



D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

CARTA DEI VINI

LEGENDA



VINO BIOLOGICO



ENOLOGO INDIPENDENTE



FEDERAZIONE ITALIANA VIGNAIOLI INDIPENDENTI



VINI SENZA SOLFITI



VINI NATURALI



SUSTAINABLE WINERY EQUALITAS



D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

BOLLICINE

FRANCIACORTA

MURATORI - "MURATORI BRUT" METODO CLASSICO DOCG.....35

Affinamento ≥ 18 mesi in bottiglia

MURATORI - "MURATORI ROSÉ EXTRA BRUT" METODO CLASSICO DOCG.....44

Affinamento ≥ 24 mesi in bottiglia

CANTINA BIONDELLI - "BIONDELLI SATÉN" METODO CLASSICO DOCG.....40

100% Chardonnay - Affinamento ≥ 24 mesi in bottiglia

TERRE D'AENÒR - "TERRE D'AENÒR PAS DOSÉ MILLESIMATO" METODO CLASSICO.....45

85% Chardonnay 15% Pinot Nero

Affinamento > 30 mesi

MONTEROSSA - "CABOÇHON FUORISERIE N.24" BRUT DOCG.....95

70% Chardonnay 30% Pinot Nero

Fermentazione in fusti di Rovere da 250lt da settembre a febbraio

Affinamento > 36 mesi

TRENTO

PISONI - "PISONI BRUT" METODO CLASSICO DOC.....30

100% Blanc de Blancs

Mesi sui lieviti ≥ 32 - Remuage fatto a mano

PISONI - "PISONI NATURE" METODO CLASSICO DOC MILLESIMATO.....38

100% Chardonnay

Mesi sui lieviti ≥ 33 - Remuage fatto a mano

FERRARI - "PERLÉ" METODO CLASSICO DOC BRUT MILLESIMATO.....49

100% Blanc de Blancs

Mesi sui lieviti ≥ 54

ZANOTELLI - "FOR,NERI NATURE" METODO CLASSICO DOC.....45

100% Blanc de Blancs

Mesi sui lieviti ≥ 36

OLTREPO PAVESE

TORRAZZETTA - "LUCE" OLTREPO PAVESE METODO CLASSICO NON DOSATO.....34

100% Pinot Nero

Mesi sui lieviti ≥ 73

PROSECCO

BELLENDIA - "SAN FERMO" PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO.....25

100% Glera - Conegliano di Valdobbiadene

AZ. AGR. MACCARI - "DUPLAVILIS" PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY.....22

100% Glera - Conegliano di Valdobbiadene

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER - CHAMPAGNE "COLLECTION 244" BRUT.....110

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Terroir: Montagne de Reims, 1/3 Vigneto de "la Rivière,

1/3 Vigneto de "la Montagne", 1/3 Vigneto de "la Côte"

Assemblaggio: Riserva Perpetua, Vini di Riserva affinati in legno,

Vendemmia precedente di 4 anni

DOM PÉRIGNON - CHAMPAGNE "VINTAGE" BRUT MILLESIMATO.....350

Pinot Noir, Chardonnay

Terroir: Grand Cru della Vallée de la Marne, Épernay

Affinamento ≥ 8 anni

BOLLINGER - CHAMPAGNE "SPECIAL CUVÉE" BRUT.....85

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Terroir: Ay

Assemblaggio : ≥ 85% Grand e Premier crus

CHARLES COLLIN - "CHAMPAGNE CHARLES COLLIN" CUVÉE BRUT.....65

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Terroir: Côte des Bar

Assemblaggio dal 20% al 25% di vini di riserva

Affinamento ≥ 3 anni

CHARLES COLLIN - "CHAMPAGNE CHARLES COLLIN" ROSÉ CUVÉE BRUT.....70

100% Blanc de Noir (dal 10 al 12% vinificato in rosso)

Terroir: Côte des Bar

Affinamento ≥ 2 anni

CRÉMANT

DOMAINE J. LAURENS - "LES GRAIMENOUS" A.O.P. CRÉMANT DE LIMOUX BRUT.....24

60% Chardonnay, 30% Chenin, 5% Mauzac, 5% Pinot Noir

Terroir: La Digne d'Aval, Languedoc

CHÂTEAU RIOUBLANC - "CRÉMANT DE BORDEAUX" NATURE A.O.C.....26

80% Sémillon, 20% Colombard

Terroir: Saint-Ciers d'Abzac, Riva Destra a Nord di Libourne, Bordeaux

VINI BIANCHI

EMILIA ROMAGNA

CANTINE CECI - "OTELLO 1813 IGT" MALVASIA BRUT.....18

100% Malvasia aromatica di Candia - Metodo Martinotti

CANTINE CECI - "TERRE VERDIANE 1813" MALVASIA DOLCE.....17

Malvasia aromatica di Candia - Metodo Martinotti

CANTINE DALL'ASTA - "TERRE DI TORRECHIARA" MALVASIA FRIZZANTE COLLI DI PARMA DOC.....18

100% Malvasia aromatica di Candia - Metodo Martinotti

TENUTA LA VIOLA - "FRANGIPANE" ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO.....20

Albana in purezza

TOSCANA

CASTELLO DI MONSANTO - "COLLEZIONE FABRIZIO BIANCHI"
CHARDONNAY TOSCANA IGT.....29
100% Chardonnay - Vinificazione: acciaio + 20-30% 6 mesi in
Barriques di Rovere Francese

UMBRIA

ROCCAFORE - "FIORDALISO" UMBRIA GRECHETTO IGT .....18
100% Grechetto di Todi

ABRUZZO

ABBAZIA DI PROPEZZANO - "PEC" PECORINO COLLI APRUTINI
IGT.....19
100% Pecorino - Uve autoctone Colline Teramane
ABBAZIA DI PROPEZZANO - "PAS" PASSERINA COLLI APRUTINI
IGT.....19
100% Passerina - Uve autoctone Colline Teramane

PIEMONTE

AZ. AGR. MARZIANO ABBONA - "TISTIN" ROERO ARNEIS DOCG....20
100% Arneis - Vigneto di produzione: Monteu Roero

TRENTINO ALTO ADIGE

PETER ZEMMER - "PINOT GRIGIO" DOC ALTO ADIGE.....25
100% pinot grigio
PETER ZEMMER - "FRAUENRIGL" GEWÜRTZTRAMINER DOC ALTO
ADIGE.....35
100% Gewürtztraminer
PETER ZEMMER - "MÜLLER THURGAU" DOC ALTO ADIGE.....25
100% Müller Thurgau

VENETO

CORTE SANT'ALDA - "VIGNE DI MEZZANE" SOAVE CLASSICO
DOC.....19
80% Garganega, 20% Trebbiano di Soave
CANTINE ALDEGHERI - "LE QUERCE" LUGANA DOC.....25
100% Trebbiano di Lugana

FRIULI VENEZIA GIULIA

VILLANOVA - "RIBOLLA GIALLA" COLLIO DOC.....22
100% Ribolla Gialla
VILLANOVA - "SAUVIGNON" COLLIO DOC.....22
100% Sauvignon
Affinamento: 90% in acciaio ed il 10% in Tonneaux di Rovere per 6 mesi
con batonnage


SICILIA

CASA GRAZIA - "ZAHARA" GRILLO SICILIA DOC .....24
100% Grillo
Zona di produzione: Riserva Naturale del Lago Biviere
LA CONTEA - "CLASSE 39" BIANCO IGP.....23
100% Nerello Mascalese
Zona di produzione: Versante Orientale del vulcano Etna, contrada Santa
Venere

SARDEGNA

CHERCHI - "TUVAOES" VERMENTINO DI SARDEGNA DOC.....25
100% Vermentino

LIGURIA

LA COLOMBIERA - "TREVIGNE" VERMENTINO COLLI DI LUNI
DOC .....20
100% Vermentino vinificato in purezza

CAMPANIA

AZ. AGR. DI MEO - "CAMPANIA FALANGHINA" DOC.....22
100% Falanghina
AZ. AGR. DI MEO - "GRECO DI TUFO" DOCG.....25
100% Greco

VINI ROSSI

EMILIA ROMAGNA

CANTINE CECI - "OTELLO NERODILAMBRUSCO 1813 I.G.T."
LAMBRUSCO FRIZZANTE.....18
Metodo Martinotti - Uve di Lambrusco
LA CASLEN'NA - "NERO" LAMBRUSCO FRIZZANTE.....16
85% Lambrusco Maestri, 15% Barbera - Metodo Charmat lungo
PALTRINIERI - "LECLISSE" LAMBRUSCO DI SORBARA DOC.....22
100% Lambrusco di Sorbara Vigneto al "Cristo"
Metodo Charmat lungo
CANTINA DI VICOBARONE - "TITANO" GUTTURNIO CLASSICO
SUPERIORE DOC.....19
55% Barbera, 45% Croatina

PIEMONTE

AZ. AGR. MARZIANO ABBONA - "SAN LUIGI" DOGLIANI DOCG....20
Uve di Dolcetto
Vigneti ubicati nella frazione San Luigi
AZ. AGR. MARZIANO ABBONA - "BRICCO BARONE" NEBBIOLO
DOC.....26
Uve di Nebbiolo
Vigneti ubicati nella frazione Rinaldi, Bricco Barone, Monforte d'Alba
AZ. AGR. DIEGO MORRA - "IL SARTO" LANGHE NEBBIOLO DOC...22
100% Nebbiolo - Passaggio in legno
Vigneti ubicati nei Comuni di Verduno, Roddi d'Alba, La Morra
AZ. AGR. MARZIANO ABBONA - BARBARESCO DOCG.....50
Uve di Nebbiolo - Affinamento: in botte per 23 mesi
Vigneti ubicati a Nord-Est della città di Alba a ridosso del fiume
Tanaro
AZ. AGR. MARZIANO ABBONA - "PRESSEDA" BAROLO DOCG....65
Uve di Nebbiolo
Affinamento: in botti da 25 hl per i primi 9 mesi, poi travasato in botti di
rovere da 50 hl per i successivi 18 mesi
Vigneti ubicati a Pressenda - Monforte d'Alba

FRIULI VENEZIA GIULIA

LA TUNELLA - "CABERNET FRANC" COLLI ORIENTALI DOC.....25

100% Cabernet Franc

Lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl

LA TUNELLA - "MERLOT" COLLI ORIENTALI DOC.....25

100% Merlot

Lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl

LA TUNELLA - "PINOT NERO" COLLI ORIENTALI DOC.....25

100% Pinot Nero

Lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl

VENETO

CÀ MATTA - "LE FRADARE" VALPOLICELLA CLASSICO DOC.....18

70% Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara e Rebo

BOTTIGLIE NUMERATE IN BASSA QUANTITÀ

CÀ MATTA - "IL GABAI" VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO

SUPERIORE DOC.....25

70% (35%-35%) Corvina e Corvinone, 25% Rondinella, 5% Molinara

Invecchiamento in tonneau da 500 Lt di capienza con legno di rovere

francese delle foreste di Allier per circa 18 mesi

BOTTIGLIE NUMERATE IN BASSA QUANTITÀ

CÀ MATTA - "CA' CELESTE" AMARONE DELLA VALPOLICELLA

DOCG.....55

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella

Affinato in parte in botti di Rovere di 500 Lt e in parte in botti da 20 hl

per 24 mesi e successivamente in bottiglia per altri 12 mesi

BOTTIGLIE NUMERATE IN BASSA QUANTITÀ

ABRUZZO

JASCI - "DOMINO" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

DOC.....19

100% Montepulciano

Affinamento: 12 mesi in Barriques e successivamente 6 mesi in bottiglia

TOSCANA

CASTELLO DI MONSANTO - "MONROSSO" CHIANTI DOCG.....18

80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5% Merlot

Affinamento: 6 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 50 hl

FATTORIA DI MONTE MAGGIO - "MONTEMAGGIO" CHIANTI

CLASSICO DOCG.....25

90% Sangiovese, 10% Merlot - Vigneti ubicati in Loc. Montemaggio,

Radda in Chianti

Affinamento: 18/20 mesi in botti grandi da 32 hl e successivamente in

bottiglia per altri 12 mesi

SALCHETO - "NOBILE" DI MONTEPULCIANO DOCG.....29

100% Prugnolo Gentile - Vigneti ubicati in Montepulciano alla foce

dell'omonimo ruscello Salcheto

Affinamento: 18 mesi (70% botti grandi, 30% tonneau)

e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi

FATTORIA MANTELLASI - "MAGO DI O3" MORELLINO DI

SCANSANO DOCG.....20

100% Sangiovese - Vigneti ubicati in Magliano in Toscana

CAMIGLIANO - "ROSSO DI MONTALCINO" DOCG.....24

100% Sangiovese grosso

Vigneti ubicati in Camigliano di Montalcino

Affinamento: 6 mesi in botti di Rovere Francese e di Slavonia da 60 hl

e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi

LE GRASCETE - "GRALE" BOLGHERI DOC.....23

Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot

Affinamento: 12 mesi in botti di Rovere Francese e successivamente

alcuni mesi in bottiglia

AZ. AGR. MICHELE SATTA - "PIASTRAIA" BOLGHERI SUPERIORE DOC.....65

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Vigneti ubicati in Torre, Poderini, Vignanova, I Castagni, Campastrello

Affinamento: Tra i 12 ed i 18 mesi in Barriques di legni Francesi

(40% nuovi)

CAMPANIA

AZ. AGR. DI MEO - "AGLIANICO D'IRPINIA" IGT.....30

100% Aglianico

Affinamento: 12 mesi in Barriques di Rovere Francese e 12 mesi

in bottiglia

PUGLIA

PRODUTTORI DI MANDURIA - "LIRICA" PRIMITIVO DI

MANDURIA DOC.....19

100% Primitivo

Affinamento: Minimo 6 mesi

SICILIA

CASA GRAZIA - "GRADIVA" NERO D'AVOLA SICILIA DOC.....26

100% Nero D'Avola - Zona di produzione: Castello Federiciano

Piana di Gela

Affinamento: 12 mesi in Barriques di Rovere Francese e 6 mesi

in bottiglia

GIROLAMO RUSSO - "Á RINA" ETNA ROSSO DOC.....38

90% Nerello Mascalese, 10% Nerello Cappuccio

Zona di produzione: Pendici Nord dell'Etna

Affinamento: 12 mesi in Botti di Rovere di Slavonia e 6 mesi

in bottiglia

APRI LA NOSTRA CARTA
DEI VINI SUL WEB



SCANSIONA IL QR CODE



D O L C E V I T A
R I S T O R A N T E - P I Z Z E R I A - C O C K T A I L B A R