



Osteria

PIEMONTEMARE

Il Piemonte più vicino al mare

Carta dei Vini

AZIENDA AGRICOLA

GHIO

ROBERTO

Vignaioli dal 1881

BOSIO

VIGNETI **PIEMONTEMARE**

Il Piemonte più vicino al mare

I Vigneti Piemontemare, di proprietà della casa vinicola Ghio, fondata nel 1881, si estendono tra terrazzamenti, ruscelli e boschi su una superficie di circa ventiquattro ettari nel comune di Bosio, il più alto della zona del Gavi e dell'Ovada, il lembo di terra più vicino al Mar Ligure di tutto il Piemonte.

Da **Bosio** verso sud si diramano gli antichi sentieri che conducono al Parco Naturale **delle Capanne di Marcarolo**: tradizioni di terra di confine, conservate con il rispetto e con l'amore per il passato. a nord i vigneti, distribuiti in un territorio relativamente piccolo, offrono una grande diversificazione, come è grande la varietà della conformazione collinare, determinata da una particolare condizione morfologica e microclimatica. Per questo appezzamenti anche attigui possiedono caratteristiche profondamente diverse, uniche e irripetibili.

Nei terreni di questa zona d'Italia segreta e tutta da scoprire si stagliano gli storici **Vigneti Piemontemare**, identificati uno per uno con quei termini dialettali divenuti nel tempo i blasonati toponimi con cui l'azienda tuttora qualifica i propri vini: le uve della vigna di Pian Lazzarino, della Vecchia, dell'arciprete, delle zucche, della cascina, di zané, dei Piasì, di Pilomberto e della Fistonìa, compatibilmente con l'andamento della stagione, vengono coltivate ad hoc e vinificate separatamente secondo una filosofia aziendale, che punta alla massima caratterizzazione.

Produrre un vino significa dare voce alla terra e conservare nel tempo la memoria di un'annata con le sue piogge, la neve, il sole, il vento e le lune. Questo inscindibile rapporto tra uomo e natura è la culla di quella tradizione che ha fatto grandi i vini piemontesi. gesti, usi antichi e rispetto per l'ambiente permettono di proporre vini di carattere, lontani dalle mode, che esprimono con taglio originale il vigneto di partenza.

Senza l'uso di diserbanti in vigna, con il minimo uso di solforosa in cantina, con il riutilizzo del legno di vigna per il riscaldamento domestico, con l'uso di bottiglie leggere ed un parziale riciclo dei vuoti l'azienda si impegna a garantire una grande salubrità del prodotto, nonché a percorrere la strada per una sempre maggiore ecosostenibilità.



Pian Lazzarino Drac Bianco Gavi docg del Comune di Bosio

Colore oro brillante.

Al naso note di burro e miele, pasticceria, frutta passa, aromi botritizzati e spezie.

Bocca di rara persistenza.

Abbinamenti: formaggi di media stagionatura, salumi della tradizione, testa in cassetta e galantine.

Ottimo vino da meditazione, va servito fresco, ma non freddo, in ampi calici.

Bottiglia: € 30,00

Bicchiere: € 6,00

Gradazione Alcolica: da 13% a 14% vol
a seconda dell'annata.



Le Zucche Gavi riserva docg

Colore giallo paglierino.

Profumo etereo, con note ossidative di benzeni e pietra focaia, derivanti dall'affinamento. sapore asciutto, deciso di buona freschezza.

Abbinamenti: piatti di pesce e carni bianche, altrettanto bene i formaggi.

Servire fresco in calici di media ampiezza.

Bottiglia: € 18,00

Bicchiere: € 3,50

Gradazione Alcolica: da 12% a 13,5% vol
a seconda dell'annata.

VINI BIANCHI



Pian Lazzarino Gavi docg del Comune di Bosio

Colore oro con sfumature verdoline.

Al naso note di frutta esotica, agrumi e pera.
In bocca è sapido, minerale.

Abbinamenti: pesce, formaggi di media stagionatura.

Servire fresco in calici di media ampiezza.

Bottiglia: € 15,00
Bicchiere: € 3,00

Gradazione Alcolica: da 12% a 13,5% vol
a seconda dell'annata.



Piasi Gavi docg del Comune di Bosio

Colore paglierino con sfumature verdoline.

Al naso note minerali, agrumi e pera.
In bocca è ampio, persistente.

Abbinamenti: pesce, formaggi di media stagionatura.

Servire fresco in calici di media ampiezza.

Bottiglia: € 17,00
Bicchiere: € 3,50

Gradazione Alcolica: da 12% a 13,5% vol
a seconda dell'annata.



Zané

Monferrato Bianco doc

(da uve Caricalasino antico vitigno)

Color giallo paglierino carico conferito dalla buccia spessa e scura di questo antico vitigno.

Profumo varietale caratteristico.

Bocca asciutta, complessa, quasi tannica.

Abbinamenti: carni bianche, pesce e formaggi.

Servire fresco in calici di media ampiezza.

Bottiglia: € 18,00

Bicchiere: € 3,50

Gradazione Alcolica: da 12% a 13,5% vol
a seconda dell'annata.



L'Arciprete Drac Rosso

Ovada docg

(da uve Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso)

Color rosso brillante con sfumature aranciate che derivano dal lungo invecchiamento.

Naso complesso, fragrante.

Spiccano la mora, la marasca, il tabacco.

In bocca è ricco, corposo, persistente.

Abbinamenti: piatti di carne della tradizione piemontese come bolliti e arrosti.

Non filtrato va decantato con cura.

Servire a temperatura ambiente in ampi calici da vini rossi.

Bottiglia: € 30,00

Bicchiere: € 6,00

Gradazione Alcolica: da 14.5% a 15.5% vol
a seconda dell'annata.



L'Arciprete

Ovada Riserva docg

(da uve Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso)

Color rosso rubino brillante tendente al mattone.

Profumo elegante con sentori di ciliegia marasca. note terziarie che gli derivano dall'invecchiamento. sapore equilibrato, tannini setosi, finale lungo.

Abbinamenti: funghi, tartufo e cacciagione.

Non filtrato va decantato con cura.

Servire a temperatura ambiente in ampi calici da vini rossi.

Bottiglia: € 17,00

Bicchiere: € 3,50

Gradazione Alcolica: da 13% a 14% vol
a seconda dell'annata.



Fistonina
Dolcetto di Ovada doc
(da uve Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso)

Color rosso violaceo brillante.

Profumo fine ed elegante con sentori floreali. in bocca è asciutto, austero.

Abbinamenti: primi piatti di terra, è ottimo con carni alla griglia.

Servire a temperatura ambiente in calici da vini rossi.

Bottiglia: € 14,00
Bicchiere: € 3,00

Gradazione Alcolica: da 12 a 13,5% vol
a seconda dell'annata.



La Vecchia
Dolcetto di Ovada doc
(da uve Nibiö, antica varietà di Dolcetto dal peduncolo rosso)

Color rosso violaceo carico che deriva dalla perfetta maturazione delle uve.

Profumo fragrante e intenso con sentori di piccoli frutti di bosco e confettura. In bocca è rotondo, caldo.

Abbinamenti: primi piatti di terra, è ottimo con pasta e ravioli e con i secondi di carne.

Servire a temperatura ambiente in calici da vini rossi.

Bottiglia: € 15,00
Bicchiere: € 3,00

Gradazione Alcolica: da 12 a 13,5% vol
a seconda dell'annata.



La Cascina
Monferrato Rosso doc
(da uve Nebbiolo)

Color rosso rubino scarico tendente al mattone.

Profumo elegante con sentori di cacao e spezie. leggere note boisé che gli derivano dall'affinamento.

Con i tannini setosi e un palato di rara franchezza richiama alla beva.

Abbinamenti: funghi, tartufo e cacciagione.

Servire a temperatura ambiente in ampi calici da vini rossi.

Bottiglia: € 17,00

Bicchiere: € 3,50

Gradazione Alcolica: da 13% a 14,% vol
a seconda dell'annata.



La Canna e l'Orzo
Metodo Classico Spumante a bassa pressione
(da uve Cortese)

Colore oro brillante.
Perlage leggero e cremoso.
Metodo classico anomalo per corposità e complessità inconsuete.
Al naso note di burro, aromi bottrizzati, pasticceria, frutta passa, crosta di pane.

Abbinamenti: ottimo da aperitivo e con i crostacei.

Servire ben fresco, in coppe.

Gradazione Alcolica: intorno a 13% vol

Bottiglia: € 20,00

Bicchiere: € 4,00



La Canna e l'Orzo
Metodo Classico Spumante Rosé a bassa pressione
(da uve Nibiö)

Color rosa tenue.
Perlage leggero e cremoso.
Metodo classico fine e fragrante.
Al naso note floreali e spiccata mineralità all'assaggio.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con il pescato.

Servire ben fresco, in coppe.

Gradazione Alcolica: intorno a 12% vol

Bottiglia: € 20,00

Bicchiere: € 4,00



Drac Passito
Vino Bianco da uve passe
(da uve Cortese)

Colore oro antico.

Passito "oloroso". l'uva viene pressata tra l'Epifania e il San Valentino dell'anno successivo alla vendemmia.

Al naso note di pasticceria, frutta secca, nocciola e liquirizia, aromi botritizzati e spezie. bocca di rara persistenza.

Abbinamenti: formaggi di media e lunga stagionatura, pandolce genovese.

Ottimo vino da meditazione, va servito a temperatura ambiente in calici da passito.

Bottiglia: € 24,00
Bicchiere: € 6,00

Gradazione Alcolica: 16% vol
con alto residuo zuccherino.



SÈFIR CORTESE

Grappa di Cortese di Gavi

Categoria: Grappa novella

Vitigno di origine e provenienza: Cortese – Piemonte

Sistema di distillazione: impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento: 6/8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Note olfattive: frutta fresca, si distingue in particolare la mela verde

Sensazioni gustative: persistente e fragrante

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°

Bicchiere: €4,00



SÈFIR DOLCETTO

Grappa di Dolcetto

Categoria: Grappa novella

Vitigno di origine e provenienza: Dolcetto - Piemonte

Sistema di distillazione: impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento: 6/8 mesi in acciaio

Colore: cristallino

Note olfattive: fruttata, spicca il caco maturo

Sensazioni gustative: morbida e gradevole

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°

Bicchiere: €4,00



*Sèfir
Nebbiolo*

grappa di nebbiolo invecchiata
12 mesi in botti di rovere

SÈFIR NEBBIOLO

Grappa di Nebbiolo invecchiata 12 mesi in botti di rovere

Categoria: Grappa invecchiata

Vitigno di origine e provenienza: Nebbiolo - Piemonte

Sistema di Distillazione: impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento minimo: 12 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia

Colore: ambrato

Note olfattive: frutta cotta e rosa

Sensazioni gustative: delicata e armonica

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°

Bicchiere: €4,00



*Sèfir
Riserva*

grappa di nebbiolo invecchiata
36 mesi in botti di rovere

SÈFIR RISERVA

Grappa di Nebbiolo invecchiata 36 mesi in botti di rovere

Categoria: Grappa stravecchia

Vitigno di origine e provenienza: Nebbiolo - Piemonte

Sistema di Distillazione: impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento minimo: 36 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia

Colore: ambrato

Note olfattive: frutta fresca e fiori di campo

Sensazioni gustative: fine, elegante e di grande equilibrio

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°

Bicchiere: €4,00

Vini selezionati e importati da Distribuzione Piemontemare

Alsazia

ALSAZIA RIESLING 2014

Dom. Charles Baur

bott. euro 29,00

ALSAZIA RIESLING CUVÉE CHARLES 2014

Dom. Charles Baur

bott. euro 31,00

ALSAZIA GEWURZTRAMINER 2015

Dom. Charles Baur

bott. euro 37,00

ALSAZIA RIESLING GRAND CRU EICHBERG 2015

Dom. Charles Baur

bott. euro 45,00

Champagne

CHAMPAGNE CUVÉE RÉSERVE BRUT

Champagne E. Jamart

bott. euro 50,00

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

Champagne E. Jamart

bott. euro 55,00

CHAMPAGNE CUVÉE VOLUPTÉ BRUT

Champagne E. Jamart

bott. euro 60,00

Altri vini

I bianchi

GAVI 2015 Etichetta nera Az. Agr. La Chiara	bott. euro 13,00 bicc. euro 3,00
GAVI Riserva 2013 La Mesma	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
GAVI Riserva 2015 La Raia	bott. euro 18,00 bicc. euro 4,00
GAVI 2012 "Pisè" La Raia	bott. euro 25,00 bicc. euro 5,00
GAVI 2015 "Vigna Vecchia" La Caplana	bott. euro 12,00 bicc. euro 2,50
GAVI 2016 Villa Sparina	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
GAVI 2016 "Minaia" Az. Agr. Bergaglio Nicola	bott. euro 12,00 bicc. euro 2,50
GAVI 2015 "Etichetta bianca" Az. Agr. Bergaglio Nicola	bott. euro 10,00 bicc. euro 2,00
GAVI 2015 Az. Agr. Molinetto	bott. euro 15,00 bicc. euro 3,00

GAVI 2014 "Relys" Az. Agr. Molinetto	bott. euro 18,00 bicc. euro 3,50
BACCA BIANCA 2005 Tenuta Grillo	bott. 375ml euro 15,00 bicc. euro 3,00
BACCA BIANCA 2009 Tenuta Grillo	bott. euro 25,00 bicc. euro 4,00
COLLI TORTONESI TIMORASSO 2015 "Caespes" Terre di Libarna Az. Vinicola Poggio	bott. euro 15,00 bicc. euro 3,00
LANGHE SAUVIGNON 2016 "Viridis" Burlotto	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
CHABLIS 2015 Dom. William Fevre	bott. euro 50,00
PULIGNY – MONTRACHET 2002 Jadot	bott. euro 80,00
POUILLY-FUISSÈ TOURNANT DE POUILLY 2004 Dom. Ferret	bott. Euro 75,00
RIESLING SCHOENENBOURG GRAND CRÛ 2012 Dom. Bott Geyl	bott. Euro 65,00
RIESLING ERBACH MARCOBRUNN 2012 Rheingau Graf Von Schönborn	bott. euro 85,00

I rossi

BARBARESCO 2012

Gaja

bott. euro 160,00

BARBARESCO 2012 "Bricco Faset"

La Spinona

bott. euro 55,00

BARBARESCO 2013

Salvano

bott. euro 64,00

BARBARESCO 2014

Francesco Rinaldi e Figli

bott. euro 55,00

BAROLO 2013

Francesco Rinaldi e Figli

bott. euro 58,00

BAROLO 2011 "Acclivi"

Burlotto

bott. euro 50,00

BAROLO del Comune di SERRALUNGA D'ALBA 2012

Cascina Cucco

bott. euro 40,00

BAROLO 2012 "Cerrati"

Vigna Cucco

bott. euro 55,00

BAROLO 2011 "Dagromis"

Gaja

bott. euro 70,00

BAROLO 2003 "Sorì Gepin"

La Spinona

bott. euro 70,00

BAROLO 2011 "Neirane"

Bosco

bott. euro 38,00

BAROLO 2011 "La Serra" Bosco	bott. euro 45,00
BAROLO 2012 "Monvigliero" Burlotto	bott. euro 70,00
BAROLO 2011 Salvano	bott. euro 70,00
VERDUNO PELAVERGA 2016 Burlotto	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
BRUNELLO 2012 Colombaio	bott. euro 60,00
BRUNELLO Riserva 2012 Colombaio	bott. euro 70,00
BRUNELLO 2012 Cava d'Onice	bott. euro 60,00
CARMIGNANO RISERVA 2010 "Trefiano" Villa Di Capezzana	bott. euro 60,00
CARMIGNANO RISERVA STORICA 2006 Villa Di Capezzana	bott. euro 60,00
AMARONE VALPOLICELLA 2012 "Moropio" Antolini	bott. euro 55,00
AMARONE VALPOLICELLA 2012 "Ca' Coato" Antolini	bott. euro 65,00
GRIGNOLINO D'ASTI 2016 Francesco Rinaldi e Figli	bott. euro 18,00 bicc. euro 4,00

BARBERA D'ALBA 2015 Francesco Rinaldi e Figli	bott. euro 22,00 bicc. euro 4,50
BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE 2013 "Rivalta" Villa Sparina	bott. euro 45,00
BARBERA DEL MONFERRATO 2015 Villa Sparina	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
BARBERA 2006 "Igiea" Tenuta Grillo	bott. euro 25,00 bicc. euro 4,00
BARBERA 2015 Az. Agr. Ferrari Giorgio	bott. euro 10,00 bicc. euro 2,00
COLLI TORTONESI BARBERA 2014 "Elisa" La Colombera	bott. euro 23,00 bicc. euro 5,00
COLLI TORTONESI BARBERA 2015 "Vegia Rampana" La Colombera	bott. euro 14,00 bicc. euro 3,00
OVADA RISERVA 2011 "La Valletta"	bott. euro 13,00 bicc. euro 3,00
OVADA RISERVA 2012 "Nonno Rucchein" Cascina Boccaccio	bott. euro 16,00 bicc. euro 3,50
OVADA RISERVA 2008 e 2009 "Gherlan" Castello di Grillano	bott. euro 20,00 bicc. euro 4,00
OVADA RISERVA 2012 Cascina Gentile	bott. euro 15,00 bicc. euro 3,00
OVADA RISERVA 2010 "Gold Inside" Ca' Del Bric	bott. euro 22,00

OVADA RISERVA 2010 "Du Sü" Piria	bott. euro 13,00 bicc. euro 3,00
OVADA RISERVA 2011 "I Due Pozzi" Le Selere	bott. euro 13,00 bicc. euro 3,00
OVADA RISERVA 2013 "Losna" Az. Agr. Rocco Di Carpaneto	bott. euro 18,00 bicc. euro 4,00
OVADA 2012 e 2015 Az. Agr. Ferrari Giorgio	bott. euro 16,00 bicchiere euro 3,50
DOLCETTO di OVADA 2014 "Spessiàri" Castello di Rocca Rondinaria	bott. euro 17,00 bicc. euro 3,50
DOLCETTO di OVADA 2014 La Cantina Del Moro	bott. euro 12,00 bicc. euro 2,50
GEVREY-CHAMBERTIN 2013 Fourrier	bott. euro 95,00
CHAMBOLLE-MUSIGNY 2003 Jadot	bott. euro 110,00
POMMARD "Clos De La Commaraine" PREMIERE CRÛ 2011 Jadot	bott. Euro 120,00
NUITS SAINTS GEORGES PREMIER CRU 2012 Domaine Faiveley	bott. Euro 95,00

Bolle e Champagne

BRUT METODO CASSICO BLANC DE BLANCS

Villa Sparina

bott. euro 30,00

COLLI TORTONESI Terre di Libarna TIMORASSO 2013

Spumante "Lusarein" Az. Vinicola Poggio

bott. euro 17,00

bicc. euro 4,00

FRANCIACORTA DOCG BRUT

Az. Agr. Mirabella

bott. euro 35,00

FRANCIACORTA DOCG ROSÈ

Az. Agr. Mirabella

bott. euro 38,00

FRANCIACORTA DOCG SATEN

Az. Agr. Mirabella

bott. euro 39,00

FRANCIACORTA DOCG ELITE

Az. Agr. Mirabella

bott. euro 58,00

FRANCIACORTA DOCG RISERVA 2006

Az. Agr. Mirabella

bott. euro 58,00

CHAMPAGNE RESERVE BRUT

Vesselle

bott. euro 60,00

CHAMPAGNE OEIL DE PERDRIX BRUT

Vesselle

bott. euro 60,00

Fine pasto

MOSCATO D'ASTI La Morandina	bott. euro 15,00 bicc. euro 3,00
MALVASIA DI CASTELNUOVO Don Bosco Tamburin	bott. Euro 15,00 bicc. euro 3,00
MALVASIA Dantan Tamburin	0,375 l bott. euro 24,00
VERMUT Tamburin	bott. euro 28,00 bicc. euro 5,00
RECIOTO VALPOLICELLA 2015 "Ca' Coato" Antolini	bott. 0,375 ml euro 35,00
SHERRY HARVEYS BRISTOL CREAM *	bott. euro 70,00 bicc. euro 10,00
PORTO Fine Ruby * Sandeman	bott. euro 60,00 bicc. euro 9,00
PORTO Picador * Sandeman	bott. euro 60,00 bicc. euro 9,00
PORTO Fine Old Tawny * Martinez	bott. euro 30,00 bicc. euro 5,00
PORTO Ruby * Barros	bott. euro 50,00 bicc. euro 8,00

* Vecchie bottiglie

Dalla nostra collezione privata

BORDEAUX 1972

Chateau Mouton Rothschild

bott. euro 420,00

BARBARESCO 1974

Gaja

bott. euro 250,00

BARBARESCO 1983

Prunotto

bott. euro 70,00

BARBARESCO 1983 "Rabaja"

Michele Chiarlo

bott. euro 70,00

BAROLO 1962

Oddero Luigi e Figlio

bott. euro 280,00

BAROLO 1974 "Marcenasco"

Renato Ratti

bott. euro 170,00

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 1980

Castello di Camigliano

bott. euro 70,00

...fine pasto

SAUTERNES 1978

Chateau Trillon

bott. euro 80,00

Le nostre birre

BIRRA DI PASTURANA

Rossa – Scura – Chiara – Doppio malto euro 4,00

In bottiglie da 0,75 l:

Filo di Arianna, Filo Doppio e Filo Fumo euro 13,00

Filo Malpelo euro 12,00

I distillati

GRAPPE AZ. AGR. GHIO ROBERTO - VIGNETI PIEMONTEMARE

Séfir Cortese, Séfir Dolcetto, Séfir Nebbiolo, Séfir Riserva euro 4,00

GRAPPE GUALCO

Bianca – Aqua Vitae – Suavitas – Superla – Stravecchia

Caffè – Barbera – Moscato – Gavi – Dolcetto – Ginepro

Vecchio Piemonte Rubinia – Rosina – Erbe – Ruta

Rosolio – Camomilla – Miele – Liquirizia euro 4,00

RUM ZACAPA

euro 6,00

VODKA BELUGA

euro 7,00

VODKA KONIK'S TAIL

euro 7,00

WHISKY

Caol Ila – Talisker – Oban euro 7,00

GIN Mare – Hendrick's

euro 8,00

GIN Panarea Island

euro 5,00

TEQUILA

euro 2,50

Gli amari

AMARO GAMBAROTTA euro 5,00

AMARO SOLDATINI euro 4,00

MONTENEGRO – CYNAR – BRAULIO – SAMBUCA
TOCCASANA – SANTA MARIA euro 2,50

BAILEYS euro 2,50