



BRUMA
vineria con cucina

Benvenuti alla nostra Carta Vini

Da Bruma il vino non è mai una cosa "fissa".
Ci piace cambiare, scoprire, assaggiare e
farvi bere cose nuove.

Per questo la nostra carta è *in continua evoluzione*:
alcune etichette entrano, altre spariscono...
e spesso le bottiglie che vedete qui oggi

domani potrebbero già essere finite.

Se non trovate un vino che avevate amato,
non preoccupatevi:
probabilmente ne abbiamo già trovato uno
ancora più interessante da farvi conoscere.
Chiedeteci pure un consiglio: siamo qui per
farvi bere bene.
Sempre.

Fidati di Bruma ☺



Bolla?

Champagne

Gerard Henry - Pas dosè 75% Meunier 20% Chardonnay 5% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti	2020	60
Fleury - "Blanc de Noirs" 100% Pinot Nero. 36 mesi sui lieviti	SA	84
Lacourte Godbillon Premier Cru - "Terroirs d' Ecueil" 1er Cru 85% Pinot Nero 15% Chardonnay 36 mesi sui lieviti. 35% vini di riserva in 4 annate	SA	88
O. Belin - "Bel Instant" 100% Pinot Meunier. 24 mesi sui lieviti	SA	65
Tarlant - Brut Nature "Zero" 32% Chardonnay, 32% Meunier, 32% Pinot Noir, 4% Vitigni Antichi (Petit Meslier, Arbanne, Pinot Blanc). 72 mesi sui lieviti. 6 mesi in barrique	SA	90

Bolle Italiane:

Perseveranza - "Il Nemico del Re" EMILIA ROMAGNA Grechetto Gentile, Trebbiano di Spagna, Trebbiano romagnolo. Rifermentazione naturale . Inox	2023	30
Bacio della Luna- Metodo Classico ALTO ADIGE 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti	SA	26
Enrico Gatti - Millesimato Saten LOMBARDIA 100% Chardonnay. 36 mesi sui lieviti	2020	52
Paolo Ferri - Preja Brut Rosè Metodo Classico PIEMONTE Pinot Nero - Vespolina 24 mesi sui lieviti	SA	38
Paolo Ferri - Preja Extra dry PIEMONTE 100% Pinot Nero. Charmat	SA	28
Marchisio - VSQ "Faiv" Blanc de Blancs PIEMONTE 100% Arneis. 60 mesi sui lieviti	2015	38
Ilatium Morini - Garganega Brut VENETO 100% Garganega. Charmat	SA	28

Ca del Vent VSQ Brut "MPFC" Pas Operè 100% Chardonnay 56 mesi sui lieviti. 7 mesi in barrique	2019	80
Terre del Lagorai - Trento doc Extra Brut "Karl" 100% Chardonnay 36 mesi sui lieviti.	2021	45
Maurizio Donaldi - Casa Costa Signor "Bocciato" VENETO 100% Glera. 8 mesi di affinamento. Charmat	2023	26
Maurizio Donaldi - Casera Frontin Brut Nature VENETO Pinot grigio pressatura diretta; johanniter, solaris, bronner. affinato in anfora e cemento. Rifermentazione naturale.	2022	30
MoVe di Gabriele Perinzin - Utia VENETO Glera, Verdiso, Bianchetta, Malvasia. Affinato in botte grande di acacia, rifermentato in bottiglia con mosto.	2022	30
CAOSWINE - "Anarkika" EMILIA ROMAGNA 70% Trebbiano Modenese 20% Trebbiano Romagnolo 10% Grechetto. Rifermentazione naturale	2024	30
Cinque Campi - Particella 128 Metodo Classico 100% Spergola 12 mesi sui lieviti. Breve macerazione con le bucce. Cemento.	2023	40
Meggiolaro - "Corte Roncolato" Metodo Classico Brut Nature VENETO 90% Durella 10% Garganega. 36 mesi sui lieviti.	2021	48
Bertè & Cordini - Oltrepò Pavese Pinot Nero LOMBARDIA 100% Pinot Nero. Charmat. 6 mesi sui lieviti	SA	28
Tenuta Belvedere Bianco LOMBARDIA Pinot Nero - Riesling. Affinato in acciaio. Rifermentazione naturale.	2023	30

Bolle Francesi:

Domaine des Sablonnières - Saumur Blanc Brut SAUMUR ET ANJOU 100% Chenin Blanc. 18 mesi sui lieviti	SA	30
Chateau de Bellevue - Crémant de Loire "Eclat" Brut Nature LOIRA 60% Chenin Blanc 40% Chardonnay. 18 mesi sui lieviti	SA	36

Ci teniamo alla tua salute - La Dieta in Bianco

Freschi e Leggeri

Colomba Bianca - "Principe di Granatey" Grillo	2024	20
SICILIA 100% Grillo. Affinamento in Acciaio		
Tenuta Terraviva - Trebbiano	2022	28
ABRUZZO 100% Trebbiano. 6 mesi in acciaio e cemento.		
Marchesi - Siena	2024	27
PIEMONTE 100% Arneis. Acciaio		
Maso Salengo - Labiol ROSÈ	2023	30
TRENTINO Marzemino - Merlot. Affinamento in Acciaio		
Calalta - "Mentelibera"	2024	38
VENETO Bronner, Incrocio Manzoni, Riesling. Acciaio		
Maison Lelièvre - Cotes de Toul Pinot Auxerrois	2024	32
LORRAINE (FRANCIA) 100% Pinot Auxerrois. Affinamento in Acciaio		
Domaine des Corbillières - Touraine Blanc	2024	28
LOIRA (FRANCIA) 100% Sauvignon Blanc. Affinamento in Acciaio		

Sapidi ed Eleganti

Vigneti Massa - Derthona	2023	40
PIEMONTE 100% Timorasso. Affinamento in acciaio		
Cantina San Biagio - "Sabbiagialla"	2023	32
EMILIA ROMAGNA 100% Albana. Breve macerazione sulle bucce Affinamento in acciaio.		
Noella Ricci - "Bro"	2022	28
EMILIA ROMAGNA 100% Trebbiano. Lieve macerazione. Affinato in acciaio		
Daniele Ricci - "Ti voglio bene"	2024	30
PIEMONTE 100% Cortese. Affinato in acciaio		
Fralluca - Vermentino Riserva "Elice"	2021	42
TOSCANA 100% Vermentino. Affinamento in acciaio e legno grande.		
Marco Wolf - "Campus Florum" Sauvignon	2024	52
TRENTINO 100% Sauvignon. Affinato in acciaio		

Domaine des Gandines – Macon Blanc	2024	34
BORGOGNA (FRANCIA) 100% Chardonnay. Affinamento in acciaio		

Le Petite Seur – “Globule Blanc”	2022	56
MAINE-LOIRA (FRANCIA) 100% Chenin Blanc. Fermentazione in acciaio e affinamento min. 6 mesi in piccoli legni esausti.		

Rotondi e complessi

Villa Job – “Risic Blanc” ED. 4	2015-2024	45
FRIULI Pinot Grigio – Malvasia. Cemento e botti vecchie per oltre 6 anni. La parte ossidativa è composta da 9 annate di Pinot grigio a botte scolma.		

Vigna Petrusa – “Richenza”	2021	36
FRUILLI Friulano, Malvasia Istriana, Riesling Renano e Picolit (blend da vecchi vigneti). 18 mesi in barrique + 6 mesi in bottiglia.		

Calogero Caruana – “Nzolia”	2021	44
SICILIA 100% Nzolia. Vendemmia in due tempi. Fermentazione spontanea in acciaio e ossidazione. Macerazione 7-30 giorni + affinamento barrique usate.		

Olivella – Catalanesca “Summa”	2021	42
CAMPANIA 100% Catalanesca. Affinamento in acciaio e anfora		

Vigneti Massa – Derthona “Montecitorio”	2022	76
PIEMONTE 100% Timorasso. Macerazione sulle bucce per 1-2 giorni e affinamento in acciaio per circa 10 mesi		

Petilia – Greco di Tufo Riserva “420”	2020	44
EMILIA ROMAGNA 100% Greco di Tufo. Affinamento in acciaio + 4 mesi in bottiglia.		

Saccomani – “Rio Lupo”	2024	34
EMILIA ROMAGNA 60% Malvasia, 20% moscato giallo, 20% greco, marsanne e trebbiano. Affinamento in Barrique		

Macerati

Marina Palusci – “MILF” ABRUZZO 100% Passerina. Macerazione sulle bucce per circa 17-20 giorni. Affina circa 10-12 mesi in acciaioio.	2019	32
Alepa – Casa di campagna Bianco CAMPANIA Greco – Falanghina Lieve Macerazione. Affinamento 12 mesi in acciaioio	2022	30
Martissima – Collio Bianco DOC FRIULI Friulano – Ribolla Gialla – Malvasia. Leggera macerazione. Affinamento per otto mesi in acciaioio e successivamente in bottiglia per più di un anno.	2021	38
Tiziano Bellini – Patrizia LOMBARDIA 100% Chardonnay. Lunga Macerazione. Affinamento di circa 24 mesi in barrique di rovere francese, seguito da riposo in bottiglia minimo 6 mesi	2022	38
Valli Unite – Montesoro PIEMONTE 100% Timorasso. Macerazione di 15 giorni. Affinamento in botte grande di acacia e acciaioio.	2021	40
La poiesa – Filom EMILIA ROMAGNA 100% Malvasia. Macerazione di 4 settimane in cemento. Affinamento in bottiglia	2021	30
Davide Gaggiola – “Fuorizona” 100% Malvasia . Breve macerazione Affinamento in legno e Cemento	2021	38
Villa Job FRIULI “Piantagrane” 100% Pinot Grigio. Breve macerazione Affinamento in legno e Cemento	2022	32
“Guastafeste” 100% Pinot Grigio Ramato. Lunga macerazione. Affinamento in cemento + botti vecchie + bottiglia.	2021	38
“Sudigiri” 100% Sauvignon. Breve macerazione. Affinamento di 6 mesi in cemento + 3 mesi in barrique usate + bottiglia.	2022	35
“Untitled” 100% Friulano 2 giorni di macerazione in cemento. Affinamento alcuni mesi in cemento + 9 mesi in barrique	2022	34
Celler Frisach – “Les Alifares” CATALUNYA (SPAGNA) 100% Granache Gris. Lunga Macerazione. Affinamento di 9 mesi in acciaioio	2020	45

Rossi di sera. si torna storti stasera

Brillanti e Audaci

Terre di Pietra - "Tempesta"	2024	30
VENETO 60% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella , 10% . Molinara. Affinamento in Acciaio.		
Fronte Frontini - Primitivo	2024	20
PUGLIA 100% Primitivo. Acciaio		
Tenuta Belvedere - "Reflexio"	2021	30
LOMBARDIA 100% Pinot Nero. Affinamento in cemento		
Podere San Biagio - "Cafone"	2023	32
ABRUZZO 100% Montepulciano. 10 gg. macerazione. Acciaio e botte grande		
Daniele Ricci - "El Matt"	2020	30
PIEMONTE 100% Croatina. Affinamento è circa 8 mesi in acciaio + 6 mesi in Bottiglia		
Vigna Petrusa - Schiopettino "Rinera"	2022	30
FRIULI 100% Schiopettino. Affinamento in legno grande + bottiglia.		
Casa Setaro - Munazei Rosso	2022	30
CAMPANIA 100% Piedirosso. circa 6 mesi in acciaio + 3 mesi in bottiglia		
Tenuta Lenzini - "Lenzini Franco"	2023	40
TOSCANA 100% Cabernet Franc. fermentazione in vasche di cemento e botte grande. Affinamento circa 6 mesi in acciaio e grès/cemento		
Al di là del Fiume - "Dagamò"	2021	34
EMILIA ROMAGNA 100% Barbera. lunga macerazione e affinamento in anfora di terracotta (3-4 mesi), poi sosta in bottiglia.		
Chateau di Costis - "Bordeaux"	2020	28
BORDEAUX (FRANCIA) 55% Merlot 25% Cabernet Franc 25% Cabernet Sauvignon. Affinamento in legno + Acciaio		
Clos Saint - Fiacre - Orleans Rouge	2023	32
LOIRE (FRANCIA) 50% Pinot Meunier 50% Pinot Noir. Affinamento circa 6-12 mesi in botti di legno e acciaio prima dell'imbottigliamento		
Domaine David-Beaupère - "Let he people faire la Teuf"	2024	40
BEAUJOLAIS (FRANCIA) 100% Gamay. Affinamento in acciaio		

Eleganti e Corposi

Ca' del Vent - Duemilaquindici LOMBARDIA 100% Merlot. Macerazione di 40 giorni. Affinamento di 30 mesi in barrique usate + 8 in acciaio	2015	58
Ca' Rossa - "Funsù" PIEMONTE 100% Nebbiolo. Affinamento in acciaio	2024	32
Sauro Maule - "R-aro" VENETO 100% Tai Rosso. Affinamento in barriques usate	2024	40
Tenuta Lenzini - "Poggio de' Paoli" TOSCANA 100% Cabernet Sauvignon. 24 mesi tra botte grande, tonneaux e acciaio.	2022	40
I Carpini - Barbera Superiore "Bruma D'Autunno" PIEMONTE 100% Barbera. Macerazione sulle bucce di 20 giorni, fermentazione spontanea. Affinamento di 12 mesi in acciaio + 36 mesi in botti di rovere francese + 72 mesi in bottiglia.	2014	50
Fattoria del Pino - Brunello di Montalcino TOSCANA 100% Sangiovese	2017	64
Istine - Chianti Classico Riserva "Le Vigne" TOSCANA 100% Sangiovese. Affinamento 24 mesi in botti di legno + 3 mesi in bottiglia prima dell'uscita.	2020	55
Villa Job - "Serious" FRIULI 100% Refosco dal Peduncolo Rosso. Affinamento di 1 anno in cemento + 1 anno in botti grandi di legno (slavonia/barrique)	2021	34
Casa Setaro - "Fuocoallegro" CAMPANIA 100% Piedirosso. Affinamento di 12 mesi tra anfora e botti grandi di rovere francese + riposo in bottiglia.	2022	38
Le terrazze del canto - "Poeta" LOMBARDIA Incrocio Terzi, Marzemino, Franconia, Merlot, Cabernet Sauvignon, Rebo, Schiava, Moscato Giallo. Affinamento in anfora	2023	35
Cascina Adelaide PIEMONTE		
Barolo DOCG Fossati 100% Nebbiolo. Affinamento di 24 mesi in rovere di media-grande dimensione + almeno 6 mesi in bottiglia.	2018	100
Barolo DOCG Preda 100% Nebbiolo. Affinamento di 24 mesi in rovere di media-grande dimensione + almeno 6 mesi in bottiglia.	2018	115

Le Guaite di Noemi - Amarone della Valpolicella DOC	2013	85
--	------	----

VENETO **35%** Corvina **35%** Corvinone **20%** Rondinella **10%** Altre
uve. Affinamento di **48** mesi in barrique di rovere francese
nuove, seguito da almeno **72** mesi in bottiglia

La Giuva - "Amarone"	2019	70
----------------------	------	----

VENETO **50%** Corvina **20%** Corvinone **25%** Rondinella **5%** Oseleta
- Croatina. Affinamento di **24** mesi in legni (botti grandi
+ barrique nuove) + **12** mesi in bottiglia