

la Carta dei vini

Bevi meno... Bevi meglio!



Vini Bianchi e Rosati

 <p>Stè Verdicchio D.O.C. SANTA BARBARA € 16,00</p> <hr/> <p>Verdicchio D.O.C. dei Castelli di Jesi Uve: Verdicchio 100% Vinificazione in acciaio e in bottiglia</p>	 <p>Macrina Verdicchio D.O.C. GAROFOLI € 18,00</p> <hr/> <p>Verdicchio D.O.C. classico superiore Uve: Verdicchio 100% Affinamento in Acciaio</p>	 <p>Del Cerro Verdicchio BELISARIO € 18,00</p> <hr/> <p>Verdicchio di Matelica Uve: Verdicchio 100% Affinamento in Acciaio</p>
 <p>Fortunae Bianchetto del Metauro UMANI RONCHI € 18,00</p> <hr/> <p>Uve: Bianchetto del Metauro 100% Affinamento in Acciaio per 3 mesi e successivamente in Bottiglia</p>	 <p>Sinfonia Falerio D.O.C. VILLA MANÙ € 18,00</p> <hr/> <p>Uve: Trebbiano 60% Passerina 20% Pecorino 20% Fermentazione in acciaio per 6 mesi</p>	 <p>Armonia Passerina I.G.P. bio VILLA MANÙ € 18,00</p> <hr/> <p>Uve: Passerina 90% Chardonnay 10% Fermentazione in acciaio per 6 mesi</p>
 <p>Incanto Falerio D.O.C./D.O.P. Pecorino VILLA MANÙ € 20,00</p> <hr/> <p>Uve: Pecorino 100% Fermentazione in acciaio per 6 mesi</p>	 <p>Antonucci superiore Verdicchio SANTA BARBARA € 30,00</p> <hr/> <p>Uve: Verdicchio 100% Vinificazione in acciaio e successivo passaggio in Barrique francesi</p>	 <p>Traminer Traminer aromatico I.G.T. ALTÜRIS € 20,00</p> <hr/> <p>Uve: Traminer aromatizzato 100% Fermentazione e Affinamento "sur lies" in vasche di Acciaio</p>
 <p>Ribolla Gialla Ribolla Gialla I.G.P. ALTÜRIS € 20,00</p> <hr/> <p>Uve: Ribolla Gialla 100% Fermentazione e Affinamento "sur lies" in vasche di Acciaio</p>	 <p>Rosa Marche rosato I.G.T. MORODER € 18,00</p> <hr/> <p>Uve: Syrah 80% Alicante Nero 20% Affinamento 4 mesi in Acciaio</p>	 <p>Petalus Marche rosato I.G.T. MORODER € 18,00</p> <hr/> <p>Uve: Merlot 100% Fermentazione in acciaio a 22° per 20 giorni, contatto con le bucce per 10 ore</p>

Vini Bianchi e Rosati al Calice 3,50 € cl 10

Stè Verdicchio Santa Barbara
Armonia Passerina Villa Manù
Traminer aromatico Alturis

Sinfonia Falerio Villa Manù
Prosecco Treviso San Martino
Rosa Marche rosato Moroder













... P.S. Immensamente, Meravigliosamente, Fiduciosamente, Sempre

WLABOTTEATUTTI

la Carta dei vini

Bevi meno... Bevi meglio!

Bollicine e Rossi

 <p>Verdicchio Brut Metodo Classico GAROFOLI € 30,00 Uve: Verdicchio 100% 48 mesi sui lieviti</p>	 <p>Brut Metodo Charmat GAROFOLI € 18,00 Uve: Verdicchio 100% Metodo Charmat</p>	 <p>Moscato Piemonte VOLPI € 18,00 Uve: Moscato Bianco 100% Nessun Affinamento</p>
 <p>Prosecco Prosecco D.O.C. Treviso SAN MARTINO € 18,00 Uve: Glera 100% Metodo Martinotti lungo</p>	 <p>Stè Rosso Piceno D.O.C. SANTA BARBARA € 16,00 Uve: Montepulciano e Sangiovese Vinificazione in Acciaio e in Bottiglia</p>	 <p>Choralis Rosso Piceno D.O.C. VILLA MANÙ € 24,00 Uve: Montepulciano 100% Fermentazione in acciaio a 22° per 20 giorni sulle bucce. Affinamento in barrique</p>
 <p>Fonte dle Re Lacrima di Morro D'Alba D.O.C. UMANI RONCHI € 18,00 Uve: Lacrima di Morro D'Alba 100% Fermentazione e Affinamento in Acciaio per 4 mesi</p>	 <p>Il Regnante Marche Rosso I.G.T. VILLA MANÙ € 18,00 Uve: Montepulciano 60% Sangiovese 20% - Cabernet Sauvignon 20% Fermentazione in acciaio a 22° per 20 giorni sulle bucce.</p>	 <p>Serrano Rosso Conero D.O.C. UMANI RONCHI € 18,00 Uve: Montepulciano 85% Sangiovese 15% Affinamento in Acciaio 4/5 mesi</p>
 <p>Notte Rosso Conero D.O.C. MORODER € 20,00 Uve: Montepulciano 100% Affinamento 18 mesi in botte da 27hl di Rovere e 3 mesi in Bottiglia</p>	 <p>Piancarda Rosso Conero Riserva D.O.C. GAROFOLI € 24,00 Uve: Montepulciano 100% Passaggio in Botti di Rovere 12/15 mesi</p>	 <p>Stefano Antonucci Marche Rosso I.G.T. SANTA BARBARA € 30,00 Uve: Merlot Cabernet, Sauvignon, Montepulciano Vinificazione delle 3 uve separatamente Affinamento in Barrique</p>

Bollicine e Rossi al Calice 3,50 € cl 10

Stè Rosso piceno D.O.C. Santa Barbara Serrano Rosso Conero D.O.C. Umani Ronchi
Fonte del Re Lacrima di Morro d'Alba Umani Ronchi Il Regnante Marche Rosso I.G.T. Villa Manù

... P.S. Immensamente, Meravigliosamente, Fiduciosamente, Sempre

WLABOTTEATUTTI