



LA NOSTRA CANTINA



Per la scelta dei vini presenti in questa carta mi sono affidata ai consigli di chi mi vuole bene.

Alcuni cari amici mi hanno spronato e, loro “malgrado”, sono stati coinvolti.

Grazie!

Divertitevi a consultarla... e non solo.

Annamaria

I Colli Bolognesi

Vini Bianchi e Spumanti

Azienda Agricola Isola – Monte San Pietro

- 1 Bologna Bianco Doc 15,00
sauvignon blanc, chardonnay, riesling italico
- 2 Pignoletto Superiore Docg 15,00
grechetto gentile
- 3 Pignoletto Frizzante Docg 15,00
grechetto gentile
- 4 Pignoletto Spumante Docg “Picrì” 17,00
grechetto gentile, riesling italico, chardonnay
- 5 Riesling Doc “Le Vaie” 19,00
riesling italico
- 6 Pignoletto Classico Docg “Vecchie Vigne” 19,00
grechetto gentile
- 7 Sauvignon Doc “Il Dale” 19,00
sauvignon blanc

Azienda Agricola Tizzano – Casalecchio di Reno

- 8 Bologna Bianco Doc 15,00
sauvignon blanc, pinot bianco, riesling italico
- 9 Pignoletto Frizzante Docg 15,00
grechetto gentile
- 10 Pignoletto Superiore Docg 15,00
grechetto gentile
- 11 Pignoletto Spumante Brut Docg 19,00
grechetto gentile

Botti – Monte San Pietro

- 12 Pignoletto Frizzante Docg “d’Armonia” 16,00
grechetto gentile
- 13 Pignoletto Superiore Docg “d’Essere” 17,00
grechetto gentile

Caccianemici – Sasso Marconi

- 14 Emilia Bianco Igt “Ruggia” senza solfiti aggiunti 20,00
grechetto gentile, picolit, pinot bianco, pinot grigio

La Mancina – Valsamoggia (Montebudello)

- 15 Pignoletto Frizzante Doc 15,00
grechetto gentile

Tenuta Bonzara – Monte San Pietro

- 16 Pignoletto Frizzante Doc “Bonzarino Bianco” 16,00
grechetto gentile
- 17 Pignoletto Classico Docg “Vigna Antica” 16,00
grechetto gentile
- 18 Pignoletto Spumante Doc “Angelo Lambertini” 17,00
grechetto gentile

Tenuta Folesano – Marzabotto

- 19 Pignoletto Frizzante Dop “Balanzone Bianco” 15,00
grechetto gentile

Vini Rossi

Azienda Agricola Isola – Monte San Pietro

- 20 Cabernet Sauvignon Doc 15,00
cabernet sauvignon
- 21 Merlot Doc 15,00
merlot
- 22 Barbera Doc “Monte Gorgii” 20,00
barbera
- 23 Cabernet Sauvignon Doc “Monte Gorgii” 20,00
cabernet sauvignon

Azienda Agricola Tizzano – Casalecchio di Reno

- 24 Bologna Rosso Doc 18,00
cabernet sauvignon, barbera, merlot
- 25 Barbera frizzante Doc 14,00
barbera
- 26 Merlot Doc 20,00
merlot
- 27 Cabernet Sauvignon Doc 20,00
cabernet sauvignon
- 28 Cabernet Sauvignon Doc “Invecchiato in botte” 29,00
cabernet sauvignon

Botti – Monte San Pietro

- 29 Barbera frizzante Doc “d’Autunno” 17,00
barbera
- 30 Merlot Doc “d’Oltre” 17,00
merlot
- 31 Cabernet Sauvignon Doc “del Ricordo” 17,00
cabernet sauvignon

Caccianemici – Sasso Marconi

- 32 Emilia Rosso Igt “Olos” **senza solfiti aggiunti** 20,00
cabernet sauvignon, carménère

Il Monticino – Zola Predosa

- 33 Barbera del Monticino Riserva Doc 24,00
barbera

Tenuta Bonzara – Monte San Pietro

- 34 Bologna Rosso Doc “Il Rosso Bologna” 17,00
cabernet sauvignon, merlot
- 35 Cabernet Sauvignon Doc “Bonzarone” 32,00
cabernet sauvignon

Tenuta Folesano – Marzabotto

- 36 Bologna Rosso Dop “Balanzone Rosso” 18,00
cabernet sauvignon, merlot, sangiovese

Lambrusco

Azienda Agricola Moro Rinaldini – Reggio Emilia

- 37 Lambrusco dell'Emilia Secco "Vecchio Moro" 16,00
lambrusco grasparossa, lambrusco salamino, ancellotta

Cantina Sociale di Sorbara – Bomporto (MO)

- 38 Lambrusco di Sorbara Doc "Omaggio a Gino Friedmann" 20,00
lambrusco sorbara

Cantine Ceci – Torrile (PR)

- 39 Nerodilambrusco Igt "Otello" 16,00
lambrusco maestri

Medici Ermete – Reggio Emilia

- 40 Reggiano Lambrusco Secco Doc "Concerto" 14,00
lambrusco salamino
- 41 Reggiano Lambrusco Dolce Doc "Quercioli" 12,00
lambrusco salamino

Società Agricola Villa di Corlo – Baggiovara (MO)

- 42 Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc "Corleto" 19,00
lambrusco grasparossa

Vini Bianchi

Fattoria Monticino Rosso – Imola (BO)

- 43 Albana di Romagna Secco Docg “Codronchio” 23,00
albana vendemmia tardiva

Fattoria Zerbina – Marzeno (RA)

- 44 Albana di Romagna Secco Docg “Bianco di Ceparano” 20,00
albana

Vini Rossi

Azienda Agricola Ferrucci – Castel Bolognese (RA)

- 45 Sangiovese di Romagna Superiore Ris. Doc “Domus Caia” 32,00
sangiovese

Cà di Sopra – Marzeno (RA)

- 46 Romagna Doc Sangiovese “Marzeno” 20,00
sangiovese

Fattoria Nicolucci – Predappio Alta (FC)

- 47 Sangiovese di Romagna Superiore Doc “Tre Rocche” 19,00
sangiovese
- 48 Sangiovese di Romagna Ris. Doc “Vigna del Generale” 35,00
sangiovese

Fattoria Zerbina – Marzeno (RA)

- 49 Romagna Sangiovese Sup. Ris. Doc “Torre di Ceparano” 24,00
sangiovese

Medici Ermete – Reggio Emilia

- 50 Sangiovese Rubicone Igt “Abstractum” 10,00
sangiovese

Tre Monti – Imola (BO)

- 51 Sangiovese di Romagna Superiore Doc “Campo di Mezzo” 19,00
sangiovese
- 52 Sangiovese di Romagna Superiore Ris. Doc “Petrignone” 24,00
sangiovese

Spumanti Italiani

Piemonte – Alta Langa

Rapalino Vini – Neviglie (CN)

- | | |
|----|--|
| 53 | Alta Langa Docg Extra Brut 29,00
chardonnay, pinot nero |
|----|--|

Lombardia – Franciacorta

Guido Berlucchi – Corte Franca (BS)

- | | |
|----|---|
| 54 | Franciacorta Brut Docg '61 27,00
chardonnay, pinot nero |
| 55 | Franciacorta Brut Satèn Docg '61 27,00
chardonnay |
| 56 | Franciacorta Brut Nature Millesimato Docg '61 38,00
chardonnay, pinot nero |

Monte Rossa – Cazzago San Martino (BS)

- | | |
|----|--|
| 57 | Franciacorta Brut Docg “Prima Cuvée” 30,00
chardonnay, pinot nero, pinot bianco |
| 58 | Franciacorta Satèn Brut Docg “Sansevé” 34,00
chardonnay |
| 59 | Franciacorta Extra Brut Millesimato Docg “Salvàdek” 58,00
chardonnay |
| 60 | Franciacorta Brut Docg “Cabochon Fuoriserie N°022” 85,00
chardonnay, pinot nero |

Trentino

Cantina Toblino – Madruzzo (TN)

- 61 Trento Doc Extra Brut Millesimato “Vent” 29,00
chardonnay

Ferrari – Tenute Lunelli – Trento

- 62 Trento Doc Brut “Ferrari Perlé” 39,00
chardonnay
- 63 Trento Doc Extra Brut “Giulio Ferrari Riserva del Fondatore” 180,00
chardonnay

Veneto

Azienda Agricola Andreola – Col San Martino (TV)

- 64 Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg “Dirupo” 18,00
glera
- 65 Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Docg “Vigna dei Piai” 19,00
glera
- 66 Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg “26° Primo” 19,00
glera

Spumanti Rosé

Lombardia Franciacorta

Guido Berlucchi – Corte Franca (BS)

67 Franciacorta Rosé Docg Brut '61 28,00
pinot nero, chardonnay

Monte Rossa – Cazzago San Martino (BS)

68 Franciacorta Rosé Docg Brut “Flamingo” 39,00
chardonnay, pinot nero

Trentino

Pojer e Sandri – Faedo (TN)

69 Spumante Metodo Classico Brut Rosé 34,00
pinot nero, chardonnay

Revì – Aldeno (TN)

70 Trento Doc Brut Rosé 36,00
pinot nero, chardonnay

Champagne

Bollinger – Aÿ

- 71 Champagne Brut “La Grande Année” 200,00
pinot noir, chardonnay

Chassenay d’Arcé – Ville-Sur-Arcé

- 72 Champagne Brut “Cuvée Première” 48,00
pinot noir, chardonnay

Delamotte – Le Mesnil Sur Oger

- 73 Champagne Brut 65,00
pinot noir, chardonnay, meunier

Fleury – Courteron

- 74 Champagne Brut Blanc de Noirs 75,00
pinot noir

Dom Pérignon – Epernay

- 75 Champagne Brut “Vintage” 280,00
pinot noir, chardonnay

Egly-Ouriet – Ambonnay

- 76 Champagne Brut “Les Vignes de Vrigny” 115,00
meunier
- 77 Champagne Extra-Brut Grand Cru 125,00
pinot noir, chardonnay
- 78 Champagne Extra-Brut “Les Prémices” 110,00
chardonnay, pinot noir, meunier

Jean Vesselle – Bouzy

- 79 Champagne Brut “Œil de Perdrix” 65,00
pinot noir

Jacques Selosse – Avize

- 80 Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru “Initial” 380,00
chardonnay
- 81 Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru “Substance” 680,00
chardonnay

Krug – Reims

- 82 Champagne Brut “Grande Cuvée” 290,00
pinot noir, chardonnay, meunier

Laurent Perrier – Epernay

- 83 Champagne Brut “Grand Siècle” 190,00
chardonnay, pinot noir

Michel Fallon – Avize

- 84 Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blancs “Ozanne” 280,00
chardonnay

Tarlant – Œuilly

- 85 Champagne Brut Nature “Zero” 75,00
pinot noir, chardonnay, meunier e altre bacche

Champagne Rosé

Fleury – Courteron

- 86 Champagne Rosé Extra Brut “Rosé de Saignée” 78,00
pinot noir

Jacques Selosse – Avize

- 87 Champagne Brut Grand Cru Rosé 700,00
chardonnay, pinot noir

Tarlant – Œuilly

- 88 Champagne Rosé Brut Nature “Zero” 95,00
pinot noir, chardonnay, meunier

Vini Bianchi Italiani

Piemonte

Livia Fontana – Castiglione Falletto (CN)

- 89 Roero Arneis Docg 23,00
 arneis

Alto Adige

Cantina Giran – Appiano (BZ)

- 90 Alto Adige Doc Pinot Bianco “Platt & Riegl” 24,00
 pinot bianco
- 91 Alto Adige Doc Chardonnay “Curlan Riserva” 120,00
 chardonnay

Cantina Terlano – Terlano (BZ)

- 92 Alto Adige Doc Terlaner Cuvée 25,00
 pinot bianco, chardonnay, sauvignon blanc
- 93 Alto Adige Doc Sauvignon “Winkl” 32,00
 sauvignon blanc
- 94 Alto Adige Doc Sauvignon “Quarz” 65,00
 sauvignon blanc

Cantina Tramin – Termeno (BZ)

- 95 Alto Adige Doc Gewürztraminer “Nussbaumer” 42,00
 gewürztraminer

Franz Haas – Montagna (BZ)

- 96 Vigneti delle Dolomiti Igt “Manna” 32,00
 riesling, chardonnay, kerner, gewürztraminer, sauvignon blanc

Trentino

Pojer e Sandri – Faedo (TN)

- 97 Riesling 23,00
 riesling renano

Friuli Venezia Giulia

Attems – Capriva del Friuli (GO)

98 Venezia Giulia Bianco Igt Ribolla Gialla 24,00
ribolla gialla

Edi Keber – Cormons (GO)

99 Collio Doc Bianco 32,00
friulano, malvasia, ribolla gialla

Venica & Venica – Dolegna del Collio (GO)

100 Collio Doc Friulano “Primarûl” 27,00
friulano

101 Collio Doc Pinot Grigio “Jesera” 33,00
pinot grigio

102 Collio Doc Pinot Bianco “Talis” 34,00
pinot bianco

Toscana

Argentiera – Donoratico (LI)

103 Toscana Igt Bianco “Eco di Mare” 24,00
vermentino

Marche

Santa Barbara – Stefano Antonucci – Barbara (AN)

104 Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Classico “Le Vaglie” 22,00
verdicchio

105 Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva Docg 38,00
“Tardivo ma non tardo”
verdicchio

Abruzzo

Emidio Pepe – Torano Nuovo (TE) – *COLTURA BIOLOGICA*

106 Trebbiano d'Abruzzo Doc 65,00
trebbiano d'abruzzo

Fattoria La Valentina – Spoltore (PE)

107 Colline Pescaresi Pecorino Igt 22,00
pecorino

Valentini – Loreto Aprutino (PE)

108 Trebbiano d'Abruzzo Doc 160,00
trebbiano d'abruzzo

Sicilia

Cottanera – Castiglione di Sicilia (CT)

109 Etna Bianco Doc 24,00
carricante

Vini Bianchi Francesi

Domaine Carrette – Vergisson

110 Aoc Saint-Veran “En Combe” 36,00
chardonnay

Domaine Meyer-Fonné – Katzenthal

111 Vin d'Alsace Pinot Blanc “Vieilles Vignes” 24,00
pinot blanc

Domaine Regnard – Chablis

112 Aoc Bourgogne “Retour des Flandres” 30,00
chardonnay

Pierre Ferraud & Fils – Belleville-sur-Saône

113 Pays d'Oc Igp Chardonnay 25,00
chardonnay

Vini Rosati Italiani

Piemonte

Mario Costa – Canale (AT)

114 Langhe Rosato Doc “Ancant” 27,00
 nebbiolo

Nervi-Conterno – Gattinara (VC)

115 V.d.T. Rosato “Il Rosato” 27,00
 nebbiolo

Sardegna

Argiolas – Serdiana (CA)

116 Cannonau di Sardegna Rosato Doc “Arjola” 26,00
 cannonau

Vini Rosati Francesi

Chateau Minuty – Gassin

117 Aoc Côtes de Provence “Minuty M. Rosé” 29,00
 cinsault, syrah

Vini Rossi Italiani

Piemonte

Bartolo Mascarello – Barolo (CN)

- | | |
|-----|---------------------------------------|
| 118 | Barbera d'Alba Doc 65,00
barbera |
| 119 | Langhe Nebbiolo Doc 70,00
nebbiolo |
| 120 | Barolo Docg 320,00
nebbiolo |

Brezza – Barolo (CN)

- | | |
|-----|---|
| 121 | Barolo Docg 50,00
nebbiolo |
| 122 | Barolo Docg "Cannubi" 60,00
nebbiolo |

G. D. Vajra – Barolo (CN)

- | | |
|-----|--------------------------------------|
| 123 | Barolo Docg "Albe" 45,00
nebbiolo |
|-----|--------------------------------------|

Giovanni Rosso – Serralunga d'Alba (CN)

- | | |
|-----|---------------------------------------|
| 124 | Langhe Nebbiolo Doc 28,00
nebbiolo |
| 125 | Barolo Docg 50,00
nebbiolo |

Giuseppe Rinaldi – Dogliani (CN)

- | | |
|-----|---|
| 126 | Barbera d'Alba Doc 40,00
barbera |
| 127 | Dolcetto d'Alba Doc 40,00
dolcetto |
| 128 | Langhe Nebbiolo Doc 75,00
nebbiolo |
| 129 | Barolo Docg "Tre Tine" 320,00
nebbiolo |

Giuseppe Mascarello e Figlio – Castiglione Falletto (CN)

- 130 Barolo Docg “Monprivato” 280,00
nebbiolo

Michele Chiarlo – Calamandrana (AT)

- 131 Barbera d’Asti Docg “Le Orme” 20,00
barbera
- 132 Barolo Docg “Cerequio” 85,00
nebbiolo
- 133 Barolo Docg “Cannubi” 85,00
nebbiolo

Produttori del Barbaresco – Barbaresco (CN)

- 134 Barbaresco Docg 38,00
nebbiolo
- 135 Barbaresco Docg Riserva “Montefico” 75,00
nebbiolo
- 136 Barbaresco Docg Riserva “Ovello” 75,00
nebbiolo

Sandrone – Barolo (CN)

- 137 Dolcetto d’Alba Doc 20,00
dolcetto
- 138 Barbera d’Alba Doc 30,00
barbera
- 139 Nebbiolo d’Alba Doc “Valmaggiore” 39,00
nebbiolo
- 140 Barolo Docg “Aleste” 115,00
nebbiolo
- 141 Barolo Docg “Le Vigne” 105,00
nebbiolo

Tenuta Cucco – Serralunga d’Alba (CN)

- 142 Barolo Docg “Cerrati” 45,00
nebbiolo

Alto Adige

Cantina Girlan – Appiano (BZ)

- 143 Alto Adige Pinot Nero Doc “Patricia” 23,00
pinot nero
- 144 Alto Adige Pinot Nero Riserva Doc “Trattmann” 45,00
pinot nero
- 145 Alto Adige Pinot Nero Riserva Doc “Vigna Ganger” 140,00
pinot nero

Cantina Terlano – Terlano (BZ)

- 146 Alto Adige Lagrein Riserva Doc “Gries” 35,00
lagrein
- 147 Alto Adige Lagrein Riserva Doc “Porphir” 65,00
lagrein

Cantina Tramin – Termeno (BZ)

- 148 Alto Adige Pinot Nero Doc “Marjun” 24,00
pinot nero

Franz Haas – Montagna (BZ)

- 149 Alto Adige Pinot Nero Doc 25,00
pinot nero
- 150 Alto Adige Pinot Nero Riserva Doc “Schweizer” 55,00
pinot nero

Trentino

Cantina Toblino – Madruzzo (TN)

- 151 Trentino Doc Lagrein “Las” 26,00
lagrein

Tenuta San Leonardo – Avio (TN)

- 152 Vigneti delle Dolomiti Igt “San Leonardo” 95,00
cabernet sauvignon, carménère, merlot

Veneto

Garbole – Tregnago (VR)

- 153 Rosso Veneto Igp “Heletto” 60,00
corvina, corvinone
- 154 Amarone della Valpolicella Riserva Docg “Hatteso” 130,00
corvina, corvinone, rondinella
- 155 Rosso Veneto Igp “Hurlo” 390,00
corvina e uve autoctone veronesi

Pietro Clementi – Marano di Valpolicella (VR)

- 156 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 29,00
corvina, corvinone, rondinella, molinara
- 157 Amarone della Valpolicella Classico Docg 70,00
corvina, corvinone, rondinella, molinara

Quintarelli Giuseppe – Negrar (VR)

- 158 Amarone della Valpolicella Classico Docg 310,00
corvina, corvinone, rondinella
- 159 Amarone della Valpolicella Classico Docg 340,00
corvina, corvinone, rondinella
- 160 Cabernet Igt “Alzero” 330,00
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot
- 161 Cabernet Igt “Alzero” 380,00
cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Tezza – Verona - *COLTURA BIOLOGICA*

- 162 Valpolicella Doc “Corte Majoli” 17,00
corvina, rondinella, corvinone
- 163 Valpolicella Ripasso Doc Superiore “Corte Majoli” 23,00
corvina, rondinella
- 164 Amarone della Valpolicella Valpantena Docg 47,00
corvina, rondinella

Toscana

Argentiera – Donoratico (LI)

- 165 Toscana Igt “Poggio ai Ginepri” 27,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
- 166 Bolgheri Rosso Doc “Villa Donoratico” 55,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
- 167 Bolgheri Superiore Doc “Argentiera” 120,00
merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc
- 168 Toscana Igt “Ventaglio” 320,00
cabernet franc

Aia Vecchia – Castagneto Carducci (LI)

- 169 Bolgheri Superiore Doc “Sor Ugo” 35,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

Camigliano – Montalcino (SI)

- 170 Brunello di Montalcino Docg 43,00
sangiovese

Casanova di Neri – Montalcino (SI)

- 171 Rosso di Montalcino Doc 30,00
sangiovese
- 172 Brunello di Montalcino Docg 60,00
sangiovese
- 173 Brunello di Montalcino Docg “Tenuta Nuova” 140,00
sangiovese

Fontodi – Greve in Chianti (FI)

- 174 Chianti Classico Docg “Filetta di Lamole” 35,00
sangiovese
- 175 Colli Toscana Centrale Igt “Flaccianello della Pieve” 125,00
sangiovese

Marchesi Antinori – Firenze

TENUTA GUADO AL TASSO – CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

- 176 Bolgheri Rosso Doc “Il Bruciato” 32,00
cabernet sauvignon, merlot, syrah
- 177 Bolgheri Rosso Superiore Doc “Guado al Tasso” 140,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc

TENUTA LA BRACCESCA – MONTEPULCIANO (SI)

- 178 Rosso di Montepulciano Doc “Sabazio” 24,00
prugnolo gentile, merlot
- 179 Vino Nobile di Montepulciano Docg 30,00
prugnolo gentile, merlot

TENUTA TIGNANELLO – SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI)

- 180 Toscana Igt “Tignanello” 150,00
sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc

Marchesi Frescobaldi – Firenze (FI)

- 181 Toscana Igt “Lucente” 38,00
merlot, sangiovese
- 182 Toscana Igt Rosso “Luce” 140,00
sangiovese, merlot
- 183 Toscana Igt “Lamaione” 80,00
merlot
- 184 Toscana Igt “Mormoreto” 80,00
cabernet sauvignon, cabernet franc, sangiovese, petit verdot
- 185 Toscana Igt “Giramonte” 120,00
merlot, sangiovese
- 186 Brunello di Montalcino Docg “Castelgiocondo” 45,00
sangiovese

Tenuta San Giorgio - Collemassari – Montalcino (SI)

- 187 Brunello di Montalcino Docg “Ugolforte” 45,00
sangiovese

Tenuta San Guido – Castagneto Carducci (LI)

- 188 Toscana “Le Difese” Igt 32,00
cabernet sauvignon, sangiovese
- 189 Bolgheri Sassicaia Doc 320,00
cabernet sauvignon, cabernet franc

Soldera – Case Basse – Montalcino (SI)

- 190 Toscana Igp “Soldera Case Basse” 700,00
sangiovese

Abruzzo

Emidio Pepe – Torano Nuovo (TE) – *COLTURA BIOLOGICA*

191 Montepulciano d'Abruzzo Doc 80,00
montepulciano d'abruzzo

Fattoria La Valentina – Spoltore (PE)

192 Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc "Spelt" 26,00
montepulciano d'abruzzo

Campania

Cantine Antonio Caggiano – Taurasi (AV)

193 Irpinia Aglianico Doc "Tauri" 26,00
aglianico

Puglia

Felline – Manduria (TA)

194 Puglia Igp Primitivo "Fellone" 25,00
primitivo

Varvaglione 1921 – Leporano (TA)

195 Rosso di Puglia Igp "Paralupi Appassimento" 23,00
vitigni autoctoni

Sicilia

Cottanera – Castiglione di Sicilia (CT)

196 Etna Rosso Doc "Contrada Diciassettesalme" 28,00
nerello mascalese

Federico Graziani – Randazzo (CT)

197 Etna Rosso Doc "Rosso di Mezzo" 68,00
nerello mascalese, nerello cappuccio

Sardegna

Agripunica – Santadi (SU)

- 198 Isola dei Nuraghi Igt “Montessu” 27,00
carignano, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah
- 199 Isola dei Nuraghi Igt “Barrua” 50,00
carignano, cabernet sauvignon, merlot

Argiolas – Serdiana (CA)

- 200 Isola dei Nuraghi Igt “Turriga” 120,00
malvasia nera, bovale, carignano

Vini Rossi Francesi

Château de Pez – Saint-Estèphe

201 Aoc Saint-Estèphe “Cru Château de Pez” 78,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

Domaine Faiveley – Nuits-Saint-Georges

202 Aoc Bourgogne Rouge “Retour des Flandres” 33,00
pinot noir

Famille André Lurton – Grézillac

203 Aoc Bordeaux Rouge “Château Bonnet Réserve Rouge” 26,00
cabernet sauvignon, merlot

Maison Regnard – Chablis

204 Aoc Bourgogne Regnard Pinot Noir 30,00
pinot noir

Pierre Ferraud & Fils – Belleville-sur-Saône

205 Vin de France Pinot Noir 26,00
pinot noir

Magnum (1,5 lt.)

Lambrusco

Cantine Ceci – Torrile (PR)

- 206 Nerodilambrusco Igt “Otello” 32,00
lambrusco maestri

Spumanti

Lombardia Franciacorta

Guido Berlucchi – Corte Franca (BS)

- 207 Franciacorta Rosé Brut Docg '61 65,00
pinot nero, chardonnay
- 208 Franciacorta Brut Satèn Docg '61 65,00
chardonnay

Trentino

Pojer e Sandri – Faedo (TN)

- 209 Spumante Metodo Classico Brut Rosé 70,00
pinot nero, chardonnay

Vini Rossi

Piemonte

Podere Luigi Einaudi – Barolo (CN)

- 210 Barolo Docg “Ludo” 80,00
nebbiolo

Toscana

Argentiera – Donoratico (LI)

- 211 Toscana Igt “Poggio ai Ginepri” 55,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
- 212 Bolgheri Rosso Doc “Villa Donoratico” 90,00
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

Marchesi Frescobaldi – Firenze (FI)

- 213 Toscana Igt “Lucente” 80,00
merlot, sangiovese
- 214 Brunello di Montalcino Docg “Castelgiocondo” 90,00
sangiovese

Vini Passiti e da Dessert

Emilia Romagna

Fattoria Zerbina – Marzeno (RA)

- 215 Albana di Romagna Passito Docg “Arrocco” 0,375 lt. 29,00
albana - vendemmia tardiva con attacco di muffa nobile Botrytis
- 216 Albana di Romagna Passito Docg “Scaccomatto” 0,375 lt. 60,00
albana - vendemmia tardiva con attacco di muffa nobile Botrytis

Tenuta Bonzara – Monte San Pietro

- 217 Passito Doc “U Pasa” 0,50 lt. 22,00
sauvignon blanc – vendemmia tardiva

Tre Monti – Imola (BO)

- 218 Emilia Igp Bianco Passito “Thea Passito” 29,00
blend di uve bianche aziendali

Alto Adige

Tramin – Termeno (Bz)

- 219 Gewürztraminer Doc “Terminum” 0,375 lt. 50,00
gewürztraminer - vendemmia tardiva (fine dicembre)

Trentino

Pojer e Sandri – Faedo (TN)

- 220 Vino Rosso Fortificato “Merlino” 0,50 lt. 38,00
mosto parzialmente fermentato di Lagrein, con aggiunta di brandy

Vini Spumanti e Frizzanti

La Mancina – Valsamoggia (Montebudello)

- 221 Pignoletto Frizzante Doc 9,00
grechetto gentile

Azienda Agricola Andreola – Col San Martino (TV)

- 222 Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut “Dirupo” 10,00
glera

Guido Berlucchi – Corte Franca (BS)

- 223 Franciacorta Extra Brut Docg '61 16,00
chardonnay, pinot nero

Ferghettina – Adro (BS)

- 224 Franciacorta Extra Brut Docg 16,00
chardonnay

Vini Bianchi

Cantina Giran – Appiano (BZ)

- 225 Alto Adige Doc Pinot Bianco “Platt & Riegl” 11,00
pinot bianco

Albert Pic – Chablis

- 226 Aoc Chablis “Saint Pierre” 23,00
chardonnay

Vini Rossi

Cantine Ceci – Torrile (PR)

227 Nerodilambrusco Igt “Otellino” 9,00
lambrusco maestri

Cà di Sopra – Marzeno (RA)

228 Sangiovese di Romagna Superiore Doc “Crepe” 11,00
sangiovese

Cantina Girlan – Appiano (BZ)

229 Alto Adige Doc Pinot Nero “Patricia” 12,00
pinot nero

Marchesi Antinori – Firenze

TENUTA VILLA ANTINORI – SAN CASCIAO IN VAL DI PESA (FI)

230 Toscana Igt “Villa Antinori Rosso” 12,00
sangiovese, cabernet franc, cabernet sauvignon

Marchesi Frescobaldi – Firenze

TENUTA CASTELLO DI NIPOZZANO – NIPOZZANO (FI)

231 Chianti Rufina Docg Riserva “Nipozzano” 13,00
sangiovese

Marchesi Antinori – Firenze

TENUTA TIGNANELLO – SAN CASCIAO IN VAL DI PESA (FI)

232 Toscana Igt “Tignanello” 80,00
sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc

Tenuta San Guido – Castagneto Carducci (LI)

233 Bolgheri Sassicaia Doc 170,00
cabernet sauvignon, cabernet franc