



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



I VINI CONTRASSEGANTI CON QUESTA STELLA FANNO PARTE DI UNA SPECIALE NOSTRA SELEZIONE DI VINI NATURALI, COLTIVATI E PRODOTTI CON METODO BIOLOGICO/BIODINAMICO IN PIENO RISPETTO DELLA NATURA E DELL'ESPRESSIONE DEL TERRITORIO.

EMILIA- ROMAGNA

TOZZI - Casola Valsenio (RA)

BIDIBIDI - Rose, Metodo Ancestrale 100% pinot Nero € 15,00

CANTINA BRASCHI - Mercato Saraceno (FC)

METODO CLASSICO ZERO - Uve autoctone bianche romagnole 36 mesi sui lieviti € 32,00

PODERE PALAZZO - Cesena (FC)

TERRAMOSSA 2 - da uve di albana 70% trebbiano 30% Metodo Martinotti € 18,00

TERRAMOSSA 1 - Rosè da uve di sangiovese 100% Metodo Martinotti € 18,00

TRENTINO ALTO ADIGE

MASO MARTIS - Trento Da agricoltura biologica

BRUT BLANC DE BLANC - chardonnay 100% Permane 18/21 mesi sui lieviti e poi remuage (6gl) € 39,00

EXTRA BRUT ROSE' - Pinot Nero 100% Permane dai 30/36 mesi sui lieviti e poi remuage € 48,00

CESARINI SFORZA - Trento Val di Cembra Da agricoltura biologica

BRUT CLASSICO - 100 % chardonnay 24 mesi sui lieviti € 29,00

BRUT TRIDENTUM MILL - 80% Chardonnay, 20% Pinot Nero 6 mesi sulle lisi e 48 mesi sui lieviti ... € 35,00

PIEMONTE ALTA LANGA

ENRICO SERAFINO - Canale - (CN)

OUDEIS BRUT - ALTA LANGA DOCG BRUT MILL 15 - 85% pinot nero 15% chardonnay 36 mesi sui lieviti € 37,00

PARCELLAIRE - ALTA LANGA - 95% pinot nero 5% chardonnay 42 mesi sui lieviti € 45,00

OUDEIS ROSE' - ALTA LANGA DOCG ROSE' MILL 15 - 100 % pinot nero 36 mesi sui lieviti € 39,00

LOMBARDIA

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

PINOT 64 - metodo classico da uve 100% pinot nero, 36 mesi sui lieviti € 31,50

INGANNO - metodo classico da uve 100% RIESLING € 24,00

NOREMA ROSE' - metodo classico da uve 100% pinot nero, dosaggio zero, 30 mesi sui lieviti € 35,00

FRANCIACORTA

RONCO CALINO – FRANCIACORTA – Adro (BS)

BRUT BIO FRANCIACORTA –80% Chardonnay, 20% Pinot Nero , 30 mesi sui lieviti (1,5gl) € 33,00

SATEN BIO FRANCIACORTA – Chardonnay 100% 36 mesi sui lieviti (3,5gl) € 37,00

NATURE 2016 BIO MILL FRANCIACORTA – Chardonnay 70% Pinot Nero 30% 42 m. sui lieviti (0gl) € 43,00

★ CA' DEL VENT – Campiani di Cellatica (BS) Da agricoltura biologica – pas Opere

SOGNO 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 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

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS)

MAGNIFICENTIA SATEN – Metodo classico da uve di chardonnay 100% – 40 mesi sui lieviti € 48,00

BRUT FRANCESCO I – Metodo classico –chardonnay 75% p. nero 15% p.bianco 10% – 30 mesi sui lieviti € 36,00

ROSE' FRANCESCO I – Metodo classico da uve di chardonnay e pinot nero 36 mesi sui lieviti € 43,00

★ CASTELLO BONOMI – Coccaglio (BS) Da agricoltura biologica

CRU PERDU MILL. 2011 – Franciacorta brut mill. 70% chardonnay 30% p. nero, oltre 72 mesi sui lieviti € 36,00

DOSAGE ZERO MILL. 2011 – Franciacorta brut mill. 50% chardonnay 50% p. nero, 80 mesi sui lieviti .. € 42,00

CA' DEL BOSCO – Erbusco (BS)

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

VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO 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

VENETO

BORGO LUCE – Musile Susegana (TV)

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

BOSCO DEL MERLO – Annone Veneto (VE)

PROSECCO MILLESIMATO DOC BRUT ROSE' – 85% Glera 15% Pinot nero € 17,50

CANOSO – Monteforte d'Alpone (VR)

MOSSA – Metodo martinotti autoclave 90gg Garganega 100% € 17,00

FRANCIA

★ TELMONT – Epernay – Champagne (FR) Da agricoltura biologica

CHAMPAGNE BRUT RESERVE – Chardonnay 43%, pinot meunier (43%) e pinot nero (20%) € 88,00

Il Réserve Brut incarna uno champagne di sublime ricchezza aromatica. Aromi di frutta cotta come la prugna mirabelle si mescolano a note leggermente speziate prima di lasciare il posto alla frutta tropicale. Il risultato è un'espressione vivace e minerale.

CHAMPAGNE BRUT RESERVE ROSE' – Chardonnay 87%, pinot meunier (13%) € 98,00

Il naso iniziale rivela frutti rossi freschi con un tocco di brioche. La prima sensazione ricorda la marasca matura, prorompente con aromi pieni e maturi. Potente ma straordinariamente sottile e con un finale straordinariamente duraturo



...VINI BIANCHI ...

EMILIA ROMAGNA

- ★ **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
TERA – Trebbiano DOCG fermentazione naturale, batonage fecce fini, maturazione 6 m. acciaio 4m bott € 29,00
- I SABBIONI** – Castiglione di Forlì (FC) Da agricoltura biologica
LE LITI BIANCHE – IGT bianco da uve 100% sangiovese vinificato in bianco € 18,00
- ★ **CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO** Oriolo dei fichi (RA) Da agricoltura biologica
SABBIA GIALLA – IGT Ravenna, da uve selezione di vecchi cloni di albana, € 25,00
CACCIA BRUCO – IGT Ravenna Bianco, 15% malvasia aromatica, 85% trebbiano € 17,00
- LEONE CONTI** – Oriolo dei fichi Faenza (RA) Da agricoltura biologica
ANGHINGO' – Ravenna Bianco IGT – 100% uva ruggine, matura in barrique 3 mesi € 24,00
- TENUTA MASSELINA** – CastelBolognese (RA)
VINO DELLE ANFORE – Albana 100% Fermentazione e affinamento in anfore di terracotta € 33,00
- MONTICINO ROSSO** – Montecatone Imola (BO)
CODRONCHIO ALBANA SECCA DOCG – da uve albana secca vendemmia tardiva con mufte nobili ... € 27,00
A – ALBANA SECCA DOCG –Albana 100%vinificazione in acciaio, aff. delle fecce in barrique..... € 15,00
- ★ **VILLA VENTI** – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biologica
SERENARO – Forlì bianco igt da uve di Famoso 100% € 18,00
- TENUTA LA VIOLA** – Bertinoro (FC)
IN TERRA – Romagna Albana secco DOC, fermentazione e macerazione in anfore georgiane € 27,00
- DREI DONA'** – La Palazza – Massa di Vecchiazano (FC)
TORNESE –45% riesling RENANO 55%chardonnay vinificati separatamente con alcuni passaggi in tonneau € 19,50
- SADIVINO** – Predappio (FC)
GIO – Bianco IGP – Trebbiano, Chardonnay, Sauvignon € 22,00
SADIVINO – Forlì Bianco IGP – Sauvignon 100% € 22,00
- GIOVANNA MADONIA** – Bertinoro (FC)
NEBLINA – Romagna DOCG Albana Secco, uve 100% albana fermentazione e maturazione acciaio € 17,00

CA LONGA – Forlì (FC)

L'AZZURRO PAGADEBIT – Romagna Pagadebit DOC€ 14,00

☀️ **TENUTA SANTA LUCIA** – Mercato Saraceno (FC) **Da agricoltura biodinamica/demeter**

FAMOSO – Famoso Rubicone IGT 100% permanenza sui lieviti per 8 mesi€ 19,50

ALBARARA – Romagna Albana DOCG secco – affina 12 mesi in acciaio sui propri lieviti€ 21,00

TOSCANA

POGGIO ALLE MONACHE – Asciano (SI)

NAVIGLIO – VERMENTINO TOSCANA IGT Vermentino 100% affina su fecce fini 5 mesi€ 19,50

LOMBARDIA

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

CAMPO DOTTORE – Oltrepò Pavese Riesling DOC€ 19,50

CAMPO DOTTORE RISERVA – Oltrepò Pavese Riesling Riserva DOC 30% precoce 70%piena matur. .€ 30,00

☀️ **CASTELLO DI STEFANAGO** – OLTRE PO' PAVESE – Borgo Priolo **Da agricoltura biologica**

TALPACA – BRONNER – vitigno della famiglia PIWI (che non necessitano di nessun trattamento), leggero contatto con le bucce, vinificazione acciaio.....€ 21,00

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

I FRATI – Lugana Doc, da uve di Turbiana 100% vin. In acciaio€ 19,00

BROLETTINO – Lugana Doc, da uve di Turbiana 100% vin. In acciaio e affinato 10 m. in barrique.....€ 25,50

FRIULI VENEZIA GIULIA e VENETO

TESSARI – Monteforte d'Alpone (VR)

BINE LONGHE – Soave classico DOC da uve 100% garganega CRU da vendemmia tardiva€ 24,50

CANOSO – Monteforte d'Alpone (VR)

FONTE – Soave classico da uve 100% garganega, affinamento acciaio 6 mesi€ 17,00

VERSO – Soave superiore classico DOC da uve 100% garganega, affina 12 mesi in acciaio€ 21,50

OLTRE – da uve incrocio manzoni bianco 50%, trebbianella di soave 50%, acciaio 12 mesi€ 27,00

LIVIO FELLUGA – Cormons (GO)

FRIULANO DOC – da uve di Friulano.....€ 29,00

PINOT GRIGIO – da uve di Pinot grigio€ 29,00

ROCCA BERNARDA – Colli Orientali del Friuli

FRIULANO DOC – da uve di Friulano 100%.....€ 21,00

RIBOLLA GIALLA DOC – da uve di Ribolla Gialla 100%€ 21,00

BOSCO DEL MERLO – Annone Veneto (VE)

BRICOLA – Chardonnay DOC Venezia 100%.....€ 16,50

MARCHE/ ABRUZZO

FATTORIA SAN LORENZO – MONTECAROTTO (AN)

LE OCHE – Marche IGT – da uve verdicchio 100% affina 12 mesi in cemento € 24,00

TENUTA COCCI GRIFONI – San Savino Ripatransone (AP)

COLLE VECCHIO – OFFIDA D.O.C.G. PECORINO 100%..... € 22,00

PASSERINA SAN BASSO IGT – da uve 100% passerina € 16,00

TENUTE SAN SISTO – CASTELLI DI JESI

MASSACCIO – Verdicchio dei castelli di Jesi superiore DOC € 25,00

SAN SISTO – Verdicchio dei castelli di Jesi RISERVA DOCG € 33,00

★ CIRELLI – Pescara Da agricoltura biodinamica

PECORINO IGT Colline Pescaresi 100% sosta sulle fecce per circa 4 mesi € 22,00

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – Trebbiano Abruzzese 100% sosta sulle fecce circa 4 mesi € 22,00

PIEMONTE

MARRONE LA MORRA – Frazione Annunziata (CN)

FAVORITA LANGHE DOC – langhe D.O.C. da uve favorita 100% affinamento in acciaio € 20,00

ARNEIS LANGHE DOC – langhe D.O.C. da uve Arneis 100% affinamento sulle fecce fini 5 mesi € 27,00

BOROLI – castiglione Falletto (CN)

CHARDONNAY BEL AMI' LANGHE DOC – Chardonnay 100% matura qlc mese in tonneaux € 28,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

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

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

FALKENSTEIN – Naturno (BZ)

RIESLING '19 – 100% riesling affinamento 10 mesi in grandi botti di acacia € 33,00

FRANZ HAAS – Montagna (BZ)

MOSCATO GIALLO – da uve 100% moscato giallo € 31,00

SAUVIGNON – da uve 100% sauvignon blanc fermenta parte in acciaio e parte in barrique € 31,00

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

NM –CUVE' SAUVIGNON e CHARDONNAY – Chardonnay, Sauvignon blanc € 17,00

FELS KERNER – € 26,00

KALK CHARDONNAY – € 23,00

LEITEN GEWURTZTRAMINER – da uve 100% moscato giallo € 26,00

BERG PINOT BLANC – da uve 100% Pinot blanc € 23,00

SICILIA

★ MARCO DE BARTOLI – MARSALA (TP)

PIETRANERA – Zibibbo Terre siciliane IGP zibibbo secco 100% di Pantelleria € 33,00

VIGNA VERDE – Grillo Sicilia DOC da uve di Grillo 100% € 23,00

TASCA D'ALMERITA – MARSALA (TP)

MOZIA GRILLO – Nell'isola di Mozia da uve Grillo 100% € 29,00

AUSTRIA

MATTHIAS HAGER- **Da agricoltura biodinamica/demeter**

★ GRUNER VELTRINER URGESTEIN – da uve gruner veltriner 100% € 27,00

FRANCIA

DOMAINE BERNARD DEFAIX – BOURGOGNE –

CHABLIS 1er Cru 2Cote del Lechet – Chardonnay 100% affinamento in acciaio € 55,00

MICHEL CHAPOVTIER – COTES DU RHONE AOC –

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



...VINI ROSATI ...

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

ROSA DEI FRATI – Riviera del Garda Classico DOC da uve di Grappello, Marzemino, Sangiovese, Barbera € 19,00

BOSCO DEL MERLO –VENETO – Annone Veneto (VE)

PINOT GRIGIO ROSE' – Pinot Grigio DOC Rosè delle Venezie € 17,00

★ AMPELEIA – TOSCANA – ROCCATEDERIGHI (GR) **Da agricoltura biodinamica**

ROSATO DI AMPELEIA – 80% Carignano 20% Alicante € 29,00

★ ARTETEKE – BASILICATA – MELFI (PZ) **Da agricoltura biodinamica**

RUSSINE 100% Aglianico, fermenta e affina in vasche di cemento € 25,00



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

- CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO** Oriolo dei fichi (RA) Da agricoltura biologica
PORCA L'OCA '20 – Romagna DOC Sangiovese superiore..... € 15,50
- CANTINA BRASCHI** – Mercato Saraceno (FC)
IL COSTONE – Romagna DOC sangiovese superiore affinamento 14/16 mesi in botte, € 19,50
- FATT. MONTICINO ROSSO** – Montecatone Imola (BO)
FRUTTI ROSSI – Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC..... € 22,00
BACCHE NERE – Cabernet Sauvignon Colli di Imola Riserva € 22,00
S – SANGIOVESE – NO SOLFITI – Romagna Doc Sangiovese Superiore affinamento acciaio € 17,00
- TOZZI** – Casola Valsenio (RA)
RAVENNA ROSSO IGP – Merlot 50% Sangiovese 30% Pinot Nero 20% € 15,00
FRANCO – RAVENNA MERLOT IGP – affina in fecce fini 12 mesi in barrique rovere € 21,00
- I SABBIONI** – Castiglione di Forlì (FC) Da agricoltura biologica
I VOLI DEI GRUCCIONI – Sangiovese di Rom Sup. DOC macerazione 20gg affinamento acciaio 3/6 m. € 17,00
ORIOLO – Sangiovese di Rom Sup. Oriolo – macerazione 25gg affinamento acciaio 9 m. € 27,00
I RIFUGI – Sangiovese di Rom Sup. Riserva macerazione 30gg affinamento tonneaux 12 m € 29,00
- TENUTA LA VIOLA** – Bertinoro (FC)
COLOMBARONE MGM lt 1,5– Sangiovese di Romagna superiore doc affinato per 6 mesi in barrique di 2° € 39,00
- GIOVANNA MADONIA** – Bertinoro (FC)
OMBROSO– sangiovese 100% fermenta in acciaio, macera sulle bucce e matura in barrique per 15 mesi € 36,50
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
- DREI DONA'** – La Palazza – Massa di Vecchiazzano (FC)
PRUNO – Romagna doc sangiovese sup. ris . 100% sangiovese fermenta in acciaio e affina in allier € 37,00
NOTTURNO – 100% sangiovese fermentazione in acciaio e affinamento in rovere di 2° 8 mesi € 19,00
- CA LONGA** – Forlì (FC)
LEGGIOLO – Sangiovese di Romagna superiore DOC € 17,50
MICHELANGIOLO – Sangiovese di Romagna doc superiore riserva € 37,00
- CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI)** – Predappio (FC)
TRE ROCHE – Sangiovese di Romagna DOC Superiore con breve affinamento in botte € 19,00
I MANDORLI – Sangiovese di Romagna DOC Superiore..... € 15,00
VIGNA DEL GENERALE – da uve sangiovese di Romagna DOC – Riserva € 39,00

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

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

GALANTE – Sangiovese Appassimento Romagna DOC, € 19,00

CHIARA CONDELLO – Predappio (FC)

CHIARA CONDELLO– ferment. spontanea, vinificazione in legno e acciaio invecchia in rovere e acciaio € 27,00

★ 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

LE PAGESSE DI PAPIANO – da uve sangiovese di Romagna affinamento acciaio- € 20,00

★ VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biodinamica

A – Rubicone Rosso bio, Da uve di centesimino, fermentazione spontanea e macerazione in anfora € 31,00

RISERVA 13 – Sangiovese di Romagna superiore Longiano D.O.C. € 31,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

BIO PRIMALBA – Sangiovese di Romagna dop biologico..... € 14,50

★ TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC) Da agricoltura biologica

IL VENTO – Merlot IGT biologico € 39,00

VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA

VIVIANI – Negrar – (VR)

VALPOLICELLA SUP. RIPASSO Corvina 60% rondinella 30% molinara 10% 1° fermentazione in cemento e 2° sulle fecce dell'amarone, poi affina 12 mesi in rovere € 24,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA – – da uve Corvina veronese 70% rondinella 30% appassimento per 5 mesi e macerazione in cemento, poi affina 36 mesi in barrique e tonneaux..... € 49,50

VALPOLICELLA CLASSICO SUP. Campo Morar – da uve Corvina veronese 70% rondinella 30% appassimento per 5 mesi e ripasso sulle vinacce dell'amarone, poi affina 18 mesi in barrique e tonneaux..... € 34,50

PALADIN – Annone Veneto (VE)

MERLOT – da uve di Merlot 100% fermenta in macerazione sulle bucce € 15,00

SYRAH – da uve di Syrah Matura in barrique di 3/4 passaggio..... € 18,00

ROCCA BERNARDA – Colli Orientali del Friuli

REFOSCO – FRIULI COLLI ORIENTALI DOC – 100% refosco dal peduncolo rosso affinamento solo acciaio € 19,00

MERLOT – FRIULI COLLI ORIENTALI DOC – 100% merlot affinamento solo acciaio € 19,00

MARCHE / ABRUZZO

UMANI RONCHI - Osimo (AN)

SAN LORENZO - Rosso Conero Doc- Montepulciano 100% affinato il 50% in Rovere grande 50% Barrique € 18,00

UMBRIA

CASTELLO DI MAGIONE - Colli del Trasimeno

GAMAY IGT - 100% € 17,00

VAL D'AOSTA

 LA PLANTZE - Di Henry Anselmet - Villeneuve (AO)

LE COPIN - Vitigi vari affinamento 50% in botti di legno e 50% in acciaio. € 22,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

NALS MAGREID - Nalles (BZ)

SCHIAVA - 100% Schiava € 17,00

PINOT NERO - € 27,50

PIEMONTE

 RIZZI - Treiso (CN)

BARBARESCO - Da uve Nebbiolo 100% € 37,00

BARBERA - da uve di barbera d'alba 100% € 23,00

BOROLI - castiglione Falletto (CN)

LANGHE DOC NEBBIOLO - nebbiolo 100% fermenta acciaio e 8 mesi in botti rovere grande € 32,00

MASSOLINO - Serralunga d'Alba (CN)

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

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

MARRONE LA MORRA - Frazione Annunziata (CN)

NEBBIOLO - langhe Nebbiolo D.O.C. Fermenta acciaio, affina 12 mesi in barrique e tonneau € 27,00

LOMBARDIA

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

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

CA' DEI FRATI - Sirmione (BS)

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

SICILIA

TASCA D'ALMERITA – Sicilia – (CT)

CONTRADA SCIARANUOVA – ETNA DOC – Nerello Mascalese aff. in botti da 25hl e tonneaux da 300lt 12 m. € 44,00

GHIAIA NERA – ETNA DOC – Nerello Mascalese affinamento in rovere 12 mesi..... € 28,00

I TURRIZZI – Palermo (PA)

ETNA ROSSO – Nerello mescalese 100% ferment. Acciaio affin. 10mesi barrique € 25,50

PUGLIA

FEUDI DI GUAGNANO – Guagnano (LE)

LE CAMARDE – Negroamaro e Primitivo Salento IGP – 80% negroamaro 20% primitivo € 26,00

TOSCANA

AMPELEIA – TOSCANA – ROCCATEDERIGHI (GR) **Da agricoltura biodinamica**

UN LITRO (BOTTIGLIA DA LITRO !) – Alicante, Carignano, Mourvedre, alicante Bouchet, (aff. in cemento) . € 25,00

SAN DONATINO – Castellina in chianti (SI) **Da agricoltura biologica**



POGGIO AI MORI CHIANTI CLASSICO – Sangiovese 100% ferment. Indigena, 4 mesi fecce fini, 1 anno in botti rovere € 22,00

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

LE POTAZZINE – MONTALCINO (SI)

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

LE MACCHIOLE – Castagneto Carducci (LI)

BOLGHERI ROSSO DOC – Sangiovese grosso 100%vinificazione in cemento, no filtrazioni no chiarifiche € 32,00

ORNELLAIA – Bolgheri (LI)

LE VOLTE – Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet Sauv. 5% ferment. Acciaio e aff. 10 mesi barrique di 3° pass ... € 32,00

LE VOLTE MAGNUM – Merlot 70% Sangiovese 15% Cabernet Sauv. 5% ferment. Acciaio e aff. 10 mesi barrique di 3° pass € 64,00

FRANCIA

DOMAINE GUY AMIOT ET FILS – SANTENAY – BORGOGNA

PINOT NOIR – Da uve 100% pinot nero € 53,00

CAHTEAU LAMOTHE-BERGERON – BORDEAUX

CRU BOURGEOIS SUPERIEUR 2018 – Cabernet Sauvignon, Merlot, peit Verdot € 39,00

AUSTRIA



FRITZ SALOMON Da agricoltura biodinamica/demeter

BLAU BURGUNDER – da uve pinot nero 100% affinamento solo acciaio € 34,00

...PICCOLI FORMATI...

...PICCOLO FORMATO BIANCHI ... lt. 0.375

HOFSTATTER – Termeno (BZ)

PINOT BIANCO – da uve di Pinot Bianco 100%..... € 13,00

UMANI RONCHI – Osimo (AN)

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERRA – da uve 100% verdicchio € 12,00

...PICCOLO FORMATO ROSSI ... lt. 0.375

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

FERMAVENTO – da uve sangiovese di Romagna in purezza lt. 0.375 € 11,50



VINI DOLCI E PASSITI

EMILIA ROMAGNA

FATT. ZERBINA – Marziano (RA)

ARROCCO – ROMAGNA ALBANA PASSITO DOCG – albana, vendemmiata tardivamente e in più riprese, con attacco di muffa nobile..... 50 cl € 32,00
A CALICE € 6,00

MONTICINO ROSSO – Montecatone Imola (BO)

8VENTI – Vino da uve stramature di malvasia appassiti in pianta dopo attacco di botrytis ml 500 € 29,00
A CALICE € 5,00

ALBANA PASSITA – Vino da uve stramature di albana appassiti in pianta dopo attacco di botrytis..... ml 500 € 29,00
A CALICE € 5,00

★ **I SABBIONI** – Castiglione di Forlì (FC)

TATU' – Vino Rosso da Uve Sangiovese appassite naturalmente e con 1 anno in barrique di rovere 50 cl € 34,00
A CALICE € 6,50

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

PASSITO DELLA TENUTA – Passito da uve 100% albana, appassimento naturale sui graticci, fermentazione acciaio e tonneau usate per 30 mesi circa 50 cl € 24,00
A CALICE € 4,50

SICILIA

FLORIO – Sicilia (RG)

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

LOMBARDIA

DAMILANO – La Morra (CN)

BAROLO CHINATO – Da una base di Barolo docg aromatizzato con erbe aromatiche e china rossa € 34,00
A CALICE € 6,00

VENETO

CANOSO – Monteforte d'Alpone (VR)

PASSO – Recioto di Soave – Garganega 100% barrique di rovere min 36 mesi 50 cl € 35,00
A CALICE € 6,50