

Le Bollicine

Metodo

Extra Brut (Chardonnay)	Castel Noarna	n.m.	35,00
Trento Brut Perlè (Pinot Nero, Chardonnay)	Ferrari	2005	40,00
Trento Brut Perlè Rosè (Pinot Nero, Chardonnay)	Ferrari	2004	50,00
Trento Brut Perlè Nero (Pinot Nero)	Ferrari	2002	80,00
Trento Brut Perlè Nero (Pinot Nero)	Ferrari	2003	80,00
Trento Brut Riserva Lunelli (Chardonnay)	Ferrari	2002	50,00
Trento Giulio Ferrari (Chardonnay)	Ferrari	1999	120,00
Rosé del Cristo (Lambrusco)	Cavicchioli	s.a.	40,00

Franciac

Brut Rosè (Pinot Nero, Chardonnay)		Vigna Dorata	s.a.	30,00
Brut Brusato (Chardonnay)	Bio	Il Pendio	s.a.	35,00
Dosaggio Zero Contestatore (Chardonnay)	Bio	Il Pendio	s.a.	40,00
Brut Brusato Rosè (Pinot nero, Chardonnay)	Bio	Il Pendio	s.a.	40,00
Brut Cuvée (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)		Bellavista	s.a.	40,00
Brut Riserva Vittorio Moretti (Chardonnay, Pinot Nero)		Bellavista	2001	140,00
Brut Gran Cuvée (Chardonnay, Pinot Nero)		Bellavista	2004	50,00
Extra Brut Gran Cuvée Pas Opéré (Chardonnay, Pinot Nero)		Bellavista	2002/ 3	55,00
Dosaggio Zero (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)		Ca' del Bosco	2006	55,00
Brut A. Clementi (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero)		Ca' del Bosco	2002	110,00
Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)		Ca' del Bosco	2002	45,00

Le Bollicine dalla Francia

Champagne Brut Grand Cru Blanc de Noirs (Pinot Nero)Villers Marmery	D. Henriët-Bazin	s.a.	50,00
Champagne P.Cru Carte Or (Pinot Nero, Chardonnay)Villers Marmery	D. Henriët-Bazin	2006	50,00
Champagne P. Cru Blanc de Blancs (Chardonnay) Mareuil sur Ay	Marc Hebrart	n.m.	60,00
Champagne Brut 1er Cru Les chevres Pierrefuses' inot Nero,Chardonnay) Epamay	Leclerc Briant	s.a.	80,00
	Bio		
Champagne Brut 1er Cru ' Divine' inot Nero,Chardonnay)Epamay	Leclerc Briant	2004	100,00
	Bio		
Champagne Brut Cuvée Louise. (Chardonnay, Pinot Nero)	Pommery	1998	180,00
Champagne Excellence Brut (Chardonnay,Pinot Noir)	Gosset	s.a.	60,00
Champagne Brut Grande Réserve (Chardonnay,Pinot Noir)	Gosset	s.a.	90,00
Champagne Brut La Grande Dame (Pinot Nero,Chardonnay)	Veuve Cliquot	1996	190,00
Champagne Brut	Ruinart	n.m.	70,00
Champagne P. Cru Rosé (Chardonnay, Pinot Nero) Mareuil sur Ay	Marc Hebrart	n.m.	70,00
Champagne Brut Rosé bott. 0,375 (Chardonnay,Pinot Noir)	Billecart Salmon	s.a.	65,00

I vini del

Garda Classico Il Torrione (Riesling)	Monte Cicogna	2010	18,00
Lugana (Turbiana)	Cascina Maddalena	2012	20,00
Lugana (Turbiana)	Cà Lojera	2012	18,00
Lugana Vendemmia tardiva “del Lupo” (Turbiana)	Cà Lojera	2010	25,00
Lugana Superiore S. Onorata (Turbiana)	Visconti	2008	25,00
Balì (Chardonnay, Sauvignon)	Trevisani	2011	18,00

Lombard ia

Chardonnay Uccellanda	Bellavista	2006	50,00
Chardonnay S. Annunciata	Bellavista	2001/ 4	50,00

Valle d'Aosta

Petit Arvine	Les Crêtes	2009	20,00
Chardonnay Cuvée Bois	Les Crêtes	2008	50,00

Piemont

Gavi Docg Pisè (Cortese)	La Raia	2007	20,00
Semplicemente vino Bellotti	Cascina degli ulivi	2008	18,00



Timorasso 'Costa del Vento'	Vigneti Massa	2010	48,00
-----------------------------	---------------	------	-------

Trentino e Alto

Gewürztraminer Sanct Valentin	S. Michele Appiano	2008	35,00
-------------------------------	--------------------	------	-------

Kerner	Kofererhof	2009	30,00
--------	------------	------	-------

Kerner	Manni Nössing	2009	32,00
--------	---------------	------	-------

Muller Thurgau	Garlider	2010	20,00
----------------	----------	------	-------

Manzoni Bianco	Maso Furli	2010	25,00
----------------	------------	------	-------

Riesling	Maso Bergamini	2010	23,00
----------	----------------	------	-------

Sauvignon	Maso Furli	2010	25,00
-----------	------------	------	-------

Sylvaner	Garlider	2010	24,00
----------	----------	------	-------

Sylvaner	Kuenhof	2008	39,00
----------	---------	------	-------

Veltliner Aristos	Can. Prod. Valle Isarco	2006	20,00
-------------------	-------------------------	------	-------

Friuli-

Biancosesto (Friulano, Ribolla)	La Tunella		2008	20,00
Clivi Galea (Friulano)	I Clivi	Bio	2005	30,00
Collio Bianco (Chardonnay, Friulano, Malvasia)	Borgo del Tiglio		2010	32,00
Fosarin (Pinot Bianco, Tocai, Malvasia)	Ronco dei Tassi		2008	25,00
Friulano	La Tunella		2008	18,00
Tocai plus	Bastianich		2005	35,00
Friulano	Gigante		2009	25,00
Malvasia Selezione	Borgo del Tiglio		2006	50,00
Pinot Bianco Tullio Zamò	Le Vigne di Zamò		2004	33,00
Pinot Grigio	La Tunella		2008	20,00
Sauvignon Aquilis	Cà Bolani		2010	33,00
Collio Studio di Bianco (Sauvignon, Riesling)	Borgo del Tiglio		2006	60,00
Toc Bas (Friulano)	Ronco del Gelso		2010	30,00
Vitovska	Bio Vodopivec		2004	50,00

Vitovska Anfora	Bio Vodopivec	2006	50,00
-----------------	----------------------	------	-------

Collio

Jakot (Friulano)	Bio Klinec	2009	38,00
---------------------	-------------------	------	-------

Malovasia Bio	Klinec	2009	38,00
-------------------------	--------	------	-------

Veneto

Garda Doc Vallidium (Chardonnay)	Corte Gardoni	2006	15,00
-------------------------------------	---------------	------	-------

Soave il Selese (Garganega)	Stefanini	2010	15,00
--------------------------------	-----------	------	-------

Soave Monte de Toni (Garganega)	Stefanini	2009	20,00
------------------------------------	-----------	------	-------

Vallidium Nichesole Verona igt (Viognier)	Corte Gardoni	2006	15,00
--	---------------	------	-------

Liguria

Vermentino Colli di Luni Sarticola	Lambruschi	2010	20,00
------------------------------------	------------	------	-------

Vermentino Colli di Luni Costa Marina	Lambruschi	2010	20,00
--	------------	------	-------

Toscana

Batar (Chardonnay, Pinot Bianco)	Querciabella	2006	60,00
-------------------------------------	--------------	------	-------

Chardonnay	Capannelle	2003/ 5	70,00
------------	------------	------------	-------

Fontarca (Chardonnay, Viognier)	Ten. D' Alessandro	2004/ 6	40,00
------------------------------------	--------------------	------------	-------

Vernaccia di S. Gimignano la Gentilesca	Fattoria Monte Oliveto	2010	18,00
--	------------------------	------	-------

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico	Sartarelli	2008	18,00
---	------------	------	-------

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana	Sartarelli	2006	40,00
--	------------	------	-------

Abruzzo

Villa Gemma bianco	Masciarelli	2009	15,00
--------------------	-------------	------	-------

Campani a

Greco di Tufo	Pietracupa	2009	22,00
---------------	------------	------	-------

Fiano Gaia	Cantina Giardino	2009	32,00
------------	------------------	------	-------

Sicilia

Lissandrello (Inzolia)	Tenuta dell'Abate	2008	15,00
---------------------------	-------------------	------	-------

Zibibbo secco (Moscato d'Alessandria)	Barraco	2009	28,00
--	---------	------	-------

Sardegna


Sa Perda Bianca (Chardonnay, Malvasia)	Feudi della Medusa	2004	28,00
---	--------------------	------	-------

Vernaccia Valle del Tirso Karmis	Contini	2007	18,00
----------------------------------	---------	------	-------

Vermentino Costamolino	Argiolas	2009	18,00
------------------------	----------	------	-------

Vermentino di Gallura Taerra	Tani Vini	2010	22,00
Capichera Vendemmia tardiva (Vermentino)	Capichera	2008	60,00

Bianchi dal Franciacorta

Bourgogne Blanc 'Le Chapitre' (Chardonnay)	Pataille	2010	30,00
Nuits Saint Georges Les Boussetots 1er Cru (Chardonnay, Pinot Bianco)	Domaine Chevillon - Chezeaux	2005	75,00
Hautes Cotes de Nuits (Chardonnay)	Domaine Chevillon- Chezeaux	2008	26,00
Bourgogne Aligotè Plantation (Aligotè)	De Moor Olivier et Alice	2008	35,00
Macon-Village "Quintaine" 	Domaine Guillemot	2007	40,00
Meursault (Chardonnay)	Aegerter	2005	55,00


Franciacorta Rodano

Châteauneuf-du-Pape (Grenache Blanc, Clairette, Bourboulence)	Raymond Euseglio & Fils	2005	50,00
--	-------------------------	------	-------

Franciacorta Loira

Muscadet Expression de Gneiss (Melon de Bourgogne)	Domaine de l'Ecu	2009	22,00
---	------------------	------	-------



Touraine “Eclat de Silex” (Sauvignon)	Domaine Michaud	2009	25,00
Savennières les vieux Clos 	Clos de la Coulée de Serrant	2007	45,00
Sancerre (Sauvignon)	Francois Crochet	2011	35,00
Anjou “Effusion” (Chenin Blanc)	Domaine Patrick Baudoin	2009	35,00

Francia

Pinot Blanc	Domaine Allimant- Laugner	2007	27,00
Gewürztraminer	Domaine Allimant- Laugner	2009	29,00
Gewürztraminer Reserve Bergheim	Sylvie Spielmann	2010	38,00
Gewürztraminer Jubilee	Hugel	2004	60,00
Muscat Grand Cru Goldert	Maurice Shueller	2008	39,00
Riesling Bergheim	Sylvie Spielmann	2008	29,00
Riesling Grand Cru Rangen	Martin Schaezel	2006	78,00
Riesling “Isa” Expression	L'Agapè	2002	30,00

Germani

Riesling Kirchenstück Trocken Kabinett (Rheingau)	Künstler	2008	40,00
Riesling Scharzhof Kabinett (Mosella)	Egon Müller	2008	80,00
Riesling Graacher Himmelreich Auslese(Mosella)	J.J. Prüm	2007	75,00

Austria

Riesling Loisenberg	Jurtschitsch	2006	33,00
---------------------	--------------	------	-------

I Rosè

Chiaretto Notterosa (Groppello, Sangiovese, Barbera)	Delai	2012	18,00
---	-------	------	-------

Chiaretto (Groppello, Sangiovese, Barbera)	Le Chiusure	2012	18,00
---	-------------	------	-------

Chiaretto Sicì (Groppello, Sangiovese, Barbera)	Monte Cicogna	2012	18,00
--	---------------	------	-------

Cerasuolo Villa Gemma (Montepulciano, Sangiovese)	Masciarelli	2009	18,00
--	-------------	------	-------

Il Chiaretto è "il vino di una notte", nasce a poche ore di distanza dalla pigiatura , quando interviene il cantiniere e separa le bucce dal mosto, per stabilire la giusta intensità di colore, profumi, persistenza e sapidità del vino.

I Vini Rossi Italiani

Vini del

Benaco Bresciano igt Nepomuceno (Merlot)	Cantrina	2008	35,00
Benaco Bresciano igt Zerdì (Rebo)	Cantrina	2009	20,00

Diana (Rebo, Merlot)	Trevisani	2011	18,00
Groppello	Cantrina	2011	20,00
Groppello Beana	Monte Cicogna	2010	18,00
Marzemino Sovenigo	Delai	2010	18,00
Garda Bresciano Rosso (Groppello Sangiovese Barbera Marzemino)	Delai	2009	18,00
Benaco Bresciano Rosso Fronsaga (Barbera Groppello Sangiovese)	Delai	2010	26,00
Valtenesi D.O.C. (Groppello, Barbera, Sangiovese)	Le Chiusure	2011	18,00
Don Lisander (Groppello Barbera, Marzemino Sangiovese)	Montecicogna	2001	30,00

Lombard ia

La Beccaccia (Cabernet Franc)	Il Pendio	2007	35,00
Maurizio Zanella (Cabernet, Merlot)	Ca' del Bosco	2000	80,00
Pinero (Pinot Nero)	Ca' del Bosco	2002	80,00

Pinot Nero 'La Valletta'	Il Pendio	2007	30,00
Carmenero	Ca' del Bosco	2001	80,00
Rosso di Valtellina (Chiavennasca)	ArPePe	2009	18,00
Valtellina Superiore Sassella Stella Retica (Chiavennasca)	ArPePe	2006	25,00
Valtellina Superiore Riserva Sassella Rocce Rosse (Chiavennasca)	ArPePe	2001	45,00
Sfursat (Chiavennasca)	Conti Sertoli Salis	1999	60,00

Piemont

Barbaresco (Nebbiolo)	Gaja	2001	180,00
Barbaresco Vigna Loreto (Nebbiolo)	Albino Rocca	1999	75,00
Barbaresco Rabajà	Cascina Luisin	2006	55,00

Barbera d'Alba Maggiur	Cascina Luisin	2010	22,00
Barbera d'Asti Pomorosso	Coppo	2004	55,00
Barolo Castiglione (Castiglione Falletto)	Vietti	1997	70,00
Barolo Bussia (Monforte d'Alba)	Giacomo Fenocchio	2007	70,00
Barolo Santo Stefano di Perno (Castiglione Falletto)	Giuseppe Mascarello	2004	100,00
Dolcetto d'Alba	Cascina Luisin	2011	22,00
Gattinara (Nebbiolo)	Nervi	2004	26,00
Nebbiolo Langhe	Cavallotto	2010	40,00
Nebbiolo Langhe	Giuseppe Rinaldi	2009	40,00
Nebbiolo d'Alba Maggiur	Cascina Luisin	2010	22,00

Trentino

Lagrein	Castel Noarna	2009	22,00
Pinot Nero	Garlider	2009	32,00
Teroldego "Due vigneti"	Fedrizzi	2004	35,00

Friuli

Venezia Giulia

Collio Rosso (Merlot, Cabernet)	Borgo del Tiglio	2003	50,00
Refosco "Zuc di Volpe"	Volpe Pasini	2004	30,00

Veneto

Bardolino Superiore Pradica (Corvina, Rondinella, Molinara)	Corte Gardoni	2009	19,00
Corvina Becco Rosso	Corte Gardoni	2010	20,00
Amarone (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Dal Forno	1996	350,00
Amarone (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara)	Roccolo Grassi	2004	85,00
Amarone (Corvina, Corvinone, Rondinella)	Cà la Bionda	2006	60,00
Ripasso Malavoglia (Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatia)	Cà la Bionda	2010	25,00
Valpolicella Classica (Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatia)	Cà la Bionda	2011	18,00
Valpolicella Superiore Casalvegri (Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatia)	Cà la Bionda	2010	25,00

Toscana

Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso)	Biondi Santi	1981	350,00
Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso)	Gianni Brunelli	2010	55,00
Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso)	Lisini	2001	60,00

Chianti Classico (Panzano)	Castello di Rampolla	2010	26,00
Chianti Classico Riserva (Radda in Chianti)	Valdellecorti	2007	30,00
Chianti Classico (Radda in Chianti)	Valdellecorti	2008	24,00
Chianti Classico (Radda in Chianti)	Valdellecorti	2009	24,00
Chianti Classico (Gaiole in Chianti)	Cacchiano	2006	26,00
Chianti Classico (Panzano)	Le Cinciole	2010	26,00
Sant'Antimo DOC Fabius (Syrah)	Ciacci Piccolmini	2002	55,00
Fontemerlano (Merlot)	Cacchiano	2007	40,00
Girolamo (Merlot)	Castello di Bossi	1999	90,00
Guidalberto (Cabernet, Merlot, Sangiovese)	Tenuta S. Guido	2002	70,00
Melograno (Syrah, Ciliegiolo, Pinot Nero, Carrarese)	Podere Còncori	2010	24,00
Rosso di Montalcino (Sangiovese)	Pian dell'Orino	2008	35,00
Rosso di Montalcino (Sangiovese)	Lisini	2004	30,00
Rosso di Montalcino	Gianni Brunelli	2013	25,,00
Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta S. Guido	2000/0 1	220,00
Sassicaia (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Tenuta S. Guido	1999	230,00
Solaia (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet F.)	Antinori	2001	200,00
Solengo (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	Argiano	1999	80,00

Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet F)	Antinori	2006	90,00
Toscana Rosso Broccato (Sangiovese, Merlot, Petit Verdot)	Dievole	1999	40,00
Nobile di Montepulciano "La Villa" (Sangiovese)	Angelini	1999	50,00

Marche

Pelago (Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot)	Umani Ronchi	1998	65,00
---	--------------	------	-------

Umbria

Sagrantino Montefalco Ris. 25 Anni (Sagrantino)	Caprai	2004	95,00
--	--------	------	-------

Abruzzo

Lumen (Montepulciano, Cabernet Sauvignon)	Illuminati	1998	60,00
--	------------	------	-------



Emidio Pepe	2009	45,00
-------------	------	-------

Montepulciano Anfora	Cirelli	2011	35,00
----------------------	---------	------	-------

Molise

Terre degli Osci (Sangiovese)	Di Majo Norante	2001	18,00
----------------------------------	-----------------	------	-------

Campani a

Aglianico Drogone	Cantina Giardino	2006	28,00
-------------------	------------------	------	-------

Aglianico Clanius	Caputo	2002	15,00
Taurasi “Historia” (Aglianico)	Mastroberardino	2005	50,00

Puglia

Gallico	Tenute Rubino	2000	20,00
Primitivo di Manduria	Soloperto	1998	18,00
Primitivo del Salento	Conti Zecca	2004	15,00
Negramaro	Conti Zecca	2004	15,00
Salice Salentino (Negramaro, Malvasia Nera)	Conti Zecca	2003	15,00
Salice Salentino (Negramaro, Malvasia Nera)	Marco Maci	1999	20,00

Sicilia

Duca Enrico (Nero D'Avola)	Duca di Salaparuta	1997	80,00
Ero (Nero d'Avola)	Tenuta di Fessina	2010	25,00
Etna Rosso “Feudo” (Nerello Mascalese)	Girolamo Russo	2008	40,00

Sardegna

Turriga (Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera)	Argiolas	2002	80,00
Terre Brune (Carignano del Sulcis)	Santadi	2005	65,00

I Vini Rossi

dal Mondo Francia Borgogn a

Bourgogne	Domaine Chevillon-Chezeaux	2010	25,00
Bourgogne	Raillard	2010	40,00
Nuits Saint Georges	Raillard	2006	70,00
Nuits Saint Georges 1er Cru	Domaine Noelat M.	2006	125,00
Chambolle Musigny (Pinot Nero)	Domaine Noelat M.	1999	125,00

Bordeau x

Château Haut-Tropchaud Pomerol (Merlot)	Michel Coudroy	2002	140,00
Château Léhoull (Merlot)	Earl Fonta et Fils	2006	40,00
Château Bonnet (Cabernet, Merlot)	Andrè Lurton	1999	30,00
Château Greinsac (Cabernet, Merlot)	Château Greinsac	1998	35,00
Chateaux Margaux (Cabernet, Merlot)	Chateaux Margaux	1997	
Chateaux Saint Croix (Cabernet, Merlot)	Chateaux Margaux	1997	50,00

Pauillac Réserve Special (Cabernet Sauvignon, Merlot)	Barons de Rothschild	2003	50,00
--	----------------------	------	-------

Argentina

Cabernet Sauvignon	J.F. Luton	2000	22,00
--------------------	------------	------	-------

Australia

Shiraz Thomas Mitchell	Mitchelton Wines	2000	32,00
------------------------	------------------	------	-------

Shiraz Thomas Mitchell	Mitchelton Wines	2001	30,00
------------------------	------------------	------	-------

Spagna

Sangre de Toros (Garnacha, Carinena)	Torres	2000	23,00
---	--------	------	-------

Rama Corta (Tempranillo)	Crianza	1999	30,00
-----------------------------	---------	------	-------

I Magnum m

Piemont e

Rivalta
(Barbera, Merlot)

v

Villa Sparina

1998 160,00

Friuli

Brolì de Filip
(Refosco, Merlot)

W. Filiputti

2000 85,00

Veneto

Amarone
(Corvina, Rondinella, Molinara)

Pietro Zardini

2000 120,00

Toscana

Nobile di Montepulciano	Villa S. Anna	2000	55,00
Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	Antinori	2001	160,00
Bolgheri Superiore Guado al Tasso (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	Antinori	2001	220,00

Spagna

		2002	50,00
	Torres		
Sangre de Toros (Garnacha, Carinena)			

Cosa

beviamo

oggi ????

Nunc

vino

pellite

curas

Le nostre birre dell'agribirrificio Luppolajo di Castel Goffredo

Bucolica:

Stile: Kolsh. Alta fermentazione. Alc. 4,5%

Birra chiara ispirata alle antiche Kolsh di Colonia, tra le rare birre di puro malto d'orzo ad alta fermentazione tedesche.

Velata, dalla schiuma bianca e persistente. Sentori di cereale, miele d'acacia, erbaceo.

Gusto: dolce e gradevolmente amaro nel finale.

Questa birra nasce dalla ricerca di sentori che potessero ricreare le sensazioni della mia campagna nei mesi estivi: il profumo dell'orzo trebbiato, il fieno nei campi, i fiori delle rive e il pane caldo della mattina. Una birra "Bucolica" per l'appunto. I luppoli usati sono: Saaz dalla Boemia e Saphir dall' Hallertau.

Georgica

Stile: Blanche. Alta fermentazione. Alc. 4,1%

Birra giallo paglierino, torbida, dall'aspetto lattiginoso.

Schiuma bianca e compatta. Profumi di spezie, agrumi, miele, camomilla e cereale.

Gusto dolce e delicato con una leggera nota acidula che richiama un altro sorso.

Passeggiando a Giugno per le campagne, vi sarete sicuramente imbattuti in campi gialli dorati, sulle cui rive crescevano piante di camomilla in fiore, dalle quali api ronzanti traevano nettare per farne miele. Lo stesso grano di quei campi, la camomilla e il miele li potrete ritrovare in questa interpretazione della birra stile blanche, dove i classici profumi di agrume, coriandolo e cereali vengono arricchiti dai profumi delle nostre campagne. Nasce così una birra dolce e leggermente acidula.

Rosae

Stile:ipa. Alta fermentazione. Alc: 5%

Birra ambrata di ispirazione inglese. Schiuma avorio con grana fine. Sentori di agrumi, resina.

Gusto inizialmente dolce, ma decisamente amara nel finale. Certamente una birra nata dalla passione per il luppolo e

gli stili inglesi.

Quando ancora non esistevano i frigoriferi e i viaggi per mare duravano mesi e mesi, l'unico modo per gustarsi una birra di casa lontani dalla patria era quello di aumentarne il grado alcolico e la quantità di luppolo. In questo modo nascevano le Indian Pale Ale. Oggi dal nostro malto pale, dalla nostra acqua di pozzo particolarmente indicata per questo stile e dai luppoli americani e sloveni Cascade e Dana, nasce questa birra coinvolgente e dissetante, ricca di sentori unici e pungenti

Bottiglia da 750 ml. Euro 12,00

Bottiglia da 330 ml. Euro 5,00

***Vino pazzo che
suole spingere
anche l'uomo
molto saggio a
intonare una
canzone,
e a ridere di gusto,
e lo manda su a
danzare,
e lascia sfuggire
qualche parola***

***che era meglio
tacere.***

Omero

**Bisogna
sempre
essere
ubriachi.
Tutto qui: è
l'unico
problema. Per
non sentire
l'orribile
fardello del
Tempo che vi
spezza la
schiena e vi**

**tiene a terra,
dovete
ubriacarvi
senza tregua.
Ma di che
cosa? Di vino,
poesia o di
virtù: come vi
pare. Ma
ubriacatevi. E
se talvolta,
sui gradini di
un palazzo,
sull'erba
verde di un
fosso, nella
tetra
solitudine
della vostra**

**stanza, vi
risvegliate
perché
l'ebbrezza è
diminuita o
scomparsa,
chiedete al
vento, alle
stelle, agli
uccelli,
all'orologio, a
tutto ciò che
fugge, a tutto
ciò che geme,
a tutto ciò che
scorre, a tutto
ciò che canta,
a tutto ciò che
parla,**

**chiedete che
ora è; e il
vento, le onde,
le stelle, gli
uccelli,
l'orologio, vi
risponderann
o: è ora di
ubriacarsi!
Per non
essere gli
schiavi
martirizzati
del Tempo,
ubriacatevi,
ubriacatevi
sempre! Di
vino, di poesia
o di virtù,**

come vi pare.
(C.
Baudelaire, Lo
Spleen di Parigi.)

Le nostre birre del birrificio Avanzi di
Manerba del Garda

Weizen:

Stile: Rifermentata. Alc. 5,2%

La nostra weizen si presenta di un bel colore arancio vivace tendente all'ambra con una persistente pannosa schiuma che ben aderisce al bicchiere. L'aspetto, è leggermente torbido grazie all'importante ricchezza proteica del frumento ed ai lieviti in sospensione.

Al naso, con buona intensità, svela fini note speziate e fruttate in bell'equilibrio.

Tali sentori ricordanti la vaniglia, la noce moscata, la banana e la frutta a polpa gialla, si faranno sentire più intensamente in bocca e si prolungheranno armoniosamente nel finale.

Di moderato tenore alcolico, snella di corpo e dotata di buon taglio di acidità, si rivela particolarmente dissetante e beverina.

La bionda

Stile: Hell. Alc. 5,0%

La Bionda si presenta color giallo oro luminoso e ricca di bianca schiuma. Prestando cura nella decantazione a non versare i lieviti depositati sul fondo della bottiglia, l'aspetto si rivela sorprendentemente limpido per una birra artigianale rifermentata in bottiglia.

Al naso si percepiscono la leggerezza dei profumi del malto pils, ricordanti il pane fresco ed il miele millefiori, sono rinfrescati dalle note aromatiche e delicate del luppolo.

In bocca sorprendono la sua morbidezza e rotondità, difficili da ottenere in queste tipologie di birra dotate di tenore alcolico moderato. Aromaticamente è molto fine e gradevole.

Il suo finale non amaro, ove l'acidità bilancia la dolcezza del malto, la rende estremamente piacevole e ne richiama un altro sorso.

Cucunera

Stile:boch rossa. Alc: 7%

La Cucunera si presenta di colore rosso con riflessi ramati.

Qualora si presta cura a decantarla dai lieviti presenti sul fondo della bottiglia, il suo aspetto sarà sorprendentemente limpido e luminoso. Con piacere si nota l'abbondante schiuma che ben persiste ed aderisce in maniera copiosa al bicchiere. Le sensazioni olfattive sono dominate da sentori di frutta e luppolo ben supportati da aromi intensi di malto. In bocca la birra è calda, ben attenuata e non stucchevole. Un'importante luppolatura bilancia il dolce del malto e si fa strada sul finale regalando un amaro pulito che ben asciuga la bocca e richiama un altro sorso.

Bottiglia da 500 cl. Euro 7,00