



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

Ramoino, Vermentino "Montenero" DOC Vermentino, 2017, 13,0 %	€ 6,00	€ 30,00
---	--------	---------

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, 2017, 12,5 %	€ 5,00	€ 23,00
---	--------	---------

Puglia

Palamà, "Metiusco" bianco del Salento IGT Verdeca e Malvasia bianca, 2017, 13,0 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------

Vini rosati

Abruzzo

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



Vini rossi

Friuli Venezia Giulia

Az. Agr. La Magnolia, Schioppettino IGP € 5,00 € 24,00
Schioppettino, 2017, 13,5 %

Zanotelli, "Le Stròpe" DOC € 5,00 €24,00
Pinot Nero, 2017, 13,5 %

Trentino Alto Adige

Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach, € 6,00 € 28,00
Teroldego Rotaliano DOC
Teroldego, 2016, 13,0 %

Veneto

Azienda Agricola Falezze, Valpolicella -- € 38,00
Classico Superiore Ripasso Incanto DOC
Corvina veronese, Corvinone, Rondinella e
Oseletta, 2013, 14,5 %

Corte San Benedetto, Valpolicella € 7,00 € 28,00
Classico Superiore Ripasso DOC
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella,
2013, 15,0 %

Corte San Benedetto, Amarone Classico -- € 42,00
della Valpolicella DOCG
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella,
2011, 16,0 %

Ornella Molon, "Merlot" Venezia DOC -- € 34,00
Merlot, 2015, 14,0 %

Ornella Molon, "Refosco" IGT € 5,00 € 22,00
Refosco, 2017, 13,0 %



Vini rossi

Piemonte

Mauro Franchino, "Coste della Sesia" DOC Nebbiolo, 2014, 13,0 %	€ 5,00	€ 25,00
La Tribuleira, "Carlò" DOC Albarossa, 2015, 14,0 %	€ 6,00	€ 26,00
Colle Manora, "Rosso Barchetta" DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, 2015, 14,0 %	€ 6,00	€ 26,00
Claudio Mariotto, "Vho" DOC Barbera, 2015, 14,0 %	--	€ 28,00

Toscana

Fattoria di Lamole, Chianti Classico "Castello di Lamole Le Stinche" DOCG Sangiovese, 2013, 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, 2015, 14,0 %	€ 5,00	€ 25,00
Lunaria, "Coste di Moro Riserva" DOP Montepulciano d'Abruzzo, 2010, 14,5 %	--	€ 30,00



Vini rossi

Basilicata

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

Calabria

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

Sardegna

Tenute Soletta, "Corona Majore" DOC
Riserva linea Umberto Soletta
Cannonau, 2012, 14,5 % € 7,00 € 30,00

Vini dolci

Sicilia

Solidea, Passito DOC € 6,00 € 25,00
Zibibbo, 2015, 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)