



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
Vezzoli, Franciacorta Brut s.a. DOCG Chardonnay, s.a., 12,0 %	€ 7,00	€ 32,00

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

Daive Feresin, Friulano DOC € 5,00 € 22,00
Friulano 100%, 2015, 13,0 %

Trentino Alto Adige

Fliederhof, "Peperum" IGT € 6,00 € 30,00
Moscato giallo, 2016, 14 %

Veneto

Cantina del Castello, Soave Classico -- € 24,00
"Pressoni" DOC
Garganega e Trebbiano di Soave, 2016, 13,5 %

Lombardia

La Rocchetta di Mondondone, "Gocce di Vento" IGP € 5,00 € 18,00
Riesling Italico e Cortese, 2014, 11,5 %

Piemonte

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

Liguria

Terre Bianche, Pigato DOC € 6,00 € 27,00
Pigato, 2017, 13,0 %

Ramoino, Vermentino "Montenero" DOC € 6,00 € 30,00
Vermentino, 2016, 13,5 %



Vini bianchi

Marche

De Angelis, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC Verdicchio, 2015, 12,5 %	€ 5,00	€ 22,00
---	--------	---------

Abruzzo

Lunaria, "Civitas" IGT Pecorino, 2016, 13,5 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------

Puglia

Palamà, "Metiusco" bianco del Salento IGT Verdeca e Malvasia bianca, 2016, 13,0 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------

Sardegna

Agrivitivinicola Badesi, Vermentino di Gallura Superiore "Rena Bianca" DOCG Vermentino, 2017, 15,0 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------

Pili, Vermentino di Sardegna "Ipno" DOC Vermentino, 2016, 13,5 %	€ 5,00	€ 22,00
---	--------	---------

Vini rosati

Abruzzo

Lunaria, "Pettirosce" DOP Cerasuolo d'Abruzzo, 2017, 13,5 %	€ 5,00	€ 23,00
--	--------	---------



Vini rossi

Trentino Alto Adige

Zanotelli, "Le Stròpe" DOC	€ 5,00	€24,00
Pinot Nero, 2016, 14,0 %		

Veneto

Corte San Benedetto, Valpolicella	--	€ 28,00
Classico Superiore Ripasso DOC		
Corvina veronese, Corvinone e Rondinella,		
2013, 15,0 %		

Piemonte

Vigneti Valle Roncati, "Spanna" DOC	€ 5,00	€ 20,00
Nebbiolo, 2015, 13,0 %		

Colle Manora, "Rosso Barchetta" DOC	--	€ 26,00
Cabernet Sauvignon, Merlot, 2015, 14,0 %		

Claudio Mariotto, "Vho" DOC	--	€ 28,00
Barbera, 2013, 14,0 %		

Abruzzo

Lunaria, "Coste di Moro" DOC	--	€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo, 2013, 14,0 %		

Basilicata

Tenuta I Gelsi, Aglianico del Vulture DOC		
Aglianico		
2010, 13,5 %	--	€ 30,00
2013, 13,5 %	--	€ 26,00



Vini rossi

Campania

Cantina di Lisandro, "Nero di Rena" Terre del Volturno IGT € 6,00 € 30,00
Pallagrello Nero (vitigno raro), 2015, 13,5 %

Calabria

Tenuta Terre Nobili, "Cariglio" IGT € 5,00 € 22,00
Magliocco, 2017, 14,5 %

Vini dolci

Sicilia

Solidea, Passito DOC € 6,00 € 25,00
Zibibbo, 2014, 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)
La Rocchetta di Mondondone, Codevilla (PV)
Colle Manora, Quargnento (AL)