

I Bianchi

- **Vermentino il Bianco** Doc  € 22.00
Az. Agr. Il Torchio, Castelnuovo Magra (SP) **Liguria**.
Breve macerazione sulle bucce,
- **Vermentino Lunatica** non Filtrato  € 35.00
 Az. Ag Il Torchio, Castelnuovo Magra (SP) **Liguria**.
5 giorni di macerazione sulle bucce, fermentazione in Anfore "Pallò"
- **Vermentino Colli Luni** Doc € 18.00
Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) **Liguria**.
- **Vermentino Liguria di Levante** Doc  € 20.00
 Az. Agr. Santa Caterina Sarzana (SP) **Liguria**.
fermentazione spontanea in tini di acciaio
- **Vermentino Riviera Ligure di ponente** Doc € 18.00
Az. Agr. Paganini Finale L. (SV) **Liguria**.
- **Vermentino Riviera Ligure di ponente** Doc € 26.00
Cascina Terre Rosse Finale L. (SV) **Liguria**.
- **Sancio Vermentino** (375cl) Doc € 8.50
Cantine Sancio, Spotorno (SV) **Liguria**.
- **Pigato Riviera Ligure di ponente** Doc € 16.00
Az. Agr. Grana Zuccarello (SV) **Liguria**.
- **Pigato Riviera Ligure di ponente** Doc € 18.00
Az. Agr. Paganini Finale L. (SV) **Liguria**.
- **Pigato Riviera Ligure di ponente** Doc € 26.00
Cascina Terre Rosse Finale L. (SV) **Liguria**.
- **Ottava Meraviglia Pigato** Doc  € 40.00
Cascina Terre Rosse Finale L. (SV) **Liguria**.
Selezione delle uve delle viti più vecchie
Breve macerazione sulle bucce



- Pigato Apogeo** € 32.00
 Cascina Terre Rosse Finale L. (SV) **Liguria.**
 Con 10% di Uve affinamento in Barrique
- Pigato Cru Maje Riviera Ligure di ponente** Doc € 20.00
 Az. Agr. Bruna Ranzo (IM) **Liguria.**
- Stregato della Luna** Vino bianco Frizzante € 14.00
 Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) **Liguria.**
- Sancio Pigato** (375cl) Doc € 8.50
 Cantine Sancio, Spotorno (SV) **Liguria.**
- Jakot** annata 2012 Igt 🍃 € 39.00
 ❤️ Az. Agr. Terpin Franco San Floriano del Collio (GO) **Friuli**
 Selezioni di Tocai Friulano in purezza
- Chardonnay** annata 2012 Igt 🍃 € 39.00
 Az. Agr. Terpin Franco San Floriano del Collio (GO) **Friuli Venezia Giulia**
 10 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento in botti grandi per 18 mesi
- Falanghina** Igp 🍃 € 18.00
 Masseria Starnali, Sipicciano di Galluccio (CE) **Campania**
 100% Falanghina Raccolta a mano, macerazione sulle bucce
- Malvazija** (Malvasia Slovena) Dop 🍃 € 30.00
 Az. Agr. Pietra, Dutovlje **Slovenia**
- Masieri** (95%Garganeca 5% Trebbiano) Non Filtrato 🍃 € 16.00
 Az. Agr. Angiolino Maule, Gambellara (VI) **Veneto**
- Santa Lusa** (Albana) annata 2015 🍃 € 30.00
 ❤️ Az. Agr. Ancarani, Faenza (RA) **Emilia Romagna**
 Uva Diraspata e non Pigiata con tradizionale fermentazione integrale del mosto
 in presenza delle bucce per una durata di 14/18 giorni.



I Rossi

- **Mea Rosa Rosè** € 16.00
Cantine Bosoni, Ortonovo (SP) **Liguria**
- **Bansigu Colline Savonesi Rosso Igt** € 16.00
♥ Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Rosso Colli di Luni Doc.** € 18.00
Cantine Bosoni Ortonovo, (SP) **Liguria**
- **Rossese Riviera Ligure di Ponente Doc.** € 18.00
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Pulin Colline Savonesi rosso Igt (granaccia-Sirah-Rossese)** € 28.00
Az. Agr. Bruna, Ranzo (IM) **Liguria**
- **Granaccia Igt** € 22.00
Cantine Sancio, Spotorno (SV) **Liguria**
- **Ormeasco di Pornasso Superiore Doc** € 22.00
♥ Az. Agr. Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) **Liguria**
- **Terre Bianche Doc. Rossese di Dolceacqua** € 24.00
Cantine Terre Bianche, Dolceacqua (IM) **Liguria**
- **Dolcetto di Dogliani San Luigi Doc.** € 16.00
Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
- **Cru Papà Celso Dogliani Docg.** € 25.00
♥ Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
- **Barbera D'Alba Rinaldi Doc.** € 25.00
Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**



- **Bricco Barone Nebbiolo D'alba** Doc. € 26.00
Az. Agr. Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
- **La Cappelletta Barbera D'Asti** Superiore Doc. € 25.00
♥ Cascina Barisel, Canelli (AT) **Piemonte**
- **Solitario** Rosso Igt (Rossese – Granaccia – Merlot) € 55.00
Cascine Terre Rosse, Finale Ligure (SV) **Liguria**
- **Vigna Chiusa Liguria di Levante** Igt. € 22.00
Cru Vigna Chiusa, S. Caterina Sarzana (SP) **Liguria** 🌿
- **Langhe Nebbiolo** Annata 2017 € 26.00
♥ Az. Agr. Erbaluna, La Morra (CN) **Piemonte** 🌿
- **Barolo Vigne Rocche** Docg. Annata 2014 € 55.00
Az. Agr. Erbaluna, La Morra (CN) **Piemonte** 🌿
Vinificazione per 18/24 gg. con le bucce
Evoluzione lenta in botte da 30 hl per 18 mesi
- **Chianti Selengaia** 2015 Docg € 16,00
Az. Agricola il Giardino Vinci (FI) **Toscana** 🌿
- **Rosso Altrove** 2012 Igt (Merlot-Cabernet- Sangiovese) € 22.00
♥ Az. Agricola il Giardino Vinci (FI) **Toscana** 🌿
- **Rosso Piana** 2012 Igt (Sangiovese) € 18.00
Az. Agricola il Giardino Vinci (FI) **Toscana** 🌿
- **Nero d'Avola Lagnusa** 2012 Doc € 20.00
Feudo Montoni Cammarata (AG) **Sicilia** 🌿



Gli Spumanti

- **Prosecco Valdobbiadene** Superiore Docg. € 18.00
Cantine il Roggio, Oderzo (TV) **Veneto**
- **Enrico Penna** Metodo Classico 2014 € 25.00
Az. Agr Barisel, Canelli (AT) **Piemonte**
- **Pigato** Metodo Classico 2014 € 28.00
Az. Agr Colle Sereno, Pieve di Teco (IM) **Liguria**
- **Naturalmente Frizzante Uva Glera** 🌿 € 18.00
♥ Cantine Armani, S. Paolo di Piave (TV) **Veneto**
Prosecco rifermentato naturalmente.
Non Filtrato, senza Solfiti Aggiunti.
- **Franciacorta 2015 Docg.** 🌿 € 42.00
Az. Agr. Ravarini, Monticelli Brusati (BS) **Lombardia**
Chardonnay in purezza fermentato spontaneamente in vasche di cemento.
Permanenza di almeno 30 mesi sui lieviti, metodo tradizionale.
- **Rosè Extra Brut** Annata 2014 € 35.00
Cantine Abbona, Dogliani (CN) **Piemonte**
Vino Spumante di alta qualità dal metodo tradizionale





QUELLO CHE INTENDIAMO PER VINO NATURALE E'



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 naturale sono che rispettano la Salute e l'ambiente.

ARKÉ
Distribuzione Vini Naturali



Terre
Vinifici Italiani