

# 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**

**Renato Fenocchio**

*Milva & Renato Fenocchio*

Langhe Nebbiolo 2022 - Rött - Nebbiolo - 250

Barbaresco Rombone 2019 - Rött - Nebbiolo - 400

Barbaresco Staderi 2019 - Rött - Nebbiolo - 425

Barbaresco Staderi 2009 - Rött - Nebbiolo - 850

**Tenuta Grillo**

*Guido e Igiea Zampaglione*

Baccabianca 2008 - Vitt (macererat) - Cortese - 280

Baccabianca 2014 – Vitt (macererat) – Cortese - 250

Pecoranera 2005 – Rött - Freisa 75%, Barbera 10%, Dolcetto 10%, Merlot 5% - 250

Protasciutto 2007 - Rött - Dolcetto - 250

Protasciutto 2003 - Rött - Dolcetto - 300

Igiea 2006 - Rött - Barbera - 300

*(Fortsättning Piemonte)*

**Flavio Saglietti**

*Flavio Saglietti & Famiglia*

Dolcetto D'alba 2022 – Rött – Dolcetto – 145

Barbera D'alba 2022 – Rött – Barbera – 155

Langhe Nebbiolo 2020 – Rött – Nebbiolo - 175

Barolo Brunate 2019 – Rött – Nebbiolo – 320

Barolo Brunate 2017 - Rött - Nebbiolo - 340

Barolo Brunate 2015 - Rött - Nebbiolo - 360

**Rocco di Carpeneto**

*Lidia Carbonetti & Paolo Baretta*

Andeira 2021 - Rosé bubbel - Barbera - 380 (Magnum 1500ml)

Reis 2022 Vitt (macererat) - Cortese - 170

Lilán 2022 – Rosé – Cortese & Barbera - 170

Rapp 2020 – Rött – Barbera (Ekfat 30 månader) – 180

Rapp 2018 Magnum - Rött - (Ekfat 30 månader) - 380 (1500ml)

Rataraura 2021 – Rött – Barbera (Amphora 16 månader) – 185

Reitemp Riserva 2018 – Barbera (Ekfat 51 månader) - 210

Erche Riserva 2019 – Rött – Dolcetto (Ekfat 36 månader) - 210

## **LOMBARDIA**

### **Nicola Gatta (Franciacorta)**

Cuvée Nature '30 Lune – Chardonnay, Pinot Noir - 295

Quattrocento Extra Brut '40 Lune – Chardonnay, Pinot Noir – 315

Blanc De Blanc Nature '50 Lune - Chardonnay – 390

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

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

Molenér Extra Brut Riserva '90 Lune – Chardonnay – Allokering vid förfrågan.

Rosé Molenér Extra brut '90 Lune – Pinot Noir – Allokering vid förfrågan.

Blanc de Noirs 36 Lune, 8.18 Perpetuo - Pinot Noir - Allokering vid förfrågan.

## **VENETO**

### **Daive Vignato**

Primo Incontro 2022– Bubbel (Metodo Ancestrale) Garganega – 145 **Inväntar ny årgång\***

Cuveé de Vignato 2018 – Bubbel (Metodo Classico 36 månader) - 200

1950 Merlot – Rött – Merlot – 150

## **EMILIA ROMAGNA**

### **Podere Pradarolo**

*Alberto & Claudia Caretti*

*Magnumflaskor av VEJ i olika årgångar. Allokering vid förfrågan.*

Vej "240" Bianco Antico 2022 - Vitt (Macererat) – Malvasia Di Candia Aromatica – 200

Vej "180" Bianco Antico 2019 – **Vid förfrågan**

Vej Metodo Classico 2017-18 - Bubbel (macererat) - Malvasia di Candia Aromatica – 295

Libens 2020 – Rött – Croatia – 230

## **TOSCANA**

### **Podere Casaccia**

*Roberto Moretti & Lucia Mori*

Sine Felle Rosato 2021 - Rosé - Sangiovese - 180

Sine Felle Rosato 2022 - Rosé - Sangiovese - 180

Priscus 2021 - Rött - Sangiovese - 200

Ut Bibendum 2020 - Rött - Blend - 215

Vigne Vecchie 2020 - Rött - Blend - 235

Malvasia Nera 2020 - Rött - Malvasia Nera - 295

Pugnitello 2018 - Rött - Pugnitello - 320

### **Bakkanali**

*Sebastian Nasello & Ugo Fabbri*

Bakkanali Rosso 2021 – Rött – Sangiovese – 320

Bakkanali KAB 2021 - Rött - Cabernet Sauvignon - 320 **Inväntar ny årgång\***

Bakkanali Rosato 2022 – Rosé – Sangiovese – 320

### **Le Formiche**

*Kooperativ*

Le Formiche Ansonica - Vitt - Ansonica - 230

## **MARCHE**

### **Tenuta Recchi Franceschini**

**Inväntar nya årgångar\***

## **CAMPANIA**

### **Il Tuffiello**

*Guido & Igia Zampaglione*

Montemattina 2018 - Vitt (macererat) - Fiano - 260

Montemattina 2016 – Vitt (macererat) - Fiano - 260

### **Podere Veneri Vecchio**

*Raffaello Annicchiarico*

Tempo Ritrovato 2022 - Vitt (macererat) - Grieco & Cerretto - 200

Notturni Passaggi 2022 - Rosé PetNat - Field blend - 185

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

Rutilum 2019 – Rött – Barbera del Sannio & Sangiovese – 170

### **Cantina Giardino**

*Daniela & Antonio De Gruttola*

Cantina Giardino x Cantillon Lambics – Allokering vid förfrågan

CG Magnum Rosso Amphora – Aglianico – 330

CG Magnum Rosso - Aglianico, Piediroso - 330

Drogone 2019 – Rött – Aglianico - 230

Ta' ra 'ra 2020 – Vitt – Greco – 250

Ta' ra 'ra 2021 – Vitt – Greco – 230

Sophia 2021 - Vitt - Greco - 250

Primoaprile 2021 - Vitt - Rovello Bianco - 250

Paski 2019 – Vitt – Coda di Volpe – 300

Paski 2020 – Vitt – Coda di Volpe – 240

Paski 2021 – Coda di Volpe - 230

Volpe Rosa 2021 – Rosé – Coda di Volpe Rosso 240

Tu – Tu 2021 – Vitt – Fiano - 240

Gaia 2019 – Vitt – Fiano – 280

*Fortsättning Campania (Irpinia)*

**Il Cancelliere**  
*Famiglia Romano*

Taurasi Nero Né 2016 – Rött – Aglianico - 350

**Cantine del Barone**  
*Luigi Sarno*

Paone 2021 – Vitt – Fiano - 210 **Inväntar nya årgångar\***

**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

Euforia 2022 - Petnat Rosé - Aglianico - 165

**Cantine Dryas**  
*Stefano Loffre*

Spumante Dryas, Metodo Charmat 2021 – Bubbel – Fiano – 165

Dryas Metodo Classico 36 mesi, 2018 - Bubbel - Fiano - 275

*(Irpinia)*

**Vallisassoli**

*Paolo Clemente*

33/33/33 2019 – Fiano, Greco, Coda di Volpe – 275

33/33/33 2018 – Fiano, Greco, Coda di Volpe – 300

33/33/33 2017 – Fiano, Greco, Coda di Volpe – 350

33/33/33 2015 – Fiano, Greco, Coda di Volpe – 425

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

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

*(Vesuvio)*

**Cantine Matrone**

*Andrea Matrone*

Lacryma Christi Bianco 2018 – Caprettone, Falanghina – 180

Lacryma Christi Bianco 2019 – Caprettone, Falanghina– 120

**Silva Mala**

*Euclide Servodidio*

Sfumante Metodo Classico 2018 – Bubbels – Caprettone – 200

**Villa Dora**

*Famiglia Ambrosi*

Vesuvio Caprettone 2021 – Vitt – Caprettone – 150 **Inväntar ny årgång\***

Vigna del Vulcano 2020 – Vitt – Falanghina - 195 **Inväntar ny årgång\***

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

Vesuvio Piediroso 2020 – Rött – Piediroso – 150 **Inväntar ny årgång\***

Gelsonero 2014 – Rött – Piediroso & Aglianico – 210

Forgiato 2008 – Rött – Piediroso & Aglianico – 295

## **CALABRIA**

### **Cretapaglia**

*Antonello Canonico*

Nuva 2022 – Rosé bubbel – Magliocco – 160

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

Cocló 2020– Rött – Magliocco 100% – 180

Strampalato 2020 – Rött – Magliocco, Mantónico Nero – 180



## **SICILIA**

### **Dos tierras**

*Pierpaolo e Beatriz Badalucco*

Il Litro Di Pierpaolo & Beatriz – Grillo – 170

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

XI Perpetuum 1960 – Oxiderat, Pre-British Marsala – Grillo, Catarratto – 420

### **Possente**

*Famiglia Possente*

Grillo 2022 – Vitt – Grillo - 145

Abir 2021 – Vitt – Zbibbo - 155

Abir 2022 – Vitt – Zbibbo - 155

Nero D'avola 2022 - Rött - 155

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

Cinque Inverni 2015 – Vitt med 5 år på fat (macererat) – Cataratto – 275

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

*Fabrizio Di Pasquale & Oddo vini*

L'ambrato 2019 – Vitt. – Cataratto – 300

Grillo 2022 på Keykeg - Vitt - 2400 / fat

### **Santa Maria La Nave – Etna**

*Sonia Spadaro Mulone*

Millesulmare 2019 – Vitt – Grecanico Dorato – 425

Calmarossa 2019 – Rött – Nerello Mascalese & Nerello Cappuccio - 425 **Inväntar ny årgång\***

## SPRIT & BITTERS

**Torchia vinos “Bar-paket”** - Innehåller allt som du behöver för att göra klassiska italienska cocktails av förstklassigt hantverk samt digestivo till efter maten.

6 fl - Ljus grappa, Limoncello, Röd vermouth, Bitter Rosso, Aspide Spritz, Amaro Bomba Carta - **1590kr**

### SARDEGNA

#### Silvio Carto

*Famiglia Mason & Carta*

Aspide Spritz 100cl – Aperitivo Aperol – 200kr

Bitteroma Rosso 100cl – Aperitivo Campari – 265kr

Bitteroma Bianco 100cl – Aperitivo Bianco – 265kr

Bitteroma Assoluto 70cl – Aperitivo lyx – 545kr

Vermouth Rosso 75cl – Oxiderat vin från 2007 som bas - 295kr

Vermouth Bianco 75cl – Vernaccia från 2021 som bas - 285kr

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 - 465kr

Grappa Ljus 50cl – 275kr

Grappa di Vernaccia Dorata (Fatlagrad) 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)