



---

# Carta dei Vini

---



*Carlo Govi*



RISTORANTE IN MANTUA

---



“La passione per il buon vino ci porta a selezionare tra i migliori produttori locali, regionali e nazionali sempre considerando un aspetto fondamentale: prima di tutto il vino deve essere buono... cioè pulito, piacevole, gradevole e si devono poter riconoscere territorialità e caratteristiche del vitigno.

La parziale novità di questa carta è rappresentata dall'aver dato ancora più spazio a quei produttori impegnati a difendere l'integrità del proprio territorio attraverso una forte etica ambientale, per i quali le lavorazioni sono solo a mano, minuziose, minimali. Nessun ricorso a prodotti di sintesi. In cantina si assecondano stagione, tempi di fermentazione e caratteristiche delle uve. Nessun intervento esterno che possa in qualche modo alterare l'identità che terra ed andamento climatico hanno assegnato all'uva. Sono vini dal passato, territoriali e coraggiosi.

Nella nostra carta dei vini li troverete elencati nella stessa regione di produzione dei cosiddetti “vini convenzionali” ma con una serie di simboli che ne facilitano l'identificazione.

Detto ciò, ritengo doverosa una precisazione:

- Sono davvero molti i produttori di “vini convenzionali” che, seppure senza dichiararlo apertamente, per propria cultura si attengono scrupolosamente a regole di salvaguardia dei loro terreni e con essi delle viti ed è a loro che va la mia attenzione. Per meglio spiegare qual è lo spirito che anima tanti produttori, riporto le parole - tra i tanti altri che la pensano così - di Alberto Tasca, dell'omonima cantina conti Tasca d'Almerita: *“...alla terra, a tutti gli effetti un componente della nostra famiglia, affidiamo il compito di raccontare i valori profondamente radicati nella nostra storia....per noi, produttori di vino a livello artigianale, è molto importante essere attenti e precisi nelle scelte agronomiche che determinano la salute del territorio in cui viviamo e lavoriamo. Così come è necessario misurare l'impatto di ogni azione che compiamo. L'obiettivo non è produrre vini sostenibili, ma produrre vini buoni ed eleganti in modo sostenibile.”*

Ci auguriamo possiate apprezzare questo percorso e...prosit!

Carlo Govi



Vino Biologico



Vino Naturale

---





# SPUMANTI - BOLLICINE

## NAZIONALE

### PROVINCIA DI MANTOVA



MONTEVOLPE BRUT BERTAGNA Metodo Classico - 0,75 - Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - 24 mesi sui lieviti		€ 29,00
--	--	---------

### LOMBARDIA

MATTIA VEZZOLA Costaripa BRUT ROSE' Metodo Classico - 0,75 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere	€ 6,00	€ 35,00
--	--------	---------

DOCG OLTREPO' PAVESE "SESSANTA" Dosaggio Zero LUCA BELLANI - 0,75 - 100% Pinot Nero - 60 mesi sui lieviti	€ 6,50	€ 36,00
---	--------	---------

DOCG OLTREPO' PAVESE "CENTOVENTI" ROSE' Dosaggio Zero LUCA BELLANI - 100% Pinot Nero - 120 mesi sui lieviti		€ 48,00
---	--	---------


DOCG FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 2016 TEATRO ALLA SCALA BELLAVISTA Lombardia - 0,75 - Chardonnay 75% e Pinot Nero 25% - oltre un quarto dei vini che lo compone matura per sette mesi in piccole botti di rovere, almeno 60 mesi sui lieviti.		€ 55,00
---	--	---------


DOCG FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE CÀ DEL BOSCO - 0,75 - Chardonnay 75% , Pinot nero 15% e Pinot bianco 10% - 7 mesi acciaio, 25 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo sboccatura		€ 50,00
--	--	---------


DOCG FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION EXTRA BRUT 2018 CA' DEL BOSCO - 0,75 - Chardonnay 65%, Pinot Nero 29%, Pinot Bianco 6% - è il risultato di una sapiente unione di 26 vini di base Chardonnay (17), Pinot Nero (7) e Pinot Bianco (2) provenienti da vigne biologiche certificate - mediamente 48 mesi sui lieviti		€ 80,00
--	--	---------


DOCG FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI CA' DEL BOSCO - 0,75 - Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% 7 mesi barrique, 84 mesi sui lieviti, 3 mesi in bottiglia dopo sboccatura		€ 160,00
--	--	----------


 DOCG FRANCIACORTA BRUT <b>Biologico</b> RONCO CALINO - Lombardia - 0,75 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - minimo 30 mesi sui lieviti		€ 36,00
---	--	---------

 DOCG FRANCIACORTA BRUT <b>Biologico</b> RONCO CALINO MAGNUM - Lombardia - 1,50 Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - minimo 30 mesi sui lieviti		€ 80,00
--	--	---------

 DOCG FRANCIACORTA BRUT SATEN <b>Biologico</b> RONCO CALINO - 0,75 100% Chardonnay - minimo 36 mesi sui lieviti		€ 40,00
--	--	---------

 DOCG FRANCIACORTA BRUT SATEN <b>Biologico</b> RONCO CALINO MAGNUM Lombardia - 1,50 - 100% Chardonnay - minimo 36 mesi sui lieviti		€ 90,00
---	--	---------

 DOCG FRANCIACORTA BRUT ROSÉ RADIJAN <b>Biologico</b> RONCO CALINO - Lombardia - 0,75 - 100% Pinot Nero - minimo 36 mesi sui lieviti		€ 45,00
---	--	---------

 DOCG FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO "NATURE" <b>Biologico</b> RONCO CALINO - Lombardia - 0,75 - Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - minimo 48 mesi sui lieviti - 2016		€ 50,00
---	--	---------





# SPUMANTI - BOLLICINE

## NAZIONALE

### EMILIA ROMAGNA



CASCINARONCHI Vino Spumante Bianco <b>Biologico Naturale</b> - Az.Agr. Quarticello (Montecchio - RE) - 0,75 - 85% Spergola, 15% Malvasia aromatica di Candia - fermenta a contatto con le bucce per 2 giorni, poi finisce la fermentazione in bottiglia, dove rimane per 15 mesi ad affinare sui lieviti. Degorgement senza successiva aggiunta di liqueur.		€ 30,00
CERIOLI ZERO NATURE ROSÈ, dosaggio zero OINOE - 0,75 - Barbera 100% - Affinamento 26 mesi sui lieviti - 2019		€ 30,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO DOC CUVEE BLANCHE (Blanc de blancs) LETRARI - 0,75 - 100% Chardonnay	€ 6,00	€ 35,00
TRENTO DOC DOSAGGIO ZERO LETRARI - 0,75 - Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% - 24-30 mesi sui lieviti		€ 45,00
TRENTO DOC BRUT ROSÈ MILLESIMATO PISONI - 0,75 - 100% Pinot Nero - almeno 28 mesi sui lieviti - 2019		€ 40,00
PAS DOSE' PINOT NERO MILLESIMATO 2018 FRANZ HAAS - 0,75 - 100% Pinot Nero - Affinamento in acciaio per 6 mesi; in seguito sui lieviti circa 48 mesi		€ 56,00
TRENTO DOC MASO NERO BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT RISERVA 2016 ROBERTO ZENI - 0,75 - 100% Pinot Nero - 48 mesi sui lieviti - 2016		€ 85,00
TRENTO DOC MILLESIMATO MASO NERO ROSE' ROBERTO ZENI - 0,75 - Pinot Nero 60%, Chardonnay 40% - minimo 40 mesi sui lieviti - 2018		€ 43,00

### SICILIA

DOC SPUMANTE SICILIA BRUT MILLESIMATO ALMERITA - 0,75 - 100%Chardonnay - 24 mesi sui lieviti - 2019		€ 45,00
---	--	---------

### VENETO



DOCG ASOLO PROSECCO SUPERIORE <b>Biologico</b> BORGIO MOLINO - 0,75 - Glera		€ 20,00
DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT "09" BORGIO MOLINO - 0,75 - 100% Glera (Prosecco)	€ 3,50	€ 23,00
DOCG VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO BRUT "09" MAGNUM BORGIO MOLINO - 1,50 - 100% Glera (Prosecco)		€ 50,00





# CHAMPAGNE



SPECIAL CUVÉE BOLLINGER - Francia - 0,75 Pinot Noir 60%, Chardonnay 25% e Pinot Meunier 15%		€ 85,00
R RUINART - Francia - 0,75 Pinot Noir 60% Chardonnay 40%		€ 80,00
BLANC DE BLANCS RUINART - Francia - 0,75 Miscela 100% Chardonnay di diversi anni		€ 105,00
ROSE BOLLINGER - Francia - 0,75 Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%		€ 105,00
ROSÈ RUINART - Francia - 0,75 Pinot Noir 55% Chardonnay 45%		€ 105,00

“*Datemi libri, frutta, vino francese, un buon clima  
e un po' di musica fuori dalla porta  
suonata da qualcuno che non conosco.*”

*John Keats* (poeta 1795 - 1821)



*Secondo la scienza, le bollicine contenute in una bottiglia di champagne sono  
poco meno di un quinto delle stelle della Via Lattea.  
In altre parole, bastano cinque bottiglie per un'esperienza davvero celestiale*







# VINI BIANCHI




## PROVINCIA DI MANTOVA

		€ 18,00
IGP CHARDONNAY D'ALORO TENUTA MADDALENA - 0,75 - 100% Chardonnay - 2022		€ 18,00
IGP SAUVIGNON COLFIORI' TENUTA MADDALENA - 0,75 - 100% Sauvignon - 2022	€ 4,00	€ 20,00
IGP ALTO MINCIO MONTEVOLPE BIANCO BERTAGNA - 0,75 - 100% Chardonnay - Affina 6 mesi in tonneaux di rovere francese - 2021	€ 4,00	€ 22,00
 IGP ALTO MINCIO GARGANEGA <b>Frizzante Naturale</b> sui lieviti da agricoltura biodinamica JOSEF - 0,75 - 100% Garganega - Rifermentazione in bottiglia grazie ad un piccolo taglio di uve a vendemmia tardiva - 2020		€ 25,00
 IGP PROVINCIA DI MANTOVA FOXI <b>Frizzante Biologico</b> FONDO BOZZOLE - 0,75 - 100% Trebbiano Romagnolo - 2022		€ 18,00



## LOMBARDIA

DOC LUGANA AZ. AGRICOLA MENEGOTTI - 0,75 100% Trebbiano di Lugana - 2021	€ 4,00	€ 22,00
--	--------	---------

## VENETO

 DOCG SOAVE CLASSICO Cru di COSTALTA BINE LONGHE <b>Biologico</b> - Soc. Agr. TESSARI - 0,75 - 100% Garganega - Vinificato in acciaio dove matura circa 12 mesi; affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi - 2020	€ 4,50	€ 25,00
--	--------	---------

## TRENTINO ALTO ADIGE

 DOC TRENTINO MULLER THURGAU <b>Biologico</b> Az.Agr. ZENI - 0,75 - 100% Muller Thurgau - 2022		€ 25,00
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI VETTE di SAN LEONARDO - Tenuta San Leonardo - 0,75 - 100% Sauvignon Blanc - Vinificato in acciaio, matura per 5 mesi sui lieviti in fusti d'acciaio - 2022		€ 22,00
 IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI "SOTSàs Cuvée MASO CANTANGHEL <b>Biologico Naturale</b> - 0,75 - Chardonnay 40%, Pinot Bianco 40%, Sauvignon 20% - Fermentazione in parte in barriques e in parte in botte. Il vino ottenuto matura sui lieviti di fermentazione fino all'estate in attesa dell'imbottigliamento - Di grande struttura, sapidità, longevità - 2020		€ 27,00
DOC ALTO ADIGE GEWURZTRAMINER KELLEREI TERLAN - 0,75 - 100% Gewürztraminer - Vinificato in acciaio, affina per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio - 2022	€ 5,00	€ 29,00





# VINI BIANCHI



## TRENTINO ALTO ADIGE

DOC ALTO ADIGE PINOT BIANCO KELLEREI TERLAN - 0,75 - 100% Pinot Bianco - Vinificato in acciaio, affina per 5-7 mesi sui lieviti fini in fusti d'acciaio - 2022 - Da sempre uno dei vitigni più importanti della cantina di Terlano		€ 24,00
IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI MANNA FRANZ HAAS - 0,75 - Riesling, Chardonnay, Traminer Aromatico, Sauvignon Bianco, Kerner - Vinificato tra acciaio e barrique a seconda delle uve, successiva permanenza sui lieviti fini per 10 mesi e poi qualche mese in bottiglia - 2020-2021		€ 39,00

## PIEMONTE

DOC LANGHE ROSSJ BASS GAJA - 0,75 - 100% Chardonnay - Affinamento 6-7 mesi in barrique - 2020		€ 95,00
---	--	---------


## FRIULI VENEZIA GIULIA

IGT VENEZIA GIULIA BRAIDE ALTE Selezione GRAN CRU - Az. Agr. LIVON - 0,75 - Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo - Affinamento 8 mesi in barrique - 2019 - <b>È il vino dell'Az. Agr. Livon che ha raccolto - nelle varie annate - i maggiori riconoscimenti dalle principali guide</b>		€ 52,00
DOC COLLIO FRIULANO MANDITOCAL - selezione "CRU" vitigni autoctoni - Az. Agr. LIVON - 0,75 - 100% Tocai Friulano - Affinamento in acciaio e barrique ungherese per 8 mesi - 2020		€ 38,00
DOC COLLIO SAUVIGNON BLANC VALBUINS - selezione "CRU" - Az. Agr. LIVON " - 0,75 - 100% Sauvignon Blanc - 2021		€ 30,00
DOC COLLIO PINOT GRIGIO RAMATO "CLAS" - selezione "CRU" - Az. Agr. LIVON - 0,75 - 100% Pinot Grigio - Affinamento in acciaio - 2021 Il Pinot Grigio come veniva proposto nel passato	€ 5,50	€ 30,00
DOC COLLIO RIBOLLA GIALLA RONCALTO - selezione "CRU" vitigni autoctoni - Az. Agr. LIVON - 0,75 - 100% Ribolla Gialla - 2021	€ 5,50	€ 30,00

## TOSCANA

DOC BOLGHERI VERMENTINO TENUTA GUADO AL TASSO, MARCHESI ANTINORI - 0,75 - 100% Vermentino - 2022		€ 30,00
--	--	---------

## MARCHE

 DOC VERDICCHIO DI MATELICA GEGE' <b>Biologico</b> CAVALIERI - 0,75 - 100% Verdicchio - 2019 - fermentazione in vasche di acciaio o cemento, affina 15-18 mesi sulle proprie fecce e viene imbottigliato dopo una leggera chiarifica e filtrazione.		€ 24,00
--	--	---------







# VINI BIANCHI

## UMBRIA



IGT UMBRIA BRAMITO DEL CERVO CASTELLO DELLA SALA, MARCHESI ANTINORI - 0,75 - 100% Chardonnay- Sosta 5 mesi in barrique e acciaio		€ N.D.
--	--	--------

## ABRUZZO



IGT COLLINE PESCARESI PECORINO LA VALENTINA <b>Biologico</b> - 0,75 - 100% Pecorino - Vinificato in acciaio, affina 8 mesi in bottiglia - 2021		€ 20,00
--	--	---------

## SICILIA

IGT TERRE SICILIANE LEONE D'ALMERITA TASCA Conti di Almerita - 0,75 - Catarratto 55%, Pinot Bianco 17%, Sauvignon 18% e Traminer aromatico 10% - Vinificato in acciaio, affinamento in vasche d'acciaio in presenza di lieviti. <b>Pluripremiato</b> - 2022	€ 5,50	€ 30,00
---	--------	---------

## SARDEGNA

DOC VERMENTINO DI SARDEGNA MERI' ARGIOLAS - 0,75 - 100% Vermentino di Sardegna - 2022		€ 27,00
---	--	---------

“ *A ben riflettere, si può bere il vino per cinque motivi:  
primo per far festa, poi per colmare la sete,  
poi per evitare di avere sete dopo,  
poi per fare onore al buon vino e, infine, per ogni motivo.* ”

Friedrich Rückert (poeta 1788 - 1866)






# VINI ROSATI



## PROVINCIA DI MANTOVA

 COCAI LAMBRUSCO ROSE' <b>BIOLOGICO</b> FONDO BOZZOLE - 0,75 - 100% Lambrusco Marani in purezza		€ 17,00
---	--	---------

## LOMBARDIA

DOC VALTÉNESI ROSATO RosaMara "Il vino di una notte" COSTARIPA MATTIA VEZZOLA - 0,75 - 65% Gropello, 20% Marzemino, 10% Sangiovese, 5% Barbera - Affinamento: 50% 6 mesi acciaio, 50%, 6 mesi botte da 228 hl. - 2022		€ 27,00
---	--	---------

## VENETO

DOC BARDOLINO CHIARETTO AZ. AGRICOLA MENEGOTTI - 0,75 - Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 10% e Sangiovese 10% - 2022		€ 17,00
--	--	---------

## TOSCANA

DOC BOLGHERI ROSATO SCALABRONE TENUTA GUADO AL TASSO, MARCHESI ANTINORI - 0,75 - Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30% - 2022		€ 27,00
---	--	---------





“*La cosa che amo del vino è quello che mi fa capire.  
La verità è che amo pensare alla sua vita.  
Il vino è un essere vivente.  
Amo immaginare l'anno in cui sono cresciute  
le sue uve: se c'era un bel sole, se pioveva.  
E amo immaginare le persone che hanno  
vendemmiato e curato quelle uve.*”

*Virginia Madsen*  
(attrice, dal film “Sideways” In viaggio con Jack, 2004)





# VINI ROSSI



## PROVINCIA DI MANTOVA

IGT LAMBRUSCO PROVINCIA DI MANTOVA STEFANO SPEZIA - 0,75 - Lambrusco Marani 60%, Lambrusco Salamino 30%, Ancellotta 10%		€ 14,00
DOP LAMBRUSCO MANTOVANO "LA FIUMA" AZ.AGR. LIVIANI - 0,75 - 100% Grappello Ruberti		€ 15,00
 DOP LAMBRUSCO MANTOVANO <b>BIOLOGICO</b> INCANTABISS FONDO BOZZOLE - 0,75 - 100% Lambrusco Ruberti		€ 15,00
IGP MERLOT MONTE CERVO TENUTA MADDALENA - Lombardia - 0,75 - 100% Merlot - Matura 15 mesi in serbatoi d'acciaio e affinamento in bottiglia 6 mesi - 2020	€ 4,00	€ 23,00
IGP MERLOT MONTE CERVO "MAGNUM" TENUTA MADDALENA - 1,5 - 100% Merlot - Matura 15 mesi in serbatoi d'acciaio e affinamento in bottiglia 6 mesi - 2020		€ 50,00
IGP ALTO MINCIO MERLOT ROSSO DEL CHINO BERTAGNA - 0,75 - 100% Merlot - Affinamento in piccole botti di rovere per circa 12 mesi - 2018		€ 23,00
IGP ALTO MINCIO CABERNET ROSSO DEL BARONE BERTAGNA - 0,75 - Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% - La fermentazione avviene in piccole botti di rovere e affinamento in bottiglia 7/8 mesi prima della messa in commercio - 2019	€ 5,00	€ 25,00
IGP ALTO MINCIO MONTEVOLPE ROSSO BERTAGNA - 0,75 - Merlot 40%, Cabernet 40%, Corvina 20% - Affinamento in piccole botti di rovere nuove per circa 12 mesi, successivamente matura in bottiglia per 9 mesi - 2017 - <b>Pluripremiato a concorsi internazionali e massimi punteggi nelle guide specializzate</b>		€ 32,00
 DOC GARDA COLLI MANTOVANI RUBINO <b>naturale</b> da agricoltura biodinamica JOSEF - 0,75 - Merlot 45%, Rondinella 30%, Cabernet Sauvignon 20%, Rossanella del Garda 5% - vinificazione separata, in parte non diraspato. In minima parte affina in rovere per un anno. Tradizione delle colline gardesane.- 2019		€ 29,00
IGP CABERNET VAL DI PIETRA TENUTA MADDALENA - 0,75 - Cabernet Sauvignon 80% e Cabernet Franc 20% - Affinamento per 18 mesi in tonneaux e barriques matura poi in bottiglia per 6 mesi - 2019		€ 27,00
IGP CABERNET VAL DI PIETRA MAGNUM TENUTA MADDALENA - 0,75 - Cabernet Sauvignon 80% e Cabernet Franc 20% - Affinamento per 18 mesi in tonneaux e barriques, matura poi in bottiglia per 6 mesi - 2019		€ 60,00





# VINI ROSSI



## LOMBARDIA


DOC CURTEFRANCA ROSSO CORTE DEL LUPO CA' DEL BOSCO - 0,75 - Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carmenere 7% - 22 mesi in barrique di rovere e contenitori di acciaio. Matura in bottiglia minimo 10 mesi - 2019	€ 7,00	€ 38,00
--	--------	---------

## EMILIA ROMAGNA

DOC COLLI DI PARMA Rosso Parma OINOE - 0,75 - Barbera 75%, Bonarda 25% -Elevazione: 12 mesi - 80% acciaio, 20% tonneau; Affinamento 12 mesi in bottiglia - 2021	€ 6,00	€ 30,00
---	--------	---------

## VENETO

DOC VALPOLICELLA BORGOMARCELLISE AZ. AGRICOLA MARION - 0,75 - Corvina Grossa 60%, Rondinella 25%, Corvina gentile 10%, altre 5% - Affinamento in acciaio per 12 mesi - 2021		€ 22,00
---	--	---------

 DOC RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLICELLA MARCHESA MARIABELLA <b>Biologico</b> MASSIMAGO - 0,75 - Corvina, Corvinone, Rondinella - Affinamento in barrique per 12 mesi - 2020	€ 6,00	€ 31,00
--	--------	---------

DOC VALPOLICELLA SUPERIORE AZ. AGRICOLA MARION - 0,75 - Corvina Grossa 60%, Rondinella 20%, Corvina gentile 10%, Croatina e altre varietà 10% - Affinamento in barili di piccola capacità e botti di rovere di Slavonia. Le due vinificazioni riposano separate per 30 mesi circa, per poi essere assemblate ed imbottigliate - 2019		€ 38,00
--	--	---------

DOC VALPOLICELLA SUPERIORE AZ. AGRICOLA ROCCOLO GRASSI - 0,75 - Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Croatina 5% - Affinamento in barrique di rovere francese da 225 lt e botti da 15-22 hl per 20 mesi e 10 mesi in bottiglia - 2017	€ 7,50	€ 42,00
--	--------	---------

IGT VENETO PRIMOFIORE AZ. AGR. QUINTARELLI GIUSEPPE - 0,75 - Corvina-Corvinone 50%, Cabernet Sauvignon-Franc 50% - Affinamento 10-12 mesi in botti di rovere di Slavonia - 2019		€ 65,00
---	--	---------

DOC VALPOLICELLA "CLASSICO" SUPERIORE AZ. AGR. QUINTARELLI GIUSEPPE - 0,75 - Corvina-Corvinone 55%, Rondinella 30%, Altri 15% - Affinamento in botti medio-grandi di rovere di Slavonia, dove rimane per sei anni circa a completamento della sua maturazione - 2014/2015		€ 105,00
---	--	----------

DOC AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO AZ. AGRICOLA MARION - 0,75 - Corvina Grossa 45%, Corvina Gentile 25%, Rondinella 20%, Croatina e altre varietà 10% -Affinamento in barili da 500 lt e botti di rovere di Slavonia per oltre 36 mesi - 2018		€ 76,00
--	--	---------

DOC AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO VIGNETO MONTE SANT'URBANO SPERI - 0,75 - Corvina veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5% - Affinamento in tonneau da 500 l. di rovere di Allier per 24 mesi e in botti in rovere da 20-40 hl. per altri 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia - 2017		€ 81,00
--	--	---------







# VINI ROSSI



## PIEMONTE

	DOC LANGHE SITO MORESCO GAJA - 0,75 - Nebbiolo 85%, Barbera 10%, Merlot 5% - Affinamento 18 mesi in barrique - 2020		€ 75,00
	 MESDI ROSSO <b>Biologico Naturale</b> - 460 Casina Bric - 0,75 - Nebbiolo, Barbera - lunga maturazione che va dai 20 ai 40 giorni, con una successiva maturazione tra legno e acciaio		€ 23,00
	DOC DOLCETTO D'ALBA ODDERO - 0,75 - 100% Dolcetto - Affinamento in acciaio inox, imbottigliamento nella primavera successiva, commercializzazione da inizio estate - 2022		€ 25,00
	DOC LANGHE NEBBIOLO ODDERO - 0,75 - 100% Nebbiolo - Affinamento 18 mesi in grandi botti di rovere - 2021		€ 38,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

	DOC TEROLDEGO ROTALIANO "Lealbere" - Az. Agr. ZENI - 0,75 - 100% Teroldego - Affinamento per sei mesi in serbatoi d'acciaio - 2020		€ 27,00
	IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI TERRE DI SAN LEONARDO - Tenuta San Leonardo - 0,75 - Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Carmenère 10% - Matura per 18 mesi in botti di rovere - Affinamento almeno 6 mesi in bottiglia - 2019		€ 23,00
	IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI SAN LEONARDO - Tenuta San Leonardo - 0,75 - Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%, Merlot 10% - Matura 24 mesi in barrique; successivo affinamento di almeno 12 mesi in bottiglia - 2018 <b>È uno dei bordolesi più famosi d'Italia</b>		€ 105,00
	DOC ALTO ADIGE LAGREIN FRANZ HAAS - 0,75 - 100% Lagrein (uno dei tre vitigni autoctoni dell'Alto Adige) - Matura 15 mesi in barrique e seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia - 2021		€ 31,00
	 DOC TRENTINO PINOT NERO VIGNA CANTANGHEL <b>Biologico</b> Az. MASO CANTANGHEL - 0,75 - 100% Pinot Nero - La sosta di 12 mesi in piccoli carati di legno francese affina in modo determinante le caratteristiche di finezza ed eleganza del Pinot Nero senza tradire le sue peculiarità - 2020		€ 42,00
	DOC ALTO ADIGE PINOT NOIR KELLEREI TERLAN - 0,75 - 100% Pinot Nero - Affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi - 2022	€ 6,00	€ 30,00
	DOC ALTO ADIGE PINOT NERO GOTTARDI - 0,75 - Pinot nero - Da 6 a 12 mesi in legno, solo barrique - 2018		€ 44,00
	DOC ALTO ADIGE PINOT NERO FRANZ HAAS - 0,75 - Pinot nero - Matura 12 mesi in barrique - 2021		€ 40,00





# VINI ROSSI

## TOSCANA



DOC BOLGHERI IL BRUCIATO TENUTA GUADO AL TASSO (Marchese Antinori) - 0,75 - Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Syrah 15% - 8 mesi in barrique - 2021	€ 700	€ 40,00
DOCG CHIANTI CLASSICO BORGO SALCETINO - 0,75 - Sangiovese 95%, Canaiolo 5% - 12 mesi in barrique e 8 mesi in vetro - 2019	€ 5,00	€ 25,00
DOCG CHIANTI CLASSICO RISERVA 2016 VILLA ANTINORI - 0,75 - Sangiovese 90%, Cabernet e Merlot 10% - 12 mesi tra botte grande e barrique - 2020		€ 37,00
DOC ROSSO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE Marchese Antinori - 0,75 - 100% Sangiovese - 12 mesi in grandi botti di legno - 2020		€ N.D.
DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO "PIANROSSO" CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA - 0,75 - 100% Sangiovese - oltre 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia superiore a 8 mesi - 2017		€ 90,00
IGT TOSCANA TIGNANELLO MARCHESE ANTINORI - 0,75 - Sangiovese 80%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 15% - 14 mesi in barrique francesi ed ungheresi		€ 160,00
DOC BOLGHERI SASSICAIA TENUTA SAN GUIDO - 0,75 - Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% - 24 mesi in barrique e affina 6 mesi in bottiglia - 2014		€ 260,00
DOC BOLGHERI SUPERIORE ORNELLAIA TENUTA DELL'ORNELLAIA - 0,75 - Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 27%, Cabernet Franc 14%, Petit Verdot 4% - matura in barrique per 18 mesi ed affina in bottiglia per altri 12 - 2013		€ 260,00

## ABRUZZO



DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <b>Biologico Naturale</b> CIRELLI LA COLLINA BIOLOGICA - 0,75 - 100% Montepulciano - 2021 - Fermentazione a contatto con le bucce per due settimane. Affinamento in acciaio per sei mesi		€ 25,00
--	--	---------

## UMBRIA

DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO COLSANTO - 0,75 - 100% Sagrantino - 15 mesi in botti di legno e 12 mesi in acciaio, successivo affinamento in bottiglia - 2015		€ 40,00
---	--	---------

## SICILIA

DOC ETNA ROSSO Graci - 0,75 - 100% Nerello Mascalese - Vinifica in vasche di cemento per circa 30 giorni; affinamento 18 mesi sempre in vasche cemento - 2020		€ 37,00
DOC SICILIA NERO D'AVOLA "LAMURI" TASCA Conti d'Almerita - 0,75 - 100% Nero d'Avola - Affina circa 12 mesi in barili di rovere - 2020		€ 27,00





## BIRRE

ZEROCINQUANTA "GUGLIELMO" - Bionda - Genere Lager - Theresianer - Italia Bottiglia da 0,50 lt - Grado alcolico 4,9%	€ 7,00
<i>Birra a bassa fermentazione, non filtrata.</i>	
<i>GUGLIELMO è una tradizionale Lager che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera.</i>	
ZEROCINQUANTA "AMLETO" - Rossa, ambrata - Genere Bock - Theresianer - Italia - Bottiglia da 0,50 lt. - Grado alcolico 6,5	€ 7,00
<i>Birra a bassa fermentazione, non filtrata.</i>	
<i>AMLETO è una Bock dal forte carattere, introspettiva e profonda ma al contempo decisa e moderatamente frizzante. In puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso, con gradevoli note di malto.</i>	

“ *Gli elementi fondamentali che danno vita alla birra sono solo quattro,  
orzo, acqua, luppolo, lieviti,  
ma dalla loro combinazione nasce un'incredibile varietà di aromi e sapori,  
frutto di tecniche perfezionate nei secoli.* ”







## BEVANDE

Acqua minerale naturale oligominerale Frizzante/Naturale bottiglia da 0,75 lt.	€ 3,00
COCA-COLA bottiglia da 0,20lt	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA bottiglia da 0,20 lt.	€ 2,50

## CAFFETTERIA

Caffè espresso, Caffè decaffeinato, Caffè americano, Caffè d'orzo (tazza piccola o grande)	€ 2,00
Caffè espresso linea "Gourmet" - caffè Monorigine	€ 2,50





# VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE



## PROVINCIA DI MANTOVA

IGP ALTO MINCIO PASSITO ROSSO CIÒROS TENUTA MADDALENA - 0,375 - Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc - Affinamento in barrique 24 mesi prima dell'imbottigliamento - 2015 - Abbinamento ideale con dolci secchi e formaggi	€ 7,00	€ 25,00
IGP ALTO MINCIO PASSITO BIANCO DOLCEVOLPE AZ. AGR. BERTAGNA - 0,50 - 100% Chardonnay - 2018	€ 4,00	€ 21,00

## PIEMONTE

DOC MOSCATO D'ASTI CASCINA FIORI ODDERO - 0,75 - 100% Moscato bianco - 2022		€ 25,00
---	--	---------

## VENETO

IGT PASSITO DI MOSCATO DINDARELLO MACULAN - 0,75 - 100% Moscato bianco - 2021	€ 4,50	€ 37,00
DOC TORCOLATO DI BREGANZE MACULAN - 0,375 - 100% Vespaiola - 2013	€ 8,00	€ 35,00
DOC RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO LA ROGGIA SPERI - 0,50 - Corvina veronese 70%, Rondinella 30% - 2019	€ 10,00	€ 56,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

DOC ALTO ADIGE MOSCATO ROSA FRANZ HAAS - 0,50 - Moscato rosa in purezza - 2022	€ 9,00	€ 50,00
--	--------	---------

## SICILIA

DOC PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE' DONNAFUGATA - 0,375 - Zibibbo - 2017	€ 8,00	€ 45,00
IGT PASSITO - TERRE SICILIANE "DIAMANTE" CONTI D'ALMERITA - Tenuta Regaleali - 0,50 - Moscato 60%, Traminer aromatico 40% - 2018 <b>Pluripremiato</b>	€ 6,50	€ 35,00
MARSALA SUPERIORE VITO CURATOLO ARINI - Sicilia - 0,75 - Grillo, Cataratto e Inzolla, invecchiato per oltre 5 anni in fusti di rovere	€ 4,50	

## SPAGNA

SHERRY PEDRO XIMENEZ "DON ZOILO" 12 Years Old - William & Humbert	€ 6,00	
---	--------	--

## PORTOGALLO

PORTO LBV NIEPOORT - 0,75 - Touriga Nacional, Touriga franca, Tinta Cão, Tinta Francisca, Tinta amarela e Sousão - 2016	€ 6,00	
---	--------	--





# LIQUORI

<b>AMARI</b>	
Montenegro, Averna, Fernet Branca, Fernet Branca Menta, Jaegermeister, Unicum, Braulio, Vecchio Amaro del Capo, Di Saronno, Bonaventura Maschio	€ 3,50
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE - Vecchio Magazzino Doganale	€ 4,50
NOCINO RISERVA "Notte di S.Giovanni" - Aggazzotti MO	€ 3,50
VERMOUTH "MIXTUM" - Prodotto con le uve del lambrusco - La Fiuma	€ 4,00
LIMONCELLO - Liquore di limone di Sorrento IGP - Az. Agr. Il Convento (NA)	€ 3,50
LIQUORE DI LIQUIRIZIA - originale calabrese di pura liquirizia - Caffo (VV)	€ 3,50
SAMBUCA MOLINARI	€ 3,00
GRAND MARNIER - orange & cognac	€ 3,50
CHARTREUSE	€ 3,50
VODKA - BELUGA	€ 4,50
<b>DISTILLATI D'UVA</b>	
PRIME UVE - bianca - Bonaventura Maschio	€ 4,50
PRIME UVE - nera - Bonaventura Maschio	€ 4,50
PRIME UVE ORO - bianca affinata in botticelle di rovere - Bonaventura Maschio	€ 4,50
<b>GRAPPE</b>	
PO' di Poli - morbida, bianca - Poli Distillerie (VI)	€ 4,50
STORICA NERA - Domenis (UD)	€ 4,50
GRAPPA TRENINA DI TEROLDEGO Lealbere - ZENI	€ 4,50
GRAPPA TRENINA DI MOSCATO ROSA - ZENI	€ 5,00
GRAPPA DI TEROLDEGO "Pini" Riserva 10 anni, elevata in botti di rovere - ZENI	€ 5,50
<b>WHISKY</b>	
GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - 12 anni	€ 6,00
ARBEG ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY - torbato - 10 anni	€ 8,00
CAOL ILA ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY	€ 8,00
<b>RHUM</b>	
RON CUBANEY Selecto - X.O. invecchiato 18 anni - Rep. Dominicana	€ 6,00
RON CUBANEY Exquisito - X.O. invecchiato 21 anni - Rep. Dominicana	€ 8,00
RON CUBANEY Tesoro - X.O. invecchiato 25 anni - Rep. Dominicana	€ 10,00
<b>COGNAC - BRANDY</b>	
RÈMY MARTIN - V.S.O.P. fine champagne cognac	€ 6,00
COURVOISIER - V.S.O.P.	€ 6,00
BAS - ARMAGNAC DARTIGALONGUE 15 anni	€ 8,00
GRAN DUQUE D'ALBA - Solera Gran Reserva	€ 6,00
CALVADOS PAYS D'AUGE Chateau du Breuil	€ 6,00








Viale Gorizia 13/b | 46100 Mantova | Italy  
tel. e fax +39 0376.355133 | info@carlogoviristorante.it | www.carlogoviristorante.it



---

   Seguici - Follow us | #carlogoviristorante #carlogovimenu

---