

Carta Vini



MULINO

DIVINO



MULINO
DIVINO



NOI IMMAGINIAMO QUESTA CARTA VINI COME RISPOSTA AD ALCUNE
DOMANTE CHE CI SIAMO POSTI NEL MOMENTO IN CUI ABBIAMO SCELTO DI VIVERE
IL NOSTRO LAVORO IN QUESTO LUOGO *“di fatica”* DEL LAVORO DEGLI ANTICHI MUGNAI,
“di compattezza” DELLE ROCCE CHE LO CIRCONDANO, DI *“profondità”* DELLE GESTA
CHE HA VISTO SCORRERGLI DAVANTI, *“di liquidità”* DELLE ACQUE
CHE GLI SCORRONO A FIANCO E CHE HA
GOVERNATO CON IL *“BUTACCIO”* ALLE SUE SPALLE.

Dove siamo?

SIAMO NEL CUORE DEL MONTEFELTRO, TERRA DI CONFINE TRA MARCHE,
ROMAGNA E TOSCANA E QUESTO È IL TERRITORIO CHE VOGLIAMO
RACCONTARVI CON I NOSTRI VINI.

Cosa ha guidato la scelta dei nostri vini?

IL RISPETTO DEL TERRITORIO, DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE.
CHE SI TRADUCE IN UNA SCELTA DI PRODUTTORI ARTIGIANALI RISPETTOSI DELL'AMBIENTE,
DI PRODUTTORI BIOLOGICI E DI PRODUTTORI BIODINAMICI,
A PARTIRE DAL NOSTRO TERRITORIO PER POI ALLONTANARCI UN PO'...
MA SOLO SE NE VALE LA PENA.

Cosa vogliamo trasmettere?

VOGLIAMO AGGIUNGERE AL CIBO DEL PASSATO LA SAPIENZA
CONTEMPORANEA NELLA TRASFORMAZIONE DELLE MATERIE PRIME E LA
SENSAZIONE PIACEVOLE DI PORVI A FIANCO IL VINO GIUSTO.

**Lasciate che il vostro palato vi racconti queste
ed altre sensazioni.....**

BOLLICINE

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



BOLLA BIANCA

Spumante Brut

Conventino Monteciccardo (PU)

**85% FAMOSO
15% MOSCATO**

Presa di spuma 6 mesi in acciaio. Dal perlage fine e persistente. Al naso note di frutti gialli, quindi fiori intensi. Il sorso è pieno e ben sapido.

€
18,00



METODO CLASSICO

Spumante Brut

Conventino Monteciccardo (PU)

**60% INCROCIO BRUNI 54
25% SANGIOVESE - 15% FAMOSO**

24 mesi sui lieviti, 6 mesi di affinamento in bottiglia. Perlage fine e persistente. Al naso agrumi e fiori bianchi. Fresco, sapido, avvolgente.

€
32,00



REBÈL ROSATO

Spumante Brut Metodo Charmat

Tenuta Colombarda
San Vittore di Cesena (FC)

100% SANGIOVESE

Presa di spuma 2 mesi in autoclave, circa 2 mesi di affinamento in bottiglia, perlage fine e persistente. Al naso fine e intenso con note di piccola frutta rossa, in bocca equilibrato, armonico e persistente, con gradevole acidità.

€
16,00



MARCAU- RELIO

Vino Frizzante Rosso Metodo Ancestrale

Azienda Crocizia
Pastorello di Langhirano (MO)

100% LAMBRUSCO MAESTRI

VINO NATURALE. Breve fermentazione sulle bucce, maturazione in vasche d'acciaio e poi rifermentazione in bottiglia tramite lieviti indigeni con il metodo ancestrale. Spuma leggerissima, al naso fresco e fruttato. Leggermente balsamico. Il sorso è assolutamente gradevole, equilibrato, tannino lieve.

€
18,00



BOLLICINE

Lombardia Zona Franciacorta

Gli alti
Territori
del Belpaese



QUATTROCENTO

Spumante Extra Brut Metodo Classico 40 Lune

€
38,00

Nicola Gatta
Gussago (BS)

70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO

VINO NATURALE.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
40 Lune sui lieviti e poi affinamento in bottiglia.
Perlage fine e persistente. Al naso agrumi, fiori bianchi
con note di crosta di pane. In bocca è fresco e pieno,
di buona struttura e persistente.



BIANCHI



LE FRATTE

Bianchetto del Metauro Superiore DOC

Conventino Monteciccardo (PU)

**100% BIANCHELLO
DEL METAURO**

€
14,00



BELLAN- TONIO

Marche Bianco IGT

Tenuta Santi Giacomo e
Filippo - Urbino (PU)

100% INCROCIO BRUNI 54

€
18,00

Maturazione in acciaio e affinamento in bottiglia.
Al naso fiori sia bianchi che gialli. Fruttato di nespole, floreale di
ginestre e petali di rose gialle. Persistenza e gentilezza del sorso.

Al naso floreale e agrumato, minerale. In bocca sapido, morbido e allo stesso
tempo di buona acidità fine e molto armonizzata.

BIANCHI

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



PETRARRA

Verdicchio di Matelica DOC

€
18,00

Borgo Paglianello
Matelica (MC)

100% VERDICCHIO

Fermentazione in acciaio, maturazione 6 mesi in acciaio e 2 mesi di affinamento in bottiglia. Al naso il profilo olfattivo è consistente, ricco di espressioni fruttate: spiccano note d'agrumi ed echi di mandorla a bilanciarne la ruvida dolcezza. Gusto minerale, sapido, morbido: la persistenza è notevole, l'equilibrio assolutamente apprezzabile.



MARTA

Marche Passerina IGP

€
14,00

Azienda Agrobiologica
San Giovanni - Offida (AP)

100% UVE PASSERINA

Maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia. Al naso leggermente aromatico con note floreali e fruttate. In bocca pulito, fresco con una leggera sapidità.



ALBANA ROMAGNA

DOCG

Tenuta Colombarda
San Vittore di Cesena FC

100% ALBANA

€
18,00



Maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia.
Al naso fruttato con note di mandorla e frutta tropicale.
In bocca armonico e complesso con buona sapidità e importante struttura.



BIANCHI

Gli alti
Territori
del Belpaese

Alto Adige



GEWÜRZTRAMINER

Alto Adige DOC

Colterenzio
Cornaiano (BZ)

100% GEWURZTRAMINER

Maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia.
Al naso floreale e piacevolmente speziato.
In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.

€
22,00



Friuli Venezia Giulia



RIBOLLA GIALLA

Collio DOC

Azienda Agricola Muzic
San Floriano del Collio (GO)

100% RIBOLLA GIALLA

€
20,00

Pressatura soffice, affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in acciaio per quattro mesi. Al naso elegante, floreale con sfumature citrine. In bocca leggero di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità.

Sicilia



ADÈNZIA

Sicilia Bianco DOC

Baglio del Cristo di
Campobello - Licata (AG)

GRILLO E INSOLIA

€
20,00

Maturato in acciaio, affinato in bottiglia. Deliziose note di agrumi, pesca bianca, nespola e ananas, fresco e rotondo allo stesso tempo, bocca di ampia composizione fruttata, giusta acidità-sapidità.

ROSSI

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



CARDOVIOLA

Marche Rosso IGT

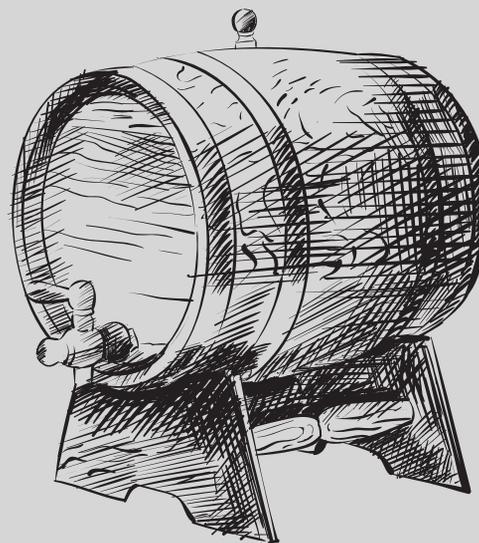
€
14,00

Conventino Monteciccardo (PU)



**50% LACRIMA
50% ALEATICO**

Maturazione di 10 mesi in acciaio affinamento in bottiglia per 2 mesi. Il naso apre con un floreale di gelsomino e rose, diviene fruttato di lamponi, ribes rosso e ciliegie croccanti.



FORTER- COLE

Marche Rosso IGT

€
16,00

Tenuta Santi Giacomo e
Filippo - Urbino (PU)

SANGIOVESE E MERLOT

Maturato in botte di quercia. Al naso marmellate fresche in cottura di mirtillo, d'uva e mele cotogne, di fichi; sentori di spezie leggere e cacao. Al palato grande corpo, pieno, caldo, armonico, di struttura complessa ma con un equilibrio tra potenza e fruibilità rara. Retro con sensazioni dolci ma asciutte.



BARTIS

Colli Pesaresi Rosso DOC

€
18,00

Azienda Agricola Fiorini
Barchi (PU)

**70% SANGIOVESE BACCA GROSSA
30% ALTRE BACCHE ROSSE**

Maturazione in parte in rovere per 12 mesi, in parte in tonneau per 6 mesi, poi 6 mesi in bottiglia. Al naso frutti neri e visciola, floreale poi vegetale. Speziato. In bocca frutta e tannini morbidi. Pieno e persistente.

ROSSI

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



ROSSO CONERO

DOC

Fattoria le Terrazze
Numana (AN)

100% MONTEPULCIANO

Maturazione in botte grande 12/15 mesi. Al naso intenso, in bocca morbido ed elegante, sentori di frutti di bosco.

€
18,00



SASSI NERI

Conero Riserva DOCG

Fattoria le Terrazze
Numana (AN)

100% MONTEPULCIANO

12/18 mesi di maturazione in barriques di rovere francese. All'olfatto presenta grande intensità e persistenza con riconoscimenti di sottobosco, fiori appassiti e un leggero ricordo di vaniglia. Al gusto è pieno, corposo e morbido.

€
29,00



LEO GUELFUS

Rosso Piceno DOC Superiore

Az. Agrobiologia San Giovanni - Offida (AP)

**70% MONTEPULCIANO
30% SANGIOVESE**

Maturazione per 18 mesi in rovere (botti e barriques), affinamento in bottiglia per 2 mesi. Al naso intenso e caratteristico con piacevoli sentori di frutta rossa. In bocca corposo, armonico e abbastanza tannico.

€
16,00



CENTU- PLO

Centesimino Rubicone IGT

Tenuta Santa Lucia
Mercato Saraceno (FC)

100% CENTESIMINO

VINO NATURALE.

Maturazione in acciaio, affinamento in bottiglia.

Al naso presenta aromi di rosa canina e spezie. Il palato è persistente con una piacevole e sottilissima trama di tannino in evoluzione.

€
20,00

demeter

ROSSI

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



DIONISO

Rosso Forlì IGP

Tenuta Colombarda
SanVittore di Cesena (FC)

50% MERLOT
50% CABERNET SAUVIGNON

Fermentazione in acciaio e legno. maturazione per 9 mesi in acciaio, affinamento in bottiglia. Al naso note di piccoli frutti rossi, speziato, leggera nota boisè. In bocca morbido ed equilibrato con giusta tannicità.

€
14,00



LA BONCIA

Chianti DOCG

Bindi Sergardi Tenuta I Colli
Monteriggioni (SI)

100% SANGIOVESE

Maturazione in Acciaio, affinamento in bottiglia. Al naso molto fresco e di piacevole rotondità. Un bouquet elegante con intensi aromi di frutta fresca e un sentore floreale. Ricorda le ciliegie, le fragole, il pompelmo e le viole. Ben strutturato, morbido e armonioso. Da bere giovane così da potern assaporare meglio la freschezza.

€
16,00



IULI'Ò

Toscana Sangiovese IGT

Castello Tricerchi
Montalcino (SI)

100% SANGIOVESE

6 mesi di barriques e 1 mese di bottiglia. Al naso elegante, fruttato, note di ciliegia e fragola, speziato. In bocca è caldo, morbido, leggermente intenso, equilibrato, persistente, fine.

€
14,00



ROSSO DI MONTALCINO

DOC

Castello Tricerchi
Montalcino (SI)

100% SANGIOVESE

Barrique e botte di rovere di Slavonia da 15 e 20 hl per 18 mesi, affinamento in bottiglia per 4 mesi. Al naso elegante, fruttato, confettura di ciliegia e fragola, speziato con note di pepe nero. In bocca è caldo, morbido, leggermente tannico con venature minerali, equilibrato, intenso, persistente, fine.

€
27,00

ROSSI

Montefeltro
Terra
Di Confine
Tra Marche Romagna
E Toscana



BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Castello Tricerchi
Montalcino (SI)

100% SANGIOVESE

€
49,00

Invecchiamento in botte di rovere di Slavonia di 15 e 20 hl per 42 mesi.
Affinamento in bottiglia per un periodo non inferiore ai 6 mesi.
Al naso elegante, fruttato, confettura di amarena e fragola, leggermente speziato con note di tabacco e cioccolato. In bocca caldo, morbido, leggermente tannico, equilibrato, intenso, persistente, fine. Armonioso, giovane, meglio dopo.



IMENEO

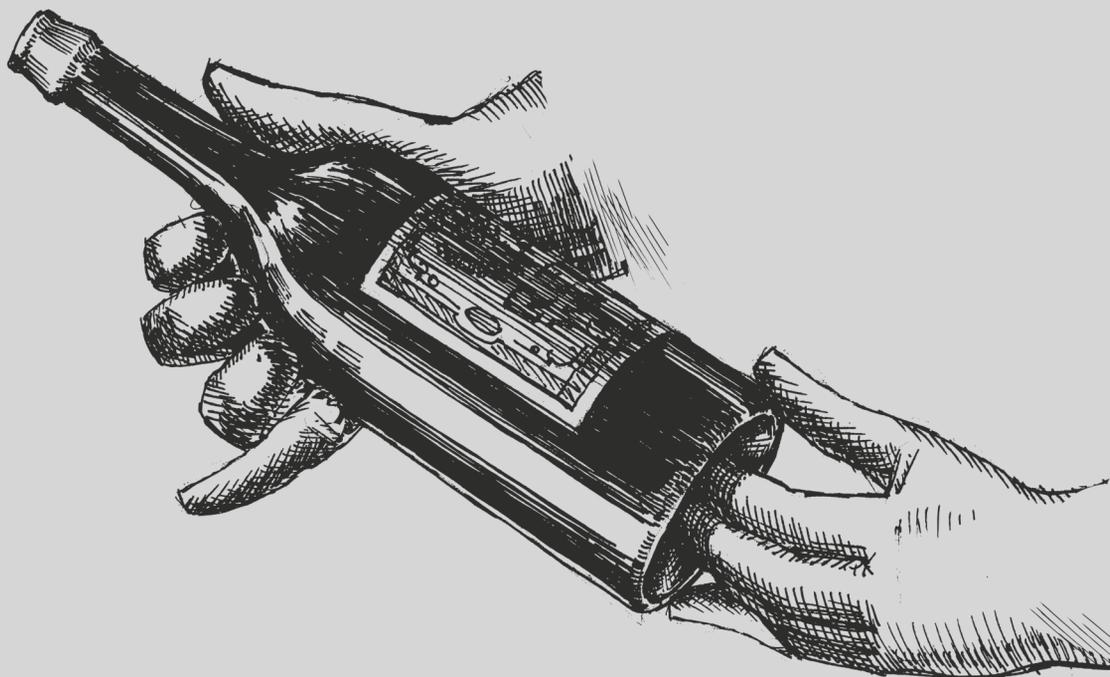
Bolgheri Rosso DOC

Azienda Agricola Villanoviana
Bolgheri (LI)

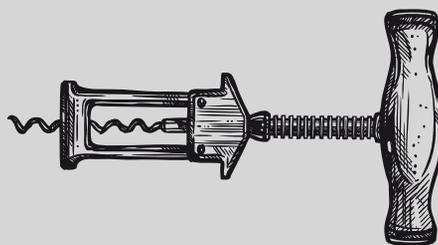
65% MERLOT
35% CABERNET SAUVIGNON

€
27,00

Maturazione in barrique di rovere francese di 1°, 2° e 3° passaggio per almeno 10 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi. Al naso mora di rovo, ribes rosso, effluvi balsamici e raffinata speziatura; in bocca vellutato, con tannini elegantemente levigati. Una vena di acidità ben integrata nella struttura, lunga persistenza.



ROSSI



Gli alti
Territori
del Belpaese



RICCIAIA

Dolcetto d'Alba DOC

€
16,00

La Bioca
Monforte d'Alba (CN)

100% DOLCETTO

Naso intenso, dai tratti vinosi. Frutti di bosco, spezie, sbuffi balsamici. Morbido e carnoso al sorso, mostra acidità e tannini coesi. Finale asciugante.



RÉVA

Barolo DOCG

€
49,00

Reva
Monforte d'Alba (CN)

100% NEBBIOLO

Maturazione 24 mesi in botti di rovere, affinamento in bottiglia. Naso austero e ampio, sciorina in successione: rosa canina, note mentolate, eucalipto, piccoli frutti rossi maturi, toni eterei, cipria e felce a completare il quadro. Al gusto è estremamente fresco, pieno, morbido e con tannini fitti in evoluzione. La persistenza, lunghissima, rimarca le note olfattive.



VALPOLI- CELLA RIPASSO

Superiore DOP

Cantine Giacomo Montresor
Verona (VR)

€
25,00

70% CORVINA - 25% RONDINELLA - 5% MOLINARA

Affinamento per 2 anni in botti grandi. Al naso intenso e complesso. Fruttato e speziato. Al sapore buona struttura con un frutto polposo per la macerazione sulle vinacce dell'Amarone (Ripasso).



AMARONE DELLA VALPOLI- LICELLA

DOCG

Cantine Giacomo Montresor
Verona (VR)

€
48,00

CORVINA - RONDINELLA - MOLINARA - CORVINONE

Al naso frutti rossi, frutti di bosco, spezie scure. In bocca sapore pieno e morbido con retrogusto di lampone e di sottobosco.

ROSSI

Gli alti
Territori
del Belpaese



PINOT NERO

Alto Adige DOC

€
24,00

Cantina Cortaccia
Cortaccia (BZ)

100% PINOT NERO

Fermentazione a temperatura controllata in vasche aperte, fermentazione malolattica e affinamento nel legno grande.



ALBANEGRA

Rosso Salento IGT

€
20,00

Cantine Menhir Salento
Bagnolo del Salento (LE)

**60% PRIMITIVO
40% MALVASIA NERA**

Maturazione in acciaio. Al naso emergono sentori di piccoli frutti rossi e note speziate. In bocca il sorso è dinamico, perfettamente slanciato e fresco. Chiude su una scia amaricante.



ADÈNZIA

Rosso Sicilia DOC

€
23,00

Baglio del Cristo di
Campobello - Licata (AG)

NERO D'AVOLA E SYRAH

Maturazione in barrique di rovere francese e in acciaio per un totale di 10 mesi, poi un anno di affinamento in bottiglia. Al naso avvolgente e complesso con note di spezie dolci, frutta rossa croccante e tabacco. In bocca gusto caldo, fresco, pieno e con tannini gradevoli.



SU'ANIMA

Cannonau Sardegna DOC

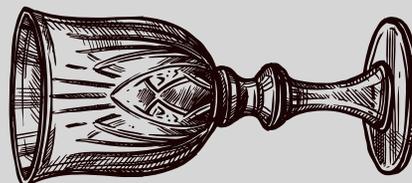
€
20,00

Cantine Su'entu
Sanluri (SU)

100% CANNONAU

Maturazione in barriques di 2° passaggio per 12 mesi e poi 2 mesi di affinamento in bottiglia. Al naso invitante, fiori e frutti rossi emergono, finale di resina dolce. In bocca buona bevibilità e freschezza. Tannini morbini e floreali.

DOLCI



SANTO

Vino Passito Affumicato
Marche Bianco IGT

La Montata
Sant'Angelo in Vado (PU)

**ANTICO TREBBIANO
SAUVIGNON**

€
20,00

L'uva appesa a singolo grappolo per 4/5 mesi in locali dove di tanto in tanto si accende il camino per affumicare. Maturazione in demi-barrique da 112 litri scolme per 36 mesi. In bocca dolce, equilibrato, persistente. Al naso miele, frutta matura, floreale, gradevole affumicato.



LA DIVINA

Romagna Cagnina DOC

Tenuta Colombarda
San Vittore di Cesena (FC)

**100% TERRANO
(Cagnina)**

€
20,00



Fermentazione in acciaio e barriques. Maturazione in acciaio per 9 mesi, poi affinamento in bottiglia. Al naso intenso, fruttato con note di piccoli frutti rossi quali marasca e ciliegia. In bocca equilibrato e persistente con nota dolce sostenuta da buona acidità.



ADELE

Vino di Visciole

Corte Luceoli
Cantiano (PU)

SANGIOVESE E VISCIOLE

€
16,00

Rosso Rubino tendente al granato, dal profumo intenso di amarena, con sentori di cacao e nocchie tostate.



MOSCHIACCIO

Moscato D'Asti DOCG

La Biòca
Monforte d'Alba (CN)

100% MOSCATO

€
14,00

Elegante nel naso, con i tipici sentori dei fiori d'arancio, mela Golden, banana e ananas, bollicine sottili, gusto fresco e morbido, bilanciato tra acidità e dolcezza.



MULINO
DIVINO



Carta Vini



MULINO
DIVINO

PESARO – URBINO

