



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

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 gasparossa..... € 17,00

PIGNOLETTO SPUMANTE EXTRA DRY- da uve di pignoletto € 17,00

TENUTA PERTINELLO - Pertinello Galeata (FC)

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

TENUTA MASSELINA - CastelBolognese (RA)

METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO - da uve di grechetto gentile 100% affinamento 36 mesi € 28,00

PIEMONTE ALTA LANGA



ENRICO SERAFINO - Canale - (CN)

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

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

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

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

VENETO

BORGO LUCE - Musile Susegana (TV)

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

LOMBARDIA

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

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

PINOT 64 - metodo classico da uve 100% pinot nero , 36 mesi sui lieviti € 29,00

FRANCIACORTA

CA' DEL VENT – Campiani di Cellatica (BS) Da agricoltura super biologica

SOGNO 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 100% con affinamento sur lattes per 32 mesi..... € 49,00
ANIMA 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve pinot nero 100% con affinamento sur lattes per 32 mesi € 49,00
MEMORIA 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 94% e pinot Nero 6% e affinamento 32 mesi .. € 45,00

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% – 24 mesi sui lieviti € 35,00
FRANCIACORTA BRUT – chardonnay 100% – 24 mesi sui lieviti € 31,00
FRANCIACORTA ROSE DOCG – Pinot nero 100% – 25 mesi sui lieviti € 34,00

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS)

ROSE' FRANCESCO I – Metodo classico – chardonnay 60% e pinot nero 40% – 30 mesi sui lieviti € 34,00
MAGNIFICENTIA SATEN – Metodo classico da uve di chardonnay 100% – 40 mesi sui lieviti € 39,00
BRUT FRANCESCO I – Metodo classico – chardonnay 75% p. nero 15% p. bianco 10% – 30 mesi sui lieviti € 34,00

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

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

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 € 45,00
BRUT bio PAS DOSE' – da uve 30% chardonnay e 70% pinot nero 36 mesi sui lieviti € 45,00
BRUT bio – da uve 30% chardonnay e 70% pinot nero 24 mesi sui lieviti € 32,00

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

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



...VINI BIANCHI ...

EMILIA ROMAGNA

TENUTA DEL GELSO – Bertinoro (FC)

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

FONDO SAN GIUSEPPE – Brisighella (RA) **Da agricoltura biologica**

CARAMORE – Da uve di chardonnay 100% metà in acciaio e metà in tonneau di Allier..... € 27,00

CIARLA – Da uve di Riesling renano 100% € 28,00

LEONE CONTI – Oriolo dei fichi Faenza (RA)

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

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

VINO DELLE ANFORE – da uve di Albana Fermentazione e affinamento in anfore di terracotta € 33,00

VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) **Da agricoltura biologica**

SERENARO – Forlì bianco igt da uve di Famoso 100% € 17,00

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA)

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

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
BROLETTINO – Lugana Doc, da uve di Turbiana 100% vin. In acciaio e affinato 10 m. in barrique.....	€ 24,50

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

CAMPO DOTTORE RIESLING DOC – Oltreò Pavese Riesling DOC 100% riesling renano affinamento acciaio	€ 19,50
CAMPO DOTTORE RISERVA – Oltreò Pavese Riesling DOC 100% riesling renano affina solo in acciaio ...	€ 29,00

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)

SAUVIGNON – da uve di sauvignon	€ 22,00
---------------------------------------	---------

BOSCO DEL MERLO – Annone Veneto (VE)

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

TRENTINO - ALTO ADIGE

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

DE VITE – da uve di Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon e Riesling	€ 19,50
PINOT BIANCO – da uve di pinot bianco	€ 19,50
CHARDONNAY – 100% da uve di chardonnay	€ 19,50
GEWURZTRAMINER – 100% da uve di gewurztraminer.....	€ 25,00

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%	€ 26,50
PINOT BIANCO – da uve di pinot bianco	€ 20,00
GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurztraminer	€ 25,00
VORBERG – da uve 100% pinot bianco con affinamento per 12 mesi in botti di rovere.....	€ 39,00

VALLE D' AOSTA

LES CRETES – Aymaville (AO)

PETITE ARVINE – Da uve di petite arvine 100%	€ 22,00
--	---------

MAISON ANSELMET – Villeneuve (AO)

CHAMBAVE MUSCAT DOC – Chambave Muscat 100%	€ 27,00
--	---------

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

MAISON HAMELIN – BORGOGNA

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

DOMAINE LARUCHE – BOURGOGNE –

CHABLIS SAINT MARTIN – Chardonnay 100% € 22,00

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 Tarđiva 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 ...

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

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

LUME DI ROSSO – Bianco rubicone igt 100% cabernet sauvignon..... € 19,00



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

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

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

TENUTA LA VIOLA - Bertinoro (FC)

COLOMBARONE- Sangiovese di Romagna superiore doc affinato per 6 mesi in barrique di 2° € 19,00

ODDONE- Sangiovese di Romagna superiore doc..... € 13,00

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

DREI DONA' - La Palazza - Massa di Vecchiazzano (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

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA) Da agricoltura biologica

ORIOLO - Sangiovese di Romagna DoC fermentazione, macerazione e maturazione in cemento € 18,00

PORCA L'OCA - Romagna DOC Sangiovese superiore..... € 14,00

TENUTA PENNITA – Castrocaro Terme (FC)

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

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 € 25,00

CA' BIANCA – IGT Da uve di Sangiovese di Romagna..... € 25,00

VILLA PAPIANO – Modigliana (FC) Az. agr. Biologica

I PROBI – Sangiovese di Romagna superiore Riserva € 27,00

LEONE CONTI – ORIOLO DEI FICHI (FC)

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

PRIMO SEGNO – Sangiovese di Romagna D.O.C. superiore fermentazione spontanea solo acciaio..... € 19,50

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

158 S.L.M. – RUBICONE IGT – 70% cabernet Sauvignon 30% Sangiovese..... € 18,00

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

CANTINA BRASCHI – Mercato Saraceno (FC)

COSTONE – Romagna Doc Sangiovese Superiore Bertinoro 100% € 19,50

SBURON – Romagna sangiovese superiore doc da uve di Sangiovese e cabernet sauvignon € 15,50

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)

BAROLO PARUSSI 2012– DOCG CRU classico con invecchiamento in rovere di almeno 30 mesi..... € 69,00

BAROLO DOCG – classico con invecchiamento in rovere di almeno 30 mesi..... € 41,00

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

LANGHE NEBBIOLO – DOC da uve 100% nebbiolo invecchia in botti trad. x più di 1 anno € 26,00

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

 **RIZZI – Treiso (CN)**

BARBARESCO – Da uve Nebbiolo 100% € 37,00

BARBERA – da uve di barbera d’alba 100% € 23,00

ENRICO SERAFINO – Canale – (CN)

NEBBIOLO D’ALBA – NEBBIOLO D’Alba Doc 2015 – affinamento 12 mesi in botti di rovere € 24,00

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

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

LOMBARDIA

CA' DEI FRATI – Sirmione (BS)

RONCHEDONE – Da uve di marzemino, sangiovese e cabernet 14 mesi di barriques € 26,50

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

FIORAVANTI – Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC 100% affina in legno il 20% € 19,50

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 € 18,00

MAZZON RISERVA PINOT NERO – 100% pinot nero vinificato sulle bucce matura in botti 18 mesi € 44,00

TERLAN – Alto Adige (BZ)

PINOT NOIR – 100% pinot nero € 28,50

LAGREIN – 100% lagrein..... € 24,00

FRULI 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

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 botritys cinerea e raccolta in più passaggi, il rimanente appassito in cassetta affina parte in legno e parte acciaio 50 cl € 37,00

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA)

ANFOGHETTEBAL – Albana di Romagna docg , appassimento in pianta con uve bottrizzate, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in anfora georgiana € 32,00

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

SILIQVASTRO - 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