

IPAZIA

SAZIA ————— MENTE

Le Bollicine

- MILLESIMATO | Altemasi Trento DOC** Cavit 27
- 🍷 **ON THE MOON | Bombino frizzante IGT** Tenuta di Maio 20
Bombino in purezza rifermentato con mosto decongelato della stessa annata.
- 🍷 **MAN ON MARS | Nero di Troia rosato frizzante** Tenuta di Maio 20
Nero di Troia in purezza rifermentato con mosto decongelato della stessa annata

I Vini Bianchi

- VERMENTINO** Poggi dell'Elmo 2022 22
- 🍷 **VERMENTINO -TreCrù-** Terrazze Singhie 2021 42
Vermentino di Orco Feglino (SV). Fermentazione tramite lieviti autoctoni presenti sulla buccia e successivo affinamento in Botti di Rovere. Imbottigliamento senza filtrazione ne chiarifica.
- 🍷 **VB1 | IGP Terrazze dell'Imperiese** Tenuta Selvadolce 2020 55
Vermentino da vecchie vigne. Macerazione e fermentazione in tini di rovere. Affinamento sulle fecce fini in legni vecchi. Imbottigliamento senza filtrazione.
- PIGATO** La Consorte 2022 25
- 🍷 **PIGATO DOC -Le Russeghine-** Azienda Agricola Bruna 2022 35
Pigato di Ranzo (IM). Affinamento in acciaio e botte grossa sulle fecce fini per otto mesi.
- 🍷 **PIGATO DOC -U Baccan-** Azienda Agricola Bruna 2021 50
Pigato di Ranzo. Severa selezione delle Uve migliori. Fermentazione e Affinamento in botte sulle fecce per dieci mesi senza travasi. Riposo in bottiglia per otto mesi.
- 🍷 **RUCANTU' | IGP Terrazze dell'Imperiese** Tenuta Selvadolce 2020 55
Pigato da vecchie vigne. Macerazione e fermentazione in tini di rovere. Affinamento sulle fecce fini in legni vecchi. Imbottigliamento senza filtrazione.
- 🍷 **BIANCO SELVADOLCE** Tenuta Selvadolce 2022 42
Blend di uve Pigato e Vermentino in seguito alla siccità del 2022. Fermentazione spontanea, macerazione e affinamento sulle fecce fini in tini di rovere.
- 🍷 **LUMASSINA DI BOSCO | IGT Colline Savonesi** Terrazze Singhie 2021 42
Fermentazione tramite lieviti autoctoni presenti sulla buccia e successivo affinamento in botti di rovere per 11 mesi. Imbottigliamento senza filtrazione ne chiarifica.
- 🍷 **ALLERTA GIALLA | Lumassina di Bosco IGT** Terrazze Singhie 2021 42
Fermentazione tramite lieviti autoctoni presenti sulla buccia e successivo affinamento in botti di rovere per 16 mesi. Imbottigliamento senza filtrazione ne chiarifica.
- 🍷 **BAMBOO ROAD** Stefano Legnani 2021 38
Trebiano, Malvasia di Candia, Albana. Uve raccolte a piena maturità. Macerazione sulle bucce per 14 giorni e successivo affinamento in acciaio inox. Niente filtrazione ne chiarifiche
- ARVEJA | Langhe DOC** Prunotto 2020 29
40% Sauvignon Blanc, 60% Erbaluce
- 🍷 **VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI** Edoardo Dottori 2021 27
Fermentazione spontanea e poi sei mesi sulle fecce fini in acciaio e sei mesi in bottiglia.
- 🍷 **PIETRABIANCA | Castel Del Monte DOC** Tormaresca 2021 33
Chardonnay 90%, Fiano 10%. Fermentazione alcolica, malolattica e affinamento delle uve Chardonnay in Barrique di Rovere Francese e successivo assemblaggio e affinamento in Acciaio
- 🍷 **TURI BIANCO | IGT Terre Siciliane** Salvatore Marino 2021 35
Catarratto in purezza da vigne ad alberello a Pachino in Sicilia. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni, nessuna filtrazione.
- 🍷 **VINO III** L'Ancestrale 2021 38
Malvasia e Catarratto di vecchie vigne. Fermentazione in anfora con lieviti indigeni, affinamento per un anno in anfora e successivamente in acciaio

IPAZIA

SAZIA MENTE

I Vini Rosati

GRANADIE' | Langhe DOC Rosato

Vino rosato da uve Nebbiolo

Prunotto 2022 28

CALAFURIA | IGT Salento

Vino rosato da uve Negroamaro

Tormaresca 2022 23

I Vini Rossi

ORMESCO DI PORNASSIO

A Maccia 2022 25

ROSSESE DI DOLCEACQUA

Ka Manciné 2022 29

ROSSO SE.. | Terrazze Imperiesi IGP

Fermentazioni spontanee in tini di rovere, macerazione sulle bucce 3 settimane. Affinamento di circa 21 mesi sulle fecce fini con bâtonnage.

Tenuta Selvadolce 2021 44

GRANACCIA

La Consorte 2021 22

GUMBE DI AMIRAI | Terrazze Imperiesi IGP

Granaccia 100%, fermentazioni spontanee in tino di rovere, macerazione 2 settimane. Nessuna filtrazione o chiarifica.

Tenuta Selvadolce 2021 38

KIN(G)TANINO FU**KING RED WINE

Granaccia, Ciliegiolo, Sangiovese. Macerazione sulle bucce per la durata della fermentazione spontanea in Acciaio Inox e successivo Affinamento per 6 Mesi. Non Filtrato.

La Ricolla - Daniele Parma 2022 29

4 VICARIATI

Vino rosso taglio bordolese ottenuto con uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Affina in barrique per 18 mesi e successivamente in bottiglia.

Cavit 2019 23

BLAUBURGUNDER | Pinot Nero DOC

Macerazione a freddo, fermentazione in acciaio con successiva malolattica e affinamento in grandi botti di rovere

Kurtatsch 2022 25

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE

Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara. Rifermentazione sulla vinaccia esaurita dell'Amarone e successivo affinamento in barriques per 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi.

Cecilia Beretta 2021 35

LANGHE NEBBIOLO

Macerazione con le bucce per 20-25 giorni in base alle annate. Segue un affinamento in botti di legno e fusti di rovere per 6/8 mesi, quindi in bottiglia almeno sei mesi.

Scarzello 2021 35

RUCHE' DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Pierfrancesco Gatto 2022 30

CENTRALE | Toscana Sangiovese IGT

Fermentazione spontanea, macerazione di 32 giorni, pressatura soffice e affinamento in cemento.

Fucile - Vaccari 2021 33

PRIMITIVO

Fermentazione spontanea in Acciaio Inox tramite pied de cuve e macerazione sulle bucce per 20-30 giorni. Affinamento in rovere per 12 mesi, in acciaio per altri 12 mesi e poi in bottiglia

L'Archetipo 2015 28

TURI ROSSO - DOC Eoro Pachino

Uve: 90% Nero d'Avola, 9% Pignatello, 1% Varietà Reliquie. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e successivo affinamento in Acciaio Inox

Salvatore Marino 2021 35

RENOSU ROSSO

Cannonau, Monica, Pascale. Diraspapigiatura, fermentazione in tini di cemento e macerazione sulle bucce di 3-10 giorni. Affinamento negli stessi contenitori fino a due o tre anni.

Tenute Dettori 24