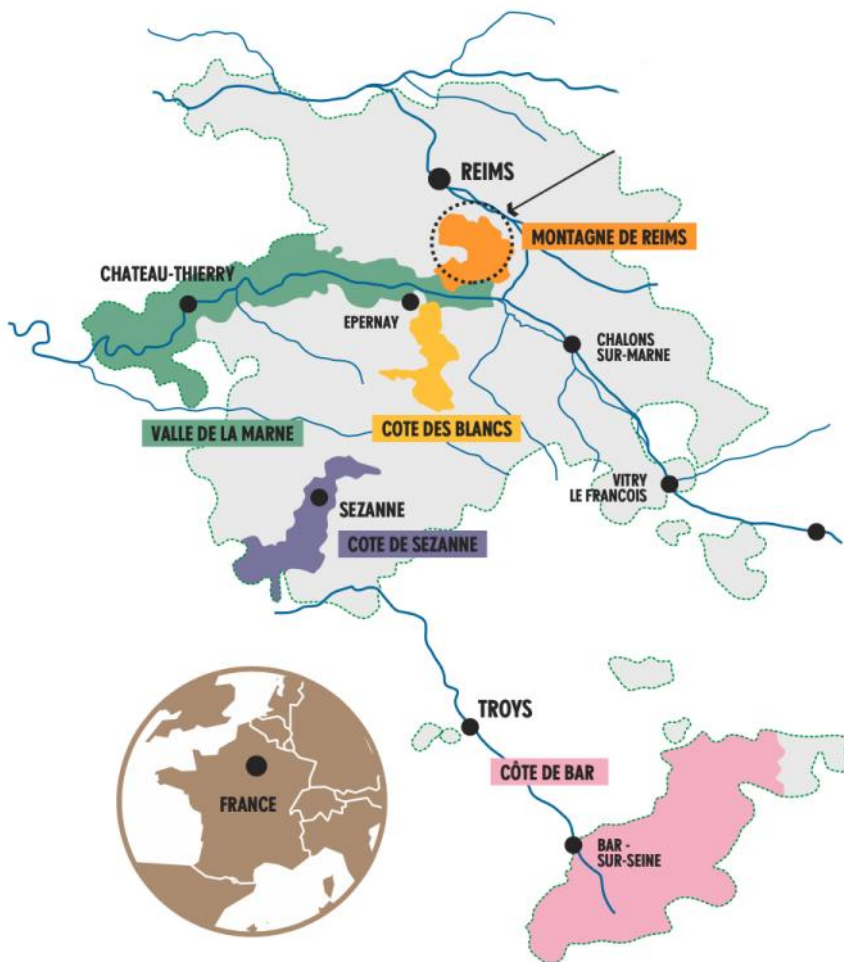


SPUMANTI

AL TAVOLO ENOTECA

Valdobbiadene « Rive di Col S. Martino - Vigna Castel de Donà » extra-brut docg '21	Cant. Bortolotti	€ 23.00	20.50
Valdobbiadene sup. di Cartizze dry docg '21	Cant. Bortolotti	€ 36.00	32.50
"Oltre" extra-brut vsq mill '19 (vitigni piwi: 40% bronner, 60% johanniter)	Cant. Bortolotti	€ 28.00	25.00
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
Trento brut nature met. class. "For4 Neri" doc (chardonnay)	S. A. Zanotelli	€ 40.00	36.00
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
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
Alta Langa "Numero Primo" met. class. vsq dosaggio zero mill '19 (90% pinot nero, 10% chard)	Castello di Perno	€ 39.00	35.00
Brut nature met. class. "Quarantadue mesi" vsq mill '19 (pinot nero, chardonnay)	Ten. Olim Bauda	€ 36.00	32.50
Portofino met. class. dosaggio zero "Abissi" doc '18 (bianchetta genovese, vermentino, cimixa)	S.A. Bisson	€ 61.00	55.00
AFFINATO NEI FONDALI DELLA BAIÀ DEL SILENZIO DI SESTRI LEVANTE			
Daunia Bombino bianco met. class. brut mill '18	S.A. D'Araprí	€ 39.00	35.00
Extra-brut met. class. "Filici" 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

E' 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

E' 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

E' 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 controtuce, 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.

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne extra-brut nature Premier Cru "Zero dosaggio"

(chardonnay, pinot nero, pinot meunier) Larnaudie-Hirault € 56.00 50.50

Champagne brut Premier Cru "Meunier" (pinot meunier)

Larnaudie-Hirault € 70.00 63.00

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

F. Savart € 75.00 67.50

Villers Marmery

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

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 € 74.00 66.50

Bouzy

Champagne brut "Oeil de Perdrix" (pinot nero) J. Vesselle € 70.00 63.00

Champagne brut "Rosé de Saignée" (pinot nero) J. Vesselle € 70.00 63.00

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 reserve (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 réserve « Vieilles Vignes » (p. meunier) F. Orban € 62.00 56.00

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 € 115.00 N.D.

Champagne extra-brut « Cuvée n° 747 Grand Vin »

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

Le Mesnil-sur-Oger

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

J. L. Vergnon € 62.00 56.00

Champagne brut Premier Cru (80% chard., 20% pinot nero)

Fourny&Fils € 60.00 54.00

Champagne brut « Entre ciel et terre » mill '17 (50% pinot meunier, 30% pinot n., 20% chard.)

da agricoltura biodinamica F. Bedel € 110.00 N.D.

Champagne extra-brut « Origin'elle » mill '16 (80% pinot meunier, 15% chard, 5% pinot n.)

da agricoltura biodinamica F. Bedel € 96.00 N.D.

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* –

Piollot Père et Fils € 72.00 65.00

CRÉMANT

AL TAVOLO ENOTECA

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

A. Delorme € 32.00 29.00

Crémant de Bourgogne brut organic Blanc de Blancs a.o.c. mill '20

H. Champliou € 34.00 30.50

Crémant d'Alsace brut réserve a.c.a.c. (pinot bianco, pinot nero, auxerrois)

Willm € 30.00 27.00