

## Vini bianchi



<b>BORGOFULVIA Chardonnay</b> 75 cl. 12 Cantina: Borgofulvia
<b>Pinot Grigio IGT</b> 75 cl. 14 Cantina: Borgofulvia
<b>RAMBELA IGT Selezione di uve "Famoso"</b> 37,5 cl. 7 Cantina: Randi
<b>RAMBELA IGT Selezione di uve "Famoso"</b> 75 cl. 13 Cantina: Randi
<b>RAMBELA BARRICATA IGT Selezione di uve "Famoso"</b> 75 cl. 16 Affinamento 5 mesi Tonneaux e 6 mesi Bottiglia Cantina: Randi
<b>BIANCO RIVOLA</b> 75 cl. 16 Trebiano, Bombino e Chardonnay <b>Rubicone IGT</b> Affinamento 70% 2/3 mesi Barrique Podere: Palazzo
<b>PROGETTO I Albana secco</b> 75 cl. 20 Cantina: Leone Conti
<b>AULENTE BIANCO</b> 75 cl. 14 Sauvignon e Chardonnay Cantina: San Patrignano
<b>VIE Sauvignon Blanc</b> 75 cl. 17 Cantina: San Patrignano



## Bollicine Bianche

<b>SANTERNO DELL'EMILIA Pignoletto</b> 75 cl. 15 Cantina: Morini
<b>Borgofulvia Brut</b> 75 cl. 16 Cantina: Borgofulvia
<b>Rambela Brut</b> 75 cl. 15 Metodo Charmat Cantina: Randi
<b>VINCENT</b> 75 cl. 24 Metodo Classico Cantina: Bertolani
<b>ARTEMIS</b> 75 cl. 15 Cantina: Bertolani

## Bollicine Rosè



<b>Burson Rosè Brut</b> 75 cl. 16 Metodo Charmat Cantina: Randi
---



## Bollicine Rosse

<b>BALISTA Lambrusco di Modena DOP Extra dry</b> 75 cl. 14 Cantina: Bassoli Paolo
--

## Vini rossi



<b>CENTURIONE Sangiovese Superiore</b> 37,5 cl. 8 Cantina: Ferrucci
<b>CENTURIONE Sangiovese Superiore</b> 75 cl. 15 Cantina: Ferrucci
<b>DOMUS CAIA Sangiovese Sup. Riserva</b> 75 cl. 28 Affinamento 12 mesi Botte e 18 mesi Bottiglia Cantina: Ferrucci
<b>DOMUS CAIA MAGNUM Sangiovese Sup. Riserva</b> 75 cl. 63 Affinamento 12 mesi Botte e 18 mesi Bottiglia Cantina: Ferrucci

<b>Sangiovese Sup. DOC DON PASQUALE</b> 75 cl. 18 Affinamento 6 mesi Botte grande Cantina: Podere Palazzo
---

<b>AUGUSTUS Sangiovese Sup. Riserva DOC</b> 75 cl. 25 Affinamento 24 mesi in Botte grande Cantina: Podere Palazzo
---

<b>Centesimino Centesimè</b> 75 cl. 15 Cantina: Randi
--

<b>Rosso Italia Borgofulvia</b> 75 cl. 19 Cantina: Borgofulvia
---

<b>BLU Burson IGT Etichetta</b> 75 cl. 14 Cantina: Randi
---

<b>Burson IGT Riserva ETICHETTA NERA</b> 75 cl. 17 Affinamento 24 m. Tonneaux e 12 m. Bottiglia Cantina: Randi
--

<b>Sangiovese Superiore NEVER WALK ALONE</b> 75 cl. 18 Cantina: Leone Conti
--

<b>Pis &amp; Lov Merlot e Syrah</b> 75 cl. 21 Affinamento: 20 % Barrique 12 m. e 6 m. Bottiglia Cantina: Leone Conti
--

<b>AULENTE ROSSO Sangiovese Rubicone IGT</b> 75 cl. 14 Affinamento: 6 mesi Botte grande Cantina: San Patrignano
---

<b>Sangiovese Sup. Riserva AVI</b> 75 cl. 25 Affinamento 18 mesi in Botte grande e 12 m. Bottiglia Cantina: San Patrignano
--

<b>Cabernet Franc 1978</b> 75 cl. 18 Affinamento 6 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: San Patrignano
---

<b>Noi Sangiovese, Cabernet e Merlot</b> 75 cl. 18 Affinamento 12 m. Barrique e 12 m. Bottiglia Cantina: San Patrignano
---

<b>MONTEPIROLO Cabernet Sauvignon Riserva</b> 75 cl. 24 Affinamento 12 m. Barrique e 12 m. Bottiglia Cantina: San Patrignano
--

<b>Pinot Nero</b> 75 cl. 28 12 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: Pertinello
---

<b>PRUGNETO Sangiovese Superiore</b> 37,5 cl. 8 Cantina: Nespoli
---

<b>PRUGNETO Sangiovese Superiore</b> 75 cl. 15 Cantina: Nespoli
--

<b>Il Nespoli Sangiovese Superiore Riserva</b> 75 cl. 20 Affinamento: 12 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: Nespoli
--

<b>BORGO DEI GUIDI Sangiovese, Cabernete Sauvignon</b> 75 cl. 24 Affinamento: 12 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: Nespoli
--

<b>PIETRAMORA Sangiovese Superiore Riserva</b> 75 cl. 30 Affinamento: 12 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: Zerbina
--

<b>IL SAPIENTE Limited Edition</b> 75 cl. 16 Affinamento: 12 m. Barrique e 6 m. Bottiglia Cantina: Conte Zardi
--

<b>SANGIO Sangiovese superiore DOP</b> 75 cl. 15 Affinamento: 6 m. Barrique Cantina: Montaia
--

## Vini Dolci



<b>DOMUS AUREA Albana Passito</b> 50 cl. 25 5 Cantina: Ferrucci
<b>Spumante Malvasia Dolce</b> 75 cl. 15 Cantina: Perini & Perini
<b>STRAFAMOSO da uve Rambela</b> 75 cl. 18 Affinamento: Passito Cantina: Randi
<b>Albana Dolce DOCG</b> 75 cl. 15 Cantina: Ca' Longa





**AGRITURISMO**  
**La Casina**  
Viale dei Lombardi, 66  
48125 Savio (Ra)  
Italia

T. 0544.939213  
E. [info@agriturismolacasina.com](mailto:info@agriturismolacasina.com)  
[www.agriturismolacasina.com](http://www.agriturismolacasina.com)



**IN VINO VERITAS**