



Carta dei vini

Le cantine in evidenza pag.1

Spumanti pag. 5

Vini bianchi pag. 15

Vini rossi pag. 25

Vini d'annata pag. 41

Le cantine in evidenza

Aurelio Settimo

Aurelio Settimo vinifica solo vini rossi Doc e Docg, prodotti esclusivamente con uve di propria produzione, mantenendo e rispettando una linea tradizionale. L'azienda è stata fondata da Domenico Settimo nel 1943 e vanta oltre 60 anni di tradizione nella produzione di vini. La cantina si trova in fazione Annunziata. I vigneti si dividono tra 5,67 ettari coltivati a Nebbiolo da Barolo e 0,97 ettari a Dolcetto d'Alba. 3,42 ettari di Nebbiolo sono esposti a sud, sud-ovest, nel rinomato cru Rocche dell'Annunziata, una delle zone di alto prestigio, considerate di prima categoria, per la produzione del vino Barolo.

Barolo DOCG “Rocche dell’Annunziata” Aurelio Settimo 2019 €65,00

Barolo tradizionale, con macerazioni abbastanza lunghe (mosto a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni), rimontaggi e follature frequenti. Affinamento in botti di Rovere, francese e austriaco, di capacità da 2.500 a massimo 3.500 litri, per 36 mesi. Il vino si presenta di colore rosso granato intenso. Al naso spiccano i sentori di caffè e liquirizia, tipici dei vini prodotti ed affinati secondo lo stile tradizionale. In bocca è morbido e vellutato, con tannini equilibrati.

Barolo DOCG Aurelio Settimo 2014-2015 €45,00

Il Barolo viene prodotto secondo la tradizione. La macerazione è abbastanza lunga (20 – 25 giorni) e la fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificato. Quindi l’affinamento viene fatto in botti grandi di rovere francese e austriaco, dalla capacità media tradizionale tra 2.500 e 3.500 litri per circa 18 mesi. Seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso granato intenso, con riflessi rubini. Il profumo è ampio e complesso, con tradizionali note di spezie, legno e liquirizia. In bocca risulta molto morbido, piacevole ed elegante.

Nebbiolo d’Alba Aurelio Settimo 2020 € 35,00

Il Langhe Nebbiolo viene prodotto su una selezione di uve Nebbiolo da Barolo. Comparato al Barolo della stessa annata, la differenza è data da una macerazione più corta e nessun passaggio in legno nell’affinamento. Macerazione di circa 8-10 giorni. Affinamento di 30 mesi in cemento vetrificato. Colore rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è delicato e caratteristico, con note di viola, frutti rossi e spezie. Il sapore è intenso e robusto, con tannini delicati che ne esaltano la struttura piena ed armonica.

Dolcetto d’Alba Aurelio Settimo 2020 €20,00

Il Dolcetto è normalmente un vino giovane, fresco e fruttato. La tradizione langarola lo definisce un “vino quotidiano” (da tutti i giorni e da tutto pasto): infatti è facile da bere e si accompagna a tutte le portate. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con caratteristici aromi di frutta, tipici del vitigno (ciliegia marasca, fragola, ribes e frutti rossi di sottobosco). In bocca risulta fresco, fruttato, gradevole e molto succoso.

Brezza

L’Azienda Agricola Brezza, proprietaria di vigneti in Barolo già dal 1885, è situata a pochi passi dal centro del piccolo comune di Barolo. La conduzione dell’azienda si estende su di una superficie di 31 ettari di terreno dei quali 20 a vigneto. L’affinamento

per i vini che lo necessitano è tradizionale, in grande botte di rovere di Slavonia, con le doghe piegate a fuoco ma non tostate. I vini che si affinano in legno non vengono né filtrati né chiarificati.

Barbera d'Alba superiore DOC 2020 Brezza € 30,00
La tipologia della Barbera di Langa è quella di un vino rosso importante di grande struttura, affinato in rovere con ottime capacità d'invecchiamento. Affinamento di un anno in giovani botti di rovere di Slavonia (0-3 anni). Giunto alla bottiglia vi rimarrà ancora dodici mesi.

Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia 2021 Brezza € 35,00
Affinamento in botte di rovere per circa un anno. Successivamente permarrà per un periodo di uguale durata in bottiglia per l'affinamento dei profumi. Per scelta aziendale ma ancor più per le caratteristiche pedo-climatiche con cui la vite deve interagire è profondamente diverso dal più famoso Barolo. Si presenta con profumi primari (fruttati: pesca, frutti di bosco) meno corposo al palato relativamente di pronta beva. È preferibile un consumo relativamente giovane.

Barolo DOCG Sarmassa 2020 Brezza € 70,00
Anticamente questa zona veniva chiamata Salmassa, nome che probabilmente trae origine da una fonte di acqua salmastra che zampilla nelle sue vicinanze. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di capacità media da 15 a 30 hl. La fase di affinamento in legno dura minimo due anni. In bottiglia rimarrà ancora un anno in un apposito locale a una temperatura costante di circa 15°C. Chiusura con tappo in vetro.

1701- Franciacorta

La cantina nasce nel 2011, quando viene acquistata l'azienda agricola dalla famiglia Conti Bettoni Cazzago. Il nome della Cantina, 1701, si deve proprio alla prima annata di un vino prodotto dal "Brolo": un suggestivo vigneto domestico cinto da mura dell'XI secolo. La storia si ripete, perché oggi da quella stessa vigna - nello splendido scenario di Palazzo Bettoni - viene ottenuto uno straordinario Blanc de Noirs. Nel 2015 la cantina ha ottenuto la certificazione biologica, e nel 2016 quella biodinamica di Demeter: per la prima volta a una cantina della Franciacorta. Fa inoltre parte di due importanti realtà del vino naturale: "Renaissance des Appellations", l'associazione creata da Nicolas Joly che raggruppa circa 160 produttori nel mondo che aderiscono

alla biodinamica; e “Vi.Te - Vignaioli e Territori”, per chi crede nei vini come espressione autentica del territorio.

Franciacorta Brut Nature (Dosaggio zero) 1701 € 36,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero, prima fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio e cemento, permanenza sui lieviti di minimo 24 mesi. Colore giallo paglierino tenue ed una bollicina estremamente fine e persistente. Fresche ed eleganti sferzate di scorza d'agrumi, camomilla, mela golden. Grande armonia e gradualità espressiva, che si rivelano anche all'assaggio.

Franciacorta Satèn Millesimato 2018 1701 € 43,00
100% Chardonnay, prima fermentazione con lieviti indigeni, 75% in vasche d'acciaio e 25% in barriques di rovere francese di terzo passaggio. Permanenza sui lieviti di 42 mesi. Giallo paglierino con perlage sottile e delicato. Profilo olfattivo incentrato su note di mandorla, biscotto, crosta di pane e frutta gialla giovane. Ricco, cremoso, fresco e con delicate note minerali.

Franciacorta Rosé Brut Nature Millesimato 2019 1701 € 50,00
100% Pinot Nero, dopo una breve macerazione sulle bucce, prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Permanenza sui lieviti di minimo 30 mesi. Rosato brillante dal perlage fine e persistente. Vivace, articolato, note di frutti rossi incontrano fiori di campo e sensazioni tostate. Fresco, minerale ed equilibrato.

Franciacorta Blanc de Noirs Brut Nature Millesimato 2018 1701 € 58,00
100% Pinot Nero, prima fermentazione su lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barriques di rovere francese, permanenza sui lieviti di 36 mesi.

Spumanti

Champagne

LES VIGNERONS

JEAN HANOTIN - Piccola cantina a Verzy, Montagne de Reims. Solo terreni Grand Cru.

Brut Tradition Jean Hanotin € 57,00
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.

Brut Tradition 0,375 l Jena Hanotin € 29,00

Blanc de Noirs Jean Hanotin € 67,00
100% Pinot Nero. Profumo sublime di fiori di campo e di agrumi.

Brut Rosé Jean Hanotin € 67,00

Millésimé 2014 Jean Hanotin € 78,00
Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

HUGUENOT-TASSIN - Azienda piccola, solo 6 ettari vitati, pratica una viticoltura sostenibile e attenta all'ambiente. Localizzata nella Côte de Bars la cantina produce vini raffinati e delicati usando principalmente pinot nero.

"Signature" 2016 Millesimato Huguenot Tassin € 85,00
Chardonnay 34%, Pinot Noir 33%, Pinot Blanc 33%.

J. VIGNER – Nove generazioni di viticoltori e un solo vitigno: lo Chardonnay. L'azienda possiede terreni tra la Côte de Blancs e la Côte de Sézanne. Grazie a vendemmie e vinificazioni parcellari e all'utilizzo esclusivo dell'acciaio riesce a portare alle massime potenzialità le caratteristiche del Blanc de Blancs. Notevole la spiccata mineralità.

Côte de Sézanne "Aux Origines" chardonnay 100% extra brut 36 mesi

*Vigne vecchie di 60 anni, sentori di frutta tropiclae, note tostate e di lieviti,
mineralità sottile* VIGNER € 70,00

*Côte des Blancs "Ora Alba" GRAND CRU extra brut Blanc de blancs 72 mesi sui
lieviti, naso fresco marcato da mela e agrumi, note tostate e finale lunghissimo*
VIGNER € 80,00

*CHAMPAGNE "MEMOIRE" Extra brut 45% pinot meunier 45% pinot noir 10%
chardonnay "un maestoso assemblaggio di 30 millesimi secondo il metodo Perpetuelle
dal 1982"* Huré Freres € 110,00

LES MAISONS

*COLIN- La fondazione della maison risale al 1800 ed è situata sulle colline di Vertus
e Bergères-les-Vertus in Côte des Blancs.*

Champagne blanc de blancs "Castille" Premier Cru Colin 2021 € 75,00
*Lo Champagne è composto da uve Chardonnay in purezza. Dopo la vinificazione in
vasche di acciaio e in botti di legno avviene la spumantizzazione secondo il metodo
Champenoise. Aggiunta di vini di riserva invecchiati con il metodo perpétuelle. Lo
Champagne affina sui lieviti per 18-30 mesi. È caratterizzato da un colore giallo dorato
e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con profumi aromatici di fieno, pera,
bergamotto e spezie. Al palato è lungo e profondo.*

*BERGERE - Maison fondata nel 1949 a Ferebrinages da A. Bergère nel 1949. Le
proprietà sono principalmente nella Vallée du Petit Morin e in Côte des Blancs. Grande
valorizzazione del Terroir e della parcellizzazione.*

Champagne blanc de blancs Nature « terres blanches » Bergere € 76,00
Annata 2019 – champagne non filtrato

Champagne blanc de b. Extra Brut « Les vignes de nuit » Bergere € 120,00
*Annata 2016 vigne vecchie del 1972 su suoli calcarei solo 3.000 bottiglie prodotte,
Vvinificato in Inox con un breve passaggio in legno. Sorprendente profilo floreale con*

note di agrumi, mandorla, tostatura e miele ; sfumature di biancospino, tiglio, mela cotogna.

SECONDE-SIMON – La maison è stata fondata nel 1983. Si trova ad Ambonnay, Montaigne de Reims. Azienda di 6 ettari esclusivamente Grand Cru.

*Champagne “Nuance” Grand Cru brut € 65,00
100% Pinot Nero, vinificazione con aggiunta di vino di riserva proveniente da barrriques organizzate secondo il metodo Solera. Invecchiamento sui lieviti di 36 mesi. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Aroma di spezie, pesca e crosta di pane*

Cremant de Bourgogne

Cremant de Bourgogne Brut Tradition Claude Gheeraert € 30,00

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut Claude Gheeraert € 35,00

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Extra brut Claude Gheeraert € 35,00

*Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs 2019 Claude Gheeraert € 37,00
100% Chardonnay*

Cremant de Bourgogne Rosè Brut 2020 Claude Gheeraert € 35,00

Trentino Alto-Adige

POJER E SANDRI – Fantastici vigneti posti tra la Valle dell’Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza.

*Cuvée 13-14 Extra Brut Pojer e Sandri €50,00
Pinot nero 35%, Chardonnay 65%, Vino di colore giallo paglierino carico, perlage molto fine con corona persistente. Dal profumo maturo, ricorda chiaramente i caratteri dello Chardonnay, con l’invecchiamento si riscontrano sentori di vaniglia, paté di mandorla, nocciola, fieno, muschio, pietra focaia. Al gusto è estremamente secco, franco, con molto carattere e una struttura importante.*

Trento DOC

Trento DOC 2017 Giorgio Zeni € 38,00

Letrari

Trento DOC- Cuvèe Blanche Letrari € 34,00

Trento DOC – Brut Letrari € 37,00

Trento DOC – Dosaggio Zero Letrari. € 39,00

Trento DOC – Brut Rosè Letrari € 39,00

Trento Doc – Dosaggio Zero Riserva Letrari €60,00

Alta Langa

ROBERTO GARBARINO- Azienda nata nel 2010 grazie alla passione di Roberto che dopo una laurea in enologia all'università di Torino e una lunga esperienza di lavoro tra i più grandi produttori di Langa decide di produrre bollicine di altissima qualità nel territorio dei grandi rossi. 6 ettari vitati nel territorio di Neviglie, piccolo paese della langa cuneese: terreni ripidi, argillosi con alcune vene sabbiose permettono di ottenere un'eccellente qualità delle uve e quindi dei vini ottenuti.

*Alta Langa DOCG millesimato 2019 extra brut "Le rapide" Garbarino € 37,00
60% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti. Colore: giallo con riflessi rosati, perlage fine e persistente; profumo: grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, gelsomino, miele con finale di crosta di pane; gusto: secco, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.*

Alta Langa DOCG millesimato 2019 brut "La sorgente" Garbarino € 40,00

100% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti. Colore :giallo tenue, perlage fine e persistente; profumo :grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, rosa canina, miele con finale di crosta di pane; gusto: la grande coerenza naso/bocca e la struttura complessa, conferiscono una notevole persistenza in bocca.

Alta Langa DOCG millesimato 2019 extra brut "Il viaggio" Garbarino € 40,00
100% Chardonnay, 40 mesi sui lieviti. Colore: giallo paglierino, perlage fine e persistente; profumo: grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, gelsomino, fiori di limone con finale di crosta di pane; gusto: la grande coerenza naso/bocca e la struttura complessa, conferiscono una notevole persistenza in bocca.

Alta Langa DOCG millesimato 2016 extra brut rosé "L'istinto" Garbarino € 42,00
100% Pinot Nero, 40 mesi sui lieviti. Colore: rosa tenue con riflessi salmonati, perlage fine e persistente; profumo: agrumato con sentori di mela rossa e pompelmo rosa, con finale di crosta di pane; gusto: minerale, ben bilanciato con una struttura importante, conferisce una notevole persistenza in bocca.

Friuli-Venezia Giulia

El Cit- 100% Pinot Grigio Valchiarò € 24,00
Si tratta di un vino dal colore giallo paglierino scarico e dai profumi floreali, che in bocca risulta secco ed equilibrato.

Ribolla Gialla spumantizzata brut Vidussi € 24,00

Franciacorta

FACCOLI

Azienda di 11 ettari sui versanti del monte Orfano nata nel 1963, agli albori della Franciacorta. Dosaggio zuccherino sempre molto basso.

Franciacorta extra brut FACCOLI € 37,00
60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco

Franciacorta dosaggio zero millesimato 2017 FACCOLI € 47,00

60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco, complessità, freschezza e lunga persistenza.

CLARABELLA

Clarabella è nata il 29 marzo 2002 con l'obiettivo di riqualificare l'area "Ca' de Pole" di Iseo e di creare un ambiente piacevole, stimolante, sereno, culturalmente e socialmente vivo, idoneo a rivitalizzare ed a connotare in modo positivo il territorio. Clarabella è una cooperativa sociale di inserimento lavorativo, è solidale e inclusiva e crea occasioni di lavoro per persone con disabilità psichica e fisica. I 10 ettari vitati. Sono coltivati esclusivamente ad agricoltura biologica.

Franciacorta Brut Clarabella € 32,00
100% Chardonnay. Fermentazione in acciaio inox per l'85% e 15% in barriques, tiraggio nella primavera successiva la vendemmia e dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti che varia dai 20 ai 28 mesi avviene la sboccatura. Perlage fine e persistente, al naso spicca la frutta tropicale e l'agrume. Note di tostato e pietra focaia. In bocca fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza.

Franciacorta Satén 28 mesi sui lieviti, 100% Chardonnay Clarabella € 35,00
Morbida delicatezza potrebbe essere la spiegazione di questo nome coniato dai produttori del Franciacorta. Fermentazione in acciaio inox per il 90% e 10% in barriques, tiraggio nella primavera successiva la vendemmia e, dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti che varia dai 24 ai 30 mesi, avviene la sboccatura. Successivamente, prima di essere immesso al consumo, le bottiglie riposano per almeno 4 mesi in cantina. Perlage fine e persistente, al naso note di fiori. In bocca fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza.

Franciacorta "Essenza" Dosaggio Zero Clarabella € 40,00
100% Chardonnay. Ottenuto principalmente dal vigneto denominato "cascina" adiacente la cantina e l'intera struttura di Clarabella, per lo più subisce la stessa lavorazione del franciacorta brut di base. Fermentazione in acciaio inox per l'85% e 15% in barriques, tiraggio nella primavera successiva la vendemmia e dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti di 24 mesi avviene la sboccatura ed ancora 6 mesi di riposo prima di essere immesso al consumo. Perlage fine e persistente, al naso ampio con sentori di agrumi, frutta fresca e note di lievito. Secco in bocca come si conviene ad un franciacorta non dosato con buona sapidità e mineralità. Vino da aperitivo ma anche tutto pasto indicato con primi piatti, carni bianche e pesce.

Franciacorta "Annalisa Faifer" Brut Rosè Clarabella € 40,00

30 mesi sui lieviti, 85% Pinot Nero 15% Chardonnay. Ottenuto unicamente da un particolare vigneto sulle pendici del monte Orfano dalle caratteristiche pedoclimatiche uniche. Vinificato totalmente in acciaio prima del tiraggio. Colore buccia di cipolla, perlage fine e persistente, decisi sentori di frutto rosso e richiami floreali. Al palato è cremoso, evidenzia una decisa struttura con note di sapidità e mineralità, ciliegia marasca e lievito.

Franciacorta "180" Dosaggio Zero Millesimato 2017 Clarabella € 50,00
Da uve selezionate dei vigneti cascina Corte Franca (Chardonnay 70%) e Rovato Villa Cantù (Chardonnay 10% e Pinot noir 20%), e vinificate per il 50 % in barrique (legni usati da più passaggi). Dopo 60 mesi di permanenza su i lieviti. Colore giallo oro intenso, perlage fine, al naso regala sentori di frutto maturo con note speziate ed erbe aromatiche. Al palato risulta secco deciso e fragrante, arricchendo quanto percepito olfattivamente con note di vaniglia e pietra focaia.

1701 FRANCIACORTA

La cantina nasce nel 2011, quando viene acquistata l'azienda agricola dalla famiglia Conti Bettoni Cazzago. Il nome della Cantina, 1701, si deve proprio alla prima annata di un vino prodotto dal "Brolo": un suggestivo vigneto domestico cinto da mura dell'XI secolo. La storia si ripete, perché oggi da quella stessa vigna - nello splendido scenario di Palazzo Bettoni - viene ottenuto uno straordinario Blanc de Noirs. Nel 2015 la cantina ha ottenuto la certificazione biologica, e nel 2016 quella biodinamica di Demeter: per la prima volta a una cantina della Franciacorta. Fa inoltre parte di due importanti realtà del vino naturale: "Renaissance des Appellations", l'associazione creata da Nicolas Joly che raggruppa circa 160 produttori nel mondo che aderiscono alla biodinamica; e "Vi.Te - Vignaioli e Territori", per chi crede nei vini come espressione autentica del territorio.

Franciacorta Brut Nature (Dosaggio zero) 1701 € 36,00
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero, prima fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio e cemento, permanenza sui lieviti di minimo 24 mesi. Colore giallo paglierino tenue ed una bollicina estremamente fine e persistente. Fresche ed eleganti sferzate di scorza d'agrumi, camomilla, mela golden. Grande armonia e gradualità espressiva, che si rivelano anche all'assaggio.

Franciacorta Satèn Millesimato 2018 1701 € 43,00
100% Chardonnay, prima fermentazione con lieviti indigeni, 75% in vasche d'acciaio e 25% in barriques di rovere francese di terzo passaggio. Permanenza sui lieviti di 42 mesi. Giallo paglierino con perlage sottile e delicato. Profilo olfattivo incentrato su note

di mandorla, biscotto, crosta di pane e frutta gialla giovane. Ricco, cremoso, fresco e con delicate note minerali.

Franciacorta Rosé Brut Nature Millesimato 2019 1701 € 50,00
100% Pinot Nero, dopo una breve macerazione sulle bucce, prima fermentazione su lieviti indigeni in vasche d'acciaio. Permanenza sui lieviti di minimo 30 mesi. Rosato brillante dal perlage fine e persistente. Vivace, articolato, note di frutti rossi incontrano fiori di campo e sensazioni tostate. Fresco, minerale ed equilibrato.

Franciacorta Blanc de Noirs Brut Nature Millesimato 2018 1701 € 58,00
100% Pinot Nero, prima fermentazione su lieviti indigeni, 80% in vasche d'acciaio e 20% in barriques di rovere francese, permanenza sui lieviti di 36 mesi.

Moscato di Trani – Estasi

MOSCATO DI TRANI “Estasi in sinfonia” BRUT 2017 DI FILIPPO € 35,00
Un metodo classico aromatico ma secco da bere a tutto pasto. Colore giallo dorato; al naso note agrumate e di frutta secca, fico e dattero, riconfermate in bocca da un sorso pieno e mediterraneo.

Moscato di Trani “Estasi in armonia” Pas dosè 2017 DI FILIPPO. €35,00
Colore giallo dorato; sorprendente al naso con note di agrumi canditi; bocca secca, amaricante

Oltrepò Pavese

Centoventi Rosé Luca Bellani € 45,00
100% Pinot Nero, Colore rosa chiaro ma luminoso. Al naso risultano profumi di rosa appassita per poi proporre le note fruttate di pesca, arancia, pompelmo rosa e pesca, finendo con la fragola e il melagrano. Al palato risulta cremoso, sapido, ancora di buona freschezza, equilibrato, minerale e di lunga persistenza.

Valle d’Aosta

OVIDE extra brut (Petit Arvine, Pinot Nero) Château Feuillet € 50,00
Un metodo classico eccezionale, colore giallo marcato, buona acidità, bolla fine, secco, buona persistenza, sentori di frutta matura.

Emilia Romagna

<i>Sidro di mele frizzante – alta val Parma</i>	<i>Tre Rii</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>TOI Brut Rosè (barbera) metodo classico</i>	<i>Montebellaria</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>AbraKadabra Rosè extra dry</i> <i>40% Pinot Nero, 60% Chardonnay</i>	<i>Tenuta Ferraia</i>	<i>€ 20,00</i>

Veneto

VILLA SANDI- Villa Sandi è un felice esempio di quel connubio tra arte e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio Veneto dei secoli passati. Situata tra le zone DOCG del Prosecco di Valdobbiadene e quelle DOC dei vini del Montello e dei Colli Asolani, la Villa è uno splendido edificio di scuola palladiana risalente al 1622.

<i>Opere Trevigiane metodo classico dosaggio zero</i> <i>Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%. Maturazione dello spumante sulle proprie fecce per almeno 36 mesi.</i>	<i>Villa Sandi</i>	<i>€ 35,00</i>
--	--------------------	----------------

<i>Opere Trevigiane metodo classico brut millesimato 2016</i> <i>Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. Maturazione dello spumante sulle proprie fecce per almeno 60 mesi.</i>	<i>Villa Sandi</i>	<i>€ 35,00</i>
--	--------------------	----------------

<i>MENEGOTTI extra brut</i> <i>100% Garganega</i>	<i>2016</i>	<i>Menegotti</i>	<i>€ 35,00</i>
--	-------------	------------------	----------------

<i>TORQUE metodo classico</i> <i>Durella 100%, biodinamico.</i>	<i>2015</i>	<i>Dalle Ore</i>	<i>€ 40,00</i>
--	-------------	------------------	----------------

Prosecco

VILLA SANDI- Villa Sandi è un felice esempio di quel connubio tra arte e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio Veneto dei secoli passati. Situata tra le zone DOCG del Prosecco di Valdobbiadene e quelle DOC dei vini del Montello e dei Colli Asolani, la Villa è uno splendido edificio di scuola palladiana risalente al 1622.

*Prosecco superiore di Valdobbiadene Brut “Cartizze- la Rivetta” Villa Sandi € 40,00
Piccola area collinare D.O.C.G. di circa 106 ettari di vigneto compresa tra le frazioni di Santo Stefano e S. Pietro di Barbozza del comune di Valdobbiadene. Un vero e proprio cru che nasce da una perfetta combinazione fra un microclima dolce e un terreno antichissimo con morene, arenarie e argille.*

*Prosecco di Valdobbiadene Extra Brut “La rivetta- 120” Villa Sandi € 35,00
Vigneti posti tra le colline del Valdobbiadenese in zone particolarmente esposte. 120 giorni di maturazione sulle fecce nobili.*

PERLAGE: cantina nata nel 1985. La cantina è uno dei più rinomati produttori di vino biologico del Veneto, nonché tra le poche aziende che producono Prosecco biologico DOCG presenti all'interno del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene. L'attenzione di Perlage alla sostenibilità in viticoltura abbraccia l'intero processo produttivo, fin dalla scelta del terreno più adatto a quella del singolo vitigno.

Prosecco di Valdobbiadene extra brut “ANIMAE” Senza solfiti Perlage € 30,00

Vini Bianchi

Friuli-Venezia Giulia

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

VALCHIARO’ - Una delle cantine a cui siamo più affezionati. Grande connubio tra saperi antichi e nuove tecnologie. I vini prodotti hanno ricevuto numerosi riconoscimenti.

NEXUS(Friulano) Valchiarò € 30,00

Viti che hanno dai 35 ai 73 anni d'età, produzione limitata che permette di concentrare tutta la forza sui pochi grappoli prodotti, che raggiungono così un miglior grado di maturazione. L'uva viene fatta surmaturare in pianta per poter concentrare gli aromi e i profumi e dare più complessità. Vino dal colore giallo paglierino, con toni fruttati che virano sul tropicale morbido ed equilibrato.

Friulano (Tocai) Colli orientali del Friuli Valchiarò € 24,00

Il Friulano Valchiarò è un grande vino tipico di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, fine, delicato, dal profumo intenso con sentori di fiori di campo e la caratteristica nota, nel retrogusto, di mandorla amara.

Sauvignon Valchiarò € 27,00

Profumo intenso nel quale predominano il peperone giallo e la frutta esotica. Anche in bocca il riconoscimento è immediato, per la marcata tipicità dei suoi sapori. La forte escursione termica fra il giorno e la notte contribuisce ad esaltare ancora di più i sentori aromatici del vino.

Ribolla Gialla Valchiarò € 24,00

Bianco secco di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet ricorda i fiori di acacia, castagno e rovere. Il sapore è morbido di nerbo acidulo, ma carezzevole nel retrogusto.

AQUILA DEL TORRE – Cantina biologica e biodinamica situata nei colli orientali del Friuli. Raccolta manuale, inerbimento spontaneo dei terreni e cantina modernissima. Alle uve bianche è riservata una vinificazione semplice e attenta a rispettare il frutto di origine, attraverso la fermentazione di lieviti indigeni e la permanenza sulle fecce fini (sur lies).

Sauvignon Blanc 2016 /2019 Aquila del Torre € 29,00

Racconta storie delle terrazze su cui cresce, affacciate sulla valle, riscaldate dal sole. Fresco al palato, fruttato, come una primavera, sapido e morbido, come uno sciroppo di sambuco impreziosito dall'acqua minerale. Pesca bianca e sentori tropicali esotici, che riportano su quelle colline e a quel sole, completano il suo profilo gustativo.

Picolit " OASI" vinificato secco 2016 Aquila del Torre €45,00

Inizia morbido e suadente con un bouquet di fiori, mimosa, muglietto e anice, per virare poi sulla frutta estiva e riposarsi su note balsamiche e minerali.

<i>Vis Blancis – borc dodon (verduzzo friulano)</i>	2006	<i>Denis Montanar</i>	€ 32,00
<i>Friulano</i>	2008	<i>Luisa</i>	€ 29,00
<i>Traminer aromatico Collio</i>	2021	<i>Vidussi</i>	€ 26,00
<i>Sauvignon Collio “Selezione”</i>	2020	<i>Vidussi</i>	€ 32,00

Trentino Alto-Adige

MERAN- Una delle cantine di più successo dell’Sud Tirolo dove innovazione e tradizione si incontrano alla perfezione. Merita una visita la splendida enoteca con vista panoramica sulla val Venosta.

Sauvignon Festival 2022 € 25,00
Colore giallo verdognolo, luminoso. Nel bouquet si riconoscono sfumature di erbe aromatiche e ortica. Un vino elegante, generoso, con un finale persistente e un’acidità rinfrescante.

Kerner Graf 2022 € 30,00
Questo incrocio di successo tra Schiava e Riesling, originario della Germania, prende il nome dal poeta tedesco Justinus Kerner. Un vitigno resistente al gelo, che nella zona di Merano trova condizioni di crescita ideali al di sopra dei 500 m d’altitudine. Macerazione a freddo per 12 ore. La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in serbatoi vinari in inox. Segue la maturazione sui lieviti per circa 5 mesi. Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il bouquet è delicato con note di pesche e moscato. Al palato è ricco ed intenso, persistente.

Chardonnay Graf 2022 € 30,00
Mentre la freschezza è protagonista dell’affinamento avvenuto in recipienti d’acciaio, la sua complessa diversità aromatica e la sua longevità vengono messe in risalto dall’invecchiamento in botti di rovere. Soltanto uve di vecchie viti di eccellente qualità, provenienti da vigneti selezionati. Di colore giallo paglierino; profumo di ananas e banane; di buona sapidità al palato, lo sviluppo è elegante ed armonico.

Riesling Graf 2022 € 30,00
Pressatura a grappolo intero con una fermentazione spontanea a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari in inox, senza fermentazione malolattica. Segue la maturazione sui lieviti per circa 6 mesi. Colore giallo verdognolo. Aroma fruttato con note di pesca, pietra focaia ed agrumi. Il sapore è fresco, abboccato, con acidità ben strutturata e ottima persistenza.

Chardonnay Goldegg 2021 € 40,00
Nel terreno asciutto e ricco di quarzo con frammenti marmorei sparsi, le vecchie viti di Chardonnay sono obbligate a radicare in profondità, sviluppando così gli aromi più complessi di frutti maturi e tropicali. Maturato e affinato per diversi mesi in botti di tonneau, questo nobile vino di uve selezionate a mano sviluppa ulteriori aromi straordinari. Un vino bianco equilibrato, cremoso e con un elevato potenziale di invecchiamento.

POJER E SANDRI – Fantastici vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza.

Traminer Aromatico Pojer e Sandri € 29,00
Vino di colore giallo, sfumato d'oro brillante. Dal profumo floreale (rosa), aromatico, fruttato (mela, banana, pesca, albicocca). Di sottofondo si avvertono note piacevoli di cannella e di chiodi di garofano. Al gusto è piacevolmente grasso, untuoso, fragranza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.

Riesling 2016 Pacherhof € 35,00
Gewurtzaminer "Maria Adelaide" 2021 Wallenburg € 30,00

Veneto

Custoza 2018 Menegotti € 20,00

Lugana DOC

2022 Campofaino

€ 25,00

Piemonte

VIGNETI MASSA- Azienda situata nei colli Tortonesi. Gli "inventori" del Timorasso, un bianco di grande struttura, che esprime un grande equilibrio gusto-olfattivo a partire da circa 18 mesi dalla vendemmia e destinato a completarsi e migliorarsi con l'evoluzione. Vitigno che si sta sempre più affermando come ambasciatore qualificante di questo straordinario territorio.

DERTHONA - Timorasso 100%

2021 Walter Massa

€ 29,00

Langhe Chardonnay

2021 RIZZI

€ 25,00

Colore giallo paglierino con lievi riflessi tendenti al verde e al dorato. Al naso si dischiudono aromi avvolgenti e variegati che ricordano fiori bianchi e frutti tropicali. Esprime grande potenza, armonia e mineralità con una persistenza molto lunga ed un ottimo equilibrio tra la spiccata acidità e la sua struttura.

Piemonte Chardonnay

2017 Scagliola

€ 27,00

Chardonnay

2011 Barale

€ 35,00

Roero Arneis DOCG

2021 Sordo

€ 20,00

Delicatissimo colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il suo profumo è ampio, fragrante con ricordi di frutta fresca, fiori di acacia e miele. Il sapore è asciutto, armonico, di buon corpo e grande sapidità

Valle d'Aosta

Petit Arvine

2018

Lo Triolet

€ 30,00

Azienda caratterizzata da una grande passione per la coltivazione dei vigneti tipici valdostani. Altitudine tra i 600 e i 900 metri. Vista: colore giallo paglierino. Olfatto: fine, persistente, floreale. Gusto: secco, fresco, sapido

Emilia-Romagna

ALDINI- Piccola azienda di Mattaeto con una precisa idea di vino: lunghissime macerazioni che danno vita a note amarognole e aromi intensissimi. Vini dal colore giallo intenso con depositi sul fondo. Una cantina completamente artigianale e biologica, dove si produce vino in modo antico. Una delle eccellenze delle nostre colline.

Malvasia frizzante BIO *Aldini* € 21,00
Metodo ancestrale, lunga macerazione

Malvasia ferma "MALVA" BIO *Aldini* € 21,00
Lunga macerazione

Malvasia frizzante *Montebellaria* € 19,00
Piccola azienda sulle colline di Traversetolo, vino artigianale, gusto amarognolo e deciso, grandi profumi.

Liguria

SPAGNOLI- Colli di Luni, le parcelle di vite affondano le radici in un terreno di tipo argilloso, molto difficile da lavorare e che soffre la siccità. I terrazzamenti, siti a 130 mt sopra il livello del mare, sono coltivati seguendo le tecniche antiche e locali. Ilenia insieme a papà Andrea coltiva e vinifica nel rispetto delle tradizioni tramandate di generazione in generazione completamente a regime biologico. In vigna si lavora a mano, solo con rame e zolfo per la prevenzione delle malattie e non si svolgono interventi chimici o invasivi sulle piante. In cantina si procede con lunghe macerazioni, fermentazioni libere e nessuna filtrazione o chiarifica che altererebbe la natura del vino. Le uve vengono vendemmiate a mano e lasciate fermentare spontaneamente con soli lieviti indigeni.

PAN, Vermentino e Albarola. *Spagnoli* € 25,00
Orange wine biodinamico, colore dorato intensissimo, quasi arancione, vigne vecchie di 50 anni, lunga macerazione, vinificazione con solo lieviti indigeni. Il mosto macera sopra alle proprie bucce per circa 48 ore per acquisire colore e sentori.

Vermentino colli di Luni "Sirio" *2022 Federici* € 27,00

Toscana

TENUTA DODICI- Tenuta di 13 ettari nel cuore della Maremma. Per la produzione dei vini offre la sua consulenza l'enologo Riccardo Cotarella.

Rosè frizzante Metodo ancestrale Voilà” Ciliegiolo 2021 Tenuta Dodici € 26,00

Marche

Verdicchio di Jesi BIO “Capovolto” 2020 La Marca di S. Michele € 28,00

Verdicchio di Matelica BIO “Petrarca” 2020 Borgo Paglianello € 26,00

Campania

Falanghina Sannio 2020 C. di Solopaca € 17,00

Fiano Sannio C. di Solopaca € 17,00

Greco Sannio 2019 La Fortezza € 23,00

Fiano Sannio 2019 La Fortezza € 23,00

Fiano di Avellino DOCG 2020 Terredora € 28,00

Puglia

*Moscato di Trani, secco, fermo “Estasi in ascesa” 2020 DI FILIPPO € 25,00
Profumi intensi e complessi di frutta a pasta gialla, albicocca e agrumi, fiori di arancio e petali di rosa. Al gusto è fresco, leggero e secco.*

Sicilia

AL-CANTÀRA – CANTINA DELL'ANNO GRAN VINITALY 2023 Una cantina profondamente legata ad un territorio unico: l'Etna. Vini intensi, minerali e fortemente aromatici che esprimono il meglio del grande vulcano. I nomi dei prodotti sono tratti da poesie di scrittori e poeti siciliani

*A' Nutturna. 2018 Al Cantarà € 26,00
100% Nerello Mascalese vinificato in bianco*

PLANETA- Una delle cantine siciliane storiche partita da Menfi, nel territorio di Agrigento, ma che nel tempo ha conquistato nuovi territori: Noto, patria del Nero d'Avola; l'Etna con i suoi vini straordinari; Vittoria, terra del Frappato e del Cerasuolo; e infine Capo Milazzo. Una sicurezza: vini eleganti e raffinati, frutto di un'esperienza pluridecennale che ha portato la cantina dai vitigni francesi coltivati all'inizio a valorizzare i tantissimi vitigni autoctoni siciliani.

*Chardonnay 2020 PLANETA € 35,00
Un sottile tratto minerale fa dialogare con armonia il sapore delle pesche gialle mature, del miele d'acacia e della pasta di mandorla con i profumi più torbati, cerealicoli e tostati che si affacciano sul finale potente ed equilibrato.*

*Chardonnay "DIDACUS" 2019 PLANETA € 85,00
Chardonnay eccezionale, prodotto con i 4 ettari di Chardonnay impiantati nel 1985, il primo vigneto di Planeta.*

Sardegna

Vermentino di Gallura "Petrizza" 2021 Masone Mannu € 29,00

Francia

Borgogna

Bourgogne Chardonnay 2018 Gheeraert € 30,00

GOISOT- Ci troviamo nell'estremità nord della Borgogna, vicino a Chablis, più precisamente nella zona dell'Auxerrois, all'interno dell'AOC Saint-Bris. I bellissimi vigneti insistono su suoli calcarei, ricchi di minerali, che concedono ai vini una finezza aromatica e una sapidità con pochi eguali. L'amore per la terra come principio fondamentale si concretizza con l'ottenimento della certificazione biologica e biodinamica.

Bourgogne Chardonnay « GONDONNE » BIO 2017 Goisot € 37,00
Paglierino con riflessi dorati nel calice. Naso complesso e piacevole, che apre su note di agrume candito e mango, seguite da sentori di pepe bianco, cannella e pietra focaia. In bocca si sviluppa con grande eleganza, grazie alla freschezza che viene integrata nel corpo e bilanciata dall'alcol. Sapido e persistente

BOURGOGNE « Cuvée Oligocène » a Meursault 2015 P. Javiller € 70,00

CHASSAGNE-MONTRACHET « La Boudriotte » 2012 B. Gagnard € 200,00
- PREMIER CRU -

CHASSAGNE MONTRACHET « Vide Bourse » 2015 T. Morey € 200,00

Chablis

Chablis Premier Cru « Vaillons » 2020 Fourrey € 45,00

Chablis – Grand Cru « Blanchot » 2014 Brocard € 70,00

Loira

Vouvray Val de loire Chenin blanc – sec 2014 D. Careme € 35,00

DOMAINE FRANCK MILLET- Splendida proprietà di quasi 24 ettari, il Domaine Franck Millet si colloca ai piedi del villaggio di Bué.. Proprietà familiare, si distingue per la qualità ossessiva che riesce a dare a ciascuno dei suoi vini. Essi si presentano equilibrati, di grande tipicità e di una freschezza rara nonostante la complessità.

Pouilly-Fumè AOP– Sauvignon 2021 Millet € 37,00
Proviene da suolo ricco di calcare e silice. Svolge una lunga fermentazione (da 7 a 10 settimane) a bassissime temperature in cuves inox. Al naso è superbo, netto e fine, sulle caratteristiche note minerali di pietra focaia e silice arricchita da aromi di agrumi. Il sorso è lungo e persistente, di grande finezza espressiva, con frutto fragrante esaltato da una vibrante freschezza, che accompagna verso il finale minerale.

Sancerre AOC « Insolite » Sauvignon 2021 Millet € 39,00
Il colore è oro brillante con riflessi paglierini. Al naso è possente, nervoso e fino allo stesso tempo, il che rappresenta la migliore fotografia del suolo dal quale esce. Sono circa 6500 i ceppi per ettaro, la vinificazione e l'affinamento vengono svolti in cuves di acciaio.

Jura

DOMAINE BAUD- Le vigne, di geologia antichissima che intervallano dal Triassico fino al Giurassico inferiore, sono composte da marne bianche, rosse, grigie e blu, con terreni che differiscono da villaggio a villaggio, vigne anche centenarie e vitigni, Savagnin e Chardonnay per i bianchi, Trousseau, Pinot Noir e Poulsard per i rossi, vinificati per parcella fino all'elaborazione di una gamma unica.

Chardonnay Cuvée Flor 2016 BAUD € 30,00
La vinificazione è tradizionale in cuve inox a temperatura controllata. Segue l'affinamento in fusti di quercia ouillés che significa colme pertanto è stato assoggettato a una delicatissima ossidazione senza formazione di quello strato di crescita di lieviti (voile de levures) tipico della maturazione filmogena. Al naso è molto floreale con un piccolo tocco fruttato. In bocca è equilibrato e complesso con finale di note acidule. Nel bicchiere è cangiante e di enorme fascino.

Alsazia

Gewurztraminer 2013 A.Zirnhelt € 25,00

Bordeaux

Premieres cotes de Bordeaux - Semillon 2016 *Château Peyruchet* € 30,00
Età media del vigneto 40 anni. Vendemmia manuale e tardiva.. È un vino profumato, fresco ed aromatico con molto frutto e tocchi floreali. Una buona alternativa ai vini liquorosi.

Germania

Riesling Kabinett Mosella 1985 *B.Jacoby* € 40,00
L'importante acidità , compensate da una buona morbidezza, permette a questi vino di mantenere freschezza a lungo nel tempo.

Riesling Spatlese Mosella 1983 *B. Jacoby* € 45,00
Vino dal sapore dolce essendo prodotto da uve da raccolta tardiva. Presenta una caratteristica nota di limone che con la sua acidità bilancia la dolcezza iniziale.

Vini rossi

Piemonte

AURELIO SETTIMO- Aurelio Settimo vinifica solo vini rossi Doc e Docg, prodotti esclusivamente con uve di propria produzione, mantenendo e rispettando una linea tradizionale. L'azienda è stata fondata da Domenico Settimo nel 1943 e vanta oltre 60 anni di tradizione nella produzione di vini. La cantina si trova in fazione Annunziata. I vigneti si dividono tra 5,67 ettari coltivati a Nebbiolo da Barolo e 0,97 ettari a Dolcetto d'Alba. 3,42 ettari di Nebbiolo sono esposti a sud, sud-ovest, nel rinomato cru Rocche dell'Annunziata, una delle zone di alto prestigio, considerate di prima categoria, per la produzione del vino Barolo.

*Barolo DOCG "Rocche dell'Annunziata" Aurelio Settimo 2019 €65,00
Barolo tradizionale, con macerazioni abbastanza lunghe (mosto a contatto con le bucce per circa 15-20 giorni), rimontaggi e follature frequenti. Affinamento in botti di Rovere, francese e austriaco, di capacità da 2.500 a massimo 3.500 litri, per 36 mesi. il vino si presenta di colore rosso granato intenso. Al naso spiccano i sentori di caffè e liquirizia, tipici dei vini prodotti ed affinati secondo lo stile tradizionale. In bocca è morbido e vellutato, con tannini equilibrati.*

Barolo DOCG Aurelio Settimo 2014-2015 €45,00

Il Barolo viene prodotto secondo la tradizione. La macerazione è abbastanza lunga (20 – 25 giorni) e la fermentazione avviene in vasche di cemento vetrificato. Quindi l'affinamento viene fatto in botti grandi di rovere francese e austriaco, dalla capacità media tradizionale tra 2.500 e 3.500 litri per circa 18 mesi. Seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia. Il vino si presenta di colore rosso granato intenso, con riflessi rubini. Il profumo è ampio e complesso, con tradizionali note di spezie, legno e liquirizia. In bocca risulta molto morbido, piacevole ed elegante.

Nebbiolo d'Alba Aurelio settimo 2020 € 35,00

Il Langhe Nebbiolo viene prodotto su una selezione di uve Nebbiolo da Barolo. Comparato al Barolo della stessa annata, la differenza è data da una macerazione più corta e nessun passaggio in legno nell'affinamento. Macerazione di circa 8-10 giorni. Affinamento di 30 mesi in cemento vetrificato. Colore rosso granato con riflessi rubini. Il profumo è delicato e caratteristico, con note di viola, frutti rossi e spezie. Il sapore è intenso e robusto, con tannini delicati che ne esaltano la struttura piena ed armonica.

Dolcetto d'Alba Aurelio settimo 2020 €20,00

Il Dolcetto è normalmente un vino giovane, fresco e fruttato. La tradizione langarola lo definisce un "vino quotidiano" (da tutti i giorni e da tutto pasto): infatti è facile da bere e si accompagna a tutte le portate. Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con caratteristici aromi di frutta, tipici del vitigno (ciliegia marasca, fragola, ribes e frutti rossi di sottobosco). In bocca risulta fresco, fruttato, gradevole e molto succoso.

GIOVANNI SORDO- Cantina nata agli inizi del '900. Producono 8 Cru (MGA) di Barolo affinato in botti grandi come da tradizione.

Barbera d'alba superiore Masucchi € 26,00

Colore rosso rubino con riflessi granata più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

Dolcetto d'alba € 19,00

Barolo MGA Perno € 60,00

Vigneto di eccezionale valore incastonato in una delle aree più pregiate della Frazione di Perno nel comune di Monforte d'Alba. Bouquet sempre molto ampio, intenso e persistente. A sensazioni di grande vinosità si alternano note di frutta matura, legni nobili, spezie e liquirizia. Al palato grande sensazione di calore; acidi e tannini sempre molto evidenti ma volgenti al dolce, molto lunga la persistenza aromatica finale.

Invecchiamento di 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, affinamento di 4-6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia.

Barolo MGA Gabutti

€ 60,00

Vigneto piantato in una delle sottozone, definite "di prima categoria", dalle elevate caratteristiche qualitative, tra le più interessanti e prestigiose del Comune di Serralunga d'Alba. Colore mai esageratamente intenso, di bella tonalità e molto stabile nel tempo. Profumi floreali con ricordi di frutta fresca e spezie dolci in bocca, vino molto sapido, di buona struttura, con presenza molto bilanciata di acidi e tannini; questi ultimi sono importanti e tendenzialmente dolci. Spiccata mineralità. Invecchiamento di 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, affinamento di 4-6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

Barolo MGA Rocche di Castiglione

€ 60,00

Il Vigneto Rocche di Castiglione è ubicato in una delle aree più vocate del comune di Castiglione Falletto. Bouquet sempre intenso, ampio e persistente con ricordi di liquirizia, menta e sensazioni di frutta matura. Col tempo si sviluppano sensazioni eteree con accenni alla resina e alle spezie dolci. Sapore pieno, ben strutturato, acidità e tannini evidenti che evolvono e si equilibrano con la maturazione. Vino di grande longevità. Invecchiamento di 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, affinamento di 4-6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

BREZZA- L'Azienda Agricola Brezza, proprietaria di vigneti in Barolo già dal 1885, è situata a pochi passi dal centro del piccolo comune di Barolo. La conduzione dell'azienda si estende su di una superficie di 31 ettari di terreno dei quali 20 a vigneto. L'affinamento per i vini che lo necessitano è tradizionale, in grande botte di rovere di Slavonia, con le doghe piegate a fuoco ma non tostate. I vini che si affinano in legno non vengono né filtrati né chiarificati.

Barbera d'Alba superiore DOC

2020

Brezza

€ 30,00

La tipologia della Barbera di Langa è quella di un vino rosso importante di grande struttura, affinato in rovere con ottime capacità d'invecchiamento. Affinamento di un anno in giovani botti di rovere di Slavonia (0-3 anni). Giunto alla bottiglia vi rimarrà ancora dodici mesi.

Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia

2021

Brezza

€ 35,00

Affinamento in botte di rovere per circa un anno. Successivamente permarrà per un periodo di uguale durata in bottiglia per l'affinamento dei profumi. Per scelta aziendale ma ancor più per le caratteristiche pedo-climatiche con cui la vite deve interagire è

profondamente diverso dal più famoso Barolo. Si presenta con profumi primari (fruttati: pesca, frutti di bosco) meno corposo al palato relativamente di pronta beva. È preferibile un consumo relativamente giovane.

Barolo DOCG Sarmassa 2020 Brezza € 70,00
Anticamente questa zona veniva chiamata Salmassa, nome che probabilmente trae origine da una fonte di acqua salmastra che zampilla nelle sue vicinanze. Affinamento in botti di rovere di Slavonia di capacità media da 15 a 30 hl. La fase di affinamento in legno dura minimo due anni. In bottiglia rimarrà ancora un anno in un apposito locale a una temperatura costante di circa 15°C. Chiusura con tappo in vetro.

DOMENICO CLERICO- Avventura iniziata nel 1976. In pochi decenni Domenico Clerico è diventato uno dei più famosi produttori di Barolo creando vini moderni e dalla grande personalità

Langhe Dolcetto "Visadi" 2021 Domenico Clerico € 19,00

Langhe Nebbiolo "Capisme-e" 2021 Domenico Clerico € 32,00
Capisme-e, capiscmi in dialetto piemontese: il Nebbiolo a nudo nella sua purezza, affinamento in acciaio e anfora.

BAROLO del comune di Monforte d'Alba 2018 Domenico Clerico € 60,00
Affinamento in rovere francese.

RIZZI- Azienda nata nel piccolo paese di Treiso fondata oltre quarant'anni fa da Ernesto Dellapiana. Azienda orientata alla classicità e al rispetto della tradizione.

Barbaresco MGA Rizzi 2019 Rizzi € 42,00
Barbaresco dal color granato intenso con riflessi aranciati tipici del nebbiolo. Al naso esprime un aroma molto fragrante e netto, con accenni ai frutti rossi e ai sapori del sottobosco, e delle erbe aromatiche, con note floreali e di spezie. Al gusto mostra una grande consistenza e una struttura tannica importante, con una bella dolcezza, finezza, eleganza, un grande equilibrio e con tannini fini ed un finale lungo, sapido e nervoso.

Barbaresco MGA "NERVO" 2018 Rizzi € 50,00
Vino dal color rosso granato intenso, con una leggerissima nota aranciata, limpido e brillante con profumi finissimi, eleganti, completi, di viola e sottobosco, di rosa e piccoli

frutti (lampone in primis) e poi spezie (soprattutto cannella), con una vena nitidissima di liquirizia. In bocca poi, affascina per la bellissima materia fitta, terrosa e minerale, per la giusta sottolineatura di tannini perfettamente maturi che non mordono ma si fanno giustamente sentire, per un frutto caldo e dolce non privo di qualche ruvidezza di gioventù. Vino che si caratterizza per l'eleganza e la finezza.

ADRIANO - Azienda a conduzione familiare nata ai primi del '900. Situata nel cuore della Langa a San Rocco Seno d'Elvio vinifica solo uve di proprietà che danno vita a vini che interpretano il *terroir* nel migliore dei modi.

Barbaresco MGA Basarin 2018 Adriano € 40,00
MGA situata nel cuore del comune di Neive, la culla del Barbaresco. Macerazione di 20 giorni. Affinamento di 12 mesi in botti di 3000-5000 litri e poi 9 mesi in bottiglia. Profumi di rosa canina, liquirizia e spezie. Colore rosso granato che tende all'aranciato. Sapore asciutto e robusto.

WALTER MASSA - Colli Tortonesi

Monleale Barbera 2013 Walter Massa € 34,00
Frutto di un assemblaggio di diverse vigne che vanno dai 15 ai 50 anni di età. Una Barbera importante, strutturata e di corpo, con passaggio in barrique di quasi due anni e un ulteriore anno di affinamento in bottiglia che regala un profilo a tutto tondo dove freschezza, eleganza e morbidezza sono padroni incontrastati. L'annata 2013 è stata messa in commercio quest'anno: ciò è sinonimo di una grandissima cura e qualità.

Barbera d'Alba superiore "Rocche delle rocche" 2017 Costamagna € 30,00

Barbera d'alba BIO "serra de' gatti" 2021 Valdelprete € 27,00

Barbera d'Alba "Castlè" 2016 Barale € 32,00

Barolo MGA "Rocche dell'Annunziata" 2013 Erbaluna. € 70,00
Indiscussa la sua eleganza, tanta finezza e rotondità sono date dall'età delle piante, dal terreno calcareo argilloso e dal microclima ideale del cru Rocche dell'Annunziata. Per ciascuna annata ne organizziamo l'affinamento, che può superare i 2 anni, scegliendo fra botti di diversa stagionatura. Botti da 3000-3300 litri.

Barolo MGA "Bussia" 2013 Barale € 70,00

Monforte d'Alba, Bussia Soprana. Affinamento in botti di rovere francese di media capacità (1500-3000 litri) per 30 mesi e in bottiglia per 12 mesi. Colore rosso rubino con leggero riflesso granata. Profumo intenso, con note di rosa appassita, liquirizia, tabacco e cuoio. Con l'invecchiamento emerge il goudron. Sapore asciutto, robusto ma vellutato, di trama tannica complessa e finale persistente. Solo lieviti indigeni.

Barolo MGA "Rocche di Castiglione" 2017 Oddero € 90,00

Barbaresco RISERVA "Camp Gros Martinenga" 2015 Marchesi di Gresy € 120,00

Grignolino 2017 Scagliola € 21,00

Trentino Alto-Adige

MERAN- Una delle cantine di più successo dell'Sud Tirolo dove innovazione e tradizione si incontrano alla perfezione. Merita una visita la splendida enoteca con vista panoramica sulla val Venosta.

Pinot Nero Graf 2021 € 32,00

La fermentazione alcolica a temperatura controllata avviene in un tino ad imboccatura larga dove il mosto è mosso per circa 10-15 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in piccole botti di rovere ed in barrique usati. Colore rosso rubino intenso, ha profumi precisi e tipici, con sentori di frutti di bosco e bacche rosse. In bocca ha un attacco morbido e succulento, tannini vellutati e una buona persistenza.

Lagrein Graf 2022 € 30,00

Fermentazione malolattica e maturazione in tonneaux ed in barrique usati. Il colore è rosso granato scuro. Nel naso ha profumi di viola, ciliegie e cioccolato amaro. Il sapore è armonico e delicato con tannini ben strutturati e un finale persistente.

Pinot Nero riserva Zeno 2019 € 44,00

La forza concentrata del sole, unita ai venti freschi provenienti dalle alte vette delle montagne, permette di produrre di vini rossi particolarmente complessi e fruttati. Macerazione a freddo per 5 giorni, dopodiché fermentazione alcolica controllata in un tino dove il mosto viene mosso per circa 12 giorni. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in tonneaux nuovi ed usati. Colore rosso rubino vivace. Profumo elegante, fresco, fruttato con sfumature di bacche di bosco come lamponi e ciliegie

selvatiche. Sapore ben strutturato, marcatamente tannico, lascia al palato un retrogusto elegante e persistente.

Lagrein riserva Segen 2019 € 44,00
Vino prodotto nella zona più calda e asciutta di Merano e una vera benedizione (in tedesco appunto "Segen") perché la terra lavorata a mano ha una capacità elevata di assorbire e conservare il calore. I terreni sono in grado di cedere all'uva il calore assorbito di giorno durante la notte, creando le condizioni ideali per la maturazione dell'uva. La fermentazione avviene a contatto con le bucce per circa 10-15 gironi. Segue la fermentazione malolattica biologica e la maturazione in barrique 225 l per almeno 16 mesi. Colore rosso granato scuro; profumo fruttato con un complesso di aromi di liquirizia, cuoio, ciliegie e cioccolato amaro. Il sapore si presenta con tannini ben strutturati e con un morbido ed elegante retrogusto persistente.

POJER E SANDRI – Fantastici vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza.

Pinot Nero Pojer e Sandri € 29,00
Vino di colore rosso rubino chiaro, trasparente. Dal profumo persistente di frutti di bosco, fragole, lamponi. Palato perfettamente copiante il naso, di bella densità, generoso ed esaltante il frutto: un mirtillo di azzecata viscosità, d'impeccabile pulizia.

Lagrein Marquadro 2021 Wallenburg € 25,00

Teroldego Ambasciatori 2021 Wallenburg € 26,00

LAGREIN "GRAF" 2021 Meran € 30,00

Pinot nero "FESTIVAL" 2020 Meran € 30,00

Pinot nero RISERVA "ZENO" 2017 Meran € 42,00
Colore rosso rubino vivace. Profumo elegante, fresco, fruttato con sfumature di bacche di bosco come lamponi e ciliegie selvatiche. Sapore ben strutturato, marcatamente tannico, lascia al palato un retrogusto elegante e persistente. Affinamento in Tonneaux nuovi e usati per più di 5 anni.

Veneto

Amarone della Valpolicella 2018 Montresor €40,00
Corvina, Rondinella, Molinara. Bottiglia satinata brevettata all'inizio del '900. Invecchiamento di 18 mesi in botti di rovere. Al naso sprigiona note di frutta rossa matura e delicati sentori speziati. Al palato risulta corposo, caldo e vellutato con retrogusto di lampone e sottobosco. Eccellente accompagnato con il Parmigiano.

Ripasso della Valpolicella 2019 Montresor € 30,00
MGA Capitel della Crosara

Ripasso della Valpolicella superiore 2017 Montresor € 35,00
MGA Castelliere delle Guaite

PIETRO ZARDINI- Le origini della cantina risalgono agli inizi del 1800. Un piccolo e meravigliosa storia della Valpolicella.

Valpolicella rosso 2020/21Pietro Zardini € 22,00

Valpolicella Ripasso classico superiore 2019 Pietro Zardini € 30,00
vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 15-25 giorni con successivo "ripasso" di 30 giorni sulle vinacce dell'Amarone. Affinamento in botte di rovere e barriques per 2 anni e successivamente in acciaio. Colore: rosso rubino intenso Bouquet: vinoso, ricco con sentori di amarene e frutta cotta.

Amarone della Valpolicella 2017 Pietro Zardini € 48,00
Corvina, Rondinella, Molinara. uva attentamente scelta, raccolta a mano e deposta in cassette dove avviene l'appassimento delle uve per circa 3 mesi, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 4-5 settimane. Affinamento in botte di rovere e barriques per 3 anni, poi riposo in bottiglia. Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata Bouquet: avvolgente, vanigliato con sfumature di caffè, cacao, spezie Sapore: pieno, offre al palato piccoli frutti sotto spirito e cioccolato.

Austero Pietro Zardini € 30,00
Appassimento delle uve per circa 1mese, fermentazione tradizionale sulle bucce con macerazione di 3-4 settimane. Colore: rosso rubino vivo con qualche riflesso granata. Bouquet: vellutato, elegante con sentori di frutta secca e Spezie.

Mezzacosta – Merlot, Cabernet Sauvignon 2018 Menegotti € 30,00

Geodoro, Corvina e Rondinella 2013 Menegotti € 40,00

Friuli-Venezia Giulia

VALCHIARO' – Colli orientali del Friuli. Una delle cantine a cui siamo più affezionati. Grande connubio tra saperi antichi e nuove tecnologie. I vini prodotti hanno ricevuto numerosi riconoscimenti.

Cabernet 2018 Valchiarò € 30,00

Il Cabernet Valchiarò - ottenuto dalla vinificazione congiunta di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon - è adatto anche all'invecchiamento. Grazie alla macerazione lunga risulta particolarmente robusto, tannico e ricco di profumi, dal caratteristico sapore erbaceo.

Cabernet 2009/14 Valchiarò € 40,00

Merlot riserva 2013 Valchiarò € 40,00

Colore rosso rubino carico con riflessi granata, un bouquet ampio e fragrante dove emergono i caratteristici sentori di lampone, mirtillo, mora, vaniglia con note che rammentano la ciliegia marasca; armonico e lievemente erbaceo.

AQUILA DEL TORRE – Cantina biologica e biodinamica situata nei colli orientali del Friuli. Raccolta manuale, inerbimento spontaneo dei terreni e cantina modernissima.

Merlot 2008 Aquila del torre € 37,00

Rosso violaceo, cupo, pieno, impetuoso e attraente, come una mora ancora da cogliere che, pian pian, diventa matura al lento passare dei giorni. Culla il palato in un gioco di dolcezza e acedine. Destinato ad accompagnare sapori decisi e intensi, secco e fruttato con un colpo di coda selvatico che non lascia indifferenti. Solo lieviti indigeni.

Schioppettino 2021 Vidussi € 28,00

Profumi fruttati, eterei con richiami di more e lampone, gusto morbido, avvolgente e suadente.

Refosco dal peduncolo rosso 2021 *Vidussi* € 26,00

Emilia-Romagna

Lambrusco “La Fogarina” *Amilcare Alberici* €18,00
100% uva Fogarina, rifermentato in bottiglia, cantina di Boretto.

Lambrusco Torre Calzodalla *Oinoe* €19,00

Lambrusco scuro morbido “Farnese” *Ceci* € 15,00

Anner *Anna Carbognani* € 24,00
Barbera e Merlot

Gutturnio frizzante *Racenti* € 15,00

TENUTA FERRAIA, Ziano Piacentino in val Tidone.

Gutturnio frizzante *Tenuta Ferraia* € 19,00

Gutturnio classico superiore “Le Staffe” *Tenuta Ferraia* € 21,00

TENUTA MARA- Cantina di San Clemente di Romagna, 7 ettari di Sangiovese.
Produzione biodinamica.

Guiry, Sangiovese di Romagna 2020 *Tenuta Mara* € 28,00
Solo lieviti indigeni. 12 mesi di affinamento in botti di rovere francese e di cemento di piccole dimensioni. 6 mesi di affinamento di bottiglia. Bouquet con delicati aromi floreali di ginestra e rose, fruttati di lampone, more e amarene, ai quali si aggiungono, in chiusura, sorprendenti note speziate di anice stellato e zenzero.

Maramia, Sangiovese di Romagna 2017 *Tenuta Mara.* € 40,00
Solo lieviti indigeni. Il vino evolve, sulle sue fecce fini, per 16 mesi in botti di piccole dimensioni e tonneaux, tutti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia.

Complessità aromatica particolarmente fine ed elegante ricca di profumi floreali, fruttati e speziati. Presenza di note balsamiche.

Toscana

TENUTA DODICI- Tenuta di 13 ettari nel cuore della Maremma. Per la produzione dei vini offre la sua consulenza l'enologo Riccardo Cotarella.

Urga 2016 Tenuta Dodoci € 40,00
Sangiovese e Cabernet sauvignon. Affinamento di 12-18 mesi in barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio e 6 mesi in bottiglia. Ampio bouquet composto da evidenti note di frutta sotto spirito (amarena), floreale tenue, sentore e speziato. Caldo e abbastanza morbido, decisa la presenza dei tannini che non risultano mai evidenti.

Oci Ciornie 2016 Tenuta Dodici € 80,00
Merlot in purezza. Affinamento di 12-18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio e 6 mesi in bottiglia. Bouquet composto da evidenti note di frutti di bosco ed un sentore di speziato dolce che richiama la vaniglia. Morbido, caldo, rotondo, tannino gentile, di grande struttura e persistenza.

TENUTA LE COLONNE- Tenuta Le Colonne si estende nella fascia più vicina al mare. La superficie vitata complessiva è oggi di 95 ettari, tutti certificati dal 2019 come biologici, così come l'intera produzione.

Bolgheri rosso BIO 2019 T. Le Colonne € 30,00

Bolgheri rosso superiore BIO 2018 T. Le Colonne € 50,00
Solo lieviti indigeni. Fermentazione di circa 13 giorni. Affinamento di 24 mesi in rovere francese e di 3 mesi in bottiglia. colore rosso rubino profondo con decisi riflessi granati. Al naso compaiono intensi aromi di frutta matura rossa e nera, tra cui la ciliegia e la mora, note floreali di violetta per poi finire su sentori speziati di vaniglia, caffè e tabacco. In bocca è pieno, ricco e caldo, con un tannino importante e avvolgente ma perfettamente integrato nella vigoria del sorso.

POGGIO LANDI- Poggio Landi si inserisce perfettamente in un territorio, quello di Montalcino, considerato da esperti e appassionati uno dei paradisi enologici internazionali. Qui il terroir riesce dare vita ad aromi e profumi eccezionali, inaccessibili

alle altre denominazioni. Non a caso quella del Brunello di Montalcino è la prima DOCG in Italia, essendo datata 1980.

Rosso di Montalcino BIO 2020 Poggio Landi € 26,00

Brunello di Montalcino BIO 2017 Poggio Landi € 48,00
Matura lentamente per almeno 38 mesi in botti grandi di rovere francese. Calice rubino con riflessi violacei. All'olfatto, un bouquet complesso ed elegante dove spiccano i sentori di prugna e marasca per poi lasciare spazio a richiami minerali e speziati di liquirizia e tabacco. In bocca i tannini, seppure ancora energici, dimostrano di essere ben cesellati.

Brunello di Montalcino BIO 2017 Podere Brizio € 60,00
vigneti situati a sud – ovest di Montalcino ad un'altitudine di 330-350 metri sml rivolti verso il mare e la Maremma. Questo territorio è la zona più calda di Montalcino. Qui il suolo è composto di arenarie e marne rocciose e consente la nascita di vini minerali e di buona struttura. Il vino viene travasato in botti grandi di rovere francese dove invecchia per 38 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi. Il colore è rosso rubino con riflessi granati. Al naso si presenta ricco, intenso, con sentori di frutta rossa matura con intriganti note di erbe aromatiche. Un'ottima acidità e dà vitalità e freschezza. Note di spezie e di pepe nero. Ottimo il tannino morbido.

VENTOLAIO- Piccola cantina di Montalcino che produce vini eccezionali. La vinificazione segue processi naturali, privilegiando lieviti autoctoni presenti nelle uve stesse, per conferire al vino una precisa identità territoriale. Ciò permette di produrre ogni anno un vino naturale, con una spiccata personalità, dal gusto e dai profumi intensi che seguono il reale andamento delle annate, esprimendone le particolarità.

Brunello di Montalcino 2013 Ventolaio € 70,00
Solo lieviti indigeni. Vino non filtrato. Affinamento di circa 48 mesi in botti di Rovere francese o di Slavonia della capacità media di 30 hl. Un grande brunello tradizionale.

Brunello di Montalcino 2013 Cast. Tricerchi € 70,00
Invecchiato per più di 30 mesi in botti di rovere. Francese o di Slavonia tra i 1500 e i 2000 litri. Complesso, elegante, intenso. Note di ciliegia matura, cioccolato e tabacco. Lievemente speziato e floreale. Finale con una spiccata nota di acidità.

Rosso di Montalcino 2020 Talenti € 32,00

DIEVOLE- Dievole produce vino dal 1090 e da allora l'azienda è in continua evoluzione, con notevoli passi avanti negli ultimi anni. Una semplice occhiata alle etichette del passato racconta una storia sì di cambiamento, ma anche di coerenza.

Chianti Classico MGA Petignano 2019 Dievole € 30,00
Miglior vino rosso italiano 2023 per la guida del Gambero Rosso, vino biologico. Petignano, come si intuisce già dal nome, è un'area dai suoli con alta pietrosità e fortemente minerali, dove si trovano affioramenti di rocce calcaree. Esprime un bouquet fruttato nel quale sono evidenti i sentori di frutta matura, ciliegia e mora. Al palato è succoso, pieno, ricco, conferma le note di mora e di frutta matura, finale caldo e vellutato dal tannino fine e levigato.

Chianti classico riserva "Novecento" 2019 Dievole € 40,00
Profumo intenso con aromi di frutta rossa matura e note speziate. Vino di corpo ed equilibrato, con un tannino elegante e piacevole. Non mancano una buona acidità e una spiccata mineralità.

Chianti Rufina "Nipozzano Vecchie Viti" riserva 2015 Frescobaldi € 35,00

Chianti Classico Gallo Nero BIO 2019 Istine € 25,00

Chianti classico Gallo Nero BIO 2018 Fietri € 29,00

Nobile di Montepulciano "Poggio Uliveto" 2018 Borghini € 30,00

Campania

Piedirosso "Colle Rotondella" Campi Flegrei 2018 Astroni € 23,00

Piedirosso Sannio 2018 La Fortezza € 20,00

Aglianico 2020 C. di Solopaca € 18,00

Aglianico 2017 Terranera € 30,00

Puglia

Primitivo "Lucale" 2022 Borgo dei Trulli € 25,00
Prodotta da uve surmature. Vino di grande corpo e carattere.

Basilicata

Rosso del Vulture 2011 Pace € 30,00

Aglianico del Vulture 2011 Pace € 40,00

Sicilia

PLANETA- Una delle cantine siciliane storiche partita da Menfi, nel territorio di Agrigento, ma che nel tempo ha conquistato nuovi territori: Noto, patria del Nero d'Avola; l'Etna con i suoi vini straordinari; Vittoria, terra del Frappato e del Cerasuolo; e infine Capo Milazzo. Una sicurezza: vini eleganti e raffinati, frutto di un'esperienza pluridecennale che ha portato la cantina dai vitigni francesi coltivati all'inizio a valorizzare i tantissimi vitigni autoctoni siciliani.

Merlot "Sito dell'Ulmo" 2016 Planeta € 33,00
Unisce alla piacevolezza del tannino una straordinaria lunghezza gustativa. Merlot dal colore rubino compatto, ricchissimo di succo dolce di ribes nero e di viola candita che si alternano al timo e la lavanda. Affinamento per 14 mesi in Barriques.

Cabernet Franc "DIDACUS" 2017 Planeta € 85,00

AL-CANTÀRA – CANTINA DELL'ANNO GRAN VINTALY 2023 Una cantina profondamente legata ad un territorio unico: l'Etna. Vini intensi, minerali e fortemente aromatici che esprimono il meglio del grande vulcano. I nomi dei prodotti sono tratti da poesie di scrittori e poeti siciliani

Muddichi di Suli 2015 Al Cantarà € 29,00
Nerello mascalese 100%. Affinamento di 18 mesi in acciaio inox e di 6 mesi in bottiglia.

Sardegna

Cannonau “Zojosu”

2020 *Masone Mannu* € 30,00

Francia

Borgogna

Gevrey – Chambertin Vieilles Vignes

2013

D. Beaumont

€ 75,00

Morey Saint Denis

2013

D. Beaumont

€ 150,00

Premier Cru Les Millandes

Chambolle – Musigny

2002

M. Hudelot

€ 170,00

Premier Cru

Nuits Saint Georges

2014

Domaine de L’Arlot

€ 150,00

Premier Cru Clos des forets Saint Georges

Bordeaux

Montaigne Saint Emilion

2016 *Chât. Rocher Calon* € 40,00

95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Lo Château copre una superficie vitata di 12 ettari su pendii argillosi. Basse rese e potatura verde. Vendemmia manuale. Vinificazione tradizionale in cuves inox con macerazione lunga di 20/25 giorni. Affinamento minimo 18 mesi. Vino strutturato ed avvolgente con molto frutto (prugne). I tannini sono maturi e teneri.

Saint Estephe « La devise de Lilian »

2015 *Château Lilian* € 50,00

50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon

Haut-Medoc Merlot

2016 *Château Troupiam* € 40,00

Solo coltivazione biologica. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Fermentazione e macerazione 15gg. Affinamento 8 mesi in cuve cemento. Puro Syrah che evidenzia la sua origine sia al naso che in bocca: frutti neri intensi, mineralità, lunga persistenza ma soprattutto una freschezza in finale al di fuori del comune.

Vini d'annata

FRANCIA

Champagne brut "Clos des Goisses" 1990 Philipponat € 600,00

PIEMONTE

Barbera d'Asti superiore "selezione Sansi" 2008 Scagliola € 55,00
Barolo "Vigna d'la roul" 2001 Rocc. dei Manzoni € 95,00
Barolo riserva 1961 1961 Borgogno € 250,00
Barolo riserva 1967 1967 Borgogno € 250,00
Barbaresco MGA "Vigneto Gallina" 1999 La Spinetta € 170,00

FRIULI-VENRZIA GIULIA

Rosso della Castellada, Collio. 1997 la Castellada € 70,00

VENETO

<i>Amarone della Valpolicella</i>	2004 R. Grassi	€ 200,00
-----------------------------------	----------------	----------

TOSCANA

<i>Brunello di Montalcino</i>	1997 Fuligni	€ 150,00
<i>Chianti classico "castello di Brolio"</i>	2003 Ricasoli	€ 50,00
<i>Chianti classico "castello di Brolio"</i>	1997 Ricasoli	€ 70,00
<i>Poggio alla guardia – maremma-</i>	2007 R. di Frassinello	€ 40,00
<i>I sodi di S. Niccolò (sangiovese)</i>	1999 Castellare	€ 200,00
<i>San Martino (sangiovese)</i>	1999 Cafaggio	€ 95,00
<i>Il Pareto (cabernet sauvignon)</i>	1998 Tenuta di Nozzole	€ 85,00
<i>Cepparello (sangiovese)</i>	1998 Isole e Olena	€ 200,00
<i>Vigna d'Alceo (cabernet sauv., petit verdot)</i>	99-00 Cast. Rampolla	€ 250,00
<i>Sammarco (sangiovese)</i>	1999 Cast. Rampolla	€ 100,00
<i>Giusto di Notri (merlot, cab, sauv., cab. franc)</i>	2000 Tua Rita	€ 75,00
<i>Redigaffi (merlot)</i>	2000 Tua Rita	€ 600,00
<i>Syrah "case via"</i>	98-99 Fontodi	€ 55,00
<i>Lupicaia (cabernet sauv. 90% e merlot)</i>	1998 Cast Terriccio	€ 180,00
<i>Saffredi (cabernet sauv., merlot e alicante)</i>	98-00 Le pupille	€ 65,00
<i>Messorio – Bolgheri</i>	1998 Le Macchiole	€ 450,00

SICILIA

<i>Rosso di Marco (merlot-syrah)</i>	2006 M. de Bartoli	€ 45,00
--------------------------------------	--------------------	---------