Bollicine

Dalla Romagna *metodo Charmat*

Tenuta Casali

Villa Zappi Brut Nature Blanc de noir - Rubicone Igp ***BIO*** *24.00*

(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti

Villa Zappi Brut Rosè Rubicone Igp. ***BIO*** *24.00*

(100% Sangiovese) 10 mesi sui lieviti

Dalla Romagna *metodo Classico*

Villa Zappi Dosaggio Zero Metodo Classico ***BIO*** *37.00*

(100% Sangiovese) 36 mesi sui lieviti

Monticino Rosso

Blanc de Blancs – Vino spumante di qualità Pas Dosè *37.00*

(100% Albana) 30 mesi sui lieviti

Metodo Charmat

Bortolomiol

Prior –Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Docg *25.00*

(100% Glera)

Superiore di Cartizze –Prosecco Valdobbiadene Docg Dry Millesimato *36.00*

(100% Glera)

Metodo Classico

ALTALANGA

Enrico Serafino

Oudeis – Alta Langa Docg Brut Millesimato *40.00*

(85% Pinot nero, 15% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti 6 gr/L dosage

Parcellaire – Alta Langa Docg Extra Brut Millesimato *48.00*

(95% Pinot nero, 5% Chardonnay) *42 mesi sui lieviti* *4,5 gr/L dosage*

Propàgo – Alta Langa Blanc de Blancs Docg Extra Brut Millesimato *47.00*

(100% Chardonnay) *36 mesi sui lieviti* *3 gr/L dosage*

Zero Alta Langa Docg – Pas dosè Blanc de noirs Millesimato *68.00*

(100% Pinot nero) *72 mesi sui lieviti* *0 gr/L dosage*

ALTO ADIGE - SUDTIROL DOC

Kettmeir

Athesis brut– Alto Adige Sudtirol Doc *38.00*

(Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot nero) 24 mesi sui lieviti

Athesis brut Rosè - Alto Adige Sudtirol Doc *42.00*

(Pinot nero e Chardonnay) 24 mesi sui lieviti

TRENTO DOC

Moser

51.151– Trento doc Brut *44.00*

(100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti

Brut Nature Millesimato *48.00*

(100% Chardonnay) 60 mesi sui lieviti

Blauen– Blanc de noirs Trento doc Extra Brut *68.00*

(100% Pinot nero) 72 mesi sui lieviti

Ferrari

Ferrari Perlè – Trento doc Brut mill. *48.00*

(100% Chardonnay) 54 mesi sui lieviti

Ferrari Perlè bianco Riserva – Trento doc *57.00*

(100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti

Ferrari Perlè Nero Riserva – Trento doc *96.00*

(100% Pinot nero) 6 anni sui lieviti

Ferrari Perlè rosè Riserva – Trento doc *65.00*

(80% Pinot nero 20% Chardonnay) 5 anni sui lieviti

Ferrari Perlè zero – Trento doc Dosaggio zero *&3.00*

(100% Chardonnay). Cuvee annate di 4 annate affinamento acciaio e legno 6 anni sui lieviti

Ferrari Riserva Lunelli – Trento doc *83.00*

(100% Chardonnay) 6 anni sui lieviti

Ferrari Giulio Riserva del fondatore – Trento doc *175.00*

(100% Chardonnay) 10 anni sui lieviti

Ferrari Giulio Riserva del fondatore Rosè – Trento doc *260.00*

(Pinot nero e Chardonnay) 10 anni sui lieviti

Mas dei Chini

Inkino – Trento doc Brut millesimato *38.00*

(100% Chardonnay) 40 mesi sui lieviti

Inkino Nature – Trento doc Nature millesimato *43.00*

(100% Chardonnay) 80 mesi sui lieviti

Inkino Rosè Extra brut – Trento doc Rosè millesimato *40.00*

(100% Pinot Nero) 40 mesi sui lieviti

Inkino Carlo V – Trento doc brut riserva millesimato 65.00

(60% Chardonnay 40% Pinot Nero) affinamento in legno 100 mesi sui lieviti

FRANCIACORTA

Bellavista

Alma Assemblage Franciacorta Extra brut Docg *45.00*

(86 % Chardonnay 1% Pinot bianco 13% pinot nero) affinamento 32% legno 36 mesi sui lieviti 3,5 gr/L

Alma Non Dosato Assemblage Franciacorta Dosaggio Zero Docg *45.00*

(76 % Chardonnay 24% pinot nero) 31% legno 36 mesi sui lieviti 0 gr/L

Alma Rosè Assemblage Franciacorta Rosè Docg *53.00*

(60 % Chardonnay 40% pinot nero) 23% legno 36 mesi sui lieviti 3 gr/L

Teatro Alla Scala - Franciacorta brut Docg *54.00*

(86 % Chardonnay 14% pinot nero) affinamento 50% acciaio 50% legno 48 mesi sui lieviti 2 gr/L

Vittorio Moretti Riserva Franciacorta Extra brut Docg *140.00*

(62 % Chardonnay 38% pinot nero) affinamento 43% acciaio 57% legno 72 mesi sui lieviti 0 gr/L

Bersi Serlini

Anniversario –Franciacorta Blanc de Blancs *38.00*

(100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti

Franciacorta Docg Saten *38.00*

(100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti

Franciacorta Rosè Brut – millesimato *40.00*

(65% Chardonnay 35% Pinot bianco) 30 mesi sui lieviti

Franciacorta brut Cuvee 4 – millesimato *40.00*

(100% Chardonnay) 30 mesi sui lieviti fermentazione in barrique di 4 legni diversi

Nuvola – Franciacorta Docg Demi sec millesimato *35.00*

(60% Chardonnay 40% Pinot bianco) 18 mesi sui lieviti

Cà del Bosco

Franciacorta Cuvèe Prestige - Docg *50.00*

(75 % Chardonnay 10% Pinot bianco 15% pinot nero) 25 mesi sui lieviti

Franciacorta Satèn Docg Vintage Collection *72.00*

(85% Chardonnay 15 % Pinot bianco) 48 mesi sui lieviti

Annamaria Clementi – Franciacorta Docg Dosaggio Zero Riserva *160.00*

(Pinot bianco, Pinot bianco, pinot nero) 8 anni sui lieviti

Padron &C

Franciacorta extra Brut Docg 012º assemblaggio *44.00*

(65% Chardonnay 35% Pinot nero) affinamento acciaio 30% legno 36 mesi sui lieviti 3 gr/L

Mosnel

Franciacorta Brut Pas Dosè Docg *45.00*

(Chardonnay. Pinot bianco e Pinot nero) 30 mesi sui lieviti

Franciacorta Brut Saten Docg *48.00*

(100% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti

OLTREPO' PAVESE

Monsupello

Brut Millesimato *44.00*

(90% Pinot nero 10% Chardonnay) 50 mesi sui lieviti 10,00 g/L zucc

Nature – Pinot nero Metodo classico Pas Dosè *39.00*

(90% Pinot nero 10% Chardonnay) 28 mesi sui lieviti 0,00 g/L zucc

Blanc de Blancs Extra brut *63.00*

(100% Chardonnay) 60% legno 40% acciaio 50 mesi sui lieviti 5,00 g/L zucc.

Cuvèe Ca del Tava Brut 68.00

(60% Pinot nero 20%Chardonnay) 60% legno 40% acciaio 70 mesi sui lieviti 10,00 g/L zucc.

CREMANT

Domaine Barmés-Buecher Cremant d'Alsace brut nature ***Bio*** *37.00*

(60% Pinot gris, 20% Pinot Auxerrois, 20% Chardonnay)

Veuve Ambal Cremant de Bourgogne – Grande Cuvee Rosè *32.00*

(80% Pinot nero 10% Chardonnay 10% Gamay) 12 mesi sui lieviti

CHAMPAGNE

Viaggio in Champagne

Territori diversi nel bicchiere. La Nostra selezione di piccoli produttori

Côté de Blancs

Les Mèsinl-sur-Oger

Delamotte

Champagne Blanc de Blancs *100.00*

(100% Chardonnay) 4 anni sui lieviti Négociant Manipolant 4 gr/L dosage

Còte de Bar

Chateau de Bligny

Grande Reserve brut –Champagne *60.00*

(50% Pinot noir, 50% Chardonnay) 48 mesi sui lieviti

Grande Rosé–Champagne *65.00*

(50% Pinot noir, 50% Chardonnay) 36 mesi sui lieviti

Montagne de Reims-Rilly-la Montagne

Daniel Dumont

Blanc de Blancs Extra brut Premier Cru –Champagne *70.00*

(100% Chardonnay) metodo Solera e affinamento in legno

Grandi Classici

Louis Roederer

Champagne Collection ***Bio*** *90.00*

(33% Pinot noir, 41% Chardonnay, 26% meunier) 7 annate 10% in legno , 36% perpétuelle, 54% stessa annata 48 mesi sur lie

Champagne Cristal Brut Millesime *300.00*

(60% Pinot noir, 40% Chardonnay) 32% affinamento in legno 72 mesi sur lie 7 gr/ L dosage

Collet

Champagne Art Deco Brut *65.00*

(40% Pinot noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier) 20% vins de reserve 48 mesi sur lie 8 gr/L dosage

Champagne Blanc de Blancs Brut *75.00*

(100% Chardonnay) 25% vins de reserve 15% legno. 72 mesi sur lie 7 gr/L dosage

Champagne Blanc de noirs Brut *75.00*

(100% Pinot noir) 25% vins de reserve 15% legno. 72 mesi sur lie 7 gr/L dosage

Krug Champagne Brut Grande Cuvèe *340.00*

(43% Pinot noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier) blend di 11 annate

Ruinart

Champagne Brut *100.00*

(57% Pinot noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier) 30% vins de reserve 36 mesi sur lie 7 gr/L dosage

Champagne Brut Blanc de Blancs			*145.00*
(100% Chardonnay)	*30% vins de reserve*	*36 mesi sur lie*	*7 gr/L dosage*
Champagne Brut Rosè			*145.00*
(55%Pinot noir 45% Chardonnay)	*30% vins de reserve*	*36 mesi sur lie*	*8 gr/L dosage*
Bollinger Champagne Special Cuvèe Brut			*100.00*
(60% Pinot noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)	*36 mesi sur lie*		
Deutz			
Champagne Brut Classic			*90.00*
(33% Pinot noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier)	*36 mesi sur lie*		
Champagne Brut Rosè			*110.00*
(75 % Pinot noir, 25 % Chardonnay)	*36 mesi sur lie*		
Laurent Perrier			
Champagne La Cuvee brut			*70.00*
(35% Pinot noir, 50% Chardonnay, 15% Pinot Meunier)	*15% vins de reserve*	*48 mesi sur lie*	*7 gr/L dosage*
Champagne Cuvèe Rosè			*130.00*
(100% Pinot noir)	*30% vins de reserve*	*60 mesi sur lie*	*7 gr/L dosage*
Philipponnat			
Champagne Royale Réserve brut			*90.00*
(65% Pinot noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier)	*36 mesi sur lie*		*8 gr/L dosage*
Champagne Royale Réserve non Dosè			*90.00*
(65% Pinot noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier)	*36 mesi sur lie*		*0 gr/L dosage*
Pol Roger Champagne Brut Cuvèee Sir Winston Churchill			*340.00*
(Pinot noir, Chardonnay)	*10 anni sur lie*		
Dom Perignon Champagne Brut Vintage			*320.00*
(Pinot noir Chardonnay)			

Vini Bianchi

Dalla Romagna

Tenuta Santa Lucia (Mercato Saraceno)

Famoso - Mercato Saraceno Dop ***BIO*** *26.00*

(100% Famoso) 6 mesi sur lie Acciaio

Zingarina Rebola- Colli di Rimini DOC ***BIO*** *26.00*

(100% Rebola) 6 mesi sur lie Acciaio

Paride- Selezione Marne Bianche Albana in anfora ***BIO*** *32.00*

(100% Albana) 4 mesi anfora

Tenuta La Viola (Bertinoro)

Frangipane - Romagna Albana Secco Doc ***BIO*** *25.00*

(100% Albana) 6 mesi sur lie Lieviti Indigeni

Mongiusti Manzoni bianco - Bianco Forlì igt *23.00*

(100% Incrocio Manzoni) acciaio

Monticino Rosso Codronchio - Romagna Albana Docg Secca vend. tardiva *35.00*

(100% Albana) Grappoli vendemmiati con Botrytis Affinamento Acciaio e Barrique

Collefondo Il Poggio - Trebbiano Romagna Doc *26.00*

(100% Trebbiano)

Piemonte

Ceretto Blangè - Langhe Arneis Doc ***BIO*** *32.00*

(100% Arneis) Criomacerazione 40% Acciaio

Enrico Serafino

Poggio di Cari - Roero Arneis Docg *28.00*

(100% Arneis) Criomacerazione e affinamento Acciaio

Lombardia

Cà Dei Frati I Frati - Lugana Doc *32.00*

(100% Turbiana) 6 mesi Sur lie acciaio

Sudtirol Valle Isarco

Oberfurner *(Valle Isarco)*

Kerner –Alto Adige Valle Isarco Doc *30.00*

(100% kerner) acciaio 6 mesi sur lie

Sylvaner –Alto Adige Valle Isarco Doc *28.00*

(100% Sylvaner) acciaio 6 mesi sur lie

Trisarco Müller Thurgau- Vigneti delle Dolomiti Igt *26.00*

(100% Muller Thurgau)

Alto Adige

San Michele Appiano

Goldmuskateller Moscato Giallo Alto Adige Doc *26.00*

(100% Moscato giallo)

Fallwind Pinot Grigio – Alto Adige Doc 28.00

(100% Pinot Grigio) vigne di 40 anni 85% acciaio 15% botte grande

Schultauser Pinot Bianco Alto Adige Doc *28.00*

(100% Pinot Bianco) vigne di 40 anni a Schultaus 85% acciaio 15% botte grande

Sanct Valentin – Chardonnay Alto Adige/Sudtirol Doc *45.00*

(100% Chardonnay) 90% acciaio 10% botte grande

Tramin

Selida - Gewurztraminer Alto Adige Doc *29.00*

(100% Gewurztraminer)

Nussbaumer Gewurztraminer Alto Adige Doc *48.00*

(100% Gewurztraminer) affinamento sur lie, acciaio e bottiglia 14 mesi

Stoan - Alto Adige Bianco Doc *45.00*

(60% chardonnay, sauvignon blanc, pinot bianco gewurztraminer) acciaio e botte 30-40 hl

Nals Magreid - NM - Vigneti delle dolomiti Igt *24.00*

(70% Chardonnay, 30% Sauvignon)

Trentino

Tenuta Lunelli Villa Margon - Chardonnay Doc *42.00*

(100% Chardonnay)

Friuli Venezia Giulia

Attems

Trebes -Ribolla Gialla Collio Doc *28.00*

(100% Ribolla) fermentazione in botti d'acacia

Jermann

Vinnae - Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt *40.00*

(100% Ribolla Gialla) 6 mesi acciaio e botte grande

Vintage Tunina - Venezia Giulia Igt *70.00*

(Sauvignon blanc, Ribolla, Chardonnay, Malvasia, Picolit) acciaio e botti da 60-80 hl

W…Dreams… - Venezia Giulia Igt *70.00*

(100% Chardonnay) 12 mesi botti piccole 300 lt

Lis Neris

Gris - Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc *40.00*

(100% Pinot Grigio) fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi

Jurosa – Chardonnay Friuli Isonzo Doc *39.00*

(100% Chardonnay) fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi

Lis - Venezia Giulia Igt *45.00*

(40% Pinot Grigio, 30% Chardonnay, 30% Sauvignon) fermentazione lieviti indigeni botti da 500 lt per 11 mesi

Venica & Venica

Ronco delle Cime– Friulano Collio Doc *36.00*

(100% Friulano) 40% botti da 20/27 hl 60% acciaio

Ronco delle Mele– Sauvignon Collio Doc *52.00*

(100% Sauvignon) 20% botti da 20/27 hl 80% acciaio

Vie di Romans

Piere – Sauvignon Friuli Isonzo Doc *46.00*

(100% Sauvignon Blanc) 8 mesi sui lieviti acciaio

Marche

Umani Ronchi

Casal di Serra - Verdicchio dei castelli di Jesi Classico superiore Doc *26.00*

(100% Verdicchio) 6 mesi sur lie acciaio

Vecchie Vigne - Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore Doc ***bio*** *32.00*

(100% Verdicchio) 10 mesi sur lie Cemento vigne di 50 anni

Plenio - Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Riserva Docg *38.00*

(100% Verdicchio) 40% botti da 50 hl 60% acciaio

Tenuta Santori

Passerina Offida Docg *24.00*

(100% Passerina)

Pecorino Offida Docg *26.00*

(100% Pecorino)

Campania

Mastroberardino

Morabianca- Irpinia Falanghina Doc *24.00*

(100% Falanghina)

Radici Fiano D'Avellino Docg *27.00*

(100% Fiano)

Novaserra- Greco di Tufo Docg *26.00*

(100% Greco di Tufo)

Stilema – Fiano d'Avellino Riserva Docg *44.00*

(100% Fiano) 18 mesi sulle fecce 7% del vino affina in Barrique per 12 mesi e 18 mesi in bottiglia

Sicilia

Tasca d'Almerita

Cavallo delle Fate Grillo –Doc Sicilia *30.00*

(100% Grillo) 5 mesi acciaio sur lie

Nozze d'Oro –Doc Sicilia *34.00*

(67% inzolia, 33% Sauvignon) 5 mesi acciaio sur lie

Tasca d'Almerita-Tenuta Tascante

Buonora – Etna bianco Doc *32.00*

(100% Carricante)

Cantara

Occhi di Ciumi – Etna bianco Doc *32.00*

(100% Carricante)

Sardegna

Capichera

Vigna'ngena – Vermentino di Gallura Docg *47.00*

(100% Vermentino)

Sella&Mosca

Monteoro – Vermentino di Gallura Docg *28.00*

(100% Vermentino)

Germania

***Weingut Dr. H. Thanisch* -** Riesling Trocken *(Mosel-Bernkastel)* 28.00

Weingut Sturm* -** Riesling 614 Kabinet. Trocken *(Mitterlhein)* ***Bio 36.00

Francia

Loira

Comte Lafond – Sancerre Aoc blanc *47.00*

(100% Sauvignon Blanc) acciaio e bottiglia 2 anni

Borgogna

Cotes de Beaune

Olivier Leflaive – Les Setilles- Bourgogne blanc *45.00*

(100% Chardonnay) 15 mesi affinamento in Rovere dai climat Puligny Montrachet – Mersault

Chablis

Domaine Gilbert Picq – Chablis *42.00*

(100% Chardonnay) Acciaio

Louis Moreau

Chablis 1er Cru *64.00*

(100% Chardonnay)

Chablis Grand cru - Les Clos des Hospices *130.00*

(100% Chardonnay) battonage costanti e barrique 2 anni

Le Mezzine

Spumanti

Bellavista Alma Assemblage Franciacorta Extra brut Docg *32.00*

(86 % Chardonnay 1% Pinot bianco 13% pinot nero) affinamento 32% legno *36 mesi sui lieviti* *3,5 gr/L*

Bersi Serlini Anniversario –Franciacorta Blanc de Blancs *24.00*

(100% Chardonnay) 24 mesi sui lieviti

Ferrari Maximum Trento Doc *27.00*

(100 % Chardonnay) 36 mesi sui lieviti

Maurice Grumier Champagne Blanc de Noirs extra brut *35.00*

(20% pinot nero, 80% meunier) 24 mesi sui lieviti

Vini Bianchi

Jermann Vinnae Ribolla Gialla Igp (Friuli Venezia Giulia) *25.00*

(Ribolla gialla e riesling, friulano) 6 mesi botti di rovere

I Frati Lugana Doc (Lombardia) *19.00*

(100% Turbiana) Acciaio

Tramin Gewurztraminer Doc (Alto Adige) *18.00*

(100% Gewurztraminer) acciaio

St Michael Eppan Shultauser Pinot Bianco (Alto Adige) *18.00*

(100% Pinot Bianco) Botte grande e acciaio

Vini Rosati

Ca dei Frati Chiaretto Rosa dei Frati- Riviera del Garda Bresciano Doc *32.00*

(100% Sangiovese)acciaio

Leone de Castris Five Roses – Salento Rosato Igt *30.00*

(90% Negramaro, 10% Malvasia nera)acciaio

Vini Rossi

Tramin Pinot Nero – Alto Adige Doc *28.00*

(100% Pinot nero)

Collefondo Vigna della Contessa– Sangiovese Cesena Romagna Doc *26.00*

(100% Sangiovese) Cemento e botte grande

Tenuta Tascante Ghiaia Nera– Etna Rosso Doc *32.00*

(100% Nerello Mascalese)

Bourgogne Pinot Noir

Regnard –Bourgogne Retour des Flandres Vieilles Vignes *40.00*

Domaine Dubreuil Fontaine –Bourgogne Rouge Pernard Vergelles *60.00*

Faiveley –Pinot Noir Mercurey Rouge 1er Cru Clos des Myglands Monopole *72.00*