

# CARTA DEI VINI

agg. 18/10/2011

## Agriturismo Cascina Gervasoni

### ROSSI (Bottiglie da 37,50 cl)

Disponibilità e Codice	Nome, Produttore e luogo	Descrizione	Regione	% vol.	BIO/DOC/IGT/	Anno	€
1/63	<u>Primitivo del Salento</u> <u>Perrini, Castellaneta (TA)</u>	Rosso	Puglia	12,5°	IGT BIO	2004	10,50
1/65	<u>Naturale RossoVite</u> <u>Perrini, Castellaneta (TA)</u>	Rosso rubino	Puglia	13°	IGT BIO	2004	11,00
1/67	<u>Rubino, Val di Cornia (LI)</u> <u>Suvereto, Az.Agr.Bulichella</u>	Sangiovese, con apporto di merlot e cabernet	Puglia	14°	DOC BIO	2004	11,00

### ROSSI (Bottiglie da 75 cl in poi)

Disponibilità e Codice	Nome, Produttore e luogo	Descrizione	Regione	% vol.	BIO/DOC/IGT/	Anno	€
0/47	<u>Marzemino della Bergamasca,</u> <u>L'Alveare di Bonacina R.,</u> <u>Sotto il Monte (BG)</u>	Rosso rubino, vivo e brillante dal profumo ampio ed avvolgente	Lombardia	13,3	BIO IGT	2008	13,00
0/46	<u>Rebo della Bergamasca</u> <u>L'Alveare di Bonacina R.,</u> <u>Sotto il Monte (BG)</u>	Rosso rubino, con evidenti sfumature violacee, dal profumo ampio e con punte di marasca. L'aroma persiste nel finale in mandorla.	Lombardia	13,5	BIO IGT	2008	14,00
1/27 1/44	<u>"Le Ginestre Rosso della</u> <u>Bergamasca",</u> <u>Az.Agr. Cà Verde,</u> <u>Almenno S.Salvatore BG</u>	Vino rosso giovane con Uve merlot e cabernet sauvignon, indicato come vino da tavola di tutti i giorni.	Lombardia	12,5 12,5	BIO/ IGT	2010 2009	11,00 13,00
1/27 1/26 1/45	<u>Valcalepio Rosso, Cà Verde,</u> <u>Almenno San Salvatore (BG)</u>	Vino doc da uva di merlot e cabernet	Lombardia	12,5 12 12,5	BIO BIO BIO	2006 2007 2008	21,00 19,00 15,00
1/32	<u>Lambrusco Grasparossa di</u> <u>Castelvetro, Az.Agr. Bonessi</u> <u>s.s., San Damaso (MO)</u>	Amabile a fermentazione tradizionale	Emilia		BIO/ DOC		12,00
1/2	<u>"Cabernet della Bergamasca",</u> <u>Az. Agr.Celinate,</u> <u>Scanzorosciate(Bg)</u>	Rosso	Lombardia	12,5	IGT	/	15,00
1/20	<u>Chianti Colli Fiorentini</u> <u>Fattoria San Michele a Torri</u>	Rosso	Toscana	14°	BIO DOCG	2009	18,00
1/3	<u>"Chianti Colli Senesi",</u> <u>Fattoria San Donato, San</u> <u>Gimignano (Siena)</u>	Rosso Riserva 2006	Toscana	13,5	BIO DOCG	2006	18,00
1/10	<u>"Chianti", Poggiatice, Figline</u> <u>Valdarno</u>	Rosso		12	DOCG	2007	18,00
1/11	<u>"Chianti", Massi Rossi,</u> <u>Certaldo</u>	Rosso		12	DOCG	2004	22,00
0/23	<u>"Barbera", Cascina del Vento</u> <u>Raffaella Pastorino, Montaldo</u> <u>Bormida</u>	Barbera del Monferrato	Piemonte	14,5	DOCG BIOdi Namico	2008	14,00
1/31	<u>Rosso, CONTADINI, Villa</u> <u>d'Almè</u>	Vino rosso nostrano, Bottiglione da 2L	Lombardia	n.c.		2008	15,00
0/20	<u>"Nero D'Avola", Bioitalia,</u> <u>Buccino (SA)</u>	Profumo ampio e fruttato, sapore intenso e pieno di carattere,ideale con formaggi, salumi, arrosti e selvaggine.	Sicilia	14	BIO/ IGT	2008	13,00

1/ 4	“Nero d’Avola”, Le Morre, Sicilia	Colore rosso intenso, sapore speziato,leggermente tannico, ottenuto da uve Nero d’Avola.	Sicilia	12,5	IGT	/	12,00
1/ 5	“Nero d’Avola”, Villa Altichiari, Sicilia	Di grande levatura e carattere, in armonico equilibrio olfattivo e gustativo, con preziose sensazioni di pienezza, sapidità e struttura. Va gustato con carni saporite e formaggi stagionati. Stappare la bottiglia qualche minuto prima.	Sicilia	12,5	IGT	2005	14,00
1/ 6	“Nero D’Avola”, Cantine Settesoli, Menfi	Colore Rosso brillante, profumo franco con decisi sensori di frutta rossa, sapore morbido e corposo.	Sicilia	13	IGT	2006	14,00
1/7	<u>Filari de Sant’Antonì</u> <u>Negroamaro del Salento</u> <u>Libera Terra</u>	Rosso di Sant’Antonio	Puglia	13	IGT BIO	2009	22,00
2/ 19	<u>Primitivo “I Rustici”</u> <u>Redavalle</u>	Vino rosso di sapore pieno,caldo,armonico si abbina ai primi piatti al sugo,stufati intingoli, selvaggina,carni rosse e formaggi stagionati	Puglia	12	IGT		13,00
1/ 9	« Domaine des Schistes », Schistes, Cotes du Roussillon	Rosso aromatizzato con frutti rossi e ribes nero.	Francia	14,5	BIO/ DOC	2008	25,00
1/ 13	“Cabernet Franc”, San Tissan, Friuli	Rosso abbinabile a primi piatti, pizza, salumi e formaggi.	Friuli	12,5	DOC	2007	15,00
1/ 15	“Rosso del Castelletto”, Castel Faglia, Cazzago S.Martino	Vino dal colore rosso rubino che col tempo vira sul granata, affinato in botti di rovere, il profumo ha le note peculiari dei vitigni come il Cabernet. Al gusto ha bella freschezza, carattere e salda struttura.	Lombardia	12	DOC	2005	18,00
1/ 16	“Bourgogne Chitry”, Patrick & Christine Chalmeau, Chitry- Le-Fort	Uve Pinot nero	Francia	12,5	DOC	2005	18,00
1/ 17	“Dolcetto d’Alba”, Vaudano, Cisterna d’Asti	Rosso		12,5	DOC	2008	9,00
1/ 24	Dolcetto D’alba “Giocosa Leone”,	Vino tipico da tavola per tutti i cibi	Neive Piemonte	12	DOC	2004	17,00
1/ 18	“Curtefranca”, Cà del Bosco, Erbusco (Mi)	Rosso	Lombardia	13	DOC	2005	20,00
1/ 28	“Corvino Giordano”, Valle Talloria, Diano d’Alba	Tipico colore rosso rubino scuro con riflessi quasi neri con elegante nota floreale, abbinamenti con tutto il pasto.	Piemonte	12			10,00
1/ 29	Mas De La Dame, Anne Poniatowski & Caroline Missoffe, Les Baux de Provence	Rosso Riserve du Mas. Assemblaggio di Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon	Francia	14	BIO	2007	28,00
1/ 35	Recioto della Valpolicella, F.lli Degani Valgatara, Verona	Valpolicella	Lombardia	13	DOC	2006	30,00
1/ 34	Raggiante Rosso, Giordano Vini S.p.A., mediterraneo	Si presenta di colore rosso intenso e vivo con profumi netti di viola e mora ottimo per piatti saporiti e ricchi	CEE Mediterraneo	13		n.c.	11,00

**BIANCHI (Bottiglie da 37,50 cl)**

1/62	<a href="#">Tuscanio Piccolo, Soc. Agr. Bulichella</a>	<a href="#">Bianco</a>	<a href="#">Toscana</a>	13°	<a href="#">DOC BIO</a>	<a href="#">2010</a>	<a href="#">9,00</a>
1/64	<a href="#">Fontanacota, Imperia Riviera Ligure di Ponente</a>	<a href="#">Bianco Vermentino</a>	<a href="#">Liguria</a>	13,5°	<a href="#">IGT</a>	<a href="#">2008</a>	<a href="#">8,00</a>
2/66	<a href="#">Piedalto, Della Valle Perrini, Castellaneta (TA)</a>	<a href="#">Bianco</a>	<a href="#">Puglia</a>	12°	<a href="#">IGT BIO</a>	<a href="#">2004</a>	<a href="#">8,00</a>

**BIANCHI (Bottiglie da 75 cl)**

N°	Nome produttore luogo	Descrizione	Regione	Gradi	Bio	Anno	
1/1	<a href="#">Perlage, Chardonnay</a>	Ricco di sfumature, con profumi che ricordano le acacie in fiore Fruttato, intenso, di buona struttura	<a href="#">Veneto</a>	12°	<a href="#">IGT BIO</a>	<a href="#">2009</a>	<a href="#">16,00</a>
1/68	<a href="#">Sannio Falangina, Az. Agr. GEF - Torrecuso - Benevento</a>	<a href="#">Bianco</a>		13°	<a href="#">DOC BIO</a>	<a href="#">2009</a>	<a href="#">21,00</a>
1/14	<a href="#">Bulì bianco, Soc. Agr. Bulichella</a>	<a href="#">Bianco</a>	<a href="#">Toscano Vermentino</a>	13°	<a href="#">IGT BIO</a>	<a href="#">2010</a>	<a href="#">18,00</a>
1/36	<a href="#">Scarazon, CONTADINI, Conegliano (VE)</a>	Vino bianco nostrano ottenuto con il primo grappolo d'uva del tralcio	<a href="#">Lombardia</a>	n.c.		<a href="#">2009</a>	<a href="#">15,00</a>
1/8	<a href="#">Centopassi Libera Terra</a>	<a href="#">Bianco</a>	<a href="#">Sicilia</a>	13°	<a href="#">IGT BIO</a>	<a href="#">2009</a>	<a href="#">18,00</a>
1/43	<a href="#">Malvasia dell'emilia, Quarticello Roberto Maestri, Montecchio E. (RE)</a>	Frizzante fermentato in bottiglia	<a href="#">RE -Italia</a>	11,5°	<a href="#">BIO</a>	<a href="#">2009</a>	<a href="#">18,00</a>
4/37	<a href="#">Pignoletto Reno, Az. Agr. Bonezzi, San Damaso (MO)</a>	Vino frizzante bianco a fermentazione tradizionale	<a href="#">Emilia</a>	12°	<a href="#">BIO/DOC</a>		<a href="#">10,00</a>
1/38	<a href="#">Gewurztraminer, Leon eitzmann, Vin D'Alsace</a>	Vino a coltivazione manuale e tradizionale	<a href="#">Francia</a>	13°	<a href="#">BIO</a>	<a href="#">2007</a>	<a href="#">30,00</a>
1/41	<a href="#">Grecanico Colle del Sole, Na.Ve., Cermenate</a>	Vino Bianco dal profumo delicato frullato, secco	<a href="#">Sicilia</a>	12°	<a href="#">IGT</a>		<a href="#">14,00</a>
1/39	<a href="#">Muller Thurgau, Bolzano</a>	Lievemente aromatico, profumato elegante fresco e vivace ,come aperitivo con pesce, volatili e piatti vegetariani	<a href="#">Alto Adige - Sudtirolo</a>	12,5°		<a href="#">2008</a>	<a href="#">18,00</a>
1/40	<a href="#">Cortese, Az. Agr. Bianco Germano, San Marzano Oliveto (AT)</a>	<a href="#">Bianco</a>	<a href="#">AT</a>	12°	<a href="#">DOC</a>	<a href="#">2007</a>	<a href="#">16,00</a>
1/42	<a href="#">Il Calepino, F.ile Plebani, Castelli Calepino (BG)</a>	<a href="#">Bianco di Uve Chardonnay, pinot grigio</a>	<a href="#">BG Lombardia</a>	12,5		<a href="#">2008</a>	<a href="#">14,00</a>

**ROSATO**

N°/Cod.	Nome produttore luogo	Descrizione	Regione	% vol.	BIO/DOC/IGT	Anno	€
5/21	<a href="#">Rosa del Colle, Cà Verde, Almenno San Salvatore (BG)</a>	Vino Rosato della Bergamasca	<a href="#">Lombardia</a>	12,5	<a href="#">BIO</a>	<a href="#">2008</a>	<a href="#">9,00</a>
2/22	<a href="#">"Chiarretto", Cascina del Vento Raffaella Pastorino, Montaldo Bormida</a>	Chiarretto del Monferrato	<a href="#">Piemonte</a>	14,5	<a href="#">DOC/BIOdi namico</a>	<a href="#">2009</a>	<a href="#">18,00</a>
1/25	<a href="#">Rosè veneto Pacena, La Colombara S.p.A., Cazzano</a>	Vino frizzante dal profumo vinoso e gusto gradevolmente secco, sapido e vellutato. Per pesce, carni bianche e aperitivi.	<a href="#">Veneto</a>	10,5	<a href="#">IGT</a>	n.c.	<a href="#">13,00</a>

**SPUMANTI/MOSCATI**

N°	Nome produttore luogo	Descrizione	Regione	°	Bio	Anno	€
1/59	<a href="#">Pinot Nero, La Vinicola Broni</a>	Spumante bianco Brut	<a href="#">Oltropo' Pavese</a>	12°	<a href="#">DOC</a>		<a href="#">10,00</a>
3/48	<a href="#">Elite (Contri)</a>	Spumante vino dolce	<a href="#">Cazzano di Tramigna Italia</a>	10°			<a href="#">8,00</a>
2/49	<a href="#">Spumante (Contri)</a>	Vino spumante Brut	<a href="#">Cazzano di Tramigna Italia</a>	11°			<a href="#">7,00</a>
1/60	<a href="#">Moscato D'Asti (Filari Corti)</a>	Az. Agr. Carussin	<a href="#">San Marzano Oliveto Italia</a>	5,5°	<a href="#">DOCG</a>		<a href="#">10,00</a>

**BRUT/CHAMPAGNE/PROSECCHI**

N°	Nome produttore luogo	Descrizione	Regione	°	Bio	Anno	€
2/69	Perlage BàCaretto Bottiglietta da 200 ml	Prosecco, Vino frizzante		11°	DOC BIO		6,00
1/55	Brut (Gancia)	Spumante secco ed equilibrato nel sapore	Canelli Italia	11			6,00
1/61	Brut (MullerThurgau)	Vino spumante Brut		11,5°			13,00
1/52	Champagne(HerveHudelet)	Vino Demi/Sec	Rizaucourt Francia	12°			45,00
1/53	Oro Gran Dessert Az.Agr. Conti Bernardi	Vino spumante dolce	Valdobbiadene Italia	9,5°			6,00
1/51	Gran Dessert Az.Agr. Conti Bernardi	Vino spumante dry	Valdobbiadene Italia	9,5°			8,00
1/50	Champagne(Pierre Gerbais)	Brut Cuvée de Réserve	Celles sur Ource Francia	12°			40,00
1/58	Cà Bauda Branchetto	Spumante rosso piacevolmente frullaqto e dolce da servire con dolci o frutta	Piemonte	7°			10,00
1/54	Gran dessert Santero	Vino spumante dolce di stile giovane e moderno da servire con dolci e frutta	Italia	10°			7,00
1/57	Gran Dessert Royal Gancia	Spumante dal profumo frsco e fruttato,gusto garbamente dolce	Canelli Italia	9,5°			6,00
1/56	Bosca Anniversary	Delicatamente dolce	Canelli Italia	9,5°			7,00

**AMARI/PASSITI**

N°/ Cod.	Nome, Produttore e luogo	Descrizione	Regione	%vol.	BIO DOC IGT	Anno	€
1/ 33	Quarticello Stradora,Roberto Maestri, Montecchio E. (RE)	Passito, Vino da uve stramature	RE -Italia	12,5	BIO	2008	30,00 50 cl
1	Idromele Giovane Cascina Gervasoni	Annata 2006			BIO	22/01V06	50,00
2/	Amaro alle erbe Cascina Gervasoni	(foglie di noci)			BIO	2007	12,00
4/	Forbicin Cascina Gervasoni	Vino nostrano Cascina Gervasoni	Lombardia	n.c.	BIO	2008	13,00

Numeri liberi: dal 69