



<b>cabernet sauvignon riserva fermo/barricato luciano brega –montù bec.   PV</b>	<b>5,50</b>	<b>18,00</b>
la macerazione dura mediamente 6/8 giorni ad una temperatura controllata. A fermentazione avvenuta, il vino si affina per altri 4/6 mesi prima della messa in bottiglia   Maturo con un piacevole sentore erbaceo		
<b>croatina igt legg.frizzante luciano brega</b>	<b>5,50</b>	<b>16,50</b>
Intenso e fruttato con un inconfondibile retrogusto di ciliegia e frutti di bosco. Sapore: Persistente ed accompagnato da tannini morbidi e vellutati; vivace.		
<b>la quajota pinot nero riserva igt</b>	<b>5,50</b>	<b>18,00</b>
Il prodotto dopo la pigiatura riposa a contatto con le bucce. In particolari serbatoi avviene un rimontaggio delicato e mirato per circa 8/10 giorni. A fermentazione avvenuta, il vino si affina per circa 10 mesi   Fine, intenso e fruttato		
<b>barbera legg. mosso</b>	<b>5,50</b>	<b>16,50</b>
la macerazione delle uve pigiate dura mediamente 6/8 giorni ad una temperatura controllata. Con la fermentazione alcolica si agevola anche quella malolattica quindi il vino si affina per circa 8 mesi in acciaio		
<b>buttafuoco '20 "vigna san luigi" fermo/invecchiato in tonneau monterucco   PV</b>		<b>20,00</b>
Profumo intenso, complesso con sentori di frutta rossa, secca e una punta di vaniglia. Al palato si esprime con una struttura robusta e ben bilanciata   affinamento-90% acciaio-10% tonneau		
<b>bonarda doc "vigna modello" CRU'15 legg.mosso</b>		<b>20,00</b>
la doc più rappresentativa dell'oltrepò   Profumo intenso e speziato con sentori di frutta rossa e gradevoli note erbacee.		
<b>croatina   barbera "valle cima" rosso fermo</b>		<b>16,50</b>
vino rosso, fermo, giovane   Profumo intenso e speziato con sentori di frutta rossa e gradevoli note erbacee   per chi vuole osare, il bonarda può accompagnare anche piatti di pesce		
<b>pinot nero doc fermo az bulli bacedasco   PC</b>		<b>18,00</b>
Vino di un bel colore rosso, dal gusto pieno, tannico e speziato. I grappoli in cantina vengono diraspati e pigiati e in seguito immessi nel serbatoio di acciaio a svolgere la fermentazione alcolica, durante la quale sono eseguiti due o tre rimontaggi col metodo délestage		
<b>gutturnio superiore doc az. bulli bacedasco   PC</b>		<b>20,00</b>
uve Barbera e Bonarda, raccolte al massimo della maturazione   colore rosso rubino, morbido, caldo e appagante su tutto il palato, sgrassante, aromatico dal lungo retrogusto di tannino dolce.   vino non filtrato che migliora con l'invecchiamento essendo integro di tutte le sue sostanze naturali   rigorosamente privo di solfiti aggiunti, avendo solo quelli che i lieviti stessi producono durante la fermentazione alcolica.		
<b>gutturnio doc frizzante colli piacentini az. Bulli bacedasco   PC</b>		<b>18,50</b>
Bonarda 40% Barbera 60%   profumo fresco e fruttato   piacevole e brioso al palat		
<b>buttafuoco '22   legg. mosso   Az Agr.quaquarini   PV</b>		<b>20,00</b>
prodotto vinificando selezionate partite separate di Merlot e Cabernet sauvignon ; a gennaio si procede al taglio delle diverse partite per ottenere per ottenere un prodotto che sprigioni al meglio le caratteristiche primarie. L' affinamento avviene in grandi botti di rovere francese		
<b>franciacorta rosso "la scorta del nonno"   Az. ciapèl   BS</b>		<b>18,00</b>
40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot speziato con decise note di frutti di bosco L' affinamento avviene in barrique		

## altre regioni

**"Al Scùr"** lambrusco dell'emilia classico secco -ferretti 18,00

All'olfatto si percepisce la vinosità e note fruttate di ciliege e frutti rossi, che tuttavia con un lungo affinamento evolvono in note più speziate. Anche al palato il gusto pieno subito più fruttato tende col tempo a diventare più tannico e persistente.

**colli tortonesi barbera "porco" '21 | cascina i carpini | AL** 20,00

selezione delle più adatte uve biologiche e poi una fermentazione spontanea, elevazione in acciaio e imbottigliamento non appena il vino ha terminato le sue trasformazioni, lo rende particolarmente piacevole, complesso il giusto ma senza mai diventare complicato.

**liber | rosso di toscana sangiovese IGT'13 fattoria cerreto libri | FI** 28,00

Il "Liber" Igt 2013 gode della personalità data da un Sangiovese robusto e giustamente tannico che viene arrotondato dalla presenza del Canaiolo e dall'invecchiamento. Nonostante l'annata difficile che lasciava presagire vini di struttura fragile, questo Liber 2013 ha risposto con agilità e freschezza, sostenute da un'ottima acidità caratteristica della zona del Chianti. **Vino biologico e biodinamico**

**solitario | toscana rosso igt fattoria cerreto libri | FI** 25,00

È un blend di tre annate di sangiovese con prevalenza 2007, infatti ricorda molto il 2007, produzione unica, da qui il nome. Vino che mostra un naturale equilibrio e un'evoluzione singolare. I tannini si sono ammorbiditi e il colore granato si è attenuato; sono emersi sentori di confettura e di spezie mentre la persistenza aromatica è prolungata.

**morellino di scansano | cantina vignaioli del morellino BIOLOGICO | GR** 20,00

Il Morellino di Scansano Roggiano biologico è prodotto con uve di Sangiovese e una piccola quantità di altri vitigni ammessi dal disciplinare. Floreale e fruttato, al palato è rotondo, secco, e di lunga persistenza

**langhe nebbiolo | ascheri | CN** 24,00

colore rosso scarico con sfumature tendenti al granato. Bouquet elegante, speziato e floreale con note vellutate di viola e rosa. Sapore asciutto, morbido e piacevolmente armonico, di notevole persistenza. Vino armonioso e gradevole, di grande equilibrio e tipicità.

**langhe barbera | ascheri | CN** 20,00

Colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo; bouquet complesso ed intenso, con sentori di mora, prugna, confetture e spezie. Al palato rotondo, armonico e molto complesso. Dotato di ottima persistenza e sapidità, è un vino di eccezionale finezza e notevole classe.

**lacrima di morro d'alba az. lucchetti | AN** 20,00

esprime note vinose e di frutti e fiori rossi, in particolare viola, fragola e frutti di bosco.

**S'adatt | aglianico | az.agr michele laluca | PZ** 22,00

prodotto con uve Aglianico in purezza coltivate in regime biologico, sui terreni vulcanici alle pendici del Monte Vulture, nell'agro Venosino-Ginestrino. È uno splendido rosso che merita davvero una menzione speciale. I profumi sono freschi e intensi, di frutta rossa e spezie delicate. Al palato entusiasmo con il suo sorso agile e fresco, accattivante.

**Montepulciano d'abruzzo colline teramane | riserva zoe'09 | vaddinelli | TE** 24,00

colore rubino intenso e fitto tendente al granato. Un grande Montepulciano alla "Pepe", di grande frutto, stoffa ed eleganza, in bocca regala un sorso lungo, intenso e persistente di grande struttura e trama tannica ben integrata al frutto. Sentori di liquerizia, caffè e lievi note balsamiche impreziosiscono il "quadro" | affinato in botte di rovere 36 mesi, poi altri 24 mesi in bottiglia.

**Colli apertini rosso igt | vaddinelli | TE** 20,00

### GRAN CRU' RISERVA

**roccato '05 IGT sangiovese 50% cabernet sa. 50% rocca delle macie | SI** 75,00

profumo ampio e persistente, con sentori di frutti rossi e spezie che variano dal cacao, alla vaniglia al caffè. Sapore: caldo e ben equilibrato, con una fitta rete di tannini che ben supportano e sostengono la lunga persistenza aromatica.

**Sergioveto '05 IGT sangiovese 50% cab. sa. Merlot 20%** 75,00

intenso e persistente, con sentori di piccoli frutti rossi e confettura. Presente la speziatura del legno che conferisce note dolci al bouquet. vino di grande struttura, equilibrato e con buona persistenza aromatica.

**costasera amarone riserva '03 masi | VE** 120,00

maestoso, complesso e esuberante. Profumo intenso di frutta rossa surmatura, cannella, vaniglia. Al palato vino caldo e suadente, frutta cotta, spezie dolci e chiodi di garofano. Sapore lungo e secco

**cappella S.Stefano barolo '01 rocca dei manzoni | CN** 160,00

Il Barolo Cappella di Santo Stefano è una vigna storica, una delle più vecchie delle Langhe, fu proprietà del Vaticano. Tramite gli albi vaticani sappiamo che sicuramente dal 1200 è stata coltivata la vigna su questo sito. bouquet ricco e persistente, ampio ed elegante che ricorda la viola e gusto di marasca | sapore completo ed armonico, è un vino di piena razza | Note particolari: servire a 16/18°. Da stappare e decantare in caraffa

**refosco '09 riserva tenuta sant'anna-Loncon | VE** 75,00

Il vino dal colore intenso prodotto dall'uva tende ad essere corposo con buoni livelli di acidità e sapori di prugna rossa e mandorla. Il gusto è strutturato, con tannini fitti e integrati in una nota dolce e persistente nota fruttata.



- pinot nero** az.agr.**luciano brega** montù beccaria | PV 5,50 16,50  
dal profumo Intenso e persistente con richiami alla mela verde e pesca.al palato risulta essere piacevolmente fresco e bilanciato, vivace.
- pinot grigio riserva** az.agr. **luciano brega** | PV 18,00  
dall'aroma floreale con un piacevole sentore di bacche di ginepro. Il sapore è secco e vellutato. Dopo la fermentazione ad una temperatura di 18°, il vino si affina in contenitori di acciaio per circa 4 mesi.
- riesling v.b. primi fiori monterucco** | PV 18,00  
riesling Italico vivace vinificato in bianco. Asciutto non molto di corpo, giustamente alcolico, gradevolmente amarognolo e fruttato, provvisto da giovane di fragrante freschezza.
- pinot rosè** az.agr.**brega** montù beccaria | PV 5,50 16,50  
dopo la pressatura avviene una breve macerazione a contatto con le bucce per estrarne il colore. La fermentazione avviene ad una temperatura di circa 18°. Infine il vino si affina in contenitori di acciaio per circa 4 mesi. Delicato, persistente con piacevoli sentori di ribes.dal gusto asciutto e fresco con grande armonia e fragranza; vivace
- valentina malvasia fermo/aromatico monterucco** | PV 16,50  
di Colore giallo paglierino tenue brillante. profumo caratteristico varietale, intenso e persistente con sentori di frutta fresca. al palato è secco, aromatico, fresca e piacevole la sensazione.
- ortugo colli doc piacentini metodo ancestrale az.bulli** | PC 5,50 18,00  
vino secco privo di residuo zuccherino ma con un gusto fruttato dolce e caratteristici sentori di lieviti e di crosta di pane tipici dei vini rifermentati in bottiglia. Si tratta di un vino in continua evoluzione, destinato a evolversi anche quando esce dalla nostra cantina .
- malvasia secca doc colli piacentini metodo ancestrale az. Bulli** | PC 16,50  
Vino secco di colore non troppo giallo e lievemente opalescente, privo di residuo zuccherino ma con un gusto fruttato dolce che pulisce il palato, sentori di lieviti e di crosta di pane tipici dei vini rifermentati in bottiglia Si tratta di un vino in continua evoluzione, destinato a evolversi in itinere
- artigli doc colli piacentini "sulle bucce" metodo ancestrale az. bulli** | PC 20,00  
Vino secco di colore giallo aranciato lievemente velato, privo di residuo zuccherino ma con un gusto fruttato di agrumi, pesche ed erbe aromatiche; molto beverino e fresco con sentori di lieviti tipici dei vini rifermentati in bottiglia.
- sampagnino legg.frizzante antico uvaggio monterosso val d'arda az.bulli** | PC 18,00  
Vino frizzante naturale sui lieviti, come una volta; la particolarità di questo vino è proprio il contatto intimo con i lieviti in bottiglia, voluto allo scopo di migliorare esemplarmente il gusto e il bouquet, arricchendoli di sensazioni intense e rare, a garantire la massima genuinità. gusto è molto persistente, tipicamente fruttato e amalgamato dal fine e più che naturale perlage, sentori di lieviti, di crosta di pane e di frutti tropicali.
- sampagnino legg. frizzante "sulle bucce" metodo ancestrale az. Bulli** | PC 20,00  
Vino frizzante naturale sui lieviti, come una volta. la breve macerazione sulle bucce dona maggiore tannicità Il gusto è molto persistente, tipicamente fruttato e amalgamato dal sentore di un fine e più che naturale perlage. Profumo di lieviti, di crosta di pane e di frutti tropicali.
- sampagnino rosa antico uvaggio monterosso val d'arda | metodo ancestrale az.bulli** | PC 18,00  
Il vino si presenta di colore rosato con un sedimento naturale poiché non filtrato L'acidità, le note fresche dell'uva rossa e la rifermentazione in bottiglia lo rendono un vino di gusto e fresco, secco ma leggermente fruttato grazie alla presenza dell'uva rossa, allegro e sapido

## altre regioni

---

**birbacciò verdicchio dei castelli di jesi-lucchetti | AN** 18,00

il profumo è inizialmente floreale - fiori di biancospino e di campo - per passare poi al fruttato fresco di pesca, mela e lievi ricordi di agrumi in bocca chiude con l'inconfondibile retrogusto di mandorla amara

**gewurztraminer villa vescovile | TN** 28,00

di colore chiaro, giallo paglierino luminoso, esso eccelle all'olfatto grazie alle sue note inconfondibili di rose, garofani e gerani. I molteplici aromi si diffondono sul palato e sulla lingua, raggiungendo la loro perfezione nel retrogusto.

**colli tortonesi bianco "fagiana" 21 | cascina i carpini | AL** 20,00

nasce dal desiderio di offrire una bottiglia da beva quotidiana garantendo al contempo elevati livelli qualitativi. La semplicità del processo, vede prima la selezione delle migliori uve autoctone biologiche, poi una fermentazione spontanea, elevazione in acciaio e imbottigliamento appena il vino ha terminato le sue trasformazioni, lo rende particolarmente piacevole, complesso il giusto ma senza mai diventare complicato.

**Müller thurgau | villa vescovile | TN** 22,00

Colore: paglierino, con riflessi verdolini. Profumo: netto, intenso e aromatico, leggermente ruttato. Sapore: sottile, secco e sostenuto da un'interessante sapidità.

**langhe arneis doc | ascheri | CN** 22,00

le uve vengono raccolte tra il 10 e il 20 Settembre e il mosto fermenta 15 giorni circa, a 18°C; il vino matura in acciaio per circa 4 mesi e affina in bottiglia per almeno 2 mesi.

---

### PROSECCHI & BRUT | VINI "SPUMANTIZZATI" a tutto pasto.

**gran montù brut rosè metodo classico 24MSL az.brega | PV** 20,00

Dopo la pressatura soffice ed una breve macerazione con le bucce per la presa di colore in bottiglia avviene la presa di spuma e l'affinamento sui lieviti per 24 mesi. A valle della sboccatura il prodotto completa l'affinamento nelle cantine per altri 3/6 mesi. Sentore di ribes ed un elegante profumo di lieviti. Armonico, fresco e sapido. Ottima complessità.

**gran montù brut metodo classico | PV** 22,00

Pinot Nero e Chardonnay | Metodo Classico Profumo Intenso, ampio e delicato. Sapore Pulito ed avvolgente con un delicato richiamo alla crosta di pane. Metodo classico con bollicine fini

**Bianco bianco rocca delle macie | TN** 25,00

VINO spumante prodotto, secondo il metodo Charmat, nella provincia di Trento. Soffice pressatura dei grappoli, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox e rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 4/5 mesi

**classese BRUT metodo classico '18 48MSL monterucco | PV** 32,00

Spumante metodo classico da uve Pinot Nero e Chardonnay, 48 mesi sui lieviti | fine perlage. Profumo intenso, persistente con sentori di crosta di pane, frutta secca e banana.

**pinot nero met. Classico NATURE '16 60MSL monterucco | PV** 35,00

Metodo Classico 85% Pinot Nero 15% Chardonnay 60 mesi sui lieviti senza aggiunta di liqueur d'expédition si presenta di colore rosa carico con schiuma bianca e fine perlage. Profumo intenso, persistente con sentori di crosta di pane e frutta matura

**brut zero rocca dei manzoni | valentino monforte d'alba | CN** 45,00

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Millesimato. Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1989 Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha Vinificazione: Metodo Classico, maturazione su lieviti per almeno 120 mesi, remuage, dégorgement Tenore alcool: 12,5% Affinamento: 8/12 mesi in bottiglia dopo il dégorgement

### MAGNUM LT.1,5

**gran montù | brega ris.'18 | PV** 35,00

**valentino brut zero '01 | rocca dei manzoni | monforte d'alba | CN** 90,00

Tutti i nostri vini si possono acquistare fruendo del 20% di sconto rispetto alla carta