

BOLLICINE

PIGNOLETTO FRIZZANTE 2020 18

Lodi Corazza – Zola Predosa (Bo)
pignoletto; rifermentazione in autoclave
FRESCO, SAPORITO, ASCIUTTO E SAPIDO

SCHEGGIA 2021 18

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia
Valsamoggia (Bo)
pignoletto; rifermentazione in autoclave
FRAGRANTE, AGILE, SECCO E AGRUMATO


DIVERSO 20

Fattoria del Monticino Rosso – Imola (Bo)
albana e trebbiano; rifermentazione naturale in bottiglia
tradizionale “taglio Bologna”
FRAGRANTE, ASCIUTTO E GUSTOSO

BLANC DE BLANCS PAS DOSÈ 2017 27

Fattoria Monticino Rosso – Imola (Bo)
albana; rifermentazione con Metodo Classico
SECCO, AMPIO, SAPORITO E TESO

BLANC DE NOIRS DOSAGGIO ZERO 34

Tenuta Pertinello – Galeata (Fc) 
sangiovese vinificato in bianco; rifermentazione con Metodo
Classico
DECISO, CROCCANTE, BEN STRUTTURATO E ASCIUTTO

BLANC DE NOIRS BRUT MATTAGLIO 2016 40

Cantina della Volta – Bomporto (Mo)
Pinot nero vinificato in bianco; rifermentazione con Metodo
Classico
RICCO, ARMONICO, ELEGANTE E AFFILATO

VINI BIANCHI FERMI

BIANCO BOLOGNA 2021 20

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia – Valsamoggia (Bo)
sauvignon e riesling; vinificazione tradizionale in acciaio
PROFUMATO, AMPIO, FRESCO E AGRUMATO

ZIGÀNT 2020 18

Lodi Corazza – Zola Predosa (Bo)
pignoletto; vinificazione tradizionale in cemento
AMPIO, BEN EQUILIBRATO, SAPIDO E ASCIUTTO

VIRGINIA 2019 20

Casa Vallona – Monte San Pietro (Bo)
pignoletto; vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea
CORPOSO, BEN STRUTTURATO, MORBIDO E SAPORITO

POSCA BIANCA 23

Orsi Vigneto San Vito – Valsamoggia (Bo)
sapignoletto e altre uve autoctone; vino perpetuo da
fermentazione spontanea
SENTORI DI MIELE E MACCHIA MEDITERRANEA, RUSTICO
E GUSTOSO

CHARDONNAY 2020 21

Palazzo di Varignana – Castel San Pietro Terme (Bo)
chardonnay; vinificazione tradizionale in acciaio
FRUTTO MATURO ED ESOTICO, AGILE, FRESCO E SAPIDO

SORRISO DI CIELO 2020 25

La Tosa – Vigolzone (Pc)
malvasia aromatica di Candia; vinificazione tradizionale in acciaio
INTENSAMENTE AROMATICO, FRUTTA ESOTICA,
SCATTANTE E DINAMICO

FRAGELSO 2019 32

Casetta dei Frati – Modigliana (Fc)
trebbiano romagnolo; leggera macerazione delle uve,
vinificazione in acciaio con fermentazione spontanea
FLOREALE, ELEGANTE, MINERALE E SAPIDO

LAMBRUSCHI

LECLISSE 2020 20

Paltrinieri – Bomporto (Mo)
lambrusco di Sorbara; rifermentazione in autoclave
FRUTTATO, DI BELLA ACIDITÀ, PERSISTENTE E SAPIDO

RIMOSSO 2021 26

Cantina della Volta – Bomporto (Mo)
lambrusco di Sorbara; rifermentazione naturale in bottiglia
RICCO DI FRUTTO, INCISIVO, FRAGRANTE E GUSTOSO

ROSÉ 2017 32

Cantina della Volta – Bomporto (Mo)
lambrusco di Sorbara; rifermentazione con Metodo Classico
INTENSI FRUTTI ROSSI, TESO, ELEGANTE E PROGRESSIVO

FALCONERO 2018 20

Terraquilia – Guiglia (Mo)
lambrusco grasparossa e malbo gentile; rifermentazione naturale
in bottiglia
FRUTTATO, AMPIO, BEN STRUTTURATO E SECCO

POZZOFERRATO 2021 20

Storchi – Montecchio Emilia (Re)
lambrusco salamino; rifermentazione naturale in bottiglia, senza
solfiti aggiuntii
INTENSI FRUTTI ROSSI, RICCO, SNELLO E ASCIUTTO

ROSSO VIOLA 2019 18

Vigneto Saetti – Soliera (Mo)
lambrusco salamino; rifermentazione naturale in bottiglia, senza
solfiti aggiuntii
TIPICO, SOSTANZIOSO, SPEZIATO E AVVOLGENTE



PIUTTOSTO 2020 20

Tre Monti – Imola (Bo)
trebbiano romagnolo; macerazione delle uve, vinificazione in
cemento con fermentazione spontanea
AGRUMATO, AMPIO, RICCO E ASCIUTTO

VITALBA 2020 28

Tre Monti – Imola (Bo)
albana; macerazione delle uve, vinificazione in anfore di
terracotta con fermentazione spontanea
INTENSAMENTE FRUTTATO, FRESCO, MORBIDO E
AVVOLGENTE

CODRONCHIO 2019 28

Fattoria del Monticino Rosso – Imola (Bo)
albana; uve raccolte tardivamente e affinamento in barrique
FRUTTA MATURA ED ESOTICA, SECCO, DINAMICO E
PERSISTENTE

SCIRONE 2020 28

Villa Venti – Roncofreddo (Fc)
famoso; leggera macerazione delle uve, vinificazione in anfore di
terracotta con fermentazione spontanea
DELICATAMENTE AROMATICO, GUSTOSO, AMPIO E
ASCIUTTO

VIGNA DELLE ROSE 2021 20

Podere Vecciano – Coriano (Rn)
pagadebit (bombino bianco); vinificazione tradizionale in acciaio
DELICATAMENTE AROMATICO, FRESCO, AGILE E SAPIDO

 *vino biologico certificato*

 *vinificazione in anfora*



Non cercate Franciacorta o Prosecco. Tutti i vini che abbiamo scelto sono prodotti in Emilia Romagna

VINI ROSSI FERMI

ROSSO BOLOGNA 2020 20

Anonima Agricola Viticoltori Valsamoggia – Valsamoggia (Bo)
cabernet sauvignon, barbera e merlot; vinificazione in acciaio
INTENSO, DI BUON CORPO, BEN EQUILIBRATO E
SUCCOSO

VINCENZO 2020 20

Casa Vallona – Monte San Pietro (Bo)
barbera e negretto; vinificazione in acciaio con fermentazione
spontanea
FRUTTA MATURA, BEN STRUTTURATO, CORPOSO E
ASCIUTTO

MARTIGNONE 2018 27

Orsi Vigneto San Vito – Valsamoggia (Bo)
barbera; fermentazione spontanea e affinamento in grandi tini di
rovere di Slavonia
INTENSO, RUSTICO, SPEZIATO E AROMATICAMENTE
COMPLESSO

CENTESIMINO 2020 24

Ancarani – Faenza (Ra)
centesimino; vinificazione tradizionale in cemento
INTENSAMENTE FRUTTATO, SUCCOSO, AGILE E
FRESCO

A 2018 28

Villa Venti – Roncofreddo (Fc)
centesimino; vinificazione in anfore di terracotta con
fermentazione spontanea
DELICATAMENTE AROMATICO, FRUTTATO, AVVOLGENTE E
MORBIDO

SANGIOVESE DI ROMAGNA

ULZIANO 2020 20

Palazzona di Maggio – Ozzano dell'Emilia (Bo)
sangiovese; vinificazione tradizionale in acciaio
TIPICO, BEL FRUTTO FRESCO, SNELLO E PROGRESSIVO

PRIMO SEGNO 2019 28

Villa Venti – Roncofreddo (Fc)
sangiovese; vinificazione tradizionale in acciaio
GUSTOSO, SUCCOSO, DINAMICO E BEN EQUILIBRATO

FRAMÒNTE 2019 32

Casetta dei Frati – Modigliana (Fc)
sangiovese; fermentazione spontanea in acciaio e affinamento in
cemento
ORIGINALE, ELEGANTE, BEN EQUILIBRATO E
PROGRESSIVO

PERTINELLO 2020 28

Tenuta Pertinello – Galeata (Fc)
sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
TIPICO, ARMONICO, FRESCO ED ELEGANTE

VIGNAMORELLO 2018 25

La Tosa – Vigolzone (Pc)
barbera e bonarda; affinamento in barriques di rovere francese
INTENSAMENTE FRUTTATO, FITTO, ENERGICO E
TERRITORIALE

PINOT NERO 2020 21

Palazzo di Varignana – Castel San Pietro Terme (Bo)
pinot nero; affinamento in barriques di rovere francese
VELLUTATO, BEN STRUTTURATO, MATURO E
AVVOLGENTE

DRACONE RISERVA 2016 35

Palazzona di Maggio – Ozzano dell'Emilia (Bo)
merlot, cabernet franc e petit verdot; affinamento in barriques di
rovere francese
POSSENTE, BEN STRATIFICATO, SOLIDO E INTENSO

VIVI ROSSO 2019 30

San Valentino – Rimini
sangiovese, syrah e cabernet franc; affinamento in cemento e
anfore di terracotta, una piccola parte in piccole botti
AMPIO, MORBIDO, INTENSAMENTE FRUTTATO E SPEZIATO



LONGIANO RISERVA 2018 28

Villa Venti – Roncofreddo (Fc)
sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
AMPIO, BEN STRUTTURATO, ELEGANTE E SAPIDO

I PROBI RISERVA 2016 30

Villa Papiano – Modigliana (Fc)
sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
ELEGANTE, ARMONICO, ENERGICO E SCORREVOLE

VIGNA DEL GENERALE RISERVA 2018 42

Fattoria Nicolucci – Predappio (Fc)
sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
INTENSO, DI GRANDE SPESSORE, ASCIUTTO E AUSTERO

LE ARMI RISERVA 2016 55

Palazzona di Maggio – Ozzano dell'Emilia (Bo)
sangiovese; affinamento in grandi botti di rovere
CLASSICO, INTENSAMENTE FRUTTATO, SPEZIATO E BEN
STRUTTURATO

BIRRA

BIRRIFICIO ARTIGIANALE - COOP SOCIALE VECCHIA ORSA SAN GIOVANNI IN PERSICETO (BO)

SPACCA affumicata ed equilibrata	lt 0,33	6	INCIPIIT tradizionale e spumeggiante	lt 0,33	6
Amber Ale 6% Castagne			Weiss 5%		
SBARBINA esotica e spensierata	lt 0,33	6	BIOLCA pura e semplice	lt 0,33	6
Session IPA Ale 4,5%			Golden Ale 5%		