



C A R T A D E I V I N I

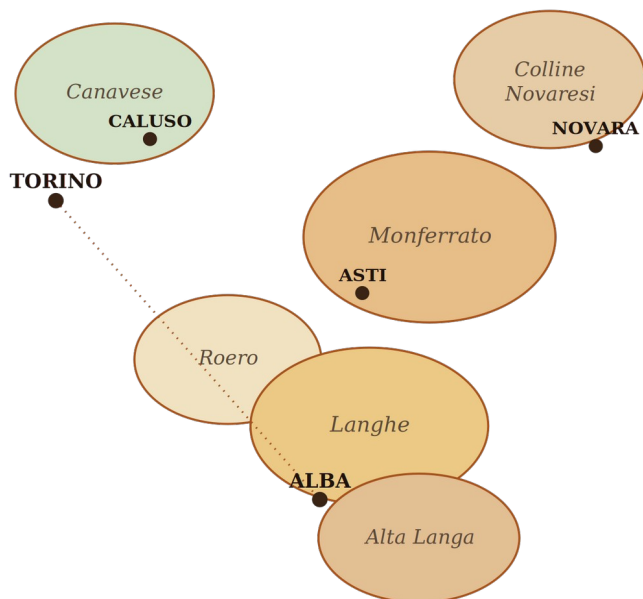
Un viaggio tra terre, vitigni e vignaioli del Piemonte



T E R R O I R

Da Torino ad Alba, un mosaico di terre che racconta il Piemonte del vino

Suolo, clima e mano dell'uomo: tutto ciò che rende unico un vino



Il Piemonte non è una sola terra, ma un arcipelago di colline, ognuna con la propria voce. Dalle marne delle Langhe alle sabbie del Roero, dalle argille del Monferrato alle morene del Canavese, ogni vino di questa carta porta con sé il carattere del suolo in cui è nato. Buon viaggio, calice alla mano.

L A N G H E

La culla del Nebbiolo, tra Barolo e Barbaresco

Patrimonio UNESCO, le Langhe sono il cuore pulsante dell'enologia piemontese: colline di marne e arenarie modellate da un mare antico, tra torri medievali e nebbie autunnali. Qui il Nebbiolo dà il meglio di sé trasformandosi in Barolo e Barbaresco, ma è anche terra di Dolcetto, Barbera e di bianchi sorprendenti come l'Arneis e la quasi dimenticata Nascetta.

Vitigni Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Arneis, Nascetta

Da Dume Barolo, Barbaresco, Langhe Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Arneis

Lo sapevi che... già nell'Ottocento il Barolo era chiamato «il vino dei re, il re dei vini», per essere stato il preferito di Casa Savoia e della corte di Torino.

A L T A L A N G A

Le colline alte, regno delle bollicine piemontesi

A sud delle Langhe del Barolo, dove le colline si fanno più ripide e si supera quota 500 metri, l'Alta Langa è un territorio aspro e fresco diventato la patria delle grandi bollicine metodo classico del Piemonte. Le forti escursioni termiche regalano a Pinot Nero e Chardonnay l'acidità e la finezza per spumanti di lungo affinamento.

Vitigni Pinot Nero, Chardonnay

Da Dume Alta Langa DOCG (Garesio, Cocchi, Ettore Germano)

Lo sapevi che... l'Alta Langa DOCG si produce solo come millesimato e deve riposare almeno 30 mesi sui lieviti. Per questo ogni bottiglia porta l'anno di vendemmia in etichetta.

MONFERRATO

Terra di Grignolino, Ruchè e Barbera

Patrimonio UNESCO, il Monferrato si estende tra Asti e Alessandria con un paesaggio collinare più dolce delle Langhe, fatto di vigne, boschi e antichi infernot scavati nel tufo. È il regno dei vitigni autoctoni di forte identità: il capriccioso Grignolino, il raro Ruchè intensamente aromatico, e soprattutto la Barbera, che qui trova la sua massima espressione.

Vitigni Grignolino, Ruchè, Barbera, Baratuciat

Da Dume Ruchè, Grignolino, Barbera d'Asti, Baratuciat

Lo sapevi che... il Vermouth, l'aperitivo simbolo di Torino, nasce nel Settecento proprio sulle colline del Monferrato, da vino bianco aromatizzato con artemisia e altre erbe.

ROERO

L'altra sponda del Tanaro, terra di Arneis e Nebbiolo

Sulla riva sinistra del Tanaro, di fronte alle Langhe, il Roero offre un paesaggio aspro e spettacolare segnato dalle rocche, ripide pareti sabbiose erose dal tempo. I suoli ricchi di fossili marini danno all'Arneis la sua patria d'elezione, mentre il Nebbiolo assume qui toni più gentili e fruttati, di grande eleganza.

Vitigni Arneis, Nebbiolo, Pelaverga

Da Dume Roero Arneis Riserva, Roero Rosso

Lo sapevi che... gli infernot del Monferrato sono piccole cantine scavate a mano nella pietra da cantoni, senza luce né aerazione. Sono patrimonio UNESCO e custodivano le bottiglie più preziose di famiglia.

CANAVESE E COLLINE NOVARESI

Le terre settentrionali del Piemonte vitivinicolo

Ai piedi delle Alpi, tra Torino e il Lago Maggiore, si estendono territori meno celebri ma di grande autenticità. Il Canavese, con i suoi suoli morenici di origine glaciale, è la patria dell'Erbaluce; più a nord-est, l'area di Gattinara e Ghemme custodisce un'antica tradizione del Nebbiolo, qui chiamato Spanna, che su suoli vulcanici dà rossi austeri, minerali e longevi.

Vitigni Erbaluce, Nebbiolo / Spanna, Vespolina

Da Dume Erbaluce di Caluso, Ghemme, Gattinara

Lo sapevi che... a Gattinara il Nebbiolo cambia nome e diventa «Spanna». Coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vini più severi e longevi rispetto a quelli delle Langhe.



VITIGNI RARI

Le voci autoctone che raccontano il Piemonte autentico

Sei uve preziose, alcune salvate dall'oblio, che meritano di essere conosciute e assaggiate.

Nascetta (bianco — Langhe)

Per decenni considerata perduta, la Nascetta è stata salvata negli anni Novanta da un pugno di vignaioli di Novello. Oggi è uno dei bianchi più affascinanti delle Langhe: minerale, con note di erbe di campo, agrumi canditi e una vena sapida che ricorda i Sauvignon nordici.

Profilo Fresco, sapido, leggermente aromatico, longevo

A tavola da Dume Perfetto sul vitello tonnato e sull'uovo CBT con fonduta.

Ruchè (rosso — Castagnole Monferrato)

Coltivato in pochissimi comuni intorno a Castagnole Monferrato, il Ruchè è un vitigno enigmatico, forse portato in Piemonte da monaci secoli fa. Profuma di rosa, viola e pepe nero, con tannino vivace e beva agile: un «Gewürztraminer rosso».

Profilo Aromatico, speziato, tannino vivace

A tavola da Dume Ideale con i primi saporiti e la faraona al tartufo.

Timorasso (bianco — Colli Tortonesi)

Quasi scomparso a metà Novecento, il Timorasso è rinato grazie a produttori visionari ed è oggi tra i più grandi bianchi italiani da invecchiamento. Da giovane offre frutta e fiori, col tempo evolve verso note minerali che ricordano i grandi Riesling.

Profilo Strutturato, longevo, minerale

A tavola da Dume Splendido sul pescato del giorno e sui crudi di mare.

Grignolino (rosso — Monferrato / Astigiano)

Il nome deriva dal piemontese «grignòle», i molti vinaccioli che ne segnano gli acini e gli danno tannino marcato. Vitigno difficile e poco produttivo, regala vini pallidi ma tannici e acidi, da bere freschi: uno dei rossi piemontesi più versatili a tavola.

Profilo Leggero nel colore, tannico, acidità vibrante

A tavola da Dume Versatile: dalla battuta di Fassona ai secondi di carne bianca.

Erbaluce (bianco — Canavese)

Vitigno a bacca bianca dalla buccia rosata, coltivato da secoli sulle morene del Canavese. Una leggenda lo lega alla ninfa Albaluce, nato dall'unione dell'Alba con la Luce. Dà vini fermi freschi, ottimi spumanti metodo classico e il raro Caluso Passito.

Profilo Fresco, agrumato, spiccata acidità

A tavola da Dume Da aperitivo o sugli antipasti di verdure e formaggi freschi.

Pelaverga (rosso — Verduno)

Vero gioiello di nicchia, coltivato quasi solo a Verduno in quantità minime. Profuma in modo inconfondibile di pepe bianco e fragoline di bosco, con un sorso leggero e succoso: un vino conviviale e gioioso, da bere giovane e con allegria.

Profilo Speziato, fruttato, beva facile

A tavola da Dume Compagno perfetto del capocollo e dei salumi piemontesi.

Lo sapevi che... molte di queste uve sono arrivate fino a noi solo grazie a pochi vignaioli che, tra gli anni Ottanta e Novanta, hanno recuperato vecchi vigneti destinati all'espianto.

I PRODUTTORI

Le mani e le storie dietro ogni bottiglia

Cerca il simbolo ✧ : indica i vignaioli artigianali, che lavorano con il minimo intervento in vigna e in cantina.

✧ VIGNAIOLI ARTIGIANALI

✧ Renato Fenocchio Neive — Langhe

Tradizione langarola fedele al passato: cinque vini di carattere, dal Nebbiolo giovane al Barbaresco Rombone. Lavorazioni naturali che esaltano frutto e finezza del territorio di Neive.

✧ Francesco Versio Langhe

Lavoro naturale in vigna e in cantina: vini sinceri dal Dogliani al Barbaresco, fedeli al territorio. Ogni etichetta racconta con immediatezza il millesimo e la zona di origine.

✧ La Vedetta Langhe

Piccola produzione naturale: Arneis, Freisa e Nebbiolo fino al Barbaresco Cà Grossa. Vini artigianali di stampo tradizionale, prodotti in quantità limitate e con grande cura.

✧ Ilaria Salvetti Canavese

Interprete naturale del Canavese, dedicata all'Erbaluce fermo e spumante metodo classico. Una delle voci più convincenti nella riscoperta di questo angolo alpino del Piemonte.

✧ Crealto Monferrato

Vignaioli artigianali del Monferrato: Sauvignon, Grignolino e Nebbiolo autentici e non filtrati. Agricoltura attenta e basso intervento per vini vivi, schietti e di territorio.

✧ Rabel Langhe

Realtà naturale con spumante metodo classico, Arneis e Nebbiolo Acustico: freschezza e identità. Piccolo produttore che punta su eleganza e bevibilità in ogni etichetta.

✧ Maciot Cocconato d'Asti

Vignaiolo artigianale del Monferrato astigiano: Grignolino, Sauvignon e Barbera genuini. A Cocconato lavora vitigni tipici con uno stile diretto e fedele alla tradizione contadina.

✧ Millami Sicilia

Approccio naturale per il rosso «Il folle» da Nero d'Avola: schietto e di personalità. Una piccola voce siciliana che porta in carta colore e calore mediterraneo.

✧ Enrico Druetto Monferrato

Baratuciat, rosato Salarina e rosso, con vinificazioni naturali di basso intervento. Valorizza vitigni rari del Monferrato con autenticità e rispetto della materia prima.

✧ Eugenio Bocchini Langhe

Piccola realtà naturale: Arneis e Freisa che raccontano con immediatezza il territorio. Vini sinceri e di pronta beva, espressione genuina delle colline langarole.

✧ Tommaso Cappa Dogliani — Langhe

Giovane vignaiolo naturale: Dogliani e Langhe Nebbiolo di grande genuinità. Lavora con il minimo intervento per vini freschi, autentici e dal carattere ben definito.

✧ Olek Bondonio Barbaresco — Langhe

Piccola produzione naturale e di grande finezza, come il cru Roncaglette. Interpretazioni eleganti e raffinate del Nebbiolo di Barbaresco, in tiratura limitata.

✧ Matteo Correggia Canale — Roero

Cantina simbolo del Roero, biologica certificata, pioniera nella valorizzazione del territorio. Vigne vecchie, vendemmia manuale e vinificazioni rispettose esaltano la sabbia e i fossili roerini.

L A C A R T A

I nostri vini, territorio per territorio — il tuo prossimo calice ti aspetta

✦ vignaiolo artigianale · ✦ nota di curiosità · ★ grande cru



B O L L I C I N E

"Crucànt" Spumante Brut Medoto Martinotti / Pinot Grigio e Chardonnay — Monferrato	Cascina Faletta	26
✦ Vino Spumante "Spinoso" 2021 Metodo Classico	Rabel — Langhe	37
✦ Erbaluce di Caluso spumante 2020 Metodo Classico	Ilaria Salvetti — Canavese	40
✦ Bollicine piemontesi da un vitigno alpino raro: l'alternativa elegante al solito Prosecco.		
Alta Langa Docg Pas Dosè	Garesio — Langhe	40
✦ Il metodo classico del Piemonte: solo millesimato, almeno 30 mesi sui lieviti.		
Alta Langa docg Bianc ' D Bianc brut	Cocchi — Langhe	48
Alta Langa docg	Ettore Germano — Langhe	39
Crèmant d'Alsace - Extra Brut	Mittnacht Frères — Alsazia - Francia	34
Val D'Oca - Prosecco Valdobbiadene docg Extra Dry Millesimato	Cantina Produttori Valdobbiadene — Valdobbiadene - Veneto	30
Cà Del Bosco Franciacorta docg cuvee prestige	Cà Del Bosco — Franciacorta - Lombardia	72
Bussolera Grand Rosè - Metodo classico Rosè Brut / Pinot Nero	Le Fracce — Oltrepò Pavese - Lombardia	45
Peu Moussant Spumante Brut / Riesling	Le Fracce — Oltrepò Pavese - Lombardia	28

V I N I B I A N C H I

BARATUCIAT

Gesia Veja Baratuciat Val di Susa	Cantine Bosio — Val di Susa	29
✦ Vitigno bianco quasi scomparso della Val di Susa: aromatico e sorprendente.		
✦ Monferrato Bianco Baratuciat	Enrico Druetto — Monferrato	38

ARNEIS

✦ Langhe Bianco / Arneis	Eugenio Bocchini — Langhe	28
✦ Vino bianco "Soffio" 2022 / Arneis	Rabel — Langhe	26
✦ Langhe Bianco Arneis DOC	La Vedetta — Langhe	32
✦ Langhe Arneis DOC 2024	Renato Fenocchio — Langhe	26
Langhe Arneis Hortensia doc	Pietro Rinaldi — Langhe	27
Langhe Arneis Batonnage doc	Pietro Rinaldi — Langhe	30
Roero Arneis docg	Attitudine — Roero	28
Roero Arneis Riserva Bricco delle Passere docg	Tibaldi — Roero	32

NASCETTA

Langhe Nascetta	Morengo Mauro — Langhe	32
✦ Bianco autoctono salvato dall'oblio, minerale e sapido: una vera chicca delle Langhe.		
Langhe Nascetta del Comune di Novello doc	Luca Marengo — Langhe	32

SAUVIGNON

✦ Flora vino bianco / Sauvignon blanc	Crealto — Monferrato	28
Piemonte Sauvignon Parcella 602 doc	I Parcellari — Astigiano	38
✦ Sauvignon "D'Or"	Maciot — Cocconato d'Asti	25
Sauvignon doc	Jerman — Friuli	38

VITIGNI SICILIANI

Bianco "G" IGP Terre Siciliane 2023 / Grillo	Barraco — Marsala - Sicilia	34
Catarratto IGP Terre Siciliane 2024	Barraco — Marsala - Sicilia	34
Zibibbo IGP Terre Siciliane	Barraco Marsala - Sicilia	34

♦ Aromatico e mediterraneo: un tuffo in Sicilia da bere fresco.

RIESLING, ERBALUCE E ALTRI BIANCHI DI NICCHIA

Langhe Riesling Herzu doc	Ettore Germano — Langhe	36
♦ Un Riesling di razza dalle Langhe, teso e minerale: spiazza per finezza.		
♦ Erbaluce di Caluso docg "Eolga" 2023	Ilaria Salvetti — Canavese	32
Malvasia Moscata Secca Blanc de Lissart	Le Marie — Pinerolese	29
Gavi Grifone delle Roveri docg	Bergaglio — Gavi	27
Timorasso Derthona doc	La Colombera — Derthona	32

♦ Il grande bianco «da meditazione» del Piemonte: struttura e lunga longevità.

BIANCHI FUORI REGIONE

Aghatos Bianco IGT Provincia di Pavia / Pinot Bianco	Le Fracce — Oltre Po Pavese - Lombardia	35
Gewurtztraminer Alto Adige doc	St. Michael Eppan — Alto Adige	32

♦ Due bianchi settentrionali, tra freschezza alpina e aromaticità: un piccolo sconfinamento in carta.

V I N I R O S A T I

♦ Vino rosato / Salarina	Enrico Druetto — Monferrato	30
Rosato Alfie / Nebbiolo	Pietro Rinaldi — Langhe	26
Langhe Rosato / Nebbiolo	Diego Morra — Langhe	29
♦ Langhe rosato 2024 / Nebbiolo	Francesco Versio — Langhe	30
Flamant Rosè igt / Syrah	Le Fracce — Oltre Po Pavese - Lombardia	29

♦ In Piemonte il rosato nasce spesso da uve a bacca rossa: eleganza intermedia tra bianco e rosso.

VINI ROSSI

GRIGNOLINO

✦ Grignolino "Vigin" Maciot — Astigiano	29
✦ Marcaleone vino rosso / Grignolino Crealto — Monferrato	25
Grignolino d'Asti doc Isolavilla Olim Bauda — Astigiano	25
Grignolino Monferace "Indelebile" doc Cascina Faletta — Monferrato	33
✦ Versione longeva (Monferace) di un vitigno difficile e affascinante.	
Grignolino d'Asti "Parcella 505" doc I Parcellari — Astigiano	41

BARBERA D'ASTI E AUTOCTONI

Barbera d'Asti / Glou Glou docg Garesio — Astigiano	25
Barbera d'Asti docg bio Adriano Grasso — Astigiano	22
Barbera d'Asti Superiore docg bio Adriano Grasso — Astigiano	29
Nizza Barbera Gavelli docg Garesio — Astigiano	30
Vespolina Afrodite doc Paride Chiovini — Colline Novaresi	27
✦ Autoctono del nord Piemonte, speziato e pepato: raro e di carattere.	
✦ "Il folle" Rosso 2023 / Nero d'Avola Millami — Sicilia	30
✦ Monferrato rosso / Salarina Enrico Druetto — Monferrato	38
Langhe Merlot doc Monti — Langhe	90
✦ Un Merlot delle Langhe d'autore: insolito tra tanto Nebbiolo, di grande concentrazione.	
✦ Langhe Freisa Eugenio Bocchini — Langhe	30
✦ Rosso vivace e un po' ribelle: autentica memoria della tradizione contadina.	
✦ Freisa d'Asti "Sarasino" La Vedetta — Langhe	32

RUCHÈ

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic docg Ferraris — Monferrato	28
✦ Rosso profumatissimo di rosa e pepe: spiazza chi cerca il solito Nebbiolo.	
Ruchè di Castagnole Monferrato Nobilis docg Tenuta Montemagno — Monferrato	30
Ruchè di Castagnole Monferrato "Tre Parcelle" docg I Parcellari — Monferrato	33
✦ Vino rosso / Ruchè Renato Fenocchio — Langhe	26

DOLCETTO E DOGLIANI

Dolcetto d'Alba doc Diego Morra — Langhe	26
Dolcetto d'Alba doc Rocche Costamagna — Langhe	26
✦ Dogliani 2023 Francesco Versio — Langhe	31
✦ Dogliani 2024 Tommaso Cappa — Dogliani	28

BARBERA D'ALBA

Barbera D'Alba Monpiano doc Pietro Rinaldi — Langhe	26
Barbera D'Alba 2020 doc Monti — Langhe	42
Barbera D'Alba doc Rocche Costamagna — Langhe	26
Barbera D'Alba / Trevie doc Vietti — Langhe	33
Barbera D'Alba Superiore Bricco Cichetta doc Pietro Rinaldi — Langhe	32
Barbera D'Alba Superiore Monti — Langhe	60

NEBBIOLO D'ALBA E LANGHE

✧ Crematto vino rosso / Nebbiolo	Crealto — Langhe	29
✧ Nebbiolo d'Alba "Acustico" DOC 2024	Rabel — Langhe	28
✧ Langhe Nebbiolo DOC	La Vedetta — Langhe	31
✧ Langhe Nebbiolo DOC 2024	Renato Fenocchio — Langhe	35
✧ Vino rosso "58" 2021 / Nebbiolo	Renato Fenocchio — Langhe	78
✧ Langhe Nebbiolo 2023	Tommaso Cappa — Dogliani	29
Langhe Nebbiolo doc	Luca Marengo — Langhe	28
Langhe Nebbiolo doc	Monti — Langhe	31
Langhe Nebbiolo il Sarto doc	Diego Morra — Langhe	30
Langhe Nebbiolo Argante doc	Pietro Rinaldi — Langhe	29
✧ Langhe nebbiolo 2023	Francesco Versio — Langhe	38
Langhe Nebbiolo Roccardo doc	Rocche Costamagna — Langhe	29
Langhe Nebbiolo doc Occhetti	Prunotto — Langhe	31
Langhe Nebbiolo Ginestrino doc	Conterno Fantino — Langhe	35
Langhe Nebbiolo Perbacco doc	Vietti — Langhe	36
Langhe Nebbiolo doc "Cascina Sciulun"	Franco Conterno — Langhe	28
Nebbiolo D'Alba Valmaggione doc	Marco Porello — Langhe	34
Nebbiolo D'Alba "Parcella 21" doc	I Parcellari — Monferrato	38
Nebbiolo D'Alba Superiore doc	Monti — Langhe	38
Nebbiolo D'Alba doc	Attitudine — Langhe	30

ROERO

Roero Rosso Roccapalea docg / Nebbiolo	Tibaldi — Roero	36
Roero Rosso Montespinato docg / Nebbiolo	Cascina Chicco — Roero	29
✧ Roero rosso Val dei Preti docg Riserva / Nebbiolo	Matteo Correggia — Roero	40

PELAVERGA, GHEMME E GATTINARA

Pelaverga / Verduno doc	Diego Morra — Langhe	30
✧ Da un vitigno coltivato in pochi ettari al mondo, attorno a Verduno: pepe e fragolina.		
Ghemme docg	Paride Chiovini — Colline Novaresi	33
Gattinara docg Pietro	Paride Iaretti — Colline Novaresi	42
★ Gattinara DOCG Vigna Ronchi Riserva 2019	Travaglini — Colline Novaresi	120

BARBARESCO

★ Barbaresco docg SAN CRISTOFORO	Pietro Rinaldi — Langhe	47
★ ✧ Barbaresco DOCG "Rombone" 2020	Renato Fenocchio — Langhe	56
✧ Barbaresco "Cà grossa"	La Vedetta — Langhe	60
★ Barbaresco docg Basarin	Angelo Negro — Langhe	48
★ Barbaresco docg Bordini	La Spinetta — Langhe	75
★ Barbaresco docg Valeirano	Ada Nada — Langhe	45
★ Barbaresco docg Ronchi	Albino Rocca — Langhe	85
Barbaresco docg	Cantina del Pino — Langhe	53
Barbaresco docg	Prunotto — Langhe	49
✧ Barbaresco docg	Francesco Versio — Langhe	78
Barbaresco docg	Dino Bevione — Langhe	50
★ ✧ Barbaresco docg Roncagliette	Olek Bondonio — Langhe	85
★ Barbaresco docg	Gaja — Langhe	390

BAROLO

Barolo docg	Rattalino — Barbaresco	45
Barolo docg del Comune di La Morra 2020-2021	Rocche Costamagna — Langhe	60
Barolo docg 2018	Monti — Langhe	72
Barolo docg 2020 del Comune di Verduno	Diego Morra — Langhe	62
Barolo docg 2020	Pietro Rinaldi — Langhe	53
Barolo La Volta docg 2019	Luca Marengo — Langhe	65
Barolo docg	Prunotto — Langhe	67
★ Barolo Docg Cerretta Riserva	Garesio — Langhe	95
★ Barolo docg / Cannubi	Francesco Rinaldi — Langhe	110
★ Barolo docg 7Anni	Franco Conterno — Langhe	120
★ Barolo docg Dagromis	Gaja — Langhe	155
★ Barolo docg Monprivato 2020	Giuseppe Mascarello — Langhe	320
★ Barolo docg Lazzarito 2020	Vietti — Langhe	330

PINOT NERO

Pinot Nero Piemonte doc Tre Fucili	Cascina Faletta — Monferrato	30
Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese doc Riserva	Le Fracce — Oltre Po Pavese	48
Pinot Noir Alto Adige doc	Colterenzio — Alto Adige	31
Pinot Noir Alto Adige doc	St Michael Eppan — Alto Adige	32

I GRANDI CRU

Le bottiglie più prestigiose della nostra carta

Grandi vini per le occasioni speciali e i momenti da ricordare.

★ Barbaresco docg	390
Gaja — Barbaresco — Langhe Il nome che ha reso il Barbaresco una leggenda mondiale: l'etichetta più iconica della nostra carta.	
★ Barolo docg Lazzarito 2020	330
Vietti — Castiglione Falletto — Langhe Vietti fu tra i primi a valorizzare i singoli cru di Langa: Lazzarito è tra i più potenti e longevi del Barolo.	
★ Barolo docg Monprivato 2020	320
Giuseppe Mascarello — Castiglione Falletto — Langhe Il cru custodito da quattro generazioni Mascarello, simbolo del Barolo tradizionale di rara eleganza.	
★ Barolo docg Dagromis	155
Gaja — Langhe Lo stile della grande famiglia Gaja in versione più accessibile: finezza e classe in ogni sorso.	
★ Gattinara DOCG Vigna Ronchi Riserva 2019	120
Travaglini — Gattinara La bottiglia-collina che ha reso celebre il Gattinara: Nebbiolo del nord austero, minerale e da lungo invecchiamento.	
★ Barolo docg 7Anni	120
Franco Conterno — Langhe Tradizione monfortina e affinamenti lunghi prima dell'uscita: profondità e complessità da grande annata.	
★ Barolo docg Cannubi	110
Francesco Rinaldi — Langhe Dal cru più nobile e antico di Barolo, custodito da una delle cantine storiche del paese: forza ed eleganza.	
★ Barolo docg Cerretta Riserva	95
Garesio — Langhe Riserva da uno dei cru più vocati di Serralunga: struttura e longevità.	
★ Barbaresco docg Roncagliesse	85
Olek Bondonio — Barbaresco — Langhe Cru raffinato in versione artigianale e naturale: la chicca per gli appassionati.	
★ Barbaresco docg Ronchi	85
Albino Rocca — Barbaresco — Langhe Precisione ed eleganza moderna da uno dei cru storici di Barbaresco.	
★ Barbaresco docg Bordini	75
La Spinetta — Langhe La Spinetta, casa di riferimento del Barbaresco moderno: il più immediato e seducente dei nostri Barbaresco.	

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

I piatti del menù incontrano i vini in carta — qualche suggerimento per accompagnare al meglio la vostra scelta.

Dal piatto al calice

Crudi di carne

→ Arneis o Nascetta delle Langhe — freschezza e sapidità sui crudi di carne.

Antipasti vegetali

→ Erbaluce o Sauvignon — bianchi aromatici sui piatti vegetali e cremosi.

Pasta fresca all'uovo

→ Nebbiolo d'Alba o Barbera d'Alba — tannino e frutto sulla pasta all'uovo.

Risotti di carattere

→ Barbera d'Asti o Dolcetto — rossi di corpo per il risotto saporito.

Secondi di carne importanti

→ Barbaresco o Barolo — struttura ed eleganza sui secondi importanti.

Pescato

→ Timorasso o Riesling Herzu — bianchi minerali e profondi per il pesce.

Carni saporite e salumi

→ Ruchè o Pelaverga — rossi speziati e profumati sulle carni saporite.