

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.

| | |
|---|--------|
| Béreché & Fils Brut reserve vend. 2013 deg. 01/2017 | 60.00 |
| Egly-Ouriel "Tradition" Brut Grand Cru 52 mesi sui lieviti deg. 11/2016 | 85.00 |
| Egly-Ouriel "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 |
| “Roncaie sui lieviti” Garganega 2017 Menti  | 30.00 |

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 |
| Terrano 2015 Skerk | 40.00 |
| 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 | 30.00 |
| 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 |
| UMBRIA | | | |
| "Pagliaro" Sagrantino di Montefalco 2010 | Paolo Bea |  | 70.00 |
| "Fiero" Sangiovese 2016 | Margò |   | 35.00 |
| ABRUZZO | | | |
| Montepulciano d'Abruzzo '13 | Emidio Pepe |  | 45.00 |
| LAZIO | | | |
| "Rosso" Grechetto rosso 2015 | Le Coste |  | 35.00 |
| "Alea Viva" Aleatico 2016 | Andre Occhipinti | | 30.00 |
| CAMPANIA | | | |
| "Nigrum" Aglianico 2015 | Podere Veneri Vecchio |   | 30.00 |
| CALABRIA | | | |
| "Cirò classico" Gaglioppo 2012 | A' Vita |  | 20.00 |
| PUGLIA | | | |
| "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 5o 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 iLt. |    | 100.00 |
| “Jacol” Tocaj 2006 | Radikon iLt. |    | 100.00 |
| “Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) 2005 | Radikon iLt. |    | 100.00 |
| Ribolla Gialla 2010 | Radikon iLt. |    | 60.00 |
| “Jacol” Tocaj 2010 | Radikon iLt. |    | 60.00 |
| “Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) 2010 | Radikon iLt. |    | 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 |
| VENETO | | | |
| Custoza 2017 | Monte dei Roari | | 15.00 |
| "Riva Asriglia" Garganega 2014 | Menti |  | 40.00 |
| "Riva Asriglia" Garganega 2017 | Menti |  | 30.00 |
| "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 |
| LIGURIA | | | |
| "Altrove" uvaggio di Vermentino, Bosco, Marsanne Roussanne | Walter de Batte' |  | 55.00 |
| "Carlaz" Vermentino 2016 | Walter de Batte' | | 45.00 |
| MARCHE | | | |
| "Stella Flora" Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia 2012 | Maria Pia Castelli | | 35.00 |
| ABRUZZO | | | |
| Trebbiano d'Abruzzo 2015 | Emidio Pepe |  | 35.00 |
| UMBRIA | | | |
| "Fiero" Grechetto 2014 | Margò |  | 35.00 |
| TOSCANA | | | |
| Ansonaco 2014 | Altura (Isola del Giglio) |  | 45.00 |
| "Ariento" Vermentino e Trementino 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 |
| VN Vinello Rojo, 2017- | Partida Creus |  | 35.00 |
| VB Vinello Blanco 2017 - | Partida Creus |  | 35.00 |

FRANCIA


LOIRA

Vini bianchi

| | | | |
|--|---|---|-------|
| “Sonnemot” vendage tardive, Sauvignon 2011 | Bruno Allion |   | 60.00 |
| “Plénitude” Cour-Cheverny Romorantin 2014 | Terra Laura | Domaine de Monticy | 50.00 |
| “Dilettante” Vouvray, Chenin | Chaterine & Pierre | Breton | 30.00 |
| “Akmenine” Sancerre Riffault |   | | 35.00 |
| “Desireè” 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 | | 35.00 |
| “L’Oiseau Blanc” Clairet e Vermentino 2014 | Mas Foulaquier | | 35.00 |

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” Bourgeueil, 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 |

| | |
|--|--------|
| 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” Poulsard 2015 Philippe Bornard | 50.00 |
| “Le Ginglet” 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 |
| Poulsard 2016 Tony Bornard | 50.00 |
| Pinot Noir 2016 Tony Bornard | 50.00 |
| “Cote de feule” Poulsard 2016 Domaine de le Borde | 40.00 |


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  | 45.00 |
|--|--|-------|

ALSAZIA

| | | |
|-------------------|--|-------|
| Pinot Bianco 2014 | Gerard Schueller  | 35.00 |
|-------------------|--|-------|

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.

