

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 nel 2009 era arrivato il riconoscimento della DOC, il 20 ottobre 2020 la Gazzetta Ufficiale ha pubblicato il decreto di modifica del disciplinare di produzione di Terre Alfieri. Per quanto riguarda la base , il disciplinare prevede per l'Arneis, una composizione tra l'85% ed il 100% del vitigno originale con la possibilità di accedere a una quota massima del 15% di uve a bacca bianca, non aromatiche e coltivabili nell'ambito della Regione Piemonte. Le zone che comprendono il Terre Alfieri sono 7 comuni in provincia di Asti e 4 in provincia di Cuneo e si tratta di : Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Revigliasco, San Damiano d'Asti, San Martino Alfieri, Tigliole; invece nel Roero sono Castellinaldo, Govone, Priocca, Magliano Alfieri. Il Terre Alfieri Arneis è perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti leggeri, primi piatti delicati, formaggi freschi e secondi di verdure o di pesce.

TERRE ALFIERI ARNEIS		PESCAJA	CISTERNA AT	€ 15,00
ROERO ARNEIS		ENRICO SERAFINO		€ 15,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO	€ 13,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		CASCINA VENGORE	CISTERNA AT	€ 13,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		FRANCO GIACINTO	SAN DAMIANO	€ 13,00
ROERO ARNEIS		CASCINA CHICCO	CANALE	€ 15,00
ROERO ARNEIS	LAMIANA	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 13,00
LANGHE ARNEIS	ROCCA DELLE VERGINI	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 13,00
ROERO ARNEIS	CASCINA DEL POZZO	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO	€ 13,00
ROERO ARNEIS	GHITA	BORGO LAME	CISTERNA	€ 10,00
ROERO ARNEIS	GIOCA	LUIGI RABINO	CANALE	€ 10,00
ROERO ARNEIS	MARIUCCIA	RISTORANTE		€ 10,00

FAVORITA

Viene prodotto in alcune zone del Roero, vitigno di buon nerbo supportato da un eccellente 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	FALLEGRO	G. GAGLIARDO	LA MORRA	€ 18,00
LANGHE FAVORITA		CASCINA CHICCO	CANALE	€ 13,00
LANGHE FAVORITA	COSTABIANCA	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 12,00
LANGHE FAVORITA		F. MARCHISIO	CASTELLINALDO	€ 12,00
LANGHE FAVORITA	MARIUCCIA	RISTORANTE		€ 10,00

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.

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.

PIEMONTE SAUVIGNON	TRA DONNE SOLE	VITE COLTE	BAROLO	€ 15,00
PIEMONTE SAUVIGNON		PESCAJA	CISTERNA	€ 13,00

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	VIVACE	POVERO	CISTENA D'ASTI	€ 10,00
CORTESE DEL MONF.TO	VIVACE	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT	€ 10,00

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	€ 20,00
PIEMONTE CHARDONNAY		CARLIN DE PAOLO SAN DAMIANO	€ 12,00

VIIGNIER PIEMONTE	ESTROSA	PICO MACARIO	Mombaruzzo	€ 18,00
LANGHE RIESLING		PECCHENINO	Dogliani	€ 17,00
MOSCATO SECCO	Pieve del Cauro	Montechiaro D'Acqui	TEO COSTA	€ 20,00

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.

LAVIGNONE	Piemonte Rosato	PICO MACARIO	MOMBARUZZO	€ 18,00
LE FLEIRY	Piemonte Rosato	PESCAJA	CISTERNA D'ASTI	€ 15,00
CASTLE' ROSE'	Vino rosato	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE	€ 16,00

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.

Di Vin Natura	Piemonte rosato	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 14,00
Madre Natura	" Le Bollicine"	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 20,00

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	€ 18,00
LUIS	SPUMANTE BRUT	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT	€ 15,00
CAVAJE'	SPUMANTE BRUT	LUIGI RABINO	CANALE	€ 15,00
TIGER	SPUMANTE BRUT	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 15,00
BELVIVE	METODO CHARMAT	F.LLI POVERO	CISTERNA AT	€ 13,00
FERRARI	PERLE' BRUT		TRENTO	€ 40,00
FERRARI	MAXIMUM		TRENTO	€ 30,00
CUVE'E ZERO	EXTRA BRUT	CASCINA CHICCO	CANALE	€ 30,00
DELTETTO BRUT	METODO CLASSICO	DELTETTO	CANALE	€ 30,00
BLANC DE NOIR	METODO CLASSICO	MARCHESI ALFIERI	SAN MARTINO A.	€ 30,00
GAULE SUBALPINE	EXTRA DRY MILLESIMATO	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 20,00
GRAN RUE	METODO CLASSICO	POVERO	CISTERNA AT	€ 20,00
ALTA LANGA	METODO CLASSICO PAS DOSE'	PECCHENINO	DOGLIANI	€ 26,00
ALTA LANGA		ENRICO SERAFINO	CANALE	€ 26,00
ALTA LANGA		VITE COLTE	BAROLO	€ 26,00

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	LAVIGNONE	PICO MACARIO	MOMBARUZZO	€ 18,00
BARBERA D'ASTI		DAMILANO	BAROLO	€ 18,00
BARBERA D'ASTI	SOLITER	PESCAJA	CISTERNA AT	€ 18,00
BARBERA D'ASTI	L' AVVOCATA	COPPO	CANELLI	€ 18,00
BARBERA D'ASTI	LA TOTA	MARCHESI ALFIERI	SAN MARTINO A.	€ 17,00
BARBERA D'ASTI	ROSINA	TENUTA GARETTO	AGLIANO	€ 17,00
BARBERA D'ASTI	LA VESPA	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT	€ 15,00
BARBERA D'ASTI	SAN NICOLAO	VITE COLTE	BAROLO	€ 15,00
BARBERA D'ASTI	CAMPOLUNGO	CASCINA VENGORE	CISTERNA AT	€ 15,00
BARBERA D'ASTI		FRANCO GIACINTO	CISTERNA AT	€ 15,00
BARBERA D'ASTI		CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT	€ 15,00
BARBERA D'ASTI	GIAIET	BORGO LAME	CISTERNA AT	€ 10,00
BARBERA D'ASTI	MARIUCCIA	RISTORANTE		€ 10,00

Barbera d'Asti superiore	CAMP DU RUSS	COPPO	CANELLI	€ 30,00
Barbera d' Asti superiore	LA LUNA E I FALO'	TERRE DA VINO	BAROLO	€ 22,00
Barbera d'Asti superiore	LITINA	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT	€ 22,00
Barbera d'Asti superiore	I TRE VESCOVI	CANTINA SOCIALE	VINCHIO VAGLIO	€ 20,00
Barbera d'Asti superiore	AD LIBITUM	CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO AT	€ 20,00
Barbera d'Asti superiore		TENUTA GARETTO	AGLIANO	€ 20,00

BARBERA D'ALBA AFFINATA	CASTELLINALDO	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 22,00
BARBERA D'ALBA	SANMICE'	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 15,00
BARBERA D'ALBA	FOSSAMARA	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO	€ 15,00
BARBERA D'ALBA SUPERIORE	LA CIAPA	RABINO LUIGI	CANALE	€ 18,00
BARBERA D'ALBA VIVACE	GIOBBE	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 10,00

PIEMONTE BARBERA PASSITA	UVE STRAMATURE	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 22,00
PIEMONTE BARBERA	VIVACE	BORGIO LAME	CISTERNA AT	€ 10,00

BARBERA DEL MONF.TO VIVACE	GOJ	CASCINA CASTLET	COSTIGLIOLE AT	€ 15,00
BARBERA DEL MONF.TO VIVACE	MARIUCCIA	RISTORANTE	FERRERE	€ 10,00

SOSTEGNO *Piemonte Barbera e Pinot Nero* 2019 MARCHESI ALFIERI SAN MARTINO A. € 18,00

UCELINE Monferrato Rosso 2011 CASCINA CASTLET COSTIGLIOLE € 35,00

POLICALPO Monferrato Rosso 2000 CASCINA CASTLET COSTIGLIOLE € 30,00

BARBERA D'ASTI "Annate Vecchie"

AI SUMA	BRAIDA	€ 60,00
BRICCO DELL'UCCELLONE	BRAIDA	€ 50,00
BRICCO DELLA BIGOTTA	BRAIDA	€ 50,00

VINI DEL VALTRIVERSA

MAGGENGA	VINO ROSSO	VALTRIVERSA	CANTARANA
CLANDESTINO	VINO BIANCO	VALTRIVERSA	CANTARANA

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. E' 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	PAULIN	G. GAGLIARDO	LA MORRA	€ 18,00
DOLCETTO D'ALBA		DAMILANO	BAROLO	€ 16,00
DOLCETTO D'ALBA	MARIUCCIA	RISTORANTE	FERRERE AT	€ 10,00
LANGHE DOLCETTO	TRIFULOT	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 14,00
LANGHE DOLCETTO	CASCINA DEL POZZO	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO	€ 14,00
DOLCETTO DI DOGLIANI	SAN LUIGI	PECCHENINO	DOGLIANI	€ 18,00

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' CASTAGNOLE MONFERRATO CANTINA SOCIALE CASTAGNOLE M.TO € 15,00

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 vivace TEO COSTA CASTELLINALDO € 10,00
PIEMONTE BONARDA vivace BORGIO LAME CISTERNA AT € 10,00

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 FRE' BORGIO LAME CISTERNA D'ASTI € 12,00
GRIGNOLINO D'ASTI CANTINA SOCIALE CASTAGNOLE MONF.TO € 12,00

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

€ 16,00

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

2013

BATAJOT

TEO COSTA

CASTELLINALDO

€ 19,00

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	2018	MARGHE'	DAMILANO	BAROLO	€ 22,00
LANGHE NEBBIOLO	2017	BRICCO PROVERA	PECCHENINO	DOGLIANI	€ 22,00
LANGHE NEBBIOLO	2019	DABATIE'	G.GAGLIARDO	LA MORRA	€ 20,00
LANGHE NEBBIOLO	2019	BOTTI	PECCHENINO	DOGLIANI	€ 20,00
LANGHE NEBBIOLO	2018		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 22,00
LANGHE NEBBIOLO	2019		CASCINA CHICCO	CANALE	€ 22,00
LANGHE NEBBIOLO	2018		LUIGI RABINO	CANALE	€ 18,00
NEBBIOLO D'ALBA	2018	LIGABUE	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 19,00
NEBBIOLO D'ALBA	2017	CAPLAVUR	F. MARCHISIO	CASTELLINALDO	€ 19,00
NEBBIOLO D'ALBA	2018		CADIA	RODDI	€ 18,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	2017	COSTA QUAGLIA	MARCHESI A.	SAN MARTINO A	€ 22,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	2020	TUKE'	PESCAJA	CISTERNA D'ASTI	€ 20,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	2016	BELGARDO	CASCINA VENGORE	CISTERNA D'ASTI	€ 18,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	2017		CARLIN DE PAOLO	SAN DAMIANO	€ 18,00

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	LA CALIERA	BORGO MARAGLIANO	LOAZZOLO	€ 16,00
MOSCATO D'ASTI		CANTINE POVERO	CISTERNA	€ 13,00
MOSCATO ROSE'	SPUMANTE	VITI D'AUTUNNO	TEO COSTA	CASTELLINALDO € 18,00

Passito

Il vino passito è un vino dolce ottenuto tramite la vinificazione dell'uva vendemmiata più tardi rispetto alle normali vendemmie e fatta appassire. I grappoli destinati all'appassimento vengono lasciati sulla vite più a lungo per fare in modo che l'acqua evapori e che la concentrazione degli zuccheri nell'acino sia maggiore. La vendemmia per i vini passiti viene effettuata a volte anche a novembre o dicembre, fino anche a gennaio quando gli acini sono ghiacciati. Al palato i vini passiti si rivelano intensi e di notevole dolcezza, regalando una sensazione di piacevole morbidezza e rotondità al palato. Di norma hanno un colore ambrato o giallo dorato, odorano di frutta, miele, marmellata, e in bocca risultano dolci.

MOSCATO PASSITO	37,5 CL	BELLA ESTATE	VITE COLTE	BAROLO	€ 15,00
-----------------	---------	--------------	------------	--------	---------

BAROLO

E' ottenuto da sola uva Nebbiolo delle tre varietà Michet, Lampia e Rosè, ed è prodotto nell'intero territorio dei comuni di Barolo, Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, e in parte quelli di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano Alba, Cherasco e Roddi. L'invecchiamento imposto è di 3 anni e 2 mesi per il tipo normale, di cui almeno due in botti di rovere, e di cinque anni per il Riserva. La maturazione avviene in genere in fusti di legno da 10 e 50 ettolitri, ma sta espandendosi l'uso delle barrique da 225 litri nuove o utilizzate per non più di 3 vendemmie.

Il colore è rosso granata carico con riflessi aranciati; il profumo intenso, eccezionalmente complesso, con note evidenti di viola, goudron e vaniglia; il sapore è ampio, caldo e carezzevole, persistente. In cantina può invecchiare anche per vent'anni a bottiglia orizzontale.

BAROLO	'76		BORGOGNO	ALBA	€ 200,00
BAROLO	'81		CONTRATTO	CANELLI	€ 100,00
BAROLO	'86	<i>La luna e i falò</i>	TERRE DA VINO	BAROLO	€ 80,00
BAROLO	'88	<i>Vigna Case Nere</i>	CASSETTA	VEZZA D'ALBA	€ 70,00
	'89				
BAROLO	'90	<i>Brunate</i>	CERETTO	ALBA	€ 150,00
BAROLO	'90	<i>Vigna Case Nere</i>	CASSETTA	VEZZA D'ALBA	€ 80,00
BAROLO	'90	<i>Vigna Magallo</i>	CASSETTA	VEZZA D'ALBA	€ 80,00
BAROLO	'90	<i>Vigna Gattinera</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 100,00
BAROLO	'90		ENRICO SERAFINO	CANALE	€ 80,00
BAROLO	'90	<i>Cascina Badarina</i>	BERSANO	NIZZA MONF.TO	€ 70,00
BAROLO	'93	<i>Vigna d'la Roul</i>	ROCCHIE MANZONI	MONFORTE	€ 150,00
BAROLO	'93	<i>Brunate</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'93	<i>Cerequio</i>	CONTRATTO	CANELLI	€ 80,00
BAROLO	'93	<i>Gaia Rey</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 80,00
BAROLO	'93	<i>Serralunga</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 65,00
BAROLO	'94	<i>Bussia Soprana</i>	ALDO CONTERNO	MONFORTE	€ 100,00
BAROLO	'94	<i>Ciobot Mentin Ginestra</i>	CLERICO	MONFORTE	€ 100,00
BAROLO	'94	<i>Brunate</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'94	<i>Marcenasco</i>	RATTI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'95	<i>Bussia Soprana</i>	ALDO CONTERNO	MONFORTE	€ 150,00
BAROLO	'95	<i>Vigna Big</i>	ROCCHIE MANZONI	MONFORTE	€ 150,00
BAROLO	'95	<i>Brunate</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'95	<i>La Delizia</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00
BAROLO	'95	<i>La Rosa</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00
BAROLO	'95	<i>La Villa Paiagallo</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00

BAROLO	'95	<i>Vigna Rionda</i>	ODDERO	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'95	0,375 LT <i>Brunate</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 45,00
BAROLO	'96	<i>Brunate</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'96		GAGLIARDO G.	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'96	<i>Vigna Rionda</i>	ODDERO	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'97	<i>Collezione Tilson</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 100,00
BAROLO	'97	<i>Le Vigne</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 100,00
BAROLO	'97	<i>Mondoca di Bussia</i>	ODDERO	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'97	<i>La Serra</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'98	<i>Pojana</i>	CLERICO	MONFORTE	€ 100,00
BAROLO	'98	<i>Lazzarito</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00
BAROLO	'98	<i>La Rosa</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00
BAROLO	'98	<i>Mondoca di Bussia</i>	ODDERO	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'98	<i>Vigna Rionda</i>	ODDERO	LA MORRA	€ 90,00
BAROLO	'98		E. SERAFINO	CANALE	€ 50,00
BAROLO	'99	<i>Olimpiadi2006</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 85,00
BAROLO	'99	<i>Ciabot Mentin Ginestra</i>	CLERICO	MONFORTE	€ 100,00
BAROLO	'99	<i>La Serra</i>	MARCARINI	LA MORRA	€ 100,00
BAROLO	'99	<i>Lazzarito</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 90,00
BAROLO	2000	<i>Collezione le Vigne</i>	FONANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 100,00
BAROLO	2000	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 90,00
BAROLO	2001		PRUNOTTO	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2003	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 60,00
BAROLO	2004		PIO CESARE	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2004		PRUNOTTO	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2004	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 60,00
BAROLO	2005		PIO CESARE	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2005	<i>La Rosa</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 80,00
BAROLO	2005		BORGOGNO	BAROLO	€ 70,00
BAROLO	2005	<i>Serralunga</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 80,00
BAROLO	2005		PRUNOTTO	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2005	<i>1,5 LT MAGNUM</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 150,00
BAROLO	2007		PIO CESARE	ALBA	€ 80,00
BAROLO	2009	<i>1,5 LT MAGNUM</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 130,00

BAROLO	2009	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 60,00
BAROLO	2011	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 50,00
BAROLO	2013	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 50,00
BAROLO	2014	<i>Monroj</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 50,00

BARBARESCO

Il Barbaresco viene dichiarato DOC nel 1966 e DOCG nel 1981, viene prodotto soltanto nel territorio di 3 comuni BARBARESCO, TREISO, NEIVE, e nella frazione di SAN ROCCO SENO D' ELVIO nel comune di Alba. Il disciplinare di produzione prevede che il Barbaresco deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni e conservato per almeno 1 anno in botti di rovere o castagno. Se non sottoposto a un periodo non inferiore ai 4 anni, il Barbaresco può portare il nome di " Riserva" e le bottiglie in cui viene confezionato devono essere rigorosamente di forma albeisa o pari all'antico uso di vetro scuro. Colore rosso granato, il bouquet è targata da profumi fruttati dalle confetture dei frutti rossi con sentori floreali della viola. Il passaggio in barrique lo arricchisce di spezie, mallo di noce, cuoio e tabacco senza tralasciare la liquirizia e il cacao. Si abbina magistralmente con pietanze del Territorio a base di carni rosse, con il Tartufo bianco, e i funghi porcini, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

BARBARESCO	'79		G. ROCCA	BARBARESCO	€ 100,00
BARBARESCO	'85	<i>La luna e i falò</i>	TERRE DA VINO	BAROLO	€ 60,00
BARBARESCO	'85		G. ROCCA	BARBARESCO	€ 60,00
BARBARESCO	'86		E. SERAFINO	CANALE	€ 50,00
BARBARESCO	'87	<i>Vigna Ausario</i>	CASSETTA	VEZZA D'ALBA	€ 50,00
BARBARESCO	'87		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'88	<i>Vigna ausario</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 60,00
BARBARESCO	'89	<i>Vigna Magallo</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 50,00
BARBARESCO	'89		VIGNAIOLI	TREISO	€ 45,00
BARBARESCO	'89		CONTE DI CAVOUR	CANALE	€ 45,00
BARBARESCO	'90	<i>Vigna magallo</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 60,00
BARBARESCO	'90		VIGNAIOLI	TREISO	€ 50,00
BARBARESCO	'90		G. ROCCA	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'90		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'94		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'96	<i>Vigna Magallo</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 70,00
BARBARESCO	'96		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'97		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 50,00
BARBARESCO	'98		SERAFINO E.	CANALE	€ 50,00

BARBARESCO	'99		ODDERO	LA MORRA	€ 65,00
BARBARESCO	'99	<i>Coste Rubin</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 60,00
BARBARESCO	'99	<i>Vigna Magallo</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 60,00
BARBARESCO	2000	<i>Olimpiadi2006</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 80,00
BARBARESCO	2000		PRUNOTTO	ALBA	€ 80,00
BARBARESCO	2000	<i>Vigna Magallo</i>	CASSETTA	VEZZA	€ 70,00
BARBARESCO	2001	<i>Coste Rubin</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 50,00
BARBARESCO	2003	<i>Coste Rubin</i>	FONTANAFREDDA	SERRALUNGA	€ 50,00
BARBARESCO	2004		TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 50,00
BARBARESCO	2005		PRUNOTTO	ALBA	€ 80,00
BARBARESCO	2005		PIO CESARE	ALBA	€ 80,00
BARBARESCO	2006		PRUNOTTO	ALBA	€ 60,00
BARBARESCO	2013	<i>Lancaia</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 50,00
BARBARESCO	2016	<i>Lancaia</i>	TEO COSTA	CASTELLINALDO	€ 45,00
BARBARESCO	'2018		PRODUTTORI	BARBARESCO	€ 45,00

VINI DELLE TERRE ALFIERI

Le TERRE ALFIERI sono le bellissime colline che costeggiano il fiume Tanaro tra le città di Asti e Alba. Antignano, Celle Enomondo, Cisterna d'Asti, Ferrere, Govone, Magliano Alfieri, Revigliasco, San Damiano, San Martino Alfieri, Tigliole.

I vini principali sono prodotti dalle uve principi della viticoltura del Nobile Piemonte.

Il Bianco ARNEIS TERRE ALFIERI le cui caratteristiche prevedono un colore giallo paglierino, il profilo olfattivo floreale, fragrante, delicato, e al palato risulta secco.

Il TERRE ALFIERI NEBBIOLO ricco di nobili tannini ed una beva elegante e misteriosa. Colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, Odore delicato, talvolta con sentore di viola, Sapore asciutto, pieno, armonico

Nelle TERRE ALFIERI viene prodotto anche un' ottimo BARBERA D'ASTI

TERRE ALFIERI ARNEIS		CARLIN DE PAOLO	€ 13,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		CASCINA VENGORE	€ 13,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		FRANCO GIACINTO	€ 13,00
TERRE ALFIERI ARNEIS		PESCAJA	€ 16,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	Costa quaglia	MARCHESI ALFIERI	€ 22,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	Tukè	PESCAJA	€ 20,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO	Belgardo	CASCINA VENGORE	€ 18,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO		CARLIN DE PAOLO	€ 18,00
TERRE ALFIERI NEBBIOLO		FRANCO GIACINTO	€
BARBERA D'ASTI	La Tota	MARCHESI ALFIERI	€ 17,00
BARBERA D'ASTI	Campolungo	CASCINA VENGORE	€ 15,00
BARBERA D'ASTI	Soliter	PESCAJA	€ 18,00
BABRERA D'ASTI		FRANCO GIACINTO	€ 15,00
BARBERA D'ASTI		CARLIN DE PAOLO	€ 15,00
BARBERA D'ASTI		BORGO LAME	€ 10,00
BARBERA D'ASTI		RISTORANTE	€ 10,00
BARBERA D'ASTI superiore		CARLIN DE PAOLO	€ 20,00

ALBAROSSA

Albarossa un altro rosso targato Piemonte . Il vitigno ha una storia molto lunga venne creato nel 1938 dal prof. Giovanni Dalmasso da un incrocio fra chatus (nebbiolo di Dronero) e Barbera . Negli anni '70 e '80 viene ristudiato e una quindicina d'anni fa la Regione Piemonte propone ad alcune aziende storiche del panorama vitivinicolo piemontese, con l'obiettivo di creare interesse attorno ad un vino che unisce tutte le aree tradizionalmente vocate alla viticoltura: Langhe, Monferrato, Roero. Nel 2010 è arrivata anche la Doc e oggi cinque produttori hanno deciso di creare l'Albarossa Club per far conoscere meglio questo rosso piemontese.

Tipo di vino: rosso, fragrante, e vellutato. Uve vinificate in botti di rovere a cappello sommerso, con frequenti follature. Invecchiamento in legno, acciaio e vetro minimo 16 mesi. Colore rosso granato, intenso con lievi riflessi aranciati. Profumo di frutti del sottobosco, sapore caldo delicatamente aromatico. E' un vino di ottima struttura con potenzialità di invecchiamento dai 4 - 7 anni.

VITI D'AUTUNNO TEO COSTA PIEMONTE ALBAROSSA Montechiaro A. € 16,00