

# Vini Bianchi

Lugana “Limne” - Tenuta Rovaglia - Lombardia - 2017  
18,00

Lugana - Ottella - Veneto - 2017  
18,00

Lugana “Vigne di Catullo” - Tenuta Rovaglia - Lombardia - 2014  
24,00

Capriano del Colle “Fausto” - Lazzari - Lombardia (Montenetto) - 2016  
18,00



Chardonnay “Livina” - La Meridiana - Lombardia (Valtenesi) - 2016  
20,00

Manzoni Bianco “Serese” - Cascina Belmonte - Lombardia (Valtenesi) 2017  
22,00



Costa d'Amalfi “Furore” - Marisa Cuomo - Campania - 2016  
32,00

Derthona - Vigneti Massa - Piemonte (Colli Tortonesi) - 2015  
30,00



Etna Bianco - Tenuta Fessina - Sicilia (Etna) - 2016  
30,00

Gewurtztraminer - Alois Lageder - Alto Adige (Magrè) - 2016  
30,00

Greco di Tufo “Giallo d'Arles” - Quintodecimo - Campania - 2016  
55,00

Friulano - Masut da Rive - Friuli (Isonzo) - 2017  
28,00

Friulano - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2017  
30,00

Fiano di Avellino - Pietracupa - Campania - 2016  
30,00

Malvasia - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2016  
28,00

Ribolla Gialla - Masut da Rive - Friuli (Isonzo) - 2017  
28,00

Pinot Grigio "Sot Lis Ravis" - Ronco del Gelso - Friuli (Isonzo) - 2015  
35,00

Pinot Grigio - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2017  
30,00

Nosiola "Fontanasanta" - Foradori - Trentino (Dolomiti) - 2015   
40,00

Pinot Bianco "Haberle" - Alois Lageder - Alto Adige (Magrè) - 2016  
35,00


Pinot Bianco - Falkenstein - Alto Adige (Val Venosta) - 2015   
35,00

Riesling - Falkenstein - Alto Adige (Val Venosta) - 2015   
45,00

Kerner - Kofererhof - Alto Adige (Valle Isarco) - 2015  
36,00

Sylvaner - Pacher Hof - Alto Adige (Valle Isarco) - 2016  
35,00

Sauvignon - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2017  
30,00

Soave "La Broia" - Roccolo Grassi - Veneto - 2015   
32,00

Verdicchio Cl. Sup. "Dominè" - Pievalta - Marche (Castelli di Jesi)- 2016

25,00   

Verdicchio Ris. "San Paolo" - Pievalta - Marche (Castelli di Jesi) - 2015

30,00   

Vermentino "Costamarina" - Lambruschi - Liguria (Colli di Luni) - 2015  
32,00

Vignammare - Barraco - Sicilia (Trapani) - 2015 (Naturale - senza solfiti)  
30,00

## Vini Rosati

Chiaretto Valtenesi - Le Sincette - Lombardia - 2017

22,00



Chiaretto Valtenesi - Pasini San Giovanni - Lombardia - 2017

20,00



Rosanoire - Cantrina - Lombardia - 2016

24,00



Chiaretto Valtenesi "Costellazioni" - Cascina Belmonte - Lombardia - 2017

22,00



## Orange (Vini Bianchi macerati)

Ageno - La Stoppa - Emilia Romagna (Val Trebbiola) - 2014 (Naturale)  
45,00

Fiano "Belle vignole" - La Macchiarola - Puglia (Salento) - 2016 (Naturale)  
35,00

Montemarino - Cascina degli Ulivi - Piemonte (Monferrato) - 2014 (Naturale)  
40,00


Nekaj - Damijan Podversic - Friuli (Collio) - 2012 (Naturale)  
60,00

Jakot (100 cl.) - Radikon - Friuli (Collio) - 2011 (Naturale)  
80,00

Kai - Paraschos - Friuli (Collio) - 2016 (Naturale)  
40,00

Ribolla Gialla - Paraschos - Friuli (Collio) - 2012 (Naturale)  
55,00

Malvasia - Zidarich - Friuli (Carso Triestino) - 2013 (Naturale)  
50,00

Pinot Grigio "Fuoripista" - Foradori - Trentino (Dolomiti) - 2016   
40,00

Vitovska "Kamen" - Zidarich - Friuli (Carso Triestino) - 2014 (Naturale)  
75,00

# Bollicine Italiane

Lugana Brut - Pasini San Giovanni - Lombardia - s.a.  
25,00



Lambrusco di Sorbara "Leclisse" - Paltrinieri - Emilia Romagna - 2016  
25,00

Franciacorta Brut "Animante" - Barone Pizzini - Lombardia - s.a.  
40,00



Franciacorta Brut - Enrico Gatti - Lombardia - s.a.  
40,00

Franciacorta Brut BdB - Cavalleri - Lombardia - s.a.  
45,00



Franciacorta Brut - San Cristoforo - Lombardia - 2011  
50,00



Franciacorta Nature - Barone Pizzini - Lombardia - 2012  
45,00



Franciacorta Saten - Cavalleri - Lombardia - 2013  
50,00



Franciacorta Blanc de Noir - Le Marchesine - Lombardia - 2013  
50,00

Franciacorta "Collezioni Grandi Cru" - Cavalleri - Lombardia - 2011



# Champagne

Champagne Blanc de Blancs - Marc Hebrart - s.a. (Premier Cru)  
70,00

Champagne Selection - Marc Hebrart - s.a. (Premier Cru)  
85,00

Champagne Brut Classic - Deutz - s.a.  
75,00

Champagne Rosè - Marc Hebrart - s.a. (Premier Cru)  
70,00

Champagne Blanc de Noirs - Gobillard - s.a.  
75,00

Champagne Brut Reserve Polisy - André Beaufort - s.a.  
80,00



Champagne Brut Blanc de Blancs 'Les 7 Crus' - Agrapart - s.a. (Vigneron Independant)  
100,00

Champagne Blanc de Blancs - Deutz - 2011  
120,00

Champagne Cuveè de Moines - Gobillard - 2010  
90,00

# Vini Rossi

Groppello - Le Sincette - Lombardia (Valtinesi) - 2016



18,00

Valtinesi Rosso - Pasini San Giovanni - Lombardia - 2017



18,00

Bardolino - Le Fraghe - Veneto - 2016



18,00

Merlot - Tenuta Rovaglia - Lombardia - 2012

20,00

Cabernet Sauvignon "Cà d'Oro" - Tenuta Rovaglia - Lombardia - 2011

35,00

"Montecorno" Benaco Bresciano IGT - Avanzi - Lombardia - 2014

30,00

"Nepomuceno" Benaco Bresciano IGT - Cantrina - Lombardia - 2012



40,00

"San Carlo" Sebino IGT - Barone Pizzini - Lombardia - 2015



45,00

Valpolicella Classico "Saseti" - Monte Dall'Ora - Veneto (Valpolicella) - 2017



25,00

Valpolicella Superiore - Roccolo Grassi - Veneto (Valpolicella) - 2013



45,00

Valpolicella Sup. Ripasso - Zanoni - Veneto (Valpolicella) - 2014

38,00

Barbaresco - Prod. del Barbaresco - Piemonte (Langhe) - 2014  
40,00

Barbaresco "Rabaja" - Prod. del Barbaresco - Piemonte (Langhe) - 2011  
58,00

Barbaresco "Martinenga" - Marchesi di Gresy - Piemonte (Langhe) - 2007  
88,00

Barbaresco "Basarin" - Adriano Marco e Vittorio - Piemonte (Langhe) - 2012  
50,00

Barolo - Massolino - Piemonte (Langhe) - 2012  
55,00

Barolo "Margheria - Massolino - Piemonte (Langhe) - 2012  
75,00

Barolo Ris. "Vigna Rionda" - Massolino - Piemonte (Langhe) - 2010  
120,00

Barolo Ris. "Vigna Rionda" X - Massolino - Piemonte (Langhe) - 2006  
280,00

Barolo "Rocche di Castelletto" - Cascina Chicco - Piemonte (Langhe) - 2011  
65,00

Barolo - Palladino - Piemonte (Langhe) - 2011  
70,00

Langhe Nebbiolo "Fralù" - Bruno Rocca - Piemonte (Langhe) - 2015  
30,00

Langhe Nebbiolo - Prod. del Barbaresco - Piemonte (Langhe) - 2015  
28,00

Langhe Nebbiolo - Castello di Verduno - Piemonte (Langhe) - 2015  
28,00

Dolcetto d'Alba - Castello di Verduno - Piemonte (Langhe) - 2015  
26,00


Bigolla - Vigneti Massa - Piemonte (Colli Tortonesi) - 2005  
70,00




Noir - Paraschos - Friuli (Collio) - 2010 (Naturale - Non filtrato)  
50,00

Refosco dal Peduncolo Rosso "Romain" - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2012  
45,00

Cabernet Sauvignon "Romain" - Paolo Rodaro - Friuli (Colli Orientali) - 2012  
45,00



Teroldego - Foradori - Trentino (Dolomiti) - 2015   
30,00

Teroldego "Morei" - Foradori - Trentino (Dolomiti) - 2014   
48,00

Pinot Nero Ris. Mimuét - Alois Lageder - Alto Adige (Magrè) - 2013   
45,00

Lagrein - Muri Gries - Alto Adige (Gries) - 2017  
25,00

Lagrein Riserva - Muri Gries - Alto Adige (Gries) - 2014  
45,00

Chianti Classico - Badia a Coltibuono - Toscana - 2014    
32,00

Chianti Rufina - Fattoria Selvapiana - Toscana - 2015  
30,00

Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale - Fattoria Selvapiana - Toscana - 2013  
45,00

Sodi di San Niccolò Toscana IGT - Castellare - Toscana - 2012  
150,00

Brunello di Montalcino Riserva - Ferrero - Toscana - 2010  
170,00

Frappato - Arianna Occhipinti - Sicilia (Vittoria) - 2015 (Naturale)  
45,00

Faro - Palari - Sicilia (Messina) - 2010  
70,00

# Legenda



## FEDERAZIONE ITALIANA VIGNAIOLI INDIPENDENTI

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e autenticità dei vini italiani. La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri:

- Il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta.
- Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, o nel caso di viticoltura di montagna per salvaguardare il proprio territorio agricolo, in conformità con le leggi in vigore.
- Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.



## CERTIFICAZIONE BIODINAMICA DEMETER

Agricoltura Biodinamica. Due parole che implicano un modo di lavorare, osservare, di vivere la terra. Una filosofia di vita per apprezzare tutta l'armonia di un campo coltivato, il succedersi delle stagioni e del tempo.

La concimazione, la coltivazione e l'allevamento sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e allo stesso tempo le qualità tipiche delle specie vegetali e animali.

Il profondo legame con la natura e il completo rispetto dei suoi ritmi portano ad abolire l'utilizzo di fertilizzanti minerali sintetici e di pesticidi chimici, e a gestire il terreno seguendo i cicli cosmici e lunari. Il marchio **Demeter** garantisce che i prodotti alimentari contrassegnati o i loro ingredienti provengano da coltivazioni o allevamenti biodinamici. Il marchio è presente in tutti i continenti: controlla e certifica l'intera gamma dei prodotti biodinamici provenienti da tutto il mondo.



## CERTIFICAZIONE AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'agricoltura biologica punta a ridurre al minimo gli input esterni, preservando la naturale fertilità del terreno e sfruttando al massimo i meccanismi e gli equilibri naturali.

L'agricoltura biologica **tutela la biodiversità e la fertilità** del suolo ricorrendo a rotazioni e successioni colturali ampie ed estensive che prevedano sempre la coltivazione di leguminose e sovesci. Predilige tutte le tecniche di coltivazione meccanica e privilegia le varietà autoctone e naturalmente resistenti ai parassiti e alle malattie. **Intervenire solo in caso di necessità** con concimi ed ammendanti organici naturali e alcune rocce naturali, prodotti per la difesa di origine naturale (zolfo, rame, piretro oli ed estratti vegetali ecc.), tecniche di lotta biologica (insetti antagonisti, confusione sessuale, ecc.) **L'agricoltura biologica vieta** rigorosamente l'impiego di concimi minerali, gli antiparassitari sistemici e tutti i diserbanti e geodisinfestanti di sintesi chimica.

