



ALventicinque

OFFICINA ENOGASTRONOMICA

La carta dei vini

Nella nostra cantina trovate etichette selezionate con cura e provenienti per lo più da piccole aziende con produzioni limitate.

Così come avviene sul nostro menù, rinnoveremo la carta frequentemente, proponendovi vini sempre coerenti con i piatti che prepariamo e con la stagione in corso.

Quasi tutti i vini, inoltre, vengono proposti anche al calice, così da poter facilmente trovare l'abbinamento perfetto con ogni piatto che vorrete scegliere dal menù.

Non esitate a chiedere informazioni o consigli e godetevi le piacevoli sensazioni che questi vini vi offriranno.

Salute!

Alberto e Luigi



Bollicine

Lombardia

Anteo, "Martinotti" Pinot Nero, s.a., 12,5 %	€ 4,50	€ 14,00
Anteo, "Tradition" Metodo Classico Millesimato Brut Pinot Nero, 2009, 12,5 %	--	€ 30,00
Vezzoli, Franciacorta Brut s.a. DOCG Chardonnay, s.a., 12,0 %	€ 7,00	€ 32,00

Metodo classico, metodo Martinotti, spumanti millesimati

Il **metodo Martinotti** (o Charmat) è un procedimento che consente di ottenere degli spumanti in poco tempo tramite rifermentazione in grandi contenitori d'acciaio chiamati autoclavi. Gli spumanti ottenuti tramite questo sistema sono semplici, di pronta beva ed hanno spesso una vita breve. Il Prosecco è un esempio di spumante prodotto utilizzando questo metodo.

Il **metodo classico** prevede che la rifermentazione avvenga in bottiglia tramite l'inserimento di lieviti selezionati. L'affinamento sui lieviti può durare da 24 fino a 60 mesi o oltre (in rari casi). I prodotti ottenuti sono in genere più longevi, complessi e fini di quelli ottenuti con il metodo Martinotti, con bouquet olfattivi ampi e perlage persistenti.

I **Millesimati** sono spumanti le cui uve provengono dalla vendemmia di una sola annata. Quando l'anno non è indicato in etichetta, gli spumanti sono detti "sans année", ovvero assemblaggi di uve di annate diverse il cui scopo è quello di ottenere un prodotto sempre uguale nel tempo. Gli spumanti millesimati si vinificano di solito con metodo classico.



Vini bianchi

Piemonte

Claudio Mariotto, Colli Tortonesi Timorasso "Derthona" DOC Timorasso, 2016, 14,0 %	€ 6,00	€ 28,00
--	--------	---------

Liguria

Terre Bianche, Pigato DOC Pigato, 2017, 13,0 %	€ 6,00	€ 27,00
---	--------	---------

Marche

De Angelis, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Verdicchio, 2015, 13,0 %	€ 5,00	€ 22,00
---	--------	---------

Abruzzo

Lunaria, "Charisma" DOP Trebiano d'Abruzzo, 2016, 12,5 %	€ 5,00	€ 23,00
---	--------	---------

Puglia

Palamà, "Metiusco" bianco del Salento IGT Verdeca e Malvasia bianca, 2016, 13,0 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------

Sardegna

Pili, Vermentino di Sardegna "Ipno" DOC Vermentino, 2016, 13,5 %	€ 5,00	€ 22,00
---	--------	---------

Vini rosati

Abruzzo

Lunaria, "Pettirosce" DOP Cerasuolo d'Abruzzo, 2017, 13,5 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------



Vini rossi

Trentino Alto Adige

Zanotelli, "Le Stròpe" DOC Pinot Nero, 2016, 14,0 %	€ 5,00	€ 24,00
Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano DOC Teroldego, 2016, 13,0 %	€ 6,00	€ 28,00

Veneto

Azienda Agricola Falezze, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Incanto DOC Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e Oseletta, 2013, 14,5 %	--	€ 38,00
Corte San Benedetto, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC Corvina veronese, Corvinone e Rondinella, 2013, 15,0 %	€ 7,00	€ 28,00
Corte San Benedetto, Amarone Classico della Valpolicella DOCG Corvina veronese, Corvinone e Rondinella, 2011, 16,0 %	--	€ 42,00
Ornella Molon, "Merlot" Venezia DOC Merlot, 2015, 14,0 %	--	€ 34,00
Ornella Molon, "Refosco" IGT Refosco, 2017, 13,0 %	€ 5,00	€ 22,00



Vini rossi

Piemonte

Vigneti Valle Roncati, "Spanna" DOC Nebbiolo, 2015, 13,0 %	€ 5,00	€ 20,00
Colle Manora, "Rosso Barchetta" DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, 2015, 14,0 %	€ 6,00	€ 26,00
Claudio Mariotto, "Vho" DOC Barbera, 2013, 14,0 %	--	€ 28,00

Toscana

Fattoria di Lamole, Chianti Classico "Castello di Lamole Le Stinche" DOCG Sangiovese, 2012, 13,0 %	€ 7,00	€ 30,00
--	--------	---------

Marche

De Angelis, Rosso Piceno Superiore "Oro" DOC (selezione prodotta solo nelle annate migliori) Montepulciano d'Abruzzo, Sangiovese 2012, 14,0 %	€ 7,00	€ 34,00
---	--------	---------

Abruzzo

Lunaria, "Coste di Moro" DOC Montepulciano d'Abruzzo, 2013, 14,0 %	€ 5,00	€ 25,00
---	--------	---------

Basilicata

Tenuta I Gelsi, Aglianico del Vulture DOC Aglianico, 2013, 13,5 %	--	€ 26,00
--	----	---------



Vini rossi

Campania

Cantina di Lisandro, "Nero di Rena" Terre del Volturno IGT	€ 6,00	€ 30,00
Pallagrello Nero (vitigno raro), 2016, 13,0 %		

Calabria

Tenuta Terre Nobili, "Cariglio" IGP		
Magliocco, 2017, 15,5 %	€ 6,00	€ 24,00

Vini dolci

Sicilia

Solidea, Passito DOC	€ 6,00	€ 25,00
Zibibbo, 2014, 14,5 %		

Da dove arrivano i nostri vini

Scarpitti Distribuzione snc, Milano
Divino sas Distribuzione, Milano
Winedrops srl, Milano
Bacco Minore srl, Burago di Molgora (MB)

Contatti diretti con le cantine

Anteo, Rocca de Giorgi (PV)
Claudio Mariotto, Vho (AL)
Orsogna, Orsogna (CH)
Colle Manora, Quargnento (AL)
Azienda Agricola Falezze, Illasi (VR)