

# CARTA DEI VINI

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
BIANCHI FERMI	Albana	CANTINA SANTA LUCIA (FC) "ALBANA"	EMILIA ROMAGNA	2018	BD - BIO - NAT	18
	Aligotè	CANTINA SYLVAIN PATAILLE "ALIGOTE' CLASSIQUE"	FRANCIA	2021	NAT	35
		CANTINA FRANCOIS DE NICOLAY "ALIGOTE'"	FRANCIA	2020		38
	Cartoixà	CANTINA TANCA ELS ULLS "LA LLEONA"	SPAGNA	2022	NAT - MAC	28
	Chardonnay	CANTINA ROBERT DENOGENT (FR) "LES POMMARDS"	FRANCIA	2019	NAT	50
	Cortese	CANTINA TENUTA DEL GRILLO (AL)	PIEMONTE	2014	NAT - BIO - MAC	38
	Gewuztraminer	CANTINA WEINGUT IN DER EBEN (BZ) "GEWUZ"	TRENTINO ALTO ADIGE	2020		40
	Greco e Trebbiano	CANTINA TENUTA DEL CONTE (KR) "MANERE"	CALABRIA	2014	NAT - BIO - MAC	45
	Malvasia	CANTINA TANCA ELS ULLS "MALVASIA"	SPAGNA	2022	NAT	25
	Malvasia	CANTINA MUZIC (GO) "MALVASIA"	FRIULI	2020		16
		CANTINA KLABJAN (SLO) "BLACK"	SLOVENIA	2019	NAT - MAC	50
	Manzoni	CANTINA TERRE GROSSE (TV) "MANZONI BIANCO IGT"	VENETO	2020		16
	Moscatel	CANTINA VINESSENS (SPA) "SALICORNIO MOSCATEL"	SPAGNA	2021	NAT	25
	Nosiola	CANTINA FORADORI "FONTANASANTA NOSIOLA" IGT (TN)	TRENTINO	2021	NAT - BIO - BD	40
	Ribolla gialla	CANTINA FERLAT (PN) "RIBOLLA GIALLA"	FRIULI	2020		25
	Riesling	CANTINA TENUTA BELVEDERE (PV) "RIESLING"	LOMBARDIA	2019	BIO - NAT - MAC	30
		CANTINA DER GLÜCKSJAGER "TROCKEN RIESLING RESERVE"	GERMANIA	2016	NAT	48

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
	Sauvignon	CANTINA WEINGUT IN DER EBEN (BZ) "SAUVIGNON"	TRENTINO ALTO ADIGE	2019	BD - BIO - NAT	40
	Soave	CANTINA PIEROPAN (VR) "SOAVE CLASSICO LA ROCCA"	VENETO	2020		38
	Traminer	CANTINA MASO BERGAMINI (BZ) "GEWUZTRAMINER"	TRENTINO	2020		27
	Trebbiano	CANTINA CASALE "TREBBIANO IGT" (FI)	TOSCANA	2021	NAT - BIO - BD	24
				2011	NAT - BIO - BD	35
	Vermentino	CANTINA IL TORCHIO (SP) IL BIANCO	LIGURIA	2022	NAT	23
<b>BOLLE</b>	Champagne Chardonnay	MICHEL GONET Blanc de Blanc Grand Cru Brut millesimato	FRANCIA	2015	(vuoto)	80
		BAGNOST Blanc de Blanc Grand Cru Brut millesimato	FRANCIA	2014	(vuoto)	60
	Champagne Pinot Nero	LOUIS PERRIER-GARNIER Dosage "o"	FRANCIA	2015	(vuoto)	90
	Chardonnay	CANTINA NICOLA GATTA (BS) "BLANCS DE BLANC"	LOMBARDIA	2017	NAT - MC	45
		CANTINA ALESSANDRA DIVELLA (BS) "BLANCS DE BLANC"	LOMBARDIA	2017	NAT - MC	45
		CANTINA SIMONCELLI (TN) "TRENTO DOC"	TRENTINO ALTO ADIGE	2020		25
		CANTINA MASO ALESIERA "TRENTO DOC" MILLESIMATO RISERVA BRUT NATURE	TRENTINO ALTO ADIGE	2016	MC	45
		CANTINA MASO ALESIERA "TRENTO DOC" MILLESIMATO BRUT	TRENTINO ALTO ADIGE	2017	MC	28
	Durello	CANTINA PICCININ DANIELE (VR) "MUNI"	VENETO	2019	NAT - MC	33
	Franciacorta	CANTINA CAVALLERI (BS) "BLANC DE BLANCS BRUT"	LOMBARDIA	2018	MC	35
		CANTINA FACCOLI (BS) "EXTRA BRUT"	LOMBARDIA	2016	MC	40
		CANTINA FACCOLI (BS) "DOSAGGIO ZERO")	LOMBARDIA	2016	MC	50
	Lambrusco	CANTINA BERGIANTI "PER FRANCO" METODO CLASSICO	EMILIA ROMAGNA	2022	NAT - RIF - MC	25
	Malvasia	CANTINA CROCIZIA (PR) "BESIOSA"	EMILIA ROMAGNA	2020		15

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
		CANTINA CROCIZIA (PR) "ZNÈSTRA"	EMILIA ROMAGNA	2020		15
	Moscato Secco	CANTINA TENUTA BELVEDERE (PV) "WAI MOSCATO"	LOMBARDIA	2020		18
	Pinot e Chardonnay	CANTINA LURETTA (PC) "PAS DOSE"	EMILIA ROMAGNA	2017	BIO - MC	35
		CANTINA CAPRA (CN) "SEI TREMENDA"	PIEMONTE	2018	MC	38
	Pinot Nero	CANTINA LUSENTI (PC) "SPUMANTE DEI COLLI"	EMILIA ROMAGNA	2016	BD - BIO - NAT - MC	32
		CANTINA NICOLA GATTA (BS) "QUATTROCENTO"	LOMBARDIA	2017	NAT - MC	36
		CANTINA BUVOLI (VI) "TRE"	VENETO	2017	MC	35
	Prosecco	CANTINA MALIBRAN (TV) "5 Grammi VALDOBB. SUP. DOCC."	VENETO	2020		23
		CANTINA MALIBRAN (TV) "CREDAMORA COL FONDO"	VENETO	2020		20
	Santa Maria	CANTINA ILLICA (PC) "BLANC DE BLANCS" 24 MESI SUI LIEVITI (BLEND)	EMILIA ROMAGNA	2020		30
		CANTINA ILLICA (PC) "BLANC DE BLANCS" 60 MESI SUI LIEVITI (BLEND)	EMILIA ROMAGNA	2017	BD - BIO - NAT - MC	36
<b>ROSSI FERMI</b>	Amarone	CANTINA FERRAGU' AMARONE (VR)	VENETO	2015	(vuoto)	95
	Barbaresco	CANTINA PROD.RI DI BARBARESCO (CN) "BARBARESCO"	PIEMONTE	2018	(vuoto)	40
		CANTINA PROD.RI DI BARBARESCO (CN) "BARB. RISERVA"	PIEMONTE	2015	(vuoto)	60
		CANTINA LA CA'NOVA (CN) "BARBARESCO"	PIEMONTE	2019	(vuoto)	40
	Barbera	CANTINA CAPRA (CN) "BARBERA D'ASTI 52"	PIEMONTE	2018	(vuoto)	20
		CANTINA RIVETTO "BARBERA D'ALBA DOC ZIO NANDO" (AT)	PIEMONTE	2020		32
		CANTINA CASCINA DEGLI ULIVI "MOUNBE' " (AL) (BLEND)	PIEMONTE	2013	NAT - BD	55

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
Barbera e Dolcetto		CANTINA CASCINA DEGLI ULIVI "SEMPLICEMENTE VINO" (AL)	PIEMONTE	2021	NAT - BD	20
Barolo		CANTINA FENOCCHIO (CN) (CN) "BAROLO"	PIEMONTE	2017	(vuoto)	55
		CANTINA FENOCCHIO (CN) (CN) "BAROLO RISERVA"	PIEMONTE	2015	(vuoto)	95
Brunello		CANTINA PODERE LE RIPI (SI) "IL CIELO DI ULISSE"	TOSCANA	2015	BD - BIO - NAT	65
Cabernet		CANTINA STORCHI (RE) "PERIVANA"	EMILIA ROMAGNA	2019	BD - NAT	35
Cabernet e Merlot		CANTINA FRANZ HASS (BZ) "ISTANTE" (BZ)	TRENTINO ALTO ADIGE	2018	(vuoto)	35
		CANTINA POJER & SANDRI (TN) "ROSSO FAYE"	TRENTINO ALTO ADIGE	2017	(vuoto)	40
Chianti		CANTINA CASALE "CHIANTI" (FI)	TOSCANA	2015	NAT - BIO - BD	35
Ciliegiolo		CANTINA ROSCI (MS) "BENEDETTI PUCCINI" (BLEND)	TOSCANA	2021	NAT	20
Croatina		CANTINA FAUSTO ANDI (PV) "ESTRO" (BLEND)	LOMBARDIA	2017	BD - NAT	42
Dolcetto		CANTINA PODERI CELLARIO	PIEMONTE	2021	NAT	19
		CANTINA CASCINA DEGLI ULIVI "NIBJO" (AL)	PIEMONTE	2013	NAT - BD	35
Friularo		CANTINA ASJA RIGATO (PD) "FRIULARO DOCG DI BAGNOLI"	VENETO	2019	NAT	33
Granaccia		CANTINA DANIELE PARMA (GE) "GRANA(N)CIA"	LIGURIA	2016	BD - NAT	30
Gutturnio		CANTINA CASA BENNA (PC) Gutturnio Riserva	EMILIA ROMAGNA	2018	(vuoto)	20
		CANTINA LUSENTI (PC) "CRESTA AL SOLE"	EMILIA ROMAGNA	2018	BIO-NAT	22
		CANTINA ILLICA (PC) "L'ONGINO"	EMILIA ROMAGNA	2020		22
Lagrein		CANTINA VINICOLA EGGER RAMER (BZ) "LAGREIN"	TRENTINO	2021	NAT	25
Merlot		CANTINA STORCHI (RE) "BRAJE"	EMILIA ROMAGNA	2020		28
		CANTINA TERLAN (BZ) "MERLOT RISERVA"	TRENTINO ALTO ADIGE	2017	(vuoto)	30

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
		CANTINA TENUTA LENZINI (LU) "CASA E CHIESA"	TOSCANA	2021	(vuoto)	25
	Merlot-Lagrein	CANTINA WEINGUT IN DER EBEN (BZ) "MERLOT"	TRENTINO ALTO ADIGE	2016	BD - BIO - NAT	36
	Nebbiolo	CANTINA PRODUTTORI DI CAREMA (TO) NEBBIOLO RISERVA	PIEMONTE	2017	(vuoto)	28
		CANTINA FENOCCHIO (CN) "NEBBIOLO"	PIEMONTE	2020		24
		CANTINA RIVETTO "NEBBIOLO D'ALBA VIGNA LIRANO" (ANFORA) (AT)	PIEMONTE	2020		46
	Nerello Mascalese	CANTINA EDUARDO TORRES "VERSANTE NORD"	SICILIA	2019	NAT	27
	Pinot Nero	CANTINA LURETTA (PC) "ACHAB"	EMILIA ROMAGNA	2020		35
		CANTINA TERLAN (BZ) "PINOT"	TRENTINO ALTO ADIGE	2020		25
		CANTINA CARLOTTO (BZ) "PINOT NERO MAZZON"	TRENTINO ALTO ADIGE	2018	NAT	35
		CANTINA WEINGUT IN DER EBEN (BZ) "PINOT NERO"	TRENTINO ALTO ADIGE	2018	BD - BIO - NAT	45
		CANTINA FRANZ HASS (BZ) "SCHWEIZER" (BZ)	TRENTINO ALTO ADIGE	2019	(vuoto)	50
		CANTINA SYLVAIN PATAILLE "BOURGOGNE ROUGE"	FRANCIA	2021	NAT	50
		CANTINA SYLVAIN PATAILLE "MARSANNAY ROUGE"	FRANCIA	2021	NAT	85
	Rosso Montalcino	CANTINA PODERE LE RIPI (SI) "SOGLI E FOLLIA"	TOSCANA	2016	BD - BIO - NAT	32
	Sangiovese	CANTINA ANCARANI (RA) "BORGO ANTICO"	EMILIA ROMAGNA	2018	NAT	20
		CANTINA FILIPPO VOLPI (AR) "BIOSELVATICO"	TOSCANA	2018	BIO - NAT	30
		CANTINA FONTERENZA "ALBERELLO" IGT (SI)	TOSCANA	2019	NAT - BD	46
	Sangiovese	CANTINA CASALE "SANGIOVESE IGT" (FI)	TOSCANA	2015	NAT - BIO - BD	28
	Schiava	CANTINA WEINGUT IN DER EBEN (BZ) "SANKT ANNA"	TRENTINO ALTO ADIGE	2019	BD - BIO - NAT	34

TIPOLOGIA	VITIGNO	CANTINA	REGIONE	ANNATA	NOTE	PREZZO
	Syrah	CANTINA STEFANO AMERICHI (AR)	TOSCANA	2018	BD - NAT	35
		CANTINA TENUTA LENZINI (LU) "LA SYRAH"	TOSCANA	2020		25
	Syrah	CANTINA BALANSA "BEL SOULA" (BLEND)	FRANCIA	2021	NAT	33
		CANTINA BALANSA "CAN DEL REY" (BLEND)	FRANCIA	2020		38
	Teroldego	CANTINA FORADORI "SGARZON" (TN)	TRENTINO	2014	NAT - BIO - BD	70
				2021	NAT - BIO - BD	40
		CANTINA FORADORI "LEZER" IGT (TN) (BLEND)	TRENTINO	2021	NAT - BIO - BD	20
		CANTINA FORADORI "SGARZON" MAGNUM 1,5 LT (TN)	TRENTINO	2014	NAT - BIO - BD	135
	Valpolicella	CANTINA FERRAGU' VALPOLICELLA SUPERIORE (VR)	VENETO	2017	(vuoto)	37
		CANTINA PIEROPAN (VR) "RUBERPAN"	VENETO	2019	BIO	25
<b>ROSSI FRIZZANTI</b>	Lambrusco	CANTINA STORCHI (RE) "POZZOFERRATO"	EMILIA ROMAGNA	2021	BD - NAT - RIF	17
		CANTINA MORELLO (MO) "GRASPAROSSA"	EMILIA ROMAGNA	2021	BIO	15
		CANTINA CROCIZIA (PR) "MARC'AURELIO"	EMILIA ROMAGNA	2021	BIO - NAT - RIF	15
		CANTINA SILIVA ZUCCHI (MO) "SORBARA"	EMILIA ROMAGNA	2021	(vuoto)	17
		CANTINA BERGIANTI "NO AUTOCLAVE" LAMB. SALAMINO	EMILIA ROMAGNA	2021	NAT - RIF	20
	Pinot Nero	CANTINA CROCIZIA (PR) "BALOS"	EMILIA ROMAGNA	2021	BIO - NAT - RIF	15
<b>ROSE'</b>	Nebbiolo	CANTINA CAREMA (CN) "BRUT ROSE"	PIEMONTE	2020		25
	Pinot e Chardonnay	CANTINA POJER E SANDRI (TN) "BRUT ROSE"	PIEMONTE	2019	MC	35
	Pinot Nero	CANTINA LURETTA (PC) "ON ATTEND LES INVITÉS" ROSE'	EMILIA ROMAGNA	2016	BIO - MC	35
	Raboso	CANTINA TERRE GROSSE (TV) "RABOSO"	VENETO	2020		18

**NAT = Vino Naturale**

Fare vini naturali significa vinificare tutte le uve usando solo i lieviti presenti nell'uva stessa, non praticare nessun controllo di fermentazione, nessuna forzatura termica, nessun ausilio della chimica, nessuna chiarifica, nessuna acidificazione o disacidificazione, nessun uso di enzimi, lieviti selezionati o altro. Si fa cioè il vino "come si faceva una volta".

**BIO = Vino Biologico**

Il vino proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti.

**BD = Vino Biodinamico**

Le uve prodotte con metodo biodinamico prevedono una coltivazione della vigna che tiene conto delle influenze astrologiche sulle piante e sul terreno, prevede un uso limitato e rispettoso dei trattori, utilizza i sovesci e bandisce l'uso della chimica.

**RIF = Vino Rifermentato**

La rifermentazione in bottiglia prevede l'utilizzo di vino a cui è aggiunto unicamente il mosto della stessa uva; viene quindi imbottigliato, tappato, accatastato. In primavera, quando arriva il caldo, i lieviti che sono rimasti nel vino, perché non filtrato, ripartono a fermentare e trasformano quel po' di zucchero dovuto al mosto, in alcool e anidride carbonica, da cui le bollicine che si creano all'interno della bottiglia. Ogni bottiglia, quindi, ha una vita a parte e la fermentazione va avanti fino a quando non sono finiti gli zuccheri. Finiti gli zuccheri i lieviti muoiono e si depositano nel fondo della bottiglia. Ne risulta un vino completamente secco, frizzante e con sedimenti di lieviti.

Il vino rifermentato è un vino che è vivo, che ha avuto un'evoluzione e continua ad averla anche una volta che i lieviti sono morti, perché le cellule dei lieviti, degradandosi, rilasciano sostanze aromatiche e antiossidanti naturali. Per questo motivo sono vini molto longevi con una vita che continua.

**MAC = Vino Macerato**

Mantenere nel mosto le bucce regala al vino rosso le colorazioni rosse che conosciamo. La macerazione sulle bucce esiste anche per i vini bianchi. La macerazione pellicolare applicata alle uve bianche regala infinite sfumature (dal giallo dorato all'arancio) ma anche profumi e sapori più intensi. La lunga macerazione sulle bucce permette l'estrazione dei tannini, a favore esiti più particolari e inaspettati.

**MC = Metodo Classico**

I vini base per la produzione degli spumanti vengono vinificati come vini fermi, a partire da uve vendemmiate precocemente per garantire ai vini buona acidità. Se viene creata una cuvée, miscelando vini base anche di diverse annate, il vino non porterà in etichetta indicazione dell'annata. Al contrario, se verranno utilizzate uve di una singola annata, verrà riportata in etichetta la dicitura Millesimato. Sei vini assemblati provengono da soli vitigni a bacca bianca (ad esempio Chardonnay o Pinot bianco) lo spumante si definisce Blanc de blancs, se viene prodotto dall'assemblaggio divini da uve nere vinificate in bianco avremo un Blanc de noirs. Alla cuvée così assemblata viene aggiunta una soluzione (liqueur de tirage) composta da vino base, zucchero di canna, lieviti selezionati e sali minerali per realizzare il processo di fermentazione che porterà allo sviluppo di alcool e di anidride carbonica, ossia le bollicine. Il vino addizionato del liqueur de tirage viene imbottigliato in bottiglie spesse. Le bottiglie vengono poi accatastate in posizione orizzontale in ambienti a temperatura controllata tra i 10° ed i 12°. Gli zuccheri presenti vengono lentamente trasformati dai lieviti sviluppando alcool ed anidride carbonica. Questa fase può durare da un minimo solitamente di 18 mesi fino a molti anni. Completata la fermentazione, con zuccheri praticamente assenti, forte pressione interna e presenza di alcool, le membrane dei lieviti iniziano a decomporsi e a rilasciare profumi ed aromi complessi. Grazie a questo lungo e lento processo di affinamento lo spumante sviluppa anche un perlage fine e persistente. La lunghezza della permanenza sui lieviti, assieme all'eventuale maturazione dei vini di base, determina quindi il profilo olfattivo dello spumante metodo classico. Al termine della fase di affinamento è necessario separare le fecce dei lieviti esausti dallo spumante. Si effettua a tale scopo una rotazione delle bottiglie (remuage) a inclinazione crescente dalla posizione orizzontale fino quasi alla verticale. In tale modo i residui si concentrano sulla punta del collo della bottiglia. La sboccatura è la fase espulsione delle fecce. Durante il processo di fermentazione tutti gli zuccheri dell'uva e quelli aggiunti con il liqueur de tirage sono stati trasformati e lo spumante alla fine del processo è completamente secco. Prima della tappatura finale è necessario aggiungere del liquido per compensare il volume perso con la sboccatura. Tale liquido viene chiamato "liqueur d'expédition" che può avere gradi diversi di "dosaggio" (dosage) a seconda del suo contenuto zuccherino. Se il rabbocco avviene con lo stesso spumante, non c'è dosaggio e lo spumante risulterà perfettamente secco ("Pas Dosé", "Dosage Zero" o "Brut Nature").

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI**

Per affinamento o maturazione sui lieviti si possono intendere tre cose diverse:

- La fermentazione in piccole botti o barrique nel contesto della vinificazione in bianco, seguita da affinamento sulle fecce nobili (sùr lies) ed accompagnata da periodico rimescolamento
- La presa di spuma degli spumanti metodo classico, seguita da lungo affinamento in bottiglia in presenza dei lieviti esausti, allontanati poi tramite remuage e successivo dégorgeement.
- La c.d. rifermentazione di cui si è detto (chiamata anche metodo ancestrale)