

LISTA VINI

---

WINE LIST



Sommelier Professionista Monica Capurro

# BOLLICINE

## LIGURIA

"Axillo" - A. Bruzzone (2019) 12% - Uve: Vermentino e Bianchetta - € 29. Profumo è fine e con sentori di fiori bianchi. Frizzante in modo delicato.

"Le Prime Lune" - A. Bruzzone (2018) 11,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 26, € 8. 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% - € 47. Rifermentazione in bottiglia e affinamento di almeno 30 mesi sui lieviti. Bolla molto persistente e fine, al naso si presenta con profumi di fiori bianchi e note erbacee importanti. Quello che ne deriva è uno spumante ricco di fragranza, mai scontato, che predilige la scorrevolezza.

Pigato Metodo Ancestrale "Viss" - Az. Agr. Vis Amoris (2021) 12% - Uve: Pigato 100% - € 33. Vinificazione Ancestrale: la presa di spuma avviene facendo finire la fermentazione in bottiglia. Senza lieviti aggiunti.

Pigato Metodo Classico "Zero" Pas Dosè - Az. Agr. Vis Amoris (sboccatura 10/2021) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 55. Rifermentazione in bottiglia. L'affinamento di almeno 60 mesi sui lieviti dona una maggior intensità, struttura e complessità.

"Principe Jacopo" - Possa (2019) 12,5% - Uve: Bosco e Albarola - € 42. TRIPLE "A", naturale, non filtrato, metodo ancestrale. Fresco, profumato e sapido. Un vino leggiadro e fruttato che si muove agile in bocca tra bollicine fini, sfumature mediterranee e un finale tutto marino.

## ALTRE REGIONI

"Annamaria Clementi" - Cà del Bosco (2013) 13% - Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15% - Lombardia - € 145. Dosaggio zero. Profumo di straordinaria complessità e originalità con 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 - € 27, € 8. 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 - € 150. Invecchiato sui lieviti per almeno 48 mesi. Sentori di frutta gialla, note di miele d'acacia, torrione, confetto e pasta di mandorle. In bocca rivela un grandissimo equilibrio, note di agrumi con finale di pompelmo e ribes, richiamo alle mandorle e leggera tostatura.

Cuvée Prestige - Cà del Bosco (2019) 12,5% - Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15% - Lombardia - € 54, € 15. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo. 28 mesi di affinamento sui lieviti.

Grillo "Brigliadoro" Dosaggio Zero - Baglio Aimone (DOC, sboccatura 10/2021) 12,5% - Uve: Grillo 100% - Sicilia - € 52. Gusto elegante e vibrante freschezza. Finale lungo su toni ammandorlati.

Grillo "Iratius" Brut - Baglio Aimone (DOC, millesimo 2020) 12% - Uve: Grillo 100% - Sicilia - € 32, € 9. Perlage fitto e continuo. Al naso note di mandorla e nocciola, sensazioni di lime e mandarino. Lunga e persistente scia sapida.

"Mille" Franciacorta Brut - Tenuta Villa Crespia Franciacorta (millesimo 2014) 13% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia - € 47, € 12. 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 - € 69. Note particolarmente floreali e dolci accompagnate da gusto deciso e avvolgente piacevolmente acido con perlage molto fine.

"Mille" Franciacorta Brut Riserva 2011 - Tenuta Villa Crespia Franciacorta (millesimo 2011) 13% - Uve: Chardonnay 100% - Lombardia - € 64. Estrema freschezza bilanciata da una base strutturata.

"P. R." Franciacorta Brut - Monte Rossa (sboccatura 2-2022) 12,5% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 48, € 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.

"Pluck" Blanc de Noirs Pas Dosé - Bellenda (2012) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Veneto - € 69. Metodo classico brut nature. Ha profumo ampio e ricco con note di frutti rossi e nocciole tostate. È uno spumante gastronomico.

Prosecco "Cosi è" (Col Fondo) - Bellenda (DOCG, S.A.) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 32. Rifermentato in bottiglia. Un prodotto che riporta alla memoria la tradizione contadina di consumare il Prosecco col fondo a tutto pasto. Conserva il naturale deposito di lieviti, mostrandosi nel calice lievemente velato, con bollicine fini e delicate. 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 "Metodo Rurale" - Bellenda (IGT 2021) 10% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 29. Fermentato prima sulle bucce senza aggiunta di solfiti e poi rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale. Un prodotto che vuole dimostrare le caratteristiche di longevità e struttura della Glera per permettere di "bere il territorio".

Prosecco "Radicale" Extra Brut - Bellenda (2018) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 42. Metodo ancestrale senza solfiti aggiunti e senza sboccatura, rifermentato in bottiglia. Fuori dagli schemi e senza compromessi. Oltre ai tipici caratteri varietali di mela e pera, ha sentori di lavanda, mora di gelso, kumquat e nocciola. In bocca è sapido, asciutto, lungo e pastoso.

Prosecco Superiore Brut "San Fermo" - Bellenda (DOCG millesimo 2021) 11,5% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 29, € 9. Delicato e lievemente aromatico, netti sentori di frutta e bouquet fine e caratteristico. Sapore netto e asciutto.

Prosecco Superiore Brut Pas Dosé "S.C. 1931" - Bellenda (DOCG millesimo 2018) 11,5% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 42. Metodo classico. Ha profumo intenso di frutta a polpa bianca e nocciole con sentori di miele d'acacia accompagnati a brioche e torta di mele.

"Sansevé" Franciacorta Satin Brut - Monte Rossa (sboccatura 2-2022) 12,5% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 49. Almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti. Vino morbido ed avvolgente che rievoca la piacevolezza della seta.

TrentoDoc "Oro Rosso" - Cantina di La-Vis (DOC sboccatura 2021) 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - Trentino - € 43, € 12. Affinato sui lieviti per 60 mesi, dosaggio zero. Deciso al naso, con note di melone bianco, pesca e ananas. In bocca entra risoluto, quasi verticale con sinergia acido/sapida che sostiene tutta la fase, caratterizzata da buona struttura e finale minerale.

"Zero Infinito" - Pojer e Sandri 12% - Uve: Solaris 100% - Trentino - € 37. Biologico, non filtrato, metodo ancestrale. 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 - € 85. Dosaggio zero. Profumo avvolgente, complesso ed elegante, sapore di notevole spessore, 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% - € 52. Dosaggio zero. Di buona struttura, bouquet ricco ed evoluto, 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 - € 34. Metodo ancestrale con breve macerazione sulle bucce e rifermentazione in bottiglia dopo un affinamento di 6 mesi in acciaio. Al naso emergono piccoli 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 - € 49. Profumo ampio e complesso di frutti rossi: 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 - € 27. 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 - € 64. Naso gentile e raffinato che ricorda il melograno, le amarene, lamponi, mandorle, in sottofondo una nota minerale. Fresco, sapido e giustamente croccante nei rimandi fruttati, con un finale lungo ed appagante di confetto. 30 mesi di affinamento sui lieviti.

**"Flamingo" Rosé Brut** - Monte Rossa (sboccatura 3-2022) 12,5% - Uve Chardonnay 60%, Pinot Nero 40% - Lombardia - € 56. Perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di frutti di bosco e di viola con sentori appena speziati. In bocca è fresco, abbastanza sapido, concentrato e goloso. Chiude con un finale decisamente lungo, molto piacevole.

**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.

# CHAMPAGNE

*Unica etichetta a calice Roger Coulon L'Hommée € 17.*

**Billecart-Salmon Brut Réserve** - 12% - Uve: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 30% - € 82. Matura sui lieviti per almeno 24 mesi. Perlage fine e persistente. Al naso risulta evidente la sua freschezza floreale con un bouquet piacevole di frutta fresca, pera matura e tanti fiori bianchi. Grande freschezza e mineralità, con un finale equilibrato e armonico e una vena eterea e fragrante.

**Bollinger Special Cuvée** - 12% - Uve: Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% - € 99. Bellissima complessità aromatica, con sentori di frutta matura e spezie. Si percepiscono note di pesca e sfumature di mela cotta e composta. In bocca riesce a combinare in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità. Il palato è vellutato con sapori di pera, brioche e spezie, noce fresca.

**Diebolt-Vallois Blanc de Blanc 2011** - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 95. Elegante naso di 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% - € 140. Biodinamico, dosaggio zero, affinamento sui lieviti per almeno 60 mesi. Profumi di frutta bianca e di fiori, seguiti da sentori di pepe bianco, resina ed erbe aromatiche. Al palato risulta energico, ricco di aromi e mostra grandissimo equilibrio tra mineralità e delicatezza. La persistenza è lunga e risaltano gli aromi agrumati.

**Fleury Blanc de Noirs** - 12% (2017, deg. 8/2021) - Uve: Pinot Nero 100% - € 79. Biodinamico. Perlage fine e molto persistente. Bouquet intenso e ampio con note di frutta e biscotti, pulite e delicate. La rotondità e la maturità del Pinot dell'Aube si esprimono al massimo in bocca, con una struttura cremosa e raffinata.

**Jaquesson Cuvée 744** - 12,5% (2014, deg. 1/2021) - Uve: Pinot Noir 35%, Chardonnay 45%, Pinot Meunier 20% - € 120. Dosaggio 0,75 gr/l. 36 mesi di affinamento sui lieviti. Perlage abbondante e persistente. Ha un bouquet composto da una base agrumata e leggermente candita, cui fanno da contorno 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.

**Jaquesson Cuvée 745** - 12,5% (2015, deg. 1/2022) - Uve: Pinot Noir 18%, Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21% - € 110. Dosaggio 0,75 gr/l. 36 mesi di affinamento sui lieviti, 30% vini di riserva. Profumo intenso e complesso, con note di frutta candita, agrumi, frutta secca e sfumature minerali. Gusto rotondo, morbido, fresco, ricco e minerale, piacevolmente complesso.

**Krug Grand Cuvée 169eme edt** - 12,5% - Uve: Pinot Nero 43%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 22% - € 290. Ampio bouquet di frutta matura, come la mela renetta, la confettura di cotogne, il dattero e il mango. Si susseguono rincorrendosi note floreali e di miele a cui si fondono sentori speziati di vaniglia e di tabacco. In bocca possiede un'ottima struttura, ma soprattutto un equilibrio e una compattezza invidiabile, unite ad un'acidità vivace e morbida nello stesso tempo.

**Larmandier-Bernier Blancs de Blancs Extra-brut "Latitude"** - 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 99. Almeno 24 mesi sui lieviti. Profilo aromatico ricco di 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% - € 169. BIODINAMICO. Carnoso, denso, i frutti e i fiori si intrecciano intimamente, offrendo uno champagne di superbo equilibrio.

Leclerc Briant Brut - 12% - Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20% - € 95. BIOLOGICO, VEGANO. Naso fresco, pulito, addirittura croccante. Il legno è appena avvertibile. Tanti agrumi, prevalentemente scuri, oltre al frutto, alle spezie dolci, al tabacco.

Philipponnat Royale Réserve Brut - 12% - Uve: Pinot Noir 65%, Pinot Meunier 5%, Chardonnay 30% - € 89. Maturazione di 3 anni sui lieviti. Sentori di erbe aromatiche, di pan brioche e nocciola e di frutti di bosco, con un bel richiamo agrumato e di miele. In bocca, si apre subito con corpo generoso e buona freschezza, sviluppandosi con energia e vigore su note di ribes rosso e di lampone, con rimandi di biscotti e di pane appena sfornato. Finale, lungo e minerale, di grande equilibrio ed armonia.

Perrier-Jouet "Belle Epoque" - 12,5% - Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%, - € 230. Agrumi, pesca bianca, pera e pompelmo si uniscono ad ananas e fiori primaverili, e a marzapane e spezie dolci, per creare un bouquet unico e delicato. La bocca è marcatamente minerale ma comunque rotonda e setosa, con una persistenza elegante e lunga.

Pinot-Chevauchet "Blanc de blancs" Extra Brut - 12% - Uve: Chardonnay 100%, - € 93. 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%, - € 120. Affinato per 8 anni sui lieviti. Perlage vivo, fine e molto persistente. Al naso fresco, seducente con note fruttate di frutta bianca e frutta secca con nuances minerali. In bocca mostra fin dall'inizio un bell'equilibrio tra vivacità e morbidezza che lascia spazio agli aromi di frutta e fiori bianchi. Il finale è elegante, minerale, quasi salino.

Pinot-Chevauchet "Blanc de Noirs" Extra Brut - 12% - Uve: Pinot Meunier 100%, - € 99. Affinato per 36 mesi sui lieviti, proviene da vecchie vigne di oltre 70 anni. Prodotto in edizione limitata di 7500 bottiglie. Note fruttate di frutta bianca e frutta secca con nuance minerali. In bocca mostra fin dall'inizio un bell'equilibrio tra vivacità e morbidezza che lascia spazio agli aromi di frutta e fiori bianchi. Il finale è elegante, minerale, quasi salino.

Pol Roger Réserve - 12,5% (s.a.) - Uve Pinot Noir 34%, Chardonnay 33% e Pinot Meunier 33% - € 99. Perlage fine e abbondante. Al naso è da subito attraente, caratterizzato inizialmente da aromi fruttati di pera e mango, che sono seguiti da sentori floreali di caprifoglio e gelsomino, e da sfumature di vaniglia a brioche. L'attacco di bocca è schietto e dinamico, fresco e sostenuto da una bella struttura. Lunga, mielata e appena speziata la persistenza.

Pol Roger Vintage 2013 - 12,5% - Uve Pinot Noir 60%, Chardonnay 40% - € 120. 7 anni di affinamento in bottiglia. Perlage continuo e persistente. Al naso è complesso e potente, con il sentore di mela cotogna che si unisce a ricche note di frutta secca. La bocca è cremosa, voluttuosa e ben equilibrata, fresca e agrumata, con ricordi di mandorla in chiusura.

Pol Roger "Winston Churchill" - 12,5% (2012) - Uve Pinot Noir, Chardonnay - € 300. 9 anni di affinamento sui lieviti. L'elegante ventaglio olfattivo è composto da frutta secca, agrumi e rimandi di pasticceria secca, su una scia di miele. La bocca è cremosa e nobile, gioca su sensuali ed eleganti sensazioni di mandorla e lievito, distendendosi in un finale di pregevole eleganza.

**Roger Coulon "L'Homagée" Premier Cru** - 12% (deg. 1/2021) - Uve: Chardonnay 60%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 5% - € 75. Affinato almeno 5 mesi sui lieviti. Bollicine lente e sottili, all'olfatto è fragrante e complesso con note di pane tostato e sentori di ciliegia, fragola, spezie e vaniglia; inizialmente al palato è franco e intenso, elegante ed equilibrato, in seguito i sentori evolvono con un finale di pan di zenzero, brioche e vaniglia.

**Roger Coulon "Les Hauts Partas" Blanc de Blancs** - 12% (deg. 6/2020) - Uve: Chardonnay 100% - € 180. 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% - Uve: Pinot Nero 57%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 3% - € 99. Note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

**Tarlant "BAM!"** - 12% (deg. 3/2018) - Uve: Pinot Blanc 18%, Arbanne 18%, Petit Meslier 64% - € 240. Perlage fino e persistente. Delicate note citrine al naso, 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. Note di frutta secca, vaniglia, contorni fumé da grigliatura. La beva è piena, morbida e complessa. 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% - € 85. Pas dosé 0 g/l, intenso ed elegante, dal profilo complesso, asciutto e vivace, affinato sui lieviti in bottiglia per quasi 7 anni. Gli aromi tostati, di agrumi e frutta secca, sono sorretti da una buona freschezza: il sorso è equilibrato, corposo e dinamico.



# CHAMPAGNE ROSÉ

**Benoit Lahaye Rosé de Macération** - 12% - Uve: Pinot Noir 100% - € 99. Al naso spiccano le note fruttate di ribes e ciliegie, in bocca i tannini sono evidenti ma delicati e accompagnano mirabilmente intensi sentori di lamponi, è un vino polposo, si sgranocchia la ciliegia ad ogni sorso.

**Billecart-Salmon Rosé** - 12% - Uve: Pinot Nero 30%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30% - € 140. Note di ribes, di lamponi e di bacche. Profumato, fresco ed elegante, con un perlage delizioso.

**Bollinger "La Grande Année Rosé 2014"** - 12% - Uve: Pinot Nero 67%, Chardonnay 33% - € 260. Il bouquet è complesso ed unisce agrumi e frutti rossi che ricordano il ribes. bocca golosa dalla freschezza prolungata e con una consistenza cremosa e un finale singolare.

**Bollinger Rosé** - 12% - Uve: Pinot Nero 62%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14%, aggiunta di 5-6% di vino rosso - € 120. Sentori che ricordano piccoli frutti rossi, ribes, ciliegia e fragolina di bosco. Sono presenti gradevoli sfumature speziate. In bocca è persistente e vivace, con leggere note tanniche che rimandano al suo carattere vinoso. Il perlage è fine e particolarmente vellutato al palato.

**Fleury Rosé de Saignée** - 12% (2017, deg. 8/2021) - Uve: Pinot Nero 100% - € 95. Biodinamico. Perlage molto fine e persistente. Al naso è un tripudio di frutti rossi, fragola e lampone, cui seguono più delicate note floreali. In bocca gli aromi fruttati sono fragranti e vivaci. Ottimo equilibrio morbidezze durezza. Il finale è fresco con un bel richiamo ai frutti.

**Larmandier-Bernier Rosé de Maturation Extra-brut** - 12,5% (2013) - Uve: Pinot Noir 100% - € 210. BIODINAMICO. Affinamento di 72 mesi sulle fecce fini. Note di torba delicatamente affumicate. Trama speziata, complessa e saporita.

**Philipponnat Royale Réserve Rosé Brut** - 12% (2017, deg. 4/2021) - Uve: Pinot Noir 71%, Pinot Meunier 2%, Chardonnay 27% - € 99. Maturazione di 3 anni sui lieviti. Note di piccoli frutti rossi e agrumi sono esaltate da una tessitura aromatica fine e delicata, di buona freschezza e grande eleganza.

**Roger Coulon "Rosélie" Rosé de Saignée** - 12% (deg. 1/2021) - Uve: Pinot Meunier vecchie vigne 100% - € 120. Profumi netti e incisivi di rosa, piccoli frutti rossi e crosta di pane, palato dal registro fruttato-floreal, molto saporito, quasi salato. Bel perlage e finale di fiori, frutti rossi e lieviti nobili.

**Ruinart Brut Rosé** - 12% - Uve: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45% - € 130. 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.

**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** - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2021) 13% - Uve: Albarola 100% - € 32, € 9. Note di agrumi ed erbe secche. Gusto equilibrato, intenso, minerale.

**"Bamboo Road"** - Stefano Legnani (2019) 12% - Uve: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana, Vermentino - € 46. Macerato, non filtrato. Macerazione di 5 giorni sulle bucce, uve provenienti da vigne di 50/80 anni. Intensi profumi di frutta matura, fiori, note agrumate e minerali. Al palato è secco, avvolgente, polposo con buona acidità e un persistente finale.

**Bianchetta** - Pino Gino (DOC 2021) 12,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 25, € 7. Profumo delicato con note di agrumi, gusto asciutto.

**Bianchetta "Ciana"** - Casa del Diavolo (DOC 2020) 13,5% - Uve: Bianchetta 100% - € 39. È un bianco che ha struttura, potenziale di invecchiamento e beva irrefrenabile. Al naso risaltano profumi floreali e note erbacee, agrumi, mela, ma anche idrocarburi e smalto. Al palato è freschissimo e sapido, vivace, dal succo gustoso

**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% - € 49. 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% - € 37, € 10. 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.

**Cinqueterre** - Possa (DOC 2021) 13% - Uve: Bosco 80% e Albarola 20% - € 45. TRIPLE "A", naturale. Note minerali e agrumate dominano il naso. In bocca è fresco, snello e vivace, caratterizzato da un retrogusto sapido.

**Cinqueterre in anfora** - Possa (DOP 2020) 14% - Uve: Bosco 80% e Albarola 20% - € 47. TRIPLE "A", macerato, naturale. 5 giorni di macerazione sulle bucce e successivo affinamento in anfora. Profumato, intenso e sapido. Un vino sincero e nudo in eterno contrasto tra calore e morbidezza, freschezza e sapidità. Dal finale balsamico ed erbaceo.

**Cinque Terre "AmantedeiVenti"** - CianDuGiorgi (DOC 2020) 12,5% - Uve: Albarola, Bosco, Vermentino ed altre varietà autoctone - € 62. Da vitigni secolari, è un vino naturale, senza lieviti aggiunti e con fermentazione spontanea. fiori bianchi, pera e pesca, segue una lieve nota di eucalipto, agrumi e aromi di macchia mediterranea, mitigati da una fine sensazione marina. Palato succulento e incisivo; pulito e profondo. Incanta la purezza e la mineralità, sostenuti da una bella tensione. Chiude con un finale lungo e sapido con toni di pietra focaia e verbena.

**Cinque Terre "Mava"** - Az. Agr. Cheo (IGP 2019) 12% - Uve: Albarola, Bosco e Ruzzese - € 46. 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 - € 44. Macerazione di un giorno poi affinamento di almeno un anno in acciaio. Iodio, pesca, fiore d'acacia e finale agrumato di limone. In bocca è un'esplosione di freschezza e sapidità, grande lunghezza ed intensità.

Cinque Terre "Perciò" - Az. Agr. Cheo (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino, Bosco e vecchi vitigni autoctoni - € 42. 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 - € 32. Macerato, non filtrato. Al naso note floreali e fruttate, di agrumi e di fiori. In bocca è sapido con note minerali.

"Harmoge" - Walter de Battè (2017) 13,5% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 69. Macerato, non filtrato. Orange wine. Vigneti con più di 70 anni. Macerazione di 8 giorni sulle bucce. Ha un profilo aromatico ampio, ma delicato, con sfumature di erbe aromatiche, frutta candita, pietra focaia e salsedine.

"Missanto" - Pino Gino (2019) 13,5% - Uve: Vermentino 90%, Bianchetta 10% - € 36. Profumo delicato con note di agrumi, gusto asciutto.

"Muri Grandi" - Federici (IGT 2021) 12,5% - Uve: Vermentino 85% e Albarola 15% - € 27, € 8. Elegante, fresco, con intense note floreali e di agrumi. Lentamente sprigiona sentori erbacei. Buona struttura e lunghezza inaspettata.

"Pan" - Andrea Spagnoli (2021) 13% - Uve: Vermentino 70%, Albarola Trebbiano 30% - € 36. Vigne di 50 anni, macerazione di 3 giorni, non filtrato né chiarificato. Note di ginestra, pesca e fieno fino a sfumature più pungenti e marine. In bocca dapprima è snello e scattante, poi la nota leggermente salmastra seguita da una lievissima percezione tannica svelano una struttura appagante che si sviluppa su un finale fruttato e saporito.

"Parmaea" - Possa (2021) 13% - Uve: Vermentino, Trebbiano e Albarola - € 47. TRIPLE "A", NON FILTRATO. Note minerali e agrumate dominano il naso. In bocca è fresco, snello e vivace, caratterizzato da un retrogusto sapido.

"Particella 906" - Luna Mater (IGT 2020) 13,5% - Uve: Vermentino 60%, Albarola Trebbiano Malvasia 40% - € 37. 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 - € 44. 3 giorni di macerazione sulle bucce e seguente affinamento in botti di acacia per 6/7 mesi. Al naso elicriso e resina, in bocca sapido e salino, lungo e persistente.

"Recausi" - Michele Potenza (2022) 13% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 39, € 12. Spiccano erbe tipiche della macchia mediterranea, agrumi, fiori bianchi. Fresco, minerale, sapido, ricco. Carattere forte e diretto.

"Saladero" - Walter de Battè (2018-2019) 14% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 75. Intenso, complesso, ampio e soprattutto mediterraneo, caratterizzato da un'accesa sapidità. Ha profumi di 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 - Pino Gino (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 28, € 8. Elegante, fresco, secco esprime tutta la delicata armonia delle fragranze mediterranee.

Vermentino "Arsùà" - Az. Agricola U Cantin 13% - Uve: Vermentino 100% - € 32. Macerato, non filtrato. Con lieviti selvaggi indigeni.

Vermentino "Atys" - Tenuta La Ghiaia (DOC 2020) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 32, € 9. Il naso è ricco di sfumature fruttate e croccanti accompagnate da sentori di erbe aromatiche e leggere note di fiori bianchi. Un vino saporito, dove acidità e sapidità sono equilibrate da una delicata morbidezza che rende il sorso rotondo e succoso. Il finale è lungo e pieno su sentori leggermente balsamici e minerali.

Vermentino "Berette 2.0" - La Ricolla (IGT 2020) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 42. VINO NATURALE, NON FILTRATO, senza lieviti e solfiti aggiunti. 'Berette' sono le bucce sulle quali il vino permane alcuni giorni dopo la pigiatura. Notevole struttura, note floreali e agrumate, mentre in bocca spicca una bella acidità ben bilanciata da un giusto corpo e da una discreta alcolicità.

Vermentino "Cavagino" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2021) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 39, € 10. Macerazione a freddo sulle bucce per circa 12 ore, fermentazione in barriques per la restante parte del mosto. Affinamento sulle fecce fini in vasca d'acciaio per circa 6 mesi. Al naso spiccano complesse note di albicocca matura, pesca e frutta tropicale, macchia mediterranea, arancia candita e camomilla. In bocca è piacevolmente complesso, ricco e bilanciato. Finale lungo e ampio.

Vermentino "Ithaa" - Tenuta La Ghiaia (IGT 2020) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 38. 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. Al palato è strutturato e avvolgente, con un'accattivante freschezza, sapidità e un buon corpo. Tannini lievemente morbidi e raffinati.

Vermentino "Loup Garou" - Stefano Legnani (2019) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 68. 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 inox.

Vermentino "Luccicante" - Cà du Ferrà (DOP 2021) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 44. Fine, con note floreali di fiori di campo, camomilla, erbe aromatiche e sentori fruttati di pesca a polpa bianca, mandorla non tostata e mela golden. Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

Vermentino "Numero Chiuso" - Cantine Lunae Bosoni (DOC 2018) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 59. 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. All'olfatto è intenso ed elegante, con aromi fragranti di frutta gialla, erbe aromatiche della macchia mediterranea, cenni tropicali e floreali, su un sottofondo iodato. Il sorso è complesso e profondo, appagante e salino, che anticipa un finale rinfrescante.

Vermentino "Ponte di Toi" - Stefano Legnani (2019) 13% - Uve: Vermentino - € 44. Macerato, non filtrato. Fermentazione spontanea con macerazione di sette 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% - € 42. Vendemmia tardiva con macerazione di 48 ore sulle bucce. Bella apertura di frutta a polpa gialla (mela, pesca, banana), frutti tropicali a cui seguono spiccati sentori floreali con finale minerale. In bocca risulta secco, caldo, di grande struttura e decisa personalità, con toni morbidi e di lunghissima persistenza

Vermentino "Stralunato" - Il Torchio (IGT 2020) 12% - Uve: Vermentino 100% - € 39. La leggera macerazione sulle bucce di 4-5 giorni e i travasi effettuati secondo le fasi lunari ne fanno un bianco sincero e artigianale, contraddistinto da una forte impronta territoriale. Il sorso è fresco, pulito e leggermente carnoso, dotato di un bouquet di agrumi succosi, erbe mediterranee,

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

## GENOVA

**Bianchetta Genovese** - Andrea Bruzzone (DOP 2021) 12% - Uve: Bianchetta 100% - € 23, € 7. Profumo fruttato con sentori di fiori di campo. Delicato e morbido.

**Coronata "o Cônd"** - Villa Cambiaso (DOC 2020) 13% - Uve: Bianchetta Genovese, Bosco, Rollo e Vermentino - € 29, € 8. Profumo delicato, fruttato, persistente. Sentori di erbe e fiori di campo. Sapore secco, sapido e armonico.

**Pigato** - Villa Cambiaso (IGT 2021) 13% - Uve: Pigato 100% - € 32, € 9. Sentori fruttati e floreali di pesca matura e miele, emergono poi sentori secondari di fiori gialli, muschio e sensazioni minerali. In bocca si presenta asciutto, morbido, ampio al palato con un'ottima persistenza.

**Vermentino** - Andrea Bruzzone (DOC 2021) 12,5% - Uve: Vermentino 100% - € 26, € 7. Delicato, con sentore di fruttato. Sapore secco, sapido, armonico.

**Vermentino "e Galêe"** - Villa Cambiaso (DOC 2020) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 28, € 8. Sentori fruttati e floreali di mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo sapido-amarognolo.

## LIGURIA DI Ponente

**"Baitinin"** - Berry&Berry (2021) 12,5% - Uve: Pigato e Vermentino - € 32, € 9. Aromi fruttati e di erbe aromatiche con il sottofondo di una piacevole nota salmastra. Fresco e sapido.

**"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.

**Lumassina Mataòssu "Reiné"** - Punta Crena (IGT 2021) 12,5% - Uve: Mataòssu (Lumassina) 100% - € 26, € 8. Lievemente erbaceo, con sentori di erbe e fiori di campo, sapido e di buona acidità.

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

**Pigato** - Laura Aschero (DOC 2021) 13% - Uve: Pigato 100% - € 34, € 9. Ampio, intenso e persistente, con sentore di pesca gialla, di miele di acacia e di fiori di ginestra.

**Pigato** - Massaretti (DOC 2021) 13% - Uve: Pigato 100% - € 32, € 9. Al naso ampio, con sentori di ginestra, acacia, muschio e basilico. Sapore secco, intenso e persistente, con immediato richiamo ai profumi; retrogusto leggermente amarognolo.

**Pigato "Bon in da Bon"** - BioVio (DOC 2020) 14,5% - Uve: Pigato 100% - € 39, € 10. Biologico. Profumo ampio con sentori di muschio e sottobosco, ginestra e cedro. Gusto secco, abbastanza intenso e persistente con finale leggermente ammandorlato.

**Pigato "Campolòu"** - Berry&Berry (2020) 13% - Uve: Pigato 100% - € 39. Macerato. Affinato per 10 mesi sui lieviti. Aromi terziari di frutta matura, idrocarburi e pietra focaia. Sapido, fresco, piacevolmente morbido.

Pigato "Crescendo" - Selvadolce (IGP 2021) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 44. Azienda che lavora in biodinamico seguendo il metodo Steiner. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di legno. Senza filtrazioni. Ha un bouquet espressivo e territoriale da cui emergono sentori di frutta bianca matura e spezie. Il sorso è rinfrescante, sapido, espressivo e armonico.

Pigato "Diamante" - La Casetta (IGT 2020) 13% - Uve: Pigato 100% - € 32, € 9. Macerato, affinato in tonneau di acacia per circa 9 mesi. Profumo fruttato, floreale con sentori di speziato. Sapore sapido con leggero retrogusto amarognolo.

Pigato "esSenza" - BioVio (DOC 2021) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 42. 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. Azienda che lavora in biodinamico seguendo il metodo Steiner. Macerato sulle bucce dal timbro mediterraneo e salino che affina per 8 mesi in legno. Al naso richiama la macchia mediterranea con aromi di resina di pino, erbe aromatiche, miele e ventate di mare. Il gusto è vivo, fresco e salino, dotato di un pregevole tannino.

Pigato Superiore "Giunò" - Maffone (DOC 2019) 14% - Uve: Pigato 100% - € 44. Uve coltivate in collina oltre i 500 metri slm. L'escursione termica notturna e la vendemmia tardiva a fine ottobre ne favorisce lo straordinario patrimonio di profumi. 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% - € 52. Biologico, macerato. Il suo bouquet spazia, dai fiori alla frutta maturi, su tutti 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% - € 44. Eleganti e complessi profumi di frutti maturi e fiori, tra i quali sentori di pera, albicocca, agrumi, nocciola tostata, acacia, biancospino e miele, sapore di grande persistenza aromatica, minerale, corpo pieno, morbido ed equilibrato. Evolve positivamente negli anni. Vivace, sapido, armonico e di lunga persistenza.

Pigato "Regis" - Az. Agricola VisAmoris (IGT 2020) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 49. Biologico. 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% - € 36, € 10. Biologico 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. La macerazione di 10 giorni sulle bucce e la vinificazione come fosse un vino rosso ne aumentano la mineralità e l'aromaticità. Interessante complessità olfattiva tipica della macchia mediterranea (pesca, miele, mandorla). Buona persistenza.

Pigato "Via Maestra" - La Ginestraia (DOC 2020) 14% - Uve: Pigato 100% - € 47. Affinamento in barrique per 6 mesi. Ricca complessità strutturale ed aromatica. Bouquet dagli ampi ed eleganti profumi di frutti maturi, dalla pera agli agrumi, note finissime di miele e fiori di acacia. Di sapore 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. Al naso è pulito con note di 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% - € 27, € 8. Affinato per 4 mesi in acciaio e successivamente 2 mesi in bottiglia. Al naso si riscontra il richiamo alla macchia mediterranea. In bocca è fresco, sapido ed equilibrato.

Vermentino - Laura Aschero (DOC 2021) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 34, € 9. Fresco e sottile con sentore di fiori di campo ed erbe aromatiche, soprattutto rosmarino e timo, albicocca ed ananas, di buona intensità e persistenza.

Vermentino - Maffone (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 32, € 9. Secco ma delicatamente morbido, profumi intensi di fiori di campo ed erbacei con una nota di pesca gialla.

Vermentino "Aimone" - BioVio (DOC 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 32, € 9. Biologico. Percepibile un bel timbro di cedro misto a pompelmo, con spunti di timo e rosmarino e una lieve mineralità marina. Al gusto ha una 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% - € 36. Maèn in dialetto ligure significa marino e la sapidità è una delle sue principali caratteristiche. 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. Il naso è complesso e fine, con sentori di frutta matura e passita, qualche richiamo floreale, erbe aromatiche e leggeri aromi terziari. In bocca ha un'entrata sapida ed un ritorno strutturato e complesso.

Vermentino "Rebosso" - Selvadolce (IGP 2021) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 42. Non filtrato. Azienda che lavora in biodinamico seguendo il metodo Steiner. Affinato sulle fecce fini in vasche di cemento ed imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. Si esprime su 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% - € 59. Non filtrato. Azienda che lavora in biodinamico seguendo il metodo Steiner. Fermentazione spontanea con un contatto prolungato sulle bucce per 8 mesi in barrique. Sorso teso e avvolgente, in grado di regalare freschezza e sapidità. Mediterraneo e balsamico al naso, rivela sensazioni di aghi di pino, salvia e timo.

## ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo - Emidio Pepe (DOC 2015) 13,5% - Uve: Trebbiano 100% - € 99. Biologico. Note fruttate e floreali a cui segue una caratteristica traccia ammandorlata. In bocca è materico, avvolgente e al tempo stesso schietto nel rivelare una certa freschezza e un inconfondibile tono marino. Chiude con un finale caldo e di grande persistenza.

Trebbiano d'Abruzzo - Emidio Pepe (DOC 2018) 13% - Uve: Trebbiano 100% - € 59. Biologico. Al naso sprigiona un bouquet di frutti gialli ed erbe aromatiche. Al palato, si apre con grande freschezza e sapidità e buona struttura. Si sviluppa su evidenti note fruttate chiudendo con grande slancio minerale, armonico e persistente. Grande piacevolezza gustativa.

## CAMPANIA

Falanghina "Via del Campo" - Quintodecimo (DOCG 2020) 13,5% - Uve: Falanghina 100% - € 64. Profumi che spaziano da note di mela, ananas, erbe aromatiche e fiori di campo a raffinati toni salmastri e minerali. La struttura, avvolgente, rilascia delicate sensazioni mentolate e tostate derivanti anche dalla breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere.

Fiano "Exultet" - Quintodecimo (DOCG 2020) 13,5% - Uve: Fiano di Avellino 100% - € 64. 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.

Greco "Giallo d'Arles" - Quintodecimo (DOCG 2020) 13,5% - Uve: Greco di Tufo 100% - € 64. Breve permanenza, durante la fermentazione, in piccole botti di rovere, completa assenza di interventi di chiarifica. È un vino bianco con la struttura di un rosso, potente e raffinato, caratterizzato da una profonda mineralità fusa con note di albicocca e confettura di mela cotogna e da un gusto pieno e fresco.



# FRIULI

**"Abbazia di Rosazzo"** - Livio Felluga (DOCG 2018) 13,5% - Uve: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla - € 65. Profumo fruttato di nespola, mela cotogna, erbe aromatiche e spezie. Piacevolmente sapido. Lime, bergamotto, gradevole chiusura di nocciole.

**"Eclisse"** - La Roncaia (IGT 2021) 13% - Uve: Sauvignon 90% e Picolit 10% - € 39, € 10. Aromatico con sentori di pesca bianca e fiori di campo. Buona acidità.

**Friulano (Tokaj)** - La Roncaia (DOC 2020) 13% - Uve: Friulano 100% - € 36, € 10. 12 mesi di affinamento in barrique. Complessi sentori fruttati, che mescolano sensazioni tropicali e delicate

**Friulano (Tokaj)** - Livio Felluga (DOC 2021) 13,5% - Uve: Friulano 100% - € 39, € 10. Profumo minerale, persistente, con sentori di mentuccia, cedro, vaniglia, liquerizia, timo e maggiorana. Equilibrato ed elegante, fruttato con retrogusto di mandorla.

**"Kai"** - Paraschos (IGT 2018) 12,5% - Uve: Friulano 100% - € 55. Non filtrato. Almeno 24 mesi di affinamento in botte grande. Crema, frutta sciroppata e passita, unite ad una decisa striatura minerale si mescolano in maniera molto efficace, dando vita ad un vino molto ampio, con una leggera morbidezza che lascia presto spazio ad un corpo piuttosto strutturato, con evidenti striature minerali.

**"Illivio"** - Livio Felluga (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pinot Bianco, Chardonnay e Picolit - € 54. Profumo intenso e complesso, con note di mela cotogna, caramello, uva passa, papaya, agrumi canditi, miele di tiglio e pinoli tostati.

**Pinot Grigio** - La Roncaia (DOC 2020) 13,5% - Uve: Pinot Grigio 100% - € 42, € 11. 12 mesi di affinamento in barrique. Complessi sentori fruttati, che mescolano sensazioni tropicali e delicate note speziate.

**Malvasia "Amphoreus"** - Paraschos (IGT 2018) 13% - Uve: Malvasia Istriana 100% - € 69. 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.

**Ribolla Gialla** - La Roncaia (DOC 2021) 12,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 39, € 10. Schietta intensità olfattiva evoca eleganti note floreali, freschi richiami di 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% - € 69. Non filtrato. 12 mesi di affinamento in anfora. Naso di erbe aromatiche; al palato sentori notevoli di frutta secca, miele ma su tutto di agrumi canditi che si confonde con sensazioni saline.

**Ribolla Gialla 2011** - Gravner (IGT 2011) 15,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 95. Biodinamico. Nato in anfora georgiana con lunga macerazione e maturato in botte per 6 anni. Effluvi di frutta candita, resina, fiori appassiti ed erbe aromatiche emergono da una trama di grande corpo e straordinaria ricchezza.

## LOMBARDIA

**"Corte del Lupo"** - Cà del Bosco (DOC 2020) 13% - Uve: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20% - € 39. Unisce la fragranza dello Chardonnay all'eleganza del Pinot Bianco. Uve selezionate di 13 vigneti. Il miglior mosto viene vinificato per ¼ in piccole botti di rovere a cui seguono 8 mesi di maturazione sui lieviti senza fermentazione malolattica.

**Lugana** - Allegrini (DOC 2020) 12,5% - Uve: Turbiana 96%, Cortese 4% - € 32, € 9. Sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

## MARCHE

**"Lauro" Verdicchio di Jesi Riserva** - Poderi Mattioli (DOCG 2018) 13,5% - Uve: Verdicchio 100% - € 32, € 9. Al naso si rivela fresco e penetrante con sentori di frutta matura, pesca gialla e mandorla. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, vellutato, ricco, dal finale molto persistente con lunghi ricordi di mela e mandorla.

**Verdicchio di Matelica** - La Monacesca (DOCG 2020) 13,5% - Uve: Verdicchio 100% - € 34. 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.

## PIEMONTE

**Riesling "Pétracine"** - Az. Agr. Vajra (DOC 2021) 13% - Uve: Riesling 100% - € 47. 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 (2017) 15% - Uve: Timorasso 100% - € 65. Un orange con ossidazione sfacciata ma ben integrata, morbido, elegante e di grande intensità. Vinificato con macerazione di 100 giorni sulle bucce in anfore interrate di terracotta (provenienza Impruneta) e affinato di 12 mesi in legni di castagno. Un ulteriore anno in bottiglia precede la commercializzazione. Da bere rigorosamente a temperatura ambiente.

**Timorasso "San Leto" Riserva** - Az. Agr. Ricci (DOC 2019) 14% - Uve: Timorasso 100% - € 47. 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% - € 26, € 8. Al naso prevalgono note di frutta bianca, mela e ananas, ben in armonia con sensazioni agrumate di fiori d'arancio e gelsomino. Al palato è fragrante, sapido, con ingresso morbido e freschezza equilibrata.

## SARDEGNA

"Duemilaventi" - Capichera (IGT 2020) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 79. Ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, frutta a polpa gialla e pietra focaia. Gusto secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza.

## 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% - € 29. 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% - € 39. 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% - € 32, € 8. 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% - € 44. Almeno 10 mesi in barrique di quercia francese. Profumi raffinati e complessi di 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 "Magico Ariddu" - Ferracane (IGP 2020) 13% - Uve: Grillo 100% - € 32. 2 giorni di macerazione sulle bucce. Fruttato con sentori di pesca e fiori d'arancio. Equilibrata morbidezza e buon corpo.

"SP68" - Occhipinti (IGT 2021) 12% - Uve: Moscato di Alessandria 60%, Albanello 40% - € 37. Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento per 12 giorni. Leggermente aromatico e di grande finezza. Fragrante e minerale, si muove leggiadro e agile in bocca, mantenendo ricchezza e carattere, che ne esaltano beva e versatilità.

"Tirsat" - Gurra di Mare (Castellare) (IGT 2020) 13% - Uve: Chardonnay 50% e Viognier 50% - € 32, € 8. Naso complesso di albicocche, pesche gialle, fiori bianchi, spezie e miele. In bocca dolce intensità e piacevole freschezza.

## TRENTINO – ALTO ADIGE

Chardonnay "Gaun" - Alois Lageder (DOC 2019) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 36, € 9. Bouquet intenso, fruttato di albicocca e mango, burroso. Mediamente strutturato.

Gewürztraminer "Brenntal" Riserva - Cantina Kurtatsch (DOC 2019) 15,5% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 29, € 9. Carattere vigoroso, dall'aroma molto denso e forte. Uno spiccato tratto minerale conferisce a questo corpo quasi oleoso, che profuma di rose, magnolie e litchi, una freschezza persistente.

Gewürztraminer "Praepositus" - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 14,5% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 42. Profumi intensi ed eleganti di arancia, fiori di rosa, litchi, zenzero e coriandolo. Succoso e aromatico, allo stesso tempo rinfrescante e minerale.

Kerner "Praepositus" - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 14% - Uve: Kerner 100% - € 42. Pesca matura, albicocca secca, buccia d'arancio, zenzero e fiori di sambuco. Succoso e potente con delicate note dolci e fruttate sul finale.

Nosiola "Fontanasanta" - Foradori (IGT 2018) 10,5% - Uve: Nosiola 100% - € 44. Non filtrato. Macerazione di 8 mesi in anfora. Naso vegetale e iodato, dalla bocca austera e di grande sapidità e dal finale lungo.

Pinot Grigio "Porer" - Alois Lageder (DOC 2019) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 42. Bouquet accentuato, fruttato di melone e pesca, speziato con note minerali. Ricco di corpo ma molto vivace, fresco e secco.

Riesling "Praepositus" - Abbazia di Novacella (DOC 2019) 13,5% - Uve: Riesling 100% - € 46. Potente e dagli aromi intensi di arancia, pesca, albicocca secca, ananas candito e miele. Fruttato, consistente, smagliante e delicatamente dolce.

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

## UMBRIA

Chardonnay "Bramito del Cervo" - Tenuta Castello della Sala (Antinori) (IGT 2021) 12% - Uve: Chardonnay 100% - € 36, € 10. Bouquet complesso e fresco. È un vino di buona struttura, eleganza e mineralità che si esprime con un'acidità fresca e ben equilibrata e note di legno.

## VALLE D'AOSTA

Petite Arvine - Le Clocher (DOP 2020) 13% - Uve: Petite Arvine 100% - € 27, € 7. Note fruttate di pompelmo, melone bianco e fiori d'alpeggio. Sapido e minerale.

# VINI ESTERI

## FRANCIA (ALSAZIA)

**Gewürztraminer** - Cave Vinicole Hunawihr (AAC 2018) 13,5% - Uve: Gewürztraminer 100% - € 32, € 9. 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% - € 39, € 10. Aroma molto complesso, ricco di frutti esotici e rose. Acidità fine e delicata.

## Francia (BORGOGNA)

**Chablis** - J. Moreau & Fils (ACC 2021) 12,5% - Uve: Chardonnay 100% - € 54. 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. Naso molto espressivo e complesso. Il gusto è fresco con una grande salinità e lungo retrogusto.

## FRANCIA (LOIRA)

**Muscadet** - Château de l'Hyvernière (AOC 2018) 12% - Uve: Muscadet Melon de Bourgogne 100% - € 29. 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% - € 39. 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.

**Ribolla 'Rebula'** - Slavcek (DOC 2017) 13,5% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 39. TRIPLE "A". Vino bianco secco, dal frutto maturo, dalla bocca minerale, elegante, di ottima lunghezza.

# VINI ROSATI

## LIGURIA

**"4C"** - BioVio (IGT 2021) 13% - Uve: Rossese 100% - € 26, € 8. 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% - € 32. 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% - € 27, € 8. 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% - € 32, € 9. 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, € 10. 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

**Chiaretto "Chiar'Otto"** - Villa Calicantus (DOC 2021) 12,5% - Veneto - Uve: Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese. - € 34. VEGANO. Il primo rosé del Bardolino ad essere stato fermentato ed affinato in legno con metodo Steiner. Nessuna filtrazione né chiarifica. Coniuga sapidità, mineralità, complessità e bevibilità in un rosé d'altri tempi.

**Lagrein Rosé** - Alois Lageder (IGT 2019) 11% - Trentino - Uve: Lagrein 100% - € 27, € 7. Mediamente corposo, pieno e morbido. Aromatico, fresco, fruttato (fragolina di bosco, ciliegia) e minerale.

**"Rosabella"** - Az. Agr. Vajra (DOC 2021) 13% - Uve: Nebbiolo in prevalenza, Dolcetto, Barbera - € 32. Vivido e delicato. Floreale con toni di rosa, ibisco e melograno. Sapido e minerale, finale piacevolmente rinfrescante.

# VINI ROSSI

## LIGURIA

**Ciliegiolo** - Pino Gino (DOC 2021) 14% - Uve: Ciliegiolo 100% - € 27, € 8. 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% - € 39. Mix aromatico di frutti rossi e erbe balsamiche, regala un sorso dinamico e appagante.

**Dolcetto "Muntà"** - Casa del Diavolo (DOC 2019) 14,5 % - Uve: Dolcetto 100% - € 42. Naso fruttato con note intense di ciliegia, sorso fresco e minerale, elegante e di buona persistenza.

**Granaccia "Sciurbì"** - Cascina Praiè (DOC 2019) 13% - Uve: Granaccia 100% - € 32, € 9. Affinamento in rovere francese per circa 12 mesi. Confettura di ciliegia, uva sultanina, more, viola, lievi sentori di ginepro e pepe. Al palato è caldo ed intenso, molto persistente.

**"Logorroico"** - Il Torchio (2021) 13% - Uve: Vermentino Nero, Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon - € 39. Le uve sono vinificate separatamente in base al periodo di maturazione e vengono fatte fermentare a grappolo intero, con utilizzo di soli lieviti indigeni prima dell'imbottigliamento il vino matura per alcuni mesi in botti di rovere. Note di frutti di bosco, erbe mediterranee, note floreali e accenti rustici. Il sorso è fresco, schietto e piacevolmente tannico, di grande espressività e finezza.

**"Ngilù"** - Cà du Ferrà (DOP 2020) 13,5% - Uve: Sangiovese, Merlot, Ciliegiolo - € 36, € 10. Profumo fruttato, caratterizzato da note di melograno, lampone e ciliegia rossa. Vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

**Ormeasco di Pornassio** - Cascina Nirasca (DOC 2019) 13% - Uve: Ormeasco 100% - € 32, € 9. Dai 6 ai 12 giorni di affinamento sulle bucce. Gradevoli sentori di frutti rossi e una leggera speziatura che stuzzica il naso senza appesantire. In bocca è un vino pulito e persistente.

**Rossese di Dolceacqua "Galeae"** - Ka Manciné (DOC 2019) 14% - Uve: Rossese 100% - € 36, € 10. Profumi evocativi della macchia mediterranea, fresco al palato con buon nerbo, bel connubio di gusto e piacevolezza.

**Rossese "Rosso...se"** - Selvadolce (IGP 2020) 13,5% - Uve: Rossese 100% - € 49. Azienda che lavora in biodinamico seguendo il metodo Steiner. Macerato sulle bucce per 10 mesi. Corpo avvolgente, aromi di frutta e liquerizia. Tannino presente ed intenso.



## CAMPANIA

"E'Iss" - Tenuta San Francesco (IGT 2017) 14% - Uve: Tintore di Tramonti pre-filossera 100% - € 55. Elegante freschezza, profumi di sottobosco, cenere, grafite e mora. Il sorso è pieno, sapido, vibrante, esprime il carattere forte, originale e di matrice selvatica del tintore con una trama tannica elegante e vellutata. Finale lungo e persistente. Vigneti di 150-300 anni.

## LOMBARDIA

"Corte del Lupo" - Cà del Bosco (DOC 2018) 13% - Uve: Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carménère 7% - € 39. Interpretazione territoriale in pieno stile bordolese, dal corpo ricco e intenso che si presenta alla vista con una veste rosso rubino, denso e impenetrabile. All'olfatto è un concentrato di frutta rossa, con note vanigliate e una ricca componente di erbe aromatiche, mentre al gusto è pieno, intenso e avvolgente, dalla trama tannica ben integrata.

## MARCHE

"Le derive" - Az. Agr. La Distesa (IGT 2013) 14% - Uve: Montepulciano, Sangiovese e Vernaccia nera - € 48. Le uve, vinificate e affinate in vecchie barriques, ci regalano un vino equilibrato e compatto, intenso e profondamente territoriale, che saprà emozionare anche a distanza di anni dalla vendemmia.

## PIEMONTE

Barbera "Dritto al Cuore" - Az. Agr. Ricci (2018) 14,5% - Uve: Barbera 100% - € 36. Vinificate con fermentazione spontanea in acciaio (volta ad esaltare la parte più dura di quest'uva, la sua croccante bevibilità e la freschezza che caratterizza il varietale) affinano in acciaio per 12 mesi.

## SICILIA

Cerasuolo di Vittoria - Az. Agr. Patri (DOCG 2017) 13% - Uve: Nero d'Avola e Frappato - € 26, € 7. Al naso profuma di fragola e mirtillo con nuance di rosa e soffio minerale. In bocca entra caldo e rotondo, equilibrato da tannini smussati e dolci e da lieve freschezza. Finale fruttato e leggermente speziato.

## TOSCANA

Ciliegiolo - Antonio Camillo (IGT 2021) 13% - Uve: Ciliegiolo 100% - € 32, € 9. Vigne di 48 anni. Macerazione di 15 gg sulle bucce. Bevibilità immediata dal principio, gioca con le note speziate sulla base di un frutto maturo. Piacevolissimo il finale ben equilibrato.

## 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** - Cantina Kurtatsch (DOC 2020) 13% - Uve: Pinot Nero 100% - € 29, € 9. Aromi intensi e fini, vino vellutato ed elegante.

**Pinot Nero "KaraI"** - Castel Sallegg (DOC 2019) 14% - Uve: Pinot Nero 100% - € 55. Note di 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% - € 42. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

**Schiava** - Abbazia di Novacella (DOC 2020) 12,5% - Uve: Schiava 100% - € 26, € 8. Corpo leggero, fresco, piacevole. Aromi di lampone, viola ed amarena. Retrogusto di mandorle amare.

**Teroldego "Lezer"** - Foradori (IGT 2019) 12% - Uve: Teroldego 100% - € 27. TRIPLE "A". Ricorda il melograno appena spaccato, l'anguria, un cenno di terra e di caffè. Bocca materica e fresca, che si allunga su note salmastre e una tipica e incisiva nota finale di mandorla tostata. Chiude tirato nel frutto, austero, sfumato e lunghissimo.

## VENETO

**Amarone della Valpolicella Classico** - Allegrini (DOCG 2017) 16% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 5% - € 79. Note di fiori passiti e di frutta rossa in confettura. Tracce di china, vaniglia, pepe nero e cacao aprono ad un assaggio strutturato e vigoroso, morbido e vellutato. Chiude su note balsamiche di grande fascino e persistenza.

**"La Grola"** - Allegrini (IGT 2018) 14% - Uve: Corvina 90%, Oseleta 10% - € 42. Buon corpo e carattere, maturato per 16 mesi in barrique. Al naso è una sinfonia di spezie dolci, frutta rossa, con sentori erbacei e balsamici. Al palato è corposo, fresco e intenso, elegante e piacevolmente tannico.

**"Palazzo della Torre"** - Allegrini (IGT 2018) 13,5% - Uve: Corvina 70%, Rondinella 25%, Sangiovese 5% - € 34, € 9. Al naso esprime intense note di 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 - € 39. 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.

**"Red 2014"** - Chateau Musar (2014) 14% - Uve: Cabernet Sauvignon, Cinsault e Carignano - € 69. TRIPLE "A". Grande struttura e complessità. Ispirato ai grandi Bordeaux, ha un potenziale di maturazione fino a 50 anni e oltre, che lo fa rivelare nei suoi tratti più intimi. Potenza, mineralità e ricchezza, frutta, spezie, cuoio e lati balsamici.

# Birre

**Maltus Faber Bianca** - 4,7%, bottiglia da 33 cl. € 9.

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. € 9.

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. € 9.

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