

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
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
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi (naturale)	15.00

MODENESE

“Fontana dei boschi” Vittorio Graziano (naturale)	15.00
“Falcorubens” Grasparossa TerraQuilia (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.

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	150.00
J.Sellosse Exquise Sec Blanc de Blanc Grand Cru (per dolci)	150.00

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
"Semplicemente Vino" (Barbera e Dolcetto) Cascina degli Ulivi ☹	20.00
Nebbiolo Giuseppe Rinaldi	30.00
"Felice" Nebbiolo Carussin	25.00
"Rocche" Nebbiolo Carussin	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" 2008 Giuseppe Rinaldi	Su richiesta
Barolo "Cannubi, San Lorenzo, Ravera" 2008 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
“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 declassato Terre di Gnirega	15.00
Il Monte Caro Rosso, Valpolicella declassato Monte Caro	15.00
“Saseti” Valpolicella classico Monte dall’Ora	20.00
Valpolicella superiore “Mithas” Corte Sant’Alda	70.00
“Taso” Valpolicella superiore Villa Bellini	su richiesta
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

“Fiero” 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

“Don Franco” Negramaro Macchiarola 25.00

SARDEGNA

“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” Shiraz Aldo Viola	25.00
“Guarini plus” Shiraz (coccinella) Aldo Viola	30.00

ROSSI FRIZZANTI

LOMBARDIA

Lambrusco viadanese sabbionetano 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
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi	15.00
“Falcurubens” Grasparossa TerraQuilia	15.00
“Fontana dei boschi” 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

PIEMONTE

Grignolino Migliavacca

25.00

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

PUGLIA

“Sole Rosa” Primitivo Tenuta Macchiarola

25.00

SICILIA

“Rosammare” Nero d’Avola Nino Barraco

25.00

ROSATI FRIZZANTI

EMILIA ROMAGNA

“Ferrando” (Lambrusco uve Salamino) Quarticello

15.00

“Tasca” Tosca Claudio Plessi

15.00






PUGLIA

“Tippi” primitivo rosato “sui lieviti” Tenuta Macchiarola

20.00

BIANCHI FERMI






PIEMONTE

Carica l'Asino Carussin	15.00
"Ciapè" Cortese Valli Unite	15.00
"San Vito" Timorasso Valli Unite	25.00
"Coste di Riavolo" Langhe bianco (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
"Fricandò" Albana Al di là del fiume  	20.00
"Valtolla" Malvasia di Candia Croci 	25.00
"Vej" Malvasia di Candia Podere Pradarolo 	25.00
"Eligio" Sauvignon Maria Bortolotti	20.00
"Poderosa" Barbera in bianco Fausto Andi	20.00

TRENTINO ALTO ADIGE

"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 Bore Dodòn		25.00
Uis Blancis (Tocaj, Sauvignon, Pinot Bianco, Verduzzo) Bore 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
Vitovska Vodopivec	 	65.00
Vitovska Vodopivec	  	65.00
“Origine” Vitovska Vodopivec		50.00
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

“Riva Asriglia” Garganega Menti		20.00
“Monte del Cuca” Garganega Menti		25.00
“Amphora” Tocai Castello di Lispida	 	35.00
Soave Corte Antica		15.00
“Garganuda” Soave Aesthesis		20.00
Custoza Monte dei Roari		15.00

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo Emidio Pepe		25.00
---------------------------------	---	-------

UMBRIA

“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, Grecanico C.O.S.	25.00
Zibibbo Nino Barraco	25.00
Catarratto Nino Barraco	25.00
Grillo Nino Barraco	25.00
“Vignammare” Grillo Nino Barraco	25.00
“Serragghia” Zibibbo Gabrio Bini  	60.00

BIANCHI FRIZZANTI

VENETO

“Sortie” (Cortese, Trebbiano, Friulano, Malvasia) “sui lieviti” Monte dei Roari 	20.00
“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

EMILIA ROMAGNA

“Despina” Malvasia di Candia reggiana Quarticello	20.00
Malvasia di Candia parmense Camillo Donati	20.00
“Tarbianein” Trebbiano di Spagna Claudio Plessi	25.00
“Ruzninteina” Ruggine Claudio Plessi	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
-----------------------	-------

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

Alionza Gradizzolo	20.00
“Cascina Ronchi” Malvasia di Candia, Spergola e Trebbiano Quarticello	25.00
“Vej” Malvasia di Candia Podere Pradarolo ●🚫	30.00
“Particella 128” Spergola Cinque Campi	25.00
“Artiglio” Spergola e Moscato Cinque Campi	30.00

VINI PASSITI

PIEMONTE

“Respiro di Vigna” Barbera Cà Russin 50cl	30.00
“Sol” Passito di Moscato Ezio Cerruti 37,5cl	35.00

TRENTINO A.A.

“Dòron” Marzemino Eugenio Rosi 37,5cl	35.00
“Vino Santo”Nosiola Gino Pedrotti 37,5cl	40.00

VENETO

Recioto rosso Terre di Gnirega 75cl	30.00
Recioto bianco Terre di Gnirega 75cl	30.00
“Albina” Garganega Menti 75cl	35.00

EMILIA ROMAGNA

“Tribulè” Malvasia di Candia Cinque Campi 50cl	30.00
“Stradora” Malvasia di Candia Quarticello 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 Bartoli 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 37,5 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>				

AUSTRIA

Pinot Bianco Bretz Jorg	30.00
“Theodora Weiss” G. Veltliner Welschriesling 2015 Gut Oggau 	45.00
“Winifred” Rosè Blaufrankish Zweigelt 2015 Gut Oggau 	45.00
VINI SPUMANTI AUSTRIA	
“Josephine Rot” Rausler 2013 Gut Oggau (spumante) 	55.00

GERMANIA MOSELLA

Wintrhicher riesling spatlese trocken 2001 Weingut Molitor Rosenkreuz	30.00
Pinot Noir Rotwein trocken 2012 Weingut Molitor Rosenkreuz	35.00

LIBANO (*Bekaa Valley*)

Jeune Red (Cinisault, Syrah, Cabernet Sauvignon) Chateau Musar	30.00
Jeune White (Viogner, Vermentino, Chardonnay) Chateau Musar	30.00

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” Chenin Blanc 2014 Lise 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
Chenin 2014 Clos Cristal	40.00
“Le Rouchefer” Chenin, 2014 Mosse	45.00
“Arena” Savannieres 2014 Mosse	50.00
Sauvignon Un Saumon dans la Loire	30.00
“L’Oiseau Blanc” Clairet e Vermentino 2014 Mas Foulaquier	30.00

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” Bourgueuil, Cabernet Franc 2013 Caterine & Pierre Breton	30.00
“Boutifolle” Cabernet Franc 2013 Clos Cristal	35.00
“Les murs” Saumur Champigny, Cabernet Franc 2013 Clos Cristal	50.00

VINI SPUMANTI LOIRA

Cabernet Franc ancestrale 2012 Bruno Allion (rosato)	30.00
“Fetembulles” Chenin ancestrale Jean Pierre Robinot (rosato)	35.00
“Les annes folles” 2012 Pineau d’Aunis Cuvée speciale	60.00
“L’As de les Annes Folles” Chenin e Pineau d’Aunis 2014 Jean Pierre Robinot	45.00
Vouvray cap d’Ouest Chenin Ancestral 2014 Michel Autran	35.00
Brut Nature 2009 Garnier	35.00
“Bubulle” Chenin ancestrale 2014 Lise et Bertrand Jousset	40.00
“Sautillant” Sauvignon e Chenin 2014 Bertin & Delatte	35.00

LANGUEDOC ROUSILLON

“Violetta” 2014, Grenache Mas Foulaquier 30.00

COTES CATALANES

Cuvée Marguerite, Muscat e Viognier Domaine de Matassa 40.00

ALSAZIA

Pinot Bianco 2014 Gerard Schueller 30.00

JURA

VINI BIANCHI JURA

Arbois, Savagnin 2012 Tissot 50.00

“Bruyers” Chardonnay 2014 Tissot  50.00

“Les Chasseignes” Savagnin 2015 Philippe Bornard 50.00

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

“Les Gaurdettes” Chardonnay 2015 Philippe Bornard 50.00

VINI ROSSI JURA

“Point Barre” Ploussard 2015 Philippe Bornard 50.00

VINI SPUMANTI JURA

“Clash” Savagnin e Chardonnay 2014 Didier Grappe 35.00



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!

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

Marcello Travenzoli.

