

L'ENOTECA

Selezione, dal latino selectus, significa scelta, all'interno di un insieme omogeneo, degli elementi migliori o più adatti a certe finalità.

Questa nostra carta vini ne è la migliore concretizzazione in quanto tratta prodotti di piccole aziende, selezionate nel territorio nazionale ed estero, la cui filosofia è quella di lavorare con il criterio unico della qualità, partendo dall'eccellenza dei vigneti a bassa produzione e trattati con prodotti a basso impatto ambientale, per ottenere un risultato raffinato, elegante e soprattutto emozionante.

Questa ricerca insieme alla possibilità di degustare una quantità notevole di vini al calice serviti dal nostro personale, vuole premiare il sano lavoro di queste aziende, ed esaltare i piatti della nostra cucina per sorprendervi e regalarvi così piacevoli sensazioni.

BORSA

× ENOTECA ×



**lunedì
18.00 - 2.00**

**dal martedì
alla domenica
10.00 - 2.00**

**Borsa
Piazza dei Signori, 26
0444 544583
info@barborsa.com
www.barborsa.com**



**Vini biologici,
biodinamici e naturali**

Bolle

PROSECCO DOC “RUSTICO” BRUT	4 / 25
<i>100% glera</i> <i>Metodo Charmat</i> Nino Franco / Veneto	
PROSECCO DOCG EXTRA DRY	4 / 25
<i>100% glera</i> <i>Metodo Charmat</i> Taurisium / Veneto	
PROSECCO “LA ROVESCIAIA” 2018 ✳	4 / 25
<i>100% glera</i> <i>Metodo Sur lie</i> Corte de Pieri / Veneto	
CRÈMANT DE LIMOUX ROSÈ BRUT “N°7”	6 / 35
<i>60% chardonnay - 30% chenin blanc</i> <i>10% pinot noir</i> <i>Metodo Classico</i> Domaine J. Laurens / Francia	
DURELLO BRUT “CALESIO” 2018 ✳	4 / 25
<i>100% durella</i> <i>Metodo Charmat</i> Tenuta Dalle Ore / Veneto	
FRANCIACORTA BRUT DOCG	6 / 35
<i>chardonnay - pinot nero - pinot bianco</i> <i>Metodo Classico</i> Corte Fusia / Lombardia	
CDV LAMBRUSCO BRUT ROSSO 2019	4 / 25
<i>100% lambrusco di Sorbara</i> <i>Metodo Classico</i> Cantina della Volta / Emilia-Romagna	
D’ARAPRI PAS DOSÈ	6 / 35
<i>bombino bianco – pinot nero</i> <i>Metodo Classico</i> D’Arapri / Puglia	
DURELLO RISERVA BRUT 2012	6 / 35
<i>100% durella</i> <i>Metodo Classico</i> Fongaro / Veneto	
ROSÈ BRUT “VALSELLERA” 2019	6 / 35
<i>100% nebbiolo</i> <i>Metodo Classico</i> Francone / Piemonte	
TRENTODOC BRUT NATURE 2016	5 / 30
<i>100% chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Bellaveder / Trentino Alto Adige	
B3 PAS DOSÉ ✳	4 / 25
<i>60% pinot nero - 30% chardonnay - 10% vespaiola</i> <i>Metodo Classico</i> Boscodivino / Veneto	
ALTA LANGA PAS DOSÈ “AIRALI” DOCG 2016	5 / 30
<i>pinot nero - chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Tenuta Carretta / Piemonte	
CHAMPAGNE GRAND CRU BDB EXTRA BRUT	8.50 / 50
<i>100% chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Bonnet Gilmert / Francia	
MANZONI BIANCO DOC “SOGNO” 2013	45
<i>100% incrocio manzoni</i> <i>Metodo Classico</i> Cirotto / Veneto	
TRENTODOC BRUT CUVÉE DELL’ABATE RISERVA 2008	60
<i>100% chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Abate Nero / Trentino Alto Adige	
FRANCIACORTA “COLLEZIONE GRANDI CRU” 2011	70
<i>100% chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Cavalleri / Lombardia	
CHAMPAGNE GRAND CRU “L’ATAVIQUE” EXTRA BRUT S.A.	90
<i>65% pinot nero - 35% chardonnay</i> <i>Metodo Classico</i> Mouzon Lerou / Francia	

Bianchi

SOAVE CLASSICO “MONTE DE TONI” 2019	4 / 25
<i>100% garganega</i> I Stefanini / Veneto	
LUGANA DOC “CAMPI ARGILLA” 2019	4 / 25
<i>100% trebbiano di Lugana</i> I Campi / Lombardia	
FALANGHINA “CAMPI FLEGREI” 2018	4 / 25
<i>100% falanghina</i> Az. Agr. di Meo “La Sibilla” / Campania	
MULLER THURGAU “ST. THOMÀ” 2018	4 / 25
<i>100% müller thurgau</i> Pravis / Trentino Alto Adige	
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE “MONTEORO” DOCG 2018	4.5 / 28
<i>100% vermentino</i> Sella & Mosca / Sardegna	
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI 2018	4.5 / 28
<i>100% ribolla gialla</i> Grillo Iole / Friuli Venezia Giulia	
“NRAMIA” 2018	4.5 / 28
<i>100% erbaluce</i> Ravera Chion / Piemonte	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG 2018 ✳	4 / 25
<i>100% vernaccia</i> La Lastra / Toscana	
PECORINO “GIOCHEREMO CON I FIORI” 2018 ✳	4 / 25
<i>100% pecorino</i> Torre dei Beati / Abruzzo	
SAUVIGNON BLANC “FURIEL” IGT 2018	4.5 / 28
<i>100% sauvignon blanc</i> Borgo dei Posseri / Trentino Alto Adige	
“DUE” BIANCO 2019	4 / 25
<i>chardonnay - sauvignon</i> Due Russolo/ Friuli Venezia Giulia	
SAUVIGNON BLANC 2018	5 / 30
<i>100% sauvignon blanc</i> Saint Clair / Nuova Zelanda	
COLLIO “BIANCO DELLA CASTELLADA” 2014	45
<i>50% pinot grigio - 30% chardonnay 20% sauvignon</i> La Castellada / Friuli Venezia Giulia	
RIESLING “DAVVERO” 2018 ✳	35
<i>100% riesling - orange wine macerato</i> Calalta / Veneto	
CHABLIS PREMIER CRU CÔTE DE LÉCHET 2018	50
<i>100% chardonnay</i> Domaine d’Elise / Francia	

Rossi

CERASUOLO D'ABRUZZO “ROSA-AE” 2019 ✳	4 / 25
<i>100% montepulciano</i> Torre dei Beati / Abruzzo	
VALPOLICELLA CLASSICO 2018	4.5 / 28
<i>corvina – corvinone – rondinella molinara – oseleta</i> David Sterza / Veneto	
HEBO 2017	5 / 30
<i>cabernet sauvignon - merlot - sangiovese</i> Petra / Toscana	
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO “PIETRO JUNIOR” 2017	5 / 30
<i>corvina – rondinella – molinara</i> Pietro Zardini / Veneto	
CANAVESE ROSSO “ACINISPARSI” 2017	4 / 26
<i>barbera – nebbiolo – neretto di Bairo</i> Orsolani / Piemonte	
CORBÙ 2016 ✳	4 / 26
<i>100% montepulciano</i> Clara Marcelli / Marche	
BREGANZE DOC CABERNET 2013	4 / 26
<i>50% cabernet sauvignon - 50% cabernet franc</i> Miotti / Veneto	
SYRAH “ADHARA” 2018	4 / 26
<i>100% syrah</i> Feudi Disisa / Sicilia	
PRIMITIVO DI MANDURIA “SASSIROSSI” 2017	4.5 / 28
<i>100% primitivo</i> Feudi Salentini / Puglia	
LANGHE DOC NEBBIOLO “I PATRIARCHI” 2017	5 / 30
<i>100% nebbiolo</i> Francone / Piemonte	
CHIANTI CLASSICO 2016 ✳	5 / 30
<i>100% sangiovese</i> Il Molino di Grace / Toscana	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA LEONE ZARDINI DOCG 2016	100
<i>70% corvina - 20% rondinella – 5% molinara</i> Pietro Zardini / Veneto	
PINOT NERO 2012 ✳	60
<i>100% pinot nero</i> Bressan Mastri Vini / Friuli Venezia Giulia	
BAROLO CANNUBI DOCG 2011	85
<i>100% nebbiolo</i> Tenuta Carretta /Piemonte	

Tutti i prezzi sono espressi in Euro.