



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, 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 %

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 %

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



vini bianchi – white wines

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 %

Zanotelli, “Le Stròpe” DOC € 24,00
Schioppettino, 2017, 13,5 %



vini rossi – red wines

trentino alto adige

Az. Agr. De Vescovi Ulzbach, Teroldego Rotaliano DOC € 24,00
Teroldego, 2016, 13 %

veneto

**Az. Agr. Falezze, “Incanto” Valpolicella Classico
Superiore Ripasso DOC** € 38,00
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Oseletta, 2013, 14,5 %

**Corte San Benedetto, Valpolicella Classico Superiore
Ripasso DOC** € 28,00
Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, 2013, 15 %

**Corte San Benedetto, Amarone Classico della
Valpolicella DOCG** € 42,00
Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella, 2011, 16 %

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

Ornella Molon, Refosco IGT € 22,00
Refosco, 2015, 14 %

piemonte

Mauro Franchino, “Coste della Sesia” DOC € 25,00
Nebbiolo, 2014, 13 %

Colle Manora, “Rosso Barchetta” DOC € 26,00
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)