

Brace Mia

RISTORANTE - Pizzeria - Cucina Italiana - Pizzeria

CARTA VINI

PRIM

*"Ogni calice racconta una storia,
lasciatevi guidare da profumi, terroir e
tradizione.
Un buon vino, scelto con cura,
non è solo un piacere ma anche un benessere.
Un calice accompagnato al pasto è misura,
cultura e salute rispettando le prescrizioni e
normative, senza rinunciare al gusto della vita."*

I NOSTRI CALICI:

ROSSI FERMI

Primitivo di Manduria	4,5 €
Negroamaro	4,5 €
Salice Salentino	4,5 €
Nero di Troia	4,5 €

BIANCO FERMO

Pumo Cahrdonnay	4,5 €
-----------------	-------

SPUMANTI

Bollè Brut	4,5 €
Bollè Rosè	4,5 €

...Cin Cin !!

"Primitivo *Brace Mia* è la nostra firma:
un vino rosso di carattere,
selezionato con cura
per rappresentare l'essenza
del nostro ristorante.

Un tributo alla terra, alla tradizione
e alla passione per l'eccellenza"

Primitivo *Brace Mia* IGP € 15

PUGLIA IGP

DENOMINAZIONE: PUGLIA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terreno a grana medio-argillosa
poco profondi con colore rossastro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima settimana di settembre

AFFINAMENTO:
in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore rosso rubino intenso con
riflessi violacei; profumo: intenso
e ampio; palato: vino di corpo,
morbido e armonico con un finale
sapido



**"Abbiamo il privilegio di proporre
una selezione riserva di VINI ICONICI,
espressione assoluta di eleganza,
complessità e prestigio enologico.**

**Etichette rare,
firmate da cantine leggendarie,
per chi desidera vivere un'esperienza
di livello SUPERIORE "**

E-ventimediterranei

ITALIAN TASTE EXPERIENCE

E-ventimediterranei crede in un nuovo "Rinascimento Italiano",
dove al centro possa ritornare l'uomo e la sua capacità creativa e spirituale
e dove l'attenzione sia rivolta alla ricerca e all'esaltazione della "bellezza".

E-ventimediterranei crede sia indispensabile
tornare a vivere in maniera più sana, secondo i ritmi della natura
e traendo ispirazione dallo stile di vita dei nostri avi.
Diventa perciò fondamentale conoscere, studiare e valorizzare
ciò che la terra ci offre in termini di produzioni
alimentari, artigianali e culturali.

La "bellezza" dei paesaggi, del patrimonio artistico, musicale e culinario
che tutto il mondo ci invidia, è l'elemento
che potrà finalmente traghettarci
in una nuova era di benessere tipica del
"Rinascimento Italiano".



Sassicaia Bolgheri DOC € 380

TENUTA SAN GUIDO

TOSCANA DOC

DENOMINAZIONE: TOSCANA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
prevalentemente ad un'altitudine
tra i 100 e i 400 metri

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima decade di settembre

AFFINAMENTO:
barrique di rovere francese che va
da 20 ai 25 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

NOTE DEGUSTATIVE:
al naso affascinano le note di
ciliegie mature, more, ribes nero,
rosmarino, lavanda, foglie di
lampone e mondo erbacco, il tutto
accompagnato da un pizzico di
elegante nota di quercia e da lievi
spunti di tabacco da pipa.
Al palato si fa apprezzare per la sua
intensità.



Tignanello

TENUTA MARCHESI ANTINORI

€ 210

TOSCANA IGT

DENOMINAZIONE: TOSCANA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terreno calcareo-argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
dal 20 settembre al 10 ottobre

AFFINAMENTO:
botti di rovere francese e
ungherese per un periodo di
tempo di circa 12-14 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
confettura di ciliegia.
Si aggiungono note di vaniglia e
tabacco. Al gusto è caldo, morbido,
abbastanza tannico, sapido e
fragrante. Ben strutturato ed
equilibrato



Bruciato

TENUTA MARCHESI ANTINORI

€ 35

TOSCANA DOC

DENOMINAZIONE: TOSCANA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
di origine alluvionale, da
argillo-sabbiosi a argillo-limosi
con presenza in alcuni casi
rilevante di scheletro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
fine agosto e fine settembre

AFFINAMENTO:
serbatoi di acciaio inox termo
condizionati per un periodo di
circa 10-15 giorni

GRADAZIONE ALCOLICA:
14%

NOTE DEGUSTATIVE:
vino rosso rubino molto intenso.
All'olfatto presenta aromi di frutta
a bacche rosse, seguite da note di
spezie e delicati sentori balsamici.
Al gusto è morbido, con tannini
setosi e note fruttate dolci



Il Grigio

Chianti Classico Riserva DOCG
TENUTA SAN FELICE

€ 25

TOSCANA DOCG

DENOMINAZIONE: TOSCANA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terreni di medio impasto, di
matrice argillo-calcarea, derivanti
dal disfacimento di rocce di
alberese e di galestro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima metà di ottobre

AFFINAMENTO:
acciaio inox a temperatura
controllata (28-30°C) per 18-20
giorni

GRADAZIONE ALCOLICA:
13%

NOTE DEGUSTATIVE:
di spezie dolci e note scure che
rimandano alla ciliegia, more, fiori
secchi, cioccolato amaro ed erbe
aromatiche



Nebbiolo DOC TENUTA PELISSERO

€ 25

PIEMONTE DOC

DENOMINAZIONE: PIEMONTE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terreni non molto asciutti,
calcareo argillosi

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
ottobre

AFFINAMENTO:
botti di legno (principalmente
barrique o botti grandi) seguito da
un affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
le sensazioni olfattive sono
persistenti, fragranti e aperte
ed evidenziano il fruttato e
l'immediatezza del vino,
contornati da ben percettibili note
di fragola e lampone



Valpolicella Superiore Ripasso DOC TENUTA LAVARINI

€ 22

VENETO DOC

DENOMINAZIONE: VENETO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
tipico terreno argilloso-calcareo,
si trova prevalentemente in aree
collinari

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
5-15 ottobre

AFFINAMENTO:
prima dell'affinamento in botte,
il vino Valpolicella base viene
versato direttamente nei tini dove
sono state precedentemente
pigiate le uve per l'Amarone

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
di frutta rossa matura, e accenno
di terziari tipici del carattere dei
grandi vini da invecchiamento



Navigli

San Colombano DOC vivace

TENUTA PODERI DI SAN PIETRO

€ 19

LOMBARDO

DENOMINAZIONE: LOMBARDIA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
arie rurali, con terreni agricoli
specifici e strutture adeguate

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
7-13 ottobre

AFFINAMENTO:
in acciaio, la massa è stata
suddivisa tre parti: acciaio, anfora
e barriques di rovere francese

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
fruttato, con un inconfondibile
retrogusto di ciliegia-marasca



VINI DI NICCHIA

Riserva Chiaromonte 2009 € 240
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Gioia del Colle DOC Primitivo Riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, rari affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
metà settembre

AFFINAMENTO:
in botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:
18%

NOTE DEGUSTATIVE:

vino di colore rosso rubino cupo, ha un naso profondo, nitido e preciso, che spazia dai frutti neri maturi alle spezie della macchia mediterranea, mentre il palato, elegante ma allo stesso tempo dotato di grande fittezza e materia, è pieno, lungo, saporito con note iodate, complesso ed equilibrato nonostante l'alcool.
Un grande vino mediterraneo



Riserva Chiaromonte 2012 € 140
GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Gioia del Colle DOC Primitivo Riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, rari affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
metà settembre

AFFINAMENTO:
in botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:
18%

NOTE DEGUSTATIVE:

massima espressione di un vitigno secolare che si tramanda da generazioni; di colore rosso rubino cupo, ha un naso profondo, nitido e preciso, che spazia dai frutti neri maturi alle spezie della macchia mediterranea.

Il palato, elegante ma allo stesso tempo dotato di grande fittezza e materia, è pieno, saporito con note iodate, complesso ed equilibrato nonostante l'alcool



Riserva chiaromonte 2015

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

€ 110



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Gioia del Colle DOC Primitivo Riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, radi affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà settembre

AFFINAMENTO:

in botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

18%

NOTE DEGUSTATIVE:

massima espressione di un vitigno secolare che si tramanda da generazioni; di colore rosso rubino cupo, ha un naso profondo, nitido e preciso, che spazia dai frutti neri maturi alle spezie della macchia mediterranea.

Il palato, elegante ma allo stesso tempo dotato di grande fittezza e materia, è pieno, saporito con note iodate, complesso ed equilibrato nonostante l'alcool

Muro Sant'angelo Contrada Barbatto 2019

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

€ 55



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Gioia del Colle DOC Primitivo Riserva

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello pugliese

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà settembre

AFFINAMENTO:

in botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

16,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

una tiratura di nicchia che nasce da un piccolo vigneto di antichi alberelli.

Il colore è rosso cupo, i profumi sono quelli della confettura di prugna e del cioccolato amaro che copre appena le note fumè; non mancano i sentori tipici della macchia mediterranea e al palato è ciliegioso, profondo e intenso, con i tanini morbidissimi.

Risulta pieno, lungo, saporito con note iodate

Anniversario 62

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

€ 55



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, radici affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà settembre

AFFINAMENTO:

fermentazione maloattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

Le Pitre Salice Salentino Mottura si presenta come un vino di grande impatto. Al naso esprime una piacevole concentrazione di note che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, coni sentori di vaniglia e note tostate che compongono un bouquet di grande persistenza ed eleganza. È un vino di indubbia personalità, intenso, elegante e longevo

Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

€ 40



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, rari affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

metà settembre

AFFINAMENTO:

fermentazione maloattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

Straordinariamente intenso, elegante e longevo, a San Marzano la viticoltura ha una storia millenaria, che si legge nei suoi vigneti più vecchi, ricchi di cloni pluri-secolari.

Da questo prezioso patrimonio di vigneti ad alberello con oltre sessantanni nasce un vino che è il racconto più bello del nostro territorio

Collezione CINQUANTA

€ 38

PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

prevolentemente alberello; calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

settembre

AFFINAMENTO:

in barriques a temperatura controllata, con utilizzo di battonnage

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

colore rosso rubino con riflessi porpora, bouquet intenso e complesso in cui spiccano note fruttate riconducibili alla prugna e alla confettura e sentori terziari speziati che richiamano la vaniglia e la liquirizia. Parlato intenso, di grande struttura e morbidezza, finale lungo.

Nel 2012, cinquant'anni dopo la fondazione di Castine San Marzano, nasce la Collezione Cinquanta; senz'annata, pensato per l'occasione un prezioso blend delle migliori varietà a bacca rossa tipiche del Salento



Muro Sant'angelo 2020 GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

€ 38

PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Gioia del Colle DOC Primitivo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello pugliese

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

inizio settembre

AFFINAMENTO:

in botti e barriques

GRADAZIONE ALCOLICA:

15,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

vino rosso intenso, con profumi di prugna, piccoli frutti neri e spezie che contornano un frutto decisamente netto.

Bocca d'impatto, volume senza sedimenti, acidità che ben bilancia la dolcezza tipica del vitigno; finale piacevole, vergato da note di cioccolato e liquirizia.

Pieno, lungo, saporito con note iodate



Primitivo Puglia 2020

CONTRADA SCAPPAGRANO

€ 38

PUGLIA IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
IGP Primitivo Puglia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
cordone speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
metà settembre

AFFINAMENTO:
acciaio non filtrato

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
pieno, lungo, sapido con note iodate; un vino espressione della sua terra di cui racconta la lunga tradizione vitivinivola e la secolare vocazione enologica. Ottenuto da un vigneto situato nella storica "Contrada Scappagrano", culla ancestrale della viticoltura di Acquaviva delle Fonti



F
NEGROAMARO SALENTO IGP

€ 40

SAN MARZANO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terra rossa residuale a tessitura
fine con substrato calcareo, radi
affioramenti rocciosi e intensa
presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
ultima settimana di settembre

AFFINAMENTO:
fermentazione maloattica in
acciaio e successiva permanenza in
barrique di rovere francese e
caucasico per 12 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore rosso porpora con riflessi
violacei; profumo intenso e persi-
stente, con sentori di ribes nero e
frutti di bosco, speziato, con note
balsamiche e di vaniglia.
Vino di corpo, vellutato e
armonico, con finale lungo e
sapido



ROSSI ECCEZIONALI

Since 1913
PRIMITIVO

€ 35

PUGLIA IGT BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Indicazione Geografica Tipica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
argilloso di medio impasto;
alberello pugliese

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
seconda decade di settembre

AFFINAMENTO:
botti di acciaio per 10 mesi;
barrique di rovere francese e
caucasico per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
15,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
vino dal colore rosso rubino
intenso che si arricchisce di riflessi
arancioni con l'invecchiamento;
bouquet intenso, pieno e
fragrante, gusto armonico, di
corpo



Le Pitre € 30

PRIMITIVO DI MANDURIA

PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione Origine controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

prevolentemente alberello; calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

fine agosto - primi settembre

AFFINAMENTO:

in barriques a temperatura controllata, con utilizzo di batonnage

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

velutato, pieno e armonico rosso, con riflessi porpora; bouquet austero di frutti rossi in confettura, marrasca, carubba e mallo di noce.

Vino prodotto con uve Primitivo coltivate in provincia di Taranto. Vendemmia manuale a giusta maturazione con accurata selezione delle uve; cernita del grappolo manuale con nastro selettorio. Fermentazione del mosto a temperatura controllata; macerazione tradizionale per 20-25 giorni; buon utilizzo del delestage e del rimontaggio. Svolgimento della fermentazione maloattica in barriques a temperatura controllata con uso di batonnage; 12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese e 2-3 mesi di affinamento in bottiglia



Pumo € 15

PRIMITIVO

SALENTO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

a medio impasto argilloso con buona presenza di scheletro; spalliera

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima settimana di settembre

AFFINAMENTO:

botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento; bouquet intenso, pieno e fragrante gusto armonico, di corpo



Ghenos PRIMITIVO DI MANDURIA

€ 20



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

argilloso di medio impasto; alberello pugliese

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

seconda decade di settembre

AFFINAMENTO:

botti acciaio 10 mesi; barrique di rovere francese e caucasico per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%

NOTE DEGUSTATIVE:

vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento: bouquet intenso, pieno e fragrante gusto armonico, di corpo

Naca PRIMITIVO

€ 25



PUGLIA BIO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

a medio impasto argilloso con buona presenza di scheletro; Guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima decade di settembre

AFFINAMENTO:

botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%

NOTE DEGUSTATIVE:

vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento: bouquet intenso, pieno e fragrante gusto armonico, di corpo

Le Pitre SALICE SALENTINO

€ 30



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

prevolentemente alberello; calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

fine agosto - primi di settembre

AFFINAMENTO:

in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%

NOTE DEGUSTATIVI:

rosso rubino intenso con sfumature granato.
Bouquet intenso di marasca e prugna con note speziate e sentori balsamici; vellutato, pieno e armonico. Le pitre Salentino Mottura si presenta come un vino di grande impatto; al naso esprime una piacevole concentrazione di note che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, con sentori di variegata e note tostate che compongono un bouquet di grande persistenza ed eleganza.
È un vino di indubbia personalità

Pumo NEGROAMARO

€ 15



SALENTO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

a medio impasto argilloso con buona presenza di scheletro; spalliera

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

seconda decade di settembre

AFFINAMENTO:

botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%

NOTE DEGUSTATIVI:

vino dal colore rosso rubino intenso che si arricchisce di riflessi arancioni con l'invecchiamento; bouquet intenso, pieno e fragrante gusto armonico, di corpo

BIANCHI FERMI

Edda
BIANCO

€ 30



SAN MARZANO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Salento IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
agosto

AFFINAMENTO:
in autoclave per circa un mese sui propri lieviti e
successivamente in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA:
13%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; un bouquet con suadenti sentori floreali di pesca e poi di delicata vaniglia pervadono il naso; al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale.
L'Edda di Cartine San Marzano sa unire la freschezza tipica dei bianchi, ai tratti speciali di densità e solarità che distinguono questo vino. Opulenza e sorso vellutato rendono riconoscibile l'identità di questo blend a bacca bianca fortemente espressivo dell'anima della sua terra di origine, il meraviglioso Salento

Il Pumo
CHARDONNAY

€ 15



SALENTO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
poco profondo e a tessitura medio-fine

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima e seconda decade di agosto

AFFINAMENTO:
botri in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:
11%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore giallo paglierino con riflessi tendenti al dorato; un bouquet con suadenti sentori floreschi

ROSÈ FERMI

Tramari

ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP

€ 20

SAN MARZANO BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

a medio impasto argilloso; poco profondo e con buona presenza di scheletro.

È un vino rosato prodotto da Cantine San Marzano a Manduria da uve primitivo coltivate a circa 100 metri sopra il livello del mare a San Marzano, Salento, Puglia

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima settimana di settembre

AFFINAMENTO:

in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

NOTE DEGUSTATIVE:

colore rosa tenue, profumo persistente di macchia mediterranea, con sentori di ciliegia e lampone.

Vino fresco ed elegante, equilibrato al palato



Five Roses

SALENTO IGP

€ 25

PUGLIA IGT BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Indicazione Geografica Tipica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

tendone pugliese con carica di gemme limitate; argilloso e limoso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

prima decade di settembre

PRODUZIONE:

il primo rosato prodotto ed imbottigliato in Italia; i vitigni che compongono l'uva di questo pregiato rosato narrano della grande tradizione salentina: 90% Negroamaro, 10% Malvasia nera di Lecce.

Vitigni robusti e generosi, capaci di donare vini di gran corpo dal carattere inconfondibile

AFFINAMENTO:

in serbatoi d'acciaio fino all'imbottigliamento

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

NOTE DEGUSTATIVE:

rosso prugnoso, intensi e fragranti di melograno, piccoli frutti di bosco e fiori freschi; fresco ed avvolgente



ROSÈ FRIZZANTE

Maremosso Rosè
BRUT ROSÈ

€ 20



PUGLIA IGT BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA IGT

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
controspalliera cordone speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
prima decade di ottobre

AFFINAMENTO:
acciaio 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore rosa con riflessi violacei appena accennati; al naso bouquet fruttato con sentori di pesca, fragole e ribes; al palato gusto pieno, rotondo con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato

BIANCO FRIZZANTE

Maremosso Bianco

€ 20



PUGLIA DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, rari affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
metà settembre

AFFINAMENTO:
fermentazione maloattica in acciaio e successiva permanenza in barrique di rovere francese e americano per 18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
Straordinariamente intenso, elegante e longevo, a San Marzano la viticoltura ha una storia millenaria, che si legge nei suoi vigneti più vecchi, ricchi di cloni pluri-secolari.
Da questo prezioso patrimonio di vigneti ad alberello con oltre sessantanni nasce un vino che è il racconto più bello del nostro territorio

PROSECCHI E SPUMANTI

Bollè
EXTRA DRY

€ 20

SALENTO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
cappuccina modificata con pressatura soffice

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
settembre - ottobre

AFFINAMENTO:
floccazione e fermentazione controllata

GRADAZIONE ALCOLICA:
11%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore giallo chiaro con riflessi verdognoli,
odore di frutta fresca e macedonia



Bollè
ROSÈ ANDREOLA

€ 20

SALENTO IGP BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Indicazione Geografica Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
pendii ripidi e terreni argillosi con substrati di
arenaria, a un'altitudine di circa 150 metri sul
livello del mare

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
settembre - ottobre

AFFINAMENTO:
in botti di acciaio e successivamente
rifermentazione in autoclave secondo metodo
Martinotti o Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA:
11%

NOTE DEGUSTATIVE:
colore rosa chiaro brillante e un perlage brioso;
note di ciliegia matura, fragoline di bosco, frutti
rossi, pompelmo rosa e stamature speziate



Dirupo Prosecco EXTRA DRY

€ 30

VALDOBBIADENE DOCG BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terreno alluvionale di medio impasto;
cappuccina modificato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

settembre - ottobre

AFFINAMENTO:

in botti d'acciaio per 6 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5%

NOTE DEGUSTATIVE:

colore giallo chiaro con riflessi verdognoli;
pieno, ricco e persistente



Dulcis in Fundo MOSCATO DOLCE

€ 25

TRANI DOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione di Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

terreno alluvionale di medio impasto;
controspalliera cordone

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

3^o decade di settembre dopo leggero
appassimento sulla pianta

AFFINAMENTO:

in botti d'acciaio per 8 mesi poi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%

NOTE DEGUSTATIVE:

colore giallo chiaro con riflessi verdognoli;
odore di frutta fresca



CHAMPAGNE

Ruinart Brut

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT

€ 140

CHAMPAGNE AOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: FRANCIA
Champagne AOC

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, champagne

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
settembre; la vendemmia è effettuata
manualmente

AFFINAMENTO:
almeno 36 mesi sui lieviti, in tini di acciaio inox
termoregolati

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
un vino squisitamente equilibrato e tattile,
costruito su una dominante di freschezza,
presenta un'armonia perfetta e una bella
rotondità che avvolge a lungo il palato



Ruinart Rosé

CHAMPAGNE ROSÉ

€ 190

CHAMPAGNE AOC BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: FRANCIA
Champagne AOC

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot, champagne

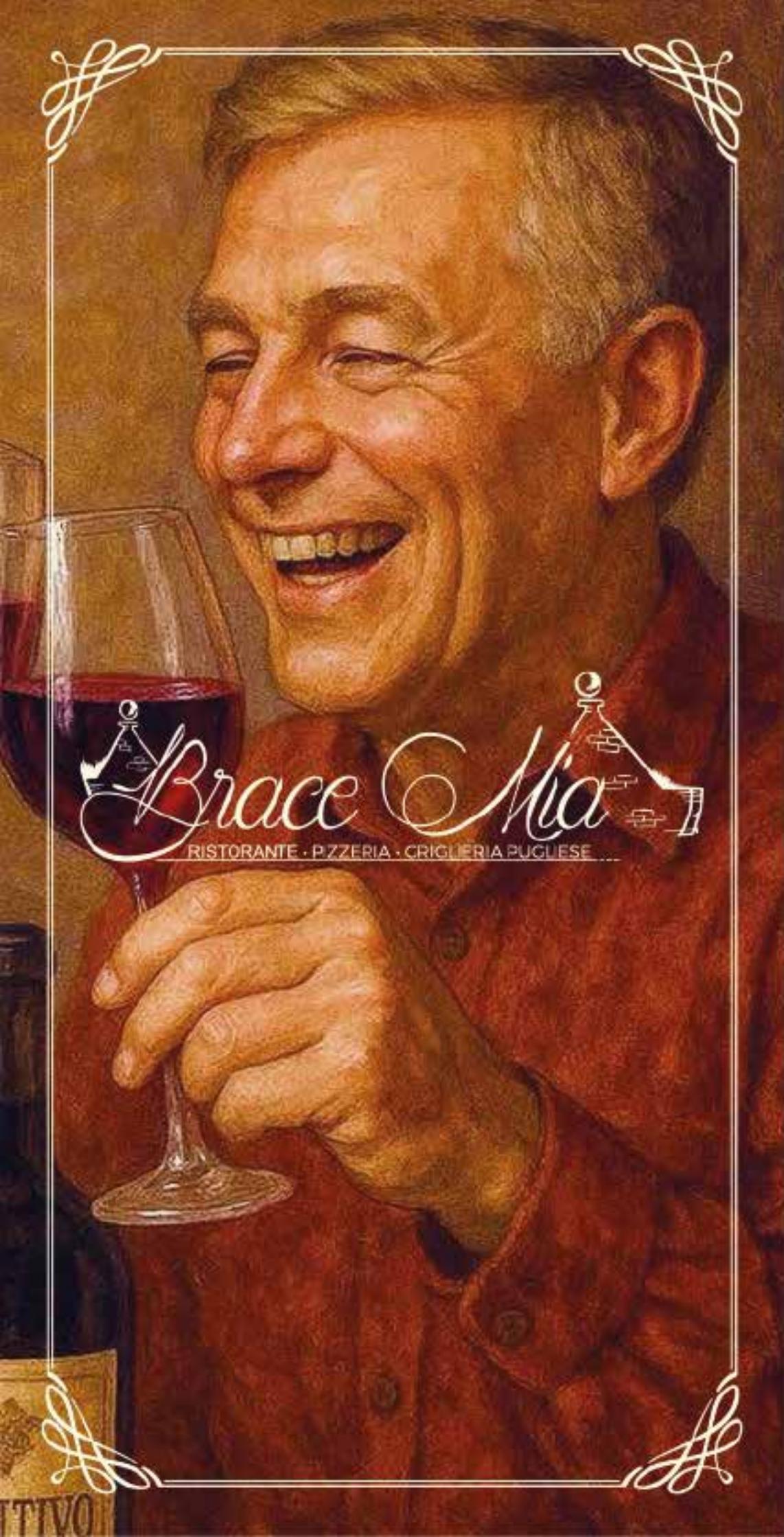
EPOCA DELLA VENDEMMIA:
da fine agosto a settembre; la vendemmia è
effettuata manualmente

AFFINAMENTO:
almeno 36 mesi sui lieviti, in tini di acciaio inox
termoregolati

GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5%

NOTE DEGUSTATIVE:
gli aromi di frutti rossi appena colti si
esprimono pienamente; in questo equilibrio,
una rotondità golosa e una piacevole freschezza.
Gusto raffinato e sofisticato, ideale per
accompagnare piatti come carpacci di pesce,
sushi o dessert a base di frutti rossi, offrendo un
tocco di eleganza in ogni occasione speciale



A portrait of an elderly man with a warm, joyful expression, laughing heartily. He has white hair and is wearing a dark jacket over a light-colored shirt. He is holding a glass of red wine in his right hand, which is resting on a surface. The lighting is soft and golden, creating a cozy atmosphere.

Brace Mia

RISTORANTE · PIZZERIA · CUCINA PUGliese

ITIVO