



## 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 CUVÉE 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 Meunier 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
- Rifermentation: 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 SO<sub>2</sub>, 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 aromatica

🍷 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 aromatica, 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



## 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** | Gutturnio 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** | Gutturnio superiore Doc 2023 | Vino biologico

Barbera e Croatina

Bottiglia € 20,00 | Calice € 5,00

### GUTTURNIO SUPERIORE

**Cantina Loretta Castello di Momeliano** | Gutturnio superiore Doc 2023 | Vino organico

Creato seguendo la tradizione locale dall'unione di uve Barbera e Croatina, Gutturnio 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 Loretta Castello di Momeliano** | Gutturnio 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** | Gutturnio 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*

## VALPOLLICELLA 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*