

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

"Cuvee Du Prince" Brut Nature 10

Cavè Mont Blanc De Morgex et de la Salle € 52,00

Lombardia:

MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello € 30,00

OLTRE IL CLASSICO EXTRA BRUT - Cà di Frara € 33,00

VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata € 30,00

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

PRESTIGE ROSE' Franciacorta Brut Rosè - Az. Agr. Ca' del Bosco € 45,00

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

MONSUPELLO Rosè - Monsupello € 32,00

LE RIVE Franciacorta Rosè 14 - Az. Agr. Al Rocol € 34,00

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

OLTRE IL CLASSICO NATURE NOIR - Cà di Frara € 34,00

CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 12 - Az. Agr. Al Rocol € 38,00

MONSUPELLO Nature - Monsupello € 32,00

CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 13 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 54,00

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

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

CA' DEL BOSCO Satén 14 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 55,00

BELLAVISTA Gran Cuvèe Satén 14 - Cantina Bellavista € 67,00

ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 09 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 110,00

Trentino:


REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 14 - Azienda del Revì € 29,00

MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser € 32,00

MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser € 42,00

FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 13 - F.lli Lunelli € 46,00

REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì € 32,00

K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 12 - De Vescovi Ulzbach	€ 47,00
K 900 Metodo Classico Pas Dosè 13 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach	€ 47,00
REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì	€ 32,00
CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì	€ 42,00
ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri	€ 36,00
PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato 1 - Azienda del Revì 	€ 55,00

Friuli Venezia Giulia:

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

Piemonte:

Alta Langa Brut 10 "Limited Edition" - Fontanafredda	€ 30,00
Nebbiolo Metodo Classico Rosè - Cuvage	€ 38,00
Metodo Classico Extra Brut 2013 - Orsolari (Erbaluce)	€ 45,00

Emilia Romagna:

FRANCESCO BELLEI Metodo Classico Cuvée Brut 10 - Francesco Bellei e C.	€ 47,00
CA BESINA Metodo Classico - Casali Viticultori (Spergola)	€ 25,00
AVENIR SAN PATRIGNANO Metodo Classico Brut - S.A. San Patrignano	€ 26,00
PRINCIPESSA Metodo Classico - Luretta	€ 23,00

Toscana:

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

Lazio:

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

Abruzzo:

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

Campania:

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

Le Bollicine....Metodo Champenoise:




Crémant:

Cremant Rosè - Pierre Ponnelle - Cremant de Bourgogne	€ 32,00
Cremant Brut Blanc de Noire - Bruno Dangin - Cremant de Bourgogne	€ 32,00
Cremant Brut Blanc de Blanc - Andrè Delorme - Cremant de Bourgogne	€ 32,00
Cremant Riesling Brut - Sohler - Cremant d'Alsace	€ 32,00
Cremant Brut Rosè - Kleinbuhr - Cremant d'Alsace	€ 32,00
Cremant Brut - Villebois - Cremant de Loire	€ 32,00



Champagnes:

Delot Rosè (Celles sur Ource)	€ 56,00
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)	€ 60,00
Ruinart Brut (Reims)	€ 69,00
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.
- "Laurento" Romagna Docg Sangiovese Riserva 15** - Umberto Cesari (Sangiovese) € 25,00
Floreale, fruttato: viola, mora, prugna, amarena sotto spirito e tabacco, tannico; 24 mesi barrique.
- 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
<i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.</i>	
Stoan 17 - 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 17 - Franz Haas - (Riesling 50% Sauvignon 10% Traminer 20% Chardonnay 20%)	€ 37,00
<i>Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.</i>	
Friuli Venezia Giulia:	
Sauvignon Picol 16 - 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>	
L'Adelchi Ribolla 18 - Venica & Venica - (Rebolla)	€ 28,00
<i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i>	
Friulano La Vila 16 - Lis Neris - (Tocai Friulano)	€ 30,00
<i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i>	
Pinot Grigio Gris 17 - Lis Neris - (Pinot Grigio)	€ 30,00
<i>Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.</i>	
"Primaluce" Sauvignon Blanc 15 - Aquila Del Torre - (Sauvignon Blanc) 	€ 40,00
<i>Fruttato, floreale, minerale: frutti tropicali, limone, erbe aromatiche e spezie dolci.</i>	
"Oasi Bianco" Picolit Secco 16 - Aquila Del Torre - (Picolit) 	€ 50,00
<i>Fruttato, floreale, minerale: fiori dolci, vaniglia, agrumi canditi, sentori balsamici.</i>	
Vintage Tunina 15 - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.)	€ 62,00
<i>Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.</i>	

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.

Chardonnay Grafina de la Tour 14 - Fondazione Villa Russiz - (Chardonnay) € 48,00
Floreale, fruttato: note tropicali di mango e papaia, cedro, burro di malga, vaniglia, wafer e noccioline.


Veneto:

"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Astoria € 20,00
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.

"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 € 20,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Gaggiandre" Prosecco Bio Extra Dry - Astoria  € 20,00
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Arzanà" Prosecco Cartize Sup. Docg 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 € 20,00
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.

Casa Belfi Anfora - Casa Belfi (incrocio manzoni e chardonnay)  € 22,00
Floreale fruttato: mela gialla, fiori bianchi, non filtrato, privo di zuccheri

Custoza Sup. Cà del Magro 15 - Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese) € 24,00
Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.

Soave "Vigneti di Foscari" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega) € 24,00
Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.

Soave Classico "Vigneto Du Lot" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega) € 34,00
Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.

Sauvignon "Vulcaia Fumè" 18 - Az. Agr. Inama - (Sauvignon) € 37,00
Fruttato: note di caffè e spezie, frutta secca ed agrumi, persistente.

Toscana:

Vermentino "Litorale" 17 - Val delle Rose - (Vermentino) € 24,00

Fruttato, floreale, aromatico e minerale: fruttato molto intenso che ricorda frutta estiva matura, si evidenzia una nota aromatica importante unita ad una piacevole persistenza.

Vermentino Toscana 16 - Tenuta Campo alle Comete - (Vermentino) € 24,00

Fruttato, floreale, aromatico e minerale: agrumi, salvia e toni erbacei.

Marche:

Verdicchio Classico Superiore Docg 17 - Az. Agr. Stefano Angelo Mancinelli - (Verdicchio) € 24,00

Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.

Umbria:

Cervaro Della Sala 17 - Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%) € 65,00

Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.

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 - (Trebiano)  € 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.

Campanaro 16 - Feudi di S. Gregorio - (Fiano e Greco) € 33,00

Floreale, fruttato, finale: pera matura, pompelmo, erbe di campo, miele.

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.

Puglia:

- "Pontelama" Castel del Monte 17** - Tenuta Cefalicchio - (Nero di Troia)  € 24,00
Floreale, fruttato: petalo di rosa, fiore di pesco e ribes rosso, succo di melograno.

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) € 180,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.
- Barolo Cannubi Boschis 03** - Sandrone - (Nebbiolo) € 180,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.
- Barbaresco 97** - Gaja - (Nebbiolo) € 350,00
Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.

Lombardia:

- Lambrusco Mantovano** - Az. Cortesole - (Marani, Maestri, Lancellotta) € 16,00
Floreale, fruttato: bouquet di viola, mora, mirtillo, fresco.

Trentino Alto Adige:

- Maglen 15** - Tramin - (Pinot Nero) € 42,00
Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.
- "Riedel" Lagrein 18** - Castelfeder - (Lagrein) € 26,00
Fruttato, speziato, erbaceo: viola mammola, caffè, cioccolato.
- Lagrein Riserva 16** - Cant. Rottensteiner - (Lagrein) € 24,00
Fruttato, erbaceo: ciliegia, frutti rossi, note di sottobosco, 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%, 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.
- Tignanello 06** - Antinori - (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) € 150,00
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) € 90,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: 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, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.
- Brunello di Montalcino Ris. 10** - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 130,00
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) € 150,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Solaia 00** - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%) € 180,00
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) € 150,00
Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: 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, etereo: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 18 mesi di legno, 36 bott.
- Montefalco Sagrantino 09** - Lungarotti - (Sagrantino) € 36,00
Fruttato, speziato, etereo: 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.

Aglianico "Le Fole" 16 - Cantina Giardino - (Aglianico d'Irpinia)  € 26,00

Fruttato, speziato, erbaceo: sottobosco, carruba, anice, tannino molto fine; fermentazione alcolica con lieviti naturali in acciaio, affinamento per 6 mesi in tino da 27 hl e 6 mesi e in acciaio, nessuna aggiunta di solforosa, chiarifica o filtrazione.

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.

Puglia:

"Antello delle Murge" 17 - Masseria Guttarolo - (Primitivo) € 26,00

Floreale, minerale: toni affumicati e di incenso, note di mineralità rocciosa; 24 mesi in barrique.

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.