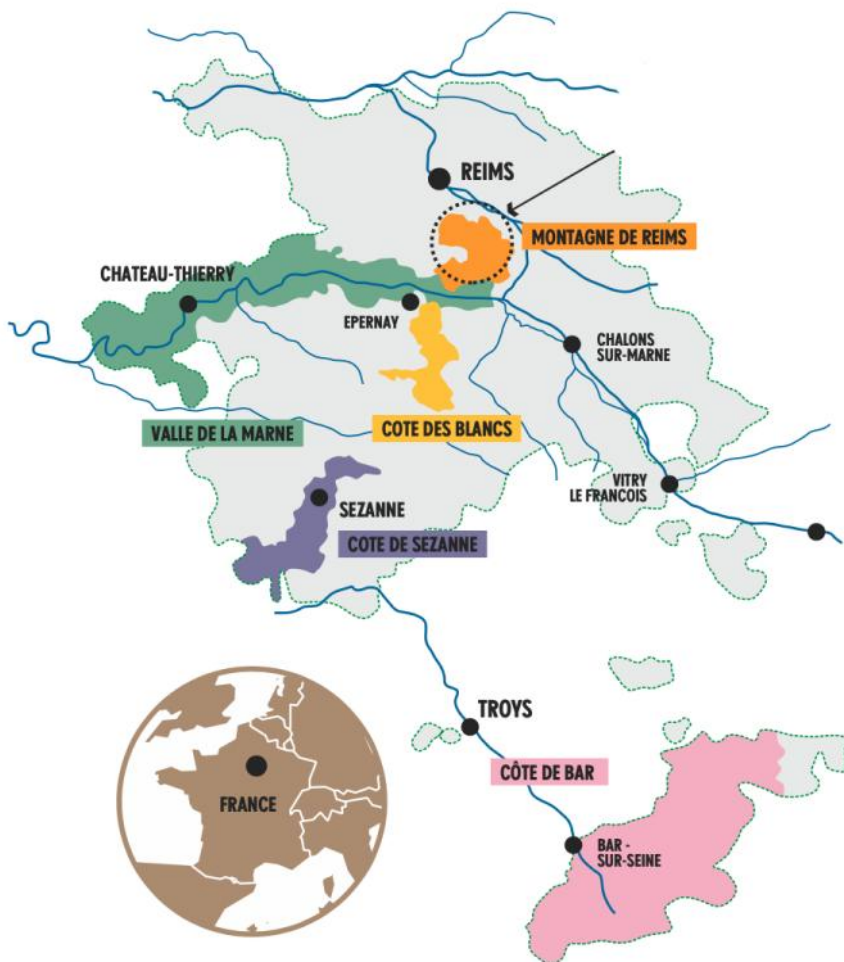


## SPUMANANTI

AL TAVOLO ENOTECA

|                                                                                                |                         |         |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------|-------|
| Valdobbiadene « Rive di Rolle - Vigna Piai Alto » extra-brut docg '22                          |                         |         |       |
|                                                                                                | Cant. Bortolotti        | € 25.00 | 22.50 |
| 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 |
| Trento brut met. class. "Cuvée 85" doc (chardonnay, pinot nero)                                |                         |         |       |
|                                                                                                | Cant. Monfort           | € 34.00 | 30.50 |
| 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 |
| Rosato met. class. pas dosé vsq mill '22 (dogliani) Az. Ag. F. Boschis                         |                         | € 33.00 | 29.50 |
| 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) |                         |         |       |
| <a href="#">AFFINATO NEI FONDALI DELLA BAIA DEL SILENZIO DI SESTRI LEVANTE</a>                 | S.A. Bisson             | € 61.00 | 55.00 |
| Brut met. class. "Strologo" mill '16 (fortana, fortanina)                                      |                         |         |       |
|                                                                                                | Az. Ag. F.lli Spigaroli | € 30.00 | 27.00 |
| Daunia Bombino bianco met. class. brut mill '18                                                | S.A. D'Araprí           | € 39.00 | 35.00 |

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 Barséquenais, 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 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.

## CHAMPAGNE

### MONTAGNE DE REIMS

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne brut Premier Cru "Meunier" (pinot meunier)

Larnaudie-Hirault € 70.00 63.00

Champagne brut Premier Cru Rosé (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)

Larnaudie-Hirault € 68.00 61.00

Champagne extra-brut Premier Cru "La Petite Montagne"

(45% chard., 35% pinot nero, 20% pinot meunier) M. Ponson € 56.00 50.50

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

F. Savart € 75.00 67.50

Champagne brut Réserve "Vielles Vignes" - cuvée non filtrée

(30% pinot nero, 35% chard., 35% pinot meunier) Bereche & Fils € 75.00 67.50

### Villers Marmery

AL TAVOLO ENOTECA

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

Sadi Malot € 60.00 54.00

Champagne brut Rosé "Bulles de Rosé" mill '19 (83% chardonnay - 17% vin rouge champenois)

Sadi Malot € 60.00 54.00

Grand Vin de Champagne brut Blanc de Blancs Premier Cru « Vintage 2014 » (chardonnay)

Sadi Malot € 75.00 67.50

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

A. Margaine € 68.00 61.00

### Bouzy

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne brut nature "L'Expression Nature" (80% pinot nero, 20% chardonnay)

J. Vesselle € 64.00 57.50

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

€ 60.00 54.00

## EPERNAY - LA VALLÉE DE LA MARNE

AL TAVOLO ENOTECA

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 extra-brut Blanc de Noirs Grand cru mill '15 « Les Meslaines » (pinot nero)

Lamiable € 70.00 63.00

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

## LA CÔTE DES BLANCS

*Avize*

AL TAVOLO ENOTECA

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

Waris - Larmandiers € 57.00 51.50

Champagne Blanc de Blancs extra-brut « L'Écheppée Belle » (chardonnay - non filtrato)

E. Calsac € 65.00 58.50

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.

Champagne Blanc de Blancs brut Grand cru « La Réserve » (chardonnay)

Bonnet - Gilmert € 62.00 56.00

*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 |
|----------------------|---------|-------|

|                                                                                         |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Champagne "Dosage Zéro" (85% pinot nero, 15% chardonnay) – da agricoltura biodinamica – |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|           |         |       |
|-----------|---------|-------|
| V. Couche | € 58.00 | 52.00 |
|-----------|---------|-------|

## CRÉMANT

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

|              |         |       |
|--------------|---------|-------|
| H. Champliou | € 34.00 | 30.50 |
|--------------|---------|-------|

|                                                                       |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------|--|--|
| Crémant de Bourgogne extra-brut Blanc de Blancs a.c.b.p. (chardonnay) |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------|--|--|

|           |         |       |
|-----------|---------|-------|
| Chermette | € 36.00 | 32.50 |
|-----------|---------|-------|

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

|       |         |       |
|-------|---------|-------|
| Willm | € 30.00 | 27.00 |
|-------|---------|-------|

|                                                                                |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Crémant d'Alsace extra-brut (50% pinot bianco, 30% chardonnay, 20% pinot gris) |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| - da agricoltura biologica – |  |  |
|------------------------------|--|--|

|           |         |       |
|-----------|---------|-------|
| Bott Geyl | € 36.00 | 32.50 |
|-----------|---------|-------|

|                                                                                     |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Crémant de Loire brut nature non dosé a.o.c. '22 (85% chenin blanc, 15% cab. franc) |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| - da agricoltura biologica – |  |  |
|------------------------------|--|--|

|                         |         |       |
|-------------------------|---------|-------|
| Château de Bois-Brinçon | € 35.00 | 31.50 |
|-------------------------|---------|-------|

|                                                                      |  |  |
|----------------------------------------------------------------------|--|--|
| Crémant de Bordeaux brut nature a.o.c. (80% semillon, 20% colombard) |  |  |
|----------------------------------------------------------------------|--|--|

|                              |  |  |
|------------------------------|--|--|
| - da agricoltura biologica – |  |  |
|------------------------------|--|--|

|                   |         |       |
|-------------------|---------|-------|
| Château Rioublanc | € 34.00 | 30.50 |
|-------------------|---------|-------|