



# FERMENTERIA

**Ristorante artigianale**

tutto fatto in casa con prodotti bio a km 0

*Lina*

# Vini bio

## Spumanti

**Spumante Calesio Dalle Ore 2023  
(11,5% Vol.) 100% Durello € 35,00**

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

**Chardonnay Veneto IGT Dalle Ore 2022  
100% Chardonnay (13% Vol.)  
€ 38,00**

## 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**

## Bianchi Surliè

**Eristico  
Dalle Ore Veneto IGT 2022 (13% Vol.)  
100% Durella  
Macerato e rifermentato  
€ 45,00**

# 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**

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

**Pinot Nero CGO Slovenia Burja  
2019 (13% Vol.) 100% Pinot Nero  
Fermentazione spontanea  
Affinamento in legno  
€ 65,00**