Azienda Agricola
LA BOTANICA
Agriturismo con Dimore

Vini

"Ogni bottiglia un soffio di altri tempi, di altri luoghi, e ciascuno è un piccolo miracolo..."

(Joanne Harris)

"Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo."

(Ernest Hemingway)

"Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria;
è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore."

(Federico Fellini)

"Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere."

(Charles Baudelaire)

Azienda Agricola
LA BOTANICA
Agriturismo con Dimore

Prefazione

In questa carta raccontiamo la mia passione e il desiderio degli Agricoltori che, come noi de La Botanica, vivono la propria vita per salvaguardare un Territorio, raccogliendone i frutti. Solo chi conosce la propria Terra è in grado di instaurare il giusto rapporto tra uomo e territorio.

Nel selezionare i Vini che Vi proponiamo, l'attenzione è stata maniacale.
Il primo criterio è stato la qualità senza compromessi.
Alle spalle storie di lungimiranza e resilienza che rappresentano realtà unicamente Agricole ed espressive di un territorio, quello Lombardo, con qualità e diversità sorprendenti.
Abbiamo poi riservato attenzione al fatto che da parte di questi piccoli Vigneron ci fosse un attento studio per limitare l'utilizzo di chimica in vigna e solforosa nella bottiglia, perché, come amiamo spesso ripetere: "Siamo ciò che mangiamo e beviamo".

Il nostro protocollo ci ha permesso, dal punto di vista oggettivo, di separare il vino dalle bevande che per legge possono comunque fregiarsi di questo nome, e con l'esperienza e la degustazione, di selezionare tra i Vini quelli che rappresentano meglio il Terroir da cui provengono.

I vini de La Botanica sono Dissetanti, producono Convivialità, sono l'espressione suprema del savoir faire umano. Sono simbolo tangibile delle forze d'amore che, partendo da un gesto Agricolo positivo, arrivano a racchiudere in una bottiglia il soffio del Vento, la luce del Sole, il respiro della Terra ed i gesti avvenuti in quel vigneto.

Gianluca Renoldi

Sommelier e Chef de La Botanica

Bollicine

SPUMANTI METODO MARTINOTTI

"PEU MOUSSANT" Spumante Riesling Brut 28,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Le Fracce (Casteggio)
charmat lungo "satèn" da aperitivo, meravigliosamente beverino, accompagna bene ogni piatto

"CHARMAT LUNGO" Spumante Pinot Nero Brut 28,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Giulio Fiamberti (Canneto Pavese)
Pinot Nero charmat fine, elegante e di carattere, è affinato sui lieviti 10 mesi, ottimo a tutto pasto

I LAMBRUSCHI DI MANTOVA

"COCAI" Spumante Brut Rosato 25,00
100% Lambrusco Marani | Az. Agr. Fondo Bozzole (Poggio Rusco)
rosato fresco, fragrante e beverino; ottimo abbinamento per fritti, risotti alle erbe, formaggi freschi e verdure

"INCANTABISS" Lambrusco Mantovano I.G.P. 25,00
100% Lambrusco Grappello Ruberti | Az. Agr. Fondo Bozzole (Poggio Rusco)
allevamento a Guyot per un Lambrusco sorprendente per frutto e finezza;
perfetto per salumi, risotti e formaggi di media stagionatura

"GIANO" Lambrusco Mantovano I.G.P. 25,00
100% Lambrusco Salamino | Az. Agr. Fondo Bozzole (Poggio Rusco)
al naso fragola e frutti rossi, in bocca un'amarena dirompente
consigliamo di degustarlo sopra i 12 gradi Celsius, a temperature più basse il tannino si ribellerebbe
versatile nell'abbinamento, è splendido accompagnato a salami cotti e crudi

"TURDOI" Lambrusco Mantovano Metodo Ancestrale Rosato I.G.P. 27,00
100% Lambrusco Grappello Ruberti | Az. Agr. Tiziano Bellini (Viadana)
Lambrusco col fondo, è fresco, elegante e pericolosamente beverino; emerge un caleidoscopio di frutti rossi appena raccolti
perfetto abbinato a salumi e formaggi, pizza e piatti delicatamente speziati

BIANCHI, ROSATI E ROSSI FRIZZANTI

"PINOT NERO FRIZZANTE" Pinot Nero D.O.C. 25,00
100% Pinot Nero vinificato in bianco | Az. Agr. Ca del Gè (Montalto Pavese)
ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche

"ROSÉ" 27,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Ca del Gè (Montalto Pavese)
leggermente frizzante, lo consigliamo abbinato ad antipasti, carni bianche, primi a base di verdure e pizza al trancio

"CRESTA DEL GHIFFI" Bonarda Frizzante D.O.C. 28,00
100% Croatina di Rovescala | Az. Agr. Fratelli Agnes (Rovescala)
dai Signori della Bonarda un vino leggerissimamente abboccato, generoso, vinoso, ricco, fresco e fruttato
perfetto per salumi, cotechino caldo, primi piatti succulenti e formaggi strutturati

Franciacorta

FRANCIACORTA SECONDO IL MOSNEL

“FRANCIACORTA BRUT” Franciacorta D.O.C.G. 42,00
60% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 10% Pinot Nero | Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (Camignone)
splendida bolla biologica da aperitivo e a tutto pasto, parte della massa affina in barrique
accompagna bene ogni piatto

“FRANCIACORTA BRUT SATÈN MILLESIMATO” Franciacorta D.O.C.G. 49,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (Camignone)
magnifico aperitivo, fine, elegante e cremoso grazie al parziale affinamento in barrique
vino biologico versatile ed abbinabile ad ogni piatto grazie alla complessità ed alla finezza che lo contraddistinguono

L’ UNICITÀ DEL MONT’ ORFANO DI FACCOLI

“FRANCIACORTA EXTRA BRUT” Franciacorta D.O.C.G. 45,00
70% Chardonnay, 25% Pinot Bianco, 5% Pinot nero | Az. Agr. Faccoli (Coccaglio)
Franciacorta di enorme territorialità proveniente dal Monte Orfano e affinato in solo acciaio
ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure e carni bianche

“FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO” Franciacorta D.O.C.G. 60,00
65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot nero, 48 mesi sui lieviti | Az. Agr. Faccoli (Coccaglio)
Franciacorta di enorme territorialità proveniente dal Monte Orfano affinato in solo acciaio
i 48 mesi sui lieviti lo rendono eccezionale per finezza ed eleganza
eccezionalmente sapido, è ottimo abbinato ad antipasti di verdure, salumi importanti e carni bianche

“FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA ” Franciacorta D.O.C.G. 110,00
65% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 5% Pinot Nero, 108 mesi sui lieviti | Az. Agr. Faccoli (Coccaglio)
estremamente complesso e maturo; splendida bollicina da meditazione, emblema del potenziale del suo Terroir
meraviglioso abbinato a formaggi molto stagionati, risotto alla milanese e paté di fegato

LA FRANCIACORTA DI STEFANO CAMILUCCI

“AMMONITES ROSÉ” Franciacorta D.O.C.G. Brut Nature Rosé 44,00
100% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti | Az. Agr. Camilucci (Erbusco)
frutto di un’accurata selezione in vigna, un Pinot Nero seducente al naso ed alla vista ma strutturato e goloso al palato
ottimo a tutto pasto, eccelle abbinato a risotti e maiale al fieno

“CUVÉE PERPETUELLE ” Franciacorta D.O.C.G. Brut Nature Riserva Millesimato 68,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Camilucci (Erbusco)
cuvée perpetua che ogni anno si rinnova per un 25% della massa della miglior base Chardonnay da mosto fiore
complessa, elegante, fine ed armonica; una bolla senza tempo in grado di esaltare ogni piatto

LA FRANCIACORTA DI FAMIGLIA UBERTI

“MAGNIFICENTIA” Franciacorta D.O.C.G Brut Satèn Millesimato 75,00
100% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (Erbusco)
Satèn fine ed armonico fermentato in parte in barrique
brillante abbinato ad ogni piatto grazie alla complessità ed alla finezza che lo contraddistinguono

“COMARI DEL SALEM” Franciacorta D.O.C.G Extra Brut Millesimato 75,00
80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, 60 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (Erbusco)
complesso e persistente, Cru emblema dell’eccezionale potenziale e dell’espressione massima del proprio territorio
affianca ogni portata con eleganza innata. Fuoriclasse

“SUBLIMIS” Franciacorta D.O.C.G. Pas Dosé Riserva Millesimato 78,00
100% Chardonnay, 72 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (Erbusco)
una delle massime espressioni di Franciacorta, è armonico, fresco, complesso e splendidamente fine;
meraviglioso a tutto pasto e abbinato a formaggi di media stagionatura e risotto al Salva Cremasco e funghi porcini

“DEQUINQUE” Franciacorta Extra Brut D.O.C.G. 130,00
100% Chardonnay, Riserva Perpetua, 66 mesi sui lieviti | Az. Agr. Uberti Viticoltori dal 1793 (Erbusco)
figlio di un grande progetto con genesi nel lontano 2002 che racchiude in una bottiglia il meglio assoluto della denominazione
è una Cuvée Perpetua di rara finezza ed eleganza; scrigno autentico di Terroir e Savoire-Faire umano
eccellente con grandi risotti e grandi formaggi, accompagna meravigliosamente ogni portata

Lambrusco Metodo Classico

“PAION” Lambrusco Metodo Classico Rosé V.S.Q. 38,00
100% Lambrusco Grappello Ruberti | Az. Agr. Tiziano Bellini (Viadana)
Lambrusco Metodo Classico espressivo e territoriale, esprime perfettamente l’ambizione di un produttore visionario
note di fragola di bosco e lampone unite ad una delicata crosta di pane
perfetto abbinato a salumi, panificati, risotti, formaggi freschi a crosta fiorita e caprini

Oltrepo' Metodo Classico

MONSUPELLO

"MONSUPELLO NATURE" 42,00
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 30 mesi sui lieviti | Az. Agr. Monsupello (Torricella Verzate)
ottimo come aperitivo e a tutto pasto, in particolare con antipasti di verdure e secondi piatti di carne

"MONSUPELLO BRUT MILLESIMATO" 48,00
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 48 mesi sui lieviti | Az. Agr. Monsupello (Torricella Verzate)
metodo classico fine, goloso ed elegante
splendido nell' abbinamento a fritti, formaggi e risotti

"BLANC DE BLANCS" 80,00
100% Chardonnay, 50 mesi sui lieviti | Az. Agr. Monsupello (Torricella Verzate)
prodotto con un 60% di Chardonnay d' annata affinato in acciaio e con un 40% di Chardonnay di più annate affinato in legno, è fresco, elegante e complesso; splendida bolla di eccezionale finezza
ottimo a tutto pasto, è meraviglioso in abbinamento a polente e risotti ai funghi

"CUVÉE CA' DEL TAVA" 85,00
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 70 mesi sui lieviti | Az. Agr. Monsupello (Torricella Verzate)
cuvée perpetua prodotta in tiratura limitatissima, complesso ed armonico, è emozionante ad ogni sorso;
ottimo in abbinamento a fritti, maiale cotto a bassa temperatura e risotti

CÀ DEL GÈ

"CÀ DEL GÈ BRUT MILLESIMATO" Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 35,00
100% Pinot Nero, 50 mesi sui lieviti | Az. Agr. Cà del Gè (Montalto Pavese)
bolla fine e meravigliosamente sapida che esprime con grande eleganza e coerenza il proprio terroir
è fresco, persistente e pericolosamente beverino, accompagna splendidamente ogni piatto

LE FRACCE

"BUSSOLERA" Brut Metodo Classico 36,00
100 % Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti |Az. Agr. Le Fracce (Casteggio)
Pinot Nero elegante, cremoso e freschissimo
eccellente l'abbinamento a carni fredde, formaggi di media stagionatura, salumi ed antipasti a base di verdure

"BUSSOLERA GRAND ROSÈ" Brut Pinot Nero Rosato Metodo Classico 45,00
100% Pinot Nero, almeno 48 mesi sui lieviti| Az. Agr. Le Fracce (Casteggio)
Pinot Nero Rosé di eccezionale finezza
accompagna egregiamente ogni portata ed eccelle abbinato a carni fredde, antipasti e risotti

BALLABIO

"FARFALLA ZERO DOSAGE" Metodo Classico Millesimato Pas Dosé 58,00
100% Pinot Nero, almeno 40 mesi sui lieviti, Oltrepò Pavese | Az. Agr. Ballabio (Casteggio)
estremamente fine ed elegante, ottimo come aperitivo e a tutto pasto
si esalta abbinato alla nostra coscia di maiale cotta nel fieno a bassa temperatura

CASTELLO DI STEFANAGO

"48 ANCESTRALE BIANCO" Metodo Classico Brut 44,00
100% Pinot Nero, 48 mesi sui lieviti| Az. Agr. Castello di Stefanago (Fortunago)
metodo ancestrale biologico, massima espressione del potenziale delle migliori uve vendemmiate a perfetta maturazione
accompagna egregiamente ogni piatto, perfetto abbinato a grandi salumi e formaggi del territorio

"60 ANCESTRALE ROSÉ" Metodo Classico Brut Rosè 48,00
100% Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti | Az. Agr. Castello di Stefanago (Fortunago)
metodo ancestrale biologico, bolla fine e golosa prodotta da uve vendemmiate a perfetta maturazione
accompagna egregiamente ogni piatto, in particolare risotti e carni di maiale

"100 ANCESTRALE BIANCO" Metodo Classico Brut 58,00
85% Pinot Nero, 15% Chardonnay, 100 mesi sui lieviti | Az. Agr. Castello di Stefanago (Fortunago)
massima espressione del potenziale delle migliori uve vendemmiate a perfetta maturazione
vino biologico che grazie ai 100 mesi di permanenza sui lieviti è perfetto abbinato a grandi risotti e stracchini stagionati

ISIMBARDA

"BLANC DE NOIR" Brut Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 38,00
100 % Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti | Az. Agr. Tenuta Isimbarda (Santa Giuletta)
Pinot Nero fermentato in acciaio fine, elegante e straordinariamente goloso
eccellente l'abbinamento a carni fredde, formaggi di media stagionatura, grandi salumi e risotti elaborati

"DOSAGGIO ZERO" Pas Dosé Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 45,00
100 % Pinot Nero, 60 mesi sui lieviti | Az. Agr. Tenuta Isimbarda (Santa Giuletta)
bolla da Pinot Nero tesa, vibrante ed eccezionalmente elegante
eccellente l'abbinamento a carni fredde, formaggi di media stagionatura, grandi salumi e risotti elaborati

BRUNO VERDI

"VERGOMBERRA" Oltrepò Pavese Metodo Classico D.O.C.G. 48,00
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 42 mesi sui lieviti | Az. Agr. Bruno Verdi (Canneto Pavese)
dosaggio Zero fresco, fine, elegante e persistente; ottimo come aperitivo ed a tutto pasto

Bianchi

IL LUGANA DI MONTONALE

"MONTUNAL" Lugana D.O.C. 33,00
100% Trebbiano di Lugana | Az. Agr. Montonale (Desenzano del Garda)
dopo almeno sei mesi sulle fecce nobili, prende vita un Lugana fresco, floreale, agrumato e minerale
perfetto accostato ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

"ORESTILLA" Lugana D.O.C. 45,00
100% Trebbiano di Lugana | Az. Agr. Montonale (Desenzano del Garda)
almeno otto mesi sulle fecce nobili ed un breve passaggio in legno per un Lugana agrumato, evoluto, erbaceo e spiccatamente sapido
grande Vino, ottimo abbinamento per antipasti di verdure, pizza, carni bianche e la nostra Raspadura lodigiana

LA CAPRIANO DEL COLLE DI SAN MICHELE

"OTTEN" Capriano del Colle D.O.C. Bianco Superione 37,00
100% Trebbiano | Az. Agricola San Michele (Capriano del Colle)
prodotto solo nelle poche annate in cui una parte delle uve di Trebbiano viene attaccata dalla "muffa nobile" Botrytis
è un bianco sapido con note di zafferano, zenzero ed ananas
perfetto abbinato a risotti allo zafferano, paté di fegato e formaggi stagionati

LE TERRE LARIANE DI ANGELINETTA

"LE CALDERINE" Bianco I.G.T. Terre Lariane 32,00
Sauvignon, Verdese Bianco, Riesling Renano in proporzione variabile| Cantine Angelinetta (Domaso)
Vibrante, fresco, floreale e minerale
pericolosamente beverino eccelle abbinato ad antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

"OCCHI BLU" Bianco I.G.T. Terre Lariane 50,00
100% Sauvignon Blanc | Cantine Angelinetta (Domaso)
un grande bianco fermentato e affinato in tonneaux; emoziona per finezza, eleganza innata e persistenza;
splendido abbinamento per Taleggio, Salva Cremasco, uova CBT e risotti strutturati

LA SCANZOROSCIATE DI MANUEL BIAVA

"GIALLO SECCO" 33,00
100% Moscato Giallo | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
figlio di un terroir estremamente vocato, un Moscato Giallo fresco, sapido e floreale
splendido bevuto con formaggi a pasta molle, salumi, risotti delicati e ravioli al burro

LA SAN COLOMBANO DI ANTONIO PANIGADA

"BANINO BIANCO" I.G.T. Colline del Milanese 29,00
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling Renano | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano al Lambro)
fresco, intenso, minerale e marcatamente sapido
accompagna perfettamente antipasti a base di verdure, uova e formaggi a pasta molle

I BIANCHI D' OLTREPÒ

"PINOT GRIGIO" Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. 29,00
100% Pinot Grigio | Az. Agr. Bruno Verdi (Canneto Pavese)
intenso, fragrante e fruttato, ottimo abbinato ad antipasti e primi a base di verdure o anche a formaggi freschi

"RIVONE" Oltrepò Pavese D.O.C. Chardonnay 47,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
splendido Chardonnay figlio di un Cru particolarmente vocato ma anche dell'utilizzo, in affinamento, di anfore e barrique
eccelle accostato a risotti, funghi e formaggi di media stagionatura

"AGATHOS" 38,00
100% Pinot Bianco | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (Casteggio)
il lungo affinamento fa emergere sentori evoluti di pesca gialla, mela renetta, vaniglia e zenzero candito
complesso e non banale, è sublime con primi piatti delicati e formaggi freschi e a media stagionatura

"BRINÀ" Riesling D.O.C. 26,00
100% Riesling Italico | Az. Agr. Ca del Gè (Montalto Pavese)
fresco, fruttato e sapido; è consigliato abbinato ad antipasti, carni bianche e primi a base di verdure

I GRANDI RIESLING D' OLTREPÒ

"IL MARINONI" Riesling I.G.T. 29,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Ca del Gè (Montalto Pavese)
Una delle massime espressioni tra i riesling del proprio territorio; è fresco, elegante, minerale e persistente
ottimo abbinato ad antipasti, primi a base di verdure e formaggi di media stagionatura

"SAN ROCCO" Riesling I.G.T. 44,00
100% Riesling Renano| Az. Agr. Castello di Stefanago (Fortunago)
riesling biologico di qualità immensa e lungo affinamento in botti di acacia e bottiglia
splendido abbinato a risotti, maiale cotto a bassa temperatura e formaggi freschi e stagionati

"VIGNA MARTINA" Oltrepò Pavese Riesling Renano D.O.C. 29,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Isimbarda (Santa Giuletta)
da una vigna di grande vocazione un Riesling Renano emblema assoluto di consapevolezza e lungimiranza
fresco, floreale e persistente, è ottimo abbinato ad antipasti, verdure e risotti

"LA FLEUR" Oltrepò Pavese Riesling Renano D.O.C. 35,00
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Isimbarda (Santa Giuletta)
Riesling Renano Iconico, emblema assoluto di alchimia tra terroir e Savoir Faire umano
nel calice è elegante, floreale, persistente e sorprendentemente armonico; mai eccessivo
ottimo abbinato ad antipasti, primi a base di verdure, carni bianche e formaggi a pasta molle

I COLLI NOVARESI DE LE PIANE

“BIANKO” 33,00
100% Erbaluce | Az. Agr. Le Piane (Boca)
meraviglioso bianco lungamente macerato sulle fecce fini, è elegante, espressivo, complesso ed armonico
perfetto al fianco di antipasti a base di formaggi poco stagionati e verdure, eccelle abbinato a carni crude e salumi freschi

IL DERTHONA TIMORASSO DI WALTER MASSA

“DERTHONA” Colli Tortonesi D.O.C. 42,00
100% Timorasso | Az. Agr. Walter Massa (Monleale)
Walter Massa, padre del Timorasso, esprime con spaventosa consapevolezza le qualità del proprio Terroir
si esalta al fianco di risotti e formaggi a pasta molle e d’alpeggio

“STERPI” Colli Tortonesi D.O.C. 90,00
100% Timorasso | Az. Agr. Walter Massa (Monleale)
singolo vigneto di oltre 30 anni esposto a sud-ovest e ricco di matrice calcarea
in questo Cru, Walter, ha saputo catturare camomilla, pesca gialla e molto altro, il tutto in un sorso spaventosamente minerale
ottimo abbinato ad antipasti, risotti, carni bianche e formaggi a pasta molle

“MONTECITORIO” Colli Tortonesi D.O.C. 90,00
100% Timorasso | Az. Agr. Walter Massa (Monleale)
prodotto da un singolo vigneto di matrice argillosa esposto ad est
si alternano nel calice note di nocciola, fieno e miele, supportate da un brillante finale fresco e minerale che ne bilancia l’ampiezza
ottimo abbinato a uova CBT, risotti, carni bianche e formaggi a pasta molle

Orange

“TUTTOSOLE” 35,00
100% Moscato Bianco | Az. Agr. Tenuta Fornace (Rovescala)
fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce di 75 giorni ed affinamento in vasche di acciaio inox
eccellente accompagnamento per salumi, affettati, formaggi leggeri e pizza

“PATRIZIA” Provincia di Mantova I.G.T. 35,00
100% Chardonnay | Az. Agr. Tiziano Bellini (Viadana)
Chardonnay macerato sulle bucce di incredibile rotondità, finezza ed eleganza;
frutta secca, agrumi e zenzero si rincorrono in un’armonia costante
eccellente abbinato a formaggi a pasta dura, piatti a base di zucca e piatti con elementi latto fermentati

Rosati

LA SAN COLOMBANO DI ANTONIO PANIGADA

"BANINO ROSATO" I.G.T. Colline del Milanese 27,00
100% Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano al Lambro)
fresco, varietale e sapido
ottimo aperitivo che ben si abbina a verdure e formaggi freschi

GARDA IN ROSA A.K.A. COSTARIPA

"ROSAMARA" Valtènesi Chiaretto D.O.C. 33,00
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Az. Agricola Costaripa (Moniga del Garda)
chiaretto simbolo del proprio terroir;
ottimo con aperitivi, verdure e carni bianche

"MOLMENTI" Garda Classico Chiaretto D.O.C. 55,00
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Azienda Agricola Costaripa (Moniga del Garda)
chiaretto di eccezionale carattere e longevità, unico nel suo genere; ambizione ed eleganza allo stato puro
ottimo con aperitivi, verdure e manzo all' olio

LE TERRE LARIANE DI ANGELINETTA

"ROSELARIO" Rosato I.G.T. Terre Lariane 29,00
Schiava e Marzemino in percentuale variabile | Cantine Angelinetta (Domaso)
fresco beverino e fruttato; ottimo con antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

L' OLTREPÒ DI CORDERO SAN GIORGIO

"PIASA" Provincia di Pavia I.G.T. Rosato 29,00
100% Croatina | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
splendido rosato, è ottimo per accompagnare salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza

"RAMÈ" Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. 35,00
100% Pinot Grigio | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
il 20% della sua massa subisce continui batonnages in barrique di secondo passaggio
un Pinot Grigio dal colore naturalmente suggestivo; è splendido con risotti e formaggi freschi

Rossi

VALTELLINA EROICA: L' ASCESA

"ROSSO DI VALTELLINA" Rosso Di Valtellina D.O.C. 30,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. Ascesa (Tresivio)
vino da lieviti indigeni fresco, elegante e fruttato, ciliegia ed amarena spiccano su tutto.
ottimo con formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina

VALTELLINA EROICA: RUPI DEL NEBBIOLO

"VINO DEL PREVOSTO" Valtellina Superiore D.O.C.G. 30,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (Villa di Tirano)
Valtellina Superiore fresco e fruttato
ottimo abbinamento per formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina

"SFORZATO" Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 45,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (Villa di Tirano)
struttura e concentrazione per un Nebbiolo adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina

VALTELLINA EROICA: A.R.P.E.P.E.

"BUON CONSIGLIO" Valtellina Superiore D.O.C.G. Grumello Riserva 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (Sondrio)
prodotto solo nelle migliori annate, è un Cru affinato in botti grandi di castagno complesso ed armonico
si accompagna a primi e secondi piatti di struttura

"NUOVA REGINA" Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Riserva 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (Sondrio)
Nuova regina è un Cru quasi essenziale nella declinazione più elegante del termine
Nebbiolo di montagna figlio delle migliori annate
accompagna splendidamente primi e secondi piatti strutturati

"ULTIMI RAGGI" Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella Riserva 100,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. ARPEPE (Sondrio)
prodotto nelle migliori annate da uve leggermente surmaturate in pianta,
è un cru inaspettatamente fresco, balsamico ed elegante; si accompagna a primi e secondi piatti strutturati

VALTELLINA EROICA: SANDRO FAY

"RONCO DEL PICCHIO" Sforzato di Valtellina D.O.C.G. 1,5 lt. 150,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Sandro Fay (San Giacomo)
la massima espressione di Sforzato, elegante e mai opulento
adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina; ottimo per grandi occasioni e per meditare a lungo

VALTELLINA EROICA: COLOMBO SORMANI

"PUNTESEL" Valtellina Superiore D.O.C.G. 45,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. Colombo Sormani (Chiuro)
vigna antica post fillossera, dei primi del '900, lieviti indigeni, botte grande; nel calice è elegante e complesso
adatto a formaggi stagionati, salumi, risotti e piatti tipici di Valtellina

"SASSELLA" Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella 45,00
100% Nebbiolo (Chiavennasca) | Az. Agr. Colombo Sormani (Chiuro)
simbolo di resilienza e di desiderio di dare voce alla Valtellina più autentica; nel calice tannino ampio ed un'eleganza innata
prodotto con soli lieviti indigeni, è perfetto abbinato a cacciagione, manzo, maiale e formaggi di media stagionatura

LA SCANZOROSCIATE DI MANUEL BIAVA

"SECCO" 33,00
100% Moscato di Scanzo vinificato secco | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
il rosso beverino ed aromatico che non ti aspetti; il Professore del Moscato ci ha regalato un vino unico
ideale accostato ad antipasti strutturati, salumi e formaggi

"GUELFO" 35,00
90% Cabernet Franc, 10% Merlot | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
in parte frutto di un breve appassimento, è un rosso di struttura ed eccezionale eleganza
i 18 mesi in legno lo rendono perfetto accostato a carni rosse in umido e formaggi stagionati

"GUELFO NERO" 58,00
100% Cabernet Franc | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
prodotto solo nelle migliori annate, è affinato 10 anni in botte di primo passaggio
le note evolute lo rendono perfetto per carni rosse ben salsate e formaggi estremamente stagionati

LA CAPRIANO DEL COLLE DI SAN MICHELE

"MARZEMINO" Capriano del Colle D.O.C. Marzemino 29,00
100% Marzemino | Az. Agricola San Michele (Capriano del Colle)
dal vitigno simbolo del monte Netto un vino immediato, fruttato, fine, morbido ed identitario
ottimo accostato a salumi, formaggi a media stagionatura e primi piatti della tradizione

"1884" Capriano del Colle D.O.C. Rosso Riserva 42,00
Merlot, Marzemino, Sangiovese | Az. Agricola San Michele (Capriano del Colle)
intenso ma pacato, strutturato ma scorrevole, potente ma balsamico e piacevolmente minerale
una grande riserva; splendida se accompagnata a carni rosse, arrosti e grandi formaggi

IL GROPPELLO SECONDO MATTIA VEZZOLA

"MAIM" Garda Classico Groppello D.O.C. 45,00
100% Groppello Gentile | Az. Agr. Costaripa (Moniga del Garda)
espressione territoriale dove il Terroir si integra perfettamente con l'ambizione dell'uomo e la sua storia
sfoggia tannini dolci ed ampi che supportano egregiamente formaggi stagionati ed arrosti e brasati di manzo e maiale

IL LAGO DI COMO DI ANGELINETTA

"CA' DEL MOT" Rosso I.G.T. Terre Lariane 32,00
Marzemino e Merlot | Cantine Angelinetta (Domaso)
un vino dal carattere territoriale che nel calice manifesta freschezza, immediatezza ed una piacevole acidità
ottimo abbinato a formaggi a media stagionatura, salumi, risotti e carni cotte a bassa temperatura

"PIETREROSE" Rosso I.G.T. Terre Lariane 39,00
100% Merlot | Cantine Angelinetta (Domaso)
un meraviglioso equilibrio di corpo, struttura, mineralità ed acidità; parte delle uve viene sottoposta a leggero appassimento
eccelle al fianco di formaggi stagionati e carni rosse cotte a bassa temperatura

TIZIANO BELLINI: DECLINAZIONI DI LAMBRUSCO

"ANNUNCIATA" Lambrusco Mantovano Fermo I.G.P. 37,00
100% Lambrusco Grappello Ruberti | Az. Agr. Tiziano Bellini (Viadana)
da un produttore visionario un Lambrusco fermo trasparente, fresco, fruttato e floreale
di eccezionale eleganza, trascorre sei mesi in barrique e 18 mesi in tonnau di rovere francese
perfetto abbinato a carni cotte a bassa temperatura, salumi e risotti

"GIORGIO" Lambrusco Mantovano Fermo I.G.P. 44,00
100% Lambrusco Ancellotta | Az. Agr. Tiziano Bellini (Viadana)
Vino dedicato a papà Giorgio ed al suo eccezionale rigore che ci ha stregati al primo sorso
il tannino è dolce e le note di amarena, liquirizia e pepe si rincorrono in un caleidoscopio complesso ed armonico
perfetto abbinato al nostro Ragù delle Feste o a carni brasate e cotte a bassa temperatura

BOCA SECONDO LE PIANE

"NEBBIOLO" Colline Novaresi D.O.C. 29,00
100% Nebbiolo | Az. Agr. Le Piane (Boca)
fresco, goloso, espressivo e pericolosamente beverino; il sorso è una ciliegia dirompente
perfetto abbinato a risotti, formaggi poco stagionati, salumi e carni rosse poco lavorate

"BOCA" Boca D.O.C. 80,00
85% Nebbiolo, 15% Vespolina | Az. Agr. Le Piane (Boca)
Quando un territorio unico per vocazione incontra maestria, resilienza e consapevolezza nascono emozioni in bottiglia
perfetto abbinato ad antipasti a base di formaggi poco stagionati, splendido con salumi e carni rosse poco lavorate

"ANTONIO CERRI BOCA" Boca D.O.C. 160,00
85% Nebbiolo, 15% Vespolina | Az. Agr. Le Piane (Boca)
storia, filosofia produttiva, terroir, consapevolezza umana, passione, il tutto fotografato solo nelle migliori annate
è l' Icona del futuro che abbraccia il passato
perfetto abbinato a grandi risotti, stracotti, bolliti e formaggi a pasta dura importanti

LA SAN COLOMBANO DI ANTONIO PANIGADA

"BANINO ROSSO" San Colombano D.O.C. 26,00
Barbera, Croatina, Uva Rara | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano al Lambro)
fresco, vinoso, sapido ed immediato; accompagna perfettamente i classici della nostra cucina

"BANINO TRANQUILLO" San Colombano D.O.C. 29,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano al Lambro)
fresco, sapido, gastronomico e fruttato
ottimo abbinato ad arrosti, carni cotte al BBQ e formaggi stagionati

"VIGNA LA MERLA" San Colombano D.O.C. 39,00
Barbera, Croatina, Uva Rara, Merlot, Cabernet Franc | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano)
riserva intensa, sapida, fruttata, ampia e profonda
accompagna ottimamente carni affumicate, stracotti e formaggi stagionati

I GRANDI PINOT NERO D' OLTREPÒ

"TIAMAT" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 33,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
da una delle realtà più vibranti dell' Oltrepò, un Pinot Nero fresco, fine ed elegante;
cacciagione, manzo, maiale e formaggi di media stagionatura ne sono l'accompagnamento ideale

"PARTÙ" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva 44,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
una Riserva di Pinot Nero longeva, fine ed elegante;
perfetto in abbinamento a cacciagione, manzo, maiale e formaggi stagionati

"SG '67" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 80,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
da una vigna di più di cinquant' anni, un Cru di Pinot Nero longevo, ricco, fine ed elegante;
ideale accompagnamento per primi con sughi a base di carne
la sua ricchezza lo rende un ottimo abbinamento anche per salumi e formaggi di media stagionatura

"V18" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 80,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
un Cru di Pinot Nero longevo, austero, fine e complesso
speciale abbinato a risotti e pasta all' uovo al nostro Ragù delle Feste
la sua freschezza ed il suo tannino lo rendono inoltre splendido abbinato a salumi e carni succulente o salsate

"PINOT NERO RISERVA" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. Riserva 48,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (Casteggio)
tannini ampi sono la cifra dell'eleganza di un vino dove il legno è perfettamente integrato
uno dei più grandi Pinot Nero del territorio
eccelle al fianco di cacciagione, maiale e formaggi stagionati

STORIE D' OLTREPÒ: IL BUTTAFUOCO

"ABBONDANZA" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 29,00
Croatina, Barbera, Uva Rara | Az. Agr. Maggi (Canneto Pavese)
fresco, immediato e golosamente fruttato
eccelle in abbinamento a primi piatti robusti, carni, risotti e affettati

"IL CACCIATORE" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 29,00
Croatina, Barbera, Uva Rara e Ughetta di Canneto | Az. Agr. Fiamberti (Canneto Pavese)
Buttafuoco di struttura e carattere che si apre ad un ventaglio di note speziate e sentori terziari;
affina in botti di rovere per almeno 18 mesi prima dell'imbottigliamento
ottimo con primi piatti robusti, carni, risotti e affettati

"BUTTAFUOCO STORICO VIGNA COSTERA" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 45,00
Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto| Az. Agr. Maggi (Canneto Pavese)
da un percorso ambizioso come quello del Buttafuoco Storico prende vita un vino strutturato, fine ed equilibrato
frutti a bacca rossa e a bacca nera si rincorrono incessantemente
ottimo in abbinamento a primi piatti con sughi di carne, brasati, bolliti, carni rosse e formaggi stagionati

"BRICCO RIVA BIANCA" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 48,00
Croatina, Barbera e Ughetta di Canneto | Az. Agr. Picchioni (Canneto Pavese)
massima espressione del proprio terroir
lo consigliamo accostato a primi piatti robusti, carni, affettati e formaggi stagionati

"VIGNA BRICCO IN VERSIRA" Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 45,00
Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto | Az. Agr. Massimo Piovani (Canneto Pavese)
una storia di resilienza da una piccolissima realtà artigianale che ha saputo comprendere l'enorme potenziale di questa vigna
perfetto abbinato a brasati, carni cotte a bassa temperatura e Branzi stagionato

LE GRANDI BARBERA D' OLTREPÒ

"FREDO" Oltrepò Pavese D.O.C. Barbera Riserva 39,00
100% Barbera | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
da viti di quarant'anni di età, nel calice si esprime in un incessante rincorrersi di violetta, mora, prugna e spezie
splendido con carni succulente come bollito misto, stufati, coda di vitello, ossobuco o selvaggina arrosto

"CAMPO DEL MARRONE" Oltrepò Pavese Barbera D.O.C. 45,00
100% Barbera | Az. Agr. Bruno Verdi (Canneto Pavese)
Barbera di grande corpo, lo caratterizzano concentrazione, frutto carnoso e sfumature pepate, mentolate e balsamiche
perfetto per brasati, carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati

BIGOLLA WALTER MASSA: LA BARBERA DEFINITIVA

"BIGOLLA" Colli Tortonesi D.O.C. 110,00
100% Barbera | Az. Agr. Walter Massa (Monleale)
prodotta unicamente nelle migliori annate, un'interpretazione di Barbera emozionante dal genio di Walter Massa
si esalta al fianco di risotti, stracotti e formaggi a pasta molle e d'alpeggio grazie al lungo affinamento

I GRANDI ROSSI D' OLTREPÒ

"BARBACARLO" Provincia di Pavia I.G.T. 100,00
40% Croatina, 30% Ughetta Di Solinga, 30% Uva Rara | Az. Agr. Lino Maga (Broni)
Icona assoluta, ogni annata ed ogni sorso una storia a sé
eccelle abbinato a brasati, bolliti e grandi formaggi stagionati

"ROSSO D'ASIA" Provincia di Pavia I.G.T. 37,00
90% Croatina, 10% Ughetta Di Solinga | Az. Agr. Picchioni (Canneto Pavese)
fresco, polposo, espressivo ed elegante; non subisce alcuna filtrazione
sublime accompagnamento per risotti, formaggi stagionati, carni di maiale ed agnello

"UGHETTA" Provincia di Pavia I.G.T. 28,00
100% Ughetta di Canneto (Vespolina) | Az. Agr. Massimo Piovani (Canneto Pavese)
da una piccolissima realtà artigianale il desiderio di sovvertire i dogmi legati all' utilizzo della Vespolina come uva da taglio
splendida interpretazione in leggera surmaturazione di un uvaggio autoctono elegantemente speziato
perfetta abbinata a salumi stagionati, risotti e piatti a base di ragù

"LOGHETTO". Vino Rosso Ammandorlato 35,00
100% Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (Rovescala)
da un antico clone di Croatina a grappoli spargoli, un rosso di carattere, profondità, frutto e struttura
ottimo con funghi, castagne, formaggi a pasta molle, patè di fegato e frutta secca
vino perfetto per meditare dopo cena davanti al camino

"POCULUM" Provincia di Pavia I.G.T. Rosso 37,00
100% Croatina | Az. Agr. Fratelli Agnes (Rovescala)
Croatina affinata in barrique di grande ricchezza, struttura e persistenza
da abbinare a primi piatti importanti, stracotti e formaggi stagionati

"CAVARIOLA" Oltrepò Pavese Rosso Riserva D.O.C. 48,00
55% Croatina, 25% Barbera,10% Uva Rara, 10 % Ughetta di Canneto | Az. Agr. Bruno Verdi (Canneto Pavese)
speziato, asciutto, intenso e complesso
è un'autentica icona nel panorama vitivinicolo d' Oltrepò
ottimo abbinato a primi piatti con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati

"BOHEMI" Oltrepò Pavese D.O.C. 45,00
55% Barbera, 25% Croatina, 20% Pinot Nero | Az. Agr. Le Fracce (Casteggio)
eccezionale espressione del territorio per ricchezza, finezza ed eleganza
perfetto per primi con sughi di carne, carni rosse e formaggi stagionati

Vini Dolci

IL MOSCATO DI CORDERO SAN GIORGIO

"EXERGIA" 27,00
100% Moscato Bianco | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
elegante, aromatico, fresco, floreale e fragrante; acidità e mineralità lo rendono meravigliosamente beverino
perfetto per paste secche alla mandorla, frolle e torte di ricotta

LA SAN COLOMBANO DI ANTONIO PANIGADA

"AUREUM" I.G.T. Collina del Milanese Bianco Passito 0,375 lt. 35,00
100% Malvasia Aromatica di Candia | Az. Agricola Antonio Panigada (San Colombano al Lambro)
splendido passito frutto di spremitura al torchio
è fresco, armonico e meravigliosamente elegante
ottimo abbinato a formaggi erborinati, piccola pasticceria secca e crostate alla marmellata

LA SCANZOROSCIATE DI MANUEL BIAVA

"MOSCATO DI SCANZO" Moscato Di Scanzo D.O.C.G. 0,5 lt. 80,00
100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
da una delle più piccole D.O.C.G. Italiane un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero
ideale per formaggi stagionati e cioccolato, disponibile anche al calice per provare un'esperienza unica

"EXENTHIA" 0,5 lt. 70,00
60% Moscato Giallo, 25% Moscato Bianco, 15% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
passito da meditazione ideale per dolci ricchi a base di mandorle e frutta secca e candita;
speciale abbinato ai nostri dolci del cuore come torta di carote, torta mandorle e ricotta ma, su tutto, panettone artigianale

Al Calice

LA BOLLA

"PEU MOUSSANT" Spumante Riesling Brut | Az. Agr. Le Fracce (Casteggio) 7,00
charmat lungo "satèn" da aperitivo, meravigliosamente beverino, accompagna bene ogni piatto

IL BIANCO

"MONTUNAL" Lugana D.O.C. 7,00
100% Trebbiano Di Lugana | Az. Agr. Montonale (Desenzano del Garda)
Lugana floreale, fruttato, fine e minerale; permane per sei mesi sulle fecce nobili
ottimo abbinamento per antipasti, pizza, formaggi freschi e primi piatti delicati

IL ROSATO

"PIASA" Provincia di Pavia I.G.T. Rosato 7,00
100% Croatina | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
splendido rosato fruttato, floreale, minerale e fragrante
ottimo accompagnamento per salumi, affettati, formaggi leggeri, grigliate di carne e pizza

I ROSSI

"TIAMAT" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese D.O.C. 7,00
100% Pinot Nero | Az. Agr. Cordero San Giorgio (Santa Giuletta)
da una delle realtà più vibranti dell' Oltrepò, un Pinot Nero fresco, fine ed elegante;
cacciagione, manzo, maiale e formaggi di media stagionatura ne sono l'accompagnamento ideale

"GUELFO" 8,00
90% Cabernet Franc, 10% Merlot | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
in parte frutto di un breve appassimento, è uno splendido rosso di struttura ed eccezionale eleganza
i 18 mesi in legno lo rendono perfetto accostato a carni rosse in umido e formaggi stagionati

IL PASSITO

"MOSCATO DI SCANZO" Moscato Di Scanzo D.O.C.G. 13,00
100% Moscato di Scanzo | Az. Agr. Biava (Scanzorosciate)
dalla più piccola D.O.C.G. Italiana un passito da meditazione in grado di affermarsi nel mondo intero
perfetto accompagnamento per formaggi stagionati e cioccolato

Sidri

Dalla sconfinata passione che noi "Botanici" nutriamo verso i prodotti di alta qualità deriva la naturale scoperta dell'unico Sidro Metodo Classico completamente Agricolo.

L'Azienda agricola di ***Laura Del Fatti*** *è una piccola azienda a conduzione familiare situata nella splendida cornice della Valtellina. Dedita inizialmente alla coltivazione delle mele, nel corso degli anni ha saputo intraprendere un percorso innovativo, trasformando la propria materia prima di alta qualità nel sidro spumante Metodo Classico MelaGodo.*

La storia di questo prodotto ha inizio in un giorno qualunque di ormai 10 anni fa, quando ***Simone****, figlio della fondatrice dell'azienda pensa di creare qualcosa di unico e non ancora presente sul territorio, ma al contempo in grado di racchiudere in sé i due elementi valtellinesi per eccellenza: la mela ed il vino.*

Simone, da quel momento, non smette di pensare al suo progetto. Ai suoi occhi tutto sembra troppo grande e difficile ma quel pensiero è ormai un chiodo fisso. Quell'idea è così forte e trascinante che riesce a catturare l'attenzione e la curiosità di tutta la sua famiglia che inizia così a lavorare con lui.

Tempo e passione, che non a caso sono anche il motto di noi de La Botanica, sono stati impiegati per migliorare continuamente il prodotto che, di volta in volta, nasceva da ogni nuova annata.

Siamo orgogliosi perciò, di proporvi l'unico Sidro Agricolo Italiano Metodo Classico in due versioni premiate nei più importanti concorsi internazionali.

I SIDRI METODO CLASSICO DI VALTELLINA

"MELAGODO BRUT" 0,75 lt. 27,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 9/12 mesi sui lieviti

il profumo è floreale con note di crosta di pane
al palato risulta secco e aromatico, con una discreta acidità e un finale lievemente ammandorlato
ottimo aperitivo, è particolarmente indicato l'abbinamento a formaggi freschi e stagionati, pizza e salumi

"MELAGODO EXTRA DRY" 0,75 lt. 27,00

Valtellina Teziere Superiore Borghi del Mortirolo. 9 mesi sui lieviti

il profumo è fruttato con note di fiori d'acacia. Al palato risulta morbido e delicato
ottimo aperitivo, è particolarmente indicato a fine pasto come accompagnamento a dessert e formaggi stagionati

Birre

"Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa:
io credo che tra poco mi farò una birra..."

(Homer Simpson)

"Two beer or not two beer: that is the passion."

(William Shakespeer)

La Botanica ha selezionato per Voi i Birrifici che maggiormente ne rispecchiano la filosofia di qualità, genuinità e fragranza del prodotto. Il fattore fondamentale che permette di giungere alle Birre che Vi proponiamo è il risultato delle conoscenze tecniche e della passione del Mastro Birraio.

È importante scegliere materie prime di Alta Qualità: tipo di miscela, lievito, tecnologia, creatività, entusiasmo e passione. È in questo modo che il Birraio mescola le carte, riuscendo ad entusiasmarci, facendoci sentire come bambini alla scoperta dei gusti, dei profumi, e delle sensazioni che lo circondano.

Il formato che Vi proponiamo è quello da ***33cl*** *al fine di preservarne la fragranza e la costanza del prodotto.*

Noi de La Botanica abbiamo deciso di selezionare per voi le birre di ***Birrificio Italiano*** *perché le riteniamo, per il loro perfetto equilibrio tra tecnologia e passione, la massima espressione della birra, vista come opera d'arte.*

Abbiamo poi selezionato le Birre di ***Agriturismo Don Guanella****, perchè, oltre che buone, sono la rappresentazione tangibile di un grande progetto di agricoltura sociale per l'acccoglienza, la cura, la formazione e l'inserimento di giovani a grave rischio di esclusione sociale. Come noi, questo birrificio sociale è un Azienda Agricola e le sue Birre sono lo specchio di un percorso volto alla sostenibilità sociale ed ambientale*

DON GUANELLA

"PANE LIQUIDO" | Il Savoir Faire 7,00
il pane è uno degli alimenti più sprecati in Italia, da qui la folle idea di produrre una birra direttamente dal pane secco,
a completarne lo splendido equilibrio di ingredienti si aggiungono mais Rosso di Rovetta e luppolo agricolo Cascade
eccelle se abbinata a risotti, salumi e formaggi di media stagionatura
birra chiara, a bassa fermentazione | 5 % vol.

"AGRICOLA" | Le Radici 7,00
prodotta con luppolo Agricolo Cascade
perfetta in abbinamento a formaggi, salumi, verdure, primi piatti e formaggi freschi
birra chiara, ad alta fermentazione, dolcemente luppolata ed agrumata | 4,5 % vol.

"CASTAGNA"| Il Sottobosco 7,00
birra agricola ambrata in stile Pale Ale con aggiunta di Marroni di Colle Brianza
accompagna splendidamente stracchini, risotti strutturati e secondi piatti di carne
Pale Ale | 5 % vol.

BIRRIFICIO ITALIANO

"TIPOPILS" | L'Autocoscienza 7,00
potrebbe sembrare la più normale tra le birre e invece, proprio lei, è quella che più lascia il segno, che fa innamorare
ci sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo e ci consegna intatta la quintessenza dei loro profumi
perfetta in abbinamento a carni non salsate, verdure, primi piatti e formaggi freschi
birra chiara in stile Pilsner | 5,2 % vol.

"FINISTERRÆ" | Nuova Frontiera 7,00
un lievito di alta fermentazione incontra un mosto prodotto con il 50% di malto di frumento (in tedesco "Weizen")
molto profumata, con note amare contenute e rinfrescante acidità
rifermentata in bassa fermentazione
ottima abbinata a pizza, carni di maiale e formaggi freschi e a media stagionatura
Weizen | 5 % vol.

"BIBOCK" | La Prepotenza 7.00
naso fresco e profumato di frutta e luppolo, erbaceo e resinoso, tipicamente inglese
il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno
in bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro ed al retrogusto ancora più complesso
fresca e ricca ma pericolosamente beverina!
estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti, carni non salsate, salumi e formaggi
birra ambrata, doppio malto, in stile Bock | 6,2 % vol.

"ASTEROID 56013" | L'Esplosione 7,00
Indian Pale Ale dal tono ramato, schiuma a grana fine e pannosa, luppolo Cascade
dal profilo prorompentemente agrumato eppure, sempre in equilibrio
beverina e pulita, accompagna sottili note di biscotto e di miele a un finale decisamente amaro
termina con piccole detonazioni di aghi di pino, resina, frutta tropicale e genziana
estremamente versatile, ci piace abbinata a primi piatti ricchi, carni non salsate, salumi e formaggi a media stagionatura
IPA | 6,6 % vol.

Azienda Agricola
LA BOTANICA
Agriturismo con Dimore