

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.

"Viss" Pigato Metodo Ancestrale - Az. Agr. Vis Amoris (IGT 2021) 12% - Uve: Pigato 100% - € 33. Pieno e persistente. Pera, mela, lieviti.

ALTRE REGIONI

"100" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 59. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Bianco Malvasia 2021" - Podere Magia (IGT 2021) 10,5% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - Emilia-Romagna - € 37. Delicata macerazione, rifermentazione in bottiglia. Floreale e speziato con note vegetali.

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

Catarratto "Brutto" - Aldo Viola (IGP 2022) 12% - Uve: Catarratto 100% - Sicilia - € 36. Ancestrale rifermentato in bottiglia fresco, agile, fruttato e gustoso. Fiori bianchi, agrumi e frutta matura.

"Golf 1927" Franciacorta Extra Brut - Barone Pizzini (sboccatura 6-2023) 12% - Uve Chardonnay 100% - Lombardia - € 52, € 13. Profumi floreali e fruttati, minerali e crosta di pane. Avvolgente, fresco e ben strutturato.

"Il Parto" Dosaggio Zero - Lusenti (sboccatura 03-2023) 12% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 80. Rifermentato in bottiglia e successivo affinato sui lieviti per almeno 120 mesi, senza solfiti aggiunti, non filtrato. Bocca piena, lieviti, eleganza.

"Indi" Ancestrale - La Mesma 13% - Uve: Cortese 100% - Piemonte - € 39. Rifermentato in bottiglia. Gelsomino, rosa bianca, un leggero rimando al tarassaco e alla margherita. Sferzante sapidità che lo rende piacevole e fluido, bilanciato da un'ottima freschezza ed un finale decisamente persistente.

Malvasia "Emiliana" Ancestrale - Lusenti (2020) 12% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - Emilia-Romagna - € 29. Rifermentato in bottiglia, senza solfiti aggiunti, non filtrato. Mineralità e sapidità. Frutta, crema e cocco.

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

Millesimo 2007 13% - € 84

Millesimo 2009 13% - € 79

Pinot Nero Dosaggio Zero - Lusenti (sboccatura 07-2023) 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Emilia-Romagna - € 37. Rifermentato in bottiglia e successivamente affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Fiori bianchi, spiccata acidità. Bolla sottile, gusto fresco e sapido.

Prosecco "Con Alti" - Bellenda (IGT 2022) 11% - Uve: Glera 100% - Veneto - € 32. Rifermentato in bottiglia senza solfiti aggiunti, non filtrato. Asciutto, fresco e sapido. Fiori bianchi e rosmarino.

Prosecco "Cosi' e" (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 2020) 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

"Axillo" Rosé - A. Bruzzone 12,5% - Uve: Ciliegiolo 100% - € 37, € 11. Profumi ampi e fruttati. Frizzante in modo delicato.

"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

"60" Ancestrale - Castello di Stefanago 12,5% - Uve: Pinot Nero 100% - Lombardia - € 55. Rifermentato in bottiglia sui lieviti per 100 mesi. Rosa e viola essiccati, frutto rosso in confettura, ricordi di forno e sentori minerali intensi.

"Annamaria Clementi" 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.

"Big Bang" - Robb de Matt 11% - Uve: Falanghina 70%, Coda di Pecora 30% - Campania - € 34. Rifermentato in bottiglia, macerazione di 7 giorni. Non filtrato né chiarificato. Senza solfiti aggiunti. Pesca, ginestra, lieviti ed erbe aromatiche.

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.

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.

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.

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 - € 370. 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% - € 120. Pas dosé 2 g/l. Affinato per 10 mesi in botti piccole di rovere, non filtrato, successivi 7 anni di affinamento in bottiglia. Aromi di gesso, agrumi e pompelmo, note di pera e mela accompagnate da un pizzico di salsedine.

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

Tarlant "Cuvée Louis" - 12% (deg. 3/2018) - Uve: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50% - € 120. 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.

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% - € 140. 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.

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

VINI BIANCHI

LIGURIA DI LEVANTE

Albarola "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 - Uve: Trebbiano, Malvasia di Candia, Albana, Vermentino. 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.

Annata 2020 11% - € 59

Annata 2021 13% - € 54

Annata 2022 12% - € 49

"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. Macerazione sulle bucce di 5 giorni e poi affinamento di 6 mesi in anfora. Fresco, agile ed accattivante. Fiori e frutti, 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 "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.

"Con-tatto" - Cian Cianin (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino, Bosco, Albarola - € 42. Lunga macerazione sulle bucce, in parte poi maturato in barrique ed infine affinato in bottiglia per 9 mesi. Sapidità, macchia mediterranea e frutti maturi. Lunga persistenza.

"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.

"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.

"Pentesilea" - Cerrolungo (2018) 13,5% - Uve: Vermentino, Albarola, Bosco - € 42. Non filtrato e macerato per 6/10 giorni, Note floreali e minerali, miele e rosmarino. Cremoso e materico.

"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 "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 "Aut Auf" - Cian Cianin (IGT 2022) 12% - Uve: Vermentino 100% - € 44. Macerazione sulle bucce per 5 giorni, 9 mesi in barrique e quindi 9 mesi di affinamento in bottiglia. Persistente ed asciutto, caldo ed avvolgente. Pura macchia mediterranea.

Vermentino "Ithaa" - Tenuta La Ghiaia (IGT 2021) 13% - 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 (2021) 12,5 - 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 2022) 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.

GENOVA

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

Coronata "o Cônã" - Villa Cambiaso (DOC 2021) 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 "e Galêe" - Villa Cambiaso (DOC 2022) 13% - Uve: Vermentino 100% - € 33, € 9. Mela verde e fiori d'arancio. Sapido, caldo, fresco con un lieve fondo amarognolo.

LIGURIA DI PONENTE

Pigato - Deperi (DOC 2023) 13% - Uve: Pigato 100% - € 28, € 8. Fiori e pesca gialla, gradevole acidità e retrogusto mandorlato tipico del vitigno.

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 "P'igi" macerato - Paolo Deperi (2022) 13,5% - Uve: Pigato 100% - € 39. Macerazione di 7 giorni con successiva svinatura in anfora e dopo altri 8 mesi sulle fecce. Non filtrato né chiarificato. Sentori di frutta e pietra focaia. In bocca è ricco ma allo stesso tempo di buona beva con un finale leggermente astringente.

Pigato "Regis" - Az. Agricola VisAmoris (IGT 2020) 12,5% - Uve: Pigato 100% - € 44. 6 mesi di barriques di rovere francese. Buona consistenza. Intenso e persistente con note aromatiche di salvia, agrumi e fiori di campo.

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

Vermentino "Aimone" - BioVio (DOC 2022) 13,5% - Uve: Vermentino 100% - € 34, € 10. Cedro e pompelmo, timo, rosmarino e una lieve mineralità marina. Bella freschezza che richiama i toni olfattivi e agrumati a discapito di quelli vegetali con una bella nota minerale e sapida.

Vermentino "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.

ABRUZZO

"tre ma" - 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 "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.

"Riccio Bianco" - Ale.P.A. (IGT 2020) 14% - Uve: Pallagrello 100% - € 42. Uno dei pochi vitigni al mondo ad avere entrambe le varietà, bacca bianca e rossa. Affinato solo in acciaio. Frutta bianca, sale, noce moscata. Fresco e leggermente sapido con aromi di frutta gialla e agrumi.

EMILIA-ROMAGNA

Albana "Vitalba" - Tre Monti (DOCG 2022) 14,5% - Uve: Albana 100% - € 39. Non filtrato, macerato in anfora per circa 3 mesi ed affinato per altri 10. Frutta esotica matura, frutta gialla disidratata ed erbe aromatiche. Freschezza e da una buona sapidità. Importante struttura e lunghissima persistenza.

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 240" - Podere Pradarolo (IGT 2022) 12,5% - Uve: Malvasia di Candia Aromatica 100% - € 42. 240 giorni di macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica, aggiunta di lieviti. 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.

Trebbiano "ex Alba" - Podere Pradarolo (2022) 12% - Uve: Trebbiano d'Abruzzo 100% - € 36. giorni di macerazione sulle bucce in vasche di cemento. Nessuna filtrazione, chiarifica,

FRIULI

Friulano - Zorzettig (DOC 2021) 13,5% - Uve: Friulano 100% - € 44, € 12. Agrumato, elegante e ampio con note speziate di liquirizia e pera matura. Al gusto è fresco, morbido, sapido, pieno e persistente. Al retrogusto, una nota di mandorla dolce.

Pinot Grigio "Guastafeste" - Villa Job (IGT 2019) 145% - 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 speziato. Fresco, sapido e leggermente tannico.

Ribolla Gialla - Zorzettig (DOC 2021) 13% - Uve: Ribolla Gialla 100% - € 44, € 12. Naso floreale con note di camomilla e fiori di acacia, mela e albicocca. Grazie al buono stato di maturazione delle uve raccolte evidenzia al palato la caratteristica nota acida smorzata e ben bilanciata da una ampia complessità di corpo. Buona sapidità che rende il finale lungo di grande piacevolezza.

Sauvignon - Zorzettig (DOC 2021) 13,5% - Uve: Sauvignon 100% - € 44, € 12. Frutta tropicale e rimandi di erbe selvatiche. Al palato entra con un ingresso morbido, armonioso. Chiude con un finale lungo, di matrice sapida.

LOMBARDIA

"Idea Bianco" - Luca Bellani 12,5% - Uve: Viogner, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling - € 37. Parcelle impiantate da più di 40 anni. Beva pulita ed invitante. Note di mandarino, bergamotto e fiori di campo. Acidità ben equilibrata.

Riesling "San Rocco" - Castello di Stefanago (IGP 2016) 13% - Uve: Riesling 100% - Lombardia - € 48. 12 mesi in botti di acacia e 12 mesi in bottiglia. Sapido, fresco, equilibrato e persistente.

PIEMONTE

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 "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 "DueMilaVentidue" - Capichera (IGT 2022) 14% - Uve: Vermentino 100% - € 69. 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.

SICILIA

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.

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

Grillo "Egesta" - Aldo Viola (IGP 2019) 13,5% - Uve: Grillo 100% - € 49. Macerazione di 6 mesi. Agrumi ed erbe aromatiche. Minerale e salmastro, leggermente tannico.

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.

TOSCANA

"Ansonica" - Le Formiche (DOC 2022) 12,5% - Uve: Ansonica 100% - € 49. Fermentazione spontanea in acciaio e barriques. Interpretazione classica del vitigno. Grande sapidità e complessità.

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

UMBRIA

Trebbiano "Campo di Colonnello" - Raina (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

"La Foce" - La Cornice (IGT 2022) 13% - Uve: Sangiovese, 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: Sangiovese, Vermentino Nero, Syrah - € 39, I € 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.

"Velia" - Cian Cianin (2023) 13% - Uve: Bonamico, Ciliegiolo, Pollera ed altri - € 42. Lunga macerazione sulle bucce, in parte poi maturato in barrique ed infine affinato in bottiglia per 9 mesi.

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.

"Diagonale" - Vigneti Repetto (2022) 14% - Piemonte - Uve: Barbera, Freisa - € 22, I € 9. Fresco, elegante e delicato, con aromi sottili di frutta a bacca rossa e piacevoli cenni floreali.

"Rosito" - La Cavaliere (2023) 12,5% - Piemonte - Uve: Nebbiolo 100% - € 19, I € 6. Freschezza, leggera sapidità, retrogusto elegante e persistente.

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, Ciliegiolo - € 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.

Rossese di Dolceacqua "Fulavin" - Anfosso (DOC 2020) 13 % - Uve: Rossese 100% - € 44, € 12. Macchia mediterranea, freschezza e bel connubio di gusto e piacevolezza.

"Scià Maddalena" - Cerrolungo (2020) 13 % - Uve: Granaccia, Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo - € 42. Fresco e succoso.

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.

Barbera "Velius" - Podere Pradarolo (IGT 2016) 14,5% - Uve: Barbera 100% - € 42. 90 giorni di macerazione sulle bucce, nessuna filtrazione, chiarifica o aggiunta di solfiti, Persistenti note fruttate, tannini ed acidità evidenti.

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.

Freisa "Poco Dopo un Ferragosto" - Cà del Prete (DOC 2019) 14% - Uve: Barbera 100% - € 36. Affinato per 4 mesi sulle bucce. Intenso ed elegante, tannino avvolgente.

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

"Duca Enrico" - Duca di Salaparuta (IGT 2010) 15% - Uve: Nero d'Avola 100% - € 69. Affinato in botti di rovere per 18 mesi e quindi in bottiglia per altri 18 mesi. Rotondo ed avvolgente.

TOSCANA

Vermentino Nero "I Pilastrì" - Francesca Pascale (IGT 2022) 13% - Uve: Vermentino Nero 100% - bocca è un vino snello e scattante, energico nell'acidità ed elegante nel sapore fresco e fruttato. Tannino lieve e vellutato, piacevole acidità fruttata su un finale lungo e sottile.

TRENTINO ALTO-ADIGE

Pinot Nero - Tramin (DOC 2022) 13,5% - Uve: Pinot Nero 100% - € 34, € 10. Fruttato, erbaceo, delicati sentori di legno. Mediamente strutturato, elegante, vivace e secco.

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.

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.