

Antica Osteria Della Peppina

*Costruitevi una cantina ampia,
spaziosa,
ben areata
e rallegreatela di tante belle bottiglie,
queste ritte,
quelle coricate,
da considerare con occhio amico
nelle sere di primavera,
estate, autunno e inverno,
soghignando al pensiero di quell'uomo
senza canti e senza suoni,
senza donne e senza vino
che dovrebbe vivere
una decina d'anni più di voi.*

Giacomo Bologna Braidà

Antica Osteria Della Peppina

Iniziamo con le Bollicine Dall'Italia...

<i>Metodo Cl. Christian Bellei 2013 Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Cantina della Volta (Mo)</i>	<i>44 Euro</i>
<i>Il Mattaglio Blanc de Noirs 2011 Pinot Nero</i>	<i>Cantina della Volta (Mo)</i>	<i>44 Euro</i>
<i>Grosso 2014 Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Paltrinieri (Mo)</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Valle d'Aosta Extra Brut Extreme 2013 Prie Blanc</i>	<i>Cave Mont Blanc (Ao)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Brut Nature Oltrepo Pavese 2010 Pinot Nero</i>	<i>Picchi (Pv)</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Frizzante "sui lieviti" Vermentino</i>	<i>Quartomoro (Or)</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Franciacorta Extra Brut "Salvadèk" 2010 Chardonnay</i>	<i>Monte Rossa (Bs)</i>	<i>45 Euro</i>
<i>Franciacorta Coupè "Non Dosato" Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Monte Rossa (Bs)</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Franciacorta Brut Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Bosio (Bs)</i>	<i>36 Euro</i>
<i>Franciacorta Vintage Collection 2010 Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Cà del Bosco (Bs)</i>	<i>60 Euro</i>
<i>Brut Cuvée 36 2013 Chardonnay</i>	<i>Casa Caterina (Bs)</i>	<i>42 Euro</i>
<i>Brut Cuvée 60 2011 Chardonnay</i>	<i>Casa Caterina (Bs)</i>	<i>48 Euro</i>
<i>Franciacorta Brut pas operè "Revolution" 2012 Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Cà del Vènt (Bs)</i>	<i>70 Euro</i>
<i>Franciacorta Brut "Sospiri" 2008 Chardonnay</i>	<i>Cà del Vènt (Bs)</i>	<i>60 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

Gli Champagne..

<i>Gran Cru Blanc de Blancs</i> Chardonnay	(Cramant)	<i>Bonnaire</i>	75 Euro
<i>Champagne Gr. Cru Blanc de Blancs</i> 1,5 lt Chardonnay	(Cramant)	<i>Bonnaire</i>	130 Euro
<i>Oeil de Perdrix Brut s.a.</i> Pinot Noir	(Bouzy)	<i>Jean Vesselle</i>	75 Euro
<i>Blan de Noirs Tradition Brut</i> Pinot Noir	(Aube)	<i>Pierre Brigandat</i>	70 Euro
<i>Grand Cru Oxymore Millesimè 2008</i> Pinot Noir, Chardonnay	(Milly)	<i>Ernest Remy</i>	125 Euro
<i>Pas Dosè Grand Reserve</i> Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	(Reuil)	<i>Dourdon Vieillard</i>	75 Euro
<i>Grand Cru Cuvée Les Meslaines Brut 2009</i> Pinot Noir	(Tours sur Marne)	<i>Lamiable</i>	90 Euro
<i>Blanc de Blancs Brut Nature</i> Chardonnay	(Epernay)	<i>Laherte Frères</i>	75 Euro
<i>Brut Grand Cuvée</i> Chardonnay, Pinot Noir	(Reims)	<i>Krug</i>	190 Euro
<i>Grand Cru Blanc de Blancs Millesimé 2011</i> Chardonnay	(Cremant)	<i>Mallol Gantois</i>	75 Euro
<i>Dom Perignon Vintage 2004</i> Chardonnay, Pinot Noir	(Epernay)	<i>Moet e Chandon</i>	190 Euro
<i>Terre de Vertus' Blanc de Blancs 1er cru</i> Chardonnay	(Vertus)	<i>Larmandier-Bernier</i>	90 Euro
<i>Brut Blanc de Noir.</i> Pinot Meunier	(Festigny)	<i>Michel Lorient</i>	70 Euro
<i>Brut Nature 2006</i> Chardonnay, Pinot Noir	(Reims)	<i>Louis Roederer</i>	150 Euro

Antica Osteria Della Peppina

Le bollicine dall'Estero

<i>Cremant du Jura</i> <i>Chardonnay</i> (Jura)	<i>Domaine Pignier</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Cremant du Jura Brut "l'Autre"</i> <i>Chardonnay</i> (Jura)	<i>Domaine Pignier</i>	<i>48 Euro</i>

Rosè Italiani...

<i>Lambrusco Rosè Metodo Classico 2012</i> <i>Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Cantina della Volta (Mo)</i>	<i>36 Euro</i>
<i>Leclisse "Lariserva" 2015</i> <i>Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Paltrinieri (Mo)</i>	<i>28 Euro</i>
<i>Redentor Raboso rosato 2010</i> <i>Raboso</i>	<i>Tessere (Ve)</i>	<i>30 Euro</i>

Gli Champagne Rosè..

<i>Brut Rosè</i> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i> (Cramant)	<i>Bonnaire</i>	<i>60 Euro</i>
<i>Cuvée Rosè Brut Grand Cru Jean</i> <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> (Verzenay)	<i>Lallement & Fils</i>	<i>70 Euro</i>
<i>Rosè Grand Cru</i> <i>Pinot Noir</i> (Ambonnay)	<i>André Beaufort</i>	<i>80 Euro</i>
<i>Rosè de Saignée 1er cru</i> <i>Pinot Noir</i> (Vertus)	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>90 Euro</i>
<i>Rosé Brut</i> <i>Pinot Noir</i> (Aube)	<i>Pierre Brigandat</i>	<i>75 Euro</i>
<i>Brut Rosè 1er Cru</i> <i>Pinot Noir</i> (Cuis)	<i>Pierre Gimonnet</i>	<i>65 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Bianchi Italiani..

<i>Dinavolo 2009</i> <i>Malvasia, Ortrugo, Marsanne</i>		<i>Denavolo (Pc)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Dinavolino 2014</i> <i>Malvasia, Marsanne</i>		<i>Denavolo (Pc)</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Ageno 2012</i> <i>Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano</i>		<i>La Stoppa (Pc)</i>	<i>32 Euro</i>
<i>Vadum Caesaris 2016</i> <i>Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling</i>		<i>Vallarom (Tn)</i>	<i>26 Euro</i>
<i>Vitovska "Anfora" 2011</i> <i>Vitovska</i>		<i>Vodopivec (Ts)</i>	<i>90 Euro</i>
<i>Morus Alba 2014</i> <i>Malvasia Istriana, Sauvignon Blanc</i>		<i>Vignai da Duline (Ud)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Friulano 2015</i> <i>Friulano</i>		<i>Vignai da Duline (Ud)</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Jakot 2009</i> <i>Friulano</i>	<i>100 cl</i>	<i>Radikon (Go)</i>	<i>68 Euro</i>
<i>Oslavje 2008</i> <i>Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon</i>	<i>100 cl</i>	<i>Radikon (Go)</i>	<i>68 Euro</i>
<i>Pinot Grigio 2014</i> <i>Pinot Grigio</i>		<i>Ronco Severo (Ud)</i>	<i>36 Euro</i>
<i>Friulano Riserva 2014</i> <i>Friulano</i>		<i>Ronco Severo (Ud)</i>	<i>36 Euro</i>
<i>Ansonaco 2015</i> <i>Ansonica</i>		<i>Az. Agr. Altura (Gr)</i>	<i>48 Euro</i>
<i>Trebbiano 2012</i> <i>Trebbiano</i>		<i>Az. Agr. Casale (Fi)</i>	<i>22 Euro</i>
<i>Trebbiano 2004</i> <i>Trebbiano</i>		<i>Az. Agr. Casale (Fi)</i>	<i>40 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Bianchi Italiani pag.2...

<i>Il Coroncino 2015</i> <i>Verdicchio Jesi</i>	<i>Fattoria Coroncino (An)</i>	<i>26 Euro</i>
<i>"Paski" 2015</i> <i>Coda di Volpe</i>	<i>Cantina Giardino (Av)</i>	<i>34 Euro</i>
<i>"Gaia" 2014</i> <i>Fiano</i>	<i>Cantina Giardino (Av)</i>	<i>44 Euro</i>
<i>Don Chisciotte Fiano 2015</i> <i>Fiano</i>	<i>Pierluigi Zampaglione (Av)</i>	<i>26 Euro</i>
<i>Cataratto 2007</i> <i>Cataratto</i>	<i>Porta del Vento (Pa)</i>	<i>34 Euro</i>
<i>Saray 2012</i> <i>Cataratto</i>	<i>Porta del Vento (Pa)</i>	<i>30 Euro</i>
<i>Aurora 2016</i> <i>Carricante</i>	<i>I Vigneri (Rg)</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Bianco Pomice 2015</i> <i>Malvasia delle Lipari, Carricante</i>	<i>Ten. Castellaro (Me)</i>	<i>36 Euro</i>

I Vini Rosati..

<i>Bardolino Chiaretto 2014</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Villa Calicantus (Vr)</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Marsannay Coeur de Rose 2014</i> <i>Pinot Noir</i>	<i>Ballorin (Bourgogne)</i>	<i>34 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Bianchi Dall'Estero..

<i>Cotes du Jura 2009</i> <i>Chardonnay, Savagnin</i>	<i>Domaine Macle (Jura)</i>	<i>42 Euro</i>
<i>Chardonnay Les Gaudrettes 2014</i> <i>Chardonnay</i>	<i>Philippe Bornard (Jura)</i>	<i>46 Euro</i>
<i>L'Etoile 2010</i> <i>Savagnin</i>	<i>Domaine de Montbourgeau (Jura)</i>	<i>28 Euro</i>
<i>Cotes du Jura Tradition 2011</i> <i>Chardonnay, Savagnin</i>	<i>Domaine Berthet-Bondet (Jura)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Pampaneo Aïrel Natural 2015</i> <i>Aïrel</i>	<i>Bodega Bruno Ruiz (Spagna)</i>	<i>28 Euro</i>
<i>Clos de Vignes 2015</i> <i>Grenache Blanc</i>	<i>Domaine Gardiès (Roussillon)</i>	<i>44 Euro</i>
<i>Les Vieux Clos 2014</i> <i>Chenin Blanc</i>	<i>Nicolas Joly (Loira)</i>	<i>48 Euro</i>
<i>Pouilly Fumé "Mademoiselle" 2012</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Alexandre Bain (Loira)</i>	<i>60 Euro</i>
<i>Coteaux du Loir "L'Effraie" 2014</i> <i>Chenin Blanc</i>	<i>Domaine de Belliviere (Loira)</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Riesling Auslese 1990</i> <i>Riesling</i>	<i>Reinhold Oster (Mosella)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Vitovska 2014</i> <i>Vitovska</i>	<i>Cotar (Slovenia)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Chateau Musar White 2003</i> <i>Obaideh Merwah</i>	<i>Chateau Musar (Libano)</i>	<i>65 Euro</i>
<i>Vitatge Vielh de Lapeyre Jurancon Sec 2011</i> <i>Gros Manseng, Petit Manseng</i>	<i>Bernard Larrieu (Jurancon)</i>	<i>34 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Rossi Italiani...

<i>"Radice" 2016</i> <i>Lambrusco di Sorbara in metodo Ancestrale</i>	<i>Paltrinieri (Mo)</i>	<i>16 Euro</i>
<i>Il Solco 2015</i> <i>Lambrusco Salamino</i>	<i>Paltrinieri (Mo)</i>	<i>16 Euro</i>
<i>"Leclisse" 2016</i> <i>Lambrusco di Sorbara</i>	<i>Paltrinieri (Mo)</i>	<i>18 Euro</i>
<i>"Rimosso" 2015</i> <i>Lambrusco di Sorbara in metodo Ancestrale</i>	<i>Cantina della Volta (Mo)</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Macchiona 2007</i> <i>Barbera, Bonarda</i>	<i>La Stoppa (Pc)</i>	<i>40 Euro</i>
<i>Sangiovese Sup. di Romagna 2015</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Noelia Ricci (Pc)</i>	<i>26 Euro</i>
<i>Gutturnio frizzante 2014</i> <i>Barbera, Bonarda</i>	<i>Cardinali (Pc)</i>	<i>16 Euro</i>
<i>Gutturnio Classico Sup. 2013</i> <i>Barbera, Bonarda</i>	<i>Il Negrese (Pc)</i>	<i>24 Euro</i>
<i>Morus Nigra 2012</i> <i>Refosco</i>	<i>Vignai da Duline (Ud)</i>	<i>54 Euro</i>
<i>Artiul 2013</i> <i>Merlot</i>	<i>Ronco Severo (Ud)</i>	<i>38 Euro</i>
<i>Campill 2013</i> <i>Schiava</i>	<i>Pranzegg (Bz)</i>	<i>36 Euro</i>
<i>Bardolino Riserva 2011</i> <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Villa Calicantus (Vr)</i>	<i>42 Euro</i>
<i>Barbera d'Alba 2005</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Flavio Roddolo (Cn)</i>	<i>34 Euro</i>
<i>Nebbiolo d'Alba 2010</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Flavio Roddolo (Cn)</i>	<i>55 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Rossi Italiani pag.2...

<i>Nebbiolo 2011</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Cappellano (Cn)</i>	<i>34 Euro</i>
<i>Rosso Valtellina 2015</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Arapepe (So)</i>	<i>26 Euro</i>
<i>Barolo Piè Franco 2011</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Cappellano (Cn)</i>	<i>130 Euro</i>
<i>Barolo Piè Rupestris 2011</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Cappellano (Cn)</i>	<i>80 Euro</i>
<i>Barolo Ris. Bricco Boschis "San Giuseppe" 2001</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Cavallotto (Cn)</i>	<i>115 Euro</i>
<i>Barolo Pressenda 2007</i> <i>Nebbiolo</i>	<i>Marziano Abbona (Cn)</i>	<i>54 Euro</i>
<i>Carmignano 2010</i> <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	<i>Fattoria di Bacchereto (Po)</i>	<i>42 Euro</i>
<i>Rosso Saverio 2011</i>	<i>Az. Agr. Altura (Gr)</i>	<i>48 Euro</i>
<i>Chianti riserva 2005</i> <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	<i>Az. Agr. Casale (Fi)</i>	<i>44 Euro</i>
<i>Sangiovese Ctc 1986</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Az. Agr. Casale (Fi)</i>	<i>140 euro</i>
<i>Brunello di Montalcino "Le Lucere" ris. 2004</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Az. Agr. San Filippo (Si)</i>	<i>60 Euro</i>
<i>Brunello di Montalcino Ten. "Greppo" 2004/05</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Biondi Santi (Si)</i>	<i>90 Euro</i>
<i>Sassicaia 2010</i> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	<i>Tenuta San Guido (Li)</i>	<i>150 Euro</i>

Antica Osteria Della Peppina

I Rossi Italiani pag.3...

Ornellaia 2008 Cabernet Sauvignon, Merlot	Tenuta dell'Ornellaia (Li)	140 Euro
Sabbie di Sopra Il Bosco 2015 Pallagrello Nero, Aglianico	Nanni Copè (Ce)	40 Euro
'E' Iss 2013 Tintore di Framonti	Tenuta San Francesco (Sa)	48 Euro

I Vini Rossi Dall'Estero..

Trousseau Cuvée de Geologues 2013 Trousseau	L'Aviet (Jura)	48 Euro
Nuits St. Georges "Les Chermettes" 2015 Pinot Noir	Chicotot (Bourgogne)	65 Euro
Extreme Rouge 2012 Lledoner Pelut, Syrah	Le Clos Perdus (Languedoc)	60 Euro
Pomerol 2000 Merlot, Cabernet Franc, Malbec	Ch. Gombaude Guillot (Bordeaux)	90 Euro
Moulin A Vent "Le Trois Roches" 2014 Gamay	Pierre M. Chermette (Rhone)	48 Euro
Les Rouliers Grenache	Henri Bonneau (Rhone)	70 Euro

I Grandi formati...

Il Mattaglio Brut. Chardonnay, Pinot Nero	1,5 lt.	Cantina della Volta (Mo)	75 Euro
Metodo Classico "Brum Brum". Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio	1,5 lt.	La Ganga (Pn)	60 Euro
Grosso 2013 Lambrusco di Sorbara	1,5 lt.	Paltrinieri (Mo)	60 Euro