

## **LA CARTA DEI VINI DEL CORSO PER SOMMELIER**

***I Vini che compongono questa Carta vengono degustati in forma anonima dagli Allievi durante tutte le Lezioni del Corso.***

***Si tratta dei campioni scelti, di volta in volta, per apprendere al meglio l'Analisi Sensoriale del Vino nella specifica categoria di appartenenza.***

***Al termine di ciascuna Lezione il Docente leggerà le etichette, darà notizie sui Produttori, fornirà dettagli sulle note tecniche del vino e ne indicherà il prezzo medio in enoteca.***

***I Vini presenti in questa Carta dei Vini sono, nelle loro tipologie, tra i migliori esistenti in Italia e nel mondo.***

# SPUMANTI METODO CHARMAT

## SPUMANTI METODO CLASSICO

### CHAMPAGNE

*Dai profumi fragranti, spesso ricordano agrumi, ginestra, crosta di pane e lieviti. Al gusto sono caratterizzati da spiccata freschezza e sapidità, con persistenza, struttura e complessità autorevoli, soprattutto nelle tipologie che prevedono una lunga sosta sui lieviti (sur lie). Charmat perfetti come aperitivi, con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, Metodo Classico e Champagne utilizzabili non solo per gli aperitivi e con gli antipasti, ma in grado di sostenere primi piatti complessi, secondi di pesce e carni bianche delicate. Vini versatili, inoltre, per accompagnare tutto un menu.*

#### **1. FRANCIACORTA SATÈN**

*Chardonnay 100% - Docg - BARONE PIZZINI - Lombardia*

#### **2. FRANCIACORTA CELLARIUS BRUT**

*Chardonnay 80%, Pinot Nero 20% - Docg - BERLUCCHI - Lombardia*

#### **3. FRANCIACORTA CUVÉE ANNA MARIA CLEMENTI**

*Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20% - Docg - CA' DEL BOSCO - Lombardia*

#### **4. FRANCIACORTA ZERO**

*Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - Docg - CONTADI CASTALDI - Lombardia*

**5. FRANCIACORTA SATÈN BRUT**

*Chardonnay 100% - Docg - RICCI CURBASTRO – Lombardia*

**6. OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO CRUASÉ**

*Pinot Nero 100% - Docg - ANTEO - Lombardia*

**7. TRENTO BRUT**

*Chardonnay 100% - Doc - FERRARI - Trentino*

**8. VALDOBBIADENE PROSECCO VAL D'OCA MILLESIMATO SUPERIORE**

*Glera 100% - Docg - VAL D'OCA - Veneto*

**9. ASOLO PROSECCO COLFONDO**

*Glera 100% - Docg - BELE CASEL - Veneto*

**10. LAMBRUSCO DI MODENA ALBONE**

*Lambrusco Salamino 100% - Doc - PODERE IL SALICETO - Emilia Romagna*

**11. OTELLO NERO DI LAMBRUSCO**

*Lambrusco Maestri 100% - Igt - CECI - Emilia Romagna*

**12. LE FOSSETTE BRUT**

*Falanghina 100% - Igt - ALBERTO LONGO - Puglia*

**13. CHAMPAGNE CUVÉE PREMIER CRU BLANC DE NOIR**

*Pinot Noir 78%, Pinot Meunier 22% - Aoc - MARGUET - Francia*

## VINI BIANCHI DI MEDIA STRUTTURA

*Dai profumi, a volte ampi e minerali, che richiamano spesso sensazioni di frutta fresca a polpa bianca (pesca, mela), fiori bianchi e gialli, erbe aromatiche. Al palato esprimono un'ottima dose di freschezza atta a sostenerne la media struttura. Ottimi con la cucina di mare, con primi piatti a base di verdure, paste ripiene, carni bianche salsate.*

### 14. VALLÉE D' AOSTE CHAMBAVE MUSCAT

*Muscat Petit Grain 100% - Doc - LA VRILLE - Valle d' Aosta*

### 15. TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO OPERA

*Chardonnay 80%, Sauvignon 20% - Igt - MAMETE PREVOSTINI - Lombardia*

### 16. LUGANA I FRATI

*Turbiana 100% - Doc - CA' DEI FRATI - Lombardia*

### 17. RIESLING ALTO ADIGE VAL VENOSTA

*Riesling 100% - Doc - FALKENSTEIN - Alto Adige*

### 18. VILLA ANGELA PASSERINA

*Passerina 100% - Igt - VELENOSI - Marche*

### 19. GRECO DI TUFO CUTIZZI

*Greco 100% - Docg - FEUDI DI SAN GREGORIO - Campania*

### 20. COSTA D' AMALFI FURORE BIANCO

*Falaghina 60%, Biancolella 40% - Doc - FURORE MARISA CUOMO - Campania*

**21. ASPRINIO D' AVERSA**

*Asprinio 100% - Doc - GROTTA DEL SOLE - Campania*

**22. GRAPPOLI DEL GRILLO**

*Grillo 100% - Doc - MARCO DE BARTOLI - Sicilia*

**23. LE SABBIE VERMENTINO SUPERIORE**

*Vermentino 100% - Doc - MELONI - Sardegna*

**24. GRAACHER DOMPROBST RIESLING KABINETT**

*Riesling 100% - MARKUS MOLITOR - MOSELLA- Germania*

**25. SAUVIGNON BLANC WAIRAU RESERVE**

*Sauvignon Blanc 100% - SAINT CLAIR - Nuova Zelanda*

## VINI BIANCHI DI GRAN CORPO

*Offrono profumi complessi e sfaccettati, che possono ricordare frutta a polpa bianca e gialla matura e in confettura, erbe aromatiche e, soprattutto se sottoposti a lunghe maturazioni in legno, anche spezie dolci, burro e toni boisé. All'assaggio mostrano notevole struttura e lunga persistenza gusto-olfattiva. Sono vini adatti a primi piatti arricchiti da funghi e tartufi, carni bianche, formaggi e sfornati di verdure.*

### **26. TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY**

*Chardonnay 100% - Doc - CA' DEL BOSCO - Lombardia*

### **27. ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER KOLBENHOF**

*Gewürztraminer 100% - Doc - J. HOFSTÄTTER - Alto Adige*

### **28. ALTO ADIGE PINOT BIANCO SCHULTHAUSER**

*Pinot Bianco 100% - Doc - SAN MICHELE APPIANO - Alto Adige*

### **29. CARSO MALVASIA**

*Malvasia Istriana 100% - Doc - ZIDARICH - Friuli Venezia Giulia*

### **30. SACRISASSI BIANCO**

*Friulano 70%, Ribolla Gialla 30% - Doc - LE DUE TERRE - Friuli Venezia Giulia*

### **31. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PINOT GRIGIO**

*Pinot Grigio 100% - Doc - VIGNAI DA DULINE - Friuli Venezia Giulia*

**32. RIBOLLA GIALLA**

*Ribolla Gialla 100% - Vino Bianco - RADIKON - Friuli Venezia Giulia*

**33. SOAVE VIGNE DEL BRÀ**

*Garganega 100% - Doc - FILIPPI – Veneto*

**34. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO LE OCHE**

*Verdicchio 100% - Doc - FATTORIA SAN LORENZO - Marche*

**35. CERVARO DELLA SALA**

*Chardonnay 80%, Grechetto 20% - Igt - CASTELLO DELLA SALA - Umbria*

**36. FIANO DI AVELLINO**

*Fiano 100% - Docg - CIRO PICARIELLO - Campania*

**37. COMETA**

*Fiano 100% - Igt - PLANETA - Sicilia*

**38. CONTESSA ENTELLINA CHIARANDÀ**

*Ansonica 50%, Chardonnay 50% - Doc - DONNAFUGATA - Sicilia*

**39. POUILLY-FUMÉE**

*Sauvignon Blanc 100% - Aoc - PASCAL JOLIVET - Valle della Loira - Francia*

**40. RIESLING GRAND CRU WIEBELSBERG**

*Riesling 100% - Aoc - DOMAINE MARC KREYDENWEISS - Alsazia - Francia*

**41. CHABLIS PREMIER CRU VAILLONS**

*Chardonnay 100% - Aoc - CHRISTIAN MOREAU - Borgogna - Francia*

## VINI ROSATI

*Molto spesso hanno corpo leggero o media struttura, con profumi semplici, fruttati, floreali ed erbacei. Al gusto si caratterizzano per evidenti doti di freschezza e media persistenza. Versatili nell'abbinamento, si adattano ad antipasti di salumi, primi piatti con sughi leggeri, cucina di mare e in particolare a guazzetti o zuppe di pesce.*

### 42. GIROFLE

Negramaro 100% - Igt - SEVERINO GAROFANO - Puglia

### 43. BONAVITA ROSATO

Nerello Mascalese 60%, Nerello Cappuccio 30%, Nocera 10% - Igt - BONAVITA - Sicilia

### 44. MAQUÈ ROSÈ

Perricone 100% - Vino Rosato - PORTA DEL VENTO - Sicilia



## VINI ROSSI DI MEDIA STRUTTURA

*Dai profumi appartenenti principalmente al registro fruttato e floreale, espressi con una certa intensità e definizione, a volte affiancati da delicato corredo di spezie, erbe aromatiche e toni erbacei. Al palato offrono freschezza, tannicità quasi nulla o marginale e adeguata quota di morbidezza; per queste caratteristiche sono spesso vini che partono già equilibrati e quindi di facile approccio gustativo. Adatti alle bruschette, primi piatti con sughi profumati, carni rosse.*

### 45. GROPEL

*Groppello 100% - Doc - COMINCIOLI - Lombardia*

### 46. BARDOLINO CLASSICO TACCHETTO

*Corvina 80%, Merlot 12%, Rondinella 8% - Doc - GUERRIERI RIZZARDI - Veneto*

### 47. UN LITRO

*Alicante 50%, Mourvedre 50% - Igt - AMPELEIA - Toscana*

### 48. PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO

*Piedirosso, Sciascinoso, Aglianico - Doc - GROTTA DEL SOLE - Campania*

### 49. NOTO NERO D'AVOLA

*Nero d'Avola 100% - Doc - MARABINO - Sicilia*

## VINI ROSSI DI GRANDE STRUTTURA

*Dai profumi ampi, eterei, minerali e speziati, con chiari rimandi a sentori di frutta scura matura e in confettura, fiori appassiti, tabacco, pepe, chiodi di garofano e sentori legati ai legni di maturazione.*

*Al palato sono di notevole struttura, spesso contraddistinti da decisa presenza tannica, calore e adeguata componente di freschezza. Sono vini di sicura longevità e autorevole persistenza. Adatti a piatti molto strutturati, salsati, speziati e a carni rosse elaborate.*

### **50. BARBARESCO**

*Nebbiolo 100% - Docg - GAJA - Piemonte*

### **51. BAROLO SERRALUNGA**

*Nebbiolo 100% - Docg - ETTORE GERMANO - Piemonte*

### **52. GATTINARA MOLSINO**

*Nebbiolo 100% - Docg - NERVI - Piemonte*

### **53. BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE ROSSORE**

*Barbera 100% - Doc - IULI - Piemonte*

### **54. VALTELLINA SUPERIORE SASSELLA STELLA RETICA**

*Nebbiolo 100% - Docg - AR. PE. PE. - Lombardia*

### **55. SUDTIROL LAGREIN RISERVA**

*Lagrein 100% - Doc - NUSSERHOF - Alto Adige*

**56. ALTO ADIGE PINOT NERO BARTHENAU VIGNA S. URBANO**

*Pinot Nero 100% - Doc - J. HOFSTÄTTER - Alto Adige*

**57. GRANATO**

*Teroldego 100% - Doc - ELISABETTA FORADORI – Trentino*

**58. SAN LEONARDO**

*Cabernet Sauv 60%, Cabernet Franc 30%, Merlot 10% - Igt - TENUTA SAN LEONARDO - Trentino*

**59. AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO**

*Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Molinara e Oseleta 10% - Docg - MONTE DALL'ORA - Veneto*

**60. RAFAÈL VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE**

*Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara 15% - Doc - TOMMASI - Veneto*

**61. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO**

*Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5% - Doc - ANTOLINI - Veneto*

**62. ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE POSAÙ**

*Rossese 100% - Doc - MACCARIO DRINGEMBERG - Liguria*

**63. BOLGHERI SASSICAIA**

*Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15% - Doc - TENUTA SAN GUIDO - Toscana*

**64. BRUNELLO DI MONTALCINO**

*Sangiovese Grosso 100% - Docg - MASTROJANNI - Toscana*

**65. CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE RISERVA**

*Sangiovese 100% - Docg - LAMOLE DI LAMOLE – Toscana*

**66. CHIANTI CLASSICO**

*Sangiovese 80%, Canaiolo 13%, Syrah 7% - Docg - ISOLE E OLENA - Toscana*

**67. MONTECUCCO SANGIOVESE RISERVA**

*Sangiovese 100% - Doc - COLLEMASARI - Toscana*

**68. FLACCIANELLO DELLA PIEVE**

*Sangiovese 100% - Igt - FONTODI – Toscana*

**69. FONTALLORO**

*Sangiovese 100% - Igt - FATTORIA DI FELSINA - Toscana*

**70. GUIDALBERTO**

*Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% - Igt - TENUTA SAN GUIDO - Toscana*

**71. PINOT NERO CASE VIA**

*Pinot nero 100% - Igt - FONTODI - Toscana*

**72. ROSSO CONERO LA GATTARA**

*Montepulciano 70%, Sangiovese 30% - Doc - FATTORIA SAN LORENZO - Marche*

**73. SAGRANTINO DI MONTEFALCO CAMPO ALLA CERQUA**

*Sagrantino 100% - Docg - TABARRINI - Umbria*

**74. CESANESE SUPERIORE SILENE**

*Cesane di Affile 100% - Doc - DAMIANO GIOLLI - Lazio*

**75. EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI**

*Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negramaro 7%, Malvasia 5% - Vino Rosso, FARNESE – Abruzzo*

**76. MONTEPULCIANO D'ABRUZZO**

Montepulciano 100% - Doc - NICOLA DI SIPIO – Abruzzo

**77. TINTILIA LAME DEL SORBO**

Tintilia 100% - Doc - VINICA - Molise

**78. TAURASI**

Aglianico 100% - Docg - FEUDI DI SAN GREGORIO - Campania

**79. TAURASI RADICI RISERVA**

Aglianico 100% - Docg - MASTROBERARDINO – Campania

**80. PRIMITIVO DI MANDURIA OLD VINES**

Primitivo 100% - Doc - MORELLA - Puglia

**81. AGLIANICO DEL VULTURE**

Aglianico 100% - Doc - BASILISCO - Basilicata

**82. CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE 'A VITA**

Gaglioppo 100% - Doc - 'A VITA - Calabria

**83. DON ANTONIO**

Nero d'Avola 100% - Igt - MORGANTE - Sicilia

**84. MARNE DI SALADRINO SYRAH**

Syrah 100% - Igt - CENTOPASSI - Sicilia

**85. ETNA ROSSO**

Nerello Mascalese 100% - Doc - GRACI - Sicilia

**86. DETTORI ROSSO**

Cannonau 100% - Igt - TENUTE DETTORI – Sardegna

**87. MOREY SAINT DENIS VILLAGE**

Pinot Noir 100% - Aoc - *DOMAINE STEPHANE MAGNIEN - Borgogna - Francia*

**88. CHÂTEAUNEUF DU PAPE**

Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvedre 5%, a.v. 5% - Aoc - *E. GUIGAL - Côtes du Rhône - Francia*

**89. CROZES-HERMITAGE ROUGE LE ROUVRE**

Syrah 100% - Aoc - *YANN CHAVE - Côtes du Rhône - Francia*

**90. SAINT-ESTÈPHE HAUT MARBUZET**

Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot - Aoc - *CHÂTEAU HAUT MARBUZET - Bordeaux – Francia*

**91. RIBEIRA SACRA LALAMA**

Mancia 90%, Garnacha, Brancellao e Mouraton 10% - Do - *DOMINIO DO BIBEI - Spagna*

**92. RIOJA VIGNA CUBILLO**

Tempranillo 65%, Grenache 25%, Mazuelo e Graciano 10% - Do - *LOPEZ DE HEREDIA - Spagna*

**93. ZINFANDEL DIAMOND COLLECTION**

Zinfandel 77%, 23% Petit Syrah - Ava – *FRANCIS FORD COPPOLA WINERY – Napa Valley - California*

**94. CARMENERE RISERVA**

Carmenere 100% - Do - *VINA VON SIEBENTHAL - Valle de Aconcagua - Cile*

**95. COONAWARRA SHIRAZ BIN 128**

Syrah 100% - Gi - *PENFOLDS - Coonawarra - Australia*

## VINI DOLCI E DA DESSERT

*Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie. Al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo. Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per formaggi e molti tipi di dessert.*

### **96. MOSCATO D' ASTI LUMINE**

*Moscato Bianco 100% - Docg - CÀ D' GAL - Piemonte*

### **97. MOSCATO DI SCANZO DOGE**

*Moscato di Scanzo 100% - Docg - LA BRUGHERATA - Lombardia*

### **98. I CAPITELLI**

*Garganega 100% - Igt - ANSELMINI - Veneto*

### **99. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO**

*Malvasia 80%, Trebbiano e Sangiovese 20% - Doc - FELSINA - Toscana*

### **100. VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO LAMOLE DI LAMOLE**

*Trebbiano 52%, Malvasia 45%, Canaiolo 3% - Doc - LAMOLE DI LAMOLE - Toscana*

### **101. GRECO DI BIANCO**

*Greco 100% - Doc - MAISANO - Calabria*

### **102. PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYE**

*Moscato di Alessandria 100% - Doc - DONNAFUGATA – Sicilia*

**103. MARSALA SUPERIORE ORO VIGNA LA MICCIA**

*Grillo 100% - Doc - MARCO DE BARTOLI – Sicilia*

**104. SAUTERNES**

*Sémillon 85%, Sauvignon 14%, Muscat 1% - Aoc - CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD - Bordeaux - Francia*

**105. CUVÉE EISWEIN**

*Grüner Veltliner 70%, Welschriesling 30% - KRACHER - Burgenland - Austria*

**106. SHERRY**

*Pedro Ximénez 100% - EMILIO HIDALGO - Spagna*

**107. PORTO 10 YEARS**

*Tinta Roriz, Touriga Francesca, Tinta Barroca - QUINTA DO NOVAL - Portogallo*



## ***Distillati italiani e stranieri***

### **108. GRAPPA MONOVITIGNO**

*Moscato - NONINO - Friuli Venezia Giulia*

### **109. COGNAC AGE DU FRUIT**

*LEOPOLD GOURMEL - Francia*

### **110. SINGLE MALT SCOTCH WHISKY**

*GLENMORANGIE - Scozia*

### **111. RUM DEMERARA 12 Y.O.**

*EL DORADO - Giamaica*

# Birre

**112. LIGERA AMERICAN PALE ALE**  
*BIRRIFICIO LAMBRATE - Italia*

**113. TRIPLE TRE FONTANE**  
*ABBAZIA TRE FONTANE - Italia*

**114. ORVAL TRAPPIST ALE**  
*BRASSERIE d'ORVAL - Belgio*

**115. GAMBRINUS PREMIUM LAGER**  
*PLZENSKY PRAZDROJ - Repubblica Ceca*

**116. OYSTER STOUT**  
*MARSTON'S - Inghilterra*

## ***Sono inoltre posti in degustazione***

- ***I VINI DELLE VARIE AZIENDE VITIVINICOLE***

*che si visitano durante la 5<sup>a</sup> Lezione del Primo Livello del Corso*

- ***LE CINQUE SOLUZIONI***

*in degustazione alla 8<sup>a</sup> Lezione del Primo Livello del Corso*

- ***I VINI CHE COMPONGONO LA GRANDE CANTINA***

*alla cena della 17<sup>a</sup> Lezione del Terzo Livello del Corso*

- ***ALCUNI VINI DIFETTOSI***