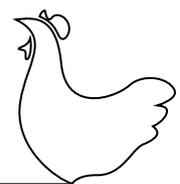


Carta Vini
wine list



VitiVinicoltura BIOLOGICA B

L'uso di prodotti chimici in agricoltura biologica è strettamente controllato dalla legge. Nessuno dei prodotti tra quelli che sono disponibili al coltivatore convenzionale è permesso.

L'agricoltore biologico si concentra più sul tentativo di coltivare una vigna sana, in grado di sopportare i parassiti e alimentarsi naturalmente, che sul riparo da tutto ciò che potrebbe danneggiarla.

Ciò significa che punta allo sviluppo di un terreno sano e di un ecosistema equilibrato all'interno del vigneto. Significa anche un sacco di duro lavoro manuale.

VitiVinicoltura BIODINAMICA Bd

La biodinamica è una forma di VitiVinicoltura biologica basata sulle idee del filosofo austriaco Rudolf Steiner.

Si tratta di un complesso sistema di trattamenti a base di erbe e di tecniche di compostaggio note come "preparati" impiegati per aumentare la fertilità del terreno, accrescere le autodifese della vite ed ottenere gli alimenti, il vino, della massima qualità organolettica, a scapito del profitto

Il calendario delle operazioni agronomiche è strettamente regolato dai movimenti degli astri.

VitiVinicoltura NATURALE N

Quello che intendiamo noi per vino naturale è il frutto della spremitura dell'uva e niente più, senza che nulla venga tolto e senza che nulla venga aggiunto.

Circa la certificazione...molti di voi e di noi possono ritenere che il certificato di un soggetto terzo sia la migliore garanzia del tipo di Viticoltura che realizza una certa etichetta? E' vero.

Ma non è falso il contrario.

Moltissimi produttori, scelgono di non aderire a nessuna certificazione e riteniamo siano liberi di farlo.

Come per le amicizie, siamo noi stessi e la vitalità del nostro rapporto la prova che la sincerità reciproca non è mai venuta meno.

VINI SPUMANTI CHARMAT

Vini tradizionali, per tutti i palati, disimpegnati, informali

- Chardonnay, Brut, (sans annèe), Borgo Maragliano** 18
100% Chardonnay 8 mesi sui lieviti (Loazzolo, Piemonte)
Vino da tutto pasto, consigliato per aperitivo, con i salumi e formaggi, coratella, primi piatti tipici, faraona
- Corte dei Rovi Millesimato, Extra Dry** 12
Vino Spumante

VINI FRIZZANTI RIFERMENTATI

Vini ancestrali, non filtrati, rimangono "torbidi" per assaporare fino in fondo il frutto originario

- Ventibolle, Bianco Sur Lie, (2020), Valdangius** 24
100% Trebbiano Spoletino 9 mesi sui lieviti (Montefalco, Umbria)
Da aperitivo, antipasti ricchi, salumi e formaggi, piatti con tartufo e porcini, frittata col tartufo, guanciale e porcini
- Prosecco Superiore Valdobbiadene Docg Brut Nature, "Col Fondo sui Lieviti", (2020) Adami** 22
100% Glera 6 mesi sui lieviti (Valdobbiadene, Veneto)
Aperitivo, antipasti tipici, piatti con funghi porcini e tartufo, verdure

VINI SPUMANTI METODO CLASSICO

Vini che non hanno fretta, attendono il loro tempo

- Franciacorta Docg, Brut, (sans annèe), Fergbettina** 30
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero 30 mesi sui lieviti (Erbusco, Lombardia)
Vino da tutto pasto, ottimo con i salumi e formaggi, primi piatti, carni rosse marezzate e succulenti
- Trento Doc, Brut, millesimato, Revì** 35
75% Chardonnay, 25% Pinot Nero 36 mesi sui lieviti (Aldeno, Trentino)
Aperitivo, salumi, pietanze strutturate, da provare con filetti e tagliate
- Metodo classico Brut, Uva Chardonnay Trento DOC, Ferrari** 26
100% Chardonnay, (Val d'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi)
Fresco e intenso, con piacevole fondo di frutta matura
- Metodo Classico Rosè, Brut, (2011), La Palazzola** 30
80% Sangiovese, 20% Merlot 36 mesi sui lieviti (Vascigliano di Stroncone, Umbria)
Vino da tutto pasto, ottimo con gli gnocchetti, la coratella, la carne rossa marezzata e succulenta e la faraona

VINI BIANCHI

Vini che si esprimono con note leggere, equilibrate ed eleganti

- Gewurztraminer Doc, (2020), Colterenzio*** 25
100% Gewurztraminer (Lago Caldaro, Alto Adige)
Vino bianco aromatico, fruttato e profumato, leggiadro, da sorseggiare per aperitivo e con pietanze speziate
- Come mi vuoi! Ribolla Gialla IGT, (2020), Di Lenardo*** 14
100% Ribolla Gialla (Grave, Friuli)
Vino da tutto pasto, consigliato per aperitivi, tartare, carne bianca, verdure
- Campo de Pico Trebbiano Spoletino Doc, (2020), Valdangius*** 20
100% Trebbiano Spoletino (Montefalco, Umbria)
Grande vino di estrema bevibilità, ottimo a tutto pasto, in particolare con piatti di tartufo e funghi pregiati, uova
- 05035 Umbria, Leonardo Bussoletti*** 18
70% Grechetto e 30% Trebbiano Spoletino (Narni, Umbria)
Eccellente come aperitivo, perfetto per accompagnare pesce di media struttura e piatti di carne
- Montefalco Bianco Doc, (2019), Tenuta Bellafonte*** 18
100% Trebbiano Spoletino vigne giovani (Bevagna, Umbria)
Vino fresco e profumato, ottimo con piatti a base erbe aromatiche, primi piatti e verdure
- Montorsolo Grechetto di Todi Doc, (2020), Peppucci*** 14
100% Grechetto clone Todi (Todi, Umbria)
Ottimo vino da tutto pasto, gustoso, godurioso, saporito; ottimo con antipasti umbri e primi piatti della tradizione
- Pratalia Vermentino IGT Umbria, (2020), Santotolo*** 18
100% Vermentino (Otricoli, Umbria)
Vino che si abbina con piatti di media struttura, salumi, paste bianche, carni bianche, verdure
- Verdello IGT Umbria in Anfora, (), La Palazzola*** 20
100% Verdello in anfora (Vascigliano di Stroncone, Umbria)
Indicato per piatti della tradizione, gnocchetti collescipolani, cirirole ternane, picchiarelli al ragù, carni anche rosse
- Arvore Grechetto Umbria - Zanchi*** 16
100% Grechetto (Amelia, Umbria)
Un vino fresco, fruttato fine e persistente. Intenso, con note minerali e chiusura ammandorlata
- Areia Chardonnay Umbria IGT - Zanchi*** 15
100% Chardonnay (Amelia, Umbria)
Giallo paglierino, profumo fruttato con note floreali, gusto avvolgente, sapido di grande finezza e acidità bilanciata
- Flavo Amelia Malvasia DOC - Zanchi*** 15
100% Malvasia bianca lunga (Amelia, Umbria)
Dal profumo intenso con equilibrate sensazioni aromatiche, armonioso al gusto, vellutato e persistente
- Noè dei Calanchi Orvieto Doc, (2020), Paolo e Noemia D'Amico*** 15
40% Grechetto, 30% Trebbiano Toscano, 30% Pinot Grigio (Orvieto, Umbria)
Vino gradevole per aperitivi, antipasti leggeri, carni bianche
- Umbria Grechetto IGT (2016) – Le poggette***
100% Grechetto (Montecastrilli, Umbria)
Ottimo con primi di pesce, secondi di carne bianca, secondi di pesce

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Arsicci, (2018), Fattoria Nanni</i>	15
100% Verdicchio di alta montagna (Apiro, Marche)	
Vino per aperitivo, salumi e formaggi freschi, verdure, carni bianche	
<i>Salitre Etna Bianco Doc, (2017), Vivera</i>	36
100% Carricante (Linguaglossa, Sicilia)	
Vino di bella struttura, in abbinamento a primi piatti e carni bianche, pietanze vegetali, tartufo e funghi pregiati	

VINI ROSATI

Vini un tempo considerati di scarto cominciano a superare limiti e pregiudizi...provare per credere!

<i>Assolto Rosato di Teroldego IGT Vigneti delle Dolomiti, (2020), Redondel</i>	20
100% Teroldego (Mezzolombardo, Trentino)	
Salumi e formaggi Freschi, primi piatti saporiti, fantastico i gnocchetti alla collescipolana e con i piacchiarelli al ragù	
<i>Giusti Cerasuolo d'Abruzzo Doc, (2020), Terraviva</i>	19
100% Montepulciano (Tortoreto, Abruzzo)	
Formaggi Freschi, piatti sapidi, primi piatti con sughi di media struttura, salumi	
<i>Rosalysda Umbria IGT – Le Poggette</i>	
100% uve di Canaiolo (Montecastrilli, Umbria)	
Vino fresco e equilibrato, sprigiona notevole freschezza e dolci aromi di ciliegia e lampone	

VINI ROSSI

*Vini che fanno di pienezza e struttura la propria cifra.
Si abbinano a piatti dalle cotture lunghe e saporite*

Barolo Docg, (2017), Cascina Ballarin 100% Nebbiolo (La Morra, Piemonte) Il Re dei vini italiani può sfidare ogni piatto...ottimo con grandi carni rosse alla brace!	43
Pinot Nero Doc Riserva St. Daniel, (2018), Colterenzio 100% Pinot Nero (Lago di Caldaro, Alto Adige) Vino di grane struttura, da abbinare a piatti important, carni arrosto rosse, primi piatti con ragu, formaggi stagionati	30
Valpolicella Doc Superiore Capitel Nicalò, (2019), Fratelli Tedeschi 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Altre uve rosse (Valpolicella, Veneto) Appassimento per un mese e successivo affinamento in botte permette di abbinare questo vino con le grandi carni	19
Capitel San Rocco Valpolicella Ripasso Doc Superiore, (2018), Fratelli Tedeschi 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Altre uve rosse (Valpolicella, Veneto) Vino da tutto pasto, accompagna piatti strutturati come la cucina umbra tradizionale	27
Amarone della Valpolicella Docg Marne 180, (2018), Fratelli Tedeschi 30% Corvina, 30% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Altre uve rosse (Valpolicella, Veneto) Vino da grandi piatti di carne rossa, formaggi stagionati, brasati, da meditazione	57
Rosso di Montalcino Doc, (2019), La Magia 100% Sangiovese Grosso (Montalcino, Toscana) Vino da tutto pasto, primi piatti important, arrostiti di maiale, grandi carni rosse, agnello, cacciagione	25
Brunello di Montalcino Doc, (2016), La Magia 100% Sangiovese Grosso (Montalcino, Toscana) Grande vino per piatti di grande struttura, fantastico carne rossa alla brace, agnello, faraona e formaggi stagionati	70
Chianti Classico Docg, (2018), Castello di Monsanto 90% Sangiovese, 10% Canaiolo e Colorino (Chianti fiorentino, Toscana) L'abbinamento Perfetto è con il taglio "Fiorentina", ma anche con filetti, Tomahwak, maiale, agnello e formaggi	28
Montefalco Rosso Doc, (2016), Antano 65% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet, 15% Sagrantino (Montefalco, Umbria) Vino da tutto pasto, salumi, formaggi, paste,	25
Montefalco Rosso Doc Pippinello, (2016), Valdangius 65% Sangiovese, 10% Merlot, 10% Cabernet, 15% Sagrantino (Montefalco, Umbria) Il vino degli Umbri si abbina alla perfezione con la cucina tipica regionale, è un vino per tutte le occasioni	21
Montefalco Rosso Doc Pomontino, (2019), Tenuta Bellafonte 80% Sangiovese, 20% Sagrantino (Bevagna, Umbria) Antipasti, salumi e formaggi anche stagionati, primi piatti della tradizione, carni rosse e bianche	22
Montefalco Rosso Doc, (2017), Colpetrone 80% Sangiovese, 20% Sagrantino (Bevagna, Umbria) Antipasti, salumi e formaggi anche stagionati, primi piatti della tradizione	15
Armanè Amelia Rosso DOC - Zanchi 85% Sangiovese 15% Ciliegiolo (Amelia, Umbria) Colore rosso rubino, bouquet elegante su note di frutta rossa, al gusto rotondo, armonico e giustamente tannico	15

<i>Carmino Amelia Ciliegiole DOC - Zanchi</i>	16
100% Ciliegiole (Amelia, Umbria)	
Vino fresco, elegante, dai tipici sentori di ciliegia, al gusto succoso con un tannino ben integrato e rotondo	
<i>Montefalco Sagrantino Docg Fortunato, (2015), Milziade Antano</i>	53
100% Sagrantino (Montefalco, Umbria)	
Grande vino per piatti di struttura, carni rosse, cacciagione, agnello, faraona, formaggi stagionati	
<i>Montefalco Sagrantino Docg Fortunato, (2014), Valdangius</i>	36
100% Sagrantino (Montefalco, Umbria)	
Vino di grande stoffa, sposa alla perfezione gli arrostiti e le carni rosse di maiale, bovino e cacciagione	
<i>Valdangius Rosso IGT, (2018), Valdangius</i>	14
100% Sangiovese (Sangemini, Umbria)	
Vino di che trasmette morbidezza ed eleganza, dal corredo olfattivo ricco di frutti a bacca nera, per tutte le occasioni	
<i>Ciliegiole Narni IGT, (2018), Cantina dei Colli Amerini</i>	12
100% Ciliegiole (Amelia, Umbria)	
Vino ottenuto da uve coltivate nel territorio umbro che Conquista per la sua equilibrata freschezza	
<i>Ziggurat Montefalco Rosso D.O.C., (2018), Tenute Lunelli</i>	19
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Cabernet e Merlot (Montefalco, Umbria)	
Grande espressione dell'eleganza del Sangiovese arricchita dalla potenza dell'uva autoctona di Montefalco	
<i>Alicante IGT, Umbria, (2019), Santotolo</i>	18
100% Alicante (Otricoli, Umbria)	
Vino morbido da abbinare con antipasti, carni e paste bianche, piatti vegetariani	
<i>Malbec IGT Umbria, (2018), Santotolo</i>	18
100% Malbec (Otricoli, Umbria)	
Vino da grandi piatti della cucina Umbra, ciriole alla ternana, picchiarrelli sangeminesi, gnocchetti alla collescipolana, carni bianche e rosse, agnello	
<i>Syrah IGT Umbria, (2019) Santotolo</i>	20
100% Syrah (Otricoli, Umbria)	
Grande vino, ottimo con primi piatti saporiti, agnello, carni rosse e faraona	
<i>Santotolo IGT Umbria, (2012), Santotolo</i>	25
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah (Otricoli, Umbria)	
Vino di Potenza e morbidezza, sposa tutti i palati, da abbinare ai grandi piatti strutturati della cucina umbra	
<i>Amelia Rosso Doc, (2012), Le Poggette</i>	15
Sangiovese e Canaiolo (San Gemini, Umbria)	
Abbinamento classico è con i picchiarrelli, ma anche ciriole alla ternana e gnocchetti alla collescipolana	
<i>Sangiovese Amelia Riserva Doc, (2015), Le Poggette</i>	16
Sangiovese e Canaiolo (San Gemini, Umbria)	
Formaggi stagionati, primi piatti strutturati e soprattutto agnello, maiale e carne rossa bovina di grande pregio	
<i>Canaiolo IGT Umbria, (2012), Le Poggette</i>	14
100% Canaiolo (San Gemini, Umbria)	
Vino da tutto pasto, ottimo con i primi piatti della tradizione, carne di maiale, coratella	
<i>Petrora, Todi Doc, (2019), Peppucci</i>	14
70% Sangiovese, 30% Merlot (Todi, Umbria)	
Ottimo vino da tutto pasto, ottimo con antipasti umbri e primi piatti della tradizione, agnello e carni rosse	
<i>Giovanni IGT, Umbria, (2013), Peppucci</i>	22
Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (Todi, Umbria)	
Ottimo vino da tutto pasto, morbido, capace di essere gustato con tutti i piatti della tradizione	

VINI da DESSERT al calice

Un pasto chiuso tra chiacchiere allegre è come un sole estivo che tarda a tramontare

<i>Ambar Moscato di Sicilia IGT, Florio</i>	3
100% Moscato	
Vino per pasticceria secca, tozzetti, frutta e gelato	
<i>Montefalco Sagrantino Docg Passito Angelina, (2015), Valdangius</i>	5
100% Sagrantino (Montefalco, Umbria)	
Si consiglia l'abbinamento con scaglie di parmigiano o erborinati. Sposa alla perfezione i dolci a base cioccolato	
<i>El Calìè, Mosto d'uva parzialmente fermentato</i>	4
100% Moscato	
Consumato fresco, accompagna delicatamente tutti i dessert a base di frutta	
<i>Prezioso bottiglia</i>	16

DISTILLATI al calice

Whisky Caol Ila Torbato	7
Whisky BLENDED Adelphi non Torbato	5
Rum JR Cuveè Speciale Agricole ReimonenQ	7
Grappa morbida barrique, Distilleria Quaglia	3
Grappa secca bianca, Distilleria Quaglia	3