

CARTA DEI VINI

**El vin el
fa bon sang!**

TRATTORIA
Fa' Balla'
l'Ùeucc òò

La nostra cantina propone un concept tutto milanese.

Abbiamo visitato diverse cantine del San Colombano al Lambro, dove viene prodotto “il vino di Milano”. Tra le tante abbiamo scelto per te ***Poderi di San Pietro***, una piccola/media realtà che utilizza metodologie all'avanguardia per produrre vini di qualità molto elevata. Pensa che all'interno del processo di produzione, le temperature, sono controllate grazie all'utilizzo di azoto liquido, dall'acino al prodotto finito.

La linea di Poderi di San Pietro spazia da semplici vini a tutto pasto, a vere e proprie opere d'arte, come il Trianon, punta di diamante della cantina.

Nel 2021, abbiamo introdotto una nuova cantina, ***Nettare dei Santi***.

Un'azienda vinicola sempre del San Colombano la cui storia nasce nel 1800, quando dai vigneti di famiglia venivano raccolte le uve, che servivano per produrre il vino ad uso domestico. Ora, dopo generazioni di imprenditori e vinaioli, questa cantina produce delle etichette di assoluta qualità nel rispetto totale dell'ambiente.

Vin Bianco e Rosè

Meneghina

Uve raccolte manualmente in piccole ceste, poi diraspate in cantina e dopo una soffice pressatura, il mosto che ne esce, dà al vino un'allegra effervescenza. Un trio di uvaggi importanti lo compongono in quanto abbiamo Chardonnay, Pinot nero e Riesling, per un profumo intenso con sentori di mela. 15

*Abbinamento: **primi delicati o carni bianche***

(Alc. 12%)

Bianco del Santo

Un bianco fermo delicato, con sentori fruttati dovuti all'importante presenza di uvaggio Chardonnay (70%). La raccolta manuale delle uve consente il mantenimento della loro integrità, creando un gusto elegante, minerale e con una punta acidula che rende ogni sorso un'esperienza. 16

*Abbinamento: **antipasti***

(Alc. 12,5%)

Amphora Moris

Il bouquet è a primo impatto fruttato, successivamente speziato e floreale, infine minerale (piacevoli sentori riconducibili al miele di acacia e zafferano). Durante la degustazione risulta potente, alcolico, sapido e con piacevoli sentori a livello retroolfattivo che ne esaltano la complessità aromatica. 29

*Abbinamento: **antipasti***

(Alc. 13,5%)

Eva

Dopo la raccolta, che viene effettuata rigorosamente a mano, le uve vengono deposte in piccole ceste e diraspate delicatamente. Una soffice pressatura con presse pneumatiche separa il mosto dalle vinacce che poi fermenta, a temperatura controllata 18°, in serbatoi d'acciaio; da un sapiente assemblaggio nasce questo elegante vino. 19

*Abbinamento: **antipasti o uregia d'elefante***

(Alc. 12%)

Vin Ross

Sforzesco

Un rosso dagli aromi fruttati e floreali, questo vino si caratterizza per un tipico flavour erbaceo, dovuto all'apporto aromatico apportato dal vitigno autoctono Croatina. Particolarmente rilevante la freschezza, che tende a esprimere appieno il contenuto tannico delle uve. 15

*Abbinamento: **formaggi o carne (antipasti/secondi)** (Alc. 13,5%)*

Navigli (frizzante amabile)

Vino dal bouquet esplosivo con aromi riconducibili ai frutti di bosco, alla ciliegia e all'amarena; ottimo equilibrio e morbidezza, con un tannino mai eccessivamente astringente. 16

*Abbinamento: **formaggi o carne (antipasti/primi)** (Alc. 12,5%)*

Poggio rosso (frizzante secco)

Aggiunta una buona maturazione le uve di Barbera, Croatina e Uva rara vengono raccolte manualmente in piccole ceste. prima dell'imbottigliamento, il vino viene arricchito di una allegra effervescenza ottenuta con una rifermentazione naturale in autoclave. 16

*Abbinamento: **carne (primi/secondi)** (Alc. 12%)*

Roverone

Un vino piacevole e carico di sensazioni, si distingue per il suo colore rosso rubino molto intenso, ma se il colore premia l'occhio, non sono da meno i profumi che vengono sprigionati fin dalla prima versa: frutta rossa matura fa da padrona. Al palato un sapore deciso ma avvolgente, un'ottima corposità regalata dagli uvaggi che lo compongono: Barbera, Croatina, Merlot e Cabernet Sauvignon. 17

*Abbinamento: **carne (primi/secondi)** (Alc. 13%)*

Merlot

In questo vino vengono espresse appieno le qualità del Merlot: equilibrato, con un tannino piacevole e un ottimo grado alcolico. A note fruttate (ciliegia, frutti a polpa rossa) e floreali (rosa damaschina e viola), si appaiano note speziate con sentori di cuoio e liquirizia. 19

*Abbinamento: **formaggi o carne** (Alc. 13,5%)*

Rosso di Valbissera

Vino a denominazione di origine controllata San Colombano, delicato e complesso, nel quale vengono riscontrati aromi fruttati (mora), fiori rossi e note speziate (leggera nota di vaniglia e liquirizia). 23

Abbinamento: **formaggi o carne (antipasti/primi)** (Alc. 13%)

Pinot Nero

Raggiunta un'ottima maturazione, le uve vengono raccolte manualmente in piccole ceste, trasportate con carri vendemmia alla cantina e diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori d'acciaio che permettono, per almeno una decina di giorni, di portare a contatto le bucce con il mosto-vino poi lasciato invecchiare in piccole botti di legno per 6 – 8 mesi. 22

Abbinamento: **primi e secondi di carne** (Alc. 14%)

Roverone Riserva

Il nome potrebbe trarre in inganno, portando a pensare che sia il Roverone classico, solo lasciato maturare. SBAGLIATO! Un nome più corretto per presentare questo vino sarebbe "San Colombano Riserva". Questo perché non esiste altro vino che al meglio rappresenti le proprietà organolettiche del territorio: un ottima struttura, accompagnata da sentori di frutta matura, con retrogusti vanigliati. In cantina rimane a riposo per 24 mesi, ma solo dopo 5/6 anni raggiunge il suo vero potenziale. 29

Abbinamento: **secondi di carne importanti** (Alc. 14%)

Franco Riccardi

Raggiunta un'ottima maturazione, le uve vengono selezionate e raccolte in piccole cassette. Solo nel mese di Dicembre vengono diraspate delicatamente. La classica fermentazione in rosso avviene in vinificatori d'acciaio da 70 hl., dove con mirati e ripetuti rimontaggi si portano a contatto le bucce con il mosto-vino per almeno una quindicina di giorni onde spostare tutte le caratteristiche (colore, aromi, tannino) presenti nelle uve passite nel futuro vino. L'invecchiamento avviene per circa sei mesi in barrique. 36

Abbinamento: **secondi di carne importanti** (Alc. 14,5%)

Passiti

Solitaire

Un vino bianco passito dal profumo ampio, avvolgente e intensamente fruttato, dal sapore pieno, rotondo e vellutato con sensazioni di frutta matura, confettura e miele d'acacia. 7 (servito al calice)

*Abbinamento: **dolci e formaggi***

(Alc. 13%)

Vini al calice

Sforzesco 5

(Alc. 13%)

Merlot 6

(Alc. 13,5%)

Bianco del santo 5

(Alc. 12,5%)

Poggio rosso 5

(Alc. 12%)

Spumanti

Pinot Rosè

Uno spumante ottenuto da uve 100% Pinot Nero. Molto simile al fratello Nuè, ma il contenuto zuccherino lo rende uno molto elegante e al col tempo riconoscibile per la sua punta acidula. 19

Abbinamento: **antipasti e dolci**

(Alc. 11,5%)

Cà della Signora

Spumante Brut con un perlage fine e non aggressivo, retrogusto fruttato e agrumato, conferitogli dal territorio del San Colombano al Lambro. Nonostante sia uno spumante, è in realtà un ottimo vino da pasteggio. 19

Abbinamento: **antipasti o uregia d'elefante**

(Alc. 12%)

Domm

Raggiunta una giusta maturazione, le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono raccolte manualmente in piccole ceste, il mosto ottenuto fermenta a temperatura controllata 16 – 18°, in serbatoi d'acciaio. Matura e si completa con una permanenza in catasta per almeno 30 mesi. 36

Abbinamento: **antipasti o uregia d'elefante**

(Alc. 12,5%)

Birra

Sant'Ambroeus

Birra in stile Strong Golden Ale, dal bel colore giallo carico. Al naso presenta intriganti sentori di agrumi, frutta a pasta gialla e fiori. In bocca si sprigiona un elegante fruttato in un costante equilibrio tra il gusto dolce del malto e un delicato amaro dei luppoli. 6 (in bottiglia)

Abbinamento: **oreggia**

(Alc. 7%)