

LA FERRAMENTA
DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

Via Giacosa 10A Bis

I NOSTRI SALUMI

IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA).

Si ricava dalla cosiddetta "polpa del prosciutto" cioè la parte più pregiata della coscia di maiale in quanto è molto bella al taglio ed ha la migliore proporzione di magro e di grasso. La particolarità più evidente di questo prodotto, è la presenza della cotenna sul lato posteriore. Questa caratteristica permette al Nostro culatello di ottenere una dolcezza unica.

LO STROLGHINO O SALAMINO DI CULATELLO.

È un salame al naturale di proporzioni variabili dai 15 ai 30 cm, fatto con carne scelta dalle rifilature del CULATELLO e del FIOCCHETTO. Viene insaccato in piccoli budelli naturali e poi avvolto in carta paglia per mantenerne la morbidezza. Il suo profumo ed il suo gusto delicato lo distinguono da tutti gli altri salami.

LA COPPA DI CANOSSA.

La coppa di filiera si ricava dal collo del maiale. Le carni utilizzate, proprio perché sono "di filiera", garantiscono l'assoluta genuinità del prodotto tutelando la sicurezza del consumatore. La particolarità di questo prodotto è l'estrema dolcezza dovuta al basso contenuto di sodio e l'attento uso di spezie che non deve mai sovrastare il suo profumo.

IL GUANCIALE DI CANOSSA.

È il "lardo" di migliore qualità asportato dalla gola del maiale. Con la stagionatura il grasso diverrà rosato con vene di magro al suo interno assumendo una colorazione ed un sapore perfetti.

IL LOMBETTO.

Si ricava insaccando il lombo del maiale, la cosiddetta lonza. La sua salagione molto leggera ed accurata, l'uso di una ricetta esclusiva con solo ingredienti naturali selezionati dalla famiglia Gianferrari nell'arco del tempo, dà vita ad un salume estremamente delicato, con un profumo ed un sapore esaltante, grazie anche alle carni utilizzate provenienti solo da maiali delle nostre migliori razze tradizionali.

PARMIGIANO REGGIANO QUALITÀ MONTAGNA.

Il Parmigiano Reggiano, conosciuto in tutto il mondo, viene prodotto dal latte di vacche alimentate secondo un preciso disciplinare che vieta l'uso di tutti i foraggi insilati e fermentati, gli alimenti di origine animale e qualsiasi sottoprodotto dell'industria alimentare, prevedendo l'utilizzo di foraggi locali e mangimi vegetali. Il Qualità Montagna distingue il Parmigiano Reggiano prodotto nell'Appennino emiliano con solo latte di montagna, almeno 24 mesi di stagionatura e con marchio EXTRA. Le terre appenniniche sono frutto di sedimenti vulcanici, fondali marini, corsi fluviali e prati pieni di essenze che trasmettono sapori e profumi a questo formaggio caratterizzandolo per la sua delicatezza, dolcezza e fragranza anche nella lunga stagionatura.

Menù Degustazione

ANTIPASTI

Prima portata – antipasto – I salumi

Tagliere tradizione Emilia (Culatta di Canossa, mortadella Bologna, coppa di Canossa e salame stagionato)

Cestino di pane caldo emiliano (tigelle e gnocco fritto)
accompagnato da mousse di mortadella, cunza e
squacquerone

Seconda portata – antipasto – I formaggi

Selezione di Parmigiano reggiano (le 3 stagionature) con
marmellata biologica artigianale e riserva balsamica

PRIMO a scelta della tradizione

Tortelli verdi al burro e parmigiano
Tortelli di zucca al soffritto reggiano
Tagliatelle al ragù
Lasagna emiliana

DOLCE a scelta tra

Delizia al lime
Zuppa Inglese
Torta tagliatella

€ 38,00 per persona (minimo 2 persone)
Bevande e coperto esclusi

Gran Menù Degustazione

ANTIPASTI

Prima portata – antipasto – I salumi

Tagliere tradizione Emilia (Culatta di Canossa, mortadella Bologna, coppa di Canossa e salame stagionato)

Cestino di pane caldo emiliano (tigelle e gnocco fritto)
accompagnato da mousse di mortadella, cunza e
squacquerone

Seconda portata – antipasto – I formaggi

Selezione di Parmigiano reggiano (le 3 stagionature) con
marmellata biologica artigianale e riserva balsamica

PRIMO a scelta della tradizione

Tortelli verdi al burro e parmigiano
Tortelli di zucca al soffritto reggiano
Tagliatelle al ragù

SECONDO

Tagliata di fassona piemontese su fonduta di parmigiano e
crudo di Parma con patate al forno

DOLCE a scelta tra

Delizia al lime
Zuppa Inglese
Torta tagliatella

€ 49,00 per persona (minimo 2 persone)
Bevande e coperto esclusi

LA CARTA DEI SALUMI

	Piccolo	Medio
Prosciutto di Parma	€ 6,00	€ 10,00
Coppa di Canossa	€ 5,00	€ 8,50
Mortadella	€ 5,00	€ 8,50
Salame stagionato	€ 5,00	€ 8,50
Lombetto di Canossa	€ 5,00	€ 8,50
Spalla cotta tiepida	€ 6,00	€ 9,50
Pancetta stravecchia	€ 5,00	€ 8,50
Fiocco di Culatta – Rossenello 	€ 6,00	€ 9,50
Culatta – Canossello 	€ 7,00	€ 11,00
Culatello	€ 11,00	€ 18,00
Strolghino	€ 6,00	€ 9,50

I TAGLIERI

	Piccolo	Medio
LA TRADIZIONE DELL'EMILIA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella e Salame	€ 21,00	€ 27,00

	Piccolo	Medio
SUA MAESTA' IL CULATELLO Fiocco di Culatta, Culatta di Canossa, Culatello e Strolghino	€ 25,00	€ 32,00

GRAN TAGLIERE DI CANOSSA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella, Salame, Culatta, Prosciutto di Parma, Strolghino, Lombetto, il gnocco fritto, le tigelle con la cunza e giardiniera		€ 42,00
--	--	---------

IL TAGLIERE DELL'APERITIVO 2.0 Culatta di Canossa, Coppa, giardiniera, Parmigiano Reggiano 30 mesi, bombette al parmigiano reggiano		€ 25,00
---	--	---------

SUA MAESTA' LA TIGELLA Scrigno di tigelle (12 pezzi) con ciotola di mousse di mortadella, squacquerone, cunza e salsa giardiniera		€ 23,00
---	--	---------

I nostri taglieri sono serviti con il gnocco fritto reggiano.

I nostri salumi provengono da suini pesanti padani, muniti di certificato DOP e di Filiera certificata.



Salume premiato con le 2 fette – Guida I Grandi Salumi Italiani – Gambero Rosso



Salume premiato con le 3 fette – Guida I Grandi Salumi Italiani – Gambero Rosso

LA CARTA DEI FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO 18 MESI	€ 6,00
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI QUALITÀ MONTAGNA	€ 7,00
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI QUALITÀ MONTAGNA	€ 8,00

SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO

€ 16,00

Parmigiano reggiano di montagna 3 stagionature 18, 24 e 30 mesi e aceto balsamico riserva

IL PICCOLO TAGLIERE DEI FORMAGGI

€ 17,00

Parmigiano reggiano di montagna 3 stagionature 18, 24 e 30 mesi, scquaquerone, marmellata da agricoltura biologica e aceto balsamico riserva

STUZZICHERIE

GNEC FRETT	€ 5,00
Il Gnocco fritto di Emore	
GNOCCO FARCITO	€ 10,00
Il nostro gnocco fritto farcito con la selezione dei sapori della Ferramenta	
TIGELLE CON SALSA A SCELTA	€ 6,00
Scrigno di tigelle calde accompagnate da una salsa a scelta tra:	
- Cunza (pesto di lardo, aglio e rosmarino)	
- Mousse di mortadella	
- Squacquerone	
- Salsa giardiniera	
LE POLENTINE V	€ 8,00
Cubetti di polenta fritta con condimento a scelta tra:	
- Lardo di Canossa	
- Parmigiano Reggiano grattugiato	
- Ragù	
CONO DI CASAGAI FRITTO	€ 6,00
Striscioline fritte di polenta e fagioli borlotti	
GIARDINIERA DI NONNA LORETTA V	€ 7,00
Carote, sedano, cavolfiore, peperoni sott'aceto	

ANTIPASTI

TACOS DELLA FERRAMENTA V	€ 15,00
Spalla cotta sfilacciata, parmigiano reggiano 36 mesi, verza rossa marinata, maionese alla senape ed alla paprika affumicata, avvolti in croccante cialda di piada integrale	
L'EMILIA IN PIEMONTE	€ 15,00
Battuta di Fassona piemontese alla nostra maniera condita con vinaigrette all'aceto balsamico, Culatta di Canossa, Parmigiano reggiano giovane, chips di polenta nera e mousse di squaquerone	
IL BRANDACUJUN o REGGIO EMILIA *	€ 14,00
Baccalà mantecato con patate, rosmarino, pancetta di Canossa e olive taggiasche con insalatina contadina	

V prodotto vegetariano o possibile alternativa vegetariana

PRIMI

LA TRADIZIONE E NON SOLO

TAGLIATELLE AL RAGÙ DELLA NONNA LORETTA € 16,00
Tagliatelle fatte a mano al ragù tradizionale emiliano

LASAGNE DELLA TRADIZIONE € 16,00
Lasagna tradizionale emiliana con pasta verde fatta a mano, ragù della Nonna Loretta, besciamella e parmigiano reggiano

CAPPELLETTI IN BRODI* € 17,00
Pasta ripiena di stracotto di manzo e parmigiano reggiano in brodo di cappone, brodo di prosciutto e brodo di parmigiano reggiano

RISOTTO IN CONCERTO **V** € 16,00
Risotto al Lambrusco "Concerto" con dadolata di strolghino e fonduta di Parmigiano Reggiano qualità montagna

I TORTELLI *

I VERDI **V** € 15,00
Tortelli verdi ripieni di biette, parmigiano reggiano, ricotta, scalogno e lardo, lucidati al burro vacche rosse e parmigiano 30 mesi qualità montagna

LA ZUCCA **V** € 15,00
Tortelli ripieni di zucca e amaretti al soffritto reggiano

I PATATE E IL POLPO € 17,00
Tortelli ripieni di patate, parmigiano reggiano, ricotta, scalogno e lardo con ragù di polpo e mousse di parmigiano reggiano qualità montagna

V prodotto vegetariano o possibile alternativa vegetariana

* I nostri tortelli e i cappelletti arrivano direttamente da Reggio Emilia, da un laboratorio dove le signore emiliane producono la pasta seguendo la ricetta tradizionale, con l'aiuto di un po' di modernità. Secondo una tradizione ormai consolidata, per mantenere la qualità e la freschezza della pasta, è consigliabile surgelarla. Per questo motivo i tortelli vengono surgelati non appena prodotti, in modo che i nostri clienti possano assaporare la pasta come appena fatta dalla mia nonna.

SECONDI

LA TAGLIATA DI SEMPRE MA DA NOI € 20,00

Tagliata di fassona piemontese, aceto balsamico riserva, fonduta di parmigiano reggiano di montagna e crudo di Parma accompagnata da patate al forno

STINCO D' EMILIA € 23,00

Stinco di maiale affumicato alle erbe con patata rustica al rosmarino e maionese condita con i suoi aromi

IL POLPO VA IN EMILIA * € 24,00

Polpo croccante su hummus di ceci, crema di fave e briciole di coppa di Canossa

CONTORNI

Insalatina mista* € 6,00

Insalatina di campo, scaglie di parmigiano, mandorle, fragole e gocce di balsamico

Patate al forno € 5,00

Chips di patate € 5,00

DOLCI

ZUPPA INGLESE	€ 7,00
Dolce al cucchiaino con crema pasticcera, crema pasticcera al cioccolato e savoiardi imbevuti in alchermes e rhum	
TORTA TAGLIATELLA	€ 7,00
Pasta frolla, crema pasticcera con le mandorle, tagliatelle croccanti	
DELIZIA AL LIME	€ 7,00
Torta key lime servita con panna montata	
TORTA TENERINA DI FERRARA	€ 7,00
Torta tradizionale al cioccolato fondente accompagnata da crema chantilly e frutti rossi	
SBRISOLONA	€ 7,00
Torta sbrisolona con zabajone al Lambrusco	
SORBETTO DEL GIORNO	€ 5,00
Sorbetto artigianale della Gelateria D'Antan	
DOLCE DEGUSTARE	€ 10,00
Piccoli assaggi di tradizione accompagnati da un liquore artigianale emiliano	



Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere allergeni o tracce di questi: cereali contenenti glutine, latte e prodotti a base di latte, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, molluschi e prodotti a base di molluschi, lupini e prodotti a base di lupini. Il personale in sala sarà lieto di fornire le indicazioni in merito agli allergeni contenuti in ciascun piatto.

BEVANDE

BIBITE

COCA COLA – 0,33 CL	€ 2,50
COCA COLA ZERO – 0,33 CL	€ 2,50

CAFFÈ'

CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFÈ ILLY IPERESPRESSO ORZO	€ 2,50

CAFFÈ'

AMARI ARTIGIANALI REGGIANI	€ 3,50
AMARI TRADIZIONALI	€ 3,00
GRAPPA	€ 5,00

COPERTO, SERVIZIO E ACQUA microfiltrata per persona €3,00

In questo esercizio si serve acqua potabile trattata, microfiltrata e gassata con impianto autorizzato ai sensi del D.M. n. 443 del 21 dicembre 1990

Si informano i gentili clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti decongelati dopo la produzione per esigenze di freschezza stessa del prodotto al fine di farli gustare sempre nel pieno del loro gusto. I seguenti prodotti sono decongelati: Gnocco fritto, bombette al parmigiano, tigelle, tagliatelle, baccalà, casagai, polpo

UNA FERRAMENTA ENOGASTRONOMICA

La filosofia che contraddistingue la *Ferramenta del gusto emiliano* riconduce al servizio e alle atmosfere di una volta e trova ispirazione in quelle rivendite - oggi quasi dimenticate - dove era possibile chiedere il consiglio di un esperto e trovare sempre il prodotto migliore e più indicato per i nostri gusti o esigenze. Piccole botteghe con alle spalle esperienza, conoscenza e artigianalità, dove la costante ricerca dell'eccellenza era garanzia di valore e qualità. *Ferramenta* come prodotti legati alla manualità; *Ferramenta* come servizi meticolosamente studiati; *Ferramenta* come mestiere, tradizione, conoscenza.

Oggi la grande distribuzione ha perlopiù fatto dimenticare quei luoghi e quel rapporto intimo e personale, sostituendoli con scaffali e bancali colmi di ogni tipo di prodotti, anonimi, slegati spesso dal territorio e privati dei fondamentali requisiti di valore e tradizione.

La *Ferramenta del gusto emiliano* riscopre invece il filo diretto con il consumatore, garantendogli il meglio dell'eccellenza enogastronomica delle terre emiliane e riproponendo la piena valorizzazione di quell'immenso patrimonio storico e culturale.

UNA RICERCA CHE NON CONOSCE FINE

La gamma di prodotti selezionata dalla *Ferramenta del gusto emiliano* è il frutto di una ricerca durata diversi anni e che ancora continua. Una ricerca che si è sviluppata nei territori tra Modena, Reggio e Parma, estendendosi tra le storiche Terre di Canossa e le verdi e rigogliose valli che si inerpicano verso gli Appennini; terre colme di storia e tradizione e in grado di selezionare il meglio della produzione enogastronomica della regione. Una ricerca che ha puntato a valorizzare di nuovo alimenti che oggi sono spesso confusi in un *mare magnum* produttivo che rischia di perdere personalità, valore e genuinità. La *Ferramenta del gusto emiliano* si pone l'obiettivo di ridare il giusto riconoscimento all'eccellenza che caratterizza tutta la filiera produttiva, al suo territorio, alla sua gente e a un impegno nella ricerca qualitativa che non conosce fine.

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA · TORINO

LA CARTA DEI VINI

e

DELLE BIRRE

Via Giacosa 10A Bis

Per iniziare....

SPRITZ EMILIANO

Aperol e Lambrusco

€ 6,00

KIR EMILIANO

Lambrusco rosè Cà del Vento e creme de cassis

€ 6,00

PROSECCO

Calice di Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

€ 6,00

L'aperitivo è accompagnato da cono di casagai o polentine al parmigiano

VINO AL CALICE SECONDO LA MESCITA DEL GIORNO a partire da € 5,00

Le Birre Artigianali Emiliane – Birrificio Oldo Cà del Bosco di Sopra (RE)



GIO'

Irreverent pure pils

0,33 lt.

€ 6,00

Alc. 5,3% vol. – 34 IBU – ideale a 5/6 C° – Stile Pils (autentico)

Birra chiara a bassa fermentazione; stile notorio; l'essenza della birra pura, facile da bere, difficile da fare; schiuma finissima e bianchissima, lascia mustacci e punte al naso. Rigorosa ed equilibrata. Profilo olfattivo leggermente citrico, erbaceo garbato, note del tipico sentore di miele dato dal malto pils (di nostra produzione agricola). BDA 2014 3a class. cat. lager.



REGGIA

Intense imperial pils

0,33 lt.

€ 6,00

Alc. 6,4 % vol. – 24 IBU – ideale a 6/7 C° – Stile Imperial pils

La nostra Autoctona. Birra chiara. Strong lager nostro malto al 100%. Elaborata, strutturata, il malto la fa da padrone a fianco delle note leggermente floreali ed agrumate dei luppoli. Schiuma cremosa. Carbonatazione moderata. IBC 2016 1a class. cat. lager; ECBC 2016 1a class. cat. lager; IBC 2015 2a class. cat. lager.



MIA

Stile Blanche Weiss bianca

0,33 lt.

€ 6,00

Alc. 5 % vol. – 11 IBU – ideale a 6/7 C°

Birra chiara Blanche, si nota l'aroma ed il profumo di malto di frumento, le note del coriandolo, della scorza d'arancia, dei garbati esteri agrumati del lievito blanche. Gradevole e dissetante. Morbida alla bevuta, schiuma bianca e densa. Blanche autentica, anche se tutta nostra, anzi "MIA".



CASTAEPURA

Scottish Ale

0,33 lt.

€ 6,00

Alc. 5,3 % vol. – 20 IBU – ideale a 7 C° – Stile Scottish Ale

Birra colore tonaca di frate tenue con venature amaranto. Utilizzo originale di castagne essiccate nei metati tradizionali dell'Appennino reggiano, a fuoco di castagno lento, conferendo garbata ma percepibile affumicatura. Sfiziosa, elegante, corrisponde ai canoni delle ricette tradizionali scozzesi, declinate in chiave originale. Gradevole e dissetante. Schiuma densa ma modesta, come da stile. Morbida alla bevuta. Profilo olfattivo di lieve affumicatura, di castagne, di malto ben presente. BDA 2017 3a class. cat castagne.

I vini dell'Emilia – I Rossi Frizzanti

CANTINA VENTURINI BALDINI

RUBINO DEL CERRO

Lambrusco Spumante DOP	0,75 lt.	€ 22,00
	1,5 lt.	€ 52,00

Bouquet ampio, pulito e fruttato. Ricorda marasche, frutti di bosco e prugna matura con piacevoli note di spezie scure. Al palato risulta corposo, sapido ed armonico. Di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. Ottimo a tutto pasto e in particolare con primi elaborati, carni rosse e bolliti.

MARCHESE MANODORI

Reggiano Lambrusco DOP	0,75 lt.	€ 22,00
------------------------	----------	---------

Gradevolmente fruttato e speziato, ricorda viole e ciliegie mature, accompagnato da una gentile nota di chiodo di garofano e pepe. Di medio corpo con tannino vivace, armonico, fresco e elegante. Da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti, salumi e costine di maiale alla griglia

MONTELOCCO

Lambrusco Emilia IGP	0,75 lt.	€ 20,00
----------------------	----------	---------

È un vino dai profumi riconoscibili di erbe aromatiche e amarene succose, dal gusto semi-secco fresco con tannini lievi. Vino da tutto pasto, in particolare con primi piatti succulenti come ravioli di carne burro e salvia.

CANTINA STORCHI

POZZOFERRATO

Rosso Emilia IGT biologico	0,75 lt.	€ 24,00
----------------------------	----------	---------

Rosso frizzante con rifermentazione naturale in bottiglia da uve Ancellotta, Lambrusco Maestri e Lambrusco Salamino.

Lambrusco dal vivace colore rosso rubino con schiuma porpora, al naso mostra frutti rossi ed erbe aromatiche. In bocca è pieno, fresco e corposo; i tannini decisi ma finissimi aggiungono consistenza e struttura ad un vino già equilibrato, ma che non ha paura di 4-5 anni di invecchiamento.

CANTINA MEDICI ERMETE

CONCERTO



Reggiano Lambrusco secco DOP	0,75 lt.	€ 21,00
	0,375 lt.	€ 11,00

Colore: rosso rubino intenso, molto brillante.

Profumo: note intense di frutta rossa fresca, fragole, lamponi e ciliegie; grande pulizia olfattiva con intensità e persistenza.

Palato: secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso; vino molto pulito dal grande equilibrio tra acidità e tannini.

CANTINA CROCIZIA

MARC' AURELIO

Rosso Emilia IGT	0,75 lt.	€ 23,00
------------------	----------	---------

Meno manipolazioni si fanno al vino, più l'uva e il terreno si ritrovano nel bicchiere. Questa è la filosofia di Crocizia. Quindi niente additivi, chiarificanti, stabilizzanti, niente lieviti selezionati, nessuna filtrazione. Il risultato è un bicchiere di bella mineralità, freschezza e sapidità, per questo Lambrusco Maestri in purezza coltivato a 500 metri di altitudine. Il naso regala note fruttate di ciliegia e mora, intrecciate a sentori più terrosi.

CANTINA OPERA 02

OPERA 02

Lambrusco di Modena DOP 0,75 lt. € 21,00

È un tipico e gioioso vino frizzante prodotto dai vitigni autoctoni Lambrusco Grasparossa al 95% e Salamino al 5% esclusivamente da agricoltura biologica.

Riluce di un vivace rubino con riflessi purpurei nel calice, colpisce per il vivace e stuzzicante profilo aromatico e il fine e persistente perlage: note di amarene sotto spirito, rosmarino, noce moscata, ribes e tabacco.

Perfetto sia come aperitivo che a tutto pasto con piatti come salumi grassi, formaggi stagionati, pasta al forno o al sugo di carne o carni arrosto.

OPERA PURA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP 0,75 lt. € 23,00

Abito rubino a trama fitta orlato di porpora, spuma violacea e persistente; naso d'impatto vinoso, ben definito e croccante, fruttato di lamponi, more e viole con leggera scia balsamica. Abbastanza tannico e sapido.

Lambrusco secco caratterizzato da un tannino giovanile capace di ripulire il palato invitandovi al prossimo boccone anche in abbinamento a piatti grassi.

CANTINA FRANCHINA E GIARONE

IENIDE

Emilia rosso frizzante IGP 0,75 lt. € 23,00

Il Rosso Frizzante "Ienide" di Franchina e Giarone è il Lambrusco Grasparossa di questa cantina artigianale del modenese. Un vino secco e di mordace freschezza, descrive bene il nome che porta. Dal calice sprigionano aromi di frutta come ribes e fragola, il finale è lievemente balsamiche con tipiche note di menta. Vivace e diretto, il sorso è fresco e piacevolmente asciugato da una sottile trama tannica che lo rende perfetto con carni grasse come i tipici salumi emiliani

I vini dell'Emilia – I Rossi Fermi

CANTINA STORCHI

BRAJE

Rosso Emilia IGT biologico 0,75 lt. € 32,00
Vino strutturato di stampo bordolese, con tannini morbidi e fitti. Al palato presenta frutti maturi, con sentori speziati e tostati; il finale è ben bilanciato da una sottile acidità

PERIVANA

Rosso Emilia IGP biologico 0,75 lt. € 36,00
Rosso profondo, profumi speziati con note vegetali tipiche del vitigno; gusto ampio, pieno, con una buona trama tannica e di buona morbidezza

CANTINA VENTURINI BALDINI

TERS

Malbo Gentile Dop 0,75 lt. € 30,00
All'esame visivo si manifesta con un colore rosso rubino. Il naso si muove intorno a sensazioni eleganti, dove insieme alla frutta rossa emergono interessanti note di spezie dolci. All'assaggio è morbido, fresco, equilibrato; chiude con un finale dotato di un'ottima persistenza. Ottimo con piatti di carne rossa, preparazioni in umido, bolliti, ma anche carni bianche, selezioni di formaggi e primi piatti con sughi elaborati.

CANTINA CASTELLI DEL DUCA

GUTTURNIO RISERVA DOC ALESSANDRO 0,75 lt. € 23,00
Colore: rosso rubino brillante con colori aranciati.
Profumo: vinoso, fresco, intenso.
Palato: rotondo, corposo, pieno, giustamente tannico, tranquillo.

CANTINA OPERA 02

MALBO D'OPERA

Rosso Emilia IGP 0,75 lt. € 24,00
Il profumo ricorda la viola ed il ribes con sfumature di cuoio. In bocca è sapido e pieno con tannini maturi ed un finale speziato. Si abbina a carni alla brace, arrostiti e formaggi stagionati.

CANTINA VIGNE DEI BOSCHI

POGGIOTURA

Ravenna Sangiovese Igt Rosso 0,75 lt. € 33,00
Il Poggio Tura è un'interpretazione corposa e profonda di Sangiovese, affinata per 24 mesi in barrique di secondo passaggio. Si tratta di un vino rosso dall'ampio e minerale bouquet di frutti di bosco e spezie e dal gusto lungo, potente e strutturato, di buon tannino. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

CANTINA ORSI SAN VITO

PRO.VINO

Rosso Emilia IGT 0,75 lt. € 27,00
Un vino che vuole recuperare il vino Rosso tradizionale delle origini, con un vitigno autoctono poco conosciuto come il Negretto: la tannicità del Negretto abbinata alla acidità della Barbera. Fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia. Affinamento in botte per circa 12 mesi, poi in bottiglia per 9 mesi.

CANTINA ANCARANI

BIAGIO ANTICO

Romagna Sangiovese superiore DOC 0,75 lt. € 27,00

Profumo Sentori di frutta rossa e confetture Intenso e riconoscibile nell'estremo legame all'uva.

Sapore Corposo ma non eccessivamente tannico, all'ingresso dinamico ma persistente e delicato. Struttura non invadente dotata di trascinante equilibrio tra le sensazioni olfattive e quelle gustative

CENTESIMINO – SAVIGNÔN ROSSO

Ravenna Centesimino IGT 0,75 lt. € 26,00

Colore: Rosso rubino intenso con venature granate.

Profumo: Fruttato e floreale con leggeri richiami alle note di rosa. Caratteriale e complesso nella lunga persistenza aromatica.

Sapore: Ingresso accogliente e fresco con sorso persistente. La struttura non invade seppure dotata di carattere e regala una chiusura secca e salina.

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO

PORCALOCA

Romagna DOC Sangiovese Superiore 0,75 lt € 25,00

"Porca Loca" è un'interpretazione fresca, fruttata e beverina del Sangiovese, ottenuta con vinificazione in vasche di cemento. Emana profumi espressivi, semplici e immediati di frutta rossa e ciliegie e ha un gusto snello e rinfrescante, levigato, scorrevole e sottile

ORIOLO

Romagna DOC Sangiovese 2018 0,75 lt € 26,00

Il Sangiovese di Romagna Oriolo di San Biagio Vecchio è un vino rosso territoriale ed espressivo, nato da terreno argillosi e sabbiosi, vinificato e affinato in vasche di cemento. Sfoggia un profilo aromatico mediterraneo con nuance di erbe aromatiche, ciliegie e humus. Al palato è morbido, sapido e fresco, sostenuto da vivaci tannini. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

MONTE TERBATO

IGT Ravenna Rosso Savignon Rosso - Centesimino 0,75 lt. € 25,00

Rosso rubino intenso. La prorompente aromaticità del Centesimino avvolge con note speziate, rosa canina e alloro. In bocca riprende fedelmente il quadro olfattivo sviluppando una piacevole persistenza, supportata dalla sottilissima trama dei tannini e grande freschezza

CANTINA PODERE LA BERTA

SOLANO

Romagna DOC Sangiovese Superiore 0,75 lt € 24,00

Dal gusto pieno e sapido, con tannini morbidi e consistenti, è un vino profondo, fresco, ricco di frutto, avvolgente, dal finale intenso e persistente.

OLMATELLO

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva 0,75 lt € 32,00

Vino rosso potente, robusto e saggio, da uve Sangiovese giunte al miglior grado di maturazione provenienti dall'omonima zona dell'Olmateello. Matura in barrique per ventiquattro mesi e in bottiglia per almeno sei mesi, e si propone con un colore rubino dai riflessi granati, un variegato bouquet di frutti e spezie, un gusto elegante, profondo e persistente.

CANTINA VILLA PAPIANO

PAPESSE

Romagna DOC Sangiovese Superiore

0,75 lt € 25,00

Il Sangiovese di Romagna "Le Papesse" è un vino rosso quasi di montagna che nasce ad oltre 500 metri di altitudine sulle pendici degli Apennini in uno dei territori più vocati della Romagna, la valle d'Ibola. Viene affinato in cemento per alcuni mesi e mostra un corpo succoso e immediato, fruttato e giovane, dai piacevoli e fragranti aromi di frutta rossa fresca, cenni erbacei e sfumature floreali di geranio

PRE'

Romagna Sangiovese Doc Predappio

0,75 lt € 32,00

Il Villa Papiano Sangiovese Predappio DOC Pré è un vino rosso fatto al 100% con uve Sangiovese proveniente da un particolare vigneto chiamato Pré.

Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si possono percepire note di frutti di bosco maturi come la ciliegia, la mora e la prugna, accompagnate da sfumature di spezie dolci come la vaniglia e la cannella.

In bocca, il Villa Papiano Sangiovese Predappio DOC Pré è elegante e strutturato, con tannini presenti ma morbidi e una buona acidità che ne esalta la freschezza. Il sapore è caratterizzato da note di frutti di bosco, spezie dolci, tabacco e cioccolato fondente, con un finale lungo e persistente.

I vini dell'Emilia – I Bianchi Frizzanti

CANTINA VENTURINI BALDINI

CADELVENTO

Rosé Lambrusco DOP



0,75 lt.

€ 25,00

Cadelvento ha un profumo suadente, fragrante e persistente. Ricorda la rosa canina e susina matura. Dal corpo asciutto e avvolgente, fragrante con fondo elegante e pulito, trova un ideale abbinamento con piatti a base di crostacei nonché zuppe di pesce piuttosto saporite.

GRANIERS

Malvasia Secca Scandiano e Canossa DOP

0,75 lt.

€ 25,00

Dal profumo gradevole e aromatico di gelsomino e salvia, al palato risulta armonico e moderatamente secco. È ideale come aperitivo, con salumi e piatti a base di uova, pesce saporito nonché formaggi moderatamente stagionati

CANTINA CASALI

CA' BESINA

Scandiano e Canossa Metodo Classico DOP

0,75 lt.

€ 35,00

Al naso fragrante delicatamente floreale di biancospino, frutta tropicale, frutta secca, erba essicata, fieno fusi a riconoscimenti di lieviti dolci in evoluzione. Secco, buona la freschezza, sfuma su una sapidità importante sorretta dalle morbidezze, presente un buon corpo ed una buona persistenza gustativa.

CANTINA LUSENTI

PINOT NERO

Spumante metodo classico rosè

0,75 lt.

€ 36,00

Le uve, raccolte manualmente in cassetta, dopo la sgranatura hanno un leggero contatto con le bucce per qualche ora. Successivamente viene fatta una leggera pressatura e il mosto che se ne ricava fermenta in vasche di cemento. In primavera il vino viene imbottigliato con il classico tiraggio che prevede poi la rifermentazione in bottiglia. L'affinamento è a contatto con i lieviti per almeno 48 mesi, dopo il degorgement le bottiglie riposano in cantina per ancora 2/3 mesi prima della vendita. E' uno spumante dalle caratteristiche classiche, dal perlage fine, davvero elegante, così come il suo rosa. Al contempo spicca la sorprendente acidità e la complessità delle note floreali fresche ed i frutti a polpa bianca, con un contorno di pasticceria croccante

CANTINA GRADIZZOLO

IN BUCCIA

Lambrusco di Modena DOP

0,75 lt.

€ 19,00

Il miracolo. Il naso apre su note acidule di fiori di sambuco e frutta bianca e gialla non matura con una freschezza già percepibile alla prima olfazione. La chiusura pepata e di frutta che ammicca agli agrumi ed all'uva.

ALIONZA

Emilia IGP

0,75 lt.

€ 19,00

Vitigno dal carattere indomito quanto il Negrettino che trova giusto equilibrio nella filosofia di Antonio Ognibene grazie anche ad una nota ossidativa stimolante. Sorso sorretto da un bell'equilibrio dato dalla parte glicerina delle tostature di piccoli frutti a guscio e una freschezza corroborante.

CANTINA BERGIANTI

LAMBRUSCO FINE

Lambrusco metodo classico rosè 0,75 lt. € 27,00
Lo Spumante "Fine" di Bergianti è uno spumante di Lambrusco di Sorbara prodotto con metodo classico e maturato per almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia. Si tratta di un non dosato fresco, asciutto e incisivo, dai sentori di piccoli frutti rossi, caratterizzato da austerità ed equilibrio.

CANTINA PODERE LA BERTA

METODO CLASSICO

Brut Metodo Classico 0,75 lt. € 26,00
Per la vinificazione di questo vino si comincia con la pressatura soffice delle uve. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. La rifermentazione avviene aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma a cui seguono 18 mesi sui lieviti in bottiglia. Bouquet fresco e delicato, spiccano note floreali e fruttate e sentori di crosta di pane. Al palato è fresco, sapido ed equilibrato.

CANTINA ANCARANI

INDIGENO

Ravenna Trebbiano frizzante 0,75 lt. € 23,00
L'Indigeno di Ancarani è un vino frizzante molto vivace, espressivo, energico e soprattutto salino, ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia senza sboccatura. Ha una personalità rustica e campestre che richiama il succo d'uva, le erbe selvatiche e i lieviti di fermentazione. Regala un sorso brioso, immediato e molto rinfrescante.

CANTINA FRANCHINA E GIARONE

MARGOT

Emilia frizzante IGT 0,75 lt. € 23,00
Il Bianco Frizzante "Margot" di Franchina e Giarone è un bianco brioso prodotto da una realtà artigianale del modenese, a partire da uve bianche tipiche della zona. Viene rifermentato secondo metodo ancestrale usando mosto congelato della stessa annata, che dona un lieve effervescenza che pizzica naso e palato. Dal calice sprigionano sentori di pera, mela, gelsomino e note erbacee sul finale. In bocca è vivace, piacevolmente leggero e quasi arioso, veramente molto persistente. Un prodotto perfetto per un pomeriggio da condividere con qualche amico

PERBENCI

Emilia frizzante rosato IGT 0,75 lt. € 23,00
Il "Perbenci" è un vino rosato frizzante emiliano a base di uve Lambrusco Grasparossa che esprime freschezza, allegria e convivialità. Viene vinificato spontaneamente con lieviti indigeni, maturato in vasche di vetroresina e rifermentato spontaneamente in bottiglia con aggiunta di mosto congelato. Il risultato è un rifermentato tonificante e diretto, di spiccata freschezza e ottima bevibilità. Un grande alleato per la tavola quotidiana!

I vini dell'Emilia – I Bianchi Fermi

CANTINA VIGNE DEI BOSCHI

16 ANIME – Riesling Bianco 0,75 lt € 30,00
Il "16 Anime" è un vino bianco di grande espressività ottenuto da uve Riesling in purezza coltivate nelle colline romagnole di Brisighella. Ha una personalità molto fresca, minerale e diretta, con nuance di scorza di agrumi, camomilla, fiori bianchi e note di idrocarburi che si accentuano con l'invecchiamento in bottiglia. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

MONTERE' – Albana Bianco 0,75 lt € 31,00
Il MonteRè è un vino bianco secco di buona intensità e carattere a base di Albana, vinificato e affinato in barrique per 24 mesi. Dal colore giallo dorato, ammalia i sensi con profumi di fiori gialli, frutta matura e canditi. Il sorso è morbido, fresco e avvolgente. Vino fatto come una volta con metodi artigianali

CANTINA GRADIZZOLO

BERSOT 33
Emilia IGT 0,75 lt. € 19,00
Come si possa far uscire in una 2017 un vino a 12 gradi è forse un mistero... L'impianto del 1933, la selezione clonale, il gesso e il calcare ci aiutano a comprendere questo mistero. Al naso rimandi di mediterranei di rosmarino, erbe mediterranee quali elicriso, eucalipto. Celato sullo sfondo il frutto ad ammiccare senza mai essere invasivo nel quadro globale dell'olfatto. Echi di note salmastre e pepe bianco con il sorso è di buona corrispondenza con finale sapido di buona lunghezza

CANTINA CROCIZIA

MARCOVALDO
Emilia IGT 0,75 lt. € 26,00
Il "Marcovaldo" Bianco è un vino bianco fermo dal carattere morbido e burroso che macera sulle proprie bucce per 10 giorni e affina esclusivamente in acciaio. Nato da uve aromatiche, quali Malvasia di Candia e piccole dosi di Sauvignon, mostra un corpo pieno e avvolgente senza rinunciare ad una buona dose di freschezza, da cui si diffondono aromi di spezie orientali, resine, agrumi canditi e note di pasticceria.

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO

SABBIAGIALLA
IGT Ravenna Bianco 0,75 lt € 25,00
Il Sabbia Gialla è un vino bianco intenso, morbido e concentrato a base di uve Albana, ottenuto con breve macerazione sulle bucce in acciaio. Emana profumi ricchi e variegati di agrumi, fiori bianchi, miele ed erbe aromatiche. Il sorso è avvolgente, caldo, corposo e strutturato, di vibrante mineralità e freschezza. Vino Biologico, fatto come una volta con metodi artigianali

CACCIABRUCO
IGT Ravenna Bianco 0,75 lt € 24,00
Giallo paglierino intenso. Si apre a ventaglio avvolgendo con note di frutta a polpa gialla, ginestra, fiori di acacia e sambuco. Sapidità, calore e succosa acidità si fondono in equilibrio perfetto. Vino Biologico, fatto come una volta con metodi artigianali

CANTINA ANCARANI

LE SIGNORE

IGT Ravenna Bianco

0,75 lt € 24,00

Il Famoso "Le Signore" di Ancarani è di colore giallo paglierino. Al naso si esprime con sentori di mela verde e pera, note di fiori di figlio e cenni di biancospino e gelsomino. Al palato si rivela di buona intensità, fresco e piacevolmente sapido.

PERLAGIOIA

IGT Ravenna Bianco

0,75 lt € 25,00

Albana 95%, vitigni bianchi romagnoli 5%

Giallo paglierino intenso. Al naso si esprime con sentori di frutta fresca, note di biancospino e ginestra e cenni di erbe officinali. Al palato si rivela fresco, asciutto, sapido e di buon equilibrio.

CANTINA VILLA PAPIANO

STRADA CORNIOLO

Romagna Doc Trebbiano

0,75 lt € 26,00

Strada Corniolo è un vino bianco a base Trebbiano proveniente da uve che crescono su suoli di matrice arenaria con incursioni di argilla a 480 m.s.l.m. La fermentazione del vino avviene in vasche di cemento per 8 mesi sulle fecce fini. Al naso si presenta profumato e gentile con sentori riconducibili al miele d'acacia, camomilla e frutta gialla. Al palato ben strutturato con una piacevole freschezza di limone e zenzero.

TRESCHE

Forlì IGT Sauvignon Blanc

0,75 lt € 30,00

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, contraddistinto da lievi riflessi verdolini. Lo spettro olfattivo evidenzia sensazioni di frutta, anche esotica, accompagnate da note più erbacee e vegetali. All'assaggio è di buon corpo, secco, caratterizzato da un sorso dotato di una buona spalla acida. Termina con un finale mediamente persistente.

I vini del Piemonte – I Rossi Fermi

CANTINA ELIO PERRONE

TASMORCAN

Barbera d'Asti Docg 0,75 lt € 24,00

La Barbera d'Asti "Tasmorcan" è un vino rosso di grande tipicità territoriale dal sorso morbido e fresco. Dopo circa 4 mesi di affinamento in botti grandi e barrique, si esprime in un ventaglio aromatico ricco di piccola frutta rossa, fiori rossi e delicate spezie orientali. All'assaggio rivela un corpo di media struttura, pieno e morbido, ma anche piacevolmente succoso e diretto

CANTINA LODALI

BARBERA D'ALBA doc 0,75 lt 22,00

Rosso rubino pieno e luminoso con profumo intenso e persistente che esalta note di prugna, violetta e spezie dolci. Il gusto è di grande pienezza e rotondità, lungo e sapido

NEBBIOLO D'ALBA doc 0,75 lt € 26,00

Il Nebbiolo della cantina Lodali è un elegante vino rosso prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo coltivate nel comune di Pocapaglia. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e luminoso, con riflessi porpora. Al naso sviluppa un bouquet fruttato molto persistente con sentori di frutta matura. In bocca risulta armonico, fresco e complesso. Questo nebbiolo è perfetto da degustare con primi piatti al ragù, arrostiti ma è anche l'ideale in accompagnamento a un bel tagliere di formaggi.

BAROLO BRICCO AMBROGIO docg 2019 0,75 lt € 40,00

Walter Lodali è l'erede di una tradizione vitivinicola familiare antica di tre generazioni, iniziata all'indomani della Seconda Guerra mondiale. Nei comuni di Treiso produce i suoi Barbaresco, e nel comune di Roddi il Barolo, nell'area del Bricco Ambrogio. Il vino affina per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia. Si ottiene così un Barolo pieno e luminoso, dai sentori ampi e persistenti con note di fiori secchi e tabacco. Il gusto è armonico, di grande struttura.

BARBARESCO LORENS docg 2019 0,75 lt € 50,00

Il Barbaresco "Lorens", che significa Lorenzo in dialetto Piemontese, venne prodotto per la prima volta nel 2005. Prodotto con le migliori uve coltivate nei vigneti "Bricco Ambrogio" e Rocche dei Sette Fratelli a Treiso, alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Viene fatto affinare per 24 mesi in barriques e tonneaux e 12 mesi in bottiglia. Il profumo è molto fine e complesso con sentori di frutta matura e liquirizia. In bocca risulta ben strutturato, pieno, armonico ed equilibrato con finale lungo e persistente.

AGRICOLA GIANPIERO MARRONE

DOLCETTO 0,75 lt € 22,00

Si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo, profumo vinoso che lascia percepire sentori di violetta, mora e lampone, accompagnati dal caratteristico fruttato; il sapore si presenta secco, di piacevole freschezza, armonico, molto equilibrato.

Ideale in abbinamento a tutto il pasto, è il vino piemontese quotidiano per eccellenza.

PASSIONE 0,75 lt € 29,00

E' ottenuto da uve Nebbiolo e Barbera di vigneti situati nella prestigiosa area di produzione "Langhe", sapientemente assemblate per esaltarne la tipicità. Vino "di Famiglia", caratterizzato da colore rosso granato con riflessi aranciati, profumo intenso con complesse note di fiori secchi, lamponi e fragoline di bosco, confettura, noce moscata.

BARBARESCO 0,75 lt € 43,00

Vino dal colore intenso e brillante che va sfumando dal rosso rubino al granato e dal bouquet stimolante di profumi ancora fruttati eppure eterei, che richiamano il lampone e la confettura di frutti rossi, il geranio e la viola, ma anche il pepe verde, la cannella e la noce moscata, il fieno e il legno, la nocciola tostata, la vaniglia e perfino l'anice.

BAROLO "PICHEMEJ" 0,75 lt € 70,00

Il Barolo "Pichemej" è caratterizzato da un colore rosso granato con riflessi aranciati, da un profumo intenso con complesse note di fiori secchi, lamponi e fragole di bosco, confettura, noce moscata, che con il tempo evolvono facendo percepire sentori di funghi secchi, liquirizia, tabacco e cuoio. Il sapore è tipicamente asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato. Elegante

CANTINE BAVA

ROSIGNANA

Albarossa 2011 doc 0,75 lt € 23,00

Il Monferrato è il territorio d'elezione per i vini fragranti e ricchi di frutto come l'Albarossa; il colore caratteristico è di un bellissimo rosso, intenso e scuro, mentre il profumo di composta di frutti rossi è fresco e ricco. Al gusto è subito potente e avvolgente, il tannino ricorda quello dolce del Barbera ma è intenso come nei Nebbioli migliori. La gradazione alcolica aumenta la sensazione di dolcezza. Questo vino ben strutturato si adatta ai risotti con fondo bruno o al tartufo nonché alle carni rosse e formaggi.

CANTINA MORANDO SILVIO

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2020 0,75 lt € 23,00

Vino prodotto nel Monferrato con il 100% di uve di Barbera. all'altezza di 260 metri s.l.m. su un terreno prevalentemente argilloso. Vino dal colore rosso rubino con sfumature violacee. Un profumo vinoso, intenso di ciliegia selvatica mentre ha un gusto asciutto ma pieno, morbido e sapido. Ottimo vino da abbinare ad ogni tipo di cibo, esempio carni rosse, paste, risotti e formaggi.

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE 2021 0,75 lt € 23,00

Il Grignolino non concede compromessi al gusto: o lo si ama o lo si odia! In causa la sua peculiarità: la "grignolinità". L'acino di grignolino contiene un numero di vinaccioli (dette grignole in dialetto locale) superiore alle altre varietà di uva. La tannicità, che può renderlo inusuale si compensa facilmente: una fettina di salame per lubrificare il palato, e il Grignolino si farà più docile, eliminerà le asperità tanniche che piacciono agli intenditori e che sono il segno del suo carattere intrigante.

CANTINA LUCA FERRARIS

CLASIC

Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG 0,75 lt € 25,00

Prodotto da uve Ruchè, provenienti da vigneti con caratteristiche diverse, si distingue per l'eleganza e la tipicità che lo lega profondamente al territorio. Nella sua veste rubino luminoso la trama olfattiva si offre elegante e complessa. Aromi profondi e intensi di petali di rosa si intrecciano a sensazioni fruttate di confettura di ciliegie e sottobosco mattutino per chiudere con venature speziate di pepe arcobaleno.

LA REGINA

Barbera d'Asti Superiore DOCG 0,75 lt € 26,00

Espressione massima della Barbera, la "Regina" è ottenuta da viti molto vecchie che producono grappoli piccoli e spargoli, ideali per produrre vini opulenti e concentrati. Colore violaceo intenso screziato da profondi riflessi color rubino. Si offre al naso con aromi ampi e intensi di frutta matura, amarena e confettura di prugne, che ben si fondono con note floreali di rosa, viola e accenni tostati e balsamici legati

all'affinamento in legno. In bocca è elegante in ogni suo aspetto con una eccezionale persistenza.

CANTINA BACONE

345

Langhe Doc Nebbiolo 0,75 lt € 27,00

100% uve nebbiolo. Le vigne si trovano ad un'altitudine media di 345 metri s.l.m. Dopo una breve macerazione prefermentativa la fermentazione parte spontaneamente ed è condotta intorno a 23-24 gradi. La macerazione varia secondo l'annata ma sempre più di 15 giorni. L'affinamento avviene prevalentemente in acciaio, fa un breve passaggio in legno di 4 max 6 mesi in botti grandi ed esauste per non conferire aromi di legno ma per far evolvere il vino, poi 6 mesi in bottiglia.

CANTINA RIVETTO

NEBBIOLO

Langhe Nebbiolo 0,75 lt € 34,00

Il Nebbiolo di Rivetto è un vino rosso delle Langhe dal timbro fresco, fruttato e di grande territorialità. Il profilo aromatico richiama morbide note di prugna, marmellata di fragola, sensazioni di viola, sentori di sottobosco e spezie. Al sorso svela una trama schietta, morbida e avvolgente, di ottima freschezza e dal piacevole tannino.

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA

Barolo DOCG 0,75 lt € 65,00

Il Barolo di Serralunga d'Alba di Rivetto è un intenso e robusto vino rosso piemontese a base di uve Nebbiolo, affinato in botti grandi di rovere di Slavonia per 30 lunghi mesi. Il suo bouquet profuma di rose e violette, lamponi, more e gelso con intriganti dettagli di spezie dolci orientali e sottobosco, mentre al sorso è tannico, sapido e di intensa freschezza aromatica.

CANTINA PODEE AI VALLONI

GRATUS

Nebbiolo delle colline novaresi 0,75 lt € 29,00

Il Gratus, colline novaresi nebbiolo, è il primo vino certificato biologico nel territorio di Boca ed è composto all'85% da Nebbiolo e 15% Vespolina. La fermentazione si protrae dai 7 ai 9 giorni e il vino viene poi affinato 8 mesi in botte di rovere. Un vino armonico e ben strutturato che esprime tutta l'eleganza dei Nebbioli dell'Alto Piemonte.

CIGNA CRISTINA

Boca Doc 0,75 lt € 50,00

Il Boca, denominazione storica e primo vino prodotto dall'azienda, è composto al 70% da Nebbiolo, 20% Vespolina e 10% Uva Rara. Riposa per ben tre anni in grandi botti di rovere per elaborare la propria complessità e affina poi per ulteriori 12 mesi in bottiglia. Con un colore rosso tendente al granato, il nostro Boca "Vigna Cristiana" ha al naso profumi di frutti rossi e spezie, alla bocca un perfetto equilibrio fra tannini e acidità tipica dovuta al terreno. Si abbina molto bene con i risotti e i primi piatti, ma anche con secondi di carne, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Il Boca è un vino molto longevo che può superare in perfetta forma anche i venti anni di età.

I vini del Piemonte – I Bianchi Fermi

CANTINA LODALI

ROERO ARNEIS docg 0,75 lt. € 22,00

Il Roero Arneis di Cantina Lodali è prodotto con uve 100% Arneis che provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Pocapaglia e Montaldo Roero. Vino di colore giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli e sapore secco, sapido ed aristocratico; accompagna antipasti, primi piatti e pesce.

LORENS Chardonnay doc 0,75 lt. € 35,00

Vino dal color giallo paglierino pallido con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo ricco, complesso, con sentori di mela verde, ribes bianco e sale marino. Al palato sapore pieno ed elegante, con un buon equilibrio tra struttura e finezza.

CANTINA BEL COLLE

NASCETTA 0,75 lt € 19,00

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Sentori di fiori, agrumi e frutti tropicali. Minerale, vellutato e armonico

CANTINE BAVA

THOU BLANC CHARDONNAY 2018 0,75 lt € 21,00

Manifesta appieno il carattere del territorio in termini di profumi "muscatés", per conto la sua riconoscibilità è data anche dai sentori di fiori d'arancio, acacia, tiglio, banana e miele. Il gusto secco è di grande finezza e ampio senza ricorrere all'affinamento in barriques

CANTINA ENRICO SERAFINO

ENRIO SERAFINO GAVI 2017 0,75 lt € 23,00

Enrico Serafino Gavi è un vino caratteristico e invitante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Al naso esprime un profumo tipico e delicato ricco di sentori floreali. In bocca si presenta morbido e fragrante, di buon corpo, con buona sapidità e freschezza. Vino da consumare giovane, perfetto in abbinamento a piatti di pesce, risotti e carni bianche.

CANTINA ELIO PERRONE

GI' 0,75 lt € 24,00

Il "Gi" di Elio Perrone è un vino bianco aromatico dal profilo moderno e complesso, vinificato solo in acciaio. Sfodera un ampio e ricco bouquet di frutta esotica, salvia, erbe aromatiche e miele e ha un gusto energico, dinamico, fresco e molto saporito, di buona persistenza.

Le Bolle

CANTINA ENRICO SERAFINO

ALTA LANGA BRUT 0,75 lt € 35,00

Si caratterizza per un affinamento in bottiglia di 36 mesi, bouquet delicato e armonioso, perlage minuto, intenso e persistente e sapore gradevolmente secco e sapido.

PARCELLAIRE 0,75 lt € 45,00

Enrico Serafino applica la vinificazione parcellare sin dalla nascita della docg Alta Langa. Parcellaire è ottenuto dalla selezione di alcune parcelle che meglio rappresentano il carattere tipicamente "graffiante" della denominazione. Il dosaggio, volutamente ridotto in zuccheri, unito all'assenza di distillati, elimina ogni interferenza tra il vino e il suo territorio di origine.

CANTINA CA' SALA

PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO € 22,00

Un millesimato squisitamente tradizionale, spumantizzato secondo il metodo Charmat, dopo una breve macerazione a freddo ed una fermentazione su lieviti selezionati.

All'olfatto è etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito; con decisa nota aromatica.

Eccellente come aperitivo, da assaporare anche con primi piatti leggeri e portate a base di pesce.

CANTINA DIVELLA (Franciacorta)

METODO CLASSICO DOS. ZERO BLANC DE BLANCS 0,75 lt € 45,00

Il Blanc de Blancs Divella è uno Spumante Metodo Classico Pas Dosè prodotto nella zona di Franciacorta con uve Chardonnay in purezza che riposa per 2 anni sui lieviti.

Una bollicina fragrante e cremosa che inebria con note di panificazione e pasticceria su una trama minerale e infinitamente godibile.

CANTINA ILARIA SALVETTI

CALUSO DOCG SPUMANTE MILLESIMATO 0,75 lt € 35,00

Bellissimo questo naso che apre con frutta gialla matura: cedro di Amalfi, ananas, prugna, pesca gialla prima della parte floreale di orchidea, di giglio e dello speziato di granì del paradiso.

Bocca che apre con una freschezza tesa e rilancia nel verso sapido poggiando sulla parte morbida. Finale lungo ed estatico con un bel ritorno agrumato.

Gli Champagne

CANTINA CHANARD DUCHENE

CUVEE' LEONIE 0,75 lt € 64,00

Al naso presenta note fragranti di piccoli frutti gialli, esotici, fiori secchi e crosta di pane. Al palato fresco, con ritorni di frutta esotica candita e leggermente speziato caratterizzato da un'ottima persistenza.