

BOLLICINE

ECCELLENZE PIACENTINE

- **Lusenti 120 Mesi “Il Parto” – Azienda Vitivinicola Lusenti**
(**Metodo Classico**, 100% Pinot Nero, 12% vol.) Complessità evolutiva decennale; freschezza sferzante, struttura imponente e finale persistente
- **Lusenti Pinot Nero – Azienda Vitivinicola Lusenti (Metodo Classico**, Pinot Nero, 12,5% vol.): Perlage fine, rosa tenue, fresco con sentori di frutti bianchi e croccante pasticceria.
- **Arvange Brut – Cantina Valtidone (Metodo Classico**, 8% vol.*): Perlage finissimo, sentori complessi di crosta di pane, mandorle tostate e mela verde.
- **Arvange Pas Dosè Blanc de Noir – Cantina Valtidone (Metodo Classico**, 8% vol.*): Giallo brillante, naso evoluto; sorso sapido, affilato e di grande potenza espressiva.

ALTRE PROVENIENZE

- **Vigna Dorata Franciacorta Brut – Vigna Dorata (Metodo Classico**, 12,5% vol.): Avvolgente e morbido, con nitidi richiami di lievito, crosta di pane e frutta secca.

- **Vigna Dorata Franciacorta Satèn – Vigna Dorata (Metodo Classico, 12,5% vol.):** Cremoso e raffinato, bouquet di agrumi, fiori bianchi e note di piccola pasticceria.
- **Vigna Dorata Franciacorta Rosè – Vigna Dorata (Metodo Classico, Pinot Nero e Chardonnay, 12,5% vol.):** Elegante blend dalla spiccata finezza, con ottima persistenza gusto-olfattiva.
- **Pedrotti Brut Rose' Millesimato – Pedrotti Spumanti (Metodo Classico, Prevalenza Chardonnay/Pinot Nero, 12,5% vol.):**
Sofisticato ed equilibrato, fragranti sentori di lievito e piccoli frutti rossi croccanti.
- **Pedrotti Brut Millesimato – Pedrotti Spumanti (Metodo Classico, Chardonnay e Pinot Noir, 12,5% vol.):** Struttura importante derivante da un lungo e nobile affinamento in bottiglia.
- **Pedrotti Dosaggio Zero – Pedrotti Spumanti (Metodo Classico, 12,5%):** Acidità vivace e mineralità spiccata, con note di mela renetta e agrumi sferzanti.
- **Trento DOC Dosaggio Zero – Letrari (Metodo Classico, 12,5%):** Chardonnay e Pinot Nero. Secco, verticale e profondamente minerale, con note di crosta di pane e agrumi.

- **Bacio Prosecco Doc Treviso Brut** (11%): Brillante, perlage fine con fragranze delicate di mela matura, pesca e note floreali.

FRANCIA

- **Champagne Special Cuvée Brut - Bollinger** (60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier - 12,5%): Strutturato e profondo, con note di mela matura, noci e crosta di pane. Perlage finissimo e grande persistenza.

VINI BIANCHI

ECCELLENZE PIACENTINE

- **Malvasia “Malvagia” – Il Poggiarello** (13% vol.): Consistenza pulita, aromi di pesca bianca e cedro con retrogusto balsamico molto armonico.
- **Malvasia "Mami" – Il Poggiarello** (12,5%): *Profumatissimo, secco e minerale. Note intense di pesca bianca e fiori di zagara con un sorso fresco e vibrante.*
- **Sorriso di Cielo – La Tosa** (13%): Malvasia ferma intensa e complessa, fresco equilibrio tra fiori e frutti bianchi brillanti.
- **La Tosa Terra Fiaba Ortrugo Doc – La Tosa** (11,5% vol.): Frizzante fine e minerale, ravvivato da note di agrume giallo ed erbe fresche.
- **Ortrugo DOC Frizzante - Costa Binelli** (11%): *Brioso, secco e leggero. Al naso delicate note floreali e di mela verde; al palato è fresco, con il tipico finale amarognolo che pulisce la bocca.*
- **Ortrugo Doc Frizzante – Contivalli** (11%.): Intenso e delicato, bouquet di menta e fiori freschi con retrogusto floreale rinfrescante.
- **Pinèi – Cantina dei Des** (11,5%.): Sapore semisecco reso equilibrato dalle bollicine fini ed evanescenti, vino beverino molto versatile.

ALTRE REGIONI

- **Ribolla Gialla Doc Collio – Sclaris Vini** (12% vol.): Giallo paglierino, note citrine e fiori di castagno armonizzate con polpa esotica.
- **Gewurztraminer Doc – Cantina Toblino** (12,5% vol.): Intensamente aromatico, morbido e speziato, con ricordi di pompelmo e rosa canina.
- **Müller Thurgau – Cantina Toblino** (13% vol.): Secco ed elegante, esprime note aromatiche intense con finale fresco e ottima persistenza.
- **Citari Lugana Doc "Conchiglia" – Azienda Agricola Citari** (13% vol.): Ampio e corposo, caratterizzato da note di pesca bianca e piacevoli rintocchi agrumati.

VINI ROSSI

ECCELLENZE PIACENTINE

- **Bonarda La Picciona Doc – Azienda Vitivinicola Lusenti (13,5%):**
Rosso strutturato, affinato in legno; bouquet evoluto e sorso di grande corpo.
- **Rosso Emilia IGT “Cecco” – Il Poggiarello (14%.):** Rosso rubino carico, frutti rossi croccanti e legno tostato con finale avvolgente.
- **Rosso Emilia IGT “Lo Straniero” – Il Poggiarello (13,5%):** Un "International Blend" piacentino affinato in legno. Morbido, avvolgente, con sentori di piccoli frutti rossi e spezie dolci.
- **Vignamorello Gutturnio Doc Superiore – La Tosa (Barbera e Bonarda, 14,5% vol.):** Grande eleganza e maturità, note di piccoli frutti e spezie con notevole persistenza.
- **Terre Della Tosa Gutturnio Doc Superiore – La Tosa (13,5% vol.):** Aroma di ciliegia e mora, pimpante acidità e finale fresco di buona pienezza.
- **Terra Fiaba Gutturnio Doc – La Tosa (12,5% vol.):** Rosso vivace e brioso, sentori di frutta fresca, sottobosco ed erbe aromatiche fragranti.

- **Gutturnio Doc Frizzante – Contivalli (12% vol.):** Ampio e fragrante, sorso fresco con briose note di ciliegia e piccola frutta rossa.
- **Gutturnio Superiore Doc – Contivalli (12,5% vol.):** Rosso profondo, strutturato e speziato, con persistenti note di ciliegia e frutta matura.
- **Gutturnio Superiore doc – Costa Binelli (13%):** Versione ferma e strutturata del re dei vini piacentini. Matura con un breve passaggio in legno che gli conferisce corpo e rotondità.
- **Gutturnio doc Frizzante – Costa Binelli (12%):** Un classico della tradizione piacentina: brioso, fresco e dal colore rosso rubino brillante.
- **Gutturnio Superiore doc – Cantina dei Des (13,5%):** Di colore rosso granato, secco, corposo e piacevolmente fruttato. Ottimo con i piatti a base di carne.
- **Gutturnio doc Frizzante – Cantina dei Des (13%):** Rosso rubino, vivace, morbido e fruttato. È un vino adatto ad accompagnare salumi, primi piatti tipici della cucina piacentina e carni bianche.

ALTRE PROVENIENZE

- **Caparzo Brunello di Montalcino DOCG – Caparzo** (14% vol.): Austero e armonico; bouquet penetrante di frutti di bosco e persistenza nobile.
- **Barolo Docg – Fratelli Giacosa** (13,5% vol.): Raffinato bouquet di rose, cuoio e liquirizia; palato pieno con tannini estremamente eleganti.
- **Barbaresco Docg Basarin – Fratelli Giacosa** (13,5% vol.): Delicato bouquet di viola e ribes; sorso asciutto, morbido e nobilmente vellutato.
- **Amarone Valpolicella docg – Corte Volponi** (16% vol.): Caldo e vigoroso, note di uva appassita, prugna essiccata e spezie nobili profonde.
- **Valpolicella Ripasso doc – Corte Volponi** (13,5% vol.): Bouquet ricco e speziato, sorso equilibrato con tannini morbidi e frutti selvatici.
- **Valpolicella doc – Corte Volponi** (12,5% vol.): Rubino brillante, profumi di ciliegia e sottili nuances pepate dal finale asciutto.

- **Nebbiolo D'Alba Doc – Fratelli Giacosa** (12% vol.): Profilo floreale di viola, tannini gradevoli, eleganza equilibrata e delicate note balsamiche.
- **Barbera D'Alba Doc – Fratelli Giacosa** (12,5% vol.): Rubino carico, bouquet di ciliegia; palato pieno, austero, vellutato e di carattere.
- **Dolcetto D'Alba Doc – Fratelli Giacosa** (11,5% vol.): Vinoso, fresco e asciutto, contraddistinto da un gradevole finale amarognolo e buon corpo.
- **Lagrein Doc – Cantina Toblino** (12,5% vol.): Rosso profondo, complesso e vellutato con fresche note di frutti di bosco e vaniglia.