

# Le Bollicine... Metodo Classico

## Valle D'Aosta:

### "Cuvee Du Prince" Brut Nature 18

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 20 - Az. Agr. Ca' del Bosco** € 77

**MARTIGNAC Franciacorta Saten 25 - Az. Agr. Al Rocol** € 37

**VIGNA DORATA Franciacorta Saten - Cantina Vigna Dorata** € 36

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

**BELLAVISTA Gran Cuvèe Satèn 19 - Cantina Bellavista** € 77

**ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 14 - 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

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

#### **Piemonte:**




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

#### **Emilia Romagna:**

<b>LE NEBBIE Metodo Classico - Azienda Anna Beatrice (Spergola)</b>	€ 34
<b>VIGNA AL VENTO 19 Metodo Classico - Tenuta di Aljano (Spergola)</b>	€ 39
<b>CA BESINA 16 Metodo Classico - Casali Viticoltori (Spergola)</b>	€ 35
<b>LINI 910 ROSE' 19 Metodo Classico - Cantine Lini</b>	€ 32
<b>LINI 910 BRUT 18 Metodo Classico - Cantine Lini</b>	€ 32
<b>Il Mattaglio Rosè Metodo Classico - Cantina della Volta (Chard. e Pinto nero)</b>	€ 35
<b>Cristian Bellei 2015 - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara)</b>	€ 35

# Le Bollicine...Metodo Champenoise:


## Crémant:

Blanc de Noire Cremant - Delorme - <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 35
Cremant Brut Rosè - Domaine du Chetif Quart - <b>Cremant de Bourgogne</b> 	€ 35
Cremant Brut Rosè _ Pierre Ponnelle- <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 34
Cremant Brut - Pierre Ponnelle - <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 34
Cremant D'Alsace Brut Rosè - Allimant-Laugner - <b>Cremant d'Alsace</b> 	€ 34
Cremant D'Alsace Brut - Allimant-Laugner - <b>Cremant d'Alsace</b> 	€ 34
Cremant Brut Tradition - Francois Chidane - <b>Montlouis sur Loire</b>	€ 36




## 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

- "Selin DI' 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 Cuvee 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 "Cà Lojera" 25** - Az. Agr. Cà Loiera - (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 Foscario" 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** - Umani Ronchi - (Verdicchio) € 30  
*Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.*
- Verdicchio di Matelica Docg 22** - Az. Agr. Borgo Paglianello- (Verdicchio) € 32  
*Floreale, fruttato: mela, fiori gialli, erbe aromatiche, sentori di Fieno*


## Umbria:

- Cervaro Della Sala 24** - 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 24** - 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 24** - 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  
*Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.*
- Bricco dell'Uccellone 20 Barbera d'Asti** - Braida - (Barbera) € 75  
*Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.*
- "Sentieri" Barbera 22** - Vigneti Massa - (Barbera) € 30  
*Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.*
- "L'Avvelenata" Freisa 20** - Vigneti Massa - (Freisa) € 34  
*Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.*
- "S. Luigi" Dolcetto di Dogliani 21** - Marziano e Abbona - (Dolcetto) € 30  
*Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.*
- "Coste di Rose" Barolo 18** - Marchesi di Barolo - (Nebbiolo) € 79  
*Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: rosa, liquerizia, spezie, tabacco, erbe aromatiche.*
- "Bricco Barone" Nebbiolo 21** - Marziano e Abbona - (Nebbiolo) € 34  
*Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.*
- "Bricco Rocche Brunate" Barolo 03** - Ceretto - (Nebbiolo) € 250  
*Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.*
- Barolo Cannubi Boschis 03** - Sandrone - (Nebbiolo) € 290  
*Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.*
- Barbaresco 97** - Gaja - (Nebbiolo) € 750  
*Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.*

### Trentino Alto Adige:

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

<b>Pinot Nero Ris. "Burgum Novum" 17</b> - Castelfeder - (Pinot Nero)	€ 52
<i>Fruttato, speziato: more, lamponi e cioccolato; 15 mesi barrique più 6 in bottiglia.</i>	
<b>Veneto:</b>	
<b>Valpolicella Classico 22</b> - Bruno Damoli - (Corvina, Rondinella, Corvinone)	€ 30
<i>Fruttato, erbaceo, etereo: mora, prugna, chiodi di garofano, liquerizia.</i>	
<b>Ripassa 20 Valpolicella Sup.</b> - Zenato - (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	€ 34
<i>Fruttato, erbaceo, etereo: mora, visciola, ciliegia nera, fiori secchi; 18 mesi barrique.</i>	
<b>Amarone "Case Vece" 12</b> - 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>	
<b>Toscana:</b>	
<b>"Albinese" Cilieggiolo 21</b> - Cantina I Vini di Maremma (Cilieggiolo)	€ 28
<i>Fruttato, floreale: frutta matura, ciliegia, mora, pepe.</i>	
<b>Morellino di Scansano "Lohsa" 22</b> - Poliziano - (Sangiovese 85%, Cilieggiolo 15%)	€ 32
<i>Fruttato, floreale: violetta, frutta matura, ciliegia, amarena, mora, pepe, liquirizia dolce.</i>	
<b>Rosso di Montepulciano 22</b> - Poliziano - (Prugnolo Gentile 80%, Merlot 20%)	€ 30
<i>Fruttato, floreale, speziato: viola, mora, ciliegia, tabacco, morbido.</i>	
<b>Nobile di Montepulciano 18</b> - Poliziano - (Prugnolo Gentile 85%, Colorino 15%)	€ 42
<i>Fruttato, erbaceo, speziato: amarena, prugna, viola, tabacco, vaniglia; 16 mesi legno.</i>	
<b>Chianti Classico "Riserva Ducale Oro" 17</b> - Ruffino - (Sangiovese, Cabernet, Merlot)	€ 45
<i>Fruttato, floreale, speziato: ciliegia prugna, violetta, eucalipto, pepe, cacao; 24 mesi barrique.</i>	
<b>Chianti Classico "Pepoli" 21</b> - Antinori - (Sangiovese 85%, Cabernet-Merlot 15%)	€ 34
<i>Fruttato, floreale, speziato: prugna passita, cuoio; 12 mesi barrique.</i>	
<b>"Modus" 17</b> - Ruffino- (Sangiovese, Cabernet, Merlot)	€ 45
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: prugna frutta a bacca nera, cannella, chiodi di garofano; 12 mesi barrique.</i>	
<b>Nobile di Montepulciano "Asinone" 20</b> - 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>	
<b>Romitorio 20</b> - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%)	€ 95
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.</i>	
<b>"Greppone Mazzi" Brunello di Montalcino 17</b> - Ruffino- (Sangiovese Grosso)	€ 75
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, prugna e cassis, tabacco, cacao; 36 mesi botte di rovere.</i>	

<b>Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 120
<i>Fruttato, speziato 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)	€ 340
<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)	€ 120
<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)	€ 340
<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%)	€ 450
<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)	€ 450
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.</i>	
<b>Marche:</b>	
<b>"Cumaro" Conero Riserva Docg 21</b> - Umani Ronchi - (Montepulciano)	€ 44
<i>Floreale, fruttato, erbaceo: prugna, ribes, marasca, pepe nero, vaniglia, tabacco</i>	
<b>Umbria:</b>	
<b>Montefalco Sagrantino 20 Docg</b> - Antonelli - (Sagrantino)	€ 58
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 24 mesi legno, 12 bott.</i>	
<b>"Collepiano" 19 Montefalco Sagrantino Docg</b> - Arnaldo Caprai (Sagrantino)	€ 60
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di mora, pepe, chiodi di garofano, cipria, petali rosa; 22 mesi legno, 6 bott.</i>	
<b>Abruzzo:</b>	
<b>"Le Gemme 20" Montepulciano d'Abruzzo Dop</b> - Cantina Orsogna 	€ 30
<i>Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di frutti di bosco, spezie, vaniglia, sottobosco</i>	
<b>Sicilia:</b>	
<b>La Segreta Rosso 20</b> - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc)	€ 28
<i>Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, sfumature minerali; solo acciaio.</i>	
<b>Quater Vitis 18</b> - Firriato - (Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio)	€ 30
<i>Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, frutti rossi, sfumature minerali.</i>	
<b>Syrah 20</b> - Planeta - (Syrah)	€ 42
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: ribes in confettura, tabacco, grafite, caffè tostato; 12 mesi barrique.</i>	