

## I vini consigliati

### Bollicine bianche

<b>JOLIE MARE NOSTRUM Extra dry Martinotti</b>		23	<b>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</b>	<i>Blend uve siciliane</i>	<i>La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe, agrumi e frutta secca</i>	<b>24 €</b>
<b>700 METRI SLM Classico</b>	Metodo	21	<b>CUSUMANO SICILIA</b>	<i>Chardonnay Pinot nero</i>	<i>Note di frutta a bacca rossa come ribes e lamponi, con sfumature di crosta di pane</i>	<b>36 €</b>
<b>KASKAL Nature Classico</b>	Metodo 60 mesi sui lieviti		<b>RIVETTO PIEMONTE</b>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Sentori di pane fresco, camomilla, miele, fichi e tabacco. Equilibrio straordinario</i>	<b>64 €</b>

### Bianchi fermi

<b>IL GRILLO "Mare Nostrum"</b>		23	<b>GIACOMO ARINI Marsala</b>	<i>Grillo</i>	<i>Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>	<b>22 €</b>
<b>VIVE TORRONTES</b>		22	<b>ALTA VISTA ARGENTINA</b>		<i>Ricco e fruttato di zagara, agrumi, mela e pesca. L'uva più tradizionale Argentina</i>	<b>30 €</b>
<b>COLBAJE' ramato</b>		23	<b>LA TUNELLA FRIULI</b>	<i>Pinot grigio ramato</i>	<i>Pera, albicocca e fiori di mandorlo. Avvolgente, armonico e pulito. Un vino stupendo</i>	<b>36 €</b>
<b>NASCETTA</b>		22	<b>RIVETTO PIEMONTE Serralunga d'Alba</b>		<i>Uva antica e rara piemontese. Note di agrumi, mandorle e frutta bianca</i>	<b>36 €</b>

## LE CHICCHE

Troverete descizioni  
più dettagliate nelle  
rispettive pagine  
regionali

## BOLLICINE

CHAMPAGNE ZERO NATURE	TARLANT	FRANCIA Vallée de la Marne	Pinot nero 32% Chardonnay 32% Pinot meunier 32% Vitigni storici 4%	130 €
CHAMPAGNE COLLECTION 244	LOUIS ROEDERER	FRANCIA Vallée de la Marne	Pinot nero 30% Chardonnay 44% Pinot meunier 18%	110 €
CHAMPAGNE BRUT ROSE' <b>in arrivo</b>	RUINART	FRANCIA Montaigne Reims e Cote des Blancs	Pinot noir 55% Chardonnay 45%	130 €

## FERMI

DIDACUS <b>in arrivo</b>	19 PLANETA	SICILIA	Chardonnay	115 €
SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT	16 NICOLAS JOLY	FRANCIA LOIRA	Chenin blanc	150 €
RIESLING KABINETT ROTLACK	74 SCHLOSS JOHANNISBERG	RHEINGAU GERMANIA	Riesling	280 €
CERVARO DELLA SALA	21 CASTELLO DELLA SALA	UMBRIA	Chardonnay Grechetto	100 €
TERRE ALTE	20 LIVIO FELLUGA	FRIULI	Sauvignon Pinot Bianco Friulano	100 €
TROY	21 TRAMIN	ALTO ADIGE	Chardonnay	115 €
QUARZ	21 TERLANO	ALTO ADIGE	Sauvignon	80 €
VENISSA 0,500 Cl.	17 VENISSA	VENETO/VENEZIA	Dorona	100 €

## I MACERATI E GLI ORANGE WINE

Troverete descrizioni  
più dettagliate nella  
pagina regionale dei  
rispettivi vini

<b>GORULI MTSVANE</b> in anfora	21	<b>OUR WINE</b> <b>GEORGIA</b>	<b>GEORGIA</b>	<b>Mtsvane</b>	<b>48 €</b>
<b>OUA 2</b> in anfora	22	<b>LA RICOLLA</b>	<b>LIGURIA</b>	<b>Vermentino</b>	<b>34 €</b>
<b>NINTEDENINTE</b> In anfora	22	<b>LA RICOLLA</b>	<b>LIGURIA</b>	<b>Bianchetta Genovese</b>	<b>34 €</b>
<b>AMMANO</b>	22	<b>MARILENA BARBERA</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Zibibbo secco</b>	<b>40 €</b>
<b>VINARANCIO</b>	22	<b>GHIO</b>	<b>PIEMONTE</b>	<b>Carica l'asino</b>	<b>35 €</b>
<b>ASSYRTIKO</b>	21	<b>ARIOUSIOS</b>	<b>GRECIA</b>	<b>Assyrtiko</b>	<b>35 €</b>

## MEZZE BOTTIGLIE

<b>BIANCHI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>LEONE</b>	<b>0,370</b>	22 <b>TASCA D'ALMERITA</b>	<b>SICILIA</b>	<b>Catarratto Inzolia Sauvignon Traminer</b>	<b>12 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	<b>0,370</b>	22 <b>REBULI</b>	<b>VENETO</b>	<b>Glerra</b>	<b>12 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b>		22 <b>CONTADI CASTALDI</b>	<b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay/Pinot nero/Pinot bianco</b>	<b>24 €</b>
<b>ROSSI</b>		<i>Produttore</i>	<i>Regione</i>	<i>Uve</i>	
<b>BARBERA</b>	<b>0,370</b>	21 <b>DELLETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>12 €</b>
<b>NEBBIOLO</b>		21 <b>DELLETTO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>12 €</b>
<b>BAROLO</b>	<b>0,370</b>	20 <b>MASSOLINO</b>	<b>PIEMONTE</b>		<b>28 €</b>

***“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere”***  
***Charles Baudelaire***

<b>CHAMPAGNE BIANCHI</b>	<i>Produttore</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT</b>	<i>GUY THIBAUT Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 80% Chardonnay 20%</i>	Due ettari di vigne a Verzenay mitico Cru delle montagne di Reims	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU blanc de blancs</b>	<i>JACK LEGRAS Cote des Blancs</i>	<i>Chardonnay</i>	Vigne tra Chouilly e Cramant. Floreale e rotondo	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT TRADITION</b>	<i>JACQUES BUSIN Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 60% Chardonnay 40%</i>	Fresco, morbido e fine con beva polposa ed elegante. Grand cru da Verzenay	<b>58 €</b>
<b>CHAMPAGNE COLLECTION 244</b>	<i>LOUIS ROEDERER Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot nero 30% Chardonnay 44% Pinot meunier 18%</i>	<i>Morbido e seducente, dal frutto ricco ed appagante</i>	<b>110 €</b>
<b>CHAMPAGNE ZERO NATURE</b>	<i>TARLANT Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot nero 32% Chardonnay 32% Pinot meunier 32% Vitigni storici 4%</i>	<i>Secchissimo e sapido. Le singole parcelle vengono maturate in botti di legno vecchie. Nessuna filtrazione</i>	<b>130 €</b>

*“Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino.”*  
*Eduardo Hughes Galeano*

## **CHAMPAGNE ROSATI**

	<i>Produttore</i>	<i>Uve</i>	<i>Descrizione</i>	
<b>CHAMPAGNE ROSE' AOC PRIVEE'</b>	<b>COLLET</b> <i>Vallée de la Marne</i>	<i>Pinot noir 50%</i> <i>Chardonnay 40%</i> <i>Pinot meunier 10%</i>	<i>Nata nel 1921, è la più antica cantina di Ay. L'invecchiamento sui lieviti avviene nelle storiche e profonde cantine di gesso della zona. Rosato ampio e avvolgente.. 48 mesi almeno sui lieviti</i>	<b>66 €</b>
<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE' GRAND CRU</b>	<b>CAMILLE SAVES</b> <i>Bouzy</i> <i>Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot noir 28%</i> <i>Chardonnay 60%</i> <i>uve rosse di Bouzy</i> <i>12 %</i>	<i>Uno Champagne che appaga pienamente i più esigenti amanti dei rosè. Note di pane tostato con sentori di piccoli frutti rossi</i>	<b>60 €</b>
<b>CHAMPAGNE GRAND CRU ROSE'</b>	<b>JACQUES BUSIN</b> <i>Montaigne de Reims</i>	<i>Pinot nero</i>	<i>Sentori, di agrumi, visciola selvatica e crosta di pane. Uve dal comune di Verzenay</i>	<b>60 €</b>

<b>CHAMPAGNE BRUT ROSE'</b> <b>in arrivo</b>	<b>RUINART</b> <i>Montaigne Reims e</i> <i>Cote des Blancs</i>	<i>Pinot noir 55%</i> <i>Chardonnay 45%</i>	<i>Inconfondibile stile</i> <i>che si distingue per</i> <i>cremosità e ricchezza.</i> <i>I profumi sono quelli</i> <i>di una vera e propria</i> <i>cesta di frutta</i>	<b>130 €</b>
---	--	--	---	--------------

*“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.”*  
*Anthelme Brillat-Savarin*

## **BOLLICINE ROSATE**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore Regione</b> <b>Zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>IL FRAPPATO ROSE'</b> Charmat <b>in arrivo</b>	<b>23</b>	<b>FEUDO SANTA TRESA</b> <b>SICILIA</b> <i>Vittoria</i>	<b>Frappato</b>	<i>Armonico e fruttato</i> <i>di agrumi e piccoli</i> <i>frutti rossi</i>	<b>30 €</b>
<b>ELI BRUT ROSE'</b> <b>Il vino della miniera</b> Metodo classico	<b>21</b>	<b>L'AUTIN</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Val Germanasca</i>	<b>Pinot nero</b>	<i>Maturato 40 mesi a</i> <i>1000 metri di</i> <i>profondità nelle</i> <i>vecchie miniere di</i> <i>talco della Val</i> <i>Germanasca</i>	<b>36 €</b>
<b>MARCALBERTO ROSE'</b> Metodo Classico	<b>23</b>	<b>MARCALBERTO</b> <b>PIEMONTE</b> <i>Santo Stefano Belbo</i>	<b>Pinot nero</b> <b>Chardonnay</b>	<i>Frutti rossi, crosta di</i> <i>pane e lieviti.</i> <i>Energico e dinamico</i> <i>con ottimo finale</i> <i>sapido. Prima</i> <i>fermentazione in</i> <i>botti di rovere</i>	<b>38 €</b>
<b>ALMERITA BRUT ROSE'</b> Metodo classico	<b>19</b>	<b>TASCA D'ALMERITA</b> <b>SICILIA</b> <i>Contea Sclafani</i>	<b>Pinot nero</b>	<i>Classe ed equilibrio,</i> <i>con tutto il carattere</i> <i>di un Pinot nero</i> <i>siciliano</i>	<b>46 €</b>

<b>FRANCIACORTA ROSE' BRUT</b> Metodo Classico	sboc 21	<b>CONTADI CASTALDI LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay65%. Pinot nero 35%</b>	<b>Sentori di petali di rosa, agrumi maturi, frutti di bosco e crosta di pane</b>	<b>45 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA ROSE' GRANDE CUVÉE</b> Metodo Classico	sboc. 23	<b>BELLAVISTA LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay. Pinot nero</b>	<b>Una delle maison che ha creato il mito della Franciacorta. Vino straordinario</b>	<b>60 €</b>

***“La sola arma che tollero, è un cavatappi.”***  
***Jean Carmet***

## **BOLLICINE BIANCHE**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore Regione Zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>JOLIE MARE NOSTRUM Extra dry Martinotti</b>	<b>23</b>	<b>FIRRIATO SICILIA Tenute Gelso Grande</b>	<b>Blend uve siciliane</b>	<b>La nostra bollicina della casa. Armonico, elegante e fruttato di erbe mediterranee, agrumi e frutta secca</b>	<b>24 €</b>
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	<b>23</b>	<b>BORGHO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ampio fresco e setoso. Un Prosecco di grande beva e qualità</b>	<b>22 €</b>
<b>CARTIZZE</b>	<b>23</b>	<b>BORGHO MOLINO VENETO</b>	<b>Glera</b>	<b>Ricco, fruttato ed aromatico. Un vino avvolgente e cremoso</b>	<b>36 €</b>

<b>CONTEA DI SCLAFANI blanc de blancs Metodo Classico</b>	<b>19</b>	<b>TASCA D'ALMERITA SICILIA Contea di Sclafani</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Prodotto con tecniche biologiche e sostenibili. Le vigne sono immerse in un contesto di uliveti e frutteti. Una bollicina di qualità assoluta</b>	<b>46 €</b>
<b>GAUDENSIUS ETNA BIANCO Metodo Classico</b>	<b>21</b>	<b>FIRRIATO SICILIA Cavanera/Etna 800 Mt. slm</b>	<b>Nerello mascalese</b>	<b>Tutte le grandi caratteristiche dovute al micro clima del vulcano. Maturato 32 mesi in un tunnel scavato nella colata lavica</b>	<b>44 €</b>
<b>LA CANNA E L'ORZO BIANCO Metodo Classico</b>	<b>22</b>	<b>GHIO PIEMONTEMARE Bosio Alessandria</b>	<b>Caricalasino</b>	<b>Uva antica e quasi estinta, coltivata da pochissimi produttori. Note di burro, aromi botritizzati, pasticceria, frutta passa, crosta di pane. Nessun intervento chimico</b>	<b>36 €</b>
<b>ALTA LANGA SEI TREMENDA extra brut Metodo Classico</b>	<b>21</b>	<b>MARCO CAPRA PIEMONTE Santo Stefano Belbo</b>	<b>Pinot nero Chardonnay</b>	<b>All'assaggio colpisce per la sua freschezza e mineralità, per la sua persistenza e piacevolezza. Fresco ed elegante</b>	<b>45 €</b>
<b>ALTA LANGA NATURE senza solfiti aggiunti Metodo Classico</b>	<b>20</b>	<b>MARCALBERTO PIEMONTE Santo Stefano Belbo</b>	<b>Pinot Nero</b>	<b>Una bottiglia da puristi. Lungo profondo, austero e sapido. Maturato in botti di rovere senza aggiunta di solfiti e filtrazioni</b>	<b>53 €</b>
<b>SAN GIORGIO BRUT Metodo Classico Blanc de blancs</b>	<b>20</b>	<b>CIECK PIEMONTE Canavese</b>	<b>Erbaluce di Caluso</b>	<b>Siamo nel Canavese, con un vino fruttato, floreale, morbidamente aromatico e cremoso. 36 mesi sui lieviti</b>	<b>33 €</b>



<b>ELI PAS DOSE'</b> <b>Il vino della miniera</b> <b>Metodo Classico</b>	<i>sboc</i> <b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <b>PIEMONTE</b> <b>Val Germanasca</b>	<b>Chardonnay 40%</b> <b>Pinot nero 50%</b> <b>Bianver 10%</b>	<b>Maturato 40 mesi a</b> <b>1000 metri di</b> <b>profondità nelle</b> <b>vecchie miniere di</b> <b>talco della Val</b> <b>Germanasca</b>	<b>35 €</b>
<b>FRANCIACORTA BRUT</b> <b>Metodo Classico</b>	<b>21</b>	<b>FERGHETTINA</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay 95%</b> <b>Pinot nero 5%</b>	<b>Fragrante, di prugna</b> <b>matura, albicocca,</b> <b>limone, fiori bianchi,</b> <b>biscotto e mandorla.</b> <b>Cre moso e sapido</b>	<b>35 €</b>
<b>FRANCIACORTA SATEN</b> <b>Metodo Classico</b> <b>Blanc de blancs</b>	<b>19</b>	<b>CONTADI CASTALDI</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay</b>	<b>Fresco e floreale con</b> <b>toni di pompelmo,</b> <b>lime e pesca gialla. 36</b> <b>mesi sui lieviti</b>	<b>45 €</b>
<b>FRANCIACORTA ALMA</b> <b>Grande cuvèe zero</b> <b>Metodo Classico</b>	<b>19</b>	<b>BELLAVISTA</b> <b>LOMBARDIA</b>	<b>Chardonnay 90%</b> <b>Pinot Nero 10%</b>	<b>30 mesi sui lieviti.</b> <b>Profumi di pane</b> <b>fresco, lievito, susine</b> <b>mirabelle, fiori bianchi</b> <b>e agrumi, rinfrescati</b> <b>da nuances minerali</b>	<b>52 €</b>

***I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti.***  
***Salvador Dalí***

## **I VINI ESTERI**

<b>SANCERRE</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>22</b>	<b>BARON DE</b> <b>LADOUCETTE</b> <b>Loira</b>	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Una delle cantine più</b> <b>antiche della Loira.</b> <b>Sapido e fresco con</b> <b>bouquet floreale e</b> <b>fruttato di fiori</b> <b>bianchi e sambuco</b>	<b>60 €</b>
<b>POUILLY FUME'</b> <b>COMTE LAFOND</b>	<b>21</b>	<b>BARON DE</b> <b>LADOUCETTE</b> <b>Loira</b>	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>Unico ed inimitale. Al</b> <b>naso è ricco, intenso,</b> <b>ma sempre delicato,</b> <b>con note floreali e di</b> <b>menta piperita. Al</b> <b>palato è equilibrato,</b> <b>vivace, fresco, dai</b> <b>richiami minerali e</b> <b>fruttati</b>	<b>60 €</b>

<b>CHABLIS VILLAGE</b> Vieilles Vigne	<b>21 GUY ROBIN</b> Borgogna	<i>Chardonnay</i>	<i>Biancospino e frutta bianca con venature di sottobosco e fiori di acacia. Sapido, elegante, fresco e tonico</i>	<b>45 €</b>
<b>GORULI MTSVANE</b> in anfora	<b>22 OUR WINE</b> GEORGIA	<i>Mtsvane</i>	Macerato intenso, che sembra quasi candito. Vino inebriante che si rivela fresco e sapido, fino ad un'esplosione di spezie e frutta	<b>48 €</b>
<b>CHARDONNAY</b>	<b>22 YARDEN</b> ISRAELE		Proveniente dalle Ature del Golan, a quasi 1200 m di altitudine. Morbido con sentori di frutta esotica	<b>26 €</b>
<b>ASSYRTIKO</b>	<b>21 ARIOUSIOS</b> GRECIA Isola di Chios	<i>Assyrtiko</i>	Sole, mare e vento si esprimono attraverso intensità, calore e sapidità. Un vino che contrappone a potenza e alcol, sale e sfumature ossidative e profondamente mediterranee. Macerato	<b>35 €</b>
<b>MUSAR JEUNE BLANC</b>	<b>20 CHATEAU MUSAR</b> LIBANO Valle della Beeka	<i>Chardonnay</i> <i>Vermentino</i> <i>Viogner</i>	Un vino bianco fresco, denso e potente. Agile e teso, al naso pare di entrare in un limoneto e subito dopo in un campo di frutta esotica	<b>32 €</b>

<b>SONOMA COAST</b>	<b>21 FRANCIS FORD COPPOLA USA</b>	<i>Chardonnay</i>	Intensa espressione aromatica, con note di mela verde, pera, pesca e agrumi, arricchite da sfumature di fiori bianchi e una leggera tostatura	<b>50 €</b>
---------------------	--	-------------------	---	-------------

<b>SAVENNIERES CULEE' DE SERRANT</b>	<b>18 NICOLAS JOLY Loira</b>	<i>Chenin blanc</i>	<i>Culeè de Serrant è il nome della vigna piantata dai monaci Cistercensi già nel 1130 e da allora si produce vino. Considerato uno dei migliori vini al mondo</i>	<b>150 €</b>
--	----------------------------------	---------------------	--	--------------

<b>RIESLING KABINETT ROTLACK</b>	<b>74 SCHLOSS JOHANNISBERG Rheingau Germania</b>	<i>Riesling</i>	<i>Producono da 1200 anni. Castello legato alla storia già da Carlo Magno. Il riferimento numero uno per il Riesling. Mezzo secolo di invecchiamento</i>	<b>280 €</b>
--------------------------------------	--	-----------------	--	--------------

## SICILIA

<b>Nome</b>	<b>Anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Prezzo</b>
<b>IL GRILLO "Mare Nostrum"</b>	<b>23</b>	<b>GIACOMO ARINI Marsala</b>	<i>Grillo</i>	<i>Un'azienda a conduzione familiare con cui collaboriamo da più di 20 anni. Fruttato, leggero, agrumato e floreale</i>	<b>22 €</b>
<b>ALTAMORA ETNA BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>ALTAMORA Milo Etna Versante Sud-est 600 Mt. slm</b>	<i>Carricante</i>	<i>Toni di frutta, pietra focaia ed erbe aromatiche. Sensazioni fumè e minerali</i>	<b>35 €</b>

<b>ETNA BIANCO CAVANERA RIPA DI SCORCIAVACCA</b>	<b>23</b>	<b>FIRRIATO SICILIA Cavanera/Etna 800 Mt. slm</b>	<b>Carricante 90% Catarratto 10%</b>	<b>Morbido, rotondo, fresco e dinamico, dalla persistente sapidità. Grande mineralità territoriale</b>	<b>40 €</b>
<b>ETNA ERUZIONE 1614</b>	<b>22</b>	<b>PLANETA Etna Sciara nuova 870 mt slm</b>	<b>Carricante 95% Riesling 5%</b>	<b>Profumi che fanno emergere i fiori bianchi e fresche note agrumate, insieme all'accento dolce di mele selvatiche</b>	<b>40 €</b>
<b>MALVASIA FRANCAANGELO</b>	<b>23</b>	<b>PUNTA ARIA Isola di Vulcano/Lipari</b>	<b>Malvasia</b>	<b>Un vero "vino di mare": salato, iodato". Note molto nitide di mandorla e scorza di limone grattugiata. Sentori di zagara, erbe aromatiche e agrumi</b>	<b>34 €</b>
<b>ISOLA BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>HIBISCUS Isola di Vulcano</b>	<b>Inzolia e Catarratto</b>	<b>Foreale e fruttato, con sentori minerali salmastri e che ricordano la macchia mediterranea. Al palato ha grande freschezza e sapidità, richiamando gli agrumi e forti sensazioni iodate.</b>	<b>35 €</b>
<b>TERRE ROSSE DI GIABBASCIO</b>	<b>23</b>	<b>CENTOPASSI San Giuseppe Jato</b>	<b>Catarratto</b>	<b>Dedicato a Pio La Torre, vittima della mafia. Vigne allevate da Libera Terra sui terreni confiscati a Cosa Nostra</b>	<b>25 €</b>
<b>MOZIA</b>	<b>23</b>	<b>TASCA D'ALMERITA Isola di San Pantaleo/Mozia</b>	<b>Grillo</b>	<b>Freschezza sapida, con note succose e persistenti di frutta gialla matura con uun finale piacevolmente salmastro</b>	<b>35 €</b>

LALUCI	23	<b>BAGLIO DEL CRISTO</b> <i>Campobello di Licata</i>	<b>Grillo</b>	Note agrumate e di fiori gialli , menta e sentori marini. Al sorso è sapido e minerale con piacevole morbidezza	26 €	
KIKE'	23	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<b>Traminer 90%.</b> <b>Sauvignon 10%</b>	<b>Due uve del nord in vacanza in Sicilia.</b> <b>Nuance di frutta esotica candita, agrumi, zagara ed erbe aromatiche</b>	27 €	
TAIF	23	<b>FINA VINI</b> <i>Trapani</i>	<b>Zibibbo secco</b>	<b>Il vino più siciliano di tutti. Aromatico, fruttato e minerale.</b> <b>Tutto il carattere mediterraneo</b>	27 €	
TIRSAT	22	<b>GURRA DI MARE</b> <b>DOMINI CASTELLARE</b> <i>Porto Palo</i>	<b>Chardonnay 50%</b> <b>Viogner 50%</b>	<b>Le vigne scendono da una collina fino alla sabbia della spiaggia.</b> <b>Grande equilibrio tra la dolcezza aromatica delle uve e la sapidità del territorio</b>	27 €	
CHARDONNAY VIGNA SAN FRANCESCO	21	<b>TASCA D'ALMERITA</b> <i>Contea di Sclafani</i>	<b>Chardonnay</b>	<b>Vino di livello assoluto. Un caleidoscopio di sentori di frutta e fiori bianchi con toni speziati, burrosi e piacevolmente fumè</b>	70 €	
CHARDONNAY	22	<b>PLANETA</b> <i>Menfi</i>		<b>Vellutato, morbido e potente, con buona sapidità e finale lungo e minerale</b>	40 €	
DIDACUS	<b>in arrivo</b>	23	<b>PLANETA</b> <i>Ulmo</i>	<b>Chardonnay</b>	<b>Un'etichetta prestigiosa e di classe.. Profondo, corposo, fresco e con finale lungo, sapido e tostato. Edizione limitata</b>	115 €

<b>SALINA</b>	<b>22</b>	<b>COLOSI</b> <i>Capo Faro</i> <i>Is. Eolie</i>	<i>Inzolia 50%.</i> <i>Catarratto 50%</i>	<i>Vigne coltivate sui</i> <i>terrazzamenti tra</i> <i>Capo Faro e Porri.</i> <i>Sentori di frutta</i> <i>esotica e agrumi.</i> <i>Mineralee e sapido</i>	<b>25 €</b>
<b>AMMANO</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i> <i>Contrada Torrenova</i>	<i>Zibibbo secco</i>	<i>Intenso e aromatico,</i> <i>ottenuto con</i> <i>macerazione sulle</i> <i>bucce. Zagara ed erbe</i> <i>balsamiche</i>	<b>40 €</b>
<b>TIVITTI</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i>	<i>Inzolia</i>	<i>Profumi di agrumi,</i> <i>fiori di zagara,</i> <i>mandorle, ginestra e</i> <i>pesca bianca. Al sorso</i> <i>è ampiamente sapido</i> <i>e rinfrescante</i>	<b>25 €</b>
<b>COSTE AL VENTO</b>	<b>23</b>	<b>MARILENA BARBERA</b> <i>Menfi</i>	<i>Grillo</i>	<i>Complesso ed</i> <i>armonioso, con</i> <i>profumi di frutta. Il</i> <i>sorso è lungo e</i> <i>sapido, arricchito da</i> <i>una vibrante</i> <i>freschezza salina</i>	<b>27 €</b>
<b>FAVINIA La Muciara</b>	<b>22</b>	<b>FIRRIATO</b> <i>Is. Favignana</i>	<i>Grillo Catarratto</i> <i>Zibibbo</i>	<i>Vigne a dieci metri</i> <i>dal mare sui terreni di</i> <i>Calamoni. Notevole</i> <i>sapidità e mineralità,</i> <i>effetto dell'influenza</i> <i>marina</i>	<b>45 €</b>

## **CAMPANIA**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
-------------	-------------	--	------------	--------------------	---------------

<b>FALANGHINA</b>	<b>23</b>	<b>DEDICATO A MARIANNA Irpinia</b>	Al naso le note floreali sono molto piacevoli e spiccano note di pesca e mela, al palato ha una buona persistenza con un buon equilibrio tra freschezza e sapidità.	<b>24 €</b>
<b>FIANO</b>	<b>23</b>	<b>MASSERIA FRATTASI Taburno</b>	<i>Morbido, elegante e con finale ammandorlato. Un Fiano prodotto in biodinamica</i>	<b>28 €</b>
<b>GRECO</b>	<b>23</b>	<b>MASSERIA FRATTASI Taburno</b>	<i>Frutto della passione, selce e fiori di melo. Vigne a 650 metri sui terreni vulcanici del Monte Taburno</i>	<b>28 €</b>
<b>CODA DI VOLPE</b>	<b>23</b>	<b>VADIAPERTI Irpinia</b>	<i>Morbido con note di agrumi, mela e pesca. Una delle uve più antiche italiane</i>	<b>25 €</b>

*L'acqua divide gli uomini; il vino li unisce.  
Libero Bovio*

**SARDEGNA**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>COSTAMOLINO</b>	<b>23</b>	<b>ARGIOLAS Selegas</b>	<b>Vermentino di Sardegna</b>	<b>Profumi intensi di frutta gialla e macchia mediterranea</b>	<b>26 €</b>
<b>VENTOU DE MA</b>	<b>23</b>	<b>U TABARKA Carloforte Is. San Pietro</b>	<b>Vermentino</b>	<b>Ginestra, zagara, aromi di lime, pesca, frutta tropicale. Il sorso è ampio e morbido, con un frutto denso</b>	<b>27 €</b>

## **UMBRIA**

<b>CERVARO DELLA SALA</b>	<b>21</b>	<b>CASTELLO DELLA SALA Orvieto</b>	<b>Chardonnay 85% Grechetto. 15%</b>	<b>Leggendario. Uno dei vini italiani più famosi nel mondo. Note di scorze di agrumi, fiori di acacia e arancia candita</b>	<b>100 €</b>
---------------------------	-----------	------------------------------------	--------------------------------------	---	--------------

## **PUGLIA**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>uve/regione</b>	<b>produttore</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>GRECO ARCHETIPO</b>	<b>23</b>	<b>L'ARCHETIPO Murgia Barese</b>	<b>Greco</b>	<b>Avvolgente, ricco e sapido. Agricoltura sinergica senza uso di sostanze di sintesi. No solfiti aggiunti</b>	<b>25 €</b>

***“Bevo per rendere gli altri interessanti.”  
George Jean Nathan***



## FRIULI

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>uve/regione</b>	<b>produttore</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>RJGIALLA</b>	<b>23</b>	<b>LA TUNELLA Collio</b>	<b>Ribolla gialla</b>	Note di acacia, prugna, pesca gialla e mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno e di buon corpo	<b>34 €</b>
<b>VITOVSKA</b>	<b>23</b>	<b>KOCJANCIC RADO San Dorligo</b>		<i>L'uva che sfida il vento di Bora, che accarezza e striglia. Elegante, morbido e e sapido</i>	<b>30 €</b>
<b>PINOT BIANCO</b>	<b>23</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>		Profilo aromatico che richiama la frutta gialla matura e la frutta estiva. Al palato è armonico e asciutto, di buona persistenza	<b>33 €</b>
<b>PINOT GRIGIO RAMAT</b>	<b>23</b>	<b>JERMANN Ruttars</b>		Colore leggermente ramato. Ricordi agrumati con note di erbe aromatiche e note minerali. Morbido e fruttato nel finale	<b>33 €</b>
<b>TERRE ALTE</b>	<b>20</b>	<b>LIVIO FELLUGA Collio</b>	<b>Sauvignon 40% Pinot Bianco 30% Friulano 30%</b>	<i>Uno dei vini italiani più famosi nel mondo. Ricco e sapido con finale lungo di mandorle e note di salvia e bergamotto. Grande longevità e profondità</i>	<b>100 €</b>
<b>RONCO DELLE MELE</b>	<b>22</b>	<b>VENICA &amp; VENICA Collio</b>	<b>Sauvignon</b>	<i>Uno dei grandi Sauvignon italiani. Gli aromi sono di frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro</i>	<b>65 €</b>

*Alcuni non diventano mai folli. I loro vini devono essere proprio noiosi.  
Charles Bukowski*

## ALTO ADIGE

nome	anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
CHARDONNAY ST. VALENTIN	21	CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano		Aromi di agrumi, frutta tropicale ed erbe officinali	50 €
FALLWIND Sauvignon	23	CANT.PRODUT. SAN MICHELE APPIANO Appiano		Frutta a polpa gialla, l'ananas e la mela verde, l'uva spina e fiori di sambuco	27 €
GEWURTZTRAMINER	23	CANTINE TRAMIN Località Sella		Ricco, fruttato ed aromatico. Tutto il piacere di un vino dell'Alto Adige	27 €
TROY	18	CANTINE TRAMIN Località Sella	Chardonnay	Tra i grandi Chardonnay del mondo. Monumentale	115 €
SAUVIGNON PRAEPOSITUS	23	ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone		Saporito e lunghissimo, chiude con un finale appena amarognolo	35 €
KERNER	23	ABBAZIA DI NOVACELLA Bressanone	Kerner	Uva nata negli anni '20 dall'incrocio tra il Riesling e la Schiava Grossa. Floreale, minerale e fruttato. Sapido e succoso	27 €
MOSCATO GIALLO	23	MANINCOR Lago di Caldaro		Coltivazione biodinamica e produzione Vegan. Il gusto è fruttato e delicatamente aromatico	29 €

<b>QUARZ</b>	<b>21</b>	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<b>Sauvignon</b>	<b>Un vino di grande spessore e rara eleganza. Sorso pieno ed elegante con venature sapide</b>	<b>80 €</b>
--------------	-----------	------------------------	------------------	--	-------------

<b>VORBERG Riserva</b>	<b>22</b>	<b>TERLAN KELLEREI</b>	<b>Pinot bianco</b>	<b>Sentori di pesca e ginestra si fondono a toni minerali e sapidi, sfumature di miele ed erbe aromatiche</b>	<b>50 €</b>
------------------------	-----------	------------------------	---------------------	---	-------------

## VENETO

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>VENISSA 0,500 Cl.</b>	<b>17</b>	<b>VENISSA Venezia Isola Mazzorbo-Burano</b>	<b>Dorona</b>	<b>La Dorona è l'uva delle isole veneziane, considerata scomparsa dopo l'acqua alta del 1966. Riscoperta, viene riprodotta in sole 2000 bottiglie sull'isola di Mazzorbo. Lunga macerazione di 30 giorni. Miele, camomilla e spezie con finale sapido. L'etichetta è un foglia d'oro incisa a mano dai maestri Berta Battiloro di Cannaregio e la bottiglia cotta nelle vetrerie di Murano</b>	<b>100 €</b>

## LIGURIA

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
-------------	-------------	--------------------------------------	------------	--------------------	---------------

<b>NINTE DE NINTE</b> In anfora	<b>LA RICOLLA</b> <i>Golfo del Tigullio</i>	<b>Bianchetta</b> <i>Genovese</i>	Un macerato e non filtrato, fresco, agile e accattivante. Si muove su profumi che spaziano dai fiori, alla frutta, fino a sfumature salmastre e terrose, rivelando la sua natura profonda e di personalità.	<b>34 €</b>
<b>OUA 2</b> In anfora	<b>LA RICOLLA</b> <i>Golfo del Tigullio</i>	<b>Vermentino</b>	Macerato e non filtrato. Sinuoso e morbido con sorso caldo e sapidità spazzante. Di grande tattilità e consistenza	<b>34 €</b>

## PIEMONTE

Alla ricerca di uve antiche e territoriali, spesso salvate dall'estinzione

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>AUTVIN vigne alte</b>	<b>23</b>	<b>GIULIANO BOSIO</b> <i>Almase</i>	<b>Baratuciat</b>	<b>Agricoltura eroica ed attenta alle biodiversità. Uva autoctona della Valsusa, prodotta da più di 150 anni e salvata dall'estinzione negli ultimi anni.. Dinamico, sapido, leggermente balsamico e ammandorlato con note di sambuco, biancospino, mela verde e pesca</b>	<b>28 €</b>

<b>BLANCHET</b>	<b>23</b>	<b>LA RIVA'</b> <b>PIEMONTE</b> <b>Bricherasio</b>	<b>Blanchet</b>	<b>Un vino commovente.</b> <b>Uva rarissima</b> <b>allevata sulla collina</b> <b>più alta di</b> <b>Bricherasio. Ne</b> <b>rimangono poche</b> <b>vigne. Fresco e secco</b> <b>con sentori di</b> <b>mentuccia, fiori</b> <b>bianchi, litchis, malva</b> <b>e assenzio</b>	<b>24 €</b>
<b>DERTHONA</b>	<b>23</b>	<b>CANTINA DI TORTONA</b> <b>Colli tortonesi</b>	<b>Timorasso</b>	<b>Un'altra uva salvata</b> <b>negli anni '80</b> <b>dall'estinzione. Siamo</b> <b>sui colli Tortonesi</b> <b>Lunghissima sapidità</b> <b>con note di albicocca,</b> <b>tiglio e pietra focaia</b>	<b>27 €</b>
<b>VERBIAN</b>	<b>23</b>	<b>L'AUTIN</b> <b>Val Germanasca</b>	<b>Bian ver</b>	<b>Uva delle valli alpine</b> <b>che si è salvata</b> <b>dall'estinzione in Val</b> <b>Chisone. Mineralità</b> <b>rocciosa e sensazioni</b> <b>di erbe balsamiche,</b> <b>agrumi, salvia e</b> <b>gelsomino</b>	<b>26 €</b>
<b>ZANE'</b>	<b>23</b>	<b>GHIO</b> <b>Bosio</b> <b>Alessandria</b>	<b>Caricalasino</b>	<b>Un vitigno antico</b> <b>prodotto da</b> <b>pochissime cantine</b> <b>nelle zone più</b> <b>montane tra Gavi e</b> <b>Acqui. Asciutto, fresco</b> <b>e minerale con un</b> <b>buon frutto che</b> <b>emerge nel finale</b>	<b>28 €</b>

<b>VINOARANCIO</b>	<b>23</b>	<b>GHIO</b> <i>Bosio</i> <i>Alessandria</i>	<i>Caricalasino</i>	Un vitigno antico prodotto da pochissime cantine. Colore oro antico/arancio, che gli deriva dalla macerazione sulle bucce. Aroma di agrumi e canditi. Sapore fresco, tannico, di grande pulizia.	<b>35 €</b>
<b>DERTHONA</b> <b>COSTA DEL VENTO</b>	<b>19</b>	<b>WALTER MASSA</b> <i>Colli tortonesi</i>	<i>Timorasso</i>	<i>Walter Massa è colui che ha reinventato il Timorasso ormai quasi scomparso negli anni '80. Fruttato, balsamico e speziato con sorso intenso, minerale ed elegante</i>	<b>80 €</b>
<b>ROSSJ BASS</b>	<b>21</b>	<b>GAJA</b> <i>Langhe</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Cenni di agrumi, zagara e biancospino con note morbidamente mielate e di pasticceria</i>	<b>115 €</b>

***“Il vino è il canto della terra verso il cielo.”***  
***Luigi Veronelli***

## **ROSSI**

<b>nome</b>	<b>anno</b>	<b>Produttore e zona delle vigne</b>	<b>Uve</b>	<b>descrizione</b>	<b>prezzo</b>
<b>FLORAMUNDI</b>	<b>22</b>	<b>DONNAFUGATA</b>	<i>Nero d'Avola</i>	Genuino e schietto, con un gusto nitido e tannini gentili. Senza solfiti aggiunti	<b>25 €</b>

<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b>	22	<b>CUSUMANO Vittoria</b>	<b>Nero d'Avola 60% Frappato 40%</b>	<b>L'unica docg siciliana riconosciuta. Rotondo, armonico e fruttato di marasche, susine e caramello. Potente ma fresco</b>	<b>24 €</b>
<b>I CANNETI</b>	22	<b>GIACOMO ARINI SICILIA Marsala</b>	<b>Frappato</b>	<b>Leggero, fruttato e molto piacevole. In estate ce lo concediamo anche fresco</b>	<b>22 €</b>
<b>GHIAIA NERA ETNA ROSSO in arrivo</b>	22	<b>TASCA D'ALMERITA SICILIA Etna Versante nord 800 metri s.l.m.</b>	<b>Nerello mascalese</b>	<b>Spiccati sentori floreali e di frutti rossi. Tannini morbidi e grande bevibilità. Vigne allevate su terrazzamenti tra boschi di castagno e roverella</b>	<b>33 €</b>
<b>HARMONIUM</b>	19	<b>FIRRIATO SICILIA Baglio Soria</b>	<b>Nero d'Avola</b>	<b>Al naso si avvertono i piccoli frutti del sottobosco maturi, rabarbaro, pepe e cioccolato. Al palato è fresco, morbido, dal tannino equilibrato e sapido. Uno dei grandi rossi siciliani</b>	<b>85 €</b>
<b>VIGNA DI NOE' TAURASI</b>	7	<b>CANTINA A CASA CAMPANIA Irpinia</b>	<b>Aglianico</b>	<b>Tabacco, ciliegie, frutti di bosco. Elegante, sinuoso e avvolgente con finale interminale e con un tocco di liquirizia</b>	<b>85 €</b>
<b>SAINCT VALENTIN Pinot nero</b>	20	<b>SAN MICHELE APPIANO ALTO ADIGE</b>	<b>Pinot nero</b>	<b>Uno dei Pinot nero più rappresentativi per qualità. Uve solo dalle vigne migliori che donano al vino grazia, frutto, struttura e longevità</b>	<b>63 €</b>

<b>PINOT NERO</b>	22	<b>ABBAZIA DI NOVACELLA ALTO ADIGE</b>	<i>Pinot nero</i>	<i>Sapore vellutato e morbido con sfumature leggermente floreali. Fine struttura tannica e buona freschezza</i>	<b>28 €</b>
<b>RAMIE</b> <b>In arrivo</b>	20	<b>LA RIVA' PIEMONTE Pomaretto</b>	<i>Chatus/Avanà/ Avarengo/Becuet</i>	<i>Produzione limitatissima di questo vino icona del pinerolese, prodotto con quattro uve autoctone salvate dall'estinzione e coltivate sui terrazzamenti di Pomaretto a circa 800 metri slm. Ricco, rotondo e dai tennini gentili con sentori di susina, frutti rossi e mandorla amara</i>	<b>29 €</b>
<b>CAREMA</b>	20	<b>CANTINA PRODUTTORI DI CAREMA PIEMONTE</b>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Note speziate di cannella, noce moscata e frutta sotto spirito. Morbido con note dolci di legno</i>	<b>32 €</b>
<b>BRAMATERRA</b>	18	<b>ANZIVINO PIEMONTE Gattinara</b>	<i>Nebbiolo Vespolina Croatina</i>	<i>Intenso e complesso con note floreali di viola e fruttate di lampone, evolve in speziato, liquirizia, cuoio; vellutato con gradevole sottofondo amarognolo</i>	<b>32 €</b>
<b>GATTINARA</b>	20	<b>ANZIVINO PIEMONTE Gattinara</b>	<i>Nebbiolo</i>	<i>Sapore asciutto e armonico, di grande complessità. Struttura e importanza non tolgono spazio ad equilibrio e armonia</i>	<b>38 €</b>



<b>UCELINE</b>	<b>16</b>	<b>CASCINA CASTLET PIEMONTE Costigliole d'Asti</b>	<b>Uvalino</b>	<b>Un'uva antica e quasi dimenticata, ora ricoltivata da solo un produttore. Raccolta molto tardiva delle uve. Asciutto e caldo con trama aromatica spiccata</b>	<b>48 €</b>
<b>RUCHE</b>	<b>22</b>	<b>MASSIMO MARENGO PIEMONTE Castagnole Monferrato</b>		<b>Intenso e persistente di rosa e viola, molto fruttato, armonico con una tendenza all'amabile</b>	<b>24 €</b>
<b>VERDUNO PELAVERGA</b>	<b>22</b>	<b>CADIA PIEMONTE Roddi</b>	<b>Pelaverga</b>	<b>Gusto di fragole e spezie. Morbido e dal retrogusto amarognolo</b>	<b>24 €</b>
<b>NEBBIOLO GAMBARIN</b>	<b>21</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Fruttato, terroso ed austero, con sentori di violetta, spezie e piccoli frutti rossi.</b>	<b>26 €</b>
<b>BARBERA D'ALBA DU GIR</b>	<b>19</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Barbera</b>	<b>Senszioni di ciliegia matura, amarena e spezie. Strutturato ed elegante</b>	<b>29 €</b>
<b>BARBARESCO PALAZZINA</b>	<b>19</b>	<b>MONTARIBALDI PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b>Affinato circa venti mesi, di cui una parte in legno. Potente e corposo ma dai tannini gentili e non amaricanti</b>	<b>35 €</b>

<b>SITO MORESCO</b>	<b>21</b>	<b>GAJA PIEMONTE Langhe</b>	<b>Nebbiolo 35% Merlot 35% Cabernet 30%</b>	<b><i>Fine e di grande purezza, ricco di sentori di piccoli frutti rossi. Fruttato, elegante ed armonioso con tannini setosi.</i></b>	<b>78 €</b>
<b>BARBARESCO MERUZZANO</b>	<b>19</b>	<b>ORLANDO ABRIGO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Bouquet ricco che richiama le note di ciliegie e frutti rossi. In bocca è compatto, con tannini ben presenti ma morbidi</i></b>	<b>49 €</b>
<b>BARBARESCO MONTERSINO</b>	<b>17</b>	<b>SAN BIAGIO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Caldo, pieno, potente ed avvolgente con sentori di tabacco, violetta e frutti rossi maturi</i></b>	<b>45 €</b>
<b>BAROLO DOCG</b>	<b>19</b>	<b>PRUNOTTO PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Ampio, nitido e coinvolgente, con sentori di fiori secchi, viole, ginepro e frutti di bosco in confettura</i></b>	<b>65 €</b>
<b>BAROLO MONVIGLIERO</b>	<b>18</b>	<b>CADIA PIEMONTE</b>	<b>Nebbiolo</b>	<b><i>Sentore di rosa accompagnata della liquirizia. Al palato la potenza alcolica è ben calibrata con i sentori di frutta</i></b>	<b>58 €</b>
<b>PERNARD VERGELESSES 1er Cru</b>	<b>20</b>	<b>DOMAINE CHANSON FRANCIA Borgogna</b>	<b>Pinot nero</b>	<b><i>Una delle più antiche cantine della Borgogna, producono vini dal 1750. Vigne nella zona 1er Cru ai piedi della collina di Corton</i></b>	<b>83 €</b>

*“Il vino prepara i cuori e li rende più pronti alla passione.”*  
*Ovidio*

## VINI ROSATI FERMI

Ormai buonissimi.  
 Poche etichette ben  
 selezionate

nome		anno	Produttore e zona delle vigne	Uve	descrizione	prezzo
CERASUOLO D'ABRUZZO		23	LA VALENTINA ABRUZZO Spoltore	Cerasuolo	Aromi di fragoline di bosco e agrumi su una struttura delicata e minerale	22 €
DOUX D'HENRY brioso <b>In arrivo</b>	rosato	22	LA RIVA' PIEMONTE Bricherasio 750 metri slm	Doux d'Henry	Uva molto antica del pinerolese, prodotta ormai in pochissime bottiglie da un solo produttore. Appena mosso	26 €
HANAMI		23	FINA WINES SICILIA Trapani	Merlot	Note floreali di pesco, gelsomino e zagara. Fruttato di amarena, pesca tabacchiera e mirtilli neri	26 €
ALTAMORA ETNA ROSATO		22	ALTA MORA SICILIA Etna	Nerello Mascalese	Gusto sottile e sapido con sensazioni di fiori di pesco ed erbe selvatiche	34 €
HYPE ROSE' <b>in arrivo</b>		22	ROSA DEL GOLFO PUGLIA Salento	Primitivo di Manduria	Fruttato e ricco. Si distingue per i suoi aromi erbacei e la sua leggerezza.	25 €
CALAFURIA ROSE'		22	TORMARESCA ANTINORI PUGLIA Salento	Negroamaro	Delicate note floreali di rosa e lavanda, con un delicato accenno di note fruttate	24 €

<b>SOLARTE</b>	<b>21</b>	<b>SOLARTE PUGLIA Salento</b>	<b>Negroamaro</b>	<b><i>Richiami di frutta rossa e marasca. Al palato è freschissimo, persistente e dal finale lungo</i></b>	<b>26 €</b>
<b>SERRA LORI</b>	<b>23</b>	<b>ARGIOLAS SARDEGNA Serdiana</b>	<b><i>Cannonau e altre uve sarde</i></b>	<b>Delicato e fruttato, con note di rosa, fragoline e piccoli frutti rossi</b>	<b>22 €</b>

































