



## Bolle

### *Bakari Rosa Confondo*

*Corvina in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio. Rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto di uva Garganega passita. Non filtrato.*

€ 4

€ 15

### *Primo Incontro Garganega IGT V.to Frizzante Bio 2019 - Davide Vignato*

*Garganega in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e rifermentazione in bottiglia con mosto di recioto passito.*

€ 4

€ 17

### *I'mbolla Pinot Nero Brut Nature*

*Metodo classico da Pinot Nero in purezza. Prima fermentazione spontanea con lieviti indigeni in inox. Presa di spuma con mosto di Garganega passita, sboccato dopo 24 mesi sui lieviti.*

€ 6

€ 29

## Bianchi

### *Bakari Pinot Grigio Doc delle Venezie 2020*

*Pinot Grigio in purezza da fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Solo acciaio, basso tenore alcolico e non filtrato.*

€ 4

€ 15

### *Garganuda Soave DOC 2019 - Andrea Fiorini Carbognin*

*Soave DOC da uve Garganega di collina. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione in cemento.*

€ 6

€ 20

### *Ammonite Bianco 2019 - Monte Brecale Az. Agr.*

*Blend di Chardonnay, Incrocio Manzoni e Moscato. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affina 10 mesi in cemento, poi 6 mesi in bottiglia.*

€ 4

€ 17

## Rosato

### *Carosè Igt 2020 - Il Monte Caro*

*Blend di Corvina e Croatina. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione in acciaio. Non filtrato.*

€ 4

€ 17

## Rossi

### *Valpolicella Monte caro Doc 2019 - Il Monte Caro*

*Blend di Corvina, Rondinella e Corvinone. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione in acciaio. Non filtrato.*

€ 4

€ 17

### *Merlot 2013 IGT Venezia Giulia - Paraschos*

*Merlot in purezza. Macerazione di 20 giorni, affinamento di 24 mesi in legno e in acciaio. Zero solfiti aggiunti.*

€ 8

€ 30