

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 la nostra proposta:

- LE DERIVE, progetto anarchico in terra di grandi bianchi, è un uvaggio di sangiovese, montepulciano e vernaccia nera, uve vendemmiate 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

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

ORANGE WINES

Campaglione Bianco- trebbiano NAT	Vigne di S. Lorenzo (RA)	€ 20,00
La macerazione ne fa un vino di corpo ma fresco e di grande bevibilità, grazie alla sua mineralità		
Gea - albana NAT	Vigne di S. Lorenzo	€ 22,00
Da uve macerate un vino complesso, intenso, rotondo ed avvolgente		
Arcaica – albana NAT	Francesconi	€ 20,00
Macerato sulle bucce, spiccati profumi di frutta gialla, viva acidità e freschezza in bocca		
Anam Bianco - Trebbiano NAT	Vigne di S. Lorenzo	€ 26,00
Dopo leggera macerazione sulle bucce un orange dai piacevoli profumi di campo		
Menis - albana di Romagna in anfora NAT	Vigne di S. Lorenzo	€ 32,00
Una grande albana di romagna che aggiunge all'eleganza e alla complessità di questo vitigno una prolungata permanenza in anfora		
Agno 2019 NAT	La Stoppa (PC)	€ 35,00
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		

VINI BIANCHI FRIZZANTI e SPUMANTI

Frizzanti secchi

Stropel NAT	Ferretti (RE)	€ 16.00
Un rifermentato in bottiglia a base malvasia fresco ed aromatico, ottimo con i salumi e a tutto pasto		
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)	€ 18.00
Tradizionale e naturale, fresca ed intensa... un classico dai colli di Barbiano		
Terbianc NAT	Cinque Campi (RE)	€ 20.00
Da tre varietà di trebbiano (romagnolo, toscano e di spagna), un rifermentato in bottiglia a tutto pasto		
Il mio Sauvignon NAT	Donati	€ 18.00
Rifermentato in bottiglia fresco e con una struttura complessa molto interessante		
Despina 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		
Frisant bianco spergola e sauvignon NAT	Farneto (RE)	€ 16.00
Un bel bianco fresco e leggero, a volte l'annata esprime un bell'aroma di pompelmo		
Campedello Monterosso doc NAT	Croci(PC)	€ 16.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, uvaggio di malvasia, trebbiano e moscato		
Lubigo ortugo NAT	Croci	€ 16.00
Vino da uve bio a rifermentazione naturale in bottiglia, un classico ortugo fresco e con una bella mineralità.		
Ti sbrino BIO	Cantina del Frignano (MO)	€ 16.00
Da Serramazzone un pinot nero e chardonnay rifermentato in bottiglia fresco e dissetante		
Nizzola pignoletto BIO	Cavaliera (MO)	€ 18.00
Pignoletto rifermentato in bottiglia, agrumato e giustamente acido		
Indigeno trebbiano BIO	Ancarani (RA)	€ 18.00
Un raro trebbiano romagnolo rifermentato in bottiglia: vino da sete		
Ripa di Sopravento 2020 NAT	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		
Malvasia NAT	Podere Magia (RE)	€ 22.00
Da San Polo d'Enza, la Malvasia (biodinamica) che non t'aspetti		

Trebbiano NAT

Podere Magia

€ 22.00

Trebbiano con un saldo di spergola, matrimonio ideale tra mineralità e aromaticità

Spergola NAT

Podere Magia

€ 22.00

Spergola con una piccola dose di malvasia, sorprendente

Spumanti

Brut nature NAT dai colli sopra Langhirano una Malvasia spumante fresca leggera, non solo da aperitivo	Aldini (PR)	€ 16,00
Lady Giò brut metodo classico Da uve ortrugo, fortana e chardonnay un vino fresco e agrumato, ottimo da aperitivo o a tutto pasto.	Podere Pavolini (PC)	€ 20,00
Lady Giò rosè brut Uve bianche e rosse si sposano in un vino interessante e che mantiene freschezza	Podere Pavolini	€ 20,00
Belmount brut nature BIO Dall'appennino modenese uno spumante complesso che unisce freschezza a un buon corpo.	Boni (MO)	€ 28,00
Particella 128 NAT Spergola in purezza, metodo classico pas dosè, eleganza e minaralità, sentori di frutti bianchi e agrumi	Cinque Campi (RE)	€ 25,00
Metodo Classico BIO Pas dose' Trentasei mesi sui lieviti, trebbiano modenese in purezza, non dosato. Minerale e versatile	Cavaliere (MO)	€ 25,00
Blanc de noirs millesimato 2012 BIO Lunga permanenza sui lieviti (oltre sessanta mesi) per questo metodo classico di pinot nero, di struttura, adatto a tutto pasto	Barbaterre (RE)	€ 32,00

VINI ROSSI FERMI

Barbera, bonarda e lambrusco, i classici emiliani

Perigeo Terre di Velleia igt	NAT	Cordani (PC)	€ 18,00
Un Gutturnio naturale superiore di grande spessore, equilibrio e pulizia, invecchiamento in cemento.			
Trebbiolo Emilia igt	NAT	La Stoppa (PC)	€ 18,00
Il classico uvaggio del gutturnio piacentino, Barbera e Bonarda			
Velius barbera 2013	NAT	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			
Macchiona 2010	NAT	La Stoppa	€ 40,00
Barbera e bonarda per un vino naturale che esprime perfettamente il suo territorio, gran corpo e gusto pieno, adatto a piatti importanti, dieci anni in bottiglia ne hanno fatto una riserva importante di grande struttura ed equilibrio			

Sangiovese ... la Romagna in bottiglia

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

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

Gutturnio dei Colli Piacentini doc <i>Magia</i> 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)	€16.00
Rifermentato in bottiglia, fresco, secco e rustico		
S'cètt NAT	Crocizia	€ 16.00
Barbera e croatina per questo rifermentato in bottiglia, asciutto e gastronomico		

Rosati frizzanti

Balos Pinot nero NAT	Crocizia (PR)	€ 16.00
Non aspettatevi un pinot nero classico, l'altitudine della vigna 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 sapido lambrusco Salamino in purezza che fa dell'eleganza la sua caratteristica, da agricoltura biodinamica.		
Ferrando Lambrusco NAT	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		
Cadetto NAT	Saetti (MO)	€ 16.00
Salamino di santacroce fresco secco e leggero, 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)	€18.00
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

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 ancillotta, rifermentazione in bottiglia per questo lambrusco *molto* reggiano dal colore intenso e dalla grande struttura e pulizia

Caveriol Ros NAT Ferretti € 18.00
Il Lambrusco dei Ferretti dalle vigne vecchie, quelle che Sante ricorda negli anni 50. Scuro, di corpo e amaro il giusto.

Lambrusco NAT Podere Magia € 22.00
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'

BIRRE ARTIGIANALI da BIRRIFICIO AGRICOLO

Abbiamo deciso di proporvi un produttore emiliano che, come noi, ha un legame diretto con la coltivazione delle materie prime agricole necessarie per le loro birre.

Si tratta di un'azienda agricole, con annesso birrifico artigianale. Orzo, frumento e luppoli coltivati in Emilia si uniscono a quelli provenienti dalle regioni più vocate conferendo a queste birre un carattere deciso ed originale.

ZIMELLA birra artigianale agricola BIO – Bagno di Reggio Emilia (RE)

GIRASOLE BIO	50 cl	4,5%	€ 8,00
Birra di frumento dalla gradevole fragranza agrumata e note di banana, con schiuma cremosa e compatta			
CARBONE BIO	50 cl	5,0%	€ 8,00
Birra scura dall'intenso aroma tostato con persistenti note di caffè e cacao			
RUGGINE BIO	50 CL	5,0%	€8,00
Rossa agrumata, fruttata e con un equilibrato amaro finale .			
DORATA BIO	50cl	4,5%	€ 8.00
Bionda classica di buon corpo e grande freschezza			