

# IL QUADERNO DELLA CANTINA

in copertina: “VENDEMMIA IN LAGUNA” di Alan Rogers (tecnica mista)

---

Si ringrazia l'artista per la pubblicazione.

---

# Le nostre Birre

## Pedavena Pils "Dolomiti"

Birreria Pedavena - Italia - 4.9% vol - cl. 33 € 3,50

Pils di colore chiaro e dai riflessi dorati dal gusto pieno ed armonico. Dalla personalità importante ed al contempo delicato. Ideale a tutto pasto e per soddisfare il desiderio di una birra equilibrata e dissetante. 100% Italiana.

## Val di Non "Hell" biologica

Birrificio Melchiori - Tres (TN) - 5.4% vol. - cl. 50 € 6,50

Fortemente legata al territorio in cui nasce, Hell è una birra dalla personalità decisa ed affascinante. Rinfrescante e dal gusto garbatamente amaro è prodotta artigianalmente non filtrata e non pastorizzata, senza aggiunte di CO2.

## Val di Non "Biava" Blanche - biologica

Birrificio Melchiori - Tres (TN) - 4.9% vol. - cl. 50 € 6,50

La birra Biava nasce dalle materie prime tipiche del Trentino, prima tra tutte la "Biava" ovvero l'avena. Senza filtrazioni né pastorizzazioni, leggera ed aromatica ricorda con passione i sapori delle vere montagne trentine: orzo, grano, tarassaco, sambuco, luppolo e coriandolo.

## Val di Non "Roen" - biologica

Birrificio Melchiori - Tres (TN) - 5.3% vol. - cl. 50 € 6,50

Nasce dalla purezza delle acque dell'omonimo monte e ne esalta le caratteristiche senza filtrazioni né pastorizzazioni. Decisa, corposa e luppolata, rappresenta la modernità ed il gusto del cambiamento. I sentori di caffè e caramello la rendono unica e speciale.

## Val di Non "PomBier" alla mela - biologica

Birrificio Melchiori - Tres (TN) - 5.5% vol. - cl. 50 € 6,50

Questa birra speciale è ottenuta, senza filtrazioni né pastorizzazioni, dalla dolce freschezza delle mele di montagna. Al primo sorso arriva delicata e rinfrescante ed in un secondo momento diventa piena ed aromatica.

## Zwick'l Kellerbier

Bayreuther Bierbrauerei - Germania - 5.3% vol. - cl. 50 € 5,50

Birra tedesca da considerarsi un classico dell'arte birraia in quanto birra cruda, naturale e non filtrata. Dissetante e strutturata ma dalla beva fresca e molto piacevole. Da tutto pasto.

## Landbier Frankisch Dunkel

Bayreuther Bierbrauerei - Germania - 5.3% vol. - cl. 50 € 5,50

Questa è una specialità scura, cruda e molto caratteristica che ci regala un gusto corposo e gradevolmente aromatico. Altamente digeribile ottenuta con malto tostato e acqua selezionata da centinaia di anni la rende unica nel suo genere.

## Birra Agricola "Maravea" La Clara

Az. Agr. Feresin Davide - San Quirino di Cormons (UD) Italia - 5.5% vol. - cl. 75 € 15,00

Birra agricola artigianale chiara dal gusto morbido e pieno con l'aggiunta di malto di frumento autoprodotta e senza l'aggiunta di zucchero. Non filtrata e non pastorizzata, è una birra in continua evoluzione con deposito di lieviti sul fondo, ottenuta con bassa fermentazione e poi rifermentata in bottiglia con l'aggiunta di mosto di birra. Ottenuta con acqua purissima di origine carsica spillata naturalmente a 300 metri dentro la montagna.

## Birra Agricola "Maravea" Rimenta

Az. Agr. Feresin Davide - San Quirino di Cormons (UD) Italia - 5.5% vol. - cl. 75 € 15,00

Birra agricola artigianale speciale, chiara a basso contenuto di glutine per l'utilizzo di riso in fiocchi che la rendono particolarmente leggera come un giovane fiore di primavera. Rinfrescante e ricercata, soprattutto in estate, grazie all'aggiunta di foglie di menta fresca o essicata. Ottenuta con bassa fermentazione e poi rifermentata in bottiglie con l'aggiunta di mosto di birra. Birra in continua evoluzione con naturale deposito di lieviti sul fondo. Ottenuta con acqua purissima di origine carsica spillata naturalmente a 300 metri dentro la montagna.

## Vino della Casa, piacere quotidiano

In collaborazione con l'azienda agricola Casa Roma di San Polo di Piave, abbiamo selezionato due prodotti dalla beva semplice ed immediata: il Manzoni bianco (che abbiamo in esclusiva) ed il Merlot.

### Manzoni Bianco

Az. Agr. Casa Roma - San Polo di Piave (TV) - Veneto - cl. 50 € 5,00

### Merlot

Az. Agr. Casa Roma - San Polo di Piave (TV) - Veneto - cl. 50 € 5,00

### Limonata Bio / Aranciata Bio / Ubuntu cola

cl. 33 € 3,00

### Acqua MO.MO.

Acqua potabile trattata e gassata € 2,50

Riferimento D.L. n.181 del 23-06-2003

# IL QUADERNO DEI VINI

Come ogni anno, continua il nostro viaggio alla ricerca di nuove realtà vinicole, con una forte propensione per quelle che “non lavorano” il vino.

Aziende spesso sconosciute, fatte da persone che oltre a “sporcarsi le mani” nella loro terra, aggiungono un’ingrediente ai loro prodotti che li rende unici ... l’Anima.

## Vini GREEN (Bio, Biodinamici, Naturali)

### SOMMARIO

- Per chi non ha voglia di leggere . Pag. 5
- Bollicine Italiane. . . . . Pag. 6
- Bollicine Francesi . . . . . Pag. 9
- Bianchi e Senza Fonzoli . . . . . Pag. 11
- Rossi e Senza Fonzoli . . . . . Pag. 13
- Profumato ed Aromatico . . . . . Pag. 15
- Lo Strutturato d’Eccellenza . . . . . Pag. 17
- La Quota Rosa . . . . . Pag. 19
- Il Grande Vecchio . . . . . Pag. 20
- Le nostre Magnum . . . . . Pag. 22



# Bollicine Italiane

Le bollicine italiane sono l'ideale per un aperitivo ma sono altrettanto piacevoli se si pasteggia trovandogli il suo compagno ideale. Che siano quelle di un elegante Metodo Classico, di un persistente e minerale Trento doc o di un vellutato e ricco spumante della Valle d'Aosta passando per Puglia e Sicilia.

Altrettanto piacevoli le bolle di un fresco e fruttato Metodo Martinotti.

Da provare anche il Metodo Familiare dove si uniscono tradizione e storia della viticoltura.

MM = Metodo Martinotti

MF = Metodo Familiare

MC = Metodo Classico

## Progetto Col Fondo MF

Az. Agr. Rizzetto - Valdobbiadene (TV) - Veneto

€ 17,00

Secco, persistente e storico. Il prosecco sui propri lieviti riesce ad esprimersi su alti livelli qualitativi scolpiti nella storia di questo nobile vitigno veneto.

## Cuvée Speciale "Don Claudio" Extra Dry (lotto selezionato personalmente) MM

Valdobbiadene (TV) - Veneto

€ 18,00

Nel cuore di Valdobbiadene abbiamo individuato il terreno ed il vitigno ideale per questa bollicina fresca e con intense note fruttate. Il suo momento è sempre, elegante e cremoso, si sposa in ogni istante.

## Prosecco Gran Cuvée Brut docg MM

Az. Agr. Girardi - Farra di Soligo (TV) - Veneto

€ 19,00

Spumante di classe con profumi di frutta e fiori di campo. Il suo basso dosaggio lo rende perfetto a tutto pasto per eleganza e pulizia.

## Prosecco Superiore docg Extra Dry MM

Az. Agr. Duca di Dolle - Rolle di Cison Valmarino Valdobbiadene (TV) - Veneto

€ 20,00

Da uve Glera (95%), Verdiso (4%) e Perera (1%) da agricoltura biologica con un naso elegante su note agrumate e frutta bianca. In bocca perfetto armonia tra morbidezza e acidità, ottimo a tutto pasto con perlage fine e persistente.

## Z Frizzante sui lieviti MF

Az. Agr. Quartomoro di Sardegna - Arborea (OR) - Sardegna

€ 23,00


Questo Vermentino in purezza ottenuto con Metodo Familiare si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti con una spuma fitta e accattivante. All'olfatto dona aromi da fiori bianchi e gialli con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido con bollicine disordinate ma avvolgenti. La presenza dei lieviti ci regala "due vini in uno e un vino crudo", poco convenzionale, ma che richiama la nostra tradizione contadina.

## Raboso Rosé Brut "Redentor" MC

Az. Agr. Tessere - Noventa di Piave (VE) - Veneto

€ 28,00

Raboso in purezza sui suoi lieviti, vinificato con Metodo Classico. Dal colore rosato tendente al cipolla, fino al color oro con il prolungamento della fermentazione in bottiglia. Naso di marasca, more di rovo, agrumi e melograno. Al palato è acidulo, vivace e complesso e la presenza dei lieviti in sospensione è voluta ed è indice di naturalità e complessità aromatica.

	Nerello Mascalese Brut Millesimato MC	
	Az. Agr. Murgo - Santa Venerina (CT) - Sicilia	€ 28,00
	Aspetto giallo paglierino, colpisce per l'olfatto floreale e fruttato. Morbido e fresco al palato con sensazioni agrumate della sua Sicilia.	
	Trento doc Brut MC	
	Az. Agr. Casata Monfort - Lavis (TN) - Trentino	€ 30,00
	100% Chardonnay. Eleganza ed unicità nelle bollicine rigorosamente metodo classico da una delle zone spumantistiche più importanti d'Italia. 30 mesi sui lieviti, spumoso e paglierino, sapido e fresco. Perfetto.	
	Franciacorta docg Brut "Francesco 1" MC	
	Az. Agr. Uberti - Erbusco (BS) - Lombardia	€ 37,00
	Vinificato con 75% di Chardonnay, 15% di Pinot Bianco e 10% di Pinot Nero di uve raccolte a mano in zona Erbusco con 30-36 mesi a contatto coi propri lieviti. Ne nasce una cuvée dal colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti e naso di crosta di pane. In bocca estremamente gradevole, leggermente acidulo e dal sapore persistente. Un grande prodotto.	
	Franciacorta Rosé docg Brut MC	
	Az. Agr. Uberti - Erbusco (BS) - Lombardia	€ 37,00
	Meraviglioso impatto cromatico, amplificato da perlage e spuma ottimi. Minerale e fresco con leggero sentori di piccoli frutti rossi. Ottimo su crudi di pesce.	
	Riserva Nobile Brut (100% Bombino Bianco) MC	
	Az. Agr. D'Arapi - San Severo (FG) - Puglia	€ 38,00
	E' il prodotto più tipico di questa azienda che in Puglia produce solo ed esclusivamente metodo classico con grande dedizione. 48 mesi di persistenza sui lieviti per arrivare ad ottenere un prodotto intenso ed avvolgente, pieno e complesso dalla dinamicità unica che raccoglie in se tutto lo stile D'Arapi.	
	Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle doc "Extreme" Brut MC	
	Cave du Vin Blanc de Morgex - Morgex (AO) - Valle d'Aosta	€ 38,00
	100% Prié Blanc da vigneti franchi di piede a 1250 m slm viene creata questa perla dell'enologia Valdostana. Sapidità, mineralità, freschezza e perlage finissimo. Una flute di magia.	
	 Franciacorta docg Extra Brut MC	
	Az. Agr. Corte Bianca - Provaglio d'Iseo (BS) - Lombardia	€ 40,00
	Vino sapientemente prodotto regala sensazioni camaleontiche al naso e al palato, complesso e dalle beva perfetta. 36 mesi sui lieviti, 95% di Chardonnay e 5% di Pinot Nero ne fanno un prodotto franciacortino unico ed elegante. Naso di frutta gialla, erbe aromatiche e sentori salmastri e di gesso. Perfetto l'ingresso in bocca con ritmo e pulizia. Bollicine, bollicine, bollicine.....	

Franciacorta docg Dosaggio zero "SoloUva" MC


Az. Agr. SoloUva - Erbusco (BS) - Lombardia € 40,00

Nel bicchiere si presenta luminoso ed invitante, naso di fiori e minerale ed in bocca è cremoso e snello, dalla bella spalla acida. Dopo 36 mesi sui lieviti, solo Chardonnay da una singola e piccola vigna. Un vino dove in tutti i passaggi di vinificazione non vengono usati zuccheri esterni a quello dell'uva. Da qui "SoloUva".

Franciacorta docg "Comarì del Salem" Extra Brut Millesimato MC

Az. Agr. Uberti - Erbusco (BS) - Lombardia € 50,00

Etichetta di punta dell'azienda da un Cru di Chardonnay e Pinot Nero che dopo 60 mesi sui lieviti ci regala tonicità e brillantezza con bollicine senza eguali. Dorato, tostato e potente.

 A.A. Rosé doc Brut (Pinot Nero - Chardonnay) MC

Az. Agr. Haderburg - Salorno (BZ) - Alto Adige € 50,00

Un rosé che sorprende per finezza ed eleganza dal colore rosa delicato e dal bouquet elegante ed intenso con sentori di fragola selvatica e note floreali. In bocca armonico, di nerbo fine e marcata vivacità con perlage minutissimo e continuo. Spuma intensa che si spegne lentamente nel bicchiere.

 A.A. Pas Dosè doc - Millesimato MC

Az. Agr. Haderburg - Salorno (BZ) - Alto Adige € 50,00

90% Chardonnay e 10% Pinot Nero. Sta 40 mesi sui lieviti per poi regalarci sensazioni uniche. Secco, elegante e verticale. Una grande bottiglia per grandi occasioni.



# Bollicine Francesi

Grande classe e persistenza minerale con grandi Champagne, sempre freschi e dalla stoffa fine ed elegante. Ci regalano sensazioni uniche dalle più famose zone di produzione.

## Atmospheres Brut

Maison Jo Landrom - Domaine de la Louvetrie - Valle della Loira € 38,00

Sapiente uvaggio di 80% Folle Blanche e 20% Pinot Nero da terreni argillosi e da vigne di età compresa tra i 10 e i 30 anni. Affinamento sui lieviti per 24 mesi e un dosaggio di appena 5 g/l, lo rendono una bollicina perfetta dall'aperitivo al pasto completo.

## Aubry Premier Cru Brut

Maison Aubry Recoltant - Manipulant a Jouy Les Reims € 50,00

60% Pinot Meunier, 20% Chardonnay e 20% Pinot Noir. Lasciato sui lieviti per 24 mesi e ottenuto dai tre vitigni tradizionali provenienti da tre raccolte diverse. 6 g/l di dosaggio, il vino esprime tutta la sua naturale freschezza degli acini. Al naso asprime note di pesca bianca e crosta di pane. Rotondo e stutturato con una beva tonica ed intrigante.

## Tradition Premier Cru Brut

Maison Gaston Chiquet Recoltant - Manipulant a Dizy € 55,00

35% Chardonnay, 45% Pinot Meunier e 20% Pinot Noir. Vigneti situati nei comuni di Hautvillers, Dizy e Mareuil-sur-Ay. Cuvée rappresentativa del terroir da cui proviene: persistente e fine, di colore oro chiaro con riflessi dorati. Naso di frutta secca e morbido al palato.

## Aubry Premier Cru Rosé Brut

Maison Aubry Recoltant - Manipulant a Jouy Les Reims € 57,00

60% Chardonnay, 25% Pinot Meunier e 15% Pinot Noir. Vino rosso a macerazione parziale ottenuto da uve provenienti da vecchie vigne "Les Noves" di Pinot Meunier. Solo leggermente dorato. Affinamento sui lieviti da 18 a 26 mesi. Profumo incantatore e fresco attorno a fragole, lamponi e piccoli frutti rossi. In bocca è vivace e gustoso, si arricchisce di note biscottate in un insieme allegro e croccante.

## Cuvée "Saint Anne" Brut

Maison Chartogne Taillet - Recoltant Manipulant a Merfy € 60,00

45% Pinot Nero, 40% Chardonnay e 15% Pinot Meunier allevati su terreni ricchi di argilla e sabbia e ottenuti da almeno 25 anni di vita. Vino base ottenuto in tini di acciaio con lieviti indigeni e lasciato ad affinare per almeno 24 mesi. Imbottigliato senza filtrazione. Dal colore paglierino intenso al naso regala sentori di crosta di pane, miele e frutta gialla. In bocca risulta equilibrato, sapido, di solida struttura, minerale e persistente.

## Royale Reserve Premier Cru Non Dosé

Maison Philipponnat Negociant - Manipulant a Mareuil sur Ay € 67,00

45% Pinot Noir, 35% Chardonnay e 20% Pinot Meunier. Maturazione di 36 mesi sui lieviti con il 40% di vini di riserva gestiti in "solerias". Colore giallo pallido e spuma persistente. Naso fresco e fine. Beva fruttata, corposa e lunga. Sensazioni fresche e pulite, senza nessun dosaggio. Eccellente.

## Blanc de Blancs d'Ay Gran Cru Millesimato

Maison Gaston Chiquet Recoltant - Manipulant a Dizy € 80,00

100% Chardonnay. Vigneti situati nel comune di Dizy a denominazione Gran Cru, dove si coltiva normalmente solo Pinot Noir. Ne nasce un prodotto di assoluto livello dove il vitigno nobile ed elegante esprime tutta la forza e la potenza del terroir.

## Tradition Gran Cru Brut

Maison Egly Ouriet Recoltant - Manipulant a Ambonnay € 80,00

70% Chardonnay e 30% Pinot Noir di cui circa il 50% di vini di riserva. Vinificato in legno per il 30% e fermentazione naturale consoli lieviti indigeni. Potenzae classe per uno Champagne assoluto.

## Tradition Ivoire et Ebene Premier Cru Brut Millesimato

Maison Aubry Recoltant-Manipulant a Jouy Les Reims € 85,00

70% Chardonnay e 30% Pinot Meunier, vinificato in legno e proveniente da due parcelle. Naso finemente boscoso, violetta, caramello, silice ed ananas. Palato rotondo e vellutato, pera caramellata, noce moscata, infuso di frutti ed agrumi.

## G La Closerie Blanc de Niors Extra brut

Maison Jerome Prevost Recoltant - Manipulant a Gueux € 110,00

Champagne di materia completa, con una perfetta acidità finale. Magnifico lavoro del legno in equilibrio con la freschezza. Un grande vino composto al 100% da pinot Meunier che svilupperà tutta la sua complessità invecchiando.

## Rosé Gran Cru Brut

Maison Egly Ouriet Recoltant - Manipulant a Ambonnay € 130,00

65% Pinot Noir (per il 40% vinificato in legno) e 35% chardonnay. Fermentazione naturale con lieviti indigeni. Dosaggio basso per un rosé che si distingue per grazia e potenza, eleganza e struttura. Fruttato e sapido non smetti più di berlo.

## Clos des Goisses Premier Cru Brut Millesimato

Maison Philipponnat Negociant - Manipulant a Mareuil sur Ay € 190,00

Geniale equilibrio di vitigni nobili di Chardonnay (35%) e Pinot Noir (65%), provenienti da una vigna unica con una produzione limitata dalla selezione rigorosa fra le uve di 15 parcelle, raccolte, pigiate e vinificate separatamente. Dal 30 al 50% del vino è fermentato in botti di rovere. Colore oro intenso. Spuma leggera e fine. Naso di pane tostato seguito da una miscela di miele e frutti rossi. Nel finale legni pregiati, incenso, affumicato, caffè e cacao. Al palato ampiezza e lunghezza straordinari, colpisce per la sua grande mineralità e per l'intensità del fruttato.

# Bianchi e Senza Fronzoli

Da stappare anche senza una precisa occasione perchè sono le cose semplici che condiscono la vita. Come un calice di vino senza troppe pretese, ma che saprà superare sempre le aspettative. Non abbiate paura di questi vini perchè nella loro semplicità è nascosta la chiave di lettura degli stessi.



## Bianco di Custoza doc

Az. Agr. Le Tende - Colà di Lazise (VR) - Veneto

€ 16,00

## Verdicchio dei Castelli di Jesi doc

Az. Agr. Santa Barbara - Barbara (AN) - Marche

€ 16,00

## Pinot Grigio doc

Az. Agr. Borgo Stajnbach - Pramaggiore (VE) - Veneto

€ 17,00

## Marzemina Bianca igt

Az. Agr. Casa Roma - San Polo di Piave (TV) - Veneto

€ 17,00



## Friulano doc Naturale

Az. Agr. Feresin Davide - S. Quirino di Cormons (GO) - Friuli

€ 20,00

## Soave doc

Az. Agr. Prà - Monteforte d'Alpone (VR) - Veneto

€ 20,00

## Ribolla Gialla doc

Az. Agr. Simon Komjanc - San Floriano del Collio (GO) - Friuli

€ 22,00

## Lugana Ca' Lojera doc

Tenuta Tiraboschi - Sirmione (BS) - Lombardia

€ 22,00

	Blanc de Morgex et de La Salle doc (Prie Blanc) Vino Estremo	
	Cave du Vin Blanc de Morgex - Morgex (AO) - Valle d'Aosta	€ 22,00
	150 Lison Classico docg	
	Az. Agr. Borgo Stajnech - Pramaggiore (VE) - Veneto	€ 22,00
	Etna Bianco "Erse" doc	
	Tenuta di Fessina - Castiglione di Sicilia (CT) - Sicilia	€ 24,00
	Fiano d'Avellino docg	
	Az. Agr. Benito Ferrara - Tufo (AV) - Campania	€ 25,00
	Greco di Tufo docg	
	Az. Agr. Benito Ferrara - Tufo (AV) - Campania	€ 25,00
	Moulin de Gassac (Chardonnay)	
	Moulin da Gassac a Aniane - Languedoc - Francia	€ 26,00
	Chablis Premier Cru AOC Chablis	
	Domaine Servin-Proprietaire - Recoltant a Chablis - Francia	€ 40,00

# Rossi e Senza Fronsoli

Bisogna essere sinceri perche mette proprio allegria!!! Tutti attorno al tavolo in cui si brinda ad una buona notizia o più semplicemente per il pranzo della Domenica. Si beve presto a due-quattro anni dalla vendemmia per apprezzarne le note di piacevolezza e di sincerità.



## Bardolino Classico doc

Az. Agr. Le Tende - Colà di Lazise (VR) - Veneto

€ 17,00

## Cabernet Sauvignon doc

Az. Agr. Borgo Stajnbach - Pramaggiore (VE) - Veneto

€ 18,00

## Valpolicella Classico doc "Reverie"

Az. Agr. Zyme - San Pietro in Cariano (VR) - Veneto

€ 19,00

## Morellino di Scansano "Heba" docg

Fattoria di Magliano - Magliano (GR) - Toscana

€ 20,00



## Montepulciano d'Abruzzo doc

Az. Agr. Torre dei Beati - Loreto Aprutino (PE) - Abruzzo

€ 20,00

## Aglianico del Vulture "Antelio" doc

Az. Agr. Camerlengo - Rapolla (PZ) - Basilicata

€ 21,00

## Carignano del Sulcis "Baie di Palmas" doc Vino estremo

Az. Agr. Santadi - Santadi (CA) - Sardegna

€ 22,00



# Profumato ed Aromatico

Gradevolissimi anche fuoripasto, i vini che si distinguono per le loro piacevoli note fruttate e floreali hanno le caratteristiche ideali per abbinarsi ed accompagnare piatti di pesce o primi a base di erbe. Serviti freschi si faranno apprezzare per la loro carica aromatica ricca di profumi.

## Manzoni Bianco igt

Az. Agr. Casa Roma - San Polo di Piave (TV) - Veneto € 18,00

## Sauvignon "Bosco della donna" doc

Az. Agr. Borgo Stajnbach - Pramaggiore (VE) - Veneto € 21,00

## Blanc De Sers (Vanderbara, Vernanza, Nosiola, Veltriner, Rosso)

Az. Agr. Casata Monfort - Lavis (TN) - Trentino € 22,00

## Vermentino di Gallura "Un anno dopo" docg

Az. Agr. Orriu - Cabris (OR) - Sardegna € 23,00

## Terlaner "La Manina" doc



Tenuta Manincor - Caldaro (BZ) - Alto Adige € 23,00

## Muller Thurgau doc

Az. Agr. Radoar - Velturmo (BZ) - Alto Adige € 24,00

## Traminer Aromatico doc

Az. Agr. Graziano Fontana - Faedo (TN) - Trentino € 25,00

	Sylvaner doc	
	Az. Agr. Pakherhof - Varna (BZ) - Alto Adige	€ 27,00
	Sauvignon doc	
	Az. Agr. Falkenstein - Naturno (BZ) - Alto Adige	€ 28,00
	 Sauvignon "Tannenberg" doc	
	Tenuta Manincor - Caldaro (BZ) - Alto Adige	€ 30,00
	Kerner doc	
	Az. Agr. Pakherhof - Varna (BZ) - Alto Adige	€ 30,00
	Riesling doc	
	Az. Agr. Falkenstein - Naturno (BZ) - Alto Adige	€ 36,00
	 Sacerre Blanc "La Moussiere" AOC Sancerre	
	Alphonse Mellot Proprietaire - Recoltant a Sancerre - Francia	€ 48,00



# Lo Strutturato d'Eccezzenza

Non può mancare, in grado di reggere un intero pasto senza cedimenti. Per questo scegliamo il carattere e il colore di questi vini, perchè hanno il dono di essere un'alternativa paglierina d'eccezzenza.

## Pinot Bianco doc

Az. Agr. Falkenstein - Naturno (BZ) - Alto Adige € 26,00

## Timorasso "Derthona" doc

Az. Agr. Vigneti Massa - Monreale (AL) - Piemonte € 28,00

## Monte Pepe Bianco igt (70% Vermentino - 30% Viogner)

Az. Agr. Monte Pepe - Montignoso (MS) - Toscana € 30,00

## Orto di Venezia igt (Malvasia Istriana - Vermentino - Fiano)

Az. Agr. Orto - Isola di S.Erasmo (VE) - Veneto € 32,00

## Chardonnay "Sophie" doc

Tenuta Manincor - Caldaro (BZ) - Alto Adige € 32,00

## Ribolla Gialla igt Naturale

Az. Agr. Damijan Podversic - Gorizia - Friuli € 48,00



Kaplja Bianco igt Naturale (Friulano - Malvasia - Chardonnay)

Az. Agr. Damijan Podversic - Gorizia - Friuli

€ 50,00

Mas de Daumas Gassac Blanc (Petit Manseng - Chardonnay - Viogner)

Moulin da Gassac a Aniane - Languedoc - Francia

€ 72,00

Sancere Blanc "Cuvée Edmond" Vieilles Vignes

Alphonse Mellot Propriétaire - Récoltant à Sancerre - Francia

€ 80,00

Blanc Fumé de Pouilly - AOC Pouilly Fumé

Didier Dagueneau Propriétaire - Récoltant à Pouilly sur Loire - Francia

€ 95,00

Meursault "Les Poruzots"


Domaine Laurent Négociant - Eleveur à Nuits-Saint Georges - Francia

€ 120,00

# La Quota Rosa

In passato snobbati, oggi i vini rosati sono tornati prepotentemente alla ribalta non solo per una questione di moda ma soprattutto perchè sono ben fatti e molto piacevoli, merito anche di una parte di vigneron soprattutto italiani che sono tornati a credere in questo prodotto. Il vino rosato è sempre stato una colorata e lieta sorpresa. Un colpo di scena, elegante e di personalità.

 Bardolino Chiaretto classico doc (Rondinella - Corvina - Molinara)  
Az. Agr. Le Tende - Colà di Lazise (VR) - Veneto € 16,00

 Cerasuolo d'Abruzzo "Rosa-ae" doc  
Az. Agr. Torre dei Beati - Loreto Aprutino (PE) - Abruzzo € 18,00

 La Rose de Manincor igt (Lagrain - Merlot - Cabernet - Petit Verdot)  
Tenuta Manincor - Caldaro (BZ) - Alto Adige € 24,00

# Il Grande Vecchio

Conservati gelosamente come preziosi monili per l'occasione perfetta, tutti grandi vini che si alleano con il tempo per riuscire ad esprimersi soprattutto dopo molti anni di affinamento in vetro. Pazienza e attenzione sono le cose che questi meravigliosi vini ci chiedono per poterli apprezzare al meglio. Rispetto delle regole e cura dei dettagli, quello che chiediamo noi ai più apprezzati vigneron italiani e non solo.

Navesel doc (Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon)

Az. Agr. Simoncelli - Rovereto (TN) - Trentino

€ 28,00

 Calaone doc (Merlot - Cabernet - Barbera)

Az. Agr. Ca' Orologio - Baone (PD) - Veneto

€ 30,00

Valpolicella Classico Superiore "Ripasso" doc

Az. Agr. Zymé - San Pietro di Cariano (VR) - Veneto

€ 30,00

 Nero di Botte doc Naturale (Refosco dal Peduncolo Rosso)

Az. Agr. Feresin Davide - S. Quirino di Cormons (GO) - Friuli

€ 30,00

Raboso doc

Az. Agr. Casa Roma - San Polo di Piave (TV) - Veneto

€ 32,00

Ros di Buri doc (Merlot)

Az. Agr. Meroi - Buttrio (UD) - Friuli

€ 35,00

Ⓞ Pinot Nero "Mason" doc Az. Agr. Manincor - Caldaro (BZ) - Alto Adige	€ 38,00
---	---------

Ⓞ Brunello di Montalcino docg Podere Fornacella - Montalcino (SI) - Toscana	€ 45,00
--	---------

Ⓞ Amarone della Valpolicella doc Az. Agr. Prà - Monteforte d'Alpone (VR) - Veneto	€ 50,00
--	---------

Amarone della Valpolicella Classico Superiore Az. Agr. Viviani - Negrar (VR) - Veneto	€ 70,00
--	---------

Mas de Daumas Gassac Rouge (Cabernet - Merlot - Malbec - Syrah) Moulin da Gassac a Aniane - Languedoc - Francia	€ 72,00
--	---------

San Leonardo doc Tenuta Marchesi Guerrieri Gonzaga - Borghetto (TN) - Trentino	€ 100,00
---	----------

Galatrona igt (Merlot) Fattoria Petrolo - Mercatale Valdarno (AR) - Toscana	€ 110,00
--	----------

# Le nostre Magnum

Dalle culle della nostra Cantina i nostri "PUTEI", grandi spumanti, tutti insieme appassionatamente. Perfetti per aperitivi numerosi, per piatti importanti o più semplicemente per ogni occasione buona.

## Cuvée Speciale Don Claudio Extra Dry - Magnum

Az. Agr. Girardi - Farra di Soligo (TV) - Veneto

€ 36,00

## Franciacorta "Francesco I" Brut docg - Magnum

Az. Agr. Uberti - Erbusco (BS) - Lombardia

€ 70,00

## Champagne Premiere Cru Brut - Magnum

Maison Aubry Recoltant - Manipulant a Jouy Les Reims - Francia

€ 100,00

## Champagne Royale Reserve Premier Cru Brut - Magnum

Maison Philipponnat Negociant - Manipulant a Mareuil sur Ay - Francia

€ 130,00

## Champagne Blanc de Blanc d'Ay Gran Cru Millesimato - Magnum

Maison Gaston Chiquet Recoltant - Manipulant a Dizy - Francia

€ 180,00



