



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

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

Friuli Venezia Giulia

Vigna Traverso, Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC	€ 6,00	€ 28,00
Pinot Grigio, 2017, 13,5 %		

Piemonte

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

Liguria

Ramoino, Vermentino "Montenero" DOC	€ 6,00	€ 30,00
Vermentino, 2017, 13,0 %		
Terre Bianche, Pigato DOC	€ 6,00	€ 27,00
Pigato, 2018, 13,0 %		

Marche

Enzo Mecella, "Sainale" Verdicchio di Matelica DOC	€ 5,00	€ 24,00
Verdicchio, 2017, 13,5 %		

Puglia

Palamà, "Metiusco" bianco del Salento IGT	€ 5,00	€ 23,00
Verdeca e Malvasia bianca, 2018, 12,5 %		

Campania

Pietracupa, Fiano di Avellino DOCG	€ 7,00	€ 32,00
Fiano, 2017, 13,5 %		

Calabria

Tramontana, "Duemiladodici" IGT	€ 6,00	€ 30,00
Greco bianco, Chardonnay, 2016/2017, 13,5 %		



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 Schioppettino, 2017, 13,5 %	€ 5,00	€ 24,00
--	--------	---------

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

Trentino Alto Adige

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
---	----	---------



Vini rossi

Veneto

Ornella Molon, "Merlot" Venezia DOC Merlot, 2015, 14,0 %	--	€ 34,00
Ornella Molon, "Refosco" IGT Refosco, 2017, 13,0 %	€ 5,00	€ 22,00

Piemonte

Mauro Franchino, "Coste della Sesia" DOC Nebbiolo, 2014, 13,0 %	€ 5,00	€ 25,00
Colle Manora, "Rosso Barchetta" DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, 2015, 14,0 %	--	€ 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 %	--	€ 30,00
--	----	---------

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 dolci

Sicilia

Solidea, Passito DOC
Zibibbo, 2015, 14,5 %

€ 6,00 € 25,00

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)