



BLANCHUS

Mousserande vin gjort på Grechetto och Trebbiano. Frisk smak med persika och mineral.

115 kr



GLADIUS

Mousserande vin enligt champagne-metoden, 48 månader på jästen. Pinot Nero och Grechetto.

Mogen och något utvecklad, brödig smak med citrus. Fyllig och rund.

185 kr



COLLI MARTANI GRECHETTO

100% Grechetto lagrad på jästen i ståltank. Frisk smak med kamomill och mogen persika. Bra längd och mediumsyra.

Till fiskrätter och ljust kött.

125 kr



MONTEFALCO GRECHETTO 2019

100% Grechetto lagrad på jästen i ståltank samt lite fat (10%) som ger ett fylligare intryck. Gul persika, citrus och lite mogen mango.

139 kr



PLENTIS 2018

100% Trebbiano Spoletino, 10 månader på jästen i ståltank.

Exotiska frukter, lagerblad och päron. Intensiv smak med lite längd.

Lämplig till ljust kött eller kraftigare fiskrätter.

149 kr



ROSATO

Pinot Noir och Sangiovese. Tydlig syra, granatäpple och liten bärighet. Snustorr - bra på altanen, grym till en caesarsallad!

125 kr



COLLI MARTANI ROSSO 2018

Sangiovese (70%), Merlot (25%) och Sagrantino (5%) lagrat 6 månader på ekfat.

Röda frukter med söta kryddor och rabarber. Mjuka tanniner och långt avslut.

125 kr



MONTEFALCO ROSSO 2018

Sangiovese, Sagrantino och Montepulciano. Jäst på ståltank och sedan lagrad på fat i 8 månader. Intensiv och fyllig smak av plommon och blåbär.

149 kr



RUBIUM 2014

Sangiovese, Sagrantino och Merlot. Jäses på ståltank och lagras sedan 30 månader, varav 14 på fat.

Fruktrik med balsamiskt avslut.

Fylligt och elegant.

189 kr



MONTEFALCO SAGRANTINO 2016

100% Sagrantino - full med kraft! 12 månader på fat ger en komplex doft av kakao, syliga körsbär och lakrits. Fylligt med tydliga tanniner. Kan lagras 15-20 år

199 kr



EXUBERA 2016

Flaggskeppet - endast de bästa Sagrantino-druvorna går till detta vin. Björnbär, torkade kryddor och rostat fat.

Bra struktur och stora, mjuka tanniner. I barrique 18 månader, 5 månader på flaskan. Kan lagras 15 år - lufta innan servering!

495 kr

BRUT



Barbi var först ut i Umbrien att tillverka mousserande med champagne-metoden 1978. 50% Chardonnay och 50% Pinot Noir, ligger på jästen i 48 månader i urgamla etrustiska grottor.

Krispigt grönt äpple, brödighet, citrus och frisk syra.

195 kr

ZERO DOSAGE



Samma druvor, samma tillverkningsmetod – precis som "Brut", förutom att man inte tillsätter någon "dosage" (socker) - vinet blir alltså snustorr.

Guava, tropisk frukt och lätt brödighet. Lång eftersmak.

195 kr

CASA PICA



Vermantino från unga vinstockar.

Friskt vin med en del karaktär. Kyl väl och njut på balkongen.

115 kr

VILLA BARBI BIANCO 2019



Orvieto Classico med Grechetto, Vermentino, Sauvignon Blanc och Prociano. Vinet växer på gammal sjöbotten vilket ger en härlig mineralitet.

Endast ståltank: citrus, persika och lite mineralisk ton. Friskt och fräscht vin.

145 kr

MARE ANTICO 2018



En "Orvieto Classico Superiore" med Grechetto, Vermentino, Chardonnay och Prociano. 25 år gamla stockar på gammal havsbotten fullt med ostronskal. Ståltank men med på ekfat. Citrus, honung och äpple, tillsammans med en salinitet och mineral.

179 kr

VILLA BARBI ROSSO 2018



En röd blandning med Sangiovese, Merlot och Cabernet Sauvignon. Italiensk känsla med internationell touch. Endast ståltank, men ändå mycket frukt, en bra kryddighet och läder.

145 kr

AD1212 2018



Syrah från 20 år gamla stockar visar sig Barbis terroir från sin bästa sida. Med Cabernet Sauvignon och Montepulciano. 2/3 lagrades på fat i 12 månader. Björnbär, läder och lätt fatkaraktär.

189 kr

IL DOLCE

MELANTO



Torkade druvor av Sagrantino ger toner av sylt på mörka bär, torkade plommon, kanel och en viss aniston. Sötma, tanniner och mörka frukter.

219 kr (375 ml)

BARBI POURRITURE NOBEL



Ett äldelrötat dessertvin med Grechetto, Prociano och Sauvignon Blanc. Socker: 124g/l men med syran och mineraliteten från jordarna hos Barbi vävs den fint in med tonerna av hasselnöt, honung och söta kryddor.

269:- / 500ml