

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### BOLLICINE ITALIA

#### **KEI - rifermentato biologico**

*CASCINA ELENA - 30,00€*

Rifermentato prodotto con uve moscato ed una piccola percentuale di favorita. Il mosto fermenta spontaneamente ed affina in acciaio per tutto l'Inverno. A fine aprile viene aggiunto del mosto di chardonnay in fermentazione e poi imbottigliato per la presa di spuma. Fresco, leggero e dalla bolla stuzzicante.

#### **ALTA LANGA DOCG pas dosé "I Gorgi" - biologico**

*CASCINA ELENA - 2022 - 45,00€*

Uva 100% Chardonnay su terreni calcarei a Rocchetta Belbo, Cuneo. Bollicine cremosa ed elegante con perlage persistente. Sentori di spezie dolci e agrumi, in bocca si presenta fresco e strutturato. Cascina Elena è una piccola realtà artigianale biologica fondata nel 2020 focalizzata su espressione territoriale senza correzioni.

#### **METODO CLASSICO PAS DOSE ERBALUCE DOCG**

*FERRANDO - 2017 - 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 - 2020 - 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 - ESSENCE NATURE**

*ANTICA FRATTA 2021 - 50,00€*

Uve Chardonnay e Pinot nero raccolte manualmente e subito sottoposte a pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e tonnaux di circa 9 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia minimo di 30 mesi.

#### **FRANCIACORTA BRUT ESSENCE ROSE'**

*ANTICA FRATTA 2021 - 50,00€*

Uve Chardonnay e Pinot nero. Rosè di buona struttura grazie al Pinot nero vinificato in parte per infusione e in parte in bianco. Lo chardonnay dona freschezza e armonia. Il risultato è un rosè sofisticato e di grande profondità. Affinamento minimo sui lieviti di 30 mesi.

## CARTA DEI VINI

### 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 CUVÉE BRUT NATURE - biologico**

*CHRISTOPHE LEFEVRE - 2020 - 90,00€*

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 - 2025 - 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.

#### **LANGHE CHARDONNAY - Villa Giulia**

*MARCHESI DI GRESY - 2022 - 24,00€*

Chardonnay 95%, Sauvignon 5% coltivati nel comune di Treiso, nelle Langhe. Terreno calcareo 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.

#### **CHALLONAY - Biologico**

*OENOSAPIENS - 2025 - 30,00€*

Uva 100% Chardonnay Muscatè francese della Gascogna, vinificato a grappolo intero segue fermentazione spontanea a freddo. Spiccate note agrumate, di grande freschezza e mineralità.

#### **DINTRALCIO - Biologico**

*CASCINA ELENA - 2023 - 30,00€*

Uve 100% Moscato da vigne piantate tra gli anni '60 e gli anni '00, su terre bianche ricche di sabbia e calcare, vinificato secco e affinato solamente in acciaio per mantenere tutta la freschezza tipica del territorio. Al naso note di aromatiche floreali e di erba di campo, al sorso fuoriesce tutta la freschezza e la mineralità che caratterizza la cantina.

#### **DERTHONA TIMORASSO - Biologico**

*VALLI UNITE - 2021 - 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.

#### **PINOT GRIGIO - Biologico**

*FRANZ HAAS - 2025 - 26,00€*

100% Pinot grigio dell'Alto Adige, si distingue per la sua freschezza e armonia. Fermentazione in acciaio e in piccola parte anche barrique. Bouquet floreale con note erbacee e mandorlate.

#### **SAUVIGNON BLANC - Biologico**

*FRANZ HAAS - 2024 - 30,00€*

100% Sauvignon dell'Alto Adige, fermentazione parte in acciaio e parte in barrique e affinato circa 8 mesi sui lieviti. Giallo paglierino, regala note di sambuco, pesca al naso. Al palato buona acidità, sapidità e mineralità con finale persistente

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### GEWURZTRAMINER

*CANTINA TERLANO - 2025 - 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 CUVÉE

*CANTINA TERLANO - 2025 - 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.

### SAMURAI - Biologico

*OENOSAPIENS - 2024 - 55,00€*

Uve Chenin blanc francesi del comune di Saumur, Loira dal quale prende il suo nome. Fermentazione in botte da 300lt di 4° passaggio con lieviti indigeni, segue battonage e acciaio. Vino fresco e sapido, di buona struttura e persistenza, avvolgente e di grande eleganza.

### CALUSO DOCG

*SORPASSO - 2023 - 50,00€*

Ottenuto da uve Erbaluce di Piverone a 350 mt di altitudine, su terreni morenici. 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.

### MANNA CRU SCHWEIZER

*FRANZ HAAS - 2024 - 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 barrique 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

### MARIN - biologico

*MARE NOSTRUM VINI - 2023 - 60,00€*

Uve 100% Piquepoul Blanc dell'Occitania. Progetto della "Maison Chateau de Beru" che valorizza piccoli uvaggi delle zone marittime del Mediterraneo. Il Marin si presenta come un bianco di grande personalità, croccante, sapido e con forte acidità. Affinamento in barriques usate.

### CHABLIS AOC - TERROIRS DE BERU' - biologico

*CHATEAU DE BERU - 2023 - 80,00€*

Vitigno 100% Chardonnay da un blend di particelle su circa 8 ettari su suolo calcareo. Fermentazione spontanea in acciaio e botte grande, affinamento 18 mesi sulle fecce fini in botte grande. Sentori di mela, agrumi e note tostate. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e minerale

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### VINI ORANGE

#### **MONTESORO - Biologico**

*VALLI UNITE - 2021 - 45,00€*

Uve Timorasso da vigneti giovani su suoli argillosi-limosi. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bocce per 10-20 giorni. Affinamento in acciaio e botte grande di acacia. Color giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sentori fruttati, floreali e aromatici. Al palato è avvolgente e polposo, persistente ed erbaceo

#### **ROMEO - Biologico**

*CASCINA ELENA - 2023 - 40,00€*

Ottenuto da uve moscato lasciate macerare in anfore di terracotta per 90 giorni con cappello sommerso. Una volta svitato, il vino viene ritrasvasato nelle anfore stesse dove continua ad affinare per un anno. Nonostante la lunga macerazione il vino ha un tenue colore aranciato. Le note tipiche del moscato rimangono più sul floreale che sul frutto, restituendo un sorso complesso ma agile al tempo stesso.

### VINI ROSATI

#### **TRAVERSE ROSE' - Biologico**

*DOMAINE DE COURBISSAC - 2024 - 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 - 2024 - 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.

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### VINI ROSSI

#### **LANGHE DOLCETTO DOC "Visadì"**

*DOMENICO CLERICO - 2025 - 20,00€*

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

#### **VERDUNO PELAVERGA "sui Cristalli" DOC**

*ARNALDO RIVERA - 2024 - 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 - 2023 - 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..

#### **BARBERA D'ASTI DOCG**

*MARCHESI DI GRESY - 2024 - 25,00€*

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

#### **FREISA LANGHE DOC - Biologico**

*CASCINA ELENA - 2022 - 38,00€*

Da vigne del territorio di Camo a 500 mt di altitudine. Un anno di affinamento in barriques di terzo passaggio seguito da un anno di acciaio, per un vino in cui struttura e frutto sono ben bilanciati grazie alla freschezza acida tipica dei vini dell'azienda.

#### **RÉVOLUTION" - Biologico**

*OENOSAPIENS - 2023 - 36,00€*

Uva 100% Malbec della valle de Lot, Francia. Macerato a freddo e fermentazione su lieviti indigeni, affinamento in acciaio di circa 6 mesi. Vino dalle caratteristiche floreali di violetta, spezie e pepe. Sentori di more, prugna e ciliegia matura tipiche di questo uvaggio. Tannino delicato e di grande freschezza ed eleganza.

#### **PINOT NERO - DOC**

*CANTINA TERLANO - 2025 - 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.

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### LANGHE NEBBIOLO DOC - "Nebiulin" - Biologico

*LE MORE BIANCHE - 2024 - 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 NEBBIOLO DOC Martinenga

*MARCHESI DI GRESY - 2024 - 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 NEBBIOLO DOC CAPISM-E

*DOMENICO CLERICO - 2024 - 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.

### LANGHE NEBBIOLO DOC - biologico

*PRANDI - 2023 - 60,00€*

Uva 100% Nebbiolo, proveniente dai vigneti di La Morra. Vino diretto, profumato e autentico con presenza di frutta matura, profondità ed equilibrio. L'affinamento solo in cemento fa emergere in maniera eccezionale il carattere del vitigno e del territorio.

### VIRTUS DOC - Nebbiolo, Barbera, Merlot

*MARCHESI DI GRESY - 2012 - 55,00€*

**CUT OF STOCK**

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 - 2024 - 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.

### ISTANTE CRU IGT

*FRANZ HAAS - 2022 - 50,00€*

Uve Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Cabernet franc dell'Alto Adige. Fermentazione malolattica, affinamento in barrique di 18 mesi e 12 in bottiglia. Rosso granata con profumi di prugna, fichi e sottobosco.

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## CARTA DEI VINI

### LANGHE ROSSO DOP - Sito Moresco

*GAJA - 2022 - 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 - 2019 - 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. Affinamento minimo di 24 mesi in botti di rovere.

### BARBARESCO DOCG Reyna

*MICHELE CHIARLO - 2021 - 68,00€*

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

### BAROLO DOCG

#### Comune di Monforte d'Alba

*DOMENICO CLERICO - 2020 - 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 - 2023 - 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 importanti note minerali.

### BOURGOGNE AOC ROUGE - Biologico

*LA MAISON ROMANE' - 2023 - 90,00€*

100% Pinot noir su suoli argillosi-calcarei della Borgogna. Fermentazione spontanea con macerazione dei grappoli interi, affina in barrique usate. Rosso rubino, luminoso con aromi floreali, frutta rossa e spezie sottili. Al palato risulta equilibrato, fresco e minerale.

### PÒNKLER

*FRANZ HAAS - 2019 - 90,00€*

100% Pinot nero Altotesino, proveniente da un cru che cresce a circa 850mt di altezza a cui deve il suo nome. Vino di grandissima complessità e struttura. Affinamento di 15 mesi in barrique e 24 in bottiglia, è un Pinot nero di grande corposità e dal finale persistente.

# L'Ostu del Feramiù

OSTERIA CONTEMPORANEA

## LA "MESCÌA" DEL FERAMIU'

**KEI rifermentato di moscato - biologico**

CASCINA ELENA - 6,00€

**ALTA LANGA DOCG pas dosé "I Gorghi" - biologico**

CASCINA ELENA - 8,00€

**LANGHE CHARDONNAY - Villa Giulia**

MARCHESI DI GRESY - 5,00€

**PINOT GRIGIO - Biologico**

FRANZ HAAS - 5,00€

**TACHISS**

SORPASSO - 7,00€

**LANGHE NEBBIOLO DOC Martinenga**

MARCHESI DI GRESY - 8,00€

**FREISA LANGHE DOC - Biologico**

CASCINA ELENA - 6,00€

**BIRRA ARTIGIANALE LEUMANN - ITALICA**

HELLER BOCK - 6,3% - 6,00€

**BIRRA ARTIGIANALE LEUMANN - MATTO DI COLLEGNO**

DOPPEL BOCK - 8,3% - 6,00€