

Le nostre proposte al calice

Bollicine

Metodo Charmat

Prosecco doc Treviso brut

Ca' Nomboli-Ermes € 5,00

Metodo Classico

Franciacorta d.o.c.g extra brut

Guido Berlucchi € 8,00

Champagne

Etienne Oudart Brut

Brugny-France € 12,00

Vini Bianchi

Tipologia

Produttore

anno vol.%

Prezzo

Marche

Passerina Marche i.g.t Bio

De Angelis

'24 12

€ 6,00

Alto Adige

Gewurtztraminer d.o.c.

Martini & Sohn

'24 13,5

€ 7,00

Friuli

Ribolla gialla colli orientali d.o.c.

Vie d'Alt

'24 13

€ 7,00

Campania

Falaghina Irpinia d.o.c.

Vinosia

'23 13,5

€ 7,00

Rosato

Puglia

Rosato del Salento igt

Podere Don Cataldo

'24 13,5

€ 6,00

Le nostre proposte al calice

Vini Rossi

Tipologia	Produttore	anno	vol. %	Prezzo
<u>Lombardia</u>				
<i>Collina del milanese igt Roverone</i> (Croatina-Barbera-Merlot)	<i>Nettare dei Santi</i>	'23	13	€ 6,00
<i>Rosso di Valtellina d.o.c. Legame</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in botte di rovere ed un anno in bottiglia)	<i>Villa Fontana</i>	'23	12,5	€ 7,00
<i>Sforzato di Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 20 mesi in botti di rovere, 2 mesi in acciaio, 1 anno in bottiglia)	<i>Villa Fontana</i>	'21	16	€ 15,00
<u>Piemonte</u>				
<i>Dolcetto Dogliani d.o.c.g.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'23	13	€ 6,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'22	14	€ 7,00
<i>Barolo San Carlo d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)	<i>Dezzani</i>	'18	14	€ 12,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)	<i>Pio Cesare</i>	'20	14,5	€ 18,00
<u>Veneto</u>				
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> (Corvina-Corvinone-Rondinella-Oseleta-Sangiovese-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'21	15	€ 9,00
<i>Amarone classico d.o.c.g.</i> (Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)	<i>Massaro</i>	'21	16	€ 17,00
<u>Lazio</u>				
<i>Syrah I.g.p. Tellus</i>	<i>Tenuta Tellus</i>	'22	13,5	€ 7,00
<i>Cesanese del Piglio d.o.c.g.</i> (Cesanese del piglio 100%)	<i>Falesco</i>	'22	14	€ 9,00
<u>Toscana</u>				
<i>L'Attesa i.g.t.</i> (sangiovese 80%- merlot 20%)	<i>Le Bertille</i>	'19	14	€ 7,00
<i>Montecucco d.o.c.g. Rizziero</i> (Sangiovese 100% affinamento 4 mesi in botti d'acciaio, 12 mesi in barrique di rovere da 225lt e 6 mesi di affinamento in bottiglia)	<i>Podere Vignacci</i>	'19	15,5	€ 10,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> (Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'23	14,5	€ 20,00

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

Vini bianchi fermi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Lombardia</u>					
<i>Verdea I.g.t. Collina del milanese</i> (Verdea 100%)	<i>Nettare dei Santi</i>	'24	75	12	€ 16,00
<i>Alpi Retiche igt Valtellina</i> (Nebbiolo 100% vinificato in bianco)	<i>Nino Negri</i>	'24	75	11,5	€ 24,00
<i>Lugana doc Sirmio</i> (Turbiana 100%)	<i>Az Agricola Sgreva</i>	'24	75	13	€ 22,00
<i>Sopra riva Bianco Igp Oltrepo'</i> (Chardonnay 60%-Moscato 40%)	<i>Prime Alture</i>	'24	75	13	€ 25,00
<i>Corte del Lupo Bianco Franciacorta doc.</i> (Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%)	<i>Ca' del Bosco</i>	'23	75	13	€ 50,00
<u>Piemonte</u>					
<i>Roero Arneis d.o.c.g.</i>	<i>Maccagno</i>	'24	75	13	€ 17,00
<i>Roero Arneis d.o.c.g.</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'24	75	13,5	€ 30,00
<i>Chardonnay Langhe doc "L'Altro"</i>	<i>Pio Cesare</i>	'24	75	13	€ 27,00
<i>Gavi docg</i>	<i>Pio Cesare</i>	'24	75	13	€ 27,00
<i>Langhe bianco doc "Ellis"</i> (Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)	<i>Gabriele Scaglione</i>	'16	75	13	€ 42,00
<u>Friuli</u>					
<i>Sauvignon C.O.F. d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'24	75	14	€ 30,00
<i>Pinot grigio C.O.F. d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'24	75	13,5	€ 30,00
<i>Chardonnay C.O.F. d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'24	75	12,5	€ 30,00
<i>Ribolla gialla C.O.F. d.o.c.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'23	75	12,5	€ 35,00
<i>Vintage Tunina Bianco Venezia Giulia igt</i> (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia affinamento una parte in botti di rovere e una parte in acciaio)	<i>Jermann</i>	'22	75	13	€ 85,00
<u>Valle d'Aosta</u>					
<i>Mon Blanc</i> (Blend di varietà autoctone ed internazionali a bacca bianca)	<i>Les Cretes</i>	'23	75	12,5	€ 18,00
<i>Chardonnay cuvée Bois Valle d'Aosta dop</i> (Chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques francese e 12 mesi in bottiglia)	<i>Les Cretes</i>	'23	75	14	€ 75,00
<u>Alto Adige</u>					
<i>Muller thurgau d.o.c.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'24	75	13	€ 21,00
<i>Gewurtztraminer d.o.c.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'24	75	13,5	€ 25,00
<i>Riesling Valle Isarco d.oc.</i>	<i>Abbazia di Novacella</i>	'24	75	13	€ 30,00
<i>Kerner Valle Isarco d.oc.</i>	<i>Abbazia di Novacella</i>	'24	75	13,5	€ 28,00

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>Trentino</u>					
<i>Vigneti delle Dolomiti igt</i> (Chardonnay-Sauvignon)	<i>Maso Grener</i>	'24	75	13	€ 24,00
<u>Toscana</u>					
<i>Vernaccia di san Gimignano docg</i>	<i>Poderi del paradiso</i>	'23	75	13	€ 20,00
<u>Umbria</u>					
<i>Verdeluce Umbria igt</i> (Pinot bianco 60%- Sémillon 30%-Grechetto 10%)	<i>Tenuta Marciliano</i>	'23	75	13	€ 30,00
<i>Conte della Vipera Umbria Igt</i> (Sauvignon blanc- Sémillon)	<i>Antinori</i>	'24	75	12	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala Umbria Igt</i> (Chardonnay 85%-Grechetto 15% affinamento 5 mesi in barriques)	<i>Antinori</i>	'23	75	12,5	€ 90,00
<u>Lazio</u>					
<i>Soente Viogner Lazio igt</i>	<i>Tenuta Montiano</i>	'23	75	13,5	€ 25,00
<u>Marche</u>					
<i>Pecorino di Offida d.o.c.g. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'24	75	13,5	€ 18,00
<i>Passerina Marche i.g.t Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'24	75	12	€ 16,00
<u>Campania</u>					
<i>Falanghina Irpinia d.o.c.</i>	<i>Vinosia</i>	'23	75	13,5	€ 22,00
<i>Greco di tufo d.o.c.g. L'Ariella</i>	<i>Vinosia</i>	'23	75	13,5	€ 28,00
<u>Sardegna</u>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.</i>	<i>Deiana</i>	'24	75	12,5	€ 19,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Grillo Sicilia d.o.c.</i>	<i>Orestiadi</i>	'23	75	12,5	€ 17,00
<i>Pantelleria doc Alsine</i>	<i>Abraxas</i>	'22	75	12,5	€ 33,00
<i>Etna Bianco d.o.c.</i> (Cataratto- carricante)	<i>La Gelsomina</i>	'23	75	12,5	€ 25,00

Vini Rosati

<u>Lombardia</u>					
<i>Rosa dei frati Chiaretto doc</i>	<i>Cà dei frati</i>	'24	75	12,5	€ 26,00
<u>Piemonte</u>					
<i>Langhe rosato d.o.c.</i>	<i>Maccagno</i>	'24	75	13	€ 18,00
<u>Toscana</u>					
<i>3 File Bolgheri rosato doc</i>	<i>Pietra Nova</i>	'24	75	12,5	€ 25,00

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>Ca' Nomboli</i>	€ 18,00
<i>Prosecco doc rosé extra dry millesimato 2024</i>	<i>Ca' Nomboli</i>	€ 18,00
<i>Prosecco d.o.c.g di Valdobbiadene Millesimato brut</i>	<i>Picchi del Moro</i>	€ 20,00
<i>Calesio durello doc. millesimato bio Vicenza Brut</i>	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€ 25,00
<i>Ortrugo frizzante igt Colli piacentini</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	€ 14,00

Spumanti Metodo Classico

<i>"Domm" Brut Metodo Classico Millesimato 2021</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 34,00
<i>"Domm" Rosé Brut metodo classico Mill. 2021</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 36,00
<i>Cruasé Oltrepò d.o.c.g. Pinot nero Brut Rosé</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	€ 33,00
<i>Oltrepò pavese d.o.c.g Pinot nero Brut 2020</i>	<i>Prime Altire</i>	€ 40,00
<i>Metodo classico Brut v.s.q 60 mesi Langhe</i> <i>(Nebbiolo 30% Arneis 70%)</i>	<i>Maccagno</i>	€ 27,00
<i>Metodo classico extra Brut Piemonte</i> <i>(Chardonnay- Pinot nero- Albana)</i>	<i>Vignale società Agricola</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta d.o.c.g extra brut</i>	<i>Guido Berlucchi</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta d.o.c.g dosage zero 2018</i>	<i>Guido Berlucchi</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta d.o.c.g Saten brut</i>	<i>Monte rossa</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta d.o.c.g Saten brut</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	€ 47,00
<i>Trento doc brut rosé millesimato 2020</i>	<i>Roverè della luna</i>	€ 45,00
<i>Trento doc brut nature millesimato 2020</i>	<i>Maso Grener</i>	€ 55,00
<i>Trento doc Perlé brut 2018</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 60,00
<i>Trento doc Perlé bianco 2016 Blanc de blancs</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 75,00
<i>Trento doc riserva Lunelli extra brut 2016</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 110,00
<i>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 60,00
<i>Bellavista brut 2019 "Teatro alla Scala"</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60,00
<i>Bellavista Extra brut 2018 "Pas Operè"</i>	<i>Bellavista</i>	€ 90,00
<i>Cabochon Franciacorta brut</i>	<i>Monte Rossa</i>	€ 90,00
<i>Bellavista Vittorio Moretti extra brut 2013</i>	<i>Bellavista</i>	€ 145,00
<i>Annamaria Clementi dosage zero ris. 2016</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 185,00
<i>Giulio Ferrari riserva del fondatore 2015</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 280,00

Champagne

<i>Jose' Michel & fils brut tradition</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 65,00
<i>Jose' Michel & fils blanc de blancs 2015</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 95,00
<i>Etienne Oudart Brut</i>	<i>Brugny-France</i>	€ 60,00
<i>Etienne Oudart Brut Blanc de noirs</i>	<i>Brugny-France</i>	€ 68,00
<i>G.H. Mumm Brut Cordon Rouge</i>	<i>Reims-France</i>	€ 65,00
<i>Perrier-Jouët Grand brut</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 110,00
<i>Ruinart rosè brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 170,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 170,00
<i>Perrier-Jouët brut Belle Epoque 2016</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 320,00
<i>Dom Pérignon vintage 2013</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 420,00
<i>Jose' Michel & fils brut tradition Magnum</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 140,00
<i>Perrier-Jouët Grand brut Magnum</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 240,00

Vini bianchi francesi

Borgogna

<i>Chablis 1er cru Vaucoupin</i> <i>(100% Chardonnay)</i>	<i>Domaine Ellevin</i>	'23	75	12,5	€ 52,00
--	------------------------	-----	----	------	---------

Valle della Loira

<i>Pouilly fumé</i> <i>(100% Sauvignon blanc)</i>	<i>Michell Laurent</i>	'23	75	11,5	€ 28,50
--	------------------------	-----	----	------	---------

Vini rosati francesi

Provenza

<i>Seduction Mediterranée igp</i> <i>(Grenache-Cinsault)</i>	<i>La Sanglière</i>	'24	75	13	€ 21,00
---	---------------------	-----	----	----	---------

Vini rossi francesi

Borgogna

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

Bordeaux

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

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Vini rossi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Selezione Arlati</u>					
Monferrato Rosso d.o.c <i>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</i>	Arlati/ Dezzani	'23	75	14	€ 18,00
Monferrato Rosso d.o.c Magnum <i>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</i>	Arlati/ Dezzani	'17	150	14	€ 38,00
Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace	Arlati/Bergamaschi	'22	75	11,5	€ 14,00
<u>Lombardia</u>					
<u>San Colombano</u>					
San Colombano Milano doc Vivace	Nettare dei Santi	'24	75	12,5	€ 13,00
San Colombano Milano doc riserva <i>(Croatina 45%. Barbera 35%-Merlot 12%-uva rara 8% affinamento barriques 18 mesi in botti di rovere)</i>	Nettare dei Santi	'21	75	14,5	€ 25,00
Pinot nero I.g.t. collina del milanese <i>(Pinot nero 100% affinamento 6-8 mesi in piccole botti)</i>	Nettare dei Santi	'24	75	13,5	€ 22,00
F. Riccardi Collina del milanese igt <i>(Merlot 80%-cabernet sauvignon 20% appassite 3 mesi, affinamento 6 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia)</i>	Nettare dei Santi	'22	75	14,5	€ 33,00
<u>Oltrepò</u>					
Buttafuoco doc. Oltrepò pavese	Cantine Cavallotti	'20	75	14	€ 26,00
Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.	Cigognola	'23	75	14	€ 22,00
Barbera doc. La Maga	Cigognola	'16	75	15,5	€ 48,00
<u>Franciacorta</u>					
Curtefranca rosso doc Bio <i>(Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot -Carmenere)</i>	Ricci Curbastro	'21	75	12,5	€ 18,00
Settantacinque Sebino rosso igt <i>(cabernet, merlot, nebbiolo, barbera)</i>	Castelveder	'18	75	14	€ 25,00
Corte del Lupo Franciacorta doc. <i>(Cabernet Sauvignon 33% - Cabernet Franc 22% - Merlot 38% -Carmenere 7%)</i>	Ca' del Bosco	'22	75	13,5	€ 44,00
Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t <i>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 25% -Cabernet franc 25% affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere e 19 mesi in bottiglia)</i>	Ca' del Bosco	'21	75	13,5	€ 120,00

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
-----------	------------	------	-----	--------	--------

Valcalepio

Vr 18 Valcalepio rosso doc. (Merlot-cabernet sauvignon)	Castello di Grumello	'18	75	14	€ 28,00
--	----------------------	-----	----	----	---------

Valtenesi Garda

Valtènesi doc. Campostarne (Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5% affinamento in botti di rovere 12 mesi)	Costaripa	'21	75	13,5	€ 28,00
---	-----------	-----	----	------	---------

Valtènesi doc. Maim (Groppello Gentile 100% affinamento in barriques 12 mesi e 12 mesi in bottiglia)	Costaripa	'18	75	13,5	€ 45,00
---	-----------	-----	----	------	---------

Valtellina

Nebbiolo Alpi retiche I.g.t. Rituale (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in vasche di acciaio e 2 anni in bottiglia)	Villa Fontana	'23	75	12,5	€ 27,00
--	---------------	-----	----	------	---------

Grumello selez. Valtellina d.o.c.g. (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 27,00
--	------------	-----	----	------	---------

Rosso di Valtellina d.o.c. Legame (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in botte di rovere ed un anno in bottiglia)	Villa Fontana	'23	75	12,5	€ 32,00
---	---------------	-----	----	------	---------

Sassella selez. Valtellina d.o.c.g. (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 32,00
--	------------	-----	----	------	---------

Inferno selez. Valtellina d.o.c.g. (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'22	75	13,5	€ 33,00
---	------------	-----	----	------	---------

Inferno La Cruus Valtellina d.o.c.g. Mamete Prevostini (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 12 mesi in botti di rovere)		'22	75	14	€ 60,00
---	--	-----	----	----	---------

Nebbiolo superiore riserva d.o.c.g. Nino Negri (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 24 mesi in botti di rovere francese, 24 mesi in bottiglia)		'18	75	14	€ 45,00
---	--	-----	----	----	---------

Sforzato di Valtellina d.o.c.g. Mamete Prevostini (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 18 mesi in botti di rovere)		'20	75	15,5	€ 85,00
--	--	-----	----	------	---------

Sfursat Carlo Negri d.o.c.g. (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 22 mesi in botti di rovere francese)	Nino Negri	'21	75	16	€ 70,00
---	------------	-----	----	----	---------

Sforzato di Valtellina d.o.c.g. Villa Fontana (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 20 mesi in botti di rovere, 2 mesi in acciaio, 1 anno in bottiglia)		'21	75	16	€ 70,00
--	--	-----	----	----	---------

Valtellina sup. Riserva Castel Chiuro Nino Negri (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 60 mesi in botti di rovere e 10 affinamento in bottiglia)		'11	75	13,5	€ 90,00
--	--	-----	----	------	---------

Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'21	75	15,5	€ 125,00
--	------------	-----	----	------	----------

Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. Magnum (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'21	150	15,5	€ 260,00
---	------------	-----	-----	------	----------

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 d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'23	75	13	€ 17,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'23	75	14,5	€ 21,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'23	75	14	€ 28,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'19	75	14	€ 32,00
<i>Barbera d'Alba superiore doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'19	75	15	€ 26,00
<i>Barbera Piemonte doc. Passita</i>	<i>Dezzani</i>	'15	75	15	€ 48,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'22	75	13	€ 32,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'22	75	14	€ 38,00
<i>Nebbiolo d'Alba doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'22	75	14	€ 22,00
<i>Langhe rosso d.o.c Tutto dipende...</i>	<i>Gabriele scaglione</i>	'17	75	13,5	€ 35,00
<i>(Nebbiolo – Barbera Maturazione 24 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Roero rosso d.o.c.g.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	75	15	€ 26,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</i>					
<i>Grignolino d'Asti d.o.c.</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'23	75	14	€ 25,00
<i>Pinot nero doc</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'20	75	14,5	€ 45,00
<i>(Pinot Nero 100%-Affinamento 24 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Assioma Albarossa d.o.c. 90th anniversario</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14,5	€ 48,00
<i>(Barbera-Nebbiolo-Maturazione 12 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Colline novaresi d.o.c.</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'21	75	12,5	€ 26,00
<i>(Vespolina 100%- affinamento in acciaio)</i>					
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g.</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14	€ 28,00
<i>Monferrato d.o.c.</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'13	75	14,5	€ 42,00
<i>(Barbera-Merlot-Affinamento 24 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Ghemme d.o.c.g.</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'16	75	13,5	€ 58,00
<i>(Nebbiolo 90%-Vespolina 10%-Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Gattinara d.o.c.g.</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'19	75	13,5	€ 60,00
<i>(Nebbiolo 100%- Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>					
<u>Piemonte Barolo</u>					
<i>Barolo San Carlo d.o.c.g.</i>	<i>Dezzani</i>	'18	75	14	€ 48,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)</i>					
<i>Barolo d.o.c.g.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	15	€ 50,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Barolo d.o.c.g. Passione di re</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'18	75	14	€ 60,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Barolo Cru Serralunga d.o.c.g.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'20	75	15	€ 65,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Barolo d.o.c.g.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 90,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>					
<i>Barolo Bussia d.o.c.g.</i>	<i>Prunotto</i>	'20	75	14	€ 115,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>					
<i>Barolo d.o.c.g. riserva</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	'16	75	14,5	€ 125,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>					
<i>Barolo Dagromis d.o.c.g.</i>	<i>Gaja</i>	'19	75	14	€ 130,00
<i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>					

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 Barbaresco</u>					
<i>Barbaresco Stardè d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Dezzani</i>	'19	75	14	€ 45,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gabriele Scaglione</i>	'21	75	14	€ 55,00
<i>Barbaresco d.o.c.g. riserva</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Marchesi di Barolo</i>	'16	75	14	€ 75,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 85,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)	<i>Prunotto</i>	'20	75	14	€ 110,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> (Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)	<i>Gaja</i>	'18	75	14,5	€ 300,00
<u>Veneto</u>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> (Corvina 60%-Rondinella 30%-Molinara 10 %)	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'24	75	12	€ 20,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> (Corvina-Corvinone veronese-Molinara-Rondinella-Maturazione in barriques per 12 mesi)	<i>Massaro Norma</i>	'23	75	14,5	€ 34,00
<i>Brolo Campofiorin Rosso Verona igt</i> (Corvina -Rondinella -Osoleta Appassimento e Maturazione in tonneaux per 24 mesi)	<i>Masi</i>	'21	75	14	€ 32,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc. Bio</i> (Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Maturazione in barriques e tonneaux per 24 mesi)	<i>Monteci</i>	'20	75	14	€ 40,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> (Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)	<i>Fasoli Gino</i>	'22	75	14,5	€ 40,00
<i>Amarone classico d.o.c.g</i> (Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'20	75	17	€ 90,00
<i>Amarone classico riserva di Costasera d.o.c.g</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 15%-10% Osoleta-5% Molinara Maturazione in botte di rovere di slavia per 40 mesi, 6 mesi bottiglia)	<i>Masi</i>	'19	75	15,5	€ 95,00
<i>Amarone classico Vaio d.o.c.g</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavia 36 mesi, 4 mesi in barrique, 5 mesi bott.)	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'17	75	15,5	€ 120,00
<i>Campolongo Amarone classico docg Cantina Boscaini</i> (Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)	<i>Masi</i>	'15	75	16	€ 200,00
<i>Valpolicella sup. doc. Monte Lodoletta Romano Dal Forno</i> (Corvina - corvinone-croatina-osoleta-rondinella leggermente appassite affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)	<i>Romano Dal Forno</i>	'16	75	14,5	€ 190,00
<i>Amarone doc. Monte Lodoletta</i> (Corvina-corvinone-croatina-osoleta-Rondinella affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)	<i>Romano Dal Forno</i>	'09	75	16,5	€ 490,00
<u>Friuli</u>					
<i>Merlot colli orientali del Friuli doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'22	75	14	€ 30,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'23	75	14	€ 30,00
<i>Schioppettino doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'23	75	12,5	€ 35,00
<i>Cabernet Franc doc.</i>	<i>Vie D'Alt</i>	'24	75	12,5	€ 20,00
<i>Blau&Blau Rosso igt Tre Venezie</i> (Franconia e Pinot Nero affinamento parziale in piccole botti di rovere)	<i>Jermann</i>	'22	75	13	€ 38,00

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> (Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)		'19	75	13,5	€ 55,00
<i>Pinot Nero Revei Valle d'Aosta dop Les Cretes</i> (Pinot nero 100%-Maturazione in Tonneaux per 18 mesi-affinamento 18 mesi in bottiglia)		'22	75	14	€ 60,00
<i>Gamaret Valle d'Aosta doc Cave Gargantua di Cunèaz</i> (Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)		'20	75	14,5	€ 46,00
<u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u>					
<i>Pinot nero doc "Vigna Bindesi"</i>	Maso Grener	'23	75	13,5	€ 40,00
<i>Marzemino Trentino doc</i>	Maso Salengo	'20	75	12,5	€ 30,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	Foradori	'23	75	12	€ 40,00
<i>Lagrein doc.</i>	Martini & Sohn	'24	75	13,5	€ 25,00
<i>Pinot noir doc. Selez. Palladium</i>	Martini & Sohn	'23	75	13,5	€ 32,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	Martini & Sohn	'23	75	13	€ 22,00
<i>San Leonardo Vigneti Dolomiti Igt</i> (60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot-Maturazione 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo passaggio)	Tenuta San Leonardo	'19	75	13	€ 145,00
<u>Emilia</u>					
<i>Lambrusco Grasparossa Castelvetro doc</i>	Cleto Chiarli	'24	75	11	€ 18,00
<i>Lambrusco del Garibaldino I.g.t</i>	Cantine Bergamaschi	'24	75	11	€ 14,00
<u>Umbria</u>					
<i>Trentanni Umbria Igp</i> (Merlot 50% - sangiovese 50% -invecchiamento in barriques per 12 mesi)	Tenuta Marciliano	'22	75	13,5	€ 30,00
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i> (Sagrantino 100%)	Scacciadiavoli	'19	75	14,5	€ 43,00
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. Rc2</i> (Sagrantino 100% -invecchiamento in botte grande per 24 mesi)	Tenuta Marciliano	'18	75	15	€ 66,00
<i>Rosso di Montefalco doc.</i> (Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)	Scacciadiavoli	'21	75	14	€ 23,00
<i>Pinot nero della sala</i> (Pinot nero 100% affinamento 8 mesi in barriques)	Antinori	'22	75	12,5	€ 85,00
<u>Marche</u>					
<i>Lacrime di Morro d'Alba doc Sup.</i>	Castello di Ramosceto	'21	75	14,5	€ 27,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	De Angelis	'21	75	14	€ 26,00
<u>Abruzzo</u>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc.</i>	De Angelis	'23	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>					
Morellino di Scansano d.o.c.g. Bio	Soc. Agr. I Lecci	'23	75	13,5	€ 22,00
Chianti dei colli Senesi d.o.c.g.	Le Bertille	'22	75	14	€ 24,00
Chianti classico d.o.c.g.	Carrobbio	'18	75	14,5	€ 30,00
Sangiovese riserva Maremma doc (100% Sangiovese- 24 mesi in botte piccola- 24 mesi in botte di cemento 6 mesi in bottiglia)	Santa Beatrice	'19	75	13,5	€ 20,00
Rosso di Montepulciano doc.	Le Bertille	'20	75	13,5	€ 26,00
Bolgheri doc Casa al piano (Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)	Pietra Nova	'23	75	13,5	€ 27,00
Rosso di Montalcino d.o.c.	Podere la Vigna	'23	75	14	€ 28,00
L'Attesa i.g.t. (sangiovese 80%- merlot 20%)	Le Bertille	'19	75	14	€ 24,00
Syrah Maremma Toscana doc (100% Syrah- 24 mesi in botte piccola- 18 mesi in botte di cemento 6 mesi in bottiglia)	Santa Beatrice	'20	75	14,5	€ 26,00
Carmignano d.o.c.g. Poggilarca (Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)	Artimino 1596	'21	75	14	€ 32,00
Le Volte dell'Ornellaia (Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)	Tenute dell'Ornellaia	'23	75	13,5	€ 36,00
Montecucco d.o.c.g. Rizziero (Sangiovese 100% affinamento 4 mesi in botti d'acciaio, 12 mesi in barrique di rovere da 225lt e 6 mesi di affinamento in bottiglia)	Podere Vignacci	'19	75	15,5	€ 35,00
Aleah I.g.t. Super Tuscan (Merlot 100% affinamento 18 mesi in barriques francesi e 6 mesi in bottiglia)	Villa Mangiacane	'19	75	14,5	€ 35,00
Bolgheri doc 1698 (Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)	Pietra Nova	'22	75	14,5	€ 34,00
Bolgheri doc Ruit Hora (60% Merlot-30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot, 5% Syrah affinato in barriques 16 mesi)	Caccia al piano	'22	75	14	€ 45,00
Chianti classico Badia a Passignano (100% Sangiovese-affinamento 14 mesi in botti di rovere)	Antinori	'21	75	14,5	€ 80,00
Nobile di Montepulciano d.o.c.g.	Le Bertille	'19	75	14	€ 40,00
Poggio alle Nane Maremma doc (Cabernet Sauvignon-Cabernet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)	Le Mortelle	'22	75	14	€ 110,00
Grumarello Carmignano ris.d.o.c.g. (Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon-syrah 24 mesi in botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)	Artimino 1596	'20	75	14	€ 55,00
Lucente Toscana I.g.t. Montalcino (Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)	Tenuta Luce	'22	75	14	€ 50,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Podere la Vigna	'18	75	14	€ 55,00
Brunello di Montalcino d.o.c.g.	Le Macioche	'13	75	14	€ 135,00
Le Serre nuove Bolgheri doc (Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)	Tenute dell'Ornellaia	'23	75	14,5	€ 90,00
Tignanello i.g.t. Toscana (85% Sangiovese, 10% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 15 mesi in fusti di rovere)	Antinori	'21	75	14,5	€ 150,00
Luce Toscana I.g.t. Montalcino (Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)	Tenuta Luce	'20	75	14,5	€ 180,00
Guado al Tasso Bolgheri sup doc (60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)	Antinori	'21	75	14,5	€ 180,00

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> (80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<i>Solaia i.g.t.</i> (75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)	<i>Antinori</i>	'00	75	13	€ 450,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> (100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.100,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> (53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	'15	75	14	€ 300,00
<u>Lazio</u>					
<i>Cesanese del Piglio d.o.c.g.</i> (Cesanese del piglio 100%)	<i>Falesco</i>	'22	75	14	€ 30,00
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i> (Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)	<i>Tenuta Montiano</i>	'21	75	14,5	€ 40,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> (Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)	<i>Tenuta Montiano</i>	'19	75	14,5	€ 80,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> (Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)	<i>Tenuta Montiano</i>	'15	75	14,5	€ 120,00
<u>Puglia</u>					
<i>Negroamaro del Salento igt</i> (Negroamaro 100%)	<i>Podere Don Cataldo</i>	'22	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo di Manduria doc</i> (Primitivo 100%)	<i>Luciano Ercolino Vinosia</i>	'23	75	14	€ 22,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> (Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)	<i>Vespa</i>	'19	75	14	€ 28,00
<u>Campania</u>					
<i>Taurasi d.o.c.g Sant'Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'20	75	14	€ 40,00
<u>Calabria</u>					
<i>Calabria Igt</i> (Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio)	<i>Odoardi</i>	'16	75	13,5	€ 17,00

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>	'21	75	14	€ 35,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Nero d'Avola Sicilia doc</i>	<i>Orestiadi</i>	'22	75	14	€ 18,00
<i>Etna rosso doc</i>	<i>La Gelsomina</i>	'22	75	14	€ 27,00
<i>Frappato Sicilia d.o.c</i>	<i>Orestiadi</i>	'21	75	14	€ 19,00
<i>Ludovico igt Riserva</i>	<i>Orestiadi</i>	'20	75	14,5	€ 26,00
<i>(Nero d'Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)</i>					
<u>Sardegna</u>					
<i>Cannonau doc. di Sardegna</i>	<i>Ferruccio Deiana</i>	'22	75	14	€ 22,00

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>	'23	75	5	€ 16,00
<i>Kyrios Sauvignon vendemmia tardiva</i>	<i>Cantina Bassò</i>	'22	37,5	12	€ 45,00
<u>Veneto</u>					
<i>Recioto della Valpolicella docg</i>	<i>Monte Faustino</i>	'20	50	14,5	€ 52,00
<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	€ 52,00
<i>Muffato della Sala Umbria igt</i>	<i>Antinori</i>	'22	50	12,5	€ 65,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Kabir Moscato di Pantelleria</i>	<i>Donnafugata</i>	'24	37,5	11,5	€ 22,00
<i>Passito liquoroso terre di zagara</i>	<i>Terre di Zagara</i>	'24	50	15	€ 21,00
<i>Passito di Pantelleria doc Sentivento</i>	<i>Abraxas</i>	'17	50	14,5	€ 50,00
<i>Zibibbo di Sicilia igrp</i>	<i>Baglio Inca</i>	'21	50	16	€ 18,00
<i>Zibibbo Vendemmia Tardiva igrp</i>	<i>Tenuta Orestiadi</i>	'20	50	13,5	€ 28,00
<u>Francia</u>					
<i>Sauternes a.s.c.</i>	<i>Chateau Haut-Monteils</i>	'22	50	12,5	€ 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>Lombardia</u>					
Rosso di Franciacorta doc Magnum Ca' del Bosco		'96	150	12,5	€ 140,00
(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)					
Sfursat 5 Stelle d.o.c.g.	Nino Negri	'21	150	15,5	€ 260,00
(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)					
<u>Piemonte</u>					
Monferrato Rosso d.o.c	Arlati/ Dezzani	'17	150	14	€ 38,00
(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)					
Barbera d'Alba doc.	Pio Cesare	'23	150	14	€ 60,00
Barolo d.o.c.g.	Aldo Clerico	'20	150	15	€ 130,00
(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)					
<u>Veneto</u>					
Valpolicella Sup. Ripasso doc.	Az. Agr. Fornaser	'21	150	15	€ 85,00
(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)					
<u>Emila Romagna</u>					
Barbera Valtidone igt "Barbaro"	Santa Giustina	08	300	12,5	€ 120,00
<u>Toscana</u>					
Carmignano d.o.c.g. Poggilarca	Artimino 1596	'21	150	14	€ 70,00
(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)					
Le Volte dell'Ornellaia	Tenute dell'Ornellaia	'22	150	13	€ 80,00
(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)					
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az. Cecilia	'21	150	14	€ 75,00
Le Serre nuove Bolgheri doc	Tenute dell'Ornellaia	'22	150	14,5	€ 210,00
(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)					
Poggio alle Nane Maremma doc	Le Mortelle	'22	150	14	€ 225,00
(Cabernet Sauvignon-Cabernet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)					
Tignanello i.g.t.	Antinori	'22	150	14	€ 350,00
(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)					
<u>Lazio</u>					
Montiano Merlot Lazio Igp	Cotarella Tenuta Montiano	'20	150	14,5	€ 220,00
(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)					
<u>Puglia</u>					
Raccontami Primitivo di Manduria doc	Vespa	'19	150	15	€ 115,00
(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 12 mesi)					

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