

LISTA VINI

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

BOLLICINE

LIGURIA

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

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

"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 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.

Grillo "Terzavia" Brut Nature Dosaggio Zero - De Bartoli (sboccatura 2023) 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.

"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 2-2023) 12,5% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 52, € 13. 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 - Casa Coste Piane (DOC millesimo 2022) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 33. Rifermentato in bottiglia, non filtrato. Profumi floreali e note di mela e pera. Fresco e minerale con frutto maturo e succoso. Finale piacevolmente sapido.

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 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.

BOLLICINE ROSÉ

LIGURIA

"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**. 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, € 15**. 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.

"Su'Brì" 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

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.

Jaquesson Cuvée 744 - 12,5% (2014, deg. 1/2021) - Uve: Pinot Noir 35%, Chardonnay 45%, Pinot Meunier 20% - € 130. Dosaggio 0,75 gr/l. 36 mesi di affinamento sui lieviti. Base agrumata e leggermente candita, sentori di frutta secca e sfumature minerali e pietrose. In bocca un'effervescenza setosa e finissima si intreccia a un preciso ritorno olfattivo, per chiudere con pulizia, sapidità e accenni dolci.

Larmandier-Bernier Blancs de Blancs Extra-brut "Latitude" - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 105. 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. Carnoso, denso, frutti e fiori, ottimo equilibrio.

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

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 "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. 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.

Roger Coulon "L'Hommée" - 12% - Uve: Pinot Noir 20%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 40% - € 65. Aromi di albicocca con note speziate.

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.

xTarlant Zero Brut Nature Pas Dosé - 12% (2013, deg. 9/2020) - Uve: Chardonnay 32%, Meunier 32%, Pinot Nero 32%, Petit Mesnil + Arbanne + Pinot Blanc 4% - € 95. Affinato sui lieviti in bottiglia per quasi 7 anni. Aromi tostati di agrumi e frutta secca, buona freschezza.

CHAMPAGNE ROSÉ

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

Billecart-Salmon Rosé - 12% - Uve: Pinot Nero 30%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30% - € 160. Note di ribes, di lamponi e di bacche. Profumato, fresco ed elegante.

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.

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.

Tarlant Zero Brut Nature Rosé - 12% (deg. 9/2020) - Uve: Chardonnay 50% , Pinot Nero 44%, Pinot Meunier 6% - € 99. Affinato 6 mesi in barrique e poi almeno 5 anni sui lieviti, non filtrato. Ricco, avvolgente e fruttato, asciutto e verticale nella chiusa finale.

VINI BIANCHI

LIGURIA DI LEVANTE

Albarola "Rio Bianco" – Le Chicche di Nicchia (IGT 2022) 13% – Uve: Albarola 100% – € 39, € 11. Buona sapidità e freschezza con sentori di macchia mediterranea.

"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.

"Beppin" – Mulino di Barry (2023) 12,5% – Uve: Bianchetta 80%, Vermentino 10%, Bosco 10% – € 44. Macerazione di 2 mesi sulle bucce. Mela verde e fiori bianchi. Grande finezza ed eleganza, gusto fresco e asciutto con un finale sapido.

Bianchetta "Ciana" – Casa del Diavolo (DOC 2021) 13% – Uve: Bianchetta 100% – € 49. 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% – € 49. 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% – € 42. 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 2022) 13% – Uve: Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% – € 39, € 11. 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 – € 69. 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 "Perciò" – Az. Agr. Cheo (DOC 2021) 13,5% – Uve: Vermentino, Bosco e vecchi vitigni autoctoni – € 44. 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 - € 39. Macerazione di 5 giorni. Quasi un rosso vinificato in bianco.

"Leviathan" - Luna Mater (IGT 2022) 13,5% - Uve: Vermentino, Albarola, Trebbiano e Malvasia - € 44. Vinificato nel 2020 sulle bucce. Segue un ripasso nel passito Saltatempo per 65 giorni poi 12 mesi in botte. Leggera rifermentazione in bottiglia. Ossidato che ti prende per la gola.

"Pan" - Ilenia Spagnoli (2022) 13% - Uve: Vermentino 70%, Albarola Trebbiano 30% - € 29. 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.

"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 - € 42. 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, € 12. Erbe tipiche della macchia mediterranea, agrumi, fiori bianchi. Fresco, minerale, sapido, ricco,

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

Vermentino - Tenuta La Ghiaia (DOC 2022) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 33. Limone e bergamotto, fiori bianchi, frutta a polpa bianca, timo ed eucalipto. Al palato si presenta elegante e con un piacevole equilibrio tra freschezza e sapidità.

Vermentino "Atys" - Tenuta La Ghiaia (DOC 2021) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 37. 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 "Luccicante" - Cà du Ferrà (DOP 2022) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 49. Fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata, mela golden. Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

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. 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 che sa di mare, sapido, erbaceo, citrino.

GENOVA

Bianchetta Genovese - Andrea Bruzzone (DOP 2021) 12% - Uve: Bianchetta 100% - € 23, € 8. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

Bianchetta Genovese - Villa Cambiaso (DOC 2022) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 34, € 10. Frutta bianca, acidità, sapidità e mineralità.

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

Vermentino "Armentin" - Andrea Bruzzone (DOC 2022) 12% - Uve: Vermentino 100% - € 26, € 8. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

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.

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. Rinfrescante, sapido, espressivo ed 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 "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, € 13. 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, € 12. 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.

Digato "Via Maestra" - La Ginestraia (DOC 2020) 14% - Uve: Digato 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.

Digato Superiore "Giuanò" - Maffone (DOC 2019) 14% - Uve: Digato 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.

Rossese Bianco "Anteo" - 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 "Aimone" - BioVio (DOC 2022) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 34. 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

Trebbiano d'Abruzzo - Emidio Pepe (DOC 2017) 13% - Uve: Trebbiano 100% - € 69. Frutti gialli ed erbe aromatiche. Freschezza, sapidità e buona struttura. Note fruttate e grande slancio minerale, armonico e persistente. Grande piacevolezza gustativa.

Trebbiano d'Abruzzo - Emidio Pepe (DOC 2015) 13,5% - Uve: Trebbiano 100% - € 99. Note fruttate e floreali. Materico, avvolgente con un inconfondibile tono marino. Caldo e persistente.

"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.

Fiano "Exultet" - Quintodecimo (DOCG 2019) 13,5% - Uve: Fiano di Avellino 100% - € 72. Nitidi profumi varietali di tiglio, acacia e timo. Sviluppa aromi di frutta esotica, agrumi canditi e miele in una lievissima matrice minerale. La sua particolare eleganza deriva anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere.

Fiano "Sancho Panza" - Zampaglione (IGT 2019) 13% - Uve: Fiano 100% - € 49. Macerazione di 60 giorni sulle bucce ed affinamento di 12 mesi in acciaio. Agrumi maturi, fieno, sale e fiori gialli su un fondo di frutta secca. Carnoso, ricco e profondo.

"In Tiano" - Bajola 13,5% - 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.

EMILIA-ROMAGNA

Bianco di Fognano – Paolo Foppiani (2021) 11,5% – Uve: Malvasia di Candia e Ortrugo – € 34. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Agrumi e pesca sorretti da una buona spalla acida.

"Catavela" – Denavolo (2022) 10,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 29. Macerazione di 7 giorni di uve da vigne giovani. Agile e fragrante, frutta matura, salvia e fiori freschi. Spiccata acidità.

"Dinavolino" – Denavolo (2021) 12% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 34. 6 mesi di macerazione sulle bucce. Fruttato e floreale, con sentori balsamici e di erbe aromatiche e sfumature minerali. Molto fresco e dotato di una spiccata mineralità.

"Dinavolo" – Denavolo (2021) 12,5% – Uve: Malvasia di Candia 25%, Ortrugo 25%, Marsanne 25%, altre uve locali 25% – € 49. 8 mesi di macerazione sulle bucce. Tè bianco, pesca disidratata e rosmarino, genziana. Asciutto ed acido, tannino graffiante.

Malvasia "Vej 210" bianco antico – Podere Pradarolo (IGT 2020) 12% – Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% – € 42. 210 giorni di macerazione sulle bucce. Nessuna filtrazione, chiarifica, aggiunta di lieviti. Affinamento in acciaio e cemento. Rosa antica, corpo importante e tannini spiccati, floreale e fresco in bocca.

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.

"Mansano" – Denavolo (2021) 12,5% – Uve: Sauvignon 100% – € 49. 10 mesi di macerazione sulle bucce. Acidità fresca e salata che stempera la componente tannica fine ma marcata.

"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.

"Breg" – 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.

"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.

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 – Livio Felluga (DOC 2018) 12,5% – Uve: Ribolla Gialla 100% – € 44, I € 12. Profumo intenso, complesso e persistente.

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.

MOLISE

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.

PIEMONTE

Arneis "Roero" - Alberto Oggero (DOCG 2021) 14% - Uve: Arneis 100% - € 39, € 11. 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.

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 "lo Cammino da Solo" - Az. Agr. Ricci (2019) 15% - Uve: Timorasso 100% - € 69. Macerazione di 100 giorni sulle bucce in anfore interrate e affinato di 12 mesi in legni di castagno. Un ulteriore anno in bottiglia precede la commercializzazione. Da bere rigorosamente a temperatura ambiente.

Timorasso "C.C.C" - Az. Agr. Ricci 14% - Uve: Timorasso 100% - € 79. Vino superorange. Macerazione di 3 giorni e lungo invecchiamento ossidativo in botte per 12 mesi. No filtrazioni né chiarifiche. Frutta gialla matura, miele, fiori di campo, camomilla, cenni salmastri e sfumature ossidative. Il sorso è ampio e lungo, con una prevalenza di sensazioni terziarie di particolare intensità espressiva. Il finale è leggermente tannico, fresco e salino.

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.

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.

"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.

Vermentino "DueMilaVentuno" - Capichera (IGT 2021) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 79. 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: Vermentino 100% - € 36. Mineralità e sapidità, struttura ed eleganza. Piacevole scia salina.

SICILIA

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. 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. 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.

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% - € 43. Vinificato in botte in leggera ossidazione. Agrumato, fresco, ossidato e avvolgente. Agrumi canditi e spezie dolci.

Insolia "Bianca di Valguarnera" - Duca di Salaparuta (IGP 2014) 13% - Uve: Insolia 100% - € 54. Macerazione in barriques di almeno 8 mesi. Essenze di fiori. Sentori di vaniglia. Morbidezza, buona consistenza, equilibrio ed intensità.

"Tirsat" - Gurra di Mare (Castellare) (IGT 2020) 13% - Uve: Chardonnay 50% e Viognier 50% - € 37, € 10. 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. Frutta secca, frutta gialla molto matura, noci e note ossidative. Minerale e saporita freschezza.

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

Gewürztraminer - In der Eben (IGT 2020) 13% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 59. Fermentazione spontanea in botte grande di legno. Invecchiamento in botte grande di rovere per 12 mesi. Imbottigliamento senza chiarifica e filtrazione. Litchi, mango e chiodi di garofano. Fresco, morbido e di grande carattere. Ottima la persistenza.

Gewürztraminer "Selida" - Tramin (DOC 2022) 14% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 34,1 € 10. Arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo

Riesling "Praepositus" - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 13,5% - Uve: Riesling 100% - € 42. Tanta mineralità in combinazione con aromi di peperone verde, ortica, pompelmo, sambuco e cassis. Potente, stimolante, aromatico con retrogusto sapido.

UMBRIA

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.

VINI ROSATI

LIGURIA

"4C" - BioVio (IGT 2021) 13% - Uve: Rossese 100% - € 32,9. Sentori floreali e di fragoline di bosco. Avvolgente con ingresso fruttato, fondo sapido e minerale.

"La Foce" - La Cornice (IGT 2022) 13% - Uve: San Giovese, Canaiolo e Syrah - € 32. Frutti di bosco e rosa canina, calendula e melissa. Buona acidità e tannino sfumato.

"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.

"Magia di Rosa" - Cà du Ferrà (IGP 2022) 12% - Uve: Rossese, Syrah, Carignano - € 39,1 € 10. Minerale e floreale, aromatico e sapido.

Rosé - Luna Mater (IGT 2022) 13% - Uve: Syrah 100% - € 39. Vermentino macerato per 18 ore, gli altri per 5 giorni. Elegante ed equilibrato.

ALTRE REGIONI

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

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

Dolcetto "Muntà" - 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% - € 46. Macerazione di 5 giorni. Quasi un rosso vinificato in bianco.

"Ngilù" - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5 % - Uve: Sangiovese, Merlot, Cilieggiolo - € 43, € 12. 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 - € 49. 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 - € 49. 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% - € 42, € 11. Macchia mediterranea, freschezza e bel connubio di gusto e piacevolezza.

Vermentino Nero - Cantine Lunae Bosoni (IGT 2021) 13 % - Uve: Vermentino Nero 100% - € 36. 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.

EMILIA-ROMAGNA

"Navel Vino Rosso" – Vino del Poggio (2012) 13,5% – Uve: Barbera, Bonarda – € 46. 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 – € 53. 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.

Barbera "Dritto al Cuore" – Az. Agr. Ricci (DOC 2019) 14% – Uve: Barbera 100% – € 36. Vinificate con fermentazione spontanea, affinano in acciaio per 12 mesi. Fresco e fruttato. Fiori di campo e sottobosco.

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

Pinot Nero - In der Eben (IGT 2019) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - € 65. Fermentazione spontanea ed affinamento in botti grandi di rovere per 22 mesi. Fresco e speziato. Frutti rossi, terra, sottobosco e corteccia. In bocca entra dritto, teso ed asciutto.

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 "KaraI" - Castel Sallegg (DOC 2019) 14% - Uve: Pinot Nero 100% - € 59. Frutti rossi, ciliegie e mirtilli. 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 "Mimuèt" - Alois Lageder (IGT 2019) 11,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 44, € 12. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

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 liquirizia. Lunga persistenza e tannini morbidi e setosi.

"Palazzo della Torre" - Allegrini (IGT 2018) 13,5% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% - € 37. 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.

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.