

Ristorante Freidour

Strada Verna, 37 Cumiana (To)
tel. 0119050844
www.freidour.it



La carta dei vini

VINI BIANCHI E ROSATI

	%		anno	Produttore	€
<u>ARNEIS</u>					
<i>Sant'Agostino</i>	13			Le Marie – Barge	10
<i>Arneis Terrealfieri doc</i>	13	“sololuce”	2017	Pescaja	12
<i>Arneis Langhe d.o.c.</i>	13	“blangè”	2017	Ceretto	20
<i>Roero Arneis d.o.c.g.</i>			2017	Maccagno	12
<i>Roero Arneis d.o.c.g.</i>	14,5	“La Perla bianca” (Fermentazione in barrique)	2015	Maccagno	25
<u>ERBALUCE</u>					
<i>Erbaluce di Caluso docg</i>	12,5		2017	Cieck	14
<u>FAVORITA</u>					
<i>Favorita Langhe d.o.c.</i>	13		2017	Morra	10
<u>GAVI</u>					
<i>Gavi docg</i>	12,5		2017	Caldera	12
<u>LANGHE BIANCO</u>					
<i>Langhe bianco doc</i>	13,5	Arneis, Chardonnay, sauvignon Blanc	2017	Poderi Ruggeri Corsini	16
<u>NASCETTA</u>					
<i>Nas-cetta langhe doc</i>	13		2018	Belcolle	14
<u>PROSECCO</u>					
<i>Prosecco Treviso doc</i>	11	Legatura a spago		Marsuret	12
<u>ROSATO</u>					
<i>Rosato langhe doc</i>	13		2018	Belcolle	12
<u>SAUVIGNON</u>					
<i>Monferrato doc bianco Sauvignon</i>	13		2017	Rinaldi	12
<u>MALVASIA</u>					
<i>“Blanc de lissart”</i>	12,5			Le Marie – Barge	12
<u>MONFERRATO BIANCO DOC</u>					
<i>“Viò”</i>	13,5	Viogner	2018	Caldera	14
<u>VINO BIANCO</u>					
<i>Vino bianco (Baratuciat)</i>	12	RUERA		Cascina bric – Agri CJB Sant'ambrogio, Torino	10
<i>Suggestioni (da uve moscato)</i>	13	Affinato in barrique		Sant'Anna dei bricchetti	15

BARBERA

<u>BARBERA ALBA DOC</u>	%	Produttore	anno	Zona	€
"Du Gir" (18 mesi in legno)	15,5	Montaribaldi	2016	Barbaresco	20
<u>BARBERA ASTI DOCG</u>	%	Produttore	anno	Zona	€
"Sori dei mori"	13,5	Vinchio vaglio e Serra	2018	Vinchio	12
"Frem"	14,5	Scagliola	2017	Calosso	14
"Ricordi"	13,5	Sant'Anna dei Bricchetti	2015		14
"San Nicolao"	13,5	Vitecolte	2017	Barolo	12
"Soliter"	14	Pescaja	2017	Cisterna d'Asti	18
Vigne Vecchie 50°	14	Vinchio- Vaglio Serra	2015	Vinchio	18
<i>Barbera pinerolese doc "Colombe"</i>	14	Le marie	2016	Barge	14
<u>BARBERA MONFERRATO DOC</u>					
<i>"Rive Rosse" frizzante</i>	13,5	Vinchio Vaglio e Serra	2018	Vinchio	12
<u>BARBERA PIEMONTE DOC</u>					
<i>Barbera piemonte doc Vivace</i>	13,5	Sant'Anna dei Bricchetti	2017	Costigliole d'Asti	12
<u>BARBERA SUPERIORE</u>	%	Produttore	anno	Zona	€
<i>Alba doc "Alice"</i>	15	Fratelli Aimasso	2015	Diano d'Alba	18
<i>Alba doc "Arcalè"</i>	15,5	Maccagno	2015	Canale d'Alba	18
<i>Alba doc "Armujan"</i>	15	Poderi Ruggeri Corsini	2015	Monforte d'Alba	18
<i>Alba doc "Castlè"</i>	14,5	Morra	2015	Castellinaldo	20
<i>Asti docg Barriques nei</i>	15	La Canova	2014	Calosso	14
<i>Asti docg "I Tre Vescovi"</i>	13,5	Vinchio- Vaglio Serra	2016	Vinchio	16
<i>Asti docg "La Luna e i falò"</i>	14	Vitecolte	2015	Barolo	18
<i>Asti docg "Balmet"</i>	14,5	Caldera	2015	Portacomaro stazione	25
<u>NIZZA DOCG</u>	%	Produttore	anno	Zona	€
Foravia		Scagliola Sansi	2015	Calosso	20
Laudana	14	Vinchio- Vaglio Serra	2014	Vinchio	20
Solneri	14,5	Pescaja	2014	Cisterna d'Asti	25

VINI ROSSI

<u>CALOSSO DOC</u>	%		anno	Produttore	€
La Pernice	14		2015	La Canova	12
<u>PINEROLOSE ROSSO DOC</u>	%		anno	Produttore	€
Rouge de Lissart	13	vigna vecchia: Barbera, chatus, Freisa, Bonarda, Neiretta pinerolese	2017	Le Marie – Barge	12
“Debarges”	14,5	Vitigno: 100% nebbiolo	2015	Le Marie – Barge	15
<u>LANGHE ROSSO DOC</u>	%		anno	Produttore	€
NICULIN (6 mesi in botti)	14	Merlot, Dolcetto, Nebbiolo	2016	Montaribaldi	15
MONSORDO	14	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	2014	Ceretto	30
<u>MONFERRATO ROSSO DOC</u>	%		anno	Produttore	€
Cabernet Sauvignon “CELLE”	14,5		2010	Rinaldi	15
AZÖRD	15	Barbera, Cabernet, nebbiolo	2015	Scagliola	22
Panta Rei	14,5		2016	Rinaldi	25
<u>BONARDA</u>					
Bonarda piemonte doc	13,5	vivace	2017	Barbero's	12
Bonarda dell'oltrepò pavese	12,5	vivace	2016	Calvi	14
Bonarda piemonte doc	13,5	Ferma	2016	Rinaldi	12
<u>DOLCETTO</u>					
Dolcetto pinerolese doc	13,5		2017	“Le marie” - Barge	10
Dolcetto d'Alba doc	13,5	“Deserto”	2016	Viticoltori ass. Rodello	10
Dolcetto d'Alba doc	13,5	“Ert”	2016	Drocco Renzo	12
Dolcetto d'Acqui doc	13	“bricco Cardogno”	2015	Rinaldi	14
Dogliani docg	13,5	“Gombe”	2016	La Fusina	14
Diano d'Alba docg	13		2016	Fratelli Aimasso	12
Diano d'Alba docg	14,5	“Sori delle cecche”	2015	Fratelli Aimasso	15
<u>DOLCETTO superiore</u>					
Dogliani superiore docg	15	“Cavagnè”	2016	La Fusina	16
<u>CHIANTI</u>					
Chianti classico docg	13,5	“pian degli asinelli”	2014	Santa Dorotea	18
<u>FREISA</u>					
Freisa di Chieri dop frizzante	13		2017	Balbiano	14
<u>GRIGNOLINO</u>					
Grignolino d'Asti doc	13	“Le Serre”	2018	Caldera	14
<u>PINOT NERO</u>					
Pinot nero langhe doc	14,5		2015	La Fusina	18
Pinot nero sudtirolo-Altoadige doc	13		2017	Terlan	25
<u>PELAVERGA</u>					
Verduno Pelaverga doc	14		2018	Belcolle	15
<u>RUCHE'</u>					
Ruchè di Castagnole Monferrato docg	14,5	“Prevost”	2018	Caldera	16

“GRANDI” VINI ROSSI

AMARONE	%	Produttore	anno	Zona	€
<i>Amarone della Valpolicella docg</i>	15	Allegrini – Cortegiara	2014	Fumane di Valpolicella	40
VALPOLICELLA	%	Produttore	anno	Zona	€
<i>Valpolicella ripasso doc -La Groletta-</i>	13,5	Allegrini – Cortegiara	2017	Fumane di Valpolicella	24
NEBBIOLO LANGHE DOC	%	Produttore	anno	Zona	€
	14,5	Maccagno	2017	Canale d'Alba	15
	15	La Fusina	2015	Dogliani	15
“Gambarin”	13,5	Montaribaldi	2017	Barbaresco	18
“La Malora”	14	Vitecolte	2015	Barolo	20
“Barilà”	14,5	Dosio	2015	La Morra	25
NEBBIOLO d'ALBA DOC	%	Produttore	anno	Zona	€
“Valdolmo”	14	Vite Colte	2016	Barolo	18
“La Reala”	14,5	Belcolle	2015	Verduno	18
Superiore	15	Fratelli Aimasso	2016	Diano d'Alba	20
<i>Nebbiolo terre alfieri doc “Tukè”</i>	14	Pescaja	2016	Cisterna d'Asti	18
ROERO DOCG	%	Produttore	anno	Zona	€
	14	Morra	2015	Castellinaldo	18
“San Michele”	14,5	Maccagno	2013	Canale d'Alba	20
CAREMA	%	Produttore	anno	Zona	€
<i>Carema doc</i>	13	Cantina produttori di Carema		Carema (TO)	18
<i>Carema doc etichetta bianca</i>	13	Cantina produttori di Carema	2013	Carema (TO)	22
GATTINARA	%	Produttore	anno	Zona	€
<i>Gattinara docg</i>	13	Anzivino	2011	Gattinara (VC)	30
<i>Gattinara docg</i>	13,5	Travaglini	2014	Gattinara (VC)	30
BARBARESCO DOCG	%	Produttore	anno	Zona	€
	14,5	Produttori del Barbaresco	2015	Barbaresco	30
“Palazzina”	14	Montaribaldi	2014	Barbaresco	30
	14,5	Nada Fiorenzo	2011	Treiso	35
“Roncaglie”	14,5	Belcolle	2009	Treiso	35
“Sori Montaribaldi”	14,5	Montaribaldi	2015	Barbaresco	38
“Nubiola”	14	Pelissero	2012	Treiso	40
BAROLO DOCG	%	Produttore	anno	Zona	€
“Simposio”	14	Belcolle	2014	Verduno	33
“Bricco San Pietro”	14	Podere Ruggeri Corsini	2013	Monforte d'Alba	35
“Paesi tuoi”	14	Vite Colte	2013	Barolo	38
	14,5	Dosio	2011	La Morra	40
	14	Comm. G.B. Burlotto	2012	Verduno	45
“Scarrone”	14,5	Bava	2007	Castiglione Falletto	50
“Contadin”	14,5	Bricco Maiolica	2012	Diano d'Alba	50
“Cerequio”	14,5	Batasiolo	2009	La Morra	56
“Bricco Fiasco”	14,5	Azelia	2004	Castiglione Falletto	80
SASSICAIA	%	Produttore	anno	Zona	€
Sassicaia Bolgheri doc	13,5	Tenuta San Guido	2013	Bolgheri	280

85 % Cabernet Sauvignon 15 %
Cabernet Franc

SPUMANTI E PASSITI

<u>PROSECCO</u>	%			Produttore	€
<i>Valdobbiadene prosecco superiore docg</i>	11,5	"IL SOLLER"	EXTRA DRY	Marsuret	20
<i>Valdobbiadene prosecco superiore docg</i>	11,5	"SAN BOLDO"	BRUT	Marsuret	20
<u>BRUT</u>	%		anno		
<i>Chardonnay piemonte doc Brut</i>	12,5	"Vallerenza"		Vite Colte	15
<i>Vino spumante brut</i>	12,5	"sorsi di Emozione"		Sant'Anna dei Bricchetti	16
<i>Vino spumante brut rosato</i>	12,5	"Le Rosè"		Belcolle	14
<u>BRACHETTO</u>					
<i>Brachetto d'Acqui dop</i>	6		2018	Rinaldi	18
<u>MOSCATO</u>					
<i>Moscato d'Asti docg</i>	5,5	Volo di farfalle	2018	Scagliola	20
<u>PASSITO</u>					
<i>Piemonte Moscato passito</i>	11	"La bella Estate"	2016	Vite Colte	28
<i>Vino da uve stramature di Ruchè</i>	14	"PASSlone"	37,5 cl	Fabrizia Caldera	20
<i>Vino da uve stramature rosso</i>	16	"END"	37,5 cl	Fratelli Aimasso	20

BIRRA ALLA SPINA

€

<i>ALEGHE BIONDA</i>	5,50%	33 CL	4
		50 CL	6
		100 CL	12

VINI AL CALICE**BIANCHI**

€

<i>Gavi docg</i>	12,5		2017	Caldera	3,5
<i>Müller thurgau Trentino doc</i>	12,5		2016	Wallenburg	3,5
<i>Moscato d'Asti docg</i>	5,5	Primo Bacio	2018	Scagliola	2,5

ROSSI

<i>Chianti classico docg</i>	13,5	"pian degli asinelli"	2014	Santa Dorotea	3,5
Barolo docg "Paesi tuoi"	14	Vite Colte	2013	Barolo	6
Roero docg	14,5	Barbero's	2015	Canale	3,5

VINO IN CARAFFA

€

ROSSO

	%	Produttore	Q.tà	Zona	€
<i>Barbera piemonte doc Le Tane</i>	12,5	Vinchio Vaglio- Serra	1 litro	Vinchio	9
			1/2		5
			1/4		3
<i>Bonarda Piemonte doc</i>	13,5	Barbero's	1 litro	Canale d'Alba	9
			1/2		5
			1/4		3
<i>Merlot</i>	13	Rinaldi	1 litro		9
			1/2		5
			1/4		3
<i>Dolcetto d'Alba doc</i>	13	Viticoltori di Rodello	1 litro	Rodello d'Alba	9
			1/2		5
			1/4		3

BIANCO

	%		Q.tà	Zona	€
<i>Vino bianco (Arneis)</i>	13	Maccagno	1 litro	Canale d'Alba	9
			1/2		5
			1/4		3
<i>Restino veneto igt (frizzante)</i>	10,5		1 litro		9
			1/2		5
			1/4		3

ALTA LANGA DOCG E METODI CLASSICI



<u>ALTA LANGA</u>					€
<i>Toto corde brut 70% pinot nero 30% Chardonnay</i>	12,5	Millesimato 2011 Sboccatura	2017	Cocchi	38
<i>Bianc 'd Bianc brut 100% Chardonnay "precoce di Borgogna"</i>	12,5	Millesimato 2011 Sboccatura	2017	Cocchi	40
<i>Alta langa docg extra brut 100% Pinot nero – 36 mesi sui lieviti</i>	12,5	Millesimato 2015 Sboccatura Novembre	2018	Az. Agricola La Fusina	35
<u>METODO CLASSICO</u>					
<i>Brut metodo classico v.s.q. Affinato 40 mesi sui propri lieviti</i>	12,5	Sboccatura dicembre	2017	Maccagno – Canale	20
<i>"ELENA" Brut Roero Arneis docg 2014</i>	13	Sboccatura marzo	2018	Morra	25
<i>Metodo Classico NONNABIS</i>	13	V.S.Q. Brut		Scagliola	18

...ALTRI FORMATI...

LE MEZZE BOTTIGLIE (0,375 Litri)

	%		anno	Produttore	€
<i>Valdobbiadene docg prosecco superiore</i>	11,5	"Il sollar"		Marsuret	9
<i>Barbera d'Asti docg superiore</i>	14,5	"La Luna e i falò"	2016	Vite colte	10
<i>Nebbiolo langhe doc</i>	14	Viticoltori Rodello	2016	Rodello d'Alba	8
<i>Barolo docg</i>	14	"Paesi tuoi"	2011	Vite Colte	18

I MAGNUM (1,5 Litri)

	%		anno	Produttore	€
<i>Arneis Langhe d.o.c.</i>	13	"blangè"	2016	Ceretto	45
<i>Valdobbiadene docg prosecco superiore</i>	11,5	"San Boldo"		Marsuret	30
<i>Barbera d'Asti docg</i>	13,5	"I Tre Vescovi"	2015	Vinchi – Vaglio Serra	26
<i>Barbera d'Asti docg superiore</i>	14,5	"La Luna e i falò"	2016	Vite Colte	30
<i>Nebbiolo alba doc Superiore</i>	15		2016	Fratelli Aimasso	36
<i>Barbaresco docg</i>	14		2014	Produttori del Barbaresco	48
<i>Barbaresco docg</i>	14,5	"Sori Montaribaldi"	2015	Montaribaldi	75