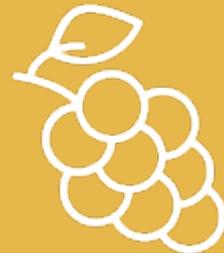


FERMENTERIA

Ristorante artigianale

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



SCOPRI E ASSAPORA I VINI ARTIGIANALI E BIOLOGICI
DELLA NOSTRA SELEZIONE

Per rendere la tua esperienza ancora più completa in Fermenteria, selezioniamo accuratamente anche i vini.

Oltre a proporre un vino della casa alla portata di tutti, ma comunque biologico e artigianale, siamo alla continua ricerca di vini unici che rispecchino al meglio la nostra etica.

Goditi il viaggio alla scoperta dell'Italia e delle sue meraviglie attraverso una bottiglia.

BUON VIAGGIO OSPITE DI FERMENTERIA!

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



SPUMANTI

» Calesio Durello Brut **€ 35,00**
Dalle Ore
2022 (12% Vol.)
Metodo Charmat Lungo
100% Durella
(TERMINATO ASPETTIAMO LA
NUOVA ANNATA)

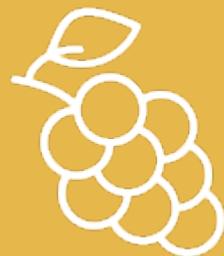
» Torque Durello **€ 65,00**
Dalle Ore
2017 (12,5% Vol.)
Metodo Classico
100% Durella

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

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

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

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



ROSSI

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

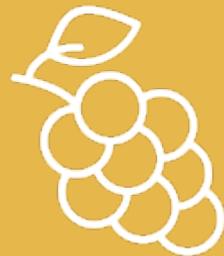
» Pinot Nero delle Venezie DOC **€ 25,00**
Cantina Pizzolato
2022 (12% Vol.)
100% Pinot nero

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

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

» Chianti Toscana DOCG **€ 25,00**
Tollo
2021 (13% Vol.)
Sangiovese e altre varietà a bacca
rossa

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



ROSSI

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

» Cerasuolo d'Abruzzo DOP **€ 25,00**
Tollo
2022 (13,5% Vol.)
100% Montepulciano
Vinificato in Rosè

» Primitivo Puglia IGP **€ 25,00**
Tollo
2022 (13,5% Vol.)
100% Primitivo

» Pinot Nero CGO Slovenia **€ 90,00**
Burja
2019 (13% Vol.)
100% Pinot Nero
Fermentazione spontanea
Affinamento in legno

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



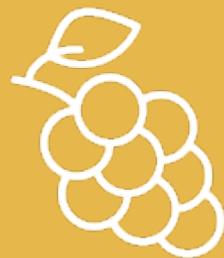
BIANCHI

» Trebbiano d'Abruzzo DOP **€ 25,00**
Tollo
2022 (12,5% Vol.)
100% Trebbiano d'Abruzzo

» Chardonnay DOC Venezia **€ 25,00**
Cantina Pizzolato
2022 (12 % Vol.)
100% Chardonnay

» Pinot grigio DOC Venezia **€ 25,00**
Cantina Pizzolato
2023 (12% Vol.)
100% Pinot Grigio

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



BIANCHI MACERATI

» Uno B **€ 40,00**
Dalle Ore
2022 (12% Vol.)
100% Garaganega
Macerazione lunga

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

» Acronia **€ 40,00**
Dalle Ore
2022 (12% Vol.)
100% Garaganega
Macerato
"Orange wine"
(TERMINATO ASPETTIAMO LA NUOVA ANNATA)

SELEZIONE VINI BIOLOGICI



SURLIE' (RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA)

» Eristico
Dalle Ore Veneto IGT
2022 (13% Vol.)
100% Durella
Macerato e rifermentato

€ 45,00

» Klos **€ 40,00**
Dalle Ore
2022 (13% Vol.)
100% Pinot nero
spumantizzato
In rosè e rifermentato in
Bottiglia
(TERMINATO ASPETTIAMO LA
NUOVA ANNATA)