

# 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 mero fine del lucro. Questi produttori facenti parte di diversi gruppi e associazioni hanno in comune lo stesso fine: il rispetto per l'ambiente naturale. Quindi un'agricoltura sostenibile 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, solo uva sana e selezionata. Il mosto non viene sofisticato o corretto con additivi o ritrovati enologici. Il vino non viene microfiltrato. La maggioranza di questi vini sono prodotti a fermentazione spontanea senza l'aggiunta di lieviti estranei a quelli già presenti sul frutto e in cantina.

Per fare il 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 consigliato dalla nostra associazione enoica EKW della quale Trattoria Stazione è sede nazionale.





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 sano, bevete autentico!



### Vino bianco

Chardonnay dei Colli Morenici mantovani 12% alcol



### Vino rosato

Uve bianche e rosse di vecchie varietà di pianura 12% alcol



### Vino rosso

Merlot dei Colli Morenici mantovani 13,5 % alcol

## La nostra produzione vitivinicola

### *L'idea*

**Vigne del PELLAGROSO** nasce nel 2011 da un'idea enoica comune e dalle forze sinergiche di Marcello Travenzoli e Antonio Camazzola. L'azienda prende il nome da "Il PELLAGROSO" giornale indipendente di agitazione sociale di fine '800 diretto dal maestro casteldariense Tito Melesi proprio nella stessa corte dove nacque il nostro primo vino.

### *In vigna*

Le vigne si trovano a Monzambano località delle **Colline Moreniche, mantovane** affacciata al Lago di Garda. Queste sono coltivate col metodo dell'**agricoltura biodinamica** nel rispetto della salute dell'ambiente e dell'uomo.

### *In cantina*

Il mosto è semplicemente accompagnato nella sua **fermentazione spontanea** attivata dai propri lieviti. La maturazione e l'affinamento rispetta l'**integrità** e la **relatività** di ogni annata. Il mosto non ha subito né correzioni né corruzioni, non è stato filtrato, né condizionato o addizionato di alcun coadiuvante.

Tutti i vini **non sono aggiunti di solforosa**, infatti risultano inferiori ai 5 mg/L di So2 totale sviluppata spontaneamente in fermentazione.

### *All'assaggio*

Non troverete altro che uva sana spremuta e fermentata.

20.00




## LAMBRUSCO

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



### MANTOVANO

Lambrusco viadanese sabbionetano Corte Pagliare Verdieri (naturale) rifermentato in bottiglia	12.00
“Giano” Salamino Fondo Bozzole (naturale) rifermentato in autoclave	12.00
Lambrusco Mantovano Lebovitz (convenzionale) rifermentato in autoclave	9.00

### REGGIANO

Nero Maestri Quarticello (naturale) rifermentato in bottiglia	18.00
Ferrando (rosato) Quarticello (naturale) rifermentato in bottiglia	18.00
“Cinquecampi rosso” Cinque Campi (naturale) rifermentato in bottiglia 	18.00

### MODENESE

“Fontana dei boschi” Vittorio Graziano (naturale) rifermentato in bottiglia 	18.00
Lambrusco di Sorbara Cantina di Sorbara (convenzionale) rifermentato in autoclave	10.00
“Saint Vencent” Lambrusco di Sorbara Bergianti (naturale) rifermentato in bottiglia	20.00
“Sandrone” Angol d'Amig (naturale) rifermentato in bottiglia 	18.00







## VINI SPUMANTI FRANCESI

### *Vini spumanti Champagne*

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

Bérecche & Fils Brut reserve vend. 2013 deg. 01/2017	60.00
Egly-Ouriet "Tradition" Brut Grand Cru 52 mesi sui lieviti deg. 11/2016	85.00
Egly-Ouriet "Vignes de Vrigny" 36 mesi sui lieviti deg. 07/2017	80.00
Tarlant "Zero" Brut Nature vend. 2008 deg. 2016	80.00
Jerome Prevost La Closerie les Beguines Blanc de Noir Extra Brut S.A.	100.00
J.Selosse Exquise Sec Blanc de Blanc Grand Cru (finepasta) deg. 11/2013	150.00
Tarlant "Brut Rosé" vend. 2008 deg. 2014	80.00

### *Vini pétillant Loire (metodo ancestrale una fermentazione)*

Cabernet Franc ancestrale 2016 Bruno Allion (rosato)  	40.00
"Fetembulles" Chenin ancestrale 2015 Jean Pierre Robinot  	40.00
"L'As de les Annes Folles" Chenin e Pineau d'Aunis 2014 Jean Pierre Robinot  	45.00
"Brut Nature" Chenin 2009 Garnier	35.00
"Mosquito" uvaggio 2016 Lise et Bertrand Jousset	35.00
"La bueilloise" Chenin 2015 La Grapperie  	40.00

### *Vini spumanti Jura*


"Clash" Savagnin e Chardonnay 2014 Didier Grappe  	35.00
Cremant Extra Brut 2014 Overnoy Jean Louis	35.00
Cremant Chardonnay e Pinot noir non dosato Labet  	40.00

## VINI SPUMANTI ITALIANI METODO CLASSICO




### PIEMONTE

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

### LOMBARDIA

“Petite” Petite Arvin Fausto Ligabue 1,5 L 	80.00
Pas operé Blanc de Blanc “Changeman” 2012 35 mesi sui lieviti Cà del Vent	65.00
Pas operé “Sospiri” 2008 68 mesi sui lieviti Cà del Vent	60.00
Pas operé “Memoria 2013” Cà del Vent	50.00
Cuvée 36 blanc de blanc S.A. Casa Caterina	40.00
Cuvée 60 blanc de blanc 2011 Casa Caterina	45.00
Cuvée 36 Rosé 2013 Casa Caterina	40.00
Brut cremant 2004 Casa Caterina	45.00
Brut nature Pinot Meunier 1994 15 anni sui lieviti Casa Caterina	130.00
Brut nature Pinot Noir 1990 20 anni sui lieviti Casa Caterina	130.00






### EMILIA ROMAGNA

Alionza 2016 Gradizzolo	20.00
“Cascina Ronchi” Malvasia di Candia, Spergola e Trebbiano 2014 Quarticello	30.00
“Particella 128” Spergola 2016 Cinque Campi 	30.00
“Artiglio” Spergola e Moscato 2014 Cinque Campi 	35.00
“Alfiere” Ortrugo 2015 Croci	30.00
“Vej” Malvasia di Candia lunga macerazione 2014 Podere Pradarolo 	35.00
“Velius” Barbera rosata 2014 Podere Pradarolo 	35.00

## BIANCHI FRIZZANTI

*Consigliamo di provare i “sui lieviti” detti anche “col fondo” perché più gastronomici del metodo classico.*

### VENETO

“Sortie” (Cortese, Trebbiano, Friulano, Malvasia) “sui lieviti” Monte dei Roari 	20.00
“Col Tamarie” (prosecco col fondo da vecchie varietà) lungo affinamento Vigna San Lorenzo  	20.00
“Roncaie sui lieviti” Garganega 2016 Menti  	35.00

### EMILIA ROMAGNA

“Despina” Malvasia di Candia reggiana 2016 Quarticello	20.00
“Tarbianein” Trebbiano di Spagna Claudio Plessi 	25.00
“Ruzninteina” Ruggine Claudio Plessi 	20.00
Malvasia 2017 Camillo Donati 	30.00

### TOSCANA


“Marcello” Sangiovese rosato sui lieviti 2014 Voltumna 	20.00
--	-------

## ROSATI FRIZZANTI

### EMILIA ROMAGNA

“Ferrando” (Lambrusco uve Salamino) Quarticello	20.00
“Harusame” Pinot Nero 2016 Casè  	30.00

### PUGLIA

“Tippi” primitivo rosato “sui lieviti” 2015 Tenuta Macchiarola 	20.00
--	-------

## ROSSI FRIZZANTI

### EMILIA ROMAGNA

Gutturnio sui lieviti Colli Piacentini 2014 Croci 	20.00
“Tasca” Tosca Claudio Plessi 	30.00


### CAMPANIA

“Notturmi passaggi” Aglianico 2016 Podere Veneri Vecchio  	30.00
--	-------



## ROSSI FERMI

### PIEMONTE

Grignolino 2016	Migliavacca 	25.00
Dolcetto d'Alba 2016	Giuseppe Rinaldi	35.00
"Nibjo" Dolcetto 2013	Cascina degli Ulivi  	50.00
Dolcetto di Dogliani 2010	San Fereolo	35.00
Dolcetto di Ovada "La Milla" 2012	Borgatta 	30.00
Barbera d'Alba 2015	Viglione  	30.00
Barbera d'Alba 2016	Giuseppe Rinaldi	35.00
"Terrapura" 2011	Andrea Tirelli  	30.00
"Asinoi" Barbera d'Asti 2016	Carussin	20.00
"Semplicemente Vino" (Barbera e Dolcetto) 2015	Cascina degli Ulivi 	25.00
Nebbiolo 2016	Cascina Fontana	35.00
Nebbiolo 2016	Giuseppe Rinaldi	50.00
"Sisto" Nebbiolo 2013	Carussin	30.00
"Santo Stefanetto" Barbaresco '07	Piero Busso	60.00
"Gallina" Barbaresco '07	Piero Busso	70.00
Barolo '03 '09 '11	Viglione  	80.00
Barolo "Rocche" '07	Cavalier Lorenzo Accomasso	180.00
Barolo "Rocchette" '07	Cavalier Lorenzo Accomasso	180.00
Barolo "Brunate, Le Coste" '08	Giuseppe Rinaldi	200.00
Barolo "Cannubi, San Lorenzo, Ravera" '08	Giuseppe Rinaldi	200.00
Barolo "tre tine" 2014	Giuseppe Rinaldi	150.00
Barolo "Brunate" 2014	Giuseppe Rinaldi	150.00

## LOMBARDIA

“Vita Grama” (taglio bordolese) 2007 Casa Caterina	40.00
“Rebus” Rebo 2009 Casa Caterina	40.00
“Tas” (taglio bordolese) 2007 2009 Fausto Ligabue  	50.00
“Badalisc” Merlot Fausto Ligabue 	35.00
“Ardito” Moradella, Barbera, Croatina Fausto Andi  	30.00
“Ascaro” Barbera Fausto Andi  	35.00
“Frodo” Moradella Fausto Andi  	55.00
“Originaldo” 2015 Fausto Andi  	50.00
“Originaldo” pinot Nero 2003 Fausto Andi  	60.00
“Crinale” Pinot Nero 2000 Fausto Andi  	70.00

## TRENTINO ALTO ADIGE

Merlot Gino Pedrotti	20.00
Schiava nera 2016 Gino Pedrotti	20.00
“Poima” Marzemino 2011 Eugenio Rosi	40.00
“Laurenc” Lagrain 2014 Pranzegg	40.00
“Campill” Schiava nera 2015 Pranzegg 	35.00

## FRIULI VENEZIA E GIULIA

Merlot 2013 Denis Montanar 	30.00
Merlot 2003 Bressan Mastri Vinai	40.00
Pinot Nero 2012 Bressan Mastri Vinai	45.00
“Schioppettino” Ribolla nera 2012 Bressan Mastri Vinai	45.00
Pignol Pignolo 2001 Bressan Mastri Vinai	80.00
“Skala” Merlot 2009 Paraschos 	65.00
“Pignoli” Pignolo 2007 Radikon 1 L. 	100.00
“Modri” Pinot nero 2003 Radikon 1 L. 	150.00

## VENETO

Valpolicella classico Terre di Gnirega 	15.00
Il Monte Caro Rosso, Valpolicella classico Monte Caro	15.00
“Saseti” Valpolicella classico 2017 Monte dall’Ora 	25.00
Valpolicella superiore 2016 Musella	25.00
Valpolicella superiore “Mithas” 2007 Corte Sant’Alda	70.00
Valpolicella Ripasso Terre di Gnirega 	25.00
Valpolicella Ripasso “Saustò” Monte dall’Ora 	35.00
Valpolicella Ripasso classico superiore 2017 Musella	30.00
Valpolicella Ripasso classico superiore 2015 Novaia	30.00
Amarone della Valpolicella 2014 Montecaro	60.00
Amarone della Valpolicella 2010 Monte dei Ragni	70.00
Amarone della Valpolicella 2008 Monte dei Ragni	90.00

## EMILIA ROMAGNA

“Poggio tura” Sangiovese di Romagna 2008 Vigne dei boschi 	30.00
“Riva del Ciliegio” pinot Nero 2016 Casè 	30.00
“Navel” Pinot Nero 2010 Vini del Poggio 	30.00
“Navel” Pinot Nero 2011 Vini del Poggio 	30.00
“Navel” Pinot Nero 2012 Vini del Poggio 	30.00
“Rosso del Poggio” Barbera 2013 Vini del Poggio 	25.00

## LIGURIA



Rossese 2015 Selvadolce 	35.00
---	-------

## TOSCANA

Chianti Colli Arentini 2016 Paterna	20.00
Chianti Classico 2015 Buondonno	30.00
“Rosso Saverio” (uvaggio rosso dell’isola) Altura 2010 - Isola del Giglio 	45.00
Brunello di Montalcino 2003 Paradiso dei Manfredi 	65.00

Brunello di Montalcino 2013	Podere Santa Maria		65.00
“Querciola” Sangiovese e Alicante 2012	Massa Vecchia		55.00
<b>UMBRIA</b>			
“Pagliaro” Sagrantino di Montefalco 2010	Paolo Bea		70.00
“Fiero” Sangiovese 2016	Margò	 	35.00
<b>ABRUZZO</b>			
Montepulciano d’Abruzzo ’13	Emidio Pepe		45.00
<b>LAZIO</b>			
“Rosso” Grechetto rosso 2015	Le Coste		35.00
“Alea Viva” Aleatico 2016	Andre Occhipinti		30.00
<b>CAMPANIA</b>			
“Nigrum” Aglianico 2015	Podere Veneri Vecchio	 	30.00
<b>CALABRIA</b>			
“Cirò classico” Gaglioppo 2012	A’ Vita		20.00
<b>PUGLIA</b>			
“Nataly” Primitivo 2016	Natalino del Prete	 	25.00
“Anne” Negroamaro 2016	Natalino del Prete	 	25.00
“Il Pioniere” Negroamaro e Malvasia Nera	Natalino del Prete	 	25.00
“Torre Nova” Malvasia Nera 2016	Natalino del Prete 50 cl.	 	20.00
Primitivo 2014	Guttarolo	  	30.00
Negramaro	Guttarolo	 	30.00

## SICILIA

Frappato 2013 C.O.S.	30.00
Cerasuolo di Vittoria Cos	35.00
“Maldafrica” Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola 2008 C.O.S	45.00
“Nero di lupo” Nero d’Avola 2009 C.O.S	45.00
Pignatello o Perricone 2012 Nino Barraco	25.00
Nero d’Avola 2011 Nino Barraco	25.00
Perricone 2013 Guccione 	30.00
“Guarini plus” Shiraz (coccinella) 2013 Aldo Viola	30.00
“Don Pippino” Nerello Mascalese 2015 Vini Scirto 	45.00

## PANTELERIA

“Nivuro Nostrale” Perricone 2017 Francesco Ferreri 	40.00
--	-------

## ROSATI FERMI

### TRENTINO ALTO ADIGE

“Riflesso Rosi” Marzemino 2014 Eugenio Rosi

20.00

### FRIULI VENEZIA E GIULIA

“Rosantico” Moscato rosa 2011 Bressan


50.00

### VENETO

Chiaretto classico 2016 Villa Calicantus

25.00

### EMILIA ROMAGNA

Malvasia Rosa 2017 Camillo Donati 

35.00

### CALABRIA

“Cirò” rosato, Gaglioppo 2014 A’ Vita 

25.00

### SICILIA

“Rosammare” Nero d’Avola 2013 Nino Barraco

25.00

## BIANCHI FERMI

### PIEMONTE

“San Vito” Timorasso 2011	Valli Unite				25.00
“Semplicemente Vino” Cortese 2016	Cascina degli Ulivi	🚫			20.00
“Filagnotti” Cortese 2015	Cascina degli Ulivi	🚫	📱		50.00
“A Demua” (uvaggio vitigni autoctoni dimenticati) 2014	Cascina degli Ulivi	🚫	🟡	📱	50.00
“Montemarino” Gavi di Tassarolo, Cortese 2015	Cascina degli Ulivi	🚫	🟡	📱	50.00
“Montemarino” Gavi di Tassarolo, Cortese 2008	Cascina degli Ulivi		🟡		100.00
“Derthona” Timorasso 2015	Tirelli Andrea		🟡	📱	35.00
“Desaja” Arneis 2014	Cascina Fornace	📱	🚫		30.00

### LOMBARDIA

“Non c’è” Gewurztraminer 2009	Casa Caterina				40.00
“Estro” Viognier, Marsanne, Sauvignon blanc 2006	Casa Caterina				40.00
“Ble” Petite Arvine 2011	Fausto Ligabue	📱			30.00

### EMILIA ROMAGNA










































“Ageno” Malvasia di Candia 2012	La Stoppa	🟡	📱		35.00
“Bianco del Poggio” Malvasia di Candia 2016	Vini del Poggio	🟡	📱		30.00
“bianco Casé” Malvasia di Candia 2016	Casé	🟡	📱		30.00
“Le Mole” Malvasia di Candia 2012	Quarticello	🟡	📱		30.00
“La Bora Lunga” Spergola 2014	Cinque Campi		📱		25.00
“Monterè” Albana 2006	Vigne dei boschi		📱		35.00
“Monterè” Albana 2011	Vigne dei boschi		📱		30.00
“Fricandò” Albana 2015	Al di là del fiume	👇	🟡	📱	20.00
“Valtolla” Malvasia di Candia 2014	Croci	🟡	📱		25.00
“Vej” Malvasia di Candia 2016	Podere Pradarolo	🟡	🚫	📱	30.00

“Eligio” Sauvignon 2013	Maria Bortolotti		20.00
Sauvignon 2017	Camillo Donati	 	35.00

### TRENTINO ALTO ADIGE

“XY” Pinot Bianco 2010 2011	Dornach		30.00
Nosiola 2015 2016	Gino Pedrotti		20.00
Chardonnay	Gino Pedrotti		20.00
“Anisos” Pinot Bianco, Nosiola e Chardonnay 2011	Eugenio Rosi		30.00

### FRIULI VENEZIA E GIULIA

Friulano 2016	Borc Dodòn		30.00
Ribolla Gialla 2010 -	Franco Terpin	 	35.00
Sauvignon 2011	Franco Terpin	 	35.00
“Sialis” Pinot Grigio 2009	Franco Terpin	 	35.00
“Jacol” Tocaj 2011	Franco Terpin	  	35.00
Vitovska 2003 2004	Vodopivec	  	90.00
Vitovska 2007	Vodopivec	   	75.00
“Origine” Vitovska 2015	Vodopivec	  	55.00
“Solo” Vitovska 2015	Vodopivec	 	60.00
Vitovska 2015	Vodopivec	 	55.00
Ribolla Gialla 2006	Radikon 1Lt.	  	100.00
“Jacol” Tocaj 2006	Radikon 1Lt.	  	100.00
“Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) 2005	Radikon 1Lt.	  	100.00
Ribolla Gialla 2010	Radikon 1Lt.	  	60.00
“Jacol” Tocaj 2010	Radikon 1Lt.	  	60.00
“Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) 2010	Radikon 1Lt.	  	60.00
Pinot Grigio 2006	Bressan		40.00



Pinot Grigio '2012	Bressan		30.00
Verduzzo secco '07	Bressan		35.00
"Carat" (Tocai, Malvasia e Ribolla gialla) 2010	Bressan		30.00
"Amphoreus" Malvasia 2011	Paraschos	   	50.00
"Amphoreus" Ribolla Gialla 2011	Paraschos	  	50.00
<b>VENETO</b>			
"Drago Bianco" Garganega 2015	Musella		25.00
"Riva Asriglia" Garganega 2014	Menti		40.00
"Amphora" Tocai 2011	Castello di Lispida	  	35.00
"Garganuda" Soave 2017	Aesthesis Andrea Fiorini		25.00
"G-ray" Pinot grigio 2017	Tenuta l'Armonia per Andrea Marchetti		25.00
<b>LIGURIA</b>			
"Altrove" uvaggio di Vermentino, Bosco, Marsanne Roussanne	Walter de Batte'		55.00
"Carlaz" Vermentino 2016	Walter de Batte'		45.00
<b>MARCHE</b>			
"Stella Flora" Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia 2012	Maria Pia Castelli		35.00
<b>ABRUZZO</b>			
Trebbiano d'Abruzzo 2015	Emidio Pepe		35.00
<b>UMBRIA</b>			
"Fiero" Grechetto 2014	Margò		35.00
<b>TOSCANA</b>			
Ansonaco 2014	Altura (Isola del Giglio)		45.00
"Ariento" Vermentino e Trentino e Malvasia 2015	Massa Vecchia	 	45.00
Vernaccia di San Gimignano 2014	Alessandro Tofanari Ciprea		20.00

## LAZIO

“Bianco” Procanico 2015 Le Coste  30.00

## CAMPANIA

“Don Chisciotte” Fiano 2008 Zampaglione   50.00

“Don Chisciotte” Fiano 2008 Zampaglione   50.00

“Bella ciao” Agostinella 2016 Podere Veneri Vecchio  30.00

## SICILIA

“Ramì” Inzolia, Grecanico 2010 C.O.S. 30.00

Zibibbo 2010 2012 Nino Barraco 30.00

Catarratto 2010 Nino Barraco 30.00

Grillo '2010 Nino Barraco 30.00

“Vignammare” Grillo '2013 Nino Barraco 30.00

“Krimiso” Catarratto 2017 Aldo Viola  35.00

“Egesta” Grillo 2016 Aldo Viola  35.00

## PANTELLERIA

Zibibbo 2016 Abbazia San Giorgio   35.00

## VINI STRANIERI

### ISTRIA E DALMAZIA

“Puro” Chardonnay e Ribolla, spumante sboccatura subacquea 2008	Movia		45.00
“Puro rosé” Pinot nero, Pinot Grigio, Ribolla. spumante sbocc. subacquea 2006	Movia		45.00
Sauvignon 2013	Movia		30.00
Pinot Grigio	Movia		30.00
“Rebula” Ribolla gialla 2011	Movia		30.00
Lunar, Ribolla 2008	Movia	●	35.00
Malvasia 2016	Cotar	● #EKW	35.00
Vitovska 2011	Cotar	● #EKW	35.00
Malvasia	Clai		45.00

### GEORGIA

Saperavi (rosso) vineyard Akhoebi 2015	Our Wine	● #EKW	40.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Tsarapi	Our Wine	● #EKW	35.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Uroebi	Our Wine	● #EKW	35.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Akhoebi	Our Wine	● #EKW	35.00
Gruli Mtsvane (bianco) vineyard Tshortauli	Our Wine	● #EKW	35.00
<i>Proveniente dall'area del Kakheti.</i>			
Chinuri (bianco)	Jago's wine	●	30.00
<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 2007	Bretz Jorg		30.00
“Theodora Weiss” G. Veltliner Welschriesling 2015	Gut Oggau	 	45.00
“Winifred” Rosè Blaufrankish Zweigelt 2015	Gut Oggau	 	45.00

## 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) 2012	Chateau Musar		30.00
Jeune White (Viogner, Vermentino, Chardonnay) 2014	Chateau Musar		30.00












## SPAGNA

“Da sol a Sol” 2011	Essentia Rural (Toledo)		30.00
“Pampaneo” 2017	Essentia Rural  (Toledo)		25.00
“Ellitico” 2016	Vinyer de la Ruca (Pirenei)		60.00

## FRANCIA

## LOIRA


*Vini bianchi*

“Sonnemot” vendage tardive, Sauvignon 2011	Bruno Allion	 	60.00
“Plénitude” Cour-Cheverny Romorantin 2014	Terra Laura		50.00
“Dilettante” Vouvray, Chenin	Chaterine & Pierre Breton		30.00
“Akmenine” Sancerre	Riffault	 	35.00
“Desirèe” Chenin 2008	La Grapperie		80.00
“Singulier cols aux Renards” Chenin Blanc 2014	Lise et Bertrand Jousset		40.00
“Charme du Loire” Chenin 2014 2015	Jean Pierre Robinot	 	55.00
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 2015	Un Saumon dans la Loire		30.00
“L’Oiseau Blanc” Clairet e Vermentino 2014	Mas Foulaquier		30.00

*Vini rossi*

“La Chambre d’Eduard” Pino Noir e Gamay 2015	Grosbot Barbara		30.00
“Bruno N’Cot” Cot 2015	Bruno Allion	 	50.00
“Carnyx” Cabernet Franc 2015	Bruno Allion		50.00
“Lumiere des senses” 2014-15 Pineau d’Aunis	Jean Pierre Robinot	 	50.00
“Adonis” Pineau d’Aunis 2014	La Grapperie	 	50.00
“Dilettante” Bourgueuil, Cabernet Franc 2013	Caterine & Pierre Breton		30.00
“Boutifolle” Cabernet Franc 2013	Clos Cristal		40.00
“Les murs” Saumur Champigny, Cabernet Franc 2013	Clos Cristal		50.00

JURA   
*Vini bianchi*

Chardonnay 2012 Pierre Overnoy	120.00
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
“Chardo Gai” Chardonnay 2016 Tony Bornard	50.00
“Cuvee Fleur” Chardonnay 2015 Label	45.00
Chardonnay e Savagnin “voile” 2017 Label	60.00
“Fleur de Savagnin” Savagnin 2016 Label	60.00
“Les champs rouges” Chardonnay 2016 Label	60.00
“Vin Jaune” Savagnin 2010 Label	90.00

*Vini rossi*

Poulsard 2014-15 Pierre Overnoy	120.00
“Point Barre” Ploussard 2015 Philippe Bornard	50.00
“Le Gingle” Trousseau 2016 Philippe Bornard	50.00
“Pinot l’Aide Memoire” Pinot Noir 2015 Philippe Bornard	50.00
“Poulsard 2017 Label	60.00
Pinot Noir 2016 Label	60.00
“Pinot Ctambule” Pinot Noir 2016 Tony Bornard	50.00
Ploussard 2016 Tony Bornard	50.00
Pinot Noir 2016 Tony Bornard	50.00

## BORGOGNA

Maranges 1er Cru Clos Roussots 2016	Rouges Queues	60.00
Maranges 1er Cru La Fussièrè 2016	Rouges Queues	60.00

## LANGUEDOC ROUSILLON

“Violetta” Grenache 2014	Mas Foulaquier	30.00
--------------------------	----------------	-------

## RODANO

“Brezeme” Syrah 2015	Eric Texier 	35.00
Chateau neuf du Pape Rouge 2014	Eric Texier 	65.00
Chateau Neuf Du Pape Blanc 2015	Eric Texier 	65.00

## COTES CATALANES

Cuvée Marguerite, Muscat e Viognier 2013	Domaine de Matassa 	40.00
--	--	-------

## ALSAZIA

Pinot Bianco 2014	Gerard Schueller 	30.00
-------------------	--	-------

## VINI PASSITI

### PIEMONTE

“Sol” Passito di Moscato 2016 Ezio Cerruti 37,5cl 35.00

### TRENTINO A.A.

“Dòron” Marzemino 2011 Eugenio Rosi 37,5cl 35.00

“Vino Santo”Nosiola 2000 Gino Pedrotti 37,5cl 50.00

### VENETO

Recioto rosso Terre di Gnirega 75cl  30.00

Recioto bianco Terre di Gnirega 75cl  30.00

“San’Ulderico” Recioto 2011 Monte dall’Ora  45.00

### EMILIA ROMAGNA

“Tribulè” Malvasia di Candia 2015 Cinque Campi 5ocl  35.00

“Stradora” Malvasia di Candia 2015 Quarticello 5ocl  35.00

### LIGURIA

Sciacchetrà’ 2013 Possa 5ocl  65.00

### TOSCANA

Vin Santo 2008 Paterna 5ocl 50.00

Passito, Aeatico 2013 Massa Vecchia 50 cl  50.00

### PUGLIA

“Sorso Antico” Aleatico 2009 Natalino del Prete 5ocl   30.00

### SICILIA

Vigna la Miccia, Marsala superiore oro 5 anni Marco de Bartoli 5ocl 35.00

Decennale, Marsala superiore 10 anni Marco de Bartoli 5ocl 40.00

Vintage, Marsala Superiore Riserva 1986 1987 Marco de Bartoli 50 cl 65.00

### LIPARI

Malvasia delle Lipari 2012 Paola Lantieri, Punta dell’Ufala (Vulcano) 50 cl 50.00

### PANTELLERIA

“Passulata” passito di Pantelleria Francesco Ferreri 375 cl  50.00

### DALMAZIA

“Tasel” Moscato istriano 37,5 cl Clai 50.00





**Questa carta NON è stata redatta da un rappresentante commerciale o dopo la consultazione di guide blasonate.**

**Questa carta dei vini è frutto di RICERCA PERSONALE e di un'EVOLUZIONE gustativa di**

**Marcello Travenzoli.**

***TRATTORIA STAZIONE è sede ufficiale del MOVIMENTO D'AVANGUARDIA ENOICA EKWine.***

