



Carta dei Vini

Dopo un lavoro lungo ma divertente, frutto della nostra passione e ricerca, anche quest'anno è pronta la Carta dei Vini, con in primo piano i vitigni del nostro splendido territorio: il dolcetto per l' Ovada docg e il Dolcetto di Ovada, il Barbera per il Barbera del Monferrato, il Cortese per il Gavi docg ma anche per il Cortese macerato, per i rifermentati, il Timorasso, il Nebbiolo e altri antichi vitigni autoctoni che via via i nostri vignaioli stanno riscoprendo e valorizzando. Non mancherà una buona selezione dei vini piemontesi per poi spaziare in altre Regioni Italiane. Non solo nomi "blasonati" e cantine che ormai per noi sono una certezza ma anche piccole e nuove realtà che meritano, secondo noi, di essere valorizzate !!!!...e state tranquilli non mancheranno durante l'anno altre novità perchè la Carta dei Vini è sempre "work in progress"!!

Troverete inoltre una selezione di vini naturali che verranno indicati, per facilitarne la scelta, con questo simbolo: 



VINO NATURALE

La produzione di un **vino naturale** vuole essere l'espressione naturale di un **terroir**, realizzata con il minimo intervento dell'uomo. In **vigna**, partendo da un'agricoltura biologica ed in molti casi biodinamica, è consentito esclusivamente l'uso di piccoli quantitativi di rame e zolfo. Numerose aziende portano avanti anche sperimentazioni con prodotti naturali (olio di arancio, chitosano, bicarbonato, propoli, alghe, ecc..) per arrivare ad utilizzare sempre meno anche il rame e lo zolfo. Il riequilibrio naturale del suolo avviene con semina a filari alterni di cereali e leguminose, in casi più estremi con inerbimento con erbe spontanee proprio per non portare in vigna nulla che non sia caratteristico di quel determinato ecosistema. Insomma tutto ciò che si trova in natura (flora e fauna) in un determinato luogo ha la sua importanza

Non si possono utilizzare prodotti di sintesi, diserbanti e pesticidi. Lo scopo di ciò è preservare la biodiversità del territorio, utile per consentire agli insetti di depositare lieviti di ceppi differenti sulle bucce, consentendo così una fermentazione che doni i veri aromi del territorio.

In **cantina** non vengono utilizzati per la fermentazione lieviti selezionati ma solo lieviti indigeni e non vengono effettuate pratiche invasive, non si utilizzano additivi e non viene effettuata né la chiarificazione, né la filtrazione del vino ed i livelli di solforosa utilizzati vengono ridotti al minimo. Alcune aziende non aggiungono solfiti né durante la vinificazione, affinamento e preimbottigliamento.



... e dopo questa piccola introduzione abbiamo voluto fare un Omaggio ad un caro amico che tanto ci ha insegnato e tanto ci ha apprezzato, **Luigi Veronelli**, con queste Sue parole:

" Il vino è il canto della terra verso il cielo. Ha i suoi tenori e i soprano, contadini – agricoltori se volete e contadine che lavorano le vigne e ne vinificano le uve, con tutta la fatica, l'intelligenza e la passione che vigna e vino esigono "

SPUMANTE E SPUMANTE CLASSICI ITALIANI

Alta Langa docg Blanc de Blancs	2016	Contratto	€	55,00
Alta Langa docg Blanc de Noir <i>For England</i>	2016	Contratto	€	55,00
Franciacorta docg Rosè		Az. Agr. SoloUva	€	48,00
Franciacorta docg Brut		Az. Agr. SoloUva	€	35,00
Blanc de Blancs Brut "Francesco Galliano"	2017	Borgo Maragliano	€	35,00
Chardonnay Brut Vino Spumante		Borgo Maragliano	€	20,00

CHAMPAGNES

Champagne Cuvèe Rosè		Laurent-Perrier	€	125,00
Champagne Millèsimè		Laurent-Perrier	€	125,00
Champagne Brut Natur Pinot Noire Zero Dosage		Drappier	€	75,00

VINI BIANCHI PIEMONTESI

Gavi docg	2020	Az. Agr. Molinetto	€	17,00
Vino Bianco Chardonnay Biologico <i>An Piota</i> (vinificato e macerato in Anfora senza solfiti aggiunti)	2020	Forti del Vento	€	22,00



Vino Bianco <i>Maia</i> (Cortese macerato senza solfiti aggiunti) 	2020	Forti del Vento	€ 20,00
Chardonnay del Piemonte <i>Pian Muciot</i> (vivace)	2018	Borgo Maragliano	€ 16,00
Timorasso "Il Selvaggio" 	2019	Az. Agr. La Vecchia Posta	€ 24,00
Roero Arneis Biologico	2020	Ca' Rossa	€ 22,00
Barat Vino Bianco (<i>Barat</i> è un vino bianco prodotto nel Monferrato, da uve Baratuciat in purezza, antico vitigno piemontese originario della Val di Susa, vinificato in vasche di cemento con lieviti indigeni) 	2018	Cascina Iuli	€ 38,00
Vino Bianco Chardonnay leggermente vivace		Az. Agr. Amerio Vincenzo	€ 14,50
Langhe Favorita	2019	Bel Colle	€ 18,00
Langhe Nascetta	2019	Bel Colle	€ 18,00

VINI BIANCHI ITALIANI

Lombardia

Oltrepo Pavese Riesling  2020 Az. Agr. Pietro Torti € 18,00

Lombardia

Pigato Riviera Ligure di Ponente 2021 Az. Agr. Laura Aschero € 27,00

Friuli Venezia Giulia

Friuli Isonzo Doc Friulano  2020 Az. Agr. Ferlat € 25,00

Venezia Giulia IGT Sauvignon  2020 Az. Agr. Ferlat € 23,00

Veneto

Valdobbiadene docg Extra Dry (Prosecco) Bortolin Angelo € 22,00

Alto Adige

Müller Thurgau Vigneto delle Dolomiti doc 2020 Elena Walch € 22,00

Gewürztraminer Alto Adige doc 2021 Castell Sallegg € 25,00

Sauvignon Alto Adige doc 2021 Castell Sallegg € 23,00

Toscana

Trebbiano macerato sulle bucce 10 mesi *La Tigre*  2020 Niccolò Lari € 30,00



Campania

Greco di Tufo *Franciscus* 2013 Cantine di Marzo € 22,00

Sicilia

Zibibbo in Phitos (Zibibbo secco, 2018 Az. Agr. COS € 30,00
fermentazione spontanea sulle bucce in
anfore di terracotta, invecchiato in
anfore e in bottiglia) 

MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Cortese del Monferrato 2020 Cavelli Vini € 9,00

Pigato Riviera Ligure di Ponente 2021 Az. Agr. Laura Aschero € 15,00

"Il vino è la poesia sulla terra"
"Il vino è la poesia sulla terra"

Mario Soldati



VINI ROSSI E ROSATI PIEMONTESI

Barbaresco <i>Serroboella</i> 	2019	Barale Fratelli	€ 47,00
Barbaresco	2018	Giuseppe Cortese	€ 44,00
Barbaresco	2019	Bel Colle	€ 43,00
Barbaresco <i>Pajorè</i>	2019	Bel Colle	€ 57,00
Barbera d'Alba Biologico Ansem	2019	Cascina Ca' Rossa	€ 24,00
Barbera d'Alba	2018	Az. Agr. La Ca' Növa	€ 25,00
Barbera d'Alba 	2020	Giuseppe Rinaldi	€ 42,00
Nizza docg	2019	Az. Agr. Amerio Vincenzo	€ 25,00
Vino Rosso Podej (barbera superiore) 	2018	Forti del Vento	€ 21,00
Barbera del Monferrato Biologico	2018	Az. Agr. Roccabianca	€ 17,00
Barbera del Monferrato Paian	2020	Cavelli	€ 15,00
Barbera del Monferrato vivace <i>Paian Allegra</i>	2020	Cavelli	€ 15,00
Barolo <i>Brunate</i> 	2017	Giuseppe Rinaldi	€ 170,00
Barolo <i>Tre Tine</i> 	2017	Giuseppe Rinaldi	€ 170,00
Barolo <i>Brunate</i> 	2018	Giuseppe Rinaldi	€ 160,00
Barolo <i>Tre Tine</i> 	2018	Giuseppe Rinaldi	€ 160,00
Barolo 	2018	Colombo Gian Luca	€ 70,00
Barolo 	2013	Barale Fratelli	€ 54,00
Barolo 	2014	Barale Fratelli	€ 52,00
Barolo <i>Arborina La Foia</i> 	2011	Curto	€ 58,00
Dolcetto di Ovada	2020	Cavelli	€ 14,50
Vino Rosso (dolcetto) <i>La Volpe</i> 	2019	Forti del Vento	€ 16,00
Vino Rosso Nibiö <i>Ventipassi</i> 	2018	Forti del Vento	€ 25,00



Vino Rosso OTTOTORI (dolcetto SUPERIORE)		2018	Forti del Vento	€	20,00
Ovada docg <i>Celso</i>		2020	Cascina Boccaccio	€	18,00
Ovada docg Riserva <i>Bricco Le Zerbe</i>		2018	Cavelli	€	18,00
Dolcetto di Ovada Superiore docg <i>Boccassa</i>		2011	La Signorina	€	18,00
Dogliani docg		2018	Az. Agr. Altare Nicholas	€	22,00
Langhe Nebbiolo		2019	Giuseppe Rinaldi	€	65,00
Langhe Nebbiolo		2020	Giuseppe Rinaldi	€	60,00
Langhe Nebbiolo		2020	F.lli Barale	€	25,00
Langhe Nebbiolo		2021	Bel Colle	€	21,00
Nebbiolo D'alba <i>La Reala</i>		2020	Bel Colle	€	25,00
Monferrato Nebbiolo Superiore Cris		2020	Az. Agr. Cavelli	€	18,00
Roero Riserva Biologico <i>Monpissano</i>		2016	Cascina Ca' Rossa	€	40,00
Grignolino d'Asti		2020	Massimo Marengo	€	17,00
Ruchè di Castagnole Monferrato		2019	Massimo Marengo	€	22,00
Verduno Pelaverga		2020	Bel Colle	€	22,00
Monferrato Rosso		2013	Az. Agricola La Gioia	€	20,00
Albarossa		2010	Cascina La Signorina	€	20,00
Albarossa <i>Altaguardia</i>		2017	Forti del Vento	€	25,00
299, Rosato di Dolcetto vinificato e affinato in Anfora (senza solfiti aggiunti)		2020	Forti del Vento	€	20,00

"Il vino è un composto di amore e luce"
 "Il vino è un composto di amore e luce"

Galileo Galilei



VINI ROSSI E ROSATI ITALIANI

Alto Adige

Lagrein Alto Adige doc		2019 Castell Sallegg	€	23,00
Pinot Nero doc		2019 Castell Sallegg	€	27,00
Merlot doc		2017 Castell Sallegg	€	25,00
Merlot Riserva doc		2017 Castell Sallegg	€	35,00
Merlot doc		2019 Elena Walch	€	24,00
Schiava Alta Adige doc		2020 Elena Walch	€	19,00
Rosè IGT Vigneti delle Dolomiti Salliè		2020 Castel Sallegg	€	22,00

Lombardia

Oltrepò Pavese Bonarda		2020 Az. Agr. Pietro Torti	€	16,00
------------------------	---	----------------------------	---	-------

Toscana

Brunello di Montalcino		2012 Mastrojanni	€	110,00
Brunello di Montalcino		2016 Casa Raia	€	100,00
Cabernet Sauvignon Poggio De Paoli		2019 Tenuta Lenzini	€	30,00
Sangiovese <i>Il Principio</i> (senza solfiti aggiunti)		2019 Niccolò Lari	€	28,00

Sicilia

Rosato		Eno-Trio	€	24,00
--------	---	----------	---	-------

MEZZE BOTTIGLIE DA 375 CC.

Barbera del Monferrato		2020 Cavelli Vini	€	9,00
Dolcetto di Ovada <i>Le Zerbe</i>		2021 Cavelli Vini	€	9,00



VINI DA DESSERT ITALIANI

Barolo chinato (a calice)		Dott. G. Cappellano	€	8,50
Brachetto		Cavelli Vini	€	15,00
Moscato d'Asti <i>La Caliera</i>	2021	Az. Agr. Borgo Maragliano	€	21,00
Piemonte Brachetto	2021	Borgo Maragliano	€	20,00
Moscato vend. tardiva Loazzolo - cl.37,5		Az. Agr. Borgo Maragliano	€	32,00
Vino da uve appassite affinato in barriques <i>Spess</i> - cl.37,5		Cascina Gentile	€	20,00

VINI DA DESSERT FRANCESI

Sauternes cl. 37,5	2007	Château de Suduiralt	€	33,00
--------------------	------	----------------------	---	-------

N.B. Può capitare che alcuni vini non siano ancora stati consegnati. Ci scusiamo con la Gentile Clientela.

N.B. TUTTI I VINI DELL'AZIENDA AGRICOLA GIUSEPPE RINALDI NON VENGONO VENDUTI DA ASPORTO, SONO DISPONIBILI SOLO PER IL CONSUMO AL TAVOLO.

PER TUTTI GLI ALTRI VINI IN CARTA LA VENDITA DA ASPORTO DIPENDE COMUNQUE DAI QUANTITATIVI DISPONIBILI AL MOMENTO DELLA RICHIESTA.



