



...vini FRIZZANTI e "BOLLICINE"...

CHAMPAGNE e FRANCIA

DRAPPIER – Reims – Francia **SENZA SOLFITI**

BRUT NATURE SANS SUFRE – 100% pinot noir, senza solfiti aggiunti, affina 3 anni in bottiglia..... € 67,00

PASQUAL DOQUET – Le mesnil sur oger

DIAPASON GRAND CRU BLANC DE BLANC – 100% chardonnay, elevage 6 mesi di cui 5 sui lieviti

di cui l'84% del 2006 16% del 2005 il 21% affina in botti antiche..... € 88,00

HORIZON BLANC DE BLANC – 100% chardonnay € 68,00

EMILIA- ROMAGNA

Azienda agricola. **ZACCARINI ANDREA** – Bertinoro (FC)

ALPAGANO – Metodo Ancestrale da uve di Albana, Pagadebit e Trebbiano € 25,00

Az. Agricola **CASTEVETRO** – Modena

GRASPAROSSA ROSE' BRUT SPUMANTE – da uve di grasparossa..... € 17,00

PIGNOLETTA SPUMANTE EXTRA DRY – da uve di pignoletto € 17,00

TENUTA PERTINELLO – Pertinello Galeata (FC)

METODO CLASSICO BRUT – da uve di sangiovese 100%..... € 29,00

PIEMONTE ALTA LINGA

★ **ENRICO SERAFINO** – Canale – (CN)

OUDEIS BRUT – ALTA LINGA DOCG BRUT MILL 15 – 85% pinot nero 15% chardonnay 36 mesi sui lieviti ... € 33,00

OUDEIS ROSE' – ALTA LINGA DOCG ROSE' MILL 15 – 100 % pinot nero 36 mesi sui lieviti € 37,00

OUDEIS ZERO – ALTA LINGA DOCG PAS DOSE' MILL RIS 13 – 100% pinot nero 72 mesi sui lieviti € 49,50

LOMBARDIA

CALATRONI – OLTRE PO' PAVESE – Montecalvo Versiggia (Pv)

INGANNO – metodo classico da uve 100% RIESLING € 23,00

VENETO

FOLLADOR – Col San Martino (TV)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. MILL. BRUT – da uve 100% glera € 22,50

BORGO LUCE – Musile Susegana (TV)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. D.O.C.G. BRUT – da uve 100% glera € 18,00

FRANCIACORTA

CAMILLUCCI – Rodengo Saiano (BS)

ANTOLOGIE BLANC – 100% chardonnay 42 mesi sui lieviti solo in annate di eccellenza, quant. limitata € 40,00

ENRICO GATTI – Ebrusco (BS)

FRANCIACORTA NATURE – chardonnay 85% e pinot nero 15% 25 mesi sui lieviti € 35,50

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

CUVÈÈ PRESTIGE – da uve chardonnay 90%, pinot nero 10%..... € 38,00

CUVÈÈ PRESTIGE MAGNUM – da uve chardonnay 90%, pinot nero 10%..... € 76,00

VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZÈRO MILL. – da uve di chardonnay 65% pinot b. 13% e pinot n. 22% permanenza media sui lieviti 48 mesi e nessuna aggiunta di liquer € 48,00

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS)

ROSE' FRANCESCO I – Metodo classico da uve di chardonnay e pinot nero 36 mesi sui lieviti € 33,00

MAGNIFICENTIA – brut Satèn Millesimato da uve di chardonnay 100% 36 mesi sui lieviti € 37,00

CASTELLO BONOMI – Coccaglio (BS) Da agricoltura biologica

CRU PERDU – Franciacorta brut mill. 70% chardonnay 30% p. nero, oltre 36 mesi sui lieviti € 36,00

ROSE' – franciacorta brut rose' 100% Pinot nero 24 mesi sui lieviti € 39,00

TRENTINO – ALTO ADIGE

MASO MARTIS – Trento Da agricoltura biologica

EXTRA BRUT RISERVA – da uve di chardonnay 30% affinate in barrique e pinot nero 70% solo acciaio– 36 mesi € 39,00

BRUT bio PAS DOSE' – da uve 30%chardonnay e 70%pinot nero 36 mesi sui lieviti..... € 44,00

ARUNDA – Meltina (BZ)

EXTRA BRUT –da uve 80% chardonnay e 20% pinot noir – 30 mesi sui lieviti € 36,00

POJER E SANDRI – Faedo val di Cembra Dolomiti (TN)

ROSE BRUT – metodo classico da uve di 50% pinot nero e 50% chardonnay 18/24 mesi sui lieviti..... € 35,00

EXTRA BRUT – metodo classico da uve di 35% pinot nero e 65% chardonnay 30 mesi sui lieviti € 42,00

LIGURIA

BISSON – Chiavari

ABISSI RISERVA – Metodo classico da uve di bianchetta, vermentino e cimixia permanenza sui lieviti per 34 mesi di cui 26 in mare alla profondità di 60 metri € 65,00



...VINI BIANCHI ...

EMILIA ROMAGNA

TENUTA DEL GELSO - Bertinoro (FC)

ALBANA DI ROMAGNA DOCG - Albana di Romagna 100% € 18,00

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA)

SABBIA GIALLA - IGT Ravenna bianco, da uve selezione di vecchi cloni di albana € 24,00

FONDO SAN GIUSEPPE - Brisighella (RA) Da agricoltura biologica

CARAMORE - Da uve di chardonnay 100% metà in acciaio e metà in tonneau di Allier..... € 26,00

LEONE CONTI - Oriolo dei fichi Faenza (RA)

PROGETTO 1 - Romagna albana DOCG da uve 100% albana € 23,00

AN GHIN GO' - Ravenna bianco IGT da uva ruggine 100% vinificato in barr. 50% nuove e 50% vecchie... € 23,50

PODERE PALAZZO - Cesena (FC)

RAMATO DELLA FIAMMA - IGT Bianco Rubicone da uve di trebbiano antico con affinamento in barr. € 29,50

PODERI DAL NESPOLI - Civitella di Romagna (FC)

DOGHERIA - Rubicone IGT, da uve di pinot bianco 90% sauvignon blanc 10%..... € 14,50

PAGADEBIT - da uve di bombino bianco 90% sauvignon blanc 10%..... € 12,00

ALBANA CAMPODORA - Albana di Romagna 100% docg € 14,00

MARCHE E ABRUZZO

UMANI RONCHI - Osimo (AN)

PECORINO VALLEDORO - da uve 100% pecorino € 15,00

VIGOR PASSERINA - da uve 100% Passerina..... € 13,00

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERRA - da uve 100% verdicchio da vigneti dagli 8 ai 30 anni ... € 17,00

LOMBARDIA

AZIENDA AGRICOLA CA' DEI FRATI - Lugana di Sirmione - Brescia

I FRATI - Lugana Doc, da uve di Turbiana 100% vin. In acciaio € 18,00

LIGURIA

GIACOMELLI AZIENDA AGRICOLA - CASTELNUOVO MAGRA (SP)

PIANACCE - DOC Colli di Luni - da uve di vermentino 100%..... € 22,00

FRIULI VENEZIA GIULIA e VENETO

CASTELVECCHIO – Sagrado (GO)

MALVASIA – DOC CARSO da uve 100% malvasia € 24,00

LIVIO FELLUGA – Cormons (GO)

RIBOLLA GIALLA – da uve di Ribolla gialla € 28,00

FRIULANO DOC – da uve di Friulano € 28,00

PINOT GRIGIO – da uve di Pinot grigio € 28,00

SHARIS – da uve di Chardonnay e Ribolla gialla € 23,00

PERUSINI – Corno di Rosazzo (UD)

PINOT GRIGIO – da uve di Pinot grigio € 22,00

SAUVIGNON – da uve di sauvignon € 22,00

BOSCO DEL MERLO – Annone Veneto (VE)

SAUVIGNON BLANC TURRANIO – DOC Lison Pramaggiore – da uve di Sauvignon blanc 100% € 19,00

CHARDONNAY NICOPEJA – DoC Venezia – da uve di chardonnay 100% € 15,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

POJER E SANDRI – Faedo val di Cembra Dolomiti (TN)

MULLER TURGAU – da uve di muller turgau 100% € 19,50

NOSIOLA – da uve 100% nosiola € 19,50

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

DE VITE – da uve di Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling € 20,00

CHARDONNAY – 100% da uve di chardonnay € 19,50

GEWURZTRAMINER – 100% da uve di gewurztraminer € 24,00

PACHERHOF – Novacella (BZ) VALLE ISARCO Az agricola in conversione Biodinamica

KERNER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi € 28,00

GRUNER VELTRINER – fino 6 mesi in grandi botti da 20 hl € 27,00

SILVANER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi € 27,00

RIESLING – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi € 32,00

FALKENSTEIN

RIESLING (annata 2015) – 100% riesling affinamento 9 mesi in botti di acciaio € 31,00

TERLAN – Alto Adige (BZ)

TERLANER – da uve di pinot blanc 60% Chardonnay 30% sauvignon 10% € 25,50

PINOT BIANCO – da uve di pinot bianco € 20,00

GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurztraminer € 24,00

VALLE D' AOSTA

LES CRETES – Aymaville (AO)

PETITE ARVINE – Da uve di petite arvine 100% fermentazione Acciaio e affin. Sur lie per 1-2 mesi..... € 22,00

CHARDONNAY – Da uve di chardonnay 100% fermentazione Acciaio e affin. Sur lie per 1-2 mesi..... € 24,00

PIEMONTE

CA VIOLA – Dogliani (CN)

RIESLING – langhe D.O.C. riesling renano 100% 10 mesi in acciaio sur lie € 29,00

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

RIESLING – langhe D.O.C. riesling renano 100% affina in acciaio 8 mesi sur lie € 29,00

GERMANIA

WIGUNT WEEGMULLER

RIESLING – da uve riesling 100% € 29,50

FRANCIA

JOSEPH DROUHIN – BORGOGNA – POUILLY-FUISSE'

MACON-BUSSIERES LES CLOS – uve chardonnay affina una parte in botte e una parte in acciaio € 29,50

MAISON HAMELIN – BORGOGNA

CHABLIS VIEILLES VIGNES – Vigneto di oltre 70 anni da uve chardonnay 100% affinamento in acciaio € 34,00

DOMAINE LANDRAT-GUYOLLOT – POUILLY FUME –

LA RAMBARDE – Pouilly fumè AOC da uve 100% sauvignon blanc € 32,00

CHATEAU PIERRE BISE – ANJOU – LOIRA **Da agricoltura biologica**

COTEAUX DU LAYON ROCHEFORT – Chenin 100% vendemmia Tardiva manuale e lieviti autoctoni.. € 34,00

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –

BELLERUCHE BLANC – diversi vitigni autoctoni , affina 5 mesi sulle fecce fini e in acciaio € 22,00



...VINI ROSATI ...

DONNA FUGATA – Sicilia (RG)

LUMERA – Sicilia doc Rosato – da uve di Syrah, Nero d'Avola, Pinot nero..... € 20,50

AGRIVERDE – Abruzzo (CH)

SOLAREA – Cerasuolo d'Abruzzo DOC da uve montepulciano d'abruzzo 100%..... € 19,50

UMANI RONCHI (ABRUZZO) – Osimo (AN) Da agricoltura biologica

CENTOVIE ROSATO igt COLLI APUTINI – da uve di montepulciano d'Abruzzo..... € 15,00

BIBBIANO (TOSCANA) – Bibbiano

SCAPPALEPRE – da uve di sangiovese 100% € 17.50



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

Azienda agricola. **ZACCARINI ANDREA** - Bertinoro (FC)

INDACO - Sangiovese di Romagna superiore..... € 18,50

TENUTA DEL GELSO - Bertinoro (FC)

SANGIOVESE SUPERIORE DOC - Sangiovese di Romagna Superiore doc 100% € 22,00

GIOVANNA MADONIA - Bertinoro (FC)

OMBROSO - sangiovese 100% fermenta in acciaio, macera sulle bucce e matura in barrique per 15 mesi . € 36,00

FERMAVENTO - Romagna DOC sangiovese Sup. Maturazione 70% acciaio e 30% legno di seconda € 19,50

BARLUME - cabernet sauvignon 60% Merlot 40% fermentazione separata e maturazione in acciaio per 10 mesi € 26,00

BISSONI RAFFAELLA - Bertinoro (FC)

ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUP RISERVA - Affinamento acciaio e poi 16-18 mesi in rovere..... € 29,50

GIRAPOGGIO - Romagna DOC sangiovese superiore 100% sangiovese affina acciaio e piccola parte in legno ... € 17,50

DREI DONA' - La Palazza - Massa di Vecchiuzzano (FC)

MAGNIFICAT - 100% cabernet sauv. Fermentazione in acciaio e affinamento in allier 20 mesi € 36,00

PRUNO - Romagna doc sangiovese sup. ris . 100% sangiovese fermenta in acciaio e affina in allier..... € 33,00

NOTTURNO - 100% sangiovese fermentazione in acciaio e affinamento in rovere di 2° 8 mesi € 19,50

RISERVA PALAZZA - Romagna doc sangiovese sup. ris . 90% sangiovese 2% ancillotta 8% cabernet sauvignon, fermenta in vasche di cemento e affina 24 mesi in botti di rovere..... € 32,00

PODERE PALAZZO - Cesena (FC)

DON PASQUALE - DOC Sangiovese di Romagna superiore 100% da vigne antiche con affinamento in rovere. € 21,00

CASTELLO - IGT da uve di Merlot, sangiovese, petit verdot, cabernet franc. Affinamento in rovere € 17,50

CA LONGA - Forlì (FC)

MICHELANGIOLO - Sangiovese di Romagna doc superiore riserva € 32,00

LEGGIOLO - Sangiovese di Romagna superiore DOC € 17,00

TENUTA PENNITA - Castrocaro Terme (FC)

TERRA DEL SOLE ROSSO - Sangiovese di Romagna superiore DOP € 16,00

LAMPONE - Sangiovese di Romagna DOC Cru da unica con u leggero passaggio in botti grandi € 25,00

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) - Predappio (FC)

VIGNA DEL GENERALE - da uve sangiovese di Romagna DOC - Riserva € 38,00

TRE ROCCHES - Sangiovese di Romagna DOC Superiore con breve affinamento in botte € 19,00

I MANDORLI - Sangiovese di Romagna DOC Superiore..... € 14,00

FONDO SAN GIUSEPPE – Brisighella (RA) Da agricoltura biologica	
COLLANIMA – Da uve di Albana nera e centesimino	€ 21,00
VILLA PAPIANO – Modigliana (FC) Az. agr. Biologica	
LE PAGESSE DI PAPIANO – da uve sangiovese di Romagna affinamento acciaio-	€ 19,50
I PROBI – Sangiovese di Romagna superiore Riserva	€ 27,00
LEONE CONTI – ORIOLO DEI FICHI (FC)	
PIS & LOVE – merlot 50%, syrah 50% affinato in legno il 20%.....	€ 22,00
ARCOLAIO – Ravenna Rosso IGT , centesimino 100% matura 24 mesi in barrique e 10 in bottiglia	€ 34,00
PODERI DAL NESPOLI – Civitella di Romagna (FC)	
PRUGNETO – da uve sangiovese di Romagna superiore	€ 17,50
PRUGNETO EDIZIONE LIMITATA– da uve sangiovese di Romagna superiore aff. 10 mesi in rovere..	€ 24,00
TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)	
PERTINELLO – Sangiovese di Romagna maturato 18 mesi in barrique di rovere allier	€ 22,00
IL BOSCO – Sangiovese di Romagna affina 5 mesi in acciaio e poi 3 in bottiglia	€ 15,00
CHIARA CONDELLO –Predappio (FC)	
LE LUCCIOLE – ferment. spontanea, vinificazione in legno e acciaio invecchia in rovere e acciaio	€ 65,00
SADIVINO – Predappio (FC)	
SIMONA' – Sangiovese 85% Merlot 15% con affinamento in piccole botti	€ 15,50
LUCARE' – Sangiovese 60% cabernet sauvignon 30% merlot 10% 12 mesi barrique di 2° passaggio	€ 21,00
FERRUCCI – Castelbolognese (RA)	
DOMUS CAIA – Sangiovese di Romagna doc superiore riserva, con processo di appassimento e affinamento di 12 mesi in botti, e poi lungo affinamento in bottiglia	€ 37,00
VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biodinamica	
A – Rubicone Rosso bio, Da uve di centesimino, fermentazione spontanea e macerazione in anfora ...	€ 29,00
RISERVA 13 – Sangiovese di Romagna superiore Longiano D.O.C.	€ 31,00
SAN VALENTINO – Rimini (RN) Az. agr. biologica	
VIVIAN – igt da uve di syrah e montepulciano	€ 24,50
Az. SAN PATRIGNANO – Coriano (Rn)	
NOI – Colli di Rimini rosso, da uve di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon	€ 18,00
AVI – Doc sangiovese di romagna superiore Riserva	€ 28,00
LA SPALLATA – Sangiovese di Romagna sup. SENZA SOLFITI AGGIUNTI	€ 18,00

MARCHE / ABRUZZO

UMANI RONCHI – Osimo (AN)

CUMARO – Conero riserva DOCG da uve Montepulciano 100% affina in barriques per 12 mesi € 29,50

PIEMONTE

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

BARBERA D'ALBA – DOC da uve 100% Barbera invecchia 18 mesi in botti e 6 mesi in bottiglia € 18,50

DOLCETTO D'ALBA – DOC da uve 100% di dolcetto affinamento in acciaio € 16,00

ENRICO SERAFINO – Canale – (CN)

NEBBIOLO D'ALBA – NEBBIOLO D'Alba Doc 2015 – affinamento 12 mesi in botti di rovere € 25,00

DAMILANO – La Morra (CN)

BAROLO "LE CINQUE VIGNE" – Nebbiolo 100% da vigne di 30/50 anni aff. 24 mesi botte grande . € 45,00

CA' DEL BAIO – Treiso (CN)

DOLCETTO D'ALBA DOC – da uve di Dolcetto 100% 8/10 mesi affinamento in botte grande € 17,50

CA' VIOLA – Treiso (CN)

BARTUROT DOLCETTO D'ALBA DOC – da uve di Dolcetto 100% affinamento in acciaio € 26,00

BRICHET BARBERA D'ALBA – da uve di barbera d'alba 100% 12 mesi in botte grande € 27,00

VENETO

VIVIANI – Negrar – (VR)

VALPOLICELLA CLASSICO DOC – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 16,00

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 24,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – da uve Corvina veronese 75% rondinella 20% molinara 5% € 49,50

ANTOLINI – Marano di Valpolicella (VR)

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO – da uve Corvina, corvinone e rondinella affina in legno 12 mesi € 24,00

PALADIN – Annone Veneto (VE)

MERLOT – da uve di Merlot 100% fermenta in macerazione sulle bucce € 14,00

SYRAH – da uve di Syrah Matura in barrique di 3/4 passaggio € 16,00

LOMBARDIA

CA' DEI FRATI – Sirmione (BS)

RONCHEDONE – Da uve di marzemino, sangiovese e cabernet 14 mesi di barriques € 26,00

TOSCANA

TENUTA SAN GUIDO – BOLGHERI (SI)

GUIDALBERTO – 60% cabernet sauvignon 40% merlot € 58,00

LE DIFESE – 70% cabernet sauvignon 30% merlot affina 12 mesi in barriques € 28,00

TENUTE AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI – Greve in Chianti (FI)

BOLGHERI CAMPO AL MARE DOCG – Merlot 60% e Cabernet s. 20% Cabernet F. 15% Petit Verdot 5% .. € 29,50

NOZZOLE CHIANTI CLASSICO DOCG – Sangiovese 100% 12 mesi in botti di slavonia € 23,00

CIACCI PICCOLOMINI DI ARAGONA – Montalcino (SI)

ROSSO DI MONTALCINO DOC – 100% sangiovese vinificato in acciaio e cemento, affina in legno € 26,00

LE POTAZZINE – MONTALCINO (SI)

ROSSO DI MONTALCINO – 100% sangiovese – affinamento in botti di rovere 12 mesi € 38,00

BRUNELLO DI MONTALCINO – 100% sangiovese – affinamento in botti di rovere 42 mesi € 88,00

LE RAGNAIE – Montalcino (SI)

TRONCONE – Sangiovese grosso 100% ferment. Spontanea in cemento, affinamento in botte grande € 22,00

LE MACCHIOLE – Castagneto Carducci (LI)

BOLGHERI ROSSO DOC – Sangiovese grosso 100% vinificazione in cemento, no filtrazioni no chiarifiche € 31,00

CANTINA RIPOLI – Barberino Val D'Elsa

CHIANTI CLASSICO DOCG – Sangiovese grosso 100% € 26,50

MARCHESI ANTINORI – (SI)

PEPPOLI – Chianti classico DOCG da Uve di sangiovese unite a varietà complementari € 25,00

VILLA ANTINORI RISERVA – Chianti classico DOCG Riserva € 32,00

ACHELO – Cortona DOC da uve 100% syrah € 21,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

J. HOFSTATTER – Termeno (BZ)

MECZAN PINOT NERO – da uve di Pinot Nero 100% € 24,50

KOLBENHOFER SCHIAVA – da uve schiava e, in piccola parte lagrein € 23,50

MAZZON RISERVA PINOT NERO – 100% pinot nero vinificato sulle bucce matura in botti 18 mesi € 42,00

TERLAN – Alto Adige (BZ)

PINOT NOIR – 100% pinot nero € 27,50

FRIULI VENZIA GIULIA

VIGNA DEL LAURO Cormons (GO)

MERLOT – da uve merlot 100% € 14,50

PERUSINI – Corno di Rosazzo (UD)

MERLOT ETICHETTA NERA – da uve di Merlot 100% fermenta in acciaio e affinamento in rovere .. € 26,00

PUGLIA

TORMARESCA – (BR)

NEPRICA – 100% Primitivo IGT Puglia € 14,00

NEGROAMARO – 100% Negroamaro IGT Puglia € 14,00

CAMPANIA

AGNANUM – CAMPI FLEGREI (NA)

PIEDIROSSO – Piedirosso 100% campi Flegrei DOC € 17,00

SICILIA

DONNA FUGATA – Sicilia (RG)

SHERAZADE – Nero D'Avola dop , affinamento acciaio e bottiglia € 19,50

DUCA DI SALAPARUTA – Sicilia (RG)

CALANICA – IGT terre siciliane da uve **Frappato e Syrah** , matura 12 mesi in vasche di cemento vetrif. € 18,00

CALANICA – IGT terre siciliane da uve **Nero d'Avola e Merlot** , matura 12 mesi in vasche di cemento vetrif. € 18,00

SARDEGNA

SURRAU – Arzachena (OT)

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. – 100% Cannonau affina in vasche di cemento e botti grandi € 19,50

FRANCIA

DOMAINE JEAN FOILLARD, MORGON – BEAUJOLET

COTE DU PY – Gamay 100% semi macerazione carbonica affina in legno € 46,00

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –

BELLERUCHE ROUGE – da uve grenache, sirah, affina 5 mesi sulle fecce fini e in acciaio € 22,50

DOMAINE CHICOTOT – BOUNE – BORGOGNA

PINOT NOIR – Da uve 100% pinot nero 18 mesi di barrique sui lieviti € 34,00

CHATEAU BONNET – ANDRE LOURTON – BORDEAUX

BORDEAUX 2015 – Da uve di Merlot 50% e cabernet sauvignon 50% € 22,00



VINI DOLCI E PASSITI



EMILIA ROMAGNA

BISSONI RAFFAELLA

ALBANA DI ROMAGNA PASSITO – Albana di Romagna docg, appassimento per 2/3 sulla pianta con bottritys cinerea e raccolta in più passaggi, il rimanente appassito in cassetta affina parte in legno e parte acciaio 50 cl € 37,00

LEONE CONTI – Oriolo dei fichi Faenza (RA)

ORO ET LABORO – Vino passito da uve stramature di sauvignon blanc e Albana 75 cl € 36,00

LOMBARDIA

CALATRONI

SILQUASTRO – SANGUE DI GIUDA DOC dell' oltrepò Pavese Vino rosso dolce frizzante da uve autoctone
..... 75cl € 19,00

VENETO

ANTOLINI – Marano di Valpolicella (VR)

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA – Passito Da uve DI Corvina, Corvinone e rondinella ml 500 € 35,00

SICILIA

FLORIO – Sicilia (RG)

SPUMANTE FLORIO – Spumante dolce da uve di moscato. € 19,00

TARGA RISERVA 1840 MARSALA – Da uve di Grillo, marsala elegante, affina per almeno 7 anni in botti di rovere di Slavonia € 29,00

FRANCIA

SAUTERN CHATEAU GRAVAS – AOC sauternes 20% sauvignon 80% semillon affina 18 mesi in barrique ml 375 € 24,00