

*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*

Focus della Stagione	<i>Focus of the season</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>	15
Chianti Classico	<i>Chianti Classico</i>	17
Barolo	<i>Barolo</i>	18
Verona	<i>Verona</i>	19
Panorami	<i>Panoramas</i>	
Panorami Oceanici	<i>Ocean Landscapes</i>	24
Panorami Montani	<i>Mountain Landscapes</i>	24
Panorami Mediterranei	<i>Mediterranean Landspaces</i>	28
Panorami Vulcanici	<i>Volcanic Landscapes</i>	30
Tra Mari e Monti	<i>Between Seas and Mountains</i>	32
Fiumi e Laghi	<i>Rivers and Lakes</i>	34
Magnum	<i>Magnum</i>	38

# { Selezione Speciale

**\*Focus\***

## Piemonte e Tartufo Bianco

*Con la stagione del tartufo abbiamo deciso di creare una piccola selezione di vini dedicati al terroir di questa meraviglia gastronomica.*

*Aromatico, talvolta croccante e variegato nelle sfumature, la sua complessità apre le porte ad ampie vie di abbinamento.*

U	Spumante Extra Brut "Rosanna" 24 mesi Nebbiolo	<i>Ettore Germano</i>	<i>N.V.—</i>	60,
U	Vino Bianco "Derthona"	<i>Renato Boveri</i>	<i>2019 —</i>	60,
U	Langhe Riesling DOC "Hérzu"	<i>Ettore Germano</i>	<i>2020 —</i>	60,
U	Langhe Sauvignon DOC "Alteni di Brassica"	<i>Gaja</i>	<i>2019 —</i>	232,
U	Lessona DOC	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>2016 - 2017 —</i>	150,
U	Boca Doc	<i>Le Piane</i>	<i>2007 —</i>	120,
U	Vino Rosso "Torbido!" Nebbiolo	<i>Cascina Ebreo</i>	<i>2009 —</i>	120,
U	Barbera d'Asti DOCG "Brieco della Bigotta"	<i>Braida</i>	<i>2014 —</i>	92,
U	Barbera d'Asti DOCG "Ai Suma"	<i>Braida</i>	<i>2010 —</i>	100,
U	Barbera d'Alba DOC "Il Cerretto"	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>2020 —</i>	72,
U	Barolo DOCG MGA Prapò	<i>Ceretto</i>	<i>2011 —</i>	225,
U	Barolo DOCG MGA "Colonnello" Bussia	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>2012 —</i>	195,
U	Barolo DOCG MGA Brunate	<i>F. Rinaldi e figli</i>	<i>2012 —</i>	83,
U	Barolo DOCG "Le Vigne"	<i>Sandrone</i>	<i>2014 —</i>	170,
U	Barbaresco DOCG	<i>Pio Cesare</i>	<i>2015 —</i>	130,
U	Barbaresco DOCG MGA Montestefano	<i>Rivella</i>	<i>2018 —</i>	220,
U	Barbaresco DOCG "Sorì Tildin"	<i>Gaja</i>	<i>1996 —</i>	700,
U	Barbaresco DOCG MGA Fausoni	<i>Sottimano</i>	<i>2014 —</i>	133,

# { Champagne e Spumanti

## *Champagne and Spumanti*

L'importanza che hanno il vitigno di base, la sua vinificazione e soprattutto la scelta 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	Champagne Brut Nature Grand Cru 30 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V. —	150,
U	Champagne Brut Nature Blanc de Noirs 30 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V. —	165,
U	Champagne Rosé “de Maceration” 40 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V.—	180,
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 Extra Brut Blanc De Noirs “Le Montgruet” 48 mesi	<i>Pouillon</i>	2019 —	190,
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	Spumante Blanc de Noirs Pas Opere 93 mesi	<i>Cà del Vént</i>	2013 —	205,

# 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	Champagne Blanc de Blancs Grand Cru "Initial" 36 mesi	<i>Jacques Selosse</i>	<i>N.V. —</i>	470,
U	Franciacorta DOCG Saten "Magnificentia" 40 mesi	<i>Uberti</i>	<i>2017 —</i>	83,
U	Franciacorta DOCG Pas Dosé 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	<i>2018 —</i>	72,
U	Champagne Extra Brut "Grand Blanc" 60 mesi	<i>Philipponnat</i>	<i>2014 —</i>	180,
U	Champagne Nature 1er Cru "Terre de Vertus" Vertus 60 mesi	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>2015 —</i>	230,
U	Champagne Nature G. Cru "Chemins d'Avize" Avize 60 mesi	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>2014 —</i>	350,
U	Champagne Blanc de Blancs 1er Cru "Arpège" 64 mesi	<i>Pascal Doquet</i>	<i>N.V. —</i>	173,
U	Champagne Extra Brut 1er Cru "L'Apôtre" Trepail 70 mesi	<i>David Léclapart</i>	<i>N.V. —</i>	303,
U	Champagne Blanc de Blancs Grand Cru "Substance" 72 mesi	<i>Jacques Selosse</i>	<i>N.V. —</i>	865,
U	Trento DOC "Riserva Lunelli" 84 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	<i>2015 —</i>	155,
U	Trento DOC Riserva "Perlé Bianco" 96 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	<i>2011 —</i>	96,
U	Champagne Extra Brut Grand Cru "Les Champs Cain" Vertus 72 mesi	<i>Jacquesson</i>	<i>2013 —</i>	680,
U	Trento DOC Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 120 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	<i>2009 —</i>	280,
U	Trento DOC Riserva del Fondatore "Giulio Ferrari" 120 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	<i>2010 —</i>	260,
U	Champagne "Comte de Champagne" 120 mesi	<i>Taittinger</i>	<i>2007 —</i>	370,
U	Trento DOC "Riserva Bruno Lunelli" 180 mesi	<i>Ferrari - Lunelli</i>	<i>2006 —</i>	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 Brut Reserve Grand Cru 36 mesi	<i>Gatinois</i>	N.V. —	99,
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	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. —	160,
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 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	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 Extra Brut Oeil de Perdrix 24 mesi	<i>Dehours et Fils</i>	N.V. —	130,
U	Champagne Extra Brut 1er Cru “Cumieres” 24 mesi	<i>Georges Laval</i>	N.V. —	210,
U	Champagne Extra Brut “Grande Vallée” 24 mesi	<i>Pouillon</i>	N.V. —	130,
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>Jacquesson</i>	N.V. —	160,
U	Champagne Extra Brut “Cuvee 746” 36 mesi	<i>Jacquesson</i>	N.V. —	170,
U	Champagne Brut “Selection” 36 mesi	<i>Pannier</i>	N.V. —	90,
U	Champagne Extra Brut “Exact” 60 mesi	<i>Pannier</i>	N.V. —	92,
U	Champagne Brut Vintage 60 mesi	<i>Pannier</i>	2011 —	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 Extra Brut “Cuvée 741 D.T.” 94 mesi	<i>Jacquesson</i>	N.V. —	275,
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	Cremant d’Alsace AOC Extra Brut “KB” 60 mesi	<i>Binner</i>	2012 —	96,
U	Franciacorta DOCG Extra Brut “Comarì del Salem” 60 mesi	<i>Uberti</i>	2015 —	90,
U	Spumante Extra Brut Millesimato Pinot Bianco, Durella 66 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2016 —	60,
U	Spumante Extra Brut Millesimato “Montecchi” Durella 66 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2015 —	70,
U	Spumante Pas Dosé Millesimato “Archivio 1302” Durella 120+24 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2008 —	135,

# { 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 —	150,
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 —	165,
U	Marsannay Clos du Roy	<i>Domaine Bart</i>	2019 —	120,
U	Marsannay Es Chezots	<i>Domaine Bart</i>	2019 —	95,
U	Marsannay La Montagne	<i>Domaine Sylvain Pataille</i>	2021 —	180,
U	Marsannay “Fleur de Pinot”	<i>Domaine Sylvain Pataille</i>	2020 —	145,

### *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	David Duband	2019 —	215,
U	Morey Saint Denis 1er Cru Les Loup	Domaine de Lambrays	2020 —	365,

## Chambolle Musigny

*Pinot noir; luminosi, profumati e sensuali*

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

## 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	Domaine Des Perdria	2015 —	260,
U	Vosne-Romanée	D. Michel Gros	2020 —	330,
U	Vosne-Romanée	D. Mongeard Mugneret	2019 —	230,
U	Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots	Dom. Confuron Cotetidot	2020 —	480,
U	Echèzeaux Grand Cru	Dom. Gros Frere et Soeur	2012 —	550,
U	Echèzeaux Grand Cru	Emmanuel Rouget	2019 —	1120,

## Nuits Saint Georges

*Pinot blanc; vini floreali, setosi e salini*

U	Bourgogne Pinot Blanc	Henri Gouges	2020 —	95,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Perriere	Henri Gouges	2020 —	290,

## *Nuits Saint Georges*

*Pinot noir; vini caldi, speziati e salini*

U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Chaignots	<i>Domaine Alain Michelot</i>	2014 - 2017 —	205,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Perdrix	<i>Domaine Des Perdrix</i>	2015 —	345,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru “Les 8 Ouvrées” Aux Perdrix	<i>Domaine Des Perdrix</i>	2013 —	410,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Aux Murgers	<i>Domaine Méo-Camuzet</i>	2016 —	380,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Prulliers	<i>Henri Gouges</i>	2019 - 2020 —	265,

## *Beaune*

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

U	Beaune 1er Cru Clos de Mouches	<i>Domaine Berthelemot</i>	2020 —	145,
U	Beaune 1er Cru Les Greves	<i>Emmanuel Rouget</i>	2020 —	230,
U	Beaune 1er Cru “Cuvée Guigone de Salins”	<i>Hospices de Beaune</i>	2011 —	235,
U	Beaune 1er Cru Clos de la Feguiné Monopole	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	340,

## *Auxey-Duresses*

*Chardonnay; vini eleganti e verticali*

U	Auxey-Duresses	<i>François D'Allaine</i>	2020 —	140,
U	Auxey-Duresses Les Hautes	<i>Jean Mare Vincent</i>	2020 —	180,

## *Aloxe-Corton*

*Chardonnay; raffinati e setosi*

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

*Pinot noir; vini carnosì e fruttati*

U	Corton Grand Cru “Le Rognet”	<i>Emmanuel Rouget</i>	2020 —	490,
---	------------------------------	------------------------	--------	------

## *Pommard*

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

U	Pommard 1er Cru Les Grands Epenots	<i>Pierre Girardin</i>	2019 —	230,
---	------------------------------------	------------------------	--------	------

## *Volnay*

*Pinot noir; vini morbidi, delicati e ammalianti*

U	Volnay 1er Cru Santenots	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	485,
---	--------------------------	-----------------------	--------	------

## Monthelie

*Chardonnay; vini fruttati, plastici e di spessore*

U Monthelie Les Clos Blanc *Domaine Changarnier* 2020 — 110,

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

U Monthelie 1er Cru Les Clous *Domaine Changarnier* 2020 — 110,

## Meursault

*Chardonnay; vini cremosi e vibranti*

U Bourgogne Blanc *La Pierre Ronde* 2021 — 100,

U Meursault Vieilles Vignes *Buisson Charles* 2021 — 210,  
2020 — 210,

U Meursault Le Tesson *Buisson Charles* 2020 — 250,

U Meursault Les Casses Tetes *Dom. Chavy Chouet* 2020 — 140,

U Meursault 1er Cru Les Charmes *Buisson Charles* 2020 — 265,

U Meursault 1er Cru Les Cras *Buisson Charles* 2020 — 295,

U Meursault 1er Cru Les Perchots *La Pierre Ronde* 2021 — 250,

## Puligny Montrachet

*Chardonnay; vini di complessità, eleganza e intensità*

U Bourgogne Blanc *Domaine Leflaive* 2021 — 180,

U Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes *Jacques Prieur* 2020 — 620,

U Puligny Montrachet 1er Cru Les Folatières *Domaine Berthelemot* 2021 — 215,

U Montrachet Grand Cru *Louis Latour* 2010 — 1200,

## Chassagne Montrachet

*Chardonnay; vini salati, austeri e persistenti*

U Chassagne-Montrachet *Domaine Pillot* 2021 — 170,

U Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot *Marc Morey* 2020 — 200,

U Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées *Simon Colin* 2020 — 195,

U Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Verges *Domaine Pillot* 2021 — 240,

## *Saint Aubin*

*Chardonnay; vini minerali, tesi e aromatici*

U	Saint Aubin	<i>P. Y. Colin - Morey</i>	2020 —	160,
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 —	140,
---	--------------------------------	--------------------------	--------	------

## *Hautes Côtes de Nuits et de Beaune*

*Chardonnay; vini verticali, fumé e agrumati*

U	Hautes Côte de Nuits “Bellis Perennis”	<i>Claire Naudin</i>	2020 —	110,
U	Hautes Côte de Nuits “Myosotis Arvenis”	<i>Claire Naudin</i>	2021 —	135,
U	Hautes Côte de Beaune “Orchis Masculina”	<i>Claire Naudin</i>	2021 —	115,

## *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	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 allolcato, 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 Ière 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, suadenza 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*

U	Chianti Classico DOCG	Tenuta di Carleone	2020 —	55,
U	Chianti Classico DOCG	Monteraponi	2021 —	55,

## 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 DOCG "Vigneto Bellavista"	Castello di Ama	1994 —	186,
U	Chianti Classico Tempi DOCG	Rocca di Castagnoli	2013 —	247,
U	Chianti Classico Gran Selezione DOCG "San Marcellino"	Rocca di Montegrossi	2018 —	100,

## Castellina in Chianti (SI)

*Vini robusti, colorati e profondi*

U	Chianti Classico Riserva DOCG	Castellare di Castellina	2020 —	60,
U	Chianti Classico Riserva DOCG "Il Poggiale"	Castellare di Castellina	2020 —	80,



# Barolo

*1268, la prima testimonianza dell'uva nebbiolo (nibiolo) 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 —	360,
			2012 —	350,
U	Barolo DOCG MGA Villero	<i>Oddero</i>	2015 —	136,
U	Barolo DOCG MGA Villero	<i>Livia Fontana</i>	2019 —	175,
U	Barolo DOCG MGA Ornato	<i>Palladino</i>	2018 - 2019 —	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,

## *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>	2015 —	225,
U	Barolo DOCG MGA Bricco Rocche	<i>Ceretto</i>	2011 —	305,
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	2022 —	50,
			2021 —	55,
			2018 —	65,
			2009 —	85,
			1999 —	115,
U	Vino Bianco “Capitel Foscarino”	Anselmi	2022 —	50,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Foscarino”	Anselmi	2019 —	65,
			2017 —	65,
			2016 —	65,
			2008 —	85,
			2000 —	85,
U	Soave Classico DOC “Capitel Foscarino”	Anselmi	1998 —	115,
			1996 —	115,

## Garda

U	Lugana DOC “Clay” (outsider di Sirmione)	Cascina Maddalena	2020 —	60,
U	Lugana Riserva DOC “Le Morette”	Valerio Zenato	2020 —	60,
U	Verona Rosso IGT “Come un Pino Nero” Corvina	Le Vigne di San Pietro	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	"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>	2018 —	145,

## *Negrar*

*sapidi, austeri e di grande struttura*

U	Veneto IGT “Bianco Secco” Garganega, Chardonnay, Sauvignon	<i>Quintarelli</i>	2022 —	66,
U	Valpolicella Classico Superiore DOC	<i>Quintarelli</i>	2016 —	175,
			2014 —	150,
			2013 —	150,
			2011 —	150,
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,
			1999 –	258,
			1998 –	282,
			1995 –	300,
			1993 –	350,
			1988 –	370,
			1985 –	400,
			1981 –	528,
U	Amarone della Valpolicella Classico Mazzano DOC	<i>Masi</i>	1980 –	550,
			2009 –	200,
			2007 –	200,
			2006 –	200,
			2003 –	244,
			2001 –	255,
			2000 –	270,
			1999 –	270,
			1995 –	320,
			1993 –	360,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG “Punta di Villa”	<i>Mazzi</i>	1990 –	400,
			1988 –	468,
			1986 –	480,
			1983 –	500,
			1980 –	630,
			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,
U	Amarone della Valpolicella DOCG “Riserva del Fondatore”	<i>Antiche Terre Venete</i>	2011 –	165,

## 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>	2017 –	70,
U	Amarone della Valpolicella DOCG “Riserva del Fondatore”	<i>Antiche Terre Venete</i>	2011 –	165,
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 –	115,
U	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC “Stropa”	<i>Monte Dall’Ora</i>	2011 –	150,
			2008 –	145,
U	Amarone della Valpolicella Riserva DOCG / DOC	<i>Monte Zovo</i>	2010 –	112,
			2005 –	112,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Prà</i>	2013 –	100,
			2012 –	100,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Roccolo Grassi</i>	2013 –	139,
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 —	70,
U	Vin de Savoie Chignin AOC “Anne de la Biguerne”	<i>D. Sophie &amp; J. F. Quenard</i>	2022 —	65,
U	Valle d’Aosta DOC “Cuvée Bois”	<i>Les Crêtes</i>	2013 - 2014 —	95,
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>	2019 —	115,
U	Friuli DOC “Morus Alba”	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	66,
U	Colli Orientali del Friuli Chardonnay DOC	<i>Vignai da Duline</i>	2021 —	85,





U	Vin de Savoie AOC Mondeuse “Cuvée Elisa”	<i>D. Sophie &amp; J. F. Quenard</i>	2021 —	110,
U	Carema DOC “Sumie”	<i>Muraje</i>	2019 —	112,
U	Boca Doc	<i>Le Piane</i>	2019 —	120,
			2007 —	110,
U	Boca Doc “Plinius”	<i>Le Piane</i>	2017 —	215,
U	Lessona DOC	<i>Proprietà Sperino</i>	2016 - 2017 —	150,
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 —	100,
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	Vigneti delle Dolomiti IGT “Fontanasanta” Nosiola	<i>Foradori</i>	2022 —	65,
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 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>	2021 —	70,
		<i>Terlan</i>	2020 —	70,
		<i>Terlan</i>	2018 —	70,
U	Alto Adige Riserva DOC “Nova Domus”	<i>Terlan</i>	2021 —	95,
		<i>Terlan</i>	2019 —	90,
U	Alto Adige DOC Sauvignon “Quarz”	<i>Terlan</i>	2021 —	110,
U	Alto Adige DOC Pinot Bianco “Rarità”	<i>Terlan</i>	2010 —	340,
U	Vino Bianco “GT” Gewurztraminer	<i>Pranzegg</i>	2016 - 2017 —	88,
U	Vino Bianco “Dolomytos Amphora”	<i>Dolomytos Sacker</i>	2017/18 —	155,
U	Alto Adige DOC Pinot Nero “Pönkler”	<i>Franz Haas</i>	2011 —	155,
U	Alto Adige DOC Riserva Pinot Nero	<i>Niedrist</i>	2018 —	75,
U	Alto Adige DOC Riserva Merlot “Gent”	<i>Andrian Kellerei</i>	2020 —	100,



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	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 "Campo della Pieve"	<i>Colombaio Santa Chiara</i>	2021 —	60,
U	Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva "L'Albereta"	<i>Colombaio Santa Chiara</i>	2019 - 2020 —	70,
U	Toscana Trebbiano IGT "Boggina B" Trebbiano Toscano	<i>Petrolo</i>	2021 —	132,
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 "Barbaccarlo" Croatina, Ughetta	<i>Barbaccarlo - 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	Cinqueterre DOC	<i>Forlini Cappellini</i>	2022 —	65,
U	Toscana Bianco IGT “Monteverro Chardonnay”	<i>Monteverro</i>	2018 —	185,
U	Toscana Bianco IGT “Sedi” albarola, vermentino, malvasia, bosco	<i>Marco Verona</i>	2022 —	60,
U	Toscana Bianco IGT “Calzo della Vignia” Ansonica	<i>Castellari Isola del Giglio</i>	2019 —	80,
U	Costa d’Amalfi Tramonti DOC “Per Eva”	<i>Ten. San Francesco</i>	2021 —	65,
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	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,
			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,
			1997 —	600,
			1996 —	500,
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”	Marco de Bartoli	2021 —	60,
U	Palette Blanc AOC Grand Cru Storico Château Simone	Château Simone	2019 - 2020 —	145,
U	Coteaux du Languedoc AOC “Oro”	Peyre Rose	2007 —	230,
U	Vin de France Blanc “Matassa” Grenache Blanc, Maccabeu	Domaine Matassa	2021 —	90,
U	Priorat Blanc DOCa “Pedra de Guix”	Terroir al Limit	2021 —	170,
U	Bandol AOC “L'irreductible” Rosé	Domaine De la Begude	2020 —	80,
U	Primitivo di Manduria DOC “Es”	Gianfranco Fino	2014 —	85,
U	Sicilia DOC Nero d'Avola “Mille e una notte”	Donnafugata	2004 —	125,
			2014 —	120,
			2019 —	115,
U	Vin de France Rouge “Les Cistes” Syrah, Grenache	Peyre Rose	2012 —	230,
U	Vin de France Rouge “Matassa” Carignan	Domaine Matassa	2020 —	90,
U	Priorat Negre DOCa “L'arbassar”	Terroir al Limit	2021 —	170,

## *Mar Mediterraneo Orientale (dalla Georgia alla Grecia)*

U	Rkatsiteli “Akohebi”	Our Wine	2019 —	62,
U	Chateau Musar Bianco Merwah, Obaideh	Gaston Hochar	2016 —	98,
			2014 - 2015 —	115,
			2012 - 2013 —	120,
			2005 - 2009 —	185,
U	Santorini PDO	A. Karamolegos	2019 —	66,
U	Chateau Musar Rosso Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan	Gaston Hochar	2014 —	96,
U	Yatir Forest Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec	Yatir Winery	2013 —	85,
U	Domaine du Castel Grand Vin Pinot Nero	Domaine du Castel	2013 —	88,
U	Naoussa PDO “Ramnista”	Kir-Yianni	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	2022 —	120,
			2016 —	90,
U	Terre Siciliane IGT “Mareneve” Carricante, Riesling, Chenin, Gewurz.	Federico Graziani	2019 —	90,
U	Etna Rosato DOC	Tenuta delle Terre Nere	2022 —	60,
U	Etna Rosso DOC “Rovitello”	Benanti	2014 —	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,
U	Etna Rosso DOC “Calderara Sottana”	Tenuta delle Terre Nere	2021 —	160,
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	Campi Flegrei DOC Falanghina “Vigna del Pino”	Agnanum	2018 —	70,
U	Terre Siciliane IGT “M”	Eolia	2020 - 2021—	85,
U	Campi Flegrei DOC Per e'Palumm “Campo delle Volpi”	Agnanum	2018 —	70,
U	Terre Siciliane IGT “Nero Ossidiana”	Tenute di Castellaro	2019 —	65,



## *Vulcani Antichi (vulcani estinti)*

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

U	Irpinia Falanghina DOC “Via del Campo”	<i>Quintodecimo</i>	2022 —	75,
U	Fiano d’Avellino DOCG “Exultet”	<i>Quintodecimo</i>	2022 —	75,
U	Greco di Tufo DOCG “Giallo di Arles”	<i>Quintodecimo</i>	2022 —	75,
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 “Montiano” Merlot	<i>Cottarella</i>	2016 —	99,
U	Campania Rosso IGT “Patrimo” Merlot	<i>Feudi di San Gregorio</i>	2015 —	165,
U	Campania Rosso IGT “Serpico” Aglianico	<i>Feudi di San Gregorio</i>	2012 —	90,
U	Taurasi Riserva DOCG “Gulielmus”	<i>Tenute Capaldo</i>	2015 —	92,



# 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	Edi Keber	2021 –	55,
U	Collio Bianco DOC “Martissima”	Marta Venica	2019 –	60,
U	Venezia Giulia IGT “W...Dreams” Chardonnay	Jermann	2021 –	115,
			2019 –	115,
			2013 -2012 –	125,
U	Venezia Giulia IGT “Capo Martino” Friulano, Ribolla Gialla, Picolit	Jermann	2021 –	115,
			2016 –	115,
U	Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla	Paraschos	2020 –	90,
U	Vipavska Dolina ZGP “Burja Bela”	Burja	2020 –	60,
U	BRDA ZGP	Kristian Keber	2020 –	65,
U	BRDA ZGP “Veliko Belo”	Movia	2011 –	79,
U	Venezia Giulia IGT “Ograde” Vitovska, Malvasia, Sauvignon Blanc, P. Grigio	Skerk	2021 –	80,
U	Venezia Giulia IGT Vitovska	Skerk	2021 –	75,
U	Venezia Giulia IGT Malvazija	Skerk	2021 –	75,
U	Collio Merlot DOC	Edi Keber	2019 –	65,
U	Venezia Giulia IGT “Lonsblau” Pinot Nero	Jermann	2015 –	148,
U	Vipavska Dolina ZGP Pinot Noir “Burja Noir”	Burja	2019 –	75,

## Tra Appennini e Mar Adriatico

U	Albana di Romagna DOCG “Codronechio”	Fatt. Monticino Rosso	2015 –	60,
			2016 –	60,
U	Verdicchio dei Cast. di Jesi Cl. Ris. DOCG “Cantico della Figura”	Andrea Felici	2018 - 2019 –	115,
U	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Ris. DOCG “Villa Bucci”	Villa Bucci	2017 –	125,
U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	Emidio Pepe	2021 –	110,
U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	Valentini	2017 –	245,
U	Cerasuolo d'Abruzzo DOC	Emidio Pepe	2022 –	75,
U	Montepulciano d'Abruzzo DOC	Emidio Pepe	2021 –	100,
U	Montepulciano d'Abruzzo DOC “Villa Gemma”	Masciarelli	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 “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	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	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 “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	—	120,



## *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>	2019 —	85,
U	Venezia Giulia IGT “Confini” Gewurztraminer, Pinot Grigio, Riesling	<i>Lis Neris</i>	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 —	60,
U	Friuli Isonzo Chardonnay DOC “Vie di Romans”	<i>Vie di Romans</i>	2021 —	60,
U	Venezia Giulia IGT Schioppettino	<i>Bressan</i>	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 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 - 2020 —	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>	2021 —	225,
			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 “Aubaine”	<i>Domaine Pabiot</i>	2020 —	110,
U	Vin Blanc “Blanc Etc...” Sauvignon Blanc	<i>Didier Daguena</i>	2019 —	197,
U	Vin Blanc “Silex” Sauvignon Blanc	<i>Didier Daguena</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 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	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>Szepesy</i>	2015 —	105,
U	Tokaji Furmint "Uràgya"	<i>Szepesy</i>	2015 —	152,



# Magnum

U	Spumante Extra Brut Millesimato Pinot bianco, Durella	<i>Bellaguardia</i>	2010 —	135,
U	Champagne Brut “Cuvée Nicolas François” 120 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	2008 —	970,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Croce”	<i>Anselmi</i>	2021 —	95,
U	Bianco Veneto IGT “Capitel Foscarino”	<i>Anselmi</i>	2022 —	90,
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	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>	2021 —	85,
			2016 —	132,
			2008 —	165,
			2005 —	165,
			2002 —	165,
			1997 —	165,
U	Colli Euganei Fior d’Arancio DOCG “Donna Daria”	<i>Conte Emo Capodilista</i>	2016 — 0,375l	60,
U	Recioto della Valpolicella Classico DOCG	<i>Antolini</i>	2020 — 0,5l	50,
U	Recioto della Valpolicella Classico DOCG “Giovanni Allegrini”	<i>Allegrini</i>	2015 — 0,5l	83,
U	Vino da Uve Stramature “Doron”	<i>Eugenio Rosi</i>	N.V. — 0,375l	60,
U	Vino da Uve Stramature “Uvappesa”	<i>Ancarani</i>	N.V. — 0,5l	61,
U	Alto Adige Moscato Giallo Passito DOC “Quintessenz”	<i>Kaltern</i>	2018 — 0,375l	94,
U	Collio Picolit DOC	<i>Jermann</i>	2018 — 0,375l	85,
U	Vino da uve appassite “Tal Lue”Verduzzo	<i>Lis Neris</i>	N.V. — 0,375l	130,
U	Cinqueterre Sciacchetrà DOC Riserva	<i>Forlini Cappellini</i>	2016 — 0,375l	280,
U	Toscana Passito IGT “Sebastiano” Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>Riecine</i>	2001 — 0,500l	88,
U	Vino bianco passito “Vinsangiuusto” Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>San Giusto a Rentennano</i>	2014 — 0,500l	100,
U	Elba Aleatico Passito DOCG	<i>Mola</i>	2021 — 0,375l	50,
U	Sagrantino di Montefalco Passito DOCG	<i>Lungarotti</i>	2017 — 0,375l	85,
U	Passito di Pantelleria DOC “Ben Ryé”	<i>Donnafugata</i>	2020 —	130,
			2010 —	190,
			2008 —	205,
U	BRDA ZGP “Esenca”	<i>Movia</i>	2018 — 0,375l	72,
U	Bonnezeaux AOC	<i>Chateau de Fesles</i>	1997 — 0,5l	130,



## Vendemmia tardiva

*Vini balsamici, di corpo medio e aromi freschi*

U	Alsace Gewurztraminer Vendage Tardives AOC	Albert Boxler	2015 — 0,5l	115,
U	Vouvray AOC Demi Sec	Clos Naudin	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	Anselmi	2018-2020 — 0,375l	50,
U	Veneto Bianco Passito IGT "Acininobili" Vespaiola	Maculan	2011 — 0,375l	90,
			1994 —	300,
U	Vino bianco "Buca delle Canne" Semillon	La Stoppa	N.V. — 0,5l	105,
U	Albana di Romagna Passito DOCG "Scaccomatto"	Fattoria Zerbina	2018 — 0,375l	95,
			2018 —	211,
U	Umbria IGT "Muffato della Sala" Sauvignon, Semillon	Castello della Sala	2019 — 0,5l	75,
U	Riesling Selection de Grains Nobles "Clos Saint Landelin"	Muré	1991 — 0,5l	100,
U	Riesling Beerenauslese "Lenchen"	P.J. Kuhn	2017 — 0,375l	264,
U	Riesling Trockenbeerenauslese "Lenchen"	P.J. Kuhn	2017 — 0,375l	545,
U	Sauternes AOC 1er Cru Supérieur	Château d'Yquem	2010 — 0,375l	630,
U	Sauternes AOC Demi Doux	Château Gilette	1958 —	600,
U	Sauternes AOC Grand Cru Classé	Château de Malle	1989 —	150,
U	Sauternes AOC Grand Cru Classé	Château Suduiraut	1982 —	300,
U	Quarts de Chaume Grand Cru AOC	Chateau de Plaisance	2016 —	145,
U	Tokaj Aszu 5 Puttonyos	Hétszolo	2010 — 0,5l	130,
U	Tokaj Aszu 6 Puttonyos	Hétszolo	2013 — 0,5l	200,
U	Vouvray AOC Molleaux	Clos Naudin	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	Ermes Pavese	2018 — 0,5l	82,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Bianco" Baratuclat, Gros Blanc	Casa Ronsil	2019 — 0,375l	80,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Rosso" Avanà, Becuet, Chatus	Casa Ronsil	2020 — 0,375l	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>	2021 —	13,
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	Collio Picolit DOC	<i>Jermann</i>	2018 —	18,
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	Elba Aleatico Passito DOCG	<i>Mola</i>	2021 —	12,
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>	N.V. —	10,
U	Banyuls Rimage	<i>Dom. Vial Magnères</i>	2018 —	12,
U	Muscat de Rivesaltes	<i>Chateau Las Collas di Thuir</i>	N.V. —	12,
U	Marsala Superiore Oro Riserva	<i>Marco de Bartoli</i>	1988 —	25
U	Madeira "Finest Full Rich" 5 years old	<i>Henriques &amp; Henriques</i>	N.V. —	10,
U	Porto Ruby "DUM"	<i>Nieport</i>	N.V. —	10,
U	Porto Tawny 10 Years old	<i>Nieport</i>	N.V. —	14,
U	Porto Tawny 20 Years old	<i>Fonseca</i>	N.V. —	16,
U	Sherry DO Cream "Canasta"	<i>William e Humber</i>	N.V. —	14,
U	Sherry DO Pedro Ximenez "Don Zoilo - En Rama" 15 years old	<i>William e Humber</i>	N.V. —	15,
U	Sherry DO Amontillado "Los Arcos"	<i>Lustau</i>	N.V. —	15,
U	Sherry DO Moscatel "Dorado"	<i>Bodegas César Florido</i>	N.V. —	15,
U	Sherry DO Moscatel "Pasas"	<i>Bodegas César Florido</i>	N.V. —	14,

## Ossidativi

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

U	Sherry DO Fino "Puerto Fino"	<i>William e Humber</i>	N.V. —	14,
U	Vecchio Samperi "Perpetuo"	<i>Marco de Bartoli</i>	N.V. —	16,
U	Vin Jaune	<i>Chateau d'Arlay</i>	2011 —	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 elevata 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 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,
Benrinnas 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,
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'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>	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*

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 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,
Hampden Full Proof - Pure single Jamaican Rum		20,

### *Martinica*

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

### *Fiji*

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