



Franciacorta
Dosaggio Zero

Limited Edition

Produzione totale:
250 bottiglie

Uvaggio: Pinot Nero
e Chardonnay

Frutto della
collaborazione di
Cantina Urbana
con Andrea Arici

Bottiglia: €45

FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO

Denominazione di origine controllata e garantita
Prodotto da Colline della Stella di Andrea Arici & C. S.S.
Gussago - Italia




MICHELE RIMPICI

CANTINA URBANA

CANTINA[®]
URBANA
MILANO

BOLLE

CANTINA
URBANA
MILANO

EL MOS

EL MOS BIANCO BIO

[blend di vitigni bianchi da agricoltura biologica | 10%] €6 | €22

Bollicina cremosa, leggera e morbida, basso grado alcolico, pensata per ogni occasione.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

CANTINA
URBANA
MILANO

EL MOS

EL MOS ROSÉ BIO

[blend di vitigni bianchi e rossi da agricoltura biologica | 10%] €6 | €22

Bollicina morbida. Al gusto è vivace, con sentori di uva spina e ribes rosso.

Basso grado alcolico.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

ANCESTRALE



ANCESTRALE

[100% Malvasia piacentina | 12%] €6,50 | €26

Orange wine rifermentato naturalmente in bottiglia con metodo ancestrale: i lieviti all'interno conferiscono un gusto più intenso. La Malvasia effettua una macerazione di 5 giorni sulle bucce. Vino di facile beva con sentori di frutta secca e candita, senza solfiti aggiunti.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●



PROGETTO 3: BRUT NATURE

[100% Pinot Nero | 12.5%] €8 | €35

Metodo Classico di Pinot Nero, 36 mesi sui lieviti, selezionato sulla collina di Montalto. Bolla finissima, al naso complesso e in bocca si sente un'ottima freschezza e un finale persistente.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

BIANCHI



MILANO BIANCO BIO

[blend di vitigni bianchi della tradizione lombarda | 12,5%] €6 | €24.50

Intenso, morbido e fragrante con un finale fresco. Al naso sentori fruttati.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●



TRANATT BIANCO BIO

[blend di vitigni bianchi da agricoltura biologica | 12.5%] €6.50 | €26.50

Strutturato, ampio e fresco. Sentori di pesca, mela acacia, mimosa, spiccata mineralità.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●



PROGETTO 2: UNICO

[blend di vitigni bianchi] €6.50 | €26.50

Ogni anno una vendemmia da una zona differente..unico!

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●



IL Vi...

[100% Verdicchio | 13%] €7 | €29.50

Prodotto da uve biologiche, fermentazione con leggera macerazione sulle bucce con lieviti indigeni per 10 giorni. Vino di corpo, sapidità e freschezza bilanciano una buona trama alcolica.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

IL BIANCO
KING

IL BIANCO KING

[100% Chardonnay | 13%] €7.50 | €30

Intenso e profumato, affina in botti di legno. In bocca è strutturato, agrumato e fresco, con un finale persistente.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

ORANGE



DELL' ISOLA

PROGETTO 1: DELL' ISOLA

[100% Ansonica | 13%] €7 | €29.50

Questo vitigno dell'isola d'Elba è affinato in botti di legno a contatto con le fecce fini. Sapido e di ottima struttura, con una complessità gusto-olfattiva interessante.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●



RINGHIO ORANGE

[100% Riesling | 13%] €7 | €29.50

Fermentazione in anfora di terracotta con lieviti indigeni, la fermentazione dura 10 giorni e sussegue una macerazione sulle bucce di 4 mesi. In bocca si trova una buona sapidità e freschezza.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

ROSATO



TRANATT ROSATO BIO

[blend di vitigni rossi da agricoltura biologica | 13%] €6,50 | €26.50

Pressatura soffice con breve macerazione sulle bucce. Sentori di fragola di bosco, è un vino equilibrato di buon corpo con grande sapidità e buona persistenza.

SECCO ●●●●●●
FRUTTATO ●●●●●●
STRUTTURA ●●●●●●

LA NOSTRA CANTINA È APERTA AL PUBBLICO.

La nostra Cantina si trova sul Naviglio Pavese nel distretto di Na.Pa in Via Ascanio Sforza 87 ed è aperta al pubblico per visite e degustazioni.

Facciamo il vino in città selezionando le migliori uve dai nostri amici vigneroni.

I nostri sono vini artigianali, contemporanei e serviti a filiera cortissima nelle nostre rivendite di quartiere.

ROSSI



MILANO ROSSO BIO

[blend di vitigni rossi della tradizione lombarda | 12,5%] €6 | €24.50

Vino succoso con tonalità fruttate da abbinare con semplicità. Un rosso fresco e leggero per tutte le occasioni.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●



TRANATT ROSSO BIO

[blend di vitigni rossi da agricoltura biologica | 13%] €6.50 | €26.50

Un vino morbido con sentori di frutta rossa e spezie. Possiede una buona persistenza e al palato risulta morbido.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●



NAVIGLIO ROSSO

[100% Pinot nero | 13.5%] €7 | €26.50

Anima di Cantina Urbana: materia prima di alta qualità selezionata sulle colline di Montalto. Vino delicato ed elegante che possiede le caratteristiche per evolvere al meglio.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●



N

[100% Nebbiolo | 13.5%] €7.50 | €30

Vino prodotto da uve Nebbiolo delle Langhe. Al palato: liquirizia e frutta rossa. Fresco e sapido, con un'ottima persistenza.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●



VULK'KANIKO

[100% Nerello Mascalese | 13.5%] €8 | €35

Uve provenienti da una vigna vecchia, vinificato in acciaio sulle pendici dell'Etna nord, a Randazzo. Il terreno vulcanico conferisce personalità al vino. Minerale e persistente. Viene affinato in legno grande.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●



PROGETTO 4: GOTO PIEN

[100% Corvina | 16%] €8.50 | €40

Le uve sono selezionate manualmente e restano ad appassire per un mese. Vino di grande struttura: morbido, avvolgente con finale persistente. Una bevuta goduriosa.

SECCO ●●●●●
FRUTTATO ●●●●●
STRUTTURA ●●●●●

DOLCI



DOLCE URBANO

[100% Moscato | 5.5%] 25€ (solo bottiglia)

Prodotto da uve provenienti dalla zona di Treiso. Note aromatiche e una spiccata mineralità. Finale dolce.

PASSITO

30€

Secondo disponibilità

WINE TASTING 3 CALICI A SCELTA (TUTTI) €18 - CL. 10

Alcune bottiglie potrebbero non essere disponibili a causa delle variazioni annuali delle vendemmie e della stagionalità. Chiedi al nostro staff!

CANTINA[®] URBANA MILANO

_URBAN WINEMAKING SINCE 2018



LOVE WINES, NOT LABELS

www.cantinaurbana.it

WINERY

Via Ascanio Sforza, 87 - Na.Pa | +39 02 27014347

WINE BAR PORTA ROMANA

Via Muratori angolo Lazzaro Papi, 22 | +39 02 5280 7747

WINE BAR DE ANGELI

Via Ravizza, 21 | +39 02 54075414



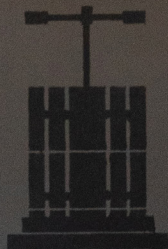
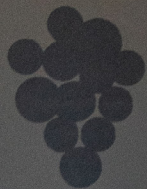
BENVENUTI IN CANTINA URBANA®

Breaking the rules since 2018

Anzitutto è un luogo. Uno spazio dove si fa il vino in città, accessibile a tutti. La vendita diretta permette uno scambio reciproco tra chi produce e i clienti. Dentro CU® c'è tutta l'anima del Founder Michele Rimpici con oltre 20 anni di esperienza nel settore: la passione per il vino, la voglia del contatto tra l'enologia e le persone, la ricerca del meglio, nella qualità delle uve come nella gastronomia. L'artigianalità deve essere un caposaldo.



COME SI FA IL VINO



1. ARRIVO DELLE UVE

2. PRESSATURA

3. FERMENTAZIONE



LA NOSTRA FILOSOFIA PRODUTTIVA

Vuole produrre vini artigianali e di personalità, di limitato intervento, sia durante la crescita nelle vigne sia in cantina. I vini dovranno essere espressivi, meno strutturati e meno alcolici, più semplici nell'accezione positiva del termine ovvero buoni e senza fronzoli, con bassi livelli di solforosa. Il packaging innovativo ed ecosostenibile. Il cliente sarà al centro, partecipe e connesso con la produzione. Realizziamo micro-vinificazioni in anfora, in acciaio ed in legno.



LA NOSTRA CANTINA È APERTA AL PUBBLICO.
Siamo in via Ascanio Sforza n. 87
sul Naviglio Pavese.

Contatti:
eventi@cantinaurbana.it
www.cantinaurbana.it
Tel. 02 27014347