

Le Bollicine... Metodo Classico

Valle D'Aosta:

"XT" Blanc de Morgex et de la Salle

Cavè Mont Blanc de Morgex et de la Salle € 35,00

"Cuvee Du Prince" Brut Nature 10

Cavè Mont Blanc De Morgex et de la Salle € 56,00

Lombardia:

MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello € 32,00

VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata € 30,00

PRESTIGE Franciacorta Brut - Az. Agr. Ca' del Bosco € 40,00

MONTE ROSSA Prima Cuvèe Brut - Monte Rossa € 36,00

MONTE ROSSA Blanc del Blanc - Monte Rossa € 38,00

VIGNA DORATA Franciacorta Rosè - Cantina Vigna Dorata € 34,00

MONSUPELLO Rosè - Monsupello € 34,00

LE RIVE Franciacorta Rosè 14 - Az. Agr. Al Rocol € 35,00

VIGNA DORATA Franciacorta Nature - Cantina Vigna Dorata € 32,00

CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 17 - Az. Agr. Al Rocol € 39,00

CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 14 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76,00

MARTIGNAC Franciacorta Satèn 18 - Az. Agr. Al Rocol € 36,00

VIGNA DORATA Franciacorta Satèn - Cantina Vigna Dorata € 32,00

CA' DEL BOSCO Satèn 17 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76,00

BELLAVISTA Gran Cuvèe Satèn 16 - Cantina Bellavista € 65,00


ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 09 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 120,00

Trentino:

REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 17 - Azienda del Revì € 30,00

MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser € 35,00

MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser € 46,00

| | |
|---|---------|
| FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 15 - F.lli Lunelli | € 48,00 |
| FERRARI PERLE' BIANCO Trento Doc Brut 14 - F.lli Lunelli | € 53,00 |
| REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 18 - Azienda del Revì | € 34,00 |
| K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 14 - De Vescovi Ulzbach | € 48,00 |
| K 900 Metodo Classico Pas Dosè 14 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach | € 48,00 |
| REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 17 - Azienda del Revì | € 34,00 |
| CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì | € 43,00 |
| ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri | € 38,00 |
| PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato - Azienda del Revì  | € 57,00 |

Piemonte:

| | |
|--|---------|
| Alta Langa Brut "Limited Edition" - Fontanafredda | € 34,00 |
|--|---------|

Friuli Venezia Giulia:

| | |
|---|---------|
| 1648 METODO CLASSICO BRUT 2013 - Tenuta di Angoris | € 33,00 |
|---|---------|

Emilia Romagna:

| | |
|---|---------|
| Metodo Classico Rosè - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara) | € 28,00 |
| VIGNA AL VENTO 16 Metodo Classico - Tenuta di Aljano (Spergola) | € 32,00 |
| CA BESINA 16 Metodo Classico - Casali Viticoltori (Spergola) | € 32,00 |
| LINI 910 BRUT Metodo Classico - Cantine Lini | € 28,00 |
| LINI 910 ROSE' Metodo Classico - Cantine Lini | € 28,00 |
| Il Mattaglio Brut Metodo Classico - Cantina della Volta (Chardonnay) | € 30,00 |
| Il Mattaglio Rosè Metodo Classico - Cantina della Volta (Pinot Nero) | € 30,00 |
| Cristian Bellei 2015 - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara) | € 28,00 |

Toscana:

| | |
|---|---------|
| LA REGOLA Metodo Classico Brut Nature Millesimato 14 | € 36,00 |
|---|---------|

Lazio:

| | |
|--|---------|
| COTARELLA Metodo Classico Brut - Famiglia Cotarella (Roschetto) | € 25,00 |
|--|---------|

Le Bollicine....Metodo Champenoise:




Crémant:

| | |
|--|---------|
| Cremant Rosè - Pierre Ponnelle - Cremant de Bourgogne | € 32,00 |
| Cremant Brut - Villebois - Cremant de Loire | € 32,00 |
| “La Grand Classique” Brut - Dangin - Cremant de Bourgogne | € 34,00 |
| Cremant Brut - Lorentz - Cremant d’Alsace | € 32,00 |
| Cremant Brut - Domain Engel - Cremant d’Alsace | € 34,00 |
| Blanc de Noire Cremant - Dangin - Cremant de Bourgogne | € 35,00 |

Champagnes:

| | |
|---|----------|
| L.Bernard-Pitois Premiere Cru (Ay) | € 50,00 |
| Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay) | € 69,00 |
| Castelnau Brut Reserve (Reims) | € 59,00 |
| Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne) | € 52,00 |
| Castelnau Extra Brut (Reims) | € 65,00 |
| Charles Heidsieck Brut Reserve (Reims) | € 68,00 |
| Gosset Brut (Ay) | € 65,00 |
| Castelnau Blanc de Blanc Millèsimè 2006 (Reims) | € 85,00 |
| Laurent Perrier Rosè Brut (Tours sur Marne) | € 95,00 |
| Ruinart Brut (Reims) | € 90,00 |
| Ruinart Rosè (Reims) | € 120,00 |
| Ruinart Blanc de Blanc (Reims) | € 130,00 |
| Dom Perignon Brut Vintage 2008 (Epernay) | € 300,00 |

Emilia Romagna: Vini Bianchi

- "Bocca di Rosa" 18** - Az. Agr. Luretta - (Malvasia)  € 26,00
Floreale, fruttato, aromatico: fiori bianchi, mela gialla, frutta matura, secco.
- "Selìn DI' Armari" 18** - Az. Agr. Luretta - (Chardonnay)  € 40,00
Floreale, fruttato: banana, pesca gialla, frutta esotica, vaniglia e spezie dolci; 9 mesi barrique.
- "I Nani e le Ballerine" 19** - Az. Agr. Luretta - (Sauvignon)  € 30,00
Floreale, fruttato: frutto della passione, litchi, note di frutta secca.
- Notte di Luna 18** – Az. Agricola Cà De Noci - (Moscato Bianco, Malvasia, Spergola) **BIO** € 30,00
Floreale, fruttato, minerale, rosa, frutta gialla, agrumi, canditi, cannella, burro, macerazione sulle bucce per 5 giorni, affina 12 mesi in botti di rovere e acacia

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 Scuro 910** - Lini - (Salamino, Ancellotta) **RE** € 14,00
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)  € 28,00
Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.
- Pantera 16** - Az. Agr. Luretta - (Barbera, Bonarda, Cabernet)  € 28,00
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Ala del Drago 17** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 24,00
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Achab 16** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 36,00
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 20 - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 26,00

Fruttato, floreale: profumi delicati di fiori, pesca, limone, fresco, sapido.

Petite Arvine 20 - Chateau Feuillet - (Petite Arvine) € 30,00

Fruttato, floreale: Note fruttate di pompelmo, frutto della passione e melone bianco, fiori di campo.

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" 18 - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 52,00

Fruttato, minerale: tiglio, cedro, susina bianca, miele, aromi di caramello, vaniglia e pietra focaia.

Erbaluce di Caluso 20 Dry Ice - Az. Agr. Silva - (Erbaluce di Caluso) € 24,00

Fruttato, floreale: miele, ginestra con finale di mela renetta aromatico.

Arneis Blange' 20 - Ceretto - (Arneis)  € 30,00

Floreale, minerale: fiori bianchi, mela verde, fresco.

Lombardia:

Lugana "Vigna Fenil Bòi" 20 - Az. Agr. F.lli Turina - (Turbiana di Lugana) € 25,00

Fruttato, floreale: frutta esotica matura, minerale, sapido con finale persistente.

Alto Adige:

Chardonnay "Doss" 20 - Castelfeder - (Chardonnay) € 26,00

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica matura, cannella, mela gialla.

Müller Thurgau "Gassner" 18 - Castelfeder - (Müller Thurgau) € 26,00

Aromatico, fruttato, floreale: frutta matura, pera, mela gialla, rosa, noce moscata.

Moscato Giallo 19 - Vallarom - (Moscato Giallo)  € 26,00

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica, cannella, melone, pesca in sciroppo, non filtrato.

Gewurztraminer Vom Lem 20 - Castelfeder - (Gewurztraminer) € 30,00

Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa, miele, spezie.

| | |
|--|---------|
| Chardonnay Ris, "Burgum Novum" 17 - Castelfeder - (Chardonnay) | € 39,00 |
| <i>Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.</i> | |
| "Emperia" 18 Vigneti delle Dolomiti Igt - Az Agr. De Vescovi Ulzbach (Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni) | € 32,00 |
| <i>Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.</i> | |
| Nussbaumer 19 - Tramin - (Gewurztraminer) | € 39,00 |
| <i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.</i> | |
| Stoan 18 - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%) | € 37,00 |
| <i>Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.</i> | |
| Manna 18 - Franz Haas - (Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay) | € 38,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.</i> | |
| Friuli Venezia Giulia: | |
| PICOL Sauvignon 17 - Lis Neris - (Sauvignon) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, sambuco, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i> | |
| Sauvignon de la Tour 14 - Fondazione Villa Russiz - (Sauvignon) | € 44,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: fiori di sambuco, pompelmo, cedro, pesca bianca, frutta esotica.</i> | |
| Sauvignon Ronco del Cerò 18 - Venica & Venica - (Sauvignon) | € 34,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i> | |
| Sauvignon Ronco delle Mele 17 - Venica & Venica - (Sauvignon) | € 50,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.</i> | |
| JUROSA 17 Chardonnay - Lis Neris - (Chardonnay) | € 32,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, camomilla, te verde e vaniglia, 11 mesi di botte.</i> | |
| BBK Ribolla 19 - Lis Neris - (Ribolla) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i> | |
| L'ADELCHI Ribolla 18 - Venica & Venica - (Ribolla) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i> | |
| Friulano La Vila 17 - Lis Neris - (Tocai Friulano) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i> | |
| GRIS Pinot Grigio 18 - Lis Neris - (Pinot Grigio) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.</i> | |
| Vintage Tunina - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) | € 70,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.</i> | |

Kaplia Bianco 16 - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 52,00
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.

Ribolla Gialla 17 - Podversic Damian - (Ribolla Gialla) € 55,00
Ambrato e luminoso nel bicchiere, con un profilo aromatico unico, dagli intensi sentori di frutta gialla, minerali ed eterei. Al palato è sapido, elegante e raffinato, delicatamente tannico e molto persistente, con una netta traccia minerale. Vinificato esclusivamente in legno, secondo i ritmi della natura e le fasi lunari, con macerazioni lunghe e fermentazioni spontanee, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Non filtrato.

Veneto:


"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Astoria € 22,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Private Garnei" Prosecco di Valdobbiadene Brut Dosaggio Zero Docg - Bisol € 30,00
Floreale, fruttato: biancospino, ginestra e sambuco e fruttato di ananas, litchi e bergamotto.

"Arzanà" Prosecco Cartize Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 30,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Col Credas" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Brut - Adami € 22,00
Floreale, fruttato: fiori di glicine e d'acacia, frutti bianchi, fresco, sapido.

"Tenuta de Val de Brun" Prosecco Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 22,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Gaggiandre" Prosecco Bio Extra Dry - Astoria  € 22,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Dei Casel" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Extra Dry - Adami € 22,00
Fruttato, floreale: mela gialla, pesca, frutta esotica, glicine, fiori d'acacia, fresco.

"Vigneto Giardino" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Dry - Adami € 22,00
Floreale fruttato: mela gialla pesca, fiori di glicine e d'acacia, fresco.

Custoza Sup. Cà del Magro 19 - Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese) €25,00
Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.

Soave "Vigneti di Foscarino" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega) € 25,00
Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.

Soave Classico "Le Carbonare" 18 - Az. Agr. Inama - (Garganega) € 30,00
Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.

| | |
|---|---------|
| Sauvignon "Vulcaia Fumè" 19 - Az. Agr. Inama - (Sauvignon) | € 40,00 |
| <i>Fruttato: note di caffè e spezie, frutta secca ed agrumi, persistente.</i> | |
| Liguria: | |
| Vermentino Colli di Luni "Augusto" 20 - La Pietra del Focolare - (Vermentino) | € 24,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pera, mela, ginestra, fiori gialli, pesca, resina.</i> | |
| Vermentino Colli di Luni "Solarancio" 20 - La Pietra del Focolare - (Vermentino) | € 30,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.</i> | |
| Marche: | |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg 18 - Az. Agr. Mancinelli - (Verdicchio) | € 26,00 |
| <i>Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.</i> | |
| Verdicchio di Matelica Docg 19 - Az. Agr. Borgo Paglianello - (Verdicchio) | € 27,00 |
| <i>Floreale, fruttato: mela, fiori gialli, erbe aromatiche, sentori di Fieno</i> | |
| Umbria: | |
| Cervaro Della Sala 18 - Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%) | € 65,00 |
| <i>Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.</i> | |
| Lazio: | |
| "Soente" 20 - Famiglia Cotarella - (Viognier) | € 25,00 |
| <i>Fruttato, floreale: note di agrumi e fiori bianchi, gardenia, litchi e salvia, polvere da sparo.</i> | |
| "Ferentano" 17 - Famiglia Cotarella - (Roschetto) | € 26,00 |
| <i>Fruttato, floreale: frutta gialla matura, banana, ananas, pesca, vaniglia, ginestra.</i> | |
| Abruzzo: | |
| "Bio Zero" Abruzzo Doc 17 - Cascina del Colle - (Trebiano)  | € 24,00 |
| <i>Floreale, fruttato: mandarino, ananas, frutta secca, fiori gialli.</i> | |
| Campania: | |
| Falanghina 20 - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Falanghina) | € 25,00 |
| <i>Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.</i> | |
| Greco di Tufo 18 - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Greco di Tufo) | € 26,00 |
| <i>Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.</i> | |

| | |
|--|---------|
| "Furore" 20 - Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) | € 34,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: erbe marine e biancospino, nocciola e mandorla.</i> | |
| Sicilia: | |
| Grotta dell'Oro 18 - Hibiscus - (Zibibbo) | € 32,00 |
| <i>Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.</i> | |
| La Segreta Bianco 19 - Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) | € 25,00 |
| <i>Floreale, fruttato: ananas, pesca, melone, agrumi.</i> | |
| Sur Sur 21 - Donnafugata - (Grillo) | € 26,00 |
| <i>Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.</i> | |
| Chardonnay 18 - Planeta - (Chardonnay) | € 38,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: glicine, zagara, ananas, pistacchio, vaniglia; barrique 10 mesi.</i> | |
| Vigna di Gabri 19 - Donnafugata - (Ansonica) | € 25,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: ananas, pesca, nocciola tostata; barrique 4 mesi.</i> | |
| Alastro 20 - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) | € 24,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: melone, pesca gialla, susine, miele; 10% vinificato in barrique.</i> | |
| Sardegna: | |
| Vermentino "Costamolino" 18 - Cantina Argiolas - (Vermentino) | € 24,00 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, pompelmo, ginestra, mimosa, sapido.</i> | |

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.

Sicilia:

- "Le Sabbie dell'Etna" 20 Etna Rosato** - (Nerello Mascalese) € 24,00
Floreale, fruttato, minerale: lampone, melograno, salvia, menta

Vini Rossi

Piemonte:

- La Monella Barbera Vivace del Monferrato 16** - Braida - (Barbera) € 22,00
Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.
- Bricco dell'Uccellone 15 Barbera d'Asti** - Braida - (Barbera) € 70,00
Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.
- Barbera "Sentieri" 15** - Vigneti Massa - (Barbera) € 22,00
Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.
- Freisa "l'Avvelenata" 15** - Vigneti Massa - (Freisa) € 30,00
Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.
- Dolcetto di Dogliani S. Luigi 18** - Marziano e Abbona - (Dolcetto) € 24,00
Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.
- Nebbiolo Bricco Barone 17** - Marziano e Abbona - (Nebbiolo) € 28,00
Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.
- Barolo Bricco Rocche Brunate 03** - Ceretto - (Nebbiolo) € 220,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.
- Barolo Cannubi Boschis 03** - Sandrone - (Nebbiolo) € 220,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.
- Barbaresco 97** - Gaja - (Nebbiolo) € 380,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.

Trentino Alto Adige:

- Maglen 15** - Tramin - (Pinot Nero) € 42,00
Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.
- Pinot Nero 17** - Cant. Rottensteiner - (Pinot Nero) € 24,00
Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, delicatamente tannico.
- Pinot Nero "Schweizer" 16 - Franz Haas** - (Pinot Nero) € 52,00
Fruttato, floreale: sentori di sottobosco, marasca, fragole mature. Setoso e delicatamente tannico.
- 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, mirtillo 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%, Ciliegiole 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.

Tignanello 06 - Antinori - (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) € 200,00

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: frutti di bosco, cuoio, pepe nero, spezie dolci, grafite, iris, liquerizia.

Romitorio 00 - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%) € 65,00

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.

Brunello di Montalcino 11 - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 56,00

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di frutti di bosco, chiodi di garofano, vaniglia, tabacco, buccia d'arancia candita; 36 mesi botte.

- Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 100,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Brunello di Montalcino 97** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 110,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.
- Brunello di Montalcino Ris. 10** - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 150,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla Fumo, maron glacè; 42 mesi botte.
- Brunello "Tenuta Nuova" 97** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 180,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Solaia 00** - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%) € 290,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.
- Ornellaia 00** - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc) € 250,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.

Umbria:

- Colleciocco 11 Montefalco Sagrantino Docg** - Agr. Spacchetti - (Sagrantino) € 36,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 18 mesi di legno, 36 bott.
- Montefalco Sagrantino 09** - Lungarotti - (Sagrantino) € 36,00
Fruttato, speziato, etero: frutti rossi, cacao spezie dolci; 18 mesi di legno, 12 in bottiglia.

Campania:

- Montevetrano 12** - Az. Agr. Montevetrano - (Cabernet Sauv., Merlot, Aglianico) € 60,00
Fruttato e floreale: frutti di rovo, viola, rosa e spezie, con note affumicate, terrose e balsamiche.
- 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, etero: visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice.
- Serpico 99** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 60,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: bacche di ginepro, frutta scura sotto spirito, tabacco, humus.

Sicilia:

- La Segreta Rosso 18** - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc) € 22,00
Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, sfumature minerali; solo acciaio.

Quater Vitis 15 - Firriato - (Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio) € 26,00

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.