

# CARTA DEI VINI



MARTAGON

MARTAGON



# LISTA DEL BEVITORE CURIOSO

La nostra "cantina" vuole offrirvi la sensazione di essere appena tornati da un viaggio:  
visivo, olfattivo, sensoriale ed evocativo.

Una presentazione calda, elegante ed anche giocosa.

Ci auguriamo per Voi, possa essere bella, entusiasmante e completa.



## BORDIGA

1888

**Pietro Bordiga** (raffigurato nel dipinto) è un appassionato erborista, profondo conoscitore soprattutto delle botaniche Alpine e delle spezie orientali tanto ricercate all'epoca. I suoi genitori, dalla Valle Grana (anche patria di uno dei più famosi formaggi del mondo, il Castelmagno) si trasferiscono a Torino, prima capitale del neonato Regno d'Italia. Qui **il figlio di Pietro** sposa la figlia dei proprietari di un rinomato Caffè della città, **il Caffè Dilei**. In questo contesto risorgimentale, soprattutto grazie alle sue conoscenze botaniche, Pietro Bordiga inventa una ricetta di **Vermouth di Torino** (creato nella sua versione moderna proprio a Torino alcuni decenni prima), che viene subito enormemente apprezzata in città. Decide allora di avviare la sua attività di produttore di Vermouth e apre la sua distilleria a Cuneo. Il successo è immediato, l'eccellenza del suo prodotto gli vale richieste da vari

locali importanti della città tant'è vero che ancora oggi lo storico locale di Torino, il **Caffè Mulassano**, uno dei più antichi d'Italia, ha il suo Vermouth prodotto con l'esclusiva ricetta di Bordiga. La scelta di **Cuneo** è ovviamente dettata da fattori sentimentali, è la **città d'origine della famiglia Bordiga**. Ma è soprattutto la posizione geografica di Cuneo, incastonata nelle montagne, che gioca un ruolo di rilievo nella scelta della sede. Vino, erbe officinali e pregiate spezie d'oriente costituiscono la base del Vermouth di Torino, il prodotto con cui nasce la Bordiga.

I secoli passano, i tempi cambiano, la grande crisi degli anni Venti ma soprattutto il secondo Dopoguerra vedono grandi cambiamenti ed anche la produzione degli opifici liquoristici ne risente. Ormai grazie anche alla sintesi e alla produzione di aromi artificiali si possono produrre alti quantitativi a prezzi economici, ovviamente di qualità mediocre se non addirittura bassa. I piccoli artigiani soffrono di questa situazione: o si trasformano e diventano delle enormi realtà industriali o sono poco a poco destinati a chiudere.

Bordiga non si adatta a questa evoluzione e la produzione resta quella delle origini

anche se le difficoltà sono enormi, come testimoniano le

innumerevoli chiusure di noti marchi. La filosofia e la qualità dei prodotti che animavano il fondatore restarono invariate; si continuò a produrre sempre partendo da materie

prime selezionate e di qualità. Caratteristiche che permangono tutt'oggi: il buon vino piemontese, le erbe officinali alpine ancora raccolte a mano dai montanari, le spezie più pregiate, l'alcool di grano più puro, lo zucchero più raffinato e l'acqua delle nostre Alpi costituiscono, ai nostri giorni proprio come nel lontano 1888, la base con cui i nostri mastri distillatori, con la loro ancestrale e gelosamente custodita sapienza, producono i rinomati prodotti Bordiga oggi apprezzati in tutto il mondo.



**MARTAGON**



# CARTA DEI VINI

Degustare il vino significa analizzarlo attraverso il senso della vista, dell'olfatto e del gusto. Questo serve a valutarne la qualità. Degustare vuol dire imparare a conoscere il vino, a capirlo. Attraverso la degustazione, si impara a riconoscere colori, sfumature, profumi, odori, sapori. Si creano sensazioni che ci riportano indietro nel tempo, attivando ricordi sensoriali ed emozioni. Un vino può farci rivivere un'esperienza passata, un momento di vita, una giornata di primavera o di inverno, una allegra compagnia...un amore.

 Rosso

 Bianco

 Rosato

 Passito

 Bollicine  
bianco

 Bollicine  
rosato

L'abbinamento tra cibo e vino è una questione che divide e appassiona: ogni piatto, infatti, ha il suo vino ideale di accompagnamento, capace di esaltarne odori e sapori. Scegliere la bottiglia giusta può trasformare la tua prossima cena in un'esperienza sensoriale impeccabile.

I criteri per abbinare cibi e vino sono numerosi e, nel corso degli anni, hanno subito significative variazioni: l'Associazione Italiana Sommelier utilizza il famoso metodo Mercadini, basato su principi di assonanza o contrasto di sapori tra cibo e vino.

## MARTAGON



## CORDERO DI MONTEZEMOLO

---



La famiglia Cordero di Montezemolo ha antiche e salde radici con la Storia del Piemonte ma che, in verità, poco centra con la produzione di vini di qualità. La famiglia, infatti, di origini spagnole, arriva in Piemonte solo a metà del 1400 e si distingue per abilità grafiche e significativi incarichi militari e diplomatici al servizio della Real Casa Savoia, fino a diventare una delle più importanti famiglie aristocratiche (Marchesi) del Piemonte. La storia della Tenuta Monfalletto, di proprietà di uno dei vari rami della famiglia Falletti, la più rilevante famiglia nobile dell'Albese, s'intreccia con quella dei Cordero di Montezemolo quando Maria Lydia, figlia della Marchesa Luigia Falletti, sposa Paolo Cordero di Montezemolo nel 1918.

Nel 1941 la bellissima Tenuta del Monfalletto di La Morra, passano direttamente in eredità la nipote Paolo. Antichi testi testimoniano la florida ed importante attività agricola del fondo, adagiato su un rilievo collinare unico e privilegiato. La produzione di vini, su questa collina, è documentata da oltre 200 anni.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barolo "Monfalletto"	D.O.C.G.	Nebbiolo	La Morra	2017	Tabacco, Ciliegia in alcool, Cacao	●	€ 70,00
Barolo "Gattera"	D.O.C.G.	Nebbiolo	La Morra	2017	Lampone, Ciliegia, Liquirizia, Canfora	●	€ 90,00
Langhe Nebbiolo	D.O.C.	Nebbiolo	Langhe	2020	Lampone, Fragola, Violetta	●	€ 25,00
Barbera d'Alba	D.O.C.	Barbera	Langhe e Roero	2020	Floreale, Fruttato, Mora	●	€ 21,00
Barbera d'Alba Superiore "Funtani"	D.O.C.	Barbera	Langhe e Roero	2017	Confettura More, Prugna, Spezie, Cacao	●	€ 40,00
Spumante Brut "Viaventi"	V.S.Q.P.R.D.	95% Chardonnai 5% Pinot Nero	Alta Langa	*	Floreale, Ananas, Mela, Miele	●●	€ 35,00

## MARTAGON



# ANNA MARIA ABBONA

---



Il Bisnonno di Anna Maria, il Sig. Giuseppe coltivava le vigne da mezzadro: il sogno era di possedere i terreni in proprietà ma ebbe una vita troppo breve per vederlo realizzato e così ci dovette pensare il nonno Angelo. Contadino ed innestatore (per necessità di quegli anni post-filossera) cominciò dall'impianto del vigneto MAIOLI, nel 1936, la costruzione dell'azienda con il progetto di ingrandire quella che era una piccolissima proprietà per una grande famiglia. A lui seguì il figlio Giuseppe, che negli anni della grande industrializzazione ebbe il merito di non trasferirsi in città come la maggior parte dei suoi coetanei per lavorare in fabbrica, ma rimase legato ai suoi vigneti, curando le proprietà, acquistando terreno ed impiantandone altri.

La svolta per l'azienda avvenne nel 1989, quando Franco Schellino, marito di Anna Maria, decise di lasciare il lavoro di grafico pubblicitario e la affiancò per riprendere il mestiere della vigna, con l'obiettivo di produrre solo vini di qualità. Tra le vigne il risultato più importante sono stati i 2 figli: Federico, nato nel 1990 e Lorenzo nato nel 1994. Federico oggi lavora in Azienda, occupandosi soprattutto delle vendite ed è animato da grande passione per la sua terra. Lorenzo si è appassionato soprattutto al lato gastronomico delle Langhe. Ha completato la sua formazione nelle cucine del mondo ed ora, tornato sulle nostre colline, contribuisce alla creazione dei nostri vini in cantina.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barolo	D.O.C.G.	Nebbiolo	Castiglione Falletto	2016	Tabacco, Confettura rossa, vaniglia	●	€ 65,00
Dogliani Superiore "Maioli"	D.O.C.G.	Dolcetto	Dogliani	2018	Confettura, Mora, Ribes	●	€ 22,00
Dogliani "Sori dij But"	D.O.C.G.	Dolcetto	Dogliani	2020	Vinoso, Viola, Confettura rossa, Pesca	●	€ 21,00
Langhe Riesling "L'Alman"	D.O.C.	Riesling	Langhe	2019	Aromatico, Fresco, Fruttato	●	€ 22,00
Langhe Riesling "L'Alman"	D.O.C.	Riesling	Langhe	2017	Aromatico, Fresco, Fruttato	●	€ 28,00

## MARTAGON



# CaViola

Il 1991 vede Beppe Cà Viola entrare nel mondo del vino. In realtà non si tratta di un vero debutto, perché Beppe col vino ha a che fare sin da ragazzo quando decide di frequentare la Scuola enologica di Alba. Dopo gli studi il giovane Beppe trova impiego presso il centro per l'Enologia al Gallo. In questa sede conosce Maurizio Anselmo, col quale stringe amicizia che cambierà la vita di entrambi. Maurizio arriva a da Rodello e per hobby lavora un fazzoletto di vigna di cui conferisce i frutti alla locale cooperativa. Soprattutto possiede un trattore. Beppe gli chiede di usarlo anche in un piccolo podere sul quale ha messo gli occhi nella sua Montelupo. E' questa la Langa degli anni Ottanta: colline non ancora famose su cui inizia a spirare un vento nuovo e dove lavorare una vigna potrà fare la differenza. Così come fa la differenza conoscere i maestri giusti. Beppe chiama la vigna Barturot e vinifica le uve ne garage. Un giorno Elio Altare, star della galassia del Barolo, assaggia quel vino e incoraggia Beppe a imbottigliare. Ecco le prime 860 bottiglie di Dolcetto. La prima etichetta a firma Cà Viola. E' il 1991.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barolo "Sotto Castello di Novello"	D.O.C.G.	Nebbiolo	Novello	2016	frutta S, Floreale, Spezie, Tostato	●	€ 85,00
Dolcetto d'Alba "Vilot"	D.O.C.	Dolcetto	Montelupo Albese	2020	Floreale, Viole, Ciliegie	●	€ 22,00

## MARTAGON



# MASSIMO RATTALINO

---

MASSIMO  
RATTALINO

L'azienda Massimo Rattalino sorge su una delle colline più prestigiose del territorio di Barbaresco. La scelta di dedicare quasi l'intera produzione – con l'eccezione di alcune parcelle – a questo vitigno nobile e versatile è stata una precisa scelta per valorizzare meglio il principale vitigno del Piemonte. Una scelta chiara: valorizzare il Nebbiolo. Vitigno nobile e austero che tanto ha da raccontare e che, solo attraverso una grande cura, può esprimersi con eleganza e longevità. La cura dei vigneti è precisa, pur se scandita dalla variabilità della natura che concede anno dopo anno, la maturazione dei grappoli e la loro raccolta. Rese controllate per garantire la qualità delle uve e raccolta selezionata. Questa è la filosofia di Massimo Rattalino: solo da una materia prima eccellente si possono ottenere vini eccellenti. Il lavoro in cantina dà continuità a ciò che succede in vigna.

La fermentazione avviene principalmente in acciaio, mentre l'affinamento in botti grandi di rovere di Slavonia è scelta per esaltare l'eleganza dei nostri vini. Solo per i Barbaresco la botte grande è accompagnata ad un passaggio in tonneaux che, grazie ad una lenta ossigenazione, conferisce tannini morbidi e gradevoli.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barbaresco "42"	D.O.C.G.	Nebbiolo	Barbaresco	2016	Rosa, Viola, Spezie, Cacao	●	€ 45,00
Nebbiolo d'Alba	D.O.C.	Nebbiolo	Diano d'Alba	2018	Viola, Rosa C, Erbe aromatiche, Spezie	●	€ 27,00
Barbera d'Alba Superiore "Five"	D.O.C.	Barbera	Diano d'Alba	2017	Vinoso, Ciliegia, Tabacco, Spezie	●	€ 22,00
Langhe Arneis "Ten"	D.O.C.	Arneis Sauvignon B Riesling	Montà Canale	2018	Rosa, Banana, Albicocca, Ananas	●	€ 21,00

## MARTAGON



# FRATELLI RABINO

---

## FRATELLI RABINO

Nel 1907, dall'acquisto della Cascina Valle Spinzo, in precedenza appartenente ai Savoia, inizia l'avventura della famiglia Rabino. Dal 1907 al 1960, la cascina basa la sua attività sull'attenzione alla terra e sulla produzione agricola. Il sogno inizia nel 1960 con la nuova generazione che prende le redini dell'azienda.

I fratelli Tommaso e Vincenzo danno vita ad un'idea, quella di produrre la prima bottiglia firmata Rabino.

Oggi la quarta e la quinta generazione dirigono la cantina, con il papà, nonno ed enologo Andrea e mamma Annalisa, nonna e spirito unificatore della famiglia, che accompagnano ed introducono le figlie al lavoro della vigna e della cantina. Le tre sorelle, Francesca, Chiara e Agnese si specializzano ed entrano in azienda dal 2010 con il motto: "L'ambiente in cui siamo nate, l'odore della terra, le colline che cambiano colore, la vita della vigna e la produzione del vino: il mondo che abbiamo vissuto fino ad ora, è diventato anche il nostro"

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Roero	D.O.C.G.	Nebbiolo	Roero	2018	Fragola, Viola, Rosa	●	€ 22,00
Nebbiolo d'Alba	D.O.C.	Nebbiolo	S.ta Vittoria d'Alba	2019	Fruttato, Confettura, Fragola, Viola	●	€ 21,00
Roero Arneis	D.O.C.G.	Arneis	Roero	2020	Floreale, Fruttato, Pera	●	€ 19,00

## MARTAGON



# PICO MACCARIO



Fondata e diretta dai fratelli Pico e Vitaliano Maccario, la cantina è un simbolo di modernità, sia nella gestione della vigna che nella produzione dei vini: l'obiettivo unico ed importante è quello di raggiungere la massima qualità possibile grazie ad un prezioso lavoro di squadra, che dalla vigna, giunge in cantina, e dall'Italia tocca ogni angolo del mondo. L'affinamento avviene in acciaio, botte grande, tonneau o barrique, ricercando sempre la massima qualità e nel rispetto per i tratti originari del frutto. Per questo motivo la cantina si dedica alle innovazioni e alla ricerca in vigna, perchè l'innovazione e la tecnologia è la via principale per ottenere la massima qualità produttiva.

## MONFERRATO

Nel Monferrato Pico Maccario possiede oltre cento ettari suddivisi tra i vitigni Barbera, Viognier, Sauvignon Blanc, Cortese and Moscato d'Asti. Grazie al terreno argilloso e di medio impasto, i vini Pico Maccario sono variegati ed equilibrati, dallo stile moderno e versatile, ma che rispetta le caratteristiche originarie delle uve e dei vigneti di provenienza. A delimitare i vigneti aziendali a corpo unico, più di cinquemila piante di rosa e mille pali matita colorati apportano gioia e colore identificando la storia e il mood di Pico Maccario nel totale rispetto delle tradizioni.

## LANGHE

Nella zona delle Langhe Pico Maccario coltiva vigneti di Nebbiolo nei Comuni di Neive, Serralunga d'Alba e Barolo, in quest'ultimo Comune in particolare all'interno del famoso Cru CANNUBI, riconosciuto come il più antico d'Italia (risalente al 1752) e ritenuto uno dei vigneti più importanti al mondo. I suoli della Langa dove si producono il Barolo e il Barbaresco sono molto antichi: appartengono al periodo geologico del Miocene. Caratterizzati da terreni compatti e di fine tessitura, conferiscono ai vini eleganza e un'evoluzione unica nel tempo.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barolo "Cannubi"	D.O.C.G.	Nebbiolo	Barolo	2017	Ciliegia, Tabacco, Cacao, Tostato	●	€ 110,00
Babera d'Asti "Lavignone"	D.O.C.G.	Barbera	Astigiano	2020	Confettura ciliegia, Prugne, Bacche R	●	€ 23,00
Nizza "Tre Roveri"	D.O.C.G.	Barbera	Piemonte	2018	Confettura ciliegia, Prugne, Bacche R	●	€ 25,00
Gavi del Comune di Gavi	D.O.C.G.	Cortese	Piemonte	2020	Floreaie, Fruttato con note di limone	●	€ 22,00
Piemonte Rosato "Rosaest"	D.O.C.	Nebbiolo ed altre	Langhe	2020	Floreaie, Viole, Fruttato, Ciliegie	●	€ 20,00

# MARTAGON



## DACAPO



Dacapo nasce nel 1997, nel 2017, grazie all'acquisizione da parte di Renata Bonacona si è unita a Cà ed Balos per creare vini tipici, con un'impronta che rifletta la passione per il territorio delle Langhe e del Monferrato.

La filosofia dell'Azienda si può sintetizzare con "...il vino si fa in vigna".

L'Azienda è decisa a puntare sulla qualità, puntando sulla conversione al biologico, perciò niente diserbo e uso di soli rame e zolfo. Nelle vigne di Agliano (molto bella quella dietro la cascina, con piante anche molto vecchie) si coltivano barbera e grignolino; l'appezzamento vitato a ruché e pinot nero ha sede nel comune di Castagnole Monferrato, mentre nelle vigne di Castiglione Tinella, che ci ripromettiamo di visitare quanto prima, la fa da padrone il moscato, affiancato da un po' di dolcetto.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Ruchè di Castagnole Monferrato "Majoli"	D.O.C.G.	Ruchè	Castagnole Monferrato	2020	Aromatico, Rosa, Cantina, Violetta	●	€ 25,00
Langhe Dolcetto "Giarè"	D.O.C.	Dolcetto	Langhe	2020	Floreale, Fragola, Ciliegia	●	€ 19,00
Piemonte Pinot Nero "Cantacucco"	D.O.C.	90% Pinot Nero 10% Nebbiolo	Castagnole Monferrato	2018	Confettura, Vaniglia, Pepe nero	●	€ 29,00
Tre	*	40% Merlot 30% Barbera 30% Nebbiolo	Agliano Terme Castagnole Monferrato	2018	Note fruttate, Spezie, Barrique	●	€ 20,00
Moscato Passito "Dorè" 0,375 L	*	Moscato	Piemonte	*	Miele, Albicocca Pesca	●	€ 25,00

## MARTAGON





La storia dei Dogliotti inizia nel 1870 a Castiglione Tinella con i fratelli Giuseppe e Marcello Dogliotti. Nonostante le tecniche semplici e artigianali, il loro Moscato divenne ben presto il fiore all'occhiello della produzione e conseguì diplomi e medaglie d'oro ad importanti concorsi enologici.

Quando subentrò Luigi, figlio di Giuseppe, questi trasferì nel 1929 la allora piccola cantina a Castagnole delle Lanze e in breve tempo il Moscato d'Asti, oltrepassò i confini, facendosi conoscere ed apprezzare in Francia e Svizzera. Generazione dopo generazione, la tradizione vitivinicola della famiglia Dogliotti si è tramandata di padre a figlio e con il tempo si è affinata e ha portato ad un miglioramento qualitativo dei vini e all'ampliamento della gamma di prodotti.

Oggi la passione di famiglia la ritroviamo nei tre cugini, Erik, Ivan e Matteo Dogliotti che con entusiasmo hanno unito le diverse competenze per un obiettivo comune: rilanciare l'azienda di famiglia e portare i vini Dogliotti 1870 in tutto il mondo.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barbaresco	D.O.C.G.	Nebbiolo	Barbaresco	2017	Ciliegia, Viola M, Cannella, Vaniglia	●	€ 44,00
Babera d'Asti	D.O.C.G.	Barbera	Asti	2019	Vinoso, Confettura, Fragola, Lamponi	●	€ 21,00
Spumante Brut Metodo Martinotti "MAGNUM"	*	Pinot Nero Chardonnay	Langhe	*	Fragrante, Floreale, Asciutto, Complesso	●●	€ 55,00
Spumante Brut Metodo Martinotti	*	Pinot Nero Chardonnay	Langhe	*	Fragrante, Floreale, Asciutto, Complesso	●●	€ 30,00
Moscato d'Asti	D.O.C.G.	Moscato	52 Comuni AT-AL-CN	2021	Pesca g, Albicocca, Fiori Arancio, Glicine	●	€ 20,00

## MARTAGON



# MAERO

Dal 1993 l'azienda agricola di proprietà di Emidio Maero produce vini tipici DOC delle "Colline Saluzzesi"; tra cui il Pelaverga vitigno autoctono che da vita ad un vino storico, presente sul nostro territorio fin dal 1500.

"...èl bon vin che j piasia a lo papa Julio"

Questo cenno storico risalente all'inizio del 1500 prova che questo vino era già apprezzato da Papa Giulio II. Si tratta del vino più tipico del territorio saluzzese, vinificato da secoli e che, negli ultimi decenni, ha riconquistato un ruolo trainante per la viticoltura saluzzese.

Negli ultimi anni sono nati altri prodotti interessanti legati al territorio tra cui il Vitae Rosè, spumante ottenuto dal vitigno Pelaverga con il metodo Charmat.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Pelaverga	D.O.C.	Pelaverga	Colline Saluzzesi	2018	Floreale, Ciliegia, Lampone		€ 20,00
Vitae Spumante Rosè	*	Pelaverga	Saluzzo	*	Floreale, Fruttato, Lampone		€ 25,00

## MARTAGON



# MARCO CAPRA

---



MARCO CAPRA  
AZIENDA AGRICOLA

L'Azienda agricola si trova a Santo Stefano Balbo, sulla collina Seirole tra Langhe e Monferrato.

La risorsa principale della zona è da sempre la coltivazione della vite. Il microclima e la conformazione del terreno favoriscono una maturazione ottimale dei grappoli e l'acquisizione di tipiche proprietà organolettiche.

Si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare, la cui arte si tramanda da generazioni.

La qualità che contraddistingue il vino prodotto è determinata dal controllo sull'intera filiera: dalla vite alla bottiglia. Le lavorazioni seguono la tradizione pur promuovendo l'innovazione che contraddistingue le aziende al passo con i tempi.

Oggi l'azienda è guidata da Marco, che ha saputo dare la giusta spinta innovativa pur mantenendo saldi gli insegnamenti e l'esperienza tramandata dai suoi avi.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Piemonte "Chardonnay"	D.O.C.	Chardonnay	S. Stefano Belbo	2019	Floreale, Fruttato, Mela, Agrumi	●	€ 20,00
Alta Langa Extra Brut "Sei Tremenda"	D.O.C.G.	Chardonnay Pinot Nero	S. Stefano Belbo	2015	Ampio, Fine, Mela verde, Crosta di pane	●●●	€ 39,00

# MARTAGON





Margherita Olocco sopravvive alle difficoltà della guerra, si sposa con Virginio. Insieme portano avanti la cascina, come si usava negli anni 50 e 60: comprando uve e vini. Iniziano così i primi commerci e si pongono le basi dell'attività moderna. Quando all'inizio degli anni ottanta Piergiorgio succede ai suoi genitori, decide di stravolgere la filosofia produttiva e diventare vitivinicoltore in toto.

La prima vigna la compra dal futuro suocero, una "vignotta" intorno alla quale passo dopo passo, filare dopo filare, tanto impegno e sacrificio si accorpano i 14 ettari vitati che compongono attualmente la proprietà, oltre al nocciolo e pioppeto.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Langhe Sauvignon	D.O.C.	Sauvignon Bianco	Langhe	2020	Fiori bianchi, Frutti esotici	●	€ 20,00
Langhe Favorita	D.O.C.	Favorita	Langhe	2020	Fiori Acacia, Miele e Caramella	●	€ 20,00
Dogliani "Pian Marie"	D.O.C.G.	Dolcetto	Dogliani	2020	Floreale, Ciliegia, Lamponi	●	€ 20,00

## MARTAGON



## CIABOT BERTON



Nel 1876 Maria Oberto-Rabino acquista il primo vitigno. Nel 1907 compera la Cascina Valle Spinzo dai Savoia. Ecco che inizia la storia di questa grande famiglia di produttori di Langa. Negli anni 50 grazie a Luigi, inizia la specializzazione e la produzione in vigneto. Nel 1961 viene prodotta la prima bottiglia di Barolo.

Negli anni 80 viene costruita l'attuale cantina. Il toponimo deriva dal piccolo fabbricato (*ciabot* in piemontese) presente sul sito, appartenuto ad un tale Berton, che nel tentativo di produrre fuochi d'artificio provocò un incendio. Ancora oggi in cantina, è possibile scorgere i ruderi dell'edificio da cui prende il nome l'Azienda.

Negli anni 90 Luigi viene affiancato dai figli Marco (enologo) e Paola (agronoma).

L'attaccamento al territorio ed il rispetto per la natura indirizzano l'azienda verso un percorso di sostenibilità,

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barolo Comune di La Morra	D.O.C.G.	Nebbiolo	La Morra	2017	Confettura, Fragola, Viola, Rosa	●	€ 45,00
Barolo "Ciabot Berton 1961"	D.O.C.G.	Nebbiolo	La Morra	2017	Fruttato, Confettura, Lampone	●	€ 55,00

## GLI SPUMANTI PIEMONTESI

Denominazione	Azienda	Vitigno	Zona	Annata	Abbinamento	Colore	Valore
Vitae Spumante Rosè	Maero	Pelaverga	Saluzzo	*	Aperitivo a tutto pasto	●●	€ 25,00
Spumante Brut "Viaventi"	Cordero Montezemolo	95% Chardonnay 5% Pinot Nero	Alta Langa	*	Aperitivo a tutto pasto	●●●	€ 35,00
Spumante Brut Metodo Martinotti "MAGNUM"	Dogliotti 1870	Pinot Nero Chardonnay	Langhe	*	Aperitivo a tutto pasto	●●●●	€ 55,00
Spumante Brut Metodo Martinotti	Dogliotti 1870	Pinot Nero Chardonnay	Langhe	*	Aperitivo a tutto pasto	●●●●	€ 30,00
Metodo Classico Extra Brut "Sei Tremenda"	Marco Capra	Pinot Nero Chardonnay	S. Stefano Belbo	2015	Aperitivo a tutto pasto	●●●●	€ 39,00

## MARTAGON



## LE PROPOSTE A CALICE

---

Denominazione	Azienda	Vitigno	Zona	Annata	Abbinamento	Colore	Valore
Vitae Spumante Rosè	Maero	Pelaverga	Saluzzo	*	Aperitivo a tutto pasto		€ 7,00
* Langhe Favorita	Poderi La Collina	Favorita	Langhe	2020	Antipasti, Primi piatti Pesce		€ 5,00
* Langhe Arneis "TEN"	Rattalino	Arneis Sauvignon, Riesling	Langhe	2018	Antipasti, Primi piatti Pesce		€ 6,00
* Piemonte Rosato "Rosaest"	Picco Maccario	Nebbiolo ed altre	Langhe	2020	Antipasti, Primi piatti Carni leggere		€ 6,00
* Pelaverga	Maero	Pelaverga	Colline Saluzzesi	20181	Antipasti, Primi piatti Carni rosse		€ 5,00
* Dolcetto d'Alba "Bricco Vergne"	Batasiolo	Dolcetto	Vergne Barolo	2019	Antipasti, Primi piatti Carni rosse		€ 6,00
* Barbera d'Asti	Dogliotti	Barbera	Asti	2019	Antipasti, Primi piatti Carni rosse		€ 7,00
§ Barolo "Ciabot Berton 1961"	Berton	Nebbiolo	La Morra	2017	Primi piatti importanti Carni rosse, Formaggi		€ 10,00
§ Moscato d'Asti	Dogliotti	Moscato	52 Comuni AT-AL-CN	2021	Dolci		€ 5,00
§ Moscato Passito "Dorè" 0,375 L	Da Capo	Moscato	Piemonte	*	Formaggi, Dolci		€ 6,00

**...A SPASSO PER LOU VIOL ...**

**...CON 1 CALICE DI...**

**.... DUE VINI CONTRASSEGNA TI**

**\* € 11,00**

**.... AGGIUNGI UN VINO CONTRASSEGNA TO**

**§ € 20,00**

# MARTAGON



# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## I vini Triple "A"

Possono nascere solo da produttori agricoltori, artigiani, artisti, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali.

### CASCINA DEGLI ULIVI



STEFANO BELLOTTI  
CASCINA DEGLI ULIVI

La Cascina degli Ulivi è un'azienda agricola biodinamica situata sulle colline di Novi Ligure in provincia di Alessandria. E' conosciuta soprattutto per i suoi vini, ma il progetto ha un respiro più ampio con una variegata produzione agricola, allevamento ed un agriturismo.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
IVAG da vecchie vigne oltre 50 anni / No solforosa		Cortese	Novi Ligure	2020	Fiori bianchi, Fruttato di Pera e Pesca bianca	●	€ 23,00
Semplicemente "VINO" Rosato da vecchie vigne oltre 50 anni / No solforosa		Moscato Syrah Merlot	Piemonte	2020	Vinoso, Fresco, Fruttato Fragola e Lampone	●	€ 20,00

### TENUTA MIGLIAVACCA



Tenuta Migliavacca sorge a San Giorgio Monferrato (AL). E' stata fondata da Luigi Brezza che può essere considerato il 1° viticoltore italiano ad aver applicato i principi della biodinamica nei vigneti. Oggi la tenuta è nelle mani del figlio Francesco che dopo la scomparsa del padre (1996) porta avanti il lavoro con spirito di sacrificio e dedizione.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barbera del Monferrato da vecchie vigne oltre 50 anni / No solforosa	D.O.C.	Barbera	Monferrato	2020	Vinoso, Confettura Fragola, Lamponi	●	€ 21,00

## MARTAGON



## A.A. BERA VITTORIO E FIGLI

---



### A.A. BERA VITTORIO & FIGLI

La Famiglia Bera fa viticoltura tra le colline dell'Astesana a Canelli dal 1758. LA conversione alle tecniche biologiche avviene nel 1964 ed ancora oggi con tenacia la Famiglia Bera ne ha fatto una propria filosofia di via. Oggi i 10 ettari dell'azienda si trovano a Canelli in località Serramasio dove i vini si ottengono senza l'uso di lieviti selezionati, enzimi, trattamenti chimico-fisici di varia natura.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Arcese		Cortese	Canelli	2020	Fiori bianchi, Fruttato di Pera e Pesca Bianca	●	€ 21,00
Le Verrane Rosso		Barbera	Piemonte	2019	Vinoso, Fragola Lamponi	●	€ 21,00
Barbera d'Asti "Ronco Malo"	D.O.C.G.	Barbera	Piemonte	2018	Fruttato, Confettura Fragola, Lamponi	●	€ 21,00
Moscato d'Asti "Ronco"	D.O.C.G.	Moscato	52 Comuni AT-AL-CN	2021	Pesca g. Albicocca, Fiori d'Arancio, Glicine	●	€ 20,00

## CASCINA FONTANA

---



Cascina Fontana è un'azienda vitivinicola familiare situata sulle Colline delle Langhe del Barolo. Dal 2015 la famiglia Fontana coltiva 5 ettari in cui produce grandi vini senza l'uso di solfiti aggiunti.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Rosso		Nebbiolo	Langhe	2020	Vinoso, Confettura, Fragola, Lamponi	●	€ 28,00

## MARTAGON



## VIGLIONE CARLO

---

*Carlo Viglione*

Lo sfondo è il paesaggio delle Langhe, in Piemonte, più precisamente a Monforte d'Alba nella frazione Bussia. L'Azienda nasce nel 1915 grazie a Giuseppe. Oggi Giulio e la moglie Bernard Rosa Maria conducono in maniera familiare i quasi 4 ettari nel massimo rispetto della natura. In vigna infatti non avviene nessun intervento chimico eccetto qualche trattamento con zolfo e rame. La raccolta è solo manuale e le fermentazioni sono attivate grazie ai lieviti presenti sulla pianta.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Barbera d'Alba	D.O.C.	Barbera	Monforte	2020	Fruttato, Confettura, Fragola, Lamponi	●	€ 28,00

## MARTAGON



## DOMAINE PIERRE MOREY



Pierre Morey è considerato il guru della Borgogna. Insieme alla figlia Anne sono proprietari di 9 ettari di vigne biodinamiche con cui producono vini di finezza e complessità esprimendo l'unicità dei grandi terroir che hanno reso famosa la Francia.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Bourgogne Pinot Noir	A.O.C.	Pinot Noir	Bourgogne	2018	Austero, Confettura, Frutta rossa, Speziato	●	€ 23,00

## DOMAINE PIERRE MOREY



Jean Pascal Sarnin dopo una carriera di successo nella finanza, nel 2007, decide di lasciare Parigi e di trasferirsi con la famiglia a Saint-Romaine, paese della Borgogna nel dipartimento Cote d'Or dove si unisce a Jean Marie Berrux viticoltore dal 1999. Nasce così la Maison Sarnin-Berrux situata a Monthelie nella Cote de Beaune in cui si inizia a vinificare in modo naturale. Il concetto di base è trasformare le uve nel massimo rispetto dell'integrità del frutto, in assenza totale di additivi chimici.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Chablis	A.O.C.	Chardonnay	Bourgogne	2018	Caratteristico, Fruttato, Fresco	●	€ 45,00

## DOMAINE DU COULET



La tenuta della famiglia Barret si trova nella Cotes du Rhone vicino a Cornas. Fondata alla fine della Seconda Guerra Mondiale. L'azienda dal 2002 si avvale del metodo biodinamico e le vigne poggiano su un suolo detto "gore" composto da rocce granitiche molto antiche. La vinificazione è delicata per lasciare che il vino sia in grado di esprimere il suo territorio e il suo millesimo..

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Annata	Profumi	Colore	Valore
Petit Ours Blanc	A.O.C.	Viognier, Marsanne	Cotes du Rhone	2018	Caratteristico, Fruttato, Pesce e Pere, Pepe finale	●	€ 35,00

## MARTAGON



## LES MAISONS DI CHAMPAGNE

---



Tutto inizia nel 1818, quando Nicolas Francois Billacart e Elisabeth Salmon si sposano e fondano la Maison di Champagne. E' la storia di una famiglia, perché Louis Salmon fratello di Elisabeth e appassionato di enologia, partecipa alla produzione dei vini.

Ed è così che dopo 7 generazioni, tutta la famiglia contribuisce ancora a tramandare la tradizione, restando fedele a un impegno immutabile: "Privilegiare la qualità, puntare all'eccellenza"

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Profumi	Colore	Valore
Rosè	A.O.C.	40% Pinot Noir 40% Chardonnay 20% P. Meunier	Mereuil sur Ay	Floreale, Ciliegia, Lamponi, Pepe B.		€ 100,00
Brut Reserve	A.O.C.	30% Pinot Noir 40% P. Meunier 30% Chardonnay	Mereuil sur Ay	Floreale, Crosta di Pane		€ 85,00
Brut Charles Le Belle Inspiration "1818"	A.O.C.	30% Pinot Noir 30% P. Meunier 40% Chardonnay	Mereuil sur Ay	Fruttato, Pera, Mela Verde, Agrume, brioche		€ 85,00

## BERNARD BREMONT

---



Bernard e Michele Bremont hanno creato la loro produzione di Champagne nel villaggio Gran Cru di Ambonnay nel 1965. I loro figli lavorano ora 15 ettari di vigneti (12 di Pinot Noir e 3 di Chardonnay). La Maison Bremont appartiene alla categoria dei recoltant manipulant curando tutte le fasi di produzione: dalla vendemmia alla commercializzazione passando dalla pressatura alla vinificazione.

Denominazione	Riconoscimento	Vitigno	Zona	Profumi	Colore	Valore
Brut Gran Cru Magnum	A.O.C.	70% Pinot Noir 30% Chardonnay	Aubonnay	Fruttato, Scorza di agrumi, brioche		€ 130,00

## MARTAGON



# BIRRE

## TRUNASSE

---



La passione per la birra è roba di Paolo e nasce dalle sue esperienze personali e dalla voglia di provare a creare qualcosa di suo. Spinto anche da una serie di coincidenze e frequentazioni che lo hanno portato in quella direzione, nasce un piccolo laboratorio di produzione dove si forma come homebrewers. Roberto, oltre a dare una mano pratica alle fasi di produzione nel primo periodo di startup, è stato di fondamentale importanza nell'occuparsi della parte burocratica e fiscale, più vicina alle sue esperienze lavorative. Da qui, la divisione dei ruoli, è venuta da sola. Nel giro di poco tempo tutto si concretizza: nell'arco di sei intensi mesi di fine 2008 si passa da quello che era un sogno all'avere l'impianto tra le mani, pronto a produrre. A causa di una serie di trafile burocratiche si parte davvero ad aprile 2009.

Denominazione	Stile	Fermentazione	Tipologia	Profumi	Gradazione	Valore
Zoe	Kolsh	Alta	Chiara	Miele, Agrumata, Floreale	5°	€ 7,00 - 12,00
21	Summer Ale	Alta	Dorata	Fresca, Speziata, Agrumata	4,5°	€ 7,00 - 12,00
Kok Ko Bello's	Ordinar Bitter	Alta	Ramata	Leggera, Amara, Gradevole	4,5°	€ 7,00 - 12,00

## MARTAGON



# IL BAR DEL MARTAGON

MARTAGON



**MARTAGON**



---

**Occitan Tonic** 9,00 €

*(Occitan Gin Bordiga, Acqua tonica, Tintura Lavanda Bordiga)*

---

**Gin and Piedmont** 9,00 €

*(Bordiga Vermouth di Torino Rosso, Gin Dry Bordiga)*

---

**Gin Rosa Fizz** 9,00 €

*(Bordiga Dry Rosa, Succo di Limone fresco, Zuccherò,  
Acqua Tonica al Pompelmo, Tintura Lavanda)*

---

**Negroni Smoke** 9,00 €

*(Gin Dry Smoke, Bordiga Vermouth Rosso, Rosso Bitter Bordiga)*

---

**Mul-Elva** 9,00 €

*(Vodka Masca Bordiga, Succo di lime, Menta Fresca, Zenzero Fresco,  
Ginger beer)*

---

**Un Americano in Valle Maira** 9,00 €

*(Bordiga Rosso Bitter, Bordiga Vermouth Rosso, Soda)*

**MARTAGON**



## **GLI APERITIVI**

7,00 €

---

Vermouth Bianco  
Vermouth Rosso  
Vermouth Extra Dry  
Bitter Rosso  
Bitter Verde

## **GLI AMARI**

7,00 €

---

Amaretto  
Maraschino  
Fernet  
Amaro 100 erbe  
St. Hubertus  
Chiot  
DiLei

## **I GENEPY**

7,00 €

---

Genepy Bianco  
Genepy Elva

## **LE GRAPPE**

7,00 €

---

Grappa Moscato invecchiato  
Grappa Barbera  
Grappa Barolo invecchiato

## **GLI ELISIR**

7,00 €

---

Elisir Amarena  
Elisir Ramasin  
Elisir Bigarode  
Elisir Gentiana  
Elisir Sambuco  
Elisir Camomilla  
Elisir Rabarbaro  
Elisir Viola

## **I DISTILLATI**

8,00 €

---

Gin Occitan  
Gin Rosa  
Gin Dry  
Gin Smoke  
Vodka Masca

# MARTAGON



## LE TINTURE: UN SOFFIO PROFUMATO

Liquirizia	Pepe Selim	Cacao	Macis
Chinotto	Rosa	Lavanda	Gelsomino
Vaniglia	Peperoncino	Pepe Sichaun	Cetriolo

## IL MONDO SPIRITOSO

€ 12,00

### Cognac

"Paul Giraud Vsop – 40°"

### Single Malt Scotch Whisky

"The Balvenie – Double Oak – 43°"

"The Balvenie – Carrabean Cask – 43°"

"Yoichi Non Age – 43°"

### American Whiskey

Bourbon Whiskey "Eagle Rare – 45°"

### Rhum

Ron "Brugal 1888 – 40°"

"Equiano – 43°"

"Clairins Sajous 7 – 2019 – 56,5°"

### Calvados

"Drouin Aoc – 40°"

### Tequila

"Kah Blanco – 40°" Drambuie 40°

### Chartreuse

"Mof – 54°"

"Verte – 55°"

"Jaune – 54°"

### Chambord

"Liqueur Royale – 16,5°"

### Sherry

"Cesar Florido Fino – 15°"

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua alla goccia di Elva liscia o effervescente	2,00 €
Coca cola	3,00 €
Lemonsoda	3,00 €
Fanta - Sprite	3,00 €
Succhi di frutta OSTAL (Mela e Mirtillo, Mora, Lampone)	3,50 €
Sidro di mele Cuneo OSTAL	7,00 €

# MARTAGON





Tra le molte componenti nutrizionali del caffè, la più nota e studiata è senza dubbio la caffeina, poiché dotata di proprietà importanti, come:

- l'effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica e su quella biliare (ecco perché si ritiene che un caffè a fine pasto faciliti la digestione);
- l'effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa (ecco perché molte persone ne apprezzano l'effetto energetico, utile tra l'altro per non abbioccarsi in seguito ad un lauto pasto);
- l'effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento (la caffeina stimola l'utilizzo dei grassi a scopo energetico e la termogenesi, aumentando la quantità di calorie bruciate dalla "macchina uomo");
- l'effetto anoressizzante (il caffè assunto in dosi massicce diminuisce l'appetito).

Oltre alla caffeina, nel caffè sono contenute molte sostanze, il cui potenziale ruolo benefico sull'organismo è ancora in fase di studio.

Un consumo elevato di caffè, espone l'organismo a diversi rischi:

- quando è eccessivo, l'effetto stimolatorio sulla secrezione gastrica può causare danni al sistema digerente - per via dell'elevata acidità dei succhi riversati nello stomaco - (ecco perché il caffè è controindicato se si soffre di ulcera, gastrite o reflusso gastroesofageo);
- l'effetto tonico e stimolatorio sulla funzionalità cardiaca e nervosa, può rivelarsi dannoso per persone che soffrono di insonnia, vampate di calore ed ipertensione; all'aumentare della dose la caffeina determina tachicardia, sbalzi pressori e tremori anche nelle persone sane.
- l'effetto lipolitico, cioè favorente il dimagrimento, è annullato e addirittura ribaltato se al caffè viene aggiunto dello zucchero (+ 20 calorie a cucchiaino) o del latte (+ 10 calorie se il caffè è macchiato).
- l'effetto inibitorio sull'assorbimento di calcio e ferro può favorire l'instaurarsi di quadri anemici ed osteoporotici.

Un limite ragionevole è fissato nell'assunzione di 300 milligrammi di caffeina al giorno. Dal momento che un espresso fornisce mediamente 60 mg di caffeina ed un moka 85, i conti sono presto fatti.

Tuttavia, dal momento che la caffeina è presente in oltre 60 specie vegetali, tra cui il cioccolato ed il tè, occorre considerare anche il contributo degli altri alimenti.

In base a queste considerazioni viene generalmente fissato un limite di tre tazzine di espresso al giorno - per le donne e gli uomini di corporatura esile - e di quattro tazzine per i maschi che vantano una costituzione fisica più robusta (robusta, per la cronaca, è anche la specie di caffè - *Coffea robusta* - più ricca in caffeina).

In gravidanza è buona regola limitare al massimo il consumo di caffè, in quanto alte dosi di caffeina risultano pericolose per la salute del feto.

## CAFFETTERIA ED INFUSI

---

Caffè Moka (2 tazze)	6,00 €
Caffè Moka (3 Tazze)	9,00 €
Caffè filtro	3,00 €
Caffè espresso	3,00 €
Caffè americano	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Tisane con erbe e fiori di montagna a vostra scelta	5,00 €

# MARTAGON





# MARTAGON

Ristorante Il Martagon

Località Serre, Elva (CN)

+39 392 7672065

[www.lecolonneresort.it](http://www.lecolonneresort.it)



**MARTAGON**