

sanacafé[®]
Mangiare e Amare

IVINI

IL VINO

Il vino naturale e poco sofisticato, può migliorare il piacere del pasto ed anche far bene all'organismo, soprattutto quello rosso, grazie al carico di antiossidanti. I vini in carta selezionati dal nostro partner "ALTROVINO", provengono da uve da agricoltura biologica e metodo di fermentazione naturale, con pochi lieviti aggiunti. Ideali per accompagnare il pasto. - ANCHE IN MESCITA.

I VINI BIANCHI

SAUVIGNON 100% Cant. Venchiarezza - FRIULI 2015 € 26.00
Vendemmia precoce ed attenta per non perdere gli aromi. Intenso, sapido.

CHARDONNAY 100% IGT Cant. Castello Giol - VENETO 2016 € 24.00
Medaglia d'oro in Francia a Millesimè Bio. Al naso mela golden e taglio.

SPERGLE 100% Cant. Agricola del Farneto - EMILIA 2015 € 24,00
Uva autoctona della zona di Scandiano. Lieviti naturali, biodinamico, di struttura, fresco.

PASSERINA 100% IGT Marche Cant. Mastio del Borgo - MARCHE 2015 € 22.00
Vinificato in riduzione per preservare i profumi di frutta bianca, fiori di mandorlo e tropicali.

GRECHETTO 100% grad. 12,5 Cant. Moretti Omero UMBRIA 2016 € 18.00
Vino vegano, pochi solfiti, leggermente vegetale, minerale, finale di mandorla.

ATTESO IGT Pecorino 100% Terre di Chieti grad. 13,5 Cant. Jasci ABRUZZO 2015 € 22.00
Uno tra i primi vini biologici in Italia. Di buon corpo, sapido, piacevolmente amarognolo.

CALENDE IGP (trebb., malvasia, chardonnay) Az. Luna del Casale LAZIO 2015 € 22.00
Un tipico vino del Lazio con un pizzico di internazionalità.
Raccolto a mano in cassette da 15 kg.

FIANO DOC 100% Taburno Az. La Rivolta CAMPANIA 2015 € 28.00
Chiamata dai Latini "Vitis Apiana" per via della sua dolcezza di cui sono ghiotte le api. Diventa vino elegante, con lontani sentori fumé.

VERDICCHIO 100% Cast. di Jesi DOC Sup. Az. Col di Corte MARCHE 2015 € 25.00
Vinificato ed affinato per 12 mesi in acciaio il grande vitigno marchigiano dà il meglio di sé. Resta vino da aperitivo ma acquista in eleganza e struttura.

MUNIR (Catarratto 100%) grad. 12,50 Cant. Valdibella SICILIA 2015 € 30.00
Coltivato ad alberello libero, 1,5 kg di uva per pianta. Fiori d'arancia e note di vaniglia.

LE BOLLICINE

Prosecco Brut "Mirage" millesimato DOC Treviso (glera 100%) Az. Castello Giol - VENETO- € 25.00
Il più antico produttore in attività. Vino vegano, note di mela e pesca, poi glicine ed acacia.
Delicatamente secco.

I VINI ROSSI

SCHIOPPETTINO DOC (100%) grad. 13,00 Cant. Venchiarezza FRIULI L'indigeno del Friuli Orientale. Sentori di pepe nero, al palato fresco di media struttura.	2015 € 25.00
SURI'Dolcetto di Dogliani DOCG (100%) grad 14,0 Cant. Aldo Marengo PIEMONTE Lieviti naturali, profumo elegante e complesso di frutta rossa, leggermente tannico.	2015 € 30.00
TERRA SASSI IGP (50% negroam. 50% primit.) grad. 14,5 Cant. Passalacqua PUGLIA Biodinamico,lieviti naturali, pochissimi solfiti. La roccia garganica dona mineralità. Fruttato e robusto.	2014 € 26.00
MERLOT IGT (100%) Senza solfiti aggiunti. Cant. Castello Giol - VENETO Un vino integro,con note floreali e di frutta rossa fresca.	2015 € 22.00
SAGRANTINO di Montefalco DOCG (100%) grad. 15,0 Cant. Moretti UMBRIA Lieviti naturali. Vino vegano. Piccoli frutti rossi, tannico e potente. Grande rosso.	2012 € 55.00
PINOT NERO "Il Magno" Doc (100%) Az. Torelli PIEMONTE Vigne protette grazie agli uccelli della Lipu ed alle piante di senape tra le viti. Pinot nero tipico piemontese, frutti rossi e viola al naso, tannico e sapido in bocca.	2013 € 35.00
NEBBIOLO "Nebbiaja" DOC (100%) Az. Rovero PIEMONTE Il nome deriva dalla fitta nebbia che avvolge le vigne nelle prime ore del mattino del tardo ottobre. Il vino affina 12 mesi in botti di Slavonia e poi aspetta di essere pronto.	2013 € 25.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC (sangiovese grosso 100%) Az. La Magia TOSCANA Fratello minore del Brunello, vinificato in modo da essere pronto già dopo sei mesi di botte. Grande personalità ma anche maggiore disponibilità all'incontro.	2014 € 35.00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG (sangiovese grosso 100%) Az. La Magia TOSCANA Che dire del Brunello. Potenza, eleganza ed austerità si tengono per mano. Affina 3 anni in botti da 500 lt.	2011 € 80.00
TEROLDEGO "Dannato" DOC (teroldego 100%) Az. Redondel TRENINO Le viti (25-80 anni), allevate a pergola doppia tradizionale trentina, crescono in collina ma su terra e sassi dolomitici. Lieviti naturali. Due anni in botte e 12 mesi in bottiglia. Un vino secco, scorbutico, generoso e profondo, come i montanari.	2011 € 40.00
MORELLINO di Scans. DOCG (sangiov. 95% alicante 5%) Cant. Montecivoli-TOSCANA- Grande rosso Maremmano grad. 14. Affina 6/9 mesi in barriques.	2014 € 22.00
NERO D'AVOLA "RESPIRO" DOC (nero d'avola 100%) S. Solf. Cant. Valdibella-SICILIA- Uva integra, imbottigliamento precoce. Aroma ciliegia e frutti di bosco, con finale balsamico.	2015 € 30,00

sanacafé[®]
Mangiare e Amare

I VINI