

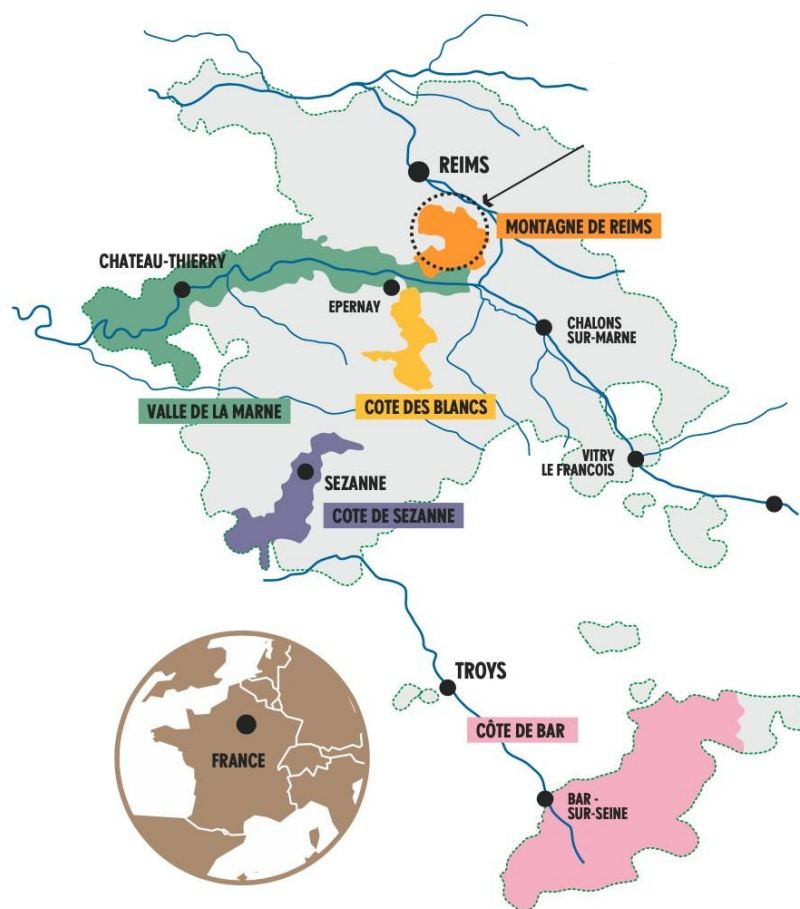
SPUMANTI

	AL TAVOLO	ENOTECA
Valdobbiadene Prosecco sup. "Giall'oro" extra-dry docg Ruggeri	€ 25.00	22.50
Valdobbiadene Prosecco sup. "Vecchie Viti" brut docg mill '25 Ruggeri	€ 30.00	27.00
Valdobbiadene sup. di Cartizze dry docg '21 Cant. Bortolotti	€ 36.00	32.50
Lessini Durello R.va "lo 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
Trento Blanc de Noir R.va extra-brut "Le General Noir" doc '18 (pinot nero) Cant. Monfort	€ 43.00	38.50
Südtirol met. class. brut doc (85% chard, 15% pinot nero) Haderburg	€ 35.00	31.50
Südtirol met. class. "Pas dosé" doc mill '21 (chard, pinot nero) Haderburg	€ 43.00	38.50
Südtirol met. class. extra-brut "Riserva Hausmannhof" doc mill '15 (chardonnay) Haderburg	€ 62.00	56.00

AL TAVOLO ENOTECA

	AL TAVOLO	ENOTECA
Rosato met. class. pas dosé vsq mill '22 (dogliani)	€ 33.00	29.50
Az. Ag. F. Boschis		
Brut nature met. class. "Quarantadue mesi" vsq mill '19 (pinot nero, chardonnay)	€ 36.00	32.50
Ten. Olim Bauda		
Alta Langa met. class. extra-brut Blancdenoirs "Pietro Colla" docg '22 (pinot nero, nebbiolo)	€ 38.00	34.00
Poderi Colla		
Portofino met. class. dosaggio zero "Abissi" doc '18 AFFINATO NEI FONDALI DELLA BAIA DEL SILENZIO DI SESTRI LEVANTE (bianchetta genovese, vermentino, cimixa)	€ 61.00	55.00
S.A. Bisson		
Brut met. class. "Strologo" mill '16 (fortana, fortanina)	€ 30.00	27.00
Az. Ag. F.lli Spigaroli		
Lambrusco di Sorbara met. class. brut "Carezza" doc	€ 24.00	21.50
Medici Ermete		
Daunia Bombino bianco met. class. brut mill '18	€ 39.00	35.00
S.A. D'Araprí		

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)

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.

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.

CHAMPAGNE

MONTAGNE DE REIMS

		AL TAVOLO	ENOTECA
Champagne Blanc de Noirs brut réserve (80% pinot meunier, 20% pinot nero)	J. Charpentier	€ 66.00	59.50
Champagne brut Premier Cru Rosé (chardonnay, pinot nero, pinot meunier)	Larnaudie-Hirault	€ 68.00	61.00
Champagne brut Premier Cru (pinot meunier)	Larnaudie-Hirault	€ 72.00	65.00
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

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
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

EPERNAY - LA VALLÉE DE LA MARNE

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne brut réserve « Vieilles Vignes » (p. meunier)	€ 68.00	61.00
F. Orban		

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	€ 285.00	N.D.
Moët & Chandon		

LA CÔTE DES BLANCS

Avize

AL TAVOLO ENOTECA

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

AL TAVOLO ENOTECA

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.)	F. Bedel	€ 110.00	N.D.
--	----------	----------	------

Champagne extra-brut « Origin'elle » mill '16 (80% pinot meunier, 15% chard, 5% pinot n.)	F. Bedel	€ 96.00	N.D.
--	----------	---------	------

Champagne Blanc de Blancs brut Grand cru « La Réserve » (chardonnay)	Bonnet - Gilmert	€ 62.00	56.00
---	------------------	---------	-------

Champagne brut « Carte Blanche » (pinot n., pinot m., chardonnay)	P. Leredde	€ 44.00	39.50
---	------------	---------	-------

Medaglia d'oro concorso 24 Vignerons Indipendentes

AUBE

Barséquanaise

AL TAVOLO ENOTECA

Champagne brut nature "Zéro Dosage"
(pinot nero)

P. Brigandat

€ 48.00 43.00

Côte des Bar

AL TAVOLO ENOTECA

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 brut organic Blanc de Blancs a.o.c. mill '20
H. Champliu

€ 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 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% colombar) - *da agricoltura biologica* – Château Rioublanc

€ 34.00 30.50