

Non li abbiniamo, ma li godiamo.

I piatti perfetti hanno solo bisogno di vini imperfetti! ma con anima.

Abbinamenti più o meno bizzarri attorno alla griglia.

Pag 2 "vino al calice"

Pag 6 "senza spendere una follia"

Pag 7 "annate storiche italiane"

Pag 10 "formati speciali"

Pag 11 "la carta dei vini"

Pag 25 "estero"

La Nostra Selezione di vino Rosso al calice, i vini vengono serviti dall'enomatic in modo da garantire una buona qualità

Occhipinti SP68 nero d'avola frappato 2014(Sicilia)	€ 5,00
Sobrero Dolcetto Langhe 2013 (Piemonte)	€ 5,00
Sobrero Barolo Ciabot Tanasio 2011 (Piemonte)	€ 7,00
Le Ragnaie Brunello di Montalcino 2009 (Toscana)	€ 7,00

#### Vino Bianco al bicchiere

Sobrero 2014 Chardonnay (Piemonte)	€ 5,00
Rallo Bianco Maggiore Grillo (Sicilia)	€ 5,00

#### Bollicine al bicchiere

Belon du Belon Franciacorta brut (Lombardia)	€ 6,00
Prosecco Vignana extra dry doc (Veneto)	€ 5,00

### **Birra alla spina**

**BALADIN open, Birra Bianca artigianale piccola € 3,50 media € 4,50**  
Acqua, malto, luppolo, lievito, spezie.

**BALADIN open super, Birra ambrata doppio Malto piccola € 3,50 media € 4,50**  
Acqua, malto, luppolo, lievito.

**Eric Bordelet Poire Granit Brut Sidro. € 39,00**

Da pere provenienti da alberi centenari, Sidro rifermentato in bottiglia Fermenta in acciaio. Affina prima in acciaio sui lieviti e poi in bottiglia per 6 mesi. Incredibile espressione di pera liquida nel bicchiere. Soli tre gradi per un "liquido" che vi stupirà. Fantastico da solo, estasiante con i caprini.

**Eric Bordelet Sydre Argelette € 29,00**

20 diverse varietà di mele (40% amare, 40% dolci, 20% acidule) Sidro rifermentato in bottiglia, Prima fermentazione in cemento e legno. Rifermenta naturalmente in bottiglia. Quasi vinoso come impatto. Interessantissimo su piatti speziati e cremosi, oppure su formaggi di media stagionatura.

**Sobrero Moscato D'asti vino spumante 2014. Dolce € 20,00**

## ... Senza spendere una Follia ...

Piccola collezione di etichette, selezionate per l'ottimo rapporto qualità-prezzo

### Lombardia

(01) Azienda Agricola Dossi Retici, Stabia 2011 € 18,00

Terrazze retiche di Sondrio

Vino a fermentazione naturale da uve Nebbiolo, Rossola ed altre uve locali. Non Filtrato.

(02) Togni Rebaioli, viticoltori di Montagna, Tenuta Lambrù vdt € 18,00

Marzemino, Barbera e Merlot

(03) Alberto Marsetti, Rosso di Valtellina 2013 € 22,00

Il rosso di Valtellina è prodotto con uve Chiavennasche (Nebbiolo), Rossola, Pignola, provenienti da vigneti nei comuni di Berbenno e Chiuro.

(04) Togni Rebaioli, viticoltori di Montagna, San Valentino vdt € 22,00

Erbanno 100% vitigno in via di estinzione solo poche bottiglie prodotte. vino porpora, intenso, speziato, frutti rossi al naso. In bocca carne fresca, acidità, tannicità leggera. Una bella beva, scorrevole e dinamica.

### Piemonte

(05) Sobrero, Nebbiolo langhe, Castiglione Falletto 2013 € 18,00

100% Nebbiolo. Colore rubino violaceo brillante con vivace vena granata luminosa. Naso molto varietale, fresco e vivo, con lampone e ribes in evidenza, note leggermente speziate di chiodi di garofano, noce moscata e pepe nero, e sfumature di liquirizia a comporre un insieme di bella complessità e freschezza, con vena minerale e accenno di goudron.

(06) Sobrero, Barbera d'alba Selectio, Cas. Falletto 2013 € 18,00

100% uve Barbera, Colore rubino violaceo vivo brillante di notevole intensità e

(07) Sobrero, Dolcetto d'alba Selectio, Cas. Falletto 2013 € 18,00

100% uve Dolcetto, Colore rubino violaceo, ricchezza fruttata, si lascia bere con estrema facilità .

(08) Cascina degli ulivi, Semplicemente Vino, Bellotti Rosso € 18,00

Assemblaggio tra uve Dolcetto e Barbera, di grande bevibilità con maturazione e vinificazione in botti di rovere. Da tutto pasto, non contiene solforosa aggiunta.

(09) Tenuta Migliavacca, Grignolino 2013 € 20,00

Grignolino 100% vino rosso secco. La tenuta Migliavacca è in regime biodinamico dal 1964, tra i primi assoluti. Il grignolino è schietto e nitido, leggero e di un rubino scarico, al naso è dolce con la ciligia candita e la marasca, tannico con una bevibilità suprema. Il Grignolino di Francesco Brezza è un inno ai piccoli piaceri della vita.

**(10)Cavallotto, Dolcetto d'Alba Vigna Scot 2013 € 19,00**

Ottenuto da uve Dolcetto al 100%, provenienti dal vigneto "Scot", di proprietà della famiglia Cavallotto, situato nel comune di Castiglione Falletto.

**(11)Cascina 'Tavijn, Ruché di Castagnole Monferrato 2014 € 22,00**

Ruchè 100%, vino rosso fermo, corposo e intenso, elegante ed equilibrato, morbido e fresco con intense note floreali e delicati richiami speziati. Affinato in botte.

**(12)Sobrero, Barolo Ciabot Tanasio 2011, Cas. Falletto € 35,00**

100% uve Nebbiolo

## Veneto

**(13)Tenuta L'armonia, BRIO POP 2014 vdt € 18,00**

Questo vino Artigianale è espressione delle uve tipiche del territorio Vicentino. Macerazioni corte e niente compromessi enologici per la massima bevibilità dell'identità POP.

**(14)Lorenzo Gatti, El Gat Ros 2014 € 20,00**

Cabernet sauvignon e cabernet franc, macerazione sulle bucce e fermentazione per 10 giorni con frequenti follature e rimontaggi, il vino matura in vasche di cemento e affina in bottiglia per 3 mesi. Vino slanciato e scorrevole. Fave di cacao caffè e mora

**(15)Vignale di Cecilia, Colli Euganei Rosso COVOLO 2013 € 20,00**

Vino rosso da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. La vinificazione e l'affinamento in cemento vetrificato preservano il frutto di questo vino, che rappresenta al massimo la filosofia interpretativa del titolare: vino di terroir, semplice ma allo stesso tempo ricco di emozioni, che i Colli Euganei sanno regalare.

**(16)Antolini, Valpolicella 2013 € 18,00**

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 25%, Molinara 5%. Vino semplice, destinato al consumo quotidiano, Un vino della tradizione che conquista per la sua attualità.

## Trentino

**(17)Foradori, vigneti delle dolomiti igt 2013 € 29,00**

100% teroldego La cultura agraria che rispetta la terra.

## Umbria

**(18)Barberani, Polago IGT 2011 € 18,00**

È un uvaggio di sangiovese grosso e montepulciano caratteristico della tradizione Barberani. Questo vino unisce eleganza e bevibilità ad una spiccata personalità e carattere. Vivo piacevole ed elegante.

**(19)Raina, Montefalco Rosso 2011 € 20,00**

Le uve utilizzate per questo rosso provengono dal vigneto "le Campette". Vinificato senza aggiunta di lieviti selezionati. Questo vino è poi affinato parte in acciaio e parte in legno, per 24 mesi. Non essendo filtrato può dar luogo a depositi naturali.UVE: sangiovese, merlot e sagrantino.

## Toscana

- (20) **Crociani, Rosso di Montepulciano** 2013 € 20,00  
Profumo vinoso, intenso, floreale, di sapore asciutto, leggermente tannico. Vino da tutto pasto.
- (21) **Col D'orcìa, Rosso di Montalcino** 2013 € 19,00  
Sangiovese di Montalcino, selezionato, vino rosso elegante dalla struttura classica di un sangiovese, caratterizzato da freschezza e frutto giovane
- (22) **Le Ragnaie, Brunello di Montalcino** 2009 € 39,00  
Sangiovese grosso di Montalcino, vino rosso di grande struttura, invecchiamento in botte grande per tre anni e affinamento di un anno in bottiglia. Un grande vino, ottimo sulla T-bone.
- (23) **Campo al Mare, Bolgheri rosso** 2014 € 25,00  
Taglio in perfetto stile Bordolese, di colore rosso rubino intenso, ottimo bouquet di frutta rossa. Ottima beva, si abbina con carni rosse
- (24) **Dugalli, Morellino di Scansano** 2014 € 19,00  
Vino Biologico, Giampaolo e Umberto, due amici, due viticoltori, un vino: brindate con noi all'amicizia e alla passione per il Morellino!

## Marche

- (25) **Fattoria San Lorenzo, Rosso Piceno ...di Gino...** 2012 € 15,00  
Questo vino viene ottenuto da uve autoctone, tipiche della zona di produzione e viene affinato per il 90% in botti di cemento ed il 10% in tonneaux, per 1 anno.

## Abruzzo

- (26) **Cirelli, Montepulciano d'Abruzzo** 2014 € 18,00  
100% Montepulciano d'Abruzzo, Vino Rosso Fermentazione a contatto con le bucce per due settimane. Affinamento in acciaio per sei mesi. Ribes nero e ciliegia, bellissima bevibilità

## Campania

- (27) **Ciro Picariello, Campania Rosso IGT** 2012 € 15,00

## Puglia

- (28) **Libera Terra, Renata Fonte negroamaro** 2012 € 20,00  
100% Negroamaro, da viti di 18 anni, maturazione in Tonneaux da 500 litri per 13 mesi, balsamico austero, sopporta buoni invecchiamenti.
- (29) **Fatalone, Primitivo di Gioia del Colle** 2011 € 20,00  
Vino da uve biologiche.

**(30)Cantine Polvanera, Primitivo 2011 € 20,00**

Vino da uve biologiche. Colore rosso rubino profondo con riflessi granati. Profumi avvolgenti di prugna, ciliegia e susina mature, ricordi di timo tabacco e liquirizia. Gusto pieno e tannino equilibrato, ottima freschezza.

**Sicilia**

**(31)Tornatore, Etna rosso doc 2014 € 20,00**

Nerello Mascalese e poco Nerello Cappuccio, il colore è rubino scarico tipico etneo. Al naso è vulcanico con una inconfondibile nota di roccia lavica, di pietra focaia seguita da confettura rossa, poi tanto cioccolato, liquirizia e salvia. Vino squillante di personalità.

**(32)Centopassi, Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2014 € 20,00**

100% nero d'Avola. Maturazione in botte grande da 22 hl per 12 mesi; non filtrato, affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi. Rubino, sa di marasca, prugna, amarena, bacche selvatiche, humus e liquirizia. Palato vigoroso ed espressivo, sostenuto da tannini ben coordinati e da un'ottima scia acida.

**(33) Arianna Occhipinti, SP 68 2014 € 28,00**

Frappato di Vittoria e Nero D'Avola in completo regime biologico in una terra molto calcarea a circa 300 metri sul livello del mare nasce questo fantastico vino di grande freschezza.

**Sardegna**

**(34)Alessandro Dettori, Badde Nicolosi, Renosu Rosso € 20,00**

Cannonau, Monica, Pascale

**Francia**

**(35)Château Deville Rouge Ch.Deville, Bordeaux 2010 € 24,00**

100% Cabernet Sauvignon Tipologia: Vino Rosso Vinificato ed affinato in acciaio. Vino di media struttura e dalla beva piacevole. Un "claret" da pranzo.

**(36)Domaine de Vigneaux, Sirah 2014 vino biologico € 22,00**

## **Annate storiche Italiane...e non solo!!!**

### **Toscana**

Tenuta di Valgiano, Cesari 1998 € 100

Castello di Ama, Chianti Vigneto la Casuccia 1997€ 240,00

Bruno di Rocca Vecchie Terre di Montefili 2001 € 90,00

Tenuta San Guido Sassicaia 2001 € 340,00

Tenuta San Guido Sassicaia 2004 € 320,00

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Cerretalto 1996€ 250,00

Querciabella, Camartina 2001 € 180,00

Tignanello 2005, Antinori € 180,00

Tignanello 2000, Antinori € 180,00

Ornellaia Bolgheri Superiore 2005 € 300,00

Isole e Olena coll De Marchi Cab. Sauvignon 2001 € 130

Villa Vignamaggio, OBSESSION 1997 € 80,00

Le Macchiole, Paleo Rosso 2005 € 120

Le Macchiole, Paleo Rosso 2006 € 130

Castello di Monsanto, Ch. Classico Riserva IL POGGIO 2001 € 180

Castello di Monsanto, Ch. Classico Riserva IL POGGIO 2004 € 130

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2000 € 120

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2001 € 120

Col D'orcia, Brunello di Montalcino 2010 € 65

Querciabella, Chianti Classico 2006 € 40

### **Piemonte**

Gaja, Barbaresco 1997 € 400

Gaja, Barbaresco 2004 € 260

Gaja, Costa Russi 2001 € 380

Gaja, Sperss 1997 € 500,00

Gaja Sorì Tildin Nebbiolo 2001 € 350,00

Ferdinando Principiano, **Barolo Boscareto 1998** € 160,00

Rocche dei Manzoni, Barolo Rocche 2003 €

Rocche dei Manzoni, Barolo Vigna Cappella di Santo Stefano riserva 1997 €

Rocche dei Manzoni, Barolo Vigna Cappella di Santo Spirito riserva 1998 €

Rocche dei Manzoni, Barolo Madonna Assunta La Villa riserva 1999 €

Braida, Giacomo Bologna Bricco della Bigotta 2008 € 110

### **Trentino**

Granato, Foradori 2001 € 100

### **Friuli Venezia Giulia**

Le vigne di Zamò, Pignolo 1997 € 60,00



## **Calabria**

Odoardi, Vigna

## **Spagna**

Barranco Oscuro, Pino Rojo 2010  
Pinot nero in purezza allevato a 1300 m slm

€ 60,00

## **Formati Speciali**

Braida, Giacomo Bologna Bricco dell'Uccellone 2013 1,5 litri € 135

Travaglini, Gattinara Selezione 2008 3 litri € 180

Emidio Pepe Montepulciano d'Abruzzo 2012 1,5 litri € 89

Marchesi Antinori TIGNANELLO 2012 1,5 litri € 189

Foradori, GRANATO 2010 1,5 litri € 139

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 1997 1,5 litri € 150

Campo al mare, Tenuta Folonari Bolgheri 1,5 litri € 55

Sodi di San Niccolò Castellina in Chianti 1,5 litri € 170

Castello del Terriccio, Lupicaia 2001 1,5 litri € 400

Stefano Amerighi Syrah Cortona 2012 1,5 litri € 85

# La carta dei vini.

## Bollicine

**Vignana Prosecco doc Treviso extra dry € 20,00**

**Teo Costa Selezione Madre Natura € 20,00**

100% nebbiolo non contiene solfiti aggiunti, colore delicatissimo che ricorda la buccia di cipolla. Floreale

**Arcari e Danesi Franciacorta Dosaggio Zero € 35,00**

100% Chardonnay Tipologia: Spumante Bianco Metodo Classico Il vino base fermenta in acciaio. Rimane sui lieviti per 30 mesi. Naso intenso e minerale, con fiori bianchi ed agrumi in prima fila. Sapido, verticale, teso e croccante.

**Faccoli, Franciacorta extra dry € 34,00**

Chardonnay 75% , pinot bianco 15%, pinot noir 5% di colore giallo dorato brillante, profumo intenso di lieve crosta di pane, austero, pulito e persistente. Un vino poco dosato per gli amanti del secco. Equilibrio tra note vinose e salinità.

**Faccoli, Franciacorta dosaggio zero 2010. € 36,00**

Chardonnay 70%, Pinot Bianco 25%, Pinot Noir 5% lieviti autoctoni.  
Grande espressione del territorio.

**Belon du Belon, franciacorta brut € 25,00**

90% chardonnay 10% pinot nero, delicato bouquet floreale con sentori di lievito, rifermentazione naturale in bottiglia, sui lieviti per 20 mesi

**Belon du Belon, franciacorta brut saten € 25,00**

Chardonnay 100% spuma morbida e setosa. Sentori floreali e di frutta secca, sui lieviti per 24 mesi

**Belon du Belon, franciacorta brut pas dose € 45,00**

90% chardonnay 10% pinot nero, affinamento sui lieviti per 48 mesi, con passaggio in botti di rovere. Interpreta il terroir con fragranza e complessità aromatica. Sentori di agrumi mandorla e crosta di pane.  
Ottima la freschezza e la mineralità.

## Champagne

### **Francis Boulard, Champagne Blanc de Blancs, Vieilles Vignes NM € 69,00**

100% Chardonnay Tipologia: Metodo Champenois Viti dell' età media di 35 anni del Massiccio di Saint Thierry da terreni silicio-calcarei. Fresco, delicato, elegante con la solita piacevolissi- ma vena acida. Salato

### **Marguet Ambonnay, Champagne Cuvée elements 10 € 69,00**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay Tipologia: Metodo Champenois  
Il vino base è affinato al 70% in legno. 67% di vino del 2010 e 33% di vino di riserva dall'annata 2004 all'annata 2009. Dosaggio 5 gr per litro. Pesca ed agrumi in evidenza. Bocca elegante e slanciata.

### **Gosset Brabant Champagne Tradition Premier € 49,00**

Cru Brut NM

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, Metodo Champenois Passa almeno 18 mesi sui lieviti. 30% vino di riserva. Dosaggio 5 gr/l.

Rotondo, vellutato, avvolgente.

### **Gosset Brabant Champagne Noir d'Ay Brut NM € 89,00**

100% Pinot Noir, Metodo Champenois 36 Mesi sui lieviti. Dosaggio 3 g/l. Espressione del Pinot Nero di Ay, elegante, caldo, ricco, grasso e con una piacevolissima freschezza.

### **Larmandier-Bernier Terre de Vertus € 70,00**

Blanc de Blancs Non Dosé 1er Cru Chardonnay 100%

Fermentazione in botti grandi e in acciaio a 19°; malolattica effettuata; lasciato sulle fecce fino a primavera; dégorgement realizzato da 3 a 6 mesi prima della commercializzazione.

### **Larmandier-Bernier Longitude € 60,00**

Blanc de Blancs EXTRA BRUT 1er Cru Chardonnay 100%

Fermentazione in acciaio; elevato sui lieviti naturali, in legno grande, barrique e acciaio.

### **Vilmart Grande Réserve 1er Cru Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% € 60,00**

Fermentazione in botti grandi (foudres); no malolattica 10 mesi in legno con battonage; 2 anni sui lieviti e 6 mesi minimo in bottiglia; filtrazione leggera

### **Pommery, Apanage Prestige 50% Chardonnay e 50% Pinot Nero € 79,00**

Extra Dry, ottenuto dalla selezione di 20 Cru scelti per la loro finezza nelle zone più vocate della Cote des Blancs e della Montagne de Reims. Almeno 6 anni sui lieviti.

### **Pommery, Apanage Prestige Brut Chardonnay e Pinot Nero € 69,00**

Proveniente da un'attenta selezione dei migliori 7 Grand Crus della Cote des Blancs e della Montagne de Reims. 60 mesi sui lieviti.

### **Fleury, Blanc de Noirs Brut 100% Pinot Nero € 60,00**

Questo Champagne è stato elaborato a partire da uve coltivate secondo le norme Demeter e provengono da vitigni coltivati secondo i principi della biodinamica.

**Fleury, Rosé de Saignée Brut 100% Pinot Nero € 69,00**

Champagne di grande croccantezza, elaborato con lieviti indigeni, macerazione di durata variabile prima della pressatura; fermentazione malolattica svolta, non filtrato.

**Jean Paul Deville, € 45,00**

Verzy, Montagne de Reims, Champagne Carte Noire Brut

90% Pinot Noir, 10% Chardonnay, Metodo Champenois Prodotto in 100.000 bottiglie solo con uve di proprietà. 70% del vino d'annata aggiunto di un 30% di vino di riserva maturato in legno. Ricco, grasso, con naso piacevolmente ossidativo. Incredibile rapporto qualità prezzo.

**Domaine de Corrigot Vollereaux brut € 45,00**

Epernay, 45%chardonnay 35% pinot nero 20% pinot meunier. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso ricorda la frutta Bianca con qualche nota matura di albicocca, champagne armonico.

**Domaine de Corrigot Vollereaux Extra-brut € 45,00**

Epernay, 30%chardonnay 35%pinot noir 35%pinot meunier. Colore giallo paglierino con riflesso argentato, al primo naso tabacco e spezia poi agrumato. Palato equilibrato e fine, ottimo come aperitivo.

# I Territori. Per amanti della geografia.

## I vini bianchi

### Piemonte

#### (50) Sobrero, Langhe Bianco, Chardonnay 2014 € 18,00

Colore paglierino dorato, splendente, solare, multiriflesso, di bella vivacità e brillantezza. Bouquet caldo, complesso, di grande impatto, con ampia espressione fruttata e aromatica (pesca gialla, agrumi, frutta esotica), sfumature di fieno e fiori secchi, miele d'acacia, in una cornice intensamente minerale con venature di pietra focaia.

#### (51) San Fereolo, Langhe bianco Coste di Riavolo 2011 € 22,00

Riesling e Gewurztraminer (Annata 2007 solamente Riesling), Vino Bianco Da vigneti esposti a Nord-NordOvest intorno ai 500 metri. Finita la fermentazione alcolica, il vino affina in legno sui lieviti con batonnage decrescenti per circa un anno. Imbottigliato nel secondo anno dopo la vendemmia, riposa in bottiglia per un anno. Un bianco con la testa in Alsazia ed il cuore a Dogliani

#### (52) Cinzia Bergaglio, Gavi di Tassarolo Vigna vecchia 2012 € 20,00

100% Cortese, Vino Bianco Fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, per poi affinare per alcuni mesi in vasche di cemento vetrificato. Fragrante, minerale, sapido

#### (53) Orsolani Erbaluce di Caluso la Rustia 2014 € 18,00

### Veneto

#### (54) Castello di Lispida, AMPHORA BIANCO 2011 Tocai € 29,00

Vinificazione: macerazione e fermentazione con lieviti naturali in anfore di terracotta sepolte, con follature giornaliere, nessun controllo della temperatura per 6 mesi

#### (55) Filippi, Soave Vigne della Brà 2013 € 24,00

100% Garganega Tipologia: Vino Bianco Da vigneti posti a 400m con viti di oltre 60 anni. Il terreno è particolarmente argilloso con presenza sia di roccia basaltica di natura vulcanica che di roccia calcarea. Vinificato in acciaio, rimane a contatto con i suoi lieviti per 20 mesi. Naso denso con sentori minerali che virano su note di idrocarburo. Bocca polputa di frutta bianca ben bilanciata dalla sapidità.

#### (56) Filippi, Castel cerino soave. 2013 Grande mineralità. € 18,00

Da viti di oltre 45 anni su terreni d'origine vulcanica con i tipici sassi neri basaltici affioranti. Vinificato ed affinato in acciaio, come in tutti i vini di Filippi non vengono utilizzate pompe ma solamente la gravità. Non fatevi trarre in inganno dal prezzo. Il Castelcerino è un vino con le palle. Vibrante, teso e minerale con una spiccata vena sapida che rende il finale lunghissimo.

## Trentino Alto Adige

### (57) Manni Nossing Silvaner 2014 € 25,00

100% silvaner della Val d'Isarco. Giallo dorato, con riflessi verdognoli. Al naso si apre un ricco bouquet con sentori vegetali e florereali, leggermente aromatico, mela verde e resina, abbinate ad una piacevole freschezza. Al palato risulta pieno e ricco, piacevolmente fresco e di ottima persistenza.

### (58) Cantina Tramin, A.A DOC Chardonnay 2014 € 18,00

## Friuli Venezia Giulia

### (59) Vignai da duline, San Giovanni al Natisone. Morus Alba 2010 € 35,00

60% malvasia Istriana, 40% Sauvignon Blanc. Essenza Friulana. Vinificazioni naturali con lieviti indigeni, da vigneti molto vecchi.

### (60) Bressan, Verduzzo Friulano Secco 2007 € 39,00

100% Verduzzo Friulano Vino Bianco Criomacerazione per 48 ore, fermentazione in acciaio per 20 giorni, fermenta ed affina in barriques dove rimane sur lie per 8 mesi Ampio bouquet, pesca, albicocca, fiori d'acacia, corpo pieno, chiude sulla pasta di mandorle.

### (61) Bressan, Pinot Grigio 2010 € 35,00

100% Pinot Grigio Vino Bianco Fermenta a temperatura controllata per 20 giorni. Affina sui lieviti in acciaio per 14 mesi Immediatamente fresco e floreale, evolve al fieno secco ed alla mandorla tostata col tempo

### (62) Zidarich Malvasia 2011 € 39,00

100% Malvasia Vino bianco Fermenta in tini aperti ed affina poi per due anni svolgendo anche la fermentazione malo- lattica in botti di legno. Fruttato, speziato e minerale con note di erbe aromatiche. Sapido.

### (63) Zidarich Vitovska 2011 € 39,00

100% Vitovska Vino bianco Fermenta in tini aperti ed affina poi per due anni svolgendo anche la fermentazione malo- lattica in botti di legno. Piena espressione del territorio carsico. Minerale, teso, austero.

### (64) Radikon Oslavia, Oslavie 50 cl. 2007 € 39,00

Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay. l'uva diraspata viene posta in tini di rovere dove si svolge la fermentazione spontanea a contatto con le bucce, senza il controllo della temperatura. Per tenere sempre immerse le bucce, durante la macerazione si eseguono 3-4 follature manuali al giorno. Alla fine della fermentazione alcolica i tini vengono colmati e chiusi, il vino rimane a contatto con le bucce per 3/4 mesi. L'affinamento avviene dopo la svinatura in botti di rovere da 25/35 hl. per circa 40 mesi, durante questo periodo si effettuano vari travasi, se sono necessari. Imbottigliato nell'agosto 2009. Senza chiarifica ne filtrazione e utilizzo di solforosa in tutto il processo.

### (65) Ronco di Zegla Princic Collio Sauvignon 2005. € 25,00

## Emilia Romagna

### (66)Coop agricola la Collina, Malvasia Secca Terraluna € 18,00

100% Malvasia di Candia Aromatica, Vino Bianco frizzante "L'uva viene diraspata e pressata sofficemente. Fermentazione primaria a temperatura controllata. Presa di spuma in serbatoi di acciaio inox." Fresco, fruttato. Con i tortelli di zucca non se ne può fare a meno.

### (67)Andrea Cervini, Vino del Poggio Bianco 2010 € 24,00

Vino bianco da Malvasia in purezza, oltre 9 mesi di macerazione sulle bucce. Senza solfiti aggiunti. Grande.

## Liguria

### (68)Az.Alessandri Ranzo, Pigato Riviera Ligure di Ponente € 22,00

DOC "Costa de Vigne" 2012

## Toscana

### (69)Castello di Monsanto coll Fabrizio Bianchi 2013 € 24,00

Chardonnay 100%

## Marche

### (70)Fatt.San Lorenzo,Verdicchio Ris."Campo delle Oche"2011 €28,00

100% Verdicchio Tipologia: Vino Bianco Grappoli scelti a fine ottobre fermentano spontaneamente in acciaio per circa un mese, seguono 18 mesi di evoluzione "sur lie" sempre in acciaio e 6 mesi in bottiglia Naso evoluto, con note minerali che rasentano l'idrocarburo. Marzapane

## Umbria

### (71)Cervaro della Sala Antinori 2011, € 45,00

chardonnay e grechetto

## Abruzzo

### (72)Cirelli, Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2012 € 35,00

100% Trebbiano d'Abruzzo Vino Bianco Fermenta in anfora a contatto con le bucce per 20 giorni. La fermentazione dura circa 120 giorni al termine dei quali il vino viene travasato. Rimane in anfora a contatto con le fecce finissime per altri 240 giorni circa. Agrumi con pompelmo in evidenza, note di cera e pesca bianca. Mineralità persistente.



## Campania

(73)Ciro Picariello Irpinia Fiano 2013 € 20,00

100% Fiano di Avellino, Vino Bianco Vinificazione e successivo affinamento in vasche d'acciaio inox per 3-4 mesi

## Sicilia

(74)Porta del vento. Catarratto Saharay 2009 € 35,00

100% Catarratto Vino Bianco Fermenta per 30 giorni in tini di rovere aperti a contatto con le bucce a temperatura ambiente. L'affinamento avviene in botti di rovere da 25 hl per un anno. Senza solforosa aggiunta. Complesso, di grande temperamento. Buccia d'arancio, albicocche ed erbe aromatiche. Mediterraneo

(75)Giotto Bini Serragghia Zibibbo secco 2009 € 55,00

Morethanorganic

## Sardegna

(76)Alessandro Dettori, Badde Nicolosi, Renosu Bianco, € 20,00

Vermentino, Moscato di Sennori

# I Vini Rossi

## Lombardia

### (100) Balgera, Rosso di Valtellina 1999 € 22,00

80% Chiavennasca, 20% Pignola e Rossola Valtellinese Tipologia: Vino Rosso Fermenta a contatto con le bucce per circa 14 giorni. Affina successivamente in botti di rovere di Slavonia da 90 hl. Leggero, grande bevibilità ed eleganza.

### (101) Balgera, Valtellina Superiore Valgella 2001 € 28,00

100% Chiavennasca Tipologia: Vino Rosso Da terreni calcarei ciottolosi. Il Valgella è un vino nobile dal colore rosso rubino brillante, dal profumo di fragola e lampone, dal sapore secco, armonico e delicatamente tannico. Vino dedito all'invecchiamento richiede tre anni di affinamento in botte.

### (102) Balgera, Valtellina Riserva Grumello 2002 € 28,00

100% Chiavennasca Tipologia: Vino Rosso dal profumo fino e fragrante, con sentori di viola e fragola, dal colore rosso rubino brillante che, invecchiando, tende ad assumere sfumature granata. Austero, di buon corpo.

### (103) Ar.pe.pe Valtellina Sassella Ris. Vig. Regina Sass. Sup. docg.2005 € 60,00

Chiavennasca (Nebbiolo) 100% 50 anni Raccolta in cassette il 25 ottobre; fermentazione spontanea; 33 giorni di macerazione in cemento. 4 anni in tini e botti da 50 hl; cemento e 4 anni in bottiglia. 13% alc

### (104) Fratelli Solari, Curtefranca Rosso "Brugnino" 2007 € 32,00

Taglio Bordolese classico di Cabernet Sauvignon e Merlot.

### (105) Fratelli Solari, Pinot Nero "Antares" 2010 € 32,00

100% Pinot Nero

## Piemonte

### (€) Sobrero, Barolo Ciabot Tanasio 2011, Castiglione Falletto Langhe € 35,00

100% uve Nebbiolo Vinificazione e affinamento: fermentazione ad una temperatura controllata di circa 30 gradi quindi macerazione in vasche in acciaio per un periodo variante dagli 15 ai 18 giorni, con rimontaggi all'aria e rimontaggi automatici almeno tre volte al giorno. Fermentazione malolattica in acciaio e affinamento per almeno 24 mesi in botti di rovere con capacità da 25 a 50 ettolitri.

### (€) Sobrero, Nebbiolo, Castiglione Falletto Langhe 2013 € 18,00

100% uve Nebbiolo Fermentazione a temperatura controllata (27-28 gradi) in vasche in acciaio per 8-10 giorni, quindi svinatura, travaso dopo 10 giorni, fermentazione malolattica in acciaio e 6 mesi di affinamento in botti di rovere da 35 ettolitri. Gradazione: 14° ,Colore rubino violaceo brillante con vivace vena granata luminosa. Naso molto varietale, fresco e vivo, con lampone e ribes in evidenza, note leggermente speziate di chiodi di garofano, noce moscata e pepe nero, e sfumature di liquirizia a comporre un insieme di bella complessità e freschezza, con vena minerale e accenno di goudron.

**(€)Sobrero, Barbera d'alba Selectio, Castiglione Falletto Langhe 2013 18,00**  
100% uve Barbera, Colore rubino violaceo vivo brillante di notevole intensità e lucentezza. Naso vivo, carnoso, fresco, molto varietale, con grande equilibrio tra note fruttate succose, accenni floreali ampi e ben espressi, una vivace vena minerale, accenni di pepe nero, spezie, cuoio a comporre un insieme di notevole complessità e freschezza

**(€)Sobrero, Dolcetto d'alba Selectio, Castiglione Falletto Langhe 2013 € 18,00**  
100% uve Dolcetto

**(106)Elvio Cogno, Barolo Ravera 2011 € 55,00**  
100% Nebbiolo. Il colore è rosso granato intenso, vivace, brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso appare franco, elegante e potente; evoca sentori di rosa, di menta, di tabacco, che col tempo volgono a profumi speziati, di caffè, di liquirizia, di tartufo ed infine di cuoio e di minerali. In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio; ricorda la confettura di prugna e la mora appassita. Retrogusto al cioccolato.

**(107)Cavallotto, Barolo Cru Bricco Boschis 2011 € 65,00**  
100% Nebbiolo Tipologia: Vino Rosso Fermentazione a cappello semi-sommerso per 20 giorni in vasche di acciaio. Invecchia in botti grandi di rovere di Slavonia, per 3 anni e 6 mesi. Intenso, complesso, elegante con note di viola e tabacco.

**(108)Cavallotto, Barolo Ris. Cru Bricco Boschis san giuseppe 2009 € 90,00**  
100% Nebbiolo, Vino Rosso Fermenta in vasche di acciaio per 26 giorni a cappello semi-sommerso. Invecchia in botti di rovere di Slavonia per 4 anni. Elegante, spezie dolci e tabacco con sentori di liquirizia.

**(109)Tenuta Sella, Lessona 2009 € 28,00**  
80%nebbiolo 20% vespolina, rosso rubino limpido e senza cedimenti, splendido naso fruttatissimo, un naso parlante, bilanciato tra la morbidezza calda e la freschezza di note di viola, richiama sensazioni ematiche e calde; in bocca è compatto e di buon corpo. Un vino di pienezza.

**(110) Baricchi, Barbaresco 2010 € 38,00**  
100% Nebbiolo, Vino Rosso Fermenta in acciaio e matura per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. Elegante, fine, profondo, minerale.

**(111)Cascina Iuli, "Nino" Monferrato Rosso 2012 € 35,00**  
100% Pinot Nero, Vino Rosso Fermenta in acciaio e matura per 14 mesi in barriques di età diverse. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. Eccellente espressione di Pinot Nero in Italia. Frutta rossa, cacao, grande mineralità.

**(112)Cascina Iuli Monferrato Rosso "Malidea" 201 € 39,00**  
60% Nebbiolo, 40% Barbera, Vino Rosso Fermenta in acciaio e matura per 28 mesi in barriques nuove. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. "Malidea è una collina. Ho sempre voluto vinificare il nebbiolo e vedere "come viene" un vino di Nebbiolo in Monferrato. Ora lo so: molto bene. È un taglio perchè i tannini del Nebbiolo e la freschezza e la densità della Barbera si sposano con particolare eleganza" Fabrizio Iuli

**(113)Boca , Le Piane 2009 € 59,00**

85% nebbiolo 15% vespolina. Fermentazione e macerazione sulle bucce per 30 giorni, affina 48 mesi in botti grandi. Il Boca è un vino unico, carattere deciso, di eleganza e finezza.

**(114)Nervi, Gattinara 2009 € 28,00**

100% Spanna (Nebbiolo), Vino Rosso Fermentazione di almeno 16 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Affina in botti grandi di rovere per almeno 36 mesi. Naso didattico: lamponi, viole e cuoio. Danza leggero in bocca, su note di liquirizia e tabacco dolce. Fresco e sapido.

**(€)Cascina degli ulivi, Semplicemente Vino, Bellotti Rosso. € 18,00**

Assemblaggio tra uve Dolcetto e Barbera, di grande bevibilità con maturazione e vinificazione in botti di rovere. Da tutto pasto, non contiene solforosa aggiunta.

**(115)Viglione, barbera 2012 € 23,00**

diraspatura completa, inizio fermentazione alcolica con lieviti naturali e macerazione per circa 17 giorni in botte di legno da 25 hl. e fermentazione malolattica e affinamento per 6 mesi in tonneaux e altri 6 mesi in acciaio.

**(116)Tenuta Migliavacca, Barbera 2014 € 20,00**

diraspatura delle uve, fermentazione alcolica in botti di legno da 60 hl., con lieviti naturali, e macerazione per circa 12/15 giorni. Affinamento in botti di rovere per 6/12 mesi.

**(€)Tenuta Migliavacca, Grignolino 2013 € 20,00**

Grignolino 100% vino rosso secco. La tenuta Migliavacca è in regime biodinamico dal 1964, tra i primi assoluti. Il grignolino è schietto e nitido, leggero e di un rubino scarico, al naso è dolce con la ciligia candita e la marasca, tannico con una bevibilità suprema. Il Grignolino di Francesco Brezza è un inno ai piccoli piaceri della vita.

**(117)Braida, Giacomo Bologna, Bricco della Bigotta 2013 € 65,00**

Barbera d'Asti con macerazione sulle bucce per 20 giorni, 15 mesi di affinamento in barrique e un anno in bottiglia. Colore rosso rubino granata con riflessi violacei. Profumo ricco, intenso e persistente, molto ben evoluto con sensazione di liquirizia, viola, prugna e vaniglia. Finale speziato.

**(118)Braida, Giacomo Bologna, Bricco dell' Uccellone 2013 € 65,00**

Barbera d'Asti 100% macerata sulle bucce per 20 giorni a temperatura controllata, 12 mesi in legno di rovere e 12 mesi in bottiglia. Rosso rubino molto intenso con riflesso granata, profumo ricco con una bella concentrazione in particolare di frutta rossa con finale speziato e vanigliato. Un vino morbido e di gran classe.

**(119)Braida, Giacomo Bologna, Isuma 2012 € 70,00**

Barbera d'Asti con raccolta tardiva fatta solo in annate migliori. 15 mesi di barrique e un anno in bottiglia, rosso rubino intenso, profumo ampio e ricco dal frutto rosso alla vaniglia al cacao alla liquirizia, elegante e sensuale. armonico e molto persistente.

## Veneto

(120)Castello di Lispida, TERRAFORTE 2009 Sangiovese e Merlot € 30,00

Vinificazione: macerazione e fermentazione in tini di legno aperti con lieviti naturali, con rimontaggi giornalieri e nessun controllo della temperatura per 40 giorni

(121)Brigaldara, Amarone della Valpolicella Classico 2011 € 50,00

(122)Aldrighetti, Valpolicella Classico Ripasso Superiore 2013 € 30,00

Le varietà sono Corvina, Corvinone e Rondinella. Rosso rubino brillante, profumo di viola, ciliegia, frutti di bosco e pepe nero dal gusto equilibrato e ben strutturato; fresco e complesso con note lievemente speziate e di sottobosco. Affina in botti di rovere con vinacce di amarone.

(123)Giusti, Rosso Veneto IGT UMBERTO I 2008 € 55,00

Vino prodotto con le migliori uve Merlot, Cabernet Sauvignon provenienti dai vigneti situati in Veneto. Affinamento in barriques di rovere francese da 225 litri per 24-30 mesi. Molto corposo, rotondo, persistente con tannini morbidi ed eleganti.

## Trentino Alto Adige

(124)Bruno Gottardi, pinot nero "Mazzon" 37,00

100% pinot nero. Frutto pronunciato e pienezza vellutata, buona struttura e tannino delicato in sottofondo, questa "opera divina" ci cattura per il tipico charme del trentino. Matura in botti di rovere francese per un anno.

(€)Foradori, Vigneti delle dolomiti igt 2013 € 29,00

100% teroldego La cultura agraria che rispetta la terra.

## Friuli Venezia Giulia

(125)Bressan, Schioppettino 2008 € 39,00

100% Schioppettino (Ribolla Nera) Vino Rosso Fermentazione e lunga macerazione sulle bucce, svinatura e coda di fermentazione (35 gg circa) in acciaio, l'affinamento avviene in legno da 20 hl per 1 anno. Naso di mora selvatica che evolve col tempo in pietra muscosa, pieno e caldo in bocca

(126)Bressan, Pignol 2001 € 79,00

100% Pignolo Vino Rosso Fermentazione e lunga macerazione sulle bucce per 30 giorni. Affina in legno per almeno 3 anni e in bottiglia per 15 mesi. Elegante, sapido, armonico, delicato.

(127)Le Due Terre, Sacrisassi Rosso 2011 € 42,00

50% Refosco 50% Schioppettino Vino Rosso Fermenta in cemento a contatto con le bucce per 14 giorni. Affina per 22 mesi in barrique. Inchiostro, pepe nero, china.

**(128)Le due Terre, Merlot 2012 € 45,00**

100% Merlot Tipologia: Vino Rosso Fermenta in cemento a contatto con le bucce per 14 giorni. Affina per 22 mesi in barrique. Equilibrato, note di cuoio e frutta rossa. Tannini eleganti.

**(129)Borc Dodon, Denis Montanar, merlot 2012 € 22,00**

100% merlot. Agricoltura biodinamica. Diraspatura, macerazione e fermentazione con lieviti naturali in tini aperti di vetroresina per 6 giorni. Torchiatura manuale e quindi affinamento sulle fecce fini in contenitori di acciaio per 16 mesi.

## Emilia Romagna

**(130)Barbera della Stoppa , La Stoppa 2009 € 25,00**

Barbera in agricoltura Bio, macerazione sulle bucce per 30 giorni, affina per un anno in botti di rovere, nessuna filtrazione e riposa due anni in bottiglia. Tipico.

**( )Coop agricola la Collina, Lambrusco Terraluna € 18,00**

Lambrusco Grasparossa, Salamino, Maestri e Malbogentile, Vino Rosso frizzante Vinificazione e macerazione per circa 6 giorni con lieviti indigeni a temperatura controllata. Presa di spuma in serbatoi di acciaio inox. Ciliegia e fragola al naso. In bocca è vivace... L'alleato ideale di pane e salumi.

## Liguria

**(131) Anfosso, Rossese di Dolceacqua, vigneto Luvaira 2012 € 25,00**

## Toscana.

**(132)Stefano Amerighi, Syrah DOC Cortona 2012 € 35,00**

100% uve SYRAH, dopo la diraspatura l'uva viene pigiata leggermente con i piedi e messa in piccoli tini di cemento senza uso di pompe, la fermentazione è spontanea. L'affinamento avviene in legno e cemento per 14 mesi e il vino viene imbottigliato senza filtrazioni. Vino da agricoltura biodinamica.

**(133)Stefano Amerighi, Syrah DOC Cortona 2011 APICE € 45,00**

100% uve SYRAH è nato da uve maturate "all'apice" del vigneto de' Canonici. Affina per 30 mesi in bottiglia e si produce solo in annate eccezionali.

**(134)Ampeleia Unlitro 2013 € 22,00**

80% Grenache 20% Carignan e Mourvedre Vino Rosso Prodotto dalle viti più giovani è il vino che più rappresenta la leggerezza e la vitalità dell'azienda. Vinificato in vasche di cemento. Fresco e dalla piacevolissima beva.

**(135) Ampeleia Kepos, 2011 € 28,00**

Grenache, Carignan, Mourvedre e Alicante. Vino Rosso Dalle vigne più vicine al mare, situate ad Ampeleia di Sotto. Vinificato in cemento dove sosta per 11 mesi. Affina per successivi 5 mesi in bottiglia. Frutta rossa croccante, accompagnata da note balsamiche e mentolate.

**(136) Ampeleia Ampeleia, 2012 39,00**

60% Cabernet franc 15% Sangiovese, 25% Grenache, Carignan, Mourvedre e Alicante  
Tipologia: Vino Rosso Affina per 16 mesi fra legno e cemento prima di successivi 12 mesi in bottiglia. Naso sfaccettato di erbe aromatiche, timo e frutti rossi. Saporito.

**(137) Le Sughere di Frassinello Rocca di Frassinello 2012 € 26,00**

Sangiovese 50% cabernet e merlot 25% Rosso intenso e frutta rossa  
Al palato elegante e morbido

**(138) Tenuta di Valgiano, Palistorti Rosso 2012 € 28,00**

Sangiovese, merlot, syrah colore intenso con riflessi porpora. Bouquet molto persistente di spezia e frutta matura. Al palato vino ricco e molto piacevole

**(139) Tenuta Di Valgiano, Tenuta rosso 2010 € 80,00**

Grande espressione territoriale, conduzione agronomica in biodinamica.

**(140) Podere Concori. Melograno Rosso 2013 € 28,00**

80% Syrah, Ciliegiolo, Carrarese. Vino Rosso Vinificato in legno e pigiato con i piedi. Affinato in barrique di quinto passaggio. Piacevolissimo Syrah di montagna. Il naso unisce note di pepe e pietra focaia con frutta rossa matura. In bocca ti rapisce per freschezza e mineralità che donano al vino un'incredibile bevibilità.

**(141) Podere Concori pinot nero 2013 € 35,00**

100% Pinot nero, sentori di frutti d bosco si fondono con il profumo della marasca, mentre una piacevole acidità mantiene la bocca per un risultato equilibrato ed elegante.

**(142) Chianti Classico, Isole e Olena 2013 € 30,00**

Sangiovese, canaiolo. Un classico per tutti. Floreale al naso, per un palato in cui freschezza e calore si intrecciano in una materia scorrevole e fragrante

**(143) Chianti Classico, Castell'in Villa 2010 € 28,00**

Sangiovese, canaiolo. Un classico per tutti. Floreale al naso, per un palato in cui freschezza e calore si intrecciano in una materia scorrevole e fragrante

**(144) Podere San Ferdinando, Ciliegiolo San Ferdinando, 2013 € 25,00**

100% Ciliegiolo. Vino Rosso Da terreni argillosi, ricchi di scheletro. Fermenta ed affina in acciaio. Vino di grande equilibrio e bevibilità, morbido e fresco.

**(145) Chianti Riserva, il Castellare 2012 € 28,00**

Sangiovese canaiolo ciliegiolo. Colore rosso rubino intenso e vivace, naso floreale e fruttato. In bocca fresco e sapido. Carne alla griglia

**(146) I Sodi di San Niccolò il Castellare 2011 € 85,00**

85% Sangiovese 15% malvasia nera. Rosso intenso con riflessi granati. Profondamente sofisticato mette in mostra il suo pedigree di grande complessità, sia al naso che al palato. Speziato

- (147)Chianti Classico, Castello di Monsanto 2012 € 28,00  
90%sangiovese 10%canaiolo e colorino. Vinificato in acciaio per 20 giorni e invecchia 12 mesi in botti grandi. freschezza e tradizione.
- (148)Chianti Riserva il Poggio, Castello di Monsanto 2010 € 60,00  
90%sangiovese 7% canaiolo 3% colorino. Il primo cru di chianti classico, invecchia per 20 mesi in botti di rovere francese.
- (149)Terre a Mano, Carmignano docg. Carmignano 2012 € 39,00  
Sangiovese 75%, Canaiolo Nero 10%, Cabernet Sauvignon 15%.Diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica con lieviti naturali per 15 giorni in tini di cemento vetrificato e poi fermentazione malolattica e affinamento in tonneaux da 350 lt. di rovere di Allier sulle fecce fini per 12/18 mesi e quindi almeno 6 mesi in bottiglia. Nessuna chiarifica e filtrazione.
- (150)Caiarossa, Riparbella, Pergolaia 2009 € 24,00  
**Uvaggio** - Sangiovese (87%), Merlot (6%) Cabernte Franc (4%) e Cabernet Sauvignon (3%). Macerazione sulle bucce: 15-25 giorni. Fermentazione alcolica: in tini da 50 ettolitri (soltanto lieviti indigeni) controllo della temperatura max. sotto 28°C. Rimontaggi o rottura manuale del capello due volte al giorno per quattro - sette giorni; una volta ogni due-tre giorni durante la fine della macerazione. Fermentazione malolattica in tini di cemento e botte di legno.
- (151)Moreno Sonatori, Oro della Cercatoia 2012 € 28,00  
Uve: Cabernet Sauvignon
- (152)Piaggia, Piaggia Carmignano RISERVA 2006 € 45,00  
Sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, vino avvolgente di grande struttura, tannino mordido ed elegante. vino longevo.
- (153)Bruciato 2013 Bolgheri doc Tenuta guado al tasso € 30,00  
Cabernet sauvignon, merlot, syrah vino rosso di eleganza e struttura, armonioso e molto piacevole da bere
- (154)Tignanello IGT 2012 Antinori € 80,00  
Sangiovese e cabernet franc
- ( )Ornellaia Bolgheri DOC Superiore € 220,00  
Sangiovese e cabernet franc
- (155)Podere Grattamacco Bolgheri rosso 2012 € 25,00
- (156)Sergio Paolini, Luteriaia 2010 € 30,00  
Vino Nobile di Montepulciano
- (157) Poggio Argentiera, Morellino di Scansano CAPATOSTA 2010 € 32,00



## Marche

(159)Fatt. San Lorenzo, Rosso Conero "Artù" 2011 € 25,00

60% Montepulciano, 40% Sangiovese Tipologia: Vino Rosso Fermentazione spontanea in acciaio con macerazione per 25 giorni. Evolve in barriques usate per 20 mesi ed affina 4 mesi in bottiglia. Radice di liquirizia, cacao e frutta rossa. Equilibrato.

## Abruzzo

(€)Cirelli, Montepulciano d'Abruzzo 2014 € 18,00

100% Montepulciano d'Abruzzo, Vino Rosso Fermentazione a contatto con le bucce per due settimane. Affinamento in acciaio per sei mesi. Ribes nero e ciliegia, bellissima bevibilità.

(160)Emidio Pepe, Montepulciano 2012 € 39,00

100% montepulciano D'Abruzzo, conduzione agronomica in biodinamica, vino da lungo invecchiamento.

( )Emidio Pepe, Montepulciano 2011 € 55,00

100% montepulciano D'Abruzzo, conduzione agronomica in biodinamica, vino da lungo invecchiamento

( )Emidio Pepe, Montepulciano 2009 € 100,00

100% montepulciano D'Abruzzo, conduzione agronomica in biodinamica, vino da lungo invecchiamento

(161)Emidio Pepe, Cerasuolo 2014 € 28,00

100% Montepulciano d'Abruzzo, vinificato in rosa, conduzione agronomica in biodinamica.

## Lazio

(162)Damiano Ciolli Cesanese di Olevano Romano "Silene" 2012 € 24,00

100% Cesanese d'Affile Vino Rosso Fermentazione e maturazione in vasche d'acciaio per 12 mesi, seguite da un anno di affinamento in bottiglia. Naso di amarene e violette, notevole la persistenza a dispetto della struttura esile

## Campania

(163)Ciro Picariello Irpinia Aglianico "Zì Filiciella" 2011 € 22,00

100% Aglianico da vigne di 80 anni Vino Rosso Vinificazione e successivo affinamento in vasche d'acciaio per 24 mesi Profondo, complesso, con tannini piacevolmente presenti. Minerale

(164)Giovanni Ascione Nanni-Copè, 2012 € 38,00

Sabbie di sopra il bosco, terre del Volturno,  
90% Palagrello nero, 5 % Aglianico, 5% Casavecchia, da ceppi a piede franco non filtrato, elegante persistente, espressione massima del terroir.

## Puglia

### (€)Liberaterra Hisatelaray, Renata Fonte negroamaro 2012 € 20,00

100% Negroamaro, da viti di 18 anni, maturazione in Tonneaux da 500 litri per 13 mesi, balsamico austero, sopporta buoni invecchiamenti.

## Sicilia

### (€)Tornatore, Etna rosso doc 2014 € 20,00

Nerello Mascalese e poco Nerello Cappuccio, il colore è rubino scarico tipico etneo. Al naso è vulcanico con una inconfondibile nota di roccia lavica, di pietra focaia seguita da confettura rossa, poi tanto cioccolato, liquirizia e salvia. Vino squillante di personalità.

### (165)Porta del vento. Ishac Nero d'Avola 2013 € 28,00

100% Nero d'Avola, Vino Rosso "La fermentazione avviene sulle bucce per trenta giorni, in tini di rovere aperti, senza controllo della temperatura, senza solforosa e senza lieviti, con follatura a mano. L'affinamento in botti grandi per un anno." Frutta di bosco matura, amarena, ciliegia. Fresco con tannini presenti

### (€) Arianna Occhipinti, SP 68 2014 € 24,00

Frappato di Vittoria e Nero D'Avola in completo regime biologico in una terra molto calcarea a circa 300 metri sul livello del mare nasce questo fantastico vino di grande freschezza.

### (166)Arianna Occhipinti, Siccagno 2012 € 39,00

100% Nero D'avola, agricoltura biodinamica, viti di oltre 50 anni, lieviti indigeni, fermentazione di oltre 50 giorni sulle bucce.

### (167)Bonavita, Faro 2011 € 39,00

60% Nerello Mascalese, 30% Nerello Cappuccio e 10% Nocera Tipologia: Vino Rosso Da una vigna ad alberello con viti che arrivano ai 60 anni piantata su suoli ricchi di argilla e tufi calcarei. Affina per circa 16 mesi in tini troncoconici di rovere da 30 Hl, ed almeno sei mesi in bottiglia.

Il naso avvolge con toni austeri, nebbioleggianti, e toni più mediterranei di timo e gelso. Elegante, dai tannini fitti ed omogenei.

### (168)Giotto Bini Serragghia Fanino 2012 € 55,00

Morethanorganic

### (169)Tasca d'Almerita Rosso del Conto 2005 € 55,00

Nero d'Avola quasi in purezza, da un vigneto impiantato nel 1954 ad alberello, con una piccola aggiunta di Perricone. Affina in botti grandi di castagno.

## Sardegna

(170) Alessandro Dettori, Badde Nicolosi, Tenores Rosso 2009 € 50,00  
100% Cannonau, classico, potente e irruento ma allo stesso tempo dolce e armonioso. espressione del territorio

(€) Alessandro Dettori, Badde Nicolosi, Renosu Rosso € 20,00  
Cannonau, Monica, Pascale

## ESTERO

### Slovenia

**(227)Marko Fon Slovenia Malvasia Istriana. 2012 € 34,00**

100% malvasia Istriana, diraspatura manuale, mecerazione tra 24 e 48 ore, lieviti indegeni, malolattica svolta, 12 mesi in acciaio, non filtrato.

### Austria

**(228)Leth Grüner Veltliner Brunnthal 2013 € 32,00**

100% Grüner Veltliner, vino bianco di grande invecchiamento. Vicino al Danubio la famiglia Leth produce dal 1960 grandi vini, caratterizzano la zona del Wagram un terreno fertile che da vini di grande corpo ed espressivi, struttura e mineralità.

**(229)Durnberg Riesling peregrin reserve 2012 € 35,00**

100% Riesling Tipologia: Vino Bianco Affina e fermenta sui lieviti in grandi botti. Da uve provenienti da viti piantate circa 60 anni fa. Note di agrumi e spezie. La roccia presente nelle vigne si trasferisce nel bicchiere per regalarci un vino dalla grande mineralità. Elegante ed equilibrato di grande persistenza.

### Francia Bianchi.

**(220)Clos Lapeyre, Jurançon Sec Vitatge Vielh 2010 € 35,00**

50% Gros Manseng, 40% Petit Manseng, 10% Courbu Vino Bianco Proveniente da 1,80 ha piantati nel 1940. Fermenta e matura in botti da 600 litri dove rimane per un anno a contatto con i lieviti. Passa 6 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato Crema pasticcera, erbe aromatiche ed agrumi preparano ad una bocca dall'acidità elettrizzante.

**(221)Thierry Puzelat- Bonhomme,Les Montils Touraine, Vouvray 2011 €43,00**

100% Chenin Blanc Vino Bianco Vinificato ed affinato in barrique dai 18 ai 24 mesi. Polpa croccante, agro dolce. Elettrizza il palato.

**(222)Thierry Puzelat-Bonhomme, Pouilly Fumé 2010 € 49,00**

100% Sauvignon Blanc Vino Bianco Vinificato ed affinato in barrique per 12 mesi. Pesca bianca e note floreali. In bocca risalta la nota rocciosa donata dai terreni con forte presenza di Silex. Finale persistente.

**(223)Les vieux clos**

Nicolas Joly 2010 chenin blanc € 45,00

(224)Matassa, Côtes Catalanes Blanc 2011 Côtes du Roussillon € 50,00  
70% Grenache Gris, 30% Maccabeu, Vino Bianco Da rese di soli 15 ettolitri ad ettaro.  
Fermenta in legno, dove affina successivamente per ulteriori 14 mesi sui lieviti.  
Spezie, pietra focaia e pera. Tridimensionale

(225)Sebastien Riffault Sancerre Blanc "Le Rouet" 2011 € 39,00  
100% Sauvignon Blanc Tipologia: Vino Bianco Da una vigna di 5ha su terreni  
argillo calcarei. Età media delle viti: 20 anni. Fermenta ed affina sui lieviti  
in acciaio per 18 mesi. Aggiunta di solforosa solamente all'imbottigliamento:  
20 mg/l Fresco, verticale, molto minerale.

(226)Domaine Milan, Vin de France Rosé Le Jardin 2009 € 32,00  
(rosato da uve Grenache noir, Sirah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre)

## Francia Rossi.

(200)Pierre Morey Monthelie Pinot Nero bourgogne 2013 € 49,00  
Vinificazione naturale, lieviti indigeni, conduzione agronomica in biodinamica.

(201)Leon Barral FAUGÈRES 2010 € 39,00  
diraspatura al 50%, fermentazione alcolica e macerazione con lieviti naturali per 30  
giorni in cuve di cemento da 130 hl. Pressatura manuale con pressa verticale  
e fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini in tini di cemento per 2  
anni. Nessuna chiarifica e filtrazione.

(€)Château Deville Rouge Ch.Deville, Entre-Deux-Mers Bordeaux 2009 € 24,00  
100% Cabernet Sauvignon Tipologia: Vino Rosso Vinificato ed affinato in acciaio. Vino  
di media struttura e dalla beva piacevole. Un "claret" da pranzo.

(202)Matassà Rouge "Romanissa" Côtes du Roussillon 2010 € 49,00  
Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre e Cabernet Sauvignon Vino Rosso Vinificato e  
fermentato in tonneaux e barrique non nuove. Naso penetrante, agro-dolce. Note speziate  
ed affumicate. Bocca austera, con una piacevolissima acidità a guidarne il finale.

### (203)Domaine Heresztyn

Gevrey-Chambertin "En Billard Vieilles Vignes", 2007 € 79,00  
100% Pinot Noir Vino Rosso Da viti di oltre 50 anni piantate su terreni calcarei.  
Affina per 18 mesi in legno per il 40% nuovo. Fragolina di bosco, ribes, viola.  
Vellutato

### (204)Domaine Heresztyn

"Moray Saint-Denis Premier Cru "Les Millandes" 2009 € 89,00  
100% Pinot Noir Tipologia: Vino Rosso Da terreni calcarei con viti di 65 anni Affina  
per 18 mesi in legno per il 40% nuovo. Mirtillo, ribes, viola, cuoio. Profondo,  
minerale e lungo.

**(205)Romaneaux-Destezet, Saint Joseph Rouge 2011 € 69,00**

100% Syrah Vino Rosso Fermenta in tini di legno con macerazioni di 3 settimane. Affina in barriques usate per 10 mesi. Uno dei Syrah più eleganti mai assaggiati. Naso delicato, violetta, mora, oliva. In bocca è equilibratissimo. Da berne a litri.

**(206)Ghislaine BARTHOD, Chambolle-Musigny 2010 € 89,00**

Lo chambolle Village è raccolto da un gruppo di vigne situate intorno a Chambolle, per una superficie totale di 1,24 ettari. Il risultato del mix di suoli ed esposizioni dona uno Chambolle rappresentativo del Terroir.

**(207)Domaine Thibault Liger-Belair, Nuits Saint Georges La Charmotte 2011 € 89,00**

Il Domaine applica la coltivazione biologica certificata ECOCERT.

"... il mio compito è di ascolto e osservazione. La mia responsabilità è di andare incontro alle necessità della vigna ed accompagnarla alla sua naturale potenzialità: per far ciò, si deve produrre grappoli di eccezionale qualità in limitata quantità..."

**(208)Domaine Louis Boillot, Volnay Village, Les Grands Poisots 2009 € 59,00**

**(209)Domaine Louis Boillot, Pommard Village 2011 € 65,00**

Il Pommard di Luis Boillot è il risultato del blend di diverse parcelle AOC, inclusi Premier Cru. Il frutto è fresco ed intenso al naso, al plato rivela un perfetto equilibrio tra struttura e mineralità