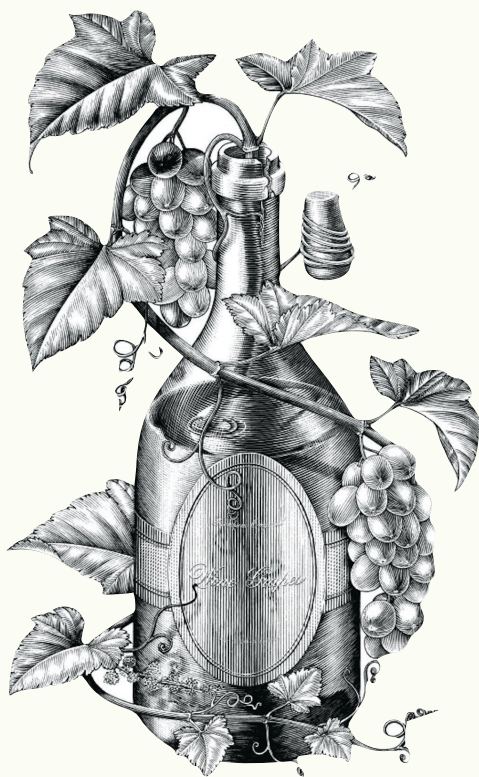




VINO

*La cucina senza tempo...*



Dalla raccolta dell' uva al vino sono solo poche parole che nascondono un processo complesso fatto di natura, condizioni climatiche e di mani esperte. L'aspetto certamente più pratico e al contempo difficile del vino è il suo processo di produzione. Tutto nasce dalla uva per passare poi alla vinificazione, all'affinamento e infine all'imbottigliamento. Gli ingredienti che fanno la differenza sono i nostri vitigni, la nostra terra e le condizioni climatiche ottimali. Le corrette tecniche di conduzione del vigneto non si tralasciano e anzi, per mantenerle e caratteri di duemila anni fa, il miglioramento tecnologico le ha rese più controllabili.

DATA

AVERE

DARE

I Bianchi

Bianco Oltrepò - Vanzini, Oltrepò	14 euro
Riesling vivace - P. Torti, Oltrepò	16 euro
Arneis Roero - Fontanafredda, Piemonte	22 euro
Chardonnay Alto Adige o Piemonte	20 euro
Gewürztraminer - H. Lun, Alto Adige	24 euro
Müller Thurgau - H. Lun, Alto Adige	24 euro
Pinot Bianco - Alto Adige o Piemonte	18 euro
Ricamo - Grignano, Toscana	22 euro
Lighea - Donnafugata, Sicilia	22 euro

I Rosati

Langhe Rosato Solero - Fontanafredda, Piemonte	24 euro
Rosé vivace - Oltrepò	14 euro

Le Bollicine

Alta Langa e Metodo Classico	40 euro
Cuvée Blanche o Rosé	25 euro
Prosecco Luvrè - Valdobbiadene, Veneto	22 euro

DATA

AVERE

DARE

I Rossi

Barbera fermo Oltrepò - Vanzini, Oltrepò	22 euro
--	---------

Bonarda vivace - Vanzini, Oltrepò	16 euro
-----------------------------------	---------

Bonarda vivace Le Rive - P. Torti, Oltrepò	18 euro
--	---------

Pinot Nero Terre Gobbe - P. Torti, Oltrepò	18 euro
--	---------

Amarone tenuta S. Antonio - Castagnedi, Veneto	55 euro
--	---------

Barbaresco - Produttori del Barbaresco, Piemonte	52 euro
--	---------

Barolo - Azelia, Piemonte	65 euro
---------------------------	---------

Barbera d'Alba - Fontanafredda, Piemonte	24 euro
--	---------

Barbera d'Asti - Beppe Mo, Piemonte	16 euro
-------------------------------------	---------

Barbera d'Asti Superiore Robur - B. Mo, Piemonte	22 euro
--	---------

Dolcetto d'Alba - Fontanafredda, Piemonte	22 euro
---	---------

Dolcetto d'Alba - Beppe Mo, Piemonte	14 euro
--------------------------------------	---------

Grignolino d'Asti - Montalbera, Piemonte	28 euro
--	---------

Ruché Laccento - Montalbera, Piemonte	32 euro
---------------------------------------	---------

Nebbiolo Langhe - Beppe Mo, Piemonte	20 euro
--------------------------------------	---------

Nebbiolo - Fontanafredda, Piemonte	30 euro
------------------------------------	---------

Chianti Rufina - Grignano, Toscana	28 euro
------------------------------------	---------

Fioramundi - Donnafugata, Sicilia	25 euro
-----------------------------------	---------

