

La nostra Cantina

La nostra carta propone una selezione di vini artigianali della nostra regione, partendo da quelli dei Colli Piacentini per arrivare ai classici vitigni di Romagna: Sangiovese, Albana e Trebbiano.

Troverete anche vini fatti con i più conosciuti vitigni internazionali

Trovano vasto spazio i vini frizzanti emiliani; tra questi spiccano molti rifermentati in bottiglia in modo naturale.

Molti vini che proponiamo sono biologici, molti vengono definiti *vini naturali*.

Questo significa produrre vini a partire da uve biologiche o biodinamiche e con l'utilizzo in cantina di quantità estremamente limitate di solforosa. Sono prodotti da vignaioli che applicano metodi non invasivi sia in vigna che in cantina estremamente rispettosi della Natura.

Non hai finito la bottiglia?

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

Porta una bottiglia da casa

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 vostro vino 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 7 euro per ogni bottiglia stappata (750ml).

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



Vini Bianchi Femmi

Emilia

<i>Incia</i> - Spergola	Quarticello (RE)	€ 22.00
Raro esempio di spergola in purezza, secco e decisamente agrumato con una buona struttura		
<i>Ageno</i>	La Stoppa (FC)	€ 40.00
Malvasia in prevalenza, ortrugo e trebbiano per un classico <i>orange wine</i> , lunga macerazione sulle bucce e nessuna solforosa aggiunta, affinamento in acciaio e poi botti piccole.		
<i>Funambol</i> - Trebbiano	Podere Sottoilnoce (MO)	€40.00
Trebbiano di Spagna tipico dell'Appennino modenese, grandi profumi bella struttura, invecchiamento in barrique di gres (Clayver)		

Romagna

<i>Luna nuova</i> - Trebbiano	Francesconi (RA)	€ 20.00
Trebbiano in purezza, classico, asciutto fresco		
<i>Très Bien</i> - Albana	Baccagnano (RA)	€ 20.00
Trebbiano e chenin, un uvaggio inconsueto, macerazione sulle bucce di 5 giorni per un vino fresco e piacevole		
<i>Le Signore</i> - Famoso	Ancarani (RA)	€ 20.00
Vitigno autoctono delle colline di Faenza, non aromatico, ma piacevolmente floreale		
<i>Vite in fiore</i> - Albana	Francesconi (RA)	€ 22.00
Albana in purezza, profumata e fresca con sola estrazione dal mosto fiore		
<i>Arcaica</i> - Albana	Francesconi (RA)	€ 24.00
Albana macerata 60 giorni sulle bucce: elegante e piacevole		
<i>Gea</i> - Albana	Filippo Manetti (RA)	€ 25.00
Albana orange, la macerazione sulle bucce ne estrae i profumi in modo intenso		
<i>Ecce Draco bianco</i>	Mutiliana (FC)	€ 34.00
L'unico vino bianco della cantina di Giorgio Melandri, da Modigliana un Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon di montagna, bella mineralità, eleganza e freschezza		

Vini Bianchi Frizzanti

Fiacenza

Dieci Lune - Ortugo Valla (Pc) € 20.00
Ortugo piacentino rifermentato in bottiglia, fresco leggero molto piscevole

Campe dello Croci (Pc) € 20.00
Dalla località Monterosso, nei pressi di Castell'Arquato, l'omonimo uvaggio di Malvasia, Trebbiano e Moscato. Leggermente macerato e rifermentato sui suoi lieviti

Parma

Znestra - Malvasia Crocizia (PR) € 20.00
La più fresca delle malvasie di Crocizia, ottimi aromi e grande bevibilità...un vino da salume

Besiosa - Malvasia Crocizia (PR) € 20.00
Malvasia di Candia aromatica rifermentata in bottiglia, leggermente macerata

Reggio Emilia

Lunaris - Malvasia La Collina (PR) € 15.00
Malvasia frizzante biodinamica dalla coop sociale la Collina, profumata, fresca molto gradevole

Despina - Malvasia Quarticello (RE) € 20.00
Malvasia rifermentata in bottiglia, fresca e secca, talvolta sapida

Le Boccette - Spergola Quarticello (RE) € 20.00
Fresca e piacevolissima spergola rifermentata in bottiglia, un vero vino "da sete"

Terbianc Cinque Campi (RE) € 20.00
Da tre varietà di Trebbiano (romagnolo, toscano e di spagna), un rifermentato in bottiglia a tutto pasto

Levante Podere Cipolla (RE) € 20.00
Malvasia, Spergola e Moscato, uvaggio fresco e profumato con una bella acidità

Malvasia Podere Magia (RE) € 24.00
Da San Polo d'Enza, la Malvasia (biodinamica) che non t'aspetti, rifermentata in bottiglia dai grandi aromi

Trebbiano Podere Magia (RE) € 24.00
Sempre in biodinamica, sempre rifermentato in bottiglia, un trebbiano di grande intensità

Modena

Terre Bianche Terraquila (MO) € 20.00
Finoletto di grande bevibilità dalle note agrumate

Ripa di Sopravento Vittorio Graziano (MO) € 22.00
Da uno dei padri della rifermentazione in bottiglia un uvaggio di vitigni tradizionali dell'appennino modenese (prevalente Trebbiano modenese) versatile e di grande bevibilità

Valtiberia-Trebbiano Podere Sottoilnoce (MO) € 25.00
Trebbiano di Spagna e Trebbiano modenese: un rifermentato in bottiglia fresco e profumato

Romagna

Indigeno-Trebbiano Ancarani (RA) € 20.00
Un raro Trebbiano romagnolo scattante e con una spiccata acidità

Vini Spumanti

Fiacenza

Fleur – Barbera spumante rosè Illica (PC) € 28.00
Fruttato, buona struttura, elegantemente speziato, un extra brut di grande equilibrio

1919 Blanc de Blancs – metodo classico Illica (PC) € 30.00
30 mesi sui lieviti, dosaggio zero, buona struttura e mineralità ne fanno un vino adatto a tutto pasto

Parma

Brut nature – Malvasia Aldini (PR) € 20.00
Dai colli Langhiranesi una Malvasia spumantizzata sui lieviti che fa macerazione sulle bucce: tipica del vitigno la nota delicatamente amara

Reggio Emilia

Brina d'estate – Spergola brut Aljano (RE) € 18.00
Dai colli di Scandiano una Spergola spumante metodo charmat fruttato e fresco

Particella 128 – Spergola metodo classico Cinque Campi (RE) € 30.00
Spergola in purezza, metodo classico pas dosè, la breve macerazione sulle bucce conferisce mineralità e carattere

Rio degli sgoccioli – Lambrusco metodo classico Cinque Campi (RE) € 30.00
Lambrusco Barghi, metodo classico pas dosè, frutti rossi al naso, mineralità e freschezza al palato

Le Nebbie – Spergola metodo classico Anna Beatrice (RE) € 30.00
Spergola in purezza millesimato, fresco, fruttato di grande eleganza, un vino che non contiene solfiti aggiunti

Blanc de noirs – Pinot nero millesimato Barbaterre (RE) € 30.00
Metodo classico di struttura con oltre 60 mesi di permanenza sui lieviti: adatto a tutto pasto

Vini Rossi Fermi

Emilia

<i>La Sete</i> - Barbera	Flocchi (PR)	€ 20.00
Dalla Val Taro una barbera classica e naturale. Acidità e freschezza perfettamente bilanciate		
<i>Marcovaldo</i> - Barbera e Bonarda	Crocizia (PR)	€ 20.00
Le due uve più tipiche delle colline parmensi si sposano in un vino tannico, secco, compensato da un'acidità equilibrata		
<i>Perigeo</i> - Terre di Velleia IGT	Cordani (PC)	€ 20.00
Un Guttumio superiore naturale di grande equilibrio e pulizia conferiti dall'invecchiamento in cemento		
<i>Trebbiolo</i> - Emilia IGT	La Stoppa (PC)	€ 20.00
Il classico uvaggio del Guttumio piacentino: Barbera e Bonarda. Di sorprendente morbidezza e giusta acidità		
<i>Bordone</i> - Malbo gentile	Quarticello (RE)	€ 25.00
L'affinamento in botte piccola di diversi passaggi dona struttura e vellutato equilibrio		
<i>Peder</i> - Pinot nero	Barbaterre (RE)	€ 25.00
Un Pinot nero molto caratteristico affinato in botte, con una morbidezza che lo rende facile bevuta		
<i>Capes</i> - Cabernet sauvignon	Barbaterre (RE)	€ 25.00
Cabernet Sauvignon classico affinato in legno, tondo e fresco senza divenire troppo ruffiano		
<i>Velius</i> - Barbera	Podere Pradarolo (PR)	€ 25.00
Barbera asciutta, dallo stile classico, grande corpo ed equilibrio		
<i>Braje</i>	Storchi (RE)	€ 32.00
Interpretazione emiliana del classico uvaggio bordolese: Merlot, Cabernet Franc, e Cabernet Sauvignon affinati in botte grande. Di grande eleganza e pulizia		
<i>Macchiona 2012/Macchiona 2009</i>	La Stoppa (PC)	€ 36.00/ €40.00
Barbera e Bonarda al 50%. Lungo affinamento in botte e, a seguire, in tino. Grande struttura, setosità e acidità ottimamente bilanciate. Proponiamo due tra le migliori annate recenti.		



Romagna

<i>Campaglione - Sangiovese</i> Da Brisighella un Sangiovese naturale di alta collina, asciutto e con la giusta acidità	Campiume (RA)	€ 22.00
<i>Limbecca - Sangiovese</i> Classico Sangiovese affinato in acciaio. Giovane, di buon corpo e grande bevibilità	Francesconi (RA)	€ 22.00
<i>Centesirino</i> Vitigno autoctono romagnolo semi-aromatico che risulta in un vino di buona struttura, con note speziate	Ancarani (RA)	€ 25.00
<i>Mbrana 2014 - Sangiovese</i> Dall'appennino Tosco-Romagnolo un Sangiovese minerale. L'affinamento in cemento conferisce pulizia e leggerezza senza rinunciare alla complessità.	Pratello (FC)	€ 25.00
<i>Anam Rosato - Sangiovese</i> Un'interpretazione rosata che mantiene tutte le peculiarità del vitigno con grande leggerezza e bevibilità	Campiume (RA)	€ 32.00
<i>Anam Rosso - Sangiovese</i> Il doppio affinamento in acciaio e in botte grande lo rendono un vino di buon corpo e di facile bevuta. Un ottimo bilanciamento tra acidità, morbidezza e note aromatiche	Campiume (RA)	€ 32.00
<i>Ecce Draco - Pinot nero</i> Vinificato in purezza, sorprende per la sua freschezza minerale e sapidità. Tannini fini e frutti rossi in bocca	Mutiliana (FC)	€ 34.00
<i>Tramazzo - Sangiovese</i> Oru di Sangiovese di montagna fine, elegante dal naso balsamico	Mutiliana (FC)	€ 34.00
<i>Acerreta - Sangiovese</i> Oru di Sangiovese con naso dal frutto spiccato, bocca piena e mineralità	Mutiliana (FC)	€ 34.00
<i>Oudeis - Sangiovese 2018</i> Una grande riserva: pulito e ben strutturato. Fermenta e affina in botte grande come se fosse un Brunello	Campiume (RA)	€ 36.00

Vini Rossi e Rosati Frizzanti

Piacenza

<i>Magia</i>	Cordani (PC)	€ 20.00
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e piatti a base di maiale		
<i>Come una volta- gutturnio</i>	Valla (Pc)	€ 20.00
Gutturnio piacentino secco, fruttato e un'acidità ben bilanciata		

Parma

<i>Otobar - Barbera</i>	Crocizia (PR)	€ 20.00
Rifermentato in bottiglia con un'ottima spuma e un'acidità ben integrata		
<i>Marc'Aurelio - Lambrusco</i>	Crocizia (PR)	€ 20.00
Lambrusco Maestri di collina, rifermentato in bottiglia, secco e deciso		
<i>Balòs - Pinot Nero</i>	Crocizia (PR)	€ 20.00
Un rifermentato rosato con sentori di frutti rossi: decisamente vivace e rinfrescante		
<i>Barbera dell'Emilia</i>	Aldini (PR)	€ 20.00
Rifermentazione in bottiglia per questa barbera rustica e di corpo		
<i>Indocilis</i>	Podere Pradardo	€ 20.00
Barbera rifermentata in bottiglia fresca, acida e tagliente		

Reggio Emilia

<i>Quaresimo - Lambrusco</i>	La Collina (RE)	€ 15.00
Lambrusco reggiano classico ottenuto da uve biologiche dall'ormai storica cooperativa sociale di Reggio Emilia		
<i>Rosa dei venti - Lambrusco Rosato</i>	Podere Cipolla (RE)	€ 20.00
Il rosato di Denny Elmi: rifermentato in bottiglia di Grasperossa e Malbo, vivace dal profumo di frutti rossi		
<i>Nero Maestri - IGT Emilia</i>	Quarticello (RE)	€ 20.00
Da uve Maestri e Grasperossa, rifermentato in bottiglia vecchio stile: robusto, scuro e con sentori erbacei		
<i>Ferrando - Lambrusco rosato</i>	Quarticello (RE)	€ 20.00
Lambrusco salamino vinificato rosato: secco e di corpo. Fresca alternativa ai lambrusco vinificati in rosso		
<i>Pozzoferrato</i>	Storchi (RE)	€ 20.00
Salamino, Maestri ed Ancellotta: un lambrusco reggiano strutturato e molto pulito dal colore intenso		
<i>Lambrusco 2019</i>	Podere Magia (RE)	€ 24.00
Lambrusco da uve Maestri biodinamiche, rifermentazione naturale, scuro, secco e di buona struttura, che fa dell'eleganza la sua caratteristica quasi sorprendente		

Modena

Fontana dei Boschi - Lambrusco Vittorio Graziano (MO) € 22.00

Da Castelvetro uno dei padri della rifermentazione in bottiglia, da Castelvetro di Modena un Grasperossa naturale, fresco, secco e di grande bevibilità

Saldalana - Lambrusco rosato Podere Sottoilnoce (MO) €22.00

Grasperossa, Sorbara e Trebbiano modenese: uvaggio tagliente e fruttato

Cattabrega - Lambrusco rosato Podere Sottoilnoce (MO) €22.00

Rifermentato in bottiglia da uve Lambrusco: l'aggiunta di uve bianche lo rende selvatico, asciutto e profumato

Smilzo - Lambrusco rosato Vittorio Graziano(MO) € 22.00

Vino rosato da uve non solo di Lambrusco: l'aroma fruttato ne smorza l'acidità

No autoclave - Lambrusco Bergianti (MO) € 24.00

Uvaggio a base Salamino unito a uve rosse e bianche: ne risulta un vino con un deciso equilibrio tra acidità ed aroma

Saint Vincent rosato Bergianti (MO) € 24.00

Da antiche uve Sorbara, un lambrusco di grande mineralità salina: le note di lampone conferiscono aroma e acidità

PerFranco rosato- Lambrusco rosato Bergianti (MO) €24.00

Salamino di Santa Croce in purezza rifermentato, bolla fine e persistente con note di pompelmo e fiori di campo

Confine - Lambrusco rosato Podere Sottoilnoce (MO) €30.00

Vino rosato ottenuto da una selezione di vigne vecchie di 60 anni: presenta note di frutti rossi maturi ed erbe spontanee

Birre artigianali agricole biologiche

ZIMELLA - Bagno di Reggio Emilia (RE)

GIRASOLE	50 cl	4,5%	€ 9,00
Birra di frumento dalla gradevole fragranza agrumata e note di banana, con schiuma cremosa e compatta			
CARBONE	50 cl	5,0%	€ 9,00
Birra scura dall'intenso aroma tostato con persistenti note di caffè e cacao			
RUGGINE	50 cl	5,0%	€ 9,00
Rossa morbidamente fruttata e con un equilibrato amaro finale			
DORATA	50 cl	4,5%	€ 9,00
Bionda classica di buona struttura e grande freschezza			

LAPAZ - Prodotta da Agrifarnese - Fontevivo (PR)

PILS	33 cl	4,8%	€ 6,00
Con malto d'orzo, come richiede lo stile pils piacevolmente amara ed erbacea			
Session IPA	33 cl	4,8%	€ 6,00
I luppoli accuratamente selezionati conferiscono note agrumate e aroma di coriandolo			

ZUCKER - Sanguinaro di Fontanellato (PR)

CHETESTA	33 cl	5,3%	€ 6,00
Saison complessa grazie alla presenza di miele d'arancio, fiocchi di avena e segale			