

CHAMPAGNE

Huguenot Tassin	€58
Signature Brut (Aube) Pinot Nero 70%, Pinot Bianco 30%. Tutti vigneti di proprietà di cui la metà vigne vecchie. Dosaggio 6 g/l.	
Pierson Cuvelier	€55
Prestige Grand Cru Blanc de Noir (Vallée del La Marne) Pinot Nero 100%. Vigneron Indépendant, tutti vigneti di famiglia, 3 annate differenti. Dosaggio zero.	
Philipponnat	€85
Royale Reserve Brut 2016 Pinot Nero 70%, Chardonnay 28%, Pinot Meunier 2%, dei quali il 27% in affinamento in legno. Dosaggio 8 g/l.	
Billecart - Salmon Brut Reserve	€85
Meunier Vallée del La Marne 40%, Chardonnay differenti Cru delle Marne 30%, Pinot Nero Montagne de Reims e Vallée del La Marne 30%. Dosaggio 8 g/l.	
Vignier	€90
Ora Alba Extra Brut Grand Cru (Cote des Blancs) Chardonnay 100%. 72 mesi sulle fecce. Dosaggio 5 g/l.	
Hurè Frères	€150
Mémoire Extra Brut (Montagne de Reims) Pinot Nero 45%, Pinot Meunier 45%, Chardonnay 10%, assemblaggio di 30 millesimi conservati secondo il metodo Solera del 1982. Dosaggio 2 g/l.	
L. Bèrnard Pitois	€75
Brut Nature Premier Cru (Grande Vallée del la Marne) Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%. Non dosato.	
Gosset Brabant	€86
Grand Cru Brut Nature (Vallée del la Marne) Pinot Nero 80% Chardonnay 20%. Utilizzo del 25% di vin de reserve. 48 mesi sui lieviti. Non dosato.	
Charpentier	€120
Terre d'Argile Meunier Extra Brut (Vallée del la Marne) 100% Pinot Meunier da un'unica vecchia parcella piantata nel 1965. Viticoltura biodinamica con procedimenti rigorosamente artigianali. Dosaggio 3,5 g/l.	
Doyard	€84
Cuvée Vendemiaire Brut 1er Cru Blanc de Blancs 100% Chardonnay. Vinificazione 40% in fusti di rovere di almeno 5 anni, malolattica svolta al 20%. 54 mesi sui lieviti. Dosaggio 4 g/l.	

METODO CLASSICO TRENINO E TRENTO DOC

Zanotelli Trento DOC Lona Ester Extra Brut Blanc de Blancs 2016 € 44
100% Chardonnay. Maturazione sulle fecce per 40 mesi.

St. Pauls Praeclarus Blanc de Blancs Pas Dosé 2014 € 39
100% Chardonnay. Maturazione del vino base in grandi botti di legno.
Affinamento sui lieviti a temperatura costante in antico bunker per 60 mesi

Castel Noarna Trento DOC Blanc de Blancs Dosaggio Zero € 45
100% Chardonnay, min. 30 mesi sui lieviti. Vigne di 30 anni. 8.800 bottiglie.
Fermentazione con soli lieviti autoctoni.

Piffer Neno Produttori d'Elite Brut Dosaggio Zero Vulcanite 2015 € 38
100% Chardonnay. Cantina a conduzione familiare con poco meno di 2 h di vigneti di proprietà. L'etichetta "Vulcanite" fa riferimento a parte di questi vigneti nella Val di Cembra.

FRANCIACORTA

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

METODO CLASSICO ITALIANO

- Cave Mont Blanc** Valle d'Aosta DOC Extra Brut 2018 € 35
100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex. Vino base fermenta secondo il Protocollo Vini Estremi. Sboccatura 2021.
- Cantina del Frignano** Esterosa Rosè Pas Dosé 2009 € 40
100% Pinot Nero. 108 mesi sui lieviti. Appena 5 ettari situati nel Frignano Basso, a 450-550 m. slm. Le escursioni termiche esaltano la peculiarità del territorio.
- Cocchi** Alta Langa DOCG Totocorde Brut 2015 € 40
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay. 48 mesi sulle fecce.
- Luca Bellani** € 42
Oltrepò Pavese DOCG Centoventi Pinot Nero Rosè Dosaggio Zero
120 mesi sui lieviti
- Luca Bellani** € 54
"A Lorenzo" Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut
180 mesi sui lieviti. Circa 2.000 bottiglie

ROSSI

SANGIOVESE

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

Marta Valpiani Romagna DOP Sangiovese Superiore 2018 € 24

MERLESE

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

TAGLIO BORDOLESE – CHIANTI CLASSICO

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

Chateau de Pez Saint Estèphe Bordeaux 2012 € 59

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

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

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

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Lunaria € 25
Coste di Moro Terre di Chieti Montepulciano d'Abruzzo DOP 2016
Fermentazione spontanea, stabilizzazione tartarica naturale, biologico

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Podere Santa Lucia Lacrima di Morro d'Alba DOC 2020 (marche) € 23
100% Lacrima Nera

CABERNET

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

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

LAGREIN - SCHIAVA

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

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

NEBBIOLO

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

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

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

PINOT NERO

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

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

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

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

Pommard Régnard Cote de Beaune 1999 (Borgogna) € 65

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

Domaine Ragot Givry Vieilles Vignes 2016 (Borgogna) € 42

SICILIA ED ETNA ROSSO

Salvatore d'Amico Par Rosè (Rosato) Salina Rosso IGP 2017 € 32
Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese. Utilizzo solamente del mosto fiore.
Maturazione con breve passaggio in botti grandi usate.

Salvatore d'Amico Tenuta Ruvoli Salina Rosso IGP 2017 € 32
Nerello Mascalese 50%, Nerello Cappuccio 40%, Corinto nero ed altre uve
autoctone 10%. Affinamento in tonneau per circa 6 mesi poi bottiglia 4 mesi.

Tenuta di Castellaro € 66
Terre Siciliane IGT Corinto 2018 (Lipari, Eolie)
Corinto Nero 100%. Vinificazione rovere con macerazione di circa 10 giorni.
Alla svinatura il vino è travasato in botti da 500 litri dove svolge la malolattica.

Tenuta di Castellaro Ypsilon Terre Siciliane IGT 2018 (Lipari, Eolie) € 30
Corinto Nero, Nero d'Avola, Alicante.

Giammalvo € 35
Velluto Blu Arsura di Gilletto Terre Siciliane IGP Rosso 2019
100% Syrah. Vigneti di fronte al mare confinanti con la Riserva Naturale WWF
di Gorghetti Tondi.

Valenti "Il tuo rogo o Norma è il mio" Etna rosso DOC 2015/16 € 28
Nerello mascalese 98%, Nerello cappuccio 2%. Vigne ad altitudine di 750 metri
In botti di rovere di slavonia per 8 mesi.

Terrazze dell'Etna Cirneco Etna DOC 2011 € 40
100% Nerello Mascalese (vigne di 60 anni)

Pietro Caciorgna n'Anticchia Etna Rosso 2014 € 60
100% Nerello Mascalese. Esposizione Nord-Nord Est, 750 m s.l.m. Età media
delle viti 61 anni. 18 mesi in barriques.

Bonavita Faro DOC € 40
(Faro Superiore Messina) 60% Nerello Mascalese, 30% Nerello Cappuccio, 10%
Nocera, vigne oltre 60 anni. 16 mesi in rovere da 30 hl.

BIANCHI

ROMAGNA

- Tenuta Saiano** Colli di Rimini DOC Rebola "L'Animo" 2020 € 24
- Tenuta Saiano** Colli di Rimini DOC Rebola "Ama" 2020 € 28
Macerazione in anfora georgiana interrata all'esterno della cantina, dove resta da novembre a marzo. Sei mesi in terracotta per passare all'acciaio per un mese e quindi in bottiglia.
- Marta Valpiani** € 24
Madonna dei Fiori Romagna DOCG Albana Secco 2018
- Fattoria Monticino Rosso** Albana Secco Romagna DOCG 2020 € 19
- Fattoria Monticino Rosso** € 28
Albana Secco Romagna DOCG Codronchio 2014
Vendemmia tardiva manuale, con attacco di muffa nobile al primo stadio. Da consumarsi senza limiti di tempo.

VERDICCHIO

- Podere Santa Lucia** € 24
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2019 Gianni Balducci

FIANO D'AVELLINO

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

GRUENER VELTLINER

- Alzinger** Duernstein 2017 (Austria) € 29
- Bruendlmayer** 2016 (Austria) € 28

PRIÉ' BLANC (VALLE D'AOSTA)

Cave Mont Blanc € 27
Blanc de Morgex et de la Salle Valle D'Aosta DOC 2020 (vini estremi)
100% Prié Blanc biotipo Blanc de Morgex. Fermentazione con lieviti autoctoni.

KERNER - GEWUERZTRAMINER

Fernand Engel Gewuerztraminer Réserve 2018 (Alsazia) € 35

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

CHARDONNAY

La Source Valle d'Aosta DOP Chardonnay 2016 € 27

Stachlburg Dolomiti IGT Chardonnay 2017 € 29

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

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

PINOT BIANCO

Albert Boxler Pinot Blanc 2016 Vin d'Alsace (Francia) € 36

Stachlburg Sudtirolo Alto Adige DOC Pinot Bianco 2017 € 29

St. Pauls Sanctissimus 2016 € 100

Sudtirolo A. A. DOC Pinot Bianco Riserva

Le viti piantate nel 1899 su una collina d'estrema esposizione a Missiano formano uno dei vigneti più antichi dell'Alto Adige. Fermentazione delicata su bucce in grandi anfore di terracotta, affinamento in legno grande di rovere di Appiano.

St. Pauls Kalkberg Sudtirolo Alto Adige DOC 2019 Pinot Bianco € 39

Vigne vecchie, 30-50 anni. Lenta fermentazione a temperatura controllata in grandi botti di rovere. Invecchiamento di 12 mesi in tonneaux su lieviti fini.

PINOT GRIGIO

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

Miklus-Draga Collio DOC Pinot Grigio 2017 (ramato) € 48
Non filtrato, macerazione sulle bucce per 14 giorni. Età del vigneto 38 anni.

RIBOLLA GIALLA – MALVASIA ISTRIANA
VITOVSKA – FRIULANO

Miklus Jakot Vino Bianco 2017 (Collio) € 48
100% Friulano (ex Tokai). Vigne di 65 anni, macerazione sulle bucce per 12 giorni in tini conici di rovere. 2 anni in tonneau sempre a contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglie per minimo 6 mesi. Non chiarificato, non filtrato.

Skerk Malvasia Venezia Giulia IGT 2019 € 42
Fermentazione spontanea in legno con macerazione sulle bucce per pochi giorni. Maturazione in rovere per 12 mesi.

Skerk Vitovska Venezia Giulia IGT 2019 € 42
Fermentazione spontanea in legno con macerazione sulle bucce per pochi giorni. Maturazione in rovere per 12 mesi.

Il Carpino Venezia Giulia IGT Malvasia 2015 (macerato non filtrato) € 45
Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti.

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

SAUVIGNON BLANC

St. Pauls

Schliff Sauvignon Blanc 2019 Sudtirol Alto Adige DOC € 39
Vigne vecchie, 28-35 anni. Invecchiamento di 9 mesi su fecce fini.

Bishop's Leap

Sauvignon Blanc Marlborough (Nuova Zelanda) 2020 € 26

Il Carpino

Venezia Giulia IGT Sauvignon 2015 (ramato non filtrato) € 50
Al ridosso del confine con la Slovenia. Macerazione di 7 giorni sulle bucce in tini di rovere aperti, poi 12 mesi in botte grande. Prodotto in misura limitata.

RIESLING

Molitor Riesling Erdener Treppchen Kabinett 2016 (Mosella) € 34

Baumler Becker Erben

Wehlener Sonnenhur Spaetlese Riesling 1998 (Mosella) € 80
Amabile 7,5% vol.

SICILIA ED ETNA BIANCO

Tenuta Castellaro Bianco Pomice Terre Siciliane IGP 2020 (Eolie) € 30
Malvasia delle Lipari 60% Carricante 40%. Fermentazione in acciaio (Malvasia) e barriques di 3°/4° passaggio (Carricante) con bâtonnage e sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Tenuta Castellaro Bianco Porticello Terre Siciliane IGT 2020 (Eolie) € 28
Carricante 60% Moscato Bianco 40%. Sosta sui lieviti per circa 6 mesi.

Salvatore d'Amico Praiola Salina Bianco IGP 2013 € 32
Catarratto, Inzolia e Malvasia delle Lipari da vigneti di oltre 30 anni. Maturazione in tonneau di acacia per circa 6 mesi.

Francesco Intorcìa Grillo Vigna di Maestranza Sicilia DOC 2019 € 26
Macerazione sulle bucce in tini di rovere con follature giornaliere, per tutta la durata delle fermentazione per 12-15 gg a temperatura controllata. Dopo la pressatura soffice, il vino viene trasferito in piccoli barili di rovere di Slavonia dove sosta per circa 6 mesi.

Cantina Marilina Terre Siciliane IGP Cuè Moscato 2020 € 27
Vendemmia manuale, fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce.

Cantina Marilina Terre Siciliane IGP Sketta Grecanico 2020 € 27
Vendemmia manuale, fermentazione in cemento con lieviti naturali. Maturazione sulle bucce.

Valenti Ciuri di Lava Terre Siciliane IGT Carricante 2019 € 35
Macerazione a contatto con le bucce per 3 mesi, senza aggiunta di solfiti

Valenti Enrico IV Etna Bianco DOC 2018 € 28
100% Carricante

Giammalvo Arsura Terre Siciliane IGP Bianco 2020 € 30
80% Grillo, 20% Zibibbo. Vigneti a 900 metri dal mare e a 145 km dalla costa africana (Mazara del Vallo). Sosta sui lieviti per 1 mese poi acciaio per altri 5 mesi.