



# *Cinque Sapori*

## CARTA DEI VINI

### Frizzanti e Spumanti secchi

#### **ANABLA' - Tre Monti**

**Tipologia:** Bianco Frizzante Secco      **Vitigno:** Albana      **Annata:** 2018

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino lievemente velato. Naso diretto e fragrante con sentori di crosta di pane, agrumi ed erbe aromatiche come salvia e rosmarino. Palato esile, fresco e sapido che richiama gli aromi agrumati e chiude con delicate sensazioni gessose ed amarognole.

**CALICE € 4      1/4lt. € 7      1/2lt. € 13      BOTTIGLIA € 18**

#### **NOI DUE Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC - La Piana**

**Tipologia:** Rosato Spumante Extra Dry      **Vitigno:** Lambrusco      **Annata:** 2018

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosa cerasuolo brillante. Al naso si liberano sentori di lampone, rosa e peonia su uno sfondo gessoso. In bocca si avverte un vivace accenno di astringenza mentre freschezza e sapidità si esprimono con gentilezza e croccantezza lasciando in bocca un piacevole aroma agrumato.

**CALICE € 4      1/4lt. € 6      1/2lt. € 11      BOTTIGLIA € 16**

### Bianchi fermi secchi

#### **SASSOBACCO Colli Bolognesi Classico Pignoletto DOCG - Floriano Cinti**

**Vitigno:** Grechetto Gentile      **Annata:** 2017

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino con sfumature verdoline. Apre con note decise di pesca bianca e delicati tocchi di erbe aromatiche. Al gusto si presenta piacevolmente fresco e sapido, di media struttura e dai lunghi richiami fruttati.

**CALICE € 4      1/4lt. € 7      1/2lt. € 12      BOTTIGLIA € 18**

#### **VIGNA ROCCA Romagna Albana DOCG - Tre Monti**

**Vitigno:** Albana      **Annata:** 2018

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo dorato. Corredo olfattivo ricco di frutta matura come l'albicocca, la pesca gialla e ricordi di buccia d'uva cui seguono note candite e di erbe aromatiche. Palato pieno ed equilibrato con un retrogusto dai richiami agrumati gradevolmente pungenti.

**CALICE € 4      1/4lt. € 6      1/2lt. € 11      BOTTIGLIA € 16**

#### **VITALBA Romagna Albana DOCG - Tre Monti**

*Vinificato con macerazione in anfore georgiane senza aggiunta di lieviti selezionati e senza il controllo della temperatura*

**Vitigno:** Albana      **Annata:** 2017

**Caratteristiche organolettiche:** Giallo dorato intenso. Profumi esuberanti di pesca gialla, piacevoli "pungenze" che ricordano la buccia d'arancia e delicati spunti di zafferano e rosmarino. Sorso caldo, gustoso e delicatamente astringente che chiude con note di albicocca disidratata.

**BOTTIGLIA € 25**



### **BACCARETO Rubicone IGT Famoso – Tenuta Santa Lucia**

**Vitigno:** Famoso

**Annata:** 2019

**Caratteristiche organolettiche:** Giallo chiaro, all'olfatto è fine, complesso e molto intenso con sentori di frutta esotica e di fiori gialli. Esprime anche eleganti profumi di agrumi e leggere note speziate che arricchiscono il bouquet. Il palato è deciso, di grande freschezza, sostenuto da un finale minerale molto lungo.

**CALICE € 3,50    1/4lt. € 6    1/2lt. € 11    BOTTIGLIA € 16**

### **Rossi fermi secchi**

### **SONO Romagna Superiore DOC – TreMonti**

*Senza solfiti aggiunti*

**Vitigno:** Sangiovese

**Annata:** 2018

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino con riflessi porpora. Naso intenso ed immediato con sentori di frutta fresca come fragola e lampone su uno sfondo dai toni legnosi. Al gusto si presenta scorrevole e di buon equilibrio con un tannino vivo e calibrato. Chiusura dai richiami legnosi.

**CALICE € 3,5                    1/4lt. € 6                    1/2lt. € 11                    BOTTIGLIA € 16**

### **RED Colli Bolognesi DOC Bologna Rosso – Manaresi**

**Vitigno:** Cabernet Sauvignon e Merlot

**Annata:** 2018

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino acceso con sottilissime e vivaci sfumature porpora. Sentori di piccola frutta rossa che dalla dolcezza della ciliegia matura giunge alla nota vibrante della mora selvatica. In bocca la freschezza e i tannini sottili ma di carattere accompagnano e bilanciano la nota intensa e calda che dona persistenza gustativa.

**CALICE € 4                                    1/4lt. € 6,5                                    1/2lt. € 11,5                                    BOTTIGLIA € 17**

### **FLORA ITALICA Colli Bolognesi DOC Barbera – Manaresi**

*Affinamento in botti di rovere di slavia per 10 mesi*

**Vitigno:** Barbera

**Annata:** 2016

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con lievi pennellate granato. Al naso le ricche note fruttate di bosco maturi, ribes e mirtillo, e confettura di amarena si intrecciano a note nettamente speziate di pepe nero e cacao per chiudere con un finale balsamico. All'assaggio la tessitura importante e avvolgente dialoga con tannini setosi e una buona spalla acida tipica del vitigno.

**CALICE € 5                                    1/4lt. € 9                                    1/2lt. € 17                                    BOTTIGLIA € 25**

## **BIRRE**

### **Dal Birrificio Fermenti Sociali**

#### **B.A.V.**

Con coriandolo e buccia d'arancia amara. Liberamente ispirata alle birre bianche belghe. 6% vol.

#### **SAMOGGIA COMMON**

Ambrata e decisamente luppolata, con varietà di luppolo americano coltivato localmente. 5.5% vol

#### **FRUGALE**

Con malto di grano. Birra di frumento, aromatica e acidula. Ispirata alle Weissen tedesche. 5.5% vol

#### **R.I.O.T.**

Con malto d'orzo caramello e orzo tostato. Rossa dal sapore intenso, corposa. 6% vol.

#### **I LOVE XM24**

PILS. Birra bionda a bassa fermentazione. 5% vol.

***TUTTE LE BIRRE FERMENTI SOCIALI : 50cc. € 5,50***

### **Altre birre**

#### **EKO - 33cc. € 3**

Birra di puro malto prodotta con cote di quantità limitata, utilizzando malto e luppolo biologici e lievito di bassa fermentazione. 4,6% vol.

#### **IGEA - 50cc. € 5,50**

Golden Ale dal colore dorato e brillante. La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli e dalle spezie.

#### **Birra di Riso SAN BIAGIO - 50cc. € 6**

Birra di riso con malto d'orzo e luppolo. Malto di riso aggiunto nella fermentazione conclusiva in bottiglia che dona alla birra la sua naturale frizzantezza senza aggiunte di zucchero. 5,6% vol.