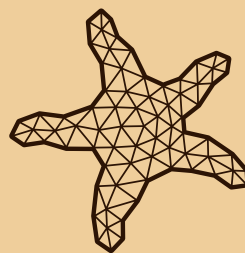


STELLA
DIMARE

VINI



STELLA
DIMARE



VINI

BOLLICINE

Inebria Brut LA CAMINÀ	<i>Marsanne, trebbiano, ortrugo</i> Emilia Romagna	15,00
Febo metodo classico s.a. BRÈ DEL GALLO	<i>100% Malvasia di Candia</i> Emilia Romagna	17,00
R_B_L_Nature (singola fermentazione) I CLIVI	<i>100% Ribolla gialla</i> Friuli	25,00
San Fermo Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut 2018 BELLENDÀ	<i>100% Glera</i> Veneto	18,00
Miraval Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry 2018 BELLENDÀ	<i>100% Glera</i> Veneto	18,00
Seiuno metodo classico Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG BELLENDÀ	<i>100% Glera</i> Veneto	24,00
Trentodoc Brut (40 mesi sui lieviti) Millesimato 2015 PISONI	<i>100% Chardonnay</i> Trentino	30,00
Trentodoc Brut Nature (33 mesi sui lieviti) Millesimato 2015 PISONI	<i>100% Chardonnay</i> Trentino	32,00
Haderburg Brut s.a. (min. 24 mesi sui lieviti) metodo classico HADERBURG	<i>85% Chardonnay 15% Pinot nero</i> Alto Adige	33,00
Centopercento Blanc de Noirs Extra Brut s.a. (min. 36 mesi sui lieviti) metodo classico AZIENDA AGRICOLA PASINI SAN GIOVANNI	<i>100% Groppello</i> Lombardia	30,00
Lugana Brut doc s.a. (min. 18 mesi sui lieviti) metodo classico AZIENDA AGRICOLA PASINI SAN GIOVANNI	<i>100% Turbiana</i> Lombardia	24,00

Franciacorta Nelson Cenci Extra Brut (min. 48 mesi sui lieviti) VIGNETI CENCI	<i>80% Chardonnay 20% Pinot bianco</i> Lombardia	44,00
Franciacorta Brut s.a. (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>100% Chardonnay</i> Lombardia	32,00
Franciacorta Pas Dosé (min. 36 mesi sui lieviti) 2014 MAJOLINI	<i>100% Chardonnay</i> Lombardia	34,00
Franciacorta Saten Brut (min. 36 mesi sui lieviti) 2014 MAJOLINI	<i>100% Chardonnay</i> Lombardia	34,00
OP Vergomberra (min. 50 mesi sui lieviti) metodo classico 2014 BRUNO VERDI	<i>70% Pinot nero 30% Chardonnay</i> Lombardia	36,00
Metodo classico Extra Brut (min. 60 mesi sui lieviti) MURGO	<i>100% Nerello mascalese</i> Sicilia	40,00

BOLLICINE ROSÉ

Franciacorta Rosé s.a. VIGNETI CENCI	<i>100% Pinot nero</i> Lombardia	33,00
Nostra Signora delle Nevi Rosé Brut s.a. metodo classico VAJRA	<i>100% Nebbiolo</i> Piemonte	28,00

CHAMPAGNE

GLI CHAMPAGNE DEI VIGNERON

In Champagne vengono prodotte circa 300 milioni di bottiglie, su un territorio vitato di circa 33.000 ettari.

Il 90% delle viti sono coltivate da circa 16.000 vignaioli (vignerons). Di questi, quasi 4.500 sono anche produttori (i cosiddetti Recoltant Manipulant, troverete la sigla rm nel retroetichetta di ogni bottiglia) i rimanenti lavorano l'uva per conferirla a terzi (le Maison).

Vi sono poi più di una quarantina di cooperative (sulle 136 totali) composte da quasi 14.000 vigneron. Il resto dei vigneti della denominazione Champagne fa capo a 349 tra maison e négociant che hanno in mano il 75% del mercato dello champagne.

CHI SONO I RÉCOLTANT MANIPULANT?

Viticoltori che producono e commercializzano Champagne con la propria etichetta, a partire da uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti ed elaborate nelle proprie cantine. In Champagne, contrariamente a quanto si pensa, la maggior parte degli ettari appartiene proprio ai coltivatori che però solo in poche occasioni hanno la forza economica e commerciale di vinificare e imbottigliare in proprio (conferiscono quindi le loro uve alle Maison). Quando lo fanno, si tratta quasi sempre di piccoli capolavori o, almeno, di sincere espressioni del terroir di origine grazie a pratiche colturali tradizionali, rispettose della qualità e dell'ambiente.

Nella Nostra carta abbiamo voluto selezionare alcuni tra i migliori Recoltant Manipulant, provenienti dalle diverse regioni della Champagne.

Grand Cru Prestige Brut s.a. JEAN VESSELLE 10 gr/L	70% <i>Pinot noir</i> 30% <i>Chardonnay</i> Bouzy (Montagne de Reims)	65,00
Grand Cru Extra Brut s.a. LAMIABLE 3 gr/L	60% <i>Pinot noir</i> 40% <i>Chardonnay</i> Tours-sur-Marne (Montagne de Reims)	50,00
Grand Cru Blanc de Blancs Reserve Brut s.a. VAZART COQUART 9 gr/L	100% <i>Chardonnay</i> (<i>cuvée 2014 + 40% vin de reserve</i>) Chouilly (Côte des Blancs)	50,00
Grand Cru Blanc de Blancs Cuvée de Réserve Brut 2009 BONNET GILMERT 6 gr/L	100% <i>Chardonnay</i> (Côte des Blancs)	68,00
Tradition Brut s.a. A. MERCIER 8 gr/L	40% <i>Meunier</i> 40% <i>Pinot noir</i> 20% <i>Chardonnay</i> Passy-sur-Marne (Aisne)	50,00

CREMANT FRANCIA

Crémant d’Alsace Brut Rosé ALLIMANT LAUGNER	<i>100% Pinot nero</i> Alsace	22,00
Crémant d’Alsace Brut ALLIMANT LAUGNER	<i>70% Pinot blanc 20% Riesling 10% Pinot gris</i> Alsace	22,00
Crémant Zero Dosage s.a. DOMAINE BARMÈS-BUECHER	<i>Chardonnay, Pinot noir</i> Alsace	24,00
Vouvray Méthode Ancestrale 2015 DOMAINE CARÊME	<i>100% Chenin</i> Loire	34,00

VINI BIANCHI FERMI

VAL D’AOSTA		
Petite Arvine Valle d’Aosta DOP • LES CRÊTES	<i>100% Petite Arvine</i>	22,00
Chardonnay Cuvée Bois Valle d’Aosta DOP • LES CRÊTES	<i>100% Chardonnay</i>	65,00
PIEMONTE		
Minaia Gavi di Gavi DOP • NICOLA BERGAGLIO	<i>100% Cortese</i>	19,00
Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOP • LA COLOMBERA	<i>100% Timorasso</i>	25,00
Bricco delle Ciliegie Roero Arneis DOCG • GIOVANNI ALMONDO	<i>100% Arneis</i>	21,00
Pètracine Langhe DOC Riesling • VAJRA	<i>100% Riesling renano</i>	39,00
LOMBARDIA		
Lugana DOC • PASINI SAN GIOVANNI	<i>100% Turbiana</i>	18,00
TRENTINO		
Nosiola Dolomiti IGT • AZ. AGRICOLA F.LLI PISONI	<i>100% Nosiola</i>	17,00
San Biagio Gewurztraminer Trentino DOC • SALIZZONI	<i>100% Traminer aromatico</i>	20,00

ALTO ADIGE

Baron Salvadori Chardonnay Riserva Alto Adige DOC • NALS MARGREID	<i>100% Chardonnay</i>	48,00
Palladium Kerner Alto Adige DOC • MARTINI & SOHN	<i>100% Kerner</i>	20,00
Penon Pinot bianco Alto Adige DOC • NALS MARGREID	<i>100% Pinot bianco</i>	24,00
Gewurztraminer Valle d'Isarco DOC • HADERBURG	<i>100% Traminer aromatico</i>	27,00
Lagrein Rosé Alto Adige DOC • NALS MARGREID	<i>100% Lagrein</i>	18,00

VENETO

Soave Classico DOC • AZ. AGRICOLA CORTE SANT'ALDA	<i>100% Garganega</i>	18,00
--	-----------------------	-------

FRIULI

Malvasia Istriana Collio DOC • RONCO DEI TASSI	<i>100% Malvasia</i>	23,00
Vitovska Carso DOC • ZIDARICH	<i>100% Vitovska</i>	39,00
Rijalla Ribolla gialla Collio DOC • LA TUNELLA	<i>100% Ribolla gialla</i>	21,00
Rive Alte Sot Lis Ravis Pinot Grigio Isonzo DOC • RONCO DEL GELSO	<i>100% Pinot grigio</i>	24,00
Friulano del Collio DOC • RUSSIZ SUPERIORE	<i>100% Friulano</i>	26,00
Sauvignon del Collio DOC • RUSSIZ SUPERIORE	<i>100% Sauvignon</i>	26,00
Chardonnay del Collio DOC • MARCO FELLUGA	<i>100% Chardonnay</i>	21,00

EMILIA ROMAGNA

Ortrugo Colli Piacentini DOC • LA CAMINÀ	<i>100% Ortrugo</i>	12,00
---	---------------------	-------

LIGURIA

Vermentino Colli di Luni DOC • PODERE LEVANDARO	<i>100% Vermentino</i>	18,00
--	------------------------	-------

TOSCANA

Clamys Vernaccia di San Gimignano DOCG • CESANI	<i>100% Vernaccia</i>	18,00
--	-----------------------	-------

UMBRIA

Grecante Grechetto Colli Martani DOC • CAPRAI	<i>100% Grechetto</i>	25,00
--	-----------------------	-------

ABRUZZO

Pecorino Controguerra DOC • ILLUMINATI	<i>100% Pecorino</i>	15,00
---	----------------------	-------

MARCHE

Podium Verdicchio Castelli di Jesi DOCG 2016 • GAROFOLI	<i>100% Verdicchio</i>	27,00
--	------------------------	-------

LAZIO		
Frascati Superiore DOC • L'OLIVELLA	<i>Malvasia, Bellone, Bombino</i>	20,00
CAMPANIA		
Falaghina Campania IGT 2017 • ANTONIO CAGGIANO	<i>100% Falaghina</i>	20,00
Kratos Fiano Cilento DOP • LUIGI MAFFINI	<i>100% Fiano</i>	22,00
Greco Sannio DOP • FATTORIA LA RIVOLTA	<i>100% Greco di tufo</i>	20,00
PUGLIA		
ZIN Fiano Salento IGT • PRODUTTORI DI MANDURIA	<i>100% Fiano</i>	15,00
SICILIA		
Poiano Sicilia IGT • ANTICA AZIENDA CURTO	<i>100% Inzolia</i>	15,00
Amir • TENUTE BOTTICELLA	<i>100% Grillo</i>	19,00
Valcanzjria Sicilia DOC • GULFI	<i>Carricante, Chardonnay</i>	21,00
Ante Etna bianco DOC • I CUSTODI DELLE VIGNE DELL'ETNA	<i>100% Carricante</i>	32,00
SARDEGNA		
Perda Pintà Barbagia IGT • SEDILESU	<i>100% Granazza Bianca (Fermentata Sulle Buccie)</i>	32,00
Tuvaoes Vermentino di Sardegna DOC • CHERCHI	<i>100% Vermentino</i>	20,00

MEZZINE 37,5 CL

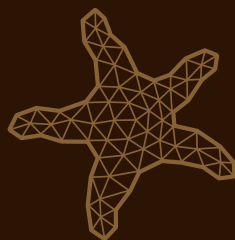
Vermentino Colli di Luni DOC LA COLOMBIERA	<i>100% Vermentino</i> Liguria	12,00
Rijalla Ribolla gialla Collio DOC LA TUNELLA	<i>100% Ribolla gialla</i> Veneto	12,00
Conegliano Valdobbiadene San Fermo Prosecco Superiore Brut 2018 BELLENDÀ	<i>100% Glera</i> Veneto	14,00
Falaghina del Sannio DOC DI MEO	<i>100% Falaghina</i> Campania	12,00
Franciacorta Majolini Brut (min. 36 mesi sui lieviti) MAJOLINI	<i>100% Chardonnay</i> Lombardia	22,00

FRANCIA FERMI

Coteau du Languedoc Rosé MAS JULLIEN	<i>Mourvedre, cinsault, grenache, carignan</i> Languedoc	34,00
Les Éléments Gewurztraminer 2016 DOMAINE BOTT GEYL	<i>100% Traminer aromatico</i> Alsace	36,00
Kronenbourg Lieu-dit Riesling 2016 DOMAINE BOTT GEYL	<i>100% Riesling</i> Alsace	40,00
Les Éléments Pinot gris 2016 DOMAINE BOTT GEYL	<i>100% Pinot gris</i> Alsace	32,00
Biaumont Bourgogne Côtes d'Auxerre 2015 GOISOT	<i>100% Chardonnay</i> Auxerrois (Borgogna)	44,00
Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2015 DOMAINE D'ELISE	<i>100% Chardonnay</i> Chablis (N. della Borgogna)	42,00
Sancerre La Croix au Garde 2017 DOMAINE PELLÉ	<i>100% Sauvignon blanc</i> Sancerre (Loire)	36,00
Pouilly-Fumé Premier Millésimé 2017 BOUCHIE CHATELLIERE	<i>100% Sauvignon blanc</i> Loire	40,00
Les Rosiers Jasnières 2017 DOMAINE DE BELLIVIÈRE	<i>100% Chenin blanc</i> Loire	46,00

ROSSI

Cerasuolo di Vittoria DOC GULFI	<i>Frappato e nero d'avola</i> Sicilia	23,00
Kerria Lacrima di Morro d'Alba DOC GAROFOLI	<i>100% Lacrima di Morro</i> Marche	18,00
Ruchè di Castagnole di Monferrato DOCG DACAPO	<i>100% Ruchè</i> Piemonte	16,00
Blauburgunder Sudtirol DOC HADERBURG	<i>100% Pinot nero</i> Alto Adige	24,00



STELLA
DIMARE



Strada Pieve di Cusignano 98
43036 Fidenza (PR)

info@ristorantestelladimare.it

+39 0524 62184
+39 351 910 7712