

LA NOSTRA CARTA

- PRENDI QUEL CHE DESIDERI DALLA VETRINA DEL TUO APPARTAMENTO E PAGHI AL CHECK OUT
- PER PIÙ QUANTITATIVI SCRIVICI SU WHATSAPP (+39 340 525 62 18)
- TORNA A CASA CON UN RICORDINO!

@CASAAGRICOLAROSSI





CARTA DEI VINI

#CASAAGRICOLAROSSI

VALLECHIUSA BIOLOGICO AZIENDA AGRICOLA ORNINA

I.G.T. Toscana Rosso.

0.75l. €12.50

Varietà: Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Trebbiano.

ROSSO LEGGERO E PERICOLOSISSIMO!

Naso fresco e affascinante, sorso gustoso, fruttato e non impegnativo. Un bicchiere tira l'altro...

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio, macerazione delle uve per circa 5 giorni.

Maturazione: Un anno in cemento.

Affinamento in bottiglia: almeno 3 mesi.

VALLECHIUSA BIOLOGICO AZIENDA AGRICOLA ORNINA

I.G.T. Toscana Bianco.

0.75l. €13.50

Varietà: Trebbiano, Malvasia bianca.

VINO BIANCO TRASVERSALE E DINAMICO!

Ottima e particolare espressione di trebbiano e malvasia provenienti dalla vigna vecchia.

Vino bianco trasversale e dinamico, da gustare durante un aperitivo, ma anche da tutto pasto per accompagnare piatti di pesce anche piuttosto strutturati o carni bianche.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in cemento, con temperature che non superano i 18 °C.

Maturazione: 15 mesi in cemento di cui i primi 2 mesi in agitazione sulle proprie fecce fini.

Affinamento in bottiglia: 5 mesi.



CARTA DEI VINI

#CASAAGRICOLAROSSI

CHIANTI GUARNIENTE 2018 BIOLOGICO AZIENDA AGRICOLA BUCCIA NERA

UVE: Sangiovese 100%.

0.75l. €12.50

VIGNETI: 5-20 anni.

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

TERRENO: medio impasto con prevalenza di argilla e galestro.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Inizio ottobre.

VINIFICAZIONE: Le uve sono vinificate in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolgono naturalmente la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: in acciaio 6 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00% vol.

PRODUZIONE: 50.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C.

COLORE: All'aspetto si presenta limpido di colore rosso rubino con riflessi porpora.

OLFATTO: E' diretto, intenso e pulito. Si apre con sentori tipici di sangiovese, di mammola molto intensi che si prolungano con note fruttate di ciliegia.

GUSTO: In bocca è pieno e morbido. I tannini sono presenti e maturi e ben bilanciati dal corpo e dalla freschezza. Ha una buona persistenza gusto olfattiva, dopo la deglutizione ritornano immediatamente le note di ciliegia.

ABBINAMENTI: Formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse. Piatti internazionali.



CARTA DEI VINI

#CASAAGRICOLAROSSI

BARBERA GAITU 2019 BIOLOGICO VALLI UNITE

Tipologia: Rosso.

0.75l. €12.50

Produttore: Valli Unite.

Paese: Italia Regione: Piemonte.

Vitigni: Barbera, Moretto.

Gradazione: 14%.

Formato: 0,75 l.

Vinificazione: Fermentazione spontanea.

Affinamento: Acciaio e cemento.

Naso: Fiori e piccoli frutti a bacca rossa.

Gusto: Giocoso e floreale con la freschezza tipica della Barbera.

Abbinamenti: Antipasti di salumi e formaggi.

UNCONVENTIONAL WINE NOTES

Barbera spaziale. Una freschezza elettrizzante che rende il vino beverino e adatto a tutto pasto, anche se con Salumi e formaggi si esprime meravigliosamente.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 16°-18°C.

DERTHONA BIANCO 2020 BIOLOGICO VALLI UNITE

Tipologia vino: Vino bianco fermo

0.75l. €15.00

Regione: Piemonte (Italia)

Denominazione: IGT Derthona 2020

Formato (Litri): 0.75 lt

Uvaggio: 100% Timorasso

Temperatura di servizio: 8°-10°

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e affinamento di alcuni mesi in acciaio

Gradazione alcolica : 14,5%vol

Contiene Solfiti

I DIGESTIVI

CASA AGRICOLA ROSSI

ESSENZA DI ALKEKENGI AZIENDA AGRICOLA CASA AGRICOLA ROSSI

Liquore allegro e stimolante, lievemente agrumato e piacevolmente dolce-amaro. Accompagna bene il dopo pasto sorseggiato ben fresco nelle calde estati; ma si sposa, molto bene, anche con i dolci natalizi.

500 ml. €17

200 ml. €8

VIN SANTO AZIENDA AGRICOLA BUCCIA NERA

UVE: Trebbiano 50%, Malvasia 50%.

VIGNETI: 20-50 anni.

ALTITUDINE: 350- 550 mt slm.

TERRENO: Medio impasto con prevalenza di argilla e ghiaia.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine di settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve selezionate manualmente, sono messe ad appassire per un periodo di 4 mesi, alla fine del quale vengono pressate integre con un torchio tradizionale. Il mosto denso e ricco di zuccheri è messo a fermentare senza controllo della temperatura, all'interno di caratelli di legno di quercia e castagno chiusi ermeticamente. La fermentazione, indotta spontaneamente dai lieviti presenti nel caratello, si prolunga per diversi anni.

AFFINAMENTO: In caratelli di legno per 4/5 anni e in bottiglia per 6 mesi.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO 100 gr /l.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C.

COLORE: Colore ambra con riflessi aranciati.

OLFATTO: Al naso è intenso e complesso si apre con note di frutta secca come castagna e nocciola, per poi lasciare spazio a note dolci di frutta appassita di albicocca, fico e uvetta e miele

GUSTO: In bocca è molto morbido e denso, le sensazioni di dolcezza e lo pseudo calore sono bene bilanciati dall'acidità. Nonostante l'importante residuo zuccherino la bocca rimane pulita con un piacevole retrogusto di frutta secca.

ABBINAMENTI: Pasticceria secca, formaggi molto stagionati, blue chees, cioccolato fondente, cacciagione.

500 ml. €18.00



Miele Millefiori

AZIENDA AGRICOLA ONTANETA

"E' un miele molto apprezzato in generale e quando diventa molto duro è possibile scaldarlo a bagnomaria per renderlo più morbido. Il miele millefiori è il miele più ecosostenibile che ci sia, poiché per produrlo l'apicoltore non deve effettuare nomadismo [come per i mieli monoflora], è il miele più eco-friendly.

400gr. €11



Confezione da 2 a scelta €6

**PRODOTTI REALIZZATI DA AZIENDE
DI MACERATA CON TECNICHE
DI COLTIVAZIONE AGROECOLOGICHE
PER CASA AGRICOLA ROSSI.**

LENTICCHIE (*Ervum esculentum*).

400gr.

FARRO DECORTICATO (*triticum dicoccum*).

400gr.

FARINA DI CECI, macinata a pietra (*cicer arietinum*,
varietà sultano).

300gr.

CECE (*cicer arietinum*, varietà sultano).

400gr.

Oliva Eva



100% BIOLOGICO ITALIANO

VARIETÀ DI OLIVE: Moraiolo, Frantoio, Leccino e Pendolino.

1 litro €18.00

NOTE TECNICHE: le olive vengono raccolte manualmente durante il mese di Ottobre. La trasformazione delle olive deve avvenire entro 24 ore dalla raccolta.

ESTRAZIONE: metodo a ciclo continuo con centrifugazione ed estrazione a freddo.

CONSERVAZIONE: in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata di 18° C. e sotto azoto.

PRODUZIONE: 40 ql.

NUMERO DI PIANTE: 3300 alberi da 30 a 100 anni di età.

TERRENO: medio impasto ricco di galestro.

ALTITUDINE: 300-500 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest.

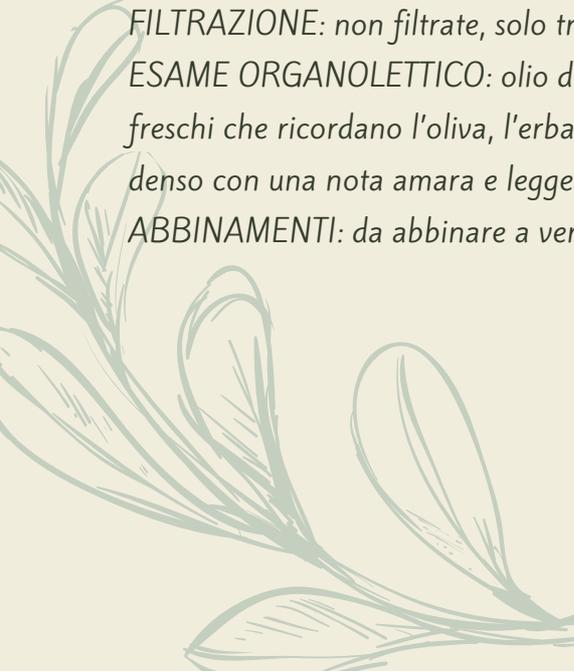
ACIDITÀ: 0,10%.

FILTRAZIONE: non filtrate, solo travasi periodici.

ESAME ORGANOLETTICO: olio dal fruttato medio, con sentori verdi molto freschi che ricordano l'oliva, l'erba e una nota di mandorla verde. In bocca è denso con una nota amara e leggermente piccante.

ABBINAMENTI: da abbinare a verdure, zuppe, legumi e carni.

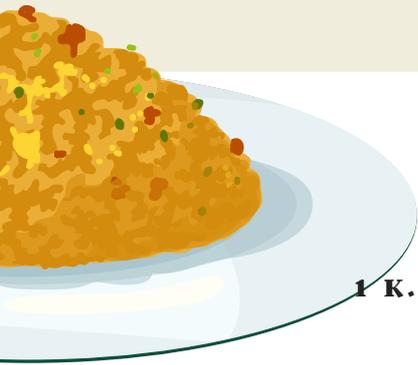
Azienda Agricola Buccia Nera





PRODOTTI DELLA NOSTRA COOPERATIVA

Cooperativa Agricola IRIS BIO



1 K. €7.50

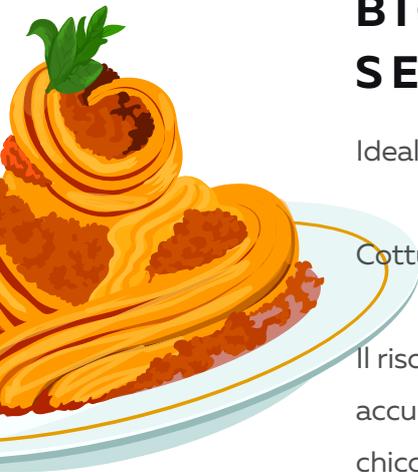
RISO CARNAROLI BIO SEMILAVORATO

Ideale per risotti mantecati.

Cottura: 18-20 min.

Il riso Iris semilavorato, grazie ad un accurato procedimento mantiene nel chicco una buona parte delle sue proprietà organolettiche e nutritive.

Il riso Iris è coltivato con il metodo in asciutta, senza allagamento prolungato e senza l'utilizzo di acque che sostano in campi non coltivati biologicamente come le conosciute risaie. Questa è una tecnica per avere un prodotto sano e con un importante risparmio d'acqua.



500 GR. €1.50

PASTA DI SEMOLA BIO, GRANO DURO

Trafilatura a bronzo

- Penne
- Spaghetti

Cottura: 7-9 minuti.

La pasta di semola di grano duro biologico IRIS, è prodotta con una miscela di grani accuratamente scelti ad ogni nuova raccolta, per garantire un prodotto ad alto valore nutritivo e con una cottura perfetta. La pasta di semola di grano duro biologico IRIS, viene proposta anche nel Formato 5 kg. Il prodotto è progettato per il settore Horeca . Adatto per doppia cottura.



PRODOTTI DELLA NOSTRA COOPERATIVA

Cooperativa Agricola IRIS BIO



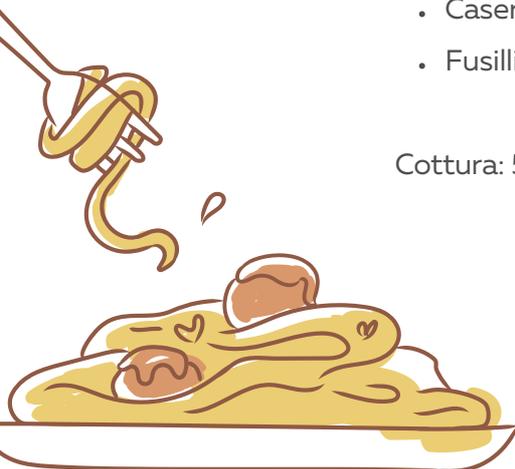
500 GR. €2.50

PASTA DI SEMOLA BIO INTEGRALE DI GRANO DURO

Varietà di grano Cappelli
Molitura a pietra

- Spaghetti
- Caserecce
- Fusilli

Cottura: 5-7 minuti.



340 GR. €2.00
690 GR. €2.50

POMODORO AL BASILICO BIO

Sugo pronto.

La polpa di Pomodoro e Basilico IRIS è ottenuta da pomodori coltivati, lavorati e certificati secondo i metodi e gli standard dell'agricoltura biologica. Le coltivazioni della provincia di Cremona sono particolarmente favorite dalle caratteristiche del terreno agricolo e del clima.

Dopo la raccolta i pomodori vengono lavorati a crudo senza aggiunta di zuccheri e pastorizzati dopo il confezionamento per mantenere inalterate le proprietà organolettiche della materia prima e della polpa di pomodoro e basilico .