



# FERMENTERIA

Ristorante artigianale  
in Bassano del Grappa

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

# Vino

# Vini bio

## Spumanti



**Prosecco DOC Extra dry FERMENTERIA  
(11% Vol.) 100% Glera € 24,00**

**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**

## Surliè

**Alba Vignato Merlot Veneto IGT 2021  
(11,5% Vol.) 100% Merlot € 30,00**

# Vini bio

## Bianchi



**Pinot Grigio FERMENETRIA  
(12% Vol.) 100% Pinot Grigio € 19,00**

**Chardonnay Venezia DOC  
Pizzolato 2024 (12% Vol.)  
100% Chardonnay  
€ 25,00**

**EL Gian Vignato Garganega Veneto IGT 2021  
(11,5% Vol.) 100% Garganega  
€ 30,00**

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

**Pinot Grigio Venezia DOC  
Cantina Pizzolato 2024 (11,5% Vol.)  
100% Pinot Grigio  
€ 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



**Merlot FERMENTERIA  
(12% Vol.) 100% Merlot € 19,00**

**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**