

# PRISLISTA EN HALVPALL

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

Senast uppdaterad 21 April 2023

## LAMMIDIA – PESCARA

<b>Paisly - EKO</b>	2021	Vitt	Traminer	En natts skalkontakt innan pressning.	750 ml	<b>195 kr</b>
<b>Zeus Fabre - EKO</b>	2021	Vitt	Tocai 60% Sauvignon Blanc 40%	En natts skalkontakt innan pressning.	750 ml	<b>200 kr</b>
<b>Gente di Mare - EKO</b>	2021	Vitt	Pecorino	Vingården ligger nära havet. Direktpress.	750 ml	<b>210 kr</b>
<b>Casanova - EKO</b>	2021	Vitt	Trebbiano 60 %, Pecorino 40 %	En natts skalkontakt. Lagrad på barrique.	750 ml	<b>210 kr</b>
<b>Frekt</b>	2020	Orange	Pecorino	Maceration carbonique i en vecka	750 ml	<b>180 kr</b>
<b>Ddubbot</b>	2019	Orange	Blandning av lokala gröna druvor	Blandning av två hemliga viner från Lammidia och Indigeno. Lagrat på anfora.	750 ml	<b>250 kr</b>
<b>Rosh - EKO</b>	2021	Rött	Montepulciano 90%, Trebbiano 10%	Hälften maceration carbonique.	750 ml	<b>165 kr</b>
<b>Rosso Carbo - EKO</b>	2021	Rött	Montepulciano	Maceration carbonique	750 ml	<b>185 kr</b>
<b>Rosso Anfora - EKO</b>	2021	Rött	Montepulciano	Lagrad på anfora	750 ml	<b>240 kr</b>
<b>Flamingo - EKO</b>	2021	Rött	Blend på 10 druvsorter	60 år gammal vingård. Alla druvor skördas samtidigt med olika mognadsgrad beroende på druvsort. Direktpress	750 ml	<b>195 kr</b>
<b>Rosato - EKO</b>	2021	Rosé	Montepulciano		750 ml	<b>185 kr</b>
<b>Aurea</b>	2021	"Botanical Wine"	Druvor, äpple och kryddor	Vin som infuserats med bland annat saffran och Gentianarot. Andra jäsning på flaska för naturlig spritz.	1500 ml 200 ml	<b>370 kr*</b> <b>55 kr</b>
<b>Mediterranea</b>	2021	"Botanical Wine"	Druvor, äpple och kryddor	Vin som infuserats med bland annat malört, muskatsalvia och citronverbena. Andra jäsning på flaska.	200 ml	<b>55 kr</b>

## EMILIA-ROMAGNA

### DISTINA – COLLI PIACITINI

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

### CASÈ – COLLI PIACITINI

<b>Riva del Ciliegio – EKO</b>	2019	Rött	Pinot Noir	550 m ö h, lång maceration och lagrat på tonneaux i 18 månader.	750 ml	<b>190 kr</b>
--------------------------------	------	------	------------	---	--------	---------------

## FRIULI

### VILLA JOB – UDINE

<b>Guastafeste</b>	2016	Orange	Pinot Grigio	Två månader skalmaceration och två års lagring på mulbärsfat och gamla ekfat (botti)	750 ml	<b>220 kr</b>
--------------------	------	--------	--------------	--	--------	---------------

<b>Serious</b>	2018	Rött	Refosco	Lagring i 12 månader i cementtank och gamla fat.	750 ml	<b>175 kr</b>
<b>Untitled</b>	2019	Vitt	Friulano	2 dagars skalmaceration. Lagrat på cementtank och barrique.	750 ml	<b>210 kr*</b>
<b>Mezzatesta</b>	2018	Orange	Ribolla Gialla	62 dagars skalmaceration, hälften på ekfat och hälften i ståltank. Lagrad på ekfat och cementtank.	750 ml	<b>210 kr*</b>

## AQUILA DEL TORRE – POVOLETTO

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

## LAZIO

### LA VISCIOLA – PIGLIO

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

### SETE – PRIVERNO

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

### ANDREA OCCHIPINTI – GRADOLI

<b>Sottobianco</b>	2022	Vitt	Procanico	Hela druvor får jäsaspontant, vinet lagras 6 månader på stålfat.	750 ml	<b>160 kr</b>
<b>Alea Rosa</b>	2022	Rosé	Aleatico	Direktpress. Lagrat på stålfat	750 ml	<b>165 kr</b>
<b>Alea Viva</b>	2022	Rött	Aleatico	Lagrat på stålfat	750 ml	<b>180 kr</b>
<b>Alkes</b>	2022	Rosé	Ciliegiolo	Lagrat på stålfat	750 ml	<b>165 kr</b>

\*Färre än 12 flaskor i lager

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

## PIEMONTE

### PODERI CELLARIO – CARRÙ

<b>È ROSSO</b>	N.V.	Rött	Barbera, Dolcetto	Lagrat på cementtank	1000 ml	<b>125 kr</b>
<b>È BIANCO</b>	N.V.	Vitt	Arneis, Moscato Bianco	Odlat i kalkrik lera, stålfat	1000 ml	130 kr
<b>È ROSATO</b>	N.V.	Rosato	Dolcetto, Nebbiolo	Direktpress	1000 ml	<b>150 kr</b>
<b>È Orange</b>	N.V.	Orange	Incrozio Manzoni, Moscato, Nascetta	7 dagars skalkontakt	1000 ml	<b>160 kr</b>
<b>San Luigi Dogliani</b>	2020	Rött	Dolcetto	DOCG Dogliano Vingårdsbetecknad Dolcetto	750 ml	<b>145 kr</b>
<b>Galli</b>	2021	Rött	Nebbiolo	DOC Langhe Nebbiolo	750 ml	<b>160 kr</b>
<b>Baffone</b>	N.V.	Mousserande	Moscato Bianco/Favorita	Pet Nat	750 ml	<b>130 kr</b>
<b>Grinozza</b>	Nv	Mousserande rött	Grignolino	Pet nat	1000 ml	<b>150 kr</b>

### CASE CORINI – COSTIGLIOLE D'ASTI

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

## SICILIEN

### ELIOS – ALCAMO

<b>Bianco</b>	2021	Vitt	Grillo	Stålfatslagrat	750 ml	<b>145 kr</b>
<b>Rosso</b>	2021	Rött	Nero D'Avola	Lagrat på kastanjefat	750 ml	<b>160 kr</b>
<b>Glu Glu</b>	2021	Rött	Nerello Mascalese		750 ml	<b>145 kr</b>

## TOSCANA

### FATTORIA LA MALIOSA – SATURNIA

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

### COSIMO MARIA MASINI – SAN MINIATO

<b>Chianti – EKO</b>	2018	Rött	Sangiovese 90% Andra druvsorter 10%	Lagras på cement och ståltank	750 ml	<b>125 kr</b>
<b>Chianti – EKO</b>	2020	Rött	Sangiovese 90% Andra druvsorter 10%	Lagras på cement och ståltank	750 ml	<b>145 kr</b>
<b>Annick – EKO</b>	2021	Vitt	Vermentino och Sauvignon Blanc	Lagras på cement och ståltank	750 ml	<b>145 kr</b>

\*Färre än 12 flaskor i lager

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

<b>Nicole</b>	2019	Rött	Sangiovese	Druvor från en vingård med optimalt läge. Lagrat på 4000 l fat.	750 ml	<b>180 kr</b>
<b>Cosimo</b>	2017	Rött	Sangiovese 70%, Canaiolo, Malvasia Nera, Bonamico,	70 år gamla vinstockar, lagras 12-18 månader på använda barrique.	750 ml	<b>310 kr</b>
<b>Sanforte</b>	2018	Rött	100% Sanforte	Lokal druva odlad i 60 år gammal vingård. Lagrad 12-18 månader på gamla barrique.	750 ml	<b>390 kr</b>
<b>Daphne</b>	2019	Orange	80% Trebbiano Toscano, 20 % Malvasia	Skalmacererat minst en vecka, lagrat 30 månader på Tonneau och Barrique	750 ml	<b>230 kr</b>

## VENETO

### MATERVI - VICENZA

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

### COSTADILÀ - VITTORIO VENETO

<b>330 SLM</b>	2019	Mousserande	Glera, Verdisio, Bianchetta Trevigiana	Skalmacererad i 5-7 dagar. Andra jäsnings på flaska.	750 ml	<b>145 kr</b>
<b>280 SLM</b>	2022	Mousserande	Glera, Verdisio, Bianchetta Trevigiana	Skalmacererad ca 20 dagar. Andra jäsnings på flaska	750 ml	<b>190 kr</b>
<b>Moz</b>	2019	Mousserande	Moscatto Fiore d'Arancia, Glera	Kort skalmaceration Andra jäsnings på flaska	1500 ml	<b>400 kr</b>
	2022				750 ml	<b>170 kr</b>
<b>Rosso</b>	2019	Mousserande	Moscatto Fiore d'Arancia, Glera	Skalmacererad i 5-7 dagar. Andra jäsnings på flaska.	1500 ml	<b>360 kr</b>
	N.V.				Rött	Cabernet Franc, Merlot, Refosco

### RENZO REBULI (LA STANA) - VALDOBBIADENE

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

## LOMBARDIET

### PIANORA - COCCAGIOLA

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

## MARCHE

### DAVID TIBERI - LORO PICENO

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

### OPPEDDENTRO – MAIOLATO SPONTINI

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

\*Färre än 12 flaskor i lager

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