

I nostri sommelier, in collaborazione con *Callmewine*,  
hanno selezionato per Gres Cafè una proposta di vini pensata  
per soddisfare ogni palato, facendo un percorso che attraversa  
l'Italia e non solo, unendo grandi cantine riconosciute a nuovi  
vignaioli emergenti, per farvi scoprire etichette uniche e  
sorprensive.  
Cheers!

## bollicine

	tavolo	asporto
<b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore Brut 'BRT' Duca di Dolle</b> 11,5% Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Glera, Perera, Verdisio - Veneto <i>Di colore giallo paglierino brillante con bollicine persistenti e fini. Sapido e minerale, risulta ben equilibrato ed elegante, autentico e vivace.</i>	28 €	24 €
<b>Franciacorta Brut "Amore" Monzio Compagnoni</b> 12,5% Franciacorta DOCG Chardonnay e Pinot nero - Lombardia <i>Creato su misura per gres café, con sentori di vaniglia, crosta di pane, biscotti e frutta secca. Dal sorso ricco e avvolgente.</i>	38 €	32 €
<b>Franciacorta Saten Elisabetta Abrami</b> 12,5% Franciacorta DOCG Chardonnay - Lombardia <i>Fresco, cremoso e avvolgente, dove le note di frutta a polpa gialla incontrano delicate sfumature floreali.</i>	55 €	47 €
<b>Franciacorta Rosé Brut Ca' de Pazzi</b> 12,5% Franciacorta DOCG Chardonnay e Pinot Nero - Lombardia <i>Con soavi note di frutti di bosco croccanti, richiami di croissant e frutta secca tostata. Intrigante e cremoso, dall'assaggio fresco e scattante</i>	45 €	38 €
<b>Franciacorta Pas Dosé Elisabetta Abrami</b> 12,5% Franciacorta DOCG Chardonnay e Pinot Nero - Lombardia <i>Dai cenni di fiori bianchi, miele e frutti tropicali, complesso e persistente con grande energia al sorso.</i>	55 €	47 €
<b>Franciacorta Brut Grande Cuvée "Alma" Assemblage 1 Bellavista</b> 13% Franciacorta DOCG Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco - Lombardia <i>Dal colore giallo luminoso, con perlage fine e suadente; il bouquet di fiori mediterranei si unisce a note agrumate, fonte di freschezza e complessità.</i>	57 €	48 €
<b>Cremant de Loire "Piplettes" Domaine Clo</b> 12,8% Crémant de Loire AOC Chenin - Valle della Loira (Francia) <i>Vivace e minerale, con cenni agrumati e di frutta bianca che aprono la scena ai tipici sentori di pasticceria.</i>	34 €	29 €
<b>Champagne Brut Reserve Charles Heidsieck</b> 12% Champagne AOC Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - Champagne (Francia) <i>Lo stile classico della tipologia unito ad un profilo molto piacevole, armonico e immediato.</i>	75 €	64 €
<b>Champagne Nature Blanc de Blancs Laherte Freres</b> 12% Champagne AOC Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier - Champagne (Francia) <i>Note gessose e minerali incontrano una piacevole freschezza citrina per un sorso scorrevole e appagante. Secco e di grande freschezza minerale.</i>	100 €	85 €
<b>Champagne Brut "Belle Epoque" Perrier Jouet</b> 12,5% Champagne AOC Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier - Champagne (Francia) <i>Perlage dorato e raffinato, bouquet con sentori floreali e frutta bianca esotica come pera, ananas, fragola e zenzero.</i>	250 €	220 €
<b>Spumante Brut Nature "La Planta" Mas Gomà</b> 11,5% Xarel-lo, Macabeu e Parellada - Catalogna (Francia) <i>Di color giallo limone delicato, con aromi di mela, limone e pompelmo accompagnati da note intense di riso e crosta di pane.</i>	32 €	27 €
<b>Spumante Metodo Classico Blanc de Blancs "3B" Filipa Pato</b> 11% Spumante Bical, Maria Gomes e Sercial - Bairrada (Portogallo) <i>Dalle nette sensazioni di fiori di campo, scorza di limone e brezze oceaniche. In bocca è rinfrescante, avvolgente e sapido, di facile approccio e appagante beva.</i>	32 €	27 €

## rosé

<b>Schiava Para Se' Agricola Mos</b> 11% Dolomiti IGT Schiava - Trentino Alto Adige <i>Dal colore rosa chiaro con riflessi brillanti, al naso si avvertono sentori di frutti rossi e rosa canina, sostenuti da delicate sfumature speziate.</i>	30 €	20 €
<b>Poulsard "Poulsard" Oenosapiens</b> 10,5% Cotes du Jura AOC - Jura (Francia) <i>Tipico rosso dello Jura di spiccata freschezza. Al naso si avvertono tipici sentori di ciliegia e piacevoli cenni terrosi.</i>	42 €	36 €
<b>Rosato "Abrunet" Celler Frisach</b> 12% Garnacha Gris, Garnacha Blanca e Garnacha Negra - Catalogna (Spagna) <i>Un'interpretazione spagnola sapida e dissetante, dal sorso succoso e rinfrescante che termina su percezioni fruttate e agrumate.</i>	36 €	31 €

## orange

<b>Bianco "Primo Fuoco" Fattoria di Sammontana</b> 12% Toscana IGT Trebbiano toscano - Toscana <i>Intenso, articolato, con note decise di frutta matura e agrumi che incontrano cenni mediterranei.</i>	35 €	30 €
<b>Orange "A Hug for You" Du Vin aux Liens</b> 14% Riesling, Grigioni e Sylvaner - Alsazia (Francia) <i>Un orange wine alsaziano dalla personalità vivace e leggermente funky, con media tannicità e mineralità.</i>	38 €	32 €
<b>The New Wave Girl Malaparte</b> 12,5% Verdejo - Castiglia e Leon (Spagna) <i>Dalla freschezza pulsante e una leggera trama tannica, con originali note di latticello e nocciola tostata unite a richiami di agrumi e frutta matura.</i>	35 €	30 €

## bianchi

	tavolo	asporto
<b>Lugana “Candri Saottini”</b> 13% Lugana DOC Turbiana - Lombardia <i>Bilanciato, fragrante e sapido, dalla spiccata vena minerale, con note floreali, di frutta a polpa bianca e agrumi.</i>	32 €	27 €
<b>Derthona “Costa del Vento” Vigneti Massa</b> 15% Colli Tortonesi IGT Timorasso - Piemonte <i>Giallo paglierino con riflessi oro. Note minerali e sapide, ricordi floreali e di miele, e richiami alla macchia mediterranea. Freschezza e corpo importante. Chiusura lunga e persistente.</i>	80 €	68 €
<b>T Bianco Tramin</b> 12,5% Dolomiti IGT Chardonnay, Pinot bianco, Sauvignon, Riesling - Trentino Alto Adige <i>Morbido e profumato al naso, con sentori di mele e fiori bianchi, al palato è molto equilibrato, scorrevole e rinfrescante.</i>	26 €	22 €
<b>Gewurztraminer Colterenzio</b> 14% Alto Adige/Sudtirolo DOC Gewurztraminer - Trentino Alto Adige <i>Dal profilo fresco e aromatico. Noce moscata, frutta esotica ed erbe di montagna si uniscono in un bouquet delicato, con fondo sapido e piacevole avvolgenza.</i>	30 €	26 €
<b>Sauvignon “Lafao” Colterenzio</b> 14% Alto Adige/Sudtirolo DOC Sauvignon - Trentino Alto Adige <i>Di buon corpo, rotondo, succoso e gustoso. Ricco di zenzero, frutta esotica, erbe di montagna, foglia di pomodoro e agrumi.</i>	48 €	41 €
<b>Ribolla Gialla “Vinnæ” Jermann</b> 12,5% IGT Venezia Giulia Ribolla gialla, Friulano e Riesling Renano - Friuli Venezia Giulia <i>Vino fresco ed equilibrato, dalla spiccata nota sapida, supportata da un finale notevolmente asciutto.</i>	39 €	33 €
<b>Indomato Macerato DS Bio</b> 12% Frusinate IGT Maturano, Pampanaro, Trebbiano e altre uve locali - Lazio <i>Saporito e dinamico al palato, la sua succosa freschezza si fonde con una leggera trama tannica in un finale lungo.</i>	36 €	31 €
<b>Bianco “Glu Glu” Cantina Giardino</b> 10,5% Uve bianche - Campania <i>Dal colore giallo dorato, con note di erbe aromatiche, mandarino, passion fruit e scorza di agrume.</i>	38 €	32 €
<b>Pecorino “Aries” Ciavolich</b> 13% Colline Pescaresi IGP Pecorino - Abruzzo <i>Al naso regala note di agrumi maturi, frutta a polpa bianca e tropicale con cenni di erbe aromatiche della macchia mediterranea.</i>	33 €	28 €
<b>Grillo Tenuta Sallier de la Tour - Tasca d'Almerita</b> 13,5% Sicilia DOC Grillo - Sicilia <i>Fresco, sapido e mediterraneo, dalla personalità fresca e leggera, si esprime in piacevoli nuance di frutta bianca, agrumi ed erbe aromatiche.</i>	25 €	21 €
<b>Chablis Domaine André Philippon</b> 12,5% Chablis AOC Chardonnay - Borgogna <i>Cenni di frutta e fiori bianchi incontrano i sentori minerali tipici dei terroir nordici della Borgogna, con una spalla acida importante.</i>	42 €	36 €
<b>Riesling Trocken Gutswein Weingut Reinhardt</b> 11,5% Riesling - Pfalz <i>Di color giallo paglierino, rimanda ai tipici aromi di mela e pesca nettarina, con leggeri sentori di agrumi e mineralità animata.</i>	32 €	27 €
<h2>rossi</h2>		
<b>Surie Riserva Il Calepino</b> 13,5% Valcalepio DOC Merlot e Cabernet sauvignon - Lombardia <i>Rosso intenso con riflessi porpora. Profumo armonico ed elegante con ricordi di frutta, profumi secondari di legno tostato e cannella. Sapore caldo, avvolgente e piacevolmente tannico.</i>	30 €	26 €
<b>Valtellina Superiore Dirupi</b> 13,5% Valtellina Superiore DOPG Nebbiolo (Chiavennasca) - Lombardia <i>Dal sorso sinuoso ed avvolgente, con richiami di ciliegia, scorza d'arancia, rosa canina e aromi boschivi.</i>	50 €	43 €
<b>Pinot Nero Colterenzio</b> 13,5% Alto Adige/Sudtirolo DOC Pinot Nero - Trentino Alto Adige <i>Un vino giovane, fresco e fragrante, dal colore rosso rubino brillante. Il bouquet esprime aromi di piccoli frutti di bosco, su un sottofondo delicatamente floreale.</i>	35 €	30 €
<b>Nebbiolo Stefano Occhetti</b> 14,5% Langhe DOC Nebbiolo - Piemonte <i>Rosso rubino brillante, profumo floreale e fruttato, di violetta, ciliegia, fragola e mora. Dal gusto esprime aromi di piccoli frutti di bosco, su un sottofondo delicatamente floreale.</i>	40 €	34 €
<b>Valpolicella Ripasso “Balt” Adalia Camerani</b> 13,5% Valpolicella Ripasso DOC Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara - Veneto <i>Vellutato e speziato, con sensazioni di frutta rossa matura, spezie dolci e leggere note tostate. Al sorso, un dolce tannino.</i>	36 €	31 €
<b>Insoglio del Cinghiale Campo di Sasso Tenuta di Biserno</b> 14% Toscana IGT Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot - Toscana <i>Note di piccola frutta rossa si alternano a sensazioni speziate e a tocchi di erbe aromatiche; sul finale si avverte un delicato aroma che vira verso il balsamico.</i>	38 €	32 €
<b>Brunello di Montalcino Villa Poggio Salvi</b> 14,5% Brunello di Montalcino DOPG Sangiovese - Toscana <i>Frutta rossa surmatura, note floreali di viola mammola, sentori speziati di liquirizia, pepe e chiodi di garofano si uniscono in un sorso concentrato, ricco e strutturato.</i>	50 €	43 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo Villa Medoro</b> 14% Montepulciano d'Abruzzo DOC Montepulciano - Abruzzo <i>Dal bouquet ricco di sentori primari, con frutta, fiori e spezie in evidenza: violette, mirtillo e pepe. Il sorso rivela armonia, equilibrio e buona freschezza.</i>	24 €	20 €
<b>Primitivo di Manduria Dolce Naturale “Albiria” De Quarto</b> 14,5% Primitivo di Manduria DOC Primitivo - Puglia <i>Rosso granato intenso, profumo deciso, ampio, note di frutta rossa matura e leggere sensazioni speziate. Gusto Pieno, morbido, rotondo e lungo.</i>	39 €	33 €
<b>Etna Rosso “Ghiaia Nera” Tasca d'Almerita</b> 13% Etna DOC Nerello Mascalese e Cappuccio - Sicilia <i>Con note di frutti di bosco, erbe aromatiche e spezie dolci, al palato regala un sorso morbido, fresco e tannico.</i>	45 €	38 €
<b>Beaujolais Village Les Vins de Vicky</b> 12,5% Beaujolais-Villages AOC Gamay - Francia <i>Dal sorso scorrevole, croccante e molto succoso, in cui ritornano a pieno le note fruttate di ciliegia, fragola e frutti di bosco.</i>	30 €	26 €
<b>“JA!” Tinedo 2023</b> 14% Vinos de la Tierra de Castilla IGP Tempranillo - Castiglia La Mancia (Spagna) <i>Agile e sottile, ricco di richiami fruttati e floreali di violette, ciliegie fresche e piccoli frutti rossi.</i>	24 €	20 €

locanda cece simo  
ristorante con camere  
*bergamo*

sprint  
bottega trattoria hi-fi bar  
*bergamo*

gres caffè  
cantina e cucina  
*bergamo*

lovebanqueting  
catering e design per eventi  
*bergamo*

villa semenza  
location per eventi  
*lecco*

villa suardi  
location per eventi  
*trescore balneario*

la serra  
location per eventi  
*capriano*