OSTERIA

Al Gigianca

PREMIATA OFFICINA GASTRONOMICA

Carta dei Vini e delle Birre

I Vini sono in vendita anche da asporto con una riduzione di € 7,00 sul prezzo esposto*

** alcuni vini non sono in vendita da asporto*

Indice

La Temperatura di Servizio....1

Vini al Calice....2

Mezze Bottiglie....3

Grandi Formati....4

Champagne....6

Vini Spumanti Italiani *(Franciacorta, Trento Doc, Prosecco)*....7

Vini Rosati....8

Vini Bianchi Italiani....9

Vini Bianchi Esteri....12

Il Pinot Nero....14

Vini Rossi Italiani....16

Vini Rossi Esteri....20

Vini Dolci....23

La Birra....24

La Temperatura di Servizio

La temperatura di servizio del vino è un aspetto fondamentale che consente di apprezzare le sue qualità organolettiche in modo appropriato. A volte quando serviamo un vino rosso ci sentiamo dire che questo sia “troppo freddo”, mentre quando ne serviamo uno bianco, che sia“troppo caldo”...Noi cerchiamo di servire i vini alla migliore temperatura per poterli degustare al meglio, quindi se voi preferite bere un bianco più freddo e un rosso più caldo, con una glacette per i bianchi e con qualche minuto di attesa per i rossi, avrete la votra temperatura preferita. La tabella che segue riassume le temperature di servizio per le varie tipologie di vini.

Vino	Temperatura
Spumanti secchi	4 - 10 °C
Spumanti dolci e Vini Frizzanti	6 - 8 °C
Bianchi e Rosati giovani	8 - 10 °C
Bianchi strutturati ed evoluti, Passiti e Liquorosi Bianchi	10 - 12 °C
Rosati strutturati, Rossi delicati e poco tannici	12 - 14 °C
Rossi di media struttura e tannicità, Passiti e Liquor. Rossi	14 - 16 °C
Rossi evoluti, di grande struttura e tannicità	16 - 18 °C

Vini al Calice - Wine by Glass

Spumanti e Vini Frizzanti - Sparkling Wines

natural	Franciacorta Brut Nature	1701		€ 8,00

Bianchi - White

	Terre Lariane Bianco “Brigante” *Pinot Bianco, Chard., Manz. Bianco*	La Costa	2023	€ 6,00
natural	Tilamore *Bronner, Moscato Giallo, Malvasia*	Le Driadi	2024	€ 8,00

Rossi - Red

	Valcalepio Rosso “VR20” *Merlot e Cabernet Sauvi.*	Castello di Grumello	2020	€ 6,00
natural	Bergamasca Rosso “Poeta” *Inc. Terzi, Marz., Franconia, Merlot, Cabernet, Rebo*	Le Terrazze del Canto	2024	€ 7,00
	Etna Rosso “Passorosso” *Nerello Mascalese*	Passopisciaro	2024	€ 8,00

Le Mezze Bottiglie - The Half Bottles

Bianchi - White

Lombardia	Lugana “Montunal”	Montonale	2025	€ 20,00
Alto Adige	Chardonnay “Altkirch”	Colterenzio	2025	€ 18,00
Friuli Venezia Giulia	Jakot *Tocai Friulano – 50cl*	Radikon	2020	€ 54,00

Rossi - Red

Alto Adige	Pinot Nero	Colterenzio	2024	€ 21,00
Piemonte	Barbaresco	Cantina del Pino	2021	€ 35,00
Piemonte	Barolo “Castiglione“	Vietti	2021	€ 49,00
Toscana	Chianti Classico “Berardenga” *Sangiovese*	Fattoria di Fèlsina	2021	€ 24,00
Umbria	Montefalco Rosso	Arnaldo Caprai	2022	€ 17,00

I Grandi Formati - Large Formats

Bianchi - White

Trentino	Pinot Grigio "Fuoripista" - *anfora – 1,5l* - ***natural***	Foradori	2022	€ 90,00
Friuli Venezia Giulia	Ribolla – *1,5l* - ***natural***	Gravner	2011	€ 225,00
Friuli Venezia Giulia	Ribolla – *1,5l* - ***natural***	Gravner	2009	€ 225,00

Rossi - Red

Lombardia	Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" *- 1,5l*	Ar.Pe.Pe.	2016	€ 182,00
Lombardia	Valtellina Superiore Sassela Riserva "Rocce rosse" *- 3 l*	Ar.Pe.Pe	2017	€ 380,00
Toscana	Fontalloro *Sangiovese – 1,5l*	Fattoria di Fèlsina	2019	€ 200,00
Sicilia	"I Vigneri" *Nerello Mascalese e Cappuccio, Alicante, "Francisi" - 1,5 l* - ***natural***	I Vigneri	2021	€ 70,00

Vini Spumanti - Sparkling Wines

FRANCIA

Champagne

Côte de Blancs	Le Grand Jardin d'Oger Grand Cru Brut Nature *Chardonnay*	Domaine Vincey	€ 130,00
Vallée de la Marne	Zero Brut Nature *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir*	Tarlant	€ 90,00
Aube	Derriere L'Eglise Brut Nature 2015 *Pinot Noir – **natural***	André Beaufort	€ 172,00
Mont. de Reims	Brut Reserve Ambonnay *Pinot Noir, Chardonnay - **natural***	André Beaufort	€ 135,00
Mont. de Reims	Blanc de Noirs Brut *Pinot Noir*	Bennoit Lahaye	€ 115,00
Mont. de Reims	Spécial Club 2015 Grand Cru Brut *Pinot Noir, Chardonnay*	Paul Bara	€ 155,00
	Le Reserve *Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay*	Billecart – Salmon	€ 110,00

ITALIA

Lombardia

natural	Franciacorta Brut Nature	1701	€ 42,00
natural	Franciacorta Brut Saten 2021	1701	€ 52,00
	Metodo Classico Rosè Extra Brut “Vigna Drezza” 2022	Castello di Grumello	€ 45,00
natural	Franciacorta Rosè Nature 2019	1701	€ 61,00

Veneto

	Prosecco di Conegliano Extra Dry *millesimato*	San Giuseppe	€ 25,00

Vini Rosati - Rose Wines

LOMBARDIA

Chiaretto Classico “Rosa di Notte” *Groppello, Marz., Barbera e Sangiov.*	Montonale	2025	€ 28,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

natural Sivi *Pinot Grigio*	Radikon	2021	€ 47,00

UMBRIA

natural Nasciolo Rosato *Barbera*	Annesanti	2023	€ 25,00

ABRUZZO

natural Cerasuolo d'Abruzzo	Valentini	2022	€ 110,00

Vini Bianchi - White Wines

LOMBARDIA

	Valcalepio Bianco “VB25” *Chardonnay , Pinot Bianco*	Castello di Grumello	2025	€ 25,00
	Manzoni Bianco	La Rossera	2025	€ 30,00
	Lugana “Montunal”	Montonale	2025	€ 28,00
	Terre Lariane Bianco “Brigante” *Pinot Bianco, Chard., Manz. Bianco*	La Costa	2025	€ 28,00
	Solesta *Riesling Renano, Manzoni Bianco*	La Costa	2023	€ 39,00
natural	Tilamore *Bronner, Moscato Giallo, Malvasia*	Le Driadi	2024	€ 40,00

VENETO

bio-natural	Soave “Monteseroni” *Garganega*	Filippi	2023	€ 43,00

ALTO ADIGE

	Pinot Bianco “Berg”	Colterenzio	2022	€ 37,00
	Sauvignon “Lafoa”	Colterenzio	2024	€ 49,00
natural	1048 OffWeiss Gemischter Satz *vitigni vari*	Widum Baumann	2024	€ 49,00

PIEMONTE

	Langhe Chardonnay “ Bel Amì”	Boroli	2025	€ 37,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

bio	Sauvignon	Ronco delle Betulle	2024	€ 33,00
bio-natural	Jakot *Tocai Friulano – 50cl*	Radikon	2020	€ 54,00

EMILIA ROMAGNA

natural	Ageno *Malvasia di Candia* - ***no solfiti aggiunti***	La Stoppa	2020	€ 46,00

TOSCANA

natural	Miss Dannata *Trebbiano, Malvasia*	Podere Luisa	2021	€ 38,00

MARCHE

natural	Bianco "...di Gino..." *Verdicchio*	Fattoria San Lorenzo	2024	€ 25,00
natural	Marche Bianco "Stella Flora" *Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia*	Maria Pia Castelli	2022	€ 61,00

ABRUZZO

natural	Trebbiano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2022	€ 75,00
natural	Trebbiano d'Abruzzo	Valentini	2019	€ 190,00

CAMPANIA

bio-natural	Aorivola *Falanghina*	I Cacciagalli	2023	€ 28,00
natural	Fiano “Ciro 906”	Ciro Picariello	2024	€ 43,00

SICILIA

	Carricante “Alberelli di Giodo”	Giodo	2023	€ 59,00

Bianchi Esteri

FRANCIA

Borgogna

natural	Viré Clessé Quintaine *Chardonnay*	Guillemot	2022	€ 60,00
	Chassagne-Montrachet 1er Cru “Les Macherelles” *Chardonnay*	Domaine Amiot Guy & Fils	2021	€ 185,00

Loira

bio-natural	Muscadet “Classic” *Melon de Bourgogne*	Domaine de l’Ecu	2023	€ 35,00
	Côtes de la Charité “Montailles” *Chardonnay*	Domaine des Rabichattes	2023	€ 45,00
	Saumur “Entre Deux Voyes” *Chenin Blanc*	Le P'tit Domaine	2019	€ 47,00
natural	Sancerre “Skeveldra” *Sauvignon*	Domaine Riffault	2019	€ 65,00

Provenza

	Palette Blanc *Clairette, Grenache Blanc, Ugni Blanc*	Chateau Simone	2019	€ 85,00

SPAGNA

bio-natural	De Sol a Sol Airèn Tinaja ***no solfiti aggiunti***	Esencia Rural	2019	€ 35,00

GERMANIA

	Saarburger Rausch *Spätlese Troken*	Markus Molitor	2017	€ 48,00
	Riesling “Scharzhof” *QbA*	Egon Müller	2020	€ 95,00

LIBANO

natural	Chateau Musar White *Obaideh, Merwah*	Chateau Musar	2014	€ 80,00

Il Pinot Nero

Se tra i Bianchi, per la sua complessità, il suo carattere e l'incredibile longevità, tra I nostri preferiti c'è sicuramente il Riesling, per quanto riguarda i Rossi, il Pinot Nero è uno dei vitigni che più ci affascina per la sua eleganza e finezza, ed è per questo che vogliamo rendergli omaggio con una sezione a lui dedicata dove trovare tutte le etichette presenti nella nostra "Carta dei Vini".
Il Pinot Nero è un vitigno a bacca scura originario della Borgogna, in Francia, dove con ogni probabilità viene coltivato da oltre 2.000 anni. La Borgogna è da considerarsi come la terra d'elezione del Pinot Nero e in particolare la Côte d'Or, da cui provengono I migliori vini del mondo prodotti con quest'uva. Vinificato in bianco è usato come base per i migliori Champagne e spumanti metodo classico. Vinificato in rosso, essendo un'uva piuttosto bizzarra e fra le più difficili da coltivare e da vinificare, rappresenta invece una sfida che solo in rari casi si traduce in risultati davvero apprezzabili. Quando però, condizioni ottimali, perfezione esecutiva e terroir vocato si incontrano, è in grado di originare alcuni tra i vini rossi più fini, eleganti e complessi al mondo. In Italia le zone di maggior elezione sono il Trentino-Alto Adige, l'Oltrepò Pavese, la Franciacorta, il Friuli, il Veneto e, in misura minore, la Toscana.

Italia

San Giobbe *Pinot Nero*	La Costa	2023	€ 39,00
Pinot Nero	Colterenzio	2025	€ 28,00
Pinot Nero Riserva "St. Daniel"	Colterenzio	2023	€ 37,00
Pinot Nero "Petit Sancaba"	Sancaba	2024	€ 45,00

Francia

	Bourgogne Rouge	Armand Heitz	2021	€ 68,00
natural	Pommard	Domaine Bonnardot	2020	€ 86,00
	Pernand-Vergelesses Village "Clos de Bully"	Maison Champy	2022	€ 89,00
	Morey-Saint-Denis Vielles Vignes	Domaine Stéphane Magnien	2023	€ 135,00

	Morey Saint Denis *1er Cru* "Les Chenevery"	Domaine Lignier Michelot	2019	€ 160,00
	Clos-Vougeot Vielles Vignes Grand Cru	Château de la Tour	2016	€ 550,00
	Clos des Lambrays Grand Cru	Domaine des Lambrays	2017	€ 700,00

Argentina

natural	Sin Azufre	Bodega Chacra	2024	€ 85,00

Vini Rossi - Red Wines

LOMBARDIA

	Valcalepio Rosso "VR20" *Merlot e Cabernet Sauvi.*	Castello di Grumello	2020	€ 25,00
	Valcalepio Rosso Riserva "Colle Calvario" *Merlot e Cabernet Sauv.*	Castello di Grumello	2022	€ 62,00
natural	Bergamasca Rosso "Poeta" *Inc. Terzi, Marz., Franconia, Merlot, Cabernet, Rebo*	Le Terrazze del Canto	2024	€ 31,00
natural	Cabernet "Pirata" *Cabernet Sauvignon*	Le Terrazze del Canto	2023	€ 32,00
natural	Terre del Colleoni "La Driade Felice" *Merlot*	Le Driadi	2024	€ 28,00
natural	Cabernet Franc "Barlinet"	Le Driadi	2023	€ 40,00
bio-natural	Angelo Rosso *Nebbiolo*	Stefano Beltrama	2021	€ 44,00
	Rosso di Valtellina *Nebbiolo*	Ar.Pe.Pe.	2024	€ 39,00
bio	Valtellina Superiore *Nebbiolo*	Dirupi	2022	€ 44,00
	Valtellina Superiore "Il Pettirosso" *Nebbiolo*	Ar.Pe.Pe.	2022	€ 51,00
	Valtellina Superiore Sassella "Stella Retica" *Nebbiolo*	Ar.Pe.Pe.	2022	€ 59,00
	Valtellina Superiore Inferno Riserva "Sesto Canto" *Nebbiolo*	Ar.Pe.Pe.	2018	€ 115,00
bio	Sforzato di Valtellina "Vino Sbagliato" Vigna Chioso *Nebbiolo*	Dirupi	2022	€ 100,00

	Il Dondolo *Petit Verdot*	Tre Romiglie	2019	€ 32,00
natural	Tom Rosso *Barbera*	Fausto Andi	2020	€ 30,00
natural	Armonia Rosso *vitnigni vari*	Fausto Andi	2020	€ 35,00
bio-natural	Buttafuoco Caccialupo *Croatina, Barbera, altre – **no solfiti aggiunti***	Tenuta Fornace	2018	€ 32,00
natural	Barbacarlo *Croatina, Uva Rara e Vespolina*	Lino Maga	2018	€ 130,00

VENETO

	Valpolicella Ripasso *Corvina, Corvinone, Rondinella*	Corte Lavel	2021	€ 32,00
bio	Amarone della Valpolicella *Corvina, Rondinella, altre uve*	Massimago	2018	€ 88,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

natural	Sacrisassi Rosso *Schioppettino, Refosco*	Le Due Terre	2022	€ 58,00
natural	RS *Merlot, Pignolo*	Radikon	2022	€ 47,00
natural	Merlot - ***no solfiti aggiunti*** – *100 cl*	Stanko Radikon	2010	€ 130,00
natural	Rosso Breg *Pignolo*	Gravner	2008	€ 225,00

ALTO ADIGE

	Pinot Nero	Colterenzio	2025	€ 28,00
	Pinot Nero Riserva “St. Daniel”	Colterenzio	2023	€ 37,00
natural	1048 OffRot Gemischter Satz *Pinot Nero e vitigni bianchi vari*	Widum Baumann	2024	€ 49,00

PIEMONTE

natural	Barolo del Comune di Serralunga *Nebbiolo*	Ferdinando Principiano	2022	€ 65,00
	Barolo del Comune di Barolo *Nebbiolo*	Scarzello	2022	€ 68,00
	Barolo del Comune di Castiglione Falletto *Nebbiolo*	Boroli	2020	€ 85,00
	Barolo “Cerequio” *Nebbiolo*	Boroli	2019	€ 110,00
	Barolo “Serradenari” *Nebbiolo*	Giulia Negri	2020	€ 115,00
natural	Barolo “Pira” *Nebbiolo*	Roagna	2011	€ 250,00
	Barolo “Cascina Francia” *Nebbiolo*	Giacomo Conterno	2017	€ 290,00
	Barolo “Cascina Francia” *Nebbiolo*	Giacomo Conterno	2010	€ 650,00
	Barbaresco	Cantina del Pino	2021	€ 60,00
	Langhe Nebbiolo	Scarzello	2023	€ 32,00
	Langhe Nebbiolo “Perbacco”	Vietti	2023	€ 39,00
	Barbera d'Alba Superiore	Scarzello	2023	€ 34,00
	Barbera d'Alba “Vigna Francia”	Giacomo Conterno	2023	€ 100,00
natural	Nebbiolo Colline Novaresi	Le Piane	2025	€ 28,00
	Vespolina	Davide Carlone	2023	€ 28,00
	Boca *Nebbiolo, Vespolina*	Davide Carlone	2020	€ 45,00
natural	Boca *Nebbiolo, Vespolina*	Le Piane	2020	€ 86,00

TOSCANA

natural	Chianti Classico *Sangiovese*	Buondonno	2023	€ 34,00
	Chianti Classico *Sangiovese*	Castello di Ama	2006	€ 75,00
	Pinot Nero "Petit Sancaba"	Sancaba	2024	€ 45,00
natural	Alicante Nero	Ampeleia	2022	€ 37,00
	Brunello di Montalcino *Sangiovese*	Le Chiuse	2018	€ 110,00
	Galatrona *Merlot*	Petrolo	2021	€ 195,00
	Paleo "Rosso" *Cabernet Franc*	Le Macchiole	2021	€ 155,00
	Paleo "Rosso" *Cabernet Franc*	Le Macchiole	2020	€ 150,00

EMILIA ROMAGNA

	Lambrusco di Sorbara "Falistra" *rifermentato in bottiglia – frizzante*	Podere Il Saliceto	s.a.	€ 25,00
	Lambrusco Grasparossa "Vigneto Cialdini" *frizzante*	Cleto Chiarli	s.a.	€ 25,00

MARCHE

natural	Rosso Piceno "Burello" *Sangiovese, Montepulciano*	Fattoria San Lorenzo	2021	€ 28,00

ABRUZZO

natural	Montepulciano d'Abruzzo	Emidio Pepe	2022	€ 85,00

CAMPANIA

natural	Taurasi “O’Pilota”	Ciro Picariello	2020	€ 55,00

SICILIA

bio	Ypsilon Rosso *Corinto Nero. Nero d’Avola, Alicante*	Tenuta di Castellaro	2022	€ 37,00
natural	SP 68 Rosso *Frappato di Vittoria, Nero d’Avola*	Arianna Occhipinti	2024	€ 33,00
natural	Frappato di Vittoria	Arianna Occhipinti	2022	€ 49,00
	Etna Rosso “Passorosso” *Nerello Mascalese*	Passopisciaro	2024	€ 47,00

Rossi Esteri

FRANCIA

Bourgogne

	Bourgogne Rouge	Armand Heitz	2021	€ 68,00
natural	Pommard	Domaine Bonnardot	2020	€ 86,00
	Pernand-Vergelesses Village "Clos de Bully"	Maison Champy	2022	€ 89,00
	Morey Saint Denis *1er Cru* "Les Chenevery"	Domaine Lignier Michelot	2019	€ 160,00
	Clos-Vougeot Vielles Vignes Grand Cru	Château de la Tour	2016	€ 550,00
	Clos des Lambrays Grand Cru	Domaine des Lambrays	2017	€ 700,00

Loira

natural	Saumur-Champigny *Cabernet Franc*	Roches Neuves	2025	€ 39,00
bio-natural	Saumur-Champigny *Cabernet Franc*	Clos Rougeard	2014	€ 300,00

Valle del Rodano

	Côtes du Rhône “L’Enclave” *Syrah*	Jean-Luc Jamet	2021	€ 77,00

LIBANO

natural	Chateau Musar Red *Cabernet Sauvigno, Cabernet Franc, Syrah*	Chateau Musar	2010	€ 135,00

ARGENTINA

natural	Sin Azufre *Pinot Nero*	Bodega Chacra	2024	€ 85,00

Vini Dolci e da Meditazione

	Valcalepio Moscato Passito “Ros” *Moscato di Scanzo – 50 cl*	Castello di Grumello	2022 € 45,00
	Moscato di Scanzo *37,5 cl*	Biava	2006 € 78,00
	Moscato di Scanzo *50 cl*	Biava	2016 € 105,00
	Malvasia delle Lipari *50 cl*	Colosi	2020 € 38,00
natural	Buca delle Canne *Sémillon – 50cl*	La Stoppa	€ 74,00
	Vin San Giusto *Malvasia e Trebbiano – 37,5 cl*	San Giusto a Rentennano	2016 € 75,00
	Porto 10 Years Old Tawny *75 cl*	Burmester	€ 57,00

La Birra

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Hammer ***Bundes*** – *Pils – alc. 5% - IBU 22 – Villa d'Almè (Bg)* € 7,00

Birra a bassa fermentazione prodotta con le migliori materie prime tedesche disponibili. Le note delicate dei malti si miscelano ad una fine luppolatura che dona alla birra note erbacee e floreali e un amaro non eccessivo. Birra non filtrata caratterizzata da una lunga maturazione a freddo.

Hammer ***Wave Runner*** – *IPA – alc. 6,5% - IBU 65 – Villa d'Almè (Bg)*

La nostra versione di American IPA. Chiara, secca e molto aromatica. L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani, fra cui Simcoe, Amarillo, Citra e Centennial, utilizzati in diverse fasi della produzione, creano un bouquet aromatico unico, con richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi. € 7,00

3 Fonteinen ***Oude Gueuze Cuvéè Armand & Gaston*** – *lambic style – alc. 6,4% - no IBU – Belgio* € 21,00

La Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston di 3 Fonteinen è il Lambic specialità della casa. Di grande spinta acida e corposa, si muove tra note maltate e di cereali conservando il carattere grintoso e la beva infinita delle geuze di 3 Fonteinen.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA 75cl

3 Fonteinen ***Oude Gueuze Cuvéè Armand & Gaston*** *– lambic style – alc. 6,7% - no IBU – Belgio* € 39,00

La Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston di 3 Fonteinen è il Lambic specialità della casa. Di grande spinta acida e corposa, si muove tra note maltate e di cereali conservando il carattere grintoso e la beva infinita delle geuze di 3 Fonteinen.

Cantillon ***Gueuze 100% Lambic Bio*** *– Lambic Gueuze – alc. 5% - no IBU – Belgio* € 23,00

Birra a fermentazione spontanea prodotta con luppolo invecchiato, frumento e orzo maltato provenienti da agricoltura biologica. E' il risultato di Lambic di diverse annate blendate insieme, da quello più giovane più carico di zuccheri con quello di almeno 2 anni e quello di 3 anni: la carbonazione è totalmente naturale dovuta alla rifermentazione in bottiglia, fine come uno champagne. Si presenta di colore dorato carico, al naso ed al palato i sentori percepiti sono pungenti ed intensi, come vuole lo stile. L'aroma ed il gusto sono caratterizzati da note acidule, con sentori di legno, cuoio e cantina in sottofondo. Al palato la bevuta è avvolgente e caratterizzata da note astringenti ed acidule che accompagnano il sorso fino al termine. Adatta all'invecchiamento, il miglor abbinamento è con pietanze dal palato grasso e gustoso.

Cantillon ***Grand Cru Bruocsella*** *– lambic style – alc. 5% - no IBU – Belgio* € 28,00

Grand Cru Bruocsella può essere considerato l'anello mancate tra la birra ed il vino. Si tratta di una birra complessa, Lambic invecchiato per tre anni in botti di rovere, che non subisce la fermentazione secondaria in bottiglia, Grand Cru Bruocsella è caratterizzata da una carbonazione quasi assente. Dal colore dorato con riflessi ambrati è intensa e pungente, si percepiscono seducenti ed aciduli sentori fruttati (mela) e lievi sfumature di miele. Acidula, piatta ed elegante, si presta agli abbinamenti culinari più raffinati tra cui il crudo di pesce.

Cantillon *Saint Lamvinus* – *lambic with grape – alc. 5% - no IBU – Belgio* € 30,00

Saint Lamvinus è un lambic alla frutta ottenuta blendando diversi lambic invecchiati tra i 16 e i 18 mesi in botte di rovere, alla quale in questa annata si aggiunge uva Merlot organiza. Intensa, dal colore rosso acceso, bollicina fine, si posiziona nella via di mezzo tra birra e vino grazie all'acidità del lambic ottenuta da malto d'orzo, frumento e luppoli invecchiati e la dolcezza, l'intensità e l'aspetto vinoso donato dai grappoli d'uva, aggiunti in seconda fermentazione in acciaio. Da provare ad occhi chiusi facendosi guidare da olfatto e palato, tra campi di grano e vigne francesi.