



L'ENOTECA DEL CAMPAGNOLO

Selezione di Bollicine-Selections of bubbles

ECCELLENZE D'ITALIA:

TRENTODOC

- | | |
|---|-----|
| -ALTEMASI MILLESIMATO 2019 | 25€ |
| <i>(METODO CLASSICO: 100% CHARDONNAY)</i> | |
| -ALTEMASI ROSÈ RISERVA | 44€ |
| <i>(METODO CLASSICO:CUVEE' DI PINOT NOIR E CHARDONNAY)</i> | |
| -ALTEMASI BLANC DE NOIRS | 48€ |
| <i>(METODO CLASSICO: 100% PINOT NOIR 36 MESI AFF. SUI LIEVITI)</i> | |
| -ALTEMASI RISERVA GRAAL | 55€ |
| <i>(METODO CLASSICO: 70% CHARDONNAY,30% PINOT NOIR. OLTRE 60 MESI AFF. SUI LIEVITI)</i> | |

PROSECCO

- | | |
|--|-----|
| -DE STEFANI PROSECCO DOC EXTRA DRY 0.15 MILLESIMATO | 20€ |
| <i>(METODO: RAFFREDDAMENTO MOSTO A 0°,FERMENTAZIONE SINGOLA A 15°. 100% GLERA)</i> | |
| -DE STEFANI PROSECCO ROSE' | 21€ |
| <i>(METODO: RAFFREDDAMENTO MOSTO A 0°,FERMENTAZIONE SINGOLA A 15°. GLERA E PINOT NERO)</i> | |
| -DE STEFANI PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT RIVE DI REFRONTOLO VALDOBBIADENE | 25€ |
| <i>(METODO CHARMAT: 100% GLERA)</i> | |
| <i>RICONOSCIMENTI: MIGLIOR PROSECCO DEL MONDO "WINE ENTHUSIAST"</i> | |

LOMBARDIA

- | | |
|---|-----|
| -CA DEI FRATI "CUVEE DEI FRATI" | 35€ |
| <i>(METODO CLASSICO: TURBIANA E CHARDONNAY)</i> | |

LOMBARDIA (FRANCIACORTA)

- MONTEROSSA SALVADEK EXTRA BRUT 2016 60€
 (METODO CLASSICO.MILLESIMATO.95% CHARDONNAY 5% ALTRI VITIGNI)
 CURIOSITA: "SALVADEK" DAL BRESCIANO "SELVAGGIO".
- MONTEROSSA PR.BRUT BLANC DE BLANCS 35€
 (METODO CLASSICO.RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA.100% CHARDONNAY.)
- MONTEROSSA COUPE BRUT NATURE 35€
 (METODO CLASSICO.VINIFICATO IN LEGNO E AFFINATO SUI LIEVITI.CHARDONNAY E PINOT NOIR)
- MONTEROSSA SANSEVE SATEN BRUT 45€
 (METODO CLASSICO.RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA.100% CHARDONNAY)
 CURIOSITA: IL TERMINE "SATEN"SCELTO PER L'ASSONANZA CON "SETOSO" SI INDICA UN METODO CLASSICO PRODOTTO SOLO DA UVE CHARODDAY O IN ASSEMBLAGGIO CON PINOT BIANCO,CONSENTITO DAL DISCIPLINARE DEL FRANCIACORTA IN UNA DOSE MASSIMA DEL 50%.
- MONTEROSSA CABOCHON BRUT MILLESIMATO 2016 140€
 (METODO CLASSICO.70% CHARDONNAY 30%PINOT NOIR)
 CURIOSITA: NASCE NEL 1987 DALL'INTUIZIONE DI SELEZIONARE I CRU DELLA COLLINA DI MONTEROSSA E DI INTRODURRE LA BARRIQUE PER LA PRIMA FERMENTAZIONE DEL MOSTO.
- MONTEROSSA CABOCHON BRUT FUORISERIE N.024 85€
 (METODO CLASSICO.70% CHARDONNAY 30% PINOT NOIR)
- MONTEROSSA CABOCHON BRUT ROSE' FUORISERIE N.06 110€
 (METODO CLASSICO.CHARDONNAY 54% PINOT NERO 46%)
- BELLAVISTA BRUT TEATRO ALLA SCALA MILLESIMATO 2018 65€
 (METODO CLASSICO.RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA.CHARDONNAY 73% PINOT NERO 27%)
 CURIOSITA:NEL 2004 BELLAVISTA E' STATA SCELTA PER CELEBRARE CON I LORO VINI LA ATTESA APERTURA DEL TEATRO ALLA SCALA DI MILANO.
- CONTADI CASTALDI ROSE' BRUT 38€
 (METODO CLASSICO.CHARDONNAY 65% PINOT NOIR 35%)
 CURIOSITA:CONTADI CASTALDI E' UNA DELLE AZIENDE STORICHE E INNOVATRICI DEL FRANCIACORTA

BOLLICINE UMBRE

-POGGIO BERTAIO 1972	35€
<i>(METODO CLASSICO DEL TRASIMENO.100% CHARDONNAY)</i>	
-BLASI CANTINA "DIDI" BRUT	30€
<i>(METODO CHARMAT. 100% CHARDONNAY)</i>	
-BLASI CANTINA "DIDI" BRUT ROSÈ	30€
<i>(METODO CHARMAT.70% SANGIOVESE 30% CHARDONNAY)</i>	

CHAMPAGNE

-LOUIS BROCHET BRUT HERITAGE	60€
<i>(PINOT NOIR,CHARDONNAY,PINOT MEUNIER)</i>	
-LOUIS BROCHET ROSE'	75€
<i>(85% PINOT NOIR, 10% PINOT MEUNIER, 5% CHARDONNAY)</i>	
-PHILIPPE GONET BRUT RESERVE	54€
<i>(60% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY, 10% PINOT MEUNIER)</i>	
-PHILIPPE GONET ROSE'	70€
<i>(90% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR)</i>	
-BILLECART SALMON BRUT RESERVE	85€
<i>(40% PINOT MEUNIER, 30% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY)</i>	
-BILLECART SALMON ROSE'	140€
<i>(PINOT NOIR,PINOT MEUNIER,CHARDONNAY)</i>	

CREMANT

-LANGLOIS CHATEAU CREMANT DE LA LOIRE BRUT	30€
<i>(60% CHARDONNAY,40% CHENIN BLANC)</i>	
-LANGLOIS CHATEAU: CREMANT DE LA LOIRE BRUT ROSE'	32€
<i>(100% CABERNET FRANC.DRY.12 MESI SUI LIEVITI)</i>	

Bianchi-White wines

UMBRIA

(UMBERTIDE)

-GRECHETTO BLASI IGP 2022 18€

(100% GRECHETTO)

-CHARDONNAY SAUVIGNON BLASI IGP 2022 21€

(60% CHARDONNAY,40% SAUVIGNON BLANC)

-SAUVIGNON BLASI IGP 2022 21€

(100% SAUVIGNON BLANC)

(ORVIETO)

-DECUGNANO DEI BARBI ORVIETO CLASSICO SUPERIORE DOC 2021 35€

(GRECHETTO,VERMENTINO,PROCANICO,CHARDONNAY)

(SPOLETO)

-TREBBIANO SPOLETINO PERTICAIA 2021 25€

(100% TREBBIANO SPOLETINO)

TOSCANA

-FELSINA I SISTRI IGT 2021 30€

(100 % CHARDONNAY.12 MESI BARRIQUE)

-FELSINA PEPESTRINO IGT 2021 20€

(70% TREBBIANO 15%CHARDONNAY 15 SAUVIGNON.AFFINAMENTO IN ACCIAIO)

-TERLUZZI RISERVA SANT'ELENA DOCG 2020 30€

(100% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO)

-CANTO IGT 2022 PODERE CASANOVA 22€

(25% SAUVIGNON BLANC,25% GRECHETTO,25% VERDELLO,25% CHARDONNAY)

ALTO ADIGE

-NALS MAGREID BARON SALVADORI RISERVA DOC 2018 65€

(100% CHARDONNAY.12 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE)

-ZOHLHOF DIONYSOS DOC 35€

(100% GEWURZTRAMINER)

VENETO

-DE STEFANI "OLMERA" 2021 35€

(60% TAI FRIULANO,40% SAUVIGNON)

CURIOSITA: IL TERMINE OLMERA NEL DIALETTO LOCALE STA A INDICARE UN BOSCO DI VECCHI ALBERI DI OLMO. E DOVE OGGI SORGE IL VIGNETO UN TEMPO C'ERA PROPRIO UN OLMERA.

-DE STEFANI ORANGE "NATURALMENTE" 20€

(100% PINOT GRIGIO.BIODINAMICO)

FRIULI

BLAZIC RIBOLLA GIALLA COLLIO 2021 30€

(100% RIBOLLA GIALLA)

BLAZIC MALVASIA COLLIO 2021 30€

(100% MALVASIA)

BLAZIC SELEZIONE ZEGLA COLLIO 2018 40€

(100% FRIULANO)

LOMBARDIA

-CA DEI FRATI DOC 2022 25€

(100% LUGANA)

-BELLAVISTA CURTEFRANCA "CONVENTO SANTISSIMA ANNUNCIATA"2018 55€

(100% CHARDONNAY FERMENTAZIONE IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE BIANCHE INVECCHIATO 3-4 ANNI)

-BELLAVISTA CURTEFRANCA "UCCELLANDA"2018 55€

(100% CHARDONNAY FERMENTAZIONE BOTTI DI ROVERE BIANCO)

SARDEGNA

-TENUTE CAMPANATU SELEZIONE DOCG 35€

(100% VERMENTINO DI GALLURA)

CURIOSITA': QUESTO VINO PRODOTTO IN COSTA SMERALDA E' STATO PREMIATO 5STARWINE AL VINITALY COME MIGLIOR VERMENTINO DI GALLURA.

-SELLA & MOSCA TERRE BIANCHE CUVEE'N161 2022 DOC 25€

(100% TORBATO)

CURIOSITA: IL VITIGNO TORBATO E' UN UVAGGIO A BACCA BIANCA AUTOCTONOPRESENTE PRINCIPALMENTE IN SARDEGNA.

Rossi-Red wines

UMBRIA

(TRASIMENO)

-“STUCCHIO” IGT POGGIO BERTAIO 2020 22€

(100% SANGIOVESE.12 MESI IN BARRIQUE DI 3° E 4° PASSAGGIO,1 ANNO IN BOTTIGLIA)

-“CIMBOLO” IGT POGGIO BERTAIO 2017 38€

(100% SANGIOVESE.24 MESI BARRIQUE.24 MESI IN BOTTIGLIA)

-“CROVELLO” IGT POGGIO BERTAIO 2015 55€

(50% CABERNET SAUVIGNON,50% MERLOT.24 MESI BARRIQUE,24 IN BOTTIGLIA)

-“APO” IGT POGGIO BERTAIO 2006 125€

(60% SANGIOVESE, 30% MERLOT, 10% CABERNET.)

CURIOSITA':L'ETICHETTA RIPRODUCE IL QUADRANTE DELL'OROLOGIO PATECK PHILIPPE,REGALATO AL PROPRIETARIO DELL'AZIENDA DA UN CARISSIMO AMICO.LA SCELTA DI UN OROLOGIO OLTRE A RICORDARE QUESTA CARA PERSONA SERVE A INDICARE L'ORA E LA PRECISIONE,FATTORI INDISPENSABILI PER OTTENERE IL VINO PERFETTO.

-“LEGAME”ANNA GATTOBIGIO 2016 35€

(100% GAMAY DEL TRASIMENO)

(MONTEFALCO)

-MILZIADE ANTANO MONTEFALCO ROSSO DOC 2020 20€

(70% SANGIOVESE, 15% SAGRANTINO, 15% MERLOT)

-MILZIADE ANTANO MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC 2018 34€

(65% SANGIOVESE,15% SAGRANTINO, 15% MERLOT, 5% CABERNET

-MILZIADE ANTANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 <i>(100% SAGRANTINO)</i> (ORVIETO)	42€
-DECUGNANO DEI BARBI IL ROSSO 2019 <i>(30% SANGIOVESE,40% SYRAH, 30% MONTEPULCIANO)</i> (UMBERTIDE-ALTA UMBRIA)	45€
-BLASI "RHINO" IGP 2021 <i>(100% SYRAH)</i>	21€
-BLASI CABERNET FRANC IGP UMBRIA 2022 <i>(100€ CABERNET FRANC)</i>	25€

TOSCANA

(MONTEPULCIANO)	
"CORTE"ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2018 PODERE CASANOVA <i>(100% SANGIOVESE)</i>	20€
"IRRIPETIBILE" SUPERTUSCAN IGT 2018 <i>(70%SANGIOVESE, PETIT VERDOT, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)</i>	45€
"SETTECENTO" NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016 <i>(100% SANGIOVESE)</i>	45€
-"FOSSOLUPAIO" ROSSO DI MONTEPULCIANO 2020 BINDELLA <i>(85% SANGIOVESE,15 SYRAH.6 MESI ACCIAIO.3 MESI IN BOTTIGLIA)</i>	18€
-"ARDORE" 2019 BINDELLA <i>(50% MERLOT,25% CABERNET FRANC,25% CABERNET SAUVIGNON)</i>	27€
-"VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO" 2019 DOCG BINDELLA <i>(85% SANGIOVESE,15% ALTRI VITIGNI.20 MESI IN ROVERE)</i>	34€
-"POLDO" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2016 VILLA SANT'ANNA 48€ <i>(SANGIOVESE,MERLOT,CANAIOLO,COLORINO,MAMMOLO)</i>	
(MONTALCINO)	

-CASTELLO ROMITORIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 85€
(100% SANGIOVESE. 24 MESI BOTTE GRANDE)

-CASTELLO ROMITORIO FILO DI SETA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018 150€
(100 % SANGIOVESE.12 MESI IN ROVERE E 14 IN SLAVONIA)

-BIONDI SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 220€
(100 % SANGIOVESE GROSSO.)

*Ferruccio Biondi, ha prodotto la prima bottiglia di Brunello di Montalcino, annata **1888**, e a creare il marchio Biondi Santi, unendo i cognomi di suo padre, Jacopo Biondi, e di sua madre, Clemente Santi.*

(CORTONA)

-“POLLUCE” CHIARA VINCIARELLI 2019 35€
(100% SYRAH.FERMENTA IN ACCIAIO.INVECCHIAMENTO IN BARRIQUE 18 MESI)

(BOLGHERI)

-MESSORIO IGT 2019 “LE MACCHIOLE”
290€
(100% MERLOT.FERMENTAZIONE E MATURAZIONE IN CEMENTO PER 30 GIORNI.16MESI IN BARRIQUE NUOVE.)

(SCANSANO)

-FATTORIA LE PUPILLE MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2022 27€
(SANGIOVESE 85%.ALICANTE E MALVASIA NERA 15%)

(MAREMMA TOSCANA)

-FATTORIA LE PUPILLE “SAFFREDI” IGT TOSCANA 2020 95€
(60% CABERNET SAUVIGNON 30%MERLOT 10% PETIT VERDOT)

CURIOSITA: IL SAFFREDI è UN VINO CONSIDERATO SUPERTUSCAN. CIOE' UN VINO DI GRANDE QUALITA CHE NON HA IL RICONOSCIMENTO DELLA DOC

(CHIANTI)

-ISOLE E OLENA CHIANTI CLASSICO 38€
(80% SANGIOVESE,10% CANAIOLO,10% ALTRI VITIGNI LOCALI. 12 MESI BARRIQUE)

VENETO

-DE STEFANI "STEFEN 1624" COLLI DI CONEGLIANO DOCG 120€

(100% MARZEMINO)

RICONOSCIMENTI: 3° MIGLIOR VINO D'ITALIA NELL'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI DI LUCA MARONI

-DE STEFANI MALANOTTE DOCG 55€

(100% RABOSO)

-DE STEFANI SOLER 25€

(CARMENERE, REFOSCO, MARZEMINO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON)

SARDEGNA

-SELLA E MOSCA MARCHESE DI VILLA MARINA RISERVA ALGHERO DOC 2019 55€

(100% CABERNET SAUVIGNON. 18 MESI BARRIQUE. 12 IN BOTTIGLIA)

-SELLA E MOSCA DIMONIUS RISERVA DOC 2020 30€

(100% CANNONAU DI SARDEGNA)

-ARGIOLAS TURRIGA IGT ISOLA DEI NURAGHI 2019 150€

(85% CANNONAU, 5% CARIGNANO, 5% BOVALE, 5% MALVASIA NERA. 24 MESI IN BARRIQUE NUOVE DI ROVERE)

IBIZA (SPAGNA)

BLACKNOSE 2018 70€

(MONASTRELL, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON)

ROSATI-ROSE' WINES

UMBRIA

-POGGIO BERTAIO "FIORDA" 20€

(100% CABERNET SAUVIGNON)

TOSCANA

-BINDELLA "GEMELLA" IGT 2022 18€

(100% SANGIOVESE)

SARDEGNA

-SELLA E MOSCA ALGHERO ROSATO 25€

(VITIGNI AUTOCTONI E SANGIOVESE)

VINI PASSITI E DA DESSERT-SWEET WINE

UMBRIA

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO(MONTEFALCO) 69€

Al calice 8€

ROSSO PASSITO POGGIO BERTAIO(TRASIMENO) 50€

Al calice 8€

MUFFATO DELLA SALA(ORVIETO) 75€

Al calice 10€

TOSCANA

VIN SANTO VILLA SANT'ANNA(MONTEPULCIANO) 90€

Al calice 12€

SICILIA

PASSITO DI PANTELLERIA 2021 LI RACI 35€

Al calice 5€

LA CARTA DEI VINI E' STATA REALIZZATA PRINCIPALMENTE CONOSCENDO I PRODUTTORI DA VICINO,SCOPRENDO PRIMA LE AZIENDE E POI I LORO VINI. IL NOSTRO SOMMELIER SAPRA' NON SOLO RACCONTARVI IL VINO,MA ANCHE LA STORIA CHE C'E' DIETRO OGNUNO DI ESSI.

MADE BY @CUPPO_OF_WINE

Dalle Nostre Vigne...

LA CONTEA DI LAVIANO

GREPPO DELLA PIEVACCIA

Grazie alla composizione del terreno, la mitigazione del lago di Montepulciano al confine tra Umbria e Toscana ed una buona esposizione al sole nasce il nostro Greppo della Pievaccia: Da uve autoctone Umbre di Grechetto.

Dal colore giallo paglierino, all'olfatto manifesta sentori di mandorla amara e nocciola, caratterizzato da una forte mineralità e da un palato che si riempie di frutta bianca come pera, mela verde e sensazioni floreali di acacia.

Perfetto per l'abbinamento gastronomico con tartarre di pesce fresco e con crostacei.

IL CASTELLARO

Gradevole al palato e inebriante al punto giusto. Il rappresentante del nostro territorio è il Gamay del Trasimeno in purezza. Il vino ricavato presenta un color rubino chiaro, accompagnato da un sapore gradevole di frutti freschi dei nostri colli, con profumo di rosa canina, che spesso cresce e colora i costoni vicino ai vigneti. Sempre giovane, pronto e generoso per qualsiasi occasione, ma con ottima capacità di invecchiamento

POGGIOLEONE

La vigna del Poggetto sorge nella collina dietro la tenuta di Famiglia da cui selezioniamo le uve manualmente,

I grappoli di questi antichi vitigni regalano bacche rosse che donano al vino struttura e pienezza di gusto. Dalla loro unione nasce un vino pieno ed intenso, ricco di aromi quali rosa rossa, frutti di rovo, pepe bianco.

Il Sangiovese prevale sul Cabernet sauvignon, dando vita a un vino Tuscan style, ma prodotto in Umbria.

Il fiore all'occhiello della nostra produzione, che può riposare in bottiglia anche 15 anni.

-GREPPO DELLA PIEVACCIA(GRECHETTO) 2021	18€
-GREPPO DELLA PIEVACCIA 2022	22€
-IL CASTELLARO (GAMAY DEL TRASIMENO) 2018	22€
-IL CASTELLARO 2021	28€
-IL CASTELLARO 2021 MAGNUM	70€
-POGGIOLEONE (SANGIOVESE,CABERNET SAUVIGNON) 2016	32€