

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.

33,00 €
11,0% 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.

45,00 €
12,5% VOL



CANTINA DI SOLIERA LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Az. Cantina di Soliera - Emilia Romagna

Da uve 100% Lambrusco Grasparossa, questo vino effettua criomacerazione di circa 2 giorni. Grande rispetto dell'uva e del mosto. Controllo delle temperature e affinamento per circa 20 giorni in autoclave.

From 100% Lambrusco Grasparossa grapes, this wine undergoes cryomaceration for about 2 days. Great respect for grapes and must. Temperature control and aging for about 20 days in an autoclave.

25,00 €
11,0% VOL



PIGNOLETTO "VIVACE"

Az. Vallona - Valsamoggia (Bologna)

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

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.

25,00 €
11,5% VOL



CHAMPAGNE

ERIC TAILLET "DES GRILLONS AUX CLOS"

Maison Eric Tillet - Baslieux-sous-Châtillon - (Francia)

Questo champagne da uve 100% pinot meunier effettua vinificazione sia in acciaio che in legno, in piccole cuve e barrique con lieviti naturali e tiraggio sur lattes per i primi 15 mesi prima di passare sur pointe. I vini restano sulle fecce nobili fino all'assemblaggio, senza travasi, senza svolgere la malolattica ed evitando passaggi a freddo o filtrazioni.

This champagne from 100% Pinot Meunier grapes is vinified both in steel and in wood, in small cuves and barriques with natural yeasts and tirage sur lattes for the first 15 months before moving onto pointe. The wines remain on the noble lees until blending, without decanting, without carrying out the malolactic fermentation and avoiding cold passages or filtrations.

80,00 €
12% VOL



ERIC TAILLET "LE BOIS DE BINSON"

Eric Tillet - Vallée de la Marne - Francia Lo Champagne Le Bois de Binson di Eric Tillet è il Blanc de Meunier prodotto da uve 100% Meunier. Per la vinificazione di questa cuvée, la pressatura avviene tradizionalmente in legno e l'affinamento sur lies viene svolto nei tini e nei fusti; successivamente il vino riposa in bottiglia per un totale di 40 mesi.

Eric Tillet's Champagne Le Bois de Binson is the Blanc de Meunier produced from 100% Meunier grapes. For the vinification of this cuvée, the pressing traditionally takes place in wood and the aging sur lies is carried out in vats and barrels; subsequently the wine rests in the bottle for a total of 40 months.

150,00 €
12% VOL

BIANCHI- WHITE WINES

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 is vinified and aged in steel.

38,00 €
13% VOL



PODERI DEL NESPOLI DA MAGGIO

Poderi del Nespoli - Emilia Romagna

Da uve 100% Chardonnay questo vino effettua vinificazione in vinificatori in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in barrique di rovere francese per 6 mesi.

From 100% Chardonnay grapes, this wine is vinified in steel vats at a controlled temperature. Aging in French oak barrels for 6 months.

28,00 €
13% 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.

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.

30,00 €
11,5% VOL



COLLI BOLOGNESI D.O.C. PERMARTINA - VENDEMMIA TARDIVA

Az. Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Da uve 80 % Pignoletto e 20 % Riesling renano questo vino effettua vendemmia posticipata di almeno 4-5 settimane, 30 hl di resa, di cui 25 hl fermentati in tank inox e 5 hl fermentati in barrique. Permartina viene poi assemblato dopo un anno in occasione del primo travaso.

Made from 80% Pignoletto and 20% Rhine Riesling grapes, this wine harvests at least 4-5 weeks later, yields 30 hl, of which 25 hl fermented in stainless steel tanks and 5 hl fermented in barriques. Permartina is then assembled after a year for the first racking.

35,00 €
14% VOL



COLLIBOLOGNESI D.O.C. GRISERVA 2016 "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.

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.

40,00 €
14% 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 6 mesi in acciaio.

Made from Falanghina grapes, this white wine is vinified using the cryomaceration method at 4°, then aged for 6 months in steel.

32,00 €
14% VOL



SPADAFORA DON PIETRO BIANCO BIO

Az. agricola dei Principi di Spadafora - Sicilia

Da Uve 34% Catarratto, 33% Inzolia, 33% Grillo, questo vino effettua fermentazione con pied de cuve in assenza di solforosa in vasche di cemento per poi affinare in acciaio.

From 34% Catarratto, 33% Inzolia, 33% Grillo grapes, this wine carries out fermentation with pied de cuve in the absence of sulfur dioxide in cement tanks and then refines in steel.

30,00 €
13,5% VOL

ROSATI - ROSÉ WINES

CERASUOLO D'ABRUZZO BIO

Cantine Spinelli - Abruzzo

Da uve 100% a bacca rossa, questo vino effettua macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per poi affinare 2 mesi in bottiglia.

Made from 100% red berried grapes, this wine undergoes cold maceration of the crushed grapes, soft pressing, fermentation in steel at a controlled temperature and then aged for 2 months in the bottle.

25,00 €
14% VOL



Y BY 11 MINUTES (FERMO - STILL)

Vincitore del concorso "miglior rosé al mondo 2023" a Bruxelles. - Competition's winner "world best rosé wine 2023" in bruxelles.

Az. Pasqua - Veneto

Vino che combina Corvina, Trebbiano di Lugana e Carmenère. La vinificazione prevede una leggera macerazione sulle bucce per 8-10 ore e la fermentazione alcolica controllata tra i 13° e i 16° C. Una parte del vino matura in tonneau di rovere francese nuove, mentre un'altra parte matura in barriques e tonneau di rovere francese di secondo passaggio a tostatura media per circa 4 mesi.

Wine that combines Corvina, Trebbiano di Lugana and Carmenère. The vinification involves a light maceration on the skins for 8-10 hours and controlled alcoholic fermentation between 13° and 16° C. A part of the wine ages in new French oak tonneau, while another part ages in barriques and second passage French oak with medium toasting for about 4 months.

50,00 €
13% VOL



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

Az. Bertè e Cordini - Lombardia

Una parte del mosto fiore rosato (circa 90-95%) viene ottenuto attraverso la spremitura soffice e progressiva delle uve per poi fare fermentazione con l'aggiunta di lieviti selezionati a 17-19°C che avviene in vasche d'acciaio inox. il "tirage" o la seconda fermentazione avviene in bottiglia seguita da minimo 24 mesi di sosta sui lieviti. Dopo il degorgement, lo spumante sosta 3 mesi in bottiglia prima di esser posto in vendita.

A part of the rosé free-run must (about 90-95%) is obtained through the soft and progressive pressing of the grapes and then fermented with the addition of selected yeasts at 17-19°C which takes place in stainless steel tanks. the "tirage" or the second fermentation takes place in the bottle followed by a minimum of 24 months of rest on the lees. After disgorgement, the sparkling wine rests for 3 months in the bottle before being put up for sale.

42,00 €
12,5% VOL

ROSSI - RED WINES

PINOT NERO EXCLUSIVE RISERVA

Az. Ploner - Alto adige

Da uve 100% Pinot nero questo vino effettua maturazione per 30 mesi in botti di rovere piccole e medie e ulteriore affinamento per 12 mesi in bottiglia.

From 100% Pinot Noir grapes, this wine ages for 30 months in small and medium-sized oak barrels and further refinement for 12 months in the bottle.

80,00 €
13% VOL



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2013 - MAI DIRE MAI

Az. Pasqua - Veneto

Le uve vengono raccolte a mano e attentamente selezionate, successivamente sono poste ad appassire in cassette per 4 mesi per ottenere una più elevata concentrazione zuccherina. Dopo la pigiatura viene effettuata una macerazione prefermentativa a freddo, mentre la fermentazione malolattica avviene in acciaio a temperatura controllata 22-25-C per 40 giorni.

La maturazione in botti di rovere francese dura 24 mesi

The grapes are harvested by hand and carefully selected, then they are left to dry in boxes for 4 months to obtain a higher sugar concentration. After the pressing, a cold prefermentative maceration is carried out, while the malolactic fermentation takes place in steel at a controlled temperature of 22-25-C for 40 days. The maturation in French oak barrels lasts 24 months

140,00 €
16,5% VOL

VALPOLICELLA "RIO ALBO"

Az. Ca Rugate - Veneto

Da uve 45% Corvina, 40% Corvinone e 15% Rondinella, questo vino effettua vinificazione in acciaio per poi affinare 6 mesi in acciaio e 5 mesi in bottiglia.

From 45% Corvina, 40% Corvinone and 15% Rondinella grapes, this wine is vinified in steel and then aged for 6 months in steel and 5 months in the bottle.

28,00 €
12,5% 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.

30,00 €
13,5% VOL



SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE "BALITORE"

Az. Balia di Zola - Emilia Romagna

Da uve Sangiovese, questo vino effettua vinificazione in acciaio, per poi affinare 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.

Made from Sangiovese grapes, this wine is vinified in steel, then aged for 6 months in steel and 6 months in the bottle.

25,00 €
12,5% 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.

58,00 €
13,5% VOL



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "JORIO"

Az. Umani Ronchi - Abruzzo

Da uve 100% Montepulciano, effettua macerazione di 10-12 giorni in fermentini di acciaio. Successivamente effettua la malolattica. L'affinamento avviene per il 50% in botti di rovere da 50-80 hl e per la restante parte in barrique di terzo-quarto passaggio per circa 12 mesi.

Made from 100% Montepulciano grapes, it undergoes 10-12 day maceration in steel fermenters. Subsequently carry out the malolactic fermentation. Aging takes place for 50% in 50-80 hl oak barrels and for the remainder in third-fourth passage barriques for about 12 months.

34,00 €
13,5% 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.

38,00 €
14% VOL

VINI AL CALICE - WINE GLASS

BOLLICINE - BUBBLES WINES

PIGNOLETTA "VIVACE" - AZ. VALLONA (EMILIA-ROMAGNA) 7,00 €

BIANCHI- WHITE WINES

BOLOGNA BIANCO D.O.C - AZ. VALLONA (EMILIA-ROMAGNA) 7,00 €

AMMESTESSO RISERVA - AZ. VALLONA (EMILIA-ROMAGNA) 10,00 €

ROSATI - ROSÉ WINES

CERASUOLO D'ABRUZZO - CANTINE SPINELLI - ABRUZZO 7,00 €

ROSSI - RED WINES

BOLOGNA ROSSO - AZ. VALLONA (EMILIA-ROMAGNA) 7,00 €

PRIMITIVO I.G.P. "IL PATURNO" - AZ. BARSENTO - PUGLIA 10,00 €