

Carta dei Vini 2017

La seguente *carta dei vini*, è strutturata secondo 2 criteri:

1- Dare importanza a quello che è l'elemento caratterizzante del vino: il *vitigno*, unico elemento che conferisce identità, carattere e spessore al *vino stesso*.

2- Il Concetto di *territorio/territorialità*; evidenziare le singole regioni d'Italia, le loro cantine e come lo stesso vitigno spesso assume caratteristiche diverse a seconda della latitudine o longitudine in cui si *trova*.

Partendo da queste considerazioni, si è deciso di impostare la *carta dei vini* suddividendola in categorie: **Bollicine**, Bianchi, Rossi Etc... dove sono rappresentate le principali regioni italiane e straniere con le rispettive cantine e i loro *Vini*.

Il servizio della *mescita dei vini* viene fatto utilizzando il sistema **Coravin®**, che ci permette una perfetta conservazione delle qualità organolettiche dei vini

Bollicine

Spumante Metodo Classico

Corrisponde al metodo francese champenoise, prevede la rifermentazione in bottiglia e che il processo sia esclusivamente fatto in bottiglia.

Spuma e presa di spuma

La spuma è l'insieme delle bollicine presenti nel vino costituite da CO₂, prodotta dalla fermentazione dello zucchero ad opera dei lieviti.

La presa di spuma è il procedimento per cui si viene a formare nuovo alcol e bollicine di CO₂ in un vino finito per la metabolizzazione dello zucchero ad opera dei lieviti.

I lieviti nella spumantizzazione

I lieviti nel loro processo di metabolizzazione non producono solo CO₂ e alcol, ma anche altri prodotti che caratterizzeranno il vino spumante, come aromi e sapori, che differenzieranno il vino spumante dal vino base.

La scelta delle uve e vendemmia

Possono essere bianche, come l'uva Chardonnay, o nere, come l'uva Pinot Nero.

Vengono raccolte con un anticipo di circa un mese sulla maturazione ottimale affinché lo zucchero contenuto nell'uva non sia eccessivamente alto, circa 10 % gradi alcolici.

Successivamente lo zucchero aggiunto verrà fermentato e produrrà circa un altro grado alcolico.

Pressatura dell'uva

Dopo la vendemmia l'uva, a differenza della produzione del rosso, viene immediatamente pigiata e pressata e il succo trasferito in un contenitore per la prima fermentazione.

Non si esegue assolutamente la macerazione di uve rosse, proprio per evitare che gli antociani, coloranti del vino presenti nella buccia, passino nel mosto rendendolo colorato. Solo se si vuole ottenere uno spumante rosato si può prevedere una macerazione particolare.

Anche per le uve bianche solitamente non si esegue la macerazione, solo alcuni produttori lo fanno per breve tempo, per poter ricavare dalla buccia alcune sostanze che caratterizzavano il loro vino.

Fermentazione in vasca

Una volta che il mosto è nella vasca si procede alla normale fermentazione fino all'ottenimento del vino finito dopo un po' di mesi.

imbottigliamento

Ora siamo pronti: mescoliamo il piede con lo zucchero e il vino finito e subito dopo imbottigliamo.

La tappatura

Al termine dell'imbottigliamento si pone un piccolo tappino che si chiama "Bidule" che servirà a raccogliere i lieviti quando sboccheremo.

Poi si mette un tappo corona di metallo e si ripone la bottiglia in cantina.

Vino in bottiglia sui lieviti

Il vino rimane in bottiglia per minimo 9 mesi per legge, ma il vino in bottiglia con dentro i lieviti può rimanere 12, 24, 36 mesi, senza alcuna azione dall'esterno.

Ciò vuol dire che non si interviene sulle bottiglie per tutto il periodo.

Remuage

Quando riteniamo che lo spumante sia pronto per berlo, poniamo le bottiglie sulle "pupitre". Le bottiglie vengono messe capovolte, a testa in giù, su degli appositi contenitori di legno.

Ogni giorno vengono ruotate e scosse in modo di favorire il deposito dei residui, dei lieviti, verso quel tappino montato all'imbottigliamento.

Ci vuole almeno un mese per ottenere questo.

Oggi ci sono delle macchine che sostituiscono il movimento manuale e che in poco tempo ottengono lo stesso risultato.

Sboccatura e tappatura

Le bottiglie così capovolte vengono poste in un congelatore di colli di bottiglia, che congelano il prodotto nel collo della bottiglia. Poi, tenendo sempre la bottiglia a collo in giù, manualmente e al volo si stappa la bottiglia, rovesciandola quindi rapidamente per non perdere troppo contenuto.

A questo punto si rabboccano le bottiglie e si tappano con un tappo di sughero. Per ultimo viene montata la gabbietta e arrotolato l'anello.

Queste manovre possono essere fatte da macchine, ma la procedura è la stessa.

Per ultimo la bottiglia viene lavata, asciugata e posta in cestoni in attesa di etichettatura e capsula.

Liqueur d'expédition

In questa fase può essere introdotto nella bottiglia, oltre al vino di altre bottiglie, la "liqueur d'expédition".

La liqueur può essere composta da altri vini o da mescole di liquori segreto di ciascuna casa di produzione.

Può inoltre essere aggiunto anche zucchero in quantitativi precisi in modo di creare uno spumante leggermente più dolce.

Denominazione dello spumante

Il tenore di zucchero determina il tipo di spumante.

Extra brut	tra 0 e 6 g/l	Sec	tra 17 e 35 g/l
Brut	minore di 15 g/l	Demi-sec	tra 33 e 50 g/l
Extra dry	tra 12 e 20 g/l	Dolce	maggiore di 50 g/l
Dry	tra 20 e 24 g/l		

Metodo Classico

Francia



"Champagne Reserve Royale Non Dosè"

60 €

< Philipponnat > Pinot Noir 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5% - Dosaggio: 0 g/l - RM - Mareuil-Sur-Ay

"Champagne Brut"

10 € 55 €

< Veuve Clicquot Ponsardine > Pinot Noir 50% Chardonnay 30% Pinot Meunier 20% - Dosaggio: 10 g/l - RM - Reims

"Champagne Premier Cru Brut"

9 € 45 €

< Aubry > Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 60%
Dosaggio: 6 g/l - RM - Jouy-lès-Reims

"Champagne Grand Cru Brut"

60 €

< Marie-Noelle Ledru > Pinot Noir 85% Chardonnay 15%
Dosaggio: 8 g/l - RM - Ambonnay(Marne)

"Cremant d'Alsace"

6 € 25€

< Binner > Riesling - Auxerrois - Pinot Gris Dosaggio: zero g/l -
- Ammerschwihr(Alsazia)

Slovenia



"Viktorija Brut Nature"

6 € 25 €

< Slarcek > Ribolla gialla 90% e Riesling italiceo 10%

Dosaggio: 0 g/l - 28 mesi sui lieviti - Domberk, Vipava

Italia

"Ferrari Perlè Brut"

35 €

< Ferrari F.lli Lunelli > Chardonnay 100% Dosaggio: 8 g/l - 60 mesi sui lieviti - Trento

"Franciacorta Extra-Brut"

6 € 25 €

< Lo Sparviere > Chardonnay 100% Dosaggio: 3 g/l - 24 mesi sui lieviti - Monticelli Brusati

"Franciacorta Brut Cuvée N. 7"

6 € 25 €

< Lo Sparviere > Chardonnay 100% Dosaggio: 8 g/l - 30 mesi sui lieviti - Monticelli Brusati

"Franciacorta La Capinera Brut"

25 €

< Vigneti Cenci > Chardonnay 70% Pinot Bianco 30% - Dosaggio: 8 g/l - 24 mesi sui lieviti - Cologne

"Franciacorta Saten La Via della Seta Brut" 25 €

< *Vigneti Cenci* > Chardonnay 90% Pinot Bianco 10% -
Dosaggio: 8 g/l - 30 mesi sui lieviti - Cologne

"Franciacorta Extra-Brut Millesimato 2009" 35 €

< *Lo Sparriere* > Chardonnay 100% Dosaggio: 3 g/l - 60 mesi sui
lieviti - Monticelli Brusati

"Franciacorta Dosaggio Zero" 35 €

< *Lo Sparriere* > Chardonnay 100% - Non Dosato - 72 mesi sui
lieviti - Monticelli Brusati

"Franciacorta Monique Brut Rosè" 25 €

< *Lo Sparriere* > Pinot Nero 100% - Dosaggio: 8 g/l - 24 mesi
sui lieviti - Monticelli Brusati

"Marzani Fleur Brut" 25 €

< *Deidda* > Blancs de Noir Cannonau & Monica di Sardegna -
Dosaggio: < 8 g/l - 14 mesi sui lieviti - Simaxis (Sardegna)

"700 Brut" 25 €

< *Cusumano* > Pinot Nero & Chardonnay - Dosaggio: < 8 g/l -
36 mesi sui lieviti - Sicilia

Metodo Familiare/Colfondo



"Vino Frizzante da Tavola Costadilà 450"

5 €

18 €

< Costadilà > Prosecco Tondo (Glera) - macerazione di 6 giorni sulle bucce, decantazione statica del mosto e fermentazione spontanea. Affinamento sulle fecce fini per 5 mesi in inox. - Veneto

"Mari Lumassina Frizzante Colfondo"

5 €

16 €

< Sancio > Lumassina 100% - realizzato secondo il metodo della rifermentazione in Bottiglia (Sur Lie) - Liguria

"Malvasia Emiliana Frizzante"

4 €

15 €

< Lusenti > Malvasia di Candia Aromatica 100% - realizzato secondo il metodo della rifermentazione in Bottiglia (Sur Lie) - Emilia Romagna

Colfondo, detto anche Metodo familiare o ancestrale è una tipologia di bollicine poco diffusa ma molto particolare. Si tratta del cosiddetto vino alla francese sur lie (letteralmente "su feccia"), Quando il vino viene imbottigliato (a seconda della temperatura e delle condizioni atmosferiche) a distanza di alcune settimane subisce un processo di rifermentazione spontanea che porta alla "presa di spuma". La seconda fermentazione si completa quindi in bottiglia "sui lieviti" naturali e non viene praticata l'operazione del "degorgement" per rimuovere dalla bottiglia i lieviti. Quel che si ottiene è un vino asciutto, fruttato e armonico, torbido e con un leggero deposito di lieviti in fondo alla bottiglia.

Metodo Charmat



"Torbato Brut"

5 €

18 €

< Sella & Mosca > Torbato 100% - Sardegna

"Ribula Brut"

5 €

16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Ribolla Gialla 60% Pinot Bianco 40% - Friuli Venezia Giulia

"Prosecco Brut Valdobbiadene Superiore"

4 €

16 €

< De Faveri > Prosecco (Glera) 100% - Veneto

"Prosecco Rosè Extra-Dry"

4 €

16 €

< De Faveri > Prosecco (Glera) 98% Raboso 2% - Veneto

"Mezu Mezu Rosè Brut"

4 €

16 €

< Sancio > Uve a bacca Rossa del Savonese - Liguria

Vini Bianchi

Liguria



"Carlaz"

6 € 30 €

< Az. Vitivinicola Primaterra (Walter De Battè) >

Vermentino 100% - Le uve subiscono una breve macerazione nel mosto in fermentazione e il vino viene imbottigliato senza essere filtrato (SUR LIE)

"Vermentino di Luni Etichetta Nera 2016"

5 € 18 €

< Cantina Lunae (Bosoni) > Vermentino 100% - Ortonovo

"Vermentino di Luni Monte dei Frati 2016"

5 € 18 €

< La Felce > Vermentino 100% - Ortonovo

"Vermentino Riviera Ligure Ponente 2016"

5 € 18 €

< Maria Donata Bianchi > Vermentino 100% - Imperia

"Vermentino Riviera Ligure Ponente 2016"

4 € 15 €

< Cantina Casanova > Vermentino 100% - Finale Ligure

"Vermentino Riviera Ligure Ponente 2016"

4 € 16 €

< Cantina Sancio > Vermentino 100% - Spotorno

"Vermentino Riviera Ligure Ponente 2016"

5 € 20 €

< Terre Bianche > Vermentino 100% - Imperia

"Pigato Riviera Ligure Ponente 2016 " 5 € 18 €

< Maria Donata Bianchi > Pigato 100% - Imperia

"Pigato Cappellania Riviera di Ponente 16 " 5 € 18 €

< Cantina Sancio > Pigato 100% - Spotorno

"Pigato Riviera Ligure di Ponente 2016 " 5 € 16 €

< Cantina Sancio > Pigato 100% - Spotorno

"Pigato Riviera Ligure di Ponente 2016 " 4 € 15 €

< Cantina Casanova > Pigato 100% - Finale Ligure

"Pigato Riviera Ligure Ponente 2016 " 5 € 20 €

< Terre Bianche > Pigato 100% - Imperia

"Pigato Regis Riviera di Ponente 2011 " 5 € 20 €

< Vis Amoris > Pigato 100% - Batonnage di 6 mesi in piccole
barriques di Rovere - Imperia

"Albarola Colli di Luni 2016" 5 € 18 €

< Cantina Lunae (Bosoni) > Albarola 100% - Ortonovo

"Lumassina Colli Saronesi 2016 " 4 € 14 €

< Cantina Sancio > Lumassina 100% - Spotorno

Piemonte



"Blangè 2015"

6 € 22 €

< Ceretto > Arneis 100% - Alba

"Gari di Gari 2015"

5 € 18 €

< Ottosoldi > Cortese di Gari 100% - Gari

"Gari di Gari 2016"

4 € 16 €

< La Caplana > Cortese di Gari 100% - Bosio (Gari)

"La Regina 2016"

4 € 16 €

< Braida > Nascetta 100% - Rocchetta Tanaro



Sardegna



"Capichera Vendemmia Tardiva 2008"

8 € 45 €

< Capichera > Vermentino 100% - Gallura - Arzachena

"Dettori Bianco 2014"

6 € 25 €

< Dettori > Vermentino 100% - Romangia - Sennori

"Renosu Bianco"

5 € 16 €

< Dettori > Vermentino & Moscato di Sennori - Romangia, Sennori

"Liboriu Vermentino di Gallura 2015"

5 € 20 €

< Cantine Deidda > Vermentino 100% - Gallura - Simaxis

"Branu Vermentino di Gallura 2016"

4 € 15 €

< Vigne Surrau > Vermentino 100% - Gallura - Arzachena

Friuli Venezia Giulia



"Sharis 2016 "

5 € 20 €

< Livio Felluga > Chardonnay & Ribolla Gialla - Cormons

"Ronco Broilo 2011 "

6 € 25 €

< Conte d'Attimis Maniago > Friulano 55% Pinot Bianco 45%
- Buttrio

"Malvasia Istriana 2013 "

5 € 18 €

< Conte d'Attimis Maniago > Malvasia Istriana 100% - Buttrio

"Ribolla Gialla 2015 "

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Ribolla Gialla 100% - Buttrio

"Sauvignon 2015 "

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Sauvignon 100% - Buttrio

"Pinot Grigio 2015 "

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Pinot Grigio 100% - Buttrio

Trentino Alto Adige-Sud Tirolo



"Lowengang 2013"

7 € 40 €

< Alois Lageder > Chardonnay 100% - Magrè

"Gewurtraminer 2016"

5 € 19 €

< Alois Lageder > Gewurtraminer Aromatico 100% - Magrè

"Sauvignon Blanc 2016" La Ruota

5 € 19 €

< Alois Lageder > Sauvignon 100% - Magrè

"Beta Delta 2015"

5 € 19 €

< Alois Lageder > Pinot Grigio 50% Chardonnay 50% - Magrè

"Vogelmaier Moscato Giallo"

5 € 19 €

< Alois Lageder > Moscato Giallo 100% - Magrè

Marche

"Verdicchio dei Castelli di Jesi 2015"

4 € 15 €

< Fattoria San Lorenzo > Verdicchio 100% - Montecarotto

Sicilia



"Jalè 2013 "

5 € 20 €

< Cusumano > Chardonnay 100% - Partinico

"Cubia 2013 "

5 € 20 €

< Cusumano > Insolia 100% - Partinico

"Altamura Etna Bianco 2015 "

5 € 20 €

< Cusumano > Carricante 100% - Partinico

"Shamaris 2016 "

5 € 18 €

< Cusumano > Grillo 100% - Partinico

"Lighea 2015 "

5 € 20 €

< Donnafugata > Zibibbo 100% - Pantelleria

Genova-Nervi

Genova-Nervi

Campania



"Fiano di Avellino 2013"

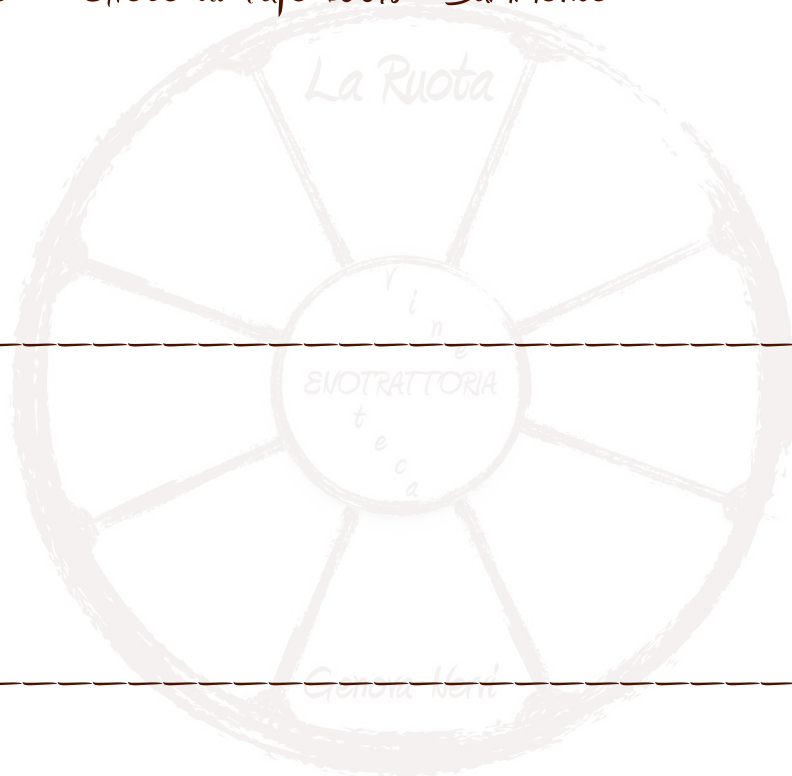
5 € 19 €

< *Ciro Picariello* > Fiano di Avellino 100% - Summonte

"Greco di Tufo 2013"

5 € 19 €

< *Ciro Picariello* > Greco di Tufo 100% - Summonte



Vini Rossi



Liguria

"Cericò 2009"

7 € 35 €

< Az. Vitivinicola Primaterra (Walter De Battè) >
Granaccia 80% Sirah 20% - Campiglia

"Tonos 2009"

6 € 30 €

< Az. Vitivinicola Primaterra (Walter De Battè) >
Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Cabernet-Sauvignon, Moscato
Nero, Dolcetto - Campiglia

"Primaterra Rosso"

5 € 22 €

< Az. Vitivinicola Primaterra (Walter De Battè) >
Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - Campiglia

"Rossese di Dolceacqua 2016"

4 € 16 €

< AZ, Agr. Caldi > Rossese 100% - Dolceacqua

"Rossese di Dolceacqua Superiore 2015"

4 € 18 €

< AZ, Agr. Caldi > Rossese 100% - Dolceacqua

Piemonte



"La Notte Barbera d'Asti 2009"

5 € 20 €

< La Ballerina > Barbera d'Asti 100% - Montegrosso

"Amoris Barbera d'Asti 2010"

5 € 20 €

< La Ballerina > Barbera d'Asti 100% - Montegrosso

"Montebruna Barbera d'Asti 2015"

5 € 20 €

< Braida > Barbera d'Asti 100% - Rocchetta Tanaro

"La Svolta Barbera d'Asti 2010"

5 € 18 €

< Crealto > Barbera d'Asti 100% -

"Bacialè 2015"

5 € 20 €

< Braida > Barbera 60% Pinot Nero 10% Cabernet-Sauvignon 10% Merlot 10% - Rocchetta Tanaro

"La Monella Barbera Monferrato 2016"

4 € 15 €

< Braida > Barbera 100% - Frizzante - Rocchetta Tanaro

"Limonte Grignolino d'Asti 2016"

4 € 15 €

< Braida > Grignolino 100% - Rocchetta Tanaro

"Anima Nera Dolcetto d'Orada 2013"

3 € 12 €

< AZ. Agr. Zunino > Dolcetto d'Orada 100% - Trisobbio

Sardegna



"Dettori Rosso 2010"

8 € 45 €

< Tenute Dettori > Cannonau 100% - Sennori

"Tenores 2010"

7 € 35 €

< Tenute Dettori > Cannonau 100% - Sennori

"Chimbanta 2012"

6 € 25 €

< Tenute Dettori > Monica di Sardegna 100% - Sennori

"Ottomarzo 2015"

6 € 25 €

< Tenute Dettori > Pascale 100% - Sennori

"Renosu Rosso"

4 € 16 €

< Tenute Dettori > Cannonau, Monica, Pascale - Sennori

"Marchese di Villamarina 2009"

7 € 35 €

< Sella & Mosca > Cabernet-Sauvignon 100% - Alghero

"Tanca Farrà 2009"

5 € 20 €

< Sella & Mosca > Cannonau, Cabernet-Sauvignon - Alghero

"Terre Rare Carignano del Sulcis 2011" 5 € 18 €

< Sella & Mosca > Carignano del Sulcis 100% - Alghero

"Dimonios Cannonau 2012" 4 € 16 €

< Sella & Mosca > Cannonau 100% - Alghero

Toscana



"Brunello di Montalcino 2011" 8 € 45 €

< AZ Agr. La Madonna > Sangiovese 100% - Montalcino

"Rosso di Montalcino 2014" 5 € 20 €

< AZ Agr. La Madonna > Sangiovese 100% - Montalcino

"Madonna Nera 2012" 6 € 25 €

< AZ Agr. La Madonna > Sangiovese, Merlot, Cabernet-Sauvignon - Montalcino

"La Misse Chianti Classico 2012" 5 € 16 €

< AZ Agr. Candialle > Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera -
Pantano in Chianti

Veneto



"Amarone della Valpolicella Classico 2011"

8 € 45 €

< Santa Sofia > Corvina, Corvinone & Rondinella - San Pietro in Cariano

"Valpolicella Ripaaso Superiore 2014"

5 € 20 €

< Santa Sofia > Corvina, Corvinone & Rondinella - San Pietro in Cariano

Emilia Romagna

"Trebbiolo Rosso 2015"

4 € 16 €

< La Stoppa > Barbera 60%, Bonarda 40% - Rivergaro

Trentino Alto Adige-Sud Tiroöl



"Pinot Nero Doc 2015"

5 € 19 €

< Alois Lageder > Pinot Nero 100% - Magrè

"Lagrein 2013"

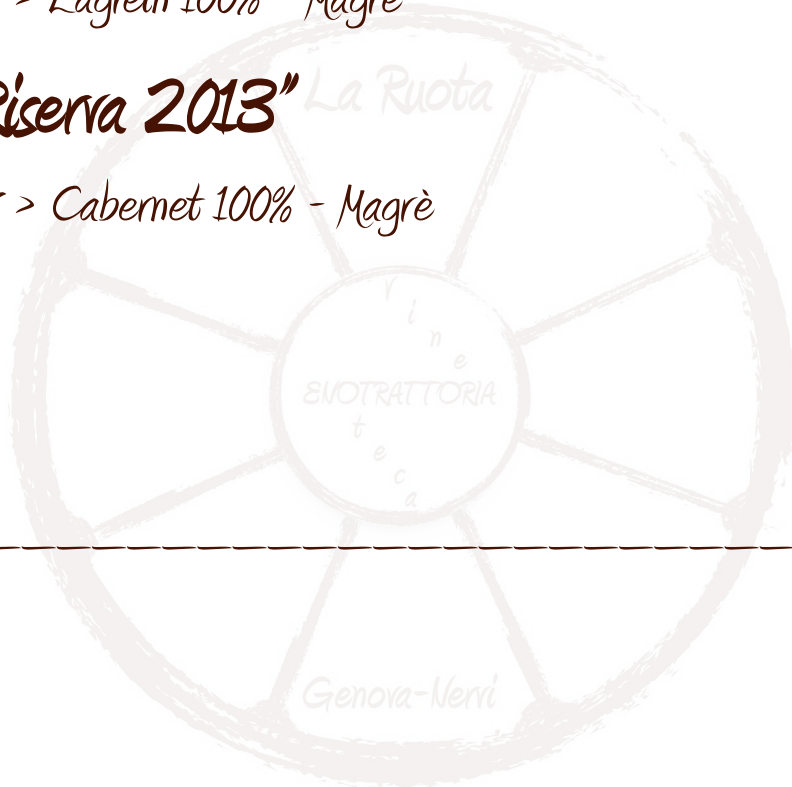
5 € 19 €

< Alois Lageder > Lagrein 100% - Magrè

"Cabernet Riserva 2013" La Ruota

5 € 19 €

< Alois Lageder > Cabernet 100% - Magrè



Friuli Venezia Giulia



"Tazzelenghe 2011"

7 € 30 €

< Conte d'Attimis Maniago > Tazzelegnhe 100% - Buttrio

"Vignaricco 2011"

6 € 25 €

< Conte d'Attimis Maniago > Classico Taglio Bordolese
impresiosito dall'originalità dello Schippettino; Merlot 45%
Cabernet-Sauvignon 40% - Buttrio

"Refosco dal Peduncolo Rosso 2012"

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Refosco 100% - Buttrio

"Cabernet 2011"

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Cabernet-Sauvignon 50%,
Cabernet-Franc(tipo Carmenere) 50% - Buttrio

"Merlot 2011"

5 € 16 €

< Conte d'Attimis Maniago > Merlot 100% - Buttrio

Sicilia



"Nawari 2009"

7 € 35 €

< Duca di Salaparuta > Pinot Nero 100%, - Casteldaccia

"Noà 2011"

6 € 25 €

< Cusumano > Nero d'avola 40%, Merlot 30%, Cabernet-Sauvignon 30% - Partinico

"Saganà 2010"

6 € 25 €

< Cusumano > Nero d'avola 100%, - Partinico

"Triskelè 2010"

6 € 25 €

< Duca di Salaparuta > Nero d'avola 100%, - Casteldaccia

"Larico 2009"

5 € 20 €

< Duca di Salaparuta > Nerello Mascalese 100%, - Casteldaccia

"Altamura Etna Rosso 2013"

5 € 20 €

< Cusumano > Nerello Mascalese 100%, - Partinico



Francia



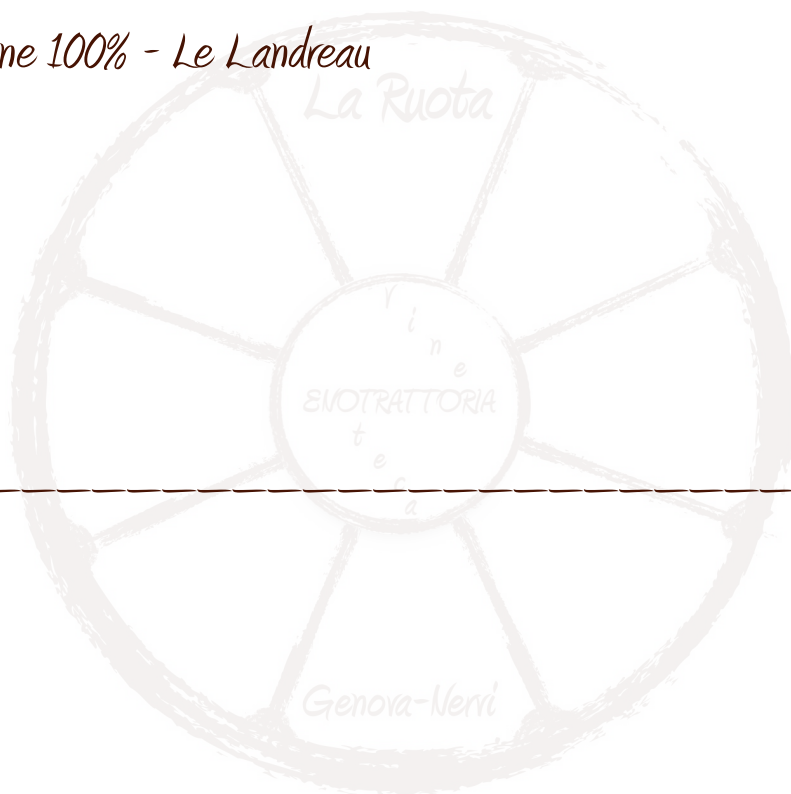
Loira

"Muscadet Cuvée Classic 2015"

5 € 20 €

< Domaine De L'Ecu >

Melon de Bourgogne 100% - Le Landreau



Genova-Nervi

Genova-Nervi

Vini Rosati



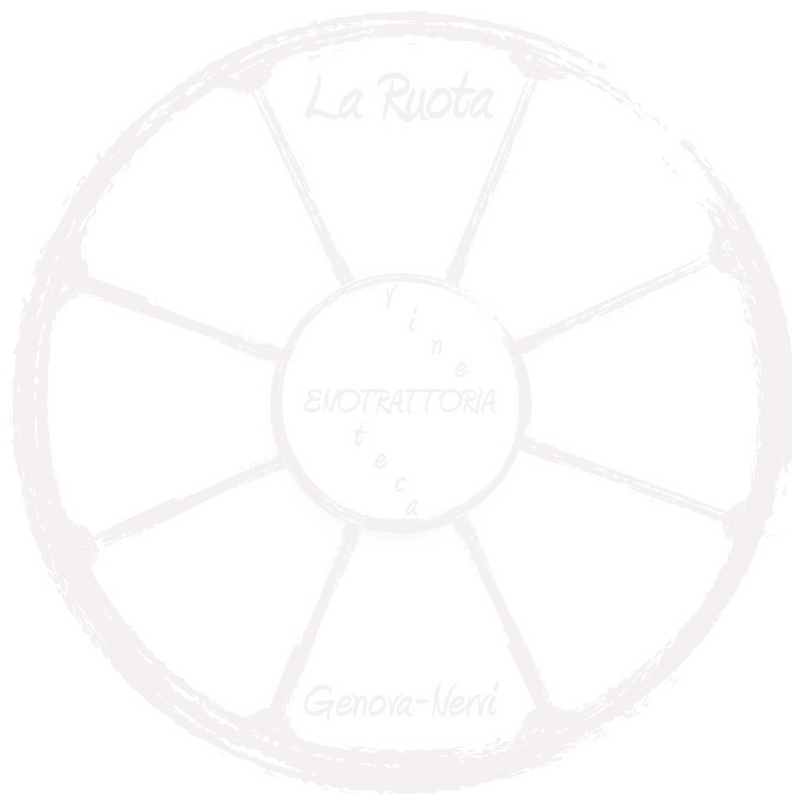
Puglia

"Rosato Rosa del Golfo 2016"

5 € 16 €

< Rosa del Golfo >

Negroamaro 90% Malvasia nera Leccese 10% - Alezio



Vini da Dessert e da Meditazione



"Anghelu Rujù 2016"

5 € 16 €

< Sella & Mosca >

Negroamaro 90% Malvasia nera Leccese 10% - Alezio

