

# BOLLICINE

## CHAMPAGNE

### DOM PERIGNON

CHAMPAGNE

**Dom Perignon Vintage millesimato** Champagne Brut  
da uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

€ 260,00

### KRUG

CHAMPAGNE

**Gran Cuveè** Champagne Brut  
da uve Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

€ 270,00

### FLEURY

CHAMPAGNE

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

€ 60,00

### 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

€ 110,00

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

€ 110,00

### TARLANT

CHAMPAGNE

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

€ 70,00

## LOMBARDIA

### BARONE PIZZINI

ERBUSCO (BS)

**Animante** Franciacorta Extra Brut DOCG € 35,00  
da uve Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 3% e Erbammat 3%  
tiraggio Aprile 2019, sboccatura Ottobre 2020, da 20 a 30 mesi sui lieviti

**Brut Nature** Franciacorta brut nature DOCG € 40,00  
da uve Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%  
tiraggio 2017, sboccatura 2020, da 30 a 40 mesi sui lieviti

### CA' DEL BOSCO

ERBUSCO (BS)

**Prestige** Franciacorta Extra Brut DOCG € 38,00  
da uve Chardonnay 80%, Pinot Noir 14% e Pinot Bianco 4%  
2 anni sui lieviti, sboccatura primavera 2020

**Satèn Vintage Collection** Franciacorta Brut Satèn DOCG € 60,00  
da uve Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%  
sboccatura primavera 2020, fermenta in piccoli botte di Rovere

**Dosaggio Zero Vintage Collection** Franciacorta DOCG € 60,00  
da uve Chardonnay 65%, Pinot Nero 22% e Pinot Bianco 13%  
sboccatura autunno 2020, fermenta in piccoli botte di Rovere

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

### CA' DEL VENT

CAMPIANI DI CELLATICA (BS)

**Sogno** VSQ Brut Blanc de Blanc pas operè € 60,00  
da uve Chardonnay in purezza  
48 mesi sui lieviti, sboccatura 2019

**Memoria** VSQ Brut pas operè € 60,00  
da uve Pinot Nero 57% e Chardonnay 43%  
48 mesi sui lieviti, sboccatura 2019

### CHERUBINI

BRESCIA (BS)

**Sui generis** Blanc brut nature dosaggio zero € 45,00  
da uve Chardonnay in purezza  
36 mesi sui lieviti, sboccatura dicembre 2020

**Levis** Rose' nature dosaggio zero € 45,00  
da uve Pinot Nero in purezza  
48 mesi sui lieviti, sboccatura inverno 2019

## MOSNEL

ERBUSCO (BS)

**Mosnel Brut** Franciacorta Brut DOCG € 29,00

da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
tiraggio 2017, sboccatura 2020, 24 mesi sui lieviti

**Mosnel Brut Satèn** Franciacorta Brut Satèn DOCG € 40,00

da uve Chardonnay in purezza  
tiraggio 2017, sboccatura 2020, da 36 mesi sui lieviti

**Mosnel Pas Dosè** Franciacorta Pas Dosè DOCG € 35,00

da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
tiraggio 2016, sboccatura 2020, almeno 30 mesi sui lieviti

## UBERTI

ERBUSCO (BS)

**Francesco 1°** Franciacorta Brut € 35,00

da uve Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%  
tiraggio Aprile 2018, degorgiato 2020, oltre 30 mesi sui lieviti

**Magnificentia** Franciacorta Brut Satèn € 48,00

da uve Chardonnay in purezza  
degorgiato nel 2020, oltre 40 mesi sui lieviti

## TRENTINO ALTO ADIGE

### ARUNDA

MALTINA (BZ)

**Brut** Alto Adige DOP € 30,00

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

**Extra Brut Blanc de Blancs** Alto Adige DOP € 35,00

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

### CAVIT

REVINA (TN)

**Altemasi** Trento DOC € 30,00

da uve Chardonnay in purezza  
sboccatura 2020

**Altemasi** Trento DOC Rosè riserva € 45,00

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

**Altemasi** Trento DOC Blanc de Noir € 40,00

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

## FERRARI

TRENTO (TN)

<b>Brut Perlè millesimato</b> Trento DOC da uve Chardonnay in purezza 50 mesi sui lieviti, sboccatura 2020	€ 45,00
<b>Perlè Bianco Brut riserva millesimato</b> Trento DOC da uve Chardonnay in purezza 7 anni sui lieviti, sboccatura 2020	€ 55,00
<b>Perlè Nero ExtraBrut riserva millesimato</b> Trento DOC da uve Pinot Nero in purezza 6 anni sui lieviti, sboccatura 2020	€ 85,00
<b>Perlè Zero Cuveè Brut nature</b> Trento DOC da uve Chardonnay in purezza di diversi millesimi tiraggio 2012, sboccatura 2019	€ 75,00
<b>Perlè Rosè Brut riserva millesimato</b> Trento DOC da uve Pinot Nero e Chardonnay in purezza 50 mesi sui lieviti, sboccatura 2020	€ 50,00

## POJER E SANDRI

FAEDO (TN)

<b>Rosè Brut metodo Classico</b> Trento DOC da uve Chardonnay e Pinot Nero 18/24 mesi sui lieviti	€ 32,00
<b>Molinar Extrabrut</b> Trento DOC da uve Pinot Meunier 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2020	€ 60,00
<b>Zero Infinito BIO</b> da uve Solaris un vino ancestrale a ZERO impatto chimico, sia in campagna che in cantina	€ 25,00

## MASO MARTIS

TRENTO (TN)

<b>Maso Martis Brut</b> Trento DOC da uve Chardonnay Blanc de Blanc sboccatura 2020	€ 30,00
<b>Maso Martis Brut Riserva</b> Trento DOC da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021	€ 45,00
<b>Dosaggio Zero Brut Riserva millesimato</b> Trento DOC da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% 36 mesi sui lieviti, sboccatura 2021	€ 45,00
<b>Madama Martis Brut Riserva Vintage</b> Trento DOC da uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 25% e Pinot Meunier 5% 9 anni sui lieviti, sboccatura 2020	€ 95,00

## PIEMONTE

### APECA

ALBA (CN)

**Euforia** Piemonte DOC Chardonnay  
da uve Chardonnay in purezza  
metodo Charmat lungo

€ 23,00

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

€ 32,00

### ETTORE GERMANO

CERRETTA (CN)

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

€ 32,00

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

€ 40,00

## VALLE D'AOSTA

### LES CRÈTES

AYMAVILLES (AO)

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

€ 35,00

## VENETO

### BELE CASEL

CAERANO SAN MARO (TV)

**Asolo Prosecco Superiore** Extradry DOCG  
da uve Glera in purezza

€ 18,00

**Asolo Prosecco Superiore** Extrabrut DOCG  
da uve Glera in purezza

€ 18,00

**Asolo Prosecco Frizzante colfondo 2018** Vino colfondo frizzante DOCG  
da uve Glera, Marzemima bianca, Rabbiosa e Perera e Bianchetta Trevigiana  
non filtrato, rifermentato in bottiglia

€ 18,00

### SOLIGO

PIEVE DI SOLIGO (TV)

**Soligo** Prosecco extradry DOC  
da uve Glera in purezza

€ 16,00

# ROMAGNA

## FATTORIA MONTICINO ROSSO

IMOLA (BO)

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

€ 27,00

## LA COLLINA DEL TESORO

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

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

€ 35,00

## LEONE CONTI

SANTA LUCIA (RA)

**Resiliente** Metodo classico dosaggio zero Blanc de blanc  
da uve Famoso in purezza  
sboccatura estate 2020

€ 27,00

**Resiliente rosato Brut** Spumante Metodo classico rosato  
da uve Sangiovese e Centesimino  
sboccatura primavera 2020

€ 27,00

## PERTINELLO

GALEATA (FC)

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

€ 30,00

## TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (CE)

**Santa Lucia Blanc de Noir** Metodo classico dosaggio zero Blanc de noir  
da uve Sangiovese in purezza

€ 27,00

**Vensamè** Vino frizzante  
da uve Sangiovese  
rifermentato in bottiglia

€ 20,00

**Biench** Vino frizzante  
da uve Famoso e Albana  
rifermentato in bottiglia

€ 20,00

## 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 volèè, almeno 20 mesi sui lieviti

**Falconero** Lambrusco dell'Emilia IGP secco,

€ 24,00

da uve Lambrusco

vinificato con metodo ancestrale, sboccato à la volèè dopo almeno 15 mesi sui lieviti

## MARCHE

### PIEVALTA

MAIOLATI SPONTINI (AN)

**Perl'ugo** Metodo Classico dosaggio zero

€ 27,00

da uve verdicchio in purezza

20 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

ORIOLO DEI FICHI (RA)

€ 18,00

### BRAGAGNI

**Casa del Frate** Romagna DOC Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in acciaio

FAENZA (RA)

€ 19,00

### CÀ DI SOPRA

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

MARZENO (RA)

€ 16,00

**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

€ 22,00

**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

€ 28,00

**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

€ 30,00

**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

€ 24,00

### CALONGA

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

FORLÌ (FC)

€ 20,00

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

€ 30,00

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

€ 30,00

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

€ 50,00



## CASTELLUCCIO

MODIGLIANA (FC)

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

**Sangiovese** Sangiovese IGT Forlì  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in inox, macera 20 giorni con le bucce poi 1 anno e mezzo in barriques per finire affina in bottiglia € 24,00

## CHIARA CONDELLO

FIUMANA (FC)

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

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

## CORTE SAN RUFFILLO

DOVADOLA (FC)

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

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

## COSTA ARCHI

CASTEL BOLOGNESE (BO)

**Assiolo** Romagna DOC Sangiovese Serra  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in tini di legno, matura in vecchie Tonneux e affina in bottiglia € 19,00

**Monte Brullo** Romagna DOC Sangiovese Serra riserva  
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 € 33,00

**G.S.** Romagna DOC Sangiovese Serra riserva  
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 € 32,00

## CASSETTA DEI FRATI

MODIGLIANA (FC)

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

## DREI DONÀ

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

- Notturmo** Romagna DOC Sangiovese superiore € 17,00  
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
- Riserva Palazza** Romagna DOC Sangiovese superiore riserva € 25,00  
da uve Sangiovese 90%. Cabernet Sauvignon 7%, Ancellotta 3%  
fermenta in inox con macerazione di circa 1 mese, matura in Tonneaux e barriques poi affina in bottiglia
- Pruno** Romagna DOC Sangiovese riserva € 30,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in inox con macerazione di circa 1 mese, matura in Tonneaux e barriques poi affina in bottiglia
- Magnificat** Forlì IGT Cabernet Sauvignon € 34,00  
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

## FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPIO ALTA (FC)

- I Mandorli** Romagna DOC Sangiovese superiore € 14,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in cemento per 10 giorni poi viene conservato in cemento e affina in bottiglia
- Tre Rocche** Romagna DOC Sangiovese superiore € 17,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in cemento per 15 giorni matura per 5 mesi in grandi botti di Rovere e affina in bottiglia
- Nero di Predappio** Forlì IGT rosso € 27,00  
da uve Sangiovese 70% e Terrano 30%  
fermenta in cemento e matura per 9 mesi in barriques e affina in bottiglia
- Vigna del Generale\*** Romagna DOC Sangiovese superiore riserva € 32,00  
da uve Sangiovese di Romagna in purezza  
fermenta in cemento e matura per 2 anni in grandi botti di Rovere e affina in bottiglia
- Selezione** Romagna DOC Sangiovese superiore riserva € 95,00  
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

## FATTORIA ZERBINA

FAENZA (RA)

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

## FONDO SAN GIUSEPPE

FAENZA (RA)

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

€ 20,00

## GIOVANNA MADONIA

BERTINORO (FC)

**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

€ 30,00

**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

## I SABBIONI

FORLÌ (FC)

**I Voli** Romagna DOP Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 18,00

**Oriolo** Romagna DOP Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 27,00

## LA COLLINA DEL TESORO

MASSA DI VECCHIAZZANO (FC)

**Nature** Romagna DOC Sangiovese superiore € 20,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

**Vintage** Romagna DOC Sangiovese superiore riserva € 22,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in acciaio e matura in parte in botte grande e in parte in acciaio, affina in bottiglia

**Monte Massa** Romagna DOC Sangiovese riserva € 34,00  
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** Forli IGT € 35,00  
da uve Sangiove 50%, Pinot nero 25% e Cabernet Sauvignon 25%  
dopo un appassimento dell'uva, per Sangiovese e Cabernet, le uve stesse fermentano separatamente in acciaio.  
Il Sangiovese matura per 30 mesi in Tonneaux, Cabernet e Pinot Nero maturano in botti grandi, dopo l'assemblamento il vino 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

## 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 Modiglian 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 € 22,00  
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 18** Vino frizzante rosso € 18,00  
da uve Ciliegiolo 90% e Sangiovese 10%  
rifermentazione in bottiglia senza sboccatura

**Area 8** Forlì Sangiovese IGP € 20,00  
da uve Sangiovese in purezza (grappolo spargolo)  
fermenta in acciaio, matura in acciaio e affina in bottiglia

**Area 7** Forlì Sangiovese IGP € 22,00  
da uve Sangiovese 95% e Ciliegiolo 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, fino all'imbottigliamento, 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

da uve Sangiovese in purezza

fermenta e affina in inox per 6 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia

€ 20,00

**Godenza** Romagna DOC Sangiovese Predappio

da uve Sangiovese in purezza

fermenta in inox per 6 mesi e almeno 8 mesi in bottiglia

€ 25,00

## PAOLO FRANCESCONI

FAENZA (FC)

**Limbecca** Romagna DOC Sangiovese superiore

da uve Sangiovese in purezza

fermenta e affina in acciaio

€ 20,00

**Iadi** Romagna DOC Sangiovese riserva

da uve Sangiovese in purezza

fermenta in acciaio, affina 12 mesi in barriques

€ 26,00

**Miniato** Colli di Faenza DOC rosso

da uve Cabernet Sauvignon in purezza

fermenta in acciaio e affina 12 mesi in barriques

€ 24,00

**Impavido 2016** Forlì IGT Cabernet Sauvignon

da uve Merlot in purezza

fermenta in acciaio e affina 12 mesi in barriques

€ 25,00

## PIAN DI STANTINO

TREDOZIO (FC)

**Buscamara** Romagna DOP Sangiovese superiore

da uve Sangiovese in purezza

fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 26,00

**Pian** Romagna DOP Sangiovese superiore

da uve Sangiovese in purezza

fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 20,00

**Ridaccio** Romagna DOP Sangiovese superiore

da uve Sangiovese in purezza

fermenta e matura in legno e cemento, affina in bottiglia

€ 27,00

## PODERI DAL NESPOLI

CUSERCOLI (FC)

**Prugneto** Romagna DOC Sangiovese superiore € 17,00  
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 € 19,00  
da uve Sangiovese in purezza  
matura 12 mesi in legno, senza solfiti aggiunti

**Ora** Romagna Sangiovese superiore DOC € 19,00  
da uve Sangiovese in purezza  
matura in botti grandi di rovere per 1 anno, affina in bottiglia

**Montepirollo** Colli di Rimini DOC Cabernet Sauvignon € 25,00  
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 € 30,00  
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  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

€ 22,00

## TENUTA PERTINELLO

CIVITELLA (FC)

**Il Bosco** Romagna Sangiovese DOC  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in acciaio, matura in acciaio per 5 mesi e affina in bottiglia

€ 15,00

**Pertinello** Romagna Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in acciaio, cemento e legno, matura in acciaio, cemento e legno per 8 mesi e affina in bottiglia

€ 20,00

**Il Sasso** Romagna DOC Sangiovese riserva  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in acciaio, cemento e legno, matura in legno per 24 mesi e affina in bottiglia

€ 32,00

**Pinot Nero** IGT Forlì  
da uve Pinot Nero in purezza  
matura in legno per 8 mesi e affina in bottiglia

€ 26,00

## TENUTA PICCOLO BRUNELLI

SAN ZENO (FC)

**Il Conte Pietro** Romagna Doc Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e affina in cemento poi matura un anno in bottiglia

€ 17,00

**Il Cesco** Romagna DOC Sangiovese Predappio  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta in cemento, matura in botte ed affina in cemento e bottiglia

€ 20,00

## TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (FC)

**Baccareto Rosso** Romagna Sangiovese DOC superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
matura in botti d'acciaio

€ 13,00

**S-Cètt** Rubicone Sangiovese IGT  
da uve Sangiovese in purezza  
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, matura 12 mesi in acciaio e affina 8 mesi in bottiglia

€ 16,00

**Taibo** Romagna Sangiovese DOC  
da uve Sangiovese in purezza  
fermentazione e matura spontaneamente in legno e affina in bottiglia

€ 15,00

**Sassignolo** Romagna Sangiovese superiore DOP riserva  
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

€ 24,00

**Centuplo** Centesimino Forlì IGP  
da uve Centesimino in purezza  
fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio, matura per 12 mesi in acciaio, e affina 12 mesi in bottiglia

€ 16,00

**Moro Bendato** Romagna Sangiovese IGP  
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

€ 16,00



## 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

€ 29,00

## 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

€ 22,00

**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 anni in bottiglia

€ 26,00

**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

€ 29,00

## 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 € 20,00

**"A"** Rubicone IGT rosso  
da uve Centesimino in purezza  
fermenta e matura in anfora € 26,00

## ZACCARINI

BERTINORO (FC)

**RossoMagenta** Romagna DOC Sangiovese superiore  
da uve Sangiovese in purezza  
affina in acciaio ed è imbottigliato senza filtrazione € 16,00

**IndacoRosso** Sangiovese IGP Forlì 2010  
da uve Sangiovese in purezza  
affina in acciaio ed è imbottigliato senza filtrazione € 18,00

**Spino Marugo**  
da uve Sangiovese in purezza  
rifermentazione in bottiglia senza sboccatura € 16,00

# TOSCANA

## ANTINORI

SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (SI)

**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 € 21,00  
da uve Sangiovese in purezza  
fermenta e matura in cemento, affina in bottiglia

**Chianti Classico** Chianti Classico DOCG € 25,00  
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)

**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

## DUEMANI

CASTELLINA MARITTIMA (PI)

**Cifra** Costa Toscana IGT € 45,00  
da uve Cabernet Franc  
Fermentazione in rosso con macerazione di 20 giorni e affinamento in fusti di rovere per 12/14 mesi

## ISTINE

RADDA IN CHIANTI (SI)

**Chianti Classico** DOCG € 25,00  
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

**Chianti Classico riserva Le Vigne** DOCG € 38,00  
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

## LISINI

MONTALCINO (SI)

**Rosso di Montalcino** DOC € 25,00  
da uve Sangiovese in purezza  
Matura in acciaio e in botti di rovere di Slavonia

**Brunello di Montalcino** DOCG € 50,00  
da uve Sangiovese in purezza  
Matura in acciaio e in botti di rovere di Slavonia

## 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 € 34,00  
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

## PIEMONTE

### EMILIO VADA

SERRALUNGA ALBA (CN)

**Amaranto** Dolcette 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

### MASSOLINO

SERRALUNGA ALBA (CN)

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

**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 € 80,00  
da uve Nebbiolo, da vigneto Parussi in Serralunga

**Barolo Margheria** Barolo DOCG € 80,00  
da uve Nebbiolo, da vigneto Margheria in Serralunga

**Barolo Parafada** Barolo DOCG Parafada € 80,00  
da uve Nebbiolo, da vigneto Parafada in Serralunga

### GIOVANNI ROSSO

SERRALUNGA ALBA (CN)

**Nebbiolo** Langhe DOC € 22,00  
da uve Nebbiolo  
fermenta in cemento e matura in grandi botti di Rovere per alcuni mesi poi affina in bottiglia

**Barolo** Barolo DOCG € 50,00  
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

## ODDERO

SERRALUNGA ALBA (CN)

**Dolcetto d'Alba** Dolcette d'Alba DOC € 22,00

da uve Dolcetto  
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

**Barbera** Barbera d'Alba DOC superiore € 27,00

da uve Barbera  
fermenta in cemento e matura in grandi botti di Rovere per 16 mesi e affina in bottiglia

**Barbaresco Gallina** Barbaresco DOCG € 55,00

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 € 24,00

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

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### GRAVNER

OSLAVIA (GO)

**Rosso Breg** Rosso Breg € 180,00

da uve Pignolo  
fermenta con le bucce in tini di legno poi in anfora interrata dal 2006 con lieviti indigeni. Affina per 5 anni in botti di rovere ed in bottiglia per almeno 5 altrettanti anni, imbottigliato con luna calante senza chiarifica né filtrazione

### RONCO SEVERO

PREPOTTO (UD)

**Refosco dal Peduncolo rosso** DOC Colli orientali del Friuli € 25,00

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

**Schioppettino** DOC Colli orientali del Friuli € 30,00

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

### SKERK

DUINO - AURISINA (TS)

**Terrano** IGT Venezia Giulia € 27,00

da uve Terrano in purezza  
fermenta e matura in acciaio

# 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

## 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

## MARCHE

### FATTORIA SAN LORENZO

MONTE CAROTTO (AN)

**Di Gino rosso** Marche rosso IGT

€ 18,00

da uve Montepulciano 60% e Sangiovese 40%

fermenta e matura in cemento sui propri lieviti per 12 mesi, poi affina in bottiglia

### PIEVALTA

MAIOLATI SPONTINI (AN)

**Campo del Noce** Marche IGT Rosso

€ 24,00

da uve Montepulciano in purezza

fermenta in acciaio e matura al 95% in inox per 18 mesi e il 5% in barriques usate, affina in bottiglia

### UMANI RONCHI

ANCONA (AN)

**Pelago** Marche Rosso IGT

€ 40,00

## VENETO

### ANTOLINI

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

**Valpolicella** Valpolicella Classico 2019

€ 18,00

da uve Corvina, Corvinone e Rondinella

fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

**Ca' Coato** Amarone della Valpolicella DOCG Classico

€ 50,00

da uve Corvina, Corvinone e Rondinella

matura in botti di Rovere, ciliegio e castagne per 24 mesi poi affina in bottiglia

**Moropio** Amarone della Valpolicella DOCG Classico

€ 45,00

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



## LOMBARDIA

AR. PE. PE.

SONDRIO (SO)

**Rosso di Valtellina** Rosso di Valtellina superiore DOC Nebbiolo € 25,00  
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

**Il Pettiroso** Valtellina superiore DOCG Nebbiolo € 32,00  
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)  
fermenta e matura in legno e affina in bottiglia

**Sassella - Stella Retica** Valtellina superiore DOCG Nebbiolo € 40,00  
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

**Inferno fiamme antiche** Valtellina superiore DOCG Nebbiolo € 40,00  
da uve Nebbiolo in purezza (Chiavennasca)  
fermenta e matura in legno e affina in bottiglia

PASINI SAN GIOVANNI

RAFFA (BS)

**Il Valtésesi** Riviera del Garda Classico DOP € 18,00  
da uve Groppello in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

## UMBRIA

F.LLI LUNELLI IN UMBRIA

BEVAGNA (PE)

**Ziggurat** Montefalco Rosso DOC € 24,00  
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

**Lampante** Montefalco Rosso DOC riserva € 35,00  
da uve Sangiovese 70%, 15% Sagrantino e 15% Cabernet e Merlot  
fermenta in acciaio, matura per 18 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 € 23,00  
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  
da uve Piediroso in purezza  
fermenta e matura in acciaio e affina in bottiglia

€ 18,00

## PUGLIA

### L'ARCHETIPO

CASTELLANETA (TA)

**Rosato di Primitivo** Salento IGP  
da uve Primitivo in purezza  
fermenta e matura in acciaio per 6 mesi poi affina in bottiglia

€ 22,00

**Primitivo** Salento IGP  
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

€ 26,00

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

€ 32,00

## SICILIA

### MARABINO

SIRACUSA (SR)

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

€ 21,00

# 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 € 18,00  
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 € 15,00  
da uve Pinot Bianco in purezza  
fermenta in acciaio, matura 6 mesi in cemento e affina in bottiglia

**Sandrona** Vino bianco € 18,00  
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 € 22,00  
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)

**Sauvignon** Sauvignon Bianco IGT Forlì  
da uve Sauvignon Blanc in purezza  
pressatura soffice in bianco, poi fermenta con bottonage in Barriques per 1 anno con le fecce nobili sempre in barriques, infine affina in bottiglia

€ 19,00

**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

€ 20,00

## 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 € 18,00  
da uve Trebbiano in purezza  
matura in cemento

**Ciarla** Ravenna bianco IGT € 20,00  
da uve Riesling in purezza  
matura il 50% 6 mesi in Tonneaux non tostata e il restante 50% in acciaio

**Fiorile** Ravenna bianco IGT € 22,00  
da uve Albana in purezza  
matura 6 mesi in Tonneaux non tostate e 6 mesi in acciaio

**Esor** Ravenna bianco IGT € 22,00  
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 € 16,00  
da uve Albana in purezza  
fermenta e matura in acciaio

## IL PRATELLO

MODIGLIANA (FC)

**Le Campore** Forlì Sangiovese IGP € 27,00  
da uve Sangiovese in purezza  
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 € 13,00  
da uve Chardonnay in purezza  
fermenta e matura in acciaio, affina in bottiglia

## LEONE CONTI

FAENZA (RA)

**Duit** Trebbiano IGP € 18,00  
da uve Trebbiano in purezza  
matura 11 mesi su lieviti e fecce fini

**Progetto 1** Albana di Romagna DOCG € 22,00  
da uve Albana in purezza  
matura 6 mesi in acciaio

## 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  
da uve Trebbiano in purezza  
fermenta e matura in acciaio

€ 18,00

**Arcaica** Vino bianco  
da uve Albana in purezza  
macera sulle bucce

€ 24,00

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

€ 23,00

## PERTINELLO

CIVITELLA (FC)

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

€ 30,00

## PICCOLO BRUNELLI

SAN ZENO (FC)

### **Anna** Forli IGT Bianco

da uve 80% Chardonnay e Riesling 20%  
vinificato e matura in acciaio inox, affina in bottiglia

€ 20,00

## STEFANO BERTI

RAVALDINO IN MONTE (FC)

### **Rossetto** Vino Frizzante Rosato

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

€ 18,00

## TENUTA DEL GELSO

BERTINORO (FC)

### **Albana** Romagna Albana DOCG secco

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

€ 18,00

## TENUTA SANTA LUCIA

MERCATO SARACENO (FC)

### **Baccareto Bianco** Rubicone Famoso IGT

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

€ 13,00

### **Albarara** Romagna Albana secco DOCG

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

€ 18,00

### **Paride** Romagna Albana secco DOCG

da uve Albana in purezza  
vinificato in anfora con lunga macerazione sulle proprie bucce

€ 32,00

## 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

### **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 € 18,00  
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

**Eugale** Romagna DOP Pagadebit € 18,00  
da uve Pagadebit (Bombino bianco)  
fermenta spontaneamente e matura in Tonneaux per circa 10 mesi poi affina in bottiglia

## VIGNE DI SAN LORENZO IN CAMPIUME

BRISIGHELLA (RA)

**Anam** Vino Bianco € 25,00  
da uve Trebbiano in purezza  
fermenta in acciaio, 5 giorni di macerazione sulle bucce e affina in acciaio

**Anam** Vino Rosato € 25,00  
da uve Sangiovese in purezza  
vinificato in rosa, fermenta e matura in acciaio

**Campaglione bianco** Vino bianco € 22,00  
da uve Trebbiano in purezza  
fermenta e affina in acciaio con 5 giorni di macerazione sulle bucce, affina in bottiglia

## VIGNA DEI BOSCHI

SOLAROLO (BO)

**MonteRe** Ravenna bianco IGT € 23,00  
da uve Albana in purezza  
fermenta in acciaio, matura 2 anni in Tonneaux, affina in bottiglia

**Persefone** Ravenna bianco IGT € 26,00  
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

**Borgo Casale** Ravenna bianco IGT € 23,00  
da uve Sauvignon in purezza  
fermenta in acciaio, matura 2 anni in Tonneaux, affina in bottiglia

**16 Anime** Ravenna bianco IGT € 20,00  
da uve Riesling in purezza  
fermenta e matura in acciaio

## VILLA PAPIANO

MODIGLIANA (RA)

**Terra!** Albana IGT Sillaro € 22,00  
da uve Albana in purezza  
fermentazione spontanea in anfora di terracotta, matura 6 mesi sulle bucce in anfora e affina in bottiglia

**Strada Corniolo** Trebbiano IGT Forlì € 25,00  
da uve Trebbiano Romagnolo in purezza  
fermentazione sui lieviti indigeni, matura in cemento sulle fecce fini e affina in bottiglia



## TOSCANA

### ANTONIO CAMILLO

PIANETTI DI MONTEMERANO (GR)

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

€ 17,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

### ABBAZIA DI NOVACELLA

NOVACELLA (BZ)

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

€ 20,00

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

€ 20,00

### 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

### 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

€ 24,00

### LAGEDER

MAGRÈ (TN)

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

€ 22,00

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

€ 22,00

**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

€ 24,00

### **Palai** Vigneti delle Dolomiti IGT

da uve Müller Thurgau in purezza  
matura in acciaio

€ 20,00

### **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

### GRAVNER

OSLAVIA (GO)

#### **Bianco Breg** Bianco Breg 2007

da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio e Riesling Italice  
fermenta con lunga macerazione in anfore georgiane interrate con  
lieviti indigeni senza il controllo della temperatura

€ 100,00

#### **Bianco Breg** Bianco Breg 2008

da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio e Riesling Italice  
fermenta con lunga macerazione in anfore georgiane interrate con  
lieviti indigeni senza il controllo della temperatura

€ 100,00

#### **Ribolla** Ribolla IGT V.G.

da uve Ribolla  
fermenta con lunga macerazione in anfore georgiane interrate

€ 100,00

#### **Ribolla** Ribolla IGT V.G.

da uve Ribolla  
fermenta con lunga macerazione in anfore georgiane interrate

€ 100,00

### LIVIO FELLUGA

CORMONS (GO)

#### **Pinot Grigio** DOC

da uve Pinot Grigio in purezza  
matura in acciaio

€ 29,00

#### **Ribolla Gialla** DOC

da uve Ribolla Gialla  
matura in acciaio

€ 29,00

## 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

### 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

### LES CRÈTES

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

€ 48,00

## 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

## 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

€ 21,00

## 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 € 18,00  
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

### ZAMPAGLIONE

CALITRI (AV)

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

## SICILIA

### 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 € 32,00  
da uve Grillo in purezza  
fermenta in acciaio poi in fusti di Rovere francese, matura per 12 mesi in fusti di Rovere francese di diverse dimensioni e affina a lungo in bottiglia

# PASSITI E VINI LIQUOROSI

## ROMAGNA

calice    bottiglia

### FATTORIA NICOLUCCI

PREDAPPIO 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

### 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

### VILLA PAPIANO

MODIGLIANA (FC)

**Tregenda** Albana Romagna Passito vendemmia tardiva

da uve Albana in purezza

Fermenta in barriques, matura 6 mesi in barriques sui lieviti e affina almeno 12 mesi in bottiglia

€ 7,00    € 35,00

## 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

**Ben Rye**

da uve Zibibbo

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

€ 10,00    € 95,00