

La Piccola Enoteca del Posticino

Rifornendoci da piccoli produttori, la data e le gradazioni possono variare, chiedete al nostro staff o scopritelo sulle nostre lavagne

Vini Rossi

Dolcetto d'Alba 13%

Calice: 5€ Bottiglia: 20€

Rosso rubino con riflessi violacei, sapore secco e asciutto con sentori di fruttato nei quali si riconoscono la prugna e la ciliegia.

Provenienza: Marco e Vittorio Adriano - San Rocco seno D'Elvio, Alba - Cuneo.

Azienda familiare che vinifica in modo tradizionale le sole uve di proprietà provenienti dal cru Basarin (Neive) e da San Rocco Seno d'Elvio.

Primitivo di Gioia del Colle "14" Vigneto Marchesana 14,5%

Calice: 7€ Bottiglia: 28€

Colore rosso rubino profondo con riflessi granati. Profumi avvolgenti di prugna, ciliegia e susina matura. Gusto pieno ed equilibrato, con generoso calore, mitigato da tannini vellutati e da succosa freschezza.

Provenienza: Cantine Polvanera - Gioia del Colle - Bari

Vecchi alberelli in coltivazione biologica nelle zone più vocate della Murgia Carsica, bassissime rese e grande equilibrio e pulizia.

Campo del Prà Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot 14% Calice: 7€ Bottiglia: 28€

Calice rosso rubino splendente. Quadro olfattivo elegante e articolato dove dominano aromi di frutti di bosco, ciliegie mature e viole accompagnati da note terziarie di affinamento. Vaniglia, noce moscata, pepe nero ed eucalipto completano lo sfondo.

Provenienza: Azienda agricola Emilio Sartor - Venegazzù di Volpago del Montello - Treviso

Vini Bianchi

Kerner 13,5%

Calice: 6€ Bottiglia: 24€

Vino gradevolmente aromatico cui il clima fresco e le forti escursioni tra il giorno e la notte delle colline della Valle di Cembra donano a questo vitigno una carica di profumi aromatici e seducenti.

Provenienza: Società Agricola Zanotelli - Cembra - Trento.

Azienda familiare attiva dal 1860, circa 15 ettari di proprietà sulle terrazze della Val di Cembra.

Passerina "Chicca" 13%

Calice: 6€ Bottiglia: 24€

Di colore giallo paglierino, delicato e screziato di verde, al naso profumi di fiori bianchi e sentori di mandorla.

Provenienza: Azienda Vitivinicola Pantaleone - Colonnata Alta - Ascoli Piceno.

13 ettari vitati a conduzione biologica a 450 metri di altitudine. Forti pendenze, esposizioni a sud-est e altitudine danno vini molto profumati e dinamici. Fermentazioni spontanee e niente chimica.

Treviso D.O.C. Prosecco Brut 11%

Calice: 6€ Bottiglia: 24€

Profumo fresco ed elegante con note gradevoli fruttate di mela e pesca bianca.

Provenienza: Azienda agricola Emilio Sartor - Venegazzù di Volpago del Montello - Treviso.

Quasi 30 ettari ai piedi del Montello dei Colli Asolani, terreni argillosi in superficie, sabbiosi e ricchi di depositi ferruginosi in profondità, denominati "ferretti". L'azienda imbottiglia per se solo le migliori partite.

Vini Liquorosi da dessert

Passito "Inverno" Doc 37 13,5%

Calice: 7€ Bottiglia(cl. 37,5): 35€

Uva Favorita 100%

Brillante e viscoso, profumo di fichi secchi, dattero e mango si fondono a piccole note di erbe aromatiche mediterranee e miele di acacia. Ampio ed armonico, in bocca è avvolgente. Dolcezza ed acidità sono equilibrate, regalando un finale lungo e persistente.

Provenienza: Azienda Agricola Abrigo Giovanni - Diano D'alba.