



CARTA DEI VINI

OSTERIA DEL TORTELLINO

Strada Statale Nord, 65 - 41037 Mirandola (MO)
TEL. +39 0535.658403

www.osteriadeltortellino.it

Osteria del Tortellino

RISTORANTE TIPICO EMILIANO



INDICE

In giro per il mondo	3
Champagne	6
Lambruschi	10
Bollicine	12
Bianchi	15
Rosè	17
Rossi	19
Vini al calice	23

IN GIRO PER IL MONDO

Osteria del Tortellino è sempre alla ricerca di nuovi sapori. È per questo che abbiamo deciso di inserire nella nostra cantina una selezione di vini internazionali.

Cremant: spumanti metodo classico prodotti in Francia fuori dalla regione della Champagne. Sono realizzati in 7 regioni: Alsazia, Bourdeaux, Borgogna, Die, Jura, Limoux, Loira.

Zorah: Zorik Gharibian armeno cresciuto in Italia, decide di avventurarsi nella sua vera passione: il vino. Nasce così Zorah, nella terra dei suoi padri, per creare vini unici, che raccontano la modernità con profonde radici tradizionali.

Deloach: questa cantina è tra i pionieri del Pinot Noir e dello Chardonnay in California. Tra le prime aziende americane certificate in biologico. Il motto del giovane enologo Bryan Maloney è "Terroir* first".

Von Winning: una delle aziende simbolo della Pfalz, la cantina nasce nel 1849 ed è riuscita a stare al passo con i tempi sia dal punto di vista della gestione della vigna sia per quanto riguarda la vinificazione in cantina. Fermentazione naturale in botti di Rovere da 500l, e una sosta sui lieviti fino a due anni prima dell'imbottigliamento.

Rebula Simcic: la Cantina Simcic nasce nel 1860 e ha un passato commerciale importante; nel 1988 Marjan Simcic prende le redini dell'azienda di famiglia insieme a sua moglie Valerija facendo rinascere la cantina e donando ai suoi vini un'altissima qualità.

*Terroir: può essere definito come un'area ben delimitata dove le condizioni naturali, fisiche e chimiche, la zona geografica ed il clima permettono la realizzazione di un vino specifico ed identificabile mediante le caratteristiche uniche della propria territorialità.

FRANCIA

BOLLICINE

Cremant d'Alsace Rose - Domaine Allimant-Laugner

Uvaggio: Pinot Nero

0.750 cl 25.00€

Cremant d'Alsace Brut - Domaine Allimant-Laugner

Uvaggio: Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio

0.750 cl 25.00€

Cremant de Limoux Brut - Domaine J. Laurens

Uvaggio: Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac, Pinot Nero

0.750 cl 25.00€

Cremant Bordeaux Brut - Chateau Rioublanc

Uvaggio: Sauvignon, Semillon, Colombard

0.750 cl 25.00€

BIANCHI FERMI

Sauvignon "Fabel Barbou" 2019 - Domaine des Corbillieres Loira

Uvaggio: Sauvignon

0.750 cl 31.00€

Sancerre "Le Rochoy" - Domaine Laporte (Loira)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

0.750 cl 39.00€

Chablis Alain Geoffroy Borgogne Premiere Cru

Uvaggio: Chardonnay

0.750 cl 39.00€

ROSSI FERMI

Pinot Noir Bourgogne - David Duband

Uvaggio: Pinot Nero

0.750 cl 25.00€

Bordeaux Reserve - Château Pey La Tour

Uvaggio: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Petit Verdot

0.750 cl 26.00€

Côtes du Rhône Rouge "Vieilles Vignes" 2019 - Clos Mont-Olivet

Uvaggio: Carignan, Syrah, Grenache Noir

0.750 cl 29.50€

Bordeaux Rouge Supérieur 2016 - Château Rioublanc

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

0.750 cl 25.00€

ARMENIA

Voskì - Zorah - Bianco fermo

Uvaggio: Voskeat - Garandmak

0.750 cl 42.00€

Karasi Areni Noir - Zorah - Rosso Fermo

Uvaggio: Areni Nero

0.750 cl 42.00€

USA

Chardonnay - Deloach California - Bianco Fermo

Uvaggio: Chardonnay

0.750 cl 29.00€

Pinot Noir - Deloach California - Rosso Fermo

Uvaggio: Pinot Nero

0.750 cl 32.00€

GERMANIA

Riesling Von Winning - Bianco Fermo

Uvaggio: Riesling

0.750 cl 25.00€

CROAZIA

Rebula - Marian Simcic - Bianco Fermo

Uvaggio: Ribolla

0.750 cl 25.00€

CHAMPAGNE

Champagne è un nome che evoca tutto il fascino ed il piacere del più rinomato vino con le bollicine al mondo.

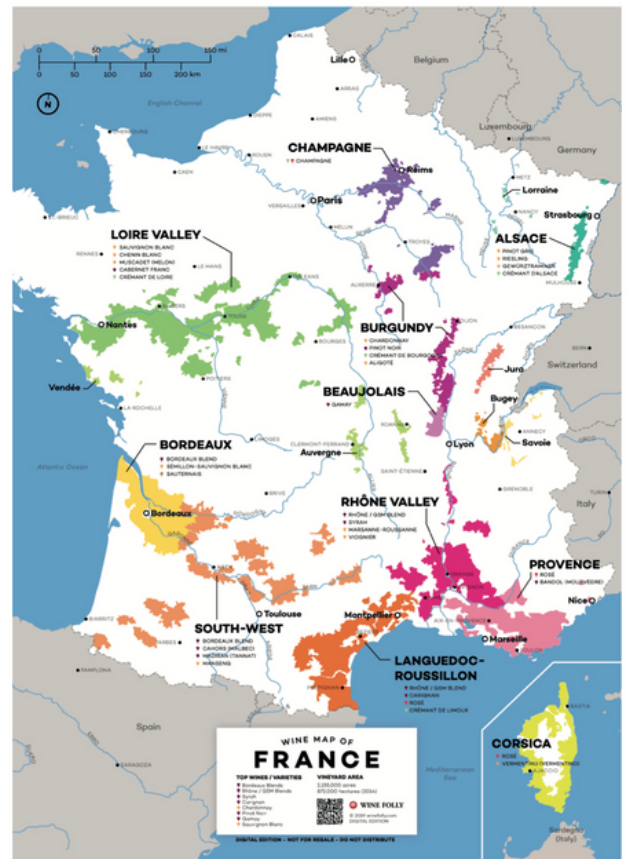
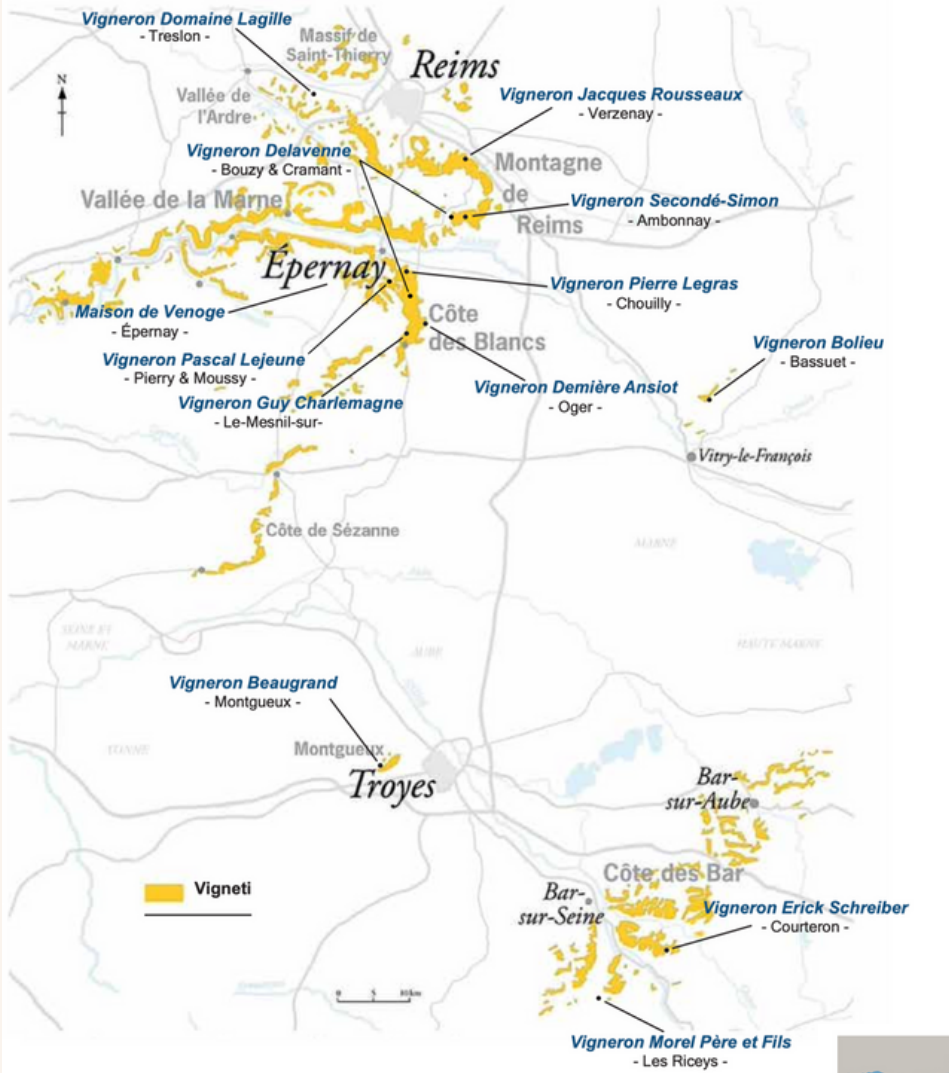
Champagne è una regione dove da cinquecento anni si producono i più prestigiosi vini con le bollicine del mondo.

Le aree di produzione della Champagne sono 5:

- Montagne de Reims
- Côte des Blancs
- Vallée de la Marne
- Côte de Sézanne
- Aube

I vitigni principali sono il Pinot Noir, il Pinot Meunier e lo Chardonnay.

LA CHAMPAGNE VITICOLE



LE MAISON

De Venoge Demi Sec

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Meunier. Zona di provenienza: Epernay

50.00€

Bruno Paillard Extra Brut

Uvaggio: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay. Zona di provenienza: Reims

65.00€

De Venoge Princes Blanc de Blanc

Uvaggio: Chardonnay. Zona di provenienza: Epernay

85.00€

De Venoge Princes Rosè

Uvaggio: Pinot Nero. Zona di provenienza: Epernay

85.00€

I VIGNERON

Hurtebisse A. Mercier Brut

Uvaggio: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay. Zona di provenienza: Vallée de la Marne

39.00€

J. Charpentier Brut Reserve

Uvaggio: Pinot Munier, Pinot Noir. Zona di provenienza: Vallée della Marne

42.00€

J. Vesselle Brut Reserve

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay. Zona di provenienza: Ambonnay

42.00€

Monmarthe Brut

Uvaggio: Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay. Zona di provenienza: Vallée della Marne

44.00€

Secondé-Simon "Nicolas" Brut Grand Cru

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay. Zona di provenienza: Ambonna

49.00€

Pierre Legras "Orior"

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. Zona di provenienza: Chouilly

49.00€

Domaine Lagille "Inattendue" Brut

Uvaggio: Pinot Meunier. Zona di provenienza: Treslon

50.00€

Charlemagne Blanc de Blanc Grand Cru Brut

Uvaggio: Chardonnay. Zona di provenienza: Verzenay

60.00€

Bolieu "Pepin de Vigne" Brut

Uvaggio: Chardonnay, Meunier. Zona di provenienza: Bassuet

60.00€

Morel Père Et Fils Brut Rosè

Uvaggio: Pinot Noir. Zona di provenienza: Les Receys

68.00€

Bollinger

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier. Zona di provenienza: Maison Bollinger

90.00€

ECCOCI IN ITALIA

IL PAESE PIÙ BELLO DEL MONDO

La leggenda narra che fosse il caro Dioniso (alias Bacco, Dio del vino) a donare all'umanità, in Sicilia, il segreto della celebre bevanda.

Varietà di climi e di territori e una moltitudine di vitigni:
ci vuole una vita intera per esplorare i vini italiani.

L'Italia è l'unico paese dove si produce vino su tutto il territorio.

I vini sono classificati secondo 4 livelli di denominazione:

DOCG, DOC, IGT, VINI DA TAVOLA

Ogni regione ha la sua tipicità e non si può parlare di "vino italiano", avendo a che fare con un eccezionale ricchezza di diversità in continua evoluzione.

Noi di Osteria del Tortellino abbiamo fatto una selezione molto accurata spaziando in quasi tutte le regioni italiane:

é così che è nata la nostra carta, partendo dal nostro Lambrusco, passando per le bollicine, i vini bianchi, i sempre più amati rosati e non per ultimi i nostri preferiti:
i vini rossi fermi.

Siamo sempre a vostra disposizione per consigli e suggerimenti.

Ci potete scrivere contattando direttamente l'indirizzo:

alexandra@osteriadeltortellino.it

I LAMBRUSCHI

Il **Lambrusco** è uno dei vini italiani più conosciuti ed apprezzati nel mondo. I suoi vitigni crescono tra l'**Emilia-Romagna** e la **Lombardia**. In tutti questi anni, questo vino spumante dal colore rosso è riuscito ad assorbire, non solo gli umori del terreno, ma anche la cultura e lo spirito della gente che da sempre abita in questi luoghi. Attualmente il Lambrusco viene prodotto con i seguenti metodi:

- **metodo "Martinotti" o "Charmat"**, questo metodo prevede il travaso del vino in grandi autoclavi pressurizzate, dove in seguito all'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero, inizia una seconda fermentazione.

Questo provoca la formazione di anidride carbonica, che viene intrappolata grazie alla pressione delle autoclavi.

- **metodo "Classico" o "Champenoise"** viene utilizzato per produrre il Lambrusco spumante, questo metodo prevede una seconda fermentazione, avviata direttamente in bottiglia grazie all'aggiunta di lieviti selezionati e zuccheri. La nuova fermentazione sviluppa l'anidride carbonica che, imprigionata nella bottiglia stessa, produce un forte incremento della pressione interna.

LOMBARDIA

Inciostar

Cantine Virgili

Uvaggio: Ruberti, Ancellotta

0.75 cl 19.00€

Pjafoc

Cantine Virgili

Uvaggio: Ruberti, Salamino, Ancellotta

0.75 cl 19.00€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa Vigneto Cialdini

Az. Agr. Cleto Chiarli e Figli

Uvaggio: Grasparossa

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 19.00€

Lambrusco Vecchia Modena Premium

Az. Agr. Cleto Chiarli e Figli

Uvaggio: Sorbara

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 19.00€

Lambrusco Otello

Cantine Ceci Torrile

Uvaggio: Maestri

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 19.00€

Lambrusco Rosè de Noir

Az. Agr. Cleto Chiarli e Figli

Uvaggio: Grasparossa, Pinot Nero

0.75 cl 19.00€

Lambrusco Grasparossa Monovitigno

Fattoria Moretto

Uvaggio: Grasparossa

0.75 cl 19.00€

Lambrusco di Sorbara Classico "Brut Rosso"

Cantina della Volta

Uvaggio: Sorbara

0.75 cl 19.00€

Lambrusco bianco "Christian Bellei" Metodo Classico

Cantina della Volta

Uvaggio: Sorbara

0.75 cl 22.00€

Lambrusco Venti Venti Rosè "Modena DOC"

Cantina 2020

Uvaggio: Sorbara

0.75 cl 25.00€

LE BOLLICINE

Una qualità impeccabile ed una varietà talmente ampia da permettere all'Italia di non essere seconda a nessuno. Che sia Prosecco, Franciacorta o TrentoDoc non si corre mai il rischio di trovarsi di fronte un prodotto anche solo di media qualità.

Negli ultimi anni i produttori di questi vini hanno moltiplicato i loro sforzi al fine di creare un prodotto che non è un semplice vino frizzante, ma un'esperienza diversa ogni volta che lo si assaggia.

Abbiamo voluto riassumere le tre tipologie più importanti prodotte in Italia: **Prosecco, Franciacorta e TrentoDoc.**

TRENTINO ALTO ADIGE

Trento DOC Maximum Blanc de Blancs

Cantine Ferrari

Uvaggio: Chardonnay

0.375 cl 18.00€

0.75 cl 35.00€

Trento DOC Maximum Rosè

Cantine Ferrari

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

0.75 cl 38.00€

Trento DOC Perlè

Cantine Ferrari

Uvaggio: Chardonnay

0.75 cl 45.00€

Trento Riserva Lunelli

Cantine Ferrari

Uvaggio: Chardonnay

0.75 cl 85.00€

VENETO

Prosecco Valdobbiadene Brut D.O.C.G.

Marsuret

Uvaggio: Glera

0.75 cl 19.00€

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry D.O.C.G.

Marsuret

Uvaggio: Glera

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 19.00€

Cuvée Bollicina Rosè Brut

Marsuret

Uvaggio: Chardonnay, Glera, Cabernet Franc

0.75 cl 19.00€

LOMBARDIA

Franciacorta Cuvée Royale

Soc. Agr. Marchese Antinori

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

0.75 cl 29.00€

Franciacorta Blanc de Blancs

Soc. Agr. Marchese Antinori

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

0.75 cl 29.00€

Franciacorta Rosè

Soc. Agr. Marchese Antinori

Uvaggio: Pinot Nero

0.75 cl 35.00€

Franciacorta Anna Maria Clementi Rosé Riserva

Ca' del Bosco

Uvaggio: Pinot Nero

0.75 cl

169.00€

EMILIA ROMAGNA

Pignoletto frizzante dei Colli Bolognesi DOC

Tenuta Santa Croce

Uvaggio: Grechetto Gentile

0.375 cl

9.00€

0.75 cl

17.00€

Venti Venti Pas Dosè

Cantina 2020

Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Sorbara

0.75 cl

26.00€

Il Mattaglio Dosaggio Zero

Cantina della Volta

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

0.75 cl

36.00€

VINI BIANCHI

Il vino bianco si ottiene dalla fermentazione alcolica del mosto di uva a bacca bianca o di uva a bacca nera con polpa incolore. Durante il processo di vinificazione viene sottoposto a dei trattamenti specifici per mantenere inalterata la colorazione gialla trasparente che lo contraddistingue.

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau Fermo

Cantine Tramin

Uvaggio: Müller-Thurgau

0.75 cl 19.00€

Gewurztraminer Selida

Cantine Tramin

Uvaggio: Gewürztraminer

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 22.00€

Pinot bianco

Cantine Tramin

Uvaggio: Pinot Bianco

0.75 cl 22.00€

Sauvignon Pepi DOC

Cantine Tramin

Uvaggio: Sauvignon

0.75 cl 25.00€

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla DOC

Livio Felluga

Uvaggio: Ribolla Gialla

0.75 cl 23.00€

PIEMONTE

Arveja Langhe Bianco

Prunotto

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Erbaluce

0.75 cl 23.00€

LOMBARDIA

Lugana DOC "I Frati"

Ca' dei Frati

Uaggio: Trebbiano di Lugana

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 21.00€

EMILIA ROMAGNA

Aulente bianco IGT

San Patrignano

Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon Blanc

0.75 cl 18.00€

TOSCANA

Villa Antinori

Marchesi Antinori

Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Riesling

0.375 cl 10.00€

0.75 cl 18.00€

VINI ROSÈ E ROSATI

I vini rosati sono prodotti a partire da uve a bacca nera, riducendo i tempi di macerazione a contatto con le bucce e i vinaccioli al minimo, in modo che solo una piccola frazione delle sostanze coloranti e dei tannini venga ceduta al vino.

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein Rosè

Cantine Tramin

Uvaggio: Lagrein

0.750 cl

17.00€

LOMBARDIA

Rosa dei Frati

Ca' dei Frati

Uvaggio: Gropello, Sangiovese, Marzemina, Barbera

0.750 cl

21.00€

EMILIA ROMAGNA

Emilia Rosato Ricanto

Cantina 2020

Uvaggio: Sorbara

0.750 cl

23.00€

TOSCANA

Giardino Rosè IGT

Cantina Santa Cristina

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

0.750 cl

17.00€

VINI ROSSI

Per il vino rosso, a differenza del vino bianco, nella vinificazione in rosso il mosto viene lasciato a fermentare con tutti i residui derivanti dalla pigiatura, così da estrarre i polifenoli e le sostanze coloranti naturali presenti sulle bucce degli acini. La temperatura a cui fermenta il vino rosso oscilla tra i 22 e i 28 gradi, questo processo ha una durata di circa una settimana per i vini più leggeri, mentre la fermentazione deve durare di più per quelli da destinare all'invecchiamento, di solito tra i 15 e i 20 giorni.

Prima dell'imbottigliamento finale c'è la fase di svinatura, ovvero il momento in cui le vinacce vengono separate dal vino. A questo punto il vino viene travasato in vasche di vario materiale (acciaio, cemento o botti di rovere) per proseguire con l'invecchiamento che, nel caso dei vini rossi, dipende sempre dal tipo di proprietà organolettiche che si intendono raggiungere. Spesso l'invecchiamento di un rosso può arrivare fino a 5 anni o anche di più.

Il vino rosso, per essere esaltato al meglio, andrebbe servito tra i 15 ed i 20 gradi.

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein

Cantine Tramin

Uvaggio: Lagrein

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 21.00€

Pinot Nero Riserva Marjun DOC

Cantine Tramin

Uvaggio: Lagrein

0.75 cl 24.00€

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba DOC

Prunotto

Uvaggio: Dolcetto

0.75 cl 19.00€

Barbera d'Alba DOC

Prunotto

Uvaggio: Barbera d'Alba

0.75 cl 25.00€

Nebbiolo Occhetti DOC

Prunotto

Uvaggio: Nebbiolo

0.75 cl 25.00€

Gattinara DOCG

Cantine Travaglini

Uvaggio: Nebbiolo

0.50 cl 19.00€

0.75 cl 29.00€

Gattinara Trevigne DOCG

Cantine Travaglini

Uvaggio: Nebbiolo

0.75 cl 39.00€

VENETO

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Cantine Adelghieri

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

0.375 cl 14.00€

0.75 cl 25.00€

Amarone della Valpolicella

Cantine Adelghieri

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

0.375 cl 25.00€

0.75 cl 55.00€

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese di Romagna "Aulente" DOC

San Patrignano

Uvaggio: Sangiovese

0.375 cl 11.00€

0.75 cl 18.00€

Sangiovese di Romagna "Ora" DOC

San Patrignano

Uvaggio: Sangiovese

0.75 cl 21.00€

Merlot DOC

Cantine Aldrovandi

Uvaggio: Merlot

0.75 cl 23.00€

TOSCANA

Morellino di Scansano DOCG

Morisfarms

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah

0.75 cl 19.00€

Rosso di Montepulciano "Sabazio"

Marchesi Antinori

Uvaggio: Sangiovese (Prugnolo Gentile), Merlot

0.75 cl 19.00€

Chianti Classico

Castellare di Castellina

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

0.375 cl 13.00€

0.75 cl 25.00€

Bolgheri Il Bruciato

Marchesi Antinori

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

0.375 cl 17.00€

0.75 cl 33.00€

Le Volte dell'Ornellaia

Tenute dell'Ornellaia

Uvaggio: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

0.75 cl 33.00€

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Tenute dell'Ornellaia

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot

0.75 cl 49.00€

Brunello di Montalcino DOCG 2016

Pian delle Vigne 0.75 cl 69.00€
Uvaggio: Sangiovese

IGT "Luce" 2017

Tenuta Luce, Montalcino 0.75 cl 115.00€
Uvaggio: Sangiovese

Lux Vitis IGT 2017

Tenuta Luce, Montalcino 0.75 cl 155.00€
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Ornellaia 2018

Tenute dell'Ornellaia 0.75 cl 200.00€
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Ornellaia 2017

Tenute dell'Ornellaia 0.75 cl 220.00€
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot

UMBRIA

Ziggurat Montefalco Rosso DOC 2019

Tenute Lunelli 0.75 cl 24.00€
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Cabernet, Merlot

Lampante Montefalco Rosso Riserva DOC

Tenute Lunelli 0.75 cl 29.00€
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Cabernet e Merlot

Carapace Montefalco Sagrantino DOCG 2019

Cantine Lunelli 0.75 cl 39.00€
Uvaggio: Sagrantino

Pinot Nero Castello della Sala

Marchesi Antinori 0.75 cl 65.00€
Uvaggio: Pinot Nero

PUGLIA

Puglia Primitivo IGT Nèprica

Cantina Tormaresca 0.375 cl 9.50€
Uvaggio: Primitivo 0.75 cl 18.00€

VINI AL CALICE

Bollicine Bianche

Franciacorta Cuvée Royale

Soc. Agr. Marchese Antinori

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

6.00€

Trento DOC Millesimato

Cantine Cavit

Uvaggio: Chardonnay

6.00€

Champagne Extra Brut Domaine Lagille "Inattendue"

Lagille & Fils

Uvaggio: Pinot Meunier

9.00€

Bollicine Rosè

Crémant d'Alsace Rosè Allimant

Allimant-Laugner

Uvaggio: Pinot Nero

6.00€

Trento DOC Rosè

Cantine Altemasi

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Meunier

6.00€

Bianco Fermo

Lugana DOC

Ca' dei Frati

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

6.00€

Rosso Fermo

Sangiovese di Romagna "Aulente" DOC

San Patrignano

Uvaggio: Sangiovese

5.00€

Venire da noi è un'esperienza, un po' come tornare a casa dopo tanto tempo: sai già cosa trovi, eppure ogni volta è sempre un'emozione

Ci auguriamo che questa esperienza sia di tuo gradimento.

Alexandra e lo Staff del Tortellino

OSTERIA DEL TORTELLINO

INFO E CONTATTI
INFO AND CONTACTS

osteriadeltortellino.it