

LUX LUCIS

INDICE

<i>LE DEGUSTAZIONI</i>	<i>Wine Pairing</i>	3
<i>CHARDONNAY BOLLICINE</i>		4
<i>PINOT NOIR BOLLICINE</i>		6
<i>PINOT MEUNIER BOLLICINE</i>		8
<i>PINOT BLANC BOLLICINE</i>		8
<i>LE CUVÉE</i>		9
<i>GRANDI FORMATI</i>	<i>Large Format</i>	13
<i>ALIGOTE</i>		14
<i>ANSONICA</i>		14
<i>BLATERLE</i>		14
<i>CHARDONNAY</i>		15
<i>CHARDONNAY E ALTRI...</i>		17
<i>CHENIN BLANC</i>		18
<i>FIANO</i>		18
<i>FRIULANO</i>		19
<i>GARGANEGA</i>		19
<i>GEWURZTRAMINER</i>		19
<i>GRECHETTO</i>		20
<i>GRILLO</i>		20
<i>GRUNER VELTLINER</i>		20
<i>MALVASIA</i>		21
<i>MULLER THURGAU</i>		21
<i>PETIT ARVINE</i>		21
<i>PINOT BIANCO</i>		22
<i>PINOT GRIGIO</i>		22
<i>PECORINO</i>		23
<i>RIESLING</i>		23
<i>SAUVIGNON</i>		25
<i>TIMORASSO</i>		26
<i>TREBBIANO</i>		26
<i>VERMENTINO</i>		27
<i>VITOVSKA</i>		27
<i>UVAGGI A BACCA BIANCA</i>		28
<i>GRANDI FORMATI</i>	<i>Large Format</i>	30
<i>UVAGGI; VINO ROSE</i>		31

LUX LUCIS

INDICE

AGLIANICO	32
BARBERA	32
CABERNET FRANC	33
CABERNET FRANC E ALTRI...	33
CABERNET SAUVIGNON	34
CABERNET SAUVIGNON E ALTRI...	35
CANNONAU	37
CORVINA	37
GRENACHE	38
MERLOT	38
MERLOT E ALTRI...	39
NEBBIOLO	40
NEGRO AMARO	41
NERELLO MASCALESE	41
PINOT NERO	42
SANGIOVESE	44
SANGIOVESE E ALTRI...	46
SCHIOPETTINO	47
SYRAH	47
GRANDI FORMATI <i>Large Format</i>	48
ERBALUCE	50
GEWURZTRAMINER	51
GRILLO	51
MOSCATO	52
PALOMINO	53
PEDRO XIMENEZ	53
RIESLING	54
SEMILLON E ALTRI...	54
TOURRIGA	55
VERDELHO	55
ZWEIGELT	55
UVAGGI	56
SIDRO	57
BIRRE	57
MEZZI FORMATI	58

LUX LUCIS

Le degustazioni

Attraverso questi percorsi cerchiamo di trasmettervi l'emozione come sensazione più importante.

Sosta golosa <i>Alla scoperta degli autoctoni</i>	Per persona	40 € <i>Tre calici</i>
La Toscana <i>Le isole e la costa degli etruschi</i>	Per persona	60 € <i>Cinque calici</i>
... in altre parole...un Viaggio a 360° <i>Vino e non solo...</i>	Per persona	75 € <i>Sette calici</i>

LE BOLLICINE

Chardonnay

Secondo alcuni studiosi ha “radici “mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Albania, Slovenia, Croazia, Bosnia e Montenegro. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva chardonnay.

According to some scholars has Middle East “roots”, according to others is the result of a spontaneous cross by a screw and a pre-domesticated Ilyrian grape from the area that corresponds to today’s Albania, Slovenia, Croatia, Bosnia and Montenegro. In Italy, there are approximately 11,800 hectares of land planted with Chardonnay grapes.

Trento	2007	Riserva del Fondatore	Ferrari	130 €
Trento	2007	Perle Bianco	Ferrari	105 €
Trento	2010	Perle Bianco Zero	Ferrari	105 €
Trento	2009	Riserva Lunelli	Ferrari	95 €
			<i>Ravina</i>	
Franciacorta Pas Dose	2013	Il Contestatore	Il Pendio	55 €
			<i>Brusato</i>	
Franciacorta	2014	Satèn	De Gaioncelli	65 €
			<i>Brescia</i>	
Champagne	2002	Blanc de Blancs	Bruno Paillard	160 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Réserve Privée Blanc de Blancs	Bruno Paillard	130 €
			<i>Reims</i>	
Champagne	N.V.	Blanc de Blancs Brut	Ruinart	140 €
			<i>Reims</i>	
Champagne 1 ^{er} Cru	N.V.	L’Amateur	David Leclapart	110 €
			<i>Trepail</i>	

LE BOLLICINE Chardonnay

Champagne Grand Cru	2004	Cuvée "S"	Salon	880 €
Champagne Grand Cru	2006	Cuvée "S"	Salon	830 €
			<i>Le Mesnil sur Oger</i>	
Champagne	N.V.	Blanc de Blancs	Perrier Jouet <i>Epernay</i>	130 €
Champagne Grand Cru	2006	Blanc de Blancs	Gaston Chiquet <i>Ay</i>	120 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Extra Brut	Fallet Prevostat <i>Avize</i>	110 €
Champagne 1 ^{er} Cru	2004	Vertus	Pasqual Douquet <i>Le Mesnil sur Oger</i>	110 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Initiale Blanc de Blancs	Jacques Selosse <i>Avize</i>	170 €
Champagne Grand Cru	2007	Vielle Vigne de Cramant	Larmandier Bernier <i>Vertus</i>	130 €
Champagne	2009	Blanc de Blancs	J. De Telmont <i>Damery</i>	110 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Blanc de Blancs	Francis Boulard <i>Reims</i>	110 €
Champagne Grand Cru	N.V.	Belemnite	Benoit Munier <i>Reims</i>	150 €

LE BOLLICINE Chardonnay

Champagne	1988	Collection	Delamotte	550 €
Champagne	2000	Blanc de Blancs	Delamotte	250 €
Champagne	2002	Blanc de Blancs	Delamotte	270 €

Le Mesnil sur Oger

Champagne Grand Cru	N.V.	Le Clos de l'Abbè	H. Soreau	170 €
---------------------	------	-------------------	-----------	-------

Cramant

Champagne	2013	Blanc de Blancs	A. Bergère	110 €
-----------	------	-----------------	------------	-------

Epernay

LE BOLLICINE Pinot nero

L'origine del Pinot nero viene posta nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi vini rossi del mondo. E' presente nello champagne dove trova il suo habitat naturale nella Montagne de Reims, con i suoi pendii calcarei e sabbiosi in particolar modo nei villaggi di Ambonnay, Bouzy a sud con vini di corpo e carattere e a Verzy e Verzenay più al nord di minor struttura e maggior acidità e bella personalità. Nelle annate migliori può esprimere tutto il suo carisma fatto di potenza, frutto, carnosità e complessità.

The origin of the Pinot Noir placed in the French region of Burgundy, which is the basis of the greatest red wines in the world. It is also present in the Champagne region where it is the most cultivated vine occupying approximately 38% of the planted area. Its natural habitat is in the Montagne de Reims with its sandy limestone slopes and especially in the villages of Ambonnay, the Bouzy south at with wines of body and character and at Verzy, and Verzenay more to the north of less structure and greater acidity and nice personality. In its best vintages can express its charisma with power fruit fleshiness and complexity

Franciacorta	2011	Dosage Zero Nero	Andrea Arici	70 €
--------------	------	------------------	--------------	------

Franciacorta	2011	Dosage Zero Rosé	Andrea Arici	80 €
--------------	------	------------------	--------------	------

Cussago

Franciacorta	2006	Collection Dosaze Zero Noir	Ca' del Bosco	100 €
--------------	------	-----------------------------	---------------	-------

Erbusco

Metodo Classico	2010	Brusato Rosa	Il Pendio	60 €
-----------------	------	--------------	-----------	------

Brusati

LE BOLLICINE

Pinot nero

Champagne	2002	Cuvée Garance	Alain Thienot	160 €
Champagne	2007	Cuvée Garance	Alain Thienot <i>Reims</i>	160 €
Champagne	N.V.	Cuvée Rosé	Laurent Perrier <i>Ay</i> <i>Cumières</i>	140 €
Champagne 1 ^{er} Cru	N.V.	Blanc de Noirs l'Ouverture	Savart <i>Reims</i>	90 €
Champagne Grand Cru	2006	Cuvée Henry III	R.H. Coutier	150 €
Champagne Grand Cru	2008	Cuvée Henry III	R.H. Coutier <i>Ambonnay</i>	120 €
Champagne	N.V.	Blanc de Noirs Oeil de Pedrix	Jean Vesselle <i>Bouzy</i>	80 €
Champagne	N.V.	Recolt Noire Dosage Zero	Dosnon <i>Aube</i>	140 €
Champagne	N.V.	Cote de Val Vilaine	Roses de Jeanne <i>Aube</i>	105 €

LE BOLLICINE Pinot meunier

Il Pinot meunier è una delle varietà nere più diffuse in Francia e molto probabilmente, è una mutazione del Pinot nero. Nello Champagne è usato come componente fondamentale nella tradizionale cuvée; soprattutto nelle zone più fredde del territorio dove è più elevato il rischio di gelate, dà maggiori garanzie rispetto al Pinot nero perché germoglia dopo rispetto a quest'ultimo, pur garantendo un grado alcolico equivalente. È coltivato anche in Germania, dove è chiamato Muellerrebe o Schwarzriesling, in Austria, in Svizzera, in California e in Australia, dove, in un primo tempo, veniva usato per produrre un rosso tranquillo.

Pinot Meunier is a black variety popular in France and is most likely a mutation of Pinot Noir. In Champagne is used as a key component in the traditional cuvee, especially in the colder areas of the territory where there is a higher risk of frost, provides greater guarantees than the Pinot Noir as it germinates later than the latter, while ensuring an equivalent alcohol content. It is also cultivated in Germany, where it is called Muellerrebe or Schwarzriesling, in Austria, in Switzerland, in California and in Australia where, at first, was used to produce a quiet still red.

Champagne 1 ^{er} Cru	N.V.	Les Vignes de Vrigny	Egly Ouriet <i>Ambonnay</i>	120 €
Champagne	N.V.	La Closerie Les Béuines	Jérôme Prévost <i>Gueux</i>	120 €
Champagne	N.V.	La Rue des Noyers	Benoit Déhu <i>Fossoy</i>	140 €

LE BOLLICINE Pinot Blanc

Questo nobile vitigno, derivante da una mutazione genetica del pinot nero, ha origini antiche risalenti all'epoca romana, probabilmente Alsaziane. È molto diffuso ed apprezzato in molte regioni Italiane, soprattutto in quelle settentrionali, ed è oggetto di particolari attenzioni e controlli presso diversi centri specializzati.

This noble grape, caused by a genetic mutation of Pinot Noir, has ancient origins, dating back to Roman times, probably Alsace. It is very popular and appreciated in many Italian regions, especially in the northern regions, and is the subject of special attention and checks at several centers.

Champagne	N.V.	Blanc de Blancs	Petit Camusat <i>Cote des Bar</i>	80 €
-----------	------	-----------------	--------------------------------------	------

LE BOLLICINE

Le Cuvée

Vino Frizzante Rosato <i>Lambrusco</i>	N.V.	Smilzo	Vittorio Graziano	40 €
Lambrusco <i>Lambrusco</i>	N.V.	Fontana dei boschi	Vittorio Graziano <i>Castelvetro</i>	40 €
Franciacorta R.S. <i>Chardonnay, P.bianco, P.Nero</i>	2001	Recentemente Sboccato	Ca' del Bosco	105 €
Franciacorta <i>Chardonnay, P.bianco, P.Nero</i>	2007	Cuvée Annamaria Clementi	Ca' del Bosco	130 €
Franciacorta <i>Chardonnay, P.bianco, P.Nero</i>	2008	Cuvée Annamaria Clementi	Ca' del Bosco <i>Erbusco</i>	130 €
Trento <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2007	Riserva Brut	Maso Martis	70 €
Trento <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	2004	Madame Martis	Maso Martis <i>Martignano</i>	115 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1996	Nec Plus Ultra	Bruno Paillard <i>Reims</i>	420 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	1996	Grand Cuvée	Alain Thienot	200 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2007	Grand Cuvée	Alain Thienot <i>Reims</i>	200 €
Champagne <i>Chardonnay, P.Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Tentation	A. Bergère <i>Epernay</i>	130 €
Champagne <i>Chardonnay, P.Nero, P.Meunier</i>	2007	Belle Epoque	Perrier Jouët <i>Epernay</i>	200 €

LE BOLLICINE

Le Cuvée

Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	N.V.	Grande Cuvée	Krug	270 €
Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	N.V.	Rosè Brut	Krug	600 €
Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	2000	Vintage	Krug	520 €
Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	2003	Vintage	Krug	480 €
Champagne <i>Chardonnay</i>	2002	Clos du Mensil	Krug	1650 €
Champagne <i>Chardonnay</i>	2004	Clos du Mensil	Krug	1550 €
			<i>Reims</i>	
Champagne Grand Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Tradition Brut	Egly Ouriet	100 €
			<i>Reims</i>	
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Premiere Brut	Loius Roederer	90 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2006	Cristal Cuvée	Louis Roederer	300 €
			<i>Reims</i>	
Champagne 1er Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Cuvée Rubis	Vilmart	120 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Cuvée Rosè	Ruinart	140 €
			<i>Reims</i>	
Champagne <i>P.Meslier, Arbanne, Chardonnay</i>	2007	Campaniae Veteres Vitis	Aubry	100 €
			<i>Jouy les Reims</i>	
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Rosè Brut	Billecart Salmon	140 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1999	Cuvée Nicolas François Billecart	Billecart Salmon	190 €
			<i>Mareuil sur Ay</i>	

LE BOLLICINE Le Cuvée

Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1993	Œnothèque	Moet & Chandon	750 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1996	Œnothèque	Moet & Chandon	680 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1998	P2 Plénitude! Deuxième!	Moet & Chandon	610 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2004	Dom Perignon	Moet & Chandon	290 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2006	Dom Perignon	Moet & Chandon	270 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2009	Dom Perignon	Moet & Chandon	270 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2005	Dom Perignon Rosè	Moet & Chandon	580 €
			<i>Épernay</i>	
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	N.V.	La Grande Siecle	Laurent Perrier	170 €
			<i>Tours sur Marne</i>	
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2007	Clos des Goisses	Philipponnat	240 €
			<i>Mareuil sur Ay</i>	
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2006	Sir Winston Churchill	Pol Roger	320 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2002	Vintage	Pol Roger	185 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2004	Vintage	Pol Roger	165 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2006	Vintage	Pol Roger	155 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2008	Vintage	Pol Roger	145 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2009	Vintage	Pol Roger	125 €
			<i>Épernay</i>	
Champagne Grand Cru <i>Chardonnay, P. Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Grande Réserve	Gosset	80 €
Champagne Grand Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	1998	Celebris Vintage	Gosset	320 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2003	Celebris Rosè	Gosset	200 €
			<i>Ay</i>	

LE BOLLICINE

Le Cuvée

Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	N.V.	Special Cuvée	Bollinger <i>Ay</i>	90 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier</i>	1982	Vinothèque	Guy Michel	230 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier</i>	1989	Vinothèque	Guy Michel	210 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier</i>	1990	Vinothèque	Guy Michel	190 €
Champagne <i>Chardonnay, Pinot Meunier</i>	1998	Vinothèque	Guy Michel <i>Epernay</i>	170 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Polisy Reserve	Beaufort	115 €
Champagne Grand Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Ambonnay	Beaufort	130 €
Champagne <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2002	Polisy Reserve Demi-sec	Beaufort <i>Aube</i>	130 €
Champagne <i>Chardonnay, P. Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Grande Reserve	J. De Telmont <i>Damery</i>	70 €
Champagne 1 ^{er} Cru <i>Chardonnay, P. Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Cumières Nature	Georges Laval	120 €
Champagne 1 ^{er} Cru <i>Chardonnay, P. Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Cumières Rosé	Georges Laval <i>Cumières</i>	150 €
Champagne Grand Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	N.V.	Extra Brut	Marie Noelle Ledru <i>Reims</i>	100 €
Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	N.V.	Tolérance Rosé	Franck Pascal <i>Ambonnay</i>	130 €

LE BOLLICINE

Grandi Formati – Large Format

Franciacorta 1500ml <i>Chardonnay</i>	2010	Il Contestatore	Il Pendio <i>Brusati</i>	110 €
Franciacorta 1500ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Bianco</i>	2005	Annamaria Clementi	Ca' del Bosco <i>Erbusco</i>	270 €
Franciacorta 1500ml <i>Chardonnay</i>	N.V.	Saten Brut	De Gaioncelli <i>Erbusco</i>	110 €
Champagne 1500ml <i>Pinot nero</i>	N.V.	Cuvée Rosè	Laurent Perrier <i>Tours sur Marne</i>	230 €
Champagne 1500ml <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2004	Sir Winston Churchill	Pol Roger	720 €
Champagne 1500ml <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	2006	Vintage	Pol Roger <i>Èpernay</i>	275 €
Champagne 1500ml <i>Chardonnay, P.Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Louis Roederer	180 €
Champagne 1500ml <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2005	Cuvée Cristal	Louis Roederer <i>Reims</i>	680 €
Champagne 1500ml <i>Chardonnay, P.Nero, P.Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Bruno Paillard	170 €
Champagne 3000ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	N.V.	Première Cuvée	Bruno Paillard <i>Reims</i>	390 €
Champagne 3000ml <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	N.V.	Cuvée Tradition	R.H. Coutier <i>Ambonnay</i>	380 €
Champagne 1500ml <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2009	Dom Perignon	Moët & Chandon <i>Èpernay</i>	610 €
Champagne Grand Cru 1500ml <i>Chardonnay</i>	2004	Cuvée "S"	Salon <i>Le Mesnil</i>	2100 €
Champagne 1 ^{er} Cru 1500ml <i>Chardonnay, P. Nero, P. Meunier</i>	2004	Dosage Zero	Perseval <i>Chamery</i>	260 €

Aligotè

Si tratta di un vitigno vigoroso ma dalla produttività variabile, capace di dare vini di buona acidità, a volte anche più energici dello Chardonnay, ma con rese molto basse. Nella zona di Bouzeron e nella Cote de Chalonnaise troviamo delle versioni di vinificazione in purezza.

It is a vigorous vine by the variable productivity, capable of giving wines with good acidity, sometimes more energetic, very low yields. In the district of Bouzeron and Cote de Chalonnaise we find it in purity vinification.

Bourgogne Aligotè	2010	Raisinis Dores	Lafarge	70 €
Bourgogne Aligotè	2014		Louis Latur	60 €

Ansonica

E' noto che il vitigno Ansonica sia arrivato in Sicilia dalla Grecia, per poi passare in Toscana nell'isola del Giglio tra il XVII e XVIII secolo. In Sicilia può essere utilizzato in purezza in numerose denominazioni DOC con menzione, del vitigno, ma solo in Toscana c'è una DOC che cita esplicitamente: l'Ansonica Costa dell'Argentario DOC.

Ansonica, alternative name for Sicilia's white Inzolia grape used particularly in the Tuscan Maremma, where it can produce wines denominated l'Ansonica DOC, Costa dell'Argentario.

Toscana bianco	2014	Bugia	Bibi Graetz	80 €
----------------	------	-------	-------------	------

Blaterle

Blaterle significa "piccola foglia" ed è uno dei più antichi vitigni bianchi autoctoni dell'Alto Adige. Molto diffuso in passato nella Valle di Isarco e in Val Venosta, è stato via via sostituito da varietà più blasonate come Riesling o Kerner. Un tempo questi grappoli, caratterizzati da acini dorati di forma ovale e leggermente schiacciati, erano utilizzati per la produzione di un bianco facile, disimpegnato e dolce.

Blaterle means "little leaves" and is one of the oldest white grape varieties of South Tyrol. Widely used in the past in the Isarco Valley and Val Venosta, been gradually replaced by more famous varieties such as Riesling or Kerner. Once, these clusters characterized by golden grapes oval and slightly crushed, were used to produce a white easy, casual and sweet.

Vino da Tavola	2014	Blaterle	Nusserhof	45 €
----------------	------	----------	-----------	------

Chardonnay

Secondo alcuni studiosi ha origini mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Albania, Slovenia, Croazia, Bosnia e Montenegro. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino – Alto Adige e Friuli. TRENTO DOC, unico come la terra da cui proviene: il Trentino... perfetto per la produzione di metodo classico.

According to some scholars has Middle East origins, according to others is the result of a spontaneous cross by a screw and a pre-domesticated Ilyrian grape from the area that corresponds to today's Albania, Slovenia, Croatia, Bosnia and Montenegro. In Italy, there are approximately 11,800 hectares of land planted with Chardonnay grapes. Widespread in northern Italy, in Lombardia, Trentino – Alto Adige and Friuli. Trento DOC as unique as the land it comes from; Trentino is perfect for the production of classic method.

Costa Toscana	2011		Terre del Sillabo	65 €
Toscana bianco	2010		Capannelle	90 €
Toscana bianco	2011		Capannelle	80 €
Toscana bianco	2012		Capannelle	95 €
Toscana bianco	2013		Capannelle	95 €
Toscana bianco	2015		Capannelle	95 €
Piemonte bianco	2014	Robi & Robi	L'armangia	55 €
Langhe bianco	2016	RossJ - Bass	Gaja	110 €
Langhe bianco	2008	Gaja & Rey	Gaja	340 €
Langhe bianco	2009	Gaja & Rey	Gaja	310 €
Langhe bianco	2011	Gaja & Rey	Gaja	260 €
Langhe bianco	2012	Gaja & Rey	Gaja	260 €
Langhe bianco	2013	Gaja & Rey	Gaja	240 €
Langhe bianco	2014	Gaja & Rey	Gaja	240 €
Langhe bianco	2015	Gaja & Rey	Gaja	220 €
Langhe bianco	2016	Gaja & Rey	Gaja	200 €
Curtefranca bianco	2014		Ca' del Bosco	95 €
Curtefranca bianco	2013		Ca' del Bosco	95 €
Carso Bianco	2008	La Bora di Kante	Kante	75 €

Chardonnay

Chablis Grand Cru	2013	Valmur	Bessin	90 €
Chablis	2016		Fevre	50 €
Chablis 1 ^{er} Cru	2016	Fourchame	Fevre	90 €
Chablis Grand Cru	2012	Les Clos	Pinson	135 €
Montrachet 1 ^{er} Cru	2016	En Cailleret	Coffinet	260 €
Montrachet Grand Cru	2013		Lucien Le Moine	1480 €
Chassagne Montrachet	2008		Louis Jadot	250 €
Corton Charlemagne Grand Cru	2005		Louis Jadot	310 €
Batard Montrachet Grand Cru	2007		Leflaive	600 €
Chevalier Montrachet Grand Cru	2014		Etienne Sauzet	850 €
Puligny Montrachet	2016		Etienne Sauzet	180 €
Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru	2016	Champs Gain	Etienne Sauzet	310 €
Meursault	2015	Monopole	Citeaux	180 €
Meursault 1 ^{er} Cru	2007	Charmes	Comtes Lafon	380 €
Meursault 1 ^{er} Cru	2008	Charmes	Comtes Lafon	410 €
Beaune 1 ^{er} Cru	2015	Champs-Pimont	Jacques Prieur	160 €
Côte Chalonnaise	2014	Les Clous Aimè	P. de Villaine	80 €

Chardonnay e altri...

Bourgogne Blanc	2012		Henri Boillot	65 €
Bourgogne Blanc	2015		Henri Boillot	65 €
Beaune 1 ^{er} Cru	2008	Les Aigrots	Lafarge	190 €
Bourgogne Blanc	2015		Mikulski	50 €
Mersault 1 ^{er} Cru	2009	Les Genevrières	Mikulski	140 €
Vin de Table Blanc	2015		Prieure Roch	110 €
Bourgogne Tonnerre	2014	Thérèse	De La Chappe	75 €
Cote Chalonnaise	2016		Citeaux	80 €
Vin de Bourgogne	2013	Pouilly Fuisse	Ferret J. A.	70 €
Rully 1 ^{er} Cru	2013	Monopole Clos St. Jacques	De La Folie	95 €
Toscana Bianco <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	2009	Greto alla Macchia	Fortuna	58 €
Umbria Bianco <i>Chardonnay, Grechetto</i>	2016	Cervaro della Sala	Antinori	80 €

Chenin Blanc

Deve il suo nome (risalente al XV secolo circa) al Mont-Chenin nella Turenna, anche se alcuni pensano che derivi dall'Anjou e che la sua origine sia da collocare intorno all'845 d.c. Ha una buona acidità di base, bucce sottili e un alto contenuto zuccherino naturale, che rende quest'uva adatta sia agli spumanti sia ai vini dolci; si impiega anche per i vini secchi, soprattutto il Savannières.

It owes its name (dating back to the XV century) to Chenin Mountain in Touraine, although some think it comes from Anjou and that its origin to be placed around 845 a.c. It had good base acidity, thin skins and a high natural sugar content, which makes these grapes suitable for both sparkling and dessert wines; may also apply to dry wines, especially the Savannières.

Savannières	2009	Clos de la Coulée de Serrant	Nicolas Joly	120 €
Savannières	2006	Clos du Papillon	Closel	140 €
Vouvray Demi-sec	2015		Sebastian Brunet	85 €
Vouvray	2015	Clos du Bourg	Huet	95 €

Fiano

Furono i Greci a portare in Italia l'originario vitigno del Fiano, la "Vitis Apicia": le prime viti furono piantate a Lapio, una località che prese il nome dall'uva, il comune dove tutt'ora si produce il Fiano. A sua volta, il nome "Vitis Apicia" o "Apina" deriva dalla caratteristica, proprio di quest'uva dal dolce profumo, di attirare sciami di api nelle vigne. Da Apina derivò "Apiana" e da questo "Afiana", quindi Fiano.

The Greeks brought in the original Italian Fiano grape. The "Vitis Apicia" the first vines planted in Lapio that took its name from the grape. Where it still produces the Fiano. In turn, the name "Vitis Apicia" or "Apinia" comes from the characteristic of this grape own sweet – smelling to attract swarms of bees in the vineyards. Apina derived from "Apiana" and from this "Afiana" so Fiano.

Fiano di Avellino	2013		Guido Marsella	50 €
Fiano di Avellino	2011	Alimata	Villa Raiano	45 €
Fiano di Avellino	2011	Ventidue	Villa Raiano	45 €
Fiano di Avellino	2013	Vino della Stella	Joacquin	50 €

Friulano

Noto storicamente come Tocai o Tocai friulano (oggi anche solo Friulano), si tratta del vitigno che forse più di ogni altro identifica la propria regione, il Friuli Venezia Giulia. Non a caso è famoso il detto locale "cul Tocai a sparissin duc'i mai" e cioè che con il Tocai spariscono tutti i mali. Il vecchio Tocai non è scomparso, ha solamente cambiato nome. Il suo gusto, la qualità e la relazione con il territorio rimangono eccellenti come sempre, custoditi sotto la nuova denominazione di Friulano.

Historically known as Tocai Friulano or Tocai (now just Friulano), it is the grape that perhaps more than other identifies the own region, Friuli Venezia Giulia. Not by chance is the famous local saying "cul Tucai a sparissin duc'i mai" and that is that with Tocai disappear all the cantly things. The old Tocai has not disappeared; it has just changed its name. Hi taste, quality and the relationship with the territories remain excellent as always, kept under the new name of Friulano.

Friuli Colli Orientali	2001	Galea	I Clivi	65 €
------------------------	------	-------	---------	------

Garganega e altri

La sua più famosa incarnazione è Soave, in cui costituirebbe da 70 -100% della miscela, spesso affilato con l'aggiunta di Trebbiano di Soave. Nella zona di Soave Classico, con rendimenti tenuti sotto controllo, e dove li è permesso di maturare completamente può produrre i pregiati bianchi delicati, dai sentori di limone e mandorle accompagnati da bellissima mineralità.

Its most famous incarnation is Soave, in which it may constitute anything from 70 - 100 % of the blend, often sharpened up by the addition of Trebbiano di Soave. In the Soave classico zone, with yields kept well in check, and where it allowed ripening fully, it can produce the fine, delicate whites redolent of lemon and almonds.

Soave Classico	2013	Monte Carbonare	Suavia	40 €
----------------	------	-----------------	--------	------

Soave Classico <i>Garganega, Trebbiano di Soave</i>	2013	Calcarino	Pieropan	45 €
--	------	-----------	----------	------

Gewurztraminer

Il *Gewürztraminer* (*Gewürz* significa "spezia" in tedesco), o ancora Savagnin, è un vitigno coltivato principalmente in Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia; ne esistono due tipi: un traminer aromatico rosa e un traminer rosso. In Alsazia da dei vini molto ampi, complessi e dal tessuto molto ricco, invece in Germania ha uno stile relativamente secco.

Gewurztraminer (Gewurz means "spice" in German), or Savagnin, is a grape variety grown mainly in Trentino – Alto Adige and Friuli – Venezia Giulia, there are two kinds, an aromatic pink Traminer, and a red Traminer. In Alsazia give very rich and complex wine, and in German have a relatively dry style.

Alto Adige	2016	Kolbenhof	Hofstatter	50 €
------------	------	-----------	------------	------

Alto Adige	2016	G T	Pranzegg	75 €
------------	------	-----	----------	------

Grechetto

Si ritiene che il Grechetto sia originario dalla Grecia (il nome grechetto forse dice tutto) come tutti gli altri vitigni che portano il nome di Greco: sarebbe stato portato nell'Italia Meridionale dai coloni Greci che a suo tempo popolavano la Magna Grecia. La coltivazione è diffusa principalmente nella zona di Todi, ma è in costante espansione nel resto dell'Umbria e in altre aree dell'Italia centrale.

It has believed that the Grechetto originates from Greece (the name says it all grechetto perhaps) like all the varieties that named after Greek: the Greek settlers in southern Italy, which once roamed the Magna Grecia, would take it. The cultivation has spread across mainly in the area of Todi, but is constantly expanding throughout Umbria and other areas of central Italy.

Lazio Bianco	2010	Latur a Civitella	Sergio Mottura	40 €
--------------	------	-------------------	----------------	------

Grillo

Il vitigno Grillo trova la sua origine probabilmente in Puglia, dove veniva chiamato "Riddu". Quest'ultimo è comunque presente in Sicilia da moltissimo tempo come base per la vinificazione del Marsala insieme al Inzolia ed al Cataratto; vinificato in purezza è particolarmente predisposto all'invecchiamento con l'ausilio della criomacerazione, dando origine a vini di corpo con un ottima persistenza.

The Grillo vitigno probably has its origins in Puglia, where it was called "Riddu". The latter has been present in Sicilia for a long time, used as the basis for the vinification of marsala together with the Inzolia and the Cataratto; vinificated in purity and particularly designed to ageing with the support of the cold maceration, giving rise to consistent wines with a great permanence.

Terre Siciliane		Heritage	Francesco Intorcica	45 €
-----------------	--	----------	---------------------	------

Gruner Veltliner

È la più importante qualità di uva dell'Austria. Regala un vino fresco, ben equilibrato con un leggero aroma fruttato, talvolta lievemente speziato. Il meglio del meglio, che si produce nella zona di Wachau, può presentare anche una penetrante nota di pepe. È conosciuto anche in Germania Renana, ma nel 2005 si trovano tracce anche nel Central Otago in Nuova Zelanda.

It is the most important quality of grapes in Austria. Give a fresh, well balanced with a slight fruity aroma, sometimes slightly spicy. The best of the best, produced in the Wachau area, may also present a penetrating note of pepper. It is know in Rhine Germany, but in 2005, find trace in Central Octagon in New Zealand.

Smaragd	2009	Reserve	Alzinger	70 €
Smaragd	2010	Reserve	Alzinger	70 €

Malvasia

L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino prodotto a Malta, si trattava di un prodotto di pregio commercializzato da Venezia. Dopo la conquista da parte degli Arabi dell'isola nell'870 d.c. i commerci si interruppero. Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare prima i vini dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo, poi anche i locali in Venezia nei quali se ne svolgeva il commercio.

The origin of the name is due to a wine that produced in Malta, it was a quality product marketed by Venice. After the conquest of the island by the Arabs in 870-a.C. bussinesse were interrupt. It was the Venetians to use this name to indicate before sweet wines and spirits from the eastern Mediterranean, then also the locals in Venice in which play the trade.

Carso	2013	Kante	50 €
-------	------	-------	------

Petit arvine

Originario del Vallese secondo qualche ampelografo potrebbe avere qualche legame con la vitis helvola dell'antichità ma, secondo altri arriverebbe dalla zona del fiume Avre nel vicino Chablais frances. Recenti studi ne farebbero un discendente di un vitigno autoctono della Valle d'Aosta dove è stato introdotto agli inizi degli anni 70.

Originally from Valais according to some ampelographer might have some connection with the vitis Helvola antiquity but, recent study according to others would come from the area of the Avre river near French Chablais. It would make a descendant of a native wine to the Valle d'Aosta where it was indtroduced at the beginning of the 70s.

Valle d'Aosta	2015	Elio ottin	50 €
---------------	------	------------	------

Pinot bianco

Questo nobile vitigno, derivante da una mutazione genetica del pinot nero, ha origini antiche, risalenti all'epoca romana, probabilmente Alsatiane. È molto diffuso ed apprezzato in molte regioni Italiane, soprattutto in quelle settentrionali, ed è oggetto di particolari attenzioni e controlli presso diversi centri specializzati.

This noble grape, caused by a genetic mutation of Pinot Noir, has ancient origins, dating back to Roman times, probably Alsace. It is very popular and appreciated in many Italian regions, especially in the northern regions, and is the subject of special attention and checks at several centers.

Carso	2015	Contea	Sirk	55 €
Collio	2015		Doro Princic	55 €
Alto Adige	2014	Vorberg	Cantina Terlan	60 €
Alto Adige	2015		Stalchburg	50 €
Nuit Saint Georges	2015	Les Argillats	Guyon	170 €

Pinot grigio

Il Pinot grigio (anch'esso, come detto, mutazione genetica del Pinot nero) è stato per molti anni uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana. In Alsazia invece viene vinificato a contatto con le bucce sino ad assumere il suo peculiare colore ramato ed è conosciuto come Pinot Gris (precedentemente Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace), vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo. Stessi vertici raggiunge anche in Germania (dove è chiamato Ruländer), nel Valais (dove è chiamato Malvoisie) e in Ungheria (dove è noto come Szürkebarát).

The Pinot grigio (also, as mentioned, genetic mutation of Pinot Noir) was for many years one of the wines more "fashionable" of the Italian production. In Alsace instead is fermented in contact with the skins until it assumed its copper color and is known as Pinot Gris (formerly Tokay Pinot Gris or Tokay d'Alsace), wine internationally known and of great quality. Same vertices in Germany (where it is called Ruländer) in the Valais (where it is called Malvoisie) and Hungary (where it is known as Szürkebarát).

Isonzo	2007		Borgo San Daniele	65 €
Isonzo	2009		Borgo San Daniele	55 €
Isonzo	2017		Borgo San Daniele	45 €
Alsace	2014	Calcaire	Zind Humbrecht	70 €

Pecorino

Uva a bacca bianca originaria dell'area delle colline pescaresi e delle valli comprese tra le Marche e l'Abruzzo. Riscoperto e valorizzato negli ultimi anni produce vini particolarmente interessanti. L'elaborazione di quest'uva porta alla creazione di vini dal colore giallo carico, con buona mineralità ed acidità, che vengono in parte nascoste dalla buona morbidezza. Caratteristica del vino prodotto da questa uva è la piacevole nota leggermente amara che resta in bocca.

White grape native of the area of Pescara hills and valleys between the Marche and Abruzzo, rediscovered and developed in recent years has been producing wines that are particularly interesting. The pecorino grape processing leads to the creation of wines from the deep yellow color, with good minerality and acidity, which hidden partly by the softness. Characteristic of the wine produced from this grape is the pleasant slightly bitter note that remains in the mouth.

Colli Pescaresi	2016	Giocheremo con i Fiori	Torre dei Beati	45 €
-----------------	------	------------------------	-----------------	------

Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino fruttato e di carattere. Originario della Germania, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. Fra le regioni dove si producono i Riesling più rinomati si possono citare le vallate tedesche attraversate dai fiumi Reno, Nahe, Mosella, Saar e Ruwer. Grazie alla latitudine settentrionale di questa zona e alle caratteristiche vulcaniche del territorio, il Riesling prodotto in Germania è caratterizzato dall'equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

The Riesling is a white grape variety from which you get a fruity wine with character. Originally from Germany, then spread in Alsace, Austria and Italy, and today is produced in many parts of the world, including Australia. Among the regions where they produce the most important Riesling one can mention the German valleys crossed the river Rhine, Nahe, Mosel, Saar and Ruwer. Thanks to the northern latitude of this area and to the volcanic nature of the area, a balance between acidity, sweetness and alcohol content characterizes Riesling produced in Germany.

Alsace	2014		Marcel Deiss	50 €
Alsace Grand Cru	2008	Schoenenbourg	Marcel Deiss	130 €
Alsace Grand Cru	2011	Brand	Zind Humbrecht	65 €
Alsace Grand Cru	2012	Brand	Zind Humbrecht	65 €
Alsace	2014	Clos Windsbuhl	Zind Humbrecht	120 €

Riesling

Riesling	2011	Wehlener Sonnenhur	Joh. Jos. Prüm	65 €
Riesling Mosel	2015		Löwenstein	50 €
Riesling Mosel	2011	Von Blauem Schiefer	Löwenstein	60 €
Riesling Mosel	2013	Schieferterrassen	Löwenstein	70 €
Riesling Mosel	2011	Uhlen Roth Lay 1.Lage	Löwenstein	95 €
Riesling Mosel	1994	Urz Spatlese	Markus Molitor	120 €
Riesling Mosel	2004	Erdener Spatlese	Markus Molitor	90 €
Riesling Mosel	2008	Alte Reben	Markus Molitor	80 €
Riesling Mosel	2013	Alte Reben	Markus Molitor	65 €
Riesling	2015		Egon Muller	95 €
Riesling spätlese	1983		Bernhard Jakoby	65 €

Sauvignon

Il Sauvignon (chiamato anche Sauvignon blanc) è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese *sauvage* "selvaggio", aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Il vitigno Sauvignon blanc, grazie alla sua capacità di adattamento, è coltivato estensivamente in Francia, Australia, Nuova Zelanda, Sudafrica, California e Sud America, con una piccola quota anche in Italia. È impiegato anche nella produzione di uno dei più famosi vini dolci al mondo, il Sauternes.

The Sauvignon (also called sauvignon Blanc) is a white grape variety, from the French area of Bordeaux. The name comes from the French word sauvage "wild", adjective to its origins as a native plant of south-west France. Thanks to its ability to adapt, the Sauvignon Blanc grape grown extensively in France, Australia, New Zealand, South Africa, California, South America and a small share in Italy. It also used in the production of one of the most famous wines in the world, Sauternes.

Toscana bianco	2011		Terre del Sillabo	65 €
Toscana bianco	2015	Piano Piano	Casavyc	50 €
Alto Adige	2010		Hartmann Donà	55 €
Collio	2016	Ronco delle Mele	Venica & Venica	75 €
Pouilly Fumé	2014		Ladoucette	70 €
Pouilly Fumé	2015		Ladoucette	60 €
Pouilly Fumé	2007	Blanc Fumé de Pouilly	Didier Dagueneau	140 €
Sancerre	2013	Clos de Beauyeu	Boulay	65 €
Sancerre		Insolite	Franck Millet	90 €
Martinborough	2017		Palliser Estate	70 €

Timorasso

Il Timorasso è un vitigno delle colline Tortonesi, e da poco può vantarsi della D.O.C. Colli Tortonesi Timorasso. I vigneti sono coltivati lungo il corso del fiume Scrivia e dei suoi affluenti che idealmente collegano l'area vitivinicola del Monferrato; con quella dell'Oltrepo Pavese. Solo verso la metà dei anni '80; fù rintracciato da alcuni produttori, scoprendo che questo vitigno aveva le potenzialità per diventare, se vinificato in purezza e con particolari cure in vigna e in cantina, il grande vino bianco da invecchiamento che mancava nel panorama vinicola Piemontese.

The Timorasso is a wine hill of Tortona, and just can boast of DOC Tortona Hills Timorasso. The vineyards planted along the Scrivia River that ideally link the area with the wine of Monferrato and Oltrepo Pavese. Only towards the end of 80 years, was rediscovered by some eventually manufacturers and found that this variety had the potential to become, the great white wine aging that was missing wine in the Piemond landscape.

Colli Tortonesi	2013	Derthona	Massa	45 €
Colli Tortonesi	2010	Costa del Vento	Massa	65 €
Colli Tortonesi	2011	Sterpi	Massa	65 €

Trebbiano

Questo vitigno ha probabilmente origini etrusche, nonchè citato anche da Plinio il Vecchio nella sua "Naturalis Historia". Tra i vari cloni, che spesso prendono il nome dalla zona di provenienza o dall'area di maggiore diffusione, ricordiamo il Trebbiano Toscano, il Trebbiano Abruzzese, il Trebbiano Romagnolo, il Trebbiano di Soave, il Trebbiano Modenese, il Trebbiano Spoletino ed il Trebbiano Giallo. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla grande produttività ed alle caratteristiche del vino che ne deriva, generalmente gradevole, corretto e facilmente commerciabile. In Francia è conosciuto con il nome di Ugni Blanc e viene utilizzato come vino di base per la produzione di Cognac e Armagnac.

This vine has probably Etruscan origins, as well as also mentioned by Plinio il Vecchio in his "Naturalis Historia". Among various clones there, often named after the place of origin or area of more common, we remember the Tuscan Trebbiano, Abruzzo Trebbiano, Romagnolo Trebbiano, Soave Trebbiano, Modena Trebbiano and yellow Trebbiano. Its wide diffusion is due to the ability to adapt to different types of terrain and weather conditions, high productivity and characteristics of the resulting wine, pleasant, generally correct, and easily marketable. In France, it is know by the name of Ugni Blanc and is the base wine for the production on Cognac and Armagnac.

Vino bianco	2012	Tafon	Legnani	40 €
Trebbiano di Soave	2014	Massifitti	Suavia	45 €
Vino bianco	2013	Turbiana	Filippi	45 €

Vermentino

Le origini del Vermentino sembra siano situate nella penisola Iberica, in stretta connessione genetica con il ceppo di varietà legate alla “Malvasia”; queste varietà si sono diffuse poi lungo tutte le coste settentrionali del Tirreno, dalla Francia meridionale fino alla Toscana, Sardegna e Corsica. Il Vermentino si adatta bene ai terreni calcarei e relativamente poveri, anche se fornisce le sue produzioni migliori nei suoli mediamente fertili e freschi, purchè non troppo umidi.

The origins of Vermentino seems to be located in the Iberian peninsula, in close genetic allowed with the strain of varieties related to “Malvasia”; these varieties are then diffuse all along the northern coast of the Tyrrhenian Sea, from southern France to Tuscany, Sardinia and Corsica. The Vermentino is well adapted to calcareous soils and relatively poor, even if it provides its best productions in the average fertile and cool soils, as long as not too damp.

Colli di Luni	2016	Permano	Terenzuola	60 €
Vino da Tavola	2017	Solarancio	La Pietra del Foccolare	50 €
Vino bianco	2015	Ponte di Toi	Legnani	40 €
Vino bianco	2016	Loup Garu	Legnani	55 €
Isola dei Nuraghi	2016		Capichera	60 €
Isola dei Nuraghi	2015		Capichera	60 €
Isola dei Nuraghi	2012	Vendemmia Tardiva	Capichera	80 €
Isola dei Nuraghi	2009	Santigaini	Capichera	130 €

Vitovska

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca diffuso nella provincia di Trieste e nella vicina Slovenia (nei territori che costituivano la provincia vera e propria di Trieste prima della seconda guerra mondiale). Il suo nome ha origini slovene, presumibilmente deriva dalla località di Vitolje.

The Vitovska is a white grape variety widespread in the province of Trieste and neighboring Slovenia (in the Territories that formed the province of Trieste true before the Second World War). Its name Slovenian origin presumably derived from the village of Vitolje.

Carso bianco	2007	Selezione Vitovska	Kante	70 €
Carso bianco	2013		Kante	60 €
Carso bianco	2012		Vinogradi Fon	60 €

Uvaggi a Bacca Bianca

Toscana bianco <i>Ansonica, Vermentino</i>	2017	Gorgona	Frescobaldi	120 €
Toscana bianco <i>Vermentino, Viogner</i>	2017	Vistamare	Ca' Marcanda	70 €
Toscana bianco <i>Pinot Bianco, Chenin Blanc</i>	2017		Còncori	70 €
Cinque Terre Bianco <i>Bosco, Albarola, Vermentino</i>	2015		Forlini Cappellini	45 €
Venezia Giulia <i>Chard.,Sau., Friulano, P. Bianco</i>	2006	Arbis Blanc	Borgo San Daniele	95 €
Venezia Giulia <i>Chard.,Sau., Friulano, P. Bianco</i>	2007	Arbis Blanc	Borgo San Daniele	85 €
Venezia Giulia <i>Chard.,Sau., Friulano, P. Bianco</i>	2011	Arbis Blanc	Borgo San Daniele	75 €
Venezia Giulia <i>Chardonnay,Sau.,P.Grigio, Riesling</i>	2007	Breg	Gravner	95 €
Rosazzo <i>Friulano, Pinot bianco, Sauvignon</i>	2015	Terre Alte	Livio Felluga	75 €
Colli Orientali del Friuli <i>P. Bianco, Chardonnay e Picolit</i>	2010	Illivio	Livio Felluga	45 €
Alto Adige bianco <i>Pinot bianco, Chardonnay</i>	2008	Donà Blanc	Hartmann Donà	55 €
Alto Adige <i>Pinot bianco, Char.Sauvignon</i>	2010	Nova Domus	Cantina Terlan	65 €
Furore bianco <i>Falanghina, Biancolella</i>	2015		Marisa Cuomo	45 €
Furore bianco <i>Ripoli, Fenile, Ginestra</i>	2015	Fiorduva	Marisa Cuomo	75 €
Vino da tavola <i>Procanico</i>	2014	Litrozzo	Le Coste	40 €
Vino da tavola <i>Procanico</i>	2010	Le Vigne più Vecchie	Le Coste	65 €

Uvaggi a Bacca Bianca

Gentil d'Alsace <i>Muscat, Riesling, Pinot Blanc</i>	2014	Mettis	Bott-Geyl	40 €
Alsace Grand Cru <i>Pinot Grigio, Riesling, Moscato</i>	2006	Altenberg de Bergheim	Marcel Deiss	130 €
Hermitage blanc <i>Marsanne, Roussanne</i>	2006		Louis Chave	200 €
Saint Joseph <i>Marsanne, Roussanne</i>	2007	Les Granits	Chapoutier	110 €
Condrieu <i>Viogner</i>	2008		Guigal	85 €
Palette blanco <i>Clairette, Gren. Blanc, Ugni Blanc</i>	2012		Chateau Simon	85 €
Cour Cheverny <i>Romorantin</i>	2015	La Porte Dorée	Philippe Tessier	55 €
Cotes Catalanès <i>Macabeo, Grenache</i>	2015	Blanc	Domaine del'Horizon	90 €
Rioja blanco <i>Viura</i>	2002	Vino Tondonia	Lopez de Heredia	80 €
Georgian Wine <i>Rkatsiteli</i>	2015	Tsarapi	Kardanalchi	65 €
Bodrogkeresztur <i>Furmint, Harslevelu</i>	2013	3 Gracia	Tokaj Nobilis	70 €
Bodrogkeresztur Hars	2015	Barakonyi	Tokaj Nobilis	70 €
Bodrogkeresztur Furmint	2013	Barakonyi	Tokaj Nobilis	70 €

Grande formato- Large Format

Toscana bianco 1500ml <i>Ansonica, Vermentino</i>	2013	Gorgona	Frescobaldi	250 €
Toscana bianco 1500ml <i>Ansonica</i>	2013	Bugia	Bibi Graetz	170 €
Toscana bianco 1500ml <i>Ansonica</i>	2014	Bugia	Bibi Graetz	170 €
Vino da Tavola 1500ml <i>Vermentino</i>	2012	Solarancio	La Pietra del Focolare	90 €
Fiano di Avellino 1500ml <i>Fiano di Avellino</i>	2012		Guido Marsella	100 €
Collio 1500ml <i>Sauvignon</i>	2013	Ronco delle Mele	Venica & Venica	140 €
Collio 3000ml <i>Sauvignon</i>	2015	Ronco delle Mele	Venica & Venica	270 €
Langhe bianco 1500ml <i>Chardonnay</i>	2009	Gaja&Rey	Gaja	810 €
Langhe bianco 1500ml <i>Chardonnay</i>	2013	Gaja&Rey	Gaja	810 €
Chablis 1 ^{er} Cru 1500ml <i>Chardonnay</i>	2012	Fourchame	La Chablisienne	180 €
Mersault 1 ^{er} Cru 1500ml <i>Chardonnay</i>	2015	Charmes	Mikulski	950 €
Sancerre 1500ml <i>Sauvignon</i>	2009		Domaine de Buissones	110 €
Pouilly Fumé 1500ml <i>Sauvignon</i>	2006	Baron de "L"	Ladoucette	270 €

Uvaggi; vino rosé

Se c'è un vino che può essere definito trascurabile, questo è il rosé. Il rosé è un fenomeno relativamente recente, ma dagli anni Ottanta la qualità è migliorata introducendo tecniche di vinificazione più moderne, anche se molti vini rimangono fiacchi e molli. Tanti sono i vini rosé in Francia, dalla Valle della Loira passando per Bordeaux e la Borgogna, lo stesso dicasi per l'Italia ed i suoi vini rosati, ma tutti sono espressioni di territori e culture diverse.

If there is a wine that can be described as negligible, this is rosé. Rosé is a relatively recent phenomenon, but from the eighties years the quality improved by introducing the most modern winemaking techniques, although many wines remain dull and soft. There are many rosé wines in France, from the Loire Valley passing through Bordeaux and Burgundy, the same applies to Italy and its rosé wines, but all of them are different expressions of territories and cultures.

Toscana Rosato <i>Sangiovese</i>	2015		Monsanto	45 €
Toscana Rosato <i>Merlot</i>	2016	B - Side	Tenuta Lenzini	50 €
Cotes Catalanes <i>Carignan, Syrah</i>	2015		Domaine de l'Horizon	90 €
Bandol Rosé <i>Mourvedre, Cinsault, Grenache</i>	2017	Coeur de Grain	Domaine Ott	65 €
Bandol Rosé <i>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</i>	2016	Whispering Angel	Chateau d'Esclan	70 €
Côtes de Provence <i>Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Ugni Blanc, Rolle</i>	2016		Château Barbeyrolles	80 €

Aglianico

Questo vitigno è originario della Magna Grecia, dov'era famoso già in tempi antichissimi; il suo nome deriva dalla volgarizzazione del termine ellenikon in aglianico. L'utilizzo del vitigno è predominante nella zona di Monte Vulture, ma anche nella provincia di Avellino dove il vitigno è fondamentale per la produzione del prestigioso Taurasi. In questa zona la vite è coltivata in forma specializzata secondo i criteri della coltura a spalliera bassa. Il vitigno aglianico per produrre il Taurasi, già definito da Arturo Marescalchi "il fratello maggiore del Barolo e del Barbaresco" è una varietà che matura tardivamente ed è prodotto in 17 comuni che fanno da cornice a Taurasi.

This vine is a native of Magna Grecia, where he was already famous in ancient times, its name comes from the popularization of the term Elleniko in Aglianico. The use of this vine is predominant in the area of Monte Vulture, but also in the province of Avellino where the grapes are crucial for the production of the prestigious Taurasi. In this area, the vine is cultivated in specialized form according to the criteria of the crop back to low. The vine Aglianico Taurasi to produce, already defined by Arturo Marescalchi "the elder brother of Barolo and Barbaresco" is a variety that ripens late and is product in 17 villages that are the framework for Tarasi.

Irpinia	2003	Serpico	Feudi San Gregorio	90 €
Taurasi	2000	Naturalis Historia	Mastroberardino	90 €
Campania	2009		Terredora	50 €

Barbera

La sua origine viene fatta risalire al periodo del Marchesato e, successivamente, del Ducato del Monferrato in Piemonte, ma non esistono notizie certe più in là della fine del '700. Vitigno Piemontese per origine e diffusione, esprime al meglio i propri caratteri in Piemonte e in Lombardia, ma viene coltivato in molte altre zone, sia in Italia che all'estero; viene vinificato sia in purezza, soprattutto nell'albese e nel Moferrato, sia in diversi uvaggi in altre aree.

Its origin traced to the period of the Marquis and, later of the Duchy of Monferrato in Piedmont, but there is no definite information beyond the late '700. Piedmont origin grape and spread, give the best expresses their characters in Piedmont and in Lombardia, but grown in many others areas, both in Italy and abroad, and is made in purity, especially nell'Albese and Monferrato, both in different blends in other areas.

Barbera d'Alba	2013	Francia	Conterno	80 €
Barbera d'Alba	2014	Francia	Conterno	70 €
Barbera d'Alba	2015	Francia	Conterno	60 €

Cabernet Franc

È un vitigno di origine francese, in particolare della zona di Bordeaux. Da il suo meglio a Bouchet nella zona di Saint-Émilion e nel Pomerol, lungo le rive della Dordogna, dove il Cabernet Sauvignon è meno rappresentato. Si ritiene che il suo arrivo in Italia sia avvenuto verso il 1820, in provincia di Alessandria, ed è certo che nel 1870 fosse coltivato sui Colli Euganei. Le coltivazioni di Cabernet Franc in Toscana sono aumentate negli ultimi anni, in particolare nelle aree di Bolgheri e di Maremma dove l'uva è apprezzata per l'equilibrio e l'eleganza che porta alle miscele.

It is a grape of French origin, in particular from the Bordeaux area. We find the best expression in Bouchet in the Saint-Émilion and Pomerol, along the banks of the Dordogne where the Cabernet Sauvignon is well represented. It has believed that his arrival in Italy took place at 1820, in province of Alexandria, and it is certain that in 1870 grown in the Euganean Hills. The cultivation of Cabernet Franc in Tuscany have increased in recent years, particularly in Bolgheri and Maremma area where the grapes are appreciated for the balance and elegance that leads to mixtures.

Toscana Rosso	2005	DueMani	DueMani	120 €
Toscana Rosso	2006	Paleo	Le Macchiole	140 €

Cabernet Franc e altri...

Toscana Rosso <i>Cab. Franc, Merlot, Alicante</i>	2004	Caiarossa	Caiarossa	80 €
Château Angelus <i>Cab. Franc, Merlot, Cab. Sauvignon</i>	1999	1 ^{er} Cru Classé Saint - Emilion	Angelus	300 €
Château Cheval Blanc <i>Cab. Franc, Merlot, Malbec</i>	2005	Grand Cru Classé Saint - Emilion	Cheval Blanc	1000 €
Château Figeac <i>Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot</i>	2006	1 ^{er} Cru Classé Saint - Emilion	Figeac	180 €

Cabernet Sauvignon

Le origini del Cabernet-Sauvignon non sono certe: alcuni studiosi lo ritengono originario dell'Epiro, ed il nome deriverebbe dal corrispondente gascone Carbonet; secondo altri il Cabernet-Sauvignon sarebbe la vitis caburnica descritta da Plinio il Vecchio nella *Naturalis Historia*, e corrisponderebbe al vitigno (e vino) greco Kapnios. Il nome Sauvignon deriva da una antica parola francese che significa "selvaggio" (*sauvage*). Tuttavia test genetici effettuati nel 1996 presso il Dipartimento di Enologia e Viticoltura dell'Università della California a Davis hanno sorprendentemente dimostrato che il Cabernet Sauvignon è un incrocio (probabilmente avvenuto in maniera spontanea nel XVII sec.) tra il Cabernet Franc, vitigno a bacca rossa, e il Sauvignon blanc, vitigno a bacca bianca.

The origins of Cabernet Sauvignon are not certain, some scholars believe the original Epirus, and the name derives from the corresponding Gascon Carbonet, according to the others the Cabernet Sauvignon would vitis caburnica described by Plinio the Elder in his Naturalis Historia, and correspond to grape (and wine) greek Kapnios. The name Sauvignon comes from an old French word that means "wild" (sauvage). However, genetic test carried out in 1996 at the Department of Viticulture and Enology at the University of California at Davis have shown that Cabernet Sauvignon is a cross (probably occurred spontaneously in the 17th century.) between Cabernet Franc, red grape, and Sauvignon blanc, white grape variety.

Toscana Rosso	2004	Ceccante	Il Grillesino	50 €
Breganze	2004	Palazzotto	Maculan	50 €

Cabernet Sauvignon e altri...

Toscana Rosso <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2002	Le Stanze	Poliziano	75 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Sang., Cab. Franc</i>	2013	Solaia	Antinori	280 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	2004	Campo all'Albero	La Sala	60 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Merlot, P. Verdot</i>	2000	Vigorello	San Felice	80 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	2001	Camartina	Querciabella	110 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	2004	Camartina	Querciabella	100 €

Cabernet Sauvignon e altri...

Bolgheri Superiore <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc</i>	2014	Sassicaia	San Guido	280 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Merlot</i>	2014	Guidalberto	San Guido	90 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	2014	Le Difese	San Guido	45 €
Toscana Rosso <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc</i>	2013	Guardione	Micheletti	70 €
Bolgheri Superiore <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2014		Ornellaia	280 €
Bolgheri Superiore <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2015		Ornellaia	280 €
Toscana Rosso <i>Cab.Sauv.,Merlot,Cab.Franc</i>	2004	Giusto di Notri	Tua Rita	130 €
La Dame de Montrose <i>Cab.Sauv.,Merlot,Cab.Franc</i>	2003	2ème Cru ClasséSt-Estèphe	Montrose	110 €
Montrose <i>Cab.Sauv.,Merlot,Cab.Franc</i>	1998	2ème Cru ClasséSt-Estèphe	Montrose	180 €
Cos d'Estournel <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	2004	2ème Cru Classé St-Estèphe	Cos d'Estournel	180 €
Haute Bages Liberal <i>Cab.Sauvignon,Merlot,Petit Verdot</i>	1995	5ème Cru Classé Pauillac	Haute Bages Liberal	120 €
Mouton Rothschild <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1998		Mouton Rothschild	800 €
Beychevelle <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2005	4ème Cru Classé Saint-Julien	Beychevelle	180 €

Cabernet Sauvignon e altri...

Ducru Beaucaillou <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1982	2 ^{ème} Cru Classé Saint-Julien	Ducru Beaucaillou	600 €
Clos du Marquis <i>Cab.Sauv.Merlot, Petit Verdot</i>	2000	2 ^{ème} Cru Classé Saint-Julien	Léoville – Las Cases	160 €
Clos du Marquis <i>Cab.Sauv.Merlot, Petit Verdot</i>	2003	2 ^{ème} Cru Classé Saint-Julien	Léoville – Las Cases	130 €
Talbot <i>Cab.Sauv.Merlot, Petit Verdot</i>	1989	4 ^{ème} Cru Classé Saint-Julien	Talbot	180 €
Cantenac Brown <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1999	3 ^{ème} Cru Classé Magaux	Cantenac Brawn	135 €
Margaux <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1945	1 ^{er} Cru Classe Margaux	Margaux	4900 €
Margaux <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1982	1 ^{er} Cru Classe Margaux	Margaux	2600 €
Margaux <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1995	1 ^{er} Cru Classe Margaux	Margaux	1300 €
Margaux <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2005	1 ^{er} Cru Classe Margaux	Margaux	1600 €
Palmer <i>Cab.Sauv.Merlot, Petit Verdot</i>	2005	3 ^{ème} Cru Classé Magaux	Palmer	750 €
La Lagune <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2000	3 ^{ème} Cru Classé Haut-Médoc	La Lagune	130 €
Sociando Mallet <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	1999	Cru Bourgeois Haut-Médoc	Sociando Mallet	130 €
Sociando Mallet <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2005	Cru Bourgeois Haut-Médoc	Sociando Mallet	100 €
Haut Brion <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2005	Cru Classé Pessac	Haut Brion	1100 €
Pape Clement <i>Cabernet Sauvignon.Merlot</i>	1996	Cru Classé Pessac	Pape Clement	180 €

Cannonau e altri...

Il Cannonau (altrimenti detto Cannonao, Cannonadu o Canonau) è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è estesa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti erroneamente lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola (ad esempio a Sa Osa – nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara – a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), facendo del Cannonau il vino più antico del Bacino del Mediterraneo.

The Cannonau (Cannonao, Cannonadu or Canonau) is the red wine grape variety most common in Sardinia. The cultivation of this vine has spread throught the island but concentrated in the most central areas of the territory. Until recently, we did not know with certainty the origin and most expert mistakenly thought was import from the Iberian Peninsula. Recent studies have shown its endemicity. Find remnants of grape seeds dating back to 3200 years ago have in the different areas of the island, doing Cannonau the oldest wine in the Mediterranean area.

Turriga <i>Cannonau, Carignano, Bovale</i>	2000		Argiolas	100 €
Turriga <i>Cannonau, Carignano, Bovale</i>	2002		Argiolas	100 €

Corvina e altri...

La prima descrizione del Pollini nel 1818 indica come luogo di coltivazione di questo vitigno la Valpolicella, come confermato da altri studiosi in periodi successivi; per le sue straordinarie qualità, questo vitigno veniva chiamato anche corvina reale. La Corvina è diffusa in tutto il Veronese, ma è presente anche in Lombardia nella zona del Garda. Raramente è vinificato in purezza, ed entra in percentuali elevate nei vini della Valpolicella, Bardolino e Garda orientale.

The first description of Pollini in 1818 indicates a place of cultivation of this variety Valpolicella, as confirmed by other scholars in subsequent periods, for extraordinary quality, this variety it also called real corvina. Corvine spread all over the Veronese, but is also present in Lombardy in the Garda area. It is rarely alone, and entered the high percentages in the wines of Valpolicella, Bardolino and Garda Eastern Europe.

Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Croatina</i>	2002		Romano Dal Forno	450 €
Valpolicella Superiore <i>Corvina, Rondinella, Croatina</i>	2008	Monte Lodoletta	Romano Dal Forno	125 €
Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Rondinella, Nebbiolo,</i>	1998		Quintarelli	700 €
Amarone della Valpolicella <i>Corvina, Corvinone, Rondinella,</i>	2003		Aneri	200 €

Grenache e altri...

Coltivata nel sud della Francia, dove viene impiegata in parte per i vini di Châteauneuf-du-Pape, Tavel e molti altri. È il punto di forza del Rioja, dei rosé californiani e dei vini simili al Porto, ed è coltivata anche in Sud Africa. Ama terreni aridi e stagioni molto calde e asciutte, di alto potenziale alcolico, debole di acidità e ottima morbidezza; sviluppa aromi fruttati e speziati.

Cultivated in the south of France, where it used in part, for the wines of Châteauneuf-du-Pape, Tavel, and many others. It is the strength of the Rioja, the Californian rosé wines and wines similar to the Porto, and cultivated in South Africa. He loves arid and hot dry season, high alcohol potential, weak acidity and excellent softness; develops fruity and spicy aromas.

Châteauneuf du Pape <i>Grenache, Syrah, Mowédre</i>	2004	Vielle Vignes	Domaine de la Janasse	170 €
--	------	---------------	-----------------------	-------

Merlot

Si parla del Merlot sin dal 1700, ma la prima descrizione dettagliata appartiene al Rendre (1854). Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo, il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon; i due vitigni si integrano perfettamente: il primo donando al vino il suo frutto pieno e precoce, il secondo una maggiore aristocraticità e longevità. Nel bordolese è consuetudine, secondo le zone, aggiungere piacevoli sensazioni erbacee e vegetali. In Italia si trovano interpretazioni di Merlot in purezza di grande interesse enologico (e commerciale, di conseguenza), proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.

There is talk of Merlot since 1700, but the first detailed description belongs to Rendre (1854). In most wine producing areas of the world, Merlot is the inseparable companion of Cabernet Sauvignon, the two grapes are perfectly integrated, the first giving the wine its precocious and full fruit, the second aristocracy and greater longevity. In Bordeaux is customary, depending on the area, add in the composition of wine a percentage of Cabernet Franc that, in addition to a fruit component, gives pleasant sensations and herbaceous plants. In Italy there are interpretations of Merlot wine of great interest (and trade accordingly), because the Merlot have a good adoption to this climate with a strong footprint solar shows another face of his versatility personality, tastes and warmer spicity.

Toscana Rosso	2010	Masseto	Ornellaia	1100 €
Toscana Rosso	2013	Masseto	Ornellaia	710 €
Toscana Rosso	2014	Masseto	Ornellaia	650 €
Toscana Rosso	2014	Casa e Chiesa	Tenuta Lenzini	60 €
Toscana Rosso	2013	Poggiomatto	Micheletti	70 €
Toscana Rosso	2003	Casalferro	Barone Ricasoli	90 €

Merlot e altri...

Toscana Rosso	2000	Galatrona	Petrolo	140 €
Bolgheri Rosso <i>Merlot, Cab.Sauvignon, Cab. Franc</i>	2015	Le Serre Nuove	Ornellaia	95 €
Toscana Rosso <i>Merlot, Colorino</i>	2001	Romitorio	Santedame	90 €
Umbria Rosso <i>Merlot, Sangiovese</i>	2003	Campoleone	Lamborghini	65 €
Le Pin	1995	Pomerol	Le Pin	3600 €
Petrus	1982	Pomerol	Petrus	9900 €
Petrus	2002	Pomerol	Petrus	4500 €
Petrus	2003	Pomerol	Petrus	4900 €
Trotanoy <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	2000	Pomerol	Trotanoy	290 €
Trotanoy <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	2004	Pomerol	Trotanoy	200 €
Alter Ego de Palmer <i>Merlot, Cabernet Franc</i>	1999	3ème Cru Classé Margaux	Palmer	150 €

Nebbiolo e altri...

Le prime notizie di questo vitigno risalgono al 1300. Secondo alcuni il nome deriverebbe da “nebbia”, in quanto i suoi acini, velati dall’abbondante pruina, sembrano circondati da una fitta nebbia, mentre secondo altri sarebbe legato alla tardiva maturazione dell’uva, che obbliga spesso a vendemmiare al tempo delle nebbie autunnali. È coltivato in particolar modo in Piemonte, Lombardia e Valle d’Aosta. Il vitigno nebbiolo, principe dell’enologia piemontese, con acini piccoli e molto fitti, è molto sensibile anche a minime differenze di terreno e clima, e dà quindi vini sostanzialmente diversi nelle varie zone, seppur sempre di grande levatura.

The first news of this variety date back to 1300. According to some people, the name derives from “fog”, because its grapes, veiled by the abundant bloom, seem surrounded by a thick fog, while others would be to regard in the late ripening of the grapes, which often forces to harvest at the time of autumn fog. It is cultivated especially in Piedmont, Lombardy and Valle d’Aosta. The Nebbiolo grape, Prince of Piedmont oenology, it is very sensitive to even the slightest differences of soil and climate, and gives substantially different wines in different areas, though always of great stature.

Barbaresco	2006		Gaja	320 €
Barbaresco	2012		Gaja	280 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2006	Costa Russi	Gaja	620 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2009	Costa Russi	Gaja	590 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2006	Sori’ Tildin	Gaja	620 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2009	Sori’ Tildin	Gaja	580 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2009	Sori’ San Lorenzo	Gaja	550 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo, Barbera</i>	2001	Sperss	Gaja	720 €
Barolo Riserva	2008	Monfortino	Conterno Giacomo	880 €
Barolo Riserva	2010	Monfortino	Conterno Giacomo	900 €
Barolo	2012	Cascina Francia	Conterno Giacomo	330 €
Barbaresco	2015	Rabaja	Cortese	95 €
Barbaresco	2011	Rabaja Riserva	Cortese	155 €
Gattinara	2012	Selezione	Travaglini	65 €
Vino Rosso <i>Nebbiolo, Crostina, Vespolina</i>	2010	Mimmo	Le Piane	65 €

Negro Amaro

Questo vitigno ha origini sconosciute, ma la sua denominazione deriva dal termine dialettale “niuru maru” – dal colore nero delle bucce e dal sapore amaro del vino – modificato poi in negro amaro. È la varietà più diffusa nel sud della Puglia, in particolare nel Salentino: entra nella composizione di numerosi e noti vini pugliesi, soprattutto rosati. La sua diffusione in Puglia e in altre parti dell'Italia Meridionale risale addirittura all'epoca romana: per molti secoli è stata considerata un'uva da taglio e da esportazione, bensì il suo utilizzo come vitigno principale di blend locali si è avuta solo nel primo dopoguerra, anche grazie alla produzione di vini rosati.

This vine has unknown origins, but its name comes from the dialect word “niuru maru” from the black of the skins and the bitter taste of wine – then changed into black bitter. It is the most common variety in the south of Puglia, in the particulate Salentino: enters into the composition of many popular Apulia wines, especially rosés. Its distribution in Apulia and others parts of Sothern Italy dates back to Roman times: for many centuries has been considered a grape cutting and export and its use as a main grape variety of local blend has occurred only in the first post-war period, thanks to the production of rosé wines.

Salento Rosso	2004	Masseria Maime	Tormaresca	50 €
---------------	------	----------------	------------	------

Nerello Mascalese

Si presume che questo vitigno abbia le sue origini nella piana di Mascali in provincia di Catania, dove si coltiva da almeno un secolo. Il Nerello Mascalese è un vitigno che cresce nella zona dell'Etna in provincia di Catania. È coltivato tra i 350 e 1000 s.l.m. nella forma ad alberello. Matura molto tardi e la sua vendemmia è effettuata tra la seconda e la terza settimana d'ottobre. I vini prodotti con questo vitigno sono ad elevata gradazione alcolica (13-14°) e destinati ad un lungo invecchiamento.

It assumed that this variety has its origins in the plain of Moscali in the province of Catania, where it has been cultivated for at least a century. Nerello Mascalese is a vine that grows in the Etna area in the province of Catania. It is cultivated between 350 and 1000 s.l.m. in the form of a sapling. Mature very late and its harvest done between the second and the third week of October. The wines produced with this grape are high in alcohol content (13-14°) and intended for long aging.

Sicilia Rosso	2002	Il Monovitigno	Benanti	55 €
---------------	------	----------------	---------	------

Pinot nero

L'origine del Pinot nero viene posta nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi vini rossi del mondo. È presente anche nella regione dello Champagne dove è il vitigno più coltivato occupando il 38 % circa della superficie vitata. Vitigno che richiede cure e attenzioni, predilige i climi relativamente freddi, terreni calcarei e pur germogliando precocemente necessita di una maturazione lunga e completa. Il suo habitat naturale è la Montagne de Reims con i suoi pendii calcarei e sabbiosi in particolar modo nei villaggi di Ambonnay, Bouzy a sud con vini di corpo e carattere e a Verzy e Verzenay più al nord di minor struttura e maggior acidità e bella personalità. Nelle annate migliori può esprimere tutto il suo carisma fatto di potenza, eleganza, carnosità e complessità. Anche nell'Aube il Pinot nero è protagonista assoluto, forse in generale con espressioni un po' meno eleganti e acidità più marcate probabilmente dovute al terreno chiamato Kimmerigian, lo stesso che ritroviamo nel vicino Chablis.

The origin of the Pinot Noir placed in the French region of Burgundy, which is the basis of the greatest red wines in the world. It is also present in the Champagne region where it is the most cultivated vine occupying approximately 38% of the planted area. Vine that requires care attention prefers relatively cold climates, limestone soils and even if it sprouts early, requires a long and comprehensive maturation. Its natural habitat is in the Montagne de Reims with its sandy limestone slopes and especially in the villages of Ambonnay, the Bouzy south at with wines of body and character and at Verzy, and Verzenay more to the north of less structure and greater acidity and nice personality. In its best vintages can express its charisma with power fruit freshness and complexity. Even at Aube Pinot Noir is the protagonist, perhaps in general terms, with a little 'less elegant and more pronounced acidity probably due to soil called Kimmerigian, the same that we find in the near Chablis.

Toscana Rosso	2012	Melampo	Casteldelpiano	65€
Toscana Rosso	2015	Melampo	Casteldelpiano	65€
Toscana Rosso	2016		Còncori	70 €
Alto Adige	2013	Barthenau Vigna S.Urbano	Hofstätter	110 €
Alto Adige	2013	Roccolo	Hofstätter	290 €
Forli Rosso	2015	Ecce Draco	Mutiliana	55 €
Nuits Saint Georges	2006	Chorey le Beaune	Lechenaut	95 €
Nuits Saint Georges	2005	Clos de Veugot	Prieure Roch	595 €
Nuits Saint Georges	2012	Clos de Veugot	Prieure Roch	550 €
Bonnes Mares Grand Cru	2008		Lucien Le Moine	420 €
Grand Echezeaux	2012		Lucien Le Moine	670 €

Pinot nero

Echezeaux	2013		Romanée Conti	880 €
Grand Echezeaux	2004		Romanée Conti	1480 €
Romanée Saint Vivant	2006		Romanée Conti	1750 €
Romanée Saint Vivant	2014		Romanée Conti	1580 €
Côte de Nuits	2014	La Tâche	Romanée Conti	2400 €
Echezeaux Grand Cru	2011	Les Treux	Tardy et Fils	260 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru	2013	Les Boudots	Tardy et Fils	75 €
Gevrey Chambertin	2012		Trapet	135 €
Gevrey Chambertin	2013		Trapet	135 €
Chambertin Grand Cru	2013		Trapet	455 €
Bourgogne Tonnerre	2014	Andre	De La Chappe	75 €
Nuits Saint Georges	2013	Clos de Maréchale	Frédéric Mugnier	210 €
Voulnay	2014		Coche Dury	900 €
Martinborough	2017		Palliser Estate	75 €
Santa Maria Valley	2007	Grangerville	Greg Linn	210 €

Sangiovese

Questo vitigno ha sicure origini in Toscana ed era già conosciuto ai tempi degli Etruschi. Le prime notizie storiche della presenza di questo vitigno in Romagna si hanno nel trattato della coltivazione della vite del Solderini del 1600.

È il vitigno più coltivato e diffuso in Italia, soprattutto nelle aree centrali, distinguendosi in biotipi e cloni diversi; recentemente viene coltivato anche al sud. Il Sangiovese dà ottimi vini in zone fresche di notte e calde di giorno, motivo per il quale si possono ottenere difficilmente grandissimi risultati.

This vine has secure origins in Tuscany and it is already present at the time of the Etruscans. The first historical records of the presence of this vine in Romagna find in the Treaty of vine cultivation of Solderini in 1600. It is the most cultivated grape and widespread in Italy, especially in the central areas, distinguishing itself in different clones and biotypes, and recently it is cultivated in the south. In warm area during the day and cool at nights, Sangiovese give great results.

Brunello di Montalcino	2009	Paradiso di Manfredi	Manfredi	135 €
Brunello di Montalcino	2006	Beato Riserva	Il Poggiolo	95 €
Brunello di Montalcino	2011		Poggio di Sotto	210 €
Brunello di Montalcino	2001	Manapetra	La Lecciaia	100 €
Brunello di Montalcino	2001		Mastrojanni	110 €
Brunello di Montalcino	2012	Castelgiocondo	Frescobaldi	95 €
Brunello di Montalcino	2001	Manachiara	Silvio Nardi	110 €
Brunello di Montalcino	2003	Greppone Mazzi	Ruffino	90 €
Brunello di Montalcino	2013	Pieve di Restituta	Gaja	95 €
Rosso di Montalcino	2015		Il Poggione	60 €

Sangiovese

Chianti Classico	1995	Riserva	Castell'in Villa	280 €
Chianti Classico	2001	Riserva	Castell'in Villa	190 €
Chianti Classico	2006	Riserva	Castell'in Villa	150 €
Chianti Classico	2010	Riserva	Castell'in Villa	160 €
Chianti Classico	2011	Riserva	Castell'in Villa	120 €
Chianti Classico	2016		Montesecondo	50 €
Chianti Classico	2014		Monsanto	45 €
Chianti Classico	2010	Il Poggio	Monsanto	105 €
Chianti Classico	2011	Riserva	Coltibuono	85 €
Chianti Classico Gran Selezione	2013		Castello di Albola	75 €
Chianti Rufina	2000	Vigneto Montesodi	Frescobaldi	90 €
Chianti Rufina	2005	Vigneto Montesodi	Frescobaldi	70 €
Chianti Rufina	2004	Bucerchiale	Selvapiana	130 €
Chianti Rufina	2006	Bucerchiale	Selvapiana	130 €
Vino da tavola	2013	Le Pergole Torte	Montevertine	130 €
Le Trame	2013		Le Boncie	55 €
Colli Toscana Centrale	2003	Flaccianello della Pieve	Fontodi	90 €
Colli Toscana Centrale	2003	Anfiteatro	Montefili	85 €

Sangiovese e altri...

Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	2006		Antinori	250 €
Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	2014		Antinori	140 €
Tignanello <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	2015		Antinori	140 €
Toscana rosso <i>Sangiovese, Vermentino Nero</i>	2015	Gorgona Rosso	Frescobaldi	290 €
Solare <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>	2001		Capannelle	130 €
Solare <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>	2005		Capannelle	110 €
Solare <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>	2008		Capannelle	100 €
Solare <i>Sangiovese, Malvasia Nera</i>	2010		Capannelle	100 €
Toscana Rosso <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	2003	Campaccio	Terrabianca	60 €
Toscana Rosso <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	2006	Perlato del Bosco	Tua Rita	70 €
Toscana Rosso <i>Sangiovese, Cab.Sauv. Syrah</i>	2005	Rosso dei Notri	Tua Rita	60 €
Toscana Rosso <i>Sangiovese, Cab.Sauv. Merlot</i>	2010	Coevo	Cechi	85 €

Schioppettino

Le prime testimonianze storiche di questo vino si trovano in documenti che risalgono al 1282 tratti dall'archivio del Castello di Albana situato nel territorio di Prepotto. Il nome del vitigno lo si ritrova come Sclopetin (friulano) Pocàlza (sloveno) Schioppettino (italiano) e Ribolla Nera (riferito al solo vitigno dall'Ampelografo Rovasenda). Vitigno autoctono friulano localizzato unicamente nel territorio collinare del Comune di Prepotto con due tradizionali Cru di eccellenza: Cialla ed Albana.

The first historical evidence of this wine are the documents that date back to 1282 taken from the archive of the Castle of Albana situated in the territory of Prepotto. The name of the grape variety founded as Sclopetin (Friuli) Pocàlza (Slovenian) Schioppettino (Italian) and Ribolla Nera (referred to only vine dall'Ampelografo Rovasenda). Vine native Friulian extremely localized only in the hilly territory of the municipality of Prepotto with two traditional Cru of excellence: Cialla and Albana.

Colli Orientali del Friuli	1994	Schioppettino	Ronchi di Cialla	100 €
Colli Orientali del Friuli	2004	Schioppettino	Ronchi di Cialla	70 €

Syrah

Questo vitigno ha origini controverse, poiché alcuni ritengono che provenga dall'Iran, per la somiglianza con il nome della città di Shiraz, mentre altri pensano che le sue radici storiche affondino a Siracusa. In Italia, probabilmente, è stato introdotto alla fine dell'800 dal sud della Francia, dove questo vitigno è tuttora molto coltivato. Quest'ultimo viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, anche se le sue espressioni migliore provengono dalla appellations Cote Rotie ed Hermitage della Valle del Rodano in Francia, in Italia viene coltivato in Toscana (con i migliori risultati nella D.O.C. Cortona), nel Lazio (Agro Pontino) e Sicilia.

This vine has controversial origins, as some believe that it comes from Iran, because of the similarity with the name of the city of Shiraz, while others think that its historical roots sink in Syracuse. In Italy, probably, is introduced to the 800 from the south of France, where this variety is still widely grown. This grape is now grown in almost the whole wine world, although its expressions come from the best appellations Cote Rotie and Hermitage in Rhone Valley in France, in Italy it is grown in Tuscany (with the best results in Cortona DOC), Lazio (Pontine Marshes) and Sicily.

Toscana Rosso	2005		Varramista	70 €
Toscana Rosso	2016	Vigna Piezza	Còncori	70 €
Saint-Joseph	2004	Les Serines	Cuilleron	120 €
Cote Rotie	2002		Ogier	145 €
Cote Rotie	2003	La Landonne	Gerin	295 €
Hermitage	2004		Louis Chave	590 €

Grandi Formati – Large Format

St. Emilion 1500ml <i>Cabernet Franc, Merlot, Malbec</i>	2011	Pavie	Pavie	880 €
Calon Segur 1500ml <i>Cab.Sauv.Merlot, Cab.Franc</i>	2003	3 ^{ème} Cru Classé Saint – Estephe	Calon Segur	230 €
Chambertin 1500ml <i>Pinot Nero</i>	2005	Clos de Beze	Perrot Minot	5900 €
Gevrey Chambertin 1500ml <i>Pinot Nero</i>	2013	Vielle Vignes	Esmonin	450 €

Grandi Formati – Large Format

Toscana Rosso 1500ml <i>Sangiovese, Merlot, Cab. Sauvignon</i>	2001	Il Blu	Brancaia	150 €
Toscana Rosso 1500ml <i>Cabernet Franc</i>	2005	DueMani	DueMani	220 €
Chianti Classico 1500ml <i>Sangiovese, Canaiolo</i>	2010	Riserva	Coltibuono	160 €
Toscana Rosso 1500ml <i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	2001	Camartina	Querciabella	230 €
Brunello di Montalcino 1500ml <i>Sangiovese</i>	2012	Castelgiocondo	Frescobaldi	180 €
Bolgheri Superiore 1500ml <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc</i>	2011	Sassicaia	San Guido	610 €
Toscana Rosso 6000ml <i>Merlot</i>	2010	Masseto	Ornellaia	14 000 €
Barolo 1500ml <i>Nebbiolo</i>	2010	Cascina Francia	Conterno Giacomo	650 €
Barbera d'Alba 1500ml <i>Barbera d'Alba</i>	2014	Francia	Conterno Giacomo	140 €
Alto Adige 1500ml <i>Pinot Nero</i>	2009	Riserva Mazon	Hofstätter	90 €
Colli Orientali del Friuli <i>Schioppettino</i>	2009	Schioppettino	Ronchi di Cialla	140 €
Campagna Aglianico 1500ml	2008		Terredora	80 €

Vini da meditazione

Erbaluce

Il nome del vitigno erbaluce nasce dal poetico appellativo latino di Alba lux, come la defini' Giovan Battista Croce in una sua opera del 1606: "Erbalus è uva bianca così detta, come alba lucente, perchè biancheggiando risplende: fa li grani rotondi, folti e copiosi, ha il guscio o scorza dura: matura diviene rostita e colorita e si mantiene sulla pianta assai". L'area di produzione dell'Erbaluce di Caluso è localizzato in Piemonte e precisamente nella zona denominata Canavese che interessa tre province: Torino, Vercelli e Biella. Normalmente viene allevato a pergola e la produzione è raramente abbondante a causa della fertilità poco costante.

The Erbaluce name comes from the Latin. Poetic appellation of Alba lux, such as the definition Giovanni Battista Croce in his work of 1606, "Erbalus is white grape so called, shining like the dawn, because biancheggiando – shines: the grains is round, thick and abundant, has a shell or hard shell: rostita becomes mature and colorful and remains on the plant much." The production area of dell'Erbaluce Calumet is located in the Piedmont region and specifically in the area known as Canavese that affects three provinces: Turin, Vercelli and Biella. Normally is raised pergola and production is rarely abundant due to the constant little fertility.

Erbaluce di Caluso 375ml	2002	Alladium Passito	Ciek	50 €
--------------------------	------	------------------	------	------

Gewurztraminer

Il *Gewürztraminer* (*Gewürz* significa "spezia" in tedesco), o ancora Savagnin, è un vitigno coltivato principalmente in Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia; ne esistono due tipi: un traminer aromatico rosa e un traminer rosso. In Alsazia dà dei vini molto ampi, complessi e dal tessuto molto ricco, invece in Germania ha uno stile relativamente secco.

Gewuztraminer (Gewurz means "spice" in German), or Savagnin, is a grape variety grown mainly in Trentino – Alto Adige and Friuli – Venezia Giulia, there are two kinds, an aromatic pink Traminer, and a red Traminer. In Alsazia give very rich and complex wine, and in German have a relatively dry style.

Alto Adige 375ml	2009	Vendemmia Tardiva	Hofstätter	50 €
------------------	------	-------------------	------------	------

Grillo

Di probabili origini pugliesi, in seguito all'invasione fillosserica questo vitigno fù importato a Marsala, tuttora molto coltivato, da dove si è diffuso in altre aree siciliane. Ma il Grillo non è solo "Marsala". Infatti, vinificato in purezza con l'ausilio della criomacerazione da' vini di grande spessore organolettico, sapidi, profumati e soprattutto con un buon potenziale di longevità, superiore a tutti i bianchi siciliani ad eccezione di quelli dell'Etna.

Probable origins of Puglia, in the aftermath of the phylloxera vine that was imported in the Marsala area, where it is still widely grown, from where it spread to other areas of Sicily. However, the Grillo is not just "Marsala". In fact, fermented by maceration give wines of great taste, fragrant and especially with a good potential for longevity, superior to all the Sicilian white with the exception of those of Etna.

Marsala Superiore 500ml	1987	Riserva	Marco de Bartoli	95 €
-------------------------	------	---------	------------------	------

Moscato

Questo vitigno ha origini antichissime, greche ed orientali. Vettore della diffusione in Italia furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia. Il suo nome arriva da muscum (Muschio) a causa del profumo intenso e del suo dolce aroma. La diffusione al nord avvenne nel medioevo grazie ai Veneziani, che con i loro commerci con le isole del Mediterraneo lo importarono in tutto il nord Europa. L'opera dell'uomo, attraverso diversi incroci, diede vita a numerose varietà, come il moscato bianco, giallo, nero e rosa.

This vine has ancient origins, Greek and Oriental. Vector melting in Italy were the Greeks, who brought with them the seeds or branches to be able to grow in the colonies of Magna Grecian. Its name comes from museum (Moss) because of the intense aroma and its sweet aroma. The spread to the north took place in the Middle Ages thanks to the Venetians, who, with their trade with the Mediterranean islands imported it throughout northern Europe. The work of man, and leads through several intersections, gave rise to numerous varieties, such as Muscat white, yellow, black and pink.

Moscato d'Asti 750ml	2007	Vigna Vecchia	Ca D'Gal	70 €
Moscato d'Asti 750ml	2008	Vigna Vecchia	Ca D'Gal	70 €
Moscato d'Asti 750ml	2014	Vigna Vecchia	Ca D'Gal	55 €

Moscato d'Asti	1999	Marco Bianco	Mongioia	140 €
----------------	------	--------------	----------	-------

Moscato d'Asti 750ml	2011	Crivella	Mongioia	65 €
----------------------	------	----------	----------	------

Moscato 375ml	2015	Mesicaseu	L'Armangia	40 €
---------------	------	-----------	------------	------

Moscato di Scanzo 375ml	2011	Serafino	Il Cipresso	55 €
-------------------------	------	----------	-------------	------

Moscato

Alto Adige 375ml	2009	Rosene Moscatelle	Hofstätter	50 €
Moscato di Noto 500ml	2009	Sultana	Feudo Maccari	50 €
Passito di Noto 375ml	2010		Planeta	55 €
Passito di Pantelleria 375ml	2009	Ben Rey	Donnafugata	55 €

Palomino

Uva bianca di origine spagnola, coltivata in Spagna soprattutto in Andalusia, nella zona di Jerez, dove viene usata per produrre il celeberrimo Sherry. I grappoli sono piuttosto grandi e spargoli e sono costituiti da grossi acini. E' coltivata anche in altre zone della Spagna, come le Canarie e nella Francia Meridionale; in queste aree è conosciuta anche come Listán.

E' presente anche in Sud Africa, California, Argentina, Cipro, Australia e Nuova Zelanda.

White grape of Spanish origin, cultivated in Spain, especially in Andalusia, in the Jerez region, where it used to produce the famous Sherry. The clusters are quite large and sparse and consist of large berries. It 'also cultivated in other parts of Spain, such as the Canary Islands and in Southern France, in these areas is also known as Listán. It 's also in South Africa, California, Argentina, Cyprus, Australia and New Zealand.

Solera Especial 750ml	N.V.	Jalifa Rare Old Dry 30 Años	William & Hubert	75 €
-----------------------	------	-----------------------------	------------------	------

Pedro Ximenez

Detta anche Pedro Ximenez o semplicemente Pedro, è l'altra varietà bianca che, con il Palomino Fino viene usata per la produzione dello Sherry e vini affini del Meridione spagnolo. Essa viene lasciata passare, per la produzione di vini fortificati o per alzare il tenore zuccherino dello Sherry. In Australia, insieme con il Palomino Fino, produce vini interessanti dopo l'attacco del marciume nobile. Talvolta viene semplicemente indicata con PX.

Also known as Pedro Ximenez or simply Pedro, is the other variety 'white, with the Palomino Fino is used for the production of Sherry wines and allied Spanish and the South, let them simmer, for the production of fortified wines or to raise standards sweet sherry. In Australia, together with the Palomino Fino, produces interesting wines after the attack of the noble rot. Sometimes it simply denoted by PX.

Montilla Moriles 500ml	1927	Solera	Alvear	50 €
------------------------	------	--------	--------	------

Petit Manseng

Il Petit Manseng è originario della regione basca francese nella zona dello Jurançon in Guascogna; oggi giorno le sue potenzialità va crescendo in Lazio tra i produttori dell'Agro Pontino, in Toscana ed in Sicilia. Vitigno caratterizzato da acini con buccia spessa, i quali fatti appassire nella maggiorparte dei casi sulla pianta fino a fine novembre per ottenere vini passiti.

The Petit Manseng hails from the French Basque region in the area of Jurancon in Guascogna; nowadays its potentiality is growing in Lazio among the producers of Agro Pontino, in Tuscany and in Sicily. A wine variety distinguished by grapes with a thick peel, which are usually made withered on the plant until the end of November in order to obtain dessert wines.

Toscana bianco	2013	Ornus	Ornellaia	140 €
----------------	------	-------	-----------	-------

Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino fruttato e di carattere. Originario della Germania, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. Fra le regioni dove si producono i Riesling più rinomati si possono citare le vallate tedesche attraversate dai fiumi Reno, Nahe, Mosella, Saar e Ruwer. Grazie alla latitudine settentrionale di questa zona e alle caratteristiche vulcaniche del territorio, il Riesling prodotto in Germania è caratterizzato dall'equilibrio tra acidità, dolcezza e contenuto alcolico.

The Riesling is a white grape variety from which you get a fruity wine with character. Originally from Germany, then spread in Alsace, Austria and Italy, and today is produced in many parts of the world, including Australia. Among the regions where they produce the most important Riesling one can mention the German valleys crossed the river Rhine, Nahe, Mosel, Saar and Ruwer. Thanks to the northern latitude of this area and to the volcanic nature of the area, a balance between acidity, sweetness and alcohol content characterizes Riesling produced in Germany.

Mosel Berenauslese 375ml	2006		Dr. Loosen	70 €
Mosel Eiswein 375ml	2007	Bernkasteler Lay	Dr. Loosen	85 €
Mosel Auslese 375ml	2007	Rottgen 1Lage	Löweinstein	65 €

Sémillon e altri...

Il Sémillon è un vitigno a bacca chiara dai riflessi dorati, è uno dei grandi protagonisti della viticoltura bordolese, dove, mescolato con il Sauvignon Blanc dà vita ad uno dei grandi vini Francesi, ovvero il Sauternes, poiché questo vitigno è suscettibile alla Botrytis, o muffa nobile. Nella produzione dei vini secchi quest'uva si esprime al meglio in Australia, in particolare nell'Hunter Valley, dove il suo aroma di lime si sposa bene al legno, mentre il Sémillon invecchiato in bottiglia è destinato a diventare sublime dopo parecchi anni.

Sémillon is a grape variety from light golden hues, is one of the great protagonists of the Bordeaux winegrowing, where, mixed with Sauvignon Blanc gives life to one of the great French wines of Sauternes, since this variety is susceptible Botrytis, or noble rot. In the production of dry wines, we find the best expresses of this grape in Australia, in particular nell'Hunter Valley, where the aroma of lime goes well with wood, while the Semillon aged in the bottle is destined to become sublime after several years.

Sauternes 750ml <i>Sémillon, Sauvignon</i>	2005	1 ^{er} Cru Classe Barsac	Climents	190 €
Sauternes 750ml <i>Sémillon, Sauvignon</i>	2001	1 ^{er} Cru Supérieur Sauternes	D'Yquem	800 €

Touriga nacional e altri...

Vitigno a bacca rossa caratterizzato da scarsa produttività, ma da cui si ricavano vini tannici, concentrati, dai colori e dagli aromi intensi. Caratterizzato da acini molto piccoli con un elevato contenuto zuccherino, e' una importante componente del Porto, soprattutto per le selezioni Vintage. Viene anche vinificato come comune vino rosso da pasto.

E' coltivato anche in Australia dove e' conosciuto semplicemente come Touriga.

Red grape variety is characterized by low productivity', but that produces tannic wines, concentrates, colors and intense aromas. Characterized by very small grapes with a high sugar content, and 'an important component of the Port, especially for Vintage selections. It also vinified as red wine from the common meal. It 'also grown in Australia where' known simply as Touriga.

Vintage 750ml	1998	Sival	Quinta do Noval	85 €
Porto 375ml	N.V.	Tawny 10 Year Old	Quinta do Noval	55 €
Porto 375ml	2000	Colheita	Quinta do Noval	55 €

Verdelho

Uva bianca portoghese coltivata, ormai raramente, sull'isola di Madeira, che produce vini di elevata acidità. Trapiantata in Australia, ha dato vita a vini più corposi e dai caratteristici aromi citrini.

Portuguese white grape grown, now rarely, on the island of Madeira, which produces wines with high acidity. Transplanted in Australia, has given birth to wines more full bodied, with characteristic aromas of citrus.

Madeira 750ml	1973		Cossart Gordon	160 €
---------------	------	--	----------------	-------

Zweigelt

Il vitigno Zweigelt è stato sviluppato nel 1922 presso l'Istituto federale per la viticoltura a Klosterneuburg in Austria dal professor Fritz Zweigelt incrociando il St. Laurent con il Blaufränkisch (Franconia), ed è il vitigno rosso più coltivato in Austria. In Italia è varietà autorizzata per la provincia di Bolzano.

The Zweigelt grape developed in 1922 at the Federal Institute for Viticulture in Klosterneuburg in Austria by Professor Fritz Zweigelt crossed the St. Laurent with the Blaufränkisch (Franconia). In addition, is the most widely grown red grape variety in Austria, In Italian variety authorized for the province of Bolzano.

Burgenland 375ml	2004	Trockenberen Auslese N°1	Kracher	80 €
------------------	------	--------------------------	---------	------

Uvaggi

Vin Santo 375ml <i>Malvasia, Trebbiano</i>	2004	Vin Santo del Chianti Classico	Poggione	60 €
Moscadello di Montalcino 750ml <i>Malvasia, Moscato, Sauvignon</i>	1999	Botrys	Mastrojanni	70 €
Alto Mincio 375ml <i>Garganega, Moscato giallo</i>	2010	Le Cime	Ricchi	55 €
Tokaji Aszù 500ml <i>Furmint, Harslevelù, M. de Lunel</i>	2002	5 Puttonyos	Oremus	80 €
Burgenland 375ml <i>Welschriesling, Chardonnay</i>	2011	Auslese Cuvée	Kracher	50 €
Burgenland 375ml <i>Welschriesling, Chardonnay</i>	2009	Berenauslese Cuvée	Kracher	60 €
Burgenland 375ml <i>Welschriesling, Chardonnay</i>	2009	Trocken Berenauslese Grande Cuvée N°6	Kracher	75 €
Burgenland 375ml <i>Gruner, Welschriesling, Chard.</i>	2009	Eiswein	Kracher	85 €

Sidro

Il sidro è una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione dei frutti di mele e talvolta anche di pere. La sua origine in Francia e in Normandia risale al medioevo, ma la sua invenzione è antecedente. In Grecia il sidro era conosciuto con i nomi semitici di οἰκεπίτης, sikerites o sikera, dall'ebraico sekar, passato poi al latino sicera, da cui deriva la parola moderna "sidro".

Cider is an alcoholic beverage made from the fermentation of the fruit of apples and sometimes of pears. It is originally from France and Normandy and dates back to the middle ages but his invention is earlier. In Greece cider knowned with the οἰκεπίτης name that come from ebraico and latin form which it derives the modern term cider.

Cidre demi-sec		Christian Drouin	35 €
Sidre brut		Eric Bordelet	35 €
Sidre Argelette		Eric Bordelet	37 €
Poire Granit		Eric Bordelet	42 €

Birre

Italian Lager 330ml		Theresianer	10 €
Italian Pils 330ml		Theresianer	10 €
Belgian Strong Ale 330ml	La Mancina	Birrificio del Forte	15 €
Belgian Strong Ale 330ml	La Regina del mare	Birrificio del Forte	15 €
Blanche 330 ml	Alba	Birrificio Apuano	15 €
American Pale Ale 330ml	Lupus	Birrificio Apuano	15 €

Mezzi Formati – Middle Format

Champagne <i>P.Nero, Chardonnay, P.Meunier</i>	N.V.	Grande Cuvée 166 ème Édition	Krug	135 €
Champagne <i>P. Nero, Chardonnay, P. Meunier</i>	N.V.	Special Cuvee	Bollinger	50 €
Franciacorta <i>Chardonnay</i>	N.V.	Cuvee Prestige	Ca' Del Bosco	35 €
Langhe Bianco <i>Chardonnay</i>	2017	Rossj - Bass	Gaja	55 €
Chablis <i>Chardonnay</i>	2015		Fevre	35 €
Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	2014		Monsanto	25 €
Brunello di Montalcino <i>Sangiovese Grosso</i>	2012	Pieve di Santa Restituta	Gaja	45 €
Langhe Rosso <i>Nebbiolo</i>	2014	Sito Moresco	Gaja	35 €
Barbaresco <i>Nebbiolo</i>	2012		Gaja	115 €