



RISTORANTE  
*Mariuccia*  
**CARTA DEI VINI**

## ARNEIS

Il ROERO ARNEIS è un vino DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Cuneo . E' un vino molto elegante, dal colore giallo paglierino a riflessi ambrati, con profumo delicato e fresco che rileva sentore d'erba; il sapore è asciutto, lievemente amarognolo, e ripropone al palato i ricordi erbacei.

Il vino TERRE ALFIERI ARNEIS è una DOC della Regione Piemonte. Le caratteristiche organolettiche del Terre Alfieri Arneis Doc prevedono un colore giallo paglierino, gusto delicato, fragrante, floreale e al palato risulta secco.

## FAVORITA

Viene prodotto in alcune zone del Roero, vitigno di buon nerbo supportato da un eccellente

TERRE ALFIERI ARNEIS	'19	SOLITER	PESCAJA	CISTERNA D'ASTI
TERRE ALFIERI ARNEIS			CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO
ROERO ARNEIS	'18	SAN VITO	PELASSA	MONTA' D'ALBA
ROERO ARNEIS	'18		CASCINA CHICCO	CANALE
ROERO ARNEIS	'19	LAMIANA	TEO COSTA	CASTELLINALDO
LANGHE ARNEIS	'19	ROCCA DELLE VERGINI	TEO COSTA	CASTELLINALDO
ROERO ARNEIS	'18	CASCINA DEL POZZO	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO
ROERO ARNEIS	'19	GHITA	BORGO LAME	CISTERNA
ROERO ARNEIS	'19	GIOCA	LUIGI RABINO	CANALE
ROERO ARNEIS	'19	MARIUCCIA	RISTORANTE	

equilibrio acido e da profumi floreali intensi. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, profumo fruttato intenso con un buon ricordo di mela e fiori d'acacia; sapore fresco, vivo con sensazioni citrine piacevoli e buona persistenza.

LANGHE FAVORITA	'18		CASCINA CHICCO	CANALE
LANGHE FAVORITA	'19	COSTABIANCA	TEO COSTA	CASTELLINALDO
LANGHE FAVORITA	'19	MARIUCCIA	RISTORANTE	

# ERBALUCE DI CALUSO

Caratteristiche organolettiche del Vino ERBALUCE DI CALUSO DOCG: di colore giallo paglierino carico, al naso è spiccatamente floreale fine. In bocca secco e fresco.

E' un vino tipico delle aree piemontesi e valdostane; queste uve sono autoctone di Caluso, e rappresentano un autentico simbolo del proprio territorio.

ERBALUCE DI CALUSO '18 MERLANA VITE COLTE BAROLO

# SAUVIGNON

Le caratteristiche che distinguono il Sauvignon sono gli aromi in prevalenza erbacei e vegetali, gli aromi vegetali spaziano dal peperone verde, all'ortica, dalla foglia di pomodoro all'erba falciata.

La caratteristica gustativa principale del Sauvignon è la sua spiccata acidità.

SAUVIGNON '19 CADIA RODDI

# CORTESE DEL MONFERRATO

E' un vino bianco piemontese prodotto esclusivamente dal vitigno Cortese originario della provincia di Alessandria. Colore paglierino più o meno intenso, limpido; profumo delicato; sapore asciutto, di gusto fresco, armonioso. Viene prodotto in tre tipologie: tranquillo, frizzante e spumante.

CORTESE DEL MONF.TO '19 F.LLI POVERO CISTENA D'ASTI

# CHARDONNAY

Colore giallo paglierino chiaro ; profumo delicato, molto tenue ma persistente ricorda la frutta fresca; sapore asciutto, sapido, gradevolmente amaro. Può essere anche frizzante.

PIEMONTE CHARDONNAY VIGNE D'AUTUNNO TEO COSTA CASTELLINALDO  
PIEMONTE CHARDONNAY A TAY CASCINA CASTLET COSTIGLIOLE AT

**MONFERRATO BIANCO** ESTROSA PICO MACARIO Mombaruzzo

**LANGHE RIESLING** PECCHENINO Dogliani

**MOSCATO SECCO** Pieve del Cauro Montechiaro D' Acqui TEO COSTA

## VINO ROSATO

Una delle caratteristiche principali dei vini rosati è la loro freschezza negli aromi, in genere gli stessi che sono tipici nei vini rossi giovani, tuttavia, come per ogni altro tipo di vino, prima di procedere all'abbinamento, è necessario conoscere le caratteristiche specifiche di ogni vino. Rispetto ai vini bianchi, i rosati sono in genere meno acidi e possiedono una maggiore morbidezza, fattori che dipendono anche dal modo in cui sono stati prodotti, mentre rispetto ai rossi, hanno una struttura e un'astringenza minore.

I TRE VESCOVI ROSE' metodo classico CANTINA SOCIALE DI VINCHIO E VAGLIO

CASTLE' ROSE' vino rosato CASCINA CASTLET COSTIGLIOLE AT

LAVIGNONE piemonte rosato PICO MACARIO MOMBARUZZO AT

ROSE COMPLICI vino rosato LUIGI RABINO CANALE

## BOLLICINE

Lo Spumante è un vino effervescente che si ottiene tramite la spumantizzazione, operazione che permette la rifermentazione del vino in bottiglia o in autoclave provocando la produzione di anidride carbonica. Il 10% degli spumanti italiani si ottiene tramite la spumantizzazione in bottiglia (metodo classico o champenoise) e il restante 90% in autoclave (metodo charmat). Nei vini spumanti naturali l'anidride carbonica si è formata per la rifermentazione del vino nelle bottiglie potendo utilizzare due metodi diversi: Metodo champenoise o Metodo Classico, Metodo Charmat o Metodo Martinotti. Negli spumanti gassificati l'anidride carbonica viene addizionata a bassa temperatura; questi prodotti per la scarsa finezza dei profumi ed il perlage grossolano, sono di qualità mediocre, e, solo legalmente, considerabili spumanti.

La UE con il regolamento (ce) prevede la classificazione dello spumante in base al suo residuo zuccherino: pas dosè o dosaggio zero ( ultra secco, solo dolcezza originaria dell’uva), extra brut (molto secco), brut ( secco), extra dry ( gusto secco arrotondato da lieve nota dolce), dry o sec ( abboccato poco dolce), demi sec ( gusto amabile con una nota dolce nettamente percettibile), dolce ( la dolcezza è predominante). Il primo spumante italiano, allora chiamato “ Champagne italiano” nacque nel 1865 frutto del lavoro dei fratelli Gancia, per lo “Champagne italiano” furono eliminati gli sciroppi che i produttori francesi aggiungevano al termine della lavorazione, ottenendo uno champagne a base di moscato, superiore a quello francese ottenuto a costi minori.

EXE’	PIEMONTE CHARDONNAY	PESCAJA	CISTERNA
LUIS	SPUMANTE BRUT	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT
CAVAJE’	SPUMANTE BRUT	LUIGI RABINO	CANALE
TIGER	SPUMANTE BRUT	TEO COSTA	CASTELLINALDO
BELVIVE	METODO CHARMAT	F.LLI POVERO	CISTERNA AT
FERRARI	PERLE’ BRUT		TRENTO
FERRARI	MAXIMUM		TRENTO
CONTRATTO	MILLESIMATO		CANELLI
CUVE’E ZERO	EXTRA BRUT	CASCINA CHICCO	CANALE
DELTETTO BRUT	METODO CLASSICO	DELTETTO	CANALE
BLAN DE NOIR	METODO CLASSICO	MARCHESI ALFIERI	SAN MARTINO A.
GAULE SUBALPINE	EXTRA DRY MILLESIMATO	TEO COSTA	CASTELLINALDO
ALTA LANGA	METODO CLASSICO	PECCHENINO	DOGLIANI
	PAS DOSE’		

## VINI SENZA SOLFITI

Questi vini sono realizzati senza l’aggiunta di anidride solforosa come conservante.

Con il metodo brevettato, Teo Costa dalle uve dei suoi vigneti, accuratamente lavate e vinificate delicatamente in ambiente privo di ossigeno, sfruttando l’anidride carbonica naturalmente prodotta dalla fermentazione produce MADRE NATURA le Bollicine. Non vengono usati diserbanti e concimi chimici, i trattamenti in vigna vengono ridotti al minimo e non vengono utilizzati OGM.

Madre Natura

“ LE BOLLICINE”

BOLLICINE ROSE'	SPUMANTE BRUT ROSE'	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 18,00
BOLLICINE BIANCO	SPUMANTE BRUT	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 18,00

## BARBERA

Il colore è rosso rubino che con l'età assume riflessi granata; il profumo è vinoso, molto marcato, talvolta con note di frutta rossa matura, vaniglia e tabacco; il sapore è asciutto, tranquillo. Con 12,5° e un invecchiamento di 1 anno ha qualifica superiore. La versione normale può rimanere in cantina fino ai 3 o 4 anni, la superiore fino ai 6 o 7 anni. *Il Barbera d'Alba comprende una vasta zona attorno ad Alba che si spinge dalle sponde del Tanaro alle colline del Roero, include vigneti sia dalle parti del fiume Belbo che in direzione di Monforte d'Alba verso sud. Ha un sapore secco e corposo, tannino basso e alta acidità; piuttosto sapido. Da un colore rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento; come invecchiamento dai sei ai otto anni, minimo un anno in barili di quercia o castagno per acquisire la denominazione superiore.*

*Il Barbera del Monferrato è prodotto nella provincia di Alessandria e in parte quella di Asti. E' ottenuto da uve del vitigno Barbera con un'eventuale piccola percentuale di Freisa, Grignolino, Dolcetto . Ha un colore rosso rubino, odore vinoso, sapore asciutto, mediamente di corpo, talvolta vivace o frizzante; è un vino da tutto pasto*

BARBERA D'ASTI	'17	LAVIGNONE	PICO MACARIO	MOMBARUZZO
BARBERA D'ASTI	'19		DAMILANO	BAROLO
BARBERA D'ASTI	'19	SOLITER	PESCAJA	CISTERNA AT
BARBERA D'ASTI	'19	L' AVVOCATA	COPPO	CANELLI
BARBERA D'ASTI	'18	LA TOTA	MARCHESI ALFIERI	SAN MARTINO A.
BARBERA D'ASTI	'18	LE ROSE	NATTA	GRAZZANO B.
BARBERA D'ASTI	'19	LA VESPA	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT
BARBERA D'ASTI	'16		DA CAPO	AGLIANO TERME
BARBERA D'ASTI	'17	SAN NICOLAO	VITE COLTE	BAROLO
BARBERA D'ASTI	'18	VIGNA DELLA ROSA	PICO MACARIO	MOMBARUZZO
BARBERA D'ASTI	'19	SORI' DEI MORI	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO
BARBERA D'ASTI	'19	VRSUS VITAE	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT
BARBERA D'ASTI	'19	LEGGENDA	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO
BARBERA D'ASTI	'19	GIAIET	BORGO LAME	CISTERNA AT
BARBERA D'ASTI	'19	MARIUCCIA	RISTORANTE	
Barbera d'Asti Superiore	'12	NIZZA	DA CAPO	AGLIANO TERME
Barbera d' Asti Superiore		PASSUM	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT
Barbera d'Asti	'14	CAMP DU RUSS	COPPO	CANELLI

Superiore Barbera d' Asti superiore	'16	LA LUNA E I FALO'	TERRE DA VINO	BAROLO
Barbera d' Asti superiore		LITINA	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT
Barbera d' Asti superiore		I TRE VESCOVI	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO
Barbera d' Asti superiore	'16	ABLIBITUM	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT
BARBERA D'ALBA	affinata	CASTELLINALDO	TEO COSTA	CASTELLINALDO
BARBERA D'ALBA		SANMICE'	TEO COSTA	CASTELLINALDO
BARBERA D'ALBA	Superiore	LA CIAPA	RABINO LUIGI	CANALE
BARBERA D'ALBA	Vivace	GIOBBE	TEO COSTA	CASTELLINALDO
PIEMONTE BARBERA	PASSITA	UVE STRAMATURE	TEO COSTA	CASTELLINALDO
PIEMONTE BARBERA	'19 ferma	LE TANE	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO
PIEMONTE BARBERA	'19 vivace	MACARO'	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT
BARBERA DEL MONF.TO	'19 vivace	GOJ	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT
BARBERA DEL MONF.TO	'19 vivace	RIVE ROSSE	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO
BARBERA DEL MONF.TO	'19 vivace	MARIUCCIA	RISTORANTE	

## CISTERNA D'ASTI

CISTERNA D'ASTI	SUPERIOR E		CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT
CISTERNA D'ASTI	SUPERIOR E	SANTA LUCREZIA	F.LLI POVERO	CISTERNA D'ASTI

# VINI DEL VALTRIVERSA

MAGGENGA  
CLANDESTINO

VINO ROSSO  
VINO BIANCO

VALTRIVERSA  
VALTRIVERSA

CANTARANA  
CANTARANA

## RUCHE'

Il Ruchè è il Vino Principe di Castagnole Monferrato. Colore rosso rubino non troppo carico; profumo intenso, leggermente aromatico, fruttato. Secco o amabile, se secco, da tutto pasto, invecchia fino a 3 o 4 anni; se amabile, da dessert, fino a 2 o 3 anni.

RUCHE'  
RUCHE'  
RUCHE'

CASTAGNOLE MONFERRATO  
CASTAGNOLE MONFERRATO  
CASTAGNOLE MONFERRATO

CRIVELLI  
DA CAPO  
CANTINA SOCIALE

CASTAGNOLE M.TO  
CASTAGNOLE M.TO  
CASTAGNOLE M.TO

## BONARDA

Vitigno di antiche origini piemontesi, è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Asti, Alessandria e Cuneo.

Colore rosso rubino, intenso; Odore: intenso, gradevole; Sapore : secco, amabile, leggermente tannico, talvolta vivace o frizzante.

PIEMONTE BONARDA

TEO COSTA

CASTELLINALDO

## PELAVERGA

Nasce da pochi ettari di vigneto nei comuni di Verduno, La Morra e Roddi ad ovest di Alba questo vino originale prodotto con uno dei vitigni più rari del Piemonte, il Pelaverga piccolo, che a Verduno soprattutto ha raccolto i maggiori consensi . Oggi, con il suo aroma fragrante e pepato, è considerato un vino da conoscitori attenti ed appassionati di rarità, alla ricerca continua di nuove emozioni e abbinamenti speciali. Utilizzato da sempre negli uvaggi con altri vitigni della zona, solo da pochi decenni viene vinificato in purezza ed in breve tempo ha acquisito personalità ed apprezzamento presso i consumatori, ad iniziare dal mercato locale

che ne ha sancito per primo il successo. Nel 1994 viene costituito l'attuale Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba Langhe e Roero, punto di riferimento per le aziende vitivinicole del territorio tra Langa e Roero, che hanno individuato in questa struttura lo strumento più idoneo per affrontare insieme ed in modo autorevole i problemi di sviluppo e di organizzazione della propria realtà e del settore nel suo complesso. Con il suo tenero colore rubino, sfumato di riflessi che vanno dal violetto al cerasuolo è piacevole da bere giovane, quando prevalgono le note fiorite e fruttate come quelle di violetta e ciliegia, stimolante quando raggiunge un moderato invecchiamento che accentua le caratteristiche note speziate di pepe verde e bianco.

VERDUNO PELAVERGA

CADIA

RODDI

## GRIGNOLINO

*Il cuore dell'area di produzione del Grignolino si trova a Portacomaro; è prodotto con uve Grignolino con un'aggiunta in minima parte di freisa. È il vino preferito di Papa Francesco. È un vino DOC la cui produzione è consentita nella provincia di Asti; è uno dei vini più caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. I più esperti dicono che il nome Grignolino deriva da "Grignole", termine con cui vengono indicati in piemontese i vinaccioli.*

*Colore rosso rubino (più intenso quello di Asti, più chiaro quello del Monferrato Casalese). Profumo vinoso, fresco, persistente con nota di arachide e, talvolta, di ciliegia. Sapore asciutto, elegante, con fondo acidulo e piacevolmente amarognolo. Sopporta un invecchiamento di due o tre anni; è un vino da tutto pasto soprattutto con carni bianche*

PIEMONTE GRIGNOLINO  
GRIGNOLINO D'ASTI  
PIEMONTE GRIGNOLINO

SAN SOERO  
LA GAMBINA  
FRE'

MARCHESI ALFIERI  
NATTA  
BORGO LAME

SAN MARTINO A.  
GRAZZANO B.  
CISTERNA D'ASTI

## DOLCETTO

Il Dolcetto è prodotto con uve coltivate in Piemonte i cui vitigni assumono il medesimo nome. I principali vini Dolcetto in produzione sono:

Dolcetto d'Alba: dal colore rosso rubino tendente al violaceo nella schiuma; profumo vinoso; sapore asciutto gradevolmente amarognolo. È un vino da tutto pasto, con 12,5° e un anno di invecchiamento ha qualifica Superiore e regge fino ai 5 anni, viene prodotto nel comune di Alba.



Dolcetto delle Langhe: vino non troppo impegnativo da tutto pasto, rosso giovane, fresco; dal colore rosso rubino con riflessi viola tenue, profumo vinoso, fruttato e leggero impatto aromatico varietale; sapore pieno, fresco, di buon nerbo e buona sapidità. Esprime il massimo nei primi due o tre anni di vita.

Dolcetto di Dogliani: Il colore è rosso rubino tendente al porpora con inconfondibili riflessi violacei, il profumo intensamente vinoso, leggermente piccante su note di mandorla e amarena, il sapore asciutto, con giusto equilibrio di tannino e una vena amarognola molto delicata. Può essere messo in commercio l'anno successivo alla vendemmia; è considerato un vino da tutto pasto che può invecchiare bene in cantina per tre o quattro anni.

Dolcetto d' Asti: è un vino DOC la cui produzione è consentita in provincia di Asti. Dal colore rosso rubino vivo; odore: vinoso, gradevole; sapore: asciutto, armonico, di moderata acidità.

DOLCETTO D'ALBA		DAMILANO	BAROLO
DOLCETTO D'ALBA	MARIUCCIA	RISTORANTE	
LANGHE DOLCETTO	TRIFULOT	TEO COSTA	CASTELLINALDO
LANGHE DOLCETTO	CASCINA DEL POZZO	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO
LANGHE DOLCETTO		LUIGI RABINO	CANALE
DOLCETTO DI DOGLIANI	SAN LUIGI	PECCHENINO	DOGLIANI

## ROERO

Il Roero è un comprensorio collinare di estensione piuttosto limitata, una sorta di corridoio largo non più di una decina di chilometri e lungo circa una ventina, chiuso a meridione dalla sponda sinistra del fiume Tanaro e a settentrione dal corso del torrente Bobore e dal territorio del Monferrato. Soltanto il Tanaro divide le colline del Roero da quelle delle Langhe, eppure si tratta di due mondi diversi, altro tipo di terreni, di tradizioni agricole, nel Roero si scoprono i vini nuovi; tra le varie città del vino Roero segnaliamo Canale, Castellinaldo, Monteu Roero, Montà d'Alba, Priocca e Santo Stefano Roero.

*Il colore è rubino intenso con unghia rosso vivo, il profumo etereo di frutta matura con sentori di rosa canina e frutti di bosco; sapore sapido, giusto tannico con ricordo di lampone e ribes, ottimo retrogusto con sensazione speziata.*

ROERO  
ROERO

BATAJOT

TEO COSTA  
LUIGI RABINO

CASTELLINALDO  
CANALE

## NEBBIOLO

*Il Nebbiolo è sicuramente il vitigno più aristocratico dell'intero panorama vitivinicolo piemontese. La coltivazione di quest'uva è forse quella che richiede la maggiore specializzazione, non a caso è la prima a sbocciare in primavera e l'ultima ad essere raccolta. Colore rosso rubino, profondo con riflesso leggermente granata, profumo intenso, vinoso con frutto matura e nota speziata di legno dolce, sapore di corpo pieno, importante struttura e ottima persistenza. Raggiunge un buon equilibrio già al secondo anno e lo mantiene per diversi anni.*

LANGHE NEBBIOLO  
LANGHE NEBBIOLO  
LANGHE NEBBIOLO  
LANGHE NEBBIOLO  
LANGHE NEBBIOLO

MARGHE'

BOTTI

BRICCO RAVERA

DAMILANO  
PECCHENINO  
PRODUTTORI  
PECCHENINO  
LUIGI RABINO

BAROLO  
DOGLIANI  
BARBARESCO  
DOGLIANI  
CANALE

NEBBIOLO D'ALBA  
NEBBIOLO D'ALBA  
NEBBIOLO D'ALBA  
NEBBIOLO D'ALBA

LIGABUE

CAPLAVUR

TEO COSTA  
VITE COLTE  
F. MARCHISIO  
CADIA

CASTELLINALDO  
BAROLO  
CASTELLINALDO  
RODDI

TERRE ALFIERI NEBBIOLO  
TERRE ALFIERI NEBBIOLO  
TERRE ALFIERI NEBBIOLO

COSTA QUAGLIA

TUKE'

MARCHESI ALFIERI  
PESCAJA  
CARLIN DE PAOLO

SAN MARTINO A.  
CISTERNA D'ASTI  
SAN DAMIANO AT

## Moscato d'Asti

*Il colore è giallo paglierino brillante, il profumo caratteristico con note di muschio e frutta bianca tipico dell'uva, il sapore dolce e aromatico.*

*Da notare che Asti Spumante e Moscato d'Asti, pur facendo parte della stessa DOCG ed essendo ambedue di Moscato bianco, sono due vini diversi: il primo è uno spumante, il secondo non è uno spumante. Il Moscato d'Asti non subendo la presa di*

*spuma, è caratterizzato talvolta da una lieve frizzantezza naturale oppure è tranquillo; il disciplinare prevede entrambe le possibilità.*

*L' Asti Spumante è ottenuto con presa di spuma in grandi vasche con il Metodo Charmat, ha una spuma fine e persistente, la stessa tipicità del moscato tranquillo.*

MOSCATO D'ASTI CASCINA CASTLET COSTIGLIOLE AT

MOSCATO D'ASTI LA CALIERA BORGO MARAGLIANO LOAZZOLO

MOSCATO D'ASTI CAMPO DEL PALIO CANTINE POVERO CISTERNA

MOSCATO ROSE' SPUMANTE viti d'autunno TEO COSTA CASTELLINALDO