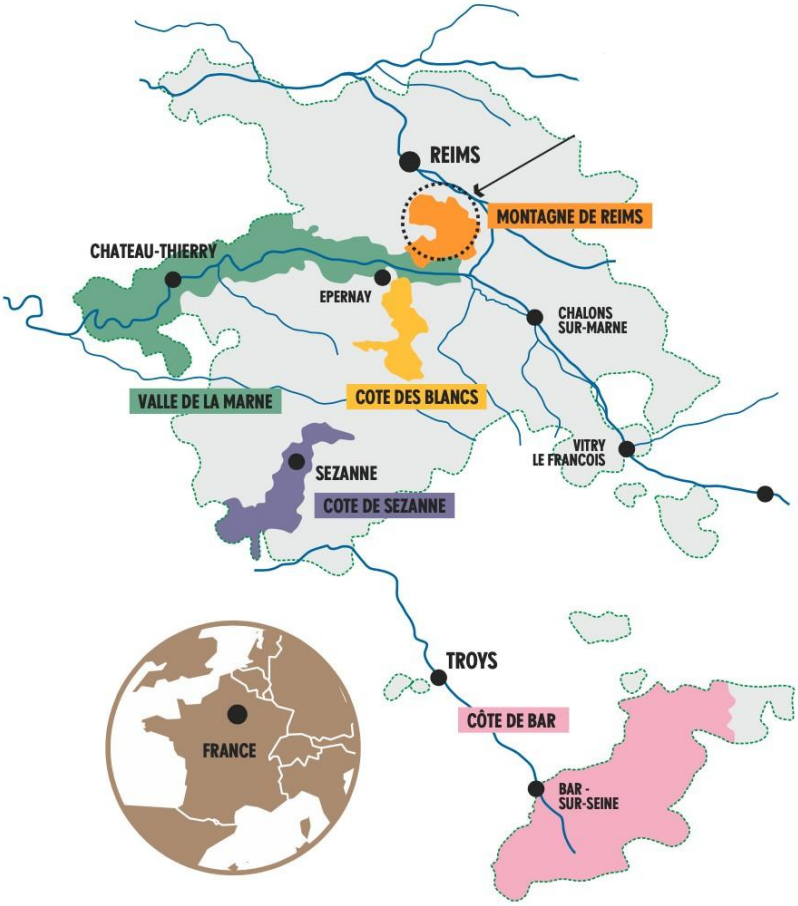
SPUMANTI

	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 "Io Aura" met. class. pas dosé doc '17 Cant. Tonello	€ 36.00	32.50
Chardonnay brut nature met. class. mill '17– *affinato in anfora* - 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) 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
Alta Langa met. class. extra-brut Blancdenoirs “Pietro Colla” docg ’22 (pinot nero, nebbiolo) Poderi Colla	€ 38.00	34.00
Portofino met. class. dosaggio zero “Abissi” doc ’18 AFFINATO NEI FONDALI DELLA BAIA DEL SILENZIO DI SESTRI LEVANTE (bianchetta genovese, vermentino, cimixa) S.A. Bisson	€ 61.00	55.00
Brut met. class. “Strologo” mill ‘16 (fortana, fortanina) Az. Ag. F.lli Spigaroli	€ 30.00	27.00
Lambrusco di Sorbara met. class. brut “Carezza” doc Medici Ermete	€ 24.00	21.50
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 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 controluce, un buon Pinot Meunier soprattutto a Ludes e a Rilly-la-Montagne.

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 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 « Vielles Vignes » (p. meunier)	F. Orban	€ 68.00	61.00
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	N.D.

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 « 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
Champagne brut « Carte Blanche » (pinot n., pinot m., chardonnay) Medaglia d'oro concorso 24 Vignerons Indipendentes	P. Leredde	€ 44.00	39.50

AUBE

Barséquanais

	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. Champliau	€ 34.00	30.50
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% colombard) - da agricoltura biologica – Château Rioublanc	€ 34.00	30.50