

BOLLICINE ALLA MESCITA

NIVE BRUT. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. 6,00€

UVAGGIO: 100% MALVASIA.

OLTREPÒ PAVESE - CUVÈE 59 BRUT. LOMBARDIA DOCG. 12,5%vol. AZ.AGR. TRAVAGLINO. 8,00€

UVAGGIO: 80% PINOT NERO, 20% 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.

VERDICCHIO 2022. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. LE ROSE. (RM) 6,00€

UVAGGIO: 100% VERDICCHIO

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.

SHIRAZ 2023. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. I VIGNAROLI. (RM) 6,00€

UVAGGIO: 100% SHIRAZ

BOLLICINE

NIVE BRUT. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE.

25,00€

UVAGGIO: 100% MALVASIA

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

OLTREPÒ PAVESE - CUVÉE 59 BRUT. LOMBARDIA DOCG. 12,5%vol. AZ.AGR. TRAVAGLINO.

32,00€

UVAGGIO: 80% PINOT NERO, 20% CHARDONNAY,

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: METODO CLASSICO OTTENUTO UTILIZZANDO UNA PARTE DI VINI DI RISERVA CHE CONFERISCONO COMPLESSITÀ E PERSISTENZA AD OGNI ANNATA. LA PIACEVOLE COMPLESSITÀ AROMATICA DI PESCA BIANCA E FIORI, UNITA AD UNA LUNGA PERSISTENZA GUSTATIVA, DONANO ELEGANZA E PERSONALITÀ

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO - 24 MESI SUI LIEVITI

OLTREPÒ PAVESE – EXTRA BRUT. LOMBARDIA DOCG. 13%vol. AZ.AGR. TRAVAGLINO.

40,00€

UVAGGIO: 100% PINOT NERO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: PINOT NERO METODO CLASSICO, OTTENUTO SELEZIONANDO LE MIGLIORI UVE PER CONFERIRE COMPLESSITÀ E PERSISTENZA. COLORE PAGLIERINO, PERLAGE FINE CREMOSO E PERSISTENTE, CARATTERISTICI SENTORI DI CROSTA DI PANE E FRUTTA SECCA, FRESCO E PARTICOLARMENTE SAPIDO.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO – MILLESIMATO 2018

OLTREPÒ PAVESE ROSATO – EXTRA BRUT. LOMBARDIA DOCG. 13%vol. AZ.AGR. TRAVAGLINO.

45,00€

UVAGGIO: 100% PINOT NERO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSATO NATURALE DA MACERAZIONE, PROFUMI DI FRAGOLINA DI BOSCO E CILIEGIA CHE RICORDANO L'UVA D'ORIGINE, DI BUONA STRUTTURA ED ACIDITÀ.

VINIFICAZIONE: METODO CLASSICO – ROSATO MILLESIMATO 2019 - 48 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

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

18,00€

UVAGGIO: 100% VERDICCHIO

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

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO

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.

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

22,00€

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

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

FRASCATI SUPERIORE 2023. 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)

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

VIVA 2021 – VINO “NON FERMO”. LAZIO IGT. 12%vol. AZ.AGR. POGGIO BARANELLO. (VT) 28,00€

UVAGGIO: 100% PROCANICO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL NASO PROFUMI DI MELA VERDE E AGRUMI, COME LIMONE E LIME. AL PALATO, È MORBIDO E FRUTTATO, CON UN'ACIDITÀ EQUILIBRATA CHE LO RENDE MOLTO RINFRESCANTE. VINO CON UNA LEGGERISSIMA EFFERVENSCENZA, NE FERMO, NE FRIZZANTE.

VINIFICAZIONE: NATURALE

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

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.

NONCHALANCE 2022. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. DI CARLO VIGNAILO. (RI) 30,00€

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

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 2021. 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) **40,00€**

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) **45,00€**

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

SHIRAZ 2023. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. I VIGNAROLI. (RM)

20,00€

UVAGGIO: 100% SHIRAZ

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO INTENSO, LA SUA PIGMENTAZIONE È UN SEGNO DISTINTIVO: PROFONDO INCHIOSTRO, BOUQUET INTENSO, PROFUMI DI PEPE E CIOCCOLATO, MIRTILLI, FRUTTI DI BOSCO, SPEZIE, CON FINALE DI LIQUIRIZIA. AL PALATO È CALDO, SONTUOSO, TANNICO E DI BUON CORPO

VINIFICAZIONE: BIOLOGICO

DIANA NEMORENSIS I 2019. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM)

22,00€

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.

CESANESE DEL PIGLIO "TOMASSINO" 2020. LAZIO DDCG. 15%vol. AZ.AGR. ANDREA MARTINI. (FR)

25,00€

UVAGGIO: 100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO

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

CAMPO DEI SEVERI 2021 – VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI)

25,00€

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

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

GRAN ROSICASASSO 2020. LAZIO IGT. 14%vol. AZ.AGR. CASTELLI. (VT)

25,00€

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.

DODDNEO 2023 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 13%vol. AZ.AGR. IL GESSO. (VT)

26,00€

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

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: COLORE PURPUREO INTENSO. AL NASO È RICCO CON NOTE INCENSATE AMMORBIDITE DA PROFUMI DI FRUTTI ROSSI E AMARENE. AL PALATO SUCCOSO E GIUSTAMENTE TANNICO.

VINIFICAZIONE: NATURALE

MEZZO PIENO MEZZO VUOTO 2023. LAZIO IGT. 15%vol. AZ.AGR. FARINA. (RM)

28,00€

UVAGGIO: 100% MERLOT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: DA VIGNE VECCHIE DI 35 ANNI. COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CON PROFUMO DI PICCOLI FRUTTI ROSSI E DI CILIEGIA, CON TIPICHE SENSAZIONI ERBACEE CHE SI RITROVANO ALL'ASSAGGIO, EVIDENZIANDO STRUTTURA E MORBIDEZZA NONOSTANTE LA GRADAZIONE ALCOLICA IMPORTANTE.

VINIFICAZIONE: NATURALE

CESANESE DEL PIGLIO "SANTA FELICITA" 2021. LAZIO DOCG. 15%vol. AZ.AGR. ANDREA MARTINI. (FR) **28,00€**

UVAGGIO: 100% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO

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

CESANESE "WACO" 2021. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. LE CERQUETTE. (RM)

30,00€

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

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.

CESANESE SUPERIORE "KOSMOS" 2017. LAZIO DOC. 15%vol. AZ.AGR. MARCO ANTONELLI. (RM)

32,00€

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.

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

35,00€

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

L'ULTIMO BALUARDO 2021 – 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 RABBARBARO, 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

CISTO 2023 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. IL GESSO. (VT) 22,00€

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL NASO È RICCO CON PROFUMI DI FRUTTI ROSSI E AMARENE. AL PALATO SUCCOSO E LIEVEMENTE TANNICO.

VINIFICAZIONE: NATURALE

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) 28,00€

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.

FIENO DI PONZA 2022 - VITICOLTURA EROICA. LAZIO IGP. 13%vol. AZ.AGR. CANTINE MIGLIACCIO. (RM) 45,00€

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

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSATO LUCENTE ED AMMALIANTE, RAPISCE L'OLFATTO PER LA RICCHEZZA DEL BAGAGLIO CHE PARLA DI ROSA E PEONIA, CILIEGIA E MELAGRANA, CON SBUFFI MINERALI INTENSI SOTTO FORMA DI CIPRIA, ACCOMPAGNATI DA MAZZETTO DI LAVANDA. SORSO SCATTANTE MA CHE RIVELA UNA GRANDE STRUTTURA, BEN BILANCIATO TRA ACIDITÀ, SAPIDITÀ E MORBIDEZZA E APPAGANTE NELLA LUNGA PERSISTENZA DAI TANGIBILI RICORDI MARINI.

VINIFICAZIONE: BIODINAMICO

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