

36,00 €



Barbera d'Asti Superiore TreGi DOCG

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte
VITIGNO Barbera
FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
TERRENO Medio – argilloso
VENDEMMIA Manuale, in cassette, fine inizio ottobre
ESPOSIZIONE Sud – Sud Ovest
CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox
AFFINAMENTO 30 mesi barrique e bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA 14°-14,5°

34,00 €



Monferrato Nebbiolo Atto Primo DOC

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte
VITIGNO 100% Nebbiolo
FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
TERRENO Medio – argilloso
VENDEMMIA Manuale, in cassette – Prima decade di ottobre
ESPOSIZIONE Sud
CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox
AFFINAMENTO Acciai, tonneau di rovere francese per 12-15 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5°-14,5°

31,00 €



Monferrato Rosso Infinito DOC

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte
VITIGNO 50% Barbera, 50% Merlot
FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
TERRENO Medio – argilloso
VENDEMMIA Manuale, in cassette – A seguire i due vitigni
ESPOSIZIONE Sud, Sud-Ovest
CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox
AFFINAMENTO Acciaio, barriques di rovere
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5°-14°

20,00 €



Barbera d'Asti Terre Rosse DOCG

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte
VITIGNO Barbera
FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
TERRENO Medio – argilloso
VENDEMMIA Manuale, in cassette, fine settembre
ESPOSIZIONE Sud
CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox
AFFINAMENTO Acciaio e bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA 13°-13,5°

28,00 €



Acqui Rosso DOCG Bricco Pizio-Brachetto Secco

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte

VITIGNO Brachetto

FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

TERRENO Medio – argilloso – sabbioso

VENDEMMIA Manuale, in cassette, inizio settembre

ESPOSIZIONE Sud, Sud-Est

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox

AFFINAMENTO Acciaio e bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 13°

20,00 €



Dolcetto d'Acqui La Riva DOC

COMUNE DI PRODUZIONE Cassine, Piemonte

VITIGNO Dolcetto

FORMA DI ALLEVAMENTO Tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

TERRENO Medio – argilloso

VENDEMMIA Manuale, in cassette, metà settembre

ESPOSIZIONE Sud

CONTENITORI DI FERMENTAZIONE Serbatoi in acciaio inox

AFFINAMENTO Acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5°-13°

22,00 €



DERTHONA Timorasso

100% Timorasso
Temperatura di servizio: 10°
Formato: 0.75 l, 1.5 l

Nei primi anni di bottiglia si avvertono gli odori fruttati di pesca e floreali di fiori di acacia e biancospino, così come le note di zucchero filato e di acacia. Anche il sentore di miele emerge importante. In gioventù le note di idrocarburo e minerale si avvertono meno, emergono più definite ed intense dopo l'affinamento di tre/quattro anni in bottiglia.

21,00 €



"San Francesco" Roero Arneis Docg

Vigneto: San Francesco, vigneto collinare in comune di Castellinaldo d'Alba
Anno d'impianto: parte nel 1977 e parte nel 2010
Vitigno: Arneis 100%
Esposizione: Sud-Est
Suolo: misto marnoso e sabbioso
Vendemmia: uve raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli nella prima metà di settembre.
Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte, fermentazione a temperatura controllata tra 18° e 20° C in vasche d'acciaio.

26,00 €



LANGHE DOC RIESLING RANERA

Vitigno: 100% Riesling renano
Anno di impianto: in Alba 1987
Tenore in alcol: 12-13 % vol.
Acidità totale: 7-8 gr./l
Estratto secco: 18-20 gr./l

24,00 €



Gries Lagrein Riserva

Vitigno 100% Lagrein
Denominazione Alto Adige DOC
Altitudine 250 m s. l.m.
Temperatura di servizio 16-18 °C
Conservazione Conservare in luogo fresco a una temperatura di 10-13 °C e con un'umidità minima del 60%

22,00 €



Barbera d'Alba Giuseppe Roagna

Vitigno: 100% Barbera allevata a Guyot

Alcol: 14%

Acidità totale: 6

Raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: a temperatura controllata (26/28 °C)

Affinamento: in acciaio per 6 mesi

22,00 €



Roero Arneis Giuseppe Roagna

T° di servizio: 6-8 °C

Vitigno: 100% Arneis coltivato a Guyot

Alcol: 13%

Acidità totale: 5,5

Raccolta: manuale in cassette

30,00 €



Nebbiolo delle Langhe Regret Monchiero Carbone

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Roero, comuni di Canale e Priocca

Esposizione: ovest, sud-ovest

Altitudine: 230-280 metri

Resa per ettaro: 80 quintali

Superficie: 5 ettari

Gradazione: 13,0-13,5%

48,00 €



Alta Langa Colombo

Uve: 100% uva Chardonnay, selezionata e vendemmiata a mano solo dalle migliori uve dei nostri vigneti di alta collina, coltivati presso la cantina Colombo di Bubbio in provincia di Asti, Piemonte.

Sistema di allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 5200 piante per ettaro.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Resa uve in vino: 45%.

30,00 €



NIZZA BIOLOGICO

TIPOLOGIA: ROSSO

VITIGNI: 100% BARBERA

GRADO ALCOLICO: 15,5 % vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16/18°C

FINESTRA DI CONSUMO: 5/7 anni

24,00 €



BACCHE ROSSE

TIPOLOGIA: ROSSO

VITIGNI: Pinot nero 100%

GRADO ALCOLICO: 13 % vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16-18°C

FINESTRA DI CONSUMO: 8/10 anni

28,00 €



LE POLE

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: 100% Barbera

GRADO ALCOLICO: 14 % vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16/18°C

FINESTRA DI CONSUMO: 3 anni

20,00 €



RAFLÈ

TIPOLOGIA: Rosso

VITIGNI: 100% Grignolino

GRADO ALCOLICO: 12,5 % vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16°C

FINESTRA DI CONSUMO: 1/3 anni

C_d
N Cantina
di Nizza

26,00 €



BACCHEBIANCHE

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: 100% Viognier

GRADO ALCOLICO: 14,5% vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 10°C

FINESTRA DI CONSUMO: 5 anni e oltre

24,00 €



LABRÌ

TIPOLOGIA: Bianco

VITIGNI: 100% Chardonnay

GRADO ALCOLICO: 14 % vol

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8-10°C

FINESTRA DI CONSUMO: 2 anni

22,00 €



PROSECCO DI VALDOBBIADENE COL DE SAS

Vitigni:	Glera
Vinificazione:	In bianco
Presatura di spuma:	In autoclave secondo il Metodo Italiano. Affinamento di almeno 45 giorni
Residuo zuccherino:	14g/l
Gradazione alcolica:	11,50%
Acidità:	5,8g/l

32,00 €



Alta Langa DOCG Cuvée Valentina

DENOMINAZIONE Alta Langa DOCG Cuvée Valentina

UVAGGIO 90% Pinot nero 10% Chardonnay

ALCOOL(%VOL) 12,5%

COLORE Giallo paglierino con riflessi dorati

FORMATO 0,75L

AREA Langhe Area

SUOLO Argilloso – calcareo

43,00 €



FRANCIACORTA MAJOLINI SATEN

VINIFICAZIONE

Le uve, a perfetto grado di maturazione, in tempi brevissimi dalla raccolta, vengono pigiate in modo soffice e fatte fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 18°C.

IMBOTTIGLIAMENTO

In primavera viene realizzata la cuvée utilizzando basi di Chardonnay provenienti da diversi vigneti. Viene poi effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. Il vino di base è di una sola annata.

27,00 €



Dolcetto di Dogliani Cascina Corte BIO

Vitigno: Dolcetto

Vigneto: Selezione di uve da vigneti di dolcetto differenti

Esposizione e altitudine: est 400 m

Suolo: Calcare, tufo blu

Età delle viti: mix di vigne tra i 78 anni e 7 anni

Densità: 5.500 piante per ettaro

21,00 €



Barbera D'Asti Gianni Doglia

VARIETÀ 100% Barbera

COMPOSIZIONE DEL SUOLO Calcare - argilla

VENDEMMIA Manuale

28,00 €



Prosecco di Valdobbiadene superiore Merotto

Zona di produzione: vigneti di Col San Martino e di Pieve di Soligo.

Vitigni: 100% Glera.

Vinificazione: vinificazione in bianco, spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 40 giorni a 12° – 13°C.

Alcool: 11%

Residuo zuccherino: 16 g/l