

LA MESCITA

Selezione Bio e Dinamica

Degustazione di 3 mezzi calici a scelta: 9

BOLLICINE



Crémant de Loire Extra-Brut – Château de Passavant – Loire
Chenin, Chardonnay, Grolleau, Metodo Ancestrale

8.5

BIANCHI

Gavi “Carlo” 2017 – Marchese Luca Spinola – Piemonte
100% Cortese

7

Pouilly-fumé “Regain” 2017 – Domaine du Bouchot – Loira
100% Sauvignon

9

Gewurztraminer 2010 – Domaine Bliemerose – Alsace
100% Gewurztraminer

10

ROSSI

Nero d’Avola 2017 – Barone di Serramarrocco – Sicilia
100% Nero d’Avola

7

Côtes de Bordeaux 2015 – Château Suau – Bordeaux
Merlot, Cabernet Sauvignon

8.5

DOLCI

Sauternes "Gallien" 2016 – Château Dudon – Bordeaux
Sèmillon, Sauvignon

8