

*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*

Selezione di vini al calice	<i>Selection of wines by the glass</i>	4
Focus della Stagione	<i>Focus of the season</i>	5
Champagne e Spumanti	<i>Champagne and sparkling wines</i>	
Pinot Nero	<i>Pinot Noir</i>	6
Chardonnay	<i>Chardonnay</i>	7
Pinot Nero e Chardonnay	<i>Pinot Noir and Chardonnay</i>	8
Pinot Meunier e i suoi assemblaggi	<i>Pinot Meunier and its blends</i>	9
Uvaggi autoctoni	<i>Natives Grapes</i>	10
Territori storici	<i>Historical Territories</i>	
Borgogna	<i>Burgundy</i>	11
Bordeaux	<i>Bordeaux</i>	16
Chianti Classico	<i>Chianti Classico</i>	18
Barolo	<i>Barolo</i>	19
Verona	<i>Verona</i>	20
Panorami	<i>Panoramas</i>	
Panorami Oceanici	<i>Ocean Landscapes</i>	25
Panorami Montani	<i>Mountain Landscapes</i>	25
Panorami Mediterranei	<i>Mediterranean Landspaces</i>	29
Panorami Vulcanici	<i>Volcanic Landscapes</i>	31
Tra Mari e Monti	<i>Between Seas and Mountains</i>	33
Fiumi e Laghi	<i>Rivers and Lakes</i>	35
Magnum	<i>Magnum</i>	39

# { Selezione di vini al calice

## *Selection of 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.*

### **Champagne e Spumanti Italiani**

Champagne Brut "Il Desco Selection" 36 mesi	<i>Pannier</i>	<i>N.V. —</i>	25,
Champagne Extra Brut "Cuvee 745" 36 mesi	<i>Jaquesson</i>	<i>N.V. —</i>	30,
Champagne Brut Rosé 36 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	<i>N.V. —</i>	30,
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero "Zero Nero" 36 mesi	<i>Andrea Arici</i>	<i>2018 —</i>	25,

### **Vini Bianchi Italiani**

Pecorino Colli Aprutini IGT	<i>Emidio Pepe</i>	<i>2016 —</i>	20,
Curtefranca Chardonnay DOC	<i>Ca' del Bosco</i>	<i>2015 —</i>	25,

### **Vini Bianchi Francesi**

Meursault AOC "Les Casses Tetes"	<i>Dom. Chavy Chouet</i>	<i>2020 —</i>	30,
Palette Blanc AOC Grand Cru Storico Château Simone	<i>Château Simone</i>	<i>2019 —</i>	30,

### **Vini Rossi Italiani e della Valpolicella (Verona)**

Amarone della Valpolicella DOC	<i>Ferragù</i>	<i>2010 —</i>	30,
Amarone della Valpolicella CL. Campolongo di Torbe DOC	<i>Masi</i>	<i>2000 —</i>	40,
Barolo MGA Brunate	<i>Ceretto</i>	<i>2015 —</i>	40,
Etna Rosso DOC "Prephylloxera"	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	<i>2017 —</i>	35,

### **Vini Rossi Francesi**

Beaune 1er Cru "Cuvée Guigone de Salins"	<i>Hospices de Beaune</i>	<i>2011 —</i>	45,
Pomerol AOC	<i>Ch. L'Evangile/L.Rothschild</i>	<i>1993 —</i>	65,

# { Selezione Speciale

## \*Focus\* sulle Influenze Bordolesi in Italia

*Sin dall'antichità i Romani, come simbolo della loro conquista, piantavano una barbatella.  
Lo dimostra anche l'etimologia di uno dei vitigni più famosi, il Traminer (in latino Terminum - Pietra di Confine).  
La Francia, poi, ha perpetuato la sua espansione, anche enologica, influenzando con le sue altisonanti varietà.*

*Di seguito una nostra selezione di prodotti italiani "contaminati" dall'eleganza francese.*

U	Colli Berici Carmenere Riserva DOC "Oratorio"	<i>Inama</i>	2013 —	80,
U	Veneto Rosso IGT "Peaoche" Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	<i>Lisa Dal Maso</i>	2013 —	62,
U	Veneto Rosso IGT "Fratta" Cabernet Sauvignon	<i>Maculan</i>	1998 —	140,
U	Veneto Rosso IGT "Crosara" Merlot	<i>Maculan</i>	2000 —	200,
U	Veneto Rosso IGT "Raro" Cabernet Sauvignon	<i>Marion</i>	2007 —	315,
U	Alto Adige DOC "Arzio" Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<i>Baron de Pauli</i>	2002 —	66,
U	Vigne delle Dolomiti IGT "San Leonardo" C.Sauvignon,Carmenere,Merlot	<i>Ten. San Leonardo</i>	2013 - 2014 —	116,
U	Toscana Rosso IGT "Poggio ai Merli" Merlot	<i>Castellare di Castellina</i>	2017 —	135,
U	Toscana Rosso IGT "Sammarco" Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	<i>Castello di Rampolla</i>	1998 —	100,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia Annata diversa" C. Sauvignon, C. Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	2002 —	450,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia" C. Sauvignon, C. Franc, Sangiovese	<i>Marchesi Antinori</i>	1996 —	650,
U	Toscana Rosso IGT "Tignanello" Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	1998 —	300,
U	Toscana Rosso IGT "Torrione" Sangiovese, C. Sauvignon	<i>Petrolo</i>	1994 —	115,
U	Toscana Rosso IGT "Poggio de' Colli" Cabernet Franc	<i>Piaggia</i>	2015 —	99,
U	Toscana Rosso IGT "Tresette" Merlot	<i>Riecine</i>	2016 —	80,
U	Toscana Rosso IGT "Baffonero" Merlot	<i>Rocca di Frassinello</i>	2015 —	363,
U	Bolgheri DOC "Le Serre Nuove dell'Ornellaia"	<i>Tenuta d'Ornellaia</i>	2017 —	95,
U	Toscana Rosso IGT "Masseto" Merlot	<i>T. dell'Ornellaia</i>	2008 —	1400,
U	Bolgheri DOC "Ornellaia"	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	2016 —	330,
U	Bolgheri Sassicaia DOC	<i>Tenuta San Guido</i>	2013 —	350,
U	Toscana Rosso IGT "Paleo Rosso" Cabernet Franc	<i>Le Macchiole</i>	2018 —	185,
U	Colli di Salerno Rosso IGT "Montevetrano" C. Sauvignon, Aglianico	<i>Montevetrano</i>	2005 —	115,

# { 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. —	145,
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	Spumante Extra Brut Millesimato “Rinaldi Suprême” 40 mesi	<i>Villa Rinaldi</i>	2005 —	152,
U	Franciacorta DOCG Brut Rosé 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	2018 —	80,
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	Champagne Brut Blanc De Pinot Noir 1er Cru 60 mesi	<i>Pierre Morlay</i>	N.V. —	105,
U	Champagne Extra Brut Blanc de Noirs 1er Cru 70 mesi	<i>Philipponnat</i>	N.V. —	145,
U	Trento DOC “Perlé Nero” - 72 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	2009 —	135,
U	Champagne Brut Nature “Fleur de l’Europe” 72 mesi	<i>Fleury</i>	N.V. —	122,
U	Champagne Brut “Blanc de Pinot Noir” 72 mesi	<i>Philipponnat</i>	N.V. —	145,
U	Spumante Blanc de Noirs Pas Opere 93 mesi	<i>Cà del Vént</i>	2013 —	205,

# Chardonnay

*Creosità, 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	Champagne Blanc de Blancs Grand Cru "Initial" 36 mesi	<i>Jacques Selosse</i>	N.V. —	470,
U	Franciacorta DOCG Saten "Magnificentia" 40 mesi	<i>Uberti</i>	2017 —	83,
U	Franciacorta DOCG Pas Dosé 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	2018 —	72,
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	Champagne Blanc de Blancs 1er Cru "Arpège" 64 mesi	<i>Pascal Doquet</i>	N.V. —	173,
U	Franciacorta DOCG "Collezione Grandi Cru" 66 mesi	<i>Cavalleri</i>	2016 —	90,
U	Champagne Extra Brut 1er cru "L'Apôtre" Trepail 70 mesi	<i>David Léclapart</i>	N.V. —	303,
U	Champagne Blanc de Blancs Grand Cru "Substance" 72 mesi	<i>Jacques Selosse</i>	N.V. —	865,
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>	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>J.M. 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 Extra Brut Rosé Grand Cru 36 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	310,
U	Franciacorta DOCG Pas Opere "Gran Cuvée" 48 mesi	<i>Bellavista</i>	2013 —	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 Extra Brut Grand Cru 53 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	220,
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 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	Spumante Brut Pas Opere "Memoria" 71 mesi	<i>Cà del Vént</i>	2015 —	115,
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 '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>Cà de Vént</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	Champagne Brut "Cuvée Nicolas François" 120 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	2008 —	490,
U	Franciacorta DOCG Riserva "Anna Maria Clementi" 120 mesi	<i>Ca' del Bosco</i>	2010 —	195,
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 partecipe

*Vigoroso, morbido e fruttato.*

*Vino che evolve rapidamente e si distingue per croccantezza e fragranza*

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. —	196,
U	Champagne Brut “Special Cuvée” 36 mesi	<i>Bollinger</i>	N.V. —	115,
U	Champagne Brut Rosé 36 mesi	<i>Bollinger</i>	N.V. —	162,
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 “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 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,
U	Champagne Brut Nature “La Vigne D’Or” 96 mesi	<i>Tarlant</i>	N.V. —	330,

# Uvaggi autoctoni

*La passione per la spumantizzazione nel mondo*

*Uvaggi unici in territori altrettanto vocati*

U	Lambrusco di Sorbara DOC Metodo Classico 36 mesi	<i>Silvia Zucchi</i>	2018 —	55,
U	Blanc de Morgex et de la Salle DOC “Pavese XXXVI” 36 mesi	<i>Ermes Pavese</i>	2016 —	95,
U	Vouvray AOC Methode Traditionelle 42 mesi	<i>Clos Naudin</i>	2017 —	65,
U	Champagne Brut “Les Fioles” 36 mesi	<i>Huguenot Tassin</i>	N.V. —	112,
U	Cremant d’Alsace AOC Extra Brut “KB” 60 mesi	<i>Binner</i>	2012 —	96,
U	Lessini Durello DOC Riserva “Etichetta Verde” 60 mesi	<i>Fongaro</i>	2017 —	60,
U	Franciacorta DOCG Extra Brut “Comarì del Salem” 60 mesi	<i>Uberti</i>	2015 —	90,
U	Lessini Durello Riserva DOC “Etichetta nera” 120 mesi	<i>Fongaro</i>	2011 —	82,
U	Spumante Brut Millesimato “D’Antan” 120 mesi	<i>La Scolca</i>	2007 —	115,
U	Spumante Brut Millesimato Rosé “D’Antan” 120 mesi	<i>La Scolca</i>	2007 —	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 1er Cru “A Gauche du Serein”	<i>Buisson Charles</i>	2021 —	147,
U	Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre	<i>J.P. e Benoit Droin</i>	2021 —	155,
U	Chablis Grand Cru “Hommage a Louis”	<i>J.P. e Benoit Droin</i>	2020 —	260,

### *Marsannay*

*Pinot noir; vini profumati, agili dal tannino gentile*

U	Marsannay Clos du Roy	<i>Domaine Jean Fournier</i>	2021 —	135,
U	Marsannay Clos du Roy	<i>Domaine Bart</i>	2019 —	120,
U	Marsannay Es Chezots	<i>Domaine Bart</i>	2019 —	95,

### *Gevrey-Chambertin*

*Pinot noir; vini profondi, austeri, virili ed eroici*

U	Gevrey-Chambertin Vielle Vignes	<i>Domaine Geanet Pansiot</i>	2018 —	215,
U	Gevrey-Chambertin 1er Cru Clos Prieur	<i>Domaine Rossignol Trapet</i>	2020 —	380,
U	Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Poissenot	<i>Domaine Geanet Pansiot</i>	2018 —	380,
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 1er Cru Les Broc	<i>David Duband</i>	2019 —	215,
U	Morey Saint Denis 1er Cru Les Loup	<i>Domaine de Lambrays</i>	2020 —	363,

## *Chambolle Musigny*

*Pinot noir; luminosi, profumati e sensuali*

U	Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes	<i>Domaine Clerget</i>	2021 —	305,
U	Chambolle-Musigny 1er Cru Les Noirots	<i>Dom. François Legros</i>	2018 —	190,

## *Vougeot*

*Pinot noir; finezza aristocratica, volume e intensità*

U	Clos Vougeot Grand Cru “Musigni”	<i>Dom. Gros Frère et Soeur</i>	2015 —	359,
U	Clos Vougeot Grand Cru	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	1000,

## *Vosne Romanée*

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

U	Vosne-Romanée	<i>Emmanuel Rouget</i>	2019 —	390,
U	Vosne-Romanée	<i>Domaine Des Perdrix</i>	2015 —	260,
U	Vosne-Romanée	<i>D. Mongeard Mugneret</i>	2019 —	230,
U	Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots	<i>Dom. Confuron Cotetidot</i>	2020 —	480,
U	Echèzeaux Grand Cru	<i>Dom. Gros Frère et Soeur</i>	2012 —	550,
U	Echèzeaux Grand Cru	<i>Emmanuel Rouget</i>	2019 —	1120,

## Nuits Saint Georges

*Pinot blanc; vini floreali, setosi e salini*

U	Bourgogne Pinot Blanc	Henri Gouges	2020 —	92,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Perriere	Henri Gouges	2020 —	290,

*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 Perdrix	2015 —	343,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru “Les 8 Ouvrées” Aux Perdrix	Domaine Des Perdrix	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 - 2020 —	264,

## Beaune

*Pinot noir; vini aggraziati, di corpo ed equilibrio*

U	Beaune 1er Cru Clos de Mouches	Domaine Berthelemot	2020 —	145,
U	Beaune 1er Cru Les Greves	Emmanuel Rouget	2020 —	230,
U	Beaune 1er Cru “Cuvée Guigone de Salins”	Hospices de Beaune	2011 —	234,
U	Beaune 1er Cru Clos de la Feguiné Monopole	Jacques Prieur	2018 —	340,

## Auxey-Duresses

*Chardonnay; vini eleganti e verticali*

U	Auxey-Duresses	François D'Allaine	2020 —	140,
U	Auxey-Duresses Les Hautes	Jean Marc Vincent	2020 —	180,

## Aloxe-Corton

*Chardonnay; raffinati e setosi*

U	Corton-Charlemagne Grand Cru	Buisson Charles	2020 —	580,
---	------------------------------	-----------------	--------	------

*Pinot noir; vini carnosì e fruttati*

U	Corton Grand Cru “Le Rognet”	Emmanuel Rouget	2020 —	490,
---	------------------------------	-----------------	--------	------

## Pommard

*Pinot noir; vini ricchi, decisi e moderatamente tannici*

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

## 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,

## Monthelie

*Chardonnay; vini fruttati, plastici e di spessore*

U	Monthelie Les Clos Blanc	<i>Domaine Changarnier</i>	2020 —	110,
---	--------------------------	----------------------------	--------	------

*Pinot noir; vini fruttati, agili e di beva*

U	Monthelie 1er Cru Les Clous	<i>Domaine Changarnier</i>	2020 —	110,
---	-----------------------------	----------------------------	--------	------

## Meursault

*Chardonnay; vini cremosi e vibranti*

U	Bourgogne Blanc	<i>La Pierre Ronde</i>	2021 —	90,
U	Meursault Vieilles Vignes	<i>Buisson Charles</i>	2021 —	208,
			2020 —	208,
U	Meursault Le Tesson	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	253,
U	Meursault Les Casses Tetes	<i>Dom. Chavy Chouet</i>	2020 —	140,
U	Meursault 1er Cru Les Charmes	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	265,
U	Meursault 1er Cru Les Cras	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	295,
U	Meursault 1er Cru Les Perchots	<i>La Pierre Ronde</i>	2021 —	250,

## Puligny Montrachet

*Chardonnay; vini di complessità, eleganza e intensità*

U	Bourgogne Blanc	<i>Domaine Leflaive</i>	2021 —	182,
U	Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes	<i>Jacques Prieur</i>	2020 —	620,
U	Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières	<i>Domaine Berthelemot</i>	2021 —	215,
U	Montrachet Grand Cru	<i>Louis Latour</i>	2010 —	1200,

## Chassagne Montrachet

*Chardonnay; vini salati, austeri e persistenti*

U	Chassagne-Montrachet	<i>Domaine Pillot</i>	2021 —	172,
U	Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot	<i>Marc Morey</i>	2020 —	180,
U	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées	<i>Simon Colin</i>	2020 —	195,
U	Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Verges	<i>Domaine Pillot</i>	2021 —	240,

## *Saint Aubin*

*Chardonnay; vini minerali, tesi e aromatici*

U	Saint Aubin	<i>P. Y. Colin - Morey</i>	2020 —	150,
U	Saint Aubin 1er Cru Les Charmois	<i>Domaine P. Pillot</i>	2020 —	165,

## *Santenay*

*Chardonnay; vini speziati, caldi e rarefatti*

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

## *Hautes Côtes de Nuits*

*Chardonnay; vini verticali, fumé e agrumati*

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

## *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,
U	Macon Verzé	<i>Domaine Leflaive</i>	2021 —	100,
U	Macon Igé	<i>Domaine Leflaive</i>	2021 —	100,
U	Pouilly Fuissé	<i>Domaine Leflaive</i>	2021 —	165,

## *Beaujolais*

*Passato il confine del dipartimento della Saone et Loire ci troviamo in quello del Rodano, dove la matrice geologica ed il vitigno principe cambiano. Gamay da suoli granitici e vulcanici.*

*Vini gioiosi ma profondi, sapidi e armonici.*

U	Beaujolais Blanc AOC “Clos de Rochebonne”	<i>Château Thivin</i>	2021 —	60,
U	Côte de Brouilly AOC “Les Sept Vignes”	<i>Château Thivin</i>	2020 —	60,
U	Chiroubles AOC	<i>Domaine de Vernus</i>	2021 —	65,
U	Fleurie AOC	<i>Domaine de Vernus</i>	2021 —	65,
U	Regnie AOC	<i>Domaine de Vernus</i>	2021 —	65,
U	Morgon AOC “Grand Cras”	<i>Domaine de Vernus</i>	2021 —	95,



# 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.*

## *Moulis-en-Médoc, rive gauche*

*Vini vellutati, generosi nel frutto e nella materia*

<b>U</b>	Château Poujeaux	2010 —	120,
<b>U</b>	Château Chasse-Spleen	2013 —	145,
		2012 —	145,

## *Saint-Julien, rive gauche*

*Vini di struttura, freschezza e con sfumature salmastre*

<b>U</b>	Château Branaire Duceru 4ème Cru Classé	2015 —	220,
<b>U</b>	Château Leoville Barton 2ème Cru Classé	2016 —	625

## *Margaux, rive gauche*

*Vini di provocante soavità*

<b>U</b>	Château Palmer 3ème Cru Classé	2005 —	1555,
----------	--------------------------------	--------	-------



## *Pessac-Leognan, rive gauche*

*Vini potenti, intensi e rarefatti*

<b>U</b>	Château Carbonnieux Cru Classé de Graves	2015 —	145,
<b>U</b>	Château Haut Brion 1ère Cru Classé	2008 —	1780,

## *Pomerol, rive droit*

*Vini romantici, passionali e potenti*

<b>U</b>	Château L'Evangile	1998 —	650,
		1993 —	500,

## *Saint Emilion, rive droit*

*Vini di aromaticità estroversa, suadanza e personalità*

<b>U</b>	Château Grand-Mayne Grand Cru Classé	2019 —	150,
<b>U</b>	Château Tertre-Roteboeuf Grand Cru	2004 —	326,



# La Lega del Chianti

*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 Malvagia (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.*

## *Radda in Chianti (SI)*

*Vini elettrici e di carattere*

<b>U</b>	Chianti Classico DOCG	<i>Tenuta di Carleone</i>	2020 —	55,
<b>U</b>	Chianti Classico DOCG	<i>Monteraponi</i>	2021 —	55,

## *Gaiole in Chianti (SI)*

*Vini freschi, longevi e con tannini decisi*

<b>U</b>	Chianti Classico DOCG “Vigneto La Casuccia”	<i>Castello di Ama</i>	1994 —	186,
<b>U</b>	Chianti Classico DOCG “Vigneto Bellavista”	<i>Castello di Ama</i>	1994 —	186,
<b>U</b>	Chianti Classico Tempi DOCG	<i>Rocca di Castagnoli</i>	2013 —	247,
<b>U</b>	Chianti Classico Riserva DOCG	<i>S. Giusto a Rentennano</i>	2019 —	55,

## *Castellina in Chianti (SI)*

*Vini robusti, colorati e profondi*

<b>U</b>	Chianti Classico Riserva DOCG	<i>Castellare di Castellina</i>	2020 —	60,
<b>U</b>	Chianti Classico Riserva DOCG “Il Poggiale”	<i>Castellare di Castellina</i>	2020 —	80,



# 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 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 - 2019 —	102,
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,

## *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 Brunate	<i>F. Rinaldi e figli</i>	2012 —	83,
U	Barolo DOCG Del comune di La Morra	<i>Roberto Voerzio</i>	2019 —	280,
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

*Abbiamo scelto di puntare sulla visione di un uomo per la valorizzazione del territorio di Soave, delle meravigliose colline di Monteforte d'Alpone e dell'interpretazione dei suoi frutti per farvi viaggiare in paesaggi bucolici e senza tempo.*

*“Sono sicuro che in tutta Italia sia difficile trovare un territorio così suggestivo e maestoso come le colline di Soave e l'areale del Monte Foscarino.*

*L'interpretazione dev'essere rispettosa: viti resistenti, non tolleranti; sistemi di allevamento volti a migliorare la qualità dell'uva e, soprattutto, l'iconoma di Soave; una viticoltura sostenibile e un rispetto maggiore sulla resa: pochi grappoli, ricchi e meravigliosi”*

*- Roberto Anselmi -*

U	Bianco Veneto IGT “Capitel Croce”	Anselmi	2021 —	45,
			2018 —	65,
			2009 —	85,
			1999 —	115,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Foscarino”	Anselmi	2020 —	45,
			2019 —	65,
			2016 —	65,
			2008 —	85,
			2000 —	85,
U	Soave Classico DOC “Capitel Foscarino”	Anselmi	1998 —	115,
			1996 —	115,

## Garda

U	Custoza Superiore DOCG	Le Vigne di San Pietro	2016 —	60,
U	Lugana DOC “Clay” (outsider di Sirmione)	Cascina Maddalena	2018 —	55,
U	Lugana Riserva DOC “Le Morette”	Valerio Zenato	2019 —	55,
U	Verona Rosso IGT “Come un Pino Nero” Corvina	Le Vigne di San Pietro	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>	2017 —	215,
			2016 —	220,
			2015 —	225,
			2013 —	230,

## *San Pietro in Cariano*

*vini di buona struttura, speziati e balsamici*

U	Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva "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. Riserva "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>	2005 —	300,
			2004 —	330,
			2003 —	415,
U	Amarone della Valpolicella Classico Riserva “Fieramonte”	<i>Allegrini</i>	2012 —	445,
			2011 —	445,

## *Marano*

*eleganti, intensi e di buona acidità*

U	Verona IGT “Bianco del Casal” Garganega e Trebbiano di Soave	<i>Cà la Bionda</i>	2021 —	78,
U	Valpolicella Classico Superiore DOC “CasalVegri Decennale”	<i>Cà la Bionda</i>	2010 —	90,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Ravazzol”	<i>Cà 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” Garganega, Chardonnay, Sauvignon	<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 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,			
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 “Raro” Cabernet Sauvignon	<i>Marion</i>	2007 –	315,
U	Valpolicella Superiore DOC “Monte Lodoletta”	<i>Dal Forno</i>	2015 –	198,
			2012 –	198,
			2011 –	210,
U	Valpolicella Superiore DOC	<i>Roccolo Grassi</i>	2014 - 2017 –	56,
U	Amarone della Valpolicella DOCG “Riserva del Fondatore”	<i>Antiche Terre Venete</i>	2011 –	165,
U	Amarone della Valpolicella DOC	<i>Cà dei Ronchi</i>	2010 –	99,
U	Amarone della Valpolicella “Mithas” DOC	<i>Corte Sant’Alda</i>	2006 –	240,
U	Amarone della Valpolicella DOC / DOCG	<i>Dal Forno</i>	2015 –	660,
			2012 –	660,
			2011 –	600,
			2010 –	600,
			2006 –	680,
U	Amarone della Valpolicella DOC	<i>I Saltari</i>	2011 –	125,
U	Amarone della Valpolicella DOC	<i>Marco Mosconi</i>	2011 –	118,
U	Amarone della Valpolicella DOC	<i>Marion</i>	2013 –	108,
U	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC “Stropa”	<i>Monte Dall’Ora</i>	2011 –	149
			2008 –	160
U	Amarone della Valpolicella Riserva DOCG / DOC	<i>Monte Zovo</i>	2010 –	112,
			2005 –	112,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Prà</i>	2013 –	98,
			2012 –	98,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Roccolo Grassi</i>	2013 –	139,
U	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC	<i>Silvano Piacentini</i>	2012 –	85,
			2007 riserva –	120,
U	Amarone della Valpolicella Campo delle Strie DOC/DOCG	<i>Tenuta Chiccheri</i>	2011 –	100,
			2008 –	100,
U	Amarone della Valpolicella “Campo dei Gigli” DOC/DOCG	<i>Tenuta Sant’Antonio</i>	2010 –	115,
			2013 –	115,
U	Amarone della Valpolicella “Riserva Cent’anni” DOC	<i>Trabucchi</i>	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 “Finça o Pereiro”	<i>Albamar</i>	2021 —	80,
U	Valdeorras DO “Ceibo”	<i>Albamar</i>	2021 —	60,
U	Colchagua Valley Apalta “Rouge n’Gorge” Semillon	<i>L’Entremetteuse</i>	2020 —	80,
U	Swartland “El Bandito Cortez” Chenin Blanc	<i>Testalonga</i>	2020 —	85,
U	Bierzo DO “Roc” (Tra Meseta e Atlantico)	<i>Veronica Ortega</i>	2019 —	92,
U	Colchagua Valley Apalta “Carmenere”	<i>L’Entremetteuse</i>	2019 —	87,

## 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	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>	2013 - 2014 —	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 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 “Chioma Integrale” Malvasia Istriana	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	55,



U	Carema DOC “Sumie”	<i>Muraje</i>	2019 —	112,
U	Boca Doc	<i>Le Piane</i>	2019 —	110,
			2009 —	120,
			2007 —	120,
U	Boca Doc “Plinius”	<i>Le Piane</i>	2017 —	215,
U	Lessona DOC	<i>Proprietà Sperino</i>	2016 —	150,
U	Valtellina Superiore DOC Sassella “Stella Retica”	<i>Arpepe</i>	2017 —	66,
U	Valtellina Superiore Riserva DOC Sassella “Rocce Rosse”	<i>Arpepe</i>	2016 —	140,
U	Sfursat di Valtellina DOCG “Fruttaio Cà Rizzieri”	<i>Rainoldi</i>	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 - 2019 —	75,
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 —	55,
U	Alto Adige Chardonnay DOC “Löwengang”	<i>Alois Lageder</i>	2016 —	95,
U	A.A. DOC Gewurz “Konrad Oberhofer - Vigna Pirschschrait”	<i>J. Hofstätter</i>	2007 —	237,
U	Alto Adige Sauvignon Riserva DOC “Raecht”	<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 Gewurztraminer “Lunare”	<i>Terlan</i>	2021 —	90,
U	Alto Adige DOC Pinot Bianco “Vorberg”	<i>Terlan</i>	2018 - 2020 —	70,
U	Alto Adige DOC Pinot Bianco “Rarità”	<i>Terlan</i>	2010 —	340,
U	Alto Adige DOC Sauvignon “Quarz”	<i>Terlan</i>	2021 —	110,
U	Alto Adige Riserva DOC “Nova Domus”	<i>Terlan</i>	2019 —	95,
U	Alto Adige DOC Sauvignon “Limes”	<i>Niedrist</i>	2019 —	60,
U	Alto Adige DOC Chardonnay “Vom Kalk”	<i>Niedrist</i>	2019 —	90,
U	Vino Bianco “GT” Gewurztraminer	<i>Pranzegg</i>	2016 - 2017 —	88,
U	Vino Bianco “Dolomytos Amphora”	<i>Dolomytos Sacker</i>	2017 - 2018 —	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 "Roecolo Ludwig B. Von Barthenau"	<i>J. Hofstätter</i>	2014 —	363,
U	Vallagarina Rosso IGT "Poiema" Marzemino	<i>Eugenio Rosi</i>	2018 —	60,
U	Vigneti delle Dolomiti IGT "Abraham Art" Pinot Nero	<i>Abraham</i>	2017 —	145,
U	Vigneto delle Dolomiti IGT "Granato" Teroldego	<i>Foradori</i>	2016 - 2020 —	110,
U	Vigne delle Dolomiti IGT "San Leonardo" Cabernet S., Carmenere	<i>Ten. San Leonardo</i>	2014 - 2013 —	116,
			2008 - 2006 —	141,
			2003 —	140,
			2001 —	180,

## *Appennini*

U	Vino Bianco Derthona "Costa del Vento" Timorasso	<i>Vigneti Massa</i>	2019 —	100,
U	Colli di Faenza Sauvignon DOC "Ronco del Re"	<i>Ronchi di Castelluccio</i>	2020 —	150,
U	Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva "L'Albereta"	<i>Colombaio Santa Chiara</i>	2019 —	65,
U	Bianco Toscana IGT "Notte Tempi" Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>Rocca di Castagnoli</i>	2017 —	109,
U	Umbria Bianco IGT "Cervaro della Sala" Chardonnay, Grechetto	<i>Castello della Sala</i>	2020 —	102,
U	Provincia di Pavia Rosso IGT "Barbacarlo" Croatina, Ughetta	<i>Barbacarlo - Lino Maga</i>	2002 —	125,
U	Romagna DOC "Ronco dei Ciliegi" Sangiovese di Modigliana	<i>Ronchi di Castelluccio</i>	2020 —	105,
U	Romagna Riserva DOC "Le Lucciole" Sangiovese di Predappio	<i>Chiara Condello</i>	2018 - 2019 —	120,
U	Romagna Riserva DOC "Stralisco" Sangiovese di Predappio	<i>Chiara Condello</i>	2018 —	208,
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" Sangiovese	<i>Bibi Graetz</i>	2000 - 2001 —	200,
U	Toscana Rosso IGT "Carnasciale" Caberlot	<i>Carnasciale</i>	2013 —	100,
U	Toscana Rosso IGT "Poggio ai Merli" Merlot	<i>Castellare di Castellina</i>	2017 —	135,
U	Toscana Rosso IGT "I Sodi di San Niccolò" Sangiovese, Malvasia Nera	<i>Castellare di Castellina</i>	2015 —	145,
U	Toscana Rosso IGT "Sammarco" Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	<i>Castello di Rampolla</i>	1998 —	100,
U	Toscana Rosso IGT "Cepparello" Sangiovese	<i>Isole e Olena</i>	2018 —	160,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia Annata diversa" C. Sauvignon, C. Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	2002 —	450,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia" Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	2018 —	578,
			2015 —	495,
			2000 —	500,
			1999 —	550,
			1998 —	600,
			1997 —	800,
			1996 —	650,



U	Toscana Rosso IGT “Tignanello” Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	2019 —	178,
			2018 —	162,
			1999 —	250,
			1998 —	300,
			1997 —	350,
			1990 —	350,
U	Toscana Rosso IGT “Montevertine” Sangiovese	<i>Montevertine</i>	2019 —	105,
U	Toscana Rosso IGT “Pergole Torte” Sangiovese	<i>Montevertine</i>	2019 —	250,
U	Toscana Rosso IGT “Giorgio Primo” C. Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	<i>Tenuta La Massa</i>	2014 —	170,
U	Toscana Rosso IGT “Torrione” Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	<i>Petrolo</i>	1994 —	115,
U	Toscana Rosso IGT “Torrione” Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	<i>Petrolo</i>	2020 —	95,
U	Toscana Rosso IGT “Poggio de’ Colli” Cabernet Franc	<i>Piaggia - Mauro Vannucci</i>	2015 —	99,
U	Toscana Rosso IGT “Riecine” Sangiovese	<i>Riecine</i>	2016 - 2015 —	110,
			2012 - 2011 —	120,
U	Toscana Rosso IGT “La Gioia” Sangiovese	<i>Riecine</i>	2016 - 2015 —	120,
			2011 —	135,
			2009 —	155,
			1996 —	200,
U	Toscana Rosso IGT “Tresette” Merlot	<i>Riecine</i>	2016 —	80,
U	Toscana Rosso IGT “Per Carlo” Sangiovese	<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>	2017 —	126,
			2018 —	126,
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 Riesling AOC “Rot Murlé”	<i>Pierre Frick</i>	2021 —	98,
U	Alsace Gewurz G. Cru AOC “Clos St. Urban” Rangen de Than	<i>Zind Humbrecht</i>	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	Riviera Ligure di Ponente DOC “U Baccan”	<i>Bruna</i>	2021 —	80,
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>	2018 —	185,
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 “VT” Vermentino	<i>Capichera</i>	2015 —	108,
U	Romangia Bianco IGT “Dettori Bianco” Vermentino	<i>Dettori</i>	2020 —	75,
U	Toscana Rosé IGT “Si Rosa” Syrah	<i>Due Mani</i>	2021 —	65,
U	Rossese di Dolceacqua DOC “Luvaira”	<i>Maccario Dringenberg</i>	2021 —	60,
U	Toscana Rosso IGT “Monteverro” C. Franc, C. Sauvignon, Merlot	<i>Monteverro</i>	2010 —	280,
U	Toscana Rosso IGT “Tinata” Syrah, Grenache	<i>Monteverro</i>	2010 —	190,
U	Toscana Rosso IGT “Baffonero” Merlot	<i>Rocca di Frassinello</i>	2015 —	363,
U	Toscana Rosso IGT “Masseto” Merlot	<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” Cabernet Franc	<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” Cannonau, Carignan, Malvasia Nera	<i>Argiolas</i>	2012 —	125,
U	Romangia Rosso IGT “Dettori Rosso” Cannonau	<i>Tenute Dettori</i>	2012 —	96,

*Mar Mediterraneo Occidentale (Dall' Italia allo Stretto di Gibilterra)*

U	Sicilia Grillo DOC “Grappoli del Grillo”	<i>Marco de Bartoli</i>	2021 —	60,
U	Palette Blanc AOC Grand Cru Storico Château Simone	<i>Château Simone</i>	2019 - 2020 —	145,
U	Coteaux du Languedoc AOC “Oro”	<i>Peyre Rose</i>	2007 —	230,
U	Vin de France Blanc “Matassa” Grenache Blanc, Maccabeu	<i>Domaine Matassa</i>	2021 —	90,
U	Priorat Blanc DOCa “Pedra de Guix”	<i>Terroir al Limit</i>	2021 —	170,
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 —	125,
			2014 —	120,
			2019 —	115,
U	Terre Siciliane IGT “Il Frappato” Frappato	<i>Occhipinti</i>	2016 - 2017 —	55,
U	Vin de France Rouge “Les Cistes” Syrah, Grenache	<i>Peyre Rose</i>	2012 —	230,
U	Vin de France Rouge “Matassa” Carignan	<i>Domaine Matassa</i>	2020 —	90,
U	Priorat Negre DOCa “L’arbassar”	<i>Terroir al Limit</i>	2021 —	170,

*Mar Mediterraneo Orientale (dalla Georgia alla Grecia)*

U	Rkatsiteli “Akohebi”	<i>Our Wine</i>	2019 —	62,
U	Chateau Musar Bianco Merwah, Obaideh	<i>Gaston Hochar</i>	2016 —	98,
			2014 - 2015 —	115,
			2012 - 2013 —	120,
			2005 - 2009 —	185,
U	Santorini PDO	<i>A. Karamolegos</i>	2019 —	66,
U	Chateau Musar Rosso Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan	<i>Gaston Hochar</i>	2014 —	96,
U	Yatir Forest Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec	<i>Yatir Winery</i>	2013 —	85,
U	Domaine du Castel Grand Vin Pinot Nero	<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.*

## *Vulcani Attivi (frequenti e recenti eruzioni)*

*Terreni ad alta concentrazione di sabbia e silice, vini profumati e sapidi*

U	Etna Bianco DOC “Le Vigne Niche - Calderara Sottana”	Tenuta delle Terre Nere	2016 —	76,
U	Terre Siciliane IGT “Mareneve” Carricante, Riesling, Chenin, Gewurz.	Federico Graziani	2019 —	90,
U	Etna Rosso DOC “Rovitello”	Benanti	2014 —	82,
U	Etna Rosso DOC “Profumo di Vulcano”	Federico Graziani	2019 —	160,
U	Etna Rosso DOC “Prephyloxera”	Tenuta delle Terre Nere	2017 —	189,
U	Etna Rosso DOC “Guardiola”	Tenuta delle Terre Nere	2017 —	90,
U	Etna Rosso DOC “Feudo Pignatone - Davanti Casa”	Emiliano Falsini	2021 —	115,

## *Vulcani Quiescenti (vulcani non estinti; il riposo dall'ultima eruzione è superiore all'ultimo periodo di pausa)*

*Morfologia ancora evidente, vini salini con maggiore struttura*

U	Greco di Tufo Riserva DOCG “Torrefavale”	Tenute Dall'Angelo	2020 —	50,
U	Fiano d'Avellino DOCG	Guido Marsella	2016 —	72,
U	Salina Bianco DOC “M”	Eolia	2020 —	85,
U	Campania Rosso IGT “Patrimo” Merlot	Feudi di San Gregorio	2015 —	165,
U	Campania Rosso IGT “Serpico” Aglianico	Feudi di San Gregorio	2012 —	90,
U	Taurasi Riserva DOCG “Gulielmus”	Tenute Capaldo	2015 —	92,
U	Campi Flegrei DOC Per e'Palumm “Campo delle Volpi”	Agnanum	2018 —	68,



## *Vulcani Antichi (vulcani estinti)*

*Suoli vulcanici mescolati con altri terreni di tipo sedimentario. Vini da affinamento, complessità ed immediatezza*

U	Lazio Bianco IGT “Ars Magna” Chardonnay	<i>Omina Romana</i>	2016 —	119,
U	Veneto Bianco IGT “Vulcaia Fumé” Sauvignon	<i>Inama</i>	2020 —	76,
U	Colli Berici Carmenere Riserva DOC “Oratorio San Lorenzo”	<i>Inama</i>	2013 —	80,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta Limited Edition” Cabernet Sauvignon	<i>Maculan</i>	2017 —	130,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta” Cabernet Sauvignon	<i>Maculan</i>	2012 —	130,
			1998 - 1999 —	140,
			2000 —	140,
U	Veneto Rosso IGT “Crosara” Merlot	<i>Maculan</i>	2012 —	170,
			2000 —	200,
U	Lazio Rosso IGT Cesanese	<i>Omina Romana</i>	2011 —	62,
U	Lazio Rosso IGT “Montiano” Merlot	<i>Cottarella</i>	2016 —	99,





# 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	<i>Edi Keber</i>	2021 –	55,
U	Collio Bianco DOC “Martissima”	<i>Marta Venica</i>	2019 –	60,
U	Venezia Giulia IGT “W...Dreams” Chardonnay	<i>Jermann</i>	2019 –	115,
			2013 –	125,
			2012 –	125,
U	Venezia Giulia IGT “Capo Martino” Friulano, Ribolla Gialla, Picolit	<i>Jermann</i>	2016 –	115,
			2019 –	115,
U	Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla	<i>Paraschos</i>	2020 –	90,
U	Vipavska Dolina ZGP “Burja Bela”	<i>Burja</i>	2019 - 2020 –	60,
U	BRDA ZGP	<i>Kristian Keber</i>	2020 –	65,
U	BRDA ZGP “Veliko Belo”	<i>Movia</i>	2011 –	79,
U	Kras ZGP Vitovska	<i>Marko Fon</i>	2020 –	66,
U	Collio Merlot DOC	<i>Edi Keber</i>	2019 –	65,
U	Venezia Giulia IGT “Lonsblau” Pinot Nero	<i>Jermann</i>	2015 –	148,
U	Vipavska Dolina ZGP Pinot Noir “Burja Noir”	<i>Burja</i>	2019 –	75,

## Tra Appennini e Mar Adriatico

U	Albana di Romagna DOCG “Codronechio”	<i>Fatt. Monticino Rosso</i>	2015 –	60,
			2016 –	60,
U	Verdicchio dei Cast. di Jesi Cl. Ris. DOCG “Cantico della Figura”	<i>Andrea Felici</i>	2019 –	115,
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	Colli Aprutini IGT Pecorino	<i>Emidio Pepe</i>	2016 –	108,
U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	<i>Emidio Pepe</i>	2021 –	90,
			2019 –	125,
U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	<i>Valentini</i>	2017 –	245,
U	Cerasuolo d'Abruzzo DOC	<i>Emidio Pepe</i>	2022 –	75,
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 “Soldara”	<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 “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” Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot	<i>Argiano</i>	2016 –	135,
U	Toscana Rosso IGT “Luce” Sangiovese, Merlot	<i>Frescobaldi-Mondavi</i>	2015 –	190,
U	Toscana Rosso IGT “Giusto di Notri” Sangiovese, C. Sauvignon, Syrah	<i>Tua Rita</i>	2017 –	158,
U	Colli di Salerno Rosso IGT “Montevetrano” C. Sauvignon, Aglianico	<i>Montevetrano</i>	2011 –	95,
			2009 –	100,
			2005 –	115,
			2001 –	120,
U	Paestum IGP “Gillo” Aglianico	<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 “Gaia & Rey”	Gaja	2017-2019 —	390,
U	Langhe DOC “Gaia & Rey”	Gaja	2020 —	390,
U	Langhe DOC “Alteni di Brassica”	Gaja	2019 —	232,
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,
U	Barbaresco DOCG “Costa Russi”	Gaja	1996 —	700,
			1993 —	700,
			1995 —	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	Barbaresco DOCG MGA Paje “Vecchie Viti”	Roagna	2017 —	955,
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 “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 Nebbiolo	Cascina Ebreo	2009 —	119,



## *Lago di Iseo*

U	Vino Bianco “Tamerlano”	<i>Cà del Vént</i>	2018 —	130,
U	Curtefranca Bianco DOC	<i>Ca’ del Bosco</i>	2015 —	136,
U	Sebino Rosso IGT “Carmenero” 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 - 2017 —	125,
---	--	--------------------------------	---------------	------

## *Fiume Isonzo*

U	Venezia Giulia IGT “Carat” Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla	<i>Bressan</i>	2018 - 2019 —	85,
U	Venezia Giulia IGT “Confini” Gewurztraminer, Pinot Grigio, Riesling	<i>Lis Neris</i>	2017-2018 —	68,
U	Venezia Giulia IGT “Lis” Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon	<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>	2021 —	60,
U	Friuli Isonzo Friulano DOC “Dolee”	<i>Vie di Romans</i>	2020 —	55,
U	Friuli Isonzo Chardonnay DOC “Vie di Romans”	<i>Vie di Romans</i>	2021 —	60,
U	Venezia Giulia IGT Schioppettino	<i>Bressan</i>	2013 - 2017 —	85,

## *Fiume Tevere*

U	Torgiano Rosso Ris. DOCG “Rubesco Vigna Monticchio”	<i>Lungarotti</i>	2012 —	78,
U	Rosso di Torgiano DOC “Rubesco”	<i>Lungarotti</i>	2016 —	72,

## *Fiume Duero*

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

*Fiume Rodano*

U	Condrieu AOC	<i>Domaine Gerin</i>	2019 —	120,
U	Châteauneuf-du-Pape Blanc AOC	<i>Vieux Telegraphe</i>	2021 —	150,
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	Cote Rotie AOC “La Landonne”	<i>Domaine Gerin</i>	2016 —	545,
U	Hermitage AOC	<i>Yann Chave</i>	2019 —	250,
U	Châteauneuf-du-Pape AOC	<i>Château de Beaucastel</i>	2015 —	205,
U	Châteauneuf-du-Pape AOC “La Crau”	<i>Vieux Telegraphe</i>	2019 —	190,

*Fiume Loira*

U	Anjou Blanc AOC ‘Le Grande Piece’	<i>Château De Plaisance</i>	2020 —	92,
U	Savennières AOC “Clos de la C. de Serrant” Coulée de Serrant	<i>Nicolas Joly</i>	2019 - 2020 —	225,
			2017 —	225,
			2016.- 2015 —	230,
			2014 - 2013 —	230,
U	Saumur AOC “Clos Romains”	<i>Thierry Germain</i>	2016 - 2017 —	150,
U	Vouvray AOC Sec “Le Mont”	<i>Domaine Huet</i>	2021 —	90,
U	Vouvray AOC Sec “Clos du Bourg”	<i>Domaine Huet</i>	2021 —	98,
U	Montlouis AOC “Clos du Chene”	<i>Domaine Frantz Saumon</i>	2019 —	105,
U	Vin de France “Cuvée Bistrotologie” Chenin Blanc	<i>J.P. Robinot</i>	2021 —	97,
U	Vin de France “Iris du Loire” Chenin Blanc	<i>J.P. Robinot</i>	2020 —	150,
U	Sancerre AOC “La Moussiere”	<i>Alphonse Mellot</i>	2021 —	98,
U	Sancerre AOC “Les Monts Damnes”	<i>Pascal Cotat</i>	2020 - 2021 —	145,
U	Pouilly-Fumé AOC “MCMLV” Vieilles Vignes	<i>Domaine Du Bouchot</i>	2020 —	80,
U	Pouilly-Fumé AOC “Baron de L”	<i>De Ladoucette</i>	2018 —	200,
U	Pouilly-Fumé AOC “Aubaine”	<i>Domaine Pabiot</i>	2020 —	110,
U	Vin Blanc “Blanc Etc...” Sauvignon Blanc	<i>Didier Daguenuau</i>	2019 —	197,
U	Vin Blanc “Silex” Sauvignon Blanc	<i>Didier Daguenuau</i>	2019 —	310,
U	Saumur-Champigny AOC “La Marginale”	<i>Thierry Germain</i>	2018 —	100,
U	Saumur-Champigny AOC “Les Memoires”	<i>Thierry Germain</i>	2021 —	127,
U	Vin de France “Regard du Loire” Pineau d’Aunis	<i>J.P. Robinot</i>	2020 —	120,

### *Fiume Mosella*

U	Riesling Auslese Wehlener Sonnehur	<i>J.J. Prum</i>	2021 —	165,
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 Grosses Gewächs Stromberg	<i>Schafer Frohtisch</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	Gruner Veltliner "Der Ott"	<i>Weingut Ott</i>	2020 —	69,
U	Gruner 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,



# Magnum

U	Champagne Brut “Cuvée Nicolas François” 120 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	2008 —	970,
U	Soave Classico DOC “La Rocca”	<i>Pieropan</i>	2019 —	116,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Croce”	<i>Anselmi</i>	2021 —	95,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Foscariño”	<i>Anselmi</i>	2022 —	90,
U	Custoza DOC	<i>Le Vigne di San Pietro</i>	2010 —	85,
U	Corvina Veronese IGT “La Poja”	<i>Allegrini</i>	2015 —	400,
U	Veneto Rosso IGT “Peaoche” Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot	<i>Lisa dal Maso</i>	2012 —	140,
U	Veneto Rosso IGT “Fratta” Cabernet Sauvignon	<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 Merlot DOC “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 “La Gioia” Sangiovese	<i>Riecine</i>	2007 —	280,
			1998 —	340,
			1996 —	350,
U	Toscana Rosso IGT “Testamatta” Sangiovese	<i>Bibi Graetz</i>	2001 —	370,
U	Sant’Antimo DOC “Olmaia”	<i>Col d’Orcia</i>	2010 —	120,
U	Cortona Syrah DOC	<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,

# Jéroboam

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

# { Vini Dolci

## *Sweet wines*

### *Passito*

*Vini concentrati nel frutto, di corpo e densità*

U	Breganze DOC “Torcolato”	<i>Maculan</i>	2013-2012—0,375144, 2013 - 2011 — 70, 2002 — 85, 1997 — 90,
U	Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG “Donna Daria”	<i>Conte Emo Capodilista</i>	2016 —0,3751 60,
U	Recioto di Soave Cl. DOCG “Vigna Marogne de Costiola”	<i>Tamellini</i>	2007 —0,51 52,
U	Recioto della Valpolicella Classico DOCG	<i>Antolini</i>	2020 —0,51 50,
U	Recioto della Valpolicella Classico DOCG “Giovanni Allegrini”	<i>Allegrini</i>	2015 —0,51 83,
U	Vino da Uve Stramature “Doron”	<i>Eugenio Rosi</i>	N.V. —0,3751 60,
U	Vino da Uve Stramature “Uvappesa”	<i>Ancarani</i>	N.V. —0,51 61,
U	Romagna Albana Passito DOCG	<i>Fattoria Monticino Rosso</i>	2019 —0,51 60,
U	Alto Adige Moscato Giallo Passito DOC “Quintessenz”	<i>Kaltern</i>	2018 —0,3751 94,
U	Vino da uve appassite “Tal Lue”Verduzzo	<i>Lis Neris</i>	N.V. —0,3751 130,
U	Cinqueterre Sciacchetra DOC Riserva	<i>Fortini Cappellini</i>	2016 —0,3751 280,
U	Toscana Passito IGT “Sebastiano” Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>Riecine</i>	2001 —0,5001 88,
U	Vino bianco passito “Vinsangiusto” Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>San Giusto a Rentennano</i>	2014 — 100,
U	Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryé”	<i>Donnafugata</i>	2020 — 130, 2010 — 190, 2008 — 205,
U	Passito di Pantelleria DOC “Bukkuram Sole d'agosto”	<i>Marco de Bartoli</i>	2015 —0,51 93,
U	BRDA ZGP “Esenca”	<i>Movia</i>	2018 —0,3751 72,
U	Bonnezeaux AOC	<i>Chateau de Fesles</i>	1997 —0,51 130,





## *Vendemmia tardiva*

*Vini balsamici, di corpo medio e aromi freschi*

U	Alsace Gewurztraminer Vendage Tardives AOC	<i>Albert Boaler</i>	2015 — 0,5l	115,
U	Vouvray AOC Demi Sec	<i>Clos Naudin</i>	2016 —	99,

## *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" Garganega	<i>Anselmi</i>	2018-2020 — 0,375l	148,
U	Veneto Bianco Passito IGT "Acininobili" Vespaiola	<i>Maculan</i>	2011 — 0,375l	90,
			1994 —	300,
U	Albana di Romagna Passito DOCG "Scaccomatto"	<i>Fattoria Zerbina</i>	2018 — 0,375l	95,
			2018 —	211,
U	Umbria IGT "Muffato della Sala" Sauvignon, Semillon	<i>Castello della Sala</i>	2005-2019 — 0,5l	75,
U	Riesling Selection de Grains Nobles "Clos Saint Landelin"	<i>Muré</i>	1991 — 0,5l	100,
U	Riesling Beerenauslese "Lenchen"	<i>P.J. Kuhn</i>	2017 — 0,375l	264,
U	Riesling Trockenbeerenauslese "Lenchen"	<i>P.J. Kuhn</i>	2017 — 0,375l	545
U	Sauternes AOC 1er Cru Supérieur	<i>Château d'Yquem</i>	2010 — 0,375l	630,
U	Sauternes AOC	<i>Château Les Justices</i>	1994 —	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,
U	Vouvray AOC Molleaux	<i>Clos Naudin</i>	2017 —	105,

## *Vendemmie di Ghiaccio (Ice Wines)*

*Vini dai profumi dolcemente agrumati, balsamici freschi e ricchi di acidità.*

U	Vino da uve stramature "Ninive" Prie Blanc	<i>Ermes Pavese</i>	2018 — 0,5l	82,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Bianco" Baratuciat, Gros Blanc	<i>Casa Ronsil</i>	2019 —	80,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Rosso" Avanà, Becuet, Chatus	<i>Casa Ronsil</i>	2020 —	80,

*Il*  
*Descor*

*{*  
*s*

# { Vini Dolci al calice Sweet wines by glass

## Passito

Vini concentrati nel frutto, di corpo e densità.

U	Breganze DOC "Torcolato"	<i>Maculan</i>	2013 — 2011 —	13, 13,
U	Recioto di Soave Classico DOCG "Vigna Marogne de Costiola"	<i>Tamellini</i>	2007 —	12,
U	Recioto di Soave Classico DOCG "Le Colombare"	<i>Pieropan</i>	2015 —	12,
U	Recioto della Valpolicella CI DOCG "Giovanni Allegrini"	<i>Allegrini</i>	2015 —	20,
U	Vino da Uve Stramature "Doron"	<i>Eugenio Rosi</i>	N.V. —	14,
U	Vino da Uve Stramature "Uvappesa"	<i>Ancarani</i>	N.V. —	12,
U	Alto Adige Moscato Giallo Passito DOC "Quintessenz"	<i>Kaltern</i>	2018 —	20,
U	Vino da uve appassite "Tal Lue"Verduzzo	<i>Lis Neris</i>	N.V. —	30,
U	Caluso Passito DOCG	<i>Ferrando</i>	2016 —	14,
U	Toscana Passito IGT "Sebastiano" Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>Riecine</i>	2001 —	18,
U	Vino bianco passito "Vinsangiusto" Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>Isole e Olena</i>	2014 —	20,
U	Passito di Pantelleria DOC "Ben Ryé"	<i>Donnafugata</i>	2020 —	15,
U	BRDA ZGP "Esenca"	<i>Movia</i>	2018 —	15,

## Vendemmia tardiva

Vini balsamici, di corpo medio e aromi freschi

U	Alsace Gewurztraminer Vendage Tardives AOC	<i>Albert Boehler</i>	2015 —	25,
U	Vouvray AOC Demi Sec	<i>Clos Naudin</i>	2016 —	20,

## 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" Garganega	<i>Anselmi</i>	2020 —	13,
U	Albana di Romagna Passito DOCG "Scaccomatto"	<i>Fattoria Zerbina</i>	2018 —	22,
U	Umbria IGT "Muffato della Sala" Sauvignon, Semillon	<i>Castello della Sala</i>	2019 —	15,
U	Riesling Beerenauslese "Lenchen"	<i>P.J. Kuhn</i>	2017 —	53,
U	Riesling Trockenbeerenauslese "Lenchen"	<i>P.J. Kuhn</i>	2017 —	110,
U	Sauternes AOC 1er Cru Supérieur	<i>Château d'Yquem</i>	2010 —	130,
U	Tokaj Aszu 5 Puttonyos	<i>Hétszolo</i>	2010 —	26,
U	Vouvray AOC Molleaux	<i>Clos Naudin</i>	2017 —	15,

## Vendemmie di Ghiaccio (Ice Wines)

Vini dai profumi dolcemente agrumati, balsamici, freschi e ricchi di acidità

U	Vino da uve stramature "Ninive" Prie Blanc	<i>Ermes Pavese</i>	2018 —	18,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Bianco" Baratuciat, Gros Blanc	<i>Casa Ronsil</i>	2019 —	17,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Rosso" Avanà, Becuet, Chatus	<i>Casa Ronsil</i>	2020 —	17,

# { Vini da meditazione al calice Meditative wines by glass

## Fortificati Ossidativi

Vini caldi, robusti e intriganti. (prodotti con la tecnica dell'aggiunta di alcol al mosto / vino)

U	Banyuls Tradition	<i>Dom. Vial Magnères</i>	<i>N.V. —</i>	10,
U	Banyuls Rimage	<i>Dom. Vial Magnères</i>	<i>2018 —</i>	12,
U	Muscat de Rivesaltes	<i>Chateau Las Collas di Thuir</i>	<i>N.V. —</i>	12,
U	Marsala Superiore Oro Riserva	<i>Marco de Bartoli</i>	<i>1988 —</i>	25
U	Madeira "Finest Full Rich" 5 years old	<i>Henriques &amp; Henriques</i>	<i>N.V. —</i>	10,
U	Porto Ruby "DUM"	<i>Nieport</i>	<i>N.V. —</i>	10,
U	Porto Tawny 10 Years old	<i>Nieport</i>	<i>N.V. —</i>	14,
U	Porto Tawny 20 Years old	<i>Fonseca</i>	<i>N.V. —</i>	16,
U	Sherry Cream "Canasta"	<i>William e Humber</i>	<i>N.V. —</i>	14,
U	Sherry Pedro Ximenez "Don Zoilo - En Rama" 15 years old	<i>William e Humber</i>	<i>N.V. —</i>	15,
U	Sherry Amontillado "Los Arcos"	<i>Lustau</i>	<i>N.V. —</i>	15,

## Ossidativi

Estremamente complessi ma con profonda leggerezza di beva. (prodotti con la tecnica della crianza biologica o ossidativa)

U	Sherry Fino "Pando"	<i>William e Humber</i>	<i>N.V. —</i>	12,
U	Vecchio Samperi "Perpetuo"	<i>Marco de Bartoli</i>	<i>N.V. —</i>	16,
U	Vin Jaune	<i>Chateau d'Arlay</i>	<i>2011 —</i>	25,



# Grappe

Grappa di Recioto	<i>Scaramellini</i>	10,
Floreale di Lugana “Acqua Pazza”	<i>Cristiano Vanzini</i>	10,
Forte e Secca di Bardolino 50 “Acqua Pazza”	<i>Cristiano Vanzini</i>	10,
Grappa Amatora di Dicembre	<i>Poli</i>	10,
Grappa elevanta in barili di Porto	<i>Poli</i>	10,
Sarpa	<i>Poli</i>	10,
Sarpa Barrique	<i>Poli</i>	10,
Grappa Riserva Antica Cuvée 5 anni	<i>Nonino</i>	10,
Grappa di Monovitigno Fragolino	<i>Nonino</i>	10,
Grappa di Monovitigno Verduzzo	<i>Nonino</i>	10,
Grappa di vinacce di Verdicchio “Villa Bucci”	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Barbaresco	<i>Marolo</i>	10,
Grappa di Amarone	<i>Marolo</i>	14,
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 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>	10,
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>	18,
Acquavite di prugne	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	10,
Acquavite di uva fragolina	<i>Pojer &amp; 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,

## *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 Maccallan	<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 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,
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 Single Barrel			15,
Kavalan Solist - Oloroso Cask - Taiwan			22,
Nikka Yoichi Single Malt			12,
Nikka Miyagikyo Single Malt			12,



## *Armagnac*

Armagnac Hors D'age	<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>	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>	<i>1970 —</i>	35,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1956 —</i>	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1954 —</i>	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1950 —</i>	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1947 —</i>	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1945 —</i>	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1940 —</i>	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1930 —</i>	75,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1925 —</i>	85,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	<i>1919 —</i>	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 Bartoli	<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,
------------------------	--	-----

### *Fiji*

Rum Fiji Moon Import	<i>17 anni — 2004</i>	20,
----------------------	-----------------------	-----