

# Le Bollicine... Metodo Classico

## Valle D'Aosta:

### **"XT" Blanc de Morgex et de la Salle**


Cavè Mont Blanc de Morgex et de la Salle € 32,00

## Lombardia:

<b>MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello</b>	€ 30,00
<b>OLTRE IL CLASSICO EXTRA BRUT - Cà di Frara</b>	€ 33,00
<b>VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata</b>	€ 30,00
<b>PRESTIGE Franciacorta Brut - Az. Agr. Ca' del Bosco</b>	€ 40,00
<b>MONTE ROSSA Prima Cuvè Brut - Monte Rossa</b>	€ 36,00
<b>MONTE ROSSA Blanc del Blanc - Monte Rossa</b>	€ 38,00
<b>VIGNA DORATA Franciacorta Rosè - Cantina Vigna Dorata</b>	€ 32,00
<b>MONSUPELLO Rosè - Monsupello</b>	€ 32,00
<b>LE RIVE Franciacorta Rosè 14 - Az. Agr. Al Rocol</b>	€ 34,00
<b>VIGNA DORATA Franciacorta Nature - Cantina Vigna Dorata</b>	€ 32,00
<b>OLTRE IL CLASSICO NATURE NOIR - Cà di Frara</b>	€ 34,00
<b>CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 12 - Az. Agr. Al Rocol</b>	€ 38,00
<b>MONSUPELLO Nature - Monsupello</b>	€ 32,00
<b>CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 13 - Az. Agr. Ca' del Bosco</b>	€ 54,00
<b>MARTIGNAC Franciacorta Satèn- Az. Agr. Al Rocol</b>	€ 36,00
<b>VIGNA DORATA Franciacorta Satèn - Cantina Vigna Dorata</b>	€ 32,00
<b>CA' DEL BOSCO Satèn 14 - Az. Agr. Ca' del Bosco</b>	€ 55,00
<b>BELLAVISTA Gran Cuvè Satèn 14 - Cantina Bellavista</b>	€ 67,00
<b>ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 09 - Az. Agr. Ca' del Bosco</b>	€ 110,00

## Trentino:

<b>REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 14 - Azienda del Revì</b>	€ 29,00
<b>MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser</b>	€ 32,00
<b>MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser</b>	€ 42,00
<b>FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 13 - F.lli Lunelli</b>	€ 46,00
<b>REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì</b>	€ 32,00
<b>K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 12 - De Vescovi Ulzbach</b>	€ 47,00

<b>K 900 Metodo Classico Pas Dosè 13 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach</b>	€ 47,00
<b>REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì</b>	€ 32,00
<b>CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì</b>	€ 42,00
<b>ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri</b>	€ 36,00
<b>PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato 1 - Azienda del Revì</b> 	€ 55,00

#### **Friuli Venezia Giulia:**

<b>1648 METODO CLASSICO BRUT 2013 - Tenuta di Angoris</b>	€ 33,00
<b>RIBOLLA GIALLA Metodo Classico - Puiatti</b>	€ 30,00

#### **Piemonte:**

<b>Alta Langa Brut 10 "Limited Edition" - Fontanafredda</b>	€ 30,00
<b>Nebbiolo Metodo Classico Rosè - Cuvage</b>	€ 38,00

#### **Emilia Romagna:**

<b>CA BESINA Metodo Classico - Casali Viticultori (Spergola)</b>	€ 25,00
<b>AVENIR SAN PATRIGNANO Metodo Classico Brut - S.A. San Patrignano</b>	€ 26,00
<b>LINI 910 Metodo Classico - Cantine Lini</b>	€ 26,00

#### **Toscana:**

<b>LA REGOLA Metodo Classico Brut Nature Millesimato 14</b>	€ 36,00
---	---------

#### **Lazio:**

<b>COTARELLA Metodo Classico Brut - Famiglia Cotarella (Roschetto)</b>	€ 25,00
--	---------

#### **Abruzzo:**

<b>HORTARI M. C. Brut Nature Rosè 2015 - Codice Citra (Montep. d'Abruzzo)</b>	€ 30,00
---	---------

#### **Campania:**

<b>DUBL ESSE Metodo Classico Dosaggio Zero</b>	
Feudi di San Gregorio - (Aglianico)	€ 38,00

# Le Bollicine....Metodo Champenoise:



## Crémant:

Cremant Rosè - Pierre Ponnelle - <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 32,00
Cremant Riesling Brut - Sohler - <b>Cremant d'Alsace</b>	€ 32,00
Cremant Brut Rosè - Kleinbuhr - <b>Cremant d'Alsace</b>	€ 32,00
Cremant Brut - Villebois - <b>Cremant de Loire</b>	€ 32,00






## Champagnes:

Delot Rosè (Celles sur Ource)	€ 56,00
Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay)	€ 69,00
Castelnau Brut Reserve (Reims)	€ 59,00
Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne)	€ 49,00
“Roman d’Hiver” Extra Brut 2008 Lacroix Triaulaire	€ 52,00
Castelnau Extra Brut (Reims)	€ 65,00
Charles Heidsieck Brut Reserve (Reims)	€ 65,00
Gosset Brut (Ay)	€ 62,00
Castelnau Blanc de Blanc Millèsimè 2006 (Reims)	€ 85,00
Laurent Perrier Rosè Brut (Tours sur Marne)	€ 95,00
Comte de Montaigne Grande Reserve Rosè (Epernay)	€ 65,00
Ruinart Brut (Reims)	€ 70,00
Charles Heidsieck Brut Millesimè 2006 (Reims)	€ 100,00
Ruinart Rosè (Reims)	€ 110,00
Ruinart Blanc de Blanc (Reims)	€ 110,00
Dom Perignon Brut Vintage 2008 (Epernay)	€ 300,00

## Emilia Romagna: Vini Bianchi

- "Bocca di Rosa" 17** - Az. Agr. Luretta - (Malvasia)  € 24,00  
*Floreale, fruttato, aromatico: fiori bianchi, mela gialla, frutta matura, secco.*
- "Selin DI' Armari" 18** - Az. Agr. Luretta - (Chardonnay)  € 34,00  
*Floreale, fruttato: banana, pesca gialla, frutta esotica, vaniglia e spezie dolci; 9 mesi barrique.*
- "I Nani e le Ballerine" 17** - Az. Agr. Luretta - (Sauvignon)  € 26,00  
*Floreale, fruttato: frutto della passione, litchi, note di frutta secca.*

## Emilia Romagna: Vini Rossi

- Nero di Lambrusco "Otello"** - Cantine Ceci - (Maestri) **PR** € 20,00  
*Floreale, fruttato: iris, ciclamino, more, visciole, lamponi, accompagnato da note delle loro confetture.*
- "Sette Filari" Reggiano Lambrusco Dop** - Tenuta di Aljano - **RE** € 14,00  
Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva, Salamino e Malbo Gentile.  
*Fruttato, floreale: prugna, ciliegia,, con note finali di cacao.*
- Lambrusco Rubino del Cerro** - Venturini Baldini - (Montericco, Salamino)  **RE** € 20,00  
*Floreale, fruttato: marasche, frutti di bosco, prugna matura, corposo, sapido, secco.*
- Gutturnio Frizzante 18** - Tenuta Pernice - (Barbera 60 %, Bonarda 40%) € 18,00  
*Floreale, fruttato: mora, melagrana, viola, fresco.*
- Rio delle Viole 12 Riserva** - Tenuta di Aljano - (Cabernet Sauvignon)  € 25,00  
*Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.*
- Pantera 16** - Az. Agr. Luretta - (Barbera, Bonarda, Cabernet)  € 26,00  
*Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.*
- Ala del Drago 15** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 24,00  
*Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.*
- Achab 15** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 34,00  
*Floreale, fruttato: lampone, viola, bacche rosse maturi, pepe e spezie; 18 mesi barrique.*

# Vini delle Altre Regioni d'Italia

## Vini Bianchi

### Valle D'Aosta:


**Blanc de Morgex et de la Salle 18** - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 25,00  
*Fruttato, floreale: profumi delicati di fiori, pesca, limone, fresco, sapido.*

### Piemonte:

**Derthona Timorasso 17** - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 26,00  
*Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.*

**Derthona Timorasso Costa Del Vento 15** - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 52,00  
*Fruttato, minerale: tiglio, cedro, susina bianca, miele, aromi di caramello, vaniglia e pietra focaia.*

**Erbaluce di Caluso 17 Dry Ice** - Az. Agr. Silva - (Erbaluce di Caluso) € 23,00  
*Fruttato, floreale: miele, ginestra con finale di mela renetta aromatico.*

**Arneis Blange' 17** - Ceretto - (Arneis)  € 29,00  
*Floreale, minerale: fiori bianchi, mela verde, fresco.*

### Lombardia:

**Lugana "Vigna Fenil Bòi" 18** - Az. Agr. F.lli Turina - (Turbiana di Lugana) € 25,00  
*Fruttato, floreale: frutta esotica matura, minerale, sapido con finale persistente.*

### Alto Adige:

**Chardonnay "Doss" 18** - Castelfeder - (Chardonnay) € 25,00  
*Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica matura, cannella, mela gialla, spezie.*

**Müller Thurgau "Gassner" 18** - Castelfeder - (Müller Thurgau) € 25,00  
*Aromatico, fruttato, floreale: frutta matura, pera, mela gialla, rosa, noce moscata.*



**Gewurztraminer "Vom Lehm" 18** - Castelfeder - (Gewurztraminer) € 29,00  
*Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa, miele, spezie.*

**Chardonnay Ris, "Burgum Novum" 13** - Castelfeder - (Chardonnay) € 39,00  
*Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.*

**"Empeiria" 18 Vigneti delle Dolomiti Igt** - Az Agr. De Vescovi Ulzbach  
(Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni) € 32,00  
*Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.*

- Nussbaumer 16** - Tramin - (Gewurztraminer) € 39,00  
*Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.*
- Stoan 17** - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%) € 37,00  
*Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.*
- Manna 17** - Franz Haas - (Riesling 50% Sauvignon 10% Traminer 20% Chardonnay 20%) € 37,00  
*Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.*
- Friuli Venezia Giulia:**
- Sauvignon Picol 16** - Lis Neris - (Sauvignon) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: verbena, sambuco, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.*
- Sauvignon de la Tour 14** - Fondazione Villa Russiz - (Sauvignon) € 44,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiori di sambuco, pompelmo, cedro, pesca bianca, frutta esotica.*
- Sauvignon Ronco del Cerò 18** - Venica & Venica - (Sauvignon) € 34,00  
*Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.*
- Sauvignon Ronco delle Mele 17** - Venica & Venica - (Sauvignon) € 50,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.*
- L'Adelchi Ribolla 18** - Venica & Venica - (Rebolla) € 28,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.*
- Friulano La Vila 16** - Lis Neris - (Tocai Friulano) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.*
- Pinot Grigio Gris 17** - Lis Neris - (Pinot Grigio) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.*
- "Oasi Bianco" Picolit Secco 16** - Aquila Del Torre - (Picolit)  € 50,00  
*Fruttato, floreale, minerale: fiori dolci, vaniglia, agrumi canditi, sentori balsamici.*
- Vintage Tunina 15** - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) € 62,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.*
- Kaplia Bianco 15** - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 49,00  
*Floreale, fruttato: pesche gialle, mango, papaia, note balsamiche e minerali; 21 m botte, vinificazione senza il controllo delle temperature, senza lieviti selezionati, chiarifiche e filtrazioni.*

## Veneto:

<b>"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Astoria</b>	€ 20,00
<i>Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.</i>	
<b>"Private Garnei" Prosecco di Valdobbiadene Brut Dosaggio Zero Docg - Bisol</b>	€ 30,00
<i>Floreale, fruttato: biancospino, ginestra e sambuco e fruttato di ananas, litchi e bergamotto.</i>	
<b>"Col Credas" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Brut - Adami</b>	€ 22,00
<i>Floreale, fruttato: fiori di glicine e d'acacia, frutti bianchi, fresco, sapido.</i>	
<b>"Tenuta de Val de Brun" Prosecco Sup. Docg Extra Dry - Astoria</b>	€ 20,00
<i>Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.</i>	
<b>"Gaggiandre" Prosecco Bio Extra Dry - Astoria</b> 	€ 20,00
<i>Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.</i>	
<b>"Arzanà" Prosecco Cartize Sup. Docg Extra Dry - Astoria</b>	€ 22,00
<i>Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.</i>	
<b>"Dei Casel" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry - Adami</b>	€ 20,00
<i>Fruttato, floreale: mela gialla, pesca, frutta esotica, glicine, fiori d'acacia, fresco.</i>	
<b>"Vigneto Giardino" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Dry - Adami</b>	€ 22,00
<i>Floreale fruttato: mela gialla pesca, fiori di glicine e d'acacia, fresco.</i>	
<b>Casa Belfi Anfora - Casa Belfi (incrocio manzoni e chardonnay)</b> 	€ 22,00
<i>Floreale fruttato: mela giall, fiori bianchi, non filtrato, privo di zuccheri</i>	
<b>Custoza Sup. Cà del Magro 15 - Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese)</b>	€25,00
<i>Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.</i>	
<b>Soave "Vigneti di Foscarino" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega)</b>	€ 25,00
<i>Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.</i>	
<b>Soave Classico "Vigneto Du Lot" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega)</b>	€ 34,00
<i>Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.</i>	
<b>Sauvignon "Vulcaia Fumè" 18 - Az. Agr. Inama - (Sauvignon)</b>	€ 37,00
<i>Fruttato: note di caffè e spezie, frutta secca ed agrumi, persistente.</i>	

## Marche:

<b>Verdicchio Classico Superiore Docg 17 - Az. Agr. Stefano Angelo Mancinelli - (Verdicchio)</b>	€ 24,00
<i>Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.</i>	

## Umbria:

<b>Cervaro Della Sala 17 - Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%)</b>	€ 65,00
<i>Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.</i>	

## Lazio:

**"Soente" 17** - Famiglia Cotarella - (Viognier) € 25,00

*Fruttato, floreale: note di agrumi e fiori bianchi, gardenia, litchi e salvia, polvere da sparo.*

**"Ferentano" 15** - Famiglia Cotarella - (Roschetto) € 26,00

*Fruttato, floreale: frutta gialla matura, banana, ananas, pesca, vaniglia, ginestra.*

## Abruzzo:

**"Bio Zero" Abruzzo Doc 17** - Cascina del Colle - (Trebbiano)  € 24,00

*Floreale, fruttato: mandarino, ananas, frutta secca, fiori gialli.*

## Campania:

**Falanghina 17** - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Falanghina) € 25,00

*Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.*

**Greco di Tufo 16** - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Greco di Tufo) € 26,00

*Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.*

**"Furore 19** - Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) € 33,00

*Floreale, fruttato, minerale: erbe marine e biancospino, nocciola e mandorla.*

## Sicilia:

**Grotta dell'Oro 18** - Hibiscus - (Zibibbo) € 28,00

*Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.*

**La Segreta Bianco 18** - Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) € 22,00

*Floreale, fruttato: ananas, pesca, melone, agrumi.*

**Chardonnay 18** - Planeta - (Chardonnay) € 37,00

*Floreale, fruttato, minerale: glicine, zagara, ananas, pistacchio, vaniglia; barrique 10 mesi.*

**Vigna di Gabri 18** - Donnafugata - (Ansonica) € 24,00

*Floreale, fruttato, minerale: ananas, pesca, nocciola tostata; barrique 4 mesi.*

**Alastro 17** - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) € 22,00

*Floreale, fruttato, minerale: melone, pesca gialla, susine, miele; 10% vinificato in barrique.*

## Sardegna:

**Vermentino "Costamolino" 18** - Cantina Argiolas - (Vermentino) € 24,00

*Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, pompelmo, ginestra, mimosa, sapido.*



# Vini Rosati

## **Trentino Alto Adige:**

- Kretzer Terodego Rosato 2019** - De Vescovi Ulzbach - (Teroldego) € 25,00  
*Floreale, fruttato, minerale: ciliegia, lampone, fragoline di bosco, ribes rosso, sfumature floreali di violetta e i lievi cenni di erbe selvatiche di montagna.*
- Lagrein Rosato 19** - Castelfeder - (Lagrein) € 25,00  
*Floreale, fruttato: frutti rossi, rosa, melograno.*

## **Piemonte:**

- Rosato Brut "Rosè"** (Spumante) - Pico Macario - (Nebbiolo) € 25,00  
*Floreale, fruttato, minerale: melograno, ciliegia, sentori di sottobosco.*

## **Veneto:**

- Rosè Brut "Faivè" 18** (Spumante) - Nino Franco - (Prosecco, Merlot) € 25,00  
*Floreale, fruttato: aromi di crosta di pane, ricordi di mela rossa, erbe aromatiche, fiori di campo.*
- Chiaretto Valtenesi Roseri 18** - Cà Maiol (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera) € 23,00  
*Floreale, fruttato: fiori di pesco, melograno, incenso, litchi, pesca bianca, salvia.*

## **Marche:**

- "Sant'Isidoro" 16** - Az. Agr. Maria Pia Castelli - (Montepulciano, Sangiovese) € 24,00  
*Floreale, fruttato, minerale: rosa, geranio, melograno, ciliegia, sentori di sottobosco.*

# Vini Rossi

## Piemonte:

<b>La Monella Barbera Vivace del Monferrato 16</b> - Braida - (Barbera)	€ 22,00
<i>Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.</i>	
<b>Bricco dell'Uccellone 15 Barbera d'Asti</b> - Braida - (Barbera)	€ 70,00
<i>Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.</i>	
<b>Barbera "Sentieri" 15</b> - Vigneti Massa - (Barbera)	€ 22,00
<i>Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.</i>	
<b>Freisa "l'Avvelenata" 15</b> - Vigneti Massa - (Freisa)	€ 30,00
<i>Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.</i>	
<b>Dolcetto di Dogliani S. Luigi 18</b> - Marziano e Abbona - (Dolcetto)	€ 24,00
<i>Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.</i>	
<b>Nebbiolo Bricco Barone 17</b> - Marziano e Abbona - (Nebbiolo)	€ 28,00
<i>Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.</i>	
<b>Barolo Bricco Rocche Brunate 03</b> - Ceretto - (Nebbiolo)	€ 180,00
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.</i>	
<b>Barolo Cannubi Boschis 03</b> - Sandrone - (Nebbiolo)	€ 180,00
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.</i>	
<b>Barbaresco 97</b> - Gaja - (Nebbiolo)	€ 350,00
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.</i>	

## Trentino Alto Adige:

<b>Maglen 15</b> - Tramin - (Pinot Nero)	€ 42,00
<i>Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.</i>	
<b>"Riedel" Lagrein 18</b> - Castelfeder - (Lagrein)	€ 26,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: viola mammola, caffè, cioccolato.</i>	
<b>Lagrein Riserva 16</b> - Cant. Rottensteiner - (Lagrein)	€ 24,00
<i>Fruttato, erbaceo: ciliegia, frutti rossi, note di sottobosco, sapido, dolcemente tannico.</i>	
<b>Pinot Nero 17</b> - Cant. Rottensteiner - (Pinot Nero)	€ 24,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, delicatamente tannico.</i>	
<b>Pinot Nero "Schweizer" 16 - Franz Haas</b> - (Pinot Nero)	€ 52,00
<i>Fruttato, floreale: sentori di sottobosco, marasca, fragole mature. Setoso e delicatamente tannico.</i>	

- Pinot Nero "Glener" 17** - Castelfeder - (Pinot Nero) € 30,00  
*Fruttato, speziato, erbaceo: more, ciliegie e leggere impronte di vaniglia date dall'affinamento in barrique.*
- Pinot Nero Ris. "Burgum Novum" 13** - Castelfeder - (Pinot Nero) € 50,00  
*Fruttato, speziato: more, lamponi e cioccolato; 15 mesi barrique più 6 in bottiglia.*
- San Leonardo 2006** - Tenute S. Leonardo (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot) € 65,00  
*Fruttato, franco, erbaceo, etereo: ribes, prugna, marasca, mora, mirtillo, viola passita, tabacco, gianduia, liquerizia, spezie dolci, cacao, eucalipto, vendemmia tardiva; 24 mesi di barrique.*

#### **Friuli Venezia Giulia:**

- Merlot "Graf de La Tour" 11** - Fondazione Villa Russiz - (Merlot) € 54,00  
*Fruttato erbaceo, etereo: rose appassite, succo di more, mirtilli sotto spirito, macis, legno verde, pomodoro confit, tabacco, elementi ferrosi, china e spezie orientali; 24 mesi barrique.*

#### **Veneto:**

- Valpolicella Classico 18** - Bruno Damoli - (Corvina, Rondinella, Corvinone) € 24,00  
*Fruttato, erbaceo, etereo: mora, prugna, chiodi di garofano, liquerizia.*
- Ripassa 16 Valpolicella Sup.** - Zenato - (Corvina, Rondinella, Sangiovese) € 29,00  
*Fruttato, erbaceo, etereo: mora, visciola, ciliegia nera, fiori secchi; 18 mesi barrique.*
- Amarone "Ambrosan" 07** - Az. Agr. Nicolis - (Corvina, Rondinella, Croatina) € 65,00  
*Fruttato, erbaceo, etereo: spezie, pepe nero, anice, chiodi di garofano, rabarbaro, foglie di menta; 30 mesi barrique.*
- Amarone Classico 15** - Az. Agr. Brigaldara (Corvina 30%, Rondinella 15%, Corvinone 40%) € 55,00  
*Fruttato, erbaceo, etereo: confettura ciliegie, rosa appassita, spezie, china, mandorla, cioccolato, 18 mesi barrique*

#### **Toscana:**

- Morellino di Scansano "Lohsa" 17** - Poliziano - (Sangiovese 85%, Ciliegiolo 15%) € 24,00  
*Fruttato, floreale: violetta, frutta matura, ciliegia, amarena, mora, pepe, liquirizia dolce.*
- Rosso di Montepulciano 14** - Poliziano - (Prugnolo Gentile 80%, Merlot 20%) € 24,00  
*Fruttato, floreale, speziato: viola, mora, ciliegia, tabacco, morbido.*
- Rosso di Montalcino 14** - Uccelliera - (Sangiovese) € 24,00  
*Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: ciliegia in confettura, violetta, pepe, cuoio; 9 mesi di botte.*
- Nobile di Montepulciano 15** - Poliziano - (Prugnolo Gentile 85%, Colorino 15%) € 36,00  
*Fruttato, erbaceo, speziato: amarena, prugna, viola, tabacco, vaniglia; 16 mesi legno.*
- Chianti Classico Santedame 14** - Ruffino - (Sangiovese 85%, Cabernet-Merlot 15%) € 30,00  
*Fruttato, floreale, speziato: prugna passita, cuoio; 12 mesi barrique.*

<b>Tignanello 06</b> - Antinori - (Sangiovi, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	€ 150,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: frutti di bosco, cuoio, pepe nero, spezie dolci, grafite, iris, liquerizia.</i>	
<b>Romitorio 00</b> - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%)	€ 65,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.</i>	
<b>Brunello di Montalcino 11</b> - Uccelliera - (Sangiovese Grosso)	€ 56,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di frutti di bosco, chiodi di garofano, vaniglia, tabacco, buccia d'arancia candita; 36 mesi botte.</i>	
<b>Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 90,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.</i>	
<b>Brunello di Montalcino 97</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 110,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.</i>	
<b>Brunello di Montalcino Ris. 10</b> - Uccelliera - (Sangiovese Grosso)	€ 130,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla Fumo, maron glacè; 42 mesi botte.</i>	
<b>Brunello "Tenuta Nuova" 97</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 150,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.</i>	
<b>Solaia 00</b> - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%)	€ 180,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.</i>	
<b>Ornellaia 00</b> - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc)	€ 150,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.</i>	
<b>Umbria:</b>	
<b>Colleciocco 11 Montefalco Sagrantino Docg</b> - Agr. Spacchetti - (Sagrantino)	€ 36,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 18 mesi di legno, 36 bott.</i>	
<b>Montefalco Sagrantino 09</b> - Lungarotti - (Sagrantino)	€ 36,00
<i>Fruttato, speziato, etereo: frutti rossi, cacao spezie dolci; 18 mesi di legno, 12 in bottiglia.</i>	
<b>Campania:</b>	
<b>Montevetrano 12</b> - Az. Agr. Montevetrano - (Cabernet Sauv., Merlot, Aglianico)	€ 60,00
<i>Fruttato e floreale: frutti di rovo, viola, rosa e spezie, con note affumicate, terrose e balsamiche.</i>	

**Aglianico "Diciotto" 17** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 25,00

*Fruttato, speziato: mirti, pepe e sentori balsamici; 12 mesi in barrique.*

**Taurasi 13** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 38,00

*Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice.*

**Serpico 99** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 60,00

*Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: bacche di ginepro, frutta scura sotto spirito, tabacco, humus.*

### **Sicilia:**

**La Segreta Rosso 17** - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc) € 22,00

*Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, sfumature minerali; solo acciaio.*

**8.8 Podere Regia Trazzera Borbonica 14** - Baroni di Pianogrillo - (Nero D'Avola) € 24,00

*Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, frutti rossi, sfumature minerali.*

**Syrah 11** - Planeta - (Syrah) € 35,00

*Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: ribes in confettura, tabacco, grafite, caffè tostato; 12 mesi barrique.*

**Sammauro Cerasuolo di Vittoria 12** - Antica Tenuta Nanfro - (Frappato, Nero d'Avola) € 26,00

*Fruttato, floreale, etereo: ciliegie, lamponi, mallo di noce, erbe aromatiche, liquirizia, agrumi e tabacco.*