RISTORANTE
Mulino di Casaforza

Carta dei vini

Vini al calice pag. 2
Spumanti pag. 3
Vini bianchi pag. 12
Vini rossi pag. 21
Vini d'annata pag. 37

Vini al calice

SPUMANTI

Franciacorta DOCG Brut Clarabella	€8,00
Trento DOC Rocca Savina	€ 7,00
Prosecco DOCG	€ 5,00

BIANCHI

Falanghina Beneventana	€ 5,00
Ribolla Gialla	€ 5,00

ROSSI

Vino rosso veneto da uve appassite	€ 5,00
Barbera d'Alba	€ 6,00
Schiava	€ 5,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 5,00

Spumanti

Champagne

LES VIGNERONS

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

Brut Tradition 0,375 l *70% Pinot Nero, 30% Chardonnay*		*Jean Hanotin*	*€ 33,00*
Brut Tradition *70% Pinot Nero, 30% Chardonnay*		*Jean Hanotin*	*€ 70,00*
Brut Rosé		*Jean Hanotin*	*€ 75,00*
Brut Millesimato *45% Chardonnay, 55% Pinot Nero*	*2018*	*Jean Hanotin*	*€ 78,00*
Brut Blanc de Blancs *100% Chardonnay*		*Jean Hanotin*	*€ 75,00*
Brut Blanc de Noirs *100% Pinot Nero*		*Jean Hanotin*	*€ 75,00*

LES MAISONS

DOM PÉRIGNON

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

VALENTIN LEFLAIVE – Maison giovane e interessante che coltiva esclusivamente Chardonnay da vignedi oltre quanrantacinque anni situate nella rinomata Côte des Blancs, nei villaggi di Cramant e Vertus.

Champagne Blanc de Blancs extra brut Valentin Leflaive € 110,00
100% Chardonnay, dosaggio 5 gr, vigne di Cramant e Vertus.

DOMAINE LELARGE-PUGEOT - Il Domaine Lelarge-Pugeot vanta una storia antica di ben oltre 200 anni, quando il primo antenato della famiglia Lelarge si stabilisce a Vrigny, nella parte nord-occidentale della Montagne de Reims, villaggio oggi classificato Premier Cru.

Champagne Brut Tradition Bio Lelarge-Pugeot € 85,00
Pinot Meunier 65%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 15%. Champagne freco e di grande piacevolezza. Naso di agrumi, pesca, frutta bianca, mele e mandorle.

NOMINÉ RENARD – Villevenard, Valée du Petit Morin.

Champagne Brut Nominé Nominé Renard € 85,00
Pinot Meunier 30%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 40%. olore giallo paglierino, con riflessi dorati, e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con intense note di fiori bianchi e agrumi. Al palato risulta minerale e armonico, di ottima persistenza.

CHARLES MIGNON - A Épernay

Champagne Rosé premium reserve Charles Mignon € 90,00
50% Pinot Meunier, 25% Pinot nero, 25% Chardonnay.

LÉTÉ-VAUTRAIN - Vallée de la Marne, i vigneti si collocano principalmente nei villagi di Château-Thierry e Essômes-sur-Marne.

Champagne Brut Zéro Lété-Vautrain € 80,00
50% Pinot Meunier, 25% Pinot nero, 25% Chardonnay. Dosaggio zero.

RAPHAËL LAMARQUE - Les Riceys, Côte des Bar

Champagne Blanc de Noirs extra brut Raphaël Lamarque €80,00

100% Pinot Nero, affinamento di 48nmesi sui lieviti. Un bouquet complesso ed espressivo con note croccanti di pesca di vigna, uva fresca, mirabelle e agrumi gialli, accarezzate da sfumature di crosta di pane e mineralità gessosa.

DOMAINE LA BORDERIE – Côte des Bar,

Champagne extra brut Cuvée 3 Contrées *Domaine La Borderie € 100,00*

Prende forma da tre vigne in tre villaggi diversi. 15% vino di riserva. 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% pinot Bianco. Questo vino è l'espressione di una Champagne artigianale, che intreccia la profondità dei suoli argillo calcarei alla luminosità di una viticoltura rispettosa. Di un elegante oro pallido percorso da riflessi ambrati, con un bouquet fine e delicato che alterna note floreali, spezie dolci, agrumi canditi e frutta secca in un insieme di grande complessità e finezza aromatica.

Cremant de Bourgogne

CLAUDE GHEERAERT

Cremant de Bourgogne Brut Tradition	*2023*	*Claude Gheeraert*	*€ 33,00*
Cremant de Bourgogne Pinot Noir Extra brut	*2022*	*Claude Gheeraert*	*€ 37,00*
Cremant de Bourgogne Rosé	*2023*	*Claude Gheeraert*	*€ 37,00*
Cremant de Bourgogne Blanc de Blancs 100% Chardonnay	*2020*	*Claude Gheeraert*	*€ 39,00*
Cremant de Bourgogne prestige Boisé Affinamento in legno.	*2022*	*Claude Gheeraert*	*€ 45,00*

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 riserva *Bellaveder* *€ 45,00*
100% Chardonnay. 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. 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 Rosé Brut Nature riserva *Bellaveder* *€48,00*
100% Pinot Nero. Fermentazione condotta solo in acciaio. Affinamento e permanenza sui lieviti per 36 mesi. Sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Trento DOC Balanc de Blancs *Bellaveder* *€ 48,00*
100% Chardonnay. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in botte ovale di rovere francese. Affinamento e permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi.

Trento DOC Brut Nature riserva *Bellaveder* *€ 48,00*
100% Chardonnay. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in botte ovale di rovere francese. Affinamento e permanenza sui lieviti per 36 mesi. Sboccatura senza aggiunta di alcuna liqueur d'expedition. Riposa in bottiglia per ulteriori 3-4 mesi.

TONIOLLI- Piccola azienda familiare della Val di Cembra

Trento Doc Bait N. 1 *Toniolli* *€ 50,00*
100% Chardonnay, extra brut. eEegante, con note fruttate di mela golden; ricorda nettamente lo Chardonnay. Molto secco, fresco e strutturato, nel finale ha buona persistenza.

Trento Doc Bait N. 1 Rosé *Toniolli* *€ 53,00*
100% Pinot nero, extra brut. Profumi eleganti di piccoli frutti rossi, melograno e ribes, accompagnati da leggere note floreali e sfumature di crosta di pane e pasticceria. Secco, fresco e avvolgente, con una piacevole sapidità e un equilibrio raffinato tra struttura, acidità e persistenza aromatica.

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 Brut *Clarabella* *€ 35,00*
E' fermentato in acciaio inox per l'85% e per il 15% in barrique. Il tiraggio avviene la primavera successiva alla vendemmia. Dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti dai 20 ai 30 mesi, viene fatta la sboccatura. Perlage fine e persistente, al naso spicca la frutta tropicale e l'agrume, note di tostato e pietra focaia.

Franciacorta Satèn *Clarabella* *€ 38,00*
È la massima espressione del vitigno Chardonnay, che da queste terre estrae struttura, eleganza e mineralità. Viene fermentato in acciaio inox per il 90% e per il 10% in barrique. Il tiraggio si ha nella primavera successiva la vendemmia. La sboccatura avviene dopo un periodo di affinamento a contatto con i lieviti che varia dai 24 ai 30 mesi. Ha un perlage fine e persistente. Al naso presenta note di fiori, in bocca arriva fresco, equilibrato con buona mineralità e persistenza.

Franciacorta "Essenza" Dosaggio Zero *Clarabella* *€ 42,00*
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* *€ 44,00*

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 totalemente 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 Appelations", 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 Satèn 2020 1701 € 50,00
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.

Oltrepò pavese

TORRE DEGLI ALBERI – Azienda biologica di Torre degli Alberi.

Oltrepò pavese metodo classico brut DOCG Torre degli Alberi 2020 € 30,00
Millesimato,100% Pinot Nero, affinamento di almeno 42 mesi sui lieviti. Profumo elegante, con aromi di frutta fondono a note di crosta di pane e matura che si fondono a note di pasticceria. Decisamente sapido e pieno, con un perlage fine e un finale lungo

Oltrepò pavese metodo classico pas dosé DOCG Torre degli Alberi 2020 € 34,00
Millesimato, 100% Pinot Nero, affinamento di almeno 42 mesi sui lieviti.

Oltrepò pavese metodo classico rosé-cruasé DOCG Torre degli alberi 2020 € 36,00
100% Pinot Nero

OLTRENERO- Semplicità raffinata, qualità senza compromessi. Oltrenero rappresenta una visione contemporanea della tradizione enologica dell'Oltrepò Pavese, dove il Pinot Nero trova la sua espressione più raffinata.

Oltrepò Pavese Brut DOCG Oltrenero € 33,00
100% Pinot Nero. Profumo ampio che ricorda la crosta di pane, con percezioni sia minerali che floreali di glicine e sambuco. Le note fruttate sono tipiche del vitigno a bacca nera da cui ha origine: piccoli frutti rossi, tra cui ribes e lampone con un piacevole richiamo agli agrumi. In bocca risulta deciso, fresco e con ottima sapidità con sensazioni sul finale che riprendono il bouquet.

Piemonte

FRATELLI BARALE - L'Azienda Agricola Barale Fratelli affonda le sue radici nel lontano 1870, quando nelle Langhe era da poco comparso il vino denominato Barolo promosso dai Marchesi Falletti e da Camillo Benso, Conte di Cavour. Oggi sono Sergio Barale e le figlie Eleonora e Gloria a raccogliere la secolare esperienza di famiglia. In cantina sono state acquisite nuove tecnologie nell'intento di valorizzare la qualità dei vitigni coltivati su un'estensione di circa 20 ettari. La produzione di vini è biologica.

Vino spumante metodo classico Extra Brut Bio 2019 Fratelli Barale € 45,00
Pinot Nero e Chardonnay. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi.

BORGO MARAGLIANO- Azienda vinicola dell'astigiano.

Metodo classico "Giuseppe Galliano" Borgo Maragliano 2015 € 43,00
20 Chardonnay, 80% Pinot Nero. Maturazione sui lieviti di 48 mesi. Perlage fine ed intenso, spuma persistente avvolgono un colore paglierino compatto; il profumo è complesso con ormai lontani ricordi di frutta, piacevoli presenze di lievito e crosta di pane, mandorla e confetto. Accattivante impatto gustativo gradevolmente concluso da una sensazione amarognola.

Emilia Romagna

Malvasia classico Aldini € 30,00
Vendemmia 2020, sboccatura 2025. Lunga macerazione che da vita a note amarognole e aromi intensissimi. Vino dal colore giallo intenso con depositi sul fondo.

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 2016 Menegotti € 35,00
100% Garganega

TORQUE metodo classico 2015 Dalle Ore € 40,00
Durella 100%, biodinamico.

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 € 45,00
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.

Ribolla gialla Valchiarò € 26,00
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.

NEXUS(Friulano) 2022 Valchiarò € 35,00
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 Valchiarò 2022 € 26,00
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

BORGO COBEVNTI - Il Friuli Venezia Giulia è terra vocata alla produzione di grandi vini bianchi. Freschi e profumati i vini bianchi dell'Isonzo. Di notevole eleganza quelli prodotti nel Collio. La Tenuta Borgo Conventi, situata in un'oasi di tranquillità a Farra D'Isonzo - Gorizia, si fa espressione di questa terra.

Friulano Collio Doc Borgo Conventi € 30,00

Sauvignon Collio Doc Borgo Conventi € 30,00

Ribolla gialla Collio Doc Borgo Conventi € 30,00

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).

Riesling *Aquila del Torre 2014 € 45,00*

NIMISSUTI

Ribolla Gialla *2024 Nimissuti € 26,00*

Friulano *2024 Nimissuti € 26,00*

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

Sauvignon *2024 Colutta € 35,00*

Friulano *2008 Luisa € 29,00*

Trentino Alto-Adige

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

Gewürztraminer 2025 St. Michael-Eppan € 30,00
Profumi intensi di rosa e litchi

Gewürztraminer "Fallwind" 2025 St. Michael-Eppan € 35,00
Giallo paglierino intenso, ampio bouquet di profumi di rosa, frutti esotici, spezie orientali.

Gewürztraminer "Sanct Valentin" 2025 St. Michael-Eppan € 45,00

Profumi di rosa intensa, frutti esotici, spezie orientali, litchi e frutto della passione.

Pinot Bianco "Eppan-Berg-Schulthaus" 2025 St. Michael-Eppan € 30,00
Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Nette espressioni fruttate di mela, pera fresca e fiori bianchi. Vivace ed equilibrato con cremosità fresca e fruttata.

Sauvignon "Fallwind" 2025 St. Michael-Eppan € 33,00
Colore giallo chiaro brillante con leggeri riflessi verdi, profumi di ananas, sambuco, uva spina e miele.

Chardonnay "Fallwind" 2025 St. Michael-Eppan € 35,00
Aromi fruttati di melone e mela matura.

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.

Riesling Renano Faedi Doc 2023 Bellaveder € 30 00
Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. In gioventù profumo con sentori di pesca bianca e gialla e sensazioni più agrumate e vegetali. Col passare degli anni note terziarie con leggeri sentori di idrocarburo. Gusto pieno e sapido con buona struttura acida, equilibrato.

KLAUS LENTSCH – Valle Isarco

Grüner Veltliner Klaus Lentsch € 33,00
Vitigno antico molto diffuso in Austria. Sentori vegetali, semi-aromatico.

Sauvignon Blanc 2023 Hartmann Donà € 38,00

Sauvignon 2023 Wilhelm Walch € 30,00
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, note di fior di sambuco, ortica ed erba appena tagliata. Succoso e salato al palato, delicato, fruttato nel finale. Un vino di grande freschezza e con una struttura assai elegante.

Müller Thurgau 2024 Colterenzio € 29,00

Moscato giallo secco "Pfefferer" *2023* *Colterenzio* *€ 25,00*
Questo vino porta il nome dell'omonima uva, una varietà particolare del moscato giallo che nel linguaggio locale storico è stata chiamata Pfefferer. Probabilmente per il suo aroma speziato, visto che in tedesco Pfeffer significa pepe. Il vino è caratterizzato da delicati aromi fruttati e di noce moscata, accompagnato da una piacevole freschezza.

Veneto

VILLABELLA

Lugana DOC *2024* *Villabella* *€ 25,00*

Lugana DOC *Campofaiano €23,00*

Custoza *2018* *Menegotti € 20,00*

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.

Emilia-Romagna

ANNA CARBOGNANI- Piccola azienda sulle colline di Langhirano, lungo la vallata del torrente Parma. La raccolta delle uve viene effettuata a mano prestando la massima attenzione alla selezione dei grappoli da vinificare. La famiglia Carbognani produce da oltre 25 anni vini bianchi e rossi senza uso di autoclave, vinificati con metodo tradizionale e ultimati con rifermentazione in bottiglia.

Malvasia "Monevasia" *Anna Carbognani* *€ 20,00*

AFFINAMENTO VINI MONTEGUARDIA- Affinamento Vini Monteguardia nasce con l'obiettivo di valorizzare vitigni territoriali sottovalutati, utilizzando tecniche di vinificazione antiche e non invasive. La cantina si fonda su un principio chiave: lasciare che sia il vino a parlare. Con un impianto produttivo essenziale ma curato, vengono prodotte meno di 5.000 bottiglie l'anno.

Malvasia "Linda" *Monteguardia* *€ 30,00*
Malvasia di Candia in purezza, affinamento di 12 mesi in giare di terracotta.

ALDINI- Piccola azienda di Mattaleto 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* *€ 22,00*
Metodo ancestrale, lunga macerazione

Malvasia ferma "MALVA" BIO *Aldini* *€ 23,00*
Lunga macerazione

AGLIANO

Spergola ferma *Agliano* *€ 26,00*

Spergola metodo Charmat *Agliano* *€ 28,00*

Liguria

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

Campania

Falanghina Sannio *2020 C. di Solopaca* *€ 17,00*

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 rosato DOC biologico *2021 Tenuta delle terre Nere* *€ 47,00*
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio. Armonico, con una gradevole vena acida.

PIETRO CAGIORGNA- Toscano, enologo consulente, Paolo Caciorgna arriva sull'Etna nel 2006, quasi per caso, per incontrare l'amico Marco de Grazia, patron di Tenuta delle Terre Nere. Scatta la scintilla e il nostro prima acquista un piccolo vigneto – mezzo ettaro ad alberello di Nerello prefilloserico quasi centenario in Contrada Marchesa, vicino Passopisciaro – poi un altro vigneto situato in Contrada Bocca d'Orzo nel comprensorio di Randazzo, e da ultimo un altro appezzamento di più di un ettaro, in Contrada Santo Spirito nei pressi di Castiglione di Sicilia.

Etna Bianco "Guardo il Vento" *2024 Pietro Cagiorgna* *€ 42,00*
Ottenuto da uve Carricante. Brevissima macerazione a bassa temperatura e con malolattica non svolta, la versione 2019 possiede profilo aromatico delicatamente floreale su cui si inseriscono tocchi di pietra focaia e grafite. In bocca, il sorso è leggiadro e saporito, dall'acidità vivace e incisiva, a donargli una solida e schietta bevibilità.

Francia

Borgogna

DOMAINE DENIS PERE ET FILS

Borgogna Chardonnay Côte d'Or 2023 Domaine Denis père et fils € 45,00
Profumi di agrumi, pere, mandorle e fiori bianchi. Al palato è abbondantemente fruttato e polposo. Intense note citrine e minerali.

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

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

CLAUDE GHEERAERT

Chardonnay Borgogna 2022 Claude Gheeraert € 33,00

Chablis

Chablis 2024 Sébastien Dampt € 48,00
Colore giallo chiaro con riflessi verdolini. All'olfatto esprime delicati profumi di frutta bianca, note fresche d'agrumi e nuances minerali. Al palato è fine ed elegante, con lievi note fruttate e una vivace acidità.

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-calcarea 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.

Poilly-Fumè – 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 vignerons 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.

Anjou « Le Haut de la Garde » *Château Pierre-Bise 2005 50,00*
Chenin Blanc

Alsazia

Gewurztraminer *2013 A.Zirnhelt* *€ 25,00*

Germania

KARLSMÜHLE- Cantina situata sul fiume Ruwer, afluente della Mosella. Si tratta della zona di produzione dei grandi Riesling tedeschi.

Riesling Kabinett *2021 Karlsmühle* *€ 36,00*
Cristallino, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, abbastanza consistente. Note di pietra focaia, idrocarburo e agrumi. Secco, caldo, poco morbido, fresco e sapido, un vino complesso e spigoloso.

Vini rossi

Piemonte

FRATELLI BARALE - L'Azienda Agricola Barale Fratelli affonda le sue radici nel lontano 1870, quando nelle Langhe era da poco comparso il vino denominato Barolo promosso dai Marchesi Falletti e da Camillo Benso, Conte di Cavour. Oggi sono Sergio Barale e le figlie Eleonora e Gloria a raccogliere la secolare esperienza di famiglia. In cantina sono state acquisite nuove tecnologie nell'intento di valorizzare la qualità dei vitigni coltivati su un'estensione di circa 20 ettari. La produzione di vini è biologica.

Nebbiolo Langhe Bio 2024 Fratelli Barale € 35,00

Barbera d'Alba "Castlè" Bio 2024 Fratelli Barale € 32,00

Dolcetto d'Alba "Le rose" Bio 2025 Fratelli Barale € 28,00

Barbera d'Alba superiore "La Preda" Bio 2022 Fratelli Barale € 38,00
La fermentazione avviene in vasche di acciaio termoregolate e con lieviti indigeni, mentre la macerazione sulle bucce si protrae per circa una settimana. Il vino affina 12 mesi in tonneaux e almeno 6 mesi in bottiglia.

Barolo DOCG del comune di Barolo Bio 2022 Fratelli barale € 55,00
Fermentazione spontanea in tini di rovere; la macerazione si protrae per un periodo di 15 – 20 giorni con frequenti e leggere irrorazioni delle bucce.Affinamento in botti di rovere francese di media capacità (15 – 30 hl) per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Barolo DOCG Castellero Bio 2019 Fratelli Barale € 70,00
La fermentazione avviene in tini di rovere termoregolati con utilizzo di lieviti indigeni e con una successiva macerazione sulle bucce di ca. 30 giorni. Il vino affina poi per 3 anni in botti di rovere francese da 15-30 hl. Il vino è infine imbottigliato senza chiarifiche né stabilizzazioni e resta in bottiglia per almeno 12 mesi.

Barolo DOCG Bussia Bio 2019 Fratelli Barale € 70,00

La fermentazione statica avviene in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei vigneti; successivamente le uve macerano per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.I l vino affina in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per tre anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. L'Affinamento in bottiglia dura almeno 12 mesi.

Barolo DOCG Monrobiolo di Bussia Bio 2020 Fratelli Barale € 100,00
Le uve sono normalmente raccolte a inizio ottobre, per poi essere pigiate sofficemente. Fermentazione e macerazione si tengono in tini di rovere termoregolati per ca. 15 giorni. Il vino affina poi per 30 mesi in botti di rovere francese. Il vino è infine imbottigliato senza chiarifiche né stabilizzazioni e resta in bottiglia per almeno 24 mesi

Barolo MGA " Bussia " 2013 Barale € 90,00
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.

AZIENDA AGRICOLA CA' NOVA – La Ca' Nova, come azienda agricola, risale alla fine dell'Ottocento, ma la vocazione alla vinificazione delle proprie uve arriva soltanto nel secondo dopoguerra. L'azienda oggi consta di 14 ettari, di cui 11 a Nebbiolo (questi vigneti appartengono alle MGA di Ovello, Montestefano e Montefico), tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, è gestita da Marco Rocca e il fratello Ivano. I vigneti sono lavorati seguendo i principi della viticoltura sostenibile: senza l'uso di diserbanti e prodotti farmaceutici, solo rame e zolfo. In cantina le uve vengono fatte fermentare in serbatoi di acciaio inox con lieviti indigeni, attraverso il pied de cuvèe.

Dolcetto d'Alba 2024 Ca' Nova € 28,00
Solo acciaio.

Barbera d'Alba 2023 Ca' Nova € 35,00

Barbaresco 2022 Ca' Nova € 45,00

La vendemmia inizia di solito a inizio ottobre, la fermentazione avviene spontaneamente in acciaio per 30 giorni. L'affinamento si prolunga per 16 mesi in botti di rovere da 3000 lt e 10 mesi in bottiglia. Di colore rosso granato, al naso un profumo ampio, ricco di sentori fruttati che ricordano la confettura. Al palato minerale, corposo e strutturato.

Barbaresco MGA "Montestafano" 2022 Ca' Nova € 70,00
Montestefano è senza dubbio una delle parcelle più importanti del comune di Barbaresco, origine di grandissimi vini di altrettando grandi vignaioli. Vigna di 40 anni di età impiantata a circa 300 metri slm. Suolo di matrice marnosa. Fermentazione spontanea in acciaio con circa 25 giorni di macerazione. 18 mesi di affinamento in botte grande.

Barbaresco MGA "Montefico" 2022 Ca' Nova € 70,00
Se paragonato al Montestefano, il Montefico si differenzia per maggiore eleganza e minor struttura e potenza. Per quel che riguarda la vinificazione in realtà cambia poco dal fratello, in quanto essa procede sempre in acciaio con steccatura a fine fermentazione, e affinamento in botte grande.

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.

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 famigliare 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.

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

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 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.

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 famigliare 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 € 45,00
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.

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 "Rocche di Castiglione" 2017 Oddero € 90,00

Nebbiolo "1661" 2023 Boroli € 35,00

Trentino Alto-Adige

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 esclusivamanete biologica.

Lagrein "Dunkel" 2023 Bellaveder € 30,00

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.

Pinot Nero riserva Faedi 2022 Bellaveder € 45,00
Dai sentori di garofano e cioccolato: morbido al sorso chiude con un retrogusto di cannella. Riposa un anno in barrique di rovere francese, per poi affinare altri 12 mesi in bottiglia.

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

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

Pinot Nero riserva "Fallwind" St. Michael-Eppan 2023 € 39,00
Profumi fruttati di ciliegia, frutti di bosco e ribes nero. Maturazione di almeno due anni in cantina.

Lagrein riserva "Fallwind" St. Michael-Eppan 2023 € 38,00
Per ottenere il Lagrein Riserva Fallwind in vigneto sono prediletti i terreni morenici e ghiaiosi situati nella conca di Bolzano. L'affinamento e il riposo in legno valorizzano l'armonia, il risultato è un rosso complesso, che affascina per la struttura robusta e la molteplicità dei profumi.

TONIOLLI – piccola azienda familiare della Val di Cembra.

Bait n. 3 Toniolli 2020 € 35,00
100% Pinot Nero

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.

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

WEINGUT NIKLAS – Cantina di Caldaro. Concretezza abbinata a impegno per l'innovazione, rispetto della natura e coltivazione legata al territorio senza compromessi: così si può descrivere al meglio in poche parole la tenuta Niklas.

Lagrein "OXS" 2023 Weingut Niklas € 30,00
Un rosso elegante, con una forte identità. Un vino tipico dell'Alto Adige: solido e robusto come un bue.

Lagrein 2024 Colterenzio € 26,00

Veneto

VIGNETI VILLABELLA

Amarone della Valpolicella DOCG Riserva "Fracastoro" Villabella 2013 € 70,00
Profumo fruttato intenso di ciliegia, amarena e confettura di prugna, con ricordi speziati nitidi. Vino di grande struttura.

Amarone della Valpolicella DOCG Villabella 2020 € 45,00
Tipiche note fruttate di ciliegia, amarena e confettura di piccoli frutti di bosco, con memorie di spezie dolci e cioccolato fondente. Vino di grande struttura e buona sapidità.

Ripasso della Valpolicella Superiore DOC Villabella 2020 € 30,00
Al naso intense memorie di ciliegia, mora, mirtillo e prugna con note di spezie. Dotato di notevole struttura al palato, coniuga sentori di frutta a venature speziate (cannella, chiodo di garofano e pepe).

Valpolicella classico "Villabella" Villabella 2024 € 25,00

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

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.

Ripasso della Valpolicella "Maciòn" *2021 La collina dei ciliegi* *€ 35,00*

Ripasso della Valpolicella superiore *2022 Cantina di Negrar* *€ 30,00*

Geodoro, Corvina e Rondinella *2013 Menegotti* *€ 40,00*

Corvina veronese *2022 Camponi* *€ 24,00*

Ripasso della Valpolicella "Il brutto" *2021 Le Albare* *€ 30,00*
Un ripasso abbastanza secco.

Amarone della Valpolicella *2021 Tenuta Sant'Antonio* *€ 55,00*
Frutta rossa matura, aromi speziati di liquirizia, pepe nero e note di cioccolato.

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*

Refosco dal peduncolo rosso riserva 2019/2020 Valchiarò € 35,00
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.

NIMISSUTI

Corvino	*2024*	*Nimissuti*	*€ 26,00*
Pignolo	*2021*	*Nimissuti*	*€ 37, 00*
Tazzelenghe	*2020*	*Nimissuti*	*€ 37,00*

Emilia-Romagna

ALDINI- Piccola azienda di Mattaleto 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

Barbera ferma 2019 Aldini € 26,00
Ottenuto da uve Barbera. E' un vino secco, caldo, tannico ed abbastanza morbido. Generalmente un vino pronto dopo almeno 3 anni dalla vendemmia.

Barbera frizzante Aldini € 22,00
Ottenuto da uve di Barbera ed una piccola parte di Croatina. Caldo, vinoso e fresco, abbastanza tannico e secco. Tipico vino da salumi, primi con sughi di carne.

ANNA CARBOGNANI- Piccola azienda sulle colline di Langhirano, lungo la vallata del torrente Parma. La raccolta delle uve viene effettuata a mano prestando la massima attenzione alla selezione dei grappoli da vinificare. La famiglia Carbognani produce da oltre 25 anni vini bianchi e rossi senza uso di autoclave, vinificati con metodo tradizionale e ultimati con rifermentazione in bottiglia.

Lambrusco Maestri "L4" Anna Carboganni € 20,00
Secco

"Anner" *Anna Carbognani € 24,00*
Vino rosso fermo.

"Lagorano" *Anna Carbognani € 24,00*
100% Merlot.

Lambrusco "Farnese" *Ceci € 20,00*

Sangiovese di Romagna "Cassiano" *Predappio € 23,00*
Barricato.

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.

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.

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 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.

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 2019 Croce di Febo € 44,00
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, Ciliegiolo, 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.

Bolgheri rosso Doc "Aska" 2023 Banfi € 35,00

Umbria

Sagrantino di Montefalco DOCG Ginevra 2020 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 2016 Vigna nica € 45,00
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-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

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

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

CLAUDE GHEERAERT

Pinot Nero Borgogna 2023 Claude Gheeraert € 33,00

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 pendi 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% Cabertnet 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.

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.

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 Sansì"	*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*

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-	*2007*	*R. di Frassinello*	*€ 40,00*
I sodi di S.Niccolò (sangiovese)	*1999*	*Castellare*	*€ 200,00*
San Martino (sangiovese)	*1999*	*Cafaggio*	*€ 95,00*
Il Pareto (cabernet sauvignon)	*1998*	*Tenuta di Nozzole*	*€ 85,00*
Cepparello (sangiovese)	*1998*	*Isole e Olena*	*€ 200,00*
Vigna d'Alceo (cabernet sauv, petit verdot)	*99-00*	*Cast. Rampolla*	*€ 250,00*
Sammarco (sangiovese)	*1999*	*Cast. Rampolla*	*€ 100,00*
Redigaffi (merlot)	*2000*	*Tua Rita*	*€ 600,00*
Syrah "case via"	*98-99*	*Fontodi*	*€ 55,00*
Lupicaia (cabernet sauv. 90% e merlot)	*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*