

# Indice

*Affinché possiate trovare il vino a Voi più gradito abbiamo selezionato vini classici, vini biologici, vini di territorio e di “vignaioli indipendenti” nonché vini “naturali”, la carta è divisa in:*

<i>Vini al bicchiere</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Spumanti metodo classico italiani</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Champagne</i>	<i>pag. 5</i>
<i>Bottiglie piccole da ½ litro... ideali per 2 persone</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Vini bianchi lombardi ed italiani</i>	<i>pag. 7</i>
<i>Vini rosati</i>	<i>pag. 9</i>
<i>Vini rossi di Lombardia</i>	<i>pag. 10</i>
<i>Vini rossi del Veneto</i>	<i>pag. 12</i>
<i>Vini rossi del Piemonte</i>	<i>pag. 14</i>
<i>Vini rossi di Toscana</i>	<i>pag. 16</i>
<i>Vini rossi del Trentino Alto Adige</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Vini rossi del Friuli Venezia Giulia</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Vini rossi dell'Emilia Romagna</i>	<i>pag. 18</i>
<i>Vini rossi del Centro e Sud Italia</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Vini da dessert</i>	<i>pag. 21</i>
<i>Birre artigianali italiane</i>	<i>pag. 23</i>
<i>Grappe, liquori e distillati vari</i>	<i>pag. 24</i>
<i>Vini da meditazione al calice</i>	<i>pag. 26</i>

*La bottiglia parzialmente consumata al tavolo saremo felici di ritapparla per il vostro consumo a casa.*

*Per la vostra cantina di casa potete acquistare le bottiglie in carta con uno sconto del 20% sul prezzo di listino.*

*Sommelier di sala: Omar Pansera, Antonio Ferrari*

# VINI AL BICCHIERE

## Spumanti metodo classico

110 ml.

<b>Franciacorta Brut Docg</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero; 12,5 % vol.</i> <i>Parziale vinificazione in legno con malolattica, permanenza di 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	€ 5,00
<b>Lugana Pas Dosè Doc</b> <i>Trebbiano di Lugana; 13 % vol.</i> <i>Permanenza di 48 mesi sui lieviti</i>	2007	<b>Olivini</b> <i>Desenzano del Garda, BS</i>	€ 5,50

## Vini bianchi

125 ml.

<b>Chardonnay Venezia Giulia Igt Father's Eyes</b> <i>Chardonnay; 13 % vol.</i> <i>Fermentazione ed affinamento di 7 mesi in barrique</i>	2015	<b>di Lenardo</b> <i>Ontagnano, UD</i>	€ 3,50
<b>Bianco Veronese Igt Villa Cordevigo</b> <i>Garganega e Sauvignon blanc; 13,5 % vol.</i> <i>Sovramaturazione, fermentato in acciaio e legno, affinato 8 mesi in botte</i>	2009	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	€ 4,00
<b>Timorasso Colline Tortonese Doc Fausto</b> <i>Timorasso; 14,5 % vol.</i> <i>Maturato 10 mesi sulle fecce nobili con batonage, affinato in bottiglia</i>	2012	<b>Marina Coppi</b> <i>Castellania, AL</i>	€ 6,50
<b>Valle d'Aosta Dop Chardonnay Cuvèe Bois</b> <i>Chardonnay; 14 % vol.</i> <i>Fermentazione in legno grande ed affinamento "surries" per 10 mesi</i>	2011	<b>Les Cretes</b> <i>Aymavilles, AO</i>	€ 8,00

## Vini rossi

125 ml.

<b>Benaco Bresciano Doc Notte a San Martino</b> <i>Merlot; 14,5 % vol.</i> <i>Affinato 18 mesi in barrique</i>	2012	<b>Olivini</b> <i>Desenzano del Garda, BS</i>	€ 5,50
<b>Valtellina superiore Sassella Docg San Lorenzo</b> <i>Chiavennasca (nebbiolo); 14 % vol.</i> <i>Malolattica ed affinamento per 165 mesi in fusti di legno</i>	2012	<b>Mamete Prevostini</b> <i>Mese, SO</i>	€ 7,00
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol.</i> <i>Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	2008	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	€ 6,50
<b>Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol.</i> <i>Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di slavinia</i>	2011	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	€ 6,50
<b>Barbaresco Docg Rizzi</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol.</i> <i>Affinamento per 12-15 mesi in botte grande e 12 mesi in cemento ed acciaio</i>	2011	<b>Rizzi</b> <i>Treiso, CN</i>	€ 6,50
<b>Brunello di Montalcino Docg Ugolforte</b> <i>Sangiovese grosso; 14 % vol.</i> <i>Affinato 12 mesi in carati di legno e 24 mesi in botte grande</i>	2005	<b>Tenuta San Giorgio</b> <i>Montalcino, SI</i>	€ 8,00

## Vini da dessert

70 ml.

<b>Passito del Sebino Igt Sulif</b> <i>Chardonnay; 12 % vol.</i> <i>Fermentazione ed affinamento di 18 mesi in barrique</i>	2012	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	€ 5,50
<b>Passito del Veneto Igt Fiordilej</b> <i>Sauvignon blanc, Garganega, Incrocio Manzoni; 13 % vol.</i> <i>4 mesi di appassimento, fermentazione e affinamento in barrique</i>	2011	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	€ 4,00
<b>Passito di Pantelleria Docg Sole d'Agosto</b> <i>Zibibbo; 14,5 % vol.</i> <i>Appassimento al sole per 2 settimane, affinato 6 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio</i>	2013	<b>Bukkuram - De Bartoli</b> <i>Pantelleria, TP</i>	€ 5,50
<b>Recioto della Valpolicella classico Docg</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 14 % vol.</i> <i>Appassimento classico, invecchiato 18 mesi in botte da 6 hl</i>	2011	<b>Secondo Marco</b> <i>Fumane, VR</i>	€ 7,50

# SPUMANTI METODO CLASSICO

## Lombardia

€

<b>Classico Botti blanc de blancs</b> <i>Chardonnay, Trebbiano di Lugana; 12,5 % vol. Permanenza di 18-24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>La Vigna</b> <i>Capriano del Colle, BS</i>	17
<b>Lugana Brut Doc</b> <i>Trebbiano di Lugana; 13 % vol. Permanenza di 30 mesi sui lieviti</i>	2010	<b>Olivini</b> <i>Desenzano del Garda, BS</i>	21
<b>Lugana Pas Dosè Doc</b> <i>Trebbiano di Lugana; 13 % vol. Permanenza di 48 mesi sui lieviti</i>	2007	<b>Olivini</b> <i>Desenzano del Garda, BS</i>	30
<b>Franciacorta Brut Docg <i>Primum</i></b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero; 12,5 % vol. Permanenza di 24 mesi sui lieviti ed affinamento di 6 mesi in bottiglia</i>	s.a.	<b>La Valle</b> <i>Rodengo Saiano, BS</i>	25
<b>Franciacorta Brut Docg</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero; 12,5 % vol. Parziale vinificazione in legno con malolattica, permanenza di 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	26
<b>Franciacorta Brut Docg</b> <i>Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero; 12,5 % vol. Parziale vinificazione in legno con malolattica, permanenza di 24 mesi sui lieviti</i>	1,5 lt. s.a.	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	53
<b>Franciacorta Brut Docg <i>Animante</i></b> <i>Chardonnay, Pinot Nero da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Permanenza di 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Barone Pizzini</b> <i>Timonilne di Cortefranca, BS</i>	29
<b>Franciacorta Extra Brut Millesimato Docg <i>Naturalis</i></b> <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco; 12,5 % vol. Permanenza di 30 mesi sui lieviti ed affinamento di 6 mesi in bottiglia</i>	2010	<b>La Valle</b> <i>Rodengo Saiano, BS</i>	29
<b>Franciacorta Extra Brut Docg</b> <i>Chardonnay; 12,5 % vol. Permanenza di 48 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Lenza</b> <i>Coccaglio, BS</i>	30
<b>Franciacorta Rosè Demi Sec Docg</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay; 12,5 % vol. Permanenza di minimo 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>La Montina</b> <i>Monticelli Brusati, BS</i>	25
<b>Franciacorta Brut Rosè Docg</b> <i>Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco; 12,5 % vol. Parziale vinificazione in legno con malolattica, permanenza di 24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	30
<b>Franciacorta Brut Rosè Docg</b> <i>Pinot Nero da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Permanenza di 30 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Barone Pizzini</b> <i>Timonilne di Cortefranca, BS</i>	35
<b>Franciacorta Satèn Docg</b> <i>Chardonnay da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Permanenza di 36 mesi sui lieviti</i>	2010	<b>Barone Pizzini</b> <i>Timonilne di Cortefranca, BS</i>	35
<b>Franciacorta Extra Brut Millesimato Docg <i>EBB</i></b> <i>Chardonnay; 12,5 % vol. Fermentazione in barrique per 5 mesi e permanenza di 36 mesi sui lieviti</i>	2011	<b>Mosnel</b> <i>Passirano, BS</i>	40

## Trentino Alto Adige

€

<b>Trento Brut Doc</b> <i>Chardonnay e Pinot Nero da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Permanenza per 18-24 mesi sui lieviti</i>	s.a.	<b>Maso Martis</b> <i>Martignano, TN</i>	28
<b>Trento Brut Doc <i>Perlè</i></b> <i>Chardonnay; 12,5 % vol. Affinamento di 5 anni sui lieviti</i>	2008	<b>Ferrari</b> <i>Trento</i>	35
<b>Trento Brut Doc <i>Riserva</i></b> <i>Pinot Nero e Chardonnay da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Parziale fermentazione in barrique e permanenza sui lieviti per 52-60 mesi</i>	2008	<b>Maso Martis</b> <i>Martignano, TN</i>	37
<b>Trento Brut Doc <i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i></b> <i>Chardonnay; 12,5 % vol. Affinamento di 10 anni sui lieviti</i>	2004	<b>Ferrari</b> <i>Trento</i>	85

Trento Brut Doc <i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> <i>Chardonnay; 12,5 % vol.</i> <i>Affinamento di 10 anni sui lieviti</i>	2001	Ferrari <i>Trento</i>	95
Trento Brut Doc <i>Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> <i>Chardonnay; 12,5 % vol.</i> <i>Affinamento di 10 anni sui lieviti</i>	2000	Ferrari <i>Trento</i>	95

## ***Piemonte***

€

Metodo Classico Extra Brut VSQ <i>Sullelanghe</i> <i>Pinot Nero, Chardonnay; 13,5 % vol.</i> <i>Permanenza per 24 mesi sui lieviti</i>	2009	F.lli Barale <i>Barolo, CN</i>	27
Nebbiolo Rosè Metodo Classico Extra Brut VSQ <i>Nebbiolo; 13 % vol.</i> <i>Parziale fermentazione in legno e affinamento minimo di 36 mesi sui lieviti</i>	2011	Erpacrife <i>Castagnole Lanze, AT</i>	30

# CHAMPAGNE

## *Cote de Blancs*

€

### Blanc de Blancs Brut Reserve Grand Cru

*Chardonnay; 12,5 % vol.*

*Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 48 mesi*

s.a.

Hèrve Dubois

*Avize*

42

## *Montagne de Reims*

€

### Brut Cuvée Tradition Grand Cru

*Pinot Nero, Chardonnay; 12,5 % vol.*

*Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 30 mesi*

s.a.

Fromentin-Leclapard

*Bouzy*

39

### Selection Blanc de Noir Brut Grand Cru

*Pinot Nero; 12,5 % vol.*

*Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 30 mesi*

s.a.

Fromentin-Leclapard

*Bouzy*

42

### Le Mesnil Sur Oger Brut Nature Grand Cru

*Chardonnay; 12,5 % vol.*

*Vinificazione in acciaio e permanenza sui lieviti per 48 mesi*

2010

Marguet

*Ambonnay*

85

## *Vallée de la Marne*

€

### Cuvée n°739 Extra Brut

*Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier; 12,5 % vol.*

*Vinificazione in grandi botti di legno con batonage ed affinamento sui lieviti per 36 mesi*

s.a.

Jacquesson

*Dizy*

60

## BOTTIGLIE DA 1/2 LITRO...IDEALI PER 2

<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc <i>Doroverde</i></b> <i>Verdicchio; 12,5 % vol.</i> <i>Vinificazione ed affinamento in acciaio</i>	2013	<b>Fulvia Tombolini</b> <i>Staffolo, AN</i>	11
<b>Lagrein Alto Adige Doc</b> <i>Lagrein; 12,5 % vol.</i> <i>Vinificazione e fermentazione malolattica in inox, affinato 8 mesi in botte grande</i>	2013	<b>Raetia</b> <i>Appiano, BZ</i>	13
<b>Montello Colli Asolani Doc <i>Oltre il Rosso</i></b> <i>Cabernet Sauvignon e franc, Merlot; 13 % vol.</i> <i>Affinato 10 mesi in fusti di rovere</i>	2012	<b>Serafini &amp; Vidotto</b> <i>Neversa della Battaglia, TV</i>	12
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 16 % vol.</i> <i>Invecchiamento in tonneaux ed affinamento di 1 anno in bottiglia</i>	2011	<b>Farina</b> <i>Pedemonte, VR</i>	22
<b>Nebbiolo d'Alba Doc <i>Marne Brune</i></b> <i>Nebbiolo; 13,5 % vol.</i> <i>Affinamento di 12 mesi in barrique</i>	2013	<b>Fontanafredda</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	13
<b>Barolo Serralunga d'Alba Docg</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol.</i> <i>Affinato 12 mesi in barrique e 12 mesi in botte grande</i>	2009	<b>Fontanafredda</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	22

# VINI BIANCHI

## Lombardia

€

<b>Capriano del colle Doc Fausto</b> <i>Trebbiano di Soave, Chardonnay da agricoltura in conversione Bio; 13,5 % vol. Affinamento di 4 mesi in acciaio</i>	2014	<b>Lazzari</b> <i>Capriano del Colle, BS</i>	13
<b>Curtefranca Doc Polzina</b> <i>Chardonnay da agricoltura biologica; 12 % vol. Affinamento in acciaio</i>	2013	<b>Barone Pizzini</b> <i>Timoline di Cortefranca, BS</i>	17
<b>Chardonnay Garda Doc</b> <i>Chardonnay; 13,5 % vol. Fermentazione in barrique, maturato 6 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio</i>	2012	<b>Le Gaine</b> <i>Bedizzole, BS</i>	14
<b>Lugana classico Doc</b> <i>Trebbiano di Lugana; 13 % vol. Affinamento in acciaio</i>	2014	<b>Olivini</b> <i>Desenzano del Garda, BS</i>	16
<b>Lugana classico Doc Brolettino</b> <i>Turbiana di Lugana; 13,5 % vol. Affinamento in barrique per 10 mesi</i>	2013	<b>Cà dei Frati</b> <i>Lugana di Sirmione, BS</i>	25
<b>Pinot Nero Oltrepò Pavese serie numerata Doc</b> <i>Pinot Nero vinificato in bianco, frizzante; 12,5 % vol. Fermentazione in acciaio</i>	2015	<b>Vanzini</b> <i>S.Damiano al Colle, PV</i>	17

## Veneto

€

<b>Lugana classico Doc Cà del Lago</b> <i>Trebbiano di Lugana; 12,5 % vol. Macerazione a freddo e affinamento in acciaio</i>	2015	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	15
<b>Bianco Veronese Igt Villa Cordevigo</b> <i>Garganega, Sauvignon; 13,5 % vol. Sovramaturazione, fermentazione acciaio e legno, affinato 8 mesi in botte</i>	2011	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	19
<b>Bianco Veronese Igt Villa Cordevigo</b> <i>Garganega, Sauvignon; 13,5 % vol. Sovramaturazione, fermentazione acciaio e legno, affinato 8 mesi in botte</i>	2009	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	20
<b>Soave classico Doc Calvarino</b> <i>Garganega e Trebbiano di Soave da viticoltura biologica certificata; 12,5 % vol. Fermentazione e maturazione sulle fecce per 1 anno in vasche di cemento vetrificate</i>	2014	<b>Pieropan</b> <i>Soave, VR</i>	25

## Trentino Alto Adige

€

<b>Sauvignon Alto Adige Doc</b> <i>Sauvignon Blanc da agricoltura in conversione Bio; 13,5 % vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio</i>	2012	<b>Tramin</b> <i>Termeno, BZ</i>	17
<b>Muller Thurgau Vigneti delle Dolomiti Igt</b> <i>Muller Thurgau; 12,5 % vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio</i>	2013	<b>Elena Walch</b> <i>Termeno, BZ</i>	18
<b>Riesling Alto Adige Dop Rival</b> <i>Riesling; 12,5 % vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio.</i>	2012	<b>Erste+Neue</b> <i>Caldaro, BZ</i>	21
<b>Gewuztraminer Alto Adige Doc</b> <i>Gewuztraminer; 14 % vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio</i>	2015	<b>Elena Walch</b> <i>Termeno, BZ</i>	23
<b>Pinot Bianco Alto Adige Doc Praesulis</b> <i>Pinot Bianco; 14 % vol. Fermentazione ed affinamento in legno ed acciaio</i>	2015	<b>Gumphof</b> <i>Novale di Presule, BZ</i>	23
<b>Sauvignon Alto Adige Doc Praesulis</b> <i>Sauvignon blanc; 14 % vol. Fermentazione in acciaio ed affinamento in legno ed acciaio</i>	2015	<b>Gumphof</b> <i>Novale di Presule, BZ</i>	25
<b>Veltliner Alto Adige Valle Isarco Doc</b> <i>Veltliner; 14 % vol. Fermentazione ed affinamento in acciaio</i>	2014	<b>Kuenhof</b> <i>Bresanone, BZ</i>	28

## Friuli Venezia Giulia

€

<b>Chardonnay Venezia Giulia Igt Father's Eyes</b> <i>Chardonnay; 13 % vol. Fermentazione ed affinamento di 7 mesi in barrique</i>	2015	di Lenardo <i>Ontagnano, UD</i>	18
<b>Friulano Isonzo Doc</b> <i>Tocai; 13 % vol. Macerazione e fermentazione in acciaio affinamento "sur lies" per 18 mesi</i>	2014	Roncus <i>Capriva del Friuli, GO</i>	19
<b>Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt</b> <i>Ribolla Gialla; 12 % vol. Macerazione e fermentazione in acciaio affinamento "sur lies" per 6 mesi</i>	2015	Roncus <i>Capriva del Friuli, GO</i>	19
<b>Sauvignon Colli Orientali del Friuli Doc</b> <i>Sauvignon Blanc; 13 % vol. Fermentazione e maturazione in acciaio</i>	2014	Livio Felluga <i>Cormons, GO</i>	24

## Valle d'Aosta

€

<b>Valle d'Aosta Dop Petit Arvine</b> <i>Petit Arvine; 13,5 % vol. Fermentazione in acciaio ed affinamento per 6 mesi "sur lies"</i>	2014	Les Cretes <i>Aymavilles, AO</i>	20
<b>Valle d'Aosta Dop Chardonnay Cuvée Bois</b> <i>Chardonnay; 14 % vol. Fermentazione in legno grande ed affinamento "sur lies" per 10 mesi</i>	2013	Les Cretes <i>Aymavilles, AO</i>	42
<b>Valle d'Aosta Dop Chardonnay Cuvée Bois</b> <i>Chardonnay; 14 % vol. Fermentazione in legno grande ed affinamento "sur lies" per 10 mesi</i>	2011	Les Cretes <i>Aymavilles, AO</i>	45

## Piemonte

€

<b>Langhe Arneis Doc</b> <i>Arneis da agricoltura in conversione Bio; 13 % vol. Vinificazione ed affinamento in acciaio</i>	2014	F.Ili Barale <i>Barolo, CN</i>	17
<b>Timorasso Colline Tortonesi Doc Fausto</b> <i>Timorasso; 14,5 % vol. Maturato 10 mesi sulle fecce nobili con batonage, affinato in bottiglia</i>	2012	Marina Coppi <i>Castellania, AL</i>	39

## Liguria

€

<b>L'Amiral</b> <i>Rossese bianco e Massarda; 13,5 % vol. Vinificazioni separate in barrique ed affinamento per 5 mesi</i>	2015	Maccario Dringerberg <i>S.Biagio della Cima, IM</i>	18
---	------	--	----

## Umbria

€

<b>Umbria Igt Cervaro della Sala</b> <i>Chardonnay, Grechetto; 13 % vol. Vinificazioni separate in barrique ed affinamento per 5 mesi</i>	2014	Antinori <i>Ficulle, TR</i>	46
--	------	--------------------------------	----

## Campania

€

<b>Falanghina Campi Flegrei Doc Le Cigliate</b> <i>Falanghina; 13 % vol. Vinificazione, macerazione ed affinamento in acciaio</i>	2012	Cantine Farro <i>Bacoli, NA</i>	17
--	------	------------------------------------	----



# VINI ROSATI

## Lombardia

€

---

<b>Rosenoir</b> <i>Pinot Nero; 12,5 % vol. Macerazione sulle bucce per 10-20 ore, fermentazione e maturazione in inox</i>	2015	<b>Cantrina</b> <i>Bedizzole, BS</i>	15
<b>Ronchi di Brescia Igt L'Aura</b> <i>Schiava Gentile; Vino biologico; 13,5 % vol. Brevissima macerazione sulle bucce, fermentazione e maturazione in inox</i>	2015	<b>Noventa</b> <i>Botticino, BS</i>	19

## Veneto

€

---

<b>Bardolino Chiaretto classico Doc Villa Cordevigo</b> <i>Corvina, Rondinella; Vino biologico; 12 % vol. Vinificazione e breve macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione malolattica</i>	2014	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	15
---	------	--	----

## Campania

€

---

<b>Campi Flegrei Doc Dipiè Rosè</b> <i>Corvina, Rondinella; Vino biologico; 12 % vol. Vinificazione e breve macerazione a freddo sulle bucce e fermentazione malolattica</i>	2015	<b>Cantine Farro</b> <i>Bacoli, NA</i>	15
---	------	---	----

# VINI ROSSI

## Lombardia

€

<b>Capriano del colle Doc Adagio</b> <i>Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera; 13 % vol. Affinamento in acciaio per 12 mesi</i>	2014	Lazzari	14
<b>Capriano del Colle Riserva Doc Monte Bruciato</b> <i>Sangiovese, Marzemino, Merlot; 14 % vol. Appassimento ed affinamento in legno per 1 anno</i>	2012	La Vigna	20
<b>Capriano del Colle Doc Riserva degli Angeli</b> <i>Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera da agricoltura in conversione Bio; 14,5 % vol. Appassimento ed affinamento 12-15 mesi in barrique</i>	2013	Lazzari	23
<b>Capriano del Colle Doc Riserva degli Angeli</b> <i>Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera da agricoltura in conversione Bio; 14,5 % vol. Affinato 12-15 mesi in barrique</i>	1,5 lt. 2012	Lazzari	49
<b>Capriano del Colle Doc Riserva degli Angeli</b> <i>Marzemino, Sangiovese, Merlot, Barbera da agricoltura in conversione Bio; 14,5 % vol. Affinato 12-15 mesi in barrique</i>	1,5 lt. 2011	Lazzari	52
<b>Botticino Doc Pià della Tesa</b> <i>Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava Gentile da agricoltura Bio; 14,5 % vol. Fermentazione ed affinamento in legno grande per 36 mesi</i>	2011	Noventa	27
<b>Botticino Doc Pià della Tesa</b> <i>Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava Gentile da agricoltura Bio; 14,5 % vol. Fermentazione ed affinamento in legno grande per 36 mesi</i>	1,5 lt. 2011	Noventa	55
<b>Botticino Doc Gobbio Privilegio 50</b> <i>Barbera, Sangiovese, Marzemino, Schiava Gentile da agricoltura Bio; 15,5 % vol. Breve appassimento, fermentazione ed affinamento in legno di media dimensione per 50 mesi</i>	2011	Noventa	38
<b>Valtinesi Gropello Doc</b> <i>Gropello; 12,5 % vol. Macerazione e fermentazione a bassa temperatura,affinato in inox</i>	2014	Cantrina	16
<b>Benaco Bresciano Igt Zerdi</b> <i>Rebo da agricoltura Bio; 14 % vol. Affinamento per 12 mesi in botte ed 12 mesi in bottiglia</i>	2012	Cantrina	18
<b>Ronchedone Vino Rosso</b> <i>Marzemino, Sangiovese, Cabernet; 14,5 % vol. Affinamento di 14 mesi in barrique</i>	2013	Cà dei Frati	27
<b>Benaco Bresciano Igt Notte a San Martino</b> <i>Merlot; 14 % vol. Affinamento di 18 mesi in barrique</i>	2012	Olivini	30
<b>Benaco Bresciano Igt Notte a San Martino</b> <i>Merlot; 14 % vol. Affinamento di 18 mesi in barrique</i>	1,5 lt. 2012	Olivini	62
<b>Benaco Bresciano Igt Notte a San Martino</b> <i>Merlot; 14 % vol. Affinamento di 18 mesi in barrique</i>	2009	Olivini	35
<b>Benaco Bresciano Igt Notte a San Martino</b> <i>Merlot; 14 % vol. Affinamento di 18 mesi in barrique</i>	2006	Olivini	40
<b>Curtefranca Doc</b> <i>Cabernet, Merlot, Barbera, Nebbiolo; 12,5 % vol. Affinato 12 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique</i>	2014	Barone Pizzini	16
<b>Curtefranca Doc</b> <i>Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Barbera, Nebbiolo; 13,5 % vol. Vinificazioni separate, affinamento in acciaio e legno per 2 anni</i>	2009	Cà del Bosco	23
<b>Pinot Nero del Sebino Igt La Valletta</b> <i>Pinot nero da agricoltura biologica non certificata; 13,5 % vol. Maturato 18 mesi in barrique</i>	2013	Il Pendio	33
<b>Sebino Rosso Igt San Carlo</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc da agricoltura biologica; 13,5 % vol. Maturato 18 mesi in barrique</i>	2011	Barone Pizzini	33
<b>Sebino Rosso Igt Pinero</b> <i>Pinot Nero; 14 % vol. Vinificazione ed affinamento in legno</i>	2004	Cà del Bosco	68

<b>Cavalier Enrico</b> Vino Rosso <i>Merlot; 14 % vol. Vinificazione in acciaio ed affinamento in tonneaux</i>	2010	<b>Togni Rebaioli</b> <i>Darfo Boario Terme, BS</i>	20
<b>Valtellina superiore Sassella</b> Docg <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 13 % vol. Affinato 24 mesi in botti di rovere</i>	2010	<b>Rainoldi</b> <i>Chiuro, SO</i>	21
<b>Valtellina superiore Inferno</b> Docg <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 13 % vol. Malolattica ed affinamento di 14 mesi in fusti di legno</i>	2012	<b>Mamete Prevostini</b> <i>Mese, SO</i>	27
<b>Valtellina superiore Sassella Riserva</b> Docg <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 13,5 % vol. Affinato 24 mesi in botti di rovere</i>	2010	<b>Rainoldi</b> <i>Chiuro, SO</i>	32
<b>Valtellina superiore Sassella Riserva</b> Docg <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 13,5 % vol. Affinato 24 mesi in botti di rovere</i>	2009	<b>Rainoldi</b> <i>Chiuro, SO</i>	35
<b>Valtellina superiore Sassella</b> Docg <i>San Lorenzo</i> <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 14 % vol. Malolattica ed affinamento di 16 mesi in fusti di legno</i>	2012	<b>Mamete Prevostini</b> <i>Mese, SO</i>	39
<b>Sfursat di Valtellina</b> Docg <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 15,5 % vol. Appassimento in fruttaio ed invecchiamento per 16-18 mesi in barrique nuove</i>	2012	<b>Rainoldi</b> <i>Chiuro, SO</i>	39
<b>Sfursat di Valtellina</b> Docg <i>Fruttaio Cà Rizzieri</i> <i>Chiavennasca (Nebbiolo); 15,5 % vol. Appassimento in fruttaio ed invecchiamento per 16-18 mesi in barrique nuove</i>	2009	<b>Rainoldi</b> <i>Chiuro, SO</i>	45

<b>Rosso Veronese Igt Villa Cordevigo</b> <i>Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot; 15 % vol. Breve appassimento delle uve, affinamento per 30 mesi in botte grande</i>		2008	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	24
<b>Rosso Veronese Igt Villa Cordevigo</b> <i>Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot; 15 % vol. Breve appassimento delle uve, affinamento per 30 mesi in botte grande</i>		2007	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	25
<b>Valpolicella classico superiore Doc</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Barbera; 13 % vol. Affinato in fusti di legno per 12 mesi</i>		2013	<b>Musella</b> <i>San Martino Buon Albergo, VR</i>	18
<b>Valpolicella classico superiore Doc Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v. da agricoltura Bio; 13,5 % vol. Appassimento delle uve ed affinato 18 mesi in tonneaux</i>		2011	<b>Speri</b> <i>Pedemonte, VR</i>	26
<b>Valpolicella classico superiore Doc</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese; 16,5 % vol. Parziale breve appassimento ed affinamento in botti medio-grandi per 6 anni</i>		2007	<b>Quintarelli</b> <i>Negrar, VR</i>	70
<b>Valpolicella classico superiore Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta; 16,5 % vol. Breve appassimento ed affinamento di 36 mesi in barrique</i>		2009	<b>Romano Dal Forno</b> <i>Cellore d'Illasi, VR</i>	90
<b>Valpolicella classico superiore Doc Ripasso</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 14 % vol. Affinato in legno per 2 anni</i>		2013	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	18
<b>Valpolicella classico superiore Doc Ripasso</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, oseleta, a.v.; 14,5 % vol. Affinato 6 mesi in botte da 50 hl, 6 mesi in botte da 8 hl, 6 mesi in bottiglia</i>		2012	<b>Secondo Marco</b> <i>Fumane, VR</i>	30
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 16 % vol. Invecchiamento in tonneaux ed affinamento di 1 anno in bottiglia</i>		2010	<b>Farina</b> <i>Pedemonte, VR</i>	35
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>		2008	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	35
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	1,5 lt.	2007	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	75
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	3 lt.	2007	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	140
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	3 lt.	2006	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	150
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	3 lt.	2005	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	150
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	3 lt.	2004	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	155
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato 36 mesi in botti di rovere</i>	3 lt.	2001	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	160
<b>Amarone della Valpolicella cl. Riserva Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>		2006	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	40
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>		2005	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	42
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	1,5 lt.	2005	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	80
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	3 lt.	2005	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	155
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>		2004	<b>Villabella</b> <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	45

<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	1,5 lt.	2004	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	90
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	3 lt.	2004	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	165
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	1,5 lt.	2003	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	90
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	1,5 lt.	2001	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	95
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Fracastoro</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvinone; 15,5 % vol. Appassimento per 4 mesi, affinamento per 36 mesi in botti grandi e piccole</i>	1,5 lt.	2000	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	100
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, a.v.; 16 % vol. Appassimento classico, affinato 2 anni in botte da 50 hl e 18 mesi in botte da 8 hl</i>		2009	Secondo Marco <i>Fumane, VR</i>	55
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, a.v.; 16 % vol. Appassimento classico, affinato 2 anni in botte da 50 hl e 18 mesi in botte da 8 hl</i>		2008	Secondo Marco <i>Fumane, VR</i>	67
<b>Amarone della Valpolicella classico Docg Montefante</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara, a.v.; 16 % vol. Invecchiamento in tonneaux ed affinamento di 1 anno in bottiglia</i>		2006	Remo Farina <i>Pedemonte, VR</i>	60
<b>Amarone della Valpolicella cl. Doc Monte Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara da agricoltura Bio; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato per 36 mesi in botti di rovere</i>		2011	Speri <i>Pedemonte, VR</i>	55
<b>Amarone della Valpolicella cl. Doc Monte Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara da agricoltura Bio; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato per 36 mesi in botti di rovere</i>		2009	Speri <i>Pedemonte, VR</i>	60
<b>Amarone della Valpolicella cl. Doc Monte Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara da agricoltura Bio; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato per 36 mesi in botti di rovere</i>		2008	Speri <i>Pedemonte, VR</i>	65
<b>Amarone della Valpolicella cl. Doc Monte Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara da agricoltura Bio; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato per 36 mesi in botti di rovere</i>		2006	Speri <i>Pedemonte, VR</i>	70
<b>Amarone della Valpolicella cl. Doc Monte Sant'Urbano</b> <i>Corvina, Rondinella, Molinara da agricoltura Bio; 15 % vol. Appassimento per 4 mesi e affinato per 36 mesi in botti di rovere</i>	1,5 lt.	2006	Speri <i>Pedemonte, VR</i>	145
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Rondinella; 15 % vol. Appassimento classico, affinamento in botti medio-grandi per 6 anni ed in bottiglia per 1 anno</i>		2007	Bertani <i>Grezzane, VR</i>	85
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc</b> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese; 16,5 % vol. Appassimento classico, affinamento in botti medio-piccole per 7 anni</i>		2006	Quintarelli <i>Negrar, VR</i>	220
<b>Amarone della Valpolicella classico Doc Monte Lodetta</b> <i>Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina; 16,5 % vol. Appassimento classico ed affinato per 36 mesi in barrique nuove e 24 mesi in bottiglia</i>		2009	Romano Dal Forno <i>Cellore d'Illasi, VR</i>	290
<b>Rosso Veronese Igt Oseleta</b> <i>Oseleta; 14,5 % vol. Appassimento per 40/50 giorni e affinato 18 mesi in botti di rovere</i>	1,5 lt.	2007	Villabella <i>Calmasino di Bardolino, VR</i>	145

<b>Bramaterra Doc</b> <i>Nebbiolo, Croatina e Vespolina; 13,5 % vol. Fermentato in acciaio, affinato 24 mesi in barrique e 4 mesi in vasche di cemento</i>	2012	<b>Colombera &amp; Garella</b> <i>Masserano, BI</i>	24
<b>Gattinara Docg</b> <i>Nebbiolo; 13 % vol. Fermentato in tini di cemento e affinato min. 2 anni in botti medio-grandi</i>	2006	<b>Vallana</b> <i>Maggiara, NO</i>	30
<b>Gattinara Docg Valferana</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Fermentato in vasche di cemento e affinato 40 mesi in grandi botti di rovere</i>	2009	<b>Nervi</b> <i>Gattinara, VC</i>	40
<b>Monferrato rosso Doc La Mora</b> <i>Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon; 14,5 % vol. Affinato metà in botte grande e metà in carati di rovere francese</i>	2012	<b>Tenuta il Falchetto</b> <i>S.Stefano Belbo, CN</i>	19
<b>Barbera d'Asti superiore Docg Bricco Paradiso</b> <i>Barbera d'asti; 15,5 % vol. Affinato 14 mesi in carati di rovere</i>	2012	<b>Tenuta Il Falchetto</b> <i>S.Stefano Belbo, CN</i>	22
<b>Dolcetto d'Alba Doc</b> <i>Dolcetto; 13 % vol. Affinamento di 8 mesi in acciaio</i>	2014	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	14
<b>Langhe Nebbiolo Doc Coste</b> <i>Nebbiolo; 13,5 % vol. Fermentazione e macerazione di 20 gg ed affinamento in acciaio per 10 mesi</i>	2012	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	19
<b>Langhe Nebbiolo Doc</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Affinamento in botte per 12 mesi</i>	2013	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	21
<b>Nebbiolo d'Alba Doc Montagliato</b> <i>Nebbiolo; 13,5 % vol. Fermentazione e macerazione di 20 gg ed affinamento in botte per 18 mesi</i>	2014	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	23
<b>Langhe rosso Doc Cremes</b> <i>Dolcetto d'Alba, Pinot Nero; 14 % vol. Affinamento in botte per 6 mesi</i>	2010	<b>Gaja</b> <i>Barbaresco, CN</i>	34
<b>Barbera d'Alba Doc Laura</b> <i>Barbera; 13 % vol. Affinamento in acciaio per 10 mesi</i>	2014	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	18
<b>Barbera d'Alba Doc Tre Vigne</b> <i>Barbera; 14 % vol. Affinamento in botte per 12 mesi</i>	2011	<b>Vietti</b> <i>Castiglione Falletto, CN</i>	20
<b>Barbera d'Alba superiore Doc La Preda</b> <i>Barbera da agricoltura in conversione Bio; 15 % vol. Vendemmia tardiva, invecchiato 12 mesi in tonneaux</i>	2013	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	23
<b>Barbera d'Alba Doc Peiregal</b> <i>Barbera; 14 % vol. Invecchiato 12 mesi in barrique</i>	2011	<b>Marchesi di Barolo</b> <i>Barolo, CN</i>	24
<b>Barbera d'Alba Doc La Romualda</b> <i>Barbera; 13,5 % vol. 30-60 giorni di macerazione ed affinamento di 20 mesi in botti da 400lt.</i>	2010	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	35
<b>Barolo del Comune di Serralunga d'Alba Docg</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol. Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia</i>	2011	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	35
<b>Barolo Docg Gabutti</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia</i>	2010	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	40
<b>Barolo Docg Gabutti</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di slavonia</i>	1,5 lt. 2010	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	85
<b>Barolo Docg Gabutti</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia</i>	2009	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	40
<b>Barolo Docg Margheria</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia</i>	2011	<b>Gabutti Boasso</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	40
<b>Barolo Docg Serralunga d'Alba</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinato 12 mesi in barrique e 12 mesi in botte grande</i>	1,5 lt. 2009	<b>Fontanafredda</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	70

<b>Barolo Docg Meriame</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinamento in barrique francesi</i>	2010	<b>Paolo Manzone</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	40
<b>Barolo Docg Meriame</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinamento in barrique francesi</i>	2007	<b>Paolo Manzone</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	45
<b>Barolo Docg Castellero</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinamento in botte per 3 anni</i>	2011	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	50
<b>Barolo Docg Castellero</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinamento in botte per 3 anni</i>	2009	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	53
<b>Barolo Docg Serralunga d'Alba</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinato 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia</i>	2006	<b>Paolo Manzone</b> <i>Serralunga d'Alba, CN</i>	50
<b>Barolo Docg Castiglione</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinamento in botte per 2 anni</i>	2009	<b>Vietti</b> <i>Castiglione Falletto, CN</i>	50
<b>Barolo Docg Ravera di Monforte</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinato 24 mesi in botti di legno da 400lt.</i>	2011	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	50
<b>Barolo Docg Ravera di Monforte</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinato 24 mesi in botti di legno da 400lt.</i>	2010	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	55
<b>Barolo Docg Sorì Ginestra</b> <i>Nebbiolo da agricoltura biologica; 14 % vol. Affinato 24 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia</i>	2009	<b>Conterno Fantino</b> <i>Castiglione Falletto, CN</i>	65
<b>Barolo Docg Vigna del Gris</b> <i>Nebbiolo da agricoltura biologica; 14 % vol. Affinato 24 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia</i>	2007	<b>Conterno Fantino</b> <i>Castiglione Falletto, CN</i>	70
<b>Barolo Docg Boscareto</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol. Lunghissime macerazioni ed affinamento di 36 mesi in botti di legno da 30HL.</i>	2010	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	75
<b>Barolo Docg Cannubi</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinamento in botte per 3 anni</i>	2007	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	90
<b>Barolo Docg Cannubi</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinamento in botte per 3 anni</i>	2006	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	75
<b>Barolo Docg Le Vigne</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 24 mesi in botte grande e 18 mesi in barrique</i>	2003	<b>Sandrone</b> <i>Barolo, CN</i>	95
<b>Barbaresco Docg Rizzi</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol. Affinato 12-15 mesi in botte grande e 12 mesi in vasche di cemento</i>	2011	<b>Rizzi</b> <i>Treiso, CN</i>	33
<b>Barbaresco Docg</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinato per 2 anni in botte</i>	2010	<b>Principiano</b> <i>Monforte d'Alba, CN</i>	35
<b>Barbaresco Docg Serraboella</b> <i>Nebbiolo da agricoltura in conversione Bio; 14 % vol. Fermentazione e macerazione in legno, affinato per 2 anni in botte</i>	2009	<b>F.Ili Barale</b> <i>Barolo, CN</i>	35
<b>Barbaresco Docg Nervo</b> <i>Nebbiolo; 14,5 % vol. Affinato 12-15 mesi in botte grande e 12 mesi in vasche di cemento</i>	2011	<b>Rizzi</b> <i>Treiso, CN</i>	37
<b>Barbaresco Riserva Docg Boito</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Affinato 15-20 mesi in botte grande e 12 mesi in vasche di cemento</i>	2010	<b>Rizzi</b> <i>Treiso, CN</i>	50
<b>Barbaresco Docg</b> <i>Nebbiolo; 14 % vol. Invecchiato 12 mesi in barrique e 12 mesi botte grande</i>	0,375 lt. 2005	<b>Gaja</b> <i>Barbaresco, CN</i>	75

<b>Morellino di Scansano Docg D<span>ù</span>Galli</b> <i>Sangiovese da agricoltura biologica; 14,5 % vol. Vinificazione in acciaio ed affinamento in vasche di cemento</i>	2015	<b>Poggio Trevalle</b> <i>Campagnatico, GR</i>	17
<b>Morellino di Scansano Docg Roviccio</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo; 14 % vol. 4 mesi in acciaio e 4 mesi in barrique</i>	2012	<b>Boschetto di Montiano</b> <i>Magliano in Toscana, GR</i>	17
<b>Morellino di Scansano Riserva Docg Poggio alle Forche</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo; 14,5 % vol. 4 mesi in acciaio e 18 mesi in barrique</i>	2009	<b>Boschetto di Montiano</b> <i>Magliano in Toscana, GR</i>	21
<b>Rosso di Montepulciano Doc</b> <i>Prugnolo gentile (Sangiovese); 13,5 % vol. Fermentazione in acciaio, parziale affinamento per 8 mesi in barrique</i>	2013	<b>Le Berne</b> <i>Montepulciano, SI</i>	18
<b>Nobile di Montepulciano Docg</b> <i>Prugnolo gentile (Sangiovese); 14,5 % vol. Lunga macerazione in acciaio e affinamento per 24 mesi in legno di diverse dimensioni</i>	2012	<b>Le Berne</b> <i>Montepulciano, SI</i>	25
<b>Chianti classico Docg Etichetta Blu</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot; 13,5 % vol. Affinato in botte grande e barrique</i>	2012	<b>Lamole di Lamole</b> <i>Gaiole in Chianti, FI</i>	23
<b>Chianti classico Docg</b> <i>Sangiovese, Canaiolo; 13 % vol. Parziale fermentazione di 4 mesi, affinamento in botte grande per 24 mesi</i>	2013	<b>Val delle Corti</b> <i>Radda in Chianti, SI</i>	24
<b>Chianti classico Docg Peppoli</b> <i>Sangiovese, Merlot, Syrah; 13,5 % vol. Fermentazioni separate e affinamento in botte e barrique</i>	2011	<b>Antinori</b> <i>San Casciano Val di Pesa, FI</i>	26
<b>Chianti classico Docg Riserva Ducale Oro</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot; 13,5 % vol. Affinato 24 mesi in botte grande</i>	2006	<b>Ruffino</b> <i>Pontassive, FI</i>	35
<b>Montecucco Sangiovese Docg</b> <i>Sangiovese da agricoltura Biologica; 14,5 % vol. Vinificazione ed affinamento di 12 mesi in tini tronco-conici di rovere</i>	2012	<b>Campi Nuovi</b> <i>Cinigiano, GR</i>	24
<b>Rosso di Montalcino Doc</b> <i>Sangiovese; 13,5 % vol. Maturato 6 mesi in acciaio e 4 mesi in botti di rovere</i>	2012	<b>Terre Nere</b> <i>Montalcino, SI</i>	18
<b>Rosso di Montalcino Doc</b> <i>Sangiovese; 13 % vol. Maturato 12 mesi in botte grande</i>	2013	<b>Claudia Ferrero</b> <i>Montalcino, SI</i>	22
<b>Rosso di Montalcino Doc</b> <i>Sangiovese; 14 % vol. Vinificazione classica in vasche di cemento e maturato in botte grande</i>	2013	<b>Cerbaiona</b> <i>Montalcino, SI</i>	40
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese; 13,5 % vol. Affinato 3 anni in botti di rovere</i>	2010	<b>Terre Nere</b> <i>Montalcino, SI</i>	40
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese; 14,5 % vol. Affinato 3 anni in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia</i>	2011	<b>Quercecchio</b> <i>Montalcino, SI</i>	44
<b>Brunello di Montalcino Docg Ugolforte</b> <i>Sangiovese grosso; 14,5 % vol. Affinato 12 mesi in carati di legno e 24 mesi in botte grande</i>	2005	<b>Tenuta San Giorgio</b> <i>Montalcino, SI</i>	45
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese grosso; 14 % vol. Fermentazione in acciaio, affinato 12 mesi in barrique e 12 mesi in botte</i>	2005	<b>Pieve S. Restituta-Gaja</b> <i>Montalcino, SI</i>	70
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese grosso; 14 % vol. Fermentazione in acciaio, affinato 12 mesi in barrique e 12 mesi in botte</i>	1,5 lt. 2005	<b>Pieve S. Restituta-Gaja</b> <i>Montalcino, SI</i>	145
<b>Brunello di Montalcino Docg</b> <i>Sangiovese; 13 % vol. Vinificazione classica in vasche di cemento e maturato in botte grande</i>	2009	<b>Cerbaiona</b> <i>Montalcino, SI</i>	120
<b>Brunello di Montalcino Il Greppo Docg</b> <i>Sangiovese grosso; 13 % vol. Maturato 3 anni in botti di rovere</i>	2010	<b>Biondi Santi</b> <i>Montalcino, SI</i>	120
<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg</b> <i>Sangiovese da agricoltura Bio; 14 % vol. Affinato per 4 anni in botte grande</i>	2005	<b>Col d'Orcia</b> <i>Montalcino, SI</i>	46



<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg</b> <i>Sangiovese; 14,5 % vol. Affinato 4 anni in botti di rovere</i>		2007	<b>Terre Nere</b> <i>Montalcino, SI</i>	50
<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg</b> <i>Sangiovese grosso; 13,5 % vol. Affinato 30 mesi in botti di rovere</i>		2004	<b>Poggio Salvi</b> <i>Montalcino, SI</i>	55
<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg</b> <i>Sangiovese; 13,5 % vol. Affinato 50 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia</i>		2010	<b>Quercecchio</b> <i>Montalcino, SI</i>	65
<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg Vigna Ferrovia</b> <i>Sangiovese grosso; 13,5 % vol. Affinato 30 mesi in botti di rovere di dimensione crescente</i>		2010	<b>Pian delle Vigne- Antinori</b> <i>Montalcino, SI</i>	110
<b>Brunello di Montalcino Riserva Docg Vigna Ferrovia</b> <i>Sangiovese grosso; 13,5 % vol. Affinato 30 mesi in botti di rovere di dimensione crescente</i>	1,5 lt.	2010	<b>Pian delle Vigne- Antinori</b> <i>Montalcino, SI</i>	225
<b>Bolgheri rosso Doc Donna Olimpia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc; 13,5 % vol. Fermentazione in acciaio ed affinamento in carati di rovere per 12-14 mesi</i>		2010	<b>Donna Olimpia 1898</b> <i>Bolgheri, LI</i>	23
<b>Bolgheri rosso Doc Il Bruciato</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; 13,5 % vol. Affinato 10 mesi in barrique</i>		2014	<b>Antinori</b> <i>Bolgheri, LI</i>	26
<b>Bolgheri rosso superiore Doc Guado al Tasso</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah; 13,5 % vol. Vinificazione ed affinamento separati in botte per 18 mesi</i>		2006	<b>Antinori</b> <i>S.Casciano di Val Pesa, FI</i>	100
<b>Bolgheri superiore Doc Sassicaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; 12 % vol. Affinato 22 mesi in barrique</i>		2000	<b>Tenuta San Guido</b> <i>Bolgheri, SI</i>	190
<b>Bolgheri superiore Doc Sassicaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; 12 % vol. Affinato 21 mesi in barrique</i>		1997	<b>Tenuta San Guido</b> <i>Bolgheri, SI</i>	300
<b>Bolgheri superiore Vdt Sassicaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc; 12 % vol. Affinato 21 mesi in barrique</i>		1993	<b>Tenuta San Guido</b> <i>Bolgheri, SI</i>	200
<b>Toscana rosso Igt Le Difese</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon; 13,5 % vol. Affinato 14 mesi in barrique</i>		2011	<b>Tenuta San Guido</b> <i>Bolgheri, LI</i>	25
<b>Toscana rosso Igt Le Difese</b> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon; 13,5 % vol. Affinato 14 mesi in barrique</i>	1,5 lt.	2013	<b>Tenuta San Guido</b> <i>Bolgheri, LI</i>	50
<b>Toscana Rosso Igt Sassoalloro</b> <i>Sangiovese grosso; 13,5 % vol. Affinato 14 mesi in barrique</i>		2010	<b>Jacopo Biondi Santi</b> <i>Scansano, GR</i>	30
<b>Toscana Rosso Igt Le Trame</b> <i>Sangiovese, Colorino, Foglia Tonda, Mammolo, Canaiolo; 13,5 % vol. Vino Biologico con lunghe macerazioni ed utilizzo di tini di legno aperti</i>		2013	<b>Podere Le Boncie</b> <i>Castelnuovo Berardenga, SI</i>	36
<b>Toscana Rosso Igt Promis</b> <i>Merlot, Syrah, Sangiovese; 13,5 % vol. Fermentazioni separate ed affinamento di 12 mesi in barrique</i>		2011	<b>Cà Marcanda - Gaja</b> <i>Bolgheri, LI</i>	40
<b>Toscana Rosso Igt Il Blu</b> <i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon; 14 % vol. Affinato 20 mesi in barrique</i>		2008	<b>Brancaia</b> <i>Radda in Chianti, SI</i>	55
<b>Toscana rosso Igt Tignanello</b> <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon; 13,5 % vol. Malolattica in barrique ed affinamento separato per 12-14 mesi in fusti di rovere seminuovi</i>		2013	<b>Antinori</b> <i>San Casciano Val di Pesa, FI</i>	70
<b>Toscana rosso Igt Tignanello</b> <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon; 13,5 % vol. Malolattica in barrique ed affinamento separato per 12-14 mesi in fusti di rovere seminuovi</i>	1,5 lt.	2013	<b>Antinori</b> <i>San Casciano Val di Pesa, FI</i>	155
<b>Toscana rosso Igt Solaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc; 13,5 % vol. Malolattica in barrique ed affinamento separato per 18 mesi in botte grande</i>		2012	<b>Antinori</b> <i>San Casciano Val di Pesa, FI</i>	215
<b>Toscana rosso Igt Solaia</b> <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc; 13,5 % vol. Malolattica in barrique ed affinamento separato per 18 mesi in botte grande</i>	1,5 lt.	2010	<b>Antinori</b> <i>San Casciano Val di Pesa, FI</i>	490

## Friuli Venezia Giulia

€

<b>Ronco Nolè Vino Rosso</b> <i>Merlot, Refosco, Cabernet; 13 % vol. Affinato 12 mesi in botte grande</i>		2013	<b>di Lenardo</b> <i>Ontagnano, UD</i>	15
<b>Ronco Nolè Vino Rosso</b> <i>Merlot, Refosco, Cabernet; 13 % vol. Affinato 12 mesi in botte grande</i>	1,5 lt.	2013	<b>di Lenardo</b> <i>Ontagnano, UD</i>	33
<b>Rosso delle Venezie Igt Vertigo</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon; 13 % vol. Maturato 12 mesi in acciaio e piccole botti</i>		2013	<b>Livio Felluga</b> <i>Cormons, GO</i>	22
<b>Tazzelenghe Colli Orientali del Friuli Doc</b> <i>Tazzelenghe; 13,5 % vol. Affinato 24 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia</i>		2012	<b>Casella</b> <i>Prepotto, UD</i>	23
<b>Venezia Giulia Igt Just Me</b> <i>Merlot; 13,5 % vol. Affinato 18 mesi in barrique americane</i>		2011	<b>di Lenardo</b> <i>Ontagnano, UD</i>	25
<b>Venezia Giulia Igt Schioppettino</b> <i>Schioppettino; 13 % vol. Fermentazione spontanea, lunga macerazione, maturato 1 anno in botte grande</i>		2007	<b>Bressan</b> <i>Tauriano, PN</i>	35

## Trentino Alto Adige

€

<b>Teroldego Rotaliano Vigneti delle Dolomiti Igt</b> <i>Teroldego da agricoltura biodinamica e biologica; 13 % vol. Affinamento per 15 mesi in botte di legno ed acciaio</i>		2013	<b>Foradori</b> <i>Mezzo Lombardo, TN</i>	28
<b>Pinot Nero Trentino Doc Vigna Cantanghel</b> <i>Pinot Nero; 13,5 % vol. Maturazione di 12 mesi in piccoli carati di legno</i>		2011	<b>Maso Cantanghel</b> <i>Civezzano, TN</i>	33
<b>Cabernet Sauvignon Alto Adige Doc</b> <i>Cabernet Sauvignon da agricoltura in conversione Bio; 13 % vol. Fermentazione in acciaio ed invecchiamento in barrique</i>		2013	<b>Tramin</b> <i>Termeno, BZ</i>	16
<b>Pinot Nero Alto Adige Doc</b> <i>Pinot Nero da agricoltura in conversione Bio; 13,5 % vol. Fermentazione ed invecchiamento in barrique e parzialmente in acciaio</i>		2014	<b>Tramin</b> <i>Termeno, BZ</i>	17
<b>Lagrein Alto Adige Doc</b> <i>Lagrein; 12,5 % vol. Affinamento in botti di rovere</i>		2014	<b>Elena Walch</b> <i>Termeno, BZ</i>	22
<b>Loam cabernet-Merlot Alto Adige Doc</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot; 14 % vol. Fermentazione in tini di legno, invecchiamento in barrique e botte grande</i>		2011	<b>Tramin</b> <i>Termeno, BZ</i>	37

## Emilia Romagna

€

<b>Bonarda dei colli Piacentini vivace Doc</b> <i>Bonarda; vino frizzante; 12,5 % vol. Rifermentato naturalmente</i>		2014	<b>Valtidone</b> <i>Borgo Novo V.T., PC</i>	14
<b>Gotturnio dei colli Piacentini vivace Doc</b> <i>Barbera, bonarda; vino frizzante; 12,5 % vol. Rifermentazione naturale</i>		2014	<b>Valtidone</b> <i>Borgo Novo V.T., PC</i>	14
<b>Lambrusco dell'Emilia Igp Marcello</b> <i>Barbera, bonarda; 10,5 % vol. Frizzante, rifermentato naturalmente</i>		s.a.	<b>Ariola</b> <i>Langhirano, PR</i>	16

## Marche

€

<b>Marche rosso Igt Kurni</b> <i>Montepulciano; 14,5 % vol. Vini Biologico; lunghe macerazioni e affinamento con batonage in botti nuove</i>		2013	<b>Oasi degli Angeli</b> <i>Cupra Marittima, AP</i>	85
---	--	------	--	----

## Umbria

€

---

<b>Sagrantino di Montefalco Docg</b> <i>Sagrantino 15,5 % vol.</i> <i>Vinificazione in acciaio, affinamento in botte per 18 mesi ed in acciaio per 12 mesi</i>	2011	<b>F.Ili Pardi</b> <i>Montefalco, PG</i>	31
--	------	---	----

## Lazio

€

---

<b>Lazio Rosso Igt Mater Matuta</b> <i>Syrah, Petit Verdot; 14,5 % vol.</i> <i>Appassimento, vinificazione ed invecchiamento separato per 24 mesi in barrique</i>	2009	<b>Casal del Giglio</b> <i>Aprilia, LT</i>	38
---	------	---	----

## Abruzzo

€

---

<b>Montepulciano d'Abruzzo Riserva Dop</b> <i>Montepulciano d'abruzzo; 14,5 % vol.</i> <i>Appassimento, vinificazione ed invecchiamento separato per 24 mesi in barrique</i>	2008	<b>Di Sipio</b> <i>Ripa Teatina, CH</i>	26
--	------	--	----

## Molise

€

---

<b>Aglianico del Molise Riserva Doc Contado</b> <i>Aglianico da agricoltura biologica; 13,5 % vol.</i> <i>Affinato parte in inox e parte in botte di legno</i>	2011	<b>di Majo Norante</b> <i>Campomarino, CB</i>	18
<b>Tintilia del Molise Dop Macchiarossa</b> <i>Tintilia; 14,5 % vol.</i> <i>Affinamento di 24 mesi in inox e 6 mesi in bottiglia</i>	2010	<b>Cipressi</b> <i>San Felice del Molise, CB</i>	28

## Campania

€

---

<b>Piedirosso Campi Flegrei Doc</b> <i>Piedirosso; 13 % vol.</i> <i>Macerazione, fermentazione e maturazione in inox</i>	2011	<b>Farro</b> <i>Bacoli, NA</i>	15
<b>Irpinia Aglianico Doc Terra d'Eclano</b> <i>Aglianico; 14 % vol.</i> <i>Affinamento di 12 mesi in barrique semi-nuove</i>	2012	<b>Quintodecimo</b> <i>Mirabella Eclano, AV</i>	40
<b>Taurasi riserva Docg Vigna Quintodecimo</b> <i>Aglianico; 14,5 % vol.</i> <i>Affinamento di 18-24 mesi in barrique nuove</i>	2010	<b>Quintodecimo</b> <i>Mirabella Eclano, AV</i>	115

## Puglia

€

---

<b>Cacc'e mmitte di Lucera Doc Agramante</b> <i>Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano, Bombino; 13,5 % vol.</i> <i>Vino biologico, fermentazione e maturazione in acciaio</i>	2011	<b>Petrilli</b> <i>Regina di Lucera, FG</i>	26
--	------	--	----

## Calabria

€

---

<b>Cirò classico superiore Doc A'Vita</b> <i>Gaglioppo; 14,5 % vol.</i> <i>Vino biologico, fermentazione ed affinamento in acciaio per 30 mesi</i>	2011	<b>A'Vita</b> <i>Cirò marina, KR</i>	23
--	------	---	----

---

## Sicilia

€

---

<b>Etna Rosso Doc</b> <i>Nerello Mascalese da agricoltura biologica; 14 % vol. Fermentazione, macerazione e affinamento per 18 mesi in vasche di cemento</i>	2012	<b>Graci</b> <i>Castiglione di Sicilia, CT</i>	20
<b>Cerasuolo di Vittoria Docg Don Vicè</b> <i>Nero d'Avola e Frappato; 14 % vol. Affinato 9 mesi in acciaio e 9 mesi in bottiglia</i>	2012	<b>Gurrieri</b> <i>Comiso, RG</i>	25
<b>Faro Doc</b> <i>Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Nocera; 14 % vol. Vinificazione parziale in tini di rovere con lunghe macerazioni, affinato 24 mesi in botte da 30HL</i>	2013	<b>Bonavita</b> <i>Faro Superiore, ME</i>	33

## Sardegna

€

---

<b>Carignano del Sulcis Vecchie Vigne Doc</b> <i>Carignano del Sulcis; 14 % vol. Fermentazione in legno ed affinamento in botte grande per 18 mesi</i>	2010	<b>Giba</b> <i>Cagliari</i>	30
---	------	--------------------------------	----

# VINI DA DESSERT

## Valle d'Aosta

€

Moscato Passito Valle d'Aosta Igp <i>Les Abeilles</i>	0,375 lt.	2011	Les Cretes	30
<small>Muscat Petit Grain; 14 % vol. Vendemmia tardiva e appassimento, lunga fermentazione in inox</small>				

## Trentino Alto Adige

€

Gewuztraminer Alto Adige Doc <i>Terminum</i>	0,375 lt.	2010	Tramin	50
<small>Gewuztraminer vendemmia tardiva; 12 % vol. Fermentazione e maturazione in barrique di rovere francese</small>				

## Lombardia

€

Passito del Sebino Igt <i>Sulif</i>	0,375 lt.	2012	Mosnel	28
<small>Chardonnay; 14,5 % vol. Fermentazione ed affinamento di 18 mesi in barrique</small>				
Condolcezza	0,5 lt.	2014	Olivini	25
<small>Trebbiano di Lugana; % vol. Appassimento in solaio, parziale fermentazione in barrique ed affinamento per 18-24 mesi</small>				

## Piemonte

€

Moscato d'Asti Docg		2014	Tenuta il Falchetto	15
<small>Moscato; 5,5 % vol. Fermentazione in acciaio</small>				

## Emilia Romagna

€

Albana di Romagna dolce Docg		2014	Zavalloni	15
<small>Albana; 9,5 % vol. Fermentazione in acciaio</small>				

## Veneto

€

Passito del Veneto Igt <i>Fiordilej</i>	0,375 lt.	2011	Villabella	16
<small>Sauvignon, Garganega, Incrocio Manzoni; 13 % vol. 4 mesi di appassimento, fermentazione e affinamento in barrique</small>				
Recioto di Soave classico Docg <i>Le Colombare</i>	0,5 lt.	2012	Pieropan	33
<small>Garganega da agricoltura biologica; 12,5 % vol. Appassimento classico, vinificazione e maturazione di 2 anni in botte grande</small>				
Recioto della Valpolicella cl. Docg <i>Sant'Ulderico</i>	0,5 lt.	2010	Monte dall'Ora	44
<small>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Molinara, Dindarella; 14 % vol. Appassimento classico, invecchiato 12 mesi in botte piccola</small>				
Recioto della Valpolicella classico Docg	0,5 lt.	2011	Secondo Marco	47
<small>Corvina, Corvinone, Rondinella, a.v.; 14 % vol. Appassimento classico, invecchiato 18 mesi in botte da 6 hl</small>				

## Molise

€

Moscato del Molise Doc <i>Apianae</i>		2010	Di Majo Norante	30
<small>Moscato Reale; 14,5 % vol. Appassimento in pianta, affinamento in acciaio e bottiglia</small>				

## Sicilia

€

---

<b>Zibibbo di Sicilia Igt Vigna Moresca</b> <i>Moscattellone; 16 % vol. fermentazione in acciaio ed aggiunta di acquavite di vino</i>	0,5 lt.	s.a.	Vinci Vini <i>Marsala, TP</i>	15
<b>Passito di Sicilia Doc Diamante d'Almerita</b> <i>Moscato, Traminer Aromatico; 12 % vol. Appassimento sui graticci e vinificazione in acciaio</i>	0,5 lt.	s.a.	Tasca d'Almerita <i>Palermo</i>	30
<b>Passito di Pantelleria Docg Sole d'Agosto</b> <i>Zibibbo; 14,5 % vol. Appassimento al sole per 2 settimane, affinato di 6 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio</i>		2013	Bukkuram - De Bartoli <i>Pantelleria, TP</i>	55
<b>Passito di Pantelleria Docg Padre della Vigna</b> <i>Zibibbo; 14,5 % vol. Appassimento al sole per 4 settimane, affinato di 48 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio</i>	0,5 lt	2008	Bukkuram - De Bartoli <i>Pantelleria, TP</i>	65

## Sardegna

€

---

<b>Vendemmia Tardiva Igt Latina</b> <i>Nasco; 13,5 % vol. Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique usate</i>	0,375 lt.	2009	Santadi <i>Santadi, CI</i>	30
---	-----------	------	-------------------------------	----

# BIRRE ARTIGIANALI

€

<b>IRA</b> <i>Italian Pils di bassa fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	4,7% vol.	ml. 330	<b>La Fenice</b> <i>Orzinuovi, BS</i>	4,50
<b>INVIDIA</b> <i>Italian IPA di alta fermentazione con dry hopping</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	6,0% vol.	ml. 330	<b>La Fenice</b> <i>Orzinuovi, BS</i>	4,50
<b>TERMINAL 1</b> <i>Pale Ale di bassa fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	3,7% vol.	ml. 330	<b>Brewfist</b> <i>Codogno, MI</i>	5,50
<b>24K</b> <i>Golden Ale di bassa fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	6,0% vol.	ml. 330	<b>Brewfist</b> <i>Codogno, MI</i>	5,50
<b>SPACE FRONTIER</b> <i>Golden Ale di bassa fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	6,0% vol.	ml. 330	<b>Brewfist</b> <i>Codogno, MI</i>	5,50
<b>WEISS</b> <i>Weiss chiara di alta fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, frumento, luppolo, lievito e coriandolo	5,0% vol.	ml. 500	<b>Donna di Coppe</b> <i>Gibellina, TP</i>	9,00
<b>ROSSA</b> <i>Birra rossa doppio malto di alta fermentazione</i> Acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito	5,9% vol.	ml. 500	<b>Donna di Coppe</b> <i>Gibellina, TP</i>	9,00

## ...A FINE PASTO...

### *Grappe e Aquaviti...40ml.*

€

OLIVINI	Grappa di merlot "Notte a San Martino"	45 %	Lombardia	4,00
DOMENIS	Grappa Storica ( <i>vitigni a bacca bianca</i> )	50 %	Friuli V.G.	4,00
DOMENIS	Grappa Storica Nera ( <i>vitigni a bacca nera</i> )	50 %	Friuli V.G.	4,00
DOMENIS	Grappa Riserva ( <i>barricata</i> )	50 %	Friuli V.G.	5,00
DOMENIS	Grappa Secolo	60 %	Friuli V.G.	5,00
DOMENIS	Grappa Blanc Moscato	40 %	Friuli V.G.	3,00
DOMENIS	Grappa Blanc Sauvignon	40 %	Friuli V.G.	3,00
DOMENIS	Grappa Blanc Cabernet	40 %	Friuli V.G.	3,00
DOMENIS	Grappa Blanc Refosco	40 %	Friuli V.G.	3,00
POLI	Cleopatra Moscato Oro ( <i>barricata</i> )	40 %	Friuli V.G.	3,50
POLI	Cleopatra Amarone Oro ( <i>barricata</i> )	40 %	Friuli V.G.	3,50
BARILE	Barile Gino 15 anni 1997 ( <i>barricata</i> )	41,6 %	Piemonte	9,00
VILLABELLA	Grappa da uve aromatiche	43 %	Veneto	3,50
CAPOVILLA	Grappa Triple A punto "G"	45 %	Veneto	5,00
CAPOVILLA	Chardonnay 2009 ( <i>vinacce Billecart Salmon</i> )	45 %	Veneto	6,00
CAPOVILLA	Pinot Noir 2009 ( <i>vinacce Billecart Salmon</i> )	45 %	Veneto	6,00
GRACI	Acquavite di vinacce dell'Etna ( <i>nerello e carricante</i> )	68 %	Sicilia	5,00
OCCHIPINTI	Grappa di Frappato	44 %	Sicilia	6,00

### *Amari e Liquori...40ml.*

€

ZEROTRENTA	Amaro bresciano	30 %	Lombardia	3,00
AMAROT	Liquore artigianale ( <i>erbe e chinotto</i> )	28 %	Piemonte	3,00
ELISIR	Liquore al limone ( <i>limoncello</i> )	30 %	Lombardia	3,00
ELISIR	Liquore alla liquirizia	25 %	Lombardia	3,00
	Amari nazionali			3,00
F. PEYROT	Liquore alla Pera Williams al Cognac	30 %	Francia	3,50

### *Cognac e Bas-Armagnac...40ml.*

€

GOUDOLIN	Bas-Armagnac VSOP	40 %	Francia	5,00
DROUET et FILS	Cognac Gran Champagne VSOP 1°Cru	40 %	Francia	5,00
DROUET et FILS	Cognac Gran Champagne XO Ulysse 1°Cru	40 %	Francia	7,00

### *Calvados...40ml.*

€

CHATEAU DU BREUIL	Calvados Reserve du Chateau, 8 yo	40 %	Francia	5,00
-------------------	-----------------------------------	------	---------	------



## Distillati di erbe e frutti...40ml.

€

DOMENIS	Acquavite di Pere	40 %	Friuli V.G.	3,50
DOMENIS	Acquavite di Prugne	40 %	Friuli V.G.	3,50
POLI	Acquavite di Lamponi	40 %	Friuli V.G.	4,00
POLI	Acquavite di Ciliegie	40 %	Friuli V.G.	4,00
MASCHIO	Acquavite di Arance	40 %	Friuli V.G.	3,00
SOLERNO	Blood Orange Liqueur ( <i>distillato di succo d'arancia</i> )	40 %	Sicilia	3,00
PERES CHARTREUX	Genepi	40 %	Francia	4,00
PERES CHARTREUX	Chartreuse verde	55 %	Francia	5,00

## Brandy...40ml.

€

CARDENAL MENDOZA	Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	40 %	Spagna	4,00
CARLOS I°	Brandy de Jerez Solera Gran Reserva	40 %	Spagna	4,00

## Rhum e Rum...40ml.

€

WEST INDIES	Rum Barbajos 2004, 9 yo	46 %	Barbados	5,00
DUSA	Rum Diplomatico Reserva Exclusiva	40 %	Venezuela	5,00
MATUSALEM	Rum Gran Reserva, 15 yo	40 %	Rep.Dominicana	6,00
HAMPDEN	Rum Mabaruma 2000 Single Cask, 14 yo	46 %	Jamaica	6,00
ZACAPA	Rum Gran Reserva Sistema Solera, 23 yo	40 %	Guatemala	7,00
RHUM RHUM	Rum Liberation 2013	45 %	Guadalupe	7,00
DEMERARA	Rum Uitvlught 1998 Single Cask, 16 yo	46 %	Guyana	8,00

## Whisky e Whiskey...40ml.

€

LAPHROAIG	Whisky Single Malt, 10 yo	43 %	Islay, Scozia	5,00
OBAN	Whisky Single Malt, 14 yo	43 %	Islay, Scozia	5,00
BOWMORE	Whisky Single Malt, 12 yo	43 %	Islay, Scozia	5,00
LAGAVULIN	Whisky Single Malt, 16 yo	43 %	Islay, Scozia	6,00
BENRIACH	Whisky Single Malt Sherry Wood Finish, 15 yo	46 %	Speyside, Scozia	6,00
BENRIACH	Whisky Single Malt Dark Rum Wood Finish, 15 yo	46 %	Speyside, Scozia	6,00
BENRIACH	Whisky Single Malt Sauternes Woos Finish, 15 yo	46 %	Speyside, Scozia	6,00
BANRIACH	Whisky Single Malt Burgundy Wood Finish, 16 yo	46 %	Speyside, Scozia	7,00
JACK DANIELS	Tennessee Whiskey, 7 yo	40 %	Tennessee, USA	4,00
KOVAL	Bourbon Whiskey Single Barrel ( <i>grano Bio</i> )	47 %	Illinois, USA	7,00

## Vini da meditazione...70ml.

€

---

TRAMIN	Terminum Gewuztraminer A. A. 2010 ( <i>vend. tardiva</i> )	12 %	Trentino A.A.	7,00
SECONDO MARCO	Recioto della Valpolicella 2011	14 %	Veneto	7,50
F.LLI BARALE	Barolo Chinato	17 %	Piemonte	6,00
MARCO DE BARTOLI	Sole d'Agosto Bukkuram Passito di Pantelleria 2013	14,5 %	Sicilia	5,50
MARCO DE BARTOLI	Marsala Superiore Riserva 10 anni	18,5 %	Sicilia	7,00
MARCO DE BARTOLI	Marsala Superiore 1987	19 %	Sicilia	11,00
XIMENEZ-SPINOLA	Pedro Ximenez Sherry de Jerez	15 %	Spagna	9,50