

ROMA MILANO A/R ALLA SCOPERTA DEI DUE TERRITORI!

Un viaggio lungo le colline dei Castelli Romani, di quelle ciociare e di quelle viterbesi attraverso tutto l'interland laziale fino ad arrivare alle alture lombarde, dal lago di Garda alle colline pavese, alla Franciacorta e alle montagne valtelinesi.

...L'oltrepò rappresenta per Milano quello che sono i castelli romani per la Capitale..

BOLLICINE

AZ. AGR. BISI Pavia - Lombardia	IL PECCATORE 2017 Pinot Nero Raccolto a mano in cassetta. vino ottenuto da uve pinot nero in purezza raccolte a mano in cassetta colore giallo paglierino. Il profumo è fruttato, fragrante e armonico	€ 18,00
AZ. AGR. DI MARZIO Lanuvio - Lazio	INTREPIDO Chardonnay raccolta manuale, vigneti ubicati nella zona del comune di Lanuvio ad un' altitudine di circa 300 mt s.l.m. territorio vulcanico e argilloso, armonico, di notevole struttura	€ 20,00
COTARELLA Montefiascone - Lazio	METODO CLASSICO Roschetto Spumante da sole uve Roschetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. affinamento sui lieviti di 36 mesi. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali.	€ 24,00
SOLO UVA Erbusco - Lombardia	FRANCIACORTA BRUT Chardonnay Questo Franciacorta viene elaborato con il solo ricorso agli zuccheri dell'uva. Brillante, naso di frutta gialla, avvolgente con una bella tensione ed notevole traccia fresca.	€ 26,00
DERBUSCO CIVES Erbusco - Lombardia	FRANCIACORTA BRUT Chardonnay Doppio erre. di sta per "ritardato degorgiamento" (ovvero la fase finale del metodo del Franciacorta) Perlage molto fine e persistente e molto articolato, frutta matura, fiori ed un tocco di vaniglia.	€ 30,00

BOLLICINE

UBERTI

Erbusco - **Lombardia**

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

€ 32,00

Franciacorta realizzato con tecnica di vinificazione tradizionale, fermentazione in acciaio. Il vino riposa 3 anni in bottiglia e poi altri 6 mesi dopo la sboccatura. Con 4g di zuccheri residui per litro risulta asciutto e tirato, ideale sia per l'aperitivo che per il pasto.

UBERTI

Erbusco - **Lombardia**

FRANCIACORTA MAGNIFICENZA

SATEN MILLESIMATO 2012

Chardonnay

€ 54,00

Uve raccolte a mano con un'accurata selezione degli acini, 36 mesi sui lieviti. Fermentazione alcolica in acciaio inox e botti di rovere.

ARCARI + DANESI

Coccaglio - **Lombardia**

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2011

Pinot Nero

€ 45,00

Spmante metodo classico ,affina sui lieviti per 50 mesi . Teso e ben definito, è croccante. 3000 bottiglie prodotte.

IL PENDIO

Monticelli Brusati - **Lombardia**

METODO CLASSICO

"IL CONTESTATORE" 2012

Chardonnay

€ 45,00

Metodo classico di grande freschezza ed eleganza ma allo stesso tempo diretto e con una grande beva.

NUOVI ARRIVI

€ _____

€ _____

BIANCHI

STEFANO MILANESI Santa Giuletta - Lombardia	POLTRE BIANCO 2016 Uve bianche Solo l'utilizzo di lieviti indigeni e macerazione sulle bucce di qualche giorno. Sentori di frutta bianca matura, intenso en incisivo. Il sorso è fresco e sapido.	€ 16,00
FATTORIA DI FIORANO Roma - Lazio	FIORANELLO 2016 Semillon, Malvasia Buon bianco gastronomico, prodotto da un vigneto storico nel parco dell'Appia Antica su terreni vulcanici .	€ 16,00
RISERVA DELLA CASCINA Ciampino - Lazio	IX MIGLIO 2017 Malvasia Puntinata, Trebbiano toscano, Malvasia Rossa Vino delicato e piacevole, snello e leggero, sapido e di buon corpo. Molto versatile negli abbinamenti	€ 16,00
RISERVA DELLA CASCINA Ciampino - Lazio	GALIENO 2016 Malvasia Puntinata Prende il nome dall'Imperatore Romano Gallieno. Bianco morbido dal profumo fine ed elegante, aromaticità sottile che dona carattere e grande piacevolezza .	€ 20,00
CASTELLO DI STEFANAGO Borgo Priolo - Lombardia	BIANCO 2016 Riesling e Muller Thurgau Produttore artigianale. Vino bianco piacevolissimo e poco impegnativo. Facile e leggero, grande è la sua bevibilità da scolarsene una bottiglia da soli!	€ 16,00
FALESCO Montefiascone - Lazio	POGGIO DEI GELSI EST! EST! EST! 2017 Roschetto, Trebbiano, Malvasia Narrato da una storia leggendaria, è un vino di un buon equilibrio ed di una struttura facile e concreta. Molto tipico.	€ 16,00
AZ.M. CARPINETI Cori - Lazio	CAPOLEMOLE 2017 Bellone Vitigno autoctono da sempre coltivato nella ridente e rigogliosa campagna Corese	€ 16,00
AZ.AGR DI MARZIO Lanuvio - Lazio	VALLEFIARA 2017 Malvasia di candia, Trebbiano toscano Aromatico e fruttato, delicato e persistente.	€ 18,00

BIANCHI

CANTRINA

Bedizzole - **Lombardia**

RINÈ 2015

Riesling, Chardonnay, Incrocio Manzoni

€ 20,00

Questo vino nasce nel territorio della Valtènesi nell'area bresciana del lago di Garda. Profuma di fiorie di frutta bianca. Persistente, strutturato e complesso.

AZ.AGR ARTICO

Aprilia - **Lazio**

AMALTEA

Trebbiano

€ 20,00

prodotto su terreni di origine vulcanica a 200 mt sul livello del mare sul confine tra la campagna romana e l'agro pontino. Sapidità, struttura e grassezza sono sostenute da una spiccata freschezza

COSTA GRAIA

Piglio - **Lazio**

SENZAVANDALISMI 2017

Cesanese

€ 20,00

Macerazione a grappoli interi per 12-16 ore. Pressatura. Fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento sulle fecce sino a primavera

AZ.AGR ARTICO

Aprilia - **Lazio**

SAUVIGNON 2017

Sauvignon

€ 24,00

prodotto su terreni di origine vulcanica a 200 mt sul livello del mare sul confine tra la campagna romana e l'agro pontino. Sapidità, struttura e grassezza sono sostenute da una spiccata freschezza

AZ AGR. LE ROSE

Genzano - **Lazio**

ARTEMISIA 2015

Malvasia puntinata

€ 24,00

la Malvasia puntinata del Lazio è un vitigno autoctono dalle origini antiche. Per realizzare questo vino selezioniamo le uve migliori a mano. fruttato con richiami floreali, sentori di pepe verde e mandorla

DAMIANO CIOLLI

Olevano Romano - **Lazio**

BOTTE22 2017

Trebbiano, Ottonese

€ 22,00

il primo bianco di casa Ciolli

AZ AGR. LE ROSE

Genzano - **Lazio**

COLLE DEI MARMI 2015

Fiano

€ 32,00

Ottenuto da una scrupolosa selezione delle uve. Ottenuto da una scrupolosa selezione delle uve. profumi di frutta matura a polpa gialla, ananas, lievi sfumature di vaniglia e miele d'acacia

BIANCHI

AZ.AGR CARLO NORO

Labico - **Lazio**

COSTAFREDDA 2016

Passerina del frusinate

Raccolta manuale, solo 1100 bottiglie prodotte.

€ 28,00

MARANGONA

Pozzolengo - **Lombardia**

LUGANA TRE CAMPANE 2015

Turbiana

Perfetto equilibrio tra suolo e microclima ,il trebbiano di Lugana trova le condizioni ideali per una crescita perfetta. Buon corpo, agrumato con un finale di mandorlato .

€ 24,00

OMINA ROMANA

Az Agr. La Torre
Frascati - **Lazio**

VOIGNIER 2013

Viognier

Bianco corposo da un profilo internazionale,mineralità equilibrata , aromi e profumi avvolgenti e nella lunga persistenza gustativa.

€ 32,00

NUOVI ARRIVI

€ _____

€ _____

ROSE'

RISERVA DELLA CASCINA

Ciampino - **Lazio**

LA VIA DELLE ROSE 2017

Montepulciano, Sangiovese

€ 20,00

la rosa è estremamente legata al mondo del vino, era infatti presente nel culto di bacco, perche si credeva che impedisse agli ebbri di rivelari i propri segreti. Secco, caldo, fresco, sapido

ARCARI + DANESI

Coccaglio - **Lombardia**

GRACE 2017

Barbera, Schiava, Marzemino, Sangiovese

€ 20,00

Riscoprire vecchi territori dell'area bresciana attraverso le uve che lo compongono questo vino intenso, fruttato e minerale.
Levigato al palato e di freschissima beva.

NUOVI ARRIVI

€ _____

€ _____

ROSSI

AZ.M. CARPINETI Cori - Lazio	CAPOLEMOLE 2017 Nero buono, montepulciano, cesanese La robustezza del Montepulciano, l'originalità del Nero Buono di Cori e in piccola percentuale l'eleganza del Cesanese, contribuiscono a formare il CAPOLEMOLE ROSSO	€ 18,00
AZ. BISI Pavia - Lombardia	LA PECCATRICE 2016 Bonarda (frizzante) vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. La Bonarda La Peccatrice fa parte del progetto Bonarda dei Produttori sviluppato e promosso dal Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese.	€ 16,00
AZ. BISI Pavia - Lombardia	ULTRAPADUM 2016 Barbera e Croatina vino di colore rosso rubino con riflessi violacei. La Bonarda La Peccatrice fa parte del progetto Bonarda dei Produttori sviluppato e promosso dal Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese.	€ 21,00
CASTELLO DI STEFANAGO Borgo Priolo - Lombardia	ROSSO 2016 Merlot, Uva Rara, Croatina Naso profumato di frutta e fiori rossi. Al sorso è di grande bevibilità, presistente ed equilibrato	€ 16,00
RISERVA DELLA CASCINA Ciampino - Lazio	IX MIGLIO 2016 Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Vino da pronta beva e molto gradevole, che cresce su terreni vulcanici ,ha una spiccata personalità, profumi freschi e giovani, chiude con una buona sapidità.	€ 18,00
RISERVA DELLA CASCINA Ciampino - Lazio	COSTA DI BASALTO 2016 Syrah Rosso giovane e nervoso, profumo intenso di frutti rossi	€ 20,00
AZ.AGR ARTICO Aprilia - Lazio	NOX Cabernet sauvignon Al naso note di pepe nero, terra bagnata e grafite anticipano una bevuta caratterizzata da sapidità, grande concentrazioni e note erbacee tipiche del Cabernet Sauvignon	€ 18,00

ROSSI

IL CESANESE

E' il vitigno autoctono a bacca nera più rappresentativo del Lazio in tre diverse denominazioni: il Cesanese del Piglio (DOCG) il Cesanese di Olevano Romano (DOC) e il Cesanese di Affile (DOC)

Il Cesanese è il vino rosso romano per antonomasia, antico come la città eterna ed amato da papi, imperatori, osti e poeti. Si presenta con un bel colore rosso rubino limpido, con riflessi violacei in gioventù e tendenti al granato con l'affinamento.

In bocca ha buona freschezza, gusto morbido e tannini sostenuti che, se ben gestiti, possono essere dolci e vellutati. Il sorso può essere anche molto elegante, con grande piacevolezza di beva e immediatezza, Profumi complessi, acidità sempre presente a regalare una bella freschezza, tannini sostenuti ma sempre ben integrati. Una piacevole bevibilità, immediata, godibile, mai troppo impegnativa.

AZ. AGR. FORMICONI
Affile - **Lazio**

CISINIANUM 2016

Cesanese

Macerazione delle bucce per tre settimane.

Delicato con sentori di rosa, viola, mora e amarena.

€ 22,00

GIACOBBE
Paliano - **Lazio**

GIACOBBE

CESANESE DI OLEVANO 2016

Cesanese

Giovanissimo produttore che ha preso molto seriamente il lavoro del viticoltore ed ormai con qualche vendemmia alle spalle, fa vini di buona trama tannica e sorsi saporiti, il Giacobbe matura solo in acciaio.

€ 16,00

DAMIANO CIOLLI
Olevano Romano - **Lazio**

SILENE CESANESE DI OLEVANO

Cesanese

Il lavoro di Damiano ha dato completamente una rivoluzione al territorio, e questi sono i risultati. Vini grintosi ,freschi e croccanti ma sempre molto eleganti.

€ 20,00

DAMIANO CIOLLI
Olevano Romano - **Lazio**

CIRSIUM

Cesanese

Il Cirsium trae il suo nome dalla parola greca che indica la pianta del cardo campestre. È un vino che viene prodotto con uve raccolte da un vigneto con oltre 60 anni d'età. Rubino con sfumature granata.

€ 32,00

ROSSI

IL CESANESE

AZ.AGR CARLO NORO Labico - Lazio	ONCIA ROSSA 2015 Cesanese raccolta manuale, solo 1000 bottiglie prodotte	€ 26,00
AZ.AGR CARLO NORO Labico - Lazio	TORPIANO 2016 Cesanese raccolta manuale, solo 1000 bottiglie prodotte	€ 33,00
OMINA ROMANA Az Agr. La Torre Velletri - Lazio	CESANESE 2014 Cesanese Raccolta manuale con cernita del grappolo. Fruttato e minerale, deciso e vellutato allo stesso tempo.	€ 36,00
COSTA GRAIA Piglio - Lazio	SENZAVANDALISMI 2016 Cesanese Fermentazione spontanea. Macerazione 8 gg poi svinatura e conclusione della fermentazione senza vinacce.	€ 20,00
COSTA GRAIA Piglio - Lazio	CERCIA CESANESE DI AFFILE 2014 Cesanese "Sotto la superficie si nasconde il rosso del vulcano laziale l'avana della sabbia tirrenica, il bianco della roccia d'Abruzzo e sopra i ricacci di vite..." Semplicemente uno dei più grandi Cesanese che abbia mai assaggiato.	€ 44,00

ROSSI

CANTRINA Bedizzole - Lombardia	VALTENESI 2015 Groppello gentile, Groppello di Mocasina Bel rosso rubino questo autotcono di Cristina Inganni, profumi intensi di frutti rossi selvatici, che diventano speziatura nel percorrere del tempo. Vino molto versatile che si presta dall'aperitivo al pesce profumi varietali unici che meritava una riscoperta.	€ 18,00
---	---	----------------

ROSSI

FATTORIA DI FIORANO Roma - Lazio	FIORANELLO 2015 Cabernet Sauvignon, Merlot	€ 20,00
	Fioranello rosso è prodotto nel parco dell'Appia Antica, poco distante dalla capitale. Naso intenso, dominato da sentori di frutta rossa e confettura che accompagnano quelle di cioccolato e spezie piccanti.	
LE SINCETTE Polpenazze del Garda - Lombardia	GROPPELLO 2016 Groppello	€ 22,00
	Vendemmia manuale profumi intensi di frutti rossi, lampone e ribes, su un fondo floreale che ricorda la viola e leggera rosa appassita; al gusto è pieno, morbido e di fresca acidità.	
LE SINCETTE Polpenazze del Garda - Lombardia	COLOMBAIO 2015 Marzemino, Cabernet franc	€ 26,00
	Vendemmia manuale. Colore rosso rubino tendente al violaceo, profumo ampio con sentori di frutti rossi e confettura di amarene, leggermente speziato.	
IL PENDIO Monticelli Brusati - Lombardia	ETICHETTA ROSSA Cabernet franc	€ 25,00
	Viticultura di montagna condotta da Mchele Loda ,vini di grande importanza enologica forse i migliori del territorio. Affinato in botte grande di rovere che gli dona struttura ed eleganza . Vino molto longevo ,si abbina perfettamente con le carni rosse	
IL PENDIO Monticelli Brusati - Lombardia	LA BECCACCIA 2013 Cabernet franc	€ 38,00
	Vino di struttura ma allo stesso tempo bevibile e godereccio, naso pieno e e fruttato ,ma anche balsamico ed equilibrato. Vino di un eleganza di altri territori.	
COTARELLA Montefiascone - Lazio	SODALE 2015 Merlot	€ 27,00
	Colore intenso, profumi di frutti rossi e spezie orientali. In bocca è rotondo e piacevole, con tannini dolci che persistono.	
COTARELLA Montefiascone - Lazio	MONTIANO 2014 Merlot	€ 45,00
	Magnifico! Profumi aromatici fusi ad aromi di vaniglia e di frutta rossa matura. Al palato aristocratica rotondità e morbidezza, molto elegante nei suoi sapori.	

ROSSI

OMINA ROMANA

Az Agr. La Torre Velletri - **Lazio**

HERMES DIACTOROS I 2013

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

€ 22,00

Le diverse varietà vengono vendemmiate a maturazione organolettica e vinificate separatamente. Una cuvee fresca ed immediata, di buona struttura, morbida e aromatica nella sua elegante espressione.

BALGERA

Chiuro - **Lombardia**

VALTELLINA SUP.

RISERVA GRUMELLO 2001

Nebbiolo

€ 38,00

Questa riserva proviene dai vigneti dei comuni di Sondrio e Montagna, parte della sotto Zona "Grumello. Rosso granato, su profumi di fragola e viola mammola e note di frutta secca. Il vino è maestoso e mostra gran classe.

BALGERA

Chiuro - **Lombardia**

VALTELLINA SUP.

RISERVA SASSELLA 2005

Nebbiolo

€ 38,00

Questa riserva proviene da vigneti ad Ovest di Sondrio, invecchia per almeno quattro anni in botte, per continuare il suo affinamento per altri anni ancora in bottiglia.

SANGIOVENALE

Blera - **Lazio**

HABEMUS 2015

Syrah, Carignan, Grenache

€ 56,00

Un vino di riferimento per tutta la regione, cantina immersa nel paesaggio naturale della Tuscia, è un vino che raggiunge un'equilibrata morbidezza che unisce un sorso avvolgente e suadente. Raffinato ed elegante, ma anche deciso e di lunga persistenza.

NUOVI ARRIVI

€ _____

€ _____

DOLCI

VINI DOLCI

CANTRINA

Bedizzole - **Lombardia**

SOLE DI DARIO 2009

Sauvignon, Semillon, Riesling

€ 32,00

Prodotto solo nelle migliori annate, le uve raccolte vengono messe ad appassire fino a tre mesi. Profumi che ricordano l'albicocca in confettura ed il miele. Vino di notevole complessità che si fonda sul grande equilibrio, acidità e zuccheri.

AZ AGR. LE ROSE

Genzano - **Lazio**

ULTIMO 2012

Malvasia puntinata, Petit e Gros Manseng

€ 28,00

ambrato e brillante, al naso profumi di acqua di rose, spezie orientali e chiodi di garofano. Al gusto ha un ingresso vellutato e ricco ed è ben sostenuto dall'acidità che ne amplifica e bilancia la dolcezza .

NUOVI ARRIVI

€ _____

€ _____

GLOSSARIO

Metodo Charmat

O Metodo Martinotti (dai nomi dell'astigiano Federico Martinotti che inventò il metodo e di Eugène Charmat, che brevettò l'attrezzatura per metterlo in pratica) nascono da vini bianchi fermi: dopo aver subito una prima fermentazione durante il normale processo di produzione, questi vini ne subiscono una seconda in autoclavi di acciaio, a temperatura e pressione controllate, con l'aggiunta di lieviti e zucchero. Durante questa fase, che dura da 30 giorni a 6 mesi, i lieviti "mangiano" gli zuccheri e li trasformano in alcol e anidride carbonica, dando vita alle caratteristiche bollicine.

Metodo classico

O Metodo Champenoise (per gli Champagne prodotti nell'omonima regione) o Metodo Crémant (per gli spumanti prodotti nel resto della Francia) si differenzia dal Metodo Charmat principalmente perché effettua la seconda fermentazione, e quindi la spumantizzazione, direttamente in bottiglia. La base degli spumanti è solitamente costituita da una cuvée, cioè una miscela di vini di tipologie e/o annate diverse (a meno che non si tratti di uno spumante millesimato, cioè prodotto con un solo vino di un'unica annata), che viene imbottigliata con l'aggiunta di una selezione di zuccheri e lieviti (tirage). In bottiglia il vino effettua la seconda fermentazione riposando in posizione orizzontale per una durata media di 24/36 mesi, con picchi anche di 120 e oltre.

Dosaggi

Le diverse tipologie di Franciacorta sono caratterizzate da differenti dosaggi di liqueur aggiunti dopo la sboccatura

Non Dosato (zucchero fino a 3 g/l, residuo naturale del vino) - è il più secco della gamma dei Franciacorta;

Extra Brut (zucchero fino a 6 g/l) - molto secco;

Brut (zucchero inferiore a 12 g/l) - secco ma un po' più morbido rispetto all'Extra Brut, è sicuramente la tipologia di Franciacorta più versatile;

Extra Dry (zucchero 12-17 g/l) - morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classico Brut, è indicato per una grande varietà di cibi;

Sec o Dry (zucchero 17-32 g/l) - meno secco e leggermente abboccato;

Demi-Sec (zucchero 33-50 g/l) - sapore abboccato dovuto al dosaggio zuccherino piuttosto elevato, si abbina bene con i dolci.

Metodo Ancestrale

È un metodo di vinificazione che non vuole essere né un Metodo Charmat né un Metodo Classico ma una via di mezzo

Potremmo definire il metodo ancestrale, rispetto al metodo Martinotti e al metodo classico, il padre fondatore delle bollicine.

Questo procedimento è infatti una tecnica risalente ai tempi antichi: conferisce al prodotto vinicolo una naturalità che talvolta si perde con la produzione del vino mediante gli altri metodi di produzione moderna. Il procedimento del metodo ancestrale conta di una leggera pressatura delle uve, necessaria per l'estrazione dei così detti lieviti indigeni presenti nella buccia dei grappoli d'uva

GLOSSARIO

Rifermentato

La rifermentazione in bottiglia prevede l'utilizzo di vino dolcificato con il mosto della stessa uva viene quindi imbottigliato e tappato

Ogni bottiglia, quindi, ha una vita a parte e la fermentazione va avanti fino a quando non sono finiti gli zuccheri. Finiti gli zuccheri i lieviti muoiono e si depositano nel fondo della bottiglia. Ne risulta un vino completamente secco, frizzante e con sedimenti di lieviti.

Vino Bio

in vigneto: si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;

In cantina: si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici

Vino Biodinamico

L'uva è coltivata con metodo biologico (certificato) e l'impostazione filosofica si rifà alla teoria antroposofica di Rudolf Steiner, che prevede un profondo legame con la natura e grande rispetto dei suoi ritmi. Per questo motivo il numero di pratiche e di sostanze ammesse in cantina è molto più ristretto.

Vino naturale

ottenuto da un produttore indipendente, dalle vigne di proprietà, su vigneti a basse rese, da un'agronomia il più possibile naturale, come minimo in biologico, che escluda del tutto l'uso di pesticidi di sintesi, erbicidi o insetticidi, da uve raccolte a mano, fermentate spontaneamente, senza aggiunta di lieviti o enzimi o aiuti di altro tipo alla fermentazione, senza aggiunta di zuccheri o mosti concentrati, senza aggiustamenti di acidità o aggiunta di altri additivi senza chiarifiche o micro-filtrazione.

Vino Convenzionale

I vignaioli convenzionali controllano la vita del vigneto con una serie di trattamenti a base di pesticidi di sintesi. Il loro scopo è quello di mantenere la vite sana, uccidendo tutto ciò che potrebbe essere dannoso per essa.

Nel breve questo può dare al coltivatore quello che vuole: grandi rendimenti in quantità e scarso rischio di un raccolto rovinato.