

Sidro di Mela



Sidro di Mela frizzante per fermentazione	Melchiori - Tres (Val di Non)	12.00
<p>Il sidro di mela è di origini antiche e fa parte delle tradizioni della cultura popolare delle famiglie contadine del passato. Si produceva in casa facendo fermentare il succo ottenuto dalla spremitura delle mele. La nostra azienda, specializzata nella trasformazione della mela, ha riscoperto e prodotto il sidro fermentando mele pregiate di diverse varietà della Val di Non-Trentino Alto Adige attraverso una attenta lavorazione artigianale.</p> <p>Si presenta limpido, buon perlage fino. Al naso si presenta con sentori fruttati che richiamano i profumi della mela. In bocca risulta fresco, amabile, leggermente frizzante e fruttato.</p>		

Birra



0,750 Morgana Birra col fondo Alc. 7,5%vol.	Paguba – Morgano (Tv)	14.00
<p>Birra artigianale ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata.</p> <p>Le fasi di lavorazione (cottura e filtrazione del mosto) avvengono a tini aperti, tale accorgimento implica un'ossidazione che, di volta in volta, incide in maniera diversa sul prodotto finale. La variabilità cui il processo di produzione è soggetto può dare origine anche a notevoli differenze tra un lotto e l'altro.</p> <p>Tali differenze sono da intendere come una caratteristica peculiare della Morgana Birra col Fondo, artigianale e genuina.</p>		

Belgio

0,750 St. Hubert Blonde D'Abbaye Alc. 7,5%vol.		19.00
-------------------------------------------------------	--	--------------

Bollicine

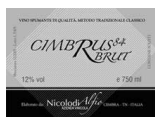
Trentino



Nosiola "Arlecchino" Metodo Martinotti	Zeni – Grumo di San Michele all'Adige	18.00
<p>Questo vino ottenuto dalla spremitura dei grappoli dorati della Nosiola e rigorosamente fermentato in autoclavi, si caratterizza per la freschezza, la gioiosità ed il brio, ed insieme per il gusto scanzonato ed accattivante. Profumato e delicatamente frizzante, con spuma leggera e persistente è piacevolmente fresco, allegro ed invitante all'assaggio.</p>		



Pavana Belle Metodo Classico	Angelica – Civezzano	23.00
<p>La PAVANA Belle è rossa, la sua spumantizzazione dura oltre 24 mesi.</p> <p>L'etichetta rappresenta il particolare di una ballerina nel mentre sta danzando la PAVANA: ballo tradizionale del Trentino Orientale dove si produce anche l'omonimo vitigno.</p> <p>Si consiglia l'abbinamento con salumi di tutti i tipi, con i piatti rustici della cucina tradizionale trentina; è perfetto con polenta, crauti, cotechino, puntine, lucanica.</p>		



Cimbrus04 Brut Metodo Classico	Alfio Nicolodi – Cembra	26.00
<p>Lagarino (antica varietà tradizionale recuperata). Era l'uva delle zone estreme dove le altre varietà resistevano con difficoltà al freddo invernale. Si caratterizza per una spiccata freschezza con note d'agrumi che ricordano nettamente limone e pompelmo. Grazie alla sua elevata acidità si presta alla spumantizzazione.</p>		



Balter Brut Metodo Classico	Balter – Rovereto	23.00
<p>Vino ottenuto da uve Chardonnay, la vinificazione avviene parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere. Il vino ottenuto matura per 7 mesi sui propri lieviti. La presa di spuma avviene con il metodo tradizionale champenoise, l'estrazione delle bottiglie avviene dopo una maturazione di almeno 3 anni.</p>		

Ferrari "Maximum" Brut M. Classico	Cantine Ferrari - Ravina	25.00
Maso Martis Brut Metodo Classico	Maso Martis - Martignano	32.00
Ferrari "Perlè" Brut Metodo Classico	Cantine Ferrari - Ravina	39.00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	Cantine Ferrari - Ravina	99.00

Alto Adige



Alto Adige Brut Metodo Classico *Bio.* Stachlburg – Parcines (Bz)

44.00

Il vino base proviene da propri vigneti di coltivazione biologica. Per più di due anni questo Brut resta in contatto col lievito, ottenendo un Metodo Classico col sapore fresco e elegante. Ideale per occasioni particolari.

Bollicine

Piemonte



Erbaluce di Caluso Brut San Giorgio Cieck – Agliè (To) Metodo Classico

21.00

Nasce dalla elaborazione di uve Erbaluce selezionate nei vigneti di proprietà per le loro caratteristiche di freschezza ed integrità. Dopo un periodo di permanenza e maturazione sugli lieviti di 36 mesi le bottiglie vengono ripulite dalle fecce e ricolmate.

Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi lo Spumante San Giorgio è pronto per essere stappato

Valle d'Aosta



Blanc de Morgex et de la Salle Brut Cave du Vin Blanc de Morgex – Morgex (Ao) “Extrême” Metodo Classico

29.00

La filosofia produttiva del Blanc de Morgex et de La Salle Vini Estremi, si basa sul rispetto totale delle caratteristiche e della tipicità che l'uva del Prié Blanc può apportare ad un vino prodotto ancora attualmente in condizioni prefilosseriche. Le tecniche di produzione vogliono riproporre le condizioni di vinificazione ottocentesche.

Lombardia



Franciacorta Rosè Brut Millesimato La Valle – Rodendo Saiano (Bs) Metodo Classico

39.00

Vino ottenuto con uve Chardonnay, Pinot nero. Si presenta di colore rosa buccia di cipolla con spuma bianca, perlage finissimo e persistente. Profuma di fiori (rosa selvatica) e piccoli frutti a bacca rossa (lampone). Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco e garbato

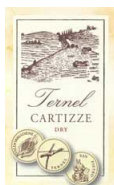
Veneto



Prosecco Conegliano e Valdobbiadene Extra Dry Selezione “Tre Comuni” Metodo Martinotti Vallis Mareni - Premaor (Tv)

16.00

Per poter ottenere un prodotto vicino alle sue ambizioni di qualità, Giovanni Gregoletto seleziona uve dai tre comuni della doc del Prosecco Conegliano, Valdobbiadene e Vittorio Veneto e ci regala questa sua interpretazione di un vino che in Italia e non solo ha sempre maggiori sostenitori.



Prosecco Superiore Cartizze Dry Conegliano e Valdobbiadene “Termel” Selezione Metodo Martinotti Vallis Mareni - Premaor (Tv)

28.00

Un vino prodotto prodotto nella zona di Cartizze, una piccola area di 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di S. Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, in comune di Valdobbiadene.

Un vero e proprio cru che nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce ed un terreno antichissimo. Nella zona del Cartizze infatti, le uve vengono vendemmiate tardi, quando gli acini iniziano a mostrare i primi segni di appassimento naturale. Ciò conferisce al vino una concentrazione di aromi e sapori di intensità inusuale.

Champagne

Francia



Brut Rosè Cuvée Metodo Classico

Michel Lorient – Festigny (Vallée de la Marne)

63.00

Vinificato con uve Chardonnay, nel rispetto della tradizione, e qualche anno in maturazione nelle caves de crai (cantine di gesso), sono la garanzia di uno Champagne di grande qualità

Dom Perignon

195.00