LA CARTA DEI VINI

e

DELLE BIRRE

Delivery/Take Away

Via Giacosa 10A Bis

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.

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.

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".

ROUNTRIP

Saison al Bergamotto 0,33 lt. € 6,00

Alc. 7 % vol. – 27 IBU – ideale a 4-5 C° – Stile SAISON

Birra chiara leggermente ramata, alta fermentazione. Profumo intenso, profilo agrumato. Pastosa e complessa. Connotante il lievito saison ed il bergamotto. Fresca, gradevole, estremamente corroborante. Schiuma fine e bianca, perdurante. Birra concepita durante una scorribanda brassicola all'estero, portare e catturare esperienze, un viaggio andata e ritorno, un "round trip". ECBC 2016 2a class. cat. Saison.

I vini dell'Emilia – I Rossi Frizzanti

CANTINA VENTURINI BALDINI

QUARANTA
Lambrusco Spumante DOP 0,75 lt. € 24,00
1,5 lt. € 57,00

Bouquet fragrante, maturo, pulito e fruttato. Ricorda marasche frutti di bosco e prugna matura. Corposo, sapido, piacevolmente tannico, di grande stoffa e lunga persistenza gusto-olfattiva. È un vino per tutti i pasti in particolare con piatti tipici emiliani di grande struttura: bolliti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

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. € 21,00

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. € 18,00

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 MEDICI ERMETE

CONCERTO
Reggiano Lambrusco secco DOP 0,75 lt. € 17,00
0,375lt € 8,00

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 OPERA 02

OPERA 02
Lambrusco di Modena DOP 0,75 lt. € 19,00

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. € 21,00
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.

I vini dell'Emilia – I Rossi Fermi

CANTINA STORCHI

PERIVANA
Rosso Emilia IGP biologico 0,75 lt. € 29,00
Rosso profondo, profumi speziati con note vegetali tipiche del vitigno; gusto ampio, pieno, con una buona trama tannica e di buona morbidezza

CANTINA CASTELLI DEL DUCA

GUTTURNIO RISERVA DOC ALESSANDRO 0,75 lt. € 19,00
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. € 21,00
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, arrosti e formaggi stagionati.

CANTINA VIGNE DEI BOSCHI

POGGIOTURA
Ravenna Sangiovese Igt Rosso 0,75 lt € 27,00
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

BORGO STIGNANI
I.g.t Ravenna Rosso 0,75 lt € 21,00
Il Borgo Stignani è un vino rosso ottenuto da un vitigno autoctono del territorio, il Malbo Gentile. Intensi sentori eterei e fruttati, dovuti al lungo affinamento in barrique per 18 mesi, si fondono in un profilo aromatico corposo ed espressivo, caratterizzato da vivaci tannini.

I vini dell'Emilia – I Bianchi Frizzanti

CANTINA VENTURINI BALDINI

CADELVENTO
Rosé Lambrusco DOP 0,75 lt. € 21,00
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. € 20,00
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 BERGIANTI

PERFRANCO ROSATO
Lambrusco Rosato Emilia 0,75 lt. € 22,00
Il "Per Franco" è un vino rosato frizzante a base di Lambrusco Salamino prodotto con metodo ancestrale, ossia tramite la rifermentazione in bottiglia. È vivace teso, dinamico, secco e rinfrescante, con sentori di fiori bianchi, fragoline e crosta di pane.

LAMBRUSCO FINE
Lambrusco metodo classico Bianco 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. Su tratta di un non dosato fresco, asciutto e incisivo, dai sentori di piccoli frutti rossi, caratterizzato da austerità ed equilibrio.

CANTINA VILLA PICTA

FATTO DA GIULIA
Bianco da tavola 0,75 lt. € 20,00
Grande rifermentato in bottiglia da uve Garganega e Malvasia vinificata in barrique. Naso complesso che si snoda tra la rosa, gli agrumi della Malvasia e le note taglienti della garganega. Sorso corretto e pulito con grande equilibrio tra le parti gliceriche, tostature e secchezza, freschezza

I vini dell'Emilia – I Bianchi Fermi

CANTINA VIGNE DEI BOSCHI

16 ANIME – Riesling Bianco 0,75 lt € 25,00
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 € 26,00
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