

La carta dei vini

La nostra carta è una selezione di circa 200 etichette in continuo movimento; è il frutto dell'esperienza e della ricerca del sommelier Simone Zoli, grande appassionato e sempre in lotta con sé stesso per la costruzione della "carta ideale".

In primo piano vengono posizionati i vini regionali, merito di alcuni produttori che negli ultimi anni hanno mutato e rinnovato l'ormai obsoleta immagine della Romagna vinicola. A seguire circa 150 etichette di vini nazionali e stranieri - soprattutto francesi - specchio di quegli uomini che hanno scelto di vivere e lavorare in mezzo alla natura e non contro di essa.

In questa carta dei vini i prezzi delle bottiglie non sono raddoppiati o triplicati, più semplicemente, l'Enoteca Don Abbondio al prezzo di acquisto aggiunge un ricarico fisso.

In questo modo ci auguriamo di poter avvicinare gli appassionati a bottiglie altrimenti troppo costose.

*Siete voi che in un certo senso "fate la qualità".
Se ci sono vini cattivi è proprio perché ci sono dei cattivi bevitori.*

*Il gusto è conforme alla rozzezza dell'intelletto:
ognuno beve il vino che merita*

Emile Peynaud

Vini secondo Natura

"Non siamo biologici, anche se la nostra regola impone condizioni di vigna e di cantina ancora più severe di quelle canonizzate. Non siamo biodinamici, anche se molti di noi credono alla filosofia di Steiner. Non lo siamo perchè sappiamo che purtroppo le regole possono essere cavalcate dalle mode, non lo siamo perchè sappiamo che nulla è più facile che imporre regole per poi violarle."

Teobaldo Cappellano

*..La vera bellezza si manifesta spontaneamente nella semplicità.
..E' sul terreno, nel mezzo delle vigne che il vignaiolo "fa" il suo vino.*

Nicolas Joly

Il vigneto coltivato come un orto

La maggior parte dei vini prodotti oggi nel mondo sono standardizzati, cioè ottenuti con tecniche che mortificano le caratteristiche del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità dell'agricoltore.

Questa omologazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo. L'utilizzo della chimica nel vigneto e l'utilizzo dei lieviti selezionati in laboratorio sono le due cause principali di questa standardizzazione.

A mosti sani e vivi bisogna più che altro non fare che fare.

Non fare che cosa?

- Non utilizzare lieviti selezionati che nulla hanno a che fare con l'uva di quello specifico vigneto; lieviti selezionati che sviluppano profumi artificiali che lavorano con alcool potenziale molto più elevato rispetto a quello che la natura permette, che resistono a dosi massicce di anidride solforosa.*
- Non usare batteri selezionati per la fermentazione malolattica.*
- Non utilizzare l'osmosi inversa e i concentratori.*
- Non utilizzare estratti di tannini e chips di rovere.*
- Non utilizzare mosti concentrati.*
- Non utilizzare vino concentrato (un'altra novità americana! concentrato x 2000)*
- Non deacidificare.*
- Non separare il vino dalle fecce dove risiedono lieviti, proteine, amminoacidi e vitamine che mantengono vivo il vino permettendogli di interagire con il legno nella fase di affinamento.*
- Chiarificare e filtrare il meno possibile;*
- Utilizzare meno SO2 possibile, sia per motivi di salute che per non rimbambire il vino.*

I produttori che rispettano questi principi hanno una descrizione del loro vino nella carta.

Vini Rossi

Emilia Romagna

A Virgilio Sangiovese di R. sup. 2004 Terre della Pieve €13,00

Bissoni Sangiovese di R.sup. Riserva 2003 Bissoni €23,00

Boldo sangiovese 2003 - 2004 TreMonti €18,00

Borgo dei Guidi 2001 - 2003 Poderi del Nespoli €25,00
sangiovese-cabernet

Borgo Stignani Vigne dei Boschi €14,00
malbo gentile

Cabernet Sauvignon 2004 Vallona €14,00

Calisto Sangiovese di R.sup. 2004 Stefano Berti €23,00

Stefano non è un produttore biologico, non è un biodinamico. Non segue mode o tendenze.

"Fa" il suo vino nella maniera più naturale possibile; senza lieviti selezionati, leggerissime filtrazioni e tanta tanta cura per le sue vigne.

Castellione 2000 - 2001 CàLonga €16,00 - €20,00
Cabernet sauvignon

Domus Caia Sangiovese di R. riserva 2002 Ferrucci €25,00

Fermavento 2004 Giovanna Madonia €14,00

Il Colombarone 2003 Tenuta La Viola €14,00

Il Nespoli 2003 Poderi del Nespoli €16,00

La Badia Sangiovese di R. sup. riserva 2003 Tenuta La Viola €18,00

Luna Nuova cabernet sauvignon 2003 - 2002 San Valentino €22,00

Marziano magnum 1,5 lt. 2001 Fattoria Zerbina €58,00

Mastro Guido Sangiovese di R.sup. 2003 Tenuta Diavoleto €18,00

Mastro Guido Sangiovese di R.sup. Magnum 2002 Tenuta Diavoletto €32,00

Michelangiolo Sangiovese di R. Riserva 2000 - 2001 - 2003 CàLonga €24,00

Michelangiolo Sangiovese di R. Riserva Magnum 2001 €46,00

Ombroso Sangiovese di R. Ris. 2003 Giovanna Madonia €24,00

Pertinello 2003 Tenuta Arpineto €15,00

Pietramora Sangiovese di R. Riserva 2001 - 2003 Fattoria Zerbina €35,00 - €29,00

Settepievi 2003 Vigne dei Boschi €21,00
malbo - cabernet - merlot

Sterpigno 2003 Giovanna Madonia €22,00
merlot

Tauleto 2001 Cesari €30,00
Sangiovese

Terra di Covignano Sangiovese di R. Riserva 2002 - 2003 San Valentino €22,00

Torre di Ceparano Sangiovese di R. sup. 2003 Fattoria Zerbina €14,00

Vigna delle Lepri Sangiovese di R.sup.Ris. 2002 Fattoria Paradiso €16,00

Vigna dei Dottori Sangiovese di R.sup. 2003 Fiorentini €14,00

Valle d'Aosta

Pinot nero 2003 Les Cretes €18,00

Torrette 2004 Les Cretes €16,00

Piemonte

Barbera d'Asti Pomorosso 2001 Coppo €35,00

Barolo San Rocco 1996 Eredi Ferrero €35,00

Barolo Sorì Ginestra 1998 Conterno Fantino €46,00

Sperss Langhe Nebbiolo 1996 Gaja €.110,00

Barbaresco 1998 Gaja €.100,00

Piemonte Barbera Mounbè 2004 Cascina degli Ulivi €.15,00

• Suolo: argilla rossa limosa.

Vitigno: Barbera 85%, Dolcetto 10%, Ancellotta 5%.

Estensione del vigneto: 3 ha, lavorati in biodinamica.

Densità media ceppi per ha: 4500. Età media del vigneto: 20 anni.

Produzione media per ettaro: 23 hl. Diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica e malolattica in botti di rovere da 20/30 hl. e affinamento per 14 mesi in tonneaux da 500 e 700 lt. per 14 mesi.

Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Solforosa totale (SO₂): 60 mg/l.

Monferrato Dolcetto Nibiô 2003 Cascina degli Ulivi €.14,00

Vitigno: Dolcetto. Estensione del vigneto: 4 ha, lavorati in biodinamica.

Densità media ceppi per ha: 4500.

Età media del vigneto: 20 anni. Produzione media per ettaro: 22 hl. •

Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO₂): 35 mg/l.

Barbaresco 2002 Cantina Prod. Barbaresco €.18,00

Gattinara Classico 2001 Antoniolo €.24,00

Nebbiolo Coste della Sesia 2004 Antoniolo €.15,00

Trentino Alto Adige

Marzemino 2005 Gahierof €.14,00

Friuli Venezia Giulia

Merlot 2003 Scubla €.18,00

Uis Neris 2001 Borc Dodon €.26,00

• Suolo: prevalentemente argilloso.

Vitigno: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Estensione del vigneto: 0,9 ha.

Densità media ceppi per ha: 6500. Produzione media per ettaro: 30 quintali.

Affinamento, per 22 mesi, per il 50% in barriques e il restante in tonneaux di rovere.

Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 50 mg/l. Bottiglie prodotte: 3000

Veneto

Amarone della Valpolicella 2000 Allegrini €50,00

Valpolicella Classico Superiore 1995 Quintarelli €50,00

Toscana

Sovana Rosso Superiore Terre Eteree 2004 La Busattina €21,00

Vitigno: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 15%.

Estensione del vigneto: 1 ha. lavorato in biodinamica.

Densità media ceppi per ha: 3300. Età media del vigneto: 30.

Produzione media per ettaro: 60 quintali.

Nessuna filtrazione. Solforosa totale (SO₂): 50 mg/l. Bottiglie prodotte: 2700

Ciliegiolo 2003 La Busattina €26,00

Vitigno: Ciliegiolo.

Estensione del vigneto: 0,5 ha. lavorato in biodinamica.

Età media del vigneto: 30. Produzione media per ettaro: 60 quintali.

Solforosa totale (SO₂): 52 mg/l. Bottiglie prodotte: 2700

Brancaia Tre 2003 Brancaia €18,00

Brunello di Montalcino 1999 Castello di Camigliano €29,00

Brunello di Montalcino 1999 Siro Pacenti €46,00

Carmignano Riserva 1998 Piaggia €40,00

Chianti Classico 2001 Castello di Ama €25,00

Chianti Classico Castello di Fonterutoli 1995 Castello di Fonterutoli €35,00

Chianti Classico Riserva La Casuccia 1997 Castello di Ama €85,00

Chianti Classico Riserva La Selvanella 1999 Melini €35,00

Flaccianello della pieve 1998 - 2000 Fontodi €47,00

Chianti classico Giorgio Primo 2000 La Massa €40,00

Giusto di Notri 1999 Tua Rita €45,00

Guado al Tasso 1999 Antinori €45,00

Guardione 2001 Micheletti €36,00

I Sodi di San Nicolò 1997 Castellare €45,00

Il Borro 200 Tenuta il Borro €40,00

Il Chiuso Pinot nero 1998 - 2000 Castello di Ama €30,00

Il Pareto 1999 Tenuta di Nozzole €40,00

Insoglio 2003 Campo di Sasso €20,00

Lupicaia 1999 - 2000 Castello del Terriccio €80,00

Maestro Raro Cabernet Sauvignon 1997 Fattoria di Felsina €48,00

Ornellaia 1998 Tenuta dell'Ornellaia €110,00

PerBruno Syrah 2003 Giusti e Zanza €24,00

Rosso delle Miniere 2000 Sorbaiano €22,00

Seraselva 1999 Poggio al Sole €32,00
cabernet-merlot

Siepi 1999 Castello di Fonterutoli €57,00
sangiovese-merlot

Syrah Case Via 2000 Fontodi €31,00

Valicaia 2001 Fattoria Fornacelle €25,00

Tignanello 2001 Antinori €45,00

Syrah 2003 Tenimenti D'Alessandro €16,00

Bosco Syrah 2003 Tenimenti D'Alessandro €27,00

Marche

Chaos 2001 Fattoria Le Terrazze €30,00

Chaos Magnum 1,5 lt. 2000 Fattoria Le Terrazze €48,00

Sassi Neri Rosso Conero 2003 Fattoria Le Terrazze €30,00

Rosso Conero 2004 Fattoria Le Terrazze €16,00

Pelago 2000 Umani Ronchi €30,00
montepulciano-cabernet-merlot

Abruzzo e Molise

Don Luigi Riserva 2001 Di Majo Norante €25,00

Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1998 Masciarelli €40,00

Montepulciano d'Abruzzo 2004 Emidio Pepe €22,00

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo.

Estensione del vigneto: 7 ha. lavorati in biologico.

Tipo d'impianto: Tendone. Densità media ceppi per ha: 900

Produzione media per ettaro: 80/90 quintali.

Imbottigliato a mano senza filtrazione, invecchiamento in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): ± 38 mg/l. Bottiglie prodotte: 30000

Umbria

Sagrantino di Montefalco Collepiano 2000 Arnaldo Caprai €30,00

Lazio

Petit Verdot 2003 Casale del Giglio €15,00

Campania

Serpico 2000 Feudi San Gregorio €40,00

Montevetrano 2001 Montevetrano €41,00

aglianico-cabernet-merlot

Aglianico Cinque Querce 2004 Salvatore Molettieri €20,00

Sicilia

Nero d'avola "Siccagno" 2004 Arianna Occhipinti €22,00

Vitigno: Nero d'Avola.

Estensione del vigneto: 0,80 ha.

Densità media ceppi per ha: 5500

Produzione media per ettaro: 18 quintali.

Affinamento in tonneaux di rovere di 4° passaggio da 600 lt. oltre a 3 barriques di 3° passaggio per 10 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): ± 26 mg/l. Bottiglie prodotte: 1200

Santa Cecilia 2003 - 2002 Planeta €25,00

Nero d'Avola

Saia Grande 2002 Maurigi €25,00

Rosso del Conte 3 Litri 2000 Tasca d'Almerita €90,00

Tancredi 2003 Donnafugata €20,00

Nero d'avola e cabernet sauvignon

Sardegna

Carignano del sulcis Riserva Rocca Rubia 2002 Cantina Sociale Santadi €20,00

Francia

Bourgogne

Pinot Noir 2004 Pierre Morey €22,00

• Suolo: argillo/calcareo con assemblaggio di molte parcelle tutte situate nel comune di Meursault. Vitigno: Pinot Noir. Estensione del vigneto: 0,75 ha, lavorati in biodinamica. Densità media ceppi per ha: 10000. Età media del vigneto: 35 anni. Produzione media per ettaro: 33 hl. Diraspatura totale, leggera follatura in tini di legno; leggere pigiature e rimontaggi durante la fermentazione alcolica, a temperatura controllata, che inizia dopo qualche giorno di macerazione. Fermentazione malolattica e affinamento in fusti di rovere per 17 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale (SO₂): ± 50 mg/l. Bottiglie prodotte: 3500

Beaune 1°cru cent vignes 1998 Regnard €49,00

Vosne Romanée 2001 Faiveley €52,00

Valle del Rodano

Saint Joseph 2001 Lafoy et Vincent Gasse €30,00

• Suolo: granitico. Vitigno: Syrah. Estensione del vigneto: 0,3 ha, lavorati in biologico. Età media del vigneto: 20 anni. Produzione media per ettaro: 34 hl. • Vinificazione: diraspatura dal 50% al 70% secondo la maturità, macerazione prefermentativa naturale a freddo per 5 giorni, fermentazione alcolica con lieviti naturali e post-fermentazione a caldo per 10 giorni, quindi pressatura manuale con vecchia pressa di legno; defecamento per 24 ore in cuve di fibra di vetro e quindi fermentazione malolattica e affinamento per 22 mesi in barriques usate. Nessuna chiarifica e filtrazione. Solforosa totale (SO₂): 25 mg/l. Bottiglie prodotte: 1200

Cotes-du-Rhone 2003 Domaine Richaud

Villages Cairanne Cuvée Les Garrigues €24,00

• Suolo: argillo/calcareo (con galets).

Vitigno: Grenache (maggioritaria), Syrah, Mourvedre.

Estensione del vigneto: 5 ha, lavorati in modo naturale.

Densità media ceppi per ha: 5000. Età media del vigneto: più di 50 anni.

Produzione media per ettaro: 25 hl.

Affinamento in barriques per il 30%; il restante in tini di cemento sui lieviti fini per 10 mesi.

Nessuna chiarifica o filtrazione. Solforosa totale (SO₂): 18 mg/l. Bottiglie prodotte: 20000

Cotes-du-Rhone Poignée de raisins 2005 Domaine Gramenon €21,00

Estensione del vigneto: 5 ha, lavorati in maniera naturale.

Età media del vigneto: 15 anni. • Vendemmia: raccolta manuale 100%.

• Vinificazione: macerazione corta, fermentazione con lieviti naturali al 100% e affinamento sulle fecce fini in tini di acciaio.

Vino da merenda, basato tutto sul frutto e freschezza di pronta e buona beva.

Cotes-du-Rhone Villages les Hauts de Gramenon Vinsonbre 2005 Domaine Gramenon €27,00

Età media del vigneto: 45 anni. • Vendemmia: raccolta manuale 100%.

• Vinificazione: fermentazione e affinamento con lieviti naturali al 100% in in tini di legno, di cemento e affinamento in barriques usate sulle fecce fini per 8 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione. Bottiglie prodotte: 5000.

Vino rosso speziato e fruttato di buona struttura, mineralità e profondità.

Provenza

Vin de Pays Ma Terre Rouge 1999 Domaine Milan €18,00

• Suolo: argilla con detriti calcarei su sottosuolo di marne blu.

Vitigno: Grenache, Alicante, Cinsault. Estensione del

vigneto: 3 ha, lavorati in biologico. Età media del vigneto: 30 anni.

Densità media ceppi per ha: 4400. Produzione media per ettaro: 38 hl.

Vinificazione: tradizionale e affinamento in tini di cemento da 100 hl.

Solforosa totale (SO₂): 65 mg/l. Bottiglie prodotte: 15000

Bordeaux

Graves

La Parde de Haut-Bailly 1998 Château Haut-Bailly €29,00

Margaux

Chateau d'Angludet 2000 Chateau d'Angludet €40,00

Haut Medoc

Château Sociando Mallet 1999 Château Sociando Mallet €40,00

Pauillac

Château Clerc Milon Grand cru classé 1999 Château Clerc Milon €40,00

Saint Estephe

Château Haut Marbuzet 1999 Château Haut Marbuzet €39,00

Saint Emilion

Château L'Arrosée Grand cru classé 1999 Château L'Arrosée €39,00

Vini dal Mondo

LIBANO

Chateau Musar Cuvée Reserve Rouge 2003 Chateau Musar €22,00

• Suolo: calcareo. Vitigno: Cinsault, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Età media del vigneto: 30/40 anni. Densità media ceppi per ha: 1600.

Produzione media per ettaro: 30 hl. • Vinificazione: fermentazione alcolica e malolattica in tini di cemento e affinamento per 9 mesi in tino. Solforosa totale (SO₂): 35 mg/l. Bottiglie prodotte: 100000

CALIFORNIA

Zinfandel 1998 Geyser Peak 34,00

Cabernet Sauvignon 1998 Merryvale €36,00

Cabernet Sauvignon 1998 Caymus €40,00

SPAGNA

Rioja Lanzaga 2002 Telmo Rodriguez €34,00

Vitigno: tempranillo.

Vinificazione tradizionale con lieviti naturali in serbatoi d'acciaio e affinamento sulle fecce fini per 14 mesi in botti da 15 hl e barriques di rovere francese.

Vino rosso di media struttura, speziato e con una buona mineralità.

Vini Bianchi

Emilia Romagna

Floresco Trebiano	2003	La Berta €13,00
Salcerella	2005	Tremonti €17,00
Sauvignon	2005	Vallona €13,00
Primedizione Pignoletto cuvée	s.a.	Vallona €14,00
PerMartina Pignoletto	2003	Vallona €16,00
Selva Albana di Romagna	2005	Campo del Sole €12,00
San Pascasio Pagadebit di Romagna	2005	Campo del Sole €13,00

Valle d'Aosta

Chardonnay Frissonière Cuvée Bois 2004 Les Crêtes €17,00

Muscat de Chambave 2004 La Crotta de Vegneron €17,00

Piemonte

Monteriolo Chardonnay 2001 Coppo €32,00

Trentino Alto Adige

Sauvignon Quarz 2003 Cantina di Terlano €24,00

Kerner 2005 Niklas €16,00

Sauvignon 2005 Niklas €17,00

Friuli Venezia Giulia

Breg Collio 1998 Gravner €38,00

Vitigni: pinot grigio, riesling italico, sauvignon e chardonnay.

Josko è il precursore e punto di riferimento dell'enologia "naturale" in Italia.

Lunghissime macerazioni sulle bucce e fermentazioni in anfore d'argilla sono il biglietto da visita dei suoi vini.

Sauvignon Carso 2003 Kante €18,00

Formato bottiglia: 0,50 lt.

Vitigno: sauvignon

Dalle mani di Edi Kante nascono vini che hanno legame fortissimo con il Carso.

La bottiglia ha il collo notevolmente ristretto, per poter sfruttare tappi più piccoli, prodotti con plance di sughero di alta qualità altrimenti non utilizzabili.

Imbottigliato nel formato da mezzo litro mantiene il rapporto magico vino-sughero delle bottiglie format magnum.

Oslavje 2003 Radikon €22,00

Vitigni: 40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio e 30% Sauvignon.

Affinamento: dopo la svinatura il vino riposa in botti di rovere da 25 - 35 hl, per circa 36 mesi, si effettuano vari travasi, quando necessario.

Durante questo percorso il vino è in totale assenza di qualsiasi conservante chimico.

Imbottigliamento avvenuto senza alcuna filtrazione, senza aggiunta di conservanti. Le tracce

di solforosa, presenti nei nostri vini, sono prodotte dai lieviti durante la fermentazione, con un processo totalmente naturale.

Ricordiamo che questi vini vanno serviti alle stesse temperature dei vini rossi e non devono essere conservati in frigo.

Ribolla Gialla 2003 Radikon €22,00

La Ribolla gialla è un vitigno storico della nostra zona, con le sue caratteristiche si presta molto alle lunghe macerazioni sulle bucce.

Di colore giallo intenso, con riflessi oro antico e ramati, nel bicchiere si presenta leggermente velato. Al gusto è deciso, minerale con sentori di mandorla e una leggera sensazione tannica, tipica del vitigno.

Jakot 2003 Radikon €22,00

Vitigno: Tocai Friulano.

L'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la macerazione, senza il controllo della temperatura, con i lieviti già presenti sulle uve e si protrae fino all'esaurimento degli zuccheri. Durante l'affinamento il vino è in totale assenza di qualsiasi conservante chimico.

Imbottigliamento: avvenuto senza alcuna filtrazione né chiarifica, senza aggiunta di conservanti. Le tracce di solforosa, presenti nei nostri vini, sono prodotte dai lieviti durante la fermentazione, con un processo totalmente naturale.

Malvasia Carso 2003 Kante €17,00

Formato bottiglia: 0,50 lt.

Vitigno: malvasia

Vitovska Carso 2003 Kante €17,00

Formato bottiglia: 0,50 lt.

Vitigno: vitovska

Precursore della rinascita di questo grande bianco autoctono.

Vino dotato di grande eleganza, struttura e acidità.

Braide Alte 2001 Livon €25,00

Marche

Vigna delle Oche Verdicchio dei Castelli di Jesi Ris. 2002 Fattoria San Lorenzo €18,00

Toscana

San Martino 2004 La Burattina €18,00

• Suolo: Sabbioso-argilloso.

Vitigno: Trebbiano Toscano 70%, Malvasia Toscana 25%, Ansonica 5%.

Estensione del vigneto: 0,5 ha. lavorati in biodinamica.

www.donabbondio.net

Densità media ceppi per ha: 3300

Età media del vigneto: 30.

Fermentazione con lieviti naturali senza controllo della temperatura in vasche di acciaio da 15/20 hl. per 7/10 giorni. Affinamento per 6 mesi negli stessi contenitori sui lieviti fini più un mese in bottiglia. Leggera filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 30 mg/l. Bottiglie prodotte: 2700

Saluccio 1999 Castello del Terriccio €30,00

Campania

Fiano di Avellino 2004 Marsella €20,00

Calabria

Petelia 2005 Ceraudo €15,00

Ymir 2004 Ceraudo €24,00

Chardonnay

Sicilia

Cubìa 2005 Cusumano €14,00

Inzolia

Chiarandà 2004 Donnafugata €28,00

chardonnay

Francia

Borgogna

***Puligny Montrachet 1999 Jean Marc Boillot €50,00**

Loira

Muscadet Sevre et Maine "sur lie" 2004 Domaine Ecu €1600

Vitigno: Melon de Bourgogne.

Affinamento sulle fecce fini in tini sotterranei.

Vino bianco secco, iodato e sapido sostenuto da una buona acidità.

Savannières les vieux clos 2004 Clos de la Coulée de Serrant €30,00

Vitigno: Chenin.

Estensione del vigneto: 15 ha, lavorati in biodinamica.

Età media del vigneto: 22 anni. Vendemmia: raccolta manuale 100%.

Vinificazione: fermentazione lenta con lieviti naturali in doppia barrique e fusti di rovere da 500 litri usati e affinamento per 6/8 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori.

Vino bianco secco floreale, strutturato, minerale e fresco.

"Clos du Tue-boeuf" Touraine Sauvignon Blanc 2004 €18,00

Vitigno: Sauvignon.

Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi. Leggera filtrazione all'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO2): 14 mg. Bottiglie prodotte: 4900

Vino bianco secco, agile, sapido e fresco.

Vini Dolci

Emilia Romagna

Scaccomatto Albana Passito 1998 - 2000 - 2001 Fattoria Zerbina €40,00

Chimera Albana Passito 2003 Giovanna Madonia €24,00

Gradisca Albana dolce 2004 Fattoria Paradiso €13,00

Cagnina di Romagna 2004 Bissoni €12,00

Francia

Sauternes

Château d'Yquem 1995 Lur Saluces €130,00

375ml

Chateau Suduiraut 1999 chateau Suduiraut €.60,00
750 ml

Vini dal Mondo

Austria

Trockenbeerenauslese

Velich €.35,00

Ungheria

Royal Tokay 5 Puttonyos

Royal Tokay Company €.35,00

Portogallo

Porto BIN 27

Fonseca €.22,00

Grecia

Moscato di Samos Nectar €.24,00

Le Bollicine

Brut Costaripa metodo classico Costaripa *Lombardia* €20,00

Franciacorta Brut Majolini metodo classico Majolini *Lombardia* €20,00

Lambrusco Ancestrale rifermentato in bottiglia Bellei *Emilia Romagna* €15,00

La vinificazione in questa cantina e' sempre stata attuata col "metodo tradizionale" della fermentazione naturale in bottiglia, rifiutando categoricamente l' uso dell' autoclave.

Vitigno: Lambrusco di Sorbara..

Vendemmia manuale. Non filtrato (lieviti presenti in bottiglia).

Cinque mesi di affinamento. Il tappo a corona è una scelta, ritenuto uno dei più avanzati metodi di chiusura nei Metodo Classico.

A differenza dei Lambruschi vinificati in maniera moderna, la Rif. Ancestrale può reggere qualche anno di affinamento in bottiglia, sviluppando dei profumi terziari che nel Lambrusco assumono delle connotazioni di fiori più scuri e frutti in forma di confettura.