

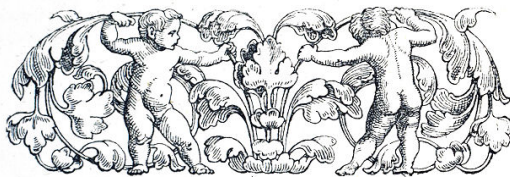


CAVOLI A MERENDA

CARTA DEI VINI



A cura di Marco Longagnani



Milano, Corso Magenta 66

CAVOLI A MERENDA

FILOSOFIA

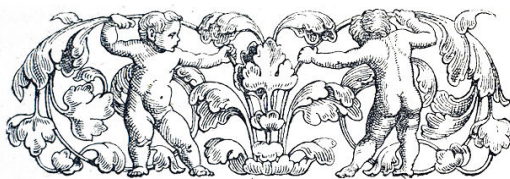
La carta dei vini è stata realizzata dal Sommelier Marco Longagnani.

Ci siamo lasciati coinvolgere dalle sue parole, ci ha fatto incontrare i gusti che gli abbiamo descritto, abbiamo assaporato molti vini ed abbiamo scelto quelli che ci hanno deliziato.

Abbiamo viaggiato con l'immaginazione lungo tutta l'Italia e, finalmente, è nata la carta dei vini.

Abbiamo scelto vini di qualità e sentimento. Abbiamo evitato vini "famosi" premiando piccole realtà per favorire prodotti di alto livello realizzati ancora a mano ed ancora da persone in carne ed ossa.

Marco Longagnani offre la possibilità di creare la propria cantina privata per i nostri clienti, permettendo di scegliere i vini per soddisfare sia una piccola che una grande cantina.

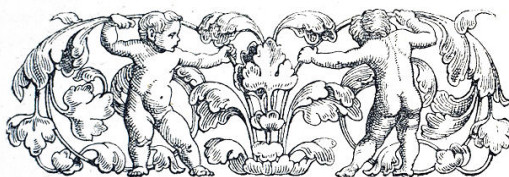
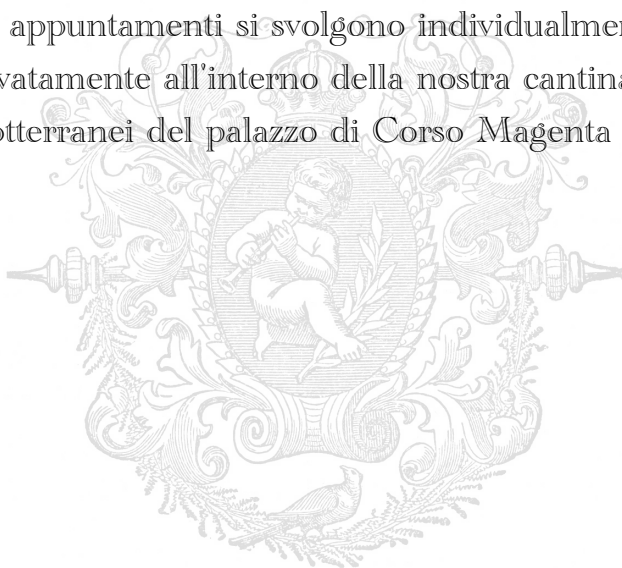


CAVOLI A MERENDA

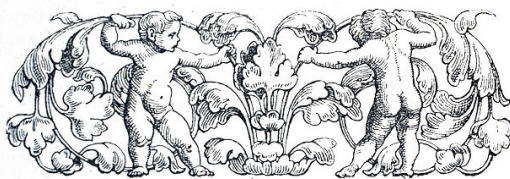
La possibilità di scegliere anche poche bottiglie per tipo offre la certezza di avere una cantina fornita e varia nei temi.

La consulenza è compresa nel servizio di "Cantina Privata" e mantiene i prezzi allineati al mercato.

Gli appuntamenti si svolgono individualmente e privatamente all'interno della nostra cantina nei sotterranei del palazzo di Corso Magenta 66.



CAVOLI A MERENDA METODO CLASSICO



CAVOLI A MERENDA

VIGNETI CENCI

Capinera Brut € 35

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

Zero (Pas dosè) € 40

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%

Rosè € 40

Pinot nero 100%

Extra Brut € 45

Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%

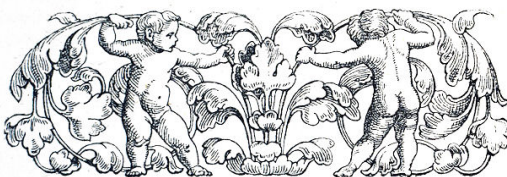
Sessanta mesi € 50

Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%

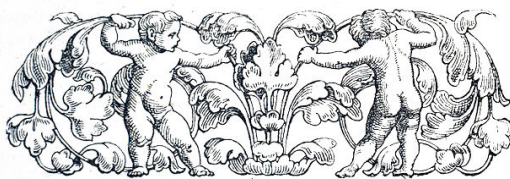
ABISSI

Metodo Classico 2012 Dosaggio 0 € 100

Affinato nei fondali dell'area marina di Portofino



CAVOLI A MERENDA CHAMPAGNES



CAVOLI A MERENDA

PAUL BARA

Paul Bara Grand Rosè de Bouzy € 90

Paul Bara Comtesse Marie de France € 120

BRUNO PAILLARD

Brut premiere Cuvee € 100

22% Pinot Meunier, 33% Chardonnay e 45% Pinot Nero

JEAN VESSELLE

G.C. Le Petit Clos Brut 1999 € 170

100% Pinot Nero solo 700 bottiglie

MARIE NOELLE LEDRU

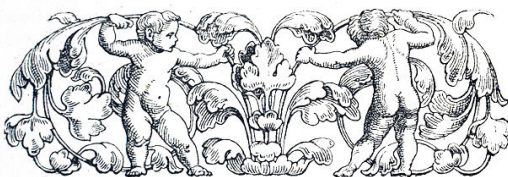
Cuvée du Goulte Grand Cru Blanc de Noir 08 € 115

100% Pinot Nero

J.L.VERGNON

Eloquence Blanc de Blancs € 90

Extra brut, 100% Chardonnay



CAVOLI A MERENDA

MESLAIN LAMIABLE

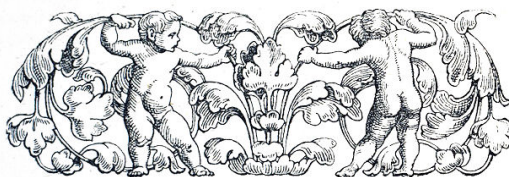
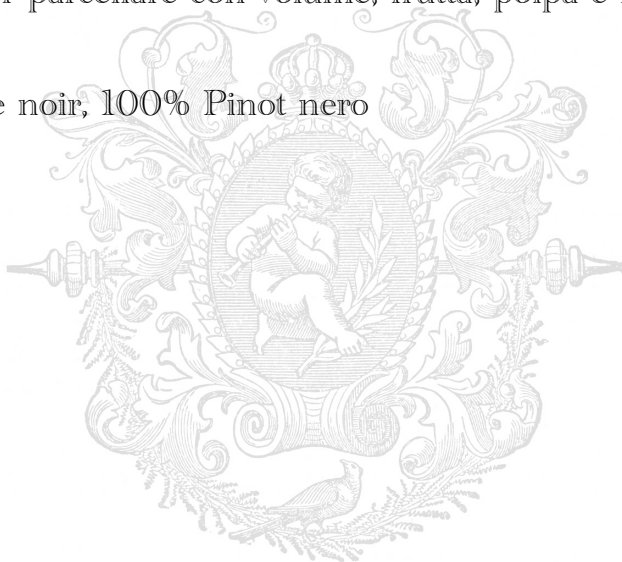
Blanc de noir 2009, 100% Pinot nero € 100

Champagne parcellare, solo 3200 bottiglie, fragrante e strutturato, solo annate migliori.

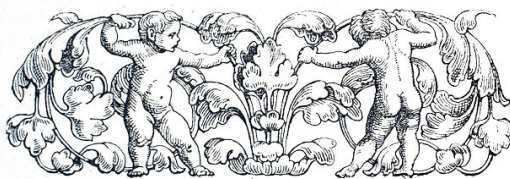
COESSENS

Largellier parcellare con volume, frutta, polpa e nervo di acidità

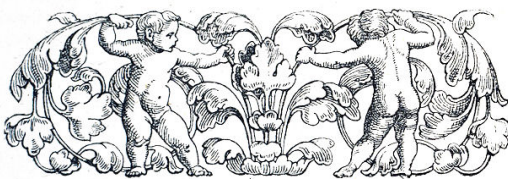
Blanc de noir, 100% Pinot nero € 120



CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA VINI ROSSI



CAVOLI A MERENDA

VALLE D'AOSTA

OTTIN

Fumin 2011

€ 40

PIEMONTE

LUCIANO SANDRONE

Barolo Cannubi Boschis 2009 D.O.C.G.

€ 140

Nebbiolo

Barolo le vigne 2008 D.O.C.G.

€ 120

Nebbiolo

Barolo Aleste 2014 D.O.C.G.

€ 100

Nebbiolo

Valmaggione Nebbiolo d'Alba 2015 D.O.C.

€ 50

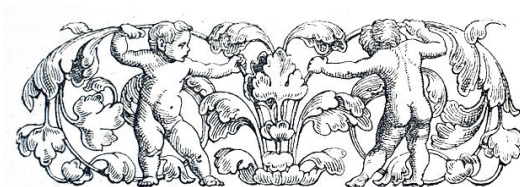
Barbera d'Alba 2015 D.O.C.

€ 40

SCHIAVENZA

Barolo DOCG "Broglia" Riserva 2004

€ 80



CAVOLI A MERENDA

LOMBARDIA

MONTELIO

Pinot Nero Costarsa 2016

€ 35

CAVEN CAMUNA

Giupa, Valtellina Superiore, Nebbiolo, 2010

€ 50

VENETO

VALENTINA CUBI

Amarone Morar 2009

€ 85

FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO DEL GELSO

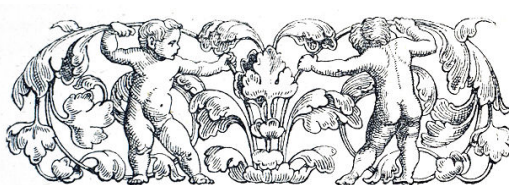
Merlot 2014

€ 35

GRAVNER

Rosso Rujno 2003

€200



CAVOLI A MERENDA

TOSCANA

QUERCIABELLA

Chianti Classico 2015 Docg € 55

100% Sangiovese, Biodinamico

PODERE FORTUNA

Fortuni 2010, Pinot Nero Magnum '09 € 110

Magnum '07 € 140

Magnum '06 € 160

Selezione 2009

Pinot Nero € 110

LE POTAZZINE

Brunello di Montalcino riserva 2011 € 240

Brunello di Montalcino 2013 € 120

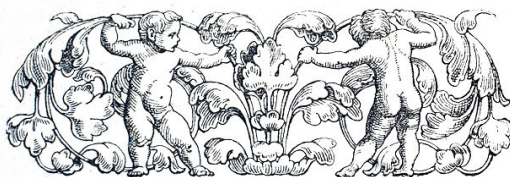
Rosso di Montalcino doc 2016 € 50

Paurus rosso di Montalcino 2016 € 35

LE GRASCETE

Le Grascete 2014 € 50

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc



CAVOLI A MERENDA

SICILIA

GULFI

Neroblejo	2009	€ 40
-----------	------	------

IGT Sicilia rosso Vino organico

Nerosanlore'

(Nero d'Avola)	2006	€ 70
----------------	------	------

	2008	€ 70
--	------	------

Nerommacarj	2000	€ 70
-------------	------	------

(Nero d'Avola)	2006	€ 60
----------------	------	------

	2008	€ 55
--	------	------

Nerobuffaleffj	2004	€ 70
----------------	------	------

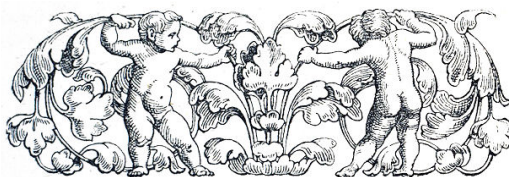
(Nero d'Avola)

Rossojbleo	2011	€ 40
------------	------	------

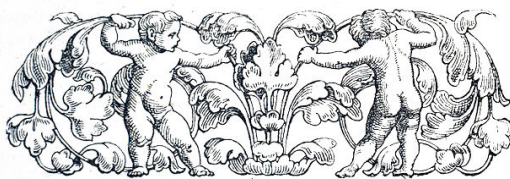
(Nero d'Avola) Vino organico

Reseca	2007	€ 50
--------	------	------

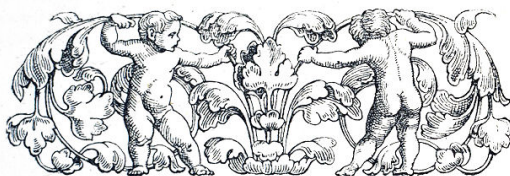
(Nerello mascalese)



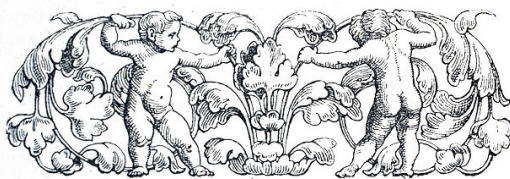
CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA VINI BIANCHI



CAVOLI A MERENDA

FRANCIA

GIRARDIN

Bourgogne Vieilles Vignes 2011

Chardonnay 100% € 40

TRENTINO ALTO ADIGE

BELLUTTI

Gewurztraminer 2013 € 40

FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO DEL GELSO

Siet Vignis, Chardonnay 2016 € 35

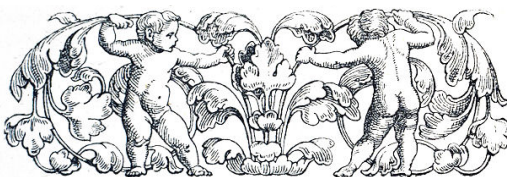
Sottomonte, Sauvignon 2016 € 35

Friulano 2007 € 50

Sauvignon 2010 € 50

Sot Lis Ravis Vignis, Pinot Grigio, 2017 € 35

Toc Bas, Friulano, 2016 € 35



CAVOLI A MERENDA

GRAVNER

Ribolla Gialla 2007 € 100

Bianco Breg 2008 € 100

TOSCANA

PODERE FORTUNA

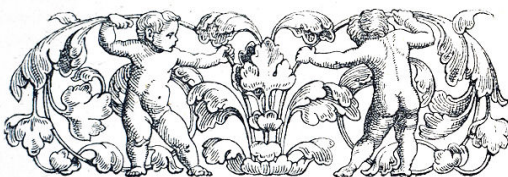
Greto alla Macchia 2009 € 70

Chardonnay e Pinot Nero Magnum '09 € 150

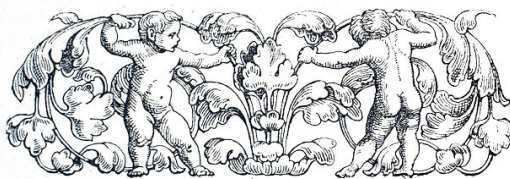
UMBRIA

ARNALDO CAPRAI

Cuvée Secrete, 2014 € 50



CAVOLI A MERENDA



CAVOLI A MERENDA

VINI LIQUOROSI

PODERE FORTUNA

PASSITO 2009 Mezza

€ 65

LE GRASCETE

Merlot 2010 Mezza

€ 35

SUAVIA

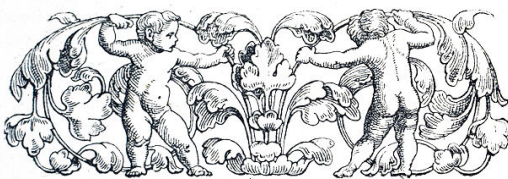
Acinatum Recioto 2007 Mezza

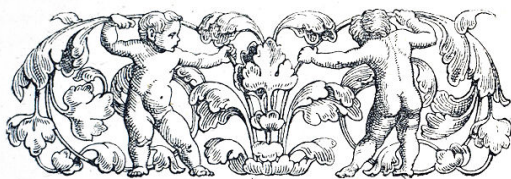
€ 45

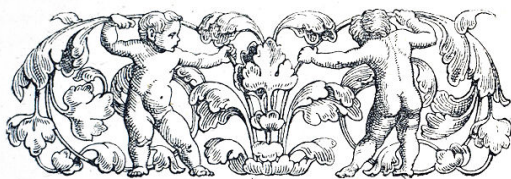
RONCO DEL GELSO

Traminer 2013 Mezza

€ 40

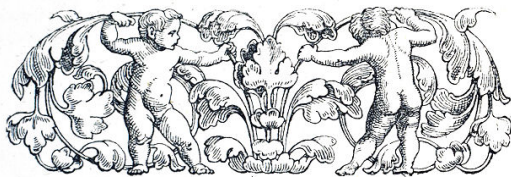








A cura di Marco Longagnani



Milano, Corso Magenta 66