

Ristorante Mater Terrae • *Mater Terrae Restaurant*

Carta dei Vini • *Wine list*

Gentile Ospite,

è con grande piacere, emozione e passione che Vi proponiamo una selezione di vini prettamente certificati biologici e biodinamici.

Ogni vino è una storia di persone da raccontare, un territorio da scoprire e un equilibrio tra uomo, natura e tempo.

Per esaltare i nostri piatti i nostri sommelier proveranno a raccontarVi dei nostri vini.

Dategli fiducia, se vedete brillare gli occhi nel racconto è segno di una passione Naturale e un Amore inequivocabile.

Dear Customer,

It is with great pleasure, emotion and passion that we propose you a selection of wines organic and biodynamic.

Each wine is a story of people to tell, a land to discover and a balance between man, nature and time.





In the attempt of enhancing our dishes our sommeliers will tell you about our wines. Trust them, if you see their eyes shine it is a sign of their natural passion and unequivocal love.

Indice • Index



Vini al bicchiere • Wines by the glass	3
Spumanti e Champagne • <i>Sparkling Wines and Champagne</i>	
Vini Bianchi • <i>White Wines</i>	
Vini Arancioni e Rosati • <i>Orange and Rosé Wines</i>	
Vini Rossi • <i>Red Wines</i>	
Spumanti e Champagne • <i>Sparkling Wines and Champagne</i>	4
Bianchi Italiani • <i>Italian White Wines</i>	5-6
Vini Rosati Italiani • <i>Italian Rosé Wines</i>	7
Vini Arancioni • <i>Orange Wines</i>	7
Vini Bianchi Francesi ed Europei • <i>French and European White Wines</i>	7
Vini Rossi Italiani • <i>Italian Red Wines</i>	8-9-10

Vini al bicchiere • *Wines by the glass*




Spumanti e Champagne • *Sparkling Wines and Champagne*

	Prosecco Treviso (Glera) - La Cantina Pizzolato 		
	Friuli-Venezia Giulia	(biologico e vegano- <i>organic and vegan</i>)	€ 15,00
	Franciacorta Brut (Pinot Bianco, Chardonnay) - Barone Pizzini		
	Lombardia	(biologico - <i>organic</i>)	€ 18,00
	Champagne Brut Apanage (Chard., Pinot. Nero, Pinot Meunier) - Bourgeois Diaz		€ 22,00
	Francia	(biologico - <i>organic</i>)	

Vini Bianchi • *White Wines*

	Chardonnay (Chardonnay) – Rubicone “Sono”		
	Emilia - Romagna	(biologico – <i>organic</i>)	€ 15,00
	Il Poggio della Costa (Grechetto) - Sergio Mottura		
	Lazio	(biologico - <i>organic</i>)	€ 18,00

Vini Arancioni e Rosati • *Orange and Rosé Wines*

	San Martino (Malvasia) - La Busattina 		
	Toscana	(biologico, biodinamico - <i>organic, biodynamic</i>)	€ 20,00
	Obvius Rosato (Sangiovese) - Salcheto		
	Toscana	(biologico - <i>organic</i>)	€ 15,00


Vini Rossi • *Red Wines*

	Cabernet (Cabernet Sauvignon) - La Cantina Pizzolato 		
	Veneto	(biologico e vegano – <i>organic and vegan</i>)	€ 15,00
	Vegano - <i>Vegan</i>		

Spumanti • Sparkling Wines

	Prosecco Treviso (Glera) - La Cantina Pizzolato 		
	Friuli-Venezia Giulia	(biologico e vegano – <i>organic and vegan</i>)	€ 45,00
	Franciacorta Brut (Chardonnay, Pinot Nero) - Barone Pizzini		
	Lombardia	(biologico - <i>organic</i>)	€ 60,00
	Perlage Valdobbiadene Superiore Brut (Glera) - Canah		
	Veneto	(biologico – <i>organic</i>)	€ 50,00
	Chardonnay Dosaggio Zero (Chardonnay) - Vallarom 		
	Trentino	(biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00
	Kius Extra Brut Rosè (Nero Buono) – Azienda Agricola Marco Carpineti		
	Lazio	(biologico - <i>organic</i>)	€ 60,00



Champagne

	Champagne Extra Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier) - Bourgeois Diaz		
	Francia	(biologico - <i>organic</i>)	€ 95,00




 Vegano - *Vegan*.

Vini Bianchi Italiani • *Italian White Wines*


Alto Adige

	Pinot Grigio (Pinot Grigio) - Stachlburg	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
	Gewurztraminer (Traminer Aromatico) - Stachlburg	(biologico - <i>organic</i>)	€ 60,00


Veneto

	Chardonnay (Chardonnay) – Rubicone “Sono” Emilia - Romagna	(biologico – <i>organic</i>)	€ 45,00
	Pinot Grigio (Pinot Grigio) - La Cantina Pizzolato 	(biologico e vegano – <i>organic and vegan</i>)	€ 45,00

Friuli V. Giulia

	Sauvignon Doc (Sauvignon) - Aquila del Torre	(biologico - <i>organic</i>)	€ 35,00
	Ribolla Gialla (Ribolla Gialla) - Damijan Podversic **		€ 85,00



Marche

	Campo delle Oche (Verdicchio) - Fattoria San Lorenzo	(biologico - <i>organic</i>)	€ 50,00
---	--	-------------------------------	---------

 Vegano - *Vegan*

** non proviene da agricoltura biologica - *not from organic origin*

Lazio

 Poggio della Costa (Grechetto) - Sergio Mottura	(biologico - <i>organic</i>)	€ 50,00
 Orvieto Secco (Grechetto) - Sergio Mottura	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00

Abruzzo

 Bianchi Grilli per la Testa (Pecorino) - Torre dei Beati	(biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00
--	-------------------------------	---------

Molise

 Terra degli Osci Voira (Falanghina) - Cipressi Claudio	(biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00
--	-------------------------------	---------

Campania

 Don Chisciotte (Fiano) - Zampaglione	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
--	-------------------------------	---------

Sicilia

 Salina Bianco - Tenuta Léne (Malvasia) - Salvatore d'Amico	(biologico - <i>organic</i>)	€ 50,00
--	-------------------------------	---------

Vini Rosati Italiani • *Italian Rosé Wines*

	Obvius Rosato (Sangiovese) - Salcheto Toscana	(biologico - <i>organic</i>)	€ 50,00
---	--	-------------------------------	---------

Vini Arancioni • *Orange Wines*

	San Martino (Malvasia) – La Busattina Toscana	(biologico, biodinamico - <i>organic, biodynamic</i>)	€ 55,00
---	--	--	---------

	Ageno (Malvasia di Candia, Ortugo, Trebbiano) - La Stoppa Emilia Romagna	(biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00
---	---	-------------------------------	---------

Vini Bianchi Francesi ed Europei • *French and European White Wines*

Alsazia



	Alsazia Grand cru Spiegel (Riesling) - Dirler-Cadè	(biologico - <i>organic</i>)	€ 80,00
---	--	-------------------------------	---------

Rodano






	Châmpetre (Mauzac Blanc) - Distillerie Artisanale Laurent Cazottes	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
---	--	-------------------------------	---------

Vini Rossi Italiani • *Italian Red Wines*






Alto Adige


	Blauburgunder (Pinot Nero) - Brunnerhof	(biologico - <i>organic</i>)	€ 50,00
	Sudtiroler Merlot (Merlot) - Stachlburg	(biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00

Trentino

	Teroldego (Teroldego) - Foradori 	(biologico, biodinamico - <i>organic, biodynamic</i>)	€ 45,00
	Granato (Teroldego) - Foradori	(biologico - <i>organic</i>)	€ 95,00
	Marzemino Vigneto Capitello (Marzemino) - Vallarom 	(biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00



Veneto

	Cabernet (Cabernet Sauvignon) - La Cantina Pizzolato 	(biologico e vegano – <i>organic and vegan</i>)	€ 45,00
	Merlot (Merlot) - La Cantina Pizzolato 	(senza solfiti aggiunti) (biologico e vegano – <i>organic and vegan</i>)	€ 45,00
	Amarone della Valpolicella Classico Stropa (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) - Monte dall'Ora	(biologico - <i>organic</i>)	€ 135,00
	Amarone della Valpolicella Classico Costasera (Corvina, Rondinella, Molinara) - Masi **		€ 115,00



 Vegano - *Vegan*

** non proviene da agricoltura biologica - *not from organic origin*

Friuli V. Giulia

 Schiopettino (Schioppettino) - Vignai Da Duline	(biologico - <i>organic</i>)	€ 60,00
 Morus Nigra (Refosco dal Pedulcolo Rosso) - Vignai Da Duline	(biologico - <i>organic</i>)	€ 70,00





Piemonte

 Sorì del Drago (Barbera) - Brovia	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
 Dolcetto D'Alba (Dolcetto) - Brovia	(biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00


Emilia Romagna

 La Macchiona (Barbera, Bonarda) - La Stoppa	(biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00
---	-------------------------------	---------


Toscana

 Rosso di Montalcino (Sangiovese) - Podere Fornacella	(biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00
 Nobile di Montepulciano (Sangiovese) - Salcheto	(biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
 Chianti Classico Lamole (Sangiovese) - I Fabbri	(biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00
 Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso) - Podere Fornacella	(biologico - <i>organic</i>)	€ 65,00

Marche


	Rosso Piceno Vigna Burello (Montepulciano, Sangiovese) - Fattoria S. Lorenzo (biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00
---	---	---------

Lazio


	Civitella d'Agliano Rosso (Merlot, Montepulciano) - Sergio Mottura (biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
---	---	---------

	Tufaliccio (Montepulciano, Cesanesa) - Azienda Agricola Carpineti (biologico - <i>organic</i>)	€ 35,00
---	--	---------

Abruzzo

	Mazzamurello (Montepulciano) - Torre dei Beati (biologico - <i>organic</i>)	€ 60,00
---	---	---------

Sicilia

	Terre Siciliane SP68 (Nero d'Avola) - Arianna Occhipinti (biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
---	---	---------

	Frappato - Arianna Occhipinti (biologico - <i>organic</i>)	€ 55,00
---	--	---------

	Salina Rosso Tenuta Rivoli (Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Corinto Nero) - Salvatore d'Amico (biologico - <i>organic</i>)	€ 45,00
---	--	---------

	Rosso di Contrada (Nero d'Avola) - Marabino (biologico - <i>organic</i>)	€ 40,00
---	--	---------



PARTENAIRES OFFICIELS 2025

