

# Vini Bianchi

## Frizzanti e Spumanti

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <i>Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "Extra Cuvèe"</i><br><i>Chardonnay rifermentato in bottiglia ricco di profumi varietali</i>   | <i>Bellei</i><br>€ 30,00              |
| <i>Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut "1858"</i><br><i>Albana 100% Perlage molto fine, al palato pieno ma fresco, bevibile e molto persistente.</i>   | <i>Branchini</i><br>€ 20,00           |
| <i>Rubicone Igt Vino Spumante Bianco Extra Dry "Vollì"</i><br><i>Perlage fine e persistente, Bouquet intenso con note di frutta, sapore gradevole e armonico</i>   | <i>Cevico</i><br>€ 13,00              |
| <i>Ortrugo dei Colli Piacentini Doc</i><br><i>Il frizzante sapido e dotato di una buona freschezza</i>   | <i>Tenuta Pernice</i><br>€ 15,00      |
| <i>Malvasia Colli di Parma Doc</i><br><i>Bouquet intenso, al palato fresco, sapido ed elegante di buona persistenza aromatica</i>  | <i>Monte delle Vigne</i><br>€ 15,00   |
| <i>Pignoletto Colli d'Imola Doc "Trideo"</i><br><i>Sapore asciutto e armonico</i>  | <i>Merlotta</i><br>€ 13,00            |
| <i>Pignoletto Doc "Tamburello"</i><br><i>Rosso</i><br><i>Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante</i><br><i>Disponibile anche la bottiglia da 0.375</i>  | <i>Monticino</i><br>€ 12,00<br>€ 9,00 |
| <i>Pignoletto Dop</i><br><i>Dal profumo con delicate note fruttate e dal sapore pieno e importante</i>   | <i>Assirelli</i><br>€ 12,00           |
| <i>Pignoletto Reno Dop</i><br><i>Colore giallo paglierino, riflessi verdognoli, profumo delicato fruttato, persistente e fresco</i>  | <i>Branchini</i><br>€ 12,00           |
|  <i>Pignoletto Colli Bolognesi Doc</i><br><i>Colore Brioso paglierino. Al naso cattura in fragranti note di fiori di sambuco, salvia e pera croccante, In bocca ha un ingresso sottile e voluttuoso che diviene scattante per freschezza, bella scia sapida</i> | <i>Corte d'Aibo</i><br>€ 16,00        |
| <i>Trebbiano Ravenna Igt "Indigeno Sui Lieviti"</i><br><i>Rifermentato in bottiglia, no filtrazioni, erbaceo e floreale, denso e dotato di grande bevibilità</i>   | <i>Ancarani</i><br>€ 18,00            |
| <i>Trebbiano Colli d'Imola Dop</i>   | <i>Assirelli</i>                      |

## Vini Bianchi Fermi

Cominciamo presentando **il vino storico del nostro territorio**, il primo vino bianco in Italia ad avere avuto la DOCG nel 1987...l' **ALBANA di Romagna DOCG**.....

Si narra che la figlia dell'Imperatore Teodosio, Galla Placida, assaggiò l'Albana durante una sosta in un paesino della Romagna e fu talmente inebriata da questo vino che esclamò " non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì - Berti in Oro - per rendere omaggio alla tua soavità".....da allora il paesino si chiamò Bertinoro. Al di là della leggenda le prime notizie storiche relative all'Albana ci provengono dal celebre Trattato d'Agricoltura scritto dal bolognese Pier de'Crescenzi nel 1200....

Romagna Docg Albana secca " DUTIA "

Branchini

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso sentori di frutto, al palato ripropone le stesse sensazioni, buon equilibrio tra la corrispondente morbida e quella acida

€ 13,00

Romagna Docg Albana secca " A "

Monticino Rosso

Colore giallo paglierino intenso, al naso una scia minerale che sfuma in fiori e frutta gialla, ricco di forza.

€ 13,00

Disponibile anche la bottiglia da **0.375**

€ 9,00

Romagna Docg Albana secca "L'Albena Doza"

Assirelli

Dalle colline di Dozza, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore intenso, fruttato tipico dell'Albana

€ 13,00

Romagna Docg Albana secca "Compadrona"

P.le

Rocche

Il clone più "antico dell'albana" dalle colline di Imola e di Dozza, colore giallo paglierino delicato, al naso interessanti sentori di frutta, in bocca una bella freschezza ed un giusto apporto alcolico

€ 13,00



Romagna Docg Albana secca "Vitalba"

Tre

Monti

Lunga macerazione sulle bucce in anfore georgiane, colore giallo dorato intenso, al naso frutta esotica matura e gialla secca, erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato

€ 25,00

Romagna Docg Albana secca "Santa Lusa "

Ancarani

Giallo paglierino carico con riflessi dorati (perfetto esempio di albana "retrò" ) caratterizzato dalla lunga macerazione sulle bucce, classici sentori di albicocca ed una voluta nota ossidativa, al palato è sapido, fruttato con una lieve vena tannica.

€ 19,00

Romagna Docg Albana secca "Codronchio"

Monticino

Rosso

Vendemmia tardiva, colore giallo paglierino intenso, al naso espansivo si concede senza remore alla lettura, con sentori di fiori di sambuco, pesca bianca e miele, la bocca è lunga e con grande complessità legata alla presenza di Botriys

€ 22,00

## Vini Bianchi Fermi

Pignoletto Colli d'Imola Doc "P"

Monticino

Rosso

Odore delicato quasi femminile, intenso e persistente, al palato pieno e piacevole che invita alla beva.

€ 13,00



Pignoletto Classico Sup. Colli Bolognesi Docg "Vigna del Grotto" Orsi San Vito

Da coltura Biodinamica, no chiarificazioni o filtrazioni, fermentazione spontanea con solo lieviti indigeni, adatto ai primi piatti, secondi di carne bianche, formaggi e funghi.

€ 19,00

Malvasia Colli Piacentini Doc

Santa Giustina

Al naso è fine, al gusto aromatico e di lunga persistenza. Ottimo per antipasti e primi ai funghi

€ 16,00



Romagna Doc Pagadebit

Podere

Vecciano

Colore giallo paglierino, bouquet olfattivo floreale e fruttato. Fresco, equilibrato e armonico

€ 15,00

Romagna Doc Pagadebit "San Pascasio"

Campo del

Sole

Il passaggio in legno gli dona profumi di frutta tropicale matura

€ 16,00

Ravenna Bianco IGT "VIP"

La Sabbiona

Uve Famoso, morbido, complesso e fine fruttato floreale

€ 15,00

Ravenna Bianco IGT "UAIT"

Cà di

Sopra

Pinot bianco 90% Chardonnay 10%, morbido, complesso e fine, fruttato floreale

€ 17,00

Chardonnay Colli d'Imola Dop "Coppiere"

P.le Rocche

Un vino di estrema eleganza, dal profumo molto caratteristico e dal sapore secco

€ 13,00

Cuvè Bianco "Il Tornese"

Drei

Donà

Chardonnay 50% Riesling 50% estrema eleganza, equilibrato, profumo di frutta tropicale fresca e Tiglio

€ 24,00

*Sauvignon Superiore Colli Bolognesi Doc "Le Carrate"*

*Tenuta Bonzara*

*Gusto pienamente varietale, equilibrio tra freschezza ed eleganza, prolungata sensazione finale. € 18,00*



*Rebola Colli di Rimini Doc "Vigna La Ginestra"*

*Podere Vecciano*

*Colore giallo paglierino intenso ed elegante. Al naso è tondo caratterizzato da frutta matura punte verdi vegetali e nobiltà data dal legno. Il sorso è rapido a salire, spesso caldo e persistente.*

€ 21,00

## Vini Rossi Frizzanti

*Lambrusco di Sorbara Doc Premium "Vecchia Modena"*

*Cleto Chiarli*

*Colore rosso rubino, raffinato nei profumi floreali e fruttati, freschissimo tagliente a palato*

€ 16,00

*Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc "Il Pruno Nero"*

*Chiarli*

*Fresco e di struttura ideale per le carni alla griglia*

€ 16,00

*Lambrusco Emilia IGT "Otello nero di Lambrusco"*

*Ceci*

*L'equilibrio perfetto di profumi e sapori da abbinare a tutto il pasto*

€ 16,00

*Lambrusco Reggiano Doc "Assolo"*

*Medici*

*Ermete*

*Il più elegante, dai profumi fini e persistenti*

€ 16,00

*Gutturnio Colli Piacentini Doc*

*Tenuta Pernice*

*Rosso rubino, note fruttate e floreali, grande equilibrio al palato*

€ 16,00

*Barbera frizzante Rubicone IGT*

*Tenuta Coccapanè /*

*Merlotta*

*Odore vinoso con caratteristiche varietali*

€ 12,00

## Vini Rose'

*Pinot nero Frizzante Colli Piacentini Doc "Fiocco di Rose"*  
*Dai sentori di frutta bianca e ginestra, al gusto è caratterizzato da un elegante fruttato*

*Lusenti*  
*€ 17,00*



*Sangiovese Rosato IGT Forlì*

*Condè*

*Da uve Sangiovese, intensità olfattiva con note floreali, al palato una spiccata vena di acidità, sapore fresco e sapido.*

*€ 17,00*

## Vini Rossi Fermi

**Il Sangiovese** è stato il primo vino romagnolo riconosciuto DOC ed è il vino più noto della Romagna. Le sue origini sono però avvolte nel mistero, a cominciare dal nome. Secondo alcuni proverrebbe da "Sanctus Zeus", il dio Giove dei Romani, mentre altri lo fanno derivare da Monte Giove, una collina nei pressi di Santarcangelo di Romagna. Esisteva in questa collina un convento di frati circondato da vigneti. Ad un importante ospite del convento che voleva conoscere il nome dell'ottimo vino che gli fu servito, i monaci, presi alla sprovvista, risposero "si chiama Sanguis Jovis", nome che piacque a tutti.... Da Sanguis Jovis derivò la dizione Sangue di Giove che in seguito ad una spontanea contrazione si evolse definitivamente in Sangiovese.

*Romagna Doc Sangiovese Sup. " S "*

*Monticino Rosso*

*Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato*

*€ 14,00*

*Disponibile anche la bottiglia da 0.375*

*€ 9,00*

*Romagna Doc Sangiovese Sup. " S " "Zero solfiti aggiunti "*

*Monticino Rosso*

*Al naso intenso e persistente, giovane e fruttato, al palato pieno e corposo, il tannino è equilibrato.*

*€ 16,00*

*Romagna Doc Sangiovese Sup. "Mistero"*

*Tenuta Cà Lunga*

*Sapore tipico di vino ben strutturato, gradevole, pieno e armonioso*

*€ 16,00*

*Romagna Doc Sangiovese Sup. "Ceregio"*

*Zerbina*

*Giovane e morbido ideale per le paste Romagnole*

*€ 17,00*

*Romagna Doc Sangiovese Sup. "Tre Rocche"*

*Nicolucci*

*Giovane e giustamente tannico per le carni alla griglia*

*€ 19,00*

*Romagna Doc Sangiovese Sup. "Le Papesse di Papiano"*

*Villa Papiano*

Colore rubino, al naso sentore di ciliegia e more mature, al palato morbido e di corpo

€ 19,00



Romagna Doc Sangiovese Sup.'17 "Primo Segno"

Villa Venti

Rosso rubino intenso, evidenti note di frutta rossa matura e confettura. teso e vibrante e via via persistete.

€ 19,00

Romagna Doc Sangiovese Sup. "Il Moro di Dozza"

Assirelli

Sapore pieno, asciutto ed armonico

€ 12,00

Merlot IGT Rubicone

Branchini

Colore rosso rubino, note floreali, morbido e armonico, tannini ben fusi ed eleganti

€ 14,00

## Vini Rossi Fermi

Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola

Cà Bruciata

colore intenso, all'olfatto è invitante intriso di frutti rossi, di bella freschezza e bevibilità

€ 14,00

Cabernet Sauvignon Doc Colli Bolognesi

Pod.Riosto

Dal gusto avvolgente e dai tannini vigorosi con retrogusto piacevole e lungo

€ 17,00

Ravenna IGT '18 "Centesimo"

Ancarani

Caldo all'assaggio, sostenuto da alcol e polpa succosa, tannini leggeri, fresco e gradevole

€ 17,00



Barbera Doc Colli Bolognesi '17 "Martignone"

Orsi Vigneto San Vito

Autoctono del territorio, coltura Biodinamica, no chiarificazioni o filtrazioni, fermentazione spontanea con solo lieviti indigeni, adatto a salumi, primi e secondi di carne con componenti grasse.

€ 19,00



Gutturnio Superiore Colli Piacentini Doc "Terre della Tosa"

La Tosa

Rubino; leggiadro di frutti di bosco, ciliegie e dal finale speziato. Al palato, fruttato, dotato di una bella freschezza e giustamente tannico.

€ 17,00

Gutturnio Classico Superiore Doc Colli Piacentini

Mossi

Fresco, speziato e morbido

€ 16,00

Pinot Nero Emilia IGT '18 "Perticato le giastre"

Il Poggiarello

Rosso rubino scarico, fine e molto fruttato, sentori di frutta rossa piccola acerba, note balsamiche.

€ 23,00

## Vini Rossi Strutturati e Riserve

|   |                        |
|---|------------------------|
| <i>Sangiovese Doc Colli d'Imola Ris. '16 "Regale"</i>   | <i>Tenuta Cà Lunga</i> |
| <i>Espressione più fedele del territorio, forte e generoso. Affinato in tonneaux e barriques</i>                  | € 18,00                |
| <i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Le Morine"</i>  | <i>Monticino Rosso</i> |
| <i>Di corpo imponente, Intenso e complesso all'olfatto, tannini fini e ben distribuiti, è piacevole al palato</i> | € 22,00                |
| <i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Michelangiòlo"</i>  | <i>Calonga</i>         |
| <i>Intenso all'olfatto, dai profumi fruttati e speziati, è piacevole al palato</i>                                | € 29,00                |
| <i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '17 "Vigna del Generale"</i>   | <i>Nicolucci</i>       |
| <i>Morbido ed avvolgente per chi non ama i vini tannici</i>   | € 33,00                |
| <i>Sangiovese di Romagna Doc Sup. Ris. '16 "Il Pruno"</i>   | <i>Drei Donà</i>       |
| <i>Speziato e calibrato, maturo al palato costruito su tannini fitti e mai sgarbati</i>                           | € 33,00                |
| <i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '16 "Mastio Rosso"</i>   | <i>P.Le</i>            |
| <i>Rocche</i>   |                        |
| <i>La tipicità del territorio, maturato in carati di rovere allier</i>  | € 18,00                |
| <i>Cabernet Sauvignon Doc Colli d'Imola Ris. '16/17 "Imperius"</i>  | <i>Tenuta Cà</i>       |
| <i>Lunga</i>  |                        |
| <i>Forte e generoso espressione fedele del territorio, ottimo per carni importanti</i>                            | € 19,00                |
| <i>Cabernet Sauvignon Doc Colli Piacentini '16 "Luna Selvatica"</i>   | <i>La Tosa</i>         |
| <i>Rosso strutturato invecchiato in barrique</i>  | € 30,00                |
| <i>Cabernet Sauvignon - Sangiovese IGT Rubicone '17 "Liano"</i>   | <i>Cesari</i>          |
| <i>L'uvaggio speziato e fruttato</i>  | € 27,00                |



*Merlot Ris. Colli Bolognesi Doc '13/15 "Guidesco" Tenuta Folesano*

*Colore granato profondo, speziato, dal gusto di more e tabacco, gradevole ed avvolgente € 27,00*

*Ravenna Rosso IGT '14 "Bursòn"*

*Tenuta Uccellina*

*Ideale con il castrato, Intenso e consistente, al naso fruttato, grande spessore gustativo € 22,00*



*Colli Romagna Centrale Doc Rosso 2011 "Felis Leo"*

*Villa Venti*

*Merlot/Sangiovese Colore Rosso rubino intenso. Al naso uno splendido mix tra frutta matura e spezie. In bocca è caratterizzato da un frutto deciso una freschezza misurata e tannini vivaci, equilibrato.*

*€ 23,00*

*Continua Vini Rossi Strutturati ----->>>*

*Colli Romagna Centrale Doc Rosso Ris. 2015 "Barlume"*

*Giovanna Madonna*

*Cabernet Sauvignon/Merlot di Romagna, Vinificati separatamente, poi sulle fecce fini in acciaio, Colore granato profondo, speziato, dal gusto di more e tabacco, gradevole ed avvolgente*

*€ 27,00*

*Rosso IGT Forli '13 "Ronco delle Ginestre"*

*Castelluccio*

*Il grande rosso ricco di profumo, struttura e dal perfetto equilibrio*

*€ 35,00*

*Emilia Rosso IGT '10/11 "Macchiona"*

*La Stoppa*

*Barbera Bonarda Prodotto da uve leggermente appassite, al naso ricco e profondo in bocca avvolgente*

*€ 33,00*

*Rosso Colli d'Imola Doc '15 "Dracone"*

*Palazzona di Maggio*

*50%Merlot38%CabernetFranc12%Petit, Rosso rubino intenso, al gusto pieno, acidità intensa, tannini fini e serrati*

*€ 24,00*

*Cardinala Tardiva Emilia Rosso IGT '10 "Tardiva"*

*Branchini*

*Longanesi Prodotto da uve leggermente appassite, al naso ricco e profondo in bocca avvolgente*

*€ 28,00*

## *Vini Dolci*

*Malvasia Dolce Frizzante Doc Colli di Scandiano e di Canossa*

*Cantina Puianello*

*Profumo intenso, sapore dolce e pieno, moderatamente alcolico*

*€ 13,00*

*Albana di Romagna Spumante Doc*

*Assirelli*

*Metodo charmat, Colore brillante giallo dorato, profumo fruttato, gradevole, dolce e morbido al palato.*



## Vini Passiti

*Albana di Romagna Docg*

*Morbido, elegante e seducente, splendida armonia di profumi, il sapore è corposo e armonico.*

€ 20,00

*Monticino rosso*

*Albana di Romagna Docg "Sibilla"*

*Profumo leggermente aromatico, il sapore corposo e armonico*

*P.le Rocche*

€ 20,00

*Albana di Romagna Docg "D'Or Luce"*

*Branchini*

*Una delizia al Palato, ideale per dessert*

€ 20,00

*Rosso "Regio"*

*Sangiovese 100% sovramaturo, da fine pasto e meditazione*

*Tenuta Uccellina*

€ 20,00