



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Vigne dell'Angelo, di Luigi Brega
Santa Maria della Versa

Puson – Pinot Nero extra-dry rosato

€16,00

Metodo martinotti – 100% Pinot Nero

Colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Profumo caratteristico con note di piccoli frutti rossi. Gusto fresco e sapido, con una bollicina piacevolmente cremosa

Muncaru – Spumante

€28,00

Metodo classico dosaggio zero – 100% Pinot Nero

Riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino tenue. Note piacevoli di lievito e crosta di pane miste a profumi di pera e fiori di mandorlo.

I Gatti di Laura – Pinot nero DOC

€13,00

Vinificato in bianco frizzante – 100% Pinot Nero

Colore giallo paglierino. Il profumo è fine, fruttato, leggermente erbaceo, con gradevoli note floreali. Al palato risulta secco, fresco, sapido.

Brenano – Riesling Renano fermo DOC

€13,00

100% Riesling Renano

Impiantato nei pendii più freddi di fondo valle, di colore giallo paglierino al naso intenso e fine, di buona complessità. Al palato è sapido e fresco, con una piacevole nota aromatica.

Wulfario – Bonarda frizzante

€13,00

100% Croatina

Colore rosso molto intenso con sfumature violacee. Al naso domina la frutta rosa, la viola con quella nota vinoso tipica della Bonarda. La bocca è avvolgente, piacevolmente morbido e di buon equilibrio.

Marcel – Pinot nero DOC fermo

€13,00

100% Pinot Nero

Colore rosso brillante con sfumature amaranto. Vino di grande eleganza e finezza, intenso, con note fruttate di marasca e ribes nero. Grande equilibrio al palato, lunga persistenza.

Bargnif – Moscato

€13,00

100% Moscato

Colore giallo paglierino con accentuati riflessi dorati; profumo intenso e floreale; gusto dolce e morbido.



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



VINI DEL TERRITORIO

Selezione di Spumanti Magnum 1,5L adatti alla convivialità
per tavoli di amici da 6 persone in su.

Giorgi - CRUDOO Extra Dry <i>Pinot Nero, Chardonnay - Canneto Pavese</i>	€38,00
Giorgi - Eleonora Giorgi Extra Dry <i>Pinot Nero - Canneto Pavese</i>	€44,00
Achilli - Pinot Nero Brut <i>Metodo Charmat - Santa Maria della Versa</i>	€30,00
Manuelina - Pinot Nero <i>Metodo Classico Dosaggio zero - Santa Maria della Versa</i>	€56,00
Ca' Tessitori - LB9 <i>Pinot Nero - Metodo Classico Dosaggio Zero - Broni</i>	€56,00
Torti - Gran Carisma <i>Pinot Nero Brut Nature Millesimato - Montecalvo Versiggia</i>	€56,00



SPUMANTI

Spumanti Metodo Martinotti

Giorgi - CRUDOO - Pinot Nero, Chardonnay - Canneto Pavese <i>Metodo martinotti - 100% Pinot Nero</i> <i>Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente Bouquet ampio elegante e persistente con spiccate note di frutta fresca crosta di pane mandarino, albicocca e vaniglia.</i>	€18,00
Podere Scabini - Vigna Soul - BACI DI BIANCO <i>Pinot Nero - Golferenzo</i> <i>Riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino tenue. Note piacevoli di lievito e crosta di pane miste a profumi di pera e fiori di mandorlo.</i>	€18,00
Le Fracce - PEU MOUSSANT BRUT <i>Riesling - Mairano di Casteggio</i> <i>Vino Spumante Brut Riesling. Spumante Charmat allegro, attraente e luminoso. Bollicine di grande sapidità e verve e una veste prestigiosa ed elegante seducono il consumatore più glamour e le tavole più ricercate.</i>	€22,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Bosco del sasso – 1909

Pinot nero – Canneto Pavese

Nel cuore dell'Oltrepò Pavese il nostro Pinot Nero viene vinificato in bianco al fine di ottenere uno spumante fresco, profumato ma che allo stesso tempo mantenga struttura, corpo e persistenza. Attraverso la spumantizzazione con il Metodo Martinotti (Metodo Charmat) viene conservata quella effervescenza naturale sviluppatasi durante i processi di fermentazione. Un vino che si presenta deciso, ma arrotondato da una lieve nota morbida (Extra Dry) che lo adatta ad ogni tipo di palato.

€18,00

Palazzo San Giorgio – SPECIAL GUEST ROSÈ

Pinot nero – Cigognola

Volevamo rendere ancora più speciale il nostro Special Guest e siamo stati incantati dal fascino del rosa. Una tonalità romantica, ammaliante per un ospite sempre gradito sulle tavole. L'invitato speciale nelle serate da sogno. Special Guest Rosa sa toccare i tasti perfetti con le giuste note frizzanti e sa conquistare con un'allure indimenticabile.

€15,00

Francesco Maggi – 2278

Pinot Nero – Canneto Pavese

Ottenuto da uve Pinot Nero viene prodotto rifermentando il vino fiore in autoclave, secondo il Metodo Martinotti, per almeno 7 mesi sui lieviti primari, unisce all'ottima struttura accattivanti note floreali e morbido perlage, unico nella sua tipologia. Ottimo aperitivo, questo Extra Dry si abbina bene a qualsiasi tipo di portata.

€18,00

Villa Antica – ADAMANTEM

Pinot Nero – Santa Maria della Versa

Spumante rosato Metodo Martinotti. Dal perlage fine e persistente, il è colore rosa cipria. Al naso profumi floreali finemente speziati; gusto suadente ed armonioso grazie all'effervescenza ben bilanciata con la struttura.

€18,00

Torti – CASALEGGIO rosé

Pinot Nero – Montecalvo Versiggia

Spumante rosato Metodo Martinotti. Dal perlage fine e persistente, il è colore rosa cipria. Al naso profumi floreali finemente speziati; gusto suadente ed armonioso grazie all'effervescenza ben bilanciata con la struttura.

€15,00

Spumanti Metodo Classico

La Versa – Testarossa 2016 Brut

Pinot nero – Santa Maria della Versa

Il processo di vinificazione avviene in acciaio inox mediante l'uso di lieviti selezionati. La sua maturazione richiede un minimo di 60 mesi dalla vendemmia, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura.

Al naso, si aprono delicate note di ribes, nocciola tostata e alloro, anticipando un sapore fresco che persiste a lungo in bocca, lasciando un piacevole retrogusto di piccoli frutti rossi.

€44,00

Vigne Olcru – VIRTUS pas dosè

Pinot nero 85%, Chardonnay 15% – Santa Maria della Versa

Oltrepò Pavese DOCG per apprezzarlo a pieno va servito freddo, ma non ghiacciato 6-8°C.

Sentori: Fiori gialli, frutta a polpa bianca e una piacevole nota di crosta di pane.

€34,00

Ca' Tessitori – LB9

Pinot Nero dosaggio zero – Broni.

Colore paglierino brillante, attraversato da un perlage di grana fine e notevole persistenza. Raffinata la progressione con un sorso dove la frutta e gli aromi cedono pian piano il passo a rimandi di lieviti.

€28,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Bruno Verdi – VERGOMBERRA Dosage Zero

Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% – Canneto Pavese

L'uva nelle cassette, dopo essere stata raffreddata in cella frigor, viene rovesciata manualmente nella pressa ottenendo il 50% di resa uva/vino. Il mosto dopo la decantazione statica viene avviato alla fermentazione in vasche di cemento controllando la temperatura. Il 5% del mosto viene posto in barriques austriache della Stiria a fermentare e successivamente vi rimarrà per circa 6 mesi sui lieviti di fermentazione.

€35,00

Travaglino – CUVEE 59 Brut

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - Calvignano

Metodo Classico ottenuto utilizzando una parte di vini di riserva che conferiscono complessità e persistenza ad ogni annata. La piacevole complessità aromatica di pesca bianca e fiori, unita ad una lunga persistenza gustativa, donano eleganza e personalità. Impareggiabile aperitivo e ottimo con frutti di mare.

€32,00

Marchesi da Montalto – ORGANZA Brut

Pinot Nero, Riesling Renano - Montalto Pavese.

Color giallo paglierino con riflessi verdolini si apre al palato attraverso fresche e delicate note floreali di gelsomino e ginestra e dolci retrogusti di frutta bianca, ananas e pera. Al palato è fresco, equilibrato.

€28,00

Alberto Fiori – LE STELLE Extra Brut

Pinot Nero – Santa Maria della Versa

Di colore giallo paglierino scarico, offre al naso note di erbe balsamiche, crosta di pane e gheriglio di noce. Al palato dona una piacevole freschezza e lunga persistenza.

€30,00

Tenuta Mazzolino – BLANC DE BLANC

Chardonnay 100% - Corvino San Quirico

Bouquet complesso e fragrante, con agrumi (buccia di chinotto) e note di pasticceria (zucchero a velo, burro di nocciola) e note mature di pane tostato. Effervescenza viva ma sottile, acidità tesa e vibrante, polpa succosa di frutti gialli, buona persistenza con ritorni di pesca candita e nocciole tostate.

€38,00

Ballabio – “FARFALLA” Noir Collection

Metodo Classico extra brut rosè

Colore rosa cerasuolo brillante, all'olfatto si sprigionano note di piccoli frutti rossi, pesca e note agrumate, al palato si percepisce la nota del mallo della mandorla, finale leggermente sapido

€42,00

Vigne Olcru – VICTORIA

Pinot nero Brut rosè – Santa Maria della Versa

Spumante Metodo Classico. Pas Dosè Millesimato 2018. Per apprezzarlo a pieno va servito freddo, gli abbinamenti: crudité, crostacei e piatti di pesce. Sentori: nota di elicriso, petali di rosa, fragolina di bosco e un delicato aroma di pan brioche.

€40,00

Fiamberti – CARISTORO Rosè Brut

Pinot nero – Canneto Pavese

Metodo Classico Rosé da uve pinot nero coltivate in Valle Versa.

Il colore rosa è ottenuto in modo naturale dal contatto con le bucce, e non attraverso cuvée di uve bianche e rosse (da mosti o vini).

Dopo un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi, viene degorgiato e commercializzato

€32,00

La Versa – 1905 Rosè

Pinot nero – Santa Maria della Versa

Prima della fermentazione in acciaio, viene eseguita una macerazione per estrarre i pregiati aromi dalle bucce. Il ciclo di produzione del 1905 Rosé si conclude con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi, durante la quale avviene la fermentazione in bottiglia. Versato in un bicchiere ci dona un colore rosa tenue, rilascia una fragranza e una delicatezza uniche dei piccoli frutti rossi.

€30,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Giorgi – PINOT NERO frizzante

Canneto Pavese

Pinot Nero vinificato in bianco frizzante. Colore paglierino scarico con riflessi verdolini. Fresco, delicato, con cadenze fruttate di mela e pesca. Morbido, di buona struttura e lunga persistenza.

€16,00

Calatroni – PINOT NERO frizzante

Montecalvo Versiggia

Vino bianco frizzante di colore tendente al dorato. Al naso le note prevalenti sono quelle delle mele gialle e di pere Williams con una buona compresenza di note floreali. Al palato il sapore del vino è morbido e delicato.

€18,00

Tenute Achilli – PINOT NERO frizzante

Santa Maria della Versa

Vino frizzante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Pinot Nero. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso fruttato, di frutta a polpa bianca con note agrumate. Sapore secco, fresco, sapido e persistente. Temperatura di servizio 6-8 °C.

€12,00

Villa Antica – PINOT NERO frizzante

Santa Maria della Versa

Ottenuto dalla spremitura soffice di uve Pinot Nero raccolte a mano dai nostri vigneti, di colore paglierino intenso, il profumo è caratteristico, fine ed elegante sapido e gradevole al palato.

€12,00

Torti – PINOT NERO fermo

Montecalvo Versiggia

Vino di colore paglierino dorato. Profumo: armonico, elegante con tenui sfumature tostate; sapore secco, pieno, sapido.

€16,00

Podere Scabini – Vigna Soul

RADICAL CHIC – Chardonnay, Riesling – Golferenzo

Colore giallo paglierino, aromi intensi di frutta tropicale, fiori gialli, lievi note mentolate. In bocca è aromatico, avvolgente, inteso e richiama un sorso dietro l'altro.

€18,00

Podere Scabini – Chardonnay IGP frizzante

Golferenzo

Chardonnay vinificato in purezza. Vino frizzante, colore giallo con riflessi verdognoli, profumo tipico varietale, sapore fresco delicatamente erbaceo. Va servito a temperatura di circa 5-6 °C. È particolarmente indicato con antipasti di salumi, pesce, sfornati salati.

€13,00

Tenute Achilli – CHARDONNAY fermo

Santa Maria della Versa

Colore giallo paglierino scarico, profumo fragrante di fiori bianchi e mela verde. Sapore di grande piacevolezza e ottima persistenza.

€15,00

Ca' Tessitori – Campo dei Peri

RIESLING IGT Frizzante – Broni

Colore giallo paglierino alla vista con delicati riflessi verdolini al calice. Il naso è fruttato, connotato da sentori che richiamano l'albicocca e la pesca noce, seguiti da sfumature floreali. Vivace e brioso il sorso, fresco, armonico e fruttato come l'olfatto, di lunga persistenza.

€13,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Isimbarda – “LE FLEUR”

Riesling Vigna Martina Superiore – Santa Giuletta

Giallo paglierino carico al naso intense note floreali che identificano l'aromaticità del vitigno. In bocca è segnato da una spiccata sapidità, elegante e avvolgente.

€22,00

Monsupello – Riesling

Torricella Verzate

Giallo paglierino il naso si manifesta con note fruttate e floreali di buona intensità. In bocca è equilibrato, fresco e sapido di buona persistenza.

€20,00

Palazzo San Giorgio – Tirabaci

Chardonnay/Sauvignon – Cigognola

Un sorso di irriverenza al quale non poter dire di no per la sua freschezza. Il capriccio da concedersi quando si ha voglia di profumi e sapori seducenti. Tirabaci attrae per la sua semplicità, seduce con la sua irresistibile irriverenza, conquista con il suo bouquet ricco e sofisticato. Con Tirabaci un sorso tira l'altro in una catena di emozioni piacevoli e leggere, l'irresistibile vivacità che puoi stappare sempre, dove e con chi vuoi.

€21,00

Travaglino – CAMPO DELLA FOJADA

Riesling Renano – Calvignano

Il colore pieno dorato dai brillanti riflessi verdi ci preannuncia una complessità gusto-olfattiva decisamente importante con note erbacee, fruttate e minerali. Nel gusto, strutturalmente importante, spiccano Sensazioni calde, morbide ed avvolgenti, su un retrogusto piacevolmente fresco.

€22,00

Le Fracce – LANDÒ

Riesling Renano – Mairano di Casteggio.

Oltrepò Pavese DOC Riesling. È un bianco di classe, dal bouquet aromatico elegante, minerale e dalla splendida sapidità di gusto, che evidenzia la vocazione dei terreni alla produzione di vini bianchi di lunga conservazione.

€23,00

Marchesi di Montalto – MONSALTUM

Riesling renano – Montalto Pavese

Colore dorato pieno con abbondanti riflessi verdi. Aroma deciso di frutta gialla, dalla pesca all'albicocca e ananas su fondo leggermente minerale. Al palato il primo impatto è fresco-sapido con successive sensazioni calde e morbide che chiudono con un retrogusto strutturalmente importante.

€22,00

Lefiole – ELIVIA

Pinot Grigio – Montalto Pavese

Il Pinot Grigio è un vitigno ampiamente diffuso nel Nord Italia, che predilige terreni freschi e buone escursioni termiche per esprimere al meglio la sua finezza. I vigneti di proprietà si trovano in uno dei crus più importanti dell'Oltrepò, a Montalto Pavese, a circa 400 m di altitudine. Montalto si trova in una fortunata condizione climatica dove può beneficiare tanto delle correnti calde tanto di quelle fresche provenienti dall'Appennino, permettendo così all'uva una maturazione bilanciata in grado di raggiungere elevati profili sia tecnologici che aromatici.

€20,00

Bertè&Cordini – MASARIA

Sauvignon – Broni

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi. All'olfatto è intenso e persistente con sentori minerali e di frutta esotica molto matura: pompelmo e frutto della passione. Al gusto si presenta secco, fresco, elegante con buona persistenza aromatica.

€22,00

Lusenti – ORTRUGO Frizzante

Ziano piacentino

Colore Giallo Paglierino con riflessi verdognoli Temperatura di servizio 8/9° Abbinamenti Trota salmonata, ricotte fresche, asparagi, pappardelle di fave, ravioli di patate, sformati di erbe aromatiche.

€22,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



VINI ROSATI

Molino di Rovescala - Pinot Nero rosè frizzante

Rovescala

Un vino rosato frizzante derivante dalla macerazione di una notte, intenso al naso, con aromi di frutti rossi che si riflettono nelle note al palato, rivelandosi fresco sul finale.

€13,00

Monsupello - GERMOGLI

Pinot Nero rosè frizzante - Torricella Verzate

Rosato frizzante. Rosa limpido e brillante. Profumo intenso e persistente, fruttato, con piacevoli sentori di ribes e rosa. In bocca è morbido, ma decisamente sapido e armonico. È dotato di una buona freschezza.

€22,00

Travaglino - RAMATO

Pinot Grigio rosato fermo - Calvignano

La breve macerazione con le bucce trasmette al Pinot Grigio il caratteristico colore ramato, esalta l'aroma di amarena e lampone, donando persistenza e piacevolezza. Vino equilibrato e fresco.

€20,00

Lusenti - FIOCCO DI ROSE

Pinot Nero frizzante - Ziano piacentino

Vino secco Frizzante. Colore Rosa tenue Temperatura di servizio 08/10° Abbinamenti Verdure ripiene con base di pesce, con paste e risotti dai sapori del mare. Pesce di fiume e di lago al forno, salumi delicati.

€18,00



VINI ROSSI

Il **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese** ha sviluppato un progetto di qualità per valorizzare il vino più tipico del territorio. Il progetto prevede un disciplinare di produzione assai più restrittivo di quello della Bonarda DOC e una bottiglia dalla forma particolare (denominata Marasca), utilizzabile solo dalle aziende associate al Distretto. L'hashtag utilizzato sui social network è **#LaMossaPerfetta**. Quando bevete una Mossa Perfetta avete la garanzia di bere un vino prodotto da aziende che coltivano le uve nei propri vigneti, le vinificano nella propria cantina e commercializzano direttamente il vino ottenuto da quelle uve. Visitate il sito del **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese**, o la pagina Facebook de **La Mossa Perfetta**. Abbiamo selezionato 2 aziende che producono questa Bonarda, Giorgi con **La Gallina** e la Manuelina con **Achillus**.

Giorgi - LA GALLINA

Bonarda vivace OP - Canneto Pavese

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora. Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca. Suadente, di buona struttura e persistenza.

€20,00

Manuelina - ACHILLUS

Bonarda vivace OP - Santa Maria della Versa

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora. Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca. Suadente, di buona struttura e persistenza.

€20,00

Calatroni - Bonarda vivace

Montecalvo Versiggia.

Colore rosso porpora intenso, con riflessi rubino e spuma abbondante e violacea. Al naso è vinosae profuma di sciroppo di mirtilli e lamponi, con tocchi floreali di violetta. Morbida e avvolgente al palato.

€13,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

Le Fracce – RUBIOSA

BONARDA Frizzante – Mairano di Casteggio

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante. Da uve Croatina, prodotta seguendo una metodica e ricercata lavorazione. Briosi, esuberante, schietta, questa Bonarda Frizzante rappresenta la tradizione locale ed esalta i sapori della cucina più gustosa.

€23,00

Torti – Bonarda vivace

Montecalvo Versiggia

Vino di colore rubino intenso. Al naso si apre su note vinose, frutta rosse matura, sciroppo di amarene. Al palato sapore tipico, asciutto, corposo, armonico.

€14,00

Molino di Rovescala – POVRÖMME

Bonarda Ferma – Rovescala

Il vino nasce dalle vigne più vecchie, più di 50 anni di storia, e che, proprio come esse, dona a noi altre al supremo color rosso rubino intenso anche un frutto unico, un'ampiezza aromatica tendente al balsamico, sentori di frutta rossa molto matura, confetture tanto eleganti quanto intense. La vendemmia tardiva e la straordinaria buccia delle uve Croatina regalano una pienezza ed una complessità anche ai sapori. Il vino è invecchiato 8 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia al buio in cantina.

€30,00

Palazzo San Giorgio – ZITTO E MUTO

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah – Cigognola

Colore rosso rubino chiaro, vivo e luminoso. Al naso si esprime con sentori fruttati, in cui prevalgono i piccoli frutti rossi che accompagnano le note di sottobosco e una leggera speziatura. Al palato è fresco e snello, con leggera sapidità e piacevoli tannini soffici

€24,00

Podere Scabini – Vigna Soul

DOGMA – Pinot Nero – Golferenzo.

In principio era il Dogma. Era il principio delle certezze, del vero e del giusto. Dogma ha un gusto pieno, corposo che convince e seduce. Vigoroso come una verità.

€33,00

Torti – 7* STELLE

Affinato in Barrique IGP – Pinot Nero – Montecalvo Versiggia

Montecalvo Versiggia Pinot Nero. Vino fermo di colore rosso borgogna con riflessi rubino; profumo vellutato, importante, etereo. In bocca tornano le nobili note dell'affinamento. Un breve passaggio in legno ne evidenzia piacevolmente il corpo.

€28,00

Torti – PINOT NOIR JAMES SUCKLING 91 PUNTI

Pinot Nero – Montecalvo Versiggia

La Passione per il vino è l'espressione di questo Pinot Noir che racconta di noi per farvi vivere momenti unici.

€28,00

Podere Scabini – Vigna Soul

PEGRANEGRA – Barbera, Croatina, Uva Rara – Golferenzo

Colore granato, esplodono al naso sentori balsamici, di sottobosco, frutta secca, fiori rossi. In bocca è di corpo, fresco e con una vena leggermente sapida, avvolgente.

€20,00

Bruno Verdi – Barbera Campo del Marrone

Canneto Pavese.

Vigna situata nel Comune Canneto Pavese ad un'altitudine di 150/200 metri ca. s.l.m., densità media di 6000 ceppi/ha. allevati a guyot semplice. Resa uva per Ha. 70/80 q.li circa. Raccolta delle uve manuale, con trasporto immediato alla cantina in piccoli contenitori di acciaio inox.

€30,00

Torti – Barbera DOC OP

Montecalvo Versiggia

Vino di colore rubino brillante. Profumo: vinoso, sapore secco, sapido, corposo. Temperatura di servizio 18°C. Accostamenti: arrostiti di carni rosse, brasati, cacciagione, bolliti, salsati e formaggi.

€14,00



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA

- Torti - Barbera "Selezione" affinata in Barrique** €20,00
Montecalvo Versiggia
Denominazione IGT. Affinamento in Barrique Francesi per circa 18 mesi. Vino da meditazione di colore rubino brillante; profumo vinoso; sapore secco, sapido, corposo.
- Travaglino - CAMPO DEI CILIEGI** €22,00
Barbera - Calvignano.
Sentori tipici di frutta rossa sono ben integrati a note speziate che aumentano con l'affinamento in bottiglia. La freschezza e ricchezza in aromi sono caratteristiche uniche di questo vino che unisce piacevolezza e bevibilità.
- Tenute Achilli - Barbera** €13,00
Santa Maria della Versa
Colore rosso rubino. Profumo particolarmente composto fruttato di rosa canina e mora con sentore di speziato e vaniglia. Sapore lievemente tannico, buona persistenza.
- Francesco Maggi - Abbondanza** €18,00
Buttafuoco - Canneto Pavese
Nasce da un vigneto ubicato su una ripida collina da cui prende il nome. Vino prestigioso dove corposità e struttura si equilibrano con delicatezza e morbidezza. Vino rigorosamente fermo, è adatto ad accompagnare piatti gustosi e sapidi, quali carni rosse e cacciagione. Va servito a temperatura ambiente.
- Fiamberti - "IL CACCIATORE" Buttafuoco** €20,00
Canneto Pavese
Il Buttafuoco è il grande rosso dell'Oltrepò Pavese. Vino di struttura, con un solido corpo e struttura, note speziate e sentori balsamici. Ricco, pieno e appagante nella beva.
- Bosco del Sasso - Buttafuoco** €24,00
Canneto Pavese
Nasce da un vitigno ubicato nell'Oltrepò, ottenuto da un uvaggio di Croatina, Barbera, e Uva rara. È un vino rigorosamente armonico e di grande struttura.
- Fiamberti - VIGNA SOLENGA** €42,00
Buttafuoco Storico - Croatina, Barbera, Ughetta di Canneto, Uva rara - Canneto Pavese
Colore rosso rubino intenso; bouquet complesso ed elegante con note di frutta rossa sotto spirito, spezie e sentori balsamici; il sorso è netto, calibrato, energico.
- Lusenti - Gutturino frizzante** €16,00
Barbera, Croatina - Ziano piacentino.
Vinificazione, invecchiamento e affinamento: Le uve Barbera e Croatina. Dalla vendemmia 2015 abbiamo deciso di non fare nessuna aggiunta di solfiti.



OLMO NAPOLEONICO

RISTORANTE CON FORNO A LEGNA



Podere Scabini – Vigna Soul

MOOD passito – Golferenzo

AL BICCHIERE

Colore ambrato brillante, il naso è caratterizzato da note di miele di acacia, mandorla, pesca sciroppata, tiglio. In bocca avvolgente dal giusto, il residuo zuccherino dona una gradevole dolcezza in equilibrio su una scia fresca e intensa.

€25,00

€7,00

Calatroni – Moscato di Volpara Spumante

Volpara

Colore paglierino, al naso penetrante e fruttato, con un bouquet di pesca, profumo fragrante e floreale. In bocca la sua dolcezza domina la scena accompagnata da una delicata frizzantezza.

€18,00

Calatroni – Sangue di Giuda

Montecalvo Versiggia

Colore rosso rubino, intenso e brillante. Sfumature di amarena e ciliegia compongono il ventaglio olfattivo. In bocca la sua freschezza regala una bevuta per nulla stancante. Armonico, vino conviviale.

€16,00

FIAMBERTI – AMBROSIA Chinato

Canneto Pavese

AL BICCHIERE

Colore granato, al naso spicca con le sue note di china, genziana, cardamomo, ginepro. La bocca è di grande impatto e intensità, avvolge il palato per un perfetto vino da fine pasto.

€30,00

€7,00