

# TORCHIA VINO

B E V I / V I N I / V I N C I

***Vi importerar kvalitetsviner från hela Italien gjorda av  
vinmakare med den allra största respekten för naturen,  
druvan och människan.***

*\*Alla priser är ex moms*

## **PIEMONTE**

**Falvio Saglietti**

*Flavio Saglietti & Famiglia*

Dolcetto D'alba 2020 – Rött – Dolcetto – 145 **Inväntar ny årgång\***

Barbera D'alba 2020 – Rött – Barbera – 170 **Inväntar ny årgång\***

Langhe Nebbiolo 2020 – Rött – Nebbiolo - 175

Barolo Brunate 2019 – Rött – Nebbiolo – 320

Barolo Cerequio 2019 – Rött – Nebbiolo – 320

Barolo Brunate 2013 – Rött – Nebbiolo - 450

## **Tenuta Grillo**

*Guido e Igea Zampaglione*

Igea 2006 – Rött – Barbera - 260

Pecoranera 2005 – Rött - Freisa 75%, Barbera 10%, Dolcetto 10%, Merlot 5% - 200

*Fortsättning Piemonte*

**Rocco di Carpeneto**

*Lidia Carbonetti & Paolo Baretta*

Reís 2021 – Vitt (macererat) – Cortese - 160

Lilán 2022 – Rosé – Cortese & Barbera - 160

Losna 2019 – Rött – Dolcetto (Ekfat) - 160

Erche Riserva 2019– Rött – Dolcetto (Ekfat) - 200

**LOMBARDIA**

**Nicola Gatta (Franciacorta)**

Ombra Cuvée Brut '30 Lune – Chardonnay, Pinot Noir - 295

Quattrocento Extra Brut '40 Lune – Chardonnay, Pinot Noir – 350

Blanc De Blanc Nature '50 Lune - Chardonnay – 390

Rosé De Noirs Nature '60 Lune – Pinot Noir – 390

Blanc De Noirs Nature '70 Lune – Pinot Noir – 390

Molener Extra Brut Riserva '90 Lune – Chardonnay – 615

Rosé Molener Extra brut '90 Lune – Pinot Noir – 650

Febo 2021 – Vitt – Chardonnay – 550

Negus 2021 – Rött – Pinot Noir – 550

**VENETO**

**Daide Vignato**

Primo Incontro 2022– Bubbel (Metodo Ancestrale). Garganega – 145

Cuveé dei Vignatno 2018 – Bubbel (Metodo Classico) – Durella – 200

El Gian 2021 – Vitt – Garganega – 145

1950 Merlot – Rött – Merlot – 150

Cul Dóro 2017 – Dessertvin – Garganega – 230

## **EMILIA ROMAGNA**

### **Podere Pradarolo**

*Alberto & Claudia Caretti*

ExAlba 2022 – Vitt (macererat) – Trebbiano – 170

ExPlana 2022 – Vitt (macererat) – Spergola - 170

Vej 100 2021 MGM (1500ml) - Vitt (Macererat) – Malvasia di Candia Aromatica – 400

Vej 210 Bianco Antico 2020 – Vitt (Macererat) – Malvasia Di Candia Aromatica – 190

Vej 180 Bianco Antico 2019 – Vitt (Macererat) – Malvasia di Candia Aromatica – 200

Libens 2020 – Rött – Croatina – 230

Il Canto del Ció 2007-2020 Solera – Dessertvin – Termarina Rossa – 395 **Inväntar ny årgång\***

## **TOSCANA**

### **Podere Casaccia / Sine Felle**

**Roberto Moretti & Lucia Mori**

Priscus 2020 - Rött – Sangiovese - 200

Pugnitello 2018 – Pugnitello – 320

## **BAKKANALI**

**Sebastian Nasello & Ugo Fabbri**

Bakkanali Sangiovese 2021 – Rött – Sangiovese – 320

Bakkanali Rosato 2021 – Rosé – Sangiovese - 320

## CAMPANIA

*Campania (IRPINIA)*

### **Il Tuffiello**

*Guido & Igea Zampaglione*

Montemattina 2016 – Vitt (macererat) - Fiano 100% - 260

### **Podere Veneri Vecchio**

*Raffaello Annichiarico*

Perdersi e Ritrovarsi 2019 - Rött – Aglianico & Piediroso - 180

Rutilum 2019 – Rött – Barbera del Sannio & Sangiovese – 200

MAGNUMFLASKOR – VITT – ALLOKERING VID FÖRFRÅGAN

### **Cantina Giardino**

*Daniela & Antonio De Gruttola*

Cantina Giardino x Cantillon Lambics – Allokering

vid förfrågan

CG Magnum Rosso Amphora – Aglianico – 300

Le Fole 2019 – Rött – Aglianico – 170

Drogone 2019 – Rött – Aglianico - 230

Ta' ra 'ra 2020 – Vitt – Greco – 250

Ta' ra 'ra 2021 – Vitt – Greco – 230

Paski 2019 – Vitt – Coda di Volpe – 300

Paski 2020 – Vitt – Coda di Volpe – 240

Paski 2021 – Coda di Volpe - 230

Volpe Rosa 2020 – Rosé – Coda di Volpe Rosso – 260

Volpe Rosa 2021 – Rosé – Coda di Volpe Rosso 240

Tu – Tu 2019. – Vitt – Fiano – 260

Tu – Tu 2021 – Vitt – Fiano - 240

Gaia 2019 – Vitt – Fiano – 280

*Fortsättning Campania (IRPINIA)*

**Il Cancelliere**  
*Famiglia Romano*

Taurasi Nero Né 2016 – Rött – Aglianico - 310

**Cantine del Barone**  
*Luigi Sarno*

Paone Fiano 2021 – Vitt – Fiano - 210

**Cantine dell'Angelo**  
*Angelo Muto*

Greco. Di Tufo Miniere 2020. – Vitt – Greco - 200

**Cantine Lonardo -Taurasi**  
*Sandro Lonardo*

Burlesque 2017 – Vitt – Rovello Bianco 100% - 270

Taurasi 2015 – Rött – Aglianico 100% - 250

Vigne D'alto Taurasi 2012 – Rött – Aglianico 100% - 420

**Vini De Beaumont**  
*Fabio De Beaumont*

La Baronessa 2022 – PetNat – Fiano – 150

**Cantine Dryas**  
*Stefano Loffre*

Spumante Dryas Brut, Metodo Charmat 2021 – Bubbel – Fiano – 145 **Inväntar ny årgång\***

**Vallisassoli**  
*Paolo Clemente*

33/33/33 2017 – Vitt - Fiano, Greco, Coda di Volpe – 295kr

33/33/33 2015 – Vitt - Fiano, Greco, Coda di Volpe – 425kr

Cera una Volta 2020 - Vitt (Macererat) - Coda di Volpe - 230

Michelangelo Magnum 2017 – Fiano, Greco, Coda di Volpe – 925

Michelangelo Magnum 2015 – Fiano, Greco, Coda di Volpe - 1260

*Fortsättning Campania (VESUVIO)*

**Cantine Matrone**

*Andrea Matrone*

Lacryma Christi Bianco 2018 – Caprettone, Falanghina – 165

Lacryma Christi Bianco 2019 – Caprettone, Falanghina – 150

**Silva Mala**

*Euclide Servodidio*

Sfumante Metodo Classico 2018 – Bubbel – Caprettone – 200 *Inväntar ny årgång\**

**Villa Dora**

*Famiglia Ambrosi*

Vesuvio Caprettone 2021 – Vitt – Caprettone – 150

Vigna del Vulcano 2020 – Vitt – Falanghina - 195

Vigna del Vulcano 2015 – Vitt – Falanghina – 230

Vigna del Vulcano 2015 Mgm (1,5l)– Vitt – Falanghina – 499

Vigna del Vulcano 2013 – Vitt – Falanghina – 250

Vigna del Vulcano 2009 – Vitt – Falanghina – 320

Gelsorosa Pompeiano Rosato 2022 – Rosé – Piediroso - 165

Vesuvio Piediroso 2020 – Rött – Piediroso – 150

Gelsonero 2014 – Rött – Piediroso & Aglianico – 210

Gelsonero 2004 – Rött – Piediroso & Aglianico – 295

Forgiato 2008 – Rött – Piediroso & Aglianico – 295

Forgiato 2004 (3l) – Rött – Piediroso & Aglianico – 1200

## **CALABRIA**

### **Cretapaglia**

*Antonello Canonico*

Nuva 2022 – Rosé bubbel – Magliocco – 165

Folk 2022 – Vitt (macererat) – Pecorello – 165 **Inväntar ny årgång\***

Sciccu 2021 – Vitt (macererat)- Mantónico Bianco, Gurdavalle – 165  
**Inväntar ny årgång\***

Forse sono fiori 2022– Vitt - Guardavalle 100% - 230

Cocló 2020– Rött – Magliocco 100% – 180

Strampalato 2020 – Rött – Magliocco, Mantónico Nero – 220

### **Ceraudo**

*Roberto & famiglia Ceraudo*

Dattilo 2015 – Rött – Gaglioppo - 250

Dattilo 2018 – Rött – Gaglioppo - 230

## **SICILIA**

### **Dos tierras**

*Pierpaolo e Beatriz Badalucco*

Il Litro Di Pierpaolo & Beatriz – Grillo – 170

Griddo Verde 2021 – Vitt (macererat) - Grillo & Verdejo – 210

XI Perpetuum – Oxiderat, Pre-British Marsala – Grillo, Catarratto – 420

### **Possente**

*Famiglia Possente*

Grillo 2022 – Vitt – Grillo - 140

Abir 2021 – Vitt – Zbibbo - 155

Abir 2022 – Vitt – Zbibbo - 155

Acini di Nero 2022 – Rött – Nero D'avola - 170

Cinque Inverni 2015 – Vitt (macererat) – Cataratto – 250

### **Fabrizio Di Pasquale / ODDO**

*Fabrizio Di Pasquale & Oddo vini*

L'ambrato 2019 – Vitt. – Cataratto – 250

### **Santa Maria La Nave – Etna**

*Sonia Spadaro Mulone*

Millesulmare 2019 – Vitt – Grecnico Dorato – 420

Calmarossa 2019 – Rött – Nerello Mascalese - 420



# SPRIT & BITTERS

## SARDEGNA

### Silvio Carto

*Famiglia Mason & Carta*

Aspide Spritz 100cl – Aperitivo Aperol – 190kr

Bitteroma Rosso 100cl – Aperitivo Campari – 245kr

Bitteroma Bianco 100cl – Aperitivo Bianco – 245kr

Bitteroma Assoluto 70cl – Aperitivo lyx – 545kr

Vermouth Rosso 75cl – Oxiderat vin från 2007 som bas - 285kr

Vermouth Bianco 75cl – Vernaccia från 2021 som bas - 275kr

Bomba Carta 70cl – Amaro - 545kr

Limonello di Silvio Carta 70cl – Limoncello - 465kr

Liquore di Liquorizia 70cl – Lakritslikör - 465kr

Gin Limu 70cl – Aromatisk och med citrus - 525kr

Gin Old Grifu 70cl – Djup och örtig - 555kr

Grappa Ljus 50cl – 275kr

Grappa di Vernaccia Dorata 70cl– 499kr

För att hitta mer information om Silvio Cartas produkter så tveka inte på att höra av er eller besök deras informativa hemsida [www.silviocarta.it](http://www.silviocarta.it)