

*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>	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 Landscapes</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
Vini da Dessert	<i>Dessert Wines</i>	40

# { Selezione Speciale

## \*La selezione di Matteo e Nicholas\* Le Grandi Annate Italiane

*Con un clima sempre più soggetto a cambiamenti ed un mercato sempre più volto al consumo di vini subito pronti e di immediato consumo, abbiamo pensato di privilegiare i vini che con tanta pazienza e affinamento abbiano raggiunto l'apice qualitativo di maturazione.*

*La divisione privilegia soprattutto la storicità e la vocazione dell'annata, oltre che ad un'assoluta qualità di beva.*

### *1995 - Valpolicella*

U	Amarone della Valpolicella Cl. Campolongo di Torbe DOC	Masi	1995 —	300,
U	Amarone della Valpolicella Classico Mazzano DOC	Masi	1995 —	320,

### *1997 - Toscana*

U	Bolgheri Sassicaia DOC	Tenuta San Guido	1997 —	600,
U	Toscana Rosso IGT "Podere il Bosco - Syrah di Manzano"	Tenim. L. d'Alessandro	1997 —	120,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia" Cabernet Sauvignon, C. Franc, Sangiovese	Marchesi Antinori	1997 —	800,
U	Toscana Rosso IGT "Tignanello" Sangiovese, C. Sauvignon, C. Franc	Marchesi Antinori	1997 —	350,

### *2006 - Valpolicella*

U	Amarone della Valpolicella "Riserva Cent'anni" DOC	Trabucchi	2006 —	165,
U	Amarone della Valpolicella "Mithas" DOC	Corte Sant'Alda	2006 —	240,

### *2011 - Valpolicella*

U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG	Tenuta S. Maria Valverde	2011 —	110,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	Tenuta Chiccheri	2011 —	100,
U	Amarone della Valpolicella Classico Riserva "Fieramonte"	Allegrini	2011 —	445,

### *2015 - Langhe*

U	Barolo DOCG MGA Prapò	Ceretto	2015 —	225,
U	Barolo DOCG MGA Brunate	Ceretto	2015 —	225,
U	Barolo DOCG MGA Villero	Oddero	2015 —	136,

# { 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	Champagne Blanc de Noirs Tradition 18 mesi	<i>Gilbert Leseurre</i>	N.V. —	90,
U	Champagne Blanc de Noirs Extra brut 1er Cru "L'Ouverture" 24 mesi	<i>Frederic Savart</i>	N.V. —	145,
U	Champagne Brut Nature Grand Cru 30 mesi	<i>Benoit Lahaye</i>	N.V. —	150,
U	Champagne Blanc de Noirs Grand Cru 30 mesi	<i>Huges Godmé</i>	N.V. —	130,
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	Spumante Brut de Pinot Noir "Impero - Cuvée n°5" 42 mesi	<i>Mancini</i>	N.V. —	60,
U	Ambonnay Grand Cru Champagne Extra Brut Blanc de Noirs 48 mesi	<i>Eric Rodez</i>	N.V. —	210,
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	Trento DOC Extra Brut Riserva Blanc de Noirs 60 mesi	<i>Spagnolli</i>	2018 —	100,
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 Brut Nature Rosé 77 mesi	<i>Il Giardino delle Bolle</i>	N.V. —	75,
U	Spumante Blanc de Noirs Pas Opere 93 mesi	<i>Cà del Vént</i>	2013 —	205,
U	Spumante Blanc de Noirs Extra Brut 102 mesi	<i>Il Giardino delle Bolle</i>	N.V. —	80,

# 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 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	<i>2020 —</i>	83,
U	Franciacorta DOCG Pas Dosé 42 mesi	<i>Cavalleri</i>	<i>2018 —</i>	72,
U	Spumante Pas Operé "Sogno" 45 mesi	<i>Cà del Vènt</i>	<i>2016 —</i>	120,
U	Champagne Extra Brut Blanc de Blancs "Quintette" 48 mesi	<i>J.M. Sèlèque</i>	<i>N.V. —</i>	160,
U	Champagne Extra Brut "Grand Blanc" 60 mesi	<i>Philipponnat</i>	<i>2014 —</i>	180,
U	Vertus 1er Cru Champagne Nature "Terre de Vertus" 60 mesi	<i>Larmandier-Bernier</i>	<i>2015 —</i>	230,
U	Avize G. Cru Champagne Nature "Chemins d'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	Trepail Champagne Extra Brut 1er cru "L'Apôtre" 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	Avize Grand Cru Champagne Millesime 96 mesi	<i>Corbon</i>	<i>2012 —</i>	170,
U	Avize Grand Cru Champagne Extra Brut "Les Champs Cain" 96 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 Blanc de Blancs Grand Cru "50 ans Velier" 126 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	<i>2010 —</i>	275,
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 Nature Grand Cru "L'Atavique" 32 mesi	<i>Mouzon Leroux</i>	N.V. —	115,
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	Ambonnay G.Cru Champagne X-brut "Cuvée des Crayeres" 36 mesi	<i>Eric Rodez</i>	N.V. —	165,
U	Verzy Grand Cru Champagne Extra Brut "L'Ascendant" 40 mesi	<i>Mouzon Leroux</i>	N.V. —	150,
U	Champagne Brut Vintage 48 mesi	<i>Louis Roederer</i>	2014 —	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>	2011 —	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 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 Extra Brut Blanc de Noirs “Terre de Meunier” 30 mesi	<i>Dehours et Fils</i>	N.V. —	130,
U	Champagne Extra Brut Reserve Perpetuelle “La Croix Joly” 30 mesi	<i>Dehours et Fils</i>	N.V. —	130,
U	Champagne Brut Rosé 36 mesi	<i>Billecart Salmon</i>	N.V. —	196,
U	Champagne Brut “Les Premices” 36 mesi	<i>Egly-Ouriet</i>	N.V. —	145,
U	Vrigny 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 Rosé Extra Brut 36 mesi	<i>Marion Perseval</i>	N.V. —	110,
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>	2014 —	105,
U	Champagne Brut 1er Cru “Cuvée Unique” 60 mesi	<i>Pascal Mazet</i>	N.V. —	90,
U	Champagne Brut Nature “Roche Mere” 60 mesi	<i>Yann Alexandre</i>	N.V. —	115,
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*

<b>U</b>	Lambrusco di Sorbara DOC Metodo Classico 36 mesi	<i>Silvia Zucchi</i>	2018 —	55,
<b>U</b>	Blanc de Morgex et de la Salle DOC “Pavese XXXVI” 36 mesi	<i>Ermes Pavese</i>	2016 —	95,
<b>U</b>	Vouvray AOC Methode Traditionelle 42 mesi	<i>Clos Naudin</i>	2017 —	65,
<b>U</b>	Cremant d’Alsace AOC Extra Brut “KB” 60 mesi	<i>Binner</i>	2012 —	96,
<b>U</b>	Spumante Extra Brut Millesimato Pinot Bianco, Durella 66 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2016 —	60,
<b>U</b>	Spumante Extra Brut Millesimato “Montecchi” Durella 66 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2015 —	70,
<b>U</b>	Spumante Brut Rosé Pas Opéré Cabernet Sauvignon, Merlot 70 mesi	<i>Cà del Vènt</i>	2016 —	100,
<b>U</b>	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 Bel Air et Clardy	<i>Alice et Olivier De Moor</i>	2022 —	125,
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 Les Longeroies	<i>Domaine Jean Fournier</i>	2021 —	165,
U	Marsannay Eschezots	<i>Domaine Bart</i>	2019 —	95,
U	Marsannay La Montagne	<i>Domaine Sylvain Pataille</i>	2021 —	180,

### *Fixin*

*Chardonnay (Monopole Clos de la Perrière); vino vibrante, pietroso e agrumato*

U	Fixin Blanc 1er Cru Clos de la Perrière	<i>Domaine Joliet</i>	2022 —	130,
---	---	-----------------------	--------	------

*Pinot noir; vini ematici, cristallini ed essenziali*

U	Fixin 1er Cru Clos de la Perrière	<i>Domaine Joliet</i>	2022 —	125,
---	-----------------------------------	-----------------------	--------	------

## *Gevrey-Chambertin*

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

U	Gevrey-Chambertin Vielle Vignes	<i>Domaine Geantet 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 Geantet 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 Ruchots	<i>Frederic Magnien</i>	2021 —	215,
U	Morey Saint Denis 1er Cru Les Loup	<i>Domaine de Lambrays</i>	2020 —	365,

## *Chambolle Musigny*

*Pinot noir; luminosi, profumati e sensuali*

U	Chambolle-Musigny Vieilles Vignes	<i>Domaine Geantet Pansiot</i>	2020 —	235,
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	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	1000,
---	------------------------	-----------------------	--------	-------

## *Vosne Romanée*

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

U	Vosne-Romanée	<i>Domaine Des Perdria</i>	2015 —	260,
U	Vosne-Romanée	<i>D. Michel Gros</i>	2020 —	330,
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 Frere 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	<i>Henri Gouges</i>	2020 —	95,
U	Nuits Saint-Georges 1er Cru Perriere	<i>Henri Gouges</i>	2020 — 2021 —	290, 330,

*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 Pruliers	<i>Henri Gouges</i>	2019 - 2020 —	265,
		<i>Henri Gouges</i>	2021 —	320,

## *Auxey-Duresses*

*Chardonnay; vini eleganti e verticali*

U	Auxey-Duresses	<i>Fabien Coche</i>	2021 —	165,
U	Auxey-Duresses	<i>François D’Allaine</i>	2020 —	140,
U	Auxey-Duresses Les Hautes	<i>Jean Marc Vincent</i>	2020 —	180,

## *Saint Romain*

*Chardonnay; vini floreali, clorofiliani e salini*

U	Saint Romain	<i>Fabien Coche</i>	2021 —	1509,
---	--------------	---------------------	--------	-------

## *Aloxe-Corton*

*Pinot noir; vini carnosì e fruttati*

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

## *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 Feguine Monopole	<i>Jacques Prieur</i>	2018 —	340,

## *Pommard*

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

U	Pommard 1er Cru Les Grands Epenots	<i>Pierre Girardin</i>	2019 —	230,
U	Pommard 1er Cru Les Croix Noirs	<i>Domaine Lucien Boillot</i>	2021 —	230,

## *Volnay*

*Pinot noir; vini morbidi, delicati e ammalianti*

U	Volnay 1er Cru Carelle Sous Chapelle	<i>Rossignol-Fevre</i>	2021 —	245,
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 - 2022 —	100,
U	Meursault Vieilles Vignes	<i>Buisson Charles</i>	2021 —	210,
			2020 —	210,
U	Meursault Le Tesson	<i>Buisson Charles</i>	2020 —	250,
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 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 —	180,
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 —	170,
U	Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot	<i>Marc Morey</i>	2020 —	200,
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 —	160,
U	Saint Aubin 1er Cru Les Charmois	<i>Domaine P. Pillot</i>	2020 —	165,
U	Saint Aubin 1er Cru Les Combes	<i>Fabien Coche</i>	2021 —	205,

## *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 “Orechis 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	Rully "Fromange"	<i>La Pierre Ronde</i>	2022 —	120,
U	Mercurey 1er Cru Les Champs Martin	<i>Bruno Lorenzon</i>	2020 —	170,
U	Montagny 1er Cru Les Coères	<i>Albert Sounit</i>	2021 —	110,
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	Vin de France "Georges Blanc" Chardonnay, Chardonnay rosé, Aligoté	<i>Thillardon</i>	2021 —	115,
U	Beaujolais Blanc AOC "Clos de Rochebonne"	<i>Château Thivin</i>	2022 —	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,
U	Chenas AOC "Vibrations"	<i>Thillardon</i>	2022 —	85,



# Bordeaux

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

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

## *Moulis-en-Médoc, rive gauche*

*Vini vellutati, generosi nel frutto e nella materia*

<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*

U	Château Carbonnieux Cru Classé de Graves	2015 —	145,
U	Château Haut Brion Ière Cru Classé	2008 —	1780,

## *Pomerol, rive droit*

*Vini romantici, passionali e potenti*

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

## *Saint Emilion, rive droit*

*Vini di aromaticità estroversa, suadanza e personalità*

U	Château 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 Malvasia (non necessaria nei vini da invecchiamento).*

*Storica la formazione della Lega del Chianti per proteggerne l'areale nel 1444: Radda, Castellina e Gaiole in Chianti. Cosimo III nel 1716 nel famoso bando, ufficializza definitivamente l'area di produzione che oggi conosciamo come Chianti Classico.*

## *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 Gran Selezione DOCG “San Marcellino”	<i>Rocca di Montegrossi</i>	2018 —	100,

## *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 Gran Selezione DOCG “Ipsus”	<i>Tenuta il Caggio</i>	2019 —	795,



# 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>	<i>2011 - 2015</i> —	225,
U	Barolo DOCG MGA Cerretta	<i>Giacomo Conterno</i>	<i>2014</i> —	360,
			<i>2012</i> —	350,
U	Barolo DOCG MGA Villero	<i>Oddero</i>	<i>2015</i> —	136,
U	Barolo DOCG MGA Villero	<i>Livia Fontana</i>	<i>2019</i> —	175,
U	Barolo DOCG MGA Ornato	<i>Palladino</i>	<i>2018 - 2019</i> —	100,
U	Barolo DOCG MGA "Vigna Rocche" Bussia	<i>Parusso</i>	<i>1996</i> —	170,
U	Barolo DOCG MGA "Colonnello" Bussia	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>2012</i> —	195,
U	Barolo DOCG MGA "Romirasco" Bussia	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	<i>2012</i> —	284,
U	Barolo DOCG MGA Pira (Monopole)	<i>Roagna</i>	<i>2014</i> —	440,

## *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>	<i>2015</i> —	225,
U	Barolo DOCG MGA Bricco Rocche	<i>Ceretto</i>	<i>2011</i> —	305,
U	Barolo DOCG MGA Bricco delle Viole	<i>Vajra</i>	<i>2020</i> —	170,
U	Barolo DOCG MGA Costa delle Rose	<i>Vajra</i>	<i>2020</i> —	140,
U	Barolo DOCG Del comune di La Morra	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>2019</i> —	280,
U	Barolo DOCG "Aleste"	<i>Sandrone</i>	<i>2014</i> —	195,
U	Barolo DOCG "Le Vigne"	<i>Sandrone</i>	<i>2014</i> —	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	2021 —	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*

<b>U</b>	Valpolicella Classico Superiore DOC "San Giorgio Alto"	Monte dall'Ora	2018 —	70,
<b>U</b>	Corvina Veronese IGT "La Poja"	Allegrini	2017 —	215,
			2016 —	220,
			2015 —	225,
			2013 —	230,

## *San Pietro in Cariano*

*vini di buona struttura, speziati e balsamici*

<b>U</b>	Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva "Octavius"	Marchesi Fumanelli	2010 —	150,
<b>U</b>	Amarone della Valpolicella DOCG / DOC Classico "Stropa"	Monte Dall'Ora	2013 —	185,
			2011 —	150,
			2008 —	145,
<b>U</b>	Amarone della V. Cl. Riserva "Cà Florian" DOCG/DOC	Tommasi	2011 —	145,
			2009 —	150,
			2008 —	150,
			2003 —	160,
<b>U</b>	Amarone della Valpolicella Classico Ris. DOC "Debyris"	Tommasi	2008 —	478,
<b>U</b>	Amarone della Valpolicella Cl. Ris. DOC "La Mattonara"	Zýmê	2006 —	462,

## *Fumane*

*vini morbidi, floreali e longevi*

U	Amarone della Valpolicella Classico 9DOC	<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”	<i>Cà la Bionda</i>	2021 —	60,
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,
			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,
U	Amarone della Valpolicella Classico DOCG / DOC	<i>Quintarelli</i>	2011 –	115,
			2013 –	495,
			2012 –	495,
			2007 –	520,
			2006 –	550,

## Valpantena

*vini di eleganza, sapidità e corpo leggiadro*

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 “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>Marion</i>	2013 —	115,
U	Amarone della Valpolicella DOCG	<i>Prà</i>	2013 —	100,
			2012 —	100,
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	Rias Baixas DO “69 Arobas”	<i>Albamar</i>	2021 —	105,
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	Vin de France (Cotes du Jura) Traminer Longefin	<i>Didier Grappe</i>	2022 —	85,
U	Vin de France (Cotes du Jura) Chardonnay Novelis	<i>Didier Grappe</i>	2018 —	85,
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 Blanc de Morgex et de la Salle DOC	<i>Ermes Pavese</i>	2022 —	60,
U	Colli Orientali del Friuli Sauvignon DOC “Ronco Pitotti”	<i>Vignai da Duline</i>	2019 —	160,
U	Colli Orientali del Friuli Chardonnay DOC	<i>Vignai da Duline</i>	2021 —	85,
U	Stiria DAC Sauvignon Blanc “Vom Opok”	<i>Werltitsch</i>	2021 —	85,
U	Stiria DAC Morillon “Ex Vero II”	<i>Werltitsch</i>	2020 —	115,
U	Stiria DAC Morillon “Ex Vero III”	<i>Werltitsch</i>	2020 —	160,



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	Venezia Giulia IGT Schioppettino	<i>Vignai da Duline</i>	2022 —	60
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 “Abraham Art” Pinot Bianco	<i>Abraham</i>	2021 —	120,
U	Vigneti delle Dolomiti IGT “Fontanasanta” Nosiola	<i>Foradori</i>	2022 —	65,
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 —	160,
			2021 —	160,
U	Alto Adige DOC Riesling “Unterortl”	<i>Castel Juval</i>	2022 —	70,
U	Alto Adige DOC Gewurztraminer “Lunare”	<i>Terlan</i>	2022 —	95,
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,
		<i>Terlan</i>	2022 —	115,
U	Alto Adige DOC Pinot Bianco “Rarità”	<i>Terlan</i>	2010 —	340,
		<i>Terlan</i>	2011 —	370,
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 Riserva Pinot Nero	<i>Niedrist</i>	2018 —	75,
U	Alto Adige Pinot Nero DOC “Filari di Mazzon”	<i>Carlotta</i>	2021 —	60,
U	Alto Adige Lagrein DOC “Di Ora in Ora”	<i>Carlotta</i>	2021 —	60,
U	Alto Adige Merlot DOC Riserva “Gent”	<i>Andrian Kellerei</i>	2020 —	100,
U	A.A. DOC Pinot Nero “Roccolo Ludwig B. Von Barthenau”	<i>J. Hofstätter</i>	2011 —	363,



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	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,
			2021 —	110,
U	Vigne delle Dolomiti IGT "San Leonardo" Cabernet S., Carmenere	<i>Ten. San Leonardo</i>	2018 - 2017 —	150,
			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	Emilia Bianco IGT "Ageno" Malvasia bianca di Candia	<i>La Stoppa</i>	2022 —	62,
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 "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 DOCG	<i>De Ricci</i>	2020 —	60,
U	Cortona Syrah DOC "Apice"	<i>Stefano Amerighi</i>	2019 —	108,
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 "Cuna" Pinot Nero	<i>Cuna - Federico Staderini</i>	2019 —	98,
U	Toscana Rosso IGT "Cepparello" Sangiovese	<i>Isole e Olena</i>	2018 —	160,
U	Toscana Rosso IGT "Sasso di Fata" C. Sauvignon, C. Franc, Petit Verdot	<i>Tenuta Licinia</i>	2019 —	120,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia Annata diversa" C. Sauvignon, C. Franc	<i>Marchesi Antinori</i>	2002 —	450,
U	Toscana Rosso IGT "Solaia" Cabernet Sauvignon, C. Franc, Sangiovese	<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>	2020 - 2021 —	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 “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	Sagrantino di Montefalco “Arquata” DOCG	<i>Adanti</i>	2019 —	65,

## Vosgi

U	Alsace Riesling Grand Cru AOC “D” Sommernberg	<i>Albert Bozler</i>	2017 —	198,
U	Alsace Gewürztraminer Grand Cru AOC Brand	<i>Albert Bozler</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” Rangens 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>Fortini 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	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 “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”	<i>Marco de Bartoli</i>	2022 —	70,
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 —	95,
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	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	Wine of Georgia Chkaveri Amber	<i>Zurab Topuridze</i>	2022 —	65
U	Wine of Georgia 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	Wine of Georgia Saperavi	<i>Zurab Topuridze</i>	2022 —	65,
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”	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	2022 —	120,
U	Terre Siciliane IGT “Mareneve” Carricante, Riesling, Chenin, Gewurz.	<i>Federico Graziani</i>	2019 —	90,
			2021 —	115,
U	Etna Rosato DOC	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	2022 —	60,
U	Terre Siciliane IGT “Monjebel - Vigne Alte” Nerello Mascalese	<i>Frank Cornelissen</i>	2020 —	240,
U	Terre Siciliane IGT “Monjebel - Monte Colla” Nerello Mascalese	<i>Frank Cornelissen</i>	2020 —	185,
U	Etna Rosso DOC “Rovitello”	<i>Benanti</i>	2011 —	82,
U	Etna Rosso DOC “Profumo di Vulcano”	<i>Federico Graziani</i>	2019 —	160,
U	Etna Rosso DOC “Prephylloxera”	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	2017 —	189,
U	Etna Rosso DOC “Guardiola”	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	2017 —	90,
U	Etna Rosso DOC “Calderara Sottana”	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	2021 —	160,
U	Etna Rosso DOC “Feudo Pignatone - Davanti Casa”	<i>Emiliano Falsini</i>	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 Falanghina DOC “Vigna del Pino”	<i>Agnanum</i>	2018 —	70,
U	Terre Siciliane IGT “M” Malvasia delle Lipari	<i>Eolia</i>	2021 —	85,
U	Campi Flegrei Per e’Palumm DOC “Vigna delle Volpi”	<i>Agnanum</i>	2018 —	70,
U	Terre Siciliane IGT “Nero Ossidiana”	<i>Tenute di Castellaro</i>	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	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 —	60,
U	Collio Bianco DOC “Martissima”	Marta Venica	2019 —	60,
U	Venezia Giulia IGT “W...Dreams” Chardonnay	Jermann	2021 —	115,
			2019 —	115,
			2013 —	125,
			2012 —	125,
U	Venezia Giulia IGT “Capo Martino” Friulano, Ribolla Gialla, Picolit	Jermann	2021 —	115,
			2016 —	115,
U	Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla	Gravner	2016 —	170,
U	Venezia Giulia IGT Ribolla Gialla	Paraschos	2020 —	90,
U	Venezia Giulia IGT “Kai” Friulano	Paraschos	2020 —	83,
U	Venezia Giulia IGT “Carat” Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla	Bressan	2019 —	85,
U	Venezia Giulia IGT Verduzzo	Bressan	2020 —	90,
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	Vipavska Dolina ZGP “Burja Bela”	Burja	2019 - 2020 —	60,
U	BRDA ZGP	Kristian Keber	2020 —	65,
U	Collio Merlot DOC	Edi Keber	2019 —	65,
U	Vipavska Dolina ZGP Pinot Noir “Burja Noir”	Burja	2019 —	75,

## Tra Appennini e Mar Adriatico

U	Albana di Romagna DOCG “Codronchio”	Fatt. Monticino Rosso	2015 —	60,
			2016 —	60,
U	Marche Bianco IGT “Impero” Pinot Nero	Mancini	2022 —	60,
U	Verdicchio dei Cast. di Jesi Cl. Ris. DOCG “Cantico della Figura”	Andrea Felici	2018 - 2019 —	115,
U	Verdicchio dei Cast. di Jesi Cl. Ris. DOCG “Cantico della Figura”	Andrea Felici	2020 —	145,
U	Verdicchio dei Cast. di Jesi Cl. Sup. DOC “Gaiospino”	Fattoria Coroncino	2021 —	60,
U	Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Ris. DOCG “Villa Bucci”	Villa Bucci	2017 —	125,

U	Trebbiano d'Abruzzo DOC	<i>Emidio Pepe</i>	2021 –	110,
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	<i>Emidio Pepe</i>	2021 –	100,
U	Montepulciano d'Abruzzo DOC "Villa Gemma"	<i>Masciarelli</i>	1995 –	80,

### *Tra Appennini e Mar Tirreno*

U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Biondi Santi</i>	2016 –	380,
			2013 –	380,
U	Brunello di Montalcino Riserva DOCG "Soldera"	<i>Case Basse</i>	1993 –	700,
			1991 –	700,
U	Brunello di Montalcino DOCG "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	<i>Fuligni</i>	2019 –	165,
U	Brunello di Montalcino DOCG "Ugolaia"	<i>Lisini</i>	1991 –	350,
U	Brunello di Montalcino DOCG	<i>Marroneto</i>	2017 –	205,
			2019 –	240,
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	Rosso di Montalcino DOC "Il Ginestreto"	<i>Fuligni</i>	2022 –	80,
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>	2011 –	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	Piemonte Chardonnay DOC "Parcella 106"	<i>I Parcellari</i>	2020—	65,
U	Langhe Riesling DOC "Herzù"	<i>Ettore Germano</i>	2022—	60,
U	Langhe Chardonnay DOC "Gaia & Rey"	<i>Gaja</i>	2017-2019 —	390,
U	Langhe Chardonnay DOC "Gaia & Rey"	<i>Gaja</i>	2020 —	390,
U	Langhe Sauvignon DOC "Alteni di Brassica"	<i>Gaja</i>	2019 —	232,
U	Barbaresco DOCG MGA Asili	<i>Ceretto</i>	2016 —	300,
U	Barbaresco DOCG MGA Bernadot	<i>Ceretto</i>	2016 —	191,
U	Barbaresco DOCG	<i>Gaja</i>	2018 —	396,
			2017 —	420,
			2016 —	396,
U	Barbaresco DOCG "Costa Russi"	<i>Gaja</i>	1996 —	700,
			1995 —	700,
			1988 —	900,
			1987 —	900,
U	Barbaresco DOCG "Sori Tildin"	<i>Gaja</i>	1996 —	700,
			1986 —	900,
U	Barbaresco DOCG	<i>Pio Cesare</i>	2015 —	129,
U	Barbaresco DOCG MGA Fausoni	<i>Sottimano</i>	2014 - 2016 —	133,
U	Barbaresco DOCG MGA Montestefano	<i>Rivella</i>	2018 —	220,
U	Barbaresco DOCG MGA Paje "Vecchie Viti"	<i>Roagna</i>	2017 —	955,
U	Barbera d'Asti DOCG "Bricco della Bigotta"	<i>Braida</i>	2014 —	92,
U	Barbera d'Asti DOCG "Ai Suma"	<i>Braida</i>	2010 —	100,
			2012 —	100,
U	Grignolino d'Asti DOC "Parcella 505"	<i>I Parcellari</i>	2019 —	60,
U	Barbera d'Alba DOC "Il Cerretto"	<i>Roberto Voerzio</i>	2020 —	72,
U	Langhe Nebbiolo Rosso DOC "Darmagi"	<i>Gaja</i>	1997 —	420,
			1996 —	350,
			1994 —	350,
			1983 —	450,
U	Vino Rosso "Torbido!" Cascina Ebreo Nebbiolo	<i>Cascina Ebreo</i>	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” Carmenere	<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 “Confini” Gewurztraminer, Pinot Grigio, Riesling	<i>Lis Neris</i>	2018 —	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,

## *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 Lot*

U	Cahors AOC “Extra Libre” 18 mois	<i>Chateau du Cèdre</i>	2020 —	95,
---	----------------------------------	-------------------------	--------	-----

*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 -2021 —	105,
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 “Baron de L”	<i>Baron de la Doucette</i>	2020 —	200,
U	Pouilly-Fumé AOC “Aubaine”	<i>Domaine Pabiot</i>	2020 - 2022 —	110,
U	Vin Blanc “Silex” Sauvignon Blanc	<i>Didier Daguenu</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	Trento DOC Extra Brut Riserva Blanc de Noirs “Disio” 60 mesi	<i>Spagnolli</i>	2018 —	190,
U	Spumante Extra Brut Millesimato Pinot bianco, Durella 66 mesi	<i>Bellaguardia</i>	2010 —	135,
U	Mesnil-Sur-Oger Champagne G. Cru “Les Chatillons 15” 72 mesi	<i>Pertois Lebrun</i>	N.V. —	230,
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 “Le Tordare”	<i>Cà La Bionda</i>	2020 —0,5l	85,
U	Recioto della Valpolicella Classico DOCG “San’Ulderico”	<i>Monte dall’Ora</i>	2015 —0,5l	115,
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>Fortini 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 “Vinsangiusto” Trebbiano Toscano, Malvasia	<i>San Giusto a Rentennano</i>	2014 —0,500l	100,
U	Elba Aleatico Passito DOCG	<i>Mola</i>	2022 —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	<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	50,
U	Veneto Bianco Passito IGT "Acininobili" Vespaiola	<i>Maculan</i>	2011 — 0,375l	90,
			1994 —	300,
U	Vino bianco "Buca delle Canne" Semillon	<i>La Stoppa</i>	N.V. — 0,5l	105,
U	Lazio Grechetto Passito IGT "Muffo"	<i>Sergio Mottura</i>	2022 — 0,375l	65,
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>	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 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	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 — 0,375l	80,
U	Vin de Glace Tamaioasa Romaneasca	<i>Prince Stirbey</i>	2018 — 0,375l	70,
U	Vino del Ghiaccio "Ice One Rosso" Avanà, Becuet, Chatus	<i>Casa Ronsil</i>	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 “Le Tordare”	<i>Cà la Bionda</i>	2015 —	18,
U	Recioto della Valpolicella CI DOCG “Sant’Ulderico”	<i>Monte dall’Ora</i>	2015 —	23,
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>	2022 —	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 Bozler</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	Lazio Grechetto Passito IGT "Muffo"	<i>Sergio Mottura</i>	2022 —	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	Vin de Glace Tamaioasa Romaneasca	<i>Prince Stirbey</i>	2018 —	16,
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 Grand Cru	<i>Billaury</i>	2009 —	15,
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 White Extra Dry	<i>Quinta Do Noval</i>	N.V. —	10,
U	Porto LBV	<i>Quinta Do Noval</i>	2018 —	12,
U	Porto Vintage	<i>Quinta Do Noval</i>	2018 —	25,
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	Cotes du Jura AOC Vin Jaune	<i>Chateau d'Arlay</i>	2011 —	25,
U	vin de France (Cotes du Jura) "Vin Yonne" Savagnin	<i>Didier Grappe</i>	2011 —	35,

# 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 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>	25,
The Macallan	<i>Single Highland Malt</i>	<i>15 anni —</i>	25,
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 Miyagiko 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>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>	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>	1970 —	35,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1956 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1954 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1950 —	55,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1947 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1945 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1940 —	60,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1930 —	75,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1925 —	85,
X.O. Millesime	<i>Lheraud</i>	1919 —	90,



## *Calvados*

Voute Seculaires	<i>Château du Breuil</i>	30,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut oltre 25 anni</i> —	28,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut oltre 40 anni</i> —	38,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Adrien Camut da 45 a 50 anni</i> —	50,
Calvados du Pays d'Auge Reserve	<i>Droin</i> —	15,
Calvados du Pays d'Auge	<i>Droin</i> —	20,
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*

Pappagalli 2012	<i>9 anni</i> —	15,
Hampden Full Proof - Pure single Jamaican Rum		20,

### *Martinica*

Neisson Profil 107 Bio		18,
------------------------	--	-----

### *Fiji*

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

*SOLO PER POSIZIONE  
FORI E CORDONATURA*

*NON BUTTARE  
QUESTA PAGINA*