Cordani</i>	15,5°	2015	Cl 75	€ 25,00
Cabernet sauvignon D.O.C. "Cresfonte"	<i>Cascinotta di Rizzolo</i>	16°	2007/12	Cl 75	€ 48,00
Gotturnio vivace "magia" D.O.C.	<i>Cordani</i>	14°	2015	Cl 75	€ 18,00

Friuli Venezia Giulia

Refosco I.G.T. "Murellis"	<i>Renata Pizzulin</i>	12,5°	2014	Cl 75	€ 35,00
---------------------------	----------------------------	-------	------	-------	---------

Lazio

Syrah I.G.P. "Prodigo"	<i>Donato Giangirolami</i>	13,5°	2017	Cl 75	€ 21,00
------------------------	--------------------------------	-------	------	-------	---------

GRANDI ROSSI

Piemonte

Barbaresco D.O.C.G.	<i>Ronchi</i>	14,5°	2009	Cl 75	€ 70,00
Barbaresco D.O.C.G.	<i>Gaja</i>	14°	2000	Cl 75	€ 210,00
Barbaresco D.O.C.G.	<i>Gaja</i>	14,5°	2010	Cl 75	€ 180,00
Barbaresco D.O.C.G. "MonTERSINO"	<i>Abrigo Orlando</i>	14°	2008	Cl 75	€ 49,00
Barbaresco D.O.C.G. "Serraboella"	<i>F.lli Cigliuti</i>	14,5°	2014	Cl 75	€ 85,00
Barbera d' Alba D.O.C. "Scarrone"	<i>Vietti</i>	14°	2016	Cl 75	€ 48,00
Barbera d' Asti D.O.C. "Pomorosso"	<i>F.lli Coppo</i>	13,5°	2014	Cl 75	€ 65,00
Barbera d' Asti Superiore D.O.C.G. Riserva della Famiglia	<i>F.lli Coppo</i>	15°	2009	Cl 75	€ 115,00
Barbera d' Asti D.O.C.G. "La Crena"	<i>Vietti</i>	15°	2006/12	Cl 75	€ 48,00
Barbera del Monferrato D.O.C.G. "Rivalta"	<i>Villa Sparina</i>	13,5°	2013	Cl 75	€ 35,00
Barolo D.O.C.G.	<i>F.lli Coppo</i>	14°	2009	Cl 75	€ 62,00
Barolo D.O.C.G. "Castiglione"	<i>Vietti</i>	14,5°	2011/12	Cl 75	€ 59,00
Barolo D.O.C.G. "Bricco Visette"	<i>Attilio Ghisolfi</i>	14°	1999	Cl 75	€ 80,00
Barolo D.O.C.G. "Case Nere"	<i>Enzo Boglietti</i>	14,5°	2005	Cl 75	€ 90,00
Barolo D.O.C.G.	<i>Elio Altare</i>	14,5°	2015	Cl 75	€ 80,00
Boca D.O.C. "Le Piane"	<i>Az. Le Piane</i>	13,5°	2004/07/1 0	Cl 75	€ 74,00
Nebbiolo Ghemme D.O.C.G. "Anno Primo"	<i>Cantalupo</i>	13°	2009/10/1 1	Cl 75	€ 42,00
Nebbiolo Ghemme D.O.C.G. "Collis Breclemae"	<i>Cantalupo</i>	13,5°	2005/07/0 9/10	Cl 75	€ 63,00
Nebbiolo Ghemme D.O.C.G. "Signore di Bayard"	<i>Cantalupo</i>	14°	2008	Cl 75	€ 45,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. "Giàrborina"	<i>Elio Altare</i>	14°	2014	Cl 75	€ 90,00
Nebbiolo Langhe D.O.C. "Perbacco"	<i>Vietti</i>	14°	2013/14	Cl 75	€ 35,00

Sicilia

Nerello Mascalese D.O.C. "Cirneco"	<i>Terrazze dell'Etna</i>	13,5°	2009/10	Cl 75	€ 55,00
------------------------------------	-------------------------------	-------	---------	-------	---------

Veneto

Amarone della Valpolicella D.O.C.	<i>Rocolo Grassi</i>	16,5°	2004	Cl 75	€ 110,00
Amarone della Valpolicella D.O.C.G.	<i>La Musa</i>	15,5°	2012/14/1 5	Cl 75	€ 35,00
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. "Prà"	<i>Az. Prà</i>	16,5°	2012	Cl 75	€ 70,00

Trentino Alto Adige

Cabernet sauvignon Riserva "Kastelt"	<i>Colterenzio</i>	13,5°	2012	Cl 75	€ 29,00
Lagrein D.O.C. "Sigis Mundus"	<i>Colterenzio</i>	13,5°	2015	Cl 75	€ 40,00
Merlot "Siebeneich" D.O.C.	<i>Colterenzio</i>	14°	2012	Cl 75	€ 29,00
Pinot Nero Alto Adige D.O.C. "Meczan"	<i>J. Hofstatter</i>	12,5°	2016	Cl 75	€ 25,00
Pinot Nero Vigna S. Urbano "Barthenau"	<i>J. Hofstatter</i>	15°	2014	Cl 75	€ 90,00
Pinot Nero D.O.C. "Villa Nigra"	<i>Colterenzio</i>	14°	2011/15	Cl 75	€ 48,00
Cabernet Sauvignon D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	14°	2015	Cl 75	€ 85,00

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. "Plateo"	<i>Agriverde</i>	14,5°	2001	Cl 75	€ 49,00
-----------------------------------------	------------------	-------	------	-------	---------

Sardegna

Terre Brune D.O.C. "Superiore"	<i>Santadi</i>	14,5°	2012	Cl 75	€ 53,00
--------------------------------	----------------	-------	------	-------	---------

Toscana

50 & 50 I.G.T.	<i>Capanelle/Avignonesi</i>	13,5°	2005	Cl 75	€ 110,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	<i>Banfi</i>	14°	2013	Cl 75	€ 55,00
Brunello di Montalcino D.O.C.G.	<i>Biondi-Santi</i>	13,5°	2007	Cl 75	€ 140,00
Giusto di Notri I.G.T. rosso (Merlot e Cabernet)	<i>Tua Rita</i>	14,5°	2014	Cl 75	€ 72,00
Il Pino di Biserno I.G.T. rosso	<i>Tenuta di Biserno</i>	14,5°	2013	Cl 75	€ 56,00
Merlot "Desiderio"	<i>Avignonesi</i>	14,5°	2012	Cl 75	€ 58,00
Nobile di Montepulciano D.O.C.G.	<i>Avignonesi</i>	13,5°	2014	Cl 75	€ 38,00
Sassicaia D.O.C.G.	<i>T. S. Guido</i>	13,5°	2009/11	Cl 75	€ 210,00
Tignanello	<i>Antinori</i>	13,5°	2012	Cl 75	€ 110,00

Lombardia

Curtefranca	<i>Ca' del Bosco</i>	13,5°	2014	Cl 75	€ 34,00
Podere la Borla I.G.P.	<i>Monsupello</i>	14,5°	2013	Cl 75	€ 25,00

LE PICCOLE BOTTIGLIE

VINI BIANCHI

Piemonte

Gavi di Gavi D.O.C.G.	<i>Villa Sparina</i>	13°	2016/17	Cl 37,5	€ 16,00
Roero Arneis D.O.C.G.	<i>Antonio Coscia</i>	13,5°	2018	Cl 37,5	€ 14,00
Chardonnay D.O.C. "Monteriole"	<i>F.lli Coppo</i>	12,5°	2015	Cl 37,5	€ 29,00
Parcella 40 "Erbaluce" D.O.C.	<i>Valle Roncati</i>	13°	2018	Cl 37,5	€ 14,00

Trentino-Alto-Adige

Chardonnay D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	14,5°	2016	Cl 37,5	€ 28,00
---------------------------	--------------------	-------	------	---------	---------

Friuli Venezia Giulia

Pinot grigio "Collio"	<i>Gradis'Ciutta</i>	13,5°	2015	Cl 37,5	€ 14,00
Ribolla Gialla D.O.C.	<i>Gradis' Ciutta</i>	12,5°	2017	Cl 37,5	€ 14,00

Veneto

Lugana "I Frati" D.O.C.	<i>Ca' dei Frati</i>	13°	2017	Cl 37,5	€ 14,00
-------------------------	----------------------	-----	------	---------	---------

Campania

Greco di Tufo D.O.C.G.	<i>Vigne Irpine</i>	13°	2018	Cl 37,5	€ 14,00
Fiano d'Avellino D.O.C.G.	<i>Vigne Irpine</i>	13°	2018	Cl 37,5	€ 14,00
Falanghina D.O.P.	<i>Vigne Irpine</i>	13,5°	2018	Cl 37,5	€ 14,00

VINI PASSITI

Malvasia passito I.G.T. "Aureum"	<i>Banino</i>	13°+7°	2013/15	Cl 37,5	€ 25,00
Sauternes D.O.C.	<i>Château Lange-Règlat</i>	14°	2011	Cl 37,5	€ 25,00
Passito liquoroso "Yanir" D.O.C.	<i>Sciacca da Misceli</i>	15,5°	2014	Cl 50	€ 25,00

LE PICCOLE BOTTIGLIE

VINI ROSSI

Piemonte

Barbaresco D.O.C.G.	<i>Sori Paitin</i>	14°	2014	Cl 37,5	€ 28,00
Barbera d'Asti D.O.C. "Camp du Rouss"	<i>F.lli Coppo</i>	14°	2014/15	Cl 37,5	€ 18,00
Barbera d'Asti D.O.C. "Pomorosso"	<i>F.lli Coppo</i>	13,5°	2013	Cl 37,5	€ 35,00
Barbera del Monferrato D.O.C.	<i>Villa Sparina</i>	13,5°	2016	Cl 37,5	€ 16,00
Barolo D.O.C.G.	<i>Vietti</i>	14°	2011/12	Cl 37,5	€ 28,00
Ca d' Matè	<i>Garrone</i>	13,5°	2015	Cl 50	€ 16,00
Dolcetto d'Alba D.O.C. "Le Coste"	<i>M. Chiarlo</i>	12,5°	2017	Cl 37,5	€ 14,00
Nebbiolo Langhe D.O.C.	<i>Parusso</i>	14,5°	2015	Cl 37,5	€ 19,00
Prünent	<i>Garrone</i>	13,5°	2015	Cl 50	€ 19,00

Toscana

Chianti classico D.O.C.G.	<i>La Mole</i>	13,5°	2015	Cl 37,5	€ 14,00
---------------------------	----------------	-------	------	---------	---------

Veneto

Amarone della Valpolicella D.O.C. "La Musa"	<i>C. Negrar</i>	15,5°	2015	Cl 37,5	€ 19,00
------------------------------------------------	------------------	-------	------	---------	---------

Sardegna

Terre Brune D.O.C. "Superiore"	<i>Santadi</i>	14,5°	2011	Cl 37,5	€ 30,00
--------------------------------	----------------	-------	------	---------	---------

LE NOSTRE MAGNUM

Vini Bianchi

Friuli Venezia Giulia

Sauvignon Blanc D.O.C. "Teolis"	<i>Renata Pizzulin</i>	13,5°	2014	Cl 150	€ 70,00
---------------------------------	------------------------	-------	------	--------	---------

Trentino Alto Adige

Chardonnay "Formigar"	<i>Cornell</i>	13,5°	2015	Cl 150	€ 69,00
-----------------------	----------------	-------	------	--------	---------

Riesling "Falkenstein" D.O.C.	<i>Frank Partzner</i>	13°	2014	Cl 150	€ 72,00
-------------------------------	-----------------------	-----	------	--------	---------

Sauvignon D.O.C. "Lafoa"	<i>Colterenzio</i>	13,5°	2015	Cl 150	€ 90,00
--------------------------	--------------------	-------	------	--------	---------

Veneto

Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G.	<i>Serre</i>	10,5°		Cl 150	€ 45,00
---------------------------------------	--------------	-------	--	--------	---------

Vini Rossi

Amarone della Valpolicella D.O.C.	<i>Masi</i>	13,5°	2008	Cl 150	€ 180,00
-----------------------------------	-------------	-------	------	--------	----------

"Costasera" RISERVA Banino D.O.C. "Vigna la merla" (barbera, croatina, uva rara)	<i>Antonio Panigada</i>	14,5°	05/07 /08	Cl 300	€ 120,00
----------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------	--------------	--------	----------

Banino D.O.C. "Vigna la merla" (barbera, croatina, uva rara)	<i>Antonio Panigada</i>	14,5°	2010	Cl 150	€ 65,00
-----------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------	------	--------	---------

Barbera d'Alba D.O.C. "Tre Vigne"	<i>Vietti</i>	13°	2013	Cl 150	€ 56,00
-----------------------------------	---------------	-----	------	--------	---------

Barbera d'Alba D.O.C. "Vigna Scarrone"	<i>Vietti</i>	14°	2013	Cl 150	€ 90,00
----------------------------------------	---------------	-----	------	--------	---------

Barbera d'Asti D.O.C.G. "Camp du Rouss"	<i>Coppo</i>	14°	2015	Cl 150	€ 57,00
-----------------------------------------	--------------	-----	------	--------	---------

Fara Colline Novaresi D.O.C. "Bartön"	<i>Boniperti</i>	13°	2012	Cl 150	€ 75,00
---------------------------------------	------------------	-----	------	--------	---------

Gattinara D.O.C.G.	<i>Paride Iaretti</i>	13°	2003	Cl 300	€ 250,00
--------------------	-----------------------	-----	------	--------	----------

Lagrein D.O.C. "Sigis Mundus"	<i>Cornell</i>	13,5°	2010	Cl 150	€ 85,00
-------------------------------	----------------	-------	------	--------	---------

Montesodi Chianti D.O.C.G. RISERVA	<i>Frescobaldi</i>	14,5°	2006	Cl 150	€ 95,00
------------------------------------	--------------------	-------	------	--------	---------

Pinot Nero D.O.C. "Villa Nigra"	<i>Cornell</i>	13,5°	2013	Cl 150	€ 95,00
---------------------------------	----------------	-------	------	--------	---------

Barbera d'Alba D.O.C.	<i>Antonio Coscia</i>	14,5°	2015	Cl 150	€ 40,00
-----------------------	-----------------------	-------	------	--------	---------

Nebbiolo Langhe D.O.C. "Perbacco"	<i>Vietti</i>	13,5°	2014	Cl 150	€ 70,00
-----------------------------------	---------------	-------	------	--------	---------

I vini biodinamici di Fausto Andi

Viticultura come scelta di vita ed etica nell'approccio "naturale" alla vigna e ai suoi prodotti: questa in sintesi la filosofia di Fausto Andi, la cui ricerca è volta a trovare il connubio tra potenzialità della terra "vocata", vitigno e opera dell'uomo. Scelta che impatta la vita in tutte le sue sfaccettature. Un esempio di approccio etico caratterizzante l'azienda è la realtà del suo laboratorio sociale, in cui un gruppo di persone in condizione di disagio o disabilità psichica lavora e si autofinanzia.

I vini di Fausto, oltre che creati in ambito di biodinamica pura, non sono mai banali. La Barbera Sottosera, ad esempio, è un vino che ha un'anima e fa discutere su approccio al vino non tradizionale.

Questo vino riproduce una tecnica di cantina antica, che si basava su una agricoltura fondata sull'economia. Un tempo le cantine venivano fatte utilizzando come parametro gli ettolitri di vino prodotti, non i quintali di uva. Venivano utilizzati tronco conici che "riempivano" interamente la cantina, arrivando fino al soffitto. Fausto è andato oltre il concetto di risparmio, arrivando quasi a dimezzare il tronco conico e organizzando la sua cantina in modo che divenisse una botte didattica con tronco conici studiati insieme alla ditta specializzata Garbellotto. In cantina ogni vino ha la sua botte, tronco conici da 37 ettolitri con forme diverse, che variano nel diametro. Il legno di cui sono fatti è costituito da una miscela di 4 differenti tipi di legno di rovere provenienti da 3 paesi diversi. Legni pregiati che l'azienda vuole siano alla base della produzione di vini di qualità e che servano anche per una interessante sperimentazione.

Il Sottosera subisce una sfecciatura alla fine della fase fermentativa, dopo di che il vino rimane sui suoi sedimenti quasi fino all'imbottigliamento, subendo al massimo 2 travasi. In questo modo il vino non si "riduce" e questo consente di non usare solfiti.

La fermentazione dura circa due anni, durante la quale vengono prodotti solfiti in modo naturale, che vanno a perdersi, a differenza di quelli aggiunti che, invece, si combinano ma rimangono.

La particolarità del Sottosera è che l'uva è stata raccolta in tre momenti differenti (dividendone la quantità in terzi). Un terzo viene raccolto in vendemmia precoce, vinificato da solo e svinato dopo circa 20 giorni. Gli altri due terzi vengono raccolti a maturazione ottimale. Un terzo di questi viene pigiato alla raccolta, mentre l'altro terzo lasciato per 20 giorni in appassimento in cantina. Quest'ultimo terzo, dopo la pigiatura, all'inizio della fermentazione, viene assemblato con gli altri due terzi. In questo modo, sull'ultimo terzo di bucce viene assemblata l'intera produzione, lasciata poi sulle bucce fino a fine fermentazione (inizio inverno). Intanto il mosto si illimpidisce (2/3 mesi). Susseguentemente viene posto il tutto in una unica botte. In primavera, a causa del residuo zuccherino, avviene una rifermentazione che continua finché l'alcolicità del vino non la interrompe (il 2007 ha rifermentato due anni, senza aggiunta di solfiti e senza travasi). Alla fine della fermentazione si aspetta l'illimpidimento naturale del vino e poi lo si imbottiglia.

Nella Barbera Ascaro 2005 l'uva viene raccolta a maturazione ottimale, non sovratura. Seguono 20 giorni sulle bucce, poi la sfecciatura e la maturazione in botte per un certo numero di anni (4 nel caso dell'annata 2005, ma non vi sono regole precise e, comunque, non si seguono regole "commerciali").

I metodi di raccolta e vinificazione sono frutto di ricerca e sperimentazione e ... di molta pazienza. I vini effettuano macerazioni, vinificazioni e affinamenti lunghissimi. Fausto li pone sul mercato solo quando ritiene sia il momento di farlo, senza subire o cedere in tentazioni "commerciali". Come risultato si hanno prodotti in continua evoluzione, dalle caratteristiche organolettiche uniche e dalla longevità eccezionale.

Frodo Moradella (100%) 2011	Fausto Andi	€. 50,00
Estro 2010 (moradella, croà, uva di cascina, vermiglia)	Fausto Andi	€. 30,00
Barbera Sottosera 2010/11	Fausto Andi	€. 45,00
Ascaro 2010/11	Fausto Andi	€. 30,00

BIRRE ARTIGIANALI

LA TRESCA

***BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE,
NON PASTORIZZATA***

LA TRESCA BIONDA

cl.50 € . 14,00
alc. 5,2°

Birra dal color dorato che presenta dal primo sorso note di malto bilanciate dalla luppolatura. Il finale secco e un grado alcolico non eccessivo invitano ad una buona bevuta.

LA TRESCA ROSSA

doppio malto

cl.50 € . 14,00
alc. 6,2°

Il colore brillante, la schiuma pannosa e i profumi fruttati preannunciano la pienezza data dal sapore ricco dei malti europei, che nel finale ne danno il tono di dolcezza.