

# Carta dei vini

2025



---

OSTERIA



L'iero d'Eimà

---

MANGIA, DORMI, ESPLORA

# La scelta

Come e perché ho selezionato questi vini? Noterai che i vini sono tutti certificati "vegan", molti sono "biologici", alcuni sono "biodinamici", altri ancora hanno certificazioni ambientali. La scelta vegan, che contraddistingue l'Osteria l'iero d'Eimà, permea anche i vini perché mi piace che anche il puro piacere possa essere privo di crudeltà.

Non tutti sanno che il vino non si può più considerare "naturalmente vegan-friendly", questo perché il vino convenzionale viene trattato con prodotti di origine animale durante l'affinamento. I prodotti più comunemente utilizzati sono l'albumina, la caseina (una proteina del latte), la gelatina (proveniente dalle ossa, cartilagini e pelli di animali) e la colla di pesce (proveniente dalle vesciche natatorie dei pesci). Il vino "vegano" quindi è privo di questi derivati animali, ma non solo. Non se ne usano neanche durante la coltivazione della vite. In oltre si presta attenzione al packaging, utilizzando solo prodotti privi di derivati animali e, comunque, non figli di sfruttamento.

A me piace pensare, quando bevo un buon bicchiere di vino, di star bevendo solo quello che romanticamente e idealmente è il vino: un succo d'uva fermentato.

Il vino è detto biologico quando proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati e un quantitativo limitato di solfiti. Questa definizione è ufficiale dal 2012 quando si è deciso che si potesse parlare di vino biologico, e non più solo di vino "proveniente da uve biologiche", grazie alla possibilità di certificare l'intero processo di vinificazione e di trasformazione delle uve.

La vinificazione biodinamica è realtà affermata in una varietà di paesi come Francia, Italia, Spagna e Germania. La biodinamica mira all'autosufficienza ecologica delle aziende agricole, come sistemi viventi, coesivi e interconnessi. Un vino biodinamico è "un vino ottenuto da uve da agricoltura biodinamica". Questo tipo di viticoltura pone particolare attenzione alle influenze astrologiche su piante e terreni, proponendosi di ricreare tra di essi la giusta interconnessione. Grande importanza è riconosciuta al calendario e alle fasi lunari, per cui la potatura, la raccolta dell'uva e altri processi produttivi dipendono strettamente da essi. Per la cura della pianta e della terra, si utilizzano dunque prodotti biodinamici, ovvero composti biologici che stimolano e potenziano processi e sostanze naturali già presenti.

Prendono sempre più piede anche le certificazioni ambientali. Tra i miei vini troverai, in particolare, la "SQNPI" e la "3E Equalitas". Entrambe puntano alla riduzione dell'uso di sostanze chimiche di sintesi e all'ottimizzazione della fertilizzazione, seguendo principi ecologici, economici e tossicologici.

Cin cin!

Umberto

# Bollicine secche e dolci

## Moscato d'Asti DOCG - La Trava 2023 25.00€

100% Moscato Bianco, ha un bel colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e appena percepibile. Al naso esprime un bouquet aromatico ampio e intenso, con sentori fruttati di mela, melone, pesca bianca e pera, note di fiori bianchi e sensazioni balsamiche di salvia e citronella. In bocca è dolce, morbido, vivace, delicato, equilibrato e di buona persistenza aromatica.

## PET NAT DOCG - Castello di Tassarolo 2022 30.00€

100% Cortese di Gavi. 12% vol. Colore giallo paglierino. Si presenta con un leggero fondo di fecce fini. Il bouquet è complesso ed intenso con note di frutta che accompagnano sentori floreali. In bocca è ricco, fresco, fruttato con sfumature di crosta di pane, lievito e agrumi.

# Fuori Piemonte

## Riesling IGT - Molinet 2021 23.00€

Riesling oltrepo' pavese, 12% vol, ha colore giallo paglierino scarico con sfumature verdognole, profumo intenso, fresco con prevalenti note floreali e fruttate fra tutte sentori di frutta esotica e mela. Al palato fresco, di buona persistenza con retrogusto leggermente amarognolo.

## Talento DOCG - Padroggi La Piotta 2020 48.00€

100% Pinot nero. 12% vol. Metodo classico. Colore giallo paglierino con un bel perlage fine e persistente. Profumo ampio e intenso, con piacevoli sentori di frutta esotica e agrumi, accompagnati dalle classiche note di crosta di pane e nocchie tostate. Al palato è elegante, fresco, sapido, persistente e armonico.

# Orange

## Timox DOC - I Carpini 2020 49.00€

100% Timorasso, 14% vol. Affinato in piccole anfore di ceramica. Ha un bel colore giallo dorato che tende all'arancione con l'evoluzione. Al naso spiccano profumi di frutta candita, cannella, scorza d'arancia, con note speziate, balsamiche e minerali. In bocca è secco, caldo, bilanciato, di buon corpo, persistente e delicatamente tannico.

# Fuori Piemonte

## Misunderstanding 3 - La Piotta 2023

37.00€

100% Riesling italico, lombardo, 12.5% vol. Colore giallo dorato brillante con riflessi arancioni. Al naso ha una bella freschezza e fragranza, con piacevoli sentori di frutta a polpa gialla e note delicate di fiori di sambuco e zenzero. Al palato è fresco, di corpo, delicatamente tannico e di piacevole beva.

## Rosati

### Spinola DOC - Castello di Tassarolo 2021

27.00€

100% Nebbiolo, 13.5% vol. All'occhio ha il tipico colore rosa chiaretto con intriganti riflessi ramati. Al naso è piacevolmente fresco, fragrante, delicato, fruttato e floreale con delicate note di rose e frutti rossi. In bocca è secco, morbido, dotato di una buona freschezza gustativa, mineralità e sorprendente persistenza.

# Fuori Piemonte

### Cerasuolo DOP - Orsogna 2023

31.00€

Rosato fermo, 100% Montepulciano d'Abruzzo, 13% vol, affinato in acciaio su fecce fini. All'occhio ha un colore ciliegia intenso e brillante. Al naso avvolge con note fruttate di lamponi, ribes e melagrana e piacevoli sfumature di fiori rossi. In bocca è fresco, scalpitante, di piacevole sapidità e persistenza aromatica.

### Cuore libero - InVinoVegan 2023

26.00€

Corvinone, Rondinella e Molinara, dal Veneto. 12.5% vol. All'occhio ha un bel colore rosa tenue con riflessi brillanti. Al naso esprime intensi profumi fruttati e floreali, gradevoli note di agrumi, fragoline di bosco, ciliegie, melograno, con un delicato sottofondo di violetta e rosa rossa. In bocca è secco, fresco, gentile, delicato, morbido, bilanciato e di buona persistenza.

## Vini bianchi

### Rugiada del Mattino - I Carpini 2020

37.00€

Timorasso in purezza. 14% vol. Ha un colore bello intenso, giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso spiccano sensazioni avvolgenti di pesca, prugna selvatica e uva spina, note floreali, sentori marini, erbe officinali e olii essenziali. In bocca avvolge con la sua freschezza e sapidità, calore e morbidezza.

## Gavi DOCG - Marchesi Spinola 2022 29.00€

100% Cortese di Gavi. 12.5% vol. Vendemmiato a mano, affinato in acciaio. All'occhio ha un colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso spicca il suo profumo tipico, fine ma intenso, con piacevoli sentori di fiori d'arancio, camomilla e gelsomino, accompagnati da delicate note fruttate e vegetali. In bocca è secco, fresco, fragrante e leggero, con un bel finale minerale e persistente.

## Alborina DOCG - Castello di Tassarolo 2022 36.00€

Uvaggio Gavi, 13% vol. All'occhio ha un colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso spiccano i tipici e piacevoli sentori fruttati e floreali, accompagnati da delicate note di legno. In bocca è caldo, morbido, avvolgente, fine e persistente.

## Roero Arneis DOCG - Fontanafredda 2023 26.00€

Uvaggio Arneis. 13.5% vol. Il colore è giallo paglierino intenso con riflessi verdolini. All'olfatto il bouquet ricorda il profumo dei frutti esotici, della pera matura, dei fiori di biancospino. In bocca è piacevolmente avvolgente, morbido, dolce con l'acidità che dona freschezza e sapidità al retrogusto.

## Nascetta - Mirafiore 2022 37.00€

Uvaggio Nascetta 100%, coltivato, vinificato e imbottigliato a Serralunga d'Alba. 13% vol. Il colore è giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli. Profumo intenso di frutta bianca e albicocca che, soprattutto con l'evoluzione, può sfociare in erbe aromatiche. Al palato è avvolgente con una nota fresca e leggermente acida che le dona una piacevolissima persistenza e ottima sapidità.

## Gocce Bianche DOC - Folicello 2020 27.00€

Pignoletto emiliano al 100%, 12% di gradazione alcolica. Colore giallo dorato con riflessi ambrati. Al naso emana piacevoli sentori di ananas e pesca, note floreali di gelsomino e camomilla, con accenti speziati di zenzero accompagnati da un sottofondo erbaceo. In bocca è secco, fresco, pieno, intenso, elegante e persistente.

*Fuori Piemonte*

## Dominé Verdicchio DOC - Pievalta 2021 39.00€

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore. Un bel marchigiano da 13%. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è esuberante e ti avvolge con profumi intensi e complessi di mandorle, agrumi, pesche, fiori gialli, ortica, acacia con interessanti note minerali e salmastre. In bocca è intrigante, avvolgente, fresco, sapido e persistente.

## Verduzzo DOC - Vendrame 2021

30.00€

100% Verduzzo friulano. Bel colore giallo dorato. Al naso ha un profumo intenso di frutta matura, con piacevoli sentori di albicocca, pera, melone e delicate note di miele e mandorla tostata. In bocca è caldo, amabile, fruttato e moderatamente tannico.

## Vini rossi

### Sette Zolle Barbera DOC - I Carpini 2021

36.00€

100% Barbera, 15%. All'occhio ha un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che tendono al granato. Al naso ha un profumo intenso e speziato con note di frutta a bacca rossa, ciliegia, prugna, confettura, legno, tabacco e una punta di ginepro. In bocca risulta ben strutturato, fresco e dagli aromi persistenti.

### BRIC Dogliani DOCG - Marengo 2022

21.00€

100% Dolcetto, 13.5% vol. Il Dogliani ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso di fiori e frutti freschi come la mora e la ciliegia selvatica, sapore secco e armonico, con un piacevole retrogusto finemente ammandorlato e fragrante; l'acidità moderata regala un tocco di singolare vivacità.

### Langhe Nebbiolo DOC - La Trava 2022

27.00€

100% Nebbiolo, 14.5% vol. Invecchiato 8 mesi in barrique. Ha un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso è ampio e complesso. Il bouquet è di note floreali di rose e viole appassite, con sentori di fragoline di bosco, lamponi, prugne e ciliegie in confettura. Piacevolmente tannico e persistente.

### Pieve del Cauro DOC - Costa 2020

38.00€

100% Albarossa, 13.5% vol. Previo accurato diradamento, uve vinificate in botti di rovere a cappello sommerso con frequenti follature. Colore rosso granato, intenso con lievi riflessi aranciati, profumo: coinvolgente, di frutti del sottobosco, sapore: vellutato, caldo, delicatamente aromatico.

### Red - Castello di Tassarolo 2023

36.00€

Barbera DOC, 14% vol. Macerato 10-12 giorni sulle bucce. Colorazione rosso rubino intenso con riflessi violacei. Bouquet con sfumature fruttate che riconducono all'autenticità del Barbera. Sapore morbido, caldo, persistente.

## Barolo DOCG - La Trava 2019

58.00€

Nebbiolo al 100%, 14.5% vol. 50 mesi in tonneaux. Ha un colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso rivela profumi di frutta rossa matura, fragole, lamponi, more, prugne, ciliegie in confettura, In bocca è piuttosto morbido, di corpo ed equilibrato, con un tannino ben integrato e una notevole persistenza aromatica.

## Barbaresco DOCG - La Trava 2020

47.00€

100% Nebbiolo, 14.5% vol. Affinato per 30 mesi in legno. Colore rosso rubino che tende al granato. Al naso da sentori intensi di fragoline di bosco, lamponi, ciliegie in confettura, note floreali di rosa e viola, con cenni di vaniglia, liquirizia e tartufo. In bocca è piuttosto morbido, di corpo, persistente e con un tannino gentile.

*Fuori Piemonte*

## Refosco DOC - Vendrame 2020

27.00€

Refosco dal Peduncolo rosso DOC Friuli. 13% vol. Ha un colore rosso rubino intenso con riflessi violaci che vira al granato. Ha sentori di ciliegia, amarena, ribes, mora selvatica e frutti di bosco, con delicati accenti floreali di viola, note speziate, balsamiche e un sottofondo di note erbacee. In bocca è caldo, di corpo, abbastanza morbido, tannico e persistente, con un finale leggermente amarognolo.

## Seron - Fontana Reale 2019

33.00€

Aglianico DOP Sannio, dalla Campania. 15% vol. Anche detto il Barolo del Sud All'occhio ha un bel colore rosso rubino intenso che tende al granato. Al naso avvolge con sentori di frutti di bosco, more, mirtilli, amarene e lamponi, note di viola e accenti speziati di cannella, liquirizia e pepe nero. In bocca è pieno, piacevolmente secco, caldo, morbido, giustamente tannico, sapido e decisamente persistente.

## Vegamaro IGP - Feudi di Guagnano 2019

39.00€

100% Negramaro, pugliese, 13% vol. Affinato 3 mesi in barrique di rovere francese. Colore rosso rubino acceso. Al naso sprigiona sentori di frutti rossi croccanti e note vegetali, con sfumature di spezie dolci ed accenni tostati di tabacco. Al gusto esprime equilibrio con un sorso pieno ed elegante.

## Nero d'Avola DOP - Cantina Orsogna 2020

38.00€

100% Nero d'Avola, siciliano, 13.5% vol. Vendemmiato a mano, affinato in bottiglia. All'occhio ha un colore rosso rubino intenso con delicati riflessi violacei. Al naso avvolge con profumi caldi e intensi di frutti rossi maturi, marasche, visciole e prugne, confettura sotto spirito, con una nota speziata dolce di cannella. In bocca è caldo, morbido e vellutato, esprime sentori di prugne e ciliegie, con eleganti note speziate e balsamiche.



**“Chi beve solo  
acqua ha un  
segreto da  
nascondere”**