

CHAMPAGNE

PERRIER JOUET BRUT EPERNAY

Vitigni: Pinot nero 40%, Pinot meunier 40%, Chardonnay 20%

cl. 75 € 55,00

PERRIER JOUET LA BELLE EPOQUE EPERNAY

Vitigni: Pinot nero 45%, Chardonnay 50%, Pinot meunier 5%

cl. 75 € 180,00

PERRIER JOUET BRUT EPERNAY ROSÈ

Vitigni: Pinot nero 45%, Chardonnay 50%, Pinot meunier 5%

cl. 75 € 110,00

DRAPPIER BRUT NATURE SENZA SOLFITI URVILLE

Vitigno Pinot nero 100% senza aggiunta di solforosa

cl. 75 € 55,00

DRAPPIER LA GRANDE SENDREE URVILLE

Vitigni: Pinot nero 55% Chardonnay 45%

cl. 75 € 85,00

DRAPPIER LA GRANDE SENDREE ROSÈ URVILLE

Vitigni: Pinot nero 92% Chardonnay 8%

cl. 75 € 90,00



MARCALBERTO

PIEMONTE - BOLLICINE

MARCALBERTO
METODOCLASSICO

METODO CLASSICO ROSÉ

cl. 75 € 20,00

Vitigno 80% Pinot Nero, 20. Il colore è rosa antico con una bollicina molto fine e persistente. All'olfatto presenta sentori di crosta di pane, piccoli frutti rossi e lievito. In bocca è complesso, persistente e molto piacevole. Gradi 12.5°

SANSANNE

cl. 75 € 18,00

Vitigno 60% Pinot Nero, 40. La bollicina è fine e persistente, il colore è giallo paglierino carico con leggeri riflessi oro. Al naso è intenso con piacevoli sensazioni di mela Golden e note tipiche del metodo classico: crosta di pane e lievito. In bocca si esprime con struttura ed equilibrio ed è dotato di una straordinaria freschezza. Gradi 12.5°

BLANC DE BLANC

cl. 75 € 22,00

Vitigno 100% Chardonnay. Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Note sfumate di nocciola tostata e crosta di pane accompagnano una beva agile e vibrante, pura espressione del vitigno non mediata dall'aggiunta del dosaggio. Gradi 12.5°

COL DEI SALICI

VENETO - BOLLICINE

Col
de' Salici

PROSECCO VALDOBBIADENE SUP. BRUT

cl. 75 € 16,00

Vitigno Glera, metodo Charmat, al naso è fruttato con ricordi di mela gialla e pera, il sapore è gradevole, rotondo e armonico. Ideale in aperitivo e sugli antipasti. Gradi 11.5°

PROSECCO SUP. DI CARTIZZE

cl. 75 € 30,00

Vitigno Glera, metodo charmat, dal perlage molto fine ed elegante fruttato al naso e armonico in bocca. Perfetto in aperitivo, zuppe di verdura e formaggi freschi. Gradi 11,5°

ROSÈ COL DÈ SALICI

cl. 75 € 16,00

Colore rosa seme di melagrana con lievi riflessi purpurei. Al naso ricorda piccoli frutti come il ribes nero e note floerali di rosa canina. Al gusto presenta una buona nota acida, fresco, gradevole e armonico. Ottimo sia da aperitivo che in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare e piatti di pesce in genere. Gradi 11,5°



MONTENISA

BOLLICINE - LOMBARDIA FRANCIACORTA



CUVÉE ROYALE BRUT

cl. 75 € 26,00

Vitigni Chardonnay 78% Pinot Nero 12% Pinot Bianco 10%, metodo classico, floreale e fruttato il sapore è secco e fragrante, da abbinare in aperitivo e a tutto il pasto.
Gradi 12.5°

BLANC DE BLANCS BRUT

cl. 75 € 32,00

Vitigni Chardonnay 85% e Pinot bianco 15%, metodo classico, al naso fragrante, floreale e fruttato, il sapore è secco fresco e vivace, ideale in aperitivo e su tutta la cucina di mare e di terra.
Gradi 12.5°

ROSÈ BRUT

cl. 75 € 28,00

Vitigno Pinot Nero vinificato in rosè, metodo classico, dal bouquet fruttato e fragrante, il sapore è secco fresco equilibrato ed elegante. Ideale a tutto pasto sia di mare che di terra.
Gradi 12.5°



VIGNA DEL LAURO

FRIULI

SAUVIGNON COLLIO

Vitigno Sauvignon, vino fruttato e erbaceo si riconosce la pesca bianca con note di foglie di pomodoro e basilico. Il sapore è secco fresco piacevolmente fruttato. Da abbinare a antipasti di pesce, verdure e formaggi freschi.
Gradi 13°

cl. 75 € 15,00

RIBOLLA GIALLA COLLIO

Vitigno Ribolla Gialla, floreale con ricordi di fiori di campagna e fieno con note agrumate. Il sapore è delicato con una bella struttura. Da abbinare primi piatti di pesce, salumi affumicati e pesce alla griglia.
Gradi 13°

cl. 75 € 18,00

DORIGATI

TRENTINO

LAGREIN

Vitigno 100% Lagrein. Colore rosso rubino carico. Profumo: fruttato con sentore di mirtillo e lampone, ed un elegante floreale di viola. Sapore pieno e persistente, gradevolmente tannico, di ottimo corpo e persistenza. Abbinamenti consigliati: arrostiti e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati.
Gradi 12,5°

cl. 75 € 12,00

PINOT GRIGIO

Vitigno 100% Pinot Grigio. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo gradevole fruttato e floreale. Sapore fresco, pieno e minerale. Si adatta bene al pieno pasto di pranzi leggeri ed è comunque ottimo su antipasti e minestre.
Gradi 13°

cl. 75 € 15,00

Vigna del Lauro



MONTESOLE

CAMPANIA



MONTESOLE®

GRECO DI TUFO VIGNA BRECCIA

cl. 75 € 16,00

Vitigno Greco, vino fruttato e minerale dal sapore fresco rotondo con una buona sapidità. Abbinamento ideale crostacei, pesci al forno e carni bianche. Gradi 13°

FIANO D'AVELLINO VIGNA ACQUAVIVA

cl. 75 € 18,00

Vitigno Fiano, vino floreale e fruttato con un piacevole nota minerale, il sapore è morbido e piacevolmente armonico. Per primi piatti, pesci delicati, crostacei e formaggi freschi. Gradi 13°

FALANGHINA VIGNA ZAMPINO

cl. 75 € 15,00

Vitigno Falanghina, dal bouquet piacevolmente fruttato, il sapore è fresco e piacevolmente sapido. Il suo sapore esalta piatti di pesce crudo, primi e secondi piatti di pesce e crostacei. Gradi 13°

UMANI RONCHI

MARCHE - ABRUZZO


UMANI RONCHI
Viticoltori in Marche e Abruzzo

PECORINO VALLODORO

cl. 75 € 15,00

Vitigno 100% Pecorino. Il nome "Pecorino" deriva dalla presenza del vitigno nelle zone di transumanza. Il colore è giallo paglierino brillante. Al naso aromi fruttati e floreali con note minerali intense e persistenti. La caratteristica principale è la componente acida che rende il vino particolarmente fresco e piacevole. Gradi 12.5°

LA HOZ ROSÈ NATURE

cl. 75 € 22,00

Vitigno 100% Montepulciano. Colore rosa salmone brillante e luminoso; al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un singolare sottofondo di pietra focaia. Al palato l'ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale. Gradi 12°



LA SCOLCA



GIGI GAVI DEI GAVI DOCG

cl. 75 € 30,00

Vitigno 100% Cortese. Contrappone ad un profumo delicato un carattere forte ed una grande personalità. Vivo ed intenso, armonioso ed equilibrato offre una sorprendente freschezza. Sapore ampio, sapido, sentori di pietra focaia; mandorla e noce nel finale. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.
Gradi 13,5%

BOBO GAVI DI GAVI DOCG

cl. 37,5 € 7,50 - cl. 75 € 18,00

Vitigno 100% Cortese. Dal gusto fine, delicato, piacevolmente acidulo, è indicato su antipasti, pesce e frutti di mare. Sulle ostriche non ha rivali, ma sa accompagnare con eleganza le carni bianche e le torte di verdura.
Gradi 13,5%

CASCINA CHICCO

PIEMONTE



ROERO ARNEIS ANTERISIO

cl. 37,5 € 8,50 - cl. 75 € 16,50

Vitigno Arneis, vino fruttato leggermente speziato, il palato è piacevole leggermente sapido, adatto agli antipasti, primi piatti e tutta la cucina marinara in genere.
Gradi 13°

LANGHE FAVORITA

cl. 75 € 17,50

Vitigno Favorita, profumo fruttato e floreale, il sapore è fresco e piacevole. Per antipasti in genere, crostacei, e zuppe di cozze.
Gradi 12,5°

LANGHE NEBBIOLO

cl. 75 € 15,00

Vitigno Nebbiolo 100%. Si presenta di colore rosso granata, con un profumo etereo, composito, elegantissimo; si avverte la viola, la marasca e, con l'evoluzione, una particolare vena speziata. Ha sapore delicato, pieno ed aristocratico. È un vino da accostare ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
Gradi 14°



DONNA FUGATA

SICILIA



DONNAFUGATA

ANTHILIA

cl. 37,5 € 8,50 - cl. 75 € 15,00

Vitigni 90% circa Cataratto e il restante blend di vitigni autoctoni, vino piacevolmente fruttato con note minerali. Ideale su pesce affumicato, primi piatti, cozze, tonno.
Gradi 13°

LIGHEA

cl. 75 € 18,00

UVE: Zibibbo (Moscato di Alessandria). Lighea 2018 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso offre un bouquet ricco e fragrante dove alle classiche note di zagara si uniscono sentori agrumati (cedro e bergamotto) e di frutta esotica (litchi). In bocca ritornano le note fruttate e floreali accompagnati da una spiccata freschezza, con buona persistenza ed un piacevole finale minerale. Da provare con crudo di pesce, crostacei e tempura (a base di pesce o verdure). Lo consigliamo abbinato a tutto il pesce azzurro.
Gradi 12,5°

DAMARINO

cl. 75 € 15,00

UVE: Ansonica varietà prevalente. Dal colore paglierino chiaro, unisce sensazioni aromatiche delicate di fiori bianchi (sambuco) e note fruttate di pesca ed agrumi. In bocca è leggero con un piacevole finale morbido. Ottimo come calice da aperitivo e con piatti leggeri della cucina di mare.
Gradi 11,4°

LUMERA

cl. 75 € 18,00

UVE: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero. Dal colore rosa brillante, Lumera 2018 offre un bouquet ampio e fragrante con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali di violetta. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate. Perfetto per l'aperitivo lo consigliamo abbinato ad insalate di mare, focacce di verdure e formaggio. Da provare con crudi di crostacei o sfiziosi Club Sandwich.
Gradi 11,9°

VIGNA GABRI

cl. 75 € 20,00

UVE: ottenuto da Ansonica, in blend con Cataratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet è intenso e ampio, spaziando dai sentori fruttati di agrumi (pompelmo) e mela golden, a note floreali (acacia) e di erbe mediterranee. Al palato è fresco ed avvolgente con un piacevole finale sapido che ne allunga la persistenza.
Gradi 13,1°



DONNA FUGATA

SICILIA



DONNAFUGATA

SEDARA

cl. 37,5 € 7,50 - cl. 75 € 15,00

Vitigno Nero d'Avola prevalentemente, con Merlot, Syrah e altre uve. Da abbinare a tutto pasto, rosso non troppo impegnativo molto versatile.
Gradi 13°

SHERAZADE

cl. 75 € 18,00

Vitigno Nero d'Avola, piacevolmente fruttato, rotondo, è un vino estremamente versatile.
Abbinamenti: zuppe di pesce, spaghetti al pomodoro interessante con la pizza.
Gradi 13°

MILLE E UNA NOTTE

cl. 75 € 55,00

Vitigni: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah, vino fruttato e speziato dotato di grande profondità.
Abbinamenti: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e saporiti.
Gradi 14°

SUL VULCANO ROSÈ

cl. 75 € 25,00

UVE: Nerello Mascalese. Dal color rosa tenue, Sul Vulcano rosato presenta delicati sentori floreali (glicine) accompagnati da piacevoli note fruttate di susina e pompelmo rosa. Spicca per freschezza e raffinata mineralità. Perfetto con crudi di crostacei, piatti vegetariani, formaggi freschi, pietanze della cucina asiatica non troppo speziati e carni bianche.
Gradi 12,6°

BEN RYE

cl. 37,5 € 28,00 - cl. 75 € 60,00

UVE: Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Ha un colore dorato con luminosi riflessi ambrati. Dal bouquet molto intenso in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita; presenta anche delicati sentori di macchia mediterranea. Al palato offre la sua proverbiale e straordinaria freschezza che bilancia la dolcezza. Al tipico gusto dello Zibibbo appassito, si aggiungono innumerevoli altre sensazioni fruttate, di erbe aromatiche e miele. Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta.
Da provare anche con formaggi erborinati e foie gras.
Gradi 14,1°



AUDARYA SARDEGNA

Audarya®

CANNONAU

cl. 75 € 14,00

Vitigno 100% Cannonau. Colore rosso rubino intenso. Al naso lievemente speziato con sentori di frutta rossa molto matura. In bocca è strutturato, caldo e persistente. Gradi 13°

VERMENTINO

cl. 75 € 14,00

Vitigno Vermentino, i profumi sono fruttati con ricordi di pesca e agrumi con note minerali. Il sapore è secco, sapido e piacevolmente fruttato, abbinamento ideale: il pesce alla griglia, i crostacei e le cozze in genere. Gradi 13,5

ROENO TRENTINO

ROENO
azienda agricola

MULLER THURGAU

cl. 75 € 14,00

Vitigno Muller Thurgau, vino semi aromatico fruttato con note di pompelmo, piacevolmente fresco e armonico, ideale come aperitivo, sugli antipasti e piatti di pesce in genere. Gradi 13°

GEWURZTRAMINER

cl. 37,5 € 8,50 - cl. 75 € 16,00

Vitigno Gewurztraminer, dal bouquet aromatico e complesso, il sapore è secco con sentori di frutta esotica e miele. Per l'aperitivo, antipasti, crostacei e formaggi a pasta cotta. Gradi 13°

RIESLING RENANO PRAECIPIUS

cl. 75 € 20,00

Vitigno 100% Riesling Renano. Perfetta la riconoscibilità varietale del Riesling, ove prevalgono il profumo della pesca e le note di idrocarburi. L'equilibrio tra l'acidità e la mineralità, abbinato alla morbidezza del residuo zuccherino, rende unico questo vino, che si presenta armonico ed elegante. Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente con pesce crudo, sushi, crostacei, salumi e formaggi. Gradi 12°



PRUNOTTO

PIEMONTE

Prunotto

BANSELLA

cl. 37,5 € 8,50 - cl. 75 € 18,00

Vitigno Barbera. Bansella si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi scuri. Al naso ricchi aromi di prugna si uniscono a note di viola, cacao e liquirizia. Al palato è pieno, armonico, morbido, con un finale fresco e sostenuto da una buona vena acida.
Gradi 14.5°

BARBERA D'ALBA

cl. 75 € 20,00

Vitigno Barbera, vino fruttato e floreale leggermente speziato, dal sapore pieno e armonico. Da abbinare a tutta la cucina tipica piemontese.
Gradi 13.5°

DOLCETTO D'ALBA

cl. 37,5 € 8,50 - cl. 75 € 16,00

Vitigno Dolcetto, profumo vinoso e floreale il sapore è asciutto e morbido. Ideale su antipasti della tradizione piemontese, primi piatti e formaggi semi stagionati.
Gradi 12.5°

GRIGNOLINO D'ASTI

cl. 75 € 18,00

Vitigno Grignolino, profumo fruttato e leggermente speziato, il sapore è fresco e asciutto. Esprime il meglio di se con salumi, carni bianche e formaggi freschi.
Gradi 12°

NEBBIOLO D'ALBA OCCHETTI

cl. 75 € 30,00

Vitigno Nebbiolo, dal bouquet elegante con sentori fruttati e speziati, il sapore è pieno e asciutto. Per tutta la cucina di terra, in particolare quella della tradizione piemontese.
Gradi 13.5°

BAROLO

cl. 75 € 60,00

Vitigno Nebbiolo, profumo complesso con note di spezie e frutta sotto spirito, il sapore è pieno e vellutato. Per piatti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati e saporiti.
Gradi 13.5°

BARBARESCO

cl. 75 € 35,00

Vitigno Barbaresco. Il Barbaresco si presenta di un colore rosso granato di buona intensità. Al naso è complesso, con sentori di frutta rossa e note speziate. Al palato è pieno e vellutato con retrogusto persistente.
Gradi 13.5°



PIAN DELLE VIGNE

TOSCANA

*Pian
delle
Vigne*

BRUNELLO

Brunello che unisce la tipica struttura e il notevole corpo a un'armonia, un equilibrio e un'eleganza non comuni. Colore rosso rubino intenso; profumo ampio e complesso con note di fiori, vaniglia e cacao. Di ottima lunghezza, complessivamente equilibrato, in bocca è di struttura ampia, piena e vellutata.

Gradi 13,5°

cl. 75 € 60,00

IL BRUCIATO

Proviene da vigneti di alta potenzialità della Tenuta. Il suo affinamento si svolge per almeno 8 mesi in barrique e per almeno 4 mesi in bottiglia: ne risulta un vino di grande intensità e morbidezza.

Gradi 14°

cl. 75 € 22,00

MONTENISA

ROSSI - LOMBARDIA FRANCIACORTA



PEPPOLI CHIANTI

Questo vino, che nasce dai vigneti della tenuta Pèppoli, è un Chianti Classico prodotto con uve Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot e Syrah, concepito per essere consumato nel pieno dell'espressione del frutto.

Gradi 13°

cl. 75 € 20,00

TIGNANELLO

E' stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. E' prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Gradi 13.5°

cl. 75 € 90,00



BAVA PIEMONTE



MOSCATO D'ASTI

cl. 75 € 13,00

100% Moscato bianco. Decisamente aromatico con un'esplosione di profumi di fiori e frutti. Il gusto è intenso, dolce e persistente in equilibrio con l'acidità. Le piccole bollicine equilibrano il senso del dolce e ne completano l'eleganza portando nel bicchiere l'essenza e la fragranza dell'uva da cui nasce.
Gradi 5,5°

MALVASIA ROSE' DI CASTELNUOVO DON BOSCO

cl. 75 € 14,00

100% Malvasia di Schierano. Colore cerasuolo chiaretto con riflessi vivaci; profumo intenso ricco di profumi di rosa e fragola, sapore piacevolmente dolce, spuma cremosa ed equilibrata con una leggera componente tannica che lascia una piacevole sensazione finale.
Gradi 7°

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

cl. 75 € 14,00

100% Ruchè. Aromatico con profumi di rosa e viola acquista caratteri speziati riconoscibili di pepe bianco, il sapore ben bilanciato è morbido, caldo e persistente. Insolito e riconoscibile si evolve nel tempo e accresce la sua finezza fino a cinque anni dalla vendemmia mantenendo l'essenza e la fragranza dell'uva da cui nasce.
Gradi 13°

