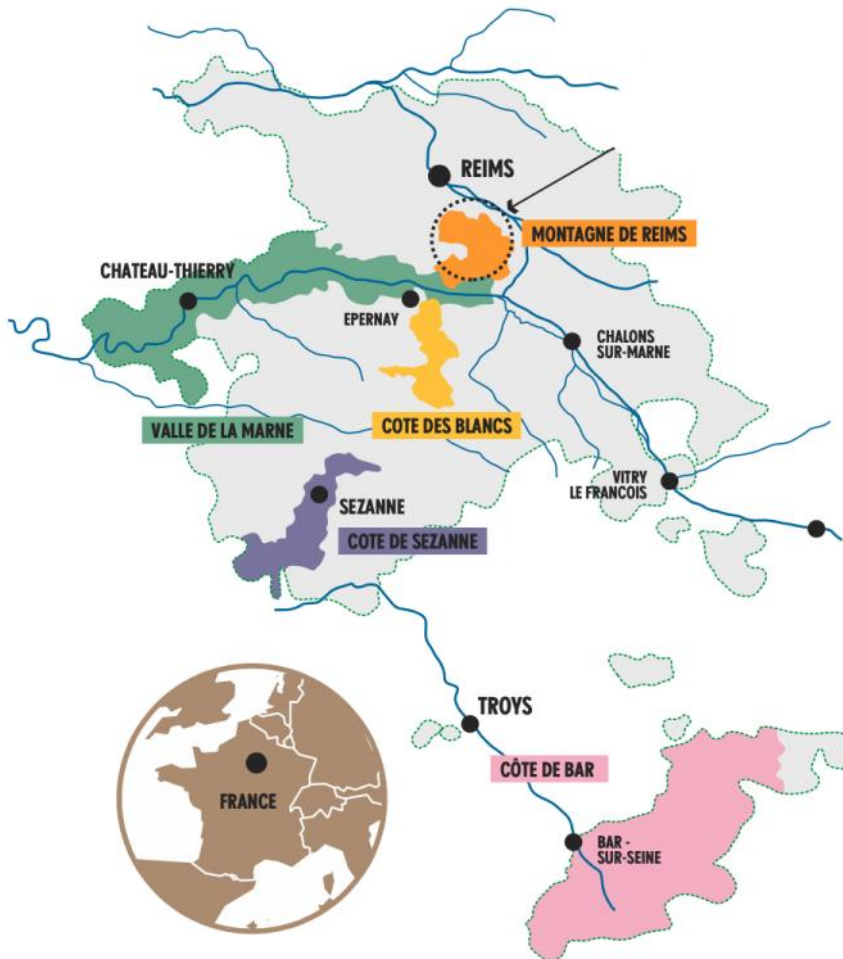


## SPUMANTI

AL TAVOLO ENOTECA

Valdobbiadene « Rive di Col S. Martino - Vigna Castel de Donà » extra-brut docg '21			
	Cant. Bortolotti	€ 23.00	20.50
Valdobbiadene « Sui Lieviti » brut nature docg '21	Cant. Bortolotti	€ 24.00	21.50
Valdobbiadene sup. di Cartizze dry docg '21	Cant. Bortolotti	€ 36.00	32.50
Lessini Durello R.va "Io Aura" met. class. pas dosé doc '17			
	Cant. Tonello	€ 36.00	32.50
Chardonnay brut nature met. class. mill '17– <i>affinato in anfora</i> -			
	Az. Ag. De Fattore	€ 42.00	38.00
Südtirol met. class. brut doc (85% chard, 15% pinot nero)	Haderburg	€ 35.00	31.50
Südtirol met. class. pas dosé mill '18 (85% chard, 15% pinot nero)			
	Haderburg	€ 40.00	36.00
Lagrein rosé brut	Cant. Bortolotti	€ 24.00	21.50
Brut Zero "Valentino" R.va '07 (chard.)	Podere Rocche dei Manzoni	€ 80.00	72.00
Alta Langa met. class. extra-brut mill '18 (70% pinot nero, 30% chardonnay)			
	Az. Ag. Marcalberto	€ 40.00	36.00
Portofino met. class. dosaggio zero "Abissi" doc '18 (bianchetta genovese, vermentino, cimixa)			
<a href="#">AFFINATO NEI FONDALI DELLA BAIJA DEL SILENZIO DI SESTRI LEVANTE</a>	S.A. Bisson	€ 61.00	55.00
Daunia Bombino bianco met. class. brut mill '18	S.A. D'Araprí	€ 39.00	35.00
Extra-brut met. class. "Fílici" doc '18 (nerello mascalese)			
	Az. Ag. N. Gumina	€ 37.00	33.50

L'area geografica della **Champagne** è un luogo dove la terra, le pietre, le colline hanno una composizione unica ed irripetibile: il gesso e le fossilizzazioni marine sono la dimora su cui si appoggiano e crescono splendide vigne. L'area della Champagne si trova nel nord della Francia dove il sole non è così forte come in altre aree vocate alla viticoltura. Alcune zone sono collinari e boschive, l'aria dell'Oceano non fatica, però, ad arrivare. Questo è un perfetto microequilibrio territoriale che concorre a determinare la finezza delle uve, l'importante acidità, che permette una lunga conservazione del vino e l'eleganza dei suoi profumi.



Attualmente nella regione della Champagne le uve quasi per intero coltivate sono tre:

Lo **Chardonnay** (uva a bacca bianca) che apporta freschezza, finezza e nerbo agli assemblaggi. Se vinificato in purezza (viene chiamato Blanc de Blancs) origina vini leggeri, adatti da aperitivo o apertura pasto.

Il **Pinot Noir** (a bacca rossa) conferisce corpo e spessore agli uvaggi anche se risente in modo particolare degli andamenti climatici. Vinificato da solo o con il Pinot Meunier dà origine al "Blanc de Noirs".

Il **Pinot Meunier** (a bacca rossa) dona ai vini fruttuosità e immediatezza grazie anche ad una acidità contenuta. Serve spesso a legare i due caratteri, solitamente inconciliabili, di Chardonnay e Pinot Noir.

### La Vallée de la Marne

È caratterizzata da una elevata presenza di Pinot Meunier quindi di vini semplici e di immediata bevibilità, soprattutto nel versante che va da Epernay a Château Thierry. Nella parte invece più orientale il Pinot Noir è particolarmente espressivo e nelle grandi annate dimostra una notevole longevità.

### La Côte des Blancs

È il regno dei grandi Chardonnay. Finezza e freschezza che assumono connotazioni più o meno incisive a seconda dello stile aziendale. Chouilly, Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger sono i comuni più vocati (Grands Crus)

### Aube

Diviso in due sottozone, La Côte de Bar e Barséquanais, è da sempre fonte di approvvigionamento per le grandi Maisons, incentrato al 90% su un Pinot Noir più delicato. Oggi, una nuova generazione, sta reimpostando un discorso con rese più basse e interessantissime vinificazioni parcellari.

### La Montagne de Reims

È la zona dei Grands Crus di Pinot Noir; Ambonnay e Bouzy i più completi ed armoniosi. Verzy e Verzenay dove, da terreni più freddi, si ottengono vini più nervosi che spesso necessitano di porzioni di Chardonnay, che di rimando ha in Villers Marmery, Trepail e Sillery le zone più vocate, per ingentilirsi. Sull'altro estremo si evidenzia, quasi in controtendenza, un buon Pinot Meunier soprattutto a Ludes e a Rilly-la-Montagne.

### La Côte de Sézanne

Considerata per lungo tempo il prolungamento della Côte des Blancs, vive oggi un felice momento di espressione propria. Anche qui lo Chardonnay è dominante, ma non mancano anche dignitosi Pinot Neri.

## CRÉMANT

AL TAVOLO ENOTECA

Crémant de Bourgogne extra-brut pas dosé a.c.b.c. (chard., pinot n.)

A. Delorme € 32.00 29.00

## CHAMPAGNE

### MONTAGNE DE REIMS

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne extra-brut nature Premier Cru "Zero dosaggio"

(chardonnay, pinot nero, pinot meunier) Larnaudie-Hirault € 53.00 47.50

Champagne brut Premier Cru "Meunier" (pinot meunier)

Larnaudie-Hirault € 60.00 54.00

Champagne extra-brut Premier Cru "L'Ouverture" (pinot nero)

F. Savart € 71.00 64.00

Champagne brut Premier Cru "C. de Pinots" (79% pinot nero, 21% pinot meunier)

Perseval - Farge € 65.00 58.50

### *Villers Marmery*

Grand Vin de Champagne Blanc de Blancs brut nature mill '20 (chardonnay - 15% met. solera)

Sadi Malot € 60.00 54.00

Grand Vin de Champagne brut Rosé "Bulles de Rosé" (83% chard, 17% vin rouge champenois)

Sadi Malot € 60.00 54.00

Champagne Rosé de saignée Premier Cru mill '13 (75% pinot nero, 25% chardonnay)

A. Margaine € 68.00 61.00

### *Ludes*

Grand Vin de Champagne brut réserve - vieilles vignes (cuvée non filtrée)

(35% pinot meunier, 35% chardonnay, 30% pinot nero) Bérêche&Fils € 71.00 64.00

### *Bouzy*

Champagne brut "Oeil de Perdrix" (pinot nero) J. Vesselle € 65.00 58.50

Champagne brut "Rosé de Saignée" (pinot nero) J. Vesselle € 65.00 58.50

## EPERNAY - LA VALLÉE DE LA MARNE

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne brut "Premier Regard" (40% chard, 20% pinot nero, 40% pinot meunier)

Jean Diot € 41.00 37.00

Champagne Blanc de Noirs brut réserve (80% pinot meunier, 20% pinot nero)

J. Charpentier € 48.00 43.00

Champagne extra-brut "Ultradition" (60% pinot meunier, 30% chardonnay, 10% pinot nero,)

Laherte Frères € 60.00 54.00

Champagne brut « Dom Perignon » vintage '13 Moët & Chandon € 285.00 256.50

## LA CÔTE DES BLANCS

AL TAVOLO ENOTECA

### *Avize*

Champagne Blanc de Blancs extra-brut Grand cru « Particules Crayeuses » (chardonnay)

Waris - Larmandiers € 57.00 51.50

Champagne extra-brut « Cuvée n° 746 Grand Vin »

(57% chard., 22% pinot m., 21% pinot n.) Jacquesson € 110.00 99.00

### *Le Mesnil-sur-Oger*

Champagne Blanc de Blancs brut nature Premier cru « Murmure » (chardonnay)

J. L. Vergnon € 62.00 56.00

## AUBE

AL TAVOLO ENOTECA

### *Barséquanais*

Champagne brut nature "Zéro Dosage" (pinot nero) P. Brigandat € 48.00 43.00

### *Côte des Bar*

Champagne Blanc de Noirs brut nature (pinot nero) C. H. Piconnet € 57.00 51.50

Champagne brut nature "Mepetit" (pinot meunier) – *da agricoltura biologica* –

Piillot Père et Fils € 72.00 65.00