

La Gaia Carta

“Amici, uomini liberi e voi più in diretta: agricoltori, vignaioli, olivicoltori, contadini, artigiani alimentari, conduttori di locali pubblici, chef, sommelier. Il rischio è divenuto realtà. La terra e il clima sono sconvolti, le vendemmie e i raccolti asfittici e malati. Le multinazionali realizzano il progetto di cibi e bevande geneticamente modificate, da sopravvivenza. Nutrono i servi, anzi li inducono alla moltiplicazione delle natalità, così che i detentori del potere diventino sempre più ricchi. Se vogliamo sperare in nipoti e figli sani e capaci di lavoro, di musica e di gioia, ribelliamoci”.

Luigi Veronelli, novembre 2002



*I vini senza indicazione dell'annata
sono vini giovani delle ultime due vendemmie*

*Nel corso degli ultimi 30 anni ho custodito nel mio infernot
decine di bottiglie di annate preziose di vini dell'Oltrepò Pavese.*

*È giunta l'ora di aprirne qualcuna:
ogni settimana ne troverete esposta una piccola selezione.*

Metodo Classico

Metodo Classico da pinot nero

Brut

Brut Millesimato Cà del Gè, <i>Montalto Pavese</i>	2015	28,00
Brut Millesimato “Cuvée Tradizione” Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	2015	30,00
Brut Millesimato “Pinot 64” Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016	32,00
Brut Millesimato “Giorgi 1870 - Gran Cuvée Storica” Fratelli Giorgi, <i>Canneto Pavese</i>	2014	32,00
Brut “Gran Cuvée” Travaglino, <i>Calvignano</i>	2016	32,00
Brut “Collezione 2007” La Versa, <i>Santa Maria della Versa</i>	s.a.	35,00
Brut Millesimato Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2014	35,00
Brut “Testarossa Principio” La Versa, <i>Santa Maria della Versa</i>	2008	40,00
Brut Millesimato “Vincenzo Comi” Travaglino, <i>Calvignano</i>	2010	45,00
Brut “Cuvée Ca’ del Tava” Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	65,00

Extra Brut e Pas Dosé

Extra Brut Millesimato “Nature Écru” Anteo, <i>Rocca de’ Giorgi</i>	2011	32,00
Extra Brut Millesimato “Vergomberra” Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2016	35,00
Pas Dosé Millesimato “Nirfea” Tosi, <i>Montescano</i>	2015	28,00
Pas Dosé Millesimato Torre degli Alberi, <i>Ruino</i>	2015	30,00
Zéro Dosage “Noir Collection” Ballabio, <i>Casteggio</i>	s.a.	32,00
Pas Dosé “Roccapietra Zero” Cantina Scuropasso, <i>Pietra de’ Giorgi</i>	2015	32,00
Pas Dosé “Nature” Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	35,00
Brut Nature Rossetti & Scrivani, <i>Montebello della Battaglia</i>	s.a.	35,00
Brut Nature Millesimato Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	2015	38,00
Pas Dosé “Zuffada” Casa Zuffada, <i>Ruino</i>	s.a.	58,00

Metodo Classico da chardonnay

Brut

Brut Millesimato "Blanc de Blancs" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	2015	28,00
---	------	-------

Metodo Classico Rosé da pinot nero

Brut

Cruasé Millesimato Brut Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	2013	32,00
---	------	-------

Cruasé Brut Millesimato "Torti" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2013	32,00
---	------	-------

Cruasé Brut Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	s.a.	33,00
---	------	-------

Rosé Brut Monsupello, <i>Toricella Verzate</i>	s.a.	35,00
--	------	-------

Rosé Brut Rossetti & Scrivani, <i>Montebello della Battaglia</i>	s.a.	35,00
--	------	-------

Extra Brut e Pas Dosé

Rosé Extra Brut Millesimato Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2018	28,00
--	------	-------

Rosé Extra Brut Millesimato "NorEma" Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2017	28,00
---	------	-------

Cruasé Pas Dosé Giulio Fiamberti, <i>Canneto Pavese</i>	s.a.	28,00
---	------	-------

Metodo Martinotti

Brut

Pinot Nero Brut "Martinotti" Anteo, <i>Rocca de' Giorgi</i>		22,00
---	--	-------

Vini rossi

Bonarda vivace e frizzante

Bonarda vivace "Podere La Guardia" Tosi, <i>Montescano</i>	16,00
Bonarda frizzante "La Peccatrice" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	16,00
Bonarda frizzante "Possessione di Vergombera" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	16,00
Bonarda frizzante Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	16,00
Bonarda frizzante "Cresta del Ghiffi" (vendemmia tardiva) Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	18,00
Bonarda frizzante "La Riva di Sass" (senza solfiti aggiunti) Quaquarini, <i>Canneto Pavese</i>	18,00

Bonarda ferma

Bonarda ferma "Verzello" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	18,00
Bonarda ferma "Possessione del Console" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	20,00
Bonarda ferma "Coccinea" Tenuta Belvedere, <i>Montecalvo Versiggia</i>	25,00
Bonarda ferma "Millennium" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2008-2011 28,00
Bonarda ferma "Poculum" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2009 30,00
Bonarda ferma "Tabar" Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2006-2010 30,00
Bonarda ferma "Ghiro Rosso d'Inverno" Martilde, <i>Rovescala</i>	2010 30,00
Bonarda ferma "Rosso d'Asia" Andrea Picchioni, <i>Canneto Pavese</i>	2013-2015 30,00

Barbera

Barbera "Ovest" Prime Altire, <i>Casteggio</i>	22,00
Barbera "Malgheria" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	2017 25,00
Barbera "I Gelsi" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2014 26,00
Barbera "Campo del Marrone" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2016 28,00
Barbera "La Strega, la Gazza e il Pioppo" Martilde, <i>Rovescala</i>	2013 28,00
Barbera "Roncolongo" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2016 30,00
Barbera "Senza Aiuto" (senza solfiti aggiunti) Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2017 35,00

Barbacarlo

Barbacarlo (da uve croatina, uva rara e vespolina) Lino Maga, *Broni* 2014 65,00

Oltrepò Pavese Rosso

Oltrepò Pavese Rosso "Ultrapadum" (rifermentato in bottiglia da uve croatina e barbera) Bisi, *San Damiano al Colle* 2017 20,00

Oltrepò Pavese Rosso "Il Beneficio" Alessio Brandolini, *San Damiano al Colle* 2012 25,00

Oltrepò Pavese Rosso "Podere La Borla" Monsupello, *Torricella Verzate* 2013-2015 28,00

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Cavariola" Bruno Verdi, *Canneto Pavese* 2016 35,00

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Anamari" Frecciarossa, *Casteggio* 2017 35,00

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Frater" Cà di Frara, *Mornico Losana* 2015 40,00

Buttafuoco

Buttafuoco "Solinghino" Andrea Picchioni, *Canneto Pavese* 20,00

Buttafuoco Storico "Vigna Sacca del Prete" Giulio Fiamberti, *Canneto Pavese* 2015 38,00

Buttafuoco Storico "Vigna Pregana" Quaquarini, *Canneto Pavese* 2015 38,00

Buttafuoco "Bricco Riva Bianca" Andrea Picchioni, *Canneto Pavese* 2016 38,00

Buttafuoco "Vigna Solenga" Giulio Fiamberti, *Canneto Pavese* 2015 42,00

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon Buscaglia, *Rovescala* 2011 30,00

Antico Piemonte:

vitigni autoctoni pre-fillossera

“Uva Rara” (da uva rara in purezza) Frecciarossa, Casteggio		22,00
“Perorossino” (da uve croatina, barbera, uva rara, <i>nibiö</i> , moradella e timoraccio) Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016	26,00
“Orione” (da uva mornasca in purezza) Cascina Gnocco, <i>Mornico Losana</i>	2011	30,00
“Loghetto - Ammandorlato” (IGT da croatina e altri vitigni di un vigneto di oltre 80 anni) Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>		30,00

...e vini di confine

“Derthona” (Colli Tortonesi DOC da uva timorasso) Claudio Mariotto, <i>Vbo</i>		30,00
“Vho” (Colli Tortonesi DOC da uva barbera) Claudio Mariotto, <i>Vbo</i>	2013	32,00
“Vigneto Ninan” (Ovada DOCG da uva dolcetto) Rossi Contini, <i>Ovada</i>	2015	30,00

Pinot Nero

Pinot Nero “Cà Nuè” Marchesi di Montalto, <i>Montalto Pavese</i>		20,00
Pinot Nero “Carillo” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>		22,00
Pinot Nero “Perner” Travaglino, <i>Calvignano</i>		22,00
Pinot Nero “Terrazze” Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>		25,00
Pinot Nero “Mobi” Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016	30,00
Pinot Nero “Arfena” Andrea Picchioni, <i>Canneto Pavese</i>	2017	30,00
Pinot Nero “Calonga” Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2017	35,00
Pinot Nero “Tavernetto” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2015	42,00
Pinot Nero “Pernice” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2015	50,00
Pinot Nero “Giorgio Odero” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2013-2014	50,00
Pinot Nero “Noir” Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	2013-2014	50,00
Pinot Nero “Giorgio Odero” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2012	52,00
Pinot Nero “Bertone” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2015	55,00

Vini bianchi

Pinot Nero vinificato in bianco

Pinot Nero (frizzante) "I Germogli" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	20,00
Pinot Nero (fermo) "Sillery" Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	22,00

Pinot Grigio

Pinot Grigio Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	20,00
Pinot Grigio "Elivià" Le Fiore, <i>Montalto Pavese</i>	22,00
Pinot Grigio "Selezione dei Vent'Anni" (vendemmia tardiva) Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>	28,00

Malvasia

Malvasia "Piume" Martilde, <i>Rovescala</i>	20,00
Malvasia "Bardughino" Alessio Brandolini, <i>San Damiano al Colle</i>	20,00
Malvasia "Madone" Il Molino di Rovescala, <i>Rovescala</i>	25,00

Chardonnay

Chardonnay Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	20,00
Chardonnay "Camarà" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	22,00
Chardonnay "Blanc" Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	32,00

Sauvignon

Sauvignon "Masarìa" Bertè & Cordini, <i>Broni</i>	20,00
---	-------

Riesling Italico

Riesling Italico (frizzante) "Borgalto" La Sbercia, *Borgoratto Mormorolo* 18,00

Riesling Renano

Riesling "Lo Spavaldo" Finigeto, *Montalto Pavese* 20,00

Riesling La Versa, *Santa Maria della Versa* 20,00

Riesling "Campo della Fojada" Travaglino, *Calvignano* 20,00

Riesling Monsupello, *Torricella Verzate* 20,00

Riesling "Monsaltus Se.C" Marchesi di Montalto, *Montalto Pavese* 20,00

Riesling "Vigna Martina" Isimbarda, *Santa Giuletta* 22,00

Riesling Riserva "Oliva" Cà di Frara, *Mornico Losana* 26,00

Riesling "Campo Dottore" Calatroni, *Montecalvo Versiggia* 26,00

Riesling "Monsaltus CG - Selezione Acini Grossi" Marchesi di Montalto, *Montalto Pavese* 2013-2014 28,00

Riesling "Giokonda" Marchesi di Montalto, *Montalto Pavese* 28,00

Vini rosati

"Ramato" (rosato fermo da uva pinot grigio) Travaglino, *Calvignano* 22,00

Vini dolci

Moscato

“Il Volpara” Calatroni Emilio, <i>Golferenzo</i>	16,00
“Il Volpara” Monterosso, <i>Volpara</i>	16,00
“Il Volpara” Rampuzzi Angelo, <i>Golferenzo</i>	16,00

Sangue di Giuda

Sangue di Giuda “Vigna Acqua Calda” Qua Quarini, <i>Canneto Pavese</i>	18,00
--	-------

Vini passiti

“Villa Marone” (da uva malvasia di Candia) Bisi, <i>San Damiano al Colle</i> (0,375 cl)	2015	28,00
---	------	-------

Buttafuoco chinato

Buttafuoco chinato “Ambrosia” Giulio Fiamberti, <i>Canneto Pavese</i> (0,50 cl)	22,00
---	-------