Carta DEI VINI

CASTELLO
DI FOSSADALBERO
RISTORANTE

Bollicine

METODO CHARMAT / ANCESTRALE

“Brunei”, La Tordera – Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut 24
Glera 100%; profumi di mela verde e fiori bianchi, gusto fresco e sapido; ideale con antipasti leggeri e crostacei.

“Riva Dei Ciliegi”, Francesco Vezzelli – Lambrusco Grasparossa DOC 24
Lambrusco Grasparossa 100%; note di ciliegia e viola, bollicina cremosa; perfetto con salumi e primi emiliani.

“Rosaxemy”, Mattarelli – Spumante Rosé 24
Fortana 100%; profumi di piccoli frutti rossi e rosa canina, sorso secco e fragrante; ottimo con pesce crudo e fritti.

“Turdoi”, Tiziano Bellini – Grappello Ruberti Rosé rifermentato in bottiglia 32
Grappello Ruberti 100%; sentori di fragolina e lieviti, gusto rustico e vibrante; eccellente con salumi saporiti e torte salate.

METODO CLASSICO

Trentodoc Brut Mill. 2021, Madonna Delle Vittorie 38
Chardonnay 100%; note di mela, crosta di pane e agrumi; perfetto con pesce crudo e fritti.

Trentodoc Nature, Tonini 55
Chardonnay 70%, Pinot Bianco 30%; profumi di lievito e nocciola, sorso secco e fine; ideale con crudi di mare.

“Alta Langa Extra Brut”, Ettore Germano 55
Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%; bouquet agrumato e minerale, bollicina elegante; abbinamento con ostriche e carpacci.

“Cuvée Prestige Ed. 47”, Cà del Bosco – Franciacorta DOCG 62
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 3%, Pinot Nero 22%; profumi di frutta secca e crosta di pane, cremoso al palato; ottimo con primi al pesce.

“Dis’cioles”, Cantina Primavena – Oltrepò Pavese 42
Pinot Nero 100%; note di frutti rossi e lieviti fini, sorso sapido e persistente; eccellente con carpacci e salumi.

“Dumà Vin”, Cantina Primavena – Oltrepò Pavese 48
Chardonnay 100%; profumi di agrumi e brioche, struttura piena e cremosa; perfetto con formaggi freschi e pesce bianco.

“Bibo”, Cantina Primavena – Spumante Rosé 62
Pinot Nero 100%; fragoline, melograno e note minerali; ottimo con crostacei e piatti speziati.

Metodo Classico Rosé Brut, Mattia Vezzola Costaripa 50
Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%; bouquet di rosa e ribes, gusto armonico e setoso; ideale con carni bianche e pesce al forno.

“Corallo Extra Brut VSQ”, Fongaro 40
Durella 75%, Incrocio Manzoni e Chardonnay 25%; agrumi e pietra focaia, sorso teso e sapido; perfetto con formaggi stagionati e crostacei.

“Paion” VSQ Rosé, Tiziano Bellini 38
Grappello Ruberti 100%; profumi di melograno e lieviti, bollicina vivace; ottimo con antipasti e carni bianche.

“Blanc De Noirs”, Tenuta Santa Lucia – Sangiovese Metodo Classico 38
Sangiovese 100%; note di frutti rossi e fiori secchi, gusto fresco e deciso; ideale con salumi e primi saporiti.

“Brut 0”, Domaine Grosbot Barbara 45
Gamay 100%; profumi di lampone e agrumi, gusto secco e minerale; perfetto con tartare e formaggi a crosta fiorita.

CHAMPAGNE

“Zero” Brut Nature, Tarlant 100
Chardonnay 32%, Meunier 32%, Pinot Nero 32%, Vitigni Antichi 4%; note di agrumi e lieviti, bollicina netta e fresca; perfetto con frutti di mare e ostriche.

“Latitude”, Larmandier-Bernier 120
Chardonnay 100%; profumi di mela e brioche, gusto elegante e minerale; ideale con il pesce crudo.

“Nature” Grand Cru, Benoît Lahaye 120
Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%; sentori di frutta rossa e crosta di pane, sorso teso e vibrante; ottimo con carni bianche e formaggi delicati.

“Blanc de Noirs Brut”, Benoît Lahaye 140
Pinot Nero 100%; fragole, frutti rossi e lievito, bollicina cremosa; perfetto con foie gras, carpacci e piatti raffinati di pesce.

Vini bianchi *ITALIANI*

Pinot Grigio DOC, Alois Lageder 27
Pinot Grigio 100%; note di mela e fiori bianchi, fresco e leggero; perfetto con antipasti e pesce al vapore.

Gewürztraminer Alto Adige DOC, Alois Lageder 30
Gewürztraminer 100%; profumi di litchi e rosa, sorso aromatico e morbido; ideale con piatti speziati e formaggi erborinati.

BBK Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT, Lis Neris 30
Ribolla Gialla 100%; agrumi e fiori di campo, gusto sapido e vivace; ottimo con crostacei e risotti di verdure.

Fiori di Campo Venezia Giulia IGT, Lis Neris 32
Friulano 85%, Sauvignon Blanc 10%, Riesling 5%; note floreali e fruttate, sorso elegante; ideale con pesce alla griglia e verdure.

“Le Chiusure” Erbaluce di Caluso DOCG, Favaro 47
Erbaluce 100%; mela verde e mandorla, gusto fresco e minerale;
perfetto con antipasti di mare e formaggi freschi.

Derthona Timorasso 2020, Renato Boveri 38
Timorasso 100%; profumi di frutta matura e fiori bianchi, sorso complesso e minerale;
ottimo con carni bianche e risotti cremosi.

“TOP” Riesling Oltrepò Pavese DOC, Cantina Primavena 30
Riesling 100%; agrumi e mineralità, gusto fresco e sapido; ideale con pesce crudo e sushi.

“Oasi Mantellina” Lugana DOC 2024, Allegrini 27
Turbiana 100%; profumi di pesca bianca e fiori, sorso fresco e sapido;
perfetto con piatti di lago e antipasti leggeri.

Albarara Cru Artigianale, Albana di Romagna DOCG,
Tenuta Santa Lucia 32
Albana 100%; note di frutta bianca e mandorla, gusto morbido e armonico;
ottimo con formaggi stagionati e primi delicati.

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2020, Emidio Pepe 70
Trebbiano 100%; profumi di agrumi e fiori secchi, sorso sapido e persistente;
ideale con pesce al forno e piatti della tradizione.

“Selvabianca” Vernaccia di San Gimignano DOCG,
Il Colombaio di Santachiara 32
Vernaccia 100%; note di mela, mandorla e erbe aromatiche, gusto fresco e minerale;
perfetto con crostacei e carni bianche.

“Miniere” Greco di Tufo DOCG, Dell’Angelo 35
Greco 100%; profumi di frutta bianca e agrumi, sorso sapido e strutturato;
ottimo con pesce al forno e piatti regionali succulenti.

Munjbel Bianco, Terre Siciliane IGT, Frank Cornelissen 70
Grecanico Dorato 50%, Carricante 50%; note di agrumi e erbe mediterranee,
gusto fresco e minerale; ideale con crudi di mare e formaggi saporiti.

Vini bianchi *ESTERI*

Riesling Alte Reben Trocken 2021, Molitor 41
Riesling 100%; agrumi e pietra focaia, sorso fresco e minerale;
perfetto con pesce crudo e crostacei.

“Durnstein” Grüner Veltliner Federspiel, Alzinger 36
Grüner Veltliner 100%; note di pepe bianco e agrumi, gusto fresco e sapido;
ideale con antipasti di verdure e pesce.

Chablis Premier Cru AOC 2022, Louis Moreau 52
Chardonnay 100%; mela verde, agrumi e mineralità, sorso elegante;
ottimo con ostriche e crostacei.

Chassagne-Montrachet, Philippe Colin 130
Chardonnay 100%; note di frutta bianca e nocciola, gusto pieno e complesso; perfetto con pesce al burro e carni bianche.

"Les Grands Charrons" Meursault, Michel Bouzereau 130
Chardonnay 100%; bouquet di burro, mandorla e agrumi, sorso elegante e strutturato; ideale con crostacei e piatti raffinati.

L'Etoile AOC, Domaine De Montbourgeau 59
Chardonnay 95%, Savagnin 5%; profumi di frutta gialla e spezie, gusto fresco e minerale; perfetto con pesce e formaggi morbidi.

Vieilles Vignes Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie, Bruno Cormerais 32
Melon de Bourgogne 100%; agrumi e note saline, sorso fresco e leggero; ideale con frutti di mare e ostriche.

Vini rosati

"Rosamara" Valtènesi DOC, Mattia Vezzola Costaripa 35
Groppello 60%, Marzemino 40% (con Sangiovese e Barbera); note di ciliegia e rosa, sorso fresco e fruttato; ideale con antipasti e carni bianche.

Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC, Praesidium 47
Montepulciano 100%; profumi di ciliegia e fragola, gusto equilibrato e morbido; perfetto con primi piccanti e piatti di terra.

"Susucaru Rosato" Terre Siciliane IGT, Frank Cornelissen 47
Malvasia, Moscadella, Cataratto, Nerello Mascalese; sentori di frutti rossi e erbe aromatiche, sorso fresco e armonico; ottimo con antipasti e piatti di pesce mediterraneo.

Vini rossi *ITALIANI*

Schiava Alto Adige DOC, Alois Lageder 30
Schiava 100%; fragole e fiori rossi, sorso leggero e fragrante; ideale con salumi e piatti delicati.

"Conus" Lagrein Riserva Alto Adige DOC, Alois Lageder 40
Lagrein 100%; note di frutti neri e spezie, gusto pieno e morbido; perfetto con carni alla griglia e formaggi stagionati.

Trentino Marzemino DOC Superiore d'Isera, Tonini 40
Marzemino 100%; ciliegia, prugna e pepe, sorso elegante e morbido; ideale con primi saporiti e carni bianche.

Rosso di Valtellina DOC, Ar.Pe.Pe. 40
Nebbiolo 100%; frutti rossi e spezie, gusto armonico e fresco; ottimo con risotti e carni delicate.

Sassella "Stella Retica" Valtellina Superiore DOCG, Ar.Pe.Pe. 70
Nebbiolo 100%; note di ciliegia matura e spezie, sorso elegante e persistente; ideale con brasati e formaggi stagionati.

rossi italiani

Barbera d'Alba "Majano", Piero Busso 36
Barbera 100%; ciliegia e prugna, gusto fresco e sapido; perfetto con pasta al sugo e salumi.

Barbaresco "Mondino", Piero Busso 75
Nebbiolo 100%; frutti rossi e rosa, sorso strutturato e elegante;
ottimo con carni rosse e formaggi stagionati.

"Paesi Tuoi" Barolo DOCG, Vite Colte 60
Nebbiolo 100%; profumi di ciliegia, rosa e spezie, gusto pieno e complesso;
ideale con arrosti e brasati.

"Palazzo della Torre" Verona IGT, Allegrini 38
Corvina, Rondinella, Molinara; note di ciliegia e spezie, sorso armonico;
perfetto con pasta al forno e carni bianche.

"Punta 470" Amarone della Valpolicella DOCG, Ca' Rugate 70
Corvina, Corvinone, Rondinella; frutti neri, cioccolato e spezie, gusto intenso e strutturato;
ottimo con carni rosse e formaggi stagionati.

"Tondo" Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC, Cantina Primavena 30
Pinot Nero 100%; fragola e ciliegia, sorso elegante e fresco;
ideale con carni bianche e primi delicati.

"Il Sangiovese" Romagna Sangiovese Predappio DOC, Noelia Ricci 28
Sangiovese 100%; ciliegia e spezie dolci, gusto fresco e armonico;
perfetto con pasta al ragù e carni bianche.

"Sassignolo" Sangiovese Romagna Riserva DOC, Tenuta Santa Lucia 38
Sangiovese 100%; frutti rossi maturi e spezie, sorso morbido e persistente;
ideale con arrosti e piatti della tradizione.

"Rosso IGT Sferracavalli", Le Chiuse 35
Uve miste locali; frutti rossi e spezie leggere, gusto armonico;
perfetto con pasta, carni bianche e salumi.

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC, Praesidium 50
Montepulciano 100%; prugna e ciliegia, sorso pieno e avvolgente;
ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

Piedirosso IGT Campania "Sabbia Vulcanica", Agnanum 30
Piedirosso 100%; frutti rossi e note minerali, gusto fresco e sapido;
perfetto con piatti di mare e pizza gourmet.

"Pietre a Purtedda da Ginestra" Rosso Sicilia DOC, Centopassi 39
Nerello Mascalese 70%, Nocera 30%; ciliegia, spezie e erbe mediterranee, sorso elegante;
ideale con carni arrosto e formaggi stagionati.

Vini rossi *ESTERI*

Bourgogne Pinot Noir, Domaine Chicotot 62
Pinot Noir 100%; ciliegia e frutti rossi, sorso elegante e leggero;
ideale con carni bianche e piatti di funghi.

Savigny-lès-Beaune, Jean-Marc Millot 90
Pinot Noir 100%; note di frutti rossi maturi e spezie, gusto strutturato;
perfetto con arrosti e carni rosse.

Petit Corbin-Despagne Bordeaux AOC, Château Grand Corbin-Despagne 45
Merlot 80%, Cabernet Franc 20%; frutti neri, tabacco e spezie, sorso pieno e morbido;
ideale con brasati e formaggi stagionati.

---

rossi esteri

“Siamo tutti mortali fino al primo bacio
e al secondo bicchiere di vino.”

CASTELLO
DI FOSSADALBERO
RISTORANTE

+39 353 4404960 | Via A. Chiorboli 366, Fossadalbero (FE)