

A detailed oil painting of a middle-aged man with dark hair, smiling broadly and holding a large glass of red wine. He is wearing a brown jacket over a light-colored shirt. The background is a warm, textured brown. At the top, there is a logo for 'Brace Mia' featuring a stylized house with a figure on top, flanking the brand name in a cursive font. Below the brand name, the text 'RISTORANTE · PIZZERIA · GRIGLIERIA PUGLIESE ...' is written in a simple, sans-serif font.

Brace Mia
RISTORANTE · PIZZERIA · GRIGLIERIA PUGLIESE ...

CARTA VINI



SAN MARZANO



TENUTE CHIAROMONTE

PRIMI

*"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 3,5 €

Negroamaro 3,5 €

Salice Salentino 3,5 €

Nero di Troia 3,5 €

BIANCO FERMO

Pumo Chardonnay 3,5 €

SPUMANTI

Bollè Brut 3,5 €

Bollè Rosè 3,5 €

... Cin Cin !!

“Primitivo  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”

€ 15

PUGLIA IGP

DENOMINAZIONE: PUGLIA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Terreno a grana medio-argillosa
poco profondo 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 con
corpo morbido e armonico.



*“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
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 € 350

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 affasciano 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

€ 130

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 di agosto e la fine di 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 mese 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

€ 23

PIEMONTE DOC

DENOMINAZIONE: PIEMONTE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
terreni non molto asciutti,
calcereo argilloso.

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, 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:

Il terreno tipico è argilloso-calcareo e si trova prevalentemente in aree collinari

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

5-15 Ottobre

AFFINAMENTO:

prima dell'affinamento in botte, il vino Valpolicella base direttamente nei tini dove è stato precedentemente pigiato 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

€ 15

LOMBARDO

DENOMINAZIONE: LOMBARDIA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Aree rurali, con terreni agricoli specifici e strutture adeguate

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

7-13 Ottobre

AFFINAMENTO:

L'affinamento è stato fatto in acciaio e 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 € 190 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

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

AFFINAMENTO:

In botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

18%

NOTE DEGUSTATIVE

Pieno, lungo, sapido con note iodate.



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, radi affioramenti rocciosi e intensa presenza di ossidi di ferro.

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Metà Settembre

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'alcol.

AFFINAMENTO:

In botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:

18%

NOTE DEGUSTATIVE

Pieno, lungo, sapido con note iodate.



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

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'alcol.

AFFINAMENTO:
In botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:
18%

NOTE DEGUSTATIVE
Pieno, lungo, sapido con note iodate



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:
Inizio Settembre

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 fumé. Non mancano i sentori tipici della macchia mediterranea. Al palato è ciliegioso, profondo e intenso, con i tannini morbidissimi.

AFFINAMENTO:
In botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:
16,5%

NOTE DEGUSTATIVE
Pieno, lungo, sapido con note iodate



Anniversario 62

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP RISERVA

€ 55

PUGLIA DOC

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione 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

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. E' un vino di indubbia personalità

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.



Sessantanni

PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

€ 40

PUGLIA DOC

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Terra rossa residuale a tessitura fine con substrato calcareo, radi affioramenti rocciosi. Intensa presenza di ossidi di ferro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Metà Settembre

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.

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.



Collezione CINQUANTA

€ 38

PUGLIA DOC
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Denominazione Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Prevalentemente alberello
Calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
Settembre

Nel 2012, cinquant'anni dopo la fondazione di Cantine San Marzano, nasce Collezione Cinquanta. Senza annata, pensato per l'occasione, un prezioso blend delle migliori varietà a bacca rossa tipiche del Salento. Potente e strutturato, con un bouquet complesso di frutti rossi maturi e spezie.

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



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

Vino rosso intenso, con profumi di prugna, piccoli frutti neri e spezie che contornano un frutto deciso e 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.

AFFINAMENTO:
In botti e barrique

GRADAZIONE ALCOLICA:
15,5%

NOTE DEGUSTATIVE
Pieno, lungo, sapido con note iodate



Primitivo Puglia 2020 € 38

CONTRADA SCAPPAGRANO

PUGLIA IGP
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
I.G.P. Primitivo Puglia

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone Speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
Metà Settembre

Un vino espressione della sua terra, di cui racconta la lunga tradizione vitivinicola e la secolare vocazione enologica. Ottenuto da un vigneto situato nella storica "Contrada Scappagrano", culla ancestrale della viticoltura di Acquaviva delle Fonti.

AFFINAMENTO:
Acciaio non Filtrato

GRADAZIONE ALCOLICA:
14,5%

NOTE DEGUSTATIVE
Pieno, lungo, sapido con note iodate



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 acciaio 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 fragrantegusto armonico, di corpo



Le Pitre

PRIMITIVO DI MANDURIA

€ 30

PUGLIA DOC

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Prevalentemente alberello

Calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Fine Agosto primi Settembre

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 malolattica in barriques a temperatura controllata, con utilizzo di batonnage.

12 mesi di invecchiamento in barriques di rovere francese. 2-3 mesi di affinamento in bottiglia.

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



Pumo

PRIMITIVO

€ 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:

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 fragrantegusto armonico, di corpo



Ghenos

PRIMITIVO DI MANDURIA

€ 20

PUGLIA DOC
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Denominazione 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 Origine Controllata

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Prevalentemente alberello

Calcareo e argilloso

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Fine Agosto primi Settembre

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

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.



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 fragrantegusto armonico, di corpo



BIANCHI FERMI

Edda

BIANCO

€ 30

SAN MARZANO
BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Salento IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Agosto

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.

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.



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



ROSE' FERMI

Tramari

ROSÈ DI PRIMITIVO SALENTO IGP

€ 20

SAN MARZANO

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA

Denominazione Origine Protetta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

EPOCA DELLA VENDEMMIA:

Prima settimana di settembre
Tramari Primitivo Salento IGP è un vino rosato prodotto da Cantine San Marzano a Manduria, ed ottenuto da uve primitivo coltivate nella zona di San Marzano, Salento, Puglia, a circa 100 metri sul livello del mare. Il terreno è a medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro.

AFFINAMENTO:

In acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA:

11%

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosa tenue;
profumo intenso e 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 essere 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.



ROSE' FRIZZANTE

Maremosso Rosè

BRUT ROSÈ

€ 20

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Puglia IGT

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Controspalliera Cordone Speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
Prima decade di Ottobre

Maremosso è una linea di vini frizzanti, dal packaging giovane e innovativo. Dal colore rosa con riflessi violacei appena accennati, al naso bouquet fruttato, con sentori di pesca, fragola e ribes. Al palato gusto pieno, rotondo con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato

AFFINAMENTO:
Acciaio 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,5%

NOTE DEGUSTATIVE
Gusto pieno, rotondo con sentori di frutti esotici, piacevolmente equilibrato



BIANCO FRIZZANTE

Maremosso Bianco

€ 20

PUGLIA IGT

BIOLOGICO

DENOMINAZIONE: PUGLIA
Puglia IGT

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Controspalliera Cordone Speronato

EPOCA DELLA VENDEMMIA:
Prima decade di Settembre

Vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini bouquet fine e delicato, con sentori di fiori di campo profumo:

AFFINAMENTO:
Acciaio 4 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA:
11,0%

NOTE DEGUSTATIVE
Gusto fresco, lievemente acidulo con sentori fruttati



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 il 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 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 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.

Nessun rischio di sbagliarsi scegliendo questo Champagne Brut della famosissima Maison Ruinart. Uno Champagne di grande eleganza, per accompagnare i tuoi migliori momenti.

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 inizio settembre. La vendemmia è effettuata manualmente.

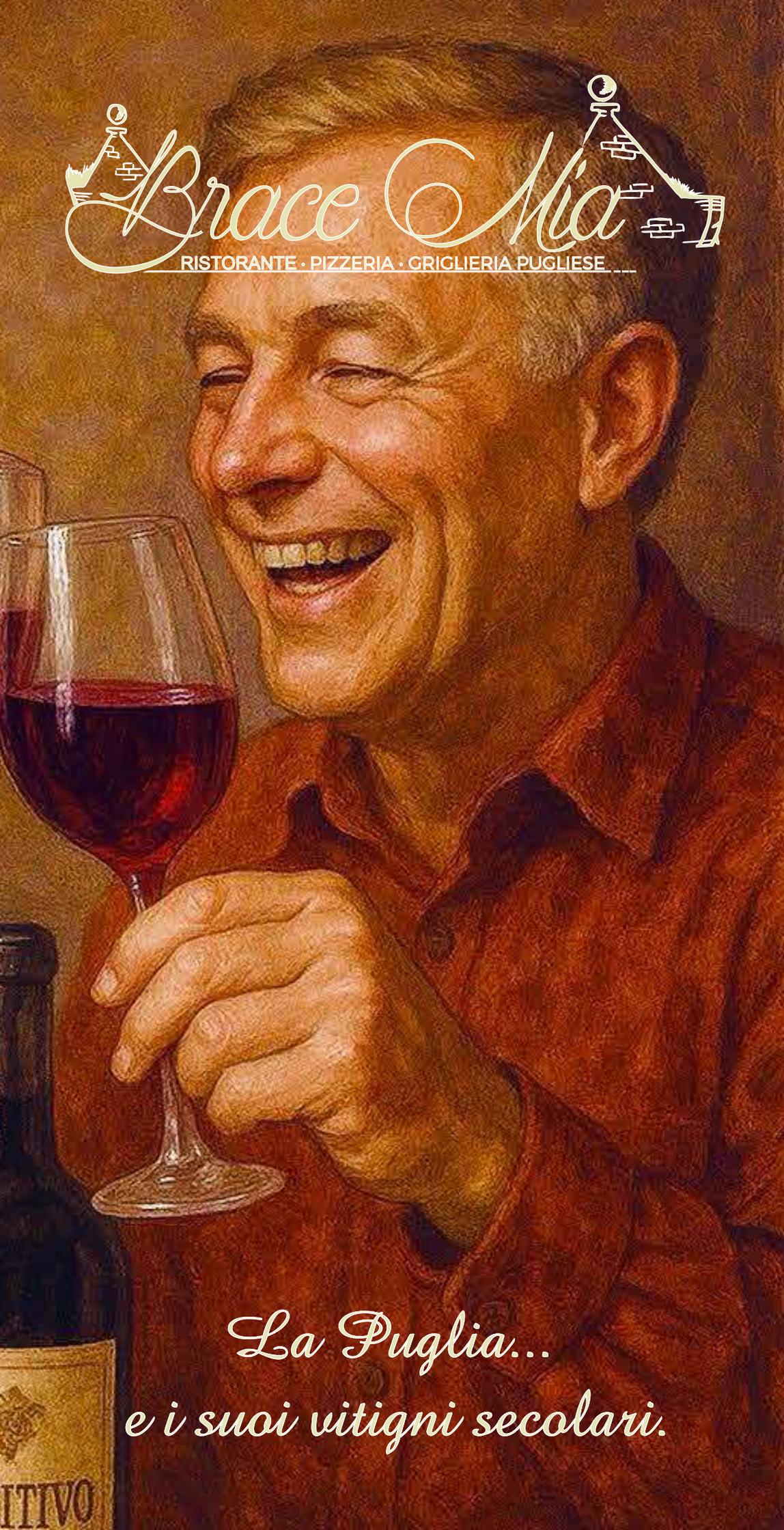
Gusto raffinato e sofisticato, ideale per accompagnare piatti raffinati, come carpacci di pesce, sushi o dessert a base di frutti rossi, offrendo un tocco di eleganza in ogni occasione speciale.

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





Brace Mia
RISTORANTE · PIZZERIA · GRIGLIERIA PUGLIESE

*La Puglia...
e i suoi vitigni secolari.*

ITIVO