



SCELTA DEI NOSTRI VINI

UNSERE WEINAUSWAHL



BEST 3 STAR HOTELS
of Switzerland



crocebianca
ALBERGO-RISTORANTE ★ ★ ★

Tel +41 81 844 01 44 ■ Fax +41 81 844 12 70
www.croce-bianca.ch ■ relax@croce-bianca.ch
Fam.Zanolari ■ CH-7742Poschiavo

VINI BIANCHI - WEISSWEINE

• Piuma Bianca (Italia/Valtellina) <i>Chardonnay, Nebbiolo</i> ■ Plozza Wine Group, Brusio	2019	75 cl	CHF 34.00
• Chardonnay Barrique (Italia/Valtellina) <i>Chardonnay</i> ■ Plozza Wine Group, Brusio	2019	75 cl	CHF 44.00
• Pinot Bianco IGP (Italia/Valtellina) Fattoria San Siro di Marcel Zanolari, Bianzone	2018	75 cl	CHF 46.00
• Roncaiolo Bianco IGT (Italia/Valtellina) Sauvignon blanc 30% ■ Chiavennasca 70% Pietro Triacca, Campascio	2019	75 cl	CHF 34.00
• Campà (CH/Valposchiavo) Sauvignon blanc ■ Prodotto Svizzero "100% Valposchiavo" / Unico vigneto in Valposchiavo Pietro Triacca, Campascio	2019	75 cl	CHF 48.00
• Maienfelder Sauvignon blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Sauvignon blanc</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2019	75cl	CHF 42.00
• Malanser Cuvée blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Freisamer, Pinot Gris, Riesling-Sylvaner, Sauvignon blanc, Weissburgunder</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2019	75cl	CHF 40.00
• Malanser Pinot Blanc (Schweiz/Grigioni) <i>Weissburgunder</i> ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2018	75cl	CHF 44.00
• Epesses "Rocanel" "AOC (Suisse, Lavaux) <i>Chasselas</i> ■ Obrist, Vevey	2018	75cl	CHF 38.00
• Petite Arvine "Les Mazots" "AOC (Suisse, Wallis) <i>Petite Arvine</i> ■ Maurice Gay, Chamoson	2018	75cl	CHF 44.00
• Amedeo Episcopalis "Riesling x Sylvaner" <i>Riesling x Sylvaner</i> ■ Bischöfliche Domain, Weinhaus Cottinelli, Malans	2017	75cl	CHF 38.00
• Siener "Riesling Trocken" <i>Riesling x Sylvaner</i> ■ Birkweiler Pfalz, Weingut Siener	2015	75cl	CHF 36.00
• Goldenits "Chardonnay" <i>Chardonnay</i> ■ Burgenland, Goldenits Robert & Birgit	2017	75cl	CHF 38.00
• Scarbolo "Pinot Grigio" <i>Pinot Grigio</i> ■ Friuli, Pavia di Udine, Valter Scarbolo	2018	75cl	CHF 38.00
• Il Conte Villa Prandone "Navicchio" DOCG <i>Pecorino</i> ■ Marche, Montepandone	2016	75cl	CHF 38.00

VINO ROSATO - ROSÉWEIN

• Espana - "Luis Alegre Rosé" Rioja DOC <i>Il Rosato è prodotto con uve Tempranillo and Viura. Una breve macerazione sulle bucce gli conferisce una colorazione rosa dei sapori delicatamente profumati.</i> ► Bodegas Luis Alegre, Laguardia, Espana	2019	75cl	CHF 34.00
---	------	------	-----------

VINI ROSSI DELLA VALTELLINA - VELTLINER ROTWEINE

La Valtellina è da secoli famosa per i suoi vini di ottima qualità. Leonardo da Vinci descrisse nel suo „Codice Atlantico“ la Valtellina nel seguente modo: Produce vini vivaci e fruttuosi ed è circondata da alte e spaventose montagne. Das Veltlin ist seit Jahrhunderten für seine hochwertigen Weine berühmt. Leonardo da Vinci beschrieb in seinem „Codice Atlantico“ das Veltlin folgendermassen: „Es bringt kräftige Weineher vor und ist von hohen und schrecklichen Bergen umgeben.“



• PLOZZA 100 IGT (Jubiläums-Wein 100 Jahre / 1919-2019)	2015	75cl	CHF 99.00
--	------	------	-----------



Der Plozza 100 ist eine Liebeserklärung an das Veltlin und seinen Nebbiolo, der auf den steil angelegten, wunderschönen Rebterrassen an der rätischen Talseite in einer rauen, bergigen Gegend gedeiht. Die Nebbiolotrauben für den Plozza 100 trocknen auf Holzrosten in dem historischen "Fruttaio" bei regulierter Luftfeuchtigkeit und werden ab Ende Januar vinifiziert. Dieser Wein wurde konzipiert, um ihn bei voller Frucht zu geniessen. Deshalb erfolgt der Ausbau in kleinen Fässern von hundertzehn Litern, was den Reifeprozess absichtlich beschleunigt hat und bereits seiner Jugend grosse Anerkennung bringt.

• PLOZZA ELITE IGT	2016	75cl	CHF 58.00
--------------------	------	------	-----------

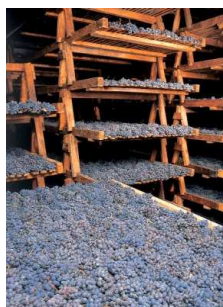


• PLOZZA IGT / 200% Barrique	2015	75cl	CHF 128.00
• NUMERO 1 / IGT	2016	75cl	CHF 88.00
•	2016	150cl	CHF 186.00
•	2015	300cl	CHF 424.00
• Passione Barrique "Silveredition" DOCG	2012	75cl	CHF 69.00
• Seduzione Barrique "Silveredition" DOC	2013	75cl	CHF 44.00
• Sforzato "Blackedition" DOCG	2011	75cl	CHF 48.00
•	2011	150cl	CHF 116.00
• Sassella "rededition" DOCG	2010	75cl	CHF 38.00
• Cinquanta / 50 IGT	2012	75cl	CHF 38.00
• Rosso di Valtellina DOC	2011	75cl	CHF 34.00

SFORZATO 75CL

Nel 1946 la Plozza Vini lanciò sul mercato, per prima, il vino Sforzato noto ancora oggi con questo nome. Fedele alla tradizione dei Vini di Valtellina, questo fantastico prodotto è ottenuto da uve Nebbiolo che giungono a maturazione sui pendii scoscesi a assolti della valle prima di essere raccolte a mano. A rendere speciale lo Sforzato è la sua maturazione: i grappoli vengono adagiati delicatamente su speciali strutture in legno, i graticci, e lasciati appassire per tre mesi prima della vinificazione in locali chiamati fruttai. L'appassimento, del tutto naturale, permette al vino di raggiungere una gradazione alcolica di circa 14.5vol., porta alla riduzione dell'acidità e contribuisce alla formazione di speciali sostanze aromatiche. Questo metodo provoca, una perdita del volume dell'acqua di circa il 30% e influisce ovviamente sulla "resa" al chilogrammo che diminuisce drasticamente passando da 75cl a 40cl al chilogrammo. Il risultato di questo procedimento è un vino speciale da gustare sorso dopo sorso.

Das Weinhaus Plozza ist Pioniere, wenn es um den Sforzato geht. Als erster Weinproduzent hat Sie im Jahr 1946 den klassischen Sforzato in den Handel gebracht. Bis heute hat er nichts von einer Faszination eingebüsst. Der Sforzato wird aus Nebbiolo-Trauben bereitet, die auf Holzrosten ausgebreitet werden. Durch dieses natürliche Eintrocknen erreicht der Wein zirka 14.5 Volumenprozent an Alkohol. Gleichzeitig führt dieser Vorgang zur Verminderung der Säure und zur Bildung spezieller Aromastoffe, die den Sforzato zu einem unvergleichlichen, sehr weichen Wein formen.



1989	CHF 76.00
1990	CHF 74.00
1991	CHF 74.00
1992	CHF 72.00
1994	CHF 70.00
1995	CHF 70.00
1996	CHF 70.00
1997	CHF 70.00
1998	CHF 66.00
1999	CHF 64.00
2000	CHF 64.00
2001	CHF 64.00 purtroppo bevuto, leider ausgetrunken!
2002	CHF 58.00
2003	CHF 58.00
2004	CHF 54.00
2005	CHF 52.00
2006	CHF 52.00
2007	CHF 50.00
2008	CHF 48.00
2009	CHF 48.00
2010	CHF 48.00 purtroppo bevuto, leider ausgetrunken!

VINI ROSSI GRIGIONESI - *BÜNDENR ROTWEINE*

• Molinära Reserve Trimmis „ Pinot Noir “ AOC <i>Pinot noir</i>	2016	75cl	CHF 44.00
• Zizerser Pinot noir <i>Pinot noir</i>	2017	75cl	CHF 38.00
• MOLINA <i>Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Diolinoir, Zweigelt, Merlot, Gamaret</i>	2017	75cl	CHF 48.00
• Graubünden Pinot noir <i>Pinot noir</i>	2017	75cl	CHF 36.00
• Cottinelli Sélection AOC Graubünden <i>Pinot Noir</i>	2015	75cl	CHF 48.00

COTTINELLI
MALANS

VINI ROSSI DI VALTELLINA IT – VELTLINER ROTWEINE IT

• “Prestigio” Triacca Valtellina Superiore DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Triacca, Campascio	2015	75cl	CHF 58.00
• „La Gatta“ <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Triacca, Campascio	2016	75cl	CHF 38.00
• „Mazer“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Nino Negri, Chiuro/Sondrio	2016	75cl	CHF 44.00
• „La Mossa“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2013	75cl	CHF 42.00
• Sforzato „Quattro Soli“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2013	75cl	CHF 58.00
• „Riserva Elisa“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola La Perla, Tresenda di Toglio	2013	75cl	CHF 48.00
• Sfursat „5 Stelle“ DOCG <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Nino Negri, Chiuro/Sondrio	2016/17	75cl	CHF 96.00
• “Grumello - Garof” <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Mamete Prevostini, Mese	2016	75cl	CHF 38.00
• “Sforzato Millesassi” <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Pietro Triacca, Campascio	2015	75cl	CHF 54.00
• “Crap dal Düc” <i>Nebbiolo, Pignola, Rossola, Brugnola</i> Casa vinicola Pietro Misani, Brusio	2011	75cl	CHF 34.00
• “Johann Theodosius - Sforzato” <i>Nebbiolo</i> Casa vinicola Pietro Misani, Brusio	2015	75cl	CHF 58.00

VINI ROSSI - MAGNUM 150CL - ROTWEINE

• Valtellina “ NUMERO UNO ” Nebbiolo ■ Plozza Wine Group, Brusio	2016	vol.16%	150cl	CHF 186.00
• Valtellina Sforzato “Blackedition” Nebbiolo ■ Plozza Wine Group, Brusio	2011	vol.15%	150cl	CHF 116.00
• Valtellina Sforzato “Millesassi” Nebbiolo ■ Casa vinicola Pietro Triacca, Campascio	2014	vol.15,5%	150cl	CHF 122.00
• Graubünden „ Pinot Noir Reserve “ Pinot Noir/Blauburgunder - AOC Graubünden ■ Weinhaus Cottinelli, Malans	2016	vol.13%	150cl	CHF 108.00
• Toscana “ Adéo Bolgheri ” DOC Cabernet Sauvignon, Merlot ■ Campo alla Sughera, Castagneto Carducci	2017	vol.14,5%	150cl	CHF 104.00
• Espana “ Barahonda barrica ” Monastrell, Syrah ■ Bodegas Senorio de Barahonda, Yecla, Espana	2017	vol.14,5%	150cl	CHF 88.00
• Toscana “ Montepulciano d’Abruzzo ” DOC Montepulciano ■ Umani Ronchi, Abruzzi	2018	vol.13%	150cl	CHF 78.00
• Veneto “ Brolo Campofiorin ORO ” IGT Corvina, Rondinella, Oselata ■ Masi Agricola, Veneto	2016	vol.14,5%	150cl	CHF 88.00

VINI ROSSI – ROTWEINE

• Negroamaro (Italia/Puglia, Salento) Azienda vinicola Cantele	2017		75cl	CHF 38.00
• Amarone della Valpolicella DOCG (Italia/Veneto) VITIGNI Corvina Corvinone e Rondinella di Maso Maroni, Valpolicella	2015		75cl	CHF 58.00
• Amarone della Valpolicella “BUSSOLA” (Italia/Veneto) Casa vinicola, Tommaso Bussola	2008		75cl	CHF 169.00
• Amarone “Lunare” (Italia/Veneto) Corvina, Molinara, Rondinella Cantina sociale della Valpantena, Quinto	2017		50cl	CHF 38.00
• Chianti Classico DOCG (Italia/Toscana) „ Riserva La Madonnina “ Sangiovese Casa vinicola Triacca, Campascio	2015		75cl	CHF 44.00
• Chianti Classico DOCG (Italia/Toscana) “ Le vecchie Mura ” San Giovese, Lanaiolo Casa vinicola La Torre, Poschiavo	2014		75cl	CHF 42.00
• Guidalberto IGT (Italia/Toscana) 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot Tenuta San Guido, Castagneto Carducci	2017		75cl	CHF 64.00
• Cùmaro Riserva DOCG (Italia/Marche) Montepulciano Umani Ronchi, Osimo	2013		75cl	CHF 42.00

• “IL BACIALE” DOC MONTEFERRATO (Italia/Piemonte) 2016	75cl	CHF 38.00
<i>Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon</i> Braida / Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro		
• “Turaia” Bolgheri Rosso DOC (Italia/Toscana) 2017	75cl	CHF 44.00
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Alfredo Pellegrini, Bolgheri		
• “Le Difese” Toscana IGT (Italia/Toscana) 2017	75cl	CHF 42.00
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i> Tenuta San Guido, Bolgheri		
• Barbera d’Alba “La Cresta” DOC (Italia/Piemonte) 2017	75cl	CHF 42.00
<i>Barbera</i> Podere Rocche dei Manzoni		
• Cannonau di Sardegna Riserva DOC 2016	75cl	CHF 38.00
<i>Cannonau</i> Sella & Mosca		
• Marchese Antinori (Italia/Toscana) 2016	75cl	CHF 58.00
Chianti Classico Riserva DOCG - <i>Sangiovese</i> Tenuta Tignanello, Marchese Antinori, Firenze in San Casciano		
• ROSSO DI MONTALCINO DOC “PODERE BRIZIO” (Italia/Toscana) 2015	75cl	CHF 44.00
<i>Sangiovese</i> Dievole, Podere Brizio, Montalcino		
• BOLGHERI ROSSO “TENUTA MERAVIGLIA” DOC (Italia/Toscana) 2016	75cl	CHF 42.00
<i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> Dievole, Tenuta Meraviglia		
• BROLO “CAMPOFIORIN” ORO IGT (Italia/Veneto) 2016	75cl	CHF 38.00
<i>Corvina, Rondinella, Oselata</i> Masi Agricola, Veneto		
• RIOJA LUIS ALEGRE (Espana/Crianza) 2015	75cl	CHF 42.00
<i>Garnacha Negra, Graciano, Tempranillo</i> Bodegas Lan, Fuenmayor		
• CABERNET SAUVIGNON “WOODBRIDGE” (USA/California)2012	75cl	CHF 44.00
<i>Cabernet Sauvignon</i> Woodbridge Winery, Robert Mondavi		
• “CHEVAL NOIR” AC (FR/Saint-Émilion) 2016	75cl	CHF 44.00
<i>Merlot</i> Mähler - Besse, Saint-Émilion		
• “CHATEAU LA TOUR CARNET” (FR/Haut-Médoc) 2017	75cl	CHF 58.00
Bordeaux - 4e Cru Classé / <i>Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit verdot</i> La Tour Carnet, Saint-Laurent-Médoc		
• “CHATEAU FONTENIL” (FR/Fronsac Bordeaux) 2014	75cl	CHF 64.00
Appellation Fronsac contrôlée / <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Michel Rolland Collection		
• Espana “Barahonda barrica” 2017	75cl	CHF 40.00
Monastrell, Syrah ■ Bodegas Senorio de Barahonda, Yecla, Espana		

VINO DOLCE - SÜSSWEINE

- | | | | |
|---|------|--------|-----------|
| • PASSO PASSITO IGT (Italia/Sicilia)
Terre Siciliane, Musita | 2016 | 50cl | CHF 48.00 |
| Un passito dolce con note di frutti maturi, ricavato da uve della varietà Zibibbo. Dalla raccolta tardiva fino al processo di appassimento delle uve in cantina, Passo Passo viene realizzato seguendo con cura i tempi della natura e racchiude nel suo bouquet le qualità e i tratti distintivi che solo il sole della Sicilia può donare agli acini. Passo Passo è un vino piacevole, da bere freddo non solo in abbinamento ai dolci, ma anche perfetto per aperitivi". | | | |
| • MOSCATO D'ASTI DOCG (Italia/Piemonte)
"LA CAUDRINA" DOLCE-FRIZZANTE
Azienda agricola "Caudrina" di Romano Dogliotti. Casiglione Tinella | 2017 | 75cl | CHF 38.00 |
| • MOSCATO D'ASTI DOCG (Italia/Piemonte)
"VIGNA SENZA NOME" DOLCE-FRIZZANTE
Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro | 2020 | 37,5cl | CHF 24.00 |

CHAMPAGNE - FRANCE

- | | | | |
|---|--|----------------|------------------------|
| • LOUIS ROEDERER
"Brut Premier" | | 75cl
37.5cl | CHF 78.00
CHF 48.00 |
| • NICOLAS FEUILLATTE
"Brut Reserve" | | 75cl | CHF 72.00 |

FRANCIACORTA - ITALIA

- | | | | |
|---|--|--------|-----------|
| • FRANCIACORTA "BRUT"
Franciacorta/Ome - Casa vinicola Plozza, Brusio | | 37.5CL | CHF 28.00 |
| Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e 6 atmosfere. Giallo paglierino con riflessi verdolini o dorati, perlage fine e persistente, bouquet con caratteristiche note della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi), sapido fresco, fine e armonico.
<i>Nach der Gährung in der Flasche bleibt der Franciacorta Brut während 18 Monaten auf der Hefe liegen. Der gesamte Dauer von Ausbau und Reifung beträgt 25 Monate. In dieser Zeit entwickelt sich im Flascheninneren ein Druck von fünf bis sechs «atm». Seine Farbe bezeichnen wir als strohgelb mit grünlichen oder goldenen Reflexen. Feine und anhaltende Perlage, Bouquet mit charakteristischen Noten der Flaschengahrung. Anklänge an Brotkruste und Trockenfrüchte (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen). Der Franciacorta Brut wirkt würzig, frisch, fein und harmonisch.</i> | | | |
| • FRANCIACORTA "SATÈN"
Franciacorta/Ome - Casa vinicola Plozza, Brusio | | 75CL | CHF 44.00 |
| Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 24 mesi di affinamento sui lieviti. La morbidezza gustativa  data dalla minore pressione in bottiglia (sotto le 5 atmosfere). Perlage finissimo e persistente quasi cremoso, colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata/mandorla e nocciola); al gusto: una piacevole sapidit e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.
<i>Vor allem der weiche Geschmack zeichnen diesen eleganten Satèn aus, welche sich aus dem verhaltnismassig niedrigen Druck (unter fünf atm.) ergeben. Markant ist seine sehr feine, anhaltende, fast cremige Perlage. Seine Farbstruktur umfasst ein schönes strohgelb mit intensiv grünlichen Tönen. Ihn begleitet ein nuancierter, aber deutlicher Duft nach reifem Obst, begleitet von zarten Noten weissen Blüten, Trockenfrüchten, Mandel und Haselnüssen (auch gerostetet). Im Geschmack zeigt sich unser Satèn mit harmonisch angenehmer Wurze und Frische, sowie seiner natürlichen Weichheit, die an das feine Gefuhl von Seide erinnert.</i> | | | |
| • FRANCIACORTA "ROSÉ"
Franciacorta/Ome - Casa vinicola Plozza, Brusio | | 75CL | CHF 48.00 |
| Il Franciacorta Rosé di Plozza nasce dalla vinificazione uve Pinot Nero. Le uve, una volta trasportate sopra il tino, vengono separate dai raspi e gli acini cadono al loro interno, dall'alto, per gravit. La macerazione «in rosa» viene condotta per 24 ore: soltanto poche ore per «cogliere l'attimo», per ottenere cio quella particolare e delicata sfumatura di colore rosa che contraddistingue il Franciacorta Rosé in bottiglia. In seguito, il mosto separato dalle bucce fermenta in piccole botti e in tini d'acciaio a temperatura controllata. Dopo mesi di affinamento si procede alla creazione della cuvée. Il vino cos ottenuto viene imbottigliato e affinato sui lieviti in cantina, alla temperatura costante di 12°C, per un minimo di 30 mesi. Dopo il dgorgement la bottiglia viene preparata per la vendita.
<i>Der Franciacorta Ros von Plozza entsteht aus Pinot Noir-Trauben. Die Trauben werden von den Stielen getrennt und die Beeren fallen durch die Schwerkraft in einen Bottich. Die Mazeration «Rosé» dauert 24 Stunden: Diesen wenigen Stunden sind die optimale Zeitspanne, um den besonderen und zarten Farbton des Franciacorta «Rosé» zu erhalten. Danach wird der Saft von der Maische getrennt und in kleinen Eichenholzfasern und Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach Monaten des Reifens wird mit der Kreation des Cuvée fortgeführt. Der so entstandene Wein wird in Flaschen abgefüllt und grt bei einer konstanten Temperatur von 12° C für mindestens 30 Monate im Weinkeller. Nach dem Degorgieren wird die Flasche für den Verkauf vorbereitet.</i> | | | |