

Carta dei Vini - Wine list

BOLLICINE - BUBBLES WINES

PIGNOLETTO VIVACE

Az. Vallona - Emilia Romagna

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



GRASPAROSSA LAMBRUSCO "BORGO DEL SALICE"

Az. Chiarli - Emilia Romagna

Da uve 100% Grasperossa, questo vino effettua pigiatura tradizionale con macerazione di 36 ore e fermentazione a 18°-20°. Affinamento in vasca per 2 mesi e rifermentazione in cuve close.

Made from 100% Grasperossa grapes, this wine undergoes traditional pressing with 36-hour maceration and fermentation at 18°-20°. Aging in tanks for 2 months and refermentation in cuve close.

24,00 €
10,5% VOL



PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY "CARTA ORO"

Az. Follador - Veneto

Da uve 90% Glera e 10% Pinot Bianco, questo vino effettua macerazione a freddo per 12-18 ore e rifermentazione in autoclave per 90-120 giorni alla temperatura di 16-18°.

From 90% Glera and 10% Pinot Bianco grapes, this wine undergoes cold maceration for 12-18 hours and refermentation in an autoclave for 90-120 days at a temperature of 16-18°.

29,00 €
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.

45,00 €
12,5% VOL

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

Az. Moët et Chandon - Francia

Ottenuto da un'accurata selezione di uve provenienti da oltre 200 vigneti.

Questa cuvée bilanciata combina sapientemente il Pinot Nero, il Pinot Meunier e il Chardonnay, conferendo complessità e struttura. L'aggiunta del 20-30% di vini riserva apporta maturità e profondità al profilo gustativo, mentre le bollicine sottili e persistenti accentuano la freschezza.

Obtained from a careful selection of grapes from over 200 vineyards.

This balanced cuvée expertly combines Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay, imparting complexity and structure. The addition of 20-30% reserve wines brings maturity and depth to the flavor profile, while the thin and persistent bubbles accentuate the freshness.

90,00 €
12% VOL

BIANCHI- WHITE WINES

GEWURZTRAMINER ROENO ROBERTA FUGATTI

Az. Agricola Roeno - Veneto

Da uve 100% Gewurztraminer, questo vino effettua una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo ad una temperatura di 12°C. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati. Permane per circa 6 mesi, a contatto con i lieviti, nei recipienti di acciaio inox.

From 100% Gewurztraminer grapes, this wine undergoes delicate destemming, followed by a short cold maceration at a temperature of 12°C. Alcoholic fermentation takes place in temperature-controlled steel tanks. It remains for approximately 6 months, in contact with the yeasts, in stainless steel containers.

32,00 €
13% VOL



PINOT GRIGIO SUTTO IGT

Az. Agricola Sutto - Veneto

Da uve 100% Pinot Grigio, questo vino presenta un colore giallo paglierino e un profumo spiccato, caratterizzato da un sentore di pesca matura, fragole e frutta fresca.

From 100% Pinot Grigio grapes, this wine has a straw yellow color and a strong aroma, characterized by a hint of ripe peach, strawberries and fresh fruit.

28,00 €
13% VOL



RIBOLLA GIALLA VIGNA DEL LAURO

Az. Agricola Vigna del Lauro - Friuli Venezia Giulia

Da uve 100% Ribolla Gialla, vengono attentamente selezionate con una cernita in vigna, segue una leggerissima pressatura e la successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in acciaio inox per circa una settimana. L'affinamento avviene sulle fecce fini per circa 7 mesi al fine di aumentarne la complessità.

From 100% Ribolla Gialla grapes, they are carefully selected with a selection in the vineyard, followed by very light pressing and subsequent alcoholic fermentation at a controlled temperature in stainless steel for about a week. The refinement takes place on the fine lees for approximately 7 months in order to increase its complexity.

29,00 €
12,5% 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



UMANI RONCHI PECORINO VELLODORO

Az. Umani Ronchi - Abruzzo

Da Uve 100% Pecorino, subisce una pressatura soffice ed il mosto fiore viene separato dai torchiati e raffreddato per poi essere decantato in maniera statica.

La fermentazione viene svolta in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 16-18°C e si protrae per 10/15 giorni. Il vino non svolge la fermentazione malolattica.

L'affinamento avviene in acciaio per circa 4 mesi a contatto con i propri lieviti.

From 100% Pecorino grapes, it undergoes soft pressing and the free-run must is separated from the pressed ones and cooled before being statically decanted.

The fermentation takes place in steel tanks at a temperature of 16-18°C and lasts for 10/15 days. The wine does not undergo malolactic fermentation.

The refinement takes place in steel for approximately 4 months in contact with its own yeasts.

27,00 €
12,5% VOL



TERRA DI MEZZO

Az. Moganese - Basilicata

Da Uve Verdicchio raccolte manualmente, segue un'immediata pressatura soffice senza uso di anidride solfo-rosa. La fermentazione avviene in acciaio per circa 12-15 giorni a temperatura controllata intorno ai 20°C; sosta sulle fecce fini per quattro anni in acciaio.

From manually harvested Verdicchio grapes, an immediate soft pressing follows without the use of sulfur dioxide. Fermentation takes place in steel for approximately 12-15 days at a controlled temperature of around 20°C; rest on the fine lees for four years in steel.

40,00 €
13,0% VOL

ROSATI - ROSÉ WINES

ROSÈ

Az. Vallona - Valsamoggia (Bologna)

Il Rosato della Fattorie Vallona è un vino giovane e fruttato con una piacevole acidità. È realizzato principalmente con uve Merlot/Barbera e viene invecchiato per 4 mesi in acciaio. È perfetto per antipasti magri, piatti di pesce e frutti di mare.

The rosé from Fattorie Vallona is a young and fruity wine with a pleasant acidity. It is made mainly with Merlot/Barbera grapes and is aged for 4 months in steel. It is perfect for lean appetizers, fish and seafood dishes.

25,00 €
12% 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 essere 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

BOVIO BAROLO

Az. Agricola Bovio Gianfranco - Piemonte

Da uve 100% Nebbiolo, questo vino effettua fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 30°C) per circa 10 giorni poi breve macerazione. Segue affinamento in grandi botti di rovere per circa 2 anni.

From 100% Nebbiolo grapes, this wine undergoes fermentation in steel tanks at a controlled temperature (max 30°C) for around 10 days then a short maceration. Followed by aging in large oak barrels for approximately 2 years.

60,00 €
15% VOL



ARTIMINO MONTALBANO CHIANTI DOCG

Az. Artimino - Toscana

Da Uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino, raccolte a mano effettua fermentazione con macerazione alla temperatura di 28°C. Durante la fermentazione, che dura circa 15 giorni, le uve vengono sottoposte a rimontaggi e follature giornaliere. Alla fine della fermentazione alcolica, il vino ottenuto invecchia in acciaio.

Dopo l'imbottigliamento il vino affina in bottiglia per 2 mesi.

From Sangiovese, Canaiolo and Colorino grapes, harvested by hand, fermentation with maceration at a temperature of 28°C. During fermentation, which lasts about 15 days, the grapes are subjected to daily pumping over and punching down. At the end of alcoholic fermentation, the wine obtained ages in steel.

After bottling the wine ages in the bottle for 2 months.

30,00 €
13,5% 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.

28,00 €
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.

26,00€
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

VINI AL CALICE - WINE GLASS

BOLLICINE - BUBBLES WINES

LAMBRUSCO BORGO DEL SALICE - AZ. CHIARLI (EMILIA ROMAGNA) 6,00€
PROSECCO CARTA ORO - AZ. FOLLADOR (VENETO) 8,00€

BIANCHI- WHITE WINES

BOLOGNA BIANCO - AZ. VALLONA (EMILIA ROMAGNA) 8,00€
VERDICCHIO TERRA DI MEZZO - AZ. MOGANESCA (BASILICATA) 10,00€

ROSATI - ROSÉ WINES

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

ROSSI - RED WINES

BOLOGNA ROSSO - AZ. VALLONA (EMILIA ROMAGNA) 7,00€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - AZ. UMANI RONCHI (ABRUZZO) 8,00€