

DRINK LIST

Bellavita
Bar Pizzeria

Spritz

Aperol/Campari, Prosecco, Soda

€7.00

Negroni

Gin, Campari, Vermouth rosso

€8.00

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth rosso, Prosecco

€8.00

Hugo

St. Germain, sciroppo ai fiori di Sambuco, Prosecco, soda

€8.00

Mojito

Rum bianco, zucchero, lime, menta, soda

€8.00

Gin Tonic

Gin, acqua tonica

*Gin premium

€8.00/*€10.00

Gin Lemon

Gin, Lemon soda

*Gin premium

€8.00/*€10.00

Margarita

Tequila blanco, triple sec, succo fresco di lime, sale

€8.00

Moscow mule

Vodka, lime, ginger beer

€8.00

Paloma

Tequila, succo di lime, soda, sale, sciroppo d'agave

€8.00

Bellavita Cocktail

Gin Mare, Italicus, sciroppo al rosmarino,
succo di limone fresco, tonica mediterranea

€10.00

ANALCOLICI

Analcolico dolce

€7.00

Analcolico secco

€7.00

Masot Conegliano Valdobbiadene

Lacrima di Komè

Prosecco Superiore Extra-Brut D.O.C.G.



€6



€24

Lacrima di Komè

Scheda Tecnica

VITICOLTURA

Zona di Produzione

Conegliano, Valdobbiadene

Varietà

Glera 100%

Vigneto

Mondragon di Tarzio,
ottima esposizione ed
ottima escursione termica.
Resa produttiva di 110 q.li/ha

Forma di Allevamento

“Doppio capovolto”, sfogliature
e diradamenti all'occorrenza

Clima

Temperato fresco, ottima
ventilazione e piovosità annuale.
Bassa umidità relativa

Vendemmia

Manuale in cassetta,
la seconda decade di settembre

ENOLOGIA

Ammostamento

Pressatura soffice delle uve
con separazione del mosto
fiore e pressato.

Fermentazione

Termocontrollata in serbatoi di
acciaio inossidabile,
affinamento per 4-6 mesi.
No filtrazioni. No chiarificante.

Presa di spuma

Metodo Martinotti per 45gg

Dati Tecnici

11,5% vol, res. zuccherino 4 g/l

CONSUMO

Conservazione

In luogo fresco e buio,
preferibilmente tra i 12 ed i 18°C

Abbinamento

Ideale come aperitivo, ottimo
con cicchetti di pesce crudo

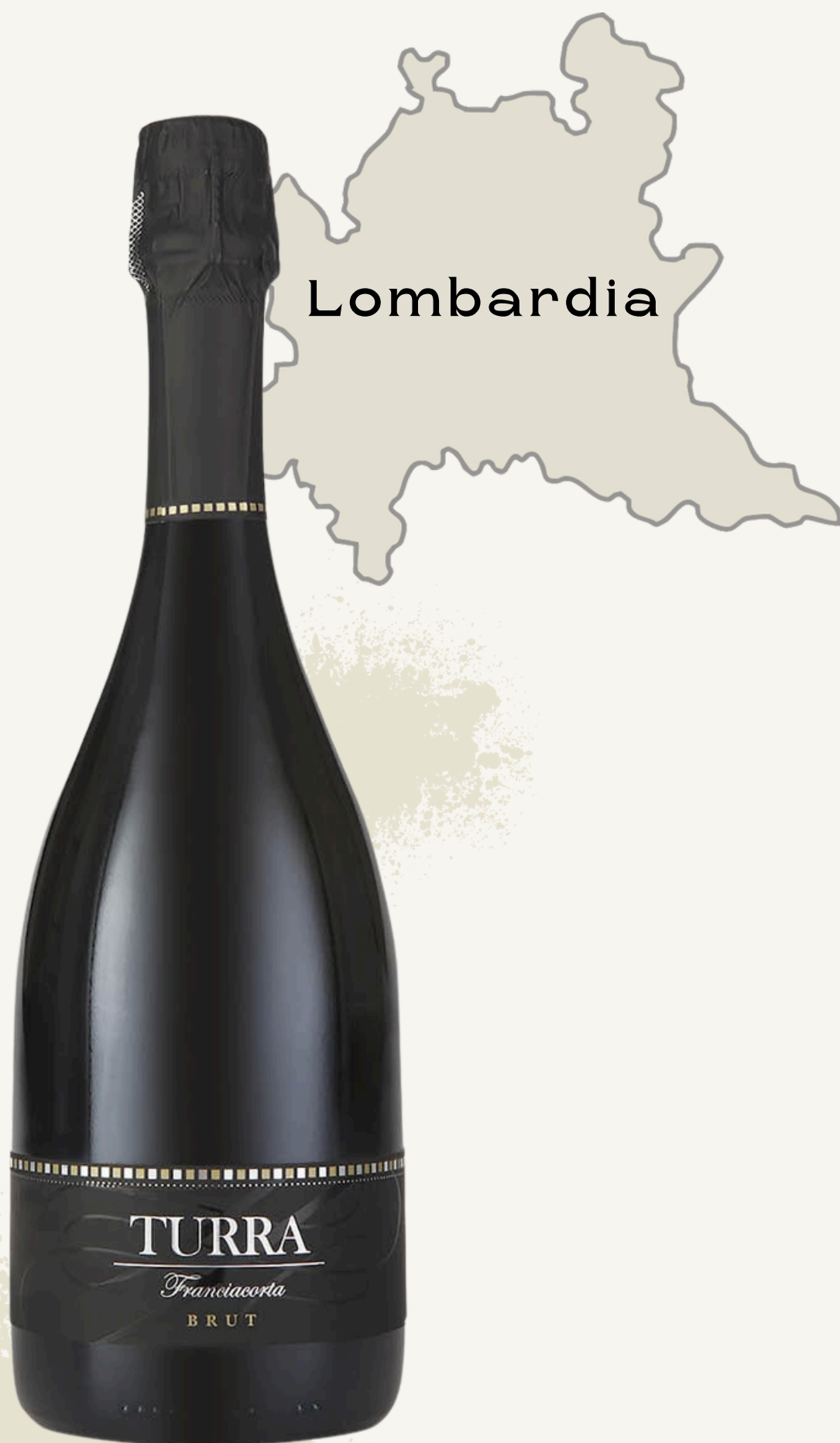
Servizio

6-8°C; bicchiere a stelo lungo

Turra

Blanc de Blancs

Franciacorta Brut



€9



€36

Blanc de Blancs

Scheda Tecnica

Caratteristiche

Color paglierino chiaro, perlage intenso, fine e persistente.
L'aroma di fiori e agrumi prepara il palato ad un gusto fresco e perfettamente bilanciato.
Ideale come aperitivo e per accompagnare pietanze delicate.

Assemblaggio

100% Chardonnay

Particolarità

Raccolta manuale delle uve in cassetta,
pressatura soffice e prima fermentazione in acciaio

Gradazione Alcolica

12,5°

Permanenza sui lieviti

3 anni

Riconoscimenti

92 pt. Wine Hunter Award Gold 2020

Endrizzi

PIANCASTELLO RISERVA

Brut Trento DOC



Trentino
Alto-Adige



€38

Bellavita
Bar Pizzeria

Piancastello Riserva

Scheda Tecnica

VITICOLTURA

Vitigni

Chardonnay 60%.

Pinot Nero 40 %

Vigneto

Pian di Castello. Terrazzo inclinato vicino al Castello di Monreale - Königsberg, situato tra 350 e 420 metri s.l.m. con viti allevate a spalliera.

Resa per Ettaro

60 HL

Vendemmia

A mano in cassette, su viti già diradate in luglio-agosto.

Vinificazione e Fermentazione

1° fermentazione: parte del vino in barrique e parte in acciaio. La maturazione sui lieviti dura dai 3 ai 5 anni.

Il dosage è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite dai fattori ambientali e da una lavorazione artigianale particolarmente curata.

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino vivo, perlage allegro e continuo.

Il profumo è intenso, con sentori di mela, crosta di pane e leggera nota di vaniglia e di miele.

Il gusto è secco ed elegante.

CONSUMO

Abbinamento

Ottimo per aperitivo e può essere goduto a tutto pasto

Dati Tecnici

12,8%

Residuo zuccherino

9,7 g/l

Acidità

7,4 g/l

Servizio

8/10° C

Bellavita

Bar Pizzeria

Gratiot

Almanach N.2 Boisé

Brut



€65

Almanach N.2 Boisé

Scheda Tecnica

Vinificazione

21% dei vini fermentati in vasche d'acciaio inox
79% dei vini vinificati in barrique
Fermentazione malolattica assente

Assemblaggio

68% Meunier
23% Chardonnay
9% Pinot Nero

Dosaggio

6 g/l

Territorio

Les Creusettes (comune di Saulchery)
Les Gouges (comune di Saulchery)
La Pelle à Four (comune di Charly-sur-Marne)
Comuni di Azy-sur-Marne e Bonneil

Abbinamento

Ottimo per aperitivo e può essere goduto a tutto pasto

Vigne Storte

Falà Falanghina

Bianco



Campania



€5



€18

Falà Falanghina

Scheda Tecnica

Vitigni

Falanghina

Sistema di allevamento

Guyot, 3200 piante/ha

Resa

80/90 q.li/ha, 2.5-3 kg/pianta

Terreno

Franco-argilloso

Vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve
seguita da fermentazione
controllata in acciaio inox

Temperatura di fermentazione

15-17° C

Affinamento

In acciaio inox per 6 mesi.
Segue in bottiglia per 4/6 mesi

Colore

Giallo paglierino, brillante

Profumo

Sentori floreali di frutta matura e
pesche gialle

Sapore

Gusto delicato, fresco, armonico

Servizio

10/12° C

Abbinamento

Antipasti, piatti a base di pesce e
crostacei, piatti tipici della cucina
sannita

Alcool

13%

Bellavita

Bar Pizzeria

Klaus Lentsch

Amperg Gewürztraminer

Bianco



Trentino
Alto-Adige



€30

Amperg Gewurztraminer

Scheda Tecnica

Vitigno

Gewurztraminer 100%

Posizione e Caratteristiche

Le uve Gewürztraminer per questo vino provengono da vigneti selezionati della Bassa Atesina e dell'Oltradige

Vinificazione

L'attenta selezione dopo un anno di duro lavoro nei vigneti rappresenta la condizione di partenza per la torchiatura.

Dopo l'accurata diraspatura dell'uva e un primo periodo di macerazione a freddo, si procede a pigiatura soffice del mosto. La temperatura del mosto viene regolata a 17°C, dopodiché può iniziare la fermentazione. Dopo una settimana si effettua la prima svinatura.

I mesi seguenti il vino rimane in acciaio a fermentare sui lieviti frequentemente rimestati.

Verso aprile dell'anno successivo il vino viene imbottigliato

Colore

Brillante, da giallo paglierino a giallo oro

Profumo

Spiccato sentore aromatico, leggermente speziato

Sapore

Corposo, acidità fresca e vivace, spiccata mineralità

Bellavita

Bar Pizzeria

Monte del Frà
Lugana
Bianco



Lombardia



€6



€24

Lugana

Scheda Tecnica

Vitigno
Trebbiana di Lugana

Posizione e Caratteristiche

Prodotto da uve di vigneti locati a sud del Lago di Garda,
sulle colline Moreniche

Forme d'allevamento e vendemmia

Guyot, da settembre a ottobre

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura
controllata

Descrizione organolettica

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli.
Al naso molto intenso, floreale e fruttato con sentori di fiori,
banana, agrumi, albicocca, pesca e mandorla.
Al palato secco, fresco, armonico, caldo con un'ottima persistenza

Volume

13%

Abbinamenti consigliati

Ottimo per primi piatti in brodo e zuppe di legumi, pasta al sugo
o cucina estiva leggera, cucina cinese, giapponese, thailandese,
malesiana e vegetariana

Bellavita

Bar Pizzeria

Deltetto

Chardonnay Langhe

Bianco



Piemonte



€6



€22

Bellavita
Bar Pizzeria

Chardonnay Langhe

Scheda Tecnica

Vinificazione

Fermentazione a 16°C

Maturazione

In acciaio, con affinamento in bottiglia

Descrizione

Colore giallo paglierino, profumi esotici,
grande bevibilità e freschezza in bocca

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti a base di pesce e crostacei

Servizio

9°C-48°F

Bellavita

Bar Pizzeria

Pedra Maggiore Conche

Vermentino di Gallura Bianco



€6



€22

Bellavita
Bar Pizzeria

Conche

Scheda Tecnica

Vitigni
Vermentino di Gallura

Classificazione
Vermentino di Gallura D.O.C.G.

Aspetto
Guyot, da settembre a ottobre

Profumo
Mela renetta piuttosto matura con delicata influenza di citrini

Sapore
Fresco e sapido con tipico retrogusto amarognolo

Gradazione alcolica
13,5%

Vinificazione
In bianco con fermentazione a temperatura controllata

Servizio
8-10°C

Peyrassol

La Croix rosé

Méditerranée IGP



€6



€22

Bellavita
Bar Pizzeria

La Croix rosè

Scheda Tecnica

VINIFICAZIONE

Metodo tradizionale in vasche di acciaio inox
a temperatura controllata

ASSEMBLAGGIO

50% Cinsault, 40% Grenache, 8% Syrah, 2% Carignan

PARTICOLARITA'

Affinamento di pochi mesi in vasche di acciaio inox in
modo da preservare la freschezza aromatica

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosa pallido e delicato. Al naso, note di piccoli frutti di bosco
si intrecciano a un accenno di ginepro.

Questa nota speziata arricchisce un palato caratterizzato da
una vivacità che ricorda gli agrumi esotici.

L'impressione complessiva è armoniosa, pulita e rinfrescante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo o a tutto pasto

Marco Felluga

Marnasco

Cabernet Sauvignon



Friuli-
Venezia
Giulia



€7



€28

Bellavita

Bar Pizzeria

Marnasco

Scheda Tecnica

VITIGNO

Cabernet Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta le uve, separate dal raspo, vengono poste nelle vasche attrezzate per la vinificazione in rosso.

Da subito viene avviata la fermentazione alcolica.

Il periodo di contatto tra bucce e liquido è mediamente di 10-15 giorni.

In seguito, il vino viene lasciato affinare per dodici mesi in botti di rovere (dove esegue anche la fermentazione malolattica) e per circa sei mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci.

Profumo elegante e complesso con sentori di frutti a bacca rossa.

In finale si coglie una sfumatura di cacao e noce.

Gusto strutturato, morbido, pieno e fruttato

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% ca.

Podere Sette
L'INVIDIO
Bolgheri



Toscana



€38

Bellavita
Bar Pizzeria

L'Invidio

Scheda Tecnica

ASSEMBLAGGIO

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

VIGNETI

Bolgheri, Donoratico e Sondaie

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a piena maturazione dopo un attento assaggio in vigna. Suddivise in base al vigneto di provenienza le uve sono vinificate separatamente all'arrivo in cantina. Qui iniziano la fermentazione in vasche di acciaio termoregolate per un periodo variabile dai 10 ai 25 giorni. L'estrazione tramite follature e rimontaggi viene regolata, avendo cura di non superare i 30°C. Conclusa la macerazione il mosto fiore inizia la fase di affinamento che avviene, per il 70% in barriques di rovere francese di II e III passaggio e per il 30% in vasche di acciaio per un periodo di 10-12 mesi. Successivamente ogni singolo lotto viene degustato per la realizzazione del taglio finale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Controspalliera con potatura a cordone speronato e Guyot

Agresti

Frangiluna

Chardonnay



€5



€18

Frangiluna

Scheda Tecnica

Vitigno

Chardonnay 100%

Sistema di allevamento

Spalliera a cordone Speronato e a Guyot

Vinificazione

Diraspatura delle uve e raffreddamento del pigiato con successiva pressatura soffice delle vinacce, decantazione statica a 10°C del mosto fiore per 24-36 ore, separazione del mosto limpido e fermentazione a temperatura controllata per 10-15 giorni

Affinamento

Batonage su fecce fini in contenitori di acciaio per circa 2-3 mesi, stabilizzazione proteica, stabilizzazione tartarica a freddo, imbottigliamento in atmosfera protetta

Sapore e olfatto

Sapido, fruttato con sentori di agrumi e frutta esotica, floreale con note di ginestra e zagara

Abbinamenti

Ideale con piatti di mare crudi e alla griglia, ma anche carni bianche e formaggi

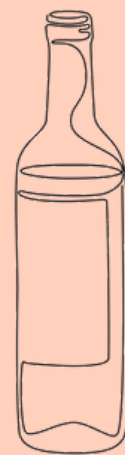
Agresti

Cava dei Lampi

Negramaro



€5



€18

Cava dei Lampi

Scheda Tecnica

Vitigno

Negroamaro 100%

Sistema di allevamento

Spalliera Guyot

Vinificazione

Diraspatura delle uve e raffreddamento del pigiato con successiva pressatura soffice delle vinacce, decantazione statica a 10°C del mosto fiore per 24-36 ore, separazione del mosto limpido e fermentazione a temperatura controllata per 10-15 giorni

Affinamento

Batonage su fecce fini in contenitori di acciaio per circa 2-3 mesi, stabilizzazione proteica, stabilizzazione tartarica a freddo imbottigliamento in atmosfera protetta

Sapore e olfatto

Fresco, floreale con note di violetta, fruttato con sentori di albicocca e ciliegia in equilibrio a note di frutta esotica

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo di sfiziose tempere di crostacei e di verdure pastellate, perfetto anche con secondi piatti di mare e carni bianche

Agresti

Mamanonmama

Primitivo



€5



€18

Mamanonmama

Scheda Tecnica

Vitigno

Primitivo 100%

Sistema di allevamento

Spalliera a cordone Speronato e Guyot

Vinificazione

Diraspatura delle uve e macerazione a temperatura controllata per 10-18 giorni, svinatura e pressatura soffice delle vinacce, decantazione in contenitori di acciaio per circa 30 giorni fino al termine della fermentazione malolattica

Affinamento

Batonage su fecce fini in contenitori di acciaio per circa 2-3 mesi, parziale affinamento in legno per 6 mesi
imbottigliamento in atmosfera protetta

Sapore e olfatto

Morbido, intenso e persistente con note fruttate di mora, ciliegia e mirtillo, sostenute da una avvolgente speziatura di caramello e tabacco

Abbinamenti

La decisa intensità e struttura richiedono piatti consistenti come primi piatti di ragù e secondi piatti di carni rosse