

## 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

#### Lombardia

Lugana doc Sirmio  
(Turbiana 100%)

Az Agricola Sgreva '24 13 € 7,00

#### Alto Adige

Gewurtztraminer d.o.c.

Martini & Sohn '25 13,5 € 7,00

#### Friuli

Ribolla gialla colli orientali d.o.c.

Vie d'Alt '24 13 € 7,00

#### Toscana

Vernaccia di san Gimignano docg

Podere del paradiso '25 13 € 6,00

#### Marche

Passerina Marche i.g.t Bio

De Angelis '25 12,5 € 6,00

#### Campania

Falanghina Irpinia d.o.c.

Vinosia '25 13,5 € 7,00

### Rosato

#### Piemonte

Langhe rosato d.o.c.

Maccagno '24 13 € 6,00

#### Puglia

Rosato del Salento igt

Podere Don Cataldo '24 13 € 6,00

#### Provenza

Seduction Mediterranée igt  
(Grenache-Cinsault)

La Sanglière '24 13 € 8,00

## Le nostre proposte al calice

### Vini Rossi

Tipologia	Produttore	anno	vol.%	Prezzo
<b><u>Lombardia</u></b>				
Collina del milanese igt Roverone (Croatina-Barbera-Merlot)	Nettare dei Santi	'23	13	€ 6,00
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	12,5	€ 7,00
<b><u>Piemonte</u></b>				
Dolcetto Dogliani d.o.c.g.	Aldo Clerico	'23	13	€ 6,00
Nebbiolo delle Langhe doc.	Maccagno	'23	13,5	€ 7,00
Barolo San Carlo d.o.c.g. (Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)	Dezzani	'19	14	€ 12,00
<b><u>Veneto</u></b>				
Valpolicella Sup. Ripasso doc. (Corvina-Corvinone-Rondinella-Oseleta-Sangiovese-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)	Az. Agr. Fornaser	'21	15	€ 9,00
<b><u>Lazio</u></b>				
Syrah I.g.p. Tellus	Tenuta Tellus	'22	13,5	€ 7,00
Cesanese del Piglio d.o.c.g. (Cesanese del piglio 100%)	Falesco	'22	14	€ 9,00
<b><u>Toscana</u></b>				
Chianti d.o.c.g. Biskero Bio	Salcheto	'24	13	€ 6,00
L'Attesa i.g.t. (sangiovese 80%- merlot 20%)	Le Bertille	'19	14	€ 7,00
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	15,5	€ 10,00
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	14,5	€ 20,00

## Vini bianchi fermi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<b><u>Lombardia</u></b>					
Verdea I.g.t. Collina del milanese (Verdea 100%)	Nettare dei Santi	'24	75	12	€ 16,00
Alpi Retiche igt Valtellina (Nebbiolo 100% vinificato in bianco)	Nino Negri	'24	75	11,5	€ 24,00
Lugana doc Sirmio (Turbiana 100%)	Az Agricola Sgreva	'24	75	13	€ 22,00
Riesling Se. C. doc Oltrepò (Riesling Renano 100%)	Marchesi di Montalto	'24	75	13	€ 26,00
Sopra riva Bianco Igp Oltrepo' (Chardonnay 60%-Moscato 40%)	Prime Altare	'24	75	13	€ 25,00
Corte del Lupo Bianco Franciacorta doc. Ca' del Bosco (Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%)		'23	75	13	€ 50,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
Roero Arneis d.o.c.g.	Maccagno	'25	75	13,5	€ 18,00
Roero Arneis d.o.c.g. Marchesi Incisa della Rocchetta		'24	75	13	€ 30,00
Monferrato doc Timorasso	Scarpa	'22	75	13,5	€ 40,00
Chardonnay Langhe doc "L'Altro"	Pio Cesare	'25	75	13	€ 27,00
Gavi docg	Pio Cesare	'24	75	13	€ 27,00
Langhe bianco doc "Ellis" (Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)	Gabriele Scaglione	'16	75	13	€ 42,00
<b><u>Veneto</u></b>					
Soave classico doc (Garganega 85/90%; Trebbiano di Soave 15/10%)	Pieropan	'25	75	12,5	€ 25,00
<b><u>Friuli</u></b>					
Sauvignon C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'24	75	14	€ 30,00
Pinot grigio C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'24	75	13,5	€ 30,00
Chardonnay C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'24	75	12,5	€ 30,00
Ribolla gialla C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'25	75	12	€ 35,00
Vintage Tunina Bianco Venezia Giulia igt Jermann (Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia affinamento una parte in botti di rovere e una parte in acciaio)		'22	75	13	€ 85,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
Chardonnay cuvèè Bois Valle d'Aosta dop Les Cretes (Chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques francese e 12 mesi in bottiglia)		'23	75	14	€ 75,00
<b><u>Trentino</u></b>					
Vigneti delle Dolomiti igt (Chardonnay-Sauvignon)	Maso Grener	'24	75	13	€ 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*

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Alto Adige</u></b>					
<i>Muller thurgau d.o.c.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'24	75	12,5	€ 21,00
<i>Gewurtztraminer d.o.c.</i>	<i>Martini &amp; Sohn</i>	'25	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
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>Vernaccia di san Gimignano docg</i>	<i>Podere del paradiso</i>	'25	75	13	€ 20,00
<b><u>Umbria</u></b>					
<i>Conte della Vipera Umbria Igt</i> <i>(Sauvignon blanc- Sémillon )</i>	<i>Antinori</i>	'24	75	12	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala Umbria Igt</i> <i>(Chardonnay 85%-Grechetto 15% affinamento 5 mesi in barriques)</i>	<i>Antinori</i>	'24	75	12,5	€ 90,00
<b><u>Marche</u></b>					
<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>	'25	75	12,5	€ 16,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Falanghina Irpinia d.o.c.</i>	<i>Vinosia</i>	'25	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
<b><u>Sardegna</u></b>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.</i>	<i>Deiana</i>	'24	75	12,5	€ 19,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
<i>Grillo Sicilia d.o.c.</i>	<i>Orestyadi</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> <i>(Cataratto- carricante)</i>	<i>La Gelsomina</i>	'23	75	12,5	€ 25,00

***Vini Rosati***

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

Prosecco doc Treviso Brut	Ca' Nomboli	€ 18,00
Prosecco doc rosé extra dry millesimato 2024	Ca' Nomboli	€ 18,00
Prosecco d.o.c.g di Valdobbiadene Millesimato brut	Picchi del Moro	€ 20,00
Ortrugo frizzante igt Colli piacentini	Arlati/Bergamaschi	€ 14,00

## Spumanti Metodo Classico

### San Colombano

"Domm" Brut Metodo Classico Millesimato 2021 Nettare dei Santi		€ 34,00
"Domm" Rosé Brut metodo classico Mill. 2021 Nettare dei Santi		€ 36,00

### Oltrepo' Pavese

Cruasé Pinot nero Extra brut Oltrepò docg 2020	Marchesi di Montalto	€ 35,00
Cruasé Pinot nero Brut Oltrepò d.o.c.g. Rosé	Cantine Cavallotti	€ 33,00
Oltrepò pavese d.o.c.g Pinot nero Brut 2020	Prime Alture	€ 40,00
Oltrepò Pinot nero Extra brut docg 2018	Marchesi di Montalto	€ 40,00

### Franciacorta

Franciacorta d.o.c.g extra brut	Guido Berlucchi	€ 38,00
Franciacorta d.o.c.g dosaggio zero 2018	Guido Berlucchi	€ 60,00
Franciacorta d.o.c.g brut	Az. agr. Castelveder	€ 40,00
Franciacorta d.o.c.g Saten brut	Monte rossa	€ 45,00
Franciacorta d.o.c.g Saten brut	Ricci Curbastro	€ 47,00
Franciacorta d.o.c.g Pas dosè	Az. agr. Castelveder	€ 50,00
Ca' del Bosco Cuvée Prestige	Ca' del Bosco	€ 60,00
Bellavista brut 2020 "Teatro alla Scala"	Bellavista	€ 60,00
Bellavista Extra brut 2018 "Pas Operè"	Bellavista	€ 90,00
Cabochon Franciacorta brut	Monte Rossa	€ 90,00
Bellavista Vittorio Moretti extra brut 2013	Bellavista	€ 145,00
Annamaria Clementi dosage zero ris. 2016	Ca' del Bosco	€ 185,00

## **Spumanti Metodo Classico**

### **Piemonte**

<i>Metodo classico extra Brut Piemonte</i> <i>(Chardonnay- Pinot nero- Albana)</i>	<i>Vignale società Agricola</i>	€ 30,00
<i>Alta Langa d.o.c.g. Brut millesimato 2021</i> <i>(Pinot nero- Chardonnay)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	€ 50,00

### **Trento**

<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>Giulio Ferrari riserva del fondatore 2015</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 280,00

## **Champagne**

<i>Jose' Michel &amp; fils brut tradition</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 65,00
<i>Jose' Michel &amp; 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>Ernest-Remy Zero dosage brut Blanc de noirs Grand Cru Reims-France</i>		€ 80,00
<i>Perrier-Jouët Grand brut</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 110,00
<i>R de Ruinart brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 100,00
<i>Ruinart rosé brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 150,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs brut</i>	<i>Reims-France</i>	€ 150,00
<i>Perrier-Jouët brut Belle Epoque 2016</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 320,00
<i>Dom Pérignon vintage 2015</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 390,00
<i>Krug Grande Cuvee ed. 173</i>	<i>Epernay-France</i>	€ 420,00
<i>Jose' Michel &amp; fils brut tradition Magnum</i>	<i>Epernay-Moussy</i>	€ 140,00

## Vini bianchi francesi

### Borgogna

Bourgogne Chardonnay	Louis Latour	'24	75	12,5	€ 45,00
Chablis Appellation contrôlée (100% Chardonnay)	Domaine Ellevin	'23	75	12,5	€ 40,00

### Valle della Loira

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

## Vini rosati francesi

### Provenza

Seduction Mediterranée igp (Grenache-Cinsault)	La Sanglière	'24	75	13	€ 21,00
Whispering Angel (Cannonau, Cinsault, Rolle, Syrah)	Château d'Esclans	'25	75	13	€ 33,00

## Vini rossi francesi

### Borgogna

Pinot noir Aoc (100% Pinot Nero)	Maison Pierre Ponnelle	'23	75	13	€ 50,00
Bourgogne rouge cuvee (Pinot nero 100%)	Louis Latour	'23	75	13	€ 58,00
Marsannay amc (100% Pinot Nero)	Dominique Laurent	'23	75	13	€ 75,00
Aloxe-Corton controlée (100% Pinot Nero)	Domaine Cauvard	'18	75	13	€ 120,00
Gevrey-Chambertin (100% Pinot Nero - invecchiamento 12 mesi in botti di rovere)	Louis Latour	'22	75	13,5	€ 150,00

### Bordeaux

Haut Medoc Aoc (Cabernet sauvignon 50%-Merlot 31%- Petit verdot 19% affinamento in barriques 10 mesi)	Château Camino Salva	'16	75	13	€ 50,00
Saint Emilion Grand Cru Aoc Château Vieux Clos (Merlot 55%-Cabernet franc 40%-Malbec 5% affinamento in barriques 14 mesi)	Château Vieux Clos	'14	75	13	€ 55,00
Saint Emilion Grand Cru (Merlot 80%-Cabernet franc 15%-Cabernet sauvignon 5% affinamento in barriques 14 mesi)	Château Mangot	'21	75	14	€ 70,00
Pauillac (Merlot 80%- Cabernet sauvignon 20% affinamento in barriques 12 mesi)	Château Pichon Baron	'22	75	14	€ 80,00

### Valle del Rodano

Le passage Saint-Joseph (Syrah 100 %- affinamento in barriques 12 mesi)	Stephane Ogier	'22	75	13,5	€ 85,00
----------------------------------------------------------------------------	----------------	-----	----	------	---------

*Premiata*  
*Trattoria Arlati*  
*dal 1936*

## **Vini rossi**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Selezione Arlati</u></b>					
<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>	'23	75	14	€ 18,00
<i>Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	'23	75	11,5	€ 14,00
<b><u>Lombardia</u></b>					
<b><u>San Colombano</u></b>					
<i>San Colombano Milano doc Vivace</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	'24	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>	'22	75	14,5	€ 25,00
<i>Pinot nero I.g.t. collina del milanese</i> <small>(Pinot nero 100% affinamento 6-8 mesi in piccole botti)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'24	75	13,5	€ 22,00
<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>	'22	75	14,5	€ 33,00
<b><u>Oltrepò</u></b>					
<i>Canué Pinot nero igt Oltrepò</i> <small>(Pinot Nero 100%)</small>	<i>Marchesi di Montalto</i>	'23	75	13	€ 26,00
<i>Buttafuoco doc. Oltrepò pavese</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	'21	75	14	€ 26,00
<i>Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.</i>	<i>Cigognola</i>	'23	75	14	€ 22,00
<i>Barbera doc. La Maga</i>	<i>Cigognola</i>	'16	75	15,5	€ 48,00
<i>Pinot nero riserva dei marchesi</i> <small>(Pinot Nero 100% affinamento 12 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Marchesi di Montalto</i>	'16	75	13	€ 60,00
<b><u>Franciacorta</u></b>					
<i>Curtefranca rosso doc Bio</i> <small>(Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot -Carmenere)</small>	<i>Ricci Curbastro</i>	'21	75	12,5	€ 18,00
<i>Curtefranca rosso doc Bio</i> <small>(50% Cabernet Sauvignon 30% Merlot, 10% Nebbiolo, 10% Barbera invecchiamento 12 mesi in barriques)</small>	<i>Ferghettina</i>	'23	75	13,5	€ 21,00
<i>Settantacinque Sebino rosso igt</i> <small>(cabernet, merlot, nebbiolo, barbera)</small>	<i>Castelveder</i>	'18	75	14	€ 25,00
<i>Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t Ca' del Bosco</i> <small>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 25% -Cabernet franc 25% affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere e 19 mesi in bottiglia)</small>		'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**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Valcalepio</u></b>					
<i>Vr 18 Valcalepio rosso doc.</i> (Merlot-cabernet sauvignon)	Castello di Grumello	'18	75	14	€ 28,00
<b><u>Valtenesi Garda</u></b>					
<i>Valtènesi doc. Campostarne</i> (Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5% affinamento in botti di rovere 12 mesi)	Costaripa	'21	75	13,5	€ 28,00
<i>Valtènesi doc. Maim</i> (Groppello Gentile 100% affinamento in barriques 12 mesi e 12 mesi in bottiglia)	Costaripa	'18	75	13,5	€ 45,00
<b><u>Valtellina</u></b>					
<i>Nebbiolo Alpi retiche I.g.t. Rituale</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in vasche di acciaio e 2 anni in bottiglia)	Villa Fontana	'24	75	12,5	€ 27,00
<i>Grumello selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 27,00
<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)	Villa Fontana	'23	75	13	€ 32,00
<i>042 Rosso di Valtellina d.o.c.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 48 mesi in botte di castagno)	Plozza	'16	75	13	€ 30,00
<i>Sassella selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 32,00
<i>Inferno selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'23	75	13,5	€ 33,00
<i>Sassella Marena Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 12 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'22	75	14	€ 42,00
<i>Sassella riserva Red Edition d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%- 6 mesi in barrique usate di rovere francese 30 mesi in botti di castagno)	Plozza	'21	75	13	€ 52,00
<i>Inferno La Cruus Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 12 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'22	75	14	€ 60,00
<i>Inferno riserva Red Edition d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%- 6 mesi in barrique usate di rovere francese 30 mesi in botti di castagno)	Plozza	'22	75	14	€ 55,00
<i>Nebbiolo superiore riserva d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 24 mesi in botti di rovere francese, 24 mesi in bottiglia)	Nino Negri	'18	75	13,5	€ 45,00
<i>Sforzato di Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 18 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'22	75	15,5	€ 80,00
<i>Sfursat Carlo Negri d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 22 mesi in botti di rovere francese)	Nino Negri	'21	75	15,5	€ 70,00
<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)	Villa Fontana	'21	75	16	€ 70,00
<i>Sforzato di Valtellina d.o.c.g. Black ed.</i> (Chiavennasca 100%- affinamento 8 mesi in barrique di rovere francese 24 mesi in botti di castagno)	Plozza	'19	75	16,5	€ 75,00
<i>Valtellina sup. Riserva Castel Chiuro</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 60 mesi in botti di rovere e 10 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'11	75	13,5	€ 90,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'21	75	15,5	€ 125,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. Magnum</i> (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**

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Piemonte</u></b>					
<i>Dolcetto d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'24	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>	'20	75	14	€ 32,00
<i>Barbera d'Alba superiore doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'19	75	15	€ 26,00
<i>Barbera d'Asti sup. docg Naturale</i>	<i>Tenuta Magrini</i>	'23	75	15	€ 35,00
<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	13,5	€ 32,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'23	75	14,5	€ 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>(Nebbiolo – Barbera Maturazione 24 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gabriele scaglione</i>	'17	75	13,5	€ 35,00
<i>Roero rosso d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</i>	<i>Maccagno</i>	'22	75	15	€ 26,00
<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>(Pinot Nero 100%-Affinamento 24 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'21	75	15	€ 45,00
<i>Verduno Pelaverga doc</i> <i>(Pelaverga 100%-affinamento 6 mesi in acciaio)</i>	<i>Antica casa vinicola Scarpa</i>	'25	75	14	€ 34,00
<i>Assioma Albarossa d.o.c. 90th anniversario</i> <i>(Barbera-Nebbiolo-Maturazione 12 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14,5	€ 48,00
<i>Colline novaresi d.o.c.</i> <i>(Vespolina 100%- affinamento in acciaio)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'21	75	12,5	€ 26,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g.</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14	€ 28,00
<i>Monferrato d.o.c.</i> <i>(Barbera-Merlot-Affinamento 24 mesi in barriques, 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Marchesi Incisa della Rocchetta</i>	'13	75	14,5	€ 42,00
<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	€ 58,00
<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>	'20	75	14	€ 60,00
<b><u>Piemonte Barbaresco</u></b>					
<i>Barbaresco Stardè d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Dezzani</i>	'19	75	14	€ 45,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'21	75	14	€ 55,00
<i>Barbaresco d.o.c.g. riserva</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Marchesi di Barolo</i>	'16	75	14	€ 75,00
<i>Barbaresco d.o.c.g Tettineive</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>	<i>Antica casa vinicola Scarpa</i>	'21	75	14	€ 80,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-affinamento in botte da 45 hl di rovere francese di Allier per 24 mesi e 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Pio Cesare</i>	'21	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>	'20	75	14	€ 110,00
<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

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

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Piemonte Barolo</u></b>					
<i>Barolo San Carlo d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Dezzani</i>	'19	75	14	€ 48,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	15	€ 50,00
<i>Barolo d.o.c.g. Passione di re</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'18	75	14	€ 60,00
<i>Barolo Cru Serralunga d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Aldo Clerico</i>	'21	75	14,5	€ 65,00
<i>Barolo d.o.c.g. Tettimorra</i> <small>(Nebbiolo 100%-affinamento in botte da 45 hl di rovere francese di Allier per 29 mesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antica casa vinicola Scarpa</i>	'21	75	14	€ 85,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 90,00
<i>Barolo Bussia d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Prunotto</i>	'20	75	14	€ 115,00
<i>Barolo d.o.c.g. riserva</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Marchesi di Barolo</i>	'16	75	14,5	€ 125,00
<i>Barolo Bussia d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Aldo Conterno</i>	'16	75	15,5	€ 150,00
<b><u>Veneto</u></b>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Molinara 10 %)</small>	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'24	75	12	€ 20,00
<i>Valpolicella superiore doc. Bio</i> <small>(Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5% affinamento in tonneaux 24 mesi)</small>	<i>Pieropan</i>	'24	75	14	€ 36,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> <small>(Corvina-Corvinone veronese-Molinara-Rondinella-Maturazione in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Massaro Norma</i>	'23	75	14,5	€ 34,00
<i>Brolo Campofiorin Rosso Verona igt</i> <small>(Corvina -Rondinella -Osoleta Appassimento e Maturazione in tonneaux per 24 mesi)</small>	<i>Masi</i>	'21	75	14	€ 32,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc. Bio</i> <small>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Maturazione in barriques e tonneaux per 24 mesi)</small>	<i>Monteci</i>	'20	75	14	€ 40,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> <small>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Fasoli Gino</i>	'22	75	14,5	€ 40,00
<i>Amarone classico d.o.c.g</i> <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	<i>Massaro Norma</i>	'22	75	16	€ 80,00
<i>Amarone classico d.o.c.g</i> <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'20	75	17	€ 90,00
<i>Amarone classico riserva d.o.c.g. Bio.</i> <small>(Corvina Veronese 60%, Corvinone 30%, Rondinella 5%, Croatina Veronese 5% maturazione in botti di rovere francese per 36 mesi,</small>	<i>Pieropan</i>	'20	75	14	€ 100,00
<i>Amarone classico Vaio d.o.c.g</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavonia 36 mesi,4 mesi in barrique,5 mesi bott.)</small>	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'17	75	15,5	€ 120,00
<i>Campolongo Amarone classico docg</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 25%-Molinara 5% Maturazione in barrique di rovere di slavonia e Allier 36 mesi, 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Cantina Boscaini Masi</i>	'15	75	16	€ 200,00
<i>Valpolicella sup. doc.Monte Lodoleta Romano Dal Forno</i> <small>(Corvina - corvinone-croatina-osoleta-rondinella leggermente appassite affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</small>		'16	75	14,5	€ 190,00
<i>Amarone doc. Monte Lodoletta</i> <small>(Corvina-corvinone-croatina-osoleta-Rondinella affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</small>	<i>Romano Dal Forno</i>	'09	75	16,5	€ 490,00

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

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Friuli</u></b>					
Merlot colli orientali del Friuli doc.	Giorgio Colutta	'22	75	14	€ 30,00
Refosco dal peduncolo rosso doc.	Giorgio Colutta	'24	75	13	€ 30,00
Schioppettino doc.	Giorgio Colutta	'23	75	12,5	€ 35,00
Cabernet Franc doc.	Vie D'Alt	'24	75	12,5	€ 20,00
<b><u>Valle d'Aosta</u></b>					
Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta dop Les Cretes <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>		'19	75	13,5	€ 55,00
Pinot Nero Revei Valle d'Aosta dop Les Cretes <small>(Pinot nero 100%-Maturazione in Tonneaux per 18 mesi-affinamento 18 mesi in bottiglia)</small>		'22	75	14	€ 60,00
Gamaret Valle d'Aosta doc Cave Gargantua di Cunèaz <small>(Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)</small>		'20	75	14,5	€ 46,00
<b><u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u></b>					
Pinot nero doc "Vigna Bindesi"	Maso Grener	'23	75	13,5	€ 40,00
Marzemino Trentino doc	Maso Salengo	'20	75	12,5	€ 30,00
Teroldego delle Dolomiti igt Bio	Foradori	'23	75	12	€ 40,00
Lagrein doc.	Martini & Sohn	'25	75	13	€ 25,00
Pinot noir doc. Selez. Palladium	Martini & Sohn	'24	75	13,5	€ 32,00
St. Magdalener classico doc.	Martini & Sohn	'24	75	12,5	€ 22,00
San Leonardo Vigneti Dolomiti Igt <small>(60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot-Maturazione 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo passaggio)</small>	Tenuta San Leonardo	'19	75	13	€ 145,00
<b><u>Emilia</u></b>					
Lambrusco Grasparossa Castelvetro doc	Cleto Chiarli	'24	75	11	€ 18,00
Lambrusco del Garibaldino I.g.t	Cantine Bergamaschi	'24	75	11	€ 14,00
<b><u>Umbria</u></b>					
Trentanni Umbria Igp <small>(Merlot 50% - sangiovese 50% -invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	Tenuta Marciliano	'22	75	13,5	€ 30,00
Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. <small>(Sagrantino 100%)</small>	Scacciadiavoli	'21	75	14,5	€ 43,00
Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. Rc2 Tenuta Marciliano <small>(Sagrantino 100% -invecchiamento in botte grande per 24 mesi)</small>		'18	75	15	€ 66,00
Rosso di Montefalco doc. <small>(Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)</small>	Scacciadiavoli	'22	75	14	€ 23,00
Pinot nero della sala <small>(Pinot nero 100% affinamento 8 mesi in barriques)</small>	Antinori	'22	75	12,5	€ 85,00
<b><u>Marche</u></b>					
Lacrima di Morro d'Alba doc Sup.	Castello di Ramosceto	'21	75	14,5	€ 27,00
Oro Rosso Piceno doc Superiore	De Angelis	'21	75	14	€ 26,00

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

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Toscana</u></b>					
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Bio</i>	<i>Soc. Agr. I Lecci</i>	'23	75	13,5	€ 22,00
<i>Chianti dei colli Senesi d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'22	75	14,5	€ 24,00
<i>Chianti d.o.c.g. Biskero Bio</i>	<i>Salcheto</i>	'24	75	13	€ 18,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carrobbio</i>	'19	75	14	€ 30,00
<i>Sangiovese riserva Maremma doc</i> <small>(100% Sangiovese- 24 mesi in botte piccola- 24 mesi in botte di cemento 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Santa Beatrice</i>	'19	75	13,5	€ 20,00
<i>Rosso di Montepulciano doc.</i>	<i>Le Bertille</i>	'20	75	13,5	€ 26,00
<i>Bolgheri doc Casa al piano</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'24	75	13,5	€ 27,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.</i>	<i>Podere la Vigna</i>	'24	75	13	€ 28,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> <small>(sangiovese 80%- merlot 20%)</small>	<i>Le Bertille</i>	'19	75	14	€ 24,00
<i>Syrah Maremma Toscana doc</i> <small>(100% Syrah- 24 mesi in botte piccola- 18 mesi in botte di cemento 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Santa Beatrice</i>	'20	75	14,5	€ 26,00
<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>	'21	75	14	€ 32,00
<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>	'24	75	13	€ 36,00
<i>Montecucco d.o.c.g. Rizziero</i> <small>(Sangiovese 100% affinamento 4 mesi in botti d'acciaio, 12 mesi in barrique di rovere da 225lt e 6 mesi di affinamento in bottiglia)</small>	<i>Podere Vignacci</i>	'22	75	14,5	€ 35,00
<i>Aleah I.g.t. Super Tuscan</i> <small>(Merlot 100% affinamento 18 mesi in barriques francesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Villa Mangiacane</i>	'19	75	14,5	€ 35,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'23	75	14	€ 34,00
<i>Bolgheri doc Ruit Hora</i> <small>(60% Merlot-30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot, 5% Syrah affinato in barriques 16 mesi)</small>	<i>Caccia al piano</i>	'23	75	13	€ 45,00
<i>Chianti classico Badia a Passignano Antinori</i> <small>(100% Sangiovese-affinamento 14 mesi in botti di rovere)</small>		'21	75	14,5	€ 80,00
<i>Cancellaia Igt Toscana</i> <small>(Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%-affinamento 12 mesi in barrique, 4 mesi in tini di cemento, 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Pakravan Papi</i>	'21	75	15	€ 50,00
<i>Gabriccio Igt Toscana Sangiovese</i> <small>(100% Sangiovese piccolo-affinamento 12 mesi in tonneaux, 4 mesi in tini di cemento, 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Pakravan Papi</i>	'18	75	13,5	€ 40,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g Bio</i>	<i>Salcheto</i>	'22	75	13,5	€ 32,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'19	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>	'22	75	14	€ 110,00
<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>	'20	75	14	€ 55,00
<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>	'23	75	13,5	€ 50,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Podere la Vigna</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>	'23	75	14,5	€ 90,00

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

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol.%</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Annate e vini speciali Toscana</u></b>					
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Pian delle vigne</i>	<i>Antinori</i>	'21	75	14	€ 90,00
<i>Luce Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'20	75	14,5	€ 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>	'21	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	€ 300,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Le Macioche</i>	'13	75	14	€ 135,00
<i>Toscana rosso igt "Masseto"</i> <small>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.100,00
<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> <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese -affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<b><u>Abruzzo</u></b>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'24	75	13	€ 16,00
<b><u>Lazio</u></b>					
<i>Cesanese del Piglio d.o.c.g.</i> <small>(Cesanese del piglio 100%)</small>	<i>Falesco</i>	'22	75	14	€ 30,00
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'21	75	14,5	€ 40,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'19	75	14,5	€ 80,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'15	75	14,5	€ 120,00
<b><u>Puglia</u></b>					
<i>Negroamaro del Salento igt</i> <small>(Negroamaro 100%)</small>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'22	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%)</small>	<i>Luciano Ercolino Vinosia</i>	'23	75	14	€ 22,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> <small>(Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'19	75	14	€ 28,00
<b><u>Campania</u></b>					
<i>Taurasi d.o.c.g Sant'Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'20	75	14	€ 40,00
<b><u>Calabria</u></b>					
<i>Calabria Igt</i> <small>(Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio)</small>	<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

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Isola d'Elba</u></b>					
Syrah i.g.t	Az. Cecilia	'21	75	14	€ 35,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
Nero d'Avola Sicilia doc	Orestiadi	'22	75	14	€ 18,00
Etna rosso doc	La Gelsomina	'23	75	14	€ 27,00
Frappato Sicilia d.o.c	Orestiadi	'21	75	14	€ 19,00
Ludovico igt Riserva <small>(Nero d'Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)</small>	Orestiadi	'20	75	14,5	€ 26,00
<b><u>Sardegna</u></b>					
Cannonau doc. di Sardegna	Ferruccio Deiana	'22	75	14	€ 22,00

## I vini da dessert

<b>Tipologia</b>	<b>Produttore</b>	<b>anno</b>	<b>cl.</b>	<b>vol. %</b>	<b>Prezzo</b>
<b><u>Piemonte</u></b>					
Moscato d'Asti d.o.c.g.	Gabriele Scaglione	'23	75	5,5	€ 25,00
Kyrios Sauvignon vendemmia tardiva	Cantina Bassò	'22	37,5	12	€ 45,00
<b><u>Veneto</u></b>					
Recioto della Valpolicella docg	Monte Faustino	'20	50	14,5	€ 52,00
<b><u>Toscana</u></b>					
Vino santo Spirito	Frescobaldi	'20	75	16	€ 20,00
<b><u>Umbria</u></b>					
Sagrantino passito docg	Scacciadiavoli	'19	37,5	14	€ 52,00
Muffato della Sala Umbria igt	Antinori	'23	50	12,5	€ 65,00
<b><u>Sicilia</u></b>					
Kabir Moscato di Pantelleria	Donnafugata	'24	37,5	11,5	€ 22,00
Passito liquoroso terre di zagara	Terre di Zagara	'24	50	15	€ 21,00
Passito di Pantelleria doc Sentivento	Abraxas	'17	50	14,5	€ 50,00
Zibibbo di Sicilia igt	Baglio Inca	'21	50	16	€ 18,00
Zibibbo Vendemmia Tardiva igt	Tenuta Orestiadi	'20	50	13,5	€ 28,00
<b><u>Francia</u></b>					
Sauternes a.s.c.	Chateau Haut-Monteils	'22	50	12	€ 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
<b><u>Lombardia</u></b>					
Rosso di Franciacorta doc Magnum Ca' del Bosco <small>(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)</small>		'97	150	12,5	€ 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	'21	150	15,5	€ 260,00
<b><u>Piemonte</u></b>					
Barbera d'Alba doc.	Pio Cesare	'23	150	14	€ 60,00
Nebbiolo delle Langhe doc.	Pio Cesare	'23	150	14,5	€ 80,00
Barolo d.o.c.g. <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	Aldo Clerico	'20	150	15	€ 130,00
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	'22	150	14,5	€ 180,00
Barbaresco d.o.c.g Tettineive Antica casa vinicola Scarpa <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>		'20	150	14,5	€ 180,00
<b><u>Veneto</u></b>					
Valpolicella Sup. Ripasso doc. <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	Az. Agr. Fornaser	'21	150	15	€ 85,00
<b><u>Emila Romagna</u></b>					
Barbera Valtidone igt "Barbaro"	Santa Giustina	08	300	12,5	€ 120,00
<b><u>Toscana</u></b>					
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	'21	150	14	€ 70,00
Le Volte dell'Ornellaia <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	Tenute dell'Ornellaia	'22	150	13	€ 80,00
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az. Cecilia	'21	150	14	€ 75,00
Le Serre nuove Bolgheri doc <small>(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)</small>	Tenute dell'Ornellaia	'23	150	14,5	€ 210,00
Poggio alle Nane Maremma doc <small>(Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)</small>	Le Mortelle	'22	150	14	€ 225,00
Tignanello i.g.t. <small>(80% Sangiovese,15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	Antinori	'22	150	14	€ 350,00
<b><u>Lazio</u></b>					
Montiano Merlot Lazio Igp <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	Cotarella Tenuta Montiano	'20	150	14,5	€ 220,00
<b><u>Puglia</u></b>					
Raccontami Primitivo di Manduria doc <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	Vespa	'19	150	15	€ 115,00

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