

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIA

PROSECCO Superiore DOCG - Extra Brut

MASURET - Rive di Guia - 24,00€

Uve Glera, senza uso di concimi chimici, con vendemmia in cassetta e selezione manuale tra fine agosto e settembre. Vinificazione in bianco e affinamento sui lieviti per circa 90 giorni in autoclave a 13-14°C. Segue ulteriore mese di riposo prima della messa in commercio. Residuo zuccherino 9 g/l.

ALTA LANGA DOCG millesimato extra brut

MARCALBERTO - 40,00€

Uve Pinot Nero e Chardonnay, su terreni marnosi e calcarei, vendemmia a fine agosto. Dopo le rispettive fermentazioni, il vino affina per 7 mesi circa in legni usati, con rimessa in sospensione delle fecce settimanale.

Segue affinamento sur lies di almeno 36 mesi.

ALTA LANGA DOCG Blanc de Blancs pas dosé

MARCALBERTO - 45,00€

Uva 100% Chardonnay, con sistema di allevamento Guyot, su terra bianca della Langa Astigiana, marnosa calcarea. La vendemmia avviene nell'ultima decade di agosto. Il vino fermenta e affina in botte grande per circa otto mesi, con batonnage. Zuccheri residui 1,9 g/l (pas dose)

METODO CLASSICO PAS DOSE ERBALUCE DOCG

FERRANDO - 55,00€

Uve 100% Erbaluce della zona di Caluso. Rifermentato in bottiglia e affinato sui lieviti per 54 mesi. Secco, fresco, con buona struttura e persistenza con finale mandorlato. Prodotto artigianale con un massimo di 2000 bottiglie annue.

METODO CLASSICO PAS DOSE PINOT NERO

FRANZ HASS - 65,00€

Uve 100% Pinot nero coltivate tra 750 e 1150 mt in Alto Adige. Fermentazione in acciaio e maturazione sui lieviti di 4 anni. Perlage fine e color giallo brillante, con sentori di frutta a polpa gialla, fiori e agrumi. Gusto fresco, minerale e sapido con finale persistente.

FRANCIACORTA DOCG - DOSAGE ZERO

MONOGRAM - 45,00€

Uve Chardonnay e Pinot nero raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento minimo sui lieviti di 36 mesi.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

FRANCIACORTA BRUT ROSE'

MONOGRAM - 40,00€

Uve Chardonnay e Pinot nero raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.

FRANCIACORTA DOCG Assemblage 1 - extra brut

BELLAVISTA - 60,00€

Uva 86% Chardonnay, 13% Pinot Nero e 1% Pinot Bianco, densità impianto 5000 ceppi/ha ed età media delle vigne di 28 anni. La vendemmia è manuale in cassette a fine agosto/inizio settembre. Affinamento sugli lieviti di 30 mesi cui segue remuage manuale. Zuccheri residui 3,5 g/l.

BOLLICINE FRANCIA

CREMANT D'ALSACE - BRUT NATURE - biologico

GESCHICKT - 50,00€

Uve Pinot Blanc e Pinot Auxerrois della zona di Ammerschwihr. Vinificazione naturale con fermentazione spontanea sui lieviti indigeni, rifermentazione in bottiglia di 12 mesi senza aggiunta di dosaggio e seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica. Colore giallo paglierino, perlage fine con profumi di frutta fresca, fiori bianchi. Al palato è fresco e asciutto, con finale secco e pulito.

CHAMPAGNE CUVEE BRUT NATURE - biologico

CHRISTOPHE LEFEVRE - 80,00€

Uve 80% Pinot Meunier e 20% Pinot noir provenienti da vigneti situati nella Vallée de la Marne. Fermentazione spontanea e svolgimento della fermentazione malolattica con affinamento sui lieviti di almeno 36 mesi senza l'uso di prodotti sintetici.

CHAMPAGNE BRUT

BILLECART - 120,00€

Uva 80% Chardonnay e 20% Pinot Nero e Pinot Bianco, con densità di impianto di 35000 ceppi/ha. Vinificato con decantazione statica a freddo, inoculo di lieviti e fermentazione di 20 giorni in acciaio con parziale malolattica. Affina 7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique e 20/26 mesi sugli lieviti.

CHAMPAGNE BRUT ROSE

BILLECART - 150,00€

Uva Pinot Meunier, Pinot noir e Chardonnay. Fermentazione separata dei ceppi, fermentazione malolattica con aggiunta di Pinot noir vinificato in rosso. Affina 36 mesi sui lieviti, sentori di frutti rossi, agrumi e floreali. Dal gusto armonioso, fresco ed elegante con finale sapido e persistente

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

VINI BIANCHI

ROERO ARNEIS DOCG

MARCO PORELLO - **24,00€**

Uva 100% Arneis, dopo la pressatura segue fermentazione di quindici giorni tra 16 e 18°C. Le vigne, esposte a Ovest e Sud-Est, presentano terreni quasi esclusivamente sabbiosi e poco calcarei. Il vino viene affinato tre mesi in acciaio sulle fecce fini.

CORTESE DOC - "Ciapè" - Biologico

VALLI UNITE - **27,00€**

Uve 100% Cortese, prodotto nella zona dei Colli Tortonesi con uve raccolte e diraspate manualmente. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio, senza uso di legno, affinamento di alcuni mesi in acciaio sui lieviti.

LANGHE CHARDONNAY - Villa Giulia

MARCHESI DI GRESY - **24,00€**

Chardonnay 95%, Sauvignon 5% coltivati nel comune di Treiso, nelle Langhe. Terreno calcaroso e di tufo caratterizzano il sapore pieno e armonico. Pressatura soffice e fermentazione in acciaio con temperatura controllata. Segue affinamento in acciaio di alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

CALUSO DOCG

SOPPRESSO - **50,00€**

Ottenuto da uve Erbaluce di Piverone a 350 mt di altitudine, su terreni morenici. Una volta raccolte le uve vengono pressate e macerate per 3 ore. Affinamento in acciaio di 8-10 mesi e successivamente 1 anno in bottiglia. E' un bianco dal grandissimo potenziale di affinamento vista la sua struttura più simile ad un rosso che ad un bianco. Grande corpo e mineralità.

ERBALUCE DI CALUSO DOCG

FERRANDO - **30,00€**

Uva 100% Erbaluce coltivate nel comune di Borgomasino. Fermentazione in acciaio, affina alcuni mesi sulle fecce fini, nessun passaggio in legno. Vino bianco fresco e minerale, con acisità bilanciata e finale saporito.

DERTHONA TIMORASSO - Biologico

VALLI UNITE - **37,00€**

Uva 100% Timorasso, proveniente dai Colli Tortonesi. Fermentazione spontanea e affinamento di alcuni mesi in acciaio. Vino elegante e ricco di personalità, grazie ai terreni calcarei e marnosi tipici della zona.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

IDEA BIANCO - Biologico

LUCA BELLANI - 24,00€

Ottenuto da un blend di uve Viognier, Chardonnay, Pinot grigio e Riesling provenienti da vigne vecchie dell'Oltrepò Pavese. Viene vinificato esclusivamente in acciaio, senza passaggi in legno. Vino secco e bilanciato con finale sapido e minerale.

FELCE BIANCO - TRIPLE A - Biologico

LA FELCE - 24,00€

Blend di Malvasia, Trebbiano e Vermentino della zona di Ortonovo (Liguria). Vigneti con età media oltre i 40 anni coltivati su suolo sabbioso misto a rocce di origine marina. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, macerazione sulle bucce di 48 ore e affinamento in acciaio di alcuni mesi.

GEWURSTRAMINER

CANTINA TERLANO - 32,00€

Vitigno 100% Gewurztraminer dell' Alto Adige prodotto con fermentazione lenta a temperatura controllata in acciaio. Affinamento di circa 5-7 mesi sui lieviti fini. Il vino nasce da vigneti situati tra 270 e 900 metri di altitudine su suoli di sabbia, argilla e silice. Vendemmia manuale.

TERLANER CUVEE

CANTINA TERLANO - 36,00€

Vino storico della Cantina Terlano, prodotto con un blend di uve tipiche della zona quali Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon. Affinamento di 5-7 mesi su lieviti fini, 80% in acciaio e 20% in botti di legno.

MANNA CRU SCHWEIZER

FRANZ HAAS - 48,00€

Uve Riesling, Chardonnay, Traminer, Kerner, Sauvignon Blanc provenienti da vigneti posti tra 350 e 800 mt su terreni dolomitici. Fermentazioni separate delle uve in barrrique e acciaio.

Affinamento sui lieviti di 10 mesi. Color giallo oro, dal bouquet complesso con sentori di sambuco, rosa. Al palato è morbido, elegante e di struttura con buona freschezza e minerali

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

VINI ROSATI

TRAVERSE ROSE' - Biologico

DOMAINE DE COURBISSAC - 32,00€

Ottenuta da uve 90% Grenache e 10% Mourvèdre della zona di Languedoc, Francia. Sun terreni argillosi e calcarei, i vigneti crescono a 250mt di altitudine.

PINOT NERO ROSE'

FRANZ HAAS - 50,00€

Uve Pinot nero di montagna, 750mt di altitudine in Alto Adige. Si presenta con un colore rosso ciliegia dal bouquet fresco e fruttato. Al palato stupisce la sua fresca acidità e sapidità. Produzione annua di 5mila bottiglie.

VINI ORANGE

GIALLO GINESTRA By Curto - TRIPLE A - Biologico

NADIA CURTO - 40,00€

Vino macerato da uve a bacca bianca, in particolare Cortese e prevede una vinificazione sulle bucce per 9 giorni in acciaio, con fermentazione spontanea con lieviti indigeni, seguita da affinamento in acciaio. Prodotto nel comune di La Morra secondo agricoltura biologica/biodinamica senza filtrazioni

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

LANGHE DOLCETTO DOC "Visadi"

DOMENICO CLERICO - 20,00€

Uva Dolcetto, il primo vino prodotto dalla Cantina Domenico Clerico negli apprezzamenti di Monforte d'Alba e Monchiero.

VERDUNO PELAVERGA DOC

ARNALDO RIVERA - 28,00€

Uve 100% Pelaverga coltivate nel comune di Verduno(CN) a 300 mt di altitudine su terreni argillosi, calcarei e sabbiosi. Affinamento in acciaio e successivamente in bottiglia. Produzione annuale di circa 4000 bottiglie.

BARBERA D'ALBA DOC Trevigne

DOMENICO CLERICO - 28,00€

Uva 100% Barbera, coltivata nel terreno caratteristico de La Morra. Fermentazione sulle bucce di due settimane. Un vino storico, la prima annata risale al 1969, con la classica etichetta dei reggimenti piemontesi del XVIII secolo.

BARBERA D'ASTI DOCG

MARCHESI DI GRESY - 25,00€

Vitigno Barbera 100% della tenuta La Serra nel comune di Cassine. Affinamento in legno e acciaio, dal gusto elegante, corposo e persistente.

RUCHE' DOCG - Clàsic

FERRARIS - 30,00€

Prodotto da uve Ruchè di Castagnole Monferrato su terreni calcarei e argillosi. Si distingue per la sua eleganza, dal colore rosso rubino. Bouquet complesso con aromi intensi di fiori, amarena, sottobosco. Recentemente premiato 3 bicchieri Gambero Rosso.

RUCHE' DOCG - Vigna del Parroco

FERRARIS - 50,00€

Si tratta dell'unica vera Cru di Ruchè della zona di Castagnole Monferrato, nonché la vigna più vecchia esistente. Questo vino si fa apprezzare per la sua grande personalità, regalando note di fiori, viola e marasca al naso. Al palato è caldo e avvolgente, ottimo con carni rosse e cacciagione. Affinamento in acciaio e tonneaux.

L'Ostu del Feramìù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

LANGHE NEBBIOLDO DOC - "Nebiulin" - Biologico LE MORE BIANCHE - **38,00€**

Uva 100% Nebbiolo della zona di Magliano Alfieri, Roero. Vinificazione spontanea con macerazione di 20 giorni. E' un nebbiolo dalla beva più fresca e piacevole rispetto al "classico" Nebbiolo.

LANGHE NEBBIOLDO DOC Martinenga MARCHESI DI GRESY - **40,00€**

Uva 100% Nebbiolo, proveniente dai vigneti di Martinenga, nel comune di Barbaresco a 280mt di altitudine. Vinificazione macerata a cappello emerso per 6-7 giorni, affina 5 mesi in cemento e acciaio.

LANGHE NEBBIOLDO DOC CAPISM-E DOMENICO CLERICIO - **40,00€**

Uva 100% Nebbiolo, lavorata con cura e affinata in acciaio e successivamente in anfora. Il nome deriva dal piemontese e significa "Capiscimi", un invito ad entrare nel mondo del Nebbiolo. Il vigneto si trova a Monforte d'Alba ed è esposto a Ovest.

NEBBIOLDO CANAVESE DOC FERRANDO - **45,00€**

Uva 100% Nebbiolo, della zona di Borgomasino nel Canavese. Vino che riflette il terroir alpino, con note minerali e struttura fine. Dal bouquet elegante di rosa, ribes, e spezie. Al palato risulta fresco e vivace con tannini fini e finale lungo e persistente.

VIRTUS DOC - Nebbiolo, Barbera, Merlot MARCHESI DI GRESY - **55,00€**

Blend di uve Nebbiolo, Barbera e Merlot raccolte a mano nelle zone di Langhe e Monferrato. fermentazione in acciaio seguita da affinamento in barrique. Caldo, corposo ed elegante.

TACHISS - SORPASSO - **45,00€**

Uve Nebbiolo, Ner d'Ala, Neretto, Barbera ed Erbaluce dei comuni di Carema e Settimo Vittone. Vendemmia tardiva e fermentazione di una settimana con grappoli interi, seguito da lunga macerazione di 40-50 giorni. Affinamento in acciaio e botti usate, non filtrato presenta profumi di rosa e frutti rossi. Dal gusto fresco, vivace con tannini delicati.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

LA VANITOSA By Curto - TRIPLE A - Biologico

NADIA CURTO - **36,00€**

Uve Nebbiolo 3 anni e Barbera 25 anni, coltivati su suolo marnoso con sistema guyot nel comune di La Morra. Fermentazione con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce e affinamento a seconda della cuvée. Non filtrato e privo di prodotti chimici di sintesi.

PINOT NERO - Blauburgunden DOC

FRANZ HAAS - **38,00€**

Prodotto con uve 100% Pinot nero coltivate a 450-650mt di altitudine su terreni di porfido vulcanico e arenarie con esposizione soleggiata e ventilata. Affinamento per 7-10 mesi in grandi botti di legno.

MERLOT DOCG

FRANZ HAAS - **45,00€**

Uva Merlot di Montagna, Alto Adige con vigneti tra 250 e 300mt. Colore granata con sentori di frutti di bosco, sambuco e spezie. Vino di struttura articolata, tannini decisi e note tostate.

ISTANTE CRU IGT

FRANZ HAAS - **50,00€**

Uve cabernet sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Cabernet franc dell'Alto Adige. Fermentazione malolattica e affinamento di 18 mesi in barrique e 12 in bottiglia. Dal color rosso granata intenso, profumi di prugna, fichi, e sottobosco. Gusto elegante, avvolgente con tannini complessi e vellutati.

L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

CARTA DEI VINI

LANGHE ROSSO DOP - Sito Moresco

GAJA - 70,00€

Uva 85% Nebbiolo, 10% Barbera, 5% Merlot. Fermentazione alcolica in acciaio e macerazione sulle bucce di alcune settimane. Segue affinamento in acciaio e maturazione in bottiglia di 12 mesi.

BARBARESCO DOCG NADA FIORENZO - 75,00€

Uva Nebbiolo della zona di Treiso, si presenta con colori rosso brillante e intenso. Profumi di frutti rossi maturi, spezie e viola. Dal gusto sapido, caldo e persistente, con buon bilanciamento tra struttura, freschezza e rotondità. Vino elegante che sposa abbinanti con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti ricchi. Affinamento minimo di 24 mesi in botti di rovere.

BARBARESCO DOCG Reyna

MICHELE CHIARLO - 68,00€

Uva Nebbiolo, proveniente da appezzamenti dal suolo argilloso-calcareo, lavorata con macerazione da 15 a 18 giorni sulle bucce. L'invecchiamento e di almeno 9-12 mesi in botti medie e grandi a cui segue almeno un anno in bottiglia.

BAROLO DOCG

del Comune di Monforte d'Alba

DOMENICO CLERICIO - 68,00€

Uva 100% Nebbiolo, ottenuto assemblando i migliori appezzamenti situati tra 330 e 380 m s.l.m., ricchi di calcare attivo. Lungo affinamento di 24 mesi, parte in barriques di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia.

CAREMA DOC

SORPASSO - 90,00€

Uve Nebbiolo con piccola percentuale di Neretto e Ner d'Ala della zona di Carema.

Vendemmia manuale e fermentazione separata per vigna in acciaio e legno. Rosso rubino dai profumi di frutti rossi, tabacco, e spezie con importante note minerali. Gusto pieno e rotondo con grande equilibrio tra freschezza e sapidità.