

carta dei vini
Primavera - Estate 2017

PIPERNO A MONTE CENCI

MONTE DE' CENCI 9

TEL. 06 68806629 -06 6861113 - 06 6833606



Le Nostre Bollicine: Spumanti

La Santissima Franciacorta Brut Mill. Docg 13% vol. 45,00

Uve: 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero.

Un vino ricco e complesso, rafforzato da un affinamento sui lieviti di almeno 40 mesi a temperatura controllata e al riparo da fonti di luce. La peculiare conformazione della bottiglia ne permette un'ottimale affinamento tra lieviti e vino.

Piacevole freschezza; ottima struttura e lunga persistenza, per merito della notevole sapidità.

Trento doc Dosaggio Zero Ris. 12,5% vol. Letrari 45,00

Uve: Chardonnay e Pinot Nero.

Millesimato ottenuto dall'unione di Chardonnay e Pinot Nero raccolti esclusivamente a mano, con permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi per esaltarne la morbida eleganza. L'elaborazione a Dosaggio Zero lo rende schietto e pulito nella sua complessità con una buona vena acidula.

Cartizze Dry 12.0% vol Nino Franco 40,00

Uve: 100% Glera.

Profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa. Sapore vinoso, rotondo e morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.

Grave di Stecca Brut 12.0% vol Nino Franco 35,00

Uve: 100% Glera

Ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, metodo charmat.

All'assaggio è secco, ma cremoso. Finale setoso e persistente con un tocco di mandorla tostata.

Berlucchi Cellarius Rosè 12.5% vol 35,00

Uve: 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay.

Il palato è caratterizzato da ottimo corpo e struttura; la vivace acidità in armonia con la vinosità conferisce un finale succoso.

San Pietro Brut "Bio" 12,5% vol. Tenuta San Pietro 30,00

Uve: 60% Chardonnay 40% Cortese.

Vino spumante ottenuto dalla migliore selezione delle uve Chardonnay e Cortese coltivate in Tenuta e spumantizzato con il metodo Charmat Lungo.

Sapore: secco, gradevolmente equilibrato, leggero ed elegante.

Spumante Brut Pinot 3 11% vol. Tenuta Villanova 25,00

Uve: Pinot Grigio, Pinot Bianco e Pinot Nero.

Interessante assemblaggio di tre Pinot; al palato presenta una discreta vivacità di corpo.

Le Nostre Bollicine: Champagnes

Marguet Sapience 300,00

Uve: Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay.

Questo Champagne AOC dell'azienda Marguet nasce secondo le regole della viticoltura biodinamica. Il vino è composto dai tre vitigni cardine della champagne: pinot nero, pinot meunier e chardonnay.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino, luminoso e brillante. Al palato il vino si dimostra ricco e con buon struttura. Ottime acidità finali aiutate da un dosaggio zuccherino particolarmente basso.

Dom Pérignon Vintage Brut 250,00

Uve: Pinot nero in leggera prevalenza e chardonnay.

Al naso risalta con i suoi tipici descrittori di netta mineralità e tostature, polposità di frutto e vena di erbe aromatiche, in un insieme che è prima di tutto eleganza. Note di agrumi, finanche uno spunto di caffè, tutto armonico, articolato, profondo, ma anche accessibilissimo per via di una croccante 'leggerezza'.

Le prime impressioni all'assaggio sono ancora freschezza e finezza della bollicina, quindi ecco la mineralità farsi vero e proprio pilastro del vino sul quale si sostengono tutti i ritorni olfattivi, ferma restando l'eleganza che stavolta potrei chiamarla finezza.

Cristal Roeder Brut 250,00

Uve: Pinot nero in prevalenza e chardonnay.

Di notevole equilibrio, Cristal è uno champagne lineare, con una persistenza in bocca assolutamente unica. La consistenza vellutata rivela aromi di frutti sostenuti da una possenza minerale da cui si sprigionano note di frutti bianchi e di agrumi. Cristal è un vino che invecchia meravigliosamente.

Può essere conservato per più di vent'anni senza perdere nulla della sua freschezza e del suo carattere.

Veuve Cliquot Ponsardin Brut 70,00

Uve: Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay.

Texture vigorosa, contraddistinta da un'acidità robusta e da una nota minerale. Al palato, un retrogusto gentile di pesca bianca, anice, biscotto e kumquat. L'eleganza finale si chiude su una nota affumicata.

Vini al Calice

Vini Bianchi

Frascati Az.Agricola Vallechiesa (Lazio) 5,00

Uve: Trebbiano, Malvasia puntinata, Cacchione

Sauvignon Az.Agricola Ronchi di S. Giuseppe (Friuli) 5,00

Uve: 100% Sauvignon

Scaia Tenuta Sant'Antonio (Veneto) 5,00

Uve: 50% Garganega – 30%Chardonnay -20 Trebbiano Soave

Meni Blanc Tenuta Villanova (Friuli) 5,00

Uve:40%Friulano-30% Malvasia-20%Chardonnay-10%Pinot Bianco

Omnes Dies Abbazia di Novacella (Trentino Alto Adige) 5,00

Uve: Kerner – Moscato

Calice di prosecco 5,00

Vini Rossi

I.G.T. Villamassi (Toscana) 5,00

Uve:Merlot e Sangiovese di Toscana

Barbera d'Asti D.O.C.G. Antica Casa Scarpa (Piemonte) 5,00

Uve: 100% Barbera

Rosso Piceno "Bacchus" Azienda Agricola Ciù Ciù (Marche) 5,00

Uve: Montepulciano e Sangiovese

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Tenuta Cerulli Spinozzi 5.00(Abruzzo)

Uve:100% Montepulciano d'Abruzzo

Meni Neri Tenuta Villanova 5,00 (Friuli)

Uve: 50% Merlot- 25%Cabernet Franc-25% Cabernet Sauvignon

Vini Rosati

Alie Toscana igt Marchesi de Frescobaldi 35,00♥
Uve: Syrah in grande prevalenza e Vermentino.

Vini Bianchi

Lazio

Lilium 2015 12,5% vol. Gelso della Valchetta 28,00 ♥👑
Uve:100% Chardonnay.

Ottonese IGP 2015 13% vol. Az.Agr. Proietti 22,00
Uve: 100% Ottonese.

Procanico IGT 13% vol. Trappolini 22,00
Uve: 100% Procanico.

Moro IGP Bio Marco Carpineti 25,00 ♥
Uve: Greco Moro 80% Greco Giallo 20%.

Capolemole Igt Bio Marco Carpineti 20,00
Uve:100% Bellone.

Antinoo 13,5% vol. Casale del Giglio 25,00
Uve: 90% Chardonnay, 10% Viognier.

Satrico 13% vol. Casale del Giglio 20,00
Uve: Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano.

Frascati Superiore Heredio DOCG 13% vol. Vallechiesa 20,00
Uve: Malvasia del Lazio, Greco e Bombino.
👑 Premio 5 grappoli Fondazione Italiana Sommelier 2016

Piemonte

Gavi de Gavi etichetta nera 11,5% vol. La Scolca 45,00
Uve:100% Cortese

Gavi D.O.C.G. Bio 12% vol. Tenuta San Pietro 30,00
Uve:100% Cortese

Arneis Blangè 13% vol. Ceretto 35,00
Uve:100% Arneis

Friuli Venezia Giulia

Blanc di Blanchis 13,5% vol. <i>Uve: Friulano-Chardonnay-Malvasia-Sauvignon</i>	Ronco Blanchis	30,00♥
Sauvignon 13% vol. <i>Uve:100% Sauvignon</i>	Ronchi di S. Giuseppe	23,00
Meni Blanc <i>Uve:40%Friulano-30% Malvasia-20%Chardonnay-10%Pinot Bianco</i>	Tenuta Villanova	18,00
Broy Bianco Collio <i>Uve:50% Friulano 30% Chardonnay 20% Sauvignon 13,5% vol.</i>	Collavini	50,00
T-Friulano <i>Uve:100% Friulano</i>	Collavini	30,00
Pinot Grigio 13% vol. <i>Uve:100% Pinot Grigio</i>	Mario Schiopetto	35,00
Sauvignon 13% vol. <i>Uve:100% Sauvignon</i>	Mario Schiopetto	35,00
Vintage Tunina 13,5% vol. <i>Uve: Sauvignon, Malvasia Istriana, Chardonnay, Ribolla Gialla, Picolit</i>	Jermann	55,00
Vinnae Ribolla Gialla 13% vol. <i>Uve: Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Riesling Renano</i>	Jermann	35,00
Chardonnay 13% vol. <i>Uve:100% Chardonnay</i>	Jermann	35,00
Pinot Grigio 13% vol. <i>Uve:100% Pinot Grigio</i>	Jermann	35,00
Sauvignon 13% vol. <i>Uve:100% Sauvignon</i>	Jermann	35,00
Ribolla Gialla 12,5% vol. <i>Uve:100% Ribolla Gialla</i>	Ronchi di Cialla	28,00

Veneto

Scaia 12,5% vol. <i>Uve: 50% Garganega, 30% Chardonnay,20% Trebbiano Soave</i>	Tenuta Sant'Antonio	20,00
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------	-------

Lombardia

Curtefranca Bianco 12,5% vol. <i>Uve: 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</i>	Cà del Bosco	45,00
-------------------------------------------------------------------------------	--------------	-------

Trentino Alto Adige

Riesling <i>Uve:100% Riesling.</i>	Tenuta San Leonardo	50,00
Sauvignon Blanc Vette di S. Leonardo 13% vol. <i>Uve:100% Sauvignon Blanc</i>	Tenuta San Leonardo	30,00
Gewurtztraminer Praepositus 14,5% vol. <i>Uve:100% Gewurtztraminer</i>	Abbazia di Novacella	35,00
Omnes Dies 11,5% vol. <i>Uve: Kerner – Moscato</i>	Abbazia di Novacella	25,00
Riesling Praepositus 12,5% vol. <i>Uve: 100% Riesling</i>	Abbazia di Novacella	35,00
Sylvaner 13,5% vol. <i>Uve:100% Sylvaner</i>	Abbazia di Novacella	30,00

Umbria

Cervaro della Sala 13% vol. <i>Uve: 80%Chardonnay, 20% Grechetto</i>	Castello della Sala	55,00
-------------------------------------------------------------------------	---------------------	-------

Marche

Merlettaie Offida Pecorino 14% vol. Docg <i>Uve:100 Pecorino</i>	Ciù Ciù	23,00
---------------------------------------------------------------------	---------	-------

Toscana

Vernaccia di S. Gimignano Docg 13% vol. <i>Uve:100% Vernaccia.</i>	Panizzi	20,00
Vermentino Toscano Elianto IGT <i>Uve: 100% Vermentino.</i>	Cast. Grevepesa	20,00

Sardegna

Vermentino Classico 14,5% vol. <i>Uve:100% Vermentino</i>	Capichera	45,00
Vendemmia Tardiva 14,5% vol. <i>Uve:100% Vermentino</i>	Capichera	65,00

Campania

Fiano di Avellino Clos d'Haut 13% vol. '13 <i>Uve 100% Fiano</i>	Az.Agr.Villa Diamante	50,00
Fiano di Avellino 13,5% vol. <i>Uve: 100% Fiano</i>	Feudi di San Gregorio	25,00
Greco di Tufo 13% vol. <i>Uve:100% Greco</i>	Feudi di San Gregorio	25,00
Falanghina 12,5% vol. <i>Uve:100% Falanghina</i>	Feudi di San Gregorio	25,00

Sicilia

Chardonnay 14% vol. <i>Uve:100% Chardonnay</i>	Tasca d'Almerita	55,00
Ginolfo 2011 14% vol. <i>Uve: 100% Viognier</i>	Baglio di Pianetto	35,00
Chardonnay Passobianco 14% vol. <i>Uve: 100% Chardonnay.</i>	Passopisciaro	35,00
Chardonnay Grand Cru 14% vol. <i>Uve:100% Chardonnay</i>	Rapitalà	30,00
Insolia 2015 13% vol. <i>Uve:100%Insolia</i>	Baglio di Pianetto	25,00

Vini Rossi

Lazio

Mater Matuta 13,5% vol. <i>Uve: 85% Syrah, 15% Petit Verdot</i>	Casale del Giglio	60,00
Madreselva 13,5% vol. <i>Uve: 33% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Petit Verdot</i>	Casale del Giglio	35,00
Il Gelso 13,5% vol. <i>Uve: Cab.Franc - Merlot</i>	Az.Agr. Gelso della Valchetta	28,00♥
Cesanese di Olevano Romano 14% vol. <i>Uve: 100% Cesanese autoctono.</i>	Proietti	28,00♥
Cabernet Sauvignon 13,5% vol. <i>Uve: 100% Cabernet Sauvignon</i>	Casale del Giglio	27,00
Petit Verdot 13% vol. <i>Uve:100% Petit Verdot</i>	Casale del Giglio	27,00
Shiraz 13% vol. <i>Uve:100% Shiraz</i>	Casale del Giglio	25,00

Puglia

Tretarante 2010 18% vol. Vino da meditazione, complesso e di grande struttura. Ottenuto da piante di 90 anni di età la cui resa è di soli 10 Q.li per ettaro. Affinato 12 Mesi in barrique. <i>Alberello di 90 anni resa 10Q.li per ettaro Uve:100%primitivo doc 12 Mesi in barrique</i> 👑 Premio "super tre stelle" Guida Luigi Veronelli edizione 2015	Az.Agr.Milleuna	80,00♥👑
Papale Selezione oro 2013 14% vol. <i>Uve:100% Primitivo dop 10 Mesi in botte americana e barrique</i>	Az.Agr. Varvaglione	35,00
Negroamaro Pietra Pura 13% vol. <i>Uve:100% Negroamaro</i>	Az. Rocca delle Macie	20,00

Piemonte

Barbaresco 14% vol. <i>Uve: 100% Nebbiolo</i>	Gaja	200,00
Barbaresco Camp Gros 14% vol. <i>Uve: 100% Nebbiolo</i>	Marchesi di Gresy	150,00
Barbaresco Basarin Docg riserva 2010 14% vol <i>Uve: Nebbiolo Lampia e Michet</i>	Az.Agr.Negro	75,00

Barolo Sarmassa 14% vol. <i>Uve:100%Nebbiolo</i>	Marchesi di Barolo	75,00
Nebbiolo d'Alba Michet 13,5% vol. <i>Uve:100% Nebbiolo</i>	Marchesi di Barolo	30,00
Barbera d'Asti Casa Scarpa 13% vol. <i>Uve:100% Barbera</i>	Antica Casa Vinicola Scarpa	22,00
Dolcetto Rossana 13% vol. <i>Uve:100%Nebbiolo</i>	Ceretto	32,00

Trentino Alto Adige

San Leonardo 13% vol. <i>Uve: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot.</i>	Tenuta di San Leonardo	75,00
Pinot Nero Riserva Praepositus 14% vol. <i>Uve:100% Pinot Nero.</i>	Abbazia di Novacella	50,00
Lagrein Riserva Praepositus 13% vol. <i>Uve:100% Lagrein</i>	Abbazia di Novacella	45,00

Friuli

Rosso doc Friuli Isonzo "Meni Neri" 12,5% vol. <i>Uve: 50% Merlot- 25%Cabernet Franc-25% Cabernet Sauvignon</i>	Tenuta Villanova	18,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	-------

Veneto

Amarone della Valpolicella D.O.C. 15% vol. <i>Uve: 80%Corvina,15% Rondinella, 5% Oseleta.</i>	Cant. Soave	75,00
Ripasso Valpolicella Sup. D.O.C. 13,5% vol. <i>Uve: Corvina, Rondinella, Molinara</i>	Cantine di Soave	30,00

Marche

"Solo per te" 12,5% vol. IGT <i>Uve: Montepulciano, Petit Verdot</i>	Domodimonti	50,00
Piceno Superiore DOP "Gotico" 14% vol. <i>Uve: 70% Montepulciano-30% Sangiovese</i>	Az.Agr. Ciù Ciù	27,00 ♥
Piceno DOP "Bacchus" 13,5% vol. <i>Uve: Montepulciano – Sangiovese</i>	Az.Agr.Ciù Ciù	20,00

Toscana

Ornellaia Bolgheri DOC Sup. 14% vol. <i>Uve: 55%Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4%Petit Verdot.</i>	Tenuta dell'Ornellaia	250,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	--------

Tignanello IGT 13,5% vol. <i>Uve:80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc</i>	Marchesi Antinori	130,00
Brunello di Montalcino 13.5% vol. <i>Uve: 100% Sangiovese grosso</i>	Biondi Santi	140,00
Brunello di Montalcino Riserva 2011 <i>Uve:100% Sangiovese</i>	Brunelli	100,00
Brunello di Montalcino C.Giocondo 13,5% vol. 2010 <i>Uve:100% Sangiovese Grosso</i>	Marc. de' Frescobaldi	90,00
Rosso di Montalcino Biondi Santi 13% vol. <i>Uve:100% Sangiovese Grosso</i>	Biondi Santi	75,00
Brunello di Montalcino 13% vol. <i>Uve:100% Sangiovese Grosso</i>	Altesino	70,00
Chianti Cl. Gran Selezione Castello di Brolio <i>Uve: 100% Sangiovese</i>	Barone Ricasoli	50,00
Chianti Classico Ris. <i>Uve: 100% Sangiovese.</i>	Castello di Bibione	30,00 ♥
Le Serre Nuove 14,5% vol. <i>Uve: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot</i>	Tenuta dell'Ornellaia	65,00
Le Volte I.G.T. 13,5% vol. <i>Uve: 51% Sangiovese, 34% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon</i>	Tenuta dell'Ornellaia	40,00
Cancellaia 13,5% <i>Uve: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc</i>	Pakravan – Papi	30,00
Sassomagno 14% vol. <i>Uve:Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.</i>	Tenuta Fanti	27,00 ♥
Rosso di Montalcino D.O.C. 13% vol. <i>Uve:100% Sangiovese di Montalcino</i>	Altesino	30,00
Rosso della Casa IGT 13,5% <i>Uve: Merlot e Sangiovese di Toscana</i>	Villamassi	18,00♥

Abruzzo

Villa Gemma Montep.d'Abruzzo DOC 14,5% vol. <i>Uve:100% Montepulciano d'Abruzzo</i>	Masciarelli	75,00
Montepulciano d'Abruzzo Doc.'13 14% vol. <i>Uve:100% Montepulciano d'Abruzzo</i>	Ten. Cerulli Spinozzi	25,00

Umbria

Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano <i>Uve:100% Sagrantino</i>	Arnaldo Caprai	60,00
---------------------------------------------------------------------	----------------	-------

Sicilia

Cabernet Sauvignon 14,5% vol.

Uve:100% Cabernet Sauvignon

Tasca d'Almerita 55,00

Passo rosso 2013 14% vol.

Uve:100% Nerello Mascalese

Passopisciaro 45,00

Vini da Dessert

(Prezzo al bicchiere)

Sauternes		5,00
Passito Diamante d'Almerita	Tasca d'Almerita	5,00
<i>Uve: Moscato 60% Traminer Aromatico 40%</i>		
Muffato della Sala	Antinori	8,00
Primitivo di Manduri (dolce naturale) Az.Agr. Milleuna		5,00

Whisky

(Prezzo al bicchiere)

Lagavulin 16 years old 43% vol.	8.50
Jack Daniels Single Barrel 45% vol.	8.50
Laphroaig 10 years old 40% vol.	8.50
Chivas Regal 40% vol.	8.50

Bas Armagnac

(Prezzo al bicchiere)

Bas Armagnac Dartigalongue Millesimato 1974 40% vol. 30,00

Cognac

(Prezzo al bicchiere)

Cognac 40% vol. François Peirot 12,00

Cognac Aux Poires François Peyrot 12,00

Rum

(Prezzo al bicchiere)

Rhum JM Vieux 2003 20,00

Rhum Vieux Agricole Clément 40% vol. 10,00

Cru, Cuvée, Riserve

(Prezzo al bicchiere)

Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva Tenuta dell'Ornellaia 12,00

Distillato da vinacce di: Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot e Petit Verdot.

Nonino Grappa Cru Picolit 50% vol. 20,00

Vinacce selezionate di uva Picolit Cru Vigna Nonino in Friuli.

Il Picolit è un'uva spargola, autoctona friulana, molto rara.

Nonino Grappa Riserva 8 years 43% vol. 15,00

Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide di uve Monovitigno®

Nonino Antica Cuvée 40% vol. 10,00

Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche e morbide di Malvasia, Friulano e Moscato.

Grappa di Tignanello 42% vol. Antinori 8,00

Distillato ottenuto da vinacce di uve di Cabernet e Sangiovese.

Altri Spiriti

Luna nera 24 <i>Infuso di liquirizia Calabra e liquore.</i>	Bepi Tosolini	7,00
Miele 32 <i>Infuso di purissimo miele di fiori alpini e grappa stagionata.</i>	Bepi Tosolini	7,00
Grappa Agricola 50% vol. <i>Vinacce di uva Refosco. Cabernet e Merlot.</i>	Bepi Tosolini	7,00
Grappa e Acquavite d'uva I Legni 42% vol. <i>Vinacce di uva Cabernet, Refosco, Merlot, Friulano e Moscato affinate in barrique di Rovere d'Allier.</i>	Bepi Tosolini	7,00
Grappa Abbagnac 42% vol. <i>L'Abbagnac è un distillato ottenuto da un accurato assemblaggio di vinacce di varietà aromatiche, affinato per almeno 6 mesi in barrique di rovere.</i>	Abbazia di Novacella	7,00
Grappa di Sylvaner 42% vol. <i>Ottenuta dalla distillazione delle vinacce di uve Sylvaner.</i>	Abbazia di Novacella	7,00♥
Grappa di Barolo 42% vol. <i>Le vinacce di Nebbiolo destinate alla distillazione di questa grappa, provengono dalle migliori colline della zona classica di produzione del Barolo.</i>	Marchesi di Barolo	7,00
Most Barrique Ciliegio 40vol% <i>Acquavite da mosto d'uva stagionata in barrique di ciliegio.</i>	Bepi Tosolini	7,00
Brandy Antinori	Antinori	7,00
Acquavite di Castagne 38% vol	Borgo Antico San Vitale	7,00 ♥
Amaro Tosolini 30% vol. <i>Macerazione di erbe, spezie e radici tra cui :angelica, arancio amaro, genziana, anice stellato, chiodi di garofano, assenzio marino, melissa, menta, zenzero, artemisia,</i>	Bepi Tosolini	5,00 ♥
Wodka 40% vol.	Grey Goose	10,00
Amari		6,00
Aperitivo		10,00
Limoncello		5,00

Acque minerali

Acqua Di Nepi 2,50

Acqua San Benedetto Naturale 2,50

Acqua San Pellegrino 2,50

Coca Cola Zero 5,00

Coca Cola 5,00

Birra Peroni Nastro Azzurro 7,00

Caffè 1,50

Cappuccino 3,50

Tisana dell'Abbazia di Novacella 5,00

(Menta, Melissa, Salvia, calendula, Malva, Fiordaliso, e Camomilla)