

Le Bollicine... Metodo Classico

Valle D'Aosta:

"XT" Blanc de Morgex et de la Salle

Cavè Mont Blanc de Morgex et de la Salle € 38

"Cuvee Du Prince" Brut Nature 16

Cavè Mont Blanc De Morgex et de la Salle € 57

Lombardia:

MONSUPELLO Metodo Classico Brut - Monsupello € 35

VIGNADORATA BRUT Franciacorta - Cantina Vigna Dorata € 32

PRESTIGE Franciacorta Brut - Az. Agr. Ca' del Bosco € 46

MONTE ROSSA Blanc del Blanc - Monte Rossa € 39

MONSUPELLO Rosè Brut - Monsupello € 38

VIGNADORATA Franciacorta Rosè - Cantina Vigna Dorata € 38

LE RIVE Franciacorta Rosè 24 - Az. Agr. Al Rocol € 36

VIGNA DORATA Franciacorta Nature - Cantina Vigna Dorata € 36

MONSUPELLO Metodo Classico Nature - Monsupello € 38

CASTELLINI Franciacorta Pas Dosè 19 - Az. Agr. Al Rocol € 39

ZANETTI Extra Brut - Azienda Silvano Zanetti € 39

CA' DEL BOSCO Franciacorta Dosage Zero 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76

MARTIGNAC Franciacorta Satèn 24 - Az. Agr. Al Rocol € 36

VIGNA DORATA Franciacorta Satèn - Cantina Vigna Dorata € 34

CA' DEL BOSCO Satèn 18 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 76

BELLAVISTA Gran Cuvèe Satèn 16 - Cantina Bellavista € 76

ANNAMARIA CLEMENTI Vintage 13 - Az. Agr. Ca' del Bosco € 140

Veneto:

MENEGOTTI Brut 17 - Az Agr. Menegotti (Chardonnay e Corvina) € 35

Toscana:

FELSINA Metodo Classico - Felsina (Sangiovese, Pinot Nero, Chardonnay) € 59


Trentino:

| | |
|---|------|
| REVI' BRUT Trento Doc Millesimato 20 - Azienda del Revì | € 32 |
| CUVEE 601 BRUT Trento Doc - Cantina di Trento | € 30 |
| MOSER 51 151 Trento Doc Brut- Az. Agr. Francesco Moser | € 36 |
| K 500 Metodo Classico Blanc de Noirs Pas Dosè 15 - De Vescovi Ulzbach | € 52 |
| K 900 Metodo Classico Pas Dosè 14 - Az. Agr. De Vescovi Ulzbach | € 52 |
| CUVEE 601 BRUT ROSE' Trento Doc - Cantina di Trento | € 32 |
| REVI' ROSE' Trento Doc Millesimato 23 - Azienda del Revì | € 36 |
| MOSER ROSE' Trento Doc Extra Brut- Az. Agr. Francesco Moser | € 46 |
| CAVALIERE NERO Trento Doc Rosè - Azienda del Revì | € 45 |
| ROSE' Dolomiti Metodo Classico - Pojer e Sandri | € 38 |
| CUVEE 601 BRUT Dosaggio 0 Trento Doc - Cantina di Trento | € 32 |
| REVI' DOSAGGIO 0 Trento Doc Millesimato 20 - Azienda del Revì | € 35 |
| FERRARI PERLE' BIANCO Trento Doc Brut 16 - F.lli Lunelli | € 60 |
| FERRARI PERLE' Trento Doc Brut 18 - F.lli Lunelli | € 60 |
| PALADINO Trento Doc Riserva Millesimato - Azienda del Revì  | € 57 |

Piemonte:


| | |
|--|-------|
| Alta Langa Brut 19 "Limited Edition" - Fontanafredda | € 35 |
| Alta Langa Brut 18 "Parcellaire" - Enrico Serafino | € 59 |
| Alta Langa Brut Cuveè 120 mesi, Riserva 2009 - Gancia | € 120 |

Emilia Romagna:

| | |
|---|------|
| Metodo Classico Rosè - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara) | € 34 |
| VIGNA AL VENTO 16 Metodo Classico - Tenuta di Aljano (Spergola) | € 33 |
| CA BESINA 16 Metodo Classico - Casali Viticoltori (Spergola) | € 33 |
| LINI 910 ROSE' 17 Metodo Classico - Cantine Lini | € 30 |
| LINI 910 BRUT 05 Metodo Classico - Cantine Lini | € 34 |
| Il Mattaglio Brut Metodo Classico - Cantina della Volta (Chardonnay) | € 34 |
| Il Mattaglio Rosè Metodo Classico - Cantina della Volta (Chard. e Pinto nero) | € 34 |
| Cristian Bellei 2015 - Cantina della Volta (Lambrusco di Sorbara) | € 34 |
| Metodo Classico Pas Dosè 20 - Cavallera (Trebiano)  | € 25 |

Le Bollicine...Metodo Champenoise:



Crémant:

| | |
|---|------|
| Cremant Rosè – Pierre Ponnelle – Cremant de Bourgogne | € 32 |
| Cremant Brut – Villebois – Cremant de Loire | € 32 |
| “La Grand Classique” Brut – Dangin – Cremant de Bourgogne | € 34 |
| Cremant Brut – Lorentz – Cremant d’Alsace | € 32 |
| Cremant D’Alsace Brut Rosè – De Colmar – Cremant d’Alsace | € 34 |
| Cremant Riesling Brut – Sohler – Cremant d’Alsace | € 34 |
| Blanc de Noire Cremant – Delorme – Cremant de Bourgogne | € 35 |
| Les Territoires (6 cepages) – Dangin – Effervescent de Bourgogne  | € 35 |





Champagnes:

| | |
|--|-------|
| L.Bernard-Pitois Premiere Cru (Ay) | € 50 |
| Billecart - Salmon Brut Reserve (Ay) | € 69 |
| Laurent Perrier Brut (Tours sur Marne) | € 55 |
| Castelnau Extra Brut (Reims) | € 65 |
| Charles Heidsieck Brut Reserve (Reims) | € 70 |
| Gosset Brut (Ay) | € 70 |
| Laurent Perrier Rosè Brut (Tours sur Marne) | € 95 |
| Ruinart Brut (Reims) | € 95 |
| Laurent Perrier Brut Millesimè 2021(Tours sur Marne) | € 95 |
| Ruinart Rosè (Reims) | € 140 |
| Ruinart Blanc de Blanc (Reims) | € 150 |
| Dom Perignon Brut Vintage 2008 (Epernay) | € 300 |

Emilia Romagna: Vini Bianchi

- “Selìn DI’ Armari” 20** - Az. Agr. Luretta - (Chardonnay)  € 45
Floreale, fruttato: banana, pesca gialla, frutta esotica, vaniglia e spezie dolci; 9 mesi barrique.
- “I Nani e le Ballerine” 21** - Az. Agr. Luretta - (Sauvignon)  € 38
Floreale, fruttato: frutto della passione, litchi, note di frutta secca.
- Notte di Luna 21** - Az. Agricola Cà De Noci - (Moscato Bianco, Malvasia, Spergola) **BIO** € 36
Floreale, fruttato, minerale, rosa, frutta gialla, agrumi, canditi, cannella, burro, macerazione sulle bucce per 5 giorni, affina 12 mesi in botti di rovere e acacia

Emilia Romagna: Vini Rossi

- Nero di Lambrusco “Otello”** - Cantine Ceci - (Maestri) **PR** € 22
Floreale, fruttato: iris, ciclamino, more, visciole, lamponi, accompagnato da note delle loro confetture.
- “Sette Filari” Reggiano Lambrusco Dop** - Tenuta di Aljano - **RE** € 16
Montericco, Barghi, Maestri, Marani, Oliva, Salamino e Malbo Gentile.
Fruttato, floreale: prugna, ciliegia, con note finali di cacao.
- Lambrusco Scuro 910** - Lini - (Salamino, Ancellotta) **RE** € 16
Floreale, fruttato: marasche, frutti di bosco, prugna matura, corposo, sapido, secco.
- Lambrusco Brutosso** - Cantina della Volta (Sorbara) **MO** € 16
Floreale, fruttato; lampone, fragoline di bosco, corposo, sapido, secco.
- Rio delle Viole Riserva 17** - Tenuta di Aljano - (Cabernet Sauvignon)  € 35
Floreale, fruttato: frutti rossi maturi, buona complessità.
- Pantera 17** - Az. Agr. Luretta - (Barbera, Bonarda, Cabernet)  € 35
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Ala del Drago 19** - Az. Agr. Luretta - (Barbera e Bonarda)  € 30
Floreale, fruttato: ciliegia matura, marasca, frutti di bosco maturi, pepe e spezie; 9 mesi barrique.
- Achab 16** - Az. Agr. Luretta - (Pinot Nero)  € 36
Floreale, fruttato: lampone, viola, bacche rosse maturi, pepe e spezie; 18 mesi barrique.

Vini delle Altre Regioni d'Italia

Vini Bianchi

Valle D'Aosta:

Blanc de Morgex et de la Salle 22 - Cavè du Vin Blanc de Morgex et de la Salle - (Prié Blanc) € 32

Fruttato, floreale: profumi delicati di fiori, pesca, limone, fresco, sapido.

Petite Arvine 22 - Chateau Feuillet - (Petite Arvine) € 32

Fruttato, floreale: Note fruttate di pompelmo, frutto della passione e melone bianco, fiori di campo.

Chambave Muscat 22 - La Vrillè - (Muscat Petite Grain) € 32

Fruttato, floreale, aromatico albicocca, salvia, timo e pesca. consistente, delicatamente alcolico

Piemonte:

Nascetta 22 - Az. Agr. Diego Conterno - (Nascetta) € 30

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona Timorasso 22 - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 30

Fruttato, floreale: tiglio, polline, propoli, mela renetta e agrumi.

Derthona "Montecitorio 20" - Az. Agr. Vigneti Massa - (Timorasso) € 60

Fruttato, minerale: tiglio, cedro, susina bianca, miele, vaniglia e pietra focaia.

Arneis Blange' 23 - Ceretto - (Arneis)  € 32

Floreale, minerale: fiori bianchi, mela verde, fresco.

Lombardia:

Lugana "Vigna Fenil Bòi" 23 - Az. Agr. F.lli Turina - (Turbiana di Lugana) € 30

Fruttato, floreale: frutta esotica matura, minerale, sapido con finale persistente.

Alto Adige:

Chardonnay "Doss" 22 - Castelfeder - (Chardonnay) € 30

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica matura, cannella, mela gialla.

Müller Thurgau "Gassner" 21 - Castelfeder - (Müller Thurgau) € 30

Aromatico, fruttato, floreale: frutta matura, pera, mela gialla, rosa, noce moscata.

Moscato Giallo 21 - Cantina Meran - (Moscato Giallo) € 32

Fruttato, floreale, minerale: frutta esotica, cannella, melone, pesca in sciroppo, non filtrato.

| | |
|--|------|
| Gewurztraminer 22 - Elena Walch (Gewurztraminer) | € 32 |
| <i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa, miele, spezie.</i> | |
| Chardonnay Ris, "Burgum Novum" 19 - Castelfeder - (Chardonnay) | € 42 |
| <i>Fruttato, floreale, minerale: nocciola, frutti tropicali, ananas, banana, burro, vaniglia.</i> | |
| Planta 20 - De Vescovi Ulzbach (Manzoni, Sauvignon, Pinot Bianco) | € 32 |
| <i>Fruttato, floreale: camomilla, frutta matura, burro, meringa.</i> | |
| Nussbaumer 22 - Tramin - (Gewurztraminer) | € 49 |
| <i>Aromatico, floreale, fruttato, minerale: rosa gialla, litchi, cannella, mango.</i> | |
| Stoan 22 - Tramin - (Chardonnay 60%, Sauvignon 22%, Pinot Bianco 11%, Traminer 7%) | € 48 |
| <i>Floreale, fruttato: frutta tropicale, agrumi, spezie, burro; acciaio e botte grande.</i> | |
| Manna 22 - Franz Haas - (Riesling, Sauvignon, Traminer, Chardonnay) | € 42 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: ananas, banana, crema, vaniglia, burro, erbe aromatiche; inox e barrique.</i> | |
| Friuli Venezia Giulia: | |
| PICOL Sauvignon 21 - Lis Neris - (Sauvignon) | € 36 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, sambuco, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i> | |
| Sauvignon Ronco del Cerò 23 - Venica & Venica - (Sauvignon) | € 36 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: verbena, pompelmo, margherite di campo, salvia, bosso.</i> | |
| Sauvignon Ronco delle Mele 23 - Venica & Venica - (Sauvignon) | € 54 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pompelmo rosa, fiori di pesco, frutta esotica, salvia, menta, bosso; sosta in legno per 5 mesi.</i> | |
| TALIS Pinot Bianco 22 - Venica & Venica - (Pinot Bianco) | € 34 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: nespola, fiore di gelsomino, frutta secca.</i> | |
| Collio Russiz Superiore Pinot Bianco 20 - Marco Felluga (Pinot Bianco) | € 39 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca, mela frutta bianca, fiori di campo, ginestra.</i> | |
| SAN SERF 2015 Bianco DOC Collio - Castello di Spessa (Pinot Bianco) | € 62 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: Frutta esotica matura, frutta secca, mandorla, spezie dolci.</i> | |
| BBK Ribolla 22 - Lis Neris - (Rebolla) | € 32 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i> | |
| L'ADELCHI Ribolla 23 - Venica & Venica - (Rebolla) | € 33 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pesca bianca, ananas, agrumi, mandorla amara.</i> | |
| GRIS Pinot Grigio 20 -Lis Neris - (Pinot Grigio) | € 36 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: fiore di Sambuco, mela golden, nespola, profumi mentolati.</i> | |
| Vintage Tunina 22 - Jermann - (Chard., Sauv, Ribolla Gialla, Picolit, Malvasia I.) | € 70 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: fiori bianchi, papaia, erbe aromatiche, agrumi; fermentazione parziale in botte.</i> | |

Kaplia Bianco 18 - Podversic Damian - (Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana) € 59
Floreale, fruttato: pesche gialle, mango, papaia, note balsamiche e minerali; 21 m botte, vinificazione senza il controllo delle temperature, senza lieviti selezionati, chiarifiche e filtrazioni.

Ribolla Gialla 19 - Podversic Damian - (Ribolla Gialla) € 59
Ambrato e luminoso nel bicchiere, con un profilo aromatico unico, dagli intensi sentori di frutta gialla, minerali ed eterei. Al palato è sapido, elegante e raffinato, delicatamente tannico e molto persistente, con una netta traccia minerale. Vinificato esclusivamente in legno, secondo i ritmi della natura e le fasi lunari, con macerazioni lunghe e fermentazioni spontanee, senza l'aggiunta di lieviti selezionati. Non filtrato.

Malvasia 19 - Podversic Damian - (Malvasia Istriana) € 59
Il vino Malvasia si presenta nel calice con veste dorata intensa orlata da riflessi arancioni. Naso profondo e suggestivo, ricco di descrittori tra cui spiccano l'albicocca matura, la camomilla, la scorza d'arancia e le erbe spontanee. La fermentazione avviene in presenza delle bucce in tini troncoconici di rovere per 60 - 90 giorni. Finita la macerazione, viene invecchiato in botti da 20 o 30 hl per 3 anni e affinato in bottiglia per 1 anno.

Veneto:

"Casa Vittorino" Prosecco di Valdobbiadene Brut Docg - Astoria € 25
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Arzanà" Prosecco Cartize Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 35
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Crede" Prosecco di Valdobbiadene Sup. Docg Brut - Bisol € 25
Floreale, fruttato: fiori di glicine e d'acacia, frutti bianchi, fresco, sapido.

"La Rivetta" Prosecco Cartize Sup. Docg Brut - Villa Sandi € 39
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Tenuta de Val de Brun" Prosecco Sup. Docg Extra Dry - Astoria € 25
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

"Molera " Prosecco Superiore Docg Extra Dry - Bisol € 25
Floreale, fruttato: frutta fresca a polpa gialla, note citrine, fresco, sapido.

Custoza Sup. Cà del Magro 20 - Az. Agr. Monte Del Frà - (Garg, Trebb, Cortese) € 28
Fruttato, floreale: pepe bianco, pinoli, ginestra, mela golden, fiori di campo con note di vaniglia.


Soave "Vigneti di Foscari" 21 - Az. Agr. Inama - (Garganega) € 32
Floreale, fruttato: note di camomilla, miele, delicato con retrogusto di mandorla dolce.

| | |
|---|------|
| Soave Classico "Le Carbonare" 20 - Az. Agr. Inama - (Garganega) | € 34 |
| <i>Floreale, fruttato: note di camomilla, iris e frutta matura.</i> | |
| Sauvignon "Vulcaia Fumè" 21 - Az. Agr. Inama - (Sauvignon) | € 40 |
| <i>Fruttato: note di caffè e spezie, frutta secca ed agrumi, persistente.</i> | |
| Liguria: | |
| Vermentino Colli di Luni "Augusto" 23 - La Pietra del Focolare - (Vermentino) | € 30 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.</i> | |
| Pigato Riviera Ligura di Ponente 23 - Cantina Sancio - (Pigato) | € 28 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: pera, mela, ginestra, fiori gialli, pesca, resina.</i> | |
| Vermentino Colli di Luni "Solarancio" 21 - La Pietra del Focolare - (Vermentino) | € 35 |
| <i>Floreale, fruttato, minerale: frutta fresca mediterranea, miele millefiori, sentori di frassino.</i> | |
| Marche: | |
| Verdicchio dei Castelli di Jesi Docg 22 - Az. Agr. Mancinelli - (Verdicchio) | € 28 |
| <i>Floreale, fruttato: mandorle amare, biancospino, agrumi, fresco, sentori di erbe aromatiche.</i> | |
| Verdicchio di Matelica Docg 22 - Az. Agr. Borgo Paglianetto- (Verdicchio) | € 30 |
| <i>Floreale, fruttato: mela, fiori gialli, erbe aromatiche, sentori di Fieno</i> | |
| Umbria: | |
| Cervaro Della Sala 20 - Castello Della Sala - (Chardonnay 85% Grechetto 15%) | € 68 |
| <i>Floreale, fruttato: mandarino, nocciole tostate, biscotti al burro, torroncino; barrique 5 mesi.</i> | |
| Lazio: | |
| "Soente" 20 - Famiglia Cotarella - (Viognier) | € 30 |
| <i>Fruttato, floreale: note di agrumi e fiori bianchi, gardenia, litchi e salvia, polvere da sparo.</i> | |
| Abruzzo: | |
| Trebbiano d'Abruzzo Doc 22 - Cascina del Colle - (Trebbiano)  | € 28 |
| <i>Floreale, fruttato: mandarino, ananas, frutta secca, fiori gialli.</i> | |
| Campania: | |
| Falanghina 22 - Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Falanghina) | € 30 |
| <i>Floreale, fruttato: agrumi, ananas, fiori bianchi, fresco.</i> | |
| Greco di Tufo 22 - Az. Ag Feudi di S. Gregorio - (Greco di Tufo) | € 30 |
| <i>Floreale, fruttato: biancospino, frutta bianca e gialla, basilico.</i> | |

"Furore" 23 - Marisa Cuomo - (Falanghina e Biancolella) € 39

Floreale, fruttato, minerale: erbe marine e biancospino, nocciola e mandorla.

Puglia:

Krita Malvasia Bianca - Masseria L'Astore - (Malvasia Bianca)  € 28

Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.

Sicilia:

Quater Vitis 23 - Firriato - (Zibibbo, Cataratto, Caricante, Inzolia) € 32

Floreale, fruttato: agrumi, zagara, pesca sentori di erbe aromatiche, salvia, minerale.

Grotta dell'Oro 22 - Hibiscus - (Zibibbo) € 39

Floreale, fruttato: agrumi, lavanda, zagara, rosa, sentori di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, minerale.

La Segreta Bianco 22 - Planeta - (Grecanico 50% Chard 30% Fiano 10% Vionier 10%) € 28

Floreale, fruttato: ananas, pesca, melone, agrumi.

Grillo d'Altura 23 - Tenute Lombardo - (Grillo) € 30

Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.

Bianco d'Altura 23 - Tenute Lombardo - (Cataratto) € 30

Floreale, fruttato: pompelmo rosa, pesca bianca, erbe aromatiche, minerale.

Chardonnay 22 - Planeta - (Chardonnay) € 40

Floreale, fruttato, minerale: glicine, zagara, ananas, pistacchio, vaniglia; barrique 10 mesi.

Vigna di Gabri 22 - Donnafugata - (Ansonica) € 30

Floreale, fruttato, minerale: ananas, pesca, nocciola tostata; barrique 4 mesi.

Alastro 21 - Planeta - (50% Chardonnay, 50% Grecanico) € 30

Floreale, fruttato, minerale: melone, pesca gialla, susine, miele; 10% vinificato in barrique.

Sardegna:

Vermentino "Costamolino" 22 - Cantina Argiolas - (Vermentino) € 30

Floreale, fruttato, minerale: frutta esotica, pompelmo, ginestra, mimosa, sapido.

Vini Rosati

Trentino Alto Adige:

Kretzer Terodego Rosato 21 - De Vescovi Ulzbach - (Teroldego) € 30

Floreale, fruttato, minerale: ciliegia, lampone, fragoline di bosco, ribes rosso, sfumature floreali di violetta e i lievi cenni di erbe selvatiche di montagna

Veneto:

Rosè Brut "Faivè" 22 (Spumante) - Nino Franco - (Prosecco, Merlot) € 28

Floreale, fruttato: aromi di crosta di pane, ricordi di mela rossa, erbe aromatiche, fiori di campo.

Chiaretto Valtenesi Roseri 22 - Cà Maiol (Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera) € 28

Floreale, fruttato: fiori di pesco, melograno, incenso, litchi, pesca bianca, salvia.

Marche:

"Sant'Isidoro" 22 - Az. Agr. Maria Pia Castelli - (Montepulciano, Sangiovese) € 32

Floreale, fruttato, minerale: rosa, geranio, melograno, ciliegia, sentori di sottobosco.

Sicilia:

"Le Sabbie dell'Etna" 22 Etna Rosato - (Nerello Mascalese) € 30

Floreale, fruttato, minerale: lampone, melograno, salvia, menta

Vini Rossi

Piemonte:

| | |
|--|-------|
| La Monella Barbera Vivace del Monferrato 22 - Braida - (Barbera) | € 26 |
| <i>Fruttato: frutti di bosco, pepe, sottobosco.</i> | |
| Bricco dell'Uccellone 20 Barbera d'Asti - Braida - (Barbera) | € 75 |
| <i>Fruttato, erbaceo, speziato, etereo: frutti rossi, cacao, pepe, sottobosco, polvere; 16 mesi legno.</i> | |
| "Sentieri" Barbera 19 - Vigneti Massa - (Barbera) | € 29 |
| <i>Fruttato, erbaceo: ciliegia fresca, ribes maturo, felce, rosa.</i> | |
| "L'Avvelenata" Freisa 20 - Vigneti Massa - (Freisa) | € 33 |
| <i>Fruttato, erbaceo: fiori e frutta appassiti, bacche rosse, arancia, spezie, fieno ed erbe di campo.</i> | |
| "S. Luigi" Dolcetto di Dogliani 21 - Marziano e Abbona - (Dolcetto) | € 28 |
| <i>Fruttato, erbaceo, speziato: bouquet fruttato e lievemente speziato.</i> | |
| "Coste di Rose" Barolo 18 - Marchesi di Barolo - (Nebbiolo) | € 79 |
| <i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: rosa, liquerizia, spezie, tabacco, erbe aromatiche.</i> | |
| "Bricco Barone" Nebbiolo 21 - Marziano e Abbona - (Nebbiolo) | € 32 |
| <i>Fruttato, speziato, etereo: confettura di amarena, spezie, anice; 1 anno di botte grande.</i> | |
| "Bricco Rocche Brunate" Barolo 03 - Ceretto - (Nebbiolo) | € 250 |
| <i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: violetta, confettura di lampone, ciliegia sottospirito, spezie; 29 mesi tonneau.</i> | |
| Barolo Cannubi Boschis 03 - Sandrone - (Nebbiolo) | € 290 |
| <i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: lampone, ciliegia sottospirito, spezie, tabacco, cera; botte grande.</i> | |
| Barbaresco 97 - Gaja - (Nebbiolo) | € 750 |
| <i>Fruttato, speziato, etereo, erbaceo: ciliegia sottospirito, frutti di bosco, pepe, sottobosco, smalto.</i> | |

Trentino Alto Adige:

| | |
|--|------|
| Maglen 20 - Tramin - (Pinot Nero) | € 42 |
| <i>Fruttato, erbaceo: ciliegia, marasca, spezie, sapido, dolcemente tannico.</i> | |
| Pinot Nero "Schweizer" 21 - Franz Haas - (Pinot Nero) | € 56 |
| <i>Fruttato, floreale: sentori di sottobosco, marasca, fragole mature, setoso e tannico.</i> | |
| Pinot Nero "Glen" 21 - Castelfeder - (Pinot Nero) | € 34 |
| <i>Fruttato, speziato, erbaceo: more, ciliegie e leggere impronte di vaniglia date dall'affinamento in barrique.</i> | |
| Pinot Nero Ris. "Burgum Novum" 17 - Castelfeder - (Pinot Nero) | € 52 |
| <i>Fruttato, speziato: more, lamponi e cioccolato; 15 mesi barrique più 6 in bottiglia.</i> | |

Friuli Venezia Giulia:

Merlot "Graf de La Tour" 11 - Fondazione Villa Russiz - (Merlot) € 54

Fruttato erbaceo, etereo: rose appassite, succo di more, mirtilli sotto spirito, macis, legno verde, pomodoro confit, tabacco, elementi ferrosi, china e spezie orientali; 24 mesi barrique.

Veneto:

Valpolicella Classico 22 - Bruno Damoli - (Corvina, Rondinella, Corvinone) € 28

Fruttato, erbaceo, etereo: mora, prugna, chiodi di garofano, liquerizia.

Ripassa 20 Valpolicella Sup. - Zenato - (Corvina, Rondinella, Sangiovese) € 34

Fruttato, erbaceo, etereo: mora, visciola, ciliegia nera, fiori secchi; 18 mesi barrique.

Amarone "Case Vece" 12 - Az. Brigaldara (Corvina 30%, Rondinella 15%, Corvinone 40%) € 85

Fruttato, erbaceo, etereo: confettura mora e prugna, rosa appassita, pepe nero, chiodi di garofano, liquerizia cioccolato, 36 mesi barrique

Toscana:

"Albarese" Ciliegiole 21 - Cantina I Vini di Maremma (Ciliegiole) € 28

Fruttato, floreale: frutta matura, ciliegia, mora, pepe.

Morellino di Scansano "Lohsa" 22 - Poliziano - (Sangiovese 85%, Ciliegiole 15%) € 30

Fruttato, floreale: violetta, frutta matura, ciliegia, amarena, mora, pepe, liquirizia dolce.

Rosso di Montepulciano 21 - Poliziano - (Prugnolo Gentile 80%, Merlot 20%) € 30

Fruttato, floreale, speziato: viola, mora, ciliegia, tabacco, morbido.

Nobile di Montepulciano 18 - Poliziano - (Prugnolo Gentile 85%, Colorino 15%) € 42

Fruttato, erbaceo, speziato: amarena, prugna, viola, tabacco, vaniglia; 16 mesi legno.

Chianti "Pepoli" 21 - Antinori - (Sangiovese 85%, Cabernet-Merlot 15%) € 34

Fruttato, floreale, speziato: prugna passita, cuoio; 12 mesi barrique.

Nobile di Montepulciano "Asinone" 20 - Poliziano - (Sangiovese) € 72

Fruttato, erbaceo, speziato: Al naso si apre con sentori floreali di visciole e violette, arricchiti da piacevoli note speziate di alloro, rabarbaro, caffè e china

Tignanello 06 - Antinori - (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) € 300

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: frutti di bosco, cuoio, pepe nero, spezie dolci, grafite, iris, liquerizia.

Romitorio 00 - Ruffino - (Colorino 60%, Merlot 40%) € 95

Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di amarena, liquerizia, vaniglia, tabacco; 18 mesi barrique.

Brunello Ris. "Tenuta Nuova" 04 - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 120


Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.

Brunello di Montalcino 97 - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340

Fruttato, speziato, erbaceo, etereo: confettura di ciliegia e mirtillo, erbe officinali, carrube, cacao; 36 mesi botte.

- Brunello di Montalcino Ris. 21** - Uccelliera - (Sangiovese Grosso) € 120
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di frutti rossi, bergamotto, caramello, cannella, argilla Fumo, maron glacè; 42 mesi botte.
- Brunello "Tenuta Nuova" 97** - Casanova di Neri - (Sangiovese Grosso) € 340
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, erbe officinali, carrube, cacao; 45 mesi botte.
- Solaia 00** - Antinori - (Cabernet Sauvignon 95%, Cabernet Franc 5%) € 450
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di ciliegia, rose, cedro spezie fini, incenso; 14 mesi botte.
- Ornellaia 00** - Tenuta dell'Ornellaia (Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc) € 450
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di more, mirtilli, vaniglia, erbe aromatiche, sottobosco; 18 mesi botte.

Umbria:

- "Carapace" 17 Montefalco Sagrantino Docg** - Lunelli - (Sagrantino)  € 46
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: mora, marasca, prugna, ciliegia, erbe aromatiche e spezie; 24 mesi legno, 12 bott.
- "Collepiano" 19 Montefalco Sagrantino Docg** - Arnaldo Caprai (Sagrantino) € 55
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: confettura di mora, pepe, chiodi di garofano, cipria, petali rosa; 22 mesi legno, 6 bott.

Abruzzo:

- "Le Gemme 20" Montepulciano d'Abruzzo Dop** - Cantina Orsogna  € 30
Fruttato, speziato, erbaceo: confettura di frutti di bosco, spezie, vaniglia, sottobosco

Campania:

- Serpico 99** - Feudi di S. Gregorio - (Aglianico) € 60
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: bacche di ginepro, frutta scura sotto spirito, tabacco, humus.

Sicilia:

- "Monte Gorna" 20, Etna Rosso Doc** - Cantine Nicosia (Mascalese e Cappuccio) € 28
Fruttato, erbaceo: ciliegia, liquerizia, ricordi balsamici, spezie dolci.
- La Segreta Rosso 20** - Planeta - (Nero d'Avola, Merlot, Syrah, Cab. Franc) € 28
Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, sfumature minerali; solo acciaio.
- Quater Vitis 18** - Firriato - (Nero d'Avola, Perricone, Frappato, Nerello Cappuccio) € 30
Fruttato, erbaceo: marasca, gelso, frutti rossi, sfumature minerali.
- Syrah 15** - Planeta - (Syrah) € 40
Fruttato, speziato, erbaceo, etero: ribes in confettura, tabacco, grafite, caffè tostato; 12 mesi barrique.