

BOLLICINE

BRUT. VENETO IGP. 10,5%vol. AZ.AGR. BOTTEGA

20,00€

UVAGGIO: 100% GLERA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: GIALLO PAGLIERINO CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO PRESENTA DELICATI SENTORI FRUTTATI DI MELA E PESCA, IN PARTICOLARE, ED UNA ELEGANTE NOTA FLOREALE CHE RICORDA L'ACACIA. SECCO, VIVACE, FRESCO, ABBASTANZA MORBIDO, SI CARATTERIZZA PER LA PIACEVOLE SAPIDITÀ E PER LA BILANCIATA ACIDITÀ.

VINIFICAZIONE: METODO MARTINOTTI – MILLESIMATO 2023.

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.

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

VINI BIANCHI

BELLONE 2022. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. I LORI. (RM) 20,00€

UVAGGIO: 100% BELLONE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: FRESCO ED EQUILIBRATO CON NOTE DI FRUTTI A POLPA GIALLA. AL PALATO RISULTA MORBIDO, AVVOLGENTE E DI BUON CORPO.

HERMES DIACTOROS II 2022. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) 22,00€

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

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: SCORZA DI AGRUMI, PEPE BIANCO, MAGNOLIA, ERBE AROMATICHE, IL TUTTO SOSTENUTO DA UN FRESCO RESPIRO DI MIELE D'EUCALIPTO. IN BOCCA È AVVOLGENTE, FRESCA E SALINA LA LUNGA PERSISTENZA MINERALE.

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

CONUBIUM 2023. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. LE MACCHIE. (RI) 25,00€

UVAGGIO: 100% MALVASIA PUNTINATA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: FINEMENTE AROMATICO, DELICATAMENTE STRUTTURATO, CON PROFUMI DI ERBE AROMATICHE, AGRUMI FRESCHI E FIORI BIANCHI.

VENTIDUEDODICI 2022. LAZIO IGP. 12%vol. AZ.AGR. MILANA. (RM) 24,00€

UVAGGIO: 50% MALVASIA PUNTINATA, 45% MOSCATO, 5% OTTONESE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: È UN VINO FRESCO DAL PIACEVOLE TANNINO. MINERALE E COMPLESSO, I SUOI PROFUMI RICORDANO GLI AGRUMI, L'ALBICOCCA E IL CACO.

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

CUPELLA 2022. VINO BIANCO FRIZZANTE – LAZIO IGT. 10,5%vol. AZ.AGR. LA VISCIOLO (FR) 26,00€

UVAGGIO: 100% PASSERINA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: VINO RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA PRODOTTO A PIGLIO. AROMATICA, DI FACILE BEVA, SEMPLICE E DIRETTA.

VINIFICAZIONE: NATURALE – METODO ANCESTRALE – COL FONDO

FORMICA GIALLA 2022 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 12,5% vol. AZ.AGR. COLLEFORMICA (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 80% MALVASIA DI CANDIA, 20% TREBBIANO GIALLO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: VENDEMMIA MANUALE, DIRASPATURA E PRESSATURA A TORCHIO DOPO UNA MACERAZIONE DI ALCUNI GIORNI. IMBOTTIGLIATO SENZA FILTRAZIONI, CHIARIFICHE ED AGGIUNTA DI SOLFORSATRIPIUDIO FLOREALE, SENTORI AGRUMATI E DI FRUTTA FRESCA, RITORNI MINERALI E DI ERBE SELVATICHE. FRESCO E DI GRANDE MINERALITÀ, EQUILIBRATO E DAL TANNINO NOTEVOLE.

VINIFICAZIONE: NATURALE – SENZA SO2

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) **30,00€**

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) **32,00€**

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.

NONCHALANCE 2022. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. DI CARLO VIGNAILOLO. (RI) **32,00€**

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

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

DIANA NEMORENSIS 2019. LAZIO IGP. 13,5%vol. AZ.AGR. ÔMINA ROMANA. (RM) **22,00€**

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

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: ROSSO RUBINO CON RIFLESSO GRANATO, COMPATTO. AL NASO AMARENA, LAMPONE, CON NOTE DI CACAO, TABACCO E TAMARINDO. IN BOCCA È MORBIDO E AVVOLGENTE, CON TANNINI SETOSI E DI GRANDE INTENSITÀ E LUNGA PERSISTENZA.

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 VINO SO E FRUTTATO. MEDIA STRUTTURA, TANNICO EQUILIBRATO E CON BUONA PERSISTENZA.

DODONEO 2022 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 13,5%vol. AZ.AGR. IL GESSO. **25,00€**

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.

MEZZO PIENO MEZZO VUOTO 2023. LAZIO IGT. 15%vol. AZ.AGR. FARINA. (RM) **26,00€**

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

FORMICA ROSSA 2022 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 12,5% vol. AZ.AGR. COLLEFORMICA (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 100% SANGIOVESE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL NASO PICCOLI FRUTTI ROSSI E LEGGERI RITORNI AGRUMATI, POI ENTRA PREPOTENTEMENTE LA ROSA CHE ANTICIPA RITORNI BALSAMICI E MINERALI. ELEGANTE, FRESCO E DI CORPO MEDIO, IL TANNINO È VELLUTATO E LA PERSISTENZA DECISA

VINIFICAZIONE: NATURALE – SENZA SO2

ZERONOVEUNDICI 2021. LAZIO IGP. 14%vol. AZ.AGR. MILANA. (RM) **28,00€**

UVAGGIO: 50% CESANESE DI AFFILE AUTOCTONO, 50% CESANESE COMUNE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL NASO CILIEGE MATURE, MORE E RICHIAMI BALSAMICI ALL'EUCALIPTO E AL GINEPRO. AL SORSO È PIENO, FRESCO E PERSISTENTE.

VINIFICAZIONE: NATURALE

COLLEPAZZO 2020. LAZIO DOC. 14%vol. AZ.AGR. RICCARDI - REALE. (RM) **28,00€**

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

CESANESE DEL PIGLIO "SANTA FELICITA" 2021. 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.

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

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

UVAGGIO: 100% LEGINARO

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

PRIMATIVO 2022 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 12,5% vol. AZ.AGR. COLLEFORMICA (RM) **32,00€**

UVAGGIO: 100% PRIMITIVO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: AL NASO CILIEGIA E PRUGNA CON RICORDI DI ARANCIA SANGUINELLA E SENTORI DI VIOLA, POI LA LIQUIRIZIA E LA GENZIANA, LA SALVIA ED IL ROSMARINO. FRESCO, TANNINO VELLUTATO, IL SORSO SCATTANTE ED IL FINALE PERSISTENTE.

VINIFICAZIONE: NATURALE – SENZA SO2

CESANESE DEL PIGLIO "VICINALE" 2022. LAZIO DOCG. 13,5%vol. AZ.AGR. LA VISCIOLO. (FR) **32,00€**

UVAGGIO: 100% CESANESE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: SORPRENDE PER I SUOI PROFUMI INVITANTI E INCISIVI DI FRUTTA ROSSA E PICCOLE NOTE ERBACEE. UN VINO MORBIDO DALLA TRAMA TANNICA BENE DELINEATA, FRESCO E SAPIDO.

VINIFICAZIONE: BIODINAMICO

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.

FIEND 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

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) **28,00€**

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

LITROZZO 2023 – SENZA SOLFITI AGGIUNTI. LAZIO IGT. 12,5%vol. AZ.AGR. LE COSTE. (VT) **30,00€**

UVAGGIO: 100% ALEATICO CON SALASSO DI ALICANTE E MERLOT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: COLORE CERASUOLO INTENSO, NASO LIEVEMENTE AROMATICO SU NOTE FLOREALI, DI ROSA E GERANIO, POI FRUTTATO INTENSO, NETTO DI CILIEGIA. AL PALATO RISULTA FRESCO, GIÀ IN PERFETTO EQUILIBRIO, OTTIMA BEVA, RICHIAMA SUL FINALE LE NOTE AROMATICHE E FRUTTATE.

VINIFICAZIONE: NATURALE

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 PEDONIA, 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

La FRANCIA Naturale

■ **JULIEN PINEAU - Parce Que 2021 - 12%vol. - Loira** **25,00€**

Un blend carbonico ottenuto da uve di Grenache, Syrah, Cabernet Franc e Mourvèdre provenienti dalla Valle della Loira. Macerazione semicarbonica e dopo la fermentazione affinamento in vetroresina. Speziato con succosi frutti rossi e neri.

■ **CAMILLE & MATHIAS MARQUET - Pagaille 2023 - 13%vol - Sud Oust** **30,00€**

La cuvée Pagaille di Château Lestignac è ottenuta da un assemblaggio di uve Cabernet Franc, Malbec, Sauvignon blanc e Muscadelle. Breve affinamento in vasche di cemento. Il naso di questo vino rivela deliziose note di lamponi selvatici, viole, prugne fresche, more, arancia rossa con un pizzico di spezie. Al palato è fruttato e croccante.

■ **JULIEN PINEAU - Iles Sucettes a l'Aunis 2023 - 12%vol - Loira** **40,00€**

Da uve di Pineau d'Aunis coltivate su terreni di argilla e calcare. Le uve vengono fermentate utilizzando il metodo della macerazione carbonica per sette giorni, mantenendo i grappoli interi per estrarre il massimo di aromi e sapori. Successivamente, dopo la fermentazione viene affinato in contenitori di vetroresina. Il risultato finale è un vino esplosivo e vivace, con note di frutta speziata che si fondono in un bouquet avvolgente.

■ **THIERRY HESNAULT - A Part! 2021 - 12,5%vol - Loira** **60,00€**

Un blend da vitigni centenari di Pineau d'Aunis della Sarthe e Gamay della Touraine. Le uve sono state fermentate separatamente a grappolo intero per tre settimane, prima di essere pressate e assemblate in una coppia di vecchie botti dove maturano per diciotto mesi. Un vino di splendida struttura e un profumo di frutti di bosco, fiori, terra e spezie, questa è un'espressione complessa, elegante e molto originale delle parti della Loira.

■ **LES BOIS PERDUS - LiBellule 2022 - 11,8%vol - Ardeche** **30,00€**

Da uve d'Ugni blanc e Chardonnay. Fermentazione e affinamento in acciaio. Vino aromatico con profumi di frutta bianca, ottima cidità e freschezza.

■ **DOMAINE DE MENA - Super Singla 2023 - 12%vol - Loira** **35,00€**

De Mena significa "per natura" e riflette la filosofia di vinificazione e interventi enologici di Sébastien Argelets. Super Singla è un vino arancione con vinificazione naturale delicata da Moscato e Macabeo. Fermenta con lieviti indigeni e macera con le bucce per diversi giorni, per acquisire struttura e un'intensità aromatica esuberante.

■ **JULIEN PINEAU – Roche blanc 2022– 12,5%vol – Loira** **38,00€**

Da antichi vigneti di oltre 70 anni di Sauvignon Blanc che affondano le proprie radici in un terreno ricco di argilla e calcare. 24 giorni di macerazione prefermentativa e poi fermentazione alcolica in acciaio. Breve passaggio in legno prima dell'imbottigliamento. Con note di pompelmo maturo e melone, incarna l'autenticità del terroir della Loira.

■ **CAROLINE LEDÈDENTÈ – Le vin de la tribu 2021 – 11%vol – Rodano** **40,00€**

Lavorando nel modo più naturale possibile in vigna e in cantina, Caroline crea vini di incredibile purezza, fini ed eleganti. Ognuno di loro è un piccolo gioiello, raro, preciso e accattivante. Il Vin de la Tribu è un raffinato blend di Aligoté e Jacquère, pigiati e pressati con una pressa a cricchetto e invecchiato in tini. Fresco, puro, intenso, con una bella acidità.

■ **DOMAINE LESTIGNAC – En Blanc 2020 – 13%vol – Sud Oust** **45,00€**

Questa annata è prodotta da un blend di tutte le varietà di uva bianca della tenuta, piantate su terreni argillosi, calcarei e rocciosi: Semillon, Sauvignon, Chenin, Petit Manseng, Courbu, Merlot bianco e Muscadelle. La fermentazione alcolica avviene in botti, dove l'invecchiamento prosegue per 18 mesi, prima di procedere all'affinamento in vasche di cemento per 6 mesi. Questo straordinario vino naturale coniuga felicemente un aroma gradevole (tipici del Semillon e Sauvignon) e una piacevole vivacità.