

.....Ed infine La Mescita

Perché la Mescita o Vino al bicchiere?

Questo tipo di vendita del vino nasce dall'esigenza, più del cliente che nostra, di avere la possibilità di bere senza né ubriacarsi né svenarsi economicamente.

Quante volte sarà capitato a ognuno di noi di cenare con una signora che, purtroppo, non beve. E allora che fare?

O magari quante volte abbiamo pensato di farci aprire una bella bottiglia di Barolo o di Brunello di Montalcino, ma aperta la lista dei vini e visti i prezzi ci siamo tirati indietro. Con questo servizio oggi, invece, possiamo berne soltanto un bicchiere.

Ovviamente si accettano suggerimenti.

LA MESCITA

Barolo 2015 Marchesi di Barolo	<i>€ 8.50</i>
Nebbiolo (Piemonte) 150ml	
Pallagrello 2016 Soc. Agr. Sclavia	<i>€ 4.00</i>
Pallagrello (Campania) 150ml	
Kapnios 2015 Masseria Frattasi	<i>€ 12.50</i>
Aglianico (Campania) Proposta del Mese	
Pian del Ciampolo 2014 Montevertine	<i>€ 4.50</i>
Sangiovese, canaiolo e colorino (Toscana) 150ml	
Chianti Classico 2016	<i>€ 4.50</i>
Sangiovese (Toscana) Lamole di Lamole 150ml	
Brunello di Montalcino 2015 Frescobaldi	<i>€ 9.50</i>
Sangiovese (Toscana) 150ml	
Valpolicella Classico 2016 Secondo Marco	<i>€ 5.00</i>
Corvina, corvinone e rondinella (Veneto) 150ml	

I BIANCHI e ROSATI e...

Fiano di Avellino 2017 Pietracupa	<i>€ 5.00</i>
Fiano di Avellino (Campania) 150ml	
Chardonnay 2018 Alois Lageder	<i>€ 4.00</i>
Chardonnay (Alto Adige) 150ml	
Rosachiara 2019 La Scolca	<i>€ 4.00</i>
Cortese e Pinot Nero (Piemonte) 150ml	
Alastor vino rosso servito fresco (Piemonte)	<i>€ 4.00</i>
Cascina Baricchi Nebbiolo, barbera e dolcetto 150ml	

