

## VINI NATURALI

Vini ottenuti mediante una bassissima utilizzazione della chimica sia in vigna che in cantina. La caratteristica fondamentale di questi vini è il bassissimo contenuto di anidride solforosa, quindi risultano molto più salubri e digeribili.

Valpollicella Ripasso 2013	Corte del Pozzo - Fasoli Gino	euro 25,00
Riesling 2015	Heyman Lovenstein	euro 26,50
Largiller 2007	Nosiola dell Dolomiti Cantina di Toblino	euro 32,00
Lambrusco Salamino di S.Croce	Vigneto Saetti	euro 13,50
Chardonnay Colli Piacentini 2013	Selin dl'Armari - Luretta	euro 30,00
Prosecco Motivo Zero	Borgo Molino	euro 16,50