

# Le Bollicine

## METODO CHARMAT

### Prosecco e Cartizze

#### Dry Millesimato "Coste di Mezzodi"

100% glera - Aromatico e asciutto

#### Extra Dry "Strada di Guia, 109"

100%Glera - Aromatico e fresco

#### Brut Millesimato "Guia"

100%Glera - Aromatico e secco

#### Extra Brut Rive di Resera "ServoSuo"

100%Glera - Secco e sapido

#### Brut Rosè "ServoSuo"

Marzemina 100% - Asciutto e fruttato

#### Cartizze Dry

95-100%Glera 0-5% Chardonnay - Aromatico e morbido

#### Extra Brut Millesimato Rive di Farra di Soligo "Col Credas"

Glera 95-100% Chardonnay 0-5% - Aromatico e secco

#### Brut "Setàge"

Glera 95-100% Chardonnay 0-5% - Aromatico e secco

#### Extra Dry "15"

100%Glera - Aromatico e morbido

#### Extra Brut Rosè "6"

90%Glera 10%Pinot Nero - Aromatico e sapido

DOCG	<b>Col Vetoraz</b>	2023	11,5%	27,00 €
	S.Stefano di Valdobbiadene (TV)			
DOCG	<b>Foss Marai</b>	2023	11,0%	23,00 €
	Guia di Valdobbiadene (TV)			
DOCG	<b>Foss Marai</b>	2023	11,0%	25,00 €
	Guia di Valdobbiadene (TV)			
DOCG	<b>ColSaliz</b>	2022	11,5%	25,00 €
	Refrontolo (TV)			
DOC	<b>ColSaliz</b>	2023	12,0%	23,00 €
	Refrontolo (TV)			
DOCG	<b>Adami</b>	2023	11,0%	37,00 €
	Vidor (TV)			
DOCG	<b>Adami</b>	2022	11,5%	26,00 €
	Vidor (TV)			
DOCG	<b>Canevel</b>	2023	11,0%	26,00 €
	Saccol (TV)			
DOC	<b>La Pria</b>	2023	11,5%	22,00 €
	Alonte (VI)			
DOC	<b>La Pria</b>	2023	11,5%	23,00 €
	Alonte (VI)			

## METODO CLASSICO

### Franciacorta

#### Extra Brut "Cuvée Prestige Edizione 46"

Chard. 79,5% P. Nero 19% P. Bianco 1,5% - 25 mesi sui lieviti - Deg.2023

#### Cuvée Dosaggio Zero Millesimato "Vintage Collection"

Chard. 77% P.Nero 17% P.Bianco 6% - 48 mesi sui lieviti - Deg.2021

#### Extra Brut Rosè "Cuvée Prestige Edizione 44"

P.Nero 80% Chard. 20% - 30 mesi sui lieviti - Deg.2022

#### Satèn Brut

Chardonnay 100% - 30\40 mesi sui lieviti - Deg. 2022

#### Cuvée Brut Dosaggio Zero "Naturae"

Chardonnay 61% Pinot Nero 39% - 30\40 mesi sui lieviti - Deg.

#### Cuvée Extra Brut Rosè

Pinot Nero 70% Chardonnay 30% - 30\40 mesi sui lieviti - Deg.2023

#### Brut "Grande Cuvée Alma"

Chard. 79% P.Nero 20% P.Bianco 1% - 36 mesi sui lieviti - Deg.2021

#### Satèn Brut Millesimato

Chardonnay 100% - 48 mesi sui lieviti - Deg. 2022

#### Cuvée Brut Nature "Coupé"

Chardonnay 87,5% Pinot Nero 12,5% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2023

#### Satèn Brut "Sansevè"

Chardonnay 100% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2023

#### Cuvée Brut Millesimato "Emozione"

Chard. 80% P.Nero 15% P.Bianco 5% - 36 mesi sui lieviti - Deg.2023

#### Cuvée Brut Millesimato Dosaggio Zero "Diamant"

Chardonnay 85% Pinot Nero 15% - 48 mesi sui lieviti - Deg.2023

DOCG	<b>Cà del Bosco</b>	S.A.	12,8%	49,00 €
	Erbusco (BS)			
DOCG	<b>Cà del Bosco</b>	2017	12,8%	69,00 €
	Erbusco (BS)			
DOCG	<b>Cà del Bosco</b>	S.A.	12,5%	59,00 €
	Erbusco (BS)			
DOCG	<b>Barone Pizzini</b>	2018	12,0%	46,00 €
	Provaglio d'Iseo (BS)			
DOCG	<b>Barone Pizzini</b>	2019	12,0%	46,00 €
	Provaglio d'Iseo (BS)			
DOCG	<b>Barone Pizzini</b>	2018	12,0%	46,00 €
	Provaglio d'Iseo (BS)			
DOCG	<b>Bellavista</b>	S.A.	12,5%	44,00 €
	Erbusco (BS)			
DOCG	<b>Bellavista</b>	2018	12,5%	65,00 €
	Erbusco (BS)			
DOCG	<b>Monte Rossa</b>	S.A.	12,5%	39,00 €
	Cazzago San Martino (BS)			
DOCG	<b>Monte Rossa</b>	S.A.	12,5%	39,00 €
	Cazzago San Martino (BS)			
DOCG	<b>Villa</b>	2019	12,5%	38,00 €
	Monticelli Brusati (BS)			
DOCG	<b>Villa</b>	2018	12,5%	44,00 €
	Monticelli Brusati (BS)			

## Trentodoc

<b>Brut Millesimato "Perlè"</b> Chardonnay 100% - 54 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>DOC</u>	<b>Ferrari</b> Ravina (TN)	2018	12,5%	<b>48,00 €</b>
<b>Cuvée Dosaggio Zero "Abate Nero"</b> Chardonnay 80% Pinot Nero 20% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2024	<u>DOC</u>	<b>Luciano Lunelli</b> Lavis (TN)	S.A.	12,5%	<b>36,00 €</b>
<b>Brut "Abate Nero"</b> Chardonnay 100% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2024	<u>DOC</u>	<b>Luciano Lunelli</b> Lavis (TN)	S.A.	12,5%	<b>34,00 €</b>
<b>Riserva "Aquila Reale"</b> Chardonnay 100% - 90 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>DOC</u>	<b>Cesarini Sforza</b> Ravina (TN)	2012	12,5%	<b>63,00 €</b>

## Alto Adige - Sudtirolo

<b>Cuvée Brut Rosè "Athesis"</b> Pinot Nero 50% Chardonnay 50% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>DOC</u>	<b>Kettmeir</b> Caldaro (BZ)	2020	12,5%	<b>39,00 €</b>
<b>Cuvée Brut "Athesis"</b> Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero - 24 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>DOC</u>	<b>Kettmeir</b> Caldaro (BZ)	2020	12,5%	<b>42,00 €</b>

## Oltrepo' Pavese

<b>Extra Brut Pinot Nero "Farfalla" Collection n°9</b> Pinot Nero 100% - 30 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>VSQ</u>	<b>Ballabio</b> Casteggio (PV)	S.A.	12,5%	<b>39,00 €</b>
<b>Dosaggio Zero "Farfalla" Collection n°7</b> Pinot Nero 100% - 40 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>VSQ</u>	<b>Ballabio</b> Casteggio (PV)	S.A.	12,5%	<b>44,00 €</b>
<b>Extra Brut Rosè "Farfalla" Collection n°11</b> Pinot Nero 100% - 30 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>VSQ</u>	<b>Ballabio</b> Casteggio (PV)	S.A.	12,5%	<b>42,00 €</b>

## Alta Langa

<b>Brut</b> Pinot Nero 100% - 30 mesi sui lieviti - Deg.2024	<u>DOCG</u>	<b>Luigi Coppo</b> Canelli (AT)	2020	12,5%	<b>36,00 €</b>
<b>Cuvée Riserva Brut</b> Pinot Nero 80% Chardonnay 20% - 36 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>DOCG</u>	<b>Luigi Coppo</b> Canelli (AT)	2018	12,5%	<b>58,00 €</b>

## Altri Metodi Classici Italiani

<b>Brut "Cuvée dei Frati"</b> Turbiana 90% Chardonnay 10% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2023	<u>VSQ</u>	<b>Cà dei Frati</b> Sirmione (BS)	S.A.	12,5%	<b>30,00 €</b>
<b>Cuvée Brut Rosè</b> Chardonnay 50% Pinot Nero 50% - 18/24 mesi sui lieviti - Deg.	<u>VSQ</u>	<b>Pojer e Sandri</b> San Michele all'Adige (TN)	S.A.	12,5%	<b>39,00 €</b>
<b>Brut Lugana "Cantariva"</b> Turbiana 100% - 18 mesi sui lieviti - Deg.	<u>DOP</u>	<b>Cà Maiol</b> Desenzano del Garda (BS)	2019	12,5%	<b>30,00 €</b>

# Francia

## Champagne

### **Brut "Cuvée Saint-Petersbourg"**

P.Nero 50-55% Chard. 28-33% P.Meunier 15-20% - 48 mesi sui lieviti - Deg.

### **Extra Brut "Première Cuvée"**

P.Nero 45% Chard. 33% P.Meunier 22% - 36 mesi sui lieviti - Deg.2022

### **Brut Premier Cru "Privilège"**

Pinot Nero 50% Chardonnay 50% - 36 mesi sui lieviti - Deg.

### **Brut Premier Cru "Blanc de Noirs"**

Chard. 70% P.Nero 25% P.Meunier 5% - 24 mesi sui lieviti - Deg.2022

### **Brut Premier Cru "Tradition"**

P.Meunier 40% Chard. 35% P.Nero 25% - 12\48 mesi sui lieviti - Deg.2022

### **Premier Cru "Brut Classique"**

Pinot Meunier 60% Chardonnay 20% Pinot Nero 20% - 12\24 mesi sui lieviti - Deg.2023

### **Brut "Collection 244"**

Chardonnay 41% Pinot Nero 33% Pinot Meunier 26% - 48 mesi sui lieviti - Deg.2023

### **Brut "Royale Réserve"**

P.Nero 65% Chardonnay 30% P.Meunier 5% - 36 mesi sui lieviti - Deg.

### **Brut Rosé "Royale Réserve"**

P.Nero 75% Chard.20% P.Meunier 5% - 36 mesi sui lieviti - Deg.

AOC

### **Veuve Clicquot**

Reims

S.A. 12,5% 75,00 €

AOC

### **Bruno Paillard**

Reims

S.A. 12,0% 79,00 €

AOC

### **Monmarthe**

Ludes

S.A. 12,5% 59,00 €

AOC

### **Gonet - Medeville**

Aÿ-Champagne

S.A. 12,5% 69,00 €

AOC

### **Gaston Chiquet**

Dizy

S.A. 12,5% 63,00 €

AOC

### **Aubry**

Jouy-lès-Reims

S.A. 12,5% 62,00 €

AOC

### **Louis Roederer**

Aÿ-Champagne

S.A. 12,5% 90,00 €

AOC

### **Philipponnat**

Aÿ-Champagne

S.A. 12,0% 79,00 €

AOC

### **Philipponnat**

Aÿ-Champagne

S.A. 12,5% 72,00 €

## Crémant

### **Grande Cuvée Brut**

Chardonnay, Pinot Nero, Gamay e Aligoté - 12\18 mesi sui lieviti

### **Grande Cuvée Brut Rosé**

Pinot Nero, Gamay e Chardonnay - 15 mesi sui lieviti

AOC

### **Veuve Ambal**

Montagny-lès-Beaune

S.A. 12,0% 32,00 €

AOC

### **Veuve Ambal**

Montagny-lès-Beaune

S.A. 12,0% 32,00 €

## Bianchi fermi

### **Chablis**

Chardonnay 100% - Fruttato e minerale

### **Pouilly Fumé "Tradition"**

Sauvignon 100% - Agrumato e minerale

### **Riesling "Le Princes Abbés"**

Riesling 100% - Agrumato e sapido

### **Sancerre**

Sauvignon 100% - Floreale e fresco

AOC

### **Louis Moreau**

Beine

2022 12,5% 45,00 €

AOC

### **rge Dagueneau & Fill**

Saint-Andelain

20\21 14,0% 44,00 €

AOC

### **omaines Schlumberge**

Guebwiller

2021 12,5% 40,00 €

AOC

### **Comte Lafond**

Sancerre


2022 12,5% 54,00 €

# Selezione Regionale

## Emilia Romagna

### VINI BIANCHI

**Bianco frizzante "Bosco Eliceo"**  
Trebbiano Romagnolo e Malvasia di Candia - Fresco


**Sauvignon "Bosco Eliceo"**   
Sauvignon 100% - Leggermente aromatico e sapido

**Pignoletto frizzante "Colli Bolognesi"**  
Grechetto 100% - Leggermente fruttato e fresco

<u>DOC</u>	<b>Mattarelli</b>	2023	11,0%	<b>14,00 €</b>
	Vigarano Pieve (FE)			
<u>DOC</u>	<b>Mattarelli</b>	2022	12,5%	<b>14,00 €</b>
	Vigarano Pieve (FE)			
<u>DOCG</u>	<b>Floriano Cinti</b>	2023	12,5%	<b>18,00 €</b>
	Sasso Marconi (BO)			

### VINI ROSSI O ROSÈ

**Fortana frizzante "Bosco Eliceo"**  
Fortana 100% - Fruttato e asciutto

**Merlot "Bosco Eliceo"**   
Merlot 100% - Leggermente erbaceo e sapido

**Spumante Rosè "Rosa x Emy"**  
Fortana 100% - Fruttato e buona acidità

**Lambrusco "NeroDiLambrusco" Edizione 1813**  
Lambrusco Maestri 100% - Fruttato e fresco

<u>DOC</u>	<b>Mattarelli</b>	2023	11,0%	<b>14,00 €</b>
	Vigarano Pieve (FE)			
<u>DOC</u>	<b>Mattarelli</b>	19\20	12,0%	<b>14,00 €</b>
	Vigarano Pieve (FE)			
<u>VSQ</u>	<b>Mattarelli</b>	2023	11,5%	<b>20,00 €</b>
	Vigarano Pieve (FE)			
<u>IGT</u>	<b>Cantine Ceci 1938</b>	2023	11,0%	<b>18,00 €</b>
	Torrile (PR)			

## Vini delle Sabbie

I vigneti del Bosco Eliceo sono collocati lungo la fascia costiera che va dalle foci del Po, in territorio ferrarese, fino ad oltre le saline di Cervia, in provincia di Ravenna, all'interno del Parco del Delta del Po.

La tradizione fa risalire la nascita della viticoltura ferrarese agli Etruschi, che abitavano la città di Spina. In seguito, nuovo impulso alla viticoltura è stato apportato sicuramente dai Frati Benedettini, insediati nella storica Abbazia di Pomposa.

Ulteriore sviluppo venne quindi dato dalla Corte Estense: la leggenda vuole che Renata di Francia, sposando Ercole II, Duca D'Este, abbia portato in dote dalla Cote D'Or della Borgogna anche un vitigno, l'uva d'oro, che trovò un ambiente adattissimo per svilupparsi sulle dune sabbiose del Delta del Po, attorno all'Abbazia di Pomposa e nei dossi del Bosco Eliceo.

Anche dopo i fasti degli Estensi, la cucina popolare e rurale continuò a tramandare una tradizione di cibi poveri e semplici, a cui i vini delle Sabbie davano il giusto sostegno. I bassi vigneti della Costa, allevati sui dossi sabbiosi, tra boschi di lecci, hanno così resistito fino ai nostri giorni, indenni alla fillossera. I vini delle sabbie, possono vantarsi quindi della caratteristica di essere ottenuti da viti "Franco di Piede".

L'ambiente particolarmente umido, l'aria ed il terreno impregnati di salmastro, il mare che mitiga le stagioni sono poi altri elementi che contribuiscono alla formazione del carattere di questi vini. Un mondo storico e grandioso di pescatori, fiocinini, braccianti e cacciatori di pesce e selvaggina.

Oggi la tradizione della viticoltura ferrarese, conosce una nuova rinascita: studi, ricerche e selezioni dei terreni hanno portato nel 1989 al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata. Dal 1991 è, inoltre, operativo il Consorzio per la tutela dei vini DOC del Bosco Eliceo, nel cui marchio sono effigiati gli elementi che contribuiscono a creare la tipicità dei nostri vini e che accumulando operatori dell'intero ciclo di vita del vino, garantisce la migliore qualità del prodotto finito.

# Trentino Alto Adige

## VINI BIANCHI

<b>Terlaner Cuvée</b> Pinot Bianco 60% Chardonnay 30% Sauvignon Blanc 10% - Aromatico e morbido	<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b> Terlano (BZ)	2023	13,5%	<b>29,00 €</b>
<b>Pinot Bianco</b> Pinot Bianco 100% - Fruttato e minerale	<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b> Terlano (BZ)	2023	13,5%	<b>24,00 €</b>
<b>Pinot Bianco Riserva "Vorberg"</b> Pinot Bianco 100% - Molto aromatico e minerale	<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b> Terlano (BZ)	2021	14,0%	<b>49,00 €</b>
<b>Sauvignon Selezione "Winkl"</b> Sauvignon Blanc 100% - Fruttato e discreta acidità	<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b> Terlano (BZ)	2023	13,5%	<b>34,00 €</b>
<b>Gewurztraminer Selezione</b> Gewurztraminer 100% - Molto aromatico e buona struttura	<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2023	14,0%	<b>26,00 €</b>
<b>Chardonnay Selezione "Cardellino"</b> Chardonnay 100% - Fruttato e morbido	<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2022	13,5%	<b>31,00 €</b>
<b>Gewurztraminer Riserva "Kastelaz"</b> Gewurztraminer 100% - Fruttato e grande struttura	<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2022	14,0%	<b>59,00 €</b>
<b>Riesling "Castel Ringberg"</b> Riesling 100% - Lievemente fruttato e fresco	<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2022	12,5%	<b>38,00 €</b>
<b>Muller Thurgau "Merus"</b> Muller Thurgau 100% - Fruttato e buona acidità	<u>DOC</u>	<b>Tiefenbrunner</b> Niclara (BZ)	2022	13,0%	<b>23,00 €</b>
<b>Sauvignon "Merus"</b> Sauvignon Blanc 100% - Floreale ed elegante	<u>DOC</u>	<b>Tiefenbrunner</b> Niclara (BZ)	2022	13,5%	<b>25,00 €</b>
<b>Gewurztraminer "Merus"</b> Gewurztraminer 100% - Aromatico ed armonico	<u>DOC</u>	<b>Tiefenbrunner</b> Niclara (BZ)	2022	14,0%	<b>25,00 €</b>
<b>Traminer Aromatico</b> Gewurztraminer 100% - Fruttato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Pojer e Sandri</b> San Michele all'Adige (TN)	2023	13,5%	<b>25,00 €</b>
<b>Muller Thurgau Selezione "Monogramma"</b> Muller Thurgau 100% - Leggermente aromatico ed agrumato	<u>DOC</u>	<b>Pojer e Sandri</b> San Michele all'Adige (TN)	2021	12,5%	<b>34,00 €</b>

## VINI ROSSI O ROSÈ

<b>Lagrein</b> Lagrein 100% - Fruttato e vellutato	<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b> Terlano (BZ)	2022	13,5%	<b>24,00 €</b>
<b>Pinot Nero</b> Pinot Nero 100% - Fruttato e strutturato	<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2022	13,0%	<b>25,00 €</b>
<b>Rosè "2026"</b> Pinot Nero, Lagrein e Merlot - Fruttato e fresco	<u>IGT</u>	<b>Elena Walch</b> Termeno (BZ)	2022	12,5%	<b>23,00 €</b>

# Piemonte

## VINI BIANCHI

<b>Arneis "Blangé"</b> Arneis 100% - Fruttato, floreale e fresco	<u>DOC</u>	<b>Ceretto</b> Alba (CN)	2023	13,0%	<b>32,00 €</b>
<b>Arneis</b> Arneis 100% - Fruttato e secco	<u>DOC</u>	<b>Damilano</b> La Morra (CN)	2023	13,5%	<b>24,00 €</b>

# Lombardia

## VINI BIANCHI

<b>Lugana "I Frati"</b> Turbiana 100% - Fruttato, floreale e fresco	<u>DOC</u>	<b>Cà dei Frati</b> Sirmione (BS)	2023	13,0%	<b>23,00 €</b>
<b>Lugana "Prestige"</b> Turbiana 100% - Fruttato, agrumato e morbido	<u>DOC</u>	<b>Cà Maiol</b> Desenzano del Garda (BS)	2023	13,0%	<b>23,00 €</b>
<b>Lugana Superiore "Molin"</b> Turbiana 100% - Fruttato, agrumato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Cà Maiol</b> Desenzano del Garda (BS)	2022	13,5%	<b>26,00 €</b>
<b>Chiaretto "Rosa dei Frati"</b> Groppello 55% Marzemino 15% Sangiovese 15% Barbera 15% - Fruttato, floreale e piacevole acidità	<u>DOC</u>	<b>Cà dei Frati</b> Sirmione (BS)	2023	12,5%	<b>23,00 €</b>


# Friuli Venezia Giulia

## VINI BIANCHI

<b>Sauvignon Riserva "Picol"</b> Sauvignon Blanc 100% - Fruttato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Lis Neris</b> San Lorenzo Isontino (GO)	2020	14,0%	<b>39,00 €</b>
<b>Pinot Grigio Riserva "Gris"</b> Pinot Grigio 100% - Speziato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Lis Neris</b> San Lorenzo Isontino (GO)	2020	14,0%	<b>39,00 €</b>
<b>Chardonnay Riserva "Jurosa"</b> Chardonnay 100% - Fruttato e fresco	<u>DOC</u>	<b>Lis Neris</b> San Lorenzo Isontino (GO)	2020	14,0%	<b>39,00 €</b>
<b>Friulano "Toc Bas"</b> Friulano 100% - Lievemente fruttato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Ronco del Gelso</b> Cormons (GO)	2022	13,5%	<b>24,00 €</b>
<b>Ribolla Gialla</b> Ribolla gialla 100% - Floreale e minerale	<u>IGP</u>	<b>Ronco del Gelso</b> Cormons (GO)	2023	13,5%	<b>23,00 €</b>
<b>Pinot Grigio "Sot Lis Rivis"</b> Pinot Grigio 100% - Agrumato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Ronco del Gelso</b> Cormons (GO)	2022	14,0%	<b>25,00 €</b>
<b>Chardonnay "Siet Vignis"</b> Chardonnay 100% - Agrumato e di carattere	<u>DOC</u>	<b>Ronco del Gelso</b> Cormons (GO)	2022	13,5%	<b>25,00 €</b>
<b>Friulano</b> Friulano 100% - Fruttato e morbido	<u>DOC</u>	<b>Livio Felluga</b> Brazzano (GO)	2022	13,5%	<b>33,00 €</b>
<b>Pinot Grigio</b> Pinot Grigio 100% - Lievemente fruttato e sapido	<u>DOC</u>	<b>Livio Felluga</b> Brazzano (GO)	2022	13,5%	<b>33,00 €</b>
<b>Sauvignon</b> Sauvignon 100% - Fruttato e buona acidità	<u>DOC</u>	<b>Livio Felluga</b> Brazzano (GO)	2022	13,5%	<b>33,00 €</b>
<b>Cuvée "Sharis"</b> Ribolla Gialla, Sauvignon e Chardonnay - Fruttato e sapido	<u>IGT</u>	<b>Livio Felluga</b> Brazzano (GO)	2022	13,0%	<b>24,00 €</b>

# Veneto

## VINI BIANCHI

<b>Soave Classico "Monte Fiorentine"</b>  Garganega 90% Trebbiano di Soave 10% - Lievemente fruttato, lievemente agrumato e morbido	<u>DOC</u>	<b>Cà Rugate</b> Montecchia di Crosara (VR)	2022	12,5%	<b>26,00 €</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------------------------------------------------	------	-------	----------------


# Liguria

## VINI BIANCHI

<b>Vermentino "Etichetta Nera"</b> Vermentino 100% - Lievemente fruttato e morbido	<u>DOC</u>	<b>Cantine Lunae</b> Castelnuovo Magra (SP)	2023	13,0%	<b>29,00 €</b>
<b>Albarola</b> Albarola 100% - Agrumato e grande freschezza	<u>DOC</u>	<b>Cantine Lunae</b> Castelnuovo Magra (SP)	2022	13,0%	<b>29,00 €</b>
<b>Pigato "Terre Ferme"</b> Pigato 100% - Floreale e sapido	<u>DOC</u>	<b>Cantine Lunae</b> Castelnuovo Magra (SP)	2022	12,5%	<b>29,00 €</b>

## Marche e Abruzzo

### VINI BIANCHI

<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi "Casal di Serra"</b> 	<u>DOC</u>	<b>Umani Ronchi</b>	2022	13,0%	<b>21,00 €</b>
Verdicchio 100% - Floreale, aromatico ed eccellente morbidezza		Osimo (AN)			
<b>Passerina "Vigor"</b>	<u>IGT</u>	<b>Umani Ronchi</b>	2023	12,0%	<b>18,00 €</b>
Passerina 100% - Fruttato e secco		Osimo (AN)			
<b>Pecorino "Vellodoro"</b>	<u>IGT</u>	<b>Umani Ronchi</b>	2023	12,5%	<b>21,00 €</b>
Pecorino 100% - Fruttato, floreale e piacevole freschezza		Osimo (AN)			

## Campania

### VINI BIANCHI

<b>Falanghina del Sannio "Serrocielo"</b>	<u>DOC</u>	<b>Feudi di San Gregorio</b>	2022	13,0%	<b>23,00 €</b>
Falanghina 100% - Lievemente fruttato, lievemente floreale e morbido		Sorbo Serpico (AV)			
<b>Greco di Tufo "Cutizzi"</b>	<u>DOCG</u>	<b>Feudi di San Gregorio</b>	2022	12,5%	<b>24,00 €</b>
Greco 100% - Fruttato e minerale		Sorbo Serpico (AV)			
<b>Fiano di Avellino "Pietracalda"</b>	<u>DOCG</u>	<b>Feudi di San Gregorio</b>	2022	13,0%	<b>24,00 €</b>
Fiano 100% - Profumato e morbido		Sorbo Serpico (AV)			

## Sardegna

### VINI BIANCHI

<b>Vermentino di Sardegna "Lintori"</b>	<u>DOC</u>	<b>Capichera</b>	2022	13,5%	<b>27,00 €</b>
Vermentino 100% - Fruttato e fresco		Arzachena (SS)			
<b>Vermentino di Gallura "Vign'angena"</b>	<u>DOCG</u>	<b>Capichera</b>	2022	14,0%	<b>45,00 €</b>
Vermentino 100% - Fruttato e fresco		Arzachena (SS)			

## Sicilia

### VINI BIANCHI

<b>Cuvée "Vigna di Gabri" per Gabriella Rallo</b>	<u>DOC</u>	<b>Donnafugata</b>	2021	13,5%	<b>25,00 €</b>
Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier - Agrumato e fresco		Palermo (PA)			
<b>Grillo "SurSur"</b>	<u>DOC</u>	<b>Donnafugata</b>	2023	13,0%	<b>22,00 €</b>
Grillo 100% - Fruttato e morbido		Palermo (PA)			
<b>Etna Bianco "Sul Vulcano"</b>	<u>DOC</u>	<b>Donnafugata</b>	2021	12,0%	<b>34,00 €</b>
Carricante 100% - Agrumato e fresco		Palermo (PA)			

# Piccoli e Grandi Formati

## Le Mezzine 0,375

### Extra Dry "Strada di Guia, 109"

100%Glera - Aromatico e fresco

### Brut "Setàge"

Glera 95-100% Chardonnay 0-5% - Aromatico e secco

### Extra Brut "Cuvée Prestige Edizione 46"

Chardonnay 79,5% Pinot Nero 19% Pinot Bianco 1,5% - 25 mesi sui lieviti

### Extra Brut "Golf 1927"

Chardonnay 100% - 20\30 mesi sui lieviti

### Terlaner Cuvée

Pinot Bianco 60% Chardonnay 30% Sauvignon Blanc 10% - Aromatico e morbido

### Gewurztraminer Selezione

Gewurztraminer 100% - Molto aromatico e di buona struttura

### Lugana "I Frati"

Turbiana 100% - Fruttato, floreale e fresco

### Soave Classico "San Michele"

Garganega 100% - Lievemente fruttato e morbido

### Cuvée "Sharis"

Ribolla Gialla, Sauvignon e Chardonnay - Fruttato e sapido

<u>DOCG</u>	<b>Foss Marai</b>	2023	11,0%	<b>13,00 €</b>
	Guida di Valdobbiadene (TV)			
<u>DOCG</u>	<b>Canevel</b>	22\23	11,0%	<b>14,00 €</b>
	Saccol (TV)			
<u>DOCG</u>	<b>Cà del Bosco</b>	2022	12,8%	<b>26,00 €</b>
	Erbusco (BS)			
<u>DOCG</u>	<b>Barone Pizzini</b>	2022	12,0%	<b>21,00 €</b>
	Provaglio d'Iseo (BS)			
<u>DOC</u>	<b>Cantina Terlan</b>	2022	13,5%	<b>16,00 €</b>
	Terlano (BZ)			
<u>DOC</u>	<b>Elena Walch</b>	2022	14,0%	<b>15,00 €</b>
	Termeno (BZ)			
<u>DOC</u>	<b>Cà dei Frati</b>	2023	13,0%	<b>13,00 €</b>
	Sirmione (BS)			
<u>DOC</u>	<b>Cà Rugate</b>	2023	12,0%	<b>12,00 €</b>
	Montecchia di Crosara (VR)			
<u>IGT</u>	<b>Livio Felluga</b>	2022	13,0%	<b>13,00 €</b>
	Brazzano (GO)			

## 9 Magnum

### Dry Millesimato "Coste di Mezzodi"

100%Glera - Leggermente aromatico ed asciutto

### Extra Dry "Strada di Guia, 109"

100%Glera - Aromatico e fresco

### Extra Dry "ServoSuo"

Glera 100% - Lievemente fruttato e morbido

### Arneis "Blangé"

Arneis 100% - Fruttato, floreale e fresco

### Cuvée "Sharis"

Ribolla Gialla, Sauvignon e Chardonnay - Fruttato e sapido

### Lugana "I Frati"

Turbiana 100% - Fruttato, floreale e fresco

<u>DOCG</u>	<b>Col Vettoraz</b>	2023	11,5%	<b>49,00 €</b>
	S.Stefano di Valdobbiadene (TV)			
<u>DOCG</u>	<b>Foss Marai</b>	2023	11,0%	<b>41,00 €</b>
	Guida di Valdobbiadene (TV)			
<u>DOCG</u>	<b>ColSaliz</b>	2023	11,5%	<b>38,00 €</b>
	Refrontolo (TV)			
<u>DOC</u>	<b>Ceretto</b>	2023	13,0%	<b>59,00 €</b>
	Alba (CN)			
<u>IGT</u>	<b>Livio Felluga</b>	2022	13,0%	<b>43,00 €</b>
	Brazzano (GO)			
<u>DOC</u>	<b>Cà dei Frati</b>	2023	13,0%	<b>42,00 €</b>
	Sirmione (BS)			



# Vini Naturali Triple "A"

## Agricoltori - Artigiani - Artisti

<b>Ribolla Gialla "Rebula - Etichetta Nera"</b> 	ZGP	<b>Movia</b>	2022	12,0%	<b>34,00 €</b>
Ribolla 100% - Fruttato e intenso		Slovenia			
<b>Tokai "Gredic"</b> 	ZGP	<b>Movia</b>	2022	12,5%	<b>28,00 €</b>
Sauvignonasse/Tokai 100% - Fruttato, floreale e fresco		Slovenia			
<b>Pinot Grigio "Sivi"</b> 	ZGP	<b>Movia</b>	2021	13,5%	<b>34,00 €</b>
Pinot Grigio 100% - Fruttato, floreale e sapido		Slovenia			
<b>Riesling Kabinett C.A.I.</b>		<b>Immich - Batterieberg</b>	2021	10,0%	<b>34,00 €</b>
Riesling 100% - Leggero e minerale		Germania			
<b>Crémant de Raphael Millesimato</b> 	AOC	<b>Pirouettes - Binner</b>	2020	11,5%	<b>39,00 €</b>
Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling e Pinot Grigio - 26 mesi sui lieviti		Francia			
<b>Brut Nature "Viktorija"</b> 	DOC	<b>Slavcek</b>	2018	12,0%	<b>39,00 €</b>
Ribolla e Riesling Italo - 26\28 mesi sui lieviti		Slovenia			

## Manifesto dei Produttori "Triple A"

Ideato e redatto da Luca Gargano nel Luglio 2001

Questo manifesto nasce in seguito alla constatazione che buona parte dei vini standardizzati attualmente prodotti nel mondo, sono ottenuti con tecniche agronomiche ed enologiche che mortificano l'importanza del vitigno, l'incidenza del territorio e la personalità del produttore. La standardizzazione sta generando vini simili in ogni angolo del pianeta, appiattiti nei caratteri organolettici e incapaci di sfidare il tempo.

Secondo questo manifesto, per ottenere un grande vino, ad ogni produttore occorrono 3 doti basilari, riassumibili nelle "3 A":

"A" come Agricoltori

Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo, vite e i suoi cicli naturali;

"A" come Artigiani

Occorrono metodi e capacità artigianali per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva e non alteri quella del vino.

"A" come Artisti

Solamente la sensibilità artistica di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengono esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

Da queste considerazioni iniziali, si ricava un Decalogo le cui regole devono essere rispettate da chi voglia produrre vino "Triple A".

I vini "Triple A" possono nascere solo:

- 1 Da una selezione manuale delle future viti per una vera selezione massale;
- 2 Da produttori agricoli che coltivano senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi, rispettando la vite e i suoi cicli naturali;
- 3 Da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane;
- 4 Da mosti ai quali non venga aggiunta nè anidride solforosa e nè additivi;
- 5 L'anidride solforosa, può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento, utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati;
- 6 Senza interventi chimico-fisici prima e durante la fermentazione alcolica, diversi dal semplice controllo delle temperature (sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo);
- 7 Maturando sulle proprie "Fecce fini" fino all'imbottigliamento.
- 8 Non correggendo nessun parametro chimico;
- 9 Non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento;
- 10 Dalla migliore espressione del Terroir al quale appartengono.

## Le altre bevande

<b>Acqua minerale naturale o frizzante</b>	<u>0.75</u>	<b>Cerelia</b> Cerelio (BO)	<b>3,00 €</b>
<b>Birra in bottiglia</b>	<u>0.33</u>		<b>6,00 €</b>
<b>Lattine a scelta</b>	<u>0.33</u>		<b>3,50 €</b>
<b>Amari nazionali</b>	<u>4cl</u>		<b>5,00 €</b>
<b>Caffè espresso, decaffeinato, orzo o ginseng</b>		<b>Segafredo</b> Pianoro (BO)	<b>2,00 €</b>
<b>Caffè corretto</b>			<b>2,50 €</b>

## Vino bianco frizzante alla spina "Prodry"

<b>Caraffa da 1 litro</b> Fruttato e delicato		<b>Monvin</b> Volpago (TV)	2023	11,0%	<b>13,00 €</b>
<b>Caraffa da 1/2 litro</b> Fruttato e delicato		<b>Monvin</b> Volpago (TV)	2023	11,0%	<b>7,00 €</b>
<b>Caraffa da 1/4 litro</b> Fruttato e delicato		<b>Monvin</b> Volpago (TV)	2023	11,0%	<b>4,00 €</b>

## Birra alla spina "BrewLock"

<b>Caraffa da 1 litro</b> Stile Lager - Bassa fermentazione - Senza aggiunta di co2		<b>Heineken</b> Olanda	2023	5,0%	<b>15,00 €</b>
<b>Bicchieri da 0,5</b> Stile Lager - Bassa fermentazione - Senza aggiunta di co2		<b>Heineken</b> Olanda	2023	5,0%	<b>8,00 €</b>
<b>Bicchieri da 0,25</b> Stile Lager - Bassa fermentazione - Senza aggiunta di co2		<b>Heineken</b> Olanda	2023	5,0%	<b>4,50 €</b>