. LOCANDA dal 1968 .
AVANGUARDIA



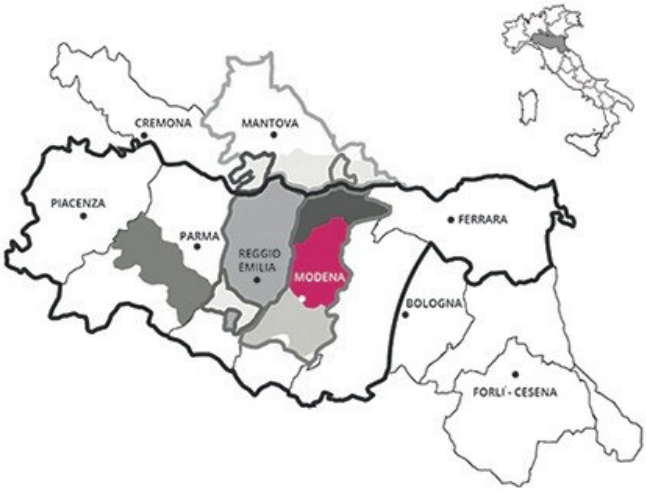
L A C A N T I N A

La nostra selezione valorizza vini di artigiani del vino,
che imbottigliano autentiche opere nel pieno rispetto della vigna,
del territorio e delle persone, con attenzione, dedizione ed armonia
per offrire calici genuini e di alta qualità.

ARTIGIANATO È CURA, RICERCA E CULTURA.

Staff Avanguardia

IL LAMBRUSCO
un vino da riscoprire



C'era una volta un vinello, amato da poeti e musicisti:
Il Lambrusco.

Intenso nei profumi, fresco, sapido, armonico, dal colore che va dal rosato al rosso rubino.

Spumeggiante e gastronomico, ha conquistato il mondo con la sua allegria e semplicità.

Negli anni '70 la produzione puntò sulla quantità, a scapito della qualità. Così , un vino nobile fu spesso ridotto a bevanda da poco. Ma dagli anni '90, alcuni produttori coraggiosi hanno invertito la rotta, riscoprendo le antiche tecniche come il Metodo Ancestrale e il Metodo Classico.

Oggi esistono ben **sette Doc** di Lambrusco, ognuna con caratteri unici, perfetti da abbinare ai piatti tipici del nostro territorio.

PROVA L'EMOZIONE DI BERLO
NELLA TRADIZIONALE SCODELLA DI PORCELLANA

LAMBRUSCHI

VILLA PICTA - VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

MANGIAFUOCO 2022 Rosato Frizzante - Rifermentato in bottiglia Metodo Ancestrale - non filtrato € 28
(Lambrusco Sorbara - Pinot Meunier) 12,5% - Agricoltura Biologica

Carattere schietto e vivace. Colore rosa cerasuolo intenso, al naso aromi di fragoline, ciliegia, ibisco, viola e mosto. Al gusto rinfrescante, succoso e fragrante, lievemente effervescente e rustico.

CANTINE GIUBERTONI - BAGNOLO SAN VITO (MN) LOMBARDIA

VECCHIO PONTE Lambrusco Mantovano IGT **-** Fermentazione e macerazione in cemento € 16
(Lambrusco Salamino, Ancellotta e Ruberti) 11%

Carattere vivace e giovane. Colore rosso scuro, tendente al violaceo, al naso note floreali e di frutti rossi e all'assaggio corposo, persistente e appena abboccato.

BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN) LOMBARDIA

ORIGINE 2023 Lambrusco Mantovano IGP - Rifermentato in bottiglia - Affinamento in acciaio € 25
(Lambrusco Grappello Ruberti) 12% - Agricoltura Biodinamica

Colore rosso intenso con spuma dai riflessi violacei. Profumo fresco, persistente e fruttato con sentori di frutta fresca. Gusto pieno, vinoso e sapido, secco e buona struttura.

VILLA PICTA -VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

LAMBRUSCO MANTOVANO Rifermentato in bottiglia Metodo Ancestrale - non filtrato - € 28
(Lambrusco Ruberti) 12% - Agricoltura Biologica

Carattere croccante, dinamico e vivace. Colore rosso rubino brillante, al naso aromi di frutta rossa matura come ciliegia, mirtillo e mora e delicate nuances floreali. Al gusto fresco e spumeggiante con una delicata nota tannica e una leggera acidità sul finale.

VILLA PICTA – VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

SOGNARE SOGNARE 2022 Metodo classico Rosè Brut Nature **-** Rifermentato in bottiglia Metodo Classico € 38
(Lambrusco di sorbara) Affinamento sui lieviti per 20 mesi -12%

Colore rosa brillante con riflessi aranciati, al naso note floreali di petali di rosa e violetta, con delicati sentori di frutta rossa e scorza d'agrumi. Al gusto fresco, scorrevole, agrumato e lievemente sapido sul finale.

SPUMANTI

BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

MONTEVOLPE BRUT Metodo Classico € 28
(Chardonnay - Pinot nero) 12,5%

MONTEVOLPE BRUT Metodo Classico **Magnum 1,5 lt** € 50
(Chardonnay - Pinot nero) 12,5%

GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

GOZZI BRUT Millesimato Metodo Classico 2021 - 48 mesi sui lieviti € 35
(Pinot nero, Chardonnay) 13%

VILLA PICTA – VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

SOGNARE SOGNARE 2022 Metodo classico Rosè Brut Nature **-** Rifermentato in bottiglia Metodo Classico € 38
(Lambrusco di sorbara) Affinamento sui lieviti per 20 mesi -12%

Colore rosa brillante con riflessi aranciati, al naso note floreali di petali di rosa e violetta, con delicati sentori di frutta rossa e scorza d'agrumi. Al gusto fresco, scorrevole, agrumato e lievemente sapido sul finale.

COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

ROSEO Extra Brut Rosè - Metodo classico Pas Dosè € 40
(Groppello) 12,5%

CHERUBINI - ERBUSCO (BS) LOMBARDIA

SUI GENERIS Blanc de Blancs Dosaggio Zero Brut Nature - Metodo Classico - 60 mesi sui lieviti € 45
(Chardonnay) 12%

LEVIS ROSè Extra Brut Nature - Metodo Classico - 60 mesi sui lieviti € 50
(Pinot nero) 12%

CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

CUVéE SACCOMANI VENERI VINTAGE 2008 Metodo Classico Brut Nature Millesimato **-**140 mesi sui lieviti € 80
(Pinot nero - Chardonnay) 12,5%

SPUMANTI ESTERO E CHAMPAGNE

K. RUPRECHT - PFALZ, PALATINATO, GERMANIA

RUPRECHT PINOT BRUT 2010 € 45
(Pinot nero, pinot grigio, pinot bianco) 12,5%

MELANIE PFISTER - ALSACE, FRANCIA

CREMANT D'ALSACE BREIT EXTRA BRUT Blanc de Blancs € 45
(Chardonnay, Pinot blanc, Auxerrois) 12,5%

CREMANT D'ALSACE ROSè RITT BRUT € 45
(Pinot noir) 12,5%

MARGAINE - VILLERS-MARMERY, FRANCIA

A.MARGAINE LE BRUT Brut Premier Cru € 65
(Chardonnay, Pinot noir) 12%

C.H. PICONNET - NEUVILLE SUR SEINE, FRANCIA

PICONNET CHAMPAGNE Brut Nature - Blanc De Noirs € 75
(Pinot noir) 12% - Affinamento più di 30 mesi sui lieviti

FRANçOIS SECONDé - REIMS, FRANCIA

CHAMPAGNE BRUT ROSé Grand Cru € 85
(Pinot noir) 12%

DOMAINE NOWACK - VANDIERES, FRANCIA

AUTRE CRU CHAMPAGNE Extra Brut - Blanc De Noirs € 100
(Meunier) 12% - Affinamento 18 mesi sui lieviti

CLANDESTIN - COTE DE BAR, FRANCIA

CLANDESTIN CHAMPAGNE LES SEMBLADES BORéAL Brut Nature € 110
(Pinot noir) 12% - Fermentato e invecchiato in botti di rovere francese - Affinato 15 mesi sui lieviti

DOMAINE VINCEY– OGER, FRANCIA

OGER CHAMPAGNE Grand Cru Blanc de Blancs Affinamento di 3 anni sui lieviti – non filtrato € 120
(Chardonnay) 12% - Affinamento 36 mesi sui lieviti - non filtrato

BIANCHI

ROCCA DI SAVIO - SOLFERINO (MN) LOMBARDIA

MANTO 2023 IGT Alto Mincio - Pressatura soffice - Fermentazione in acciaio € 22
(Chardonnay) 13%

JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

GARGANEGA FRIZZANTE IGP 2022 Alto Mincio - Affinamento sui Lieviti in bottiglia - non filtrato € 30
(Garganega - Tocai di San Martino) Agricoltura Biodinamica 12,5%

GUADALUPE 2021 Agricoltura Biodinamica - Macerazione Semicarbonica - non filtrato € 30
(Turbiana) 12,5%

ISIDRO AGRICOLA BIANCO 2022 Agricoltura Biodinamica - Macerazione Semicarbonica - non filtrato € 35
(Tocai di San Martino) 12,5% DA VIGNE DI 100 ANNI

GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

LE FALME 2022 IGT Alto Mincio **-** Moscato giallo secco - Vendemmia tardiva € 35
Affinamento 12 mesi in barriques "esauste"
(Moscato giallo) 14,5%

CANTINA CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

CHIARO DI LUNA Pressatura soffice - Fermentazione in acciaio - Affinamento 5 mesi sui lieviti € 20
(Turbiana - Sauvignon) 13%

COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

S. MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC 2022 Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage € 28
(Tuchì) 13,5%

CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

MONTE DELLE SAETTE 2021 Bianco Veronese IGP 13,5% vol € 28
(Pinot grigio - Goldtraminer - Cortese) Affinamento in legno

AMPHORA PINOT GRIGIO 2022 Pinot grigio Garda DOC - macerato sulle bucce – non filtrato € 30
(Pinot grigio) Affinamento 1 anno in anfore di terracotta, poi 8 mesi in bottiglia 13%

KOFERERHOF NOVACELLA/VARNA (BZ) - ALTO ADIGE

MULLER THURGAU 2024 Alto Adige Valle Isarco DOC € 30
(Muller Thurgau) 12%

GEWURZTRAMINER 2023 Alto Adige Valle Isarco DOC € 40
(Gewurztraminer) 14%

CROCI – CASTEL ARQUATO (PC) EMILIA - ROMAGNA

VALTOLLA 2022 Macerato in cemento 30gg sulle bucce - non filtrato € 30
(Malvasia di Candia) 11,5%

COSIMO MARIA MASINI - FIATTONE (LU) TOSCANA

ANNIK 2023 IGT Toscana bianco Agricoltura Biodinamica - Affinato in acciaio € 28
(Sauvignon Blanc - Vermentino) 13%

PODERE CòNCORI - FIATTONE (LU) TOSCANA

CòNCORI BIANCO 2023 IGT Agricoltura Biologica – Fermentazione spontanea - Affinato in cemento € 38
(Chenin Blanc, Pinot bianco) 12%

LUGANA

BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

LUGANA DOC 2024 Pigiatura soffice - Maturazione in acciaio 6 mesi € 20
(Turbiana) 13%

COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

MONTE LUPO LUGANA DOP 2024 Affinamento in acciaio sui lieviti 6 mesi, con batonnage € 24
(Turbiana) 13,5%

MARANGONA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

TRE CAMPANE LUGANA DOP 2021 Agricoltura biologica - Vigne di oltre 40 anni - Pressatura soffice € 32
Fermentazione in acciaio - Affinamento su fecce fini in cemento per 12 mesi, poi 6 mesi in bottiglia
(Turbiana) 13%

PERLA DEL GARDA - LONATO DEL GARDA (BS) LOMBARDIA

LUGANA BIO DOP 2024 Agricoltura biologica - Affinamento in acciaio € 28
(Turbiana) 12%

MADRE PERLA LUGANA RISERVA DOP 2022 Agricoltura biologica - Pressatura soffice dell'uva intera € 35
Affinamento in acciaio sui Lieviti almeno 12 mesi
(Turbiana) 12,5%

BIANCHI ESTERO

MALAPARTE - SEGOVIA, SPAGNA

LAS LOMAS BLANCO vinificazione in acciaio - Affinato11 mesi in barrique € 35
(Verdejo) 13%

MELANIE PFISTER - ALSACE, FRANCIA

PAAR DEUX CEPAGES 2020 € 40
(Pinot Blanc, Auxerrois) 12,5%

BERG RIESLING 2021 € 45
(Riesling) 12,5%

BATARD LANGELIER - LOIRE, FRANCIA

LE BESSON Muscadet Sèvre & Maine 2023 € 30
(Melon de Bourgogne) 12%

ALAIN ROBERT - LOIRE, FRANCIA

VOUVRAY AMMONITE BLANC 2022 € 35
(Chenin Blanc) 12,5%

DOMAINE ALAIN GAUTHERON – CHABLIS, BOURGOGNES, FRANCIA

CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 - da vigne di oltre 60 anni € 45
(Chardonnay) 12,5%

DOMAINE LES ABRIGANS - VILLENEUVE, FRANCIA

LA BABASCAT 2022 vinificazione in legno € 40
(Muscat d'Alexandrie) 11,5%

FRANCK BALTHAZAR - CORNAS, FRANCIA

SAINT - PERAY BLANC 2023 € 55
(Roussanne) 13%

TONY BORNARD - JURA, FRANCIA

LES GAUDRETTES Blanc 2020 € 70
(Chardonnay) 14%

ROSATI

BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

IVO 2023 Rosato frizzante IGP Alto Mincio - Pressatura soffice - Affinamento acciaio e 6 mesi in bottiglia € 16
(Merlot - Corvina) 11,5%

COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

29 AGOSTO CHIARETTO DOP 2024 Riviera del Garda Classico - Criomacerazione - Affinamento in acciaio € 25
(Groppello Gentile - Marzemino - Sangiovese - Barbera) 12,5%

MARANGONA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

CHIARETTO DOP 2023 Riviera del Garda Classico - Fermentazione e affinamento in acciaio € 28
(Groppello - Marzemino - Sangiovese - Barbera) 12,5% - Agricoltura biologica

PERLA DEL GARDA - LONATO DEL GARDA (BS) LOMBARDIA

ROSE DELLE SIEPI 2022 Pressatura soffice dell'uva intera - Affinamento in acciaio € 30
(Rebo) 11,5%

SERGIO DELAI - PUEGNAGO D/GARDA (BS) LOMBARDIA

NOTTEROSA CHIARETTO DOC 2023 Riviera del Garda Bresciano € 24
(Groppello Gentile, Sangiovese, Barbera, Marzemino) 12,5%

ROSATI ESTERO

DANIEL CROCHET - LOIRE, FRANCIA

SANCERRE ROSè 2022 € 40
(Pinot Noir) 14,5%

ROSSI

ROCCA DI SAVIO - SOLFERINO (MN) LOMBARDIA

ROSSO RUMORE 2024 Vinificato in bianco con pressatura soffice e fermentazione in acciaio € 22
(Merlot) 12,5%

JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

JOSEF RUBINO DOC 2020 Garda Colli mantovani - Vinificazione coi raspi - non filtrato € 30
(Merlot - Rondinella - Cabernet Sauvignon - Rossanella del Garda) 14,5% Agricoltura Biodinamica

GOZZI - MONZAMBANO (MN) LOMBARDIA

LE MATTARELLE DOC 2024 Garda Colli Mantovani **-** Affinamento in acciaio € 20
(Rondinella) 12,5%

MAGRINI RISERVA IGT 2019 Alto Mincio € 35
Affinamento 12 mesi in Tonneau di rovere dell'Allier , poi un anno in bottiglia
(Merlot, Cabernet Sauvignon) 15%

CERESA - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

MAX MERLOT GARDA DOP 2024 Affinamento 6 mesi in acciaio, poi 3 mesi in bottiglia € 20
(Merlot) 13%

COBUE - POZZOLENGO (BS) LOMBARDIA

IL POGGIO 2022 Riviera del Garda Classico Rosso DOC - Affinamento 8 mesi in acciaio € 26
(Groppello gentile - Marzemino - Sangiovese - Barbera - Rebo) 13,5%

VILLA PICTA - VILLIMPENTA (MN) LOMBARDIA

TERRA 2022 Affinamento in acciaio - non filtrato € 30
(Merlot - Marzemino) 13,5% - Agricoltura Biologica

BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

ROSSO DEL CHINO IGP 2020 Garda Merlot - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20
(Merlot) 14,5%

ROSSO DEL BARONE IGP 2021 Garda Cabernet - Affinato in tonneaux di rovere francese € 20
(Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc) 14,5%

MONTEVOLPE ROSSO IGP 2019 Alto Mincio - Pigiatura soffice - Affinato in tonneaux di rovere francese € 25
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

MONTEVOLPE ROSSO IGP 2018 Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Magnum 1,5 lt.** € 65
(Merlot-Cabernet-Corvina) 15%

MONTEVOLPE ROSSO IGP 2018 Alto Mincio - Affinato in tonneaux di rovere francese **Jéroboam 3 lt.** € 130

SERGIO DELAI - PUEGNAGO D/GARDA (BS) LOMBARDIA

MOGRÌ GROPPELLO DOP 2022 Riviera del Garda Classico - Affinamento in botti di rovere € 22
(Groppello Gentile, Barbera, Marzemino, Sangiovese) 13%

SAMUELE CASELLA - GAVARDO (BS) LOMBARDIA

REBO 2021 Benaco Bresciano IGT - Agricoltura Biodinamica € 38
(Rebo) 14%

TERRE DI PIETRA - SAN MARTINO BUON ALBERGO (VR) VENETO

PICCOLA PESTE IGP Rosso Veronese - Fermentazione spontanea - Affinamento in cemento e poi bottiglia € 28
(Corvina - Rondinella - Corvinone) 11,5% - non filtrato - Agricoltura Biodinamica

TESTA CALDA IGP Rosso Veronese - Fermentazione spontanea - Affinamento in cemento e poi bottiglia € 35
(Corvina - Corvinone - Rondinella) 13% - non filtrato - Agricoltura Biodinamica

CORTE QUAIARA - SONA (VR) VENETO

PINUAR 2018 Pinot nero IGP Verona - Affinamento in barrique e tonneau 18 mesi, poi 1 anno in bottiglia € 40
(Pinot nero) 13%

PINUAR 2017 Pinot nero IGP Verona **Magnum 1,5 lt.** € 90
Affinamento in barrique e tonneau 18 mesi, poi 1 anno in bottiglia (Pinot nero) 13%

OSELETA 2016 Rosso Verona IGP - Affinamento in barrique e tonneau per 24 mesi, poi 1 anno in bottiglia € 60
(Oseleta) 13%

MONTE SANTOCCIO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2022 € 27
(Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 13%

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2022 Affinamento in botti di rovere Slavonia e barrique €30
(Corvina-Corvinone-Rondinella-Molinara) 14%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2019 € 60
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2017 € 65
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) Affinamento in botte di rovere francese per 24 mesi 16%

SECONDO MARCO - FUMANE DI VALPOLICELLA(VR) VENETO

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2020 € 30
Affinamento 12 mesi in cemento, 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e 9 mesi in bottiglia
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) 13%

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO DOC 2018 €45
Affinamento 4 mesi in cemento, 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia
(Corvina - Corvinone - Rondinella - Molinara) 14%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG 2016 € 95
Affinamento 48 mesi in botti di rovere di Slavonia e 24 mesi in bottiglia
(Corvina - Corvinone - Rondinella) 16%

QUINTARELLI GIUSEPPE - CERÈ DI NEGRAR (VR) VENETO

PRIMOFIORE 2023 Veneto IGT € 80
(Corvina - Cabernet franc - Cabernet sauvignon) 14%

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 2016 € 150
(Corvina - Rondinella - Cabernet - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 15%

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 € 500
(Corvina - Rondinella - Nebbiolo - Croatina - Sangiovese) 16,5%

MARISA BACHER - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

ROSSO BACHER 2022 Barbera D'Alba DOC - Affinamento in acciaio - non filtrato € 38
(Barbera) 14%

CENTOVIGNE - CASTELLO DI CASTELLENGO (BI) PIEMONTE

ROSSO DELLA MOTTA 2021 Affinamento 12 mesi in cemento e botti di rovere € 30
(Nebbiolo) 13%

CASCINA FONTANA - MONFORTE D'ALBA (CN) PIEMONTE

DOLCETTO DOCG 2023 Affinamento in acciaio, poi in bottiglia - non filtrato € 35
(Dolcetto) 12%

BARBERA DOCG 2022 Affinamento in bottiglia - non filtrato € 40
(Barbera) 14%

NEBBIOLO DOCG 2023 Affinamento in bottiglia - non filtrato € 50
(Nebbiolo) 13,5%

BAROLO DOCG 2014 Affinamento in bottiglia - non filtrato € 180
(Nebbiolo) 14%

BAROLO DOCG CASTIGLIONE FALLETTO 2021 Affinamento in bottiglia - non filtrato € 140
(Nebbiolo) 14%

AGRICHARM ARQUILLA - RUBIANA (TO) PIEMONTE

AB NORMAL 2022 Affinamento in acciaio **-** non filtrato € 39
(Avanà - Bequet) 13%

INULA - MODENA (MO) EMILIA

INULA ROSSO 2022 Fermentazione spontanea - Affinamento in acciaio € 35
(Cabernet sauvignon - Merlot - Barbera) 13,5%

PODERE CòNCORI - FIATTONE (LU) TOSCANA

MELOGRANO ROSSO IGT 2023 Agricoltura Biologica – Fermentazione spontanea € 40
Affinato 1 anno in botte di rovere poi in cemento
(Syrah) 13%

ROSSI ESTERO

MALAPARTE - SEGOVIA, SPAGNA

LAS LOMAS TINTO vinificazione in acciaio € 35
(Tempranillo, Syrah) 14,5%

CLOS DES B - GRIMAUD, FRANCIA

LES POUPETTES 2023 vinificazione in acciaio € 42
(Grenache) 13%

DOMINIQUE JOSEPH - LOIRE, FRANCIA

LE PETIT SAINT VINCENT 2022 Saumur Champigny € 35
(Cabernet Franc) 13 %

DANIEL CROCHET - LOIRE, FRANCIA

SANCERRE ROUGE 2020 € 45
(Pinot Noir) 15,5%

FRANCK BALTHAZAR - CORNAS, FRANCIA

COTES DU RHONE ROUGE 2023 € 35
(Syrah, Grenache) 14%

DOMAINE HENRY RICHARD - BOURGOGNE, FRANCIA

COTEAUX BOURGUIGNONS CORVéE EGLISE 2023 € 50
(Pinot Noir) 11,9%

JULIEN SUNIER - BEAUJOLAIS, FRANCIA

MORGON 2023 Hautes - Cotes de Nuits € 55
(Gamay) 13%

MEDITAZIONE - PASSITI - MUFFATI

BERTAGNA - CAVRIANA (MN) LOMBARDIA

PASSITO BIANCO IGP 2022 Affinato in botti di rovere **50 cl.** € 22
(Chardonnay)

PASSITO ROSSO IGP 2021 Affinato in botti di rovere **50 cl.** € 22
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Corvina)

JOSEF - PONTI SUL MINCIO (MN) LOMBARDIA

ELLIS IGP 2018 Alto Mincio - Muffato **-** Agricoltura Biodinamica - Vinificazione coi raspi - non filtrato **75 cl.** € 60
(Manzoni bianco - Tocai di San Martino) Affinamento in botti di rovere



BIRRE ARTIGIANALI
CRAFT BEERS

La nostra selezione di birre artigianali proviene
dall'Agribirrificio "LUPPOLAJO" di Castel Goffredo MN.

Lo abbiamo scelto come nostro partner per la passione, per il Km Zero e per l' esperienza nella coltivazione dei cereali che da oltre un secolo l'Azienda Agricola Treccani si tramanda di generazione in generazione.

Queste birre sono prodotte principalmente dai cereali seminati e raccolti nel fondo di famiglia, da pregiati luppoli e da lieviti selezionati, ingredienti essenziali per ottenere una birra artigianale che è espressione del nostro territorio e ricca di sentori unici.

Artigianato è cura, ricerca e cultura.

LE CLASSICHE

GEORGICA Blanche – Alta fermentazione — **33 cl.** € 7 / **75 cl.** € 15
(Frumento, Avena, Malto d'orzo)

Birra chiara e lattiginosa, dalla schiuma bianca e compatta. Profumi speziati, fruttati ed un leggero finale di miele.
Gusto acidulo, dolce e poco amaro nel finale. Rifermentata con il miele al posto dello zucchero.
Sentore: Scorza d'arancio, coriandolo, miele e camomilla. (alc.4,0% vol.)

BUCOLICA Kolsch – Alta fermentazione — **33 cl.** € 7 / **75 cl.** € 15
(100% Malto Pils, lievito Kolsch)
Medaglia d'argento al concorso internazionale BRUSSELS BEER CHALLENGE 2016

Birra chiara e torbida, schiuma bianca e compatta. Profumi erbacei, cereale, miele e lievito. Gusto dolce iniziale e amaro secco nel finale. (alc.4,4% vol.) Sentore: Ricche note fruttate.

ROSAE Ipa – Alta fermentazione — **33 cl.** € 7 / **75 cl.** € 15
(Luppolo Europeo, Slovenia)

Birra ambrata di ispirazione inglese, schiuma color avorio. Sentori di caramello, agrumi e frutta matura. Gusto inizialmente dolce, ma decisamente amara nel finale. (alc.5,0% vol.) Sentore: Pesca e albicocca.

IL VINO è VITA

farlo è ARTE

PARLARNE è CULTURA

berlo abbinato

a del buon cibo

è Gioia di Vivere