

Hotel Rosita

ALBERGO & RISTORANTE

LISTA DEI VINI

i Bianchi

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vermentino Lunatica non filtrato   € 30,00 Az. Agr. Il Torchio, Castelnuovo Magra (SP) Liguria <i>5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in Anfore "Pallò"</i> |
| Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc € 14,00 Az. Agr. Paganini, Finale Ligure (SV) Liguria |
| Vermentino Riviera Ligure di Ponente Doc € 22,00 Cascina Terre Rosse, Finale Ligure (SV) Liguria |
| Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc € 14,00 Az. Agr. Paganini, Finale Ligure (SV) Liguria |
| Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc € 22,00 Cascina Terre Rosse, Finale Ligure (SV) Liguria |
| Ottava Meraviglia Pigato Doc  € 30,00 Cascina Terre Rosse, Finale Ligure (SV) Liguria <i>Selezione delle uve delle viti più vecchie, breve macerazione sulle bucce</i> |
| Pigato Apogeo € 25,00 Cascina Terre Rosse, Finale Ligure (SV) Liguria <i>Con 10% di Uve affinamento in Barrique</i> |
| Pigato Cru Maje Riviera Ligure di Ponente Doc € 15,00 Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) Liguria |
| Stregato della Luna Vino Bianco Frizzante € 10,00 Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) Liguria |
| Jakot annata 2012 Igt  € 30,00 Az. Agr. Terpin Franco, San Floriano del Collio (GO) Friuli Ven. Giulia  <i>Selezioni di Tocai Friulano in purezza</i> |
| Chardonnay annata 2012 Igt  € 30,00 Az. Agr. Terpin Franco, San Floriano del Collio (GO) Friuli Venezia Giulia <i>10 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento in botti grandi per 18 mesi</i> |
| Masieri (95% Garganeca, 5% Trebbiano) non filtr.  € 12,00 Az. Agr. Angiolino Maule, Gambellara (VI) Veneto |

i Rossi

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bansigu Colline Savonesi Rosso Igt € 14,00 Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) Liguria  |
| Rosso Colli di Luni Doc € 15,00 Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) Liguria |
| Rossese Riviera Ligure di Ponente Doc € 15,00 Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) Liguria |
| Pulin Colline Savonesi Rosso Igt € 22,00 (Granaccia - Sirah - Rossese) Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) Liguria |
| Ormeasco di Pornasso Superiore Doc € 20,00 Az. Agr. Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) Liguria  |
| Dolcetto di Dogliani San Luigi Doc € 14,00 Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) Piemonte |
| Cru Papà Celso Dogliani Docg € 20,00 Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) Piemonte  |
| Barbera D'Alba Rinaldi Doc € 20,00 Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) Piemonte |
| La Cappelletta Barbera D'Asti Superiore Doc € 20,00 Cascina Barisel, Canelli (AT) Piemonte  |

gli Spumanti

| |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg € 12,00 Cantine il Roggio, Oderzo (TV) Veneto |
| Pigato Metodo Classico 2014 € 20,00 Az. Agr. Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) Liguria |
| Franciacorta 2015 Docg  € 35,00 Az. Agr. Ravarini, Monticelli Brusati (BS) Lombardia <i>Chardonnay in purezza fermentato spontaneamente in vasche di cemento. Permanenza di almeno 30 mesi sui lieviti, metodo tradizionale.</i> |
| Rosè Extra Brut annata 2014 € 28,00 Cantine Abbona, Dogliani (CN) Piemonte <i>Vino Spumante di alta qualità dal metodo tradizionale</i> |



QUELLO CHE INTENDIAMO PER VINO NATURALE
È IL FRUTTO DELLA SPREMITURA DELL'UVA
E NIENTE PIÙ,

SENZA CHE NULLA VENGA TOLTO
E SENZA CHE NULLA VENGA AGGIUNTO

Dobbiamo essere il più possibile chiari quando vogliamo spiegare che cosa intendiamo per vino naturale, un vino naturale e un vino ottenuto:

- da un produttore indipendente, dalle vigne di proprietà,
- su vigneti a basse rese,
- da un'agronomia il più possibile naturale,
- come minimo in biologico,
- che escluda del tutto l'uso di pesticidi di sintesi, erbicidi o insetticidi
- da uve raccolte a mano,
- fermentate spontaneamente, senza aggiunta di lieviti o enzimi o aiuti di altro tipo alla fermentazione,
- senza aggiunta di zuccheri o mosti concentrati,
- senza aggiustamenti di acidità o aggiunta di altri additivi,
- senza micro-ossigenazione o osmosi inversa,
- senza chiarifiche o micro-filtrazione.

I vantaggi dei vini naturali sono che rispettano la Salute e l'ambiente.

ARKÉ
Distribuzione Vini Naturali



Terre
Vinifici Italiani

Servizio
Food Delivery

SEGUICI SU:



CONSEGNE A DOMICILIO

CONTATTACI:

019.602437 - 338.9880438

Nella consegna dei prodotti verranno rispettate scrupolosamente le norme igieniche imposte.