

I Vini al calice

Questi 4 vini vengono serviti utilizzando il sistema di degustazione enomatic.

Enomatic è un sistema di erogazione elettronica che conserva le bottiglie di vino una volta aperte mediante l'immissione di azoto; ciò le protegge dal naturale deterioramento ossidativo per alcune settimane.

Con questa macchina abbiamo la possibilità di offrire alla miscita vini molto importanti senza che i giorni ne alterino le caratteristiche organolettiche.

Inoltre il sistema offre la possibilità di scegliere la quantità di vino da servire:

- un calice (10 cl)
- mezzo calice (5 cl)
- calice degustazione (3 cl)

1. Marziano 2003 Fattoria Zerbina
2. Castello di Fonterutoli 2003 Castello di Fonterutoli
3. Calisto Sangiovese di Romagna superiore 2004 Stefano Berti
4. Michelangiolo Sangiovese di R. Riserva 2003 Calonga

Altri Rossi in degustazione:

Barbaresco 2002 Cantina Produttori di Barbaresco

Serrata 2004 Belguardo

Nero d'Avola Zisola 2005 Mazzei

Prugneto Sangiovese di R. 2005 Poderi del Nespoli

Vini Bianchi

Le Bollicine

Vitovska 03 Kante

Verdicchio dei Cast.di Jesi 05 Fatt. San Lorenzo

Majolini Brut – Majolini

Cubìa Inzolia 05 Cusumano

Lambrusco Ancestrale – Bellei