



VINI AL CALICE

Bianchi

Le Piaole

Cantina: **Ugolino** cal. € 5
Tipologia: **Doc verdicchio dei castelli di Jesi (Marche)**
Anno: **2021-2022**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 18 °C, maturazione in vasche di acciaio inox per 3 mesi affinamento in bottiglia per 1 mese**
Gradazione alcolica: **11,5 % vol**

Pecorino

Cantina: **Carminucci** cal. € 5
Tipologia: **Offida Pecorino Docg**
Anno: **2020**
Vitigni: **Pecorino 100%**
Vinificazione: **12/13 mesi in acciaio sulle proprie fecce, con diversi bâtonnage, a temperatura controllata**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Passerina

Cantina: **Numa** cal. € 6
Tipologia: **Marche passerina Igp**
Anno: **2020**
Vitigni: **Passerina 85%, Chardonnay 15%**
Vinificazione: **3/4 mesi in acciaio a temperatura controllata.**
Gradazione alcolica: **13% vol**

M

Cantina: **Gajole** cal. € 6
Tipologia: **Verdicchio di Matelica Doc**
Anno: **2020**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **7 mesi tra cemento e botti, 2 mesi in bottiglia**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**



Rossi

Campofiorito

cal. € 5

Cantina: **Campofiorito**

Tipologia: **Rosso conero Doc (Marche)**

Anno: **2020**

Vitigni: **Montepulciano 100%**

Vinificazione: **Lunga macerazione del mosto con le uve a circa 27° per circa 10/12 giorni, 20-24 mesi, parte in vasche grande di acciaio, parte in cemento e parte piccole botti di Rovere, In bottiglia per almeno 6 mesi.**

Gradazione alcolica: **14 % vol.**

Rosati

Rosamara

cal. € 6

Cantina: **Costaripa**

Tipologia: **Valtenesi charetto Doc “il vino di una notte” (Garda)**

Anno: **2021**

Vitigni: **Groppello 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 10%, Barbera 10%**

Vinificazione: **vinificazione “a lacrima”, cioè l’utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell’acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228 lt per circa 6 mesi**

Gradazione alcolica: **14 % vol.**

Metodo Martinotti

Maltempo

cal. € 6

Cantina: **Tenuta Ugolino**

Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi (Marche)**

Anno: **2021**

Vitigni: **Verdicchio 100%**

Vinificazione: **Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14 °C, presa di spuma in autoclave per 120 giorni**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol.**



Bisci extra brut

cal. € 6

Cantina: **Bisci**

Tipologia: **Verdicchio di Matelica**

Anno: **2020**

Vitigni: **Verdicchio 100%**

Vinificazione: **Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14 °C, presa di spuma in autoclave per 6 mesi**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol.**

Metodo classico

Franciacorta brut

cal. € 7,5

Cantina: **Santus**

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2018**

Vitigni: **80% chardonnay, 20% pinot nero**

Vinificazione: **pressatura soffice, macerazione sulle bucce, fermentazione alcolica parte in vasca inox termocondizionata, parte in tonneaux, 6 mesi in acciaio inox e parte in tonneaux**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol.**