

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Vini bianchi fermi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Lombardia</u>					
Lugana doc "Il gruccione" <small>(Trebbiano di lugana 100%)</small>	Ghiraldi	'22	75	13,5	€ 22,00
Corte del Lupo Bianco Franciacorta doc. <small>(Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%)</small>	Ca' del Bosco	'22	75	13	€ 55,00
<u>Piemonte</u>					
Roero Arneis d.o.c.g.	Maccagno	'22	75	14	€ 16,00
Chardonnay Langhe doc "L'Altro"	Pio Cesare	'22	75	14	€ 24,00
Gavi "San Pietro" d.o.c.g. Bio	Tenute San Pietro	'22	75	13,5	€ 33,00
Langhe bianco doc "Ellis" <small>(Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)</small>	Gabriele Scaglione	'15	75	13	€ 42,00
Eutè Sauvignon d.o.c.	Cantina Bassò	'22	75	12,5	€ 27,00
Ethesia Chardonnay d.o.c. <small>(Chardonnay 90 %-Sauvignon 10 % invecchiamento 6 mesi in barrique)</small>	Cantina Bassò	'22	75	13	€ 33,00
<u>Friuli</u>					
Sauvignon Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'22	75	13	€ 28,00
Pinot grigio Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'22	75	13,5	€ 28,00
Chardonnay Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'22	75	13,5	€ 28,00
Ribolla gialla Friuli d.o.c.	Giorgio Colutta	'22	75	12,5	€ 34,00
Ribolla gialla igt Vinnæ <small>(Ribolla gialla 100% affinamento una parte in botti di rovere e una parte in acciaio)</small>	Jermann	'22	75	12,5	€ 38,00
<u>Valle d'Aosta</u>					
Chardonnay cuvèè Bois Valle d'Aosta dop <small>(Chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques francese e 12 mesi in bottiglia)</small>	Les Cretes	'20	75	14	€ 60,00
<u>Trentino</u>					
Vigneti delle Dolomiti igt <small>(Chardonnay-Sauvignon)</small>	Maso Grener	'22	75	13	€ 24,00
<u>Alto Adige</u>					
Muller thurgau d.o.c.	Martini & Sohn	'22	75	13	€ 21,00
Gewurtztraminer d.o.c.	Martini & Sohn	'22	75	13,5	€ 24,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Umbria</u>					
<i>Cervaro della Sala Umbria Igt</i> <small>(Chardonnay 85%-Grechetto 15% affinamento 5 mesi in barriques)</small>	<i>Antinori</i>	'22	75	12,5	€ 90,00
<u>Marche</u>					
<i>Pecorino di Offida d.o.c.g. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'22	75	13,5	€ 18,00
<i>Passerina Marche i.g.t. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'22	75	12,5	€ 16,00
<u>Sardegna</u>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.</i>	<i>Deiana</i>	'22	75	13	€ 18,00
<u>Campania</u>					
<i>Falanghina I.g.t.</i>	<i>Vinosia</i>	'22	75	13	€ 21,00
<i>Greco di tufo d.o.c.g. L'Ariella</i>	<i>Vinosia</i>	'22	75	13	€ 28,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Grillo Sicilia I.g.t.</i>	<i>Orestiadi</i>	'22	75	12,5	€ 15,00
<i>Etna Bianco d.o.c</i> <small>(Cataratto- carricante)</small>	<i>La Gelsomina</i>	'22	75	13	€ 25,00
<u>Vini Rosati</u>					
<u>Lombardia</u>					
<i>Rosa dei frati Chiaretto doc</i>	<i>Cà dei frati</i>	'22	75	12,5	€ 26,00
<u>Piemonte</u>					
<i>Tiche Pinot nero rosè</i>	<i>Cantine Bassò</i>	'22	75	13	€ 30,00
<i>Giglio rosa</i>	<i>Tenuta Magrini</i>	'22	75	14,5	€ 25,00
<u>Toscana</u>					
<i>3 File Bolgheri rosato doc</i>	<i>Pietra Nova</i>	'22	75	13	€ 24,00
<i>Barco reale di Carmignano rosato doc</i>	<i>Artimino 1596</i>	'21	75	13	€ 18,00
<u>Puglia</u>					
<i>Rosato del Salento igt</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'22	75	13	€ 16,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Spumanti Metodo Charmat

<i>Prosecco doc Treviso brut</i>	<i>Serena 1881</i>	€ 16,00
<i>Prosecco doc rosé brut</i>	<i>Serena 1881</i>	€ 18,00
<i>Prosecco d.o.c.g di Valdobbiadene Millesimato Extra dry</i>	<i>Picchi del Moro</i>	€ 20,00
<i>Calesio durello doc. millesimato bio Vicenza Brut</i>	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€ 24,00
<i>Ortrugo frizzante igt Colli piacentini</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	€ 13,00

Spumanti Metodo Classico

<i>“Domm” Brut Metodo Classico Millesimato 2019</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 32,00
<i>“Domm” Rosé Brut metodo classico Mill. 2019</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 36,00
<i>Creant Chardonnay Metodo classico Vsq</i>	<i>Costaripa</i>	€ 45,00
<i>Cruasé Pinot nero Brut Rosé Oltrepò d.o.c.g.</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	€ 30,00
<i>Metodo classico Brut v.s.q 60 mesi</i> <i>(Nebbiolo 30% Arneis 70%)</i>	<i>Maccagno</i>	€ 25,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut Saten</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta d.o.c.g Pas dosè</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 45,00
<i>Trento doc extra brut millesimato 2015</i>	<i>Roverè della luna</i>	€ 42,00
<i>Trento doc brut rosè millesimato 2018</i>	<i>Roverè della luna</i>	€ 45,00
<i>Trento doc brut Ferrari Perlé 2017</i>	<i>F.lli Lunelli</i>	€ 60,00
<i>Trento doc brut rosè millesimato 2018</i>	<i>Man Spumanti</i>	€ 55,00
<i>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 60,00
<i>Bellavista brut 2018 “Teatro alla Scala”</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60,00
<i>Bellavista brut Satén 2017</i>	<i>Bellavista</i>	€ 75,00
<i>Bellavista Alma grande cuvée rosé</i>	<i>Bellavista</i>	€ 65,00
<i>Bellavista Vittorio Moretti extra brut 2013</i>	<i>Bellavista</i>	€ 145,00
<i>Annamaria Clementi dosage zero ris. 2015</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 185,00

Champagne

Jose' Michel & fils brut tradition	Epernay-Moussy	€ 55,00
Jose' Michel & fils blanc de blancs 2014	Epernay-Moussy	€ 85,00
Etienne Oudart Brut-Référence	Brugny-France	€ 60,00
Etienne Oudart Brut Blanc de noirs	Brugny-France	€ 65,00
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge	Reims-France	€ 65,00
Piper-Heidsieck Brut Rosé Sauvage	Reims-France	€ 95,00
Perrier-Jouët Grand brut	Epernay-France	€ 110,00
Moët & Chandon Grand vintage rosé 2015	Epernay-France	€ 145,00
Etienne Oudart Brut-Référence Magnum	Brugny-France	€ 130,00
Ruinart Blanc de Blancs brut	Reims-France	€ 180,00

Vini bianchi francesi

Borgogna

Chablis 1er cru Vaucoupin Domaine Ellevin '21 75 13 € 45,00
(100% Chardonnay)

Valle della Loira

Pouilly fumé Michell Laurent '21 75 12 € 28,50
(100% Sauvignon blanc)

Vini rosati francesi

Provenza

Seduction Mediterranée igp La Sanglière '22 75 12,5 € 21,00
(Grenache-Cinsault)

Vini rossi francesi

Borgogna

Pinot noir Aoc Maison Pierre Ponnelle '22 75 13 € 45,00
(100% Pinot Nero)

Aloxe-Corton controlée Domaine Cauvard '18 75 13 € 120,00
(100% Pinot Nero)

Bordeaux

Saint Emilion Grand Cru Aoc Château Vieux Clos '14 75 13,5 € 55,00
(Merlot 55%-Cabernet franc 40%-Malbec 5% affinamento in barriques 14 mesi)

Haut Medoc Aoc Château Camino Salva '16 75 13,5 € 50,00
(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 31%- Petit verdot 19% affinamento in barriques 10 mesi)

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Vini rossi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Selezione Arlati</u>					
<i>Monferrato Rosso d.o.c</i> <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Arlati/ Dezzani</i>	'21	75	14	€ 16,00
<i>Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	'22	75	11,5	€ 13,00
<u>Lombardia</u>					
<i>San Colombano Milano doc Vivace</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	'21	75	12,5	€ 13,00
<i>San Colombano Milano doc riserva</i> <small>(Croatina 45%. Barbera 35%-Merlot 12%-uva rara 8% affinamento barriques 18 mesi in botti di rovere)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'20	75	14,5	€ 24,00
<i>F. Riccardi Collina del milanese igt</i> <small>(Merlot 80%-cabernet sauvignon 20% appassite 3 mesi, affinamento 6 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'20	75	14,5	€ 33,00
<i>San Colombano doc Tranquillo</i> <small>(Croatina 40%. Barbera 45%- uva rara 15% affinamento in acciaio 6 mesi)</small>	<i>Panizzari</i>	'20	75	13	€ 18,00
<i>Buttafuoco doc. Oltrepò pavese</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	'19	75	14	€ 23,00
<i>Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.</i>	<i>Cigognola</i>	'20	75	14	€ 22,00
<i>Valcalepio rosso doc.</i> <small>(Merlot-cabernet sauvignon)</small>	<i>Castello di Grumello</i>	'17	75	14	€ 19,00
<i>Valtènesi doc. Campostarne</i> <small>(Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5% affinamento in botti di rovere 12 mesi)</small>	<i>Costaripa</i>	'21	75	13	€ 28,00
<i>Valtènesi doc. Maim</i> <small>(Groppello Gentile 100% affinamento in barriques 12 mesi e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Costaripa</i>	'18	75	13	€ 45,00
<i>Barbera doc. La Maga</i>	<i>Cigognola</i>	'16	75	15,5	€ 45,00
<i>Corte del Lupo Franciacorta doc.</i> <small>(Cabernet Sauvignon 33% - Cabernet Franc 22% - Merlot 38% -Carmenere 7%)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'20	75	13	€ 42,00
<i>Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t</i> <small>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 25% -Cabernet franc 25%)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'18	75	13,5	€ 100,00
<u>Valtellina Lombardia</u>					
<i>Grumello selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'19	75	13,5	€ 26,00
<i>Sassella selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'20	75	13,5	€ 28,00
<i>Inferno selez. Valtellina d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)</small>	<i>Nino Negri</i>	'20	75	13	€ 30,00
<i>Sfursat Negri d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 22 mesi in botti di rovere francese)</small>	<i>Nino Negri</i>	'19	75	16	€ 65,00
<i>Valtellina sup. Riserva Castel Chiuro</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 60 mesi in botti di rovere e 10 affinamento in bottiglia)</small>	<i>Nino Negri</i>	'11	75	13,5	€ 90,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g</i> <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)</small>	<i>Nino Negri</i>	'18	75	16	€ 110,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Piemonte</u>					
<i>Dolcetto Dogliani docg</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'22	75	14,5	€ 17,00
<i>Dolcetto d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'22	75	14	€ 18,00
<i>Grignolino d'Asti doc. Arlandino Tenuta Santa Caterina</i>		'22	75	13,5	€ 19,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	14,5	€ 20,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'22	75	14,5	€ 26,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'18	75	14	€ 32,00
<i>Barbera d'Alba superiore doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'18	75	16	€ 26,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	75	14	€ 17,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'20	75	13	€ 30,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'21	75	14,5	€ 33,00
<i>Nebbiolo superiore doc Illegale</i> <i>(Nebbiolo 100 %-Maturazione in fusti di rovere da 30 hl per 12 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	'20	75	14	€ 27,00
<i>Langhe rosso d.o.c Tutto dipende...</i> <i>(Nebbiolo – Barbera Maturazione 24 maesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gabriele scaglione</i>	'16	75	13,5	€ 35,00
<i>Nebbiolo d'Alba doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'18	75	14,5	€ 22,00
<i>Roero rosso d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</i>	<i>Maccagno</i>	'18	75	14,5	€ 26,00
<i>Colline novaresi d.o.c.</i> <i>(Vespolina 100%- affinamento in acciaio)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'19	75	13	€ 26,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g</i>	<i>Poggio Ridente</i>	'21	75	13,5	€ 26,00
<i>Albarossa d.o.c.</i>	<i>Dezzani</i>	'17	75	14	€ 17,00
<i>Ghemme d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 90%-Vespolina 10%-Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'16	75	13,5	€ 50,00
<i>Gattinara d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%- Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'18	75	14	€ 52,00
<i>Monferrato doc Navlè</i> <i>(Nebbiolo 100 %-Maturazione in fusti di rovere francese e di Slavonia per 30 mesi-30 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Santa Caterina</i>	'14	75	14	€ 70,00
<i>Barolo d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'19	75	14,5	€ 50,00
<i>Barolo d.o.c.g Passione di re</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'17	75	14	€ 60,00
<i>Barolo Cru Serralunga d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'18	75	15	€ 65,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>	<i>Pio Cesare</i>	'18	75	14,5	€ 85,00
<i>Barolo Dagromis d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gaja</i>	'18	75	14	€ 130,00
<i>Barolo Bussia d.o.c.g</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Prunotto</i>	'17	75	14	€ 110,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Piemonte</u>					
<i>Barbaresco Stardè d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Dezzani</i>	'19	75	14,5	€ 36,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'19	75	14	€ 55,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>	<i>Pio Cesare</i>	'18	75	14,5	€ 85,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Prunotto</i>	'18	75	14	€ 100,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gaja</i>	'18	75	14,5	€ 300,00
<u>Veneto</u>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> <i>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Molinara 10 %)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'22	75	12,5	€ 19,00
<i>Valpolicella Classico superiore doc.</i> <i>(Corvina-Rondinella-Molinara affinamento 12 mesi in Barriques e tonneau)</i>	<i>Monteci</i>	'20	75	13	€ 27,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> <i>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Oseleta-Sangiovese-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'19	75	14,5	€ 32,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc. Bio</i> <i>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Maturazione in barriques e tonneaux per 24 mesi)</i>	<i>Monteci</i>	'19	75	14	€ 34,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> <i>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Fasoli Gino</i>	'18	75	14,5	€ 38,00
<i>Brolo Campofiorin Rosso Verona igt Masi</i> <i>(Corvina -Rondinella -Osoleta Appassimento e Maturazione in tonneaux per 24 mesi)</i>		'19	75	14	€ 32,00
<i>Amarone classico d.o.c.g.</i> <i>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</i>	<i>Az. Agr.Fornaser</i>	'18	75	17	€ 85,00
<i>Amarone classico d.o.c.g Bio</i> <i>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione 36 mesi in botti di rovere)</i>	<i>Fasoli Gino</i>	'16	75	17	€ 100,00
<i>Riserva di Costasera Amarone classico d.o.c.g.</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 15%-10% Oseleta-5% Molinara Maturazione in botte di rovere di slavonia per 40 mesi, 6 mesi bottiglia)</i>	<i>Masi</i>	'17	75	15,5	€ 85,00
<i>Vaio Amarone classico d.o.c.g.</i> <i>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavonia 36 mesi,4 mesi in barrique,5 mesi bott.)</i>	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'13	75	15,5	€ 115,00
<i>Valpolicella sup. doc.Monte Lodoleta Romano Dal Forno</i> <i>(Corvina - corvinone-croatina-osoleta-rondinella leggermente appassite affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</i>		'17	75	14,5	€ 190,00
<i>Amarone doc. Monte Lodoletta</i> <i>(Corvina-corvinone-croatina-osoleta-Rondinella affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</i>	<i>Romano Dal Forno</i>	'09	75	16,5	€ 500,00
<u>Friuli colli orientali</u>					
<i>Merlot colli orientali del Friuli doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'20	75	13,5	€ 29,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'21	75	13,5	€ 29,00
<i>Schioppettino doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'16	75	12,5	€ 35,00
<i>Cabernet Franc doc.</i>	<i>Vie D'Alt</i>	'21	75	12,5	€ 20,00
<i>Red Angel Pinot nero igt</i> <i>(Pinot Nero 100% affinamento parziale in piccole botti di rovere)</i>	<i>Jermann</i>	'21	75	13	€ 40,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Valle d'Aosta</u>					
<i>Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta dop Les Cretes</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>		'19	75	13,5	€ 55,00
<i>Pinot Nero Revei Valle d'Aosta dop Les Cretes</i> <small>(Pinot nero 100%-Maturazione in Tonneaux per 18 mesi-affinamento 18 mesi in bottiglia)</small>		'19	75	14,5	€ 60,00
<i>Gamaret Valle d'Aosta doc Cave Gargantua di Cunèaz</i> <small>(Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)</small>		'20	75	14,5	€ 46,00
<u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u>					
<i>Marzemino Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'20	75	12,5	€ 26,00
<i>Marzemino Superiore Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'18	75	13	€ 36,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	<i>Foradori</i>	'21	75	12	€ 40,00
<i>Lagrein doc.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'22	75	13,5	€ 24,00
<i>Pinot noir doc. Selez. Palladium</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'21	75	14	€ 28,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'21	75	13	€ 20,00
<u>Emilia</u>					
<i>Lambrusco del Garibaldino I.g.t</i>	<i>Cantine Bergamaschi</i>	'21	75	11	€ 13,00
<u>Romagna</u>					
<i>Sangiovese Sup. riserva "Sole rosso"</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'20	75	13,5	€ 32,00
<i>Merlot Rubicone igt</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'19	75	14	€ 40,00
<u>Umbria</u>					
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i> <small>(Sagrantino 100%)</small>	<i>Scacciadiavoli</i>	'17	75	15,5	€ 40,00
<i>Rosso di Montefalco doc.</i> <small>(Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)</small>	<i>Scacciadiavoli</i>	'21	75	14	€ 22,00
<i>Pinot nero della sala</i> <small>(Pinot nero 100% affinamento 8 mesi in barriques)</small>	<i>Antinori</i>	'21	75	12,5	€ 85,00
<u>Marche</u>					
<i>Lacrima di Morro d'Alba doc Sup.</i>	<i>Castello di Ramosceto</i>	'19	75	14	€ 27,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	<i>De Angelis</i>	'18	75	14	€ 26,00
<u>Abruzzo</u>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc.</i>	<i>De Angelis</i>	'21	75	13	€ 16,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Toscana</u>					
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Bio</i>	<i>Poggio Nibbiale</i>	'21	75	14	€ 23,00
<i>Col di lupo Maremma doc</i> <small>(Cabernet 50%-25% Sangiovese-25% Merlot- 6 mesi in cemento 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Argentaia</i>	'20	75	15	€ 35,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carrobbio</i>	'17	75	14	€ 30,00
<i>Chianti Governo d.o.c.g.</i> <small>(85% Sangiovese-15% Merlot rifermentazione del vino e aggiunta uve passite affinamento 3 mesi in barriques)</small>	<i>Tenuta di Artimino</i>	'20	75	13,5	€ 20,00
<i>Carmignano d.o.c.g. Poggilarca</i> <small>(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)</small>	<i>Artimino 1596</i>	'18	75	14	€ 27,00
<i>Rosso di Montepulciano doc.</i>	<i>Le Bertille</i>	'20	75	13,5	€ 22,00
<i>Chianti dei colli Senesi d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'18	75	14	€ 24,00
<i>Bolgheri doc Casa al piano</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'21	75	14,5	€ 26,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.</i>	<i>Cantine Luciani</i>	'21	75	14	€ 28,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> <small>(sangiovese 80%- merlot 20%)</small>	<i>Le Bertille</i>	'18	75	13,5	€ 23,00
<i>Montecucco doc.</i> <small>(sangiovese 90%-Syrah 5%-Grenache5%)</small>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'19	75	14	€ 22,00
<i>Fonte al rosso Montecucco doc Ris.</i> <small>(sangiovese 80%-Syrah 15%-Grenache5% 24 mesi in botte grande di rovere)</small>	<i>Fatt. Capannacce</i>	'13	75	14	€ 25,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'21	75	14,5	€ 33,00
<i>Le Volte dell'Ornellaia</i> <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'21	75	14	€ 36,00
<i>Chianti classico Badia a Passignano</i> <small>(100% Sangiovese-affinamento 14 mesi in botti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'20	75	14,5	€ 80,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'18	75	14	€ 40,00
<i>Poggio alle Nane Maremma doc</i> <small>(Cabernet Sauvignon-Cabernet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)</small>	<i>Le Mortelle</i>	'21	75	15	€ 110,00
<i>Lucente Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'21	75	14	€ 50,00
<i>Grumarello Carmignano ris.d.o.c.g.</i> <small>(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon-syrah 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Artimino 1596</i>	'17	75	14	€ 45,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g</i>	<i>Cantine Luciani</i>	'18	75	14	€ 55,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> <small>(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'21	75	14,5	€ 90,00
<i>Tignanello i.g.t. Toscana</i> <small>(85% Sangiovese, 10% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 15 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'20	75	14	€ 150,00
<i>Luce Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'19	75	15	€ 180,00
<i>Guado al Tasso Bolgheri sup doc</i> <small>(60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)</small>	<i>Antinori</i>	'20	75	14,5	€ 180,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> <small>(53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	'15	75	14	€ 280,00
<i>Solaia i.g.t. Toscana</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese -affinamento 18 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'20	75	14,5	€ 480,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Annate particolari Toscana</u>					
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'85	75	13,5	€ 210,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'86	75	13,5	€ 200,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> <i>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</i>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'86	75	13	€ 420,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'88	75	13	€ 400,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <i>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Antinori</i>	'00	75	13	€ 450,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <i>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	'08	75	14	€ 1.000,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <i>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.100,00
<u>Lazio</u>					
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i> <i>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)</i>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'19	75	14	€ 36,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <i>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</i>	<i>Cotarella Tenuta Montiano</i>	'19	75	14,5	€ 80,00
<u>Puglia</u>					
<i>Negroamaro del Salento igt</i> <i>(Negroamaro 100%)</i>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'21	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%)</i>	<i>Luciano Ercolino Vinosia</i>	'18	75	14	€ 18,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> <i>(Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'19	75	14	€ 24,00
<i>Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'21	75	14,5	€ 24,00
<i>Raccontami Primitivo di Manduria doc</i> <i>(Primitivo 100%-invecchiamento in barriques per 12 mesi)</i>	<i>Vespa</i>	'19	75	15	€ 42,00
<u>Campania</u>					
<i>Taurasi d.o.c.g Sant’Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'16	75	14	€ 40,00
<u>Calabria</u>					
<i>Calabria Igp Chora rosso</i> <i>Magliocco 100% affinamento in acciaio</i>	<i>Soc Agr L’Acino</i>	'17	75	13	€ 18,00
<i>Terre Damia Igt Calabria</i> <i>(Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio e barrique di II passaggio)</i>	<i>Odoardi</i>	'16	75	14,5	€ 20,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

I vini delle isole

<i>Tipologia</i>	<i>Produttore</i>	<i>anno</i>	<i>cl.</i>	<i>vol.%</i>	<i>Prezzo</i>
<u>Isola d'Elba</u>					
<i>Syrah i.g.t</i>	<i>Az. Cecilia</i>	'19	75	14	€ 28,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Giffarrò i.g.t.</i> <small>(Cabernet sauvignon-Syrah)</small>	<i>Tenuta dell'Abate</i>	'14	75	14,5	€ 30,00
<i>Nero d'Avola Sicilia doc</i>	<i>Orestiadi</i>	'20	75	14	€ 16,00
<i>Etna rosso doc</i>	<i>La Gelsomina</i>	'19	75	14	€ 26,00
<i>Frappato Sicilia d.o.c</i>	<i>Orestiadi</i>	'19	75	14	€ 18,00
<i>Ludovico igt Riserva</i> <small>(Nero d'Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)</small>	<i>Orestiadi</i>	'17	75	14,5	€ 25,00
<u>Sardegna</u>					
<i>Cannonau doc. di Sardegna</i>	<i>Ferruccio Deiana</i>	'18	75	14	€ 21,00

I vini da dessert

<i>Tipologia</i>	<i>Produttore</i>	<i>anno</i>	<i>cl.</i>	<i>vol.%</i>	<i>Prezzo</i>
<u>Piemonte</u>					
<i>Moscato d'Asti d.o.c.g.</i>	<i>Arione</i>	'22	75	5	€ 16,00
<i>Kyrios Sauvignon vendemmia tardiva</i>	<i>Cantina Bassò</i>	'22	37,5	12	€ 45,00
<u>Veneto</u>					
<i>Dindarello Bianco passito Igt</i>	<i>Maculan</i>	'21	37,5	11,5	€ 22,00
<i>Recioto della Valpolicella docg</i>	<i>Monte Faustino</i>	'18	50	14,5	€ 50,00
<u>Toscana</u>					
<i>Vino santo Spirito</i>	<i>Frescobaldi</i>	'20	75	16	€ 20,00
<u>Umbria</u>					
<i>Sagrantino passito docg</i>	<i>Scacciadiavoli</i>	'19	37,5	14	€ 50,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Kabir Moscato di Pantelleria</i>	<i>Donnafugata</i>	'22	37,5	11,5	€ 22,00
<i>Passito liquoroso terre di zagara</i>	<i>Terre di Zagara</i>	'21	50	15	€ 21,00
<i>Zibibbo di Sicilia igp</i>	<i>Baglio Inca</i>	'21	50	16	€ 18,00
<i>Zibibbo Vendemmia Tardiva igp</i>	<i>Tenuta Orestiadi</i>	'20	50	13,5	€ 25,00
<u>Francia</u>					
<i>Sauternes a.s.c</i>	<i>Chateau Haut-Monteils</i>	'18	50	13	€ 40,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Grandi formati

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Champagne</u>					
Etienne Oudart Brut-Rèfèrence Magnum	Brugny-France				€ 130,00
<u>Lombardia</u>					
Barbera doc. La Maga	Cigognola	'12	150	14,5	€ 100,00
Rosso di Franciacorta doc Magnum <small>(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)</small>	Ca' del Bosco	'96	150	13	€ 140,00
Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)</small>	Nino Negri	'18	150	16	€ 220,00
<u>Piemonte</u>					
Monferrato Rosso d.o.c. <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	Arlati/ Dezzani	'17	150	14	€ 30,00
Barbera d'Alba doc.	Pio Cesare	'21	150	14,5	€ 54,00
Nebbiolo delle Langhe doc.	Pio Cesare	'21	150	14,5	€ 72,00
Barbaresco d.o.c.g. <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>	Pio Cesare	'19	150	14,5	€ 190,00
<u>Emila Romagna</u>					
Barbera Valtidone igt "Barbaro"	Santa Giustina	08	300	12,5	€ 120,00
<u>Veneto</u>					
Valpolicella Sup. Ripasso doc. <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	Az. Agr.Fornaser	'17	150	15	€ 80,00
<u>Toscana</u>					
Carmignano d.o.c.g. Poggilarca <small>(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)</small>	Artimino 1596	'18	150	14	€ 62,00
Le Volte dell'Ornellaia <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	Tenute dell'Ornellaia	'21	150	13,5	€ 80,00
Lucente Toscana I.g.t. Montalcino <small>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</small>	Tenuta Luce	'21	150	14	€ 115,00
Poggio alle Nane Maremma doc <small>(Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)</small>	Le Mortelle	'21	150	15	€ 225,00