

## 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 li**.

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

*Finché si avranno passioni non si cesserà di scoprire il mondo.  
(Il mestiere di vivere – Cesare Pavese)*

## **La cantina ospite**

### **La Distesa – Cupramontana (AN)**

*Quando si ha la passione per il buon vino, meglio se naturale, anche prendersi un paio di giorni di vacanza è occasione di andare a visitare una cantina. Questa volta il nostro prode è andato nel cuore delle Marche, nell'azienda agricola della famiglia Dottori: La Distesa. Quindi per qualche settimana ci piace proporvi quattro etichette che, a vario titolo, rappresentano bene questa realtà, ormai un caposaldo del “bere naturale” all'italiana, eccole:*

*TERRE SILVATE, uve trebbiano e Verdicchio, vinificato in cemento, nasce per essere il vino con cui l'azienda si presenta a chi non la conosce, forte della sua freschezza e facilità di beva*

€ 20

*GLI EREMI, probabilmente il vino portabandiera de La Distesa, cru di Verdicchio da vigne quarantennali, vendemmiato a più riprese sin oltre la fine di settembre, viene affinato in botti grandi e fatto maturare almeno due anni in bottiglia, minerale complessità*

€ 32

*NOCENZIO, tradizionale assemblaggio di uve sangiovese e montepulciano, rappresenta la tradizione dei rossi della zona, vinificato prima in tini di legno e poi in acciaio, fa della struttura agile da scalatore il suo vanto e la sua forza*

€ 22

*LE DERIVE, progetto anarchico in terra di grandi bianchi, è un uvaggio di sangiovese, montepulciano e vernaccia nera, uve vendemmate fino alla fine di ottobre, affinato in barriques usate e commercializzato almeno tre anni dopo la vendemmia, complesso e profondo come la terra da cui nasce, che guarda ripida il mare*

€ 36

*Questo vorrei che fosse il mio vino. Qualcosa che parla dell'Italia, delle Marche, di Cupramontana, di me stesso. Qualcosa che si versa nel bicchiere per far stare bene la gente. Per farla ubriacare di vita. Per rendere un po' più innocuo il vuoto.*

*Corrado Dottori*

## VINI BIANCHI FRIZZANTI e SPUMANTI

### Frizzanti secchi

<b>“Stropel” NAT</b>	Ferretti (RE)	€ 15,00
Da Caprara un rifermentato in bottiglia a base malvasia fresco ed aromatico, ottimo con i salumi		
<b>Malvasia</b> dei Colli di Parma DOC	Bandina (PR)	€ 12.00
Classica malvasia di Torrechiara, bell’aroma e una certa morbidezza		
<b>“Il mio Malvasia” NAT</b>	Donati (PR)	€ 17.00
Tradizionale e naturale, fresca ed intensa... un classico dai colli di Barbiano		
<b>“Terbianc” NAT</b>	Cinque Campi	€ 20.00
Dall’unione di tre varietà di trebbiano (romagnolo, toscano e di spagna), un rifermentato in bottiglia a tutto pasto		
<b>“Damigella” NAT</b>	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00
Dai 300 metri slm di Villabianca un trebbiano (modenese e di spagna) rifermentato in bottiglia agile come un passista scalatore		
<b>“Il mio Sauvignon” NAT</b>	Donati (PR)	€ 17.00
Rifermentato in bottiglia fresco e con una struttura complessa molto interessante.		
<b>“Despina” Malvasia dell’Emilia NAT</b>	Quarticello (RE)	€ 16.00
Da Montecchio una malvasia fresca e secca, a cui note di agrumi e sapidità regalano bevibilità e freschezza		
<b>“Besiosa” Malvasia dell’Emilia NAT</b>	Crocizia (PR)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia e macerazione donano aromaticità a questo vino, fresco e bevibile		
<b>“Frisant” bianco spergola e sauvignon NAT</b>	Farneto (RE)	€ 15.00
Un bel bianco fresco e leggero, a volte l’annata esprime un bell’aroma di pompelmo		
<b>“Campedello” Monterosso doc NAT</b>	Croci(PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, uvaggio di malvasia, trebbiano e moscato		
<b>Lubigo ortrugo NAT</b>	Croci (PC)	€ 15.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, un classico ortugo fresco e con una bella mineralità.		
<b>Ripa di Sopravento NAT</b>	Graziano (MO)	€ 15.00
Rifermentazione in bottiglia per il bianco secco fresco ed elegante del primo produttore bio di Castelvetro		
<b>“Terre bianche” pignoletto e trebbiano BIO</b>	Terraquilla (MO)	€ 15.00
Pignoletto con un pizzico di trebbiano rifermentato in bottiglia, fresco ed elegante		
<b>“Ti sbrino” BIO</b>	Cantina del Frignano (MO)	€ 15.00
Da Serramazzone un pinot nero e chardonnay rifermentato in bottiglia fresco e dissetante		
<b>Indigeno</b>	Ancarani	€ 18.00
Un raro trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia: vino da sete		

<b>Malvasia NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Da San Polo d'Enza, la Malvasia (biodinamica) che non t'aspetti		
<b>Trebbiano NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Trebbiano con un saldo di spergola, matrimonio ideale tra mineralità e aromaticità		
<b>Spergola NAT</b>	Podere Magia	€ 20.00
Spergola con una piccola dose di malvasia, sorprendente		
<b>"Steve" NAT</b>	Bergianti (MO)	€ 20.00
Pignoletto 100% da agricoltura biodinamica, bevilissimo e piacevole come una canzone dei Beatles		

## Spumanti

<b>Brut nature NAT</b> dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante fresca leggera, non solo da aperitivo	Aldini (PR)	€ 16,00
<b>"Lady Giò"</b> brut metodo classico Da uve chardonnay, pinot nero, ortrugo e fortana, un vino fresco e agrumato, ottimo da aperitivo o a tutto pasto.	Podere Pavolini (Pc)	€ 18,00
<b>"Rio Rocca"</b> brut nature NAT Spergola e Chardonnay per un vino fresco e leggero	Farneto (RE)	€ 20,00
<b>"Lady Giò" Rosè</b> brut Uve bianche e rosse si sposano in un vino interessante e che mantiene freschezza	Podere Pavolini (Pc)	€ 18,00
<b>"Belmount"</b> brut nature Dall'appennino modenese uno spumante complesso che unisce freschezza a un buon corpo.	Boni (Mo)	€ 26,00
<b>"Particella 128" NAT</b> Spergola in purezza, metodo classico pas dosè, eleganza e minaralità, sentori di frutti bianchi e agrumi	Cinque Campi (RE)	€ 25,00

## VINI ROSSI FERMI

### Barbera, bonarda e lambrusco, i classici emiliani

<b>Gutturnio</b> dei Colli Piacentini Doc Gutturnio classico di buona struttura (14°)	Villa Rosalba (PC)	€ 14,00
<b>Lambrusco fermo NAT</b> Da uve lambrusco Salamino di Santacroce un vino <b>senza solfiti</b> dalla bevuta fresca e leggera	Saetti (MO)	€ 15,00
<b>“Trebbiolo”</b> Emilia igt <b>NAT</b> Il classico uvaggio del gutturnio piacentino, Barbera e Bonarda	La Stoppa (PC)	€ 18,00
<b>“Vino del poggio rosso” NAT</b> Una bella barbera, fresca e con una spiccata acidità	Cervini (PC)	€ 18,00
<b>“Velius” barbera NAT</b> Barbera in purezza per le annate più recenti di questo vino asciutto di buona bevibilità e grande equilibrio	Podere Pradarolo (PR)	€ 20,00
<b>“Navel” NAT</b> La riserva del vino del poggio, uvaggio di barbera e bonarda con invecchiamento in legno.	Cervini	€ 20,00
<b>“Macchiona” 2012 NAT</b> Barbera e bonarda per un vino naturale che esprime perfettamente il suo territorio, gran corpo, gusto pieno adatto a piatti importanti	La Stoppa	€ 32,00

## Sangiovese ... la Romagna in bottiglia

<b>“Campaglione” NAT</b>	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 20,00
Sangiovese naturale di alta collina, asciutto e con la giusta acidità		
<b>“Limbecca” NAT</b>	Francesconi (RA)	€ 20,00
Ai piedi delle colline di Faenza un sangiovese classico, di buon corpo e grande bevibilità		
<b>“Biagio Antico” NAT</b>	Ancarani (RA)	€ 20,00
Sangiovese classico, la vigna cresce su terreni sabbiosi e questo gli dona una grande bevibilità e freschezza		
<b>“Girapoggio” BIO</b>	Bissoni (RA)	€ 20,00
Sangiovese dalla colline di Bertinoro, affinato in barrique, rotondo senza perdere il carattere del vitigno		
<b>“Centesimino” NAT</b>	Ancarani (RA)	€ 22,00
Vitigno autoctono romagnolo, una intrigante nota speziata accompagna un vino di buon corpo		
<b>“Le IADI” NAT</b>	Francesconi (RA)	€ 26,00
Corpo importante e ottimo invecchiamento in botte piccola per un vino importante		
<b>“Anam Rosso” Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 26,00
Interessante interpretazione romagnola del più importante vitigno del nostro Appennino. Affinato in parte in acciaio e in parte in botte grande		
<b>“Anam Rosato” Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo (RA)	€ 26,00
Un vino che mantiene tutte le peculiarità del Sangiovese con grande leggerezza e bevibilità		
<b>“Oudeis” ‘11 Sangiovese NAT</b>	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

<b>“San Lorenzo” NAT</b>	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 25,00
Dalle colline di Brisighella cabernet sauvignon e merlot invecchiato in barrique di diversi passaggi		
<b>I Padri” 2006 Merlot NAT</b>	La Stoppa (PC)	€ 24,00
Un Merlot intenso invecchiato in barrique di vari passaggi, buona struttura e grande equilibrio		
<b>“Braje” NAT</b>	Storchi (Re)	€ 24,00
Dal letto del fiume Enza a Montecchio un uvaggio bordolese di cabernet sauvignon e merlot intenso e fresco, affinato in legno		
<b>“Perivana” NAT</b>	Storchi (Re)	€ 32,00
Cabernet sauvignon in purezza per questa riserva con invecchiamento in barrique di rovere. Spiccate note di tabacco e frutti rossi		



## 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** Cordani (PC) € 16.00  
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e carni di maiale.

**"Indocilis"** Barbera **NAT** Podere Pradarolo (PR) €15.00  
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico

### 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

**"Perfranco"** **NAT** Bergianti (MO) € 20.00  
Un lambrusco Salamino in purezza che fa dell'eleganza la sua caratteristica, da agricoltura biodinamica.

**"Ferrando"** Lambrusco **NAT** Quarticello (RE) € 16.00  
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 da vigne biodinamiche, rifermentazione naturale.  
Fresco, interessante e pulito, un grande frizzante a tutto pasto

**"Ribelle"** **NAT** Donati (PR) €17.00  
Vendemmia anticipata per una barbera fresca e tagliente

**"Rondinina"** **NAT** Podere Cervarola (MO) € 18.00  
Lambrusco grasparossa rosato, rifermentato, per abbracciare piatti diversi tra loro

## LAMBRUSCO

### Da Parma

<b>"Lambrusco"</b> dell'Emilia igt	La Bandina	€ 12.00
Un classico lambrusco maestri, semplice e leggero dai colli tra Torrechiara e Barbiano.		
<b>"Marc'Aurelio"</b> NAT	Crocizia	€ 15.00
Uve maestri in purezza per un lambrusco rifermentato in bottiglia, sapido, fresco e profumato		
<b>"Il mio Lambrusco"</b> NAT	Donati	€17.00
Lambrusco maestri rifermentato in bottiglia, buon corpo e grande bevibilità		

### Da Reggio Emilia

<b>"Nero Maestri"</b> igt Emilia NAT	Quarticello	€ 16.00
Da uve maestri, rifermentato in bottiglia vecchio stile, robusto scuro e con piacevoli sentori erbacei.		
<b>"Cinque Campi Rosso"</b> NAT	Cinque Campi	€ 15.00
Grasparossa, malbo e marzemino reggiano, rifermentato in bottiglia		
<b>Al scur</b> NAT	Ferretti	€ 15.00
Lambrusco classico reggiano da salamino, maestri, grasparossa, marani , oliva e barghi, rifermentazione naturale, buon corpo e fresco equilibrio		
<b>Frisant rosso</b> NAT	Farneto	€ 15.00
Lambrusco pedemontano da varietà grasparossa, rifermentazione naturale, chiaro, fresco, secco e leggero		
<b>Lambrusco</b> NAT	Podere Magia	€ 20.00
Lambrusco da uve Maestri biodinamiche, rifermentazione naturale,scuro, secco e di buona struttura, che fa dell'eleganza la sua caratteristica quasi sorprendente		
<b>Caveriol ros</b> NAT	Ferretti	€ 18.00
Dalle vigne di sette varietà di lambrusco piantate negli anni 30, un rifermentato per chi ama i sapori di una volta		

### Da Modena

<b>"Lambrusco "</b> NAT	Saetti	€ 15.00
Salamino di santacroce rosso fresco secco e leggero, e <b>senza solfiti</b>		
<b>"Cenerino"</b> NAT	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00
Dalle colline sopra Modena un grasparossa gastronomico		