

A detailed oil painting of a middle-aged man with dark hair, smiling broadly and holding a glass of red wine. He is wearing a light-colored shirt and a brown jacket. The background is a warm, textured brown. The entire image is framed by a decorative white border with ornate corner flourishes.

*Brace Mia*  
RISTORANTE - PIZZERIA - CUCINERIA PUGLIESE

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%<sup>vol</sup>

**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*

I T A L I A N   T A S T E   E X P E R I E N C E

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 erbaceo, 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-calcareo, 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  
pigiare 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:

aree 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 francesi

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, 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:

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, sapido 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, sapido 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, sapido con note iodate, complesso ed equilibrato nonostante l'alcool



## Muro Sant'angelo

Contrada Barbatto 2019

### GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO

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:

16,3%

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 tannini morbidissimi.

Risulta pieno, lungo, sapido 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, radi 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, con 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:

Strordinariamente 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:  
prevalentemente alberello; calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:  
settembre

AFFINAMENTO:  
in barriques a temperatura controllata, con  
utilizzo di batonnage

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.  
Palato intenso, di grande struttura e  
morbidezza, finale lungo.  
Nel 2012, cinquant'anni dopo la fondazione di  
Cantine 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 di legno nuovo

GRADAZIONE ALCOLICA:  
15,5%

NOTE DEGUSTATIVE:  
vino rosso intenso, con profumi di prugna,  
piccoli frutti neri e spezie che contornano un  
frutto deciso netto.  
Bocca d'impatto, volume senza cedimenti,  
acidità che ben bilancia la dolcezza tipica del  
vitigno; finale piacevole, vergato da note di  
cioccolato e liquirizia.  
Pieno, lungo, sapido 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 malolattica 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 persistente, 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:  
prevalentemente 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:  
vellutato, pieno e armonico rosso, con riflessi  
porpora; bouquet austero di frutti rossi in  
confettura, marasca, carruba 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  
selettore. Fermentazione del mosto a  
temperatura controllata; macerazione  
tradizionale per 20-25 giorni; buon utilizzo del  
delestage e del rimontaggio. Svolgimento della  
fermentazione malattica 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  
fragante 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 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:  
prevalentemente 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 DEGUSTATIVE:  
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 vaniglia 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 DEGUSTATIVE:  
vino dal colore rosso rubino intenso che si  
arricchisce di riflessi arancioni con  
l'invecchiamento; bouquet intenso, pieno e  
fragante 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 Cantine 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:  
botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:  
11%

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



# 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 **KV7 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'uvaggio 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:  
contropalliera cordone speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:  
prima decade di ottobre

AFFINAMENTO:  
accato 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 malolattica 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 sessant'anni 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 modificato con pressatura soffice

EPOCA DELLA VENDEMMIA:  
settembre - ottobre

AFFINAMENTO:  
flottazione 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 sfumature speziate



## Dirupo Prosecco

EXTRA DRY

€ 30

VALDOBBIADENE DOCG **BIOLOGICO**

DENOMINAZIONE: PUGLIA  
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:  
terreno alluvionale di media 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° 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 Rosè CHAMPAGNE ROSÈ

€ 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

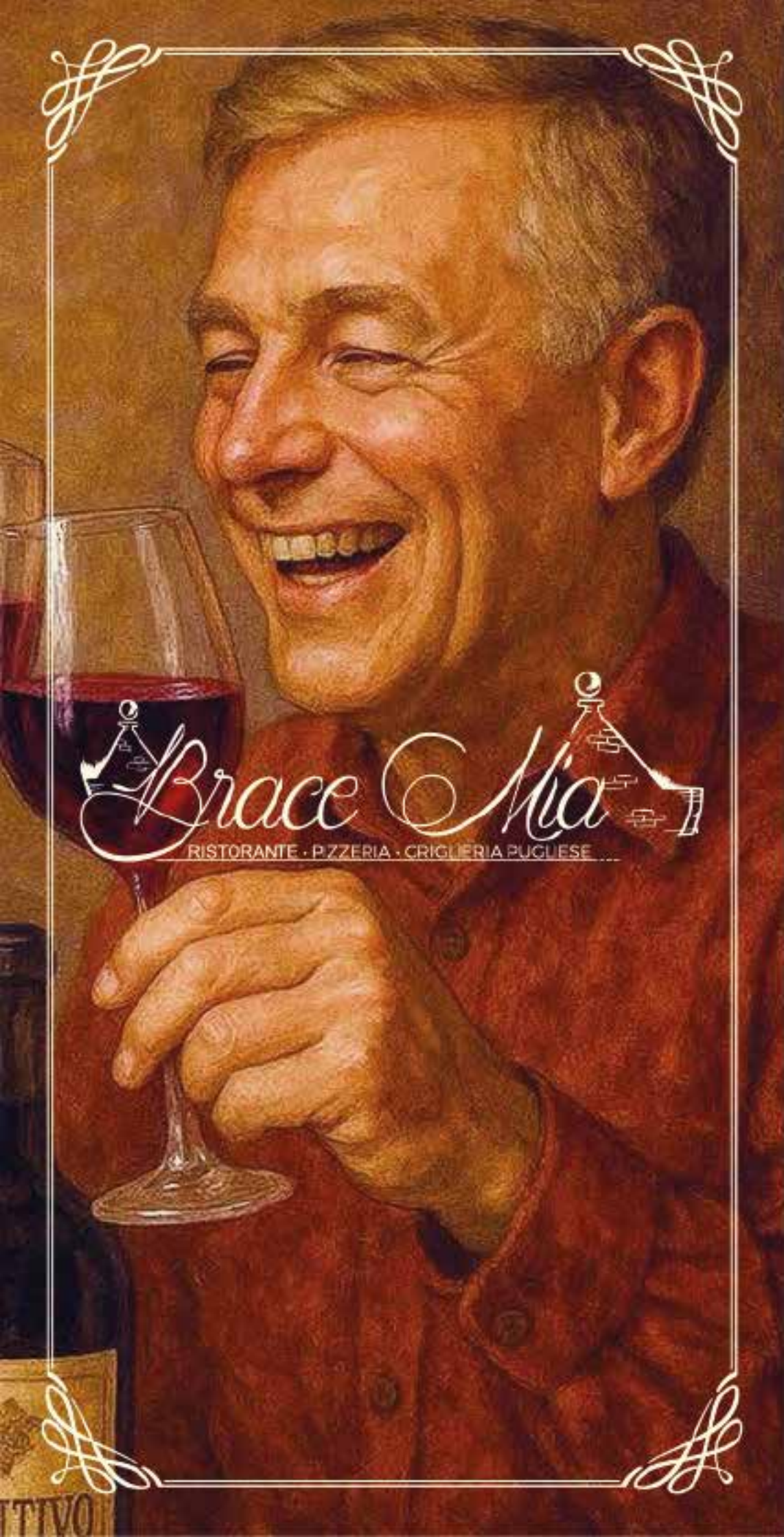
AFFINAMENTO:  
almeno 36 mesi sui lieviti, in tini di acciaio inox  
termoregolati

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







# Brace Mia

RISTORANTE • PIZZERIA • CRIGLIERIA PUGLIESE

TTIVO