ALICE E VIOLA

CUCINA VEGETALE

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

‘DUZAT’LANGHE DOC DOLCETTO € 18

PODERI CELLARIO (100% Dolcetto) Un vino fresco e fragrante dai tannini equilibrati con profumi di frutti rossi e violetta. Al palato asciutto, di buon corpo. Ottenuto da fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

NEBBIOLO D’ALBA DOC € 24

DARIO CELESTE (100% Nebbiolo) Di colore rosso rubino intenso, il naso è ricco, con sentori di ciliegia e violetta seguiti da lievi sfumature diliquirizia e spezie. In bocca è bilanciato e giustamente tannico, scorrevole, di buon corpo e persistente.

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG € 24

CRISTINA ZOPPI (100% Ruchè) Il profumo è intenso, persistente, aromatico, fruttato, con sentori tipici di petali di rosa e violetta e leggerenote speziate. Il gusto è caldo al palato, armonico, di corpo ed equilibrio con leggera componente tannica.

PINOT NERO OLTREPO PAVESE DOC € 32

LA PIOTTA (100% Pinot Nero)

Colore rosso scarico con sfumature granate. Al naso presenta sentori di ribes nero, mirtillo, liquirizia esottobosco. Di struttura elegante, con note fresche ed avvolgenti di confettura di prugne e spezie dolci. A namento di 12 mesi in barrique.

BOLLICINE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT — € 22

LEONARDO RONFINI (90% Glera, 10% Verdisio e Bianchetta)
Di colore giallo paglierino con ri essi verdognoli, spuma ampia e perlage ne e persistente. Profumo invitante e oreale con sentori di mela Golden, pesca e frutta esotica.

‘MISUNDERSTANDING’ VINO BIANCO METODO ANCESTRALE(PET NAT) — € 22

LA PIOTTA (100% Riesling Italico) Colore giallo paglierino velato. Al naso è fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca, pepe bianco, aromi oreali e minerali.

VINI ROSATI

‘SOLARTE ROSATO DEL SALENTO IGT — € 18

Rosa intenso, profumo delicato, fine e persistente, piacevolmente fruttato.Asciutto, aromatico, fragrante, gradevolmente amarognolo.

‘ENEA TERRA ARGILLOSA — € 20

MARCHE ROSATO (100% Montepulciano)
Raccolto in anticipo per avere acidità e freschezza, macerazione 18 ore per avere un colore carico e brillante e un carettre importante.
Filosofia produttiva: Vignaioli indipendenti, Artigianale, Biologica

VINI BIANCHI

LANGHE DOC ARNEIS — € 18

DARIO CESTE (100% Arneis) Giallo paglierino con leggeri ri essi verdognoli. Al naso esprime un intenso profumo oreale e fruttato, con sentori di acacia, agrumi e mela verde. Al palato è fresco e di buona struttura.

‘MEMENA’ OFFIDA PECORINO DOCG — € 20

TERRA ARGILLOSA (100% Pecorino)

Giallo paglierino con ri essi dorati, al naso profumi di ori freschi e frutti a polpagialla. Deciso e potente, di grande equilibrio gustativo tra freschezza,sapidità e morbidezza.

VERDECA PUGLIA IGP — € 26

Marco Ludovico 2024 (100% Verdeca)

Vitigno autoctono della zona delle Gravine.

Velato dai profumi delicati. Fermentazionespontanea in acciaio con lieviti indigeni. Macerazione sulle bucce per 3 giorni. Affinamento in acciaio per almeno 6 mesi. Non filtrato non chiarificato

‘RUGIADA DEL MATTINO’ — € 30

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

I CARPINI (100% Timorasso) Macerazione sulle bucce per due giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e maturazione di dodici mesi sulle fecce nobili in vasche d’acciaio. Al naso ori e frutti bianchi, note marine e minerali e un sorso fresco e avvelgente