

INDICE DELLA CARTA

CHAMPAGNE	PAG 1	MOSCATO GIALLO	PAG 8	DOLCETTO	PAG 13	VALPOLICELLA	PAG 23
SPUMANTE ITALIANO	PAG 2-3	GEWÜRZTRAMINER	PAG 9	BARBERA	PAG 14	AMARONE	PAG 23
PROSECCO	PAG 3	FIGATO	PAG 9	NEBBIOLO	PAG 15	TEROLDEGO	PAG 24
FRANCIACORTA	PAG 4	VITOSKA	PAG 9	NEBBIOLO ROSÈ	PAG 16	CABERNET SAUVIGNON	PAG 24
ARNEIS	PAG 5	VERMENTINO	PAG 10	ROERO	PAG 16	MERLOT	PAG 25
PELAVERGA	PAG 5	RIBOLLA GIALLA	PAG 10	PELAVERGA	PAG 16	CABERNET FRANC	PAG 25
NASCETTA	PAG 5	PINOT NERO IN BIANCO	PAG 10	PINOT NERO	PAG 17	UVAGGI A BACCA ROSSA	PAG 26
RIESLING	PAG 5	FIANO DI AVELLINO	PAG 11	TORRETTE	PAG 17	MOSCATO	PAG 27
PETITE ARVINE	PAG 5	TOCAI FRIULANO	PAG 11	BARBARESCO	PAG 18	PASSITO	PAG 27
PINOT BIANCO	PAG 6	PRIÈ BLANC	PAG 11	BAROLO	PAG 19	VINI AL CALICE	PAG 28
CHARDONNAY	PAG 6	UVAGGI A BACCA BIANCA	PAG 12	CHIANTI	PAG 20	UN PO' DI FRANCIA	PAG 29
MULLER	PAG 6			MORELLINO DI SCANSANO	PAG 20	UN PO' DI FRANCIA	PAG 30
NOSIOLA	PAG 6			SANGIOVESE	PAG 20	BIRRE	PAG 31
SAUVIGNON	PAG 7			BRUNELLO DI MONTALCINO	PAG 21		
MALVASIA	PAG 7			ROSSO DI MONTALCINO	PAG 22		
TIMORASSO	PAG 8			VERMENTINO NERO	PAG 22		
CINQUE TERRE	PAG 8			MONTEPULCIANO	PAG 22		
MUSCAT DE CHAMBAVE	PAG 8			NERO D'AVOLA	PAG 23		

CHAMPAGNE

Lo Champagne Prende il nome dalla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia. Lo Champagne presenta caratteristiche particolari rispetto agli altri grandi vini, per esempio la vendemmia viene fatta a mano, perché è essenziale che l'uva sia matura al punto giusto e che arrivi alla pigiatura perfettamente integra. Il metodo champenoise consiste principalmente nell'operare una doppia fermentazione del mosto, la prima volta nei tini, la seconda nelle bottiglie stesse. Lo champagne è un vino bianco ottenuto anche da uve a bacca nera, il [pinot noir](#) ed il [pinot meunier](#), vinificate in bianco. Quasi sempre viene effettuato l'"assemblaggio" tra vini di provenienza e di "millesimi" (annate) differenti, al fine di assicurare una continuità delle caratteristiche qualitative ed organolettiche. L'indicazione del millesimo, facoltativa, è possibile solo quando vengono assemblati vini della stessa annata. Questo è

generalmente indice di un'elevata qualità. Lo champagne può essere "bianco" o, più raramente, rosé. Quello rosé può essere ottenuto mescolando vini bianchi e vini rossi oppure da una breve macerazione delle bucce delle uve a bacca rossa. Lo champagne ottenuto da sole uve a bacca bianca si chiama blanc de blancs. Quello ottenuto da sole uve a bacca nera si chiama blanc de noirs.



PARTNER UFFICIALE TERRAZZA MIRAMONTI

Champagne Brut "Saint - Pétersbourg" Veuve Clicquot 50-55% Pinot Nero, 15-20% di Meunier, 28-33% Chardonnay	43,00	86,00 magnum
Champagne Brut "Rosé" Veuve Clicquot 44-48% Pinot Noir, 13-18% Meunier, 25-29% Chardonnay.		79,00
Champagne Brut "La Grande Dame" '06 Veuve Clicquot 53% Pinot Nero, 47% Chardonnay		130,00
Champagne Brut Marcel Vautrain 100% Chardonnay,		39,00
Champagne Brut Reserve Philipponat '13 40%Pinot Noir, 35% Chardonnay, 25% Pinot Meunier		69,00
Champagne Brut Premiere Louis Roederer s.a. 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir , 20% Pinot Meunier		69,00
Champagne Brut Excellence Gosset s.a. 36% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 19% Pinot Meunier		79,00
Champagne Rose' Brut Billecart Salmon s.a. 40% Chardonnay, 40%Pinot Noir, 20%Pinot Meunier		99,00
Champagne Blanc de Blanc Ruinart s.a. 100% chardonnay		99,00

Pag. 1

SPUMANTE

I vini spumanti sono caratterizzati, all'apertura della bottiglia, dalla produzione di spuma, dovuta alla presenza all'interno della stessa di anidride carbonica non aggiunta dall'esterno ma prodotta per fermentazione. Il primo spumante italiano, allora chiamato "champagne italiano", nasce nel 1865 ed è frutto del lavoro dei Fratelli Gancia. Nei vini spumanti naturali l'anidride carbonica (CO2) si è formata per rifermentazione del vino all'interno delle bottiglie e si possono utilizzare due differenti metodi: il metodo Champenoise o metodo classico e il metodo Charmat o metodo Martinotti Per la produzione degli spumanti metodo classico (Champagne se prodotti in Francia) si usano vitigni neutri: se a bacca bianca il prodotto viene denominato blanc de blancs (vino bianco da uve bianche), se invece si usano uve a bacca nera il prodotto viene chiamato blanc de noirs (vino bianco da uve nere). I principali sono lo usare altri vitigni con profumi più sfumati come il moscato giallo, la glera (da cui si ottiene il Prosecco) e l'aleatico nero (uve semi aromatiche).

PIEMONTE

Chardonnay Brut Borgo Maragliano s.a.	21,00
100% Chardonnay	
Brut Millesimato Giuseppe Contratto '11	35,00
80% Pinot Nero , 20% Chardonnay	
Metodo classico extra brut "Seitremenda" Marco Capra	29,00
70% Pinot Nero , 30% Chardonnay	
Alta Langa Ettore Germano '13	35,00
80% Pinot Nero , 20% Chardonnay	
Extra brut "Jamais" Cascina Baricchi	39,00
70 % Pinot Nero, 30% Vino solera "Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, riesling e chennin blanc"	
Smumante Brut Rosé "S-ciopét" Castello di Verduno '12	29,00
100% Pelaverga	

LOMBARDIA

Brut Rosè Metodo Classico Pinot Nero Monsupello s.a.	35,00
90% Pinot Nero, 10% Chardonnay affinato in acciaio	

VALLE D' AOSTA

Metodo Classico "Extreme" Cave Du Vin Blanc De Morgex e De La Salle '14	31,00
100% Priè Blanc	

Pag. 2

SPUMANTE

SICILIA

Brut Rosè Metodo Classico Murgò '14	31,00
100% Nerello Mascalese	

PUGLIA

Brut Bombino Bianco Riserva Nobile d' Arapri '11	35,00
100% Bombino Bianco	

TRENTINO

Trento Doc Balter Brut s.a.	29,00
100% Chardonnay	

Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore Ferrari F.lli Lunelli '05**99.00**

100% Chardonnay

PROSECCO

Il Prosecco è un vino bianco a Denominazione di Origine Controllata prodotto in Friuli-Venezia Giulia e in Veneto. Il vitigno base per la produzione di prosecco è il glera, le cui uve devono costituire almeno l'85% del totale. Una piccola frazione, comunque non superiore al 15% del totale, può essere costituita da verdiso, bianchetta trevigiana, perera, glera lunga, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio e pinot nero vinificato in bianco. Si distinguono essenzialmente tre tipologie di prosecco: il prosecco detto "tranquillo", il prosecco spumante e il prosecco frizzante. In tutti i casi si tratta di un vino dal colore giallo paglierino, dall'odore fine e dal sapore fresco. La variante spumante può risultare da brut a demi-sec, mentre le altre sono secche o amabili.

Prosecco Colfondo doc "sur lie" Casa Belfi**23.00****Pag. 3****FRANCIACORTA**

Il Franciacorta è un vino DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Brescia. Il disciplinare della DOCG Franciacorta prevede tre versioni di spumante: bianco, rosé, satèn. Il Franciacorta è composto da uve Chardonnay e/o Pinot nero. E' consentito anche l'utilizzo del Pinot bianco fino ad massimo del 50%. Le uve bianche e rosse del Franciacorta Rosé sono vinificate separatamente. Il Franciacorta Rosé può essere prodotto esclusivamente con vino base Pinot nero vinificato in rosato oppure nascere dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco. Il Franciacorta Satèn è prodotto con uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50%. (blanc de blanc). L'unicità del Satèn rispetto agli altri Franciacorta è che la pressione in bottiglia è minore, inferiore cioè a 5 atmosfere e questo determina la sua particolare morbidezza gustativa. E' consentita l'immissione al consumo esclusivamente nella tipologia brut. Il Franciacorta Millesimato è ottenuto da vini base di un'unica annata per almeno l'85%. Prima che un Franciacorta millesimato arrivi sullo scaffale delle enoteche ci vogliono almeno 37 mesi dalla vendemmia, 30 dei quali trascorsi in bottiglia a contatto con i lieviti, per dare profumi intensi e aromi molto delicati.

Franciacorta Brut Pas Dosè "Brusato" Il Pendio s.a.**39.00**

100% chardonnay

Franciacorta Brut Rosè "Francesco I" Uberti s.a.**39.00**

Chardonnay, pinot noir,

Franciacorta Brut Cuvee' Bellavista s.a.**45.00**

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero e Pinot Bianco.

Franciacorta Brut Cuvee' Prestige Ca' Del Bosco s.a.**39.00**

75% Chardonnay, 15% Pinot nero, 10%Pinot bianco

Pag. 4

ARNEIS

L'Arneis è un vitigno piemontese originario del Roero diffuso oltre che nella regione originaria anche in Liguria e in Sardegna. Prime citazioni che lo riguardano risalgono alla seconda metà del XIX secolo. Precedentemente veniva anche indicato con i nomi Bianchetta o Nebbiolo Bianco. Di colore paglierino più o meno intenso, con riflessi leggermente ambrati; odore delicato, fresco ed erbaceo con sapore asciutto, gradevolmente amarognolo ed erbaceo.

Arneis Roero Docg Matteo Correggia '16

23,00

NASCETTA

Vitigno autoctono dell'Albese molto originale, recentemente riproposto. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Evidenzia profumi molto intensi con note floreali di iris e fiori di acacia, note fruttate (si possono percepire la mela, il pompelmo e una grande varietà di frutti tropicali) e sentore di miele.

Langhe Nascetta Doc "Conna" Capra Marco '16

23,00

RIESLING

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino fruttato e di carattere. Originario della Germania, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia. Oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. Il vino si presenta di colore paglierino con riflessi verdastri. Il bouquet è fruttato, con sentori di pesca e di albicocca. Vino per "palati fini". Secondo molti appassionati ed esperti divide, con lo Chardonnay, il gradino più alto della qualità dei vini bianchi.

TRENTINO

Riesling Doc A.A. Plonerhof '15

31,00

Riesling Doc A.A. Manni Nossing '14

31,00

PIEMONTE

Riesling Langhe Bianco Doc "Herzu" Ettore Germano '15	29,00
Langhe Riesling Doc "Petracine" G.D VAjra	33,00

PETITE ARVINE

Ha acini piccoli e di colore verde-giallognolo, ama le temperature rigide e si è adattata perfettamente alle altitudini elevate della Valle d'Aosta che regalano alla petite arvine il suo bel corredo aromatico. La petite arvine è un vitigno a maturazione tardiva, solitamente si vendemmia verso fine ottobre. Il vino ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il profilo olfattivo è delicato, molto elegante, con note floreali di glicine e fiori bianchi, a cui fanno seguito aromi fruttati di pompelmo, agrumi e frutto della passione. Al palato è seducente e armonioso, prevale la frutta matura, soprattutto esotica, a cui si lega una piacevole nota minerale e una bella sapidità finale. Il tutto sostenuto da una vivace acidità.

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine Doc Ottin '15	31,00
------------------------------------	--------------

Pag. 5

PINOT BIANCO

Il Pinot bianco ha sempre rappresentato fonte di ampia discussione. Ormai assodato che si tratta (così come il Pinot grigio) di una variante genetica del Pinot nero, è stato infatti a lungo confuso con lo Chardonnay (del quale d'altra parte possiede numerose caratteristiche comuni). Fino a quindici anni fa in Italia era spesso indicato come Pinot-Chardonnay e negli anni successivi alla fillossera spesso nel nord Italia le due varietà sono state reimpiantate l'una al posto dell'altra o insieme. In Italia originariamente ha trovato il suo clima adatto in Friuli, in Lombardia, in Trentino e nell'Alto Adige. In Italia i Pinot bianco di maggior pregio vengono da alcune zone del Friuli e dell'Alto Adige. Il Pinot bianco è particolarmente adatto ad essere spumantizzato e quindi entra a far parte delle cuveé dei migliori spumanti italiani del Friuli, del Trentino e della Franciacorta.

CHARDONNAY

Dalle uve di Chardonnay si possono ottenere vini fermi, frizzanti o spumanti, con gradazione alcolica alta e acidità piuttosto elevata. Il colore del vino è giallo paglierino non particolarmente carico. Il profumo, caratteristico, è delicato e fruttato (frutta tropicale, ananas in particolare), il sapore elegante e armonico. Se invecchiato assume note di frutta secca. È particolarmente indicato per l'affinamento in barrique.

TRENTINO

Chardonnay Dolomiti "Pojer e Sandri" '15	25,00
---	--------------

PIEMONTE

Chardonnay Piemonte Doc Massolino '15	25,00
--	--------------

MULLER

il müller-thurgau è un vitigno aromatico originario del Geisenheim in Germania e utilizzato per produrre vino principalmente in Germania, Ungheria, Austria e Italia. Dal colore bianco carta al giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini, profumo caratteristico delicato e gradevole dal sapore secco, amabile, sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo.

Muller Thurgau Strasserhof '16	29,00
---------------------------------------	--------------

NOSIOLA

Il Nosiola è un vitigno coltivato particolarmente nella zona di Toblino e della Valle dei Laghi, dove si ritiene sia autoctono, coltivato su terrazzi chiamati "frate", e di Lavis, in provincia di Trento. È il vitigno impiegato anche nella produzione del Vino Santo Trentino o Trentino Vin Santo, facendo appassire uva Nosiola su graticci di canne. Vino bianco, chiaro, gradevole, profumato, con una punta di amarognolo, un poco sapido, poco acido.

Nosiola Eredi di Cobelli Aldo '14

29,00

Pag. 6

SAUVIGNON

Il Sauvignon (chiamato anche Sauvignon blanc) è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale.

TRENTINO

Sauvignon A.A.Doc "Kirchleiten" Tiefenbrunner '16

31,00

Sauvignon A.A Doc Sanct Valentin '15

39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Sauvignon Doc Livio Felluga '15

39,00

Sauvignon Venezia Giulia Kante '09

Vinificazione in bianco, no macerazione, fermentazione ed affinamento per 12 mesi in barriques non nuove. Stabilizzazione e permanenza per 4 anni in acciaio. Ulteriori 6 mesi in bottiglia.

45,00

MALVASIA

Malvasia è un termine con il quale vengono indicati numerosi vitigni, per cui è anche appropriato parlare di Malvasie. Alcuni di questi si differenziano notevolmente tra loro per morfologia delle piante, colore, sapore e composizione biochimica del frutto, precocità di maturazione, produttività ed attitudine alla vinificazione. I vitigni Malvasia possono essere distinti tra quelli con un leggero aroma che ricorda quello del Moscato e quelli a sapore semplice.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Malvazija Skerk '14

dopo 12-24h di macerazione a contatto con le bucce la fermentazione viene effettuata in Barriques di capacità 228l. Dopo la fermentazione in Barriques il vino rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi, effettuando il batonage; in seguito viene assemblato nelle vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento; per completare la maturazione viene affinato per 4-6 mesi in

39,00

bottiglia

Pag. 7

TIMORASSO

Il Timorasso è un vitigno rustico e vigoroso anticamente coltivato nell'Alessandrino ed in particolare dal Novese al Tortonese fino all'Oltrepò Pavese, sulle colline del Vogherese. Il vino che si ottiene è un bianco corposo e di buona struttura, dai profumi fruttati e floreali molto delicati, dal colore giallo paglierino che con l'evoluzione vira verso il dorato.

Timorasso "Fausto" Vigne Marina Coppi '13	39,00
Timorasso "San Leto Blu" Ricci '04	42,00

CINQUE TERRE

Il Cinque Terre è un vino DOC la cui produzione è consentita esclusivamente nell'omonimo territorio della provincia della Spezia. Si produce con i vitigni autoctoni Bosco, Albarola e Vermentino

Cinque Terre Forlini Cappelini '14	29,00
---	--------------

MUSCAT DE CHAMBAVE

Il Valle d'Aosta Chambave Moscato (conosciuto soprattutto nella denominazione in francese Vallée d'Aoste Muscat de Chambave) è un vino DOC la cui produzione è consentita nella Valle d'Aosta. È un vino prodotto da una varietà di vitigni, appartenenti alla famiglia dei moscati, giunta in Italia dall'Asia Minore in epoca pre-romana. La zona di coltivazione dell'uva è situata lungo il corso della Dora Baltea, tra i paesi di Chambave, Châtillon, Pontey, Montjovet, Saint-Vincent, Saint-Denis e Verrayes, a quote collinari.

Muscato de Chambave Maison Anselmet '14	29,00
--	--------------

MOSCATO GIALLO

Il vitigno Moscato Giallo è di probabili antiche origini siriane (è infatti anche noto come Moscato Sirio), ed è giunto a noi importato con tutta probabilità dalla Grecia ad opera di mercanti Veneziani, che ne hanno favorito la diffusione in tutto il nord-est d'Italia. Nei Colli Euganei viene chiamato "Moscato Fiori d'Arancio" mentre in Alto Adige è noto come "Goldmuskateller". Appartiene alla famiglia dei Moscati, vitigni aromatici il cui nome deriva da "muscum", muschio, il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva e che probabilmente corrisponde all'"anathelicon moschaton" dei Greci. Meno diffuso in Italia rispetto al Moscato bianco, è utilizzato sia come uva da tavola che per la vinificazione come spumante dolce o vino passito, talvolta anche come versione secca.

Moscato giallo Secco Alto Adige Doc Poppo '14	29,00
--	--------------

Pag. 8

GEWÜRZTRAMINER

Il Traminer aromatico o Termeno aromatico o Gewürztraminer (Gewürz significa "spezia" in tedesco) Il Gewürztraminer è, nel frattempo, uno dei vini più richiesti dell'Alto Adige. È un vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumo leggero, talvolta pronunciato e gradevolmente secco, e un aroma leggermente saporito. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

Gewurztraminer A.A Doc "Lunare" Terlano '14

49,00

KERNER

Il vitigno Kerner è un aromatico a bacca bianca, creato nel 1929 in Germania. Il botanico August Herold incrociò Schiava Grossa (nota in Germania come Trollinger) e Riesling renano, ottenendo il Kerner, che fu così battezzato in onore di Justinus Kerner, medico e poeta tedesco noto per avere scritto poesie sul vino. Il Kerner è un vino simile al Riesling da cui deriva negli aromi, a cui si aggiunge una nota vegetale, che lo rende leggermente più ruvido.

Kerner Manni Nossing '16

31,00

VITOSKA

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso soprattutto sull'altipiano del Carso, in provincia di Trieste, e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Dalle sue uve vinificate in bianco si produce un vino secco fresco dal profumo fruttato, vinoso, con sentore di pera William, talvolta anche di salvia. Il colore è giallo paglierino chiaro, il sapore leggermente acidulo e sapido, buon corpo. In passato la Vitovska era usata principalmente in uvaggi con altre uve bianche locali, quale la Malvasia Istriana, recentemente alcuni produttori hanno "sperimentato" la vinificazione in purezza ottenendo dei risultati apprezzabili.

Vitoska Venezia Giulia Kante '14

33,00

vinificazione in bianco, no macerazione fermentazione e affinamento per 12 mesi in barrique
non nuove stabilizzazione 6 mesi in acciaio imbottigliamento senza filtrazioni

Pag. 9

VERMENTINO

Vermentino è un vitigno aromatico. Le sue origini non sono chiare: per alcuni è originario del nord-est della Spagna in Aragona ma la varietà non sembra essere più coltivata in quella che dovrebbe essere la sua terra nativa; per altri sempre in Spagna era noto come listán d'Andalusia. Secondo altri ancora sarebbe nativo del Portogallo (dove è conosciuto con il nome di "codega") o dell'isola di Madera, considerate le numerose affinità (ricchezza del colore e di estratto) con la locale Malvasia. Dalla penisola iberica si sarebbe poi diffuso prima in Francia - grosse clarette, malvois d'Espagne, Piccabon, Languedoc-Roussillon - poi in Liguria dove prese il nome di Malvasia Grossa, Carbesso o Corbesso o Carbess (il Pigato è considerato da alcuni come una varietà di Vermentino), Pizzamosca, e Vemettino, nome quest'ultimo con cui giunse in Corsica e quindi, nella seconda metà dell'Ottocento, in Gallura (Sardegna) dove acquisisce la denominazione Vermentino e, in minor misura, anche in alcune zone della Toscana.

Vermentino Cala Silente Santadi '16

29,00

RIBOLLA GIALLA

La Ribolla Gialla è un vino bianco friulano, ottenuto dalla pressatura morbida e leggera delle uve del vitigno autoctono, noto e apprezzato sin dal Medioevo. La sua produzione è oggi limitata ed esclusiva nelle zone dei Colli Orientali, che si estendono nella provincia di Udine e nella zona del Collio, situata a nord di Gorizia, poco prima del confine con la Slovenia. La Ribolla Gialla è un vino che si presenta di colore giallo paglierino, con un aroma particolarmente profumato e delicato. Tra le note spiccano quelle floreali, che rendono questo vino piacevolmente armonioso.

Ribolla Gialla Doc Marco Felluga '15

29,00

Ribolla "Anfora" Doc Josko Gravner '06

69,00

Fermentato con lunga macerazione in anfore georgiane interrate con lieviti indigeni senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e torchiatura ritorna in anfora per altri 5/6 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere dove rimane per 5 anni. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni.

PINOT NERO VINIFICATO IN BIANCO

Il termine Pinot indica una serie di vitigni differenti, che si distinguono per caratteristiche e per utilizzo e che discendono geneticamente dal Pinot nero (o Pinot noir). Il termine pinot sembra derivare da "pigna", è più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Il Pinot nero ha un colore rosso che non è mai troppo marcato e si riconosce per un profumo molto caratteristico di piccoli frutti rossi (soprattutto ribes, ma anche mora e lampone).

Pinot Nero Vinificato in Bianco "Pinner" Cavallotto '15

33,00

Pag. 10

PRIÈ BLANC

Il Priè blanc è un vitigno a bacca bianca autoctono della Valle d'Aosta. Ha la particolarità di essere franco di piede, cioè non innestato su vite americana, in quanto coltivato esclusivamente tra i 900 e i 1200 metri nell'alta Valdigne, nei comprensori dei comuni di La Salle e di Morgex, tale particolarità lo ha reso immune dall'attacco della fillossera. Viene considerato il vitigno più alto d'Europa. Viene utilizzato nella produzione del Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle in purezza.

Blanc de Morgex et de La Salle "Cave de Morgex" '15

27,00

TOCAI FRIULANO

Il Tocai Friulano è un vitigno autoctono del Friuli-Venezia Giulia di origini antichissime, con documenti scritti che risalgono a oltre due secoli fa. Si ritiene sia stato importato dall'Ungheria in Veneto ed nel Friuli-Venezia Giulia, ma non vi sono analogie con alcun vitigno di quella regione. Il Tocai Friulano viene coltivato prevalentemente a Guyot, Casarsa e Cordone speronato. Il vitigno Tocai Friulano ha produttività buona e costante. Soffre l'umidità e manifesta sensibilità al marciume, al mal dell'esca, alla peronospora e all'oidio. Il vitigno Tocai Friulano dà un

vino giallo paglierino con sfumature verdognole. Il profumo è delicato, gradevole, con note di fiori di campo e di mela verde. Al palato è asciutto, intenso, vellutato, generalmente con acidità moderata. Caratteristico il suo finale di bocca di mandorle amare.

Jakot Franco Terpin '09

39,00

Inizio fermentazione in acciaio con lieviti spontanei, successivamente in botti di rovere francese per circa 60 giorni. 12 mesi in botte di rovere, 12 mesi in vasca di acciaio e 6 mesi in bottiglia

Pag. 11

UVAGGI A BACCA BIANCA

FRIULI VENEZIA GIULIA

Bianco Kaplja - igt Venezia Giulia Damijan Podversic '09

47,00

chardonnay 40% friulano 30%malvasia istriana 30%

La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60-90 gg.

Finita la fermentazione, viene invecchiato in botti da 20 e 30 hl per 23 mesi e affinato in bottiglia per 6 mesi. I sedimenti presenti in bottiglia propri del vino lo conservano e lo proteggono.

PIEMONTE

Langhe Bianco "Luigi Baudana" Dragon '15

29,00

Chardonnay, Sauvignon, Nascetta, Riesling

Vino Bianco "0-30" Cascina Baricchi '13

35,00

60% Timorasso 10% Chardonnay 10% Riesling 10% Sauvignon 10% Viognier.

TRENTINO

Terlaner Terlano '15 Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon	31,00
Terlaner "Rarity" 1991 Terlano Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon	250,00
Donà Blanc Hartmann Dona' '11 60 % Pinot Blanc 40 %Chardonnay	35,00

CAMPANIA

Furore Bianco Marisa Cuomo '16 Falanghina e Biancolella	31,00
---	--------------

SICILIA

Bianco Pomice Tenuta di Castellaro "Lipari" '15 Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%	35,00
---	--------------

Pag. 12

DOLCETTO

il dolcetto è uno dei più conosciuti vini rossi italiani. è prodotto con uve coltivate in piemonte, i cui vitigni assumono il medesimo nome. dalle uve di dolcetto si ottiene un vino di colore rosso rubino (eventualmente con riflessi violacei), in genere con profumo intenso di liquirizia, mandorla amara, more e ciliegie e talora con richiami floreali, dal gusto secco, amarognolo, di medio corpo, poco acido, abbastanza tannico, morbido ed armonico. è un vino che diventa pronto alla beva abbastanza in fretta, da consumarsi quindi entro il primo anno dalla vendemmia o comunque dopo un breve invecchiamento.

DOLCETTO DOGLIANI

Dogliani Docg "Bricco Mollea" Martinelli '16	21,00
Dolcetto Di Dogliani Docg "San Luigi" Doc Quinto Chionetti '15	27,00
Dolcetto Di Dogliani Docg "Siri D' Jermu" Pecchenino '15	31,00

DOLCETTO ALBA

Dolcetto D'Alba Doc Az. Agricola G.D. Vajra '16	23,00
--	--------------

Pag. 13

BARBERA

Robusta e ricca di personalità, la Barbera per decenni ha rappresentato il classico vino rosso da pasto, molto apprezzato in origine dai consumatori piemontesi, poi da quelli lombardi ed ora in molta parte del territorio italiano, soprattutto al nord. Ha due DOCG, Barbera d'Asti e Barbera del Monferrato Superiore, e cinque DOC, Monferrato, Alba, Piemonte, Coste del Sesia, e Pinerolese. A partire dall'anno 2000 sono state inserite tre sottozone (cru) che delimitano le aree qualitativamente più importanti della Barbera d'Asti: Nizza (la più rappresentativa), Colli Astiani e Lauretum. La Barbera, vitigno autoctono, è diffuso mediamente in tutto il Piemonte, principalmente nella zona di Alba e di Asti, e nell'Oltrepò Pavese. La barbera d'Asti o d'Alba può ottenere una denominazione superiore dopo un anno di invecchiamento in botte di rovere e avere lo 0,5% in più di alcool sviluppato. Di colore rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; odore intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento e sapore asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno.

BARBERA D'ALBA

Barbera D'Alba Doc Castello di Verduno '15	23,00
Barbera D'Alba Doc "Mucin" Carlo Giacosa '15	25,00
Barbera D'Alba Doc "Vignota" Doc Conterno Fantino '15	29,00
Barbera D'Alba Doc Bruno Rocca '15	33,00
Barbera d'Alba Doc "Vigna Santo Stefano di Perno" Az. Agricola Mascarello Giuseppe '12	39,00

BARBERA D'ASTI

Barbera d'Asti "DoppiaDi" Marco Capra '15	23,00
--	--------------

Barbera D'Asti Docg "Frem" Scagliola '15	25,00
Barbera D'Asti Docg "La Villa" Tenuta Olin Bauda '14	25,00

Pag. 14

NEBBIOLO

Il Nebbiolo è un vitigno prodotto con uva a bacca colorata (nera) ed è considerato uno dei vitigni di maggior pregio, adatto per vini da invecchiamento di altissima qualità. Il termine nebbiolo pare derivare da "nebbia", ma non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro e appannato (annebbiato) da abbondante pruina, oppure se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali. Queste uve sono complete di tutte le caratteristiche, di un buon equilibrio tra colore, corpo, acidità, aromi persistenti e volatili, robustezza alcolica. È quindi uva adatta ad essere vinificata in purezza o con minimi apporti, a produrre vini definibili "nobili" di gran corpo e durata, previa adeguata maturazione (affinamento). Per definizione è un vitigno adatto all'invecchiamento, è infatti stabile per aromi e colore. A maturazione finita i vini di Nebbiolo presentano un profumo con note fruttate, di fiori secchi e di spezie. Al gusto il tannino è moderato. Normalmente viene vinificato in purezza per far risaltare tutte le sue caratteristiche.

NEBBIOLO LANGHE

Langhe Nebbiolo Doc Giuseppe Rinaldi '15	38,00
Langhe Nebbiolo Doc Massolino '15	26,00
Langhe Nebbiolo Doc Azelia '14	29,00
Langhe nebbiolo doc "Ruri" Seghesio '12	29,00
Langhe Nebbiolo Doc Cru Briceo Boschis Cavallotto '12	36,00
Langhe Nebbiolo vigneti San Francesco Fontanazza Roberto Voerzio '12	41,00

NEBBIOLO D'ALBA

Nebbiolo D'Alba Doc Renato Corino '15	27,00
Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" Doc Bruno Giacosa '14	37,00
Nebbiolo D'Alba "Valmaggione" Doc Luciano Sandrone '14	39,00

Nebbiolo “langhe rosso” Doc Roagna '10

44,00

Pag. 15

NEBBIOLO

LANGHE ROSATO

Rosato “Ororosa” Marco Capra '15

23,00

ROERO

Vino fragrante e profumato, elegante e generoso di sensazioni a partire da un bel colore invitante rosso rubino. Il suo intenso sentore fruttato che richiama la viola, il lampone, le fragoline di bosco, non maschera un delicato etereo che si richiama a sentori speziati. Deriva dalla vinificazione di uve nebbiolo con la possibilità di aggiunta fino ad un massimo del 5% di altri vitigni a bacca nera non aromatici. La gradazione alcolica minima complessiva è di 12,5 gradi. L'invecchiamento minimo è di 20 mesi di cui almeno 6 mesi in botti di legno, nel caso esso si protragga per 32 mesi può riportare in etichetta la qualificazione "superiore".

Roero Riserva “Ròche d’Ampsej” Matteo Correggia '11

43,00

PELAVERGA

Il Pelaverga è un vitigno di origini antiche. Un tempo rinomato come uva da mensa (al terzo posto di merito in Piemonte dopo Barbarossa e Favorita), è dotato tra l'altro di buona serbevolezza. Esistono due zone tipiche di coltivazione in provincia di Cuneo: il Saluzzese e i comuni di Verduno, La Morra e Roddi. Se ne producono perciò due vini a denominazione di origine controllata (DOC), tipici per il colore tenue di gradevole tonalità rubino-violacea e per il caratteristico profumo fruttato con note di spezie.

Verduno Doc “Basadone” Castello di Verduno '15

26,00

Pelaverga Verduno Doc Burlotto '16

31,00

PINOT NERO

Il termine Pinot indica una serie di vitigni differenti, che si distinguono per caratteristiche e per utilizzo e che discendono geneticamente dal Pinot nero (o Pinot noir). Il termine pinot sembra derivare da "pigna", è più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Il Pinot nero ha un colore rosso che non è mai troppo marcato e si riconosce per un profumo molto caratteristico di piccoli frutti rossi (soprattutto ribes, ma anche mora e lampone). È assolutamente adatto all'invecchiamento in barrique.

PIEMONTE

Langhe Doc Rosso "PN 0497" Az.Agricola G.D.Vajra '13	37,00
Vino Rosso Cascina Baricchi '10	38,00

VALLE D'AOSTA

Pinot Noir Vigna Toule Maison Anselmet '15	37,00
---	--------------

TRENTINO

Pinot Nero Rodel Pianezzi Dolomiti Pojer e Sandri '13	37,00
--	--------------

ALTO ADIGE

Blauburgunder "Mazzon" Gottardi '13	39,00
Pinot nero "Monticol" Terlano '14	35,00
Pinot nero "Monticol" Terlano '14	

TORRETTE

Il Vallée d'Aoste Torrette DOC è un rosso armonico, dal sapore secco e asciutto, le cui qualità erano già riconosciute nel secolo scorso. È attualmente il vino valdostano prodotto in maggior quantità e la sua area di produzione è la più vasta tra le DOC di zona, interessando ben undici comuni: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Charvensod, Gressan, Jovencan, Aymavilles, Villenenuve, Introd. Il disciplinare prevede che per la sua vinificazione venga utilizzata una quantità non inferiore al 70% di uve Petit Rouge, alle quali si possono abbinare il Pinot Noir, il Gamay, il Fumin, il Vien de Nus, il Dolcetto, il Majolet o la Prëmetta

Torrette Superieur Ottin '15	29,00
-------------------------------------	--------------

BARBARESCO

Il Barbaresco è ottenuto con uve di Nebbiolo al 100% ed è un DOCG. Richiede un invecchiamento di almeno 26 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 9 in recipienti di legno. Tutte le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento devono essere effettuate nella zona DOCG. La coltivazione del Nebbiolo in questa zona ha origini molto antiche: secondo alcuni furono i Galli i primi ad essere attratti dal vino Barbaritium e per questo giunsero in Italia, altri sostengono invece che il Barbaresco derivi dai popoli Barbari che causarono la caduta dell'Impero Romano. Nel comune di Neive, al servizio del Conte di Castelborgo, operò l'enologo e mercante Louis Oudart che attrezzò la cantina e che, per primo nell'area, produsse con le uve Nebbiolo un vino secco, stabile e quindi commerciabile, che con il nome "Neive" ottenne una medaglia d'oro all'Esposizione di Londra del 1862. Con le stesse tecniche utilizzate dall'Oudart per il "Neive" trent'anni più tardi fu prodotto nel castello di Barbaresco il primo vino Barbaresco. Di colore è rosso granato intenso con riflessi arancioni con l'invecchiamento; il profumo è etereo, con note di confettura di ciliegie, cannella e vaniglia, mentre il sapore è asciutto, pieno e delicato, vellutato, giustamente tannico, con netti sentori di viola, fiori secchi e spezie. Normalmente, già a partire dai primi anni, i tannini, presenti qui in notevole quantità, sono già equilibrati e piacevoli e consentono da subito di apprezzare appieno un vino ben strutturato, che si evolverà per moltissimi anni, sapendo esprimere di volta in volta sfaccettature di sapore sempre nuove e piacevoli

Barbaresco Docg Castello di Verduno '14 39,00

Barbaresco Docg "Rabaja" Bruno Rocca '13 79,00

Barbaresco Docg "Montefico" Carlo Giacosa '13 37,00

Barbaresco Docg "Asili" Az. Agricola Falletto di Bruno Giacosa '12 139,00

Barbaresco Docg "Asili" Cascina Luisin '12	45,00
Barbaresco Docg Vie Erte Az. Agricola F.lli Cigliutti '11	43,00
Barbaresco Docg "Borgese Albesani" Piero Busso '11	59,00
Barbaresco Docg Riserva Cascina Baricchi '11	39,00
Barbaresco Docg "Basarin" Punset '09	45,00
Barbaresco Docg Cecilia Monte '09	47,00

Pag. 18

BAROLO

Conosciuto come il vino dei re, è prodotto in provincia di Cuneo ed è ottenuto con l'uva rossa italiana chiamata Nebbiolo. Il Barolo è un vino a DOCG. Di colore rosso granato con riflessi aranciati, al naso si presenta intenso e persistente, ovvero con un patrimonio olfattivo eccezionalmente complesso, che tende a prediligere, a seconda dello stato evolutivo, note fruttate e floreali come viola e vaniglia o note terziarie come goudron e spezie. In bocca le componenti "dure" (acidità, tannini, sali) risultano piacevolmente equilibrate da quelle "morbide" (alcoli e polialcoli), con una intensità e persistenza eccezionali che fanno del Barolo un vino potente, elegante e di grande personalità. È importante sottolineare che, sebbene i comuni indicati siano

molto vicini tra loro, esistono delle differenze organolettiche significative che contraddistinguono i vini prodotti nelle varie località. Merito dell'esposizione (in realtà poco variabile essendo obbligatori i vigneti a sud, sud-est, sud-ovest), ma soprattutto del suolo, ora argilloso, ora sabbio-argilloso, ora prevalentemente sabbioso. Il risultato è un climax in termini che consente di passare rispettivamente da soluzioni più strutturate a vini più morbidi e fruttati. Invecchiamento: Minimo 3 anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, di cui almeno 2 in botti di rovere o castagno. Con dicitura "Riserva" se invecchiato per un periodo minimo di 5 anni, cui almeno 2 in botti di rovere o castagno.

Barolo Docg "Tre Tine" Giuseppe Rinaldi '13	90,00
Barolo Docg "Brunate" Giuseppe Rinaldi '12	110,00
Barolo Docg "Tre Tine" Giuseppe Rinaldi '12	110,00
Barolo Docg "Cascina Francia" Giacomo Conterno '12	190,00
Barolo Docg "Mariondino" Parusso Armando '12	59,00
Barolo Docg Azienda Agricola Bricco Mollea '12	65,00
Barolo Docg "Tre Tine" Giuseppe Rinaldi '11	130,00
Barolo Docg "Momprivato" Az. Agricola Mascarello Giuseppe '11	140,00
Barolo Docg Bartolo Mascarello '11	130,00
Barolo Docg "Albe" Az. Agricola G.D.Vajra '11	45,00
Barolo Docg "Le Cinque Vigne" Damilano '11	69,00
Barolo Docg Massolino '13	39,00

Pag. 19

BAROLO

Barolo Docg "Cannubi Boschis" Virna Borgogno '10	59,00
Barolo Docg "Bricco delle Viole" Casina Bric '10	59,00
Barolo Docg "Lazzarito" Ettore Germano '09	89,00
Barolo Docg "Massara" Castello di Verduno '09	45,00

Barolo Docg “Tre Ciabot” Cascina Ballarin '10	45,00
Barolo Docg Renzo Seghesio '07	49,00
Barolo Docg “Riserva Vigneto Rocchette” Lorenzo Accomasso '07	95,00
Barolo Docg “Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe” Cavallotto '06	99,00

Pag. 19

CHIANTI

L'origine del nome Chianti non è certa: secondo alcune versioni potrebbe derivare dal termine latino clangor (rumore), a ricordare il rumore delle battute di caccia effettuate nelle foreste di cui era ricca la zona; secondo altre versioni il nome deriverebbe dall'etrusco clante, nome di famiglie etrusche diffuso nella zona, o sempre dall'etrusco clante (acqua) di cui la zona era, ed è, ricca, favorendo la crescita delle uve. Tutti i Chianti sono costituiti dagli stessi vitigni: Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Malvasia bianca, Sauvignon e Merlot. La percentuale delle uve, invece, può cambiare da vino a vino. Protagonista indiscusso, comunque, è sempre il Sangiovese, che può essere vinificato in purezza o in quote variabili fino a un minimo del 75%. Il Chianti ha colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, sapore armonico, asciutto e leggermente tannico, odore vinoso con sentore di mammola.

Chianti Classico Isole & Olena '12	33,00
Chianti Classico Az. Agricola Le Ragnaie '13	27,00

MORELLINO DI SCANSANO

Il Morellino di Scansano è un vino DOCG la cui produzione è consentita in parte della provincia di Grosseto. Le uve di Sangiovese costituiscono "l'anima" del Morellino: il Disciplinare di produzione ne prevede una presenza minima dell'85% delle uve utilizzate, mentre il restante 15% deve essere scelto in vitigni "raccomandati" per questa zona, come il Ciliegio, il Canaiolo, il Malvasia. Il vino Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. All'olfatto deve essere intenso, fine, fresco, fruttato con sentori di frutti rossi, marasca, molto spesso prugna, etereo, può presentare sentore di legno. Al gusto è secco, caldo, leggermente tannico, morbido con l'invecchiamento.

Morellino Di Scansano Docg "Provveditore" Provveditore '13

25,00

SANGIOVESE

Il Sangiovese (insieme alla Barbera) è uno dei vitigni italiani più diffusi (le aree coltivate coprono l'11% della superficie viticola nazionale). Viene coltivato dalla Romagna fino alla Campania ed è tradizionalmente il vitigno più diffuso in Toscana. Per questo motivo è difficile dare una descrizione assoluta del vino che se ne ricava, che ha certo alcune costanti comuni (buoni tannini ed elevata acidità) ma può variare dal vino rosso più economico ai vertici qualitativi del Brunello, vino di elevato valore prodotto nella zona di Montalcino. Qui, nell'habitat unico delle colline montalcinesi, produce un rosso fra i più apprezzati al mondo per struttura, pienezza di gusto, eleganza e capacità di invecchiamento.

Sangiovese Torione "Petrolo" '11

32,00

Pag. 20

BUNELLO DI MONTALCINO

Il Brunello di Montalcino è un vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) prodotto in Toscana, nel territorio del comune di Montalcino in provincia di Siena. Il Brunello di Montalcino può essere considerato, insieme al Barolo, il vino rosso italiano dotato di maggiore longevità. Il Brunello di Montalcino è ottenuto dall'omonima uva Sangiovese (denominato, a Montalcino, Brunello), una varietà di Sangiovese che cresce nei dintorni della cittadina toscana di Montalcino. Dopo la fermentazione in acciaio, il vino trascorre 4 anni di invecchiamento in botte (anche barrique francese, a seconda dei produttori). Ne esiste anche una Riserva. Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto con lunga persistenza aromatica. È un vino da invecchiamento e supera agevolmente i dieci anni di vita

Brunello Di Montalcino Docg Siro Pacenti '10

89,00

Brunello Di Montalcino Docg Podere Fornacella '12

41,00

Brunello Di Montalcino Docg Siro Pacenti '07

79,00

ROSSO DI MONTALCINO

Il Rosso di Montalcino è un vino DOC la cui produzione è consentita nel comune di Montalcino (SI). Il processo di lavorazione che va seguito per la produzione di questo vino prevede, esattamente come succede per il più famoso Brunello, che ad essere utilizzate siano esclusivamente uve di vitigni Sangiovese. Durante il processo di vinificazione, le vinacce devono rimanere a contatto con il mosto, in modo da poter rilasciare tutti gli aromi che andranno a caratterizzare il vino. Alla fermentazione, la cui durata è differente a seconda del prodotto in questione, segue la svinatura, il momento nel quale, cioè, mosto e vinaccia vengono separate. In seguito si procede, nell'ordine, ai processi di travaso, affinamento e invecchiamento, per poi imbottigliare il vino in bottiglie obbligatoriamente di tipo bordolese. Si può mettere in commercio soltanto dall'inizio di settembre dell'anno successivo a quello di vendemmia. Il Rosso di Montalcino all'aspetto è brillante e limpido, con colore rubino composito; all'olfatto ha buona intensità e fragranza, si riconoscono profumi di piccoli frutti freschi e leggera marasca. All'analisi gustativa il vino risulta armonicamente asciutto, ha nerbo e freschezza con buona persistenza aromatica.

Rosso Di Montalcino Doc Palazzo '14 **26,00**

Rosso Di Montalcino Doc Siro Pacenti '13 **39,00**

VERMENTINO NERO

Il vitigno Vermentino nero è probabilmente originario delle colline della fascia costiera dell'alta Toscana (Massa-Carrara e bassa Lunigiana), dove è tuttora coltivato in rispetto alla lunga tradizione locale. Secondo alcuni studiosi si tratterebbe di una mutazione del Vermentino bianco, anche per la somiglianza di molte caratteristiche ampelografiche. Lo possiamo trovare come vitigno complementare nel Colli di Luni Rosso DOC ed entra a far parte dell'uvaggio del Rosso Toscana IGT (per la provincia di Massa-Carrara) e del Rosso e Rosato Val di Magra IGT.

Vermentino Nero Cima '10 **37,00**

MONTEPULCIANO

È una delle uve più importanti del centro Italia da cui prende nome il vino Montepulciano d'Abruzzo DOC. Il termine Montepulciano indica un vitigno a bacca nera coltivato in prevalenza in Abruzzo, Marche, Umbria, Puglia. Le uve Montepulciano sono capaci di espressioni di levatura mondiale per potenza, eleganza e ampiezza delle nuances olfattive. Un tempo esclusivamente riservati per il taglio, i vini a base di Montepulciano si caratterizzano per i tannini fitti, morbidi e non molto aggressivi, per i sentori di ciliegia e di marasca, per il finale pieno e sostenuto da una notevole forza estrattiva e alcolica.

Montepulciano D'Abruzzo Doc Emidio Pepe '12

45,00

Pag. 22

VALPOLICELLA

Il Valpolicella è un vino che nasce da una miscela di uve di vitigni diversi, la più importante è la Corvina presente in misura dal 45 al 95%, in dialetto locale è chiamata anche Cruina o semplicemente Corvina. Essenziali sono anche le uve Rondinella, dal 5 al 30%, mentre non lo sono più quelle di Molinara che è uscita dal disciplinare ma resta comunque tra quelle permesse. Altre uve non essenziali alla miscela per avere la denominazione, ma che possono essere presenti fino ad un massimo complessivo del 25% (e un massimo del 10% ognuno) sono quelle provenienti da vitigni della zona come Negrara, Forselina e Oseleta. È possibile inoltre utilizzare il Corvinone nella misura massima del 50% in sostituzione della Corvina.

Valpolicella Superiore Dop Azienda Agricola Quintarelli Giuseppe '09

65,00

AMARONE

Il "re" della Valpolicella è l'Amarone (DOCG), un importante e rinomato vino "da meditazione". Prodotto con le medesime uve della Valpolicella: corvina, molinara e rondinella, che vengono lasciate appassire su graticci dette 'arelle' così da aumentarne grado zuccherino e aromi. Le caratteristiche dell'Amarone sono il gusto rotondo e ricco, gli aromi di frutta matura e secca, liquirizia, per le annate più stagionate, pelle, tabacco, caffè.

Amarone della Valpolicella Doc Zenato '10

65,00

Amarone della Valpolicella Doc Allegrini '09

89,00

Amarone della Valpolicella Doc Azienda Agricola Quintarelli Giuseppe '06

190,00

Pag. 23

TEROLDEGO

Il Teroldego è un vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Trentino, nella zona denominata Piana Rotaliana, cui fanno capo i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e la frazione di Grumo nel comune di San Michele all'Adige. Dalle uve Teroldego si ottiene un vino di colore rubino carico di riflessi porpora. Il profumo è vinoso e si possono percepire odori di viola e lamponi, ma anche di ciliegie e mandorle. Il gusto è secco, strutturato, poco tannico, piuttosto acido, non molto alcolico.

Teroldego Doc "Peterle" Michela Baldessari '13

29,00

CABERNET SAUVIGNON

Il Cabernet-Sauvignon è un vitigno di origine Bordolese, nelle zone del Médoc e del Graves-Saint-Amant ed è senz'altro la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot, uvaggio che ha preso il nome di bordolese, dove è stato introdotto. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir. È in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento. Grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni e affinamento in legno, soprattutto rovere francese, che gli consentono di esprimere nel tempo un bouquet complesso e affascinante.

ALTO ADIGE

Cabernet Sauvignon "Lafoa" Doc Colterenzio '11

59,00

Pag. 24

MERLOT

Il Merlot è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux. Ha foglia media, pentagonale, trilobata e quinquelobata. Grappolo medio, piramidale più o meno spargolo, con una o due ali e peduncolo legnoso di colore rosato. Acino medio, rotondo di colore blu-nero con buccia di media consistenza ricoperta da abbondante pruina. Di colore rosso rubino con odore fruttato e di sapore asciutto e caratteristico.

ALTO ADIGE

Merlot Doc Stachlburg Baron Von Kripp '13

33,00

UVAGGI A BACCA ROSSA

Uvaggio: miscela di uve di diversa qualità, con epoca di maturazione concomitante per creare un vino dalle qualità organolettiche diverse e che abbia i vantaggi delle due tipologie di vitigno utilizzato.

CAMPANIA

Montevetrano (Cabernet Sauvignon, Aglianico, Merlot) Silvia Imperato '09 59,00

TOSCANA

Le Difese (Cabernet Sauvignon, Sangiovese) Tenuta San Guido '14 34,00

Tignanello (Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Antinori '14 85,00

ALTO ADIGE

Donà Rouge (Schiava, Pinot Nero, Lagrein Mitterberg Rosso Igt Hartmann Donà 10 39,00

MOSCATO

Origina dal bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia. Il suo nome deriva da muscum (muschio) a causa del profumo intenso e del suo dolce aroma. In tempi antichi si otteneva un vino dolce facendo appassire le uve. La diffusione al nord avvenne principalmente nel medioevo grazie ai Veneziani, che con i loro commerci con le isole del Mediterraneo lo importarono in tutto il nord Europa. La coltivazione del vitigno si diffuse velocemente grazie al volere delle classi agiate, in quanto il viticoltore era spesso recalcitrante alla sua coltivazione, per la difficoltà di ottenere il vino passito. Le regioni dove viene coltivato sono: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia. In questa categoria è compreso il Moscato d'Asti e l'Asti spumante, la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Il Moscato Bianco è anche detto "Moscato bianco di Canelli". Dal vitigno del Moscato Bianco si ricavano vini gialli paglierini carichi, freschi e dal sapore intenso. I vini più importanti sono il Moscadello di Montalcino, Moscato d'Asti, Moscato di Siracusa e l'Asti spumante.

Moscato d'asti "Bricco delle Merande" Marco Capra '15 22,00

Moscato d'Asti La Caudrina '15 29,00

PASSITO

I vini passiti vengono quasi sempre catalogati tra i vini speciali, ma da un punto di vista normativo sono considerati vini normali, in quanto dopo il processo di vinificazione e prima di essere immessi sul mercato non vengono sottoposti a ulteriori interventi tecnici o all'aggiunta di altri componenti. Infatti i vini passiti sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con la sola differenza che le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo di tempo più o meno lungo ad appassimento, cioè a una riduzione o eliminazione dell'acqua (disidratazione) presente nell'acino. Lo scopo di tale procedimento è quello di sottoporre l'uva a sovraturazione al fine di concentrare nella bacca numerosi composti, quali: zuccheri, acidi organici, sali minerali e profumi. I vini che si ottengono in seguito a questo processo sono detti "passiti" e sono solitamente caratterizzati da uno spiccato contenuto alcolico e da un residuo zuccherino più o meno elevato.

Vendemia Tardiva Loazzolo Borgo Maragliano cl 0,375 '10 39,00

VINO AL CALICE

BOLLICINE

VINI ROSSI

Champagne Brut "Saint - Pétersbourg" Veuve Clicquot	7,00	Dogliani "Bricco Mollea" Martinelli	4,00
Metodo classico extra brut "Seitremenda" Marco Capra	4,00	Dolcetto D'Alba Doc Az. Agricola G.D.Vajra	4,00
Prosecco Colfondo doc "sur lie" Casa Belfi	4,00	Barbera D'Alba Doc Castello di Verduno	4,00
VINI BIANCHI			
Arneis Roero Docg Matteo Correggia	4,00	Barbera d'Asti "DoppiaDi" Marco Capra	4,00
Riesling Langhe Bianco Doc "Herzu" Ettore Germano	7,00	Langhe Nebbiolo Doc Massolino	5,00
Malvazija Skerk ' 	7,00	Nebbiolo d'Alba "Valmaggione" Doc Bruno Giacosa	8,00
dopo 12-24h di macerazione a contatto con le bucce la la fermentazione in Barriques il vino rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi, effettuando il batonage; in seguito viene assemblato nelle vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento; per completare la maturazione viene affinato per 4-6 mesi in bottiglia		Pinot Nero Rodel Pianezzi Dolomiti Pojer e Sandri	8,00
Donà Blanc Hartmann Dona'	7,00	Barolo Docg "Massara" Castello di Verduno	9,00
60 % Pinot Blanc 40 %Chardonnay		Barolo Docg "Mariondino" Parusso Armando	9,00
Gewurztraminer A.A Doc "Lunare" Terlano	8,00	Barbaresco Docg "Asili" Cascina Luisin	8,00
VINI ROSATI			
Rosato Ororosa Marco Capra '14	4,00	VINI DOLCI O PASSITI	
		Moscato d'asti "Bricco delle Merande" Marco Capra	4,00

UN PO' DI FRANCIA

BORGOGNA

Chablis

Lo Chablis è un vino bianco secco prodotto in Borgogna nel comune di Chablis. Le vigne intorno alla città di Chablis sono quasi tutti Chardonnay, per un vino bianco secco rinomato per la purezza del suo aroma e gusto. Il clima fresco di questa regione produce vini con più acidità e sapori meno fruttati dai vini Chardonnay coltivate nei climi più caldi, i vini hanno spesso una nota di "pietra focaia", a volte descritto come "goût de pierre à fusil" ("degustazione di gunflint"), e talvolta come "d'acciaio".

Chablis 1er Cru Fourchame Daniel Dampt '13

49,00

Meursault

Meursault è un piccolo paese della Côte de Beaune. Qui il primo vigneto fu piantato nel 1098 e in poco tempo il vino bianco, che veniva prodotto da uve Chardonnay, acquisì grande fama. I vigneti che danno i vini migliori si trovano a circa 260 metri sul livello del mare, godono di buona esposizione e radicano in terreni calcarei e marnosi. Sono vini bianchi molto longevi: a differenza dei bianchi leggeri e beverini qui ci si trova di fronte a vini di buona alcolicità e acidità, di corpo e struttura, capaci di invecchiare per decenni.

Meursault Vieilles Vignes Vincent Girardin '13

59,00

LOIRA

Pouilly - Fumé

Questa AOC si sviluppa lungo le rive della Loira, circa duecento chilometri a sud di Parigi. I vitigni da sempre coltivati in zona sono Sauvignon, detto anche Blanc Fumé per la patina grigiastra che ricopre gli acini, e Chasselas. Vi sono poi piccoli appezzamenti di Melon e Meslier. Il Sauvignon qui regala vini bianchi profumati, minerali e di grande personalità, con buona capacità di invecchiamento.

Pouilly - Fumé "Les Duchesses" Domaine Laporte '13

37,00

ALSACE

Rosenberg 1er Cru (Riesling) Marcel Deiss '11

49,00

BORGOGNA

Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin rappresenta l'estremità nord della Cote des Nuits, che è anche quella di maggiore apprezzabilità del pinot nero. I vini di Gevrey-Chambertin sono molto concentrati nel colore, hanno intense note aromatiche di cassis, note animali e di sottobosco in quelli più invecchiati. Sono vini molto corposi, prodotti per durare nel tempo. Sono i più tannici di tutti ma hanno anche evidente morbidezza e buona freschezza.

Gevrey-Chambertin David Duband '13

79,00

Vosne-Romanée

I vini di questo villaggio simboleggiano l'eleganza dell'espressione del pinot noir. Hanno morbidezza e sono sostenuti da tannini abbastanza discreti e da un'acidità vivace per un vino rosso. Vini succosi, dotati di una lunga persistenza finale, che sviluppa note di ciliegia, fragola e sottobosco.

Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" Arnoux-Lachaux '09

83,00

BORDEAUX

In campo enologico dire Bordeaux equivale a dire zona di produzione di grandi vini rossi di qualità a base del famoso taglio bordolese, un blend composto principalmente da [cabernet sauvignon](#) e [merlot](#). La posizione e il clima fanno di questa zona una delle più favorevoli alla coltivazione della vite e alla produzione di vini, rendendola la regione vitivinicola più rinomata e importante del mondo, almeno per quello che riguarda i vini rossi.

Papilla

Chateau Pichon Longueville Comtesse 2ème Cru '11

169,00

Margaux

Chateau Brane Cantenac 2ème Cru '10

139,00

Mèdoc

Chateau Chasse Spleen Cru Bourgeois '11

56,00

Saint-Emilion

Chateau Fleur Cardinale '11

59,00

Pag. 30

LE BIRRE

BELGIO

GERMANIA

Birra Bionda Strong golden Ale " Bloemenbier" cl 33

Questa birra è delicata come i fiori con cui viene prodotta. Il suo aroma è nettamente fruttato e il profumo intenso ricorda lo sbocciare della primavera

Birra Bianca "Blanche de Namur" cl 33

Birra dal gusto morbido in virtù di una piccola percentuale di avena presente nel mosto, molto beverina, ricca di suggestioni olfattive alla buccia di arancia amara, al coriandolo e al cumino.

Birra Rossa "Kwak" cl 33

Birra dal profumo di malto, con toni caldi in cui si evidenziano il caramello e un leggero affumicato. Sono presenti note speziate e fruttate. Il gusto è assai complesso e orientato al dolce.

Birra Trappista "Orval" cl 33

Dal bellissimo colore dell'arancio questa birra presenta un carattere intenso ed aromatico di luppolo. Il retrogusto secco e persistente è dovuto al processo del "dry hopping" che prevede l'impiego di fiori secchi di luppolo inseriti nei tini di fermentazione.

FRANCIA

Birra Bionda alla Castagna " Pietra" cl 33

Birra Corsa di colore ambrato con riflessi rossastri pieno e brillante. Gusto armonioso, forte e aromatico con un aroma generoso e intenso, fine, esaltante e caratteristico.

6,00 Birra Bionda Lager Hell "Augustiner Brau Munchen" cl 50 7,00

Birra dal colore giallo tenue, delicata, profumata, ben maltata, dalla schiuma compattata e persistente.

6,00 Birra Weisse Hopfnweisse Tap 5 "Schneider" cl 50 7,00

Questa weisse è prodotta con luppolatura a secco, usando però luppoli autoctoni. L'impronta decisa del luppolo è ben bilanciata dal tono fruttato, che ricorda la banana e leggermente speziato, dai sentori di chiodi di garofano.

6,00 ITALIA 4,00

Birra Bionda Menabrea cl 33

Birra normale chiara di bassa fermentazione, dal colore paglierino. Prodotta con malto, mais, luppolo, lievito, acqua. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

6,00 Birra Isaac Baladin cl 33 Km 0 6,00

Di colore volutamente torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate.

5,00