

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, trasformati di prodotti agricoli e alimentari **biodinamici**.
-  Vini Estremi, Vini Eroi, figli di fatica, sudore, laboriosità, da zone sconosciute, spesso Mare. Vini rari, carichi di storia, suggestivi.
-  PiWi International pilzwiderstandsfähig ovvero oltre il biologico, vitigni resistenti alla malattie, innesti innovativi per evitare l'uso delle chimica in vigna.

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

Piemonte

Erpacrife Dosaggio Zero MC Erpacrife 38,00
Cortese, Erbaluce, Timorasso e Moscato(13%Vol)

Acronimo di 4 vignaioli che per amicizia hanno voluto dare vita ad una bollicina autoctona piemontese. Bolla corposa, decisa, elegante. Ci piace perché è un vino determinato.

Millesimato Extra Brut MC Marcalberto 35,00
Chardonnay(12,5%Vol)

Perlage fine e persistente, sentori di pane croccante, vellutato e avvolgente. 40 mesi sui lieviti. Ci piace perché è elegantemente esplosivo.

Nature Senza Solfiti MC Marcalberto 43,00
Pinot Nero (12,5%Vol)

Bacca nera vestita di bianco, perlage vellutato, leggermente agrumato, vibrante e fresco. Ci piace perché è il primo della sua specie, senza solfiti aggiunti.

Rosè Millesimato MC Cuvage 35,00
Nebbiolo (12,5% Vol)

Delicato al naso, sentori di fiori bianchi, rosa spina e ribes. Nebbiolo di grande personalità. Ci piace perché..... è Rosa cipria, très chic!

Lombardia (Franciacorta)

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

Franciacorta Brut MC S. Camilucci 38,00
Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Trentino

Tananai TrentoDoc Borgo dei Posseri 36,00
Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% (12,5% Vol)

Un metodo classico dal sorso cremoso e soffice. 38 mesi sui lieviti. Sentori di cedro, frutta secca, sfumature minerali. Ci piace per la sua eleganza.

Vulcanite Dosaggio Zero Piffer 37,00
Chardonnay 100% (12,5%Vol)

Spumante di grande finezza, non dosato per apprezzare la singolarità e il legame con l'origine porfirica dei terreni su cui sono coltivate le viti. Ci piace per la spiccata personalità.

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

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

Friuli Venezia Giulia

Kante KK Non Dosato MC Edi Kante 28,00
Chardonnay 50%, Malvasia 50%(12,5%Vol)

Dal Carso con furore. Bolla avvolgente, minerale, note mandorlate. Ci piace perché esprime il suo territorio.

Emilia Romagna

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

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

Campania

Alta Costa Tenuta S.Francesco 34,00
Biancatenera e Biancuzita(12,5%Vol)

Note leggere di frutta e crosta di pane, gusto appagante e profondo. Ci piace perché...come dire.. è una Alta Langa nell'entroterra della costiera Amalfitana..

Sardegna

'Q' Brut MC Quartomoro 32,00
Vermentino 100%(13%vol)
Trama fitta di bollicine, croccante, minerale, mandorlato e balsamico. Carattere elegantemente Sardo. Ci piace perché ci sorprende.

Bollicine Francesi

Champagne Brut Rosé MC Billecart Salmon 110,00
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Blanc de Blancs Diebolt-Vallois (Cramant) 52,00
Chardonnay 100% (12,5%Vol)

Brillante, luminoso, leggermente aromatico con fine e persistente mineralità.

Ci piace per l'eleganza seducente, briosa e di grande intensità

Brut Nature Blanc de Noirs Drappier (Urville-Reims) 55,00
Pinot Nero 100% (12%Vol)

Brut non dosato, intenso, leggermente burroso, con sentori di frutta rossa, mela cotogna e polpa bianca. Ci piace per essere velluto che accarezza le papille e le coccola in modo provocante.

Vini Bianchi

Piemonte

Derthona Vigneti Massa 30,00
Timorasso 100%(13,5%Vol)

Mela, pera, frutta matura, mineale. Ci piace perché 'trasuda' la propria terra, la propria gente. Emoziona ma dategli il tempo... è molto timido.

Timorasso 'Diletto' Pomodolce 30,00
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.

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!

Liguria

 CinqueTerre Forlini Cappellini 40,00
Bosco, Albarola e Vermentino

Intenso, agrumato con forti sentori di fiori di campo, sapido e solare. Vino Ero(t)ico! Ci piace perché è passionale!

Friuli Venezia Giulia

Malvasia del Collio Korsic 27,00
Malvasia 100% (13% Vol)

Fruttato, agrumato, minerale da *ponca*, bevuta profonda. Ci piace perché è intimamente millenario.

Emilia-Romagna

Albana Secca 'Albarara' 'demeter' Tenuta S.Lucia 21,00
Albana di Romangna 100% (13,5% Vol)

Fiori gialli, camomilla, ginestra, frutta gialla. Vino che vuole il suo tempo, 12 mesi sui lieviti e altrettanto ad affinare in bottiglia. Ci piace perché ha il sole dentro.

Veneto

Terralba 'Triple A' Garganega, Friulano (Vol 13%) Luminoso vino con riflessi dorati, sottili aromi di frutta e fiori bianchi leggermente sapido e asciutto sul finale. Ci piace perché è fresco, semplice e scorrevole.	Castello di Lispida	39,00
Bianco S. Michelin Garganega, Trebbiano, Cortese e Riesling Fresco, sapido, fruttato leggermente aromatico. Ci piace perché racconta una storia diversa.	Gorgo	20,00
Riesling Renano Praecipuus Riesling Renato 100%(12,5%Vol) Fiori e frutta bianchi, pietra focaia e idrocarburi. Fresca mineralità. Teso e vibrante. Ci piace perché è una bella e buona nota importata dalla Mosella in Italia.	Cantina Roeno	30,00
RePanda  Solaris 100% (13,5% Vol) Intensi sentori di profumi di fiori esotici, spezia e frutta. Da un vitigno PIWI che va oltre al biologico. Ci piace perché non smette di sorprenderci mentre lo beviamo.	Cantina Roeno	30,00

Lombardia

Lugana Doc Riserva del Lupo Turbiana 100% (14% Vol) Fiori di campo, piante officinali, tocchi di mineralità. Vino corposo, persistente. Un vino in 'espansione', le uve attaccate dalla Botrytis Cinerea concentra la mineralità degli acini. 4 anni di affinamento botti di acciaio e bottiglia. Ci piace perché ...è "l'arte del Sole, della Terra e delle Persone".	Ca' Lojera	29,00
---	------------	-------

Trentino-Alto Adige

Fontanasanta Nosiola 'Triple A' Nosiola 100% (vol 12,5%) Uva autoctona del Trentino, vino intenso, dorato, passa 8 mesi a contatto con le bucce in Anfore regalandoci una grande profondità. Ci piace per la naturalezza della sua eleganza.	Foradori	43,00
Gewurztraminer Preasulis Gewurztraminer 100% (vol 13,5%) Vino brillante, fiori di rosa, di sambuco, frutta tropicale e leggera mineralità Ci piace perché è intensamente inebriante.	Gumphof	32,00
Mediaevum Weissburgunder Pinot Bianco 100% (vol 13,5%) Deciso e di carattere come le pendici sulle quali cresce, sentori di erbe selvatiche e di frutta a polpa bianca, minerale. Ci piace perché accarezza con tenacia il palato.	Gumphof	25,00
Sylvaner Silvaner 100% (Vol 13%) Decisamente aromatico, fieno primaverile e frutta tropicale dal mango fino all' ananas. Ci piace perché è come il sole che si riflette sulle cime e i pascoli del Sud Tirolo.	Pacherhof	30,00
Kerner Kerner 100% (Vol 13,5%) Fruttato con note di pesca bianca di montagna e ricordi di pompelmo. Ci piace perché è deliziosamente avvolgente.	Pacherhof	30,00
Gruner Veltliner Gruner Veltliner 100% (Vol 13,5%) Delicatamente speziato, soprattutto pepe bianco. Note erbacee. Ci piace perché è garbatamente altezzoso.	Pacherhof	30,00

Marche

Verdicchio di Jesi Verdicchio 100% (12,5%Vol) Sentori di fiori bianchi, ginestra, mela e pera, di cedro e di erba. Biodinamico non dichiarato. Ci piace perché è timidamente 'impressionante'.	La Staffa	23,00
---	-----------	-------

Toscana

Vernaccia di S.Gimignano 'Campo della Pieve' Il Colombaio S.Chiera 33,00
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.

Abruzzo

Pecorino 2018 Tenuta I Fauri 24,00
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

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

Florenale, polposo, fine. Ci piace perché è genuino, è un abbraccio dall'Abruzzo.

Lazio

Pandataria - Il vino del Confino Candidaterra 39,00
Falanghina, Fiano e Greco (13,5% Vol)

Speziatura della macchia mediterranea, sfondo di agrumi e di iodio. Vino secco con finale rotondo. Ci piace perché in 2 ettari di terra 'portatrice di ogni bene' si concentrano millenni di storia..

Campania

Greco di Tufo Vigna Cicogna Benito Ferrara 32,00
Greco di Tufo 100%

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

Tramonti 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!

Kalimera-un angolo di Ischia Cenatiempo 37,00
Biancolella (13,5%Vol)

Bianco agrumato, nato dai terreni vulcanici di Ischia. Pesca gialla, erbe aromatiche, sorso ricco, schietto persistente, grande mineralità, fermentazione e affinamento in cemento Ci piace perché ha il profondo gusto della bellezza eterna dell'isola.

Polveri della Scarrupata Nanni-Copé 46,00
Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallgrello Bianco 3% (13%Vol)

Esplosivo al naso, avvolgente e pieno in bocca. Vino di carattere, di struttura , di profondità. Fermentazione di tonneaux affinamento in legno. Ci piace perché è UNICO.

Sicilia

Rapiddu Etna Bianco Filippo Grasso 28,00
Carricante e Cataratto (12,5% Vol)

Fiori bianchi, ginestra, bianco spino, frutti gialli, minerale quasi salato. Ci piace perché si sente il Mongibello!

12 Filari Cataratto Case Alte 28,00
Cataratto (12 % Vol)

Agrumi, zagara, fiori di campo, 'sapore di mare' sapido e fresco. Ci piace per quell'inebriate sensazione d'immensità mentre si guarda l'orizzonte.

Etna Rosato Feudo Pignatone 'Sciauro' Emiliano Falsini 40,00
Nerello Mascalese (12,5 % Vol)

Vulcano! No Etna! Versante nord. Vino dalle grandi emozioni con piacevole mineralità. Ci piace perché è una chicca del maestoso vulcano!

Sardegna

Vermentino di Gallura Un anno Dopo Quartomoro 26,00
Vermentino Gallurese 100%(13,5%Vol)

Aromatico, minerale, profumi mediterranei. Ci piace perché un amico di bevute

NRG Quartomoro 30,00

Nuragus 100% (13 %)

Memorie di vite, bacca bianca autoctona, vigorosa, decisa, intensa e sapida. Ci piace perché è un rosso vestito di bianco.

Bucce Vernaccia della Valle del Tirso Quartomoro 26,00

Vernaccia 100% (14 %)

Giallo oro! Pesca gialla, strutturato, intenso morbido e sapido, delicatamente fruttato. Ci piace per la bevuta moderna della vernaccia lasciata sulle proprie Bucce.

Calabria

Ansonica bianco Cataldo Calabretta 25,00

Ansonica 100% (12% Vol)

Fiori bianchi , note iodate, marine. Leggera macerazione, Ci piace perché avere il mare in un bicchiere è una emozione!

Vini Rossi

Liguria

Tòseò Portofino Rosso Doc *'Triple A'* Daniele Parma 32,00

Ciliegiolo e Sangiovese 100% (14% Vol)

Rosso senza fronzoli, diretto, fresco, gentile, con una frutta esplosiva. Vinificazione naturale, lievitazione spontanea, battonage e affinamento in acciaio.. I found my love in Portofino.

Piemonte

Pelaverga Verduno Basadone Castello di Verduno 29,00

Pelaverga 100%(13,5%Vol)

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

Barbera d'Alba Castello di Verduno 25,00

Barbera 100%(13,5%Vol)

Rosso Piemonte con riflessi violacei, sentori di frutta rossa. Ci piace perché è un vino onesto.

Dolcetto Ca' Viola 24,00

Dolcetto 100%(13,5%Vol)

Rosso rubino, prugna, mora, mirtillo e pepe. Ci piace perché rende leggeri i pensieri.

Barbera Majano Busso 29,00

Barbera 100%(14,5%Vol)

'Il legno appena accennato..un corpo pieno, fruttato e vinoso' cit. P. Busso ecco perché ci piace!

Barolo Docg Cerretta Ettore Germano 72,00

Nebbiolo 100%(15 %Vol)

Fermiamoci, c'è un po' da raccontare. Il Barolo Cerretta nasce a 250/370 slm, verso sud-est, segue una fermentazione a contatto con le bucce 25-30 gg con diversi rimontaggi giornalieri, per estrarne il colore e il tannino per rendere inconfondibile il Barolo. Affina 24 mesi in piccole botti di rovere francesce e per altri 15-18 mesi in bottiglia. Colore granato, intenso con riflessi aranciati. Profumi di frutta matura e vaniglia che evolvono in tabacco e cuoio. Ci piace perché è suadente, avvolgente, elegante, persistente....immensamente..

Trentino – Alto Adige

Mediaevum Vernatsch

Gumphof 24,00

Schiava % (Vol 12,5%)

Dal gusto pieno e armonioso dei frutti rossi, fresco, acidulo ed immediata, scorrevole e rotonda. Ci piace perché è un vino sbarazzino da gita campestre.

Lombardia

Rosso Valtellina

Arpepe 32,00

Nebbiolo 100% (14% Vol)

Rosso cristallino tra il rubino e il granato, giovane brioso, leggermente balsamico, fiorito ed erbaceo, leggermente affinato in legno. Ci piace per la spigolosa freschezza.

Emilia Romagna

Sangiovese Superiore Tàibo'demeter'

Tenuta S. Lucia 24,00

Sangiovese 100% (13%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.

Occhio di Starna Passito (0,375l)

Tenuta S. Lucia 30,00

Sangiovese 100%(14,5%Vol)

Vino ambrato, dolce, note di arancia candita, frutta rossa secca, miele e vaniglia. Ci piace perché è nettare per le nostre labbra.

Veneto

Valpolicella Sup. Campo Lavei

Ca' Rugate 28,00

Corvina 45%, Corvinone 40%, Rondinella 15% (

Rosso rubino, profumi di mora, ribes e ciliegia con note speziate dall'affinamento in legno. Ci piace per quei toni morbidi, mansueti, collinari.

Ripasso Sup. Marchesa Mirabella

Massimago 32,00

Corvina, Corvinone e Rondinella (14 %Vol)

Rosso rubino intenso, frutti di bosco, ciliegie mature e prugne con toni di chiodi di garofano. Finale sapido e goloso. Ci piace per la freschezza e l'eleganza che lo contraddistingue

Finalmente sapido e goloso. Ci piace per la freschezza e l'eleganza che lo contraddistingue

Amphora Rosso

Castello di Lispida 39,00

Sangiovese 100% (13 %Vol)

Morbido ed armonioso. Sangiovese atipico, speziato, con sentori di frutta e pietra focaia. Fermentazione spontanea in anfore interrate e macerazione per 6 mesi. Ci piace per la vellutata e piacevole trama che accarezza e incanta il palato.

Enantio Terra dei Forti

Cantina Roeno 30,00

Enantio 100%(13,5%Vol)

Rosso intenso, frutti di bosco, incenso e tabacco. Vitigno autoctono, prefilosera, della Val d'Adige già citato da Plinio il Vecchio. Ci piace perché la testardaggine della Famiglia Fugatti ci regala un vino antichissimo.

Toscana

Chianti Classico

Tenuta di Carleone 33,00

Sangiovese 100% (13,8% Vol)

L'Enologia di Sean non ammette interventismi...così inizia la narrazione di Radda in Chianti. Sangiovese intenso, enorme, unico. Ci piace perché emoziona.

Abruzzo

Montepulciano D'Abruzzo Baldovino

Tenuta i Fauri 20,00

Montepulciano 100%(13%Vol)

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

Campania

Tramonti Rosso Tenuta S. Francesco 29,00
Piedirosso, Aglianico, Tintore (14% Vol)

Rosso cristallino tra il rubino e il granato, giovane brioso, leggermente balsamico, fiorito ed erbaceo, leggermente affinato in legno. Ci piace per la morbida freschezza.

Ischia Doc Per' 'E Palummo Cenatiempo 26,00
Piedirosso 100% (13% Vol)

Rosso piacevolmente avvolgente, una trama floreale tendente alla viola con una nota finale minerale. Ci piace perché imperversa l'eroismo dei suoi produttori.

Calabria

Cirò Rosso Classico Superiore F. Scala 22,00
Gaglioppo 100%(13,5%Vol)

Un rosso con sentori che riportano totalmente alla macchia mediterranea. Affinato in vasche di cemento per oltre 2 anni ne regala una leggera trama tannica. Ci piace perché ci ricorda la splendida Calabria.

Armacia-Il vino dei Terrazzamenti  Enopolis 30,00
Prunesta, Malvasia Nera, Nerello Calabrese, Gaglioppo(13%Vol)

Enopolis Costa Viola è una cooperativa atta a proteggere, tutelare e far conoscere le Armacie, i terrazzamenti storici della costiera calabrese. La raccolta delle uve si fa su oltre 20 Km di Costiera, a mano, con una resa ettaro bassa. Ci piace perché..fate voi..

Sardegna

Cannonau Caòr di Sardegna Quartomoro 26,00
Cannonau 100%(13%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.

BVL Quartomoro 30,00
Bovale 100%(13,5%Vol)

Granato, intenso, complesso, elegante, balsamico, isolano, speziato e minerale. Ci piace perché è un vino profondo, antico.

Sicilia

16 Filari Nero D'Avola Case Alte 30,00
Nero d'Avola 100%(14% Vol)

Rosso ricco e succoso, profumi di ciliegia, mora e lampone. Ci piace per la sua grande personalità, per la generosa mano di giovani produttori. Un dovuto omaggio alla sicilianità.

Feudo Pignatone Etna Rosso Emiliano Falsini 40,00
Nerello Mascalese 100% (14,5% Vol)

Piccoli frutti rossi, cacao, spezie, fiori passiti, grande mineralità, succoso, morbido. Contrada esposta nel versante nord dell'Etna. Ci piace perché è vibrante ed elegantemente esplosivo.