

The logo for 'sasseo' is written in a lowercase, cursive script in a light beige color, centered within a solid brown rectangular background.

## **Spumanti Oltrepò**

**Metodo Classico Pas Dosè “Farfalla”** Az.Agricola Ballabio € 30,00  
(Uve Rosse, Pressatura soffice a grappolo, Fermentazione in acciaio, sosta sui lieviti per qualche mese, assemblaggio con vini di riserva per il 30% e presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico)

**Metodo Classico Brut Rosè “Monteceresino”** Travaglino € 25,00  
(100% Pinot Nero con un gradevole retrogusto di mandorla amara, affinato 24 mesi sui lieviti)

**Metodo classico “Gran Cuvèè” Brut** Travaglino € 32,00  
(100% Pinot Nero. Storico spumante dell'Oltrepò Pavese, Il Gran Cuvée Brut DOCG dell'azienda Travaglino è affinato sui lieviti per oltre 36 mesi)

**Metodo Classico Brut “Vergomberra”** Verdi € 30,00  
(Ottenuto da Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%, una parte del mosto fermenta in barriques austriache della Stiria per 6 mesi)

**Metodo Classico Brut “1870”** Giorgi € 35,00  
(Cuvèè storica dell'azienda, è ottenuto da uve Pinot Nero in purezza e sosta 36 mesi sui lieviti)

**Metodo Classico Brut Rose “145”** Az.Agricola Manuelina € 28,00  
(100% di uve Pinot nero, Bouquet intenso e complesso, Note dominanti di Fragole di bosco, ribes e lamponi che si sposano con le note di lievito dovuta alla spumantizzazione e alla lunga sosta sui lieviti)

**Metodo Classico Brut “Vincenzo Comi”** Travaglino € 25,00  
(Pinot Nero e Chardonnay, caratteristico il profumo con sentori di crosta di pane e frutta esotica)

**Metodo Classico “Cèpage”** Conte Vistarino € 28,00  
(Nerbo dal Pinot Nero, eleganza dallo Chardonnay e... frivolezza dal Riesling Renano)

**Metodo Classico “Oltre il Classico”** Ca' di Frara € 25,00  
(Pinot nero in purezza abbiamo detto, da vigneti su terreni calcareo marnosi in Oliva Gessi, posti a circa 200 metri di altezza)  
(95% Pinot Nero e 5% Chardonnay)

**Metodo classico “Nature”** Monsupello € 30,00  
Dopo la fermentazione e dopo un periodo di riposo in vasche di acciaio, viene creata la cuvée tra pinot nero e chardonnay, che andranno a formare lo Spumante Brut Nature Metodo Classico “Nature”, di Monsupello. Riposa sui lieviti per almeno trenta mesi.

The logo for 'sasseo' is written in a white, lowercase, cursive font on a solid brown rectangular background.

**222 a. C. Metodo Classico Brut**                      *Guerci*                      25,00€  
(Il nome riporta una data storica per Casteggio, paese dove ha sede l'azienda: in quell'anno il console Marcello liberò Clastidium (Casteggio) combattendo contro Virдумaro, re dei Boi, antica popolazione gallica. 100 % Pinot Nero affinamento 36 mesi sui lieviti)

**Nature extra Brut**                                      *Anteo*                                      25,00 €  
(100% Pinot Nero Millesimato 2009 dal gusto fresco ed armonico)

### ***Metodo Martinotti /Charmat***

**Riesling Brut "Peu Mussant"**                      *Le Fracce*                                      € 16.00  
(Metodo Martinotti ottenuto dalla selezione delle migliori uve Riesing coltivate in azienda, la cui caratteristica è la contenuta effervescenza)

**Pinot nero "Extra Dry"**                                      *Cà di Frara*                                      € 22.00  
(Metodo Italiano Martinotti, con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale)

**Pinot nero brut "Propinò"**                                      *Az. Agricola Dellafiore*                                      € 16,00  
(Metodo Martinotti Ottenuto da 100% uve di pinot nero, dal colore paglierino con un persistente perlage ed un sapore secco e definito)

The logo for Sasseo, featuring the brand name in a white, cursive script font centered within a solid orange rectangular background.

## ***Spumanti Italiani***

### ***Lombardia***

***Franciacorta DOCG Saten*** ***Antica Cantina Fratta € 34.00***  
(Ottenuo da sole uve Chardonnay in modo tale da ottenere una effervescenza più delicata rispetto alle altre tipologie. Riposa sui lieviti a lungo)

***Metodo Classico Franciacorta “Cuvée Prestige”*** ***Ca’ del Bosco € 45.00***  
(Da uve Chardonnay 75% e Pinot Nero 15% e Pinot Bianco è una cuvée di diverse annate che affina 28 mesi sui lieviti)

***Metodo Classico Franciacorta Brut “Alma”*** ***Bellavista € 45.00***  
(Una cuvée di circa 60 selezioni di un’unica vendemmia, unita ai “vini di riserva” di altre vendemmie. Le uve utilizzate sono: 80% Chardonnay 19% Pinot Nero e 1% Pinot Bianco. E’ proposto dopo almeno 4 anni dalla vendemmia)

***Franciacorta Brut Rosè*** ***Lantieri € 30.00***  
(40% Pinot Nero e 60% Chardonnay. Soffice pressatura del mosto, fermentazione in tini d’acciaio inox a temperatura controllata. Il Pinot Nero vinificato in rosa resta a contatto con le bucce per un breve periodo, che ne danno il colore. Successivamente il vino viene introdotto in bottiglia dove dopo la seconda e lenta fermentazione naturale in vetro rimane a contatto prolungato con i lieviti)

***Franciacorta “Naturalis”*** ***La Valle € 38.00***  
(75% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 5% Pinot Bianco)

***Franciacorta “Prima Cuvée” Brut*** ***Monte Rossa € 35.00***  
(Uno spumante composto da vini ottenuti dalla prima spremitura delle uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero, e da vini di riserva. Il Franciacorta DOCG “Prima Cuvée” Brut di Monte Rossa è un grande classico, messo in commercio almeno 4 mesi dopo la sboccatura)

***Trento DOC Millesimato Nature*** ***Pisoni € 30,00***  
(Millesimato Blanc de Blanc ovvero ottenuto con 100% da uve Chardonnay prodotte in Valle di Cembra. Presenta spuma abbondante e perlage fine e persistente. Colore paglierino brillante. Profumo ricco, deciso e complesso con sentori fruttati e floreali, tipici del vitigno, che ricordano l’albicocca, la mela golden e la nocciola leggermente tostata, testimonianza di grande attitudine all’affinamento. Un delicato profumo di lievito e leggera speziatura ne completano il quadro olfattivo.)

sasseo

## **Champagne**

**Champagne Brut “Gran Cru”** *Herbert Beaufort* € 58.00  
(100% Chardonnay. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, la vinificazione invece, viene effettuata senza l'utilizzo della fermentazione malolattica cioè quando l'acido malico presente nell'uva viene trasformato in acido lattico e anidride carbonica)

**Champagne brut “Grande Reserve”** *De Vilmont* €60.00  
(Cuvée ottenuta da 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir e 25% Pinot Meunier, affina almeno 36 mesi sui lieviti nella cave di gesso della Maison a Reims)

**Champagne Brut “Special cuvée** *Bollinger* € 90.00  
(36 mesi sui lieviti da uve Pinot nero 60%, Chardonnay 25% e Pinot Meunier, è da sempre lo Champagne ufficiale della famiglia reale d'Inghilterra e protagonista, della mitica serie di...007)

**Champagne Brut Rosé** *Herbert Beaufort* € 64.00  
(100% Pinot Nero delle parcelle di Bouzy, breve stazionamento delle bucce nel mosto prima della fase fermentativa : metodo saignée, la fermentazione alcolica viene svolta in acciaio)

**Champagne Brut Rosé** *Bollinger* € 120.00  
(Da uve Pinot Noir 62%, Chardonnay 24% e Pinot Meunier 14%, secondo lo stile francese, la tonalità rosè è ottenuta attraverso l'aggiunta di un 5°5 di vino rosso)

**Champagne “Vintage 2006”** *Dom Perignon* € 180.00  
(...da Dom Perrie Perignon, monaco benedettino francese, al quale si attribuisce comunemente, non scientificamente, l'invenzione dello Champagne, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero della stessa annata, affinata 7 anni su lieviti)

sasseo

## **Vini Bianchi Oltrepo**

**Pinot nero frizzante “Grand Crù”** Giorgi € 16.00  
(Vinificato in Bianco, è la versione tipica dell’Oltrepò Pavese, primo produttore in Italia e secondo in Europa, dopo la Francia, del nobile vitigno pinot Nero)

**Riesling** Az. Agricola Bruno Verdi € 16,00  
(Ottenuto da Riesling italo 100% ,Fruttato connotato da sentori che richiamano l’albicocca e la pesca noce)

**Riesling Renano “RiRe”** Vercesi Damiano € 14.00  
(Il vitigno originario della Germania, nel tempo è stato introdotto con successo in Alsazia e Oltrepò)

**Riesling Renano “Oliva”** Cà di Frara € 18.00  
(100% Riesling Renano. Macerazione a freddo per 48 ore, pressatura e successiva decantazione del mosto a freddo; fermentazione a temperatura controllata)

**Pinot grigio “Levriere”** Le Fracce € 16.00  
(il Pinot Grigio, mutazione genetica del Pinot Nero, è stato introdotto in Italia più di un secolo fa nella zona di Como, per poi diffondersi in tutto il Nord Italia, compreso l’Oltrepò Pavese)

**Pinot grigio vendemmia tardiva** Ca’ di Frara € 16.00  
(Vendemmia tardiva di Pinot Grigio, è coltivato nei terreni gessosi di Oliva Gessi che conferiscono note e caratteristiche che ricordano i vini alsaziani)

**Chardonnay frizzante “Il Coppo”** Giorgi € 16.00  
(100% Chardonnay )

**Pinot Nero vinificato in bianco “Pajss”** Travaglino € 18.00  
(100% Pinot Nero la fermentazione avviene in vasche d’acciaio termo condizionate)

**Sauvignon** Monsupello € 18,00  
(Si trova nella prima fascia collinare di Torricella Verzate e Redavalle. 100% Sauvignon e presenta un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, profumo intenso e persistente.)

**La Casetta bianca** Cà di Frara € 16,00  
(Ottenuto da 70% di Riesling , 20% di Malvasia e il 10% di Chardonnay , Aromi di frutti d’arancio e di mele Golden)

sasseo

**Riesling Campo della Fojada** Travaglino € 16.00  
(100% Riesling Renano coltivato su grigie argille di Travaglino. Viene vinificato in bianco con una parziale criomacerazione delle bucce)

**Riesling "Landò"** Le Fracce € 16.00  
(I numerosi riconoscimenti ottenuti da questo vino evidenziano la vocazione dei terreni dell'azienda alla produzione di Riesling in purezza caratterizzati da tipicità e longevità)

**Riesling Renano "Il Bandito"** Giorgi € 16.00  
(100% Riesling Renano. Il mosto ottenuto dopo la pigiadiraspatura rimane in contatto con le bucce per una breve macerazione. Dopo una chiarifica statica, il mosto fermenta a temperatura controllata a circa 15°C per conservare i profumi varietali. L'affinamento in leggero passaggio in legno)

**Riesling "Brinà"** Cà Del Gè € 16,00  
(Ottenuto da 100% riesling italico, Colore giallo paglierino, profumo intenso fresco con note floreali e fruttate prevalendo la frutta esotica e la mela. Annata 2018)

**Riesling "Filnag Long"** Cà Del Gè € 18,00  
(Ottenuto da 100% Riesling italico , colore giallo paglierino con sfumature verdognole, annata 2017)

sasseo

## **Vini bianchi Italiani**

### **Piemonte**

**Timorasso dei colli Tortonesi "Derthona"** Vigneti Massa € 24.00  
(Vitigno autoctono dei colli Tortonesi, riscoperto e rilanciato dall'omonima Azienda "F.lli Massa" e chiamato con l'antico nome della città Tortona)

**Arneis "Blangé"** Ceretto € 28.00  
(Vitigno Piemontese originario del Roero, in passato chiamato anche Nebbiolo bianco, oggi viene prodotto come D.O.C. in solo 19 comuni nella provincia di Cuneo)

### **Liguria**

**Colli di Luni Vermentino DOC "Vigne Basse"** Terenzuola € 20.00  
(Vermentino dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, ha un naso fresco e minerale con belle note di agrumi, gelsomino ed erbe aromatiche. In bocca è elegante, di grande beva e piacevolezza e con un bel finale sapido.)

**Cinqueterre** Forlini Cappellini € 26.00  
(Il vino è costituito dalla miscela di tre uve autoctone, il Bosco, il Vermentino e l'Albarola (con predominanza di Bosco), provenienti sia da vecchi ceppi di quasi 70 anni sia da altri più recenti, su terreni acidi e privi di calcare, sabbiosi e ricchi di scheletro)

### **Trentino Alto Adige**

**Gewurztraminer** San Michele all'Adige € 24.00  
(Traminer aromatico D.O.C. dell'Alto Adige : è "l'aromatico" per eccellenza del Nord Italia)

**Muller Thurgau** Hofstatter € 24.00  
(Una componente aromatica molto evidente sia nei profumi che al gusto caratterizzano questo vino bianco prodotto nel cuore dell'Alto Adige da una delle migliori case vinicole della zona)

**"Manna"** Franz Haas € 34.00  
(Assemblaggio di cinque uve, Riesling, una piccola parte di Kerner e Sauvignon, Chardonnay e Traminer Aromatico.  
Vino uscito come prima annata nel 1995, è stato creato per essere abbinato a diverse pietanze, senza essere obbligati a scegliere vini diversi per ottimizzare ogni portata.

sasseo

*Il nome Manna non ha alcun riferimento biblico, ma è semplicemente il cognome di Maria Luisa Manna, alla quale Franz ha dedicato il vino)*

**Pinot Grigio “Sanct Valentin”** St. Michael Eppan € 40.00

*(L'espressivo Pinot Grigio Sanct Valentin convince ormai da decenni per l'integrazione perfetta di acidità, forza e concentrazione. È uno dei Pinot Grigio italiani più dotati e offre una beva eccellente anche dopo molti anni d'invecchiamento, numerosi infatti sono i riconoscimenti ottenuti dalle guide più importanti del vino)*

### **Friuli Venezia Giulia**

**Sharis** Livio Felluga € 22.00

*(Da uve Chardonnay e Ribolla gialla, continua ricerca, ottimizzazione nella coltura di uve autoctone e internazionali, vinificazioni in purezza o in blend ben congegnate, sono i punti di forza dell'azienda e famiglia Felluga)*

**Ribolla Gialla** Castello di Spessa € 24.00

*(Vitigno tipico del Friuli Venezia Giulia, coltivato già dai tempi dei romani; In Croazia e in Slovenia prende il nome di Rebula)*

**Sauvignon Blanc** Jermann € 30.00

*(Vino Internazionale ottenuto dall'omonimo vitigno “selvaggio” all'origine Francese, è il bianco Friulano più riconoscibile per i suoi tipici aromi “erbacei e di p...di gatto”)*

**Vespa Bianca** Bastianich € 32.00

*(Pluripremiato, Blend dell'omonima azienda, è ottenuto da uve Chardonnay 45% Sauvignon 45% e Picolit)*

**“Vintage Tunina”** Jermann € 63.00

*(Fiore all'occhiello dell'azienda, è un uvaggio di Chardonnay e Sauvignon con aggiunte di autoctoni quali Ribolla Gialla, Malvasia Isriana e Picolit)*

### **Emilia Romagna**

**Malvasia “Bianca Regina”** Lusenti € 16.00

*(Dopo l'assemblaggio e l'imbottigliamento il vino resta in affinamento in cantina per almeno 9 mesi)*

**Baciamano Ortrugo frizzante D.O.C.** Mossi € 16.00

*(Spremitura soffice delle uve e rifermentazione in autoclave a temperatura controllata. Il vino si presenta fresco, secco, fruttato e leggermente aromatico)*

**Ortugo frizzante “Ciano”** Lusenti € 16,00

*(100% Ortrugo , colore giallo paglierino con riflessi verdognoli annata 2015)*



sasseo

## **Campania**

**Falanghina del Sannio** Feudi S. Gregorio € 20.00  
(Nel Sannio, fin dall'epoca romana si coltivava la vite col metodo della Falanga. Da qui il nome Falanghina. Furono probabilmente i mercanti romani a portare in Italia questa uva dalla Grecia, diffondendone la coltivazione al centro e al sud. La prima citazione scritta di un'uva con tale nome risale al 1804)

**Greco di Tufo DOC** Benito Ferrara Villa Cicogna € 20.00  
(I vigneti da cui nasce il "Vigna Cicogna" sono situati nel comune di Tufo, a circa 500 metri sul livello del mare, con un'esposizione a Est. Dopo la vendemmia a fine ottobre, il Greco di Tufo "Vigna Cicogna" di Benito Ferrara viene vinificato in bianco e viene lasciato maturare per 7 mesi in acciaio, prima di terminare il suo affinamento con uno o due mesi in bottiglia)

## **Sicilia**

**"Alastro"** Planeta € 20.00  
(Dal nome di un fiore selvatico che cresce intorno alla nostra cantina, Alastro è un Greco in blend con due varietà spiccatamente aromatiche come Grillo e Sauvignon Blanc. Finemente aromatico, delicatamente strutturato, con profumi di frutti tropicali, agrumi freschi e fiori bianchi. Si abbina con i primi piatti della cucina mediterranea e alla cucina vegetariana.

**"Lighea" bianco** Donnafugata € 18.00  
(Ottenuto da uve Zibibbo, da viti coltivate ad "alberello pantesco" riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio Mondiale dell'Umanità")

sasseo

## **Vini rosati**

### **Oltrepò Pavese**

**Pinot Grigio “Ramato”** Travaglino € 14.00  
(La breve macerazione sulle bucce apporta al Pinot Grigio il caratteristico colore ramato ed esalta fragranza, persistenza e piacevolezza)

**Pinot Nero frizzante “Germogli Rosè”** Monsupello € 16.00  
(Il Pinot Nero nella versione vinificata in Rosa, brioso e di facile beva. Rifermentato in autoclave)

### **Lombardia**

**Garda Classico “Chiaretto”** Famiglia Olivini € 16.00  
(Prodotto da uve di Groppello, Marzemino, Barbera e Sangiovese. Il colore è rosa brillante, il gusto fresco e spiccatamente sapido con un retrogusto talvolta di mandorla, al naso esprime profumi particolarmente delicati di fiori)

### **Trentino Alto Adige**

**Lagrein DOC Rosato** Martini K. e Sohn € 18.00  
(Lagrein Kretzer o Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro, con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante, si notano aromi di viola e ciliegie)

### **Puglia**

**“Five Roses” Rosato del Salento** Leone de Castris € 19.00  
(E' stato il primo vino rosato italiano ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia nel 1943. Novanta per cento di Negroamaro, dieci per cento di Malvasia Nera. Nel nome l'eco di una contrada nel feudo di Salice Salentino, “Cinque Rose” appunto, ma anche quella tradizione legata al fatto che per molte generazioni ogni Leone de Castris ha avuto cinque figli. Fu sul finire dell'ultima guerra che il generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, chiese una grossa fornitura di vino rosato. Italiano sì, ma dal nome rigorosamente americano. Così nacque il Five Roses)

sasseo

## Vini Rossi Oltrepò

**Bonarda frizzante “Possessione di Vergomberra”** Verdi € 16.00  
(Ottenuto da Uve Croatina 100%, coltivate a Canneto Pavese, una delle zone più vocate dell’Oltrepò Pavese)

**Bonarda frizzante “Cresta dei Ghiffi”** Agnes € 16.00  
(Bonarda da vendemmia tardiva: le uve Croatina vengono raccolte sovra mature alle prime nebbie autunnali)

**Bonarda ferma “La Casetta”** Ca’ di Frara € 14.00  
(Dalla Croatina 100%, la versione f”ferma” della Bonarda oltre padana)

**Bonarda ferma** Mazzolino € 16.00  
(100% Croatina. Culture vicine e lontane s’intrecciano alla Tenuta Mazzolino, il cui nome significa “punto d’incontro, tappa” dal latino: Mansiolinum. La vite cresce qui da tremila anni, alle antiche tradizioni oggi si e’ affiancata la moderna tecnologia)

**Bonarda ferma “Verzello”** Pietro Torti € 14.00  
( 100% Croatina coltivata in terreni limosi e argillosi)

**Bonarda ferma “Calcababio”** Monsupello € 16.00  
(Da una delle più conosciute cantine dell’Oltrepò, questa bonarda composta al 100% da uve Croatina si presenta fine all’olfatto con sentori di ciliegia)

**Bonarda ferma “ Possessione del Console”** Agnes € 16.00  
( 100% Croatina)

**Bonarda frizzante “Sabion”** Bertè e Cordini € 14,00  
(Ottenuto da 95% croatina e il 5% di uva Rara e ughetta , Ricco di aromi fruttati e di notevole fragranza)

**Bonarda frizzante “Il Vicario”** Calatroni € 14,00  
(Ottenuto da 85% di Croatina e dal 15% di uva rara , Colore rosso vivo, profumo intenso , sapore pieno)

**Barbera “Campo dei Ciliegi”** Travaglino € 16.00  
(Austero vino rosso ottenuto dall’omonima vigna impiantata a barbera)

**Barbera “1212”** Castello di Cigognola € 18.00  
(In Oltrepò un tempo chiamato “Vecchio Piemonte”, terra storicamente vocata alla coltivazione del vitigno Barbera, nascono i vini dell’azienda di GianMarco e Letizia Moratti con la collaborazione dell’enologo Cotarella)

sasseo

**Barbera “La Maga” N.D.** Castello di Cigognola € 20,00  
(La Maga di Castello di Cigognola è un vino che unisce la morbidezza e la vivacità tipici della Barbera ad eleganti tannini)

**Pinot nero “Alene”** LeFiore € 22,00  
(100% Pinot nero , colore rosso rubino , profumi di ribes ,rosa canina e spezie, strutturato e con tannini intensi e vellutati)

**Pinot nero “Pernice” 2012 2013 N.D.** Conte Vistarino € 28.00  
(Vino di Grande Eleganza e complessità, le uve di Pinot Nero vengono premacerate a freddo,vinificate e affinate in legno)

**Pinot Nero “Mobi”** Pietro Torti € 22.00  
(100% Pinot Nero. In bocca rivela una notevole struttura, ma è al contempo fine, intenso e vellutato, con una lunga persistenza)

**Pinot Nero** Ca’ di Frara € 22.00  
(100% Pinot Nero)

**Pinot nero”Noir” N.D.** Tenuta Mazolino € 30.00  
(Il Pinot Nero è fra le più antiche uve: di origine francese appartiene alla vasta famiglia dei Pinot che conta circa 1.000 diverse varietà clonali)

**Rosso “Arfena”** Picchioni Andrea € 28,00  
(Ottenuto da 100% Pinot nero , Colore Rubino scarico brillante , sentori di frutti di bosco bacca nera spezie , cacao, fiori appassiti e una nota lieve Balsamica)

**Cabernet Sauvignon “La Botte n.18 “** Cabanon € 18.00  
(IL CUOREDIVINO è vinificato con cure particolari e in presenza di tralci tali da aumentare l’effetto benefico del tannino)

**Cabernet Sauvignon “Corvino”** Tenuta Mazzolino € 22.00  
(Prodotto esclusivamente con uva Cabernet Sauvignon dei vigneti della Tenuta Mazzolino I grappoli sono raccolti interamente a mano e in piccole cassette al raggiungimento del giusto grado di maturazione)

**Rosso O.P. Riserva “Frater”** Ca’ di Frara € 35.00  
(Ottenuto dal 95% di uve Croatina e 5% di Pinot Nero, i vigneti sono coltivati in terreni argillosi,che donano carattere,struttura e longevità)

**Rosso O.P. DOC “Cavariola”** Bruno Verdi € 28.00  
(Blend di Croatina, Barbera Uva Rara e Ughetta di Canneto,i vitigni sono coltivati nella vigna Cavariola,Cru dell’azienda di cui è stata chiesta la denominazione di sottozona)

The logo for Sasseo, featuring the word "sasseo" in a white, lowercase, cursive font centered within a solid orange rectangular background.

## **Buttafuoco**

**Buttafuoco “Abbondanza”** Maggi Francesco € 20,00  
(Colore Rosso Rubino intenso , sapore equilibrato , morbido , delicato , di grande struttura)

**Buttafuoco “Clilele”** Giorgi € 18,00  
(Ottenuto dal 50% Croatina , 35% Barbera , 15% uva rara , Rosso rubino alla vista profumi intensi di frutti di bosco e di frutti selvatici come lamponi more di rovo e fragoline)

## **Vini rossi Italiani**

### **Emilia Romagna**

**Gutturnio frizzante D.O.C. “Fox Trot”** Mossi € 16,00  
( Da uve raccolte a mano e lasciate macerare sulle bucce per 10 giorni. Il vino, secondo il metodo Martinotti, viene poi posto in autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti selezionati per circa 1 mese)

**Gutturnio fermo 2013** Mossi € 18,00  
(È il capostipite dei vini rossi piacentini. Nel 1967 il Gutturnio è stato tra i primi dieci vini italiani (e il primo vino piacentino) a ricevere la denominazione d'origine controllata (DOC).

**Gutturnio “Cresta al sole “ 2009** Lusenti € 18,00  
(Le uve accuratamente selezionate vengono poste a fermentare in tini di acciaio per 3 settimane. A fine fermentazione dopo l'assemblaggio il vino viene travasato in botticelle di rovere dove rimane per almeno 12 mesi e successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno altri 12 mesi)

**Gutturnio** Tenuta Pernice € 14,00  
(Nel 1967 il Gutturnio è stato tra i primi dieci vini italiani, e il primo vino piacentino, a ricevere la denominazione d'origine controllata DOC)

**Gutturnio Classico Superiore “50 Vendemmie”** Valtidone € 18,00  
(Ottenuto dal 55% Barbera e il 45% di Bonarda, colore Rosso rubino limpido il suo profumo intenso vengono alternati da sentori vegetali a piccoli frutti rossi per poi passare a note più evolute di confettura)

The logo for 'sasseo' is written in a white, lowercase, cursive font on a solid orange rectangular background.

## **Piemonte**

**Dolcetto D'alba** *Damilano* € 18.00  
(A differenza dal nome il Dolcetto non è affatto dolce, ma fruttato e asciutto. E' un vino di pronta beva da consumarsi entro i due anni dalla vendemmia)

**Barbera d'Asti DOCG "Camp du Rouss" 2014 Coppo** € 22.00  
(Letteralmente campo del rosso (in piemontese "camp" significa vigna, "du rouss" significa del rosso, dai capelli rossi), il vino deve il suo nome al primo proprietario delle vigne: un omaccione dai capelli rossi che impauriva i bambini)

## **Veneto**

**Appassimento Rosso "Arele"** *Tommasi* € 23.00  
(Chiamato in gergo "Baby Amarone" è ottenuto dal parziale appassimento delle stesse uve dell'amarone con l'aggiunta di Merlot)

**Amarone della Valpolicella** *Tommasi* € 52.00  
(Unitamente a Barolo e Brunello rappresenta l'eccellenza Italiana nel mondo. Nato da un "errore" d'affinamento del Recioto, è ottenuto dall'appassimento delle uve autoctone della Valpolicella: Corvina, Rondinella e Molinara)

## **Lombardia**

**"Ronchedone" IGT Benaco Rosso** *Ca' dei Frati* € 25.00  
(Marzemino, Sangiovese e 10% di Cabernet Sauvignon. Ideale con le carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati)

**Valtellina DOCG "Sfursat"** *Aldo Rainoldi* € 44,00  
(Lo Sforzato (o Sfursat) di Valtellina è il primo passito rosso secco italiano a potersi fregiare della DOCG, ottenuta nel 2003. È il frutto di una selezione di uve Nebbiolo che subito dopo la vendemmia vengono poste per circa tre mesi su graticci. Seguono 20 mesi di invecchiamento in legno)

## **Trentino Alto Adige**

**Lagrein DOC** *S. Michele all'Adige* € 18.00  
(Vitigno tipico dell'Alto-Adige, viene prodotto nei terreni argillosi e sabbiosi attorno al lago di Caldaro)

sasseo

**Pinot nero Riserva "Mazon"** Hofstatter € 42.00  
(In Alto-Adige, il "Blauburgunder", grazie ai terreni e al clima favorevoli, esprime le sue nobili qualità)

**Cabernet Sauvignon** S.Michele all'Adige € 18.00  
(100% Cabernet Sauvignon. Svinatura e travaso in piccole botti di rovere e successiva maturazione per 15 mesi)

**Pinot nero** Franz Hass € 34.00  
Per Franz Haas il pinot nero è il vitigno "più bianco fra i rossi" poiché, pur essendo un vitigno a bacca rossa, ha alcune caratteristiche che ricordano proprio i vitigni a bacca bianca, è senza dubbio uno dei migliori Pinot Nero della penisola: affina per un anno in barrique e per qualche mese in vetro. Raffinato ed eccellente)

### **Friuli Venezia Giulia**

**Merlot "Riserva di Casa"** Collavini € 18.00  
(Sulla ponca, tipico terreno marnoso arenario del Collio, maturano le uve del Merlot di Casa. L'uva raccolta a mano viene diraspata e fatta fermentare sulle bucce per oltre due settimane in vinificatori automatici termo controllati. L'affinamento, dalla primavera successiva, prosegue in botti di rovere stagionato)

**Cabernet Franc Isonzo DOC** Castello Di Spessa € 18.00  
(Il Cabernet franc è una varietà di uva che ha origine nella zona della Gironda in Francia. Questo vitigno viene utilizzato in prevalenza assieme al Cabernet-Sauvignon)

**IGT Venezia Giulia "Vespa Rosso"** Bastianich € 38,00  
(Fiore all'occhiello dell'azienda, bilancia potenza ed eleganza attraverso la sapiente combinazione del vitigno autoctono, il Refosco, e gli internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)

### **Toscana**

**Morellino di Scansano "Bellamarsilia"** Poggioargentera € 16.00  
(Sangiovese 85% ciliegiolo 15%. Il Morellino di Scansano è l'unico vino a DOCG della Maremma, si potrebbe definire il Chianti della Maremma Toscana)

**Chianti Classico** Fattoria di Rodano € 20.00  
(Il Chianti rappresenta probabilmente la zona simbolo, più di Bolgheri e Montalcino, che ha fatto conoscere la Toscana al mondo, a cui si deve il merito di aver convertito i vini italiani da vini da pasto a vini di alto artigianato)

The logo for Sasseo, featuring the word "sasseo" in a lowercase, cursive, light-colored font centered within a solid brown rectangular background.

**IGT Toscana “Le Difese”** *Tenuta San Guido* € 32.00  
(Ottenuto con il 70% di Cabernet e il 30% di Sangiovese, è il parente stretto di Sassicaia, uno dei vini italiani più famosi al mondo)

**“Sassoalloro”** *Biondi Santi* € 34.00  
(Prodotto da uve Sangiovese in purezza, questo vino rappresenta il ponte tra la tradizione e la modernità delle tecniche di vinificazione)

**IGT Toscana “Modus”** *Ruffino* € 32.00  
(Una moderna interpretazione del vitigni principe della Toscana, il Sangiovese, a cui si uniscono il Merlot con la sua morbidezza e il Cabernet Sauvignon con la sua eleganza)

**IGT Toscana “Guidoalberto”** *Tenuta San Guido* € 54,00  
(Il secondo vino dell’azienda più famosa al mondo è ottenuto da uve Cabernet Sauvignon 60% e per la restante parte da Merlot)

**Brunello “Greppone Mazzi”** *Ruffino* € 44.00  
(Brunello era il nome con cui venivano chiamate le uve a Montalcino. Nel 1979 la Commissione ampelografia determinò che il Sangiovese e il Brunello erano lo stesso vitigno. La varietà utilizzata in Montalcino è denominata Sangiovese grosso)

## **Umbria**

**Montefalco Rosso DOC** *Antonelli* € 18.00  
(Il Montefalco Rosso, denominazione a base di Sangiovese, prevede sempre l'utilizzo di una (piccola) parte di Sagrantino nel suo assemblaggio. La tenuta di Montefalco in provincia di Perugia è della famiglia Antonelli da cinque generazioni)

**Sagrantino di Montefalco “Collepiano”** *A. Caprai* € 58.00  
(Figlio di un tradizionale assemblaggio di Sangiovese, Sagrantino e Merlot che viene lasciato maturare per circa un anno in grandi botti di rovere)

## **Abruzzo**

**Montepulciano D’Abruzzo** *Torre dei Beati* € 16.00  
(Il Montepulciano D’Abruzzo DOC di Torre dei Beati è un’interpretazione semplice ed elegante del vitigno rosso principe del territorio. La vinificazione avviene in acciaio, la maturazione del vino si svolge metà in botti di rovere di Slavonia e metà in barriques di rovere francese di secondo passaggio, per la durata di 12 mesi)



sasseo

**Montepulciano d'Abruzzo "Marina Cvetic"** Masciarelli € 30.00  
(Il Montepulciano Marina Cvetic costituisce la punta di diamante della linea. Rappresenta la fedele espressione di uno dei vitigni storici d'Abruzzo, questo vino prevede un assemblaggio di uve Montepulciano in purezza, provenienti da diversi vigneti situati tutti nel comune di San Martino sulla Marrucina)

## **Molise**

**"Tintilia"** Di Majo Norante € 18.00  
(Il vitigno Tintilia è scarsamente diffuso e poco coltivato in Italia. Ciò però non vale per il Molise, unica regione in cui al vino Tintilia è stata dedicata una specifica doc. Di Majo Norante rende onore a questo antico vitigno autoctono molisano, vinificandolo in purezza, matura parte in botti di rovere e parte in acciaio; si affina per sei mesi in vetro. Cupo e corposo)

## **Puglia**

**Rosso "Scagliere" IGT** Cantine Rosa del Golfo € 14.00  
(Uve Negroamaro 90% e Aglianico del Vulture 10%)

**Primitivo del Salento** Rosa del Golfo € 18.00  
(Vitigno autoctono di Manduria, è coltivato anche in California noto con il nome di Zinfandel)

**"Luporano" Primitivo di Manduria** Feudisalentini € 16,00  
(Primitivo perché tra tutte le uve che si incontrano in Puglia, è quella che matura più precocemente, e quella che ha trasformato le terre del tacco dello stivale italiano. Il Primitivo di Manduria è oggi uno dei più importanti vitigni autoctoni pugliesi)

## **Sicilia**

**Sicilia DOC "La Segreta"** Planeta € 16.00  
(Vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Nero d'Avola, bandiera della Sicilia del vino, guadagna personalità e stile con l'aggiunta di uve internazionali, quali Merlot Cabernet e Syrah)

sasseo

**Cerasuolo Vittoria DOCG**

Planeta

€ 24.00

*(È dalle bellissime campagne di Dorilli, tra il mare e i monti Iblei, che nasce il Cerasuolo di Vittoria, grande vino rosso del Sud. Il nome dell'unica DOCG di tutta la Sicilia deriva da "cerasa", ciliegia in dialetto. Si tratta di un vino unico, ottenuto dalle varietà autoctone Nero d'Avola e Frappato)*

**"Benuara"**

Cusumano

€ 18.00

*(Il Benuara di Cusumano nasce nella Tenuta Presti e Pegni, in provincia di Trapani, da un attento assemblaggio di nero d'Avola, una delle grandi varietà autoctone della Sicilia, e di syrah, il più famoso dei vitigni del Rodano. Vinificato in acciaio e lasciato maturare per una piccola parte in grandi botti di rovere)*

**Sardegna**

**Carignano del Sulcis "Grottarossa"**

Santadi

€ 16.00

*(Vino di uve Carignano vinificate in purezza provenienti dai vigneti ad alberello e controspalliera coltivati nel basso Sulcis, i terreni tendenzialmente di medio impasto, sono argillosi, sabbiosi e calcarei)*

**Cannonau "Costera"**

Argiolas

€ 22.00

*(Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna: originario dell'isola, è parente stretto di Alicante e grenache)*