



CARTA DEI VINI

Bollicine Italiane

LA DAME BLANCHE Brut

Cantina Luretta Castello di Momeliano | s.a. | Metodo classico

Chardonnay e Malvasia aromatica di Candia | 24 mesi di affinamento sui lieviti

Cuveé Blanc de Blancs **creata da Luretta per il trentennale del Castello di Gropparello.**

Note di fiori bianchi. Dedicato a Rosania Fulgosio, la dama della nostra leggenda.

Bottiglia € 25,00 | Calice € 6,50

PRINCIPESSA 8.26 Brut

Cantina Luretta Castello di Momeliano | s.a. | Metodo classico

Cuveé 100% Chardonnay con 24/30 mesi di affinamento sui lieviti

Bottiglia € 35,00 | Calice € 7,00

LA CONCHIGLIA Brut

La Conchiglia Claudio Terzoni Vernasca | Metodo Charmat | 2024

Ortrugo spumante

Bottiglia € 20,00 | Calice 5,00

LURETTA PAS DOSÈ 2020

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Metodo Classico

Pinot Nero e Chardonnay | 40 mesi di affinamento sui lieviti

Bottiglia € 40,00

ON ATTEND LES INVITES Brut

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Metodo Classico Rosé de Saignée 2020

Pinot nero | Ideale per aperitivi, risotti e battute di carne.

Bottiglia € 40,00

MILLE860 ROSÉ Brut

La Conchiglia Claudio Terzoni Vernasca | Ortrugo e shiraz | 2023

Bottiglia € 17,00 | Calice € 4,50

PASSERINA Brut

Cantina Velenosi AP | Passerina 100% | Metodo Charmat

Bottiglia € 27,00

MARTÒN Extra dry

Martòn | Prosecco superiore DOCG Valdobbiadene |

Bottiglia € 25,00

MORATTI

MORE CUVEE METODO CLASSICO PAS DOSE

Cantina Castello di Cigognola PV | pinot nero 100% metodo classico

Bottiglia € 40,00

FRECCIANERA

Berlucchi | Chardonnay | Franciacorta Satén millesimato 2020 | Metodo Classico

Bottiglia € 60,00

Champagne

VEUVE PELLETIER Brut

Veuve Pelletier | Blend di uve di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunie Giallo paglierino brillante. Dotato di buon corpo e ben equilibrato.

Bottiglia € 52,00

BOLLINGER Special Cuvée Brut

Bollinger | Special Cuvée | 85% de Grands et Premiers Crus des trois principaux cépages champenois: 60% de Pinot Noir, 25% de Chardonnay et 15% de Meunier

Bottiglia € 110,00

RUINART Blanc de Blancs Brut

Ruinart | Blanc de Blancs Chardonnay

Ruinart Blanc de Blancs è composto da chardonnay provenienti da 25 a 30 cru diversi, principalmente dalla Côte des Blancs, dalla Montagne de Reims, dal Sézannais e dalla Vallée de la Vesle. Queste uve rappresentano la ricchezza e la diversità del terroir dello Champagne.

Bottiglia € 126,00

RUINART Brut Cuvée

Ruinart | Chardonnay e Pinot Nero Champagne Cuvée

Ruinart Brut è uno champagne equilibrato, frutto dell'assemblaggio del pinot noir (dal 40 al 45%) del meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello chardonnay (40%). Vengono assemblati da 40 a 50 cru dei terroir della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

Bottiglia € 126,00

I nostri Champagne preferiti

CHAMPAGNE DIEBOLT VALLOIS

Blanc de blancs – Prestige vitigno: chardonnay

Extra brut

Zona di produzione

- Località: Cramant, Chaouilly e Le Mesnil-du-Rogier
- Posizione: Côte des Blancs, area celebre per il Pinot Meunier e Chardonnay di alta qualità
- Caratteristiche del terroir: suoli calcarei ricchi di minerali, clima fresco ideale per la vigoria e l'acidità

Vinificazione

- Pigiatura: pressa verticale per un'estrazione delicata del mosto
- Prima fermentazione: in tini di acciaio termoregolati per controllo di temperatura (15-18 °C)
- Obiettivo: preservare freschezza, aromi primari e acidità

Assemblaggio e riserva perpetua

- Metodo: unione di tre annate diverse
- Invecchiamento delle annate di base: in botti di rovere
- Riserva perpetua: mantenimento di un patrimonio di vini "base" ogni anno, per garantire continuità di stile e complessità

Fermentazione malolattica e spumantizzazione

- Malolattica: svolta dopo l'imbottigliamento per mantenere maggior tonicità e freschezza in fase di presa di spuma
- Rifermentatione: seconda fermentazione in bottiglia (metodo classico)
- Cantina sotterranea: scavo di 14 metri sotto terra, temperatura e umidità costanti
-  Affinamento e sboccatura
- Lungo riposo sui lieviti: diversi anni, minimo 3 anni prima della sboccatura
- Scopo: sviluppo di complessità olfattiva, note di crosta di pane, nocciola e profili minerali
- Sboccatura: eliminazione dei lieviti, eventuale dosaggio per definire il dosaggio (brut, extra-brut, ecc.)
-  Conclusioni
- Champagne De Bolte Vallois unisce terroir d'eccellenza, fermentazioni controllate e metodo classico sotterraneo
- L'assemblaggio di tre annate e la riserva perpetua garantiscono complessità e costanza qualitativa
- L'affinamento pluriennale e la malolattica post-imbottigliamento esaltano freschezza, finezza e ricchezza aromatica

Bottiglia € 85,00

CHAMPAGNE DRAPPIER CLAREVALLIS

AOC Francia - Champagne Aube

Bio extra-brut - vitigni 75 % Pinot nero, 10 % Chardonnay, 10 % de Pinot Meunier e 5 % Blanc Vrai

Vinificazione

- utilizzo unicamente del mosto di prima spremitura, per garantire qualità e finezza
- presse meccaniche operate con pressione lieve, per preservare aromi e fragranze
- nessuna filtrazione del vino, mantenendo intatto il patrimonio organolettico
- impiego minimo di anidride solforosa: 20 mg per litro, ben al di sotto dei limiti consueti

Dosaggio

- liqueur dosaggio a 4 grammi per litro
- zucchero proveniente da canna da zucchero biologica, per un approccio sostenibile e pulito
- equilibrio gustativo studiato per esaltare la freschezza e l'eleganza

Invecchiamento e cantine

- fermentazione e affinamento nelle antiche cantine dell'abbazia di Clairvaux, fondata nel 1152
- ambiente sotterraneo con condizioni termiche e igrometriche stabili
- eredità storica monastica unita ora all'esperienza della famiglia Drappier
- connubio fra tradizione secolare e gestione moderna della tenuta

Conclusioni

- predilezione per metodi tradizionali e rispettosi del frutto, senza compromessi su qualità e purezza

- dosaggio leggero con zucchero biologico per un profilo aromatico fine e sostenibile
- invecchiamento in cantine storiche che conferisce profondità e complessità
- Champagne caratterizzato da eleganza, freschezza e identità storica
- equilibrio tra innovazione (basso SO₂, filiera bio) e tradizione secolare della famiglia Drappier

Bottiglia € 90,00

CHAMPAGNE DRAPPIER

Brut Nature Rosé Vitigno: Pinot nero 100%

 Caratteristiche generali

- Denominazione: Champagne AOC
- Tipologia: Brut Nature Rosé (nessuna aggiunta di zucchero in sboccatura)
- Colore: rosa tenue, sfumature salmone
-  Vinificazione
- Metodo tradizionale di Champagne
- Breve contatto con le bucce del mosto per estrarre colore e aromi di frutti rossi
- Termine della fermentazione senza solfiti aggiunti
-  Aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco
- Percentuale: parte della cuvée
- Scopo: alleggerire la struttura generale
- Effetto aromatico: pesca bianca, note floreali delicate

 Aromi e profumi

- Frutti rossi: fragola, lampone, ciliegia
- Frutti bianchi: pesca bianca, albicocca
- Accenni floreali e leggermente speziati

 Vitigno e allevamento

- Vitigno: 100% Pinot Nero
- Forma di allevamento: cordone di Royat
- Impatto: buona aerazione, maturazione uniforme
-  Chiarezza e filtrazione
- Nessuna filtrazione né chiarifica
- Risultato: vino leggermente velato, maggior concentrazione aromaticia
-  Degustazione e abbinamenti
- Servizio: 8–10 °C
- Abbinamenti: frutti di mare, salmone affumicato, piatti a base di verdure croccanti

 Conclusioni

Il Drappier Champagne Brut Nature Rosé unisce la struttura e la ricchezza del Pinot Nero con la freschezza dei frutti bianchi. La macerazione breve e l'assenza di filtrazione ne esaltano la complessità aromaticia, rendendolo ideale per occasioni eleganti e abbinamenti raffinati.

Bottiglia € 90,00

Bianchi frizzanti

TERRAFIABA

Cantina La Tosa | Ortrugo frizzante Doc 2023 | Vino biologico

Bottiglia € 16,00 | Calice € 5,00

VENUS

Cantina Valtidone | Malvasia frizzante dolce dei Colli Piacentini 2023

Bottiglia € 20,00

Bianchi fermi

OMBRASENZOMBRA

Cantina La Tosa | Sauvignon 100% Colli Piacentini Doc 2023 | Vino biologico
Bottiglia € 30,00 | Calice € 7,00

I NANI E LE BALLERINE

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Sauvignon Blanc 100% 2024 | Vino organico
I Nani e le Ballerine sorprende chi beve con un palato fresco e minerale, seguito da un retrogusto pieno di sentori esotici che invitano al prossimo bicchiere...
Bottiglia € 34,00

ERTA AL MANDORLO

Cantina Galardi Fattoria di Poggiopiano Fiesole | Bianco di Toscana IGT 2023
Verdicchio, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca
Bottiglia € 22,00

PECORINO DOCG

Cantina Velenosi AP | Pecorino Docg 2022
Il Pecorino, imponente e fiero, esprime morbide note di fiori e frutti gialli... Rese brillanti da freschi ricordi di salvia e timo. Sapido e di gran corpo è un sorso di vitalità da bersi a tutto pasto.
Bottiglia € 27,00

SORRISO DI CIELO

Cantina La Tosa | Malvasia Secca 100% Colli Piacentini Doc 2024 | Vino biologico
Bottiglia € 30,00 | Calice € 7,00

BOCCADIROSA

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Malvasia aromatica di Candia fermo 2023 | Vino organico
L'aroma delle erbe dal mediterraneo si combina alla spontaneità del sambuco e alla dolcezza dei fiori bianchi, andando a formare una bevanda piena di corpo senza eguali.
Bottiglia € 34,00

VINO ORANGE

Cantina Galardi Fattoria di Poggiopiano Fiesole | Bianco di Toscana IGT 2018
Verdicchio, Trebbiano Toscano | bianco fermentato con lunga macerazione sulle bucce
Bottiglia € 60,00

Rossi Frizzanti

TERRAFIABA

Cantina La Tosa | Guttturnio frizzante Doc 2023 | Vino biologico
Barbera e Croatina
Bottiglia € 16,00 | Calice € 5,00

INDOMITA

Cantine Mossi 1558 | Bonarda amabile Doc | 2022
100% Croatina
Bottiglia € 15,00

Rossi Fermi

TERREDELLATOSA

Cantina La Tosa | Guttturnio superiore Doc 2023 | Vino biologico
Barbera e Croatina
Bottiglia € 20,00 | Calice € 5,00

GUTTURNIO SUPERIORE

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Guttturnio superiore Doc 2023 | Vino organico
Creato seguendo la tradizione locale dall'unione di uve Barbera e Croatina, Guttturnio Superiore si
distingue da altre interpretazioni per il suo lungo processo di affinamento in barrique di rovere.
Bottiglia € 21,00 | Calice € 6,00

ALA DI DRAGO

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Guttturnio superiore Doc 2021 | Vino organico
Prodotto da vigne con trent'anni di età e affinato in barriques di rovere per 18 mesi, L'Ala del
Drago rende omaggio alle proprie radici
Bottiglia € 24,00 | Calice € 6,00

VIGNAMORELLO

Cantina La Tosa | Guttturnio superiore Doc 2023 | Vino biologico
Bottiglia € 33,00 | Calice € 8,00

LUNA SELVATICA

Cantina La Tosa | Cabernet Sauvignon Doc 2022 | Vino biologico
Bottiglia € 46,00 | Calice € 8,00

17 NERO

La Conchiglia Claudio Terzoni Vernasca | Barbera, Croatina e Sirah 2014
Definito l'Amarone piacentino perchè prodotto con uve passite.
Bottiglia € 54,00

PANTERA

Cantina Luretta Castello di Momeliano | 2021 | Vino biologico

Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon

Succulento, speziato e seducente, combina sapori internazionali ai prodotti della nostra terra.

Bottiglia € 28,00 | Calice € 7,00

CARABAS

Cantina Luretta Castello di Momeliano | Barbera 2021 | Vino organico

Luretta reinterpreta il Barbera offrendo un vino più profondo, carico di tannini e strutturato rispetto alla sua controparte piemontese.

Bottiglia € 30,00 | Calice € 7,50

LALLABI

Cantina Marco Cordani | Vino biologico

Barbera in purezza

Bottiglia € 25,00 | Calice € 7,00

LA GEMELLA

Cantina Viberti Barolo | Barbera d'Alba Doc 2022

Bottiglia € 33,00

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE

Cantina Az. Agr. Nardello Monteforte d'Alpone VR | Valpolicella Superiore DOC 2020

Da uve Corvina e Rondinella

Bottiglia € 30,00

VOCE ALLA TERRA

Cantina Galardi Fattoria di Poggiopiano Fiesole | Chianti superiore DOCG 2018

Bottiglia € 27,00

CHIANTI RISERVA

Cantina Galardi Fattoria di Poggiopiano Fiesole | Chianti riserva Docg 2017

Bottiglia € 30,00

PERTICAIA MONTEFALCO ROSSO DOC

Cantina Az. Agr. Perticaia PG | Montefalco rosso Doc 2019

Bottiglia € 33,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Cantina Velenosi AP | Montepulciano d'Abruzzo Doc 2022

Bottiglia € 26,00

Vini Liquorosi

SENSAZIONI D'INVERNO

La Conchiglia Claudio Terzoni Vernasca | Passito di Malvasia Aromatica di Candia

Gran Medaglia d'Oro Bruxelles 2018 | "Uno dei primi 5 vini d'Italia"

Bottiglia € 45,00 | Calice € 8,50

LE SOLANE

Cantine Mossi 1558 | Vin Santo

Bottiglia € 33,00 | Calice € 7,00

LACRIMA D'ORO

Vin Santo | **Cantina La Primogenita**

Bottiglia € 16,00 | Calice € 6,00