



Carta dei Vini
Wine list
Weinkarte

Spumanti del territorio

LOMBARDIA

0 Spumante Brut Millesimato "Bottega" - Distilleria Bottega **€ 19,00**

Bibiano di Godega - Treviso
Spumante metodo Charmat.

1 Brut Franciacorta DOCG - Az. Ag. Vigna Dorata **€ 33,00**

Calino - Chardonnay e Pinot Nero
Freschezza e vivacità conseguono alla cuvée di Chardonnay e Pinot Nero.
Il gusto avvolgente lo rende morbido, piacevole e delicato.

2 Brut Rosè Franciacorta DOCG - Az. Ag. Vigna Dorata **€ 35,00**

Calino - Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%
Elegante e sensuale grazie alla preponderanza del Pinot Nero. Conquista al solo colpo d'occhio.

3 Brut Millesimato Franciacorta Blanc de Blancs - **€ 65,00**
Az. Agr. Le Marchesine

Passirano, Franciacorta (BS) - Chardonnay
Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione controllata a 17° - 19° con lieviti indigeni onde mantenere integro il sapore e i profumi della Franciacorta. Maturazione in vasche d'acciaio inox. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperature controllate (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

4 Brut Satèn Millesimato Franciacorta DOCG - **€ 50,00**
Az. Agr. Le Marchesine

Passirano, Franciacorta (BS) - Chardonnay
Vendemmia a mano in piccole casse, pressatura molto lenta e soffice dei grappoli interi. Fermentazione e affinamento in piccole botticelle di quercia di Allier. Nei mesi di Marzo e Aprile viene effettuato il passaggio in bottiglia per la presa di spuma. Le bottiglie vengono accatastate in locali di affinamento a temperatura controllata (12° - 14°) per almeno 36 mesi.

5 Extra Brut Millesimato Franciacorta Naturalis - **€ 55,00**
Az. Agr. La Valle

Rodengo Saiano - Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero
La Valle "Naturalis", il vino puro, il più "Naturale", perché arricchito solo con una minima dose di zucchero, nell'atto finale della sua creazione. Un Extra Brut che è l'espressione del rigore della linea La Valle, la perfezione che accompagna ogni passaggio della sua vinificazione.

Spumanti del territorio

LOMBARDIA

6 Satèn Gran Cuvèe Franciacorta DOCG - Bellavista **€ 80,00**

Il Satèn di Bellavista rappresenta la prima esperienza italiana (1984) volta a valorizzare il carattere di un vino che sappia esaltare ed interpretare pienamente un ideale ispirato alla sensualità, all'eleganza e alla seduzione.

7 Gran Cuvée Brut Franciacorta DOCG - Bellavista **€ 75,00**

*Erbusco, Franciacorta (Bs) - Chardonnay e Pinot Bianco - Pinot Nero
Questo Franciacorta Gran Cuvée millesimato si distingue dai Brut tradizionali per la qualità della materia prima. Oltre un quarto dei vini da cui è costituita matura per sette mesi in piccole botti di rovere. Sorso compatto e saporoso, fatto vibrare dalla freschezza agrumata e dallo stuzzicante perlage, finale di rara persistenza.*

11 Brut Franciacorta - Ferghettina **€ 35,00**

Erbusco, Franciacorta (BS) - 95% Chardonnay - 5% Pinot Nero

9 Brut Milledì Franciacorta - Ferghettina **€ 58,00**

*Erbusco, Franciacorta (BS) - 100% Chardonnay
La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18°C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma. Affinamento sui lieviti 36 mesi.*

10 Brut Satèn Franciacorta - Ferghettina **€ 45,00**

*Erbusco, Franciacorta (BS) - 100% Chardonnay
La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18°C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma. Affinamento sui lieviti 36 mesi.*

8 Brut Rosé Franciacorta - Ferghettina **€ 58,00**

*Erbusco, Franciacorta (BS) - 100% Pinot nero
La fermentazione alcolica viene svolta in vasche di acciaio a una temperatura controllata compresa tra 16 e 18°C. Ogni vigneto viene vinificato separatamente dagli altri e questa divisione viene mantenuta fino alla primavera successiva alla vendemmia quando, dopo scrupolosi assaggi, il vino dei diversi vigneti viene assemblato in una cuveè e imbottigliato per la presa di spuma. Affinamento sui lieviti 36 mesi.*

12 Brut - Costaripa **€ 40,00**

13 Brut Rosé - Costaripa **€ 45,00**

Spumanti del territorio

VENETO

14 Prosecco di Conegliano e Voldobbiadene D.o.c.g. **€ 25,00**
Extra Dry Masottina

San Pietro di Barbozza den. Cartizze, Veneto - Prosecco

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi. al termine della rifermentazione lo spumante sosta sul lievito per almeno 6 mesi, in modo da favorire la dissoluzione nel liquido di particolari sostanze derivanti dalla lisi del lievito, caratterizzando questo prodotto.

15 Prosecco Cartizze Doc di Valdobbiadene - Masottina **€ 40,00**

San Pietro di Barbozza den. Cartizze, Veneto - Prosecco

Vinificazione in bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi. al termine della rifermentazione lo spumante sosta sul lievito per almeno 6 mesi, in modo da favorire la dissoluzione nel liquido di particolari sostanze derivanti dalla lisi del lievito, caratterizzando questo prodotto.



Champagne

16 Champagne Carte Or Brut "1er Cru" - Henriët Bazin 0,750	€ 75,00
17 Champagne Carte Or Brut "1er Cru" - Henriët Bazin 0,375 Villers - Marmery - Pinot Nero e Chardonnay 60% Cépage Pinot Noir issus de Verzy et de Verzenay classés Grand Cru 40% Cépage Chardonnay issus de Villers-Marmery classé Premier Cru	€ 55,00
18 Champagne Rosè Brut - Henriët Bazin Villers - Marmery - Pinot Nero e Chardonnay	€ 80,00
64 Champagne Cuvée "Marie Amélie" - Henriët Bazin Villers - Marmery - Chardonnay	€ 90,00
19 Champagne Veuve Clicquot Ponsardin 0,750	€ 70,00
200 Champagne Cristall 0,750	€ 350,00
201 Champagne Krugg 0,750	€ 330,00
202 Champagne Mumm 0,750	€ 80,00

Vini Bianchi del territorio

- | | |
|---|----------------|
| 20 Lugana Pievecroce DOC - Cantine "Costaripa" 0,750 | € 21,00 |
| 21 Lugana Riserva - Sergio Zenato
Trebbiano di Lugana - Vigneti Massoni - Peschiera del Garda
La fermentazione avviene per circa il 70% in botti di rovere da 50hl e per il 0% in acciaio. Segue un affinamento per circa 6 mesi in botti e tonneau nuovi a cui seguono 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. | € 50,00 |
| 23 Lugana Prestige - Az. Agricola Provenza
Trebbiano di Lugana - Desenzano del Garda al palato è piacevole e morbido in perfetto equilibrio tra le sue componenti con finale minerale. | € 30,00 |
| 24 Lugana Brolettino DOC - Az. Agr. Cà dei Frati
Lugana di Sirmione, Lombardia - Turbiana 100%
Grande vino della cantina Ca' dei Frati prodotto con uve unicamente autoctone di Turbiana vendemmiate a piena maturazione per avere un vino che controbilancia la tipica freschezza con della morbidezza. L'affinamento in barrique non fa altro che arricchirne la rotondità e creare un vino perfetto per pesci e carni, l'unico limite agli abbinamenti è la vostra fantasia. Il gusto è corposo, sapido e abbastanza fresco. Affinamento: 10 mesi in barrique. | € 30,00 |
| 25 Lugana - Santa Cristina
Trebbiano di Lugana - Vigneti Massoni - Peschiera del Garda
La fermentazione 15/20 gg. in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18 gradi. Affinamento 4/5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2/3 mesi in bottiglia prima della vendita. | € 25,00 |
| 26 Chardonnay - Santa Cristina
Chardonnay - Peschiera del Garda
Fermentazione 15/20 gg in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18°. Affinamento 4/5 mesi in serbatoi di acciaio inox ed i successivi 2/3 mesi in bottiglia prima della vendita. | € 20,00 |
| 27 "Riné" Benaco Bresciano I.g.t. - Az. Agr. Cantrina
Garda occidentale, Lombardia - Riesling, Chardonnay e Sauvignon
Riesling e Sauvignon fermentati e maturati in vasche di acciaio inox per 6 mesi, lo Chardonnay viene fatto fermentare in barriques di rovere francese per circa 6 mesi, segue adeguato affinamento in bottiglia. | € 25,00 |
| 28 Bianco di Custoza D.o.c.g. "Mael" 2012 - Corte Gardoni
Veneto - Garganega - Trebbiano Toscano - Trebbianello - Chardonnay - altri | € 25,00 |
| 29 Soave Classico D.o.c. - Battistelle
Veneto - Garganega | € 22,00 |

Vini Rosati

62 Chiaretto Rosa dei Frati DOC - Az. Agr. Cà dei Frati 0,750 € 20,00

61 Chiaretto Rosamara - Cantine Costaripa 0,350 € 14,00
Moniga del Garda (BS) - Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera.



Vini Bianchi Fermi

TRENTINO ALTO ADIGE

30 Pinot Grigio "Gazzi" Vallagarina I.g.t. - Azienda Agricola La Cadalora **€ 35,00**

Vallagarina, Trentino - Pinot grigio

La vinificazione è di tipo tradizionale in bianco. La fermentazione e lo stoccaggio avvengono parte in piccoli fusti di rovere francese e parte in acciaio inox. Il vino dopo un anno di affinamento, viene imbottigliato e riposa in bottiglia altri 12 mesi.

31 "Vadum Casearis" Vallagarina I.g.t - Vallarom **€ 23,00**

Lavis, Trento - Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Riesling

Età delle viti 25 e 11 anni. Densità ettaro 4.200 ceppi pergola trentina e spalliera con potatura Guyot (6.200 ceppi per ettaro). Produzione per ettaro 70 quintali. Produzione media annuale 10.000 bottiglie. Vinificazione in acciaio inox per a temperatura controllata per 7-8 mesi, in bottiglia per circa 6 mesi.

32 Silvaner D.o.c. Alto Adige Valle Isarco - Garlider (Biologico) **€ 30,00**

Velturmo (Bz), Alto Adige - Silvaner

Fermentazione e maturazione in botti botte di acacia. Produzione 3400 bottiglie.

33 Veltliner D.o.c. Alto Adige Valle Isarco - Garlider (Biologico) **€ 35,00**

Velturmo (Bz), Alto Adige - Veltliner

Fermentazione e maturazione in botte di legno di rovere. Produzione: 2200 bottiglie.

34 Pinot Bianco D.o.c. Alto Adige - Gaierhof **€ 22,00**

Roverè della Luna (Tn), Trentino - Pinot Bianco

Vinificazione a temperatura controllata. Fermentazione con lieviti selezionati per circa 10 giorni. Affinamento in acciaio.

35 Sauvignon D.o.c. Alto Adige - Gaierhof **€ 24,00**

Roverè della Luna (Tn), Trentino - Sauvignon

Vinificazione a temperatura controllata. Fermentazione con breve macerazione. Affinamento in acciaio.

36 Gewürztraminer D.o.c. Südtirol - Garlider **€ 35,00**

Velturmo (Valle Isarco), Alto Adige - Gewürztraminer

Vini Bianchi Fermi

TRENTINO ALTO ADIGE

37 *Traminer aromatico Trentindoc D.o.c. Trentino - Casata Monfort* € 30,00

Lavis, Trentino - Gewürztraminer (cloni di origine alsaziana), il rimanente Traminer di origine locale

38 *Chardonnay Maso Furli 2012 - Az. Agr. Maso Furli* € 29,00

loc. furli, Lavis - Trentino - Chardonnay
Chardonnay 100%. Marco Zanoni proprietario e vignaiolo lavora, a conduzione biologica, i 4 ettari di vigneto in collina. Rese bassissime, senza cimature, La vinificazione in assenza di solforosa permette di ottenere mosti concentrati ma privi di estrazioni amare.

39 *Sauvignon Maso Furli 2012 - Az. Agr. Maso Furli* € 30,00

loc. furli, Lavis - Trentino - Sauvignon
Sauvignon 100%. Pressatura in assenza di ossigeno, fermentazione e affinamento al 50% in acciaio e al 50% in botte di acacia. Vino di struttura, profumato e fresco.

40 *Nosiola 2012 - Az.Ag. Castel Noarna* € 28,00

loc.Noarna di Nogaredo Trentino - Nosiola
Dopo 3/4 giorni di macerazione il mosto prosegue la fermentazione parte in acciaio e parte in piccoli fusti di legno usati. Il vino passa tutto l'inverno e la primavera sulle fecce nobili.

56 *Chardonnay DOC - "Casata Monfort" 0,375* € 14,00

Lavis (Trentino) - Chardonnay

58 *Pinot Grigio DOC - "Casata Monfort"* € 14,00

Lavis (Trentino) - Pinot Grigio

VENETO

41 *Pinot Grigio D.o.c. Piave - Masottina*

Piave, Veneto - Pinot grigio
Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio termocondizionati. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane per un adeguato periodo di tempo a contatto con i lieviti.

€ 22,00

Vini Bianchi Fermi

FRIULI VENEZIA GIULIA

42 Pinot Bianco D.o.c. Friuli Latisana - € 21,00

Anselmi Giuseppe & Luigi

Pocenia (Ud), Friuli - Pinot Bianco

43 Sauvignon D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - € 25,00

Anselmi Giuseppe & Luigi

Collio, Friuli - Sauvignon

44 Friulano D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - € 25,00

Anselmi Giuseppe & Luigi

Collio, Friuli - Tocai

45 Traminer aromatico D.o.c. Friuli Latisana - € 20,00

Anselmi Giuseppe & Luigi

Pocenia (Ud), Friuli - Traminer

Le uve vengono raccolte sempre a mano nella seconda metà di settembre.

Fermentazione e vinificazione: viene subito fatta la pigiadiraspatura. In un secondo momento avviene la pressatura soffice e il raffreddamento del mosto con decantazione. La fermentazione di questo vino è molto lenta: 10 giorni circa ad una temperatura controllata intorno ai 15° C. Infine l'affinamento avviene in vasche d'acciaio.

46 Fosarin D.o.c. Collio - Ronco dei Tassi € 30,00

Cormons (Go), Friuli - Tocai Friulano, Malvasia, Pinot Bianco

Epoca e conduzione della vendemmia : seconda e terza decade di settembre; conduzione del raccolto manuale.

Materiale delle vasche di fermentazione : acciaio inox e piccole botti di rovere.

Lieviti impiegati : selezionati.

Durata della fermentazione alcolica : 8-12 giorni . Interventi enologici pre-fermentativi per stabilizzare la massa vinosa : decantazione statica del mosto a 12-14 gradi. Resa uva-vino : 70%. Fermentazione malolattica : parzialmente svolta Modalità e durata dell'affinamento : stazionamento in serbatoi d'acciaio e in piccole botti di rovere fino all'imbottigliamento (marzo-aprile).

47 Ribolla Gialla D.o.c. Collio "Tenuta la Reguta" - € 25,00

Anselmi Giuseppe & Luigi

Collio, Friuli - Ribolla Gialla

Vini Bianchi Fermi

PIEMONTE

49 Gavi di Gavi D.o.c.g. - Morgassi superiore **€ 26,00**

Gavi, Alessandria - Cortese

Vendemmia manuale delle uve in cassetta. Vinificazione con pressatura soffice delle uve pigiodiraspate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento in bottiglia minimo 4 mesi.

50 Timorasso Sterpi D.o.c. Colli Tortonesi - Vigneti Massa **€ 70,00**

Monleale, Alessandria - Timorasso

Maturazione: su proprie fecce per almeno 10 mesi. Affinamento: minimo 12 mesi di bottiglia ma molto importante è l'evoluzione che può avvenire in bottiglia argomento non ancora completamente esplorato.

CAMPANIA

51 Greco di Tufo D.o.c.g. - Benito Ferrara **€ 32,00**

Tufo, Avellino - Greco di Tufo

Vinificazione: in bianco pressatura soffice e fermentazione controllata in acciaio inox. Maturazione: 7 mesi in acciaio. Affinamento: 1 o 2 mesi in bottiglia.

52 Fiano di Avellino "Gaia" - Cantina Giardino **€ 45,00**

Ariano Irpino, Avellino - Fiano

Età dei vigneti: circa 30 anni. Suolo: flysch calcareo-arenario-argilloso, esposizione: sud-est, altitudine: 400m, forma di allevamento: raggiera tradizionale avellinese. Vendemmia a metà ottobre con raccolta manuale delle uve con selezione rigorosa dei grappoli. Vinificazione con criomacerazione sulle bucce per 2 giorni, pressatura manuale con torchio di legno, fermentazione alcolica con lieviti naturali in barriques di terzo passaggio e affinamento per 6 mesi su lieviti fini. Tre mesi di affinamento in bottiglia. Nessuna chiarifica. Nessuna filtrazione.

Vini Bianchi Francesi

53 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc 2012- Domaine Chevillon Chezeaux Bourgogne, Francia - Chardonnay	€ 35,00
54 Gewürztraminer "Furstentum" Alsace Grand Cru - P. Blank - Francia Alsazia, Francia - Crù Furstentum - Gewürztraminer	€ 75,00
63 Chassagne Montrachet 1er Cru "Les Embrazées" Morey Vincent et Sophie - (Bernard Morey) Bourgogne, Francia - Chardonnay	€ 95,00

Vini da Dessert e per Formaggi

160 Brachetto d' Aquì	€ 20,00
161 Rigoletto - Santa Cristina Zenato	€ 32,00
162 Passito "Sole di Dario" - Cantrina - bicchiere	€ 9,00
162 Passito "Sole di Dario" - Cantrina - bottiglia	€ 35,00
165 Passito di Pantelleria D.o.C - Colosi	€ 40,00
Spia D'Italia-San Martino della Battaglia VLQPRD 0,50 l	€ 40,00