

Il
Descor

{w

{ *Terroir* è una parola francese
che non ha corrispondenza in nessuna lingua.

Un Terroir oltre ad un **luogo geografico** è un sistema
complesso, un insieme di elementi.

La **varietà della vite**,
nel mondo si stima che esistano più di 10.000 vitigni coltivati.

Il **clima** e la composizione del terreno che la ospita, assieme al lavoro di una
comunità che condivide un sapere e che interagisce con la natura del suo territorio.

Una **storia**, una tradizione, un'originalità che rendono i vini ben
riconoscibili assieme alla capacità di evolverla, innovarla e migliorarla.

Tenendo bene a mente questo affascinante concetto,
vi presentiamo una carta dei vini apparentemente 'fuori dagli schemi'
ma che in realtà, ci fa solo guardare il vino da una diversa, accattivante, prospettiva.

{ **Indice** *Index*

Grandi vini al calice	<i>Great wines by the glass</i>	4
Champagne e Spumanti	<i>Champagne and sparkling wines</i>	
Pinot Nero	<i>Pinot Noir</i>	5
Chardonnay	<i>Chardonnay</i>	6
Pinot Nero e Chardonnay	<i>Pinot Noir and Chardonnay</i>	7
Pinot Meunier e i suoi assemblaggi	<i>Pinot Meunier and its blends</i>	8
Uvaggi autoctoni	<i>Natives Grapes</i>	9
Territori storici	<i>Historical Territories</i>	
Borgogna	<i>Burgundy</i>	10
Bordeaux	<i>Bordeaux</i>	14
Chianti Classico	<i>Chianti Classico</i>	16
Barolo	<i>Barolo</i>	17
Verona	<i>Verona</i>	18
Panorami	<i>Panoramas</i>	
Panorami Oceanici	<i>Ocean Landscapes</i>	23
Panorami Montani	<i>Mountain Landscapes</i>	23
Panorami Mediterranei	<i>Mediterranean Landscapes</i>	27
Panorami Vulcanici	<i>Volcanic Landscapes</i>	29
Tra Mari e Monti	<i>Between Seas and Mountains</i>	30
Fiumi e Laghi	<i>Rivers and Lakes</i>	32
Vini Dolei	<i>Sweet Wines</i>	36
Magnum	<i>Magnum</i>	38
Distillati	<i>Spirits</i>	39

{ Grandi vini al calice

Great wines by the glass

I grandi vini de Il Desco: Grazie a Coravin proponiamo
al calice alcune delle migliori rarità della nostra collezione.

Il Desco's great wines: Coravin offers

the opportunity to taste the best rarities of our collection by the glass.

Amarone della Valpolicella Classico DOC	<i>Quintarelli</i>	<i>2007</i> —	105,
Amarone della Valpolicella Classico DOC “Mazzano”	<i>Masi</i>	<i>1986</i> —	95,
Recioto Amarone della Valpolicella Classico DOC	<i>Bertani</i>	<i>1986</i> —	100,
Percorso Veneto - Assaggio dei 3 Amarone della Valpolicella			230,
Toscana Rosso IGT “Luce”	<i>Mondavi - Frescobaldi</i>	<i>2015</i> —	40,
Toscana Rosso IGT “Tignanello”	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>1998</i> —	60,
Toscana Rosso IGT “Solaia”	<i>Marchesi Antinori</i>	<i>1996</i> —	130,
Percorso Toscana - Assaggio dei 3 Super Tuscans			175,
Barbaresco DOCG	<i>Gaja</i>	<i>2015</i> —	85,
Barbaresco DOCG “Costa Russi”	<i>Gaja</i>	<i>1988</i> —	180,
“Darmagi”	<i>Gaja</i>	<i>1996</i> —	70,
Percorso Piemonte - Assaggio dei 3 Angelo Gaja			275,

{ Champagne e Spumanti

Champagne and Spumanti

L'importanza che hanno il vitigno di base, la sua vinificazione e soprattutto le scelte dell'uomo. Qui il terroir cede un pò il passo alla tecnica, allo stile e al tipo di uve.

In questa sezione gli spumanti sono divisi per tipologia di uvaggio ed ordinati in base alla permanenza sui lieviti.

Pinot Nero

Uva rossa vinificata in bianco

Corpo, struttura e potenza spesso accompagnata da aromi di frutti rossi

U	Franciacorta DOCG Rosé "Zero Rosé" 24 mesi	<i>Andrea Arici</i>	N.V.—	75,
U	Champagne Brut Nature Grand Cru 30 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V. —	125,
U	Champagne Blanc de Noirs 30 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V. —	140,
U	Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Zero Nero" 36 mesi	<i>Andrea Arici</i>	2018—	115,
U	Champagne Brut G. Cru Blanc de Noirs 36 mesi	<i>Goutorbe Henri</i>	2013 —	157,
U	Spumante Extra Brut Millesimato "Rinaldi Suprême" 40 mesi	<i>Villa Rinaldi</i>	2005 —	152,
U	Franciacorta DOCG Brut Rosé 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	2017—	75,
U	Champagne Cuvée CXVI 1er Cru Blanc de Noirs 44 mesi	<i>Augustin</i>	2015 —	250,
U	Champagne Brut Blanc De Noirs Grand Cru "Les Crayeres" 50 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	670,
U	Trento DOC "Perlé Nero" - 72 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2009 —	135,
U	Champagne Extra Brut Blanc de Noirs 1er Cru 70 mesi	<i>Philipponnat</i>	N.V. —	145,
U	Champagne Brut Nature "Fleur de l'Europe" 72 mesi	<i>Fleury</i>	N.V. —	122,

Chardonnay

Creiosità, eleganza.

Aromi floreali ed agrumati dove il clima è più fresco.

Frutta a polpa gialla e canditi nelle località dove l'uva raggiunge maturazioni più concentrate.

U	Franciacorta DOCG Brut "Arcano" 30 mesi	<i>Gatta</i>	2005 —	90,
U	Champagne Brut "Dame du Lac" 36 mesi	<i>Lancelot Pienne</i>	N.V. —	95,
U	Franciacorta DOCG Saten "Magnificentia" 40 mesi	<i>Uberti</i>	2017 —	83,
U	Champagne G. Cru Non Dosé "Revolution" 60 mesi	<i>Doyard</i>	N.V. —	151,
U	Champagne Brut "Blanc de Blancs" 60 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2014 —	202,
U	Champagne Extra Brut "Grand Blanc" 60 mesi	<i>Philipponnat</i>	2014 —	180,
U	Champagne Nature 1er Cru "Terre de Vertus" Vertus 60 mesi	<i>Larmandier-Bernier</i>	2015 —	230,
U	Champagne Nature G. Cru "Chemins d'Avize" Avize 60 mesi	<i>Larmandier-Bernier</i>	2014 —	350,
U	Contea di Sclafani DOC "Contessa Franca" 60 mesi	<i>Tasca D'Almerita</i>	2011 —	115,
U	Spumante Blanc de Blancs Pas Operé "Sogno" 67 mesi	<i>Ca del Vent</i>	2015 —	105,
U	Champagne Extra Brut 1er cru "L'Apôtre" Trepail 70 mesi	<i>David Léclapart</i>	N.V. —	303,
U	Champagne Brut Nature Blanc de Blancs 84 mesi	<i>Charlot</i>	2010 —	178,
U	Trento DOC "Riserva Lunelli" 84 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2015 —	155,
U	Trento DOC Riserva "Perlé Bianco" 96 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2011 —	96,
U	Trento DOC Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 120 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2007 - 2009 —	280,
U	Trento DOC Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 120 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2010 —	260,
U	Champagne "Comte de Champagne" 120 mesi	<i>Taittinger</i>	2007 —	370,
U	Trento DOC "Riserva Bruno Lunelli" 180 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2006 —	1000,

Pinot Nero e Chardonnay Assemblaggi

Lo Chef (de Cave) si diverte a creare la ricetta perfetta giocando tra

Corpo e struttura del Pinot Nero <-----> Cremosità ed eleganza dello Chardonnay

U	Champagne Extra Brut “Solesence” 18 mesi	<i>JM Seleque</i>	N.V. —	105,
U	Alta Langa DOCG Extra Brut 30 mesi	<i>Ettore Germano</i>	2018 —	60,
U	Champagne Brut Reserve Grand Cru 36 mesi	<i>Gatinois</i>	N.V. —	99,
U	Champagne B. Cuvée Prestige 1er Cru Hautvillers 36 mesi	<i>Gobillard</i>	N.V. —	140,
U	Champagne Non Dosé Reserve “Royale” 36 mesi	<i>Philipponnat</i>	N.V. —	112,
U	Champagne Brut Reserve Rosé “Royale” 36 mesi	<i>Philipponnat</i>	N.V. —	148,
U	Champagne Extra Brut Rosé Grand Cru 36 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	310,
U	Franciacorta DOCG “Cabochoon FUORISERIE n. 021” 42 mesi	<i>Monterossa</i>	N.V. —	116,
U	Franciacorta DOCG Pas Opere “Gran Cuvée” 48 mesi	<i>Bellavista</i>	2013 -2006 —	125,
U	Champagne Brut Vintage 48 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2014 —	197,
U	Champagne Rosé Vintage 48 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2015 —	197,
U	Champagne Brut Nature Rosé “Zero” 48 mesi	<i>Tarlant</i>	N.V. —	148,
U	Champagne Brut Nature Millesime 60 mesi	<i>Fleury</i>	2010 —	250,
U	Champagne Brut “Belle Epoque” 60 mesi	<i>Perrier-Jouët</i>	2011 —	379,
U	Champagne Grande Réserve 1er Cru Rilly la Montagne 60 mesi	<i>Vilmart & Cie</i>	N.V. —	106,
U	Champagne Rosé Vintage “Comte de Champagne” 60 mesi	<i>Taittinger</i>	2006 —	505,
U	Champagne Extra brut “La Grande Année” 60 mesi	<i>Bollinger</i>	2014 —	310,
U	Franciacorta DOCG Extra Brut “Vittorio Moretti” 72 mesi	<i>Bellavista</i>	2011 - 2004 —	199,
U	Champagne Brut G. cru “Femme de Champagne” 72 mesi	<i>Duval- Leroy</i>	N.V. —	180,
U	Champagne Vintage “Cristal” 72 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2013 - 2014 —	505,
U	Champagne Rosé Vintage “Cristal” 72 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2007 —	900,
U	Champagne Vintage Brut 72 mesi	<i>Dom Perignon</i>	2012 —	470,
U	Champagne Extra Brut Grand Cru 84 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	220,
U	Champagne Extra Brut Grand Cru ‘V.P.’ 84 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	300,
U	Champagne Rosé Vintage “La Grande Année” 93 mesi	<i>Bollinger</i>	2007 -2014 —	405,
U	Spumante Pas Operé “Revolution!” 93 mesi	<i>Ca de Vent</i>	2012 —	190,
U	Champagne Extra brut “R.D.” 96 mesi	<i>Bollinger</i>	2002 -2004—	600,
U	Champagne Extra brut “R.D.” 96 mesi	<i>Bollinger</i>	2007—	555,
U	Champagne Extra Brut “Egerie de Pannier” 96 mesi	<i>Pannier</i>	2012 —	215,
U	Champagne Extra Brut “Clos de Goisses” 96 mesi	<i>Philipponnat</i>	2012 —	680,
U	Champagne Extra Brut Vintage Grand Cru 100 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	2008—	1380,
U	Champagne Extra Brut Vintage Grand Cru 100 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	2012 —	480,
U	Champagne Extra Brut Vintage Grand Cru 100 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	2013—	1180,
U	Franciacorta DOCG Riserva “Anna Maria Clementi” 120 mesi	<i>Ca’ del Bosco</i>	2010 —	195,
U	Champagne Brut “Cuvée Nicolas Francois” 120 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	2000 - 2002 —	450,
U	Champagne Prestige Millesime “La Lutétienne” 156 mesi	<i>Tarlant</i>	2005 —	205,
U	Champagne Vintage Brut “P2” 180 mesi	<i>Dom Perignon</i>	2003 —	970,

Pinot Meunier e gli assemblaggi che lo vedono protagonista

Vigoroso, morbido e fruttato.

Vino che evolve rapidamente e si distingue per croccantezza e fragranza

U	Champagne Brut Rosé “Insouciance” 18 mesi	<i>Hures et Frères</i>	N.V. —	128,
U	Champagne Extra Brut ‘Dans Un Premier Temps...’ 24 mesi	<i>Dhondt-Grellet</i>	N.V. —	92,
U	Champagne Brut Nature “Reliance” 24 mesi	<i>Frank Pascal</i>	N.V. —	122,
U	Champagne Extra Brut 1er Cru “Cumieres” 24 mesi	<i>Georges Laval</i>	N.V. —	210,
U	Champagne Brut Réserve 30 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	N.V. —	105,
U	Champagne Brut Rosé 36 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	N.V. —	175,
U	Champagne Brut “Special Cuvée” 36 mesi	<i>Bollinger</i>	N.V. —	115,
U	Champagne Brut Rosé 36 mesi	<i>Bollinger</i>	N.V. —	115,
U	Champagne Brut “Les Premices” 36 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	145
U	Champagne Brut 1er Cru “Les Vignes de Vrigny” 36 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	180,
U	Champagne Extra Brut 36 mesi	<i>Gosset</i>	N.V. —	111,
U	Champagne Brut Reserve “Invitation” 36 mesi	<i>Huré Frères</i>	N.V. —	90,
U	Champagne Extra Brut “Memoire” 36 mesi	<i>Huré Frères</i>	N.V. —	180,
U	Champagne Extra Brut “Cuvee 745” 36 mesi	<i>Jaquesson</i>	N.V. —	160,
U	Champagne Brut “Selection” 36 mesi	<i>Pannier</i>	N.V. —	90,
U	Champagne Extra Brut 1er Cru Rosé 36 mesi	<i>Thomas Perseval</i>	2014 —	165,
U	Champagne Brut “Cuvée Saint-Petersbourg” 42 mesi	<i>Veuve Clicquot</i>	N.V. —	126,
U	Champagne Brut Nature 48 mesi	<i>Ayala</i>	N.V. —	102,
U	Champagne Brut Rosé “Tolérance” 48 mesi	<i>Frank Pascal</i>	N.V. —	158,
U	Champagne Extra Brut “Exact” 60 mesi	<i>Pannier</i>	N.V. —	92,
U	Champagne Brut Vintage 60 mesi	<i>Pannier</i>	2014 —	105,
U	Champagne Brut “Grande Cuvée 164 72 mesi	<i>Krug</i>	N.V. —	485,
U	Champagne Brut “Grande Cuvée 169 72 mesi	<i>Krug</i>	N.V. —	485,
U	Champagne Brut Nature “Zero” 84 mesi	<i>Tarlant</i>	N.V. —	120,

Uvaggi autoctoni

La passione per la spumantizzazione nel mondo

Uvaggi unici in territori altrettanto vocati

U	Franciacorta DOCG Extra Brut “Francesco I” 30 mesi	<i>Uberti</i>	<i>N.V. —</i>	60,
U	Blanc de Morgex et de la Salle DOC “Pavese XXXVI” 36 mesi	<i>Ermes Pavese</i>	<i>2016 —</i>	95,
U	Champagne Brut “Les Fioles” 36 mesi	<i>Huguenot Tassin</i>	<i>N.V. —</i>	112,
U	Champagne Brut Nature “Notes Blanches” 60 mesi	<i>Fleury</i>	<i>2011 —</i>	220,
U	Lessini Durello DOC Riserva “Etichetta Verde” 60 mesi	<i>Fongaro</i>	<i>2017 —</i>	60,
U	Franciacorta DOCG Extra Brut “Comari del Salem” 60 mesi	<i>Uberti</i>	<i>2011 —</i>	90,
U	Lessini Durello DOC “120 mesi” 120 mesi	<i>Gianni Tessari</i>	<i>2008 —</i>	76,
U	Spumante Brut Millesimato “D’Antan” 120 mesi	<i>La Scolca</i>	<i>2007 —</i>	115,
U	Spumante Brut Millesimato Rosé “D’Antan” 120 mesi	<i>La Scolca</i>	<i>2003 - 2007—</i>	118,

{ Territori Storici

Historical Territories

Il vino è storia.

Prodotto secondo divisioni territoriali e tradizioni così forti da permanere nei secoli.

Identità affascinante e rassicurante.

Borgogna

Nel XII secolo, inizia il lavoro empirico di suddivisione in territori sulla base della produzione di vini di qualità da parte dei monaci cistercensi.

Nel 1400 verranno incoronati da Filippo il Buono, duca di Borgogna, come “vini della cristianità”.

Spiccano i Premier cru e Grand cru: appezzamenti favorevoli, dove le concentrazioni si accentuano.

Chablis

Chardonnay; vini croccanti, agrumati e freschi

U	Chablis	<i>J.P. e Benoit Droin</i>	2020 —	75,
U	Chablis Premier Cru Montmains	<i>D. Jean Dauvissat</i>	2019 —	105,
U	Chablis Vieilles Vignes Premier Cru Les Vaillons	<i>Domaine Laroche</i>	2018 —	96,
U	Chablis Vieilles Vignes Premier Cru Les Fourchaumes	<i>Domaine Laroche</i>	2016 —	110,
U	Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre	<i>Olivier Leflaive</i>	2019 —	145,
U	Chablis Grand Cru “Hommage a Louis”	<i>J.P. e Benoit Droin</i>	2020 —	260,

Gevrey-Chambertin

Pinot noir; vini profondi, austeri, virili ed eroici

U	Gevrey-Chambertin Premier Cru Capita	<i>Domaine Trapet P. et Fils</i>	2011 —	240,
U	Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	<i>Dugat-Py</i>	2016 —	264,
U	Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes	<i>Dominique Laurent</i>	2019 —	165,
U	Chambertin Grand Cru	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	1200,

Morey Saint Denis

Pinot noir; vini equilibrati, allo stesso tempo potenti ed eleganti

U	Morey Saint Denis Premier Cru Les Broc	<i>David Duband</i>	2019 —	215,
---	--	---------------------	--------	------

Chambolle Musigny

Pinot noir; luminosi, profumati e sensuali

U	Chambolle-Musigny 1er Cru La Combe d'Orveau	Dom. Taupenot-Merme	2011 —	325,
---	---	---------------------	--------	------

Vougeot

Pinot noir; finezza aristocratica, volume e intensità

U	Clos Vougeot Grand Cru "Musigni"	Dom. Gros Frère et Soeur	2015 —	359,
U	Clos Vougeot Grand Cru	Jacques Prieur	2018 —	1000,

Vosne Romanée

Pinot noir; complessità, balsamicità, eleganza e longevità. Frutti rossi e spezie.

U	Vosne-Romanée	Louis Latour	2016 —	172,
U	Vosne-Romanée	Domaine Des Perdria	2015 —	260,
U	Vosne-Romanée	D. Mongeard Mugneret	2019 —	230,
U	Echèzeaux Grand Cru	Dom. Gros Frere et Soeur	2012 —	550,
U	Romanée Saint-Vivant Grand Cru	Vincent Girardin	2000 —	450,

Nuits Saint Georges

Pinot noir; vini caldi, speziati e salini

U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Chaignots	Domaine Alain Michelot	2014 - 2017 —	205,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix	Domaine Des Perdria	2015 —	343,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru "Les 8 Ouvrées" Aux Perdrix	Domaine Des Perdria	2013 —	412,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Murgers	Domaine Méo-Camuzet	2016 —	380,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers	Henri Gouges	2019 —	250,

Pommard

Pinot noir; vini ricchi, decisi e moderatamente tannici

U	Pommard 1er Cru Les Grands Epenots	Pierre Girardin	2019 —	230,
---	------------------------------------	-----------------	--------	------

Beaune

Pinot noir; vini aggraziati, di corpo ed equilibrio

U	Beaune 1er Cru "Cuvée Guigone de Salins"	Seguin Manuel	2011 —	234,
U	Beaune 1er Cru "Clos de la Feguigné" Monopole	Jacques Prieur	2018 —	340,

Volnay

Pinot noir; vini morbidi, delicati e ammalianti

U	Volnay 1er Cru Santenots du Milieu	<i>François Mikulski</i>	2016 —	228,
U	Volnay 1er Cru Santenots	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	485,

Aloxe-Corton

Chardonnay; raffinati e setosi

U	Corton-Charlemagne Grand Cru	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	580,
---	------------------------------	------------------------	--------	------

Pinot noir; vini carnosì e fruttati

U	Aloxe-Corton Les Vercots	<i>Domaine Tallot-Beaut</i>	2016 —	158,
---	--------------------------	-----------------------------	--------	------

Meursault

Chardonnay; vini cremosi e vibranti

U	Bourgogne Blanc “Le Petit Têtu”	<i>J.M. Berrua</i>	2018 —	75,
U	Meursault	<i>Pierre Morey</i>	2014 —	169,
U	Meursault Vieilles Vignes	<i>Buisson Charles</i>	2019 - 2020 —	170,
U	Meursault Les Casses Tetes	<i>Dom. Chavy Chouet</i>	2020 —	140,
U	Meursault 1er Cru Poruzots	<i>François Mikulski</i>	2017 —	287,

Puligny Montrachet

Chardonnay; vini di complessità, eleganza e intensità

U	Puligny Montrachet 1er Cru Les Champs Gain	<i>Château de Citeaux</i>	2017 —	218,
U	Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes	<i>Jacques Prieur</i>	2020 —	620,
U	Montrachet Grand Cru	<i>Louis Latour</i>	2010 —	1200,

Chassagne Montrachet

Chardonnay; vini salati, austeri e persistenti

U	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées	<i>Simon Colin</i>	2020 —	195,
---	---	--------------------	--------	------

Santenay

Chardonnay; vini speziati, caldi e rarefatti

U	Santenay 1er Cru Les Gravières	<i>Jean Marc Vincent</i>	2019 —	142,
---	--------------------------------	--------------------------	--------	------

Saint Aubin

Chardonnay; vini minerali, tesi e aromatici

U	Saint Aubin 1er Cru En Creole	<i>Lamy Pillot</i>	2019 —	192,
U	Saint Aubin 1er Cru La Princee	<i>Hubert Lamy</i>	2019 —	120,

Hautes Côtes de Nuits

Chardonnay; vini verticali, fumé e agrumati

U	Hautes Côte de Nuits “Bellis Perennis”	<i>Claire Naudin</i>	2020 —	110,
---	--	----------------------	--------	------

Hautes Côtes de Beaune

Pinot noir; piccoli frutti di bosco, floreale, speziato

U	Hautes Côte de Beaune “Orehis Mascula”	<i>Claire Naudin</i>	2020 —	105,
---	--	----------------------	--------	------

Côte Chalonnaise e Côte Mâconnaise

Il clima si fa più caldo, i vini diventano più spessi, il frutto più tropicale e la spezia dolce.

Microclimi unici che regalano interpretazioni che non hanno nulla da invidiare alla Côte d’Or.

U	Mercurey 1er Cru Les Champs Martin	<i>Bruno Lorenzon</i>	2020 —	170,
U	Viré Clessé	<i>Les Heritieres du C.Lafon</i>	2020 —	85,



Bordeaux

XII secolo, il vino bordolese, in seguito al matrimonio tra Henry Plantagenet e Alienor d'Aquitaine, viene esportato in quantità cospicue in Inghilterra, grande estimatrice del vino claret.

XVII secolo, seconda epoca d'oro; con la bonifica delle palus intorno al Médoc da parte dei commercianti olandesi, il vino di Bordeaux si lega sempre più ad un mercato prospero ed all'olcato, diventando uno dei vini più prestigiosi al Mondo.

Médoc, rive gauche

Vini profondi, colorati e maturi

U	Château La Tour de By	1995 —	110,
U	Château Potensac	2012 —	120,

Moulis-en-Médoc, rive gauche

Vini vellutati, generosi nel frutto e nella materia

U	Château Poujeaux	2010 —	120,
U	Château Chasse-Spleen	2003 —	145,
		2013 —	135,
		2012 —	130,

Saint-Julien, rive gauche

Vini di struttura, freschezza e con sfumature salmastre

U	Château Branaire Dueru	2015 —	220,
U	Château Leoville Barton	2016 —	625

Pessac-Leognan, rive gauche

Vini potenti, intensi e rarefatti

U	Château Branaire Duceru	2015 —	220,
U	Château Carbonnieux	2015 —	145,

Pomerol, rive droit

Vini romantici, passionali e potenti

U	Château L'Evangile	1998 —	650,
		1993 —	500,

Saint Emilion, rive droit

Vini di aromaticità estroversa, suadanza e personalità

U	Château Grand-Mayne	2019 —	150,
U	Château Tertre-Roteboeuf	2004 —	326,



Chianti Classico

XII secolo, famiglie importanti come Antinori e Ricasoli inauguravano la propria produzione vinicola. Fu proprio da Bettino Ricasoli che nacque la ricetta definitiva del Chianti (1872): prevedeva 70% di Sangiovese, 15% di Canajolo e per la restante percentuale la Malvasia (non necessaria nei vini da invecchiamento). Storica la formazione della Lega del Chianti per proteggerne l'areale nel 1444: Radda, Castellina e Gaiole in Chianti. Cosimo III nel 1716 nel famoso bando, ufficializza definitivamente l'area di produzione che oggi conosciamo come Chianti Classico.

San Casciano in Val di Pesa (FI)

Vini eleganti e di carattere

U	Chianti Classico DOCG 'Badia a Passignano'	Marchesi Antinori	2013 —	63,
----------	--	-------------------	--------	-----

Barberino Tavarnelle (FI)

Vini mediterranei, speziati e salini

U	Chianti Classico DOCG	Isole e Olena	2019 —	52,
----------	-----------------------	---------------	--------	-----

Gaiole in Chianti (SI)

Vini freschi, longevi e con tannini decisi

U	Chianti Classico DOCG "Vigneto La Casuccia"	Castello di Ama	1994 —	186,
U	Chianti Classico Tempi DOCG	Rocca di Castagnoli	2013 —	247,
U	Chianti Classico Riserva DOCG	S. Giusto a Rentennano	2019 —	55,

Castellina in Chianti (SI)

Vini robusti, colorati e profondi

U	Chianti Classico Riserva DOCG "Il Poggiale"	Castellare di Castellina	2017 —	66,
----------	---	--------------------------	--------	-----



Barolo

1268, la prima testimonianza dell'uva nebbiolo (nibiol) coltivata in questa zona.

Nel 1830 il vino Barolo divenne un emblema per la critica mondiale. La sinergia tra il conte Camillo Benso di Cavour e l'enologo Louis Oudart trasformarono questo vino da dolce e vivace ad uno destinato al paragone con i blasonati francesi.

Nel 1927 venne pubblicato il decreto sui vini tipici che delimitò ufficialmente la zona del Barolo che conosciamo oggi.

Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Castiglione Falletto

Terreni di origine elveziana -12 milioni di anni fa - Vini di struttura e longevità

U	Barolo DOCG MGA Bricco Boschis	<i>Cavallotto</i>	2015 –	120,
U	Barolo DOCG MGA Prapò	<i>Ceretto</i>	2011 - 2015 –	225,
U	Barolo DOCG MGA Cerretta	<i>Giacomo Conterno</i>	2014 - 2013 –	360,
			2012 –	350,
U	Barolo DOCG MGA Villero	<i>Oddero</i>	2015 –	136,
U	Barolo DOCG MGA Ornato	<i>Palladino</i>	2018 –	100,
U	Barolo DOCG MGA “Vigna Rocche” Bussia	<i>Parusso</i>	1996 –	170,
U	Barolo DOCG MGA “Colonnello” Bussia	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	2012 –	195,
U	Barolo DOCG MGA “Romirasco” Bussia	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	2012 –	284,
U	Barolo DOCG	<i>Viglione</i>	2012 –	99,

La Morra, Barolo, Verduno, Novello

Terreni di origine tortonina -9 milioni di anni fa- Vini equilibrati ed eleganti

U	Barolo DOCG MGA Brunate	<i>Ceretto</i>	2011 - 2015 –	225,
U	Barolo DOCG MGA Bricco Rocche	<i>Ceretto</i>	2011 –	305,
U	Barolo DOCG MGA Cerequio	<i>Damilano</i>	2013 –	109,
U	Barolo DOCG MGA Brunate	<i>F. Rinaldi e figli</i>	2012 –	83,
U	Barolo DOCG “Aleste”	<i>Sandrone</i>	2014 –	195,
U	Barolo DOCG “Le Vigne”	<i>Sandrone</i>	2014 –	170,



Verona

*Non potevamo non proporre un focus sulla nostra meravigliosa, ed alquanto eterogenea Verona del vino.
Dal morenico ed argilloso Garda, passando per l'altisonante Valpolicella fino al vulcanico Soave.*

Soave Classico

U	Bianco Veneto IGT “Capitel Foscarino”	<i>Anselmi</i>	2020 —	45,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Croce”	<i>Anselmi</i>	2021 —	45,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Croce”	<i>Anselmi</i>	2021 Mg —	95,
U	Soave Classico DOC “Vigneto Du Lot ‘Collection’ ”	<i>Inama</i>	2018 —	115,
U	Soave Classico DOC La Rocca	<i>Pieropan</i>	2020 —	60,
U	Soave Classico DOC La Rocca	<i>Pieropan</i>	2019 Mg —	116,
U	Soave Classico DOC Calvarino	<i>Pieropan</i>	2020 —	45,
U	Soave Classico DOC “Colle Sant’Antonio”	<i>Pra</i>	2016 —	57,

Garda

U	Custoza Superiore DOCG	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	2015-2016-2018 —	60,
U	Lugana DOC “Clay” (outsider di Sirmione)	<i>Cascina Maddalena</i>	2018 —	55,
U	Verona Rosso IGT “Come un Pino Nero”	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	2018 - 2019 —	60,



Valpolicella

Area a cui siamo particolarmente legati: ampia, eterogenea e ricca di tradizioni.

Abbiamo scelto di zonare quest'area per poter dare una linea degustativa identificativa di un territorio ancora molto uniformato nell'immaginario collettivo.

Da ovest, l'area classica soggetta alle influenze del Garda, fino al lembo più orientale, che comprende alcune aree settentrionali del comune di Soave.

Sant'Ambrogio

vini strutturati e longevi

U	Corvina Veronese IGT "La Poja"	<i>Allegrini</i>	2013 —	181,
U	Corvina Veronese IGT "La Poja"	<i>Allegrini</i>	2010 —	190,
U	Verona Rosso IGT Oseleta "Osar"	<i>Masi</i>	2009 —	92,
U	Amarone della Valpolicella Classico Ris. DOC "S. Zenato"	<i>Zenato</i>	2007 —	182,

San Pietro in Cariano

vini di buona struttura, speziati e balsamici

U	Valpolicella Classico Superiore DOC "Squarano"	<i>Marchesi Fumanelli</i>	2016 —	50,
U	Amarone della Valpolicella DOCG Classico Ris "Octavius"	<i>Marchesi Fumanelli</i>	2010 —	150,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG / DOC	<i>Rubinelli Vajol</i>	2012 —	90,
			2011 —	90,
			2010 —	95,
			2008 —	105,
U	"L'Amarone del Maestro Fornaser"	<i>Monte Faustino</i>	2009 riserva —	165,
U	Amarone della V. Cl. Ris "Cà Florian" DOCG/DOC	<i>Tommasi</i>	2011 —	145,
			2009 —	150,
			2008 —	150,
			2003 —	160,
U	Amarone della Valpolicella Classico Ris. DOC "Debyris"	<i>Tommasi</i>	2008 —	478,
U	Amarone della Valpolicella Cl. Ris. DOC "La Mattonara"	<i>Zýmê</i>	2006 —	462,

Fumane

vini morbidi, floreali e longevi

U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG / DOC	<i>Allegrini</i>	2015 —	132,
			2006 —	270,
			2005 —	300,
			2004 —	330,
			2003 —	415,
U	Amarone della Valpolicella Classico Riserva “Fieramonte”	<i>Allegrini</i>	2012 —	445,
			2011 —	445,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	<i>David Sterza</i>	2012 —	85,

Marano

eleganti, intensi e di buona acidità

U	Verona IGT “Bianco del Casal”	<i>Ca la Bionda</i>	2021 —	78,
U	Corvina Veronese IGT	<i>Ca la Bionda</i>	2016 —	125,
U	Verona Rosso IGT Cabernet Sauvignon “Saviné”	<i>Ten. S. Maria Valverde</i>	2012 —	109,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Ravazzol”	<i>Ca la Bionda</i>	2016 —	125,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOC “Casa dei Bepi”	<i>Viviani</i>	2006 —	120,

Negrar

sapidi, austeri e di grande struttura

U	Veneto IGT “Bianco Secco”	<i>Quintarelli</i>	2020 —	62,
U	Valpolicella Classico Superiore DOC	<i>Quintarelli</i>	2011-2013-2014 —	149,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOC	<i>Bertani</i>	2004 —	330,
			2003 —	430,
			2001 —	270,
			1998 —	350,
			1989 —	390,
			1986 —	500,
			1981 —	630,
			1980 —	650,
U	Recioto Amarone della Valpolicella Classico Sup DOC	<i>Bertani</i>	1976 —	700,
			1972 —	750,
			1967 —	850,
			1964 —	950,

U	Amarone della Valpolicella Classico DOC “Casa dei Bepi”	<i>Viviani</i>	2006 —	120,
U	Amarone della Valpolicella Classico Ris. “Marta Galli” DOC	<i>Le Ragose</i>	2006 —	120,
U	Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe DOC	<i>Masi</i>	2009 —	200,
			2003 —	234,
			2001 —	242,
			2001 —	242,
			2000 —	250,
			1999 —	258,
			1998 —	282,
			1995 —	300,
			1993 —	350,
			1988 —	370,
			1985 —	400,
			1981 —	528,
			1980 —	550,
U	Amarone della Valpolicella Classico Mazzano DOC	<i>Masi</i>	2009 —	200,
			2007 —	200,
			2006 —	200,
			2003 —	244,
			2001 —	255,
			2000 —	270,
			1999 —	270,
			1995 —	320,
			1993 —	360,
			1990 —	400,
			1988 —	468,
			1986 —	480,
			1983 —	500,
			1980 —	630,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Punta di Villa”	<i>Mazzi</i>	2011 —	115,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG / DOC	<i>Quintarelli</i>	2013 —	495,
			2012 —	495,
			2007 —	520,
			2006 —	550,

Valpantena

vini di eleganza, sapidità e corpo leggiadro

U	Valpolicella Superiore DOC “Selezione del Fondatore”	<i>Antiche Terre Venete</i>	2013 —	82,
---	--	-----------------------------	--------	-----

Valpolicella Orientale

erbacei, generosi e persistenti

U	Veneto Rosso IGT Cabernet Sauvignon “Raro”	Marion	2007 –	315,
U	Valpolicella Superiore DOC “Monte Lodoletta”	Dal Forno	2015 –	198,
			2012 –	198,
			2011 –	210,
U	Valpolicella Superiore DOC	Roccolo Grassi	2011 –	50,
U	Valpolicella Superiore DOC “Campo delle Strie”	Tenuta Chiccheri	2012 –	52,
U	Amarone della Valpolicella DOCG “Riserva del Fondatore”	Antiche Terre Venete	2011 –	165,
U	Amarone della Valpolicella DOC	Cà dei Ronchi	2010 –	99,
U	Amarone della Valpolicella “Mithas” DOC	Corte Sant’Alda	2006 –	240,
U	Amarone della Valpolicella DOC / DOCG	Dal Forno	2015 –	660,
			2012 –	660,
			2011 –	600,
			2010 –	600,
			2006 –	680,
U	Amarone della Valpolicella DOC	I Saltari	2011 –	125,
U	Amarone della Valpolicella DOC	Marco Mosconi	2011 –	118,
U	Amarone della Valpolicella DOC	Marion	2013 –	108,
U	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC “Stropa”	Monte Dall’Ora	2011 –	149
			2008 –	160
U	Amarone della Valpolicella Riserva DOCG / DOC	Monte Zovo	2010 –	112,
			2005 –	112,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	Prà	2013 –	98,
			2012 –	98,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	Roccolo Grassi	2013 –	139,
U	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC	Silvano Piacentini	2012 –	85,
			2007 riserva	120,
U	Amarone della Valpolicella Campo delle Strie DOC/DOCG	Tenuta Chiccheri	2011 –	100,
			2008 –	100,
U	Amarone della Valpolicella “Campo dei Gigli” DOC/DOCG	Tenuta Sant’Antonio	2010 –	115,
			2013 –	115,
U	Amarone della Valpolicella “Riserva Cent’anni” DOC	Trabucchi	2006 –	165,

{ Panorami Landscapes

Panorami Oceanici

Il clima è tra i più imprevedibili: umidità, piogge sparse, scarse escursioni termiche.

Sono le brezze modulatrici che permettono una viticoltura unica dove i vini risultano sottilmente aromatici, moderatamente freschi e di grande beva.

U	Muscadet de Sèvre et Maine AOC “Bruno”	<i>Bruno Cormerais</i>	2010 —	60,
U	Rias Baixas DO “69 Arobas”	<i>Albamar</i>	2020 —	90,
U	Valdeorras DO “Ceibo”	<i>Albamar</i>	2021 —	60,
U	Colchagua Valley Apalta Semillon “Rouge n’Gorge”	<i>L’Entremetteuse</i>	2020 —	80,
U	Swartland Chenin Blanc “El Bandito Cortez”	<i>Testalonga</i>	2020 —	85,

Panorami Montani

Territori di quota. Unità geografiche che caratterizzano il vino per le loro matrici geologiche dure e calcaree, e, le loro vette, con escursioni termiche che conferiscono acidità e aromaticità.

Importante concentrazione di luce che ne esalta corpo e maturità dei profumi.

Alpi (Dalla Francia all’Italia)

U	Roussette de Savoie AOC “Ensamble”	<i>D. Des Côtes Rousses</i>	2020 —	66,
U	Arbois AOC “Foudre a Canon” Ouillé	<i>Domaine de la Bodre</i>	2016 —	69,
U	Valle d’Aosta DOC “Cuvée Bois”	<i>Les Crêtes</i>	2014 -2015 — 2012 - 2013 —	90, 95,
U	Blanc de Morgex et de la Salle DOC	<i>Ermes Pavese</i>	2020 —	50,
U	Valle d’Aosta Petit Arvine DOC “Vigne Rovettaz”	<i>Grosjean</i>	2020 —	50,
U	Colli Orientali del Friuli DOC “Sacrisassi” Bianco	<i>Le Due Terre</i>	2016 —	71,
U	Colli Orientali del Friuli Sauvignon DOC “Ronco Pitotti”	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	160,
U	Rosazzo DOCG “Terre Alte”	<i>Livio Felluga</i>	2017- 2019 —	115,
U	Friuli DOC “Morus Alba”	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	66,
U	Venezia Giulia IGT Malvasia “Chioma Integrale”	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	55,
U	Venezia Giulia IGT “Carat”	<i>Bressan</i>	2018 —	80,



U	Carema DOC “Sumie”	<i>Muraje</i>	2019 —	112,
U	Boca Doc	<i>Le Piane</i>	2009 — 2007 —	180, 180,
U	Lessona DOC	<i>Proprietà Sperino</i>	2016 —	150,
U	Valtellina Superiore DOC Sassella “Stella Retica”	<i>Arpepe</i>	2017 —	66,
U	Sfursat di Valtellina DOCG “fruttaio Ca Rizzieri”	<i>Rainoldi</i>	2013 - 2016 —	92,
U	Rosso del Ticino DOC	<i>Castello Luigi</i>	2007 —	244,
U	Colli Orientali del Friuli DOC “Sacrisassi” Rosso	<i>Le Due Terre</i>	2016 —	72,
U	Colli Or. del Friuli Schioppettino di Cialla DOC	<i>Ronchi di Cialla</i>	2011 —	72,
U	Colli Or. del Friuli Refosco dal Peduncolo Rosso DOC	<i>Ronchi di Cialla</i>	2010 —	65,

Dolomiti

U	Alto Adige Gewurztraminer DOC “Am Sand”	<i>Alois Lageder</i>	2017 —	50,
U	Alto Adige Chardonnay DOC “Löwengang”	<i>Alois Lageder</i>	2015 - 2016 —	95,
U	Alto Adige Chardonnay DOC “Donà D’or”	<i>Hartmann Donà</i>	2013 —	130,
U	Alto Adige DOC “Donà Blanc”	<i>Hartmann Donà</i>	2018 —	60,
U	Alto Adige DOC Gewurztraminer “Kolbernhof”	<i>J. Hofstätter</i>	2019 —	60,
U	Alto Adige Pinot Bianco DOC “Barthenau Vigna S.Michele”	<i>J. Hofstätter</i>	2016 - 2019 —	60,
U	A.A. DOC Gewurz “Konrad Oberhofer - Vigna Pirschschrait”	<i>J. Hofstätter</i>	2007 —	237,
U	Alto Adige Riserva DOC “Nova Domus”	<i>Terlan</i>	2019 —	95,
U	Alto Adige Sauvignon Riserva DOC “Raachtl”	<i>Tiefenbrunner</i>	2014 —	113,
U	A.A. Muller Thurgau DOC “Feldmarschall Von Fenner”	<i>Tiefenbrunner</i>	2017 —	74,
U	Alto Adige DOC “Beyond the Clouds”	<i>Elena Walch</i>	2020 —	125,
U	Alto Adige DOC Pinot Bianco “Vorberg”	<i>Terlan</i>	2018 —	38,
U	Alto Adige DOC Sauvignon “Limes”	<i>Niedrist</i>	2019 —	60,
U	Alto Adige DOC Chardonnay “Vom Kalk”	<i>Niedrist</i>	2019 —	90,
U	Vigne delle Dolomiti IGT Petit Manseng	<i>Franz Haas</i>	2016 -2017 —	60,
U	Vino Bianco “GT”	<i>Pranzegg</i>	2016 - 2017 —	88,
U	Vino Bianco “Dolomytos Amphora”	<i>Dolomytos Sacker</i>	2017/18 —	155,
U	Alto Adige DOC Pinot Nero “Pònkler”	<i>Franz Haas</i>	2011 —	155,
U	Alto Adige DOC Riserva Pinot Nero	<i>Niedrist</i>	2018 —	75,



U	A.A. DOC Pinot Nero "Barthenau Vigna S. Urbano"	<i>J. Hofstätter</i>	2015 —	140,
			2014 —	138,
			2009 rarità —	215,
			2008 rarità —	215,
			2007 rarità —	215,
U	A.A. DOC Pinot Nero "Roccolo Ludwig B. Von Barthenau"	<i>J. Hofstätter</i>	2014 —	363,
U	Alto Adige DOC "Arzio"	<i>Baron di Pauli</i>	2002 —	66,
U	Mitterberg IGT "Donà Rouge"	<i>Hartmann Donà</i>	2010 —	66,
U	Vallagarina Rosso IGT "Poima"	<i>Eugenio Rosi</i>	2018 —	60,
U	Vigneti delle Dolomiti IGT Pinot Nero "Abraham Art"	<i>Abraham</i>	2017 —	145,
U	Vigneto delle Dolomiti IGT "Granato"	<i>Foradori</i>	2016 —	99,
U	Vigne delle Dolomiti IGT "San Leonardo"	<i>Tenuta San Leonardo</i>	2014 - 2013 —	116,
			2011 —	128,
			2008 - 2006 —	141,
			2004 - 2003 —	140,
			2001 —	180,

Appennini

U	Vino Bianco Derthona "Costa del Vento"	<i>Vigneti Massa</i>	2019 —	100,
U	Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva "L'Albereta"	<i>Colombaio Santa Chiara</i>	2019 —	65,
U	Bianco Toscana IGT "Notte Tempi"	<i>Rocca di Castagnoli</i>	2017 —	109,
U	Umbria Bianco IGT "Cervaro della Sala"	<i>Castello della Sala</i>	2019 - 2020 —	102,
U	Provincia di Pavia Rosso IGT "Barbaccarlo" Barbaccarlo	<i>Barbaccarlo - Lino Maga</i>	2002 —	125,
U	Sangiovese di Romagna Superiore DOC "Le Lucciole" Predappio	<i>Chiara Condello</i>	2018 - 2019 —	120,
U	Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG	<i>Boscarelli</i>	2015 —	72,
U	Cortona Syrah DOC	<i>Stefano Amerighi</i>	2019 —	65,
U	Toscana Rosso IGT "Testamatta"	<i>Bibi Graetz</i>	2001 —	200,
			2000 —	200,
U	Toscana Rosso IGT Caberlot "Carnasciale"	<i>Carnasciale</i>	2013 —	100,
U	Toscana Rosso IGT Merlot "Poggio ai Merli"	<i>Castellare di Castellina</i>	2017 —	135,
U	Toscana Rosso IGT "I Sodi di San Nicolò"	<i>Castellare di Castellina</i>	2015 —	145,
U	Toscana Rosso IGT "Sammarco"	<i>Castello di Rampolla</i>	1998 —	100,
U	Toscana Rosso IGT "Sassello"	<i>Castello di Verrazzano</i>	1997 —	100,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese "Cepparello"	<i>Isole e Olena</i>	2018 —	160,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia Annata diversa"	<i>Marchesi Antinori</i>	2002 —	450,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia"	<i>Marchesi Antinori</i>	2018 —	578,
			2015 —	495,
			2000 —	500,
			1999 —	550,
			1998 —	600,
			1997 —	800,
			1996 —	650,



U	Toscana Rosso IGT “Solaia”	<i>Marchesi Antinori</i>	2018 –	578,
U	Toscana Rosso IGT “Tignanello”	<i>Marchesi Antinori</i>	2019 –	178,
			2018 –	162,
			1999 –	250,
			1998 –	300,
			1997 –	350,
			1990 –	350,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “Montevertine”	<i>Montevertine</i>	2019 –	105,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “Pergole Torte”	<i>Montevertine</i>	2019 –	250,
U	Toscana Rosso IGT “Giorgio Primo”	<i>Tenuta La Massa</i>	2014 –	170,
U	Toscana Rosso IGT “Torrione”	<i>Petrolo</i>	1999 - 1994 –	115,
U	Toscana Rosso IGT “Torrione”	<i>Petrolo</i>	2020 –	95,
U	Toscana Rosso IGT Cabernet Franc “Poggio de’ Colli”	<i>Piaggia - Mauro Vannucci</i>	2015 –	99,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “Riecine”	<i>Riecine</i>	2016 - 2015 –	110,
			2012 - 2011 –	120,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “La Gioia”	<i>Riecine</i>	2016 - 2015 –	120,
			2011 –	135,
			2009 –	155,
			1996 –	200,
U	Toscana Rosso IGT Merlot “Tresette”	<i>Riecine</i>	2016 –	80,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “PerCarlo”	<i>S.Giusto a Rentennano</i>	2018 –	125,
U	Toscana Rosso IGT “Podere il Bosco - Syrah di Manzano”	<i>Tenim. L. d’Alessandro</i>	1997 –	120,
U	Umbria Rosso IGT “Pinot Nero della Sala”	<i>Castello della Sala</i>	2016 –	89,
U	Sagrantino di Montefalco DOCG	<i>Colpetrone</i>	2000 –	89,

Vosgi

U	Alsace Riesling Grand Cru AOC “D” Sommemborg	<i>Albert Boxler</i>	2017 –	198,
U	Alsace Gewürztraminer Grand Cru AOC Brand	<i>Albert Boxler</i>	2017 –	165,
U	Alsace Gewürztraminer AOC “Cuvée Laurence”	<i>Domaine Weinbach</i>	2013 –	106,
			2014 –	106,
			2017 –	106,
			2018 –	106,
U	Alsace Sylvaner AOC “Les Vieilles Vignes de Sylvaner”	<i>Domaine Ostertag</i>	2020 –	62,
U	Alsace Pinot Gris AOC “Zellberg”	<i>Domaine Ostertag</i>	2015 –	122,
U	Alsace Gewurz G. Cru AOC “Clos St. Urban” Rangens de Than	<i>Zind Humbrecht</i>	2015 –	188,
			2016 –	188,



Panorami Mediterranei

Territori che godono di un clima caldo e ventilato che permette una maturazione tardiva in pianta, i vini assumono una buona struttura estrattiva ed alcolica oltre che un bouquet generoso di frutto ed erbe aromatiche.

Mar Tirreno

U	Colli di Luni DOC Vermentino “Costa Marina”	<i>O.Lambruschi</i>	2019 - 2020 —	50,
U	Cinqueterre DOC	<i>Forlini Cappellini</i>	2021 —	65,
U	Toscana Bianco IGT “Monteverro Chardonnay”	<i>Monteverro</i>	2019 —	185,
U	Toscana Bianco IGT “Paleo Bianco”	<i>Le Macchiole</i>	2020 —	90,
U	Costa d’Amalfi Tramonti DOC “Per Eva”	<i>Ten. San Francesco</i>	2019 —	55,
U	Isola dei Nuraghi IGT Vermentino	<i>Capichera</i>	2015 —	73,
U	Isola dei Nuraghi IGT Vermentino “VT”	<i>Capichera</i>	2015 —	108,
U	Romangia Bianco IGT “Dettori Bianco”	<i>Dettori</i>	2020 —	75,
U	Toscana Rosé IGT “Si Rosa”	<i>Due Mani</i>	2021 —	65,
U	Toscana Rosso IGT “Monteverro”	<i>Monteverro</i>	2010 —	280,
U	Toscana Rosso IGT “Tinata”	<i>Monteverro</i>	2010 —	190,
U	Toscana Rosso IGT Merlot “Baffonero”	<i>Rocca di Frassinello</i>	2015 —	363,
U	Bolgheri DOC “Le Serre Nuove dell’Ornellaia”	<i>Tenuta dell’Ornellaia</i>	2017 —	95,
U	Toscana Rosso IGT Merlot “Masseto”	<i>Tenuta dell’Ornellaia</i>	2018 —	1320,
			2017 —	1320,
			2016 —	1320,
			2012 —	950,
			2009 —	1300,
			2008 —	1400,
U	Bolgheri DOC “Ornellaia”	<i>Tenuta dell’Ornellaia</i>	2016 —	330,
			2015 —	330,
			2014 —	330,
U	Bolgheri Sassicaia DOC	<i>Tenuta San Guido</i>	2019 —	375,
			2013 —	350,
			1997 —	600,
			1996 —	500,
U	Toscana Rosso IGT “Paleo Rosso”	<i>Le Macchiole</i>	2018 —	185,
U	Costa d’Amalfi Tramonti DOC “È iss”	<i>Tenuta San Francesco</i>	2017 —	71,
U	Isola dei Nuraghi IGT “Turriga”	<i>Argiolas</i>	2012 —	125,
U	Romangia Rosso IGT “Dettori Rosso”	<i>Tenute Dettori</i>	2012 —	96,

*Mar Adriatico*

U	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Ris. DOCG “Villa Bucci”	<i>Villa Bucci</i>	2017 —	125,
U	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. DOC “Gaiospino”	<i>Fatt. Coroncino</i>	2020 —	55,
U	Friuli Grave DOC “Vistorta”	<i>Conti Brandolini d’Adda</i>	2012 — 1997 —	60, 65,

Mar Mediterraneo Orientale (Dall’Italia allo Stretto di Gibilterra)

U	Sicilia Chardonnay DOC “Vigna San Francesco”	<i>Tenuta Regaleali - Tasca</i>	2016 —	80,
U	Palette Blanc AOC Grand Cru Storico Château Simone	<i>Château Simone</i>	2019 —	145,
U	Coteaux du Languedoc AOC “Oro”	<i>Peyre Rose</i>	2007 —	230,
U	Vin de France Blanc “Matassa”	<i>Domaine Matassa</i>	2021 —	90,
U	Bandol AOC “L’irreductible” Rosé	<i>Domaine De la Begude</i>	2020 —	80,
U	Primitivo di Manduria DOC “Es”	<i>Gianfranco Fino</i>	2014 —	85,
U	Sicilia DOC Nero d’Avola “Mille e una notte”	<i>Donnafugata</i>	2004 —	78,
U	Terre Siciliane IGT Frappato “Il Frappato”	<i>Occhipinti</i>	2016 - 2017 —	55,
U	Terre Siciliane IGT Nero d’Avola “Siccagno”	<i>Occhipinti</i>	2015 —	55,
U	Vin de France Rouge “Les Cistes”	<i>Peyre Rose</i>	2012 —	230,
U	Vin de France Rouge “Matassa”	<i>Domaine Matassa</i>	2020 —	90,

Mar Mediterraneo Occidentale (dalla Georgia alla Grecia)

U	Rkatsiteli “Akohebi”	<i>Our Wine</i>	2019 —	62,
U	Chateau Musar Bianco	<i>Gaston Hochar</i>	2009 - 2012 —	108,
U	Santorini PDO	<i>A. Karamolegos</i>	2019 —	66,
U	Chateau Musar Rosso	<i>Gaston Hochar</i>	2014 —	96,
U	Yatir Forest	<i>Yatir Winery</i>	2013 —	85,
U	Domaine du Castel Grand Vin	<i>Domaine du Castel</i>	2013 —	88,
U	Naoussa PDO “Ramnista”	<i>Kir-Yianni</i>	2015 —	55,



Panorami Vulcanici

Sempre suggestivi, i terreni vulcanici apportano sensazioni agrumate, talvolta salate, le quote invece verticalità e tensioni importanti al palato.

Territori complessi, che andrebbero analizzati a fondo per via delle diverse origini ed epoche di formazione.

U	Irpina Falanghina DOC “Via del Campo”	Quintodecimo	2021 —	75,
U	Greco di Tufo DOCG “Goletto”	Tenute Capaldo	2017 —	92,
U	Fiano d’Avellino DOCG	Guido Marsella	2016 —	72,
U	Etna Bianco DOC “Le Vigne Niche - Calderara Sottana”	Tenuta delle Terre Nere	2016 —	76,
U	Terre Siciliane IGT “Mareneve”	Federico Graziani	2019 —	90,
U	Colli Berici Carmenere Riserva DOC “Oratorio”	Inama	2013 —	80,
U	Veneto Rosso IGT “Peaoche”	Lisa Dal Maso	2013 —	62,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta Limited Edition”	Maculan	2017 —	130,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta”	Maculan	2012 —	130,
			1998-1999 —	140,
			2000 —	140,
U	Veneto Rosso IGT Merlot “Crosara”	Maculan	2012 —	170,
			2000 —	200,
U	Campania Rosso IGT “Patrimo”	Feudi di San Gregorio	2002 —	150,
			2015 —	165,
U	Campania Rosso IGT “Serpico”	Feudi di San Gregorio	2003 —	83,
			2012 —	90,
U	Taurasi Riserva DOCG “Gulielmus”	Tenute Capaldo	2015 —	92,
U	Campi Flegrei DOC Per e’Palumm “Campo delle Volpi”	Agnanum	2018 —	68,
U	Etna Rosso DOC “Rovitello”	Benanti	2011 —	82,
U	Etna Rosso DOC “Profumo di Vulcano”	Federico Graziani	2019 —	160,
U	Etna Rosso DOC “Prephylloxera”	Tenuta delle Terre Nere	2017 —	189,
U	Etna Rosso DOC “Guardiola”	Tenuta delle Terre Nere	2017 —	90,



Tra Mari e Monti

I migliori territori vitivinicoli si trovano proprio tra le brezze di fondovalle, la protezione climatologica dei monti e i riflessi di una grande massa d'acqua.

Si creano vini equilibrati, pieni e complessi.

Tra Alpi e Mar Adriatico

U	Collio Bianco DOC “Martissima”	<i>Marta Venica</i>	2019 –	60,
U	Venezia Giulia IGT “Breg”	<i>Gravner</i>	2010 –	138,
U	Venezia Giulia IGT Chardonnay “W...Dreams”	<i>Jermann</i>	2019 –	115,
			2015 –	115,
			2013 –	125,
			2012 –	125,
U	Venezia Giulia IGT “Capo Martino”	<i>Jermann</i>	2016 –	115,
			2019 –	115,
U	Vipavska Dolina ZGP “Burja Bela”	<i>Burja</i>	2019 - 2020 –	60,
U	BRDA ZGP Sauvignon Blanc	<i>Movia</i>	2017 –	55,
			2012 –	55,
U	BRDA ZGP Pinot Grigio “Ambra”	<i>Movia</i>	2015 –	58,
			2012 –	58,
U	BRDA ZGP “Veliko Belo”	<i>Movia</i>	2011 –	79,
			2009 –	79,
U	Venezia Giulia IGT Pinot Nero “Lonsblau”	<i>Jermann</i>	2015 –	148,
U	Vipavska Dolina ZGP Pinot Noir “Burja Noir”	<i>Burja</i>	2019 –	75,
U	BRDA ZGP Pinot Noir “Modri”	<i>Movia</i>	2011 –	60,

Tra Appennini e Mar Adriatico

U	Albana di Romagna DOCG “Codronchio”	<i>Fatt. Monticino Rosso</i>	2015 –	60,
U	Colli Aprutini IGT Pecorino	<i>Emidio Pepe</i>	2015 - 2016 –	108,
U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	<i>Valentini</i>	2017 –	245,
U	Montepulciano d'Abruzzo DOC	<i>Emidio Pepe</i>	2017 –	80,
U	Montepulciano d'Abruzzo DOC “Villa Gemma”	<i>Masciarelli</i>	1995 –	80,

Tra Appennini e Mar Tirreno

U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Biondi Santi</i>	2016 –	380,
			2013 –	380,
U	Brunello di Montalcino Riserva DOCG “Soldera”	<i>Case Basse</i>	1993	700,
			1991 –	700,
U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Ciacci Piccolomini</i>	2014 –	82,
U	Brunello di Montalcino DOCG “Le Macioche”	<i>Cottarella</i>	2015 –	125,
U	Brunello di M. Ris. “Ripe al Convento di Castelgiocondo”	<i>Frescobaldi</i>	2013 –	210,
U	Brunello di Montalcino DOCG “Castelgiocondo”	<i>Frescobaldi</i>	2013 –	90,
U	Brunello di Montalcino DOCG “Ugolaia”	<i>Lisini</i>	1991 –	350,
U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Marroneto</i>	2017 –	205,
U	Brunello di Montalcino DOCG “Sel. Madonna delle Grazie”	<i>Marroneto</i>	2017 –	740,
U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Pian dell’Orino</i>	2012 –	215,
U	Rosso di Montalcino DOC	<i>Biondi Santi</i>	2018 –	125,
U	Toscana Rosso IGT “Solengo”	<i>Argiano</i>	2016 –	135,
U	Toscana Rosso IGT “Luce”	<i>Frescobaldi-Mondavi</i>	2015 –	190,
U	Toscana Rosso IGT “Petra”	<i>Petra</i>	2013 –	82,
U	Toscana Rosso IGT “Giusto di Notri”	<i>Tua Rita</i>	2017 –	158,
U	Colli di Salerno Rosso IGT “Montevetrano”	<i>Montevetrano</i>	2011 –	95,
			2009 –	100,
			2005 –	115,
			2001 –	120,
U	Paestum Aglianico IGP “Gillo”	<i>San Salvatore 1988</i>	2014 –	75,



Fiumi e Laghi

Corsi acquatici e grandi masse d'acqua che storicamente sono stati veicoli di esportazione.

Fonti di volano termico nei climi rigidi e catalizzatori riflettenti di luce.

I vini sono sfaccettati in base al fiume o il lago che lo caratterizza.

In generale hanno corpo e acidità spiccata e sono ricchi di nuances agrumate e mature.

Fiume Tanaro

U	Langhe DOC “Rossj Bass”	Gaja	2018 —	116,
U	Langhe DOC “Gaia & Rey”	Gaja	2017-2019-2020 —	390,
U	Langhe DOC “Alteni di Brassica”	Gaja	2019 —	232,
			2016 —	250,
U	Langhe DOC “Hérzu”	Ettore Germano	2020 —	50,
U	Barbaresco DOCG MGA Asili	Ceretto	2016 —	300,
U	Barbaresco DOCG MGA Bernadot	Ceretto	2016 —	191,
U	Barbaresco DOCG	Gaja	2018 —	396,
			2017 —	420,
			2016 —	396,
U	Barbaresco DOCG “Sorì San Lorenzo”	Gaja	1995 —	700,
			1993 —	700,
U	Barbaresco DOCG “Costa Russi”	Gaja	1996 —	700,
			1995 —	700,
			1993 —	700,
			1988 —	900,
			1987 —	900,
U	Barbaresco DOCG “Sorì Tildin”	Gaja	1996 —	700,
			1986 —	900,
U	Barbaresco DOCG	Pio Cesare	2015 —	129,
U	Barbaresco DOCG MGA Fausoni	Sottimano	2014 - 2016 —	133,
U	Barbaresco DOCG MGA Montestefano	Rivella	2018 —	220,
U	Barbera d'Asti DOCG “Bricco dell'Uccellone”	Braida	2014 —	92,
U	Barbera d'Asti DOCG “Bricco della Bigotta”	Braida	2014 —	92,
U	Barbera d'Asti DOCG “Ai Suma”	Braida	2010 —	100,
			2012 —	100,
U	Barbera d'Alba DOC “Pre-Phylloxera”	Elvio Cogno	2015 —	92,
U	Barbera d'Alba DOC “Il Cerretto”	Roberto Voerzio	2020 —	72,
U	Langhe Rosso DOC “Darmagi”	Gaja	1997 —	420,
			1996 —	350,
			1994 —	350,
			1983 —	450,
U	Vino Rosso “Torbido!” Cascina Ebreo	Cascina Ebreo	2009 —	119,



Lago di Iseo

U	Curtefranca Bianco DOC	<i>Ca' del Bosco</i>	2015 —	136,
U	Sebino Rosso IGT Carmenere “Carmenero”	<i>Ca' del Bosco</i>	1999 - 2000 —	60,

Fiume Piave

U	Montello Venegazzù Superiore DOC “Capo di Stato”	<i>Conte Loredan Gasparini</i>	2015 —	94,
---	--	--------------------------------	--------	-----

Fiume Isonzo

U	Venezia Giulia IGT “Confini”	<i>Lis Neris</i>	2017-2018 —	68,
U	Venezia Giulia IGT “Lis”	<i>Lis Neris</i>	2017 —	68,
U	Friuli Isonzo Pinot Grigio DOC “Dessimis”	<i>Vie di Romans</i>	2020 —	60,
U	Friuli Isonzo Sauvignon DOC “Piere”	<i>Vie di Romans</i>	2020 —	55,
U	Friuli Isonzo Friulano DOC “Dolee”	<i>Vie di Romans</i>	2020 —	55,
U	Venezia Giulia IGT Schioppettino	<i>Bressan</i>	2013 —	75,

Fiume Tevere

U	Lazio Bianco IGT Chardonnay “Ars Magna”	<i>Omina Romana</i>	2016 —	119,
U	Torgiano Rosso Ris. DOCG “Rubesco Vigna Monticchio”	<i>Lungarotti</i>	2012 —	78,
U	Rosso di Torgiano DOC “Rubesco”	<i>Lungarotti</i>	2016 —	72,
U	Lazio Rosso IGT Cesanese	<i>Omina Romana</i>	2011 —	62,
U	Lazio Rosso IGT “Montiano”	<i>Cottarella</i>	2016 —	99,

Fiume Duero

U	Ribera del Duero DO “Tinto Pesquera”	<i>Alejandro Fernández</i>	2016 —	55,
---	--------------------------------------	----------------------------	--------	-----

*Fiume Rodano*

U	Cornas AOC “Renaissance”	<i>Domaine Clape</i>	2014 —	155,
U	Cornas AOC	<i>Gilles</i>	2014 —	129,
U	Cote Rotie AOC “Mon Village”	<i>Stephane Ogier</i>	2019 —	160,
U	Hermitage AOC	<i>Yann Chave</i>	2019 —	250,
U	Collines Rhodaniennes IGP “La Rosine”	<i>Stephane Ogier</i>	2019 —	60,
U	Châteauneuf-du-Pape AOC	<i>Château de Beaucastel</i>	2015 —	205,
U	Châteauneuf-du-Pape AOC	<i>Château La Nerthe</i>	2015 —	148,
U	Châteauneuf-du-Pape AOC “La Crau”	<i>Vieux Telegraphe</i>	2019 —	190,
U	Côte de Brouilly AOC “Les Sept Vignes”	<i>Château Thivin</i>	2020 —	55,

Fiume Loira

U	Anjou Blanc AOC ‘Le Grande Piece’	<i>Château De Plaisance</i>	2020 —	92,
U	Savennières AOC Roches aux Moines	<i>Domaine aux Moines</i>	2010 —	75,
U	Savennières AOC “Clos de la C.de Serrant” Coulée de Serrant	<i>Nicolas Joly</i>	2019 —	221,
			2016 —	221,
			2015 —	221,
U	Saumur AOC “Clos Romains”	<i>Thierry Germain</i>	2016 —	150,
U	Vouvray AOC Sec	<i>Clos Naudin</i>	2019 —	80,
U	Montlouis AOC “Mineral +”	<i>Domaine Frantz Saumen</i>	2020 —	75,
U	Sancerre AOC “Sauvage”	<i>Pascal Jolivet</i>	2018 —	117,
U	Sancerre AOC “Les Monts Damnes”	<i>Pascal Cotat</i>	2020 —	105,
U	Pouilly-Fumé AOC “Baron de L”	<i>De Ladoucette</i>	2018 —	200,
U	Pouilly-Fumé AOC “Indigène”	<i>Pascal Jolivet</i>	2018 —	117,
U	Vin Blanc “Blanc Etc...”	<i>Didier Daguenuau</i>	2019 —	197,
U	Vin Blanc “Silex”	<i>Didier Daguenuau</i>	2019 —	310,
U	Sancerre Rosé AOC	<i>Domaine du Carrou</i>	2021 —	60,
U	Saumur-Champigny AOC “La Marginale”	<i>Thierry Germain</i>	2018 —	100,

Fiume Mosella

U	Riesling Auslese Urziger Wurzgarten	<i>Loosen Erben</i>	1985 —	110,
U	Riesling Auslese Trittenheimer Apotheke	<i>Clüsserath</i>	2020 — 0,5l	85,
U	Riesling Grosses Gewächs Voltz	<i>Van Volxem</i>	2018 —	98,
U	Riesling Grosses Gewächs Marienburg	<i>Clemens Busch</i>	2015 —	95,
U	Riesling Grosses Gewächs Marienburg - Raffes	<i>Clemens Busch</i>	2019 —	215,
U	Riesling Grosses Gewächs Marienburg - Felsterrasse	<i>Clemens Busch</i>	2019 —	230,
U	Riesling Grosses Gewächs Rottgen 'Grosse Lage'	<i>Heymann Lowenstein</i>	2020 —	170,

Fiume Reno

U	Riesling Auslese Oestrich Lenchen	<i>P.J. Kuhn</i>	2017 — 0,5l	115,
U	Riesling Trocken Bronzelack	<i>Schloss Johannisberg</i>	2017 —	84,
U	Riesling Grosses Gewächs Stromberg	<i>Schafer Frohlich</i>	2019 —	195,
U	Riesling Grosses Gewächs St.Nikolaus	<i>P.J. Kuhn</i>	2020 —	160,
U	Riesling Grosses Gewächs Idig	<i>Weingut Christmann</i>	2020 —	198,
			2016 —	225,

Fiume Danubio

U	Gruener Veltliner "Der Ott"	<i>Weingut Ott</i>	2020 —	69,
U	Gruener Veltliner 10wt Rosenberg	<i>Weingut Ott</i>	2020 —	120,
U	Riesling Smaragd Ried Hochrian	<i>Rudi Pichler</i>	2020 —	109,
U	Tokaji Furmint	<i>Szepsy</i>	2015 —	105,
U	Tokaji Furmint "Uràgya"	<i>Szepsy</i>	2015 —	152,

{ Vini Dolci Sweet wines

Passito

Vini concentrati nel frutto, di corpo e densità

U	Breganze DOC "Torcolato"	<i>Maculan</i>	2013 — 0,375l	44,
			2012 — 0,375l	44,
			2013 - 2011 —	70,
			2002 —	85,
			1997 —	90,
U	Recioto di Soave Cl. DOCG "Vigna Marogne de Costiola"	<i>Tamellini</i>	2007 — 0,5l	52,
U	Recioto di Soave Classico DOCG "Le Colombare"	<i>Pieropan</i>	2015 — 0,5l	54,
			2016 — 0,5l	54,
U	Recioto della Valpolicella Cl. DOCG "Giovanni Allegrini"	<i>Allegrini</i>	2015 — 0,5l	83,
U	Recioto della Valpolicella DOCG	<i>Dal Forno</i>	1988 — Mg	517,
U	Recioto della Valpolicella DOCG	<i>Ferragù</i>	2011 — 0,5l	82,
U	Vino da uve appassite "Tal Lue"	<i>Lis Neris</i>	N.V. — 0,375l	130,
U	Alto Adige Moscato Giallo Passito DOC "Serenade"	<i>Kaltern</i>	2010 — 0,375l	76,
U	Alto Adige Moscato Giallo Passito DOC "Quintessenz"	<i>Kaltern</i>	2014 — 0,375l	83,
U	Alto Adige Moscato Rosa Passito DOC "Athesis"	<i>Kettmeir</i>	2017 — 0,5l	63,
U	Alto Adige Passito DOC "Aureus"	<i>Nidermayr</i>	1999 — 0,375l	66,
U	Erbaluce di Caluso Passito DOCG "Sulé"	<i>Orsolani</i>	2017 — 0,5l	50,
U	Toscana Passito IGT "Sebastiano"	<i>Riecine</i>	2001 — 0,500l	88,
U	Vino bianco passito "Vinsangiusto"	<i>Isole e Olena</i>	2014 —	100,
U	Montefalco Sagrantino Passito DOCG	<i>Lungarotti</i>	2012 — 0,375l	94,
U	Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryé"	<i>Donnafugata</i>	2015 — 0,375l	54,
U	Passito di Pantelleria DOC "Bukkuram Sole d'agosto"	<i>Marco de Bartoli</i>	2015 — 0,5l	93,
U	BRDA ZGP "Esenca"	<i>Moviea</i>	2008 — 0,375l	66,
U	Bonnezeaux AOC	<i>Chateau de Fesles</i>	1997 — 0,5l	130,
U	Vino da Uve Stramature "Doron"	<i>Eugenio Rosi</i>	N.V. — 0,375l	60,



Vendemmia tardiva

Vini balsamici, di corpo medio e aromi freschi

U	Alsace Gewurztraminer Vendage Tardives AOC	<i>Albert Boaler</i>	2015 — 0,5l	115,
---	--	----------------------	-------------	------

Botrytis cinerea, Muffa nobile

Vini suadenti, complessi e strutturati caratterizzati da sfumature inconfondibili iodate e che ricordano lo zafferano

U	Veneto Bianco Passito IGT "I Capitelli"	<i>Anselmi</i>	2018 — 0,375l	48,
			2018 —	92,
U	Veneto Bianco Passito IGT "Acininobili"	<i>Maculan</i>	2011 — 0,375l	90,
			1994 —	300,
U	Albana di Romagna Passito DOCG "Scaccomatto"	<i>Fattoria Zerbina</i>	2018 — 0,375l	95,
U	Umbria IGT "Muffato della Sala"	<i>Castello della Sala</i>	2005 — 0,5l	68,
U	Riesling Selection de Grains Nobles "Clos Saint Landelin"	<i>Muré</i>	1991 — 0,5l	100,
U	Sauternes AOC	<i>Château Les Justices</i>	1994 —	100,
			1991 —	100,
U	Sauternes AOC Demi Doux	<i>Château Gilette</i>	1958 —	600,
U	Sauternes AOC Grand Cru Classé	<i>Château de Malle</i>	1989 —	150,
U	Sauternes AOC Grand Cru Classé	<i>Château Suduiraut</i>	1982 —	300,
U	Sauternes AOC Grand Cru Classé	<i>Château Sigalas Rabaud</i>	1986 —	120,
U	Sauternes AOC "Clos Labere"	<i>Chateau Riussec</i>	1993 — 0,375l	50,
			1993 —	100,
U	Quarts de Chaume Grand Cru AOC	<i>Chateau de Plaisance</i>	2016 —	145,
U	Tokaj Aszu 5 Puttonyos	<i>Hétszolo</i>	2010 — 0,5l	130,
U	Tokaj Aszu 6 Puttonyos	<i>Hétszolo</i>	2013 — 0,5l	200,

Fortificato

Vini alcolici e robusti, intriganti e freschi (prodotti con la tecnica dell'aggiunta di alcol al mosto)

U	Banyuls Tradition	<i>D. de la Rectoire</i>	2015 — 0,5l	60,
---	-------------------	--------------------------	-------------	-----



Magnum

U	Corvina Veronese DOC “La Poja”	<i>Allegrini</i>	2015 —	400,
U	Veneto Rosso IGT “Peaoche”	<i>Lisa dal Maso</i>	2012 —	140,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta”	<i>Maculan</i>	1990 —	300,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	<i>Allegrini</i>	2017 —	270,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	<i>Zenato</i>	2013 - 2015 —	175,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOC / DOCG	<i>Rubinelli Vajol</i>	2011 —	185,
			2009 —	280,
			2008 —	240,
U	Barbaresco DOCG “Martinenga”	<i>Marchesi di Gresy</i>	1999 —	400,
U	Barbaresco DOCG MGA “Martinenga” Camp Gros	<i>Marchesi di Gresy</i>	1999 —	400,
U	Friuli Grave DOC Merlot “Vistorta”	<i>Conti Brandolini d’Adda</i>	2000 —	120,
U	Bolgheri Superiore DOC “Guado al Tasso”	<i>Marchesi Antinori</i>	1998 -1999 —	690,
U	Toscana Rosso IGT Sangiovese “La Gioia”	<i>Riecine</i>	2007 —	280,
			1998 —	340,
			1996 —	350,
U	Toscana Rosso IGT “Brancaia”	<i>Il Blu</i>	1998 —	300,
U	Toscana Rosso IGT “Testamatta”	<i>Bibi Graetz</i>	2001 —	370,
U	Sant’Antimo DOC “Olmaia”	<i>Col d’Orcia</i>	2010 —	120,
U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Col d’Orcia</i>	2010 —	270,
			2008 —	260,
U	Cortona DOC Syrah	<i>Stefano Amerighi</i>	2019 —	140,
U	Toscana Rosso IGT “Il Caberlot”	<i>Wolf D. Rogosky</i>	2012 —	600,
			1998 —	800,
			1997 —	1000,
			1996 —	1000,
			1994 —	800,

Jérobaoam

U	Barolo DOCG “Giblin”	<i>Gemma</i>	1998 —	400,
---	----------------------	--------------	--------	------



Grappe

Grappa di Recioto	<i>Scaramellini</i>	9,
Floreale di Lugana “Acqua Pazza”	<i>Cristiano Vanzini</i>	9,
Forte e Secca di Bardolino 50 “Acqua Pazza”	<i>Cristiano Vanzini</i>	9,
Grappa Amatora di Dicembre	<i>Poli</i>	9,
Grappa elevata in barili di Porto	<i>Poli</i>	10,
Grappa di Sassicaia	<i>Poli</i>	14,
Sarpa	<i>Poli</i>	9,
Sarpa Barrique	<i>Poli</i>	9,
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 anni	<i>Nonino</i>	9,
Grappa di Monovitigno Fragolino	<i>Nonino</i>	9,
Grappa di Monovitigno Verduzzo	<i>Nonino</i>	9,
Grappa di vinacce di Verdicchio “Villa Bucci”	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Barbaresco	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Brunello	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Moscato	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Gewurztraminer	<i>Marolo</i>	10,
Grappa Dedicata al Padre	<i>Marolo</i>	12,
Grappa Dedicata al Padre Vendemmia 2009	<i>Marolo</i>	14,
Grappa Punto G	<i>Capovilla</i>	12,
Grappa Capo di Stato	<i>Conte Loredan Gasparin</i>	10,
Grappa Riserva Capo di Stato	<i>Conte Loredan Gasparin</i>	12,
Grappa di Pinot Nero	<i>Hofstätter</i>	10,
Grappa di Lagrein	<i>Hofstätter</i>	10,
Grappa di Cabernet	<i>Hofstätter</i>	10,
Grappa	<i>Jermann</i>	10,

Acqueviti

Prime Uve	<i>Maschio</i>	9,
Ué Acquavite d'uva Traminer friulano	<i>Nonino</i>	10,
Ué Acquavite d'uva Verduzzo dei colli friulani	<i>Nonino</i>	10,
Prunus Acquavite di susine	<i>Nonino</i>	10,
Slivovitz Acquavite di prugne	<i>Nonino</i>	10,
Acquavite di vinaccia di Pauillac	<i>Poli</i>	14,
Acquavite di vinaccia	<i>Levi</i>	14,
Acquavite di prugne	<i>Pojer & Sandri</i>	10,
Acquavite di uva fragolina	<i>Pojer & Sandri</i>	10,
Eau-de-Vie Framboise	<i>G.E. Massenez</i>	11,
Eau-de-Vie Kirsh	<i>G.E. Massenez</i>	11,
Vieux Marc de Bandol 1992 19 anni	<i>Chateau de Pibarnon</i>	16,

Scotch Whisky

Highland -morbidi e floreali-

Glenmorangie	<i>Single Highland Malt</i>	<i>10 anni —</i>	15,
Glenmorangie	<i>Rare Single Highland Malt</i>	<i>18 anni —</i>	18,
Glen Garioch Horae Solaris	<i>Single Malt</i>	<i>32 anni — 1966 —</i>	35,
Glenfarclas	<i>Single Highland Malt</i>	<i>21 anni —</i>	25,
Glenfarclas	<i>Single Highland Malt</i>	<i>30 anni —</i>	42,
Glen Moray Dun Eideann	<i>Single Malt</i>	<i>10 anni — 1986 —</i>	18,
Glengoyne	<i>Single Highland Malt</i>	<i>17 anni —</i>	18,
Benromach Connoisseur's Choice	<i>Single Highland Malt</i>	<i>22 anni — 1971 —</i>	22,
Tomatin Connoisseur's Choice	<i>Single Highland Malt</i>	<i>26 anni — 1968 —</i>	30,
Royal Brackla Connoisseur's Choice	<i>Single Highland Malt</i>	<i>23 anni — 1972 —</i>	35,
Aberfeldy Connoisseur's Choice	<i>Single Highland Malt</i>	<i>18 anni — 1975 —</i>	20,
Dalmore Dour Toutes Mares	<i>Single Malt</i>	<i>16 anni — 1980 —</i>	22,

Island -torbati e profumi minerali-

Tobermory "De viris illustribus"- Moon Import	<i>Single Malt</i>	<i>23 anni — 1972 —</i>	35,
Highland Park Moon Import - 25th Anniversary	<i>Single Highland Malt</i>	<i>20 anni — 1980 —</i>	22,
Highland Park Sherry wood- Mackillop's Choice	<i>Single Cask Malt</i>	<i>11 anni — 1988 —</i>	15,

Campbelltown -marini e sentori agrodolci-

Longrow "Dreams" Samaroli e Mongiardino	<i>Single Malt</i>	<i>12 anni — 1987 —</i>	15,
---	--------------------	-------------------------	-----

Speyside -rotondi e profumi di frutta matura-

The Macallan	<i>Single Highland Malt</i>	<i>12 anni —</i>	16,
The Macallan	<i>Single Highland Malt</i>	<i>15 anni —</i>	18,
Signatory Vintage Glenlivet Distillery	<i>Single Malt</i>	<i>22 anni — 1968—</i>	85,
Linkwood “De viris illustribus”- Moon Import	<i>Single Highland Malt</i>	<i>11 anni — 1984—</i>	25,
Linkwood On The Road	<i>Single Highland Malt</i>	<i>11 anni — 1984—</i>	22,
Glenrothes On The Road	<i>Single Highland Malt</i>	<i>11 anni — 1984—</i>	22,
The Glenrothes Limited Release	<i>Single Highland Malt</i>	<i>32 anni — 1972—</i>	32,
Mortlach	<i>Rare Old Highland Malt</i>	<i>15 anni —</i>	17,
Mortlach Centenary Reserve	<i>Single Malt</i>	<i>11 anni—1984—</i>	18,
Glen Grant Wilson & Morgan Barrel Selection	<i>Single Malt</i>	<i>18 anni—1977—</i>	20,
Benriach	<i>Single Pure Highland Malt</i>	<i>10 anni—</i>	17,
Benrinnes Centenary Reserve	<i>Single Speyside Malt</i>	<i>17 anni—1978—</i>	22,
Glentauchers	<i>Single Highland Malt</i>	<i>17 anni —1979—</i>	18,
Dallas Dhu Connoisseur’s Choice	<i>Single Speyside Malt</i>	<i>24 anni —1971—</i>	25,
Tamdhu Mackillop’s Choice	<i>Single Cask Malt</i>	<i>29 anni—1970—</i>	25,
Mosstowie Connoisseur’s Choice	<i>Single Speyside Malt</i>	<i>24 anni —1971—</i>	30,
Dailuaine “Dreams” Samaroli e Mongiardino	<i>Single Malt</i>	<i>24 anni—1975 —</i>	32,
Bladnoch Connoisseur’s Choice	<i>Single Speyside Malt</i>	<i>11 anni—1984—</i>	18,

Islay -torbati e profumi del mare-

Lagavulin	<i>Single Islay Malt</i>	<i>16 anni —</i>	15,
Bunnahabhain	<i>Single Islay Malt</i>	<i>12 anni —</i>	12,
House Malt Wilson & Morgan Barrel Selection	<i>Single Islay Malt</i>	<i>9 anni — 1991 —</i>	15,
Caol Ila Connoisseur's Choice	<i>Single Malt</i>	<i>9 anni — 2007 —</i>	18,
Caol Ila Signatory Vintage	<i>Single Malt</i>	<i>10 anni — 2010 —</i>	18,
Caol Ila Signatory Vintage	<i>Single Malt</i>	<i>9 anni — 2011 —</i>	15,
Caol Ila Dreams Samaroli e Mongiardino	<i>Single Islay Malt</i>	<i>9 anni — 1990 —</i>	24,
Bowmore "Morrison's Bowmore Distillery"	<i>Single Malt</i>	<i>12 anni —</i>	15,
Port Askaig	<i>Single Malt</i>	<i>8 anni —</i>	12,
Signatory 2000 Millennium edition - Port Ellen	<i>Single Islay Malt</i>	<i>25 anni — 1975 —</i>	160,

Lowlands -freschi e agrumati-

Bladnoch Dun Eideann	<i>Single Malt</i>	<i>16 anni — 1980 —</i>	20,
St. Magdalene Connoisseur's Choice	<i>Single Lowland Malt</i>	<i>30 anni — 1966 —</i>	30,
Rosebank Mackillop's Choice	<i>Single Cask Malt</i>	<i>10 anni — 1989 —</i>	60,

Rest of the World

Jim Beam			10,
Booker's		<i>da 6 a 8 anni —</i>	15,
Basil Hayden's		<i>8 anni —</i>	12,
Ransom -Whipper Snapper Oregon Spirit			10,
Hudson Baby Bourbon 100% New York Corn			18,
Jack Daniel's			10,
Jack Daniel's Single Barrel			15,
Canadian Club Hiram Walker & Sons			12,
Yamazakura - Japan			12,
Akashi White Oak Distillery - Japan			12,
Kavalan Solist - Oloroso Cask - Taiwan			22,



Armagnac

Armagnac Hors D'âge	<i>Saint Vivant</i>	1979 —	20,
Bas Armagnac	<i>Domaine Laberdolive</i>	1954 —	52,
Bas Armagnac	<i>Domaine Laberdolive</i>	1946 —	68,
Bas Armagnac	<i>Domaine Laberdolive</i>	1935 —	79,
Bas Armagnac	<i>Domaine Laberdolive</i>	1923 —	102,
Bas Armagnac	<i>Baron de Sigognac</i>	1989 —	15,
Bas Armagnac	<i>Baron de Sigognac</i>	1988 —	16,
Bas Armagnac	<i>Baron de Sigognac</i>	1987 —	17,
Bas Armagnac	<i>Baron de Sigognac</i>	1982 —	22,
Bas Armagnac	<i>Baron de Sigognac</i>	1981 —	23,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1989 —	20,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1987 —	22,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1986 —	22,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1978 —	30,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1977 —	31,
Bas Armagnac	<i>Château de Laubade</i>	1975 —	33,
Bas Armagnac Noir	<i>Château de Casteix - Baron de Saint Pastou</i>	1936	75,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1943 —	50,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1940 —	54,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1937 —	58,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1936 —	60,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1929 —	74,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1928 —	76,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1927 —	78,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1925 —	82,
Bas Armagnac	<i>Gaston Legrand</i>	1923 —	86,

*Cognac*

Domaine Vieille Réserve G. Champagne 1er Cru	<i>Famille Frapin</i>		20,
Napoleon	<i>A.E. Dor</i>		20,
Hors D'Age n.6	<i>A.E. Dor</i>		28,
Hors D'Age n.7	<i>A.E. Dor</i>		28,
X.O.	<i>Peyrot</i>		21,
Napoleon	<i>Fillioux</i>		12,
Cep D'Or	<i>Fillioux</i>		20,
Speciale Amateur 44°	<i>Fillioux</i>		30,
Le Cognac de Napoleon V.S.O.P.	<i>Courvoisier</i>		14,
X.O. Imperial	<i>Courvoisier</i>		20,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1970 —	35,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1956 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1955 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1954 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1950 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1947 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1946 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1945 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1940 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1937 —	70,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1930 —	75,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1925 —	85,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1919 —	90,



Calvados

Voute Seculaires	<i>Château du Breuil</i>	30,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut oltre 25 anni</i> —	28,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut oltre 40 anni</i> —	38,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut da 45 a 50 anni</i> —	50,
Calvados du Cotentin	<i>Charle Haize</i>	15,

Brandy

Poli Arzente		10,
Villa Zarri Millesimato - Affinato in barrique di Marsala De Bortoli	<i>12 anni — 2002</i> —	12,
Villa Zarri Assemblaggio tradizionale	<i>16 anni</i> —	12,
Villa Zarri Millesimato	<i>21 anni — 1988</i> —	15,
Villa Zarri Millesimato	<i>23 anni — 1991</i> —	16,
Gran Duque D'Alba Gran Reserva		11,

Rum

Guyana Britannica

Demerara Nation	<i>18 anni — 1982</i> —	15,
Demerara Nation	<i>12 anni — 1990</i> —	13,
Demerara Sherry Wood	<i>1989</i> —	14,
Demerara Sherry Wood	<i>1995</i> —	12,
Demerara Green Label Cadenhead's	<i>15 anni</i> —	14,

Jamaica

Papalin ed. 2021	<i>7 anni</i> —	12,
Pappagalli 2012	<i>9 anni</i> —	15,

Martinica

Neisson Profil 105 Bio		15,
------------------------	--	-----