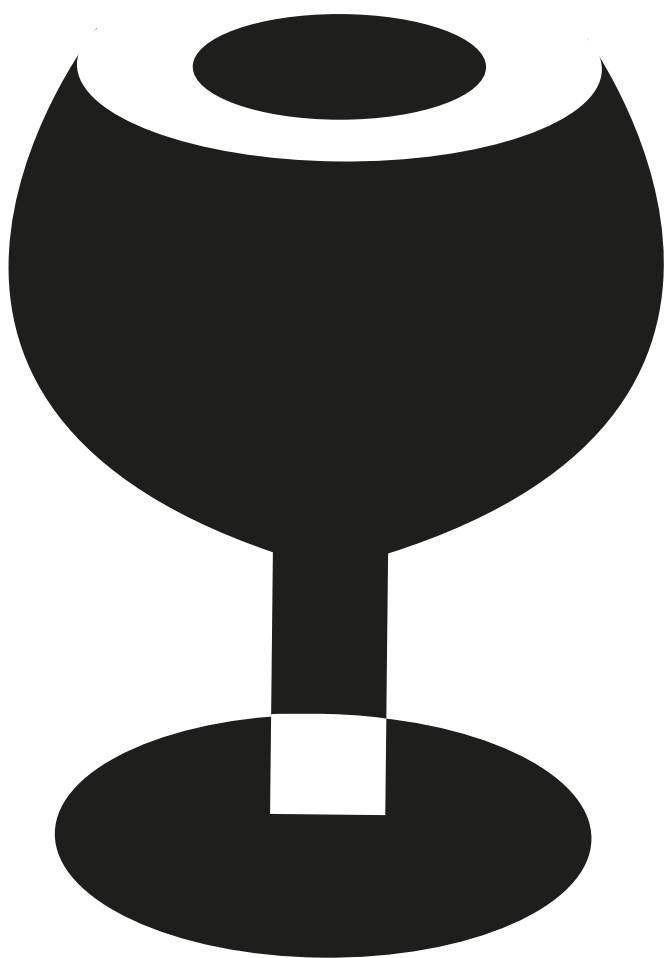


VINI
VINI
VINI



CANTINA
FUTURISTA

Bolle

Caneva / 3 calice 18 bott.
Glera e vecchie varietà col fondo

Duro / 2,5 calice 15 bott.
Durella col fondo

Hahahahah / 5 calice 27 bott.
Metodo classico riesling italico brut

Pino / 6 calice 34 bott.
Metodo classico pinot nero 36 mesi extra brut

Spum Spum / 5 calice 27 bott.
Metodo classico brut rosato croatina, barbera e uva rara

Bianchi

Ombra Bianco / 3 calice 18 bott.
Bronner e chardonnay

Famoso / 3.5 calice 20 bott.
Famoso da fermentazione spontanea

Blend 1 / 4 calice 22 bott.
Malvasia istriana, incrocio manzoni, moscato giallo, riesling

Blend 2 / 4 calice 22 bott.
Ribolla gialla, friulano, sauvignon, chardonnay, muller t., pinot g.

Pot / 4.5 calice 26 bott.
Boschera fermentato in acciaio e barrique, affinamento in acacia

40 GG / 5 calice 28 bott.
Souvignier gris macerato per 40 giorni

45 GG / 5.5 calice 32 bott.
Famoso macerato per 45 giorni (lieviti indigeni)

Rossi

Ombra Rosso / 3 calice 18 bott.
Pinot nero vinificato in acciaio

Blend 3 / 4.2 calice 25 bott.
Merlot, pinot nero, cabernet sauvignon e refosco. Annate diverse

Amen / 5 calice 28 bott.
Sangiovese romagnolo invecchiato in botte grande

100 Lire / 4.5 calice 26 bott.
Centesimino vinificato in acciaio con fermentazione spontanea

Moro / 5 calice 30 bott.
Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e marzemino. In legno

1/2 Pieno / 7 calice 35 bott.
Sangiovese passito metodo solera