

## LA NOSTRA CARTA VINI

Una selezione importante con oltre 100 etichette, con attenzione ai piccoli produttori indipendenti.

La carta è suddivisa in categorie che favoriscono una scelta legata all'abbinamento con il cibo, evidenziando alcune caratteristiche che raggruppano le diverse etichette: la freschezza, la bevibilità, la complessità, la struttura, la provenienza territoriale oltre, naturalmente, ai dati distintivi quali dolci o secchi, fermi o mossi, bianchi, rosati e rossi.

Da noi avete la possibilità di degustare ogni sera diverse bottiglie a disposizione: chiedeteci quali!

Se comprate una bottiglia e non la finite, non fatevi problemi: chiedeteci il tappo e portatevela a casa per continuare a degustarla.

I vini della nostra lista si possono asportare con uno sconto.



# VINI BIANCHI

SECCHI- GIOVANI - IMMEDIATI

<b>FRIULI</b>		
Pinot Grigio Isonzo DOC – Pinot Grigio – Carlo di Pradis		17
Sauvignon Isonzo DOC – Sauvignon – Carlo di Pradis		17
<b>PIEMONTE</b>		
Arneis Roero DOCG “Recit” – Arneis – Monchiero		24
Arneis Roero DOCG “Recit” – Arneis - Monchiero	bottiglia da 0.375lt	12
<b>LOMBARDIA</b>		
Lugana DOC “I Frati” – Trebbiano di Lugana – Cà Dei Frati		22
<b>MARCHE</b>		
Pecorino Offida DOCG “Donna Orgilla” BIO – Pecorino – Az. Agr. Fiorano		22
<b>SICILIA</b>		
Zibibbo DOP Sicilia BIO Vegan “Al Qasar” – Zibibbo – Rallo		23
Insolia DOP Sicilia BIO Vegan “Evrò” – Insolia – Rallo		22
Grillo DOP Sicilia BIO Vegan “Bianco Maggiore” – Grillo – Rallo		23
Grillo DOP Sicilia BIO Vegan “Bianco Maggiore” – Grillo – Rallo	bottiglia da 0.375lt	12

# VINI DOLCI

FRIZZANTI – PASSITI – VENDEMMIE TARDIVE – VINI LIQUOROSI

	<i>FRIZZANTI</i>	<i>Calice</i>	
<b>LOMBARDIA</b>			
Moscato di Volpara O.P. DOC – Moscato – Bruno Verdi		5	17
<b>TRENTINO</b>			
Dolomiti IGT “Merlino” 0,50 cl – Lagrein, brandy 16 anni, Pojer & Sandri		7	31
Essenzia 0,37 cl– chardonnay, sauvignon, riesling renano, gewürztraminer, kerner – Pojer & Sandri		9	32
<b>PIEMONTE</b>			
Barolo Chinato 0,75 cl – Nebbiolo – Bussia Soprana		9	51
<b>FRIULI</b>			
Picolit COF DOC 0,50 cl – Picolit – Rocca Bernarda		11	61
<b>VENETO</b>			
Recioto della Valpolicella DOC “La Roggia” 0,50 cl – Corvina, rondinella, molinara – Speri		9	46
<b>TOSCANA</b>			
Vin Santo DOC BIO 0,50 cl – Malvasia, trebbiano – Colli del Trasimeno		8	39
<b>SICILIA</b>			
Passito di Pantelleria DOP “Ben Ryè” 0,75 cl – Moscato d’Alessandria – Donna Fugata		8	53



# VINI BIANCHI

SECCHI- STRUTTURATI - AFFINATI



## Picolit – Rocca Bernarda – Friuli

Il nome Picolit è fatto comunemente risalire alla ridotta quantità di acini che il vitigno produce o alle ridotte dimensioni del grappolo. Le origini del vitigno sono antichissime. Sembra infatti che fosse già coltivato in epoca Il Picolit, soffre naturalmente di aborto floreale. Per cui, solo una piccolissima parte dei fiori viene fecondata, 15-30 contro i normali 150-200. Si ottiene così un grappolo spargolo con pochissimi acini di dimensioni assai ridotte su cui tutta l'energia della pianta si concentra. Una volta raccolte, le uve di Picolit possono fare un periodo di appassimento in locali ben areati, in cassette o graticci. Il risultato è un vino ovviamente dolce, con sentori di spezie, dove spicca la vaniglia. Si confermano le premesse dell'olfatto e quindi ritroviamo la mandorla e il miele di castagno.



## Barolo Chinato – Nebbiolo – Bussia Soprana

Il barolo e il vino chinato sono vini aromatizzati, prodotti per aggiunta di erbe aromatiche e spezie, tra cui la corteccia di china Calisaia (genere Cinchona) ed altre che rappresentano la ricetta segreta, per estrarne le componenti aromatiche.



## Ben Rye – Passito di Pantelleria – Donna Fugata – Sicilia

La raccolta delle uve di Zibibbo per l'appassimento inizia dopo il 15 Agosto. Stesura sui graticci per l'appassimento naturale al sole e al vento: dura 3-4 settimane e ha come obiettivo la concentrazione di zuccheri e di aromi. In settembre, in seguito ad una seconda raccolta, viene prodotto del mosto da uva fresca al quale viene aggiunta in più volte, durante la fermentazione l'uva passa sgrappolata a mano e selezionata. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per 7 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Ben Rye 2016 ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa.

## Essenzia Dolomiti – Pojer e Sandri - Trentino

Un nettare molto particolare prodotto da diversi vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Gewurztraminer, Kerner. L'uva viene raccolta il più tardi possibile, di solito a fine novembre. È indispensabile che i grappoli siano attaccati dalla muffa nobile e che la temperatura notturna scenda sotto lo zero. Dopo un'attenta vinificazione ed una maturazione in legno nasce questo vino morbido e generoso, elegantissimo e particolarmente longevo. È un vino di colore giallo paglierino carico dal profumo molto intenso e complesso, melone, ribes, la frutta tropicale: banana, ananas, mango, frutto della passione, il tutto al gusto è fresco, pieno, di corpo aromatico e giustamente dolce. Vino ottimo da meditazione e da incontro.



## Merlino – Rosso Fortificato – Pojer e Sandri – Trentino

Questo prodotto nasce da mosto parzialmente fermentato di uve Lagrein, aggiunto di brandy invecchiato 10 anni a sua volta ottenuto da due varietà di uva locali: la Schiava e il Lagarino. È il primo vino di questo genere ottenuto in Italia. Il prodotto viene messo in fusti dove prima c'era il brandy distillato dalla stessa azienda e chiamato "Divino". Dopo 8\10 mesi, ottenuto l'illimpimento, si imbottiglia. Colore viola intensissimo, grande profumo varietale. Piccoli frutti, soprattutto ciliegia marasca, mora, ribes che si integra a note speziate: vaniglia, caffè e cacao. Sapore caldo, dolce, molto strutturato e di grande armonia.



## TRENTINO

Traminer Aromatico Trentino DOC – Gewurztraminer – Pojer & Sandri

29

## FRIULI

Ribolla Gialla Colli Orientali Friuli DOC – Ribolla Gialla – Rocca Bernarda

25

Friulano Colli Orientali Friuli DOC – Tocai – Rocca Bernarda

25

## CAMPANIA

Greco di Tufo DOCG – Greco – Cantine Terranera

24

Falanghina del Taburno Sannio DOC – Falanghina – Fontanavecchia

24

Fiano di Avellino DOCG – Fiano – Cantine Terranera

28

## PUGLIA

Vermentino del Salento "Timo" – Vermentino – San Marzano

19

Puglia Verdeca IGP "Talò" – Verdeca – San Marzano

23

## SICILIA

Catarratto DOC Sicilia BIO Vegan – Catarratto – Rallo

37

## SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC "Arvali" – Vermentino – Vitivinicola Ferruccio Daiana

26



L'**Azienda Agrituristica Fiorano** è situata a Cossignano, nel cuore della provincia di Ascoli Piceno, nel sud delle Marche. Una ristretta area di comuni nel piceno, tra cui Cossignano, è la zona di produzione elettiva della DOC Rosso Piceno superiore e della DOCG Offida Pecorino. L'azienda è situata tra dolci colline a soli 15 Km dal mare Adriatico e a circa 50 Km dagli Appennini e dal parco Nazionale dei Monti Sibillini. L'ottimo punto d'incontro tra brezze marine ed escursioni termiche dell'Appennino contribuisce a determinare un terroir esclusivo che consente di ottenere vini di pregio. La struttura dei terreni, di medio impasto tendente all'argilloso e sabbioso, è perfetta per produrre uva di alta qualità. La buona escursione termica tra la notte e il giorno, il basso livello d'umidità e la brezza collinare fanno sviluppare uve sane con bouquet aromatici di alto profilo che Fiorano preserva intatti e preziosi nei suoi vini. Nel rispetto della territorialità e delle tradizioni, l'azienda coltiva solo vitigni autoctoni quali Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e produce vini utilizzando solo uve di propria produzione. Tutta l'azienda è in regime di coltivazione biologica.



*Donna Orgilla*  
DOCG Offida Pecorino  
Vino Biologico

*Giulia Erminia*  
IGT Marche Bianco  
Vino Biologico

*Marche Sangiovese*  
IGT Sangiovese  
Vino Biologico

*Terre di Giobbe*  
Rosso Piceno Sup. DOC  
Vino Biologico

*Ser Balduzio*  
IGT Marche Rosso  
Vino Biologico

Si chiamano Vesco, la loro **azienda vinicola Rallo**.

Producono vini, soprattutto bianchi, generosi ed essenziali.

Amano i profumi freschi, fragranti, il frutto elegante.

Coltivano viti, grano e ulivi in tre diverse località della Sicilia occidentale, tra Alcamo, Marsala e Pantelleria, tutte in provincia di Trapani.

Pretendono un approccio responsabile con il territorio, amano l'ambiente,

la sostenibilità e l'equilibrio nelle cose. Tutti i loro vini sono prodotti rispettando il ciclo delle stagioni e sono biologici. Pensano che il vino debba essere un prodotto etico che esprima il volto del paesaggio e le viscere dell'uomo. Il loro partner più esigente è la tavola, dalla cucina di casa allo chef's table di uno stellato.

Pensano che il vino sia una bevanda unica e irripetibile.



# VINI SPUMANTI

## CHARMAT – METODO CLASSICO - CHAMPAGNE

### PIEMONTE

Oltrepò Pavese Brut Metodo Classico DOCG 2015 – Pinot Nero – Bussia Soprana 38

### LOMBARDIA

Franciacorta Vintage Rosè Millesimato – Pinot Nero – Conti Ducco 43

Franciacorta Vintage Pas Dosè Noir – Pinot Nero – Conti Ducco 46

Franciacorta DOCG Saten BIO – Chardonnay – Riccafana 37

O.P. DOC Metodo Classico DOCG Dosage Zero “Vergomberra”  
– Pinot Nero, Chardonnay – Bruno Verdi 35

“Bolle A Colori” vino spumante Brut Millesimato Metodo Martinotti – pinot nero – Sebina 22

### VENETO

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOCG “Prior” Millesimato Brut – Rivera – Bortolomiol 22

Prosecco di Valdobbiadene Sup. DOCG Millesimato Extra Dry – Rivera – Cà Roses 18

Cuveè Rosè Brut “Quinta Nota” – Glera, Moscato Rosa – Varaschin 23

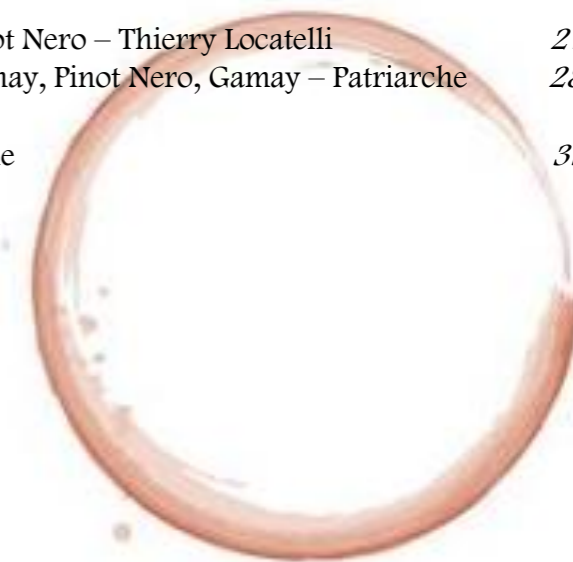
Prosecco Rosè Brut Millesimato – Pinot Nero, Glera – Villa Giustiniani 23

### FRANCIA

“La Grange Bourbon” Cremant de Bourgogne – Pinot Nero – Thierry Locatelli 27

Cremant de Bourgogne Metodo Classico – Chardonnay, Pinot Nero, Gamay – Patriarche 28

Cremant de Bourgogne Metodo Classico Rosè  
– Chardonnay, Pinot Nero, Gamay – Patriarche 35



## METODO CLASSICO



PRIMA FERMENTAZIONE E BLENDING



IMBOTTIGLIAMENTO E AGGIUNTA LIEVITI



FERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA



ROTAZIONE (REMUAGE)



INCLINAZIONE VERSO IL BASSO



CONGELAMENTO COLLO BOTTIGLIA



SBOCCATURA (DECORGEMENT)



DOSAGGIO, TAPPATURA, ETICHETTATURA



PRONTI PER IL BRINDISI

## METODO CHARMAT



RACCOLTA DELLE UVE



RIMOZIONE DAL GRASPO E SCHRACCIMENTO



PIGIATURA PER SEPARARE LA BUCCIA E I SEMI DAL MOSTO



PRIMA FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE CON LIEVITI



SECONDA FERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE



FILTRAGGIO IN AMBIENTE ISOBARICO



REFRIGERAZIONE IN AUTOCLAVE



FILTRAGGIO IN AMBIENTE ISOBARICO E RIMOZIONE SEDIMENTI



DOSAGGIO E IMBOTTIGLIAMENTO



TAPPATURA ED ETICHETTATURA



BUON BRINDISI

# VINI ROSSI

SECCHI – FRESCHI – PRONTA BEVA

### ALTO ADIGE

Lagrein Dunkel Alto Adige DOC – Lagrein – Cant. Abbazia Muri Greis

25

### TRENTINO

Teroldego Rotaliano Trentino DOC – Teroldego – Martinelli

31

### FRIULI

Cabernet Friuli Isonzo DOC – Cabernet Franc – Carlo di Pradis

20

### VENETO

Valpolicella Classico DOC – Corvina, rondinella, molinara – F.lli Speri

21

### PIEMONTE

Barbera d'Alba DOC Bussia – Barbera – Bussia Soprana

27

Barbera d'Alba DOC Bussia – Barbera – Bussia Soprana

bottiglia da 0.375lt 12

### LOMBARDIA

Merlot del Garda DOC – Merlot – Colli Morenici

15

Rosso Sebino IGT – Merlot, Cabernet – Conti Ducco

15

Rosso di Valtellina DOC – Nebbiolo Chiavennasca – AR.PE.PE.

25

Bonarda O.P.DOC “Possessione di Vergombera” vivace – Croatina – Bruno Verdi

17

### EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC

“Vigna Cà Del Fiore” – Azienda Agricola Manicardi

21

### MARCHE

Marche Sangiovese IGT “Fiorano” BIO – Sangiovese – Az. Agr. Fiorano

19

### TOSCANA

Chianti Classico DOCG – Sangiovese – Tenuta Orsumella

26

Morellino di Scansano DOCG “Ejus” – Sangiovese – Vignalucis

20

### PUGLIA

Negroamaro del Salento IGT “Talò” – Malvasia Nera – Feudi San Marzano

23

### SICILIA

Nero d'Avola DOC BIO Vegan “Syclis” – Nero D'Avola – Armosa

23

Syrah DOP Sicilia BIO Vegan “La Clarissa” – Syrah – Rallo

22

# VINI ROSSI

SECCHI – PIÙ STRUTTURATI

## ALTO ADIGE

Blauburgunder Alto Adige DOC – Pinot Nero – Cant. Abbazia Muri Greis	22
Blauburgunder Sudtiroler Doc “Abtei” – Pinot Nero – Muri Gries	41

## FRIULI

Refosco del Peduncolo Rosso COF DOC – Refosco del peduncolo rosso – Rocca Bernarda	25
--	----

## VENETO

Valpolicella Classico Superiore DOC Appassimento “Monte S. Urbano” – Corvina, rondinella, molinara – F.lli Speri	36
Valpolicella Classico Superiore DOC BIO Ripasso – Corvina, Rondinella, Molinara – F.lli Speri	33

## PIEMONTE

Barbera d’Alba DOC riserva “Mosconi” – Barbera – Bussia Soprana	31
Dolcetto D’Alba DOC – Dolcetto – Bussia Soprana	25
Dolcetto D’Alba DOC – Dolcetto – Bussia Soprana	bottiglia da 0.375lt 12
Nebbiolo Langhe DOC – Nebbiolo – Bussia Soprana	23

## LOMBARDIA

Rosso di Valtellina Superiore DOC – Nebbiolo Chiavennasca – Ascesa	42
Valtellina Superiore DOCG Sassella – Chavennasca – Fondazione Fojanini	34
Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese DOC – Croatina, Barbera, Uva Rara – Bruno Verdi	23
Inferno Valtellina Superiore DOCG – Nebbiolo Chiavennasca – Nobili	41

## MARCHE

Rosso Piceno Superiore DOC “Terre di Giobbe” BIO – Montepulciano, sangiovese – Az. Agr. Fiorano	22
--	----

## UMBRIA

Rosso di Montefalco Riserva DOC – Sangiovese, Sagrantino – Cesarini e Sartori	28
---	----

# VINI ROSATI

## ALTO ADIGE

Lagrein Kretzer Alto Adige DOC Rosè – Lagrein – Cant. Abbazia Muri Greis	23
--	----

## LOMBARDIA

Chiaretto “Rosa Dei Frati” – Chiaretto – Cà Dei Frati	24
---	----

## MARCHE

Marche Rosato IGT BIO “Kami” – Sangiovese – Az. Agr. Fiorano	19
“Schighera” Rosato Ancestrale BIO frizzante – Sangiovese – AZ. Agr. Fiorano	26

## PUGLIA

Rosé di Primitivo Salento IGP “Tramari” – Primitivo – Feudi San Marzano	21
---	----

# ARMOSA



L'**Azienda Agricola Armosa** è situata in territorio del comune di Scicli in provincia di Ragusa. Nasce nel 2002 con l'intento di riportare la coltivazione della vite da vino in un territorio fortemente vocato e di antica tradizione vinicola. Il logo stesso dell'azienda vuole esprimere questa radicazione nel territorio riprendendo in modo stilizzato i tre valloni di Scicli. Nel 2003 viene piantato il primo vigneto di nero d'Avola, vitigno autoctono siciliano per eccellenza. I vini dell'azienda Armosa provengono esclusivamente dalle proprie uve di Nero d'Avola, vinificate in purezza nella cantina di proprietà, adiacente ai vigneti.

Il desiderio dell'azienda è quello di creare un vino di qualità che racconti la storia di una terra e delle culture che vi si sono avvicinate e che esprima con la sua personalità il territorio con i suoi profumi e i suoi sapori. L'azienda agricola Armosa è una piccola realtà vitivinicola che utilizza tecniche colturali che mirano ad ottenere un ottimale equilibrio vegeto-produttivo in modo da favorire la produzione di uve sane e di elevata qualità. La vendemmia viene effettuata manualmente nelle ore più fresche della giornata, con la selezione in vigna dei grappoli migliori e la raccolta in cassette.



## VINI ROSSI SECCHI – PIÙ STRUTTURATI

### TOSCANA

Rosso di Montalcino DOC – Sangiovese – Az.Agr. Mastrojanni	41
Chianti classico DOCG Riserva – Sangiovese – Montemaggio	51
Vino Nobile di Montepulciano DOCG BIO “Messaggero” – Sangiovese, Canaiolo Nero – Montemercurio	41

### CAMPANIA

Aglianico del Taburno DOC – Aglianico – Fontanavecchia	23
--	----

### PUGLIA

Primitivo di Manduria DOC “Talò” – Primitivo – Feudi San Marzano	27
Nero di Troia DOC “Talò” – Nero di Troia – Feudi San Marzano	23

### SICILIA

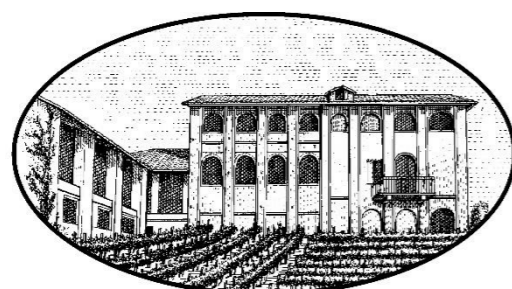
Perricone DOP Sicilia BIO Vegan “Rujari” – Perricone – Rallo	38
Nero d'Avola Sicilia IGT Riserva “Curma” BIO Vegan – Nero d'Avola – Armosa	31

### SARDEGNA

Cannonau Sardegna DOC “Sileno” – Cannonau – Vitivinicola Ferruccio Deiana	25
---	----

### FRANCIA BOURGOGNE

Bourgogne Rouge Cote D'Or AOC – Pinot Nero – Jean Luc Joilot	51
--	----



## BUSSIA SOPRANA

L'**Azienda Agricola Bussia Soprana** è situata a Monforte, a due passi da Barolo, una delle zone vinicole più prestigiose e conosciute per la grande importanza dei suoi vini. L'azienda nasce nel 1992, spinta da una forte vocazione a produrre uve di nebbiolo da barolo. Già inizialmente acquisite tra i migliori terreni siti nella famosa località da cui prende il nome e da oltre 20 anni si dedica ad una agricoltura d'eccellenza. Attualmente l'azienda si estende su circa 22 ettari, tutti ubicati nel territorio di Monforte d'Alba, in posizioni storiche per la produzione di grandi vini Albesi, vigneti di particolare importanza danno il loro nome alle diverse selezioni: Colonnello, Gabutti, Mosconi e Bussia. Rese che non superano mai i cinquanta quintali per ettaro, vigneti posti ad una altitudine intorno ai 400 metri, su terreni di marne calcaree spesso molto ripidi che arrivano anche ad età di 65 anni, diventando così un vero patrimonio viticolo per la complessità e l'eleganza dei vini prodotti.





Rocca Bernarda è una delle più antiche realtà dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia produttrice di vino fin dal 1559.

Nessuna dimora signorile del Friuli gode di una posizione così bella, inserita in un paesaggio con cipressi secolari ed una vista meravigliosa nel vasto panorama, disegnato dai vigneti che degradano sinuosi ed eleganti.

Fu edificata nel 1567 dai Conti Valvason Maniago e ruota intorno ad uno splendido giardino all'italiana che si affaccia sulla pianura friulana. Rocca Bernarda è da sempre considerata un punto di riferimento assoluto per la produzione del Picolit, vera perla enologica che spicca nello scrigno di pietre preziose di quel vigneto chiamato Friuli.

La "ponca", tipico terreno friulano composto da sabbie e marne-arenarie che compone le colline di Rocca Bernarda trasmette ai vini eleganza e mineralità.

Questo tipo di terreno si è formato in bacini lacustri, non molto profondi e soggetti a correnti di torbida che hanno determinato questa frequente alternanza di strati duri e teneri.



**San Marzano** è un piccolo paese nel centro della doc Primitivo di Manduria, una striscia di terra baciata dai due mari nel Salento, lo Ionio e l'Adriatico. Nel 1962 la doc non è ancora nata, il Primitivo di Manduria è ben lontano dall'essere quel vino di culto, quale è diventato per gli amatori di vino. Eppure, 19 vignaioli si uniscono per seguire un sogno e fondano Cantine San Marzano. Le prime bottiglie escono finalmente dalla cantina, grazie ad un moderno impianto di imbottigliamento acquistato con l'impegno dei soci. "...Fare un vino come quello che facevano i nostri padri e renderlo inedito e contemporaneo..." Con questo obiettivo nasce il Sessantanni Primitivo di Manduria Dop, una delle etichette icona dell'azienda che raccoglie l'essenza della filosofia San Marzano. Un vino che racconta lo spirito della viticoltura locale, il risultato più espressivo di questo amore antico di millenni tra il loro popolo e l'uva di Primitivo in questa terra, che è diventato un nuovo "classico", il capostipite e l'esempio internazionalmente più amato e imitato, di un nuovo modo di fare vino. La Cantina San Marzano è una tipica masseria della costa ionica del XVI secolo protagonista di un restauro rispettoso e conservativo; è un vigneto sostenibile, dedicato alla ricerca su cloni minori di vitigni autoctoni noti e su quelli quasi dimenticati. È casa aperta per i loro ospiti e amici e il luogo ideale per il racconto della loro storia attraverso attività di formazione e informazione sul vino e la cucina. È un giardino mediterraneo immerso nel silenzio, in cui si intersecano cammini tra alberi, fiori ed erbe della flora mediterranea. Infine, è il luogo dove condividono attraverso il racconto la loro idea di vino e bellezza.

## GRANDI VINI

COMPLESSI – STRUTTURATI - INVECCHIATI

<b>ALTO ADIGE</b>	
Pinot Nero Dolomiti IGT selezione "Rodel Pianezzi" 2017 – Pinot Nero – Poyer e Sandri	60
<b>PIEMONTE</b>	
Barolo DOCG "Gabutti" 2006 – Nebbiolo – Az. Agr. Gabutti	80
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2003 – Nebbiolo – Bussia Soprana	110
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2006 – Nebbiolo – Bussia Soprana	140
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2008 – Nebbiolo – Bussia Soprana	90
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2011 – Nebbiolo – Bussia Soprana	95
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2015 – Nebbiolo – Bussia Soprana	95
Barolo DOCG "Vigna Colonnello" 2016 – Nebbiolo – Bussia Soprana	100
Barolo DOCG "Mosconi" 2006 – Nebbiolo – Bussia Soprana	64
Barbaresco DOCG 2017 – Nebbiolo – Bussia Soprana	
<b>LOMBARDIA</b>	
Valtellina Superiore DOCG Sassella "Rocce Rosse" Riserva 2009 – Nebbiolo – AR.PE.PE.	60
O.P. Rosso Riserva DOC "Cavariola" – Croatina, Barbera, Uva Rara, Ughetta di Canneto – Bruno Verdi	70
<b>VENETO</b>	
Amarone Classico DOC "S. Urbano" 2017 – Molinara – Speri	60
<b>MARCHE</b>	
Marche Rosso IGT "Gallo Otto" – Montepulciano, Sirah – Azienda Agricola Fiorano	50
<b>PUGLIA</b>	
Primitivo di Manduria DOP "Vigna 60 anni" – Primitivo – San Marzano	50
<b>TOSCANA</b>	
Bolgheri Rosso DOC "Sassicaia" 1999 – Cabernet Sauvignon – Tenute San Guido	339
Bolgheri Rosso DOC "Sassicaia" 2000 – Cabernet Sauvignon – Tenute San Guido	293
Bolgheri Rosso DOC "Sassicaia" 2005 – Cabernet Sauvignon – Tenute San Guido	264
Toscana Rosso IGT "Guidalberto" 2010 – Merlot, Cabernet Sauvignon – Tenute San Guido	84
Brunello di Montalcino Mastrojanni DOCG 2016 – Sangiovese – Az. Agr. Mastrojanni	85
Rosso Toscana IGT "San Pio" 2017 – Sangiovese, Cabernet Sauvignon – Mastrojanni	45
<b>SICILIA</b>	
Contessa Entellina DOC "Mille e una Notte" 2016 – Nero d'Avola, Petit Verdot, Sirah e Altre Uve – Donna Fugata	60
<b>SARDEGNA</b>	
Isola dei Nuraghi IGT "Turriga" 2014 – Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera – Argiolas	88

*I vini di questa categoria sono soggetti ad una disponibilità variabile.*