

**daniVINO est spécialisé pour le vins traditionnels élevés en cuves inox ou dans les foudres, notamment du Piémont** ou nous avons participé plusieurs fois aux vendanges.

Aujourd'hui, la plupart des vins passent dans les barriques (225lt) neuves. Mais pas chez nos vigneron. Eux utilisent les grands (1000 à 15'000 lt) foudres traditionnels. Leurs vins se caractérisent par un fruit naturel, l'acidité rafraichissante et les tannins caractéristiques. Ces vins ne sont pas rabotés par des techniciens-œnologues trop inspirés. Des arômes de bois neuf, de caramel ou de vanille on ne trouvera pas, mais plutôt la typicité, du terroir et du fruit.

Des vins pour le plaisir de boire et non pas pour déguster.

## BIANCO

<b>Moscato</b> d'Asti	16	Adriano	<b>CHF</b>	15.-	
<b>Arneis</b> Roero Camestri	16	Porello		16.-	
<b>Vermentino</b> di G. Karagnany	15	Tondini		20.50	Sardegna
<b>Recioto</b> di Soave I Capitelli	89	Anselmi		55.-	Veneto
<b>Vin Santo</b> Riserva	00	Travignoli		35.-	5dl
<b>Retsina</b> Ritinitis Nobilis		Gaia		15.-	Corinthe
<b>Gutedel</b> Sélection	16	Schott		16.-	Lac de Bienne
<b>Albarinho</b> , Rias Baixas	16	Terras Gauda		21.50	Galicia
<b>Riesling</b> v. Keuper trocken	16	von Wirsching		18.50	Franken
<b>Grüner Veltliner</b> Oberfeld	15	Stift Göttweig		19.50	Autriche
<b>Riesling</b> Silberbichl Reserve	10	Stift Göttweig		24.50	

## ROSSO

<b>Pinot Noir</b>	15	Weingut Schlössli		17.50	Lac de Bienne
<b>Enfer d'Arvier</b>	16	Thomain		22.-	Aosta
<b>Etna</b> Rosso	14	Graci		22.50	Sicilia
<b>Amarone</b> classico	07	Mizzon		44.-	Veneto
Amarone classico	08	Bertani		95.-	
<b>Montebuono</b>	13	Lino Maga		45.-	Lombardia
Montebuono	15	Lino Maga		47.-	
<b>Barbaccarlo</b>	13	Lino Maga		55.-	
<b>Chianti classico</b> Lamole	15	I Fabbri		17.50	Toscana
<b>Rosso di Montalcino</b>	10	Baricci		25.-	
<b>Brunello</b> di Montalcino	08	Baricci		40.-	
Brunello di Montalcino	04	Canalicchio di Sopra		55.-	
Brunello di Montalcino	99	Baricci		65.-	

## PIEMONTE

<b>Dolcetto</b> d'Alba	16	Adriano		15.50	
Dolcetto d'Alba	16	Massolino		16.50	
<b>Barbera d'Alba</b>	16	Adriano		16.-	
Barbera d'Alba superiore	16	Adriano		16.50	
Barbera d'Alba Fontanelle	15	Ascheri		17.50	

<b>Grignolino</b> d'Asti	16	Pavia		15.-	
<b>Pelaverga</b> Verduno	14	Burlotto		18.50	
Pelaverga Verduno	10	Massara-Burlotto		20.-	

<b>Nebbiolo</b> Langhe	15	Adriano		19.-	
Nebbiolo Langhe S.Giacomo	15/16	Ascheri		19.-	
<b>Grumello</b> Valtellina superiore	12/13	Marsetti		23.50	

<b>Barbaresco</b> Sanadaive	14	Adriano M.		35.-	
Barbaresco Basarin	13	Adriano M.		40.-	
Barbaresco Basarin Riserva	13	Adriano M.		43.-	
Barbaresco Basarin Riserva	12	Adriano M.		45.-	
Barbaresco Basarin Riserva	09	Adriano M.		50.-	
Barbaresco Moccagatta	99	Produttori		65.-	
Barbaresco Roncaglio	99	Colla		75.-	
Barbaresco Montestefano	96	Produttori		65.-	

<b>Barolo</b>	13	Burlotto Comm.		42.-	
Barolo	13	Massolino		42.-	
Barolo Vigna S. Caterina	12	Porro		45.-	
Barolo Rocche di Castiglione	11	Sordo		45.-	
Barolo Brunate	11	Rinaldi F.		65.-	
Barolo Bussia Riserva	11	Fenocchio		65.-	
Barolo Vigna Rionda Riserva	11	Massolino		105.-	
Barolo Parussi	10	Sordo		55.-	
Barolo	10	Accomasso		110.-	

Barolo Acclivi	09	Burlotto Comm.		65.-	
Barolo Monprivato	09	Mascarello G.		115.-	
Barolo Cannubi	08	Fenocchio		85.-	
Barolo	04	Adriano		70.-	
Barolo la Volta Riserva	01	Viberti		85.-	
Barolo Riserva	01	Fenocchio		85.-	
Barolo Riserva	99	Adriano		80.-	
Barolo Bussia	99	Fenocchio		80.-	
Barolo San Pietro Riserva	99	Viberti		90.-	
Barolo Riserva	96	Fenocchio		85.-	
Barolo Riserva	96	Adriano		85.-	

## MAGNUM

Barbera d'Asti Casa Scarpa	13	Scarpa		35.-	
Barbera d'Alba superiore	15/16	Adriano		35.-	
Barbera d'Asti I Bricchi	10	Scarpa		65.-	
Barbaresco Tettineive	13	Scarpa		115.-	
Barbaresco Basarin	10	Adriano M.		95.-	
Barbaresco Riserva	09	Adriano M.		105.-	
Barolo San Pietro Riserva	99	Viberti		185.-	