

Nif - la nostra selezione di vini

BOLLICINE	LA BOTTIGLIA
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.	
<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	
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
MONCALISSE , EXTRA BRUT RISERVA 2019 (Chardonnay) - sbocc. 01/2025	64,00
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	
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.	
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 (Sauvigner 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

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 CUVÉE (50+ Chardonnay 30/35 Pinot nero 10/15 Meunier)	89,00
LAURENT PERRIER, BRUT LA CUVÉE MAGNUM (50+ Chardonnay 30/35 Pinot nero 10/15 Meunier)	ND
MARNIQUET & FILLES, BRUT TRADITION (50 Meunier, 35 Chardonnay, 15 Pinot Noir) - note del Pinot Meunier e classiche dello Chardonnay con un finale conferito dal Pinot Noir che lo arricchisce di struttura e carattere. Messo in bottiglia senza alcuna filtrazione.	62,00
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
PROSECCO	
BALDI, TARCILIO Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Biologico	23,00
VAL D’OCA, QUATTRO GATTI Prosecco D.O.C. 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
VINI BIANCHI	
CALIARI, EL KERNER 2023	32,00
CALIARI, MACRI (Müller Thurgau - Kerner) 2024	27,00
CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA, ZYMBRA (Müller Thurgau - Chardonnaz - 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
VIGNAIOLO 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, KRISTALLBERG PINOT BIANCO 2024	38,00
ELENA WALCH, GEWÜRZTRAMINER VIGNA KASTELAZ RISERVA 2021 - 3 BICCHIERI GAMBERO ROSSO	65,00
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
KONRAD OBERHOFER, CHARDONNAY	27,00
SCHLOSS ENGLAR, BLANC DE CASTEL (Riesling, Pinot bianco, Sauvignon)	29,00
SCHLOSS ENGLAR, EPPAN-BERG PINOT BLANC	36,00
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
TENUTA DI FESSINA , ERSE ETNA BIANCO 2025	34,00
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 - (colline sopra Faedo) 12 mesi in rovere + 6 in bottiglia - corposo, avvolgente, tannini morbidi	38,00
ELENA WALCH , LUDWIG PINOT NERO 2023	59,00
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, eleghan te e rotondo	49,00
DOMAINE POULLEAU , BOURGOGNE COTE-D’OR PINOT NOIR 2023 - beva piacevole, struttura equilibrata con morbido tannino - leggermente speziato, fine, morbido	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	29,00
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! - un’alternativa al vino bianco per le calde giornate estive	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! - un’alternativa al vino bianco per le calde giornate estive	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
CORDERO DI MONTEZEMOLO , FUORICASA 2025 (Pelaverga) - “È un rosso che può essere bevuto anche leggermente fresco, ideale per momenti informali e conviviali, senza rinunciare all’eleganza.” - fresco e intrigante, media persistenza, un rosso da bere giovane	26,00
Tip! L’ironia di FUORICASA parte dall’origine. Il vigneto si trova a Cherasco, al di fuori del comune di Verduno tradizionalmente associato al Pelaverga. In realtà, il vigneto condivide con Verduno un ambiente pedoclimatiche molto simile, solo un paio di km più in là. Una distanza minima che diventa spunto narrativo per raccontare un vino capace di uscire da uno spazio codificato senza perdere coerenza né autenticità.	
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
VILLA S. ANDREA , CHIANTI CLASSICO 2022 (Sangiovese - Merlot) - rovere 12 mesi + 6 in bottiglia - morbido, pieno al palato, tannini “dolci” di media densità in equilibrio con l'acidità	29,00
VILLA S. ANDREA , CHIANTI RISERVA MAGNUM 2020 (Sangiovese) - rovere per 18 mesi + 12 mesi in bottiglia - morbido e ben strutturato, con tannini fitti, finale persistente, corposo	76,00
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