

## **BOLLICINE ALLA MESCITA**

**AMDENUS BRUT. LAZIO IGT. 11,5%vol. AZ.AGR. CANTINA BACCO. 6,00€**

**UVAGGIO:** 100% CACCHIONE.

**FRANCIACORTA BRUT. LOMBARDIA DOCG. 12,5%vol. AZ.AGR. FRATELLI BERLUCCHI. 8,00€**

**UVAGGIO:** 100% CHARDONNAY.

## **VINI BIANCHI ALLA MESCITA**

**HERMES DIACTOROS II 2022. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) 6,00€**

**UVAGGIO:** 58% VIOGNIER, 18% BELLONE, 12% CHARDONNAY, 6% PETIT MANSENG, 6% INCROCIO MANZONI.

**CLETO 2021. LAZIO IGP. 14,5%vol. AZ.AGR. EMILIANO FINI. (LT) 7,00€**

**UVAGGIO:** 100% GRECHETTO.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE.

**FRASCATI SUPERIORE 2022. LAZIO DOCG. 14%vol. AZ.AGR. GABRIELE MAGNO. (RM) 6,00€**

**UVAGGIO:** 75% MALVASIA, 25% TREBBIANO.

**VINIFICAZIONE:** BIOLOGICO.

## **VINI ROSSI ALLA MESCITA**

**DIANA NEMORENSIS I 2019. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) 6,00€**

**UVAGGIO:** 47% MERLOT, 41% CABERNET SAUVIGNON, 12% CABERNET FRANC.

**ROSICASASSO 2022. LAZIO IGT. 13%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) 7,00€**

**UVAGGIO:** 100% CANAILO NERO

**VINIFICAZIONE:** BIOLOGICO.

*Esperienza e passione,  
ma soprattutto un'amore "viscerale" per la cucina romana  
in tutte le sue declinazioni: tutto questo, ad oggi, porta lo*

*Chef Alessandro Ferracci*

*nel vero cuore storico di Roma, San Giovanni,  
per mettere la firma sul menù del **Contesto Urbano**.*



*La trentennale esperienza dello Chef al fianco della madre  
**Anna Dente**, ambasciatrice della cucina romana nel mondo,  
lo fa uno dei massimi esponenti nella lavorazione del **Quinto Quarto**  
ed erede e custode dei segreti della vera **Cucina Romana**  
esprimendola sui vostri tavoli nella sua originalità e semplicità  
ma con grande consapevolezza di esecuzione dando spazio e rendendo giustizia  
ai prodotti locali e le ricette della **Campagna Romana**.*

# 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 DI OLEVANO

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

**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

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

**40,00€**

**UVAGGIO:** 60% MALVASIA, 40% SANGIOVESE

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** IL VINO RIPOSA SUI LIEVITI PER UN PERIODO DI 24 MESI E REGALA BELLE NOTE FLOREALI E FRUTTATE, CON UN SORSO PIACEVOLMENTE MATURO E RICCO, SOSTENUTO DA VIVACE ACIDITÀ.

**VINIFICAZIONE:** METODO CLASSICO – MILLESIMATO 2021

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

**45,00€**

**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

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

**50,00€**

**UVAGGIO:** 100% PINOT NERO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** LA FASE DI SPUMA È CONSISTENTE E LUMINOSA. PERLAGE FINISSIMO E PERSISTENTE. L'IMPRESSIONE OLFATTIVA 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. AL PALATO SI PRESENTA CON SENTORI DI FRUTTA SECCA COME NOCCIOLA E MANDORLA, PER POI PROSEGUIRE CON NOTE DI PESCA E FRAGOLA. OTTIMA PERSISTENZA.

**VINIFICAZIONE:** METODO CLASSICO MILLESIMATO 2015 PAS DOSÈ – 81 MESI SUI LIEVITI – SBoccatura: FEBBRAIO 2023

# VINI BIANCHI

**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.

**HERMES DIACTOROS II 2022.** LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM)

**20,00€**

**UVAGGIO:** 58% VIOGNIER, 18% BELLONE, 12% CHARDONNAY, 6% PETIT MANSENG, 6% INCROCIO MANZONI

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** RICCA ED ARTICOLATA LA TRAMA OLFATTIVA: SCORZA DI AGRUMI, PEPE BIANCO, MAGNOLIA, ERBE AROMATICHE, IL TUTTO SOSTENUTO DA UN FRESCO RESPIRO DI MIELE D'EUCALIPTO. IN BOCCA È AVVOLGENTE, CATTURA IL PALATO RIPROPONENDO INALTERATE LE SUGGERZIONI AVVERTITE ALL'OLFATTO, FRESCA E SALINA LA LUNGA PERSISTENZA MINERALE.

**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

**CLETO 2021.** LAZIO IGP. 14,5%vol. AZ.AGR. EMILIANO FINI. (LT)

**20,00€**

**UVAGGIO:** 100% GRECHETTO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** SI DISTINGUE PER LA SUA VIVACITÀ E FRESCHEZZA INIZIALE, ACCENTUATA DA NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA, MINERALITÀ E SAPIDITÀ. PRESENTA UN FINALE AMMANDORLATO CHE SUGGERISCE UN BENEFICIO ULTERIORE DAL TEMPO IN BOTTIGLIA PER ESPRIMERE PIENAMENTE IL SUO CARATTERE.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**LAVENTE 2021.** LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. EMILIANO FINI. (LT)

**22,00€**

**UVAGGIO:** 100% MALVASIA PUNTINATA

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DI COLORE GIALLO DORATO. TUTTO SI FONDA SULLA VULCANICA MINERALITÀ. AL NASO VERDI NOTE DI PRATO E DI FRUTTA CROCCANTE. IL SORSO È PIACEVOLMENTE SAPIDO E CITRINO, LUNGAMENTE PRESENTE ED ACCOMPAGNATO DAL FINALE CLASSICAMENTE AMMANDORLATO TIPICO DEL VITIGNO. NOTE MINERALI VISTA LA NATURA DEI SUOLI IN VIGNA, ACCOMPAGNATE DA SENTORI DI AGRUMI, BOUQUET DI FIORI BIANCHI, DELICATE ERBE AROMATICHE.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**MEZZO PIENO MEZZO VUOTO 2022.** LAZIO IGT. 14%vol. AZ.AGR. FARINA. (RM)

**25,00€**

**UVAGGIO:** 100% MALVASIA PUNTINATA

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DA VIGNE VECCHIE DI 45 ANNI SITUATE NEL COMUNE DI LANUVIO. NASO AMPIO CON NOTE DI ERBA LIMONCINA E ALBICOCCA MATURA. BOCCA SPIAZZANTE, TESA E SECCA.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**NUVOLE 2021. LAZIO IGP. 12%vol. AZ.AGR. MARCO ANTONELLI. (RM)**

**25,00€**

**UVAGGIO:** 35% MALVASIA, 35% TREBBIANO, 30% OTTONESE

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** GIALLO ORO, AL NASO SENTORI DI FRUTTA ESOTICA E BUONA AROMATICITÀ, BOCCA SAPIDA ASCIUTTA, ACIDA E BUONA LUNGHEZZA IN CHIUSURA.

**VINIFICAZIONE:** BIOLOGICO

**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

**FRASCATI SUPERIORE "DANAE" 2022. LAZIO DOCG. 13,5%vol. AZ.AGR. TENUTA di PIETRA PORZIA.(RM) 26,00€**

**UVAGGIO:** 70% MALVASIA DEL LAZIO, 30% GRECO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** COLORE GIALLO DORATO. AL NASO SENTORI DI FRUTTI DOLCI, AL PALATO RICCO INTENSO DALLA BUONA ACIDITÀ E PERSISTENZA, E DALLA NOTA FINALE LEGGERMENTE AMMANDORLATA.

**VINIFICAZIONE:** BIOLOGICO

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

**26,00€**

**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

**CESANESE "CHIDMÈ" 2023. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE CERQUETTE. (RM)**

**28,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO – VINIFICATO IN BIANCO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DI COLORE GIALLO CON RIFLESSI BUCCIA DI CIPOLLA. NEL CALICE RIVELA UNA GUSTOSA NOTA AROMATICA CON SENTORI DI FRUTTA A POLPA GIALLA. A TEMPERATURE PIÙ ALTE DONA NOTE PIÙ SELVATICHE, TIPICHE DEI GRANDI CESANESI, ED ERBACEE, UNITE A UNA VENA MINERALE E AD UNA FRESCHEZZA BALSAMICA E SPEZIATA. È DELICATO E FRESCO, LIEVEMENTE AROMATICO E DALLA PERSISTENZA SOAVEMENTE AMMANDORLATA. LA TANNICITÀ RICHIAMA UNA PERSONALITÀ PIÙ AGRESTE.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**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

**NONCHALANCE 2022.** LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. DI CARLO VIGNAILOLO. (RI)

**28,00€**

**UVAGGIO:** 80% VIOGNIER, 20% RIESLING RENANO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, HA UN CORPO MEDIO E UN PROFUMO FRESCO CON UN DECISO RICHIAMO AI FRUTTI ESOTICI. DI PIACEVOLE BEVIBILITÀ E FRESCHEZZA.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**SCARPE TOSTE 2023 – VITICOLTURA EROICA.** LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI)

**28,00€**

**UVAGGIO:** 100% GEWÜRTZTRAMINER

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DI COLORE GIALLO BRILLANTE, AL NASO CON UNA RICCA AROMATICITÀ ELEGANTE, FLOREALE E DI ERBE AROMATICHE. AL PALATO SI PRESENTA CON UNA STRUTTURA IMPORTANTE E UN OTTIMA MINERALITÀ. FINALE RAFFINATO, PERSISTENTE E VOLUTAMENTE ASCIUTTO.

**RIESLING 2023 – 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.

**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

**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 700 BOTTIGLIE

**FIENO DI PONZA 2022 - VITICOLTURA EROICA.** LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. CANTINE MIGLIACCIO. (RM)

**50,00€**

**UVAGGIO:** 80% BIANCOLELLA DI PONZA, 20% FORASTERA

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** CARATTERIZZATO DA PROFUMI DI MIMOSA, GINESTRA, CANNELLA, AGRUMI, PERA E PRUGNA BIANCA. AL PALATO È FRESCO E MINERALE CON INTENSI AROMI FRUTTATI.

**VINIFICAZIONE:** BIODINAMICO

# VINI ROSSI

**DIANA NEMORENSIS I 2019.** LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) **20,00€**

**UVAGGIO:** 47% MERLOT, 41% CABERNET SAUVIGNON, 12% CABERNET FRANC

**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.

**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.

**FRESCO 2022.** LAZIO DOC. 13,5%vol. AZ.AGR. MARCO ANTONELLI. (RM) **22,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** COLORE ROSSO RUBINO, AL NASO È FRESCO E IMMEDIATO CON SENTORI DI CILIEGIA E FIORI. SPICCATO ACIDITÀ E FACILE BEVA, TANNINO QUASI IMPERCETTIBILE.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

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

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO

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

**CAMPO DEI SEVERI 2020 – VITICOLTURA EROICA.** LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) **24,00€**

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

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** AROMA Vinoso e fruttato. Media struttura, tannico equilibrato e con buona persistenza.

**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.

**VIOLONE 2020.** LAZIO DOC. 15,5%vol. AZ.AGR. CIUCCI. (VT) **25,00€**

**UVAGGIO:** 100% VIOLONE

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** COLORE VIOLACEO E PROFUMO DI CACAO, TABACCO E LIQUIRIZIA. IN BOCCA È PIENO E RICCO, ARMONICO E GIUSTAMENTE TANNICO. UN VINO CORPOSO, STRUTTURATO E PERSISTENTE. L'ANNO CHE PASSA IN BOTTE DI ROVERE GLI CONFERISCE ELEGANZA E MORBIDEZZA SENZA INTACCARE IL CARATTERE.

**COLLEPAZZO 2020. LAZIO DOC. 14%vol. AZ.AGR. RICCARDI - REALE. (RM) 26,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** FERMENTANO E AFFINANO IN CEMENTO PER DONARE AL VINO UNA GRANDE E FACILE BEVIBILITÀ. LE VITI CRESCONO SIA SULLE TERRE ARENARIE SIA SULLE TERRE VULCANICHE DI COLLEPAZZO. ROSSO SPEZIATO, CON SENTORI DI VISCIOLA.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**GRAN ROSICASASSO 2020. LAZIO IGT. 14%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) 26,00€**

**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.

**CESANESE "WACO" 2021. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. LE CERQUETTE. (RM) 28,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** ICONA DEL TERRITORIO DI PROVENIENZA DAL COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI PURPUREI. AL NASO RIVELA NOTE FLOREALI, TRA CUI PREDOMINA LA VIOLA, E DI FRUTTA ROSSA, MORA E PRUGNA. LO ARRICCHISCONO SENTORI DI SPEZIE DOLCI SCURE E DI ANICE STELLATO. IL SORSO OFFRE UNA PIACEVOLE BEVIBILITÀ, IMMEDIATA E GODIBILE. DAL GUSTO EQUILIBRATO E DI BUONA SAPIDITÀ.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

**CESANESE SUPERIORE "TYTO" 2019. LAZIO DOC. 13,5%vol. AZ.AGR. MARCO ANTONELLI. (RM) 28,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** COLORE ROSSO RUBINO IMPENETRABILE. NASO GENEROSO CHE OFFRE EVIDENTI SENTORI FRUTTATI DI MARASCA E RIBES NERO IN CONFETTURA, POI AMARENA CANDITA, TABACCO E CIOCCOLATO, PEPE NERO E GRAFITE. L'ASSAGGIO È PIENO, SUCCOSO, CALDO MA BEN SUPPORTATO DA UNA NOTEVOLE FRESCHEZZA. LUNGO IL FINALE DI FRUTTI ROSSI E TONI BALSAMICI.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

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

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO

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

**LECINARO 2022. LAZIO IGT. 13,5%vol. AZ.AGR. TENUTA DI PIETRA PORZIA. (RM) 30,00€**

**UVAGGIO:** 100% LECINARO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO TENDENTE AL VIOLACEO. AL NASO NOTE DI CIOCCOLATA E FRUTTI ROSSI, IN BOCCA FRESCO E DELICATO.

**LE PHYSIQUE DU RÔLE 2021. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) 32,00€**

**UVAGGIO:** 90% MONTEPULCIANO, 10% NEBBIOLO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** DI UN ROSSO INTENSO, DAL CORPO EQUILIBRATO E UN PROFUMO CHE RICHIAMA IL PEPE ED IL TABACCO DOLCE CON UN SENTORE DI MARASCA. DI PIACEVOLE BEVIBILITÀ, PRESENTA UNA BUONA CONCENTRAZIONE DI TANNINO MATURO CHE LO RENDE MORBIDO E ARMONICO CON UNA LUNGA PERSISTENZA FRUTTATA.

**VINIFICAZIONE:** NATURALE

- CESANESE SUPERIORE "KOSMOS" 2017.** LAZIO DOC. 15%vol. AZ.AGR. MARCO ANTONELLI. (RM) **35,00€**  
**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO  
**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** PRODOTTO DA UVE AUTOCTONE CESANESE PRODOTTE DA VIGNE VECCHIE DI OLTRE 75 ANNI ED È UNA MAGNIFICA ESPRESSIONE DI QUESTA DENOMINAZIONE CHE MERITA DI ESSERE RISCOPERTA. INTENSO, COMPLESSO E DI GRANDE STRUTTURA.
- 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.
- IL CERQUETO 2019 – VITICOLTURA EROICA.** LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) **38,00€**  
**UVAGGIO:** 90% MERLOT, 10% CESENESE NERO (APPASSITO)  
**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.
- NECCIO 2020.** LAZIO DOC. 14,5%vol. AZ.AGR. RICCARDI - REALE. (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
- CÀLITRO 2020.** LAZIO DOC. 13,5%vol. AZ.AGR. RICCARDI - REALE. (RM) **40,00€**  
**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI OLEVANO  
**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** CRU DELLE SOLE TERRE ARENARIE. AFFINA IN BOTTI GRANDI DI VARI PASSAGGI E PRODOTTO IN UN NUMERO LIMITATO DI BOTTIGLIE. È UN VINO PROFONDO E PRISMATICO, SVILUPPA COMPLESSI PROFUMI DI TABACCO, CENERE, CAFFÈ, CIOCCOLATO E ARANCIA SANGUINELLA. MORBIDO E STRUTTURATO.  
**VINIFICAZIONE:** NATURALE
- CESANESE 2017.** LAZIO IGP. 14,5%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) **45,00€**  
**UVAGGIO:** 100% CESANESE  
**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** ROSSO RUBINO TRASPARENTE. AL NASO PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO, AGRUMI, CHINA, NOTE DI VIOLA E SPEZIE. AL PALATO SI ESPRIME CON ESTREMA ELEGANZA: È UN VINO FRESCO, MORBIDO CON TANNINI VELLUTATI, LONGEVO E PERSISTENTE.
- 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 ROSATI

**IO E LEI 2022.** LAZIO IGP. 12,5%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT) **22,00€**

**UVAGGIO:** 100% CANAILOLO NERO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** ROSA CIPRIA. PROFUMO FRUTTATO CON NOTE AGRUMATE. CORPOSO IN BOCCA, EQUILIBRATO E GIUSTAMENTE SAPIDO.

**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.

**SANTA FELICITA 2022.** LAZIO DOCG. 14,5%vol. AZ.AGR. ANDREA MARTINI. (FR) **25,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO

**PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:** IL COLORE SPAZIA DALLA BUCCIA DI CIPOLLA AL COLOR MARRONE. IL PROFUMO È INTENSO E PERSISTENTE CON SPICcate NOTE FLOREALI DI ROSA E GERANIO. GUSTO INTRIGANTE, FRESCO E ROBUSTO.

**BANDOLO DELLA MATASSA 2020.** LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) **26,00€**

**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 DI OLEVANO

**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

## VINI DA DESSERT

**CANNELLINO DI FRASCATI 0,5L.** LAZIO DOCG. 14%+8%vol. AZ.AGR. TENUTA DI PIETRA PORZIA. (RM) **20,00€**

**UVAGGIO:** 70% MALVASIA DI CANDIA, 30% TREBBIANO

**RATAFIÀ 0,375L.** LAZIO IGP. 16%vol. AZ.AGR. RICCARDI – REALE. (RM) **20,00€**

**UVAGGIO:** 100% CESANESE CON INFUSIONE DI VISCIOLE E SPEZIE

**VINIFICAZIONE:** NATURALE