

# 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 € 56,00

## 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

**MONTE ROSSA Prima Cuvè Brut - Monte Rossa** € 36,00

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

**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

**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 Cuvè Satén 14 - Cantina Bellavista** € 67,00

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

### **Trentino:**

<b>REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 14 - Azienda del Revì</b>	€ 29,00
<b>MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser</b>	€ 32,00
<b>MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser</b>	€ 42,00
<b>FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 13 - F.lli Lunelli</b>	€ 46,00
<b>REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì</b>	€ 32,00
<b>K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 13 - De Vescovi Ulzbach</b>	€ 47,00
<b>K 900 Metodo Classico Pas Dosè 14 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach</b>	€ 47,00
<b>REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 15 - Azienda del Revì</b>	€ 32,00
<b>CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì</b>	€ 42,00
<b>ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri</b>	€ 36,00
<b>PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato 1 - Azienda del Revì</b> 	€ 55,00

### **Friuli Venezia Giulia:**

<b>1648 METODO CLASSICO BRUT 2013 - Tenuta di Angoris</b>	€ 33,00
---	---------

### **Emilia Romagna:**

<b>CA BESINA Metodo Classico - Casali Viticultori (Spergola)</b>	€ 26,00
<b>LINI 910 PAS DOSE' Metodo Classico - Cantine Lini</b>	€ 27,00

### **Toscana:**

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

### **Lazio:**

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

## Le Bollicine....Metodo Champenoise:




### Crémant:

Cremant Rosè - Pierre Ponnelle - <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 32,00
Cremant Riesling Brut - Sohler - <b>Cremant d'Alsace</b>	€ 32,00
Cremant Brut Rosè - Sohler - <b>Cremant d'Alsace</b>	€ 32,00
Cremant Brut - Villebois - <b>Cremant de Loire</b>	€ 32,00
"La Grand Classique" Brut - Dangin - <b>Cremant de Bourgogne</b>	€ 32,00
Cremant Brut - Lorentz - <b>Cremant d'Alsace</b>	€ 32,00






### Champagnes:

Delot Rosè (Celles sur Ource)	€ 56,00
Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay)	€ 69,00
Castelnau Brut Reserve (Reims)	€ 59,00
Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne)	€ 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)	€ 70,00
Ruinart Rosè (Reims)	€ 115,00
Ruinart Blanc de Blanc (Reims)	€ 115,00
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.*
- "Selìn 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)  € 28,00  
*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 Rubino del Cerro** – Venturini Baldini - (Montericco, Salamino)  **RE** € 20,00  
*Floreale, fruttato: marasche, frutti di bosco, prugna matura, corposo, sapido, secco.*
- Gutturnio Frizzante 18** - Tenuta Pernice - (Barbera 60 %, Bonarda 40%) € 18,00  
*Floreale, fruttato: mora, melagrana, viola, fresco.*
- Rio delle Viole 12 Riserva** - Tenuta di Aljano - (Cabernet Sauvignon)  € 25,00  
*Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.*
- Pantera 16** - Az. Agr. Luretta - (Barbera, Bonarda, Cabernet)  € 26,00  
*Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.*
- Ala del Drago 15** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 24,00  
*Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.*
- Achab 15** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 34,00  
*Floreale, fruttato: lampone, viola, bacche rosse maturi, pepe e spezie; 18 mesi barrique.*

# Vini delle Altre Regioni d'Italia

## Vini Bianchi

### Valle D'Aosta:

**Blanc de Morgex et de la Salle 18** - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 25,00

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

### Piemonte:

**Derthona Timorasso 17** - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 26,00

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

**Derthona Timorasso "Costa Del Vento" 15** - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 52,00

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

**Erbaluce di Caluso 17 Dry Ice** - Az. Agr. Silva - (Erbaluce di Caluso) € 23,00

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

**Arneis Blange' 19** - 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 18** - Elena Walck - (Gewurztraminer) € 30,00

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

**Chardonnay Ris, "Burgum Novum" 13** - Castelfeder - (Chardonnay) € 39,00

*Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.*

**"Empeiria" 18 Vigneti delle Dolomiti Igt** - Az Agr. De Vescovi Ulzbach

(Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni) € 32,00

*Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.*

- Nussbaumer 16** - Tramin - (Gewurztraminer) € 39,00  
*Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.*
- Stoan 17** - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%) € 37,00  
*Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.*
- Manna 17** - Franz Haas - (Riesling 50% Sauvignon 10% Traminer 20% Chardonnay 20%) € 37,00  
*Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.*

### **Friuli Venezia Giulia:**

- Sauvignon Picol 16** - Lis Neris - (Sauvignon) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: verbena, sambuco, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.*
- Sauvignon de la Tour 14** - Fondazione Villa Russiz - (Sauvignon) € 44,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiori di sambuco, pompelmo, cedro, pesca bianca, frutta esotica.*
- Sauvignon Ronco del Cerò 18** - Venica & Venica - (Sauvignon) € 34,00  
*Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.*
- Sauvignon Ronco delle Mele 17** - Venica & Venica - (Sauvignon) € 50,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.*
- BBK Ribolla 19** - Lis Neris - (Rebolla ) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.*
- L'Adelchi Ribolla 18** - Venica & Venica - (Rebolla ) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.*
- Friulano La Vila 17** - Lis Neris - (Tocai Friulano) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.*
- Pinot Grigio Gris 18** - Lis Neris - (Pinot Grigio) € 30,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.*
- "Oasi Bianco" Picolit Secco 16** - Aquila Del Torre - (Picolit)  € 50,00  
*Fruttato, floreale, minerale: fiori dolci, vaniglia, agrumi canditi, sentori balsamici.*
- Vintage Tunina 15** - Jermann - (Chard., Sauv., Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) € 62,00  
*Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.*
- Kaplia Bianco 15** - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 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 16** - 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.*
- "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 15 - 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 Foscario" 16 - Az. Agr. Inama - (Garganega)** € 25,00  
*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.*

### **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" 20** - Famiglia Cotarella - (Viognier) € 25,00  
*Fruttato, floreale: note di agrumi e fiori bianchi, gardenia, litchi e salvia, polvere da sparo.*
- "Ferentano" 17** - Famiglia Cotarella - (Roschetto) € 26,00  
*Fruttato, floreale: frutta gialla matura, banana, ananas, pesca, vaniglia, ginestra.*


## Abruzzo:

- "Bio Zero" Abruzzo Doc 17** - Cascina del Colle - (Trebbiano)  € 24,00  
*Floreale, fruttato: mandarino, ananas, frutta secca, fiori gialli.*

## Campania:

- Falanghina 18** - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Falanghina) € 25,00  
*Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.*
- Greco di Tufo 16** - Az. Vitivinicola Di Prisco - (Greco di Tufo) € 26,00  
*Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.*
- "Furore 19** - Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) € 33,00  
*Floreale, fruttato, minerale: erbe marine e biancospino, nocciola e mandorla.*

## Sicilia:

- Grotta dell'Oro 18** - Hibiscus - (Zibibbo) € 28,00  
*Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.*
- Quater Vitis 20** - Firriato - (Zibibbo, Cataratto, Caricante, Inzolia) € 25,00  
*Floreale, fruttato: agrumi, zagara, pesca sentori di erbe aromatiche, salvia, minerale.*
- La Segreta Bianco 18** - Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) € 24,00  
*Floreale, fruttato: ananas, pesca, melone, agrumi.*
- Caeles 20** - Firriato - (Grillo)  € 24,00  
*Floreale, fruttato: pompelmo rosa, frutto della passione, erbe aromatiche, rosmarino, minerale.*
- Chardonnay 18** - Planeta - (Chardonnay) € 38,00  
*Floreale, fruttato, minerale: glicine, zagara, ananas, pistacchio, vaniglia; barrique 10 mesi.*
- Vigna di Gabri 18** - Donnafugata - (Ansonica) € 25,00  
*Floreale, fruttato, minerale: ananas, pesca, nocciola tostata; barrique 4 mesi.*
- Alastro 17** - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) € 24,00  
*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.*

## **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) € 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.*

## 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%, 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) € 150,00  
*Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: frutti di bosco, cuoio, pepe nero, spezie dolci, grafite, iris, liquerizia.*

<b>Romitorio 00</b> - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%)	€ 65,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.</i>	
<b>Brunello di Montalcino 11</b> - Uccelliera - (Sangiovese Grosso)	€ 56,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di frutti di bosco, chiodi di garofano, vaniglia, tabacco, buccia d'arancia candita; 36 mesi botte.</i>	
<b>Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 90,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.</i>	
<b>Brunello di Montalcino 97</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 110,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.</i>	
<b>Brunello di Montalcino Ris. 10</b> - Uccelliera - (Sangiovese Grosso)	€ 130,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla Fumo, maron glacè; 42 mesi botte.</i>	
<b>Brunello "Tenuta Nuova" 97</b> - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso)	€ 150,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.</i>	
<b>Solaia 00</b> - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%)	€ 180,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.</i>	
<b>Ornellaia 00</b> - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc)	€ 150,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.</i>	
<b>Umbria:</b>	
<b>Colleciocco 11 Montefalco Sagrantino Docg</b> - Agr. Spacchetti - (Sagrantino)	€ 36,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 18 mesi di legno, 36 bott.</i>	
<b>Montefalco Sagrantino 09</b> - Lungarotti - (Sagrantino)	€ 36,00
<i>Fruttato, speziato, etero: frutti rossi, cacao spezie dolci; 18 mesi di legno, 12 in bottiglia.</i>	
<b>Campania:</b>	
<b>Montevetrano 12</b> - Az. Agr. Montevetrano - (Cabernet Sauv., Merlot, Aglianico)	€ 60,00
<i>Fruttato e floreale: frutti di rovo, viola, rosa e spezie, con note affumicate, terrose e balsamiche.</i>	
<b>Aglianico "Diciotto" 17</b> - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico)	€ 25,00
<i>Fruttato, speziato: mirti, pepe e sentori balsamici; 12 mesi in barrique.</i>	
<b>Taurasi 13</b> - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico)	€ 38,00
<i>Fruttato, speziato, erbaceo, etero: visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice.</i>	

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

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

**Sicilia:**

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

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

**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.*