

**daniVINO ist spezialisiert auf traditionelle, mit Naturhefen vinifizierte und in großen Holzfudern ausgebaute Weine, insbesondere aus dem Piemont.**

Die meisten Weine werden heute in neuen Barriques (225lt) ausgebaut oder mit Holzspänen/Tanninpulver aromatisiert. Unsere Winzer hingegen verwenden noch die **großen, traditionellen Holzfässer** (1000-15'000 lt). So bleiben die natürliche Frucht, die prägnante Säure und die charakteristischen Gerbstoffe dem Wein erhalten und geben ihm Rückgrat und Frische. Die Weine sind weniger geschliffen und länger haltbar.

Die meisten unserer Winzer arbeiten im Weinberg ohne Pestizide und Herbizide. Weine zum trinken, nicht zum spucken, deguSTIERen, oder Punkte verteilen.

**BIANCO**

<b>Moscato</b> d'Asti	21	Adriano	<b>CHF</b> 15.-	<i>Piemonte</i>
<b>Arneis</b> Roero	22	Conterno F.	16.50	
<b>Nascetta</b> di Novello	21	Conterno F.	17.50	
<b>Trebbiano</b> Spoletino	19	Antonelli	19.50	<i>Umbria</i>
<b>Vermentino</b> di Sard. su'imari	20	Su'entu	18.50	<i>Sardegna</i>
<b>Rias Baixas</b> Albariño s.Lias	18	Anadigna	18.50	<i>Galicia</i>
Rias Baixas Albariño fudre	19	Anadigna	21.-	
Manzanilla Solear		Barbadillo	19.50	

**ROSSO**

<b>Amarone</b> della Valpolicella	10	Mizzon	45.-	<i>Veneto</i>
<b>Chianti</b> Rufina	20	Travignoli	15.-	<i>Toscana</i>
<b>Rosso</b> di Montalcino	20	Quercocchio	23.-	
Rosso di Montalcino	21	Abbadia Ardenga	21.-	
Rosso di Montalcino	19	Salvioni	58.-	
<b>Brunello</b> di Montalcino	16	Abbadia Ardenga	44.-	
Brunello di Montalcino	16	Quercocchio	46.-	
Brunello di Montalcino	16	Poggio di Sotto	195.-	
Brunello di Montalcino	16	Salvioni-Cerbaiola	195.-	
Brunello di Montalcino	13	Salvioni-Cerbaiola	175.-	
Brunello di Montalcino	08	Salvioni-Cerbaiola	185.-	
<b>Grignolino</b> del Monferrato	21/22	Gaudio	15.50	<i>Piemonte</i>
<b>Dolcetto</b> d'Alba Vigna Pari	22	Porro	17.-	
Dolcetto d'Alba	20	Sandrone	19.50	
<b>Barbera</b> d'Alba S.Caterina	21/22	Porro	18.-	
Barbera d'Alba superiore	21	Fenocchio	18.50	
Barbera d'Alba superiore	19	Adriano	17.50	
<b>Nebbiolo</b> Langhe Camilu	22	Porro	19.50	
Nebbiolo Langhe	19	Adriano	18.50	
<b>Coste della Sesia</b> Spanna	19	Selva Bonino	22.-	
Coste della Sesia Vespolino	19	Selva Bonino	24.-	
Coste della Sesia Nebbiolo	18	Selva Bonino	29.-	
<b>Barbaresco</b> Sanadaive	19	Adriano M.	38.-	
Barbaresco Basarin	18	Adriano M.	42.	

<b>Barolo</b> Pietrin	19	Conterno F.	35.-
Barolo Bussia	19	Fenocchio	46.-
Barolo Gianetto	19	Porro	38.-
Barolo Santa Caterina	19	Porro	40.-
Barolo Lazzairasco	19	Porro	42.-
Barolo Vigna Rionda	19	Porro	100.-
Barolo Lazzairasco	18	Porro	40.-
Barolo Bussia	18	Fenocchio	46.-
Barolo Lazzairasco	17	Porro	44.-
Barolo Gabutti	16	Sordo	45.-
Barolo Ravera	16	Sordo	45.-
Barolo Lazzairasco	16	Porro	65.-
Barolo Bussia	16	Fenocchio	75.-
Barolo Brunate	16	Marcarini	75.-
Barolo Broglio Riserva	16	Schiavenza	85.-
Barolo Bussia Riserva	16	Fenocchio	95.-
Barolo Vigna Rionda	15	Porro	95.-
Barolo Bussia Riserva 90di	12	Fenocchio	95.-
Barolo Monprivato	09	Mascarello G.	170.-
Barolo Monvigliero	09	Burlotto	250.-
Barolo Bussia Riserva	08	Fenocchio	120.-
Barolo Monprivato	08	Mascarello G.	240.-
Barolo Riserva Rocche	08	Accomasso	380.-
Barolo Bussia Riserva	06	Fenocchio	120.-
Barolo Monprivato	06	Mascarello G.	250.-
Barolo Bussia Riserva	04	Fenocchio	105.-
Barolo Bussia Riserva	00	Fenocchio	120.-
Barolo San Pietro Riserva	99	Viberti	150.-
Barolo Rocche	99	Accomasso	350.-
Barolo	99	Mascarello B.	420.-

**MAGNUM**

<b>Barbera</b> d'Alba superiore	19	Adriano	50.-
<b>Barbaresco</b> Basarin	18	Adriano	85.-
Barbaresco Rabaja	11	Cortese	115.-
Barbaresco Riserva	09	Adriano M.	105.-
Barbaresco Montestefano	99	Produttori	120.-
<b>Barolo</b> Lazzairasco	19	Porro	90.-
Barolo Lazzairasco	18	Porro	85.-
Barolo Lazzairasco	17	Porro	90.-
Barolo Panerole	16	Conterno	95.-
Barolo Lazzairasco	16	Porro	135.-
Barolo Vigna Rionda	16	Porro	185.-
Barolo Cannubi	15	Borgogno S&B	100.-
Barolo Bricco delle Viole Ris.	99	Viberti	190.-
Barolo	99	Mascarello B.	800.-