

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.



Biologico



l'artigiano del vino



Agricoltura biodinamica

Pag 2 "vino al calice"

Pag 3 "senza spendere una follia"

Pag 8 "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

Antonio Camillo, Morellino di Scansano 2016(Toscana)	€ 5,00
Sobrero Nebbiolo Langhe 2014 (Piemonte)	€ 5,00
Sobrero Barolo Ciabot Tanasio 2012 (Piemonte)	€ 7,00
Ridolfi, Rosso di Montalcino 2015 (Toscana)	€ 5,00
Ridolfi, Brunello di Montalcino 2012 (Toscana)	€ 7,00
Tenuta Folonari, Campo al mare 2015 (Toscana Bolgheri)	€ 6,00
Meroni, Valpollicella classico 2014 (Veneto)	€ 5,00
Maison Louis Latour, Pinot Noir Valmoissine	€ 7,00

Sobrero 2014 Chardonnay (Piemonte)	€ 5,00
Podere Ranieri, Viogner 2015 (Toscana)	€ 5,00

Bollicine al bicchiere

Belon du Belon Franciacorta brut (Lombardia)	€ 6,00
--	--------

Birra alla spina

BALADIN open, Birra Bianca artigianale media € 5
Acqua, malto, luppolo, lievito, spezie.

BALADIN open super, Birra ambrata doppio Malto media € 5
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, Cavalier Enrico vdt € 20,00

Merlot

(03) Alberto Marsetti, Rosso di Valtellina 2014 € 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 2015 € 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 2015 € 18,00

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

(07) Sobrero, Dolcetto d'alba Selectio, Cas. Falletto 2015 € 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 2015 € 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) **Braida, Montebruna Barbera d'Asti 2014** € 22,00

Ottenuto da uve Barbera al 100%, provenienti dalla collina di Montebruna. Di forte struttura in equilibrio con il frutto affina in botte e in bottiglia. Raffinata

(11) **Gatto Pier Francesco, Ruchè di Castagnole Monferrato 2015** € 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 2012, Cas. Falletto** € 39,00

100% uve Nebbiolo

Veneto

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

Questo vino, barbera e cabernet sauvignon, 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 2014** € 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) **Meroni, Valpolicella Classica** 2015 € 22,00

Vino Valpolicella DOC dal **colore rosso scarico**, di attraente lucentezza. Si apre con un naso ricco e profondo, dove all'inebriante frutto rosso maturo seguono sensazioni più fini, giocate sui toni della mineralità e dei fiori. La bocca è tesa, succosa, solida e vibrante, con un'agilità che dona **eleganza e raffinatezza**.

Trentino

(17) **Foradori, vigneti delle dolomiti igt 2014** € 29,00

100% teroldego La cultura agraria che rispetta la terra.

(18) **Nicolodi Alfio, Lagrein 2013** € 20,00

100% lagrein, Macerazione a contatto con le bucce per 5 giorni che dona un bel colore rosso rubino. Profumo di sottobosco, equilibrato.



Liguria

(19) Luca dall'Orto, DuNemu Rossese di Dolceacqua 2014 € 22,00
100% Rossese di Ventimiglia. La piccola Doc che oggi riscuote il successo che merita supportato da grandi vignaioli, ho selezionato il più rock a tratti metallaro, profondo, frutta, cuoio, liquirizia, prugna. Vibrante

Toscana

(21) Podere Ranieri, Senziente igt 2013 € 20,00
Merlot, cabernet sauvignon, sangiovese. Maturazione in barrique per 12 mesi, vino avvolgente dal profumo di marmellate, spezie e cuoio. In bocca è carnoso e vellutato, seduce e invita ad abbandonarsi ai sensi.

(22) Tenuta Buonamico, Cercatoja 2013 € 22,00
Sangiovese, syrah e cabernet sauvignon. Colore rosso rubino. Profumo intenso con note di frutta scura e di fiori, cacao, spezie a definire la complessità che appartiene al terroir dal quale proviene. Gusto di notevole struttura ma anche di grande eleganza e profondità con una trama tannica evidente ma piacevolmente arrotondata ed equilibrata.

(23) Crociani, Rosso di Montepulciano 2015 € 20,00
Profumo vinoso, intenso, floreale, di sapore asciutto, leggermente tannico. Vino da tutto pasto.

(24) Antonio Camillo, Morellino di Scansano 2016 € 22,00
Solo sangiovese, un vino sincero e generoso come la maremma e la sua gente. Dotato di grande freschezza e croccantezza. Frutta rossa e viola

(24) Ridolfi, Rosso di Montalcino 2015 € 22,00
Sangiovese di Montalcino, rubino, luminoso e limpido. Fragante al naso con prevalenti aromi di frutta rossa matura, in particolare ciliegia, in cui si fondono armoniosamente piacevoli sentori speziati.
Al gusto è elegante, morbido e ben equilibrato con una vena viva di freschezza a bilanciare l'insieme. Buona la persistenza.

(25) Ridolfi, Brunello di Montalcino 2012 € 45,00
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.

(26) Campo al Mare, Bolgheri rosso 2015 € 26,00
Taglio in perfetto stile Bordolese, di colore rosso rubino intenso, ottimo bouquet di frutta rossa. Ottima beva, si abbina con carni rosse

Umbria

(19) Barberani, Foresco IGT 2014 € 18,00
È un viaggio di sangiovese grosso, cabernet sauvignon e merlot caratteristico della tradizione Barberani. Questo vino unisce eleganza e bevibilità ad una spiccata personalità e carattere. Vivo piacevole ed elegante.

(20)Raina, Montefalco Rosso 2013

€ 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.


Marche

(27)Fattoria San Lorenzo, Rosso Piceno ...di Gino... 2014 € 18,00

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

(28)Cirelli, Montepulciano d'Abruzzo 2015 € 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

(29)Ciro Picariello Irpinia Aglianico "Zì Filiciella" 2015 € 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

Puglia

(30)Libera Terra, Renata Fonte negroamaro 2014 € 20,00

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

(31)Fatalone, Primitivo di Gioia del Colle 2013 € 20,00

 Vino da uve biologiche.

(32)Cantine Polvanera, Primitivo 2012 € 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

(33) Alessandro Viola, Note di rosso 2015 € 20,00

Nero d'Avola, sirah e nerello mascalese il colore è rubino violaceo. Al naso è vulcanico con una inconfondibile nota di roccia lavica, seguita da confettura rossa. Vino squillante di personalità. Non contiene solfiti aggiunti.

(34) 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.

(35) Centopassi, Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2015 € 25,00

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.



(36) Arianna Occhipinti, SP 68 2015 € 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

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

Cannonau, Monica, Pascale



(38) Quartomoro, RSS Orriù isola dei nauraghi 2015 € 22,00

Cannonau 100%, rosso senza solfiti aggiunti è un vino originale, ottenuto con il rispetto dell'ambiente da uve lavorate secondo i canoni dell'agricoltura integrata.



(39) Silvio Carta, Serenata Cannonau di Sardegna 2015 € 22,00

Cannonau quasi in purezza che non passa dal legno, la beva è fantastica con note di frutti rossi e quella spaziatura che ricorda la vegetazione della sua terra.

Asciutto sapido elegante

Un'altro inno alle cose buone

Francia

(39) Château Deville Rouge Ch. Deville, Bordeaux 2012 € 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

(40) Maison Louis Latour, Valmoissine 2014 € 28,00

Pinot noir fresco ed elegante, vinificazione in acciaio. vino di grande piacevolezza.

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

Toscana

Tenuta San Guido Sassicaia 2013 € 230,00

Masseto 2013 Tenuta dell'Ornellaia € 890,00

Le Macchiole, Paleo Rosso 2013 € 120,00

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

Castello di Monsanto, Ch. Classico Riserva IL POGGIO 2004 € 150

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2000 € 120,00

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2001 € 120

Castellinuzza, Chianti Classico Gran Selezione 2012 € 70

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Greppo 2009 € 180

Querciabella, Camartina 99 Cab Franc e Sangiovese € 180

Querciabella, Camartina 2001 Cab Franc e Sangiovese € 160

Querciabella, Camartina 2004 Cab Franc e Sangiovese € 160

Umbria

Barberani, Polvento Igt 2009 Lago di Corbara Doc € 50
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot)

Piemonte

Elvio Cogno, Barbera Pre-Phylloxera 2014	€60
Braida, Giacomo Bologna Isuma 1998	€ 180,00
Braida, Giacomo Bologna Bricco della Bigotta 2008	€ 120,00
Braida, Giacomo Bologna Bricco della Bigotta 2005	€ 130,00
Coppo, POMOROSSO Barbera d'Asti 2000	€
Coppo, POMOROSSO Barbera d'Asti 2005	€
Coppo, POMOROSSO Barbera d'Asti 2014	€
Coppo, Riserva di Famiglia POMOROSSO 2007	€ 140,00

Veneto

Meroni, Il Velluto 2008, Amarone della Valpolicella	€ 90
Meroni, Riserva di Famiglia 2000	€ 120

Campania

Silvia Imperato , Montevetrano 2005	€ 100
-------------------------------------	-------

Sicilia

Custodi dell'Etna, AETNEUS 2008	€ 50,00
Custodi dell'Etna, AETNEUS 2009	€ 55,00
Custodi dell'Etna, AETNEUS 2010	€ 60,00

Francia

Chateaux Margaux Premier Grand cru Classè 2006 € 940

Chateaux Haut Brion Premier Grand cru Classè 2007 € 890

Formati Speciali

Braida, Giacomo Bologna Bricco dell'Uccellone 1,5 litri €145

Campo al mare, Tenuta Folonari Bolgheri 1,5 litri € 60

Stefano Amerighi Syrah Cortona 2013 1,5 litri € 90

I Sodi di San Niccolo, Castellare 2012 1,5 litri € 170

Emidio Pepe 2014 Montepulciano d'Abruzzo 1,5 litri € 90

La carta dei vini.

Bollicine

Monfort Rosè Trento Doc Brut € 22,00

Pinot nero e chardonnay. delicato rosa antico, intenso e complesso con nota fruttata di fragola e mela. Fragrante e armonico.

Perlè Trento Doc Brut 2009 € 45,00

Chardonnay 100%, tenui riflessi dorati impreziosiscono il giallo paglierino, bolla fine e persistente. Ricchezza aromantica di straordinaria espressività. Domina la scena la mela renetta, l'agrumo accompagnati da toni di pesca bianca, mandorla e nota tostata. affinamento sui lieviti

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Trento Doc Brut 2005 € 110,00

Chardonnay dai preziosi riflessi dorati. Bouquet intenso e complesso dalla spiccata mineralità. Cioccolato bianco e nocciole seguono note balsamiche e speziate. L'invecchiamento ultra decennale sui lieviti conferisce grande complessità, vince la sfida con il tempo e si consacra al mito.

Alessandro Viola, cataratto pas dose € 45,00

Metodo classico blanc de blancs da uve cataratto, giallo oro, una bollicina non filtrata con affinamento in grandi botti per 8 mesi e 20 in bottiglia. grintoso e sapido con una bella mineralità.

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 2011. € 50,00

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.

Rizzini, Franciacorta brut Blanc de blancs millesimato 2008 € 42,00

100% chardonnay, Si presenta di colore giallo chiaro brillante con riflessi verde oro, spuma bianca, intensa con un perlage fine e persistente. 80 mesi in bottiglia sui lieviti.

Bellavista, franciacorta edizione La scala 2010 € 60

80% chardonnay 20% pinot nero, oro brillante, la spuma è bianca con un perlage estremamente minuto e persistente, dal profumo fino e complesso con note pronunciate di biancospino e foglia di alloro oltre alla presenza di frutta matura. finale vivo e equilibrato

Contadi Castaldi, franciacorta brut € 32,00

80% chardonnay, 10% pinot nero, 10% pinot bianco; un brut scattante e ricco di fragranza che predilige la scorrevolezza, equilibrato e versatile. Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal perlage fine e persistente, al naso è fresco, floreale, agrumato, teso e croccante con una bella sapidità.

Champagne

Jacquesson Cuvee 740 extra brut € 90,00

Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir, giallo con riflessi dorati e persistente perlage. Bouquet agrumato e candito con sentori di frutta secca e pietrose. Uno Champagne pulito e sapido che riposa 3 anni sui lieviti, di grande evoluzione

Marguet Ambonnay, Champagne Cuvée elements 11 € 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 Brut Reserve Nature € 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.

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

Chartogne Taillet, Sainte Anne Brut € 69,00

Vendemmia 2008 50% chardonnay 50% pinot nero

Colore giallo dorato brillante, note agrumate di limone e fruttate di mela. In bocca si sviluppa su note speziate. Finale energico lungo e minerale di grande armonia ed equilibrio. Champagne di infinita beva e pulizia.

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.

Jacques Selosse, Initial Grand cru Blanc de Blancs Brut € 220,00

Assemblaggio di 3 annate che rimangono sui lieviti generalmente per 3 anni. Apre con note di lieve ossidazione poi agrumi, frutta gialla matura, fiori secchi, spezie e una bella mineralità iodata. In bocca è dichiaratamente Sellasse, potente e largo spinto da una incredibile acidità, molto sapido nel finale.

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 Montaigne de Reims. Almeno 6 anni sui lieviti.

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.

G.H. Mumm Blan de Blancs € 100,00

Chardonnay dal colore puro, luminoso, dal perlate fine e delicato, al naso fiori bianchi profumati, limone e frutta secca. gusto sottile ed elegante, minerale. espressivo.

RUINART Rosè € 120,00

KRUG Rosè € 440,00

Perrier Jouet BELLE EPOQUE 2008 € 240,00

I Territori. Per amanti della geografia.

I vini bianchi

Piemonte

(50) Sobrero, Langhe Bianco, Chardonnay 2015 € 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 2012 € 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 2015 € 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. Fragante, minerale, sapido

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

Veneto

(54) Castello di Lispida, AMPHORA BIANCO 2014 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. 2014 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 2015 € 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, abbinata ad una piacevole freschezza. Al palato risulta pieno e ricco, piacevolmente fresco e di ottima persistenza.

Friuli Venezia Giulia

(58) Villa Parens, Ribolla Gialla Ruttars 2015 € 35,00

100% ribolla gialla, vino elegante, ricco di acidità e freschezza, di grande bevibilità. Colore giallo paglierino con riflessi cristallini, profumo di pompelmo, mango, lychee e fieno. Freschezza agrumata, bella sapidità e grande persistenza.

(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 2014 € 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 2014 € 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) 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) Du Nemu, Luca Dall'Orto, Pigato Riviera ligure Ponente 2016 € 24,00

Pigato 100% bianco secco di colore paglierino, ricco al naso con note che ricordano la pera e la mela, anche floreale. buona l'acidità che sostiene una bella struttura

Toscana

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

Chardonnay 100%

Marche

(69) Fatt. San Lorenzo, Verdicchio Ris. "Campo delle Oche" 2012 € 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

(70) Cervaro della Sala Antinori 2015, € 55,00
chardonnay e grechetto

Abruzzo

(71) Cirelli, Trebbiano d'Abruzzo "Anfora" 2015 € 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

(72) Ciro Picariello Irpinia Fiano 2014 € 20,00

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

Sicilia

(73)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

(74)Giotto Bini Serragghia Zibibbo secco 2013 € 55,00

Morethanorganic

(75)Benanti, Pietra Marina Etna Bianco Superiore 2012 € 48,00

100% Carricante, dal nome il richiamo alla zona vulcanica del suolo, i sentori di pietra focaia, la mineralità e la sapidità che caratterizzano il vino. Le uve vengono raccolte a mano e provengono dalla zona di Milo, quella esposta ad est verso il versante marino, alla fine di ottobre.

Rimangono sulle fecce a lungo tempo in acciaio

Sardegna

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

Vermentino, Moscato di Sennori

I Vini Rossi

Lombardia

(100)Balgera, Rosso di Valtellina 2005 € 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)Mamete Prevostini, Valtellina Sup. Grumello 2013 € 28,00

100% Chiavennasca, figlio di una viticoltura eroica. Rosso rubino scarico tendente al granato, profumo di nocciola, more e ribes. Vellutato e armonico

(103)Mamete Prevostini, Corte di Cama Sforzato 2013 € 55,00

Chiavennasca (Nebbiolo) 100% appassito. Raccolta a mano e appassimento in fruttai fino a dicembre, rosso granato, profumi di sottobosco e confettura, di grande finezza e persistenza. Caldo e setoso

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

100% Pinot Nero

Piemonte

(€)Sobrero, Barolo Ciabot Tanasio 2012, 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 2015 € 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 2015 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 2015 € 18,00
100% uve Dolcetto

(106)Elvio Cogno, Barolo Ravera 2012 € 65,00
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)Paride Chiovini, Ghemme 2013 € 30,00
100%nebbiolo, rosso rubino con sfumature tendenti al granato, profumo intenso e fine di lampone e amarena con note di cioccolato e tabacco, alla bocca è pieno e intenso ed avvolgente con tannini morbidi ed equilibrati.

(110)Tenuta Sella, Lessona 2011 € 32,00
80%nebbiolo 20% vespolina, la giacitura delle terre di Lessona con le sue antiche sabbie marine restituisce finezza e tocco delicato ai vini che nascono in questo angolo di piemonte. Macerazioni molto lunghe per questo vino di grande prospettiva , 24 mesi di botte. Un piccolo angolo di storia dimenticato.

(111) Elvio Cogno, Barbaresco Bordini 2014 € 42,00
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.

(112)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.

(113) Cascina Iuli Monferrato Rosso "Malidea" 2010 € 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

(114) Boca , Le Piane 2011 € 70,00

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) Boca , Barbaglia 2011 € 50,00

Nebbiolo e vespolina di grande personalità, originale e deciso, nobile d'animo dal cuore generoso è il Boca, storica doc delle colline Novaresi, nelle sue vene scorre il nebbiolo che porta ampiezza e complessità, carattere e finezza, ricordi di viola e melograno.

(115) Nervi, Gattinara 2012 € 32,00

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.

(116) Travaglini, Gattinara Riserva 2011 € 45,00

Nebbiolo prodotto solo nelle annate migliori, affina per 5 anni. rosso rubino con riflessi granato. Vino di grande personalità ed eleganza.

(117) 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.

(118) 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.

(119) Braida, Giacomo Bologna, Bricco della Bigotta 2013 € 70,00

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.

(120) Braida, Giacomo Bologna, Bricco dell' Uccellone 2014 € 70,00

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.

Veneto

(121)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

(122)Brigaldara, Amarone della Valpolicella Classico 2012 € 50,00

()Meroni, Amarone della Valpolicella Classico 2008 Il Velluto € 90,00

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara.

Appassimento naturale delle uve per 120gg. Fermentazione in acciaio e maturazione per 5 anni in botte, un anno in bottiglia.

rosso rubino, delicato liquore alla ciliegia, tamarindo e frutti rossi, un amarone originale.

(123)Eleva, Tenzone 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.

Trentino Alto Adige

(124)Bruno Gottardi, pinot nero "Mazzon" 2014 40,00

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.

(125)Brunnenhof, pinot nero "Mazzon" Riserva 2013 42,00

100% pinot nero. Di colore rosso rubino intenso, tannino morbido, complesso e armonico...a Mazzon cresce il vero pinot nero Italiano, con i venti del Garda e la sua terra argillosa. Matura in botte grande.

Friuli Venezia Giulia

(126)Bressan, Schioppettino 2011 € 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

(127)Bressan, Pignol 2003 € 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.

(128)Le Due Terre, Sacrisassi Rosso 2013 € 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.

(129)Le due Terre, Merlot 2013 € 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.

(130)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.

(131)Villa Parens, pinot nero 2015 € 35,00

100% pinot nero. maturazione in acciaio e bottiglia. dal profumo elegante e delicato, sottobosco, lamponi, fragolina e more, un vino armonico e vellutato

Emilia Romagna

(132)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.

Toscana.

(133)Stefano Amerighi, Syrah DOC Cortona 2014 € 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.

(134)Ampeleia Unlitro 2014 € 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, 2013 € 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 2013 € 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 2013 € 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 2014 € 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 2014 € 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, Monteraponi 2014 € 28,00

Sangiovese, canaiolo. Un classico per tutti.Floreale al naso, con la viola il pepe verde e il lampone, per un palato in cui freschezza e calore si intrecciano in una materia scorrevole e fragrante. Beva compulsiva

(144)Chianti Riserva, il Castellare 2013 € 28,00

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

(145)I Sodi di San Niccolò il Castellare 2012 € 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

(146)Chianti Classico, Castello di Monsanto 2014 € 28,00

90%sangiovese 10%canaiolo e colorino. Vinificato in acciaio per 20 giorni e invecchia 12 mesi in botti grandi. freschezza e tradizione.

(147)Chianti Riserva il Poggio, Castello di Monsanto 2011 € 60,00

90%sangiovese 7% canaiolo 3% colorino. Il primo cru di chianti classico, invecchia per 20 mesi in botti di rovere francese.

(68)Capezzana, Villa di Capezzana Carmignano 2006 € 60,00

Cabernet Sauvignon 20% e Sangiovese 80%. Rappresenta il terreno di Carmignano, annata complessa e ben evoluta. rosso rubino granato con tannino elegante

(148)Terre a Mano, Carmignano docg. Carmignano 2013 € 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.

(149)Caiarossa, Riparbella, Pergolaia 2012 € 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.

()Col D'Orcia, Brunello di Montalcino 2010 € 65,00

(150)Mauro Vannucci, Piaggia ris. 2013 Carmignano € 50,00

Sangiovese,cabernet sauvignon e franc, merlot. Rosso rubino intenso quasi impenetrabile. Profumi di frutta matura, cassis e lampone.Finale elegante al cioccolato e tabacco.Vino di grande struttura.

(151)Bruciato 2015 Bolgheri doc Tenuta guado al tasso € 30,00

Cabernet sauvignon, merlot, syrah vino rosso di eleganza e struttura, armonioso e molto piacevole da bere

(152)Tignanello IGT 2014 Antinori € 100,00* da verificare disponibilità

Sangiovese e cabernet franc

(153)Olmaia IGT 2012 Col d'Orcia € 55,00

Cabernet Sauvignon! Rosso rubino, intenso, potente, equilibrato. Nota fruttata ed erbacea tipica con la spezia e la vaniglia, lo rendono complesso.

Vino maturo e polposo di grande struttura. Nel bicchiere si percepisce tutta l'intensità secca e calda dell'estate mediterranea.....e se si chiudono gli occhi potremmo sentire pure i grilli cantare in sottofondo.....

(154)Le Macchiole, Bolgheri rosso 2015 € 25,00

(155) Poggioargentiera, Capatosta morellino di scansano 2013 € 32,00

V Sangiovese, ciliegiolo, alicante. rosso di corpo, pieno e avvolgente!
18 mesi di botte di rovere, ciliegia matura, mora e frutti di bosco!
il carattere maremmano.

(156) Sergio Paolini, Luteraia 2010 € 30,00

Vino Nobile di Montepulciano

Marche

(157) Fatt. San Lorenzo, Rosso Conero "Artù" 2012 € 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

(158) Emidio Pepe, Montepulciano 2014 € 39,00

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

(158) Emidio Pepe, Montepulciano 2013 € 55,00

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

() Emidio Pepe, Montepulciano 2011 € 70,00

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

(159) Emidio Pepe, Cerasuolo 2015 € 28,00

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

Lazio

(160) Damiano Ciolli Cesanese di Olevano Romano "Silene" 2014 € 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

(161) 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.

Sicilia

(162) Le Casematte, Faro 2014 € 30,00
Nerello Mascalese, nerello Cappuccio, nocera e nero d'avola. Rosso rubino il colore, arricchito da riflessi scuri e vivaci. Il naso si sviluppa su ricordi di frutti di bosco, amarena e lamponi, che poi lasciano spazio anche a molteplici sfumature, le quali richiamano il rosmarino, le spezie, il cuoio e le olive nere. La frutta dell'olfatto ritorna al palato, dove il sorso si dimostra vellutato, poi anche brillante e deciso, raffinato nei tannini, minerale e sapido in chiusura.

(162) Le Casematte, Faro 2014 € 30,00

(163) Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso 2014 € 28,00
Nerello Mascalese e nerello Cappuccio dai vigneti che possiedono dai 40 a 140 anni di età, l'Etna è considerata la borgogna del Mediterraneo per la particolarità dei suoi terreni e del microclima. Vino di grande distinzione, fresco e fragrante con tannico elegante.

(164) Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso Santo Spirito 2013 € 49,00
Nerello Mascalese e nerello Mantellato. I vini di Santo Spirito sono sensuali e succulenti, seducenti dal bouquet carnoso e dal palato ricco e avvolgente, puri ed equilibrati, anche raffinati ma teneri al tempo stesso generosi e vulnerabili. Bere in abito da sera, la nostra borgogna!

(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

(166) Arianna Occhipinti, Siccagno 2014 € 39,00

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

(167) Giotto Bini Serragghia Fanino 2015 € 55,00

Morethanorganic

Sardegna

(168) Alessandro Dettori, Badde Nicolosi, Tenores Rosso 2013 € 50,00

100% Cannonau, classico, potente e irruento ma allo stesso tempo dolce e armonioso. espressione del territorio

ESTERO

Slovenia

(228) VinoGradi Marko Fon Malvazijia Istriana Riserva 2014 € 48,00

La malvasia di Marko è la malvasia di un leader, racchiude il senso della purezza e sa toccare corde rare, ma rare sul serio. Come una principessa che pretende cure, di eleganza pazzesca, ostinata persistenza, il Carso in bottiglia.

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)Jean Claude, Chablis Vieilles Vignes 2015 € 45,00

100% Chardonnay di eleganza e fragranza, equilibrato con note di frutta fresca.Riposa in cemento con 8 mesi sulle fecce nobili.

(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)Dominique Roger Sancerre Chene Marchand 2015 € 40,00

100% Sauvignon Blanc Tipologia: Vino Bianco prodotto su terreni argillo calcarei. Età media delle viti: 25 anni. Fermenta ed affina sui lieviti. Fresco, verticale, molto minerale e salino.

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.

(202) Matassà Rouge "Romanissa" Côtes du Roussillon 2013 € 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 Rossignol Trapet

Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" 2012 € 79,00

100% Pinot Noir Vino Rosso Da viti di oltre 50 anni piantate su terreni calcarei. Fragolina di bosco, ribes, viola. Vellutato. Deliziosi sapori e una tessitura accattivante.

(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 2014 € 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) Domaine D'Eugenie, Vosne Romaneè 2007 € 90,00

Una bella concentrazione, presenta una trama equilibrata sostenuta da una bella struttura. Finezza ed eleganza.

(207) Maison Albert Bichot, Volnay 2012 € 69,00

Vigneti di oltre 50 anni per il comune di Volnay. Il vino è raffinato e in stile con il territorio. Ricco di sfumature, puro e delicato.

(208) Domaine Joseph Voillot, Pommard Vieilles Vignes 2015 € 65,00

Il Pommard di Jean Pier Charlot è una delle migliori espressioni degli ultimi anni di borgogna. Il frutto è fresco ed intenso al naso, al palato rivela un perfetto equilibrio tra struttura e mineralità. Vivace ed energico

