

Carta dei Vini - Wine list

BOLLICINE - BUBBLES WINES

PROSECCO EXTRA DRY DOCG "RUIOL CASTEL"

Az. Follador - Veneto

Da uve Glera questo metodo Martinotti effettua vinificazione in acciaio e sosta sui lieviti sempre in autoclave per alcuni mesi ottenendo un lungo charmat.

From Glera grapes this Martinotti method carries out vinification in steel and rests on the yeasts always in an autoclave for a few months, obtaining a long charmat.

21,00 €

11% VOL



FRANCIACORTA BRUT

Az. Bosio - Lombardia

Da uve 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero questo metodo classico effettua vinificazione e affinamento in acciaio poi sosta sui lieviti in bottiglia minimo 18 mesi.

From 90% Chardonnay and 10% Pinot Noir grapes, this classic method carries out vinification and aging in steel then rests on the lees in the bottle for at least 18 months.

34,00 €

12,5% VOL



PIGNOLETTO "VIVACE"

Az. Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Questo vino ottenuto da uve 100% Pignoletto esegue Vinificazione in bianco e fermentazione alcolica non completa, per ottenere una base pronta alla successiva rifermentazione in autoclave senza aggiunta di mosto concentrato e senza malolattica. Imbottigliamento nel corso dell'anno in piccole partite ogni 2 mesi.

This wine obtained from 100% Pignoletto grapes carries out white vinification and incomplete alcoholic fermentation, to obtain a base ready for the subsequent refermentation in an autoclave without the addition of concentrated must and without malolactic fermentation. Bottling throughout the year in small batches every 2 months.

21,00 €

11,5% VOL



LAMBRUSCO DI SORBARA "OMAGGIO A GINO FRIEDMANN"

Az. Cantine sociali di Parma e Modena

Vino ottenuto da uve 100% Lambrusco di Sorbara, esegue vinificazione in rosato con seconda fermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Wine obtained from 100% Lambrusco di sorbara grapes, it is vinified in rosé with second fermentation in an autoclave according to the Charmat-Martinotti method.

22,00 €

11,5% VOL



CAVA BRUT NATURE RISERVA

Az. Eudald Massana Noya - Barcellona (Spagna)

Da uve Macabeu, Xarello, Parellada e Chardonnay questo metodo classico effettua vinificazione in acciaio poi sosta sui lieviti minimo 24 mesi.

From Macabeu, Xarello, Parellada and Chardonnay grapes this classic method carries out vinification in steel then rests on the lees for at least 24 months.

25,00 €

11,5% VOL



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER LA CUVEÉ BRUT

Maison Laurent-Perrier - Tours-sur-Marne - (Francia)

Da uve Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero, matura almeno 4 anni in bottiglia sui propri lieviti ed è composto in parte da vini di riserva.

From Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir grapes, it matures at least 4 years in bottle on its own yeasts and is partly composed of reserve wines.

55,00 €

12% VOL

BIANCHI- WHITE WINES

SOAVE CLASSICO "MONTEFIORENTINE"

Az. Cà Rugate - Veneto

Da uve Garganega questo vino effettua vinificazione in acciaio per poi affinare alcuni mesi in bottiglia.

From Garganega grapes this wine makes vinification in steel and then refines a few months in the bottle.

23,00 €
12,5% VOL



SAUVIGNON BLANC "PLONER"

Az. Ploner - Alto Adige

Da uve Sauvignon questo vino semi-aromatico effettua vinificazione e affinamento in acciaio.

From Sauvignon grapes this semi-aromatic wine makes vinification and aging in steel.

27,00 €
13% VOL



RIESLING "GEIEREGG"

Az. himmelreich - Alto Adige

Da uve Riesling Renano della Val Venosta questo vino effettua vinificazione a temperatura controllata in acciaio per poi ultimare l'affinamento di 6 mesi in acciaio.

From Riesling Renano grapes from Val Venosta, this wine makes vinification at a controlled temperature in steel and then completes the aging for 6 months in steel.

32,00 €
12,5% VOL



COLLI BOLOGNESI D.O.C.G RISERVA 2010 "AMMESTESSO"

Az Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Da uve 100% Pignoletto questo vino macera leggermente per poi, fermentare in acciaio. Dopo 20 giorni di fermentazione, il vino viene passato con tutti i lieviti in vasche di cemento nell'interrato della cantina. Qui riposa per circa 3 anni, durante i quali viene eseguito il bâtonnage una volta al mese.

From 100% Pignoletto grapes, this wine macerates slightly and then ferments in steel. After 20 days of fermentation, the wine is passed with all the yeasts into concrete tanks in the basement of the cellar. Here it rests for about 3 years, during which the bâtonnage is performed once a month.

45,00 €
14% VOL



COLLI BOLOGNESI D.O.C. BOLOGNA BIANCO

Az Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Da uve Sauvignon, Chardonnay e Petit Manseng questo vino esegue vendemmia in tre momenti diversi nel rispetto delle differenti maturazioni delle uve. L'ultima, il Petit Manseng, ha una raccolta tardiva quasi in sovraturazione. Una parte delle uve è immediatamente pigiata in pressa pneumatica, una parte leggermente criomacerata al fine di preservare il più possibile gli aromi.

Made from Sauvignon, Chardonnay and Petit Manseng grapes, this wine is harvested at three different times in compliance with the different ripening of the grapes. The last one, the Petit Manseng, has a late harvest that is almost overripe. A part of the grapes is immediately pressed in a pneumatic press, a part is slightly cryomacerated in order to preserve the aromas as much as possible.

25,00 €
11,5% VOL



PECORINO "VELLODORO"

Az. Umani Ronchi - Abruzzo

Da uve pecorino questo vino effettua vinificazione in acciaio e prosegue l'affinamento per 4 mesi in acciaio.

From pecorino grapes this wine makes vinification in steel and continues the refinement for 4 months in steel.

21,00 €
12,5% VOL



FALANGHINA DI PAESTUM

Az. agricola San Salvatore 1988 - Campania

Da uve Falanghina, questo vino bianco effettua vinificazione utilizzando il metodo della criomacerazione a 4°, poi affina per 6 mesi in acciaio.

From Falanghina grapes, this white wine makes vinification using the cryomaceration method at 4°, then refines for 6 months in steel.

26,00 €
14% VOL



PRIO SICILIA DOC

Az. Donnafugata - Sicilia

Da uve 100% Catarratto effettua vinificazione in acciaio per poi affinare 3 mesi in bottiglia.

From 100% Catarratto grapes, it is vinified in steel and then aged for 3 months in the bottle.

26,00 €
12,5% VOL

ROSATI - ROSÉ WINES

ROSATO "SABINE" (FERMO - STILL)

Az. Piani Rossi - Toscana

Questo vino è ottenuto da uve Montepulciano, effettua una veloce vinificazione in rosa sulle bucce per poi affinare 6 mesi in acciaio.

This wine is made from Montepulciano grapes, it carries out a fast pink vinification on the skins and then refines 6 months in steel.

21,00€

13% VOL



ROSÈ DELL'OLTRE PO "CRUASÈ" (FRIZZANTE - SPARKLING)

Az. Bertè e Cordini - Lombardia

Da uve pinot nero, questo metodo classico si presenta di colore rosa brillante con sentori di rosa e frutti rossi, dal gusto fresco e secco.

From pinot noir grapes, this classic method has a bright pink color with hints of rose and red fruits, with a fresh and dry taste.

29,00€

12,5% VOL

ROSSI - RED WINES

VALPOLICELLA "CAMPO LAVEI"

Az. Ca Rugate - Veneto

Da uve 45% Corvina 40% Corvinone e 15% Rondinella, questo vino effettua vinificazione in acciaio per poi affinare 10 mesi in legno.

From 45% Corvina 40% Corvinone and 15% Rondinella grapes, this wine is vinified in steel and then aged for 10 months in wood.

28,00€

14,5% VOL



NEBBIOLO DELLE LANGHE "MARGHE"

Az. Damilano - Piemonte

Da uve Nebbiolo questo vino effettua la vinificazione in acciaio per poi affinare in botte grande di legno per 12 mesi.

From Nebbiolo grapes this wine makes the vinification in steel then refines in large wooden barrels for 12 months.

29,00€

14% VOL



COLLI BOLOGNESI D.O.C BOLOGNA ROSSO

Az Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera e Neretto Bolognese questo vino fa affinamento per 12 mesi in vasche di acciaio e di cemento vetrificato con microossigenazione per amalgamare le leggere note tostate con l'intenso gusto fruttato.

Made from Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera and Neretto Bolognese grapes, this wine ages for 12 months in steel and vitrified concrete tanks with micro-oxygenation to blend the light toasted notes with the intense fruity taste.

25,00€

13,5% VOL



SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA "REDINOCE"

Az. Balia di Zola - Modigliana (Forlì - Cesena)

Da uve Sangiovese questo vino effettua vinificazione in acciaio per poi affinare 24 mesi in botti di legno e 12 mesi in bottiglia.

From Sangiovese grapes this wine makes vinification in steel and then refines 24 months in wooden barrels and 12 months in the bottle.

27,00€

13,5% VOL



BRUNELLO DI MONTALCINO

Az. Ventolaio - Toscana

Da uve Sangiovese, questo vino effettua vinificazione in acciaio con fermentazione sulle bucce per 20 giorni per poi affinare 48 mesi in botte grande di rovere.

From Sangiovese grapes, this wine makes vinification in steel with fermentation on the skins for 20 days then refines 48 months in large oak barrels.

55,00€

13,5% VOL

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "MONTIPAGANO"

Az. Umani Ronchi - Abruzzo

Da Uve Montepulciano, questo vino effettua vinificazione in acciaio per poi affinare per 6/7 mesi in botti di legno e 3 mesi in bottiglia.

From Uve Montepulciano, this wine makes vinification in steel and then refines for 6/7 months in wooden barrels and 3 months in the bottle.

19,00€
13,5% VOL



IGP PAESTUM AGLIANICO "CERASO"

Az. San Salvatore - Salerno

Vino ottenuto da uve Aglianico, effettua fermentazione in acciaio per poi affinare 4 mesi in bottiglia.

Wine obtained from Aglianico grapes, fermented in steel and then aged for 4 months in the bottle.

26,00€
14% VOL



PRIMITIVO I.G.P. "IL PATURNO"

Az. Barsento - Puglia

Da uve 100% Primitivo esegue vinificazione con una macerazione che dura 10-12 giorni in vinificatori da 45 q.li in acciaio a temperatura controllata di 25° C, con frequenti rimontaggi allo scopo di estrarre le sostanze aromatiche e coloranti.

From 100% Primitivo grapes, it is vinified with a maceration that lasts 10-12 days in 45 quintal steel vats at a controlled temperature of 25° C, with frequent pumping over in order to extract the aromatic and coloring substances.

28,00€
14% VOL

VINI AL CALICE - WINE GLASS

BOLLICINE - BUBBLES WINES

FRANCIACORTA BRUT - AZ. BOSIO

9,00€

BIANCHI- WHITE WINES

SOAVE CLASSICO "MONTEFIORENTINE" - AZ. CÀ RUGATE

7,00€

RIESLING "GEIEREGG" - AZ. HIMMELREICH

9,00€

ROSATI - ROSÉ WINES

ROSATO "SABINE" - AZ. PIANI ROSSI

7,00€

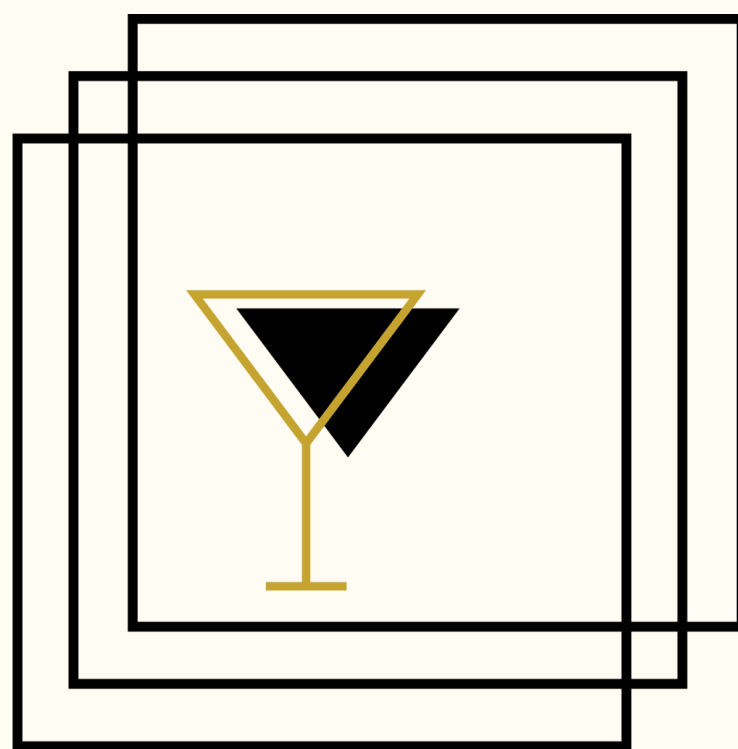
ROSSI - RED WINES

IGP PAESTUM AGLIANICO "CERASO" - AZ. SAN SALVATORE

7,00€

BRUNELLO DI MONTALCINO - AZ. VENTOLAIO

15,00€



THE GALLERY

Pizzart Food & Drink