



...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 PERTINELLO – Pertinello Galeata (FC) **Da agricoltura biologica**

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

CANTINA BRASCHI – Mercato Saraceno (FC)

METODO CLASSICO MILLES. '16 – Uve autoctone bianche romagnole 36 mesi sui lieviti € 28,00

SBURON NOVE BOLLE – Romagna doc – metodo charmant da uve, Albana, Trebbiano e Chardonnay € 16,00

PODERE PALAZZO – Cesena (FC)

TERRAMOSSA 1 – Rosè da uve di sangiovese 100% Metodo Martinotti € 21,00

TERRAMOSSA 2 – da uve di albana 70% trebbiano 30% Metodo Martinotti € 21,00

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

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

UMBRIA

LA MADLEINE – Narni (TR)

NEROSE' – metodo classico 36 mesi sui lieviti 100% pinot nero € 30,00

NEROSE' 60 – metodo classico 60 mesi sui lieviti 100% pinot nero € 47,00

VENETO

BORGO LUCE – Musile Susegana (TV)

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

PIEMONTE / ALTA LANGA

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

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

DOS. ZERO MILLESIMATO RISERVA – Pinot nero solo acciaio e chardonnay barrique 8m. 36 mesi sui lieviti € 55,00

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 € 24,50

PINOT 64 – metodo classico da uve 100% pinot nero 36 mesi sui lieviti € 34,00

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

FRANCIACORTA

CASTELLO BONOMI – Coccaglio (BS) Da agricoltura biologica

★ DOSAGE ZERO MILL. 2011 – Franciacorta brut mill. 50% chardonnay 50% p. nero, 80 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

CA' DEL BOSCO – Ebrusco (BS)

CUVÈE PRESTIGE – Chardonnay 82%, pinot n. 16,5% Pinto Bianco 1,5% affina 25 mesi sui lieviti€ 38,00

CUVÈE PRESTIGE ROSE' – Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% affina 30 mesi sui lieviti€ 39,00

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

UBERTI FRANCIACORTA – Erbusco (BS) Da agricoltura biologica

MAGNIFICENTIA SATEN – Metodo classico da uve di chardonnay 100% - 40 mesi sui lieviti€ 58,00

BRUT FRANCESCO I – Metodo classico -chardonnay 75% p. nero15% p.bianco 10% - 30 mesi sui lieviti € 38,00

BRUT FRANCESCO I ROSE- Metodo classico -chardonnay 60% p. nero40% - 24 mesi sui lieviti € 44,00

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€ 38,00

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

SPAGNA

★ **EDUALD MASSANA NOYA** – Da agricoltura biologica

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

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

- RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)
LUNARIA – Sauvignon blanc Forlì IGT – da uve 100% sauvignon blanc € 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
- ★ CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO Oriolo dei fichi (RA)) Da agricoltura biologica
★ CACCIA BRUCO – IGT Ravenna Bianco, 15% malvasia aromatica, 85% trebbiano € 17,50
- ★ VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biodinamica
SERENARO – Forlì bianco igt da uve di Famoso di Cesena 100% 4 mesi di maceraz. e ferm. Spontanea € 20,00
TRE ALBE – Rubicone IGT blend di Trebbiano e albana, affinamento acciaio 6 mesi € 20,00

MARCHE/ ABRUZZO

- TENUTA COCCI GRIFONI – San Savino Ripatransone (AP)
COLLE VECCHIO – offida d.oc.g. pecorino 100% € 22,00
- TENUTE SAN SISTO – CASTELLI DI JESI
SAN SISTO – Verdicchio dei castelli di Jesi RISERVA DOCG € 33,00
- CAMELI IRENE – Castorano (AP)
CHIARORO – Marche bianco IGT – Pecorino 100% con macerazione, Acciaio e affinamento toneaux .€ 25,00

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 € 24,00

FRIULI VENEZIA GIULIA e VENETO

LIVIO FELLUGA – Cormons (GO)

RIBOLLA GIALLA – da uve di Ribolla gialla € 29,50

TERCIC – San Floriano del Collio (GO)

FRIULANO – Isonzo Doc da uve 100% friulano € 29,00

RIBOLLA GIALLA – Venezia Giulia IGT da uve di Ribolla gialla € 29,00

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

VAL D'AOSTA / PIEMONTE

MOSCONE – Monforte D'Alba (CN)

ROERO ARNEIS DOCG – 100% Arneis vinificazione e affinamento acciaio € 27,00

VIGNE MARINA COPPI – Castellania (AL)

FAUSTO – Timorasso Colli Tortonesi – 10 mesi di maturazione sulle fecce in acciaio € 46,00

FRANCESCA – Timorasso Colli Tortonesi pochi mesi sulle fecce € 28,00

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

RIESLING – langhe DOC. riesling renano 100% affina in acciaio 8 mesi sur lie in parte terracotta € 31,00

CHARDONNAY – langhe DOC. Chardonnay 100% parzialmente vin e inv. in barrique e cemento € 25,00

LA PLANTZE – Di Henry Anselmet – Villeneuve (AO)

FEROX – 100% Sauvignon blanc, macerazione sulle bucce 10gg € 33,00

SICILIA/SARDEGNA

DE BARTOLI – Sicilia – Marsala (TP) Da agricoltura biologica

GRAPPOLI DEL GRILLO – Grillo 100% fermenta su lieviti indigeni, in acciaio e rovere, riposa 12 mesi in tonneau € 41,00

BAGLIO DIAR – Sicilia – Marsala e Salemi (TP) Da agricoltura biologica

FANTASIA – Zibibbo 100% fermenta 14 gg affina 3 mesi in vasche di acciaio € 18,00

TENUTE TOZZI I TURIZZI – Etna

ETNA BIANCO – Etna bianco DOC – Carricante 95% e altre varietà 5% fermenta in acciaio affina sui lieviti € 28,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

FALKENSTEIN – Naturno (BZ)

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

★ 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

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

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

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

PINOT GRIGIO – da uve 100% Pinot grigio € 23,00

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

GERMANIA

★ LISA BUNN – Rheinhessen

RIESLING LIESCHEN TROKEN – 100% riesling, fermentazione spontanea in acciaio € 27,00

AUSTRIA

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

FREDERIC MABILEAU – LOIRA – Da agricoltura biologica

CHENIN DES ROUILLERES – anjou blanc – fermentazione sui lieviti in acciaio senza chiarifica € 38,00

MICHEL CHAPOUTIER – COTES DU RHONE AOC –

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



...VINI ROSATI ...

LA MADLEINE – UMBRIA – Narni (TR)

JULI' – Pinot nero, Umbria rosato IGP affinamento acciaio € 19,50

AMPELEIA – TOSCANA – ROCCATEDERIGHI (GR) Da agricoltura biodinamica

ROSATO DI AMPELEIA – IGT toscana rosato, Alicante, Carignano, aff. 6 mesi in vasche di cemento ..€ 28,50



...VINI ROSSI...

EMILIA ROMAGNA

TOZZI – Casola Valsenio (RA)

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 € 16,00

MONTESASSO – Romagna sangiovese San Vicinio affina in cemento e rovere € 21,00

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

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

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

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 € 27,00

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

ORIOLO – Sangiovese di Romagna DoC fermentazione, macerazione e maturazione in cemento € 18,50

PORCA L'OCA '20 – Romagna DOC Sangiovese superiore € 15,50

MONTETARBATO – Centesimino 100% selezione vecchi cloni fermenta e matura in tonneau € 22,50

TENUTA LA VIOLA – Bertinoro (FC)

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

CASETTO DEI MANDORLI (NICOLUCCI) – Predappio (FC)

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

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

CHIARA CONDELLO –Predappio (FC)

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

MARTA VALPIANI – Castrocaro Terme (FC)

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

RIO PETRA – Sangiovese Superiore DOP affina 1/3 in botte grande 2/3 in cemento € 24,00

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

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

LE MORE – da uve Sangiovese di Romagna DOC € 22,00

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

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

I PROBI –Romagna DOC Sangiovese Modigliana Riserva € 29,00

PRE – Sangiovese 100% Ferment. Spontanea aperta, 8 mesi cemento e tonneaux € 44,00

PAPESE – Sangiovese di Romagna doc Modigliana – ferment. Spontanea aff. Cemento e bottiglia € 22,00

FIorentini – Castrocaro (FC)

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

VILLA VENTI – Roncofreddo (FC) Da agricoltura biodinamica

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

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

PODERE PALAZZO – Cesena (FC)

DON PASQUALE – DOC Sangiovese di Romagna superiore 100% da vigne antiche con affinamento in rovere € 26,00

DULCAMARA – Sangiovese superiore Doc affinamento acciaio € 21,00

★ 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

PALAZZONA DI MAGGIO – Ozzano dell'Emilia (Bo) Da agricoltura biologica

DRACONE – Merlot, Cabernet franc e petit verdot , vinificata con macerazione e affinato 18 mesi in acciaio e rovere € 32,00

TOSCANA

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

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

MARCHESI ANTINORI – (SI)

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

LOMBARDIA

CALATRONI – OLTRE PO' PAVESE – Montecalvo Versiggia (Pv) **Da agricoltura biologica**

FIORAVANTI – Oltrepò Pavese p.nero DOC, 10gg macerazione, 15% annata prec.maturata in rovere. € 23,00

PIEMONTE e VAL D'AOSTA

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 € 22,00

DOLCETTO D'ALBA – DOC da uve 100% di dolcetto affinamento in acciaio € 18,00



LA PLANTZE – Di Henry Anselmet – Villeneuve (AO)

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

TRENTINO - ALTO ADIGE

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..... € 24,00

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

NALS MAGREID – Nalles (BZ)

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

TERLAN – Alto Adige (BZ)

PINOT NOIR – 100% pinot nero € 28,50

LAGREIN – 100% lagrein..... € 24,00

VENETO E FRIULI VENZIA GIULIA

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

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

ABRUZZO/LAZIO/UMBRIA

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

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

LA MADLEINE – UMBRIA – Narni (TR)

SFIDE – IGP Rosso Umbria, Cabernet Franc e altri vitigni vinifica in acciaio, affina in barrique x 8/10 mesi € 21,00

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

SICILIA /SARDEGNA

COS – Vittoria (RG) **Az. agr. Biologica**

FRAPPATO – Frappato di Vittoria 100% affinamento in vasche di cemento e bottiglia€ 29,50

TENUTE TOZZI I TURIZZI – Etna

ETNA ROSSO – Etna rosso DOC– Nerello Mescalense 100% fermenta acciaio 10 m. sui lieviti € 25,50

FRANCIA

DOMAINE GUY AMIOT ET FILS – SANTENAY – BORGOGNA

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

FREDERIC MABILEAU – LOIRA – **Da agricoltura biodinamica**

FRED – Sant Nicolas de Borgueil – Cabernet franc con macerazione carbonica delle uve€ 35,00

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

...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

SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)

PINOT GRIGIO – da uve 100% Pinot grigio € 23,00

ENNIO OTTAVIANI – San Clemente (RN)

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

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

LUNARIA – Sauvignon blanc Forlì IGT – da uve 100% sauvignon blanc € 14,00

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

TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC) Da agricoltura biologica

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

TENUTA LA VIOLA – Bertinoro (FC)

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

GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)

FERMAVENTO – da uve sangiovese di Romagna in purezza lt. 0.375..... € 12,00

RONCHI DI CASTELLUCCIO – Modigliana (FC)

LE MORE – da uve Sangiovese di Romagna DOC € 13,00

SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)

PINOT NERO – da uve 100% Pinot Nero € 15,00

MASSOLINO – Serralunga d'Alba (CN)

LANGHE NEBBIOLO – DOC da uve 100% nebbiolo invecchia in botti trad. x più di 1 anno € 13,00



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

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

KABIR moscato di Pantelleria – Lt.0,75 – da uve zibibbo € 37,00

 A CALICE € 4,00

LOMBARDIA

DAMILANO – La Morra (CN)

BAROLO CHINATO – Da una base di Barolo docg aromatizzato con erbe aromatiche e china rossa € 38,00

 A CALICE € 6,00