

RIFUGIO CAMPOMULETTO

Vino&Cucina



Carta Vini

Benvenuti al **RIFUGIO CAMPOMULETTO**

Siamo felici di accogliervi tra queste montagne!

*Da sempre il nostro motto è **"Vino & Cucina"** perché da sempre ci piace accompagnare ai nostri piatti una vastissima scelta di etichette, principalmente dal nord Italia, ma con alcune aggiunte da più lontano per non farci mai mancare niente!*

*Ogni anno andiamo alla ricerca delle **migliori bottiglie** da proporvi, le trovate "quasi" tutte in questa carta.*

*Per i palati più ricercati infatti abbiamo anche qualche **segreto** in cantina...*

Rocco e il team del Rifugio Campomuletto!



BENVENUTI

Al calice



DUE BIANCO

Gianni Tessari

Uve: Garganega, Durella

€ 4

DUE ROSSO

Gianni Tessari

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 4



PINOT NERO

Kettmeir

Uve: Pinot nero

€ 4.5

TRENTO DOC 1907 BRUT

Cantina d'Isera

Uve: Chardonnay

€ 5.5



CRÉMANT DE LOIRE BRUT

Arnaud Lambert

Uve: Chenin Blanc, Chardonnay

€ 6

CRÉMANT DE LOIRE BRUT ROSÈ

Arnaud Lambert

Uve: Cabernet Franc

€ 6



BENVENUTI

Trentino - Alto Adige



ROSÈ ATHESIS

Kettmeir

*Uve: Pinot Nero, Chardonnay
Metodo classico - Brut - 12,5°*

€ 37

TRENTO DOC - 907

Cantina d'Isera

*Uve: Chardonnay
Metodo classico - 12,5°*

€ 38



FERRARI PERLÈ

Ferrari

*Uve: Chardonnay
Metodo classico - Brut - 12,5°*

€ 50 / € 100 magnum

FERRARI PERLÈ ROSÈ

Ferrari

*Uve: Pinot Nero, Chardonnay
Metodo classico - Brut - 12,5°*

€ 90



RISERVA LUNELLI

Ferrari

*Uve: Chardonnay
Metodo classico - Extra Brut - 12,5°*

€ 90

FERRARI PERLÈ NERO

Ferrari

*Uve: Pinot Nero
66 mesi sui lieviti - Extra Brut - 12,5°*

€ 120



GIULIO FERRARI 2009

Ferrari

*Uve: Chardonnay
93 mesi sui lieviti - Extra Brut - 12,5°*

€ 250

Veneto



RISERVA ALFREDO

Barollo

*Uve: Chardonnay
Metodo Classico - 60 mesi sui lieviti - 12,5°*

€ 40

PROSECCO ROSÈ MILLESIMATO

Barollo

*Uve: Glera, Pinot nero
Brut - 11,5°*

€ 25



BOLLICINE

Lombardia - Franciacorta



CUVÉE PRESTIGE

Cà del Bosco

*Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Biologico - Extra Brut -12,5°*

€ 45

BERLUCCHI '61 ROSÉ

Berlucchi

*Uve: Pinot Nero, Chardonnay
24 mesi sui lieviti - Brut -12,5°*

€ 48



DOSAGÈ ZERO

Cà del Bosco

*Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Biologico - 53 mesi sui lieviti -12,5°*

€ 80 / € 160 magnum

DOSAGÈ ZERO NOIR

Ca' del Bosco

*Uve: Pinot Nero
Biologico - 8 anni sui lieviti -12,5°*

€ 145



ANNAMARIA CLEMENTI

Ca' del Bosco

*Uve: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Biologico - Dosaggio zero -13°*

€ 170 / € 340 magnum

DOSAGÈ ZERO RS

Ca' del Bosco

*Uve: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Dosaggio zero -12,5°*

€ 150



ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ

Ca' del Bosco

*Uve: Pinot Nero
Biologico - 8 anni sui lieviti - Extra Brut -12,5°*

€ 250

Francia - Loira



CRÉMANT DE LOIRE

Arnaud Lambert

*Uve: Chenin, Chardonnay
Brut -12,5°*

€ 38

CRÉMANT DE LOIRE

Arnaud Lambert

*Uve: Cabernet Franc
Brut - Rosé -12,5°*

€ 45



BOLLICINE

Francia - Champagne / Alsazia



CRÉMANT - ARTEFACT

Vignoble du Reveur

Uve: Auxerrois, Pinot Nero, Grigio e Bianco

Biodinamico - Extra Brut -12°

€ 50

CHAMPAGNE

Deutz

Uve: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

36 mesi sui lieviti - Brut Classic -12°

€ 80



CHAMPAGNE

Bruno Paillard

Uve: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Première Cuvée - Extra Brut -12°

€ 110

CHAMP. DOSAGE ZÉRO

Bruno Paillard

Uve: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Dosage Zero -12°

€ 120



CHAMPAGNE - ROSÉ

Bruno Paillard

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Première Cuvée - Brut -12°

€ 130

CHAMPAGNE "BLANCS DE BLANCS"

Bruno Paillard

Uve: Chardonnay

Extra Brut -12°

€ 210



CHAMPAGNE BRUT VINTAGE 2015

Dom Pérignon

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

72 mesi sui lieviti - Brut -12,5°

€ 300

CHAMPAGNE BRUT "CRISTAL"

Louis Roederer

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Biologico - 6 anni sui lieviti - Brut -12,5°

€ 350



CHAMPAGNE "NEC PLUS ULTRA"

Bruno Paillard

Uve: Pinot Nero, Chardonnay da vigneti "Gran Cru"

Affinato per 12 anni in botti di quercia - Extra Brut -12°

€ 450

BOLLICINE

Veneto



LUGANA "SAN BENEDETTO"

Zenato

Uve: Trebbiano di Lugana

Fresco e fruttato - 5 mesi in acciaio - 13°

€ 28

SOAVE

Pieropan

Uve: Garganega, Trebbiano di Soave

Biologico - Fresco e sapido - 12,5°

€ 30



CHARDONNAY RISERVA

Barolo

Uve: Chardonnay

10 mesi in barrique - Rotondo - 13,5°

€ 40

SOAVE CALVARINO

Pieropan

Uve: Garganega, Trebbiano di Soave

Biologico - 15 mesi in cemento - 12,5°

€ 45



LA ROCCA - SOAVE CLASSICO

Pieropan

Uve: Garganega

Biologico - 15 mesi in botti di rovere - 13°

€ 55

VENA DOLCE

Barolo

Uve: Moscato giallo

Dolce - Passito - 12,5°

€ 27 - 0.35L



Trentino - Alto Adige



GEWÜRZTRAMINER

Terlan

Uve: Gewürztraminer

Fruttato e floreale - 14°

€ 27



CHARDONNAY RISERVA "MASO REINER"

Kettmeir

Uve: Chardonnay

11 mesi in rovere - Fruttato e intenso - 14°

€ 35

VETTE

San Leonardo

Uve: Sauvignon Blanc

Sapido e fresco - 12,5°

€ 32



BIANCHI

Trentino - Alto Adige



TERLANER CUVÉE

Terlan

Uve: Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon

Fruttato ma strutturato - 13,5°

€ 30

RIESLING

San Leonardo

Uve: Riesling

12 mesi in rovere - Morbido e setoso - 12,5°

€ 55



Umbria



BRAMITO DELLA SALA

Antinori

Uve: Chardonnay

Morbido e minerale - 12,5°

€ 30

CERVARO DELLA SALA

Antinori

Uve: Chardonnay, Grechetto

5 mesi in barrique - Morbido e raffinato - 13°

€ 75



Mosella



RIESLING

Heymann-Löwenstein

Uve: Riesling

Agrumato e minerale - 12,5°

€ 40

PIODILEI CHARDONNAY

Pio Cesare

Uve: Chardonnay

10 mesi in barrique - Minerale - 14°

€ 55



Lombardia



CHARDONNAY 'SELVA DELLA TESA'

Ca' del Bosco

Uve: Chardonnay

9 mesi in barrique - Morbido e avvolgente - 13°

€ 85

BIANCHI

Veneto



CABERNET

Zonta

Uve: Cabernet Sauvignon

18 mesi in barrique - Sentori di frutta rossa - 14°

€ 28

MERLOT

Zonta

Uve: Merlot

Notevole freschezza - 13,5°

€ 28



2 SANTI

Zonta

Uve: Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot

Taglio bordolese - Ottimo con selvaggina - 14°

€ 46 / € 95 magnum

CARMENERE PIÙ

Inama

Uve: Carmenere, Merlot

Fruttato, speziato - 13°

€ 35



PHIGAIA

Serafini & Vidotto

Uve: Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon

Strutturato e avvolgente - 13,5°

€ 33

SUAM

Col Dovigo

Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot

Grande intensità, morbido - 14,5°

€ 35 / € 70 magnum



VALPOLICELLA SUP.

Zenato

Uve: Corvina, Rondinella, Corvinone

Delicato, minerale, asciutto - 13,5°

€ 32

RIPASSA

Zenato

Uve: Corvina, Rondinella, Oseleta

24 mesi in rovere - Rosso intenso - 14°

€ 45



BROLO CAMPOFIORIN

Masi

Uve: Corvina, Rondinella, Oseleta

Ricco e caldo, frutta cotta e vaniglia - 14°

€ 35

RISERVA COSTASERA AMARONE

Masi

Uve: Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara

3 anni in botte di legno - 15,5°

€ 85



AMARONE

La Giuva

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta - 16°

€ 80

ROSSI

Veneto



VALPOLICELLA SUP.

Zýmē

Uve: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Morbido e avvolgente, leggera sapidità
-13,5°

€ 50



FRANK!

Barollo

Uve: Cabernet Franc
Rosso intenso e avvolgente -14,5°

€ 38 / € 80 magnum

OSELETA

Zýmē

Uve: Oseleta
7 anni in barrique, potente acidità -
13,5°

€ 75



PINOT NERO

Barollo

Uve: Pinot Nero
Rinfrescante ed equilibrato - 13,5°

€ 45



Trentino - Alto Adige



TERRE

San Leonardo

Uve: Cabernet, Merlot, Carmenere
Taglio bordolese - Fruttato, lievemente
speziato - 13°

€ 30 / € 60 magnum

PINOT NERO

Elena Walch

Uve: Pinot nero
Speziato e fresco nel finale -13°

€ 36



TURMHOF PINOT NERO

Tiefenbrunner

Uve: Pinot Nero
Morbido e pieno, elegante - 14°

€ 36

PINOT NERO "MASO REINER"

Kettmeir

Uve: Pinot nero
Morbido, leggermente speziato -13,5°

€ 40



VILLA GRESTI

San Leonardo

Uve: Merlot, Carmenere
Elegante e strutturato -12,5°

€ 55

SAN LEONARDO

San Leonardo

Uve: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot
Intenso e avvolgente - 13°

€ 150



ROSSI

Piemonte



DOLCETTO D'ALBA

Pio Cesare

Uve: Dolcetto

Fresco, fragrante e fruttato - 13,5°

€ 28



BARBERA D'ALBA

Pio Cesare

Uve: Barbera

12 mesi in rovere - 14,5°

€ 40



BARBARESCO "IL BRICCO"

Pio Cesare

Uve: Barbera

30 mesi in botte - Energico e strutturato - 14,5°

€ 150

NEBBIOLO

Pio Cesare

Uve: Nebbiolo

24 mesi in legno - 14,5°

€ 34



BAROLO

Pio Cesare

Uve: Nebbiolo

30 mesi in rovere - Vigoroso ed elegante - 14,5°

€ 95



Toscana



VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO

Antinori

Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Armonico e speziato - Rovere 12 mesi - 13,5°

€ 28



BRUNELLO DI MONTALCINO PIAN DELLE VIGNE

Antinori

Uve: Sangiovese

Nobile e persistente - Rovere 24 mesi - 14,5°

€ 75

IL BRUCIATO BOLGHERI ROSSO

Antinori - Guado al Tasso

Uve: Cab. Sauvignon, Merlot, Syrah

Barrique 8 mesi - 14,5°

€ 34



TIGNANELLO

Antinori

Uve: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Potente e complesso - 14,5°

€ 150



ROSSI

Umbria



PINOT NERO DELLA SALA

Antinori - Castello della sala

Uve: Pinot nero

Elegante e setoso - Barrique 8 mesi - 13,5°

€ 70

ZIGGURAT

Tenute Lunelli

Uve: Sangiovese, Cabernet, Merlot

Biologico - Equilibrato e speziato - 14,5°

€ 37



CARAPACE MONTEFALCO SAGRANTINO

Tenute Lunelli

Uve: Sagrantino

Nobile e persistente - Rovere 24 mesi - 15°

€ 60

Lombardia



PINERO

Ca' del Bosco

Uve: Pinot nero

Morbido, elegante e complesso - 13°

€ 100

Slovenia



CABERNET SAUVIGNON

Marjan Simcic

Uve: Cabernet sauvignon

Fresco e morbido - 12,5°

€ 28

PINOT NOIR CRU SELECTION

Marjan Simcic

Uve: Pinot nero

Biologico - 24 mesi in botti di rovere - 13,5°

€ 70



ROSSI

Francia - Bordeaux



BORDEAUX FRONSAC

Mayne-Viel

Uve: Merlot

13,5°

€ 35

BORDEAUX ROUGE SAINT EMILION

La Chapelle Aux Moines

Uve: Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Malbec

14°

€ 50



Francia - Bourgogne



BOURGOGNE ROUGE MOREY-SAINT-DENIS

Domaine Stephane Magnien

Uve: Pinot Nero

13°

€ 55

BOURGOGNE ROUGE MARSANNAY VILLAGE VIEILLE

Olivier Guyot

Uve: Pinot Nero

13°

€ 60



BOURGOGNE ROUGE HAUTES - COTES DE NUITS

David Duband

Uve: Pinot Nero

13°

€ 65

BOURGOGNE ROUGE GEVREY - CHAMBERTIN

Dabiv Duband

Uve: Pinot Nero

13°

€ 130



BOURGOGNE ROUGE VOSNE - ROMANÉE

David Duband

Uve: Pinot Nero

13°

€ 190

ROSSI

Piccolo dizionario del vino

METODI DI PRODUZIONE DEGLI SPUMANTI

Metodo Classico / Champenoise: È il metodo di produzione degli spumanti in cui la seconda fermentazione avviene in bottiglia, generando naturalmente le bollicine.

Al vino base vengono aggiunti lieviti e zuccheri che avviano la rifermentazione. L'anidride carbonica prodotta rimane intrappolata nel vino, formando la spuma.

Segue un periodo di affinamento sui lieviti, che può durare mesi o anni, durante il quale il vino sviluppa complessità aromatica con note di crosta di pane, brioche e frutta secca, e una bollicina fine e persistente.

Esempi tipici sono Champagne, Franciacorta, Trento DOC e Alta Langa.

Metodo Charmat (o Martinotti): La seconda fermentazione avviene in grandi autoclavi d'acciaio. Esalta freschezza, aromi fruttati e floreali. È il metodo più utilizzato per il Prosecco.

DOSAGGIO DEGLI SPUMANTI

Dosaggio: Il dosaggio indica la quantità di zucchero residuo presente nello spumante dopo la sboccatura. Più il dosaggio è basso, più il vino risulterà secco e diretto.

Brut Nature / Dosaggio Zero: Spumante senza aggiunta di zuccheri dopo la sboccatura. È il più secco in assoluto, caratterizzato da grande freschezza e purezza aromatica.

Extra Brut: Spumante molto secco, con una minima presenza di zuccheri residui. Elegante, teso e minerale.

Brut: La tipologia più diffusa. Secco ma equilibrato, con una leggera morbidezza che lo rende versatile negli abbinamenti.

Extra Dry: Nonostante il nome, contiene più zuccheri del Brut. Risulta più morbido e rotondo al palato.

Dry: Ancora più morbido e leggermente abboccato, ideale per accompagnare dessert o aperitivi delicati.

TERMINOLOGIA

Affinamento in legno: Permette al vino di maturare lentamente grazie a un leggero scambio di ossigeno attraverso le pareti della botte. Questo processo contribuisce ad ammorbidire i tannini, aumentare la complessità aromatica e donare maggiore equilibrio al vino.

Affinamento sui lieviti: Periodo in cui il vino rimane a contatto con i lieviti dopo la fermentazione, acquisendo maggiore complessità aromatica e struttura.

Taglio Bordolese: Blend ottenuto principalmente da Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, secondo la tradizione della regione francese di Bordeaux. Produce vini eleganti, strutturati e longevi.

Cuvée: Assemblaggio di vini, annate o vitigni differenti per ottenere uno stile preciso e costante.

Tannino: Sostanza naturale presente soprattutto nei vini rossi che conferisce la tipica sensazione di asciutto e astringenza.

Millesimato: indica un vino o uno spumante prodotto principalmente con uve raccolte in una singola annata, riportata in etichetta.



0424 1945807



www.campomuletto.it



@rifugio_campomuletto



Rifugio Campomuletto

