

BOLLICINE

CHAMPAGNE

ALAIN REAUT

CHAMPAGNE

Merci Nature Champagne Extra Brut
da uve Pinot bianco e Pinot nero
matura in legno

€ 100,00

COLLARD CHARDELLE

CHAMPAGNE

Les Trois Cepages Pas dosè
da uve Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Nero
matura 1 anno e mezzo in grandi serbatoio

€ 100,00

DE SAINT GALL

CHAMPAGNE

Brut Le Selection
da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot Meunier
affina 36 mesi sui lieviti

€ 50,00

EGLY OURIET

CHAMPAGNE

LesPrimices
da uve Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier in parti uguali
affina 36 mesi sui lieviti, degorgement Luglio 2021

€ 100,00

FLEURY

CHAMPAGNE

Blanc de Noir
da uve Pinot Noir in purezza
degorgement Dicembre 2020

€ 70,00

FRANC PASCAL

CHAMPAGNE

Reliance Champagne Brut
da uve 78% Pinot Meunier, 19% Pinot nero e 3% Chardonnay
circa 24 mesi sui lieviti

€ 95,00

LAURENT PERRIER

CHAMPAGNE

La Cuvée Champagne Brut
da uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier
maturato sui lieviti per 36 mesi

€ 70,00

Ultra Brut Champagne Brut Nature
da uve Chardonnay e Pinot Nero
affina almeno 72 mesi sui lieviti

€ 95,00

MOUSSE & FILS

CHAMPAGNE

L'or d'Eugene Champagne Brut
da uve 80% Pinot Meunier e 20% Pinot Nero
per petuelle depuis 2003

€ 60,00

NICOLAS MAILLART

CHAMPAGNE

Platine Champagne Brut
da uve prevalentemente Pinot Nero con un complemento di Chardonnay
affina 3 anni sui lieviti, sboccatura Aprile 2021, senza solfiti aggiunti

€ 70,00

Mont Martin 2016 Champagne Brut pas dosè millesimato
da uve Pinot Meunier in purezza
affina 8 mesi sui lieviti, sboccatura Marzo 2021, senza solfiti aggiunti

€ 100,00

Les Loges Champagne Extra Brut
da uve Pinot Nero in purezza
affina in botte 8 mesi, sboccatura Marzo 2021, senza solfiti aggiunti

€ 95,00

PERRIET JOUET

CHAMPAGNE

Grand Brut Champagne Brut
da uve Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 40% e Chardonnay 20%
invecchiato almeno 2 anni

€ 70,00

Belle Epoque Champagne Brut
da uve Chardonnay 50% , Pinot Nero 45% e Pinot Meunier 5%
invecchiato almeno 6 anni

€ 190,00

RUINART

CHAMPAGNE

Blanc De Blanc Champagne Brut
da uve Chardonnay in purezza

€ 120,00

Rosè Champagne Brut
da uve Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

€ 120,00

TARLANT

CHAMPAGNE

Zero Brut Nature Brut
da uve Pinot Noir 33%, Chardonnay 33% e Pinot Meunier 33%
vendemmia del 2012, degorgement 4 Luglio 2019

€ 80,00

LOMBARDIA

ANDREA ARICI

FRANCIACORTA (BS)

Zero Uno Franciacorta da uve 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero affina sui lieviti dai 18 ai 30 mesi sboccatura Ottobre 2021	€ 40,00
Zero Rosè Franciacorta da uve Pinot Nero in purezza affinato sui lieviti per 18/22 mesi, sboccatura Maggio 2021	€ 45,00
Anny Rose Franciacorta da uva Barbera in purezza affina almeno 24 mesi sui lieviti, sboccatura Marzo 2020	€ 40,00
Zero Nero Franciacorta da uve Pinot Nero in purezza affina oltre 40 mesi sui lieviti, sboccatura Marzo 2018	€ 60,00
Zero riserva Francesco Arici Franciacorta, millesimato, vendemmia 2011 da uve Chardonnay in purezza affina oltre 40 mesi sui lieviti, sboccatura Marzo 2018	€ 80,00

BARONE PIZZINI

ERBUSCO (BS)

Animante Franciacorta ExtraBrut DOCG da uve Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 3% e Erbamato 3% tiraggio Aprile 2019, sboccatura Ottobre 2020, da 20 a 30 mesi sui lieviti	€ 35,00
Brut Nature Franciacorta brut nature DOCG da uve Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% tiraggio 2017, sboccatura 2020, da 30 a 40 mesi sui lieviti	€ 40,00

CA' DEL BOSCO

ERBUSCO (BS)

Annamaria Clementi Dosaggio Zero Franciacorta Riserva DOCG da uve Chardonnay 65%, Pinot Bianco 20% e Pinot Nero 15% sboccatura estate 2020, più di 8 anni sui lieviti	€ 110,00
--	----------

CA' DEL VENT

CAMPIANI DI CELLATICA (BS)

Sogno VSQ Brut Blanc de Blanc pas operè da uve Chardonnay in purezza 48 mesi sui lieviti, sboccatura 2019	€ 65,00
Memoria VSQ Brut pas operè da uve Pinot Nero 57% e Chardonnay 43% 48 mesi sui lieviti, sboccatura 2019	€ 65,00

CHERUBINI

BRESCIA

Sui generis Blanc brut nature dosaggio zero

da uve Chardonnay in purezza

36 mesi sui lieviti, sboccatura dicembre 2020

€ 45,00

Levis Rose' nature dosaggio zero

da uve Pinot Nero in purezza

48 mesi sui lieviti, sboccatura inverno 2019

€ 45,00

Subsidium

da uve Chardonnay e Pinot Nero

affina almeno 60 mesi sui lieviti, sboccatura Maggio 2021

€ 55,00

Exceptis

da uve Pinot Nero in purezza

affina almeno 24 mesi sui lieviti, sboccatura Maggio 2021

€ 60,00

MOSNEL

ERBUSCO (BS)

Mosnel Brut Franciacorta Brut DOCG

da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

tiraggio 2017, sboccatura 2020, 24 mesi sui lieviti

€ 33,00

Mosnel Brut Satèn Franciacorta Brut Satèn DOCG

da uve Chardonnay in purezza

tiraggio 2017, sboccatura 2020, da 36 mesi sui lieviti

€ 45,00

Mosnel Pas Dosè Franciacorta Pas Dosè DOCG

da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

tiraggio 2016, sboccatura 2020, almeno 30 mesi sui lieviti

€ 40,00

NICOLA GATTA

ERBUSCO (BS)

Ombra Franciacorta Brut

da uve 80% Chardonnay al 20% e Pinot Nero

affina sui lieviti 2 anni e mezzo, sboccatura Marzo 2021

€ 35,00

Rosè de Noir Franciacorta Nature

da uve Pinot Nero in purezza

affina circa 60 mesi sui lieviti, sboccatura Marzo 2021

€ 45,00

UBERTI

ERBUSCO (BS)

Francesco 1° Franciacorta Brut

da uve Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%

tiraggio Aprile 2018, degorgiato 2020, oltre 30 mesi sui lieviti

€ 37,00

Magnificentia Franciacorta Brut Satèn

da uve Chardonnay in purezza

degorgiato nel 2020, oltre 40 mesi sui lieviti

€ 50,00

TRENTINO ALTO ADIGE

ARUNDA

MALTINA (BZ)

Brut Alto Adige DOP

da uve Chardonnay 50%, Pinot Bianco 30% e Pinot Nero 20%
24/30 mesi sui lieviti, sboccatura 2020

€ 33,00

Extra Brut Blanc de Blancs Alto Adige DOP

da uve Chardonnay in purezza
36/42 mesi sui lieviti, sboccatura 2020

€ 40,00

CAVIT

REVINA (TN)

Altemasi Trento DOC

da uve Chardonnay in purezza
sboccatura 2020

€ 30,00

Altemasi Trento DOC Rosè riserva

da uve Pinot Nero 65%, Chardonnay 35%
oltre 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021

€ 45,00

Altemasi Trento DOC Blanc de Noir

da uve Pinot Nero in purezza
oltre 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021

€ 40,00

FERRARI

TRENTO (TN)

Brut Perlè millesimato Trento DOC

da uve Chardonnay in purezza
50 mesi sui lieviti, sboccatura 2020

€ 45,00

Perlè Bianco Brut riserva millesimato Trento DOC

da uve Chardonnay in purezza
7 anni sui lieviti, sboccatura 2020

€ 55,00

Perlè Nero ExtraBrut riserva millesimato Trento DOC

da uve Pinot Nero in purezza
6 anni sui lieviti, sboccatura 2020

€ 85,00

Perlè Zero Cuveè Brut nature Trento DOC

da uve Chardonnay in purezza di diversi millesimi
tiraggio 2012, sboccatura 2019

€ 75,00

Perlè Rosè Brut riserva millesimato Trento DOC

da uve Pinot Nero e Chardonnay in purezza
50 mesi sui lieviti, sboccatura 2020

€ 50,00

POJER E SANDRI

FAEDO (TN)

Rosè Brut metodo Classico Trento DOC

da uve Chardonnay e Pinot Nero
18/24 mesi sui lieviti

€ 35,00

Molinar Extrabrut Trento DOC

da uve Pinot Meunier
36 mesi sui lieviti, sboccatura 2020

€ 60,00

MASO MARTIS

TRENTO (TN)

Maso Martis Brut Trento DOC € 30,00
da uve Chardonnay Blanc de Blanc
sboccatura 2020

Maso Martis Brut Riserva Trento DOC € 45,00
da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%
36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021

Dosaggio Zero Brut Riserva millesimato Trento DOC € 45,00
da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%
36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021

Madama Martis Brut Riserva Vintage Trento DOC € 95,00
da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 25% e Pinot Meunier 5%
9 anni sui lieviti, sboccatura 2020

PIEMONTE

APECA

ALBA (CN)

Euforia Piemonte DOC Chardonnay € 25,00
da uve Chardonnay in purezza
metodo Charmat lungo

Euforia metodo classico Brut € 35,00
da uve Pinot Nero
24 mesi sui lieviti, sboccatura Novembre 2020

ETTORE GERMANO

CERRETTA (CN)

Rosanna Metodo classico extra Brut rosè € 32,00
da uve Nebbiolo in purezza
18 mesi o più sui lieviti, sboccatura Gennaio 2021

Altalanga Metodo classico extra Brut € 40,00
da uve Pinot Nero e Chardonnay
almeno 30 mesi sui lieviti, sboccatura Gennaio 2021

LA SCOLCA

ROVERETO SUPERIORE DI GAVI (AL)

La Scolca VSQ Brut Pas dosè € 27,00
da uve Cortese in purezza
metodo classico maturato 24 mesi sui lieviti

VALLE D'AOSTA

LES CRÊTES

AYMAVILLES (AO)

Neblù Metodo Classico Brut Nature Rosè € 40,00
da uve vitigno internazionale 60%, vitigno Neblù 40%
18 mesi sui lieviti, sboccatura 12/2020

VENETO

BELE CASEL

CAERANO SAN MARO (TV)

Asolo Prosecco Superiore Extradry DOCG € 18,00
da uve Glera in purezza

Asolo Prosecco Superiore Extradry DOCG € 18,00
da uve Glera in purezza

Asolo Prosecco Frizzante colfondo 2018 Vino colfondo frizzante DOCG € 18,00
da uve Glera, Marzemima bianca, Rabbiosa e Perera e Bianchetta Trevigiana
non filtrato, rifermentato in bottigli

SOLIGO

PIEVE DI SOLIGO (TV)

Soligo Prosecco extradry DOC € 17,00
da uve Glera in purezza

ROMAGNA

ANCARANI

ORIOLO DEI FICHI (RA)

Indigeno € 18,00
da uve Trebbiano in purezza
rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale

FATTORIA MONTICINO ROSSO

IMOLA (BO)

Blanc de blanc Metodo Classico dosaggio zero € 27,00
da uve Albana in purezza
fermenta in serbatoi di acciaio e affina per 36 mesi sui lieviti e 20 in bottiglia

LA COLLINA DEL TESORO

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

The Spark Zero Metodo Classico dosaggio zero € 38,00
da uve Chardonnay in purezza
60 mesi sui lieviti, sboccatura marzo 2019

LEONE CONTI

SANTA LUCIA (RA)

Resiliente Metodo classico dosaggio zero Blanc de blanc € 30,00
da uve Famoso in purezza
sboccatura estate 2020

Resiliente rosato Brut Spumante Metodo classico rosato € 30,00
da uve Sangiovese e Centesimino
sboccatura primavera 2020

MENTA & ROSMARINO

MODIGLIANA (FC)

Area 18 Vino frizzante rosso € 18,00
da uve Ciliegiolo 90% e Sangiovese 10%
rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale

Area 18 Vino Frizzante bianco € 18,00
da uve Trebbiano 60%, Albana 30% e Moscato 10%
rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale

STEFANO BERTI

RAVALDINO IN MONTE (FC)

Rossetto Vino Frizzante Rosato € 18,00
da uve Sangiovese in purezza
vinificato in bianco, si aggiunge mosto per la presa di spuma
vinifica in anfora georgiana per circa 3 mesi, senza lieviti aggiunti e senza controllo di temperatura

TENUTA PERTINELLO

GALEATA (FC)

Pertinello Metodo classico extra Brut € 30,00
da uve Sangiovese in purezza vinificato in bianco
24 mesi sui lieviti, sboccatura settembre 2020

TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (FC)

Santa Lucia Blanc de Noir Metodo classico dosaggio zero Blanc de noir € 27,00
da uve Sangiovese in purezza

Vensamè Vino frizzante € 18,00
da uve Sangiovese in purezza vinificato in bianco
rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale

Biench Vino frizzante € 20,00
da uve Famoso e Albana
rifermentato in bottiglia

ZACCARINI

BERTINORO (FC)

Spino Marugo € 18,00
da uve Sangiovese in purezza
rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale

EMILIA

TERRAQUILIA

GUIGLIA (MO)

San Rosè zero Rosato dell'Emilia IGP secco € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
vinificato con metodo ancestrale, sboccato à la volée, almeno 20 mesi sui lieviti

Falconero Lambrusco dell'Emilia IGP secco, € 24,00
da uve Lambrusco
vinificato con metodo ancestrale, sboccato à la volée dopo almeno 15 mesi sui lieviti

BACCA ROSSA

ROMAGNA

ANCARANI

Biagio Antico Romagna Sangiovese Superiore DOC
da uve Sangiovese in purezza
matura 3 mesi sui suoi lieviti naturali, affina 12 mesi in cemento e 3 in bottiglia

Centesimino Ravenna Centesimino IGT
da uve Centesimino in purezza
matura in cemento

ORIOLO DEI FICHI (RA)

€ 18,00

€ 23,00

CÀ DI SOPRA

Crepe Romagna DOC Sangiovese Superiore
da uve Sangiovese purezza
fermenta in acciaio e matura in cemento, affina in bottiglia

Ca di sopra Marzeno Romagna DOC Sangiovese Marzeno
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e macera in acciaio, matura in Tonneaux per 12 mesi e 6 mesi in cemento, affina in bottiglia

Ca di sopra Riserva Cà del Rosso Romagna DOC Sangiovese riserva
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e macera in acciaio, matura in Tonneaux per 6 mesi e affina in bottiglia

Ronco di paci Ravenna IGT Merlot
da uve Merlot in purezza
fermenta e macera in acciaio, matura in barriques per 6 mesi e affina in bottiglia

Remel Ravenna IGT Rosso
da uve Sangiovese 55%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 15%
fermenta e macera in acciaio, matura in Tonneaux per 6 mesi e affina in bottiglia

MARZENO (RA)

€ 17,00

€ 25,00

€ 30,00

€ 30,00

€ 25,00

CALONGA

Leggiolo Romagna DOC Sangiovese superiore
da uve Sangiovese di Romagna in purezza
affinato in vasca d'acciaio inox e matura in barriques

Michelangiolo Romagna DOC Sangiovese riserva
da uve Sangiovese di Romagna in purezza
affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi

Castellione Cabernet Sauvignon DOC
da uve Cabernet Sauvignon in purezza
affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi

7 Romagna DOC Sangiovese riserva
da uve Sangiovese di Romagna in purezza
ottenuto dalle migliori uve Sangiovese di Romagna 2011

FORLÌ (FC)

€ 20,00

€ 35,00

€ 35,00

€ 55,00

CASTELLUCCIO

MODIGLIANA (FC)

Le More Sangiovese Superiore Romagna € 22,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio

Buco del prete Modigliana Sangiovese DOC € 35,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura 10 mesi in botte grande e affina in bottiglia

CHIARA CONDELLO

FIUMANA (FC)

Chiara Condello Romagna Sangiovese Predappio DOC € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
Macerata 15/25 giorni sulle bucce e matura in botti di Rovere di Slavonia e acciaio

Le Lucciole Romagna Sangiovese Predappio DOC riserva € 60,00
da uve Sangiovese in purezza
Macerata 25/45 giorni sulle bucce e matura in botti di Rovere di Slavonia

CORTE SAN RUFFILLO

DOVADOLA (FC)

Rufus Forlì Sangiovese IGP € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Sangiovese Riserva Sangiovese superiore riserva DOC € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura in acciaio e grande botte di Rovere, affina 2 anni in bottiglia

COSTA ARCHI

CASTEL BOLOGNESE (BO)

Assiolo Romagna DOC Sangiovese Serra € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in tini di legno, matura in vecchie Tonneux e affina in bottiglia

Monte Brullo Romagna DOC Sangiovese Serra riserva € 35,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in tini di legno, matura in vecchie Tonneux per un anno e per 2 anni in cemento poi affina in bottiglia

G.S. Romagna DOC Sangiovese Serra riserva € 33,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in tini di legno, matura in vecchie Tonneux per un anno e per 2 anni in cemento poi affina in bottiglia

CASSETTA DEI FRATI MODIGLIANA (FC)

Framonte Romagna Sangiovese Modigliana DOC € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

DREI DONÀ

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

Notturmo Romagna DOC Sangiovese superiore da uve Sangiovese in purezza fermenta in inox e cemento con macerazioni di 2/3 settimane circa, affina 1 anno in grandi botti di Rovere	€ 22,00
Pruno Romagna DOC Sangiovese riserva da uve Sangiovese in purezza fermenta in inox con macerazione di circa 1 mese, matura in Tonneaux e barriques poi affina in bottiglia	€ 38,00
Magnificat Forlì IGT Cabernet Sauvignon da uve Cabernet Sauvignon in purezza fermentazioni in inox con macerazione di circa 20 giorni, matura in barriques per 20 mesi e affina in bottiglia	€ 45,00

FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPIO ALTA (FC)

I Mandorli Romagna DOC Sangiovese superiore da uve Sangiovese in purezza fermenta in cemento per 10 giorni poi viene conservato in cemento e affina in bottiglia	€ 14,00
Tre Rocche Romagna DOC Sangiovese superiore da uve Sangiovese in purezza fermenta in cemento per 15 giorni matura per 5 mesi in grandi botti di Rovere e affina in bottiglia	€ 18,00
Nero di Predappio Forlì IGT rosso da uve Sangiovese 70% e Terrano 30% fermenta in cemento e matura per 9 mesi in barriques e affina in bottiglia	€ 30,00
Vigna del Generale Romagna DOC Sangiovese superiore riserva da uve Sangiovese di Romagna in purezza fermenta in cemento e matura per 2 anni in grandi botti di Rovere e affina in bottiglia	€ 35,00
Selezione Romagna DOC Sangiovese superiore riserva da uve Sangiovese di Romagna in purezza fermenta in caretelli di legno con lieviti indigeni, matura per 40 mesi in una grande botte di Rovere e affina in bottiglia	€ 100,00

FATTORIA ZERBINA FAENZA (RA)

Poggio Vicchio Romagna DOC Sangiovese superiore da uve Sangiovese in purezza affinato in vasca d'acciaio e di cemento	€ 17,00
Torre di Ceparano Romagna DOC Sangiovese superiore riserva da uve Sangiovese 85% Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon 15% affinato in barriques di rovere francese	€ 22,00
Pietramora* Romagna DOC Sangiovese riserva da uve Sangiovese e in alcune annate ancillotta (massimo 3%) affinato in barriques di rovere francese	€ 38,00
Marziano Ravenna Rosso IGT da uve Sangiovese in prevalenza, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, ancillotta fermenta parte in acciaio, parte in Tonneaux, affina in barrique	€ 40,00

FONDO SAN GIUSEPPE

FAENZA (RA)

Cà Bianca Ravenna Sangiovese IGT
da uve Sangiovese in purezza
matura in cemento

€ 28,00

Collanima Ravenna Sangiovese IGT
da uve Albana Nera e Centesimino
fermenta e matura in acciaio

€ 28,00

GIOVANNA MADONIA

BERTINORO (FC)

Tenentino Forlì Sangiovese IGT
da uve Sangiovese 95% e Merlot 5%
fermenta e matura in acciaio

€ 15,00

Fermavento Romagna DOC Sangiovese superiore
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione in acciaio, matura in acciaio e affina in bottiglia

€ 18,00

Ombroso Romagna DOC Sangiovese superiore riserva
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce, matura per 12/15 mesi in Tonneaux per metà nuovi per metà di secondo passaggio poi affina in bottiglia

€ 32,00

Sterpigno Forlì Merlot 2007
da uve Merlot in purezza
fermentazione in acciaio, matura in barriques e affina in bottiglia

€ 32,00

IL PRATELLO

MODIGLIANA (FC)

Morana Forlì Sangiovese IGP
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 25,00

Mantignano Forlì Sangiovese IGP
da uve Sangiovese in purezza
matura in barriques per 36 mesi e affina in bottiglia per 12 mesi

€ 40,00

Badia Rustignolo Forlì Sangiovese IGP
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio e matura in barriques usate per 36 mesi, affina in bottiglia almeno 24 mesi

€ 50,00

IL TEATRO

MODIGLIANA (FC)

Atto II Romagna DOC Sangiovese
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 21,00

LA COLLINA DEL TESORO

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

Nature Romagna DOC Sangiovese superiore € 22,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Vintage Romagna DOC Sangiovese superiore riserva € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio e matura in parte in botte grande e in parte in acciaio, affina in bottiglia

Internazionale senza solfiti aggiunti € 28,00
da uve 40% Sirah, 40% Merlot e 20% Pinot Nero
fermenta e matura in acciaio

Monte Massa Romagna DOC Sangiovese riserva € 35,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio e Tonneaux, matura per 30 mesi in grandi botti di Rovere per poi affinare in bottiglia

Savour Forlì IGT € 38,00
da uve Sangiove 50%, Pinot nero 25% e Cabernet Sauvignon 25%
dopo un appassimento dell'uva del Sangiovese e Cabernet, le uve stesse fermentano separatamente in acciaio.
Il Sangiovese matura 30 mesi in Tonneaux, Cabernet e Pinot Nero maturano in botti grandi, dopo l'assemblamento
affina in bottiglia

LA PANDOLFA

FIUMANA (FC)

Federico Romagna DOC Sangiovese superiore € 15,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in inox e affina per 6 mesi in acciaio e almeno per 2 mesi in bottiglia

LE CALBANE

RICÒ (FC)

Calbanesco Vino Rosso € 23,00
da cloni di Montepulciano insediato in Romagna
15 giorni di macerazione, affina 2 anni in cemento e 1 in bottiglia

LEONE CONTI

FAENZA (RA)

Never Walk Alone Romagna DOC Sangiovese superiore € 17,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio

LA VIA DEL COLLE

COLINELLO (FC)

Lopi rosso Sangiovese Forlì IGT € 14,00
da uve 85% Sangiovese e 15% Sirah
fermenta e matura in cemento

Rosso Tempesta Romagna Sangiovese Modiglian DOP € 23,00
da uve Sirah in purezza
il 50% delle uve fa macerazione carbonica a grappolo intero, il restante vinifica tradizionalmente

LU.VA

MODIGLIANA (FC)

Cucco Rosso Romagna Sangiovese Superiore DOP € 16,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta spontaneamente e matura in acciaio poi affina in bottiglia

Il Carbonato Romagna Sangiovese Modiglianana DOP € 23,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta spontaneamente e matura in acciaio poi affina in bottiglia

MARIA GALASSI

PADERNO DI CESENA (FC)

Smembar Romagna Sangiovese DOC superiore € 16,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

NatoRe Romagna DOC Sangiovese superiore € 21,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

MARTA VALPIANI

CASTROCARO (FC)

Marta Valpiani Rosso Romagna DOC Sangiovese superiore € 17,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e macera in acciaio, matura per 1/3 in botte grande e 2/3 in cemento per 10 mesi, affina in bottiglia

Crete Azzurre Romagna DOP Sangiovese Castrocaro e Terra del Sole € 23,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e macera in acciaio, matura in botte grande per 18 mesi poi in cemento e affina in bottiglia

MENTA & ROSMARINO

MODIGLIANA (FC)

Area 8 Forlì Sangiovese IGP € 27,00
da uve Sangiovese in purezza (grappolo spargolo)
fermenta in acciaio, matura in acciaio e affina in bottiglia

Area 7 Forlì Sangiovese IGP € 20,00
da uve Sangiovese 95% e Cilieggiolo 5%
fermenta in acciaio, matura in inox e affina in bottiglia

MUTILIANA

MODIGLIANA (FC)

Ibbola Romagna Sangiovese DOP Modigliana € 35,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta spontaneamente e macera a lungo, affina in cemento circa 1 anno, fino all'imbottigliamento, affina ulteriormente in bottiglia

Tramazo Romagna Sangiovese DOP Modigliana € 35,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta spontaneamente e macera a lungo, affina in cemento circa 1 anno, fino all'imbottigliamento, affina ulteriormente in bottiglia

Acereta Romagna Sangiovese DOP Modigliana € 35,00
da uve Cabernet Sauvignon in purezza
fermenta spontaneamente e macera a lungo, affina in cemento circa 1 anno, affina ulteriormente in bottiglia

Ecce draco Forlì IGP Pinot Nero € 35,00
da uve Pinot Nero in purezza
fermenta spontaneamente e macera a lungo. Affina in acciaio e cemento ed ulteriormente in bottiglia

NOELIA RICCI

FIUMANA (FC)

Sangiovese Romagna DOC Sangiovese Predappio € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e affina in inox per 6 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia

Godenza Romagna DOC Sangiovese Predappio € 28,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in inox per 6 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia

PAOLO FRANCESCONI

FAENZA (FC)

Limbecca Romagna DOC Sangiovese superiore € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e affina in acciaio

Iadi Romagna DOC Sangiovese riserva € 30,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, affina 12 mesi in barriques

Miniato Colli di Faenza DOC rosso € 27,00
da uve Cabernet Sauvignon in purezza
fermenta in acciaio e affina 12 mesi in barriques

Impavido 2016 Forlì IGT Cabernet Sauvignon € 30,00
da uve Merlot in purezza
fermenta in acciaio e affina 12 mesi in barriques

PIAN DI STANTINO

TREDOZIO (FC)

Buscamara Romagna DOP Sangiovese superiore € 26,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Pian Romagna DOP Sangiovese superiore € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Ridaccio Romagna DOP Sangiovese superiore € 27,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in legno e cemento, affina in bottiglia

PODERI DAL NESPOLI

CUSERCOLI (FC)

Prugneto Romagna DOC Sangiovese superiore € 18,00
da uve Sangiovese in purezza
il 30% del prodotto viene affinato in barriques francesi per 8 mesi

SAN PATRIGNANO

CORIANO (RN)

La Spallata Romagna Sangiovese superiore DOC € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
matura 12 mesi in legno, senza solfiti aggiunti

Ora Romagna Sangiovese superiore DOC € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
matura in botti grandi di rovere per 1 anno, affina in bottiglia

Montepirolò Colli di Rimini DOC Cabernet Sauvignon € 28,00
da uve in prevalenza Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
fermenta in acciaio e affina 12 mesi in barriques di primo e secondo passaggio

STEFANO BERTI

RAVALDINO IN MONTE (FC)

Bartimeo Romagna DOC Sangiovese superiore € 16,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio con macerazione di circa 10 giorni e affina in acciaio

Ravaldo Romagna DOC Sangiovese Predappio € 19,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in inox con macerazione di circa 2 settimane e affina in Tonneaux per 1 anno

Calisto Romagna DOC Sangiovese riserva € 35,00
da uve Sangiovese 90% e Cabernet Sauvignon 10%
fermenta in inox con macerazione di circa 3 settimane e affina in Tonneaux per più di un anno

SADIVINO

PREDAPPIO (FC)

San Joves Romagna Sangiovese Predappio € 18,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in inox e matura in Tonneaux e affina in bottiglia

Solfatara Romagna Sangiovese DOC superiore riserva € 24,00
da uve Sangiovese in purezza
matura in barriques di terzo passaggio e in Tonneaux per poi affinare in bottiglia

Maestroso Romagna Sangiovese DOC riserva Predappio € 30,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in tini di legno tronco conici, matura in Tonneaux e affina in bottiglia

TENUTA DEL GELSO

BERTINORO (FC)

Sangiovese Romagna DOC Sangiovese superiore € 23,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

TENUTA PERTINELLO

CIVITELLA (FC)

- Il Bosco** Romagna Sangiovese DOC € 16,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura in acciaio per 5 mesi e affina in bottiglia
- Pertinello** Romagna Sangiovese superiore € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, cemento e legno, matura in acciaio, cemento e legno per 8 mesi e affina in bottiglia
- Il Sasso** Romagna DOC Sangiovese riserva € 40,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, cemento e legno, matura in legno per 24 mesi e affina in bottiglia
- Pinot Nero** IGT Forlì € 30,00
da uve Pinot Nero in purezza
matura in legno per 8 mesi e affina in bottiglia

TENUTA PICCOLO BRUNELLI

SAN ZENO (FC)

- Il Conte Pietro** Romagna Doc Sangiovese superiore € 17,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e affina in cemento poi matura un anno in bottiglia
- Il Cesco** Romagna DOC Sangiovese Predappio € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in cemento, matura in botte ed affina in cemento e bottiglia

TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (FC)

- Baccareto Rosso** Romagna Sangiovese DOC superiore € 14,00
da uve Sangiovese in purezza
matura in botti d'acciaio
- S-Cètt** Rubicone Sangiovese IGT € 17,00
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, matura 12 mesi in acciaio e affina 8 mesi in bottiglia
- Taibo** Romagna Sangiovese DOC € 16,00
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione e matura spontaneamente in legno e affina in bottiglia
- Sassignolo** Romagna Sangiovese superiore DOP riserva € 25,00
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, lunga macerazione sulle bucce in tini troncoconici, matura per 14 mesi in botti di rovere, 6 mesi in acciaio ed affina 12 mesi in bottiglia
- Centuplo** Centesimino Forlì IGP € 17,00
da uve Centesimino in purezza
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, matura per 12 mesi in acciaio, e affina 12 mesi in bottiglia
- Moro Bendato** Romagna Sangiovese IGP € 17,00
da uve Sangiovese 80%, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, lunga macerazione sulle bucce in tini troncoconici, matura per 12 mesi in botti di rovere, 3 mesi in acciaio ed affina 12 mesi in bottiglia

TREMONTI

IMOLA (BO)

Campo di mezzo Romagna DOC Sangiovese
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in vasche d'acciaio e cemento

€ 15,00

Thea Rosso Romagna DOC Sangiovese Riserva
da uve Sangiovese in purezza
affinato in barriques di media tostatura per 9 mesi

€ 30,00

VIGNA DEI BOSCHI

SOLAROLO (BO)

Poggio Tura Sangiovese Ravenna IGT
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura in Tonneaux esauste per 2 anni e affina in bottiglia

€ 25,00

VIGNA SAN LORENZO DI CAMPIUME

BRISIGHELLA (RA)

Anam Vino Rosso
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio e matura in parte in acciaio e in parte in legno

€ 25,00

Campaglione rosso Vino Rosso
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in acciaio

€ 23,00

Campiume Vino Rosso
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura per 2 anni in botti di rovere da 5hl e affina in bottiglia per 1 anno

€ 35,00

Oudeis Vino Rosso
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura per 3 anni in grandi botti di rovere e affina in bottiglia per 2 anni

€ 35,00

VILLA PAPIANO

MODIGLIANA (FC)

Le Papesse Doc Sangiovese Modigliana
da uve Sangiovese 95% e Balsamina e Negretto al 5%
fermentazione spontanea, matura in cemento per 6 mesi e affina in bottiglia

€ 25,00

I Probi Doc Sangiovese Modigliana riserva
da uve Sangiovese in purezza
fermentazione spontanea, matura in cemento per 12 mesi e botte grande e affina per 1 anno in bottiglia

€ 30,00

Prè Sangiovese di Romagna Superiore Predappio
da uve Sangiovese in purezza
fermenta naturalmente e macera 20 gg, sulle bucce a tino aperto. Matura 8 mesi per metà in legno e per metà in cemento poi almeno 18 mesi in bottiglia

€ 30,00

VILLA VENTI

RONCOFREDDO (FC)

Primo Segno Romagna Doc Sangiovese superiore
da uve Sangiovese 95% e Balsamina e Negretto al 5%
fermenta in acciaio con le bucce, matura in acciaio e affina in bottiglia

€ 22,00

"A" Rubicone IGT rosso
da uve Centesimino in purezza
fermenta e matura in anfora

€ 28,00

ZACCARINI

BERTINORO (FC)

RossoMagenta Romagna DOC Sangiovese superiore
da uve Sangiovese in purezza
affina in acciaio ed è imbottigliato senza filtrazione

€ 17,00

IndacoRosso Sangiovese IGP Forlì 2010
da uve Sangiovese in purezza
affina in acciaio ed è imbottigliato senza filtrazione

€ 20,00

TOSCANA

ANTINORI

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (SI)

Badia a Passignano Chianti Classico DOCG gran selezione € 50,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura per almeno 14 mesi in barrique e affina 16 mesi in bottiglia

Tignanello Toscana IGT € 140,00
da uve Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%
fermentazione in rosso con macerazione di 20 giorni e affinamento in fusti di rovere per 12/14 mesi

Guado al tasso Bolgheri DOC superiore € 130,00
da uve Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

ANTONIO CAMILLO

PIANETTI DI MONTEMERANO (GR)

Ciliegiolo Ciliegiolo Doc Maremma € 20,00
da uve Ciliegiolo in purezza
fermenta e matura in cemento, affina in bottiglia

Morellino Morellino di Scansano DOCG € 20,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in cemento, affina in bottiglia

BUONDONNO

CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Buondonno Rosso Toscana IGT € 22,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in cemento, affina in bottiglia

Chianti Classico Chianti Classico DOCG € 28,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura in botti di Rovere di piccola e media dimensione per 1 anno, affina in cemento poi in bottiglia

CAPANNELLE

GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Chianti classico riserva Chianti classico DOCG riserva € 45,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, affina per circa 10 mesi in grandi tini troncoconici di rovere

Chianti classico gran selezione Toscana IGT € 55,00
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura almeno 12 mesi in grandi tini troncoconici di rovere

Solare* Toscana IGT € 60,00
da uve Sangiovese 90% e Malvasia Nera 10%
vinifica in rosso con macerazione di 20 giorni e matura 24 mesi in legno

50 e 50 Toscana IGT € 140,00
da uve Sangiovese (Capannelle) 50% e Merlot (Avignonesi) 50%
fermentazione in rosso con macerazione di 20 giorni, matura in barriques francesi per 18 mesi

CAPARSA

RADDA IN CHIANTI (SI)

Caparsa Chianti classico DOCG
da uve Sangiovese in purezza
fermenta a matura in cemento per due anni

€ 30,00

Caparsino Chianti classico riserva
da uve Sangiovese in purezza
matura in botti grandi per un anno

€ 50,00

CUNA

CIVETTAIA SALA (AR)

Cuna Toscana Pinot Nero IGT
da uve Pinot Nero
fermenta in tini di legno aperti, maturano in barriques usate per 15/18 mesi

€ 60,00

DUEMANI

CASTELLINA MARITTIMA (PI)

Cifra Costa Toscana IGT
da uve Cabernet Franc
fermentazione in rosso con macerazione di 20 giorni e affinamento in fusti di rovere per 12/14 mesi

€ 45,00

I FABBRI

CASOLE LAMOLE (FI)

Lamole Chianti Classico DOCG
da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in cemento per 12 mesi, affina in bottiglia

€ 27,00

ISTINE

RADDA IN CHIANTI (SI)

Chianti Classico DOCG
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio e cemento con macerazione sulle bucce, matura in bottiglia di Rovere e grandi per 12 mesi, affina in cemento e in bottiglia

€ 25,00

Chianti Classico riserva Le Vigne DOCG
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura 1 anno in botte poi viene selezionata la massa per questa riserva che poi maturerà per altri 12 mesi in grandi botti di Rovere poi verrà assemblata e messo per altri 12 mesi in botte, affina in bottiglia

€ 38,00

Casanova dell'Aia Chianti classico DOCG
da uve Sangiovese in purezza
fermenta in cemento, matura 12 mesi in grandi botti di rovere, affina in bottiglia

LISINI

MONTALCINO (SI)

Rosso di Montalcino DOC
da uve Sangiovese in purezza
matura in acciaio e in botti di rovere di Slavonia

€ 25,00

Brunello di Montalcino DOCG
da uve Sangiovese in purezza
matura in acciaio e in botti di rovere di Slavonia

€ 50,00

MONTE BERNARDI

PANZANO IN CHIANTI (FI)

Retromarcia Chianti Classico DOCG € 20,00

da uve Sangiovese in purezza
fermenta in cemento e acciaio, matura 18 mesi in grandi botti e cemento non rivestito e Tonneaux usati, affina in bottiglia

Monte Bernardi Chianti classico DOCG riserva € 28,00

da uve Sangiovese, Canaiolo
fermenta in cemento e acciaio, matura 18/24 mesi in botti grandi

Sa'etta Chianti classico DOCG riserva € 35,00

da uve Sangiovese in purezza
fermenta in cemento e acciaio, matura 24/30 mesi in botte grande, affina in bottiglia

MONTERAPONI

RADDA IN CHIANTI (SI)

Chianti Classico DOC € 30,00

da uve Sangiovese e Canaiolo
fermenta in cemento senza lieviti aggiunti, nessun controllo della temperatura, affina in botti grandi per 16 mesi e per 1 mese in cemento per poi affinare in bottiglia

Chianti Classico riserva DOCG € 60,00

da uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino
fermenta in cemento, senza lieviti aggiunti, nessun controllo della temperatura, affina in grandi botti di Rovere per 26 mesi e per 3 mesi in cemento, infine affina in bottiglia

PODERE CASACCIA

SCANDICCI (FI)

Priscus Toscana Rosso IGT € 28,00

da uve Sangiovese in purezza
fermenta in acciaio, matura in grandi botti di Rovere francese, affina in bottiglia

Sine Felle Toscana Rosso IGT € 35,00

da uve Sangiovese, Canaiolo e Malvasia Nera
fermenta in acciaio con lunga macerazione sulle bucce, matura in botti di Rovere francese, affina in bottiglia

TIEZZI

MONTALCINO (SI)

Poggio Cerrino Rosso di Montalcino DOC € 28,00

da uve Sangiovese in purezza
fermenta e matura in legno e affina in bottiglia

Vigna soccorso Brunello di Montalcino DOCG € 70,00

da uve Sangiovese in purezza
fermenta in grandi tini di rovere e affina per 44 mesi in grandi botti di rovere

PIEMONTE

CASCINA BOCCACCIO

Nono Rucchein Dolcette d'Alba DOC € 28,00
da uve Dolcetto in purezza
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

Celso Ovada DOCG € 20,00
da uve Dolcetto in purezza
fermenta e matura in acciaio

Celso Ovada vino rosso biologico € 20,00
da uve Dolcetto 90%, Barbera 10%
fermenta e matura in acciaio

CASTELLO DI NEIVE

NEIVE (CN)

Barbera d'Alba € 20,00
da uve Barbera in purezza
fermenta e matura in acciaio

Barbera d'Alba superiore DOCG € 33,00
da uve Barbera in purezza
fermenta in acciaio, matura in botti di rovere

Nebbiolo Langhe DOC Nebbiolo € 28,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta e matura in acciaio

Barbaresco Gallina Barbaresco DOCG Gallina € 55,00
da uve Nebbiolo in purezza
matura in grandi botti di rovere

EMILIO VADA

SERRALUNGA ALBA (CN)

Amaranto Dolcetto d'Alba DOC € 20,00
da uve Dolcetto in purezza
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

Barbera Barbera d'Asti DOC € 20,00
da uve Barbera in purezza
fermenta in cemento e matura per circa 6 mesi in acciaio per poi affinare in bottiglia

GIOVANNI ROSSO

SERRALUNGA ALBA (CN)

Nebbiolo Langhe DOC € 25,00
da uve Nebbiolo
fermenta in cemento e matura in grandi botti di Rovere per alcuni mesi poi affina in bottiglia

Barolo Barolo DOCG € 55,00
da uve Barbera
fermenta in cemento e affina in grandi botti di Tovere per 18/36 mesi in funzione dell'annata e del vigneto di provenienza poi affina in bottiglia

MASSOLINO

SERRALUNGA ALBA (CN)

Barbera Barbera d'Alba DOC € 20,00
da uve Barbera
fermenta in cemento e matura in inox poi affina in bottiglia

Langhe Nebbiolo Langhe Nebbiolo DOC € 25,00
da uve Nebbiolo
fermenta in inox, matura per più di un anno in grandi botti di Rovere e affina in bottiglia

Barolo Barolo DOCG € 50,00
da uve Nebbiolo prodotto in vigneti di Serralunga d'Alba e Castiglione Falletto
fermenta e macera in inox, matura per oltre 30 mesi in botti di Rovere e affina per più di 1 anno in bottiglia

Barolo Parussi Barolo DOCG € 90,00
da uve Nebbiolo, da vigneto Parussi in Serralunga

Barolo Margheria Barolo DOCG € 90,00
da uve Nebbiolo, da vigneto Margheria in Serralunga

Barolo Parafada Barolo DOCG Parafada € 90,00
da uve Nebbiolo, da vigneto Parafada in Serralunga

ODDERO

SERRALUNGA ALBA (CN)

Dolcetto d'Alba Dolcetto d'Alba DOC € 22,00
da uve Dolcetto in purezza
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

Barbera Barbera d'Alba DOC superiore € 29,00
da uve Barbera in purezza
fermenta in cemento e matura in grandi botti di Rovere per 16 mesi e affina in bottiglia

Barbaresco Gallina Barbaresco DOCG € 60,00
da uve Nebbiolo del comune di Neive dal vigneto Gallina
fermenta in acciaio inox e matura per 40 mesi in grandi botti di Rovere, affina in bottiglia

PRODUTTORI DEL BARBARESCO

BARBARESCO (CN)

Nebbiolo Langhe Nebbiolo DOC € 25,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta in cemento con macerazione sulle bucce, matura per 6 mesi e affina in bottiglia

Barbaresco Barbaresco DOCG € 35,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce, matura per 24 mesi e affina in bottiglia

Barbaresco Rabajà Barbaresco DOCG Riserva € 55,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce, matura per 36 mesi in botte e affina in bottiglia

Barbaresco Paje Barbaresco DOCG Riserva € 55,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce, matura per 36 mesi in botte e affina in bottiglia

Barbaresco Pora Barbaresco DOCG Riserva € 55,00
da uve Nebbiolo in purezza
fermenta in acciaio con macerazione sulle bucce, matura per 36 mesi in botte e affina in bottiglia

TRENTINO ALTO ADIGE

CARLOTTO

ORA (BZ)

Schiava Vigneto delle Dolomiti IGT

da uve Schiava in purezza

fermenta e matura in acciaio per affinare in bottiglia

€ 22,00

Lagrein riserva Alto Adige Doc

da uve Lagrein in purezza

affina per 12 mesi in barriques grandi di Rovere

€ 27,00

Pinot Nero Alto Adige Doc

da uve Pinot Nero in purezza

fermenta in acciaio, poi il vino passa in tini di Rovere e successivamente per 12 mesi in grandi botti di Rovere e in barriques, affina infine in bottiglia

€ 34,00

CEO

SALORNO (BZ)

Lagrein Alto Adige DOC

da uve Lagrein in purezza

fermenta e matura in acciaio per affinare in bottiglia

€ 22,00

EUGENIO ROSI

Riflesso Rosi Vallagarina IGT

vino rosato da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Marzemino

fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 20,00

Esegesi

da uve Cabernet Franc e Merlot

affina per 24 mesi in botti di rovere, fermenta in acciaio, legno e cemento e matura per 24 mesi in botti di rovere di diverse capacità

€ 30,00

FORADORI

MEZZALOMBARDO (TN)

Teroldego Vigneto delle Dolomiti IGT Terdoldego

da uve Teroldego in purezza

fermenta con macerazione sulle bucce in cemento, matura in botti di acacia per 12 mesi e affina in bottiglia

€ 25,00

LAGEDER

MAGRÈ (TN)

Lagrein Sùd Tirol Alto Adige DOC

da uve Lagrein in purezza

fermenta matura in acciaio

€ 23,00

Pinot Noir Sùd Tirol Alto Adige DOC

da Pinot Nero in purezza

matura in cemento per 15 mesi

€ 23,00

Löwengang Cabernet Franc

da uve Cabernet Franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot

affina in barriques

€ 47,00

Cor Römigberg Cabernet Sauvignon

da uve Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

affina 18 mesi in piccole botti

€ 55,00

POJER E SANDRI

FAEDO (TN)

Pinot Nero

da uve Pinot nero in purezza
fermentazione e breve invecchiamento in inox e legno

€ 25,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

RONCO SEVERO

PREPOTTO (UD)

Refosco dal Peduncolo rosso DOC Colli orientali del Friuli

da uve Refosco in purezza
affinato 2 anni in botti grandi con le sue fecce nobile, imbottigliato in luna calante senza filtrazione

€ 25,00

Schioppettino DOC Colli orientali del Friuli

da uve Schioppettino in purezza
affinato 30 mesi in botti grandi con le sue fecce nobili, imbottigliato in luna calante senza filtrazione

€ 30,00

SKERK

DUINO - AURISINA (TS)

Terrano IGT Venezia Giulia

da uve Terrano in purezza
fermenta e matura in acciaio

€ 27,00

VENETO

ANTOLINI

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

Ca' Coato Amarone della Valpolicella DOCG Classico

da uve Corvina, Corvinone e Rondinella
matura in botti di Rovere, ciliegio e castagne per 24 mesi poi affina in bottiglia

€ 50,00

Moropio Amarone della Valpolicella DOCG Classico

da uve Corvina, Corvinone, Rondinella Molinata che vengono fatte appassire per 90/120 giorni
le uve appassite vengono pigiate e macerate a freddo per 1 settimana circa, poi vengono fatte alta fermentazione in acciaio con lieviti indigeni, il vino matura in botti di Rovere, Ciliegio, Castano e Gelso per 24 mesi poi affina in bottiglia

€ 45,00

SECONDO MARCO

MAGRÈ (TN)

Valpolicella Valpolicella DOC classico

da uve 70% Corvina, 15% Corvinone, 10% Rondinella e altre uve autoctone
matura in cemento per 6 mesi e affina in bottiglia

€ 28,00

Valpolicella ripasso Valpolicella DOC classico superiore ripasso

da uve 60% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella e altre uve autoctone
dopo essere passato sulle bucce di amarone con macerazione di 10 giorni, invecchia 12 mesi in botti grandi e 6 mesi in Tonneaux, affina in bottiglia

€ 40,00

Amarone della Valpolicella Amarone della Valpolicella DOCG classico

da uve 50% Corvina, 35% Corvinone, 10% Rondinella e altre uve autoctone
macera 45 giorni sulle bucce, invecchia 3 anni e 6 mesi in botti grandi, affina in bottiglia

€ 80,00

VALLE D'AOSTA

ELIO OTTIN

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

Fumin Vallee d'Aoste DOC
da uve Fumin in purezza
fermenta e matura in legno

€ 37,00

Pinot Noir Vallee d'Aoste DOC
da uve Pinot nero in purezza
fermenta e matura in legno

€ 35,00

LOMBARDIA

AR.PE.PE.

SONDRIO (SO)

Rosso di Valtellina Rosso di Valtellina superiore DOC Nebbiolo
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)
fermenta e macera in tini di legno, matura per 6 mesi in grandi botti di Rovere, poi in cemento e affina in bottiglia

€ 25,00

Il Pettiroso Valtellina superiore DOCG Nebbiolo
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)
fermenta e matura in legno e affina in bottiglia

€ 32,00

Sassella - Stella Retica Valtellina superiore DOCG Nebbiolo
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)
fermenta e macera in tini di legno, matura per 18 mesi in grandi botti di Rovere, poi in cemento e affina in bottiglia

€ 40,00

Inferno fiamme antiche Valtellina superiore DOCG Nebbiolo
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)
fermenta e matura in legno e affina in bottiglia

€ 40,00

PASINI SAN GIOVANNI

RAFFA (BS)

Il Valtésesi Riviera del Garda Classico DOP
da uve Gropello in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 18,00

MARCHE

FATTORIA SAN LORENZO

MONTE CAROTTO (AN)

Di Gino rosso Marche rosso IGT
da uve Montepulciano 60% e Sangiovese 40%
fermenta e matura in cemento sui propri lieviti per 12 mesi, poi affina in bottiglia

€ 18,00

UMANI RONCHI

ANCONA (AN)

Pelago Marche Rosso IGT

€ 40,00

UMBRIA

F.LLI LUNELLI IN UMBRIA

BEVAGNA (PE)

Ziggurat Montefalco Rosso DOC

€ 25,00

da uve Sangiovese 70%, 15% Sagrantino e 15% Cabernet e Merlot
fermenta in acciaio, matura per 12 mesi in barriques e Tonneaux, affina in bottiglia

ABRUZZO

DE FERMO

LORETO APRUTINO (PE)

Concrete Vino Rosso

€ 25,00

da uve Montepulciano
fermenta spontaneamente in vasche di cemento e matura in cemento, affina in bottiglia

FONTEFICO

VASTO (CH)

Cocca di casa Montepulciano d'Abruzzo DOC

€ 25,00

da uve Montepulciano in purezza
fermenta in acciaio, matura per il 75% in acciaio per 24 mesi e per il 25% in legno per 18 mesi, una volta assemblato affina 6 mesi in bottiglia

CAMPANIA

AGNANUM

AGNANO (NA)

Sabbia Vulcanica Piediroso Campania IGT

€ 18,00

da uve Piediroso in purezza
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

LE CANTINE DI ENZA

AGNANO (NA)

Padre

€ 45,00

da uve Aglianico in purezza
fermenta in acciaio, matura 12 mesi in botti grandi di castagno e 12 mesi in botti piccole di rovere esausto
affina in bottiglia senza solfiti aggiunti

Passione

€ 25,00

da uve Aglianico in purezza
fermenta in acciaio, affina in grandi botti di Castagno per 12 mesi, affina in bottiglia con 0 solfiti aggiunti

PIETRACUPA

MONTEFREDANE (AV)

Taurasi Taurasi DOCG

€ 45,00

da uve Aglianico in purezza
matura per 2 anni in grandi botti di rovere

PUGLIA

L'ARCHETIPO

CASTELLANETA (TA)

Rosato di Primitivo Salento IGP € 22,00
da uve Primitivo in purezza
fermenta e matura in acciaio per 6 mesi poi affina in bottiglia

Primitivo Salento IGP € 26,00
da uve Primitivo in purezza
fermenta in acciaio, matura sempre in acciaio per 18 mesi, poi in grandi botti di legno per altri 18 mesi e affina ulteriori 6 mesi in bottiglia

Mistico Salento IGP € 32,00
da uve Primitivo in purezza
fermenta e matura in acciaio per 18 mesi, per ulteriori 24 mesi in grandi botti di legno, affina almeno 8 mesi in bottiglia

SICILIA

FEDERICO GRAZIANI

CASTELLANETA (TA)

Etna Rosso Etna Rosso DOC € 30,00
da uve Nerello mascarese e Nerello cappuccio
fermenta e matura in acciaio per 12 mesi, affina in bottiglia

Rosso di Mezzo Etna Rosso DOC € 60,00
da uve Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Alicante e Francisi
fermenta e matura in acciaio per 24 mesi, affina in bottiglia

Profumo di Vulcano Etna Rosso DOC € 60,00
da uve Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Alicante e Francisi
fermenta in tini aperti, matura in Tonneaux di primo e secondo passaggio per 24 mesi, affina in bottiglia

MARABINO

SIRACUSA (SR)

Rosso di Contrada Terre siciliane IGT rosso € 22,00
da uve Nero d'Avola in purezza
fermenta e matura in acciaio per 1 anno, affina in bottiglia

BACCA BIANCA

ROMAGNA

ANCARANI

ORIOLO DEI FICHI (RA)

Per La Gioia Vino bianco € 18,00
da uve albana in purezza
vinificato in cemento e affina in cemento e bottiglia

Santa Lusa Vino bianco € 25,00
da uve Albana in purezza
fermentazione in acciaio, macera sull bucce per 6 giorni, affina per 4 mesi in acciaio e per altri 4 in bottiglia

Signore Ravenna Famoso IGT € 20,00
da uve Famoso in purezza
affina in cemento e in bottiglia

Indigeno Ravenna IGT Trebbiano frizzante € 18,00
da uve Trebbiano in purezza
rifermentato in bottiglia sui propri lieviti

BRAGAGNI

BRISIGHELLA (RA)

Barbagianna Vino Bianco € 15,00
da uve da uve Albana e Trebbiano
matura in acciaio

Rio Bagno bianco Vino bianco € 18,00
da uve Albana e Famoso
matura in acciaio

Rigogolo Albana di Romagna DOCG € 45,00
da uve Albana in purezza
matura in acciaio

CÀ DI SOPRA

MARZENO (RA)

Uait Bianco Ravenna IGT € 17,00
da uve Pinot Bianco in purezza
fermenta in acciaio, matura 6 mesi in cemento e affina in bottiglia

Sandrona Vino bianco € 20,00
da uve Albana in purezza
fermenta in acciaio, il 20% macera sulle sue bucce, matura in cemento per 6 mesi, affina in bottiglia

CANTINA SAN BIAGIO VECCHIO

SANTA LUCIA (RA)

SabbiaGialla Albana DOCG secca € 25,00
da uve Albana in purezza
fermenta in acciaio, affina in cemento per 4 mesi e per altri 4 in bottiglia

CASSETTA DEI FRATI

MODIGLIANA (FC)

Fragelso Colli Romagna centrale Trebbiano DOC
da uve Trebbiano in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 25,00

CASTELLUCCIO

MODIGLIANA (FC)

Sottovento Modigliana Bianco
da uve 60% Trebbiano e 40% Sauvignon Blanc
fermenta sulle fecce fini per 9 mesi, matura in barrique usate e affina in bottiglia

€ 35,00

Lunaria Sauvignon Blanc IGT Forlì
da uve Sauvignon Blanc in purezza
fermenta e matura in acciaio con le sue fecce piu' nobili, affina in bottiglia

€ 22,00

CORTE SAN RUFFILLO

DOVADOLA (FC)

Lilly Forlì IGP
da uve Pinot Bianco e Chardonnay
fermenta in acciaio

€ 19,00

Fritz Forlì IGP
da uve Chardonnay in purezza
rifermentato in bottiglia sui propri lieviti

€ 19,00

FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPIO ALTA (FC)

Trebbiano Forlì IGT Trebbiano
da uve Trebbiano della Fiamma in purezza
appassimento di una parte delle uva poi fermentazioni in legno ed in acciaio, matura in acciaio ed in legno, affina in bottiglia

€ 18,00

FATTORIA MONTICINO ROSSO

IMOLA (BO)

Codronchio Albana Romagna DOCG Secco
da uve Albana in purezza
ottenuto da vendemmia tardiva in presenza di botrytis e matura in acciaio

€ 24,00

FATTORIA ZERBINA

MARZENO (RA)

Bianco Ceparano Albana Romagna DOCG Secco
da uve Albana in purezza
vinifica e fermenta in acciaio per 18/20 giorni, affina in cemento con le fecce nobili per 6 mesi

€ 18,00

Tergeno Ravenna IGT
da uve Albana in purezza
Vendemmia tardiva con piccola percentuale di uva attaccata da muffa nobile, fermenta e affina in acciaio

€ 25,00

FONDO SAN GIUSEPPE

MODIGLIANA (RA)

Tèra Ravenna bianco IGT € 28,00
da uve Trebbiano in purezza
matura in cemento

Ciarla Ravenna bianco IGT € 28,00
da uve Riesling in purezza
matura il 50% 6 mesi in Tonneaux non tostata e il restante 50% in acciaio

Fiorile Ravenna bianco IGT € 28,00
da uve Albana in purezza
matura 6 mesi in Tonneaux non tostate e 6 mesi in acciaio

Esor Ravenna bianco IGT € 28,00
da uve Chardonnay 80% e Malbo 20%
matura 6 mesi in Tonneaux non tostate e 6 mesi in acciaio

Rondinera Ravenna bianco IGT € 28,00
da uve Chardonnay 80% e Malbo 20%
matura 6 mesi in Tonneaux non tostate e 6 mesi in acciaio

GIOVANNA MADONIA

BERTINORO (FC)

Neblina Romagna Albana DOCG secco € 18,00
da uve Marsanne in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

IL PRATELLO

MODIGLIANA (FC)

Le Campore Bianco Forlì IGP € 27,00
da uve Sauvignon Blanc e Chardonnay
fermenta in acciaio con macerazione 50 giorni sulle bucce, affina in barriques usate per 12 mesi, affina in bottiglia almeno 12 mesi

IL TEATRO

MODIGLIANA (FC)

I Vespri Forlì IGT Bianco € 23,00
da uve Trebbiano 90%, Sauvignon 10%
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

LA PANDOLFA

FIUMANA (FC)

Battista Rubicone IGT € 15,00
da uve Chardonnay in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

LA COLLINA DEL TESORO

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

Tradition Forlì IGT Bianco € 27,00
da uve Chardonnay, Trebbiano e Moscato
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

LA VIA DEL COLLE

COLINELLO (BERTINORO)

Si Rocco Vino bianco

da uve Bombino bianco (Pagadebit) in purezza
fermenta e matura in anfora sulle proprie bucce

€ 18,00

Ultra Bianco Forlì IGT

da uve Albana in purezza
fermenta e matura in anfora sulle proprie bucce

€ 18,00

LEONE CONTI

FAENZA (RA)

Duit Trebbiano IGP

da uve Trebbiano in purezza
matura 11 mesi su lieviti e fecce fini

€ 18,00

Progetto 1 Albana di Romagna DOCG

da uve Albana in purezza
matura 6 mesi in acciaio

€ 22,00

MARIA GALASSI

CESENA (FC)

La Sgnòra Albana Romagna DOCG secco

da uve Albana in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 16,00

MARTA VALPIANI

CASTROCARO (FC)

Madonna dei Fiori Albana DOCG

da uve Albana in purezza
matura in acciaio

€ 22,00

MENTA & ROSMARINO

MODIGLIANA (FC)

Area 18 Vino Frizzante bianco

da uve Trebbiano 60%, Albana 30% e Moscato 10%
rifermentato in bottiglia sui suoi lieviti

€ 18,00

MUTILIANA

MODIGLIANA (FC)

Ecce Draco bianco Forlì IGP Trebbiano

da uve Trebbiano e Chardonnay
fermenta spontaneamente in acciaio e matura sempre in acciaio ed in Tonneaux, poi affina in bottiglia

€ 35,00

NOELIA RICCI

FIUMANA (FC)

Brò Bianco Forlì IGT

da uve Trebbiano 93% e 7% blend aziendale
fermenta in inox e affina sempre in inox per 2 mesi

€ 20,00

PAOLO FRANCESCONI

FAENZA (RA)

Luna Nuova Vino bianco € 20,00
da uve Trebbiano in purezza
fermenta e matura in acciaio

Arcaica Vino bianco € 25,00
da uve Albana in purezza
macerata sulle bucce

Vite in fiore Vino bianco € 23,00
da uve Albana in purezza
vinificata e maturata in acciaio inox, affina in bottiglia

PICCOLO BRUNELLI

SAN ZENO (FC)

Anna Forlì IGT Bianco € 20,00
da uve 80% Chardonnay e Riesling 20%
vinificato e matura in acciaio inox, affina in bottiglia

STEFANO BERTI

RAVALDINO IN MONTE (FC)

Rossetto Vino Frizzante Rosato € 18,00
da uve Sangiovese in purezza
vinificato in bianco, si aggiunge mosto per la presa di spuma
vinifica in anfora georgiana per circa 3 mesi, senza lieviti aggiunti e senza controllo di temperatura

TENUTA DEL GELSO

BERTINORO (FC)

Albana Romagna Albana DOCG secco € 18,00
da uve Albana in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

TENUTA PERTINELLO

CIVITELLA (FC)

Il Sole Vino bianco € 30,00
da uve Albana in purezza
fermenta spontaneamente in barrique. Matura prima in legno poi in acciaio per circa 10 mesi poi affina in bottiglia

TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (FC)

Baccareto Bianco Rubicone Famoso IGT € 13,00
da uve Famoso in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Albarara Romagna Albana secco DOCG € 18,00
da uve Albana in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Paride Romagna Albana secco DOCG € 32,00
da uve Albana in purezza
vinificato in anfora con lunga macerazione sulle proprie bucce

TREMONTI

IMOLA (BO)

Doppio Bianco Pignoletto DOC frizzante da uve Pignoletto in purezza	€ 15,00
Vigna Rocca Romagna DOCG Albana Secco da uve Albana in purezza fermenta in acciaio con un breve contatto con le bucce e affina in acciaio	€ 15,00
Thea Bianco Colli di Imola Bianco DOC blend di uve bianche aziendali vinifica e matura totalmente in acciaio	€ 24,00
Salcerella Rubicone IGP da uve Sauvignon in purezza fermenta e matura in acciaio	€ 25,00
Piuttosto Rubicone IGP Trebbiano da uve Trebbiano in purezza macerato con le proprie bucce, vinifica e matura totalmente in acciaio	€ 23,00
Vitalba Romagna DOCG Secco da uve Albana secca in purezza fermenta e matura in anfora, affina in bottiglia	€ 28,00

VALLE DELLE LEPRI

CORIANDOLO (RN)

Pesca Bianca Rubicone IGP da uve Grechetto gentile (Rebola) fermenta spontaneamente e matura parte in cemento e parte in legno (Tonneaux) per circa 10 mesi poi affina in bottiglia	€ 18,00
Eugale Romagna DOP Pagadebit da uve Pagadebit (Bombino bianco) fermenta spontaneamente e matura in Tonneaux per circa 10 mesi poi affina in bottiglia	€ 18,00

VIGNE DI SAN LORENZO IN CAMPIUME

BRISIGHEL-

LA (RA)

Anam Vino Bianco da uve Trebbiano in purezza fermenta in acciaio, 5 giorni di macerazione sulle bucce e affina in acciaio	€ 25,00
Anam Vino Rosato da uve Sangiovese in purezza vinificato in rosa, fermenta e matura in acciaio	€ 25,00
Campaglione bianco Vino bianco da uve Trebbiano in purezza fermenta e affina in acciaio con 5 giorni di macerazione sulle bucce, affina in bottiglia	€ 22,00

VIGNA DEI BOSCHI

SOLAROLO (BO)

MonteRe Ravenna bianco IGT da uve Albana in purezza fermenta in acciaio, matura 2 anni in Tonneaux, affina in bottiglia	€ 23,00
Persefone Ravenna bianco IGT da uve Albana in purezza fermenta in anfora da 3 a 6 mesi con il 20% delle bucce, matura qualche mese in Tonneaux, affina in bottiglia	€ 26,00
Borgo Casale Ravenna bianco IGT da uve Sauvignon in purezza fermenta in acciaio, matura 2 anni in Tonneaux, affina in bottiglia	€ 23,00
16 Anime Ravenna bianco IGT da uve Riesling in purezza fermenta e matura in acciaio	€ 20,00

VILLA PAPIANO

MODIGLIANA (RA)

Terra! Albana IGT Sillaro da uve Albana in purezza fermentazione spontanea in anfora di terracotta, matura 6 mesi sulle bucce in anfora e affina in bottiglia	€ 25,00
Strada Corniolo Trebbiano IGT Forlì da uve Trebbiano Romagnolo in purezza fermentazione sui lieviti indigeni, matura in cemento sulle fecce fini e affina in bottiglia	€ 25,00

TOSCANA

ANTONIO CAMILLO

PIANETTI DI MONTEMERANO (GR)

Vermentino Toscana IGT
da uve Vermentino in purezza
fermenta e matura in cemento, affina in bottiglia

€ 18,00

TRENTINO ALTO ADIGE

ABBAZIA DI NOVACELLA

NOVACELLA (BZ)

Sylvaner Sylvaner DOC
da uve Sylvaner dell'Alto Adige
vinifica e matura in acciaio

€ 22,00

Kerner Kerner DOC
da uve Kerner dell'Alto Adige
vinifica e matura in acciaio

€ 22,00

CEO

SALORNO (BZ)

Rùlander Sud Tirol Alto Adige DOC
da uve Pinot Grigio
fermenta e matura in acciaio per 8 mesi poi affina in bottiglia

€ 23,00

EUGENIO ROSI

MEZZOLOMBARDO (TN)

Anisos Vallagarina IGT bianco
da uve Chardonnay, Nosiola e Pinot nero
fermenta in acciaio, matura in Tonneaux usate, affina in bottiglia

€ 35,00

FORADORI

MEZZOLOMBARDO (TN)

Fontana Santa Vigneto delle Dolomiti IGT Manzoni bianco
da uve Manzoni in purezza
fermenta con macerazione sulle bucce in cemento, matura in botti di acacia per 12 mesi e affina in bottiglia

€ 25,00

LAGEDER

MAGRÈ (TN)

Pinot Bianco Alto Adige DOC
da uve Pinot Bianco
fermentazione controllata in acciaio, affina sulle fecce fini per 4 mesi

€ 24,00

Sauvignon Blanc Alto Adige DOC
da uve Sauvignon Blanc
fermentazione controllata in acciaio, affina sulle fecce fini per 4 mesi

€ 24,00

Löwengang Alto Adige DOC
da uve Chardonnay in purezza
fermentazione del mosto in barriques e affina in botte sulle fecce fini

€ 40,00

POJER E SANDRI

FAEDO (TN)

Traminer aromatico Dolomiti IGT
da uve Traminer
matura in acciaio

€ 25,00

Palai Vigneti delle Dolomiti IGT
da uve Müller Thurgau in purezza
matura in acciaio

€ 23,00

Besler Blank Dolomiti IGT
da Uve Riesling Renano e propri eredi: Müller Thurgau, Kerner, Manzoni
le uve sono raccolte a maturazione avanzata, matura in acciaio

€ 25,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

DORO PRINCIC

OSLAVIA (GO)

Ribolla gialla Collio DOC
da uve Ribolla gialla in purezza
fermenta e matura per 6 mesi in acciaio

€ 30,00

LIVIO FELLUGA

CORMONS (GO)

Pinot Grigio DOC
da uve Pinot Grigio in purezza
matura in acciaio

€ 30,00

Ribolla Gialla DOC
da uve Ribolla Gialla
matura in acciaio

€ 30,00

SKERK PREPOTTO (UD)

Vitoska IGT Venezia Giulia
da uve Vitoska in purezza
matura in acciaio

€ 27,00

RONCO SEVERO

PREPOTTO (UD)

Pinot Grigio IGT Venezia Giulia
da uve Pinot Grigio
matura 20 mesi in botte grande sulle sue fecce nobili, imbottigliato in luna calante senza filtrazione

€ 25,00

Ribolla Gialla IGT delle Venezie
da uve Ribolla gialla
matura in botti grandi per 11 mesi sulle sue fecce nobili, più altri 12 mesi nelle medesime botti
imbottigliato in luna calante senza filtrazione

€ 27,00

Friulano Friulano DOC
da uve Friulano
fermenta con lieviti indigeni in tini troncoconici, matura in botti di Rovere e di Sequoia da 30 hl per 11 mesi con le
fecce nobili poi altri 12 mesi senza, affina in bottiglia

€ 35,00

PIEMONTE

ETTORE GERMANO

CERRETTA (CN)

Riesling Herzu Langhe Riesling DOC
da uve Riesling Renano in purezza
fermenta e matura in acciaio inox e affina in bottiglia

€ 27,00

GIOVANNI ROSSO

SERRALUNGA ALBA (CN)

Arneis Roero Arneis DOCG
da uve Arneis in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 19,00

MASSOLINO

SERRALUNGA ALBA (CN)

Riesling Langhe Riesling DOC
da uve Riesling in purezza
fermenta in acciaio dove matura poi per 10 mesi con le fecce fini, affina in bottiglia

€ 25,00

VALLE D'AOSTA

ELIO OTTIN

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP
da uve Petit Arvine in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 28,00

LES CRÊTES

AYMAVILLES (AO)

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP
da uve Petit Arvine in purezza
fermenta in inox poi matura sui lieviti per 2 mesi in acciaio e affina in bottiglia

€ 25,00

Chardonnay Valle d'Aosta DOP
da uve Chardonnay in purezza
fermenta in acciaio, matura per 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili con batonages continui e affina in bottiglia

€ 25,00

Chardonnay cuvee bois Valle d'Aosta DOP
da uve Chardonnay in purezza
fermenta in acciaio, matura per 2 mesi in acciaio sulle fecce nobili con batonages continui e affina in bottiglia

€ 55,00

VENETO

PASINI SAN GIOVANNI

RAFFA (BS)

Il Lugana Lugana DOC
da uve Turbiana in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 18,00

SUAVIA

FITTÀ (VR)

Soave classico Soave DOC
da uve Garganega in purezza
fermenta a matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 16,00

Monticarbonare Soave DOC € 25,00
da uve Garganega in purezza
fermenta e matura in acciaio per 15 mesi

UMBRIA

ANNESANTI

ARRONE (TR)

Colle Fregiara Bianco dell'Umbria IGT
da uve Trebbiano in purezza
vinificato in anfore di terracotta senza controllo della temperatura, matura 10 mesi in anfora con le bucce e 3 mesi in damigiane, poi affina in bottiglia

€ 28,00

Acqua della Serpa Bianco dell'Umbria IGT
da uve Grechetto, Malvasia, Martone, Pecorino e Trebbiano
vinificato in anfore di terracotta, matura 10 mesi in anfora con le bucce e 3 mesi in damigiane, poi affina in bottiglia

€ 28,00

LOMBARDIA

VNA

TORRAZZA COSTE (PV)

N° 1 Vino Bianco
da uve Cortese in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 25,00

MARCHE

FATTORIA SAN LORENZO

MONTE CAROTTO (AN)

Di Gino bianco Marche IGT Bianco
da uve Verdicchio in purezza
fermenta e matura in cemento sui propri lieviti per 6 mesi, poi affina in bottiglia

€ 18,00

Le oche Marche IGT Bianco
da uve Verdicchio in purezza
fermenta e matura in cemento sui propri lieviti per 12 mesi, poi affina in bottiglia

€ 22,00

PIEVALTA

MAIOLATI SPONTINI (AN)

Dominè Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico superiore
da uve Verdicchio in purezza
fermenta e matura in inox e botte grande per 10 mesi, affina in bottiglia

€ 22,00

ABRUZZO

DE FERMO

LORETINO APRUTINO (PE)

Don Carlino Pecorino Colline Pescaresi IGT € 25,00
da uve Pecorino in purezza
fermenta in cemento e in botti di Rovere, con lieviti indigeni, matura 10 mesi tra Tonneaux, botti grandi di Rovere e cemento, affina in bottiglia

CAPRERA

PIETRANICO (PE)

Fortuna Trebbiano d'Abruzzo DOC € 25,00
da uve Trebbiano d'Abruzzo 85%, Passerina 15%
fermenta e matura in inox, affina in bottiglia

FONTEFICO

VASTO (CH)

La Canaglia Abruzzo DOC Pecorino superiore € 23,00
da uve Pecorino in purezza
fermenta e matura in inox per 9 mesi, affina 3 mesi in bottiglia

Porta rispetto Trebbiano d'Abruzzo DOC superiore € 26,00
da uve Trebbiano d'Abruzzo in purezza
fermenta e matura in acciaio per 12 mesi, affina 3 mesi in bottiglia

CAMPANIA

AGNANUM

AGNANO (NA)

Sabbia vulcanica Falanghina Campania IGT € 20,00
da uve Falanghina 85% e Catalanesca, Moscato, Gelsomina, Caprettina e Biancolella
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

GIOVANNI IANNUCCI

GUARDIA SAN FRAMONDI (BN)

Campo di Mandria Beneventano IGP € 25,00
da uve Falanghina in purezza
fermenta in inox e affina in acciaio in botti di Rovere per 1 anno, poi in bottiglia

PIETRACUPA

AGNANO (NA)

Fiano Fiano IGT € 30,00
da uve Fiano in purezza
fermenta e matura in acciaio sulle fecce fini, affina in bottiglia

Greco Greco IGT € 30,00
da uve Greco in purezza
fermenta a matura in acciaio, affina in bottiglia

ZAMPAGLIONE

CALITRI (AV)

Don Chisciotte Fiano Igr Campania € 27,00
da uve Fiano in purezza
fermenta acciaio con lunga macerazione sulle bucce

SICILIA

FEDERICO GRAZIANI

MARSALA (TP)

Mareneve Etna Bianco DOC

€ 25,00

da uve Riesling renano, Carricante, Gewurstraminer, Chenin blanc e Grecanico
fermenta e matura in acciaio per 12 mesi, affina in bottiglia

MARCO DE BARTOLI

MARSALA (TP)

Vigna Verde Grillo Sicilia DOC

€ 25,00

da uve Grillo in purezza
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

Grappoli del Grillo Grillo Sicilia DOC

€ 37,00

da uve Grillo in purezza
fermenta in acciaio poi in fusti di rovere, matura 12 mesi in fusti di rovere, affina in bottiglia

Pietranera Zibibbo terre siciliane IGP

da uve Zibibbo in purezza
fermenta e matura 9 mesi in vasche d'acciaio

Solevento Bianco terre siciliane IGP

da uve Zibibbo e Grillo
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

PASSITI E VINI LIQUOROSI

ROMAGNA

bottiglia

FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPPIO ALTA (FC)

Passolo

da uve Albana e Trebbiano

appassimento delle uve di 2 mesi in graticci, fermentazione e maturazione in piccole botti di Rovere

€ 6,00 € 35,00

LA ZERBINA

FAENZA (RA)

Scacco Matto 2016 Romagna DOCG Albana passito

da uve Albana in purezza

appassimento con muffa nobile, affinato in barrique di rovere francese

€ 10,00 € 60,00

Arrocco 2019 Romagna DOCG Albana passito

da uve Albana in purezza

appassimento con muffa nobile, affinato in barrique di rovere francese

€ 7,00 € 45,00

LA VIA DEL COLLE

FAENZA (RA)

Cuor Oro Romagna DOCG Albana passito

da uve Albana in purezza

appassimento sui graticci e maturano in barrique di legno rigenerate per 2 o 3 anni, affina in bottiglia

€ 5,00 € 25,00

LEONE CONTI

SANTA LUCIA (RA)

Oro et Laboro Passito di Albana di Romagna DOCG

da uve Albana in purezza

vino da uve stramature nianche

€ 5,00 € 30,00

TREMONTI

MODIGLIANA (FC)

Casa Lola Albana dolce

da uve Albana in purezza

€ 3,50 € 15,00

TRENTINO ALTO ADIGE

POJER E SANDRI

FAEDO (TN)

Merlino Dolomiti

da uve Lagrein, aggiunto al loro brandy, ottenuto da uve Schiava e lagarino

€ 7,00 € 40,00

Essenzia Dolomiti

da uve provenienti da vitigni

€ 7,00 € 35,00

SICILIA

DONNA FUGATA

TRAPANI (TR)

Ben Rye

da uve Zibibbo

fermenta in acciaio, in vasca 8 mesi e affina 12 mesi in bottiglia

€ 10,00 € 95,00

MARCO DE BARTOLI

CONTRADA BUKKURAM - ISOLA DI PANTELLERIA

Bukkuram Sole ad Agosto Passito di Pantelleria DOC

da uve Zibibbo in purezza

appassimento con muffa nobile, affinato in barrique di rovere francese

€ 10,00 € 70,00

Vigna La miccia Marsala superiore Ore semisecco riserva 2017 DOC

da uve Grillo in purezza

matura in fusti di rovere

€ 8,00 € 40,00

CONTRADA SAMPERI, MARSALA (TP)

Vecchio Samperi Vino perpetuo

da uve Grillo in purezza

fermenta e matura, invecchiamento in fusti di rovere e castagno per almeno 15 anni, con aggiunta di una percentuale di vino giovane, utilizzando il tradizionale metodo perpetuo o Solera

€ 10,00 € 70,00