

La carta dei vini

*La nostra proposta vini ruota tutta intorno ai vini che produciamo; sono la parte fondamentale del nostro lavoro al ristorante, infatti siamo prima produttori e poi ristoratori: non creiamo un piatto e poi gli abbiniamo un vino, ma al contrario **creiamo e ricerchiamo un piatto che si abbinia alla perfezione ai nostri vini.***

Dopo il pranzo è possibile visitare la cantina e acquistare il vino direttamente.

Grazie alla dislocazione su tutto il territorio di Mornico Losana coltiviamo vigne su diversi tipi di terreno; sfruttando al meglio le variabili pedo-climatiche riusciamo ad avere il meglio da ciascuna di essa.

Con questa grande diversità di uve possiamo produrre vari tipi di vini e spumanti.

La linea dei Metodo Classico si chiama MARIA ANTONIETTA.

Maria Antonietta era la madre di Edoardo, moglie di Emilio e a lei, lavoratrice instancabile, abbiamo voluto dedicare la linea degli spumanti più nobili.

Maria Antonietta Brut è un Pinot Nero 100% ,con una permanenza sui lieviti di almeno 36 Mesi, il vero Oltrepò nel bicchiere.

Maria Antonietta Pas Dosè è un blanc de Blancs, una cuvée di Chardonnay, Riesling Renano e Pinot Bianco, fine e pungente, con una sosta di almeno 40 mesi sui lieviti.

Con i migliori cru produciamo la selezione delle vigne.

Vigna Schiavighetto Pinot Grigio dell'omonima vigna, fresco profumato ed intrigante, vino d'annata.

Vigna Palasco Superiore Riesling 100% uno dei migliori vini dell'azienda. Minerale e acidulo viene venduto l'annata successiva.

Vigna Castello è la selezione per la nostra bonarda in versione ferma. La vigna storica, quella di famiglia! vino d'annata.

Vigna Spiaggi è il nostro Pinot Nero. Robusto ed austero viene prodotto solo nelle migliori annate.

Vigna Ronchi un Cabernet Sauvignon d'Oltrepò, una rarità. Rosso di razza che rispecchia il vitigno.

Edoardo il nostro blend di Merlot, Syrah e Canernet, vinificati separatamente, maturati in legno e sapientemente vinificati.

Per finire i rifermentati, i vini della trazione appenninica.

Villana è la nostra Bonarda Frizzante, morbida e piaciona, con quella nota sapida che tanto piace.

PinEdo è il nostro bianco frizzante, un Pinot Grigio che sosta sui lieviti in autoclave almeno 5 mesi, conferendo profumi freschi e fruttati.

Rosé in versione Spumante Martinotti, un Pinot Nero vinificato in rosa rotondo e suadente.