

# **Carta Vini**

*La nostra selezione, il nostro lavoro, la nostra passione.*

*A cura di Federico Malinverno*

*@ilgustofilo*

Caro Cliente,

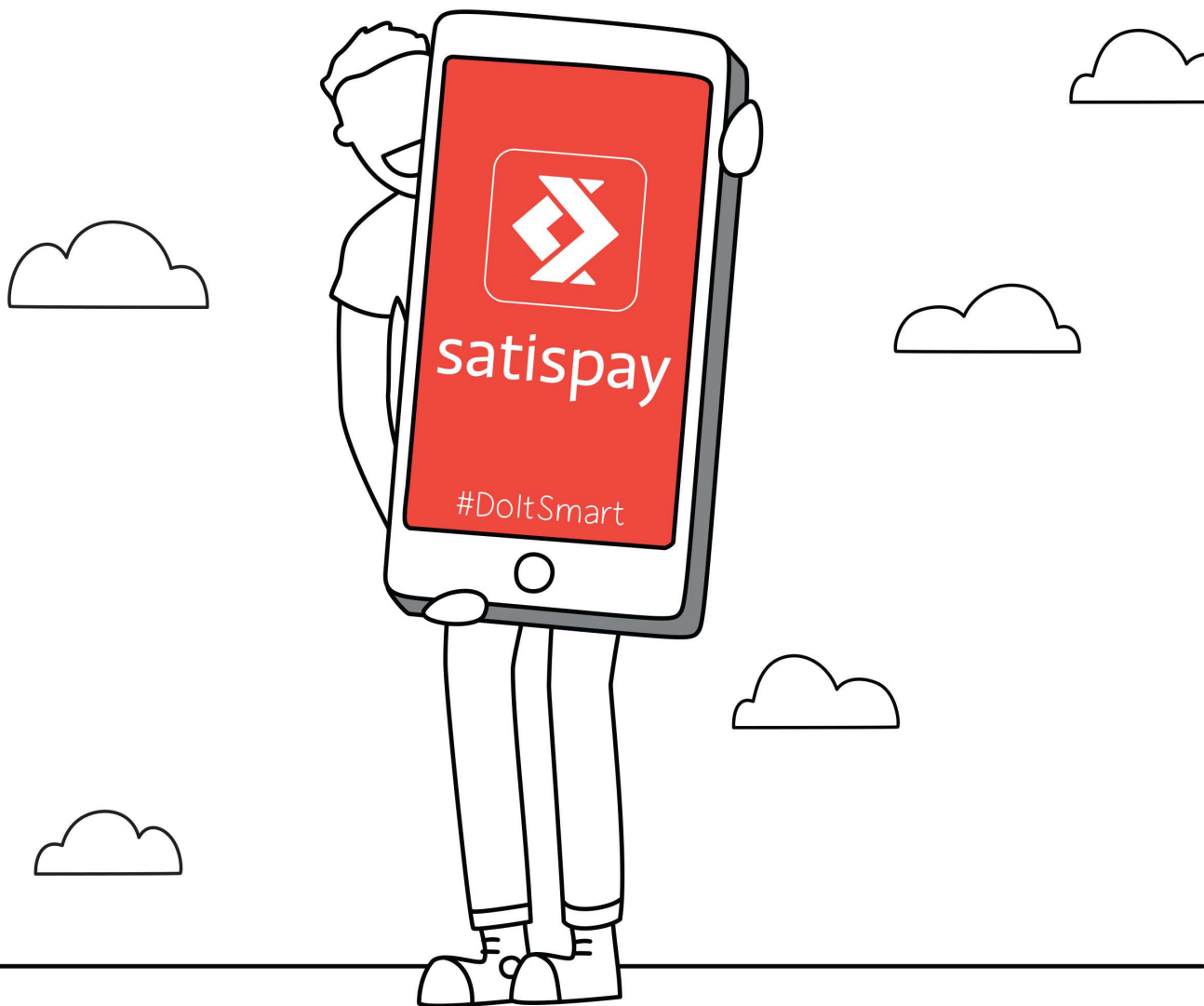
in questa fase abbiamo pensato di offrirle una piccola selezione di quella che è la nostra cantina. Siamo e rimaniamo a sua disposizione per aiutarla a trovare il vino giusto per lei... Sappi che **la scelta è molto molto più ampia!**

Saremo felici di condividere pensieri e opinioni in materia fornendole tutta l'assistenza di cui ha bisogno in totale trasparenza.

*Federico Malinverno*

Maitre & Sommelier

# QUI SI PAGA CON SATISPAY<sup>®</sup>



*Non sei ancora iscritto?*

**PER TE UN BONUS DA 5€!**

Scarica **Satispay**, l'app che ti permette di pagare nei negozi e scambiare denaro con gli amici. Iscriviti con il **codice promo:**

# GRETANE

# Spumanti & Champagne

*Italia – Estero*

## Az. Agr. Bisson

Sestri Levante (GE), **Liguria**, Italia

Uve: Bianchetta Genovese, Vermentino, Cimixià – MAGNUM 1,5 litri

Affinato per 18 mesi nei fondali marini di Sestri Levante

€ 140

## Az. Agr. Ricchi

Monzambano (MN), **Lombardia**, Italia

Espressione 8 (85% Chardonnay – 15% Pinot Nero)

€ 26

## Az. Agr. Fattorie Cabanon

Godiasco (PV), **Lombardia**, Italia

Dom Cabanon (Chardonnay – Sauvignon Blanc – Pinot Grigio)

€ 18

## Az. Agr. Pedrotti

Nomi (TN), **Trentino**, Italia

TrentoDOC Nature

€ 30

100% Chardonnay

## Vignoble Klur

Katzenthal, **Alsazia**, Francia

Cremant d'Alsace (Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay)

€ 26

Vino elegante dotato di una piacevole morbidezza naturale proveniente dalle caratteristiche delle uve coltivate con metodo biodinamico.

# Jané Ventura

El Vendrell, Tarragona, Catalunya, Spagna

2012 Cava DO Gran Reserva € 38

Xarel·lo and Macabeu Old vines.

## Quinta do Ferro

Vinho Verde, Gestaco, Baiao, Portogallo

SA Bruto Branco 100% Avesso € 22

2014 Dom Ferro Reserva Bruto € 28

2006 Dom Ferro Reserva Bruto €38

## Champagne Piillot Père et Fils

Polisot – Aube - Francia

Brut Cuvée de Réserve 70% PN – 30% Chard. (< 8 gr/L) € 41

Brut Cuvée de Réserve – 1,5 l € 100

Brut Cuvée de Réserve – 3 l € 280

Les Protelles € 65

Rosé Extra Brut 100% Pinot noir - Dosage: 4 g/l

2012 Champs Rayés 100% Chardonnay € 60

Zéro dosage

2013 Colas Robin 100% Pinot Blanc € 60

Zéro dosage

Brut Rosé Millesime 2003 100% PN (Mezza Bottiglia da 375ml) € 42

# Gaspare Buscemi (artigiano del vino)

Cormons (GO), Friuli Venezia Giulia, Italia

Questi vini sono particolari perché, come nella metodologia originaria, la loro spuma è prodotta dalla fermentazione in bottiglia degli zuccheri delle uve, e non da zuccheri aggiunti e pertanto possono essere imbottigliati solo durante la vendemmia o immediatamente dopo. Il loro valore, oltre che dalla qualità delle uve e dal costo di un lavoro totalmente manuale, è determinato dal tempo: sia quello che trascorre dal riempimento della bottiglia alla sua sboccatura per eliminare il deposito lasciato dalla fermentazione – non meno di 4 anni – sia quello che trascorre dalla sboccatura al consumo – da pochi mesi a molti anni. A conferma di una longevità evolutiva eccezionale, sono ancora in vendita bottiglie della prima produzione del 1987. Questa produzione, unica e millesimata, in quanto anche gli zuccheri della presa di spuma sono delle stesse uve utilizzate per la vinificazione, in realtà si presenta come “Ribolla” in quanto le uve di Ribolla gialla hanno costituito buona parte dell’uvaggio. “Ribolla” è poi diventato “Perle d’Uva” per l’ampliamento dell’uvaggio e il cambiamento della metodologia. Oggi infatti, i vini normalmente utilizzati sono una **cuvée delle due annate che precedono quella dell’imbottigliamento utilizzata per fornire gli zuccheri necessari alla rifermentazione in bottiglia. Le uve impiegate sono pertanto almeno di tre annate e di diverse varietà**, tutte tradizionalmente prodotte anche se di varietà considerate internazionali come i pinots ed il sauvignon non aromatico, o autoctone come il Friulano (ex Tocai Friulano), la ribolla gialla, la malvasia istriana ed il verduzzo friulano.

2016	Perle d'Uva	€ 22
2014	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 24
2011	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 26
2010	Perle d'Uva (sboccatura 2015)	€ 30
2007	Perle d'Uva (sboccatura 2017)	€ 36
2001	Perle d'Uva (cuvée 1999 + 2000)	€ 40

## Az. Agr. Movia

Dobrono, Slovenia

2011	Puro White	€ 44
	Chardonnay 60%, Ribolla 40%	
2010	Puro Rosé	€ 44

Pinot Nero 70%, Pinot Grigio 10%, Ribolla 20%

# Champagne Louis Roederer

Reims, Francia

SA	Brut Premier	€ 60
	Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier	
2012	Rosé VINTAGE	€ 120
	60 % Pinot Noir + 40% Chardonnay	
2012	Brut Nature P. Starck Rosé	135
	55% Pinot Noir + 25% Meunier + 20% Chardonnay	
2012	Brut Nature P. Starck Blanc	135
	55% Pinot Noir + 25% Meunier + 20% Chardonnay	
2009	Brut Nature P. Starck Blanc	€ 140
	65% Pinot Noir e Pinot Meunier + 35% Chardonnay	
2008	Cristal Brut	€ 230
	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay (di cui il 16% vinificato in legno)	
2005	Cristal Brut	€ 230
	60% Pinot Noir + 40% Chardonnay (di cui il 16% vinificato in legno)	

# Champagne Marie Courtin

Polisot – Aube - Francia

2015	Resonance 100% Pinot Nero	€ 55
2013	Efflorescence 100% Pinot Nero (Extra Brut)	€ 70
	2012 + 2013	
2013	Eloquence 100% Chardonnay	€ 78
2012	Allégeance Rosé 100% Pinot Nero	€ 85
2015	Concordance (No SO2) Extra-Brut 100% Pinot Nero	€ 95

# VINI BIANCHI

*Italia (dalla Valle del Po alle Isole del Mediterraneo)*

## Az. Agr. Rocco di Carpeneto

Monferrato, Carpeneto (AL), **Piemonte**, Italia

ROO 2017 (Cortese) € 17

## Az. Agr. ASOTOM

Castelletto Merli (AL), **Piemonte**, Italia

Egotista 2016 (Timorasso fermentato in acciaio e affinato in bottiglia) € 40

La Segretaria Ferma 25 cl (Grignolino) € 6

La Segretaria Frizzante 25 cl (Grignolino) € 6

La Segretaria Frizzante 33 cl (Grignolino) € 8

## Az. Agr. Val di Sole *di Giuseppe Amato & Kyriaki Kalimeri*

Corneliano d'Alba (CN), **Piemonte**, Italia

Armonia 2017 (Arneis e Moscato Bianco in bottiglia da 0,5 litri) € 22



## Az. Agr. Riluce\*

Canneto Pavese, Pavia, **Lombardia**, Italia

2013	Lanthano (Vino Alchemico)	€ 54
2012	BIANCO (Vino Alchemico)	€ 11 € 65
2007	E (Bianco Alchemico)	€ 275
2007	O (Bianco Alchemico)	€ 275

## Az. Agr. Matej Skerlj\*

Sgonico (TS), **Friuli Venezia Giulia**, Italia

2017	Malvasia	€ 35
2017	Vitovska	€ 35

## Az. Zidarich\*

Duino (TS), **Friuli Venezia Giulia**, Italia

2017	Vitovska Venezia Giulia 2017	€ 40
2017	Prulke 2017 (60% Sauvignon - 20% Malvasia - 20% Vitovska)	€ 40
2017	Malvasia 2017	€ 40
2017	Kamen ( Vitovska fermentata e macerata in pietra)	€ 60
2015	Prulke 2015 Magnum 1,5 litri (60% Sauvignon - 20% Malvasia - 20% Vitovska)	€ 80

\* vini conservati e serviti a una temperatura compresa tra i 14 e 18 ° C

# VINI ROSSI

*Italia (da Nord a Sud)*

## Az. Agr. Rocco di Carpeneto

Monferrato, Carpeneto (AL), **Piemonte**, Italia

2015	RAPP (Barbera del Monferrato)	€ 18
2016	LOSNA (Dolcetto di Ovada)	€ 18

## Az. Agr. Asotom di Tommaso Gallina

Castelletto Merli, Alessandria, **Piemonte**, Italia

2015	Smentia`	€ 35
	100% Barbera vinificata in acciaio e affinata in botte	
2014	Istinto 100% Grignolino	€ 35
2014	Inconscio Barbera + Grignolino	€ 45
2012	Asotom 95% Barbera + 5% vitigni autoctoni	€ 50
2008	Estinto	€ 52
	100% Freisa affinata in legno piccolo esausto 36/48 M	

## Az. Agr. Val di Sole

Corneliano d'Alba (CN), **Piemonte**, Italia

2017	Pnoi Vino Rosato 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 22
2016	Helios 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 35
2015	Amos 100% Nebbiolo – 0,5 litri	€ 26

## Az. Agr. Erbaluna

La Morra, Cuneo, Piemonte, Italia

2017	Dolcetto d'Alba	€ 16
2018	Barbera d'Alba	€ 18
2017	Nebbiolo	€ 22
2015	Barolo 100% Nebbiolo	€ 40
2015	Barolo I Castagni	€ 48
2015	Barolo Rocche dell'Annunziata	€ 54
2014	Barolo Rocche dell'Annunziata	€ 62
2013	Barolo Rocche dell'Annunziata	€ 68

## Az. Agr. Bussia Soprana

Monforte d'Alba (CN), Piemonte, Italia

2015	Barbera d'Alba	€ 20
------	----------------	------

## Az. Agr. Curto Marco

La Morra (CN), Piemonte, Italia

2013	Barolo La Foia Docg	€ 78
2014	Barolo Arborina Docg	€ 78

# Az. Agr. Cascina Fontana

Perno di Monforte d'Alba (CN), Piemonte, Italia

2018	Dolcetto d'Alba	€ 18
2016	Barbera d'Alba	€ 20
2017	Nebbiolo	€ 28
2014	Barolo	€ 54
2013	Barolo	€ 65

# Az. Agr. Punset

Neive (CN), Piemonte, Italia

2016	Dolcetto d'Alba DOC	€ 16
2017	Barbera d'Alba DOC	€ 18
2017	Nebbiolo delle Langhe DOC	€ 22
2014	Barbaresco Basarin	€ 40
2012	Barbaresco Campo Quadro	€ 54
2011	Barbaresco Campo Quadro Magnum 1,5 litri	€ 130

*Bevi del buon vino e lascia andare l'acqua al mulino*  
(detto popolare)

A noir, E blanc, I rouge, U vert, O bleu: voyelles,  
Je dirai quelque jour vos naissances latentes:  
A, noir corset velu des mouches éclatantes  
Qui bombinent autour des puanteurs cruelles,

golfe d'ombre; E, candeurs des vapeurs et des tentes,  
lances des glaciers fiers, rois blancs, frissons d'ombelles;  
I, pourpres, sang craché, rire des lèvres belles  
dans la colère ou les ivresses pénitentes;

U, cycles, vibrement divins des mers virides,  
paix des pâtis semés d'animaux, paix des rides  
que l'alchimie imprime aux grands fronts studieux;

O, suprême Clairon plein des strideurs étranges,  
silences traversés des Mondes et des Anges:  
– O l'Oméga, rayon violet de Ses Yeux!

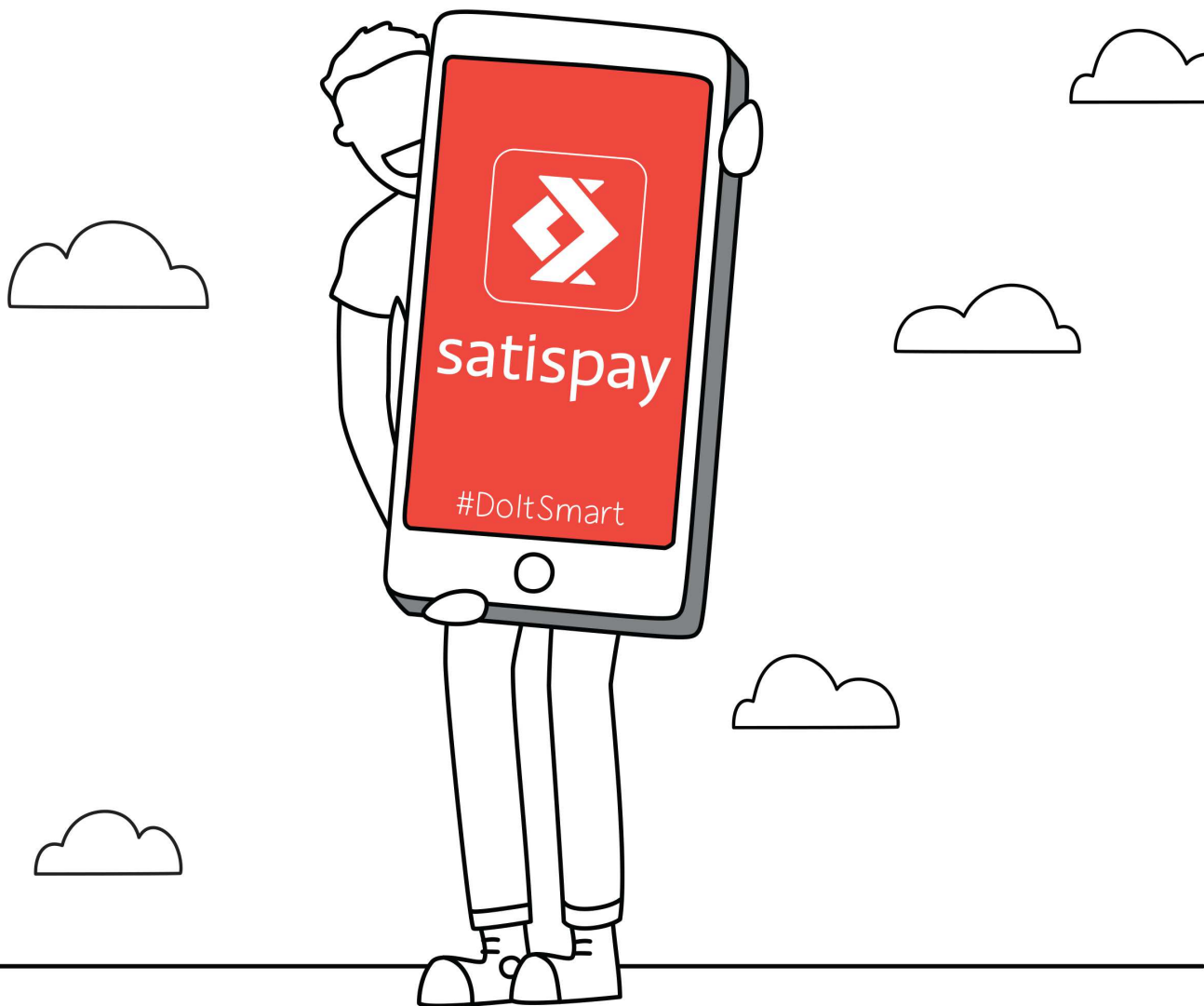
*Vocali, A. Rimbaud – 1874*

## Az. Agr. Riluce

Canneto Pavese, Pavia, Lombardia, Italia

2013	Lantano (Rosso Alchemico)	€ 54
2012	ROSSO (Vino Alchemico)	€ 11 € 65
2006	M (Rosso Alchemico)	€ 125
2007	A (Rosso Alchemico)	€ 245
2007	I (Rosso Alchemico)	€ 245
2007	U (Rosso Alchemico)	€ 215

# QUI SI PAGA CON SATISPAY<sup>®</sup>



*Non sei ancora iscritto?*

**PER TE UN BONUS DA 5€!**

Scarica **Satispay**, l'app che ti permette di pagare nei negozi e scambiare denaro con gli amici. Iscriviti con il **codice promo:**

# GRETANE