

I VINI BIANCHI DELLA BOTTEGA

*****NATURALI E BIODINAMICI**

Bollicine

CHARDY '15 "Isola Augusta" (Friuli) 12%vol

32€  6€ 

Chardonnay e Ribolla Gialla, è uno spumante bianco, fruttato e ben equilibrato. Di colore paglierino chiaro con sfumature verdognole, ha un caratteristico profumo di mela verde. Sapore secco, vellutato e morbidamente armonico. Ottimo come aperitivo.

Chardonnay et Ribolla Gialla, est un vin blanc pétillant, fruité et bien équilibré. Couleur jaune paille avec des reflets verts, a un arôme caractéristique de pomme verte. Sec, velouté et doucement harmonieux. Excellent en apéritif.

Rosé

SEMPLICEMENTE ROSA '18 "Bellotti" (Piemonte)

14%vol "TRIPLE A" 33€ 

100% Merlot. Vino rosé elegante, immediato, fresco e beverino dal profumo di piccoli frutti rossi, fiori ed erbe aromatiche. Pressatura soffice, fermentazione alcolica con lieviti indigeni in grandi botti di rovere con fermentazione spontanea, senza filtrazioni e senza aggiunta di solfiti.

100% merlot. vin rosé élégant, immédiat, frais et buvable aux arômes de petits fruits rouges, de fleurs et d'herbes aromatiques. Pressurage doux, fermentation alcoolique avec levures indigènes dans de grands fûts de chêne avec fermentation spontanée, sans filtration et sans addition de sulfites.

Bianchi


LOVE'N'HATE '18 "Sete" (Lazio) 12,50% vol

37€ 

100% Moscato bianco. Vino bianco complesso e lievemente ossidato. Risulta sapido, aromatico e persistente, con una buona acidità. Affinato alcuni mesi in vasche di vetroresina.

Moscato 100% blanc. Vin blanc complexe et légèrement oxydé. Il est sapide, aromatique et persistant, avec une bonne acidité. Vieilli quelques mois dans des réservoirs en fibre de verre..

SEMPLICEMENTE VINO BIANCO '15

"Bellotti" (Piemonte) 12,5% "TRIPLE A" 32€ 

100% Cortese. Intenso al naso, con una bella complessità fatta di sfumature di erbe aromatiche, di fieno appena sfalciato, di frutta gialla matura, di ardesia. Una mineralità e una freschezza realmente appagante per un vino prodotto con le tecniche della biodinamica, che viene lasciato fermentare con lieviti indigeni. Pulito, preciso, gustoso e beverino.

100% Cortese. Intense au nez, avec une belle complexité faite de nuances d'herbes aromatiques, de foin fraîchement coupé, de fruits jaunes mûrs, d'ardoise. Une minéralité et une fraîcheur authentiquement satisfaisantes pour un vin issu de techniques biodynamiques que l'on laisse fermenter avec des levures indigènes. Propre, précis, savoureux et facile à boire

TRIVIUM AMBRATO '16" P. Orto" (Lazio) 12%vol

39€  (Macerazione)

40% Moscato Bianco e 40% Procanico il resto un mix di Greco, Roscetto, Malvasia del Lazio, Verdello, Grechetto.

Questo bianco da vitigni autoctoni, si esprime coniugando intensità e territorialità.

CHIAROFIORE '14 "Tunía" (Toscana) 12%vol

46€ 

85% Trebbiano 15% Vermentino. Vino prodotto da 4 diverse vendemmie, manuali in cassette.

La prima, all'inizio di settembre: raccogliamo il Trebbiano quando non è ancora perfettamente maturo, per ottenere un vino con un'elevata acidità. La fermentazione non viene fatta a contatto con le bucce.

La seconda, intorno al 10 settembre: raccogliamo il Vermentino a perfetta maturazione. La fermentazione avviene con le bucce per circa una settimana.

La terza, a fine settembre: raccogliamo il Trebbiano a completa maturazione. Anche in questo caso la fermentazione avviene con le bucce.

La quarta è una vendemmia tardiva fatta i primi di novembre: viene raccolta l'ultima porzione di Trebbiano. In questa fase i grappoli sono leggermente appassiti ed una parte di essi è stata attaccata dalla muffa nobile (*Botrytis cinerea*).

Queste quattro parti vengono vinificate separatamente, tutte in contenitori di acciaio. Vino dai profumi intensi ed armonici; in bocca la leggera dolcezza – data dalla vendemmia tardiva e dall'aver portato a termine la fermentazione malolattica – è resa piacevole da un'acidità e una mineralità ben presenti.

85% de Trebbiano 15% de vermentino. Vin produit à partir de 4 millésimes différents, manuel dans des boîtes.

La première, début septembre: nous récoltons le Trebbiano quand il n'est pas encore parfaitement mûr pour obtenir un vin de forte acidité. La fermentation ne s'effectue pas au contact des peaux.

La seconde, vers le 10 septembre: nous recueillons vermentino quand il est parfaitement mûr. La fermentation a lieu avec les peaux pendant environ une semaine.

Le troisième, fin septembre: nous récoltons le Trebbiano quand il est complètement mûr. De plus, dans ce cas, la fermentation a lieu avec les peaux.

La quatrième est une récolte tardive faite début novembre: la dernière partie de Trebbiano est récoltée. Dans cette phase, les grappes sont légèrement flétries et une partie d'entre elles a été attaquée par la pourriture noble (*Botrytis cinerea*). Ces quatre parties sont vinifiées séparément, le tout dans des conteneurs en acier. Vin aux arômes intenses et harmonieux; en bouche le léger goût sucré – donné par les vendanges tardives et par la fermentation malolactique terminée – est rendu agréable par une acidité et une minéralité bien présentes..

FORMICA PAZZA GIALLA'18 "Colle
formica" (Lazio) 10,5%

34,50€ 

75% Malvasia 25% Trebbiano. Vino bianco prodotto nei territori di Velletri. Fermentazione spontanea con 7 giorni di contatto con le bucce. Affinamento in vetroresina fino all'imbottigliamento. Sapori forti di mela e limone, con un finale di acqua di mare.


Nessuna aggiunta di solforosa, nessun filtraggio o chiarifica.

75% Malvasia 25% Trebbiano. Vin blanc produit sur les territoires de Velletri. Fermentation spontanée avec 7 jours de contact avec les peaux.

Vieillissement en fibre de verre jusqu'à la mise en bouteille. Élégant saveurs de pomme et de citron, avec une finale d'eau de mer.

Aucun ajout de soufre, aucun filtrage ou clarification.

MARGO' FIERO BIANCO "Tabarrini" '15 (Umbria)
12%vol

34,50€  (Macerazione)

100% Grechetto. Colore bianco limpido. Vino dalla fermentazione spontanea con lieviti indigeni, 3 giorni di macerazione con le bucce, senza controllo della temperatura.

Freschezza disarmante, pericolosamente scivoloso. Eleganza e grande bevibilità, trasparenza dei sapori e semplicità sono tutte qualità che seducono!

100% Grechetto. Couleur blanche claire. Vin avec fermentation spontanée avec des levures indigènes, 3 jours de macération avec la peau, sans contrôle de la température. Désarmer la fraîcheur, dangereusement glissante. Élégance et bonne buvabilité, transparence des saveurs et simplicité sont toutes des qualités qui séduisent!.

DINAVOLINO '17 "Denevolo" (Emilia R.) 11,5%vol

39€ 🍷

Aromatica di Candia, Marsanne, Ortrugo. Vino succoso e di ottima freschezza, dagli aromi ricchi e sapori fruttati all'arancia con eccezionale valore.

Vinificato con fermentazione spontanea in acciaio e macerazione di 6 mesi.

Affinamento in acciaio sulle fecce per 8 mesi. Imbottigliato senza aggiunta di solforosa.

Aromatica di Candia, Marsanne, Ortrugo. Vin juteux avec une excellente fraîcheur, des arômes riches et fruités d'orange, d'une valeur exceptionnelle.

Vinifié par fermentation spontanée sur acier et 6 mois de macération.

Élevage sur acier sur lies pendant 8 mois. Embouteillé sans ajouter de soufre.

Dolce

VERDUZZO FRIULANO '15 (Friuli) 11,5%vol

26€ 🍷 (0,375) 6€ 🍷

100% Verduzzo. Di colore giallo intenso con riflessi dorati, ha profumo di miele e fichi secchi e sapore amabile, aromatico, leggermente tannico.

100% verduzzo. Couleur jaune intense avec des reflets dorés, a le parfum de miel et de figues sèches et de goût sucré, aromatique, légèrement tannique.

I VINI ROSSI DELLA BOTTEGA

***NATURALI BIO


FORMICA ROSSO "Colle Formica" '18 (Lazio) 11,50% vol

34€ 

100% Sangiovese. Vero e proprio succo d'uva, fresco, leggero, scarico tannico. Superbamente fruttato con fermentazione spontanea con 8 giorni di contatto con le bucce. Affinamento in vetroresina fino all'imbottigliamento. Nessuna aggiunta di solforosa, nessun filtraggio o chiarifica.

100% Sangiovese. Du vrai jus de raisin, frais, léger, décharge tannique. Superbement fruité avec fermentation spontanée avec 8 jours de contact avec les peaux. Vieillessement en fibre de verre jusqu'à la mise en bouteille. Aucun ajout de soufre, aucun filtrage ou clarification..

KEPOS '12 (Toscana) 13% vol

32,50€ 

Blend di 5 uve, prima fra tutte Alicante e Carignano. Vino raffinato ed equilibrato al palato, dai profumi avvolgenti con una struttura piena.

Mélange de 5 raisins, le plus important Alicante et Carignan. Vin avec senteurs enveloppantes, raffiné et équilibré en bouche. Structure complète.

PIEDIPRATO "ROSSO Piceno" '13 (Marche) 13% vol

33€ 

Montepulciano e Sangiovese. Vino dal colore ben rosso. Ottimo in frutto e forza. Gran corpo alcolico e scheletro tannico.

Montepulciano et Sangiovese. Vin de couleur bien rouge. Excellent en fruits et force, avec grand corps et bon squelette tannique

SANTA SUBITO '13 (Toscana) 13% vol

34€ 

Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Sangiovese e Trebbiano. VÍno dal PH elevato che conferisce vinosità e freschezza. Sentori di frutta rossa con note asciute di inchiostro. La morbidezza del Trebbiano regala a questo vino dei profumi floreali.

Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino, Trebbiano et Sangiovese. Vin avec un pH élevé qui donne fruité et fraîcheur. Senteurs de fruits rouges avec notes sèche d'encre. La douceur du Trebbiano donne à ce vin des arômes floraux.

LAZIO ROSSO "P. Orto" '17 (Lazio) 12% vol

43,50€ 

Un vino assolutamente territoriale ottenuto da un blend di Sangiovese, Grechetto rosso e Ciliegiolo. Le uve provengono da vigneti coltivati con filosofia naturale. Vinificazione spontanea con i soli lieviti indigeni e affinamento in damigiana. Presenta al bicchiere un bel colore rosso rubino. Al naso si apre su note fruttate, ciliegie e lamponi, e segue su accenni di erbe aromatiche. In bocca è croccante e saporito, fresco e armonico, chiude con un bel finale.

Un vin absolument territorial obtenu à partir d'un mélange de sangiovese, de grechetto rouge et de ciliegiolo. Les raisins proviennent de vignes cultivées avec une philosophie naturelle. Vinification de Spontanea avec seulement des levures indigènes et élevage en tourbière. Il a une belle couleur rouge rubis au verre. Le nez s'ouvre sur des notes fruitées, de cerise et de framboise, et de sucre sur des notes d'herbes aromatiques. En bouche, il est croquant et savoureux, frais et harmonieux et se termine sur une belle finale.

ROSSO ARCAICO "A. Occhipinti" '16 (Lazio) 13% vol

34€ 

50% Aleatico e 50% Grechetto Rosso. Le uve provengono da vigneti di terreni vulcanici. Fermentazione spontanea in piccole botti di cemento con macerazione sulle bucce di 20 giorni. Affinamento di 6 mesi in anfore di terracotta e di 2 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino. Al naso si percepiscono profumi di frutta, in particolare l'albicocca, sentori speziati e note di incenso. In bocca è avvolgente, di corpo, con tannini morbidi e un lungo finale mentolato.

50% Aleatico et 50% Grechetto Rosso. Les raisins proviennent de vignes de sols volcaniques. La fermentation se produit spontanément dans de petits fûts de ciment avec une macération de 20 jours sur la peau. Vieillessement 6 mois dans des amphores en terre cuite et 2 mois en bouteille. Couleur rouge rubis. Au nez, on perçoit des arômes de fruits, notamment d'abricot, des notes épicées et des notes d'encens. En bouche, il est enveloppant, corsé, avec des tanins souples et une longue finale mentholée.

SCHIOPPETTINO "I. AUGUSTA" '16 (Friuli) 13% vol

30€  7€ 

100% Ribolla nera. Di colore rosso rubino con riflessi granata, ha profumo di sottobosco e spezie. Il sapore è morbido, di buona struttura e persistenza.

100% Ribolla nera. De couleur rouge rubis avec des reflets grenat, il a un parfum de sous-bois et d'épices. Le goût est doux, avec une bonne structure et une bonne persistance

NEBBIOLO D'ALBA "S. Nizza" '15 (Piemonte) 14% vol

34€ 

100% Nebbiolo. Rubino pallido, aromi di rosa, melograno e spezie. Qualche sviluppo con note di terra e di foresta. Ben strutturato con elevata acidità, tannini e alcol. Lunga finitura catrame. Davvero divertente.

100% Nebbiolo. Rubis pâle, arômes de rose, de grenade et d'épices. Quelques développements avec des notes de terre et de forêt. Bien structuré avec une acidité élevée, des tanins et de l'alcool. Longue finition goudronnée, vraiment amusante.

40.08.CALCARIUS '18 "Antonuzi" (Puglia) 11,50% vol

1 LITRE 41€ 

100% Negramaro. Uve coltivate su sassi bianchi di origine kimmeridgiana a 150 metri di altitudine. Fermentazione spontanea con macerazione di 5 giorni sulle bucce in tini aperti e rottura manuale del cappello senza filtrazione. Negroamaro selvatico e verace, denso e speziato, molto elegante con un tannino pulito che chiude al palato lasciando un chiaro ricordo di mare. Vino strepitosamente quotidiano dalla golosità disarmante..

100% sangiovese. Vin avec des fruits frais, la fraîcheur et minéralité reflète son territoire volcanique. Macération dans des conteneurs en fibre de verre avec uniquement des levures indigènes, sans addition d'anhydride sulfureux. Élevage en barriques de chêne anciennes et vieillissement en bouteille pendant au moins 3 mois.

SEMPLICEMENTE VINO '15 "Bellotti" (Piemonte)

13% vol Triple "A" 35€ 

60% Barbera 35% Dolcetto. Colore rosso rubino. Ottimo frutto maturo in bocca con note floreali. Finale di grande ricchezza e bevibilità.

60% Barbera 35% Dolcetto. Couleur rouge rubis. Excellent fruit mûr dans la bouche avec des notes florales. Final de grande richesse et facilité à boire.

PINOT NERO "Isola Augusta" '15 (Friuli) 12,5% vol

32€  7€ 

Di colore rosso rubino tenue, ha profumo delicato di frutti rossi e sottobosco. Il sapore è asciutto e delicato, con retrogusto leggermente amarognolo.

Couleur rouge rubis clair, arôme délicat de fruits rouges et de sous-bois. Le goût est sec et doux, avec un arrière-goût légèrement amer.

MARGO' ROSSO "C. Tabarini" '16 (Umbria) 13% vol

34€ 

100% San Giovese. Un vino seducente e inafferrabile, che si caratterizza per un naso in equilibrio instabile tra sensazione di frutta matura, una percezione di acidità volatile coesa con i profumi e una percezione minerale. La frutta è selvatica, mora, mirtillo e ribes, in dialettica con cacao e sensazioni ematiche. In bocca fresco, teso e fine; i tannini sono fusi e delicati. E' bilanciato e mai stucchevole.

100% San Giovese. Vin séduisant et insaisissable, qui se caractérise par un nez dans l'équilibre instable entre la sensation de fruits mûrs, une perception d'acidité volatile cohésive avec des parfums et une perception minérale. Le fruit est sauvage, mûre, myrtille et cassis, en dialectique avec des sensations de cacao. Dans la bouche fraîche, étirée et fine; les tanins sont fondus et délicats. C'est équilibré et jamais écoeurant.

LA BONARDA "T. Belvedere" '17 "(Piemonte) 13,5%vol

33,50€ 

90% Croatina 5% Barbera 5% Uva Rara. Vino rosso frizzante affinato per 6 mesi in cemento e rifermentato in botti di acciaio. Si veste di rosso violaceo impenetrabile ed esprime all'olfatto sentori identitari e territoriali di frutti di bosco e marasche, mentre rivela un sorso giustamente tannico e fruttato, persistente e di gradevole effervescenza cremosa.

90% Croatina 5% Barbera 5% uve Rare. Vin rouge pétillant élevé pendant 6 mois en ciment et re-fermenté en fûts d'acier. Il porte un rouge violacé impénétrable et exprime son sens de l'identité et des notes territoriales de baies sauvages et de cerises de Marasca, tout en révélant une effervescence bien tannique et fruitée, persistante et agréablement crémeuse..

BARBERA del Monferrato AURIEL '13 (Piemonte)

13,5%vol

44€ 

100% Barbera. Intenso e vibrante, di buona acidità, con un frutto in primo piano che ricorda i frutti di bosco, le giuggiole, la prugna e l'amarena. Il balsamico tipico della varietà è sottotraccia, insieme a sentori di agrifoglio, pino mugo e torba. Ha una lunga e piacevole persistenza aromatica.. Fermentazione naturale (lieviti indigeni). Vinificazione e affinamento in botti di rovere, con riposo di 18 mesi.

100% Intense et vif, avec une bonne acidité, avec un fruit au premier plan qui rappelle les baies rouges, les jujubes, la prune et la griotte. Le balsamique typique de la variété est sous-tracé, avec le houx, le pin et la tourbe. Il a une persistance aromatique longue et agréable .. Fermentation naturelle (levures indigènes) vinification et élevage en fûts de chêne, avec repos 18 mois.

PECORA NERA "Tenuta Grillo" '04 (Piemonte) 14% vol

52€ 

75% Freisa, 10% Barbera, 10% Dolcetto, 5% Merlot. Vino dal colore rubino intenso. Il naso sprigiona profumi di frutti rossi maturi seguiti da note eteree e speziate. Al sorso è caldo, corposo, morbido, con buona freschezza e con tannino vellutato. Chiude con una buona lunghezza e un affascinante eleganza. Fermentazione spontanea con lunga macerazione. Fermentato e affinato in legno di diverse capacità. Non filtrato.

75% Freisa, 10% Barbera, 10% Dolcetto, 5% Merlot. Vin de couleur rubis intense. Le nez dégage des arômes de fruits rouges mûrs suivis de notes éthérées et épicées. En bouche, il est chaud, corsé, doux, avec une bonne fraîcheur et des tanins veloutés. Il ferme avec une bonne longueur et une élégance charmante. Fermentation spontanée avec longue macération. Fermenté et vieilli dans du bois de différentes capacités. Non filtré.

VECCHI FILARI "Cantina Ortaccio '16 (Lazio) 12,5% vol

38€ 

Mix di Greghetto, Sangiovese e Ciliegiolo. Vecchie vigne di più di 100 anni. Vино leggero ma complesso dalla grande struttura ed eleganza. Macerazione in contenitori di vetroresina con soli lieviti indigeni senza aggiunta di solforosa. Delizioso.

Mix de Greghetto, Sangiovese et Ciliegiolo. Vieux vignobles de plus de 100 ans. Vin léger mais complexe avec une grande structure et élégance. Macération dans des conteneurs en fibre de verre avec uniquement des levures indigènes, sans addition d'anhydride sulfureux. Délicieux.

BOVALE "Su Entu" '17 (Sardegna) 14% vol

49€ 

100% Bovale. Vино dal colore rosso rubino con riflessi violacei, bella vividezza di colore, consistente. Ottima intensità olfattiva, naso carnoso, frutti rossi sotto spirito con note speziate. Buona avvolgenza, caldo, morbido, elegante, dal tannino suadente e buona corrispondenza gusto-olfattiva..

100% Bovale. Vin rouge rubis avec des reflets violets, belle couleur vive, consistante. Excellente intensité olfactive, nez charnu, fruits rouges à l'esprit avec des notes épicées. Bonne enveloppe, chaleureuse, douce, élégante, avec des tanins persuasifs et une bonne correspondance goût-olfactif.

CHIANTI Retromarcia '15 (Toscana) 12,5% vol

39€ 

100% San Giovese. Vино dal color rubino scarico con riflessi purpurei. Profumi di frutti rossi, floreali e spezie, rose, cannella e anice, sapido in lunghezza.

100% San Giovese. Vin rouge de la couleur rubis avec des reflets pourpres. Arômes de fruits rouges, de fleurs et d'épices, de roses, de cannelle et d'anis, de longueur sapide.

FORADORI '14 (Trentino Alto Adige) 12,5% vol

46€ 

100% Teroldego. Vino dalla struttura molto elegante. Bouquet di frutta rossa ed erbe di montagna.

100% Teroldego. Vin avec une structure très élégante. Bouquet de fruits rouge et herbes de montagne. Vieilli pendant 20 mois en bois. Grande structure et fraîcheur avec senteurs d'amande.