

**LA CARTA DEI VINI È UN ELENCO, A VOLTE INTERMINABILE E FITTO.  
TANTI NOMI, TANTE AZIENDE, TANTI VITIGNI, IN CUI TUFFARSI E DAL QUALE RIEMERGERE  
NEL GIRO DI POCHI MINUTI PRIMA DI ORDINARE.**

**NELLA NOSTRA CARTA DEI VINI TROVERETE ALCUNE SEZIONI BEN DISTINTE PER  
FACILITARE LA VOSTRA RICERCA E PER RACCONTARVI ANCHE UN PO' COME LAVORIAMO,  
COME PENSIAMO E COSA CI PIACE.**

**BOLLICINE L'INIZIO**

**LIGURIA CASA NOSTRA**

**NEBBIOLO CI PIACE TANTO**

**POI INCONTRERETE UNO SPAZIO CHE DEDICHIAMO A I NOSTRI FORNITORI  
I QUALI A ROTAZIONE PROPORRANNO E PRESENTERANNO ALCUNI VINI CHE SECONDO  
LORO VALE LA PENA CONOSCERE**

**LE NOSTRE REGIONI ITALIANE RICCHISSIME DI QUALITÀ**

**LA FRANCIA I NOSTRI VICINI DI CASA, CHE BEN SANNO COSA SIGNIFICA PRODURRE  
BUON VINO.**

# BOLLICINE

LA PRIMA PARTE DELLA CARTA È DEDICATA ALLE “BOLLICINE”,  
NEL MONDO DEL VINO SONO IL SIMBOLO DELLA FESTA E DEGLI AUGURI,  
SI BRINDA E SI GIOISCE  
DA SEMPRE ACCOMPAGNATI DA UN FLÛTE DI SPUMANTE.  
E ALLORA “LIBIAMO, LIBIAMO NE’ LIETI CALICI”  
E BEN ARRIVATI ALLE CICALI.

## SPUMANTI ITALIANI PROSECCO

**EXTRA DRY MIRAVAL 2018 PROSECCO SUPERIORE** **30,00**  
**BELLENDI CONEGLIANO, VALDOBBIADENE TREVISO**  
DA UVE GLERA L'EXTRA DRY MIRAVAL VIENE VINIFICATO CON METODO CHARMAT OTTENENDO  
UNO SPUMANTE PIENO MORBIDO DI GRANDE FINEZZA CON UN CARATTERISTICO BOUQUET  
FRUTTATO E FLOREALE.

## RIFERMENTATI

**BOLLE BANDITE SUR LIE** **28,00**  
**CAROLINA GATTI**  
GLERA 100%IL “BOLLE BANDITE” DI CAROLINA GATTI SI PRESENTA ALLA VISTA DI UN COLORE  
GIALLO DORATO INTENSO CON UN PERLAGE FINE E SOTTILE. AL NASO COMPAGNONO AROMI DI FRUTTA A  
POLPA BIANCA, TRA CUI LA PERA, NOTE AGRUMATE FRESCHE DI SCORZA D'ARANCIA E CEDRO, SENTORI  
FLOREALI DI FIORI BIANCHI E ZAFFERANO, PER CONCLUDERE CON UN ACCENNO DI PIETRA FOCAIA,  
MIELE E CROSTA DI PANE. IN BOCCA È **SNELLO, INCISIVO, DINAMICO E SCATTANTE**, CARATTERIZZATO  
DA UNA GRANDE FRESCHEZZA E DA UNA MINERALITÀ CHE INVOLGIA LA BEVA. IL FINALE È DI BUONA INTENSITÀ,  
CON UNA PERSISTENZA AROMATICA, APERTA E FRAGRANTE, TIPICA DEL VITIGNO.

**NAOLTA VINO FRIZZANTE** **25,00**  
**AZ.AGR. FIORIN SILVIA**  
100% GLERA RIFERMENTATO SUI LIEVITI COME UNA VOLTA  
QUESTO VINO È UN OMAGGIO ALLA TRADIZIONE (FAR RIFERMENTARE IL VINO IN BOTTIGLIA  
DOPO PASQUA SEGUENDO LE LUNE E I TEMPI DELLA NATURA E NON RICORRENDO ALL'AUTOCLAVE)  
IN PIENA AREA DEL PROSECCO DOCG.  
LONTANO DA ETICHETTE, MODE E VOLUMI IMPRESSIONANTI DELLA REGIONE,  
NAOLTA È VINO AUTENTICO ED INTROVABILE (SOLO 5000 BOTTIGLIE).

## FRANCIACORTA

**FRANCIACORTA BRUT CORTE FUSIA** **35,00**  
**SOC. AGR. CORTEFUSIA , FRANCIACORTA**  
CHARDONNAY PINOT NERO PINOT BIANCO . LA CANTINA HA SEDE A **COCCAGLIO (BS)**  
IN UN'ANTICA CORTE DEL 1600 RISTRUTTURATA. IL LEGAME CON QUESTO TERRITORIO RIFLETTONO  
LO SPIRITO E L'IMMAGINE DELLA **CORTE FUSIA**. LE UVE CHE UTILIZZIAMO PROVENGONO ESCLUSIVAMENTE  
DA VIGNETI DI CHARDONNAY, PINOT NERO E PINOT BIANCO, COLTIVATI AI DUE ESTREMI DEL **MONTE ORFANO**,  
AI SUOI PIEDI ED IN UNO DEI PUNTI PIÙ IN ALTO.

**FRANCIACORTA SATÈN CORTE FUSIA** **40,00**  
**SOC. AGR. CORTEFUSIA , FRANCIACORTA**  
100%CHARDONNAY LE BOTTIGLIE ACCATASTATE RIMANGONO ALMENO 30 MESI A CONTATTO CON I LIEVITI  
PRIMA DEL “REMOUAGE”. SUCCESSIVAMENTE VENGONO SBOCCATE E DOSATE SOLO CON LO STESSO VINO.

**FRANCIACORTA ANIMANTE EXTRA BRUT** **38,00**  
**BARONE PIZZINI , PROVAGLIO D'ISEO**  
CHARDONNAY 78%, PINOT NERO 18%, PINOT BIANCO 4% PAGLIERINO CHIARO, DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO ESPRIME SENTORI DI ERBE AROMATICHE E UNA BELLA SCIA MINERALE. AL PALATO È FRESCO, CREMOSO, PIACEVOLMENTE SAPIDO.

**FRANCIACORTA SATEN BRUT 2017** **48,00**  
**BARONE PIZZINI , PROVAGLIO D'ISEO**  
CHARDONNAY 100% PAGLIERINO CHIARO, DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO OFFRE PIACEVOLI NOTE DI CREMA PASTICCERA, DI AGRUMI, DI GESSO. AL PALATO È MORBIDO E FRESCO AL TEMPO STESSO, CARATTERIZZATO IN CHIUSURA DA UNA SFUMATA SCIA SAPIDA.

**FRANCIACORTA BAGNADORE PADOSÈ RISERVA '12** **60,00**  
**BARONE PIZZINI PROVAGLIO D'ISEO**  
50% CHARDONNAY, 50% PINOT NERO BARRIQUE PER 6 MESI E ACCIAIO PER 6 MESI, PAGLIERINO CHIARO, DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO OFFRE BELLISSIME NOTE DI PANE TOSTATO E DI LIEVITO DI BIRRA, SFUMATURE DI AGRUMI E DI ERBE OFFICINALI. AL PALATO È FRESCO, PROFONDO, ELEGANTE, DINAMICO E DI GRANDE ARMONIA.

## ALTO ADIGE

**PAS DOSÈ 2017** **50,00**  
**HADERBURG, SALORNO**  
85% CHARDONNAY, 15% PINOT NERO. GIALLO PAGLIERINO LIMPIDO CON PERLAGE FINE E CONTINUO.

## FRIULI

**EXTRA-BRUT "GRAN CRET"** **40,00**  
**VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO**  
100% RIBOLLA GIALLA SPUMANTE CORPOSO, RICCO, DI UN PROFUMO GIOVANE E FRESCO. SAPORE PIENO, ELEGANTE ED ARMONICO. SPUMA SPESSE, QUASI CREMOSA. PERLAGE ABBONDANTE, CONTINUO E PERSISTENTE CON BOLLICINE SOTTILI CHE SALGONO LENTE.

**DOSAGE ZERO "GRAND NOIR" 2013** **70,00**  
**VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO**  
100% PINOT NERO SPUMANTE DAL COLORE CHIARO, VIVO, CON RIFLESSI VERDE ORO. PROFUMO ELEGANTE, AVVOLGENTE, NOTE DI FRUTTA MATURA, PESCA, MIELE E FIORI DI AGRUMI. GUSTO IN PERFETTA SINFONIA OLFATTIVA, FRESCO E INTENSO CON SENSAZIONI DI PICCOLA FRUTTA A BACCA ROSSA. SPUMA E PERLAGE ABBONDANTI. BOLLICINE SOTTILI CHE SALGONO LENTE, SPESSE, QUASI CREMOSA, CONTINUA E PERSISTENTE.

## PIEMONTE

**ALTA LANGA SPUMANTE BRUT** **40,00**  
**ETTORE GERMANO, SERRALUNGA D'ALBA**  
80% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY.  
ALLA DEGUSTAZIONE IL VINO PRESENTA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO INTENSO, CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE. GLI AROMI SONO DI CROSTA DI PANE, LIEVITO E FRUTTA SECCA, CON ALCUNE NOTE FLOREALI.  
IN BOCCA L'INGRESSO È PIENO E RICCO, CON UNA SENSAZIONE DI CREMOSITÀ DATA DALLA SPUMA FINE, CHE PULISCE LA BOCCA E CONFERISCE UNA BUONA PERSISTENZA AROMATICA.

**VALENTINO RISERVA ELENA MAGNUM 1,5 LIT** **75,00**  
**ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA**  
PINOT NERO, CHARDONNAY. 48 MESI SUI LIEVITI, 6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.

## VENETO

**18/24 DOSAGGIO ZERO 2018** **50,00**

**AGRICOLA MONTENIGO , VERONA**

100% CORVINA, LE UVE ROSSE VENGONO RACCOLTE A MANO E PRESSATE INTERE IN UN PICCOLO TORCHIO, SI OTTIENE COSÌ UN MOSTO DAL COLORE AMBRATO CHE VIENE LASCIATO FERMENTARE IN ANFORA DI TERRACOTTA. LA PRESA DI SPUMA AVVIENE GRAZIE ALL'AGGIUNTA DI MOSTO DI CORVINA APPASSITA. RIMANE IN BOTTIGLIA PER ALMENO 24 MESI PRIMA DELLA SBOCCATURA. NON È FILTRATO, MILLESIMATO, A DOSAGGIO ZERO E SENZA SOLFITI AGGIUNTI. PERLAGE FINE E PERSISTENTE, COLORE GIALLO PAGLIERINO DAI RIFLESSI AMBRATI, AL NASO FIORI BIANCHI ED ERBE OFFICINALI, DAL GUSTO ASCIUTTO E MINERALE E DELICATA FRAGRANZA DI LIEVITO.

## LIGURIA

**U BERTO DOSAGGIO ZERO MILL 2014 MAGNUM 1,5 LIT** **90,00**

**LA VECCHIA CANTINA ALBENGA FRAZIONE SALEA SV**

100% FIGATO. SPUMANTE MILLESIMATO NATURE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO DORATO E BRILLANTE. CON PERLAGE FINE E DUREVOLE. SPUMA BIANCA E PERSISTENTE. PROFUMO MOLTO INTENSO E COMPLESSO DAL SAPORE ARMONICO ED ELEGANTE.

## MARCHE

**PERLUGO ZERO DOSAGGIO ZERO METODO TRADIZIONALE** **30 ,00**

**PIEVE ALTA , MAIOLATI SPONTINI AN**

100% VERDICCHIO , NEL CALICE SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO DORATO, CON QUALCHE LEGGERO RIFLESSO TENDENTE AL VERDASTRO. IL PERLAGE È FINE E PERSISTENTE. DELICATI I PROFUMI CHE SI EVIDENZIANO AL NASO, CON NOTE PRINCIPALMENTE FLOREALI E FRUTTATE, DA CUI EMERGE UNA NOTA DI CROSTA DI PANE. ALL'ASSAGGIO È DI CORPO LIEVE, FINE, DELICATO, CON UN SORSO CHE PONE IN RISALTO UNA VENA FRESCA E SAPIDA.

## SPUMANTI ITALIANI ROSÈ

**FRANCIACORTA ROSÈ EXTRTA BRUT 2017** **48,00**

**BARONE PIZZINI , PROVAGLIO D'ISEO**

CHARDONNAY 80% PINOT NERO 20% CERASUOLO CHIARO, DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO ESPRIME BELLE NOTE DI FRAGOLE E LAMPONI. AL PALATO È LIEVEMENTE SAPIDO, EQUILIBRATO, STRAORDINARIAMENTE FINE.

**DOSAGE ZERO "GRAND ROSÈ" 2015** **60,00**

**VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO**

100% PINOT NERO SPUMANTE DELICATO, ESPRIME AROMI INTENSI, PULITI E GRADEVOLI CHE SI APRONO CON NOTE DI LAMPONE, MORE, FRAGOLINE DI BOSCO CON RICHIAMI AD ALCUNE VARIETÀ DI ROSE. SPUMA E PERLAGE ABBONDANTI. BOLLICINE SOTTILI CHE SALGONO LENTE, SPESSA, QUASI CREMOSA, CONTINUA E PERSISTENTE.

**BRUT ROSÈ 2021** **65,00**

**HADERBURG, SALORNO**

60% PINOT NERO, 40 % CHARDONNAY. "HA LA FRESCHEZZA DEI FRUTTI ROSSI E LA DOLCEZZA DELLA PASTICCERIA DA FORNO"

**METODO CLASSICO "ROSANNA"** **34,00**

**ETTORE GERMANO, SERRALUNGA D'ALBA**

100% NEBBIOLO. COLORE ROSATO TENUE. AL NASO IL VENTAGLIO AROMATICO CHE SI APRE SVELA. L'INCONFONDIBILE UVA NEBBIOLO, LA QUALE NON TRADISCE LE ORIGINI NEMMENO IN BOCCA, DOLCEMENTE ACCAREZZATA DA UNA BOLLA MAGISTRALMENTE DOMATA. IL FINALE FRAGRANTE SULLA FRUTTA MATURA E BEN PERSISTENTE, INVOLGIA SUBITO UN ALTRO SORSO.

# CHAMPAGNE

## CRÈMANT - METHODE TRADITIONELLE

**CRÈMANT D'ALSACE MILLESIME BRUT '16** **40,00**

**DIRLER – CADÈ BERGHOLTZ ALSACE**

30 % PINOT NERO, 45% PINOT GRIS, 25% AUXERROIS. AROMI DI FRUTTA ROSSA, VINOSO RICCO PERFETTO COME APERITIVO IMPORTANTE NOTA GESSOSA.

**CRÈMANT DU JURÀ 16** **38,00**

**MONTBOURGEAU , L'ÉTOILE JURÀ**

100% CHARDONNAY. AROMATICAMENTE INCANTEVOLE, PASSA DAI FRUTTI DI BOSCO AGLI AGRUMI ED ERBE CON SOMMA DISINVOLTURA. SCATTA IN BOCCA SUCCOSO E CON RITMO, FINALE RADIOSO OURI ED ENERGICO.

**VOUVRAY METHODE TRADITIONELLE '14** **38,00**

**CLOS NAUDIN – VOUVRAY LOIRA**

100% CHENIN BLANC. GUSTOSO, SECCO, SERRATO, RAFFINATO, NON BANALE, ASCIUTTO NEL TRATTO, GRANDE A TAVOLA.

## MONTAGNE DE REIMS

**BRUT, BLANC DE NOIRS** **65,00**

**COUVREUR , MASSIF DE SAINT-TIERRY**

85% PINOT NOIR, 15% PINOT MEUNIER. FRUTTATO E POTENTE SONO GLI AGGETTIVI CHE VENGONO IN MENTE, SORPRENDE NELLA LUNGHEZZA IN BOCCA.

**BRUT NATURE GRAND CRU** **80,00**

**BENOIT LAHAYE, BOUZY**

90% PINOT NOIR 10% CHARDONNAY LO CHAMPAGNE BRUT NATURE DI BENOIT LAHAYE OFFRE UN BOUQUET CHE UNISCE FRESCHEZZA E FRUTTATO, CHE LASCIA SPAZIO A UN PALATO VIVACE E MINERALE, ARRICCHITO DA SOTTILI NOTE DI BRIOCHE E TOSTATO, LASCIANDO UN'INCREDIBILE SENSAZIONE DI LEGGEREZZA.

**BRUT RUINART** **65,00**

**RUINART, REIMS**

57% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY 3% PINOT MOUNIER  
CHAMPAGNE RICCO, EQUILIBRATO E DINAMICO, AFFINATO SUI LIEVITI IN BOTTIGLIA PER 36 MESI.  
NOTE DI FRUTTA, FIORI E AGRUMI, SFUMATURE MINERALI E TONALITÀ DOLCI E SUCCOSE  
SI INTEGRANO IN UN RISULTATO ARMONICO E PIACEVOLE, MOLTO APPAGANTE

**BRUT "BLANC DE BLANCS"** **95,00**

**RUINART, REIMS**

100% CHARDONNAY. PERLAGE FINE E PERSISTENTE.  
AL NASO RIVELA NOTE FRUTTATE DI AGRUMI E FRUTTI ESOTICI.  
SENTORI DI LIMONE, CEDRO, ANANAS, FRUTTO DELLA PASSIONE AFFIANCANO TRACCE FLOREALI,  
BUON CORPO MORBIDO CON UN ECCELLENTE FRESCHEZZA

## VALLE DE LA MARNE

### **BRUT LAHERTE FRÈRES ULTRADITION 75,00** **CHAVOT , LAHERTE SA**

PINOT MEUNIER 60%, CHARDONNAY 30%, PINOT NOIR 10%  
COLORE GIALLO DORATO TENUE CON PERLAGE FINE E SOTTILE , PROFUMO RICCO E COMPLESSO  
DI FRUTTA BIANCA E MATURA , MANDORLE CREMA E PASTICCERIA , CON NUANCE LIEVI DI OSSIDAZIONE  
GUSTO AMPIO MORBIDO E AVVOLGENTE SECCO E CREMOSO, RICCO DI MINERALITÀ E FRESCHEZZA PERSISTENTE.

### **EXTRA BRUT LAHERTE FRÈRES ULTRADITION 90,00** **CHAVOT , LAHERTE SA**

PINOT MEUNIER 60%, CHARDONNAY 30%, PINOT NOIR 10%  
DORATO; PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO È RICCO E COMPLESSO; EMERGONO, IN PARTICOLARE, SENTORI  
DI FRUTTA ESOTICA E AGRUMI, NOTE DI MANDORLE E CANDITI E CENNI DI MIELE. AL PALATO È MOLTO FRESCO,  
ENERGICO, DI BELLA MINERALITÀ E DI LUNGA PERSISTENZA.

### **BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS 55,00** **R&L LEGRAS , CHOUILLY**

**100% CHARDONNAY** LO CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU DI R&L LEGRAS È LA CRISTALLINA  
ESPRESSIONE DELLA FINEZZA, FRESCHEZZA ED ELEGANZA DELLO CHARDONNAY IN PUREZZA.  
E' IL VINO CHE MEGLIO INCARNA ED ESPRIME LO SPIRITO DELLA MAISON, AMBASCIATORE NEL MONDO DELLO STILE  
LEGRAS. SCELTO DA NUMEROSI RISTORANTI STELLATI MICHELIN,  
È UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER TUTTI GLI AMANTI DELLO CHAMPAGNE.  
LE VIGNE SONO COLTIVATE SUI PREGIATI SUOLI CALCAREI DI CHOUILLY. LE BOTTIGLIE, PRIMA DEL DÉGORGEMENT,  
RIPOSANO SUI LIEVITI, NELLA CANTINA DELLA MAISON, PER CIRCA DUE ANNI.  
SEGUE POI UN ULTERIORE PERIODO D'AFFINAMENTO PRIMA DELLA MESSA IN COMMERCIO.

### **EXTRA-BRUT 75,00** **GOSSET , AY**

PINOT NERO CHARDONNAY PINOT MUNIER LA CUVÉE EXTRA-BRUT ESPRIME AROMI MATURI,  
GRAZIE ALL'INVECCHIAMENTO DI 4 ANNI IN CANTINA CHE GLI CONFERISCE GRANDE COMPLESSITÀ  
AROMATICA E UNA GRANA FINE. QUESTO CHAMPAGNE DALLA GRANDE PUREZZA CONSERVA VIVACITÀ  
E FRESCHEZZA PER EQUILIBRARE LA DOLCE VINOSITÀ CHE PRESENTA IN BOCCA. È UNO CHAMPAGNE  
CHE NON ACCOMPAGNA LE CERIMONIE MA SI SPOSA PERFETTAMENTE CON SPUNTINI CRUDI E FRESCHI,  
COME VERDURE CRUDE, GAMBERETTI, SALATINI O PANE ARTIGIANALE... PERFETTO PER QUALUNQUE COSA  
VI PIACCIA STUZZICARE, IN QUALUNQUE OCCASIONE

### **BRUT NATURE “L'AÈRIANNE” PRESTIGE ‘04 140,00** **TERLANT-VALLÉE DE LA MARNE**

70% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR. FLOREALE COMPLESSO, CON UNA STRUTTURA SAPIDA  
E DALLA SPICCATO PERSONALITÀ, INNATA ELEGANZA.

## COTES DES BLANCS

**EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS GRAND CRU “CUVÉE DE RÉSERVE”** **60,00**  
**BONNET-GILMERT , OGER**

100% CHARDONNAY GIALLO CARICO ALLA VISTA CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE ALLA VISTA. AL NASO REGALA INTENSI E IMMEDIATI SENTORI FRUTTATI CON UNA BELLA NOTA FRESCA E MINERALE SULLO SFONDO. SEGUE UN SORSO SNELLO, ELEGANTE E MOLTO PULITO, DI VIBRANTE ACIDITÀ. LA CHIUSURA È FRUTTATA, LUNGA E PERSISTENTE.

**EXTRA-BRUT BLANC DE BLANCS PC “LONGITUDE”** **110,00**  
**LARMANDIER (BD) VERTUS CRAMANT**

100% CHARDONNAY. LA MATURITÀ DEI SAPORI, ASSEMBLAGGIO DI VINI PROVENIENTI DA VERTUS PREMIER CRU E DAI TERRITORI GRAND CRU DI CRAMANT AVIZE ET OGER.

## COTES DES BAR

**BRUT NATURE “ FLEUR DE L'EUROPE”** **80.00**  
**FLEURY COUERTON**

85% PINOT NOIR.15% CHARDONNAY IL BRUT NATURE “FLEUR DE L'EUROPE” SI PRESENTA ALLA VISTA DI UN COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE CON UN PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO SI RINCORRONO NOTE DI MELA VERDE, DI FRUTTA GIALLA MATURA, DI FIORI BIANCHI E DI MIELE D'ACACIA. IN BOCCA RISULTA MOLTO AVVOLGENTE E CREMOSO, CON SENTORI CHE RICORDANO LA SCORZA D'ARANCIA E NOTE IODATE, LE QUALI DENOTANO GRANDE FRESCHEZZA E NE INCENTIVANO LA BEVA. QUESTO CHAMPAGNE NON DOSATO È **DELICATO, PULITO, FRESCO** E AL CONTEMPO DOTATO DI UNA BELLA STRUTTURA CHE LO CARATTERIZZA RENDENDOLO MOLTO PERSONALE.

**ROSÈ DE SAIGNÈE** **95,00**  
**FLEURY, COUERTON**

100% PINOT NOIR. LIEVITI INDIGENI, MACERAZIONE VARIABILE PRIMA DELLA PRESSATURA MALOLATTICA SVOLTA. NON FILTRATO. CROCCANTE FRESCO FRUTTATO, GASTRONOMICO.

**EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS “BOLERO” ‘09** **150.00**  
**FLEURY COUERTON**

100% PINOT NOIR. INTENSO IN TOCCHI DI MATURITÀ, SOLARITA RICCO MA SOSTENUTO, FINALE DI CANDITI, SPEZIE DOLCI E CRÈME BRULÉE.

**BRUT RESERVE BLANC DE BLANCS “POLISY”** **80,00**  
**ANDRÈ BEAUFORT, POLISY**

100% CHARDONNAY LO CHAMPAGNE BRUT RESERVE POLISY È DI COLOR GIALLO PAGLIERINO. AL NASO SI AVVERTONO SENTORI DI FRUTTA GIALLA ED ERBE DI CAMPO. I RIMANDI AL MONDO DELLA PASTICCERIA RIMANGONO PIÙ SULLO SFONDO. AL PALATO È **CREMOSO, FRESCO, OPULENTO**, MA FINE, DI BELLA PERSISTENZA E GRANDE MINERALITÀ. BONTÀ SFERICA!

# LIGURIA

IL SECONDO CAPITOLO LO DEDICHIAMO  
ALLA NOSTRA AMATA REGIONE, LA LIGURIA.  
I MOTIVI SONO TANTI; FORSE IL PIÙ IMPORTANTE È CHE, VIVENDO QUI,  
LA MIA CUCINA AFFONDA LE SUE RADICI  
PROPRIO IN QUETA TERRA RICCA DI PROFUMI,  
SAPORI E TANTI COLORI.

□

## IL PONENTE... DOVE IL SOLE TRAMONTA...

<b>PIGATO DOC '20</b> <b>AZIENDA AGRICOLA LA VECCHIA CANTINA, ALBENGA FRAZIONE SALEA</b> 100% PIGATO. GIALLO PAGLIERINO, MOLTO INTENSO E FRUTTATO, MORBIDO SI ACCOMPAGNA PERFETTAMENTE ALLA CUCINA LIGURE DI MARE.	<b>30,00</b>
<b>PIGATO DOC ROCCA MADRE '19</b> <b>AZIENDA AGRICOLA LA VECCHIA CANTINA, ALBENGA FRAZIONE SALEA</b> 100% PIGATO. GIALLO PAGLIERINO, GRANDE CARATTERE E COMPLESSITÀ	<b>44,00</b>
<b>PIGATO DOC '20</b> <b>AZIENDA GUALTIERI , STRADA AL SANTUARIO , REZZO</b>	<b>30,00</b>
<b>VERMENTINO DOC '20</b> <b>AZIENDA GUALTIERI , STRADA AL SANTUARIO , REZZO</b>	<b>30,00</b>
<b>GRAN MESSÉ 2015</b> <b>COLLINE SAVONESI, RUFFINO</b> MATAOSSU, UNO CHABLIS DEL PONENTE GRANDE ACIDITÀ E NOTEVOLE STRUTTURA.	<b>28,00</b>
<b>VALPOLCEVERA CORONATA DOC "CONA" '20</b> <b>VILLA CAMBIASO SERRA RICCO'</b> VERMENTINO ALBAROLA BOSCO IL BIANCO DI CORONATA DI GRANDE RICCHEZZA ED ELEGANZA COLTIVATO TRA LE COLLINE DI MOREGO ALLE SPALLE DI GENOVA , GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI SENTORI FLOREALI E FRUTTATI DI MELA VERDE E FIORI DI ARANCIO	<b>28,00</b>
<b>SCIAC-TRÀ ORMEASCO DI PORNASSIO ROSATO '20</b> <b>AZIENDA GUALTIERI , STRADA AL SANTUARIO , REZZO</b>	<b>30,00</b>
<b>ROSSESE DOLCEACQUA BERGAGNA '20</b> <b>KA MANCINÈ, SOLDANO</b> 100% ROSSESE, OLFAITTO CON FRUTTA ROSSA E NOTE FLOREALI AL PALATO SECCO, CALDO E MORBIDO	<b>32,00</b>
<b>ORMEASCO DI PORNASSIO 19</b> <b>AZIENDA GUALTIERI , STRADA AL SANTUARIO , REZZO</b>	<b>30,00</b>



## **IL LEVANTE...**

### **LA MIA TERRA, DOVE INIZIA TUTTO, ANCHE IL GIORNO...**

<b>LIGURIA DI LEVANTE “CIAN DEI SERI” 2020</b> <b>AZ.AGR. I CERRI , CARRO</b> 90% VERMENTINO 10% ALBAROLA E SAUVIGNON GIALLO PAGLIERINO OFFRE ALL'OLFATTO , PESCA , MELA , SUSINA MATURA E NOTE VEGETALI DI SALVIA ED ERBE DA CAMPO	<b>32,00</b>
<b>LIGURIA DI LEVANTE “ CAMPO GRANDE “ 2020</b> <b>AZ. AGR. I CERRI, CARRO</b> 100% ALBAROLA, MACERA SULLE BUCCE PER 60 ORE PER DARE GRANDE BEVIBILITA E FRESCHEZZA	<b>34,00</b>
<b>VERMENTINO COLLI DI LUNI “COSTA MARINA” '21</b> <b>OTTAVIANO LAMBRUSCHI, CASTELNUOVO MAGRA LA SPEZIA</b> 100% VERMENTINO. GIALLO PAGLIERINO. AL NASO ESPRIME UN BELLISSIMO PROFILO COMPOSTO DA NOTE DI FRUTTI ESOTICI E GINESTRA, IMPREZIOSITO DA SENTORI DI CAMOMILLA. IN BOCCA È SECCO, BEN EQUILIBRATO E CARATTERIZZATO DA UNA BELLA TRACCIA DI SAPIDITÀ CHE LO ACCOMPAGNA LUNGO IL PALATO CON FORZA. CHIUDE CON UN FINALE CHE SPICCA PER PULIZIA.	<b>36,00</b>
<b>VINO ROSATO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE BRIO D'AMOUR</b> <b>AZIENDA AGRICOLA POSSA, RIOMAGGIORE</b> 80% BONAMICO, 20% MOSCATO ROSSO. PROFUMI NETTI E SEMPLICI, MOLTO ELEGANTI, SI SENTONO I FRUTTI DI BOSCO, LAMPONE, MIRTILLO E RIBES, MA ANCHE ZAGARA, ARANCIO, MANDORLA ED ERBE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA. IN BOCCA È MOLTO MORBIDO E GUSTOSO, CON UNA BUONA ACIDITÀ, I TANNINI SONO MOLTO DELICATI E ACCAREZZANO DOLCEMENTE IL PALATO, TROVIAMO QUELLE NOTE ARANCIATE NEL FINALE.	<b>38,00</b>
<b>VINO ROSÈ CINQUETERRE “ROSÈ D'AMUR” 2020</b> <b>AZIENDA AGRICOLA POSSA, RIOMAGGIORE</b> 80% BONAMICO, 20% MOSCATO ROSSO. È UN VINO DI NICCHIA, PICCOLISSIMA PRODUZIONE, CI OFFRE PROFUMI NITIDI E SCHIETTI, MOLTO ELEGANTI, SENTIAMO I FRUTTI DI BOSCO, IL LAMPONE, IL MIRTILLO E IL RIBES, MA ANCHE LA ZAGARA, L'ARANCIA, LA MANDORLA E LE ERBE DELLA MACCHIA MEDITERRANEA. IN BOCCA È MOLTO MORBIDO E SAPIDO, DI BUONA ACIDITÀ, I TANNINI SONO DELICATISSIMI E CI ACCAREZZANO DOLCEMENTE IL PALATO, RITROVIAMO NEL FINALE QUELLE NOTE DI ARANCIA, DIREI UN EQUILIBRIO MAGNIFICO.	<b>33,00</b>
<b>CINQUETERRE 2020 CROVARA</b> <b>CANTINA CROVARA</b> ALBAROLA BOSCO VERMENTINO , VINO FRESCO DAL PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE CON LA SUA CARATTERISTICA SAPIDITÀ DELLE CINQUETERRE	<b>36,00</b>
<b>SCIACCHETRÀ CINQUETERRE 2007</b> <b>ARRIGONI, VOLASTRA RIOMAGGIORE</b> BOSCO, VERMENTINO, ALBAROLA. GIALLO DORATO CON RIFLESSI AMBRATI. PROFUMO INTENSO E COMPLESSO DI FIORI DI MONTAGNA, FRUTTA MACERATA MIELE, FRUTTA SECCA, DATTERI. AL PALATO RISULTA MORBIDO, CALDO AVVOLGENTE, BUONA ACIDITÀ E LUNGA PERSISTENZA.	<b>70,00</b>

# IL NEBBIOLO

IL TERZO CAPITOLO È DEDICATO AL NEBBIOLO...  
IL MIO VINO PREFERITO, UN VINO CHE NASCE IN COLLINA NELLA  
NEBBIA MA QUANTO È BUONO COL PESCE...

<b>LANGHE NEBBIOLO "GAVARINI" '18</b> <b>ELIO GRASSO, MONFORTE D'ALBA</b> 100% NEBBIOLO. UN'ESPRESSIONE SEMPLICE E RAFFINATA DELLE LANGHE CHE FERMENTA E AFFINA IN SERBATOI D'ACCIAIO. IL BOUQUET PROFUMA DI FRUTTI DI BOSCO, VIOLA E SPEZIE NERE, IL SAPORE È SUCCOSO, FRESCO, SCORREVOLE E DI GRANDE BEVA.	<b>30,00</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO '17</b> <b>FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO. GRANDI BOTTI, FRUTTA ROSSA E NOTE VEGETALI FRESCO E DI BUONA BEVA	<b>30,00</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO '17</b> <b>ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA CUNEO</b> 100% NEBBIOLO. ROSSO RUBINO INTENSO. AL NASO ESPRIME UN BOUQUET INTENSO CON SENTORI FLOREALI DI VIOLA E FRUTTATI DI MARASCA. AL PALATO È PIACEVOLE, MORBIDO, PIACEVOLMENTE EQUILIBRATO E DI BUON CORPO.	<b>36,00</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO "MARGHE" '19</b> <b>AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, BAROLO</b> 100% NEBBIOLO. LA RICCA TERRA CALCAREO-ARGILLOSA DEI COMUNI DI BAROLO E DI GRINZANE CAVOUR SONO LE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI CHE GLI TRASMETTONO UN COLORE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATA, UN PROFUMO DELICATO CON RICORDI DI VIOLA E FRUTTA ROSSA ED INFINE UN SAPORE GIUSTAMENTE TANNICO E DI BUON CORPO, VELLUTATO ED ARMONICO.	<b>36,00</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO "GAROMBELLO" '18</b> <b>MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO. GRANDI BOTTI, ROSA CANINA FRUTTA A POLPA ROSSA, IN BOCCA È RINFRESCANTE E LEGGERMENTE ASTRINGENTE. PURO IN PERSISTENZA E PRECISO IN CHIUSURA.	<b>35,00</b>
<b>ROSSO DI VALTELLINA NEBBIOLO "ARPEPE" '20</b> <b>SOCIETÀ AGRICOLA AR.PE.PE. , SONDRIO</b> 100% NEBBIOLO. ELEGANTE DI MEDIO CORPO, DALLA BEVA PULITA, SCORREVOLE E DINAMICA, AFFINATO PER 6 MESI IN BOTTE GRANDE DI ROVERE. AL NASO ESPRIME FINI SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO E SPEZIE SELVATICHE. AL PALATO È SETOSO, ARMONICO, FRESCO E MOLTO EQUILIBRATO	<b>35,00</b>

# LA CARTA DELLE REGIONI D'ITALIA

## PIEMONTE

### VINI BIANCHI

<b>GAVI “GRIFONE DELLE ROVERI” 2020</b> AZIENDA AGRICOLA CINZIA BERGAGLIO , TASSAROLO 100% CORTESE	<b>25,00</b>
<b>LANGHE ARNEIS</b> AZIENDA AGRICOLA SAN GIULIANO , NEIVE 100% ARNEIS	<b>25,00</b>
<b>FAVORITA COLLI TORTONESI “MARINE” ‘14</b> VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% FAVORITA.	<b>33,00</b>
<b>TIMORASSO COLLI TORTONESI “FRANCESCA” ‘18</b> VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% TIMORASSO.	<b>30,00</b>
<b>TIMORASSO COLLI TORTONESI “GRAND FOSTÒ” ‘13</b> VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% TIMORASSO.	<b>90,00</b>
<b>LANGHE DOC “CINERINO” ‘17</b> MARZIANO ABBONA, DOGLIANI 100% VIOGNIER. COLORE GIALLO, CON RIFLESSI VERDOGNOLI BRILLANTI. PROFUMO RICCO E COMPLESSO, CON PIACEVOLI NOTE DI FRUTTA MATURA E DELICATI SENTORI SPEZIATI E MINERALI. GUSTO PIENO E MORBIDO, RICCO E VELLUTATO, BEN EQUILIBRATO ED ARMONICO, CONFERMA I PROFUMI FRUTTATI E GLI AROMI SPEZIATI.	<b>40,00</b>

### VINI ROSSI

<b>BARBERA D'ALBA ‘17</b> FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO 100% BARBERA.	<b>25,00</b>
<b>BARBERA COLLI TORTONESI “SANT'ANDREA” ‘16</b> VIGNE MARINA COPPI, CASTELLANIA ALESSANDRIA 100% BARBERA.	<b>34,00</b>

## BARBARESCO

<b>BARBARESCO '15 - FATTORIA SAN GIULIANO, NEIVE, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>42,00</b>
<b>BARBARESCO '15 MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>60,00</b>
<b>CONTEISA GAJA '96 GAJA BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO	<b>200,00</b>
<b>BARBARESCO '97 GAJA, BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>320,00</b>

## BAROLO

<b>BAROLO '16 MARZIANO ABBONA, DOGLIANI, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>55,00</b>
<b>BAROLO "CANNUBI" '14 AZIENDA AGRICOLA DAMILANO, BAROLO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>130,00</b>
<b>BAROLO '15 ROCCHIE DEI MANZONI, MONFORTE D'ALBA, CUNEO</b> 100% NEBBIOLO.	<b>130,00</b>

## VALLE D'AOSTA

<b>PETITE ARVINE 2020 GROSJEAN, VALLÉE D'AOSTE</b> 100% PETITE ARVINE	<b>35,00</b>
<b>PINOT NOIR 2018 GROSJEAN, VALLÉE D'AOSTE</b> 100% PINOT NOIR	<b>38,00</b>

# FRIULI VENEZIA GIULIA

## VINI BIANCHI

<b>RIBOLLA GIALLA '20 COLLIO</b> <b>VILLA PARENS , FARRA D'ISONZO</b> 100% RIBOLLA GIALLA	<b>36,00</b>
<b>PINOT BIANCO '20 COLLIO</b> <b>RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI</b> 100% PINOT BIANCO.	<b>40,00</b>
<b>FRIULANO '20 COLLIO</b> <b>TOROS FRANCO , CORMONS</b> 100% FRIULANO.	<b>38,00</b>
<b>FRIULANO '20 COLLIO</b> <b>RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI</b> 100% FRIULANO.	<b>40,00</b>
<b>PINOT GRIGIO '20 COLLIO</b> <b>RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI</b> 100% PINOT GRIGIO.	<b>40,00</b>
<b>SAUVIGNON '20 COLLIO</b> <b>RUSSIZ SUPERIORE, CAPRIVA DEL FRIULI</b> 100% SAUVIGNON.	<b>40,00</b>
<b>SAUVIGNON '20 COLLIO</b> <b>VILLA PARENS , FARRA D'ISONZO</b> 100% SAUVIGNON	<b>40,00</b>
<b>SAUVIGNON "PIERE" '15</b> <b>VIE DI ROMANS , MARIANO DEL FRIULI , GORIZIA</b> 100% SAUVIGNON	<b>50,00</b>
<b>FRIULI ISONZO BIANCO "FLORS DI UIS" '19</b> <b>VIE DI ROMANS, MARIANO DEL FRIULI GORIZIA</b> 50% MALVASIA ISTRIANA, 25% RIESLING RENANO, 25% FRIULANO.	<b>50,00</b>
<b>CHARDONNAY "CIAMPAGNIS" '19</b> <b>VIE DI ROMANS , MARIANO DEL FRIULI , GORIZIA</b> 100% CHARDONNAY	<b>40,00</b>
<b>CHARDONNAY '20 COLLIO</b> <b>VILLA PARENS , FARRA D'ISONZO</b> 100% CHARDONNAY.	<b>40,00</b>
<b>RADIKON "OSLAVJE" '14 100CL</b> <b>SOCIETÀ AGRICOLA RADIKON, OSLAVIA</b> 40% CHARDONNAY, 30% PINOT GRIGIO, 30% SAUVIGNON.	<b>85,00</b>

## VINI ROSSI

<b>PINOT NERO '17</b> <b>VILLA PARENS, FARRA D'ISONZO</b> 100% PINOT NERO	<b>40,00</b>
---	--------------

## ALTO ADIGE

**SAUVIGNON '21** 32,00  
**GIRLAN, APPIANO**  
100% SAUVIGNON.

**GEWURZTRAMINER '21** 32,00  
**GIRLAN, APPIANO**  
100% GEWURZTRAMINER.

## VINI ROSSI

**SCHIAVA '18** 30,00  
**GIRLAN, APPIANO**  
100% SCHIAVA.

**LAGO DI CALDARO "PER SE" '17** 28,00  
**ELENA WALCH, TERMENO**  
100% SCHIAVA.

**PINOT NERO 'PATRICIA' '19** 34,00  
**GIRLAN , APPIANO**  
100% PINOT NERO.

## VINI ROSATI

**ROSÈ 20-26 '17** 30,00  
**ELENA WALCH, TERMENO**  
33% LAGREIN, 33% MERLOT, 33% PINOT NERO

# TRENTINO

## VINI ROSSI

<b>TEROLDEGO IGT "FORADORI" '18</b> <b>ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO</b> 100% TEROLDEGO.	<b>33,00</b>
<b>VINO ROSSO "LEZÉR"</b> <b>ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO</b> 100% TEROLDEGO.	<b>36,00</b>
<b>TEROLDEGO IGT GRANATO "FORADORI"</b> <b>ELISABETTA FORADORI, MEZZOLOMBARDO</b> 100% TEROLDEGO.	<b>80,00</b>

# VENETO

## VINI ROSSI

<b>VALPOLICELLA '18</b> <b>ANTOLINI, MARANO DI VALPOLICELLA</b> 35% CORVINA, 40% CORVINONE, 25% RONDINELLA.	<b>24,00</b>
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE '16</b> <b>ANTOLINI, MARANO DI VALPOLICELLA</b> 35% CORVINA, 40% CORVINONE, 25% RONDINELLA.	<b>40,00</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA '16</b> <b>AGRICOLA MONTENIGO, MONTORIO VERONA</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA	<b>70,00</b>
<b>AMARONE "MORÒPIO" '15</b> <b>ANTOLINI, MARANO DI VALPOLICELLA</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA	<b>78,00</b>
<b>AMARONE "FABRISERIA" '03</b> <b>F.LLI TEDESCHI, SAN PIETRO IN CARIANO</b> 35% CORVINA, 30% RONDINELLA, 30% CORVINONE, 5% OSELETA.	<b>200,00</b>
<b>AMARONE "VIGNETO ALTO" '00</b> <b>TOMMASO BUSSOLA, NEGRAR VERONA</b> CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA.	<b>230,00</b>

# TOSCANA

## MONTALCINO

<b>ROSSO DI MONTALCINO '15</b> <b>LA GERLA, MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE.	<b>32,00</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO "IL GREPPO" RISERVA '01</b> <b>BIONDI SANTI, MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO.	<b>280,00</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO "IL GREPPO" RISERVA '98</b> <b>BIONDI SANTI, MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO.	<b>350,00</b>

## BOLGHERI

<b>BOLGHERI SASSICAIA '16</b> <b>TENUTA SAN GUIDO, BOLGHERI</b> 85% CABERNET SAUVIGNON, 15% CABERNET FRANC.	<b>400,00</b>
<b>ORNELLAIA '01</b> <b>TENUTA DELL'ORNELLAIA, BOLGHERI</b> 56% CABERNET SAUVIGNON, 27% MERLOT, 10% CABERNET FRANC, 7% PETIT VERDOT.	<b>270,00</b>

## CHIANTI

<b>CHIANTI CLASSICO '15</b> <b>ISOLE E OLENA, BARBERINO VAL D'ELSA</b> 80% SANGIOVESE, 15% CANNAILOLO, 5% SIRAH.	<b>50,00</b>
<b>CHIANTI CLASSICO '14</b> <b>CAPANNELLE GAIOLE IN CHIANTI</b> 100% SANGIOVESE.	<b>60,00</b>
<b>CHIANTI CLASSICO"CEPPARELLO" '14</b> <b>ISOLE E OLENA, BARBERINO VAL D'ELSA</b> 100% SANGIOVESE.	<b>120,00</b>



# ABRUZZO

## VINI ROSSI

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '17** 90,00  
**EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO**  
100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO '14** 130,00  
**EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO**  
100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.

## VINI ROSATI

**CERASUOLO '16** 60,00  
**EMIDIO PEPE, TORANO NUOVO TERAMO**  
100% MONTEPULCIANO D'ABRUZZO.

# SICILIA

## VINI BIANCHI

<b>ETNA BIANCO CARJANTI 2018</b> <b>GULFI , CHIARAMONTE GULFI</b> 100% CARRICANTE	<b>35,00</b>
<b>ETNA BIANCO 2020</b> <b>SCILIO , LINGUAGLOSSA</b> 100% CARRICANTE	<b>30,00</b>
<b>SOLE E VENTO '20 TERRE SICILIANE IGP</b> <b>MARCO DE BARTOLI</b> ZIBIBBO 70% GRILLO 30%	<b>30,00</b>
<b>VIGNA VERDE SICILIA GRILLO DOP '20</b> <b>MARCO DE BARTOLI</b> 100% GRILLO .	<b>28,00</b>
<b>CATARATTO "CENTOPASSI" '20</b> <b>ROCCE DI PIETRALONGA</b> 100% CATARATTO.	<b>30,00</b>
<b>GRILLO "CENTOPASSI" '20</b> <b>ROCCE DI PIETRALONGA</b> 100% CATARATTO.	<b>30,00</b>

## VINI ROSSI

<b>ETNA Rosso Rosso SRC '16</b> <b>AZIENDA AGRICOLA CRASÀ</b> 90% NERELLO MASCALESE, 10%. UVE A BACCA ROSSA.	<b>32,00</b>
<b>ETNA Rosso 2018</b> <b>SCILIO , LINGUAGLOSSA</b> 100% NERELLO MASCALESE	<b>30,00</b>
<b>ETNA Rosso RESECA 2016</b> <b>GULFI , CHIARAMONTE GULFI</b> 100% NERELLO MASCALESE	<b>48,00</b>

# FRANCIA

## ALSAZIA

**RIESLING "HUGEL" '88**  
**JEAN HUGEL, RIQUEWIHR**  
100% RIESLING

**160,00**

## BORDOLESE

È LA ZONA DI RIFERIMENTO PER TUTTA L'ENOLOGIA MONDIALE. IN QUESTE TERRE SI COLTIVA SIN DALLA DENOMINAZIONE ROMANA NEL SECOLO IV A.C.. A BORDEAUX SI CONTINUA A SVOLGERE UNA RICERCA PROFONDA E SI PRODUCONO ANCORA I PIÙ GRANDI VINI ROSSI DEL MONDO, IN ALCUNE ANNATE ANCORA IRRAGGIUNGIBILI COME QUALITÀ. LA FILOSOFIA DEI VINI ROSSI BORDOLESI È SOPRATTUTTO BASATA SU ESTRAZIONE DEI POLIFENOLI, ATTENZIONE ALLE MACERAZIONI PROLUNGATE, CONTROLLO DELLE TEMPERATURE, GRADAZIONE ALCOLICA MAI MOLTO ELEVATA (GENERALMENTE 12,5%). LI GRANDI BORDOLESI HANNO DEI TANNINI MAGISTRALI. LA PRIMA E PRINCIPALE LEGGE CHE REGOLAMENTA LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI FRANCESI, PROMULGATA NEL 1855, È STATA CONCEPITA SULLA REALTÀ PRODUTTIVA DEL BORDOLESE ED È TUTTORA IN VIGORE. SU TUTTO IL TERRITORIO POSSIAMO IDENTIFICARE I TRE VITIGNI CANONICI ROSSI: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT I QUALI CONCORRONO A FORMARE QUELLO CHE SI DEFINISCE IL "TAGLIO BORDOLESE".

## COTES DE FRANCES

**CHATEAU PIMPINE '08**  
**CHATEAU LE PUY, SAINT-CIBART**  
80% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON.

**160,00**

## PAUILLAC

PAUILLAC È IL PIÙ IMPORTANTE TRA I COMUNI DI MEDOC CIRCA UN TERZO DEI VINI OGGETTO DELLA CLASSIFICAZIONE DEL 1855 PROVIENE DA QUESTO COMUNE.

**CHATEAU LYNCH-BAGES**  
75% CABERNET-SAUVIGNON, 15% MERLOT, 10% CABERNET-FRANC.

<b>CHATEAU LYNCH-BAGES '04</b>	<b>180,00</b>
<b>CHATEAU LYNCH-BAGES '02</b>	<b>120,00</b>
<b>CHATEAU LYNCH-BAGES '00</b>	<b>360,00</b>
<b>CHATEAU LYNCH-BAGES '99</b>	<b>280,00</b>
<b>CHATEAU LYNCH-BAGES '92</b>	<b>140,00</b>

**CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD**  
76% CABERNET-SAUVIGNON, 16% CABERNET-FRANC, 8% MERLOT.

<b>CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD '04</b>	<b>500,00</b>
<b>CHATEAU MOUTON ROTHSCHILD '87</b>	<b>650,00</b>

**CHATEAU LONGUEVILLE BARON DE PICHON '83**  
75% CABERNET-SAUVIGNON, 24% MERLOT, 1% MALBEC E PETIT VERDOT.

**190,00**

## SAINT-EMILION

LA ZONA A DENOMINAZIONE SAINT-EMILION PRODUCE SOLO VINI ROSSI E DI ELEVATA QUALITÀ. SI TRATTA DI VINI POSSENTI, CON UN PROFUMO DI TARTUFI E UN COLORE GRANATO SCURO CHE SOPPORTANO IN MODO EGREGIO L'INVECCHIAMENTO.

**CHATEAU LA CROIZILLE '00**

**150,00**

70% MERLOT, 30% CABERNET SAUVIGNON.

## **MARGAUX**

DICONO CHE SIA PRESTIGIOSA, ECCEZIONALMENTE FERTILE, FEMMINILE PER ESSENZA E SENSUALE PER I SENSI, CON UNA POTATURA DIFFERENTE, CHE SVELA LE SUE PIÙ BELLE VIRTÙ INVECCHIANDO. MARGAUX È LA PIÙ GRANDE DELLE SEI DENOMINAZIONI DEL MÉDOC ED È QUELLA CON IL MAGGIOR NUMERO DI GRAND CRU CLASSÉ (21). IL SUO SUOLO È COSTITUITO DA GHIAIE E CIOTTOLI IN UN INSIEME ARGILLOSO-SABBIOSO. CON UNA MAGGIORANZA DI CABERNET SAUVIGNON E UNA GRANDE QUANTITÀ DI MERLOT, I VINI DI MARGAUX SONO GENEROSI, FRUTTATI, SOTTILI, VELLUTATI ED ELEGANTI CON UNA GAMMA STRAORDINARIA DI AROMI. LA MAGIA DEL TEMPO RIVELA DEI SAPORI STRAORDINARI.

**CHATEAU PALMER '98**

**280,00**

52% MERLOT, 43% CABERNET SAUVIGNON.

## **BORGOGNA**

LA BORGOGNA COPRE UN TERRITORIO CHE SI ESTENDE DA SUD VERSO NORD, DA LIONE (COMPRENDO ANCHE LA ZONA DEL BEAUJOLAIS) A DIGIONE E OLTRE, FINO ALL' ISOLATA AREA DI CHABLIS. I VITIGNI TIPICI PREDOMINANTI SONO DUE. LO CHARDONNAY PER I VINI BIANCHI E IL PINOT NERO PER I ROSSI. IN QUESTA REGIONE, GRAZIE ALLE CARATTERISTICHE DEL SUOLO E AL CLIMA FAVOREVOLE SI PRODUCONO FRA I PIÙ ELEGANTI VINI DEL PIANETA TERRA. È INOLTRE UNO DEI LUOGHI PIÙ A NORD DEL MONDO DOVE SI PRODUCONO VINI ROSSI.

LA REGIONE DI MAGGIOR INTERESSE È LA COTE D'OR, A SUA VOLTA SUDDIVISA IN COTE DE NUITS (A NORD GRANDI VINI ROSSI) E COTE DE BEAUNE (A SUD GRANDI VINI BIANCHI). QUESTA È LA CLASSIFICAZIONE: BOURGOGNE ROUGE E BOURGOGNE BLANC, VILLAGE, PREMIER CRU, GRAND CRU (SOLO 33 VIGNETI IL 2% DELLA PRODUZIONE).

## CÔTE D'OR CÔTE DE BEAUNE

NONOSTANTE L'AREA SIA COMUNQUE CELEBRE PER I SUOI VINI BIANCHI, SI PRODUCONO VINI ROSSI ECCELLENTI. RISPETTO AI VINI DELLA CÔTE DE NUITS QUELLI DELLA CÔTE DE BEAUNE SONO CARATTERIZZATI DA UNA MAGGIOR MORBIDEZZA E QUALITÀ ORGANOLETTICHE PIÙ IMMEDIATE

<b>MONTHELIE '15</b> <b>DOMAINE PIERRE MOREY, MEURSAULT</b> 100% PINOT NERO.	<b>60,00</b>
<b>BOURGOGNE ROUGE "VIELLE VIGNES" '16</b> <b>DOMAINE JOSEPH VOILLLOT, VOLNAY</b> 100% PINOT NERO.	<b>50,00</b>
<b>POMMARD "CLOS DES EPENOTS" '98</b> <b>CHATEAU DE MEURSAULT, POMMARD</b> 100% PINOT NERO.	<b>90,00</b>

## CÔTE DE NUITS

LA CÔTE DE NUITS È INDISCUTIBILMENTE LA PATRIA MONDIALE DEI MIGLIORI VINI ROSSI DA PINOT NERO. NONOSTANTE SIA UN TERRITORIO PIUTTOSTO RISTRETTO LA DIVERSITÀ DEI SUOI TERROIRS È VASTA E RICCA. A QUESTO SI AGGIUNGONO ANCHE LE TECNICHE DI VINIFICAZIONE ADOTTATE DAI PRODUTTORI CON LO SCOPO DI AUMENTARE LA STRUTTURA E LA COMPLESSITÀ DEI LORO VINI ROSSI COME PER ESEMPIO LA TORCHIATURA E IN PARTICOLARE LA FILOSOFIA IN MATERIA DI MATURAZIONE. RECENTEMENTE SI È INTRODOLTA ANCHE LA MACERAZIONE A FREDDO DELLE UVE PRIMA DELLA FERMENTAZIONE, UNA PRATICA CHE È ESEGUITA DA MOLTI PRODUTTORI.

<b>MOREY-SAINT-DENIS '96</b> <b>LUIS REMY, MOREY-SAINT-DENIS</b> 100% PINOT NERO.	<b>130,00</b>
<b>MOREY-SAINT-DENIS '95</b> <b>LUIS REMY, MOREY-SAINT-DENIS</b> 100% PINOT NERO.	<b>130,00</b>
<b>VOSNE-ROMANÈE '02</b> <b>LUIS JADOT</b> 100% PINOT NERO.	<b>100,00</b>
<b>CLOS VOUGEOT GRAND CRU '04</b> <b>AMIOT-SERVELLE CHAMBOLLE-MUSIGNY</b> 100% PINOT NERO.	<b>160,00</b>
<b>CLOS VOUGEOT GRAND CRU '03</b> <b>MEO CAMUZET, VORNE-ROMANÈE</b> 100% PINOT NERO.	<b>330,00</b>