

LOFT 10

VINI

SPUMANTI DEL TERRITORIO OLTREPO' PAVESE

RESLING BRUT Inganno 572 Calatroni

22 €

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli; bollicine fine e persistente. Sapore fresco, fruttato con note sapide, di grande piacevolezza.

PINOT NERO BRUT Costagrossa 42 mesi - Metodo Classico Marchesi di Montalto 35 €

Dalla vigna "Costagrossa", impiantata interamente a Pinot Nero, nasce questo vino spumante, massima espressione del territorio dell'Oltrepò, ha 36 mesi di maturazione e affinamento sui lieviti, si presenta complesso, strutturato, tipico. Ha un gusto fresco-sapido, con aromi fruttati e floreali su sottofondo leggermente minerale che persiste a lungo.

GRAN CUVEE BLANC DE NOIR BRUT Travaglino 30 €

Colore paglierino, perlato fine e persistente, caratteristici sentori di pane e frutta secca, fresco e particolarmente sapido.

BRUT NATURE PINOT NERO Cà del Santo 25 €

Piacevole giallo paglierino brillante dal sapore elegante ed armonico, piacevolmente morbido.

NATURE" PINOT NERO PAS DOSE' Monsupello 37 €

Dal colore giallo paglierino carico, spuma morbida. Fine e persistente, al naso ricorda la crosta di pane, mandorla amara e nocciole tostate.

PINOT NERO BRUT CRUASE' Torre degli Alberi 30 €

Colore rosato buccia di cipolla rosachiaro, profumo elegante ed intenso con note di confettura, pasticceria e spezie. In bocca pieno, leggermente pieno e sapido.

ROSE' DEL TERRITORIO OLTREPO' PAVESE

"I GERMOGLI ROSA"

PINOT NERO VINIFICATO IN ROSA VIVACE Monsupello 22 €

Rosa limpido e brillante, intenso e persistente al naso con caratteristici sentori di ribes rosso. Buona freschezza, sapido ed aromatico.

BIANCHI DEL TERRITORIO OLTREPO' PAVESE

LUNANO IGT **Travaglino**

15 €

I quattro vitigni che compongono questo Blend (Pinot Grigio, Moscato, Sauvignon e Chardonnay) conferiscono un carattere unico e una grande complessità e persistenza oltre che una piacevole nota aromatica.

RIESLING RENANO

SUP. OLTREPO' PAVESE SE. C. Monsaltum **Marchese di Montalto**

21 €

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 strutturale importante.

"I GERMOGLI" PINOT NERO V.B. VIVACE **Monsuppello**

18 €

Dal colore brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli piacevoli sentori fruttati e floreali. Sapore morbido di buona sapidità, equilibrato ed aromatico.

SAUVIGNON "MASARIA" **Bertè e Cordini**

16 €

Giallo paglierino luminoso, all'olfatto intenso e persistente con sentori minerali e di frutta esotica. Buona persistenza aromatica al gusto, secco, fresco.

ROSSI DEL TERRITORIO OLTREPO' PAVESE

BONARDA OLTREPO' PAVESE DOC VIVACE

15 €

Colore rosso rubino, profumo fragrante che ricorda la viola, l'amarena e i piccoli frutti rossi. Sapore asciutto, morbido, saporito.

BARBERA DOC "CAMPO DEI CILIEGI"

16 €

Il vitigno Barbera esprime grande complessità, la maturazione in legno di rovere conferisce piacevolezza e aromi speziati.

BATTUAFUOCO "OSTINATO"

19 €

Colore rosso subito con riflessi violacei. al naso piacevolmente fruttato e floreale con sentore di piccoli frutti di bosco. Al palato risulta morbido e pieno con una decisa persistenza.

PINOT NERO "CANVE"

16 €

Il Pinot Nero nella sua espressione più diretta. Fragranza e piacevolezza ne caratterizzano la bevibilità.

DESSERT DEL TERRITORIO OLTREPO' PAVESE

OLTREPO' PAVESE MOSCATO DORATO

16 €

Colore rubino. profumo fragrante che ricorda la viola, l'amarena e i piccoli frutti rossi. Sapore asciutto

SPUMANTI DALL' ITALIA

FRANCIACORTA BRUT **Lantieri**

33 €

Pagliero con riflessi dorati e perlate finissimo. Al naso note minerali, lievito e pane grigliato. Al gusto sapido e profondo.

FRANCIACORTA CUVEE PRESTIGE **Cà del Bosco**

45 €

La vinificazione delle uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco avviene separatamente. Dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti di questo vino spumante esprime la sua ricchezza e la sua identità.

PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY CORDERIE **Astoria**

25 €

Perlage minuto e persistente, colore giallo paglierino chiaro, odore elegante, netto, fruttato. Sapore caratteristico, gradevolmente acidulo, armonico.

PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE **Astoria**

28 €

Le uve raccolte nei vigneti della ristretta zona del Cartizze vengono pressate sofficemente. Caratterizzato da profumi intensi e delicati, nel gusto è rotondo, piacevole, morbido.

TRENTO DOC BRUT **Monfrot - Metodo Classico Casata Monfort, Trentino**

28 €

Ottenuto da uve Chardonnay provenienti dalle colline di Trento e Pergine Valsugana, ad altitudini tra i 400 e i 600 metri. Ne risulta un vino dal perlato fine e persistente e dal naso netto, intenso e fruttato. In bocca secco, pieno, fragrante, armonico ed equilibrato.

BRUT - Metodo Classico **D'Araprì, Puglia**

29 €

Da uve Bombino Bianco, Pinot Nero. Colore paglierino brillante e perlate sottile. Bouquet eterico con sentore di lista (crosta di pane), seguiti da toni fruttati di mela, pesca e arancia. Gusto delicatamente secco e armonico con bocca fresca e di buon corpo e retrofatto di note tostate e panettone.

Q BRUT - Metodo Classico **Quartomoro, Sardegna**

29 €

Questo spumante si caratterizza per un sorso slanciato e piacevolmente fresco con prolungati ritorni minerali. Le bollicine gialle cariche sono il preludio ad un naso e palato mediterraneo, fruttuosità mature e spezie insieme ad una complessità intensa data dalla pietra focaia.

VINI BIANCHI DALL' ITALIA

ARNEIS ROERO "GALATEA" Baracco de Baracho, Trentino

16 €

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo intenso, fruttato, delicato con piacevole ricordo aromatico. Sapore pieno, morbido, fresco, con leggero retrogusto amarognolo e ricordo di crosta di pane.

GEWURZTRAMINER Armani Albino, Trentino

20 €

È un concentrato delle note aromatiche di questo vitigno. Da vigne in terreni a prevalenza di sasso dolomitico calcareo, a volte morenico, viene vinificato in acciaio, e permane in affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento primaverile. Uno splendido campione dei territori miti ventilati del Trentino che ci regalano un vino nitido e preciso, dall'aroma persistente.

RIBOLLA GIALLA COLLIO Ronco Scagnet, Friuli Venezia Giulia

18 €

Profumo soave e delicato di fiori e miele e con gusto sottile e delicato, piacevolmente sostenuto da una giusta acidità.

CHARDONNAY La Frassina, Veneto

16 €

Colore giallo paglierino scarico con eleganti riflessi verdognoli; profumo vinoso, intenso con dolci sentori di fiori bianchi di campo, margherita e trifoglio ed acacia. Spiccata mineralità.

PASSERINA NUA' Casalis Dohuet, Marche

15 €

In questo vino si ritrovano le caratteristiche aromatiche del vitigno. Sentori fruttato e floreale sia al naso che al retrogusto. In bocca ha una chiusura fresca sapida data dalla componente pedologica e climatica.

FALANGHINA SINOPEA Masseria Felicia, Campania

18 €

Ottenuto da uve Falanghina. Vino dal colore dorato, dai profumi di frutta tropicale e dai lievi spunti vegetali. L'importante struttura e la bella acidità abbracciano la bocca con generosità accompagnandola fino all'elegante e sapida chiusura.

VERMENTINO DI SARDEGNA CALA SILENTE Santadi, Sardegna

18 €

Da che parte sia arrivato il Vermentino in Italia non è ancora del tutto chiaro. Si dice che sia originario dell'Anatolia, culla della vita, da dove poi si è diffuso nelle regioni del Mar Egeo. Da qui i coloni Greci lo hanno trasportato fino lungo la costa sud francese. Successivamente a portarlo sulle terre affacciate sull'alto Mediterraneo hanno provveduto i liguri. In Sardegna il Vermentino arriva quindi con molta facilità e qui trova finalmente terre adatte e contadini abituati a lavorare in condizioni difficili, tra montagne ripide, zone calde e venti salmastri.

VINI ROSSI DALL' ITALIA

NEBBIOLI LANGHE **Bricco Maiolica, Piemonte**

20 €

Dalle vigne coltivate a Nebbiolo, un vino giovane, elegante e morbido per un consumo facile, ma nello stesso tempo anche per momenti conviviali classici. Affinato in acciaio inox per circa 10 mesi ed imbottigliato nel luglio successivo alla vendemmia.

DOLCETTO DI OVADA COLMA 14 **Cascina Bretta Rossa, Piemonte**

20 €

Vino color rosso porpora e riflessi granata. Al naso è intenso, sottobosco, lampone, ciliegie mature, muschio. Al palato è pieno, intenso, con tracce di vaniglia e legno.

LAGREIN **Fedrizzi Cipriano, Trentino**

22 €

Rosso rubino intenso, profumo delicato con sfumature di frutta, gusto robusto e corposo.

VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO IL VERGO **Brigaldara, Veneto**

28 €

Il Valpolicella Ripasso Superiore Il vergo di Brigaldara nasce in vigneti situati in Valpantena, nel magico terriero della Valpolicella. È prodotto con uva Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte a mano nella seconda metà di ottobre. Una volta ottenuto il Valpolicella d'annata, questo viene messo a rifermentare su vinacce di Amarone per circa 5 giorni. Successivamente affina in acciaio e poi in botti di rovere di Slavonia, prima di essere immesso in commercio.

MERLOT ISONZO **Bolzicco, Friuli Venezia Giulia**

20 €

Rosso rubino con sfumature violacee dal profumo speziato e fruttato di mora, amarena con sentori di liquirizia e menta impreziositi dalle note di tostatura. Sapore armonia ed elegante di ribes, sapone e mirtillo.

BOLGHERI ROSSO ORIO **Podere il Castellaccio, Toscana**

22 €

Frutta rossa, vaniglia e spezia rendono un bouquet complesso e variegato; il tannino setoso e levigato contribuisce con un tocco di acidità a rendere questo vino intenso e allo stesso tempo piacevole da bere.

PRIMITIVO DI MANDURIA SASSIROSSI **Feudi Salentini, Puglia**

21 €

Il Primitivo è un vigneto italiano a bacca nera, che trova nei terreni argillosi e calcarei della Puglia il territorio ideale dove germogliare e dare frutti. Vino rotondo, morbido, con una persistenza finale tendente all'aromatico. Si presenta di colore rosso rubino scuro molto intenso. Al naso è speziato e fruttato. Al palato è caldo, morbido, giustamente tannico, di grande struttura e notevole persistenza.

SYRAH RONNA **Terre di Giurfo, Sicilia**

21 €

Il nome trae origine da una parola siciliana che tradotta significa 'Donna'. In 'Ronna' si incarnano i profumi ed i caratteri femminili della donna ideale metafora magica della madre terra. Colore rosso rubino intenso, profumo caratteristico del vitigno, con note di bocca rossa e frutta matura. Sapore pieno, giustamente tannico ed armonico.