

CARTA DEI VINI NATURALI

Abbiamo deciso di proporre vini naturali di piccoli vignaioli, perché nella loro filosofia di vita e lavoro rivediamo la nostra. Non tutti questi produttori sono certificati biologici o biodinamici, in quanto le mode sono facili da cavalcare e le certificazioni da strumentalizzare al semplice fine del lucro. Questi produttori facenti parte di diversi gruppi quali: “Vini Veri” “Renaissance des Appellation” “Trilpe A” e “Vignaioli indipendenti” hanno in comune lo stesso fine, ovvero il rispetto per l’ambiente naturale e quindi un’agricoltura che sia sostenibile e che conservi la biodiversità dell’ecosistema in cui viviamo. Questi produttori si sono auto imposti ferree regole da rispettare nei cicli produttivi sia in campo che in cantina, rifiutando forzature e correzioni tanto care al mercato convenzionale che impone ritmi che nulla hanno a che vedere con quelli della natura.

Così facendo si opera un recupero dell’*expertise* legata alla terra, alle sue particolarità ed esigenze nonché lavorazioni che le frenesie moderne hanno cancellato, come ad esempio l’utilizzo dell’anfora. Preferire un consumo di questi vini vuol dire suggellare un’unione con il territorio e con gli stessi produttori che si fanno custodi di arte, di tecnica e di saperi, che oggi ci paiono tanto lontani.

Le vigne sono condotte seguendo i dettami dell’agricoltura naturale. Basse rese e solo uva matura e sana selezionata. Il mosto non viene sofisticato o corretto con processi meccanici, additivi o ritrovati enologici. Il vino non viene microfiltrato. Tutti questi vini sono prodotti a fermentazione spontanea senza l’aggiunta di lieviti estranei a quelli già presenti sulla buccia dell’uva, in vigna e in cantina.

Per fare Vino serve l’uva, l’uomo e il tempo. Nient’altro.

Marcello Travenzoli

Per interpretare al meglio la carta vini:



Vino prodotto in anfora di terracotta “Kvevri”. Tecnica arcaica di vinificazione. Questo sapere è stato reimportato dalla Georgia dove non si è mai smesso di vinificare così.



Orange wine. Vino di colore aranciato ottenuto dal lungo contatto del mosto con le bucce. La macerazione può essere più o meno lunga.



Vino non aggiunto di solforosa. In etichetta potete trovare la dicitura “contiene solfiti” ma è riferito alla solforosa sviluppata spontaneamente in fermentazione. La legislazione non pone differenze.

* Vino attualmente non disponibile


LAMBRUSCHI

Consigliamo lambrusco naturale perché ha il vero sapore dell'uva impiegata.

MANTOVANO

Lambrusco viadanese sabbionetano Corte Pagliare Verdieri (naturale)	10.00
Ven Crud (rosato) Corte Pagliare Verdieri (naturale)	10.00
Giano, Salamino Fondo Bozzole (naturale)	10.00
Lambrusco Mantovano Lebovitz (convenzionale)	8.00

REGGIANO

Barbacane Quarticello (naturale)	15.00
Nero Maestri Quarticello (naturale)	15.00
Ferrando (rosato) Quarticello (naturale)	15.00
Rosso Viola Saetti (naturale)	15.00
Rosato dell'Emilia Saetti (naturale)	15.00
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi (naturale)	15.00
Rio degli Sgoccioli (uva Barghi) spumantizzato Cinque campi  (naturale)	30.00

MODENESE

“Fontana dei boschi” Grasparossa Vittorio Graziano (naturale)	15.00
Lambrusco di Sorbara Cantina di Sorbara (convenzionale)	10.00

PARMENSE

“Il mio Lambrusco” Maestri Camillo Donati (naturale)	15.00
--	-------

CHAMPAGNE

Non troverete i soliti nomi. Questi sono vigneroni, questa è la vera Champagne.

Aubry Brut 1er Cru	50.00
Georges Laval Cumieres Blanc de Noir 1er Cru	75.00
Egly-Ouriet Tradition Brut Grand Cru	80.00
Jerome Prevost La Closerie de Beguines Blanc de Noir Extra Brut	100.00
Francoise Bedel "Origin'elle"	80.00
Francoise Bedel "Entre ciel et terre" Blanc de Noir	100.00
J. Selosse Brut Initiale Blanc de Blanc grand Cru	140.00
J.Sellosse Exquise Sec Blanc de Blanc Grand Cru (per dolci)	140.00

MAGNUM SPUMANTI

Puro, Chardonnay e Ribolla, spumante sboccatura subacquea Movia	70.00
Puro rosé, Pinot nero Pinot Grigio Ribolla, spumante sbocc. subacquea Movia	70.00

Consigliamo di provare (al posto dei soliti proseccchi "costruiti") i "proseccchi col fondo" e gli altri spumanti "metodo ancestrale" ottenuti da vitigni autoctoni.

ROSSI FERMI

PIEMONTE

Grignolino Migliavacca	25.00
Dolcetto d'Alba Viglione	25.00
Dolcetto d'Alba Giuseppe Rinaldi	25.00
Dolcetto d'Alba Cavalier Lorenzo Accomasso	25.00
Dolcetto (disponibili tutti i cru) Cascina degli Ulivi ☹	30.00
Dolcetto di Dogliani "Valdibà" San Fereolo	25.00
Barbera d'Alba Viglione	25.00
Barbera d'Alba Giuseppe Rinaldi	25.00
Barbera d'Alba Cavalier Lorenzo Accomasso	30.00
"Asinoi" Barbera d'Asti Carussin	20.00
"La Tranquilla" Barbera d'Asti Carussin	25.00
"Semplicemente Vino" (Barbera e Dolcetto) Cascina degli Ulivi ☹	20.00
Nebbiolo Giuseppe Rinaldi	30.00
"Felice" Nebbiolo Cà Roussin	25.00
"Santo Stefanetto" Barbaresco Piero Busso	45.00
"Gallina" Barbaresco Piero Busso	50.00
Barolo Viglione	70.00
Barolo "Rocche" Cavalier Lorenzo Accomasso	70.00
Barolo "Rocchette" Cavalier Lorenzo Accomasso	70.00
Barolo "Brunate, Le Coste" Giuseppe Rinaldi	Su richiesta
Barolo "Cannubi, San Lorenzo, Ravera" Giuseppe Rinaldi	Su richiesta
Barolo "tre tine" Giuseppe Rinaldi	70.00

LOMBARDIA

"Vita Grama" (taglio bordolese) Casa Caterina	25.00
"Rebus" Rebo Casa Caterina	35.00
"Tas" (taglio bordolese) Fausto Ligabue	25.00
"Inamara" Cigliegiolo Fausto Ligabue	20.00

TRENTINO ALTO ADIGE

“XX” Pinot Nero Dornach	35.00
Merlot Gino Pedrotti	20.00
Schiava nera Gino Pedrotti	20.00
“Poiera” Marzemino Eugenio Rosi	30.00
“Esegesi” Cabernet e Merlot Eugenio Rosi	30.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

Merlot Denis Montanar	25.00
Merlot Bressan Mastri Vinai	35.00
Pinot Nero Bressan Mastri Vinai	35.00
“Cabernet Crown Domains” C. Franc, C. Sauvignon Bressan Mastri Vinai	35.00
“Schioppettino” Ribolla nera Bressan Mastri Vinai	40.00
Pignol - Bressan Mastri Vinai	65.00
“N°3” (Pinot nero, Cabernet sauvignon, Schioppettino) Bressan	35.00
“Ego” (Schioppettino e Cabernet Franc) Bressan	40.00

VENETO

Valpolicella classico Terre di Gnirega	15.00
Valpolicella classico “Saseti” Monte dall’Ora	20.00
Valpolicella classico “Cà Fiui” Corte Sant’Alda	20.00
Valpolicella classico “Sotto le fresche frasche” Villa Bellini	25.00
“Taso” Valpolicella classico superiore Villa Bellini	40.00
Valpolicella Ripasso Terre di Gnirega	25.00
Valpolicella Ripasso “Saustò” Monte dall’Ora	30.00
Valpolicella Ripasso Monte dei Ragni	35.00
Amarone della Valpolicella Terre di Gnirega	45.00
Amarone della Valpolicella Corte Sant’Alda	70.00
Amarone della Valpolicella Monte dei Ragni	70.00

EMILIA ROMAGNA

“Poggio tura” Sangiovese di romagna Vigne dei boschi	25.00
--	-------

LIGURIA

Rossese Selvadolce 30.00

TOSCANA

Chianti Colli Arentini Paterna 15.00

“Rosso Saverio” (20 uve circa acclimatate nei secoli) Altura - Isola del Giglio 40.00

Brunello di Montalcino Paradiso dei Manfredi 65.00

“Querciola” Sangiovese e Alicante Massa Vecchia 40.00

UMBRIA

“Margot rosso” Sangiovese Margò  20.00

“Rosso umbro” Sagrantino di Monteflaco (non dichiarato) Margò 30.00

ABRUZZO

Montepulciano d’Abruzzo Emidio Pepe  40.00

CALABRIA

“Cirò” classico, Gaglioppo A’ Vita 20.00

“Cirò” superiore, Gaglioppo A’ Vita 25.00

PUGLIA

“Nataly” Primitivo Natalino del Prete  20.00

“Anne” Negroamaro Natalino del Prete  20.00

“Il Pioniere” Negroamaro e Malvasia Nera Natalino del Prete  20.00

Primitivo Guttarolo   30.00

“Lamia delle vigne” Primitivo Guttarolo  30.00

Negramaro Guttarolo  30.00

Susumaniello Guttarolo  30.00

SARGEUNA

“Renosu” Cannonau Dettori 20.00

SICILIA

“Cerasuolo di Vittoria” Nero d’Avola e Frappato C.O.S.	30.00
“Phitos Rosso” Nero d’Avola e Frappato C.O.S. 🍷	30.00
Frappato C.O.S.	25.00
“Nero di Lupo” Nero d’Avola C.O.S.	25.00
“Maldafrica” Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola	25.00
Pignatello o Perricone Nino Barraco	25.00
Nero d’Avola Nino Barraco	25.00
Perricone Guccione	30.00
Nerello Mescalense Guccione	30.00
“Guarini” Aldo Viola	25.00
“Guarini plus (coccinella)” Aldo Viola	30.00

ROSSI FRIZZANTI

LOMBARDIA

Lambrusco viadanese sabbionetano Corte Pagliare Verdieri	10.00
Ven Crud, Sorbara (rosato) Corte Pagliare Verdieri	10.00
Giano, Salamino Fondo Bozzole	10.00

EMILIA ROMAGNA

Barbacane (Uvaggio base Maestri) Quarticello	10.00
Nero Maestri (Uvaggio base Maestri) Quarticello	15.00
Rosso Viola, Salamino Saetti	15.00
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi	15.00
Rio degli Sgoccioli (uva Barghi) spumantizzato Cinque campi 🚫	30.00
“Fontana dei boschi” Grasperossa Vittorio Graziano	15.00
“Il mio Lambrusco” Maestri Camillo Donati	15.00
Gutturnio sui lieviti Colli Piacentini Croci	20.00

VENETO

Brio Pop (Cabernet Franc e Barbera) Tenuta l’Armonia	20.00
--	-------

ROSATI FERMI

TRENTINO ALTO ADIGE

“Riflesso Rosi” Cabernet Sauvignon Eugenio Rosi 20.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

“Rosantico” Moscato rosa Bressan 45.00

VENETO

Chiaretto classico Villa Calicantus 20.00

CALABRIA

“Cirò” rosato, Gaglioppo A’ Vita 25.00

SICILIA

“Rosamare” Nero d’Avola Nino Barraco 25.00


ROSATI FRIZZANTI

LOMBARDIA

“Ven cud” (Lambrusco uve di Sorbara) Corte Pagliare Verdieri 10.00






EMILIA ROMAGNA

“Ferrando” (Lambrusco uve Salamino) Quarticello 15.00

“Rosato dell’Emilia” (Lambrusco spumantizzato da uve Salamino) Saetti  20.00

BIANCHI FERMI




PIEMONTE

Carica l'Asino Carussin	15.00
Arneis Carussin	20.00
"Ciapè" Cortese Valli Unite	15.00
"San Vito" Timorasso Valli Unite	25.00
"Coste di Riavolo Langhe (Riesling e Gewurztraminer)	25.00
"Semplicemente Vino" Barbera e Dolcetto Cascina degli Ulivi 	20.00
"Filagnotti" Gavi, Cortese Cascina degli Ulivi 	25.00
"A Demua" (uvaggio vitigni autoctoni dimenticati) Cascina degli Ulivi 	25.00
"Montemarino" Gavi di Tassarolo, Cortese Cascina degli Ulivi 	30.00
"Merla Bianca" Sauvignon e Traminer Cascina degli Ulivi 	30.00

LOMBARDIA

"Non c'è" Gewurztraminer Casa Caterina	40.00
"Estro" (uvaggio in stile Jura) Casa Caterina	40.00
"Ble" Petite Arvine Fausto Ligabue	25.00



























EMILIA ROMAGNA

"Le Mole" Malvasia di Candia Quarticello 	25.00
"La Bora Lunga" Spergola e Moscato Cinque Campi	25.00
"Monterè" Albana Vigne dei boschi	25.00
"Valtolla" Malvasia di Candia Croci 	25.00
"Vej" Malvasia di Candia Podere Pradarolo 	25.00




TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Haderburg	20.00
"XY" Pinot Bianco Dornach	30.00
Nosiola Gino Pedrotti	20.00
Chardonnay Gino Pedrotti	20.00
"Anisos" Pinot Bianco, Nosiola e Chardonnay Eugenio Rosi	30.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

Tocaj Broc Dodòn		25.00
Uis Blancis (Tocaj, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo) Broc Dodòn		30.00
Ribolla Gialla - Franco Terpin	 	30.00
Sauvignon Franco Terpin	 	30.00
Pinot Grigio Franco Terpin	 	35.00
Jacot, Tocaj Franco Terpin	 	30.00
“Il Legale” Glera Franco Terpin	 	25.00
Vitovsca Vodopivec	 	45.00
Vitovsca Vodopivec	  	45.00
“Origine” Vitovsca Vodopivec		45.00
Ribolla Gialla Radikon 1Lt.	 	50.00
“Jacot” Tocaj Radikon 1Lt.	 	50.00
“Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) Radikon 1Lt.	 	50.00
Pinot Grigio Bressan		30.00
Verduzzo secco Bressan		35.00
“Carat” (Tocai, Malvasia e Ribolla gialla) Bressan		30.00
“Amphoreus” Malvasia Paraschos	 	40.00
“Amphoreus” Ribolla Gialla Paraschos	 	40.00

VENETO

“Clay” Trebbiano di Lugana Cascina Maddalena		30.00
“Paiele” Garganega Menti		15.00
“Riva Asriglia” Garganega Menti		20.00
“Monte del Cuca” Garganega Menti		25.00
“Amphora” Tocai Castello di Lispida	 	35.00
“Vigne di Mezzane” Soave Corte Sant’Alda		20.00
Soave Corte Antica		15.00
“Garganuda” Soave Aesthesis		20.00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Emidio Pepe  25.00

UMBRIA

"Brucisco" Trebbiano, Grechetto, Malvasia Marco Merli 25.00

"Tristo" Trebbiano Marco Merli 25.00

"Regio bianco" Trebbiano Margot  20.00

"Fiero" Grechetto Margò  20.00

TOSCANA

Ansonaco Altura (Isola del Giglio)  40.00

"Bianco" Vermentino e Trentino e Malvasia Massa Vecchia  35.00

Vernaccia di San Gimignano Alessandro Tofanari Ciprea 20.00

CAMPANIA

"Don Chisciotte" Fiano Zampaglione  30.00

SARDEGNA

"Renosu" Vermentino Dettori 20.00

SICILIA

"Rami" Inzolia, Greco C.O.S. 25.00

Zibibbo Nino Barraco 25.00

Catarratto Nino Barraco 25.00

Grillo Nino Barraco 25.00

"Vignamare" Grillo Nino Barraco 25.00

"Serraghia" Zibibbo Giotto Bini  45.00

BIANCHI FRIZZANTI

EMILIA ROMAGNA

"Despina" Malvasia di Candia reggiana Quarticello 15.00

Malvasia di Candia parmense Camillo Donati 20.00

"Lubigo" Malvasia di Candia dei Colli Piacentini Croci 20.00

VINI SPUMANTI

PIEMONTE

“Filari Corti” Moscato d’Asti o M.P.F. Carussin	20.00
Moscato d’asti Bera	20.00

TRENTINO ALTO ADIGE

Hausmannhof Haderburg	60.00
-----------------------	-------

VENETO

“Sortie” (Cortese, Trebbiano, Friulano, Malvasia) Monte dei Roari 🍷	20.00
“330 SLM” Bianco dei Colli Trevigiani Prosecco “col fondo” Costadilà 🚫	25.00
“Roncaie sui lieviti” Garganega Menti 🚫	20.00
“Omomorto sui lieviti” Durella Menti 🚫	25.00
“Frizzi Pop” (Durella, Pinot Bianco) “sui lieviti” Tenuta l’Armonia	20.00

LOMBARDIA

“L’Escluso” Pas Operè 2011 Cà del Vent	40.00
Cuvée 36 blanc de blanc Casa Caterina	30.00
Cuvée 60 blanc de blanc Casa Caterina	35.00
Brut cremant 2004 Casa Caterina	45.00
Brut nature 2003 Casa Caterina	45.00
Brut reserve 2001 Casa Caterina	45.00
Brut rosè Pinot Noir 2004 Casa Caterina	45.00
Brut rosè Pinot Meunier 2002 Casa Caterina	45.00
Brut nature Pinot Meunier 1994 Casa Caterina	130.00
Brut nature Pinot Noir 1990 Casa Caterina	130.00

EMILIA ROMAGNA

“Rio degli Sgoccioli” Lambrusco uva Barghi Cinque campi 🚫	30.00
“Cascina Ronchi” Malvasia di Candia, Spergola e Trebbiano Quarticello	25.00
“Vej” Malvasia di Candia Podere Pradarolo 🟡🚫	30.00

VINI PASSITI

PIEMONTE

“Respiro di Vigna” Barbera Cà Russin 50cl	30.00
“Sol” Passito di Moscato Ezio Cerruti 375cl	35.00

FRIULI VENEZIA E GIULIA

Verduzzo botritis Marco Sara 50cl	30.00
Picolit Marco Sara 50cl	40.00

VENETO

Recioto rosso Terre di Gnirega 75cl	30.00
Recioto Bianco Terre di Gnirega 75cl	30.00

EMILIA ROMAGNA

“Tribulè” Malvasia di Candia Cinque Campi 50cl	30.00
--	-------

LIGURIA

Sciacchetrà’ Possa 50cl	55.00
-------------------------	-------

TOSCANA

Vin Santo Paterna 50cl	25.00
------------------------	-------

PUGLIA

“Sorso Antico” Aleatico Natalino del Prete 50cl 	15.00
--	-------

SICILIA

Vigna la Miccia, Marsala superiore oro 5 anni Marco de Bartoli 50cl	35.00
Decennale, Marsala superiore 10 anni Marco de Batoli 50cl	40.00
Vecchio Samperi Ventennale, Marsala Vergine 20 anni Marco de Bartoli 50cl	45.00
Buccuram, Passito di Pantelleria Marco de Bartoli 50cl	50.00
Vintage, Marsala Superiore Riserva Marco de Bartoli 50cl	65.00
Malvasia delle Lipari Paola Lantieri, Punta dell’Ufala (Vulcano) 50cl	45.00

DALMAZIA

“Tasel” moscato istriano 375 cl Clai	50.00
--------------------------------------	-------

VINI STRANIERI

ISTRIA E DALMAZIA

“Puro” Chardonnay e Ribolla, spumante sboccatura subacquea	Movia		45.00
“Puro rosé” Pinot nero Pinot Grigio Ribolla, spumante sbocc. subacquea	Movia		45.00
Sauvignon	Movia		30.00
Pinot Grigio	Movia		30.00
“Rebula” Ribolla gialla	Movia		30.00
Lunar, Ribolla	Movia	●	35.00
Malvasia	Cotar	●	35.00
Vitovska	Cotar	●	35.00
Malvasia	Clai	●	40.00
“Tasel” moscato istriano 375 cl	Clai		50.00

GEORGIA

Rkatsiteli (bianco) vineyard Tsarapi	Our Wine	●	🍷	30.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Uroebi	Our Wine	●	🍷	30.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Akhoebi	Our Wine	●	🍷	30.00
Gruli Mtsvane (bianco) vineyard Tshortauli	Our Wine	●	🍷	30.00
<i>Proveniente dall'area del Kakheti.</i>				
Saperavi (rosso) vineyard Akhoebi	Our Wine		🍷	30.00
<i>Proveniente dall'area del Kakheti.</i>				
Chinuri (bianco)	Jago's wine		🍷	25.00
<i>Proveniente dall'area del Chardakhy</i>				
Rosé dry Chkhaveri	Iberieli		🍷	30.00
Amber dry Chkhaveri	Iberieli		🍷	30.00
<i>Proveniente dall'area della Guria</i>				

FRANCIA

VINI BIANCHI LOIRA

“Surin” Sauvignon 2013 - Bruno Allion	40.00
“Sonnemot” vendage tardive, Sauvignon 2011 Bruno Allion	40.00
“Plénitude” Cour-Cheverny Romorantin 2014 Terra Laura Domaine de Monticy	30.00
“Dilettante” Vouvray, Chenin Blanc Chaterine & Pierre Breton	30.00
“Akmenine” Sancerre Riffault	35.00
“Desireè” Chenin 2008 La Grapperie	40.00
Singulier cols aux Renards” Chanin Blanc 2014 Lçise et Bertrand Jousset	45.00
“Charme du Loire” Chenin Jean Pierre Robinot	40.00
Echalier Chenin vdt 2013 Bertin & Delatte	30.00
“Vingt Neuf” Chenin 2013 Bertin & Delatte	40.00

VINI ROSSI LOIRA

Ak 400 Gamay 2014 - Bruno Allion	30.00
“Lumiere des senses” 2014 Pineau d’Aunis Jean Pierre Robinot	45.00
“Adonis” Pineau d’Aunis 2014 La Grapperie	40.00
“Dilettante” Bourgeuil, Cabernet Franc 2013 Caterine & Pierre Breton	30.00
“Les murs” Samur Champigny, Cabernet Franc 2013 Clos Cristal	50.00

VINI SPUMANTI LOIRA

Cabernet Franc ancestrale 2012 Bruno Allion (rosato)	25.00
“Fetembulles” Chenin ancestrale Jean Pierre Robinot (rosato)	35.00
“Les annes folles” 2012 Pineau d’Aunis Cuvée speciale	40.00
Vouvray cap d’Ouest Chenin Ancestral 2014 Michel Autran	35.00
Brut Nature 2009 Garnier	35.00
“Bobulle” Chanin ancestrale 2014 Lçise et Bertrand Jousset	35.00
“Sautillant” Sauvignon e Chanin 2014 Bertin & Delatte	35.00

LANGUEDOC ROUSILLON

“Violetta” 2014, Grenache Mas Folaquier	30.00
---	-------

COTES CATALANES

Cuvée Marguerite, Muscat e Viognier Domaine de Matassa	40.00
--	-------

ALSAZIA

Pinot Bianco 2014 Gerard Schueller 30.00

JURA

Arbois, Savagnin 2012 Tissot 50.00

“Bruyers” Chardonnay 2014 Tissot  50.00

“Les Chasseignes” Savagnin 2015 Philippe Bonard 50.00

“Les Marnes” second tirage, pas ouillé 2012 Savagnin Philippe Bonard 50.00

“Point Barre” Ploussard Philippe Bonard 50.00

“Les Gaurdettes” Chardonnay 2015 Philippe Bonard 50.00

GERMANIA MOSELLA

Wintrhicher riesling spatlese trocken 2001 30.00

Pinot Noir rotwein trocken 2012 35.00

LIBANO (*Bekaa Valley*)

Jeune Red (Cinisault, Syrah, Cabernet Sauvignon) Chateau Musar 30.00

Jeune White (Viogner, Vermentino, Chardonnay) Chateau Musar 30.00

Questa carta dei vini è frutto di ricerca personale e di un'evoluzione gustativa di

Marcello Travenzoli.





Cosa l'etichetta non riporta? La burocrazia del gusto non è a favore del consumatore.

Scegliete di bere vini di vignaioli, che siano naturali. Bevete autentico!