



# Wine

[www.ristoranteagrillo.it](http://www.ristoranteagrillo.it)



#agrillorestaurantwine

## Indice Orientativo:

Il simbolo ♥ indica i vini che mi hanno emozionato e colpito

Vermouth

Lista Coravin

Vini al Bicchiere

Bollicine Italia

Champagne

Vini Bianchi Italia

Vini Bianchi Francia

Vini Bianchi Slovenia

Vini Bianchi Germania

Vini Bianchi Spagna

Vini Bianchi Portogallo

Vini Rosati

Vini Rossi Italia

Vini Rossi Francia

Vini Rossi Stati Uniti

Vini Rossi Spagna

# Vermouth

## Del Professore - Piemonte

Vermouth di Torino Rosso 2021	6,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Menta Alpina, Rabarbaro, Chiodi di Garofano, Macis	
Vermouth Bianco Classico Tradizionale 2016	6,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Agrumi, Genziana, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Macis	

## Giancarlo Mancino – Piemonte

Vermouth Chinato	6,00 euro
L'incrocio creato da Giancarlo tra i tre Mancino Vermouth Secco, Bianco e Rosso incentrato su un Erede di Chiappone Armando Barbera d'Asti D.O.C.G con aggiunta di pura China Calissaja, ha risvegliato un nuovo livello di Vermouth. In principio si apprezzano le note del Mancino, per poi indugiare su un palato di vino rosso ricco, profondo e amaro che dà le caratteristiche al Chinato come notevole digestivo e aperitivo.	

## Cocktail

Tu Vuò fa l'Americano	8,00 euro
Vermouth Chinato, Bitter Rouge, Tonica	

# Lista Coravin:

Vino al Bicchiere

By the Glass

## Vini Bianchi

<u>Müller Catoir</u>	Riesling Gimmeldingen QbA 2007	11,00 euro
<u>Valle Reale</u>	Trebbiano D'Abruzzo Vigneto di Popoli 2017	11,00 euro
<u>Vincent Bouzereau</u>	Meursault 2017	18,00 euro

## Vini Rossi

<u>Hartmann Donà</u>	Donà Noir 2013	15,00 euro
<u>Colle Santa Mustiola</u>	Poggio ai Chiari 2008	16,00 euro
<u>Fontanafredda</u>	Barolo Lazzarito Vigna la Delizia 2000	25,00 euro

## Vino al Bicchiere:

### Bollicine

<u>Marsuret</u>	Prosecco Il Soller di Valdobbiadene Brut	5,00 euro
<u>Cà di Frara</u>	Oltre il Classico Brut	7,00 euro
<u>Legras &amp; Haas</u>	Champagne Brut Intuition	11,00 euro

### Vini Bianchi

<u>Alessandri</u>	Vermentino 2020	6,00 euro
<u>Poggio dei Gorleri</u>	Pigato Cycinus 2020	6,00 euro

### Vini Rossi

<u>Cà di Frara</u>	Pinot Nero 2019	7,00 euro
<u>Maccario Dringenberg</u>	Rossese di Dolceacqua Luvaira 2019	7,00 euro

# Bollicine



# Italia

Il solo paese dove si produce vino sull'intero territorio. L'Italia oggi è leader mondiale della produzione, ogni regione ha la sua tipicità con due principali tipologie di territori : quelli lungo le coste del Mediterraneo e quelli del centro del Paese, lungo la catena montuosa degli Appennini. Parlare di Vino Italiano non ha senso, avendo a che fare con un'eccezionale ricchezza di diversità in continua evoluzione.

# Veneto

## Marsuret – Valdobbiadene

Prosecco Il Soller di Valdobbiadene Brut 20,00 euro  
Vitigno Glera 100%. Metodo Charmat con pressatura soffice e resa massima 70%.

# Lombardia

## La Fioca – Nigoline di Corte Franca

Franciacorta Brut 30,00 euro  
Vitigni Chardonnay minimo 85%, Pinot Bianco o Pinot nero massimo 15%, a fine fermentazione il vino viene conservato in contenitori di acciaio e dopo l'imbottigliamento subisce una maturazione sui lieviti di circa 18 mesi e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Zuccheri 8,0 grammi/ litro.

Franciacorta Brut Rosè 40,00 euro  
Vitigno: Pinot Nero 100%, dosaggio 2,5 g/l, affinamento in bottiglia per 24 mesi per la presa di spuma, dopo la sboccatura il vino viene ulteriormente affinato in bottiglia per almeno 2/3 mesi.

Franciacorta Extra Brut Riserva 2010 42,00 euro  
Vitigni Chardonnay e Pinot Nero, il vino viene affinato in parte in botti di acciaio e in parte in piccoli contenitori in legno. Maturazione sui lieviti per circa 60 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione. Zuccheri 4,00 grammi/litro.

Franciacorta "Orazio" Dosaggio Zero 2013  48,00 euro  
Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero, zuccheri 1 g/l, 60 mesi sui lieviti, prodotto solo in determinate annate ed è proposto nell'unica tipologia di non dosato.

## Barone Pizzini – Provaglio d'Iseo

Franciacorta Saten 2017 45,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, affinamento per 10 mesi in acciaio per il 70% e barrique esauste per il 30%. maturazione dai 30 ai 40 mesi sui lieviti.

Franciacorta Rosè 2017 45,00 euro  
Vitigni: Pinot Nero 80% , Chardonnay 20%, affinamento per 10 mesi in acciaio per il 70% e barrique esauste per il 30%, maturazione dai 30 ai 40 mesi sui lieviti.

## Cà di Frara – Mornico Losana

Oltre il Classico Brut

29,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, dopo un periodo di fermentazione di 10 giorni, viene effettuata una pressatura soffice e rimane in bottiglia in affinamento per 34 mesi.

Oltre il Classico Extra Brut Rosè

35,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, a seconda dell'annata si utilizza il 70/80% delle uve dell'annata di riferimento a cui si aggiunge il 20/30 % di vini di riserva, dei quali una percentuale variabile di Pinot Nero vinificato in rosso.

## Piemonte

### Deltetto – Canale

Alta Langa Brut 2018

35,00 euro

Vitigni Pinot Nero e Chardonnay, fermentazione a 18° in acciaio e presa di spuma secondo il Metodo Classico a 12°. Affinamento in bottiglia per almeno 30 mesi sui lieviti.

## Trentino

### Etyssa – Trento

Etyssa Cuvée n°5 Extra Brut



45,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, dosaggio 3,9 g/l, vinifica 60 % in acciaio e 40 % in tonneaux di rovere austriaco e affinamento in bottiglia sui lieviti per 7 mesi.

# Francia

## Champagne Côtes des Blancs

### Robert Moncuit – Mesnil sur Oger – RM

Champagne Les Grands Blancs Grand Cru Extra Brut 74,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, dosaggio 3g/l, il raccolto è di due annate, 2016 – 2017. Fermentazione in acciaio e botti di rovere, rimanendo sui lieviti per 6 mesi, segue rifermentazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti.

### Legras & Haas – Chouilly – NM

Champagne Intuition Brut 58,00 euro

Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 25%, Pinot Meunier 25%, fermentazione in acciaio, affina sui lieviti, prima della sboccatura, per un periodo non inferiore ai tre anni.

Champagne Exigence n° 10 Grand Cru Vieilles Vignes Brut  110,00 euro

Vitigni Chardonnay 50% da Chouilly e Pinot Nero 50% da Ay, I vini base sono gestiti in una cuvée delle sole migliori annate (tra cui '95, '96, '99, '02, '04, '06, '07, '08 e '09) che ne definisce la complessità originaria, che si fonde sull'unione della potenza del frutto con la struttura intensa e sapida, in un ottimo equilibrio tra acidità e maturità. Dopo circa 7 anni sui lieviti, il dosaggio avviene a circa 7 g/l, produzione 5950 bt.

Vallée du Petit Morin Sottozona della Côtes des Blancs, geograficamente è una continuazione di questa area, tuttavia il Pinot Meunier è più comune dello Chardonnay.

### Clement – Congy – RM

Mysotis Champetre Extra Brut 2017 70,00 euro

Vitigni Pinot Noir 55%, Chardonnay 14%, Vin de réserve 31%, dosaggio 5 g/l, affinamento di 36 mesi sui lieviti.

## Côte des Bar

### Olivier Fleury – Courteron – RM

Champagne Blanc de Noirs Brut 62,00 euro

Vitigno Pinot Noir 100%, dosaggio 4,8 g/l, da vigne di 20 - 25 anni, maturo, succoso, saporito e vinoso

Champagne Rosé de Saignée Brut 80,00 euro

Vitigno Pinot Noir 100%, dosaggio 5 g/l, da vigne di 20 anni, produzione annua di 15000 bottiglie. Macerazione di durata variabile prima della pressatura, fermentazione malolattica svolta, non filtrato.

### Rémi Leroy – Meurville – RM

Champagne Extra Brut 68,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, dégorgement novembre 2020, dosaggio 2g/l. Base 2018 per 85%, più 15% vini di riserva.

Champagne Blanc de Noirs Extra Brut 2014 98,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, la vinificazione avviene per il 60% in acciaio e il 40% in legno. Dosaggio 2g/l.

## Montagne de Reims

### Georgeton Rafflin – Ludes – RC

Champagne Signature Grand Cru 2014 80,00 euro

Vitigno Pinot Noir 100%, produzione di 1200 bottiglie, è la cuvée più prestigiosa della famiglia Georgeton, ne risulta uno Champagne armonico, potente e fruttato.

### Bruno Paillard – Reims – NM

Champagne Cuvée 72 Extra Brut 90,00 euro

Vitigni Pinot nero 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%, di grande personalità, deve il suo nome al periodo di affinamento di 36 mesi sui lieviti e 36 mesi in bottiglia.

## Jean Servagnat – Vriigny – RM

Champagne Les Meuniers Insoumis Extra Brut  88,00 euro  
Vitigno: Pinot Meunier 100%, dosaggio 3,5 g/l, dégorgement in aprile 2020, 9 mesi in botti di rovere e successivamente 6 mesi in acciaio. Tipo di produzione biodinamica, numero bottiglie annue 6000.

## Pommery – Reims – NM

Cuvée Louise 2005 Un'annata unica!  220,00 euro  
Vitigni: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%, costituito da 3 Grand Cru: Avize e Cramant per lo chardonnay e AY per il Pinot Nero, una Cuvée speciale creata nella grande tradizione della Maison e ispirata alla personalità della sua fondatrice, Madame Pommery.

## Vallé de la Marne

## Tarlant – OEuilly – RM

Champagne Zero Brut Nature 69,00 euro  
Vitigni Chardonnay 33%, Meunier 33%, Pinot Noir 33%, dosaggio 0 g/l, età della vigna 45 anni, affinamento di 6 mesi in barriques e minimo 6 anni sui lieviti in bottiglia.

## Jacquesson – Dizy – NM

Cuvée n° 744 Extra Brut 107,00 euro  
Vitigni: Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 18%, dosaggio 0,75 g/l, prodotte 244.350 bottiglie. Assemblaggio dei vini dell'annata 2016 provenienti da decine di parcelle, si completa con i vins de réserve.

## Drémont Marroy – Charly sur Marne – NM

Champagne Noir de Meandre 2017 78,00 euro  
Vitigni: Pinot Noir 30%, Pinot Meunier 70%, dosaggio 4g/l, affinamento per 30 mesi in botte grande. Sboccatura 12/02/2021. Produzione annua 10000 bt.

# Vini Bianchi



# Italia

## Liguria

### Poggio dei Gorleri – Imperia

Pigato Cycnus 2020	22,00 euro
Vitigno Pigato 100%, produzione annua 18.000 bottiglie, fermentazione alcolica svolta in acciaio e affinamento di circa 8 mesi.	
Pigato Albium 2017	38,00 euro
Vitigno Pigato 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio a contatto con le bucce per 3 giorni, affinamento per 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia.	

### Fontanacota – Ponti di Pornassio

Vermentino 2020	22,00 euro
Vitigno Vermentino 100 %, produzione 20000 bt, fermentazione controllata sui lieviti selezionati per circa 15/20 giorni, ed affinamento in acciaio per circa 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia per un mese.	

### Alessandri – Ranzo

Vermentino Costa de Vigne 2020	22,00 euro
Vitigno: Vermentino 100%, età media degli impianti 20 anni, lieviti selezionati, durata della fermentazione 10 giorni, imbottigliamento ad Aprile e affinamento di un mese in bottiglia.	
Pigato Costa de Vigne 2020	22,00 euro
Vitigno: Pigato 100%, età media degli impianti 20 anni, lieviti selezionati, durata della fermentazione 10 giorni, imbottigliamento ad Aprile e affinamento di un mese in bottiglia.	

### Saglietto – Imperia Poggi

Pigato Barba Ninin 2020	28,00 euro
Vitigno: Pigato 100%, fermentazione e affinamento in acciaio per 6 mesi e 3 mesi di affinamento in bottiglia.	

### La Sovversiva – Case Rosse

Medardo 2020	42,00 euro
Vitigni: Vermentino 70%, Pigato 30%, fermentazione in legno e maturazione in barriques di primo e secondo passaggio per 8 mesi. Bottiglie prodotte 1425.	

### Deperi – Ranzo

Pigato Superiore Cremen 2019	33,00 euro
Vitigno: Pigato 100%, età media dei vigneti 40 anni, affinamento in botti di rovere da 15 hl, per 10 mesi sulle fecce fini e successivamente affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.	

## Valle d'Aosta

### La Plantze – Villeneuve

Trii Rundin 2019

31,00 euro

Vitigno Pinot Gris 100%, vigne a 650 mt slm, macerazione sulle uve per 12 ore, fermentazione 50 % in acciaio e 50% in barrique, affinamento di 6 mesi per metà in acciaio e metà in barrique francesi.

Ferox 2020

33,00 euro

Vitigno: Sauvignon 100%, macerazione sulle bucce per 10 giorni. Affinamento per 8/9 mesi in barrique non nuove.

## Piemonte

### Enrico Druetto – Alfiano Natta

Preja 2018



42,00 euro

Vitigno: Baratuciat 100%, antico vitigno piemontese, prodotto in piccolissime quantità, l'uva è stata vendemmiata in 3 momenti diversi, differenziando i grappoli per grado di maturità. L'affinamento fatto per oltre il 60 % in tonneau nuovi e parte in acciaio e imbottigliato senza filtrazione.

## Alto Adige

### Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Blanc 2017

42,00 euro

Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 40%, fermentazione in botti di legno e affinamento sulle fecce per 23 mesi nelle botti e 2 anni in bottiglia.

Donà D'Or 2013

95,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, uve provenienti da 3 vigneti tra Cortaccia e Merano, fermentazione e affinamento in tonneaux per 4 anni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di altri 3 anni.

### Von Blumen – Cermes Merano

Gewurztraminer 2019

27,00 euro

Vitigno Gewurztraminer 100%, fermentazione e affinamento in recipienti di acciaio per circa 6 mesi.

Sauvignon Selection Flowers 2017

37,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio e affinamento in botti di legno grandi per circa 10 mesi.

## Tenuta Schweitzer – Tirolo

Chardonnay Riserva Tschaupp 2017

35,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, fermentazione a temperatura controllata in botti di legno per il 30%, il resto in serbatoi di acciaio. 5000 bottiglie prodotte in un anno.

## Stroblhof – Appiano

Pinot Bianco “Strahler” 2020

31,00 euro

Vitigni: Pinot Bianco 95%, Pinot Grigio 5%, età media della pianta 25 anni, affinato parte in botti di rovere da 20 hl e parte in acciaio. Produzione 12000 bottiglie.

## Friuli Venezia Giulia

### Vignai da Duline – San Giovanni al Natisone

Morus Alba 2017

44,00 euro

Vitigni Malvasia Istriana 60%, Sauvignon 40%, vigne dai 30 ai 70 anni, 3000 bottiglie prodotte, 11 mesi di barrique e 7 mesi in bottiglia di cuvée in affinamento.

## Marche

### Umani Ronchi – Matelica

Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne 2019

35,00 euro

Vitigno Verdicchio 100%, vigne con più di 55 anni, fermentazione in serbatoi di acciaio. Affinamento per circa 10 mesi, durante i quali il vino rimane a contatto dei propri lieviti in cemento. Riposa 6 mesi in bottiglia.

## Abruzzo

### Umani Ronchi – Matelica

Pecorino Centovie 2019

32,00 euro

Vitigno: Pecorino 100%, fermentazione in serbatoi di acciaio per circa 20 giorni. Affinamento in vasche di cemento per circa 12 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 5 mesi.

### Valle Reale – Popoli

Trebbiano D'Abruzzo Vigneto di Popoli 2017



58,00 euro

Vitigno Trebbiano 100%, parcella di 1 ettaro dedicata al Trebbiano D'Abruzzo, 6.410 bottiglie prodotte, vinificazione e affinamento in acciaio per 6 mesi in acciaio e 6 mesi in barrique.

# Campania

## Scuotto – Lapio

Oini 2018

32,00 euro

Vitigno Fiano 100%, fermentazione alcolica in botti da 25 hl a contatto con le fecce fini per circa 12 mesi, imbottigliato senza alcuna filtrazione e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

## Le Ormere – Santa Paolina

Greco di tufo 2020

29,00 euro

Vitigno Greco 100%, produzione di 7000 bt, azienda nata nel 2012 con vigneti situati nel comune di Santa Paolina a 550 mt di altezza, fermentazione e vinificazione in acciaio con affinamento di almeno 2 mesi in bottiglia.

## Il Sole e il Lupo – Lapio

Fiano di Avellino Lapiano 2019

24,00 euro

Vitigno Fiano 100%, 500 mt di altezza con viti di età intorno ai 15 - 20 anni. Produzione 2500 bt. Fermentazione e affinamento in acciaio. Chimica inesistente in cantina.

# Sicilia

## Barraco – Marsala

Biancammare 2020



35,00 euro

Vitigno Grillo 100%, età vigneto 13 anni, fermentazione e macerazione di 2 giorni sulle bucce in acciaio, affinamento fino a marzo in cemento. Senza aggiunta di solfiti.

## Caciorgna – Etna Guardoilvento

Etna Bianco 2018

37,00 euro

Vitigno Carricante 100%, produzione 3000 bt, fermentazione e affinamento in vasche di acciaio per 7 mesi.

## Eduardo Torres Acosta – Montelaguardia

Versante Nord Bianco 2020

42,00 euro

Vitigni: Minella 60%, Catarratto, Carricante, Coda di Volpe, Grecanico e Inzolia 40%, vigne tra i 45/50 anni a 650 metri di altitudine, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di cemento con macerazione sulle bucce per circa 5 giorni, affinamento di 8 mesi in botti grandi esauste.

Isole Eolie

# Isole Eolie

## Tenuta Castellaro – Lipari

Bianco Pomice 2019

37,00 euro

Vitigni: Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%, fermentazione in acciaio (Malvasia) e barrique di 3°/4° passaggio (Carricante) con battonage e affinamento in barrique per 6 mesi sui lieviti.

# Francia

La Francia è famosa per i suoi micro terroir.

La Borgogna lo dimostra in modo chiaro: ha più denominazioni vinicole dell'intera Spagna che è il terzo produttore mondiale di vino.

Grazie alle attrattive turistiche delle sue regioni, la Francia si impone come pioniere dell'enoturismo in Europa.

# Loira

## Loira Domaine du Carrou – Bué

Sancerre Chene Marchand 2019

45,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, età della pianta 30 anni, prodotte 2500 bottiglie, fermentazione di 20/30 giorni, lieviti indigeni, invecchia meravigliosamente bene!

## Domaine de la Pépière – Maisdon sur Sevre

Muscadet Sèvre et Maine 2019

26,00 euro

Vitigno Melon de Bourgogne, pressatura soffice delle uve intere, fermentazione ed affinamento per 6 mesi in vasche di cemento.

## Frédéric Mabileau – Saint Nicolas de Bourgueil

Saumur Blanc Chenin du Puy 2014



55,00 euro

Vitigno Chenin 100%, età della vite 45 anni, fermentazione con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox e riposo in botti da 600 litri e successivo affinamento per più di un anno in botti di rovere.

## La Porte – Saint Satur

Pouilly Fumé Les Duchesses 2020

40,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, fermentazione in serbatoi di acciaio e affinamento sulle fecce fini per 5 mesi e affinamento per almeno un mese in bottiglia.

## Jura

### Domaine de la Renardiere – Pupillin Chardonnay

Jurassique 2017

35,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, fermentazione in acciaio con macerazione di 10 giorni e affinamento in acciaio e botte grande da 20 hl.

## Savoia

### Domaine Giachino – Chapareillan

Apremont 2020

35,00 euro

Vitigno Jacquère 100%, affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento, le uve vendono prodotte sulle rive del lago Saint André, con vigneti situati tra le rocce più consistenti prodotte dall'erosione del Mont Granier.

## Côtes du Rhône

### Gallety – Saint Montan

Cuvée du Rhône 2018

40,00 euro

Vitigni: Grenache Blanc 50%, Marsanne 30%, Roussanne 20%, età media della pianta 40 anni, rese di 40hl/ha, vendemmia manuale, vinificazione e affinamento in vasche di acciaio.

# Borgogna

## Jean Philippe Fichet – Meursault

Bourgogne Blanc 2017 42,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, assemblaggio di tre parcelle, Les Dressoles (vigne del 1963), Les Grands Clous Perrons (vigne impiantate tra il 1948 e 1982) e les Grandes Coutures (vigne del 1960) situate nella piana di Meursault.

Rully 2018  52,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, si trova sotto l'appellazione di Rully, nel distretto della Cote Chalonnaise. Zona caratterizzata da un Terroir particolare con terreni di matrice argillo – calcarea.

Chassagne Montrachet 2018 96,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, la presenza di argilla molto profonda nei terreni, danno ricchezza ai vini e grande finezza, un vino straordinario!

## Vincent Bouzereau – Meursault

Meursault 2018 80,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, le viti hanno una età media di 50 anni, fermenta e affina in botti di Borgogna per un periodo di circa 2 anni, con una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

## Colin – Saint Aubin

Saint Aubin Premier Cru la Chateniere 2015  107,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, vite piantata tra il 1985 e il 1990, vinificazione e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

## Domaine Thierry Mortet – Gevrey Chambertin

Bourgogne Blanc Cuvée Les Terroirs de Daix 2018 42,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, viti di età compresa tra i 15 e i 35 anni, lieviti indigeni, affina in botti fino a gennaio prima dell'imbottigliamento.

# Chablis

## Bessin – Chablis

Chablis la Forêt Premier Cru 2018 57,00 euro  
Vitigno Chardonnay 100%, bottiglie prodotte 8000, vigne di 40 anni, cuvée in acciaio inox e in barriques. La Forêt fa parte del vigneto Montmains , possono richiedere questo nome alcune tra le parcelle più alte, le più pregiate del Cru.

## Domaine Christian Moreau – Chablis

Chablis 2018 38,00 euro  
Vitigno Chardonnay 100%, età della pianta 47 anni, affinamento in acciaio per 10 mesi.

# Slovenia

La Slovenia è un paese di piccole dimensioni, dal punto di vista territoriale (21.000 kmq e circa 2 milioni di abitanti) e anche della viticoltura, con 19.000 ettari vitati totali, che rappresentano oltre il 3% della superficie totale, un valore altissimo, e una produzione annua di 800.000 hl di vino. A questi dati si contrappone l'elevatissimo numero di aziende produttrici (circa 30.000) e un consumo annuo pro-capite tra i più alti in Europa. Il 65% del vino prodotto è bianco, il 35% rosso.

## Ferdinand – Kojsko

Ribolla Gialla 2019 22,00 euro  
Vitigno Ribolla 100%, fermentazione alcolica in acciaio, no malolattica e imbottigliamento nell'estate successiva alla vendemmia.

# Germania

In un Paese dove le gelate precoci e gli inverni rigidi sono la norma, la minima variazione delle temperature può sublimare o, al contrario, condannare la maturità delle uve.

La vite si rifugia sulle sponde scoscese del Reno e dei suoi affluenti dove trova un soleggiamento generoso e un riparo dai venti gelati.

Maggiore produttore mondiale di riesling , la Germania è senza dubbio anche il terroir più adatto a questo suo vitigno autoctono.

## Mosella

### Markus Molitor – Stadt Wehlen

Wehlener Kosterberg Kabinett 2018 40,00 euro  
Vitigno: Riesling 100%, la vendemmia avviene intorno alla metà di novembre, a cui segue una breve macerazione e fermentazione in botti di legno.

### Schwaab - Kiebel – Urzig

Urziger Wurzgarten Riesling Auslese 1998 ♥ 45,00 euro

## Pfalz

### Müller Catoir – Neustadt an der Weinstraße

Riesling Gimmeldingen QbA 2007 50,00 euro  
Vitigno Riesling 100%, vinificato in acciaio con uve provenienti da viti di oltre 25 anni di età, con tipiche caratteristiche varietali e territoriali che tanti appassionati di riesling ha fatto innamorare.

## Rheingau

### Künstler – Hochheim am Main

Riesling trocken QbA 2018 29,00 euro  
Vitigno Riesling 100%, uve ottenute da vecchie vigne di 50 anni che donano complessità aromatica e ottimo potenziale di invecchiamento. Vinificazione in grandi botti di legno.

# Spagna

Per chi ama il vino, la Spagna è un contesto appassionante . E' il Paese con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, dai rossi intensi dell'Andalusia ai bianchi effervescenti dei Paesi Baschi, senza dimenticare i vini vulcanici delle Canarie.

## Catalogna

### Cal Tiques – Santa Margarida I Els Monjos

Joanots 2017

33,00 euro

Vitigno Macabeu 100%, 860 bottiglie prodotte, 11 giorni di macerazione sulle bucce, una parte è fermentata in un'anfora di argilla e un parte in acciaio. Successivamente 2 mesi di anfora e 2 mesi in tonneau da 500 litri.

## Galizia

### Pedro Méndez – Rias Baixas

Sen Etiqueta 2019



34,00 euro

Vitigno: Albarino, lieviti indigeni, fermentazione per 12 mesi in barrique per una parte di vino e 6 mesi in acciaio per il resto. Poi viene assemblato e lasciato riposare in bottiglia. Pedro Méndez è un piccolissimo produttore della Galizia, solo 4900 bottiglie annue. Lavora in biodinamica, minimo intervento in cantina e massimo rispetto per il vitigno.

# Portogallo

Il Portogallo è uno straordinario museo dei vitigni, la prova è che in un Porto possono contribuire ben 48 varietà. Le nuove generazioni hanno capito che ogni regione si meritava il suo vitigno e ogni vitigno la sua regione. In un piccolo paese dove la diversità di Terroir e tradizioni è affascinante.

## Bairrada

### Filipa Pato – Ois do Bairro

Nossa Calcario Bical 2020

45,00 euro

Vitigno Bical 100%, fermentazione in barrique e 18 mesi di affinamento, vigna vecchia di 45 anni situata nel cru Ois do Bairro, che può essere definito il cuore pulsante del Bairrada.

# Vini Rosati



# Italia

Liguria

## Deperi – Ranzo

Rosato Sciac-trà 2020

22,00 euro

Vitigno Ormeasco 100%, fermentazione in serbatoi di acciaio, si affina su fecce fini per circa 4 mesi e in bottiglia per circa 1 mese prima dell'emissione sul mercato.

Abruzzo

## Valle Reale – Popoli

Cerasuolo d'Abruzzo 2020

25,00 euro

Vitigno: montepulciano 100%, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 30 giorni e affinamento in acciaio per 6 mesi.

Francia

Provenza

## Domaine de l'Ile – Porquerolles

Rosè 2020

39,00 euro

Vitigni: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre e Tibouren, vinificato in serbatoi di acciaio inox.

# Vini Rossi

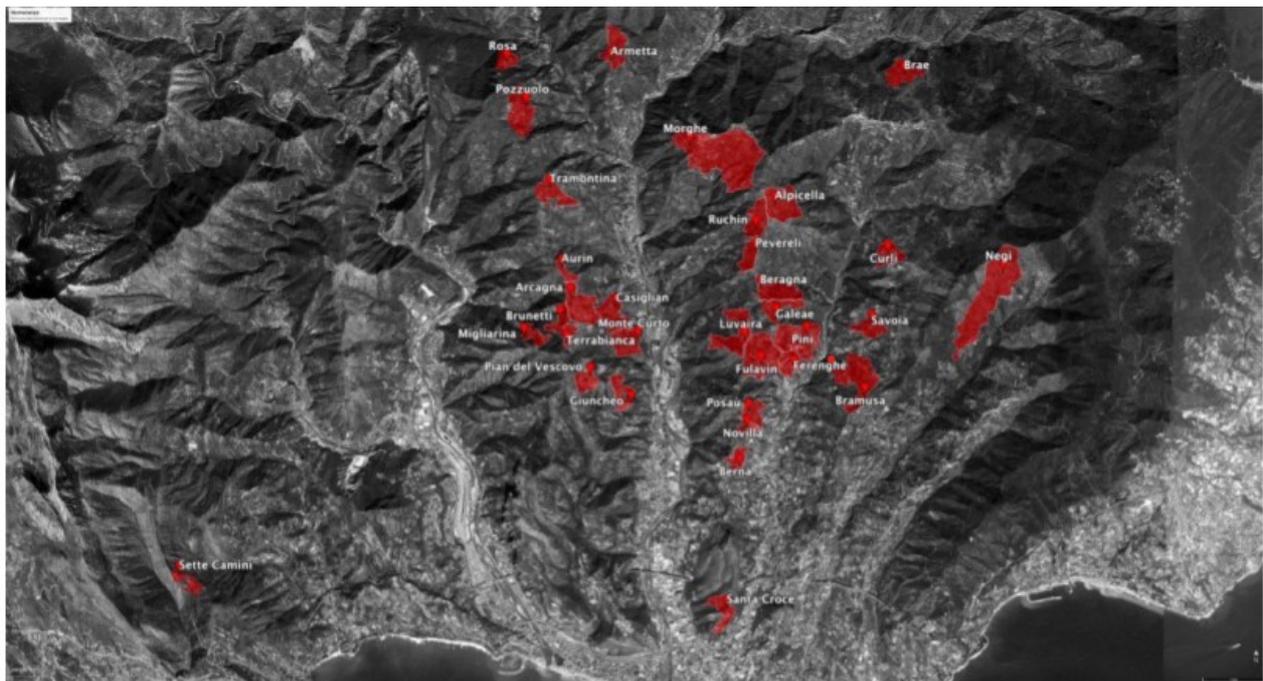


# Italia

## Liguria

### Le “Nomeranze” del Rossese

I cru in dialetto ligure vengono chiamati “Nomeranze”, queste riflettono una storia lunga secoli, una reale eterogeneità di esposizioni, suoli e microclimi, le MGA sono già parte della DOC del Rossese di Dolceacqua dal 2011, al momento si contano 33 nomeranze in un’estensione di circa 90 ettari, in un territorio di una complessità senza pari, esteso principalmente in 2 valli, Val Nervia a Ovest e la Val Verbone a Est.



### Maccario Dringenberg – San Biagio della Cima

“**Posaù**” è il Cru situato in Vallata Verbone, nel comune di San Biagio della Cima, ha un'esposizione da Est a Sud, con un'altitudine che va dai 200 ai 350 mt.

Rossese di Dolceacqua Posaù 2019 33,00 euro

Vitigno Rossese 100%, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni condotta per 12 mesi in acciaio con macerazione lenta a temperatura controllata.

“**Luvaira**” è in Val Nervia e si estende per 9.000 metri quadrati, divisi in tre appezzamenti di cui uno ultracentenario. Il terreno è una marna argillosa sedimentaria. Una roccia molto friabile che si trasforma in una sabbia grigiastra, che piovendo si imbeve di acqua e la rilascia lentamente. Esposizione a ovest, altezza di 350 metri sul livello del mare.

Rossese di Dolceacqua Luvaira 2019 33,00 euro

Vitigno Rossese: 100%, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni condotta per 12 mesi in acciaio.

### Terre Bianche – Dolceacqua

“**Arcagna**” è uno dei luoghi coltivati più antichi della Liguria. Zona avvantaggiata da una esposizione solare invidiabile, unita ad un clima caldo ma non torrido. Ha un'esposizione ad Est ad un'altitudine di circa 400 mt in Vallata Nervia.

Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2017  45,00 euro

Vitigno Rossese 100%, ottenuto dalla macerazione delle migliori uve rosse a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni. Malolattica e affinamento in botti di rovere da 225 a 500 litri.

### Poggio dei Gorleri – Imperia

Shalok 2017 38,00 euro

Vitigno Granaccia 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio a contatto con le bucce per 20 giorni affinamento per 12 mesi in tonneau di Rovere Francese e 12 mesi in bottiglia.

## Piemonte

### Deltetto – Canale

Barbera d'Alba Superiore Bramè 2019 22,00 euro

Vitigno: Barbera 100%, macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni, maturazione per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

## Alto Piemonte

### Paride Iaretti – Lessona

Coste della Sesia Velut Luna 2018 28,00 euro

Vitigno Nebbiolo 100%, , macerazione sulle bucce di 10 giorni, affinamento di 12 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia. Produzione annua 15000 bottiglie.

## Langhe

### Giacomo Fenocchio – Monforte d'Alba

Langhe Nebbiolo 2020 33,00 euro

Vitigno Nebbiolo 100%, fermentazione sulle bucce per 10 giorni in vasche di acciaio, affinamento per 6 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia, successivo affinamento in bottiglia.

### Ca del Baio – Treiso

- Langhe Nebbiolo 2017 1,5 lt 48,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio, mentre la malolattica avviene in legno. Successivamente matura per 12 mesi in botti grandi di rovere.
- Barbaresco Vallegrande 2017 48,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, fermentazione sulle bucce dai 7 ai 15 giorni in vasche d'acciaio, il vino matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 6 mesi di affinamento in bottiglia.
- Barbaresco Pora 2016 70,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, vite di 70 anni, fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox, maturazione in legno per 24 mesi in tonneau francese di terzo – quarto passaggio, con affinamento in bottiglia per 10 mesi.

### Cascina Fontana – Monforte d'Alba

- Barolo 2015  56,00 euro  
Prodotto da uve Nebbiolo coltivate in vigne di proprietà, Cru Villero e Cru Mariondino nel comune di Castiglione Falletto e Cru Giachini nel comune di La Morra. Vino non filtrato e senza chiarificanti aggiunti, vino di grande complessità, struttura, eleganza, acidità, frutto e mineralità.

### Massolino – Serralunga d'Alba

- Barolo Vigna Rionda Riserva 2012  122,00 euro  
Prodotto con le uve provenienti dalla Vigna Rionda, circa 8000 / 9000 bottiglie, invecchiato per 6 anni complessivi di cui 3,5 in botti da 30 hl in rovere di Slavonia e 2,5 in bottiglia.

### Elio Grasso – Monforte d'Alba

- Barolo Gavarini Chiniera 2016  100,00 euro  
Barolo Gavarini Chiniera 2015 1,5 lt 200,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, età delle viti 35 anni, fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio, il vino si affina in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri, dopo l'imbottigliamento il Barolo riposa in cantina per circa 10 mesi.

### Sordo Giovanni – Castiglione Falletto

- Barolo Monvigliero 2008 95,00 euro  
Barolo Monvigliero 2005 100,00 euro  
Il Monvigliero, completamente esposto a mezzogiorno, è incastonato come una pietra preziosa in questa splendida area vitata del comune di Verduno. La collina di Monvigliero, già cento anni fa, godeva di grande stima da parte di tutti i produttori di Barolo.

## Fontanafredda – Serralunga d'Alba

Barolo Tenimenti Lazzarito Vigna la Delizia 2000

150,00 euro

Lazzarito con i suoi 30 ettari è tra le più vaste MGA del comune di Serralunga d'Alba, con altitudini comprese tra i 260 e i 390 metri slm. Vitigno Nebbiolo 100%, 24 mesi di affinamento in botte successivamente 18 mesi in bottiglia.

## Alto Adige

### Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Noir 2013

82,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, fermentazione per 3/4 settimane nei tini in rovere con lieviti naturali, affinamento in botti di legno per 23 mesi e 2 anni in bottiglia.

## Lombardia

### Cà di Frara – Mornico Losana

Pinot Nero 2019

28,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, fermentazione in vasche di acciaio inox per 12 giorni ad una temperatura controllata di 18 gradi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

# Toscana

## La Rasina – Montalcino

Rosso di Montalcino 2018 28,00 euro  
Vitigno: Sangiovese 100 %, produzione 15000 bottiglie, affinamento di 4 /5 mesi in Barrique e successivo affinamento in bottiglia per 2 /3 mesi.

Brunello di Montalcino 2016 62,00 euro  
Vitigno: Sangiovese 100%, produzione 30000 bottiglie, affinamento di 24 mesi in contenitori in legno di varia capacità, successivo affinamento di 4 mesi in bottiglia.

## Val delle Corti – Radda in Chianti

Chianti Classico 2017 32,00 euro  
Vitigni: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%, 3 settimane di fermentazione in acciaio inox, affinamento in legno per 24 mesi in botti di Slavonia da lt 2000 – 3000 e 3 mesi in bottiglia.

## Pomona – Castellina in Chianti

Chianti Classico Bandini 2019 28,00 euro  
Vitigno: Sangiovese 100%, produzione 20000 bt, fermentazione malolattica in acciaio, affinamento in botti di rovere di slavonia da 7 – 20 hl per 8 mesi, e per finire 3 mesi in bottiglia.

## Stefano Amerighi – Cortona

Syrah Cortona 2018  40,00 euro  
Vitigno Syrah 100%, tipo di produzione biodinamica, matura per 9 mesi in acciaio e 9 mesi in cemento.

## Colle Santa Mustiola – Chiusi

Poggio ai Chiari 2008  78,00 euro  
Vitigno Sangiovese con 28 cloni diversi, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, invecchiamento di 66 mesi in barrique di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl e successivo affinamento in bottiglia per minimo 24 mesi.

## Le Macchiole – Bolgheri

Bolgheri Rosso 2018 33,00 euro  
Vitigni Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, età della pianta 18 anni, 9 mesi in barriques di rovere francese usate, acciaio e cemento.

Paleo 2016 97,00 euro  
Vitigno Cabernet Franc 100%, età della pianta 20 anni, 18 mesi in barriques di rovere francese , non filtrato. Gioca sulla verticalità mantenendo un carattere mediterraneo ed un sorso potente ed appagante.

# Campania

## Perillo – Castelfranci

Taurasi 2009	58,00 euro
Taurasi 2008	65,00 euro

Vitigno Aglianico 100%, Michele Perillo punto di riferimento per gli amanti del Taurasi, i suoi vini richiedono tempo e pazienza per essere apprezzati appieno. 24 mesi in botte grande e lungo affinamento in bottiglia.

## Francesca Fiasco – Paestum

Cilento Difesa Paestum 2016	♥	38,00 euro
-----------------------------	---	------------

Vitigni Aglianico 30%, Cabernet Sauvignon 40%, Barbera 20%, 10% vitigni autoctoni, lieviti indigeni, vinificazione per 20 giorni in tini di legno più 18 mesi in Tonneaux e affinamento di 12 mesi in bottiglia.

# Sicilia

## Eduardo Torres Acosta – Montelaguardia

Arenaria 2019	♥	50,00 euro
---------------	---	------------

Vitigni: Nerello Mascalese 90%, varietà locali bianche e rosse 10%, vigne di 70 anni, a 700 metri di altezza, macerazione di 15 giorni sulle bucce, affinamento di 11 mesi in tonneaux e cemento. 1600 bottiglie prodotte.

Versante Nord Rosso 2018	35,00 euro
--------------------------	------------

Vitigni: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio, Alicante e Grenache 20%, fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni e affinamento in cemento per due inverni.

# Francia

## Bordeaux

### Margaux Château Ferrière – Margaux

Grand Cru Classé 2016

120,00 euro

Vitigni: Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%, età della vite 45 anni, vinificazione in tini di cemento e legno, affinamento in botti di rovere francese per 18 mesi.

## Pomerol

### Château Clinet – Pomerol

Fleur de Clinet 2016

90,00 euro

Vitigni: Merlot 95%, Cabernet Franc 5%, è il secondo vino di Château Clinet, nasce da una fusione di tre diversi tipi di terroir, affinamento in botti per 12 mesi di secondo passaggio.

## Saint Emilion

### Château La Gaffelière – Saint Emilion

Premier Grand Cru Classé 2015



196,00 euro

Vitigni: Merlot 70%, Cabernet Franc 30%, età media della pianta 40 anni, vinificazione in acciaio, affinamento in botti di legno per 16 mesi, 2 anni di affinamento in bottiglia.

# Borgogna

## Domaine LeJeune – Pommard

Pommard les Trois Follots 2019  84,00 euro  
Vitigno Pinot Nero 100%, vino elegante di buona complessità e persistenza, invecchiato in botti di rovere da 228 litri, di cui il 20 – 30% con botti nuove

## Domaine Michel Gros – Vosne Romanée

Vosne Romanée Premier cru Clos des Réas Monopole 2013  210,00 euro  
Vitigno Pinot Nero 100%, affina in legno di rovere per 18 mesi, vino di grande eleganza, ricchezza del frutto e grande armonia.

## Domaine Denis Mortet – Gevrey Chambertin

Gevrey - Chambertin 2018 85,00 euro  
Vitigno Pinot Nero 100%, vigne di 70 anni, affinamento per 18 mesi in barrique, 1/3 nuove, 1/3 di primo passaggio, 1/3 di secondo passaggio.

## Domaine Tortochot – Gevrey Chambertin

Gevrey – Chambertin Les Corvées 2018  85,00 euro  
Vitigno Pinot Nero 100%, fermentazione e affinamento in barrique che va dai 15 ai 18 mesi. Il vigneto Les Corvées è situato non lontano dai vigneti Grand Cru di Gevrey Chambertin.

## Dominique Gruhier – Epineuil

Bourgogne 2018 40,00 euro  
Vitigno Pinot Nero 100%, affinamento in botti di rovere da 3 a 5 anni.

## Sylvain Pataille – Marsannay

Marsannay Rouge 2018  64,00 euro  
Vitigno Pinot Noir 100%, vinificazione in acciaio o vetroresina con macerazioni di circa 3 settimane. Il vino affina poi per 2 inverni in barrique.

## Beaujolais

### Coquard – Chessy

Morgon Les Charmes 2017 29,00 euro  
Vitigno: Gamay 100% allevato su suoli granitici, raccolta manuale, affinato in cemento.

## Côtes du Rhône

### Yann Chave – Mercuriol Veunes

Crozes – Hermitage Rouge 2018 42,00 euro  
Vitigno Syrah 100%, 20 % rovere francese da 600 lt, 80% acciaio, 52000 bottiglie prodotte, da vigne di oltre 20 anni.

### Domaine du Petit Oratoire – Valliguières

Les Lauzes Blanches 2019 37,00 euro  
Vitigni: Grenache 40%, Mourvèdre 20%, Syrah 20%, Carignan 20%, lieviti indigeni, 12 mesi di affinamento in cemento.

## Loira

### Domaine Amirault – Saint Nicolas de Bourgueil

Les Quarterons 2017 35,00 euro  
Vitigno: Cabernet Sauvignon 100%, solo lieviti indigeni, la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio, a bassa temperatura, tra i 15° e i 17° per conservare tutta la finezza aromatica. Affinamento per 12 mesi in vasche di cemento.

## Savoia

### Mathieu Apffel – Saint Baldoph

Soleyane Rouge 2020 40,00 euro  
Vitigni: Pinot Noir 15%, Mondeuse 85%, affinamento per 2/3 in cemento per 6 mesi e per 1/3 per 6 mesi in tini di legno.

# Spagna

## Madrid

### Bernabeleva – San Martin de Valdeiglesias

Navaherreros Tinto 2017

30,00 euro

Vitigno Garnacha, macerazione e fermentazione insieme alle bucce fino a 2 mesi in tini troncoconici. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

## Toro

### Bodega Pintia – San Romàn de Hornija

Pintia 2005

84,00 euro

Vitigno Tempranillo 100%, affinamento per 12 / 14 mesi del 70% in Barrique di rovere francese e per il restante 30 % in barrique di rovere americano.

## Ribera del Duero

### Tinto Pesquera – Pesquera del Duero

Tinto Pesquera 2018

43,00 euro

Vitigno: Tempranillo 100%, proviene da uva coltivata a circa 800 metri di altezza, affina per 18 mesi in barrique di rovere americano e successivamente riposa in bottiglia per altri 6 mesi.

## Galizia

### Pedro Méndez – Rias Bixas

O Comezo 2019

48,00 euro

Vitigno: Espadeiro 100%, prodotte 583 bottiglie, lieviti indigeni, affinamento per 12 mesi in 2 barrique, una di rovere francese e l'altra di rovere americano, più 12 mesi di affinamento in acciaio,

# Portogallo

## Bairrada

### Filipa Pato – Ois do Bairro

Nossa Calcario Tinto 2017



50,00 euro

Vitigno Baga 100%, fermentazione e affinamento in botti di rovere francese da 500 litri, di cui il 30% nuove.

# Stati Uniti

## Oregon

### J. Christopher – Newberg Dundee Hills

Pinot Noir 2014

75,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, le uve sono raccolte a mano e vinificate in botti di legno. Non filtrato.