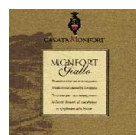


Vini da Dessert e da Meditazione

Trentino



Moscato Giallo 0,500lt.
Casata Monfort – Lavis € 4,00 18,00

Il moscato Giallo ha pochi estimatori nonostante il suo nome sia tra quelli più conosciuti. È un vero peccato perché questo vino possiede oltre a personalità e carattere un suo originalissimo timbro aromatico che lo rende unico e inconfondibile. All'assaggio si presenta ricco di profumi verdi (fra cui spicca la salvia) e di uva matura dolce; note rinfrescanti e floreali permangono a lungo in bocca. Si produce dall'omonima uva coltivata quasi esclusivamente in Trentino e in Alto Adige, dove prende il nome di Goldmuskateller.

Moscato Giallo
Istituto Agrario - S. Michele a/A € 15,00



Moscato Rosa "Vigneto Rosa" 0,375lt.
Zeni – Grumo di S. Michele all'Adige € 6,00 34,00

Fortunate condizioni climatiche ed ambientali hanno permesso al Moscato Rosa di trovare un habitat ideale in Trentino da cui proviene la metà dell'intera, esigua produzione nazionale. Il suo profumo ricorda i petali di rosa o le fragole, a volte i chiodi di garofano e la cannella. Lo consigliamo come aperitivo o come dessert senza abbinamenti

Moscato Rosa 0,375lt.
Maso Martis - Martignano € 37,00



Rosa Chinata Moscato Rosa aromatizzato alle erbe 0,500lt.
Pravis – Lasino € 5,00 37,00

Nasce da una lenta macerazione alcolica: nel vino da uve Moscato Rosa, l'infusione ci china Calissaya (chincona calissaya) in amalgama con naturali erbe officinali e varie spazie opportunamente selezionate. Piacevole, suadente all'olfatto, intrigante al gusto per le sue varieguate complessità, splendidamente bilanciata tra il dolce impatto e la successiva appagante impronta amarognola.

Vino Santo 0,375lt.
Poli Francesco – Santa Massenza € 8,00 49,00



Il Vino Santo Trentino vinificato al 100% con uva Nosiola, nasce nella Valle dei Laghi, a sud/ovest di Trento. Vi troviamo innumerevoli specchi d'acqua, colline e altipiani che degradano dolcemente, a sud è percorsa dal fiume Sarca, a nord una catena montuosa la protegge dai venti freddi. Il clima della zona è condizionato dall'azione termoregolatrice dell'Ora del Garda, vento che quotidianamente sale dall'omonimo lago rendendo la valle un'isola climatica tipicamente mediterranea. L'Ora del Garda favorisce un'adeguata conservazione e il lungo appassimento delle uve poste sulle tipiche "arèle" (graticci in legno), dove rimangono per circa 5/6 mesi. Durante questo periodo i grappoli appassiscono lentamente sviluppando al loro interno la Botrytis Cinerea (muffa nobile) che consumando l'acqua degli acini favorisce la concentrazione zuccherina e la formazione di aromi. Per tradizione l'uva viene pigiata durante la Settimana Santa. La resa è molto bassa, da un quintale si ottengono mediamente 18 litri di mosto con un contenuto altissimo di zuccheri. Dopo 4/5 anni trascorsi in acciaio e piccole botti di rovere, periodo indispensabile per raggiungere il corretto equilibrio alcolico e zuccherino, il Vino Santo viene imbottigliato



Vino Santo 0,375lt.
Gino Pedrotti – Lago di Cavedine € 59,00

Vino Santo Trentino 0,375lt.
Pisoni – Pergolese di Lasino € 54,00

Trentino



Migoletta Tardiva Passita

0,375lt.

Longariva – Rovereto

€ 8,00 52,00

Raccolta delle uve in epoca tardiva, a fine ottobre, con produzioni molto scarse e presenza di muffe nobili e acini leggermente appassiti. Segue appassimento ulteriore in cassette, in ambiente asciutto e ben areato con controllo frequente, manuale e minuzioso, grappolo per grappolo, fino a febbraio con una riduzione finale peso/uve del 70%. Vino prodotto con uve Chardonnay, Traminer, Syrah



Doron (Marzemino Passito)

0,375lt.

Rosi – Volano

€ 6,00 36,00

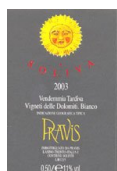
Riesling Renano 10 Vendemmie Tardive

0,500lt.

Pelz e Piffer – Cembra

€ 5,00 33,00

In questo particolarissimo vino sono assemblate dieci annate, dieci vendemmie di uve provenienti dal vigneto aziendale posto alla maggiore altitudine. Un'idea nata nel 1995 che finalmente diventa una fantastica realtà, dieci vendemmie in un unico, mitico, vino. Prodotto dalle uve di Riesling Renano, provenienti dal vigneto Al Pian località Ville di Giovo posto a 800m/slm. La vendemmia si svolge dopo la prima nevicata e le prime gelate, manuale in piccole cassette. L'uva si presenta stramatura e già presenta muffa nobile. Durante la vinificazione avviene la spremitura del succo in modo molto lento e soffice, al fine di ridurre al minimo la frantumazione delle bucce già molto delicate. Il mosto rimane a 0°C per circa una settimana, quindi dopo la decantazione statica è posto in barriques e vi rimane fino alla preparazione del taglio per l'imbottigliamento



Soliva

0,500lt.

Pravis – Lasino (Tn)

€ 5,00 33,00

Ottenuto dalle uve di Riesling, Incrocio Manzoni e Kerner. La vinificazione avviene in legno ed il vino ottenuto matura per 6 mesi in barrique. Si presenta di colore giallo paglierino carico dai riflessi ambrati; al sapore ricorda la mela cotogna e l'agrume maturo. Equilibrato al palato, ove a supportare questa grande mole di dolcezza naturale, riscontriamo un'acidità insapida

Mandolaia Vendemmia Tardiva

0,375lt.

Cantine La Vis - Lavis

€ 5,00 26,00

Essenzia

0,375lt.

Pojer e Sandri – Faedo

€ 6,00 35,00

Alto Adige



Sweet Claire Passito Passito

0,375lt.

Lieselehof – Caldaro

€ 59,00

Prodotto con uve Bronner dell' Istituto Nazionale Freiburg. Solo nel 1975 si incominciava a capire il valore di questo vitigno. È resistente contro le malattie Oidium e Peronospora, non deve essere trattato con antiparassiti o altri veleni. Il Bronner è stato certificato per il Sudtirolo nell'aprile 2006. L'uva viene seccata all' aria durante l' inverno e quindi perde il 80% del suo peso. In febbraio viene pressata. Da 1.600 chilogrammi d'uva abbiamo ricevuto 350litri di nettare altamente concentrato con 32°Babo. La fermentazione si trascina per tre mesi. Il vino si presenta di colore giallo oro, ha un profumo fruttato e complesso che ricorda la frutta secca. Il suo sapore pieno, persistente e con una piacevole nota armonica acidula



Gewürztraminer Passito Cresta 0,375lt.
 Rottensteiner – Bolzano € 7,00 44,00

Vino prodotto con uva di Gewürztraminer messa in appassimento per 5 mesi in cassetta. In fase di vinificazione la fermentazione avviene con lieviti speciali. Il vino ottenuto matura in acciaio. Si presenta di sapore dolce con sentori di frutta secca, miele e rosa

Piemonte



Moscato d'Asti 0,375lt.
 Cascina Fonda – Mango (Cn) € 13,00

In mezzo ai vigneti che circondano Mango, si trova l'azienda agricola che Secondino Barbero ha fondato nel 1963. Comprende circa 10Ha di vigneto e un piccolo nocciolo. La prima vinificazione risale al 1988 quando il figlio Massimo, diplomato enotecnico, inizia la sua esperienza aziendale. La specializzazione è quella della produzione del Moscato d'Asti, seguita con professionalità e passione per ottenere il massimo risultato.



Brachetto Spumante "Il Roseto"
 Poderi Chiara – Neive (Cn) € 18,00

Vino di colore rosso rubino con riflessi tendenti al rosato. Fragrante, aromatico con netti sentori di lampone, ciliegia e fragola. Delicatamente dolce, fruttato, ma non stucchevole grazie alla sua acidità che ne esalta la fragranza

Brachetto d'Acqui
 Scrimaglio - Nizza Monferrato (At) € 16,00



Erbaluce di Caluso Passito "Alladium" 0,375lt.
 Cieck – Agliè (To) € 31,00

L'Alladium è il prodotto che meglio esprime la sintesi di tradizione e modernità su cui si basa la filosofia dell'Azienda. La lavorazione inizia in vigna, dove vengono selezionati i migliori grappoli di uva Erbaluce, quelli più sani, con gli acini più radi e ben colorati dal sole. Le uve sono fatte appassire in modo naturale secondo un'antica tradizione locale che prevede che i grappoli vengano appesi ad appositi supporti, con il risultato di aumentarne la aerazione e ostacolare gli attacchi di muffe e batteri nocivi, senza tuttavia impedire l'attecchimento della muffa nobile. A marzo si effettua la schiccatura dei grappoli, ovvero la separazione degli acini appassiti dal raspo, che viene effettuata a mano per consentire un'ulteriore controllo e selezione degli acini. Gli acini integri vengono pressati delicatamente in un piccolo torchio in legno, il mosto viene decantato a freddo e fatto fermentare grazie all'azione di lieviti selezionati. L'invecchiamento in piccole botti di rovere dura circa tre anni, cui fa seguito un affinamento in bottiglia della durata di circa sei mesi.

Barolo Chinato 0,500lt.
 Marchesi di Barolo € 5,00 27,00

Liguria



Cinqueterre Schiacchetrà 0,375lt.
 Forlini Cappellini – Liguria € 159,00

L'Azienda agricola Forlini Cappellini, vedi le note sui vini bianchi, con lo Schiacchetrà, il più famoso dei passiti italiani, ha mantenuto un comportamento ancor più rigoroso, proprio nel nome della qualità. Il prezioso nettare, che ha mediamente una resa di poco superiore al 20%, viene prodotto esclusivamente nelle annate adeguate, per non togliere al Bianco le uve pregiate. Per questo, il vino dei Forlini Cappellini, come tutti i vini delle Cinqueterre, è grande al di là dei profumi e dei sapori: perchè dentro racchiude anche le storie degli uomini e dei loro affetti e delle vicende dell'impareggiabile ambiente nel quale vivono

Lombardia



Ravel Passito

0,500lt.

Cà Lojera – Sirmione (Bs)

€

26,00

Uve di Lugana e Malvasia di collina raccolte in piccola quantità verso fine Ottobre e lasciate appassire fino a marzo sotto i porticati, che diventano per l'occasione "fruttai". Fermentazione e affinamento in barriques di rovere (14-16 mesi).



Sangue di Giuda Oltrepò Pavese Vivace Montespinato **BIO**

Montini – Santa Giulietta (Pv)

€

16,00

Vino prodotto con uve di Croatina, Uva Rara e Barbera. Vengono vinificate con macerazione di 8/10gg. La maturazione avviene in acciaio

Veneto



Recioto Valpolicella Classico

Brigaldara – San Floriano Valpolicella (Vr)

€

49,00

Prodotto da uve di Corvina, Corvinone e Rondinella. Selezione delle uve della parte alta dell'azienda che subiscono un leggero appassimento in cassetta nel fruttai. Vinificazione tradizionale in rosso con un lungo contatto con le bucce e rimontaggi frequenti, la fermentazione sarà lenta e molto lunga. Il vino così ottenuto viene fatto maturato 3 anni in botte.

Friuli Venezia Giulia



Picolit Colli Orientali

0,500lt.

Grillo Iole - Prepotto (Ud)

€

7,00

49,00

Vitigno coltivato in Friuli da oltre due secoli. Deriva il suo nome dalle ridotte dimensioni dei suoi grappoli e dei suoi acini. La sua diffusione si concentra oggi sulle colline eoceniche del cividalese. Le ragioni della sua scarsa coltivazione sono da ricercarsi nel suo aborto floreale, caratteristica fisiologica del vitigno. I grappoli subiscono un' appassitura su graticci e dopo la vinificazione la decantazione del mosto e la fermentazione si svolgono in botte di rovere da 500l. con lieviti selezionati. Il vino ottenuto matura in rovere per 8 mesi e affina in bottiglia per 4 mesi



Ramandolo

0,500lt.

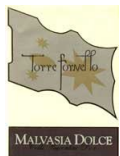
Anna Berra – Nimis (Ud)

€

26,00

Si presenta di colore giallo dorato intenso, sentori delicati e caratteristici che ricordano l'acacia, il mandorlo ed il pesco in fiore, il miele e la cera d'api; moderatamente dolce, fine equilibrato e morbido ma di corpo, con sapore fruttato e leggermente tannico

Emilia Romagna



Malvasia Dolce Colli Piacentini

Torre Fornello - Ziano Piacentino (Pc)

€

14,00

Il versante settentrionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, nel tratto che va dal confine tra Lombardia ed Emilia fino a quello che separa le province di Parma e di Reggio, forma una zona vitivinicola relativamente omogenea. Questa zona accoglie due serie di vini a Denominazione di Origine Controllata: i vini dei Colli Piacentini ed i vini dei Colli di Parma. Si può affermare senza tema di smentita che la vite era già conosciuta nel territorio piacentino tra il 2000 ed il 700 a.C.: lo testimoniano tracce di vinaccioli e radici di viti fossili rinvenute in zona. Vino prodotto con uve di Malvasia.



Albana di Romagna Oassito "Nontiscordardime"

0,500lt.

Leone Conti – Faenza (Ra)

€

45,00

Il versante settentrionale dell'Appennino Tosco-Emiliano, nel tratto che va dal confine tra Lombardia ed Emilia fino a quello che separa le province di Parma e di Reggio, forma una zona vitivinicola relativamente omogenea. Questa zona accoglie due serie di vini a Denominazione di Origine Controllata: i vini dei Colli Piacentini ed i vini dei Colli di Parma. Si può affermare senza tema di smentita che la vite era già conosciuta nel territorio piacentino tra il 2000 ed il 700 a.C.: lo testimoniano tracce di vinaccioli e radici di viti fossili rinvenute in zona. Vino prodotto con uve di Malvasia.

Toscana



Vin Santo di Montepulciano

0,500lt.

Lombardo – Gracciano di Montepulciano (Si)

€

37,00

Le uve di Grechetto, Trebbiano Toscano e Malvasia vengono vinificate con metodo tradizionale in bianco e fatte maturare per 3 anni in caratelli da 75l, successivamente il vino matura per 6 mesi in bottiglia

Umbria



Sagrantino di Montefalco Passito

0,500lt.

Napolini – Montefalco (Pg)

€

44,00

Le uve di Sagrantino vengono vendemmiate a mano, dalla prima alla seconda decade di ottobre e successiva passitura con metodo tradizionale su graticci in ambiente areato per circa 75gg. Dopo la vinificazione il vino matura in barrique per 6 mesi e in botti di rovere di slavia per 18 mesi. Affina in bottiglia per 9 mesi

Lazio



Muffo

0,375lt.

Mottura – Civitella d'Agliano (Vt)

€

43,00

Vino prodotto con uve Grechetto e Procanico. Normalmente la vinificazione avviene tra Natale e fine anno con fermentazione in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. A fine fermentazione, dopo una prima sfecchiatura, il vino viene messo a maturare in carati di rovere per circa dodici mesi. Affina in bottiglia per sei mesi



Aleatico "Nacchia del Prete"

0,500lt.

Villa Puri – Bolsena (Vt)

€

4,00

15,00

Vino di colore rubino con lampi violacei, esprime intensi e inconfondibili profumi legati al vitigno e al territorio: petali di rosa, piccoli frutti, muschio e pepe rosa, che tornano al palato, sostenuto da buona struttura e vena dolce ben calibrata su freschezza sapidità e morbidezza dei tannini.

Puglia



Primitivo di Manduria Dolce Naturale "Luporano"

Feudi Salentini – Leporano (Ta)

€

28,00

Gli aromi prevalenti sono quelli della ciliegia, delle prugne mature, del ribes nero con belle note speziate. Al gusto è un vino di ottima struttura, opulento, ricco di sentori persistenti che lasciano un lungo ricordo gustativo.

Calabria



Moscato Passito al Governo di Saracena

0,375lt.

Feudo dei Sanseverino – Saracena (Cs)

€

39,00

Il Moscato di Saracena ha una storia millenaria legata alla tradizione della Magna Grecia e sopravvissuto grazie a tradizioni familiari; dal 2004 è diventato presidio Slow Food. Si ottiene con uve Guarnaccia, Malvasia, Odorata e aggiunta di uva Moscato raccolta anzitempo e appassita. Il procedimento di vinificazione antico è realizzato interamente a mano: si fa bollire il mosto di primo fiore e lo si schiuma riducendolo di un terzo; si schiacciano gli acini appassiti di uva Moscato nella proporzione di 15-20 Kg/q e si aggiungono al mosto cotto. dopo 24 ore per agevolare la fermentazione si colma la botte con un secchio di mosto crudo.

Sicilia



Malvasia delle Lipari "Passito Cudi"

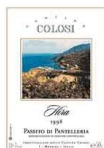
0,375lt.

Colosi – Messina

€

29,00

Le uve vengono vendemmiate a fine settembre e vinificate in acciaio. Il vino ottenuto viene fatto maturare in acciaio per 6/8 mesi con controllo della temperatura

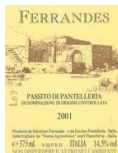
**Passito di Pantelleria "Hira"**

0,500lt.

Colosi – Messina

€ 5,00 35,00

La vendemmia delle uve Zibibbo avviene a fine ottobre. Vengono vinificate in acciaio. Il vino ottenuto viene fatto maturare in acciaio per 6 mesi con controllo della temperatura

**Passito di Pantelleria Biologico**

0,375lt.

Ferrandes – Pantelleria

€ 39,00

Prodotto con uve Zibibbo al 100% allevate ad alberello molto basso dentro una conca scavata nel terreno per ripararlo dal vento. La tecnica di produzione è quella tradizionale. Le uve convenientemente appassite al sole per 8-15 gg., negli appositi stenditoi a ridosso dei muri in pietra lavica, vengono ammassate e fatte fermentare in piccole vasche nell'antica cantina (dammuso spagnolo del 1600) di vinificazione ed affinamento

**Zibibbo Liquoroso**

Alagna – Marsala (Tp)

€ 3,00 14,00

Vino prodotto con uve di Zibibbo e una piccola percentuale di Moscato di Alessandria. Si presenta di colore dorato, profumo aromatico, fine e delicato, sapore dolce, vellutato

Sicilia**Marsala Vergine "Baglio Baiata"**

Giuseppe Alagna – Marsala (Tp)

€ 3,50 33,00

Di colore ambra, tipico. Il profumo etereo e intenso. Sapore di rovere, secco, pieno, persistente. Viene invecchiato minimo 5 anni in botti antiche, in cave di tufo, per poi iniziare il sistema del perpetuo

Marsala Superiore Riserva 1993

Florio Marsala

€ 4,00

Sardegna**Latinia Vendemmia Tardiva**

0,375lt.

Santadi – Santadi (Ca)

€ 37,00

Vino prodotto con uve Nasco vendemmiate a mano con selezione delle uve. Durante la vinificazione fermenta con i propri lieviti in acciaio fino all'esaurimento naturale del processo fermentativo. Matura per mesi nelle barrique di terzo passaggio

**Vernaccia di Oristano Riserva 1987**

0,500lt.

Attilio Contini – Cabras (Or)

€ 38,00

Di origine antichissima, nella bassa valle del fiume Tirso, in Sardegna, si produce la Vernaccia di Oristano. Ottenuta al 100% dalle uve dell'omonimo vitigno, si affina per almeno dieci anni in caratelli di legno pregiato, nella raccolta penombra delle nostre cantine. La Vernaccia di Oristano Riserva, invecchiata per 15 - 20 anni, è un vino dall'aroma mediterraneo, dal profumo ampio e persistente, con sentori di nocciole tostate e fiori di mandorlo.

Portogallo**Vinho do Porto "Tawny"**

Silva Reis

€ 4,00 21,00

prodotto nel cuore della valle del Douro che si è trasformata nel simbolo della più vecchia regione delimitata nel mondo. Questo Vinho do Porto è un Tawny elegante e vellutato, invecchiato 7 anni in botti selezionate di quercia finchè non prende il tipico colore bruciato, caratteristico del topazio. Questo Vinho do Porto è eccellente da solo, ma può anche accompagnare del cioccolato, della pasticceria alla noce o alla mandorla.

Francia



Sauternes

0,375lt.

Château Bècherou – Bordeaux

€ 8,00 47,00

Le caratteristiche dei vitigni tradizionali del Sauternes sono: Semillon per la rotondità e la morbidezza, Sauvignon per le sue naturali doti di profumo, Muscadelle per le sue caratteristiche spiccate di fruttato. La vendemmia è fatta secondo tradizione con raccolte in più "scelte" successive

Ungheria



Tokaji Aszú 6 Puttonyos

0,500lt.

Füleky

€ 109,00

Gli acini intaccati dalla botrite (muffa nobile) vengono selezionati uno ad uno a mano. La quantità media giornaliera di 1 persona è di ca. 5 kg. Durante la vinificazione i chicchi opportunamente essiccati vengono mescolati con una piccola quantità di mosto per estrarre lo zucchero contenuto. Dopo alcune ore avviene la spremitura e il liquido ottenuto passa in botte per la fermentazione. La maturazione può durare molti mesi, a volte anni. Prima di essere immesso sul mercato il vino riposa almeno 3 anni in cantina.