



FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

Vino

Vini bio

Spumanti

**Durello Metodo Classico Dalle Ore 2022
(12,5% Vol.) 100% Durello € 65,00**

**Prosecco DOC Brut Cantina Pizzolato
2022 (11% Vol.)
Metodo Charmat 100% Glera
€ 25,00**

**Pinot Grigio DOC Spumante Extra dry
Cantina Pizzolato 2022 (11,5% Vol.)
100% Pinot Grigio
€ 25,00**

**Chardonnay Venezia DOC Spumante
Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Chardonnay
€ 25,00**

**Spumante Rosè DOC Brut Cantina Pizzolato
2022 (11% Vol.) Metodo Charmat
95% Glera 5% Raboso
€ 25,00**

Vini bio

Bianchi

**Pinot Grigio Venezia DOC
Cantina Pizzolato 2022 (11,5% Vol.)
100% Pinot Grigio
€ 25,00**

**Chardonnay Venezia DOC
Pizzolato 2022
12% Vol. 100% Chardonnay
€ 25,00**

**Trebbiano d'Abruzzo DOP
Tollo 2023 (12,5% Vol.)
100% Trebbiano d'Abruzzo
€ 25,00**

**Pecorino Terre d'Abruzzo IGP
Tollo 2024 (13% Vol.)
100% Pecorino
€ 25,00**

Bianchi macerati

**Burja Bela CGO Slovenia
Burja
2019 (13,5% Vol.)
30% Ribolla, 30% Riesling Italiano,
30% Malvasia, 10% Altre varietà
Macerato e affinato in botte
€ 80,00**

Vini bio

Rossi

**Cabernet Veneto IGT Cantina Pizzolato
2022 (13% Vol.) 100% Cabernet
Senza Solfiti
€ 25,00**

**Pinot Nero delle Venezie DOC
Cantina Pizzolato 2022 (12% Vol.)
100% Pinot nero
€ 25,00**

**Merlot Veneto IGT Cantina Pizzolato
2022 (13% Vol.) 100% Merlot
Senza Solfiti
€ 25,00**

**Raboso Veneto IGT Cantina Pizzolato
2022 (12% Vol.)
100% Raboso
€ 25,00**

**Montepulciano d' Abruzzo DOP Tollo
2022 (14% Vol.)
100% Montepulciano
€ 25,00**

**Primitivo di Puglia IGT Tollo
2022 (13.5% Vol.)
100% Primitivo
€ 25,00**