

Carta dei vini in Evoluzione

Questa carta è un punto di partenza per esplorare il territorio vinicolo italiano. Senza pretese, con la voglia di scoprire, piano piano, cosa di meglio il nostro Paese ci dona, quali vitigni **autoctoni** caratterizzano la nostra storia, cosa ci riconsegnano alla memoria i piccoli, temerari, meravigliosi Vignaioli che lavorano la terra per noi.

Non ci scusiamo se alcuni vini faranno un passaggio veloce nella nostra cantina,

non ci scusiamo se i vini non saranno 'tradizionali',

non ci scusiamo se faremo di questa carta una questione di emozioni, vite e viti, di artigianalità anche con i suoi difetti, perché per noi è importante la genuinità e il rispetto per gli Agricoltori, gli Artisti, gli Artigiani e la Terra che ci nutre.

Questo spazio vorrà essere di conoscenza, convivialità, di prospettiva.

Perché il vino per noi è come la vita di un uomo, ha il medesimo ciclo vitale, se cresce bene, se viene nutrito bene, se matura bene sarà armonico, buono, compiuto e ci donerà grandi emozioni. Ecco perché ci mettiamo cura nel cercarlo, nell'accoglierlo nella nostra casa.

Piccolo percorso conoscitivo:

- La scelta è stata fatta quasi esclusivamente di vini **biologici**, con impatto ambientale basso, spesso seguendo i ritmi stagionali, senza grandi interventi in campagna
- **'Triple A'**: movimento-manifesto di produttori ideato da Luca Gargano nel luglio 2001 che si fonda su tre fondamenti dell'uomo:
 - A**gricoltori (in corretto rapporto tra uomo e vite),
 - A**rtigiani (metodi e capacità artigianali capaci di non alterare uva e vino),
 - A**rtisti (sensibilità, rispetto del produttore verso le idee e il lavoro che esaltano i territori e i vitigni).

Un movimento sostenuto in tutto il mondo e guidato da un decalogo che ne determina i confini.

- **'demeter'**: è una associazione internazionale di produttori, distributori, trasformatori di prodotti agricoli e alimentari **biodinamici**.

Sintetico e "inadeguato" glossario delle Bollicine:

- Metodo Ancestrale (MA): prevede la rifermentazione in bottiglia del vino sui propri lieviti indigeni e i propri zuccheri. Si presenta solitamente opalescente.
 - Metodo Classico (MC): è un metodo che necessita di tempo e diversi passaggi, ovvero rifermentazione in bottiglia con lieviti selezionati (non sempre), remuage, sboccatura, rabbocco ... ci vuole pazienza prima di poterlo assaporare.
 - Metodo Martinotti (MM): prevede la rifermentazione in autoclave poi l'imbottigliamento.

Bollicine Italiane

Lombardia (Franciacorta)

Stefano Camilucci: terroir e passione prendono forma liquida e diventano emozione

| | | |
|---|--------------|-------|
| Franciacorta Satén MC Chardonnay 95%, Pinot Bianco 5% | S. Camilucci | 44,00 |
| Franciacorta Brut MC Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5% | S. Camilucci | 38,00 |

Trentino

| | | |
|--|----------------|-------|
| Blanc de Sers Brut Nature MC Vernaza, Valderbara, Nosiola (12,5% Vol) | Casata Monfort | 25,00 |
|--|----------------|-------|

Bollicina della Valsugana non dosata, fiori bianchi, mela settembrina, piacevolmente sapida. Ci piace perché si 'respira' l'aria di montagna.

Veneto

| | | |
|--|-------------------|-------|
| Tajad Brut MM Glera, Verdisa, Boschera (11,5%Vol) | Le Vigne di Alice | 20,00 |
|--|-------------------|-------|

Siamo a Conegliano, fuori standard per essere un Prosecco, intenso, complesso, floreale e fresco. Ci piace perché è sbarazzino con carattere.

Emilia Romagna

| | | |
|------------------------------------|-----------------|-------|
| Vensamè Dosaggio Zero MA 'demeter' | Tenuta S. Lucia | 22,00 |
|------------------------------------|-----------------|-------|

Sangiovese vinificato in bianco rifermentato in bottiglia senza solfiti aggiunti. Ci piace perché possiamo fermarci e non pensare!

Sardegna

| | | |
|--|------------|-------|
| 'Q' Brut MC Vermentino 100%(13%vol) | Quartomoro | 32,00 |
|--|------------|-------|

Trama fitta di bollicine, croccante, minerale, mandorlato e balsamico. Carattere elegantemente Sardo. Ci piace perché ci sorprende.

Champagne

| | | |
|---|------------------|--------|
| Champagne Brut Rosé MC Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier | Billecart Salmon | 110,00 |
| Champagne Grande Réserve Brut MC Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier | Billecart Salmon | 60,00 |
| Champagne Jacquesson 742 Extra Brut MC Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero | Jacquesson | 85,00 |

Vini Bianchi

Valle D'Aosta

Blanc de Morgex et de la Salle Ermete Pavese 30,00
Prié Blanc 100%(12%Vol)

L'autoctono Valdostano, uno dei più alti d'Europa, tra i 900 e i 1200mt slm. Limpido con riflessi dorati, note d'erbe, biancospino, frutti bianchi, leggermente pepato. Ci piace perché è la perfetta pace donata dalla montagna. Rendiamo grazie!

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Muri-Gries 26,00
Gewurztraminer 100% (14,5% Vol)

**Aromatico, petali di rosa, chiodi di garofano, lieve nota affumicata
Ci piace perché è una arrogata protagonista.**

Pinot Bianco Muri-Gries 24,00
Pinot Bianco 100% (13,5% Vol)

Seducente, intenso, poliedrico aroma di mele mature, nocciola e pepe bianco. Robusto, elegante. Ci piace perché è versatile, si sposa con la montagna tanto con il mare.

Sauvignon Muri-Gries 26,00
Sauvignon 100% (13,5% Vol)

Al naso pesche fresche, uva e melissa. Al palato cremoso, pieno minerale, lungo e giocoso. Ci piace perché è intenso, insistente e espressivo.

Tonsur di Pranzegg 'Triple A' Pranzegg 35,00
Muller Thurgau 55%, Pinot Bianco 20%, Chardonnay 15%, Sylvaner 10%(11,5%Vol)

Fresco e minerale, intenso, e ricco d'aroma. Un vino naturale, in armonia con il proprio territorio, autentico, diretto. Ci piace perché rispecchia il desiderio del suo creatore: esprime la montagna nel suo lavoro.

Friuli Venezia Giulia

Friulano Colli Orientali 2018 Grillo Iole 23,00
Friulano 100%(14%Vol)

Morbido, floreale, ammandorlato sul finale. Il friulano in tutto e per tutto. Ci piace perché è netto e diretto senza fronzoli, rettilineo.

Piemonte

Erbaluce di Caluso '13 mesi' Benito Favaro 35,00
Erbaluce 100%(13%Vol)

Pompelmo, scorza di agrumi, polpa di mela golden e fiori bianchi, fresco al palato con un finale lungo, persistente di frutta. Ci piace perché è un vitigno antico, ambizioso, longevo con lo sguardo rivolto al futuro.

Timorasso 'Diletto' Pomodolce 26,00
Timorasso 100%(13,5% vol)

Mela, pera, minerale. Ci piace perché trasuda la terra, la propria gente, è un vitigno che emoziona se si ha il tempo di sentirlo. Ci vorrebbe la pazienza per attenderlo più maturo.

Bellis Perennis Castello di Verduno 24,00
Pelaverga piccolo vinificato in bianco (13%Vol)

Delicati sentori di pesca, pera, fiori bianchi e di campo. Elegante armonioso stupendamente piemontese. Ci piace perché è un fiore, una margherita, 'bellis perennis'.

Riesling Massolino 33,00
Riesling renato 100% (12,5%Vol)

Mela verde, scorza di limone, sensazioni minerali e di idrocarburo. Verticale, sapido e fresco. Ci piace perché è un vino avvolgente, sensazionale, profondo ..come un sospiro.

Toscana

Vernaccia di S.Gimignano 'Selvabianca' Il Colombaio S.Chiara 25,00
Vernaccia di San Gimignano 100%(13%Vol)

Erbe aromatiche, fiori di campo e agrumi. Ci piace perché ci ricorda la campagna, dell'erba tagliata di fresco, del fieno e di quella splendida terra cesellata dall'uomo che è la Toscana.

Liguria

Pigato 'Majé' Bruna 28,00
Pigato 100% (13%Vol)

Erbe aromatiche, pesca, albicocca. Ci piace perché è un Grande vino, perché è buono, perché ha il carattere spigoloso, tra mare e monti della Liguria. È un abbraccio emozionale.

Felcebianco 'Triple A' bottiglia da 1 litro La Felce 24,00
Trebiano, Vermentino, Malvasia (12,5%Vol)

Giovane, leggero, fresco e fruttato. Ci piace perché è facile, territoriale, marino. Vino 'fatto come una volta'.

Veneto

Soave Classico 'Grisela' Tessari 20,00
Garganega 100%(12,5%Vol)

Profumi di campo, sambuco, camomilla, sfumature erbacee, ammandorlato. Ci piace perché è una fotografia della terra dove nasce ed è buono!

Emilia Romagna

Albana Secca Albarara 'demeter' Tenuta S. Lucia 21,00
Albana 100%(14%Vol)

Fiori gialli, camomilla, ginestra, frutta gialla. Ci piace perché è intenso, come se ci fosse il sole dentro. 12 mesi sui propri lieviti e 12 mesi di affinamento in bottiglia. Ci vuole tempo per poterlo gustare. Prendetevelo.

Abruzzo

Pecorino 2018 Tenuta I Fauri 23,00
Pecorino 100%(13%Vol)

Giallo intenso, frutta bianca e frutta tropicale, sfumatura mielate. Ci piace perché giovane, dinamico, intenso, luminoso, opulento dal carattere forte ... ma mansueto

Trebiano d'Abruzzo Baldovino Tenuta I Fauri 20,00
Trebiano 100%(12,5%Vol)

Floreale, polposo, fine. Ci piace perché è genuino, come chi lo fa,

Cersasuolo d'Abruzzo Baldovino Tenuta I Fauri 22,00
Montepulciano 100%(13,5%Vol)

Ciliegia, Fragola, melagrana, ammandorlato. Ci piace perché immediato, generoso, senza fronzoli. È poi è il vino preferito di Valentina

Campania

Greco di Tufo Vigna Cicogna Benito Ferrara 35,00
Greco di Tufo 100%

Fruttato, ammandorlato, agrumato e salino. Ci piace perché ci fa esclamare: Che c..arattere!

Costa d'Amalfi Bianco Tenuta S. Francesco 28,00
Falanghina, Biancolella e Pepella(12,5%Vol)

Sentori di frutta, erbe officinali, pesca, salvia.... E scorza di limone! Ci piace perché ha una spiccata personalità, perché nasce in meravigliose terre... quasi lo si invidia!

Costa d'Amalfi Rosato Tenuta S. Francesco 28,00
Tintore, Aglianico, Piedisorso (12,5%)

Sentori di frutta rossa, polposo, floreale e minerale. Ci piace perché è bello come un quarzo rosa, buono come un frutto succoso.

Sardegna

Nuragus NRG Quartomoro 31,00
Nuragus 100%(13%Vol)

Frutta e fiori bianchi, vegetale, un rosso vestito di bianco. Ci piace perché antico, forte, con le spalle larghe.

Vermentino di Gallura Un anno Dopo Quartomoro 24,00
Vermentino Gallurese 100%(13,5%Vol)

Aromatico, minerale, profumi mediterranei e balsamici. Ci piace perché genuino, versatile, un amico di bevute!

Vini Rossi

Piemonte

Pelaverga Verduno Basadone Castello di Verduno 28,00

Pelaverga 100%(13,5%Vol)

Fruttato, speziato, fragole e ciliegie, pepe nero e noce moscata. Ci piace perché è folgorante, spiazante e meravigliosamente prezioso come un rubino. fosse un pugile sarebbe un elegante peso leggero.

Barbera d'Alba Gisep Massolino 45,00

Barbera D'Alba 100%(15%Vol)

Rosso impenetrabile, morbido avvolgente. Ci piace perché ci scalda, rilassa e ci rende felicemente ebbri.

Barbera d'Alba Massolino 22,00

Barbera D'Alba 100%(14%Vol)

Purpureo, fragrante, fruttato e vinoso. Ci piace perché ci vuole bene, è conviviale, amichevole.

Nebbiolo Massolino 28,00

Nebbiolo 100%(14%Vol)

Rosso granato, sentori di violette e frutti rossi. Ci piace perché ... non le manda a dire, è schietto!

Barolo Massolino 55,00

Nebbiolo 100%(14,5%Vol)

Rosso intenso, frutta matura, erbe aromatiche. Ci piace perché è il Signore delle terre di Serralunga a cui non possiamo non essere devoti.

Dolcetto d'Alba Massolino 20,00

Dolcetto 100%(14%Vol)

Viola, fruttato, vinoso. Ci piace perché è un vino felice, da compagnia, da amici mai invadente.

Trentino Alto Adige

Vino Rosso Leggero'Triple A' Pranzegg 30,00

Schiava60%, Lagrein 20% e Merlot 10%(11%Vol)

Fragoline selvatiche, ciliegia acerba. Ci piace perché è allegro, spensierato.. ti fa venire voglia di cantare ...The sound of music!

Teroldego Armilo Bolognani 22,00

Teroldego 100%(13%Vol)

Fruttato, viole e lampone. Ci piace perché è rotondo, avvolgente ma anche spigoloso, a tratti.

Lagrein Trentino Nicolodi Alfio 25,00

Lagrein 100% (13%Vol)

Intenso, frutti di bosco, violette. Ci piace perché ... Siete mai stati in Val di Cembra?

Blauburgunder Riserva'Abtei Muri' Muri-Gries 35,00

Pinot Nero 100%(13,5%Vol)

Frutta matura, ciliegie, marmellata di prugne, Ci piace perché è il Rosso!

Emilia Romagna

Sangiovese Romagna Predappio

Chiara Condello 29,00

Sangiovese 100%(13,5%Vol)

Rubino, intenso, frutto rosso, Ci piace perché è un vino spontaneo, diretto, elegante.. e lei si chiama Chiara!

Sangiovese Superiore Tàibo 'demeter'

Tenuta S. Lucia 24,00

Sangiovese 100%(14%Vol)

Viola mammola, frutta rossa fresca, mora e ciliegia. Ci piace perché ridisegna i confini del sangiovese, perché ne cattura i fiori, i profumi che timidamente nasconde, ne rivela grandi finezze.

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo Baldovino

Tenuta i Fauri 18,00

Montepulciano 100%(13%Vol)

Il colore? Rosso Montepulciano. Ci piace perché è informale, immediato, giovane, saporito mai invadente

Toscana

Chianti Montebetti

Guido Gualandi 20,00

Sangiovese 90%, Colorino 5%, Foglia Tonda 5%(13,5Vol)

Rubino o granato, intenso e speziato. Ci piace perché è concreto, piacevole, genuino.

Puglia

Primitivo 125 Bio

Feudi Salentini 20,00

Primitivo 100% (12,5Vol)

Prugna matura, foglie di tabacco, confettura di ciliegia. Ci piace perché sa essere un ospite piacevole, mai invadente, accondiscende ma con carattere

Sicilia

Syrah di Macellarotto Doc

Case Alte 34,00

Syrah 100%(14%vol)

Delicatamente violaceo, more, ribes, pepe nero. Ci piace perché è coinvolgente, prezioso, unico una chicca!

Nero D'Avola 16 Filari

Case Alte 30,00

Nero D'Avola 100%(13%Vol)

Ciliegie frutti di bosco, frutta nera. Ci piace perché è seducente e poi ... ne fanno pochissimo!!

Curva Minore Cerasuolo di Vittoria

Baroni di Pianogrillo 22,00

Nero d'Avola 30%, Frappato 70%(12,5%)

Rubino brillante, Ci piace perché non è banale e non accetta compromessi. O piace o non piace.

Sardegna

Cannonau di Sardegna

Quartomoro 21,00

Cannonau 100%(13,5%Vol)

Frutta rossa, sapido, Ci piace perché sa essere un vino profondo ma non prepotente, delicato capace di pizzicare e solleticare, se fresco poi diventa diabolico.

Cagnulari CGN

Quartomoro 30,00

Cagnulari 100%(13%Vol)

Rosso intenso, fruttato con garbo. Ci piace perché è memoria recuperata, conviviale, piacevole un po' sornione.