

Le cicale

R I S T O R A N T E



LA CARTA DEI VINI È UN ELENCO, A VOLTE INTERMINABILE E FITTO.
TANTI NOMI, TANTE AZIENDE, TANTI VITIGNI, IN CUI TUFFARSI E DAL QUALE RIE-
MERGERSI NEL GIRO DI POCHI MINUTI PRIMA DI ORDINARE.

NELLA NOSTRA CARTA DEI VINI TROVERETE ALCUNE SEZIONI BEN DISTINTE PER
FACILITARE LA VOSTRA RICERCA E PER RACCONTARVI ANCHE UN PO' COME LAVO-
RIAMO, COME PENSIAMO E COSA CI PIACE.

BOLLICINE L'INIZIO

LIGURIA CASA NOSTRA

NEBBIOLO CI PIACE TANTO

POI INCONTRERETE UNO SPAZIO CHE DEDICHIAMO A I NOSTRI FORNITORI
I QUALI A ROTAZIONE PROPORRANNO E PRESENTERANNO ALCUNI VINI CHE SE-
CONDO LORO VALE LA PENA CONOSCERE

LE NOSTRE REGIONI ITALIANE RICCHISSIME DI QUALITÀ

LA FRANCIA I NOSTRI VICINI DI CASA, CHE BEN SANNO COSA SIGNIFICA PRO-
DURRE BUON VINO.

BOLLICINE

LA PRIMA PARTE DELLA CARTA È DEDICATA ALLE “BOLLICINE”,
NEL MONDO DEL VINO SONO IL SIMBOLO DELLA FESTA E DEGLI AUGURI,
SI BRINDA E SI GIOISCE
DA SEMPRE ACCOMPAGNATI DA UN FLÛTE DI SPUMANTE.
E ALLORA “LIBIAMO, LIBIAMO NE’ LIETI CALICI”
E BEN ARRIVATI ALLE CICALI.

CHAMPAGNE CHRISTOPHE

BRUT TRADITION 100% Pinot Nero. Al naso si presenta molto goloso con aromi di frutti bianchi (mele) e di frutti gialli (pesche). A questa freschezza si mischia il frutto rosso tipico del Pinot Nero. Al palato è fresco, immediato ed accessibile.	35,00
BRUT PRESTIGE 100% Chardonnay. Al naso si presenta complesso e guadagna con aerazione. La freschezza dello Chardonnay porta aromi di agrumi ed un finale di pasticceria.	40,00
CUVÉE DES AGAPES 20% Chardonnay, 80% Pinot Nero. Grande Cuvée che si presenta al naso complesso ma fresco di frutti bianchi e gialli. Al palato è fresco e leggermente agrumoso.	40,00
PUR’ 100% Chardonnay. Questa Cuvée è frutto dell’affinamento di un vitigno di prestigio di Chardonnay coltivato in un unico campo denominato “Les Graces”. Lo Chardonnay si esprime al meglio con fiori bianchi, arance e pompelmo.	50,00
BRUT ROSÈ 100% Pinot Nero. Ottenuto con un antico metodo Champenoise. Elegante e delicato. La forza e complessità del Pinot Nero ne fa scaturire un colore molto carico tipico della zona.	45,00
IMPERIAL 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. Note di frutta bianca e rossa. Elegante, delicato e complesso data la lunga permanenza sui lieviti.	45,00
MAGNUM	
BRUT TRADITION	80,00

SPUMANTI ITALIANI

PROSECCO

EXTRA DRY MIRAVAL 2018 PROSECCO SUPERIORE 26,00

BELLENDIA CONEGLIANO, VALDOBBIADENE TREVISO

Da Uve Glera l'Extra Dry Miraval viene vinificato con metodo Charmat ottenendo uno spumante pieno morbido di grande finezza con un caratteristico bouquet fruttato e floreale.

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG 40,00

FOSS MARAI, VALDOBBIADENE

Da Uve Glera è una perla enologica della Valdobbiadene, uno spumante di ottima complessità aromatica. Il bouquet richiama la pera, la pesca e altra frutta bianca. L'assaggio rivela cremosità, intensità, ricchezza e bella tensione.

ASOLO PROSECCO DOCG "COL FONDO" 25,00

BELE CASEL, CAERANO DI SAN MARCO

100% Glera. Rifermentato in bottiglia, sur lie.

Colore opaco e velato come si addice ad un "sur lie" olfatto arioso che ricorda la birra bianca, dalle caratteristiche note agrumate, ha un sorso sostanzioso e sapido.

COSÌ È (COL FONDO) PROSECCO 30,00

FRATELLI COSMO, VITTORIO VENETO

100% Glera. Rifermentato in bottiglia.

La seconda fermentazione di questo vino è avvenuta in questa bottiglia.

Vedrete che sul fondo c'è il deposito formato dai lieviti. Potete scegliere se berlo limpido o velato.

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ANIMANTE 35,00

BARONE PIZZINI PROVAGLIO D'ISEO

78% Chardonnay, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco. 7 mesi acciaio, 25 mesi sui lieviti.

Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori di erbe aromatiche e una bella scia minerale. Al palato è fresco, cremoso, piacevolmente sapido.

FRANCIACORTA BRUT 34,00

ENRICO GATTI, ERBUSCO

100% Chardonnay. Acciaio e 24 mesi sui lieviti, frutta secca ed agrumi.

FRANCIACORTA BRUT NATURE 38,00

ENRICO GATTI, ERBUSCO

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero. Acciaio e 24 mesi sui lieviti, frutta tropicale, noci e nocciole.

FRANCIACORTA BRUT SATEN 40,00

ENRICO GATTI, ERBUSCO

100% Chardonnay. Essenzialmente cremoso con toni fragranti di mandorla fresca e delicati aromi di burro. Deliziato da una sottile mineralità.

FRANCIACORTA SATEN 2015 45,00

BARONE PIZZINI PROVAGLIO D'ISEO

100% Chardonnay. Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso offre piacevoli note di crema pasticcera, di agrumi, di gelso. Al palato è morbido e fresco al tempo stesso, caratterizzato in chiusura da una sfumata scia sapida.

FRANCIACORTA BAGNADORE PADOSÈ RISERVA '12 50,00

BARONE PIZZINI PROVAGLIO D'ISEO

50% Chardonnay, 50% Pinot Nero. Barrique per 6 mesi e acciaio per 6 mesi.

Paglierino chiaro, dal perlage fine e persistente. Al naso offre bellissime note di pane tostato e di lievito di birra, sfumature di agrumi e di erbe officinali.

Al palato è fresco, profondo, elegante, dinamico e di grande armonia.

PIEMONTE

ALTA LANGA SPUMANTE BRUT 36,00

ETTORE GERMANO, SERRALUNGA D'ALBA

80% Pinot Nero, 40% Chardonnay.

Alla degustazione il vino presenta un colore giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente.

Gli aromi sono di crosta di pane, lievito e frutta secca, con alcune note floreali.

In bocca l'ingresso è pieno e ricco, con una sensazione di cremosità data dalla spuma fine, che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

VALENTINO RISERVA ELENA 35,00

ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA

Pinot Nero, Chardonnay. 48 mesi sui lieviti, 6 mesi di affinamento in bottiglia.

VALENTINO BRUT ZERO 60,00

ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA

100% Chardonnay. 120 mesi sui lieviti, 12 mesi di affinamento in bottiglia.

ALTO ADIGE

PAS DOSÈ 2014 40,00

HADERBURG, SALORNO

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero. Giallo paglierino limpido con perlage fine e continuo.

FRIULI

BLANC DE BLANCS EXTRABRUT 36,00

VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO

70% Chardonnay, 30% Ribolla Gialla. 18 mesi sui lieviti, fresco, giovane, elegante ed armonico.

VENETO


PAS DOSÈ MET. TRAD. ETICHETTA VERDE VSQ 32,00

FONGARO, RONCÀ

100% Durella. La magia del non dosaggio lascia emergere l'anima sapida del vino.

La spuma cremosa avvolge e riequilibra il tutto, esaltando la sostanza minerale.

SPUMANTI ITALIANI ROSÈ

FRANCIACORTA ROSÈ '15 	38,00
BARONE PIZZINI PROVAGLIO D'ISEO 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 40 mesi sui lieviti, ribes e cassis con sentori di rosa.	
VALENTINO BRUT ZERO ROSÈ	60,00
ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA 100% Pinot Nero. 60 mesi di affinamento e 6 mesi di bottiglia.	
ROSÈ DE NOIRS 2014 DOSAGE ZERO	45,00
VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO 75% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier. 36 mesi sui lieviti. Lamponi, more e fragoline. Sentori di rosa.	
METODO CLASSICO "ROSANNA"	30,00
ETTORE GERMANO, SERRALUNGA D'ALBA 100% Nebbiolo. Colore rosato tenue. Al naso il ventaglio aromatico che si apre svela. L'inconfondibile uva Nebbiolo, la quale non tradisce le origini nemmeno in bocca, dolcemente accarezzata da una bolla magistralmente domata. Il finale fragrante sulla frutta matura e ben persistente, invoglia subito un altro sorso.	

CHAMPAGNE

BLANC DE NOIRS EXTRA-BRUT CUVÉE FIDÈLE	80,00
VOUETTE & SORBÈE, BUXIÈRES-SUR-ARCE La nostra volontà è quella di restare discreti ma presenti a fianco di questa Cuvée. La fedeltà è esclusiva per definizione. In questo vino ritroverete tutti i sapori tipici del solo Pinot Noir, nette sensazioni calcaree, la persistenza degli aromi dovuta alla totale vinificazione su legno. Ha bisogno di ossigeno, spazio e calore.	
BRUT TRADITION GRAND CRU	95,00
EGLY-OURIET, AMBONNAY. 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay, di cui circa il 50% con vini di riserva. Vinificazione in legno per il 20%. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti, si utilizzano solo lieviti indigeni. Primo élevage sui lieviti che dura circa un anno senza bruciare le tappe; il vino si chiarifica lentamente come si faceva 50 anni fa. Messa in bottiglia senza filtraggio né colatura.	
BRUT "SPECIAL CUVÉE"	75,00
BOLLINGER, AY Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier. È di un bel giallo dorato con un perlage molto fine. È connotato da una bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca riesce a combinare in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioches e spezie, noce fresca.	
BRUT RÉSERVE BILLECART- SALMON	65,00
MAREUIL-SUR-AY Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier con perlage fine. Il naso si esprime su aromi intensi di frutta a polpa bianca (pera matura) e di fiori bianchi. In bocca, il vino si slancia con grande freschezza, distendendosi con equilibrio e armonia.	
BENOIT LAHAYE – BRUT NATURE	80,00
REIMS 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay. Note fruttate e minerali si mescolano, nell'assaggio tagliente ed elegante, ad una struttura morbida che premia le note di frutta. Finale lungo e affascinante.	
FLEUR DE L'EUROPE	70,00
FLEURY, COUERTON 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay. Malolattica svolta non filtrato. Teso salino ma anche delicato e floreale agrumato sapido. Piatti a base di volatili e funghi.	
BRUT NATURE FLUENCE	65,00
FRANK PASCAL, BASLIEUX-SOUS-CHATILLON 60% Pinot Meunier, 34% Pinot noir, 6 % Chardonnay. "Fluence" è uno Champagne d'assemblage ad alta percentuale di Pinot Meunier prodotto senza aggiunta di zuccheri nel dosaggio e affinato sui lieviti per almeno 24 mesi: bella vivacità, vibrante freschezza, equilibrio ed elegante dinamismo.	

BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT BLANCS D'ARGILE 80,00

VOUETTE & SORBÈE, BUXIÈRES-SUR-ARCE

Chardonnay in purezza. Vigne di 4/8 anni, vinificazione con élevage prolungato in fusti di rovere. Alcuni pensano ad un vino di Chablis con le bollicine.

BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT INITIAL 170,00

JACQUES SELOSSE, AVIZE

100% Chardonnay. È un vino composto da tre annate successive con invecchiamento sui lieviti in bottiglia di almeno 2 anni e mezzo, durante i quali le bottiglie vengono spostate e nuovamente accatastate in cantina due volte, rimettendo in sospensione i lieviti e favorendo la maturazione, poiché andranno in bottiglia dopo il dégorgement à la volée, solo quando il produttore capirà che il vino è maturo al punto giusto.

BRUT "BLANC DE BLANCS" 85,00

RUINART, REIMS

100% Chardonnay. Perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali, buon corpo morbido con un eccellente freschezza.

DOM PERIGNON VINTAGE 2006 180,00

DOM PIERRE PERIGNON, HAUTVILLERS

Testo di Richard Geoffroy: Chef de Cave di Dom Perignon.

La nota iniziale spicca fresca e cristallina, svelando un universo originale, in cui fanno capolino il pepe bianco e la gardenia. Le note di anice e zenzero scivolano sulla buccia di un frutto, pera e mango, più tattile che carnoso. Il finale si allunga e si sofferma maturo e diffuso.

Un fascino indefinibile è entrato in azione senza mai infrangere l'integrità del vino.

CHAMPAGNE ROSÈ

RUINART ROSÈ 85,00

RUINART REIMS

55% Pinot Nero, 45% Chardonnay.

Rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa.

ROSÈ BRUT 100,00

BOLLINGER, AY

62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier.

Gli eleganti riflessi bronzii sono regalati dall'intensa profondità del vino rosso usato nella Cuvée.

Il naso è deliziato dalla nobiltà di sentori che ricordano piccoli frutti rossi, ribes, ciliegia e fragolina di bosco.

Sono presenti gradevoli sfumature speziate. In bocca è persistente e vivace, con leggere note tanniche che rimandano al suo carattere vinoso. Il perlage è fine e particolarmente vellutato al palato.

ROSÈ DE MACÈRATION BRUT 90,00

BENOIT LAHAYE, BOUZY

100% Pinot Noir. Lieviti indigeni 20 ore di macerazione. No malolattica. No filtrato.

La vinosità del Pinot Noir, l'equilibrio, l'eleganza del frutto, il tutto in punta di piedi.

Aperitivo ma non per tutti:

ROSÈ DE SAIGNÈE 80,00

FLEURY, COUERTON

100% Pinot Noir. Lieviti indigeni, macerazione variabile prima della pressatura malolattica svolta. Non filtrato.

Croccante fresco fruttato, gastronomico.

METHODE TRADITIONELLE

VOUVRAY METHODE TRADITIONELLE  34,00

CLOS NAUDIN, FOREAU, VOUVRAY

100% Chenin Blanc. Giallo brillante dai riflessi dorati, dal perlage fine e compatto.

Al naso si apre su profumi di frutta gialla matura, agrumi, marzapane e ricordi di miele di acacia

su uno sfondo leggermente affumicato. Il sorso è ben disteso, concentrato su toni fruttati, tropicali e freschi.

Chiude con forti note minerali, lunghe e persistenti.

L I G U R I A

IL SECONDO CAPITOLO LO DEDICHIAMO
ALLA NOSTRA AMATA REGIONE, LA LIGURIA.
I MOTIVI SONO TANTI; FORSE IL PIÙ IMPORTANTE È CHE, VIVENDO QUI,
LA MIA CUCINA AFFONDA LE SUE RADICI
PROPRIO IN QUESTA TERRA RICCA DI PROFUMI,
SAPORI E TANTI COLORI.

IL PONENTE... DOVE IL SOLE TRAMONTA...

PIGATO DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE '18 	30,00
CASCINA DELLE TERRE ROSSE, FINALE LIGURE 100% Pigato. Prodotto con uve provenienti da vari appezzamenti dislocati sull' <i>Altopiano delle Manie</i> . L'altitudine dei vigneti è di 250-300 metri slm, i terreni sono di tipo ghiaioso-sabbioso; in vigna si pratica l'agricoltura <i>Biologica</i> . Le uve, vendemmiate a fine settembre sono vinificate in acciaio per 6 mesi, dopo una breve macerazione di 36-48 ore sui propri lieviti ed affinate in bottiglia per altri 4 mesi prima della messa in commercio. Si utilizzano solo lieviti indigeni per attivare la fermentazione.	
PIGATO DELLA RIVIERA LIGURE DI PONENTE "APOGEO" '18 	38,00
CASCINA DELLE TERRE ROSSE, FINALE LIGURE 100% Pigato. Prodotto con uve provenienti dall'appezzamento più alto da cui ne deriva il nome. L'altitudine dei vigneti è di 300 metri slm, i terreni sono di tipo ghiaioso-sabbioso; in vigna si pratica l'agricoltura <i>Biologica</i> . Le uve, vendemmiate a fine settembre sono vinificate in acciaio (70%) e legno (30%) per 6 mesi, dopo una breve macerazione di 36-48 ore sui propri lieviti ed affinate in bottiglia per altri 4 mesi prima della messa in commercio.	
PIGATO NON FILTRATO "SECAGNA" 	28,00
AZIENDA AGRICOLA DE PERI 100% Pigato. Partendo da lavoro, territorio e passione proponiamo un grande classico frutto dell'eroica viticoltura ligure, un prodotto di grande tradizione e straordinaria naturalezza. Senza lieviti aggiunti e con contenuti di solfiti inferiori ai limiti fissati per i biologici sviluppa l'idea romantica di un vino sovrano, fatto come una volta sfruttando il suo innato carattere ed infiniti batonnage. Decisamente pieno in bocca, molto ricco con sentori di erbe di campo e mandorla.	
CRUVIN '16	28,00
PUNTA CRENA, FAMIGLIA RUFFINO, VARIGOTTI 100% Crovino. Acciaio di struttura frutti rossi.	
ROSSESE DOLCEACQUA BERGAGNA '17	32,00
KA MANCINÈ, SOLDANO 100% Rossese. Olfatto con frutta rossa e note floreali. Al palato secco, caldo e morbido.	

IL LEVANTE...


LA MIA TERRA, DOVE INIZIA TUTTO, ANCHE IL GIORNO...

CINQUETERRE BIANCO '17 	38,00
AZIENDA AGRICOLA POSSA, RIOMAGGIORE 80% Bosco, 20% Albarola. Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino. Note minerali e agrumate dominano il naso, dove, in un secondo momento, si evidenziano anche aromi che rimandano alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, snello e vivace, caratterizzato da un retrogusto sapido.	
VINO ROSÈ CINQUETERRE "ROSÈ D'AMUR" 2018 	30,00
AZIENDA AGRICOLA POSSA, RIOMAGGIORE 80% Bonamico, 20% Moscato Rosso. È un vino di nicchia, piccolissima produzione, ci offre profumi nitidi e schietti, molto eleganti, sentiamo i frutti di bosco, il lampone, il mirtillo e il ribes, ma anche la zagara, l'arancia, la mandorla e le erbe della macchia mediterranea. In bocca è molto morbido e sapido, di buona acidità, i tannini sono delicatissimi e ci accarezzano dolcemente il palato, ritroviamo nel finale quelle note di arancia, direi un equilibrio magnifico.	
VERMENTINO I PILASTRI '18 	25,00
AZIENDA AGRICOLA. FRANCESCA PASCALE, MASSA 100% Vermentino. Al naso note fruttate di pesca e fiori di campo armonizzati da una grande mineralità.	
VERMENTINO "NON SEMPRE" '17 	30,00
LA FELCE, CASANO LA SPEZIA 100% Vermentino. Si presenta di colore giallo paglierino con sfumature tendenti al dorato. Elegante e fruttato, il naso è ricco e complesso. Erbe aromatiche, agrumi e sale si combinano armonicamente, catapultando il bevitore nella macchia mediterranea ligure per poi essere coccolato da note di pasta brisè e grano dovute al lungo affinamento sulle fecce. Il sorso è tagliente e fresco, leggermente astringente, avvolge il palato e finisce con una mineralità che invita a un successivo assaggio.	
VERMENTINO COLLI DI LUNI "COSTA MARINA" '18 	32,00
OTTAVIANO LAMBRUSCHI, CASTELNUOVO MAGRA LA SPEZIA 100% Vermentino. Giallo paglierino. Al naso esprime un bellissimo profilo composto da note di frutti esotici e ginestra, impreziosito da sentori di camomilla. In bocca è secco, ben equilibrato e caratterizzato da una bella traccia di sapidità che lo accompagna lungo il palato con forza. Chiude con un finale che spicca per pulizia.	

IL NEBBIOLO

IL TERZO CAPITOLO È DEDICATO AL NEBBIOLO...

IL MIO VINO PREFERITO, UN VINO CHE NASCE IN COLLINA NELLA NEBBIA
MA QUANTO È BUONO COL PESCE...

LANGHE NEBBIOLO '18	29,00
ETTORE GERMANO, SERRALUNGA D'ALBA 100% Nebbiolo. Espressione agile e fresca delle Langhe: un vino rosso affinato solo in acciaio giocato su tonalità primarie floreali. Le violette e le ciliegie contrassegnano lo spettro olfattivo e animano un sorso caldo, morbido e avvolgente.	
LANGHE NEBBIOLO "GAVARINI" '18	30,00
ELIO GRASSO, MONFORTE D'ALBA 100% Nebbiolo. Un'espressione semplice e raffinata delle Langhe che fermenta e affina in serbatoi d'acciaio. Il bouquet profuma di frutti di bosco, viola e spezie nere, il sapore è succoso, scorrevole e di grande beva, animato da una freschezza inebriante.	
LANGHE NEBBIOLO '16	27,00
FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO 100% Nebbiolo. Grandi botti, frutta rossa e note vegetali fresco e di buona beva	
LANGHE NEBBIOLO "MARGHE" '16	32,00
AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, BAROLO 100% Nebbiolo. La ricca terra calcareo-argillosa dei comuni di Barolo e di Grinzane Cavour sono le caratteristiche fondamentali che gli trasmettono un colore rosso rubino con lievi riflessi granata, un profumo delicato e caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa ed infine un sapore giustamente tannico e di buon corpo, vellutato ed armonico.	
LANGHE NEBBIOLO "GAROMBELLO" '17	32,00
MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO 100% Nebbiolo. Grandi botti, rosa canina frutta a polpa rossa, in bocca è rinfrescante e leggermente astringente. Puro in persistenza e preciso in chiusura.	
LANGHE NEBBIOLO '17 	32,00
AZIENDA AGRICOLA VIGLIONE CARLO, MONFORTE D'ALBA 100% Nebbiolo. Dal colore rosso rubino non eccessivamente carico. Il naso è pieno, con note vinose che richiamano profumi di frutti rossi e leggerissima speziatura. In bocca si presenta con una notevole facilità di beva a dispetto del buon corpo e dell'alcolicità non indifferente, mitigata però da un'acidità molto bella. Media la persistenza.	
LANGHE NEBBIOLO '15	120,00
GIUSEPPE RINALDI, BAROLO 100% Nebbiolo. È di fatto un mini-Barolo, giacché le uve provengono dagli stessi vigneti e sono lavorate in modo analogo a quello della denominazione più prestigiosa, ad eccezione del tempo di affinamento. Al naso è deciso ed intenso, fruttato, minerale e balsamico, con richiami alla viola, alla ciliegia. Al palato è avvolgente, sapido, dai tannini finissimi e dalla lunga persistenza.	
ROSSO DI VALTELLINA NEBBIOLO '16	32,00
ARPEPE, SONDRIO 100% Nebbiolo. Granato trasparente, sorprende per la gentilezza garbata dei toni floreali e fruttati che introducono un assaggio fresco, fruttato e armonico. Tutt'altro che scontato, è vino che dimostra vigore ed eleganza, prima di una chiusura impeccabile per pulizia e persistenza.	

QUESTO SPAZIO È LASCIATO A DISPOSIZIONE DEI NOSTRI FORNITORI,
SARANNO LORO A SCEGLIERE I MIGLIORI ABBINAMENTI
TRA I LORO PRODOTTI E LA CUCINA DELLE CICALI...

INIZIAMO CON...

VELIER



TRIPLE "A"
AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Le Triple A sono un progetto nato nel 2003 da un'intuizione di Gianluca Gargano, Presidente di VELIER S.P.A, azienda genovese specializzata nella distribuzione di vino e spirits. Oggi, il progetto racchiude un centinaio di vignaioli provenienti da aziende italiane e straniere.

Il denominatore comune che collega queste piccole realtà vitivinicole è la gestione dei vigneti senza ausilio di prodotti di sintesi in vigna (diserbanti, fungicidi, concimi) e l'assenza di quelle manipolazioni enologiche che vanno a snaturare i vini come l'utilizzo di lieviti selezionati.

Vignaioli di padre in figlio da generazioni, ma anche cantine giovanissime: i produttori Triple A sono veri e propri custodi, non solo del territorio ma anche delle tradizioni.

Sono agricoltori a cui sta a cuore il recupero dei vitigni tradizionali e autoctoni abbandonati a scapito di varietà più produttive e meno problematiche. Alcuni di loro fanno del recupero del territorio una vera ragione di vita. Per alcuni di loro, l'attività agricola diventa perfino il punto di partenza per un progetto che assume una forte dimensione sociale aiutando persone emarginate a ritrovare una propria dignità attraverso un programma di reinserimento nel mondo agricolo.

"A" COME AGRICOLTORI

Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici 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 vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

NAVIGANDO SULLE ACQUE AZZURRE DEL NS MAR MEDITERRANEO, APPRODEREMO PRIMA IN CROATIA DA GIORGIO CLAI, PER RAGGIUNGERE SUCCESSIVAMENTE L'ISOLA GRECA DI CHIOS DOVE CI ASPETTA LA CANTINA ARIOUSIOS. IL NS VIAGGIO CI PORTERÀ DOPO IN MEDIO ORIENTE, DA CHATEAU MUSAR IN LIBANO. FAREMO POI ROTTA VERSO LA SPAGNA, PER POI PROSEGUIRE LUNGO IL LITTORALE FRANCESE FINO A CHATEAU DE ROQUEFORT. DOPO LA PROVENZA, ATTRACCHEREMO IN SARDEGNA, NELLO SPENDIDO GOLFO DELL'ASINARA DOVE AD ATTENDERCI TROVEREMO LE TENUTE DETTORI. LA TAPPA SUCCESSIVA CI PORTERÀ IN CALABRIA DA SERGIO ARCURI. LA NS CROCIERA NON POTEVA NON CONCLUDERSI LUNGO LE COSTE MOZZAFIATO LIGURE DELLE CINQUE TERRE IN COMPAGNIA DI POSSA.

ASSAGGIAMO INSIEME TUTTI I VINI DEL MEDITERRANEO!

GIORGIO CLAI - METODO CLASSICO 2015  40,00

KRASICA - CROATIA

Negra Tenera, Malvasia Istriana, Chardonnay.

Nella stupenda regione dell'Istria dove regna sovrana la Malvasia bianca, la bollicina che non ti aspetti e che ti accompagnerà dall'aperitivo a fine pasto.

ARIOUSOS - ASYRTICO 2016  32,00

ISOLA DI CHIOS - GRECIA

Nel cuore del Mediterraneo sull'Isola di Chios, l'unica cantina ad avere intrapreso, in partnership con Triple A, un percorso di naturalità per proporre vini autentici. Un bianco leggermente macerato che ben si abbina con piatti di carattere.

CHATEAU MUSAR - BIANCO 2008  66,00

VALLÉE DE LA BEKAA - LIBANO

Obadeih, Merwah.

La mitica cantina libanese che non ha bisogno di presentazioni. Vini che nascono da vigne altissime, oltre i 1000 metri sopra il livello del mare e affinati per diversi anni in cantina, sono di lungo invecchiamento e ricchi di temperamento.

CHATEAU MUSAR - ROSSO 2002  70,00

VALLÉE DE LA BEKAA - LIBANO

Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault.

Un Must per gli amanti dei vini rossi complessi e dal lungo invecchiamento.

Un rosso dalla trama tannica setosa, che sposerà, anch'egli, i piatti d'impronta mediterranea.

BARRANCO OSCURO - GARNATA 2012  42,00

CADIAR - ANDALUSIA - SPAGNA

Grenache.

Una Garnaccia d'altitudine nella torrida Andalusia che coniuga frutto, calore ma anche freschezza.

Accoppiata all'Agnello, esalterà il carattere mediterraneo di entrambi.

CHATEAU DE ROQUEFORT - LE PETIT SALÉ 2018  30,00

ROQUEFORT LA BEDOULE - PROVENCE - FRANCE

Rolle (Vermentino), Clairette.

Un vino dal nome davvero azzecato. La sua spiccata salinità lo rende il compagno ideale dei crostacei e piatti a base di pesce.

CHATEAU DE ROQUEFORT - CORAIL 2018  30,00

ROQUEFORT LA BEDOULE - PROVENCE - FRANCE

Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Clairette.

Nato in Provenza, terra di rosati per antonomasia, questo vino fresco e fruttato, ma sarà un ottimo compagno da tavola e saprà stupirvi sulla Panzanella.

TENUTE DETTORI - DETTORI BIANCO 2018  44,00

SENNORI - SARDEGNA

Vermentino. Bianco dal colore dorato che racchiude tutto il sole e il calore della Sardegna.

La sua spiccata personalità lo rende il compagno perfetto del Plin e della Pappardella al coniglio.

SERGIO ARCURI - LIBERA I SENSI BIANCO 2018  28,00

CIRÒ MARINA - CALABRIA

Greco Bianco.

Vinificato in vasche di acciaio per conservarne tutta l'integrità, questo bianco solare si sposerà a meraviglia con lo Spaghetti alle Cozze e Limone e Il Tagliolino alla Maggiorana

SERGIO ARCURI - IL MARINETTO ROSATO 2018  28,00

CIRÒ MARINA - CALABRIA

Gaglioppo

Un rosato vinoso, strutturato. Un piccolo rosso a vena fortemente gastronomica che potrà essere accostato ai Crudi di Carne così come a piatti a base di pesce e pomodoro.

POSSA - PARMAEA BIANCO 2018  35,00

RIOMAGGIORE - CINQUE TERRE - LIGURIA

Vermentino, Trebbiano e Albarola vinificati in vasche di acciaio.

Un vino unico che nasce da una piccolissima vigna situata sull'Isola di Palmaria di fronte a Portovenere. Ideale sarà l'accostamento con il Nasello al Pesto.

POSSA - CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2016  80,00

RIOMAGGIORE - CINQUE TERRE - LIGURIA

Bosco e Rossese Bianco.

Il vino simbolo delle nostre Cinque Terre, affinato in anfora di terracotta, coniugando tradizione e innovazione. Sarà il compagno ideale di tutte le prelibatezze dolci per finire in bellezza il vs percorso gastronomico.

LA CARTA DELLE REGIONI D'ITALIA

PIEMONTE



VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS '18 FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE CUNEO 100% Roero Arneis.	24,00
GAVI VILLA SPARINA '17 VILLA SPARINA, MONTEROTONDO GAVI ALESSANDRIA 100% Cortese di Gavi.	30,00
FAVORITA COLLI TORTONESI "MARINE" '14 VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% Favorita.	33,00
TIMORASSO COLLI TORTONESI "FRANCESCA" '16 VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% Timorasso.	28,00
TIMORASSO COLLI TORTONESI "FAUSTO" '14 VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% Timorasso.	45,00
TIMORASSO COLLI TORTONESI "GRAND FOSTÒ" '13 VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% Timorasso.	65,00
LANGHE RIESLING '15 CA' VIOLA, DOGLIANI CUNEO 100% Riesling Renano.	35,00

VINI ROSSI

BARBERA D'ALBA '17 FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO 100% Barbera.	22,00
BARBERA COLLI TORTONESI "SANT'ANDREA" '16 VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% Barbera.	28,00
DOLCETTO D'ALBA '17 FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO 100% Dolcetto.	22,00
DOLCETTO DI DOGLIANI "PAPÀ CELSO" '17 MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO 100% Dolcetto.	32,00
BARBARESCO	
BARBARESCO '15 - FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO 100% Nebbiolo.	38,00
BARBARESCO '15 MOCCAGATTA, NEIVE, CUNEO 100% Nebbiolo.	60,00
BARBARESCO '97 GAJA, BARBARESCO 100% Nebbiolo.	320,00
BAROLO	
BAROLO '14 MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO 100% Nebbiolo.	55,00
BAROLO "CANNUBI" '14 AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, BAROLO 100% Nebbiolo.	90,00
BAROLO "CANNUBI" '10 AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, BAROLO 100% Nebbiolo.	130,00

BAROLO "CAPPELLA SANTO STEFANO" '00 190,00
 ROCHE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA CUNEO
 100% Nebbiolo.

BAROLO "LE VIGNE" '99 190,00
 SANDRONE, BAROLO
 100% Nebbiolo.

PINOT GRIGIO '17 32,00
 RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI
 100% Pinot Grigio.

FRIULANO '17 32,00
 RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI
 100% Friulano.

FRIULI VENEZIA GIULIA



VINI BIANCHI

SAUVIGNON "PIERE" '16 40,00
 VIE DI ROMANS, MARIANO DEL FRIULI, GORIZIA
 100% Sauvignon Blanc.

SAUVIGNON COLLIO '17 32,00
 RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI
 100% Sauvignon.

CHARDONNAY "CIAMPAGNIS VIERIS" '16 40,00
 VIE DI ROMANS, MARIANO DEL FRIULI GORIZIA
 100% Chardonnay.

CHARDONNAY '14 35,00
 KANTE, TRIESTE
 100% Chardonnay.

RIBOLLA GIALLA '18 28,00
 MARCO FELLUGA, COLLIO
 100% Ribolla Gialla.

RIBOLLA GIALLA '17 36,00
 VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO
 100% Ribolla Gialla.

PINOT BIANCO '17 32,00
 RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI
 100% Pinot Bianco.

FRIULI ISONZO BIANCO "FLORS DI UIS" '16 40,00
 VIE DI ROMANS, MARIANO DEL FRIULI GORIZIA
 50% Malvasia Istriana, 25% Riesling Renano, 25% Friulano.

RADIKON "OSLAVJE" '14 100CL 75,00

RADIKON "OSLAVJE" '14 50 CL 42,00

SOCIETÀ AGRICOLA RADIKON, OSLAVIA
 40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 30% Sauvignon.

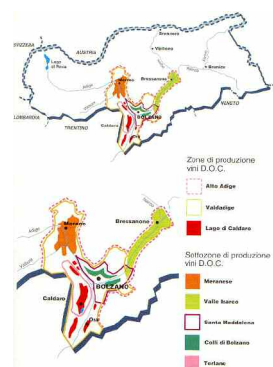
VINI ROSSI

PINOT NERO '17 36,00
 VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO
 100% Pinot Nero.

PINOT NERO "RED ANGEL" '16 34,00
 YERMAN, DOLEGNA DEL COLLIO, FARRA D'ISONZO
 100% Pinot Nero.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COF '16 28,00
 SIRCH, CIVIDALE DEL FRIULI
 100% Refosco dal Peduncolo Rosso.

ALTO ADIGE



VINI BIANCHI

GEWURZTRAMINER '16

GIRLAN, APPIANO
100% Gewurztraminer.

GEWURZTRAMINER "KASTELAZ" '18

ELENA WALCH, TERMENO
100% Gewurztraminer.

GEWURZTRAMINER VALLE ISARCO '16

HADERBURG, SALORNO, BOLZANO
100% Gewurztraminer.

SAUVIGNON "WINKL" '17

KELLEREI CANTINA TERLAN, TERLANO
100% Sauvignon Blanc.

TERLANER '17

KELLEREI CANTINA TERLAN, TERLANO
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc.

EWA

ELENA WALCH, TERMENO
60% Gewurztraminer, 20% Muller Thurgau, 20% Chardonnay.

SYLVANER "OBERMAIRL HOF" '16

HADERBURG, SALORNO, BOLZANO
100% Sylvaner.

VINO BIANCO "GT" '17

PRANZEGG, BOLZANO
100% Gewurztraminer.

26,00

38,00

30,00

34,00

30,00

28,00

28,00

60,00

VINI ROSSI

SCHIAVA '16

GIRLAN, APPIANO
100% Schiava.

LAGO DI CALDARO "PER SE" '17

ELENA WALCH, TERMENO
100% Schiava.

PINOT NERO '18

ELENA WALCH, TERMENO
100% Pinot Nero.

LAGREIN

ELENA WALCH, TERMENO
100% Lagrein.

28,00

28,00

30,00

30,00

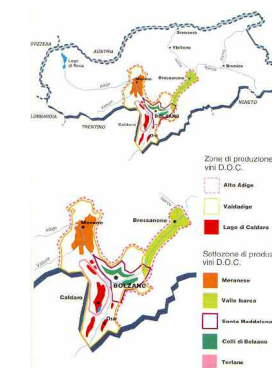
VINI ROSATI

ROSÈ 20-26 '17

ELENA WALCH, TERMENO
33% Lagrein, 33% Merlot, 33% Pinot Nero.

28,00

TRENTINO



VINI ROSSI

TEROLDEGO IGT "FORADORI"

ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO
100% Teroldego.

VINO ROSSO "LEZÉR"

ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO
100% Teroldego.

33,00

36,00

TEROLDEGO IGT GRANATO "FORADORI"

ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO
100% Teroldego.

80,00

VENETO



VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE '15

ANTOLINI, MARANO DI VALPOLICELLA
35% Corvina, 40% Corvinone, 25% Rondinella.

35,00

AMARONE "FABRISERIA" '03

F.LLI TEDESCHI, SAN PIETRO IN CARIANO
35% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone, 5% Oseleta.

200,00

AMARONE '00

F.LLI TEDESCHI, SAN PIETRO IN CARIANO
35% Corvina, 30% Rondinella, 30% Corvinone.

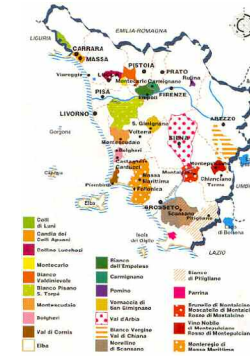
110,00

AMARONE "VIGNETO ALTO" '99

TOMMASO BUSSOLA, NEGRAR VERONA
Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara.

230,00

TOSCANA



VINI BIANCHI

CHARDONNAY '14

CAPANNELLE, GIAIOLE IN CHIANTI
100% Chardonnay.

50,00

VINI ROSSI

MONTALCINO

ROSSO DI MONTALCINO '15

LA GERLA, MONTALCINO
100% Sangiovese.

28,00

BRUNELLO DI MONTALCINO "IL GREPPO" RISERVA '01

BIONDI SANTI, MONTALCINO
100% Sangiovese Grosso.

280,00

BRUNELLO DI MONTALCINO "IL GREPPO" RISERVA '98

BIONDI SANTI, MONTALCINO
100% Sangiovese Grosso.

350,00

BOLGHERI

BOLGHERI SUPERIORE "CASTAGNI" '04

MICHELE SATTA, CASTAGNETO CARDUCCI
70% Cabernet, 20% Sirah, 10% Teroldego.

150,00

BOLGHERI SASSICAIA '99

TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

300,00

BOLGHERI SASSICAIA '95
 TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI
 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc.

350,00

ORNELLAIA '01
 TENUTA DELL'ORNELLAIA, BOLGHERI
 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot.

270,00

CHIANTI

CHIANTI CLASSICO '15
 ISOLE E OLENA, BARBERINO VAL D'ELSA
 80% Sangiovese, 15% Cannaiolo, 5% Sirah.

36,00

CHIANTI CLASSICO '13
 CAPANNELLE GAIOLE IN CHIANTI
 100% Sangiovese.

50,00

CHIANTI CLASSICO "CEPPARELLO" '14
 ISOLE E OLENA, BARBERINO VAL D'ELSA
 100% Sangiovese.

90,00

ABRUZZO



VINI BIANCHI

TREBBIANO D'ABRUZZO '16
 EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO
 100% Trebbiano d'Abruzzo.

60,00

TREBBIANO D'ABRUZZO '15
 EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO
 100% Trebbiano d'Abruzzo.

72,00

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '14
 EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO
 100% Montepulciano d'Abruzzo.

99,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '09
 EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO
 100% Montepulciano d'Abruzzo.

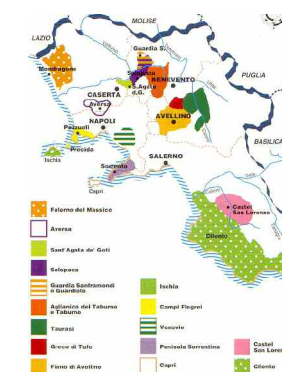
160,00

VINI ROSATI

CERASUOLO '16
 EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO
 100% Montepulciano d'Abruzzo.

50,00

CAMPANIA

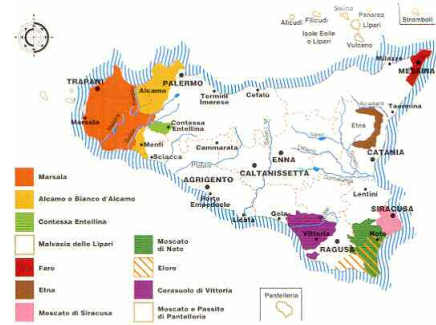


VINI BIANCHI

FALANGHINA CAMPI FLEGREI '15
 AZIENDA AGRICOLA AGNANUM, AGNANO
 100% Falanghina.

30,00

SICILIA



VINI BIANCHI

GRILLO "ARGALIA" '15

BAGLIO AIMONE, PETROSINO TRAPANI
100% Grillo.

30,00

ETNA BIANCO '17

LE VIGNE DI ELI, RANDAZZO
80% Carricante, 20% Catarratto.

30,00

VINI ROSSI

ETNA ROSSO '16

LE VIGNE DI ELI RANDAZZO
98% Nerello Mascalese, 2% Nerello.

30,00

ETNA ROSSO ROSSO SRC '16

AZIENDA AGRICOLA CRASÀ
90% Nerello Mascalese, 10%. Uve a bacca rossa.

32,00

FRANCIA

ALSAZIA

RIESLING "HUGEL" '88

JEAN HUGEL, RIQUEWIHR
100% Riesling

160,00

GEWURZTRAMINER "COMTE D'EGUISHEIM" '03

LÈON BEYER, EGUISHHEIM
100% Gewurztraminer

70,00

GEWURZTRAMINER "COMTE D'EGUISHEIM" '90

LÈON BEYER, EGUISHHEIM
100% Gewurztraminer

100,00

BORDOLESE

È la zona di riferimento per tutta l'enologia mondiale. In queste terre si coltiva sin dalla denominazione romana nel secolo IV a.c.. A Bordeaux si continua a svolgere una ricerca profonda e si producono ancora i più grandi vini rossi del mondo, in alcune annate ancora irraggiungibili come qualità. La filosofia dei vini rossi bordolesi è soprattutto basata su estrazione dei polifenoli, attenzione alle macerazioni prolungate, controllo delle temperature, gradazione alcolica mai molto elevata (generalmente 12,5%). I grandi bordolesi hanno dei tannini magistrali. La prima e principale legge che regola la classificazione dei vini francesi, promulgata nel 1855, è stata concepita sulla realtà produttiva del bordolese ed è tuttora in vigore. Su tutto il territorio possiamo identificare i tre vitigni canonici rossi: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot i quali concorrono a formare quello che si definisce il "Taglio Bordolese".

COTES DE FRANCES

CHATEAU PIMPINE '08

CHATEAU LE PUY, SAINT-CIBART
80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

160,00

PAUILLAC

Pauillac è il più importante tra i comuni di Medoc circa un terzo dei vini oggetto della classificazione del 1855 proviene da questo comune.

CHATEAU LYNCH-BAGES

75% Cabernet-Sauvignon, 15% Merlot, 10% Cabernet-Franc.

Chateau Lynch-Bages '04

180,00

Chateau Lynch-Bages '02

120,00

Chateau Lynch-Bages '00

360,00

Chateau Lynch-Bages '99

280,00

Chateau Lynch-Bages '98

140,00

Chateau Lynch-Bages '92

140,00

CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD

76% Cabernet-Sauvignon, 16% Cabernet-Franc, 8% Merlot.

Chateau Mouton Rothschild '04	500,00
Chateau Mouton Rothschild '87	650,00

CHATEAU LONGUEVILLE BARON DE PICHON '83

75% Cabernet-Sauvignon, 24% Merlot, 1% Malbec e Petit Verdot.

190,00

SAINT-JULIEN

Saint-Julienne è il più piccolo dei quattro comuni del Medoc. Si tratta di vini fini ed eleganti molto simili al Margaux e un corpo e una potenza che li accomuna al Pauillac. I vigneti più vicini alla Gironda sono più fini e profumati, quelli dell'entroterra hanno più colore e più corpo.

CHATEAU TALBOT '98

66% Cabernet Sauvignon.

95,00

SAINT-ÉMILION

La zona a denominazione Saint-Emilion produce solo vini rossi e di elevata qualità. Si tratta di vini possenti, con un profumo di tartufi e un colore granato scuro che sopportano in modo egregio l'invecchiamento.

CHATEAU LA CROIZILLE '00

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

150,00

CHATEAU CHEVAL BLANC '95

Merlot, Cabernet Franc.

500,00

MARGAUX

Dicono che sia prestigiosa, eccezionalmente fertile, femminile per essenza e sensuale per i sensi, con una potatura differente, che svela le sue più belle virtù invecchiando. Margaux è la più grande delle sei denominazioni del Médoc ed è quella con il maggior numero di Grand Cru Classé (21). Il suo suolo è costituito da ghiaie e ciottoli in un insieme argilloso-sabbioso. Con una maggioranza di Cabernet Sauvignon e una grande quantità di Merlot, i vini di Margaux sono generosi, fruttati, sottili, vellutati ed eleganti con una gamma straordinaria di aromi. La magia del tempo rivela dei sapori straordinari.

CHATEAU PALMER '98

52% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon.

280,00

BORGOGNA

La Borgogna copre un territorio che si estende da sud verso nord, da Lione (comprendendo anche la zona del Beaujolais) a Digione e oltre, fino all'isolata area di Chablis. I vitigni tipici predominanti sono due. Lo Chardonnay per i vini bianchi e il Pinot Nero per i rossi. In questa regione, grazie alle caratteristiche del suolo e al clima favorevole si producono fra i più eleganti vini del pianeta terra. È inoltre uno dei luoghi più a nord del mondo dove si producono vini rossi.

La regione di maggior interesse è la Côte d'Or, a sua volta suddivisa in Côte de Nuits (a nord grandi vini rossi) e Côte de Beaune (a sud grandi vini bianchi). Questa è la classificazione: Bourgogne Rouge e Bourgogne Blanc, Village, Premier Cru, Grand Cru (solo 33 vigneti il 2% della produzione).

VINI BIANCHI

BATARD- MONTRACHET '00

LUIS JADOT
100% Chardonnay.

380,00

CHEVALIER MONTRACHET GRAN CRU '04

DOMAINE LE FLAIVE
100% Chardonnay.

600,00

CORTON – CHARLE MAGNE '94

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY
100% Chardonnay.

250,00

VINI ROSSI

CÔTE D'OR

CÔTE DE BEAUNE

Nonostante l'area sia comunque celebre per i suoi vini bianchi, si producono vini rossi eccellenti. Rispetto ai vini della Côte de Nuits quelli della Côte de Beaune sono caratterizzati da una maggior morbidezza e qualità organolettiche più immediate

MONTHELIE '15

DOMAINE PIERRE MOREY, MEURSAULT
100% Pinot Nero.

60,00

BOURGOGNE ROUGE "VIELLE VIGNES" '16

DOMAINE JOSEPH VOILLOT, VOLNAY
100% Pinot Nero.

50,00

POMMARD "CLOS DES EPENOTS" '98

CHATEAU DE MEURSAULT, POMMARD
100% Pinot Nero.

90,00

CÔTE DE NUITS

La Côte de Nuits è indiscutibilmente la patria mondiale dei migliori vini rossi da Pinot nero. Nonostante sia un territorio piuttosto ristretto la diversità dei suoi terroirs è vasta e ricca. A questo si aggiungono anche le tecniche di vinificazione adottate dai produttori con lo scopo di aumentare la struttura e la complessità dei loro vini rossi come per esempio la torchiatura e in particolare la filosofia in materia di maturazione. Recentemente si è introdotta anche la macerazione a freddo delle uve prima della fermentazione, una pratica che è eseguita da molti produttori.

MOREY-SAINT-DENIS '96

LUIS REMY, MOREY-SAINT-DENIS
100% Pinot Nero.

130,00

MOREY-SAINT-DENIS '95

LUIS REMY, MOREY-SAINT-DENIS
100% Pinot Nero.

130,00

VOSNE-ROMANÈE '02	100,00
LUIS JADOT 100% Pinot Nero.	
CLOS VOUGEOT GRAND CRU '04	160,00
AMIOT-SERVELLE CHAMBOLLE-MUSIGNY 100% Pinot Nero.	
CLOS VOUGEOT GRAND CRU '03	330,00
MEO CAMUZET, VORNE-ROMANÈE 100% Pinot Nero.	
GRAND – ECHEZEAUX '03	330,00
JOSEPH DROUHIN 100% Pinot Nero.	

