



## *Carta dei vini*

*Le cantine in evidenza pag.1*

*Spumanti pag. 3*

*Vini bianchi pag. 12*

*Vini rossi pag. 23*

*Vini d'annata pag. 42*

### *Le cantine in evidenza*

#### *Château Cruzeau*

*Proprietà di 12 ettari nella denominazione Saint-Emilion Grand Cru.*

*Château Cruzeau Saint-Emillion Grand Cru* 2017 € 45,00  
*85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Delicatamente speziato, con note di tartufo e sottobosco.*

*Château de Cruzeau Sanit-Emillion Grand Cru* 2019 € 45,00  
*85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Delicatamente speziato, con note di tartufo e sottobosco.*

*Fluer de Jaugue Saint-Emillion Grand Cru* 2014 € 45,00

*70% Merlot, 30% Cabernet Franc.*

*Fluer de Jaugue Saint-Emillion Grand Cru*  
*70% Merlot, Cabernet Franc.*

2016 € 45,00

# Spumanti

## Champagne

### LES VIGNERONS

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

*Brut Tradition 0,375 l* Jean Hanotin € 29,00

*Brut Rosé* Jean Hanotin € 67,00

*Brut Millesimato* 2018 Jean Hanotin € 78,00  
*45% Chardonnay, 55% Pinot Nero*

*Brut Blanc de Blancs* Jean Hanotin € 72,00  
*100% Chardonnay*

*Brut Blanc de Noirs* Jean Hanotin € 72,00  
*100% Pinot Nero*

*Brut Grand Reserve* Jean Hanotin € 75,00  
*60% Pinot Nero, 40% Chardonnay*

*BARADON MICHAUDET – 4 ettari di vigneti a Le Mesnil sur Oger vitati a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier.*

*Blanc de Blancs Brut Grand Cru* Baradon Michaudet € 57,00  
*100% Chardonnay, cuvée assemblata con annate differenti. Attacco diretto, finale leggermente agrumato.*

*Brut Premier Cru* Baradon Michaudet € 47,00  
*70% Chardonnay, 30% Pinot Nero. Note di fiori bianchi, di fragole e bergamotto.*

*Brut Rosé* Baradon Michaudet € 67,00  
*86% Chardonnay, 14% Pinot Nero. Note di brioche, finale cremoso.*

*Brut Blanc de Blancs Millesimè* 2008 Baradon Michaudet € 85,00  
100% Chardonnay. Vigne dell'età di 40 anni. Di buona mineralità, note di agrumi.  
Finale persistente.

*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"* Vigner € 70,00

*Chardonnay 100% extra brut 36 mesi. Vigne vecchie di 60 anni. Sentori di frutta tropiclae, note tostate e di lieviti, mineralità sottile*

## *LES MAISONS*

### *DOM PÉRIGNON*

*Champagne brut* 2010 Dom Pérignon € 320,00  
605 Pinot Nero, 40% Chardonnay

*BLIARD-MORISSET- Maison fondata all'inizio del Novecento a Le Mesnil sur Oger, il luogo dove si vinificano i più grandi Blanc de Blancs del mondo.*

*Blanc de Blancs Brut Grand Cru* Bliard-Moriset € 67,00  
100% Chardonnay. 8 anni sui lieviti. Età media delle viti: 41 anni. 50% vini di riserva.  
Sentori di brioche e agrumi canditi.

*Blanc de Blancs Brut nature Grand Cru* Bliard-Moriset € 69,00  
100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti. Età media delle viti: 41 anni. 54% vini di riserva.

*Blanc de Blancs Brut Grand Cru "La Belle Bleue"* Bliard-Moriset € 78,00  
100% Chardonnay. 5 anni sui lieviti. Età media delle viti: 41 anni. 45% vini di riserva.

*Cuvée di prestigio della maison.*

*Blanc des Blancs Brut Grand Cru Millésime 2012* *Bliard-Moriset €83,00*  
*100% Chardonnay. 6 anni sui lieviti. Età media delle viti: 41 anni. 50% vini di riserva.*

*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 b. Extra Brut « Les vignes de nuit » Bergere* *€ 120,00*  
*Annata 2016 vigne vecchie del 1972 su suoli calcarei solo 3.000 bottiglie prodotte, Vinificato 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*

<i>Cremant de Bourgogne Brut Tradition</i>	<i>Claude Gheeraert</i>	€ 30,00
<i>Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut</i>	<i>Claude Gheeraert</i>	€ 35,00
<i>Cremant de Bourgogne Pinot Noir Extra brut</i>	<i>Claude Gheeraert</i>	€ 35,00
<i>Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs 100% Chardonnay</i>	2019 <i>Claude Gheeraert</i>	€ 37,00

## **Trento DOC**

*BELLAVEDER- Dal poggio di Maso Belvedere si domina la Valle dell'Adige: di fronte si estende la Piana Rotaliana e lo sguardo può spaziare dal Monte di Mezzocorona alla Paganella, fino alla piramide del Monte Bondone, la montagna della città di Trento. L'azienda pratica agricoltura esclusivamente biologica.*

*Trento DOC Brut Millesimato* 2020 *Bellaveder* € 38,00  
*100% Chardonnay, vinificazione tradizionale in bianco con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in barriques. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per circa 40 mesi. Remuage manuale su pupitres, sboccatura con aggiunta di liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi. Profumo complesso, piacevoli sentori di lievito si coniugano con note fruttate fresche, tropicali e agrumate.*

*Trento DOC Brut Nature riserva* 2019 *Bellaveder* € 43,00  
*100% Chardonnay, vinificazione tradizionale in bianco, con pressatura soffice dell'uva intera e resa massima in mosto del 60%. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in botte ovale di rovere francese. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma. Affinamento e permanenza sui lieviti per 36 mesi. Sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.*

*ZEHNHOF - Cura meticolosa dei vigneti, coltivazione e vinificazione rispettose dell'ambiente e ricerca della massima espressività delle note varietali più caratteristiche,*

*hanno permesso di ottenere prodotti di grande qualità, capaci di esaltare al meglio l'uva e quindi il vino.*

Trento DOC "Rossi rege" millesimato 2019 Zehnhof € 40,00  
32 mesi sui lieviti. Dosaggio 5,5 gr/l. Lo spettro olfattivo attraversa decise note agrumate e lattate, su un leggero sottofondo minerale. La bocca regala eleganza, cremosità e grande energia acida.

## **Franciacorta**

### **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 "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 € 42,00  
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.

## 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 € 38,00  
85% Chardonnay, 15% Pinot Nero, prima fermentazione con lieviti indigeni in vasche d'acciaio e cemento, permanenza sui lieviti di minimo 24 mesi. 20% di vino di riserva. Colore giallo paglierino tenue ed una bollicina estremamente fine e persistente. Fresche ed eleganti sferzate di scorza d'agrume, camomilla, mela golden. Grande armonia e gradualità espressiva, che si rivelano anche all'assaggio.

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.

## BERSI SERLINI

Franciacorta Satèn Bersi Serlini € 35,00

## Oltrepò pavese

TORRE DEGLI ALBERI – Azienda biologica di Torre degli Alberi.



*Sidro di mele frizzante – alta val Parma*

*Tre Rii*

€ 18,00

## **Friuli-Venezia Giulia**

*PIÈ DI MONT-* Cantina di Piedimonte, Gorizia. La cantina è stata fondata nel 1983 da Paolo Rizzi. I vigneti sono localizzati sotto al Monte Calvario dove il clima è ideale per sviluppare profumi e aromi eccezionali.

*Cuvée Piè di Mont Millesimato*

*Piè di Mont 2020 € 40,00*

*60% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 20% Ribolla Gialla. Permanenza sui lieviti di 33 mesi. Affinamento in bottiglia di 7 mesi. Colore giallo paglierino, perlage persistente.*

*Al naso emergono sentori di fiori, frutti esotici, agrumi fino a profumi più complessi che ricordano la burrata e il cioccolato bianco. In bocca è longilineo e sapido.*

## **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.

*Opere Trevigiane metodo classico dosaggio zero*

*Villa Sandi € 35,00*

*Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%. Maturazione dello spumante sulle proprie fecce per almeno 36 mesi.*

*Opere Trevigiane metodo classico brut millesimato 2016*

*Villa Sandi € 35,00*

*Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. Maturazione dello spumante sulle proprie fecce per almeno 60 mesi.*

*MENEGOTTI extra brut  
100% Garganega*

*2016*

*Menegotti*

€ 35,00

*TORQUE metodo classico  
Durella 100%, biodinamico.*

*2015*

*Dalle Ore*

€ 40,00

## **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 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.*

# 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.*

*Sauvignon* *Valchiarò € 28,00*  
*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 € 26,00*

*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).*

*Picolit “ OASI” vinificato secco* *2016 Aquila del Torre €45,00*  
*Inizia morbido e suadente con un bouquet di fiori, mimosa, mughetto e anice, per virare poi sulla frutta estiva e riposarsi su note balsamiche e minerali.*

*Ribolla Gialla* *2021 Due del Monte € 32,00*

*Vis Blancis – borc dodon (verduzzo friulano)* *2006 Denis Montanar € 32,00*

*Friulano* *2008 Luisa € 29,00*

## **Trentino Alto-Adige**

*ZEHNHOF - Cura meticolosa dei vigneti, coltivazione e vinificazione rispettose dell'ambiente e ricerca della massima espressività delle note varietali più caratteristiche, hanno permesso di ottenere prodotti di grande qualità, capaci di esaltare al meglio l'uva e quindi il vino.*

*Pinot Grigio riserva "Lammer" Zehnhof 2020 € 33,00*  
*Si caratterizza per un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si presenta estremamente complesso e varietale grazie ad una leggera nota di baccelli di vaniglia, delicata ed elegante e a sentori di agrumi mediterranei e frutta appena raccolta che ricorda la pera. In bocca risulta armonico e dotato di ottima struttura acidica, che sconfinata in una sensazione piacevolmente sapida e minerale.*

*Gewürztraminer "Pradet" Zehnhof 2023 € 33,00*  
*Colore giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati. Ottima complessità aromatica con sentori di frutta tropicale che ricordano l'ananas e il mango, sentori floreali di rosa su un fondo speziato che ricorda lo zenzero e i baccelli di vaniglia. Gusto ricco e di buona struttura. Elegante, sapido e minerale.*

*KLAUS LENTSCHE - Si tratta di una delle aziende di maggior prestigio lungo la strada dei vini dell'Alto Adige. La sede aziendale si trova a San Paolo/Appiano ma i vigneti sono aziendali sono distribuiti tra Valle Isarco, Caldaro e bassa Atesina.*

*Veltliner verde "Eichberg" 2021 K, Lentsch € 32,00*  
*Si tratta di un vitigno coltivato in Austria e sud Tirolo. In Bocca discreto ma deciso, porta all'olfatto chiare note agrumate, fruttate ed una bella mineralità. Il profumo di pietra bagnata è sottolineato da pepe bianco che ritorna ripetutamente al palato. Croccante, corposo e piacevolmente vigoroso, il Veltliner conquista il palato e rimane a lungo impresso grazie al suo frutto ricorrente ed alla mineralità nel finale.*

*Pinot Bianco 2022 K, Lentsch € 30,00*  
*Le uve Pinot Bianco vengono vinificate in acciaio; segue un affinamento di alcuni mesi sempre in acciaio, con estrazione e reintroduzione periodiche delle fecce. Nel calice presenta un colore giallo paglierino delicato con riflessi verdognoli; all'olfatto si avvertono delicati ed eleganti sentori di frutta bianca, fiori ed erbe aromatiche. Al sorso coniuga freschezza, dinamicità e fragranza di aromi con un notevole corpo.*

*MASO THALER – Azienda nata nel 2004 a Montagna (BZ) per la passione della famiglia Motta. I 3,5 ettari di proprietà sono tutti a guyot.*

*Chardonnay* 2023 Maso Thaler € 38,00  
*I vigneti, orientati in direzione Sud, Sud-Ovest, sono solo a guyot – “spalliera”. Il 60% delle uve viene fermentato e affinato in contenitori in acciaio e il 40% in barrique. Delicato con sentori di vaniglia, mandorle, miele e frutta bianca.*

*Traminer aromatico* 2022 Bellaveder € 29,00

*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.*

*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.*

*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.*

## *Veneto*

*BELLORA – Situata a Naiano, antica località di Cavaion Veronese. Un verde anfiteatro di vigneti e oliveti. E' situata in prossimità del magnifico lago di Garda e della suggestiva città di Verona.*

*Lugana* *2023 Bellora* € 23,00

*Custoza* *2018 Menegotti* € 20,00

## *Piemonte*

*VIGNETI REPETTO: A Sarezzano, nei Colli Tortonesi, sul versante Unesco Belvedere Tortona Sarezzano nel Piemonte più a oriente, si trova l'azienda Vigneti Repetto.*

*Timorasso Derthona Quadro* *2021 Vigneti Repetto* € 33,00

*Il Timorasso è un vitigno che viene considerato il "Barolo" dei bianchi. Di colore paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso si esprime con sentori di pesca bianca e bergamotto, note di acacia e cenni di pietra focaia. Al palato si rivela fresco, sapido e di piacevole slancio.*

*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.*

*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*

*Langhe Arneis Langhet* 2023 Broccardo € 25,00  
*Alla vista si presenta di colore paglierino tenue, con un pallido accenno color oro antico. Al naso si percepiscono note di fiori bianchi, noccioli di pesca, pere fresche e camomilla e in bocca è cremoso, strutturato e floreale, con un corpo medio e un finale morbido e carezzevole.*

## **Toscana**

*TENUTA DODICI – Tenuta Dodici è composta da 13 ettari di vigneto situati in 2 luoghi della Maremma: il borgo millenario di Tatti (400 metri sopra il livello del mare) e sulla collina Grilli (150 metri sopra il livello del mare). La conformazione del paesaggio ha permesso di collocare la zona di produzione all'interno della collina, creando un isolamento naturale che garantisce una temperatura e un'umidità costante durante tutto l'anno, necessarie per una produzione e una conservazione del vino di alta qualità.*

*Dodici bianco* 2023 Tenuta Dodici € 22,00  
*Sauvignon, vermentino e vignoier. Di colore giallo paglierino tenue, al naso svela profumi di fiori bianchi e gialli, pesca e pera. Il sorso è fresco e di buona persistenza.*

*Schiava d'amore* 2022 Tenuta Dodici € 25,00  
*Ciliegiolo e Sangiovese. Il colore è rosa tenue, al naso svela profumi di ciliegia e frutti rossi. Il sorso è fresco, di buona persistenza.*

## **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*

*CASLEN'NA – Azienda artigianale e biologica di Ozzano Taro.*

*Malvasia frizzante "Lunare"* Caslen'na € 18,00

*ANNA CARBOGNANI- Piccola azienda sulle colline di Langhirano, lungo la vallata del torrente Parma. Nei 3 ettari di terreni vitati sono coltivati barbera, bonarda, merlot, malvasia di Candia aromatica e lambrusco maestri. La raccolta delle uve viene effettuata a mano prestando la massima attenzione alla selezione dei grappoli da vinificare. La famiglia Carboognani produce da oltre 25 anni vini bianchi e rossi senza uso di autoclave, vinificati con metodo tradizionale e ultimati con rifermentazione in bottiglia.*

*Malvasia frizzante rifermentata in bottiglia M4* A. Carboognani € 18,00  
*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

## *Marche*

*Verdicchio di Matelica BIO "Petrarca"*

2020 Borgo Paglianetto

€ 26,00

## *Campania*

*Falanghina Sannio*

2020 C. di Solopaca

€ 17,00

*Fiano Sannio*

C. di Solopaca

€ 17,00

*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*

*TENUTA DELLE TERRE NERE - La proprietà è ubicata sulle pendici nord dell'Etna, entro la fascia collinare che si estende tra Solicchiata e Randazzo. La tenuta è composta da circa 45 ettari frammentati in 29 appezzamenti in nove contrade. Eccezione fatta per circa 7 ettari recentemente impiantati, i restanti hanno tra i 50 e i 100 anni. Meno di un ettaro ha superato i 140 anni (al 2021), sopravvivendo alla fillossera, ed è, dunque, franco di piede.*

*Etna Bianco DOC biologico* 2022 *Tenuta delle terre nere* €42,00  
*Carricante, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Minnella. Tutto da vigne vecchie. E in qualche modo funziona. Un vino perfetto, delizioso. Con la spontanea grazia di un ballerino, non perde mai la sua luminosità e il suo passo. Piacevole e bevibile, nell'invecchiare, la nobiltà del suo terroir emerge con decisione. E la grazia diventa pensierosa e profonda, ma sempre leggiadra, mai ridondante. Fresco e sapido, con una spiccata nota minerale*

*Etna rosato DOC biologico* 2021 *Tenuta delle terre Nere* € 42,00  
*Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Armonico, con una gradevole vena acida.*

*VIGNA NICA-* "Nica" è una parola siciliana che significa piccola, Vignanica infatti è una piccola cantina siciliana; sono partiti con meno di 2 ettari arrivando anno dopo anno all'attuale superficie di quasi 5 ettari. I vigneti si trovano in provincia di Messina, si affacciano sulle Isole Eolie e ricadono nella zona di produzione della D.O.C. Mamertino. Le origini del Mamertino sono molto antiche perché i Mamertini (figli di "Mamerte" in latino "Marte" il Dio della guerra), erano dei soldati mercenari che piantarono nel territorio di Milazzo in Sicilia "una pregevole vite per la produzione di un pregevole vino" appunto del Mamertino. Un vino caldo, generoso e confortevole tra i preferiti di Giulio Cesare come dimostrano molti scritti.

*Mamertino DOC Bianco* 2022 *Vigna nica* €30,00  
*Grillo e Ansonica. Pressatura soffice a bassa temperatura, chiarifica tramite decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Affinamento in acciaio con batonnage su fecce nobili. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore agrumato con sentori di frutta. Sapore fresco e fruttato.*

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

## Francia

### Borgogna

*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 Côtes d'Auxerre « Gueules de Loup » 2017 Goisot € 45,00*

*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*

*Petit Chablis AOC 2023 Sébastien Damp € 40,00*

*Un naso maturo e fresco è composto da note di agrumi morbidi, pera e brezza marina. Piacevole al palato con un inizio minerale dritto e fine. Finale lungo e complesso, moderatamente asciutto.*

### 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.*

*Sancerre AOC 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.*

*DOMAINE LEBRUN - La famiglia Lebrun ha piantato i suoi primi Sauvignon Blanc e Chasselas nel XIX secolo. Domaine Lebrun appartiene alla stessa famiglia dal 1861. I vigneti si trovano nel cuore della zona di denominazione Pouilly-Fumé, che ha una superficie di circa 1200 ettari. La varietà dei terreni argilla-calcarei di questo angolo della Loira è pienamente espressa nei vini Pouilly-Fumé che sono pieni di contrasti, ricchi e complessi. Minerali e puramente bianchi, i vini di Pouilly, conosciuti fin dall'epoca Gallo-romana, sono secchi e fruttati.*

*Pouilly-Fumé – Sauvignon* *2022 Lebrun* € 40,00

*Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Il naso presenta aromi complessi di agrumi, frutta tropicale e sfumature minerali di polvere da sparo. Al palato è piacevole e vivace, ha una bella acidità, ma anche una rotondità non indifferente.*

*DOMAINE JEAN MAX ROGER - La famiglia Roger, discende da un'antica stirpe di vigneroni del paese di Bué. Il domaine ha una superficie coltivata di 26 ettari, tutti compresi nell'AOC Sancerre, vicino alla riva della Loira. La produzione si concentra sui vitigni tipici del territorio, sauvignon blanc e pinot noir, nella continua ricerca di realizzare vini di grande finezza ed eleganza, che esprimano le peculiarità dello straordinario terroir di Sancerre*

*Sancerre Blanc Les Caillottes* *2023 Roger* € 44,00

*Freschezza, finezza, vivacità e mineralità caratterizzano questo vino. Si utilizzano uve 100% Sauvignon provenienti dai vigneti di età compresa tra i 10 e i 40 anni, per produrre la Cuvée Les Caillottes. Uve che, dopo la raccolta, vengono pressate e fatte fermentare con lieviti indigeni. In seguito alla fermentazione sulle fecce, il vino, tra febbraio e aprile, subisce la prima svinatura per sviluppare la mineralità. Dopo la*

*filtrazione il vino affina i propri aromi e viene così imbottigliato, dove invecchia per 2 mesi prima di essere messo in commercio.*

## *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 Cuvèe 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.Zirnheld € 25,00

# Vini rossi

## Piemonte

*BROCCARDO – Cantina di Monforte d'Alba. Grande rispetto per la terra e attentissima selezione delle uve. Scrupoloso utilizzo del rovere di Slavonia e francese.*

*Barolo Paiagallo* 2019 Broccardo € 66,00  
*Paiagallo è una delle vigne più storiche del comune di Barolo. Grazie ai suoli ricchi di marne sabbiose e piante di 30 anni, è un Barolo dalla grande energia e struttura, con profumi inebrianti e tannini dolci. In bocca si percepiscono aromi di ciliegia appassita, noce e scorza di agrumi, con un retrogusto speziato. Corposo con tannini leggermente decisi e un finale lungo ed equilibrato. Maturazione di circa 24 mesi in botti di rovere francese e di Slavonia di varie dimensioni fino a 60 hl, di età variabile da nuove a 10 anni. Minimo 10 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.*

*Barbera d'Alba superiore La Tina* 2020 Broccardo € 33,00  
*Si profila un colore rosso rubino brillante, che evolve al granato con l'invecchiamento. Al naso si sprigionano note di prugne mature, ciliegie scure, cacao, arance bruciate e moka. Di medio corpo, con un tannino bilanciato e una bella acidità pungente. Maturazione di 4 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio. Minimo 10 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.*

*CASCINA LUISIN – Strada Rabajà Barbaresco. Cascina Luisin è stata fondata nel 1913 da Luigi Minuto, bisnonno dell'attuale proprietario Roberto. La conduzione dell'azienda è da sempre a livello familiare per mantenere un ottimo controllo della filiera produttiva: dalla potatura alla vendemmia, dal lavoro in cantina alla commercializzazione del vino.*

*Barbera d'Alba Maggiur* 2021 Cascina Luisin. € 32,00  
*Fermentazione di circa 10 giorni con temperatura costante di 28°C in vasche di Inox, per ottenere eleganza, colore e soprattutto freschezza. Invecchiamento in botti di Slavonia da 40 hl per mantenere i profumi primari dell'uva, valorizzando il corpo e la freschezza del Barbera.*

*Barbera d'Alba Auxilium* 2018 Cascina Luisin € 48,00

*Fermentazione di circa 10-12 giorni con temperatura controllata di 28°C, per esaltare l'eleganza e la potenza di questo storico cru di Barbaresco. Diversamente dal barbera "Maggiur", la maturazione e la malolattica avvengono in botti di rovere di Slavonia da hl 20 per 20 mesi. Qui la Barbera acquista un gusto più armonico esaltandosi con i tannini del legno e con un'ampiezza di gusto più dolce e meno rustica.*

*Nebbiolo Langhe Maggiur*

*2020 Cascina Luisin € 38,00*

*Fermentazione di circa 20 giorni in vasche di cemento con follature molto energiche i primi 5 giorni per una grande estrazione. Nei giorni seguenti le follature saranno più delicate per ottenere un tannino non troppo aggressivo e più elegante. Invecchiamento, malolattica, e maturazione in botti di rovere di Slavonia di 20 Hl per 12 mesi per preservare il carattere del Nebbiolo in purezza*

*Barbaresco DOCG Paolin*

*2019 Cascina Luisin € 55,00*

*Fermentazione di circa 40 giorni in vasche di cemento. Si usano follature molto energiche i primi 8 giorni per una buona estrazione, poi si passa a rimontaggi più soffici per il ricavo dei tannini più nobili, ottimi per una grande evoluzione nel tempo. Invecchiamento, malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl, che conferiscono al prodotto eleganza e austerità tipiche dei vini a base di uva Nebbiolo.*

*Barbaresco DOCG Rabajà Bas*

*2019 Cascina Luisin € 90,00*

*Piccolissimo cru che si trova sotto al più noto Rabajà. Un Barbaresco eccezionale che si distingue per eleganza ed intensità. Fermentazione di circa 40 giorni in vasche di cemento. Si usano follature molto energiche i primi 8 giorni per una buona estrazione, poi si passa a rimontaggi più soffici per ricavare i tannini più nobili, ottimi per una grande evoluzione nel tempo. Invecchiamento, malolattica, e maturazione in botti di rovere da 40 Hl, che conferiscono al prodotto eleganza e austerità tipiche dei vini a base di uva Nebbiol*

*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.*

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

*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.*

*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.*

*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.*

*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**

*ZEHNHOF - Cura meticolosa dei vigneti, coltivazione e vinificazione rispettose dell'ambiente e ricerca della massima espressività delle note varietali più caratteristiche, hanno permesso di ottenere prodotti di grande qualità, capaci di esaltare al meglio l'uva e quindi il vino.*

*Lagrein "Laiten" Zehnhof 2023 € 29,00*  
*Colore rosso rubino profondo; grande armonia al naso con sensazioni fragranti di frutti di bosco e spezie su uno sfondo caldo e avvolgente che ricorda il cioccolato. Gusto ricco, complesso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva; tannini dolci e setosi.*

*Schiava "Amelie" Zehnhof 2023 € 26,00*  
*Sentori di viola e lampone che, uniti al tipico retrogusto di mandorla, assicurano una beva di grande freschezza e armonia. Colore rubino chiaro e brillante, con riflessi violacei. Al naso si esprimono sentori di frutti rossi, lampone, viola e una delicata nota*

*di mandorla amara. Un tannino delicato accompagna la beva, abbinato ad una elegante freschezza e succosità.*

*ST. MICHAEL-EPPAN- Cantina ad Appiano sulla Strada del Vino dell'Alto Adige fondata nel 1907.*

*Pinot Nero*

*St. Michael-Eppan 2023 € 30,00*

*MASO THALER – Azienda nata nel 2004 a Montagna (BZ) per la passione della famiglia Motta. I 3,5 ettari di proprietà sono tutti a guyot.*

*Pinot Nero*

*Maso Thaler 2021 € 38,00*

*Fermentazione in botti di legno e tonneaux. Maturazione per 12 mesi in barriques di rovere da 225 lt. Affinamento per 18-20 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Molto elegante, intenso con sentori di frutti di bosco, amarena e ciliegia.*

*TONIOLLI – piccola azienda familiare della Val di Cembra.*

*Bait n. 3*

*Toniolli 2020 € 35,00*

*100% Pinot Nero*

*HARTMANN DONÀ – Azienda familiare che produce 35.000-40.000 bottiglie in un anno. Vini eccezionali e di grande personalità.*

*Pinot Nero*

*Hartmann Donà 2021 € 39,00*

*Affinamento di 12 mesi in barriques usate. Le uve per il Pinot Nero crescono su una piccola collina morenica di origine glaciale a Cornaiano. Il vigneto è ben ventilato a 435 - 500 metri sul livello del mare. La maturazione delle uve è lenta e ciò permette di mantenere una giusta acidità.*

*BELLAVEDER- Dal poggio di Maso Belvedere si domina la Valle dell'Adige: di fronte si estende la Piana Rotaliana e lo sguardo può spaziare dal Monte di Mezzocorona alla Paganella, fino alla piramide del Monte Bondone, la montagna della città di Trento. L'azienda pratica agricoltura esclusivamente biologica.*

*Lagrein "Dunkel"*

*2022 Bellaveder € 29,00*

*Colore rosso rubino carico. Profumo fruttato, ciliegie e prugne mature, sentore floreale di viola, spezia dolce e una nota vanigliata. Vino di corpo, piacevolmente fresco, gradevolmente tannico.*

*Lagrein riserva "Mansum" 2020 Bellaveder € 36,00*  
*Vinificazione in rosso tradizionale con la tecnica del salasso. Fermentazione e macerazione per 10-14 giorni. Affinamento in piccole botti di rovere francese, esclusivamente di primo passaggio, per un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima della commercializzazione.*

*Pinot Nero San Lorenz Trentino DOC 2022 Bellaveder €30,00*

*Teroldego Ambasciatori 2021 Wallenburg € 26,00*

## *Veneto*

*BELLORA – Situata a Naiano, antica località di Cavaion Veronese. Un verde anfiteatro di vigneti e oliveti. E' situata in prossimità del magnifico lago di Garda e della suggestiva città di Verona.*

*Ripasso della Valpolicella superiore 2021 Bellora € 32,00*  
*Il vino presenta una particolare struttura ed aromaticità, unite ad un profilo elegante ed armonico. È complesso, ricco nel sentore di frutti rossi in particolare confettura extra di marasche e spezie dolci, con un retrogusto lungo e persistente.*

*Amarone della Valpolicella 2020 Bellora € 50,00*  
*Rosso rubino intenso quasi impenetrabile. Complesso al naso con evidenti sentori di frutta rossa matura ma ancora croccante e polposa, note speziate (pepe e chiodi di garofano) seguite da accenni minerali ed una gradevole chiusura di persistente tabacco. Vino dal corpo imponente ma di grande eleganza ed equilibrio.*

*VIGNETI DI ETTORRE – Cantina situata nel cuore della Valpolicella classica. La coltivazione è interamente biologica. I vini sono privilegiati per l'agilità e l'eleganza. Grandissima è l'attenzione per tutti i dettagli della produzione.*

*Ripasso della Valpolicella classico superiore* Vigneti di Ettore 2020 € 35,00  
*Vigneti di circa vent'anni sulle colline di Negrar. Affinamento in botti di rovere da 5 a 25 ettolitri per 12-18 mesi. Maturazione in bottiglia di 6 mesi.*

*Amarone della Valpolicella* Vigneti di Ettore 2019 € 55,00  
*Vigneti nella vallata di Negrar. Vendemmia manuale. Appassimento per circa 100 giorni. Affinamento in botti di rovere da 5 a 25 ettolitri per 30 mesi. Maturazione in bottiglia di 12 mesi.*

*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.*

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

*Valpolicella rosso* 2020/21 Pietro Zardini € 22,00

*Austero* Pietro Zardini € 30,00  
*Appassimento delle uve per circa 1 mese, 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.*

*Ripasso della Valpolicella "Valpantena"* 2020 Bertani € 30,00  
*Di colore intenso, rosso rubino, offre un naso in cui le note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.*

*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* 2021 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* 2019 Valchiarò € 36,00  
*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.*

*Refosco dal peduncolo rosso riserva* 2019 Valchiarò € 36,00  
*Di colore rosso rubino con sfumature violacee, ha profumo intenso e gradevolmente vinoso con tipiche note di mora selvatica e lascia un leggero retrogusto amarognolo.*

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

## ***Emilia-Romagna***

*ALJANO-La Tenuta di Aljano è situata sulle prime colline dell'Appennino Emiliano, a Iano di Scandiano in provincia di Reggio Emilia, a pochi chilometri dal Castello di Canossa. La cantina predilige la coltivazione di vitigni autoctoni.*

*“Rosa del borgo” lambrusco rosato* Aljano €18,00  
*100% Lambrusco Montericco.*

*“Settefilari” lambrusco secco* Aljano € 18,00  
*100% Lambrusco Montericco.*

*“Macchiabaffo” lambrusco morbido* Aljano € 18,00  
*100% Lambrusco Montericco.*

*CASLEN'NA – Azienda artigianale e biologica di Ozzano Taro.*

*Lambrusco Maestri “Nero”  
Biologico. Scuro e morbido.*

*Caslen'na € 18,00*

*TENUTA FERRAIA, Ziano Piacentino in val Tidone.*

*Gutturnio frizzante*

*Tenuta Ferraia € 19,00*

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

*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*

*PETRA- La cantina si trova immersa nella splendida cornice della Val di Cornia, nella Maremma livornese.*

*Potenti*

*Petra 2020 € 40,00*

*Cabernet Sauvignon 100%. Affinamento in barriques nuove al 20% per 12 mesi. Quadro aromatico denso e ricco nei toni di confetture di more e mirtilli, amarene in sciroppo e poi una fitta coltre di spezie e tostature che ricordano il caffè, con refoli erbacei e balsamici a corredo. Palato possente, voluminoso, vigoroso, dai tannini copiosi e rotondi.*

*TENUTA DODICI – Tenuta Dodici è composta da 13 ettari di vigneto situati in 2 luoghi della Maremma: il borgo millenario di Tatti (400 metri sopra il livello del mare) e sulla collina Grilli (150 metri sopra il livello del mare). La conformazione del paesaggio ha permesso di collocare la zona di produzione all'interno della collina, creando un*

*isolamento naturale che garantisce una temperatura e un'umidità costante durante tutto l'anno, necessarie per una produzione e una conservazione del vino di alta qualità.*

*Dodici rosso* 2019 Tenuta Dodici € 28,00  
*Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Di colore rosso rubino, al naso svela profumi di frutta rossa e rosa. Il sorso è morbido, con tannini ben integrati.*

*Urga* 2016 Tenuta Dodici € 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

*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.*

*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.*

*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.*

*CASTELL'IN VILLA- Bellissimo borgo medievale del XII sec. localizzato nel Chianti senese. Gli antichi edifici oltre ad ospitare la cantina offrono al visitatore un ristorante e numerose strutture ricettive. L'obiettivo principale di Castell'in Villa è quello di produrre vini di alta qualità da vigneti a bassa resa. I vini principali sono, naturalmente, Chianti Classico e Chianti Classico Riserva.*

*Chianti Classico DOCG* *2018 Castell'in Villa € 44,00*  
*Il Chianti Classico DOCG di Castell'in Villa viene prodotto utilizzando il 100% di uve Sangiovese, con una miscela dei migliori grappoli provenienti da diversi vigneti della tenuta. Il Chianti Classico di Castell'in Villa ha i sentori tipici del Sangiovese e, allo stesso tempo, i profumi della terra. È speziato e presenta grande freschezza e acidità. Questo vino, già perfettamente godibile, può ancora trarre molti vantaggi da qualche anno di ulteriore affinamento*

*Chianti classico Gallo Nero BIO* *2018 Fietri € 29,00*

*CROCE DI FEBO- Cantina che pratica agricoltura biologica e sostenibile a Montepulciano. La diversità della terra di Montepulciano dà un carattere specifico al Sangiovese. A ciò si aggiunge l'influenza dei boschi circostanti che in questo angolo di Toscana crea un microclima unico.*

*Vino nobile di Montepulciano* *2018 Croce di Febo € 42,00*  
*Nelle due Vigne, Pietra e Cappuccini, esistono otto parcelle diverse, che danno vita a vini con voci diverse.*

*Questo Vino Nobile è il loro canto corale che, senza eccessi, inseguendo la purezza e l'eleganza, raccontano la storia della terra di Montepulciano di annata in annata, di calice in calice. Sangiovese, Ciliegiole, Colorino e Mammolo. Suolo: argilloso calcareo con scheletro Arenarie ricche di fossili. 18 mesi in barili e botti, 18 mesi in cemento. Senza chiarifica né filtraggio.*

*argilloso calcareo, ricco di ferro con scheletro di Travertini, Graniti e Dolomie*

## *Umbria*

*Sagrantino di Montefalco DOCG Ginevra* 2018 *La Pozzella* € 35,00

## **Campania**

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

*Aglianico "Core"* 2020 *Montevetrano* € 33,00

*Aglianico* 2020 *C. di Solopaca* € 18,00

*Aglianico* 2017 *Terranera* € 30,00

## **Sicilia**

*VIGNA NICA- "Nica" è una parola siciliana che significa piccola, Vignanica infatti è una piccola cantina siciliana; sono partiti con meno di 2 ettari arrivando anno dopo anno all'attuale superficie di quasi 5 ettari. I vigneti si trovano in provincia di Messina, si affacciano sulle Isole Eolie e ricadono nella zona di produzione della D.O.C. Mamertino. Le origini del Mamertino sono molto antiche perché i Mamertini (figli di "Mamerte" in latino "Marte" il Dio della guerra), erano dei soldati mercenari che piantarono nel territorio di Milazzo in Sicilia "una pregevole vite per la produzione di un pregevole vino" appunto del Mamertino. Un vino caldo, generoso e confortevole tra i preferiti di Giulio Cesare come dimostrano molti scritti.*

*Mamertino DOC Rosso* 2019 *Vigna nica* € 33,00

*Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese. Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata, con rimontaggi, delestage e successivo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento di 24 mesi in acciaio. Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei. Profumi primari con note dolci e sentori di sottobosco e mirtillo. Sapore importante l'impatto gustativo conferito dai nobili tannini. Equilibrato*

*Mamertino DOC Rosso Riserva*

*Nero d'Avola, Nocera, Nerello Mascalese. Macerazione prolungata sulle bucce a temperatura controllata variabile, con rimontaggi, delestage e successivo svolgimento della fermentazione malolattica. Affinamento di 12 mesi in tonneau da 5 hl di rovere*

francese. Colore rosso rubino carico. In evidenza i profumi terziari da lungo affinamento in tonneau con note dolci, in secondo piano sentori di marmellata di prugna e ciliegia. Impatto suadente, vellutati tannini del legno che conferiscono un perfetto equilibrio

*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-CANTARA – 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

<i>Morey Saint Denis</i> <i>Premier Cru Les Millandes</i>	2013	<i>D. Beaumont</i>	€ 150,00
<i>Chambolle – Musigny</i> <i>Premier Cru</i>	2002	<i>M. Hudelot</i>	€ 170,00
<i>Nuits Saint Georges</i> <i>Premier Cru Clos des forets Saint Georges</i>	2014	<i>Domaine de L’Arlot</i>	€ 150,00

### Bordeaux

*LE GRAND VERDUS- Uno Chateau del 1500 di una bellezza rara nella zona dell’Entre Deux Meres, zona collinare appena fuori dalla città di Bordeaux, di proprietà dal 1947 della famiglia Le Grix De La Salle. Autentici Vigneron, oggi Antoine con i figli Edouard e Thomas portano avanti la ricerca della qualità e la scoperta del terroir in stile "Bourguignonne" ovvero con un’ampia gamma di vini prodotti in quantità limitate e su singoli terroir. Conservano una grande presenza di boschi circostanti ai vigneti e continuano ad introdurre nuove tecnologie e tecniche sia in campagna che in cantina allo scopo di ridurre al minimo l’impatto ambientale.*

*Bordeaux supérieur “Generation”* 2018 *Les Grand Verdus* €38,00  
*Cabernet Franc e Merlot.*

*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*  
*Merlot 79%, Cabernet Sauvignon 14%, Petit Verdot 7%. Sentori di frutta rossa e nera.*  
*Estremamente speziato con sentori di cuoio e tabacco. Nota acida persistente.*

*Saint Emilion Grand Cru 2018 Vieux Château des Combes € 50,00*  
*70% Merlot 15%, Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon. Colore rubino intenso.*  
*Profumo intenso, complesso, fruttato e speziato. Morbido ed equilibrato al palato con*  
*note di caffè.*

*CHÂTEAU CRUZEAU – Proprietà di 12 ettari nella denominazione Saint-Emilion*  
*Grand Cru.*

*Château Cruzeau Saint-Emillion Grand Cru 2017 € 45,00*  
*85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Delicatamente speziato, con note di tartufo e*  
*sottobosco.*

*Château de Cruzeau Saint-Emillion Grand Cru 2019 € 45,00*  
*85% Merlot, 15% Cabernet Franc. Delicatamente speziato, con note di tartufo e*  
*sottobosco.*

*Fluer de Jauge Saint-Emillion Grand Cru 2014 € 45,00*  
*70% Merlot, 30% Cabernet Franc.*

*Fluer de Jauge Saint-Emillion Grand Cru 2016 € 45,00*  
*70% Merlot, Cabernet Franc.*

## *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.*

*Poulsard 2020 Baud € 30,00*

*Da bere fresco. Si accompagna benissimo al pesce. Questo vitigno locale è coltivato su marne grigie e blu. Il vino stupisce per la sua tonalità di rosso, sembra rubino ma cambia verso il granato appena un raggio di luce lo attraversa. Al naso riporta intensi aromi speziati, di frutti rossi e di sotto bosco, fieno e funghi. Al palato conferma la sua raffinatezza, con tannini setosi quasi impalpabili, un'acidità percepibile ma morigerata. Vino elegante e di infinita finezza.*

## **Loira**

*Anjou Rouge - Petra Alba*

*2014 Bablut*

*€ 40,00*

*Petra Alba proviene esclusivamente da un terroir argillo-calcareo con residui di gusci d'ostrica. Vinificazione e macerazione di oltre 50 giorni. Affinamento 18 mesi dopo leggera chiarificazione. Petra Alba si distingue per gli aromi fruttati e la potenza. La bocca è ampia, generosa, strutturata, sottolineata da una bella presenza tannica. Il finale è lungo su frutti neri e di spiccata mineralità.*

## 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 Borgogno € 250,00  
Barolo riserva 1967 Borgogno € 250,00

### FRIULI-VENRZIA GIULIA

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

### VENETO

Amarone della Valpolicella 2004 R. Grassi € 200,00

### TOSCANA

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

*SICILIA*

*Rosso di Marco (merlot-syrah)*

*2006 M. de Bartoli*

*€ 45,00*