

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 sopra i 10 mg totali.





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	10.00

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-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	80.00
Boulard "Les murgieres" nature	100.00
Boulard "Vielles vignes" nature	120.00
Tarlant "Brut Rosé"	80.00
J.Selosse Exquise Sec Blanc de Blanc Grand Cru (finepasta) deg. 11/2013	150.00

Vini pétillant Loire (metodo ancestrale una fermentazione)

"Fetembulles" Chenin ancestrale 2017 Jean Pierre Robinot 	40.00
"L'As de les Annes Folles" Chenin e Pineau d'Aunis 2014 Jean Pierre Robinot 	45.00
"Mosquito" uvaggio 2016 Lise et Bertrand Jousset	35.00
"La bueilloise" Chenin 2017 La Grapperie 	40.00
"Sautillant" Chenin e Sauvignon 2016 Bertin Delatte	40.00
"Bubulle" Chenin 2017 Lise et Bertrand Jousset	40.00
"Brut Nature" Chenin 2009 Garnier	35.00

Vini spumanti Jura


Cremant Extra Brut 2014 Overnoy Jean Louis	35.00
Cremant Chardonnay e Pinot noir non dosato Label 	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
“Giubilo” rosato (pinot nero, barbera, viti georgiane bianche S.A. Fausto Andi	55.00

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 decennale” Malvasia di Candia lunga macerazione 2002/2014 Podere Pradarolo 	60.00
“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

“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
Sauvignon 2017	Camillo Donati	35.00

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
“Indocilis” Barbera	Podere Pradarolo 	20.00

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
Dolcetto d'Alba 2017	Viglione 	25.00
"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
"Red Rebel" Dolcetto	ValSusa	30.00
Barbera d'Alba 2015/17	Viglione 	30.00
Barbera d'Alba 2016	Giuseppe Rinaldi	35.00
"Terrapura" Barbera 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

Tai rosso Daniele Portinari	25.00
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 classico superiore 2015 Novaia	30.00
Valpolicella Ripasso Terre di Gnirega	25.00
Valpolicella Ripasso “Saustò” Monte dall’Ora	35.00
Valpolicella ripasso Monte dei Ragni 2012	50.00
Amarone della Valpolicella 2014 Montecaro	60.00
Amarone della Valpolicella 2010 Monte dei Ragni	80.00
Amarone della Valpolicella 2008 Monte dei Ragni	100.00

EMILIA ROMAGNA

“Poggio tura” Sangiovese di Romagna 2013 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
“Velius” Barbera 2013 Podere Pradarolo 	25.00
“Libens” Croatina 2013 Podere Pradarolo 	30.00

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	55.00
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 50 cl. 	20.00
Primitivo 2014	Guttarolo  	30.00
Negramaro	Guttarolo 	30.0

SICILIA

Frappato 2013 Cos.	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

“Fanino” 2017 Serragghia  	75.00
“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 2013 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

TRENTINO ALTO ADIGE

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

FRIULI VENEZIA E GIULIA

Friulano 2016 Bore Dodòn	30.00
Ribolla Gialla 2010 - Franco Terpin ●	35.00
Sauvignon 2011 Franco Terpin ●	35.00
“Sialis” Pinot Grigio 2009 Franco Terpin ●	35.00
“Jacot” 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
“Jacot” Tocaj 2006 Radikon 1Lt. ⊘ ●	100.00
“Oslavie” (uvaggio viti bianche autoctone) 2005 Radikon 1Lt. ⊘ ●	100.00
Ribolla Gialla 2010 Radikon 1Lt. ⊘ ●	60.00
“Jacot” 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

VENETO

“Riva Asriglia” Garganega 2014 Menti	40.00
“Amphora” Tocai 2011-2007 Castello di Lispida 🍷🚫	35.00-40.00
“Garganuda” Soave 2017 Aesthesis Andrea Fiorini	25.00
“Corte antica” Soave 2015 Corte antica	20.00
“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
“Luceluna” Passerina 2017 Roberto Capecci 🚫	30.00

ABRUZZO

Trebbiano d’Abruzzo 2015 Emidio Pepe	35.00
--------------------------------------	-------

UMBRIA

“Fiero” Grechetto 2017 Margò	30.00
------------------------------	-------

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 2009 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

Zibibbo 2015 macerazione lunga Serragghia ● 🍷 ☹ 75.00

VINI STRANIERI



ISTRIA E DALMAZIA

“Puro” Chardonnay e Ribolla, spumante sboccatura subacquea 2008	Movia		50.00
“Puro rosé” Pinot nero, Pinot Grigio, Ribolla. spumante sbocc. subacquea 2006	Movia		50.00
Sauvignon 2013	Movia		30.00
Pinot Grigio	Movia		30.00
“Rebula” Ribolla gialla 2011	Movia		30.00
Lunar, Ribolla 2008	Movia	●	45.00
Malvasia 2016	Cotar	●	40.00
Vitovska 2017	Cotar	●	40.00
Merlot 2007	Cotar		40.00
Terrano 2017	Cotar		40.00
Malvasia 2011	Clai		45.00

GEORGIA

Saperavi (rosso) vineyard Akhoebi 2015	Our Wine	●	🏆	40.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Tsarapi	Our Wine	●	🏆	35.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Uroebi	Our Wine	●	🏆	35.00
Rkatsiteli (bianco) vineyard Akhoebi	Our Wine	●	🏆	35.00
Gruli Mtsvane (bianco) vineyard Tshortauli	Our Wine	●	🏆	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 (uvaggio varietà rosse autoctone catalane) 2017- Partida Creus (Catalogna)	35.00
Porcellanic VI Xarel-lo 2011 -Ton Rimbau (Catalogna)	90.00
Porcellanic VI Xarel-lo sur lie 2011 -Ton Rimbau (Catalogna)	100.00
Porcellanic VI Xarel-lo orangebi 2012 -Ton Rimbau (Catalogna)	90.00

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
“Desireè” Chenin 2008	La Grapperie		80.00
“Singulier cols aux Renards” Chenin Blanc 2014	Lise et Bertrand Jousset		40.00
“Charme du Loire” Chenin 2014-15-16	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	⊘
“Regarde du Loire” Pineau d’Aunis 2016		⊘	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
“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 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
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 Fussièrre 2016	Rouges Queues	60.00

LANGUEDOC ROUSILLON

“Oiseau blanc” Clarinette, Vermentino 2014	Mas Foulaquier	30.00
“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
“Cot du Rhone” 2017	Domaine de Lamandier	30.00

PROVENZA

“Papillon blanc” 2015	Domaine Milan 	40.00
“Papillon rouge” 2016	Domaine Milan 	35.00

COTES CATALANES

Cuvée Marguerite, Muscat e Viognier 2013	Domaine de Matassa	50.00
--	--------------------	-------

ALSAZIA

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

BEAUJOLAIS

“Chateau Cambon 2017	Marcel Lapierre	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

“Sant’Ulderico” Recioto 2011 Monte dall’Ora 50 cl 45.00

“Albina” Garganega Stefano Menti 0,75 cl  45.00

EMILIA ROMAGNA

“Tribulè” Malvasia di Candia 2015 Cinque Campi 50cl  35.00

“Stradora” Malvasia di Candia 2015 Quarticello 50cl 35.00

“Frinire di cicale” Podere Pradarolo 50cl 40.00

“Il canto del ciò” Podere Pradarolo 50cl 40.00

LIGURIA

Sciacchetrà’ 2013 Possa 50cl 65.00

TOSCANA

Vin Santo 2008 Paterna 50cl 50.00

Passito, Aleatico 2013 Massa Vecchia 50 cl 50.00

PUGLIA

“Sorso Antico” Aleatico 2009 Natalino del Prete 50cl  30.00

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

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.

