



LOUNGE BAR

LA CAUPONA

PIOPPI

BOLLICINE

**“Non entrano nei fatti vostri,vi rivolgono di rado la parola
Ma basta che esprimiate un desiderio,
ed eccoli farsi a pezzi per accontentarvi
Terra ospitale, terra d'asilo”.**
(Giuseppe Ungaretti,Viaggio nel Mezzogiorno)

**Il termine Caupona,di origine latina ,indica la tipica osteria ,locanda
o luogo di celebrazione del culto del cibo ,della convivialita'
e dell'ozio,che nell'accezione latina denota l'impiego del tempo**

PROSECCO

Il **Prosecco** è un vino bianco **DOC** (Denominazione di Origine Controllata) o **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), per quelli di Montello e dei Colli Asolani o il **Prosecco** di Conegliano Valdobbiadene.

Parliamo di una categoria di **vini**: quelli che all'apertura della bottiglia producono spuma, causata dalla presenza di anidride carbonica prodotta dalla **fermentazione** e quindi non aggiunta. Lo **spumante** può essere prodotto con **metodo classico**, detto anche **champenoise**, o con metodo **Martinotti-Charmat**. In commercio si trovano spumanti delle varianti **dry**, **extra dry**, **brut** ed **extra brut**: questi termini indicano la dolcezza dello **spumante**.

Lo **spumante**, trattandosi di una categoria di vini, può essere prodotto in qualsiasi zona e con qualsiasi vitigno. Il **prosecco**, invece, che è una **DOC** o **DOCG**, può essere prodotto solo in alcune zone del **Veneto** e del **Friuli Venezia Giulia** e dai vitigni **Glera**, **Verdiso**, **Pinot bianco**, grigio o nero e solo con **metodo Charmat**.

Il **vino**, in generale, viene prodotto tramite la **fermentazione alcolica**: gli zuccheri naturalmente presenti nell'**uva** si trasformano in alcol e anidride carbonica.

Per ottenere uno **spumante** è necessaria una seconda fermentazione in modo da catturare l'anidride carbonica all'interno della bottiglia, creando, appunto, le **bollicine**.

Il **metodo Charmat** prevede che la seconda **fermentazione** avvenga in vasche d'acciaio inox e non in bottiglia.

Il risultato è un **vino** fresco e aromatico, dai costi di produzione minori e subito pronto da bere.

Il **Brachetto d'Acqui** o **Acqui** è una **DOCG** riservata ad alcuni vini la cui produzione è consentita nelle province di **Alessandria** e **Asti**.

PROSECCO

Val D'Oca

Prosecco Millesimato Extra Dry



Vitigno: "100% Glera"
EXTRA DRY
Provenienza: Veneto
Denominazione: **DOC**
11,0%
Formato: 750 ml
Note: petali di rosa,
glicine



5,00€

25,00 €

Masottina

Via dei Venti
Rosè



Vitigno: "Glera, Pinot Nero"
Rosè, BRUT
Provenienza: Veneto
Denominazione: **DOC**
11,0%
Formato: 750 ml
Note: agrumi,
fragoline di bosco

25,00 €

Val D'Oca

Cartizze
Valdobbiadene Superiore Dry



Vitigno: "100% Glera"
DRY
Provenienza: Veneto
Denominazione: **DOCG**
11,5%
Formato: 750 ml
Note: agrumi, salvia,
mandorle fresche

30,00 €

Barone

Stizze Re' Luna
Spumante



Vitigno: "Falanghina"
Charmat BRUT
Provenienza: Campania
Denominazione: **IGT**
Cilento
12,0%
Formato: 750 ml
Note: agrumi, fiori

25,00 €

Masottina

Contrada Grande
Valdobbiadene BRUT



Vitigno: "100% Glera"
BRUT
Provenienza: Veneto
Denominazione: **DOCG**
11,5%
Formato: 750 ml
Note: tiglio, pompelmo,
pera, mela

25,00 €

Brachetto D'acqui

BANFI
Rosa Regale



Vitigno: "Brachetto"
BRUT
Provenienza: Piemonte
Denominazione: **DOCG**
7,0%
Formato: 750 ml
Note: fragole, rosa
canina, muschio, erbe

25,00 €

FRANCIACORTA

Il **Franciacorta** è un vino di Origine Controllata garantita proveniente dal territorio lombardo della **Franciacorta**; territorio che si estende dal Lago d'Iseo alla Pianura Padana e da Brescia fino al confine con la provincia di Bergamo.

Questo vino, prodotto con **Metodo Classico**, si ricava dai vitigni nobili:

Franciacorta,
Chardonnay
Pinot nero
Pinot bianco.

Ogni tipologia ha caratteristiche organolettiche specifiche e ogni bottiglia è caratterizzata dalla F merlata.

VINI FRANCIACORTA DOCG

La Denominazione d'Origine Controllata e Garantita "**Franciacorta**" si riserva esclusivamente al **vino** ottenuto con la rifermentazione in bottiglia e la separazione del deposito mediante sboccatura.

È un **vino spumante** con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti.

Per rientrare nella denominazione **DOCG** il vino deve rispondere alle caratteristiche descritte nel disciplinare di produzione atto a distinguerlo da altri **vini**.

Il metodo descritto nel Disciplinare è stabilito dal Consorzio Vini **Franciacorta**; le normative sono le più restrittive a livello mondiale per quanto riguarda la produzione di **Metodo classico**. Solo attraverso queste normative si garantisce l'assoluta qualità del prodotto.

La caratteristica principale del **Franciacorta** è il periodo minimo obbligatorio di affinamento in bottiglia sui lieviti, che differisce per ogni tipologia.

Senza questa caratteristica il vino non può rientrare nella denominazione **Franciacorta**

FRANCIACORTA

Ca' Del Bosco

Cuvée Prestige EXTRA BRUT



Vitigno: "Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco"
Franciacorta
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: fiori bianchi, frutta a polpa gialla

€70,00 €

Tenuta Villa Crespia

"Novalia"

Franciacorta BRUT



Vitigno: "Chardonnay"
Franciacorta, BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: rosa, taglio, frutta secca

€30,00 €

Bellavista

"Alma"

Grande cuvée BRUT



Vitigno: "Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco"
Franciacorta, BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: miele, agrumi, frutta a polpa gialla

€65,00 €

Tenuta Villa Crespia

"Cesonato"

Franciacorta Saten BRUT



Vitigno: "Chardonnay"
Franciacorta, BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: frutta matura, taglio

€35,00 €

Bellavista

Rosè BRUT



Vitigno: "Chardonnay, Pinot Nero"
Franciacorta, Rosè BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: fragoline di bosco, agrumi, mele

€90,00 €

Tenuta Villa Crespia

"Millè"

Franciacorta BRUT Millesimato



Vitigno: "Chardonnay"
Franciacorta, BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: frutta tropicale, agrumi

€30,00 €

FRANCIACORTA

Tenuta Villa Crespia

“Brolese”

Franciacorta Rosè BRUT



Vitigno: “Pinot Nero,
Chardonnay”
Franciacorta, Rosè BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,0%
Formato: 750 ml
Note: frutta secca,
agrumi, taglio

€30,00 €

Enrico Gatti

Franciacorta
BRUT



Vitigno: “Chardonnay”
Franciacorta, BRUT
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: pompelmo, fieno,
pane

€35,00 €

METODO CLASSICO

Quando parliamo di **Metodo Classico**, ci riferiamo a spumanti che per ottenere le **bollicine** che tanto piacciono a tutti noi appassionati hanno subito un doppio processo di **fermentazione**, il secondo dei quali all'interno della stessa bottiglia che poi arriva sulla nostra tavola.

Per ottenere un ottimo prodotto finale, è abbastanza logico che sia necessario partire da un ottimo **vino** iniziale; quindi valgono anche qui tutte quelle accortezze necessarie per i normali **vini fermi**:

Salubrità e maturazione ottimale delle uve

Attenzione nella fase di raccolta e trasporto

Pressature soffici

Prelievo della migliore parte del mosto (mosto fiore).

Le fasi della fermentazione

Poi si dà l'avvio alla **prima fermentazione**, che può avvenire in diversi recipienti (perlopiù acciaio o legno) a seconda della scelta stilistica seguita dall'azienda sulle sue etichette.

Generalmente nella primavera successiva alla **vendemmia**, inizia la seconda fase. Qui le strade si possono dividere.

Se si decide di fare uno **Spumante Metodo Classico Millesimato**, si lavorerà solo con il **vino** (o i vini, nel caso di cuvée di diverse **uve**) di un'annata; altrimenti si procederà all'**assemblaggio** di **vini** da annate differenti (e che magari hanno anche sostato in recipienti di diversa tipologia): in questo caso il vino non riporterà l'annata in etichetta. Le bottiglie vengono riempite con la cuvée scelta addizionata con la **liqueur de tirage**, una miscela formata da un po' di vino con una calcolata quantità di zucchero, lieviti e sostanze minerali. All'interno di questo recipiente, tappato di solito con tappo a corona, dotati di un sotto-tappo di plastica chiamato "**bidoule**", partirà di lì a poco la **seconda fermentazione**.

I lieviti iniziano un nuovo **processo fermentativo**, dando come risultato alcol (tra 1% e 1,2%) e anidride carbonica (che crea pressione all'interno della bottiglia), nonché altri composti che andranno ad arricchire aromaticamente il **vino**. Dopo circa sei mesi, il processo è compiuto, i lieviti cessano la loro attività e "muoiono".

L'affinamento sui lieviti

Inizia una nuova fase, l'affinamento sui lieviti, un periodo più o meno lungo (il tempo minimo generalmente viene indicato all'interno dei disciplinari di produzione) nel quale il **vino**, a contatto con i lieviti esausti si arricchisce di nuovi sapori.

Durante la fase di **affinamento** le bottiglie generalmente sono conservate in posizione orizzontale; quelle destinate a una lunga sosta sui lieviti di solito vengono anche leggermente scosse per far in modo che i lieviti non si attacchino alla parete della bottiglia. Negli ultimi mesi della fase di **affinamento** sui lieviti inizia un ulteriore step, il **remuage**. Per eliminare i residui di lievito, le bottiglie, subiscono una serie scuotimenti e di rotazioni che le porta dalla posizione orizzontale alla posizione verticale, ma con la punta verso il basso. Quest'operazione, che nel passato veniva svolta a mano, oggi è meccanizzata con i **giropallet**. Il deposito a questo punto si è raccolto tutto nella **bidoule** e il **vino** è del tutto limpido.

La sboccatura

A questo punto si procede alla **sboccatura** (o **dégorgement**): le bottiglie, sempre capovolte, vengono immerse nella parte del tappo in un liquido refrigerante che crea un cilindro di ghiaccio che ingloba il deposito. Una volta rimosso il tappo a corona, questo "ghiacciolo" viene espulso grazie alla pressione che si è creata all'interno della bottiglia.

Ovviamente, col tappo del deposito, fuoriesce anche un po' di anidride carbonica e di **vino**.

L'ultima fase

Si arriva alla fase finale: la bottiglia va ricolmata per compensare la perdita del **vino** avuta con la **sboccatura**. Se viene riempita con lo stesso vino di partenza, avremo i cosiddetti spumanti Non Dosati (o **Nature**, o **Pas Dosé**). Nel caso invece venga aggiunta la **liqueur d'expédition** (o **sciropo di dosaggio**), a seconda della quantità di zuccheri avremo gli **Extra Brut**, i **Brut**, gli **Extra Dry**, i **Dry**, i **Demi-Sec** o i **Dolci**. Dopo la tappatura, con tappo a fungo e gabbietta, lo **spumante** sosterrà ancora qualche mese in cantina prima di essere messo in commercio.

METODO CLASSICO

Ca' Dei Zago

Metodo Classico Dosaggio Zero



Vitigno: 90% Glera,
5% Verdiso, 5% Bianchetta
Metodo Classico
Provenienza: Veneto
Denominazione: DOCG
12,0%
Formato: 750 ml
Note: erbe aromatiche,
fiori di campo

€35,00 €

Triacca

Metodo Classico BRUT



Vitigno: 100% Pignola
Metodo Classico
Provenienza: Lombardia
Denominazione: DOCG
13,0%
Formato: 750 ml
Note: fiori,
crosta di pane

€30,00 €

Parusso

Metodo Classico EXTRA BRUT



Vitigno: 100% Nebbiolo
Metodo Classico
Provenienza: Piemonte
Denominazione: DOCG
12,5%
Formato: 750 ml
Note: albicocca,
lampone, fragola

€50,00 €

CHAMPAGNE

Lo **Champagne** è un vino effervescente che ha origine da una specifica regione della **Francia**. È prodotto principalmente da tre tipi di **uva**: **Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier**. La sua effervescenza, le sue **bollicine** sottili e persistenti, derivano da un particolare **processo di fermentazione** chiamato "**fermentazione in bottiglia**".

L'invenzione dello **Champagne** si deve al frate benedettino **Dom Pérignon**, che nel XVII secolo si rese conto che la **rifermentazione** del vino avviava la **presa di spuma**, e quindi la produzione naturale di anidride carbonica, da cui le leggendarie **bollicine**.

Lo **Champagne** non è solo il nome del **vino**, ma anche della **regione** da cui proviene. Situata nel nord-est della **Francia**, è l'unica zona in cui il vino prodotto può essere legalmente denominato "**Champagne**". La legge **francese** è molto rigorosa a questo proposito: se un **vino** effervescente viene prodotto anche solo pochi chilometri fuori dai confini di questa **regione**, non può essere chiamato **Champagne**.

La regione dello **Champagne** è suddivisa in diverse aree, per un totale di 34.000 ettari coltivati a **vigneto**: **montagne di Reims, Valle della Marna, Côte des Blancs, Côte de Sézanne, Côte des Bar nell'Aube**. Ognuna di queste ha le sue caratteristiche uniche in termini di terreno e clima. Questi fattori, uniti alla maestria dei **viticoltori**, contribuiscono a creare la vasta gamma di **champagne** che possiamo trovare sul mercato.

La produzione dello **Champagne** segue un processo rigoroso e meticoloso, il cosiddetto **Metodo Champenoise**.

Inizia con la **vendemmia**, che in questa regione solitamente ha luogo tra settembre e ottobre. Dopo la raccolta, le **uve** vengono pressate e il mosto ottenuto viene messo a **fermentare**.

Una volta terminata la **fermentazione primaria**, il **vino** viene imbottigliato con l'aggiunta di zuccheri e lieviti.

Questi ingredienti avviano la **seconda fermentazione** direttamente nella bottiglia, producendo anidride carbonica che dà al vino la sua effervescenza distintiva. Le bottiglie vengono poi lasciate a invecchiare per un periodo che può variare da tre anni a diverse decadi, a seconda del tipo di **champagne** che si desidera produrre.

Durante l'**invecchiamento**, le bottiglie vengono ruotate regolarmente in un processo chiamato "**remuage**", che permette ai depositi di lievito di accumularsi nel collo della bottiglia. Questi depositi vengono poi eliminati attraverso un processo chiamato "**dégorgement**".

Le più comuni tipologie di **Champagne** sono:

Blanc de Blancs, prodotto esclusivamente con uva **Chardonnay**, come per esempio lo **Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs**;

Blanc de Noirs, realizzato esclusivamente con uve **Pinot Noir e/o Pinot Meunier**;

Rosé, prodotto o mescolando **vino** bianco e rosso, o lasciando le bucce delle **uve** in contatto con il succo per un breve periodo, come per esempio lo **Champagne Ayala Brut Rosé Majeur**;

Extra Brut, il cui contenuto di zucchero è molto basso;

Brut, dal sapore secco;

Extra Dry, Dry e Demi-Sec, che hanno rispettivamente un crescente contenuto di zucchero;

Cuvée de Prestige, top di gamma della casa produttrice;

Millésimé, cioè l'intero contenuto proviene da un singolo anno di **vendemmia**.

CHAMPAGNE

Moët & Chandon

“Imperial”

Champagne BRUT



Vitigno: “Pinot Noir,
Pinot Meunier, Chardonnay
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: mela, pera,
pesca bianca

€60,00 €

Laurent Perrier

“La Cuvée”

Champagne BRUT



Vitigno: “50% Chardonnay,
35% Pinot Noir,
15% Pinot Meunier”
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: agrumi,
fiori bianchi

€60,00 €

Collet

Champagne BRUT



Vitigno: “Pinot Noir,
Pinot Meunier, Chardonnay
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
Note: burro, limone,
pane tostato

€45,00 €

Cattier

“Brut Quartz”



Vitigno: 60% Pinot Meunier,
25% Pinot Noir,
15% Chardonnay
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
Note: albicocca secca,
prugna, moscato

€50,00 €

Collet

Champagne Esprit Couture
BRUT



Vitigno: “50% Pinot Nero
40% Chardonnay,
10% Pinot Meunier”
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
Note: pesca, prugna,
vaniglia

€150,00 €

De Venoge

“Princes EXTRA BRUT”



Vitigno: 30% Pinot Meunier,
35% Pinot Noir,
35% Chardonnay
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: fiori bianchi,
agrumi

€80,00 €

CHAMPAGNE

De Venoge

"Princess Blanc de Blancs"
BRUT



Vitigno: 100% Chardonnay
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: fiori, frutta a
Polpa bianca, miele

€80,00 €

Bruno Paillard

"Première Cuvée"
Champagne EXTRA BRUT



Vitigno: "33% Chardonnay,
45% Pinot Noir,
22% Pinot Meunier"
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: agrumi,
frutta esotica,
pane tostato

€80,00 €

Eric TAILLET

Champagne EXTRA BRUT
Exclusiv't



Vitigno: 100% Meunier
Blanc de Noirs
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: albicocca, agrumi,
canditi

€60,00 €

Bruno Paillard

"Dosaggio Zero"
Champagne



Vitigno: 50% Pinot Meunier,
25% Pinot Noir,
25% Chardonnay
Provenienza: Francia
12,0%
Formato: 750 ml
Note: nocciole,
mandorle, pepe bianco,
anice stellato

€90,00 €

Eric TAILLET

Rosè Luminosit' BRUT



Vitigno: 99% Meunier Blanc ,
1% Meunier rouge
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
Note: pesca, agrumi

€60,00 €

Gonet Medeville

"Tradition Premier Cru"
Champagne



Vitigno: 5% Pinot Meunier,
25% Pinot Noir,
70% Chardonnay
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
Note: frutta rossa,
agrumi, fiori

€75,00 €

CHAMPAGNE

Gonet Medeville

**“Blanc de Noirs” Premier Cru
Champagne BRUT**



Vitigno: 100% Pinot Noir
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
**Note: frutta secca,
mela, limone,
clementine**

€80,00 €

Monmarthe

**Blanc de Noirs Premier Cru
Champagne BRUT**



Vitigno: 100% Pinot Noir
Provenienza: Francia
12,5%
Formato: 750 ml
**Note: nocciole,
pesche sciroppate**

€80,00 €