

Vini Triple "A"

Rossi

ROSSO U NEIGRU

€ 69

Vino rosso, vecchie vigne
Anno 2022
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%
Età della vigna: 50 anni
Fermentazione barriques di castagno
Affinamento barriques di castagno

LIGURIA DI LEVANTE ROSSO IN ORIGINE

€ 60

Vino rosso, vecchie vigne
Anno 2022
Vitigno Canaiolo, Sangiovese, Massaretta, Alicante, altri vitigni minori
Età della vigna 70 anni
Fermentazione inox
Affinamento botte di rovere e castagno

VIN DEI VECCI 50c

€ 69

Vino rosso, vecchie vigne
Anno 2018
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%
Età della vigna 50 anni
Fermentazione barriques di castagno
Affinamento inox

FELCEROSSO

€ 45

Vino rosso
Anno 2018
Vitigno Massaretta, Canaiolo, Sangiovese, Merlot
Età della vigna 35 anni
Fermentazione inox
Affinamento inox e bottiglia

Rosati

ROSE' D'AMOUR

€ 69

Vino rosato Triple "A"
Anno 2022
Vitigno Bonamico 80%, Moscato Rosso 20%
Età della vigna 50 anni
Pressatura diretta dei grappoli, fermentazione spontanea
Affinamento in tini di acciaio inox per 6 mesi

BRIO D'AMOUR ROSATO FRIZZANTE

€ 75

Vino rosato Triple "A"
Anno 2021
Vitigno Bonamico, Moscato Rosso
Età della vigna 55 anni
Pressatura diretta e fermentazione spontanea inox. Aggiunta di mosto congelato a fine gennaio e imbottigliamento con presa di spuma.

Bianchi

LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IN ORIGINE

€ 80

Vino bianco macerato, vecchie vigne
Anno 2022
Vitigno Vermentino, Trebbiano, Malvasia
Età della vigna: 100 anni
Fermentazione inox
Affinamento inox

CINQUE TERRE BIANCO

€ 85

Vino bianco macerato
Anno 2022
Vitigno Bosco 80%, Albarola 20%
Età della vigna: 30 anni
Fermentazione inox
Affinamento inox e barriques

CINQUE TERRE BIANCO ANFORA

€ 90

Vino bianco macerato
Anno 2022
Vitigno Bosco, Albarola
Età della vigna: 50 anni
Fermentazione inox. Spostamento in anfore di terracotta, svinatura dopo 5 giorni di macerazione sulle bucce.
Affinamento in anfora fino all'imbottigliamento.

FELCE BIANCO

€ 45

Vino bianco
Anno 2022
Vitigno Trebbiano, Vermentino, Malvasia
Età della vigna: 40 anni
Fermentazione inox
Affinamento inox

COLLI DI LUNI VERMENTINO MONTE DEI FRATI

€ 58

Vino bianco
Anno 2022
Vitigno Vermentino
Età della vigna: 40 anni
Fermentazione inox, affinamento inox

ER GIANCU

€ 75

Vino bianco macerato
Anno 2022
Vitigno Albarola 80%, Bosco 20%
Età della vigna 50 anni
Fermentazione inox, affinamento inox

PARMAEA

€ 80

Vino bianco
Anno 2022
Vitigno Vermentino 60%, Trebbiano 20%, Albarola 20%
Età della vigna 45 anni
Fermentazione inox, affinamento inox

Passiti

PASSITO U STRAGNU

€ 120

Vino dolce, vecchie vigne
Anno 2018
Vitigno Regina 50%, Moscato Bianco
Età della vigna 60 anni
Fermentazione inox
Affinamento inox

CINQUE TERRE SCIACCHETRA' ANFORA

€ 150

Vino dolce lavorazione in anfora
Anno 2017
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%
Età della vigna 40 anni
Fermentazione e affinamento anfora

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ

€ 150

Vino dolce, vecchia vigna
Anno 2017
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%
Età della vigna 56 anni
Fermentazione barriques di ciliegio e inox
Affinamento barriques di pero e ciliegio

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA

€ 190

Vino dolce
Anno 2012
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%
Età della vigna 40 anni
Fermentazione barriques di ciliegio e inox
Affinamento barriques di pero

RINASCITA PASSITO ROSSO

€ 200

Vino dolce
Anno 2015
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%
Età della vigna 25 anni
Fermentazione barriques di castagno e inox
Affinamento barriques di castagno

Pescelfino sceglie anche i vini Triple "A", un'espressione del territorio ligure che nasce da produttori agricoli che coltivano il vigneto per uva sana che matura solo con interventi agronomici naturali, agricoltori con la "A" maiuscola. La selezione delle future viti è vera selezione massale da uve raccolte a maturazione fisiologica sulle proprie "fecci fini". "A", perchè sono artigiani che attuano un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifica la struttura originaria dell'uva e del vino. "A" come Artisti la cui sensibilità di produttore può dar vita a un grande vino che risalta i caratteri del territorio e del vitigno.

Pescefino

bistrot



Bianchi

VERMENTINO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
PIGATO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
BIANCO COLLI DI LUNI LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
VERMENTINO DOC GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 45
BIANCHETTA GENOVESE DOC GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 40
L'ANTICO SCIMISCIÀ PORTOFINO DOC BISSON 75 cl	€ 55
VERMENTINO BISSON 75 cl	€ 48
TRE VIGNE BIANCO BISSON 75 cl	€ 44
BIANCHETTA U PASTINE PORTOFINO DOC BISSON 75 cl	€ 48
VERMENTINO COLLI DI LUNI ETICHETTA NERA LUNAE 75 cl	€ 58
PROSECCO DE MÀ FRIZZANTE 75 cl	€ 35

Rossi

CILIEGIOLO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
CILIEGIOLO DOC GOLFO TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 45
GRANACCIA BISSON MAREACINQUE TERRE 75 cl	€ 60

Rosati

ROSATO LIGURIA LEVANTE CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
CILIEGIOLO ROSATO CANTINE PINO GINO PORTOFINO 75 cl	€ 45
CILIEGIOLO ROSATO CANTINE BISSON PORTOFINO 75 cl	€ 45

CALICE DI VINO	€ 10
<small>PIGATO, VERMENTINO, ROSATO, PROSECCO</small>	

ACQUA <small>bolle /stille</small>	€ 5
------------------------------------	-----