

il RISTORANTE

EMILIANO **KM9n**

CARTA dei VINI



Benvenuti in Emilia! Terra di passioni ed emozioni!

Da oltre 50 anni la famiglia Romani ricerca e seleziona i migliori prodotti del nostro meraviglioso territorio.

*Non solo gli strepitosi salumi, non solo i favolosi formaggi,
ma anche gli inebrianti vini.*

Lasciatevi accompagnare da Silvano alla scoperta delle nostre bontà liquide.

*Tutte le declinazioni del Lambrusco: da quelli scuri e morbidi a quelli più chiari e asciutti;
i vini artigianali e quelli ancora fatti come una volta, rifermentati in bottiglia coi loro fondi.*

*Ma l'Emilia non è solo Lambrusco, è anche bollicine bianche, aromatiche o secche;
charmat o metodo classico e inoltre vini fermi da varietà locali, diverse per ogni Provincia.*

*E poi, siccome l'Italia è una terra unica e fantastica, Silvano ha selezionato per voi qualche
etichetta ospite: grandi nomi dell'enologia nazionale e piccoli produttori artigianali.*

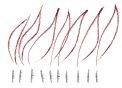
*E per i più golosi un bellissimo assortimento di Champagne: le maison più prestigiose e
i vigneron artisan.*

Insomma, che dire ancora, se non... ALLA SALUTE!





LAMBRUSCO



SCURI E MORBIDI

EMILIA IGT ETICHETTA ROSSA

Maestri in prevalenza. Scuro e intenso, equilibrato e tipico.

EMILIA IGT

Lambrusco dalle colline della val d'Enza. Intenso e minerale.

EMILIA IGT CUOR DI LAMBRUSCO

Maestri morbido, profumato, floreale e fruttato.

EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO

Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.

EMILIA IGT OTELLO SELEZIONE ORO (0,375 lt)

Prevalenza Maestri, scuro, abboccato, morbido e cremoso.

EMILIA IGT MARCELLO

100% Maestri: scuro, vinoso, avvolgente, morbido.

EMILIA IGT MACCHIABAFFO

Grasparossa, Maestri e Malbo con un filo di zucchero naturale non fermentato. Goloso.

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC RIVE DEI CILIEGI

Grasparossa di collina, intenso e cremoso, rotondo.

SELEZIONE SILVANO ROMANI

Parma

OINOE

Parma

CARRA

Parma

CECI

Parma

CECI

Parma

ARIOLA

Parma

ALJANO

Reggio Emilia

VEZZELLI

Modena

(13)

(14)

(15,5)

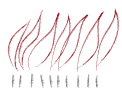
(14,5)

(9,5)

(15)

(15)

(16,5)



SCURI E ASCIUTTI

EMILIA IGT ETICHETTA VIOLA

Maestri in parziale vinificazione rosata e macerazione carbonica. Fragante e brioso.

COLLI DI PARMA DOC TORCULARIA

Maestri molto equilibrato e armonico. Intenso e persistente. Succoso e brioso.

COLLI DI PARMA DOC

100% Maestri dalle colline di Torrecchiara: scuro, intenso e succoso. Sa di fiori e frutta rossa.

COLLI DI PARMA DOC BOCANEGRA

Maestri e Ancellotta, scuro, intenso, vellutato. Profuma di sottobosco e violetta, frutti rossi.

COLLI DI PARMA BIO DOC I CALANCHI

Maestri 100% complesso ed equilibrato. Ricco e intenso, di fiori e frutta.

EMILIA IGT SCURO

Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.

EMILIA IGT SCURO (0,375 lt)

Salamino e Ancellotta. Scuro, secco, leggero, cremoso.

EMILIA IGT SETTEFILARI

Come nella antica tradizione, assemblaggio di ben sette diverse varietà storiche. Completo.

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC TASSO

Grasparossa artigianale biologico, lieviti indigeni. Secco e asciutto.

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC MONOVITIGNO

Grasparossa artigianale, cru con vigne di 50 anni. Secco e intenso.

SELEZIONE SILVANO ROMANI

Parma

CARRA

Parma

LAMORETTI

Parma

OINOE

Parma

MONTE DELLE VIGNE

Parma

LINI

Reggio Emilia

LINI

Reggio Emilia

ALJANO

Reggio Emilia

MORETTO

Modena

MORETTO

Modena

(13)

(14,5)

(18)

(16,5)

(20)

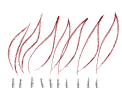
(15)

(9,5)

(15)

(19)

(22)



CHIARI E ASCIUTTI

EMILIA IGT ROSÉ

Sorbara e Salamino, chiaro, secco, leggero. Charmat lungo.

SORBARA IL SELEZIONE

100% Sorbara chiaro, secco e sapido. Succoso e goloso.

LINI

Reggio Emilia

VEZZELLI

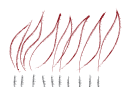
Modena

(15)

(16,5)



L A M B R U S C O



RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA secondo tradizione

COLLI DI PARMA BIO DOC I SALICI

Maestri rifermentato in bottiglia di bella struttura e trama. Intensi profumi di amarena e ciliegia.

MONTE DELLE VIGNE

Parma

(23)

EMILIA IGT IL MIO LAMBRUSCO

Il maestro della rifermentazione naturale. Scuro, pieno, intenso, magico. Il territorio in bottiglia.

CAMILLO DONATI

Parma

(22)

REGGIANO DOC POZZOFERRATO

Vino naturale da Salamino, Maestri e Ancellotta rifermentati in bottiglia. Profumato e corposo.

STORCHI

Reggio Emilia

(23,5)

EMILIA IGT ALBONE

Salamino rifermentato naturale in bottiglia. Espressivo, goloso, dissetante: buono, buono, buono!

PODERE IL SALICETO

Reggio Emilia

(17,5)

SORBARA DOC RISERVA DEL FONDATORE

Piccola selezione di vecchie vigne del Cristo. Arancia sanguinella, incenso: spaziale.

CHIARLI

Reggio Emilia

(17)

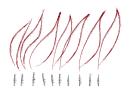
SORBARA DOC OMAGGIO A GINO FRIEDMANN

Sorbara in purezza, minerale e verticale, con belle note di ciliegia e incenso.

CANTINA CARPI

Modena

(20)



SPECIALI Hors Categorie

LAMBRUSCO REGGIANO DOC UNIQUE

Marani metodo classico 30 mesi sui lieviti, 4g/l di dosaggio. Chiaro, vivace, elegante, pungente.

MEDICI ERMETE

Reggio Emilia

(22,5)

METODO CLASSICO TRENTASEI

Sorbara dal classico colore rosa antico. 36 mesi sui lieviti. Fine, sapido e cremoso. Sorprendente.

CANTINA DELLA VOLTA

Modena

(29)

SORBARA ROSÉ METODO CLASSICO DOC

Sorbara affinato per 42 mesi in bottiglia. Rosa tenue, freschissimo di frutta rossa e agrumi. Magico.

CANTINA DELLA VOLTA

Modena

(36)



ALTRI ROSSI FRIZZANTI DEL TERRITORIO

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO

Barbera e Bonarda, fruttato, fragrante, pieno, speziato.

FERRAIA

Piacenza

(17)

COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO

Classico assemblaggio Barbera e Croatina, fresco e sinuoso. Frutti di bosco e spezie.

IL RINTOCCO

Piacenza

(16)

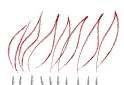
EMILIA IGT BARBERA

Rifermentata in bottiglia: intensa, terrosa, piena, estasiante.

ALDINI

Parma

(21)



MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO

FORTANA DEL TARO IGT

Varietà locale, parzialmente fermentata, pochi gradi, bel carattere. Abboccato.

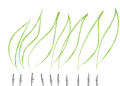
SPIGAROLI

Parma

(16)



BOLLICINE EMILIA ROMAGNA



CHARMAT AROMATICI

EMILIA IGT MALVASIA BRUT ETICHETTA GIALLA

Leggera, profumata, aromatica. Piacevole e versatile.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA

Fresca e beverina. Leggera, aromatica e profumata.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA BRUT

Profumata e varietale: fiori, frutta gialla, mandorla.

COLLI DI PARMA DOC ACUTO MALVASIA EXTRA DRY

Aromatico, agrumato, erbaceo. Morbido e cremoso.

COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT

Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.

COLLI PIACENTINI DOC ORTRUGO BRUT (0,375 lt)

Aromatico e speziato. Secco, fragrante, leggero.

SELEZIONE SILVANO ROMANI (13)

Parma

OINOE (14)

Parma

LAMORETTI (16,5)

Parma

CARRA (16,5)

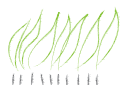
Parma

LA FERRAIA (17)

Piacenza

LA FERRAIA (12)

Piacenza



CHARMAT SECCHI

EMILIA IGT MALVASIA BRUT ETICHETTA VERDE

Da vigne vecchie più di 60 anni. Intensa, profumatissima, golosa e non dosata.

MONTEROSSO DOC NONTISCORDARDIME

Assemblaggio da vecchia vigna di 60 anni, pieno e intenso, profumato e ricco. Sorso minerale.

SPUMANTE MAGNO BRUT

Charmat lungo per Chardonnay e Pinot Bianco. Bella bolla spensierata e soddisfacente.

COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC BRINA D'ESTATE BRUT

Bella Spergola dai Colli Reggiani. Pulita, fresca, persistente. Gran etichetta.

SELEZIONE SILVANO ROMANI (14)

Parma

IL RINTOCCO (16)

Piacenza

OINOE (17,5)

Parma

ALJANO (19)

Reggio Emilia



METODO CLASSICO E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

SPUMANTE PRINCIPESSA BRUT

Chardonnay 100% dai Colli Piacentini. 18-24 mesi sui lieviti. Fresco, delicato, gustoso.

SPUMANTE BRUT

100% Pinot Noir vinificato in bianco, affinato sui lieviti in bottiglia. Fresco, leggero, minerale.

SPUMANTE ROSÉ BRUT

100% Pinot Noir vinificato in rosa da leggera macerazione, affinato sui lieviti in bottiglia.

SPUMANTE MATTAGLIO DOSAGGIO ZERO

Non dosato. Chardonnay e Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti. Bollicina fine e contemporanea.

SPUMANTE CHRISTIAN BELLEI BRUT

Vecchie vigne di Sorbara vinificate in bianco. Presa di spuma 36 mesi. Elegante e sorprendente.

SPUMANTE MALVASIA NATURE

Malvasia non sboccata, con lieviti e fondo, senza solfiti aggiunti. Leggermente macerata.

SPUMANTE CINQUE TORRI EXTRA BRUT

90% Pinot Noir e un pizzico di Chardonnay. 2 g/l di zucchero residuo. Incisivo, minerale e speziato.

EMILIA IGT IL MIO MALVASIA

Insolita, diversa, spazzante, favolosa. L'estate nel bicchiera: secca, sapida, inebriante.

EMILIA IGT MALVASIA FRIZZANTE DESPINA NATURE

Malvasia fermentata in bottiglia. Profuma di fiori e frutta estiva. Beverina, golosa.

SPUMANTE GHEVION DOSAGGIO ZERO

Piccola produzione artigianale. Chardonnay e Pinot Nero a 800m slm. 60 mesi sui lieviti e non dosato.

LURETTA (29)

Piacenza

LINI (29)

Reggio Emilia

LINI (29)

Reggio Emilia

CANTINA DELLA VOLTA (40)

Modena

CANTINA DELLA VOLTA (40)

Modena

ALDINI (21)

Parma

CARRA (21,5)

Parma

CAMILLO DONATI (22)

Parma

QUARTICELLO (20)

Reggio Emilia

GALLOSI (33)

Parma



BOLLICINE OSPITI



CHARMAT AROMATICI

PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY <i>100% Glera, floreale e fruttato. 90gg presa di spuma. 16g/l residuo zuccherino. Grande classico.</i>	ROCCAT <i>Treviso</i>	(20)
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG BRUT <i>100% Glera da Valdobbiadene. 180gg di presa di spuma. 7g/l residuo zuccherino. Croccante.</i>	ROCCAT <i>Treviso</i>	(21)

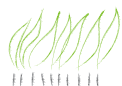


METODO CLASSICO

ALTA LANGA DOC MILLESIMATO PAS DOSE <i>Avvolgente ed elegante. Pinot Noir 80% Chardonnay 20%, 30 mesi sui lieviti, non dosato.</i>	CONTRATTO <i>Asti</i>	(40)
ALTA LANGA DOC EXTRA BRUT <i>Fine, elegante e cremoso. Pinot Noir e Chardonnay, 30 mesi sui lieviti, senza liquer d'expedition.</i>	GERMANO <i>Cuneo</i>	(46)
TRENTO DOC BRUT <i>36 mesi sui lieviti, Chardonnay 75% e Pinot Noir 25%. Elegante ed equilibrato, fresco e appagante.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(36)
TRENTO DOC ROSÉ BRUT <i>42 mesi sui lieviti, 8g/l, Pinot Noir 80% in parte vinificato rosso 20% Chardonnay. Speciale.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(39)
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO <i>Millesimato affinato 42 mesi in bottiglia. 75% Chardonnay e 25% Pinot Noir. Non dosato. Intenso.</i>	REVÌ <i>Trento</i>	(38)
TRENTO DOC 51.151 BRUT <i>100% Chardonnay di montagna, parte fermentato in legno, 18 mesi presa di spuma. Minerale.</i>	MOSER <i>Trento</i>	(40)
TRENTO DOC PERLÉ BRUT <i>100% Chardonnay di montagna. Almeno 54 mesi sui lieviti. Vellutato e cremoso: un grande classico.</i>	FERRARI <i>Trento</i>	(45)
OLTREPO PAVESE DOCG SESSANTA NATURE <i>Minerale, agrumato, fruttato, sapido e complesso. 60 mesi sui lieviti. 100% Pinot Noir, non dosato.</i>	BELLANI <i>Pavia</i>	(36)
FRANCIACORTA DOCG BRUT <i>Tutto Chardonnay. Acciaio e poi 18 mesi in bottiglia. No malolattica. 2,5g/l dosaggio. Classico.</i>	FACCHETTI <i>Brescia</i>	(31)
FRANCIACORTA DOCG ROSÉ BRUT <i>Pinot Noir e Chardonnay 50/50. Acciaio e 36 mesi presa di spuma. 3g/l. Fruttato e floreale, pieno.</i>	FACCHETTI <i>Brescia</i>	(37)
FRANCIACORTA DOCG SATEN <i>Solo Chardonnay, parte in legno, parte in acciaio. 32 mesi sui lieviti. Burroso e minerale. Finezza.</i>	GATTI <i>Brescia</i>	(49)
FRANCIACORTA DOCG NATURE <i>Chardonnay con 15% di Pinot Noir. 48 mesi sui lieviti, non dosato. Ricco, intenso, elegante, definitivo.</i>	GATTI <i>Brescia</i>	(56)
FRANCIACORTA DOCG PRESTIGE BRUT <i>Maggioranza Chardonnay, assemblaggio tre annate, 24 mesi sui lieviti, 2g/l dosaggio. Icona.</i>	CA DEL BOSCO <i>Brescia</i>	(49)
FRANCIACORTA DOCG ALMA ASSEMBLAGE I EXTRA BRUT <i>Chardonnay 86% Pinot Noir 13% un terzo in legno, un terzo vini di riserva. 2g/L dosaggio. Icona.</i>	BELLAVISTA <i>Brescia</i>	(48)
TERRE SICILIANE IGT PAS DOSÈ <i>Chardonnay dai 900m delle montagne siciliane non dosato. Mediterraneo e invitante.</i>	FINA <i>Trapani</i>	(31)



BOLLCINE OSPITI



CHAMPAGNE e CREMANT

CREMANT DE LOIRE BRUT

La qualità Bollinger al prezzo di un Cremant. Morbido, setoso, minerale, intenso. Irresistibile.

LANGLOIS BOLLINGER

Loire

(36)

CHAMPAGNE AOP BRUT CLASSIC GRAND CRU

Dal Grand Cru di Mailly nella Montagne, 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay. Classico.

DECOTTE

Montagne

(49)

CHAMPAGNE AOP TRADITION BRUT

Fresco e minerale, Champagne artigianale Meunier 80% e Pinot Noir 20%. Floreale e leggero.

CHARPENTIER

Marne

(49)

CHAMPAGNE AOP GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT

Chardonnay dal Grand Cru di Chouilly. Minerale e cremoso. 30 mesi sui lieviti. Tipico e squisito.

VAZART COQUART

Côte de Blancs

(65)

CHAMPAGNE AOP BLANC DE NOIRS BRUT

Champagne biodinamico, 100% Pinot Noir dell'Aube. Purezza e persistenza, vino vigoroso e fine.

FLEURY

Barsacais

(78)

CHAMPAGNE AOP ZERO NATURE

Champagne naturale e non dosato assemblato con 6 delle 7 varietà ammesse in Champagne. Super.

TARLANT

Marne

(82)

CHAMPAGNE AOP BLANC DE BLANCS 1ER CRU LONGITUDE

Vino ricchissimo: Chardonnay da 4 diversi Grand Cru con 40% di vino di riserva perpetua. Divino.

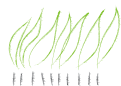
LARMANDIER BERNIER

Côte de Blancs

(98)



BIANCHI FERMI EMILIA



AROMATICI E MORBIDI

COLLI DI PARMA DOC BREZZA DI MONTE

Da vigne in conduzione biologica, Malvasia morbida e avvolgente, solare e succosa.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA GINESTRA

Aromatico, intenso e di bella struttura. Vinificato in acciaio.

COLLI DI PARMA DOC MALVASIA CALLAS

Ricco e profondo. Massima espressione di bianco del territorio.

COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON I NANI E LE BALLERINE

Sauvignon esotico a fermentazione spontanea. Vino con note minerali e maturo, non vegetale.

COLLI PIACENTINI DOC SAUVIGNON OMBRA SENZOMBRA

Sauvignon delicato, minerale, sfaccettato. Artigianale.

OINOE

Parma

MONTE DELLE VIGNE

Parma

MONTE DELLE VIGNE

Parma

LURETTA

Piacenza

LA TOSA

Piacenza

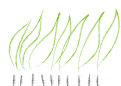
(26)

(19,5)

(33)

(29)

(34)



SECCHI E ASCIUTTI

EMILIA IGT ACQUAPAZZA

Malvasia minerale e sapida, un piccolo Chablis sui terreni giurassici del piacentino.

ROMAGNA DOC ALBANA BIANCO DI CEPARANO

Albana secco, morbido e dai marcati sentori di frutta tropicale e agrumi.

ROMAGNA DOC TREBBIANO CEREGIO BIANCO (0,375 lt)

Trebbiano leggero, profumato e beverino. Floreale e fruttato.

ROMAGNA DOC TREBBIANO BRO

Trebbiano naturale a fermentazione spontanea. Insolito, profondo, ricco e affumicato.

RAVENNA BIANCO IGT PERLAGIOIA

Complesso ed equilibrato, tra rotondità e freschezza. Albana da vitivinicoltura naturale.

PODERE PAVOLINI

Piacenza

ZERBINA

Ravenna

ZERBINA

Ravenna

NOELIA RICCI

Forlì Cesena

ANCARANI

Ravenna

(22)

(18)

(10)

(23)

(24)

BIANCHI FERMI OSPITI



AROMATICI E MORBIDI

TRENTINO DOC GEWÜRZTRAMINER AROMATICO WARTH

Aromatico e speziato. Lieve residuo zuccherino. Pieno e ricco.

GALLURA DOCG SUPERIORE VERMENTINO KARAGNANJ

Vino di grande struttura e potenza, un Vermentino grasso, oleoso, pieno.

MOSER

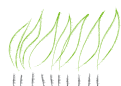
Trento

TONDINI

Sassari

(27)

(29)



SECCHI E ASCIUTTI

LANGHE DOC CHARDONNAY

Da vigne in altura, versione fresca e verticale, minerale e beverina. Sempre un piacere.

VERMENTINO DI LUNI DOC GROPOLO

Vigne sospese tra mare e Apuane: fresco, intenso, agrumato e fruttato. Grande classico.

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT NOSIOLA FONTANASANTA

Antica varietà vinificata per 8 mesi in anfora sulle bucce. Biodinamico e integrale, insolito e originale.

SOAVE DOC MONTESEI

Garganega artigianale da vecchie vigne su suoli vulcanici. Succosa, scorrevole, goduriosa.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC LE PIAOLE

Da un piccolo vigneto condotto in biologico, Verdicchio sapido, minerale e freschissimo.

SICILIA DOC BUONSENSO

Cataratto d'altura senza fermentazione malolattica. Fresco e agrumato, minerale e affascinante.

ETNA BIANCO DOC TERRE NERE

Splendido vino d'altura, intenso, corposo. Mediterraneo, solare. Coccola e meraviglia.

GERMANO

Cuneo

IL MONTICELLO

La Spezia

FORADORI

Trento

BATTISTELLE

Verona

TENUTA DELL'UGOLINO

Ancona

TASCA D'ALMERITA

Palermo

TENUTA DELLE TERRE NERE

Catania

(25)

(22)

(49)

(19)

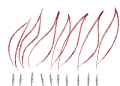
(20)

(22)

(49)

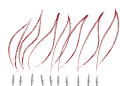


ROSSI FERMI EMILIA



PIENI E AVVOLGENTI

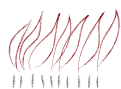
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE TERRE DELLA TOSA <i>Barbera e Croatina. Tannico, terroso, pieno, potente.</i>	LA TOSA <i>Piacenza</i>	{20}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO ATTIMO <i>Fresco, fruttato, profondo e super piacevole. Vinificazione in acciaio, basso tenore alcolico.</i>	IL RINTOCCO <i>Piacenza</i>	{18}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE <i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	FERRAIA <i>Piacenza</i>	{20}
COLLI PIACENTINI DOC GUTTURNIO SUPERIORE LE STAFFE (0,375 lt) <i>Brillante, pieno: frutti di bosco e marasca. Intenso e goloso. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	FERRAIA <i>Piacenza</i>	{13}
COLLI DI PARMA DOC ROSSO <i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{20}
COLLI DI PARMA DOC ROSSO (0,375 lt) <i>Morbido e fruttato. Strutturato e fresco. Barbera e Bonarda vinificate in acciaio.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{14}
EMILIA IGT ROSSO NABUCCO <i>Iconico rosso di fascino e struttura. Barbera con piccolo saldo di Merlot. 12 mesi in barrique.</i>	MONTE DELLE VIGNE <i>Parma</i>	{35}
COLLI DI PARMA BARBERA DOC BREZZA DI MONTE <i>Vecchie vigne attorno a Ozzano nella Val Taro. Corposa, potente, di grande struttura.</i>	OINOE <i>Parma</i>	{27}
EMILIA IGT BRAJE <i>Merlot con Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon affinato 12 mesi in barriques. Potente e ricco.</i>	STORCHI <i>Reggio Emilia</i>	{36}
COLLI DI SCANDIANO E CANOSSA DOC ROSSO RISERVA PERIVANA <i>Cabernet Sauvignon dai terreni alluvionali della Val d'Enza. 24 mesi in legno. Struttura e potenza.</i>	STORCHI <i>Reggio Emilia</i>	{45}



MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

EMILIA IGT ROSSO ROMANI <i>Il rosso di casa Romani: base Cabernet Franc con Barbera. Fresco e sbarazzino, molto versatile</i>	ROMANI <i>Parma</i>	{17}
TREBBIOLO <i>Barbera e Bonarda da vitivinicoltura naturale. Una coccola per il palato e l'anima.</i>	LA STOPPA <i>Piacenza</i>	{23}
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO <i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	{18}
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE CEREGIO (0,375 lt) <i>Sangiovese fresco, leggero, buono. Ciliegia e melograno, succoso e vinoso.</i>	ZERBINA <i>Ravenna</i>	{13}
ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE <i>Vinificazione naturale in acciaio: lieviti indigeni, non filtrato. Frutta e fiori, freschissimo e succoso.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	{23}
ROMAGNA DOC PREDAPPIO SANGIOVESE GODENZA <i>Cru aziendale. Fermentazione spontanea, non filtrato. Integrale, affumicato, stratificato, speziato.</i>	NOELIA RICCI <i>Forlì Cesena</i>	{42}

ROSSI FERMI OSPITI



PIENI E AVVOLGENTI

LANGHE DOC NEBBIOLO <i>Baroleggia, decisamente. Affinamento in botte grande, tannico, articolato, profondo e ampio.</i>	CRISTIAN FERRERO <i>Cuneo</i>	(26)
BAROLO DOCG BRICCO SAN PIETRO <i>Giovane vignaiolo dal futuro radioso. Barolo di grande fascino, equilibrio, completezza e bellezza.</i>	CRISTIAN FERRERO <i>Cuneo</i>	(48)
BARBARESCO DOCG BASARIN <i>12 mesi in botti grandi, vigne vecchie nel comune di Neive. Grande classico.</i>	ADRIANO <i>Cuneo</i>	(42)
BAROLO DOCG PRAPO' <i>Dal prestigioso Cru di Serralunga d'Alba. Vino da vecchie vigne. 24 mesi in botte grande. Suntuoso.</i>	GERMANO <i>Cuneo</i>	(85)
TRENTINO DOC LAGREIN MASO WARTH <i>Lagrein fresco e avvolgente. Frutta rossa e spezie.</i>	MOSER <i>Trento</i>	(26)
VALPOLICELLA DOC SUPERIORE RIPASSO MONTI GARBI <i>Balsamico, minerale, fruttato e speziato. Corposo e strutturato.</i>	S. ANTONIO <i>Verona</i>	(28)
VALPOLICELLA AMARONE DOCG ANTONIO CASTAGNEDI <i>Profumi e sentori tra frutta rossa e liquerizia, confettura e pepe nero, tannino e cioccolato.</i>	S. ANTONIO <i>Verona</i>	(52)
BOLGHERI DOC <i>Una delle prime aziende fondate nel bolgherese. Morbido, ricco, avvolgent e succoso. Coccola.</i>	CIPRIANA <i>Livorno</i>	(30)
TOSCANA ROSSO IGT LE DIFESE <i>Il Sangiovese incontra il Cabernet di San Guido. Serio e spensierato. 6 mesi in botti di Sassicaia.</i>	TENUTA SAN GUIDO <i>Livorno</i>	(49)
TOSCANA ROSSO IGT GUIDALBERTO <i>Il cadetto di Sassicaia: Cabernet Sauvignon e Merlot. Barrique francesi e americane per 15 mesi.</i>	TENUTA SAN GUIDO <i>Livorno</i>	(79)
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO SORRIDI <i>Piccola cantina giardino, vitivinicoltura naturale. Vino fresco e intenso, pieno e scorrevole.</i>	PINTO <i>Chieti</i>	(20)
AGLIANICO DEL VULTURE DOC SANZAVINO <i>Gioventù spensierata, appassionata e competente. Vino di grande intensità e profondità.</i>	RIPANERO <i>Potenza</i>	(22)
SICLIA DOC NERO D'AVOLA LAMURI <i>Nero d'Avola d'alta collina, avvolgente ed elegante. 12 mesi in botte piccola, fruttato e speziato.</i>	TASCA D'ALMERITA <i>Palermo</i>	(21)
ETNA ROSSO DOC TERRE NERE <i>Vecchie vigne d'altura, vino intenso e mediterraneo, corposo e intenso.</i>	TENUTA DELLE TERRE NERE <i>Catania</i>	(49)

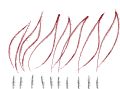
*Piccolo mondo. mondo piccino.
in punta di penna del buon Giovannino.*

*Fatto di campi. di brina sui prati.
di nebbie pesanti. di erpici e aratri.*

*Fatto di cielo. di giorni assolati.
di nuvole gonfie. di pioppi allungati.*



ROSSI FERMI OSPITI



MEDIO CORPO ED EQUILIBRATI

LANGHE DOC NEBBIOLO

Nebbiolo tannico vinificato in acciaio. Floreale, frutta rossa, sottobosco..

ADRIANO

(24)

Cuneo

ALTO ADIGE DOC SCHIAVA VECCHIE VIGNE GSCHLEIER

Vigne di 80 anni, 5 mesi botte grande. Vellutato e fresco., spizzante e squisito: un piccolo segreto.

GIRLAN

(33)

Bolzano

ALTO ADIGE PINOT NERO MECZAN

Cadetto di casa. Dal bel vigneto di Mazon. Fruttato, floreale, speziato, varietale.

HOFSTATTER

(29)

Bolzano

ALTO ADIGE PINOT NERO RISERVA TRATTMANN

Profondità e purezza di frutto; spezia e complessità: grandissimo vino.

GIRLAN

(65)

Bolzano

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TEROLDEGO

Fermentazione spontanea, naturale. 12 mesi in botte. Fruttato, floreale, minerale. Integrale e vero.

FORADORI

(34)

Trento

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC

Da azienda artigianale familiare. Classico assemblaggio, fruttato, coinvolgente, scorrevole.

ZANONI

(24)

Verona

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Vino classico ed elegante: fiori e spezie, cuoio e tabacco, la freschezza della liquerizia. Naturale.

SALCHETO

(29)

Siena

CHIANTI CLASSICO DOCG IL CLASSICO

Da vigne terrazzate in Val di Pesa, una delle migliori etichette della denominazione. Incantevole.

IL POGGIOLINO

(24)

Firenze

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Supera di livello molti Brunello. Conduzione e vinificazione naturale. Puro, intenso, integrale.

LE RAGNAIE

(39)

Siena

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Vigne alte sul versante meridionale. Brunello classico, elegante, fine, profondo, strutturato. Sartoria.

LE RAGNAIE

(89)

Siena

TOSCANA IGT IL RANDAGIO

Cabernet Franc con un filo di Merlot. Vitivinicoltura naturale. Fresco, succoso, minerale, speziato.

TENUTA DI CARLEONE

(29)

Siena

TERRE SICILIANE IGT SP68

Frappato con saldo di Nero d'Avola. Mediterraneo, solare, fresco, gioiso, setoso. Naturale.

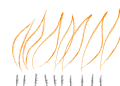
ARIANNA OCCHIPINTI

(32)

Trapani



VINI DOLCI



MOSTO D'UVA

PARZIALMENTE RIFERMENTATO

EMILIA IGT MALVASIA E MOSCATO

Mosto parzialmente fermentato, leggero e molto profumato.

CARRA

(16)

Parma

EMILIA IGT MOSCATO

Profumato e leggero: sa di pomeriggio d'estate. Poco alcol, tantissimo piacere.

LAMORETTI

(18)

Parma

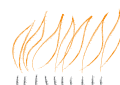
EMILIA IGT ZOE

La Malvasia come prima dell'industria: poco alcol, un filo di zucchero residuo, tanto gusto.

CAMILLO DONATI

(20)

Parma



PASSITI

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA VINO DEL VOLTA

Malvasia sovrasmatura e appassita. Vinificazione naturale in botti. Gran vino, intenso e complesso.

LA STOPPA

(38)

Piacenza

EMILIA IGT PASSITO ROSSO VINO DEL CAMPO

Bonarda vendemmia tardiva vinificata in botti. Ricca e avvolgente.

LAMORETTI

(38)

Parma

EMILIA IGT MALVASIA PASSITA STRADORA

Malvasia appassita, leggermente macerata. Produttore naturale. Piena e ricca, ma molto fresca.

QUARTICELLO

(36)

Reggio Emilia

