

particolare

M I L A N O

*"Nessuna poesia scritta da bevitori d'acqua
può piacere o vivere a lungo. Da quando Bacco
ha arruolato poeti tra i suoi satiri e fauni, le
dolci muse san sempre di vino al mattino"*

Quinto Orazio Flacco

Una selezione nata da un viaggio interminabile sempre alla scoperta di realtà nuove a volte nascoste, sapori e profumi che solo l'amore e la passione tra l'uomo e la natura possono regalare. Scelte nate da incontri e calici condivisi tra persone che donano parte della loro vita al vino! ...una delle più belle espressioni di condivisione del piacere!

Bevete con amore, sempre!

La carta dei vini è curata dal Sommelier Luca Beretta

LE NOSTRE BOLLICINE



Metodo Martinotti:

LA MASOTTINA - Conegliano Valdobbiadene

CONTRADA GRANDA - RIVE DI OGLIANO - BRUT DOCG · 2019 26

I CARPINI

“CHIAROR SUL MASSO” BRUT 26

100% timorasso

PALTRINIERI

“LA RISERVA” LAMBRUSCO DI SORBARA BRUT DOC 26

“SANT’AGATA” LAMBRUSCO DI SORBARA DOC 22

BUONAMICO

BRUT ROSÉ “PARTICOLARE” 26

Sangiovese e Syrah

Metodo Classico:

BELLENDÀ

PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE EXTRA BRUT DOCG RIVE DI CARPESICA 30

CAVE MONT BLANC

BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTRA BRUT · 2017 40

100% Prié Blanc biotipo. Il vino base svolge la prima fermentazione secondo il Protocollo Estremi.

Tradizionale rifermentazione in bottiglia. Dégorgement non prima di 17 mesi.

MOSER

51,151 BRUT TRENTO DOC 44

Chardonnay 100%, affinamento in vasche di acciaio e botti grandi di rovere fino al momento del tiraggio.

NATURE BRUT TRENTO DOC · 2014 56

ROSÈ EXTRA BRUT TRENTO DOC · 2014 50

COPPO

LUIGI COPPO BRUT 40
100% Pinot nero, affinamento in acciaio, 18/24 mesi sui lieviti

RISERVA COPPO BRUT ALTA LANGA DOC · 2011 60
80% pinot nero e 20% chardonnay, affinamento 9 mesi in barriques sui lieviti con frequenti batonnages e 48/60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti

BRANGERO

ALTA LANGA EXTRA BRUT · 2015 40
100% chardonnay

LA MASERA

“MASILÈ” BRUT DOCG · 2014 40
100% Erbaluce. 36 mesi sui lieviti

“MASILÈ” BRUT DOCG · 2011 45
100% Erbaluce. 60 mesi sui lieviti

“MASILE” PAS DOSÈ DOCG · 2013 40
100% Erbaluce. 36 mesi sui lieviti

ERPACRIFE

ROSÈ AUTOCTONO BRUT DOSAGGIO ZERO · 2014 40
100% Nebbiolo

PRIME ALTURE

IO PER TE BRUT OLTREPÒ PAVESE 35
100% pinot nero, lungo affinamento in bottiglia

CA' DI FRARA

“OLTRE IL CLASSICO” EXTRA BRUT 40
100% pinot nero. Nasce dall'assemblaggio delle cuvèe. A seconda dell'annata, dal 70% al 80% delle uve dell'annata di riferimento e dal 20% al 30% di vini di riserva. 54 mesi sui lieviti

“OLTRE IL CLASSICO” NATURE NOIR 36
100% pinot nero. 36 mesi sui lieviti

ANTICA FRATTA

BRUT FRANCIACORTA DOCG 40
90% chardonnay e 10% pinot nero. Più di 24 mesi sui lieviti

ESSENCE NATURE FRANCIACORTA DOCG · 2015	50
<i>70% chardonnay e 30% pinot nero. 36 mesi sui lieviti</i>	
<i>Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina per altri 6 mesi</i>	
ESSENCE ROSÈ FRANCIACORTA DOCG · 2015	50
<i>60% pinot nero e 40% chardonnay. 30 mesi sui lieviti</i>	
<i>Dopo la sboccatura le bottiglie riposano ancora in cantina 6 mesi</i>	
ESSENCE NOIR FRANCIACORTA DOCG · 2015	50
<i>100% pinot nero. 36 mesi sui lieviti</i>	
QUINTESSANCE EXTRA BRUT RISERVA DOCG · 2009	80
<i>80% Chardonnay e 20% Pinot nero. Oltre 100 mesi di permanenza sui lieviti</i>	
ESSENCE SATEN FRANCIACORTA DOCG	50

CA' LOJERA

BELLE" DOSAGGIO ZERO · 2013	40
<i>100% turbiana. Almeno 36 mesi sui lieviti</i>	

MOSNEL

BRUT FRANCIACORTA DOCG	40
<i>60% Chardonnay-30% Pinot Bianco-10% Pinot Nero.</i>	
<i>24 mesi sui lieviti e almeno 2 mesi di riposo dopo la sboccatura</i>	
SATEN FRANCIACORTA DOCG · 2015	50
<i>100% chardonnay. Almeno 36 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo la sboccatura</i>	
PAS DOSÈ FRANCIACORTA DOCG	44
<i>60% Chardonnay, 30% Pinot Bianco e 10% Pinot Nero.</i>	
<i>30 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi di riposo dopo la sboccatura</i>	
EBB EXTRA BRUT FRANCIACORTA DOCG · 2014	60
<i>100% chardonnay. 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo la sboccatura</i>	
PAROSÈ ROSÈ PAS DOSÈ FRANCIACORTA DOC · 2014	60
<i>70% pinot nero e 30% chardonnay. 36 mesi sui lieviti e almeno 6 mesi di riposo dopo la sboccatura</i>	

DU NEMU

ROSSESE DI DOLCEACQUA BRUT	30
----------------------------	----

STROLOGO (Marche)

DALNERO PAS DOSÈ	40
<i>90% montepulciano e 10% sangiovese. 24/36 mesi sui lieviti e 2/3 mesi dopo la sboccatura</i>	

TOMMASONE

ISCHIA EXTRA BRUT	40
-------------------	----

D'ARAPRÌ

BRUT 34
bombino bianco e pinot nero

ROSE' BRUT 38
montepulciano e pinot nero

QUARTOMORO

"Q" VERMENTINO BRUT 36

MURGO (Sicilia)

ETNA BRUT 35
100% nerello mascalese. Primo metodo classico prodotto con queste uve. 30/36 mesi sui lieviti

TERRAZZE DELL'ETNA (Sicilia)

CUVÈE BRUT 40
100% chardonnay. 36 mesi sui lieviti. Sboccatura a mano

ROSÈ BRUT 40
90% Pinot Nero e 10% Nerello Mascalese. 36 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE



LAURENT PERRIER - Tours sur Marne

LA CUVÈE BRUT 60
*Una maggioranza di Chardonnay, oltre il 50%, oltre il 30% pinot noir e tra il 10% e il 20% Meunier.
Più vini di riserva fino al 20-30% per garantire una perfetta consistenza nello stile.
La miscela di Laurent-Perrier La Cuvée è composta da oltre 100 crus selezionati da Laurent-Perrier.
Il suo equilibrio e la freschezza sono esaltati da un leggero dosaggio*

ULTRA BRUT NATURE 80
*55% Chardonnay, 45% Pinot Nero circa. Uno o due vini di riserva, da un anno complementare.
Sono usati 15 crus nella sua composizione. 6 anni di invecchiamento*

CUVÈE ROSÈ BRUT 90
Pinot Noir 100%. Uve provenienti da 10 diversi crus situati principalmente nelle aree del Sud e del Nord della Montagne de Reims - tra cui la famosa Côte de Bouzy - in particolare dai crus più belli di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne. Almeno 5 anni di invecchiamento

BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	90
GRAND SIÈCLE	180
<i>55% Chardonnay e 45% Pinot Nero. 100% da 17 Grand Crus</i>	

PAUL BARÀ - Bouzy -

BRUT RÉSERVE GRAND CRU	70
<i>80% pinot noir e 20% chardonnay. Vigne 100% grand cru a Bouzy. 2/3 anni di affinamento</i>	
ROSE' BRUT GRAND CRU	80

BERNARD BIJOTAT

BRUT SANS SOUFRE AJOUTÈ - Chèzy sur Marne	50
<i>100% Chardonnay</i>	

UN PO' DI FRANCIA



BORGOGNA

BOURGOGNE BLANC 2017 Domaine Michelot di Meursault	54
POUILLY-FUISSÈ 2017 Domaine Leflaive di Puligny-Montrachet	80
CHABLIS 2015 Maison La Chablisienne	50
FIXIN VIEILLES VIGNES 2016 Dominique Laurent	70
BOURGOGNE ROUGE CUVÉE 2017 Louis Latour	40

BORDEAUX

BORDEAUX SUPERIEUR 2016 Chateau Croix Mouton	45
---	----

LOIRA

SAUMUR BLANC 2018 Chateau de Villeneuve – Sauzay	36
POULLY-FUMÈ 2018 Chateau de Tracy	50
SANCERRE “LES BELLES DAMES” 2018 Domaine Gitton Père	50

VALLE DU RHONE

COTES DU RHONE RESERVE 2016 Vignobles Perrin	30
CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2013 Doamine les Cailloux	70

ALSAZIA

RIESLING TURCKHEIM (SECCO) 2018 Domaine Zind-Humbrecht	38
PINOT GRIS ROCHE CALCAIRE 2016 Domaine Zind-Humbrecht	40
GEWURZTRAMINER TURCKHEIM (SECCO) 2018 Domaine Zind-Humbrecht	38

I NOSTRI BIANCHI



VALLE D'AOSTA

LA SOURCE

PETITE ARVINE · 2016	36
CHARDONNAY · 2015	36

TRENTINO

MOSER – MASO WARTH

CHARDONNAY IGT DOLOMITI · 2019	28
MULLER THURGAU IGT DOLOMITI · 2019	28
MOSCATO GIALLO IGT DOLOMITI · 2019	30
GEWURZTRAMINER IGT DOLOMITI · 2019	30
RIESLING RENANO · 2018	30

ALTO ADIGE

TIEFENBRUNNER

FELDMARSCHALL VON FENNER DOC VIGNA · 2018	60
<i>100% Muller thurgau. Meta mosto viene fatto fermentare in botti grandi di legno e l'altra meta in acciaio, senza aggiunta di lieviti selezionati.</i>	
GOLDMUSKATELLER DOC TURMHOF · 2018	30
<i>100% Moscato giallo. Acciaio.</i>	
WEISSBURGUNDER DOC TURMHOF · 2018	30
<i>100% Pinot Bianco. 50% rovere grande e 50% acciaio per 7 mesi.</i>	
SAUVIGNON BLANC DOC TURMHOF · 2017	30

KURTATSCH -Kellerei

PINOT BIANCO DOC · 2019	26
-------------------------	----

MULLER THURGAU DOC · 2019	26
GEWURZTRAMINER DOC · 2019	30

FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO DEL GELSO - ISONZO

TOC BAS DOC · 2018	30
<i>100% Friulano. Affinamento in botti di rovere da 25Hl per un anno e successivamente imbottigliato. Non svolge la malolattica.</i>	
SOTTOMONTE DOC · 2018	36
<i>100% Sauvignon. Affinamento in botti di rovere da 25 Hl per 12 mesi. Non svolge la malolattica.</i>	
SOT LIS RIVIS DOC · 2018	36
<i>100% Pinot Grigio. Affinamento in botti di rovere da 25Hl per un anno e successivamente imbottigliato. Non svolge la malolattica</i>	
VIGNA DELLA PERMUTA DOC · 2018	34
<i>100% Malvasia. Affinamento in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento. Non svolge la malolattica</i>	
LATIMIS · 2018	30
<i>Friulano, Riesling, Pinot bianco e una piccola percentuale di Traminer aromatico. Affinamento in acciaio sulla feccia fine fino all'imbottigliamento. Malolattica non svolta</i>	
“SCHULZ” RIESLING DELLE VENEZIE IGT · 2017	36

ZIDARICH -CARSO

VITOVSKA I.G.P · 2017	50
<i>Affinamento in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni</i>	
MALVASIA I.G.T. · 2017	50
<i>Affinamento in botti medie e grandi di rovere di Slavonia per due anni.</i>	

LOMBARDIA

CÀ DI FRARA

OLIVA RIESLING RISERVA OLTREPÒ PAVESE D.O.P · 2018	30
<i>100% Riesling Renano. Affinamento di 2 anni in bottiglia.</i>	
PINOT GRIGIO OLTREPÒ PAVESE D.O.P · 2018	30

CÀ LOJERA

LUGANA SUPERIORE DOC · 2018	34
LUGANA RISERVA DEL LUPO DOC · 2016 <i>100% Turbiana. Due anni di affinamento in vasca di acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia</i>	36
LUGANA CLASSICO DOC · 2019	26

PIEMONTE

COPPO

MONTERIOLO DOC · 2016 <i>100% Chardonnay. Affinamento 9 mesi in barriques sui lieviti.</i>	60
---	----

DRUETTO

PREJA BARATUCIÀT · 2017/2018 <i>100% Baratuciat.</i>	46
---	----

I CARPINI

RUGIADA DEL MATTINO COLLI TORTONESI DOC · 2018 <i>100% Timorasso</i>	26
---	----

LA MASERA

“ANIMA” ERBALUCE DI CALUSO DOCG · 2018	26
--	----

BRANGERO

ARNEIS “CENTOFILÉ” · 2019	30
---------------------------	----

LIGURIA

DU NEMU

PIGATO RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC · 2019	26
---	----

LA GINESTRAIA

PIGATO “LE MARIGE” · 2019	34
---------------------------	----

TOSCANA

QUERCIABELLA

BATÀR IGT · 2016	80
<i>50% Chardonnay e 50% Pinot Bianco. Affinamento di 9/12 mesi di barriques e 6 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</i>	

TENUTA DEL BUONAMICO

VIOGNIER TOSCANA IGT · 2019	26
VERMENTINO TOSCANA IGT · 2019	26
PINOT BIANCO “VASARIO” TOSCANA IGT · 2019	30

VENETO

INAMA

VIN SOAVE CLASSICO DOC · 2019	26
<i>100% Garganega</i>	
VIGNETI FOSCARINO SOAVE CLASSICO DOC · 2017	36
<i>100% Garganega. Affinamento di 6 mesi in barrique usate e 6 mesi in acciaio</i>	
CHARDONNAY IGT · 2019	26
VULCAIA FUMÈ IGT · 2018	50
<i>100% Sauvignon Blanc. Fermentazione in barrique.</i>	

EMILIA ROMAGNA

ZAVALLONI

ALBANA D.O.C.G · 2017 24

SANTA GIUSTINA

MALVASIA DI CANDIA COLLI PIACENTINI DOC · 2017 24

MARCHE

TENUTE TAVIGNANO

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE · 2017 34

UMBRIA

LUNGAROTTI

TORRE DI GIANO BIANCO DI TORGIANO DOC · 2018 26

VIGNA IL PINO BIANCO DI TORGIANO DOC · 2015 40
Trebbiano 50%, Vermentino 30% e Grechetto 20%

ABRUZZO

TORRE DI BEATI

PECORINO "TORRE DEI BEATI" DOC · 2019 30

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC · 2018 30

CAMPANIA

BENITO FERRARA

GRECO DI TUFO "DUE CHICCHI" CAMPANIA IGP · 2019 26

GRECO DI TUFO “VIGNA CICOGNA” DOCG · 2018 36

TOMMASONE

BIANCOLELLA ISCHIA DOC · 2019 30

MARISA CUOMO

FURORE BIANCO · 2019 36
60% Falanghina, 40% Biancolella

RAVELLO BIANCO · 2019 36
60% Falanghina, 40% Biancolella

FIORDUVA FURORE BIANCO · 2017 / 2018 80
30% Fenile, 30% Ginestra, 40% Ripoli

COSTA D'AMALFI BIANCO · 2019 30

JOAQUIN

FIANO D'AVELLINO “VINO DELLA STELLA” DOC · 2017 50

PUGLIA

DONNA VIOLA

VERDECA “LUNA NUOVA” IGP 2019 26

CALABRIA

SCALA

CIRÒ BIANCO DOC · 2019 26
100% Greco

SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA

CIURI BLANC DE NOIR · 2019 30
100% Nerello Mascalese

TERRE DI BRUCA

MOSCATO BIANCO E ZIBIBBO “CHIMIRICI” IGT · 2019	26
INZOLIA “IL VELO” IGT · 2019	26
CHARDONNAY “PIETRE AL VENTO” IGT · 2019	24
GRILLO “VEZZO” IGT · 2018	26

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

C'D'C' BIANCO IGT · 2019	26
GRILLO “LALUCI” IGT · 2018	34
CHARDONNAY “LAUDARI” IGT · 2018	40

MURGO

ETNA BIANCO · 2019 <i>70% Carricante e 30% Cataratto</i>	26
---	----

TENUTA DI CASTELLARO

BIANCO POMICE IGT LIPARI · 2017 <i>60% Malvasia delle Lipari e 40% Carricante</i>	38
BIANCO PORTICELLO IGT LIPARI · 2017 <i>Carricante, Moscato Bianco e Malvasia delle Lipari</i>	34

SARDEGNA

QUARTOMORO

VERMENTINO ORRIÙ “UN ANNO DOPO” DOC · 2018	30
VERNACCIA “ORRIÙ” VALLE DEL TIRSO IGT · 2018	26

I NOSTRI ROSATI



LA GINESTRAIA

“ROSEDELMARE” ROSSESE · 2019 30

CA LOJERA

ROSATO “MONTE DELLA GUARDIA · 2019 30
Merlot e Cabernet

TORRE DEI BEATI

CERASUOLO D’ABRUZZO · 2019 26
100% Montepulciano

MARISA CUOMO

COSTA D’AMALFI ROSATO · 2019 36
50% Piediroso e 50% Aglianico

TOMMASONE

ROSAMONTI · 2019 30
80% Aglianico e 20% Piediroso.

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

C’D’C’ ROSATO · 2019 26
100% Nero d’Avola

DONNA VIOLA

“TRAMONTO” BOMBINO NERO IGT · 2019 28

“INFRANTO” NERO DI TROIA IGT · 2019 28

I NOSTRI ROSSI



VALLE D'AOSTA

LA SOURCE

TORRETTE SUPERIORE DOP · 2014	30
<i>Petit Rouge 85%, Fumin 10%, altri 5%.</i>	

TRENTINO

MOSER – MASO WARTH

LAGREIN TRENTO DOC · 2018	30
TEROLDEGO IGT · 2018	28

ALTO ADIGE

TIEFENBRUNNER

LAGREIN ALTO ADIGE DOC · 2018	40
SCHIAVA ALTO ADIGE DOC · 2018	30
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC · 2018	40

KURTATSCH

CABERNET RISERVA KIRCHHÜGEL DOC · 2016	40
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC · 2019	30
SCHIAVA GRIGIA ALTO ADIGE DOC · 2019	26

FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO DEL GELSO

CABERNET FRIULI ISONZO DOC · 2016	26
-----------------------------------	----

SINTESI DEI CAPITOLI ISONZO RIVE ALTE DOC · 2015 38
100% Merlot. Affinamento di 2 anni in barrique.

ZIDARICH -CARSO

TERRANO VENEZIA GIULIA IGT · 2016 38
100% Terrano. Affinamento di 2 anni in botte medie/grandi di rovere di slavonia.

LA FRASSINA

MERLOT LISON PRAMAGGIORE · 2016 24

LOMBARDIA

PRIME ALTURE

PINOT NERO CENTOPERCENTO IGP · 2015 32
Affinamento di 1 anno in barrique di rovere.

OVEST BARBERA IGP · 2018 24

L'ALTRA METÀ DEL CUORE MERLOT IGP · 2014 32

NORD BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC · 2017 22

PICCHIONI

CERASA BUTTAFUOCO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC · 2017 26
Croatina, Barbera, Ughetta di Solinga.

BALGERA

"CÀ FRACIA" VALTELLINA SUPERIORE VANGELLA DOCG · 2002 50
100% Nebbiolo. Affina per un periodo complessivo di 4 anni all'interno di botti di legno e termina la sua maturazione con 12 mesi di sosta in bottiglia

FACCINELLI

MATTEO BANDELLO ROSSO DI VALTELLINA DOC · 2017 30

CÀ DI FRARA

PINOT NERO DELL'OLTREPÒ PAVESE DOP · 2018 26

TALLARINI

SAN GIOVANNINO VALCALEPIO ROSSO RISERVA DOC · 2009	30
<i>Merlot e Cabernet Sauvignon.</i>	

PIEMONTE

LUCIANO SANDRONE

BAROLO "LE VIGNE" DOCG · 2014/2015	120
NEBBIOLO D'ALBA "VALMAGGIORE" DOC · 2016/2017	60
BARBERA D'ALBA DOC · 2016/2017	45
DOLCETTO D'ALBA DOC · 2018	30

RENATO RATTI

BAROLO "ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA" DOCG · 2015	110
BAROLO "CONCA" DOCG · 2015	110
BAROLO "MARCENASCO" DOCG · 2014	68
NEBBIOLO "OCHETTI" LANGHE DOC · 2018	34
BARBERA D'ASTI "BATTAGLIONE" DOC · 2017/2018	30
DOLCETTO "COLOMBÈ" LANGHE DOC · 2017	24
BARBERA D'ALBA DOC · 2018	30

COPPO

"POMOROSSO" NIZZA DOCG · 2016	70
<i>100% Barbera. Affinamento 14 mesi in barriques.</i>	
BARBERA D'ASTI "CAMP DU ROUSS" DOCG · 2016	30
BARBERA D'ASTI "AVVOCATA" DOCG · 2018	26

CASTELLO DI UVIGLIE

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC · 2017	24
---	----

STELLA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "GAJET" DOCG · 2016 30

DRUETTO

SLARINA "ROVEJ" · 2016/2017 50
100% Slarina

MOREJ · 2015/2016 34
95% di uve Barbera da resa molto bassa e un 5% di altre 14 varietà fino all'Ancellotta e alla Lambrusca Alessandrina.

CALDERA

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "BALMET" DOCG · 2016 30

DOLCETTO DI DOGLIANI DOCG · 2017 24

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG · 2017/2018 26

GRIGNOLINO D'ASTI DOCG · 2018 26

LIGURIA

DU NEMU

ROSSESE DI DOLCEACQUA SUPERIORE ARCAGNA DOC · 2017 30

ROSSESE DI DOLCEACQUA DOC · 2017 26

TOSCANA

QUERCIABELLA

TURPINO TOSCANA IGT · 2015 60
40% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah e 20% Merlot

MONGRANA TOSCANA IGT · 2016 36
50% Sangiovese, 25% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon

CHIANTI CLASSICO DOCG · 2016 46

FATTORIA LE PUPILLE

SAFFREDI TOSCANA IGT · 2016 87
60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Petit Verdot. Affinamento 18 mesi in barrique nuove al 75%

POGGIO VALENTE TOSCANA IGT · 2016 54
100% Sangiovese. Affinamento 15 mesi in tonneaux.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA DOCG · 2015 35
85% Sangiovese e 15% Cabernet Sauvignon. Affinamento 15 mesi in botti da 10-20-40 hl

MORELLINO DI SCANSANO DOCG · 2018 26

LA PODERINA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG · 2013 60

ROSSO DI MONTALCINO DOC · 2016 30

FATTORIA AMBRA

CARMIGNANO "SANTA CRISTINA IN PILLI DOCG · 2015 30
75% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Uva Francesca (Cabernet), 5% altri vitigni a bacca rossa approvati. Affinamento di 12 mesi in botti grandi.

BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC · 2017 26
75% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero, 10% Uva Francesca (Cabernet), 5% altri vitigni a bacca rossa approvati. Affinamento di 7 mesi in vasche di cemento vetrificate. Il 20% della massa affina in tonneaux per 7 mesi (capacità 3,5 e 5 ettolitri)

TERENZUOLA

CANAILOLO NERO "LA MERLA DELLA MINIERA" TOSCANA IGT · 2016 34
Uva Merla (biotipi locali del Canaiolo nero) per il 95%, per il rimanente 5% Barsagliana. Macerazione e fermentazione in tini di cemento, svinature per gravità e seguente affinamento di un anno in botti di rovere da 20 hl. Riposa altri 8 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato

VENETO

INAMA

BRADISISMO IGT · 2015 48
70% Cabernet Sauvignon e 30% Carmenere. Affinamento di 15 mesi in barrique parzialmente nuove

CARMINIUM COLLI BERICI DOC · 2015 26
100% Carmenere

MERLOT "CAMPO DEL LAGO" IGT · 2015 36
100% Merlot. Affinamento 12 mesi in barrique usate.

CARMENERE PIÙ... IGT · 2016 26

CA' LOJERA

CABERNET SOUVIGNON "MONTE DELLA GUARDIA" · 2015	26
MERLOT "MONTE DELLA GUARDIA" · 2016	26

LE RAGOSE

AMARONE CLASSICO "CALOETTO" DOC · 2008/2009 <i>50% Corvina, 20% Rondinella, 20% Corvinone, 10% altri vitigni autorizzati. Invecchiamento per 6/12 mesi in contenitori d'acciaio inossidabile, e 2-3 anni in botti di rovere francese da 5 Hl.</i>	70
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE "MARTA GALLI" DOC · 2018	46
VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO "LE RAGOSE" DOC · 2016	30
VALPOLICELLA CLASSICO DOC · 2018	24

EMILIA ROMAGNA

24

ZAVALLONI

SANGIOVESE SUPERIORE "SOLARIS" DOC · 2016	26
---	----

SANTA GIUSTINA

"ROSA D'INVERNO" VDT · 2016 <i>Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinamento in botti di rovere per almeno 12 mesi</i>	26
GUTTURNIO SUPERIORE · 2017	24
GUTTURNIO FRIZZANTE DOC · 2018	22

MARCHE

TENUTA TAVIGNANO

ROSSO PICENO "LIBENTER" DOC · 2017 <i>70% Montepulciano, 25% Sangiovese, 5% Cabernet Sauvignon. Affinamento in piccoli fusti per 14 mesi.</i>	32
LACRIMA DI MORRO D'ALBA "BARBAROSSA" · 2018	26

UMBRIA

LUNGAROTTI

RUBESCO RISERVA “VIGNA MONTICCHIO” DOCG · 2012/2013	68
<i>100% Sangiovese. Affinamento in botti e barrique di rovere a grana fine per circa 12 mesi e per 5 anni in bottiglia.</i>	
RUBESCO ROSSO DI TORGIANO DOC · 2016	24
<i>Sangiovese e Colorino.</i>	
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG · 2015	48
<i>100% Sagrantino. Affina 12 mesi in barrique e sosta 2 anni in bottiglia prima della messa in commercio.</i>	
MONTEFALCO ROSSO DOC · 2015/2016	30
<i>Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Affinamento di 12 mesi in barriques e botti da hl 30, quindi 10 mesi in bottiglia, prima di uscire sul mercato.</i>	

ABRUZZO

TORRE DEI BEATI

MONTEPULCIANO D’ABRUZZO “COCCIAPAZZA” DOC · 2016	46
<i>100% Montepulciano. Affinamento di 20 mesi in barrique nuove al 70%.</i>	
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC · 2017	26

JASCI E MARCHESANI

RUDHIR” MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC · 2015	36
<i>Affinamento di 18 mesi in botte di rovere e barriques e 2 anni in bottiglia.</i>	
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC · 2018	24

CAMPANIA

MARISA CUOMO

“FURORE ROSSO” COSTA D’AMALFI DOC · 2018	36
<i>50% Piediroso (Palummo) e 50% Aglianico. Affinamento di 6 mesi in barriques di secondo passaggio</i>	
“RAVELLO ROSSO RISERVA” COSTA D’AMALFI DOC · 2014	56
<i>70% Piediroso (Palummo) e 30 % Aglianico. Affinamento di 12 mesi in barriques nuove di rovere francese.</i>	

BENITO FERRARA

AGLIANICO “VIGNA QUATTRO CONFINI” IRPINIA DOC · 2016 30

AMARANO

TAURASI “PRINCIPE LAGONESSA” DOCG · 2008 56
100% Aglianico. Affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese e tonneaux, 12 mesi in bottiglia

TOMMASONE

“PER’ E PALUMMO” ISCHIA DOC · 2018 30
100% Piediroso

JOAQUIN

TAURASI RISERVA DELLA SOCIETÀ DOCG · 2010 130

PUGLIA

DONNA VIOLA

SUSUMANIELLO “AURORA” IGP · 2017 28

PRIMITIVO “UNICA VIA” IGP · 2017 28

MOLISE

CLAUDIO CIPRESSI

40

TINTILIA “MACCHIAROSSA” DOC · 2014
100% Gaglioppo

CALABRIA

SCALA

CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC · 2017 <i>100% Gaglioppo</i>	26
---	----

SICILIA

TERRAZZE DELL'ETNA

CRATERE IGT · 2012 <i>80% Nerello Mascalese e 20% Petit Verdot. Affinamento di 6 mesi in legno e 24 mesi in bottiglia.</i>	40
CARUSU ETNA DOC · 2014 <i>80% Nerello Mascalese e 20% Nerello Cappuccio. Affinamento di 6 mesi in legno e almeno 12 in bottiglia.</i>	40
CIRNECO ETNA ROSSO DOC · 2011 <i>100% Nerello Mascalese da vigne di oltre 60 anni. 12 mesi affinamento in tonneau di 2°e 3° passaggio e riposa minimo tre anni in bottiglia</i>	50

MURGO

ETNA ROSSO DOC · 2017/2018 <i>100% Nerello Mascalese</i>	26
---	----

BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO

LU PATRI DOC · 2014 / 2015 <i>100% Nero d'Avola.</i>	45
LUSIRÀ DOC · 2014 / 2015 <i>100% Syrah.</i>	45
C'D'C' IGP · 2017 <i>Nero d'Avola, Merlot, Cabernet sauvignon e Syrah.</i>	26

TERRE DI BRUCA

NERO D'AVOLA "QUARANTA IGT · 2017	24
SYRAH "SYRANO" IGT · 2017	24

TENUTA DI CASTELLARO

NERO OSSIDIANA IGT LIPARI · 2015 <i>90% Corinto Nero e 10% Nero D'avola</i>	36
--	----

SARDEGNA

QUARTOMORO

MNC MEMORIE DI VITE · 2016 <i>100% Monica di Sardegna</i>	36
MRS MEMORIE DI VITE · 2017 <i>Maristeddu-Bovale Sardo</i>	36
CANNONAU “ORRIÙ” DOC · 2017	26

I NOSTRI VINI DOLCI



COPPO

MOSCATO D’ASTI “MONCALVINA” DOCG · 2018	26
---	----

MOSNEL

CHARDONNAY PASSITO “SULIF 0,375 L · 2016	36
--	----

RONCO DEL GELSO

TRAMINER PASSITO “AUR 0,375 L · 2016	36
--------------------------------------	----

LE RAGOSE

RECIOTO CLASSICO DOCG 0,500 L · 2015	40
--------------------------------------	----

COLOSI

PASSITO “HIRA” TERRE SICILIANE IGP 0,500 L · 2014	36
MALVASIA DELLA LIPARI DOC 0,375 L · 2014	40

ANGILERI

ZIBIBBO VINO LIQUOROSO	34
------------------------	----

CA’ LOJERA

PASSITO RAVEL · 2015 <i>90% Turbiana e 10% Malvasia</i>	26
--	----