



TRATTORIA
RIVABELLA
al Parco Verde

Via Boschi, 19 - Località Calderino - 40037 Sasso Marconi (Bologna)

Tel : +39 051 758150 | www.trattoriarivabella.it |  

Carta dei Vini

Fattorie Vallona

Bianco	Vivace Pignoletto Frizzante 12° 17 € Aromatico e fruttato. Consigliato con affettati, crescentine e tigelle
Bianco	Prima Edizione Pignoletto 13.5° 18 € Aromatico con struttura. Consigliato con primi di carne e funghi
Rosso	Rosso Bologna 13.5° 18 € Aromatico e fruttato. Consigliato con affettati, crescentine e tigelle

Tizzano

Bianco	Pignoletto Frizzante 11.5° 17 € Vino fresco e beverino, consigliato con affettati e tigelle e crescentine
Bianco	Bianco Bologna Sauvignon 12.5° 18 € Intenso dagli aromi freschi, ideale con i tortellini
Rosso	Cabernet Sauvignon 14° 18 € Consigliato con i primi al ragù e carni di manzo
Rosso	Merlot 14.5° 18 € Rotondo, ottimo con i nostri primi

Tenuta Folesano

Bianco	Balanzone Pignoletto Frizzante (BIO) 11.5° 18 € Floreale e fruttato, perfetto con crescentine e tigelle
Rosso	Balanzone Rosso 14.5° 22 € Profilo piacione, frutta dolce e intensa. Carne rossa e affettati

Merlotta

Bianco	Fondatori Albana 14° 18 € Elegante, intenso e persistente. Primi piatti al ragù e tigelle con pesto
Rosso	Petali di Viola Sangiovese Sup. 13.5° 18 € Armonico, da abbinare alle carni grigliate, tagliate e fiorentine
Rosso	Grifaia Cabernet Sauvignon Riserva 14° 22 € Profumi, persistenza, ottima struttura. Carni e affettati



Umberto Cesari

Bianco	Liano Bianco Sauvignon 14°	28 €
	Di qualità sopraffina, si sposa con i Tortelloni e le nostre carni	
Bianco	Moma Bianco 13°	18 €
	Note fruttate, si sposa con i tortellini in brodo e i nostri affettati	
Rosso	Ca Grande Sangiovese 12.5	16 €
	Corposo e leggero. Carni alla griglia	
Rosso	Laurento Sangiovese Riserva 14°	21 €
	Equilibrato, ottimo con i piatti più saporiti della tradizione	
Rosso	Moma Rosso 13°	18 €
	Vellutato, primi a base di carne e salumi	
Rosso	Liano Rosso Cabernet Sauvignon Riserva 14°	30 €
	Intenso e di grande carattere, tagliatelle al ragù e carni	

Fratta Minore

Bianco	Nugareto Pignoletto Frizzante 12°	17 €
	Fruttato e delicato, ottimo con crescentine e tigelle, verdure in genere	
Rosso	Sangiovese Sup. 13.5°	18 €
	Energico. Da abbinare a carni rosse e carni alla griglia in genere	
Vino Spumante con metodo classico		
	Brut (20 mesi) 12.5°	25 €
	Note agrumate esaltate dal perlage	
	Extra Dry 12.5°	25 €

Battagliola

Bianco	Gran Pignol Pignoletto Frizzante 11.5°	9,5/18 €
	Perlage fine e persistente. Aperitivi e piatti emiliani	
Rosso	La Battagliola 15 Lambrusco Grasparossa (Secco) 11.5°	9,5/18 €
	Odore di ciliegio e frutta rossa. Ottimo abbinamento con crescentine e tigelle	
Rosso	La Battagliola 30 Lambrusco Grasparossa (Amabile) 11.5°	18 €
	Fragrante e aromatico, speciale con crescentine e tigelle	

Cento Fiorini

Rosato	Corte degli Attimi Lambrusco di Sorbara 11°	18 €
	Sapido e armonico. Ideale per primi e secondi della tradizione	
Rosso	Becco rosso Lambrusco Grasparossa (Secco) 11.5°	18 €
	Fragoline di bosco e lampone. Perfetto con piatti tradizionali emiliani	
Rosso	Re Gusto Lambrusco Grasparossa (Amabile) 9°	18 €
	Gentile ed equilibrato. Tortelloni, affettati e crescentine	

*Un tempo si usava "sporcare" il brodo dei tortellini
con una lacrima di Lambrusco*



Lambrusco: la storia del brioso Re del Reggiano

Il Lambrusco, rosso frizzante, appartiene ai territori di Reggio Emilia da tempi lontanissimi.

Sembra che fin dall'età del bronzo gli antichi abitanti delle terramare abbiano iniziato ad addomesticare la vite selvatica.

Il suo nome "Lambrusco" deriva dal latino *Vitis Labrusca*, termine con cui i Romani chiamavano il vitigno selvatico che produceva frutti dal gusto aspro e soleva crescere ai margini delle campagne.

Nei secoli, la storia di questo vino frizzante continua alla corte medievale di Matilde di Canossa, fino ad arrivare al 1300 quando il bolognese Pier De Crescenzi, nel suo trattato di agricoltura, suggerisce una vera e propria coltura della selvatica "Vite Labrusca".

Gli anni passano ed arriviamo al 1800 quando – nelle locande e nelle trattorie di Modena – il Lambrusco veniva venduto ad un prezzo tre volte superiore a quello del vino comune, spesso era più costoso di un intero pasto e veniva servito esclusivamente in bottiglia, mai alla spina!

La sua lunghissima storia è quindi strettamente intrecciata al territorio di origine, dentro un bicchiere di buon Lambrusco, si trovano immediatamente cultura e tradizione delle terre da cui proviene e delle persone che da sempre lo hanno lavorato.

Dall'originaria natura indistinta di vite selvatica ha conquistato la dignità di famiglia viticola che, grazie ad un'evoluzione costante, è arrivata oggi a comprendere diverse varietà di vini con 7 denominazioni:

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Modena, Lambrusco Reggiano, Lambrusco dei Colli di Scandiano e di Canossa, Lambrusco dell'Emilia.

Ognuna di queste è collegata a precisi riferimenti territoriali nelle zone del modenese, del reggiano, del parmense e del mantovano, terre dove, questo affascinante vino, si abbina perfettamente alla cucina tradizionale: frizzante, fresco e brioso è perfetto per accompagnare i piatti saporiti, abbondanti e ricchi tipici del nostro territorio.

Quindi alziamo il calice e brindiamo al Lambrusco, il nostro vino antico ma moderno, capace di unire al vibrante colore rosso l'eleganza delle bollicine.

Trattoria Rivabella al Parco Verde

Via Boschi, 19 - Località Calderino - 40037 Sasso Marconi (Bologna)

Tel : +39 051 758150 | www.trattoriarivabella.it |  