

MESCITA WINE LIST

BOLLICINE

Azimut Brut Nature - 2023 Euro 6,00
Cantina Suriol - Grabuac- Catalugna - SPAGNA
Macabeu, Xarello, Parillada

Sentori di frutta bianca e gialla, insieme a eleganti cenni floreali, aprono la scena a cenni tostati di frutta secca

Trucas Metodo Classico Pas Dosè - 2019 Euro 6,00
Az. Agricola Valmalesina- Canavese - ITALIA
Erbaluce

Nessun intervento aggiuntivo, solo l'essenza pura dell' Erbaluce, affinato in bottiglia per esaltare la freschezza e la complessità del vino.

Caluso DOCG Spumante "Serra Classic" - 2019 Euro 6,00
Cantina della Serra - Canavese - ITALIA
Erbaluce

Soffice pressatura delle uve, avvio della fermentazione a temperatura controllata. 36 mesi sugli lieviti.

Prosecco di Valdobbiadene Euro 5,00
Veneto - ITALIA
Glera

Fresco, leggero, elegante e incredibilmente versatile: il Prosecco è uno dei vini simbolo dell'Italia nel mondo.



MESCITA WINE LIST

BIANCHI

Erbaluce di Caluso DOCG "60" - 2023 Euro 5,00
Cantina della Serra - Canavese - ITALIA
Erbaluce

Leggera macerazione. Affinamento di 18 mesi totali di cui 12 mesi in vasche di acciaio inox con frequenti rimontaggi e 6 mesi di bottiglia

Ne'? Langhe DOC Bianco - 2023 Euro 5,00
Az. Agricola Punset - Neive - Piemonte - ITALIA
Arneis, Nascetta

L'uva viene raccolta a mano, il vino ottenuto viene sottoposto a batonage sulle fecce nobili per 6-7 mesi. Ricco e fruttato, note acide e sapide, buona struttura.

PerLaGioia Ravenna Bianco IGT - 2022 Euro 5,50
Cantina Ancarani - Faenza - Emilia Romagna - ITALIA
Albana

Delicato e floreale, leggermente agrumato. Secco, minerale con buona sapidità. Bel finale caratterizzato da un leggero contributo tannico che regala persistenza. Decantazione e affinamento in vasche di cemento e poi in bottiglia.

La Treggiata Toscana Bianco IGT - 2022 Euro 5,00
Az. Agricola La Calle - Grosseto - Toscana - ITALIA
Vermentino

Fermentazione sulle bucce per 12 giorni. Ampio, persistente e di buona sapidità. Note aromatiche prevalentemente floreali con sentori fruttati

Morasinsi Bianco IGT - 2022 Euro 5,50
Az. Agricola Morasinsi - Alta Murgia - Puglia - ITALIA
Pampanuto, altre varietà bianche

E' una deliziosa espressione dell'anima bianca del territorio. Si tratta di un blend di varietà autoctone, tra cui l'enigmatico pampanuto, un'uva poco conosciuta al di fuori della Puglia, che apporta freschezza, mineralità e una sorprendente struttura. La vinificazione si svolge interamente in vasche di cemento.



MESCITA WINE LIST

BIANCHI

Malvar - 2023

Euro 5,50

Bodegas Cinco Leguas - Madrid - SPAGNA

Malvar

Vino bianco da uve Malvar provenienti da vigne di oltre 80 anni di età. Ogni vigna vinificata separatamente: 1/3 pressatura diretta e fermentazione in barrique, 1/3 macerazione di 1 mese ed affinamento in botte grande, 1/3 macerazione di 20 giorni. Affinamento finale 8 mesi in anfora.



MESCITA WINE LIST

ROSSI

Tupiél Canavese DOC - 2023 Euro 5,00
Cantina della Serra - Canavese - ITALIA
Nebbiolo

Un ricco bilanciamento tra struttura complessità e freschezza, con l'evoluzione del tannino a farla da padrona. 20 giorni di macerazione ed affinamento di 24 mesi totali, 20 mesi botte, 4 mesi bottiglia.

Ne'? Langhe DOC Rosso - 2023 Euro 5,00
Az. Agricola Punset - Neive - Piemonte - ITALIA
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Intense note fruttate dove dominano i frutti estivi come la ciliegia, la susina e la marasca. Buona struttura e medio corpo, si presenta con un finale ampio e persistente, lievemente tannico ed asciutto.

San Bastian Barbera d'Asti DOCG - 2024 Euro 5,00
Poderi Rosso Giovanni - Asti - Piemonte - ITALIA
Barbera

Vinificata interamente in acciaio. Note fruttate accompagnate da una buona struttura tipica delle Barbere di Agliano.

Campo Rombolo Montecucco DOC Rosso - 2021 Euro 5,00
Az. Agricola La Calle - Grosseto - Toscana - ITALIA
Sangiovese, Ciliegiolo

Un vino semplice ma non banale: da bere all' infinito. Intenso, ampio e fruttato, che richiama la frutta rossa e la ciliegia. Sapore pieno ed armonico. Fermentazione ed affinamento in acciaio.

Tinto Fino la Maldicion - 2023 Euro 5,50
Bodegas Cinco Leguas - Madrid - SPAGNA
Tempranillo

Un ricco bilanciamento tra struttura complessità e freschezza, con l'evoluzione del tannino a farla da padrona. 20 giorni di macerazione ed affinamento di 24 mesi totali, 20 mesi botte, 4 mesi bottiglia.

