

BOLLICINE

AMDENUS BRUT. LAZIO IGT. 11,5%vol. AZ.AGR. CANTINA BACCO. **20,00€**

UVAGGIO: 100% CACCHIONE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO È DECISO CON NOTE DI PERA, FRUTTA ESOTICA, GINESTRA, ACACIA E CENNI AGRUMATI. IN BOCCA È FRESCO E LIEVEMENTE SAPIDO.

VINIFICAZIONE: METODO CHARMAT LUNGO PER 30 GIORNI- 8 MESI SULLE FECCE FINI.

DIVAGO 2022. VINO ROSATO FRIZZANTE – LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. RICCARDI - REALE. (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 100% CESANESE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: VINO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA. DISSETANTE, CROCCANTE CON AROMA DI FRAGOLA E MELA VERDE.

VINIFICAZIONE: NATURALE – METODO ANCESTRALE – COL FONDO.

STRAPPO ALLA REGOLA PAS DOSÈ. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. **32,00€**

UVAGGIO: 50% MALVASIA, 50% SANGIOVESE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CHIARO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO È DECISO CON NOTE DI PERA, FRUTTA ESOTICA, GINESTRA, ACACIA E CENNI AGRUMATI. IN BOCCA È FRESCO E LIEVEMENTE SAPIDO.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO – MILLESIMATO 2021 - 24 MESI SUI LIEVITI.

STRAPPO ALLA REGOLA ROSATO PAS DOSÈ. LAZIO IGP. 12,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. **38,00€**

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: COLOR BUCCIA DI CIPOLLA. AL NASO REGALA NOTE FRUTTATE DI ARANCIA ROSSA E FRAGOLINE DI BOSCO.

SORSO MATURO MA POCO PERSISTENTE, SOSTENUTO DA VIVACE ACIDITÀ.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO – ROSATO MILLESIMATO 2021 - 24 MESI SUI LIEVITI.

“GABRIELE MAGNO” MILLESIMATO 2019 PAS DOSÈ. LAZIO IGT. 13,5%vol. AZ.AGR. GABRIELE MAGNO. (RM) **40,00€**

UVAGGIO: 70% MALVASIA, 30% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: INTENSI PROFUMI DI FRUTTA SECCA, CROSTA DI PANE E BOUQUET DI FIORI SECCHI IN ARMONIA CON LE NOTE EVOLUTIVE DETTATE DALLA SOSTA SUI LIEVITI. DELICATAMENTE CREMOSO, PROFUMO SFUMATO MA DECISO DI FRUTTA MATURA, ACCOMPAGNATO DA NOTE DI FIORI BIANCHI E DI FRUTTA SECCA E TOSTATA, PIACEVOLI SAPIDITÀ E FRESCHEZZA CHE SI ARMONIZZANO CON UN'INNATA MORBIDEZZA.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO – 30 MESI SUI LIEVITI.

PAM 2021. VINO BIANCO FRIZZANTE - TOSCANA IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. TERRE DI GIOTTO.

32,00€

UVAGGIO: 100% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: FRUTTA MATURA A POLPA GIALLA, FIORI DI CAMPO, ERBE AROMATICHE E NETTA CROSTA DI PANE. SPLENDIDA MINERALITÀ ACCOMPAGNATA DA UN PIACEVOLISSIMA VENA ACIDA.

VINIFICAZIONE: NATURALE – METODO ANCESTRALE – COL FONDO.

FRANCIACORTA BRUT. LOMBARDIA DOCG. 12,5%vol. AZ.AGR. FRATELLI BERLUCCHI.

35,00€

UVAGGIO: 100% CHARDONNAY.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON RIFLESSI DORATI. FRESCO DI FIORI BIANCHI ORIENTALI. SORPRENDENTEMENTE ARMONICO E PIACEVOLE, FRAGRANTE E SAPIDO.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO - 25 MESI SUI LIEVITI.

BRUT NATURE. FRIULI VENEZIA GIULIA DOP. 12,5%vol. AZ.AGR. PAOLO RODARO.

45,00€

UVAGGIO: 65% PINOT NERO, 35% CHARDONNAY

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: UN'ESUBERANTE ED ENERGETICA FASE DI SPUMA, LASCIA IL POSTO ALLA REGALITÀ PROLUNGATA DI UNA CORONA MERLETTATA E CANDIDA ALIMENTATA DA FINISSIMO PERLAGE. L'INCANTEVOLE PROGRESSO VISIVO PRELUDE AD UN PRIMO OLFATTO DI FIORI DOLCI, FRUTTI A NOCCIOLO E DELLE DRUPE. SULLO STRASCICO DI QUESTI COLORI PREDOMINANTI COMPAIONO PENNELLATE DECISE DI FIORI BIANCHI E NOCCIOLE, MANDORLE DOLCI IN SCORZA D'AGRUMI, SUSINE ED ALBIOCCHE APPENA COLTE. L'ENERGIA VITALE PROROMPE ANCHE IN BOCCA. QUI LA SUCCOSITÀ INTRISA DI COMPONENTI MINERALI, VIENE TRASPORTATA VERSO L'ALTO DALL'EFFERVESCENZA, MENTRE IL LI-CUORE ALCOLICO RINFORZA IL PALATO SPRIGIONANDO UN ELEGANTE VENTAGLIO DI AROMI TOSTATI E CARAMELLATI. IL FINALE, MAI DOMO, È ASCIUTTO E GRADEVOLMENTE BITTERATO E TRASPORTA CON SÉ IL PORTENTOSO SCORRERE DELLE IMPRESSIONI CHE LO HANNO PRECEDUTO.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO MILLESIMATO 2017 PAS DOSÈ – 57 MESI SUI LIEVITI – SBOCCATURA: FEBBRAIO 2023.

ROSÈ NATURE. FRIULIA VENEZIA GIULIA DOP. 12%vol. AZ.AGR. PAOLO RODARO.

50,00€

UVAGGIO: 100% PINOT NERO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: LA FASE VISIVA REGALA INTENSE EMOZIONI. LA SPUMA CONSISTENTE E LUMINOSA INVADDE IL CALICE DISSOLVENDOSI NEL LUNGO TEMPO, DONANDO ALLA DEGUSTAZIONE SUCCESSIVA UNA SPLENDIDA CORONA. PERLAGE FINISSIMO E PERSISTENTE. L'IMPRESSIONE OLFATTIVA ALL'INIZIO DELICATA POI SEMPRE PIÙ CALDA ED INTENSA SI APRE CON LEGGERE PERCEZIONI BURROSE E DI TORTA IN LIEVITAZIONE A CUI SI AGGIUNGONO LENTAMENTE NOTE FLOREALI CHE RICORDANO LA ROSA E L'IBISCO. IN SEGUITO L'OLFATTO È DEFINITO DA UN'AVVOLGENTE COMPONENTE FRUTTATA CHE SI SVILUPPA A PARTIRE DA ELEGANTI SENTORI DI FRUTTA SECCA COME NOCCIOLA E MANDORLA PER PROSEGUIRE SEMPRE PIÙ CALDA CON NOTE DI MELA PINK, PESCA E FRAGOLA. UN'ASTRINGENZA LIEVE ED ACIDULA ACCOMPAGNA IL SORSO RALLENTANDONE LO SCORRIMENTO E PERMETTENDO IL LUNGO SOSTARE DEL FRUTTATO ED UN'OTTIMA PERSISTENZA.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO MILLESIMATO 2015 PAS DOSÈ – 81 MESI SUI LIEVITI – SBOCCATURA: FEBBRAIO 2023.

VINI BIANCHI DEL LAZIO

SONIA 2022. LAZIO IGT. 13%vol. AZ.AGR. DEBORA CASTELLI. (VT)

18,00€

UVAGGIO: 100% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: FRUTTA MATURA A POLPA BIANCA. PIENO, MORBIDO, GIUSTAMENTE SAPIDO.

VERDICCHIO 2022. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE ROSE. (RM)

20,00€

UVAGGIO: 100% VERDICCHIO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI. PROFUMI DI GINESTRA, SIDRO, MELONE INVERNALE, FIORI DI CAMOMILLA E LEGGERO IDROCARBURO. INGRESSO CON SPICCATO MINERALITÀ, ACIDITÀ EQUILIBRATA E GUSTO CHE RISPECCHIA L'OLFATTO. GIUSTAMENTE PERSISTENTE.

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO.

TRE ARMI 2022. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE ROSE. (RM)

20,00€

UVAGGIO: 70% MALVASIA, 30% VERDICCHIO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO PROFONDO E BRILLANTE. MARCATA SPEZIATURA DI PEPE VERDE, NOTE FLOREALI DI ACACIA E FIORI DI CAMPO; PROFUMI DI PESCA BIANCA E MELONE BIANCO. AFFINATO IN PARTE IN ACCIAIO, IN PARTE IN CEMENTO E IN PARTE IN BOTTI GRANDI DI LEGNO.

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO.

STARDUST 2021 – VIGNAIOLI INDIPENDENTI. LAZIO IGP. 12,5%vol. AZ.AGR. ARTICO. (LT)

20,00€

UVAGGIO: 70% SAUVIGNON, 15% TREBBIANO, 15% MALVASIA.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CARICO, QUASI DORATO AL CALICE. IL NASO È RICCO DI SFUMATURE DI FRUTTA A POLPA GIALLA, VENATURE ERBACEE E SENTORI BALSAMICI. EQUILIBRATO E BEVERINO IL SORSO, PIACEVOLMENTE AROMATICA E LUNGA LA PERSISTENZA.

PHENOMENA 2022. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. MEDEVÌ. (FR)

22,00€

UVAGGIO: 100% MALVASIA PUNTINATA.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO. PROFUMI DI GINESTRE, FRUTTA BIANCA ACERBA CON FINALE MUSCHIATO. AL PALATO È SAPIDO E PERSISTENTE CON UNA BUONA ACIDITÀ A SOSTENERE LA BEVA.

AMALTEA 2021 – VIGNAIOLI INDIPENDENTI. LAZIO IGP. 12,5%vol. AZ.AGR. ARTICO. (LT) **24,00€**

UVAGGIO: 100% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: SENTORI ERBACEI E FLOREALI CHE SI RIPRESENTANO ANCHE DURANTE LA BEVA. AL PALATO È CARISMATICO, LEGNOSO E STRUTTURATO, CON UNA VENA ACIDA CHE LASCIA LA BOCCA PULITA PRONTA AD ACCOGLIERNE UN ALTRO SORSO.

FRASCATI SUPERIORE 2022. LAZIO DOCG. 14%vol. AZ.AGR. GABRIELE MAGNO. (RM) **25,00€**

UVAGGIO: 75% MALVASIA, 25% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ALLA VISTA SI PRESENTA GIALLO PAGLIERINO TENDENTE AL DORATO. AL NASO SI ESPRIME CON PROFUMI DI FRUTTA ESOTICA, PESCA BIANCA ED UN DELICATO SENTORE AGRUMATO.

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO.

EMOTIQ 2022 – ORANGE WINE. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. RICCARDI – REALE. (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 85% MALVASIA PUNTINATA, 5% BELLONE, 5% OTTONESE, 5% MOSCATO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DEFINITO ORANGE WINE PER IL BELLISSIMO COLORE ARANCIATO. È UN VINO FRESCO DAL PIACEVOLE TANNINO. MINERALE E COMPLESSO, I SUOI PROFUMI RICORDANO GLI AGRUMI, L'ALBICOCCA E IL CACO.

VINIFICAZIONE: NATURALE – ORANGE WINE.

RIESLING 2021 – ORANGE WINE. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. RICCARDI – REALE. (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 100% RIESLING RENANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: FERMENTA A CONTATTO CON LE BUCCE E AFFINA IN BOTTI DI CASTAGNO. VINO MORBIDO E STRUTTURATO, CON PROFUMI DI FIORI DI CAMPO E MIELE, MINERALE E DINAMICO, HA NOTE SPEZIATE E SAPIDE.

VINIFICAZIONE: NATURALE

RIESLING 2020 – VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) **30,00€**

UVAGGIO: 100% RIESLING RENANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: UNA VARIETÀ STRAORDINARIA CHE AMA ALTITUDINE E TERRE BRECCIOSE. UN LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA TENDE A FAR EMERGERE I PROFUMI TERZIARI TIPICI DEL RIESLING CHE SI AFFIANCANO A NOTE AGRUMATE E DI FRUTTA A POLPA BIANCA.

QUIPÈ 2020. LAZIO IGT. 11,5%vol. AZ.AGR. FERRACCI. (RM) **25,00€**

UVAGGIO: 100% PASSERINA.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DAL COLORE PAGLIERINO, DELICATO, FLOREALE E CON UN FINALE LEGGERMENTE MIELATO.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

UNPLUGGED 2020 – ORANGE WINE. LAZIO IGP. 15%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI)

45,00€

UVAGGIO: 100% GEWÜRTZTRAMINER.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: SENTORI RESINOSI, ALBICOCCA DISIDRATA, DATTERI E MIELE. BEVA IMPEGNATIVA E DI STRUTTURA, FINALE FRESCO E SAPIDO.

VINIFICAZIONE: NATURALE - ORANGE WINE - PRODOTTE SOLO 1000 BOTTIGLIE.

LA TORRETTA - FRASCATI RISERVA 2020. LAZIO DOCG. 13,5%vol. AZ.AGR. GABRIELE MAGNO. (RM)

35,00€

UVAGGIO: 75% MALVASIA, 25% TREBBIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: VINO DALLO STUPEFACENTE COLORE DORATO. IL NASO È RICCO, INTENSO, COMPLESSO; APRE SU NOTE DI FRUTTA MATURA, PESCA, ALBICOCCA, SUSINA, SI SPOSTA SU SENTORI DI FIORI GIALLI E NOTE DI FRUTTA SECCA, IL TUTTO ATTRAVERSATO DA UN INCREDIBILE NOTA BALSAMICA. IL SORSO RIEMPIE, APPAGA E INVITA ALLA BEVA. IN PERFETTO EQUILIBRIO TRA ALCOL E ACIDITÀ. LUNGHISSIMA LA PERSISTENZA.

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO.

VINI BIANCHI ITALIANI

CANTU & CUNTU 2020. SICILIA DOC. 12,5%vol. AZ.AGR. VINI SCIBILIA ALLE TERME. (AQ) **26,00€**

UVAGGIO: 100% CATARRATTO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL CALICE SI PRESENTA BRILLANTE, DI COLORE GIALLO PAGLIERINO. FRAGRANTE E FRUTTATO AL NASO, CARATTERIZZATO DA NOTE DI MELA, PESCE, PERA ED AGRUMI. AL PALATO È PIACEVOLMENTE FRESCO, RICCO E INTENSO.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

DURELLO 2020 – ORANGE WINE. VENETO IGT. 11,5%vol. AZ.AGR. VIGNETI PEZZALUNGA. **28,00€**

UVAGGIO: 100% DURELLA.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: LA MACERAZIONE DELLE BUCCE GLI DONA UNO SPLENDIDO COLORE ARANCIATO. PROFUMO DI SPEZIE ED ERBE AROMATICHE. SECCO AL PALATO, AVVOLGENTE, PERSISTENTE E DELICATAMENTE MINERALE CON FINALE RICCO DI ACIDITÀ E TANNINI.

VINIFICAZIONE: NATURALE – ORANGE WINE.

FRIULANO “L’EVOLUTO” 2014. FRIULI COLLI ORIENTALI DOP. 13%VOL. AZ.AGR. PAOLO RODARO. **38,00€**

UVAGGIO: 100% SAUVIGNON.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: SUCCOSO E DELICATO CON SENTORI DI ANANAS E MANGO, CHIUDE CON UN LEGGERO RETROGUSTO DI PASTA DI MANDORLE. RAGGIUNGE LA SUA MASSIMA ESPRESSIONE A 9 ANNI DALLA VENDEMMIA.

SAUVIGNON “L’EVOLUTO” 2013. FRIULI COLLI ORIENTALI DOP. 13%VOL. AZ.AGR. PAOLO RODARO. **40,00€**

UVAGGIO: 100% SAUVIGNON.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DOLCEZZA DI AGRUMI, VANIGLIA, CORIANDOLO, MANDORLA, NOTE DI ALCHERMES E CREMA CHANTILLY. ASPETTANDO SI GIUNGE “AD UN’EPIFANIA DI SAUVIGNON” COGLIENDO SUBLIMI EVANESCENTE DI SAMBUCCO, LIME MELONE BIANCO, PEPPERONE GIALLO E TIMO. CROCCANTE E LINFATICA LA BOCCA, COME DI FRUTTI APPENA COLTI. LUNGO RETROGUSTO DI RIBES BIANCO E THÈ VERDE.

VINI ROSSI DEL LAZIO

DODONEO 2022 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 13,5%vol. AZ.AGR. IL GESSO. (VT) **18,00€**

UVAGGIO: 40% MERLOT, 30% SANGIOVESE, 30% MONTEPULCIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO PURPUREO INTENSO CON PROFUMI DI FRUTTI ROSSI, AMARENE E NOTE INCENSATE. AL PALATO È SUCCOSO E GIUSTAMENTE TANNICO.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

SHIRAZ 2022. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE ROSE. (RM) **20,00€**

UVAGGIO: 100% SHIRAZ

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO RUBINO. AL NASO SENTORI DI FRUTTA ROSSA POCO MATURA, TABACCO, PEPE NERO E CANNELLA. AL PALATO È SAPIDO CON RITORNI DI CILIEGIA. TANNINI PRESENTI MA NON AGGRESSIVI, FINALE LUNGO E PERSISTENTE.

OSSIDIANA 2021 – VIGNAIOLI INDIPENDENTI. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. ARTICO. (LT) **25,00€**

UVAGGIO: 100% MERLOT.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: UN VINO DOVE LA ROTONDITÀ ED I FRUTTI ROSSI DEL MERLOT PRENDONO SLANCIO DA UNA GRANDE SALINITÀ E UN TANNINO CHE SI FA SENTIRE CON ELEGANZA. IL MERLOT DI APRILIA HA UNA LUNGA STORIA ED È CONSIDERATO UN VERO E PROPRIO VITIGNO AUTOCTONO TANTO DA DIVENTARE UNA DOC NEL 1966.

ROSICASASSO 2022. LAZIO IGT. 13%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) **22,00€**

UVAGGIO: 100% CANAILO NERO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DAL COLORE ROSSO INTENSO DONA UN NASO INTENSO CON PROFUMI DI FRUTTI ROSSI. SECCO, EQUILIBRATO, MORBIDO E AVVOLGENTE.

GRAN ROSICASASSO 2020. LAZIO IGT. 14%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) **28,00€**

UVAGGIO: 100% CANAILO NERO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DAL COLORE ROSSO GRANATO DONA UN NASO INTENSO CON PROFUMI DI TOSTATURA CHE RICORDANO VANIGLIA E TABACCO. PIENO E CORPOSO IN BOCCA CON TANNINI ELEGANTI.

CANAIOLA 2022 - AMABILE. LAZIO IGT. 14%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) **25,00€**

UVAGGIO: 100% CANAILO NERO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DAL COLORE ROSSO INTENSO DONA UN NASO CON PROFUMI FRUTTATI DI LAMPONE E PICCOLI FRUTTI ROSSI. AMABILE E MORBIDO, IL PALATO RISPPECCHIA IL NASO. FINALE PERSISTENTE

LAGO 2021. LAZIO IGT. 13%vol. AZ.AGR. PODERE PUELLAE. (VT) 30,00€

UVAGGIO: 60% GRECHETTO ROSSO, 25% CILIEGIOLD, 15% SANGIOVESE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: PRUGNA MATURA, CHIODI DI GAROFANO E SENTORI DI POT-POURRI. EQUILIBRATO, DISINVOLTO E VIVACE.

TANNINO ENERGICO E FITTO, SAPORITO E CROCCANTE.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

CAMPO DEI SEVERI 2019 – VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) 25,00€

UVAGGIO: 55% SANGIOVESE, 30% MERLOT, 15% MONTEPULCIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AROMA VINDSO E FRUTTATO. MEDIA STRUTTURA, TANNICO EQUILIBRATO E CON BUONA PERSISTENZA.

IL CERQUETO 2019 – VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) 38,00€

UVAGGIO: 90% MERLOT, 10% CESENESE NERO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: CALDO E TOSTATO CON UN ABBRACCIO ALCOLICO CHE AVVOLGE SENTORI DI PRUGNA, VISCIOLE E CIOCCOLATO.

GUSTO PIENO, STRUTTURATO E TANNICO CON ACIDITÀ BEN INTEGRATA.

L'ULTIMO BALUARDO 2019 – VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) 35,00€

UVAGGIO: 100% CESENESE NERO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: CALDO E TOSTATO CON UN ABBRACCIO ALCOLICO CHE AVVOLGE SENTORI DI PRUGNA, VISCIOLE E CIOCCOLATO.

GUSTO PIENO, STRUTTURATO E TANNICO CON ACIDITÀ BEN INTEGRATA.

SILENE 2022. LAZIO DOC. 14%vol. AZ.AGR. DAMIANO CIOLLI. (RM) 28,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE DI OLEVANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO RUBINO INTENSO CON BORDO GRANATO TRASPARENTE, AL NASO SFOGGIA INTRIGANTI NOTE DI SCORZA

D'ARANCIA CANDITA, POI ACQUA DI ROSE E FRUTTA SELVATICA, FINO AD ARRIVARE A UN SOTTOBOSCO SCURO CON REFOLI MINERALI.

ASSAGGIO DI VIGOROSA FRESCHEZZA, NEL QUALE LA Sapidità si fa strada insieme a tannini importanti, tipici del varietale.

CESANESE DEL PIGLIO "TOMASSINO" 2020. LAZIO DOCG. 15%vol. AZ.AGR. ANDREA MARTINI. (FR) 24,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE DI AFFILE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO INTENSO E PROFONDO, SUADENTE E VELLUTATO. PROFUMO DI FRUTTI ROSSI MATURI.

CESANESE DEL PIGLIO "SANTA FELICITA" 2020. LAZIO DOCG. 15%vol. AZ.AGR. ANDREA MARTINI. (FR) 30,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE DI AFFILE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO INTENSO E PROFONDO, SUADENTE E VELLUTATO. PROFUMO DI FRUTTI ROSSI MATURI.

BACCANERA 2022. LAZIO IGT. 13,5%vol. AZ.AGR. MEDEVÌ. (FR)

25,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE COMUNE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI. MANIFESTA CHIARE NOTE DI FRUTTI DI BOSCO E LEGGERA ESPRESSIONE ERBACEA. AL PALATO È MORBIDO RISPECCHIANDO LE NOTE OLFATTIVE. GIUSTAMENTE TANNICO E DI BUON CORPO.

NECCIO 2017. LAZIO DOC. 14%vol. AZ.AGR. CANTINE FERRACCI. (RM)

40,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE DI OLEVANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: CRU DELLE SOLE TERRE VULCANICHE ROSSE DI COLLE PAZZO, AFFINA IN BOTTI DI CASTAGNO DEL LAZIO, HA PROFUMI DI ROSA ROSSA, SENTORI DI RABARBARO, CARDAMOMO E PEPE NERO.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

FIENO DI PONZA 2020 - VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. CANTINE MIGLIACCIO. (RM) 50,00€

UVAGGIO: 40% AGLIANICO, 30% PIEDIROSSO, 30% GUERNACCIA ROSSA.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: BOUQUETTE AMPIO E MINERALE, FRAGRANTI PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO E PRUGNE. CORPO NOTEVOLE, TANNINI MUSCOLARI, MINERALITÀ E FRESCHEZZA BEN ARMONIZZATE CHE NE ASSICURANO L'OTTIMO EQUILIBRIO GUSTATIVO.

VINIFICAZIONE: BIODINAMICO.

VINI ROSSI ITALIANI

MONTEPULCIANO RISERVA 2016. ABRUZZO DOC. 14%vol. AZ.AGR. CHIUSA GRANDE.

40,00€

UVAGGIO: 100% MONTEPULCIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AMPIO, INTENSO E PERSISTENTE CON GRADEVOLI SENSAZIONE DI FRUTTA MATURA CONFETTATA E SPICCATI PROFUMI DI SPEZIE. GRADEVOLE, MORBIDO, DI GRANDE CORPOSITÀ E PERSISTENZA. GUSTO AMPIO, LUNGO E PIACEVOLE.

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018. TOSCANA DOCG. 15%vol. AZ.AGR. TENUTE SILVIO NARDI.

60,00€

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: PROFUMO PULITO, ELEGANTE, INTENSO E COMPLESSO, RICCO DI SENTORI ETEREI, CON NOTE DI ANICE, DI FRUTTI DI BOSCO MATURI E CON UNA LEGGERA PUNTA DI VANIGLIA. CALDO CON TANNINI PRESENTI MA ELEGANTI, DI GRANDE STRUTTURA, OTTIMA PERSISTENZA E NOTEVOLE CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO.

VINI ROSATI

BANDOLO DELLA MATASSA 2020. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI)

25,00€

UVAGGIO: 50% SANGIOVESE, 50% MONTEPULCIANO.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: COLOR BUCCIA DI CIPOLLA. RICCO E POTENTE, NOTE DI FRUTTA ROSSA CROCCANTE E SPEZIE DOLCI. ACIDITÀ VIGOROSA, TANNINI LEGGERI, FRESCO E PERSISTENTE.

TUCUCA 2022. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. RICCARDI – REALE. (RM)

30,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: COLORE ROSA CERASUOLO E PRESENTA UN VENTAGLIO DI PROFUMI ELEGANTI, DAL MELOGRANO AL PEPE ROSA, DAL POMPELMO ALLA MANDORLA. UN ROSATO SPECIALE, COMPLESSO E INSIEME LEGGIADRO, DALLA BEVUTA GIOCCOSA, FRESCA E DELIZIOSA.

VINIFICAZIONE: NATURALE.

43° - TOSCANA ROSATO 2021. TOSCANA IGT. 14,5%vol. AZ.AGR. TENUTE SILVIO NARDI.

23,00€

UVAGGIO: 50% SYRAH, 50% MERLOT.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: BOUQUET DI FRUTTI ROSSI MATURI E NOTE SPEZiate. STRUTTURA TANNICA ELASTICA E UNA CONSISTENZA MORBIDA. L'ACIDITÀ È MERAVIGLIOSAMENTE LEGATA AL CORPO E FORNISCE IL GIUSTO EQUILIBRIO.