

# *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 Cà del Gè, <i>Montalto Pavese</i>	2015	28,00
Brut “Cuvée Tradizione” Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	2015	32,00
Brut “Pinot 64” Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2017	32,00
Brut “Opus Prima” Fabrizio Maria Marzi, <i>Casteggio</i>	s.a.	32,00
Brut “Torti” Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2015	32,00
Brut “Gran Cuvée” Travaglino, <i>Calvignano</i>	2016	32,00
Brut “Giorgi 1870 - Gran Cuvée Storica” Fratelli Giorgi, <i>Canneto Pavese</i>	2017	35,00
Brut Millesimato Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2015	35,00
Brut Millesimato “Vincenzo Comi - Riserva del Fondatore” Travaglino, <i>Calvignano</i>	2011	45,00
Brut “Cuvée Ca’ del Tava” Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	s.a.	65,00

### Extra Brut e Pas Dosé

Pas Dosé “Nirfea” Tosi, <i>Montescano</i>	2016	28,00
Pas Dosé Torre degli Alberi, <i>Ruino</i>	2016	32,00
Zéro Dosage “Farfalla - Noir Collection” Ballabio, <i>Casteggio</i>	s.a.	35,00
Pas Dosé “Moratti Cuvée ‘More’”, Castello di Cigognola, <i>Cigognola</i>	s.a.	35,00
Pas Dosé “Top Zero - Nature” Fratelli Giorgi, <i>Canneto Pavese</i>	s.a.	35,00
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
Dosaggio Zero “Vergomberra” Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2017	38,00
Brut Nature Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	2016	40,00
Pas Dosé “Zuffada” Casa Zuffada, <i>Ruino</i>	2016	58,00
Zéro Dosage “Farfalla - Cave Privée” Ballabio, <i>Casteggio</i>	2013	80,00
Extra Brut “1870 Antonio Giorgi” Fratelli Giorgi, <i>Canneto Pavese</i>	2012	110,00

## *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 Brut Bertè e Cordini, <i>Broni</i>	2013	32,00
Cruasé Brut "Torti" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2017	32,00
Cruasé Brut Oltrenero, <i>Zenevredo</i>	s.a.	33,00
Rosé Brut Monsupello, <i>Torricella 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 Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2018	30,00
Rosé Extra Brut "NorEma" Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2018	32,00
Rosé Extra Brut "Note d'agosto" <i>Alessio Brandolini</i> , San Damiano al Colle	2017	35,00

---

## *Metodo Martinotti*

### *Extra Dry*

---

Pinot Nero Extra Dry Manuelina, <i>Santa Maria della Versa</i>		22,00
--	--	-------

---

# Vini rossi

## Bonarda frizzante

Bonarda frizzante "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 "Briccaia" La Costaiola, <i>Montebello della Battaglia</i>	20,00
Bonarda ferma "Verzello" Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	20,00
Bonarda ferma "Coccinea" Tenuta Belvedere, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016 28,00
Bonarda ferma "Millennium" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2015 28,00
Bonarda ferma "Poculum" Fratelli Agnes, <i>Rovescala</i>	2015 30,00
Bonarda ferma "Tabar" Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2015 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>	2017 30,00

## Barbera

Barbera "Malgheria" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	2017 25,00
Barbera "Il Pozzo" Alessio Brandolini, <i>San Damiano al Colle</i>	2019 26,00
Barbera "I Gelsi" Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	2014 28,00
Barbera "Roncolongo" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2018 30,00
Barbera "Campo del Marrone" Bruno Verdi, <i>Canneto Pavese</i>	2018 30,00
Barbera "Sass" Buscaglia, <i>Rovescala</i>	2018 30,00
Barbera "La Strega, la Gazza e il Pioppo" Martilde, <i>Rovescala</i>	2013 30,00

## *Barbacarlo*

Barbacarlo (da uve croatina, uva rara e vespolina) Lino Maga, *Broni* 2018 75,00

---

## *Oltrepò Pavese Rosso*

Oltrepò Pavese Rosso "Ultrapadum"  
(rifermentato in bottiglia da uve croatina e barbera) Bisi, *San Damiano al Colle* 2019 20,00

---

Oltrepò Pavese Rosso "Da Cima a Fondo"  
(rifermentato in bottiglia da uve croatina e uva rara) Andrea Picchioni, *Canneto Pavese* 2019 20,00

---

Oltrepò Pavese Rosso "Il Beneficio" Alessio Brandolini, *San Damiano al Colle* 2016 26,00

---

Oltrepò Pavese Rosso "Podere La Borla" Monsupello, *Torricella Verzate* 2016 28,00

---

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Anamari" Frecciarossa, *Casteggio* 2018 35,00

---

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Cavariola" Bruno Verdi, *Canneto Pavese* 2017 40,00

---

Oltrepò Pavese Rosso Riserva "Frater" Cà di Frara, *Mornico Losana* 2016 40,00

---

## *Buttafuoco*

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

---

Buttafuoco Storico "Vigna Sacca del Prete" Giulio Fiamberti, *Canneto Pavese* 2016 40,00

---

Buttafuoco Storico "Vigna Pregana" Qua Quarini, *Canneto Pavese* 2015 40,00

---

Buttafuoco "Bricco Riva Bianca" Andrea Picchioni, *Canneto Pavese* 2016-2017 40,00

---

Buttafuoco Storico "Vigna Solenga" Giulio Fiamberti, *Canneto Pavese* 2016 44,00

---

## *Cabernet Sauvignon*

"Sette" (Cabernet Sauvignon e Syrah) Buscaglia, *Rovescaia* 2018 30,00

---

## *Antico Piemonte:*

### *vitigni autoctoni pre-fillosera*

“Uva Rara” (da uva rara in purezza) Frecciarossa, Casteggio		22,00
“Loghetto - Ammandorlato” (IGT da croatina e altri vitigni di un vigneto di oltre 80 anni) Fratelli Agnes, <i>Roveskala</i>	2016	26,00

### *...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 “Sax” Tosi, <i>Montescano</i>		20,00
Pinot Nero “Cà Nuè” Marchesi di Montalto, <i>Montalto Pavese</i>		22,00
Pinot Nero “Pernerò” Travaglino, <i>Calvignano</i>		22,00
Pinot Nero “Carillo” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>		22,00
Pinot Nero Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>		24,00
Pinot Nero “Mobi” Pietro Torti, <i>Montecalvo Versiggia</i>	2016	30,00
Pinot Nero “Arfena” Andrea Picchioni, <i>Canneto Pavese</i>	2018	30,00
Pinot Nero “Calonga” Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	2018	35,00
Pinot Nero “Tavernetto” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2016-2018	42,00
Pinot Nero “Pernice” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2017	50,00
Pinot Nero “Giorgio Odero” Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	2015-2016	50,00
Pinot Nero “Noir” Tenuta Mazzolino, <i>Corvino San Quirico</i>	2017	50,00
Pinot Nero “Bertone” Conte Vistarino, <i>Rocca de' Giorgi</i>	2017	55,00

# Vini bianchi

## *Pinot Nero vinificato in bianco*

Pinot Nero (frizzante) Manuelina, <i>Santa Maria della Versa</i>	20,00
Pinot Nero (fermo) "Sillery" Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	22,00

## *Pinot Grigio*

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

## *Malvasia*

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>	2018 32,00

## *Sauvignon*

Sauvignon "Masarìa" Bertè & Cordini, <i>Broni</i>	20,00
Sauvignon "I Ginepri" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	2018 20,00

## *Riesling Italico*

Riesling Italico (frizzante) "Borgalto" La Sbercia, <i>Borgoratto Mormorolo</i>	18,00
---	-------

---

## *Riesling Renano*

Riesling "La Grà" Bisi, <i>San Damiano al Colle</i>	20,00
Riesling "Lo Spavaldo" Finigeto, <i>Montalto Pavese</i>	20,00
Riesling "Campo della Fojada" Travaglino, <i>Calvignano</i>	20,00
Riesling Monsupello, <i>Torricella Verzate</i>	20,00
Riesling "Gli Orti" Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	22,00
Riesling Superiore "Vigna Martina" Isimbarda, <i>Santa Giuletta</i>	22,00
Riesling "Campo Dottore" Calatroni, <i>Montecalvo Versiggia</i>	26,00
Riesling Riserva "Oliva" Cà di Frara, <i>Mornico Losana</i>	2018 28,00
Riesling Superiore "MonsAltum Cresciuto Grande" Marchesi di Montalto, <i>Montalto Pavese</i>	2018 28,00

---

## *Vini rosati*

"Margherita" (rosato fermo da uva pinot nero) Frecciarossa, <i>Casteggio</i>	22,00
--	-------

---



## *Vini dolci*

### *Moscato*

Moscato "Il Volpara" Calatroni Emilio, <i>Golferenzo</i>	16,00
Moscato "Il Volpara" Monterosso, <i>Volpara</i>	16,00
Moscato "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
---	-------