

Nif bar - la nostra selezione di vini

BOLLICINE	LA BOTTIGLIA
<p>TRENTODOC - 72 CASE SPUMANTISTICHE - vigneti dai 200 ai 900 m - nasce nel 2007, prima "D.O.C. TRENTO" - l'escursione termica porta le uve ad avere un grado di acidità perfetto per diventare un M.C. - Il vino base messo a riposo in bottiglia matura con la seconda fermentazione e diventa Trentodoc.</p>	
<p><i>DOSAGGIO ZERO/BRUT NATURE/PAS DOSE'</i>: gusto secco e asciutto, no zuccheri aggiunti, in bottiglia < 3 g/l <i>EXTRA BRUT</i>: 6 g/l <i>BRUT</i>: massimo 12 g/l</p>	
BELLAVEDER , BRUT NATURE ROSE' RIS. 2020 (Pinot nero) - 36 mesi sui lieviti	52,00
CANTINA MICHELI , 1223 KG (Chardonnay) vendemmia 2020 sbocc. 2023 - almeno 30 mesi sui lieviti	ND
CANTINA MICHELI , EVÒCHI BRUT ROSÈ MILLESIMATO (Pinot nero) vendemmia 2022 sbocc. 2025 - vigne a 500 m su terreni vulcanici e minerali - bollicina fresca e floreale	43,00
CANTINA MICHELI , EVÒCHI BRUT ROSÈ MILLESIMATO <u>MAGNUM</u> (Pinot nero) vendemmia 2022 sbocc. 2025	106,00
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA , ORO ROSSO RISERVA 2019 DOSAGGIO ZERO (Chardonnay) - 48 mesi sui lieviti - sapido e minerale - terreno porfirico - "l'oro rosso dei valligiani"	46,00
CESARINI SFORZA , 1673 RISERVA MILLESIMATO (Chardonnay) 70 mesi sui lieviti - sentori sapidi e minerali, avvolgente	39,00
CORVÉE , BRUT (Chardonnay) - 500/600 mt. - oltre 36 mesi sui lieviti	39,00
CORVÉE , BRUT <u>MAGNUM</u> (Chardonnay)	90,00
CORVÉE , BRUT ROSE' (60 Pinot nero 40 Chardonnay) - oltre 36 mesi sui lieviti	43,00
DORIGATI , METHIUS BRUT RISERVA 2019 (60 Chardonnay 40 Pinot nero) - sbocc. 2024	75,00
FERRARI , PERLÈ NERO (Pinot nero) oltre 89 mesi sui lieviti	149,00
FONDAZIONE EDMUND MACH , MACH RISERVA 2019 (70 Chardonnay 30 Pinot nero)	55,00
LEVII , PAS DOSÉ MILLESIMATO 2021 (Chardonnay) - almeno 36 mesi sui lieviti - vigne coltivate a ca. 700 m nel Bleggio Superiore - intenso, fresco e sapido	43,00
MICHELE SARTORI , TRENTODOC EXTRA BRUT 2021 (Chardonnay) - sbocc. 2025 - uve raccolte a mano sui ripidi terreni calcarei a circa 450 m sul versante del colle di Tenna rivolto a sud-ovest sul lago di Caldonazzo e a 650 m sulla sommità del colle rivolto a sud - affinamento delle cuvée in acciaio fino al tiraggio, oltre 36 mesi sui lieviti - bollicina fine, cremosa con note burrose e di mela verde - *** Lo consigliamo abbinato ad uno dei nostri Panini ***	49,00
MICHELE SARTORI , TRENTODOC EXTRA BRUT 2021 <u>MAGNUM</u>	99,00
OPERA , BLANC BRUT NATURE MILLESIMATO (Pinot nero vinificato in bianco) vendemmia 2015 - sbocc. 2023 quasi cremoso, acidità bilanciata	72,00
OPERA , BRUT NATURE MILLESIMATO (Chardonnay) vendemmia 2016 - sbocc. 2024	48,00
BOLLICINE DI MONTAGNA	
<p>Tip! METODO ANCESTRALE è la più antica tecnica di spumantizzazione, che prevede una singola fermentazione: inizia in acciaio e si conclude in bottiglia con i lieviti autoctoni. Senza aggiunta di zuccheri o lieviti esterni, il vino rifermenta naturalmente, spesso lasciando i lieviti (feccia) in bottiglia, conferendo torbidezza e sentori unici.</p>	
CALIARI , LINGERA 2022 (Solaris e Müller Thurgau) - vino bianco frizzante col fondo, profumo di mela verde e agrumi - ideale come aperitivo	30,00
DE-FATTORE , BRENTANA ZERO BRUT NATURE (Souvigner Gris) sbocc. 2025 - PIWI varietà resistente alle malattie funginee, che consente quindi una significativa riduzione nell'uso di pesticidi e quindi protegge l'ambiente	44,00
DE-FATTORE , SELVALGA (Pavana vitigno autoctono) - METODO ANCESTRALE	28,00
HADERBURG , PAS DOSÈ MC 2021 (Chardonnay e Pinot nero) - sbocc. 2025 - fermentazione e affinamento in acciaio e rovere - secco, intenso, persistente	59,00
POJER E SANDRI , CODICE 34 NATURE (Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco - 50% ultima vendemmia 50% dei 15-20 anni precedenti) cuveè da vini di riserva - corposo Curiosità: il nome Codice 34 deriva dal serbatoio n.34 utilizzato per l'assemblaggio delle basi	149,00
POJER E SANDRI , BRUT ROSE' - (50 Chardonnay, 50 Pinot nero)	48,00
VEVEY MARZIANO , BRUT NATURE Blanc de Morgex et de La Salle (Prié blanc) 2021 - Vallée d'Aoste - almeno 24 mesi sui lieviti - tirage 2022, sbocc. 2024	40,00

PROSECCO	
BALDI , TARCILIO Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Biologico	23,00
VAL D'OCA , QUATTRO GATTI Prosecco DOC Treviso Extra Dry la passione e l'impegno di un piccolo gruppo di viticoltori che coltivano con cura le uve provenienti dal suggestivo territorio di Segusino, situato alle pendici del Monte Cesen (TV)	21,00
CHAMPAGNE e CREMANT	
COMTE DE TROYES , ALERAN BRUT SUPREME (60 Pinot nero 40 Chardonnay) - almeno 30 mesi sui lieviti	56,00
DOM PERIGNON , Brut Vintage 2012 (assemblaggio segreto Chardonnay e Pinot nero)	300,00
LAHERTE FRÈRES , ROSÈ DE MEUNIER EXTRA BRUT (Meunier) sbocc. 2025 - non filtrato - 60% polpa di uva bianca, 30% rose a macerazione con bucce, 10% vino rosso - il 40% è vino di riserva	96,00
LAURENT PERRIER , BRUT LA CUVEE (50+ Chardonnay 30/35 Pinot nero 10/15 Meunier)	89,00
LAURENT PERRIER , BRUT LA CUVEE MAGNUM (50+ Chardonnay 30/35 Pinot nero 10/15 Meunier)	ND
VESSELLE GEORGE , EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS GRAN CRU (Pinot Noir)	89,00
PHILIPPE GRISARD , CREMANT DE SAVOIE ENVOL (60% Jacquère 30% Altesse 30% 10% Chardonnay)	37,00
VINI BIANCHI	
CALIARI , EL KERNER 2023	32,00
CALIARI , MACRI (Müller Thurgau - Kerner) 2024	27,00
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA , ZYMBRA (Müller Thurgau - Chardonnay - Riesling) vinificato in acciaio e per una piccola parte in rovere per esaltare le caratteristiche dei vitigni	29,00
CESCONI , NOSIOLA BIO 2021	27,00
CORVÉE , VIÀCH MÜLLER THURGAU 2019 - ca. 700 mt. Faver (Altavalle) - fresco, persistente "è la montagna che si fa vigneto"	27,00
CORVÉE , CORVAIA PINOT GRIGIO RISERVA 2024	27,00
GINO PEDROTTI , NOSIOLA 2023 - fermentato sulle bucce per 30/40 gg	ND
LA-VIS , RITRATTI CHARDONNAY 2023 - affinamento in rovere - collina di Pressano 300 msl Ritratto: sintesi del rapporto uomo natura - se fosse una persona: romantico e riflessivo	ND
LA-VIS , RITRATTI SAUVIGNON 2023 - inox e in parte rovere (35%) - colline di Giovo e Meano 400 msl Ritratto: sintesi del rapporto uomo natura - se fosse una persona: eclettico e spensierato	27,00
VIGNAILOLO FANTI , NOSIOLA 2024 - vino biologico - vigne sulle colline di Pressano, bassa resa, 2.400 bott. - profumo fresco, balsamico, persistente - secco ma succoso, avvolgente, sapido	27,00
WOLF , CHARDONNAY 2021 - legno e cemento	58,00
WOLF , SAUVIGNON 2023	58,00
ELENA WALCH , GEWÜRZTRAMINER VIGNA KASTELAZ RISERVA 2021 - 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	
FRANZ HAAS , GEWÜRZTRAMINER 2024	34,00
KALTERN , CAMPANER GEWÜRZTRAMINER 2022	30,00
KALTERN , VIAL PINOT BIANCO 2023	27,00
KALTERN , MOSCATO ROSA TREVENEZIE IGT	23,00
THOMAS DORFMANN - Valle Isarco - "Per me è importante riprodurre nei vini sia la tipicità dei vitigni che la peculiarità del nostro terroir." T.D. - potenziale di invecchiamento 6/8 anni	
SYLVANER 2021 - dai 550 m ai 650 m, circa il 50% della produzione di T.D. - succoso e fresco	32,00
RIESLING 2023 - quota 600 m - aromatico, minerale acidità strutturata	36,00
GEWÜRZTRAMINER 2022 - quota 600 m, che dona alle uve eleganza, con un finale delicato rispetto ad un classico Gewürztraminer	36,00
WASSERERHOF , PINOT BLANC 2022 - assemblaggio 50% acciaio e 50% legno	29,00
WEINGUT TAUBER , SYLVANER 2022	29,00
AZIENDA AGRARIA GUERRIERI , GUERRIERO DEL MARE 2023 - Marche, tra Pesaro e Senigallia - vendemmia tardiva, bella struttura con 13,5°, corposo, sapido - affinamento in rovere per oltre un anno - vitigno: bianchetto selezione aziendale (uve locali autoctone) - *** Lo consigliamo abbinato ad uno dei nostri Panini ***	
	44,00

AZIENDA AGRICOLA DEMARIE , SABBIA VINO BIANCO - VIN DE GARAGE - Piemonte, tra Asti e Cuneo, territorio del Roero - vitigno: uve bianche del territorio - naturale e secco - lunga macerazione sulle bucce	34,00
COSTARIPA , PIEVECROCE LUGANA 2024	26,00
MAIXEI , PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE (Pigato) 2019 vino secco, profumi di pesca e albicocca, agrumi, sentori di mandorla	30,00
PODERE CASACCIA , SINE FELLE AMBRATO BIO IGT TOSCANA BIANCO 2022 (Malvasia Bianca Toscana, Trebbiano, Vermentino) - Toscana, a ovest di Firenze - vendemmia a mano in cassette - 6 mesi in barrique - "tutte le nostre uve prodotte con metodo biodinamico sono state raccolte manualmente, vinificate con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti e nessun trattamento fisico-chimico al fine di ottenere un vino più naturale possibile"	48,00
VINO DI ANNA , VINO DI ANNA BIANCO (GRECANICO, INZOLIA, CATARRATTO, CARRICANTE, RIESLING) 2018 - vigneti da 760 m a 1.200 m sul versante nord-ovest dell'Etna - 8 mesi in legno subito dopo la pressatura - importanti minerali e acidità - *** Lo consigliamo abbinato ad uno dei nostri Panini ***	69,00
100% PASSIONE PINOT NERO	
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA , PINOT NERO 2021 - 12 mesi in rovere - perfetta sintesi della viticoltura estrema della valle, strutturato con vena di freschezza	32,00
CORVÉE , ÀGOLE 2019 - ca. 500 mt - 18 mesi barrique + 6 in bt. - fresca acidità	48,00
MICHELE SARTORI , PINOT NERO 2022 - 12 mesi rovere + 12 mesi in bottiglia - elegante acidità con tannino setolo dato dal legno - colle di Tenna, versante lago di Caldonazzo	38,00
TENUTA VOLPARE , PINOT NERO 2022 - biologico certificato - a 260 m a Oltrecastello in collina sopra Trento - 10 mesi in rovere - fresco e succoso	ND
VILLA PICCOLA , SOT AL DÒS PINOT NERO RISERVA 2022	38,00
HARTMANN DONÀ , NOIR PINOT NERO 2015 Cornaiano di fronte a Bz, la cantina è a Lana (prima di Merano) - 500 mt. - 23 mesi in botte + 2 anni in bt.	86,00
J. HOFSTÄTTER , RISERVA MAZON 2020 Termeno, Altopiano di Mazon, microclima ideale - 1 anno in botte + 6 mesi + 1 anno in bt.	74,00
SALURNIS , PINOT NERO RISERVA BUCHHOLZ 2023 - Buchholz è il nome della località sopra Salorno dove si trovano le vigne a 650 m, un luogo caratterizzato da un'esposizione soleggiata con clima fresco ideale per il Pinot nero - circa 1.200 bottiglie prodotte - 10 mesi in legno - fresco, leggero tannino	39,00
THOMAS DORFMANN , BLAUBURGUNDER PINOT NERO 2022 - circa 600 bottiglie prodotte - quota 550 m esposizione a sud - 12 mesi in rovere	52,00
WEINGUT GOTTARDI , PINOT NERO ALTO ADIGE 2020 - vigne A 300/450 m in località Mazzon, frazione di Enna - clima simile a quello della Borgogna esposizione a sud-ovest con sbalzo termico tra caldi venti diurni da sud e venti freschi provenienti dalle dolomiti - terreni argillosi e calcarei - potenziale di invecchiamento molto elevato - affinamento 1 anno in barrique (1/4 nuove) + 8 mesi in grandi botti - leggera spaziatura, dolcezza fruttata, elegante e rotondo	49,00
DOMAINE PULLEAU , BOURGOGNE COTE-D'OR PINOT NOIR 2023	ND
CHARTRON ET TRÉBUCHET , BOURGOGNE PINOT NOIR 2022	48,00
VINI ROSSI	
BONGIOVANNI , ENANTIO 2019 - Vallagarina (zona Avio), vitigno autoctono, vigne di 70/100 anni - tannini morbidi, beva gradevole - vendemmia tardiva - 12 mesi barrique + 10 in bt.	29,00
CESCONI , MORATÈL BIO 2021 (Lagrein, Teroldego, Merlot, Cabernet) - Lagrein a Pressano // Teroldego, Merlot, Cabernet in Valle dei Laghi - cantina a Pressano - singolarmente 12 mesi in barrique per poi procedere con la cuvée	ND
EREDI COBELLI ALDO , TEROLDEGO GRILL 2017	29,00
GINO PEDROTTI , L'AURO 2018 (Cabernet Franc, Merlot)	34,00
LA VIGNE , IL CILIEGINO 2022 - VIN DE GARAGE	27,00
POJER E SANDRI , ROSSO FAYE 2020 (50 Cabernet Sauvignon 50 Cabernet Franc, Merlot e Lagrein) - invecchiamento per un anno in fusti nuovi di rovere	65,00
ANSITZ RYNNHOF , LAGREIN RISERVA 2021 - vino biologico - maturazione in rovere per 12 mesi, poi affinamento in acciaio per 16 mesi - robusto e fruttato	32,00
HARTMANN DONÀ , ROUGE 2012 (95 Schiava 3 Pinot nero 2 Lagrein)	60,00
J. HOFSTÄTTER , STEINRAFFLER LAGREIN 2018	68,00
PITZNER , MR21 MERLOT RISERVA 2021 - 12 mesi in rovere + 8 in bottiglia - robusto ma morbido, tannino vellutato - zona Bolzano Nord, vendemmia metà ottobre	54,00

PITZNER, MALANDERS ST. MAGDALENER 2024 (95 Schiava 5 Lagrein) - breve passaggio in legno Lo consigliamo anche fresco!	*	27,00
SCHMID OBERRAUTNER, LAGREIN GRIES RISERVA ANTON 2021 - 11 mesi in barrique - ciliegia e prugne, cuoio e cioccolato. Il persistente sapore di frutta viene poi contrastato da un retrogusto dal carattere amarognolo sul finale		48,00
WASSERERHOF, ST. MAGDALENER CLASSICO 2022 (95 Schiava 5 Lagrein) * Lo consigliamo anche fresco!		27,00
ACQUADIACCIA, CHIANTI CLASSICO DOCG 2015 (90 Sangiovese 10 Canaiolo) - 12 mesi in rovere - fresco e rotondo		40,00
AZIENDA AGRICOLA URLARI, PERVALE ROSSO TOSCANA 2017 (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Alicante Bouchet) - 12 mesi in barrique - intenso, piacevole acidità		32,00
CA DEI CONTI, ROARA I.G.P. ROSSO VERONESE 2020 - uve a vendemmia tardiva - viti di 30/50 anni, 1,5 kg uva per pianta - grande struttura, intenso, autentico gusto dei vini rossi veronesi - filosofia basata sul recupero di varietà locali - "colline orientali" sopra Verona - 3 anni in botte + 1 in bottiglia		53,00
OSVALDO VIBERTI, BAROLO DOCG DEL COMUNE DI LA MORRA 2018 (Nebbiolo) - invecchiamento in botti di rovere - caldo, morbido e robusto		54,00
PAOLO COTTINI, VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE 2021 (60 Corvina, 30 Corvinone, 10 Rondinella) invecchiamento 24 mesi in legno + 6 mesi affinamento in bottiglia - rotondo e maturo - tradizionale ma innovativo		27,00
PAOLO COTTINI, PACO ROSSO VERONESE IGT 2022 - identificazione geografica tipica (50 Corvina 25 Corvinone 15 Syrah 10 Rondinella) - ottenuto dall'appassimento di una parte di uve, mentre le altre vengono pigiate fresche - 24 mesi in legno + 6 in bottiglia - buona struttura, tannino marcato controbilanciato però da una certa morbidezza		28,00
PODERI LUIGI EINAUDI, TECC DOGLIANI SUPERIORE 2018 (Dolcetto) - buon corpo, secco e intenso, rotondo con moderata acidità, leggermente tannico		29,00
PODERI LUIGI EINAUDI, LANGHE DOC 2021 (Cabernet, Nebbiolo, Merlot, Barbera) - lungo periodo di affinamento in legno - buon corpo e struttura tannica - vino da invecchiamento		56,00
TEDESCHI, CAPITEL MONTE OLMI AMARONE 2015 (Corvina, Croatina, Negrara, Oseleta)		89,00
VINI DOLCI - 0.5 L		
PELZ, RIESLING 10 VENDEMMIE TARDIVE - affinato in botti di rovere - vino bianco passito - intenso e profumato, abbastanza strutturato		39,00
SELLA E MOSCA, ANGHELU RUJU 2005 (Cannonau) - passaggio in botti di rovere per almeno 5 anni - vino rosso liquoroso - caldo e avvolgente, note fruttate lasciano spazio a sentori di cannella		79,00