



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

CARTA DEI VINI





LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

I BIANCHI DEL NOSTRO TERRITORIO

DAL CUORE DELLE COLLINE LAZIALI, DOVE IL SOLE ACCAREZZA I VIGNETI, NASCONO VINI CHE PARLANO DELLA TERRA. OGNI CALICE CUSTODISCE L'ESSENZA DEI VITIGNI AUTOCTONI: FRESCHEZZA VIBRANTE, AROMI DELICATI E UNA SAPIDITÀ CHE RICORDA LE RADICI DI QUESTA REGIONE. UN VIAGGIO SENSORIALE TRA ELEGANZA E AUTENTICITÀ, DOVE LA STORIA DEL LAZIO SI ASSAPORA IN OGNI SORSO.

DUCHESSA – ALBERTO GIACOBBE

100% PASSERINA DEL FRUSINATE.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER CIRCA 6 MESI.

FRESCA E PROFUMATA; NOTE DI FIORI BIANCHI, AGRUMI E LEGGERA SAPIDITÀ.

Gradazione: 13% | 24 €

TENUTA AL CAMPO – AGRICOLA PROIETTI

100% MALVASIA PUNTINATA.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 4/6 MESI.

AROMATICA E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA GIALLA, ERBE AROMATICHE E FIORI.

Gradazione: 13% | 24 €

OTTONESE – AGRICOLA PROIETTI

100% OTTONESE.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA PER 4/6 MESI.

FRESCO E VIVACE; NOTE DI MELA VERDE, AGRUMI E LEGGERA MINERALITÀ.

Gradazione: 13% | 25 €

MADDALENA – ALBERTO GIACOBBE

90% PASSERINA DEL FRUSINATE.

AFFINAMENTO 6 MESI IN TONNEAUX DI ROVERE, SEGUITO DA ALMENO 12 MESI IN BOTTIGLIA.

STRUTTURATO ED ELEGANTE; NOTE DI FRUTTA MATURA, VANIGLIA E LEGGERA TOSTATURA.

Gradazione: 13% | 29 €

FALESIA – PAOLO E NOEMI D'AMICO

100% CHARDONNAY.

AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE PER 10 MESI, CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

RICCO E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA TROPICALE, BURRO E LEGGERA VANIGLIA.

Gradazione: 13% | 35 €

CIOCIARELLA – ALBERTO GIACOBBE

100% PASSERINA DEL FRUSINATE.

AFFINAMENTO IN SERBATOI D'ACCIAIO PER DIVERSI MESI E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCA E FRAGRANTE; NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E DELICATA SAPIDITÀ.

Gradazione: 13% | 19 €

BELLONE – MARTINO V, CANTINA SOCIALE DI GENAZZANO

100% BELLONE

AFFINAMENTO: IN SERBATOI D'ACCIAIO PER ALCUNI MESI CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA

FRESCO E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTA A POLPA GIALLA, FIORI BIANCHI E LEGGERA SAPIDITÀ.

Gradazione: 13% | 18 €



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

DALLE ALTRE REGIONI

ARCESE – BERA VITTORIO E FIGLI

Piemonte | Canelli (Asti)

100% MOSCATO

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN SERBATOI D'ACCIAIO, CON SUCCESSIVO BREVE RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCO E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA, FIORI E LEGGERA MINERALITÀ.

Gradazione: 13,5% | **28 €**

SETTE NANI – TENUTA FORNACI

100% Riesling

BIANCO BIOLOGICO NATURALE

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SPONTANEA E AFFINAMENTO IN ACCIAIO, CON BREVE RIPOSO IN BOTTIGLIA.

LEGGERO E VIVACE; NOTE DI PESCO, MELA VERDE E FIORI BIANCHI.

Gradazione: 13% | **29 €**

LA FELCE – MONTE DEI FRATI

100% VERMENTINO Liguria di Levante IGT

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E SUCCESSIVO *FRESCO E ARMONIOSO; NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E MINERALITÀ MARINA.*

Gradazione: 13% | **28 €**

L'ARCHETIPO – SALENTO IGP

100% GRECO, BIANCO NATURALE BIOLOGICO.

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI E AFFINAMENTO IN SERBATOI D'ACCIAIO SULLE FECCE FINI PER ALCUNI MESI, SENZA CHIARIFICHE NÉ FILTRAZIONI INVASIVE; BREVE RIPOSO IN BOTTIGLIA.

VIVACE E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTI TROPICALI, FIORI E LEGGERA SAPIDITÀ.

Gradazione: 12,5% | **26 €**

FORMENTINI COLLIO

100% RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC,

AFFINAMENTO: GENERALMENTE IN ACCIAIO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA PER PRESERVARE FRESCHEZZA E TIPICITÀ VARIETALE

FRESCO, MOLTO SAPIDO E VIVACE CON UNA BUONA ACIDITÀ E PERSISTENZA; EQUILIBRIO ELEGANTE E PIACEVOLE BEVIBILITÀ

Gradazione 12–12,5% | **26 €**

ALTAVILLA DELLA CORTE – FIRRIATO

100% GRILLO SICILIA

AFFINAMENTO: 3 MESI SULLE FECCE NOBILI CON BATONNAGE PERIODICO, IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA. FRESCO E FRAGRANTE;

NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E LEGGERA MINERALITÀ.

Gradazione: 13% | **25 €**



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

PRAIL – COLTERENZO

100% SAUVIGNON.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCO E AROMATICO; NOTE DI SAMBUCO, SALVIA, AGRUMI E MARCATA MINERALITÀ.

Gradazione: 13,5% | 32 €

TREBBIANO D'ABRUZZO – MASCIARELLI

100% TREBBIANO

AFFINAMENTO IN ACCIAIO CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCO E FRAGRANTE; NOTE DI MELA VERDE, AGRUMI E FIORI BIANCHI, CON BUONA SAPIDITÀ.

Gradazione: 12,5% | 24 €

PINOT GRIGIO - J. HOFSTÄTTER

100% PINOT GRIGIO

AFFINAMENTO: PREVALENTEMENTE IN ACCIAIO CON BREVE RIPOSO IN BOTTIGLIA

ELEGANTE E DELICATO, CON NOTE DI PERA, MELA GIALLA, AGRUMI E LEGGERE SFUMATURE FLOREALI

FRESCO, EQUILIBRATO E ARMONICO, CON BUONA MINERALITÀ E CHIUSURA PULITA

Gradazione 12,5% | 28 €

DONNA FUGATA -VIGNA DI GABRI

ANSONICA 50%, CATARRATTO (LUCIDO) 20%, CHARDONNAY 15%, SAUVIGNON BLANC 10%, VIOGNIER 5%

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA CON PARTE DELLA

MATURAZIONE SU FECCE NOBILI; SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA

FRESCO, SAPIDO ED EQUILIBRATO; CORPO ELEGANTE CON BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA AROMATICA

Gradazione 13,5% | 34 €

CERVARO DELLA SALA- MARCHESI ANTINORI

CHARDONNAY ~90-97% Umbria

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SEPARATA DELLE UVE (CHARDONNAY IN BARRIQUE CON PARZIALE

MALOLATTICA, GRECHETTO IN ACCIAIO SENZA LEGNO), ASSEMBLAGGIO E SUCCESSIVO RIPOSO IN

BOTTIGLIA DOPO ALCUNI MESI DI MATURAZIONE

PIENO, ELEGANTE E BEN STRUTTURATO, CON BUONA ACIDITÀ, FRESCHEZZA SAPIDA E PERSISTENZA

AROMATICA CHE UNISCE NOTE FRUTTATE, MINERALI E LEGGERE SFUMATURE BURROSE/TOSTATE

Gradazione 12.5% | 75 €

DONNA FUGATA -VIGNA DI GABRI

ANSONICA 50%, CATARRATTO (LUCIDO) 20%, CHARDONNAY 15%, SAUVIGNON BLANC 10%, VIOGNIER 5%

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA CON PARTE DELLA

MATURAZIONE SU FECCE NOBILI; SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA

FRESCO, SAPIDO ED EQUILIBRATO; CORPO ELEGANTE CON BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA AROMATICA

Gradazione 13,5% | 34 €

PIANA DEI CASTELLI – FOLLIA

GRECHETTO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO GIALLO, SAUVIGNON BLANC, RIESLING

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI; MACERAZIONE SULLE BUCCE E

SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN VASCHE DI CEMENTO SULLE FECCE FINI PER CIRCA 24 MESI; IL VINO NON

VIENE FILTRATO NÉ STABILIZZATO

VINO INTENSO E COMPLESSO, CON NOTE DI FRUTTA GIALLA MATURA, ALBICOCCA DISIDRATATA, AGRUMI,

MIELE E LEGGERE SFUMATURE FLOREALI ED ERBACEE; AL PALATO È MORBIDO, STRUTTURATO, SAPIDO ED

EQUILIBRATO CON LUNGA PERSISTENZA AROMATICA

Gradazione 13-14% | 33 €



PIANA DEI CASTELLI – GRIGIO

PINOT GRIGIO 100%

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI; BREVE MACERAZIONE SULLE BUCCE E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN VASCHE DI CEMENTO SULLE FECCE FINI PER CIRCA 24 MESI; IL VINO NON VIENE FILTRATO NÉ STABILIZZATO

VINO INTENSO E COMPLESSO, CON NOTE DI FRUTTA GIALLA MATURA, ALBICOCCA, SCORZA DI AGRUMI E LEGGERE SFUMATURE DI MIELE E FRUTTA SECCA; AL PALATO È MORBIDO, SAPIDO E MINERALE, CON BUONA STRUTTURA ED ELEGANTE PERSISTENZA AROMATICA

Gradazione 13-14% | **33 €**

I VOLI DELLA POLLEDRARA

Percorsi di degustazione guidata (3 calici da 75ml)

"Il nostro territorio raccontato attraverso il calice. Un viaggio tra le colline laziali per scoprire l'evoluzione del gusto e la sapienza dei nostri vignaioli."

PERCORSO 1: *"L'Orizzonte dei Bianchi"*

Un viaggio tra i vitigni autoctoni che definiscono l'identità ciociara.

Bellone – Martino V: L'apertura fresca e sapida con note di frutta a polpa gialla e fiori bianchi.

Ottone – **Agricola Proietti:** Vivace e minerale, caratterizzato da sentori di mela verde e agrumi.

Malvasia Puntinata – Tenuta al Campo: La chiusura aromatica e avvolgente, ricca di note di frutta gialla | **16 €**

PERCORSO 2: *"Verticale di Passerina"*

Dalla freschezza dell'acciaio alla nobiltà del rovere. Tre volti dello stesso vitigno.

Ciociarella – Alberto Giacobbe: L'essenza pura, fragrante e agrumata, affinata esclusivamente in acciaio.

Duchessa – Alberto Giacobbe: Più strutturata e persistente, con una spiccata sapidità e note di fiori bianchi.

Maddalena – Alberto Giacobbe: L'eleganza evoluta. 6 mesi in tonneaux di rovere che donano note di vaniglia e frutta matura | **18 €**



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

VINI ROSATI

*L'ELEGANZA HA UN COLORE TENUO. I NOSTRI ROSATI SONO UN INNO ALLA LEGGEREZZA:
FRAGOLINE DI BOSCO, PETALI DI ROSA E UNA FRESCHEZZA AGRUMATA
CHE INVITA AL SECONDO CALICE.
PERFETTI DALL'APERITIVO AL TRAMONTO.*

CERASUOLO D'ABRUZZO – SAVINI DOC

100% MONTEPULCIANO.

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON BREVE AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCO E FRAGRANTE; NOTE DI CILIEGIA, FRUTTA ROSA E FIORI.

Gradazione: 12,5% | 25 €

L'ARCHETIPO – SALENTO IGP

100% PRIMITIVO ROSATO

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI IN SERBATOI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, CON BREVE AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

VIVACE E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTI ROSA, LAMPONE E LEGGERA SPEZIERIA.

Gradazione: 12,5% | 28 €

ROSATO DI CESANESE – ALBERTO GIACOBBE

100% CESANESE DI AFFILE

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E AFFINAMENTO SULLE FECCE FINI PER ALCUNI MESI, CON SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, FIORI E SPEZIE DOLCI.

Gradazione: 13% | 23 €



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

I ROSSI DEL NOSTRO TERRITORIO

IL CALORE DEL SOLE E LA PAZIENZA DEL TEMPO.

*ROSSI SINCERI E AUTENTICI CHE SPAZIANO DALLA FRESCHEZZA DEI FRUTTI DI BOSCO
ALLA COMPLESSITÀ DELLE SPEZIE E DEL SOTTOBOSCO.*

UNA SELEZIONE PENSATA PER CHI CERCA L'ANIMA DEL TERRITORIO IN OGNI SORSO.

MARTINO V – CANTINA SOCIALE DI GENAZZANO

100% CESANESE SUPERIORE DI OLEVANO.

AFFINAMENTO CIRCA 10 MESI IN TONNEAU DI LEGNO E RIPOSATO IN BOTTIGLIA.

RICCO E STRUTTURATO;

NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE E LEGGERA VANIGLIA.

Gradazione: 15% | 27 €

CAMPO NOVO – CASALE DELLA IORIA

100% CESANESE DI AFFILE.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE DOLCI E LEGGERA TOSTATURA.

Gradazione: 14% | 23 €

BRIGANTE – ALBERTO GIACOBBE

100% CESANESE DI AFFILE.

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E SUCCESSIVO IN BOTTI DI ROVERE PER ALCUNI MESI, CON ULTERIORE RIPOSO IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

VIVACE E FRUTTATO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE DOLCI E LEGGERA TOSTATURA.

Gradazione: 13,5% | 25 €

LEPANTO – ALBERTO GIACOBBE

100% CESANESE DI AFFILE

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, SEGUITA DA AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER DIVERSI MESI E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

STRUTTURATO E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE E LEGGERA VANIGLIA.

Gradazione: 14,5% | 38 €

NOTTURNO DEI CALANCHI – PAOLO E NOEMI D'AMICO

100% PINOT NERO

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E POI IN BOTTI DI ROVERE PER DIVERSI MESI E ULTERIORE RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E INTENSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE DOLCI E LEGGERA MINERALITÀ.

Gradazione: 15% | 38 €



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

DALLE ALTRE REGIONI

MIGLIAVACCA – BARBERA DEL MONFERRATO

TENUTA MIGLIAVACCA, 100% BARBERA, PIEMONTE

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, E POI IN BOTTI DI ROVERE PER ALCUNI MESI E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E FRUTTATO; NOTE DI CILIEGIA, MORE E SPEZIE DOLCI.

Gradazione: 13,5% | **28 €**

TREBBIOLO – ROSSO LA STOPPA

70% BARBERA, 30% BONARDA

BONARDA (TIPICO BLEND EMILIA ROMAGNA) AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO, CON AFFINAMENTO IN PICCOLE BOTTI DI LEGNO PER ALCUNI MESI E BREVE RIPOSO IN BOTTIGLIA.

VIVACE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTI DI BOSCO E SPEZIE LEGGERMENTE TOSTATE.

Gradazione: 13,5% | **30 €**

TENUTA FORNACE – PEPARINO

100% PINOT NERO

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO, AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER DIVERSI MESI E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

STRUTTURATO E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA MATURE, SPEZIE DOLCI E TANNINI MORBIDI.

Gradazione: 14,5% | **33 €**

PODERE LE RIPI – BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

100% SANGIOVESE

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE DI GRANDE E MEDIA CAPACITÀ PER 24 MESI, SEGUITO DA RIPOSO IN BOTTIGLIA.

STRUTTURATO E INTENSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, LIQUORE DI CILIEGIA E SPEZIE.

Gradazione: 14,5% | **78 €**

CALA CALA – CALABRETTA

100% NERELLO CAPPUCIOSICILIA ROSSO IGT

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER DIVERSI MESI, CON ULTERIORE RIPOSO IN BOTTIGLIA PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE.

INTENSO E FRUTTATO; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE E LEGGERA VANIGLIA.

Gradazione: 13,5% | **31 €**

TENUTA FORNACE – REGINA DI CUORI

90% SANGIOVESE CON PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE UVE ROSSE LOCALI

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO, AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER ALCUNI MESI E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE E LIEVE NOTE TOSTATE.

Gradazione: 14,5% | **27 €**



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

CORDERO – MONTEZEMOLO

100% DOLCETTO

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE PER ALCUNI MESI E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

STRUTTURATO E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE DOLCI E LEGGERA VANIGLIA.

Gradazione: 13,5% | **35 €**

COLLEMASSARI – MONTECUCCO

95% SAN GIOVESE - 5% CABERNET SAUVIGNON

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN ACCIAIO, BREVE AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE E RIPOSO IN BOTTIGLIA.

ELEGANTE E VERSATILE; NOTE DI FRUTTA ROSSA, ERBE AROMATICHE E LIEVE SPEZIERIA.

Gradazione: 14% | **35 €**

TINTILIA DI MAIO NORANTE

100% TINTILIA MOLISE

IL VINO VIENE MATURATO ALCUNI MESI IN BOTTI DI LEGNO, SEGUITO DA UN PERIODO DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ARMONIZZARE PROFUMI E STRUTTURA.

VINO ELEGANTE E STRUTTURATO, CON NOTE DI FRUTTI ROSSI MATURI, CILIEGIA E PRUGNA; SENTORI SPEZIATI E LEGGERMENTE BALSAMICI, CON TANNINI MORBIDI MA BEN DEFINITI.

Gradazione 12,5% | **39 €**

CAMPOMACCIONE

100% SAN GIOVESE

AFFINAMENTO: MATURAZIONE IN BOTTI DI LEGNO, SEGUITA DA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA, CHE CONFERISCE COMPLESSITÀ AROMATICA, ROTONDITÀ DEI TANNINI E ARMONIA AL PALATO.

ELEGANTE E STRUTTURATO, CON NOTE DI FRUTTI ROSSI MATURI COME CILIEGIA E PRUGNA, SENTORI SPEZIATI E LEGGERMENTE BALSAMICI; TANNINI MORBIDI E BEN INTEGRATI, CON FINALE PERSISTENTE.

Gradazione 14% | **26 €**

RE MANFREDI-TAGLIO DEL TRALCIO

100% AGLIANICO BASILICATA / CAMPANIA

PROFILO SENSORIALE: VINO ROBUSTO E INTENSO, DAL COLORE ROSSO RUBINO PROFONDO; PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO MATURI, PRUGNA, CUOIO E SPEZIE DOLCI; AL PALATO TANNINI DECISI, STRUTTURA PIENA E FINALE PERSISTENTE.

Gradazione 14%, | **35 €**



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

I VOLI DELLA POLLEDRARA

Percorsi di degustazione guidata (3 calici da 75ml)

"Il nostro territorio raccontato attraverso il calice. Un viaggio tra le colline laziali per scoprire l'evoluzione del gusto e la sapienza dei nostri vignaioli."

PERCORSO 3: "L'Anima del Cesanese"

La forza e la storia del nostro rosso più celebre, nelle sue diverse sfumature.

Campo Novo – Casale della Ioria: L'espressione giovane e armoniosa, con note croccanti di frutta rossa e spezie dolci.

Brigante – Alberto Giacobbe: Un equilibrio perfetto tra vivacità fruttata e una leggera tostatura data dal passaggio in rovere.

Lepanto – Alberto Giacobbe: Il carattere autentico. Avvolgente e strutturato, ricco di spezie e frutta rossa matura |20



LA POLLEDRARA
— RELAIS DI CAMPAGNA —

BOLLICINE D'ECCELLENZA

*IL FASCINO DEL METODO CLASSICO E L'ELEGANZA DEL PERLAGE ITALIANO.
UNA COLLEZIONE DI BOTTIGLIE ICONICHE, PENSATE PER CELEBRARE I MOMENTI SPECIALI
O PER TRASFORMARE UN SEMPLICE BRINDISI IN UN RICORDO INDIMENTICABILE*

PASSERINA BRUT – CASALE DELLA IORIA

100% PASSERINA.

AFFINAMENTO: METODO CHARMAT E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA

SPUMANTIZZAZIONE CON METODO CHARMAT E SUCCESSIVO RIPOSO IN BOTTIGLIA.

FRESCA E VIVACE; NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E DELICATA SAPIDITÀ.

Gradazione: 12% | **24 €**

FERRARI – PERLÉ TRENTO DOC

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO: METODO CLASSICO, AFFINAMENTO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA

FINO E ARMONIOSO; PROFUMATO, CON NOTE DI FRUTTI BIANCHI, LIEVITO E PANE TOSTATO

Gradazione: 12,5% | **50 €**

CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA ROSÉ CUVÉE PRESTIGE DOCG

80% PINOT NERO – 20% CHARDONNAY

AFFINAMENTO 30 MESI SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA

ELEGANTE E PRESTIGIOSO; FRAGRANTE, CON NOTE DI FRUTTI DI BOSCO E CROSTA DI PANE. VINIFICAZIONE SEPARATA DI PINOT NERO (MACERAZIONE BREVE) E CHARDONNAY. AFFINAMENTO DI 30 MESI SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA.

Gradazione: 12,5% | **60 €**

CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA

80% CHARDONNAY – 10% PINOT NERO – 10% PINOT BIANCO

AFFINAMENTO: SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA, CHE CONFERISCE COMPLESSITÀ, CREMOSITÀ E NOTE AROMATICHE TIPICHE DI PANE TOSTATO E LIEVITO

ELEGANTE E ARMONIOSO; PROFUMATO, CON NOTE DI FRUTTI BIANCHI, FIORI E CROSTA DI PANE. VINIFICATO CON METODO CLASSICO, AFFINAMENTO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA.

Gradazione: 12,5% | **68 €**

BELLAVISTA – PAS SATÉN 2019 DOCG

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO: METODO CLASSICO, AFFINAMENTO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA

ELEGANTE E SOAVE; PROFUMATO, CON NOTE DI MANDORLA TOSTATA E FIORI BIANCHI. 100% CHARDONNAY VINIFICATO CON METODO CLASSICO. AFFINAMENTO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA.

Gradazione: 12,5% | **70 €**

MONZIO COMPAGNONI – FRANCIACORTA SATÉN

100% CHARDONNAY

SOAVE E ARMONIOSO; PROFUMATO, CON NOTE DI MANDORLA, FIORI BIANCHI E CROSTA DI PANE. VINIFICATO CON METODO CLASSICO, 100% CHARDONNAY.

Gradazione: 12,5% | 44 €

MONZIO COMPAGNONI – FRANCIACORTA BRUT

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA SECONDO IL METODO CLASSICO

FRESCO E VIVACE; PROFUMATO, CON NOTE DI FRUTTI BIANCHI, FIORI E LIEVITO. VINIFICATO CON METODO CLASSICO

Gradazione: 12,5% | 42 €

LIVIA NOVA – PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG

100% GLERA

AFFINAMENTO: BREVE PERMANENZA SULLE FECCE FINI IN AUTOCLAVE, CHE AIUTA A SVILUPPARE PROFUMI FRESCHI E FRUTTATI SENZA APPESANTIRE IL VINO

FRESCO E FRAGRANTE; PROFUMATO, CON NOTE DI PESCO, MELA VERDE E FIORI BIANCHI. VINIFICATO CON METODO CHARMAT

Gradazione: 11% | 26 €

ASTORIA – SPUMANTE

100% GLERA

AFFINAMENTO: BREVE PERMANENZA SULLE FECCE FINI IN AUTOCLAVE, CHE AIUTA A SVILUPPARE GLI AROMI FRESCHI E FRUTTATI SENZA APPESANTIRE IL VINO

FRESCO E VIVACE; PROFUMATO, CON NOTE DI FRUTTI BIANCHI E FIORI, LEGGERA SAPIDITÀ. VINIFICATO CON METODO CHARMAT

Gradazione: 11,5% | 20 €

PIANA DEI CASTELLI MARTE SPUMANTE BRUT

PASSERINA 100%

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN CEMENTO CON RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA SECONDO METODO CLASSICO; AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER CIRCA 12–15 MESI. IL VINO NON SUBISCE SBOCCATURA NÉ DOSAGGIO FINALE

FRESCO, VIVACE E INTENSO; BOLLICINA FINE CON NOTE DI AGRUMI, FRUTTA BIANCA E LEGGERE SFUMATURE DI LIEVITO. AL PALATO È SAPIDO, MINERALE ED EQUILIBRATO, CON BUONA STRUTTURA E PIACEVOLE PERSISTENZA AROMATICA.

Gradazione: 13% | 34 €

PIANA DEI CASTELLI CESARE SPUMANTE ROSÉ

CESANESE 50%, CABERNET FRANC 50%

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN VASCHE DI CEMENTO CON PRESA DI SPUMA IN BOTTIGLIA SECONDO METODO CLASSICO; AFFINAMENTO SUI LIEVITI PER CIRCA 12 MESI. IL VINO NON VIENE SBOCCATO NÉ DOSATO.

SPUMANTE ROSÉ FRESCO E VIVACE, CON BOLLICINA FINE E NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI, MELOGRANO E LEGGERE SFUMATURE FLOREALI; AL PALATO È SAPIDO, EQUILIBRATO E MINERALE, CON BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA AROMATICA.

Gradazione: 13% | 35 €