

La Carta dei Vini

VINI ROSSI – Fermo Classico




Cantine Celli - Bertinoro

Bron & Rusèval Sangiovese Cabernet IGT € 19,00

Uve: Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 40%



Profumo: Intenso, di frutta a bacca rossa, more.  14,50 gradi



Abbinamenti: Carne rossa alla griglia, pollame e selvaggina

Le Grillaie Sangiovese di Romagna “Superiore” € 13,00

Uve: Sangiovese 100%



Profumo: floreale, sentori di frutta a bacca rossa.  13,72 gradi



Abbinamenti: primi piatti con ragù di carne, arrosti di carni bianche

Le Grillaie Sangiovese di Romagna “Riserva” € 16,00

Uve: Sangiovese 100%



Profumo: frutta a bacca rossa, fragola, marasca croccante, spezie.  13,73 gradi




Abbinamenti: carne rossa, cacciagione minuta, pollame nobile.

Sangiovese di Romagna “Casticiano” DOC € 11,00

Uve: Sangiovese 100%



Profumo: vinoso, con sentori fruttati di more e piccoli frutti a bacca rossa.  13,70 gradi



Abbinamenti: carne rossa, pollame nobile, salumi.





Cuccon Gutturnio Classico Riserva € 18,00

Uve: Barbera 60% Bonarda 40% - **Colore:** Rosso rubino con tonalità granate.  13,50 gradi



Sensazioni: Vino con profumi fruttati della mora, lampone, confetture rosse e frutta secca, speziati, vaniglia e noce moscata. Al palato risulta secco, caldo, grande morbidezza e tannicità, buona alcolicità e corpo.



Gastronomia: Va servito alla temperatura di circa 18-20 °C. Dopo una moderata ossigenazione si abbina con piatti saporiti, carni rosse di qualità, nonché formaggi stagionati.



Gutturnio Classico Superiore € 16,00

Uve: Bonarda 40% Barbera 60% - **Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.  12,00 gradi




Sensazioni: Vino con profumo intenso, fruttato, sentore di more e lampone, floreali di rose e viola e in bocca floreale e fruttato, vivace e morbido, ben equilibrato.



Gastronomia: Va servito alla temperatura di circa 16-18 °C. Si abbina ai primi piatti della tradizione piacentina, a carni bianche e rosse, formaggi di pasta dura come il provolone.



Morellino di Scansano D.O.C.G. La Mora € 16,00

Uvaggio: Sangiovese 90%, Altri vitigni complementari 10%  13,00 gradi



Note organolettiche: Cecchi è stato il pioniere della Maremma, e questo vino riflette tutta la solarità del territorio. Il Morellino di Scansano Cecchi è prodotto con un uvaggio composto in prevalenza da Sangiovese insieme ad altri vitigni autorizzati nella zona.



Di **colore** rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi violacei, ha profumo fruttato tipico di vitigno. In bocca è morbido, di buona persistenza.




Abbinamenti: con piatti a base di carne.



VINI ROSSI – Mossi



Gutturnio Piacentino Frizzante € 13,00

Uve: Bonarda 40% Barbera 60% - **Colore:** Rosso rubino con riflessi violacei.  12,00 gradi
 **Sensazioni:** Vino con profumo intenso, fruttato, sentore di more e lampone, floreali di rose e viola e in bocca floreale e fruttato, vivace e morbido, ben equilibrato ottimo per il consumo quotidiano. **Gastronomia:** Va servito alla temperatura di circa 16-18 °C.
 Si abbina ai primi piatti della tradizione piacentina, a carni bianche e rosse, formaggi di pasta dura come il provolone.
Gran Menzione Vinitaly 2009 categoria vini frizzanti



ROSATO SPUMANTE DRY

“1948” Spumante Metodo Italiano Extra Dry Pinot € 16,00

Colore:

rosato rubino tenue, brillante e limpido di media consistenza; ottimo l'equilibrio delle componenti cromatiche dell'uva e del vino, bollicina abbondante, di media tenuta esplosiva effervescenza, non invasiva.

UVAGGIO: Pinot Nero 100% **ALCOOL:** 12°

ACIDITA' TOTALE: 7.10 -contiene solfiti **UBICAZIONE VIGNETO:** Buffalora esposizione sud-nord



Corterosa Lambrusco Modena D.O.C. Secco € 13,00

Caratteristiche

Lambrusco Modena D.O.C. Secco, vino dell'Emilia-Romagna, Italia
Denominazione di Origine Controllata




VINI BIANCHI – Fermo Classico



Cantine Celli - Bertinoro

Bron & Rusèval Chardonnay IGT € 17,00

Uve: Chardonnay 100% - **Colore:** Giallo paglierino carico con riflessi verdognoli.  13,95 gradi



Profumo: Intenso, fruttato, mela e ananas, sentori di spezie e menta, sentori balsamici.




Sapore elegante, di buona struttura, minerale e sapido.

Abbinamenti: Grigliate di pesce, crostacei e pesce crudo

Affinamento 6 mesi in barrique - 3 mesi in bottiglia



Albana secca I Croppi di Romagna D.O.C.G. € 15,00

Uve: Albana 100% - **Colore:** Giallo paglierino con riflessi leggermente dorati.  13,70 gradi




Profumo: floreale, fruttato, con note agrumate



Abbinamenti: Primi piatti e grigliate a base di pesce, carni bianche



Pagadebit Campi di Fratta € 13,00

Uve: Pagadebit 100% - **Colore:** giallo paglierino con spiccati riflessi verdolini.  12,55 gradi



Profumo: Floreale, con spiccati sentori di biancospino ed erba.



Abbinamenti: Creme e vellutate, uova con asparagi, crostacei con salse delicate, pesce dell'Adriatico.



Trebbiano Casticiano DOC € 11,00

Uve: Trebbiano 100% - **Colore:** giallo paglierino con leggerissimi riflessi verdognoli.  12,50 gradi



Profumo: fruttato con sentori mela Golden non matura. Sapore secco, con nerbo e stoffa, morbido avvolgente, il leggero residuo zuccherino rende il vino estremamente piacevole anche da aperitivo.



Abbinamenti: antipasti di pesce, pesce grigliato e insalate.




VINI BIANCHI – Mossi e Bollicine



Pagadebit Campi del Lago Mosso € 13,00

Uve: 85% Pagadebit (Bombino), 15% Chardonnay - **Colore:** giallo paglierino scarico con



riflessi verdognoli.  11,90 gradi **Profumo:** Delicato e floreale.


Sapore: leggermente frizzante, fresco, con trama sottile.



Abbinamenti: Antipasti di mare, fritto dell'Adriatico, gradevole compagno a tutto pasto durante l'estate.



Albana spumante dolce Talandina € 17,00

Uve: Albana 100% - **Colore:** Giallo dorato lucente.  12,28 gradi



Profumo: frutta matura, albicocca e frutta candita con note floreali.


Sapore: dolce, pieno, suadente.



Abbinamenti: pasticceria fine, crostate di frutta, colomba pasquale, panettone, pandoro, dolci al cucchiaio, ostriche e perché no formaggi.



Celli Brut vino spumante Brut nature € 16,00

Uve: Trebbiano 70% Chardonnay 30%  11,90 gradi. **Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini.



Profumo: Floreale, con sentori di crosta di pane. **Sapore:** Secco, spumeggiante, morbido e persistente.



Abbinamenti: Ostriche, frutti di mare, pasticceria salata, come aperitivo.



Ortrugo mosso € 13,00

Uvaggio: Ortrugo in purezza - **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.



11,50 gradi



Sensazioni: Profumo piacevole e ricco, floreale di fiori bianchi e fruttato

È un vino secco, vivace grande freschezza e finale di bocca leggermente amarognolo, ideale come aperitivo. **Gastronomia:** Va servito alla temperatura di circa 10 °C





È un vino particolarmente indicato come aperitivo o con antipasti, si sposa perfettamente




con primi piatti a base di verdure e pesce, come insalate di mare crudo, ottimo con la pizza.

Monterosso frizzante € 13,00


UVAGGIO: Malvasia di Candia arom. 45% Trebbiano 18% Ortrugo 17% Sauvignon 20%  10,50 gradi


 **Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli. **Sensazioni:** Vino dal profumo fruttato del frutto uva e mela verde e polline di fiore. Vino leggermente abboccato, vivace di grande freschezza, ottimo equilibrio fra acidità e morbidezza.


 **Gastronomia:** Va servito alla temperatura di circa 10 °C. Questo vino è ideale per il consumo quotidiano in abbinamento ai tipici salumi piacentini (salame e coppa), con primi piatti semplici e anche con risotti di mare e terra.



Malvasia amabile frizzante € 14,00

UVAGGIO: Malvasia di Candia arom. 100%. **Colore:** giallo paglierino e riflessi verdognoli.  8,0 gradi

 **Sensazioni:** Vino dal profumo fruttato della mela e della pera, di eccezionale dolcezza aromatica. Secca o amabile si può apprezzare nelle due versioni la sua grande intensità aromatica accompagnata da una bevibilità molto piacevole ed equilibrata.

 **Gastronomia:** Va servito alla temperatura di circa 10 °C. Questo vino è ideale con dolci di tutti i tipi e soprattutto con la pasticceria da forno.



SPUMANTI CLASSICI



FERRARI Metodo Classico Brut € 29,00
TRENTO 1902



Guido Berlucchi
BERLUCCHI
1961-2011

Cuvée Imperiale Brut € 29,00

