

## 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 8 euro per ogni bottiglia stappata (750ml).

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



## Vini Bianchi Fermi

### Bianchi freschi e profumati

---

<i>Pavar bianco</i> - chardonnay e bombino Fresco, leggero...un vino da sete	Valle delle Lepri	€ 20
<i>Le Signore</i> - uva Famoso Da un uva tipica delle colline faentini, fresca e minerale	Ancarani	€ 22
<i>L'ona nova</i> - Trebbiano Trebbiano in purezza, classico, asciutto e fresco.	Francesconi	€ 22
<i>Per la Gioa</i> - Albana e altri vitigni romagnoli Albana classica, fresca e minerale	Ancarani	€ 22
<i>Campaglione bianco</i> - Trebbiano Breve macerazione, profumato e con un'ottima acidità.	Vigne di San Lorenzo	€ 23
<i>Bessagalena</i> - Trebbiano e Albana Elscia e Gallina, trebbiano e albana i due principali bianchi romagnoli Per un vino leggero, piuttosto teso ma e con una lieve nota fumé	Baccagnano	€ 22
<i>Bora Lunga</i> - Spergola e Moscato Un connubio felice tra l'aspra Spergola e il dolce Moscato: elegante, fresco e molto diretto	Cinque Campi	€ 25

### Bianchi riserva affinati in legno

---

<i>Le Larre</i> - Trebbiano Assemblaggio di un 90% di Trebbiano vinificato in bianco e affinato in barrique con un 10% di Trebbiano ipermacerato: tagliante ma molto fruttato	Vespignano	€ 25
<i>Le Campore 2016</i> - Chardonnay e Sauvignon Dall'appennino Tosco - Romagnolo un bianco minerale ed elegante, nulla da invidiare ai bianchi francesi	Pratello	€ 28
<i>Borgo Casale</i> - Sauvignon Un grande sauvignon invecchiato 18 mesi in botti piccole di rovere: elegante, aromatico e di buona struttura	Vigne dei Boschi	€ 30
<i>Farfarello</i> - Albana Brix Una grande albana che segue le linee del progetto Brix dell'associazione dei produttori di Brisighella	Poggio della dogna	€ 35

## Bianchi macerati altrimenti detti orange wine

---

*An' Blanc* – Sauvignon Strada del Casalino € 24

Alcuni giorni di macerazione sulle bucce, color oro, minerale e molto profumato

*Statale 412* – Ortrugo, Malvasia di Candia e Verdea Filarole € 22

Vino bianco leggermente macerato ottenuto da uve di vigne vecchie unite con quelle della vigna più giovane

*Fatto coi piedi* – Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano Filarole € 26

La lunga macerazione sulle bucce lo rende decisamente aromatico, piuttosto tannico e sapido

*Anam Orange* – Albana Vigne di San Lorenzo € 32

Macerazione di 28 giorni sulle bucce e affinamento in acciaio per un anno: profumato e di buona struttura

## Vini Bianchi Frizzanti

### Malvasia

---

<i>Besiosa - Malvasia</i>	Crocizia	€ 20
La più fresca delle malvasie di Crocizia, ottimi aromi e grande bevibilità...un vino da salume		
<i>Emiliana - Malvasia</i>	Lusenti	€ 22
Malvasia piacentina rifermentata in bottiglia profumata e secca molto interessante		
<i>Malvasia Brut</i>	Aldini	€ 22
Malvasia classica dei Colli di Parma orange e spumantizzata		
<i>Despina - Malvasia</i>	Quarticello	€ 20
Malvasia rifermentata in bottiglia, fresca e secca, talvolta sapida		

### Spergola

---

<i>Refurtiva - Spergola</i>	Strada del Casalino	€ 20
Vino che nasce da una vigna molto giovane: esuberante, profumato e brioso		
<i>Le Boccette - Spergola</i>	Quarticello	€ 22
Fresca e piacevolissima spergola rifermentata in bottiglia, un vero vino "da sete"		

### Trebbiano pignoletto e altre uve

---

<i>Ripa di Sopravento - Trebbiano e non solo</i>	Vittorio Graziano	€ 24
Vecchie vigne da Castelvetro di Modena, il bianco del maestro del metodo ancestrale		
<i>Valtiberia - Trebbiano</i>	Podere Sottoilnoce	€ 26
Trebbiano di Spagna e Trebbiano modenese: un rifermentato in bottiglia fresco e profumato		
<i>Qianò - ortugo</i>	Lusenti	€ 24
Rifermentato in bottiglia di grande eleganza e freschezza		
<i>Sol e steli - sauvignon</i>	Crocizia	€ 20
Classico sauvignon dei colli di parma, fa macerazione sulle bucce ed è rifermentato in bottiglia		
<i>Indigeno - Trebbiano di romagna</i>	Ancarani	€ 24
Trebbiano di Spagna e Trebbiano modenese: un rifermentato in bottiglia fresco e profumato		

## Vini Spumanti

<i>Fleur</i> – Barbera spumante rosè Fruttato, buona struttura, elegantemente speziato, un extra brut di grande equilibrio	Illica	€ 30
<i>1919 Blanc de Blancs</i> – metodo classico 30 mesi sui lieviti, dosaggio zero, buona struttura e mineralità ne fanno un vino adatto a tutto pasto	Illica	€ 30
<i>Brut nature</i> – Malvasia Dai colli Langhiranesi una Malvasia spumantizzata sui lieviti che fa macerazione sulle bucce: tipica del vitigno la nota delicatamente amara	Aldini	€ 22
<i>Brina d'estate</i> – Spergola brut Dai colli di Scandiano una Spergola spumante metodo charmat fruttato e fresco	Aljano	€ 22
<i>Vulpis in Fabula</i> – Lambrusco Maestri Metodo classico color rubino con un intenso aroma floreale e fruttato	Anna Beatrice	€ 28
<i>Le Nebbie</i> – Spergola metodo classico Spergola in purezza millesimato, fresco, fruttato di grande eleganza, un vino che non contiene solfiti aggiunti	Anna Beatrice	€ 30
<i>Blanc de noirs</i> – Pinot nero millesimato Metodo classico di struttura con oltre 60 mesi di permanenza sui lieviti: adatto a tutto pasto	Barbaterre	€ 30
<i>Mille580</i> – Spergola spumante Bollicina generosa molto fine e vellutata: carico di profumi e piacevolmente setoso al palato. Vno base affinato in anfora di terracotta	Bosco dei Caprioli	€ 40
Vindice – Sangiovese blanc de noir Un grande Blanc de noir metodo classico. Complesso e con una bella struttura	Poggio della Dogana	€ 32

## Vini Rossi e Rosati Fermi

### Vini leggeri di facile bevuta

---

<i>Pavar rosso - Cabernet Merlot Sangiovese</i> Rosso fresco e fruttato, i tre vitigni donano complessità ed equilibrio	Valle delle Lepri	€ 20
<i>Trebbiolo - Emilia IGT</i> Il classico uvaggio del Gutturnio piacentino: Barbera e Oroatina. Annata sorprendentemente tesa ma con bel frutto deciso	La Stoppa	€ 22
<i>Campaglione - Sangiovese</i> Da Brisighella un Sangiovese naturale di alta collina, asciutto e con la giusta acidità	Vigne di San Lorenzo	€ 22
<i>Caibane - Sangiovese rosato intenso</i> Sangiovese etereo che esprime sentori di frutta rossa matura e una rinfrescante morbidezza	Vespignano	€ 24
<i>Borsolo - Uva Longanesi</i> Vitigno autoctono della zona di Ravenna che esprime un tannino esuberante	Bulzaga	€ 22
<i>Limbecca - Sangiovese</i> Annata 2018, il sangiovese così come deve essere pulito ed equilibrato..segnaliamo il tappo di vetro	Francesconi	€ 22
<i>Peder - Pinot nero</i> Un Pinot nero molto caratteristico affinato in botte, con una morbidezza che lo rende facile bevuta	Barbaterre	€ 25
<i>Capes - Cabernet sauvignon</i> Cabernet Sauvignon classico affinato in legno, tondo e fresco senza divenire troppo ruffiano	Barbaterre	€ 25
<i>Anam Rosato - Sangiovese</i> Un'interpretazione rosata che mantiene tutte le peculiarità del vitigno con grande leggerezza e bevibilità	Vigne di San Lorenzo	€ 32

### Rossi strutturati e riserva

---

<i>Onda d'urto - Oroatina rosato</i> Dalla Val Tidone un rosato fruttato e molto versatile	Filarole	€ 24
<i>Rosso Filarole - Barbera</i> Vino dalla potente acidità che lo rende di una bevibilità estrema	Filarole	€ 24
<i>Bordone - Malbo gentile</i> Affinamento in botte piccola di diversi mesi che dona struttura ed equilibrio vellutato	Quarticello	€ 25

*Braje* – Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon      Storchi      € 32

Interpretazione emiliana del classico uvaggio bordolese: Merlot, Cabernet Franc, e Cabernet Sauvignon affinati in botte grande. Di grande eleganza e pulizia

*Mbrana 2014* – Sangiovese      Pratello      € 25

Dall'appennino Tosco-Romagnolo un Sangiovese minerale. L'affinamento in cemento conferisce pulizia e leggerezza senza rinunciare alla complessità

*Centesimino* – Centesimino      Ancarani      € 25

Vitigno tipico della Romagna simile al Sangiovese: profumato e floreale con piacevoli venature speziate

*Iadi 2018* – Sangiovese      Francesconi      € 28

Sangiovese riserva che invecchia in barrique, morbido con eleganza ed equilibrio

*Anam Rosso* – Sangiovese      Vigne di San Lorenzo      € 32

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

*Oudeis* – Sangiovese      Vigne di San Lorenzo      € 38

Una grande riserva: pulito e ben strutturato. Fermenta e affina in botte grande come se fosse un Brunello

## Vini Rossi e Rosati Frizzanti

### Barbera e Bonarda

---

<i>Magia</i> - Gutturnio	Cordani	€ 20
Gutturnio biologico rifermentato in bottiglia, profumato e secco, molto adatto a salumi e piatti a base di maiale		
<i>Otobar</i> - Barbera	Crocizia	€ 20
Rifermentato in bottiglia con un'ottima spuma e un'acidità ben integrata		
<i>Qao Mare</i> - Barbera rosata	Lusenti	€ 22
Il rosato rifermentato di Lusenti, grande bevuta fresco e fragrante		
<i>Mare d'inverno</i> - Barbera	Lusenti	€ 22
Classica barbera frizzante di buon corpo ed equilibrio		

### Lambrusco

---

<i>Marc'Aurelio</i> - Lambrusco	Crocizia	€ 20
Lambrusco Maestri di collina, rifermentato in bottiglia, secco e deciso		
<i>Scur</i> - Lambrusco	Ferretti	€ 20
Lambrusco reggiano classico secco e robusto ideale con i salumi		
<i>Togo</i> - Lambrusco	Ferretti	€ 20
Lambrusco della zona di Campegine rifermentato in bottiglia, morbido e fresco per chi non ama gli spigoli		
<i>Ferrando</i> - Lambrusco rosato	Quarticello	€ 20
Lambrusco salamino vinificato rosato: secco e di corpo. Fresca alternativa ai lambrusco vinificati in rosso		
Nero Maestri - Lambrusco rosato	Quarticello	€ 20
Lambrusco scuro reggiano, bella struttura e secchezza		
<i>Diletto</i> - Lambrusco Barghi	Bosco dei Caprioli	€ 20
Spuma vivace da uve Lambrusco di un antico vitigno delle colline reggiane: persistente e piacevolmente tannico		
<i>Brigata Allegra 20</i> - Lambrusco Maestri	Strada del Casalino	€ 22
Vino sincero e generoso dai profumi intensi e di piacevole beva		
<i>Iena</i> - Gasparossa e Trebbiano	Franchina e Giarone	€ 22
Gasparossa e Trebbiano danno vita ad un vino secco e mordace, fresco e piuttosto tannico		
<i>Saldalama</i> - Lambrusco	Podere Sottoilnoce	€ 24
Gasparossa, Sorbara e Trebbiano modenese: uvaggio tagliente e fruttato		
<i>Cattabrega</i> - Lambrusco rosato	Podere Sottoilnoce	€ 24

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

*Smilzo - Uvaggio* Vittorio Graziano € 22

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

*Fontana dei Boschi - Lambrusco Grasparossa* Vittorio Graziano € 24

Il classico grasparossa di Castelvetro rifermentato

*Trifalco - Lambrusco di Fiorano* Podere Sottoilnoce € 30

Un grande vino rosso con le bolle...Lambrusco tipico del fioranese: morbido e di buona struttura con un finale piacevolmente fresco