

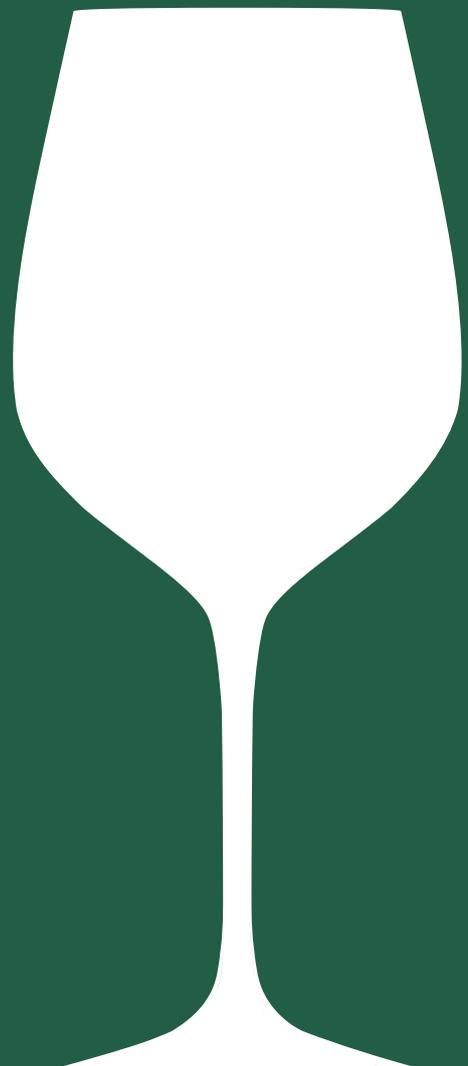


OSTERIA FORNO ERCOLE

— Ricordi e Sapori —

OSTERIA FORNO ERCOLE

— Ricordi e Sapori —



LE NOSTRE BOLLE



Tenuta Cocci Grifoni (marche).....€ 18
Passerina Brut met. charmat
“Tarà”

uve: passerina 100%
maturazione: in acciaio



Pojer e Sandri (trentino).....€ 36
Brut Rosé metodo classico

uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%
maturazione: fermentazione in piccoli fusti di rovere, affinamento 18/24 mesi sui lieviti



Vignamato (marche).....€ 17
Brut metodo charmat “Ale”

uve: verdicchio 100%
maturazione: 6 mesi in acciaio



Remy Bertin (vallée de la marne).....€ 50
Champagne Brut “Tradition”

uve: meunier 80%, pinot noir 20%
maturazione: 28 mesi sui lieviti



Damilano (piemonte).....€ 29
Brut metodo classico

uve: pinot nero e chardonnay
maturazione: 24 mesi sui lieviti



Camossi (lombardia)€ 32
Franciacorta Extra Brut

uve: chardonnay 80%, pinot nero 20%
maturazione: 24 mesi sui lieviti, con aggiunta di zuccheri prodotti dall’uva stessa



Cantina d’Isera (trentino).....€ 34
Trento doc Dosaggio Zero
“Isera 907”

uve: chardonnay 100%
maturazione: 30 mesi sui lieviti, senza aggiunta di zuccheri nella fase di sboccatura



Vini Bianchi >>

VINI BIANCHI REGIONALI



Tenuta Cocci Grifoni (marche).....€ 17
Offida docg Passerina
“Notturna”

uve: passerina 100%

maturazione: 6 mesi in acciaio



Fattoria Nanni (marche).....€ 19
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Classico Superiore “Arsicci”

uve: verdicchio 90%, trebbiano 10%

maturazione: 4 mesi in acciaio



Tenuta Cocci Grifoni (marche) ...€ 20
Offida docg Pecorino
“Collevecchio”

uve: pecorino 100% (da vigneto madre 1987)

maturazione: 8 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia



Santa Barbara (marche).....€ 25
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Class. Sup. “Stefano Antonucci”

uve: verdicchio 100%

maturazione: in acciaio e barriques



Cignano (marche)€ 20
Bianchetto del Metauro doc
Superiore “San Leone”

uve: bianchetto 100%

maturazione: 8 mesi in acciaio, una parte (5%) in botti di rovere



Mirizzi (marche).....€ 22
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Class. Superiore “Cogito A.”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 8 mesi in cemento



Vignamato (marche).....€ 18
Marche Bianco igt
Incrocio Bruni 54 “Versus”

uve: incrocio bruni 54 (verdicchio, sauvignon)

maturazione: 3 mesi in acciaio



Mirizzi (marche).....€ 40
Verdicchio dei Cast. di Jesi doc
Classico Superiore “Ergo”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 8 mesi in cemento



Fattoria San Lorenzo (marche)....€ 21
Marche Bianco igt
“Le Oche”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 12 mesi in cemento



Vignamato (marche).....€ 30
Castelli di Jesi Verdicchio Class.
Riserva docg “Ambrosia”

uve: verdicchio 100%

maturazione: 14 mesi in acciaio (il 70%) e in barriques (il 30%)

VINI BIANCHI FUORI REGIONE



Kaltern (alto adige) € 20
Pinot Bianco doc

uve: pinot bianco 100%
maturazione: 3 mesi in acciaio



Kaltern (alto adige) € 20
Pinot Grigio doc

uve: pinot grigio 100%
maturazione: 3 mesi in acciaio



Baron di Pauli (alto adige) € 26
Sauvignon doc "Kinesis"

uve: sauvignon 100%
maturazione: 5 mesi in acciaio



Castello di Buttrio (friuli) € 24
**Friuli Colli Orientali doc
Ribolla Gialla**

uve: ribolla gialla 100%
maturazione: 8 mesi in acciaio



Damilano (piemonte) € 21
Langhe "Arneis" doc

uve: arneis 100%
maturazione: in acciaio



Fina (sicilia) € 19
**Terre Siciliane igt
Traminer Aromatico "Kikè"**

uve: traminer aromatico 90%,
sauvignon blanc 10%
maturazione: in acciaio



Generazione Alessandro (sicilia) ... € 27
Etna Bianco doc "Trainara"

uve: carricante 90%, catarratto 10%
maturazione: 10 mesi in acciaio

VINI ROSATI



Fattoria Le Terrazze (marche) € 19
Rosato igt "Pinkfluid"

uve: montepulciano, syrah
maturazione: 4 mesi in acciaio



Trullo di Pezza (puglia) € 18
**Salento Rosato Negroamaro
igt "Speciale"**

uve: negroamaro 100%
maturazione: 4 mesi in acciaio



Vini Rossi >>

VINI ROSSI REGIONALI



Cignano (marche) € 19
Colli Pesaresi Sangiovese doc "Sottovento"

uve: sangiovese 85%, montepulciano 15%
maturazione: 6 mesi in botte di rovere



Vicari (marche) € 18
Lacrima di Morro d'Alba doc "Dasempre del Pozzo Buono"

uve: lacrima di morro d'alba 100%
maturazione: 5 mesi in acciaio



Marotti Campi (marche) € 21
Lacrima di Morro d'Alba doc Superiore "Orgiolo"

uve: lacrima di morro d'alba 100%
maturazione: 12 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia



Fattoria Le Terrazze (marche) € 21
Rosso Conero doc

uve: montepulciano 100%
maturazione: 12 mesi in botte di rovere e 4 mesi in bottiglia



De Angelis (marche) € 18
Rosso Piceno Superiore doc bio "Campo di Marte"

uve: montepulciano 70%, Sangiovese 30%
maturazione: 18 mesi in botte di rovere e 6 mesi in bottiglia

VINI ROSSI FUORI REGIONE



La Colombera (piemonte) € 18
Colli Tortonesi Barbera doc "Vegia Rampana"

uve: barbera 100%
maturazione: in acciaio



Icardi (piemonte) € 20
Langhe doc Nebbiolo "Surisjvan"

uve: nebbiolo 100%
maturazione: 18 mesi in barriques di rovere



Kaltern (alto adige) € 28
Pinot Nero doc Riserva "Saltner"

uve: pinot nero 100%
maturazione: 12 mesi in barrique e tonneaux



Prà (veneto) € 21
Valpolicella doc "Morandina"

uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
maturazione: 6 mesi in botti di rovere



Prendina (lombardia) € 26
Garda doc Cabernet Sauvignon "Falcone"

uve: cabernet sauvignon 85%, Merlot 15%
maturazione: 12 mesi in barriques

DINI CHE ACCOMPAGNANO I NOSTRI DOLCI



Michele Satta (toscana) € 28

Bolgheri Rosso doc

uve: Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Syrah 10%, Teroldego 10%

maturazione: 12 mesi in cemento, una parte in barrique



Castello di Monsanto (toscana) ... € 29

Chianti Classico docg

uve: sangiovese 90%, colorino e canaiolo 10%

maturazione: in legno di rovere



Castello romitorio (toscana) € 31

**Toscana Rosso igt
"Il Romitorio"**

uve: syrah e petit verdot

maturazione: in acciaio e cemento



Icardi (piemonte) € 15

**Moscato d'Asti docg
"La Rosa Selvatica"**

uve: moscato bianco 100%

maturazione: in acciaio



Vicari (marche) 50cl. € 18

**Vino e Visciole
"Del Pozzo Buono"**

uve: sangiovese, montepulciano, visciola

maturazione: in acciaio



Fina (sicilia) 50cl. € 26

**Terre Siciliane igt
Vendemmia Tardiva "El Aziz"**

uve: grillo 100%

maturazione: in acciaio