

Degustazioni

Visita guidata alla cantina storica e agli *infernot*, seguita da una degustazione di 4 vini, accompagnata da grissini artigianali e per chi lo gradisce un piccolo tagliere di prodotti locali (+5,00€). Orari: 11.00, 13.00 (solo weekend), 15.00, 17.00.

I vini:

Classica
20,00€

- Mariulin
- Dedalo
- Solista
- Carisa

Terroir
30,00€

- Austin
- ěl Fól
- Grignolino Vigna S. Pietro
- Monferrato Rosso

Wine Bar
varie

**PICCOLO
TAGLIERE** 5,00 €

con salame di Cella Monte,
formaggi del territorio, frutta e
verdura di stagione

CAFFE 2,00 €

ACQUA 1,50 € / 3,00€

**BIBITA /
SUCCO** 3,50 €



DOVE IL VINO TI ACCOGLIE E
LA VISTA TI INCANTA.

N.B: I prezzi delle bottiglie esposti
in sala sono validi solo per la
vendita al dettaglio, non per il
consumo al tavolo.

rosati



A U S T I N

Metodo Classico, Pinot Nero

7,00 € 28,00 €

O M B R A

Bonarda

5,00 € 20,50 €

bianchi

M A R I U L I N

Metodo Martinotti, Chardonnay

5,00 € 19,50 €

D E D A L O

Arneis

5,00 € 21,00 €

Ě L F Ó L

Sauvignon Blanc

5,00 € 22,00 €

I L P A S S O

Traminer, da uve appassite

7,00 € 29,00 €

rossi

S O L I S T A

Grignolino

5,00 € 21,00 €

C A R I S A

Barbera

5,00 € 18,50 €

R O V E R Ó

Barbera Superiore

7,00 € 26,50 €

G R I G N O L I N O

Grignolino, Vigna San Pietro *Linea Terroir*

7,00 € 32,00 €

MONFERRATO ROSSO

Grignolino 50% e Cabernet Sauvignon 50% *Linea Terroir*

7,00 € 38,00 €

Wine Tasting

Guided tour of the historic cellar and the “infernot”, followed by a tasting of 4 wines, accompanied by artisanal breadsticks, and for those who like it a small platter of local products (+€5.00). Times: 11.00, 13.00 (solo weekend), 15.00, 17.00.

The wines:

Classica
20,00€

- Mariulin
- Dedalo
- Solista
- Carisa

Terroir
30,00€

- Austin
- ěl Fól
- Grignolino Vigna S. Pietro
- Monferrato Rosso

Wine Bar other

SMALL
PLATTER 5,00 €

with Cella Monte salami, local
cheeses, seasonal fruit and
vegetables

COFFEE 2,00 €

WATER 1,50 € / 3,00€

SOFT DRINK /
JUICE 3,50 €



WHERE THE WINE
WELCOMES YOU AND THE
VIEW ENCHANTS YOU.

N.B: The prices of the bottles
displayed in the room are valid
only for retail sale, not for table
consumption.

rosè



A U S T I N

Metodo Classico, Pinot Nero

7,00 € 28,00 €

O M B R A

Bonarda

5,00 € 20,50 €

whites

M A R I U L I N

Metodo Martinotti, Chardonnay

5,00 € 19,50 €

D E D A L O

Arneis

5,00 € 21,00 €

Ě L F Ó L

Sauvignon Blanc

5,00 € 22,00 €

I L P A S S O

Traminer, da uve appassite

7,00 € 29,00 €

reds

S O L I S T A

Grignolino

5,00 € 21,00 €

C A R I S A

Barbera

5,00 € 18,50 €

R O V E R Ó

Barbera Superiore

7,00 € 26,50 €

G R I G N O L I N O

Grignolino, Vigna San Pietro *Linea Terroir*

7,00 € 32,00 €

M O N F E R R A T O R O S S O

Grignolino 50% e Cabernet Sauvignon 50% *Linea Terroir*

7,00 € 38,00 €