

## Vini Triple "A"

### Rossi

#### ROSSO U NEIGRU

Vino rosso, vecchie vigne  
Anno 2022  
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%  
Età della vigna: 50 anni  
Fermentazione barriques di castagno  
Affinamento barriques di castagno

€ 89

#### LIGURIA DI LEVANTE ROSSO IN ORIGINE

Vino rosso, vecchie vigne  
Anno 2022  
Vitigno Canaiolo, Sangiovese, Massareta, Alicante, altri  
vitigni minori  
Età della vigna: 70 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento botte di rovere e castagno

€ 80

#### VIN DEI VECCHI 50cl

Vino rosso, vecchie vigne  
Anno 2018  
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%  
Età della vigna: 50 anni  
Fermentazione barriques di castagno  
Affinamento inox

€ 89

#### FELCEROSSO

Vino rosso  
Anno 2018  
Vitigno Massareta, Canaiolo, Sangiovese, Merlot  
Età della vigna: 35 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento inox e bottiglia

€ 68

### Rosati

#### ROSE' D'AMOUR

Vino rosato Triple "A"  
Anno 2022  
Vitigno Bonamico 80%, Moscato Rosso 20%  
Età della vigna: 50 anni  
Pressatura diretta dei grappoli, fermentazione spontanea  
Affinamento in tini di acciaio inox per 6 mesi

€ 89

#### BRIO D'AMOUR ROSATO FRIZZANTE

Vino rosato Triple "A"  
Anno 2021  
Vitigno Bonamico, Moscato Rosso  
Età della vigna: 55 anni  
Pressatura diretta e fermentazione spontanea inox. Aggiunta di mosto congelato a fine gennaio e imbottigliamento con presa di spuma.

€ 86

## Bianchi

#### LIGURIA DI LEVANTE BIANCO IN ORIGINE

Vino bianco macerato, vecchie vigne  
Anno 2022,  
Vitigno Vermentino, Trebbiano, Malvasia  
Età della vigna: 100 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento inox

€ 98

#### CINQUE TERRE BIANCO

Vino bianco macerato  
Anno 2022  
Vitigno Bosco 80%, Albarola 20%  
Età della vigna: 30 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento inox e barriques

€ 115

#### CINQUE TERRE BIANCO ANFORA

Vino bianco macerato  
Anno 2022  
Vitigno Bosco, Albarola  
Età della vigna: 50 anni  
Fermentazione inox. Spostamento in anfore di terracotta, svinatura dopo 5 giorni di macerazione sulle bucce.  
Affinamento in anfora fino all'imbottigliamento.

€ 115

#### FELCE BIANCO

Vino bianco  
Anno 2022  
Vitigno Trebbiano, Vermentino, Malvasia  
Età della vigna: 40 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento inox

€ 65

#### COLLI DI LUNI VERMENTINO MONTE DEI FRATI

Vino bianco  
Anno 2022  
Vitigno Vermentino  
Età della vigna: 40 anni  
Fermentazione inox, affinamento inox

€ 75

#### ER GIANCU

Vino bianco macerato  
Anno 2022  
Vitigno Albarola 80%, Bosco 20%  
Età della vigna: 50 anni  
Fermentazione inox, affinamento inox

€ 96

#### PARMAEA

Vino bianco  
Anno 2022  
Vitigno Vermentino 60%, Trebbiano 20%, Albarola 20%  
Età della vigna: 45 anni  
Fermentazione inox, affinamento inox

€ 96

## Passiti

#### PASSITO U STRAGNU

Vino dolce, vecchie vigne  
Anno 2018  
Vitigno Regina 50%, Moscato Bianco  
Età della vigna: 60 anni  
Fermentazione inox  
Affinamento inox

€ 165

#### CINQUE TERRE SCIACCHETRA' ANFORA

Vino dolce lavorazione in anfora  
Anno 2017  
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%  
Età della vigna: 40 anni  
Fermentazione e affinamento anfora

€ 180

#### CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ

Vino dolce, vecchia vigna  
Anno 2017  
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%  
Età della vigna: 56 anni  
Fermentazione barriques di ciliegio e inox  
Affinamento barriques di pero e ciliegio

€ 180

#### CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA

Vino dolce  
Anno 2012  
Vitigno Bosco 80%, Rossese bianco 20%  
Età della vigna: 40 anni  
Fermentazione barriques di ciliegio e inox  
Affinamento barriques di pero

€ 250

#### RINASCITA PASSITO ROSSO

Vino dolce  
Anno 2015  
Vitigno Cannaiolo 50%, Bonamico 50%  
Età della vigna: 25 anni  
Fermentazione barriques di castagno e inox  
Affinamento barriques di castagno

€ 250

**Pescefino** sceglie anche i vini Triple "A", un'espressione del territorio ligure che nasce da produttori agricoli che coltivano il vigneto per uva sana che matura solo con interventi agronomici naturali, agricoltori con la "A" maiuscola. La selezione delle future viti è vera selezione massale da uve raccolte a maturazione fisiologica sulle proprie "fecci fini". "A", perché sono artigiani che attuano un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifica la struttura originaria dell'uva e del vino. "A" come Artisti' la cui sensibilità di produttore può dar vita a un grande vino che risalta i caratteri del territorio e del vitigno.

# Pescefino bistrot



## Bianchi

VERMENTINO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 38
PIGATO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 38
BIANCO COLLI DI LUNI LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 38
VERMENTINO DOC GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 55
BIANCHETTA GENOVESE DOC GOLFO DEL TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 60
L'ANTICO SCIMISCIÀ PORTOFINO DOC BISSON 75 cl	€ 75
VERMENTINO BISSON 75 cl	€ 68
TRE VIGNE BIANCO BISSON 75 cl	€ 68
BIANCHETTA U PASTINE PORTOFINO DOC BISSON 75 cl	€ 65
VERMENTINO COLLI DI LUNI ETICHETTA NERA LUNAE 75 cl	€ 85
PROSECCO DE MÀ FRIZZANTE 75 cl	€ 35

## Rossi

CILIEGIOLO LIGURIA CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
CILIEGIOLO DOC GOLFO TIGULLIO PORTOFINO PINO GINO 75 cl	€ 45
GRANACCIA BISSON MAREACINQUE TERRE 75 cl	€ 60

## Rosati

ROSATO LIGURIA LEVANTE CANTINE RAPALLO 75 cl	€ 35
CILIEGIOLO ROSATO CANTINE PINO GINO PORTOFINO 75 cl	€ 58
CILIEGIOLO ROSATO CANTINE BISSON PORTOFINO 75 cl	€ 65

CALICE DI VINO  
PIGATO, VERMENTINO, ROSATO, PROSECCO

ACQUA bolle /stille € 5