

da
Nonna Peppina
La tradizione che Sorprende

CARTA DEI VINI

Un Calice di Ricordi e Tradizioni

Benvenuti a casa, dove ogni sapore è un viaggio nelle mie radici.

La mia passione per il vino nasce a sette anni, nel gesto semplice di mio nonno Biagio: un velo di gassosa nel rosso, una percoca immersa nel bicchiere e quel sorriso che sapeva di famiglia.

In quel momento ho capito l'anima del vino: non solo un calice, ma un rito di condivisione e calore.

Questa carta è un omaggio a quell'eredità.

Ogni etichetta è stata selezionata con lo stesso amore e la stessa cura che Nonna Peppina metteva in ogni ingrediente di ogni piatto, per offrirvi non solo una bevuta, ma un racconto.

Scegliete un vino, sfogliate la mia carta e brindate con noi alla vita e alle tradizioni che ci rendono unici.

Benvenuti "Da Nonna Peppina - la Tradizione che Sorprende".

Michele

I VINI DA SCOPRIRE

Alcuni vini non si bevono, si vivono.

Questa selezione è dedicata a chi ama esplorare,
a chi cerca emozioni nuove e profonde.

Ogni bottiglia è un incontro, un'esperienza che vi porterà oltre il semplice gusto,
verso terre lontane, tradizioni antiche e sapori indimenticabili.



Lerà Rosato - Terra dei Re

*“Il rosato che non ti aspetti: ha la struttura di un Re e la grazia di una Regina.
La prova che la tradizione può essere audace senza perdere la sua identità.”*

Regione: Basilicata - Rionero in Vulture (PZ)

Blend: 100% Aglianico del Vulture IGP

Affinamento: 10 mesi acciaio, 5 mesi bottiglia

- 32 -



Crianza D.O.Ca Rioja - Marques de Caceres

“Dalla Spagna, il ritmo lento del rovere, l'anima vibrante del Tempranillo.

*Un Rioja che non corre, ma aspetta il momento giusto per raccontarsi.
Per chi sa che la pazienza è l'ingrediente segreto di ogni grande tradizione.”*

Regione: Spagna - Cecinero, La Rioja

Blend: 100% Tempranillo

*Affinamento: 20 giorni di macerazione, acciaio per malolattica, e
almeno 24 mesi barrique con travaso in nuova barrique ogni 6 mesi*

- 35 -



Il Segreto di Giuliano - Bortolomiol

“Tra le colline di Montalcino, ‘Il Segreto di Giuliano’ custodisce l’eredità di una storia rivelata tra le righe di un testamento. Un rosso avvolgente, dove memoria e terra si intrecciano in un sorso intenso e profondo.”

Regione: Toscana - Montalcino (SI)

Blend: 100% Sangiovese di Montalcino IGT

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese, 12 mesi in bottiglia

- 49 -



Bollicinechérì - Vini Coppi

“Il colore del tramonto pugliese, il perlage che danza nel calice. Un Negroamaro in bollicine rosè che trasforma l’attesa in festa.

Iniziate il viaggio da qui.”

Regione: Puglia - Turi (Ba)

Blend: 100% Negroamaro Puglia IGT Extra Dry

Affinamento: 10 ore sulle bucce, 12 mesi metodo charmat lungo

- 33 -



Nero di Troia Rosso - Tenute de Maio

“Non è un vino per chi va di fretta: è il racconto lento di chi sa ancora aspettare la bellezza.”

Il Nero di Troia è l'anima autentica della Daunia: un rosso fiero e profondo. E' il racconto liquido di una Puglia che sa emozionare con la forza della sua tradizione.

Regione: Puglia - San Severo (FG)

Blend: 100% Nero di Troia

Affinamento: rifermentazione in bottiglia dopo 5 mesi e 36 mesi sui lieviti

- 22 -

FRESCHI E LEGGERI

Vini che scorrono con grazia, capaci di risvegliare i sensi e avvolgere ogni momento con una freschezza che incanta.

Perfetti per chi cerca un piacere immediato,
un equilibrio che invita sempre a un nuovo sorso.



Riesling Superiore - La Genisia

Regione: Lombardia - Codevilla (PV)

Blend: 100% Riesling Renano Oltrepò Pavese DOC

Affinamento: 6 mesi in Acciaio Inox, 6 mesi in bottiglia

- 28 -



Pecorino - AgriCosimo

Regione: Abruzzo - Villamagna (CH)

Blend: 100% Pecorino d'Abruzzo DOC

Affinamento: 3 mesi in Acciaio Inox, 2 mesi in bottiglia

- 25 -



Bombino Bianco - Tenute De Maio

Regione: Puglia - San Severo (FG)

Blend: 100% Bombino Bianco IGP Puglia

Affinamento: 4 mesi in Acciaio Inox, 3 mesi in bottiglia

- 22 -

Ninù Bianco - Cantine Spelonga

Regione: Puglia - Stornara (FG)

Blend: 100% Falanghina IGP

Affinamento: Fermentazione in Acciaio Inox, 4 mesi in bottiglia

- 20 -

Magilda - Barsento

Regione: Puglia - Noci (BA)

Blend: 60% Negroamaro - 40% Malvasia IGP

Affinamento: 3 mesi in Acciaio Inox, almeno 2 mesi in bottiglia

- 27 -

Ninù Rosato - Cantine Spelonga

Regione: Puglia - Stornara (FG)

Blend: 100% Nero di Troia IGP

Affinamento: 3 mesi in Acciaio, 2 mesi in bottiglia

- 20 -

Primitivo rosé - La Pruina

Regione: Puglia - Torre Santa Susanna (BR)

Blend: 100% Primitivo di Puglia IGP

Affinamento: 3 mesi in Acciaio Inox, 3 mesi in bottiglia

- 20 -



Siniscalco - Coppi

Regione: Puglia - Turi (BA)

Blend: 100% Primitivo IGP

Affinamento: 6 mesi in Acciaio Inox, 10 mesi in bottiglia

- 23 -



Ninù Rosso - Cantine Spelonga

Regione: Puglia - Stornara (FG)

Blend: 100% Nero Di Troia IGP

Affinamento: 6 mese contatto con le bucce, 6 mesi acciaio, 3 mesi bottiglia

- 20 -



Nerubé - Jasci E Marchesani

Regione: Abruzzo - Vasto (CH)

Blend: 100% Montepulciano d'Abruzzo DOC

Affinamento: 12 mesi in tonneaux di rovere, 2 mesi in bottiglia

- 23 -



Rosso Conero - Piantate Lunghe

Regione: Marche - Ancona

Blend: 100% Montepulciano Rosso Conero DOC

Affinamento: 12 mesi in cemento vetrificato, 3 mesi in bottiglia

- 28 -

ELEGANTI E MORBIDI

Qui si incontrano eleganza e rotondità: vini raffinati, mai eccessivi, che accarezzano i sensi con equilibrio perfetto, regalando un piacere sottile ma indimenticabile.



L'insolito - Michele Biancardi

Regione: Puglia - Cerignola (FG)

Blend: 100% Minutolo Puglia IGT

Affinamento: 5 mesi acciaio, 2 mesi bottiglia

- 29 -



Le Fossette - Alberto Longo

Regione: Puglia - Lucera (FG)

Blend: 100% Falanghina Puglia IGT

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox sui lieviti, 2 mesi in bottiglia

- 33 -



Recit Roero Arneis - Monchiero Carbone

Regione: Piemonte - Canale (CN)

Blend: 100% Arneis del Roero DOCG

Affinamento: 8 mesi in acciaio, 5 mesi in bottiglia

- 35 -



Hypnos Bio - Incantalupi

Regione: Puglia - San Vito Dei Normanni (BR)

Blend: 100% Negroamaro IGP

Affinamento: diversi mesi in acciaio inox, in base all'annata

- 25 -



Nero di Troia Rosato - Tenute De Maio

Regione: Puglia - San Severo (FG)

Blend: 100% Nero di Troia IGP Vinificato rosato

Affinamento: 6 mesi in acciaio inox, 3 mesi in bottiglia

- 22 -



Torrerose - Masseria Li Veli

Regione: Puglia - Cellino San Marco (BR)

Blend: 100% Primitivo Puglia IGT

Affinamento: 12 mesi in cemento vetrificato, 3 mesi in bottiglia

- 26 -



Cerasuolo Nerube - Jasci e Marchesani

Regione: Abruzzo - Vasto (CH)

Blend: 100% Montepulciano d'Abruzzo DOC

Affinamento: 5 mesi in acciaio inox, 2 mesi in bottiglia

- 23 -



Rosalia - Michele Biancardi

Regione: Puglia - Cerignola (FG)

Blend: 100% Nero Di Troia Puglia IGT

Affinamento: 1 mese acciaio, 5 mesi in bottiglia

- 26 -



Radilia - La Pruina

Regione: Puglia - Torre Santa Susanna (BR)

Blend: 100% Susumaniello IGT

Affinamento: 4 mese acciaio, 2 mesi in bottiglia

- 25 -



Pinot Noir Rosato - La Genisia

Regione: Lombardia - Codevilla (PV)

Blend: 100% Pinot Noir Oltrepò Pavese DOC

Affinamento: macerazione pellicolare in acciaio, 3 mesi in bottiglia

- 25 -

Primo Nero - Masseria Li Veli

Regione: Puglia - Cellino San Marco (BR)

Blend: 95% Negroamaro - 5% Primitivo IGT

Affinamento: 4 mesi in Barriques , 4 mesi in bottiglia

- 25 -

Cacc'e Mmitte Doc - Alberto Longo

Regione: Puglia - Lucera (FG)

Blend: 55% Nero di Troia, 30% Montepulciano, 15% Bombino Bianco

Affinamento: 1 mese acciaio, 9 mesi in cemento, 10 mesi in bottiglia

- 33 -

Altavilla - Kandeia

Regione: Puglia - Candela (FG)

Blend: 100% Aglianico Daunia IGP

Affinamento: 10 mesi acciaio inox, 12 mesi botti grandi, 4 mesi bottiglia

- 28 -

Anima Di Nero - Michele Biancardi

Regione: Puglia - Cerignola (FG)

Blend: 100% Nero Di Troia Puglia IGT

Affinamento: 14 mesi botti grandi, 5 mesi in bottiglia

- 28 -



Morellino di Scansano Docg- MorisFarms

Regione: Toscana - Poggio La Mozza, Grosseto (GR)

Blend: 90% Sangiovese, 10% Syrah, Merlot

Affinamento: 20 giorno Battonage in acciaio, 10 mesi bottiglia

- 28 -



Regret Doc Nebbiolo - Monchiero Carbone

Regione: Piemonte - Canale (CN) Roero

Blend: 100% Nebbiolo Langhe Doc

*Affinamento: 30% del mosto in barrique di 2° e 3° passaggio per 6 mesi,
70% del mosto in acciaio per 6 mesi, 6 mesi in bottiglia*

- 42 -



Don Antonio - Coppi

Regione: Puglia - Turi (BA)

Blend: 100% Primitivo Gioia del Colle IGT

Affinamento: 1 mese acciaio, 5 mesi in bottiglia

- 29 -

COMPLESSI E STRUTTURATI

Vini che raccontano una storia, intensi e avvolgenti, con profondità e sfumature che si rivelano lentamente nel tempo. Perfetti per chi cerca un'esperienza che coinvolge, che lascia un'impronta duratura e invita a perdersi nei dettagli di ogni sorso.

Valpolicella Ripasso Valpantena - Bertani

Regione: Veneto - Grezzana (VR)

Blend: 70% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 10% Rondinella

Affinamento: 9 mesi in botti grandi, 9 mesi bottiglia

- 42 -

Milleceppi - Michele Biancardi

Regione: Puglia - Cerignola (FG)

Blend: 100% Nero Di Troia Puglia IGP

Affinamento: 12 mesi in anfore di terracotta, 5 mesi in bottiglia

- 48 -

Chianti Classico Gallo Nero - Tenute Liliano

Regione: Toscana - Castellana in Chianti (SI)

Blend: (90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot) DOCG

Affinamento: almeno 14 mesi botti grandi rovere e cemento, 3 mesi bottiglia

- 35 -

Primitivo Elè - Tenute Chiaromonte

Regione: Puglia - Acquaviva delle Fonti

Blend: 100% Primitivo Gioia del Colle IGP

Affinamento: 12 mesi acciaio, 5 mesi bottiglia

- 35 -

Teroldego Rotaliano - Endrizzi

Regione: Trentino - San Michele All'adige (Sud-Tirol)

Blend: 100% Teroldego Rotaliano Doc

Affinamento: 16 mesi sui lieviti in acciaio, almeno 3 mesi in bottiglia

- 29 -

Lavignone - Pico Maccario

Regione: Piemonte - Mombaruzzo (AT)

Blend: 100% Barbera D'Asti DOCG

Affinamento: 9 mesi acciaio inox, 5 mesi bottiglia

- 37 -



Sagrantino di Montefalco - Antonelli

Regione: Umbria - Loc. San Marco, Montefalco (PG)

Blend: 100% Sagrantino di Montefalco Docg

Affinamento: 7 mesi sui lieviti, 18 mesi rovere grande, sosta in cemento prima dell'imbottigliamento

- 60 -



Nobile di Montepulciano - Avignonesi

Regione: Toscana - Valiano (SI)

Blend: 100% Sangiovese Nobile di Montepulciano Docg

Affinamento: almeno 20 mesi botti di Slavonia, Barriques e Tonneaux

- 59 -

Amarone della Valpolicella - Domini Veneti

“L'eleganza senza tempo di un mito italiano.

Un sentiero di emozioni tra frutti scuri, spezie e velluto liquido.”

Regione: Veneto, Negrar di Valpolicella (VR)

Blend: 45% Corvina Veronese, 30% Corvinone, 20% Rondinella, 5% Molinara

Affinamento: fruttato per 3 mesi, botti grandi per almeno 18 mesi

- 85 -

Siamo custodi di memorie liquide.

Ogni brindisi qui è un ritorno a casa,
un omaggio al tempo e
a chi ci ha insegnato l'amore.

Vi auguro un'esperienza che vi faccia sentire
parte di questa storia,
che è anche un po' la vostra.

– Michele –