

LISTA VINI

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

- **BOLLICINE**
 - Liguria
 - Altre regioni

- **BOLLICINE ROSÉ**
 - Liguria
 - Altre regioni

- **CHAMPAGNE**

- **CHAMPAGNE ROSÉ**

- **VINI BIANCHI**
 - Liguria di Levante
 - Genova
 - Liguria di Ponente
 - Abruzzo
 - Campania
 - Emilia Romagna
 - Friuli - Venezia Giulia
 - Lombardia
 - Marche
 - Molise
 - Piemonte
 - Puglia
 - Sardegna
 - Sicilia
 - Toscana
 - Trentino - Alto Adige
 - Umbria
 - Valle d'Aosta

- **VINI BIANCHI ESTERI**

- **VINI ROSATI**
 - Liguria
 - Altre regioni

- **VINI ROSSI**
 - Liguria
 - Campania
 - Lombardia
 - Marche
 - Piemonte
 - Sicilia
 - Toscana
 - Trentino - Alto Adige
 - Veneto

- **BIRRE**

BOLLICINE

LIGURIA

"Axillo" - A. Bruzzone (2019) 12% - Uve: Vermentino e Bianchetta - € 35, € 10. Profumo è fine e con sentori di fiori bianchi. Frizzante in modo delicato.

Pigato Metodo Ancestrale "Viss" - Az. Agr. Vis Amoris (2021) 12% - Uve: Pigato 100% - € 42. Vinificazione Ancestrale: la presa di spuma avviene facendo finire la fermentazione in bottiglia. Senza lieviti aggiunti.

Pigato Metodo Classico - Az. Agr. Vis Amoris (millesimo 2018) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 49. Rifermentazione in bottiglia e affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Bolla molto persistente e fine. Fiori bianchi e note erbacee importanti.

ALTRE REGIONI

"100" Ancestrale Bianco - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 64. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Annamaria Clementi" - Cà del Bosco (2013) 13% - Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15% - Lombardia - € 148. Dosaggio zero. Sentori di agrumi e frutta secca. Sapore di eccezionale pienezza e persistenza. Ricco e cremoso, affinato sui lieviti per almeno 7 anni.

"Burlone" Spumante Brut - La Cavaliere 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Piemonte - € 32, € 9. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

"Cabochoon Doppiozero" Brut Nature - Monte Rossa (sboccatura 4/2020) 12,5% - Uve Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - Lombardia - € 158. Invecchiato sui lieviti per almeno 48 mesi. Frutta gialla, miele d'acacia e pasta di mandorle. Pompelmo e ribes, leggera tostatura.

Grillo "Brigliadoro" Dosaggio Zero - Baglio Aimone (DOC, sboccatura 10/2021) 12,5% - Uve: Grillo 100% - Sicilia - € 56. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

Grillo "Terzavia" Brut Nature Dosaggio Zero - De Bartoli (sboccatura 2021) 12% - Uve: Grillo 100% - Sicilia - € 79. Affinato 12 mesi sui lieviti. Tiraggio con mosto fresco e piccola aggiunta di Vecchio Samperi. Affinato ulteriormente 30 mesi sui lieviti. Frutta e spezie dolci. Iodio e mineralità. Finale lungo.

Malvasia "Emiliana" - Lusenti (2021) 12,5% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - Emilia-Romagna - € 37. Rifermentato in bottiglia. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

"Mille" Franciacorta Brut - Tenuta Villa Crespia Franciacorta (millesimo 2016) 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia - € 49, € 13. Affinato in acciaio per oltre 30 mesi e poi rifermentato per altri 30 mesi in bottiglia. Lo spumante che ne risulta è morbido con forte personalità.

"Mille" Franciacorta Brut Riserva 2009 - Tenuta Villa Crespia Franciacorta (millesimo 2009) 13% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia - € 79. Fiori dolci, acidità e perlage molto fine.

"Mille" Franciacorta Brut Riserva 2011 - Tenuta Villa Crespia Franciacorta (millesimo 2011) 13% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia - € 74. Estrema freschezza bilanciata da una base strutturata.

"P. R." Franciacorta Brut - Monte Rossa (sboccatura 2-2022) 12,5% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 52, € 14. È un Blanc de Blanc frutto dell'appassionata ricerca dell'armonia tra l'ampiezza, la struttura, la complessità del vino di riserva (35%) e l'eleganza, la suadanza, la finezza tipiche dello Chardonnay (65%) proveniente dei migliori cru.

Prosecco "Cosi' è" (Col Fondo) - Bellenda (DOCG, S.A.) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 34. Rifermentato in bottiglia, non filtrato. Asciutto, fresco e sapido, al naso, oltre ai tipici caratteri varietali di mela e pera ben evidenti, ha sentori di litchi, pesca bianca, caprifoglio, menta bianca.

Prosecco "Radicale" Extra Brut - Bellenda (2018) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 44. Metodo ancestrale senza solfiti aggiunti e senza sboccatura, rifermentato in bottiglia. Fuori dagli schemi e senza compromessi. Mela e pera, ha sentori di lavanda, mora di gelso, kumquat e nocciola. In bocca è sapido, asciutto, lungo e pastoso.

Prosecco Superiore Brut Pas Dosé "S.C. 1931" - Bellenda (DOCG millesimo 2018) 11,5% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 47. Metodo classico. Frutta a polpa bianca e nocciole con sentori di miele d'acacia.

Trebbiano "Ripa di Sopravento" - Vittorio Graziano (2021) 12,5% - Uve: 5 tipologie di Trebbiano - Emilia-Romagna - € 39. Rifermentato in bottiglia. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

"Zero Infinito" - Pojer e Sandri (2022) 12% - Uve: Solaris 100% - Trentino - € 35. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Profumo floreale e leggermente aromatico. Fiori di sambuco, mela, pera, albicocca. Gusto succoso e fresco.

BOLLICINE ROSÉ

LIGURIA

"Abissi" Spumante Brut Rosé - Bisson (2017) 12,5% - Uve: Cilieggiolo e Granaccia - € 87. Dosaggio zero. Secco e franco, emergono sensazioni di carattere vegetale e di bacche mediterranee arricchite da note salmastre e minerali.

"DueZeroSette" Spumante Brut Rosé - Maffone (2015, sboccatura 2022) 12,5% - Uve: Ormeasco 100% - € 54. Dosaggio zero. Di buona struttura, note di ciliegia e sentore di crosta di pane. Morbido al palato, di buon equilibrio, perlage fine e persistente.

ALTRE REGIONI

"Annamaria Clementi" Rosé - Cà del Bosco (2013, sboccatura 2021) 13% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 260. 7 anni di paziente affinamento in botte per un profumo aromatico di estrema finezza. Un equilibrio gustativo supremo, una sfumatura di rosa unica, un perlage finissimo.

Barbera "Le Bolle di Fognano" - Az. Agr. Paolo Foppiani 12% - Uve: Barbera 100% - Emilia-Romagna - € 37. Metodo ancestrale con breve macerazione sulle bucce e rifermentazione in bottiglia dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio. Frutti rossi croccanti, ribes ed agrumi. In bocca il vino è fresco, divertente verticale. Bell'equilibrio tra acidità e sapidità ed un bel finale speziato.

Brut Rosé - Pojer e Sandri 12,5% - Uve: Pinot Nero 50% e Chardonnay 50% - Trentino - € 52, € 14. Ciliegia marasca e lamponi del Pinot Nero si accostano alla mandorla e nocciola dello Chardonnay.

"Burlone" Spumante Brut Rosé - La Cavaliere 12% - Uve: Nebbiolo 100% - Piemonte - € 32, € 10. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

Cuvée Prestige Rosé - Cà del Bosco (sboccatura 2/2022) 12,5% - Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% - Lombardia - € 66. Melograno, amarene, lamponi e mandorle. Minerale, fresco e sapido. Finale lungo ed appagante di confetto. 30 mesi di affinamento sui lieviti.

"Flamingo" Franciacorta Rosé Brut - Monte Rossa (sboccatura 3-2022) 12,5% - Uve Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - Lombardia - € 59. Perlage fine e persistente. Frutti di bosco e viola con sentori appena speziati. Fresco, abbastanza sapido, centrato e goloso. Finale decisamente lungo.

Lambrusco "Fine" - Bergianti (sboccatura 2020) 12,5% - Uve Lambrusco di Sorbara 100%, Emilia-Romagna - € 64. Metodo classico rifermentato per almeno 24 mesi sui lieviti in bottiglia. Si tratta di un non dosato fresco, asciutto e incisivo, dai sentori di piccoli frutti rossi, caratterizzato da austerità ed equilibrio.

Pinot Nero Dosaggio Zero - Lusenti (sboccatura 11-2022) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 37. Rifermentato in bottiglia e successivo affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Fiori bianchi, spiccata acidità. Bolla sottile, gusto fresco e sapido.

"Su'Bri" Rosé Brut - Cantine Su'Entu (2022) 12% - Uve: Cannonau 100% - Sardegna - € 32, € 10. Frutta fresca rossa e fiori rosa. Bella freschezza ed elegante sapidità.

"Zero Infinito Cremisi" - Pojer e Sandri 12,5% - Uve: Vitigni PIWI - Trentino - € 35. Non filtrato, metodo ancestrale, rifermentato in bottiglia. Rosa e fragola, lampone e melograno. Succoso, fragrante, acido, sapido.

CHAMPAGNE

Billecart-Salmon Brut Réserve - 12% - Uve: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30% - € 85. Matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Perlage fine e persistente. Floreale, frutta fresca, pera matura e tanti fiori bianchi. Grande freschezza e mineralità.

Bollinger Special Cuvée - 12% - Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% - € 105. Frutta matura e spezie. Note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. Buona struttura, persistenza e vivacità.

Diebolt-Vallois Blanc de Blanc 2011 - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 95. Fiori bianchi, frutta tropicale e mela verde. Molto leggero in bocca. Finiture floreali con un finale molto lungo.

Fleury Blanc de Blancs "Notes Blanches" - 12% (2015, deg. 01/2022) - Uve: Pinot Blanc 100% - € 150. Biodinamico, dosaggio zero, affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi. Frutta bianca e fiori, sentori di pepe bianco, resina ed erbe aromatiche. Mineralità e persistenza.

Fleury Blanc de Noirs - 12% (2017, deg. 8/2021) - Uve: Pinot Nero 100% - € 89. Biodinamico. Perlage fine e molto persistente. Frutta e biscotti. La rotondità e la maturità del Pinot dell'Aube si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata.

Jaquesson Cuvée 745 - 12,5% (2015, deg. 1/2022) - Uve: Pinot Noir 18%, Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21% - € 120. Dosaggio 0,75 gr/l. 36 mesi di affinamento sui lieviti, 30% vini di riserva. Frutta candita, agrumi, frutta secca e sfumature minerali. Gusto rotondo, morbido, fresco, ricco e minerale.

Krug Grand Cuvée 169eme edt - 12,5% - Uve: Pinot Nero 43%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 22% - € 310. Mela renetta, confettura di cotogne, dattero e mango. Note floreali e di miele a cui si fondono sentori speziati di vaniglia e di tabacco. Ottima struttura, acidità vivace e morbida nello stesso tempo.

Larmandier-Bernier Blancs de Blancs Extra-brut "Latitude" - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 105. Almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti. Note minerali, erbacee e speziate, con leggere sfumature fumé. L'assaggio è nitido, teso e verticale, di grande eleganza.

Larmandier-Bernier "Vieille Ville du Levant 2010" - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 179. Biodinamico. Carnoso, denso, frutti e fiori, ottimo equilibrio.

Leclerc Briant Brut - 12% - Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20% - € 99. Biologico, vegano. Naso fresco, pulito, addirittura croccante. Il legno è appena avvertibile. Tanti agrumi, frutti, spezie dolci e tabacco.

Pinot-Chevauchet "Blanc de Blancs" Extra Brut - 12% - Uve: Chardonnay 100%, - € 105. Affinato per 7 anni sui lieviti. Perlage fine e persistente. Al naso è fresco, intenso, floreale e fruttato. In bocca note d'agrumi, di frutta secca e di miele. Ampio e sapido.

Pinot-Chevauchet "Blanc de Blancs" Millésime 2008 Brut - 12% - Uve: Chardonnay 100%, - € 130. Affinato per 8 anni sui lieviti. Note fruttate di frutta bianca e frutta secca. Bell'equilibrio tra vivacità e morbidezza, aromi di frutta e fiori bianchi. Il finale è minerale e quasi salino.

Pol Roger Réserve - 12,5% (s.a.) - Uve Pinot Noir 34%, Chardonnay 33% e Pinot Meunier 33% - € 105. Pera e mango, sentori floreali di caprifoglio e gelsomino, sfumature di vaniglia a brioche. Fresco, appena speziato e sostenuto da una bella struttura e lunga persistenza.

Pol Roger Vintage 2013 - 12,5% - Uve Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% - € 130. 7 anni di affinamento in bottiglia. Mela cotogna e note di frutta secca. La bocca è cremosa, fresca e agrumata, con ricordi di mandorla in chiusura.

Pol Roger "Winston Churchill" - 12,5% (2012) - Uve Pinot Noir, Chardonnay - € 350. 9 anni di affinamento sui lieviti. Frutta secca, agrumi e rimandi di pasticceria secca, miele. La bocca è cremosa e nobile, sentori di mandorla e lievito.

Roger Coulon "Les Hauts Partas" Blanc de Blancs - 12% (deg. 6/2020) - Uve: Chardonnay 100% - € 190. Pas dosé 2 g/l. Affinato per 10 mesi in botti piccole di rovere, non filtrato, successivi 7 anni di affinamento in bottiglia. Aromi di gesso, agrumi e pompelmo, note di pera e mela accompagnate da un pizzico di salsedine.

Ruinart Brut - 12,5% - Uve: Pinot Nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% - € 110. Frutti a polpa bianca, albicocca, nocciole e mandorle. Fresco ed elegante, finale di rara persistenza.

Tarlant "BAM!" - 12% (deg. 3/2018) - Uve: Pinot Blanc 18%, Arbanne 18%, Petit Meslier 64% - € 240. Perlage fino e persistente. Note citrine, piccoli frutti gialli esotici. In bocca è vibrante, rotondo e complesso.

Tarlant "Cuvée Louis" - 12% (deg. 3/2018) - Uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 180. Perlage abbondante, fino e persistente. Frutta secca, vaniglia, contorni fumé. Morbido e complesso. Dolci note di miele che sfumano su delicate note minerali. Spalla acida importante.

Tarlant Zero Brut Nature - 12% (2013, deg. 9/2020) - Uve: Chardonnay 32%, Meunier 32%, Pinot Nero 32%, Petit Mesnil + Arbanne + Pinot Blanc 4% - € 95. Pas dosé 0 g/l, asciutto e vivace, affinato sui lieviti in bottiglia per quasi 7 anni. Aromi tostati di agrumi e frutta secca, buona freschezza. Equilibrato, corposo e dinamico.

CHAMPAGNE ROSÉ

Benoit Lahaye Rosé de Macération - 12% - Uve: Pinot Noir 100% - € 105. Note fruttate di ribes e ciliegie, in bocca i tannini sono evidenti ma delicati. Lamponi e ciliegia.

Billecart-Salmon Rosé - 12% - Uve: Pinot Nero 30%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30% - € 150. Note di ribes, di lamponi e di bacche. Profumato, fresco ed elegante.

Bollinger "La Grande Année Rosé 2014" - 12% - Uve: Pinot Nero 67%, Chardonnay 33% - € 270. Agrumi e frutti rossi. Freschezza prolungata e cremosa.

Bollinger Rosé - 12% - Uve: Pinot Nero 62%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14%, aggiunta di 5-6% di vino rosso - € 130. Ribes, ciliegia, fragolina di bosco e spezie. Persistente e vivace, con leggere note tanniche. Il perlage è fine e particolarmente vellutato al palato.

Larmandier-Bernier Rosé de Saignée - 12,5% (2013) - Uve: Pinot Noir 100% - € 220. Affinamento di 72 mesi sulle fecce fini. Note di torba delicatamente affumicate. Trama speziata, complessa e saporita.

Laurent-Perrier "Cuvée Rosé" - 12% (s/a) - Uve: Pinot Nero 100% - € 140. Lunga e attenta macerazione. Ribes nero. Finale rotondo e potente.

Roger Coulon "Rosélie" Rosé de Saignée - 12% (deg. 1/2021) - Uve: Pinot Meunier vecchie vigne 100% - € 130. Rosa, piccoli frutti rossi e crosta di pane, quasi salato. Bel perlage e finale di fiori, frutti rossi e lieviti nobili.

Ruinart Brut Rosé - 12,5% - Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45% - € 165. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa.

VINI BIANCHI

LIGURIA DI LEVANTE

Albarola - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2021) 13% - Uve: Albarola 100% - € 38, € 11. Note di agrumi ed erbe secche. Gusto equilibrato, intenso, minerale.

"Bamboo Road" - Stefano Legnani (2019) 12% - Uve: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana, Vermentino - € 49. Macerazione di 5 giorni sulle bucce, uve provenienti da vigne di 50/80 anni. Nessuna filtrazione. Frutta matura, fiori, note agrumate e minerali. Al palato è secco, avvolgente, polposo con buona acidità e un persistente finale.

Bianchetta "Ciana" - Casa del Diavolo (DOC 2021) 13% - Uve: Bianchetta 100% - € 44, € 12. Agrumi, mela, ma anche idrocarburi e smalto, note erbacee. Al palato è freschissimo e sapido, vivace, dal succo gustoso. Buona struttura.

Bianchetta "eXperimental-18" - Casa del Diavolo (2018) 13% - Uve: Bianchetta 100% - € 54. Questa bianchetta macerata è un'esplosione di profumi di agrumi, miele, frutta secca e erbe aromatiche; la beva è golosa, ma al contempo dinamica e di agile progressione, con un finale sapido e minerale.

Bianchetta "Ninte de Ninte" - La Ricolla (IGT 2020) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 53. Senza solfiti aggiunti. Fermentazione sulle bucce per 5 giorni, 6 mesi di affinamento in anfora. Fresco, agile e accattivante. In apparenza esile, si muove su profumi che spaziano dai fiori, alla frutta, fino a sfumature salmastre e terrose.

"Bonazolae" - Cà du Ferrà (DOP 2021) 12,5% - Uve: Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% - € 39. Richiami fruttati e di erbe spontanee, sorso avvolgente, profondo e soddisfacente. Il sole, il vento, la pietra mai doma caratterizzano un vino dagli accenti profondamente ligustici.

Cinque Terre "AmantedelSole" - CianDuGiorgi (IGT 2021) 13% - Uve: Albarola, Bosco, Ruzzese ed altre varietà autoctone - € 74. Da vitigni secolari, è un vino naturale, senza lieviti aggiunti e con fermentazione spontanea. Fiori d'arancio e frutta matura. Lieve tannicità, lunga persistenza e chiusura agrumata.

Cinque Terre "AmantedeiVenti" - CianDuGiorgi (DOC 2020) 12,5% - Uve: Albarola, Bosco, Vermentino ed altre varietà autoctone - € 64. Da vitigni secolari, è un vino naturale, senza lieviti aggiunti e con fermentazione spontanea. Fiori bianchi, pera e pesca, eucalipto, agrumi ed aromi di macchia mediterranea. Minerale, persistente e sapido con toni di pietra focaia e verbena.

Cinque Terre "Mavà" - Az. Agr. Cheo (IGP 2019) 12% - Uve: Albarola, Bosco e Ruzzese - € 48. Intenso con note di erbe secche e tabacco in sottofondo, di bella sensazione iodata. Ricco di carattere e personalità, è armonico al palato e chiude con un lungo ed elegante finale.

Cinque Terre "Ö" - Vetua (2020) 14,5% - Uve: Bosco, Albarola, Vermentino - € 46, € 13. Macerazione di un giorno poi affinamento di almeno un anno in acciaio. Iodio, pesca, fiore d'acacia e finale agrumato di limone. Freschezza e sapidità, grande lunghezza ed intensità.

Cinque Terre "Perciò" - Az. Agr. Cheo (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino, Bosco e vecchi vitigni autoctoni - € 44, € 12. Secco, di buon corpo, Decisamente sapido. Presenta aromi di agrumi e salvia accompagnati da note minerali e salmastre.

"Cumme 'na votta" - Az. Agricola U Cantin 13% - Uve: Cimixa in prevalenza ed altri vitigni autoctoni - € 36. Macerato, non filtrato. Al naso note floreali e fruttate, di agrumi e di fiori. In bocca è sapido con note minerali.

"eXtreme" - Ilenia Spagnoli (2021) 12,5% - Uve: Vitigni autoctoni - € 34. Vigne di 50 anni, macerazione di 15 giorni, non filtrato né chiarificato. Miele e frutti tropicali, erbe speziate e pesca noce. Mineralità e persistenza.

"Fortezza" - Luna Mater (IGT 2021) 13% - Uve: Albarola, Trebbiano, Malvasia Aromatica - € 38. Macerazione di 5 giorni. Quasi un rosso vinificato in bianco.

"Missanto" - Pino Gino (2019) 13,5% - Uve: Vermentino 90%, Bianchetta 10% - € 39, € 12. Profumo delicato con note di agrumi, gusto asciutto.

"Muri Grandi" - Federici (IGT 2021) 12,5% - Uve: Vermentino 85% e Albarola 15% - € 32, € 10. Elegante, fresco, con intense note floreali e di agrumi. Lentamente sprigiona sentori erbacei. Buona struttura e lunghezza inaspettata.

"Pan" - Ilenia Spagnoli (2022) 13% - Uve: Vermentino 70%, Albarola Trebbiano 30% - € 29, € 9. Vigne di 50 anni, macerazione di 3 giorni, non filtrato né chiarificato. Ginestra, pesca e fieno con sfumature marine. In bocca dapprima è snello e scattante, poi la nota leggermente salmastra seguita da una lievissima percezione tannica svelano una struttura appagante. Finale fruttato e saporito.

"Parmaea" - Possa (2021) 13% - Uve: Vermentino, Trebbiano e Albarola - € 49. Non filtrato. Note minerali e agrumate. In bocca è fresco, snello e vivace. Retrogusto sapido.

"Particella 906" - Luna Mater (IGT 2020) 13,5% - Uve: Vermentino 60%, Albarola Trebbiano Malvasia 40% - € 39. Vermentino macerato per 18 ore, gli altri per 5 giorni. Elegante ed equilibrato.

"PTR" - Az. Agr. Il Rocco di Carpeneto (2022) 12,5% - Uve: Albarola, Bosco, Vermentino - € 47. 3 giorni di macerazione sulle bucce e seguente affinamento in botti di acacia per 6/7 mesi. Elicriso e resina, in bocca sapido e salino, lungo e persistente.

"Recausi" - Michele Potenza (2022) 13% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 42, € 13. Erbe tipiche della macchia mediterranea, agrumi, fiori bianchi. Fresco, minerale, sapido, ricco,

"Saladero" - Walter de Battè (2018-2019) 14% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 79. Intenso, complesso, ampio e soprattutto mediterraneo, caratterizzato da un'accesa sapidità. Erbe aromatiche, miele, agrumi, paglia e pietra focaia e un sorso morbido, vellutato e avvolgente. Viene prodotto dall'assemblaggio di due differenti annate con macerazione sulle bucce di 8 giorni.

Vermentino "Arsùà" - Az. Agricola U Cantin 13% - Uve: Vermentino 100% - € 37. Macerato, non filtrato. Con lieviti selvaggi indigeni.

Vermentino "Atys" - Tenuta La Ghiaia (DOC 2020) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 37, € 10. Erbette aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza. Il finale è lungo e pieno su sentori leggermente balsamici e minerali.

Vermentino "Ithaa" - Tenuta La Ghiaia (IGT 2020) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 42. Vecchie vigne di 60 anni, macerazione di 2 mesi, non filtrato né chiarificato. Intense note agrumate e floreali quali bergamotto, pompelmo e fiori d'arancio. Strutturato, fresco, sapido con un buon corpo. Tannini lievemente morbidi e raffinati.

Vermentino "Loup Garou" - Stefano Legnani (2019) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 72. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione di 5 giorni sulle bucce. Legnani preleva 1/3 del contenuto della vasca di Ponte Di Toi e poi lo lascia sulle fecce fini fino ad agosto. Affinamento in acciaio.

Vermentino "Numero Chiuso" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2018) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 62. Macerazione a freddo sulle bucce per circa 48 ore, affinamento in acciaio per 14 mesi e poi in botte grande di rovere per altri 14 mesi. Frutta gialla, erbe aromatiche della macchia mediterranea. Il sorso è complesso e profondo, appagante e salino. Finale rinfrescante.

Vermentino "Ponte di Toi" - Stefano Legnani (2019) 13% - Uve: Vermentino - € 47. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni, sosta in acciaio per l'inverno prima dell'imbottigliamento. Sapido, lungo e croccante con note balsamiche.

Vermentino "Sarticola" - Federici (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 46, € 12. Vendemmia tardiva con macerazione di 48 ore. Mela, pesca, banana, frutti tropicali. Secco, caldo, di grande struttura e decisa personalità. Finale minerale e lunghissima persistenza.

Vermentino "Terre di Garibaldi" - Terre di Garibaldi (IGT 2020) 12% - Uve: Vermentino 100% - € 29. Non filtrato, senza lieviti e solfiti aggiunti. Vino leggero, che sa di mare, sapido, erbaceo, citrino.

GENOVA

Coronata "o Cônd" - Villa Cambiaso (DOC 2020) 13% - Uve: Bianchetta Genovese, Bosco, Rollo e Vermentino - € 33, € 9. Profumo delicato, fruttato, persistente. Sentori di erbe e fiori di campo. Sapore secco, sapido e armonico.

Vermentino "e Galée" - Villa Cambiaso (DOC 2020) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 33, € 9. Mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo amarognolo.

LIGURIA DI PONENTE

"Funambolo" - Selvadolce (IGP 2014) 15% - Uve: Pigato e Vermentino - € 69. Fermentazione spontanea in legno, resta per 7 mesi sulle fecce fini. No chiarifica e filtrazione. Affinamento in cemento e botte per 75 mesi. 940 bottiglie prodotte circa. Nomen omen.

Lumassina Mataòssu "Reiné" - Punta Crena (IGT 2021) 12,5% - Uve: Mataòssu (Lumassina) 100% - € 29, € 9. Lievemente erbaceo, con sentori di erbe e fiori di campo, sapido e di buona acidità.

Moscato di Taggia "Sabin" - Az. Agr. Ferrari (DOC 2020) 12,5% - Uve: Moscatello 100% - € 39. Moscato maturo e frutta gialla. Secco e aromatico, con successiva comparsa della leggera struttura tipica della varietà con buona acidità.

Pigato "Bon in da Bon" - BioVio (DOC 2020) 14,5% - Uve: Pigato 100% - € 42, € 11. Muschio e sottobosco, ginestra e cedro. Gusto secco, abbastanza intenso e persistente con finale leggermente ammandorlato.

Pigato "Crescendo" - Selvadolce (IGP 2021) 13,5% - Uve: Uve: Pigato 100% - € 46. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di legno. Senza filtrazioni. Frutta bianca matura e spezie. Finfrescante, sapido, espressivo e armonico.

Pigato "esSenza" - BioVio (DOC 2021) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 44. Biologico senza solfiti aggiunti. Sentori di erbe aromatiche e pesche gialle. Gusto secco, fresco e sapido, molto intenso.

Pigato "Rucantù" - Selvadolce (IGP 2020) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 59. Macerato sulle bucce dal timbro mediterraneo e salino che affina per 8 mesi in legno. Macchia mediterranea con aromi di resina di pino, erbe aromatiche, miele e ventate di mare. Fresco e salino, dotato di un pregevole tannino.

Pigato Superiore "Giuanò" - Maffone (DOC 2019) 14% - Uve: Pigato 100% - € 47. Vendemmia tardiva. Vinificato con una breve permanenza sulle bucce, un lungo bâtonnage e un passaggio in legno. Piacevolmente secco, di buon corpo e persistenza.

Pigato "Grand-Père" vendemmia tardiva - BioVio (DOC 2020) 14,5% - Uve: Pigato 100% - € 54. Macerato. Fiori, frutta maturi, ginestra ed albicocca, poi erbe aromatiche. Gusto secco, avvolgente, morbido di buona struttura. Molto sapido e leggermente tannico.

Pigato "Le Marige" - La Ginestraia (DOC 2021) 14% - Uve: Pigato 100% - € 46. Frutti maturi e fiori, pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele. Grande persistenza aromatica, minerale, corpo pieno, morbido ed equilibrato.

Pigato "Regis" - Az. Agricola VisAmoris (IGT 2020) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 49. 6 mesi di barriques di rovere francese. Buona consistenza. Intenso e persistente con note aromatiche di salvia, agrumi e fiori di campo.

Pigato "Sogno" - Az. Agricola VisAmoris (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 39, € 11. Buona consistenza. Intenso e persistente con note aromatiche di salvia, agrumi e fiori di campo.

Pigato "Spigau Crociata" - Le Rocche del Gatto (ViniLiberi 2009) 14% - Uve: Pigato 100% - € 39. Macerato 10 giorni sulle bucce e vinificato come fosse un vino rosso. Minerale ed aromatico. Pesca, miele, mandorla. Buona persistenza.

Pigato "Via Maestra" - La Ginestraia (DOC 2020) 14% - Uve: Pigato 100% - € 49. Affinamento in barrique per 6 mesi. Frutti maturi, pera, agrumi, note finissime di miele e fiori di acacia. Morbido, complesso ed elegante. Ha ricca struttura ed evolve positivamente negli anni.

Rossese Bianco "Antea" - Tenuta Anfosso (2019) 13% - Uve: Rossese Bianco 100% - € 39. 12 mesi di affinamento in botti di acacia. Frutti e fiori, un giardino fiorito, molto complesso e intrigante. Con un velo di erbe aromatiche che tracciano note di agrumi per un olfatto avvolgente.

Vermentino - Deperi (DOC 2021) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 32, € 10. Affinato per 4 mesi in acciaio e successivamente 2 mesi in bottiglia. Richiamo alla macchia mediterranea, fresco, sapido ed equilibrato.

Vermentino "Aimone" - BioVio (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 34, € 10. Cedro e pompelmo, timo, rosmarino e una lieve mineralità marina. Bella freschezza che richiama i toni olfattivi e agrumati a discapito di quelli vegetali con una bella nota minerale e sapida.

Vermentino "Maèn" - Podere Grecale (DOC 2020) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 39, € 11. L'affinamento sui lieviti è di almeno 11 mesi in acciaio, con una piccolissima parte in legno, cui segue un ulteriore affinamento per almeno 4 mesi in bottiglia. Frutta matura e passita, qualche richiamo floreale, erbe aromatiche e leggeri aromi terziari. Sapido e strutturato.

Vermentino "Rebosso" - Selvadolce (IGP 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 45. Non filtrato. Affinato sulle fecce fini in vasche di cemento ed imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. Tonalità agrumate, saline e fruttate. Il sorso è molto fresco, sapido, armonico ed equilibrato, dotato di energia e progressione.

Vermentino "VB1" - Selvadolce (IGP 2019) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 62. Non filtrato. Fermentazione spontanea con un contatto prolungato sulle bucce per 8 mesi in barrique. Freschezza e sapidità. Mediterraneo e balsamico al naso, rivela sensazioni di aghi di pino, salvia e timo.

ABRUZZO

"trema" - Az. Agr. Ludovico (2021) 12% - Uve: Malvasia, Trebbiano e Pecorino - € 39. Macerazione di 7 giorni ed affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica o filtrazione.

CAMPANIA

"21° foglia" - Bajola 12,5% - Uve: Uve autoctone - € 39. Non filtrato né chiarificato. Macerato per almeno 6 mesi. Buccia d'agrumi, erbe balsamiche, macchia mediterranea e leggere sensazioni ossidative. Freschezza agreste e lunga scia salina e minerale.

"In Tiano" - Bajola 135% - Uve: Uve autoctone - € 49. Non filtrato né chiarificato. Metodo "perpetuo" affinato in tiano (botte di terracotta). Minerale, aromatico, intenso.

"Privo L'eretico 2019" - Ale.P.A. (IGT 2019) 14% - Uve: Pallagrello 100% - € 49. Nessuna filtrazione o chiarifica. Macerazione di 8 giorni cui segue un affinamento di 12 mesi in acciaio e castagno. Albicocche essiccate, miele, arance, polpa di mela e spezie orientali. Fresco, ben sapido, dal persistente finale speziato.

"Riccio Bianco" - Ale.P.A. (IGT 2018) 14% - Uve: Pallagrello 100% - € 39. Uno dei pochi vitigni al mondo ad avere entrambe le varietà, bacca bianca e rossa. Affinato solo in acciaio. Frutta bianca, sale, noce moscata. Fresco e leggermente sapido con aromi di frutta gialla e agrumi.

EMILIA-ROMAGNA

Malvasia "Vej 210" bianco antico - Podere Pradarolo (IGT 2020) 12% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - € 41. 210 giorni di macerazione sulle bucce. Nessuna filtrazione, chiarifica, aggiunta di lieviti. Affinamento in acciaio e cemento. Al naso nota netta di rosa antica. Corpo importante e tannini spiccati, floreale e fresco in bocca. Temperatura di servizio 14-16°.

Malvasia "Vino Bianco" - Vino del Poggio (2020) 11,5% - Uve: Malvasia di Candia 100% - € 41. 6 mesi di macerazione sulle bucce. Scorza d'arancia, albicocca e frutta candita. Tannino ed acidità.

"Rorippa" - Lusenti (2021) 12% - Uve: Chardonnay 90%, Malvasia 10% - € 42. Non filtrato, macerato in anfora per 6 mesi. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

FRIULI

"Abbazia di Rosazzo" - Livio Felluga (DOCG 2018) 13,5% - Uve: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla - € 69. Nespola, mela cotogna, erbe aromatiche e spezie. Piacevolmente sapido. Lime, bergamotto, gradevole chiusura di nocciole.

Friulano "Kai" - Paraschos (IGT 2018) 12,5% - Uve: Friulano 100% - € 59. Non filtrato. Almeno 24 mesi di affinamento in botte grande. Crema, frutta sciropata e passita. Vino ampio, minerale, strutturato.

"Illivio" - Livio Felluga (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pinot Bianco, Chardonnay e Picolit - € 56. Profumo intenso e complesso, con note di mela cotogna, caramello, uva passa, papaya, agrumi canditi, miele di tiglio e pinoli tostati.

Malvasia "Amphoreus" - Paraschos (IGT 2018) 13% - Uve: Malvasia Istriana 100% - € 71. Macerazione di 2 mesi in anfora e successivi 12 mesi di affinamento sempre in anfora. Naso pieno e profondo. Spiccano fiori gialli, note erbacee e minerali, albicocca matura.

Pinot Grigio "Guastafeste" - Villa Job (IGT 2019) 14,5% - Uve: Pinot Grigio 100% - € 47. Fermentazione in botti aperte per 15-20 gg. Affinamento in cemento e botti vecchie, poi un anno di bottiglia. Erbe botaniche ed agrumi su uno sfondo minerale e delicatamente speziato. In bocca è fresco, sapido e leggermente tannico sul finale.

Ribolla Gialla - La Roncaia (DOC 2021) 12,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 42, € 11. Note floreali, erbe aromatiche e delicate fragranze agrumate. Sapore minerale e rinfrescante, la struttura è bilanciata da una piacevole rotondità glicerica.

Ribolla Gialla - Paraschos (IGT 2015) 12% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 71. Non filtrato. 12 mesi di affinamento in anfora. Naso di erbe aromatiche. Frutta secca, miele, agrumi canditi con sensazioni saline.

Ribolla Gialla 2011 - Gravner (IGT 2011) 15,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 105. Nato in anfora georgiana con lunga macerazione e maturato in botte per 6 anni. Frutta candita, resina, fiori appassiti ed erbe aromatiche. Grande corpo e straordinaria ricchezza.

LOMBARDIA

"Lugana" - Allegrini (DOC 2020) 12,5% - Uve: Turbiana 96%, Cortese 4% - € 37, € 10. Sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

MARCHE

Verdicchio di Jesi "Campo delle Oche" - Fattoria San Lorenzo (IGT 2019) 15% - Uve: Verdicchio 100% - € 39. 36 mesi di affinamento sui lieviti. Acacia, pera, mela, mandorla. Buona sapidità sorretta da una buona struttura e da una certa morbidezza.

Verdicchio di Matelica - La Monacesca (DOCG 2020) 13,5% - Uve: Verdicchio 100% - € 39, € 11. Notevole complessità olfattiva, con note di anice, cedro e frutta appassita, estremamente potente e ricco di struttura al palato, molto profondo e lungamente persistente. Finale minerale.

MOLISE

Falanghina "Vincenzo Bianco" - Fattoria di Vaira (2021) 12% - Uve: Falanghina 100% - € 27. Fiori bianchi e mela. Minerale con ritorni iodati e di erbe selvatiche. Fresco, vivace e sapido.

Riesling "Lame del Sorbo" - agricolavinica (IGT 2020) 11% - Uve: Riesling 100% - € 35. Affinato 12 mesi in acciaio. Acidità, sapidità, una leggerissima nota tipica di idrocarburo, agrumi. Elegante e persistente.

Sauvignon "Lame del Sorbo" - agricolavinica (DOC 2019) 12% - Uve: Sauvignon 100% - € 28. Affinato in acciaio. Frutta esotica, fiori gialli e miele. Sapido e persistente.

PIEMONTE

Arneis "Roero" - Alberto Oggero (DOCG 2021) 14% - Uve: Arneis 100% - € 39. Per metà macerato 3 giorni sulle bucce. Nessuna chiarifica né filtrazione. Affinato per 10 mesi metà in acciaio e metà in botte di rovere. Frutta a polpa bianca, albicocca candita, camomilla ed erbe al naso. Palato ricco, succoso, saporito e soprattutto sapido.

"Dragon" Langhe Bianco - Az. Agr. Vajra (DOC 2017) 14% - Uve: Chardonnay, Nascetta, Riesling Renano, Sauvignon Blanc - € 41. Pesca, mela, limoni e tocchi più erbacei. Corpo leggero, sorso secco e sapido al palato in cui si riscontra una piacevole freschezza.

Riesling "Pétracine" - Az. Agr. Vajra (DOC 2021) 13% - Uve: Riesling 100% - € 49. Un vino ricco e secco, dove l'acidità minerale delle viti si fonde l'argilla di Langa. Pietra focaia, scorza di arancia candita, zenzero. Al naso zafferano e ricordi di zucchero filato, in bocca una sapida freschezza.

Timorasso "Archetipo" - Ezio Poggio (DOC 2020) 13,5% - Uve: Timorasso 100% - € 37. Macerazione di 1 anno sulle bucce, in acciaio. Minerale intenso con sentore di agrumi e spezie. Acido, corposo, sapido, strutturato e persistente.

Timorasso "San Leto" Riserva - Az. Agr. Ricci (DOC 2019) 14% - Uve: Timorasso 100% - € 53. Uve raccolte surmature da vigne di 40 anni, macerate solo 3 giorni per non estrarre le note più dure e tanniche, fermentate in acciaio e affinate in botte di acacia per 12 mesi. Complesso e fresco, molto varietale con note minerali in evidenza.

PUGLIA

Chardonnay - Tormaresca (IGT 2020) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 29, € 9. Frutta bianca, mela e ananas, sensazioni agrumate di fiori d'arancio e gelsomino. Fragrante, sapido, con ingresso morbido e freschezza equilibrata.

SARDEGNA

"Bianco 2020" - Davitha (IGP 2020) 12,5% - Uve: Vermentino 95%, altre varietà autoctone 5% - € 53. No chiarifica né filtrazione. Macerazione di 6 giorni sulle bucce e di 6 mesi in acciaio e botte di rovere. Erbe officinali, spiccata acidità ammorbidita dai toni dolci del legno, lieve tannino.

Vermentino "DueMilaVentuno" - Capichera (IGT 2021) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 81. Fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, frutta a polpa gialla e pietra focaia. Finale lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

Vermentino di Sardegna "Pusole Bianco" - Pusole (DOC 2022) 13% - Uve: Cannonau Bianco 100% - € 36, € 10. Mineralità e sapidità, struttura ed eleganza. Piacevole scia salina.

"Karamare" - Pusole (IGT 2022) 12% - Uve: Cannonau Bianco 100% - € 42. Prima vinificazione in bianco del Cannonau. Macerazione di 7/10 giorni, doppio passaggio di 8 mesi in barrique e tonneau. Frutta gialla e spezie mediterranee. Minerale e sapido, materico e salmastro.

SICILIA

Catarratto "Aggiara" - Ferracane (IGP 2020) 12,5% - Uve: Catarratto 100% - € 47. Non filtrato. 21 gg di macerazione sulle bucce e 12 mesi di affinamento sui lieviti, tutto in anfora. Sentori di lievito, bergamotto e mandorla nel finale. Buon corpo, molto fresco e sapido e un tannino non invasivo.

Catarratto "Guanciabianca" - Ferracane (IGP 2020) 12,5% - Uve: Catarratto 100% - € 33. 2 giorni di macerazione sulle bucce e sette mesi di affinamento sui lieviti. Sentori di lievito, floreale e mandorla nel finale. Buon corpo, fresco sapido e persistente.

Catarratto "Macerato" - Ferracane (IGP 2020) 12% - Uve: Catarratto 100% - € 42. 19 giorni di macerazione sulle bucce e 2 mesi di affinamento sui lieviti. Sentori di lievito, erba appena tagliata, chiusura con mandorla. Di medio corpo ma fresco, leggermente salato, tannino morbido.

Catarratto "Lù" - Az. Agr. Gaetano Di Carlo (IGP 2020) 13% - Uve: Catarratto 100% - € 39, € 10. Macerazione di 10 mesi. Note agrumate di pompelmo rosa e note minerali di gesso. Palato fresco, sapido e persistente.

Chardonnay "Conte Hugues" - Tenuta Rapitalà (IGT 2020) 14% - Uve: Chardonnay 100% - € 49. Almeno 10 mesi in barrique di quercia francese. Vaniglia, frutta tropicale, scorza d'arancia, camomilla e richiami di macchia mediterranea. Al palato svela una morbida avvolgenza, vellutata e cremosa, sostenuta da una buona freschezza.

"Griddu Verde" - Badalucco (2021) 14,5% - Uve: Grillo e Verdejo - € 44. Viene pressato con i piedi e fatto fermentare spontaneamente con macerazione sulle bucce di 5-10 giorni. Affinamento dai 6 ai 12 mesi in barrique di ciliegio e tonneau francesi. Arancia candita e macchia mediterranea, sfumature di erbe aromatiche, liquerizia, finocchietto selvatico. Caldo e succoso, salino e fresco, con secchi e delicati tannini in chiusura.

Grillo "Integer" - De Bartoli (2020) 12,5% - Uve: Grillo 100% - € 49. Vinificato 10 giorni in anfora sulle bucce ed affinato 10 mesi sui lieviti. Caldo e avvolgente. Pietra focaia e frutta succosa. Lunga persistenza.

"Il Litro" - Badalucco (2021) 14% - Uve: Grillo 100% - € 41. Vinificato in botte in leggera ossidazione. Agrumato, fresco, ossidato e avvolgente. Agrumi canditi e spezie dolci.

"Tirsaf" - Gurra di Mare (Castellare) (IGT 2020) 13% - Uve: Chardonnay 50% e Viognier 50% - € 37, € 9. Albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. In bocca dolce intensità e piacevole freschezza.

Zibibbo "Integer" - De Bartoli (2021) 11,5% - Uve: Zibibbo 100% - € 49. Macerato in tini ed anfore aperte ed affinato 12 mesi sui lieviti. Caldo e avvolgente. Pietra focaia e frutta succosa. Lunga

TOSCANA

"Aura Vanempo" - Poggio di Cicignano (IGT 2020) 13% - Uve: Trebbiano 45%, San Colombano 35%, Malvasia del Chianti 20% - € 49. Vigne di oltre 50 anni. Fermentazione spontanea, macerazione di 5 giorni ed affinamento di 12 mesi in barrique. No chiarifiche o filtrazioni. Agrumi canditi, nocciole, fiori di campo ed erbe spontanee. Struttura possente e ricca. Salinità e freschezza.

TRENTINO - ALTO ADIGE

Chardonnay "Gaun" - Alois Lageder (DOC 2019) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 39, € 10. Albicocca e mango, burroso. Mediamente strutturato.

Gewürztraminer "Praepositus" - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 14,5% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 45, € 13. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e minerale.

Pinot Grigio "Porer" - Alois Lageder (DOC 2019) 12% - Uve: Pinot Grigio 100% - € 44, € 12. Melone e pesca, speziato con note minerali. Ricco di corpo, fresco e secco.

UMBRIA

Chardonnay "Bramito del Cervo" - Tenuta Castello della Sala (Antinori) (IGT 2021) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 39, € 10. Buona struttura, eleganza e mineralità che si esprime con un'acidità fresca e ben equilibrata e note di legno.

Trebbiano "Campo di Colonnello" - Raína (IGT 2021) 13% - Uve: Trebbiano Spoletino 100% - € 37. Macerato sulle bucce in contenitori di acciaio per 6 giorni ad acino intero e quindi affinato in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi. Non è filtrato né chiarificato. Frutta esotica ed erbe aromatiche. Al palato è succoso, espressivo, sapido e fresco.

VALLE D'AOSTA

Petite Arvine - Le Clocher (DOP 2020) 13% - Uve: Petite Arvine 100% - € 29, € 8. Pompelmo, melone bianco e fiori d'alpeggio. Sapido e minerale.

VINI BIANCHI ESTERI

FRANCIA (ALSAZIA)

Gewürztraminer - Cave Vinicole Hunawihr (AAC 2018) 13,5% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 37, € 10. Aroma molto complesso, ricco di frutti esotici e rose. Acidità fine e delicata, palato ampio e persistente.

Riesling - Cave Vinicole Hunawihr (AAC 2019) 13% - Uve: Riesling 100% - € 43, € 11. Aroma molto complesso, ricco di frutti esotici e rose. Acidità fine e delicata.

Francia (BORGOGNA)

Chablis - Domaine des Hâtes (ACC 2021) 13% - Uve: Chardonnay 100% - € 59. Naso intenso e fruttato di mandarino ed ananas. Fresco e piacevolmente minerale. Finale lungo e sapido.

FRANCIA (JURA)

"En Beaumont" - Domaine de Carlines (ACDJP 2018) 14,5% - Uve: Savagnin 100% - € 75. Non filtrato, affinato per 18 mesi in barriques. Frutti maturi come albicocca e mele mature con un tocco di agrumi e pepe. Ricco ma potente con un equilibrio perfetto.

"La Vouivre" - Domaine de Carlines (ACDJP 2018) 13,5% - Uve: Chardonnay 70%, Savagnin 30% - € 59. Non filtrato né chiarificato, affinato per 15 mesi in barriques. Aromi di frutti bianchi maturi con un tocco di spezia. Ricco, persistente esprime una mineralità ben bilanciata.

"Voile de Chardonnay" - Domaine de Carlines (ACDJP 2017) 13,6% - Uve: Chardonnay 100% - € 69. Ogni particella affinata in botti per 12 mesi quindi assemblato e affinato nuovamente per 24 mesi in barriques. Note di noci, burro e mele mature. Successivamente spiccano aromi di frutti bianchi e spezie. Fresco con una grande salinità e lungo retrogusto.

FRANCIA (LOIRA)

Muscadet - Château de l'Hyvernière (AOC 2018) 12% - Uve: Muscadet Melon de Bourgogne 100% - € 32. Fresco e pulito al naso, ha sentori di pompelmo, limone e fiori bianchi. Vivace, morbido e rinfrescante al palato; sapori complessi con note di frutta e mineralità, limone piccante sul finale.

SLOVENIA

Ribolla - Movia (ZGP 2017) 12,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 43. TRIPLE "A". Vendemmia tardiva con successivo affinamento di 24 mesi in barriques sulle fecce fini. Vino secco, aromatico, dal frutto maturo, dal corpo svelto e sapido.

VINI ROSATI

LIGURIA

"4C" - BioVio (IGT 2021) 13% - Uve: Rossese 100% - € 32, € 10. Sentori floreali e di fragoline di bosco. Avvolgente con ingresso fruttato, fondo sapido e minerale.

"Mafà" - Vis Amoris (IGT 2021) 12,5% - Uve: Ormeasco 100% - € 37. Sentori fruttati, di ribes e melograno. All'assaggio fresco, di buona intensità, con un inconfondibile retrogusto fruttato.

"Sciac-trà" - Deperi (DOC 2021) 12,5% - Uve: Ormeasco 100% - € 34, € 10. Al naso è delicato con sentori di ribes e una nota floreale, al palato si presenta secco, fresco ed armonico.

"Sempiternus" - Federici (IGT 2021) 13% - Uve: Vermentino Nero 100% - € 36, € 10. Note di frutti rossi, frutti di bosco e note speziate. Al palato risulta morbido ed elegante, con una buona mineralità che regala freschezza e persiste in bocca.

"Rosé d'Amour" - Possa (2021) 12,5% - Uve: Bonamico 80% e Moscato rosso 20% - € 34. TRIPLE "A". Profumi nitidi e schietti, molto eleganti di frutti di bosco, lampone, mirtillo e ribes. In bocca è molto morbido e sapido, di buona acidità. Nel finale note di arancia.

ALTRE REGIONI

Chiaro "Chiar'Otto" - Villa Calicantus (DOC 2021) 12,5% - Veneto - Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese.- € 37. Fermentato ed affinato in legno. Nessuna filtrazione ne chiarifica. Sapidità, mineralità, complessità e bevibilità in un rosé d'altri tempi.

Lagrein Rosé - Alois Lageder (IGT 2019) 11% - Trentino - Uve: Lagrein 100% - € 33, € 10. Mediamente corposo, pieno e morbido. Aromatico, fresco, fruttato (fragolina di bosco, ciliegia) e minerale.

"Nina" - Cantine Su'Entu (IGT 2022) 13,5% - Sardegna - Uve: Bovale 100% - € 33, € 10. Pompelmo, fragola e lampone. Sapido.

"Rosabella" - Az. Agr. Vajra (DOC 2021) 13% - Piemonte - Uve: Nebbiolo in prevalenza, Dolcetto, Barbera - € 34, € 10. Vivido e delicato. Floreale con toni di rosa, ibisco e melograno. Sapido e minerale, finale piacevolmente rinfrescante.

Tintilia Rosato "Lame del Sorbo" - agricolavinica (DOC 2020) 12,5% - Molise - Uve: Tintilia 100% - € 35. Affinato in acciaio. Rosa selvatica, lampone e pompelmo rosa. Finale lungo e fresco.

"Volpe Rosa" - Cantina Giardino (IGP 2020) 12% - Campania - Uve: Coda di Volpe Rossa 100% - € 52. Macerazione di 2 giorni e successivo affinamento di 12 mesi in castagno. Erbe mediterranee, piccoli frutti rossi maturi, miele, fiori secchi.

VINI ROSSI

LIGURIA

Ciliegiolo - Pino Gino (DOC 2021) 14% - Uve: Ciliegiolo 100% - € 32, € 9. Buon corpo, si distingue per il gusto fruttato e l'ampio aroma di ciliegia e frutti di bosco.

Ciliegiolo "Nüaggi" - Casa del Diavolo (DOC 2021) 12,5 % - Uve: Ciliegiolo 100% - € 44. Mix aromatico di frutti rossi e erbe balsamiche, regala un sorso dinamico e appagante.

Dolcetto "Muntä" - Casa del Diavolo (DOC 2020) 14 % - Uve: Dolcetto 100% - € 44. Naso fruttato con note intense di ciliegia, sorso fresco e minerale, elegante e di buona persistenza.

"G come Grenache" - Luna Mater (IGT 2020) 14% - Uve: Granaccia 80%, Merlot 10%, Petit Verdot 10% - € 52. Macerazione di 5 giorni. Quasi un rosso vinificato in bianco.

"Logorroico" - Il Torchio (2021) 13% - Uve: Vermentino Nero, Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon - € 43. Le uve sono vinificate separatamente in base al periodo di maturazione e vengono fatte fermentare a grappolo intero. Il vino matura per alcuni mesi in botti di rovere. Frutti di bosco ed erbe mediterranee. Il sorso è fresco, schietto e piacevolmente tannico.

"Ngilü" - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - € 41, € 11. Melograno, lampone e ciliegia rossa. Vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

"Niccolò V" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2015) 14 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Pollera Nera - € 51. 12 giorni di permanenza sulle bucce e successivo affinamento di 18 mesi in botte. Fragola matura e ciliegia, vaniglia e liquerizia. Trama tannica setosa e piacevolmente acida. Finale lungo e persistente.

"Poderino" - Luna Mater (IGT 2020) 14% - Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Sangiovese - € 51. Macerazione di almeno 10 giorni. Ogni uva vendemmiata e vinificata separatamente (parte in acciaio e parte in botte di terzo passaggio). Dopo l'inverno si passa all'assemblaggio.

Rossese di Dolceacqua "Galeae" - Ka Manciné (DOC 2019) 14 % - Uve: Rossese 100% - € 41, € 11. Macchia mediterranea, freschezza e bel connubio di gusto e piacevolezza.

Vermentino Nero - Cantine Lunae Bosoni (IGT 2021) 13 % - Uve: Vermentino Nero 100% - € 36, € 10. Permanenza sulle bucce per 10 giorni e quindi affinamento in botte per 6 mesi. Eleganti note floreali e di frutto rosso. Richiami speziati, finale ammandorlato.

ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo "Suffonte" - Az. Agr. Ludovico (DOC 2020) 14% - Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% - € 39. Macerazione di 7 giorni ed affinamento in acciaio. Nessuna chiarifica o filtrazione. Frutto croccante, sapidità, freschezza e struttura.

EMILIA-ROMAGNA

"Navel Vino Rosso" - Vino del Poggio (2012) 13,5% - Uve: Barbera, Bonarda - € 49. 3 mesi minimo di macerazione sulle bucce, 12 mesi di sosta in barrique. Nessuna filtrazione, nessun intervento. Scorza d'arancia e albicocca e sentori di frutta candita, tannini bilanciati da una perfetta acidità.

MARCHE

"Le derive" - Az. Agr. La Distesa (IGT 2013) 14% - Uve: Montepulciano, Sangiovese e Vernaccia nera - € 51. Affinato in vecchie barriques. Vino equilibrato e compatto, intenso e profondamente territoriale, che saprà emozionare anche a distanza di anni dalla vendemmia.

PIEMONTE

"CRSTA" - Az. Agr. Reichmuth (2018) 14% - Uve: uvaggi autoctoni a bacca rossa - € 42. Prodotto solamente nelle annate ricche di sole, senza chiarifiche, filtrazioni o correzioni chimiche. Matura per almeno 4 anni in botti di quercia. Frutti rossi maturi, spezie, sottobosco. Complesso, secco, corpo tannico ben marcato.

SARDEGNA

"Case Sparse" - Az. Agr. Pusole (IGT 2021) 15% - Uve: Cannonau 90% e Monica 10% - € 49. Raccolta tardiva e macerazione di 15 gg. Nessuna chimica né filtrazione. Piccoli frutti rossi, viola, pepe nero, ciliegia e macchia mediterranea. Vino scorrevole, estivo, persistente e dal tannino equilibrato.

"Sa Scala" - Az. Agr. Pusole (DOC 2019) 14% - Uve: Cannonau 100% - € 53. Affinato 18 mesi in botti di rovere. Amarene mature, frutti di bosco e more di gelso, spezie indiane e vaniglia. Corposo e morbido, attraversato da una bella sapidità e sorretto da un'equilibrata trama tannica.

SICILIA

Cerasuolo di Vittoria - Az. Agr. Patri (DOCG 2017) 13% - Uve: Nero d'Avola e Frappato - € 34, € 9. Fragola e mirtillo. In bocca entra caldo e rotondo, equilibrato da tannini smussati e dolci e da lieve freschezza. Finale fruttato e leggermente speziato.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Merlot "MCMLVII" - Alois Lageder (IGT 2019) 13,5% - Uve: Merlot 100% - € 69. Profumo intenso e fruttato, terroso e finemente speziato. Corpo vigoroso, equilibrato, fresco e profondo.

Pinot Nero "Kara!" - Castel Sallegg (DOC 2019) 14% - Uve: Pinot Nero 100% - € 59. Frutti rossi, ciliegie e mirtillo. Speziato con delicate note di legno. L'acidità equilibrata e i tannini setosi rafforzano la sua densa struttura. Il finale è elegante e persistente.

Pinot Nero "Krafuss" - Alois Lageder (IGT 2019) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - € 69. Fruttato di mora e lampone, speziato con note di pietra focaia. Mediamente strutturato, fresco e vellutato.

Pinot Nero "Mimuët" - Alois Lageder (IGT 2019) 11,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 44, € 12. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

Schiava - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 12,5% - Uve: Schiava 100% - € 29, € 9. Corpo leggero, fresco, piacevole. Aromi di lampone, viola ed amarena. Retrogusto di mandorle amare.

VENETO

Amarone della Valpolicella Classico - Allegrini (DOCG 2017) 16% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 5% - € 83. Fiori passiti e di frutta rossa. China, vaniglia, pepe nero e cacao. Strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande persistenza.

"La Grola" - Allegrini (IGT 2018) 14% - Uve: Corvina 90%, Oseleta 10% - € 45, € 12. Maturato per 16 mesi in barrique. Spezie dolci, frutta rossa, con sentori erbacei e balsamici. Corposo, fresco e intenso, elegante e piacevolmente tannico.

"La Poja" - Allegrini (IGT 2017) 14,5% - Uve: Corvina Veronese 100% - € 130. Vendemmia tardiva. Macerazione di 25 giorni e seguente affinamento in barriques per 20 mesi. Frutto maturo, tabacco tostato, spezie scure e liquorizia. Lunga persistenza e tannini morbidi e setosi.

"Palazzo della Torre" - Allegrini (IGT 2018) 13,5% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% - € 37, € 10. Frutta in confettura, toni speziati e vegetali, richiami di tabacco e di vaniglia. Caldo, caratterizzato da una trama tannica abbastanza definita, chiude con un finale di lunghissima persistenza, sul frutto.

LIBANO

"Jeune Red 2019" - Chateau Musar (2019) 13,5% - Uve: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault - € 41. TRIPLE "A". Fine e intenso, ottima prima conoscenza per la leggendaria cantina libanese. Dal naso inebriante e vastissimo, in bocca è fresco, giustamente tannico e lungo.

Birre

Maltus Faber Bianca - 4,7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Birra di malto pils, frumento ed avena. Colore chiaro con schiuma candida e persistente. Aroma fine ed un po' agrumato. Una birra molto dissetante e piacevole.

Maltus Faber Blonde - 5,5%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Bianca schiuma persistente. L'aroma è quasi esuberante, erbaceo e fruttato con una sfumatura delicata di pompelmo.

Maltus Faber Ambrata - 7%, bottiglia da 33 cl. € 10.

Nell'aroma pulito prevale il caramello. In bocca è morbida, piena, con sentori fruttati gentili e sfuma in un retrogusto più amarognolo e secco.