



# 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



## **vini al calice – wines in the glass**

### **bollicine**

Anteo, Martinotti, lombardia € 4,50

### **vini bianchi – white wines**

Vigna Traverso, Pinot Grigio, 2017, friuli venezia giulia € 6,00

La Rocchetta di Mondondone, Lucemente 2016,  
lombardia € 5,00

Claudio Mariotto, Timorasso San Mich, 2017, piemonte € 6,00

Ramoino, Vermentino, 2017, liguria € 6,00

Terre Bianche, Pigato, 2018, liguria € 6,00

Enzo Mecella, Verdicchio di Matelica, 2017, marche € 5,00

De Angelis, Pecorino, 2017, marche € 6,00

Palamà, Metiusco, 2018, puglia € 5,00

Pietracupa, Fiano, 2017, campania € 7,00

Tramontana, Duemiladodici, 2018, calabria € 6,00

### **vini rosati – rosé wines**

Lunaria, Cerasuolo d'Abruzzo, 2017, abruzzo € 5,00

### **vini rossi – red wines**

La Magnolia, Schioppettino, 2018, friuli venezia giulia € 5,00

Zanotelli, Pinot Nero, 2018, trentino alto adige € 5,00



## **vini al calice – wines in the glass**

### **vini rossi – red wines**

De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano, 2016, trentino alto adige	€ 6,00
Corte S. Benedetto, Valpolicella Ripasso, 2013, veneto	€ 7,00
Ornella Molon, Refosco, 2017, veneto	€ 5,00
Mauro Franchino, Nebbiolo, 2014, piemonte	€ 5,00
Lunaria, Montepulciano, 2015, abruzzo	€ 5,00



## bollicine – sparkling

### Lombardia

Anteo, Martinotti Pinot Nero, s.a., 12,5 %	€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 – white wines**

### **friuli venezia giulia**

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

### **lombardia**

La Rocchetta di Mondondone, Lucemente IGP € 24,00  
Cortese e Moscato, 2016, 13,5 %

### **piemonte**

Claudio Mariotto, Colli Tortonesi Timorasso € 28,00  
“Derthona” DOC  
Timorasso, 2017, 14,0 %

Claudio Mariotto, Colli Tortonesi Timorasso “Bricco  
San Michele” DOC € 24,00  
Timorasso, 2017, 13,5 %

### **liguria**

Ramoino, Vermentino “Montenero” DOC € 30,00  
Vermentino, 2017, 13,0 %

Terre Bianche, Pigato DOC € 27,00  
Pigato, 2018, 13,0 %

### **marche**

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

Enzo Mecella, “Godenzia” Verdicchio di Matelica DOC € 32,00  
Verdicchio, 2017, 13,5 %



## **vini bianchi – white wines**

### **marche**

De Angelis, “Quiete” Offida Pecorino DOCG € 28,00  
Pecorino, 2017, 14,0 %

### **puglia**

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

### **campania**

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

### **calabria**

Tramontana, “Duemiladodici” IGT € 30,00  
Greco bianco e Chardonnay, 2018, 13,5 %

## **vini rosati – rosé wines**

### **abruzzo**

Lunaria, “Pettirosce” DOP € 23,00  
Cerasuolo d’Abruzzo, 2017, 13,5 %

## **vini rossi – red wines**

### **friuli venezia giulia**

Az. Agr. La Magnolia, “Trevenezie” Schioppettino IGP € 24,00  
Schioppettino, 2018, 13,5 %



## **vini rossi – red wines**

### **trentino alto adige**

<b>Zanotelli, “Le Stròpe” DOC</b>	<b>€ 24,00</b>
Pinot Nero, 2017, 13,5 %	
<b>Az. Agr. De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano DOC</b>	<b>€ 24,00</b>
Teroldego, 2016, 13 %	

### **veneto**

<b>Az. Agr. Falezze, “Incanto” Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC</b>	<b>€ 38,00</b>
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Oseletta, 2013, 14,5 %	
<b>Corte San Benedetto, Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC</b>	<b>€ 28,00</b>
Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, 2013, 15 %	
<b>Corte San Benedetto, Amarone Classico della Valpolicella DOCG</b>	<b>€ 42,00</b>
Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, 2011, 16 %	
<b>Ornella Molon, Merlot Venezia DOC</b>	<b>€ 34,00</b>
Merlot, 2015, 14 %	
<b>Ornella Molon, Refosco IGT</b>	<b>€ 22,00</b>
Refosco, 2015, 14 %	

### **piemonte**

<b>Mauro Franchino, “Coste della Sesia” DOC</b>	<b>€ 25,00</b>
Nebbiolo, 2014, 13 %	
<b>Colle Manora, “Rosso Barchetta” DOC</b>	<b>€ 26,00</b>
Cabernet Sauvignon, Merlot, 2015, 14 %	



## **vini rossi – red wines**

### **toscana**

Fattoria di Lamole, Chianti Classico “Castello di Lamole Le Stinche” DOCG € 30,00  
Sangiovese, 2014, 13 %

### **abruzzo**

Lunaria, “Coste di Moro” DOC € 25,00  
Montepulciano, 2015, 14 %

Lunaria, “Coste di Moro Riserva” DOP € 30,00  
Montepulciano, 2010, 14,5 %

## **vini dolci – sweet wines**

### **sicilia**

Lunaria, Passito DOC € 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)