FAUNOMORO

Natale 2025

FAUNOMORO

Natale 2025

LE AGRIPROPOSTE

I BOX

IL BOSCO

35

Vino rosso biologico e biodinamico “CABARET”
Miele di castagno BIO
Salsa senapata di pere selvatiche
Caciotta di capra

VIGNETO INNEVATO

40

Vino rosso biologico “Il Bagattel”
Vino bianco biologico e biodinamico “Il Matto”
Vino rosè biologico e biodinamico “La Temperanza”

DOLCI COLLINE

40

Vino bianco biologico e biodinamico “Circe Invidiosa”
Biscotti allo zafferano Valtidone BIO
Miele di acacia BIO
Confettura di Susine

SOTTO LA QUERCIA

55

Vino rosso biologico e biodinamico “La Forza”
Fettuccine di farro BIO integrale macinate a pietra
Salsa tartufata al tartufo nero di Pecorara DECO
Grana padano DOP 20mesi 250g
Salsa senapata di pere selvatiche

LE AGRIPROPOSTE

GLI CHALET

DAVANTI AL CAMINO

70

Vino bianco biologico e biodinamico “Circe Invidiosa”
Risotto carnaroli ai funghi porcini Casonato
Burro con tartufo 80g Nero di Pecorara DECO
Biscotti allo Zafferano BIO Valtidone
Panettone artigianale classico 500g Pisani&Groppi
Miele millefiori BIO 250g Faunomoro
Confettura di susine BIO 320g Faunomoro

MENTRE FUORI NEVICA

90

Vino bianco biologico e biodinamico “Il Matto”
Riso carnaroli Casonato 1kg
Grana padano DOP 20mesi 250g
Salsa senapata di pere selvatiche Faunomoro
Carpaccio di tartufo Nero di Pecorara DECO 80g
Vasetto di Zafferano BIO Valtidone 0.4 g
Panettone artigianale al passito di Malvasia 500g Pisani&Groppi
Miele e propoli 200g Faunomoro

Merry Christmas

FAUNOMORO

Natale 2025

LE AGRIPROPOSTE

I PENSIERI

DOLCE PENSIERO

15

Confettura di mele 250g
Confettura di susine 250g
Miele millefiori BIO 250g

PENSIERO PER L'INVERNO

25

Vino rosso biologico "Il Bagattel"
Confettura di mele o susine 250g
Miele e propoli BIO 250g

Merry Christmas

Listino Vini

FAUNOMORO

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra idea di vino non è un semplice ritorno alle tradizioni: è una scelta radicale, consapevole e profondamente rispettosa della natura. Significa mettere al centro l'ecologia autentica e il lavoro artigianale, coltivando la vite in armonia con i suoi ritmi naturali e dare voce al territorio ed alle uve, lasciando che ogni annata racconti la sua storia irripetibile, con sfumature che non cerchiamo di addomesticare ma di interpretare.
È rifiutare l'omologazione e lo standard, perché la natura non si lascia ingabbiare: si ascolta, si accompagna e si celebra in un bicchiere di buon vino.

IL NOSTRO MODO DI FARE VINO

La nostra vendemmia viene e verrà sempre effettuata a mano con l'attenzione necessaria alla selezione dei grappoli, uno ad uno.

I nostri vini sono certificati biologici e biodinamici perché questi sono i metodi che applichiamo dalla coltivazione in vigna alle lavorazioni in cantina
La vinificazione del nostro vino rispetta rigorosamente le seguenti caratteristiche:

Uve coltivate con metodo biodinamico
Lieviti autoctoni
Fermentazioni spontanee
Nessuna filtrazione
Nessuna chiarifica
Solfiti < 70 mg/l

IL BAGATTO

VENDEMMIA 2022

Vino rosso fermo biologico non filtrato ottenuto con uvaggio 70% syrah 15% barbera 15% cabernet sauvignon. Da uve raccolte a mano e senza aggiunta di lieviti. Grado alcoolico 14%
Nel calice ha un rosso scuro, denso, dai riflessi violacei.
Al naso emerge un intreccio di frutti rossi maturi, pepe nero, sottobosco e grafite.
In bocca è materico e diretto.
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 18°gradi, dà il meglio di sé dopo una decantazione di 15 minuti.
Perfetto per accompagnare salumi, torte salate, risotti saporiti, carni rosse, selvaggina e arrosti.

IL MATTO

VENDEMMIA 2023

Vino bianco fermo certificato biologico e biodinamico da Demeter, viene macerato a lungo sulle bucce e non filtrato per esaltare le caratteristiche aromatiche dell'annata. Fermenta a contatto con le bucce e affina sulle fecce fini.
Al naso è esplosione e memoria: frutta candita, marmellata di albicocche, miele di castagno, un'eco di marsala che vibra e poi scompare, lasciando spazio a fiori secchi e sentori di erbe officinali.
Ottenuto da uve raccolte e selezionate a mano e senza aggiunta di lieviti.Grado alcoolico 13.5%
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 10 °gradi dopo una decantazione di 10 minuti. Ottimo associato a formaggi di capra e formaggi stagionati in genere, carni bianche e selvaggina. E' consigliata una decantazione di circa 20 minuti.

CABARET
VENDEMMIA 2023

Vino rosso fermo certificato biologico e biodinamico, 50% Cabernet Sauvignon e 50% Barbera. La lunga macerazione ha conferito note verdi e pepate esaltate dalla piacevole e spiccata acidità. Grado alcoolico 13.5%
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 18 °gradi. La spiccata astringenza lo rendo ben accostabile a carni grasse come spezzatini e bolliti, verdure ricche di amidi come zucche, melanzane, patate e carciofi e piatti speziati.

LA FORZA
VENDEMMIA 2023

Vino rosso fermo certificato biologico e biodinamico 100% Syrah vinificato in saignée.
Di colore rosso rubino e dal profumo intenso e aromatico con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero; in bocca presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e corposo con una media tannicità. Grado alcoolico 14%
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di circa 20 °gradi. Ottimo abbinato a carni rosse, selvaggina, verdure grigliate, formaggi stagionati, piatti speziati e funghi.
E' consigliata una decantazione di circa 20 minuti.

LA TEMPERANZA
VENDEMMIA 2023

Vino rosato frizzante certificato biologico e biodinamico, questo vino è stato reso frizzante mediante rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di ortrugo della successiva vendemmia 2024. Ottenuto da uve 70% Syrah da vinificazione saignée e prima spremitura di 15% Cabernet Sauvignon e 15% Fortana. La spiccata acidità, la freschezza e gli aromi di frutti di bosco lo rendono un vino perfetto per un aperitivo nelle calde giornate estive. Grado alcoolico 12.5%
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ad una temperatura di 10 °gradi. Ottimo abbinato a formaggi freschi, stuzzichini, salumi e tartine di verdura.

CIRCE INVIDIOSA

VENDEMMIA 2024

Vino bianco fermo certificato biologico e biodinamico da Demeter, Mosto fiore ottenuto dalla prima spremitura senza macerazione, fermenta a contatto delle fecce fini sulle quali effettua anche un breve periodo di affinamento prima del travaso.
Al naso è elegante, pulito e fresco: note di mela cotta, miele di acacia, fiori bianchi, mare.
Nel calice è chiaro e limpido color giallo paglierino.
In bocca ha una piacevole acidità e una spiccata sapidità.
Ottenuto da uve raccolte e selezionate a mano e senza aggiunta di lieviti. Grado alcoolico 12.5%
Indicazioni di servizio: si consiglia di servire ben freddo ad una temperatura di 10 °gradi. Ottimo associato a pesce, molluschi, crostacei, carni bianche, verdure e formaggi freschi.

EDIZIONE LIMITATA
Sono state prodotte n.250 bottiglie