

PRISLISTA EN HALVPALL

Alla priser anges exklusive moms.
Minimumbeställning för fri frakt är 48 flaskor.

Senast uppdaterad 24 Januari 2023

ABRUZZO

L AMMIDIA - PESCARA

Paisly - EKO	2021	Vitt	Traminer	En natts skalkontakt innan pressning.	750 ml	195 kr
Zeus Fabre - EKO	2021	Vitt	Tocai 60% Sauvignon Blanc 40%	En natts skalkontakt innan pressning.	750 ml	200 kr
Gente di Mare - EKO	2021	Vitt	Pecorino	Vingården ligger nära havet. Direktpress.	750 ml	210 kr
Casanova - EKO	2021	Vitt	Trebbiano 60 %, Pecorino 40 %	En natts skalkontakt. Lagrad på barrique.	750 ml	210 kr
Frekt - EKO	2021	Orange	Pecorino	En natts skalkontakt	750 ml	185 kr
	2020	Orange	Pecorino	Maceration carbonique i en vecka	750 ml	180 kr
Ddubbot	2019	Orange	Blandning av lokala gröna druvor	Blandning av två hemliga viner från Lammidia och Indigeno. Lagrat på anfora.	750 ml	250 kr
Rosh - EKO	2021	Rött	Montepulciano 90%, Trebbiano 10%	Hälften maceration carbonique.	750 ml	165 kr
Rosso Carbo - EKO	2021	Rött	Montepulciano	Maceration carbonique	750 ml	185 kr
Rosso Anfora - EKO	2021	Rött	Montepulciano	Lagrad på anfora	750 ml	210 kr
Flamingo - EKO	2021	Rött	Blend på 10 druvsorter	60 år gammal vingård. Alla druvor skördas samtidigt med olika mognadsgrad beroende på druvsort.	750 ml	195 kr
Rosato - EKO	2021	Rosé	Montepulciano	Direktpress	750 ml	185 kr
					1500 ml	370 kr*
Panda - EKO	2021	Rosé	Moscato 50%, Montepulciano 50%	Direktpress på Montepulciano och 3 dagars skalkontakt på Moscato.	750 ml	185 kr
Aurea	2021	"Botanical Wine"	Druvor, äpple och kryddor	Vin som infuserats med bland annat saffran och Gentianarot. Andra jäsning på flaska för naturlig spritz.	200 ml	55 kr
Mediterranea	2021	"Botanical Wine"	Druvor, äpple och kryddor	Vin som infuserats med bland annat malört, muskatsalvia och citronverbena. Andra jäsning på flaska.	200 ml	55 kr

EMILIA-ROMAGNA

DISTINA - COLLI PIACITINI

Ida	2020	Orange	Malvasia di Candia Aromatica, Moscato, Marsanne	15-20 dagars Skalmaceration. Lagrat på stålfat tills sockret är konsumerat.	750 ml	190 kr
Ambra	2020	Orange/Frizzigt	Malvasia d C A, Moscato, Marsanne, Trebbiano R, Ortugo, Sauvignon B.	15 dagars skalmaceration, andra jäsning på flaska	750 ml	160 kr
Bason	2018	Rött/Frizzigt	Barbera, Croatina	2 dagars skalmaceration. 3 olika kloner i olika jordmån. Lagrad på cement och barrique.	750 ml	150 kr

CASÈ - COLLI PIACITINI

Casèbianco	2021	Orange	Malvasia di Candia Aromatica, Marsanne, Ortugo, Moscato	350 m ö h, 8-10 dagars skalkontakt	750 ml	170 kr
Riva del Ciliegio - EKO	2019	Rött	Pinot Noir	550 m ö h, lång maceration och lagrat på tonneaux i 18 månader.	750 ml	190 kr

VINO DEL POGGIO – COLLI PIACITINI

Vino Rosso Navel	2012	Rött	Barbera/Bonarda	Lång skalmaceration	750 ml	220 kr
Vino Bianco	2020	Orange	Malvasia di Candia Aromatica	Skalmacererad i 6 månader	750 ml	230 kr*

FRIULI

VILLA JOB – UDINE

Guastafeste	2016	Orange	Pinot Grigio	Två månader skalmaceration och två års lagring på mulbärsfat och gamla ekfat (botti)	750 ml	220 kr
Serious	2018	Rött	Refosco	Lagring i 12 månader i cementtank och gamla fat.	750 ml	175 kr
Untitled	2019	Vitt	Friulano	2 dagars skalmaceration. Lagrat på cementtank och barrique.	750 ml	210 kr*
Mezzatesta	2018	Orange	Ribolla Gialla	62 dagars skalmaceration, hälften på ekfat och hälften i ståltank. Lagrad på ekfat och cementtank.	750 ml	210 kr*

AQUILA DEL TORRE – POVOLETTO

At Riesling	2017	Vitt	Riesling	350 m ö h, ståltank i 12 månader med jästfällning.	750 ml	160 kr
At Sauvignon Blanc	2018	Vitt	Sauvignon Blanc	Nio månaders lagring på ståltank tillsammans med jästfällning.	750 ml	150 kr
At Refosco	2016	Rött	Refosco	Lagring i 12 månader på ståltank	750 ml	160 kr

LAZIO

LA VISCIOLA – PIGLIO

Vicinale	2020	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	185 kr
Priore Vignali	2019	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	260 kr
	2020	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	260 kr
Priore Mozzata	2018	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	360 kr
	2019	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	360 kr
Priore Ju Lattaro	2019	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	295 kr
Priore Ju Quarto	2017	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	240 kr
	2020	Rött	Cesanese	DOCG Cesanese di Piglio	750 ml	295 kr
Donna Rosa	2019	Vitt	Passerina	DOC Passerina Frusinate	750 ml	190 kr
	2020	Vitt	Passerina	DOC Passerina Frusinate	750 ml	190 kr

SETE – PRIVERNO

Clandestino	2020	Rosé	Sangiovese	Maceration carbonique	750 ml	190 kr
	2021				750 ml	200 kr
Freaky	2021	Rosé	Sangiovese, Ottonese, Moscato	Gröna och blå druvor vinifierade tillsammans.	750 ml	180 kr
Flora	2020	Vitt/orange	Moscato	Maceration carbonique	750 ml	175 kr
	2021				750 ml	185 kr
D2° Bianco	2021	Vitt	Malvasia Putnata di Lazio, Trebbiano	12 timmar skalmaceration. Jäsning och lagring på damejeanne i en grotta.	750 ml	185 kr
D2° Rosso	2020	Rött	Sangiovese	Jäsning och lagring på damejeanne i en grotta.	750 ml	185 kr*
	2021				750 ml	185 kr
Tropicale	2021	Vitt	Ottonese, Malvasia, Trebbiano, Moscato	Hälften av druvorna fottrampas direkt, andra hälften skalmacereras i 12 timmar innan de pressas	750 ml	160 kr
Due Paroli	2017	Orange	Ottonese	Oympade vinstockar som planterades för 100 år sedan. 30 dagars skalmaceration, 10 månader på fat. 187 flaskor tillverkade	750 ml	300 kr*

*Färre än 12 flaskor i lager

En halvpall – Italienska naturviner från hantverksproducenter
E-post: staffan.freden@enhalvpall.se | Tel: +46 730-74 56 42

PIEMONTE

PODERI CELLARIO – CARRÙ

È ROSSO	N.V.	Rött	Barbera, Dolcetto	Lagrat på cementtank	1000 ml	125 kr
È BIANCO	N.V.	Vitt	Arneis, Moscato Bianco	Odlat i kalkrik lera, stålfat	1000 ml	130 kr
È ROSATO	N.V.	Rosato	Dolcetto, Nebbiolo		1000 ml	150 kr
San Luigi Dogliani	2020	Rött	Dolcetto	Vingårdsbetecknad Dolcetto	750 ml	145 kr
Baffone	N.V.	Mousserande	Moscato Bianco/Favorita	Pet Nat	750 ml	120 kr
Grinazzo	Nv	Mousserande rött	Grignolino	Pet nat	1000 ml	150 kr

CASE CORINI – COSTIGLIOLE D'ASTI

Barla	2018	Rött	Barbera	Gamla vinstockar (uppemot 100 år). Lagrat länge på botti.	750 ml	460 kr
Centin	2018	Rött	Nebbiolo	Gamla vinstockar. Lagrat länge på botti.	750 ml	440 kr
Achille	2017	Rött	Nebbiolo/Barbera	Vingården är från 1928, lagras ca 3 år på gamla fat.	750 ml	330 kr
Ciabot del Morreto	2020	Orange	Moscato	Vingård från 1950, skalmacereras i 30 dagar och lagrat i ett halvår på ekfat.	750 ml	310 kr

SICILIEN

ELIOS – ALCAMO

Katamacerato	2020	Orange	Cataratto	Skalmacererad 7 dagar	750 ml	190 kr
Rosso	2019	Rött	Nero d*Avola	Lagrad på kastanjefat	750 ml	160 kr

TOSCANA

FATTORIA LA MALIOSA – SATURNIA

UNI	2019	Orange	Procanico	Skalmacererad i 30 dagar. Lagrad på nya franska ekfat (stora) i ett år. Gamla vinstockar	750 ml	250 kr
Rosso	2019	Rött	Ciliegiolo, Sangiovese, Cannonau Grigio	Lagras 10 månader på gamla ekfat	750 ml	185 kr
Cudé (LOMBARDIET)	2018	Rött	Chiavanasca (Nebbiolo)	Druvorna odlas på Maliosas vingård i Valtellina (sydliga alperna i Lombardiet)	750 ml	255 kr
Saturnalia Rosso Eko	2020	Rött	Ciliegiolo, Sangiovese, Cannonau Grigio	4 veckor maceration, lagrat i 8 månader på ekfat.	750 ml	165 kr
Saturnalia Bianco EKO	2021	Orange	Procanico, Trebbiano Toscana	4 veckor maceration, lagrat 5-6 månader i ekfat	750 ml	175 kr
Stellata	2019	Rött	Sangiovese, Cannonau Grigio	4 veckor maceration, lagrat i 11 månader på botti	750 ml	220 kr

COSIMO MARIA MASINI – SAN MINIATO

Chianti – EKO	2018	Rött	Sangiovese 90% Andra druvsorter 10%	Lagras på cement och ståltank	750 ml	125 kr
Chianti – EKO	2020	Rött	Sangiovese 90% Andra druvsorter 10%	Lagras på cement och ståltank	750 ml	145 kr
Annick – EKO	2021	Vitt	Vermentino och Sauvignon Blanc	Lagras på cement och ståltank	750 ml	145 kr
Nicole	2019	Rött	Sangiovese	Druvor från en vingård med optimalt läge. Lagrat på 4000 l fat.	750 ml	180 kr

*Färre än 12 flaskor i lager

En halvpall – Italienska naturviner från hantverksproducenter
E-post: staffan.freden@enhalvpall.se | Tel: +46 730-74 56 42

Cosimo	2017	Rött	Sangiovese 70%, Canaiolo, Malvasia Nera, Bonamico,	70 år gamla vinstockar, lagras 12-18 månader på använda barrique.	750 ml	310 kr
Sanforte	2018	Rött	100% Sanforte	Lokal druva odlad i 60 år gammal vingård. Lagrad 12-18 månader på gamla barrique.	750 ml	390 kr
Daphne	2019	Orange	80% Trebbiano Toscano, 20 % Malvasia	Skalmacererat minst en vecka, lagrat 30 månader på Tonneau och Barrique	750 ml	230 kr

VENETO

MATERVI – VICENZA

Anonimo	2020.	Rosé(Rött)	Merlot, Gropella, Pinot Vanderville	Fem dagars skalkontakt. Två nästintill okända druvor.	750 ml	150 kr
Vespilcito	2020	Vitt	Vespaiola	4-6 dagars skalkontakt. Lagrad på stålfat med jästfällning i 10 månader.	750 ml	150 kr
Dead End Wine	2020	Vitt/Orange	Pinot Bianco	3 dagars skalmaceration. Lagrad på spansk anfora.	750 ml	145 kr
Tainot	2020	Mousserade	Friulano, Pinot Bianco	Andra jäsnings på flaska med must från samma skörd	750 ml	150 kr

COSTADILÀ – VITTORIO VENETO

330 SLM	2019	Mousserande	Glera, Verdisio, Bianchetta Trevigiana	Skalmacererad i 5-7 dagar. Andra jäsnings på flaska.	750 ml	145 kr
280 SLM	2019	Mousserande	Glera, Verdisio, Bianchetta Trevigiana	Skalmacererad ca 20 dagar. Andra jäsnings på flaska	1500 ml	340 kr
Moz	2019	Mousserande	Moscato Fiore d'Arancia, Glera	Skalmacererad i 5-7 dagar. Andra jäsnings på flaska	750 ml	145 kr
Rosso	N.V.	Rött	Cabernet Franc, Merlot, Refosco		1500	340 kr
	N.V.				2 liter	250 kr

RENZO REBULI (LA STANA) – VALDOBBIADENE

Prosecco Brut	n.v.	Mousserande	Glera	Andra jäsnings på tank.	750 ml	150 kr
Tradizione	n.v.	Mousserande	Glera	Andra jäsnings på flaska	750 ml	125 kr

LOMBARDIET

PIANORA – COCCAGIOLA

Erborista III	2019	Vermouth	Blåa druvor	Hantverksvermouth som görs på naturvin med naturliga kryddor och örter. Ingen tillsatt alkohol, essenser, karamell eller sockerkulör.	500 ml	200 kr
----------------------	------	----------	-------------	---	--------	---------------

MARCHE

DAVID TIBERI – LORO PICENO

Vino Cotto Stravecchia	2010	Dessertvin	Montepulciano, Trebbiano m fl.	Druvmusten kokas över öppen eld och jäser sedan spontant.	500 ml	300 kr
-------------------------------	------	------------	--------------------------------	---	--------	---------------

OPPEDDENTRO – MAIOLATO SPONTINI

Valdé	2018	Vitt	Verdicchio 90% Trebbiano 10%	Odlat 450 m ö h, lagrat på stålfat	750 ml	160 kr
Grana d'Elia	2018	Rött	Sangiovese, Montepulciano	Odlat 450 m ö h, lagrat på stålfat.	750 ml	170 kr

*Färre än 12 flaskor i lager

En halvpall – Italienska naturviner från hantverksproducenter
E-post: staffan.freden@enhalvpall.se | Tel: +46 730-74 56 42