

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

Via Giacosa 10A Bis

NOTRE SALAMI

IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA).

Il est obtenu à partir de ce qu'on appelle la « pulpe de jambon » qui est la partie la plus fine de la cuisse de porc car elle est très belle à la coupe et a la meilleure proportion de maigre et de gras. La particularité la plus évidente de ce produit est la présence de la croûte sur la face arrière. Cette caractéristique permet à notre culatello d'obtenir une douceur unique.

STROLGHINO OU SALAMINO DI CULATELLO.

C'est un saucisson naturel de proportions variables de 15 à 30 cm, élaboré avec de la viande choisie parmi les parures de CULATELLO et FIOCCHETTO. Il est embossé dans de petits boyaux naturels puis enveloppé dans du papier paille pour conserver sa douceur. Son arôme et son goût délicat le distinguent de tous les autres salamis.

LA COUPE DE CANOSSA.

La coupe de la chaîne est obtenue à partir du cou du cochon. Les viandes utilisées, précisément parce qu'elles sont « issues de la chaîne d'approvisionnement », garantissent l'authenticité absolue du produit, protégeant la sécurité du consommateur. La particularité de ce produit est l'extrême douceur due à la faible teneur en sodium et à l'utilisation prudente d'épices qui ne doivent jamais dominer son parfum.

L'OREILLER DE CANOSSA.

C'est le « saindoux » de la meilleure qualité retiré de la gorge du porc. Avec le vieillissement, la graisse deviendra rose avec des veines maigres à l'intérieur, prenant une couleur et une saveur parfaites.

LE LUMB.

Il est obtenu par farce de la longe de porc, ce qu'on appelle la longe. Son salage très léger et précis, l'utilisation d'une recette exclusive avec uniquement des ingrédients naturels sélectionnés par la famille Gianferrari au fil du temps, donne vie à un salami extrêmement délicat, avec un arôme et une saveur excitants, grâce également aux viandes utilisées. porcs de nos meilleures races traditionnelles.

LA QUALITÉ DE LA MONTAGNE PARMIGIANO REGGIANO.

Le Parmigiano Reggiano, connu dans le monde entier, est produit à partir du lait de vaches nourries selon une réglementation spécifique qui interdit l'utilisation de tout fourrage ensilé et fermenté, d'aliments d'origine animale et de tout sous-produit de l'industrie alimentaire, prévoyant la l'utilisation de fourrages locaux et d'aliments végétaux. La Qualité Montagne distingue le Parmigiano Reggiano produit dans les Apennins émiliens avec uniquement du lait de montagne, vieilli pendant au moins 24 mois et avec la marque EXTRA. Les terres des Apennins sont le résultat de sédiments volcaniques, de fonds marins, de cours d'eau et de prairies pleines d'essences qui transmettent des saveurs et des arômes à ce fromage, le caractérisant pour sa délicatesse, sa douceur et son parfum même lors d'un long vieillissement.

Menu Dégustation

APÉRITIFS

Entrée - apéritif - Les charcuteries

Planche à découper traditionnelle Emilia (Culatta di Canossa, mortadelle Bologne, coppa di Canossa et salami assaisonné)

Corbeille à pain émilienne tiède (tigelle et boulettes frites) accompagné de mousse de mortadelle, cunza et squacquerone

Plat principal - apéritif - Les fromages

Sélection de Parmigiano Reggiano (les 3 âges) avec confiture artisanale bio et réserve balsamique

PREMIER choix de tradition

Tortellis verts au beurre et parmesan
Tortellis à la citrouille avec sauté reggiano
Tagliatelles au ragoût
Lasagne émilienne

DOUX à choisir entre cheesecake

Gâteau éponge et crème pâtissière

Gâteau aux nouilles

30,00 € par personne (minimum 2 personnes)

Boissons et couverture non inclus

Grand menu de dégustation

APÉRITIFS

Entrée - apéritif - Les charcuteries

Planche à découper traditionnelle Emilia (Culatta di Canossa, mortadelle Bologne, coppa di Canossa et salami assaisonné)

Corbeille à pain émilienne tiède (tigelle et boulettes frites) accompagné de mousse de mortadelle, cunza et squacquerone

Plat principal - apéritif - Les fromages

Sélection de Parmigiano Reggiano (les 3 âges) avec confiture artisanale bio et réserve balsamique

PREMIER choix de tradition

Tortellis verts au beurre et parmesan
Tortellis à la citrouille avec sauté reggiano
Tagliatelles au ragoût

SELON

Joue braisée au Gutturnio avec quartiers de pommes de terre au four

DOUX à choisir entre cheesecake

Gâteau éponge et crème pâtissière

Gâteau aux nouilles

40,00 € par personne (minimum 2 personnes)

Boissons et couverture non inclus

LA LISTE DES SALARIÉS

		Petit	Moyen
Jambon de Parme		6,00 €	10,00 €
Coupe Canossa		5,00 €	8,50 €
Mortadelle		4,00 €	7,00 €
Salami assaisonné		5,00 €	8,50 €
Lombetto di Canossa		4,00 €	7,00 €
Épaule cuite tiède		4,00 €	7,00 €
Bacon extra-vieilli		4,00 €	7,00 €
Fiocco di Culatta - Rossenello		5,00 €	8,50 €
Culatta - Canossello		7,00 €	11,00 €
Culatello		11,00 €	18,00 €
Strolghino		5,00 €	8,50 €

LES PLANCHES À DÉCOUPER

	Petit	Moyen
LA TRADITION DE L'ÉMILIE Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadelle et Salame	14,00 €	20,00 €

	Petit	Moyen
SA MAJESTÉ LE CULATELLO Fiocco di Culatta, Culatta di Canossa, Culatello et Strolghino	18,00 €	26,00 €



GRANDE TAGLIERE DE CANOSSA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadelle, Salami, Culatta, Jambon de Parme, Strolghino, Lombetto, boulettes frites, tigelle avec cunza et jardinièra	35,00 €
---	---------

LA PLANCHE APÉRITIF 2.0 Culatta di Canossa, Coppa, Giardiniera, Parmigiano Reggiano 30 mois, Bombette Parmigiano Reggiano	22,00 €
---	---------

SA MAJESTÉ LA TIGELLA Coffret de tigelle (12 pièces) avec bol de mousse de mortadelle, squacquerone, cunza et sauce Giardiniera	18,00 €
---	---------

Nos planches à découper sont servies avec les boulettes frites de Reggio.

Nos charcuteries proviennent de porcs lourds de la vallée du Pô, avec un certificat DOP et une chaîne d'approvisionnement certifiée.

-  Salami récompensé par 2 tranches - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso
-  Salami récompensé par 3 tranches - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso

LA LISTE DES FROMAGES

PARMIGIANO REGGIANO 18 MOIS	4,50 €
PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS QUALITÉ MONTAGNE	5,00 €
PARMIGIANO REGGIANO 30 MOIS QUALITÉ MONTAGNE	5,50 €

SÉLECTION DE PARMIGIANO REGGIANO 11,00 €
Parmigiano Reggiano 3 de montagne 18, 24 et 30 mois et réserve de vinaigre balsamique

LE PETIT PLANCHE DE FROMAGES 14,00 €
Parmigiano Reggiano 3 montagnard 18, 24 et 30 mois, scquaquerone, figues caramélisées et vinaigre balsamique de réserve

COLLATIONS

GNEC FRETT	4,00 €
Dumplings frits d'Emore	
GNOCCO FARCI	8,00 €
Nos boulettes frites farcies à la sélection des saveurs de la quincaillerie	
TIGELLE AVEC SAUCE AU CHOIX	5,00 €
Coffret de tigelle chaude accompagnée d'une sauce au choix entre :	
- Cunza (pesto de saindoux, ail et romarin)	
- mousse de mortadelle	
- Squacquerone	
- Sauce Giardiniera	
LA POLENTINE V.	7,00 €
Cubes de polenta frits avec assaisonnement au choix :	
- Saindoux de Canossa	
- Parmigiano Reggiano râpé	
- Ragoût	
CNE DE CASAGAI FRIT	5,00 €
Lanières frites de polenta et haricots borlotti	
LE JARDINIER DE GRAND-MÈRE LORETTA V.	6,00 €
Carottes, céleri, chou-fleur, poivrons marinés	

APÉRITIFS

TACOS DE MATÉRIEL V.	11,00 €
Épaule cuite râpée, parmesan 36 mois, chou rouge mariné, mayonnaise à la moutarde et au paprika fumé, enrobée d'une gaufrette piada complète croustillante	
ÉMILIE AU PIÉMONT	14,00 €
Fassona battuta piémontaise à notre façon sur une fondue chaude de jeune parmesan, mortadelle, culatello di Canossa, olives Taggiasca et tomate séchée avec miettes de parmesan de montagne au four	
VEAU AU BACCALATO	13,00 €
Girello di Fassona piémontais cuit à basse température avec sauce à la morue et parmesan séché accompagné de feuilles de chou frisé sautées	

V. produit végétarien ou alternative végétarienne possible

PREMIER

TRADITION ET PAS SEULEMENT

TAGLIATELLES À LA SAUCE DE GRAND-MÈRE LORETTA 12,00 €
Tagliatelles artisanales au ragù traditionnel émilien

LASAGNE DE TRADITION 13,00 €
Lasagne traditionnelle émilienne avec pâtes vertes artisanales, ragù de Nonna Loretta, béchamel et parmesan

CAPPELLETTI EN BOUILLON * 13,00 €
Pâtes farcies au ragoût de bœuf et au parmesan au Gran Brodo della Ferramenta

RISOTTO D'AUTOMNE 13,00 €
Risotto à la crème de potiron rôti, noisettes grillées hachées et saindoux de porc noir de Parme

JE TORTELLI *

Les Verts **V.** 12,00 €
Tortellis verts farcis de blettes, parmesan, ricotta, échalote et saindoux, polis au beurre de vache rouge et 30 mois de parmesan de qualité montagnarde

LA CITROUILLE **V.** 13,00 €
Tortelli farcis au potiron et amaretti frits à Reggio Emilia

POMMES DE TERRE 14,00 €
Tortelli farcis aux pommes de terre, parmesan, ricotta, échalote et saindoux avec ragoût de croûte de parmesan et tomate cuivrée

V. produit végétarien ou alternative végétarienne possible

* Nos tortelli et cappelletti proviennent directement de Reggio Emilia, d'un laboratoire où les dames éмилиennes produisent des pâtes selon la recette traditionnelle, avec l'aide d'un peu de modernité. Selon une tradition bien établie, pour conserver la qualité et la fraîcheur des pâtes, il est conseillé de les congeler. Pour cette raison, les tortelli sont congelés dès leur fabrication, afin que nos clients puissent déguster les pâtes comme celles que vient de préparer ma grand-mère.

SECONDES

LA COUPE DE TOUJOURS MAIS PAR NOUS	17,00 €
Tranches de fassona du Piémont, vinaigre balsamique de réserve, copeaux de parmesan de montagne 70 mois accompagnés de pommes de terre au four	
JOUES D'ÉMILIE	16,00 €
Joues de porc braisées au Gutturnio avec purée de pommes de terre paysannes et chou de rutabaga et feuilles de moutarde douce poêlées	
LE BRANDACUJUN à REGGIO EMILIA *	17,00 €
Cabillaud à la crème avec pommes de terre, romarin, pancetta di Canossa et olives Taggiasca avec cubes de casagai	

ACCOMPAGNEMENTS

Salade composée *	6,00 €
Endive frisée, copeaux de parmesan, abricots, noix de cajou grillées et gouttes de vinaigre balsamique	
Pommes de terre cuites	5,00 €
Chips de pommes de terre	5,00 €

GÂTEAUX

GÂTEAU D'ÉPONGE ET CUSTARD	6,00 €
Cuillère à dessert avec crème anglaise, crème au chocolat et boudoirs imbibés d'alkermes et de rhum	
GÂTEAU TAGLIATELLA	6,00 €
Pâte brisée, crème anglaise aux amandes, tagliatelles croustillantes	
GÂTEAU AU FROMAGE À REGGIO	6,00 €
Cheese cake au parmesan de montagne et vinaigre balsamique de réserve	
CUILLÈRE À SBRISOLONA AL	6,00 €
Gâteau Sbrisolona avec zabajone crémeux et lambrusco	
GLACE REGGIANO	5,00 €
Glace à la crème et réserve balsamique	
DÉGUSTATION SUCRÉ	9,00 €
Petites dégustations de tradition accompagnées d'une liqueur artisanale émilienne	

Nous informons nos clients que dans cet exercice sont administrés des aliments pouvant contenir des allergènes ou des traces de ceux-ci : céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poisson, fruits à coque, céleri et produits à base de céleri, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, coquillages et produits à base de coquillages, lupins et produits à base de lupin. Le personnel de la salle à manger se fera un plaisir de vous renseigner sur les allergènes contenus dans chaque plat.

BOISSONS

BOISSONS

COCA COLA - 0,33 CL	2,50 €
COCA COLA ZÉRO - 0,33 CL	2,50 €

CAFÉ'

CAFÉ ILLY IPERESPRESSO	1,50 €
CAFÉ DÉCAFÉINÉ ILLY IPERESPRESSO	2,00 €
ILLY CAFÉ IPERESPRESSO ORGE	2,00 €
ILLY CAFÉ IPERESPRESSO GINSENG	2,00 €

CAFÉ'

REGGIANI ARTISAN AMARI	3,50 €
AMERS TRADITIONNELS	3,00 €
GRAPPA	5,00 €

EAU COUVERT, SERVICE ET microfiltrée par personne 3,00 €

Dans cette activité, nous utilisons de l'eau potable traitée, microfiltrée et gazéifiée avec une installation autorisée conformément à l'arrêté ministériel no. 443 du 21 décembre 1990

Nous informons nos clients que dans cet exercice, les aliments décongelés sont administrés après la production en raison des besoins de fraîcheur du produit lui-même afin de leur faire toujours profiter pleinement de leur goût. Les produits suivants sont décongelés : Raviolis frits, bombette de parmesan, tigelle, tagliatelles, lasagnes, cabillaud, hamburgers d'épaule cuits

UNE QUINCAILLERIES ALIMENTATION ET VIN

La philosophie qui distingue le *Matériel du goût émilien* renvoie au service et à l'atmosphère du passé et trouve son inspiration dans ces magasins - presque oubliés aujourd'hui - où il était possible de demander l'avis d'un expert et de toujours trouver le produit le meilleur et le plus adapté à nos goûts ou à nos besoins. Petits magasins avec expérience, savoir-faire et savoir-faire, où la recherche constante de l'excellence était un gage de valeur et de qualité. *Quincailleries* en tant que produits liés aux compétences manuelles ; *Quincailleries* comme services méticuleusement étudié; *Quincailleries* comme métier, tradition, savoir.

Aujourd'hui, la grande distribution a surtout fait oublier ces lieux et cette relation intime et personnelle, les remplaçant par des étagères et des palettes pleines de toutes sortes de produits anonymes, souvent déconnectés du territoire et privés des exigences fondamentales de valeur et de tradition.

Là *Matériel du goût émilien* au contraire, il redécouvre la ligne directe avec le consommateur, lui garantissant le meilleur de l'excellence gastronomique et œnologique des terres éмилиennes et proposant la pleine valorisation de cet immense patrimoine historique et culturel.

UNE RECHERCHE QUI NE CONNAÎT PAS DE FIN

La gamme de produits sélectionnés par *Matériel du goût émilien* est le résultat d'une recherche qui a duré plusieurs années et qui se poursuit toujours. Une recherche qui s'est développée dans les territoires entre Modène, Reggio et Parme, s'étendant entre l'historique Terre di Canossa et les vertes et luxuriantes vallées qui montent vers les Apennins ; terres chargées d'histoire et de tradition et capables de sélectionner le meilleur de la production gastronomique et viticole de la région. Une recherche qui a visé à ré-améliorer des aliments qui sont aujourd'hui souvent confondus dans un *jument magnum* production qui risque de perdre de sa personnalité, de sa valeur et de son authenticité. Là *Matériel du goût émilien* vise à reconnaître l'excellence qui caractérise l'ensemble de la chaîne de production, son territoire, ses habitants et un engagement dans une recherche qualitative qui ne connaît pas de fin.

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

LA CARTE DES VINS

Et

BIÈRES

Via Giacosa 10A Bis

Commencer....

SPRITZ EMILIANO

Apérol et Lambrusco

6,00 €

KIR EMILIANO

Lambrusco rosé Cà del Vento et crème de cassis

6,00 €

PROSECCO

Verre de Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

6,00 €

L'apéritif est accompagné d'un cornet de casagai ou de polentine au parmesan

Au verre

LAMBRUSCO

Lambrusco « Concerto » - Cave Médicis Ermete

5,00 €

GUTTURNIO

Gutturnio Riserva "Alessandro" - Cantina castelli del Duca

5,00 €

LAMBRUSCO ROSE'

Lambrusco rosé « Cà del Vento » - Cave Venturini et Baldini

6,50 €

MALVASIE

Pétillant Malvasia sec "Graniers" - Cantina Venturini e Baldini € 6,50

MAISON NEBBIOLO

Nebbiolo de la maison Antica Cascina des comtes de Roero

3,50 €

BARBERA SUPÉRIEURE

Barbera d'asti Superiore "Equilibrium" Cantina Montalbera

5,50 €

PROSECCO

Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

5,00 €

ARNEIS

Arneis Antica Cascina des comtes de Roero

4,50 €

Les bières artisanales émiliennes - Oldo Brewery Cà del Bosco di Sopra (RE)



PALAIS

Pils impériales intenses

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 6,4% vol. - 24 IBU - idéal à 6/7 C° - Style pils impérial

Notre natif. Bière blonde. Lager forte notre 100% malt. Elaboré, structuré, le malt est le maître aux côtés des notes légèrement florales et hespéridées du houblon. Mousse crémeuse.

Carbonatation modérée. IBC 2016 1ère classe. chat. bière blonde; ECBC 2016 1ère classe. chat. bière blonde; IBC 2015 2ème classe. chat. bière blonde.



MA

Blanche Blanche Weiss

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 5% vol. - 11 IBU - idéal à 6/7 C°

Bière blanche légère, vous pouvez remarquer l'arôme et le parfum du malt de blé, les notes de coriandre, d'écorce d'orange, les doux esters d'agrumes de la levure blanche.

Agréable et désaltérant. Doux à boire, mousse blanche et dense. Authentique Blanche, même si toute la nôtre, bien « MIA ».



CIRCUIT

Bergamote Saison

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 7% vol. - 27 IBU - idéal à 4-5 C° - Style SAISON

Bière légère légèrement cuivrée, fermentation haute. Arôme intense, profil d'agrumes. Pâteux et complexe. Connotant la levure de saison et la bergamote. Frais, agréable, extrêmement vivifiant. Mousse fine et blanche, durable. Bière conçue lors d'un raid brassicole à l'étranger, pour apporter et capturer des expériences, un aller-retour, un aller-retour. ECBC 2016 2e classe. chat. Saison.

Les vins d'Emilie - Les Rouges Pétillants

CAVE VENTURINI BALDINI

QUARANTE

Lambrusco Spumante DOP	0,75 litres	24,00 €
	1,5 litres	57,00 €

Nez parfumé, mûr, net et fruité. Rappelle les cerises sauvages et les prunes mûres. Corsé, savoureux, agréablement tannique, avec une belle texture et une longue persistance gustative-olfactive. C'est un vin pour tous les repas en particulier avec des plats typiques émiliens de grande structure : viandes bouillies, viandes braisées, gibiers, fromages affinés.

RUBINO DEL CERRO

Lambrusco Spumante DOP	0,75 litres	22,00 €
	1,5 litres	52,00 €

Bouquet ample, net et fruité. Rappelant les cerises, les baies sauvages et les prunes mûres avec d'agréables notes d'épices noires. En bouche, il est corsé, savoureux et harmonieux. D'une grande texture et d'une longue persistance gustative-olfactive. Excellent tout au long du repas et en particulier avec les entrées élaborées, les viandes rouges et bouillies.

MARCHES MANODORI

Reggiano Lambrusco AOP	0,75 litres	21,00 €
------------------------	-------------	---------

Agréablement fruité et épicé, il rappelle la violette et la cerise mûre, accompagné d'une douce note de clou de girofle et de poivre. Mi-corsé avec des tanins vifs, harmonieux, frais et élégants. Pour tout le repas, surtout avec de succulentes entrées, de la charcuterie et des côtes de porc grillées

MONTÉLOCCO

Lambrusco Emilia IGP	0,75 litres	18,00 €
----------------------	-------------	---------

C'est un vin aux arômes reconnaissables d'herbes aromatiques et de cerises noires juteuses, avec un goût frais demi-sec avec des tanins légers. Un vin pour tout le repas, surtout avec de succulentes entrées comme les raviolis à la viande, au beurre et à la sauge.

CAVE STORCHI

POZZOFERRATO

Rosso Emilia IGT bio	0,75 litres	19,00 €
----------------------	-------------	---------

Rouge pétillant avec refermentation naturelle en bouteille à partir de raisins Ancellotta, Lambrusco Maestri et Lambrusco Salamino.

Lambrusco à la robe rubis vif avec une mousse violette, le nez montre des fruits rouges et des herbes aromatiques. En bouche, il est plein, frais et corsé; les tanins décisifs mais très fins ajoutent de la consistance et de la structure à un vin déjà équilibré, mais qui n'a pas peur de 4-5 ans de vieillissement.

CAVE MEDICI ERMETE

CONCERT

Reggiano Lambrusco sec AOP	0,75 litres	18,00 €
	0,375 lt.	8,00 €



Couleur : rouge rubis intense, très lumineux.

Nez : notes intenses de fruits rouges frais, fraises, framboises et cerises ; grand nettoyage olfactif avec intensité et persistance.

Bouche : sèche mais à la fois fruitée, ronde, fraîche, vive et agréablement harmonieuse ; vin très propre avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

CAVE DE CROCIZIA

MARC'AURELIO

Rouge Emilia IGT

0,75 litres

22,00 €

Moins on fait de manipulations au vin, plus le raisin et la terre se retrouvent dans le verre. C'est la philosophie de Crocizia. Donc pas d'additifs, de clarifiants, de stabilisants, pas de levures sélectionnées, pas de filtration. Le résultat est un verre d'une belle minéralité, fraîcheur et saveur, pour ce pur Lambrusco Maestri cultivé à 500 mètres d'altitude. Le nez offre des notes fruitées de cerise et de mûre, mêlées à des relents plus terreux et végétaux. Svelte et exubérant mais pas évanescent, c'est un mélange intrigant de buvabilité et d'austérité.

OPERA CAVE 02

OPÉRA 02

Lambrusco di Modène AOP

0,75 litres

19,00 €

C'est un vin mousseux typique et joyeux produit à partir des vignes indigènes Lambrusco Grasparossa à 95% et Salamino à 5% exclusivement issus de l'agriculture biologique. Éclat d'un rubis vif aux reflets violets dans le verre, il frappe par le profil aromatique vif et alléchant et le perlage fin et persistant : notes de cerises noires dans l'alcool, romarin, muscade, cassis et tabac.

Parfait aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas avec des plats tels que de la charcuterie grasse, des fromages affinés, des pâtes au four ou avec une sauce à la viande ou des viandes rôties.

TRAVAIL PUR

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

0,75 litres

21,00 €

Robe rubis au tissage dense bordé de pourpre, violet et mousse persistante; nez à l'impact vineux, bien défini et croquant, fruité de framboises, mûres et violettes avec un léger sillage balsamique. Assez tannique et savoureux.

Lambrusco sec caractérisé par un tanin jeune capable de nettoyer le palais vous invitant à la prochaine bouchée même en combinaison avec des plats gras.

CAVE BERGIANTI

LAMBRUSCO ROUGE

Lambrusco Émilie

0,75 litres

21,00 €

Le Spumante Metodo Classico Nature Rosso di Bergianti est un vin mousseux à base de Lambrusco Salamino et Sorbara, provenant de la province de Modène et vieilli sur lies pendant un minimum de 12 mois. Il a une robe pourpre brillante et exprime des arômes authentiques de cerise noire et de fraise des bois, des détails de violette fraîche et des notes de légumes, avec des arômes de levure et de pain. A la gorgée, il est rafraîchissant et équilibré, avec une boisson facile et onctueuse, rendue crémeuse par le perlage vif.

CAVE VILLA PICTA

VILLA PICTA 2018

Lambrusco di Mantoue IGP

0,75 litres

19,00 €

Au nez, le caractère de la vigne sauvage de la cave se libère ensuite progressivement, laissant un souvenir floral, de fruits rouges et une finale amère d'herbes médicinales et médicinales.

Vins d'Emilie - Rouges tranquilles

CAVE STORCHI

BRAJE

Rosso Emilia IGT bio 0,75 litres 27,00 €
Vin structuré au moule bordelais, aux tanins souples et denses. En bouche, il a des fruits mûrs, avec des notes épicées et grillées; la finale est bien équilibrée par une subtile acidité

PERIVANA

Rosso Emilia IGP bio 0,75 litres 31,00 €
Arômes rouges profonds et épicés avec des notes végétales typiques du cépage; ample, ample, avec une bonne texture tannique et une bonne douceur

CAVE VENTURINI BALDINI

TER

Malbo Gentile Dop 0,75 litres 30,00 €
À l'examen visuel, il montre une couleur rouge rubis. Le nez évolue autour de sensations élégantes, où se dégagent d'intéressantes notes d'épices douces accompagnées de fruits rouges. En bouche, il est doux, frais, équilibré; il se termine par une finale d'une excellente persistance. Excellent avec les plats de viande rouge, les ragoûts, les viandes bouillies, mais aussi les viandes blanches, les sélections de fromages et les entrées avec des sauces élaborées.

CAVE CASTELLI DEL DUCA

GUTTURNIO RISERVA DOC ALESSANDRO 0,75 litres 19,00 €
Couleur : rouge rubis brillant avec des couleurs orangées. Nez : vineux, frais, intense.
Bouche : ronde, ample, ample, justement tannique, calme.

OPERA CAVE 02

MALBO D'OPÉRA

Emilia rouge IGP 0,75 litres 21,00 €
Le parfum rappelle la violette et le cassis avec des notes de cuir. En bouche, il est savoureux et plein avec des tanins mûrs et une finale épicée. Il se marie bien avec les viandes grillées, les rôtis et les fromages affinés.

CAVE DES BOIS

DU REPOS

Ravenne Sangiovese Igt Rosso 0,75 litres 29,00 €
Poggio Tura est une interprétation corsée et profonde du Sangiovese, vieilli pendant 24 mois en barriques de second passage. C'est un vin rouge avec un bouquet ample et minéral de baies sauvages et d'épices et un goût long, puissant et structuré, avec de bons tanins. Vin fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

BORGO STIGNANI

Igt Ravenne Rouge 0,75 litres 23,00 €
Borgo Stignani est un vin rouge obtenu à partir d'un cépage indigène du territoire, le Malbo Gentile. Des parfums éthérés et fruités intenses, dus au long vieillissement en barriques pendant 18 mois, se fondent dans un profil aromatique corsé et expressif, caractérisé par des tanins vifs.

CAVE GRADIZZOLO

NEGRETTINO

Rouge Emilia IGT

0,75 litres

21,00 €

Vin né d'un grand millésime en Italie du meilleur interprète des collines bolonaises, il s'ouvre au nez sur des notes joyeusement florales et fruitées sur un fond balsamique épicé.

La texture tannique et l'extraction sont vraiment surprenantes sur un cépage parfois rustique comme le Negrettino dei Colli Bolognesi. La note alcoolique est parfaitement intégrée.

CAVE ANCARANI

BIAGIO ANTICO - temporairement indisponible

Romagne Sangiovese Superiore DOC

0,75 litres

21,00 €

Flairer

Notes de fruits rouges et confitures Intense et reconnaissable à l'extrême

lien avec le raisin.

En bouche Corsé mais pas excessivement tannique, dynamique mais persistant et délicat à l'entrée. Structure non invasive avec un équilibre passionnant entre sensations olfactives et gustatives

CENTESIMINO - temporairement indisponible

Ravenna Centesimino IGP

0,75 litres

23,00 €

Flairer

Floral avec des notes évidentes de rose.

Caractéristique et complexe dans la longue persistance aromatique. En

bouche Structure non invasive avec une entrée chaleureuse. Éthéré

persistant avec des notes de prune Santa Rosa et de grenade. Finale sèche et

sévère avec une délicate nuance amère et saline.

CAVE SAN BIAGIO VECCHIO

PORCALOCA

Romagne DOC Sangiovese Superiore

0,75 litres 20,00 €

« Porca Loca » est une interprétation fraîche, fruitée et buvable du Sangiovese, obtenue par vinification en cuves béton. Il émane des arômes expressifs, simples et immédiats de fruits rouges et de cerises et a un goût maigre et rafraîchissant, doux, fluide et subtil.

ORIOLO

Romagne DOC Sangiovese

0,75 Lt 22,00 €

Sangiovese di Romagna Oriolo di San Biagio Vecchio est un vin rouge territorial et expressif, né d'un sol argileux et sableux, vinifié et élevé en cuves béton. Il arbore un profil aromatique méditerranéen avec des nuances d'herbes aromatiques, de cerises et d'humus. En bouche, il est doux, savoureux et frais, soutenu par des tanins vifs. Vin fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

MONTETERBATE

IGT Ravenna Rosso Savignon Rosso - Centesimino 0,75 lt.

24,00 €

Rouge rubis intense. L'aromaticité éclatante de Centesimino enveloppe de notes épicées, d'églantier et de laurier. En bouche il reproduit fidèlement le tableau olfactif, développant une agréable persistance, soutenu par la texture très subtile des tanins et une grande fraîcheur

Vins d'Emilia - Blancs Mousseux

CAVE VENTURINI BALDINI

CADELVENTO



Rosé Lambrusco AOP

0,75 litres 23,00 €

Cadelvento a un parfum persuasif, parfumé et persistant. Rappelle la rose sauvage et la prune mûre. Avec un corps sec et enveloppant, parfumé avec une base élégante et nette, il trouve une combinaison idéale avec des plats à base de crustacés ainsi que des soupes de poissons plutôt savoureuses.

GRANIERI

Malvasia Secca Scandiano et Canossa AOP

0,75 litres 20,00 €

Avec un parfum agréable et aromatique de jasmin et de sauge, il est harmonieux et moyennement sec en bouche. Il est idéal à l'apéritif, avec des charcuteries et des plats à base d'œufs, des poissons salés ainsi que des fromages moyennement affinés.

CAVE CASALI

CA' BESINA

Scandiano et Canossa Méthode Classique DOP

0,75 litres 28,00 €

Au nez, délicatement floral parfumé d'aubépine, de fruits tropicaux, de fruits secs, d'herbe séchée, de foin fondu avec une reconnaissance de levures douces évolutives. Sec, de bonne fraîcheur, il s'estompe sur une importante sapidité soutenue par la douceur, présente un bon corps et une bonne persistance gustative.

VILLA JANO

Méthode DOP Scandiano et Canossa Charmat

0,75 litres 16,00 €

Bouquet d'un grand intérêt des arômes de camomille, des sensations de foin mûr et un délicat floral de fleurs de vigne se dégagent. Sec, avec la bonne teneur en alcool et la douceur, vif et frais avec une bonne saveur.

Accords : Apéritifs, fruits de mer, poissons fumés ou accompagnés de crèmes légères, fromages à pâte molle.

CAVE GRADIZZOLO

DANS LA PEAU

Lambrusco di Modène AOP

0,75 litres 19,00 €

Le miracle.

Le nez s'ouvre sur des notes acidulées de fleurs de sureau et de fruits blancs et jaunes pas mûrs avec une fraîcheur déjà perceptible dès la première odeur. La finale poivrée et fruitée qui fait des clins d'œil aux agrumes et au raisin.

ALIONZA

Émilie IGP

0,75 litres 19,00 €

Un cépage au caractère indomptable comme le Negrettino qui trouve le juste équilibre dans la philosophie d'Antonio Ognibene grâce aussi à une note oxydative stimulante. Dégustation soutenue par un bel équilibre apporté par la partie glycinée du toast aux petites noix et une fraîcheur vivifiante.

CAVE BERGIANTI

PERFRANCO ROSATO

Lambrusco Rosato Emilia

0,75 litres 22,00 €

Le "Per Franco" est un vin rosé mousseux à base de Lambrusco Salamino produit selon la méthode ancestrale, c'est-à-dire par la refermentation en bouteille. Il est vif, tendu, dynamique, sec et rafraîchissant, avec des notes de fleurs blanches, de fraises et de croûte de pain.

LAMBRUSCO FIN

Lambrusco méthode classique Blanc

0,75 litres

27,00 €

Le "Fine" Spumante di Bergianti est un vin mousseux de Lambrusco di Sorbara produit selon la méthode classique et vieilli au moins 24 mois sur lies en bouteille. Su est un vin frais, sec et incisif non dosé, aux notes de petits fruits rouges, caractérisé par l'austérité et l'équilibre.

CAVE VILLA PICTA

FABRIQUÉ PAR GIULIA

Tableau blanc

0,75 litres

20,00 €

Grand refermenté en bouteille à partir de raisins Garganega et Malvasia vinifiés en barrique. Nez complexe qui serpente entre la rose, les agrumes de Malvasia et les notes acérées de la Garganega. Une gorgée correcte et propre avec un bon équilibre entre les parties de glycérine, le grillage et la sécheresse, la fraîcheur

CAVE VIGNOBLE SAN VITO

SUR LES LEVURES

Pignoletto pétillant

0,75 litres

25,00 €

Le pétillant Pignoletto sur les levures d'Orsi San Vito est obtenu à partir de raisins cultivés sur les collines bolonaises, dans le vignoble de San Vito, à une altitude d'environ 200 mètres.

La couleur est jaune paille, tandis que le parfum est léger avec des notes d'agrumes. La seconde fermentation a lieu par fermentation spontanée.

Vous pouvez en profiter sans secouer la bouteille ou la secouer pour ressentir toute sa saveur. C'est un apéritif blanc léger, parfait avec des apéritifs de légumes, il se marie bien avec les poissons et les fromages frais.

Vins d'Emilie - Blancs tranquilles

CAVE DES BOIS

16 ÂMES - Riesling Blanc

0,75 litres 27,00 €

Le "16 Anime" est un vin blanc d'une grande expressivité obtenu à partir de raisins 100% Riesling cultivés dans les collines romagnoles de Brisighella. Il a une personnalité très fraîche, minérale et directe, avec des nuances d'écorces d'agrumes, de camomille, de fleurs blanches et des notes d'hydrocarbures qui s'accroissent avec le vieillissement en bouteille. Vin fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

MONTERE' - Albana Bianco

0,75 litres 28,00 €

Le MonteRè est un vin blanc sec de bonne intensité et caractère à base d'Albana, vinifié et élevé en barrique pendant 24 mois. D'une robe jaune doré, il captive les sens avec des arômes de fleurs jaunes, de fruits mûrs et de fruits confits. La gorgée est douce, fraîche et enveloppante. Vin fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

CAVE GRADIZZOLO

BERSOT 33

Emilie IGT

0,75 litres 19,00 €

Comment un vin à 12 degrés peut sortir dans un 2017 est peut-être un mystère... Le végétal de 1933, la sélection clonale, le gypse et le calcaire nous aident à comprendre ce mystère. Au nez, des notes de romarin méditerranéen, d'herbes méditerranéennes telles que l'héliochryse, l'eucalyptus. Caché en arrière plan le fruit cligne de l'œil sans jamais être envahissant dans l'image globale de l'odorat. Les échos de notes saumâtres et de poivre blanc à la gorgée sont de bonne correspondance avec une finale sapide de bonne longueur

CAVE DE CROCIZIA

MARCOVALDO

Emilie IGT

0,75 litres 25,00 €

Le "Marcovaldo" Bianco est un vin blanc tranquille au caractère doux et beurré qui macère sur ses peaux pendant 10 jours et s'affine exclusivement à l'acier. Né de raisins aromatiques, comme le Malvasia di Candia et de petites doses de Sauvignon, il montre un corps plein et enveloppant sans renoncer à une bonne dose de fraîcheur, d'où se diffusent des arômes d'épices orientales, de résines, d'agrumes confits et des notes de pâtisserie.

CAVE SAN BIAGIO VECCHIO

SABLONNEUX

IGT Ravenna Blanc

0,75 Lt € 25,00

Sabbia Gialla est un vin blanc intense, doux et concentré à base de raisin Albana, obtenu avec une courte macération sur les peaux en acier. Il dégage des arômes riches et variés d'agrumes, de fleurs blanches, de miel et d'herbes aromatiques. La gorgée est enveloppante, chaleureuse, corsée et structurée, avec une minéralité et une fraîcheur vibrantes. Vin biologique, fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

CHASSE AU TAUREAU

IGT Ravenna Blanc

0,75 Lt 21,00 €

Jaune paille intense. Il s'ouvre en éventail, enveloppant de notes de fruits à pulpe jaune, de genêt, de fleurs d'acacia et de sureau. La saveur, la chaleur et l'acidité juteuse s'unissent dans un parfait équilibre. Vin biologique, fait comme autrefois avec des méthodes artisanales

Les vins du Piémont - Still Reds

ANCIENNE FERME DES COMTES DE ROERO

BARBERA D'ALBA 0,75 litres 17,00 €
Rouge rubis brillant; notes de fruits mûrs, de prune, de mûre et de griotte; parfumé, frais, bonne acidité, arrière-goût de baies et de vanille

NEBBIOLO D'ALBA 0,75 litres 19,00 €
Rouge rubis; bouquet fin et délicat avec des notes de rose et de violette, de fraise des bois et de framboise; sec, harmonieux, avec une bonne persistance

AGRICOLA GIANPIERO MARRON

DOUX 0,75 litres 20,00 €
Il a une couleur rouge rubis intense avec des reflets tendant au violet, un parfum vineux qui laisse percevoir des notes de violette, de mûre et de framboise, accompagnées du fruité caractéristique; la saveur est sèche, agréablement fraîche, harmonieuse, très équilibrée.

Idéal en combinaison avec n'importe quel repas, c'est le vin piémontais quotidien par excellence.

LA PASSION 0,75 litres 27,00 €
Il est obtenu à partir de raisins Nebbiolo et Barbera issus de vignobles situés dans la prestigieuse zone de production "Langhe", savamment assemblés pour en rehausser la typicité. Vin "de famille", caractérisé par une robe rouge grenat aux reflets orangés, un arôme intense aux notes complexes de fleurs séchées, framboises et fraises des bois, confiture, muscade.

BARBARESCO 0,75 litres 43,00 €
Vin à la robe intense et brillante qui passe du rouge rubis au grenat et au bouquet stimulant d'arômes encore fruités mais éthérés, qui rappellent la confiture de framboise et de fruits rouges, le géranium et la violette, mais aussi le poivre vert, la cannelle et la muscade, le foin et bois, noisette grillée, vanille et même anis.

BAROLO "PICHEMEJ" 0,75 litres 70,00 €
Le Barolo "Pichemej" se caractérise par une couleur rouge grenat aux reflets orangés, par un arôme intense aux notes complexes de fleurs séchées, framboises et fraises des bois, confiture, muscade, qui évoluent avec le temps, vous faisant percevoir des notes de champignons séchés, de réglisse, tabac et cuir. La saveur est typiquement sèche, pleine, robuste, austère mais veloutée. Élégant

CAVES DE BAVA

ROSIGNANA
Albarossa 2011 doc 0,75 litres 23,00 €
Le Monferrato est le territoire de prédilection pour les vins parfumés et riches en fruits comme l'Albarossa ; la couleur caractéristique est un beau rouge, intense et sombre, tandis que le parfum de compote de fruits rouges est frais et riche. Le goût est immédiatement puissant et enveloppant, le tanin rappelle le doux du Barbera mais est intense comme dans les meilleurs Nebbioli. La teneur en alcool augmente la sensation de douceur. Ce vin bien structuré convient aux risottos à fond brun ou aux truffes ainsi qu'aux viandes rouges et fromages.

CAVE COLOMBERA ET GRAELLA

VISPAVOLA 2017 0,75 litres 23,00 €
Nouveauté absolue de l'année ce vin issu du cépage Vespolina, un cépage indigène du haut Piémont, généralement utilisé pour produire de grands vins tels que Boca, Bramaterra et Lessona. Vinifié dans la pureté, il libère des notes de fruits, beaucoup de couleur et de fraîcheur. Evitant le passage sous bois, le vin est buvable et peu lourd.

CAVE MORANDO SILVIO

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2016 0,75 litres 19,00 €
Vin produit à Monferrato avec 100% de raisins Barbera. à 260 mètres d'altitude sur un sol majoritairement argileux. Vin rouge rumino aux reflets violets. Un parfum vineux et intense de cerise sauvage alors qu'il a un goût sec mais plein, doux et savoureux. Excellent vin à combiner avec tout type de nourriture, comme les viandes rouges, les pâtes, les risottos et les fromages.

CAVE BEL COLLE

NEBBIOLO D'ALBA « LA REALA » 2017 0,75 litres 21,00 €
Ce Nebbiolo d'Alba est issu des vignes cultivées sur les "bricchi" sablonneux du Roero à gauche de la rivière Tanaro. Il est vieilli pendant un an en fûts de chêne français traditionnels. De couleur rouge clair il prend des reflets grenat en vieillissant. Bouche ample, avec des notes de violette, de framboise et de fruits secs. Ample, juste tannique, velouté.

VERDUNO PELAVERGA 0,75 litres 22,00 €
De couleur rouge rubis clair aux reflets roses, il prend des reflets orangés en vieillissant. Nez vif et épicé avec des notes de cerise dans sa jeunesse. Il y a un parfum épicé de poivre blanc, excellent lorsqu'il est associé à de la charcuterie, des entrées et des aliments avec des champignons.

BAROLO "COLLOQUE" 0,75 litres 33,00 €
Le vin Barolo DOCG est issu d'une réunion (Symposium) des vignobles Nebbiolo da Barolo, situés dans la commune de Verduno, vinifiés et vieillis en fûts de chêne séparément et combinés en bouteille après un mélange soigneux à la fin d'un vieillissement de trois ans. Parfum : ample, aérien, persistant et le parfum de fleurs et de fruits se mêle à des notes d'épices et d'essences. Goût; sec, immense, robuste mais velouté et harmonieux. Ce vin préfère les seconds plats à base de viandes rouges, de gibier et de fromages affinés.

CAVE MONTALBERA

L'ACCENT
Ruché de Castagnole Monferrato DOCG 0,75 litres 24,00 €
Il est issu d'une sélection des raisins Ruché les plus mûrs des meilleurs vignobles de l'entreprise. La vinification prévoit qu'une partie des grappes est soumise au séchage, tandis que la partie restante est laissée en surmaturité directement dans le vignoble. Il se caractérise par une couleur rouge rubis qui vire au grenat après quelques années de vieillissement en bouteille.

ÉQUILIBRE

Barbera d'Asti Superiore DOCG 0,75 litres 22,00 €
Il est produit uniquement avec des raisins Barbera, récoltés exclusivement à la main. Vin à la robe rubis intense, il offre au nez des notes de framboise et de groseille, enrichies de notes persuasives de chocolat amer et de sous-bois. En bouche, il est doux et enveloppant, avec un bon équilibre, avec une finale d'une persistance remarquable.

Les vins du Piémont - Les Blancs tranquilles

ANCIENNE FERME DES COMTES DE ROERO

FAIS-LE 0,75 LT. 14,00 €
C'est un blanc piémontais élégant et léger, résultat de l'union entre les deux cépages blancs du Roero par excellence : l'arneis et le favori. Le spectre olfactif se développe sur des tonalités de fleurs d'acacia, de miel et de fruits exotiques, notamment l'ananas. En bouche, il est harmonieux, vibrant et persistant, avec un arrière-goût savoureux.

ROERO ARNEIS 0,75 litres 18,00 €
Robe jaune paille aux reflets verdâtres; bouquet délicat de fleurs blanches, acacia, miel, camomille. Notes qui évoluent avec le vieillissement dans les hydrocarbures, le silex et des notes de foin. Bonne minéralité, arrière-goût floral équilibré avec une légère touche de croûte de pain, de pommes dorées et d'ananas

CAVE BEL COLLE

NASCETTA 0,75 litres 19,00 €
Jaune paille pâle aux reflets verdâtres. Notes de fleurs, d'agrumes et de fruits tropicaux. Minéral, velouté et harmonieux

FAVORI 0,75 litres 19,00 €
Robe jaune paille pâle aux reflets verdâtres accentués; bouquet fruité, agréable et délicat; saveur sèche et agréablement acide, avec un léger arrière-goût amer. Excellent à l'apéritif ou en combinaison avec des hors-d'œuvre et des plats de poisson.

CAVES DE BAVA

TU BLANC CHARDONNAY 2018 0,75 litres 21,00 €
Il manifeste pleinement le caractère du territoire en termes d'arômes "muscatés", tandis que sa reconnaissabilité est également donnée par les notes de fleur d'oranger, d'acacia, de tilleul, de banane et de miel. Le goût sec est d'une grande finesse et ample sans recourir au vieillissement en barriques

CAVE MONTALBERA

CALYPSOS
Vin blanc tranquille 0,75 litres 20,00 €
Couleur jaune paille. Intensément parfumé au nez, avec des références claires aux fleurs sauvages, à la poire Williams et à la pêche blanche. Le goût est frais et savoureux, mi-corsé, équilibré et harmonieux dans la persistance.

CAVE ENRICO SERAFINO

ENRIO SERAFINO GAVI 2017 0,75 litres 23,00 €
Enrico Serafino Gavi est un vin caractéristique et invitant avec une couleur jaune paille pâle avec des reflets verdâtres. Le nez exprime un parfum typique et délicat riche en senteurs florales. En bouche, il est doux et parfumé, corsé, avec une bonne saveur et de la fraîcheur. Vin à consommer jeune, parfait pour accompagner les plats de poisson, les risottos et les viandes blanches.

les bulles

CAVE BAVA

TOTO CORDE - ALTA LANGA BRUT 2012 35,00 €

Spectre aromatique très large qui pousse vers des notes d'agrumes confits. En bouche, grâce à la sapidité caractéristique de l'Alta Langa, il est particulièrement riche en matière avec les mêmes notes aromatiques du nez et de fines saveurs de cédrat.

COCCHI BRUT - VIN MOUSSEUX DOC 21,00 €

L'intensité du parfum et la richesse du goût complètent la sensation de fraîcheur du perlage continu et très fin. Vin mousseux élégant et agréablement sec.

ASTI DOLCE DOCG 21,00 €

Asti Cocchi est un vin mousseux doux avec le parfum aromatique immédiat du raisin muscat et l'arôme riche, intense et fruité de la glycine, de l'acacia et du miel. Il se caractérise par une douceur équilibrée et une faible teneur en alcool (7%).

Idéal pour accompagner les desserts, il ne peut manquer en présence de douceurs à base d'amandes et de noisettes.

CAVE ENRICO SERAFINO

ALTA LANGA BRUT 0,75 litres 32,00 €

il se caractérise par un vieillissement en bouteille de 36 mois, un bouquet délicat et harmonieux, un perlage infime, intense et persistant et une saveur agréablement sèche et savoureuse.

CA' SALA CAVE

PROSECCO SUPÉRIEUR DOCG MILLESIMATO 18,00 €

Une cuvée délicieusement traditionnelle, pétillante selon la méthode Charmat, après une courte macération à froid et une fermentation sur levures sélectionnées. Au nez, il est aérien, délicat, très personnel grâce à la synergie entre les arômes variétaux et les arômes de levure ; avec une note aromatique forte.

Excellent à l'apéritif, à déguster également avec des entrées légères et des plats à base de poisson.

CAVE FIORIN SILVIA

NAOLTA 0,75 litres 20,00 €

Naolta est un vin mousseux obtenu avec la technique de refermentation en bouteille à partir de raisins blancs. Il a une couleur jaune paille pâle avec une mousse fine et persistante. Le nez est parfumé et des arômes floraux et fruités sont reconnaissables, avec des notes de poire, de pomme et d'amande combinées aux notes caractéristiques de levure et de délicates nuances de "croûte de pain". A la gorgée, il frappe par son extraordinaire buvabilité, il est très frais, léger, avec une excellente minéralité et saveur.

CAVE DIVELLA (Franciacorta)

MÉTHODE CLASSIQUE DOS. ZÉRO BLANC DE BLANCS 0,75 litres 38,00 €

Le Blanc de Blancs Divella est un vin mousseux Pas Dosé Méthode Classique produit dans la région de Franciacorta avec des raisins 100% Chardonnay qui repose pendant 2 ans sur lies. Une bulle parfumée et onctueuse qui enivre de notes boulangères et pâtisseries sur une texture minérale et infiniment agréable.

CA 'DEL BOSCO CAVE

CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE temporairement indisponible

0,75 litres

50,00 €

Cuvée Prestige, l'essence de Franciacorta dans le style Ca 'del Bosco. Un bijou né en 2007 de trente ans de savoir faire. Dans le rite magique de la création de la Cuvée. Ce n'est qu'après 28 mois d'élevage sur lies que ce vin pourra exprimer sa richesse et son identité. Un franciacorta classique, équilibré, agréablement frais et acidulé. Parfait pour toute occasion.

Les Champagnes

CAVE RUINART

CHAMPAGNE BRUT "R DE RUINART"

0,75 litres

65,00 €

Un grand classique, un assemblage inchangé depuis de nombreuses années qui se compose de 40 % de chardonnay, 57 % de pinot noir et 3 % de pinot meunier. A ceux-ci s'ajoutent 20/25% de vins de réserve des deux millésimes précédents. Le résultat est un Champagne particulièrement fiable, équilibré et décontracté, très fin, toujours caractérisé par ce volume et cette richesse qui distinguent le style Ruinart.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS temporairement indisponible

0,75 litres

86,00 €

Jaune paille brillant, avec un perlage fin et persistant. Le nez révèle des notes fruitées d'agrumes et de fruits exotiques. Des notes de citron, de cèdre, d'ananas, de fruit de la passion côtoient des traces florales avant un goût précis, net, très élégant. Corsé, doux et en même temps soutenu par une excellente fraîcheur, il se termine sur une finale d'une excellente persistance.

CHAMPAGNE BRUT ROSE' temporairement indisponible

0,75 litres

86,00 €

Le Champagne Brut Rosé de la maison Ruinart est un assemblage de raisins chardonnay et pinot noir récoltés dans les meilleurs premiers crus. Tout en conservant un style élégant et raffiné, typique de la catégorie, il convient pour accompagner des moments de grande convivialité et peut également être apprécié tout au long du repas.