

PICCOLO INVENTARIO NATALIZIO 2021

CABERNET VOLTAIRE

CABERNET VOLTAIRE - EMPORIO VINI & RISTORO - AOSTA | WWW.CABERNEVOLTAIRE.WINE. ORA ANCHE ONLINE

CABERNET VOLTAIRE

via trottechien 14a
11100 - Aosta

telefono

Alessia +39 333 6959250
Piero +39 349 6535136

email

hello@cabernetvoltaire.wine

APERIBOX

Il tuo aperitivo casalingo da condividere

Scegli tra le proposte già ideate o componi il tuo BOX personale con la nostra selezione

***La Bolla € 31,5**

Prosecco Col Fondo Agricolo Malibrán

Taralli Classici

Salame alla Nocciola

***In Bianco € 35,5**

Verdicchio di Matelica 2020 Collestefano

Taralli alla Cipolla

Salame alla Tradizionale

Patè Olive verdi e Mandorle

***In Rosso € 45**

Chianti Classico Retromarcia 2019 Monte Bernardi

Taralli alla Cipolla

Salame al Tartufo

Pomodori Secchi

***La Tradizione del fine Pasto € 65**

La nostra proposta Dolce

Barolo Chinato di Cappellano e Pasticceria Secca MAMU'

Aperibox personalizzato

Componi il tuo aperibox a piacere scegliendo tra queste proposte:

+ TARALLI

Classici € 6,5

Cipolla € 7

+ SALAMI LUISET

Tradizionale 200gr 7 €

con Nocciole IGP del Piemonte 200gr € 9

con Tartufo nero in scaglie 200gr € 11

+ PATÉ & CONTORNI SICILIANI

Paté di Olive verdi e mandorle € 6,5

Caponata di melanzane € 6,5

Pomodori secchi € 8

+ SCEGLI LA BOTTIGLIA DALLA LISTA VINI

(vedi in fondo, una selezione delle nostre migliori bottiglie)

BUONI REGALO

Hai mai pensato di regalare un Buono del Cabernet Voltaire ?

Puoi scegliere tra :



BUONO APERITIVO € 20

Per regalare un momento di relax ad amici e parenti



BUONO CANTINA € 50 / € 100

Da regalare ai veri appassionati, quando scegliere una bottiglia sola diventa troppo difficile. Valido anche per l'acquisto online !!!

LIBRI DA BERE

In collaborazione con la **LIBRERIA AUBERT**

tre abbinamenti libro + vino perché non si vive di solo cibo

+ RIBELLI € 50

César Pérez Gellida - L'ultima a morire

I Clivi - RBl 2020 Ribolla brut nature

+ MERAVIGLIA € 50

Chandra Candiani - Questo immenso non sapere

Conversazioni con alberi, animali e il cuore umano

Soc. Agr. Delle Selve - Erretre 2020 Sauvignon Blanc Rubicone

+ VORACE € 50

Luca Iaccarino - Appetiti

Storie di Cibo e di Passione

RAINA, Francesco Mariani - Le Campette 2019 Montefalco Rosso

LISTA VINI

Una selezione tra le nostre migliori bottiglie

Bollicine / Sur lie e Metodo Classico

vinTage- BETZ Rosé (37 cl)	€ 16
<i>Valle d'Aosta - Gamay - fermentazione spontanea spontanea</i>	
I Clivi - RBL Ribolla Brut Nature	€ 21
<i>Friuli Venezia Giulia - Ribolla spumante ad unica fermentazione</i>	
Rizzi - Alta Langa Pas Dosé 2016	€ 33
<i>Piemonte - PN e CH 48 mesi sui lieviti . Sorso pieno , potente , minerale ma con grande beva</i>	
Camossi - Satén Franciacorta	€ 30
<i>Lombardia - Chardonnay 100% - 24 mesi sui lieviti</i>	
Camossi - Pietro Camossi Riserva Franciacorta	€ 52
<i>Lombardia - Pinot Nero 100% - 90 mesi sui lieviti</i>	
Camossi - 142 mesi Franciacorta 2007	€ 70
<i>Lombardia - Chardonnay 100% 142 mesi sui lieviti. Bolla di grande importanza e ricca al sorso</i>	
Haderburg - Pas Dosé Südtirol Sekt 2015	€ 40
<i>Alto Adige - Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%</i>	
Haderburg - Brut Rosé Südtirol Sekt	€ 42
<i>Alto Adige - Pinot Nero 100%</i>	
Haderburg - Riserva Hausmannhof Pas Dosé Sudtirol Sekt 2008	€ 90
<i>Alto Adige - Pinot nero 100 % 10 anni sui lieviti</i>	
Cantina della Volta - Lambrusco di Sorbara Brut Rosé 2015	€ 30
<i>Emilia Romagna - Metodo Classico versione color buccia di cipolla, secco e minerale</i>	
La Marca di San Michele - N3 Colfondo Dosaggio zero	€ 28
<i>Marche - Verdicchio 100% Metodo Classico , parzialmente sboccato</i>	
Ciro Picariello - Brut Contadino Metodo Classico	€ 28
<i>Campania - Fiano 100% Metodo Classico</i>	

Raphaël Midor - Crémant de Loire Brut € 19

Loira- Chenin Blanc , Chardonnay per almeno 18 mesi sui lieviti

Champ-Divin - Crémant du Jura Zéro Dosage 2019 € 35

Jura - Chardonnay e Savagnin. Fermentazione in acciaio e barrique per almeno 18 mesi sui lieviti

Vincent Careme - Brut Vouvray Sec 2019 € 30

Loira - Chenin Blanc 100%. Metodo Ancestrale

Champagne

Chardonnet et fils - Champagne Extra Brut à Avize € 49

Chardonnet e Pinot Nero. 18 mesi sui lieviti . E' il nostro Champagne della casa

Bonnet-Ponsot - Cuvée Perpétuelle Champagne Extra-Brut € 56

Assemblaggio di CH PN PM, zona Montagne de Reims. una parte della massa è affinata di legno

Jérôme Blin - La Varoce Champagne Extra-Brut € 56

Vigneron RM 6 ha , conduzione del vigneto in biodinamica Chardonnay e Pinot Meunier 33 mesi sui lieviti.

Francis Boulard et Fille - Les Murgiers Champagne BdN Ex.Brut € 70

Vigneron RM dal 1964, 3 ha tra la Marne e Montagne de Reims. Fermentazioni spontanee in barrique e svolgono la malolattica . Conduzione vigneto BIO e Biodinamica. Dal 2018 è la figlia Delphine a portare avanti l'azienda. Pinot Meunier 100% . 24 mesi sui lieviti.

Francis Boulard et Fille - Petraea Champagne Brut Nature 2012 € 148

Pinot noir 100%. 60 mesi sui lieviti

Cazé-Thibaut - Les Fourches 2016 Champagne Extra Brut € 75

Chardonnay 100% da lieux dits nella Valle della Marna - fermentazione spontanea en fut de chene . 1000 bottiglie prodotte.

Emmanuel Brochet - Le Mont Benoit Champagne Extra Brut € 99

Vigneron RM a Villers-aux-Noeuds (Montagne de Reims) 2,5 ha - 11 bottiglie prodotte . certificato BIO. PM, PN e CH + 70% vins de réserve. Vinificazione in legno . Naso ricco fresco ed ampio abbinato ad un sorso da pas dosé

JL Vergnon - Resonance Champagne BdB E.Brut GC 2008 € 137

Vergnon si trova a le Mesnil-sur -Oger, comune più autorevole della Cotes des Blancs . NM - 5 ha di proprietà 65.000 bottiglie prodotte. Maison attenta ad interpretare le annate e l'evolversi dei gusti . Champagne che cercano l'agrume , ricchi di complessità ma mai opulenti. Menzione d'onore per il Resonance 2008 oramai introvabile Chardonnay 100% . Sboccatura 2016

Bianchi

Franco Noussan - Petite Arvine 2020	€ 27
<i>Valle d'Aosta - Petite Arvine 100%</i>	
Les Petit Riens - L'Air des Cimes	€ 38
<i>Valle d'Aosta - Petit Rouge vinificato in bianco</i>	
Giacomo Boveri - Lacrime del Bricco Timorasso 2018	€ 30
<i>Piemonte - Timorasso 100%</i>	
Aquila del Torre - At Riesling Friuli colli orientali 2017	€ 27
<i>Friuli Venezia Giulia - Riesling 100%, fermentazione spontanea in acciaio e permanenza sui lieviti per 12 mesi</i>	
Marco Sara - Friulano Friuli colli orientali 2019	€ 25
<i>Friuli Venezia Giulia - Friulano 100%, fermentazione spontanea</i>	
Le Due Terre - Sacrisassi Bianco 2017	€ 46
<i>Friuli Venezia Giulia - Ribolla e Friulano</i>	
Haderburg - Gewurztraminer 2020	€ 20
<i>Alto Adige - Gewurztraminer 100%</i>	
Manincor - Eichhorn Pinot Bianco 2020	€ 37
<i>Alto Adige - Pinot Bianco 100% . fermentazione spontanea in botti di rovere e affinamento 9 mesi</i>	
Manincor - Sophie Chardonnay 2020	€ 45
<i>Alto Adige - Chardonnay 96% Viognier 4% fermentazione spontanea in botti e affinamento 9 mesi</i>	
Poderi Sanguineto - Bianco Toscano 2020	€ 16
<i>Toscana - Trebbiano toscana. Fermentazione spontanea , non cbiarificato, non filtrato</i>	
Fontesecca - Elso Bianco 2019	€ 18
<i>Umbria - Procanico Macerato fermentazione spontanea , non filtrato</i>	
La Marca di San Michele - Capovolto Verdicchio dei C. di Jesi 2020	€ 20
<i>Marche - Verdicchio , solo acciaio</i>	
Colli di Lapio - Fiano di Avellino 2020	€ 23
<i>Campania - Fiano 100%</i>	
Barraco - Catarratto 2020	€ 27
<i>Sicilia - Frutta gialla, spezie orientali - soprattutto noce moscata – e leggere note fumé. Persistenza e gusto unico</i>	

Barraco - Grillo 2020	€ 27
<i>Sicilia - un vino avvolgente, dal colore profondo con intensi profumi di mandorla e nocciole</i>	
Eduardo Torres - Versante Nord Bianco 2020	€ 30
<i>Sicilia - Zona Etna Carricante . fermentazione spontanea, non filtrato</i>	
Sylvain Pataille - Marsannay Bianco 2017	€ 64
<i>Borgogna - Chardonnay 100%</i>	
Domaine Michelot - Meursault 2014	€ 70
<i>Borgogna - Chardonnay 100%</i>	
Robert- Denogent - Les Sardines Macon-Village 2018	€ 48
<i>Borgogna - Chardonnay 100%</i>	
Domaine de la Renardière - Jurassique Arbois Pupillin 2018	€ 36
<i>Jura - Chardonnay 100%</i>	
Domaine Fournier Longchamps - Les Bergères Anjou Blanc 2018	€ 27
<i>Chenin Blanc 100%</i>	
Thierry Germain - L'Insolite Saumur 2019	€ 44
<i>Chenin Blanc 100%</i>	
Vincent Pinard - Florès Sancerre 2018	€ 40
<i>Sauvignon Blanc 100%</i>	
Domaine de la Pépière - Muscadet sèvre et Maine sur lie 2020	€ 21
<i>Melon de Bourgogne 100%</i>	
Domaine Trapadis - Les Plans Grenache 2019	€ 30
<i>Grenache gris 100%</i>	
Günther Steinmetz - Piesporter Goldtröpfchen Weingut Riesling 2019	€ 30
<i>Il Piesporter di Gunter Steinmetz è un vino maturo ed ampio con note di frutta tropicale bilanciate dalla sferzante acidità. Questo è dato dalla piena maturazione delle uve, grazie ad un'esposizione a sud del vigneto che affaccia sul fiume Mosella, il quale mitiga le temperature rendendo la zona tra le più calde della regione</i>	
Peter Lauer - No 16 Trocken Riesling 2020	€ 25
<i>Peter Lauer invece si trova nella Saar, zona che non beneficiando dell'influenza fluviale tende ad un clima più freddo: questo dona ai vini il tipico sentore di mela Granny Smith crispy e succoso. Lauer lavora per parcelle. Qui abbiamo il Fass 16, molto rappresentativo della zona , fermentazione a grappolo intero , affinamento in cemento con batonnage</i>	
Peter Lauer - No 6 Senior Riesling 2020	€ 30
<i>Nota di merito il Fass 6 Senior, dedicato al nonno, prodotto da una selezione di vigne del villaggio di Ayle. È un trocken feinherb con un leggerissimo residuo zuccherino che lo rende cremoso ma con una bella tensione.</i>	

Rossi

Andrea Barbieri - Vino Rosso 945	€ 22
<i>Valle d'Aosta Fumin, Cornalin e Petit Rouge , singola vigna a Aymaville. barrique esauste e Acciaio.</i>	
Les Petits Riens - Comptine d'automne	€ 40
<i>Valle d'Aosta - Pinot noir . Fermentazione spontanea annata 2020</i>	
Hilberg-Pasquero - Varej	€ 23
<i>Piemonte, Roero - Brachetto e Barbera</i>	
Hilberg-Pasquero - Sulla Stella Barbera d'Alba Superiore 2016	€ 25
<i>Piemonte, Roero - Brachetto e Barbera</i>	
Comm. G. B Burlotto - Barbera d'Alba 2019	€ 30
<i>Piemonte, Verduno - Barbera 100%</i>	
Davide Pellizzari - Langhe Nebbiolo 2019	€ 26
<i>Piemonte, Alba - Nebbiolo 100% - fermentazione spontanea con raspi</i>	
Scarzello - Langhe Nebbiolo 2019	€ 28
<i>Piemonte, Barolo - Nebbiolo 100%</i>	
Versio - Langhe Nebbiolo 2018	€ 31
<i>Piemonte , Neive Nebbiolo 100%</i>	
Cantina del Glicine - Barbaresco Currà 2016	€ 44
<i>Piemonte, Neive - Nebbiolo 100%</i>	
Rizzi - Barbaresco Nervo 2018	€ 60
<i>Piemonte, Treiso - Nebbiolo 100%</i>	
Giacomo Fenocchio - Barolo Bussia 2017	€ 49
<i>Piemonte, Barolo - Nebbiolo 100%</i>	
Scarzello - Barolo 2015	€ 61
<i>Piemonte, Barolo - Nebbiolo 100%</i>	
Haderburg - Erah Cabernet e Merlot Alto Adige 2016	€ 39
<i>Alto Adige - Cabernet Merlot</i>	
Carlotto - Pinot Nero Mazzon 2018	€ 35
<i>Alto Adige - Pinot Nero</i>	
Haderburg - Hausmannhof Riserva Pinot Nero Alto Adige 2008	€ 128
<i>Alto Adige - Pinot Nero 10 anni</i>	
Marco Sara - Schioppettino FCO 2018	€ 28
<i>Friuli Venezia Giulia - Schioppettino</i>	

Aquila del Torre - Refosco dal Peduncolo Rosso 2016	€ 28
<i>Friuli Venezia Giulia - Refosco</i>	
La Dama - Amarone della Valpolicella 2015	€ 50
<i>Veneto - Corvina 70%, Rondinella 15%, Corvinone 10%, Molinara 5% Appassimento in fruttajo per 100 giorni con conseguente perdita di peso del 40% e fermentazione alcolica in acciaio e botte grande, affinato in barrique e tonneau per 14 mesi e in botte grande per ulteriori 18 mesi</i>	
Maccario Dringenberg - Curli Dolceacqua 2019	€ 52
<i>Liguria - Rossese 100% , dal vigneto omonimo. Alberelli provenzali</i>	
Maccario Dringenberg - Luvaira 2020	€ 28
<i>Liguria - Rossese 100% , dal vigneto omonimo. Alberelli provenzali</i>	
Monteraponi - Chianti Classico 2019	€ 29
<i>Toscana, Radda in Chianti - Sangiovese 100% fermentazione spontanea</i>	
Monteraponi - Baron Ugo 2016	€ 81
<i>Toscana, Radda in Chianti - Sangiovese 100% fermentazione spontanea</i>	
San Giusto a Rentennano - Le Baroncole Chianti Clas. Ris. 2017	€ 49
<i>Toscana, Gaiole in Chianti - Sangiovese , canaiolo</i>	
San Giusto a Rentennano - Percarlo 2016	€ 132
<i>Toscana, Gaiole in Chianti - Sangiovese 100%</i>	
San Giusto a Rentennano - La Ricolma 2015	€ 250
<i>Toscana, Radda in Chianti - Merlot 100%</i>	
Le Boncie - Le Trame 2018	€ 61
<i>Toscana, Sangiovese Fermentazioni spontanee con uso di soli lieviti indigeni in tini aperti 13 mesi botti di rovere</i>	
Corte dei Venti - Brunello di Montalcino 2013	€ 69
<i>Toscana, Montalcino - Sangiovese</i>	
Arnaldo Rossi - DODO 2017	€ 63
<i>Toscana, Cortona , Sangiovese allevato ad alberello, fermentazione spontanea</i>	
Raina - Sagrantino di Montefalco 2017	€ 35
<i>Umbria - Sagrantino 100%. fermentaz. spontanea 24 mesi in botti di rovere . No chiarifica no filtrazioni</i>	
Favati - Taurasi 2010	€ 49
<i>Campania - Aglianico . ferm. in acciaio a temperatura controllata. 36 mesi in legni piccoli e grandi</i>	
Bonavita - Faro 2017	€ 35
<i>Sicilia - Nerello M. e C. , Nocera, Fermentazione spontanea in rovere e acciaio. 24 mesi in botte</i>	
Pane e Vino - Shugusucci 2017	€ 56
<i>Sardegna - uve autoctone sarde, affinamento in legno</i>	