

B E N V E N U T I

W e l c o m e t o



Assunta Madre

R O M A • M I L A N O

ROMA

Via Giulia 14 | Tel. 06 68806972
booking.roma@ristoranteassuntamadre.it

MILANO

Via Vittor Pisani 2 | Tel. 02 6706138
booking.milano@ristoranteassuntamadre.it

www.ristoranteassuntamadre.it

CHAMPAGNE



CRISTAL

Brut	€ 330,00
Magnum	€ 750,00
Brut Rosè	€ 900,00
Magnum Rosè	€ 2200,00
Louis Roederer Brut Premier	€ 90,00
<i>40% Pinot Noir - 40% Chardonnay - 20% Pinot Meunier. Il Brut Premier unisce i vini vinificati in fusti di rovere dei tre vitigni della Champagne, provenienti da più di 50 diversi Cru. Reims</i>	
Louis Roederer Rosè	€ 140,00
<i>70% Pinot Noir - 30% Chardonnay - 20% vini vinificati in botti di legno senza fermentazione malolattica. La Cuvée Brut Rosè viene fatta maturare in cantina per 4 anni e riposare 6 mesi dopo la sboccatura per perfezionare la sua maturità. Reims</i>	
Louis Roederer Blanc de Blanc	€ 140,00
<i>100% Chardonnay La Cuvée Blanc de Blanc viene fatta maturare in cantina per 5 anni in media e riposa altri 6 mesi dopo la sboccatura, per perfezionare la sua maturità. Reims</i>	

CHAMPAGNE

Dom Pérignon



Pérignon Brut 2009

€ 330,00

Già alla fine del diciassettesimo secolo creare il "miglior vino del mondo" era l'obiettivo dichiarato di Pierre Pérignon, motivato da una costante tensione verso il lusso della perfezione enologica. Tre secoli dopo, la medesima ricerca di perfezione continua attraverso il vino che porta il suo nome, guidando lo Chef de Cave nella produzione delle annate rare che egli seleziona - nel processo creativo che perpetua lo stile di Dom Pérignon - garantendo al contempo l'espressione fedele di una particolare annata.

1971 Enotheque

€ 4500,00

1996 Enotheque

€ 800,00

Magnum

€ 680,00

Dom Pérignon Rosè 2005

€ 700,00

57% Pinot Noir (18% vinificato in rosso) - 43% Chardonnay

1990 Enotheque

€ 1500,00

Magnum

€ 1700,00

Dom Pérignon P2

€ 550,00

Il programma oenoteque è stato ideato dal geniale Richiard Geoffroy per permettere agli appassionati di capire, di permeare l'essenza di Dom Pérignon e la sua straordinaria capacità di maturazione nei decenni. In Champagne, la oenoteque (o la vinothèque) è la parte della cantina dove sono conservati i vecchi millesimi ancora sui lieviti o degorgiati all'origine e quella di Dom Pérignon è certamente straordinaria per ricchezza ed importanza. A seconda del millesimo, (Enoteque arriva alla maturazione anche di 37 anni. Epernay

CHAMPAGNE



Dom Ruinart

€ 400,00

Dom Ruinart è integralmente composto da Grand Cru di Chardonnay, il 69% proveniente dalla Côte des Blancs (dominante Chouilly, Le Mesnil e Avize) e il 31% dal versante nord della Montagne de Reims (dominante Sillery e Puisieulx). Un assemblaggio perfetto che conferisce a questo millesimo una struttura leggera e delicata. Ruinart è la più antica Maison di Champagne, fondata nel 1729. Reims

Rosé

€ 560,00

Ruinart Blanc de Blanc

€ 140,00

Ruinart Blanc de Blanc rappresenta alla perfezione la purezza intatta dello Chardonnay di cui è composto al 100% principalmente con i Premiers Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.

R de Ruinart Brut

€ 90,00

Il vitigno Chardonnay è l'anima della Maison Ruinart. Le sue uve, provenienti soprattutto dalla Côte des Blancs e dalla Montagne de Reims, sono il fulcro di tutte le sue Cuvée.

Ruinart Rosé

€ 140,00

Ruinart Rosé deve la sua elegante sensualità al connubio tra lo Chardonnay, proveniente dai Premier Cru della Cote des Blancs e il Pinot Noir della Montagne de Reims e della Vallée de la Marne vinificato in rosso.

CHAMPAGNE



Krug Grande Cuvée

€ 340,00

Krug Grande Cuvée è la suprema dimostrazione dell'arte d'assemblare di Krug. Non vi è ricetta che può definire la sua intricata armonia. Ogni anno la Famiglia Krug lavora con l'esperienza acquisita per ricreare l'armonia perfetta tra i 50 vini di circa 10 annate diverse che compongono la Grande Cuvée. Reims

Krug Vintage

€ 480,00

Krug ha deciso di rendere omaggio ad un'annata così particolare con un millesimato ribattezzato "Vivacità Solaire" proprio per comunicare l'eccellenza di un anno così caldo e sorprendente. Reims

Krug Rosè

€ 600,00

Krug Rosè è una continua fonte di sorprese, in termini di struttura, colore e sapore. Uno Champagne straordinario che racchiude lo stesso spirito creativo di Krug Grande Cuvée, superando ancora una volta il concetto stesso di Millesimo. Reims

Krug Clos d'Ambonnay 2000

€ 5000,00

Krug Clos d'Ambonnay, celebra, con il più raro degli Champagne, il singolare carattere di una particolare uva di Pinot Noir, quella di un minuscolo appezzamento di 0.68 ettari, cinto di mura, nel cuore di Ambonnay, uno dei paesi più celebri per questa varietà di uve nella Champagne e che ha svolto un ruolo molto speciale nella vita della Maison Krug. Krug Clos d'Ambonnay rivela personalità e notevole presenza, grande sostanza e una lunghezza e raffinatezza sorprendenti. Reims

Krug Clos de Mesnil 2003

€ 2000,00

Clos de Mesnil. Un nome fiabesco per uno Champagne che è vera poesia. Krug de Mesnil è l'eccezione alla regola dell'assemblaggio di Krug, parossismo della filosofia della Maison; uno Champagne frutto non solo di un unico vitigno e di un'unica annata, ma anche di un singolo storico vigneto. Un piccolo terreno (1.85 ettari) nel cuore di Le Mesnil sur Orger, che gode di un microclima ideale per la coltivazione delle nobili uva di Chardonnay. Reims

CHAMPAGNE



Salon Cuvée S 100% Chardonnay

Un solo village , una sola varietà , un'unica annata: questi i lineamenti di quello che ormai è riconosciuto universalmente come un vino mitico, unico nel suo genere. Quantità limitatissime, massima esclusività, godimento assoluto e impressionanti prospettive di affinamento, per quello che possiamo definire il Blanc de Blancs per antonomasia. Salon è uno champagne dalla esposizione originale, capace di distendersi in maniera dinamica e sobria, potente e fresca, coinvolgente grazie alla sua prodigiosa mineralità, alla sua riconoscibile timbrica territoriale. Salon è espressione purissima di Mesnil-sur-Oger, è un credo al quale con fierezza ci sentiamo devoti. Nasce nel lontano 1911, è la creazione di un uomo, un intenditore di champagne incantato poi sedotto dal terroir di Le Mesnil. Eugène-Aimé Salon, una personalità singolare e bon vivant, è riuscito a inventare lo champagne dei suoi desideri: un inedito Blanc de Blancs. Unico per più di un motivo, il singolo cru Salon è l'incarnazione precisa di un frammento della natura senza eguali. Gli amanti del vino sanno che bere champagne Salon è quello di offrire se stessi un viaggio ineffabile di sensazioni intense e rare, molto simile a scalare le vette della grazia e piaceri sensuali, segnato da una onestà senza compromessi.

Le Mesnil sur Oger 1999

€ 850,00

Le Mesnil sur Oger 2002

€ 950,00

CHAMPAGNE



Laurent Perrier Brut

€ 85,00

Un grande standard: è sempre sulla Cuvée di base che si giudica la grandezza di una Maison Champenoise! Cuvée di Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay Reims

Laurent Perrier Cuvée Rosé

€ 80,00

100% da uve Pinot Noir, è l'esempio più brillante di uno Champagne Rosé de Saignée. È realizzato con diversi Crus, la maggior parte Grand Crus, principalmente delle zone della Côte de Bouzy e della Montagne de Reims, è il risultato dell'individuazione attenta delle tecniche, del processo di vinificazione e macerazione e della miscelazione. Reims

Laurent Perrier Cuvée Ultra Brut

€ 80,00

Composto per il 55% da Chardonnay, per il 45% da Pinot Noir, è lo champagne "puro". Fa parte della categoria dei Bruts nature, vini senza aggiunta di zucchero dopo la sboccatura. È una dimostrazione di abilità della Maison che attrae gli intenditori di vino perché non è in alcun modo dosato. Reims

Laurent Perrier Grand Siècle

€ 230,00

Questa eccezionale Cuvée particolarmente equilibrata e complessa, il cui nome omaggia il XVII secolo (detto appunto Grand Siècle), è composta in prevalenza da uve Chardonnay e in piccola parte da Pinot Noir ed è il non plus ultra della fusione delle uve migliori provenienti da ben 11 villaggi classificati Grand Cru ed esclusivamente delle migliori annate millesimate da questa Maison. Reims

Laurent Perrier GC Rosé Alexandra

€ 550,00

Un inno all'amore tra padre e figlia, quello tra Bernard de Nonancourt e sua figlia maggiore Alexandra, creata nel 1987, in occasione del suo matrimonio. Il risultato fu eccezionale soprattutto perché era la prima volta che veniva prodotto un Rosé Vintage e quindi segnò l'inizio di un nuovo corso per la produzione di cuvée uniche e straordinarie, che ora rappresenta il vertice della produzione della Maison. Reims

Laurent Perrier Cuvè Blanc de Blanc

€ 130,00

Uve 100% chardonnay

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE TAITTINGER

Reims

Brut Prestige

€ 75,00

Cuvée composta da un assemblaggio composto dal 40% di Chardonnay e dal 60% di Pinot, di 40 crus diversi, provenienti da vendemmie di annate diverse perfettamente portate a maturazione. Questa forte proporzione di Chardonnay è rarissima fra gli Champagnes Bruts. Una scommessa sicura, uno Champagne di successo. Reims

Rosé

€ 120,00

Questa Cuvée si distingue dapprima per la sua veste di colore iridescente e intenso, che svela il valore della sua composizione: un Rosé d'assemblaggio. Il 15% di vino rosso fermo è Pinot Nero della Montagna di Reims e viene aggiunto all'assemblaggio finale composto per il 30% da Chardonnay. Reims

Taittinger Comtes de Champagne 2005

€ 340,00

È il fiore all'occhiello della gamma Taittinger. È composto dal 100% di uve Chardonnay provenienti esclusivamente dai Grand Cru della Côte des Blancs (Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger, Vertus, Bergères-les Vertus), una parte della massa viene affinata in barrique per migliorare ulteriormente la qualità nell'assemblaggio finale. Viene prodotto solo nelle vendemmie eccezionali. Reims

CHAMPAGNE



Cuvée 739

€ 120,00

L'assemblaggio di vini di una stessa vendemmia, provenienti da decine di parcelle, si completa con alcuni dei loro predecessori: i "vins de réserve", conservati in cantina per diversi anni. In questo processo diventa fondamentale catturare il meglio di ogni annata, evitando di negare le variazioni proprie di ogni raccolto. Le cuvées vengono numerate per datarle e per metterne in evidenza le differenti personalità. Il 2011 è iniziato con un inverno glaciale e bagnato, seguito da una primavera molto calda e secca, malgrado alcune gelate. L'inizio d'estate è stato uggioso e si è concluso con un finale di stagione molto più piacevole. I vini sono risultati equilibrati, armoniosi ed omogenei. La Cuvée n° 739 è composta dal 57% di chardonnay, 21% di pinot noir e 22% di meunier. I vini di riserva ammontano al 31%. Dizy

Cuvée 734

€ 190,00

La sboccatura tardiva di vini invecchiati anche più di 15 anni permette di ottenere risultati estremi: il prolungamento della fase di maturazione sui lieviti prima della sboccatura produce degli aromi terziari che si coniugano armoniosamente alla freschezza conservata grazie ad un invecchiamento in ambiente poco ossidativo. Questa combinazione produce delle sensazioni indimenticabili. Jacquesson ci permette di degustare oggi, ripescando nella cantina della Maison, vini di millésimi diventati leggendari. Cuvée n° 734 D.T.: base di vendemmia del 2006 con grande selezione delle uve con chardonnay molto fini e pinot potenti e vinosi. Assemblaggio composto dal 54% di chardonnay, 20% di pinot noir e 26% di meunier noir. I vini di riserva ammontano al 27%. Dizy

Champ Caïn Avize Gran Cru

€ 350,00

L'unione rara degli elementi naturali e il lavoro meticoloso fanno grandi i "terroirs": poterne disporre è un grande privilegio ma non sarebbero nulla senza il lavoro dell'uomo. Inesistenti o scarse concimazioni, aratura del terreno, inerbimento, bassa carica di gemme: i metodi colturali tradizionali frenano il vigore della vigna e mettono in evidenza la diversità delle singole parcelle (lieux-dits). È solamente in queste condizioni che il terreno si esprime, che il vino traduce l'influenza del minerale sul frutto, dove un "lieu-dit" rivela la sua singolare tipicità e conferisce personalità ai vini che ne derivano. L'imbottigliamento dei loro vini avviene solamente nelle grandi annate. Avize, Champ Caïn, 1 ettaro e 27 are di Chardonnay impiantato nel 1962. Il terreno, calcareo scuro, poco profondo, è di struttura argillo-sabbiosolimosa e ricco di ghiaia di gesso. È una formazione tipica delle rocce calcaree friabili così come il gesso sul quale si posa. Il lieu dit Champ Caïn, situato nella parte bassa del "coteau" e orientato a sud pieno, ha drenaggio ed esposizione perfetti. Dizy

CHAMPAGNE



Grand Reserve

€ 130,00

La Cuvée Grande Réserve è indubbiamente la più rappresentativa dello stile distintivo della Maison: si tratta di un assemblaggio dei vigneti di pinot noir e meunier dai Grand Cru di proprietà di Aÿ, Ambonnay e Bouzy, con le uve chardonnay di Mesnil sul Oger e di altri villaggi Premier Cru. La maturazione sui lieviti supera i 5 anni e il remuage viene ancora svolto manualmente, prima del dégorgement. Aÿ

Exellance

€ 90,00

45% Pinot Noir, 36% Chardonnay, 19% Pinot Meunier Certamente classico, esprime una grassezza di nocciola, lievi tostature, spunti di panificazione e un accenno di mineralità, tutto ben amalgamato ed equilibrato, tra l'altro in un quadro di confortante freschezza. Aÿ

C H A M P A G N E



La Belle Epoque Brut 2007

€ 300,00

Assemblaggio di Chardonnay (50%) dei Grand Cru di Cramant e Avize, 45% di Pinot Nero della Montagne de Reims, Pinot Meunier di Dizy (5%), rifermentazione sui lieviti per almeno 72 mesi.

La Belle Epoque Brut Rose 2006

€ 500,00

Assemblaggio di Chardonnay (50%) dei cru di Cramant, Avize e Le Mesnil, Pinot Nero (45%) proveniente da Mailly, Aÿ, Verzy e Rilly, Pinot Meunier di Dizy (5%), Pinot Nero vinificato in rosso (11%) di Vertus e Vincelles ; rifermentazione sui lieviti di almeno 72 mesi.

CHAMPAGNE



Brut Reserve

€ 90,00

Elegante, fine e delicato, nasce da un sapiente assemblage di uve pinot noir, chardonnay e pinot meunier, provenienti dai migliori vigneti della Marne. È lo Champagne che rappresenta la storia e la tradizione della Maison nella sua espressione più autentica e immediata, affina sui lieviti 36 mesi prima del dégorgement. Mareuil-sur-Ay

Brut Rosé

€ 170,00

È il frutto di un particolare assemblage di chardonnay, pinot meunier e di pinot noir vinificato in rosso. Uno Champagne di grande personalità, che rispecchia perfettamente la grande tradizione dei Rosé fragranti e raffinati. Lo Champagne si affina sui lieviti 36 mesi prima del dégorgement. Mareuil-sur-Ay

Blanc de Blancs Millesimé

€ 170,00

Questo Blanc de Blancs Millesimato possiede tutta l'eleganza e la mineralità di un grande chardonnay complesso e maturo. La sua straordinaria ricchezza aromatica e il suo equilibrio, riflettono nel bicchiere l'armonia e la classe delle migliori parcelle dei Grands Crus della Côte des Blancs: Chouilly per la finezza, Avize per la potenza e Mesnil-sur-Oger per la struttura e la longevità. Lo Champagne si affina sui lieviti 9 anni prima del dégorgement. Mareuil-sur-Ay

Cuvée Nicolas Françoise Millésimé 1999

€ 260,00

Cuvée di grande prestigio, creata nel 1964 in omaggio al fondatore della Maison. Esprime l'eccellenza di un assemblage di uve chardonnay provenienti dai Grands Cru della Côte des Blancs e di uve pinot noir dei Grands Cru de la Montagne de Reims. La vinificazione avviene parte in acciaio e parte in legno, in modo da donare allo Champagne un profilo ampio e complesso, ma che conserva grande finezza ed eleganza. Un connubio perfetto di ricchezza ed equilibrio nel segno dell'eccellenza. Lo Champagne si affina sui lieviti 10/12 anni prima del dégorgement. Mareuil-sur-Ay

CHAMPAGNE



Blanc de Noir

€ 80,00

L'art d'être naturel non è solo il motto di questa Maison che ha scelto la coltivazione biodinamica dal 1992, ma è lo stile di vita della famiglia Fleury. L'incontro con l'agricoltura biodinamica che tiene conto della posizione degli astri è stato un'autentica rivelazione. Questo Champagne è composto dal 100% uve Pinot Noir. Courteron

Fleur de l'Europe Nature

€ 90,00

La morbidezza di questo Champagne porta a dubitare della totale assenza di zucchero nel dosaggio! È intenso e persistente, al palato ti riporta alle percezioni olfattive amplificandole. La freschezza è ben presente in un armonico equilibrio con le percezioni morbide e avvolgenti portate dall'evoluzione. Armonico ed evoluto al punto giusto, è uno Champagne che ben si abbina anche a cibi di media struttura. Uve: 85% Pinot Nero 15% Chardonnay . Courteron

Rosé de Saignée

€ 110,00

Colore rosa salmone brillante e carico, spuma persistente, perlage molto vivace. Al naso risulta molto vinoso, come deve essere un Saignée, con sentori di frutti rossi, particolarmente fragoline di bosco e kirsch. In bocca è corposo, ricco di materia, coerenti gli aromi di frutti rossi, lunghissima persistenza. Uve: 10 % Pinot Nero. Courteron

CHAMPAGNE



Brut Nature

€ 80,00

Una cuvée composta per il 40% da Pinot nero, il 40% da Chardonnay ed il 20% da Pinot Meunier. L'origine dei cru testimonia l'alta qualità della selezione: Pinot Noir da Aÿ, Mareuil sur Aÿ, Louvois Bouzy, Tours sur Marne, Verzy, Rilly, Chardonnay da Cramant, Mesnil sur Oger, Cuis, Vertus e Rilly e Pinot Meunier da Venteuil, Cerseuil, St. Martin d'Ablois e Chavot, con una media dei cru superiore al 90%. Affinamento di oltre 30 mesi sui lieviti, seguiti da altri quattro dopo la sboccatura, e nessun dosaggio, per un gusto preciso, puro e nudo dove il Pinot nero viene equilibrato dallo Chardonnay, uve che apportano entrambe vinosità e finezza e dove il Pinot Meunier conferisce un tocco fruttato e di fascino. Aÿ

Perle d'Ayala Millésimé

€ 200,00

Una vera e propria opera d'arte, prodotta in quantità limitatissime e solo in annate eccezionali. Questo Champagne Brut Millésimé "Cuvée Perle d'Ayala", dell'omonima Maison, riposa per almeno otto anni in bottiglia, riuscendo a sviluppare una gamma infinita di ricercati sentori e di raffinati aromi. Ottenuto da uve chardonnay esclusivamente raccolte in vigneti Grand Cru, rispecchia in pieno la quintessenza del terroir della Champagne, immortalando nel contempo lo stile esclusivo della Maison Ayala. Una cuvée composta per l'80% da Pinot nero, il 20% da Chardonnay. Aÿ

Ayala Brut Rosé

€ 100,00

Uve: 51% Chardonnay, 49% Pinot nero Champagne Brut colore ciliegia ramato. Perlage fine e persistente. Al naso il bouquet è costituito da sentori di piccoli frutti rossi (fragole, lamponi), il tutto esaltato dalla freschezza e dalla finezza ottenute grazie ad un importante apporto di Chardonnay. Al palato è vinoso ed elegante, fresco e leggero grazie al debole dosaggio.

CHAMPAGNE



Special Cuvée

€ 120,00

Lo stile Bollinger si riconosce tra mille. Lo "Special Cuvée" è il più fresco, pur non trascurando per nulla le note calde e tostate che solitamente definiscono gli Champagne più pregiati. È il risultato del sapiente e delicato assemblaggio tra una piccola parte di vino d'annata e una maggioranza di vini di riserva. Uve: pinot noir 60%, chardonnay 25%, pinot meunier 15%. Delizioso. Aÿ

Rosé

€ 160,00

Bollinger è uno grandi nomi della Champagne, ed è una di quelle maison che riesce costantemente a garantire un'elevatissimo standard qualitativo. Il Brut Rosé ha uno stile originale che lo rende versatile, e dimostra la competenza unica per ciò che riguarda la vinificazione in rosso e una padronanza assoluta dell'assemblaggio: nobile alchimia. Uve : pinot noir 62%, chardonnay 24%, pinot meunier 14%, aggiunta di un 5-6% di vino rosso. Aÿ

La Grande Année 2005

€ 260,00

Un nome di una semplicità evidente, che vuole però sottolineare al massimo lo stato eccezionale di questo vino: solo le annate veramente fuori dal comune hanno il privilegio di essere millesimate. La vendemmia 2005 si è rivelata davvero straordinaria come straordinari sono gli Champagne ottenuti con le uve in quell'anno raccolte. Fermenta in tonneaux e segue un periodo di invecchiamento in cantina più di due volte superiore a quanto previsto dal disciplinare della denominazione. Uno Champagne straordinario. Uve : Pinot noir 66%, Chardonnay 34%. Aÿ

R.D. 2002

€ 450,00

Questo grande Champagne riposa sui propri sedimenti per lunghissimi anni. Il dégorgement viene effettuato solamente all'uscita dalla cantina. Ne nasce uno Champagne che vede esaltati i suoi aromi all'infinito. Ogni altra parola per lo Champagne Extra Brut "R.D." 2002 di Bollinger sarebbe superflua: sublime. Uve: Pinot noir 63%, Chardonnay 37%. Aÿ

CHAMPAGNE



Reserve Royale € 75,00

Reserve Royale Magnum € 160,00

Uve: 65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Prima torchiatura delle uve provenienti essenzialmente da Grands e Premiers Crus situati nel cuore della Champagne. Dal 20 al 30% di vini di riserva gestiti in solera e affinati in legno per incorporare vini vecchi senza nulla perdere di freschezza. Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica parziale e invecchiamento dei vini di riserva in botti, per permettere agli aromi di acquisire maggiore complessità. Affina sui lieviti per 36 mesi Mareuil-sur-Ay

Reserve Rosé € 100,00

Uve: 75% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 5% Pinot Meunier. Le uve provengono dal cuore della Champagne, essenzialmente Grands e Premiers Crus. Vini di riserva (dal 25 al 30% dell'assemblaggio) gestiti in solera e affinati in legno per incorporare i vini vecchi senza nulla perdere in freschezza. Vinificazione tradizionale, che evita l'ossidazione prematura. Fermentazione malolattica e passaggio di parte dei vini in botte, per permettere agli aromi di acquistare una maggiore complessità. Il vino rosso da Pinot Nero di Mareuil-sur-Ay e Riceys viene ottenuto mediante macerazione e incorporato per il 7 - 8%, per ottenere un rosato dal colore delicato, dal gusto fruttato e deciso. Affina sui lieviti per 36 mesi. Mareuil-sur-Ay

Clos de Goisses € 270,00

Uve: 65% Pinot Nero e 35% Chardonnay. Dalle uve provenienti dal più antico e celebre Clos della regione, quello che presenta la pendenza più ripida, arrivando al 45%, nasce questo Champagne possente. Con i suoi 5 ettari e mezzo, cintati da mura, questo vigneto occupa la posizione migliore a Mareuil-sur-Ay. Di proprietà da quasi un secolo, una vigna di grande pregio, perfettamente esposta a Sud, che ci dona un vino pressochè unico. Affina sui lieviti tra i 10 e gli 8 anni a seconda dell'annata. Mareuil-sur-Ay

Royal Reserve Non Dosè € 80,00

Uve 65% Pinot Nero 30% Chardonnay 5% Pinot meunier

1522 Grand Cru Extra Brut € 140,00

Uve 70% Pinot Nero 30% Chardonnay

Grand Blank de Blank € 120,00

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

Brut

€ 100,00

Un sapiente assemblaggio composto dal 60% di Chardonnay, proveniente dai Grand Cru della Côte de Blancs, e dal 40% di Pinot Nero proveniente da Verzenay, Ay, Mareuil-sur-Ay and Bouzy. Comprende anche il 40% di vini di riserva che arricchiscono la struttura del vino. Affina sui lieviti per 36 mesi. Reims

Rosé

€ 120,00

Una insolita Cuvée composta dall' 85% Chardonnay, e dal 15% tra Pinot Nero e Pinot Meunier, vinificato in rosso, per dare vita ad un Rosé di grande eleganza e freschezza, al tempo stesso profondo e strutturato, che lo rendono molto versatile negli abbinamenti. Affina sui lieviti per 36 mesi ed altri 9 mesi in bottiglia dopo il dégorgement. Reims

Clos de Goisses

€ 120,00

Un grande Blanc de Blancs, dove lo Chardonnay in purezza rivela la sua autenticità, la sua finezza ed eleganza lo rendono adatto a svariati abbinamenti. Affina sui lieviti per 36 mesi ed altri 9 mesi in bottiglia dopo il dégorgement. Reims

CHAMPAGNE



Armand de Brignac Blanc de Blanc

€ 600,00

È uno champagne di altissima fascia creato da Jean Jacques e Alexandre Catier, ultimi di una dinastia che lo produce dal 1763. Ottenute dalla pigiatura di una esclusiva selezione di chardonnay provenienti dai rinomati villaggi grand cru, tra cui Cramant, Alize e Oger.

Armand de Brignac Gold

€ 700,00

Il brut gold ha un carattere fruttato naturale e sontuoso al palato, perfettamente integrato con i sentori di pan brioche del vino. La consistenza dello champagne è piacevolmente cremosa, con grande profondità associata a un finale lungo e setoso.

CHAMPAGNE



La Grande Dame

1998	€ 450,00
2004	€ 350,00
2006	€ 300,00
2004 Rosé	€ 550,00

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Brut Reserve € 90,00

Brut Reserve Magnum € 190,00

Champagne di ingresso che introduce perfettamente quelle che sono le peculiarità della Maison. Si tratta infatti di uno spumante molto profondo, frutto di un sapiente assemblaggio che comprende fino al 40% di vini provenienti da vendemmie anche di dieci anni fa. Al tempo stesso però fa della bevibilità la sua caratteristica più importante. Reims

Rosé Reserve € 120,00

Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier in parti uguali, frutto di una ferrea selezione delle uve sui migliori 60 Cru, composta da fino a il 40%, di vins de réserve, per un Rosè al tempo stesso strutturato, ma di facile beva. Affina sui lieviti per 48 mesi.

Blanc de Millénaires 1995 € 270,00

Il capolavoro della Côte des Blancs in una annata leggendaria. Una selezione rigorosa delle migliori uve Chardonnay della Côte des Blancs - 4 Grands Crus 1 e Premier Cru , a comporre uno Champagne di gran razza , di grande struttura, con una complessità unica data da 17 anni di affinamento sui lieviti. Reims

CHAMPAGNE



Brut Reserve

€ 90,00

Cuvée composta per metà da Chardonnay e per metà da Pinot nero, provenienti da una selezione di 20 Crus scelti per la loro finezza nelle zone più vocate della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Maturazione sui lieviti: almeno 6 anni. Reims

Rosé Reserve

€ 110,00

Cuvée composta da Chardonnay e da Pinot nero provenienti da un'attenta selezione dei migliori 7 Grands Crus della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Affinamento sui lieviti di almeno 6 anni.

CHAMPAGNE



Thiénot Brut

€ 80,00

Questo assemblaggio di Chardonnay (45%), Pinot Noir, (35%) e Pinot Meunier (20%), composto anche al 45% da vini di Riserva, rappresenta lo stile Thiénot: freschezza, finezza ed eleganza. Reims

Cuvée Garange

€ 180,00

Garange è il nome di una pianta, le cui radici venivano utilizzate in passato per produrre un colorante rosso chiaro e luminoso. Alain Thiénot ha dedicato alla figlia la sua selezione delle migliori uve di Pinot Nero della Montagne de Reims: un Blanc de Noir sorprendente dove la finezza fa da contrappunto alla potenza. Reims

Cuvée Stanislas

€ 180,00

Un magnifico Blanc de Blancs composto dai migliori Chardonnay della Côte des Blancs, che Alain Thiénot ha dedicato al figlio Stanislas. Uno Champagne millesimato che esprime tutta la complessità e la generosità del vitigno in purezza con grande eleganza. Reims

Alain Thiénot

€ 180,00

La Cuvée più prestigiosa della Maison, formata dal 65% di Chardonnay e dal 35% di Pinot Noir, da vigneti ubicati nei 3 Grands Crus: Avize e Cramant per lo Chardonnay, Aÿ per il Pinot Nero. Lungamente affinato sui lieviti, per oltre 10 anni. Semplicemente un capolavoro, uno Champagne di Altissimo Ceto. Reims

La Vigne aux Gamins Millésimé

€ 190,00

La più alta espressione in purezza della Maison. Provenie da una sola vigna, da una sola uva e da una sola annata definendo un Terroir unico! Affinato lungamente sui lieviti, La Vigne aux Gamins è uno Champagne di grandissima razza, con una possente ed opulente struttura e una persistenza senza pari. Reims

CHAMPAGNE



Brut Gran Cru Les Mesnil sur Oger Coeur du Terroir

Millésimè-Vertus

€ 150,00

Da uve Chardonnay in purezza, nel più vocato e rinomato Cru per lo Chardonnay della Cotes des Blancs, Mesnil sur Oger.



N.P.U

€ 450,00

CHAMPAGNE



Rosé Delamotte

€ 100,00

Cuvée composta da Pinot Nero per l'80% e da Chardonnay per il 20% , per un Rosé de Saignée, che dona al vino colore e complessità aromatica. Riposa dai tre ai quattro anni sui lieviti prima della sboccatura. È elegante ed equilibrato. Mesnil-sur-Oger

Blanc de Blancs

€ 130,00

Espressione superlativa dello chardonnay, lo Champagne Brut Blanc de Blancs della maison Delamotte viene prodotto con uve provenienti dai vigneti di Mesnil-sur-Oger, Oger, Avize e Cramant. Fermenta in vasche di acciaio inox e riposa sui lieviti generalmente almeno per 48 mesi, ma spesso anche per quattro o cinque anni. È fine ed elegante, sublime e caratterizzato da una sottile vena minerale. Mesnil-sur-Oger

Blanc de Blancs Collection 2000

€ 250,00

La linea "Collection" rappresenta l'etichetta con cui Delamotte mette in commercio le vecchie annate dei propri champagne, che la cantina conserva ancora sui propri lieviti, per decenni, con dégorgeement ritardato. Didier Depond, il Presidente di Salon-Delamotte, nel 2012 ha deciso di immettere sul mercato il Blanc de Blancs 1970, 1988 e 1991 e il Brut 1964, 1970 e 1983, bottiglie che hanno riposato sui lieviti dai 21 anni ai 48 anni. Ha in seguito rilasciato anche le annate 1999 e 2000. Lo Champagne Blanc de Blancs Collection 2000 rappresenta una grande annata, per una maison che sa esprimere nei propri champagne classe e sontuosità inarrivabili. Mesnil-sur-Oger

CHAMPAGNE



Charles VII Blancs de Blancs GrandeCuvée des Lys

€ 100,00

Chardonnay in purezza, uve provenienti dalle vigne in Avize e Trepail, un Blancs de Blanc di grande raffinatezza, di buona struttura, cremoso ed avvolgente. Ludes

Cuvée Léonie Green

€ 90,00

Cuvée prodotta da uve ottenute esclusivamente da Agricoltura Biologica, per uno Champagne importante con una grande personalità. Ludes

Cuvée Léonie Brut

€ 80,00

In omaggio alla Fondatrice della Maison, Cuvée Léonie Brut è uno Champagne importante per intenditori con uno stile rimarcato dalla complessità e maturità. Ludes

CHAMPAGNE



Reserve Brut

€ 95,00

Cuvée composta in parti uguali dalle tre varietà vitate utilizzate per vinificare gli Champagne. Questo Champagne Brut Réserve - Pol Roger riposa nelle cantine della maison per almeno quattro anni. Racchiude tutto il know-how dell'azienda di Epernay, che stagione dopo stagione si conferma producendo il Brut Réserve ripetendosi costantemente nello stile e nella qualità. Elegante e raffinato è lo Champagne ideale per tutte le occasioni. Epernay

Blanc de Blancs Vintage

€ 160,00

Lo Champagne Blanc de Blancs è composto interamente da uve Chardonnay e rappresenta per l'azienda Pol Roger lo scheletro dello Champagne che con la propria acidità apporta longevità. In questa eccellente bottiglia vengono racchiusi i vigneti a classificazione Premier Cru Grand Cru delle rinomate aree della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Le caratteristiche rappresentative di questo Champagne sono l'eleganza ed il piacere che riportano a note delicate di vaniglia, brioche e mandorle tostate. Epernay

Sir Winston Churchill

€ 450,00

È la cuvée più prestigiosa della Maison Pol Roger, creata in omaggio a Winston Churchill che, riferendosi agli Champagne della cantina di Epernay era solito affermare: "i miei gusti sono semplici, sono facilmente soddisfatto dal meglio". Prodotto solo nelle migliori annate, lo Champagne Brut "Sir Winston Churchill" è ottenuto da uve di pinot noir e chardonnay, unite in una proporzione gelosamente custodita dalla maison. Eleganza, raffinatezza e delicatezza sono accompagnate da potenza, struttura e aromaticità. Epernay

BOLLICINE ITALIA

PIEMONTE

La Scolca d'Antan € 130,00
Denominazione di Origine Controllata 100% Cortese di Gavi Affina sui lieviti per 10 anni. Questo vino spumante millesimato è prodotto utilizzando lieviti e tradizionali metodi di lavorazione artigianale. Offre un'incomparabile intensità e unicità di sensazioni. Profumo intenso e persistente; da una prima impressione calda si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante. Una delle più importanti bollicine italiane. Gavi (AL)

TRENTINO

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore € 180,00
100% Chardonnay. Trento DOC è la prima Doc nata in Italia per il Metodo Classico e la seconda al mondo dopo la Champagne: vengono utilizzate esclusivamente uve trentine vinificate esclusivamente con il Metodo Classico. Le uve, raccolte a fine estate vengono selezionate a mano e portate in cantina dove vengono pressate. Durante la prima fermentazione emergono le note olfattive del vitigno d'origine; dopo la realizzazione della cuvée, il vino base è imbottigliato e arricchito di zuccheri e lieviti selezionati nelle proprie colture. La seconda fermentazione è quella che dona il perlage; il riposo della cuvée nel silenzio della cantina dura dieci anni, periodo in cui avviene il rito del remuage: l'ottavo di giro quotidiano indispensabile per fare scivolare verso il tappo il sedimento, che verrà eliminato con la sboccatura.

LOMBARDIA

Brut Monsupello € 50,00
90% pinot nero 10% chardonnay

Rosé Monsupello € 50,00
100% pinot nero

BOLLICINE ITALIA

LOMBARDIA

Ca' del Bosco Annamaria Clementi..... € 160,00

Rosé € 240,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 55 % Chardonnay - 20% Pinot Nero - 25% Pinot Bianco - 100% Pinot nero (Rosé). La cuvée Annamaria Clementi è il frutto della ricerca dell'eccellenza, sia in vigna che in cantina. La fermentazione avviene esclusivamente in barrique. Affinamento sui lieviti di almeno 72 mesi. Erbusco (BS)

Ca' del Bosco Cuvée Prestige Brut € 70,00

Magnum € 140,00

Rosé € 85,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita Uve: 75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco (Brut) 80% Pinot Nero - 20% Chardonnay (Rosé) Cuvée Prestige, essenza della Franciacorta in stile Ca' del Bosco. Un gioiello nato nel 2007 da un sapere lungo trent'anni. Solo le migliori selezioni di uve provenienti da ben 134 vigne, vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate (almeno il 20%), nel rito magico della creazione della Cuvée; affina 28 mesi sui lieviti. Erbusco (BS)

Ca' del Bosco Satén Millesimato € 85,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita 85% Chardonnay - 15% Pinot Bianco Satén, la femminilità e l'eleganza della seta, solo uve bianche, durante il tiraggio, la fase in cui si aggiungono zucchero e lieviti per dare inizio alla seconda fermentazione in bottiglia, si aggiunge una minore quantità di zucchero, per avere una bollicina meno accuminata, più setosa. Erbusco (BS)

BOLLICINE ITALIA

LOMBARDIA

Ca' del Bosco Dosage Zéro € 85,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita 65% Chardonnay - 22% Pinot Nero - 13% Pinot Bianco Vintage Collection Dosage Zéro, un grande non dosato: non ha alcuna aggiunta di liqueur d'expédition, sciroppo di dosaggio aggiunto in minima quantità negli altri Franciacorta durante la fase di dégorgement Erbusco (BS)

Ca' del Bosco Dosage Zéro Noir € 140,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita Vintage Collection Dosage Zéro Noir: nessun dosaggio, nessuna aggiunta di "liqueur d'expédition", per non offuscare la sua espressione più vera, cristallina, istintiva, per cogliere ancora meglio l'essenza di questo immenso e personalissimo pinot nero. Erbusco (BS)

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Gaja & Rey € 270,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Chardonnay. Lo Chardonnay Gaja & Rey è vino dotato di complessità e struttura, caratteristiche derivate dalla composizione del terreno di Langa. Presenta naso ricco, con una nota marcata di aromi freschi di agrumi; pieno in bocca con un frutto concentrato e maturo, perfettamente contrastato da un'acidità vivace ed elegante; stupendo ritmo dinamico fino a fine bocca, con grande lunghezza. Un bianco con la struttura di un rosso. Dopo qualche anno di bottiglia il vino guadagna in eleganza e armonia. Barbaresco (CN)

Gaya - Alteni di Brassica € 150,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Sauvignon. Il nome deriva da Alteni, piccoli muretti di pietra che circondavano i frutteti nella zona, e Brassica, i fiori gialli che ricoprono i vigneti in primavera. Il Sauvignon in declinazione Gaja. Barbaresco (CN)

Gaya - Rossj Bass € 90,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Chardonnay. Il Langhe Chardonnay Rossj Bass di Gaja nasce in diversi vigneti, incluso il vigneto Rossj, situati a Barbaresco e Serralunga d'Alba. Fermentato in acciaio, affina in barriques per circa 7 mesi. Barbaresco (CN)

Vigneti Massa - Derthona Costa del Vento € 75,00

Colli Tortonesi DOC. Uve: 100% Timorasso. È il vento a tenere arieggiati i filari e a impedire che vengano attaccati da un fungo malefico, l'oidio. Usando questo sistema naturale e perfetto, Walter Massa vendemmia uve sempre sane, senza utilizzare fitofarmaci. È poiché il vento non si può gestire, lui ha lavorato sulla vite, arieggiandola, eliminando una gemma sì e una no. Da qui il nome Costa del Vento, un cru di 1,5 ettari impiantato nel 1990 con l'uva bianca. Timorasso, un antico vitigno del Tortonese che Walter ha riscoperto e rilanciato.

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Ceretto - Blangé € 35,00

Magnum € 70,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Arneis. L'Arneis, vitigno autoctono, produce un vino molto fruttato con sentori di pera e mela. Nato nel 1985, una delle grandi scommesse della Famiglia Ceretto. Alba (CN)

Coppo - Chardonnay "Monteriolo" € 70,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Chardonnay. Lo Chardonnay, in Piemonte, non è come molti credono un'introduzione moderna. La sua presenza è attestata a partire dalla prima metà dell'Ottocento. Infatti alcune barbatelle di Chardonnay dalla famosissima vigna di Montrachet furono importate per essere messe a dimora a Costigliole. La loro presenza sul territorio ancora perdura perché la composizione del nostro suolo e il microclima a loro congeniale ne ha permesso il radicarsi. Fermentato ed affinato in barrique per oltre 7 mesi. Canelli (AT)

Coppo - Chardonnay Monteriolo "Riserva della Famiglia" € 120,00

Denominazione di Origine Controllata 100% Chardonnay, soltanto 2000 bt prodotte. Da una vigna singola, ubicata in Agliano e caratterizzata da un suolo dalla forte presenza minerale, nasce la "Riserva della Famiglia" Chardonnay. Prodotta in un numero limitatissimo di bottiglie, soltanto nelle annate di eccezionale valore. Fermentato ed affinato in barrique per oltre 20 mesi. Canelli (AT)

La Scolca - Gavi Etichetta Nera..... € 45,00

Denominazione di Origine Controllata Garantita 100% Cortese di Gavi. Un vino che stupisce, sospeso nel tempo. Vivo ed intenso, offre una sorprendente freschezza e continuità. Le note minerali (pietra focaia) e di frutta secca (mandorla e noce) si esprimono al meglio nel tempo. Gavi (AL)

VINI BIANCHI

LOMBARDIA

Cà del Bosco - Corte del Lupo Cà Del Bosco € 50,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: Chardonnay e Pinot Bianco. Il primo vino, realizzato nel 1972, Curtefranca Bianco, rimane l'opera prima che, tuttavia, riesce ancora a stupire per la sua straordinaria capacità di evoluzione, merito di una insospettabile longevità. Le uve di Chardonnay e Pinot bianco provengono da vigneti selezionati. Erbusco (BS)

Cà del Bosco - Chardonnay "Cà Del Bosco" € 120,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Chardonnay. Fin dalle prime annate questo vino ha ricevuto molti consensi dalla critica internazionale che continua a reputarlo un preciso punto di riferimento della migliore enologia italiana. Un vino dal colore acceso, profumo intenso, sottolineato da un tocco di vaniglia e da un caratteristico sentore di nocciola. Dal gusto pieno e rotondo, ha una struttura organolettica così intensa da essere paragonabile a quella di un vino rosso. Fermenta e matura in barriques per 14 mesi, cui segue l'affinamento di oltre due anni in bottiglia. Erbusco (BS)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Hofstatter - Gewürztraminer Kolbenhof € 50,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Gewürztraminer. Un Gewürztraminer di grande concentrazione fruttata. Nel bicchiere, si propone di colore giallo intenso con "giovani" riflessi verdognoli. Aromi, soprattutto di pesche ed albicocche, si intrecciano a profumi esotici di lychees, mango e frutto della passione. Al palato i suoi sapori vengono esaltati, senza perdere in finezza di acidità. Ciò impedisce a questo vino, di essere troppo corposo, nonostante l'evidente concentrazione. Un Gewürztraminer che convince per elegante tipicità e persistenza. Termeno (BZ)

Hofstatter - Gewürztraminer Joseph € 35,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Gewürztraminer. Vino di grande tipicità: colore paglierino carico e luminoso, ha una buona concentrazione ed una pronunciata vena aromatica, con note speziate-affumicate, di fiori secchi e di rose che tendono ad espandersi e ad infittirsi nel bicchiere. Al gusto è denso e ricco, con corpo saldo, notevole freschezza e vivacità. Termeno (BZ)

Hofstatter - Pinot Bianco Barthenau Vigna S.Michele € 45,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Pinot Bianco. Le uve di questo vino crescono intorno alla tenuta Barthenau ad una altitudine di 450 m.s.l.m. L'ideale posizione di questo vigneto di alta collina. Fermenta e matura in una botte grande di rovere sui lieviti fini per 15 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino matura per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Un vino di forte personalità, al naso ha profumi molto fitti, complessi e variegati. in bocca è ampio, avvolgente, con grande finezza, polpa ben costruita, acidità bilanciata, il tutto in una cornice di superiore eleganza. Termeno (BZ)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Alois Lageder - Chardonnay Lowengang € 80,00

Denominazione di Origine Controllata. Uva: 100% Chardonnay. Le uve per questo vino provengono da agricoltura biodinamica controllata (certificazione Demeter), dai migliori appezzamenti appartenenti alla Tenuta Löwengang a Magrè, a diverse altitudini dai 230 - 330 metri s.l.m. Terreni sabbiosi, ghiaiosi e molto calcarei. Microclima caldo con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Bouquet ricco, complesso e fresco, dagli aromi delicati, profumo di burro e di vaniglia. È un vino corposo, pieno, elegante al palato, caratterizzato da un'acidità fresca e ben equilibrata. Il delicato sapore del legno si unisce armoniosamente alla struttura del vino. Persistenza molto lunga con leggera nota di mandorla amara. Potenziale di invecchiamento: 6 - 8 anni. Fermentato e affinato in barriques. Magrè (BZ)

Alois Lageder - Moscato Giallo Vogelmaier € 45,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve : Moscato Giallo. Prodotto nel maso Vogelmaier nei pressi del Lago di Caldaro, altitudine 300 - 400 metri s.l.m, vigneti esposti a sudsudest; terreni sabbiosi, ghiaiosi in parte argillosi. Microclima caldo. Vino di colore giallo chiaro con tenui riflessi verdi. Profumo decisamente aromatico, floreale, tipico del vitigno, con sentore di noce moscata e frutta matura. Corpo medio e gusto equilibrato. Retrogusto secco e fresco, intenso e persistente. Margreid (BZ)

Tiefenbrunner- Feldmarschall Von Fenner € 55,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Muller Thurgau. Sa stupire e sedurre con uno spettro di profumi variegato ed intenso, con note di pesca bianca ed albicocca ed aromi floreali di salvia e gelsomino che si fondono in un'avvincente sinfonia aromatica. Raffinato e ben strutturato nel corpo, è dotato di un gradevole gioco d'acidità. Deciso e con note minerali il retrogusto. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 20 °C; affinamento sui lieviti per 7 mesi con frequenti batonnage nelle botti di rovere. Cortaccia (BZ)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

San Michele Appiano - Appius € 180,00

Uve: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon e Chardonnay. In questo vino il protagonista principale è una delle varietà d'uva più importanti della Cantina San Michele-Appiano: il Sauvignon; accompagnato dallo Chardonnay e dal Pinot Grigio. La bassa resa, le uve completamente mature provenienti da viti di 25-35 anni, il lavoro meticoloso nei vigneti e in cantina sono gli ingredienti che caratterizzano questa straordinaria cuvée che entusiasma per la forza e l'eleganza abbinata alla complessità della frutta matura ed a una mineralità dal tatto cremoso, preludio di grande longevità. San Michele Appiano (BZ)

San Michele Appiano - Chardonnay Sanct Valentin € 45,00

Denominazione di Origine Controllata. 100% Chardonnay. Dal 1986 questo Chardonnay appartiene alla linea di vertice Sanct Valentin e rappresenta uno dei vini più importanti della cantina. Equilibrio perfetto, acidità giustamente amalgamata ed eccellente potenziale d'invecchiamento. Appiano sulla strada del Vino (BZ)

San Michele Appiano - Sauvignon Sanct Valentin € 45,00

Denominazione di Origine Controllata. 100% Sauvignon Blanc Da più di 20 anni è oggi l'orgoglio della casa e il più importante vino della linea Sanct Valentin, ma anche uno dei vini bianchi più premiati d'Italia. Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in acciaio per il 90% della massa, il rimanente 10% fermentato e affinato in legno. San Michele Appiano (BZ)

San Michele Appiano - Gewürztraminer Sanct Valentin € 45,00

Denominazione di Origine Controllata. 100% Gewürztraminer. Da vigneti selezionati a Cortaccia, Caldaro ed Appiano (300-500m), esposti a Sud/Est. Terreni ghiaiosi/calcareo-argillosi. Bouquet intenso e complesso, ricco di aromi che rimandano alle spezie orientali, la delicata rosa canina e i frutti esotici. Vendemmia manuale, fermentazione e affinamento in acciaio. San Michele Appiano (BZ)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

San Michele Appiano - Muller Thurgau € 35,00

Denominazione di Origine Controllata. 100% Muller Thurgau

Cantina di Terlano - Grande Cuvée Terlaner € 350,00

DOC Alto Adige Terlano. Uve: 90% Pinot Bianco 7% Chardonnay 3% Sauvignon. Prima annata prodotta nel 2011, è una selezione accuratissima delle migliori uve espressione dell'anima più pura della Cantina Terlano. Un vino che rappresenta pienamente la secolare tradizione Aziendale: Terlaner I Grande Cuvée. Fermentazione lenta in botti di rovere grandi (30 hl); fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti nelle botti di legno tradizionali, assemblaggio della Grande Cuvée e maturazione per ulteriori quattro mesi in acciaio. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Nova Domus € 80,00

DOC Alto Adige Terlano. Uve: 60% Pinot Bianco 30% Chardonnay 10% Sauvignon Blanc. Nobile uvaggio di Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon blanc. Questo Terlaner classico ricalca tutti i pregi della sua zona di produzione, e si presenta come vino vigoroso, ricco di sfaccettature e impreziosito da note minerali. Esprime pienamente tutto il suo potenziale solo dopo molti anni d'invecchiamento in bottiglia. Vendemmia manuale, fermentazione lenta in botti di legno grande a temperatura controllata, malolattica svolta su pinot bianco chardonnay, affinamento 12 mesi sui lieviti per metà in botti di legno grande e per metà in tonneaux. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Lunare € 70,00

DOC Alto Adige 100% Gewürztraminer. Il naso di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di pompelmo, limetta, lici e arancia, con aromi intensi di petali di rosa canditi e zenzero. In bocca gli aromi fruttati si ripropongono rendendolo assai gradevole, ma anche sapido e morbido. Vendemmia manuale, fermentazione lenta, affinamento 9 mesi sui lieviti per metà in botti di legno grande e per metà in acciaio. Terlano (BZ)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Cantina di Terlano - Vorberg € 50,00

Magnum € 110,00

DOC Alto Adige Terlano 100% Sauvignon. Con la stessa eleganza degli inserti di quarzo che fanno risplendere il porfido vulcanico di Terlano, la nostra selezione di Sauvignon dimostra di saper fare onore al proprio nome. Fra le sue peculiarità spiccano la struttura raffinata, la profondità e il retrogusto salato, che impreziosiscono questo nobile vino bianco, ormai assunto a fama internazionale. Vendemmia manuale. Fermentazione lenta a temperatura controllata e affinamento per 9 mesi sui lieviti fini, per metà in botti di legno grandi e per metà in acciaio. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Quarz € 70,00

Magnum Riserva € 150,00

DOC Alto Adige Terlano. Uve: 90% Pinot Bianco 7% Chardonnay 3% Sauvignon. Prima annata prodotta nel 2011, è una selezione accuratissima delle migliori uve espressione dell'anima più pura della Cantina Terlano. Un vino che rappresenta pienamente la secolare tradizione Aziendale: Terlaner I Grande Cuvée. Fermentazione lenta in botti di rovere grandi (30 hl); fermentazione malolattica e affinamento per 12 mesi sui lieviti nelle botti di legno tradizionali, assemblaggio della Grande Cuvée e maturazione per ulteriori quattro mesi in acciaio. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Chardonnay € 35,00

DOC Alto Adige Terlano. Uve: 100% Chardonnay. Fermentato ed affinato in acciaio sui propri lieviti per 6 mesi Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Sauvignon Winkl € 40,00

DOC Alto Adige Terlano. Uve: 100% Sauvignon. Il Winkl Sauvignon Blanc è un vino sapido, leggermente fruttato e minerale, che viene vinificato in purezza dal 1956. Questa varietà d'uva viene coltivata con successo da molto tempo nel territorio DOC di Terlano soprattutto attorno alle aziende agricole più vecchie. Terlano (BZ)

VINI BIANCHI

ALTO ADIGE

Cantina di Terlano - Terlaner Classico € 40,00
Doc Alto Adige. Il Terlaner Classico è un vino particolarmente strutturato, ottenuto da un blend delle tre varietà più tradizionali coltivate a Terlano, ossia Pinot bianco, Chardonnay e Sauvignon ed è prodotto fin da quando fu fondata la cantina. Il Pinot bianco, la varietà presente in percentuale maggiore, apporta freschezza e una buona acidità, mentre lo Chardonnay conferisce morbidezza e calore, e il Sauvignon aggiunge all'uvaggio le sue raffinate caratteristiche aromatiche.

Cantina di Terlano - Gewurztraminer € 35,00
DOC Alto Adige Terlano. Uve: 100% Gewurztraminer. Questo vitigno, che prende il nome dal villaggio vinicolo di Termeno, nella Bassa Atesina, è un caposaldo dell'assortimento dei vini bianchi prodotti in Alto Adige. Grazie alle sue componenti spiccatamente floreali e fruttate, e soprattutto ai suoi aromi intensi, questo vino riscuote molti favori, e ultimamente è abbinato sempre più spesso alle ricette asiatiche Terlano (BZ)

Cantina di Colterenzio - Sauvignon Lafoa € 60,00
Denominazione di Origine Controllata Alto Adige. Uve: 100% Sauvignon. Il vigneto Lafóa insiste su terreno di ghiaia morenica della dorsale tra Colterenzio e Cornaiano. Situato in posizione soleggiata, gode di un clima asciutto ed in grado di regalare vini di grande personalità, struttura ed eleganza. Il mosto fermenta per metà in acciaio per il resto in barriques. Solo quest'ultima parte subisce la fermentazione malolattica. Dopo ca. 8 mesi di maturazione sui lieviti si procede all'assemblaggio dei due vini Colterenzio (BZ)

Cantina di Colterenzio - LR Riserva € 170,00
Denominazione di Origine Controllata Alto Adige. Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Gewurtztraminer. Un vino esclusivo per deliziare; dal colore giallo paglierino carico, un accenno fruttato di profumi esotici. Al palato il vino si presenta con grande struttura e carattere. Colterenzio (BZ)

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Gravner - Ribolla Anfora € 140,00

Indicazione Geografica Tipica. Da uve Ribolla coltivate a Oslavia da più di mille anni. Fermentato con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indegeni, 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. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. Oslavia (GO)

Gravner - Breg Bianco Anfora € 140,00

Indicazione Geografica Tipica. Da uve Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio e Riesling coltivate a Oslavia. Fermentato con lunga macerazione in anfore georgiane interrate, con lieviti indegeni, 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. Imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. Oslavia (GO)

Venica e Venica - Sauvignon "Ronco delle Mele" € 60,00

Magnum € 130,00

Denominazione di Origine Controllata. Le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore a 10/12 C°, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio. Dolegna del Collio (GO)

Venica e Venica - Friulano "Ronco delle Cime" € 45,00

Magnum € 110,00

Denominazione di Origine Controllata. Le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti in contenitori di acciaio per 5 mesi. Dolegna del Collio (GO)

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Venica e Venica -Ribolla Gialla "L'Adelchi" € 40,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Ribolla Gialla. Il 60% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (27 HL) il resto in acciaio. Caratteristico, asciutto, citrino, a media gradazione alcolica. Ha bouquet piacevole e suadente. Ricorda il bosco, l'acacia, il castagno, il rovere. Dolegna del Collio (GO)

Vinnaioli Jermann - Capo Martino € 90,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: Pinot Bianco, Tocai, Malvasia e Picolit. Le uve vengono vendemmiate a completa maturazione verso metà Ottobre e pressate sofficemente. Fermenta in botti di rovere di Slavonia per 90 giorni e matura nelle stesse per un anno. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Where Dream € 80,00

Magnum € 170,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Chardonnay. Vinificato e affinato per un anno in barriques. Colore giallo paglierino risplendente. Al naso esprime fascino e complessità con profumi molto fini ed eleganti di frutta matura, burro fuso, vaniglia, pasticceria. In perfetta corrispondenza impreziosita da gentili sapori e sfumature aromatiche fresche e persistenti. Dedicato alla canzone degli U2 "Where the streets have no Name", nasce con la vendemmia 1987 e nel corso degli anni il suo nome ha subito alcune variazioni. Il primo ciclo di nove anni con il nome "Where the Dreams have no end...". Nel 1996 diventa "Were Dreams, now it is just wine!" con la capsula blu sulla quale è stilizzata la cometa Halle-Bopp, questo per altri sette anni. Infine nel 2003 ritorniamo un po' all'origine con: "W.... Dreams", aggiungendo, sotto, l'anno del raccolto e disegnando Marte sulla capsula. Villanova di Farra (GO)

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vinnaioli Jermann - Vintage Tunina € 80,00

Magnum € 150,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia Istriana e Picolit. Profumo intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo, il sapore è asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno. La vinificazione avviene in acciaio e il vino permane lungamente a contatto con i lieviti. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Chardonnay "Jermann" € 40,00

Magnum € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschioide di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca" caratteristica della zona Collio. Prima annata prodotta: 1980. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Sauvignon "Jermann" € 40,00

Magnum € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschioide di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca" caratteristica della zona Collio. Prima annata prodotta: 1974 Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco il sapore è asciutto pieno, elegante ed equilibrato. Villanova di Farra (GO)

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vinnaioli Jermann - Pinot Bianco "Jermann" € 40,00

Magnum € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschioide di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca" caratteristica della zona Collio. Prima annata prodotta: 1980. Profumo intenso, molto persistente, piacevolmente fruttato, con netto sentore di melone. Sapore asciutto, morbido, armonico, di grande persistenza. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Pinot Grigio "Jermann" € 40,00

Magnum € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschioide di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la "ponca" caratteristica della zona Collio. Prima annata prodotta: 1974. Profumo intenso, ampio e fruttato, con ottima persistenza. Il sapore è asciutto, morbido, particolarmente armonico per il corpo pieno. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Vinnae € 40,00

Magnum € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Ribolla Gialla in maggior parte, Tocai Friulano e Riesling Renano. Prima annata prodotta: 1983. Profumo fruttato, minerale, elegante nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido. Affina parte per 6 mesi in botti di rovere di Slavonia da 750 litri. Villanova di Farra (GO)

Vinnaioli Jermann - Visvik € 150,00

Indicazione Geografica tipica. Uve 100% Ribolla Gialla

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vie di Romans - Dut'un € 70,00

Friuli Isonzo DOC Rive Alte. Uve: 50% Chardonnay 50% Sauvignon. Un blend tra eleganza e potenza, pur restando nel segno dell'eleganza di Vie di Romans. Un vino complesso e profondo, vinificato e affinato in acciaio, si eleva 11 mesi sui lieviti e ben 19 mesi in bottiglia. Mariano del Friuli (GO)

Vie di Romans - Sauvignon Piere € 50,00

Friuli Isonzo DOC Rive Alte. Uve: 100% Sauvignon. Un grande classico friulano interpretato con rara maestria e personalità, vinificato e affinato in acciaio, si eleva 6 mesi sui lieviti e successivamente 10 mesi in bottiglia. Mariano del Friuli (GO)

Vie di Romans - Chardonnay Ciampagnis Vieris € 50,00

Friuli Isonzo DOC Rive Alte. Uve: 100% Chardonnay. Un vino che coniuga immediatezza e profondità, vinificato e affinato in acciaio, si eleva 6 mesi sui lieviti e successivamente per 10 mesi in bottiglia. Mariano del Friuli (GO)

Vie di Romans - Pinot Grigio Dessimis € 50,00

Friuli Isonzo DOC Rive Alte. Uve: 100% Pinot Grigio. Un altro standard friulano, il Pinot Grigio ramato, ovvero con breve macerazione delle bucce, in declinazione Vie di Romans, vinificato e affinato in acciaio, si eleva 9 mesi sui lieviti e successivamente 9 mesi in bottiglia. Mariano del Friuli (GO)

Vie di Romans - Flor de Uis € 50,00

Friuli Isonzo DOC Rive Alte. Uve: Malvasia Istriana 45%, Friulano 15% e Riesling Renano 40%. Uvaggio che racchiude tutto il terroir di Vie di Romans, vinificato e affinato in acciaio, si eleva 8 mesi sui lieviti e successivamente 9 mesi in bottiglia. Mariano del Friuli (GO)

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Lis Neris - Jurosa Chardonnay € 50,00
Friuli Isonzo DOC 100% Chardonnay. Fermentato e affinato in barriques, è un vino dallo stile avvolgente e seduttivo, in grado di esprimere al meglio il Terroir isontino. Bassissime rese per pianta, fermentato ed affinato in tonneaux da 500 lt, resta sui propri lieviti per 11 mesi, con frequenti batonnage e riposa poi in vetro per 12 mesi. San Lorenzo Isontino (GO)

Lis Neris - Gris Pinot Grigio € 50,00
Friuli Isonzo DOC 100% Pinot Grigio. Fermentato e affinato in barriques, è un vino dallo stile avvolgente e seduttivo, in grado di esprimere al meglio il Terroir isontino. Bassissime rese per pianta, fermentato ed affinato in tonneaux da 500lt , resta sui propri lieviti per 11 mesi, con frequenti batonnage e riposa poi in vetro per 12 mesi. San Lorenzo Isontino (GO)

Lis Neris - Picol Sauvignon € 50,00
Friuli Isonzo DOC 100% Sauvignon. Fermentazione in acciaio, affinamento combinato inox/legno sulle fecce fini per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 12 mesi. San Lorenzo Isontino (GO)

Borgo del Tiglio - Collio Ronco della Chiesa € 80,00
Il Collio Ronco della Chiesa è il vino prodotto dai c.a 12.000 m del vigneto tocai posto immediatamente alle spalle del Borgo aziendale. La varietà del Tocai è quella cosiddetta verde, la più aromatica. L'età media delle vigne supera i quarant'anni.

Borgo del Tiglio - Studio Bianco € 100,00
Uve: Tocai Friulano, Riesling, Sauvignon Blanc. Esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati con sentori di spezie, ginestro, macchia mediterranea, pesca, mandorla. Esprime buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati.

VINI BIANCHI

FRIULI VENEZIA GIULIA

Borgo del Tiglio - Collio € 50,00

Uve: Friulano, Riesling, Sauvignon Blanc. Fratello minore dello Studio di Bianco. Ne condivide tutto, uvaggio, vinificazione e affinamento. Non ne porta la stessa finezza, mostrando più muscoli, vinosità ed aromaticità. Giocato più sulle spezie ed il frutto, è un perfetto compagno di pietanze esotiche.

Borgo del Tiglio - Malvasia € 80,00

Uve: 100% Malvasia. La Malvasia è un'uva con delicata aromaticità, dalla gentile vinosità. Solo con cure meticolose riesce ad esprimersi con questa finezza e spiccata personalità. Note floreali, frutta e spezia pungente a dare freschezza ed equilibrio. Sposa con rispetto piatti delicati.

VENETO

Inama - Chardonnay Inama € 30,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve : Chardonnay 100%. Naso di mela golden e pera, banana e fiori bianchi. Al palato morbido, ripropone le sensazioni olfattive, fresco, lungo e persistente. Vinificato ed affinato in acciaio. S. Bonifacio (VR)

Inama - Sauvignon "Vulcaia" € 30,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: Sauvignon 100%. Naso di agrumi e fiori dolci. Al palato minerale con frutta secca ed agrumi. Lungo e persistente il finale. Vinificato e affinato in acciaio. S. Bonifacio (VR)

Inama - Soave Classico "Inama" € 35,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Soave. Un grande standard di Soave Classico. San Bonifacio (VR)

VINI BIANCHI

VENETO

Inama - Sauvignon "Vulcaia Fumè" € 60,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: Sauvignon 100%. Le prime bottiglie furono prodotte quasi per scherzo nel 1991: si trattava di Sauvignon, una varietà nuova per l'area. Nacque così il Vulcaia Fumè. La nostra idea era quella di far conoscere il territorio del Soave, non ancora attraverso il suo vino Classico, ma con una interpretazione del Sauvignon che, cresciuto per la prima volta su questo terreno vulcanico, aveva dato origine ad una versione del tutto nuova della varietà francese. Vinificato ed affinato in barriques. S. Bonifacio (VR)

Pieropan - Soave La Rocca € 55,00

Uve: Garganega 100%. Giallo solare, brillante e intenso; bouquet ricco ed ampio, con sentori di frutta matura, richiami di melone e mango, leggermente speziato. Finale lungo e persistente. La maturazione in legno dura circa un anno. Zona collinare del Soave classico (VR)

Pieropan - Soave Calvarino € 40,00

Uve: Garganega 70%, Trebbiano di Soave 30%. Giallo paglierino con riflessi oro-vedre brillante; fresco, floreale, bouquet largo con sentori di sambuco, mela, limoncella, pera, su fondo di nocciola e mandorla. Zona collinare del Soave classico (VR)

Pieropan - Soave classico € 30,00

Uve: Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15%. Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, brillante; fresco delicato, con sentori di fiori di vite, ciliegio, sambuco; asciutto, sapido, piacevolmente armonico ed equilibrato. Zona collinare del Soave classico (VR)

VINI BIANCHI

TOSCANA

Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori

Vermentino Bolgheri € 40,00

Denominazione di Origine Controllata. Il microclima di Bolgheri, grazie alla specifica conformazione del territorio e alla vicinanza del mare è particolarmente favorevole per la coltivazione del Vermentino, vitigno tipico del bacino Tirrenico. Questo vino fragrante presenta una fresca nota aromatica di frutto e si distingue per la grande piacevolezza ed eleganza. Vinificato in acciaio. Bolgheri (LI)

Querciabella - Batar € 140,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve : 50% Chardonnay 50% Pinot Bianco. Viticoltura Biodinamica dal 2000. Vinificato in legno piccolo, prosegue l'affinamento nelle stesse barriques, sui propri lieviti, per un periodo di 9 mesi; settimanalmente viene eseguito un bâtonnage. Si usano barriques borgognotte (228 l), di legno francese a grana fine ed extra fine, nuove per il 30%. Tronçais e Vosges. Ulteriore affinamento in bottiglia. Colore giallo-oro con riflessi verdognoli, sentori di erbe aromatiche, burro fuso, acacia, ananas e miele; morbido e sapido, chiusura con note affumicate. Greve in Chianti (FI)

Gaja Cà Marcanda - Vistamare € 60,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: Vermentino, Viogner, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Bolgheri: non solo terra di rossi ma anche di grandi bianchi, come il Vistamare, che porta nel nome un destino fatto di brezze marine e correnti salmastre, curiosa interpretazione della Bolgheri marina, non solo terra di Cabernet e Merlot. Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini, presenta al naso sensazioni agrumate di lime e cedro, note minerali di pietra focaia e granito, unite a sensazioni salmastre vegetali e nuances di resine ed aghi di pino. In bocca rivela un grande equilibrio tra la sapidità e le note dolci di miele e vaniglia, insieme ad una corroborante freschezza che rimanda a sentori di agrumi canditi, verso un finale elegante e raffinato, preciso e pulito su ricordi di nocciola e mandorla. Bolgheri (LI)

VINI BIANCHI

TOSCANA

Collemassari - Grattamacco Bianco € 55,00
Bolgheri Vermentino DOC. Uve:100% Vermentino. La vinificazione avviene per il 50% in acciaio e per il 50% in barriques nuove, di secondo e terzo passaggio, la metà vinificata in legno viene invecchiata per 8 mesi in barriques. L'affinamento è di 6 mesi in bottiglia. Bolgheri (LI)

MARCHE

La Monacesca - Verdicchio di Matelica € 30,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Verdicchio vinificato in acciaio. Sosta sui lieviti per alcuni mesi. Matelica (MC)

La Monacesca - Verdicchio di Matelica "Mirum" € 50,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Verdicchio. Vendemmia manuale di uve surmature, vinificazione in acciaio, sosta sur lies per oltre 8 mesi, riposa poi altri 18 mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia. Matelica (MC)

Bucci - Villa Bucci Riserva € 70,00
DOC Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore. Uve provenienti da vigne di 40/50 anni di età. Affinato per almeno un anno e mezzo in botti di Rovere di Slavonia da 50 e 75 hl.; almeno un anno in bottiglia prima dell'inizio della vendita. Il Villa Bucci è un bianco con caratteristiche da "rosso" e come i rossi deve essere trattato, soprattutto per la temperatura di servizio che non deve essere ghiacciata ma appena fresca specialmente nelle annate più lontane, ove è vivamente consigliata la decantazione. Infatti il vino, affinato a lungo in botte e bottiglia, modifica la struttura dei profumi che da primari (uva e fiori) diventano secondari e terziari: spezie, erbe aromatiche, officinali, minerali, ecc. Come avviene per i grandi vini rossi ha, bisogno di ossigenarsi per esprimere al meglio le proprie potenzialità. Ostra Vetere (AN)

VINI BIANCHI

ABRUZZO

Valentini - Trebbiano Valentini € 150,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Trebbiano. La famiglia Valentini è proprietaria dell'omonima azienda agricola di Loreto Aprutino, in provincia di Pescara, sin dalla metà del Seicento. Attualmente la cantina è gestita da Francesco Paolo Valentini. Il Trebbiano di Valentini è l'unico Trebbiano al mondo capace di reggere dieci, anche vent'anni nelle grandi annate. E La sua tipicità si desume già dal colore che è un bel giallo paglierino con sfumature dorato, consistente. Il meglio lo esprime al naso con sentori complessi e grassi di frutta matura, cioccolato bianco, vaniglia e minerale. In bocca è equilibrato, con un buon corpo e freschezza adeguata. Loreto Aprutino (PE)

Masciarelli - Chardonnay Marina Cvetic € 55,00

Indicazione Geografica Tipica. I terreni che ospitano i vigneti sono ricchi di fonti d'acqua e sorgive che conferiscono ricchezza idrica per tutto l'anno. Fermentato e maturato in barriques. San Martino sulla Marruccina (CH)

Masciarelli - Trebbiano di Marina Cvetic € 55,00

Indicazione Geografica Tipica. La zona di Bucchianico riflette sul vigneto la luce dei Calanchi, che offrono al vitigno un microclima speciale e un suolo geologicamente diverso dagli altri. Fermentazione in barriques nuove, invecchia sui lieviti per 18 mesi e affina in bottiglia per altri 12 mesi. San Martino sulla Marruccina (CH)

Zaccagnini - Abruzzo Bianco San Clemente € 40,00

Abruzzo Bianco DOC. Uve: Trebbiano, Pecorino, Passerina. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino. Bouquet complesso, profumo agrumato che si fonde in maniera armonica con gli aromi primari dei vitigni. Al palato rivela tutta la sua stoffa, con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica dei vitigni risulta ben equilibrata.

VINI BIANCHI

ABRUZZO

Zaccagnini - Passerina "Ispira" € 30,00
Indicazione Geografica Tipica. Pigiatura soffice delle uve, criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox. Bolognano (PE)

Zaccagnini - Pecorino "Yamada" € 30,00
Indicazione Geografica Tipica. Vinifica con criomacerazione pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore, illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida a bassa temperatura in acciaio inox. Bolognano (PE)

UMBRIA

Tenuta del Castello della Sala Marchesi Antinori

Cervaro della Sala € 80,00

Magnum € 170,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 90% Chardonnay 10% Grechetto. La vendemmia, per evitare spiacevoli processi ossidativi, avviene nelle primissime ore del mattino in modo da far giungere in cantina frutti integri e non stressati. Dopo una macerazione pellicolare a 10°C per circa quattro ore, la fermentazione è condotta in barrique. Solitamente in cinque mesi tutti i lotti di Chardonnay sono pronti per essere trasferiti nei serbatoi e assemblati con il Grechetto, che invece viene vinificato separatamente. Dopo l'imbottigliamento, il Cervaro della Sala si affina in bottiglia per almeno 12 mesi presso le storiche cantine del Castello della Sala. Ficulle (TR)

VINI BIANCHI

UMBRIA

Tenuta del Castello della Sala Marchesi Antinori

Conte della Vipera € 40,00

Umbria Indicazione Geografica Tipica. Uve: 60% Sauvignon 40% Semillon. I vigneti destinati al Conte della Vipera sono situati ad un'altezza che va dai 250 ai 350 metri s.l.m. in suoli ricchi di sedimenti fossili marini con infiltrazioni di argilla che conferiscono mineralità e sapidità all'uva. Fermentato e affinato in acciaio per accentuarne la sapidità e apportare rotondità e complessità. Ficulles (TR)

Tenuta del Castello della Sala Marchesi Antinori

Bramito del Cervo € 30,00

Indicazione Geografica Tipica. Chardonnay in purezza. Una parte del vino fermenta in barrique di rovere francese (Alliers e Tronçais) a cui segue un periodo di affinamento in legno di circa 5 mesi mentre l'altra parte, svolge la fermentazione alcolica direttamente in serbatoi di acciaio inox dove è rimasta a contatto con le fecce fino al momento dell'assemblaggio e del successivo imbottigliamento. Ficulles (TR)

LAZIO

Falesco - Ferentano € 40,00

Indicazione Geografica Protetta. Uve: 100% Roscetto. Roscetto in purezza, al naso presenta una ricca gamma di sensazioni olfattive che vanno dalla banana all'ananas, dalle sensazioni vegetali a quelle vanigliate. Al gusto è prepotente, ricco, morbido e pieno, con un'ottima e lunga persistenza gusto-olfattiva. Montefiascone (VT)

Falesco - Soente € 35,00

Bianco igp 100% viognier. Vinificazione in acciaio

VINI BIANCHI

LAZIO

Marco Carpineti - Capolemole Bianco € 30,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: Bellone 100%. Il Bellone, vitigno autoctono della rigogliosa campagna Corese, caratterizza maggiormente questo vino, accompagnato da una timida presenza di Greco Moro. Il vino ha colore giallo chiaro vivo, profumo fruttato, floreale. Cori (LT)

Marco Carpineti - Moro € 30,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: Greco Moro 80%, Giallo 20%. Si narra che a Cori, fin dall'antichità, si coltivassero due varietà di Greco: il "Moro" e il "Giallo". Varietà scomparse a causa della scarsa produttività e difficoltà nella coltivazione. L'azienda, grazie alla maestria e all'esperienza dei vecchi contadini, ha riscoperto, riprodotto e coltivato tali varietà. Gli acini vengono raccolti e selezionati nelle prime ore del mattino e macerati a freddo. Solo un 30% fermenterà e si affinerà in barriques di rovere. Cori (LT)

Castel de Paolis - Donna Adriana € 35,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: Viognier 60%, Malvasia Puntinata 30%, Sauvignon Blanc 10%, 12,000 bottiglie prodotte. Vinificato e affinato in acciaio. Grottaferrata (RM)

Castel de Paolis - Frascati "Castel de Paolis" € 30,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 65% Malvasia, 10% Trebbiano, 10% Bombino, 10% Cacchione e 5% Grechetto. Vinificato e affinato in acciaio. Grottaferrata (RM)

Cantina Sant'Andrea - Moscato secco Oppidum € 30,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Moscato di Terracina. Da vigne a 450 mt di altitudine, a 7 km dal mare, espressione di un microclima unico, coccolato e favorito dalla brezza marina. Terracina (LT)

VINI BIANCHI

CAMPANIA

Qunintodecimo - Falanghina "Via del Campo" € 60,00

Denominazione di Origine Controllata. Via del Campo esprime perfettamente tutto il carattere fruttato e minerale della Falanghina. È un cru ottenuto esclusivamente con le uve provenienti da una sola vigna di Falanghina che si trova a Mirabella Eclano. Presenta luminose tonalità giallo oro e profumi che spaziano da note di mela, ananas, erbe aromatiche e fiori di campo a raffinati toni salmastri e minerali. La struttura, avvolgente, rilascia delicate sensazioni mentolate e tostate derivanti anche dalla fermentazione in piccole botti di rovere. Di immediato piacere da giovane, evolve in un bouquet ancora più complesso dopo qualche anno di bottiglia. Mirabella Eclano (AV)

Qunintodecimo - Fiano di Avellino "Exultet" € 70,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Exultet è un'elegante e raffinata interpretazione del Fiano di Avellino. È un cru che si trova a Lapio. Presenta un colore giallo luminoso con riflessi verdi e nitidi profumi vegetali di taglio, acacia e timo. Di struttura densa e continua sviluppa aromi di frutta esotica, agrumi canditi e miele in una lievissima matrice minerale. Fermentazione in piccole botti di rovere. È un vino longevo che può invecchiare bene anche per alcuni decenni grazie alla sua ricchezza in precursori d'aroma ed alla sua freschezza ed integrità di gusto. Affina in grandi botti per circa un anno. Mirabella Eclano (AV)

Qunintodecimo - Greco di Tufo "Giallo d'Arles" € 70,00

Denominazione di Origine Controllata. L'uva Greco di Tufo dà un vino, che, se non sottoposto a chiarifiche, è giallo-oro intenso. Giallo d'Arles è un'interpretazione estrema e rigorosa del Greco di Tufo. È un vino bianco con la struttura di un rosso, potente e raffinato, caratterizzato da una profonda mineralità fusa con note di albicocca e confettura di mela cotogna e da un gusto pieno e fresco. Il suo nome è un omaggio al colore preferito da Van Gogh durante tutto il periodo trascorso ad Arles: un giallo preludio del rosso. Mirabella Eclano (AV)

VINI BIANCHI

CAMPANIA

I Feudi di San Gregorio - Falanghina "Serrocielo" € 30,00

Denominazione di Origine Controllata Sannio. Sulle colline del Sannio, abbiamo selezionato le migliori uve di Falanghina, ove le consuete note floreali si arricchiscono di una profonda complessità gusto-olfattiva. Sorbo Serpico (AV)

I Feudi di San Gregorio - Greco di Tufo "Cutizzi" € 35,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Dai terreni gessosi di Santa Paolina abbiamo selezionato le uve dei vigneti più vocati: il Cutizzi è la migliore espressione del Greco dell'Azienda. Sorbo Serpico (AV)

I Feudi di San Gregorio - Fiano di Avellino "Pietracalda" € 35,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Dai vigneti più vocati delle colline di Sorbo Serpico (AV) un Fiano ove le note fruttate si fondono con la tipica mineralità del vitigno. Sorbo Serpico (AV)

Biancolella - Ischia Biancolella DOP € 35,00

Uve: 100% Biancolella. Il Biancolella è un vitigno a bacca bianca della Campania, di provenienza corsa, introdotto dai coloni greci del VII e VI secolo avanti Cristo, in particolare dall'isola di Eubea. Nell'isola francese il vitigno viene allevato con il nome di Petite Blanche, e da qui sarebbe stato introdotto in epoche molto lontane nell'isola di Ischia. L'isola offre i terreni migliori per il Biancolella in quanto poco fertili e con strati di formazione vulcanica.

Biancolella - Campanaro € 45,00

Denominazione di Origine Controllata Irpinia Bianco. Dalle migliori uve dei vigni simbolo della Campania nasce il Campanaro: Fiano e Greco che si fondono in perfetta armonia. Vino morbido e setoso con fresche note minerali.

VINI BIANCHI

CAMPANIA

Marisa Cuomo - Fiorduva € 90,00
Denominazione di Origine Controllata Furore Bianco. Uve: Fenile, Ginestra, Ripoli. Senza ombra di dubbio uno dei migliori vini d'Italia, pluripremiato e ormai ambitissimo. Le uve surmature, coltivate sui terrazzamenti ua picco sul mare della Costiera Amalfitana da vigne molto vecchie, vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo e inoculo di lieviti selezionati, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere. Furore (SA)

Marisa Cuomo - Furore € 40,00
Denominazione di Origine Controllata Furore Bianco. Uve: Falanghina 60%, Biancolella 40%. Colore giallo paglierino scarico e delicato profumo di frutta che riporta agli inconfondibili odori mediterranei della zona di origine. Il sapore è ampio ed equilibrato con una lieve dominanza della nota acidula a sostegno della freschezza degli aromi. Furore (SA)

VINI BIANCHI

SICILIA

Planeta - Chardonnay "Planeta" € 50,00

Indicazione Geografica Tipica. Un vino che è diventato l'immagine stessa del cambiamento della Sicilia del vino. Nasce dalla visione di poter competere con il mondo nella produzione di questo vitigno così nobile e diffuso. Una lunga strada iniziata nel 1985, piena di sorprese e di successi. Oggi è una icona per la Sicilia intera. Le vigne di Ulmo e Maroccoli che lo compongono sono uniche per posizione e per terroir. La fermentazione e l'affinamento in legni francesi, da anni ormai attenta e precisa, ci consegna un vino straordinario per grazia e potenza. Menfi (AG)

Planeta - Cometa "Planeta" € 50,00

Indicazione Geografica Tipica 100% Fiano. Un grande vino bianco da uve del Sud Italia, in grado di confrontarsi con i grandi bianchi del mondo: questo il progetto iniziale. Per questo negli anni '90 è nata la sperimentazione sul Fiano, nobile e antica varietà di origine campana. E' nato così il Cometa, che esprime al meglio, in modo originale e unico, le caratteristiche di questo straordinario vitigno. Profumi intensi e fruttati, grande struttura ma al tempo stesso mineralità ne fanno oggi uno dei vini bianchi di riferimento del Sud Italia. Vinificato ed affinato in acciaio. Menfi (AG)

Fina - Taif € 30,00

Indicazione Geografica Protetta 100% zibibbo

Fina - Kebrilla € 30,00

Denominazione di Origine Controllata 100% grillo

VINI BIANCHI

SICILIA

Conte Tasca d'Almerita - Chardonnay "Almerita" € 70,00
Indicazione Geografica Tipica. Nel 1979 Lucio Tasca d'Almerita decise di confrontarsi con il vitigno bianco più celebrato al mondo. Così a metà degli anni '80, con barbatelle arrivate anche dalla Borgogna, vennero impiantati circa 5 ettari di Chardonnay, con esposizione prevalentemente a sud-ovest, circa 500 metri di altitudine. Nel 1989 la prima annata prodotta. Vinificato ed affinato in barrique. Sclafagni Bagni (PA)

Conte Tasca d'Almerita - Grillo Mozia € 40,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Grillo Mozia. Piccola isola museo nello stagnone di Marsala, Mozia rappresenta un sito produttivo di assoluta unicità. Un ecosistema marino legato da sempre alla vigna, con il primo impianto di inizio Ottocento, quando gli Inglesi, giunti a Marsala, ne intuirono le potenzialità. Il vigneto è allevato ad alberello, in conduzione biologica, non irriguo. L'uva viene vendemmiata in cassette, trasferita sulla terraferma su barche a fondo piatto e trasferita nella Tenuta Regale su camion termocondizionati per preservarne l'integrità aromatica dell'uva. Mozia - Isola di San Pantaleo (TP), isolotto dello "Stagnone"

VINI BIANCHI

SARDEGNA

Capichera - Capichera Classico € 60,00

Indicazione Geografica Protetta. Uve: 100% Vermentino. Capichera è il vigneto da dove da oltre 20 anni si produce questo storico vino. Vinificato parte in acciaio e parte in barriques. Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Al palato si presenta secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza. Arzachena (SS)

Capichera - Capichera Vendemmia Tardiva € 90,00

Indicazione Geografica Protetta. Uve: 100% Vermentino. Vendemmia Tardiva è stato il primo bianco sardo ad esser maturato in legno: un esempio in breve seguito dai maggiori produttori dell'isola. Capolavoro della cantina gallurese, nasce dai vigneti allevati sui terreni granitici di Arzachena, le cui uve sono raccolte in surmaturazione per avere un grado zuccherino più elevato ed accrescere la struttura del vino. Regala al naso sensazioni intense di frutta a pasta gialla matura, delicata scorza di limone, zagare, erbe aromatiche, vaniglia e miele d'arancio. In bocca è caldo, morbido e decisamente sapido, rinforzato da una piacevole freschezza. Di grande struttura, è un vino che stupisce per l'intensità, la persistenza e soprattutto la finezza degli aromi. Vinifica parte in acciaio e parte in barriques. Arzachena (SS)

Capichera - Capichera Santigaini € 200,00

Indicazione Geografica Protetta. Uve: 100% Vermentino. La parola Santigaini significa in dialetto Gallurese "Ottobre". Il Santigaini è il primo Cru, individuato nel Comune di Arzachena, vigneto "Coddu Ecchju". Al naso si apre intenso con note floreali, mielose, di agrumi, erbe aromatiche, salsedine, lavanda che si alternano, si fondono, e ricompaiono in armonica sequenza. In bocca sapore pieno, vivo e complesso. Freschezza, frutto e mineralità formano una trama unica e donano integrità ed una pregevole persistenza finale. Arzachena (SS)

VINI BIANCHI FRANCIA

LOIRE

Ladoucette - Baron de L € 150,00

Magnum € 300,00

Appellation Pouilly Fumé Controlée. Prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali e con le uve migliori questo Pouilly Fumé "Baron de L" è il cavallo di battaglia della Maison de Ladoucette. Un vino dalla qualità eccelsa ottenuto grazie alla cura maniacale per i dettagli, dalla vigna alla cantina, maturato per 8-10 mesi in vasche di vetro per non alterarne i sentori fruttati che sono il suo vero e proprio punto di forza. È considerato la più alta espressione al mondo del vitigno Sauvignon. Viene prodotto con una selezione delle migliori uve della zona di Pouilly, tutte provenienti da vigne di oltre 30 anni. Pouilly Sur Loire

Ladoucette - Pouilly Fumé Ladoucette € 60,00

Appellation Pouilly Fumé Controlée. Lungo la riva destra della Loira, la famiglia del Barone de Ladoucette possiede la più grande proprietà di Pouilly. La Casa, originaria nel Névernais, possiede la più grande proprietà di tutta l'appellation e le cantine sono site nel castello di Nozet a Pouilly-sur-Loire. La famiglia dei Baroni de Ladoucette possiede la più grande proprietà di tutta l'appellazione e le cantine sono site nel castello di Nozet a Pouilly-sur-Loire. La vinificazione avviene in piccoli fusti di acciaio termoregolati e l'affinamento, sempre in acciaio, dura 2/3 anni. Il suolo più ricco e argilloso di quello del Sancerre, dà vini più strutturati, di maturazione più lenta, che si possono conservare. Pouilly Sur Loir

Ladoucette - Pouilly Fumé La Doucette 200eme Vendage € 90,00

Raffinatissima selezione di Sauvignon che, con qualche anno di maturazione in più, esalta le caratteristiche dei migliori Pouilly Fumé. 200ma Vendemmia 2005

VINI BIANCHI FRANCIA

LOIRE

Didier Dagueneau - Pouilly Fumé Silex € 250,00
Appellation Pouilly Fumè Controlée. Uve: Sauvignon 100%. Didier Dagueneau voleva fare il Sauvignon Blanc migliore del mondo. Se non ci è riuscito ci è andato molto vicino. Un focoso ed appassionato difensore della purezza del Pouilly-Fumé, chi lo ha conosciuto racconta della scritta che campeggiava in cantina "siate realisti, chiedete l'impossibile". Uno dei più grandi vignaioli dei nostri tempi, come è stato definito da enologi ed appassionati. Didier Dagueneau avversava la mercificazione del vino e predicava un ritorno alla purezza ed all'unicità dei terroir, era uno strenuo sostenitore di una fermentazione alcolica svolta dal maggior numero possibile di ceppi di lievito, un fiero oppositore della malolattica nel pouilly-fumé. Figlio della biodinamica non era però pregiudizialmente contrario alle innovazioni scientifiche e tecnologiche. Per Didier scienza e tecnologia dovevano essere di ausilio ad una gestione rispettosa e naturale delle vigne e della cantina. Questa sua posizione lo allontanò da chi intendeva la biodinamica in maniera integralmente antiscientifica ed antitecnologica. Il Domaine Dagueneau possiede diverse parcelle di terreno intorno al paese di St. Andelain, nel cuore dell'appellation Pouilly-Fumé, sulla riva di levante della Loira, di fronte all'altrettanto famosa appellation Sancerre. Complessivamente le vigne del Domaine sono più di 11 ettari, con una densità di impianto che varia da 6.000 a 14.000 piante per ettaro. La resa media è di 45 ettolitri per ettaro, più bassa per il Silex e l'Asterioide (la sua produzione più pregiata: 200 litri l'anno da 18 filari a piede franco). Il Silex proviene dai vigneti più vecchi, 50-60 anni, impiantati su terreni silicei e molto minerali, da cui il nome. Didier Dagueneau sosteneva che questi terreni e queste viti forniscono l'interpretazione più "intellettuale" del Pouilly-Fumé. E' fermentato in parte in fusti di acciaio e in parte in piccole botti di legno costruite su progetto di Didier, matura sui lieviti fino all'imbottigliamento. Didier morì nel settembre 2008 lasciando l'azienda nelle mani dei figli Benjamin e Charlotte. Il suo vino e la sua fama gli sopravvivono in questa monumentale interpretazione di Pouilly- Fumè. Saint Andelein

VINI BIANCHI FRANCIA

CHABLIS

Albert Pic - Chablis Premier Cru Mont Milieu € 100,00
Appellation Chablis Controlée. Uve 100% Chardonnay. Questa famosa e rinomata Casa risale al 1755 ed è la più antica della regione di cui si abbia riscontro nei documenti ufficiali. Questa vigna regala i vini tra i più minerali tra tutti i Premier Cru della riva destra del Serein. Il suo grande equilibrio ne fa un vino particolarmente adatto ad essere conservato per lunghi anni. Chablis

Albert Pic - Chablis Grand Cru Les Clos € 130,00
Appellation Chablis Controlée. Uve 100% Chardonnay. La leggenda narra che le prime viti dello Chablis fossero piantate proprio in questo terroir eccezionale, che è poi diventato il Grand Cru Les Clos. Il più largo dei 7 Grand Crus dello Chablis produce dei vini eccelsi, dal colore dorato e dal bouquet elegantissimo. Proprio da questo magico terroir nasce lo Chablis Grand Cru "Les Clos" 2011. Il bouquet, ampio ed intenso, presenta aromi floreali e fruttati con un piacevolissimo sottofondo minerale. In bocca è morbido, quasi cremoso, con sentori dolci di miele e frutta candita ben bilanciati dalla fresca nota agrumata e dalla quella minerale. Finisce lungo e pulito grazie alla rientrante ma delicata acidità. Chablis

Albert Pic - Chablis Grand Regnard € 70,00
Appellation Chablis Controlée. Uve 100% Chardonnay. Prodotto da una selezione dei migliori Crus esposti ad Ovest, per questo vino si utilizza solamente la prima spremitura ed il "jus de goutte". Intenso e molto aromatico al naso, domina l'aroma di frutti, particolarmente albicocca e mela renetta. Di eccellente lunghezza, ha un bel finale intenso. Chablis

VINI BIANCHI FRANCIA

ALSACE

Domaines Schlumberger - Gewurztraminer

Les Princes Abbés € 50,00

Appellation Alsace Controlée. Uve 100% Gewürztraminer. Azienda familiare storica, con i suoi 140 ettari la più estesa di Alsazia. Vino intrigante con naso complesso con nuances di frutta tropicale, candita, spezie e zenzero, in bocca ritorno netto delle sensazioni olfattive sostenute da una grande freschezza e persistenza. Guebwiller

Domaines Schlumberger - Riesling Les Princes Abbés € 50,00

Appellation Alsace Controlée. Uve 100% Riesling. Azienda familiare storica, con i suoi 140 ettari la più estesa di Alsazia. Vino intenso con naso complesso con nuances di frutta bianca e gialla, netto sentore minerale, in bocca sottolineate da un'ottima freschezza e lunghezza. Guebwiller

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée Conti - Montrachet 2012 €5000,00

Appellation Montrachet Controlée. Uve : Chardonnay 100%. Il Domaine de la Romanée Conti ha una storia tanto avvincente ed affascinante quanto preziosa e inarrivabile è la grandezza della fama di cui si fregia oggi. La storia comincia nel 1451, quando i monaci del convento di St. Vivant decidono di vendere alla famiglia Croonembourg la piccola vigna chiamata Cros de Clou, di appena 2 ettari. Mai avrebbero pensato di stare cedendo quella che poi sarebbe divenuta la vigna più ricercata, preziosa e costosa della terra. Nel 1760 compaiono sulla scena i Principi di Conti, che rilevano la proprietà e decidono che il nome del piccolo Domaine passi da Cros de Clou a La Romanée, dando vita a quello che è indiscutibilmente il più amato, ambito ed osannato vino del mondo. Da quel momento, nel corso dei secoli, il patrimonio di vigne, tutte grand cru, si è notevolmente arricchito e oggi ne conta due in Monopole, cioè di proprietà completa ed esclusiva del Domaine: la Romanée Conti (1,8 ha) e La Tâche (6 ha); poi Richebourg

VINI BIANCHI FRANCIA

BOURGOGNE

(3,5 ha), Romanée St.Vivant (5,3 ha), Grands Échezeaux (3,5 ha), Échezeaux (4,7 ha), tutti piantati a Pinot Noir e la più piccola, di Chardonnay: Montrachet (0,67 ha). In questa piccola vigna di meno di un ettaro, le viti hanno un'età media di 67 anni e la produzione media annuale è di sole 1500 bottiglie che ne fanno il vino bianco più ricercato al mondo. DRC è completamente biodinamico dal 2008, dopo che esperimenti su 8 ettari di vigneto hanno dimostrato che questo tipo di agricoltura ha reso i vini più espressivi e ridotto notevolmente le rese per ettaro. In altre parole, ci vuole la produzione di tre viti per produrre una bottiglia di DRC. Al momento del raccolto, i grappoli vengono ordinati in piccoli cestini per essere esaminati singolarmente. Il minimo intervento in cantina permette una vinificazione del tutto naturale. La fermentazione si svolge a temperature relativamente basse. La tenuta ha la sua fornitura privata di rovere dalle foreste di Tronçais. In botti al 100% nuove, la maturazione dipende dalla qualità della vendemmia. Non vi è alcuna filtrazione, ma viene utilizzata la tecnica di chiarificazione con bianco d'uovo. I vini passano dai sedici ai venti mesi in legno prima dell'imbottigliamento. Vosne Romanée

Louise Jadot - Puligny Montrachet 1er Cru les Falatieres € 190,00
Puligny Montrachet 1er Cru Controlée. Le parole d'ordine di questo Domaine sono rigore e rispetto del terroir. Il lavoro in vigna è assiduo e rigoroso e i trattamenti sono effettuati solo se strettamente necessari, in regime di lotta ragionata. I protocolli di vinificazione sono flessibili e adattabili ad ogni annata, in modo da valorizzare sempre la materia prima di partenza. L'affinamento avviene a contatto con i lieviti per 10 mesi. La filtrazione è leggera. I vini del Domaine sono giocati su finezza, mineralità, più che sull'opulenza. Cotes d'or

**Louise Jadot - Chassagne Montrachet 1er
Cru Abbaye de Morgeot** € 170,00
Puligny Montrachet 1er Cru Controlée. Cotes d'or

VINI BIANCHI FRANCIA

BOURGOGNE

Louise Jadot - Puligni Montrachet € 130,00
Puligny Montrachet Controlée. Cotes d'or

Laise Jadot - Bourgogne Blanc € 50,00

COTES DU RHONE

Jean Louis Chave - L'Ermitage Blanc € 420,00
AOC

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

NUOVA ZELANDA

Cloudy Bay - Chardonnay Cloudy Bay € 50,00
Uve 100% Chardonnay. Vinificato ed affinato in barrique, naso molto intenso e persistente con nuances di pesca bianca e fiori bianchi, vaniglia e ricordi di tostatura, bocca piena avvolgente sostenuta da lunga freschezza e persistenza. Marlborough

Cloudy Bay - Sauvignon Blanc Cloudy Bay € 50,00
Uve 100% Sauvignon Blanc. Vinificato ed affinato in barrique, naso molto intenso e lungo con note di lime, pompelmo, passion fruit, e fiori bianchi, toni di vaniglia e tostatura; bocca corposa, intrigante, sottesa da una importante mineralità, lunga persistenza e freschezza. Marlborough

ISRAELE

Yarden - Chardonnay Odem € 50,00
Altire del Golan 100 % Chardonnay

Yarden - Sauvignon Blanc € 50,00
Altire del Golan 100% Sauvignon Blanc

VINI ROSATI

PROVENZA

Chateau Mirval € 50,00
AOC Cote de Provence Cinsault, Grenache, Rolle e Syrah

TOSCANA

Marchesi Antinori - Fattoria Aldobrandesca € 60,00
Toscana IGT. Uve 100% Aleatico. Prima annata prodotta per questo vino sorprendente che esprime il terroir della Maremma dell'entroterra, quella del Tufo, di Sovana e delle Vie Cave. Dopo la raccolta manuale, breve criomacerazione per favorire l'estrazione del colore e delle sostanze aromatiche più delicate, ottenendo così un mosto fresco, senza note astringenti e con una forte connotazione aromatica. Vinificato ed affinato in acciaio. Sovana (GR)

Marchesi Antinori - Scalabrone € 40,00
Indicazione Geografica tipica 100% aleatico

ABRUZZO

Zaccagnini - Myosotis € 35,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo DOC 100% Montepulciano d'Abruzzo. Affina per 3 mesi in botti di rovere di Slovenia. Rionero in Vulture (PZ)

Valentini - Cerasuolo € 100,00
Denominazione di Origine controllata. Loreto Aprutino (PE)

VINI ROSSI

PIEMONTE

Gaja - Sorì Tildin € 700,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 95% Nebbiolo, 5% Barbera. Il termine dialettale piemontese "Sorì" indica la porzione di pendio collinare esposto a sud, mentre San Lorenzo è il protettore del Duomo di Alba. Barbaresco (CN)

Gaja - Sorì San Lorenzo € 700,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 95% Nebbiolo, 5% Barbera. Barbaresco (CN)

Gaja - Costa Russi € 700,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 95% Nebbiolo, 5% Barbera. L'uva viene vendemmiata manualmente nella prima metà di Ottobre. Fermentata in acciaio e matura 12 mesi in barriques nuove e 12 mesi in grandi botti. Barbaresco (CN)

Gaja - Darmagi € 380,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: 100 % Cabernet Sauvignon. Nel 1978, Angelo Gaja reimpiantò il primo vigneto di Cabernet Sauvignon nel comune di Barbaresco. Fermenta in acciaio per due settimane. Matura 8 mesi in barriques e un anno in grandi botti. Barbaresco (CN)

Gaja - Barbaresco Gaja € 270,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. La cantina Gaja nasce nel 1859 a Barbaresco, nel cuore delle Langhe, ed è da sempre riconosciuta come uno dei nomi-simbolo nella produzione di Barbaresco. Dal fondatore Giovanni sino ad Angelo Gaja, questa famiglia ha saputo imporsi nel panorama vinicolo mondiale grazie ad una ricetta ben precisa: la ricerca della qualità. Elevato per 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Segue un lungo affinamento in bottiglia. Barbaresco (CN)

VINI ROSSI

PIEMONTE

Gaja - Sito Moresco € 60,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: Nebbiolo, Merlot e Cabernet. Barbaresco (CN)

Gaja - Cremes € 60,00
Langhe DOC 50% dolcetto 50% pinot nero

Gaja - Sperss € 330,00
Barolo DOCG "Sperss" Barolo della celebre cantina Gaja è uno dei vini icona del territorio delle Langhe. Un'etichetta riservata agli intenditori e ai grandi appassionati di vini di altissima qualità

Gaja - Dagromis € 110,00
Barolo DOCG 100% nebbiolo

Pio Cesare - Barbaresco "Pio Cesare" € 130,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Le vigne di proprietà della Famiglia Pio a Treiso: la Cascina Il Bricco e le Vigne di San Stefanetto. Affinamento: 28 mesi circa in rovere francese: barriques per circa il 35% e per il 65% botti da 20 a 50 ettolitri. Barolo (CN)

Pio Cesare - Barolo "Pio Cesare" € 130,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Le vigne di proprietà a Serralunga d'Alba (Ornato), a Grinzane Cavour (Gustava), a La Morra (Roncaglie), a Barolo - Novello (Ravera): per produrre un vino che rappresenta tutte le caratteristiche delle varie zone. Affinamento oltre 3 anni in rovere Francese: barriques per circa il 30% e per il 70% in botti di varie capacità, da 20 a 50 ettolitri. Barolo (CN)

VINI ROSSI

PIEMONTE

Vietti - Barbera d'Alba Trevigne € 45,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte e Castiglione Tinella. L'età delle viti varia dai 35 ai 40 anni. Affinamento misto tra botti di Slavonia, barriques e acciaio per 14 mesi. Non filtrato. Rocchetta Tanaro (AT)

Vietti - Barolo Rocche € 230,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il vigneto Cannubi è l'unico cru di Barolo che l'azienda produce in purezza dal 1985. Vinifica in acciaio e matura due anni in grandi botti di rovere francese da 600 litri. Se ne producono poco più di 10.000 bottiglie. Barolo (CN)

Bruno Giacosa - Barolo le Rocche del Falletto Riserva € 480,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Matura 30 mesi in grandi botti di rovere francese e 30 mesi in bottiglia. Neive (CN)

Coppo - Pomorosso Barbera d'Asti € 80,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il vino deve il suo nome alla presenza, sulla sommità della vigna originaria, di un albero di mele rosse. Senza dubbio la Barbera più prestigiosa tra quelle prodotte da Coppo ha contribuito in modo essenziale alla rinascita di questo vitigno. Il Pomorosso, prodotto solo nelle annate di grande valore qualitativo, proviene da un suolo di origine sedimentaria marina, caratterizzato da una forte presenza di minerali che donano al vino grande finezza, mineralità e longevità. Canelli (AT)

**Coppo - Riserva della Famiglia Barbera d'Asti
Barbera d'Asti D.o.c. Superiore Nizza** € 100,00
Uve: 100% Barbera. Da una vigna singola, ubicata a Castelnuovo Calcea, nel cuore della sottozona "Nizza", nasce la "Riserva della Famiglia" Barbera. Prodotta da un singolo vigneto, tra i più belli e vecchi che Coppo possiede, in un numero limitatissimo di bottiglie e soltanto nelle annate di eccezionale valore.

VINI ROSSI

PIEMONTE

Coppo - Sandrone Barolo Cannubi Boschis € 240,00
Barolo D.o.c.g. Uve 100% Nebbiolo

LOMBARDIA

Cà del Bosco - Pinero € 110,00
Indicazione Geografica Tipica. 100% Pinot Nero. Maturato in barriques per 16 mesi. Il Pinot nero è croce e delizia dei più grandi viticoltori del mondo: vitigno difficile da coltivare, ha bisogno di cure particolari, un'opera rara che riesce a esprimersi in tutta la sua grandezza solo in alcuni ambienti e in alcune annate. Ca' del Bosco ha raccolto la sfida e fin dal 1983 produce questo Pinot nero di valore mondiale, sintesi della straordinaria vocazione del terroir. Erbusco (BS)

VENETO

Quintarelli - Amarano della Valpolicella € 500,00
Denominazione di origine controllata. Uve corvina, molinara, rondinella

Quintarelli - Valpolicella € 160,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 55% Corvina, 25% Rondinella, 15-20% Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese. Le uve, selezionate con cura al momento della vendemmia, vengono portate nel fruttai e subito messe a riposo in cassette di legno e sui graticci. Verso la fine di gennaio si pigiano le uve e, dopo circa 20 giorni di macerazione, inizia la fermentazione alcolica ad opera dei lieviti indigeni. Negrar (VR)

Romano dal Forno - Valpolicella dal Forno € 200,00
Denominazione di Origine Controllata. Illasi (VR)

VINI ROSSI

PIEMONTE

Romano dal Forno - Amarone dal Forno € 600,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: Corvina Veronese, 15% Rondinella, 10% Osleta, 15% Croatina. Vendemmia manuale ad inizio ottobre e appassimento delle uve di 180 giorni. Il vino passa in barriques dove rifermenta per 18 mesi. Rimane nel legno per altri 25 mesi. Illasi (VR)

Allegrini - Amarone della Valpolicella € 100,00
Amarone della valpolicella DOCG 80% corvina 15% rondinella 5% oseleta. L'Amarone di Allegrini è un vino robusto e importante, affinato per 18 mesi in barrique nuove. Nasce da impianti con più di 30 anni di età, da uve in surmaturazione naturale

Allegrini - Corte Giara € 50,00
Valpolicella Ripasso DOC 70% corvina 30% Rondinella

ALTO ADIGE

Franz Haas - Pinot Nero Haas € 50,00
Denominazione di Origine Controllata. Il Pinot Nero, il "bianco fra i rossi", tipicamente scarico di colori, al naso presenta eleganti note di marasca, lamponi, marzapane, confettura di prugne, cannella e vaniglia. I tannini particolarmente morbidi e setosi lo rendono adatto a svariati abbinamenti, tra cui piatti di pesce arrosto e salsato. Fermentazione in vasca aperta, il vino matura in botti piccole di rovere per circa un anno e dopo l'imbottigliamento affina in bottiglia per 5-10 mesi. Montagna (BZ)

Franz Haas - Pinot nero Shweizer € 75,00
Denominazione di Origine Controllata. La fermentazione avviene in tini aperti con frequenti follature ed una macerazione prolungata. La fermentazione malolattica avviene in botti di legno dove permane dai 12 ai 15 mesi. Montagna (BZ)

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

San Valentin - Pinot Noir € 60,00

In Alto Adige il Pinot Nero, originario della Francia, è coltivato dal 1850 e qui è chiamato Blauburgunder. L'origine precisa è la Borgogna e da sempre costituisce una grande sfida per ogni vignaiolo. È esigente sul terreno e sul clima, ma anche nei trattamenti in cantina. Dal 1995 per il Pinot nero Sanct Valentin vengono selezionate solo le vigne migliori e più vecchie. Rese minime e cura attenta garantiscono un vino rosso fine e oltremodo sensuale. È il vino rosso più importante della cantina e si distingue nel bicchiere per finezza, frutto, struttura ben bilanciata e tannini fini. Possiede uno straordinario potenziale d'invecchiamento.

San Valentin - Lagrein € 55,00

La varietà Lagrein trova le migliori condizioni per la produzione di vini di qualità nelle vigne del comune di Bolzano. Le uve per il Lagrein Sanct Valentin provengono da un pendio rivolto a Sud/Est presso il maso Wangger in località Leitach, all'ingresso della Valle Isarco. Esso matura per 12 mesi in piccole botti di rovere e quindi per altri 6 mesi in botti più grandi. Importante per questo vino robusto e un affinamento in bottiglia di qualche anno. Sviluppa al palato un forza immensa corroborata da un'acidità bene integrata. Un vino di montagna vigoroso e dal considerevole potenziale d'invecchiamento.

San Valentin - Cabernet Merlot € 60,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve Cabernet sauvignon Cabernet Franc Merlot

Cantina di Terlano - Lagrein € 30,00

Il Lagrein è indubbiamente uno dei vitigni di punta dell'Alto Adige, e sta riscuotendo molto interesse soprattutto grazie al suo gusto fruttato, arricchito dalle note aromatiche e dai suoi morbidi tannini. Terlano (BZ)

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

Cantina di Terlano - St. Magdalaner € 30,00

Uve: Schiava con piccola aggiunta di Lagrein. Con la sua eleganza e le sue note fruttate ha ancora oggi molti sostenitori, e sta tornando gradualmente in auge. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Lagrein Porphy € 80,00

Uve: Lagrein. Tre vigneti selezionati, con impianti che hanno ormai quasi un secolo di vita e quindi forniscono uve molto concentrate e ricche di estratti, sono la culla di questa selezione di Lagrein. Vinificato per intero in barrique, Porphy, che deve il suo nome alla pietra prevalente dei terreni su cui cresce, esprime un bouquet variegato e intenso che esalta il sapore compatto e inconfondibile con cui delizia il palato. Terlano (BZ)

Cantina di Terlano - Pinot Nero € 40,00

Denominazione di Origine Controllata. Vendemmia e selezione dalle uve manuali. Diraspatura degli acini e successiva fermentazione lenta a temperatura controllata. Fermentazione malolattica e affinamento per 7-10 mesi in botti di legno grandi. Terlano (BZ)

Hofstatter - Pinot Nero Riserva Mazon € 50,00

Pinot Nero proveniente dai vigneti sull'altopiano di Mazon, ove il microclima dell'altopiano e il terreno clacreo argilloso con scheletro in porfido offrono le condizioni ideali per produrre Pinot Nero di statura internazionale. Le uve vengono separate dai raspi al 75% e per il 25% si versano intatte nelle botti. La fermentazione dura ca. 10 giorni con il mosto sempre in diretto contatto con le bucce. Dopo due attenti travasi, questo vino matura per un anno in piccole botti di rovere, dopo l'assemblaggio sei mesi in botti di rovere grande e poi un anno in bottiglia. Mazon-Egna (BZ)

VINI ROSSI

ALTO ADIGE

Hofstatter - Pinot Nero Barthenau Vigna S.Urbano € 110,00

Il Barthenau Vigna S. Urbano è espressione di un cru prestigioso collocato nel cuore dell'area vocata della tenuta Barthenau in Mazon, dove una arte delle viti hanno oltre 65 anni di età. La maturazione in legno comprende due distinte fasi: la prima per circa 12 mesi in piccole botti di rovere francese e la seconda consistente in un assemblaggio delle diverse botti in un'unica grande botte di rovere per altri circa 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino matura ulteriormente in bottiglia per otto mesi nelle cantine della tenuta Barthenau. Mazon-Egna (BZ)

FRIULI

Ronchi di Cialla - Schioppettino "Cialla" € 70,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: Schioppettino nel 1970 la Famiglia Rapuzzi, nell'ambito del suo progetto di recupero delle varietà native friulane per l'ottenimento di grandi vini da lungo invecchiamento, mise a dimora un primo impianto di 3500 ceppi di Schioppettino, recuperandolo dalle poche viti rimaste e decretandone la rinascita. Affinato quattro anni nelle cantine dell'azienda di cui 18 mesi in barriques e per almeno 30-36 mesi di in bottiglia bouquet di eccezionale eleganza e personalità (sulle note speziate sentori di sottobosco e piccoli frutti). Sapore: asciutto in sé, anche se molto elegante e sui generis (netto sentore di pepe bianco); pieno carattere e razza. Prepotto (UD)

VINI ROSSI

TOSCANA

Biondi Santi - Brunello di Montalcino "Biondi Santi"

Annata € 290,00

Riserva 1982 €2500,00

Riserva € 900,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. L' "Annata" viene prodotta dai vigneti del "Greppo", di Sangiovese, di età dai 10 ai 25 anni. L' "Annata" matura per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. La "Riserva" viene prodotta dai vigneti del "Greppo", di Sangiovese, di oltre 25 anni d'età e solamente nelle vendemmie eccezionali. La "Riserva" matura per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia. La caratteristica fondamentale del Brunello del Greppo Biondi Santi è la longevità e anche di più: il tipo "Annata" può invecchiare da 20 ai 40 anni. Montalcino (SI)

Gaja - Brunello di Montalcino Pieve Santa Restituda € 100,00

Denominazione di origine controllata e garantita 100% Sangiovese

Cerbaiona - Brunello di Montalcino € 260,00

Denominazione di origine controllata e garantita 100% Sangiovese

Boscarelli - Il Nocio € 130,00

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 100% Sangiovese prugnolo gentile

Boscarelli - Brunello Luce € 150,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Affina tre anni in barriques di rovere francese. Prodotte 20.000 bottiglie. Montalcino (SI)

Boscarelli - Luce della Vite € 150,00

Toscana Indicazione Geografica Tipica. Da uve Sangiovese e Merlot cresciute nel Comune di Montalcino. Prodotto dai Marchesi Frescobaldi in collaborazione con Robert Mondavi. Matura 18 mesi in barriques e affina un anno in bottiglia. Sieci (FI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Le Mortelle Antinori - Poggio alle Nane € 90,00
Denominazione di origine controllata maremma toscana. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Carmenere.

Tenuta San Guido - Guidalberto € 90,00

Magnum € 220,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot. La nascita di questo secondo vino ha alle spalle almeno tre motivi: la volontà di cimentarsi con un'uva da noi mai utilizzata, il Merlot, il desiderio di offrire al consumatore un prodotto che possa essere apprezzato più giovane e infine l'opportunità di poter selezionare ulteriormente le uve da destinare al Sassicaia". Castagneto Carducci (LI)

Tenuta San Guido - Sassicaia

Annata 2016 € 600,00

Annata 2015 € 700,00

Denominazione di Origine Controllata. Negli anni venti, studente a Pisa, Mario Incisa della Rocchetta sognava di creare un vino di razza. Il suo ideale, come per l'aristocrazia dell'epoca, era il Bordeaux. La decisione di piantare questa varietà nella Tenuta San Guido fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux. Graves vuole dire ghiaia, per il terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, denomina una zona con le stesse caratteristiche. L'annata del 1968 fu la prima ad essere messa sul mercato, con un'accoglienza degna di un Premier Cru Bordolese. Negli anni seguenti la cantina venne trasferita in locali a temperatura controllata, tini d'acciaio rimpiazzarono i tini di legno per la fermentazione, e le barriques francesi vennero introdotte per l'invecchiamento. Loc. Capanne- Bolgheri (LI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Tenuta di Trinoro € 400,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 39% Merlot, 39% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon, and 11% Petit Verdot

Tenuta di Trinoro - Le Cupole € 60,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 42% Cabernet Franc, 48% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Le Cupole è stata prodotta per la prima volta in 1995. L'assemblaggio cambia secondo l'annata, però viene fatto principalmente con Cabernet Franc e Merlot, insieme a Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Le Cupole è fermentato in vasche d'acciaio ed invecchiato in barriques di uno a tre anni d'età. Il vino è esuberante, pieno di frutta matura e brillante, tannini estratti, ed un colore ricco.

Castello di Romitorio - Brunello

di Montalcino "Castello di Romitorio" € 90,00

Riserva € 160,00

Denominazione di Origine controllata e Garantita. Le cose più belle della vita sono spesso nascoste, infatti l'azienda Castello Romitorio prende il nome dalla massiccia fortezza del XII secolo che sorge su di una collina, nel quadrante nord-est di Montalcino, circondata da una fitta foresta di lecci. Il nome suggerisce come l'edificio, nel corso della storia, sia stato una fortezza e poi un monastero, divenendo un luogo che è lontano nel tempo e nello spazio. Abbandonato negli anni '50, Castello Romitorio conobbe l'inizio della sua rinascita nel 1984 quando l'artista Sandro Chia acquistò la proprietà dal suo amico barone Giorgio Franchetti. Il restauro del castello ebbe inizio da subito, seguito dalla trasformazione delle sue terre incolte in vigneti e dalla costruzione di una magnifica cantina equipaggiata con le più avanzate tecnologie a disposizione sul mercato. È affinato fino al quinto anno successivo alla vendemmia, di cui generalmente un minimo di 26 mesi in Tonneaux di rovere Francese e in botti di rovere di Slavonia. Montalcino (SI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Castello di Romitorio - Morellino

di Scansano "Castello di Romitorio" € 40,00

Denominazione di Origine Controllata. Uva: 85% Sangiovese, 15% Syrah. I vigneti dai quali si ricava questo meraviglioso Morellino di Scansano, giacciono a pochi centinaia di metri di distanza dalle antiche rovine dell'insediamento etrusco di Ghiaccio Forte, così chiamato dal nome del valoroso guerriero etrusco che seppe resistere all'espansione imperiale di Roma. Si narra che il giovane Ghiaccio Forte attingesse le sue forze per la battaglia da preparazioni ritualistiche e da abbondanti libagioni. Scansano (GR)

Isole e Olena - Cepparello € 130,00

Indicazione Geografica Tipica 100% Sangiovese. Nasce nelle vigne aziendali più vecchie e meglio esposte. È prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti da cloni selezionati, raccolte rigorosamente a mano tra la seconda e la terza settimana di Ottobre, al massimo della maturazione. Si eleva per 18 mesi in barriques di rovere francese, e in minima parte americane, prima di essere imbottigliato. Affina successivamente per almeno 12 mesi in bottiglia. Barberino Val d'Elsa (FI)

Il Marroneto - Brunello di Montalcino € 120,00

Docg 100% Sangiovese.

Il Marroneto - Brunello di Montalcino

Madonna delle Grazie € 180,00

Docg 100% Sangiovese

Fattoria di Felsina - Fontalloro € 100,00

Indicazione Geografica Tipica. Uva: 100% Sangiovese. Il vino fermenta per 20 giorni a temperatura controllata e a fine marzo viene decantato in barriques dove matura per 20 mesi. Affina un anno in bottiglia

VINI ROSSI

TOSCANA

Fattoria di Felsina - Berardenga Chianti Classico € 60,00

Denominazione di origine controllata e garantita. Uva 100% Sangiovese

Podere Grattamacco - Grattamacco € 90,00

Indicazione Geografica Tipica. Uva: 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 15% Sangiovese. Castagneto Carducci (LI)

Querciabella - Chianti Classico "Querciabella" € 60,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il Chianti Classico Querciabella di Querciabella nasce in vigneti situati nelle zone di Greve in Chianti. La fermentazione avviene in'acciaio. Successivamente il vino affina in barriques e in tonneaux. Al naso presenta sentori di frutti di bosco e ciliegie. Al palato offre un sapore concentrato di ciliegie con un accenno di anice stellato. Greve in Chianti (FI)

Castello di Ama - Chianti Classico San Lorenzo € 80,00

Denominazione di origine controllata e garantita. Uve 80% sangiovese merlot, malvasia nera 20%

Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori - Guado al Tasso..... € 280,00

Bolgheri Superiore Denominazione di Origine Controllata. Uve : 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot. Guado al Tasso è stato prodotto per la prima volta nel 1990. La Tenuta di 1000 ettari si estende dalla costa tirrenica fino alle colline dove sono coltivati i vigneti su suoli rocciosi e leggermente calcarei. Vendemmia manuale. vinificazione separata dei singoli appezzamenti di vigneto, distinguendoli per le caratteristiche delle uve. Fermentazione e macerazione in acciaio inox, i vini migliori vengono travasati in barriques di rovere francese nuove, dove svolgono la malolattica. Al termine del primo anno di affinamento in legno, le migliori selezioni sono state assemblate e rimesse successivamente in legno per altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento. Bolgheri (LI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori - Il Bruciato € 40,00

Indicazione Geografica Tipica. Cabernet Sauvignon e Merlot. Le uve selezionate provengono da una serie di vigneti che si estendono per oltre 80 ettari e che esprimono le tipiche caratteristiche varietali della zona di produzione di Bolgheri. Il vino fermenta in acciaio inox. La malolattica è svolta parte in barrique e parte in acciaio inox. Successivamente il vino è stato travasato in barrique dove ha maturato per altri 8 mesi, a cui è seguito un affinamento in bottiglia di 4 mesi Bolgheri (LI)

Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori - Matarocchio € 750,00

Bolgheri Superiore Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Cabernet Franc. Vendemmia manuale, selezione e cernita delle uve su nastro acino per acino. Vinificazione in acciaio. Il vino, poi, è stato messo in barriques di rovere francese di primo passaggio, dove ha completato la fermentazione malolattica. L'affinamento si è esteso per 18 mesi, durante i quali ogni fusto è stato controllato e seguito singolarmente. Tra aromi di cacao, ribes, more, si avvertono anche sentori che riconducono alla varietà e che gli conferiscono una personalità unica. In bocca è setoso, ricco e profondo. Bolgheri (LI)

Marchesi Antinori - Tignanello € 120,00

Magnum € 250,00

Toscana Indicazione Geografica Tipica. Tignanello, in origine "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" è stato vinificato per la prima volta da un unico vigneto con l'annata 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia, affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Un grande blasone del panorama enologico italiano. Tenuta Tignanello (FI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Marchesi Antinori - Solaia € 360,00

Toscana Indicazione Geografica Tipica. Tignanello, in origine "Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello" è stato vinificato per la prima volta da un unico vigneto con l'annata 1970, quando conteneva il 20% di Canaiolo e il 5% di Trebbiano e Malvasia, affinato in piccole botti di rovere. Con l'annata 1971 è diventato vino da tavola di Toscana ed è stato chiamato Tignanello e con l'annata 1975 le uve bianche sono state totalmente eliminate. Dal 1982 la composizione è rimasta la stessa di quella attuale. Un grande blasone del panorama enologico italiano. Tenuta Tignanello (FI)

Le Macchiole - Messorio € 350,00

Indicazione Geografica Tipica 100% Merlot. Messorio, nato nel 1994, è la nostra personale sfida con una delle varietà più diffuse sul territorio bolgherese: il Merlot. Uva generosa e perfetta per l'assemblaggio tipico dei vini bolgheresi, si presenta ostica e complessa nel momento in cui si decide di produrla in purezza. Considerato oggi uno dei più rappresentativi Merlot italiani nel mondo, deciso, di notevole complessità e eleganza che cresce anno dopo anno con l'affinamento in bottiglia. Bolgheri (LI)

Le Macchiole - Scrio € 160,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Syrah Lo Scrio nasce nel 1994, per il desiderio di Eugenio Campolmi di produrre un vino che fosse la visione più pura possibile del vitigno da lui amato. Come tutti i vini de Le Macchiole anche lo Scrio punta sulla originalità interpretativa, uno dei pochissimi Syrah prodotti a Bolgheri che si esprime in modo differente dai classici Syrah Francesi. È una produzione limitatissima, che non supera mai le 5000 bottiglie, frutto di una selezione rigorosa dei migliori grappoli di Syrah ottenuti, vendemmia dopo vendemmia, dalle nostre vigne. La parola Scrio ha origini toscane e significa puro, schietto, integro. Viene solitamente utilizzata per le persone ad indicarne la purezza d'animo. Bolgheri (LI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Le Macchiole - Paleo € 190,00

Indicazione Geografica Tipica. Uva: 100% Cabernet Franc. Il Paleo Rosso è nato nel 1989. È il vino che più si è evoluto nel tempo: nato come un classico taglio bordeaux, si è trasformato nel 2001 in un 100% Cabernet Franc. Una bella storia di ostinazione e sfida allo stereotipo del Cabernet Franc difficile da produrre ancora di più in purezza. Il Paleo Rosso è oggi uno dei simboli di Bolgheri pur nella sua assoluta diversità e originalità ed è uno dei Cabernet Franc più famosi al mondo. La parola Paleo viene dal nome comune per indicare la Festuca Pratensis (della famiglia delle Graminacee), un'erba spontanea della Costa Toscana. Prodotte 20.000 bottiglie. Affina 12 mesi in barriques e metà in botticelle da 112 lt. Bolgheri (LI)

Le Macchiole - Le Macchiole € 40,00

Bolgheri rosso doc. Merlot 40% Cabernet Franc 30% Cabernet Sauvignon 15% Syrah 15%

Moris Farms - Avvoltore € 80,00

Indicazione Geografica Tipica. Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20% e Syrah 5%. Fermentazione in vasche di cemento, con controllo della temperatura e due rimontaggi al giorno per i primi 10 giorni. Il vino rimane per un ulteriore periodo di 15 giorni a contatto con le bucce prima di essere svinato e messo subito in barriques da 225 litri (nuove per l'80%), dove svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento in legno dura circa un anno e in questo periodo viene praticato un travaso. Il vino rimane in bottiglia per sei mesi, prima di essere messo in commercio. Massa Marittima (GR)

Moris Farms - Morellino di Scansano € 35,00

Denominazione di Origine Controllata. Uve: 90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah. Massa Marittima (GR)

VINI ROSSI

TOSCANA

Montevertine - Le Pergole Torte € 140,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Sangiovese. Fermenta per un mese a contatto con le bucce in vasche di cemento. Trascorre 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, 6 mesi di barrique e 6 mesi di bottiglia. Radda in Chianti (FI)

Montevertine - Montevertine € 90,00

Indicazione Geografica Tipica. Uve: 90% Sangiovese, Cannaiolo e Colorino. Prodotto con uve Sangiovese, Cannaiolo e Colorino, viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Radda in Chianti (FI)

Fontodi - Flaccianello della Pieve € 140,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: Sangiovese 100%. Selezione delle migliori uve. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 3 settimane, affinamento in barriques nuove di Tronçais e Allier per almeno 18 mesi. Panzano in Chianti (FI)

Fontodi- Chianti Classico € 40,00

Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: Sangiovese 100%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione in vasche di acciaio inox con follatori e controllo termico per almeno 2 settimane, maturazione in barriques di Tronçais e Allier per 12 mesi. Panzano in Chianti (FI)

VINI ROSSI

TOSCANA

Tenuta dell'Ornellaia - Ornellaia € 350,00

Bolgheri Superiore Denominazione di Origine Controllata. Uve: 56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot. Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura. La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato. Castagneto Carducci (LI)

Castello del Terriccio - Lupicaia € 400,00

Indicazione Geografica Tipica- Rosso di Toscana. Uve: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot. Il suo nome trae origine dall'omonima collina dove tradizionalmente si avvistavano i lupi. Il Lupicaia nasce dall'attenzione e dalla cura posta in tutti i processi della sua produzione, come la selezione manuale dei migliori grappoli e l'invecchiamento nelle botti di legno. Al naso il vino si presenta con aromi di ribes, una balsamica mineralità e sentori di spezie. È un vino rosso corposo, affinato in barriques nuove d'Allier, ricco e strutturato: un vino da invecchiamento e meditazione. Servito idealmente tra 16 e 18 gradi, può essere abbinato a piatti quali carne grigliata, piatti ricchi di funghi, carne con salsa di cioccolato e formaggi stagionati.

VINI ROSSI

TOSCANA

Il Masseto 2012 €1400,00

Toscana Indicazione Geografica Tipica. Uve : Merlot 100%. Tra i primi a rendersi conto delle potenzialità del grande terroir della collina del Masseto, fu il grande enologo russo-americano André Tchelicheff, un uomo dalla lunga esperienza che contribuì al concepimento del Masseto all'inizio degli anni Ottanta. André Tchelicheff era un visionario, un uomo capace di unire conoscenza e ispirazione. Amava il Merlot e percepì immediatamente nella collina del Masseto, grazie al suo caratteristico terroir e alle sue condizioni climatiche insolite, il Merlot avrebbe potuto esprimersi in tutta la sua bellezza. Lo staff del Masseto piantò la vigna e s'impegnò a trasformare in realtà, nel corso degli anni, questa visione. In cima alla collina del Masseto, a un'altitudine di circa 120 metri sul livello del mare, i terreni sono composti da argille sciolte e sabbie ricche di ciottoli, elementi che regalano al vino una decisa eleganza. Questa è la zona chiamata "Masseto Alto". "Masseto Centrale" è la parte centrale del vigneto del Masseto, che determina l'anima e la spina dorsale del vino. Con pendenze del 10%, la grande percentuale di argille plioceniche sui lati della collina definisce il carattere di questo terroir, offrendo potenza, concentrazione e apporto tannico. Quest'ultima zona è il "Masseto Junior". In ognuna di queste tre zone ci sono aree più piccole in cui le uve maturano in momenti differenti e che quindi richiedono di essere vendemmiate separatamente. Un mosaico così complesso ovviamente si riflette nel vino, mostrando grande complessità e ricchezza di sfaccettature. Vendemmia manuale, selezione e cernita delle uve su nastro acino per acino. Vinificazione separata per ogni singola parcella in acciaio inox, a cui segue la maturazione, sempre separata per parcelle, in barriques di rovere francese del Massiccio Centrale, di media tostatura, di primo passaggio, per 12 mesi. Segue l'assemblaggio dei singoli fusti: nasce così il Masseto. A questo punto torna in barrique per altri 12 mesi, a cui seguono altri lunghi mesi in bottiglia. Dall'inizio della vendemmia fino all'uscita del Masseto passano tre anni molto intensi, scanditi dal rispetto per la natura e per il tempo, dall'attenzione costante e ossessiva, e da decisioni prese con grande cognizione e attenzione.

VINI ROSSI

ABRUZZO

Valentini - Montepulciano d'Abruzzo € 155,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Montepulciano. Azienda a filosofia completamente biologica. Il vino è vinificato in vasche di cemento. Torano Nuovo (TE)

Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo "Marina Cvetic" € 45,00
Magnum € 100,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Montepulciano. Il Montepulciano Marina Cvetic costituisce la punta di diamante della linea. Rappresenta la fedele espressione di uno dei vitigni storici d'Abruzzo. Prodotto dal 1997, questo vino prevede un assemblaggio di uve Montepulciano in purezza, provenienti da diversi vigneti situati tutti nel comune di San Martino sulla Marrucina. Vinificato secondo uno stile schietto, il Montepulciano Marina Cvetic esprime i caratteri fondamentali della varietà di partenza, con sentori fruttati e floreali in perfetto equilibrio, seguiti dal lungo finale con note di fave di cacao

Masciarelli - Montepulciano d'Abruzzo "Villa Gemma" € 85,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Montepulciano. Austero e importante, il Montepulciano D'Abruzzo Villa Gemma Rosso fornisce un'inedita interpretazione del grande autoctono, contribuendo a farlo entrare di diritto nella mappa della viticoltura mondiale che conta. Il vigneto è a ridosso di un bosco naturale. Tale biodiversità è una vera barriera naturale per venti ed insetti, e garantisce la salubrità del suolo e dell'ambiente.

UMBRIA

Arnaldo Caprai - Rosso di Montefalco "Caprai" € 35,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: Sangiovese 70% Sagrantino 15% Merlot 15% 12 mesi in legno di rovere di Slavonia e barrique di rovere francese, almeno 4 mesi in bottiglia. Montefalco (PG)

VINI ROSSI

UMBRIA

Arnaldo Caprai - Sagrantino di Montefalco "Collepiano" € 80,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Vinificazione in acciaio, affinamento di 22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia. Al naso confettura di mora, pepe, chiodo di garofano e vaniglia, una nota balsamica e un tocco di cipria, in bocca potente e al tempo stesso elegante, grande tannino che fa pensare al futuro. Montefalco (PG)

Arnaldo Caprai - Sagrantino di Montefalco 25 anni € 130,00
Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uve: Sagrantino. Sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao, morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino. Montefalco (PG)

Falesco - Marciliano € 80,00
Indicazione Geografica Tipica. Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%. I caratteri tipici del Cabernet Sauvignon e Franc - quando terreno, clima e tecnologia contribuiscono fortemente alla loro esaltazione - risultano altamente e chiaramente espressi. Profondo nel colore, ha un profumo complesso e caldo con impressioni di more mature al quale segue un gusto avvolgente e speziato con tannini decisi ma aggraziati. Montecchio (TR)

Falesco - Montiano € 60,00
Magnum € 130,00
Indicazione Geografica Tipica. Prodotto con 100% Merlot affinato in barriques di Allier e Tronçais nuove per 12 mesi, proveniente da un vigneto di 35 ettari ad un'altitudine di 300 metri su un terreno di origine vulcanica. Montefiascone (VT)

VINI ROSSI

LAZIO

Paolo e Noemia d'Amico - Atlante € 60,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 100% Cabernet Franc. Generoso e complesso, con un fresco bouquet di frutti neri, cioccolato, cannella e note di spezie. In bocca è ampio, armonioso e profondo, con tannini elaborati, per un finale lungo e ricco. Affina in barrique per 12 mesi. Castiglione in Teverina (VT)

Marco Carpineti - Capolemole Rosso € 40,00
Denominazione di Origine Controllata. Vino ottenuto da uve Montepulciano, Nero Buono di Cori ed in piccola parte Cesanese. Le vigne sono coltivate con metodi di agricoltura Biologica. L'esposizione dei vigneti è sud, sud-ovest. La raccolta delle uve avviene manualmente e separatamente per ogni vitigno. L'uva diraspata viene posta in macerazione per circa 10 giorni. Al termine della fermentazione, le masse si assemblano per dar vita al vino. Latina

Castel de Paolis - I Quattro Mori € 50,00
Indicazione Geografica Tipica. Una splendida azienda di proprietà della famiglia Santarelli rappresenta la realizzazione di un sogno: riuscire a produrre vini di qualità nella zona dei Castelli Romani. I Quattro Mori, prodotto con 65% Syrah, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Petit Verdot, è la punta di diamante: un grande rosso morbido, dai profumi speziati. Grottaferrata (RM)

CAMPANIA

Quintodecimo - Aglianico Terra d'Eclano € 90,00
Denominazione di Origine Controllata. Uve: 100% Aglianico. Il Terra d'Eclano è ottenuto con uve provenienti da cinque distinti vigneti di proprietà interamente vitati con Aglianico. È un vino seducente e raffinato con profumi complessi di frutti di bosco, prugne, liquirizia, caffè. L'elevata complessità e la profonda struttura dell'aglianico, coltivato direttamente nei vigneti dell'azienda, conferiscono al Terra d'Eclano una straordinaria attitudine alla lunga maturazione in bottiglia.

VINI ROSSI

CAMPANIA

Mastroberardino - Taurasi Radici € 75,00
Denominazione di Origine Controllata. Radici, prodotto per la prima volta nel 1986, costituisce il risultato di una ricerca lunga ed accurata riguardante esposizione, composizione chimico-fisica e giacitura dei terreni. Il maggior nerbo, la densa struttura, la concentrazione aromatica rappresentano i caratteri più evidenti di questo interprete prestigioso della viticoltura Irpina.

Galardi - Terra di Lavoro € 90,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 80% aglianico 20% pedirrosso

SICILIA

Conte Tasca d'Almerita - Cabernet Sauvignon
"Tasca d'Almerita" € 60,00
Indicazione Geografica Tipica. La prima vendemmia del Cabernet Sauvignon risale al 1988, da allora la regione Sicilia li autorizzò. È il primo Cabernet Sauvignon in purezza di Sicilia, pluripremiato per la sua personalità unica e per l'originalità con cui esprime il territorio da cui proviene, la Tenuta Regaleali. Sclafani Bagni (PA)

Fina - Syrah € 35,00
Indicazione Geografica Protetta. Uve: 100% Syrah

Salvatore Geraci - Faro Palari € 70,00
Denominazione di Origine Controllata. Rosso ottenuto da due vitigni autoctoni come il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio. Siamo a Messina, anzi Santo Stefano Briga, piccola frazione in direzione di Taormina che guarda lo Stretto. L'azienda è quella di Salvatore Geraci che qualche anno fa conoscendo Gino Veronelli rimase folgorato dall'idea di produrre la Doc Faro. Santo Stefano Briga di Messina

VINI ROSSI

SICILIA

Planeta - Nero D'Avola S. Cecilia € 55,00
Nero d'Avola "Santa Cecilia". Indicazione Geografica Tipica. Nasce da un lungo lavoro di ricerca del luogo migliore per fare un grande vino con questa varietà. Noto, nell'estremità meridionale della Sicilia, che con le sue terre bianche e le sue vigne antiche è il non plus ultra per il Nero d'Avola. Affinato per 14 mesi in barrique di Tronçais ed Allier di secondo e terzo passaggio. Noto (SR)

Planeta - Syrah "Planeta" € 55,00
Indicazione Geografica Tipica. Il Syrah è un nobile vitigno mediterraneo che dà il meglio di sé nei luoghi luminosi e asciutti come la Sicilia. Dalla vigna Maroccoli a 400 mt, nasce questa interpretazione del Syrah in una chiave moderna e rispettosa delle caratteristiche del vitigno. Imponente e impenetrabile, è un vino destinato a lungo invecchiamento. affinato per 12 mesi in barriques di rovere di allier, di cui 1/3 nuove. Sambuca di Sicilia (AG)

Passopisciaro - Passopisciaro 2013 € 50,00
Indicazione Geografica Tipica. Uva: 100% Nerello Mascalese. L'Etna sale attraverso strati di aria sempre più fredda fino a più delle Dolomiti; ogni notte quest'aria scivola lungo la polvere nera fino ai vigneti e li sottopone a uno sbalzo che prima li paralizza, poi gli fa distillare zuccheri e profumi alterati, distorti, deviati cioè da quello che verrebbe dal normale metabolismo di una pianta siciliana. E' un vantaggio fare il vino in questo posto che tradisce la comune meteorologia e vive racchiuso nella stranezza climatica, è un posto vergine e deserto dove regnano immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome.

Passopisciaro - Franchetti 2013 € 250,00
Indicazione Geografica Tipica. Uva: 100% Petit Verdot. Il Franchetti 2013 è un vino intensamente fruttato risultato di belle ispirazioni in vinificazione dopo un'annata generalmente freschissima in tutta Italia, e difficile, per il modo di maturare delle uve che ha portato mosti carichi di acidità.

VINI ROSSI

SICILIA

Tenute delle terre nere - Etna Rosso € 70,00
Dopo la fermentazione-macerazione, il vino prosegue la sua vita in legno fino all'imbottigliamento, a circa un anno dalla vendemmia

Tenute delle terre nere - Etna rosso Prephylloxera € 160,00
A Calderara Sottana, di fronte e a destra della nostra cantina, in un vigneto di circa quattro ettari ci sono due particelle che sono sopravvissute alla fillossera. Hanno dunque circa 130-140 anni, e sono franche di piede

SARDEGNA

Argiolas - Turriga € 120,00
Magnum € 280,00
Indicazione Geografica Tipica. Uva: 80% Cannonau, 20% Carignano, Bovale sardo e Malvasia Nera. Vinificata a contatto con le bucce per 18 giorni e viene affinato in barriques per oltre un anno. Serdiana (CA)

Cantina Santadi - Rocca Rubia € 30,00
Denominazione di Origine Controllata. Uva: 100% Carignano. Fermenta con le bucce per 12 giorni. Affina 12 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

Cantina Santadi - Terre Brune € 75,00
Denominazione di Origine Controllata. Uva: 95% Carignano e 5% Bovaleddu. Elevato 18 mesi in barriques e affinato 12 mesi in bottiglia

Agricola Punica - Barrua € 90,00
Indicazione Geografica Tipica. Uve: 85% autoctone - 15% Francesi. Vino di uve tipiche del Sulcis con una modesta aggiunta di varietà Francesi vinificate in purezza provenienti dai vigneti a cordone speronato coltivati nel basso Sulcis nelle nostre aziende di Narcao e Barrua. Santadi (CA)

VINI ROSSI

SARDEGNA

Agricola Punica - Montessu € 50,00

Indicazione geografica tipica. Uve Carignano 60% Vitigni Francesi 40%

Capichera - Assajè € 70,00

Uva: 100% Carignano. Assajè, dall'omonimo vocabolo gallurese che significa "è già qualcosa", è prodotto con uve Carignano provenienti dai nostri vigneti, vinificate in vasche di acciaio inox. Ha colore rosso rubino intenso con netti riflessi viola. I profumi sono intensi, persistenti, educati, di spettro ampio ed articolato, con un finale piuttosto lungo e piacevole. In bocca è morbido, gradevolmente sapido e speziato, con polpa dolce, soda e nel contempo solubile. Gli aromi sono pieni e dalla forte impronta fruttata. Il ribes nero, la ciliega matura, la mora di rovo si confondono piacevolmente lasciando alla fine libero campo ad un ammandorlato delicato. L'Assajè è un vino di antica e rustica eleganza, dove il Carignano in purezza mette a nudo le sue migliori espressioni

Capichera - Mantenghja € 250,00

Uva: 100% Carignano. La parola Mantenghja è un'antica benedizione in dialetto Gallurese. Il vino richiama nelle sue caratteristiche tutti i sapori e gli aromi della terra in cui nasce. Il Carignano è un vitigno rosso, presente in tutto il Mediterraneo occidentale. Fino a qualche tempo fa la sua diffusione in Sardegna si limitava alla zona sulcitana, nel sud dell'isola, ma non avendo particolari esigenze pedoclimatiche, ben si adatta anche ai suoli originati dal disfacimento granitico tipici della Gallura.

VINI ROSSI FRANCIA

BORDEAUX

Hubert Angelus - Chateau l'Angelus €1200,00

Saint Emilion 1er Cru Controlée. Uve: 50% Merlot, 47% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon. Il vigneto copre 34 ettari, 27 dei quali sono classificati come 1er Cru. Le vigne sono piantate in due tipi di suolo: argilla e calcare, sabbia con argilla e calcare. I vitigni hanno un'età media di 38 anni

Ausone Famille Vauthier - Chateau Ausone €2600,00

Appellation St. Julien Grand Cru Controlée en 1855. Uve: 55% Cabernet Franc, 45% Merlot. St. Emilion

Chateau Ducru Beaucaillou - Chateau Beaucaillou € 420,00

Saint Julien Grand Cru Contrôlée. Uve: 70% Cabernet Sauvignon e 30% Merlot. St. Julien

Château Pichon Contesse de Lalande € 190,00

Appellation Pauillac controlée

Chateau Cos d'Estournel - Chateau Cos d'Estournel

Annata 2006 € 650,00

Annata 2007 € 750,00

Annata 2008 € 700,00

Saint Estephe Grand Cru Classée en 1855 Contrôlée. Uve: 75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot. Saint Estephe

Chateau Latour - Chateau Latour 2006 €2200,00

Appellation Grand Cru Pauillac Contrôlée en 1855. Uve: 80% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot e 2% Cabernet Franc e Petit Verdot Pauillac

Chateau Pape Clement - Chateau Pape Clement 2009 € 800,00

Appellation Pessac Leognac Grand Cru Contrôlée. Uve: 51% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot e 2% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc Pessac

VINI ROSSI FRANCIA

BORDEAUX

Château Sociando Mallet € 90,00
Appellation Haut Medoc Controlée

Domaine Clairence Dillons

Chateau La Chapelle de la Mission - Haute Brion 2001 € 450,00
Appellation Pessac Leognac Contrôlée. Uve: 42.7% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 10.3% Cabernet Franc Pessac

Petrus Pomerol - Château La Fleur Petrus Pomerol €1000,00

Chateau Cos d'Estournel - Chateau Valandrau

Annata 2006 € 600,00

Annata 2007 € 550,00

Annata 2008 € 500,00

Saint Emilion Grand Cru Classée Contrôlée. Uve: 100% Merlot. Matura per 20 mesi in barriques nuove. Prodotte 20.000 bottiglie. Saint Estephe

Château Cheval Blanc 2011 €2000,00

Saint Emilion AOC - Premier Grand Cru Classé. Uve: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Nel 1954 Château Cheval Blanc venne nominato "Premier Grand Cru Classé A" a Saint-Émilion, ricevendo così la qualificazione più alta conferita ogni 10 anni ai più prestigiosi Chateaux di quella zona. Dal 1998, sono Bernard Arnault e il Barone Frère che portano avanti con grande passione la rara eccellenza di Cheval Blanc. I vini godono di fama mondiale grazie ad una meravigliosa e sublime espressione del Cabernet Franc, vitigno preponderante nelle cuvée Cheval Blanc. Secondo Pierre Lurton, direttore generale di Château Cheval Blanc e amministratore delegato di Château d'Yquem, questo vino è talmente setoso che pare "vero cashmere al palato". Saint Emilion

VINI ROSSI FRANCIA

BORDEAUX

Château Haut Brion 2011 €1900,00
Pessac Léognan AOC - Premier Grand Cru Classé. Uve: Merlot 34,8% Cabernet Franc 18,9% Cabernet Sauvignon 46,3%. Chateau Haut Brion fu uno dei quattro Chateau bordolesi ad essere classificato come Premier Cru nella classificazione dei Vini di Bordeaux del 1855 (quella promossa da Napoleone III) e, in particolare, l'unica della zona delle Graves. Pessac

Château Lafite Rothschild 2012 €2200,00
Pauillac AOC Premier Grand Cru Classé. Uve: Cabernet Sauvignon 70% Merlot 15% Cabernet Franc 13% Petit Verdot 2%. Nasce nel 1670 e all'inizio del '700 era già diventato un mito, le vin du Roi, il vino dei re, come lo chiamava il cardinale Richelieu alla corte di Luigi XV, quando Chateau Lafite era ancora uno dei rari "new french claret", secondo gli Inglesi. Sul mercato londinese aveva fatto colpo questo nuovo vino con estrazioni e macerazioni più importanti e perciò dal colore più intenso, dal momento che gli Inglesi qualificavano i vini Bordeaux come "claret", in virtù del loro colore molto tenue. Lafite proviene dal guascone "la hite", letteralmente "la collinetta". Il primo vigneto risale, appunto, al 1670, grazie a Jacques de Sègur, discendente del famoso Nicolas - Alexander de Sègur, il "principe delle vigne". I suoi possedimenti comprendevano, oltre che Lafite, anche Mouton, Lator e Calon. La storia va avanti con la triste fine dei discendenti Sègur durante la rivoluzione francese, quando la produzione fu ceduta alla famiglia Gould che la tenne fino al 1868, anno in cui il domaine comprendente circa 74 ettari, fu acquistato dal banchiere James de Rothschild. Fra tutti i vini bordolesi, lo Chateau Lafite era già in cima alla scala gerarchica. Quelli datati 1800 sono considerati vini presoché immortali, anche se, in seguito, c'è stato un leggero appannamento risolto nel 1975; dall'annata 1981, i millesimi di pregevolezza hanno ricominciato a presentarsi in considerevole successione; la finezza e la classe del Lafite sono entrate nella leggenda. Una provenance d'altissimo livello gli conferisce una straordinaria superiorità annoverandolo tra i migliori al mondo

VINI ROSSI FRANCIA

BORDEAUX

Château Lynch Bages 2012 € 350,00
Pauillac AOC Cinquièmes Crus Classé. Uve: Cabernet Sauvignon 73% Merlot 15% Cabernet Franc 10% Petit Verdot 2%. Uno dei vini più famosi di Pauillac, cinquième Cru classé. Affinato magistralmente in barriques di rovere francese per 18 mesi, questo favoloso Bordeaux è energico ma allo stesso tempo fine ed elegante. In generale l'annata 2012 offre vini dallo stile classico, equilibrati ma potenti.

BOURGOGNE

Domaine de la Romanée Conti - Romanée Conti 2010 €18000,00

Domaine de la Romanée Conti - Romanée Conti 2009 €15000,00

Domaine de la Romanée Conti - La Tache 2010 € 3500,00

Domaine de la Romanée Conti - Romanée St Vivant 2010 € 2000,00

Domaine de la Romanée Conti - Grands Echezeaux 2010 € 1400,00

Domaine de la Romanée Conti - Echezeaux 2009 € 1000,00

Domaine de la Romanée Conti - Corton 2010 € 700,00

Domaine de la Romanée Conti - Vosnèe Romanée 2009 € 600,00

Arnaux Lachoux - Chambolle Musigny 2008 € 140,00
Appellation Chambolle Musigny Contrôlée Vosnèe Romanée

Echezeaux Grand Cru Arnaux - Lachau € 250,00
Appellation Grande Echezeaux Grand Cru Controlée

VINI ROSSI FRANCIA

BOURGOGNE

Pacalet - Chambolle Musigny Pacalet 2009 € 350,00
Appellation Chambolle Musigny Contrôlée. Beaune

Pacalet - Gevrey Chambertin 2010 € 160,00
Appellation Contrôlée. Beaune

**Domaine Rossignol Trapet - Chapelle Chambertin Grand Cru
Rossignol Trapet 2006** € 500,00
Appellation Chambertin Grand Cru Contrôlée. Gevrey-Chambertin

Leroy - Gevrey Chambertin "Leroy" € 900,00
Appellation Chambertin 1er Cru Contrôlée. Mersault

Clos de Tart - Clos de Tart 2009 € 1200,00
Morey Saint Denis Grand Cru. Solo uno dei sei Grand Cru monopole in Borgogna, il Clos de Tart ha la fortuna di essere rimasto intatto per oltre otto secoli. Dalle suore benedettine dell'Abbazia di Notre Dame de Tart fino alla famiglia Mommessin, proprietari dal 1932, la vigna ha cambiato proprietà soltanto tre volte. Con 7,5 ettari il Clos de Tart è uno dei Grand Cru più estesi in Borgogna. Morey Saint Denis

**Perrot Minot - Gevrey Chambertin 1er
Les Perrieres Vieles Vignes 2009** € 220,00
Appellation Gevrey Chambertin 1er Cru Contrôlée. Morey- Saint-Denis

Volnay Santenos du Milieu 2006 € 1500,00
Appellation Volnay 1er Cru Contrôlée. Il Domaine Leroy, fondato nel 1868, vanta circa 23 ettari di vigneti, ripartiti in piccole parcelle in una ventina di prestigiosi Grands e 1er Crus. Escludono l'utilizzo di i trattamenti chimici, diserbanti, insetticidi, fungicidi e concimi di sintesi, tramite la conoscenza dei ritmi essenziali per il lavoro del suolo e per tutte le cure da apportare alla vigna durante l'anno. Mersault

VINI ROSSI FRANCIA

BOURGOGNE

Domaine Des Comtes Lafon

Volnay Santenos du Melieu 1er Cru € 200,00

Appellation Volnai 1er Cru contrôlée

Gros frere et souer - Grand Echezeau

Grand Cru Gros Frere 2009 € 500,00

Appellation Grand Echezau Grand Cru Contrôlée. Il Domaine Gros è situato nel cuore della Cotes Nuits. Vosnèe Romanèe

Perrot Minot - Morey Saint Denis

La Rue de Vergèy 2009 € 150,00

Appellation Morey- Saint- Denis Village. Morey-Saint Denis

Domaine Des Lambrays - Morey Saint Denis

1er Cru Les Loups 2007 € 165,00

Appellation Morey- Saint- Denis Village. Morey-Saint Denis

Louis Jadot - Pommard 2016 € 110,00

Appellation d'origine contrôlée

COTES DU RHONE

Chatenauf du Pape Cuvee Etienne Gonnet € 140,00

Appellation contrôlée

Beaucastel - Chatenauf du Pape

Hommage a Jacques Perrin 2004 € 630,00

Appellation Contrôlée. Uve: Cinsault, Cunoise, Grenache, Mourvèdre e Syrah Courthezon. Cotes du Rhone

VINI ROSSI FRANZIA

COTES DU RHONE

Ermitage - Marc Sorrel € 140,00
Appellation Ermitage Controlée

Ermitage - L'Ermitage 2007 € 470,00
Appellation Cornas Contrôlée. Uve: 100% Syrah. Cotes du Rhone

Jean Louis Chave - L'Ermitage Chave

Annata 2007 € 500,00

Annata 2010 € 420,00
Appellation Cornas Controlée. Uve: 100% Syrah. Cotes du Rhone

E. Guigal - Hermitage Rouge € 120,00
Appellation Hermitage Controlée. Uve 100% Syrah

Chateauneuf du Pape € 90,00
Appellation chateauneuf du Pape. Uve: 80% Viuxe Grenache 10% Syrah 5% Mour-
vedre e altre

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

ISRAELE

Yarden - Cabernet Sauvignon € 65,00

Altire del Golan. Uve: 100% Cabernet Sauvignon

SPAGNA

Dominio de Pingus - Pingus 2005 € 2000,00

Ribera del Duero DOC. Uve: Tinto Fino. Dominio de Pingus è una piccola azienda situata a 30 Km da Roa, nella provincia di Burgos, fondata dall'enologo Peter Sisseck (nato nel 1962 a Copenaghen), residente in Spagna dal 1990. La cantina Dominio de Pingus viene fondata nel 1995, dopo che Peter Sisseck terminò la gavetta a Graves (Bordeaux), aiutando lo zio Peter Vinding Diers nella realizzazione di vini bianchi. Il Dominio de Pingus è una cantina vinicola artigianale con poche botti, una pressa rudimentale, alcuni tini di legno e acciaio. Ma l'arte e la bassa produzione possono consentire la migliore resa in termini di qualità del prodotto finale. Il segreto di questi vini risiede nelle vecchie vigne di Tinto Fino coltivate in soli cinque ettari, e nella rigida selezione dei grappoli; per garantire maggior sanità e qualità delle piante in vigna si pratica la Viticoltura Biodinamica. In cantina le fermentazioni sono del tutto naturali, svolte quindi con soli lieviti indigeni: tale pratica consente una migliore pigmentazione e maggiori aromi. Il processo di macerazione e fermentazione dura circa 20 giorni e poi i vini passano in botti per la fermentazione malolattica, dove sono lasciati riposare tra 20 e 23 mesi. I vini non sono nè filtrati nè chiarificati.

Finca Allende - Calvario 2004 € 300,00

Calvario viene da un singolo vigneto piantato nel 1945 ed è composto da 90% Tempranillo, 8% Grenache e 2% Graciano. Rioja

Alvaro Palacio - L'Ermita 2001 € 750,00

Uve: 100% Granacha. Priorat

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

SPAGNA

Marquis de Murrieta - Marquis de Murrieta

Riserva 2005 € 100,00

Uve: 84% Tempranillo, 13% Garnacha, 3% Mazuelo. Rioja

Vega Sicilia - Tinto Valbuena 5° 1996 € 300,00

Uve: 80% Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Albillo. Vega Sicilia sorge nel cuore della vecchia Castiglia. Ribera del Duero

Vega sicilia - "Unico" 2002 € 650,00

Uve: 60% Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Albillo.

STATI UNITI

Mondavi - Opus One 2003 € 600,00

Uve: 71% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 9% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc e 1% Malbec. Oakville (CA)