

## La nostra Cantina

La nostra carta propone prevalentemente una selezione di 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 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 oltreoceano 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)*

## **Gli ospiti**

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

Dove le colline marchigiane hanno un lato che guarda il mare e l'altro le montagne nasce il vino dell'azienda agricola della famiglia Dottori: La Distesa. Legata al territorio e ormai un caposaldo del "bere naturale" all'italiana, ecco le nostre proposte:

- 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
- 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

### **Santa Caterina – Sarzana (SP)**

Santa Caterina è una collina di otto ettari alle porte di Sarzana, costituita da argille rosse, sui cui pendii e terrazzamenti si estendono vigneti, ulivi, piccoli frutteti e bosco. La maggiore superficie vitata è impiantata a Vermentino e, per le uve rosse, a Sangiovese. Abbiamo scelto due etichette a base Vermentino per sentirci davvero in estate:

- ETICHETTA VERDE, il vino d'ingresso (ma non per questo meno interessante) vinificato in acciaio per restituire nel bicchiere tutti gli aromi dell'uva, del terreno e della terra meravigliosa che lo ha fatto nascere € 22
- POGGI ALTI, stessa uva e stesso podere dell'Etichetta Verde, ma con qualche giorno di fermentazione sulle bucce e una parte del vino affinata in grès, aromatico e complesso € 25

## VINI BIANCHI e ORANGE WINES FERMI

### VINI BIANCHI

<b>La Mossca NAT</b> Moscato fermo, bell'aromaticità ma fresco e secco	Crocizia (PR)	€ 16,00
<b>Luna Nuova – trebbiano NAT</b> Tipico trebbiano di Romagna di buona qualità fresco, leggero e molto estivo	Francesconi (RA)	€ 18,00
<b>Vite in fiore – albana NAT</b> Albana che già dal nome promette frutto e note floreali molto gradevoli	Francesconi (RA)	€ 20,00
<b>Incia - Spergola NAT</b> Raro esempio di spergola in purezza, secco e decisamente agrumato	Quarticello (RE)	€ 22,00
<b>Perlagioia – albana BIO</b> Un vino fresco leggero, molto piacevole e che la mineralità rende particolarmente beverino	Ancarani (RA)	€ 18,00
<b>Le signore Famoso BIO</b> Un vino interessante e particolare da un vitigno autoctono delle colline di Faenza, non aromatico	Ancarani	€ 18,00

### ORANGE WINES

<b>Campaglione Bianco- trebbiano NAT</b> La macerazione ne fa un vino di corpo ma fresco e di grande bevibilità, grazie alla sua mineralità	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 20,00
<b>Gea - albana NAT</b> Da uve macerate un vino complesso, intenso, rotondo ed avvolgente	Vigne di S. Lorenzo	€ 22,00
<b>Arcaica – albana NAT</b> Macerato sulle bucce, spiccati profumi di frutta gialla, viva acidità e freschezza in bocca	Francesconi	€ 20,00
<b>Vino del poggio Bianco NAT</b> Una grande malvasia ferma, secca a cui la macerazione sulle bucce dona una struttura straordinaria	Az. Agr. Cervini (PC)	€ 22,00
<b>Anam Bianco - Trebbiano NAT</b> Dopo leggera macerazione sulle bucce un orange dai piacevoli profumi di campo	Vigne di S. Lorenzo	€ 26,00
<b>Menis - albana di Romagna in anfora NAT</b> Una grande albana di Romagna che aggiunge all'eleganza e alla complessità di questo vitigno una prolungata permanenza in anfora	Vigne di S. Lorenzo	€ 32,00
<b>Agno 2019 NAT</b> Malvasia, ortugo e trebbiano per un classico <i>orange wine</i> , 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)	€ 35,00

## VINI BIANCHI FRIZZANTI e SPUMANTI

### Frizzanti secchi

<b>Stropel NAT</b>	Ferretti (RE)	€ 16.00
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)	€ 18.00
Tradizionale e naturale, fresca ed intensa... un classico dai colli di Barbiano		
<b>Terbianc NAT</b>	Cinque Campi (RE)	€ 20.00
Da 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) agile come un passista scalatore		
<b>Il mio Sauvignon NAT</b>	Donati	€ 18.00
Rifermentato in bottiglia fresco e con una struttura complessa molto interessante.		
<b>Despina</b> Malvasia dell'Emilia NAT	Quarticello (RE)	€ 18.00
Da Montecchio una malvasia fresca e secca, a cui note di agrumi e sapidità regalano bevibilità e freschezza		
<b>Frisant bianco spergola e sauvignon NAT</b>	Farneto (RE)	€ 16.00
Un bel bianco fresco e leggero, a volte l'annata esprime un bell'aroma di pompelmo		
<b>Campedello Monterosso doc NAT</b>	Croci(PC)	€ 16.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, uvaggio di malvasia, trebbiano e moscato		
<b>Lubigo ortugo NAT</b>	Croci	€ 16.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, un classico ortugo fresco e con una bella mineralità.		
<b>Terre bianche pignoletto e trebbiano BIO</b>	Terraquilia (MO)	€ 16.00
Pignoletto con un pizzico di trebbiano rifermentato in bottiglia, fresco ed elegante		
<b>Ti sbrino BIO</b>	Cantina del Frignano (MO)	€ 16.00
Da Serramazzone un pinot nero e chardonnay rifermentato in bottiglia fresco e dissetante		
<b>Nizzola pignoletto BIO</b>	Cavallera (MO)	€ 18.00
Pignoletto rifermentato in bottiglia, agrumato e giustamente acido		
<b>Indigeno trebbiano BIO</b>	Ancarani (RA)	€ 18.00
Un raro trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia: vino da sete		

<b>Ripa di Sopravento 2020 NAT</b>	Vittorio Graziano (MO)	€ 20.00
Da uno dei padri della rifermentazione in bottiglia un uvaggio di vitigni tradizionali dell'appennino modenese (prevalente il trebbiano modenese) rifermentato, versatile e di grande bevibilità		
<b>Malvasia NAT</b>	Podere Magia (RE)	€ 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		

## Spumanti

<b>Brut nature NAT</b>	Aldini (PR)	€ 16,00
dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante fresca leggera, non solo da aperitivo		
<b>Lady Giò</b> brut metodo classico	Podere Pavolini (PC)	€ 20,00
Da uve ortrugo, fortana e chardonnay un vino fresco e agrumato, ottimo da aperitivo o a tutto pasto.		
<b>Lady Giò rosè</b> brut	Podere Pavolini	€ 20,00
Uve bianche e rosse si sposano in un vino interessante e che mantiene freschezza		
<b>Belmount</b> brut nature <b>BIO</b>	Boni (MO)	€ 28.00
Dall'appennino modenese uno spumante complesso che unisce freschezza a un buon corpo.		
<b>Particella 128 NAT</b>	Cinque Campi (RE)	€ 25.00
Spergola in purezza, metodo classico pas dosè, eleganza e minaralità, sentori di frutti bianchi e agrumi		
<b>Metodo Classico millesimato 2012 BIO Pas dose'</b>	Cavaliere (MO)	€ 25.00
Trentasei mesi sui lieviti, trebbiano modenese in purezza, non dosato. Minerale e versatile		
<b>Blanc de noirs millesimato 2012 BIO</b>	Barbaterre (RE)	€ 32.00
Lunga permanenza sui lieviti (oltre sessanta mesi) per questo metodo classico di pinot nero, di struttura, adatto a tutto pasto		

## VINI ROSSI FERMI

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

<b>Perigeo Terre di Velleia igt</b>	<b>NAT</b>	Cordani (PC)	€ 18,00
Un Gutturnio naturale superiore di grande spessore, equilibrio e pulizia, invecchiamento in cemento.			
<b>Trebbiolo Emilia igt</b>	<b>NAT</b>	La Stoppa (PC)	€ 18,00
Il classico uvaggio del gutturnio piacentino, Barbera e Bonarda			
<b>Velius barbera 2013</b>	<b>NAT</b>	Podere Pradarolo (PR)	€ 20,00
Barbera in purezza per le annate più recenti di questo vino <i>asciutto</i> , di buona bevibilità e grande equilibrio			
<b>Franzes</b>	<b>NAT</b>	Sotto il Noce (MO)	€ 32,00
Grasparossa in prevalenza, accompagnato da trebbiano modenese e Sorbara ci regalano la versione emiliana di un ottimo Gamay			
<b>Macchiona 2013</b>	<b>NAT</b>	La Stoppa	€ 34,00
Barbera e bonarda per un vino naturale che esprime perfettamente il suo territorio, gran corpo e gusto pieno, adatto a piatti importanti			
<b>Macchiona 2010</b>	<b>NAT</b>	La Stoppa	€ 40,00
Dieci anni in bottiglia ne hanno fatto una riserva importante di grande struttura ed equilibrio			

## Sangiovese ... la Romagna in bottiglia

<b>Rosso NAT</b>	Francesconi(RA)	€ 16,00
Sangiovese giovane fruttato e di grandissima bevibilità, adatto a salumi e carni		
<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	€ 20,00
Ai piedi delle colline di Faenza un sangiovese classico, di buon corpo e grande bevibilità		
<b>Centesimino NAT</b>	Ancarani (RA)	€ 22,00
Vitigno autoctono romagnolo che, con una intrigante nota speziata, accompagna un vino di buon corpo		
<b>Le IADI NAT</b>	Francesconi	€ 26,00
Corpo importante e ottimo invecchiamento in botte piccola per un vino importante		
<b>Anam Rosato Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo	€ 26,00
Un vino che mantiene tutte le peculiarità del Sangiovese con grande leggerezza e bevibilità		
<b>Anam Rosso Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo	€ 26,00
Interessante interpretazione romagnola del più importante vitigno del nostro Appennino. Affinato in parte in acciaio e in parte in botte grande		
<b>Oudeis '16 Sangiovese NAT</b>	Vigne di San Lorenzo	€ 34,00
Una grande riserva di sangiovese pulito ed elegante, vinificato ed invecchiato in botte grande: come se fosse un Brunello		
<b>Le vecchie annate</b>	Vigne di San Lorenzo	€ 40,00
<b>Oudeis '11</b>		
<b>Oudeis'12</b>		
<b>Oudeis '13</b>		

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

- San Lorenzo NAT** Vigne di S. Lorenzo (RA) € 25,00  
Dalle colline di Brisighella cabernet sauvignon e merlot invecchiato in barrique di diversi passaggi
- Braje NAT** Storchi (RE) € 26,00  
Dal letto del fiume Enza a Montecchio un uvaggio bordolese di cabernet sauvignon e merlot intenso e fresco, affinato in legno
- Peder BIO** Barbaterre (RE) € 24,00  
Un pinot nero molto caratteristico affinato in botte in modo equilibrato, morbido e di facile bevuta
- Capes BIO** Barbaterre € 24,00  
Dalle colline reggiane un Cabernet Sauvignon classico affinato in legno, tondo e fresco al punto giusto
- I Padri 2004 Merlot NAT** La Stoppa (PC) € 26,00  
Un Merlot intenso invecchiato in barrique di vari passaggi, buona struttura e grande equilibrio
- Perivana NAT** Storchi € 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

<b>Gutturnio</b> dei Colli Piacentini doc <i>Magia NAT</i>	Cordani (PC)	€ 16.00
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e carni di maiale.		
<b>Indocilis</b> Barbera <b>NAT</b>	Podere Pradarolo (PR)	€16.00
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico		
<b>S'cètt NAT</b>	Crocizia	€ 16.00
Barbera e croatina per questo rifermentato in bottiglia, asciutto e gastronomico		

### Rosati frizzanti

<b>Balos</b> Pinot nero <b>NAT</b>	Crocizia (PR)	€ 16.00
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		
<b>Perfranco NAT</b>	Bergianti (MO)	€ 20.00
Un lambrusco Salamino in purezza che fa dell'eleganza la sua caratteristica, da agricoltura biodinamica.		
<b>Ferrando</b> Lambrusco <b>NAT</b>	Quarticello (RE)	€ 18.00
Lambrusco salamino e rifermentazione in bottiglia per un rosato secco e di corpo, fresca alternativa ai più robusti lambrusco vinificati in rosso		
<b>Cadetto NAT</b>	Saetti (MO)	€ 16.00
Salamino di santacroce fresco secco e leggero, <b>senza solfiti</b>		
<b>Cattabrega NAT</b>	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		
<b>Ribelle NAT</b>	Donati (PR)	€18.00
Vendemmia anticipata per una barbera fresca e tagliente		
<b>Rondinina NAT</b>	Podere Cervarola (MO)	€ 18.00

Lambrusco grasparossa rosato, rifermentato, per abbracciare piatti diversi tra loro

## LAMBRUSCO

### Da Parma

**Lambrusco** dell'Emilia igt La Bandina € 12.00  
Un classico lambrusco maestri, semplice e leggero dai colli tra Torrechiara e Barbiano.

**Il mio Lambrusco NAT** Donati €18.00  
Lambrusco maestri rifermentato in bottiglia, buon corpo e grande bevibilità

### Da Reggio Emilia

**Al scur NAT** Ferretti € 16.00  
Lambrusco classico reggiano da salamino, maestri, grasparossa, marani , oliva e barghi, rifermentazione naturale, buon corpo e fresco equilibrio

**Cinque Campi Rosso NAT** Cinque Campi € 16.00  
Grasparossa, malbo e marzemino reggiano, rifermentato in bottiglia

**Frisant rosso NAT** Farneto € 16.00  
Lambrusco pedemontano da varietà grasparossa, rifermentazione naturale, chiaro, fresco, secco e leggero

**Nero Maestri** igt Emilia NAT Quarticello € 18.00  
Da uve maestri, rifermentato in bottiglia vecchio stile, robusto scuro e con piacevoli sentori erbacei

**Pozzoferrato NAT** Storchi € 18.00  
Salamino, maestri ed ancellotta, rifermentazione in bottiglia per questo lambrusco *molto* reggiano dal colore intenso e dalla grande struttura e pulizia

**Lambrusco 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

### Da Modena

**Lambrusco NAT** Saetti € 16.00  
Salamino di santacroce rosso fresco secco e leggero, e **senza solfiti**

**Cenerino NAT** Podere Cervarola (MO) € 18.00  
Da Villabianca, 500 metri sopra Modena un grasparossa gastronomico, educatamente rustico

**Fontana dei Boschi 2017 NAT** Vittorio Graziano (MO) € 20.00  
Da uno dei padri della rifermentazione in bottiglia, da Castelvetro di Modena un Grasparossa naturale fresco, secco e di grande bevibilità'