



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**

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

**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**