



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



I VINI CONTRASSEGNA TI 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

TENUTA CASALI - Mercato Saraceno (FC) Da agricoltura biologica

BASSAMAREA - Bianco frizzante da uve di trebbiano e altre uve bianche aziendali € 13,00

TENUTA PERTINELLO - Pertinello Galeata (FC) Da agricoltura biologica

METODO CLASSICO BRUT - Blanc de Noir pas dose 100% sangiovese, 24 mesi sui lieviti € 34,00

PODERE PALAZZO - Cesena (FC)

TERRAMOSSA 1 - Rosè da uve di sangiovese 100% Metodo Martinotti € 19,50

TERRAMOSSA 2 - da uve di albana 70% trebbiano 30% Metodo Martinotti € 19,50

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 Vecchiazzano (FC)

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

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

PAOLO BERUTTI - Santo Stefano Belbo - (CN)

BRUT MILLESIMATO - ALTA LANGA DOCG - 100% pinot nero € 46,00

LA SCOLCA - GAVI (AL)

SOLDATI PAS DOSE' - Met. Classico 100% cortese 24 mesi sui lieviti € 32,00

SOLDATI BRUT MILLESIMATO '17 - Met. Classico 100% cortese 24 mesi sui lieviti € 39,00

RISERVA D'ANTAN 1999 - Met. class 100% cortese, 10 anni sui lieviti € 72,00

VENETO

BORGO LUCE - Musile Susegana (TV)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUP. D.O.C.G. BRUT - da uve 100% glera € 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) € 39,50
EXTRA BRUT ROSE' – Pinot Nero 100% Permane dai 30/36 mesi sui lieviti e poi remuage € 49,00

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

BALTER – Rovereto- Trento

BALTER BRUT – TRENTO DOC chardonnay 100% Affinamento MIN. 36 sui lieviti € 34,00
BALTER NATURE – TRENTO DOC chardonnay 100% Affinamento 48 mesi il 35% 1' ferm in barrique. € 39,00
BALTER ROSE' – TRENTO DOC Pinot nero 80% Chardonnay 20% ffinam. Min 24 mesi sui lieviti € 43,00

LOMBARDIA

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

INGANNO – metodo classico da uve 100% riesling € 24,00
PINOT 64 – metodo classico da uve 100% pinot nero 36 mesi sui lieviti € 31,50
NOREMA ROSE' – metodo classico da uve 100% pinot nero, dosage zero , 30 mesi sui lieviti € 35,00

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

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

FRANCIACORTA

☀️ 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 € 38,00
MEMORIA 2014 VSQ PAS OPERE' – da uve chardonnay 94% e pinot Nero 6% e affinamento 32 mesi .. € 35,00

☀️ COSTA DI OME – FRANCIACORTA – La Costa (BS)

FRANCIACORTA ZERO – 100% Chardonnay, Non dosage 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. nero 15% 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... € 48,00

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

CUVÈÈ PRESTIGE – Chardonnay 82%, pinot n. 16,5% Pinto Bianco 1,5% affina 25 mesi sui lieviti	€ 38,00
CUVÈÈ PRESTIGE ROSE' – chardonnay 20%, pinot nero 80% affina 30 mesi sui lieviti	€ 38,00
VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO MILL. – chardonnay 76% pinot b. 8% pinot n. 16% fermenta 5 mesi in rovere e affina 48 mesi sui lieviti	€ 48,00
VINTAGE COLLECTION EXTRA BRUT. – chardonnay 65% pinot b. 6% e pinot n. 29% fermenta 5 mesi in rovere e affina 48 mesi sui lieviti	€ 48,00

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
- 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
- ENNIO OTTAVIANI** – San Clemente (RN)
CLEMENTE PRIMO – Bianco Rubicone IGP da uve Riesling 40% Sauvignon 30% Pagadebit 30% € 19,00
- 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 CASALI** – Mercato Saraceno (FC) Da agricoltura biologica
BASSAMAREA – IGP trebbiano e altre uve bianche autoctone, Acciaio e bottiglia € 13,00
- CA LONGA** – Forlì (FC)
L'AZZURRO PAGADEBIT – Romagna Pagadebit DOC € 14,00
- TOZZI** – Casola Valsenio (RA)
RAVENNA BIANCO IGP – Manzoni bianco, Chardonnay, Albana € 15,00
- 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
- ★ **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
- ★ **TENUTA PERTINELLO** – Pertinello Galeata (FC) Da agricoltura biologica
RIESLING – 100% vinificazione e affinamento in acciaio € 33,00

LOMBARDIA / LIGURIA

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

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

CAMPO DOTTORE – Oltrepò Pavese Riesling DOC € 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

FRULI VENEZIA GIULIA e VENETO

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

TESSARI – Monteforte d'Alpone (VR)

GRISELA – Soave classico da uve 100% garganega, € 19,00

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

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

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

VAL D'AOSTA

LA PLANTZE – Di Henry Anselmet – Villeneuve (AO)

FEROX – 100% Sauvignon blanc, macerazione sulle bucce 10gg € 29,50

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 € 34,00

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 € 31,00

FALKENSTEIN – Naturno (BZ)

RIESLING '19 – 100% riesling affinamento 10 mesi in grandi botti di acacia € 34,00

RIESLING '21 – 100% riesling affinamento 10 mesi in grandi botti di acacia € 36,00

SAUVIGNON '14 – 100% sauvignon affinamento 10 mesi in botti di acacia € 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 GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurztraminer € 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

GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurztraminer € 24,00

TERLAN – Alto Adige (BZ)

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

GEWURZTRAMINER – da uve 100% gewurztraminer € 25,00

TERLANER – da uve di pinot blanc 60% Chardonnay 30% sauvignon 10% € 27,00

WINKL – cru 100% sauvignon blanc € 32,00

VORBERG – da uve 100% pinot bianco con affinamento per 12 mesi in botti di rovere € 43,00

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

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 ...

- ★ 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 € 25,00

DULCAMARA – Sangiovese superiore Doc affinamento acciaio € 21,00

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

VIVI – Pinot nero 100% 12 mesi di affinamento in barrique di rovere € 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

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

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

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 € 38,00

LEGGIOLO – Sangiovese di Romagna superiore DOC € 19,00

TENUTA LA VIOLA – Bertinoro (FC)

COLOMBARONE – Sangiovese di Romagna superiore doc affinato per 6 mesi in barrique di 2° € 22,00

COLOMBARONE MGM lt 1,5- € 45,00

ODDONE – Sangiovese di Romagna superiore doc € 15,00

PETRA HONORI – Sangiovese di Romagna sup doc Riserva affinato per 18 mesi in barrique di 2° € 38,00

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

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) – Predappio (FC)

VIGNA DEL GENERALE – da uve sangiovese di Romagna DOC – Riserva € 41,00

TRE ROCCHES – Sangiovese di Romagna DOC Superiore con breve affinamento in botte € 19,50

I MANDORLI – Sangiovese di Romagna DOC Superiore € 15,00

CHIARA CONDELLO – Predappio (FC)

CHIARA CONDELLO – ferment. spontanea, vinificazione in legno e acciaio invecchia in rovere e acciaio . € 31,00

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

IL VENTO – Merlot IGT biologico € 39,00

IL BOSCO – Sangiovese di Romagna affina 5 mesi in acciaio e poi 3 in bottiglia € 19,50

MARTA VALPIANI – Castrocaro Terme (FC)

LA FARFALLA – Forlì Sangiovese IGP 12 mesi acciaio e 2 mesi in cemento € 20,00

MARTA VALPIANI ROSSO – Sangiovese Superiore DOP affina 1/3 in botte grande 2/3 in cemento € 24,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

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

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

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

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

FIorentINI – Castrocaro (FC)

VIOLA DELLE VOLTURE – IGP Sangiovese 50% Cabernet s. 30% Shiraz 20% 12 mesi tonneaux secondo passaggio € 23,00

TOSCANA**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 MACCHIOLLE – 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

MARCHE / ABRUZZO

MORMAJ – ABRUZZO – PESCARA Da agricoltura biologica

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

BUCCICATINO – ABRUZZO – PESCARA Da agricoltura biologica

DON GIOVANNI – 100% Montepulciano, 24 mesi barrique di secondo passaggio € 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 – Valgataro 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

TRENTINO - ALTO ADIGE

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

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

SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)

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

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

LGO DI CALDARO SCELTO – 100% schiava affinamento 1/2 acciaio e 1/2 botti grandi € 18,00

SANTA MADDALENA – 90% schiava 10% lagrein affinamento 1/2 botte e 1/2 in acciaio € 19,00

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

TERLAN – Alto Adige (BZ)

PINOT NOIR – 100% pinot nero € 28,50

LAGREIN – 100% lagrein € 24,00

PIEMONTE e VAL D'AOSTA



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

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

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

DAVIDE FREGONESE – Langhe (CN)

LANGHE NEDDILOLO 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



LA PLANTZE – Di Henry Anselmet – Villeneuve (AO)

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

CAMPANIA e PUGLIA

SAN SALVATORE 19.88 – PAESTUM

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

FEUDI DI GUAGNANO – Guagnano (LE)

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

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



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

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

FRANCIACORTA CUVÈÈ PRESTIGE – lt. 0.375 da uve chardonnay 90%, pinot nero 10%.....€ 23,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

SINFONIA – Chardonnay frizzante€ 11,00

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

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

TERLAN – Alto Adige (BZ)

TERLANER – da uve di pinot blanc 60% Chardonnay 30% sauvignon 10%.....€ 16,00

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

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

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

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

IL BOSCO – Sangiovese di Romagna affina 5 mesi in acciaio e poi 3 in bottiglia€ 9,50

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

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

TENUTA LA VIOLA – Bertinoro (FC)

COLOMBARONE– Sangiovese di Romagna superiore doc affinato per 6 mesi in barrique di 2°€ 14,00

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)

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

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