

## *Vini spumanti Italiani*

<i>Calumei metodo classico di Sarcedo</i>	<i>Vespaiolo, Chard. E Pinot bianco il Biologico della onlus Filo di Seta</i>	2010	<i>Fatt. Soc. La Costa</i>	€	24,00
<b><i>Prosecco di Valdobbiadene:</i></b>					
<i>Valdobbiadene Vigna del Baffo</i>	<i>Charmat Extra dry, prosecco, 11,5% alc.</i>	2011	<i>Agostinetto</i>	€	21,50
<i>Nogarole</i>	<i>Brut, prosecco e bianchetta, 11,5%alc.</i>	n.v.	<i>Agostinetto</i>	€	16,00
<i>Valdobbiadene Prosecco superiore</i>	<i>Extra-dry</i>	n.v.	<i>Agostinetto</i>	€	16,00
<i>Valdobbiadene superiore di Cartizze</i>	<i>Dry</i>	2014	<i>Agostinetto</i>	€	30,00
<b><i>Lessini Durello:</i></b>					
<i>Lessini Durello Nostrum</i>	<i>Il nuovo 30 mesi sui lieviti</i>	2010	<i>Casa Cecchin</i>	€	26,00
<i>Lessini Durello riserva</i>	<i>Il grande classico</i>	2008	<i>Casa Cecchin</i>	€	35,00
<i>Lessini Durello riserva</i>	<i>Etichetta nera Non dosato 60 mesi</i>	2007	<i>Fongaro</i>	€	35,00
<i>Lessini Durello riserva magnum</i>	<i>Etichetta nera Non dosato</i>	2007	<i>Fongaro</i>	€	75,00
<i>Lessini Durello riserva</i>	<i>Etichetta nera 48 mesi sui lieviti</i>	2008	<i>Fongaro</i>	€	32,00
<i>Lessini Durello pas dosè</i>	<i>Etichetta verde</i>	2010	<i>Fongaro</i>	€	26,00
<i>Lessini Durello Leon</i>	<i>Non dosato</i>	n.v.	<i>Masari</i>	€	26,50
<i>Lessini Durello "Romeo"</i>	<i>Dalle incredibili grotte di tufo, le priare sotto i Castelli di Giulietta e Romeo</i>	n.v.	<i>Bellaguardia</i>	€	35,00
<i>Zero millesimato</i>		2009	<i>Bellaguardia</i>	€	29,00
<i>Lessini Durello Riserva Amedeo</i>		2010	<i>Ca' Rugate</i>	€	35,00
<i>Lessini Durello A.R.</i>	<i>85% durella 15%Pinot nero</i>	2004	<i>Marcato</i>	€	47,50
<i>Lessini Durello Torque.</i>	<i>30 mesi sui lieviti. Terroir unico</i>	2012	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€	29,00

## **Franciacorta:**

<i>Franciacorta D.o.c.g. brut</i>	<i>Riserva 33</i>	<i>2007 Fergnettina</i>	€	<i>56,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. extrabrut</i>		<i>2009 Fergnettina</i>	€	<i>38,50</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. brut</i>		<i>n.v. Fergnettina</i>	€	<i>26,00</i>
<i>Franciacorta Milledî</i>		<i>2011 Fergnettina</i>	€	<i>39,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. pas dosè</i>		<i>2009 Cavalleri</i>	€	<i>41,50</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. brut</i>	<i>Collezione Grandi Cru</i>	<i>2007 Cavalleri</i>	€	<i>52,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. brut Animante</i>		<i>n.v. Barone Pizzini</i>	€	<i>26,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. Naturae</i>		<i>2012 Barone Pizzini</i>	€	<i>38,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. brut Bagnadore</i>	<i>50% Ch. e 50% P.n., 48 m. su lieviti</i>	<i>2005 Barone Pizzini</i>	€	<i>42,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. Il Contestatore</i>	<i>Uve Chardonnay, non dosato</i>	<i>n.v. Az. Agr. Il Pendio</i>	€	<i>44,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. Blanc de noir</i>	<i>Non d, Occhio di Pernice</i>	<i>n.v. Az. Agr. Il Pendio</i>	€	<i>44,00</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>96%Pinot N., 4%Chard. Ossidativo</i>	<i>2003 Casa Caterina</i>	€	<i>54,50</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>100%Pinot noir</i>	<i>1990 Casa Caterina</i>	€	<i>120,00</i>
<i>Franciacorta brut</i>	<i>100%Pinot meunier</i>	<i>1994 Casa Caterina</i>	€	<i>120,00</i>
<i>Franciacorta D.o.c.g. brut rosè</i>	<i>60% P.n.40% Ch., 36 m. su lieviti</i>	<i>2008 Le Marchesine</i>	€	<i>31,50</i>

### **Oltrepo Pavese:**

<i>Oltrepo Pavese nature</i>	<i>100% Pinot nero, pas dosè</i>	<i>n.v. Monsupello</i>	€	26,00
<i>Oltrepo Pavese brut</i>	<i>millesimato</i>	<i>2010 Monsupello</i>	€	31,00

### **Trentino:**

<i>Trento doc Giulio Ferrari Riserva</i>	<i>del Fondatore. Chard da Maso Pianizza</i>	<i>2002 Ferrari</i>	€	95,00
<i>Trento doc brut</i>	<i>Tiratura limitata</i>	<i>2009 Giorgio Grai</i>	€	35,00
<i>Trento doc brut</i>	<i>Val di Cembra</i>	<i>2010 Opera</i>	€	30,00
<i>Trento doc nature</i>	<i>Non dosato</i>	<i>2008 Opera</i>	€	35,00
<i>Trento doc Altemasi pas dosè</i>	<i>Lunga permanenza sui lieviti, fine</i>	<i>2007 Altemasi-Cavit</i>	€	43,50
<i>Trento doc Altemasi Riserva Graal</i>	<i>La riseva della casa, maturo e cremoso</i>	<i>2006 Altemasi-Cavit</i>	€	49,00

### **Alto Adige:**

<i>Brut</i>	<i>Floreale e leggermente aromatico</i>	<i>n.v. Haderburg</i>	€	30,00
<i>Pas dosè</i>		<i>2011 Haderburg</i>	€	39,00

**Piemonte :**

<i>Alta Langa extrabrut</i>		2010	<i>Fontanafredda</i>	€	27,00
<i>Soldati La Scolca pas dosè</i>	<i>uva Cortese di Gavi, 24 mesi sui lieviti</i>	n.v.	<i>La Scolca</i>	€	27,00
<i>Soldati La Scolca millesimato</i>	<i>72 mesi sui lieviti, mandorla miele spezie</i>	2008	<i>La Scolca</i>	€	43,00
<i>Millesimato d'Antan Rosè</i>	<i>Cortese e Pinot nero. 10 anni sui lieviti</i>	2000	<i>La Scolca</i>	€	97,00
<i>Valentino brut Riserva Elena</i>		2010	<i>RocchedeiManzoni</i>	€	31,00
<i>Valentino brut zero</i>	<i>Chardonnay. 10 anni sui lieviti</i>	2004	<i>RocchedeiManzoni</i>	€	53,00

**Puglia:**

<i>Riserva nobile</i>	<i>Bombino bianco</i>	2009	<i>D'Arapi</i>	€	33,50
-----------------------	-----------------------	------	----------------	---	-------

**Sicilia:**

<i>Brut met. classico Gaudensius</i>	<i>Da uve Nerello mascalese dell'Etna</i>	n.v.	<i>Firriato</i>	€	26,00
--------------------------------------	---	------	-----------------	---	-------

**Slovenia:**

<i>Brda (Collio Sloveno) Puro</i>	<i>Metodo class. Sur lie. Da sboccare BIOD.</i>	2003	<i>Movia</i>	€	39,50
-----------------------------------	---	------	--------------	---	-------

## *Champagne: Blanc de Noirs & cuvèe*

<i>Hautvillers 1er cru La jolie Fillette</i>	<i>Cuvèe 50% Chard.</i>	<i>n.v. Philippe Gilbert</i>	€	68,50
<i>Ambonnay Henri III Grand Cru</i>		<i>n.v. R. H. Coutier</i>	€	96,00
<i>Mareuil-sur-Ay Royale Rèserve</i>	<i>Non dosè</i>	<i>n.v. Philipponnat</i>	€	64,50
<i>Tours-sur-Marne Grand cru extra-brut</i>		<i>n.v. Lamiable</i>	€	51,00
<i>Hautvillers Grande Cuvèe Special</i>	<i>Pinot n. e Pinot m.</i>	<i>n.v. Tribaut</i>	€	67,00
<i>Ay Brut Tradition Grand cru</i>		<i>n.v. Gatinois</i>	€	58,00
<i>Dizy Cuvèe 734</i>	<i>20% PN 26% PM 52% CH.</i>	<i>n.v. Jacquesson</i>	€	80,00
<i>Ecueil Premier Cru L'Ouverture</i>	<i>100% Pinot nero</i>	<i>n.v. Daniel Savart</i>	€	53,00
<i>Polisot Resonance brut</i>	<i>100% Pinot nero in acciaio</i>	<i>n.v. Marie-Courtin</i>	€	65,00
<i>Oeuilly Brut Zèro Nature</i>	<i>CH, P.N., P.M. Valle della Marna</i>	<i>n.v. Tarlant</i>	€	68,00
<i>Rilly La Montagne Grand Rèserve</i>	<i>1er Cru Brut.</i>	<i>n.v. Vilmart</i>	€	70,00
<i>Villers-Marmery Carte blanche brut</i>	<i>50% pinot n., 50% Chard.</i>	<i>n.v. Sadi Malot</i>	€	46,00
<i>Montgueux Tradition brut</i>	<i>85% Chard. 15% Pinot.n.</i>	<i>n.v. Jean Velut</i>	€	43,50
<i>Courteron Sonate n. 9</i>	<i>extra brut 2009</i>	<i>n.v. Fleury</i>	€	132,00
<i>Pierry brut tradition</i>	<i>50% vino da Riserva perpetua in legno</i>	<i>n.v. Seleque</i>	€	51,00
<i>Sillery Grand cru</i>		<i>n.v. Francois Secondè</i>	€	59,00
 <b><i>Divagazioni di Francia</i></b>				
<i>Vouvray methode traditionnelle</i>	<i>Splendido brut da Chenin Blanc Loira</i>	<i>2010 Clos Naudin</i>	€	37,00
<i>Cremant d'Alsace</i>	<i>La levità dell'Alsazia. Non dosato</i>	<i>2008 Binner</i>	€	37,00

## **Blanc de Blancs**

<i>Oger Grand cru cuvée de réserve brut</i>	<i>Immediatezza e bevibilità</i>	<i>n.v.</i>	<i>Bonnet-Gilmert</i>	€	50,00
<i>Trépail cuvée L'Artiste extra brut</i>	<i>Vinificato in legno. BIOD.</i>	<i>n.v.</i>	<i>Léclapart</i>	€	146,00
<i>Hautvillers Cuvée D. Blanche</i>		<i>n.v.</i>	<i>Philippe Gilbert</i>	€	82,50
<i>Vertus Cuvée Vendemiaire</i>	<i>1er cru, 3 millesimi e 5 diversi cru</i>	<i>n.v.</i>	<i>Doyard</i>	€	67,00
<i>Vertus "Longitude"</i>	<i>Premier cru , extra-brut</i>	<i>n.v.</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	€	78,00
<i>Villers-Marmery 1er cru Vieille Réserve</i>	<i>Montagna di Reims</i>	<i>n.v.</i>	<i>Sadi Malot</i>	€	56,00
<i>Cramant "révélation "</i>	<i>Brut nature</i>	<i>n.v.</i>	<i>Lancelot-Pienne</i>	€	57,00
<i>Avize Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>extra- brut</i>	<i>n.v.</i>	<i>Fallet-Prévostat</i>	€	85,00
<b>Blanc de Blancs millesimati</b>					
<i>Cuis Special club</i>	<i>Solida struttura dello Sp.C. da Cramant</i>	<i>2004</i>	<i>Pierre Gimonnet</i>	€	95,00
<i>Cramant Fleur de Passion grand cru brut</i>	<i>Barrique, no malolattica, no filtrazione</i>	<i>2005</i>	<i>Diebolt-Vallois</i>	€	160,00
<i>Le Mesnil sur Oger "S" Salon</i>	<i>Raro e prezioso, Quintessenza di Mesnil</i>	<i>1996</i>	<i>Salon</i>	€	400,00
<i>Vieilles Vignes de Cramant</i>	<i>Ceppi di 50/80 anni. Puro territorio BIO</i>	<i>2006</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	€	128,00
<i>Terres de Vertus</i>	<i>Non dosato, minerale</i>	<i>2008</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	€	91,50
<i>Les Chemins de Avize Grand cru</i>	<i>Extra-brut. Effetto "Coda di pavone"</i>	<i>2009</i>	<i>Larmandier-Bernier</i>	€	153,00
<i>Vertus Clos de Bouveries</i>	<i>Chard. Della Cote de Blancs. BIOD.</i>	<i>2002</i>	<i>Duval Leroy</i>	€	115,00

### *Blanc de Noirs e cuvèe milles.*

<i>Ambonnay Grand cru</i>	<i>66%P.n. 34%Chard. Grande personalità</i>	<i>1996 André Beaufort</i>	€	<i>195,00</i>
<i>Ay Cuvèe William Deutz</i>	<i>55%P.n. 10%P.m. 35%Ch.</i>	<i>1998 Deutz</i>	€	<i>170,00</i>
<i>Ay La Grande Annèe brut</i>		<i>2002 Bollinger</i>	€	<i>162,00</i>
<i>Ambonnay Grand cru</i>	<i>Cuvèe de Goultè Grand cru</i>	<i>2009 Marie NoelleLedru</i>	€	<i>99,00</i>
<i>Chavot Les Vignes d'Autrefois</i>	<i>100% Pinot meunier</i>	<i>2007 Laherte Frères</i>	€	<i>74,00</i>
<i>Chavot Extra brut Le Cran</i>	<i>Chard. e Pinot N. Figli della "craie"</i>	<i>2005 Berèche</i>	€	<i>116,00</i>
<i>Rilly La Montagne Coeur de Cuvèe</i>	<i>20%P.n. 80%Chard.</i>	<i>2001 Vilmart &amp; C.</i>	€	<i>140,00</i>
<i>Courteron brut</i>	<i>Aube. BIO. 80%P.n. 20%Ch.</i>	<i>1995 Fleury</i>	€	<i>110,00</i>
<i>Courteron brut Extrabrut</i>	<i>Biodinamica</i>	<i>2002 Fleury</i>	€	<i>97,50</i>
<i>Chateau-Thierry Extra brut</i>	<i>60% Meunier, 30%Chard.e 10 P. Nero</i>	<i>2007 Gérard Belin</i>	€	<i>63,50</i>

### **Germania:**

<i>Franken Riesling brut</i>	<i>Metodo classico di Franconia</i>	<i>n.v. Weing. Steinmann</i>	€	<i>43,50</i>
------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	---	--------------

**Breganze:**

<i>Malvasia Campo di fiori</i>	<i>100% Malvasia Istriana</i>	2013	<i>Zonta-Due Santi</i>	€	15,00
<i>Breganze bianco Rivana</i>	<i>Da prevalenza Tocai</i>	2014	<i>Zonta-Due Santi</i>	€	15,00
<i>Pedevendo</i>	<i>autoctono frizzante sur lie</i>	n.v.	<i>Firmino Miotti</i>	€	11,50
<i>Friu-liè</i>	<i>frizzante sur lie da uve tocai</i>	2014	<i>Il Moralizzatore</i>	€	17,50
<i>Vespaiolo di Sarcedo</i>	<i>Bio. Aiuta la onlus Filo di Seta</i>	2013	<i>La Costa</i>	€	15,00

**Colli Berici e Gambellara:**

<i>Sassaia</i>		2007	<i>La Biancara</i>	€	22,00
<i>4Elementi bianco</i>	<i>Stesse uve senza solforosa aggiunta</i>	2012	<i>Masari</i>	€	19,50
<i>Gambellara Riva del Molino</i>	<i>il cru di casa.</i>	2011	<i>Dal Maso Luigino</i>	#RIF!	
<i>Riesling</i>	<i>Teutonico!</i>	2013	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€	19,50
<i>Mappale 77</i>	<i>L'uvaggio di casa. Chard., Pinot grigio</i>	2012	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€	16,00
<i>Chardonnay</i>		2013	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€	18,00

**Colli Euganei:**

<i>Cassiara</i>	<i>malvasia, garganega, moscato, traminer</i>	2012	<i>Monteforche</i>	€	18,50
<i>Vigneto Carantina</i>	<i>900 bott. di garganega</i>	2011	<i>Monteforche</i>	€	20,00
<i>Bianco</i>		2014	<i>Cà Lustra</i>	€	9,00

**Trentino:**

<i>Manzoni bianco Fontanasanta</i>	<i>Macerazione cemento e 12mesi in acacia</i>	2013	<i>Foradori</i>	€	26,00
<i>Nosiola Fontanasanta</i>	<i>in anfora sulle bucce per 8 mesi</i>	2012	<i>Foradori</i>	€	34,00



**Soave:**

<i>Soave class. super. Monte di Fice</i>	<i>Il grand cru della casa</i>	2014	<i>I Stefanini</i>	€	15,00
<i>Soave doc il Selese</i>	<i>100% Garg., acciaio</i>	2015	<i>I Stefanini</i>	€	11,50
<i>Soave classico Monte Alto</i>	<i>100% Garg., caldo, morbido, di corpo</i>	2013	<i>Cà Rugate</i>	€	21,50
<i>Soave classico Vigneti di Foscari</i>		2013	<i>Inama</i>	€	22,00
<i>Soave classico Vin Soave</i>		2014	<i>Inama</i>	€	15,00
<i>Studio</i>	<i>Trebbiano di Soave e legno</i>	2012	<i>Cà Rugate</i>	€	24,00
<i>Lugana Le Mandolare</i>		2014	<i>Zenato</i>	€	18,00
<i>Inamphora</i>	<i>Garganega, 6 mesi in anfora. No filtrato</i>	2012	<i>Monte dei Ragni</i>	€	24,00
<i>Colli Euganei Bianco</i>	<i>Uvaggio BIO, pulito e fragrante</i>	2014	<i>Cà Lustra</i>	€	10,00

**Piemonte:**

<i>Langhe bianco Coste di Riavolo</i>	<i>Riesling e Gewurztraminer. No aromat.</i>	2010	<i>San Fereolo</i>	€	20,00
<i>Langhe Bianco Herzu</i>	<i>Riesling. Serralunga d'Alba</i>	2014	<i>Ettore Germano</i>	€	27,50
<i>Langhe Bianco Herzu</i>		2013	<i>Ettore Germano</i>	€	27,50
<i>Bianco</i>	<i>Semplicemente vino</i>	2011	<i>Stefano Bellotti</i>	€	14,50
<i>Langhe Nascetta</i>	<i>Vitigno autoctono</i>	2012	<i>Ettore Germano</i>	€	18,50
<i>Gavi docg</i>	<i>11,5%alc. La freschezza dell'uva Cortese</i>	2014	<i>La Scolca</i>	€	16,50

## *Alto Adige:*

<i>Gewurztraminer</i>	<i>elegante, aromatico</i>	2013	<i>Tiefenbrunner</i>	€	20,00
<i>Gewurztraminer Kolbenhof</i>	<i>Il classico dei classici!</i>	2013	<i>Hofstatter</i>	€	34,00
<i>Gewurztraminer Nussbaumer</i>	<i>complesso, denso e speziato</i>	2013	<i>Tramin</i>	€	34,00
<i>Gewurztraminer Lunare</i>	<i>Acciaio e tonneau un anno, sur lie</i>	2010	<i>Cant. Terzano</i>	€	45,00
<i>Nova Domus Terlaner</i>	<i>60%Pinot b.30%Ch. 10%Sauv. Tonneau</i>	2013	<i>Cant. Terzano</i>	€	49,00
<i>Pinot bianco</i>		2014	<i>Cant. Terzano</i>	€	17,00
<i>Pinot Bianco Vorberg</i>	<i>Inossidabile portabandiera della cantina</i>	2013	<i>Cant. Terzano</i>	€	35,00
<i>Pinot Bianco Vorberg</i>		2012	<i>Cant. Terzano</i>	€	35,00
<i>Pinot bianco Moritz</i>	<i>freschezza e grande bevibilità</i>	2013	<i>Tramin</i>	€	18,50
<i>Pinot bianco</i>	<i>Le Riserve storiche</i>	1996	<i>Cant. Terzano</i>	€	98,00
<i>Sauvignon Quarz</i>	<i>Tonneau</i>	2013	<i>Cant. Terzano</i>	€	49,00
<i>Sauvignon Voglar</i>	<i>L'eleganza di un Sauvignon atipico</i>				
<i>Sauvignon Voglar</i>	<i>vigneti in Penon, comune di Cortaccia</i>	2011	<i>Dipoli</i>	€	27,00
<i>Sauvignon Voglar</i>	<i>grande annata</i>	2010	<i>Dipoli</i>	€	27,00
<i>Riesling Obermairlhof</i>	<i>Val d'Isarco Biodinamica</i>	2013	<i>Haderburg</i>	€	24,00
<i>Sylvaner Obermairlhof</i>	<i>Val d'Isarco Biodinamica</i>	2014	<i>Haderburg</i>	€	20,00
<i>Sylvaner</i>	<i>Val di Isarco</i>	2013	<i>Taschlerhof</i>	€	23,00
<i>Terlaner</i>	<i>L'uvaggio classico</i>	2014	<i>Cant. Terzano</i>	€	20,00
<i>Gruner Veltliner</i>	<i>Val D'Isarco</i>	2011	<i>Nossing</i>	€	25,00

**Friuli: Collio**

<i>Bianco Bràtinis</i>		2013	<i>Gradis'ciutta</i>	€	17,00
<i>Malvasia Collio selez.</i>	<i>La perfezione della barrique</i>	2008	<i>Borgo del Tiglio</i>	€	49,00
<i>Malvasia Collio</i>		2013	<i>I Clivi</i>	€	29,00
<i>Friulano</i>		2013	<i>Gradis'ciutta</i>	€	17,00
<i>Brazan</i>	<i>Vigne di 60/80 anni tradizion. allevate</i>	2012	<i>I Clivi</i>	€	29,00
<i>Brazan</i>		2001		€	45,00
<i>Ronco della Chiesa (Brazzano)</i>	<i>vigne confinanti . gran cru di Tocai</i>	2006	<i>Borgo del Tiglio</i>	€	49,00
<i>Ribolla gialla</i>		2014	<i>Gradis'ciutta</i>	€	17,00
<i>Sauvignon</i>		2014	<i>Gradis'ciutta</i>	€	17,00
<i>Vis blancis</i>	<i>Rovere ungherese, orange, elegante</i>	2009	<i>Borc Dodon</i>	€	38,00

## *Friuli: Colli orientali*

<i>Friulano San Pietro</i>		2013	<i>I Clivi</i>	€	20,00
<i>Galea Bianco</i>	<i>Il toponimo di Gramogliano.Tocai.</i>	1997	<i>I Clivi</i>	€	39,50
<i>Galea Bianco</i>		2002	<i>I Clivi</i>	€	39,00
<i>Galea Bianco</i>		2006	<i>I Clivi</i>	€	39,00
<i>Galea Bianco</i>		2012	<i>I Clivi</i>	€	29,50
<i>Bianco</i>		2014	<i>Miani</i>	€	58,00
<i>Chardonnay Baracca</i>		2013	<i>Miani</i>	€	63,50
<i>Sauvignon Saurint</i>		2013	<i>Miani</i>	€	63,50
<i>Friulano</i>		2014	<i>Miani</i>	€	58,00
<i>Friulano Buri</i>		2013	<i>Miani</i>	€	63,50
<i>Ribolla gialla Pettarin</i>		2012	<i>Miani</i>	€	63,50
<i>Sacrisassi bianco</i>	<i>Tocai e Ribolla. Territorio</i>	2009	<i>Le Due Terre</i>	€	36,00

## *Abruzzo:*

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>La Tradizione</i>	2009 <i>Pepe</i>	€	35,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>		2010 <i>Pepe</i>	€	35,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>		2013 <i>Pepe</i>	€	35,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic</i>	<i>La Barrique</i>	2000 <i>Masciarelli</i>	€	36,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	<i>Valentini !!!</i>	2003 <i>Valentini</i>	€	69,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>		2008 <i>Valentini</i>	€	69,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>		2009 <i>Valentini</i>	€	69,00

## *Marche:*

<i>Verdicchio dei Cast. Di Jesi Stracacio</i>	<i>Vend. Tard. Secca. Ogni cacio se lo tiene</i>	2003 <i>Coroncino</i>	€	48,00
<i>Verdicchio dei Cast. Di Jesi riserva</i>	<i>Eleganza e longevità di un Grand Cru</i>	1995 <i>Bucci</i>	€	53,00
<i>Verdicchio dei Cast. Di Jesi San Paolo</i>	<i>Riserva. Macerazione sulle bucce</i>	2010 <i>Pievalta- Pizzini</i>	€	19,00
<i>Verdicchio dei Cast. Di Jesi</i>	<i>Biologico</i>	2013 <i>Pievalta- Pizzini</i>	€	13,50
<i>Verdicchio dei Cast. Di Jesi</i>	<i>Classico Ris. 2012 Stefano Antonucci</i>	2012 <i>Santa Barbara</i>	€	21,50

**Umbria:**

*Bianco delle Regine* *Chard, Sauv, Riesl, Pinot gr.* 2011 *CastellodelleRegine* € 15,00

**Toscana:**

*Alberico Vermentino* 2013 *Montepepe* € 17,00

*Montepepe bianco* *Spiccata vena minerale, grande sapidità* 2012 *Montepepe* € 23,50

*Degeres* *Vermentino, Viognier. Elegante e potente* 2010 *Montepepe* € 38,50

**Campania:**

*Fiorduva Costa d'Amalfi* *Viticultura estrema. Ripoli fenile ginestra* 2011 *Marisa Cuomo* € 49,50

*Fiano di Avellino* 2013 *Ciro Picariello* € 22,50

**Sicilia:**

*Catarratto* *Dalle mani di Francesco.....* *Guccione* € 29,00

**Slovenia:**

<i>Malvazija</i>	<i>Carso. Luce, iodio, mineralità</i>	2013	<i>Marko Fon</i>	€	31,50
<i>Malvazija riserva</i>		2008	<i>Marko Fon</i>	€	48,50
<i>Ribolla</i>	<i>Vigne di 66.anni. Acc. e legno. BIO</i>	2011	<i>Movia</i>	€	25,00
<i>Veliko belo</i>	<i>Uvaggio. 70% Rib. 20% Pinot Gr. 10% Sauv.</i>	2005	<i>Movia</i>	€	39,50
<i>Veliko belo</i>		2007	<i>Movia</i>	€	39,50

**Croazia:***Imperdibile*

<i>Malvazija Sveti Jacov</i>	<i>40 gg. Sulle bucce, legno grande</i>	2010	<i>S. Clai</i>	€	39,50
<i>Ottocento</i>	<i>Malvasia Sauv. Pinot gr. Chard.</i>	2010	<i>S. Clai</i>	€	38,50

**Francia:****Borgogna:**

<i>Puligny Montrachet</i>	<i>La collina di Montrachet: Lo Chardonnay</i>	2004	<i>Carillon</i>	€	66,00
---------------------------	--	------	-----------------	---	-------

**Alsace**

<i>Klevener de Heiligenstein</i>	<i>L'unico clone di Traminer italiano</i>	2012	<i>Hubert Heywang</i>	€	32,50
----------------------------------	---	------	-----------------------	---	-------

**Rodano:**

<i>Hermitage Le Chevalier de Sterimberg</i>	<i>Marsanne e Roussanne da vigne di 35 a.</i>	1997	<i>Jaboulet Ainé</i>	€	95,00
---	---	------	----------------------	---	-------

**Sud:**

<i>Vieilles Vignes</i>	<i>Vin de Pays des Cotes Catalanes</i>	2011	<i>Gauby</i>	€	56,00
<i>Irouleguy A.o.c. Herri Mina</i>	<i>Petit e Grand Manseng, Petit Corbu</i>	2013	<i>J.C. Berrouet</i>	€	39,00

### **Loira:**

<i>Sancerre</i>	<i>100% Sauvignon.</i>	<i>2009 Tinel-Blondelet</i>	€	<i>36,00</i>
<i>Sancerre La Mussière</i>	<i>100% Sauvignon. Oro, fiori e frutti</i>	<i>2010 Alphonse Mellot</i>	€	<i>47,50</i>
<i>Savennières Les Vieux Clos</i>		<i>2011 Nicolas Joly</i>	€	<i>48,50</i>
<i>Vouvray demi-sec</i>	<i>Stratosferico!</i>	<i>2003 Clos Naudin</i>	€	<i>43,50</i>

### **Ungheria:**

<i>Furmint Barakonyi</i>		<i>2013 Tokaj Nobilis</i>	€	<i>39,00</i>
--------------------------	--	---------------------------	---	--------------

### **Germania:**

#### **Mosel Saar-Ruwer Riesling:**

<i>Bocksteinhof Kabinett</i>	<i>Mosella, 7,5%alc.</i>	<i>2013 Dr. Fischer</i>	€	<i>28,00</i>
<i>Erdener Treppchen</i>	<i>Spatlese</i>	<i>1994 Meulenhof</i>	€	<i>36,50</i>
<i>Wehlener Sonnenuhr</i>	<i>Auslese</i>	<i>1998 Meulenhof</i>	€	<i>32,00</i>
<i>Erdener Treppchen</i>	<i>Auslese</i>	<i>1979 Loosen-Erben</i>	€	<i>70,00</i>
<i>Erdener Treppchen</i>	<i>Auslese</i>	<i>1992 Schwaab-Kiebel</i>	€	<i>39,00</i>
<i>Erdener Treppchen</i>	<i>Auslese</i>	<i>1997 Schwaab-Kiebel</i>	€	<i>36,50</i>



## *Vini Rossi*

### *Veneto:*

#### *Breganze:*

<i>Cabernet Cormit</i>	<i>12%alc. Figlio di un'annata piccola</i>	<i>2014</i>	<i>La CostaFatt. Socali</i>	€	<i>15,00</i>
<i>Sarcedo Merlot Masot</i>	<i>Aiuta la onlus Filo di Seta. Fragrante</i>	<i>2012</i>	<i>La CostaFatt. Socali</i>	€	<i>15,00</i>
<i>Cabernet Vigneto Due Santi</i>	<i>Barrique</i>	<i>2012</i>	<i>Zonta</i>	€	<i>29,00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>Cabernet Sauv.60% Franc40%.</i>	<i>2011</i>	<i>Zonta</i>	€	<i>15,50</i>
<i>Cabaret Sauvignon</i>	<i>Giovani leve dallo strano nome! Ottimo</i>	<i>2012</i>	<i>Il Moralizzatore</i>	€	<i>29,00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>Cab Sauv.50% Franc50%. 13,5%alc.</i>	<i>2010</i>	<i>Firmino Miotti</i>	€	<i>15,50</i>
<i>Breganze rosso Merlot</i>	<i>Barrique 2° passaggio 15 mesi</i>	<i>2013</i>	<i>Zonta</i>	€	<i>15,50</i>
<i>Breganze rosso Cavallare</i>		<i>2011</i>	<i>Zonta</i>	€	<i>25,00</i>
<i>Fratta</i>	<i>Cab.Sauv.65% Merlot35%.Rovere franc.</i>	<i>2010</i>	<i>Maculan</i>	€	<i>75,00</i>
<i>Fratta</i>		<i>2011</i>	<i>Maculan</i>	€	<i>75,00</i>
<i>Fratta</i>		<i>2012</i>	<i>Maculan</i>	€	<i>75,00</i>
<i>Valletta</i>	<i>Il Grande bordolese della casa</i>	<i>2006</i>	<i>Firmino Miotti</i>	€	<i>38,00</i>

### *Vicenza e Colli Berici:*

<i>Merlot Campo del Lago</i>	<i>Il mitico cru di San Germano dei Berici</i>	2012	<i>Inama</i>	€	24,50
<i>Bradisisimo</i>	<i>Cabernet Sauvignon e Carmenère</i>	2011	<i>Inama</i>	€	37,00
<i>Cabernet La Cerise noire</i>		2013	<i>Colle di Bugano</i>	€	16,00
<i>Pinot nero La Fraise de bois</i>	<i>13% alc. Fragrante e profumato</i>	2013	<i>Colle di Bugano</i>	€	19,00
<i>Verdugo</i>	<i>Merlot delle colline di Trissino</i>	2011	<i>Masiero</i>	€	39,50
<i>Verdugo Primo</i>	<i>suoli vulcanici, biodinamica</i>	2006	<i>Masiero</i>	€	39,50
<i>Cabernet franc</i>	<i>Colli di Trissino, naturale</i>	2012	<i>Tenuta dalle Ore</i>	€	21,00
<i>Cabernet franc</i>		2013	<i>Tenuta dalle Ore</i>	€	21,00
<i>Masari</i>		2011	<i>Masari</i>	€	46,00
<i>San Martino</i>	<i>50%Cab.50%merl. Acciaio e legno</i>	2011	<i>Masari</i>	€	18,00
<i>San Martino</i>	<i>Magnum</i>	2008	<i>Masari</i>	€	40,00
<i>4 Elementi rosso</i>	<i>senza solfiti aggiunti</i>	2012	<i>Masari</i>	€	20,00
<i>Tai Rosso La Grenade</i>	<i>La selezione della casa</i>	2014	<i>Colle di Bugano</i>	€	16,00
<i>Tai Rosso Colpizzarda</i>	<i>Il nuovo progetto di Tai. Legno 1 anno</i>	2011	<i>Dal Maso</i>	€	25,00
<i>Calustrino</i>	<i>il Piccolino di casa 11%alc.</i>	2014	<i>Cà Lustra</i>	€	9,00
<i>Colli Euganei Cabernet franc</i>	<i>Lieviti indigeni, in vasche di cemento</i>	2011	<i>Alla Costiera</i>	€	15,00

## *Valpolicella:*

<i>Rosso del Veronese Igt</i>	<i>La vecchia Valpolicella di Negrar</i>	2011	<i>L'Arco</i>	€	15,50
<i>Valpolicella class. Sup. Ripasso</i>	<i>Classico! Lo stile morbido</i>	2011	<i>L'Arco</i>	€	22,50
<i>Valpolicella class. Sup. Ripasso</i>	<i>Due ettari a misura d'uomo e di cavallo</i>	2010	<i>Monte dei Ragni</i>	€	38,00
<i>Valpolicella class. Sup. T.A.S.O.</i>	<i>Uno splendido "Clos"</i>	2010	<i>Villa Bellini</i>	€	48,00
<i>Valpolicella class. Sup. T.A.S.O.</i>	<i>Ultima produzione dalle mani di Cecilia</i>	2012	<i>Villa Bellini</i>	€	48,00
<i>Pario Rosso del Veronese Igt</i>	<i>15%alc, Cabernet in appassimento</i>	2009	<i>L'Arco</i>	€	41,00
<i>Amarone Class. Della Valpolicella Corpus</i>		1997	<i>Villa Rinaldi</i>	€	165,00
<i>Amarone Sant'Urbano</i>	<i>Un classico! Tradizionale schiettezza</i>	2009	<i>Speri</i>	€	69,00
<i>Rubeo Rosso del Veronese Igt</i>	<i>Uvaggio di tuutte le varietà in appassimen</i>	2008	<i>L'Arco</i>	€	43,50
<i>Pietrus Rosso del Veronese Igt</i>	<i>il "baby "Amarone di casa Fedrigo</i>	2010	<i>L'Arco</i>	€	56,00
<i>Amarone Class.</i>		2008	<i>Monte dei Ragni</i>	€	93,00
<i>Amarone Class. Riserva</i>		1990	<i>Villa Bellini</i>	€	150,00

## *Piemonte*

### *Langhe:*

<i>Barolo Serralunga d'Alba</i>	<i>un litro, 14%alc., propedeutico</i>	<i>2011 Fontanafredda</i>	<i>€ 49,00</i>
<i>Barolo Cascina Francia</i>	<i>Serralunga. 48 mesi botte grande</i>	<i>00-04 Giacomo Conterno</i>	<i>€ 160,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Classico!</i>	<i>2004 Borgogno</i>	<i>€ 60,00</i>
<i>Barolo Storico riserva</i>	<i>Botti grandi, lunghe macerazioni.</i>	<i>1988 Borgogno</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Barolo Storico riserva</i>	<i>Barolo. La Tradizione.</i>	<i>1989 Borgogno</i>	<i>€ 200,00</i>
<i>Barolo Bricco delle Viole</i>	<i>Barolo. 42 m. botte gr. rovere Slavonia.</i>	<i>2009 Vajra</i>	<i>€ 79,00</i>
<i>Barolo Vigna Rionda</i>	<i>Straordinaria annata di Serralunga</i>	<i>2007 Massolino</i>	<i>€ 98,00</i>
<i>Barolo Parussi</i>	<i>Cru di Castiglione Falletto</i>	<i>2009 Massolino</i>	<i>€ 68,00</i>
<i>Barolo Ravera</i>	<i>Cru di Monforte d'Alba</i>	<i>2007 Elvio Cogno</i>	<i>€ 62,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>Chiamiamolo base, grande annata</i>	<i>2011 Massolino</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Barolo Brunate</i>	<i>Viola e spezie dolci.</i>	<i>2010 Francesco Rinaldi</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Barolo Cannubi</i>	<i>Tannico ma fine e armonico. Territorio.</i>	<i>2010 Francesco Rinaldi</i>	<i>€ 65,00</i>
<i>Dolcetto di Dogliani San Fereolo</i>	<i>Sapido, austero, nebioleggiate</i>	<i>2008 San Fereolo</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe doc</i>		<i>2013 Massolino</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>Nebbiolo Langhe doc</i>	<i>Vino libero . 14%alc.</i>	<i>2011 Mirafiore</i>	<i>€ 28,00</i>

***Alto Piemonte:***

<i>Gattinara selezione</i>	<i>Terreni poveri in calcare</i>	2010	<i>Travaglini</i>	€	28,00
<i>Gattinara riserva</i>	<i>Un anfiteatro di vigneti e il M. Rosa</i>	1999	<i>Travaglini</i>	€	45,00
<i>Gattinara riserva</i>	<i>Lunga persistenza aromatica</i>	2005	<i>Travaglini</i>	€	42,00
<i>Lessona</i>	<i>Altro gran cru di Nebbiolo. 33 mesi legno</i>	2005	<i>Proprietà Sperino</i>	€	70,00

***Lombardia:***

<i>La Beccaccia</i>	<i>Cabernet franc e 10% Merlot.</i>	2007	<i>Il Pendio</i>	€	35,00
<i>Rosso di Valtellina</i>		2013	<i>AR, PE, PE.</i>	€	27,00
<i>Sassella "Rocce Rosse" Riserva</i>	<i>La rigidità del Nebbiolo di montagna</i>	2002	<i>AR, PE, PE.</i>	€	59,00
<i>Sassella "Ultimi raggi"</i>	<i>Lo sfursat</i>	2005	<i>AR, PE, PE.</i>	€	59,00
<i>Montebuono</i>	<i>Croatina, uva rara, vespolina, barbera</i>	2006	<i>Lino Maga</i>		
<i>Montebuono</i>	<i>Ogni annata una scoperta</i>	2011	<i>Lino Maga</i>		
<i>Barbatarlo</i>	<i>Croatina, uva rara e vespolina</i>	1996	<i>Lino Maga</i>		
<i>Barbatarlo</i>	<i>L'Espressione del Terroir più puro</i>	2005	<i>Lino Maga</i>		
<i>Barbatarlo</i>		2011	<i>Lino Maga</i>		
<i>Bonarda Vaiiolet</i>	<i>Oltrepò Pavese, vivace 13% alc.</i>	2014	<i>Monsupello</i>	€	15,00
<i>Oltrepò Pavese Rosso Podere La Borla</i>	<i>50% Barbera, 30% Croatina, 20% Pinot N.</i>	2007	<i>Monsupello</i>	€	18,50
<i>Pinot nero 3509</i>		2007	<i>Monsupello</i>	€	27,00

## *Alto Adige:*

<i>Pinot nero Montigl</i>		2013	<i>Cant. Terlano</i>	€	33,00
<i>Pinot nero Montigl</i>		2012	<i>Cant. Terlano</i>	€	33,00
<i>Pinot nero Pigeno</i>		2013	<i>Stroblhof</i>	€	39,00
<i>Pinot nero Mazon riserva</i>	<i>Gran cru Mazzon</i>	2011	<i>Hofstatter</i>	€	38,00
<i>Pinot nero Maglen</i>	<i>Gran cru Mazzon</i>	2011	<i>Tramin</i>	€	36,00
<i>Pinot nero</i>	<i>Gran cru Mazzon</i>	2013	<i>Carlotto</i>	€	34,00
<i>Pinot nero Mazzon</i>	<i>Gran cru Mazzon</i>	2012	<i>Gottardi</i>	€	39,00
<i>Pinot nero Hausmanhof</i>		2013	<i>Haderburg</i>	€	33,00
<i>Schiava</i>		2014	<i>Carlotto</i>	€	17,00
<i>Lagrein Porphy</i>		2012	<i>Cant. Terlano</i>	€	57,00
<i>Lagrein Gries</i>		2012	<i>Cant. Terlano</i>	€	25,00
<i>Lagrein riserva</i>	<i>Temperamento, tensione costante</i>	2009	<i>Nusserhof</i>	€	43,00

**Trentino:**

Granato	<i>Selez.di Teroldego da 5 vigneti</i>	2003	Foradori	€	55,00
	<i>Grande diversità genetica</i>				
	<i>Conduzione vigneti in BIODINAMICA</i>				
Granato	<i>Interventi ridotti al minimo</i>	2007	Foradori	€	55,00
Granato		2008	Foradori	€	55,00
Teroldego Vigneto Sgarzon	<i>Da singolo vigneto. Vinificato in anfora</i>	2012	Foradori	€	38,50
Teroldego Vigneto Morei	<i>Da singolo vigneto. Vinificato in anfora</i>	2012	Foradori	€	38,50
Teroldego	<i>Succo e frutto, bevibilità. 13%alc.</i>	2012	Foradori	€	23,50
San Leonardo	<i>Cabernet sauv. e franc, merlot.</i>	2001	Ten. S. Leonardo	€	65,00

**Friuli:**

Merlot del Collio		2012	Gradis'ciutta	€	18,00
Collio rosso riserva	<i>Merlot da vigneto a terrazze. Gran classe</i>	1999	Borgo del Tiglio	€	65,00
Collio Rosso della Castellada	<i>Da sempre NATURALE. Elegante</i>	1999	La Castellada	€	77,00
Friuli Colli Orientali Rosso	<i>Merlot</i>	2009	I Clivi	€	23,00
Friuli Colli Orientali Rosso	<i>Merlot più Calvari in una annata piccola</i>	2011	Miani	€	63,50
Friuli Colli Orientali Rosso		2012	Miani	€	63,50
Friuli Colli Orientali Merlot Buri		2012	Miani	€	170,00
Friuli Colli Orientali Merlot Filip		2012	Miani	€	170,00
Sacrisassi rosso	<i>Refosco e Schioppettino</i>	2010	Le Due Terre	€	36,00

## **Toscana:**

<i>Amore e follia</i>	<i>Vitigni internazionali a Montalcino</i>	2007	<i>Podere Le Ripi</i>	€	30,00
<i>Chianti classico Le Trame</i>	<i>Giovanna Morganti vignaiola</i>	2005	<i>Podere Le Boncie</i>	€	30,00
<i>D'Alceo</i>	<i>Cabern.Sauv,Merl,Petit Verdot</i>	2000	<i>Castello di Rampolla</i>	€	148,00
<i>D'Alceo</i>	<i>La "Chiantigianità" del territorio</i>	2001	<i>Castello di Rampolla</i>	€	148,00
<i>D'Alceo</i>	<i>Panzano e i vitigni Bordolesi. BIOD.</i>	2003	<i>Castello di Rampolla</i>	€	148,00
<i>D'Alceo</i>		2004	<i>Castello di Rampolla</i>	€	148,00
<i>le Pergole Torte</i>	<i>evoluzione nel tempo. Magia.</i>	2012	<i>Montevertine</i>	€	108,00
<i>le Pergole Torte</i>	<i>evoluzione nel tempo. Magia.</i>	2011	<i>Montevertine</i>	€	98,50
<i>Montevertine</i>	<i>La Riserva della casa</i>	2010	<i>Montevertine</i>	€	44,00
<i>Montevertine</i>		2011	<i>Montevertine</i>	€	44,00
<i>Montevertine</i>		2012	<i>Montevertine</i>	€	48,00
<i>Pian del Ciampolo</i>	<i>Sangiovetto, Canaiolo e Colorino</i>	2013	<i>Montevertine</i>	€	22,00
<i>Saffredi</i>	<i>Cab.sauv., merlot, Alicante. 18m.legno</i>	2001	<i>Le Pupille</i>	€	89,00
<i>Sammarco</i>	<i>Cabern.sauv.90%,Merlot5%,Sangiovi5%</i>	1999	<i>Castello di Rampolla</i>	€	81,50
<i>Sammarco</i>	<i>16 mesi di legno</i>	2000	<i>Castello di Rampolla</i>	€	81,50
<i>Sammarco</i>		2003	<i>Castello di Rampolla</i>	€	81,50
<i>Sassicaia</i>	<i>Cabern.sauv.85% Cabern.franc15%</i>	1998	<i>Tenuta S. Guido</i>	€	275,00
<i>Tenuta di Trinoro</i>	<i>Cab.sauv. ,Franc ,Petit Verdot</i>	2004	<i>Tenuta di Trinoro</i>	€	278,00
<i>Melograno</i>	<i>Syrah di montagna. Pepe, pietra focaia</i>	2013	<i>Podere Concori</i>	€	27,00



**Marche:**

*Visions of J.* 100% Montepulciano 12m. Barrique 2001 Fatt. Le Terrazze € 59,00

**Abruzzo:**

*Montepulciano D'Abruzzo* "Manteniamoci giovani" 2008 Pepe € 45,00

*Montepulciano D'Abruzzo* 2014: 50 annate di Montepulciano 2009 Pepe € 45,00

*Montepulciano D'Abruzzo* Naturalità e grande tradizione 2010 Pepe € 45,00

*Montepulciano D'Abruzzo* 2011 Pepe € 45,00

*Montepulciano d'Abruzzo* La tradizione in legno grande di quercia 2001 Valentini € 160,00

*Montepulciano d'Abruzzo* L'altro mito D'Abruzzo! 2006 Valentini € 160,00

*Monte pulciano d'Abruzzo Riserva* Terreni pietrosi in prevalenza calcare. 2009 Praesidium € 39,00

*Esposizioni a est, 350m. S.lm.*

*Monte pulciano d'Abruzzo Riserva* Vini pronti, equilibrati, senza compromessi, potenti e longevi. 2006 Praesidium € 49,00

*Monte pulciano d'Abruzzo Riserva* 2005 Praesidium € 53,00

*Monte pulciano d'Abruzzo Riserva* 2002 Praesidium € 63,00

*Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma* La grande Innovazione in legno piccolo 2000 Masciarelli € 62,50

*Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma* 2001 Masciarelli € 62,50

**Umbria:**

<i>Sagrantino di Montefalco 25° Anniversario</i>	<i>Grande struttura. 24m. barrique 14,5% alc</i>	2004	<i>Caprai</i>	€	79,50
<i>Sagrantino di Montefalco magnum</i>	<i>Fermentaz. e maturaz. In legno. 14% alc.</i>	2004	<i>Colsanto</i>	€	70,00
<i>Sangiovese Selezione del Fondatore</i>	<i>da vigneti storici di Sangiovese grosso</i>	2004	<i>CastellodelleRegine</i>	€	35,00
<i>Sangiovese Selezione del Fondatore</i>		2005	<i>CastellodelleRegine</i>	€	35,00
<i>Merlot</i>	<i>da vigneti di 50 anni, corpo e struttura</i>	2005	<i>CastellodelleRegine</i>	€	45,00

**Puglia:**

<i>Primitivo di Manduria Sessantanni</i>		2011	<i>Feudi San Marzano</i>	€	39,00
--	--	------	--------------------------	---	-------

**Campania:**

<i>Sabbie sopra il bosco</i>	<i>Pellagrello nero 90%, Aglianico e casavecchi.</i>	2013	<i>Nanni Copè</i>	€	43,00
<i>Montevetrano Colli di Salerno</i>	<i>60% Cab. s. 30% Merl. 10% Aglianico. Barr.</i>	2002	<i>Montevetrano</i>	€	85,00
<i>Montevetrano Colli di Salerno</i>		2003	<i>Montevetrano</i>	€	85,00
<i>Terre di Lavoro</i>	<i>80% Aglianico 20% Piedirosso</i>	2004	<i>Galardi</i>	€	98,00

**Sicilia:**

<i>Perricone</i>	<i>Monreale, l'uva del territorio. 12,5%alc.</i>		<i>Guccione</i>	€	29,00
<i>Etna rosso</i>	<i>Se questo è il base.....</i>	2013	<i>Ten. Terre Nere</i>	€	24,00
<i>Nerello Cappuccio Laeneo</i>	<i>Vigne di 50/90anni contrada Rovitello</i>	2013	<i>Tenuta di Fessina</i>	€	24,00
<i>Etna Rosso Le Vigne di Eli</i>	<i>Gioventù e spensieratezza</i>	2013	<i>Marc De Grazia</i>	€	24,00
<i>Etna Rosso Nerello Mascalese</i>	<i>La RINASCITA di un territorio</i>	2004	<i>Calabretta</i>	€	27,00
<i>Etna Rosso Vinupetra</i>	<i>L'alberello e un terroir unico</i>	2007	<i>I Vigneri Salvo Foti</i>	€	57,50
<i>Faro</i>	<i>Nerello masc., nerello capp. e nocera</i>	2003	<i>Palari</i>	€	46,00
<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	<i>Classico. Frappato e Nero d'Avola</i>	2012	<i>Cos</i>	€	26,00
<i>Pithos Vittoria Rosso</i>	<i>Nero d'Avola e Frappato in ANFORA</i>	2013	<i>Cos</i>	€	26,00
<i>Nero d'Avola Labirinto</i>	<i>Estremamente naturale, stile rigoroso</i>	2001	<i>Cos</i>	€	59,00
<i>Franchetti Passopisciaro</i>	<i>Il Vulcano, la Toscana e il Petit Verdot</i>	2008	<i>Tenuta di Trinoro</i>	€	140,00
<i>Santanè</i>	<i>Rarità da uve francesi</i>	2004	<i>Palari</i>	€	77,00

**Sardegna:**

<i>Is de fundu è muru</i>	<i>....e sarò pane e sarò vino....</i>	2009	<i>Panevino</i>	€	37,00
<i>Terre Brune Carignano superiore</i>	<i>95%Carignano 5%Bovaleddu.16m.barr.</i>	2002	<i>Santadi</i>	€	54,00
<i>Turriga</i>	<i>85%Cann.5%Carign.5%Bovale5%Malv.</i>	98/99	<i>Argiolas</i>	€	79,00
<i>Turriga</i>		2001	<i>Argiolas</i>	€	79,00
<i>Turriga</i>		2006	<i>Argiolas</i>	€	79,00

*Slovenia:*

*BIO*

*Terra Rossa*

*40%Terrano 40%Merlot 20%Cab.Sauv. 1999 Còtar*

€ 47,50

*Spagna:*

*ViNa Tondonia Tinto*

*100% Tempranillo. Rovere. Rioja*

*2003 Lopez de Heredia*

€ 54,00

## **Francia:**

### **Bourgogne:**

<i>Bourgogne Cuvée Gravel</i>	<i>Frutto e leggiadria</i>	<i>2012 Marèchal</i>	€	<i>37,00</i>
<i>Pommard La Chanière</i>	<i>Frutto naturale ed espressivo.</i>	<i>2007 Maréchal</i>	€	<i>52,50</i>
<i>Savigny Les Beaune Vieilles Vignes</i>		<i>2013 Marèchal</i>	€	<i>55,00</i>
<i>Maranges 1er Cru Clos Roussots</i>	<i>a Santenay in piena Côte d'Or</i>	<i>2009 Roger Belland</i>	€	<i>53,00</i>
<i>Maranges 1er Cru La Fussière</i>		<i>2011 Roger Belland</i>	€	<i>52,00</i>
<i>Nuits-St.-Georges Les Vaucrains</i>	<i>1er cru. Viti 66 anni. Uve non diraspate</i>	<i>2009 Domaine Chicotot</i>	€	<i>98,50</i>
<i>Vosne- Romanée</i>		<i>2009 Mugneret-Gibourg</i>	€	<i>96,00</i>
<i>Clos de Vougeot Grand Cru</i>	<i>Potenza, eleganza, grande durata</i>	<i>1999 Mugneret</i>	€	<i>165,00</i>
<i>Fixin 1er Cru Clos Napoléon</i>	<i>Denominazione Fixin, Monopôle</i>	<i>2009 Pierre Gelin</i>	€	<i>92,00</i>
<i>Mercurey Pinot noir</i>		<i>2011 Dom. des Perdrix</i>	€	<i>72,00</i>

### *Valle della Loira*

<i>Saumur Champigny</i>	<i>Cabernet franc in purezza. Mitico</i>	<i>2007 Clos Rougeard</i>	€	<i>65,00</i>
<i>Saumur Champigny Les Poyeux</i>		<i>2007 Clos Rougeard</i>	€	<i>89,00</i>
<i>Saumur Champigny</i>	<i>Sempre leggera Loira 12,5 %alc.</i>	<i>2012 Roches Neuves</i>	€	<i>22,00</i>

### *Bordeaux:*

<i>Chateau Charron</i>	<i>20% Cabernet franc 80% Merlot</i>	<i>2012 Chateau Charron</i>	€	<i>21,00</i>
------------------------	--------------------------------------	-----------------------------	---	--------------

### *Rodano:*

### *Sud:*

<i>Vieilles Vignes</i>		<i>2013 Gauby</i>	€	<i>59,00</i>
<i>Coteau de Languedoc Clos des Cistes</i>	<i>Terroir straordinario. Inarrivabili.</i>	<i>2004 Peyre Rose</i>	€	<i>120,00</i>
<i>Coteau de Languedoc Clos des Cistes</i>	<i>1993-1994-2003</i>	<i>Peyre Rose</i>	€	<i>146,00</i>
<i>Coteau de Languedoc Clos Syrah Léone</i>		<i>2004 Peyre Rose</i>	€	<i>120,00</i>
<i>Coteau de Languedoc Clos Syrah Léone</i>	<i>1998-2002</i>	<i>Peyre Rose</i>	€	<i>146,00</i>

**Stati Uniti:**

*Cabernet Sauvignon Santa Cruz* 1999 *Ridge* € 75,00

**Libano:**

*Chateau Musar* *Dalla Valle della Bekaa nel nord est* 2000 *Chateau Musar* € 78,00

*Chateau Musar* *del Libano un grande vino bordolese* 1998 *Chateau Musar* € 78,00

*Chateau Musar* 2003 *Chateau Musar* € 62,00

**Argentina:**

*Mendoza Altamira Gran Malbec* *Straordinario terroir. Prima annata.* 1999 *Acheval-Ferrer* € 98,00

### *Vini da dessert e da meditazione:*

#### *Veneto:*

<i>Recioto Riva dei Perari</i>	<i>Garganega passita di Gambellara</i>	2008	<i>Dal Maso</i>	€	32,00
<i>Recioto di Soave La Perlara</i>		2009	<i>Cà Rugate</i>	€	33,50
<i>Recioto di Soave Le Colombare</i>	<i>Garganega passita di Soave</i>	2006	<i>Pieropan</i>	€	34,50
<i>Torcolato di Breganze 0,75l.</i>	<i>Vespaiolo passito sui graticci</i>	2006	<i>Firmino Miotti</i>	€	55,00
<i>Torcolato di Breganze 1/3</i>	<i>Vespaiolo passito sui graticci</i>	2007	<i>Firmino Miotti</i>	€	26,00
<i>Torcolato di Breganze</i>		2008	<i>Zonta-Due Santi</i>	€	30,00
<i>Acini Nobili</i>	<i>Da acini colpiti da muffa nobile</i>	1999	<i>Maculan</i>	€	62,00
<i>Doro</i>	<i>Leggero ed elegante. 8% alc.</i>	2009	<i>Masari</i>	€	29,00
<i>Moscato di Reitia</i>	<i>Fiordarancio passito 2 mesi in fruttai</i>	n.v.	<i>Zanovello</i>	€	16,50
<i>Moscato Fior d'Arancio passito</i>	<i>Più passito, intenso e cremoso</i>	2009	<i>Zanovello</i>	€	23,00

#### *Piemonte:*

<i>Moscato D'Asti Serralunga</i>		2015	<i>Massolino</i>	€	16,50
----------------------------------	--	------	------------------	---	-------

#### *Sicilia:*

<i>Marsala Riserva Storica</i>	<i>Marsala Superiore</i>	1988	<i>Vito Curatolo Arini</i>	€	36,50
<i>Marsala Vecchio Samperi ventennale</i>		n.v.	<i>De Bartoli</i>	€	65,00
<i>Moscato passito di Pantelleria Martingana</i>		1998	<i>S. Murana</i>	€	72,00
<i>Bukkuram passito "Padre della vigna"</i>	<i>0,25 l. Magica Pantelleria</i>	2008	<i>De Bartoli</i>	€	39,00



**Rossi:****Veneto:**

<i>Recioto Giovanni Allegrini</i>		1999	<i>Allegrini</i>	€	39,00
<i>Nero Musquè</i>	<i>Moscato nero di Parenzo</i>	2012	<i>Zanovello</i>	€	25,00

**Esteri Bianchi****Germania:**

<i>Mosel Riesling Sonnenhur beerenauslese</i>	<i>Mosella. Vendemmia scelta tardiva</i>	2000	<i>Kerpen</i>	€	89,00
---	--	------	---------------	---	-------

**Spagna:**

<i>Sherry Manzanilla pasada</i>	<i>Solera nelle cantine di Sanlucar . Flor</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	60,00
<i>Sherry Amontillado solera 30 anni Jalifa</i>	<i>Uve Palomino invecchiate in solera</i>	n.v.	<i>Williams &amp; Humbert</i>	€	75,00
<i>Sherry Oloroso Pata de Gallina</i>	<i>Le deviazioni della solera da Palomino</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	66,00
<i>Sherry Palo Cortado Vidès</i>	<i>Almacenista</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	55,00
<i>Sherry East India</i>	<i>Solera nelle cantine di Sanlucar . Flor</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	32,50
<i>Sherry solera 20 anni Don Guido</i>	<i>Pedro Ximenes</i>	n.v.	<i>Williams &amp; Humbert</i>	€	65,00
<i>Pedro Ximenes Murillo</i>	<i>La solera del Centenario , 500ml.</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	67,00
<i>Sherry Muscatel Emilin</i>	<i>Dolce da uve Muscatel di Chipiona</i>	n.v.	<i>Lustau</i>	€	49,50
<i>Pedro Ximenes</i>	<i>Piccola limitata produzione</i>	n.v.	<i>Ximenez-Spinola</i>	€	120,00
<i>Pedro Ximenes Triana</i>	<i>da Sanlucar de Barrameda</i>	n.v.	<i>Hidalgo- La Gitana</i>	€	35,00

### **Francia:**

<i>Monbazillac</i>		2011	<i>Chat. La Sabatière</i>	€	40,00
<i>Vouvray Le Mont 1er Trie-Moelleux</i>	<i>La Loira, lo Chenin blanc e la Botritis</i>	1996	<i>Huet</i>	€	98,00
<i>Quarts de Chaume</i>	<i>Chenin blanc. Stratosferico</i>	2010	<i>Pierre Bise</i>	€	52,00
<i>Coteaux du Layon Rouannières</i>	<i>Chenin blanc. Minerale. Dolce</i>	2013	<i>Pierre Bise</i>	€	38,00
<i>Spirale</i>	<i>L'appassimento e l'ossidazione. Jura.</i>	2006	<i>Tissot</i>	€	72,00

### **Esteri Rossi:**

#### **Portogallo**

<i>Porto Vintage</i>		2003	<i>Niepoort</i>	€	120,00
<i>Porto LBV.</i>		2009	<i>Niepoort</i>	€	31,00
<i>Porto coléhita</i>		2001	<i>Niepoort</i>	€	60,00
<i>Porto Tawny</i>	<i>30 anni</i>	n.v.	<i>Niepoort</i>	€	238,00

*Ratafià*

*Praesidium*

€ 34,00