

Le Bollicine... Metodo Classico

Valle D'Aosta:

"Cuvee Du Prince" Brut Nature 16

Cavè Mont Blanc De Morgex et de la Salle € 58

Lombardia:

MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello € 36

VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata € 33

PRESTIGE Franciacorta Brut - Az. Agr. Ca' del Bosco € 49

MONTE ROSSA Blanc del Blanc - Monte Rossa € 43

MONSUPELLO Rosè Brut - Monsupello € 39

VIGNADORATA Franciacorta Rosè - Cantina Vigna Dorata € 39

LE RIVE Franciacorta Rosè 24 - Az. Agr. Al Rocol € 37

MURATORI Franciacorta Rosè Extra Brut 22 - Az. Agr. F.lli Muratori € 48

VIGNA DORATA Franciacorta Nature - Cantina Vigna Dorata € 37

MONSUPELLO Metodo Classico Nature - Monsupello € 39

CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 19 - Az. Agr. Al Rocol € 39

CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 77

MARTIGNAC Franciacorta Satèn 24 - Az. Agr. Al Rocol € 37

VIGNA DORATA Franciacorta Satèn - Cantina Vigna Dorata € 36

CA' DEL BOSCO Satèn 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 79

BELLAVISTA Gran Cuvée Satèn 17 - Cantina Bellavista € 77

ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 13 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 140

Molise:

DI MAJO NORANTE Brut 20 - Az. Di Majo Norante (Falanghina)  € 45


Toscana:

FELSINA Metodo Classico - Felsina (Sangiovese, Pinot Nero, Chardonnay) € 49

Trentino:

REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 21 - Azienda del Revì € 35

CUVEE 601 BRUT Trento Doc - Cantina di Trento € 34

MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser	€ 37
K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 15 - De Vescovi Ulzbach	€ 53
BLANK 2021 PAS DOSE' - De Vescovi Ulzbach	€ 38
CUVEE 601 BRUT ROSE' Trento Doc - Cantina di Trento	€ 35
REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 21 - Azienda del Revì	€ 37
CUVEE 601 BRUT Dosaggio 0 Trento Doc - Cantina di Trento	€ 35
MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser	€ 47
CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì	€ 46
ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri	€ 39
REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 19 - Azienda del Revì	€ 36
FERRARI PERLE' BIANCO Trento Doc Brut 16 - F.lli Lunelli	€ 65
FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 18 - F.lli Lunelli	€ 65
PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato - Azienda del Revì 	€ 60

Piemonte:


PARCELLAIRE 18 Alta Langa Brut - Enrico Serafino	€ 56
OUDEIS BRUT Alta Langa Brut 20 "" - Enrico Serafino	€ 45
OUDEIS ROSE' Alta Langa Brut 20 "" - Enrico Serafino	€ 46
PROPAGO EXTRA BRUT 19 Alta Langa - Enrico Serafino	€ 49
Alta Langa Brut Cuveè 120 mesi, Riserva 2009 - Gancia	€ 110

Emilia Romagna:

VIGNA AL VENTO 18 Metodo Classico - Tenuta di Aljano (Spergola)	€ 39
CA BESINA 16 Metodo Classico - Casali Viticultori (Spergola)	€ 35
LINI 910 ROSE' 17 Metodo Classico - Cantine Lini	€ 32
LINI 910 BRUT 05 Metodo Classico - Cantine Lini	€ 36
Il Mattaglio Brut Metodo Classico - Cantina della Volta (Chardonnay)	€ 35
Il Mattaglio Rosè Metodo Classico - Cantina della Volta (Chard. e Pinto nero)	€ 35
Cristian Bellei 2015 - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara)	€ 35

Le Bollicine....Metodo Champenoise:


Crémant:

Cremant Brut Rosè – Domaine du Chetif Quart – Cremant de Bourgogne 	€ 35
Cremant Brut Rosè _ Pierre Ponnelle– Cremant de Bourgogne	€ 34
Cremant Brut – Pierre Ponnelle – Cremant de Bourgogne	€ 34
Cremant D’Alsace Brut Rosè – Wunsch et Mann - Cremant d’Alsace	€ 34
Blanc de Noire Cremant – Delorme - Cremant de Bourgogne	€ 35




Champagnes:

Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay)	€ 92
Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne)	€ 67
Signature Brut – Huguenot Tassin (Celles su Ourge)	€ 70
Charles Heidsieck Brut Reserve (Reims)	€ 70
Gosset Brut (Ay)	€ 70
Laurent Perrier Rosè Brut (Tours sur Marne)	€ 95
Ruinart Brut (Reims)	€ 95
Laurent Perrier Brut Millesimè 2021(Tours sur Marne)	€ 95
Ruinart Rosè (Reims)	€ 140
Ruinart Blanc de Blanc (Reims)	€ 150
Dom Perignon Brut Vintage 2008 (Epernay)	€ 300

Emilia Romagna: Vini Bianchi

- "Selìn Dl'Armari" 21** - Az. Agr. Luretta - (Chardonnay)  € 45
Floreale, fruttato: banana, pesca gialla, frutta esotica, vaniglia e spezie dolci; 9 mesi barrique.
- Notte di Luna 22** - Az. Agricola Cà De Noci - (Moscato Bianco, Malvasia, Spergola) **BIO** € 36
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** € 22
Floreale, fruttato: iris, ciclamino, more, visciole, lamponi, accompagnato da note delle loro confetture.
- "Sette Filari" Reggiano Lambrusco Dop** - Tenuta di Aljano - **RE** € 16
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** € 16
Floreale, fruttato: marasche, frutti di bosco, prugna matura, corposo, sapido, secco.
- Rio delle Viole Riserva 17** - Tenuta di Aljano - (Cabernet Sauvignon)  € 35
Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.
- Ala del Drago 19** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 30
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Achab 16** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 36
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 23 - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 32

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

Chardonnay 24 - Les Cretes - (Chardonnay) € 32

Fruttato, floreale, aromatico: pesca bianca, pera Williams, melissa e note di nocciola

Petite Arvine 23 - Chateau Feuillet - (Petite Arvine) € 32

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

Chambave Muscat 24 - Les Cretes - (Muscat Petite Grain) € 32

Fruttato, floreale, Al naso floreale gelsomino, peonia, con note di mela, susina e agrumi. Al gusto sapido, equilibrato, con nuances minerali.

Chardonnay Cuvée Bois 23 - Les Cretes - (Chardonnay) € 62

Fruttato, floreale, aromatico: giallo dorato, note intense di frutta matura e spezie, nota tostata.

Uno dei grandi Chardonnay italiani, la cui fermentazione e maturazione avvengono in botti di legno e che conferiscono al vino una rilevante complessità gusto-olfattiva ed una grande profondità. Lungo e piacevolissimo, il Cuvée Bois di Les Crêtes è la dimostrazione di tutta la classe dei vini della Valle d'Aosta in generale.

Piemonte:

Nascetta 23 - Az. Agr. Diego Conterno - (Nascetta) € 32

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona Timorasso 23 - Az. Agr. Mariotto - (Timorasso) € 32

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona "Montecitorio 20" - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 60

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

Arneis Blange' 24 - Ceretto - (Arneis)  € 32

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

Lombardia:

Lugana “Vigna Fenil Bòi” 24 – Az. Agr. F.lli Turina – (Turbiana di Lugana) € 30
Fruttato, floreale: frutta esotica matura, minerale, sapido con finale persistente.

Alto Adige:

Chardonnay “Doss” 23 – Castelfeder – (Chardonnay) € 30
Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica matura, cannella, mela gialla.

Gewurztraminer 23 – Castelfeder (Gewurztraminer) € 34
Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa, miele, spezie.

Chardonnay Ris, “Burgum Novum” 21 – Castelfeder – (Chardonnay) € 42
Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.

Planta 20 – De Vescovi Ulzbach (Manzoni, Sauvignon, Pinot Bianco) € 32
Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.

Nussbaumer 22 – Tramin – (Gewurztraminer) € 52
Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.

Stoan 23 - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%) € 48
Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.

Manna 23 - Franz Haas - (Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay) € 42
Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.

Friuli Venezia Giulia:

Sauvignon Ronco del Cerò 23 - Venica & Venica - (Sauvignon) € 37
Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.

Sauvignon Ronco delle Mele 23 - Venica & Venica - (Sauvignon) € 55
Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.

TALIS Pinot Bianco 24 – Venica & Venica – (Pinot Bianco) € 34
Floreale, fruttato, minerale: nespola, fiore di gelsomino, frutta secca.

SAN SERF 2015 Bianco DOC Collio – Castello di Spessa (Pinot Bianco) € 62
Floreale, fruttato, minerale: Frutta esotica matura, frutta secca, mandorla, spezie dolci.

L’ADELCHI Ribolla 24 – Venica & Venica – (Rebolla) € 33
Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.

Pinot Grigio 24 –Livio Felluga - (Pinot Grigio) € 36
Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.

Vintage Tunina 22 - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) € 70

Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.

Kaplia Bianco 19 - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 59

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 19 - Podversic Damian - (Ribolla Gialla) € 59

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.

Malvasia 19 - Podversic Damian - (Malvasia Istriana) € 59

Il vino Malvasia si presenta nel calice con veste dorata intensa orlata da riflessi arancioni. Naso profondo e suggestivo, ricco di descrittori tra cui spiccano l'albicocca matura, la camomilla, la scorza d'arancia e le erbe spontanee. La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 – 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

Veneto:

“Crede” Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Brut – Bisol € 25

Floreale, fruttato: fiori di glicine e d'acacia, frutti bianchi, fresco, sapido.

“La Rivetta” Prosecco Cartize Sup. Docg Brut – Villa Sandi € 39

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

“Molera ” Prosecco Superiore Docg Extra Dry - Bisol € 25

Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

Custoza Sup. Cà del Magro 23 – Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese) € 30

Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.

Soave “Vigneti di Foscari” 21 – Az. Agr. Inama – (Garganega) € 32

Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.

Soave Classico “Le Carbonare” 20 – Az. Agr. Inama – (Garganega) € 34

Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.

Liguria:

- Vermentino Colli di Luni "Augusto" 24** – La Pietra del Focolare - (Vermentino) € 30
Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.
- Pigato Riviera Ligura di Ponente 24** – Cantina Sancio - (Pigato) € 28
Floreale, fruttato, minerale: pera, mela, ginestra, fiori gialli, pesca, resina.
- Vermentino Colli di Luni "Solarancio" 23** – La Pietra del Focolare - (Vermentino) € 35
Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.


Marche:

- Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg 24** – Tenuta dell'Ugolino – (Verdicchio) € 28
Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.
- Verdicchio di Matelica Docg 22** – Az. Agr. Borgo Paglianetto– (Verdicchio) € 30
Floreale, fruttato: mela, fiori gialli, erbe aromatiche, sentori di Fieno


Umbria:

- Cervaro Della Sala 22** – Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%) € 68
Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.

Toscana:

- Teia Bolgheri Bianco 24** – Villanoviana - (Vermentino, Viognier)  € 34
Floreale, fruttato: pesca, albicocca, agrumi, camomilla, cenni di rosmarino.

Lazio:

- Satrico 2024** – Casale del Giglio – (Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano Giallo) € 28
Fruttato, floreale: agrumato, aromatico, salvia, fiori gialli, minerale
- Propizio 2024** – Sangirolami – (Grechetto)  € 28
Fruttato, floreale: agrumato, aromatico, frutta esotica, biancospino, ananas, minerale

Campania:

- Falanghina 22** – Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Falanghina) € 30
Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.
- Greco di Tufo 23** – Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Greco di Tufo) € 30
Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.

"Furore" 24 – Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) € 42

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

Sicilia:

Grotta dell'Oro 23 – Hibiscus – (Zibibbo) € 39

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

La Segreta Bianco 23 – Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) € 30

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

Grillo d'Altura 23 – Tenute Lombardo – (Grillo) € 30

Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.

Bianco d'Altura 23 – Tenute Lombardo – (Catarratto) € 30

Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.

La Fuga – Donnafugata – (Chardonnay) € 35

Floreale, fruttato: frutta tropicale, sentori di limone e fiori bianchi, minerale.

Chardonnay 23 - Planeta - (Chardonnay) € 40

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

Vigna di Gabri 22 - Donnafugata - (Ansonica) € 30

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

Alastro 23 - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) € 30

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

Sardegna:

Vermentino "Costamolino" 23 - Cantina Argiolas - (Vermentino) € 30

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

Vini Rosati

Trentino Alto Adige:

Lagrein Rosato 23 – Castelfeder – (Lagrein) € 30

Floreale, fruttato: frutti rossi, rosa, melograno.

Kretzer Terodego Rosato 21 – De Vescovi Ulzbach – (Teroldego) € 30

Floreale, fruttato, minerale: ciliegia, lampone, fragoline di bosco, ribes rosso, sfumature floreali di violetta e i lievi cenni di erbe selvatiche di montagna

Veneto:

Rosè Brut "Faivè" 22 (Spumante) - Nino Franco - (Prosecco, Merlot) € 28

Floreale, fruttato: aromi di crosta di pane, ricordi di mela rossa, erbe aromatiche, fiori di campo.

Chiaretto Valtenesi "Roseri" 22 – Cà Maiol (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera) € 28

Floreale, fruttato: fiori di pesco, melograno, incenso, litchi, pesca bianca, salvia.

Sicilia:

"Le Sabbie dell'Etna" 24 Etna Rosato – (Nerello Mascalese) € 30

Floreale, fruttato, minerale: lampone, melograno, salvia, menta

Vini Rossi

Piemonte:

La Monella Barbera Vivace del Monferrato 22 - Braida - (Barbera)	€ 26
<i>Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.</i>	
Bricco dell'Uccellone 20 Barbera d'Asti - Braida - (Barbera)	€ 75
<i>Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.</i>	
"Sentieri" Barbera 22 - Vigneti Massa - (Barbera)	€ 30
<i>Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.</i>	
"L'Avvelenata" Freisa 20 - Vigneti Massa - (Freisa)	€ 34
<i>Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.</i>	
"S. Luigi" Dolcetto di Dogliani 21 - Marziano e Abbona - (Dolcetto)	€ 30
<i>Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.</i>	
"Coste di Rose" Barolo 18 - Marchesi di Barolo - (Nebbiolo)	€ 79
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: rosa, liquerizia, spezie, tabacco, erbe aromatiche.</i>	
"Bricco Barone" Nebbiolo 21 - Marziano e Abbona - (Nebbiolo)	€ 34
<i>Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.</i>	
"Bricco Rocche Brunate" Barolo 03 - Ceretto - (Nebbiolo)	€ 250
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.</i>	
Barolo Cannubi Boschis 03 - Sandrone - (Nebbiolo)	€ 290
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.</i>	
Barbaresco 97 - Gaja - (Nebbiolo)	€ 750
<i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.</i>	

Trentino Alto Adige:

Maglen 20 - Tramin - (Pinot Nero)	€ 56
<i>Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.</i>	
Teroldego Rotaliano 23 - De Vescovi Ulzbach - (Teroldego)	€ 32
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: ribes rosso, lampone, pepe, chiodi di garofano, cuoio.</i>	
Lagrein Riserva 20 - Cant. Rottensteiner - (Lagrein)	€ 32
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, tannico.</i>	
Pinot Nero 22 - Cant. Rottensteiner - (Pinot Nero)	€ 30
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: ciliegia, mora, tabacco conciato, delicatamente tannico.</i>	
Pinot Nero "Schweizer" 21 - Franz Haas - (Pinot Nero)	€ 56
<i>Fruttato, floreale: sentori di sottobosco, marasca, fragole mature, setoso e tannico.</i>	
Pinot Nero "Glen" 21 - Castelfeder - (Pinot Nero)	€ 34
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: more, ciliegie e leggere impronte di vaniglia date dall'affinamento in barrique.</i>	

Pinot Nero Ris. "Burgum Novum" 17 - Castelfeder - (Pinot Nero)	€ 52
<i>Fruttato, speziato: more, lamponi e cioccolato; 15 mesi barrique più 6 in bottiglia.</i>	
Veneto:	
Valpolicella Classico 22 - Bruno Damoli - (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 30
<i>Fruttato, erbaceo, etereo: mora, prugna, chiodi di garofano, liquerizia.</i>	
Ripassa 20 Valpolicella Sup. - Zenato - (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	€ 34
<i>Fruttato, erbaceo, etereo: mora, visciola, ciliegia nera, fiori secchi; 18 mesi barrique.</i>	
Amarone "Case Vece" 12 - Az. Brigaldara (Corvina 30%, Rondinella 15%, Corvinone 40%)	€ 85
<i>Fruttato, erbaceo, etereo: confettura mora e prugna, rosa appassita, pepe nero, chiodi di garofano, liquerizia cioccolato, 36 mesi barrique</i>	
Toscana:	
"Albarese" Cilieggiolo 21 - Cantina I Vini di Maremma (Cilieggiolo)	€ 28
<i>Fruttato, floreale: frutta matura, ciliegia, mora, pepe.</i>	
Morellino di Scansano "Lohsa" 22 - Poliziano - (Sangiovese 85%, Cilieggiolo 15%)	€ 30
<i>Fruttato, floreale: violetta, frutta matura, ciliegia, amarena, mora, pepe, liquirizia dolce.</i>	
Rosso di Montepulciano 22 - Poliziano - (Prugnolo Gentile 80%, Merlot 20%)	€ 30
<i>Fruttato, floreale, speziato: viola, mora, ciliegia, tabacco, morbido.</i>	
Nobile di Montepulciano 18 - Poliziano - (Prugnolo Gentile 85%, Colorino 15%)	€ 42
<i>Fruttato, erbaceo, speziato: amarena, prugna, viola, tabacco, vaniglia; 16 mesi legno.</i>	
Chianti Classico "Riserva Ducale Oro" 17 - Ruffino - (Sangiovese, Cabernet, Merlot)	€ 45
<i>Fruttato, floreale, speziato: ciliegia prugna, violetta, eucalipto, pepe, cacao; 24 mesi barrique.</i>	
Chianti Classico "Pepoli" 21 - Antinori - (Sangiovese 85%, Cabernet-Merlot 15%)	€ 34
<i>Fruttato, floreale, speziato: prugna passita, cuoio; 12 mesi barrique.</i>	
"Modus" 17 - Ruffino - (Sangiovese, Cabernet, Merlot)	€ 45
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: prugna frutta a bacca nera, cannella, chiodi di garofano; 12 mesi barrique.</i>	
Nobile di Montepulciano "Asinone" 20 - Poliziano - (Sangiovese)	€ 72
<i>Fruttato, erbaceo, speziato: Al naso si apre con sentori floreali di visciole e violette, arricchiti da piacevoli note speziate di alloro, rabarbaro, caffè e china</i>	
Romitorio 20 - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%)	€ 95
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.</i>	
"Greppone Mazzi" Brunello di Montalcino 17 - Ruffino - (Sangiovese Grosso)	€ 75
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, prugna e cassis, tabacco, cacao; 36 mesi botte di rovere.</i>	
Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04 - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 120

Fruttato, speziato etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.

Brunello di Montalcino 97 - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.

Brunello di Montalcino Ris. 10 - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 120

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla

Fumo, maron glacè; 42 mesi botte.

Brunello "Tenuta Nuova" 97 - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.


Solaia 00 - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%) € 450

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.

Ornellaia 00 - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc) € 450

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.

Umbria:

"Carapace" 17 Montefalco Sagrantino Docg - Lunelli - (Sagrantino)  € 46

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 24 mesi legno, 12 bott.

"Collepiano" 19 Montefalco Sagrantino Docg - Arnaldo Caprai (Sagrantino) € 55

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di mora, pepe, chiodi di garofano, cipria, petali rosa; 22 mesi legno, 6 bott.

Abruzzo:

"Le Gemme 20" Montepulciano d'Abruzzo Dop - Cantina Orsogna  € 30

Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di frutti di bosco, spezie, vaniglia, sottobosco

Sicilia:

La Segreta Rosso 20 - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc) € 28

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

Quater Vitis 18 - Firriato - (Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio) € 30

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

Syrah 20 - Planeta - (Syrah) € 42

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