

Champagne

Aubry

- *Brut Premier Cru*
Pinot Meunier 60%, Chardonnay 20%, Pinot n. 20%, 24 mesi sui lieviti €53,00
- *Rosè Premier Cru*
60 Chardonnay, Pinot M. 25%, Pinot n. 15%, 26 mesi sui lieviti €65,00

Delamotte

- *Brut*
Chardonnay 55%, Pinot n. 35%, Pinot m. 10% 36 mesi sui lieviti €58,00
- *Blanc de Blancs*
Chardonnay 100%, 60 mesi sui lieviti €90,00

Dhondt Grellet

- *“Dans un premier temps” extra brut*
Chardonnay 50%, Pinot n. 30%, Pinot m. 20% 24 mesi sui lieviti €58,00

Dom Pérignon

- *Dom Pérignon Vintage*
Chardonnay 55%, Pinot nero 45% €260,00

Egly Ouriet

- *Brut, Grand Cru*
Pinot n. 70%, Chardonnay 30%, 40 mesi sui lieviti €105,00
- *Les Vignes de Vrigny, Blanc de Noir*
Pinot meunier 100%, Premier cru, 36 mesi sui lieviti €95,00
- *Les Premices*
Pinot n. 33%, Pinot m. 33%, Chardonnay 33%, 36 mesi sui lieviti €75,00

Gaston Chiquet

- *Tradition Premier Cru*
Chardonnay 35%, Pinot n. 45%, Pinot m. 20%, 36 mesi sui lieviti €48,00
- *Blanc de Blancs d'Ay*
Chardonnay 100%, 84 mesi sui lieviti €65,00

Laurent Perrier

- *La Cuvée Brut*
Chardonnay 55%, Pinot n. 35%, Pinot m. 10% 36 mesi sui lieviti €62,00

Louis Roederer

- *Roederer Brut premier*
Pinot n. 40%, Chardonnay 40%, Pinot m. 20%, 36 mesi sui lieviti €75,00
- *Cristal 2013*
Pinot nero 60%, Chardonnay 40%, 72 mesi sui lieviti €290,00

Krug

- *Krug Grande Cuvée brut*
Pinot m., Chardonnay, Pinot n., 72 mesi sui lieviti €280,00

Moët & Chandon

- *Brut Imperial*
Chardonnay 55%, Pinot n. 45%, 36 mesi sui lieviti €65,00

Perrier Jouet

- *Grand Brut*
Pinot n. 40%, Pinot m. 40%, Chardonnay 20%, 36 mesi sui lieviti €48,00
Magnum 1,5 l. € 96,00

Philipponat

- *Royale Reserve*
Pinot n. 65%, Chardonnay 30%, Pinot m. 5%, 36 mesi suí lievití €58,00
Magnum 1,5l. €120,00
- *Non dosè*
Pinot n. 65%, Chardonnay 30%, Pinot m. 5%, 36 mesi suí lievití €58,00
- *Royale Reserve Rosè*
Pinot n. 75%, Chardonnay 20%, Pinoy m. 5%, 36 mesi suí lievití €78,00
- *Blanc de Noir Premier Cru Millesimato*
Pinot nero 100%, 48 mesi suí lievití €78,00

Ruinart

- *Brut "R de Ruinart"*
Pinot n. 57%, Chardonnay 40%, Pinot m. 3%, 36 mesi suí lievití €85,00

Salon

- *Salon, "Cuvée S Le Mesnil" 2007*
Chardonnay 100%, 120 mesi suí lievití €780,00

Veuve Clicquot Ponsardin

- *Cuvée Saint Pétersbourg*
Pinot n. 55%, Chardonnay 30%, Pinot m. 15%, 48 mesi suí lievití €75,00

Le Bollicine

Alturis, Friuli Venezia Giulia

- *Grovis, Spumante di Ribolla Gialla*
Ribolla gialla 100%, metodo Charmat €25,00

Bellavista, Franciacorta

- *Alma grand cuvée*
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco 36 mesi sui lieviti €52,00
- *Saten*
Chardonnay 100%, 60 mesi sui lieviti €80,00
- *Rosè*
Chardonnay 62%, Pinot nero 38% 60 mesi sui lieviti €70,00

Cà del Bosco, Franciacorta

- *Cuvée Prestige*
Chardonnay 84%, Pinot nero 14%, Pinot bianco 2% 25 mesi sui lieviti €42,00
0,375 l. €24,00
Magnum 1,5 l. €84,00
- *Cuvée Prestige Rosè*
Pinot nero 80%, Chardonnay 20% 30 mesi sui lieviti €49,00
- *Saten Vintage Collection*
Chardonnay 85%, Pinot bianco 15% 48 mesi sui lieviti €59,00
- *Annamaria Clementi Riserva*
Chardonnay 65%, Pinot b. 20%, Pinot N. 15% 108 mesi sui lieviti €110,00

Castello del Trebbio, Chianti Rufina

- *Trebbio Millesimato 2016 Brut*
Chardonnay 70%, Trebbiano 30%, 36 mesi sui lieviti, metodo classico €28,00

Col de Salici, Valdobbiadene

- *Prosecco superiore brut Millesimato*
Glera 100%, Metodo Charmat €19,00

Colombaio di Santa Chiara, San Gimignano

- *Lumis*
Vernaccia 100%, metodo Martinotti €25,00

Feudi di San Gregorio, Campania

- *Dubl*
Falanghina 100%, metodo classico, 36 mesi sui lieviti €22,00
- *Dubl Rosato*
Aglanico 100%, metodo classico, 36 mesi sui lieviti €25,00

Ferrari, Trento Doc

- *Maximum Blanc de Blanc*
Chardonnay 100%, 30 mesi sui lieviti €39,00
0,375 l. €21,00

Tenuta Mariani, Versilia

- *Segreto Spumante Brut*
Pinot n. 80%, Chardonnay 20%, metodo Classico, 22 mesi sui lieviti €28,00
- *Fut de Chene Brut*
Chardonnay 50%, Pinot n. 50%, metodo Classico, 30 mesi sui lieviti €32,00
- *Fut de Chene Rosè*
Sangiovese 100%, metodo Classico, 24 mesi sui lieviti €36,00

Marchese Antinori, Tenuta Montenisa, Franciacorta

- *Cuvèe Royale Franciacorta*
Chardonnay, Pinot n., Pinot b. 36 mesi sui lieviti €29,00
0,375 l. €16,00
Magnum 1,5 l. €58,00
- *Rosè Franciacorta*
Pinot nero 100%, 24 mesi sui lieviti €35,00
Magnum 1,5 l. €70,00

- *Blanc de Blancs Franciacorta*
Chardonnay 100%, 24 mesi sui lieviti €34,00
- *Donna Cora Saten Millesimato Franciacorta*
Chardonnay 100%, 60 mesi sui lieviti €39,00
- *Contessa Maggi brut riserva*
Chardonnay, Pinot nero, 84 mesi sui lieviti €52,00
- *Conte Aimo, Blanc de Noir*
Pinot nero 100%, 90 mesi sui lieviti €55,00

Venturini Baldini, Roncolo

- *Lambrusco Marchesi Monodori Reggiona DOP*
Salamino e Grasparossa, metodo Charmat €21,00

Veuve Ambal, Borgogna

- *Crémant de Bourgogne Grande Cuvée*
Chardonnay, Pinot n. Metodo Classico 18 mesi sui lieviti €25,00
- *Crémant de Bourgogne Rosé*
Pinot n., Gamay, Chardonnay, 15 mesi sui lieviti €25,00

Rietsch, Alsace

- *Crémant d'Alsace extra brut AOC*
Chardonnay, Auxerrois, Pinot gris, 18 mesi sui lieviti €27,00

Vini Bianchi della costa toscana

Brancatelli, Rivotorto

- *Ansonica*
Ansonica 100%, affinamento in acciaio €21,00
- *Per Te*
Ansonica 100%, affinamento in barriques di rovere per 10 mesi €29,00
- *Sangiovese*
Sangiovese 100% vinificato in bianco, affinamento in barriques €29,00

Campo alle Comete, Bolgheri

- *Vermentino 2020 "Albabliù"*
Vermentino 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €19,00

Chiappini Azienda Agricola, Bolgheri

- *Le Grottine, Vermentino*
Vermentino 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €26,00

Grattamacco, Bolgheri

- *Vermentino Grattamacco 2017*
Vermentino 100%, affinamento in barriques e acciaio per 8 mesi €58,00

Guado al Tasso, Bolgheri

- *Vermentino 2020 Guado al Tasso*
Vermentino 100%, affinamento in acciaio €24,00

Le Macchiole, Bolgheri

- *Paleo bianco 2018*
Chardonnay 80%, Sauvignon 20%, affinamento in barriques 7 mesi €58,00

Tenuta le Mortelle, Maremma Toscana

- *Vivia 2020*
Vermentino, Viognier, Ansonica, affinamento in acciaio €23,00

Ornellaia, Bolgheri

- *Poggio alle Gazze*
Sauvignon, Vermentino, Verdicchio, 6 mesi in Barriques e tini €68,00

Tenuta Poggiorosso, Piombino

- *Phylíka*
Vermentino 100%, affinamento in acciaio €23,00
- *Feronía*
Viognier 100%, affinamento in acciaio €29,00

Paradiso dei Conigli, Isola del Giglio

- *Ansonica del Giglio, Bianconiglio*
Ansonica del Giglio €28,00
- *Bianco Utopico, Paradiso dei Conigli, Le Secche 2015*
Ansonica del Giglio, 12 mesi di Barriques, vinificazione naturale €88,00

Michele Satta, Bolgheri

- *Costa di Giulia*
Vermentino 70%, Sauvignon 30%, affinamento in acciaio 6 mesi €28,00
- *Giovín Re*
Viognier 100%, affinamento in barriques e cemento €45,00

Sequerciani, Massa Marittima

- *Vermentino*
Vermentino 100%, affinamento in acciaio, non filtrato €22,00

Vernaccia di San Gimignano

Colombaio di Santa Chiara

- *Selvabianca, Vernaccia di San Gimignano*
Vernaccia 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €19,00
- *Albereta Riserva, Vernaccia di San Gimignano*
Vernaccia 100%, 12 mesi in Barriques di rovere €35,00

Montenidoli, Maria Elisabetta Fagioli

- *Tradizionale, Vernaccia di San Gimignano*
Vernaccia 100%, affinamento in cemento vetrificato €19,00
- *Fiore, Vernaccia di San Gimignano*
Vernaccia 100%, vinificazione di mosto fiore da pressatura naturale €28,00
- *Templare 2012*
Vernaccia 80% Trebbiano gentile 15% Malvasia bianca 5% in cemento €29,00
- *Carato 2015 riserva*
Vernaccia 100%, affinamento in Barriques 12 mesi €35,00

Panizzi, azienda agricola

- *Vernaccia di San Gimignano*
Vernaccia 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €19,00
0,375 l. €10,00
- *Vernaccia riserva 2015*
Vernaccia 100%, affinamento in Barriques 12 mesi €35,00

Teruzzi & Puthod

- *Terre di tuffi 2014*
Chardonnay 40%, Vernaccia 40%, Sauvignon 20%, 4 mesi in Barrique €29,00

Vini Bianchi delle Colline Toscane

Luciano Spalletti, La Rimessa, Montaione

- *Biancajone*
Trebbiano e Vermentino, affinamento 6 mesi in acciaio €22,00

Casadei, Suvereto

- *Incanto Mediterraneo*
Sauvignon, Semillon, prodotto da Agricoltura Biontegrale €19,00
- *Trebbiano Anfora*
Trebbiano 100%, Affinamento in Anfore Fiorentine e Georgiane €25,00

Castello di Ama, Gaiole in Chianti

- *Al Poggio, Chardonnay*
Chardonnay 100%, affinamento in Barriques 8 mesi €34,00

Avignonesi, Montepulciano

- *Il Marzocco 2016*
Chardonnay 100%, affinamento in Barriques 8 mesi €32,00

Beconcini, San Miniato

- *Prs, Malvasia Lunga*
Malvasia lunga 100%, affinamento 4 mesi in cemento €19,00

Tenute del Cabreo, Greve in Chianti

- *La Pietra*
Chardonnay 100%, 12 mesi in Barriques di rovere francese €43,00

Cosimo Maria Masini, San Miniato

- *Annik*

Sauvignon Blanc 80%, Vermentino 20%, affinamento 5 mesi cemento €23,00

Isole e Olena, Barberino Val D'Elsa

- *Collezione Privata*

Chardonnay 100%, 12 mesi in Barriques di rovere €65,00

Tenuta Monteloro, Fiesole

- *Mezzo Braccio*

Riesling 100%, affinamento in acciaio €28,00

Monteraponi, Radda in Chianti

- *Trebbiano, Colli della Toscana*

100% Trebbiano, affinamento 8 mesi in Barriques €65,00

Querciabella, Greve in Chianti

- *Batar 2015*

Pinot bianco 50%, Chardonnay 50%, 12 mesi in Barriques €135,00

San Donatino, Castellina in Chianti

- *Lunatico*

Sangiovese 100%, vinificato in bianco, affinamento in acciaio €20,00

San Michele, Scandicci

- *Campotrovo*

Chardonnay, Pinot b., Petit Manseng, affinamento in cemento €23,00

Castello del Trebbio, Chianti Rufina

- *Congiura*

Pinot g. 50%, Chardonnay 30%, Riesling 20%, affinamento Tonneaux €24,00

Vini bianchi Alto Adige

Kellerei Terlan, Terlan

- *Gewürztraminer*
Gewürztraminer 100%, affinamento 7 mesi in acciaio €27,00
- *Pinot bianco*
Pinot bianco 100%, affinamento 7 mesi in acciaio €25,00
- *Müller Thurgau*
Müller Thurgau 100%, affinamento 7 mesi in acciaio €26,00
- *Winkl*
Sauvignon Blanc 100%, affinamento acciaio e botte grande €29,00
Magnum 1,5 l. €58,00
- *Volberg*
Pinot Bianco 100%, 12 mesi in botti di rovere €45,00
- *Quarz*
Sauvignon Blanc 100%, 9 mesi Barrrique e Botte grande €58,00
- *Lunare*
Gewürztraminer 100%, 50% 9 mesi Botte grande, 50% acciaio €50,00
- *Rarity 2008*
Pinot b. 60%, Chardonnay 30%, Sauvignon 10%, 11 anni sui lieviti €170,00

Elena Walch, Termeno

- *Beyond The Clouds 2017*
Chardonnay e vitigni delle Dolomiti, 10 mesi in Barriques €65,00

Tenuta J. Hofstatter, Tramin

- *Joseph Gewürztraminer*
Gewürztraminer 100%, affinamento in acciaio €28,00
0,375 l. €14,00
- *Sauvignon*
Sauvignon 100%, affinamento in acciaio €26,00
- *Chardonnay*
Chardonnay 100%, affinamento in acciaio €26,00
- *Pinot Grigio*
Pinot Grigio 100%, affinamento in acciaio €28,00

Frìuli Venezia Giulia

Sirch, Cividale del Friuli

- *Ribolla gialla DOC*
Ribolla 100%, affinamento sui lieviti in serbatoi di acciaio €23,00
- *Sauvignon*
Sauvignon 100%, affinamento sui lieviti in serbatoi di acciaio €23,00
- *Chardonnay*
Chardonnay 100%, affinamento sui lieviti in serbatoi di acciaio €23,00

Jermann, Dolegna del Collio

- *Vintage Tunina*
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, affinato in Botte grande €57,00
- *Where Dreams Have No End*
Chardonnay 100%, affinamento 12 mesi in Barriques €57,00
- *Capo Martino*
Friulano, Picolit, Malvasia, Ribolla, 12-16 mesi in Botte grande €65,00

Mario Schiopetto, Capriva del Friuli

- *Ribolla del Pompiere*
Ribolla gialla 100%, affinamento in acciaio 6 mesi €28,00
- *Sauvignon Collio*
Sauvignon 100%, affinamento in acciaio 11 mesi €32,00
- *Pinot grigio del Pompiere*
Pinot grigio 100%, affinamento in acciaio 6 mesi €28,00
- *Friulano del Pompiere*
Friulano 100%, affinamento in acciaio 6 mesi €28,00
- *Mario Schiopetto*
Friulano 95%, Riesling 5%, affinamento in Tonneaux per 15 mesi €68,00

Vini Bianchi Italiani

Alturis, Cividale

- *Nice wine*
Chardonnay 100%, affinamento in Tonneaux da 500 litri €25,00

Les Cretes, Aymavilles Aosta

- *Petite Arvine*
Petite Arvine 100%, affinamento in acciaio €29,00
- *Cuvée Bois 2017*
Chardonnay 100%, affinamento in botti di rovere 10 mesi €65,00

Ceretto, Alba

- *Blangè, Arneis Langhe DOC*
Arneis 100%, affinamento in acciaio €26,00
Magnum 1,5 l. €55,00

Malabaila, Canale Roero

- *Roero Arneis DOCG*
Arneis 100%, affinamento in acciaio €27,00
- *Pradvaj*
Arneis 100%, Selezione speciale di uve, affinamento in acciaio €32,00

Cà del Bosco, Erbusco

- *Corte del Lupo*
Chardonnay 80%, Pinot b. 20%, affinamento in acciaio 6 mesi €43,00

Area 6 Lab, Colli Scaligeri

- *Soave, Tempus 2007*
Garganega, Trebbiano, Vino senza tempo, invecchiamento in bottiglia €29,00

Ottosoldi, Gavi

- *Gavi DOCG*
Cortese 100%, affinamento in acciaio e Tonneaux €24,00

Castello della Sala, Antinori, Ficule

- *Conte della Vipera*
Sauvignon B., Semillon, affinamento in acciaio €29,00
- *Cervaro della Sala 2017*
Chardonnay 85%, Grechetto 15%, barriques 5 mesi €65,00
- *Cervaro della Sala 2016*
Chardonnay 85%, Grechetto 15%, barriques 5 mesi €75,00
- *Cervaro della Sala 2014*
Chardonnay 85%, Grechetto 15%, barriques 5 mesi €85,00

Failoni, Staffolo

- *Verdicchio Castelli di Jesi*
Verdicchio 100%, affinamento 6 mesi in acciaio €19,00

Villa Bucci, Ostra Vetere

- *Verdicchio Riserva 2015 Castelli di Jesi*
Verdicchio 100%, affinamento in Barriques 18 mesi €62,00

Cincinnato, Cori

- *Quinto Bellone*
Bellone 100%, affinamento in acciaio €19,00

Feudi di San Gregorio, Avellino

- *Greco di Tufo, Cutizzi*
Greco 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €25,00
Magnum 1,5l. €48,00
- *Fiano di Avellino, Pietracalda*
Fiano 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €25,00
Magnum 1,5l. €48,00
- *Falanghina, Serrocielo*
Falanghina 100%, affinamento in acciaio 5 mesi €24,00
Magnum 1,5l. €48,00

Masciarelli, San Martino

- *Marina Cvetic, Trebbiano d'Abruzzo 2019*
Trebbiano d'Abruzzo 100%, affinamento 18 mesi in Barriques €38,00
- *Marina Cvetic, Chardonnay 2019*
Chardonnay 100%, affinamento 18 mesi in Barriques €38,00

Tormaresca, Castel del Monte

- *Pietrabilanca 2016*
Chardonnay 90%, Fiano 10%, affinamento 4 mesi in Barrique nuove €29,00
- *Pietrabilanca 2017*
Chardonnay 90%, Fiano 10%, affinamento 4 mesi in Barrique nuove €28,00

Olianas, Gergei

- *Vermentino di Sardegna DOC*
Vermentino 100%, Affinamento in acciaio 6 mesi €19,00

Aghiloja, Gallura

- *Oro, Vermentino di Gallura DOCG*
Vermentino 100%, uva raccolte in leggera sovrasmaturazione €26,00

Giona, Isola di Lipari

- *Salina bianco*
Insolia, Catarratto, affinamento in acciaio €22,00

Baglio Diar, Marsala

- *Selene Grillo*
Grillo 100%, affinamento in acciaio €20,00
- *Fantasia Zibibbo*
Zibibbo 100%, affinamento in acciaio €21,00

Tenuta di Fessina, Castiglione di Sicilia

- *Erse Etna Bianco 2019*
Carricante 90%, Catarratto 10%, affinamento in acciaio €28,00

Fabio Ferracane, Marsala

- *Guanciabianca*
Catarratto 100%, macerazione 2 giorni, affinamento in acciaio €24,00

Vini d'Oltralpe

Gilbert Picq, Bourgogne, Chablis, Francia

- *Chablis*
Chardonnay 100%, affinamento in acciaio €31,00

Louis Moreau, Bourgogne, Chablis, Francia

- *Chablis*
Chardonnay 100%, affinamento in acciaio €32,00
- *Vau Ligneau 1er Cru*
Chardonnay 100%, affinamento in acciaio €45,00

Serge Dagueneau & Filles, Val de Loire, Francia

- *Pouilly Fumè AOC Tradition*
Sauvignon B 100%, affinamento in acciaio €34,00
- *Clos de Chadoux*
Sauvignon B 100%, affinamento in acciaio €45,00

Domaine Delaporte, Val de Loire, Francia

- *Sancerre AOC Chavignol*
Sauvignon B 100%, affinamento in acciaio €36,00
- *Le Monts Damnes 2017*
Sauvignon B 100%, affinamento in acciaio €58,00

Château de Pibarbon, Provence, Francia

- *Château de Pibarbon rosè*
Mourvedre 65%, Cinsault 35%, affinamento in acciaio 6 mesi €39,00

Moulin de Gassac

- *Viognier I.G.P. Pays d'Oc*
Viognier 100%, Affinamento in Acciaio €23,00
- *Pinot Noir I.G.P. Pays d'Oc*
Pinot noir 100%, Affinamento in Acciaio €23,00

Dr. Fischer, Mosel, Germania

- *Riesling Trocken*
Riesling 100%, affinamento in acciaio €24,00

Dr. Von Bassermann Jordan, Pfalz, Germania

- *Riesling Trocken*
Riesling 100%, affinamento in acciaio €29,00
- *Riesling Forst*
Riesling 100%, affinamento in acciaio €34,00

...una piccola selezione di Vini naturali, affinati in Anfora, Orange e Ancestrali

Michele Satta, Bolgheri

- *Michè*
Bollicina, Metodo Ancestrale rosato di Sangiovese €22,00

Panizzi, San Gimignano

- *Evoè*
Orange di Vernaccia, affinamento in Tonneaux di Rovere €28,00

Cosimo Maria Masini, San Miniato

- *Daphnè*
Orange di Malvasia e Trebbiano, macerazione in Barriques €29,00

La Ginestra, San Casciano

- *Jun "Col Fondo"*
Frizzante Bianco Ancestrale affinato in Anfora, Sangiovese 100% €27,00

Podere San Donatino, Castellina in Chianti

- *Lunatico*
Sangiovese in purezza vinificato in bianco, affinamento in acciaio €19,00

Rainà, Montefalco

- *Grechetto*
Orange di Grechetto 100%, affinamento 6 mesi in Acciaio €22,00

Cascina Boccaccio, Tagliolo Monferrato

- *Infernot*
Dolcetto 100%, Rosato frizzante, Metodo ancestrale "col fondo" €27,00

Stefanago, Fortunago

- *Amico Frizz*
Bianco frizzante Ancestrale da uve autoctone a bacca bianca €24,00
- *Ancestrale 48 Bianco*
Bianco Ancestrale di Pinot nero affinato 48 mesi €35,00

Villa Job, Pozzuolo del Friuli

- *Piantagrane*
Pinot Grigio ramato 100%, 9 mesi in cemento e vecchie Barriques €28,00

Cantina San Biagio Vecchio, Faenza

- *Sabbiagialla*
Albana 100%, fermentazione sui lieviti indigeni per 24 ore €27,00

Silvia Fiorin, Valdobbiadine

- *Naolta*
Glera 100%, fermentazione naturale in vasche acciaio €19,00

Ferlat, Cormons

- *PG Rosa*
Pinot Grigio Ramato 100% vinificato in rosa €27,00

Vini Rosati

Luciano Spalletti, La Rimessa, Montaione

- *Tralelinee Biologico 2020*
Sangiovese, affinamento 6 mesi in acciaio €22,00

Campo alle Comete, Bolgheri

- *Bolgheri DOC Rosastella 2020*
Cabernet s. 40%, Merlot 40%, Syrah 20%, affinamento in acciaio €19,00

Castello di Ama, Gaiole in Chianti

- *Purple Rose*
Sangiovese 100%, affinamento in acciaio e Rovere €28,00

Guado al Tasso, Bolgheri

- *Scalabrone*
Cabernet s. 40%, Merlot 30%, Syrah 30%, affinamento in acciaio €23,00

Chiappini Azienda Agricola, Bolgheri

- *Rosato Rusi*
Syrah 100% affinamento in Acciaio per 5 mesi €25,00

Montenidoli, San Gimignano

- *Canaiuolo*
Canaiuolo 100%, lo "Sciampagn di San Gimignano" da bere nel flute €24,00

Beconcini, San Miniato

- *Fresco di Nero*
Tempranillo 100%, 4 mesi sui lieviti in vasche di cemento €21,00

La Ginestra, San Casciano val di Pesa

- *La Valle del Vento*
Sangiovese 100%, affinamento in Anfora di Terracotta €25,00

Alturis, Cividale

- *Pink Mùl*
Cabernet s. 50%, Sauvignon 50%, affinamento in acciaio €25,00

Vini Rossi di Bolgheri

Campo alle Comete, Bolgheri

- Cabernet Sauvignon 2017
Cabernet s. 100%, affinamento in acciaio, botti di rovere e tonneaux €19,00
- Podere 277 Syrah
Syrah 100%, affinamento 10 mesi in acciaio €21,00
- Stupore 2016
Cabernet s., Merlot, Syrah, Petit v., 10 mesi in barrique e tonneaux €28,00
Magnum 1,5l. €56,00
- Bolgheri Superiore, Campo alle Comete 2016
Cabernet s., Merlot, Cabernet f., Petit v., 18 mesi in Tonneaux €48,00

Chiappini, Bolgheri

- Ferruggini 2018
Sangiovese 50%, Cabernet s. 30%, Syrah 20%, affinamento in acciaio €26,00
- Felciaiino 2018
Cabernet S. 50%, Merlot 40%, Sangiovese 10%, Barrique 12 mesi €29,00
- Bolgheri Superiore, Guado dei Gemoli 2017
Cabernet s. 70%, Merlot 30%, 20 mesi in Barrique €80,00

Grattamacco, Bolgheri

- Rosso di Bolgheri
Cabernet s. 60%, Cabernet f. 20%, Merlot 10%, San. 10%, 10 mesi Barrique €32,00
- Alberello 2015
Cabernet s. 70%, Cabernet f. 25%, Petit v. 5%, 18 mesi di Barrique €70,00
- Grattamacco Bolgheri Superiore 2015
Cabernet s. 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%, 18 mesi di Barrique €90,00

Tenuta Guado al Tasso, Antinori in Bolgheri

- Bruciato
Cabernet s. 50%, Merlot 30%, Syrah 20%, 8 mesi in Barriques €28,00
- Guado al Tasso 2014, Bolgheri Superiore
Cab. s. 62%, Merlot 18%, Cab. f. 18%, Petit v. 2%, 18 mesi barrique €120,00

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

- *Le Volte 2018*
Merlot 70%, Sangiovese 15%, Cabernet s. 15%, 10 mesi in Barriques €35,00
- *Le Serre nuove 2017*
Merlot, Cabernet s., Cabernet f., Petit v., 15 mesi di Barriques €60,00
- *Ornellaia 2016, Bolgheri Superiore*
Merlot, Cabernet s., Cabernet f., Petit v., 18 mesi di Barriques €210,00

Poggio al Tesoro, Bolgheri

- *Sondraia 2016, Bolgheri Superiore*
Cabernet s., 65%, Merlot 25%, Cabernet f. 10%, 18 mesi di Barriques €75,00

Sassicaia, Tenuta San Guido

- *Le Difese 2018*
Cabernet s. 70%, Sangiovese 30%, 12 mesi di Barriques €35,00
- *Guidalberto 2019*
Cabernet s. 60%, Merlot 40%, 15 mesi di Barriques €65,00
- *Sassicaia 2018*
Cabernet s. 85%, Cabernet f. 15%, 24 mesi in Barriques €250,00

Podere Sapaio 99, Bolgheri

- *Volpato 2019*
Cabernet s. 70%, Merlot 15%, Petit v. 15%, 14 mesi Barriques e Tonneaux €22,00
- *Sapaio 2017*
Cabernet s. 70%, Petit v. 20%, Cabernet f. 10%, 18 mesi in Barriques €58,00

Michele Satta, Bolgheri

- *Bolgheri Rosso 2019*
Cab. s. 30%, Sang. 30%, Mer. 10%, Syr. 10%, Teroldego 10%, 12 Barriques €25,00
- *Syrah 2018*
Syrah 100%, 18 mesi in Barriques €50,00
- *Piastraia 2018*
Cab. s. 25%, Sang. 25%, Merlot 25%, Syrah 25%, 18 mesi di Barriques €48,00

Vini Rossi Toscani

Marchesi Antinori, Badia a Passignano

- *Peppoli, Chianti Classico DOCG 2018*
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Syrah 5%, 9 mesi in botte grande €27,00

Marchesi Antinori, Tenuta Tignanello, San Casciano

- *Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 16*
Sangiovese 90%, Cabernet s. 10%, 12 mesi in Barrique €48,00
- *Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 15*
Sangiovese 90%, Cabernet s. 10%, 12 mesi in Barrique €58,00
- *Tignanello 2016*
Sangiovese 80%, Cabernet s. 15%, Cabernet f. 15%, 12 mesi in Barriques €90,00
- *Solaia 2012*
Cabernet s. 75%, Sangiovese 20%, Cabernet f 5%, 16 mesi in Barriques €250,00

Marchesi Antinori, Villa Antinori, San Casciano

- *Villa Antinori Riserva Chianti Classico 2015*
Sangiovese 90%, Cabernet s. 10%, 24 mesi in botte grande €28,00

Casadei, Suvereto

- *Syrah igt*
Syrah 100%, affinamento in anfore fiorentine e georgiane €25,00

Castello di Ama, Gaiole in Chianti

- *“San Lorenzo” Gran selezione 2017*
Sangiovese 80%, Merlot e Malvasia 20% 12 mesi in Barriques €55,00

Castello del Trebbio, Chianti Rufina

- *Chianti Castello del Trebbio 2019*
Sangiovese 85%, Cilieggiolo 15%, Affinamento in Botti di Rovere 6 mesi €19,00
0,375l. €9,50

Frescobaldi, Montalcino

- *Luce, Brunello di Montalcino 2012*
Sangiovese 100%, 24 mesi in Botti di legno €110,00

Tenuta le Mortelle, Maremma Toscana

- *Botrosecco 2016*
Cabernet s. 60%, Cabernet f. 40%, 12 mesi in Barriques €27,00

Pian delle Vigne, Montalcino

- *Brunello di Montalcino 2012*
Sangiovese 100%, 24 mesi in botti di legno €85,00

Panizzi, San Gimignano

- *Pinot nero 2019*
Pinot nero 100%, breve affinamento in botti di rovere €21,00

Sequerciani, Massa Marittima

- *Libello 2020*
Sangiovese e Cilieggiolo, affinamento in acciaio €19,00

Vini Rossi Italiani

Tenuta J. Hofstatter, Tramin

- *Meczan, Pinot Nero*
Pinot Nero 100%, affinamento in acciaio €24,00

Kellerei Terlan, Terlan

- *Lagrein*
Lagrein 100%, affinamento 10 mesi in botte grande €24,00

Ceretto, Alba

- *Barbaresco 2017*
Nebbiolo 100%, affinamento 24 mesi in botti di rovere €42,00
- *Barolo 2016*
Nebbiolo 100%, affinamento 24 mesi in Tonneaux €58,00

Serafino Rivella, Alba

- *Dolcetto d'Alba*
Dolcetto 100%, affinamento in cemento €60,00
- *Barbaresco "Montestefano" 2017*
Nebbiolo 100%, affinamento 24 mesi in Tonneaux €110,00

Masciarelli, San Martino

- *Montepulciano d'Abruzzo "Marina Cvetic" 2017*
Montepulciano 100%, 12 mesi di Barriques €32,00