

La nostra Cantina

La nostra carta propone prevalentemente una selezione vini artigianali della nostra regione, si parte da quelli dei Colli Piacentini e si arriva fino ai classici vitigni di Romagna: Sangiovese, Albana e Trebbiano.

Trovano vasto spazio i vini frizzanti emiliani, tra questi spiccano molti rifermentati in bottiglia in modo naturale, tra questi quelli dei produttori associati in **Emilia sur lì**.

Con la dicitura **Bio** abbiamo segnalato le bottiglie che hanno la certificazione biologica.

Con la dicitura **NAT** abbiamo invece messo in evidenza quelli che vengono comunemente definiti **Vini Naturali**. Si tratta di vini di vignaioli che, anche se talvolta non certificati, applicano metodi produttivi sia in vigna sia in cantina molto poco invasivi ed estremamente rispettosi della Natura. Si tratta di vini prodotti a partire da uve biologiche o biodinamiche e con l'utilizzo in cantina solo di quantità estremamente limitate di solforosa.

Portati a casa la Bottiglia che non hai finito

Non esitare, se non finisci la bottiglia che hai ordinato chiedici un tappo e portatela a casa.

Portati la bottiglia da casa: "Diritto di Tappo alla Longarola"

Il BYOB (*bring your own bottle*) è una pratica molto diffusa oltre oceano e poco conosciuta in Italia, che dà la possibilità, a collezionisti ed intenditori, di poter abbinare alla cucina dei ristoranti, le bottiglie di particolare pregio della propria cantina

Abbiamo scelto di dare ai nostri clienti la possibilità di poter degustare al meglio le bottiglie della propria collezione in abbinamento con i prodotti del nostro agriturismo e con i piatti della nostra cucina.

Il tuo vino ti verrà servito al meglio, con i bicchieri adeguati e alla giusta temperatura.

In cambio chiediamo quello che gli americani chiamano. **diritto di tappo** (*Corkage Fee*). **Un contributo di 6 euro per ogni bottiglia stappata.**

I vini portati da casa non devono essere presenti nella nostra Carta dei Vini

VINI BIANCHI FRIZZANTI e SPUMANTI

Frizzanti secchi

"Stropel" NAT	Ferretti (RE)	€15,00
Una cantina giovane che produce vini naturali e rifermentati in bottiglia fresco ed aromatico, ottimo con i salumi		
Malvasia dei Colli di Parma DOC	Bandina (PR)	€ 12.00
Classica malvasia di Torrechiara, bell'aroma e una certa morbidezza		
"Il mio Malvasia" NAT	Donati (PR)	€16.00
Tradizionale e naturale, fresca ed intensa...un classico dai colli di Barbiano.		
"Il mio Sauvignon" NAT	Donati (PR)	€17.00
Rifermentato in bottiglia fresco e con una struttura complessa molto interessante.		
"Despina" Malvasia dell'Emilia NAT	Quarticello (RE)	€ 15.00
Da Montecchio, rifermentazione naturale in bottiglia per una malvasia fresca e secca. Note di agrumi ed una certa sapidità conferiscono grande bevibilità e freschezza		
"Besiosa" Malvasia dell'Emilia NAT	Crocizia (PR)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia e parziale macerazione sulle bucce donano una bella aromaticità a questo vino comunque fresco ed a buona bevibilità		
"Sol e Steli" Sauvignon NAT	Crocizia (PR)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia e altitudine della vigna conferiscono aroma e freschezza a questo vino ottenuto da uve biologiche		
Frisant bianco spergola e sauvignon NAT	Farneto (RE)	€ 15.00
Un bel bianco fresco e leggero a volte l'annata esprime un bell'aroma di pompelmo		
"Campedello" Monterosso doc NAT	Croci(PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, uvaggio di malvasia, trebbiano e moscato		
Lubigo ortugo NAT	Croci (PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, un classico ortugo fresco e con una bella mineralità.		
Ripa di Sopravvento NAT	Graziano (MO)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia per il bianco secco fresco ed elegante del primo produttore bio Di Castelvetro		
Ti sbrino BIO	Boni (MO)	€ 15.00
Da Serramazzone un pinot nero e chardonnay rifermentato in bottiglia fresco e dissetante		
"Terre bianche" pignoletto e trebbiano BIO	Terraquilia (MO)	€ 16.00
Pignoletto con un pizzico di trebbiano rifermentato in bottiglia, fresco ed elegante		

Spumanti

Brut nature NAT dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante fresca leggera, non solo da aperitivo	Aldini (PR)	€15,00
"Lady Giò" brut metodo classico Da uve chardonnay e pinot nero, ortugo e fortana, un vino fresco e agrumato, ottimo da aperitivo o anche a tutto pasto.	Podere Pavolini (Pc)	€18,00
"Rio Rocca" brut nature NAT Spergola e Chardonnay per un vino fresco e leggero	Farneto (RE)	€20,00
"Lady Giò" Rosè brut Uve bianche e rosse si sposano in un vino interessante e che mantiene la freschezza del bianco	Podere Pavolini (Pc)	€18,00
"Ghevion" brut Da Solignano, pinot nero e chardonnay di montagna, 40 mesi sui lieviti Grande freschezza e vivace acidità	Gallosi (PR)	€26.00
"Belmount" cuvè 2014 brut nature Dall'appennino modenese un spumante complesso che unisce freschezza a un buon corpo.	Boni (Mo)	€26.00

VINI BIANCHI FERMI

"Cacciabruco" BIO Malvasia e trebbiano per un vino aromatico e fresco Dalle prime colline sopra Faenza	San Biagio Vecchio (RA)	€18,00
"Luna Nuova" – trebbiano NAT Tipico trebbiano di Romagna di buona qualità fresco, leggero molto estivo	Francesconi (Ra)	€ 18,00
"Campaglione Bianco"- trebbiano NAT La macerazione ne fa un vino di corpo ma comunque fresco e di grande bevibilità e mineralità	Vigne di S. Lorenzo (Ra)	€20,00
"Perlagioia" – albana BIO Un vino fresco leggero, molto piacevole	Ancarani (Ra)	€18,00
Famoso BIO Un vino interessante e particolare da un vitigno autoctono delle colline di Faenza	Ancarani (Ra)	€18,00
"Gea" - albana NAT Da uve macerate un vino complesso, intenso e rotondo ed avvolgente	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 22,00
"Arcaica" – albana NAT Macerato sulle bucce, spiccati profumi di frutta gialla, viva acidità e freschezza in bocca	Francesconi Paolo (Ra)	€ 20,00
"Dinavolino" NAT Prodotto da Giulio Armani storico enologo della Stoppa, un bianco naturale da uve ortrugo, malvasia e trebbiano, leggermente ossidato, fresco secco al naso la componente aromatica è molto piacevole.	Az. Agr. Denavolo (Pc)	€18,00
"Vino del poggio Bianco" NAT Una grande malvasia ferma, secca a cui la macerazione sulle bucce dona una struttura straordinaria	AZ. Agr. Cervini (PC)	€ 22.00
"Ageno" Emilia Igt NAT Malvasia , ortrugo e trebbiano per un vino naturale, lunga macerazione sulle bucce e nessuna solforosa aggiunta,affinamento in acciaio e poi botti piccole: vino ossidativo, più rosso che bianco, grande struttura e aromi originali.	La Stoppa (Pc)	€30,00
"Menis"albana di Romagna in anfora NAT Una grande albana di romagna che aggiunge all'eleganza e alla complessità Di questo vitigno l'invecchiamento in anfora	Vigne di S.Lorenzo (RA)	€ 32.00

VINI ROSSI E ROSATI FRIZZANTI e LAMBRUSCO

Rossi Frizzanti

- Gutturnio** dei Colli Piacentini doc il Negrese (PC) € 13.00
Barbera e bonarda per un vino tradizionale dalla bevuta facile, piacevole, molto adatto con i salumi.
- Gutturnio** dei Colli Piacentini doc **NAT** Croci (PC) € 15.00
Bel gutturnio biologico rifermentato in bottiglia in modo naturale, fresco secco, di buon corpo adatto a salumi e carni di maiale.
- "Indocilis"** Barbera **NAT** Podere Pradarolo (PR) €15.00
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico
- "Otòbbor"** Barbera igt **NAT** Crocizia (PR) €15.00
Rifermentazione naturale in bottiglia per una barbera fresca, fragrante, vinosa. Secondo la migliore tradizione delle nostre colline.

Rosati frizzanti

- "Balos"** Pinot nero **NAT** Crocizia (PR) € 15.00
Non aspettatevi un pinot nero classico, l'altitudine dell'azienda e la rifermentazione naturale in bottiglia ne fanno un vino dalla buona acidità e freschezza, ottimo con i salumi.
- "Ferrando"** Lambrusco **NAT** Quarticello (RE) € 15.00
Lambrusco salamino e rifermentazione in bottiglia per un rosato secco e di corpo, fresca alternativa ai più robusti lambrusco vinificati in rosso
- "Cadetto"** **NAT** Saetti (MO) € 16.00
Salamino di santacroce fresco secco e leggero, e **senza solfiti**
- "Cattabrega"** **NAT** Sotto il Noce (MO) € 20,00
Grasparossa, trebbiano e salamino, rifermentazione naturale
Fresco, interessante, pulito un grande frizzante
- "Ribelle"** **NAT** Donati (PR) €17.00
Vendemia anticipata per una barbera fresca e tagliente

LAMBRUSCO

Da Parma

"Lambrusco" dell'Emilia igt La Bandina € 12.00

Un classico lambrusco maestri, semplice e leggero dai colli tra Torrechiara e Barbiano.

"Marc'Aurelio" NAT Crocizia € 15.00

Uve maestri in purezza per un lambrusco rifermentato in bottiglia, sapido, fresco, profumato

"Il mio Lambrusco" NAT Donati €16.00

Lambrusco maestri rifermentato in bottiglia, buon corpo e grande bevibilità

Da Reggio Emilia

"Nero Maestri" igt Emilia NAT Quarticello € 15.00

Da uve maestri, rifermentato in bottiglia vecchio stile, robusto scuro e con piacevoli sentori erbacei.

"Pozzoferrato" NAT Storchi € 15.00

Salamino, maestri e ancillotta, rifermentazione in bottiglia dal colore intenso e dalla grande struttura e pulizia

"Ferrando" Lambrusco rosato NAT Quarticello € 15.00

Lambrusco salamino e rifermentazione in bottiglia per un rosato secco e di corpo, fresca alternativa ai più robusti lambrusco vinificati in rosso

Al scur NAT Ferretti € 15.00

Lambrusco classico da salamino, maestri, grasparossa, marani, oliva e barghi, rifermentazione naturale, buon corpo e fresco equilibrio

Frisant rosso NAT Farneto € 15.00

Lambrusco classico da grasparossa, rifermentazione naturale, chiaro, fresco, secco e leggero

Da Modena

"Fontana dei Boschi" NAT Vittorio Graziano € 15.00

Lambrusco grasparossa di castelvetro di grande corpo, scuro profumato e secco. Rigorosamente e naturalmente rifermentato in bottiglia.

"Lambrusco " NAT Saetti € 15.00

Salamino di santacroce rosso fresco secco e leggero, e **senza solfiti**

"Sandrone" NAT Angol d'amigh €16.00

Un vino naturale intenso e rustico con una bolla delicata ed elegante

VINI ROSSI FERMI

Barbera, bonarda e lambrusco...i classici emiliani

Gutturnio dei Colli Piacentini Doc Gutturnio classico di buona struttura (14°)	il Negrese (PC)	€ 14,00
Lambrusco fermo NAT Da uve lambrusco Salamino di Santacroce un vino senza solfiti	Saetti (MO)	€15.00
"Trebbiolo" Emilia igt NAT Il classico uvaggio del gutturnio piacentino Barbera e Bonarda	La Stoppa (PC)	€ 16,00
"Vigna del Guasto" Colli di Parma Doc Barbera al 60% e bonarda al 40% affinamento in barrique.	Lamoretto (PR)	€ 18,00
"Vino del poggio rosso" NAT Una bella barbera fresca e con una spiccata acidità	Cervini (PC)	€ 18,00
"Velius" barbera NAT Barbera in purezza per le annate più recenti di questo vino asciutto di buona bevibilità e grande equilibrio	Podere Pradarolo (PR)	€ 20,00
"Navel" NAT La risera del vino del poggio, uvaggio di barbera e bonarda con invecchiamento in legno.	Cervini (PC)	€ 20,00
"Macchiona" 2010 NAT Barbera e bonarda per un vino naturale che esprime perfettamente il suo territorio Gran corpo, gusto pieno a rilascio prolungato adatto a piatti importanti	La Stoppa (Pc)	€ 32,00
"Libens" NAT Bonarda secca in purezza per il vino più importante di questa cantina biologica. Ottimo con i nostri secondi di manzo e di suino nero	Podere Pradarolo	€ 28,00

Sangiovese ... la Romagna in bottiglia

"Campaglione" NAT	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 20,00
A Brisighella l'estate 2014 fresca e piovosa ha prodotto un vino leggero e di grande bevibilità		
"Limbecca" NAT	Francesconi(RA)	€ 18,00
Ai piedi delle colline di Faenza un sangiovese classico di buon corpo e grande bevibilità		
"Biagio Antico" NAT	Ancarani(RA)	€18,00
Sangiovese classico, la vigna cresce su terreni sabbiosi e questo gli dona una grande bevibilità e freschezza		
"CENTESIMO" NAT	Ancarani (RA)	€20,00
Vitigno autoctono romagnolo, in questa versione una intrigante nota di aromi accompagna un vino di buon corpo		
"IADI" NAT	Francesconi (RA)	€ 26,00
corpo importante e ottimo invecchiamento in botte piccola per un vino importante		
"Oudeis" '11 Sangiovese NAT	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 32,00
Una grande riserva di sangiovese pulito ed elegante. vinificato ed invecchiato in botte grande come se fosse un Brunello		

Cabernet, Merlot, Pinot ... i vitigni internazionali nella nostra regione

Pinot Nero Emilia Igt NAT	Casè (PC)	€ 20,00
Pinot nero di alta collina, fuori dagli schemi, complesso, rustico quasi animale esprime a pieno il territorio su cui cresce.		
"Vinnalunga '71"	Lamoretti (PR)	€ 22,00
Da vecchie vigne un classico taglio alla Bordeaux di Cabernet e Merlot, e invecchiamento in botte piccola conferisce equilibrio e bevibilità		
"San Lorenzo" NAT	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 25,00
Dalle colline di Brisighella Cabernet e merlot Invecchiato in barrique di diversi passaggi		
"I Padri" Merlot NAT	La Stoppa (PC)	€ 24,00
Un Merlot intenso invecchiato in barrique di vari passaggi, buona struttura e grande equilibrio		
"Braje" NAT	Storchi (Re)	€ 24,00
Dal letto del fiume Enza a Montecchio un cabernet e merlot Intenso e fresco degno di un buon Bordeaux		