

# i vini biologici



di ViVi Bistrot



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

## bollicine

### 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.*



## bianchi

### 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.*

## rossi

### 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.*



## vini dolci

### Passito "Litos"

#### Valentina Passalacqua

100% Aleatico  
Puglia

 6 euro  30 euro 



## 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.*