



**CASCINA
FALETTA**



C A R T A V I N I



Grazie alla naturale vocazione dei terreni che la circondano e al lavoro di generazioni di viticoltori, alla Faletta siamo particolarmente orgogliosi di poter continuare la tradizione nella produzione dei vini.

I vini provengono da uve selezionate nei vigneti di proprietà, alcuni di recente reimpianto, oltre che dai vigneti della cascina Braja da dove attualmente provengono le uve per il vino rosso.



OTIUM NOSTRUM INCUNDUM EST

Vini di nostra produzione

(acquistabili anche direttamente a prezzi di cantina)



BRUT Incontro – Metodo Martinotti

Faletta, Casale Monferrato

14.00

Ottenuto con Metodo Martinotti, da uve Pinot Nero e Chardonnay, lo spumante si presenta brioso e rinfrescante, di piacevole complessità e ben articolato al palato. Ottimo come aperitivo, si abbina bene anche a primi strutturati e secondi eleganti.



BRUT ROSÉ Marchesa Virginia

Metodo Classico – da uve Pinot Nero

20.00

Faletta, Casale Monferrato

Un'altra chicca di Cascina Faletta. Ottenuto con Metodo Classico, lo spumante "Marchesa Virginia" ha un carattere elegante e raffinato ma anche intenso e duraturo. Il riposo sui lieviti per 24 mesi regala note delicate di lampone e crosta di pane, un vino caratterizzato da armonie soavi e complesse che si fondono in un equilibrio perfetto.



CHARDONNAY Primo Bianco

Faletta, Casale Monferrato

13.00

Vino bianco fermo ottenuto da uve Chardonnay. Il terreno sabbioso e ricco di sedimenti marini regala un'intensa mineralità ed integrità a questo vino, nel complesso armonico e morbido alla beva. (100% Chardonnay).



CHARDONNAY Myricae - affinamento in legno

Faletta, Casale Monferrato

17.00

Nasce da uve Chardonnay provenienti dal vigneto più vecchio della tenuta. Dalla fermentazione in tonneau di rovere si ottiene un vino sontuoso, intimamente connesso alla polpa del frutto. (100% Chardonnay).



PINOT GRIGIO Primo Grigio

Faletta, Casale Monferrato

13.00

Vino bianco fermo ottenuto da uve Pinot Grigio. Pressatura soffice e lunga fermentazione per mantenere intatte le grandi qualità di questo vitigno. Alla freschezza dei profumi agrumati si accompagna una nota affumicata nel finale. In bocca piacevole mineralità.

Vini di nostra produzione

(acquistabili anche direttamente a prezzi di cantina)



BARBERA MONFERRATO Braja

Faletta, Casale Monferrato

14.00

Dal vigneto storico dell'azienda, con oltre 40 anni d'età, vengono selezionate le migliori uve Barbera per dar vita ad un vino di grande calore ed armonia, contraddistinto dall'inconfondibile purea di marasca speziata e floreale, tipica del vitigno. (100% Barbera).



ROSSO DI ROSSO - da uve Syrah e Pinot Nero

Faletta, Casale Monferrato

12.00

Dal perfetto connubio delle uve Syrah, Pinot Nero e Barbera nasce il Rosso di Rosso, un vino intenso e fruttato con un nitido sentore di frutti rossi ed una spezia calibrata, di facile beva, adatto ad essere stappato ad ogni occasione. (Barbera; Pinot Nero, Syrah).



BAUDOLINO Grignolino Monferrato

Faletta, Casale Monferrato

13.00

Il vitigno più rappresentativo del Monferrato, in una delle sue migliori espressioni. Dal vigneto storico della tenuta di oltre 50 anni nasce un vino soave e stuzzicante, con un perfetto connubio di note fruttate e floreali, lampone e rosa canina, accompagnate da una leggera speziatura che ne determina la sua unicità.



PINOT NERO Tre Fucili – affinamento in legno

Faletta, Casale Monferrato

18.00

Uno dei vini di punta di Cascina Faletta. Le uve selezionate provenienti dal vigneto "Bricco del Mandorlo" vengono affinate in botte grande per dare la massima espressione ad un vitigno nobile ed elegante che regala sempre grandi emozioni. (100% Pinot Nero).

BOLLICINE

-Valle d'Aosta-



VALLEE D'AOSTA BLANC DE MORGEX EXTRA BRUT X.T. - Metodo Classico

27.00

Cave Mont Blanc – Morgex, Ao

È prodotto utilizzando esclusivamente il vitigno Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex, unica varietà storica valdostana a bacca bianca selezionata naturalmente attraverso i secoli. La sua caratteristica è di compiere l'intero ciclo vegetativo in un periodo di tempo molto breve, dovuto al germogliamento tardivo e alla precoce maturazione. Colore giallo paglierino intenso con perlage fine e persistente. Si esprime con sentori minerali intensi ed eleganti che incorniciano un bouquet di frutta fresca, agrumi, gelsomino ed erbe di montagna. Il palato è snello e agile, con una sferzata acida ben bilanciata dalla sapidità e dalla morbidezza del sorso.



4478 NOBLEFFERVESCENCE BRUT - Metodo Classico

25.00

Quatremillemètres Vins d'altitude – Chambave, Ao

Da vigneti in esposizione sud alla quota altimetrica di 750 m slm nel comune di Saint-Denis, questo metodo classico di montagna ha un colore ramato e un perlage fine e persistente. I sentori olfattivi si aprono con una dolce sensazione di fiori di lillà e glicine, cui seguono avvolgenti profumi di fragola e bonbon inglese. All'assaggio, nette sensazioni di mandorla si fondono con sensazioni cremose. La struttura è sorretta da una buona mineralità, che riprende in chiusura le sensazioni di fragola. Da abbinare con charcuterie alpina affinata con erbe di montagna.

-Piemonte-



TIMORASSO TERRE DI LIBARNA COLLI TORTONESI BRUT Lüsarein - Metodo Martinotti

22.00

Poggio – Vignole Borbera, Al

Il Timorasso è un vitigno autoctono della provincia di Alessandria; coltivato fin da tempi remoti, solo recentemente è stato portato a nuova vita. Il Lüsarein, come sottolinea lo stesso nome, è uno spumante fresco e brioso, di altissima qualità, di cui facilmente si apprezzano pregi e peculiarità.



ALTA LANGA BRUT Cuvée Leonora - Metodo Classico

29.00

Cascina Bretta Rossa – Tagliolo Monferrato, Al

Da uve Chardonnay, Pinot Nero. Ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, provenienti da un vigneto situato in Tagliolo M.to a 300 metri slm, nell'Alta Langa piemontese. Leggermente dorato con perlage fine e persistente, profumo intenso e fragrante con note di vaniglia, equilibrato al palato con acidità gentile e armoniosa e lievi note di morbido amaro nel finale.



SPUMANTE BRUT ROSÈ DI GRIGNOLINO Mèto

Hic et Nunc – Vignale Monferrato, Al

22.00

Abbiamo approfittato della mano di un enologo cresciuto nella franciacorta per proporre i due vitigni principe del monferrato vinificati con un metodo Martinotti "lungo" (9 mesi).



SPUMANTE BRUT ROSÈ DI BARBERA MÀRSIA

Hic et Nunc – Vignale Monferrato, Al

22.00

abbiamo approfittato della mano di un enologo cresciuto nella franciacorta per proporre i due vitigni principe del monferrato vinificati con un metodo Martinotti "lungo" (9 mesi).

BOLLICINE

-Piemonte-



ALTA LANGA ROSÉ BRUT - Metodo Classico

Cascina Bretta Rossa – Tagliolo Monferrato, Al

30.00

Da uve Pinot Nero. Color rosa antico, perlage fine e persistente. Il naso mostra sentori di rosa canina, di fragola e di mela golden, con richiami agrumati. Il sorso è secco, teso, piacevole. Si distende con armonia ed equilibrio, chiudendo su sentori minerali.



EXTRA BRUT Le Cave - Metodo Classico

Castello di Uviglie – Rosignano Monferrato, Al

26.00

Da uve Pinot Nero, Chardonnay. Vino giallo brillante ambrato, bollicina delicata e persistente. Permanenza sui lieviti per 44 mesi a 12 gradi.



BIANCO DOSAGGIO ZERO - Metodo Classico

Erpacrife – Castagnole Lanze, At

29.00

Da uve Erbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato. Interpreta la filosofia Erpacrife: spumantizzare uve autoctone con il metodo classico. La scelta è caduta su quattro varietà: Erbaluce, Cortese, Timorasso e Moscato bianco. Le varie uve vengono vinificate separatamente, e assemblate solo prima del tiraggio in primavera. Questo vino rimane almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura ed è un dosaggio zero.



NEBBIOLO ROSÉ DOSAGGIO ZERO - Metodo Classico

Erpacrife – Castagnole Lanze, At

30.00

Da uve Nebbiolo. Matura in bottiglia, sui lieviti per almeno 24 mesi. Profumo di frutta rossa con note fresche anche floreali. Piacevolmente morbido, tipicamente riconducibile al vitigno di origine.



-Lombardia-



OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO BRUT Pinot 64

Metodo Classico

29.00

Calatroni – Montecalvo Versiggia, Pv

Da uve esclusivamente Pinot Nero, presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Caratteristico il suo perlage fine e persistente. Dal profumo molto intenso, con sentori di crosta di pane, al palato mostra una freschezza molto spiccata, tipica del Pinot Nero.

BOLLICINE

- Lombardia -



CA' LOJERA BELLE DOSAGGIO ZERO MILLESIMATA

Metodo Classico

25.00

Ca' Lojera – Sirmione, Bs

Ottenuto da uve di Trebbiano di Lugana, chiamato anche Turbiana, è un vino capace di esprimere la territorialità, di evocare un paesaggio, una tradizione, una storia. Rimane oltre 36 mesi sui lieviti. È secco e caldo con un perlage finissimo, con buona persistenza e piacevolezza.



FRANCIACORTA BRUT SATÉN - Metodo Classico

La Valle – Rodengo Saiano, Bs

35.00

Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Bianco. Satén: un nome che rievoca la delicatezza della seta, un vino unico perché può nascere solo nella zona vinicola Franciacorta. Un breve passaggio in piccole botti di rovere e la minor quantità di zuccheri, durante la seconda fermentazione in bottiglia, generano una bollicina che accarezza gentilmente il palato. Giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.



FRANCIACORTA EXTRA BRUT

MILLESIMATO NATURALIS - Metodo Classico

34.00

La Valle – Rodengo Saiano, Bs

Il Franciacorta Brut si ottiene da selezioni clonali di uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Alla vista esibisce un colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, un perlage finissimo e persistente; dall'aroma intenso ed evoluto, decisamente strutturato e complesso al gusto.

- Trentino -



TRENTO DOSAGGIO ZERO 3.TRE - Metodo Classico

Pelz – Rodengo Saiano, Bs

35.00

Ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero.

È nel 1995 che nasce l'idea nei tre fratelli Pelz, Diego, Michele e Franco, di vinificare in proprio l'intera produzione vinicola che fino a quel momento veniva conferita alla cantina sociale del posto. Questa idea parte dalla passione nella coltivazione della vite e dalla convinzione che il territorio della Valle di Cembra, da millenni investito a vigna, offra il meglio per la produzione di vini di qualità. L'obiettivo prefissato è quello di creare un prodotto che riesca a esprimere pienamente l'unicità della realtà viticola locale.

"L'amore per la nostra Valle, l'impegno e la fatica di ogni giorno, il sogno che si realizza... il nostro vino".

- Veneto -



PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG

CONEGLIANO Ariò - Metodo Martinotti BIO

21.00

L'Antica Quercia – Scomigo di Conegliano, Tv

Dopo una rigorosa vendemmia manuale e in cassetta, le uve vengono pressate intere; ne segue il frazionamento dei mosti e la fermentazione. Affina sui lieviti per tutto l'inverno e nella primavera successiva alla vendemmia viene effettuata la presa di spuma.

BOLLICINE

-Emilia Romagna-



EXTRA BRUT Zeno - Metodo Classico **BIO**

Tenuta Santa Lucia –Mercato Saraceno, Fc

24.00

Le uve sangiovese in purezza conferiscono a questo vino delle piacevoli sfumature ramate. Dopo la pressatura soffice dei grappoli e l'aggiunta della liqueur de tirage, questo vino atto a divenire spumante sosta sui lieviti dai 18 ai 60 mesi a seconda della vendemmia e della filosofia aziendale. Una volta effettuato il rémuage e la successiva sboccatura, lo spumante viene messo a riposo per altri 6 mesi.

-Marche-



PAS DOSÉ Dalnero - Metodo Classico

Strologo Silvano – Camerano, An

27.00

Da uve Montepulciano, Sangiovese. Bollicina delicata, giallo paglia tenue. Al naso risulta con note agrumate, pompelmo e arancia, in più qualche sentore di rosa, mela, pesca. Al palato intenso e fresco, pieno e decisamente persistente.

-Puglia-



BOMBINO BIANCO BRUT - Metodo Classico

D'Arapi – San Severo, Fg

35.00

In provincia di Foggia, dove tutto in agricoltura evoca il Mediterraneo, troviamo, tra i vitigni tradizionalmente coltivati, il Bombino Bianco, che predilige i terreni silicio-calcarei ricchi di scheletro e che si propone adattissimo alla produzione di vino spumante. Il suo bouquet infatti è raccolto e fragrante e senza asperità con le note finali che ricordano la frutta tropicale e gli agrumi del mare Nostrum.

CHAMPAGNE

-Francia-



BRUT MILLÉSIME Grand Cru Blanc de Blancs

Encry – Cote des Blancs

110.00

Da uve Chardonnay. Color giallo paglia e riflessi verdognoli brillanti. Bollicine sottilissime. Al naso è complesso ed elegante. Note variopinte, caffè, fiori di camomilla, tiglio, pesca, ananas, nespola. Al palato è setoso, perfettamente bilanciato, perfettamente secco, con note fruttate e di noce. Finale lungo, minerale, fresco.



BRUT TRADITION

Dourdon-Vieillard – Reuil

45.00

Ottenuto per il 42% da uve Pinot Noir, per il 50% Pinot Meunier e per l'8% Chardonnay. Dal colore giallo dorato, con bolle intense e regolari, si presenta uno champagne morbido, armonico e fruttato. Emergono aromi di agrumi, di circa d'ape, di tiglio e di mela cotogna.



ROSÉ BRUT Intense Premier Cru Cuvée

Dourdon-Vieillard – Reuil

55.00

Da uve Erbaluce, Timorasso, Cortese, Moscato. Interpreta la filosofia Erpacrife: spumantizzare uve autoctone con il metodo classico. La scelta è caduta su quattro varietà: Erbaluce, Cortese, Timorasso e Moscato bianco. Le varie uve vengono vinificate separatamente, e assemblate solo prima del tiraggio in primavera. Questo vino rimane almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura ed è un dosaggio zero.



EXTRA BRUT Grand Cru Blanc De Noir

Vesselle Georges - Bouzy

95.00

Bollicine fini e un colore giallo paglierino, questo Champagne presagisce aromi intensi e accattivanti. Il suo naso generoso lascia il profumo di mirabelle, prugne e mirtilli con un tocco discreto di spezie (cumino e noce moscata). Al palato risulta un equilibrio in movimento tra un attacco morbido e cremoso e una leggera presenza tannica sul finale.

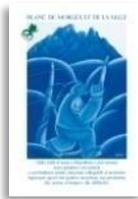
I VIGNETI DI



CAVE MONT BLANC

VINI BIANCHI

-Valle d'Aosta-



BLANC DE MORGEX Vini Estremi

Cave Mont Blanc – Morgex, Ao

18.00

Ottenuto da uve Pri-biotipo Blanc de Morgex di piede franco, prodotte a un'altitudine tra i 1000-1250 m/slm. L'allevamento è ancora con pergola bassa a impalcatura tradizionale in legno o pietra, con un'età media delle viti di 70 anni. Profumo fine, delicatamente fruttato con sentori di cedro, scorza di limone, pietra focaia con sottofondo di fieno di montagna. Il sapore è fresco, secco, acidulo, minerale e leggermente frizzante.



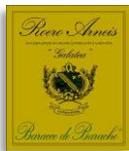
PETITE ARVINE

La Source – Saint-Pierre, Ao

20.00

Da uve Arvine 100%. La vendemmia manuale nella prima decade di Ottobre con uve perfettamente mature ed accuratamente selezionate. L'uva arriva in cantina raccolta in cassette, integra; si procede con una pressatura soffice seguita da decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica è condotta a 18°C in recipienti di acciaio. Il vino viene agitato sulle fecce fini per qualche mese prima di essere filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

-Piemonte-



ARNEIS ROERO Galatea

Baracco De Baracho – Castellinaldo, Cn

16.00

Profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico. Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.



ARNEIS LANGHE Saròt

Cascina Carlòt Claudio Mo – Coazzolo, At

16.00

Giallo paglierino luminoso, dal naso intenso e gradevole, caratterizzato da note floreali e di mandorla. In bocca è fresco e sapido, con un sorso fine ed equilibrato dal finale ammandorlato.

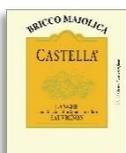


SYMPHONIA Monferrato DOC bianco

Angelini – Ozzano Monferrato

16.00

Da uve Viognier e Chardonnay (Viognier 80% - Chardonnay 20%), Le uve vengono pressate in modo soffice ed il mosto ottenuto viene fatto decantare, per poi passare in vasche di acciaio a fermentare a temperatura controllata.



SAUVIGNON LANGHE Castella

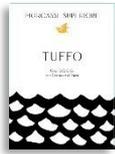
Bricco Maiolica – Diano d'Alba, Cn

16.00

Da uve Chardonnay, Pinot Nero. Ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, provenienti da un vigneto situato in Tagliolo M.to a 300 metri slm, nell'Alta Langa piemontese. Leggermente dorato con perlage fine e persistente, profumo intenso e fragrante con note di vaniglia, equilibrato al palato con acidità gentile e armoniosa e lievi note di morbido amaro nel finale.

VINI BIANCHI

- Piemonte -



GAVI DEL COMUNE DI GAVI Tuffo

Morgassio Superiore – Gavi, Al

19.00

Ottenuto da uve Cortese impiantate nel 1992. Vino intenso e persistente con sentori fruttati di agrumi e ananas, sapido. Al palato fresco, con un finale lungo.



PELAVERGA Bellis Perennis

Castello di Verduno – Verduno, Cn

19.00

Da uve Pelaverga Piccolo. Un vino dal colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. Al naso le note delicate di pesca, albicocca, pera e fiori di campo anticipano una bocca fresca e ben bilanciata da una piacevole sapidità ed una delicata componente minerale. Finale preciso ed armonioso.



NASCETTA

Diego Conterno – Monforte, Cn

18.00

La Nascetta è un vitigno storico piemontese antico, riscoperto solo negli ultimi quindici anni da alcuni produttori. Il vino è sorprendente per sapidità e freschezza. Le uve fermentano in acciaio a temperatura controllata, dove poi proseguono ad affinare per sei mesi.

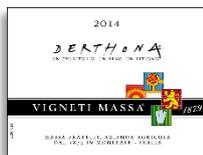


ERBALUCE DI CALUSO Dry Ice

Silva – Agliè, To

19.00

Da un terreno collinare composto da sabbia - utile al drenaggio - e argilla - ricca di sali minerali - nasce questo vino dal colore giallo paglierino con tenui sfumature gialle luminose. I profumi decisi mescolano note di salvia intrise di olii essenziali. Al palato si presenta consistente e di grande persistenza proseguendo con una piacevole nota minerale riproponendo al retrogusto sfumature che ricordano la buccia di clementina.



DERTHONA

Vigneti Massa – Monleale, Al

25.00

Al produttore, Walter Massa, si deve molto per il recupero e la valorizzazione del Timorasso, in questo caso vinificato con piccolo lignificato e fatto maturare sulle proprie fecce per almeno 10 mesi. L'affinamento dura minimo 6 mesi in bottiglia, ma più evolve, più cresce la sua complessità.

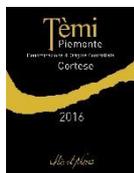


TIMORASSO Derthona Sterpi

Vigneti Massa – Monleale, Al

55.00

Il Derthona "Sterpi" alla vista è giallo paglierino con sfumature tendenti al dorato brillante. Al naso domina l'equilibrio tra le sensazioni fruttate e la spolverata salina. Profumi di pino solleticano l'olfatto. Una vibrante sensazione di agrumi si sposa perfettamente con le nuance marine che emergono dal bicchiere. Al palato è pieno, salino, fresco e dal lungo finale. Ottima la struttura data dalla componente alcolica, schietto e diretto come il suo vigneron.



CORTESE PIEMONTE Tèmi

Hic et Nunc – Vignale Monferrato, Al

15.00

Abbiamo ridato dignità ad uno dei migliori vitigni locali, dimostrando che il Cortese se bene vinificato si presta a diventare un vino complesso, di classe.

VINI BIANCHI

- Liguria -



PIGATO Riviera Ligure di Ponente

Maixei – Dolceacqua, Im

20.00

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Ha profumi intensi fruttati, in particolare di pesca e albicocca, con sentori di mandorla con netta sensazione di agrumi, in particolare di pompelmo. Un vino asciutto ed elegante.



CINQUETERRE

Forlini Cappellini – Manarola, Sp

35.00

Le varietà utilizzate per l'ottenimento di questo vino bianco sono Bosco, Albarola e Vermentino. Forlini Cappellini può essere ragionevolmente considerata un simbolo esemplare della viticoltura eroica delle Cinqueterre.



Vini Estremi

- Lombardia -



LUGANA

Ca' Lojera – Sirmione, Bs

18.00

Colore giallo paglierino brillante con sfumature verdognole, maturando ci regala riflessi dorati. Al naso un piacevole bouquet con profumi di melone e mandarino, accenni di menta e qualche nota floreale. Al palato una certa astringenza e un'ottima fruttuosità.

- Trentino -



GEWÜRZTRAMINER

Mas dei Chini – Martignano, Tn

20.00

Il Gewürztraminer è l'ultimo nato in casa Mas dei Chini, prodotto con uve coltivate sulla collina di Martignano, che domina la città di Trento. Dopo la raccolta manuale e un'accurata selezione delle uve, è effettuata una macerazione a freddo a cui segue una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata in acciaio.

VINI BIANCHI

-Trentino-



MANZONI BIANCO Theodor

Mas dei Chini – Martignano, Tn

20.00

Theodor nasce dal vigneto più alto dell'azienda a 500m slm sulla collina di Trento (forma allevamento a guyot, bassa resa per ceppo, esposizione a sud/est). Il nome di questo vino, Theodor, deriva dal greco e significa "dono di dio" ed è dedicato al figlio del titolare dell'azienda, Graziano Chini



MÜLLER THURGAU Quaron

Borgo dei Posséri – Ala, Tn

18.00

Vino dal colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente con note di fiori bianchi. Sapore pieno, armonioso, caratteristico sapido e minerale.



NOSIOLA CORYLUS | Da viti di oltre 50 anni

Casata Monfort – Lavis, Tn

19.00

Una Nosiola riscoperta. Il vigneto è collocato in un territorio particolarmente vocato, alle pendici del monte Calisio, detto anche Argentario, una montagna che sorge sopra la città di Trento, la cui ricchezza geologica si caratterizza (in passato) per i giacimenti argentiferi e per la provenienza del Rosso Ammonitico. A più di 500 metri di altitudine, rivolto verso sud-ovest, sorge il vigneto denominato Mas Pomar, al cui interno sono coltivate con il sistema tradizionale trentino, la pergola, le viti di Nosiola. L'Ora del Garda completa questo microclima favorevole con una ventilazione che favorisce la sanità dell'uva sino al momento della raccolta.

- Alto Adige -



MOSCATO GIALLO SECCO

Poppohof – Marleno, Bz

24.00

Ci troviamo a un'altitudine di 350m/slm, sui pendii esposti a Sud Ovest nel comune di Marleno. Qui il Moscato giallo ha trovato il suo habitat ideale in cui i terreni rocciosi gli conferiscono una spiccata mineralità.



SYLVANER VALLE ISARCO

Villscheider – Bressanone, Bz

22.00

Vitigno dalle probabili origini austriache, successivamente diffusosi in Germania nella metà del 1600; tuttavia alcuni ritengono che sia originario della valle del Reno. Vino dal colore che va dal verde-giallo al giallo brillante. Aroma fruttato dai toni esotici, paragonabile al fieno appena seccato. Corpo importante e pieno dall'ottima struttura.

VINI BIANCHI

- Veneto -



SOAVE CLASSICO Montesei

Le Battistelle – Brognoligo di Monteforte d'Alpone, Vr 16.00

Da uve Garganega provenienti da piccoli appezzamenti sparsi su un territorio ad alta vocazione viticola, dove è impossibile meccanizzare potatura e raccolta e dove la varietà Garganega è una presenza storica. Qui il terreno è di origine vulcanica, ricco di argilla e limo; ne risulta un vino dotato di una spiccata personalità e piacevolezza.



VESPAIOLO BREGANZE Angarano Bianco BIO

Villa Angarano – Bassano del Grappa, Vi 16.00

Piacevolmente aromatico e con Ottima acidità. Ha profumi agrumati di pompelmo rosa e buccia di mandarino.

- Friuli Venezia Giulia -



RIBOLLA GIALLA COLLIO

Korsič – San Floriano del Collio, Go 18.00

Vinificata solo in acciaio questa Ribolla prodotta nel Collio al confine con la Slovenia stupisce per la sua meravigliosa acidità



FRIULANO COLLIO

Simon Komjanc – San Floriano del Collio, Go 16.00

È uno dei più famosi e rinomati vini della zona. Caratteristico per il colore paglierino dai particolari riflessi verdognoli e il profumo che richiama l'aroma di mandorla. Il sapore è corposo, asciutto, e armonico. Chiude con la sua caratteristica nota amara.



NEKAJ | TOCAI

Damijan Podversič – Gorizia, Go 55.00

È una ricca e strutturata interpretazione di Friulano: un vino bianco non filtrato nato da macerazione sulle bucce e affinato per 23 mesi in botti di rovere. Il bouquet è elegante e complesso, ricco di note agrumate ed erbacee, e il gusto profondo e molto intenso.

VINI BIANCHI

-Toscana-



VERMENTINO Valentina

Gualdo del Re – Suvereto, Li

19.00

Giallo paglierino brillante. Profumo ampio, caratterizzato da note floreali e fruttate. Di buona freschezza e complesso. Lunga la persistenza.



PINOT BIANCO Eliseo Bianco

Gualdo del Re – Suvereto, Li

18.00

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, quindi maturazione in acciaio per 5 mesi ed affinamento in bottiglia per ulteriori 2 mesi. Giallo paglierino con riflessi verdolini. vivace e fine, caratterizzato da piacevoli note fruttate. di buona freschezza e persistenza.



VERNACCIA SAN GIMIGNANO BÍO

La Lastra – San Gimignano, Si

19.00

Questo vino affonda le sue radici in tempi molto lontani, come dimostrano vari documenti storici, opere letterarie e atti ufficiali. Lo stesso Dante Alighieri nella sua Divina commedia, aggirandosi tra i golosi del Purgatorio, incontra Papa Martino IV reo di essere stato vinto troppo spesso dalla voglia di Vernaccia.

-Marche-

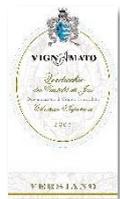


PASSERINA Corolla BÍO

Poderi San Lazzaro – Offida, An

16.00

Il Passerina è un vitigno storico delle Marche, dotato di rese alte in vigna (da qui il nome pagadebit con cui i contadini lo designavano un tempo). Questo vitigno è stato confuso in passato con altri vitigni a bacca bianca della zona e solo negli ultimi tempi i produttori hanno iniziato a produrre vini in purezza.



VERDICCHIO CASTELLI DI JESI CLASSICO

SUPERIORE Versiano

18.00

Vignamato – San Paolo di Jesi, An

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso, persistente, delicato, fruttato con note floreali. Al palato il sapore è corposo, sapido, fresco e con retrogusto leggermente amarognolo.



GRECHETTO Poggio della Costa BÍO

Mottura Sergio – Civitella d'Agliano, Vi

20.00

È un vino il cui corpo offre notevole complessità, in grado di sopportare assai bene, traendone notevole giovamento, alcuni anni di invecchiamento. Colore giallo paglierino con riflessi dorati; sino alla vendemmia seguente esprime aromi dolci e caldi del fiore della senape selvatica e vaniglia. Maturando si innestano aromi più pungenti di mente selvatiche, salvia, timo e resine. Sapore secco ma morbido, complesso e persistente.

VINI BIANCHI

-Abruzzo-



PECORINO Giocheremo con i fiori

Torre dei Beati – Loreto Aprutino, Pe

18.00

Il giallo paglierino con riflessi dorati è denso preludio a un palato di ottima struttura. Fine ed elegante il naso, di pera e fiori bianchi, arrotondato da note mielate ma vibrante al tempo stesso di caratteristici richiami di erbe officinali.

-Campania-



COSTA D'AMALFI BIANCO

Cuomo Marisa – Furore, Sa

22.00

Da uve Falanghina e Biancolella. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e caratteristico profumo fruttato misto a note floreali. Sapore equilibrato sostenuto da una lieve nota acidula che ne accresce freschezza aromatica.



FALANGHINA Campi Flegrei

La Sibilla – Bacoli, Na

16.00

Vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato su piede franco grazie al territorio di origine vulcanica e a un favorevole ecosistema. La vite, sostenuta a un palo – Phalange – da cui prende il nome, offre grappoli affusolati che a maturazione raggiungono una colorazione dorata. Colore paglierino con riflessi dorati, profumi delicati vegetali, ricordo di salvia e macchia mediterranea. Sapidità decisa, vino ben sostenuto da una gradevole acidità e una freschezza espressiva.

-Sicilia-



CATARRATTO Lu Bancu

Feudo Disisa – Monreale, Pa

19.00

Colore giallo paglierino, esprime al naso deliziose note floreali di sambuco, fruttate di pesca bianca, sensazioni erbacee ed agrumate. Il sorso è ricco di freschezza e di persistenza aromatica intensa con precisi richiami olfattivi.



GRILLO BIO

Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi, Rg

16.00

Vino bianco fresco e profumato, con note di vegetali secchi, come il tè verde, il fieno e altre note vegetali e floreali. In bocca mantiene una gradevole freschezza che unita alla buona alcolicità ne fa un vino da bere giovane ma che accetta anche un breve affinamento in bottiglia.



ETNA BIANCO Tenuta San Michele

Murgo – Santa Venerina, Ct

25.00

Da uve Carricante e Catarratto Bianco; le particolari condizioni dei terreni e del microclima dell'Etna influenzano considerevolmente le sue caratteristiche sensoriali. La maggiore acidità delle uve Carricante viene bilanciata dall'unione con il Catarratto, apportando nello stesso tempo una notevole complessità sensoriale. La particolare finezza del bouquet e la mineralità derivano dal particolare terroir dell'Etna.

VINI BIANCHI

-Sardegna-



VERNACCIA VALLE DEL TIRSO Sulle Bucces

Feudo Disisa – Monreale, Pa

18.00

Ottenuta da una fermentazione con macerazione sulle bucce in serbatoi di acciaio. Prodotta in quantità limitata. Giallo dorato vivace, con un corredo olfattivo ricco e intenso, che richiama in particolare la frutta a polpa gialla. Al palato colpisce per struttura e densità, sorso sapido e fruttato.



NRG

Baroni di Pianogrillo – Chiaramonte Gulfi, Rg

25.00

Colore giallo carico, naso verde e speziato, al palato è tipicamente tannico e peloso, con buona longevità che porterà lunghezza a gusto.

I VIGNETI DI LA LASTRA



VINI ROSATI

-Piemonte-



CHIARETTO MONFERRATO Lirico

Cascina Gilli – Castelnuovo Don Bosco, At

16.00

Da uve Freisa e Bonarda. Lirico è un rosato di grande piacevolezza e freschezza, un piccolo concerto di aromi fruttati e floreali. Tra le delicate note di ciliegia e lampone, spiccano la rosa canina, la violetta e l'iris.



SIC EST

Vigneti Massa – Monleale, Al

15.00

Da uve Barbera e Freisa, su terreni argillosi calcarei. Matura in acciaio e vinifica in bottiglia.

-Lombardia-



CHIARETTO VALTÈNESI RIVIERA DEL GARDA

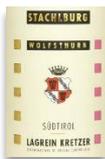
CLASSICO Pink Dream

18.00

Emilio Zuliani – Padenghe sul Garda, Bs

Delicato in ogni suo aspetto: dal colore rosa con riflessi violetti, al gradevole bouquet, fino al sapore morbido, deciso, sapido quasi salato con note che riportano alla mente la mandorla.

-Alto Adige-



LAGREIN KRETZER Val Venosta BÍO

Stachlburg – Parcines, Bz

23.00

Ottenuto da uve Lagrein coltivate nei vigneti del castello Wolfsthurn di Andriano nella Val d'Adige. Vino rosato dal colore rosa chiaro, di facile beva e molto fruttato.

VINI ROSSI

-Valle d'Aosta-



TORRETTE

La Source – Saint-Piere, Ao

20.00

Proveniente da una zona vocata, rispecchia la tipicità della regione. Un buon bicchiere, che con il suo caratteristico profumo di viola e di frutta rossa e con il suo sapore intenso, equilibrato, secco e piacevole è diventato un classico di questa azienda.



TORRETTE SUPERIORE

La Source – Saint-Piere, Ao

21.00

Un perfetto equilibrio tra vista, olfatto e gusto fa di questo vino di buon corpo un ottimo bicchiere. Il suo affinamento in legno lo arricchisce, donandogli un gusto pieno e vellutato, una persistenza buona ed appagante e profumi complessi fini. Frutta rossa matura, una leggera speziatura ed un tannino calibrato rendono questo vino piacevole anche ai palati più esigenti.

-Piemonte-



GRIGNOLINO D'ASTI Montalto

Pierfrancesco Gatto – Castagnole Monferrato, At

16.00

Rosso rubino tenue, con il passare del tempo assume riflessi aranciati. In bocca risulta tannico e asciutto con retrogusto leggermente amarognolo.



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

Bricco del Bosco

17.00

Accornero – Vignale Monferrato, Al

Leggermente tannico eccezionale con antipasti Piemontesi, ottima alternativa ai vini bianchi.



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

Bricco del Bosco Vigne Vecchie

38.00

Accornero – Vignale Monferrato, Al

Di colore rubino chiaro con leggeri toni arancio, profumo con note di frutti di bosco.



GRIGNOLINO MONFERRATO CASALESE San Bastiano

Castello di Uviglie – Rosignano Monferrato, Al

30.00

Colore rubino tenue. Al naso esprime profumi di rosa essiccata, ciliegia e lampone. Al palato emerge la tipicità gustativa del Grignolino con freschezza in evidenza ed un tannino varietale che si fa notare per presenza e valida trama.

VINI ROSSI

-Piemonte-



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

Monte della Sala

26.00

Gaudio – Vignale Monferrato, Al

Singolo vigneto di Grignolino, selezionato nel 2013 da viti di 35 anni, elevato in legno per 18 mesi. Prodotto in una singola tonneau da 700 litri, ideale per scoprire l'affinamento del Grignolino.



DOLCETTO MONFERRATO Mondano

Hic et Nunc – Vignale Monferrato, Al

18.00

Non è vero che il Dolcetto è solo di Alba o di Ovada. Ecco la prova di come anche il Monferrato Casalese può produrre un Dolcetto di qualità



OVADA Tajà

Cascina Bretta Rossa – Tagliolo Monferrato, Al

23.00

Prende il nome da un vigneto ultraottantenne ancora in grande forma mantenuto a resa limitata. Grappoli radi ma pieni. La sua esposizione a est ne favorisce il mantenimento della freschezza anche in epoche di siccità, risentendo meno della sofferenza nutritiva del legno. Morbido, di buona intensità, giustamente tannico, sentore di vaniglia e di legno. Persistente.



DOGLIANI SUPERIORE Vigna dei Prey

Francesco Boschis – Dogliani, Cn

23.00

Vino ottenuto da sole uve Dolcetto coltivate nel cru Vigna dei Prey di Dogliani (Cn). A seguito di un affinamento di 11 mesi in acciaio seguiti da 3 in bottiglia, il vino si presenta con un colore rosso rubino molto carico, un profumo concentrato e di grande intensità con sentori di mora e mirtillo. Al palato risulta di buon corpo, morbido, leggermente tannico con gradevole acidità e lungo finale.



FREISA L'Avvelenata

Vigneti Massa – Monleale, Al

21.00

Da uve Freisa. Colore rosso rubino scarico; al naso note di bacche rosse, intervallate da fieno ed erbe di campo; gusto elegante e piacevole, senza tralasciare complessità e struttura.



FREISA LANGHE Bosco delle Cicale

Francesco Boschis – Dogliani, Cn

17.00

Colore rosso porpora con piacevoli profumi di frutta rossa fresca, prevale la ciliegia. In bocca si presenta leggermente tannico, una tipica caratteristica del vitigno.



GRIGNOLINO MONFERRATO Altromondo

Hic et Nunc – Vignale Monferrato, Al

16.00

interpretazione di HEN del vitigno padrone di casa di Vignale e dintorni, tannicità sorprendente.

VINI ROSSI

-Piemonte-



BARBERA DEL MONFERRATO Giulin Accornero – Vignale Monferrato, Al

18.00

Colore rubino, profumo fruttato, sapore elegante di buona armonia.



BARBERA MONFERRATO Gajard Bonzano – Coniolo, Al

24.00

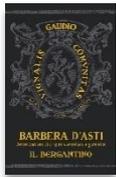
Un grande vino che sappia emozionare è il risultato del territorio, ma soprattutto degli uomini che lo abitano.



BARBERA SUPERIORE Le Cave Castello di Uviglie – Rosignano Monferrato, Al

20.00

Dopo la fermentazione, matura in botti di rovere francese per 12 mesi. Alla vista ha un bel colore rosso rubino profondo. Il bouquet olfattivo è preciso e pulito, caratterizzato da ricordi di ribes e frutti di bosco, che vengono arricchiti da sfumature vegetali e da leggeri rimandi alle erbe aromatiche. Gustoso l'assaggio, equilibrato e rotondo. Lunga la persistenza.



BARBERA D'ASTI Il Bergantino Gaudio – Vignale Monferrato, Al

26.00

Vigneto di barbera, posseduto dalla famiglia gaudio da oltre 100 anni, con terreni estremamente calcarei, che ne arricchiscono concentrazione e gusto, e mantengono una buona acidità. Affinamento in legno.



BARBERA D'ALBA Ferrione Conterno Diego – Monforte d'Alba, Cn

21.00

È una tra le più importanti varietà vitate piemontesi. Equilibrata, ricca e generosa, questa Barbera, dopo la fermentazione, riposa per dieci mesi in barrique di secondo passaggio. Offre garanzie e propone belle sensazioni organolettiche, tanto al naso quanto al palato.



BARBERA D'ASTI SUPERIORE Il Vino del Maestro Stella – Costigliole d'Asti, At

26.00

Questo vino si presenta di colore rosso rubino intenso con riflessi leggermente aranciati; colore che lo rende importante. Il vino del maestro è intenso, etereo, con profumi che ricordano nettamente sentori di prugne sotto spirito, fichi e more; è un vino di gran carattere e di grossa struttura; la sua corposità notevole lo rende morbido e lungo in bocca; presenta una buona acidità che conferisce freschezza ed equilibrio.



BARBERA COLLI TORTONESI Implicito Terra Vigneti Massa – Monleale, Al

17.00

Rosso rubino brillante il colore al calice. Regala inizialmente al naso sentori che richiamano i piccoli frutti rossi, cui si aggiungono sfumature floreali, completate infine da una leggerissima speziatura e da un delicato ricordo terroso. In bocca fa della bevibilità il suo punto di forza, proponendo un sorso sorretto da una gradevole freschezza. Buona la persistenza.

VINI ROSSI

-Piemonte-



BIGOLLA

Vigneti Massa – Monleale, Al

70.00

Il Bigolla 2009 è un rosso Vigneti Massa dal gusto aromatico e intenso che ricorda gli eleganti sentori delle uve d'origine Barbera. Il processo di vinificazione dedicatogli esalta le caratteristiche organolettiche, caratterizzando da morbidezza e corposità.

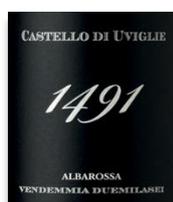


MONFERRATO ROSSO Hosteria

Bonzano – Coniolo, Al

22.00

Rispetto per la tradizione, eco sostenibilità e il coraggio di spingersi verso nuovi confini sono i valori fondanti di Bonzano Vini.

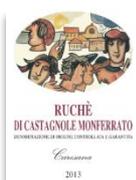


MONFERRATO 1491 Albarossa

Castello di Uviglie – Rosignano Monferrato, Al

24.00

Matura dai 18 ai 20 mesi in barrique e si completa con un affinamento di sei mesi in bottiglia. Riesce a mantenere le sue caratteristiche varietali e fruttate, che in questo caso si armonizzano perfettamente con i sentori speziati e terziari che si sviluppano con l'invecchiamento in legno. Rosso rubino profondo e intenso alla vista. Al naso dominano i sentori di mirtillo, prugna e frutti di bosco, arricchiti da sfumature speziate che richiamano la cannella e il pepe nero. Di medio corpo al sorso, è caratterizzato da tannini setosi e vellutati. Buona la lunghezza.



RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO Caresana

Pierfrancesco Gatto – Castagnole Monferrato, At

21.00

L'azienda Gatto coltiva tre ettari nel comune di Montemagno in terreni tufacei bianchi, ricchi di sabbie astiane e di microelementi, con una esposizione Sud-Sud Ovest che consente un'elevata maturazione delle uve, ottenendo un vino di color rosso rubino con accentuate sfumature di porpora, un bouquet fine, persistente, lievemente aromatico.



RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

Castello di Uviglie – Rosignano Monferrato, Al

21.00

Fermentazione malolattica completamente svolta in acciaio, conservazione sulle bucce fini ed imbottigliamento in primavera per preservarne la freschezza dei profumi.



PELAVERGA COLLINE SALUZZESI Divicarioli

Cascina Melognis – Revello, Cn

18.00

Colore di un rosso granato scarico con lievi riflessi violacei; risulta ricco e speziato al naso con aromi che ricordano il geranio, la viola e la rosa. Di acidità e alcool contenuti, offre una beva facile ma mai banale.

VINI ROSSI

-Piemonte-



NESY PIEMONTE SYRAH Nesy

Angelini – Ozzano Monferrato

15.00

Da uve Syrah, affinato in botti di rovere francese da per almeno 18 mesi e poi in bottiglia per sei mesi



ROERO RISERVA

Pinsoglio Fabrizio – Canale, Cn

29.00

Dopo un attento diradamento in vigna l'uva viene pigiata e messa a fermentare in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino viene posto in tonneau (500 l). La durata dell'affinamento in legno è due anni, dopo di che avviene l'assemblaggio in vasca ove il vino vi rimane per qualche mese. Il vino non viene subito messo in vendita poiché dopo l'imbottigliamento viene collocato in un locale a temperatura costante per un anno. Questo procedimento permette di sviluppare tutte le caratteristiche per consentire un lungo invecchiamento. Il vino entra nel mercato tre anni dopo la sua vendemmia.



NEBBIOLO D'ALBA Baluma

Conterno Diego – Monforte d'Alba, Cn

20.00

Le uve provengono dai vigneti ubicati sulla collina di Monguglielmo. Vinifica in acciaio, con macerazione sulle bucce di 8-10 giorni, per poi maturare in botti da 500 litri per sei mesi. Il "Baluma" rivela l'incredibile legame fra l'azienda e le fantastiche colline circostanti la città di Alba.



NEBBIOLO LANGHE II

Virna Borgogno – Barolo, Cn

22.00

Color rosso rubino luminoso. L'olfatto mostra sentori di frutta rossa e scura, ciliegia e mora, con bei rimandi di violetta. Sorso di medio corpo, ben bilanciato tra tannini e componente morbida e alcolica. Si sviluppa armonicamente su sentori fruttati, chiudendo abbastanza persistente.



GATTINARA SELEZIONE

Travaglini Giancarlo – Gattinara, Vc

26.00

La vinificazione delle uve Nebbiolo avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata, matura poi 2 anni in botti di Rovere di Slavonia e affina in bottiglia per 3 mesi. Si presenta con un colore rosso granato, profumi fruttati e minerali avvolti da delicate note speziate, con note di ciliegia, rosa e liquirizia. In bocca tannino preciso con solida sapidità. Freschezza avvolgente che prolunga la persistenza gusto-olfattiva.



GATTINARA

Sociale di Gattinara – Gattinara, Vc

24.00

Ottenuto dal vitigno Nebbiolo in vigneti a nord-ovest dell'abitato di Gattinara ad un'altitudine dai 300/400 metri s.l.m. rispecchia nelle sue caratteristiche la tipicità del territorio, colline rocciose preludio del Monte Rosa. Un vino nato in un'annata particolarmente favorevole per condizioni climatiche che ha dato luogo a buone quantità e buone qualità delle uve, vendemmiate nella settimana tra fine settembre e i primi giorni di ottobre.

VINI ROSSI

-Piemonte-



GATTINARA RISERVA

Travaglini Giancarlo – Gattinara, Vc

46.00

Viene prodotto solo nelle migliori annate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per circa 15 giorni a temperatura controllata. Il vino matura complessivamente per 4 anni, di cui 3 anni in botti di rovere di Slavonia e una piccola percentuale in legni più piccoli. Segue un affinamento in bottiglia di 8 mesi.



BARBARESCO MORASSINO

Cascina Morassino – Barbaresco, Cn

39.00

Colore rosso granato, al naso una buona ampiezza di bouquet con sentori di fiori macerati e di ciliegia e lampone sotto spirito; al palato ha una bella freschezza, un tannino ancora giovane ma piacevole, una nota polposa e sapida e una buona armonia.



BAROLO

Conterno Diego – Monforte d'Alba, Cn

45.00

I vigneti presenti a Monforte d'Alba, in esposizione Ovest, Sud-Ovest, regalano un Nebbiolo da Barolo ideale per la produzione di un vino dal sapore pieno ed elegante e dai sentori olfattivi unici. La buona struttura è accompagnata da un colore rosso granato con riflessi rubino. La lunga fermentazione e macerazione che durano fino a 25 giorni e la successiva maturazione nelle botti di legno per circa 30 mesi permettono al Barolo di equilibrare i tannini che lo rendono un vino ideale all'invecchiamento.

-Lombardia-



BUTTAFUOCO Cerasa

Picchioni – Canneto Pavese, Pv

16.00

Ottenuto da uve Barbera, Vespolina e Croatina. Andrea Picchioni è considerato uno dei più bravi artigiani dell'Oltrepò Pavese, espressione di un'autentica cultura contadina, da sempre appassionato interprete dei valori ambientali e territoriali. Questo vino presenta colore rosso rubino intenso con riflessi viola. Il bouquet è fruttato e floreale, con sentori di rosa appassita e more. In bocca si caratterizza per morbidezza, buona rotondità e persistenza.



BUTTAFUOCO Bricco Riva Bianca

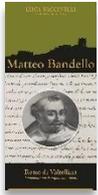
Picchioni – Canneto Pavese, Pv

35.00

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al gusto è rotondo, morbido, con buoni tannini in evidenza. Polposi e piacevoli frutti di ciliegia e prugna avvolgono il palato insieme a una gradevole note di cioccolato.

VINI ROSSI

- Lombardia -



ROSSO DI VALTELLINA Matteo Bandello

Faccinelli Luca – Chiuro, So

21.00

Da uve Chiavennasca della zona più pregiata del Grumello, quella dei "Dossi Salati": il Chiavennasca ha segnato profondamente la storia vitivinicola della Valtellina anche se proviene da un'altra regione: è definitivamente accertato che si tratti di una sottovarietà di Nebbiolo, le cui origini sono da ricercare nell'Albese e nelle Langhe. Dedicato a Matteo Bandello, frate e vescovo domenicano, che fu anche un raffinato gourmet.



VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA Riserva

Balgera – Chiuro, So

41.00

Alla vista, color rosso granato. Il naso si distende su profumi di fragola e lampone e di fiori secchi, con note di spezie e richiami minerali. Al sorso, il vino è superbo e mostra grande charme: tannini di seta, corpo rotondo, equilibrio impeccabile. Chiude armonico e fine.

- Trentino -



LAGREIN

Mas dei Chini – Martignano, Tn

21.00

colore rosso rubino brillante con riflessi violacei che ne richiamano la freschezza e la giovinezza. Profumo varietale vivace e deciso tipico di questo vino alpino. Sensazioni che ricordano i piccoli frutti dal mirtillo alla ciliegia, complessati da note speziate e balsamiche



PINOT NERO Paradis Plus

Borgo dei Posséri – Ala, Tn

26.00

Rosso rubino, profumo lungo vellutato e persistente con spiccate note di piccoli frutti. Sapore elegante ed avvolgente con spiccate note caratteristiche varietali.

- Alto Adige -



ST. MAGDALENER CLASSICO

Griesbauerhof – Bolzano

17.00

Le uve di Schiava sono coltivate nella zona classica di Santa Maddalena, su terreni soleggiati a 300 metri sul livello del mare, dal suolo di sabbia e argilla. Dopo la raccolta manuale, con selezione in vigna, le uve sono vinificate in cisterne di cemento e maturano in acciaio e in seguito in botti di rovere grandi. Vino di grande espressione territoriale, lavorato con la meticolosità, la passione e l'amore per la natura che da sempre contraddistingue questa cantina.

VINI ROSSI

-Alto Adige-



BLAUBURGUNDER VAL VENOSTA Colsun

Rebhof Leo Forcher – Kastelbell, Bz

32.00

Ottenuto da uve Pinot Nero. Nasce da uve pinot nero della Val Venosta, coltivate tra Parcines e Silandro. Vino rosso di grande classicità ed eleganza, è assolutamente da non perdere. Elegante, vellutato, armonico e di ottima persistenza.

-Veneto-



VALPOLICELLA SUPERIORE Case Vecie

Brigaldara – San Floriano Valpolicella, Vr

22.00

L'affinamento del vino Valpolicella avviene in contenitori di acciaio per 10 mesi preservando così la freschezza e la "leggerezza"; nel caso del Superiore Case Vecie, invece, l'affinamento ha durata 18 mesi e avviene in botti di legno ricavando maggiore corposità e morbidezza.



BARDOLINO Selezione Piona

Piona – Custoza, Vr

22.00

Colore rosso rubino chiaro, profumo delicato e suadente, gusto asciutto, sapido, armonico, leggermente amarognolo ma fresco e vellutato.



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Lison Pramaggiore

La Frassina – Marango Caorle, Ve

19.00

È un vino deciso e dalla freschezza interessante, con, al palato, dei gradevoli ritorni fruttati e, sul finale, una bella nota amaricante:



AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO

Brigaldara – San Floriano Valpolicella, Vr

35.00

Nasce da un'attenta selezione delle uve in vigneto e da una gestione dell'appassimento molto rigorosa che dura circa 120 giorni, al termine del quale avviene la vinificazione. L'Amarone Classico è un vino che si lega molto al metodo di produzione tradizionale, impiegando solamente contenitori in legno di grosso volume capaci di far evolvere il vino nei tre anni d'affinamento senza stravolgere il profilo aromatico.

VINI ROSSI

-Emilia Romagna-



BONARDA FRIZZANTE

Torre Fornello – Ziano Piacentino, Pc

16.00

Colore rosso rubino, il profumo è accentuato e caratteristico, ricorda la viola ; il sapore risulta amabile, pieno, persistente gradevolmente tannico.



GUTTURIO SUPERIORE Sinsäl

Torre Fornello – Ziano Piacentino, Pc

18.00

Profumo vinoso con cenni di prugna e ciliegia accompagnano il sapore morbido, giustamente tannico ed ampio con retrogusto di frutta cotta.

-Toscana-



ELISEO ROSSO

Gualdo del Re – Suvereto, Li

18.00

Da uve Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. L'azienda, a conduzione familiare, sorge in uno dei borghi medievali considerati tra i più belli della Penisola - Suvereto. Caratterizzata da uno stile energico e materico, l'intera gamma dei vini spicca per eleganza e personalità.



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO

Il Conventino – Montepulciano, Si

25.00

Questo Nobile rappresenta l'obiettivo ricercato fin dall'inizio al Conventino: riuscire a produrre un vino di grande qualità riducendo al minimo ogni apporto della chimica, secondo le regole dell'agricoltura biologica, che però potesse competere al palato e nel gusto con le etichette più blasonate. Vino dal colore rosso rubino con sensazioni di fiori appassiti, sottobosco, caldi toni di frutta rossa matura, cenni balsamici; gusto caldo, compatto e sostenuto da tannini maturi.



MORELLINO DI SCANSANO Proveditore

Proveditore Bargagli – Scansano, Gr

22.00

Le uve vengono selezionate direttamente in vigna e vendemmiate manualmente per garantire la massima qualità. La vinificazione prevede una fermentazione a temperatura controllata e un affinamento in botti di rovere e in bottiglia.



BOLGHERI ROSSO Orio

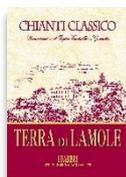
Podere il Castellaccio – Castagneto Carducci, Li

21.00

Frutta rossa, vaniglia e spezia rendono un bouquet complesso e variegato; il tannino setoso e levigato contribuisce con un tocco di acidità a rendere questo vino intenso e allo stesso tempo piacevole da bere.

VINI ROSSI

-Toscana-



CHIANTI CLASSICO Terra di Lamole **BÍO**

I Fabbri – Greve in Chianti, Fi

25.00

Colore rosso rubino luminoso con lievi riflessi violacei, profumo intenso, di grande tipicità, con fragranti note di viole e frutti rossi; gusto rotondo con buona struttura, di ottima beva con tannini lievi e dolci seguiti da un lungo finale di frutti rossi.



BRUNELLO DI MONTALCINO

Palazzo – Montalcino, Si

18.00

Ottenuto dal vitigno Sangiovese grosso, vinificato nel rispetto dell'antica tradizione, ha un colore rosso rubino intenso che con l'invecchiamento tende al granato. Il suo profumo è ampio, persistente con sentori di sottobosco, confetture rosse e di liquirizia, etereo dopo un lungo invecchiamento. Ha un sapore secco, abbastanza tannico e morbido.

-Marche-



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Piergiovanni Giusti – Montignano, An

18.00

Ritroviamo al naso e in bocca le caratteristiche tipiche fruttate e floreali del vitigno. Importante l'affinamento e la maturazione in legno che danno un apporto decisivo alla struttura del vino, mantenendo però integro l'aspetto varietale.

-Umbria-



MONTEFALCO ROSSO

Adanti – Bevagna, Pg

21.00

Di colore rosso rubino intenso, al naso esprime le caratteristiche del terroir della zona di Montefalco. È un mix di toni balsamici e note fruttate, che spaziano dalle ciliegie al ribes, passando per mora e prugna. Palato fresco dal tannino equilibrato. Il vino si affina in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

-Lazio-



CIVITELLA D'AGLIANO ROSSO

Mottura Sergio – Civitella d'Agliano, Vt

19.00

Colore rosso rubino. Al naso evidenti note vegetali di tabacco e menta accompagnate nel finale da sentori di liquirizia, pepe e caffè tostato. In bocca un vino robusto dalla accentuata sapidità, con tannini eleganti e buona persistenza.

VINI ROSSI

- Campania -



TAURASI Principe Lagonessa

Amarano – Montemarano, Av

35.00

Il vino ha un colore rosso rubino, un profumo intenso e speziato, in grado di evolvere nel tempo verso svariate sensazioni olfattive. Al gusto è fresco e strutturato, caratteristiche che lo rendono un vino molto longevo. Entusiasmante il rispetto del varietale e le note balsamiche tipiche dell'Aglianico Irpino. Affina 12 mesi in botte di rovere e 12 mesi in bottiglia.

- Puglia -



CACC'E MMITTE DI LUCERA Motta del Lupo

Petrilli – Lucera, Fg

25.00

Questo vino, dall'inaspettata freschezza, ottenuto da vitigni allevati su terreni molto drenanti, con un clima caldo e mediterraneo, costantemente mitigato dalle dolci brezze del vicino mar Adriatico, esprime al naso tutti gli aromi più intensi e variegati del Nero di Troia, del Sangiovese, del Montepulciano e del Bombino Bianco.



PRIMITIVO DI MANDURIA Gocce

Feudi Salentini – Leporano, Ta

45.00

Il nome deriva dalla gradazione alcolica volutamente bassa (12,5 gradi) volta a rendere di facile beva un vino tradizionalmente molto alcolico e impegnativo: tutto questo non a discapito del risultato organolettico, che rimane intenso, rotondo, morbido, di grande struttura.

- Calabria -



PALIZZI ROSSO

Altomonte – Palizzi, Rc

19.00

Carmine, Scarozza e Guni sono le tre località nelle quali nasce questo Palizzi IGT della cantina Altomonte. Nel cuore della Calabria, da sei ettari di vigneto curati con amore e rispetto per il territorio, prende vita un prodotto unico, bellissima espressione di due vitigni autoctoni, in grado di emozionare neofiti e degustatori esperti.

- Sicilia -



NERO D'AVOLA Vuarìa

Feudo Disisa – Monreale, Pa

26.00

Il "vigneto Vuarìa" pone le basi per la mise en place di un vino territoriale, in cui il Nero d'Avola si arricchisce di elementi profondi. Il frutto, nella sua carnosità, viene assecondato senza essere compromesso dal lungo affinamento in barriques ed in bottiglia. Austero e ricercato, offre emozioni gustative graduali ed assolutamente godibili.

VINI ROSSI

-Sicilia-



ETNA ROSSO Tenuta San Michele

Murgo– Santa Venerina, Ct

29.00

La particolare eleganza dei tannini, unita a una notevole concentrazione, determina una grande complessità sensoriale nella quale si evidenzia in maniera molto fine il gusto minerale delle sabbie nere del vulcano. Accanto a queste caratteristiche si percepiscono note speziate che si combinano in maniera molto gradevole con il fruttato delle uve e si sentono nel retrogusto tracce di vaniglia e di nocciole tostate.



FARO

Fondo dei Barbera 1961 – Faro Superiore, Me

32.00

“E' dal 1961 che coltivo con passione il mio piccolo vigneto che, attraverso una ricerca storica, sociale e tecnica, è stata finalizzata a una vitivinicoltura di "eccellenza" utilizzando strumenti e sistemi non invasivi sia in vigna che in cantina nel rispetto della tradizione enologica "Farota" che risale ai primi insediamenti ellenistici.” – Claudio Barbera

-Sardegna-



BOVALE Isola dei nuraghi

Quartomoro di Sardegna – Arborea, Or

25.00

Un vino rosso poco diffuso, probabilmente perché solo la maturità della vite e la bassa produzione per ceppo possono far esprimere le doti di questo grande rosso.



BOVALE QUARTOMORO



Dalle ISOLE MINORI



-Isola d'Elba-



ELBA BIANCO Casa degli Ajali

Mola

18.00

colore giallo paglierino. Profumo intenso con un complesso aroma di frutta fresca miele e sentori di camomilla, gusto vellutato con buona acidità e un finale sapido e minerale.

-Isola di Ponza-



FIENO DI PONZA BIANCO

Antiche Cantine Migliaccio

35.00

Ottenuto da uve Biancolella e Forastera. Rappresenta appieno l'isola di Ponza grazie alle fragranti note salmastre e minerali. Il vino si ottiene con una pressatura a freddo ed una vinificazione in acciaio, per preservarne le freschissime note fruttate e minerali.



FIENO DI PONZA ROSSO

Antiche Cantine Migliaccio

36.00

Vino dal colore rosso rubino intenso. All'olfatto si presenta fruttato e notevolmente minerale. Al gusto i tannini accompagnano note speziate molto persistenti.

-Isola di Ventotene-



PANDATARIA

Candidaterra

36.00

Il vino nasce da un blend di uve tipicamente campane anche se siamo nel Lazio. La stessa scelta agronomica non è della sola Ventotene, ma di tutto l'Arcipelago delle Isole Pontine. La produzione è limitatissima. Il vino è estremamente elegante e appaga i sensi con note fruttate e minerali.

-Isola di Ischia-



LEFKOS

Cenatiempo

26.00

Da uve Biancolella, Forastera. Di colore giallo paglierino, tenue e trasparente, presenta comunque una discreta consistenza e cristallinità, segno di una corposità e di una freschezza che non si intuiscono ad una rapida occhiata ma che poi si andranno a scoprire in bocca. Al naso si presenta abbastanza intenso con note fruttate-agrumate accompagnate da sentori floreali gialli che richiamano le fioriture di primavera, poi ad un secondo passaggio saranno le note minerali a prevalere, anche qui a ricordare le spiagge ed il mare. In bocca risulta più intenso e morbido con freschezza e sapidità predominanti, rendendo questo vino giovane e fresco, e di buona beva, nonostante i suoi 13 gradi.

Dalle ISOLE MINORI



-Isola di Capri-



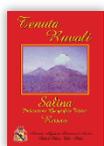
CAPRI BIANCO

Scala Fenicia

27.00

Prodotto interamente sull'isola da uve da Greco, Biancolella e Falanghina. Giallo paglierino. Naso delicato di agrumi, erbe aromatiche e fiori bianchi. Al sorso è fresco, con buona sapidità in chiusura.

-Isola di Salina-



SALINA ROSSO Tenuta Rivoli BÍO

D'Amico

29.00

"Da sempre mi ispiro a due importantissimi capisaldi: la tradizione, che nel rispetto del territorio isolano continuo da oltre tre generazioni, utilizzando e lavorando esclusivamente risorse locali senza alterarne l'integrità; e l'alta qualità dei prodotti, seguendo la filosofia di mio nonno e di mio padre." – Salvatore d'Amico



-Isola di San Pietro-



VERMENTINO DI SARDEGNA Giancu U Tabarka

Tanca Gioia Carloforte

21.00

Colore giallo paglierino lievemente dorato; al naso grande complessità olfattiva, fresco e piacevole con sentori di mela, pesca bianca ed erba tagliata. Al palato elegante, equilibrato e pulito. Buona la struttura tendente alla morbidezza con una buona freschezza finale.



ISOLA DI VENTOTENE

LE NOSTRE SELEZIONI E RISERVE

PER LE DISPONIBILITÀ CHIEDERE AL PERSONALE ADDETTO

MONLEALE – Vigneti Massa, Piemonte	41.00
BIGOLLA – Vigneti Massa, Piemonte	75.00
BAROLO CANNUBI BOSCHIS – Virna Borgogno, Piemonte	75.00
BAROLO GINESTRA – Conterno, Piemonte	65.00
BARBARESCO OVELLO – Cascina Morassino, Piemonte	55.00
SFORZATO DI VALTELLINA – Balgera, Lombardia	67.00
AMARONE VALPOLICELLA RISERVA – Brigaldara, Veneto	120.00
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA – Palazzo, Toscana	110.00



I VIGNETI DI WALTER MASSA

VINI DOLCI



ASTI SPUMANTE Bel Piasi – Cascina Fonda, Piemonte 	4.00	16.00
MOSCATO TARDIVO La Tardia – Cascina Fonda, Piemonte		18.00
MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO – Cascina Gilli, Piemonte		15.00
ANARCHIA COSTITUZIONALE – Vigneti Massa, Piemonte		18.00
0,375 BRICCO DEL CILIEGIO PASSITO – Castello di Uviglie, Piemonte		26.00
VINO SANTO PASSITO TRENINO Nobles– Poli, Trentino		54.00
0,375 MOSCATO PASSITO AL GOVERNO DI SARACENA – Feudo dei Sanseverino, Calabria		39.00
ZIBIBBO PASSITO ZHABIB – Hibiscus, Sicilia 		39.00



I VIGNETI DI CASCINA FONDA

RESTO DEL MONDO

-Francia Bianchi-



POUILLY FUMÉ

Saget La Perrière – Val de Loire, Francia

35.00

Da uve Sauvignon. Nel bicchiere si presenta cristallino, giallo paglierino ed abbastanza consistente. Al naso risultano sensazioni floreali, fruttate (mela verde e pompelmo) e soprattutto note minerali. In bocca risulta secco ed abbastanza caldo, fresco, sapido. È un vino pronto da bere.



CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME

Domaine Séguinot – Maligny, Bourgogne

56.00

Uve: Chardonnay

Nasce da un terroir particolarmente vocato, caratterizzato da un sottosuolo composto da calcare Kimméridgien in grado di donare all'etichetta finale una particolare verve minerale. La raccolta delle uve viene compiuta manualmente, e sia la vinificazione - svolta in serbatoi d'acciaio a una temperatura compresa fra i 15 e i 18 gradi - che l'affinamento successivi vengono effettuati in acciaio, così da mantenere intatta la croccantezza dei profumi varietali delle uve.



MÂCON FUISSE

Domaine des Valanges – Davayé

29.00

Paglierino luminoso alla vista. Un naso fresco che ricorda di fiori di biancospino, erbe di campo, pere e gesso. In bocca il vino è corposo, dotato di buona acidità e fruttato nella lunga scia aromatica, con un tocco di mineralità nel finale.



CHÂTENAUNEUF-DU-PAPE Le Calice de Saint Pierre

Domaine de Péres de l'Eglise – Châteauneuf-du-Pape

45.00

Uve: Grenache Blanc, Clairette, Roussane, Bourboulenc

Vino equilibrato, dagli aromi complessi e da grande freschezza.

-Francia Rossi-



BOUZY ROUGE Coteaux Champenois | Pinot Noir

Vesselle – Bouzy, Montaigne de Reims

54.00

Molto aromatico e di buona persistenza in bocca; sviluppa aromi di frutti rossi (ribes nero, lampone) e note di sottobosco. Questo vino è un millesimato, prodotto solamente in annate particolari nelle quali la produzione di alcool è più alta del solito (annate più calde).



MOULIN À VENT

Domaine de Briante – Saint Lager

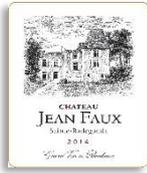
39.00

Uve: Gamay

Porpora con riflessi violacei. Aromi di fiori (garofano, rose) e frutti (lamponi, ciliegie) freschi. Al sorso è piacevolissimo, con buona freschezza e sapidità. Tannini già integrati, con chiusura fruttata elegante.

RESTO DEL MONDO

-Francia Rossi-



GRAND VIN DE BORDEAUX SUPERIEUR

Château Jean Faux – Sainte -Radegonde

39.00

vino potente dalla veste profonda; il naso è fruttato senza essere troppo marcato, arricchito da note tostate e vaniglia (date dalla maturazione in barriques). Fin dal primo sorso si notano la sua rotondità e la sua morbidezza che avvolgono una struttura tannica e solida.



CHÂTENAUNEUF-DU-PAPE Le Calice de Saint Pierre

Domaine de Pères de l'Eglise – Châteauneuf-du-Pape

55.00

Aromi di arancia, castagne, chiodi di garofano e cannella, liquirizia e sentori floreali di gelsomino. Potente, opulento, elegante, con note speziate, tannini dolci, maturi e perfettamente equilibrati. Finale lungo e piacevole.

-Germania Bianchi-



RIESLING TROCKEN

Ruck Johann

27.00

E giallo paglierino intenso e brillante, al naso piacevolmente fruttato e molto minerale. In bocca è secco, sapido e minerale, di grande freschezza, il tutto bilanciato da una soffice morbidezza. Una lunga persistenza per concludere questo stupendo quadro, gran vino, di un grande territorio.

-Austria Bianchi-



RIESLING KREMS

Wess Rainer – Krems an der Donau

35.00

Giallo paglierino luminoso. Naso delicato e suadente con riconoscimenti di mela, agrumi e fiori di campo. Bocca raffinata e sottile che si muove con rara eleganza.

-Austria Rossi-



PINOT NOIR

Michael Auer – Carnuntum

24.00

Rosso rubino luminoso di media intensità colorante. Conquista al naso con profumi di frutti rossi, scorze d'arancia candite, lamponi e liquirizia. In bocca rivela un carattere piacevolmente minerale e fresco, senza rinunciare a volume ed eleganza.



ST. LAUREN

Kroiss Roland – Wien

24.00

molto fruttato e speziato al naso, frutta matura sul palato, vino di media struttura con buona freschezza.

Dalla raccolta di poesie Myricae

Giovanni Pascoli

Ha tre, Giacinto, grappoli la vite.
Bevi del primo il limpido piacere;
bevi dell'altro l'oblio breve e mite;
e... più non bere:
ché sonno è il terzo, e con lo sguardo acuto
nel nero sonno vigila, da un canto,
sappi, il dolore; e alto grida un muto
pianto già pianto.



**CASCINA
FALETTA**

Reg. Mandoletta, 81
15033 Casale Monferrato Al
0142.670068 – info@faletta.it