

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

A noi il vino piace. Ci piace Davvero. E non ci piace soltanto berlo o servirlo. Ci piace tuffarci all'interno della sua cultura, alla scoperta dei suoi segreti millenari e anche delle nuove tecnologie per la sua produzione.

Questa nostra prima (parziale) selezione è frutto di anni di scouting tra i piccoli e medi produttori del centro Italia, alla ricerca di perle nascoste, con l'ossessione della qualità e allo stesso tempo del suo rapporto con il prezzo.

Un bicchiere di vino è uno dei più squisiti e raffinati piaceri della vita, specialmente se bevuto in compagnia, magari quella giusta. E i piaceri come questo devono essere alla portata di tutti, ma Davvero!



We love wine. We love it Davvero (for real). And our love for wine is not only about drinking or serving it. We love diving in the deep of its culture, to the discovery of its ancient secrets and also of its new production technologies.

This our first (partial) selection is the result of years of scouting among the small and medium producers in central Italy, in search of hidden gems, obsessed by quality and at the same time by its relationship with prices.

A glass of wine is one of the most exquisite and refined pleasures of life, especially if enjoyed in company, better if the right one. And such a pleasures should be available to everyone, Davvero!

WINE



DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

BIANCHI - WHITE

CAMPO DELLA FIERA BIANCO (WHITE) Castello di Corbara (Umbria)



L'Orvieto Classico Superiore DOC "base" del Castello di Corbara, come da disciplinare, è frutto dell'assemblaggio di più uve di cui Grechetto e Malvasia in preponderanza. Il colore è giallo paglierino. Un bouquet di frutta matura, con tonalità di pera e albicocca introduce un gusto aromatico, di giusta acidità.

€ 18- la bottiglia (bottle)
€ 4- il bicchiere (glass)

The "basic" DOC Orvieto Classico Superiore of Castello di Corbara, as stated by production regulations, is the result of a blend of several varieties of grapes, with the prevalence of Grechetto and Malvasia. The color is straw gold. A bouquet of ripe fruit, with overtones of pear and apricot introduces an aromatic taste with a right degree of tartness.

PODERE IL CAIO Castello di Corbara (Umbria)



Un Orvieto Classico Superiore tradizionale, con un carattere forte e sincero. Il contatto prolungato con la feccia, che si protrae per oltre due mesi, fa sì che il vino assorba tutti i sentori dell'uva per mezzo della lisi dei lieviti. Il colore è sempre giallo paglierino e gli aromi sono fruttati, grazie alla preponderanza di Grechetto e Malvasia. Il gusto è aromatico, con acidità propria del tipo di vino. Perfetto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

€ 22- la bottiglia (bottle)
€ 5- il bicchiere (glass)

A traditional Orvieto Classico Superiore, with a strong and genuine personality. A prolonged contact with the dregs, which goes on for more than two months, lets the wine absorb all the flavors of the grapes through the yeast's lysis. The color is straw gold and the aromas are fruity, due to the presence of Grechetto and Malvasia. Aromatic taste and a proper tartness are typical of this wine. Perfect in combination with fish and white meat.

SALVIANO Tenuta di Salviano (Umbria)



Un Orvieto Classico dal gusto fresco, che rappresenta la massima espressione della regione. Il terroir in cui si sviluppa l'Orvieto Classico è una subregione del territorio di Orvieto, con terreni prevalentemente calcarei, tufacei e vulcanici. L'ulteriore classificazione "superiore" richiede rese limitate ed è determinata dalla quantità di Trebbiano inclusa nella miscela. L'abbinamento al pesce è naturale, ma anche piatti di pasta e carni bianche.

€ 24- la bottiglia (bottle)
€ 6- il bicchiere (glass)

A fresh-tasting Orvieto Classico that represents the finest expression of the region. Orvieto Classico is a subregion of Orvieto with primarily limestone tufa and volcanic soil. The superiore classification requires limited yields and dictates the amount of Trebbiano included in the blend. A combination with fish is just spontaneous, but also pasta's and white meat dishes are fearlessly supported.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

BIANCHI - WHITE

SALVIANO DI SALVIANO Tenuta di Salviano (Umbria)



Un blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc, una miscela unica per l'Umbria. La freschezza e l'intensità olfattiva delle uve si sono ben combinati con le note aromatiche ed ai tannini dovuti alla tecnica di vinificazione in barriques. Il vino risulta fruttato e floreale e non stucchevole. Al palato è sapido e rotondo, ma persistente ed elegante. Il colore della concentrazione tipica del SalviANO è ben compensato dalla freschezza aromatica e dalla complessità della sua struttura.

€ 26- la bottiglia (bottle)
€ 6- il bicchiere (glass)

Made from Chardonnay and Sauvignon Blanc, this is a unique blend for Umbria. The freshness and intensity of the smell of grapes are well combined with aromatic notes and tannins as a result of the wine-making technique in wooden casks. The wine is fruity and floral but not cloying. It is savoury and rounded to the palate but persistent and elegant. Aromatic freshness and complexity of texture make up for the colour typical of its strength.

CAPOLEMOLE CORI BIANCO (WHITE) Marco Carpineti (Lazio)



Un altro piccolo bio-capolavoro di Marco Carpineti: un bianco fresco, soffice e secco, con un profumo fruttato, fiorito. Ideal per piatti a base di pesce, perfetto con crudità di mare o sushi. La cura e la passione di questo viticoltore si riflette nei suoi prodotti, ciascuno dei quali ha una sua spiccata personalità e caratteristiche inusuali.

€ 28- la bottiglia (bottle)
€ 7- il bicchiere (glass)

Another organic piece of work from Marco Carpineti, a white refreshing wine, soft and dry, with a fruity, flowery perfume. Ideal for fish-based courses, perfect with fresh seafood. The care and passion of this winemaker reflects in his products, each and everyone of them having a marked personality and unusual characteristics.

ORZALUME Castello di Corbara (Umbria)



È il risultato di un blend di alcune varietà di vitigni, soprattutto Grechetto e Sauvignon Blanc, con una presenza di Greco di Tufo e Falanghina. Un bouquet di frutta matura, pere e albicocche, con toni di vaniglia, stimola la percezione sensoriale, preparando il palato per note minerali complesse e ben strutturate. Un retrogusto di frutta matura arricchito dal boisée di rovere, rende l'esperienza completa e indimenticabile.

€ 32- la bottiglia (bottle)
€ 8- il bicchiere (glass)

It's the result of a blend of several grape varieties, mainly Grechetto and Sauvignon, with a presence of Greco di Tufo and Falanghina. A bouquet of ripe fruit, mainly pear and apricot with overtones of vanilla enhances your senses, getting you ready for complex, well structured and mineral notes. A ripe fruit aftertaste, enriched by the oak boisée, makes the experience complete and unforgettable.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

ROSSI - RED

CAMPO DELLA FIERA Castello di Corbara (Umbria)



Questo Sangiovese IGT Umbria è frutto dell'assemblaggio di uve con prevalenza di Sangiovese. Il colore è Rosso rubino e i profumi sono delicati con sentori di viola e liquirizia selvatica. Di buona morbidezza, armonico, giustamente tannico.

€ 18- la bottiglia (bottle)
€ 4- il bicchiere (glass)

This Sangiovese Umbria IGT is the result of a blend of several varieties of grapes: mainly Sangiovese, with a presence of Merlot and Cabernet. The color is ruby red and the bouquet presents aromas of ripe fruit, spicy, prune, chestnut, tobacco. The taste is full and rotund to the palate, balanced, evenly tannic.

PODERE IL CAIO Castello di Corbara (Umbria)



Frutto dell'assemblaggio di uve Sangiovese, in prevalenza, con presenza di Merlot, questo bel rosso umbro viene raffinato in barriques di legno francese per l'80%, mentre una piccola quantità, circa il 20%, in fusti di rovere di slavia, per un periodo dai 3 ai 5 mesi. I profumi sono quelli della frutta matura, il bouquet è speziato, con sentori di prugna, castagna, tabacco. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi, avvolgente con retrogusto persistente.

€ 22- la bottiglia (bottle)
€ 5- il bicchiere (glass)

It's a blend of Sangiovese and Merlot varieties, with a presence of Cabernet Sauvignon and Montepulciano. This beautiful red umbrian is mainly riped into French wooden barriques (80%), with a small percentage in Slavonian oak casks (20%) for a period from 3 to 5 months. Ruby red, bouquet of ripe fruit, spicy, prune, chestnut, tobacco. Full and rotund to the palate, soft tannins, enveloping with lingering aftertaste

TURLO' Tenuta di Salviano (Umbria)



Un "Super Umbrian" da una miscela di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, che costituisce la base di questo vino, e Sirah, un vitigno introdotto non molto tempo fa in Italia, che sta dando risultati eccezionali in questa zona della Valle del Tevere. Il Turlò, vino abbastanza forte, pieno di struttura, ma allo stesso tempo fresco e facile, si adatta ad ogni tipo di piatto saporito.

€ 24- la bottiglia (bottle)
€ 6- il bicchiere (glass)

A "Super Umbrian" blend of Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot at the base of this wine, and also Sirah, a grape introduced not so long ago in Italy, which has given exceptional results in this area of the Tiber's Valley. Quite strong wine, full of texture, but at the same time fresh and easy, is suitable for any tasty kind of dish.

DAVVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

ROSSI - RED

LAGO DI CORBARA SANGIOVESE

Castello di Corbara (Umbria)



Questo superbo rosso è frutto dell'assemblaggio di uve tra cui il Sangiovese in preponderanza. Gli appezzamenti sono situati a varie altitudini ed esposizioni e ricadono sul versante Nord/Est dell'azienda. Il colore è rosso rubino intenso. I profumi di frutta matura con toni speziati (caffè e vaniglia), prugna, mammola, castagna, tabacco. Al palato pieno e rotondo, tannini morbidi; avvolgente con retrogusto persistente

€ 26- la bottiglia (bottle)

€ 6- il bicchiere (glass)

This gorgeous red is the result of a blend of Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon grapes with a presence of Montepulciano. The colour is an intense ruby red. The bouquet shows ripe fruit with overtones of spice (coffee and vanilla), prune, violet, chestnut, tobacco. The taste is full and rotund to the palate, soft tannins; enveloping with a lingering aftertaste

LAGO DI CORBARA CABERNET SAUVIGNON

Castello di Corbara (Umbria)



È frutto dell'assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon selezionate nel pregiato vigneto Ponticello. Il colore è un rosso rubino intenso. Il profumo variegato con sentori di frutti di bosco a bacca rossa e prugna matura, sfumature erbacee, aromi di tabacco e vaniglia. Al palato pieno e rotondo, con tannini morbidi; avvolgente con retrogusto persistente. Un rosso impressionante, pronto a ogni paragone,.

€ 28- la bottiglia (bottle)

€ 7- il bicchiere (glass)

It is obtained from carefully selected Cabernet Sauvignon grapes harvested from the precious "Ponticello" vineyard, a field made up by a medium-texture soil on alluvial substrata. The color is an intense ruby red. A bouquet of varied fragrance with traces of wild red berries and ripe prunes, herbaceous nuances, tobacco and vanilla overtones. A stunning red, ready to face every possible comparison.

SOLIDEO

Tenuta di Salviano (Umbria)



Un taglio Bordolese tutto umbro, miscela di Cabernet Sauvignon e Merlot. Maturato da 18 a 20 mesi in barriques per una maggiore complessità di gusto e consistenza. Un profumo intenso di frutta concentrata, vaniglia e spezie introduce un palato ricco di tannini maturi, un bell'equilibrio e una struttura che si presta bene all'invecchiamento. Un abbinamento straordinario per selvaggina, carni arrosto e formaggi stagionati.

€ 29- la bottiglia (bottle)

€ 7- il bicchiere (glass)

An Umbrian Bordeaux-style blend of Cabernet Sauvignon and Merlot. Matured for 18 to 20 months in oak for greater complexity of flavor and texture. Concentrated fruit, vanilla and spice on the nose introduce a rich palate with ripe tannins, beautiful balance and a structure that is well suited for aging. An outstanding companion to game, roasted meats or aged cheeses.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

ROSSI RISERVA - RESERVE RED

DE CORONIS RISERVA
Castello di Corbara (Umbria)



Questo Lago di Corbara Doc Merlot Riserva e' ottenuto esclusivamente dalle uve Merlot raccolte nell'appezzamento anticamente noto come "Villa de Coronis". Solo un'ottima vendemmia permette la produzione di questo vino, in un numero molto limitato di bottiglie. Colore rosso rubino intenso, profumi di frutta matura, mora, ciliegia, con toni di vaniglia e pepe nero, al palato risulta pieno e rotondo.

€ 32- la bottiglia (bottle)
€ 8- il bicchiere (glass)

This Lago di Corbara DOC Merlot Reserve wine is produced with choice Merlot grapes obtained from a vineyard historically called "Villa de Coronis", from which the wine takes its name. Being a Reserve wine, only the best harvests permit its production, and still in a limited number of bottles. The colour is an intense ruby red. The bouquet shows ripe fruit, blackberry, cherry, with overtones of vanilla and black pepper.

CALISTRI RISERVA
Castello di Corbara (Umbria)



"Sangiovese e non sbagli mai!" come dice l'adagio. Non potremmo essere più d'accordo assaggiando questo Sangiovese in purezza del Castello di Corbara, costruito con cura e passione dalla vigna più antica dell'azienda. Il colore è un rosso rubino intenso. Un aroma di violette, tabacco, con toni di liquirizia dolce, compone un bouquet straordinario, preparando a un gusto pieno e rotondo al palato, compreso di soffici tannini e avvolgente.

€ 34- la bottiglia (bottle)
€ 8- il bicchiere (glass)

"Sangiovese and you'll never be wrong!" is a saying in Italy. We couldn't agree more while tasting this 100% Sangiovese, built with care and passion from the oldest vineyards of the Castle of Corbara. The color is an intense ruby red. An aroma of violet, tobacco, with overtones of sweet liquorice makes a stunning bouquet, introducing a taste which is full and rotondo to the palate, featuring soft tannins and enveloping with a lingering aftertaste.

ASOPARDO RISERVA
S.A.F.R. Montefoscoli (Toscana)



Siamo molto felici e orgogliosi di presentare uno dei più prestigiosi Toscani di sempre, Questo blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, un Super Tuscan 100% biologico, Gran Riserva 2005, vi sorprenderà con il suo corpo complesso e strutturato, la sua superba impressione tannica, il suo sentore in perfetto equilibrio tra vaniglia e prugne. Perfetto insieme a selvaggina, arrosti e formaggi,

€ 44- la bottiglia (bottle)
€ 11- il bicchiere (glass)

We are very happy and proud to introduce one of the finest Tuscans ever. This Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot blend, 100% organic Super Tuscan, Gran Riserva 2005, will surprise you with his structured and complex body, his stunning tannic impression, his vanilla and prune aftertaste in perfect balance. A great companion for wild game, roasts and cheeses, but also a great meditation wine, in those special evenings you wanna make unforgettable.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

ROSSI BIO - ORGANIC RED

DYTHIRAMBUS
Marco Carpineti (Lazio)



Il Dithirambo è un componimento poetico classico, le cui origini sono tradizionalmente legate al culto del dio Dioniso - o Bacco, dio del vino e della natura. E sicuramente Dioniso o Bacco che dir si voglia sarebbe rimasto estasiato da questo bicchiere di vino, dal colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Il suo profumo complesso, speziato, etereo vi riporterà indietro nel tempo verso sapori antichi ormai dimenticati, ma pronti a riemergere dal subconscio. E il suo gusto asciutto, di grande corpo e fondo amarognolo ne fa uno spettacolare Super Rosso dal Lazio, 100% bio, assolutamente da non perdere, un protagonista assoluto in ogni enoteca che si rispetti.

€ 52- la bottiglia (bottle)
€ 12- il bicchiere (glass)

The Dithyrambo is a classical poetry composition whose origins are by tradition related to the cult of the Greek god Dionysus - the Roman god Bacchus - god of wine and nature. There's absolutely no doubt that Dioniso or Bacchus however you like to call him would have been delighted by this amazing glass of wine. Its intense garnet red colour with violet reflections is a pleasure for the eyes. Its mixed perfume, spiced, ethereal, leads you back in time to ancient tastes that you probably forgot but are ready to emerge from the unconscious. And its dry full taste, with a slightly bitter bottom, makes of Dythirambus a Super Red from Lazio, an incredible organic jewel not to be missed by any wine passionate.

APOLIDE
Marco Carpineti (Lazio)



Apolide significa "senza stato", si dice di una persona che non possiede alcuna cittadinanza. Strana connessione, perché l'Apolide IGT Lazio Rosso è pienamente riconoscibile come un grande vino proveniente da un'area sotto Roma, realizzato dal vitigno autoctono Nero Buono di Cori e con la chiara firma del suo creatore, Marco Carpineti. Questo vino rosso granato intenso viene maturato per 24 mesi in vari tipi di botti di legno, che lasciano il proprio segno e si aggiungono alla complessità di Apolide. Ha tannini potenti, ma è anche graziato da una piacevole freschezza e succosità con aromi di frutta rossa, more, ciliegie, prugne e lamponi, e aromi speziati di aceto balsamico, cannella, pepe nero e resina. Apolide rimane intenso, dal primo sorso fino al traguardo finale. E 'un vino potente, corposo, complesso e armonioso che esprime come l'artigianalità della cantina di Carpineti sia passata intatta attraverso le generazioni.

€ 69- la bottiglia (bottle)
€ 18- il bicchiere (glass)

Apolide means "stateless", meaning someone who does not possess any citizenship. Oddly connection because the Apolide IGT Lazio Rosso is fully recognizable as a great wine from this region under Rome, made from native grape Nero Buono di Cori and with the clear signature of its maker, Marco Carpineti. This intense garnet red wine has been matured for 24 months in various kinds of wooden barrels, which leave their mark and add to the complexity of Apolide. It has powerful tannins, but it is also blessed with a pleasant freshness and juiciness with aromas of red fruit, blackberries, cherries, plums and raspberries, and spicy aromas of balsamic vinegar, cinnamon, black pepper and resin. The Apolide remains intense as the first step towards the finish. It is a powerful, full-bodied, complex and harmonious wine that expresses how the craftsmanship of Carpineti's winery is passed through generations.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

BOLLICINE - SPARKLING WINE

PROSECCO D.O.C. NOAI Colesel (Veneto)



Un Prosecco DOC eccezionale, prodotto base di questa sorprendente azienda di San Giovanni di Valdobbiadene, in provincia di Treviso, la patria del prosecco. La spuma è abbondante e persistente. Il profumo è delicato, particolare, con note fruttate di sotto bosco. Il sapore è deciso, secco, di carattere, lungo e persistente.

€ 24- la bottiglia (bottle)
€ 6- il bicchiere (glass)

A Prosecco DOC of exceptional quality, by this surprising wine maker from San Giovanni di Valdobbiadene, in the province of Treviso, Prosecco's homeland. The colour is straw yellow, brilliant. Bubbles are fine and persistent. And the aroma is characteristic, uderwood and fresh fruit. The taste is firm, dry, with personality, long and lingering.

VALDOBBIADENE D.O.C.G. BRUT Colesel (Veneto)



Il Conegliano-Valdobbiadene è immediatamente riconoscibile grazie alla sua eleganza vivace, il colore paglierino chiaro, il suo corpo sobrio e il suo naso distintivo e floreale. Questo magnifico Brut mostra aromi tipici di agrumi, insieme a note vegetali e sentori di crosta di pane, in combinazione con un'attraente vivacità al palato. Si abbina alla perfezione con piatti di pesce o antipasti di verdure anche piuttosto elaborati, primi piatti di pasta e riso a base di pesce, ricette di pesce al forno, oppure può essere bevuto durante tutto il pasto.

€ 35- la bottiglia (bottle)
€ 8- il bicchiere (glass)

Conegliano-Valdobbiadene is immediately recognizable thanks to its lively elegance, its pale straw colour, its restrained body and its distinctive fruity and floral nose. This gorgeous Brut displays typical aromas of citrus fruits along with vegetal notes and hints of crusty bread, combined with an attractive liveliness on the palate. It goes perfectly along with even quite elaborate fish- or vegetable-based hors d'oeuvres, pasta and rice dishes featuring seafood, baked fish recipes, or it can be drunk throughout a meal.

SALVIANO METODO CLASSICO BRUT Tenuta di Salviano (Umbria)



Un nuovo nato Spumante Metodo Classico, una nuova sfida per Giulio Fontani, l'enologo di Salviano. La sua scelta di puntare al 100% sul Pinot Nero è una vittoria. Questo bicchiere di Brut è un fuoco d'artificio di bollicine in una struttura forte. Il profumo forte e particolare, retrogusto persistente, porta i ricordi organolettici ai più fini champagne. Un grande aperitivo o vino da celebrazione, ma anche un partner fantastico per i pasti, dai formaggi, al pesce alla carne.

€ 42- la bottiglia (bottle)
€ 10- il bicchiere (glass)

A new born Classic Method Superior Sparkling Wine, a new challenge for Giulio Fontani, the winemaker in Salviano. His choice on 100% Pinot Noir is a win. This glass of Brut is a firework of bubbles in a strong structure. The sharp bouquet and the particular, persisting aftertaste brings your organoleptic memories to the finest Champagne you've ever tasted. A great aperitif or celebration wine, but also a fantastic partner for you meals, from cheeses to fish to meat.

DAVVERO

WINE BAR - RESTAURANT - CAFETERIA - ITALIAN DELI

VINO DA DESSERT - DESSERT WINE

VENDEMMIA TARDIVA Tenuta di Salviano (Umbria)



Un vino bianco da dessert. Prodotto grazie all'azione della muffa nobile Botrytis Cinerea, che agisce sull'uva appositamente lasciata sulla pianta sfruttando le peculiarissime condizioni microclimatiche della zona. Segue le identiche procedure di raccolta e vinificazione dei Souternes, trasformandosi a maturazione avvenuta in un "muffato" da meditazione, adatto sia alla pasticceria secca (i tradizionali "cantuccini" toscani, o "tozzetti" in versione umbra) sia a antipasti di fegato grasso, a formaggi erborinati, di capra o piccanti.

€ 39- la bottiglia (bottle)
€ 9- il bicchiere (glass)

A white dessert wine. Produced by the action of noble rot Botrytis cinerea, which acts specifically on grapes left on purpose on the vine, to exploit the extremely peculiar microclimatic conditions of the area. Production follows the same procedures for the collection and vinification of Souternes, turning once mature in a meditation "Muffato" wine, suitable for both dry pastry (traditional Tuscan "cantuccini", or "tozzetti" in the Umbrian version) and starters of foie gras, blue, goat or spicy cheeses.