



via con me

osteria | bar à vin

un locale:

GOODVIBES!
FOOD PROJECT



METODO CLASSICO SPUMANTI E RIFERMENTATI

EMILIA ROMAGNA

GRADIZZOLO - Monteveglio Bologna BERSOT Pignoletto Rifermentato 2023	24,00
KOI - Valsamoggia Bologna Flavio Restani 3,5 ettari da vigne vecchie di 40 anni, massima attenzione e rispetto del territorio e dell'uva. VISIO Trebbiano Modenese e Sorbara e Maestri 2023 <i>Rifermentato</i>	36,00
CANTINA DELLA VOLTA - Bomporto Modena <i>Quarta generazione di vignaioli Cristian Bellei e l'eleganza del metodo Classico</i> MATTAGLIO Metodo Cl. Chardonnay Dosage Zero 2018	36,00
TERREVIVE Gianluca Bergianti – Gargallo Carpi Modena <i>La Biodinamica anima la terra e le piante, l'uomo è custode e tutore Ecosistema la cantina, la materia prende forma e sostanza I vini Puro vino vivente, perché così sono le nostre vigne, il terreno che le animano e gli animali che la popolano</i> SAN VINCENT Rosato Sorbara Rifermentato 2023	32,00
PERFRANCO Rosato Salamino di Santa Croce Rifermentato 2023	30,00
NO AUTOCLAVE Salamino, Sorbara, Pignoletto Rifermentato 2022	28,00
FRANCHINA E GIARONE - Colombaro Formigine Modena MARGOT Trebbiano Modenese 90%, Trebbiano di Spagna 10% Rif. 2024	26,00
MARCHESI DI RAVARINO - Modena BABY MAGNUM Sorbara Rifermentato 2018	34,00
VIGNA VECCHIA 5 varietà di Lambrusco e altre Rifermentato 2022 <i>Da una vigna di 80 anni</i>	32,00
VITTORIO GRAZIANO - Castelvetro Modena FONTANA DEI BOSCHI Grasparossa Rifermentato 2020 MAGNUM	70,00
PODERE MAGIA - San Polo Reggio Emilia Stefano Pescarmona 2 ettari di vigna Coltivate in Biodinamica con il massimo amore e conoscenza "San Polo si trova tra gli appennini e la pianura, nelle sere d'estate arriva l'aria fresca dal mare attraversa la val d'Enza e sembra di stare in Liguria MALVASIA Rifermentato 2022	36,00
LAMBRUSCO MAESTRI Rifermentato 2022	36,00

PERSEVERANZA Matteo Verri - Modena	
3 TRE Trebbianodi Spagna, Treb. Modenese Treb dell'Emilia 2022	32,00
Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per tre giorni	
DISCORDE Grasparossa, Sorbara, Salamino 2022	34,00
Ferment. spontanea 2 gg macerazione, 5 mesi affinamento vetroresina 1000 bott	
CENTENARIO Sorbara 2022	35,00
Da una vecchia vigna di oltre 100 anni	
SAETTI - Soliera Modena	
ROSSOVIOLA LAMBRUSCO Salamino Rifermentato 2018	34,00
<i>rifermentazione in bottiglia con mosto delle stesse uve</i>	
STRADA DEL CASALINO - Canossa Reggio Emilia	
BRIGATA ALLEGRA LAMBRUSCO Maestri Rifermentato 2020	22,00
<i>rifermentazione in bottiglia con mosto di lambrusco ancellotta</i>	
LUSENTI - Ziano Val Tidone Piacenza	
MARE D'INVERNO Barbera 2024 Rifermentato	28,00
METODO CLASSICO. Pinot Nero 2020 Dosage Zero	40,00
<i>48 mesi sui lieviti</i>	

BOLLICINE FUORI REGIONE

VEVEY MARZIANO - Morgex Valle d'Aosta VEVEY Priè Blanc Brut Nature	42,00
SOBRERO - Castiglione Falletto Piemonte ALTA LINGA Met. Cl Chardonnay 80%, Pinot N. 20% 2021 Extra Brut <i>48 mesi sui lieviti</i>	36,00
EZIO POGGIO - Vignole Borbera Alessandria Metodo Classico Timorasso Extra Brut .	52,00
MATTHIAS RIELINGER – Altopiano del Renon Bolzano Alto Adige METODO CLASSICO BLATTERLE 2022 BRUT <i>I Blatterle è una varietà autoctona molto antica che è stata quasi dimenticata. Il nome deriva probabilmente dalla forma degli acini. 36 mesi sui lieviti Grande acidità.</i>	40,00
SARTORI - Tenna Lago di Caldoro Trento Trento Doc Metodo Classico Chardonnay Brut . <i>36 mesi affinamento sui lieviti</i>	42,00
MONTEVERSA – Vò Padova Colli Euganei Veneto PRIMAVERSA Moscato Giallo Rifermentato IGT 2023 <i>Territorio Vulcano, viticoltura biologica, vigneti contornati da boschi</i>	25,00
CORTE GIACOBBE - Ronca VR Veneto Metodo Classico Durella Brut	34,00
SAN CRISTOFORO - Erbusco Brescia Lombardia FRANCIACORTA Chardonnay 2018 Brut	34,00
VEZZOLI - Erbusco Brescia Lombardia FRANCIACORTA Chardonnay, Pinot Nero Brut	32,00
FRANCIACORTA Pinot Nero Rosè Brut	40,00
FRANCIACORTA NEFERTITI Chardonnay 2011 Extra Brut	55,00
BARONE PIZZINI – Provaglio Iseo Brescia Lombardia FRANCIACORTA ANIMANTE Pinot Nero, Chardonnay Dosage Zero	42,00
PORTA DEL VENTO - Camporeale Palermo Sicilia METODO CLASSICO LYR Perricone Brut Nature <i>18 mesi affinamento sui lieviti 600 mslm terreni sabbiosi roccia arenaria</i>	55,00

BOLLICINE FRANCIA

LAGRET ET FILS - Talus Saint Prix

CHAMPAGNE Equilibre Extra Brut

56,00

Pinot Meunier 40%, Pinot Nero 30%, Chardonnay 30%

JEAN VELUT - Montgeux Auben

CHAMPAGNE PREMIER TEMPS Brut

60,00

Chardonnay 88% Pinot Nero 12%

Champagne etereo e sottile che sprigiona sentori agrumati e di fiori bianchi. In questo Champagne la delicatezza e la freschezza dello Chardonnay, viene sapientemente bilanciata dalla profondità del Pinot.

PIERSON CUVELIER - Louvois Reims

CHAMPAGNE GRAND CUVÉE BRUT

65,00

Pinot Nero 85% Chardonnay 15%

PIERRE ARNOULD - Verzenay Reims

EXTRA BRUT GRAND CRU

58,00

Pinot Nero 75% Chardonnay 25%

Arnould, azienda creata nel 1955 dal padre Pierre ed oggi condotta, con sapienza enologica, dalla figlia Nathalie. Agricoltura naturale vini tesi e floreali

BRETON ET FILS - Congy

ROSÈ BRUT

58,00

Pinot Nero 40% Pinot Mennier 40% Chardonnay 20%

GROSBOT – Auvergne Loira

BRUT ZERO

55,00

Gamay

Quattro anni sui lieviti non dosato Bello fine acidità verticale note di agrumi e lunga mineralità

COSTANCE & VALENTIN – Molesme Borgogna

CREMANT DE BOURGOGNE [Pinot Nero] BLANC DE NOIRS

55,00

Agricoltura Biologica, terreno calcareo argilloso, fermentazione in vecchie barrique, 30 mesi sui lieviti

BIANCHI EMILIA ROMAGNA

GRADIZZOLO – Monteveglio Bologna LE ANFORE 2023 Pignoletto delle vigne vecchie. Un pò di macerazione e tanto tempo per diventare grande. Affinamento in Anfora	28,00
VILLA PAPIANO – Modigliana Ravenna STRADA CORNIOLO Trebbiano 2023	30,00
STRADA CORNIOLO Trebbiano 2018	36,00
TERRA Albana 2024	34,00
LE TRESCHES Sauvignon 2023	34,00
PIAN DI STANTINO – Modigliana Ravenna PIAN GO Modigliana Bianco Chardonnay 2023 <i>2 giorni di macerazione</i>	28,00
IL PRATELLO - Emilio Placci – Modigliana Ravenna I GIORNI DI PIOGGIA Trebbiano 2023 <i>Alzata di cappello in tini di acciaio inox. Fermentazione spontanea e affinamento in tonneau per circa 11 mesi. 1000 bottiglie prodotte</i>	40,00
PAOLO FRANCESCONI – Faenza Ravenna ARCAICA Albana 2022 Orange <i>60 gg macerazione sulle bucce</i>	35,00
TENUTA SAIANO – Poggio Torriana Rimini ANIMO Grechetto Gentile 2024 <i>3 giorni di macerazione sulle bucce</i>	35,00
KOI - Valsamoggia Bologna Flavio Restani 3,5 ettari da vigne vecchie di 40 anni, massima attenzione e rispetto del territorio e dell'uva. CHETO Trebbiano Modenese e Grechetto 2023 <i>Rifermentato con mosto fiore congelato</i>	30,00
LUSENTI - Ziano Val Tidone Piacenza VERTU' Ortrugo, Malvasia, Chardonnay 2024 non filtrato	28,00
BIANCA REGINA Malvasia Di Candia 2016 Orange	38,00

BIANCHI

MATTHIAS RIELINGER – Altopiano del Renon Bolzano Alto Adige MULLER THURGAU 2023	34,00
KERNER 2023	36,00
FORADORI - Mezzolombardo Trentino FONTANASANTA Manzoni Bianco 2024 Terreno Argilloso Calcareo fermentazione con le bucce su vasche di cemento, affinamento su botti di acacia per 7 mesi bott 20.000	34,00
FONTANASANTA Manzoni Bianco 2024 MAGNUM	70,00
CESCONI - Pressano Trentino NOSIOLA 2012	40,00
EUGENIO ROSI – Vallagarina Trento Trentino ANISOS Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco DOC 2021	36,00
ANISOS Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco DOC 2020	38,00
ANISOS Chardonnay, Nosiola, Pinot Bianco DOC 2017	50,00
CASTELLO DI STEFANAGO – Borgo Priolo Pavia Lombardia RIESLING RENANO SAN ROCCO 2016 <i>Vigne a 400 slm – affinamento botti 15 ettolitri per 12 mesi</i>	55,00
CASTELLADA – Gorizia Friuli Venezia Giulia FRIULANO 2016	75,00
CANUS – Corno di Rosazzo Udine Friuli Venezia Giulia FRIULANO 2016	40,00
VILLA JOB – Pozzuolo del Friuli Udine Friuli Venezia Giulia SUDIGIRI Sauvignon Blanc 2018 <i>Fermentazione in botti aperte per 15 gg – affinamento cemento e botti vecchie</i>	36,00
UNTITLED Friulano 2018 <i>Macerazione sulle bucce per 2 giorni</i>	36,00
EZIO POGGIO – Colli Tortonesi Alessandria Piemonte ARCHETIPO Timorasso 2019 MAGNUM	90,00
LA RICOLLA – Né Val Graveglia Liguria BRUTAL Bianchetta Vermentino 2023 <i>Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 gg in acciaio inox e affina in contenitori di terra cotta, 3000 bottiglie prodotte</i>	34,00
KIN(G)TANINO FU**ING WHITE WINE Bianchetta, Vermentino 2023 <i>Macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione in tini di inox, affinamento negli stessi per 6 mesi. 3300 bottiglie prodotte</i>	30,00
BERETTE 2.0 Vermentino 2022 <i>Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 15 gg in acciaio inox Il 40% affina in contenitori di terra cotta il resto rimane in inox 5.500 bott prodotte</i>	36,00

SAGONA - Loro Ciuffenna Arezzo Toscana

Sàgona, Pratomagno, montagne dell'Italia centrale, Pianeta Terra.

VINOTTE | Trebbiano e Malvasia | 2023 Orange 36,00
Una notte di macerazione sulle bucce

FON FON | Trebbiano Malvasia Bianca Lunga | 2021 Orange 40,00
18 gg sulle bucce

SAGONA | Trebbiano | 2022 56,00
10 gg di macerazione sulle bucce

POGGIO CAGNANO – Marciano Monte Amiata Toscana

Vini freschi saporiti con struttura fine

Vigneti a 600mslm terreni sabbiosi ricchi di arenaria, galestro, argilla.

Alessandro ed Eleonora coltivano in biologico, con la massima attenzione e rispetto per l'uva ed il luogo dove vivono

NEBULA | Vermentino | 2024 35,00

TACABANDA | Ansonica | 2023 34,00

CA' LIPTRA – Cupramontana Ancona Marche

ARANCIO | Trebbiano | 2022 Orange 36,00

E' un trebbiano in purezza che deve la sua sfumatura arancione alla macerazione sulle bucce di circa 15 giorni. Fermenta con lieviti indigeni ed affina per 8 mesi in acciaio.

SAN MICHELE TORCOLACCIO | Verdicchio Jesi | Ris 2022 36,00
12 mesi affinamento sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia

AZ AGRICOLA MEZZANOTTE – Bettolle Marche

RISVEGLIO Verdicchio Castelli di Jesi 2024 25,00

LUNA Verdicchio Castelli di Jesi Ris. 2020 35,00

MARCO GATTI – Cerreto d'Esi Ancona Marche

VILLA MARILLA Verdicchio Matelica 2023 26,00

MAZZOLA – Senigallia Ancona Marche

MARE LIBERO | Verdicchio | IGT Marche 2022 24,00

MARIA PIA CASTELLI - Monte Urano FM Marche

STELLA FLORA | Pecorino Passerina, Trebbiano Malvasia | 2020 60,00

STELLA FLORA | Pecorino Passerina, Trebbiano Malvasia | 2018 65,00
Affinamento in barrique per 18 mesi un bianco che strizza l'occhio alla Borgogna

STEFANO DE FERMO - Loreto Aprutino Abruzzo

LAUNEGILD | Chardonnay 2020 42,00

CASTEL DE PAOLIS – Grottaferrata Roma Lazio

DONNA ADRIANA | Viognier 80%, Malvasia 30%, Sauv. 10% | 2018 60,00

SRC – Randazzo CT Sicilia

ETNA BIANCO | Carricante | 2024

55,00

*Versante Nord macerazione di 12 ore in pressa, pressatura soffice e fermentazione spontanea in contenitori di acciaio***ARIANNA OCCHIPINTI – Vittoria RG Sicilia**

SP68 | Albanello, Moscato di Alessandra | 2024

34,00

*Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea per 12 giorni in cemento***PORTA DEL VENTO – Camporeale PA Sicilia**

CENÈ | Catarratto | 2023

25,00

*Etichetta unica, fatto pensato da Marco Sferlazzo insieme a Roberta e Lorenzo per i locali Good Vibes. Progetto di amicizia e condivisione.
macerazione di 6 giorni*

TREBBÌ | Trebbiano | 2017 Orange

38,00

LE PUSOLE – Baunei Nuoro Sardegna

PUSOLE BIANCO | Vermentino | 2024

32,00

KARAMARE | Cannonau Bianco | 2023 Orange

38,00

*Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea per 10 giorni in acciaio, affinamento 10 mesi in acciaio terreno argilloso***FRANCESCO CADINU – Mamojada Nuoro Sardegna**

MATTIO | Granatza | 2022

38,00

*Granatza è un vitigno a bacca bianca autoctono della Sardegna, coltivato principalmente nell'area di Mamoiada.**Macerazione di 40 gg, affinamento in anfora coccio pesto per 4 mesi, al naso sentori di agrumi e mare in bocca concentrazione e sale*

VINI BIANCHI D'OLTRALPE

DOMAINE SAINT NICOLAS Ile d'Olonne Loira Francia
VIN DE THIERRY | Chenin blanc 60%, Groslot Gris 40% | 2023 34,00

DOMAINE HUET Loira Francia
VOUVRAY LE MONT SEC | Chenin Blanc | 2023 70,00
Suolo argille verdi

LA GRANGE TIPHAINE Touraine Loira Francia
TRINQ' AMES | Sauvignon | 2023 32,00
*Un patrimonio vitato di straordinario valore e integrità composto da circa 15 ettari di impianti dislocati sui comuni di Montlouis sur Loire, Touraine-Amboise e Coralie. Nel massimo rispetto dei cicli naturali, i coniugi Delecheneau curano con pratiche omeopatiche ceppi che arrivano, in gran parte dei casi, a superare i 100 anni di età.
Vinificazioni e affinamenti in vasche di cemento e vecchie botti*

DOMAINE MICHELLE GUILLEMONT Quintaine Borgogna Francia
VIRÉ CLASSÉ QUINTAINE | Chardonnay | 2022 65,00
*Terreno argilloso limonoso su sottosuolo calcareo,
affinamento sulle fecce fini per 5 mesi- Dal 1991 in conduzione biodinamica*

DOMAINE DE MOOR Courgis Chablis Francia
NUOVA DESCRIPTION | Chardonnay, Sauvignon Blanc, Aligoté | 2023 70,00
*Solo 1 Ettaro di Terreno pietroso e calcareo, Fermentazione spontanea e vinificazione separata: sauvignon per il 25% della massa in anfora per la restante parte in barrique;
aligoté macerazione a grappolo intero per 11 giorni; chardonnay vinificazione in botte.
Affinamento per 11 mesi in barrique e anfora, travaso e assamblaggio in vasche per sei mesi.*

CHABLIS LE VENDANGEUR MASQUÉ | Chardonnay | 2023 80,00
*Pressatura, fermentazione spontanea in pièces e affinamento nelle stesse per 12 mesi
Numero bottiglie 2800*

DOMAINE DES ARDOISIÈRES St Pierre de Soucy - Savoia Francia
SILICE | Jacquère | 2023 36,00
*Marna scistosa, terreno argilloso, Agricoltura Biodinamica, fermentazione spontanea
lieviti indigeni, affinamento 9 mesi in acciaio.*

DOMAINE RENARDIERE Jura Francia
JURASSIQUE | Chardonnay | 2022 60,00
Terreno argillo-calcareo di origine Jurassica per questo chardonnay vinificato e affinato in tonneau da 500 litri; successivamente viene fatto un passaggio in barrique da 228 litri. Vigne coltivate senza erbicidi, ne prodotti di sintesi. Soltanto dal 2000 Jean Michel Petit vinifica lo chardonnay oltre al Savagnin.

DOMAINE MATASSA CALCE – Pyrénées-Orientales
CUVÉE MARGUERIT | MOSCAO MACABEAU MUSCAT A PETIT GRAINT | 2021 75,00

WEINGUT VON WINNING Palatinato Germania
WIN WIN | Riesling | 2023 32,00
Fermentazione spontanea in acciaio

WABI SABI : Niederösterreich Austria
ORANGE MOON | Gruener Veltliner, Riesling | 2023 Orange 34,00
*Fermentazione spontanea fermentazione a grappolo intero affinamento, in botti di legno,
sulle fecce fini per 12 mesi*

BODEGA ALBAMAR Galizia Spagna

ALBAMAR | Albarinio | Rias Baixas 2024

35,00

Fresco, salino, con sentori di limone, mela verde, alghe e iodio.

Suoli sabbiosi e ciottolosi di origine granitica, vicini all'Oceano Atlantico, che conferiscono al vino una sapidità e una mineralità uniche. 6 mesi di affinamento sulle fecce fini

MUCHADA LECLAPART Dorantes Andalusia Spagna

LUMIERE | Palomino | 2022

70,00

ELEGANZA E LUCE cosa ci dicono Leclapart e Muchada

Lumière è il nostro faro luminoso: equilibrato, sereno, salino ed elegante; la vivace sottigliezza dell'uva Palomino. Le sue uve provengono dal nostro appezzamento migliore: La Platera, situato su una dolce collina nel "Pago" Miraflores, esposto a ovest, con sottosuoli calcarei di roccia madre albariza "tosca" a due metri di profondità. Si distingue per la sua armonia, la sontuosità in bocca, l'aroma floreale e le note di polvere da sparo, tipiche di un grande Pago. Legno, terra e frutto si presentano armoniosamente uniti. Fresco, salino, con sentori di limone, mela verde, alghe e iodio.

BODEGA ESSENCIA RURAL Bruno Ruiz Mancha Spagna

PAMPANEO NATURAL | Airen | 2020

32,00

Macerazione lieviti indigeni per 4 mesi affinamento anfora per 60gg

ROSATI e ROSSI LEGGERI

EUGENIO ROSI – Vallagarina Trento Trentino RIFLESSO Merlot, Cabernet, Marzemino 2024	28,00
AGRICOLA LA VENTA -. Sant'Anna d'Affredo VR Veneto TRALLALA' Corvina, Rondinella, Molinara 2023 <i>Rosso scarico</i> <i>Soffrirà, morirà. Ma intanto, sole, vento, vino, trallalà. Poesia di Misa Sapegop</i>	28,00
LA LUPINELLA -. Sovigliana Vinci FI Toscana ROSA Sangiovese 2023 <i>Rosato leggero fresco affinamento in anfora</i>	26,00
SAGONA -. Loro Ciuffenna AR Toscana HONORINE Sangiovese 2023 <i>Rosato con un po' più di colore e leggera struttura</i>	28,00

ROSATI e ROSSI LEGGERI D'OLTRALPE

WEINGUT WENINGER - Horitschon Burgenland Austria ROZSA PETZOVOTS Syrah, Pinot Nero e St. Laurent 2023 <i>Terreni Argille rosse ferrose, vigneti di 80 anni</i> <i>Affinamento in legno grande usato di rovere per 16 mesi</i>	35,00
CLAUS PREISINGER - Gos Burgenland Austria PUSTZA LIBRE Zweigelt e St. Laurent 2023 <i>Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox macerazione</i> <i>e affinamento per 6 mesi in botti grandi usate e sei mesi in vasche di acciaio inox</i>	35,00

VINI ROSSI EMILIA ROMAGNA

IL TEATRO – Modigliana Ravenna ATTO II Sangiovese 2024	32,00
PODERE DI STANTINO – Modigliana Ravenna PIAN Sangiovese 2022 <i>Agricoltura biologica, fermentazione spontanea, affinamento 18 mesi in acciaio</i>	28,00
VILLA PAPIANO – Modigliana Ravenna LE PAPERESSE Sangiovese Sup. 2023 MAGNUM	60,00
I PROBI Sangiovese Riserva 2018 MAGNUM	85,00
PAOLO FRANCESCONI – Faenza Ravenna LE IADI Sangiovese Riserva 2021	36,00
ROBERTO MONTI – Brisighella MILLO Sangiovese Ris. 2016 MAGNUM	70,00
TENUTA SAIANO – Poggio Torriana Rimini BARRIQUE IS (ALMOST) DEAD Grenache 2023 <i>Terreni ricchi di calcare argilla e arenaria, pigiatura soffice, fermentazione lieviti indigeni 25 giorni di macerazione con le bucce e affinamento 12 mesi in barrique</i>	35,00
SANZVES Sangiovese 2024	28,00
LA STOPPA – Rivergaro PC TREBBIOLO Barbera, Croatina 2023 <i>Macerazione sulle bucce di 20 giorni</i>	30,00

VINI ROSSI

BREZZA - Barolo Piemonte

DOLCETTO LANGHE 2024 26,00

BARBERA LANGHE SUP 2021 32,00

NEBBIOLO SANTA ROSALIA LANGHE 2023 34,00

BAROLO CANNUBI 2021 MAGNUM 140,00

SOBRERO - Castiglione Falletto Piemonte

DOLCETTO LANGHE 2024 28,00

BARBERA LANGHE 2023 28,00

NEBBIOLO LANGHE 2023 28,00

BAROLO CIABOT 2020 55,00

SANTAMARIA Valter Viberti - La Morra Piemonte

NEBBIOLO FREROT LANGHE 2023 36,00

BAROLO CARPALOT 2020 MAGNUM 120,00

BALDISSERO - Neive Piemonte

BARBERA LANGHE 2023 34,00

BARBARESCO LANGHE 2021 56,00

SILVIO GRASSO - La Morra Piemonte

BAROLO 2018 80,00

PIRA - Serralunga d'Alba Piemonte

BAROLO MARENCA 2011 190,00

ETTORE GERMANO - Serralunga d'Alba Piemonte

BAROLO 2011 180,00

CASCINA DEGLI ULIVI Stefano Bellotti - Piemonte

SEMPLICEMENTE ROSSO 2016 38,00

NIBBIO | Dolcetto | 2012 85,00

COLOMBERA E GARELLA - Masserano Biella Alto Piemonte

MELASCONE | Nebbiolo, Vespolina, Croatina | 2022 36,00

PIZZO COCA - Ponte in Valtellina Lombardia

ROSSO | Chiavennasca | 2022 28,00

RINO | Chiavennasca | Ris 2020 36,00

MASO THALER Bolzano Alto Adige Pinot Nero 2023	35,00
RIELINGER Valle del Renon Bolzano Trentino Alto Adige SCHIAVA 2023	30,00
SCHIAVA 69 2022	36,00
ZWEIGELT 2023	36,00
PINOT NERO 2022	45,00
FORADORI - Mezzolombardo Trentino FORADORI Teroldego 2023	32,00
EUGENIO ROSI – Vallagarina Trentino POIEMA Marzemino 2020 12 mesi di affinamento in botti grandi Freschezza e bevibilità Vino Emozionante <i>“L'Artigianalità ti consente di vivere per interpretazioni senza protocolli Sulla corda delle sensazioni” Eugenio Vini dell'Anima .. E poi dare tutto senza farlo pesare, nella semplicità dei gesti, così il cerchio si chiude.”</i>	38,00
POIEMA Marzemino 2020 MAGNUM	80,00
RADIKON – Gorizia Friuli Venezia Giulia ROSSO POP Merlot e Cabernet Sauvignon 2023	30,00
FLAIBANI - Cividale del Friuli UD Friuli Venezia Giulia MERLOT 2018	36,00
TENUTA SANT'ANTONIO – Lavagnio Vr Veneto AMARONE 2017	95,00
MONTEVERSA – Vò Padova Colli Euganei Veneto VO' LARE Carmenere, Merlot 2022 <i>Territorio Vulcano, viticoltura biologica, vigneti contornati da boschi, Bel frutto spezie freschezza e bassa gradazione</i>	25,00
LA RICOLLA Daniele Parma – Ne Genova Liguria BRUTAL Sangiovese Garnaccia 2022 <i>Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per in cemento. Affinamento in orci di terracotta. Il vino non viene filtrato e la solforosa totale è inferiore a 10 mg/l. Bottiglie prodotte 3000.</i>	35,00
GRAN(N)CIA MECCANICA Garnaccia 2020 Macerazione sulle bucce per 14 giorni	40,00
CASA GORI Pienza Toscana LIBERO Sangiovese Canaiolo Colorino 2022	30,00

SAGONA - Loro Ciuffenna Arezzo Toscana GATTOROSSO Sangiovese Malvasia Nera Colorino 2022 <i>"Vino da bere, e da ribere" ovvero, forme uniche della continuità nello spazio e del tempo</i>	30,00
GATTOROSSO Sangiovese Malvasia Nera Colorino 2022 MAGNUM	65,00
SAGONA Sangiovese 2021 <i>1ha di vigneto 500 slm terreno sabbia limo arenaria 2000 bottiglie Sàgona, Pratomagno, montagne dell'Italia centrale, Pianeta Terra. macerazione 30 gg 6 mesi di affinamento in botte 6 mesi in bottiglia</i>	55,00
BUONDONNO - Castellina in Chianti SI Toscana BUON TEMPO Sangiovese Canaiolo Trebbiano Malvasia 2024 <i>Fermentazione spontanea in anfora e macerazione con 1/3 delle uve a grappolo intero per 6 mesi</i>	36,00
ADANTI – Montefalco PG Umbria ROSSO MONTEFALCO Sangiovese e Sagrantino 2020	26,00
ROSSO MONTEFALCO Sangiovese e Sagrantino 2020 MAGNUM	60,00
ROSSO MONTEFALCO Sangiovese e Sagrantino Riserva 2018	38,00
ROSSO MONTEFALCO Sangiovese e Sagrantino Ris. 2016 MAGNUM	80,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO 2016	55,00
CA' LIPTRA – Cupramontana Ancona Marche AMISTÀ Montepulciano 2022	34,00
MARIA PIA CASTELLI - Monte Urano FM Marche LORANO Sangiovese 2014	60,00
NATALINO DEL PRETE - San Donaci Brindisi Puglia IL PIONIERE Negroamaro e Malvasia Nera 2017	34,00
NATALÌ Primitivo 2017	34,00
ALEATICO 2017	34,00
CANTINA DI ENZA Saldutti – Montemarano Av Campania <i>Quarta generazione di vignaioli, Enza vive la vigna e i suoi vini senza compromessi 15.000 bott prodotte, tutti vinificati in purezza, nessun intervento in cantina I suoi vini sono terroiriali profondi argillosi</i>	
DALL'UVA Rosso Aglianico 2021	28.00
PASSIONE Aglianico 2016	32.00
PADRE Taurasi Docg 2013 <i>Il mio vino è: succo d'uva senza alcuna intrusione neanche l'affinamento in legno copre i profumi e i colori della nostra terra che va dall'amarena a i frutti rossi maturi e la sapidità delle nostre uve sane e mature vigne di 80 anni di età a piede franco</i>	55.00

PORTA DEL VENTO - Monreale Pa Sicilia	
ISHAC Nero d'Avola 2018	34,00
PERRICONE 2019	32,00
PERRICONE 2017	36,00
EDOARDO TORRES ACOSTA - Etna Sicilia	
VERSANTE NORD Nerello Mascalese 2022	38,00
<i>Fermentazione spontanea in botti di cemento, 15 giorni di macerazione sulle bucce senza controllo della temperatura</i>	
ALDO VIOLA – Contrada Palino Solicchiata Ct Sicilia	
COCCINELLA SYRAH 2017	34,00
SEDILESU – Mamolada Nuoro Sardegna	
MAMUTHONE Cannonau 2021	32,00
Vecchi vigneti 12 mesi di affinamento botte grande	
CADINU - Mamoiada Nuoro Sardegna	
<i>“L'unicità dei nostri vini è data dalla selezione delle uve che provengono dai nostri vigneti più antichi, vinificate con fermentazioni spontanee senza aggiunta di lieviti selezionati”.</i>	
PERDAS LONGAS Cannonau 2022	45,00
<i>Vigneti dai 50 agli 80 anni a 650 mt slm</i>	
PUSOLE – Nuoro Sardegna	
PUSOLE ROSSO Cannonau 2023	30,00
Vecchi vigneti, 12 mesi di affinamento botte grande	

VINI ROSSI D'OLTRALPE

CHATEAU DE MASSE - Carsellese Des Arts Borgogna LA MIGNONNE Pinot Nero e Gamay 2021	36,00
DOMAINE SAINT NICOLAS Ile D'olonne Loira Pinot Nero Gamay 2023	34,00
DOMAINE L'ETRANGER Calce – Pyrénées-Orientales PORCO ROSSO Syrah 2022	35,00
DOMAINE DE LA GRAND COUR - Fleurie – Beaujolais CHAPELLE DE BOIS Gamay 2022 <i>Grande complessità aromatica in bocca elegantissimo vigne di 60 anni terreno roccia granitica</i>	58,00
CHAPELLE ST MATHIEU Languedoc LE JOURDE Grenache Syrah Carignan Cab.S 2022	35,00
WEINGUT ZIEREISEN Baden Germania TSCHUPPEN Pinot Nero 2022	36,00
WEINGUT WENINGER - Horitschon Burgenland Austria HOCHACKER Blaufrankisch 2023 Suolo Argille rosse ferrose, vigneti di 80 anni Macerazione sulle bucce per 20 giorni affinamento in botti grandi di rovere per 16 mesi	38,00
CLAUS PREISINGER - Gols Bugenland Austria KALKSTEIN Blaufrankisch 2023 <i>Fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox e affinamento per 6 mesi in botti grandi usate</i>	35,00

Conosci gli altri locali @goodvibes_bologna?



www.goodvibes.cloud