

BOLLICINE

SAN FERMO Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut – <i>Bellenda</i>	100% <i>Glera</i> Veneto	21
MIRAVAL Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry – <i>Bellenda</i>	100% <i>Glera</i> Veneto	21
SEIUNO Metodo classico Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Millesimato – <i>Bellenda</i>	100% <i>Glera</i> Veneto	26
CARTIZZE Prosecco Superiore DOCG Brut – <i>Zucchetto</i>	100% <i>Glera</i> Veneto	40
SAIPH Metodo classico Talento Brut (oltre 24 mesi sosta sui lieviti) – <i>Bellenda</i>	100% <i>Chardonnay</i> Veneto	26
NEBOLÉ Extra Brut (oltre 46 mesi sosta sui lieviti) – <i>Travaglini</i>	100% <i>Nebbiolo</i> Piemonte	55
ALTA LANGA TOTOCORDE Brut DOCG millesimato (min 50 mesi sosta sui lieviti) – <i>Cocchi</i>	70% <i>Pinot Nero</i> 30% <i>Chardonnay</i> Piemonte	50
METODO CLASSICO NATURE Millesimato (min 48 mesi sosta sui lieviti) – <i>Lusenti</i>	100% <i>Pinot Nero</i> Emilia Romagna	38 BIO
R_B_L_ NATURE (singola fermentazione) – <i>I Clivi</i>	100% <i>Ribolla Gialla</i> Friuli	26
TRENTODOC BRUT 40 mesi sui lieviti millesimato – <i>Pisoni</i>	100% <i>Chardonnay</i> Trentino	33
TRENTODOC NATURE 36 mesi sui lieviti millesimato – <i>Pisoni</i>	100% <i>Chardonnay</i> Trentino	39
TRENTODOC BLANC DE NOIRS Extra Brut millesimato (36 mesi sui lieviti) – <i>Pisoni</i>	100% <i>Pinot Nero</i> Trentino	48
REVI BRUT TRENTO DOC Millesimato – <i>Revi</i>	75% <i>Chardonnay</i> 25% <i>Pinot Nero</i> Trentino	33
REVI DOSAGGIO ZERO TRENTO DOC Millesimato – <i>Revi</i>	80% <i>Chardonnay</i> 20% <i>Pinot Nero</i> Trentino	35

HADERBURG BRUT S.A. Min. 24 mesi sui lieviti metodo classico – <i>Haderburg</i>	85% Chardonnay 15% Pinot Nero Alto Adige	40
LUGANA BRUT DOC S.A. Min. 18 mesi sui lieviti – Metodo Classico – <i>Az. Agricola Pasini San Giovanni</i>	100% Turbiana Lombardia	24
FRANCIACORTA EMOZIONE BRUT Millesimato Biologico – <i>Villa Franciacorta</i>	85% Chardonnay 10% Pinot Nero 5% Pinot Bianco Lombardia	36 BIO
FRANCIACORTA MON SATEN Millesimato – <i>Villa Franciacorta</i>	100% Chardonnay Lombardia	40
FRANCIACORTA BRUT S.A. Min. 36 mesi sui lieviti – <i>Majolini</i>	100% Chardonnay Lombardia	38 BIO
FRANCIACORTA PAS DOSÈ Millesimato Min. 36 mesi sui lieviti – <i>Majolini</i>	100% Chardonnay Lombardia	43 BIO
FRANCIACORTA SATEN BRUT S.A. Min. 36 mesi sui lieviti – <i>Majolini</i>	100% Chardonnay Lombardia	43 BIO
OP VERGOMBERRA NATURE Millesimato Min. 48 mesi sui lieviti – Metodo Classico – <i>Bruno Verdi</i>	70% Pinot Nero 30% Chardonnay Lombardia	45
METODO CLASSICO BRUT Millesimato Min. 36 mesi sui lieviti – <i>Murgo</i>	100% Nerello Mascalese Sicilia	29
SPUMANTE BRUT Metodo Classico DOC – <i>Planeta</i>	100% Carricante Sicilia	36
NAUTILUS CRU STORICO MILLESIMATO PAS DOSÉ BLANC DE NOIRS Metodo Classico 65 mesi sui Lieviti di cui 60 nelle profondità del lago d'Iseo – <i>Agricola Vallecamonica</i>	10 varietà diverse a bacca rossa Lombardia	60

BOLLICINE ROSÉ

PROSECCO ROSÉ <i>Bellenda</i>	Glera + Pinot Nero Veneto	24
FRANCIACORTA BOKÉ ROSÉ Millesimato Biologico – <i>Villa Franciacorta</i>	100% Pinot Nero Lombardia	40 BIO
FRANCIACORTA ROSÉ ALTERA Brut Rosé – <i>Majolini</i>	100% Pinot Nero Lombardia	48 BIO
REVI ROSÉ TRENTO DOC Millesimato – <i>Revi</i>	70% Pinot Nero 30% Chardonnay Trentino	35
METODO CLASSICO ROSÉ BRUT Millesimato Min. 24 mesi sui lieviti – <i>Murgo</i>	100% Nerello Mascalese Sicilia	38

CREMANT FRANZIA

CRÉMANT D'ALSACE Brut Rosé s.a. – <i>Allimant Laugner</i>	<i>100% Pinot Noir</i> Alsazia	26	ROSÉ
CRÉMANT D'ALSACE Brut s.a. – <i>Allimant Laugner</i>	<i>70% Pinot Blanc</i> <i>20% Riesling</i> <i>10% Pinot Gris</i> Alsazia	26	
CRÉMANT D'ALSACE Zero Dosage s.a. – <i>Domaine Barmès-Buecher</i>	<i>Chardonnay Pinot Noir</i> Alsazia	35	BIO
CRÉMANT DE BORDEAUX Brut Nature. – <i>Chateau Rioublanc</i>	<i>50% Semillon</i> <i>35% Sauvignon Blanc</i> <i>15% Colmbard</i> Bordeaux	26	BIO
VOUVRAY Methode Ancestrale Millesimée – <i>Domaine Careme</i>	<i>100% Chenin Blanc</i> Loira	42	BIO

VINI BIANCHI FERMI FRANZIA

POUILLY-FUISSÉ VIELLE VIGNES Millesimato – <i>Denis Jeandeau</i>	<i>100% Chardonnay</i> Borgogna - Maconnais	72	
SANCERRE LA CROIX AU GARDE Millesimato – <i>Domaine Pellè</i>	<i>100% Sauvignon Blanc</i> Loira	38	
POUILLY-FUMÈ PREMIER MILLÉSIMÉ Millesimato – <i>Bouchie Chatelliere</i>	<i>100% Sauvignon Blanc</i> Loira	52	
CHABLIS VIELLES VIGNES Millesimato – <i>Domaine Dupré</i>	<i>100% Chardonnay</i> Borgogna	46	
TAVEL ROSÉ Millesimato – <i>Chateau d'Aqueria</i>	<i>Mourvedre, Syrah,</i> <i>Grenache, Clairette</i>	29	ROSÉ

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

Jean Vesselle
8 gr/L

70% Pinot Noir
30% Chardonnay
Bouzy (Montagne de Reims)

90

GRAND CRU SOUFFLE D'ETOILES

Extra Brut s.a. - Lamiable
3 gr/L

60% Pinot noir
40% Chardonnay
Tours-sur-Marne
(Montagne de Reims)

64

GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Reserve Brut s.a. - Vazart Coquart
9 gr/L

100% Chardonnay
Chouilly (Côte des Blancs)

64

GRAND CRU BLANC DE BLANCS

Particules Crayeuses Extra Brut s.a.
- Waris Larmandier
4 gr/L

100% Chardonnay
Avize (Côte des Blancs)

75

CUVÉE ACCORD

Majeur Brut s.a. - Lancelot Pienne
5 gr/L

70% Meunier 15% Pinot noir
15% Chardonnay
Cramant (Côte des Blancs)

65

GRAND CRU

Brut Rosé s.a. - Gatinois
7 gr/L

90% Pinot Noir
10% Chardonnay
Ay (Grand Vallée de la Marne)

75 ROSÉ

VINI BIANCHI FERMI

VALLE D'AOSTA

PETITE ARVINE Valle d'Aosta DOP – <i>Lo Triolet</i>	<i>100% Petite Arvine</i>	31
---	---------------------------	-----------

PIEMONTE

TIMORASSO DERTHONA Colli Tortonesi DOP – <i>La Colombera</i>	<i>100% Timorasso</i>	28
--	-----------------------	-----------

ROERO ARNEIS DOCG "Bricco Delle Ciliegie" – <i>Giovanni Almondo</i>	<i>100% Arneis</i>	32
---	--------------------	-----------

LIGURIA

VERMENTINO Colli di Luni DOC – <i>Podere Lavandaro</i>	<i>100% Vermentino</i>	24
--	------------------------	-----------

VERMENTINO Colli di Luni DOC "Tre Vigne" – <i>La Colombiera</i>	<i>100% Vermentino</i>	20
---	------------------------	-----------

LOMBARDIA

LUGANA DOC – <i>Pasini San Giovanni</i>	<i>100% Turbiana</i>	19 BIO
---	----------------------	----------------------

RIESLING Bianco delle Colture IGT – <i>Agricola Vallecamonica</i>	<i>100% Riesling Renano</i>	26
---	-----------------------------	-----------

TRENTINO

GEWURZTRAMINER Trentino DOC "San Biagio" – <i>Salizzoni</i>	<i>100% Traminer Aromatico</i>	24
---	------------------------------------	-----------

MULLER THURGAU Trentino DOC – <i>Zanotelli</i>	<i>100% Muller Thurgau</i>	21
--	----------------------------	-----------

VETTE Vigneti delle Dolomiti IGT – <i>Tenuta San Leonardo</i>	<i>100% Sauvignon Blanc</i>	23
---	-----------------------------	-----------

ALTO ADIGE

CHARDONNAY RISERVA Alto Adige DOC – <i>Nals Margreid</i>	100% Chardonnay	58
GEWURZTRAMINER Alto Adige DOC – <i>Haderburg</i>	100% Traminer Aromatico	28 BIO
PINOT GRIGIO Alto Adige – <i>Cantina Terlano</i>	100% Pinot Grigio	25
PINOT BIANCO Alto Adige – <i>Cantina Terlano</i>	100% Pinot Bianco	25
LAGREIN ROSÉ Alto Adige – <i>Cantina Terlano</i>	100% Lagrein	25 ROSÉ
CHARDONNAY Alto Adige – <i>Cantina Terlano</i>	100% Chardonnay	25

VENETO

SOAVE Classico DOC – <i>Az. Agricola Corte Sant'Alda</i>	80% Garganega 20% Turbiana	22 BIO
INTI Verona IGT (Macerato) – <i>Az. Agricola Corte Sant'Alda</i>	100% Garganega	25 BIO

FRIULI VENEZIA GIULIA

MALVASIA ISTRIANA Collio DOC – <i>Ronco dei Tassi</i>	100% Malvasia	25
VITOVSKA CARSO DOC – <i>Zidarich</i>	100% Vitovska	42
RIBOLLA GIALLA Collio Doc “Rijalla” – <i>La Tunella</i>	100% Ribolla Gialla	26
FRIULANO SELENZE Colli Orientali DOC – <i>La Tunella</i>	100% Friulano	26

EMILIA ROMAGNA

ORTRUGO CIANÒ Colli Piacentini DOC (Rifermentato in bottiglia) – <i>Lusenti</i>	100% Ortrugo	20 BIO
--	--------------	---------------

MARCHE

VERDICCHIO SUPERIORE Classico Castelli di Jesi DOCC “Podium” – <i>Garofoli</i>	100% Verdicchio	32
--	-----------------	-----------

ABRUZZO

PECORINO COLLEMORINO Abruzzo IGT – <i>Barba</i>	100% Pecorino	15
---	---------------	-----------

PASSERINA "PAS" Colli Aprutini DOC – <i>Abbazia di Propezzano</i>	100% Passerina	18
---	----------------	-----------

CAMPANIA

FALANGHINA DEL TABURNO DOC <i>Fattoria La Rivolta</i>	100% Falanghina	20 BIO
---	-----------------	----------------------

FIANO CILENTO DOP KRATOS <i>Luigi Maffini</i>	100% Fiano	29 BIO
---	------------	----------------------

GRECO DI TUFO DOCG <i>Di Meo</i>	100% Greco di Tufo	26 BIO
--	--------------------	----------------------

PUGLIA

ALICE Salento IGT – <i>Produttori di Manduria</i>	100% Verdeca	18
---	--------------	-----------

AKA Rosé Salento IGT – <i>Produttori di Manduria</i>	100% Primitivo di Manduria	18 ROSÉ
--	-------------------------------	-----------------------

SICILIA

ETNA BIANCO DOC <i>Planeta</i>	100% Carricante	25
--	-----------------	-----------

TEREBINTO SICILIA MENFI DOC <i>Planeta</i>	100% Grillo	22
--	-------------	-----------

ROSÉ MILLESIMATO SICILIA DOC <i>Planeta</i>	50% Nero d'Avola 50% Syra	22 ROSÉ
---	------------------------------	-----------------------

SARDEGNA

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC "Boese" – <i>Binza e su Re</i>	100% Vermentino	22
---	-----------------	-----------

MEZZINE 37,5CL

SAN FERMO Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut Millesimato – <i>Bellenda</i>	100% <i>Glera</i> Veneto	17
---	-----------------------------	-----------

REVI BRUT TRENTO DOC Millesimato – <i>Revi</i>	75% <i>Chardonnay</i> 25% <i>Pinot Nero</i> Trentino	22
--	--	-----------

VERMENTINO Colli di Luni DOC – <i>La Colombiera</i>	100% <i>Vermentino</i> Liguria	15
---	-----------------------------------	-----------

RIJALLA Collio DOC – <i>La Tunella</i>	100% <i>Ribolla Gialla</i> Veneto	15
--	--------------------------------------	-----------

FALANGHINA Del Sannio DOC – <i>Di Meo</i>	100% <i>Falanghina</i> Campania	16
---	------------------------------------	-----------

ROSSI

KERRIA Lacrima di Morro D'Alba DOC – <i>Garofoli</i>	100% <i>Lacrima di Morro</i> Marche	18
--	--	-----------

PINOT NERO Trentino DOC – <i>Zanotelli</i>	100% <i>Pinot Nero</i> Trentino	30
--	------------------------------------	-----------

VINI BIANCHI PASSITI



MOSCATO D'ASTI DOCG Vivace 75cl – Orlando Abrigo	100% <i>Moscato Giallo</i> Piemonte	19
--	--	-----------

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA DOC 50cl – <i>Adalia</i>	<i>Corvina, Corvinone,</i> <i>Rondinella</i> Veneto	46	9
---	---	-----------	----------

PASSITO DI PANTELLERIA DOC 50cl – <i>Dietro L'Isola</i>	100% <i>Moscato</i> Sicilia	53	9
---	--------------------------------	-----------	----------

VINSANTO DOP Millesimato 37,5cl – <i>Castello Monterinaldi</i>	<i>Malvasia, Trebbiano</i> Toscana	43	9
--	---------------------------------------	-----------	----------