**Carta dei vini**

**BOLLICINE**

**Franciacorta DOCG Brut “Barone di Erbusco”**

**28 €**

12% Vol. Uva Chardonnay e Pinot Nero

**Spumante Brut Metodo Classico BIO Blanc de Blanc “Faiv” 2013, Sboccatura 2021**

**32 €**

**(96 mesi sui lieviti).** Marchisio, Castellinaldo d’Alba (CN). 13% Vol. Uva 100% Arneis

**Asolo Prosecco DOCG BIO COL FONDO, Rifermentato in bottiglia, Brut Nature 2020**

**23 €**

Case Paolin (TV). 11,5% Vol. Uva 100% Glera

**Bianco Ancestrale, Rifermentato in bottiglia BIO e FIVI “Gazza Ladra”.**

**20 €**

**Piccaratico, Vinci (FI).** 11% Vol. Uva 100% Trebbiano Toscano da cloni antichi

**Toscana Bianco IGT Pet-Nat Ancestrale, Rifermentato in bottiglia.**

**23 €**

**Vino BIO Naturale SENZA SOLFITI 2021 “PURO”.**

Fattoria Lavacchio, Pontassieve (FI). 10% Vol. Uva 100% Trebbiano Toscano.

**Ribolla Gialla Spumantizzata Brut “Villa Sala”,** Az. Agr. Crocetta del Montello, Treviso.

**20 €**

11% Vol. Uva 100% Ribolla Gialla.

**Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato 2018 “Canella” Brut,** Treviso.

**20 €**

11% Vol.Uve 100% Glera (Prosecco).

**20 €**

**Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry “Carpenè Malvolti” ,**

Carpenè Malvolti, dal 1868, Conegliano (TV). 11% Vol. Uve 100% Glera (Prosecco).

**Champagne Brut Henri de Verlaine,** Reims. 12,5% Vol. Uva Chardonnay e Pinot Noir

**48 €**