



...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

ENNIO OTTAVIANI - San Clemente (RN)

SINFONIA - Chardonnay frizzante € 16,00

PODERE PALAZZO - Cesena (FC)

TERRAMOSSA 1 - Rosè da uve di sangiovese 100% Metodo Martinotti € 19,00

TERRAMOSSA 3- Metodo classico, affinamento sui lieviti 36 mesi 75% sangiovese 25% Barbera € 30,00

TENUTA SANTA LUCIA - Mercato Saraceno (FC) Da agricoltura biodinamica/demeter

★ ALBARARA BRUT - Metodo Classico da Uve 100% Albana € 29,50

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

METODO CLASSICO - da uve 5% riesling 95%chardonnay 36 mesi sui lieviti € 41,00

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

MAS DEI CHINI - Trento

INKINO BRUT Mill - TRENTO DOC chardonnay 100% Affinamento sui lieviti Per Oltre 40 mesi € 33,50

INKINO NATURE Mill - TRENTO DOC chardonnay 100% Affinamento sui lieviti Per Oltre 80 mesi € 39,00

INKINO ROSE Mill - TRENTO DOC Pinot nero 100% Affinamento sui lieviti Per Oltre 30 mesi € 37,00

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 LINGA

ENRICO SERAFINO - Canale - (CN)

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

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

VENETO

BORGO LUCE – Musile Susegana (TV)

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

LOMBARDIA

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

AMICO FRITZ – RIESLING RENANO – Rifermentato in bottiglia con **metodo ancestrale**€ 25,00

FRANCIACORTA

RONCO CALINO – FRANCIACORTA – Adro (BS)

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

NATURE 2016 BIO MILL FRANCIACORTA – Chardonnay 70% Pinot Nero 30% 42 m. sui lieviti (Ogl)€ 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

★ **COSTA DI OME – FRANCIACORTA** – La Costa (BS)

FRANCIACORTA ZERO – 100% Chardonnay, Non dosato 24 mesi sui lieviti€ 39,00

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS) Da agricoltura biologica

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

BRUT FRANCESCO I – Metodo classico –chardonnay 75% p. nero15% p.bianco 10% – 30 mesi sui lieviti € 36,00

★ **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 – Ebrusco (BS)

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

MONTE ROSSA – Corte Franca (BS)

FLAMINGO ROSE' – chardonnay 60% Pinot nero 40% vino di riserva 15% ferme. acciaio e botte-24 sui lieviti ...€ 42,00

COUPE' NON DOSATO – 98%chardonnay 2%pinot nero-12,5% di riserva- ferme. acciaio e botte-24 sui lieviti .. € 38,00

SANSEVE SATEN – chardonnay 100% di cui 20% di riserva- fermenta acciaio e botte-24 sui lieviti.....€ 38,00

CONTI DUCCO – Passirano (BS)

TERRE DI CONTI DUCCO – Franciacorta brut 100% chardonnay 30 mesi sui lieviti € 30,00

VINTAGE BLANC DE BLANC – Franciacorta brut mill. '16 chardonnay 100% 60 mesi sui lieviti.....€ 42,00

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

SPAGNA

★ EDUALD MASSANA NOYA – Da agricoltura biologica

CAVA BIOLOGICO D.O. – Xarel.lo 40%, Maçabeu 40% Parellada 20% Affinamento sui lieviti dai 18 ai 22 mesi € 24,00



...VINI BIANCHI ...

EMILIA ROMAGNA

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

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 € 21,00

★ TENUTA CASALI – Mercato Saraceno (FC) Da agricoltura biologica

BASSAMAREA – IGP trebbiano e altre uve bianche autoctone, Acciaio e bottiglia € 13,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

CLEMENTE PRIMO – Bianco Rubicone IGP da uve Riesling 40% Sauvignon 30% Pagadebit 30% € 19,00

REBOLA – Grechetto gentile affinato in vasche di cemento € 28,00

LEONE CONTI – Oriolo dei fichi Faenza (RA) Da agricoltura biologica

ANGHINGO' – Ravenna Bianco IGT – 100% uva ruggine, matura in barrique 3 mesi € 27,00

PROGETTO 1 – Romagna albana DOCG da uve 100% albana € 25,00

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

LUNARIA – Sauvignon blanc Forlì IGT – da uve 100% sauvignon blanc € 18,00

DREI DONA' – La Palazza – Massa di Vecchiazzano (FC)

TORNESE – 45% riesling RENANO 55% chardonnay vinificati separatamente con alcuni passaggi in tonneau € 20,00

TORRE SAN MARTINO – Modigliana (FC)

VIGNA DELLA SIGNORA – Colli Faenza DOC 40% chardonnay, 40% sauvignon blanc 20% altri € 19,00

REGILLA – IGT da uve albana 100% € 21,00

☀️ TENUTA SANTA LUCIA – Mercato Saraceno (FC) Da agricoltura biodinamica/demeter	
FAMOSO – Famoso Rubicone IGT 100% permanenza sui lieviti per 8 mesi	€ 21,00
FAMOSO BACCARETO – Famoso Rubicone IGT 100%.....	€ 14,00
PAGADEBIT – IGT da uve Pagadebit 100%	€ 21,00
ALBARARA – Romagna Albana DOCG secco – affina 12 mesi in acciaio sui propri lieviti	€ 21,00

LOMBARDIA / LIGURIA

CALATRONI – OLTRE PO' PAVESE – Montecalvo Versiggia (Pv)	
CAMPO DOTTORE RISERVA – Oltrepò Pavese Riesling Riserva DOC 30% precoce 70%piena matur. .	€ 30,00

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

GIACOMELLI AZIENDA AGRICOLA – CASTELNUOVO MAGRA (SP)	
PIANACCE – DOC Colli di Luni – da uve di vermentino 100%	€ 23,00

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)	
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.....	€ 29,50
PINOT GRIGIO – da uve di Pinot grigio	€ 29,00
SAUVIGNON – da uve di sauvignon blanc 100%	€ 29,50
SHARIS – da uve di Chardonnay e Ribolla gialla	€ 24,50
RIBOLLA GIALLA – da uve di Ribolla gialla	€ 29,50

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

MARRONE LA MORRA – Frazione Annunziata (CN)	
ARNEIS LANGHE DOC – langhe D.O.C. da uve Arneis 100% affinamento sulle fecce fini 5 mesi	€ 27,00

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

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

TRENTINO - ALTO ADIGE

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

GRUNER VELTRINER – fino 6 mesi in grandi botti da 20 hl€ 29,00

RIESLING – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi€ 33,00

SILVANER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi€ 29,00

KERNER – 100% fermentazione lenta in acciaio e aff. 6 mesi sur lie in acciaio e botti grandi€ 30,00

FALKENSTEIN – Naturno (BZ)

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

SAUVIGNON '14 – 100% sauvignon affinamento 10 mesi in botti di acciaio€ 29,00

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

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

FELS KERNER – da uve kerner 100%€ 26,00

LEITEN GEWURTZTRAMINER – da uve 100% gewurtztraminer€ 26,00

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

KALK CHARDONNAY – Da uve chardonnay 100%€ 23,00

SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)

FALLWIND CHARDONNAY – 100% Chardonnay fermenta 75% acciaio e 25% in legno€ 26,50

SHULTAUSER FALLWIND – PINOT BIANCO – da uve 100% Pinot blanc, acciaio e botte€ 26,00

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

GEWURTZTRAMINER – da uve 100% gewurtztraminer€ 24,00

SICILIA

★ MARCO DE BARTOLI – MARSALA (TP)

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

AUSTRIA

★ MATTHIAS HAGER- Da agricoltura biodinamica/demeter
GRUNER VELTRINER URGESTEIN – da uve gruner veltriner 100%€ 27,00

★ FRITZ SALOMON Da agricoltura biodinamica/demeter
RIESLING –100% fermentazione indigena, solo acciaio senza contatto con le bucce€ 28,00
ORAN – ORANGE WINE da uve, Gruner veltriner, Chardonnay, Riesling, Gelber Traminer- macerato sulle bucce 14gg e poi sviluppa sui propri lieviti 33 mesi parte in acciaio e parte in botti da 1000 lt..... € 38,00

GERMANIA

LISA BUNN - Rheinhessen – Germania
RIESLING LIESCHEN 2020 TROCKEN – Riesling 100% affinamento solo acciaio€ 25,00

FRANCIA

DOMAINE BERNARD DEFAIX – BOURGOGNE –
CHABLIS 1er Cru 2Cote del Lechet” – Chardonnay 100% affinamento in acciaio€ 55,00

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –
BELLERUCHE BLANC – diversi vitigni autoctoni , affina 5 mesi sulle fecce fini e in acciaio€ 22,00



...VINI ROSATI ...

★ AMPELEIA – TOSCANA - ROCCATEDERIGHI (GR) Da agricoltura biodinamica
ROSATO DI AMPELEIA – 80% Carignano 20% Alicante€ 29,00

★ MORMAJ – ABRUZZO - PESCARA Da agricoltura biologica
ROSATO – 100% Montepulciano, fermentazione indigena in vasche di acciaio con sosta bucce 5 gg ...€ 25,00



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

PODERE PALAZZO – Cesena (FC)

DON PASQUALE – DOC Sangiovese di Romagna superiore 100% da vigne antiche con affinamento in rovere € 23,00

☀ **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

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

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. € 29,00

CANTINA BRASCHI – Mercato Saraceno (FC)

SBURON – Romagna sangiovese superiore doc da uve di Sangiovese e cabernet sauvignon € 15,00

MONTESASSO – Romagna sangiovese San Vicinio affina in cemento e rovere € 19,00

IL COSTONE – Romagna DOC sangiovese superiore affinamento 14/16 mesi in botte, € 19,00

LEONE CONTI – ORIOLO DEI FICHI (FC)

PIS & LOVE – merlot 50%, syrah 50% affinato in legno il 20%..... € 24,50

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

OMBROSO– sangiovese 100% fermenta in acciaio, macera sulle bucce e matura in barrique per 15 mesi € 35,00

FERMAVENTO – Romagna DOC sangiovese Sup. Maturazione 70% acciaio e 30% legno di seconda ... € 19,00

DREI DONA' – La Palazza – Massa di Vecchiazzano (FC)

PRUNO – Romagna doc sangiovese sup. ris. 100% sangiovese fermenta in acciaio e affina in allier € 39,00

NOTTURNO – 100% sangiovese fermentazione in acciaio e affinamento in rovere di 2° 8 mesi € 20,00

POGGIO DELLA DOGANA – Brisighella (RA) / Castrocaro (FC) Da agricoltura biologica

ARLESIANA – Romagna Sangiovese Brisighella DOC macerazione 20gg affinamento acciaio e cemento. € 21,00

SANTA REPARATA – Romagna Sangiovese Castrocaro DOC – fermentazione, macerazione circa 24 gg poi affinamento in acciaio € 21,00

CA LONGA – Forlì (FC)

MICHELANGIOLO – Sangiovese di Romagna doc superiore riserva € 37,00

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) – Predappio (FC)

VIGNA DEL GENERALE – da uve sangiovese di Romagna DOC – Riserva € 39,00

CHIARA CONDELLO – Predappio (FC)

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

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

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

★ VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) **Da agricoltura biodinamica**

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

★ TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC) **Da agricoltura biologica**

IL VENTO – Merlot IGT biologico € 39,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

CACIARA – Sangiovese di Romagna D.O.P. superiore uve sangiovese 100% € 19,00

MERLOT RUBICONE IGP – Da uve di merlot 100% con affinamento in barriques 12 mesi € 35,00

TORRE SAN MARTINO – Modigliana (FC)

GEMME '19 – Romagna Sangiovese Modigliana DOC affinamento acciaio € 24,00

VIGNA 1922 – Romagna Sangiovese Modigliana DOC Riserva, acciaio – 14 mesi tonneaux – bottiglia € 44,00

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

MORO BENDATO – Rubicone Sangiovese IGT Sangiovese 90% cabernet e merlot 10% lunga macer, rovere, acciaio € 21,00

TAIBO – Romagna, sangiovese Superiore DoC 100% Sangiovese, lunga macerazione – rovere € 21,00

★ TENUTA CASALI – Mercato Saraceno (FC) **Da agricoltura biologica**

BASSAMAREA – Sangiovese IGT Rubicone, Acciaio e bottiglia € 13,00

VIGNA PALAZZINA – Romagna Sangiovese DOC Superiore – acciaio € 18,00

VIGNA BARUCCIA – Romagna Sangiovese DOP San Vicinio – macerazione –5 mesi barrique secondo pas. € 23,00

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

LE MORE – da uve Sangiovese di Romagna DOC € 19,50

LE MORE (MAGNUM Lt 1.50) – da uve Sangiovese di Romagna DOC € 39,00

RONCO DELLE GINESTRE – da uve Sangiovese IGT Riserva 2007 matura in tonneau per 12 mesi € 33,00

RONCO DEI CILIEGI '20 – Sangiovese 100% DOC Riserva matura in tonneau per 12 mesi € 65,00

MARCHE / ABRUZZO

MORMAJ – ABRUZZO – PESCARA **Da agricoltura biologica**

MONTEPULCIANO GIO – 100% Montepulciano, fermentazione indigena in vasche di acciaio € 26,00

VENETO E FRIULI VENZA GIULIA

GORGO – Custozza (VR)

BARDOLINO SUPERIORE – 70% corvina, 20% Molinara, 10% rondinella affina 12 mesi, parte in acciaio, parte in barrique, poi bottiglia. € 23,00

CORTE BRAVI – Sant’Ambrogio in Valpolicella Da agricoltura biologica

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE – da uve 40% corvinone, 40% corvina, 15% Oseleta, 5% rondinella € 23,00

VIVIANI – Negrar – (VR)

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

VILLA CARIANA – Valgatarà di Marano (VR)

VALPOLICELLA CLASSICO DOC RIPASSO DOCG– 75% corvina, 20% rondinella 5% altri – legno € 22,00

BERTANI – Grezzana – (VR)

VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA –Corvina 85% rondinella 5% Merlot 10% – botti e cemento € 29,00

VALPOLICELLA RIPASSO CLASS. SUPERIORE CATULLO –Corvina 70% rondinella 10% Corvinone 20% – 12 mesi rovere e successivamente cemento € 44,00

VALPOLICELLA VALPANTENA –Corvina 80% rondinella 20% – 6 mesi cemento € 24,00

ROCCA BERNARDA – Colli Orientali del Friuli

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

TRENTINO – ALTO ADIGE

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

SCHIAVA PFEFFENSBURGER – 100% Schiava € 17,00

PINOT NERO ANGRA – € 28,00

ANTICUS –MERLOT e CABERNET – Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc – barrique 18 mesi... € 70,00

MAS DEI CHINI – Trento

LAGREIN – LAGREIN 100%..... € 23,00

SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)

FALLWIND PINOT NERO RISERVA – 100% Pinot nero- aff. 12 mesi barrique, tonneaux e cemento € 38,00

LAGREIN – 100% lagrein -acciaio e grandi botti..... € 22,00

PINOT NERO –100% Pinot Nero – acciaio e grandi botti € 26,00

BURGGRAFLER – Marlengo (BZ)

PINOT NERO – 100% pinot nero aff. acciaio e legno € 23,00

MASO FIORINI – LINFANO DI ARCO (TN)

LAGREIN DUNKEL – 100% lagrein aff. acciaio e legno € 23,00

PIEMONTE



RIZZI – Treiso (CN)

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

PRINSI – Neive (CN)

LANGHE DOC NEBBIOLO SANDRINA– nebbiolo 100%, 6 mesi tonneaux€ 28,00

BARBERA D'ALBA DOC SUPER. – Barbera 100%, 18 mesi legno misto.....€ 29,00

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 trađ. x più di 1 anno.....€ 26,00

DAVIDE FREGONESE – Langhe (CN)

LANGHE NEDDILO DOC – 100% Nebbiolo, Affina parte in cemento e parte in botti grandi di rovere € 28,00

CASCINA CORTE – (CN)

PIROCHETTA – DOGLIANI SUPERIORE DOCG 100% dolcetto dogliani€ 27,50

TOSCANA

AMPELEIA – TOSCANA – ROCCATEDERIGHI (GR) Da agricoltura biodinamica

UN LITRO (BOTTIGLIA DA LITRO !) – Alicante, Carignano, Mourverdre, 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)

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

LOMBARDIA

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

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

CAMPANIA

SAN SALVATORE 19.88 – PAESTUM

JUNGANO AGLIANICO – Paestum Aglianico IGP, affina 12 m. 40% rovere 40% botti da 25hl 20% acciaio ..€ 29,50

SICILIA

I TURRIZZI – Palermo (PA)

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

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

 **JUDITH BECK** Da agricoltura biodinamica/demeter **BECK INK** – Da uve Zweigelt Ferm. Spontanea in acciaio, 10 gg di macerazione e ffinam. Botti di secondo pass.....€ 22,00

FRITZ SALOMON Da agricoltura biodinamica/demeter

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

...PICCOLI FORMATI...

...PICCOLO FORMATO BOLLICINE ... lt. 0.375

ENNIO OTTAVIANI - San Clemente (RN)

SINFONIA - Chardonnay frizzante € 11,00

...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

ENNIO OTTAVIANI - San Clemente (RN)

CLEMENTE PRIMO - lt. 0.375 Bianco Rubicone igp da uve Riesling 40% Sauvignon 30% Pagadebit 30% € 12,00

SAN MICHELE APPIANO - Appiano (BZ)

GEWURTZTRAMINER - da uve 100% gewurtztraminer € 14,00

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

GIOVANNA MADONIA - Bertinoro (FC)

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

ENNIO OTTAVIANI - San Clemente (RN)

CACIARA - Sangiovese di Romagna D.O.P. superiore uve sangiovese 100% lt. 0.375 € 13,00

BERTANI - Grezzana - (VR)

VALPOLICELLA RIPASSO VALPANTENA - Corvina 85% rondinella 5% Merlot 10% - botti e cemento . € 14,50

RONCHI DI CASTELLUCCIO - Modigliana (FC)

LE MORE - da uve Sangiovese di Romagna DOC € 12,50

SAN MICHELE APPIANO - Appiano (BZ)

PINOT NERO - 100% Pinot Nero - acciaio e grandi botti € 14,00



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 € 33,00
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

TENUTA MASSELINA – CastelBolognese (RA)

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

GIANNI DOGLIA

MOSCATO D'ASTI DOCG FRIZZANTE – Da uve 100% moscato bianco ml 750 € 19,00

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