

le curiosità

Produrre vini biologici significa escludere in ogni fase della produzione prodotti chimici di sintesi. Ma prima di tutto vuol dire qualità della vita e riscoperta di valori fondamentali come genuinità, sincerità e tradizione.

- Se avete qualche giorno libero andate a visitare Castello Giol, un posto dove si respira un'aria assolutamente diversa, con una tradizione che si tramanda dal 1427. Potrete assaggiare i vini nelle loro 5 cripte dallo straordinario impatto emotivo.
- Luca Caporale conduce l'azienda agricola Venchiarezza personalmente, la sua filosofia di vita e lavoro si riassume così: "Credo sia di dominio pubblico che il benessere della persona è strettamente legato alla sua alimentazione. Re-impariamo quali sono le cose buone, facciamone cultura. Scopriremo che le cose buone non costano più di quelle cattive. Lasciamoci guidare dall'autenticità."
- Luna, per gli antichi latini, era la dea del corpo celeste che illumina la notte, e scandisce, attraverso le sue fasi, il ritmo della fertilità delle donne, delle messi e quindi anche delle viti. La Luna del Casale quindi nel nome porta un omaggio ad uno dei fattori determinanti per la buona riuscita di un vino.
- Col di Corte è stato il primo ad indicare su etichetta l'andamento del meteo dell'annata imbottigliata, proprio perché nel biologico non si può prescindere da quello che madre terra ci dona.



Grazie a Fabio ed Angelo di BioEmporio per i deliziosi vini che selezionano per noi.

Vivi
BISTROT
Bio addicted



#vivibistrot #vivimomenti



www.vivibistrot.com



vini
biologici



i vini biologici di ViVi Bistrot

La nostra carta dei vini deriva da una scelta etica e di salute. Tutte le aziende presenti fanno vino a basso contenuto di solfiti e di chimica, unendo tradizione e innovazione nel massimo rispetto del territorio.

bollicine biologiche italiane

Mirage Castello Giol Prosecco Brut Millesimato 100% Glera - Veneto

6 euro 24 euro

Perlage fine e persistente, ampio bouquet con note di frutta, lieviti e fiori come pesca, glicine e fiori d'arancia.

Spumante metodo classico Rio Rocca

80% Chardonnay
20% Spergola - Emilia Romagna

7 euro 28 euro

Giallo paglierino, un gradevole sentore di fiori bianchi e frutti acerbi, pesca bianca, albicocca, agrumi, sul finale crosta di pane. Mineralità avvolgente ed acidità persistente.

Luisa Castello Giol Spumante Merlot Rosato Extra Dry - Veneto

24 euro

Vino rosato fresco ed estivo. Grande versatilità e morbidezza ottimo per abbinamenti enogastronomici.

Sur Lie Castello Giol Prosecco non filtrato - Veneto

24 euro

Prosecco non filtrato, rifermentato in bottiglia senza aggiunta di solfiti. Vino in evoluzione grazie al prolungato contatto con i lieviti presenti. Si passa a note sempre più complesse di crosta di pane e polpa di pesca. Gusto secco e citrico.

champagne

Champagne Brut Imperiale Moët & Chandon Champagne - Francia (non biologico)

70 euro

Dal 1743, una delle più grandi case produttrici di champagne nel mondo, deve la sua iniziale popolarità a Madame de Pompadour, che lo definì "l'unico vino che rende le donne belle anche dopo averlo bevuto". Si apre su profumi fruttati e floreali di glicine, mela e pera, quindi confetto alla mandorla, pietra focaia e spezie.

bianchi biologici italiani

Calende La Luna Del Casale Malvasia, Trebbiano e Bellone Lazio

4,50 euro 18 euro

Aroma intenso e persistente, con maggioranza di profumi floreali e di frutta secca, in particolare nocciole, castagne e mandorle. Fresco e giovane, ben equilibrato sul palato.

Anno Uno Col di Corte 100% Verdicchio - Marche

5 euro 20 euro

Freschezza e acidità agrumata conferiscono gradevolezza e bevibilità. Delicato al naso, persistente e morbido in bocca.

Munir Valdibella 100% Catarratto - Sicilia

5,50 euro 21 euro

Fruttato, maturo, con note in evidenza di agrumi e vaniglia. Fresco, acidità persistente, ben equilibrato sul palato.

Sauvignon Venchiarezza 100% Sauvignon Blanc - Friuli

6 euro 24 euro

Molto espressivo, quasi arrogante. Intenso. Sentori aromatici ed erbacei, salvia, foglia di pomodoro, agrumi e pesca bianca. O lo ami o lo odi.

Vermentino di Maremma Montecivoli 100% Vermentino - Toscana

24 euro

Ricco di note floreali, sentori spiccati di ginestra, acacia, erbe aromatiche, sentori più delicati di agrumi e frutta esotica. Sapido, intenso, strutturato, minerale.

Pinot Grigio Venchiarezza 100% Pinot Grigio - Friuli

24 euro

Vino ricco ed elegante, sofisticato e complesso. Dal floreale fresco al fruttato maturo, passando per note speziate. E così mela, pera williams, banana, ananas, poi garofano e zenzero. Tutto in un solo vino.

Coda Di Volpe del Taburno Fattoria La Rivolta 100% Coda Di Volpe - Campania

25 euro

Uva conosciuta dai tempi dei Romani, citata già da Plinio il Vecchio per la sua forma particolare a coda di volpe, ci regala un vino minerale, con pungenti note fruttate, con sentori delicati di erbe aromatiche, camomila e agrumi, al palato asciutto e pieno.

Suavis Fosso degli Angeli 100% Greco - Campania

27 euro

Dal colore giallo dorato, elegante al naso con mele, nespole e nocciola, poi erbe aromatiche timo e mentuccia, leggeri ricordi di pepe bianco e salsedine. Gusto deciso e minerale.

Capovolto La Marca di San Michele Verdicchio Superiore dei Castelli Di Jesi - Marche

29 euro

Fresco, fragrante, persistente con sentori di mandorle amare, al palato risulta secco, con sentori floreali, pesca e tiglio, in coda una mineralità importante. Complesso e strutturato.

rosati biologici italiani

Rosa Terra Valentina Passalacqua 100% Nero di Troia - Puglia

6 euro 24 euro

Vino rosato cerasuolo, floreale, fruttato, con spiccata sapidità minerale.

rossi biologici italiani

Anno Uno Col Di Corte 50% Montepulciano, 50% Cabernet Sauvignon - Marche

5 euro 20 euro

Vino pieno e rotondo con sentori di frutta rossa, note speziate di pepe e tabacco.

Morellino Di Scansano Montecivoli

95% Sangiovese - 5% Alicante
Toscana

5,50 euro 21 euro

Colore rubino pieno, riflessi purpurei. Al naso note floreali e fruttate, al palato piacevole frutta rossa matura. Tannini potenti ma nobili.

Schioppettino Venchiarezza 100% Schioppettino - Friuli

6 euro 24 euro

Vino dalla ottima persistenza aromatica, con note di frutta e bacca rossa matura che si fonde e si confonde con sentori di vaniglia, di fieno e di muschio. Sapore asciutto, fresco e di buona struttura.

Terra Sasso Valentina Passalacqua Negroamaro e Primitivo - Puglia

21 euro

Rosso rubino vivace, fruttato e balsamico, dal corpo robusto ma gentile, bilanciato dalla sapidità tipica del suolo pugliese.

Tabarén Icardi 100% Barbera D'asti - Piemonte

22 euro

Il Tabarin, in Francia, era il locale dove si facevano spettacoli di teatro e si ballava. Da quei luoghi, l'idea di un vino rubino-purpureo con intensi aromi fruttati di ciliegie e fragole, frutta del sottobosco, strutturato e dai tannini delicati.

Kerasos Valdibella 100% Nero d'Avola - Sicilia

24 euro

Vino strutturato ma dall'approccio semplice. Di colore rosso rubino, conquista con frutti di bosco, ribes, lamponi e ciliegie, in fondo una leggera nota balsamica.

Scopaiolo Pieve De' Pitti 100% Syrah - Toscana

30 euro

Vino elegante ed erbaceo con note di frutti rossi. Tannini vellutati e speziati donano grande morbidezza a questo rosso di carattere.

vini dolci biologici italiani

Moscato D'asti "San Gròd" Mario Torelli 100% Moscato D'asti - Piemonte

24 euro

Passito "Litos" Valentina Passalacqua 100% Aleatico - Puglia

6 euro 30 euro