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** **24 €**
100% PASSERINA DEL FRUSINATE.
FRESCA E PROFUMATA; NOTE DI FIORI BIANCHI, AGRUMI E LEGGERA SAPIDITÀ.
Gradazione: 13%

**TENUTA AL CAMPO – AGRICOLA PROIETTI** **24 €**
100% MALVASIA PUNTINATA.
AROMATICA E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA GIALLA, ERBE AROMATICHE E FIORI.
Gradazione: 13%

**MADDALENA – ALBERTO GIACOBBE** **29 €**
90% PASSERINA DEL FRUSINATE.
STRUTTURATO ED ELEGANTE; NOTE DI FRUTTA MATURA, VANIGLIA E LEGGERA TOSTATURA.
Gradazione: 13%

**FALESIA – PAOLO E NOEMI D'AMICO** **35 €**
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%

**CIOCIARELLA – ALBERTO GIACOBBE** **19 €**
100% PASSERINA DEL FRUSINATE.
Gradazione: 13%

**BELLONE – MARTINO V, CANTINA SOCIALE DI GENAZZANO** **18 €**
100% BELLONE
FRESCO E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTA A POLPA GIALLA, FIORI BIANCHI E LEGGERA SAPIDITÀ.
Gradazione: 13%

LA POLLEDRARA
RELAIS DI CAMPAGNA

# VINI NATURALI

**PIANA DEI CASTELLI – FOLLIA** **33 €**
GRECHETTO, MALVASIA PUNTINATA, TREBBIANO GIALLO, SAUVIGNON BLANC, RIESLING
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%

**PIANA DEI CASTELLI – GRIGIO** **33 €**
CESANESE, PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, PINOT NERO E CHARDONNAY
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%

**PIANA DEI CASTELLI CESARE SPUMANTE ROSÉ** **35 €**
CESANESE 50%, CABERNET FRANC 50%
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%

LA POLLEDRARA
RELAIS DI CAMPAGNA

# DALLE ALTRE REGIONI

**ARCESE – BERA VITTORIO E FIGLI** **28 €**
Piemonte | Canelli (Asti)
100% MOSCATO
FRESCO E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTA A POLPA BIANCA, FIORI E LEGGERA MINERALITÀ.
Gradazione: 13,5%

**SETTE NANI – TENUTA FORNACI** **29 €**
100% Oltrepò Pavese IGP.
BIANCO BIOLOGICO NATURALE
LEGGERO E VIVACE; NOTE DI PESCO, MELA VERDE E FIORI BIANCHI.
Gradazione: 13%

**LA FELCE – MONTE DEI FRATI** **28 €**
100% VERMENTINO Liguria di Levante IGT
FRESCO E ARMONIOSO; NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E MINERALITÀ MARINA.
Gradazione: 13%

**L'ARCHETIPO – SALENTO IGP** **26 €**
100% GRECO, BIANCO NATURALE BIOLOGICO.
VIVACE E PROFUMATO; NOTE DI FRUTTI TROPICALI, FIORI E LEGGERA SAPIDITÀ.
Gradazione: 12,5%

**FORMENTINI COLLIO** **26 €**
100% RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC,
FRESCO, MOLTO SAPIDO E VIVACE CON UNA BUONA ACIDITÀ E PERSISTENZA;
EQUILIBRIO ELEGANTE E PIACEVOLE BEVIBILITÀ
Gradazione 12–12,5%

**ALTAVILLA DELLA CORTE – FIRRIATO** **25 €**
100% GRILLO SICILIA
NOTE DI AGRUMI, FIORI BIANCHI E LEGGERA MINERALITÀ.
Gradazione: 13%

**PRAIL – COLTERENZO** **32 €**
100% SAUVIGNON.
FRESCO E AROMATICO; NOTE DI SAMBUCO, SALVIA, AGRUMI E MARCATA MINERALITÀ.
Gradazione: 13,5%

**TREBBIANO D'ABRUZZO – MASCIARELLI** **24 €**
100% TREBBIANO
FRESCO E FRAGRANTE; NOTE DI MELA VERDE, AGRUMI E FIORI BIANCHI, CON BUONA SAPIDITÀ.
Gradazione: 12,5%

LA POLLEDRARA
RELAIS DI CAMPAGNA

**PINOT GRIGIO - J. HOFSTÄTTER** **28 €**
100% PINOT GRIGIO
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%

**CERVARO DELLA SALA- MARCHESI ANTINORI** **68 €**
CHARDONNAY 90–97% Umbria
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% |

**KERNER - ABBAZIA NOBACELLA** **35 €**
40% SCHIAVA 60% RIESLING RENANO
FRESCO, SAPIDO E MINERALE, CON UN FINALE ELEGANTE
Gradazione 13,5%

## VINI ROSATI

*L'ELEGANZA HA UN COLORE TENUE. 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.*

**L'ARCHETIPO – SALENTO IGP** **28 €**
100% PRIMITIVO ROSATO
Gradazione: 12,5%

**ROSATO DI CESANESE – ALBERTO GIACOBBE** **23 €**
100% CESANESE DI AFFILE
ELEGANTE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, FIORI E SPEZIE DOLCI.
Gradazione: 13%

**CHIARETTO DI BARDOLINO - CESARI** **24 €**
100% Bardolino
FRESCO, SAPIDO E VELLUTATO, CON UNA PIACEVOLE PERSISTENZA FRUTTATA.

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** **27 €**
100% CESANESE SUPERIORE DI OLEVANO.
RICCO E STRUTTURATO;
NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE E LEGGERA VANIGLIA.
Gradazione: 15%

**GIACOBBE - Alberto Giacobbe** **38 €**
100% CESANESE DI AFFILE.
VIVACE E FRUTTATO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE DOLCI E LEGGERA TOSTATURA.
Gradazione: 13,5%

**LEPANTO – ALBERTO GIACOBBE** **38 €**
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%

**NOTTURNO DEI CALANCHI – PAOLO E NOEMI D'AMICO** **38 €**
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%

**HERNICUS - COLETTI CONTI** **33 €**
100% Cesanese di Affile
PIENO, SAPIDO E VELLUTATO, CON TANNINI MATURI E UN FINALE.
Gradazione 14,5%

**CISIGNANUM - FORMICONI** **29 €**
100% Cesanese di Affile
CALDO, EQUILIBRATO E AVVOLGENTE, CON TANNINI MORBIDI E UN FINALE PERSISTENTE.
Gradazione 13,5%

LA POLLEDRARA
RELAIS DI CAMPAGNA

# DALLE ALTRE REGIONI

**MIGLIAVACCA – BARBERA DEL MONFERRATO** **28 €**
TENUTA MIGLIAVACCA, 100% BARBERA, PIEMONTE
ELEGANTE E FRUTTATO; NOTE DI CILIEGIA, MORE E SPEZIE DOLCI.
Gradazione: 13,5%

**TREBBIOLO – ROSSO LA STOPPA** **30 €**
70% BARBERA, 30% EMILIA ROMAGNA
VIVACE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTI DI BOSCO E SPEZIE LEGGERMENTE TOSTATE.
Gradazione: 13,5%

**TENUTA FORNACE – PEPARINO** **33 €**
100% SANGIOVESE
STRUTTURATO E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA MATURE, SPEZIE DOLCI E TANNINI MORBIDI.
Gradazione: 14,5%

**CALA CALA – CALABRETTA** **31 €**
100% NERELLO CAPPUCCIO SICILIA ROSSO IGT
INTENSO E FRUTTATO; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE E LEGGERA VANIGLIA.
Gradazione: 13,5%

**TENUTA FORNACE – REGINA DI CUORI** **27 €**
90% SANGIOVESE CON PICCOLA PERCENTUALE DI ALTRE UVE ROSSE LOCALI
ELEGANTE E ARMONIOSO; NOTE DI FRUTTA ROSSA, SPEZIE E LIEVE NOTE TOSTATE.
Gradazione: 14,5%

**CORDERO – MONTEZEMOLO** **35 €**
100% SANGIOVESE
STRUTTURATO E AVVOLGENTE; NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURE, SPEZIE DOLCI E LEGGERA VANIGLIA.
Gradazione: 13,5%

**COLLEMASSARI – MONTECUCCO** **35 €**
100% SAN GIOVESE
ELEGANTE E VERSATILE; NOTE DI FRUTTA ROSSA, ERBE AROMATICHE E LIEVE SPEZIERIA.
Gradazione: 14%

**TINTILIA DI MAIO NORANTE** **39 €**
100% TINTILIA MOLISE
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%

**RE MANFREDI-TAGLIO DEL TRALCIO** **38 €**
100% AGLIANICO BASILICATA / CAMPANIA
PROFUMI DI FRUTTI DI BOSCO MATURI, PRUGNA, CUOIO E SPEZIE DOLCI;
AL PALATO TANNINI DECISI, STRUTTURA PIENA E FINALE PERSISTENTE.
Gradazione 14%,

LA POLLEDRARA
RELAIS DI CAMPAGNA

**RIBEO - ROCCA PESTA** **27 €**
MORELLINO DI SCANSANO
100% SAN GIOVESE
SUCCOSO E AVVOLGENTE, CON BUONA FRESCHEZZA E TANNINI EQUILIBRATI.
Gradazione 14%

**BOSCARELLI - ROSSO DI MONTEPULCIANO** **30 €**
100% PRUGNOLO GENTILE
FRESCO, FRAGRANTE E SCORREVOLE, CON TANNINI EQUILIBRATI E UN FINALE PIACEVOLMENTE.
GRADAZIONE 13%

**BAROLO TORTONIANO - MICHELE CHIARLO** **69 €**
100% NEBBIOLO
AMPIO E AVVOLGENTE, CON TANNINI SETOSI, GRANDE EQUILIBRIO E UN FINALE.
Gradazione 14%

**CARAPACE - TENITE LUNELLI** **44 €**
100% SAGRANTINO
AVVOLGENTE E PERSISTENTE, CON TANNINI ELEGANTI E BEN DEFINITI.
Gradazione 15,5%

**BRUNELLO DI MONTALCINO - FATTORIA DEI BARBI** **69 €**
100% SAN GIOVESE GROSSO
STRUTTURATO ED EQUILIBRATO, CON TANNINI BEN INTEGRATI, BUONA FRESCHEZZA
E UN FINALE LUNGO E PERSISTENTE.
Gradazione 14,5%

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*

**CHAMPAGNE AYALA BLANC DE BLANC Brut** **75 €**
100% CHARDONNAY
FRESCO, VIVACE E MINERALE, CON SENTORI AGRUMATI E UN FINALE RAFFINATO E PERSISTENTE.
Gradazione 12%

**FERRARI – PERLÉ TRENTO DOC** **50 €**
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%

**CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA ROSÉ CUVÉE PRESTIGE DOCG** **60 €**
80% PINOT NERO
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%

**CA' DEL BOSCO – FRANCIACORTA** **68 €**
80% CHARDONNAY
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%

**ALTA LANGA BRUT - LUIGI COPPO** **50 €**
100% PINOT NERO
SECCO, FRESCO ED ELEGANTE, CON UNA PIACEVOLE CREMOSITÀ E UN FINALE DELICATO.
Gradazione 12%

**MONZIO COMPAGNONI – FRANCIACORTA SATÉN** **44 €**
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%

**LIVIA NOVA – PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG** **26 €**
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%

LA POLLEDRARA

RELAIS DI CAMPAGNA