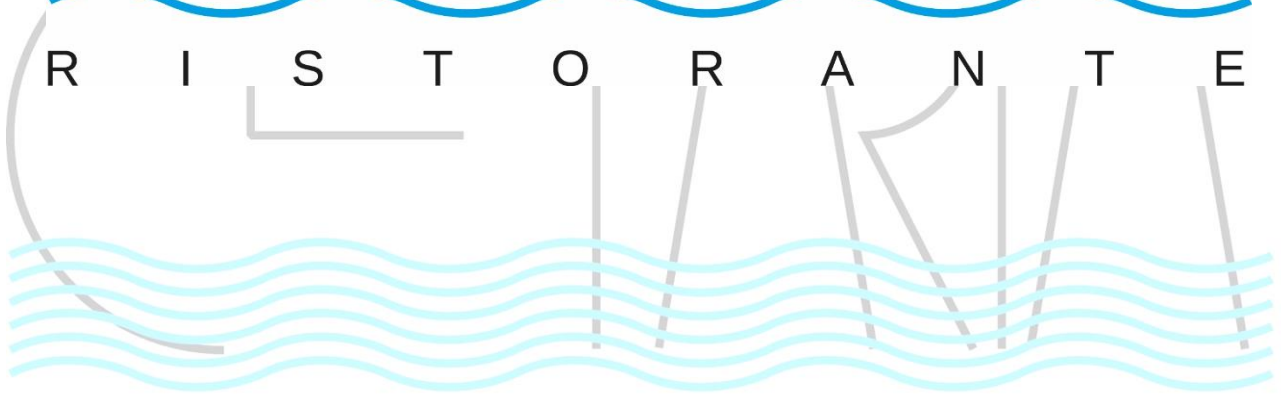


R I S T O R A N T E



... Il mondo del vino non ha confini...
Motivo per il quale la mia carta è in continua evoluzione.

E' l'amore per il buon bere che mi spinge a selezionare per voi vini di nicchia, di pregio e di grandissima qualità.

Qui troverete un'ampia selezione di etichette nazionali ed internazionali con lo scopo di far incontrare culture differenti attraverso l'affascinante mondo vitivinicolo.





Carta dei Vini

Indice – Index

<i>Bollicine Italiane</i> <i>Italian Sparkling Wines</i>	4
<i>Bollicine estere</i> <i>World Sparkling Wines</i>	10
<i>Champagne</i> <i>Champagne</i>	11
<i>Vini bianchi delle regioni italiane</i> <i>Italian white wines</i>	16
<i>Vini bianchi esteri</i> <i>World's white wines</i>	26
<i>Vini rossi delle regioni italiane</i> <i>Italian Red wines</i>	34
<i>Vini rossi esteri</i> <i>World's red wines</i>	49
<i>Vini rosati Italiani</i> <i>Rosèe wines</i>	50
<i>Vini rosati Esteri</i> <i>World's rosé wines</i>	53



Bollicine Italiane
Italian Sparkling Wines

1701

€ 55,00

“Brut Nature” 

Franciacorta DOCG 2021 - Lombardia

12% Chardonnay, Pinot Nero

1701

€ 75,00

“Satèn” 

Franciacorta DOCG 2020 - Lombardia

12,5% Chardonnay

1701

€ 115,00

“Dosaggio Zero” 

Franciacorta DOCG 2013 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

Bisson

“Abissi”

Portofino DOC 2016 - Liguria

12,5% Bianchetta, Vermentin, Cimixà

€ 70,00

Ca' Del Bosco

€ 75,00

“Vintage Collection Dosage Zéro”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Ca' Del Bosco

€ 75,00

“Vintage Collection Satèn”

Franciacorta DOCG Brut 2016 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Bianco



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Ca' Del Bosco	€ 75,00
“Vintage Collection”	
<i>Brut Franciacorta DOCG Brut 2014 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	
Ca' Del Bosco	€ 160,00
“Annamaria Clementi”	
<i>Franciacorta DOCG 2009 - Lombardia</i>	
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	
Cascina Baricchi	€ 40,00
“Jonny Gambato”  	
<i>Vino Bianco Frizzante - Piemonte</i>	
<i>10% Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Riesling</i>	
Contratto	€ 65,00
“Millesimato” 	
<i>Alta Langa DOCG 2017 - Piemonte</i>	
<i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay</i>	
Costadilà	€ 40,00
“450 slm”  	
<i>Vino Bianco Frizzante 2019 - Veneto</i>	
<i>11,5% Glera, Bianchetta Trevigiana, Verdiso</i>	
Enrico Serafino	€ 220,00
“Zero 140 Pianeta Marte”	
<i>Alta Langa DOCG 2008 - Piemonte</i>	
<i>12,5% Pinot Nero, Chardonnay</i>	

Etyssa		€ 55,00
“Cuvèe N°4”		
<i>Trento DOC Extra Brut - Trentino</i>		
<i>12,5% Chardonnay</i>		
Le Vigne di Alice		€ 40,00
“P.S. Integrale”		
<i>Spumate brut 2019 - Veneto</i>		
<i>11,5% Glera</i>		
Monte Rossa		€ 60,00
“Sansevé”		
<i>Franciacorta DOCG Brut 2018 - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay</i>		
Monte Rossa		€ 130,00
“Chabochon Fuori serie N.022”		
<i>Franciacorta DOCG Brut - Lombardia</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Pinot Nero</i>		
Nika Nika		€ 55,00
“Bollicine di Nika”		
<i>Vino Spumante di Qualità - Sicilia</i>		
<i>12,5% Pinot Nero</i>		
Roby Marton		€ 40,00
“Garga”		
<i>Vino Spumante di Qualità - Veneto</i>		
<i>12 % Garganega</i>		



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Tenuta L'armonia

€ 35,00

“Frizzi Pop”  

Vino Spumante di Qualità 2019 -Veneto

12 % Pinot Nero, Durella



Bollicine Italiane Rosè
Italian Sparkling Wines

Azienda Agricola Cirelli

€ 40,00

“Wine of Anarchy”  

Vino Spumante di Qualità - Abruzzo

11,5% Montepulciano

Ca' Del Bosco

€ 70,00

“Cuveè Prestige 43° edizione”

Franciacorta DOCG Brut 2019 - Lombardia

12,5% Chardonnay, Pinot Nero

Contratto

€ 65,00

“For Engralnd Rosè” 

Alta Langa DOCG 2017 - Piemonte

12,5% Pinot Nero

De Bartoli

€ 65,00

“Terzavia Rosé” 

Terre Siciliane IGP 2019- Sicilia

12% Grillo, Nero D'Avola

I Cacciagalli

€ 40,00

“Vient ‘e terra”   

Roccamonfina IGT 2019 - Campania

13,5% Piediroso


Lenza**€ 30,00****“Gabry”** 🍷*Colli di Salerno IGT 2019 (Metodo Ancestrale) - Campania**13,5% Aglianico***Principato Ferdinando****€ 40,00****“Belen”** 🇪🇺*Vino Spumante di Qualità 2018 - Piemonte**12,5% Barbera, Fresa*

Bollicine Estere
World Sparkling Wines

Movia		€ 60,00
“Puro Bianco” 		
<i>Slovenja ZGP Brda 2015 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Ribolla</i>		
Movia		€ 65,00
“Puro Rosè” 		
<i>Slovenja ZGP Brda 2013 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Chardonnay, Ribolla</i>		
Nestarec		€ 50,00
“Bum Bum Cha” Rosato  		
<i>Repubblica Ceca 2020</i>		
<i>12% Riesling, Blaufrankisck</i>		
Segura Viudas		€ 60,00
“Reserva Heredad” 		
<i>Cava DO – Spagna</i>		
<i>12% Macabeo, Parellada</i>		
Slavcek		€ 45,00
“Viktorija” 		
<i>Slovenja ZGP Brda 2016 – Slovenja</i>		
<i>12,5% Ribolla</i>		

Champagne

Armand de Brignac		€ 350,00
“Brut Gold”		
Champagne AOC		
12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		
Augustin		€ 100,00
“Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs”	 	
Champagne AOC		
12,5% Pinot Noir		
Aleran		€ 70,00
“Brut Supreme”		
Champagne AOC		
12% Pinot Noir, Chardonnay		
A.R Lenoble		€ 100,00
“Intense”		
Champagne AOC		
12,5% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		
Billecart – Salmon		€ 90,00
“Brut Réserve”		
Champagne AOC		
12% Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay		
Bollinger		€ 100,00
“Special Cuvée”		
Champagne AOC		
12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		

Canard- Duchene	€ 100,00
“Cuvée Leonie”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Charles Heidsieck	€ 160,00
“Brut Réserve”	
Champagne AOC 2017	
12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Charlot	€ 80,00
“Reserve Zero Dosage” 	
Champagne AOC 2017	
12% Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
Encry	€ 160,00
“Grand Cuv�e Vue Blanche Estelle”	
Champagne AOC	
12% Chardonnay	
Geoffroy	€ 180,00
“1er Cru Empreinte”	
Champagne AOC 2014	
12% Pinot Noir	
George Vesselle	€ 130,00
“Grand Cru � Bouzy”	
Champagne AOC 2014	
12% Pinot Noir	
Jaquesson	€ 130,00
“Cuv�e n� 744”	
Champagne AOC	
12,5% Chardonnay, Pinot Munier, Pinot Noir	

Julien Chopin	€ 90,00
“Carte Verte”	
Champagne AOC	
12% Chardonnay, Pinot Munier	
Laurent Perrier	€ 120,00
“Brut Premier”	
Champagne AOC	
12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	
Larnaudie - Hiault	€ 100,00
“Premier Cru”	
Champagne AOC	
12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	
Le Mesnil	€ 140,00
“Brut Premier”	
Champagne AOC	
12% Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	
Louis Roderer	€ 140,00
“Brut Premier”	
Champagne AOC	
12% Chardonnay	
Louis Roderer	€ 400,00
“Cristal”	
Champagne AOC 2012	
12% Chardonnay, Pinot Noir	



Biologico/Biodinamico




Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Pascal Douquet 	€ 110,00
“Horizon Blanc de Blancs”	
Champagne AOC	
12,5% Chardonnay	
Perrier- Jouet	€ 120,00
“Grand Bru”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Perrier- Jouet	€ 250,00
“La Belle Epoque”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
R.Pouillon	€ 80,00
Brut Champagne AOC	
12,5% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Thiénot	€ 100,00
Champagne AOC	
12% Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	
Vollereaux	€ 80,00
“Réserve Brut”	
Champagne AOC	
12% Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	

Champagne Rosè

Encry		€ 110,00
“Grand Rosè”		
Champagne AOC		
12% Chardonnay, Pinot Noir		
Gouet-Henry		€ 80,00
Champagne AOC		
12% Pinot Noir, Chardonnay		
Laurent – Perrier		€ 150,00
“Cuvée Rosé”		
Champagne AOC		
12% Pinot Noir		
Le Mesnil		€ 130,00
“Sublime Rosè”		
Champagne AOC		
12,5% Chardonnay, Pinot Noir		
Louis Roderer		€ 200,00
“Rosè”		
Champagne AOC 2014		
12% Chardonnay, Pinot Noir		
Louis Roderer		€ 850,00
“Cristal Rosè		
Champagne AOC 2012		
12% Chardonnay, Pinot Noir		



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Vini bianchi delle regioni italiane
Italian white wines

Piemonte

Monte Maletto

€ 60,00

“Vecchie Tonneau” 

Erbaluce di Caluso DOCG 2020

13% Erbaluce

Valdisole

€ 55,00

“Armonia” 

Roero Arnies DOCG 2018 - Montà D’Alba (CN)

13% Arnies, Moscato



Trentino - Alto Adige**Colterenzio****€ 50,00****“Lafòa”***Alto Adige DOC 2018**14% Sauvignon***Foradori****€ 60,00****“Fontanasanta”**  *Vigneti delle Dolomiti bianco IGT**13% Nosiola***Girlan****“Gewürztraminer”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Gewürztraminer***Girlan****“Pinot Grigio”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Pinot Grigio***Girlan****“Sauvignon”***Alto Adige DOC 2020**13,5% Sauvignon***Girlan****€ 40,00****“Muller Thurgau”***Alto Adige DOC 2020**12,5% Muller Thurgau*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Girlan

€ 40,00

“Chardonnay”

Alto Adige DOC 2020

13% Chardonnay

Friuli Venezia Giulia

Josko Gravner 🍷 🍷

Venezia Giulia IGT 2012

14% Ribolla

€ 100,00

Dario Princic 🍷

“Ribolla gialla”

Venezia Giulia IGT 2018

12,5% Ribolla Gialla

€ 75,00

Primosic 🍷

“Ribolla di Oslavia”

Collio DOC 2017

13,5% Ribolla Gialla

€ 80,00

Toscana

Fattoria di Petrognano

€ 40,00

“Orci” 🍷

Toscana IGT 2016

12,5% Trebbiano

Podere le Ripi

€ 50,00

“Cannatorta”   

Toscana IGT 2020

12,5% Malvasia, Trebbiano

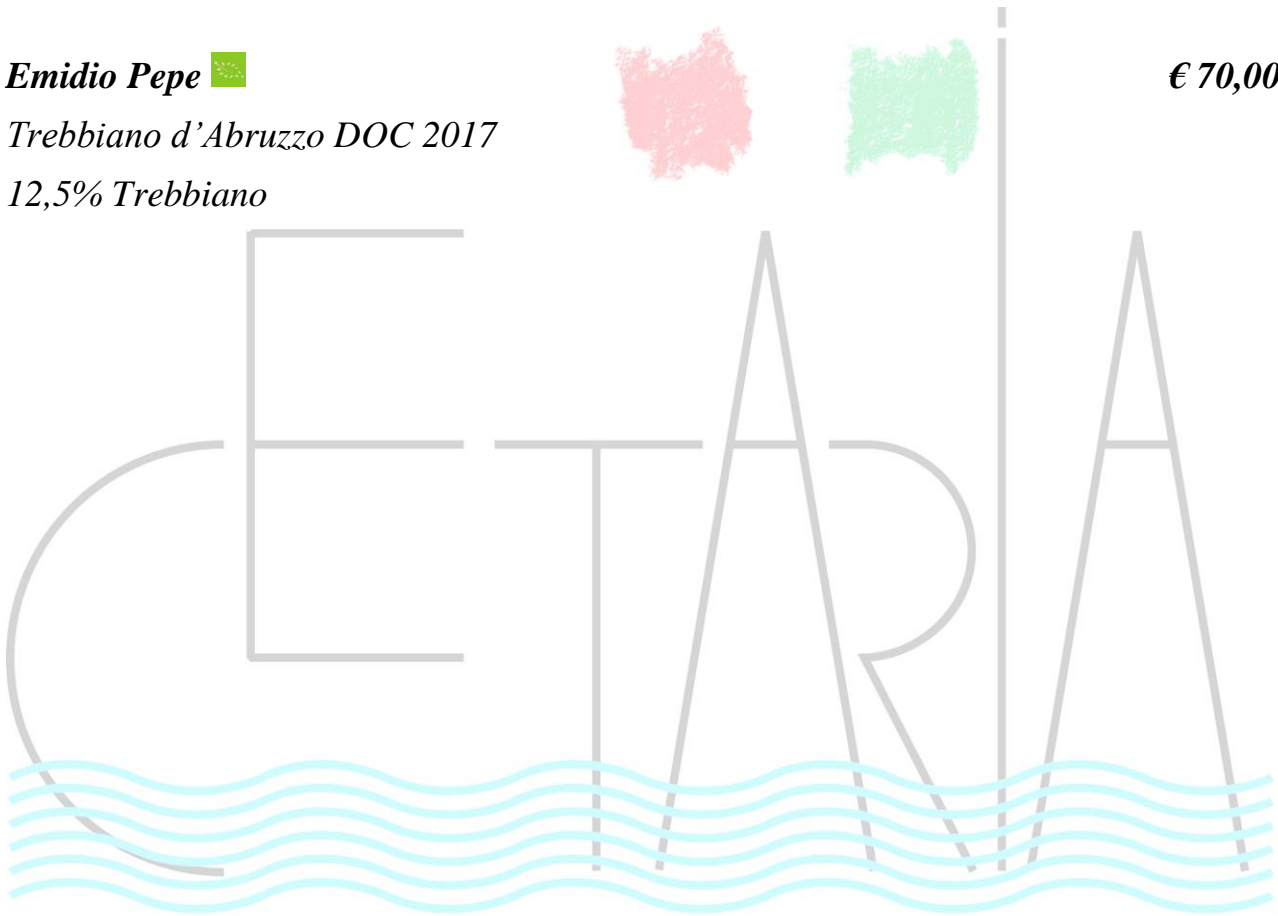
Abruzzo

Emidio Pepe 

€ 70,00

Trebbiano d’Abruzzo DOC 2017

12,5% Trebbiano



Campania

Azienda Agricola Tinessa

€ 70,00

“Ognostro”  

Campania Fiano IGP 2020

13,5% Fiano

Bajola   

€ 60,00

“Bajola in Tiano”

13% Vermentino, Viogner, Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni, Malvasia delle Lipari

Cantina del Barone

€ 40,00

“Particella 928” 

Campania Fiano IGP 2019

13% Fiano

Cantina Giardino

€ 45,00

“Fra”  

Campania Falanghina IGT 2020

12% Falanghina

Cantina Giardino

€ 50,00

“Adam”  

Campania Greco IGP 2019

13,5% Greco

Ciro Picariello



€ 60,00

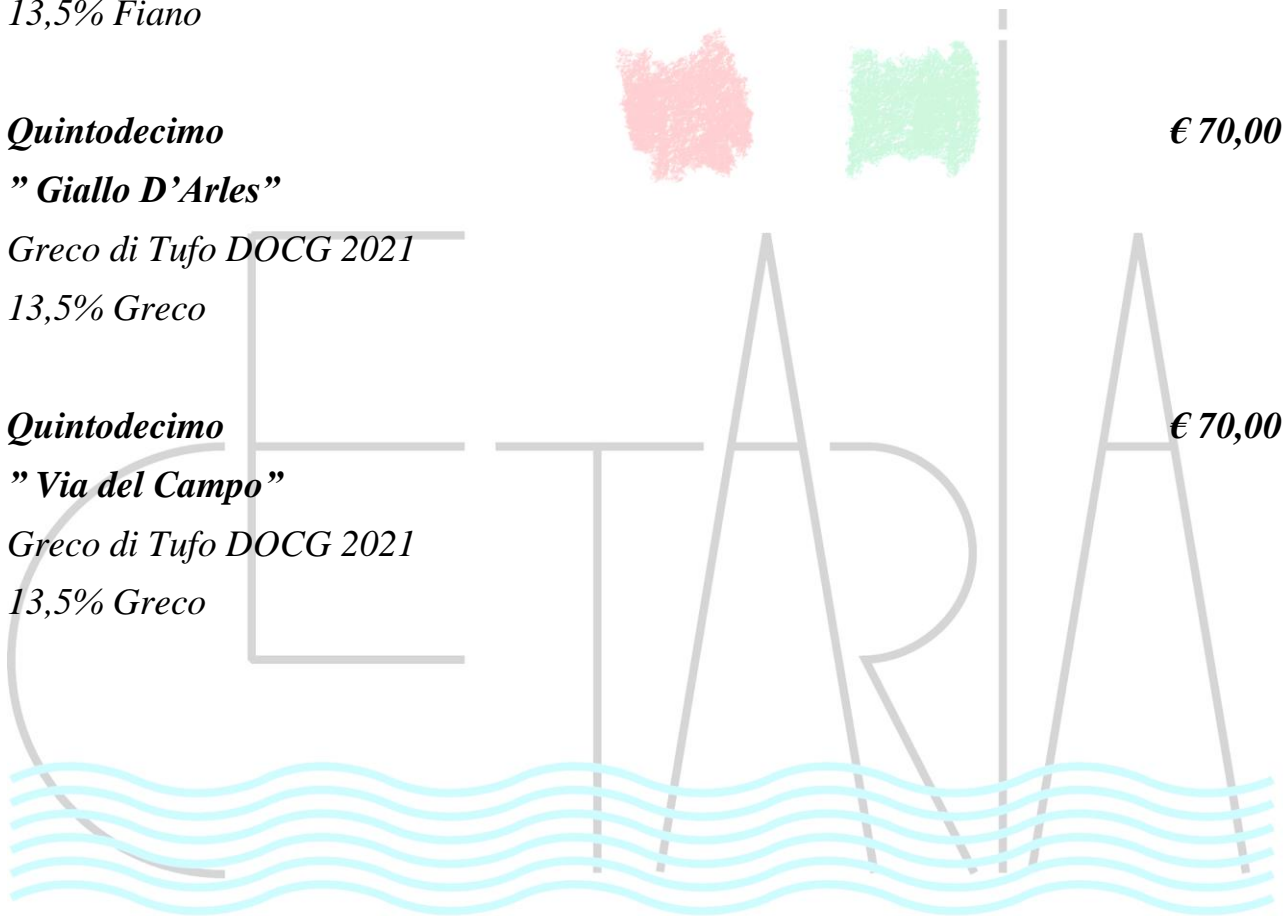
“Ciro 906”

Fiano di Avellino DOCG 2019

13,5% Fiano

I Cacciagalli**€ 50,00****“Zangreo”**  *Roccamonfina IGT 2019**12,5% Fiano***Il Tufiello****€ 50,00****“Montemattina”**  *Campania Fiano IGT 2016**12% Fiano***Iole Andreotti****€ 35,00****“19 Giugno”***Fiano di Avellino DOCG 2019**13% Fiano***Joaquin****€ 60,00****“Vino della stella”***Fiano di Avellino DOCG 2018**13,5% Fiano***Joaquin****€ 70,00****“Vino della stella”***Fiano di Avellino Riserva DOCG 2019**14% Fiano***Joaquin****€ 90,00****“110 Oyster”***Campania Greco IGT 2013**13% Greco*

Joaquin		€ 130,00
“Piante a Lapio”		
Campania IGT 2013		
12% Fiano		
Joaquin		€ 70,00
“Dall’Isola”		
Campania Bianco IGT 2019		
11,5% Greco, Falanghina, Biancolella		
Joaquin		€ 70,00
“Dall’Isola”		
Campania Bianco IGT 2021		
13% Greco, Falanghina, Biancolella		
Monte di Grazia		€ 40,00
“Bianco” 		
Campania IGT 2018		
9% Pepella, Bianca Tenera		
Monte di Grazia		€ 50,00
“Spurtiglione” 		
Campania IGT 2018		
10,5% Ginestra, Bianca Tenera, Pepella		
Mustilli		€ 35,00
Falanghina del Sannio DOC 2021		
12,5% Falanghina		

Pippo Greco**€ 35,00****“Acqua Chiara”***Paestum IGP 2021**13,5% Fiano***Quintodecimo****€ 70,00****” Exultet”***Fino di Avellino DOCG 2021**13,5% Fiano***Quintodecimo****€ 70,00****” Giallo D’Arles”***Greco di Tufo DOCG 2021**13,5% Greco***Quintodecimo****€ 70,00****” Via del Campo”***Greco di Tufo DOCG 2021**13,5% Greco*

Biologico/Biodinamico



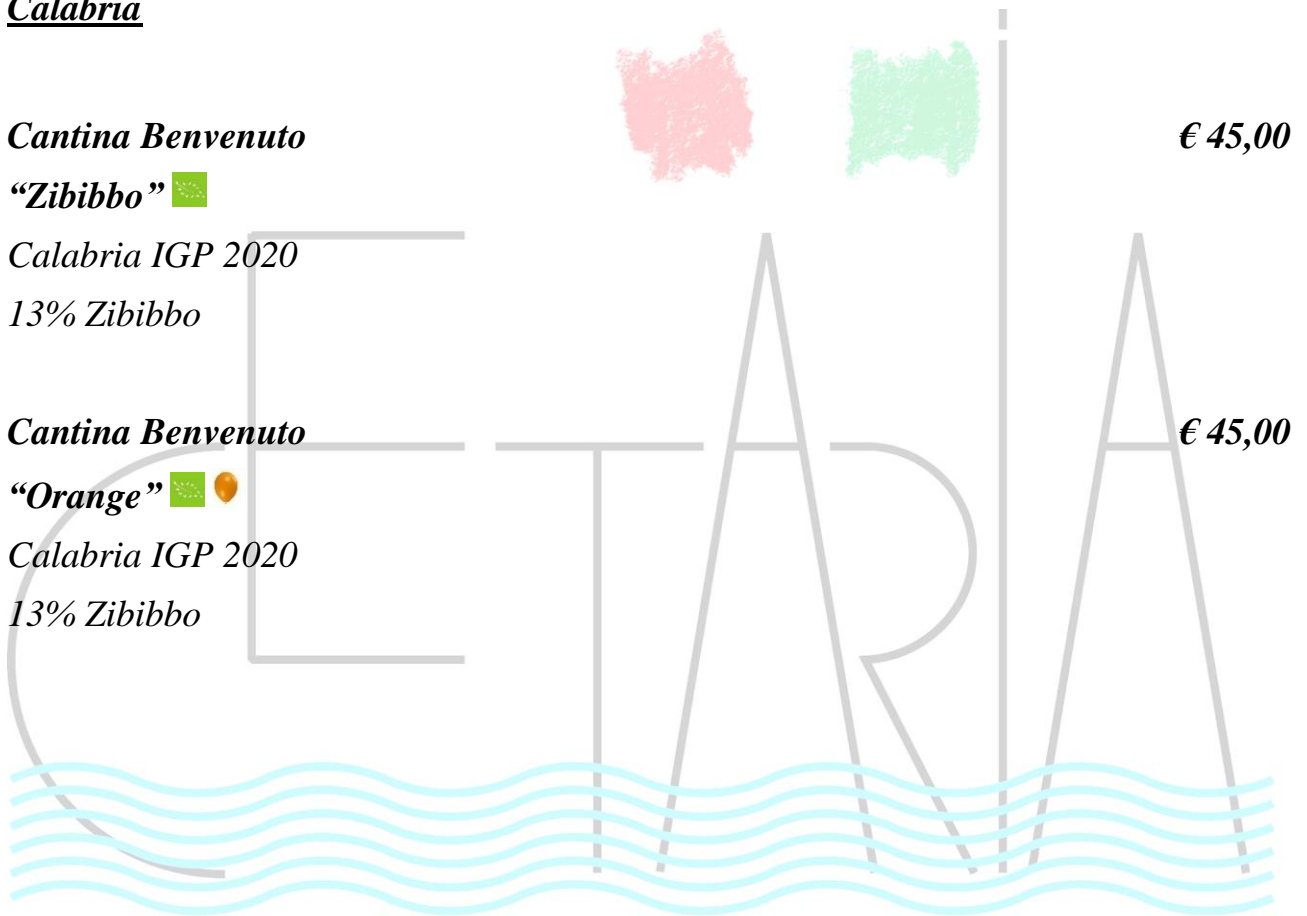
Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Basilicata**Cantina del Notaio****€ 85,00****“La Parcella”***Basilicata IGT 2016)**14% Aglianico del Vulture, Fiano***Calabria****Cantina Benvenuto****€ 45,00****“Zibibbo”** *Calabria IGP 2020**13% Zibibbo***Cantina Benvenuto****€ 45,00****“Orange”**  *Calabria IGP 2020**13% Zibibbo*

Sicilia**Crasà****€ 55,00****“Etna Bianco”** *Etna Bianco DOC 2020**12% Carricante***De Bartoli****€ 40,00****“Sole e Vento”** *Terre Siciliane IGP 2020**12% Zibibbo, Grillo***Frank Cornelissen****€ 150,00****“Munjebel”** *Terre Siciliane IGP 2019**12% Grecanico, Carricante***Occhipinti****€ 80,00****“Bianco SM”** *Sicilia DOC 2020**12,5% Grillo***Vino di Anna****€ 75,00****“Vino di Anna Bianco”** *Vino da tavola 2019**12% Grecanico, Carricante, Chenin Blanc, Rieling*

Vini bianchi Esteri

World's white wines

Francia – Alsazia

Bannawarth


“Qveri Sylvaner”  

€ 85,00

Alsace AOC 2014

13% Sylvaner

Binner

Alsace AOC 2017 

13% Gewürztraminer

€ 50,00

Beck Hartweg

“Dambach La Ville” 

Alsace AOC 2018

13% Gewürztraminer

€ 55,00

Gresser

Alsace AOC 2018 

15,5% Gewürztraminer

€ 40,00

Gresser

Alsace AOC 2017 

13% Riesling

€ 40,00

Willm

Alsace AOC 2016

12% Muscat D'Alsace

€ 40,00

Willm**€ 40,00***Alsace AOC 2015**12% Pinot Gris***Francia – Loira****Domaine des Berthiers** **€ 55,00***Pouilly-fumé AOC 2020**13% Sauvignon blanc***Domaine de l'Ecu****“Orthogneiss”** **€ 45,00***Muscadet Sèvre Maine AOC 2018**12% Melon de Bourgogne***Domaine de l'Ecu****“Carpe Diem”**   **€ 90,00***Vin de France 2018**12% Melon de Bourgogne***Domaine Nöella Morantin****“Les Pichiaux”**  2019**€ 45,00***13,5% Sauvignon***Joseph Mellot** **“Le Troncsec”****€ 65,00***Pouilly-fumé AOC 2019**14% Sauvignon blanc*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Nicolas Joly**€ 105,00****“Le Vieux Clos”** *Savennières-Coulée de Serrand 2019**15% Chenin Blanc***Nicolas Joly****€ 160,00****“Clos de la Coulée de Serrand”** *Savennières-Coulée de Serrand 2018**15% Chenin Blanc***Francia – Borgogna****Domaine Colette Gros****“Chablis”** *Appellation Chablis Controlée 2020**12,5% Chardonnay***€ 60,00****Domaine Colette Gros****“Chablis 1er Cru”** *Appellation Chablis 1er Cru Controlée 2020**13% Chardonnay***€ 100,00****Drouhin Vaudon****“Chablis 1er Cru”** *Appellation Chablis 1er Cru Controlée 2018**13% Chardonnay***€ 100,00****Domaine de la Cadette****€ 60,00***Vin de France 2016**12% Melon de Bourgogne*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Francia – Languedoc-Roussillon**Matassa****“Blanc”** **€ 85,00***Vin de France 2019**12,5% Grenache Gris, Macabeu***Matassa****“Olla Blanc”** **€ 65,00***Vin de France 2021**10% Grenache Gris, Macabeu*Francia – Provenza**Henri Milan****“Luna e Gaia”**  **€ 60,00***Vin de France 2018**12,5% Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne*Francia – Jura**Bénédicte & Stéphane Tissot****€ 100,00****“Les Gravieres”**  *Appellation Arbois Controlée 2018**14.5% Chardonnay*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Domaine Andre & Mirelle Tissot

€ 100,00

“Les Bruyères” 🌿

Appellation Arbois Controlée 2019

13% Chardonnay

Domaine de la Renardiere

€ 60,00

“Jurassique” 🌿 🍷

Appellation Arbois Controlée AOC 2018

14.5% Chardonnay

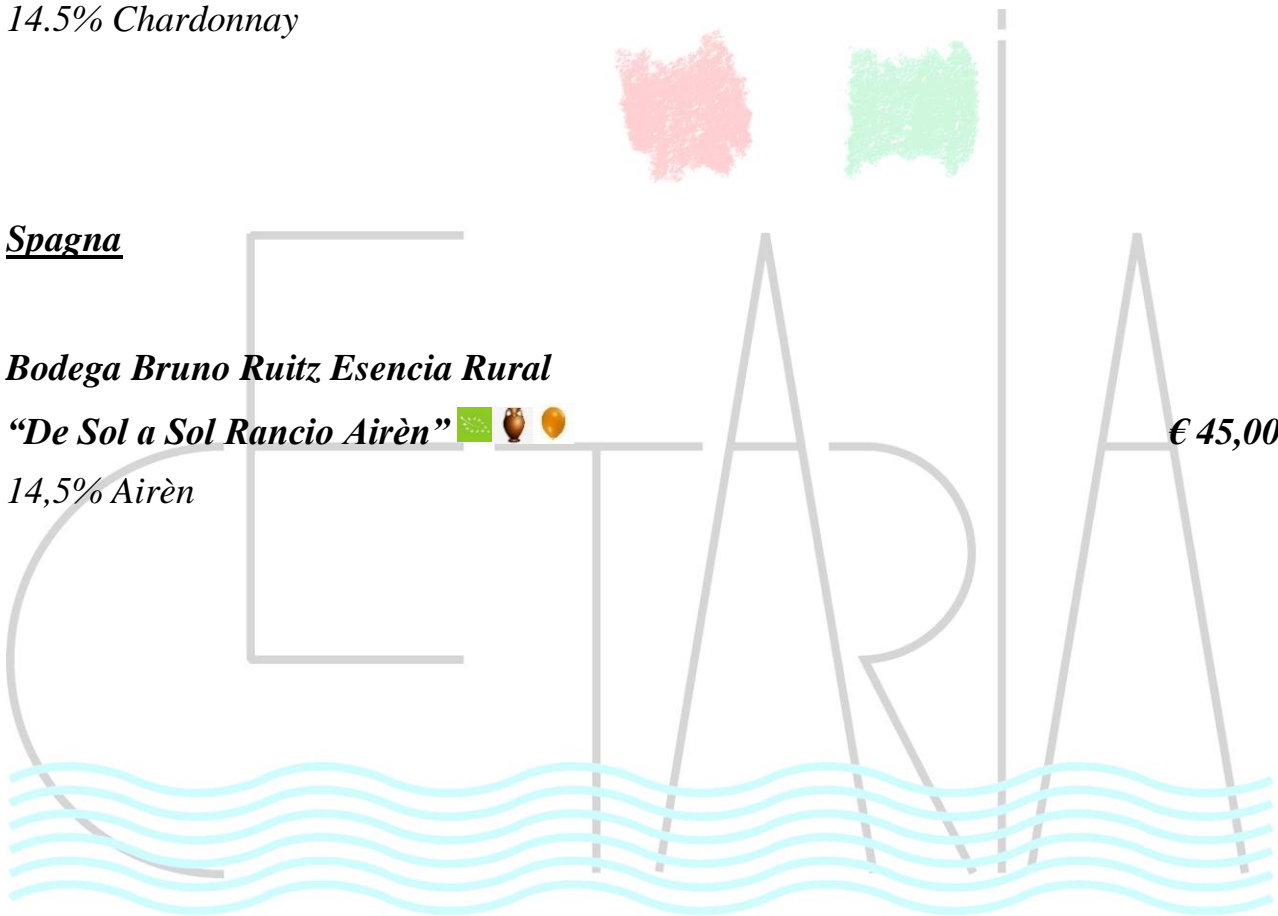
Spagna

Bodega Bruno Ruitz Esencia Rural

“De Sol a Sol Rancio Airèn” 🌿 🍷 🍷

€ 45,00

14,5% Airèn



Germania**50° Grad**

€ 50,00

Mosel QbA 2019

11,5% Riesling

Schloss Johannisberg


€ 65,00

Rheingau QbA 2019

12% Riesling

Wheingut Immch-Batterieberg

€ 50,00

Rheingau QbA 2018 

12% Riesling

Von Schubert

€ 55,00

Mosel QbA 2018

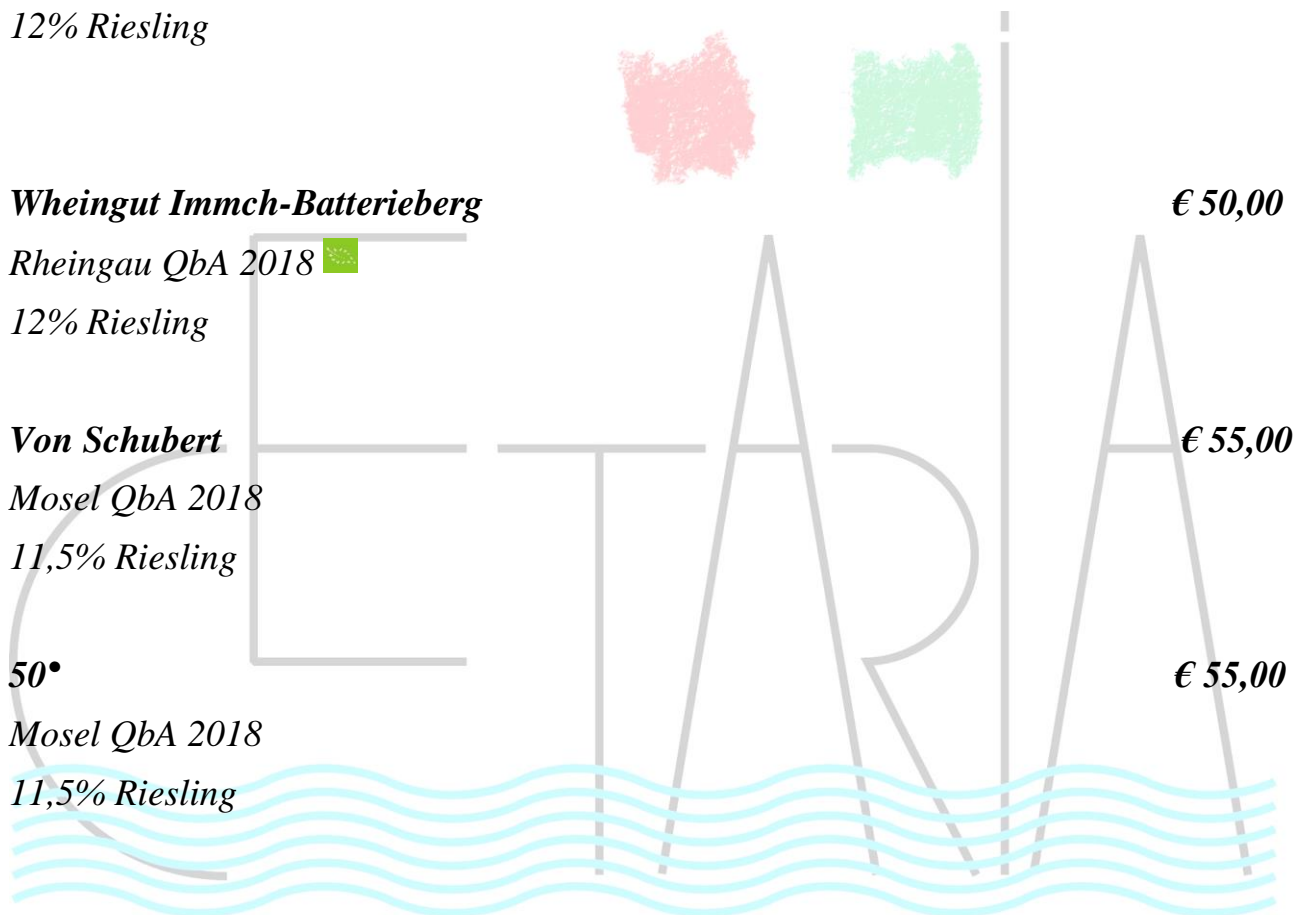
11,5% Riesling




50°

€ 55,00

Mosel QbA 2018

11,5% Riesling



Austria**Claus Preisinger****€ 80,00***Burgenland 2018*   *12% Grüner Veltliner***Salomon Undhof****€ 45,00****“Alma Riesling Amphora”** *12% Riesling***Slovenia****Ferdinad****€ 35,00****“Rumena”***Slovenja ZGP 2018**12% Rebula***Movia****“Black Label”** **€ 45,00***Slovenja ZGP 2017**12% Rebula***Visvik****€ 130,00***Slovenja ZGP 2016**12% Rebula*

Repubblica Ceca*Nestarec***“Umami”** **€ 80,00***Repubblica Ceca 2018**12% Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Blanc*Grecia*Ariousios***“Assyrtico”**  **€ 40,00***PGI Chios 2018**14% Assyrtico*Georgia*Iago Bitarishvili***“Chardakhi Chinuri”**   **€ 40,00***Chardakhi Georgia 2019**13% Chinuri**Zurab Topuridze***€ 40,00****“Chkhaveri Amber”**  *Georgian wine 2019**12% chkhaveri*

Vini rossi delle regioni italiane
Italian Red wines

Piemonte

Accomasso Lorenzo

€ 450,00

“Annunziata” 

Barolo DOCG Riserva 2013

14,5% Nebbiolo

Accomasso Lorenzo

€ 430,00

“Annunziata” 

Barolo DOCG Riserva 2014

13,5% Nebbiolo

Accomasso Lorenzo

€ 450,00

“Rocche dell’Annunziata” 

Barolo DOCG Riserva 2013

14,5% Nebbiolo

Aurelio Settimo

€ 150,00

“Rocche dell’Annunziata Riserva” 

Barolo DOCG 2012

14% Nebbiolo



Aurelio Settimo

€ 60,00

“Barolo” 

Barolo DOCG 2014

14% Nebbiolo

Aurelio Settimo**€ 35,00***Langhe DOC 2018* *14% Nebbiolo***Aurelio Settimo****€ 30,00***Langhe DOC 2019* *12,5% Dolcetto***Bartolo Mascarello****€ 650,00****“Etichetta disegnata”** *Barolo DOCG 2017**14,5% Nebbiolo***Bartolo Mascarello****€ 560,00****“Barolo”** *Barolo DOCG 2013**14,5% Nebbiolo***Bruno Rocca****€ 40,00****“Fralù”***Langhe DOC 2018**14,5% Nebbiolo***Cascina Fontana****€ 40,00****“Nebbiolo”** *Langhe DOC 2020**14,5% Nebbiolo***Cascina Fontana****€ 35,00****“Nu”** *Vdt 2020**13% Nebbiolo, Pinot Nero, Dolcetto*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Cascina Tavijn**€ 40,00****“Bandita”** 

Vdt s.a.

13,5% Uve autoctone

Giacomo Conterno**€ 500,00****“Cerretta”** 

Barolo DOCG 2011

15% Nebbiolo

Giacomo Conterno**€ 480,00****“Cerretta”** 

Barolo DOCG 2011

14,5% Nebbiolo

Giovanni Canonica**€ 250,00****“Grinzane Cavour”** 

Barolo DOCG 2014

14% Nebbiolo

Giovanni Canonica**€ 280,00****“Grinzane Cavour”** 

Barolo DOCG 2015

15% Nebbiolo

Giovanni Canonica**€ 380,00****“Paiagallo”** 

Barolo DOCG 2015

15% Nebbiolo

Mascarello Giuseppe e Figlio

€ 350,00

“Monprivato” 

Barolo DOCG 2012

14% Nebbiolo

Massolino

€70,00

Barolo DOCG 2018

14,5% Nebbiolo

Massolino

€35,00

Barbera D'alba DOC 2020

14,5% Dolcetto

Massolino

€35,00

Dolcetto D'alba DOC 2012

13,5% Dolcetto

Matteo Correggia

€ 35,00

Roero DOCG 2017

14,5% Nebbiolo

Produttori del Barbaresco

€ 50,00

Barbaresco DOCG 2016

14% Nebbiolo

Renato Ratti

€ 40,00

“Ochetti”

Langhe DOC 2018

14% Nebbiolo



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Sottimano

€ 150,00

“Currà” 

Barbaresco DOCG 2016

14% Nebbiolo

Sottimano

€ 35,00

“Bric del Salto” 

Dolcetto D’Alba DOC 2020

14% Dolcetto

Viglione

€ 130,00

“Barolo Bussia” 

Barolo DOCG 2017

14% Nebbiolo

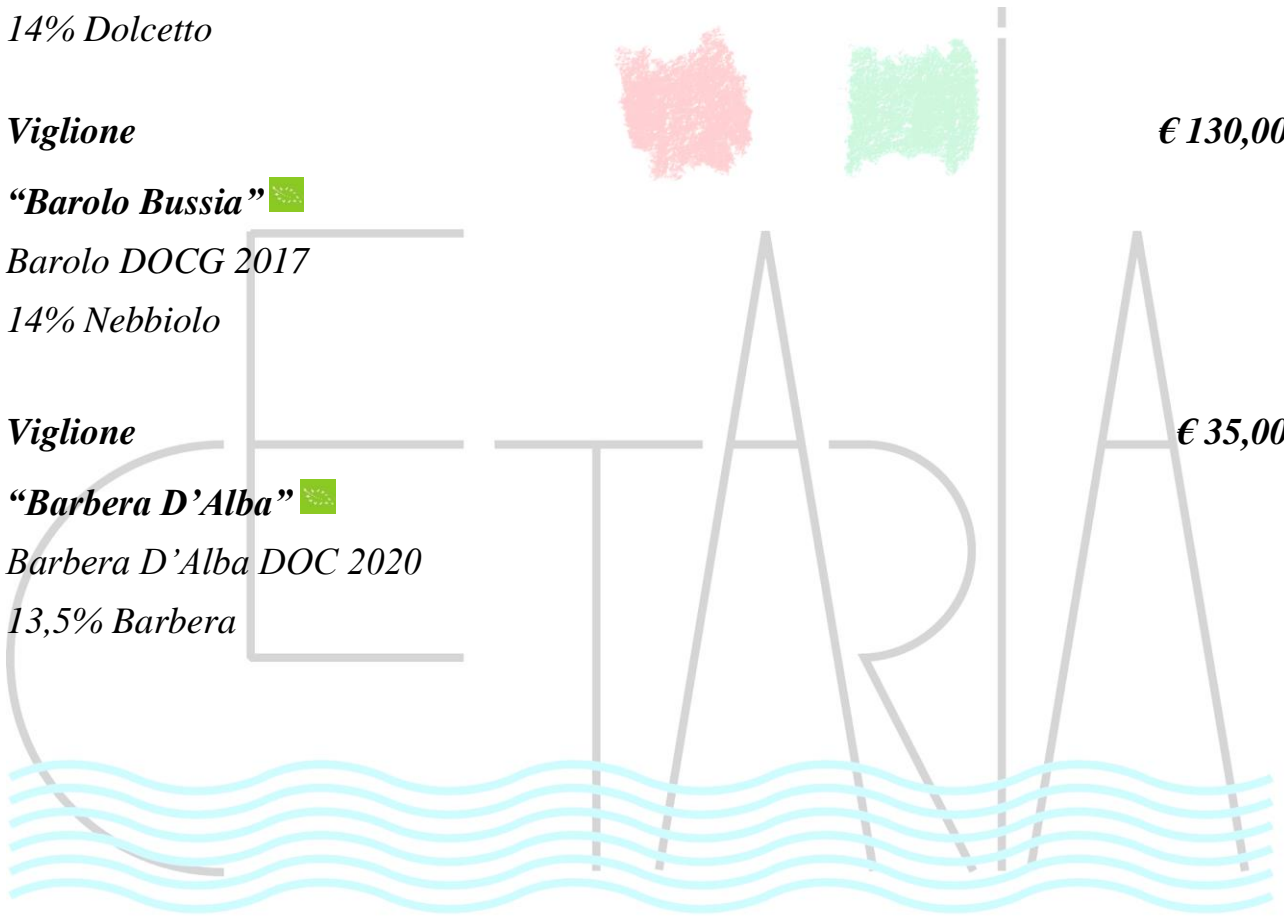
Viglione

€ 35,00

“Barbera D’Alba” 

Barbera D’Alba DOC 2020

13,5% Barbera



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Lombardia**Lino Maga****€ 100,00****“Vigna Barbacarlo”** *Oltrepò Pavese DOC 2002**14% Croatina, Ughetta, Uva Rara***Lino Maga****€ 90,00****“Vigna Montebuono”** *Oltrepò Pavese DOC 2000**14% Croatina, Vespolina, Uva Rara*Trentino -Alto Adige**Clemens Waldthaler****“Blauburgunder Riserva”***Alto Adige DOC 2018**13% Pinot Nero***€ 45,00****Falkenstein - Viticoltore Franz Pratzner***Alto Adige DOC 2016**12,5% Pinot Nero***€ 40,00**

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Friuli Venezia Giulia**Radikon**

€ 60,00

“Rosso” *Collio DOC 2017**13,5% Merlot, Pignolo***Veneto****Masi**

€ 70,00

“Costasera”*Amarone della Valpolicella DOCG 2013 - S. Ambrogio della Valpolicella (VR)**15% Corvina, Rondinella, Molinara***Musella**

€ 50,00

Valpolicella Ripasso DOC 2017 *14% Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera***Musella**

€ 75,00

Amarone della Valpolicella DOCG 2014 *15,5% Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera***Massimago**

€ 50,00

“Marchesa Mariabella” *Valpolicella Ripasso DOC 2017 - Mezzane di Sotto (VR)**14,5% Corvina, Corvinone, Rondinella*

Biologico/Biodinamico



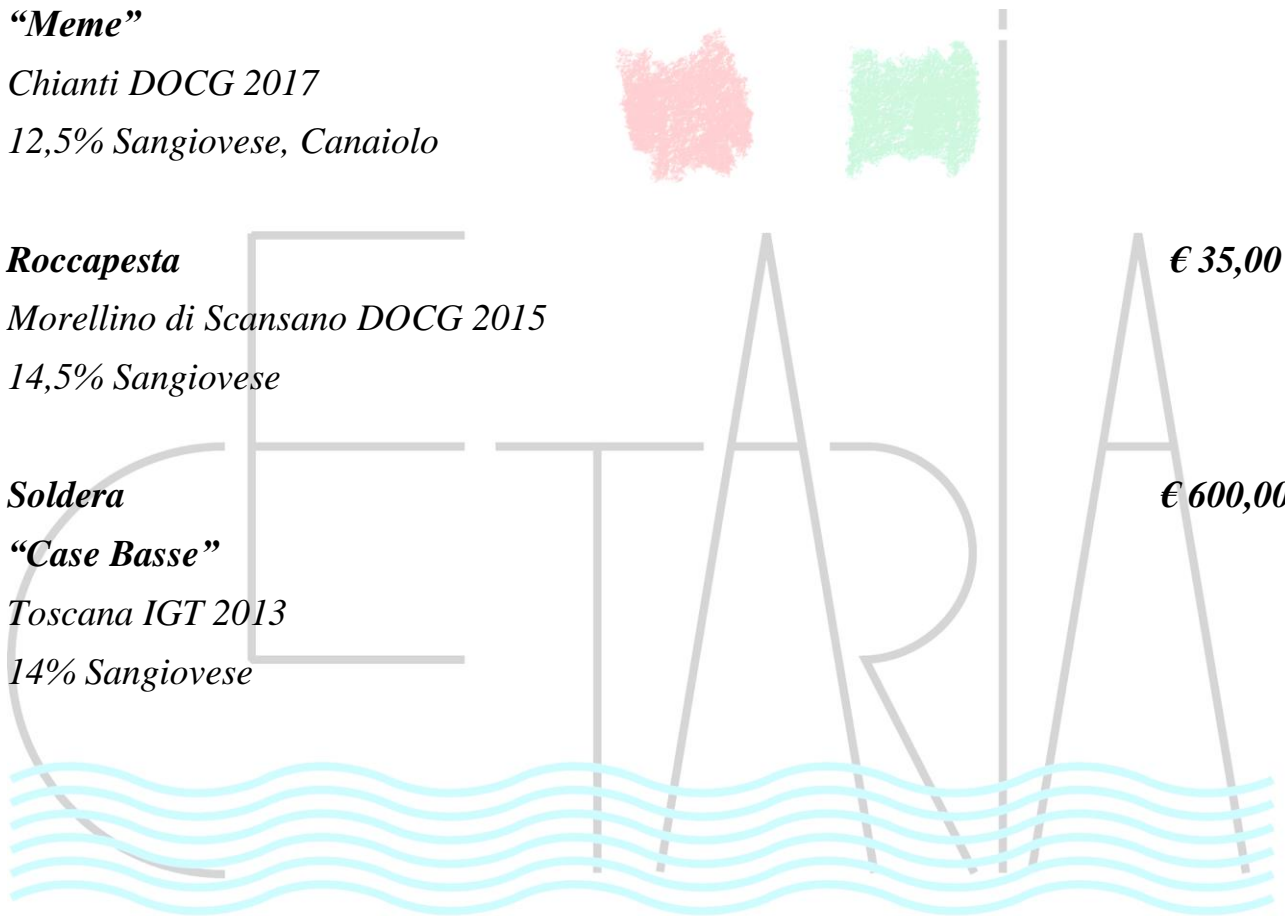
Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Toscana**Casanova di Neri****€ 150,00****“Tenuta Nuova”***Brunello di Montalcino DOCG 2015**14,5% Sangiovese***Fattoria di Petrognano****€ 30,00****“Meme”***Chianti DOCG 2017**12,5% Sangiovese, Canaiolo***Roccapesta****€ 35,00***Morellino di Scansano DOCG 2015**14,5% Sangiovese***Soldera****€ 600,00****“Case Basse”***Toscana IGT 2013**14% Sangiovese*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora




Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Campania**Antico Borgo**



€ 80,00

“Taurasi Riserva” DOCG 2009 

13,5% Aglianico

Bajola

€ 80,00

“Baro”  

Vdt 2020

11,5% Syrah

Feudi di San Gregorio

€ 70,00

“Serpico”

Irpinia DOC 2012

14% Aglianico

Galardi

€ 100,00

“Terra di lavoro”

Campania IGP 2012

13,5% Aglianico, Piediroso

Joaquin

€ 60,00

“I Viaggiatori”

Campania IGT 2017

13% Aglianico




Joaquin

€ 200,00

“Riserva della Società”

Taurasi DOCG Riserva 2014

15,5% Aglianico

Joaquin		€ 600,00
<i>“Venerabile confraternita della buona morte”</i>		
<i>Taurasi DOCG Riserva 2013</i>		
<i>14% Aglianico</i>		
Luigi Tecce		€ 100,00
“Poliphemo” 		
<i>Taurasi DOCG Riserva 2014</i>		
<i>15% Aglianico</i>		
Masseria Frattasi		€ 110,00
“Kapnios”		
<i>Benevento Aglianico IGT 2011</i>		
<i>14,5% Aglianico</i>		
Monte di Grazia		€ 35,00
“Melogna” 		
<i>Campania IGT 2018</i>		
<i>11,5% Piediroso, Tintore, Olivella</i>		
Montevetrano		€ 100,00
<i>Colli di Salerno IGT 2015</i>		
<i>14% Aglianico, Piediroso</i>		
Nanni Cope’		€ 80,00
“Sabbie di sopra il bosco”		
<i>Terre del Volturno IGT 2013</i>		
<i>13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico</i>		

Nanni Cope'

€ 75,00

“Sabbie di sopra il bosco”

Terre del Volturno IGT 2017

13% Pallagrello Nero, Casavecchia, Aglianico

Quintodecimo

€ 80,00

“Terra D'Eclano”

Irpinia DOC 2014

14,5% Aglianico

Tenuta Cavalier Pepe

€ 65,00

“Opera Mia”

Taurasi DOCG Riserva 2011

14,5% Aglianico

Tenuta San Francesco

€ 50,00

“E'iss”

Campania Rosso IGT 2016

13,5% Tintore



Biologico/Biodinamico



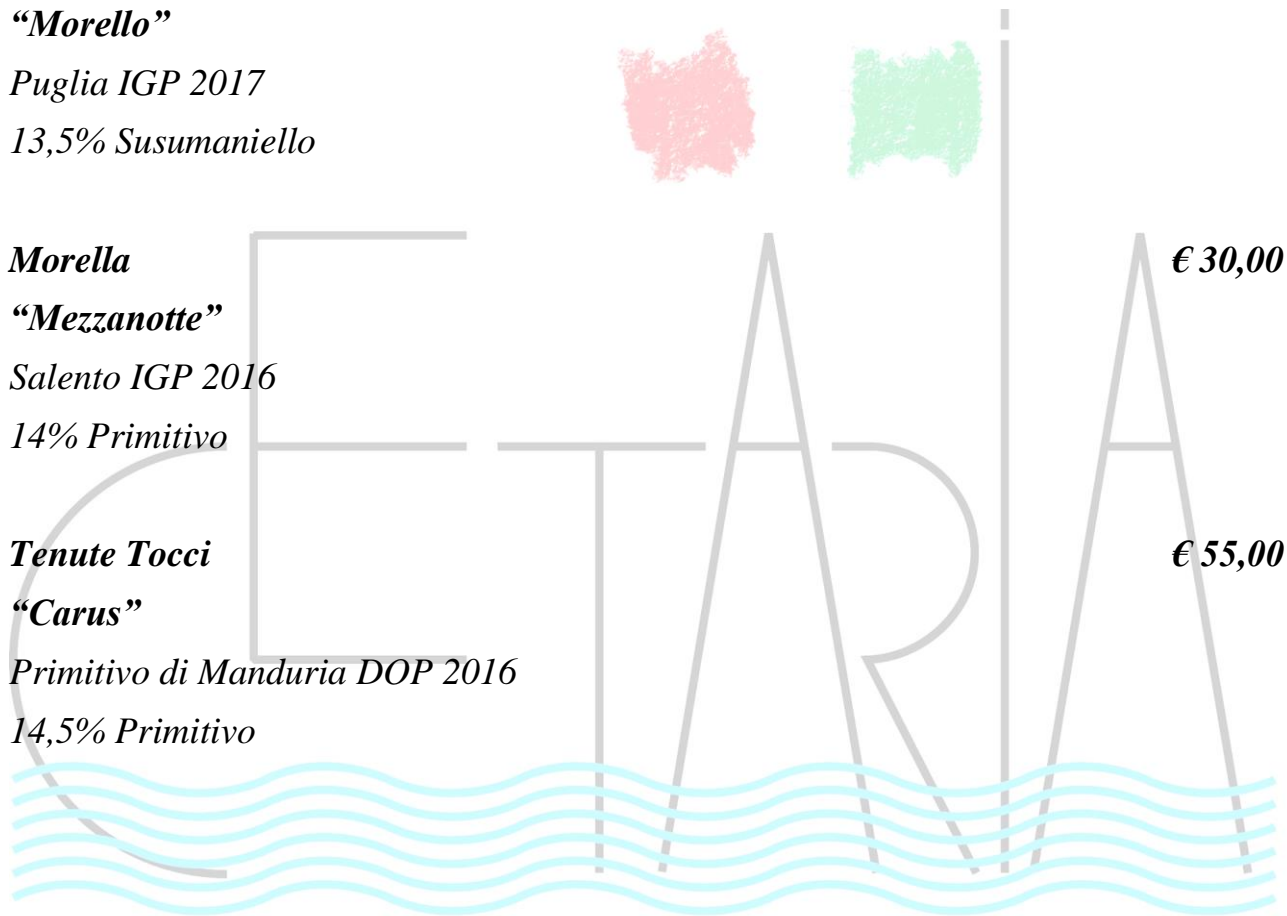
Lavorazione in anfora




Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Puglia**Gianfranco Fino****€ 90,00****“Es”***Salento IGT 2018**14% Primitivo***Masseria Croce Piccola****€ 40,00****“Morello”***Puglia IGP 2017**13,5% Susumaniello***Morella****€ 30,00****“Mezzanotte”***Salento IGP 2016**14% Primitivo***Tenute Tocci****€ 55,00****“Carus”***Primitivo di Manduria DOP 2016**14,5% Primitivo*

Basilicata***Cantina del Notaio*****€ 60,00*****“Il Sigillo”****Aglianico del Vulture DOC 2012**14% Aglianico del Vulture****Cantina del Notaio*****€ 210,00*****“Il Lascito”****Vino da tavola S.A.**14% Aglianico del Vulture****Cantina del Notaio*****€ 50,00*****“La Firma”****Aglianico del Vulture superiore DOCG 2013 - Rionero in Vulture (PZ)**14% Aglianico del Vulture****Elena Fucci*****€ 55,00*****“Titolo”****Aglianico del Vulture DOC 2014 - Barile (PZ)**14% Aglianico del Vulture*

Calabria**Cataldo Calabretta****€ 40,00****“Cirò”** *Cirò superiore DOP 2017 – Cirò Marina (KR)**14% Gaglioppo***Ferrocinto****€ 50,00****“24 riserva”***Pollino DOP 2012 – Castrovillari (CS)**13,5% Magliocco***Le Moire****€ 30,00****“Mute”***Savuto DOC 2015 - Motta Santa Lucia (CZ)**13,5% Arvino, Gaglioppo, Greco Nero***Santa Venere****€ 40,00****“Federico Scala”** *Cirò superiore DOP 2013 - Cirò (KR)**14% Gaglioppo***Tenuta Iuzzolini****€ 90,00****“Paternum”***Calabria IGT 2010 - Cirò (KR)**15,5% Magliocco*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Sicilia**Arianna Occhipinti****€ 60,00****“Il Frappato”** *Terre siciliane IGT 2016**13% Frappato***Frank Cornelissen****€ 400,00****“Magma”** *Terre Siciliane IGT 2017**15% Nerello Mascalese***Frank Cornelissen****€ 150,00****“Munjebel”** *Etna Rosso DOC 2020**14% Nerello Mascalese***Vino di Anna****€ 65,00****“Vino di Anna Qveri”**  *Vino da tavola 2019**13% Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante*

Vini rossi esteri
World's red wines

Francia – Borgogna

Arnoux Père et Fils

€ 80,00

“Les Cent Vignes”

1er Cru 2015

12,5% Pinot Noir

Francia – Loira

Domaine de l’Ecu

“Mephisto Cuvèè MMXVIII”  

Vin de France 2016

12,5% Cabernet Franc

€ 75,00

Francia – Languedoc-Roussillon

Matassa

“Rouge” 

Vin de France 2019

12,5% Carignan

€ 85,00

Francia – Côte du Rhône

Domaine Gerin

€ 50,00

“Saint Joseph”

Saint-Joseph AOC 2016

13% Syrah



Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Vini rosati delle regioni italiane
Rosè italian wines

Trentino -Alto Adige

Girlan

€ 40,00

“448 s.l.m.”

Vigneti delle dolomiti IGT 2021

13% Lagrein, Pinot nero, Schiava

Piemonte

Cascina degli Ulivi

“Bellotti rosa” 

Vdt 2021

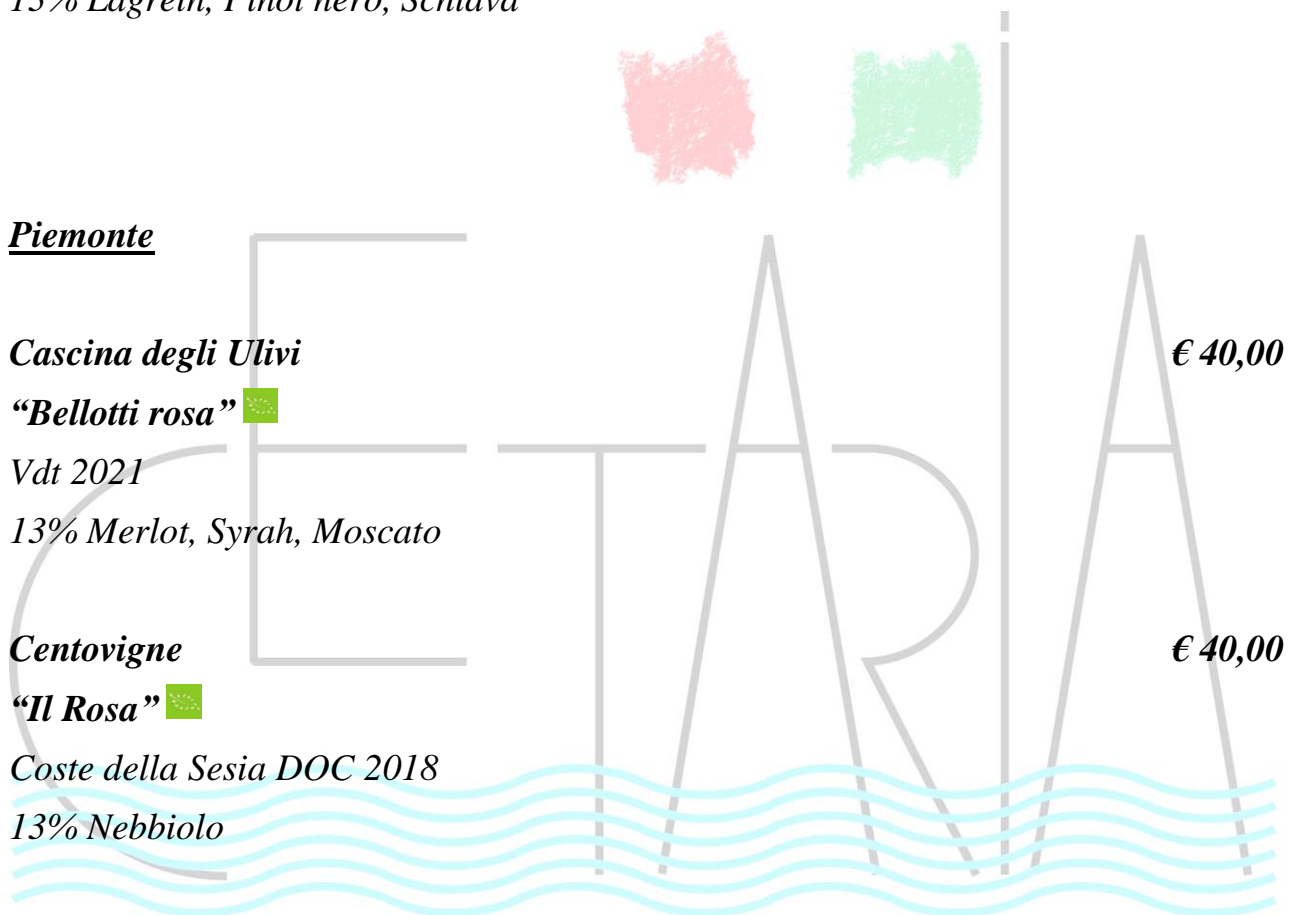
13% Merlot, Syrah, Moscato


Centovigne

“Il Rosa” 

Coste della Sesia DOC 2018

13% Nebbiolo



Friuli Venezia Giulia**Frus****€ 55,00****“Pinot Grigio”** *Venezia Giulia IGT 2016**13,5% Pinot Grigio***Radikon****€ 60,00****“Sivi”** *Collio DOC 2017**13,5% Pinot Grigio***Veneto****Musella****“Drago Rosè”** *Corvinone Rosato Veronese IGT 2021**13,5% Corvina***Abruzzo****Emidio Pepe****€ 70,00****“Cerasuolo D’Abruzzo”** *Cerasuolo d’Abruzzo DOC 2021**14,5% Montepulciano*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Campania**I Cacciagalli****€ 45,00****“Pellerosa”**  *Roccamonfina IGT 2018**13% Aglianico***Luigi Tecce****€ 65,00****“La Cyclope”** *Irpinia DOC 2018**14% Aglianico*Puglia**Progetto Calcarius****€ 40,00****“Nu Litr”**  *Rosato Puglia IGP 2020 - Puglia**11,5% Negramaro*Calabria**Cataldo Calabretta****€ 40,00****“Cirò”***Cirò DOC 2017**13% Gaglioppo*

Biologico/Biodinamico



Lavorazione in anfora



Vino Bianco Macerato



Metodo ancestrale

Vini rosati esteri
Rosè world wines

Francia – Provenza

Chateau de Roquefort

“Corail” 

€ 45,00

Cote de Provence AOC 2020

12% Cinsuat, Grenache, Syrah, Clairette, Vermentino

Henri Milan

“Harù Rosè” 

€ 45,00

Cote de Provence AOC 2021

12% Cinsuat, Grenache, Syrah,

