

RETROGUSTO

ENOTECA

BOTTIGLIE IN PROMOZIONE DELLA SETTIMANA

Spumante Brut Ribolla Gialla “Villa Sala” , Azienda Vinicola Villa Sala, Veneto, 11% Vol.	10 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG CON RIFERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA-COL FONDO “Casa Coste Piane” , Edi Follador Loris, Valdobbiadene. 11% Vol.	15 €
Toscana Bianco IGT “Retrogusto” 2019 , Villa Pillo, Gambassi Terme (FI). 12,5% Vol. Uva 100% Sauvignon Blanc.	8 €
Greco Sannio DOP “Solopaca” 2018 , Cantina di Solopaca, Benevento. Uva 100% Greco. 13% Vol.	10 €
Pecorino IGT BIOLOGICO e VEGANO “Vignamadre” 2018 , Vignamadre SRL, Ortona (CH). 13% Vol. Senza Albumina né Caseina.	10 €
Toscana Rosso IGT “Retrogusto” 2019 , Villa Pillo, Gambassi Terme (FI). 13,5% Vol. Uva 70% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon.	8 €
Rosso di Toscana IGT BIOLOGICO NON FILTRATO “Casina” 2017 . Tenuta Sderci, Gaiole in Chianti (SI). 13,5%. Uve 100% Sangiovese.	10 €
Morellino di Scansano DOCG “Famiglia Falorni” 2018 , Agricola Selvi, Barberino (FI) 13% Vol. Uve 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot.	10 €
Bolgheri DOC “Tenuta Moraia” 2014 , Società Agricola Valiano, Grosseto. Uva 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. 13,5% Vol.	20 €
Nebbiolo d’Alba DOC “Albino Rocca” 2017 , Albino Rocca, Barbaresco. 14,5% Vol. Uve 100% Nebbiolo.	20 €
Dogliani DOCG “I Galli” 2016 , Azienda Agricola I Galli, Dogliani. 13,5% Vol. Uve 100% Dolcetto.	10 €
Grosjean Vin “Rouge Gorge” 2018 BIOLOGICO . Società Agricola Grosjean Vins, Ollignan, Aosta. 12,5% Vol. Blend di diverse uve autoctone (Pinot Nero, Petit Rouge, Fumin, Sirah, Gamay).	10 €
Rosso di Sicilia DOC Noto “Zisola”, 2018 . Soc. Agricola Zisola SRL, Noto (Siracusa), 12,5%. Uve 85% Nero d’Avola e 15% Syrah.	15 €