

CHAMPAGNE

Billecart Salmon Brut Reserve € 70
Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30%, Pinot Nero 30%

Bernard Bijotat Brut Origine , Romeny sur Marne € 48
Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay (Propriétaire Rècoltant)

Bernard Gantois Gran Cru (Proprietaire Recoltant) € 50
Chardonnay 100%

Taurence Premier Cru Brut (Proprietaire Recoltant, Montagne de Reims) € 55
Pinot Nero 100%

Pierson Cuvelier Prestige Grand Cru Blanc de Noir (Vallée del La Marne)
Pinot Nero 100%, Vigneron Indépendant, tutti vigneti di famiglia, 3 annate
differenti € 50

METODO CLASSICO ESTERO

Lorenzhof Crémant Riesling Brut 2016 sekt b.A. Mosel € 40

METODO CLASSICO TRENINO E TRENTO DOC

Zanotelli Trento DOC Lona Ester Rosè Nature 2016 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. Maturazione sulle fecce per 30 mesi.	€ 44
Zanotelli Trento DOC Lona Ester Extra Brut Blanc de Blancs 2016 100% Chardonnay. Maturazione sulle fecce per 40 mesi.	€ 44
St. Pauls Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2014 100% Chardonnay. Maturazione del vino base in grandi botti di legno. Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi	€ 39

FRANCIACORTA

Monte Alto Extra Brut 40% Pinot Nero, 60% Chardonnay. 19 mesi sui lieviti.	€ 38
Santus Dosaggio Zero Millesimato 2012 30% Pinot Nero, 70% Chardonnay. Marurazione 6 mesi in barrique. 30 mesi minimo sui lieviti.	€ 42
Bosio Satén 24 mesi sui lieviti. 100% Chardonnay	€ 35
1701 Satén 2016 (1° Franciacorta Biodinamico) 100% Chardonnay. Minimo 30 mesi sui lieviti. Senza zuccheri aggiunti alla sboccatura	€ 45
1701 Brut Nature (1° Franciacorta Biodinamico) 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero. Minimo 30 mesi sui lieviti. Senza zuccheri aggiunti alla sboccatura	€ 35
1701 Rosé Brut Nature 2017 (1° Franciacorta Biodinamico) 100% Pinot Nero. Minimo 30 mesi sui lieviti. Senza zuccheri aggiunti alla sboccatura	€ 53

METODO CLASSICO ITALIANO

Podere Santa Lucia (Monte San Vito, AN) Marche 24 mesi sui lieviti, Lacrima Nera 100%	€ 28
Terrazze dell'Etna Brut Cuvée 50 mesi 2014 50 mesi sui lieviti. Chardonnay 100%, allevato a 1.000 mt d'altezza.	€ 52
Murgo Brut Rosé Terre Siciliane IGT Spumante Metodo Classico 2018 36 mesi sui lieviti. 100% Nerello Mascalese.	€ 35
Cantina del Frignano Esterosa Rosè Pas Dosé 2009 100% Pinot Nero. 108 mesi sui lieviti.	€ 40
Cocchi Alta Langa DOCG Totocorde Brut 2015 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 48 mesi sulle fecce.	€ 45
Luca Bellani Oltrepò Pavese DOCG Centoventi Pinot Nero Rosè Dosaggio Zero 120 mesi sui lieviti	€ 42
Luca Bellani Oltrepò Pavese DOCG Sessanta Pinot Nero Dosaggio Zero 60 mesi sui lieviti	€ 32
Luca Bellani "A Lorenzo" Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut 180 mesi sui lieviti. Circa 2.000 bottiglie	€ 54
Cave Mont Blanc Valle D'Aosta DOC X.T. Extrabrut 2018 100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex. Il vino base svolge la prima fermentazione secondo il Protocollo Estremi. Minimo 17 mesi in bottiglia.	€ 35
Tenuta Piano di Rustano Cavalier Vincenzo Verdicchio di Matelica Spumante Brut DOC 2017 6 mesi in acciaio, tirage in bottiglia e 24 mesi sui lieviti, 100% Verdicchio	€ 28

ROSSI

SANGIOVESE

Umberto Cesàri Ca' Grande Romagna DOC Sangiovese Superiore 2020 € 22

Umberto Cesàri Tauleto Sangiovese Rubicone IGT 2014 € 50
90% Sangiovese Grosso, 10% Uva Longanesi. Solo nelle migliori annate di Sangiovese. Lunga macerazione sulle vinacce, 24 mesi in barriques nuove e 6 mesi in bottiglia.

Marta Valpiani Romagna DOP Sangiovese Superiore 2018 € 24

MERLESE

Umberto Cesàri Solo Rubicone IGT Rosso 2018 € 65
Un vitigno nuovo, un vino unico, il primo e solo 100% Merlese al mondo. Un vitigno concepito dopo uno studio svolto insieme alla facoltà di Agraria dell'Università di Bologna. Vinificato in vasche di vetrocemento e cocchiopesto, affina esclusivamente in acciaio.

TAGLIO BORDOLESE – CHIANTI CLASSICO

Campo della Sughera Arnione Bolgheri Superiore DOC 2015 € 60
Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 20%, Petit Vedot 20%, Cabernet Franc 20%
18 mesi barrique di rovere e 24 mesi in bottiglia.

Chateau de Pez Saint Estèphe Bordeaux 2012 € 59

Castello del Terriccio Tassinaia Toscana IGT 2016 € 46
Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50%

Castello Romitorio Romitorio Toscana IGT 2018 € 28
Cabernet Savignon, Petit Verdot e Syrah, circa 12 mesi in rovere

Castell'in Villa Chianti Classico DOCG 2017 € 42
100% Sangiovese. In botti tradizionali del Chianti Classico per 12 mesi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Lunaria Coste di Moro Terre di Chieti Montepulciano d'Abruzzo DOP € 25
Fermentazione spontanea, stabilizzazione tartarica naturale, biologico

CABERNET

Castelvecchio Cabernet Franc DOC Carso 2016 € 29
1 anno in barrique, poi 1 anno in tonneau di rovere di slavia/francese.

Castelvecchio Cabernet Sauvignon DOC Carso 2017 € 29
1 anno in barrique, poi 1 anno in tonneau di rovere di slavia/francese.

CORVINA

Cesari Jèma Corvina Veronese IGT 2013 € 30
Appassimento delle uve per 20 giorni. 18 mesi di affinamento in piccole botti di legno francese, poi assemblaggio in botte e ulteriori 6 mesi di affinamento.

LAGREIN - SCHIAVA

Hartmann Donà Sudtirolo Alto Adige DOC Lagrein 2017 € 28
1 anno di affinamento in botte.

St. Pauls Missianer Sudtirolo Alto Adige DOC Schiava 2020 € 24
Vigneti di 50 anni. Maturazione in vasche di cemento per 5-6 mesi.

NEBBIOLO

Adriano Marco e Vittorio Barbaresco DOCG Sanadaive 2018 € 45
Affinamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità (da hl 30 a 50 hl)

Cascina Luisin Barbaresco DOCG Paolin 2016 € 49
Vigneto di 65 anni. Malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl. Maturazione 30 mesi in bottiglia

Cascina Luisin Langhe DOC Maggiur Nebbiolo 2018 € 30
Vigneto di oltre 60 anni. Malolattica e maturazione in botti di rovere di Slavonia di 20 Hl per 12 mesi. Maturazione 12 mesi in bottiglia

PINOT NERO

Hartmann Donà Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Nero 2019 € 40
Fermentazione per 3-4 settimane in tini di rovere a contatto con le bucce. Affinamento in botti di legno per 23 mesi e l'invecchiamento in bottiglia per altri 2 anni.

St. Pauls Lehmont Pinot Nero Riserva 2018 Sudtirolo Alto Adige DOC € 45
Vigne vecchie, 27-35 anni. Fermentazione in tini di legno aperti. Successivo invecchiamento di 15 mesi in tonneaux e barrique.

Terrazze dell'Etna Pinot Nero Terre Siciliane IGT 2012 € 70
750-950 m di altitudine delle vigne. 8 mesi tonneau rovere francese poi lungo affinamento in bottiglia per minimo 3 anni.

Manincor Mason Alto Adige DOC 2016 € 50
Fermentazione in tini di legno in modo spontaneo con lieviti indigeni. Macerazione di due settimane. 12 mesi di affinamento in barriques nuove solo al 10%.

Jean Claude Boisset Les Ursulines 2018 (Borgogna Cote d'Or) € 28

Pommard Régnard Cote de Beaune 1999 (Borgogna) € 65

Domaine Rossignol-Trapet Gevrey-Chambertin 2011 (Borgogna) € 62

Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 42

SICILIA ED ETNA ROSSO

- Tenuta di Castellaro** € 40
Terre Siciliane IGT Nero Ossidiana 2017 (Lipari, Eolie)
Corinto Nero 90%, Nero d'Avola 10%. Vinificazione senza controllo della temperatura, lunga macerazione con bucce e parte dei grappoli interi non diraspati. Svinatura e travaso in botti usate per lo svolgimento della malolattica. Dopo 8 mesi circa travaso in serbatoio di acciaio. Nessuna chiarifica, solo decantazione statica e ripetuti travasi per illimpidire naturalmente il vino prima dell'imbottigliamento.
- Tenuta di Castellaro** € 66
Terre Siciliane IGT Corinto 2018 (Lipari, Eolie)
Corinto Nero 100%. Vinificazione in fusti di rovere francese con macerazione di circa 10 giorni. Alla svinatura il vino è travasato in botti da 500 litri dove svolge la malolattica e si affina per almeno 1 anno prima di essere imbottigliato.
- Giammalvo** € 35
Velluto Blu Arsura di Gilletto Terre Siciliane IGP Rosso 2019
100% Syrah. Vigneti di fronte al mare confinanti con la Riserva Naturale WWF di Gorgi Tondi.
- Valenti** "Il tuo rogo o Norma è il mio" Etna rosso DOC 2015 € 28
Nerello mascalese 98%, Nerello cappuccio 2%. Vigne ad altitudine di 750 metri
In botti di rovere di slavonia per 8 mesi.
- Terrazze dell'Etna** Cratere Sicilia IGT 2012 € 26
80% Nerello Mascalese 20% Petit Verdot
- Terrazze dell'Etna** Cirneco Etna DOC 2011 € 40
100% Nerello Mascalese (vigne di 60 anni)
- Pietro Caciorgna** n'Anticchia Etna Rosso 2014 € 60
100% Nerello Mascalese. Esposizione Nord-Nord Est, 750 m s.l.m. Età media delle viti 61 anni. 18 mesi in barriques.
- Bonavita** Faro DOC € 40
(Faro Superiore Messina) 60% Nerello Mascalese, 30% Nerello Cappuccio, 10% Nocera, vigne oltre 60 anni. 16 mesi in rovere da 30 hl.

BIANCHI

ROMAGNA

Tenuta Saiano Colli di Rimini DOC Rebola "L'Animo" 2020 € 24

Tenuta Saiano Colli di Rimini DOC Rebola "Ama" 2020 € 28
Macerazione in anfora georgiana interrata all'esterno della cantina, dove resta da novembre a marzo. Sei mesi in terracotta per passare all'acciaio per un mese e quindi in bottiglia.

Marta Valpiani Madonna dei Fiori Romagna DOCG Albana Secco 2018 € 24

VERDICCHIO

Tenuta Piano di Rustano
Torre del Parco Verdicchio di Matelica DOC 2015 € 24
6 mesi in acciaio inox di cui 2 sui lieviti

TREBBIANO DI LUGANA

Olivini Lugana DOC 2018 € 26

Olivini Lugana DOC Demesse Vecchie 2017 € 27
leggera surmaturazione in pianta, affinamento per 12 mesi sulle fecce nobili.

ARNEIS

Lorenzo Negro Roero Arneis DOCG 2019 € 24

KERNER - GEWUERZTRAMINER

Niklas Mitterberg Kerner IGT 2016/2017 Without (Trentino) € 60
Fermentazione del 20% delle uve intere e 80% pigiate in botte di legno aperte, direttamente sulle bucce, per poi passare all'affinamento in botte di rovere usata. 600 bottiglie prodotte, 15.5% titolo. Vino a fermentazione spontanea, non chiarificato né filtrato.

Cantina S. Michele Appiano Sanct Valentin Sudtiroi Alto Adige DOC
Gewuerztraminer 2019
Vigne dai 5 ai 35 anni, selezione solo delle migliori. Macerazione sulle bucce, fermentazione in acciaio € 40

GRUENER VELTLINER

Alzinger Duernstein 2017 (Austria) € 29

Bruendlmayer 2016 (Austria) € 28

FIANO D'AVELLINO

Nanni Copè Terre del Volturmo IGT Polveri della Scarrupata 2017 € 60
Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello bianco 8% (temperatura di servizio 12°).

PINOT BIANCO

- Albert Boxler** Pinot Blanc 2016 Vin d'Alsace (Francia) € 36
- Stachlburg** Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Bianco 2017 € 29
- St. Pauls** Sanctissimus 2016 € 100
Sudtirolo A. A. DOC Pinot Bianco Riserva
Le viti piantate nel 1899 su una collina d'estrema esposizione a Missiano formano uno dei vigneti più antichi dell'Alto Adige. Fermentazione delicata su bucce in grandi anfore di terracotta, affinamento in legno grande di rovere di Appiano.
- St. Pauls** Kalkberg Sudtirolo Alto Adige DOC 2019 Pinot Bianco € 39
Vigne vecchie, 30-50 anni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in grandi botti di rovere. Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux su lieviti fini.

CHENIN BLANC

- Laura David** Montlouis sur Loire Chenin Sec 2017 (Loira) € 30
- Gilles Gaudron** Chenin Blanc Vouvray 2014 Belle au Naturelle (Loira) € 60
Maturazione in vecchie botti di rovere da 220 lt provenienti dai migliori Premier Cru del Bordeaux (Sauternes).

PINOT GRIGIO

Lunaria Terre di Chieti Pinot Grigio IGT Ancestrale € 29
ramato, senza solfiti, fermentazione naturale, non filtrato

RIBOLLA GIALLA – MALVASIA ISTRIANA

Il Carpino Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla 2016 (macerato non filtrato) € 40
Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti.

Il Carpino Venezia Giulia IGT Malvasia 2016 (macerato non filtrato) € 40
Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti.

Gravner Venezia Giulia IGT Ribolla 2012 € 80
Lunga macerazione in anfore georgiane interrato, con lieviti indigeni e senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura e la torchiatura ritorna in anfora per almeno altri 5 mesi prima di iniziare l'affinamento in grandi botti di rovere, dove è rimasto per 6 anni.

CHARDONNAY

La Source Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2016 € 27

Stachlburg Dolomiti IGT Chardonnay 2017 € 29

Jean Claude Boisset Les Ursulines 2018 (Borgogna Cote d'Or) € 25

Albert Pic Chablis 1er cru 2000 (Borgogna) € 120

Jean Marc Vincent
Santenay 1er cru Le Beaurepaire 2016 (Borgogna Cote d'Or) € 75

SAUVIGNON BLANC

St. Pauls Schliff Sauvignon Blanc 2019 Sudtirool Alto Adige DOC Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.	€ 39
Castelvechio Sauvignon Carso DOC Bio 2019 (Gorizia)	€ 25
Blazic Sauvignon Slovenja BRDA 2015 (Slovenia) macerazione sulle bucce, non filtrato	€ 38
Il Carpino Venezia Giulia IGT Sauvignon 2015 (ramato non filtrato) Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti, poi 12 mesi in botte grande. Prodotto in misura limitata.	€ 50
Il Carpino Venezia Giulia IGT Sauvignon 2016 (macerato non filtrato) Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti.	€ 40
Domaine Lebrun Sauvignon Pouilly Fumé 2017 (Loira)	€ 32
Jonathan Didier Pabiot Sauvignon Pouilly Fumé (Artisan Vigneron) Florilège 2018 (Loira)	€ 40
Roger Domaine Du Carrou Sancerre 2017 (Loira) 100% Sauvignon. Resta alcuni mesi "sur lie".	€ 36

RIESLING

Albert Boxler Riesling 2016 Vin d'Alsace (Alsazia)	€ 55
Molitor Riesling Erdener Treppchen Kabinett 2016 (Mosella)	€ 34
Von Schubert Riesling Herrenberg Trocken 2014 (Mosella)	€ 39
Donnhof Riesling Tonschiefer Trocken 2016 (Germania, Nahe)	€ 38
Baumler Becker Erben Wehlener Sonnenhur Spaetlese Rieling 1998 (Mosella) Amabile 7,5% vol.	€ 80

SICILIA ED ETNA BIANCO

Cantina Marilina Terre Siciliane IGP Cuè Moscato 2020 100% Moscato. Vendemmia manuale, fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce.	€ 27
Valenti Enrico IV Etna Bianco DOP Carricante 2018	€ 28
Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2019 Macerazione a contatto con le bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti	€ 35
Giammalvo Arsura Terre Siciliane IGP Bianco 2018 80% Grillo, 20% Zibibbo. Vigneti a 900 metri dal mare e a 145 km dalla costa africana (Mazara del Vallo). Sosta sui lieviti per 1 mese poi acciaio per altri 5 mesi.	€ 30