



## I VINI AL BICCHIERE

### *I vini bianchi*

### SPUMANTI

		<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Charles Le Bel brut non vintage Inspiration 1818</i>	<i>100ml</i>	<i>chardonnay, pinot nero, meunier</i>	<i>Mareuil -sur-Ay</i>	<i>12%</i>	<i>16,00</i>
					<b>FERMI</b>
<i>Temperss Tenuta il Nespolo 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>moscato</i>	<i>Moasca</i>	<i>13%</i>	<i>10,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.t. Catarratto Calogero Caruana 2024</i>	<i>100ml</i>	<i>catarratto</i>	<i>Montallegro</i>	<i>13,5%</i>	<i>12,00</i>
<i>Schmetterling Madame Flock 2021</i>	<i>100ml</i>	<i>riesling, muller thurgau</i>	<i>Winningen</i>	<i>10%</i>	<i>12,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Derthona Rèis alle radici 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>timorasso</i>	<i>Moasca</i>	<i>13,5%</i>	<i>12,00</i>
<i>Mun cru Cascina delle Rose 2021</i>	<i>100ml</i>	<i>arneis</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>12,00</i>
<i>Langhe Riesling d.o.c. Poderi Colla 2012</i>	<i>100ml</i>	<i>riesling</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>12,5%</i>	<i>15,00</i>
					<b>I vini rosati</b>
<i>Alpille i.g.p.a. Petra Domaine Hauvette 2024</i>	<i>100ml</i>	<i>cinsault, syrah, grenache</i>	<i>St. Remy de Provence</i>	<i>12%</i>	<i>12,00</i>



## I VINI AL BICCHIERE

### *I vini rossi*

		<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Vignavillej Brovia 2023</i>	<i>100ml</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13%</i>	<i>10,00</i>
<i>Nizza d.o.c.g. Tenuta il Nespolo 2021</i>	<i>100ml</i>	<i>barbera</i>	<i>Moasca</i>	<i>14,5%</i>	<i>10,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo d.o.c. Cascina delle Rose 2016</i>	<i>100ml</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>12,00</i>
<i>Toscana rosso i.g.t. Il Bioselvatico 2021</i>	<i>100ml</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>13,5%</i>	<i>11,00</i>
<i>Julienas a.j.p. Domaine David-Beaupere 2021</i>	<i>100ml</i>	<i>gamay</i>	<i>Julienas</i>	<i>11,3%</i>	<i>12,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2019</i>	<i>100ml</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>15,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Massara 2018</i>	<i>100ml</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>16,00</i>

### **Proxy wines**

<i>Gnista red Italian Style</i>	<i>100ml</i>	<i>amarena, uva, liquirizia, pepe nero, habanero</i>	<i>Kristianstad</i>		<i>11,00</i>
---------------------------------	--------------	--	---------------------	--	--------------



## IL TEMPO NEL VINO

Una selezione di vini proposta senza maggiorazioni speculative, nel rispetto del lavoro del vignaiolo e del cliente.

Bottiglie pensate per essere condivise: una sola bottiglia per etichetta, affinché il piacere resti un gesto collettivo.

Une sélection de vins proposée sans majorations spéculatives, dans le respect du travail du vigneron et du client.

Des bouteilles pensées pour être partagées : une seule bouteille par étiquette, afin que le plaisir demeure un geste collectif.

A selection of wines offered without speculative mark-ups, in respect of the work of the winemaker and the guest.

Bottles meant to be shared: one bottle per label, so that pleasure remains a collective gesture.

		<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Jacques Selosse extra brut grand cru blanc de blancs Chemin de Châlons</i>	<b>LIEUX DITS</b>	<i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	12,5%	730,00
<i>Bourgogne a.o.c. Leroy 2015</i>		<i>chardonnay</i>	<i>Auxey-Mersault</i>	12,5%	195,00
<i>Ladoix a.l.c. Le Cloud Prieuré Roch 2019</i>		<i>chardonnay</i>	<i>Nuits-Saints-Georges</i>	15%	210,50
<i>Friuli Colli Orientali malvasia d.o.c. La mont di Zuc Miani 2017</i>		<i>malvasia</i>	<i>Buttrio</i>	14%	115,00
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2015</i>		<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	15%	89,00
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Bartolo Mascarello 2016</i>		<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	14,5%	115,00
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigneto Rocchette Lorenzo Accomasso 2008</i>		<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	14,5%	250,00
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2008</i>		<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	14%	235,00
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2003</i>		<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	13,5%	790,00
<i>Vosne-Romanée a.v.r.c. Domaine Comte Liger-Belair 2019</i>		<i>pinot nero</i>	<i>Vosne-Romanée</i>	12%	540,00



**Piemonte**

**GLI SPUMANTI METODO CLASSICO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Metodo Classico brut rosé DueTre Tenuta il Nespolo S.A.</i>	<i>ROSE'</i> <i>pinot nero</i>	<i>Moasca</i>	<i>13%</i>	<i>56,00</i>
<i>Metodo Classico pas dosé Traversa Zerò Traversa 1816</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Spigno M.to</i>	<i>13%</i>	<i>57,00</i>
<i>Metodo Classico v.s.q. S.R. Marcalberto 2014</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12,5%</i>	<i>86,00</i>
<i>Metodo Classico dosaggio zero Olim Atrum Cascina Melognis 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Revello</i>	<i>12%</i>	<i>61,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Parej Matteo Fenoglio 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	<i>12%</i>	<i>64,00</i>
<i>Metodo Classico brut nature v.s.q. Luigi Spertino 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>12,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Metodo Tradizionale extra brut Bruno Giacosa 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Neive</i>	<i>13%</i>	<i>69,00</i>
<i>Alta Langa rosé d.o.c.g. riserva Caterina Rivella Marcalberto 2018</i>	<i>ROSE'</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12,5%</i>	<i>108,00</i>

GLI SPUMANTI METODO CLASSICO

<i><b>Lombardia</b></i>	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<i>Metodo Classico v.s.q. Blanc de Noirs Dosaggio Zero Divella 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Gussago</i>	<i>12%</i>	<i>115,00</i>
<i><b>Trentino</b></i>				
<i>Trento extra brut d.o.c. Cuvée n° 9 Etyssa 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>69,00</i>
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>195,00</i>
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva Bruno Lunelli Ferrari 2006</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1130,00</i>
<i>Trento extra brut rosé d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2006</i>	<b>ROSE'</b> <i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>380,00</i>
<i><b>Marche</b></i>				
<i>Metodo classico v.s.q. Dosaggio Zero Coppacchioli Tattini 2020</i>	<i>vissanello</i>	<i>Cupi di Visso</i>	<i>13%</i>	<i>55,00</i>

RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA

**Trentino**

*Cremisi Pojer e Sandri 2021* ROSE' *sevar* *Faedo* 12% 40,00

**Emilia Romagna**

*Rosato dell' Emilia i.g.t. per Franco Bergianti 2022* ROSE' *lambrusco salamino di Santa Croce* *Carpi* 11,5% 44,00

*Rosato dell' Emilia i.g.t. San Vincent Bergianti 2022* ROSE' *lambrusco di Sorbara* *Carpi* 11,5% 44,00

PROXY WINE

**Danimarca**

*Arensbak White* *thè verde, thé Olong, mela cotogna, timo, limone, pepe* *Copenhagen* 45,00

**Italia**

*Feral n°4 juniper lavender* *barbabietola, mirtilli, lavanda, bacche di ginepro* *Mezzolombardo* 44,00

**Svezia**

*Gnista red Italian Style* *amarena, uva, liquirizia, pepe nero, habanero* *Kristianstad* 44,00



## GLI CHAMPAGNE

### VALLEE DE LA MARNE

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Chavost brut nature Paradoxe 2019-2023</i>	<i>chardonnay, meunier</i>	<i>Chavot - Courcourt</i>	<i>12,5%</i>	<i>106,00</i>
<i>Domaine Nowack extra brut Les Arpents rouges</i>	<i>meunier, chardonnay</i>	<i>Vandières</i>	<i>12%</i>	<i>139,00</i>
<i>Pouillon &amp; fils extra brut Grande Vallée S.A.</i>	<i>pinot nero,meunier, chardonnay</i>	<i>Mareuil sur Ay</i>	<i>12%</i>	<i>116,00</i>
<i>Pouillon &amp; fils extra brut Les Chataigniers 2019</i>	<i>meunier</i>	<i>Mareuil sur Ay</i>	<i>12%</i>	<i>155,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2015 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12,5%</i>	<i>140,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2013 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>145,00</i>
<i>Francis Boulard et fille brut nature Les Rachais 2010 Vintage</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Faverolles - et Coemy</i>	<i>12%</i>	<i>170,00</i>
<i>Insu brut nature premier cru Le Noyer de l'Orme du Nord 2021</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Hautvillers</i>	<i>12%</i>	<i>145,00</i>

CHAMPAGNE

VALLEE DE LA MARNE

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Billecart-Salmon extra brut Le Sous Bois</i>	<i>chardonnay, pinot nero, meunier</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	<i>12%</i>	<i>142,00</i>
<i>Billecart-Salmon extra brut Bdb 2010</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	<i>12,5%</i>	<i>170,00</i>
<i>Georges Laval brut nature 1er cru Les Hautes Chèvres 2016</i>	<i>meunier</i>	<i>Cumières</i>	<i>12,1%</i>	<i>296,00</i>
<i>Dom Perignon brut Vintage 2010</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Epernay</i>	<i>12,5%</i>	<i>375,00</i>
<i>Louis Roederer brut Cristal 2014</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Reims</i>	<i>12%</i>	<i>295,00</i>
<i>Louis Roederer brut Cristal 2013</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Reims</i>	<i>12%</i>	<i>324,00</i>

<i>Jacques Selosse extra brut grand cru Bdb Les Chantereines</i>	<b>LIEUX DITS</b> <i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	<i>12,5%</i>	<i>1250,00</i>
--	--	--------------	--------------	----------------

COTE DE BLANCS

<i>Jeannaux-Robin extra brut rosé de saignée 2021</i>	<b>ROSE'</b> <i>meunier</i>	<i>Talus St Prix</i>	<i>12%</i>	<i>129,00</i>
<i>Larmandier-Bernier extra brut grand cru Bdb Les chemins d'Avize 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Vertus</i>	<i>12,5%</i>	<i>195,00</i>
<i>Jacques Selosse brut grand cru Bdb Initial</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Avize</i>	<i>12%</i>	<i>416,00</i>

CHAMPAGNE

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<b>MONTAGNE DE REIMS</b>				
<i>David Léclapart pas dosé premier cru L'Aphrodisiaque 2017</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Trépail</i>	<i>12,5%</i>	<i>300,00</i>
<i>Krug Grande Cuvée 173ème édition</i>	<i>pinot nero, chardonnay, meunier</i>	<i>Reims</i>	<i>12,5%</i>	<i>335,00</i>
<i>Krug Grande Cuvée 29ème édition</i>	<b>ROSE'</b> <i>pinot nero, chardonnay, meunier</i>	<i>Reims</i>	<i>12,5%</i>	<i>455,00</i>
<b>COTE DES BAR</b>				
<i>Jacques Lassaigne extra brut Blanc de blancs le Vignes de Montgueux</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>118,00</i>
<i>Jacques Lassaigne brut nature Blanc de blancs Millesime 2014</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>170,00</i>
<i>Jacques Lassaigne brut nature Blanc de blancs Clos St. Sophie 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Montgueux</i>	<i>12%</i>	<i>212,00</i>
<i>Clandestin brut nature Les Grandes Lignes 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Buxières sur Arce</i>	<i>12%</i>	<i>115,00</i>
<b>CREMANT</b>				
<i>Crémant d'Alsace a.c.a.c. brut nature Geschicket</i>	<i>chardonnay, pinot auxerrois</i>	<i>Ammerschwibr</i>	<i>12%</i>	<i>59,00</i>



## Piemonte

## I VINI BIANCHI

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Temperss Tenuta il Nespolo 2023</i>	<i>moscato</i>	<i>Moasca</i>	<i>13%</i>	<i>43,00</i>
<i>Pandora Az. Agr. Valdisole 2023</i>	<i>arneis, favorita, moscato</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>40,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. Valfaccenda 2023</i>	<i>arneis</i>	<i>Canale</i>	<i>13%</i>	<i>43,00</i>
<i>Vino bianco Eteronimo Cascina San Michele 2021</i>	<i>cortese</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>12%</i>	<i>48,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Derthona Il Cas'Al'Mat, Cas'Al'Mat 2023</i>	<i>timorasso</i>	<i>Roddino</i>	<i>13%</i>	<i>62,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Derthona Borghetto Cas'Al'Mat 2022</i>	<i>timorasso</i>	<i>Roddino</i>	<i>13%</i>	<i>89,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Derthona Cascina Penna-Currado 2024</i>	<i>timorasso</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>
<i>Colli Tortonesi d.o.c. Giallo di Costa az. Agr. Ricci 2021</i>	<i>timorasso</i>	<i>Costa Vescovato</i>	<i>16%</i>	<i>79,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. G.D. Vaira 2004</i>	<i>riesling</i>	<i>Barolo</i>	<i>12,5%</i>	<i>90,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. G.D. Vaira 2006</i>	<i>riesling</i>	<i>Barolo</i>	<i>13%</i>	<i>95,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. G.D. Vaira 2007</i>	<i>riesling</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Langhe Sauvignon d.o.c. Dives Comm. G.B. Burlotto 2023</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>57,00</i>
<i>Langhe Sauvignon d.o.c. Trediberri 2020</i>	<i>sauvignon</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>53,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Alteni di Brassica Gaja 2020</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>179,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Bussiador Aldo Conterno 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>118,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2016</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>320,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2015</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>298,00</i>
<i>Langhe bianco d.o.c. Gaia &amp; Rey Gaja 2013</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>315,00</i>

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

<b>Valle d'Aosta</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Petit bout de lune Les Petits Riens 2023</i>	<i>chardonnay, erbaluce</i>	<i>Aosta</i>	<i>14%</i>	<i>69,00</i>
<i>L'Air des Cimes Les Petits Riens 2018</i>	<i>gamay, petit rouge</i>	<i>Aosta</i>	<i>13%</i>	<i>72,00</i>
<b>Alto Adige</b>				
<i>Alto Adige Valle Isarco Veltliner d.o.c. Kuenhof 2023</i>	<i>veltliner</i>	<i>Bressanone</i>	<i>13%</i>	<i>61,00</i>
<i>Alto Adige Valle Isarco Riesling d.o.c. Kaiton Kuenhof 2023</i>	<i>riesling</i>	<i>Bressanone</i>	<i>12,5%</i>	<i>70,00</i>
<i>Alto Adige Weissburgunder riserva d.o.c. Cantina Terlan 2014</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Terlano</i>	<i>14,0%</i>	<i>96,00</i>
<i>Weinberg Dolomiten sauvignon i.g.t. In Der Eben 2020</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Renon</i>	<i>12,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Tonsur Pranzegg 2022</i>	<i>muller thurgau, pinot bianco, sylvaner, chardonnay</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>66,00</i>
<i>GT Pranzegg 2021</i>	<i>gewurztraminer</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>78,00</i>
<b>Trentino</b>				
<i>Vigneti delle Dolomiti i.g.t. Isidor Vignaiolo Fanti 2011</i>	<i>Incrocio Manzoni bianco</i>	<i>Pressano - Lavis</i>	<i>13,5%</i>	<i>82,00</i>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>				
<b>COLLI ORIENTALI DEL FRIULI</b>				
<i>Friuli Colli Orientali chardonnay d.o.c. Zitelle Miani 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Buttrio</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali sauvignon d.o.c. Saurint Miani 2019</i>	<i>sauvignon</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>124,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali friulano d.o.c. Filip Miani 2020</i>	<i>friulano</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14%</i>	<i>125,00</i>

---

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

---

**Toscana***Toscana bianco i.g.t. Cibino Arnaldo Rossi 2020***Vitigni***trebbiano***Cantina a***Castiglion Fiorentino***Vol %***12%***Euro***54,00**Toscana bianco i.g.t. La Cerretina Pacina 2019**trebbiano, malvasia del Chianti**Castelnuovo Berardenga**13,5%**56,00***Emilia Romagna***Rubicone i.g.t. Tresche Villa Papiano 2022**sauvignon bianco**Modigliana**13%**52,00**Sillaro albana i.g.t. Terra! Villa Papiano 2022**albana**Modigliana**12%**49,00**Romagna trebbiano d.o.c. Strada Corniolo Villa Papiano 2021**trebbiano**Modigliana**12,5%**55,00***Umbria***Umbria Bianco i.g.t. Arboreus Paolo Bea 2018**trebbiano spoletino**Montefalco**13,5%**96,00*

---

**I VINI BIANCHI ITALIANI**

---

**Abruzzo**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Concrete vino bianco Nicoletta De Fermo 2022</i>	<i>chardonnay, pecorino, trebbiano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>13,5%</i>	<i>43,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2019</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Teramo</i>	<i>13%</i>	<i>93,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2006</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Teramo</i>	<i>13%</i>	<i>160,00</i>
<i>Trebbiano d'Abruzzo d.o.c. Az. agr. Valentini 2018</i>	<i>trebbiano</i>	<i>Loreto Aprutino</i>	<i>13%</i>	<i>175,00</i>

**Sicilia**

<i>Terre Siciliane i.g.t. Catarratto Calogero Caruana 2024</i>	<i>catarratto</i>	<i>Montallegro</i>	<i>13,5%</i>	<i>45,00</i>
<i>Vino bianco Calogero Caruana 2023</i>	<i>inzolia</i>	<i>Montallegro</i>	<i>12%</i>	<i>48,00</i>
<i>Terre Siciliane Zibibbo i.g.p. Antonino Barraco 2020</i>	<i>zibibbo</i>	<i>Marsala</i>	<i>12%</i>	<i>43,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.p. Munjebel Vigne Alte Frank Cornelissen 2019</i>	<i>grecanico dorato, carricante, coda di volpe</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>12%</i>	<i>120,00</i>

**Sardegna**

<i>Modestu Giovanni Monstisci 2020</i>	<i>moscato</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>14%</i>	<i>55,00</i>
<i>Modestu Granazza Giovanni Monstisci 2020</i>	<i>granazza</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>15%</i>	<i>67,00</i>



## *Borgogna*

## I VINI BIANCHI FRANCESI

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
				<b>CHABLIS</b>
<i>Chablis premier cru a.c.p.c.c. Vaillons Vincent Dauvissat 2017</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Chablis</i>	<i>13%</i>	<i>182,00</i>
<i>Chablis premier cru a.c.p.c.c. Montée de Tonnerre Vincent Dauvissat 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Chablis</i>	<i>13%</i>	<i>265,00</i>
<i>Chablis a.c.c. Francois Raveneau 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Chablis</i>	<i>13%</i>	<i>198,00</i>
<i>Chablis premier cru a.c.p.c.c. Butteaux Francois Raveneau 2019</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Chablis</i>	<i>13%</i>	<i>286,00</i>
				<b>COTE DE NUITS</b>
<i>Le Clou 34 v.d.f. Naudin-Ferrand 2022</i>	<i>aligoté</i>	<i>Magny les Villers</i>	<i>12,5%</i>	<i>75,00</i>
				<b>COTE DE BEAUNE</b>
<i>Bourgogne a.b.c. Fanny Sabre 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Pommard</i>	<i>12%</i>	<i>72,00</i>
<i>Bourgogne a.b.c. Bigotes Frédéric Cossard 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>13%</i>	<i>84,00</i>
				<b>MACONNAIS</b>
<i>Macon Villages a.m.v.c. Les Sardines Robert Denogent 2021</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Fuissé</i>	<i>12,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Macon-Verzé a.m.v.c. Domaines Leflaive 2023</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>13%</i>	<i>98,00</i>

I VINI BIANCHI FRANCESI

**Loira**

*Saumur a.s.c. L'Echelier Domaine Thierry Germain 2015*

**Vitigni**  
*chenin blanc*

**Cantina a**  
*Varrains*

**SAUMUR**

**Vol % Euro**  
13% 88,00

*Vin de France Cuvée Jojo Thibaut Henrion 2023*

*chenin blanc*

*St. Macaire du Bois*

**ANJOU**

12% 67,00

*Anjou blanc a.a.b.c. Thibaud Boudignon 2021*

*chenin blanc*

*Savennières*

13% 90,00

*Anjou blanc a.a.b.c. à Francois(e) Thibaud Boudignon 2017*

*chenin blanc*

*Savennières*

13% 117,00

*Savennières a.s. - c.d.s. - c. Clos de la Coulée de Serrant 2020*

*chenin blanc*

*Savennières*

**SAVENNIERES**

13% 160,00

*La Tesnière v.d.f. Pierre-Olivier Bonhomme 2019*

*chenin blanc*

*Montbou sur Bièvre*

**TOURAINNE**

14% 54,00

*Racines v.d.f. Les Cailloux du Paradis 2018*

*sauvignon, chardonnay, romorantin, menu pineau*

*Soings en Sologne*

14% 102,00

*L'opéra des vins v.d.f. Opéra blanc J.P.Robinot 2021*

*chenin blanc*

*Chabaignes*

12% 87,00

**Giura**

*Vin de France Big Bunch Theory Go Together Patrice Beguet 2019*

*melon de Bourgogne, grenache blanc, gewurztramin,*

*Mesnay*

12% 67,00

*Côtes du Jura a.o.p. Montferrand Anne et J.F. Ganevat 2015*

*chardonnay*

*Rotalier*

14% 135,00

*Arbois Pupillin a.a.p. Terre du Lias Domaine de la Borde 2018*

*chardonnay*

*Pupillin*

13% 69,00

*Côtes du Jura a.o.p. La Chaux Rousset-Martin 2018*

*chardonnay*

*Nery sur Seille*

13% 93,00

*Côtes du Jura a.o.p. Perrières Rousset-Martin 2019*

*savagnin*

*Nery sur Seille*

14% 128,00

*Arbois Pupillin a.a.c. Maison Pierre Overnoy 2006 500ml*

*savagnin*

*Pupillin*

13% 800,00

**I VINI BIANCHI FRANCESI**

<b>Savoia</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Savoie a.o.p. Primitif Domaine Giachino 2022</i>	<i>jaquère</i>	<i>Chapareillan</i>	<i>10%</i>	<i>63,00</i>
<i>Avant la Tempête a.v.d.s.p. Camille e Mathieu Apffel 2021</i>	<i>jaquère</i>	<i>Saint Baldoph</i>	<i>10,5%</i>	<i>64,00</i>
<b>Alsazia</b>				
<i>Vin d'Alsace a.a.c. Holderbaum Geschicket 2024</i>	<i>riesling</i>	<i>Ammerschwibr</i>	<i>12%</i>	<i>62,00</i>
<i>Vin d'Alsace a.a.c. Le Schlouk Geschicket 2022</i>	<i>genvurztraminer, riesling</i>	<i>Ammerschwibr</i>	<i>12,5%</i>	<i>66,00</i>
<i>Alsace Métiss Domaine Bott Geyl 2018</i>	<i>moscato, riesling, pinot bianco, chasselas</i>	<i>Beblenheim</i>	<i>12%</i>	<i>59,00</i>
<i>Alsace Grand Cru Sporen a.a.g.c.c. Domaine Bott Geyl 2016</i>	<i>riesling</i>	<i>Beblenheim</i>	<i>13%</i>	<i>117,00</i>
<b>Rodano</b>				
<i>Vin de France Primula Cave de l'Iserand 2023</i>	<i>roussanne, marsanne, viogner</i>	<i>Sécheras</i>	<i>12%</i>	<i>67,00</i>
<b>Provenza</b>				
<i>Alpilles i.g.p. Jaspe Domaine Hauvette 2021</i>	<i>roussanne</i>	<i>St. Remy de Provence</i>	<i>13%</i>	<i>64,00</i>
<i>Palette a.p.c. grand cru de Provence Chateau Simone 2004</i>	<i>clairette, grenache blanc, ugni blanc, bourboulenc, muscat blanc</i>	<i>Meyreuil</i>	<i>13%</i>	<i>98,00</i>
<b>Linguadoca - Rossiglione</b>				
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c. Oro Peyre Rose 2004</i>	<i>rolle, roussanne, viogner</i>	<i>Saint - Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>132,00</i>
<b>Corsica</b>				
<i>Patrimonio a.p.c. Carco Antoine Arena 2020</i>	<i>vermentino</i>	<i>Patrimonio</i>	<i>13%</i>	<i>57,00</i>

---

**I VINI BIANCHI AUSTRIACI**

<b><i>Niederosterreich</i></b>	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Safari Weingut Schodl 2024</i>	<i>gruner veltliner, riesling italico, moscato, pinot bianco</i>	<i>Loidesthal</i>	<i>12%</i>	<i>64,00</i>

---

**I VINI BIANCHI TEDESCHI*****Renania Palatinato***

			<b>BADEN</b>	
<i>Landwein Bellen Wasenhaus 2023</i>	<i>pinot bianco</i>	<i>Staufen</i>	<i>13%</i>	<i>119,00</i>
			<b>NAHE</b>	
<i>Riesling Trocken Monzinger Halenberg Schafer - Frohlich 2020</i>	<i>riesling</i>	<i>Bockenau</i>	<i>12,5%</i>	<i>114,00</i>

---

**I VINI BIANCHI STATUNITENSIS*****California***

<i>Fort Ross-Seaview Charles Ranch Sonoma Coast Raen 2020</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Sebastopol</i>	<i>12,5%</i>	<i>132,00</i>
---	-------------------	-------------------	--------------	---------------

---

**I VINI BIANCHI CECI*****Moravia***

<i>Forks and Knives White Milan Nestarec 2020</i>	<i>gruner veltliner, neuburger, welschriesling</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>12,5%</i>	<i>57,00</i>
<i>TRBLMKR Milan Nestarec 2021</i>	<i>neuburger, malvasia</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>13%</i>	<i>66,00</i>
<i>G&amp;T Milan Nestarec 2019</i>	<i>sauvignon blanc, riesling, pinot bianco</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>12%</i>	<i>89,00</i>



## I VINI ROSATI

### *Italia*

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<b>PIEMONTE</b>	
			<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Lilàn Rocco di Carpeneto 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Carpeneto</i>	<i>13%</i>	<i>41,00</i>
<i>Minium Elio Sandri 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>112,00</i>

### *Francia*

			<b>PROVENZA</b>	
			<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Alpille i.g.p.a. Petra Domaine Hauvette 2024</i>	<i>cinsault, syrah, grenache</i>	<i>St. Remy de Provence</i>	<i>11,5%</i>	<i>69,00</i>
<i>Chavignol v.d.f. Pascal Cotat 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Cher</i>	<b>LOIRA</b>	<i>13%</i> <i>98,00</i>
<i>Faustine vieilles vignes v.d.f. J.C. Abbatucci 2021</i>	<i>sciaccarello</i>	<i>Casalabriva</i>	<b>CORSICA</b>	<i>14%</i> <i>60,00</i>



## I VINI ROSSI PIEMONTESI

	<b><i>Freisa</i></b>	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Langhe Freisa d.o.c. Toetto Giuseppe Mascarello 2014</i>		<i>freisa</i>	<i>Monchiero</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>
<i>Runchet Ezio Trincherò 2020</i>		<i>freisa</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>15%</i>	<i>62,00</i>
	<b><i>Pelaverga</i></b>				
<i>Verduno Pelaverga d.o.c. Basadone Castello di Verduno 2024</i>		<i>pelaverga piccolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>13%</i>	<i>48,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Rosso Giulietta Olek Bondonio 2022</i>		<i>pelaverga piccolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>69,00</i>
	<b><i>Grignolino</i></b>				
<i>Grignolino d'Asti d.o.c. Luigi Spertino 2023</i>		<i>grignolino</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>12,5%</i>	<i>44,00</i>
<i>Grignolino d'Asti d.o.c. Margherita Barbero Luigi Spertino 2023</i>		<i>grignolino</i>	<i>Mombercelli</i>	<i>12,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Back Grin Fabio Gea 2022</i>		<i>grignolino</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>63,00</i>
	<b><i>Brachetto</i></b>				
<i>Piemonte d.o.c. La Tia Traversa 1816 2022</i>		<i>brachetto</i>	<i>Spigno M.to</i>	<i>13%</i>	<i>44,00</i>
	<b><i>Croà</i></b>				
<i>La Croà Cas' Al' Mat 2023</i>		<i>croà</i>	<i>Roddino</i>	<i>12,5%</i>	<i>67,00</i>

## I VINI ROSSI PIEMONTESI

---

<i><b>Dolcetto</b></i>	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>ALBA Euro</b></i>
<i>Dogliani d.o.c.g. Trediberri 2023</i>	<i>dolcetto</i>	<i>La Morra</i>	<i>13%</i>	<i>44,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Bricco Lago Cascina Penna-Currado 2023</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>46,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. A Elizabeth Cascina delle Rose 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>38,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Comm. G.B. Burlotto 2023</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Verduno</i>	<i>12,5%</i>	<i>43,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Bricco Mirasole Giuseppe Mascarello 2021</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14,5%</i>	<i>49,00</i>
<i>Langhe dolcetto d.o.c. Ancum Borgogno 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Barolo</i>	<i>13%</i>	<i>47,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Pinotto Fabio Gea 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Neive</i>	<i>13%</i>	<i>49,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Lorenzo Accomasso 2020</i>	<i>dolcetto</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>58,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Bartolo Mascarello 2020</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Barolo</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>

I VINI ROSSI PIEMONTESI

<i><b>Barbera</b></i>	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>ALBA Euro</b></i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Cascina Fontana 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>47,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Bruno Giacosa 2023</i>	<i>barbera</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>63,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore d.o.c. Elio Sandri 2023</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>77,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Bricco del Cuculo Castello di Verduno 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>67,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Conca Tre Pile Aldo Conterno 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>64,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Pochi Filagn Lorenzo Accomasso 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>15,5%</i>	<i>99,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Comm. G.B. Burlotto 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore d.o.c. Donna Elena Cascina delle Rose 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>74,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2016</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>116,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2014</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Gabutti Cappellano 2013</i>	<i>barbera</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>119,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Roagna 2013</i>	<i>barbera</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>86,00</i>

---

**I VINI ROSSI PIEMONTESI****Barbera****ALBA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>94,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>113,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2016</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>118,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2015</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>108,00</i>

I VINI ROSSI PIEMONTESI

**Barbera**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ASTI Euro</b>
<i>Barbera d'Asti d.o.c.g. Tantevì Tenuta il Nespolo 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Moasca</i>	<i>14,5%</i>	<i>46,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. La Briccona Cascina San Michele 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15%</i>	<i>52,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. San Michele Cascina San Michele 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15%</i>	<i>52,00</i>
<i>Barbera d'Asti d.o.c.g. La Bigia Luigi Spertino 2022</i>	<i>barbera</i>	<i>Mombervelli</i>	<i>15,5%</i>	<i>51,00</i>
<i>Monferrato rosso d.o.c. La Mandorla Luigi Spertino 2021</i>	<i>barbera, cabernet s. e merlot</i>	<i>Mombervelli</i>	<i>17%</i>	<i>72,00</i>
<i>Barla Metodo Corino Case Corini 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Bricco Metodo Corino Case Corini 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. Barolina Ezio Trincherò 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>15%</i>	<i>69,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. Vigna del Noce Ezio Trincherò 2016</i>	<i>barbera</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>15%</i>	<i>77,00</i>
<i>Barbera d'Asti d.o.c. Vigna del Noce Ezio Trincherò 1999</i>	<i>barbera</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>14%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barbera d'Asti d.o.c.g. Da Sul Laiolo Guido Reginin 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Vinchio</i>	<i>14,5%</i>	<i>53,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. Suris Laiolo Guido Reginin 2017</i>	<i>barbera</i>	<i>Vinchio</i>	<i>14%</i>	<i>62,00</i>
<b>NIZZA</b>				
<i>Nizza d.o.c.g. Tenuta il Nespolo 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Moasca</i>	<i>14,5%</i>	<i>59,00</i>
<i>Barbera d'Asti superiore d.o.c.g. Le Rocchette Olim Bauda 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15,5%</i>	<i>45,00</i>
<i>Nizza riserva d.o.c.g. Tenuta Olim Bauda 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15,5%</i>	<i>55,00</i>
<i>Nizza riserva d.o.c.g. Bauda Tenuta Olim Bauda 2019</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15%</i>	<i>74,00</i>
<b>ACQUI</b>				
<i>Rataraura Rocco di Carpeneto 2022</i>	<i>barbera</i>	<i>Carpeneto</i>	<i>13%</i>	<i>46,00</i>

I VINI ROSSI PIEMONTESI

***Nebbiolo***

**ROERO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Roero d.o.c.g. Ciafré Marco Pezzuto 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Vezza d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>68,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. Le Coste Alberto Oggero 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>St. Stefano Roero</i>	<i>14%</i>	<i>63,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. Anime Alberto Oggero 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>St. Stefano Roero</i>	<i>14%</i>	<i>63,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. Valfaccenda 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Canale</i>	<i>13,5%</i>	<i>56,00</i>
<i>Roero d.o.c.g. riserva Valmaggiore Valfaccenda 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Canale</i>	<i>14%</i>	<i>84,00</i>
<i>Amos Az. Agr. Valdisole 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>56,00</i>
				<b>LANGHE</b>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Scarzello 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>49,00</i>
<i>Cul Otte Fabio Gea 2023</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>71,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Il Favot Aldo Conterno 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>79,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Elio Sandri 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>77,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cascina Fontana 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>53,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Giuseppe Rinaldi 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>108,00</i>
<i>Langhe Rosso d.o.c. Roagna 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>82,00</i>
<i>Langhe Rosso d.o.c. Roagna 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>89,00</i>
<i>Langhe d.o.p. Sito Moresco Gaja 2015</i>	<i>nebbiolo, barbera, merlot</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>129,00</i>
				<b>MONFERRATO</b>
<i>Nobius Ezio Trincherò 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Agliano Terme</i>	<i>14%</i>	<i>68,00</i>

---

**I VINI ROSSI PIEMONTESI*****Nebbiolo*****LANGHE**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Bartolo Mascarello 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Bartolo Mascarello 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>116,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Bartolo Mascarello 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>121,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Bartolo Mascarello 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>132,00</i>



## IL BARBARESCO

### VIGNETI A BARBARESCO

	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>114,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>109,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>132,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>168,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>179,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>86,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>97,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>89,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>99,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>139,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncagliette La Berchialla di Olek Bondonio 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncagliette La Berchialla di Olek Bondonio 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>109,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaiun Martinenga Marchesi di Gresy 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>138,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>134,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>138,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>165,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Camp Gros Martinenga Marchesi di Gresy 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>195,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rabajà-Bas Castello di Verduno 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>83,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Rabajà Castello di Verduno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>110,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Paolin Cascina Luisin 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Asili Cascina Luisin 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>91,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Asili Cascina Luisin 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barbaresco d.o.g.c. Rabajà Cascina Luisin 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Faset Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>160,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montefico Vecchie Viti Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montefico Vecchie Viti Roagna 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>398,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Pajè Vecchie Viti Roagna 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>340,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Crichtet Pajè Roagna 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1243,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Crichtet Pajè Roagna 1999</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1350,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tettineive Scarpa 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>225,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tettineive Scarpa 1989</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>13%</i>	<i>275,00</i>

IL BARBARESCO

VIGNETI A BARBARESCO

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>200,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>182,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>198,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>15%</i>	<i>520,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>550,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Asili Azienda agricola Falletto Bruno Giacosa 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>1176,00</i>
<i>Barbaresco d.o.p. Gaja 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>385,00</i>
<i>Barbaresco d.o.p. Gaja 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>260,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>290,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>372,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>323,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Gaja 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>485,00</i>
<i>Barbaresco d.o.p. Costa Russi Gaja 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>850,00</i>
<i>Barbaresco d.o.p. Sorì San Lorenzo Gaja 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>870,00</i>
<i>Barbaresco d.o.p. Sorì Tildìn Gaja 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>850,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Costa Russi Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo, barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>471,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Sorì San Lorenzo Gaja 2006</i>	<i>nebbiolo, barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>15%</i>	<i>496,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A BARBARESCO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tre Stelle Cascina delle Rose 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Cascina delle Rose 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Tre Stelle Cascina delle Rose 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>80,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Cascina delle Rose 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>80,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Musso 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Pora Musso 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Rio Sordo Musso 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>68,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pora Musso 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>83,00</i>

**VIGNETI A TREISO**

<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Cascina Alberta 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>67,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Cascina Alberta 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>70,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Giacone Marne Bianche Cascina Alberta 2018</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Vallegrande Ca' del Baio 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Treiso</i>	<i>14%</i>	<i>79,00</i>

---

**IL BARBARESCO****VIGNETI A NEIVE**

<i>Barbaresco d.o.c.g. Starder La Berchialla di Olek Bondonio 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>97,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Mondino Piero Busso 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>75,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. San Stunet Piero Busso 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Canova Cascina Vano 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,0%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pilone nei Rivetti 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>88,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pilone nei Rivetti 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>85,00</i>



## IL BAROLO

### VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA

	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>113,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>124,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>131,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Meriame Agricola Brandini 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>142,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Serralunga Principiano 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>79,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>113,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Ester Canale Giovanni Rosso 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Luigi Pira 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigna Rionda Massolino 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>205,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vigna Rionda Massolino 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>235,00</i>

IL BAROLO

VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cerretta Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>260,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cerretta Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>289,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Arione Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>315,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>312,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>334,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>381,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>391,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>318,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>344,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>340,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>389,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Giacomo Conterno 1969</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>850,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>2090,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1656,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1649,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2002</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1547,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>2150,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A SERRALUNGA D'ALBA**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Lazzarito Vietti 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14%</i>	<i>250,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Falletto Azienda agricola Falletto di Bruno Giacosa 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14%</i>	<i>255,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Le Rocche del Falletto Azienda agricola Falletto di Bruno Giacosa 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Neive</i>	<i>14,5%</i>	<i>480,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>638,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>682,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Piè Franco Cappellano 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>743,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A VERDUNO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>90,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>102,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>149,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>137,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>132,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>148,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monvigliero Castello di Verduno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>156,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Acclivi Comm. G. B. Burlotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>269,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Acclivi Comm. G. B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>195,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Monvigliero Comm. G. B. Burlotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>345,00</i>
<i>Barolo d.o.c. Monvigliero Comm. G. B. Burlotto 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>315,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A LA MORRA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. del Comune di La Morra Agricola Brandini 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>65,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Resa 56 Agricola Brandini 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Annunziata Agricola Brandini 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Torriglione Roberto Voerzio 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>210,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Rocche Lorenzo Accomasso 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerequio Michele Chiarlo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Calamandrana</i>	<i>13,5%</i>	<i>126,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerequio Michele Chiarlo 1995</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Calamandrana</i>	<i>13,5%</i>	<i>183,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A LA MORRA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Trediberri 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>89,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Trediberri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Berri Trediberri 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>87,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Trediberri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Rocche dell'Annunziata Trediberri 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>13,5%</i>	<i>112,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. vecchie vigne Giovanni Corino 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>15%</i>	<i>152,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Figli Luigi Oddero 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Figli Luigi Oddero 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Specola Figli Luigi Oddero 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tettimorra Scarpa 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Nizza M.to</i>	<i>14%</i>	<i>150,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Mascarello Michele e figli 2000</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>13,5%</i>	<i>185,00</i>

IL BAROLO

VIGNETI A BAROLO

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Viglione 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>126,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Sarmassa Vigna Merenda Scarzello 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>120,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brezza 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>69,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brezza 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Castellero Brezza 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>105,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Sarmassa Vigna Bricco Brezza 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>101,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Sarmassa Vigna Bricco Brezza 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>92,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Brezza 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>99,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Brezza 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>145,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A BAROLO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Volta Giovanni Viberti 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>119,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole G. D. Vajra 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>129,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole G. D. Vajra 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>158,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco delle Viole G. D. Vajra 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>170,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Borgogno 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>130,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Borgogno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo classico riserva d.o.c.g. Borgogno 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>350,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>13,5%</i>	<i>252,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1985</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>475,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Borgogno 1982</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>503,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A BAROLO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>273,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Brunate Giuseppe Rinaldi 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>308,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>273,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tre Tine Giuseppe Rinaldi 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>308,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>396,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>287,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>326,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>170,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>190,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A MONFORTE D'ALBA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Dardi le Rose Poderi Colla 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>112,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Le Coste di Monforte Piero Benevelli 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>77,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Mosconi Piero Benevelli 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>88,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Prunotto 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Prunotto 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bussia Vigna Colonnello Prunotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>163,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bussia Vigna Colonnello Prunotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14,5%</i>	<i>188,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Vigna Santo Stefano Giuseppe Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14,5%</i>	<i>209,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>98,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>92,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Ravera di Monforte Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13%</i>	<i>125,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A MONFORTE D'ALBA**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>104,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>133,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>140,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>143,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Perno Elio Sandri 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>149,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Sottana Viglione 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>135,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bussia Sottana Viglione 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>620,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>670,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>700,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15%</i>	<i>585,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Granbussia Aldo Conterno 1997</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>403,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A CASTIGLIONE FALLETTO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco Boschis Cavallotto 2015</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>95,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bricco Boschis Cavallotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>107,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>223,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>230,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>248,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Bricco Boschis Vigna S.Giuseppe Cavallotto 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>292,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Vignolo Cavallotto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>154,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>254,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. La Rocca e La Pira Roagna 1995</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>13,5%</i>	<i>376,00</i>

---

**IL BAROLO****VIGNETI A CASTIGLIONE FALLETTO**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>13,5%</i>	<i>248,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>275,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>297,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monprivato Giuseppe Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>322,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cà d'Morissio Giuseppe Mascarello 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>1100,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cà d'Morissio Giuseppe Mascarello 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monchiero</i>	<i>14%</i>	<i>710,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Fontana 2016</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>124,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Fontana 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>113,00</i>

**VIGNETI A NOVELLO**

<i>Vino rosso Torbido Cascina Ebreo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Novello</i>	<i>14%</i>	<i>116,00</i>
<i>Vino rosso Torbido Cascina Ebreo 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Novello</i>	<i>15%</i>	<i>125,00</i>



## I VINI ROSSI ITALIANI

### *Valle d'Aosta*

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>L'essence de la foret Les Petits Riens 2020</i>	<i>cornalin</i>	<i>Aosta</i>	<i>13%</i>	<i>69,00</i>
<i>L'Esprit Pourpre Les Petits riens 2022</i>	<i>gamay</i>	<i>Aosta</i>	<i>14%</i>	<i>69,00</i>
<i>Ici et Maintenant Les Petits Riens 2021</i>	<i>syrab, mondeuse</i>	<i>Aosta</i>	<i>13,5%</i>	<i>63,00</i>
<i>Comptine d'Automne Les Petits Riens 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Aosta</i>	<i>13,5%</i>	<i>78,00</i>

### *Lombardia*

<i>Sebino rosso i.g.t. Ravarini 2018</i>	<i>cabernet franc, cabernet sauvignon, carménère</i>	<i>Monticelli Brusati</i>	<i>13%</i>	<i>40,00</i>
<i>Alpi Retiche rosso i.g.t. Barbacàn 2020</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>San Giacomo di Tegliò</i>	<i>13%</i>	<i>40,00</i>
<i>Valtellina sup. d.o.c.g. Valgella Jazpémi Barbacàn 2019</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>San Giacomo di Tegliò</i>	<i>14%</i>	<i>53,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Barbacarlo Lino Maga 2018</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>14,5%</i>	<i>135,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Barbacarlo Lino Maga 2014</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>13,5%</i>	<i>125,00</i>
<i>Provincia di Pavia Rosso i.g.t. Montebuono Lino Maga 2005</i>	<i>croatina, vespolina, uva rara</i>	<i>Broni</i>	<i>13,5%</i>	<i>125,00</i>

**I VINI ROSSI ITALIANI**

---

<b><i>Alto Adige</i></b>	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero i.g.t. Aurélie Dornach 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Salorno</i>	<i>12,5%</i>	<i>74,00</i>
<i>Elda vino rosso Nusserhof 2015</i>	<i>schiana</i>	<i>Bolzano</i>	<i>12%</i>	<i>55,00</i>
<i>Ty ... go vino rosso Nusserhof 2015</i>	<i>teroldego</i>	<i>Bolzano</i>	<i>13%</i>	<i>65,00</i>
<i>Gloria vino rosso Nusserhof 2012</i>	<i>lagrein</i>	<i>Bolzano</i>	<i>13%</i>	<i>103,00</i>
<b><i>Friuli Venezia Giulia</i></b>				
<i>Venezia Giulia Schioppettino i.g.p. Bressan 2016</i>	<i>schiozzettino</i>	<i>Farra d'Isonzo</i>	<i>13%</i>	<i>78,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Rosso d.o.c. Miani 2020</i>	<i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, tazzelenghe</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>125,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Refosco dal peduncolo rosso d.o.c. Miani 2018</i>	<i>refosco dal peduncolo rosso</i>	<i>Buttrio</i>	<i>15%</i>	<i>196,00</i>
<i>Friuli Colli Orientali Merlot d.o.c. Miani 2018</i>	<i>merlot</i>	<i>Buttrio</i>	<i>14,5%</i>	<i>174,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

**Toscana**

**CHIANTI**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Chianti classico d.o.c.g. Castell' in Villa 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	<i>13,5%</i>	<i>55,00</i>
<i>Chianti classico riserva d.o.c.g. Castell' in Villa 1986</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castelnuovo Berardenga</i>	<i>13%</i>	<i>254,50</i>
<i>Toscana i.g.t. Pian del Ciampolo Montevertine 2021</i>	<i>sangiovese, canaiolo, colorino</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>56,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Montevertine 2020</i>	<i>sangiovese, canaiolo, colorino</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>13%</i>	<i>109,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Montevertine 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>284,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Montevertine 2017</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>310,00</i>

**ARETINO**

<i>Toscana i.g.t. Help Arnaldo Rossi 2022</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>13%</i>	<i>47,00</i>
<i>Toscana sangiovese i.g.t. Sella dell'Acuto Arnaldo Rossi 2021</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>13,5%</i>	<i>58,00</i>
<i>Toscana sangiovese i.g.t. Dodo Arnaldo Rossi 2020</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Castiglion Fiorentino</i>	<i>14%</i>	<i>62,00</i>
<i>Toscana rosso i.g.t. Il Bioselvatico 2021</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>13,5%</i>	<i>56,00</i>
<i>Cortona d.o.c. Syrah Stefano Amerighi 2022</i>	<i>syrah</i>	<i>Cortona</i>	<i>14%</i>	<i>67,00</i>

**MONTECUCCO**

<i>Montecucco d.o.c. Campo Rombolo Le Calle 2019</i>	<i>sangiovese grosso, ciliegiole</i>	<i>Cinigiano</i>	<i>13,5%</i>	<i>42,00</i>
<i>Montecucco d.o.c.g. Poggio d'oro Le Calle 2019</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Cinigiano</i>	<i>13,5%</i>	<i>52,00</i>

## I VINI ROSSI ITALIANI

		MONTALCINO		
	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Rosso di Montalcino d.o.c. Baricci 2023</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14,5%</i>	<i>63,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Baricci 2020</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14,5%</i>	<i>97,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. "Nello" Baricci 2019</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14,5%</i>	<i>180,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. "Nello" Baricci 2016</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>15%</i>	<i>198,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Vigneti del versante Pian dell'Orino 2016</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14,5%</i>	<i>130,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Il Paradiso di Manfredi 2017</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>144,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Il Paradiso di Manfredi 2013</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>168,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Le Potazzone 2011</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>195,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2019</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>792,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2018</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>821,00</i>
<i>Toscana i.g.p. Case Basse Soldera 2017</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>836,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2006</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>1209,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2005</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>953,00</i>
<i>Brunello di Montalcino ris. d.o.c.g. Case Basse Soldera 2004</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>13,5%</i>	<i>1183,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

SUPER TUSCAN

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2018</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14,5%</i>	<i>171,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2016</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14%</i>	<i>195,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2013</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>13,5%</i>	<i>217,00</i>
<i>Solaia i.g.t. Antinori 2006</i>	<i>cabernet s., cabernet f., sangiovese</i>	<i>Montefiridolfi</i>	<i>14%</i>	<i>526,00</i>
<i>Solaia i.g.t. Antinori 2004</i>	<i>cabernet s., cabernet f., sangiovese</i>	<i>Montefiridolfi</i>	<i>13,5%</i>	<i>425,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Guado al Tasso Antinori 2013</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>165,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Ornellaia Tenute dell'Ornellaia 2005</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>345,00</i>
<i>Masseto i.g.t. Tenuta dell'Ornellaia 2006</i>	<i>merlot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>15%</i>	<i>1267,00</i>
<i>Masseto i.g.t. Tenuta dell'Ornellaia 2005</i>	<i>merlot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>15%</i>	<i>1050,00</i>

I VINI ROSSI ITALIANI

<b>Umbria</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Umbria i.g.t. Nero Jacopone Iacopo Paolucci 2020</i>	<i>grero</i>	<i>Monte Castello di Vibio</i>	<i>15%</i>	<i>64,00</i>
<i>Umbria i.g.t. Selezione del Fondatore Castello delle Regine 2001</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Amelia</i>	<i>14%</i>	<i>145,00</i>
<i>Montefalco rosso riserva d.o.c. Pipparello Paolo Bea 2016</i>	<i>sangiovese, montepulciano, sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>14,5%</i>	<i>114,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino d.o.c.g. Pagliaro Paolo Bea 2016</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>15%</i>	<i>133,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino d.o.c.g. Cerrete Paolo Bea 2015</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>15%</i>	<i>190,00</i>
<b>Abruzzo</b>				
<i>Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. Emidio Pepe 2009</i>	<i>montepulciano</i>	<i>Torano Nuovo</i>	<i>13,5%</i>	<i>185,00</i>
<b>Campania</b>				
<i>Poliphemo Taurasi riserva d.o.c.g. viti vecchie Luigi Tecce 2016</i>	<i>aglianico</i>	<i>Paternopoli</i>	<i>15%</i>	<i>114,00</i>
<b>Sicilia</b>				
<i>Vino rosso Calogero Caruana 2023</i>	<i>nero d'Avola, inzolia</i>	<i>Montallegro</i>	<i>14%</i>	<i>48,00</i>
<i>Etna rosso d.o.p. Munjebel Frank Cornelissen 2021</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14,5%</i>	<i>60,00</i>
<i>Sicilia d.o.p. Munjebel Contrada Campo Re Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>15%</i>	<i>93,00</i>
<i>Terre Siciliane i.g.p. Munjebel Vigne Alte Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14%</i>	<i>138,00</i>
<i>Sicilia d.o.p. Magma Vigna Barbabecchi Frank Cornelissen 2019</i>	<i>nerello mascalese</i>	<i>Castiglione di Sicilia</i>	<i>14%</i>	<i>350,00</i>
<b>Sardegna</b>				
<i>Cannonau di Sardegna d.o.c. Barrosu Giovanni Montisci 2020</i>	<i>cannonau</i>	<i>Mamoiada</i>	<i>15,5%</i>	<i>66,00</i>



## *Borgogna*

## **I VINI ROSSI FRANCESI**

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<b>BEAUJOLAIS</b>				
<i>Julienas a.j.p. Domaine David-Beaupere 2021</i>	<i>gamay</i>	<i>Julienas</i>	<i>11,3%</i>	<i>74,00</i>
<b>COTE DE BEAUNE</b>				
<i>Bourgogne a.o.c. Leroy 2015</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Auxey - Marseault</i>	<i>12,5%</i>	<i>196,00</i>
<i>Saint-Romain a.s.r.c. Sous Roche Domaine de Chassorney 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>13%</i>	<i>99,00</i>
<i>Savigny-les-Beaune Les Gollardes Domaine de Chassorney 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>12,5%</i>	<i>105,00</i>
<i>Auxey - Duresses a.a.d.c. Les Crais Domaine de Chassorney 2022</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>13%</i>	<i>137,00</i>
<i>Volnay a.v.c. Domaine de Chassorney 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Arcenant</i>	<i>13,5%</i>	<i>114,00</i>
<i>Pommard 1er cru a.p.p.c.c Les Vignots Leroy 1978</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Auxey - Marseault</i>	<i>13%</i>	<i>1350,00</i>
<i>Hautes-Cotes de Beaune a.h.c.d.b.c. Orchis Mascula Dom.Henri Naudin-Ferrand 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Magny lès Villers</i>	<i>12,5%</i>	<i>116,00</i>

I VINI ROSSI FRANCESI

COTE DE NUITS

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<i>Omayga v.d.f. Domaine Henri Naudin-Ferrand 2024</i>	<i>gamay, pinot nero</i>	<i>Magny lès Villers</i>	<i>10,5%</i>	<i>74,00</i>
<i>Bourgogne a.c. Sylvain Pataille 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Marsannay</i>	<i>12,5%</i>	<i>77,00</i>
<i>Bourgogne a.b.c. Cuvée "MCMXXI" Domaine Laurent Père et Fils 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Flagey-Echezeaux</i>	<i>15,5%</i>	<i>89,00</i>
<i>Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits a.b.c.d.n.c. Domaine Henri Naudin-Ferrand 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Magny lès Villers</i>	<i>12%</i>	<i>91,00</i>
<i>Nuits saint Georges 1er cru a.n.s.g.p.c.c. Aux Murges Sylvain Cathiard &amp; Fils 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Voene-Romanée</i>	<i>14%</i>	<i>515,00</i>
<i>Nuits-Saint-Georges 1er cru a.o.c. Prieuré Roch 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>14,5%</i>	<i>650,00</i>
<i>Nuits-Saint-Georges 1er cru Clos des Corvées Prieuré Roch 1998</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>12,5%</i>	<i>950,00</i>
<i>Nuits-Saint-Georges a.c. Leroy 2013</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Auxey-Mersault</i>	<i>13%</i>	<i>1270,00</i>
<i>Vosne-Romanée a.v.r.c. Sylvain Cathiard &amp; Fils 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne-Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>409,00</i>
<i>Vosne-Romanée Les Suchots 1er cru a.v.r. 1er c. Prieuré Roch 2019</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>12%</i>	<i>1100,00</i>
<i>Clos-Vougeot a.c.v.c. Prieuré Roch 2001</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>12,5%</i>	<i>850,00</i>
<i>Chambolle-Musigny les Sentiers 1er cru a.c.m.c. Francois Feuillet 2020</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Chevannes</i>	<i>13%</i>	<i>260,00</i>
				<b>IRANCY</b>
<i>Irancy a.i.c. Les Mazelots Famille Gueguen 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Chablis</i>	<i>12,5%</i>	<i>69,00</i>

---

**I VINI ROSSI FRANCESI****DOMAINE GEORGES ROUMIER**

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Morey-Saint-Denis Premier Cru a.m.s.d.p.c.c. Domaine G.Roumier 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Chambolle-Musigny</i>	<i>13%</i>	<i>475,00</i>

<i>Bonnes-Mares Grand Cru a.c. Domaine G. Roumier 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Chambolle-Musigny</i>	<i>13,5%</i>	<i>1560,00</i>
--	-------------------	--------------------------	--------------	----------------

**DOMAINE DE LA ROMANEE - CONTI**

<i>Corton Grand Cru a.c.c. Domaine de la Romanée - Conti 2012</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>3750,00</i>
---	-------------------	------------------------	------------	----------------

<i>Romanée - St. Vivant a.r.s.v.c. Domaine de la Romanée - Conti 2016</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>4250,00</i>
---	-------------------	------------------------	--------------	----------------

<i>Echézeau a.é.c. Domaine de la Romané - Conti 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4350,00</i>
--	-------------------	------------------------	------------	----------------

<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13,5%</i>	<i>4200,00</i>
---	-------------------	------------------------	--------------	----------------

<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2017</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4320,00</i>
---	-------------------	------------------------	------------	----------------

<i>Grands Echézeaux a.g.é.c. Domaine de la Romanée - Conti 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Vosne - Romanée</i>	<i>13%</i>	<i>4195,00</i>
---	-------------------	------------------------	------------	----------------

I VINI ROSSI FRANCESI

<b>Giura</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
<i>Cotes du Jura a.c.d.j.c. Corail Chateau d'Arlay 2017</i>	<i>pinot nero, trousseau, pouslard, savagnin, chardonnay</i>	<i>Arlay</i>	<i>12,5%</i>	<i>74,00</i>
<i>Arbois Pupillin a.a.c. Ploussard Pierre Overnoy 2020</i>	<i>pouslard</i>	<i>Arbois</i>	<i>12,5%</i>	<i>490,00</i>
<b>Savoia</b>				
<i>Savoie a.o.p. Giac' Potes Domaine Giachino 2022</i>	<i>gamay, mondeuse</i>	<i>Chapareillan</i>	<i>12%</i>	<i>65,00</i>
<i>Savoie a.o.p. Black Giac Domaine Giachino 2022</i>	<i>mondeuse</i>	<i>Chapareillan</i>	<i>11,5%</i>	<i>69,00</i>
<b>Rodano</b>				
<i>Vin de France Version Sud Frédéric Cossard 2022</i>	<i>grenache</i>	<i>Saint Romain</i>	<i>13,5%</i>	<b>SUD</b> <i>54,00</i>
<i>Gigondas a.g.c. Cuvée de la Tour Sarrazine Le Clos des Cazaux 1989</i>	<i>grenache, syrah, mourvèdre</i>	<i>Vacqueyras</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>
<b>NORD</b>				
<i>Vin de France Gentil Monstre Etienne Seignovert 2024</i>	<i>syrah, gamay, merlot</i>	<i>Saint Barthélémy les Plain</i>	<i>12%</i>	<i>65,00</i>
<i>Vin de France Syrah Cave de l'Iserand 2023</i>	<i>syrah</i>	<i>Sécheras</i>	<i>13%</i>	<i>64,00</i>
<i>Cotes du Rhone a.o.p. Petit Ours Domaine du Coulet 2023</i>	<i>syrah</i>	<i>Cornas</i>	<i>14%</i>	<i>59,00</i>
<i>Cornas a.o.p. Brise Cailloux Domaine du Coulet 2021</i>	<i>syrah</i>	<i>Cornas</i>	<i>12,5%</i>	<i>108,00</i>
<i>Cornas a.c.c. Domaine Auguste Clape 2017</i>	<i>syrah</i>	<i>Cornas</i>	<i>14%</i>	<i>159,00</i>
<i>Hermitage a.b.c. Domaine Jean-Luis Chave 2013</i>	<i>syrah</i>	<i>Mercuriol</i>	<i>14,5%</i>	<i>325,00</i>

I VINI ROSSI FRANCESI

<i>Loira</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>Euro</i>
<b>SAUMUR</b>				
<i>Saumur Champigny a.s.c.c. Clos de l'Echelier Domaine Thierry Germain 2017</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Varrains</i>	<i>13%</i>	<i>84,00</i>
<i>Saumur Champigny a.s.c.c. Clos Rougeard 2015</i>	<i>cabernet franc</i>	<i>Chacé</i>	<i>12,5%</i>	<i>384,00</i>
<b>TOURAINNE</b>				
<i>Lumière des sens v.d.f. L'Ange Vin J.P. Robinot 2021</i>	<i>pineau d'Aunis</i>	<i>Chabaignes</i>	<i>11%</i>	<i>75,00</i>
<b>Linguadoca-Rossiglione</b>				
<i>Saint Guilhem le Désert rouge i.g.p Mas de Daumas Gassac 2016</i>	<i>cabernet sauvignon e altre varietà</i>	<i>Aniane</i>	<i>14%</i>	<i>85,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c Les Cistes Peyre Rose 2011</i>	<i>syrah, grenache</i>	<i>Saint-Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>124,00</i>
<i>Coteaux du Languedoc a.c.l.c Syrah Léone Peyre Rose 2009</i>	<i>syrah, mourvedre</i>	<i>Saint-Pargoire</i>	<i>14,5%</i>	<i>136,00</i>
<b>Corsica</b>				
<i>Patrimonio a.p.c. Morta Maio Antoine Arena 2019</i>	<i>nielluccio</i>	<i>Patrimonio</i>	<i>13,5%</i>	<i>57,00</i>
<i>Ministre Impérial v.d.f. J.C. Abbatucci 2020</i>	<i>nielluccio, sciaccarello, montaneccia, morescola, aleatico</i>	<i>Casalabriva</i>	<i>14,5%</i>	<i>120,00</i>

---

**I VINI ROSSI FRANCESI**

---

<b>Bordeaux</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>Euro</b>
			<b>Saint-Emilion</b>	
<i>Saint-Emilion 1er grand cru classé A a.s.-e.g.-c.c. Chateau Cheval Blanc 2010</i>	<i>merlot, cabernet f.</i>	<i>Saint-Emilion</i>	<i>14,5%</i>	<i>1800,00</i>

---

**I VINI ROSSI TEDESCHI**

---

<b>Baden</b>				
<i>Landwein Spatburgunder Wasenhaus 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Staufen</i>	<i>12%</i>	<i>84,00</i>
<i>Landwein Vulkan Wasenhaus 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Staufen</i>	<i>12%</i>	<i>112,00</i>

---

**I VINI ROSSI AUSTRIACI**

---

<b>Burgenland</b>				
<i>Blaufrankish Neckenmarkt Alte Reben Moric 2013</i>	<i>blaufrankisch</i>	<i>Grosshoflein</i>	<i>13,5%</i>	<i>130,00</i>
<b>Niederosterreich</b>				
<i>Pinot Noir Schodl 2023</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Zistersdorf</i>	<i>12,5%</i>	<i>79,00</i>

---

**I VINI ROSSI CECI**

---

<b>Moravia</b>				
<i>Forks and Knives Milan Nestarec 2018</i>	<i>blaufrankisch, saint laurent, pinot nero</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>12%</i>	<i>54,00</i>
<i>Podfuck Milan Nestarec 2019</i>	<i>pinot nero, pinot grigio, blaufrankisch</i>	<i>Velke Bilovice</i>	<i>13%</i>	<i>83,00</i>



## I VINI DA DESSERT E MEDITAZIONE ITALIANI

<i>Piemonte</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Bera 2023</i>	<i>moscato</i>	<i>Canelli</i>	<i>5,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>45,00</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Saracco 2022</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>5,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>47,00</i>
<i>Ciabot del Moreto Case Corini 2021</i>	<i>moscato</i>	<i>Costigliole d'Asti</i>	<i>15,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>74,00</i>
<i>Asti Metodo Classico Marcalberto 2021</i>	<i>moscato</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>6,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>56,00</i>
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g. Saracco 2017</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>5,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>24,00</i>
<i>Chaos vendemmia tardiva Az. Agr. Valdisole 2016</i>	<i>arneis</i>	<i>Corneliano d'Alba</i>	<i>13%</i>	<i>500ml</i>	<i>65,00</i>
<i>Loazzolo d.o.c. vendemmia tardiva Borgo Maragliano 2016</i>	<i>moscato</i>	<i>Loazzolo</i>	<i>12%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>
<i>Sol Ezio Cerruti 2016</i>	<i>moscato</i>	<i>Castiglione Tinella</i>	<i>15%</i>	<i>375ml</i>	<i>60,00</i>
<i>Barolo Chinato vino aromatizzato Cappellano</i>	<i>barolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>18%</i>	<i>500ml</i>	<i>70,00</i>

---

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE ITALIANI**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<b>Trentino Alto Adige</b>					
<i>Doron vino da uve stramature Eugenio Rosi</i>	<i>marzemino</i>	<i>Calliano</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>
<b>Friuli Venezia Giulia</b>					
<i>Verduzzo di Cialla Friuli Colli Orientali Ronchi di Cialla 2015</i>	<i>verduzzo</i>	<i>Cialla di Prepotto</i>	<i>15%</i>	<i>750ml</i>	<i>50,00</i>
<i>Vino Bianco 8.9.10 Gravner</i>	<i>ribolla</i>	<i>Oslavia</i>	<i>13%</i>	<i>750ml</i>	<i>360,00</i>
<b>Veneto</b>					
<i>Recioto La Bianca di Angiolino Maule 2001</i>	<i>garganega</i>	<i>Gambellara</i>	<i>13,5%</i>	<i>500ml</i>	<i>65,00</i>
<b>Emilia Romagna</b>					
<i>Vino del Volta vino da uve appassite La Stoppa 2022</i>	<i>malvasia di Candia</i>	<i>Rivergaro</i>	<i>13%</i>	<i>500ml</i>	<i>45,00</i>
<b>Toscana</b>					
<i>Vin Santo d.o.c. Terre a Mano Fattoria di Bacchereto 1999</i>	<i>trebbiano, malvasia</i>	<i>Carmignano</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>65,00</i>
<b>Umbria</b>					
<i>Umbria bianco passito i.g.t. Ammuscito Iacopo Paolucci 2021</i>	<i>grechetto, moscato giallo</i>	<i>Monte Castello di Vibio</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>67,00</i>
<i>Montefalco Sagrantino passito d.o.c.g. Paolo Bea 2007</i>	<i>sagrantino</i>	<i>Montefalco</i>	<i>12,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>84,00</i>
<b>Sicilia</b>					
<i>Sicilia d.o.c. Passo Nero Occhipinti 2019</i>	<i>nero d'Avola</i>	<i>Vittoria</i>	<i>14,5%</i>	<i>500ml</i>	<i>56,00</i>
<i>Vecchio Samperi perpetuo De Bartoli</i>	<i>girillo</i>	<i>Fornara Samperi</i>	<i>18,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>62,50</i>
<i>Vino Marsala vergine riserva d.o.c. De Bartoli 1988</i>	<i>girillo</i>	<i>Fornara Samperi</i>	<i>19%</i>	<i>500ml</i>	<i>110,00</i>
<i>Passito di Pantelleria d.o.c. Bukkuram De Bartoli 2019</i>	<i>moscato d'Alessandria</i>	<i>Fornara Samperi</i>	<i>14,5%</i>	<i>500ml</i>	<i>125,00</i>

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE FRANCESI**

<b>Bordeaux</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Sauternes a.s.c. Clos Fontaine 1992</i>	<i>semillon e altre varietà</i>	<i>Barsac</i>	<i>14%</i>	<i>750ml</i>	<i>125,00</i>
<b>Loira</b>					
<b>ANJOU</b>					
<i>Coteaux du Layon a.o.p. Chateaux de Plaisance 2023</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Rochefort sur Loire</i>	<i>12%</i>	<i>750ml</i>	<i>79,00</i>
<b>VOUVRAY</b>					
<i>Vouvray demi-sec a.v.c. Clos du Bourg Domaine Huet 2015</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Vouvray</i>	<i>13%</i>	<i>750ml</i>	<i>93,00</i>
<i>Vouvray moelleux a.v.c. Le Haut-Lieu première trie Dom.Huet 2022</i>	<i>chenin blanc</i>	<i>Vouvray</i>	<i>11,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>129,00</i>
<b>Jura</b>					
<i>Vin de France A l'aube Domaine de la Tournelle</i>	<i>savagnin</i>	<i>Arbois</i>	<i>13%</i>	<i>375ml</i>	<i>146,00</i>
<i>Vin jaune a.o.c. Domaine de la Tournelle 2014</i>	<i>savagnin</i>	<i>Arbois</i>	<i>14%</i>	<i>620 ml</i>	<i>155,00</i>
<b>Jurançon</b>					
<i>Jurancon a.j.c. Juranon doux Clos Uroulat 2020</i>	<i>petit manseng</i>	<i>Monein</i>	<i>13,5%</i>	<i>750ml</i>	<i>76,00</i>
<i>Jurançon a.j.c. La Magendia Clos Lapeyre 2017</i>	<i>gros manseng, petit manseng</i>	<i>La Chapelle de Rousse</i>	<i>13%</i>	<i>375ml</i>	<i>45,00</i>

---

**I VINI DA DESSERT E DA MEDITAZIONE DAL MONDO**

<b>Germania-Franconia</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Eiswein Silvaner q.m.p. Horst Sauer 2004</i>	<i>silvaner</i>	<i>Eschendorf</i>	8%	500ml	111,00
<i>Riesling beerenauslese Dr. Loosen 2006</i>	<i>riesling</i>	<i>Mosel</i>	7%	375ml	75,00
 <b>Ungheria</b>  					
<i>Tokaji Aszù 6 Puttonios Domaine Disznókö 1999</i>	<i>furmint, zéta</i>	<i>Màd</i>	11,5%	500ml	110,00
 <b>Spagna</b>  					
<i>Don P.X. T. Albalà 1999</i>	<i>pedro ximenes</i>	<i>Aguilar de la Fra</i>	17%	750ml	88,00
<i>Jerez seco fino Emilio Hidalgo</i>	<i>palomino</i>	<i>Jerez</i>	15%	750ml	50,00
 <b>Portogallo</b>  					
<i>Madeira Bual Cossart Gordon 5 y.o.</i>	<i>bual</i>	<i>Funchal</i>	19%	750ml	44,00
<i>Porto Silval Vintage Quinta do Noval 2015</i>	<i>touriga francesca, touriga nacional, tinta cao</i>	<i>Pinhão</i>	19,5%	750ml	114,00
<i>Quinta do Vesuvio Vintage Port 2007</i>	<i>touriga nacional, touriga francesca</i>	<i>Seixas</i>	20%	750ml	162,00
<i>Quinta do Vesuvio Vintage Port 1998</i>	<i>touriga nacional, touriga francesca</i>	<i>Seixas</i>	20%	750ml	184,00



I PICCOLI FORMATI

***I rossi***

PIEMONTE

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>ml</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<i>Dogliani d.o.c.g. San Luigi A.z. Ag. Abbona 2024</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Dogliani</i>	<i>13%</i>	<i>375 ml</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Battaglione Renato Ratti 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>375 ml</i>	<i>24,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Ochetti Renato Ratti 2022</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>375 ml</i>	<i>27,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Comm. G. B. Burlotto 2017</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>50,00</i>

TOSCANA

<i>Chianti classico d.o.c.g. Isole e Olena 2016</i>	<i>sangiovese, canaiolo, syrah</i>	<i>Barberino Val d'Elsa</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>42,00</i>
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Le Potazze 2013</i>	<i>sangiovese grosso</i>	<i>Montalcino</i>	<i>14%</i>	<i>375ml</i>	<i>49,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2019</i>	<i>sangiovese, cabernet s, cabernet f.</i>	<i>Montefridolfi</i>	<i>14,0%</i>	<i>375ml</i>	<i>86,00</i>
<i>Bolgheri d.o.c. Magari Cà Marcanda 2015</i>	<i>cabernet s, cabernet f.</i>	<i>Castagneto Carducci</i>	<i>13,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>41,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Guado al Tasso 2013</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>78,00</i>
<i>Bolgheri superiore d.o.c. Ornellaia Tenute dell'Ornellaia 2005</i>	<i>cabernet s., merlot, cabernet f., petit verdot</i>	<i>Bolgheri</i>	<i>14,5%</i>	<i>375ml</i>	<i>167,00</i>



## I GRANDI FORMATI

<i><b>Gli spumanti metodo classico italiani</b></i>	<i><b>Vitigni</b></i>	<i><b>Cantina a</b></i>	<i><b>Vol %</b></i>	<i><b>ml</b></i>	<i><b>Euro</b></i>
<b>PIEMONTE</b>					
<i>Alta Langa dosaggio zero d.o.c.g. Lorenzo Maria Sole L'Armangia 2020</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Canelli</i>	<i>12%</i>	<i>1500ml</i>	<i>112,00</i>
<i>Metodo Classico Brut Nature 42 mesi Olim Bauda 2020</i>	<i>pinot nero, chardonnay</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>126,00</i>
<i>Metodo classico dosaggio zero v.s.q. biologico Matteo Fenoglio</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Serravalle Langhe</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>139,00</i>
<i>Alta Langa brut nature d.o.c.g. Blanc de noir Marcalberto 2021</i>	<i>pinot nero</i>	<i>St. Stefano Belbo</i>	<i>12%</i>	<i>1500ml</i>	<i>132,00</i>
<b>LOMBARDIA</b>					
<i>Franciacorta ris. brut d.o.c.g. A.M. Clementi Cà Del Bosco 2006</i>	<i>chardonnay, pinot nero</i>	<i>Erbusco</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>550,00</i>
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>					
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2006</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>850,00</i>
<i>Trento extra brut d.o.c. Riserva del fondatore Giulio Ferrari 2009</i>	<i>chardonnay</i>	<i>Trento</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>420,00</i>

I GRANDI FORMATI

**Champagne**

*Vitigni*

*Cantina a*

*Vol %*

*ml*

*Euro*

COTE DE BLANCS

*Philippe Lancelot extra brut grand cru Rosé des Lys 2008*

**rosè**

*chardonnay,  
pinot nero*

*Cramant*

*12%*

*1500ml*

*206,00*

VALLEE DE LA MARNE

*Domaine Nowack extra brut Assemblage S.A.*

*meunier,  
chardonnay*

*Vandières*

*12%*

*1500ml*

*199,00*

*Billecart-Salmon extra brut Bdb 2010*

*chardonnay*

*Mareuil-sur-Ay*

*12,5%*

*1500ml*

*340,00*

MONTAGNE DE REIMS

*Krug brut Grand Cuvée 168ème édition*

*pinot nero,  
chardonnay, pinot  
meunier*

*Reims*

*13%*

*1500ml*

*825,00*

COTE DES BAR

*Jaques Lassaigne extra brut Blanc des blancs Les vignes de Montgueux*

*chardonnay*

*Montgueux*

*12%*

*1500ml*

*264,00*

I GRANDI FORMATI

***I bianchi italiani***

*Vitigni*

*Cantina a*

*Vol %*

*ml*

*Euro*

PIEMONTE

*Langhe Sauvignon d.o.c. Trediberri 2018*

*sauvignon*

*La Morra*

*13,5%*

*1500ml*

*92,00*

VALLE d'AOSTA

*Petit Bout de Lune Les Petits Riens 2023*

*chardonnay, erbaluce*

*Aosta*

*14%*

*1500ml*

*152,00*

FRIULI VENEZIA GIULIA

*Venezia Giulia i.g.t. Breg Gravner 2000*

*sauvignon, pinot grigio,  
chardonnay, riesling italico*

*Oslavia*

*12,5%*

*1500ml*

*350,00*

***I bianchi francesi***

***Jura***

*Arbois Pupillin a.a.p. Cote de Caillot Domaine de la Borde 2022*

*chardonnay*

*Pupillin*

*13%*

*1500ml*

*195,00*

***Borgogna***

CHABLIS

*Chablis a.c.c. Samuel Billaud 2017*

*chardonnay*

*Chablis*

*12,5%*

*1500ml*

*124,00*

*Chablis 1er cru Beauroy a.c.p.c.c. Philippe Pacalet 2009*

*chardonnay*

*Beaune*

*13%*

*1500ml*

*375,00*

COTE DE BEAUNE

*Puligny-Montrachet a.p.m.c. Philippe Pacalet 2009*

*chardonnay*

*Beaune*

*13%*

*1500ml*

*405,00*

***Loira***

SAVENNIERES

*Savennières a.s.-c.d.s.-c. Clos de La Coulée de Serrant 2009*

*chenin blanc*

*Savennières*

*15%*

*1500ml*

*305,00*

SANCERRE

*Clos la Néore a.s.c. Edmond et Anne Vatan 2018*

*sauvignon*

*Chavignol*

*14%*

*1500ml*

*410,00*

I GRANDI FORMATI

<i>I vini rossi piemontesi</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. Cascina Fontana 2023</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>12,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>89,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba d.o.c. A Elizabeth Cascina delle Rose 2022</i>	<i>dolcetto</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>92,00</i>
<i>Langhe d.o.c. Bricco del Drago Poderi Colla 2008</i>	<i>dolcetto, nebbiolo</i>	<i>San Rocco Seno d'Elvio</i>	<i>13,5%</i>	<i>5000ml</i>	<i>420,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. sup. Donna Elena Cascina delle Rose 2021</i>	<i>barbera</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>140,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Vigna Francia Giacomo Conterno 2020</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>15,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>224,00</i>
<i>Barbera d'Alba d.o.c. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>barbera</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>245,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2005</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>360,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2003</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>390,00</i>
<i>Barbera d'Alba riserva d.o.c. Pozzo dell'Annunziata Roberto Voerzio 2001</i>	<i>barbera</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>440,00</i>
<i>Nizza riserva d.o.c.g. Tenuta Olim Bauda 2018</i>	<i>barbera</i>	<i>Incisa Scapaccino</i>	<i>15,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Langhe nebbiolo d.o.c. Cascina delle Rose 2021</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>116,00</i>
<i>Nino v.r. Iuli 2014</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Montaldo di Cerrina</i>	<i>11%</i>	<i>1500ml</i>	<i>125,00</i>

I GRANDI FORMATI

**Barbaresco**

VIGNETI A BARBARESCO

	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>247,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>269,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>291,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>335,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Serafino Rivella 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>377,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bric Balin Moccagatta 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>272,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>238,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>282,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>304,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 1997</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>326,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Roncaglie Poderi Colla 1996</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>339,00</i>
<i>Barbaresco d.o.c.g. Bric Ronchi Albino Rocca 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>380,00</i>
<i>Barbaresco riserva d.o.c.g. Pajé Roagna 1998</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barbaresco</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>545,00</i>



I GRANDI FORMATI

<i>Barolo</i>	<i>Vitigni</i>	<i>Cantina a</i>	<i>Vol %</i>	<i>ml</i>	<i>Euro</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>249,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>320,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Boscareto Principiano 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>704,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Lazzarito Vietti 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>550,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Vigna Rionda Luigi Pira 2007</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Castiglione Falletto</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>275,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Briccolina Rivetto 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Serralunga d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>264,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>704,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cerretta Giacomo Conterno 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1034,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Francia Giacomo Conterno 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>638,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2009</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>671,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cascina Francia Giacomo Conterno 2008</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>732,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>2350,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. Monfortino Giacomo Conterno 2002</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Monforte d'Alba</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>2614,00</i>

**I GRANDI FORMATI**

**Barolo**

**VIGNETI A VERDUNO**

	<b>Vitigni</b>	<b>Cantina a</b>	<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Barolo d.o.c.g. Massara Castello di Verduno 2006</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>396,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Acclivi Comm. G.B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>429,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Monvigliero Comm. G.B. Burlotto 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Verduno</i>	<i>14%</i>	<i>3000ml</i>	<i>1290,00</i>

**VIGNETI A LA MORRA**

<i>Barolo d.o.c.g. del Comune di La Morra Brandini 2014</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. V ecchie viti dei Capalot e Brunate Roberto V oerzio 2004</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>544,00</i>
<i>Barolo riserva d.o.c.g. V ecchie viti dei Capalot e Brunate Roberto V oerzio 2000</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>La Morra</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Tettimorra Scarpa 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Nizza Monferrato</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>300,00</i>

**VIGNETI A BAROLO**

<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Michele Chiarlo 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>278,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Paiagallo Giovanni Canonica 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>15%</i>	<i>1500ml</i>	<i>462,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Cannubi Boschis Sandrone 2001</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2013</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>872,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2012</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>632,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2011</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>718,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2010</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1550,00</i>
<i>Barolo d.o.c.g. Bartolo Mascarello 2005</i>	<i>nebbiolo</i>	<i>Barolo</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>1245,00</i>



***I vini rossi italiani***

	<b><i>Vitigni</i></b>	<b><i>Cantina a</i></b>	<b><i>Vol %</i></b>	<b><i>ml</i></b>	<b><i>Euro</i></b>
<b>VALLE D'AOSTA</b>					
<i>Enfantillage Les Petits Riens 2020</i>	<i>petit rouge, pinot noir, gamay, mayolet</i>	<i>Aosta</i>	<i>12%</i>	<i>1500ml</i>	<i>75,00</i>
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>					
<i>Vigneti delle dolomiti pinot nero i.g.t. Q500 Baldessari 2018</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Povo di Trento</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>115,00</i>
<b>LIGURIA</b>					
<i>Rossese di Dolceacqua d.o.c. Testalonga 2012</i>	<i>rossese</i>	<i>Dolceacqua</i>	<i>13,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>200,00</i>
<b>TOSCANA</b>					
<i>Toscana rosso i.g.t. Il Bioselvatico 2020</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Civitella in Val di Chiana</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>118,00</i>
<i>Cortona d.o.c. Syrah Stefano Amerighi 2022</i>	<i>syrah</i>	<i>Cortona</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>139,00</i>
<i>Tignanello i.g.t. Antinori 2016</i>	<i>sangiovese, cabernet s., cabernet f.</i>	<i>San Casciano</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>320,00</i>
<i>Toscana i.g.t. Le Pergole Torte Monteverdine 2018</i>	<i>sangiovese</i>	<i>Radda in Chianti</i>	<i>14%</i>	<i>1500ml</i>	<i>650,00</i>
<b>SICILIA</b>					
<i>Etna Rosso d.o.c. Calabretta 2001</i>	<i>nerello cappuccio, nerello mascalse</i>	<i>Randazzo</i>	<i>14,5%</i>	<i>3000ml</i>	<i>345,00</i>

***I vini rossi francesi***  
***Borgogna***

<b>BEAUJOLAIS</b>					
<i>Morgon a.o.p. "Cote du Py" Jean Foillard 2019</i>	<i>gamay</i>	<i>Villié - Morgon</i>	<i>13,5%</i>	<i>1500ml</i>	<i>110,00</i>
<b>COTE DE BEAUNE</b>					
<i>Pommard 1er cru a.p.p.c.c. Philippe Pacalet 2007</i>	<i>pinot nero</i>	<i>Beaune</i>	<i>13%</i>	<i>1500ml</i>	<i>385,00</i>



### **LE BIRRE DI VERNANTE**

		<b>Vol %</b>	<b>ml</b>	<b>Euro</b>
<i>Panada Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	4.7%	330ml	8,00
<i>Dorina Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	5.2%	330ml	8,00
<i>Patela Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	7.2%	330ml	8,00
<i>Shangrilà Birrificio Troll</i>	<i>Vernante</i>	8.5%	330ml	8,00

### **LE ACQUE**

<i>San Bernardo naturale</i>	<i>Garessio</i>		750ml	4,50
<i>San Bernardo naturale</i>	<i>Garessio</i>		500ml	3,50
<i>San Bernardo frizzante</i>	<i>Garessio</i>		750ml	4,50
<i>San Bernardo frizzante</i>	<i>Garessio</i>		500ml	3,50
<i>Acqua di Sorgente</i>	<i>Vernante</i>		750ml	2,00

### **LA CAFFETTERIA**

<i>Caffè</i>				3,50
<i>Caffè corretto</i>				4,00
<i>Cappuccino</i>				4,50
<i>Tisane, The, Infusi</i>				6,00
<i>Bibite</i>				5,00