

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

Via Giacosa 10A Bis

NUESTRA SALAMI

IL CANOSSELLO (CULATTA DI CANOSSA).

Se obtiene de la llamada "pulpa de jamón" que es la parte más fina de la pierna de cerdo ya que es muy bonita al cortarla y tiene la mejor proporción de magro y grasa. La peculiaridad más evidente de este producto es la presencia de la corteza en el dorso. Esta característica permite que nuestro culatello obtenga un dulzor único.

STROLGHINO O SALAMINO DI CULATELLO.

Se trata de un salami natural de proporciones variables de 15 a 30 cm, elaborado con carne elegida de las guarniciones de CULATELLO y FIOCCETTO. Se embute en pequeñas tripas naturales y luego se envuelve en papel de paja para mantener su suavidad. Su aroma y su delicado sabor lo distinguen de todos los demás salamis.

LA TAZA DE CANOSSA.

La copa de la cadena se obtiene del cuello del cerdo. Las carnes utilizadas, precisamente por ser "de la cadena de suministro", garantizan la autenticidad absoluta del producto, protegiendo la seguridad del consumidor. La peculiaridad de este producto es el dulzor extremo debido al bajo contenido de sodio y el uso cuidadoso de especias que nunca deben dominar su olor.

LA ALMOHADA DE CANOSSA.

Es la "manteca" de mejor calidad que se extrae de la garganta del cerdo. Con el envejecimiento, la grasa se volverá rosada con venas magras en su interior, adquiriendo un color y un sabor perfectos.

EL LUMB.

Se obtiene rellenando el lomo de cerdo, el llamado lomo. Su salado muy ligero y preciso, el uso de una receta exclusiva con solo ingredientes naturales seleccionados por la familia Gianferrari a lo largo del tiempo, da vida a un salami extremadamente delicado, con un aroma y sabor excitante, gracias también a las carnes utilizadas. cerdos de nuestras mejores razas tradicionales.

CALIDAD DE MONTAÑA PARMIGIANO REGGIANO.

El Parmigiano Reggiano, conocido en todo el mundo, se produce a partir de la leche de vacas alimentadas según un reglamento específico que prohíbe el uso de todos los forrajes ensilados y fermentados, alimentos de origen animal y cualquier subproducto de la industria alimentaria, previendo la uso de forrajes y vegetales locales. La Calidad de la Montaña distingue el Parmigiano Reggiano producido en los Apeninos de Emilia con solo leche de montaña, envejecido durante al menos 24 meses y con la marca EXTRA. Las tierras de los Apeninos son el resultado de sedimentos volcánicos, fondos marinos, cursos de ríos y prados llenos de esencias que transmiten sabores y aromas a este queso, caracterizándolo por su delicadeza, dulzura y fragancia incluso en largas crianzas.

Menú degustación

APERITIVOS

Primer plato - Aperitivo - Los embutidos

Tabla de cortar tradicional de Emilia (Culatta di Canossa, mortadela Bologna, coppa di Canossa y salami condimentado)

Cesta de pan caliente emiliana (tigelle y albóndigas fritas) acompañado de mousse de mortadela, cunza y escuacquerona

Segundo plato - aperitivo - Los quesos

Selección de Parmigiano Reggiano (las 3 edades) con mermelada ecológica artesanal y reserva balsámica

PRIMERA elección de tradición

Tortelli verde con mantequilla y parmesano
Tortelli de calabaza con salteado reggiano
Tagliatelle con ragu
Lasaña emiliana

DULCE para elegir entre

Tarta de queso
Bizcocho y natillas
Pastel de fideos

*30,00 € por persona (mínimo 2 personas)
Bebidas y tapa no incluidas*

Gran menú degustación

APERITIVOS

Primer plato - Aperitivo - Los embutidos

Tabla de cortar tradicional de Emilia (Culatta di Canossa, mortadela Bologna, coppa di Canossa y salami condimentado)

Cesta de pan caliente emiliana (tigelle y albóndigas fritas) acompañado de mousse de mortadela, cunza y escuacquerona

Segundo plato - aperitivo - Los quesos

Selección de Parmigiano Reggiano (las 3 edades) con mermelada ecológica artesanal y reserva balsámica

PRIMERA elección de tradición

Tortelli verde con mantequilla y parmesano
Tortelli de calabaza con salteado reggiano
Tagliatelle con ragu

DE ACUERDO A

Carrillera estofada en Gutturnio con gajos de patata asada

DULCE para elegir entre

Tarta de queso
Bizcocho y natillas
Pastel de fideos

*40,00 € por persona (mínimo 2 personas)
Bebidas y tapa no incluidas*

LA LISTA DE CARNES CURADAS

		Poco	Medio
Jamón de Parma		6,00 €	10,00 €
Copa Canossa		5,00 €	€ 8,50
Mortadela		4,00 €	7,00 €
Salami sazonado		5,00 €	€ 8,50
Lombetto di Canossa		4,00 €	7,00 €
Paleta cocida tibia		4,00 €	7,00 €
Tocino extra añejo		4,00 €	7,00 €
Fiocco di Culatta - Rossenello		5,00 €	€ 8,50
Culatta - Canossello		7,00 €	€ 11,00
Culatello		€ 11,00	18,00 €
Strolghino		5,00 €	€ 8,50

LAS TABLAS DE CORTE

	Poco	Medio
LA TRADICIÓN DE EMILIA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadella y Salame	14,00 €	20,00 €
SU MAJESTAD EL CULATELLO Fiocco di Culatta, Culatta di Canossa, Culatello y Strolghino	18,00 €	26,00 €
GRAN TAGLIERE DI CANOSSA Fiocco di Culatta, Coppa, Mortadela, Salami, Culatta, Jamón de Parma, Strolghino, Lombetto, albóndigas fritas, tigelle con cunza y giardiniera		35,00 €
EL TABLERO APERITIF 2.0 Culatta di Canossa, Coppa, Giardiniera, Parmigiano Reggiano de 30 meses, Bombette de Parmigiano Reggiano		22,00 €
SU MAJESTAD LA TIGELLA Ataúd de tigelle (12 piezas) con cuenco de mousse de mortadela, squacquerone, cunza y salsa Giardiniera		18,00 €

Nuestras tablas de cortar se sirven con las albóndigas fritas de Reggio.

Nuestras carnes curadas provienen de cerdos pesados del Valle del Po, con un certificado DOP y una cadena de suministro certificada.



Salami premiado con 2 rebanadas - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso



Salami premiado con 3 rebanadas - The Great Italian Salami Guide - Gambero Rosso

LA LISTA DE QUESOS

PARMIGIANO REGGIANO 18 MESES	4,50 €
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESES CALIDAD MONTAÑA	5,00 €
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESES CALIDAD MONTAÑA	5,50 €

SELECCIÓN DE PARMIGIANO REGGIANO € 11,00

Mountain Parmigiano Reggiano 3 edades 18, 24 y 30 meses y reserva vinagre balsámico

LA PEQUEÑA TABLA DE QUESOS 14,00 €

Mountain Parmigiano Reggiano 3 edades 18, 24 y 30 meses, scquaquerone, higos caramelizados y reserva vinagre balsámico

MERIENDAS

GNEC FRETT	4,00 €
Albóndigas fritas de Emore	
GNOCCO RELLENO	€ 8,00
Nuestras albóndigas fritas rellenas con la selección de los sabores de la ferretería	
TIGELLE CON SALSA DE TU ELECCIÓN	5,00 €
Ataúd de tigelle picante acompañado de una salsa a elegir entre: - Cunza (pesto de manteca de cerdo, ajo y romero) - mousse de mortadela - Squacquerone - Salsa Giardiniera	
LA POLENTINA V.	7,00 €
Cubitos de polenta fritos con una selección de condimentos: - Manteca de Canossa - Parmigiano Reggiano rallado - Ragú	
CONO DE CASAGAI FRITO	5,00 €
Tiras fritas de polenta y frijoles borlotti	
JARDINERO DE LA ABUELA LORETTA V.	6,00 €
Zanahorias, apio, coliflor, pimientos en escabeche	

APERITIVOS

TACOS DE HARDWARE V.	€ 11,00
Paleta cocida rallada, queso parmesano de 36 meses, col lombarda marinada, mayonesa de mostaza y pimentón ahumado, envuelta en oblea crujiente de piada integral	
EMILIA EN PIEDMONT	14,00 €
Fassona battuta piemontesa a nuestra manera sobre fondue picante de queso parmesano joven, mortadela, culatello di Canossa, aceitunas taggiasca y tomate seco con migas de parmesano de montaña al horno	
TERNERA BACCALATO	13,00 €
Girello di Fassona Piemontese cocido a baja temperatura con salsa de bacalao y queso parmesano seco acompañado de hojas de col rizada salteadas	

V. producto vegetariano o posible alternativa vegetariana

PRIMERO

TRADICIÓN Y NO SOLO

TAGLIATELLE CON SALSA DE LA ABUELA LORETTA 12,00 €
Tagliatelle artesanal con ragú tradicional emiliano

LASAÑA DE TRADICIÓN 13,00 €
Lasaña tradicional emiliana con pasta verde artesanal, ragú de Nonna Loretta, bechamel y queso parmesano

CAPPELETTI EN CALDO * 13,00 €
Pasta rellena de estofado de ternera y queso parmesano en Gran Brodo della Ferramenta

RISOTTO DE OTOÑO 13,00 €
Risotto con crema de calabaza asada, avellanas tostadas picadas y manteca de cerdo negra nativa de Parma

YO TORTELLI *

Los verdes **V.** 12,00 €
Tortelli verde relleno de acelga, queso parmesano, ricotta, chalota y manteca de cerdo, pulido con mantequilla de vaca roja y parmesano de montaña de 30 meses

LA CALABAZA **V.** 13,00 €
Tortelli relleno de calabaza y amaretti frito en Reggio Emilia

PATATAS 14,00 €
Tortelli relleno de patatas, queso parmesano, ricotta, chalota y manteca de cerdo con ragú de corteza de parmesano y tomate cobrizo

V. producto vegetariano o posible alternativa vegetariana

* Nuestros tortelli y cappelletti provienen directamente de Reggio Emilia, de un laboratorio donde las damas emilianas elaboran pasta siguiendo la receta tradicional, con la ayuda de un poco de modernidad. Según una arraigada tradición, para mantener la calidad y frescura de la pasta, es recomendable congelarla. Por eso, los tortelli se congelan nada más hacer, para que nuestros clientes puedan degustar la pasta como la acaba de hacer mi abuela.

SEGUNDOS

EL CORTE DE SIEMPRE PERO POR NOSOTROS	€ 17,00
Rodajas de fassona de Piamonte, reserva de vinagre balsámico, hojuelas de queso parmesano de montaña de 70 meses acompañadas de patatas asadas	
MEJILLAS DE EMILIA	€ 16,00
Carrilleras de cerdo a la brasa en Gutturnio con puré de patatas campesinas y col nacida y hojas de mostaza dulce chamuscadas	
EL BRANDACUJUN en REGGIO EMILIA *	€ 17,00
Crema de bacalao con patatas, romero, pancetta di Canossa y aceitunas Taggiasca con dados de casagai	

GUARNICIONES

Ensalada mixta *	6,00 €
Escarola rizada, hojuelas de parmesano, albaricoques, anacardos tostados y gotas de vinagre balsámico	
Patatas al horno	5,00 €
Patatas fritas	5,00 €

DULCES

TORTA ESPONJA Y CUSTARD	6,00 €
Cuchara de postre con natillas, natillas de chocolate y bizcochos empapados en alquermes y ron	
PASTEL DE TAGLIATELLA	6,00 €
Masa quebrada, natillas con almendras, tallarines crujientes	
TORTA DE QUESO EN REGGIO	6,00 €
Tarta de queso con queso parmesano de montaña y reserva de vinagre balsámico	
CUCHARA SBRISOLONA AL	6,00 €
Tarta de sbrisolona con cremoso de zabajone y lambrusco	
HELADO REGGIANO	5,00 €
Helado con nata y reserva balsámica	
DEGUSTACIÓN DULCE	9,00 €
Pequeñas degustaciones de tradición acompañadas de un licor artesano emiliano	

Informamos a nuestros clientes que en este ejercicio se administran alimentos que pueden contener alérgenos o trazas de estos: cereales que contienen gluten, leche y productos lácteos, mariscos y productos a base de mariscos, huevos y productos a base de huevo, pescado y productos a base de pescado, frutos secos, apio y productos a base de apio, cacahuetes y productos a base de cacahuete, soja y productos a base de soja, mostaza y productos a base de mostaza, semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo, mariscos y productos a base de mariscos, altramuces y productos a base de altramuces. El personal del comedor estará encantado de informarle sobre los alérgenos que contiene cada plato.

BEBIDAS

BEBIDAS

COCA COLA - 0.33 CL 2,50 €

COCA COLA CERO - 0.33 CL 2,50 €

CAFÉ'

CAFÉ ILLY IPERESPRESSO 1,50 €

CAFÉ DESCAFEINADO ILLY IPERESPRESSO 2,00 €

ILLY CAFÉ IPERESPRESSO DE CEBADA 2,00 €

ILLY COFFEE IPERESPRESSO GINSENG 2,00 €

CAFÉ'

REGGIANI ARTESANA AMARI 3,50 €

AMARGOS TRADICIONALES 3,00 €

GRAPPA 5,00 €

AGUA CUBIERTA, DE SERVICIO Y microfiltrada por persona 3,00 €

En este negocio utilizamos agua potable tratada, microfiltrada y carbonatada con una planta autorizada de conformidad con el Decreto Ministerial núm. 443 de 21 de diciembre de 1990

Informamos a nuestros clientes que en este ejercicio se administran alimentos descongelados después de la producción debido a las necesidades de frescura del propio producto para que disfruten siempre de su sabor pleno. Se descongelan los siguientes productos: albóndigas fritas, bombette de parmesano, tigelle, tagliatelle, lasaña, bacalao, hamburguesas de paletilla cocida

A **HARDWARE** COMIDA Y VINO

La filosofía que distingue al *Hardware del gusto emiliano* nos remonta al servicio y al ambiente del pasado y encuentra inspiración en aquellas tiendas hoy casi olvidadas donde era posible pedir el consejo de un experto y encontrar siempre el mejor y más adecuado producto a nuestros gustos o necesidades. Pequeños comercios con experiencia, conocimiento y artesanía a sus espaldas, donde la búsqueda constante de la excelencia era garantía de valor y calidad. *Hardware* como productos relacionados con las habilidades manuales; *Hardware* como servicios estudiado meticulosamente; *Hardware* como profesión, tradición, conocimiento.

Hoy, la distribución a gran escala ha hecho que la gente se olvide en su mayoría de esos lugares y esa relación íntima y personal, reemplazándolos por estanterías y paletas llenas de todo tipo de productos anónimos, muchas veces desconectados del territorio y privados de los requisitos fundamentales de valor y tradición.

Allí *Hardware del gusto emiliano* en cambio, redescubre la línea directa con el consumidor, garantizándole lo mejor de la excelencia gastronómica y vitivinícola de las tierras emilianas y proponiendo la plena puesta en valor de ese inmenso patrimonio histórico y cultural.

UNA INVESTIGACIÓN QUE NO CONOCE FIN

La gama de productos seleccionados por *Hardware del gusto emiliano* es el resultado de una investigación que duró varios años y que aún continúa. Una investigación que se ha desarrollado en los territorios entre Módena, Reggio y Parma, que se extiende entre la histórica Terre di Canossa y los valles verdes y frondosos que ascienden hacia los Apeninos; tierras llenas de historia y tradición y capaces de seleccionar lo mejor de la producción gastronómica y vitivinícola de la región. Una investigación que ha tenido como objetivo revalorizar alimentos que hoy en día a menudo se confunden en un *yegua magnum* producción que corre el riesgo de perder personalidad, valor y autenticidad. Allí *Hardware del gusto emiliano* tiene como objetivo dar el debido reconocimiento a la excelencia que caracteriza a toda la cadena productiva, su territorio, su gente y una apuesta por la investigación cualitativa que no conoce fin.

LA FERRAMENTA DEL GUSTO EMILIANO



OSTERIA • TORINO

LA CARTA DE VINOS

Y

Cervezas

Via Giacosa 10A Bis

Para comenzar....

SPRITZ EMILIANO

Aperol y Lambrusco

6,00 €

KIR EMILIANO

Lambrusco rosado Cà del Vento y creme de cassis

6,00 €

PROSECCO

Copa de Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

6,00 €

El aperitivo se acompaña de un cono de casagai o polentine con parmesano

Por el vaso

LAMBRUSCO

Lambrusco "Concierto" - Bodega Medici Ermete

5,00 €

GUTTURNIO

Gutturnio Riserva "Alessandro" - Cantina castelli del Duca

5,00 €

ROSA DE LAMBRUSCO '

Lambrusco rosado "Cà del Vento" - Bodega Venturini y Baldini

6,50 €

MALVASIA

Malvasía seca espumosa "Graniers" - Cantina Venturini e Baldini 6,50 €

CASA NEBBIOLO

Nebbiolo de la casa Antica Cascina de los Condes de Roero

3,50 €

BARBERA SUPERIORE

Barbera d'asti Superiore "Equilibrium" Cantina Montalbera

5,50 €

PROSECCO

Prosecco Cà Sala Superiore Millesimato

5,00 €

ARNEIS

Arneis Antica Cascina de los Condes de Roero

4,50 €

Las cervezas artesanales de Emilian - Oldo Brewery
Cà del Bosco di Sopra (RE)



PALACIO

Pils imperiales intensos

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 6,4% vol. - 24 IBU - ideal a 6/7 C ° - Estilo imperial pils

Nuestro nativo. Cerveza rubia. Lager fuerte nuestra 100% malta. Elaborada, estructurada, la malta es la maestra junto a las notas ligeramente florales y cítricas del lúpulo. Espuma cremosa. Carbonatación moderada. IBC 2016 1ra clase. gato. lager ECBC 2016 1ra clase. gato. lager IBC 2015 2da clase. gato. lager.



MI

Blanco estilo Blanche Weiss

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 5% vol. - 11 IBU - ideal a 6/7 C °

Cerveza blanche light, se puede notar el aroma y olor de la malta de trigo, las notas de cilantro, cáscara de naranja, los suaves ésteres cítricos de la levadura blanche. Agradable y apaga la sed. Espuma suave para beber, blanca y densa. Blanche auténtica, aunque sea toda nuestra, de hecho "MIA".



REGRESO

Bergamot Saison

0,33 lt.

6,00 €

Alc. 7% vol. - 27 IBU - ideal a 4-5 C ° - Estilo SAISON

Cerveza ligera ligeramente cobriza, alta fermentación. Aroma intenso, perfil cítrico. Pastoso y complejo. Connotando la levadura saison y la bergamota. Fresco, agradable, extremadamente vigorizante. Espuma fina y blanca, duradera. Cerveza concebida durante un raid cervecero en el extranjero, para traer y capturar experiencias, ida y vuelta, ida y vuelta. ECBC 2016 2a clase. gato. Saison.

Los vinos de Emilia - The Sparkling Reds

BODEGA VENTURINI BALDINI

CUARENTA

Lambrusco Spumante DOP	0,75 lt.	24,00 €
	1,5 lt.	57,00 €

Aroma fragante, maduro, limpio y afrutado. Con reminiscencias de cerezas silvestres y ciruelas maduras. Con cuerpo, sabroso, agradablemente tánico, de gran textura y larga persistencia gustativa-olfativa. Es un vino para todas las comidas en particular con platos típicos emilianos de gran estructura: carnes hervidas, carnes a la brasa, caza, quesos curados.

RUBINO DEL CERRO

Lambrusco Spumante DOP	0,75 lt.	22,00 €
	1,5 lt.	52,00 €

Nariz amplia, limpia y afrutada. Recuerdos a cerezas, frutos del bosque y ciruelas maduras con agradables notas de especias oscuras. En boca es amplio, sabroso y armonioso. De gran textura y larga persistencia gustativa-olfativa. Excelente durante toda la comida y en particular con elaborados primeros platos, carnes rojas y hervidas.

MANODORI MARQUÉS

Reggiano Lambrusco DOP	0,75 lt.	21,00 €
------------------------	----------	---------

Agradablemente afrutado y especiado, recuerda violetas y cerezas maduras, acompañado de una suave nota de clavo y pimienta. De cuerpo medio con taninos vivos, armoniosos, frescos y elegantes. Para toda la comida, especialmente con succulentos primeros platos, embutidos y costillas de cerdo a la plancha.

MONTELOCCO

Lambrusco Emilia IGP	0,75 lt.	18,00 €
----------------------	----------	---------

Es un vino con reconocibles aromas de hierbas aromáticas y jugosas cerezas negras, con un sabor fresco semiseco con taninos ligeros. Un vino para toda la comida, especialmente con succulentos primeros platos como los raviolos con carne, mantequilla y salvia.

BODEGA STORCHI

POZZOFERRATO

Rosso Emilia IGT orgánico	0,75 lt.	19,00 €
---------------------------	----------	---------

Tinto espumoso con refermentación natural en botella de uvas Ancellotta, Lambrusco Maestri y Lambrusco Salamino.

Lambrusco de vivo color rojo rubí con espuma violácea, en nariz muestra frutos rojos y hierbas aromáticas. En boca es amplio, fresco y con cuerpo; los taninos decididos pero muy finos aportan consistencia y estructura a un vino ya equilibrado, pero que no tiene miedo a los 4-5 años de envejecimiento.

BODEGA MEDICI ERMETE

CONCIERTO

Reggiano Lambrusco seco DOP	0,75 lt.	18,00 €
	0,375 lt.	€ 8,00



Color: rojo rubí intenso, muy brillante.

Nariz: intensas notas de frutos rojos frescos, fresas, frambuesas y cerezas; gran limpieza olfativa con intensidad y persistencia.

Boca: seco pero a la vez afrutado, redondo, fresco, vivo y agradablemente armonioso; vino muy limpio con un gran equilibrio entre acidez y taninos.

BODEGA CROCIZIA

MARC'AURELIO

Emilia roja IGT

0,75 lt.

22,00 €

Cuanto menos manipulaciones se hacen al vino, más uva y tierra se encuentran en la copa. Esta es la filosofía de Crocizia. Así que sin aditivos, clarificadores, estabilizadores, sin levaduras seleccionadas, sin filtración. El resultado es una copa de hermosa mineralidad, fresca y sabor, para este Lambrusco Maestri puro cultivado a 500 metros sobre el nivel del mar. La nariz ofrece notas afrutadas de cereza y mora, entrelazadas con toques más terrosos y vegetales. Esbelta y exuberante pero no evanescente, es una intrigante mezcla de potabilidad y austeridad.

BODEGA OPERA 02

ÓPERA 02

Lambrusco di Modena DOP

0,75 lt.

19,00 €

Es un vino espumoso típico y alegre elaborado a partir de las cepas autóctonas Lambrusco Grasparossa al 95% y Salamino al 5% exclusivamente de agricultura ecológica. Brilla de un rubí vivo con reflejos violáceos en la copa, destaca por el perfil aromático vivo y seductor y el perlaje fino y persistente: notas de cerezas negras en alcohol, romero, nuez moscada, grosella negra y tabaco.

Perfecto tanto como aperitivo como durante toda la comida con platos como fiambres grasos, quesos curados, pastas al horno o con salsa de carne o carnes asadas.

OBRA PURA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP

0,75 lt.

21,00 €

Vestido rubí con un tejido denso ribeteado de púrpura, violeta y espuma persistente; Nariz de impacto vinoso, bien definida y crujiente, afrutada con frambuesas, moras y violetas con un ligero rastro balsámico. Bastante tánico y sabroso.

Dry Lambrusco caracterizado por un tanino juvenil capaz de limpiar el paladar invitándote al siguiente bocado incluso en combinación con platos grasos.

BODEGA BERGIANTI

LAMBRUSCO ROJO

Lambrusco Emilia

0,75 lt.

21,00 €

El Spumante Metodo Classico Nature Rosso di Bergianti es un vino espumoso a base de Lambrusco Salamino y Sorbara, procedente de la provincia de Módena y envejecido sobre lías durante un mínimo de 12 meses. Tiene un color púrpura brillante y expresa auténticos aromas de cerezas negras y fresas silvestres, detalles de violetas frescas y notas vegetales, con aromas de levadura y pan. De sorbo es refrescante y equilibrado, con una bebida suave y suave, cremosa por el perlaje vivo.

BODEGA VILLA PICTA

VILLA PICTA 2018

Lambrusco di Mantova IGP

0,75 lt.

19,00 €

En nariz se libera progresivamente el carácter de la cepa silvestre de la bodega, dejando un recuerdo floral, frutos rojos y un final de hierbas medicinales y medicinales amargas.

Vinos de Emilia - Still Reds

BODEGA STORCHI

BRAJE

Rosso Emilia IGT orgánico 0,75 lt. 27,00 €

Vino estructurado con molde burdeos, con taninos suaves y densos. En boca tiene fruta madura, con notas especiadas y tostadas; el final está bien equilibrado por una sutil acidez

PERIVANA

Rosso Emilia IGP orgánico 0,75 lt. 31,00 €

Aromas especiados de color rojo intenso con notas vegetales propias de la uva; Amplio, pleno sabor, con buena textura tánica y buena suavidad.

BODEGA VENTURINI BALDINI

TERS

Malbo Gentile Dop 0,75 lt. 30,00 €

Al examen visual muestra un color rojo rubí. La nariz se mueve en torno a sensaciones elegantes, donde afloran interesantes notas de especias dulces junto a frutos rojos. En boca es suave, fresco, equilibrado; cierra con un final de excelente persistencia. Excelente con carnes rojas, guisos, carnes hervidas, pero también carnes blancas, selecciones de quesos y primeros platos con elaboradas salsas.

BODEGA CASTELLI DEL DUCA

GUTTURNIO RISERVA DOC ALESSANDRO 0,75 lt. 19,00 €

Color: rojo rubí brillante con colores anaranjados.

Aroma: vinoso, fresco, intenso.

Boca: redondo, con cuerpo, pleno, justamente tánico, tranquilo.

BODEGA OPERA 02

MALBO D'OPERA

Red Emilia IGP 0,75 lt. 21,00 €

El aroma recuerda a violeta y grosella con toques de cuero. En boca es sabroso y pleno con taninos maduros y un final especiado. Marida bien con carnes a la brasa, asados y quesos curados.

BODEGA DE LAS MADERAS

DESCANSAR

Rávena Sangiovese Igt Rosso 0,75 litros 29,00 €

Poggio Tura es una interpretación profunda y con cuerpo de Sangiovese, envejecido durante 24 meses en barricas de segundo paso. Es un vino tinto con un amplio y mineral bouquet de frutos del bosque y especias y un gusto largo, potente y estructurado, con buenos taninos. Vino elaborado como antes con métodos artesanales

BORGO STIGNANI

Igt Ravenna Rojo 0,75 litros 23,00 €

Borgo Stignani es un vino tinto obtenido de una cepa autóctona del territorio, la Malbo Gentile. Intensos aromas etéreos y afrutados, debido a la larga crianza en barrica durante 18 meses, se funden en un perfil aromático con cuerpo y expresivo, caracterizado por taninos vivos.

BODEGA GRADIZZOLO

NEGRETTINO

Emilia roja IGT

0,75 lt.

21,00 €

Vino nacido de una gran añada en Italia del mejor intérprete de las colinas boloñesas, se abre en nariz sobre notas alegremente florales y afrutadas sobre un fondo balsámico especiado. La textura y extracción tánica sorprende en una cepa a veces rústica como Negrettino dei Colli Bolognesi, la nota alcohólica está perfectamente integrada.

BODEGA ANCARANI

BIAGIO ANTICO - temporalmente no disponible

Romagna Sangiovese Superiore DOC

0,75 lt.

21,00 €

Olor Toques de frutos rojos y mermeladas Intenso y reconocible en extremo enlace a las uvas.

Cata en boca Con cuerpo pero no excesivamente tánico, dinámico pero persistente y delicado en la entrada. Estructura no invasiva con un fascinante equilibrio entre sensaciones olfativas y gustativas

CENTESIMINO - temporalmente no disponible

Rávena Centesimino IGP

0,75 lt.

23,00 €

Olor Floral con evidentes notas de rosa.

Característico y complejo en la larga persistencia aromática. Cata en boca Estructura no invasiva con entrada cálida. Etéreo persistente con notas de ciruela Santa Rosa y granada. Final seco y severo con un delicado matiz amargo y salino.

BODEGA SAN BIAGIO VECCHIO

PORCALOCA

Romagna DOC Sangiovese Superiore

0,75 lt 20,00 €

"Porca Loca" es una interpretación fresca, afrutada y bebible de Sangiovese, obtenido con vinificación en depósitos de hormigón. Emanar aromas expresivos, sencillos e inmediatos de frutos rojos y cerezas y tiene un sabor magro y refrescante, suave, fluido y sutil.

ORIOLO

Romaña DOC Sangiovese

0,75 lt 22,00 €

Sangiovese di Romagna Oriolo di San Biagio Vecchio es un vino tinto territorial y expresivo, nacido de suelos arcillosos y arenosos, vinificado y envejecido en depósitos de hormigón. Tiene un perfil aromático mediterráneo con matices de hierbas aromáticas, cerezas y humus. En boca es suave, sabroso y fresco, apoyado por taninos vivos. Vino elaborado como antes con métodos artesanales

MONTETERBATO

IGT Ravenna Rosso Savignon Rosso - Centesimino 0,75 lt.

24,00 €

Rojo rubí intenso. La fragancia explosiva de Centesimino envuelve con notas especiadas, rosa de perro y laurel. En boca reproduce fielmente el cuadro olfativo, desarrollando una agradable persistencia, respaldada por la textura muy sutil de los taninos y un gran frescor.

Vinos de Emilia - Blancos Espumosos

BODEGA VENTURINI BALDINI

CADELVENTO



Rosado Lambrusco DOP

0,75 lt.

23,00 €

Cadelvento tiene un perfume persuasivo, fragante y persistente. Con reminiscencias de rosa silvestre y ciruela madura. De cuerpo seco y envolvente, fragante con una base elegante y limpia, encuentra una combinación ideal tanto con platos a base de mariscos como con sopas de pescado bastante sabrosas.

GRANIERS

Malvasia Secca Scandiano y Canossa DOP

0,75 lt.

20,00 €

Con un agradable y aromático aroma a jazmín y salvia, es armonioso y moderadamente seco en boca. Es ideal como aperitivo, con embutidos y platos a base de huevo, pescados salados y quesos medianamente curados.

BODEGA CASALI

CA 'BESINA

Método clásico Scandiano y Canossa DOP

0,75 lt.

28,00 €

En nariz, fragancia delicadamente floral de espino, frutas tropicales, frutos secos, hierba seca, heno fundido con reconocimiento de levaduras dulces en evolución. Seco, buen frescor, se desvanece sobre una importante sapidez apoyado en la suavidad, presenta buen cuerpo y buena persistencia gustativa.

VILLA JANO

Método Scandiano y Canossa Charmat DOP

0,75 lt.

€ 16,00

Bouquet de gran interés de los aromas de manzanilla, surgen sensaciones de heno maduro y un delicado floral de flores de vid. Seco, con la graduación alcohólica y la suavidad adecuadas, vivo y fresco con buen sabor.

Maridaje: Aperitivos, mariscos, pescado ahumado o servido con cremas ligeras, quesos suaves.

BODEGA GRADIZZOLO

EN LA PIEL

Lambrusco di Modena DOP

0,75 lt.

19,00 €

El milagro.

La nariz se abre sobre notas ácidas de flores de saúco y frutas blancas y amarillas inmaduras con un frescor ya perceptible al primer olfato. El final picante y frutal que guiña los cítricos y las uvas.

ALIONZA

Emilia IGP

0,75 lt.

19,00 €

Una cepa de carácter indomable como el Negrettino que encuentra el justo equilibrio en la filosofía de Antonio Ognibene gracias también a una estimulante nota oxidativa. Beba con el apoyo de un agradable equilibrio proporcionado por la parte de glicerina de la tostada de nueces pequeñas y una fresca vigorizante.

BODEGA BERGIANTI

PERFRANCO ROSATO

Lambrusco Rosato Emilia

0,75 lt.

22,00 €

El "Per Franco" es un vino rosado espumoso a base de Lambrusco Salamino elaborado con el método ancestral, es decir, mediante la refermentación en botella. Es vivo, tenso, dinámico, seco y refrescante, con notas de flores blancas, fresas y corteza de pan.

LAMBRUSCO FINO

Método clásico Lambrusco Blanco 0,75 lt. 27,00 €

El "Fine" Spumante di Bergianti es un vino espumoso de Lambrusco di Sorbara elaborado con el método clásico y envejecido durante al menos 24 meses sobre las lías en botella. Su es un no dosificado fresco, seco e incisivo, con notas de pequeños frutos rojos, caracterizados por la austeridad y el equilibrio.

BODEGA VILLA PICTA

HECHO POR GIULIA

Mesa blanca 0,75 lt. 20,00 €

Estupendo refermentado en botella de uvas Garganega y Malvasia vinificadas en barrica. Nariz compleja que serpentea a través de la rosa, los cítricos de Malvasia y las notas punzantes de la Garganega. Sorbo adecuado y limpio con gran equilibrio entre las partes de glicerina, tostado y sequedad, frescor

BODEGA SAN VITO VIÑEDO

EN LAS LEVADURAS

Pignoletto espumoso 0,75 lt. 25,00 €

El Pignoletto espumoso sobre las levaduras de Orsi San Vito se obtiene a partir de uvas cultivadas en las colinas boloñesas, en el viñedo de San Vito, a una altitud de unos 200 metros.

El color es amarillo pajizo, mientras que el aroma es ligero con notas cítricas. La segunda fermentación se realiza por fermentación espontánea.

Puedes disfrutarlo sin agitar la botella ni agitarlo para sentir todo su sabor. Se trata de un aperitivo blanco ligero, perfecto con aperitivos vegetales, combina bien con pescados y quesos frescos.

Vinos de Emilia - Blancos tranquilos

BODEGA DE LAS MADERAS

16 ALMAS - Riesling blanco 0,75 lt 27,00 €

El "16 Anime" es un vino blanco de gran expresividad obtenido a partir de uvas Riesling 100% cultivadas en las colinas de Romaña de Brisighella. Tiene una personalidad muy fresca, mineral y directa, con matices de piel de cítricos, manzanilla, flores blancas y notas de hidrocarburos que se acentúan con la crianza en botella. Vino elaborado como antes con métodos artesanales

MONTERE' - Albana Bianco 0,75 lt 28,00 €

El MonteRè es un vino blanco seco de buena intensidad y carácter a base de Albana, vinificado y criado en barrica durante 24 meses. De color amarillo dorado, cautiva los sentidos con aromas de flores amarillas, fruta madura y fruta confitada. El sorbo es suave, fresco y envolvente. Vino elaborado como antes con métodos artesanales

BODEGA GRADIZZOLO

BERSOT 33

Emilia IGT 0,75 lt. 19,00 €

Cómo se puede liberar un vino a 12 grados en un 2017 es quizás un misterio ... La planta de 1933, la selección clonal, el yeso y la caliza nos ayudan a comprender este misterio. En nariz, notas de romero mediterráneo, hierbas mediterráneas como helichrysum, eucalipto. Oculta en el fondo la fruta para guñar sin llegar nunca a ser invasiva en la imagen general del sentido del olfato. Ecos de notas salobres y pimienta blanca con el sorbo es de buena correspondencia con un final sávido de buena duración.

BODEGA CROCIZIA

MARCOVALDO

Emilia IGT 0,75 lt. 25,00 €

El "Marcovaldo" Bianco es un vino blanco tranquilo de carácter suave y mantecoso que macera en sus hollejos durante 10 días y afina exclusivamente en acero. Nacido de uvas aromáticas, como Malvasia di Candia y pequeñas dosis de Sauvignon, muestra un cuerpo pleno y envolvente sin renunciar a una buena dosis de frescor, del que se extienden aromas de especias orientales, resinas, cítricos confitados y notas de pastelería.

BODEGA SAN BIAGIO VECCHIO

ARENOSO

IGT Ravenna Bianco 0,75 lt 25,00 €

Sabbia Gialla es un vino blanco intenso, suave y concentrado elaborado con uva Albana, obtenido con una corta maceración sobre los hollejos en acero. Exuda ricos y variados aromas de cítricos, flores blancas, miel y hierbas aromáticas. El sorbo es envolvente, cálido, con cuerpo y estructurado, con una mineralidad vibrante y fresca. Vino ecológico, elaborado como antes con métodos artesanales

CAZA DE TOROS

IGT Ravenna Bianco 0,75 lt 21,00 €

Color amarillo pajizo intenso. Se abre como un abanico, envuelto con notas de fruta de pulpa amarilla, retama, flores de acacia y saúco. Sabor, calidez y acidez jugosa se unen en perfecto equilibrio. Vino ecológico, elaborado como antes con métodos artesanales

Los vinos de Piamonte - Still Reds

ANTIGUO CORTIJO DE LOS CONDADOS DE ROERO

BARBERA D'ALBA 0,75 litros € 17,00
Rojo rubí brillante; notas de fruta madura, ciruela, mora y guinda; fragante, fresco, buena acidez, regusto a frutos del bosque y vainilla

NEBBIOLO D'ALBA 0,75 litros 19,00 €
Rojo rubí; bouquet fino y delicado con notas de rosa y violeta, fresas silvestres y frambuesa; seco, armonioso, con buena persistencia

AGRICOLA GIANPIERO MARRÓN

DULCE 0,75 litros 20,00 €
Tiene un color rojo rubí intenso con reflejos que tienden a violáceos, un aroma vinoso que deja percibir notas de violeta, mora y frambuesa, acompañadas del característico afrutado; el sabor es seco, agradablemente fresco, armonioso, muy equilibrado.

Ideal en combinación con cualquier comida, es el vino piamontés diario por excelencia..

PASIÓN 0,75 litros 27,00 €
Se obtiene a partir de uvas Nebbiolo y Barbera de viñedos ubicados en la prestigiosa zona de producción "Langhe", ensamblados por expertos para realzar su tipicidad. Vino "familiar", caracterizado por un color rojo granate con reflejos anaranjados, un aroma intenso con notas complejas de flores secas, frambuesas y fresas silvestres, mermelada, nuez moscada.

BARBARESCO 0,75 litros 43,00 €
Vino de color intenso y brillante que se desvanece del rojo rubí al granate y un estimulante bouquet de aromas aún afrutados pero etéreos, que recuerdan frambuesa y mermelada de frutos rojos, geranio y violeta, pero también pimienta verde, canela y nuez moscada, heno y madera, avellana tostada, vainilla e incluso anís.

BAROLO "PICHEMEJ" 0,75 litros 70,00 €
Barolo "Pichemej" se caracteriza por un color rojo granate con reflejos anaranjados, por un aroma intenso con notas complejas de flores secas, frambuesas y fresas silvestres, mermelada, nuez moscada, que evolucionan con el tiempo, haciéndote percibir notas a setas secas, regaliz, tabaco y cuero. El sabor es típicamente seco, pleno, robusto, austero pero aterciopelado. Elegante

BODEGAS BAVA

ROSIGNANA
Albarroja 2011 doc 0,75 litros 23,00 €
Monferrato es el territorio elegido por vinos fragantes y ricos en frutas como Albarroja; el color característico es un hermoso rojo, intenso y oscuro, mientras que el aroma de la compota de frutos rojos es fresco y rico. El sabor es inmediatamente potente y envolvente, el tanino recuerda al dulce de Barbera pero es intenso como en el mejor Nebbioli. El contenido de alcohol aumenta la sensación de dulzor. Este vino bien estructurado es apto para risotto con fondo marrón o con trufas, así como carnes rojas y quesos.

BODEGA COLOMBERA Y GRAELLA

VISPAVOLA 2017 0,75 litros 23,00 €
Novedad absoluta del año este vino de la uva Vespolina, variedad autóctona del alto Piemonte, que se suele utilizar para elaborar grandes vinos como Boca, Bramaterra y Lessona. Vinificado en pureza desprende notas frutales, mucho color y frescura. Evitando el paso en madera, el vino es bebible y no muy pesado.

BODEGA MORANDO SILVIO

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2016 0,75 litros 19,00 €
Vino elaborado en Monferrato con uvas 100% Barbera. a una altura de 260 metros sobre el nivel del mar sobre un suelo predominantemente arcilloso. Vino tinto Rumino con reflejos violáceos. Un aroma vinoso e intenso de cereza silvestre, mientras que tiene un sabor seco pero pleno, suave y sabroso. Excelente vino para combinar con cualquier tipo de comida, como carnes rojas, pastas, risottos y quesos.

BODEGA BEL COLLE

NEBBIOLO D'ALBA "LA REALA" 2017 0,75 litros 21,00 €
Este Nebbiolo d'Alba proviene de los viñedos cultivados en los arenosos "bricchi" del Roero a la izquierda del río Tanaro. Tiene una crianza de un año en barricas tradicionales de roble francés. De color rojo claro que adquiere reflejos granates con la crianza, bouquet amplio, con notas de violeta, frambuesa y frutos secos. Con cuerpo, justamente tánico, aterciopelado.

VERDUNO PELAVERGA 0,75 litros 22,00 €
De color rojo rubí claro con reflejos rosados, adquiere reflejos anaranjados con la crianza. Nariz vivaz y especiada con notas de cereza cuando es joven. Hay un aroma picante de pimienta blanca, excelente cuando se combina con embutidos, primeros platos y comidas con champiñones.

BAROLO "SIMPOSIO" 0,75 litros 33,00 €
El vino Barolo DOCG proviene de una reunión (Simposio) de viñedos de Nebbiolo da Barolo, ubicados en el municipio de Verduno, vinificados y envejecidos en barricas de roble por separado y combinados en botella después de una cuidadosa mezcla al final de una crianza de tres años. Perfume: amplio, etéreo, persistente y la fragancia de flores y frutas se mezcla con notas de especias y esencias. Gusto; seco, inmenso, robusto pero aterciopelado y armonioso. Este vino prefiere segundos platos a base de carnes rojas, caza y quesos curados.

BODEGA MONTALBERA

EL ACENTO
Ruchè de Castagnole Monferrato DOCG 0,75 litros 24,00 €
Procede de una selección de las uvas Ruchè más maduras de los mejores viñedos de la compañía. La vinificación prevé que una parte de los racimos se someta a secado, mientras que la parte restante se deja sobremadurar directamente en el viñedo. Se caracteriza por un color rojo rubí que se torna granate tras unos años de crianza en botella.

EQUILIBRIO
Barbera d'Asti Superiore DOCG 0,75 litros 22,00 €
Se elabora únicamente con uvas Barbera, vendimiadas exclusivamente a mano. Vino de intenso color rojo rubí, que ofrece notas de frambuesa y grosella en nariz, enriquecido por persuasivas notas de chocolate amargo y sotobosque. En boca es suave y envolvente, con buen equilibrio, con un final de notable persistencia.

Los vinos del Piemonte - The Still Whites

ANTIGUO CORTIJO DE LOS CONDADOS DE ROERO

HAZLO 0,75 LT. 14,00 €
Es un blanco piemontés elegante y ligero, fruto de la unión entre las dos variedades de uva blanca de Roero por excelencia: arneis y favorita. El espectro olfativo se desarrolla sobre tonos de flores de acacia, miel y frutas exóticas, en particular piña. En boca es armonioso, vibrante y persistente, con un retrogusto sabroso.

ROERO ARNEIS 0,75 lt. 18,00 €
Color amarillo pajizo con reflejos verdosos; delicado ramo de flores blancas, acacia, miel, manzanilla. Notas que evolucionan con la crianza en hidrocarburos, pedernal y notas de heno. Buena mineralidad, retrogusto floral equilibrado con un ligero toque de corteza de pan, manzanas doradas y piña.

BODEGA BEL COLLE

NASCETTA 0,75 litros 19,00 €
Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Toques florales, cítricos y frutas tropicales. Mineral, aterciopelado y armonioso

FAVORITO 0,75 litros 19,00 €
Color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos acentuados; bouquet afrutado, agradable y delicado; Sabor seco, agradablemente ácido, con un ligero regusto amargo. Excelente como aperitivo o en combinación con entrantes y platos de pescado.

BODEGAS BAVA

THOU BLANC CHARDONNAY 2018 0,75 litros 21,00 €
Manifiesta plenamente el carácter del territorio en términos de aromas "muscatés", mientras que su reconocibilidad también está dada por las notas de azahar, acacia, tilo, plátano y miel. El sabor seco es de gran finura y amplio sin recurrir a la crianza en barrica.

BODEGA MONTALBERA

CALYPSOS
Todavía vino blanco 0,75 litros 20,00 €
Color amarillo pajizo. Intensamente perfumado en nariz, con claras referencias a flores silvestres, pera Williams y melocotón blanco. En boca es fresco y sabroso, de cuerpo medio, equilibrado y armonioso en persistencia.

BODEGA ENRICO SERAFINO

ENRIO SERAFINO GAVI 2017 0,75 litros 23,00 €
Enrico Serafino Gavi es un vino característico y acogedor de color amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. En nariz expresa un típico y delicado perfume rico en aromas florales. En boca es suave y fragante, con cuerpo, con buen sabor y frescor. Vino para consumir joven, perfecto en combinación con platos de pescado, risottos y carnes blancas.

Las burbujas

BODEGA BAVA

TOTO CORDE - ALTA LANGA BRUT 2012 35,00 €

Espectro aromático muy amplio que empuja hacia notas cítricas confitadas. En boca, gracias a la sapidez característica de la Alta Langa, es particularmente rico en materia con las mismas notas aromáticas de la nariz y finos sabores a cidra.

COCCHI BRUT - DOC VINO ESPUMOSO 21,00 €

La intensidad del perfume y la riqueza del gusto completan la sensación de frescor del perlage continuo y muy fino. Vino espumoso elegante y agradablemente seco.

ASTI DOLCE DOCG 21,00 €

Asti Cocchi es un vino espumoso dulce con la fragancia aromática inmediata de la uva moscatel y el aroma rico, intenso y afrutado de glicina, acacia y miel. Se caracteriza por un dulzor equilibrado y una baja graduación alcohólica (7%).

Ideal para maridar con postres, no puede faltar en presencia de dulces a base de almendras y avellanas.

BODEGA ENRICO SERAFINO

ALTA LANGA BRUT 0,75 litros 32,00 €

se caracteriza por una crianza en botella de 36 meses, un bouquet delicado y armonioso, un perlage minuto, intenso y persistente y un sabor agradablemente seco y sabroso.

BODEGA CA 'SALA

PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO 18,00 €

Una añada exquisitamente tradicional, elaborada espumoso según el método Charmat, tras una corta maceración en frío y fermentación sobre levaduras seleccionadas. En nariz es etéreo, delicado, muy personal por la sinergia entre aromas varietales y aromas de levadura; con una fuerte nota aromática.

Excelente como aperitivo, para disfrutar también con primeros platos ligeros y platos a base de pescado.

BODEGA FIORIN SILVIA

NAOLTA 0,75 lt 20,00 €

Naolta es un vino espumoso obtenido con la técnica de refermentación en botella utilizando uvas blancas. Tiene un color amarillo pajizo pálido con una espuma fina y persistente. En nariz es fragante y se pueden reconocer aromas florales y afrutados, con toques de pera, manzana y almendra combinados con las notas características de la levadura y delicados matices de "corteza de pan". A sorbo llama la atención por su extraordinaria potabilidad, es muy fresco, ligero, con excelente mineralidad y sabor.

BODEGA DIVELLA (Franciacorta)

MÉTODO CLÁSICO DOS. CERO BLANC DE BLANCS 0,75 lt 38,00 €

El Blanc de Blancs Divella es un vino espumoso Pas Dosè Método Clásico elaborado en la zona de Franciacorta con uvas 100% Chardonnay que reposa durante 2 años sobre las lías. Burbuja fragante y cremosa que embriaga con notas de panadería y pastelería sobre una textura mineral e infinitamente agradable.

BODEGA CA 'DEL BOSCO

PRESTIGIO CA 'DEL BOSCO CUVÉE **temporalmente no disponible**

0,75 litros

50,00 €

Cuvée Prestige, la esencia de Franciacorta al estilo Ca 'del Bosco. Una joya nacida en 2007 a partir de treinta años de conocimiento. En el rito mágico de la creación de la Cuvée. Solo tras 28 meses de crianza sobre lías este vino podrá expresar su riqueza e identidad. Un Franciacorta clásico, equilibrado, agradablemente fresco y ácido. Perfecto para cualquier ocasión.

Los Champagnes

BODEGA RUINART

CHAMPAGNE BRUT "R DE RUINART"

0,75 litros

65,00 €

Un gran clásico, un ensamblaje inalterado durante muchos años que está compuesto por un 40% de chardonnay, un 57% de pinot noir y un 3% de pinot meunier. A estos se suman un 20/25% de vinos reserva de las dos añadas anteriores. El resultado es un Champagne especialmente fiable, equilibrado y relajado, muy fino, siempre caracterizado por ese volumen y riqueza que distingue el estilo Ruinart.

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS **temporalmente no disponible**

0,75 litros

86,00 €

De color amarillo pajizo brillante, con un perlaje fino y persistente. En nariz revela notas frutales de cítricos y frutas exóticas. Toques de limón, cedro, piña, maracuyá junto a notas florales antes de un gusto preciso, limpio, muy elegante. Con cuerpo, suave y al mismo tiempo respaldado por una excelente frescura, se cierra con un final de excelente persistencia.

CHAMPAGNE BRUT ROSE ' **temporalmente no disponible**

0,75 litros

86,00 €

El Champagne Brut Rosé de la maison Ruinart es una mezcla de uvas chardonnay y pinot noir cosechadas en el mejor cru premier. Si bien mantiene un estilo elegante y refinado, propio de la categoría, es adecuado para acompañar momentos de gran convivencia y también se puede disfrutar durante toda la comida.