



*Wine*

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



#agrillorestaurantwine

Con questa carta vorrei far conoscere piccoli ma grandi Produttori,  
provenienti non solo dall'Italia.

Sarà una Carta in continua evoluzione,  
ho cercato piccole realtà da paesi in forte crescita sotto l'aspetto vinicolo  
come Spagna, Portogallo, Germania,  
in attesa di nuove scoperte verso realtà differenti.

Piccole realtà perché credo rappresentino al meglio il territorio,  
il piacere del contatto con il vignaiolo, il rispetto della natura, la  
trasformazione di un frutto in un vino il più puro possibile, la  
personalità.

Il mio intento è quello di creare una carta che semplifichi la scelta e  
stuzzichi la curiosità e la voglia di sapere che nel Vino non basta mai!

Alessandro Grillo

## Indice Orientativo:

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 Spagna

# Vermouth

## Carlo Alberto - Piemonte

La ricetta ancora oggi utilizzata è quella del 1837, la cui base vinosa è l'Erbaluce di Caluso e il mosto parzialmente fermentato da uve Moscato. Il design della bottiglia è stato ispirato all'architettura che troviamo a Torino, Palazzo Madama.

Vermouth Riserva Carlo Alberto Rosso 5,00 euro

Elegante, frutta fresca, ciliegia, fava tonka, cannella.

Vermouth Riserva Carlo Alberto Bianco 5,00 euro

Prodotto con due vini piemontesi, il Moscato d'Asti e l'Erbaluce di Caluso. Elegante, frutta sciropata e sambuco.

## 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 Erade 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>Valle Reale</u>	Trebbiano D'Abruzzo Vigneto di Popoli 2016	11,00 euro
<u>Vincent Bouzereau</u>	Meursault 2017	18,00 euro

### Vini Rossi

<u>Hartmann Donà</u>	Donà Noir 2012	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>Fontanafredda</u>	Alta Langa Limited Edition 2015	7,00 euro
<u>Stephane Breton</u>	Champagne Brut Tradition	10,00 euro

Vini Bianchi

<u>Lupi</u>	Vermentino 2019	5,00 euro
<u>Poggio dei Gorleri</u>	Pigato Arveglio 2019	6,00 euro
<u>Dominique Gruhier</u>	Bourgogne Blanc 2016	7,00 euro

Vini Rossi

<u>Alberto Burzi</u>	Langhe nebbiolo Runcaja 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 25,00 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 Satèn 2014 33,00 euro  
Vitigno Chardonnay 100 %, ciò che contraddistingue questo Saten, è la cremosità e la setosità. Maturazione sui lieviti di circa 24 mesi. Zuccheri 7,0 grammi/litro.

Franciacorta Rosé 29,00 euro  
Vitigni Chardonnay, Pinot Nero, il mosto di Pinot Nero e Chardonnay dopo una fermentazione a bassa temperatura vengono uniti così da creare la base del Rosé. Maturazione di circa 24 mesi sui lieviti. Zuccheri 8,0 grammi/litro.

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.

# Piemonte

## Fontanafredda – Serralunga d'Alba

Alta Langa Limited Edition 2015

35,00 euro

Vitigni Pinot Nero e Chardonnay, prima fermentazione in serbatoi di acciaio e seconda in bottiglia con una permanenza sui lieviti per 30 mesi assemblando vini di diversi Cru selezionati.

## Deltetto – Canale

Alta Langa Brut 2016

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

#### Philippe Glavier – Cramant – RM

Champagne la Grace d'Alphael Grand Cru Extra Brut 50,00 euro  
Vitigno Chardonnay 100%, rappresenta la pura espressione del terroir Grand Cru, bello minerale, citrico, elegante, uve provenienti dalle migliori vigne Grand Cru, Mesnil, Avize e Cramant.

#### Legras & Haas – Chouilly – NM

Champagne Exigence n° 9 Grand Cru Vieilles Vignes Brut 110,00 euro  
Vitigni Chardonnay 50% da Chouilly e Pinot Nero 50% da Aÿ, 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.

#### Jeaux Robin – Talus Saint Prix – RM

Champagne Le Talus de Saint Prix Extra Brut 55,00 euro  
Vitigni Pinot Meunier 60%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 10%, fermentazione in acciaio e in barrique, affinamento in bottiglia per minimo 42 mesi.

### 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 60,00 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.

### Stephane Breton – Courteron – RM

Champagne Brut Tradition 52,00 euro  
Vitigni Pinot Noir 70% e Chardonnay 30%, champagne che esprime al meglio le caratteristiche del terroir,  
Dopo la sboccatura il vino riposa per 24 mesi sui lieviti.

## 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.

## 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.

# Vini Bianchi



# Italia

## Liguria

### Poggio dei Gorleri – Imperia

Pigato Arveglio 2019 22,00 euro

Vitigno Pigato 100%, il cru Arveglio , si trova a circa 250 metri di altitudine nei pressi della chiesa di San Dalmazzo. Tessitura argillosa del terreno.

Pigato Albium 2017 32,00 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 2019 20,00 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.

### Lupi – Pieve di Teco

Vermentino 2019 20,00 euro

Vitigno Vermentino 100%, età media della pianta 30 anni, fermentazione e affinamento in acciaio per 4/5 mesi.

Vignamare 2017 36,00 euro

Vitigno Pigato 100%, produzione annua 5500 bottiglie, età della pianta 50 anni, 70% acciaio e 30% in barrique per 22 mesi e dopo l'assemblaggio altri 2 mesi in acciaio inox.

### La Ginestraia – Cervo

Via Maestra 2018 46,00 euro

Vitigno Pigato 100%, fermentazione a temperatura controllata in barrique di primo e secondo passaggio per 6 mesi e imbottigliato la primavera successiva alla vendemmia.

### Il Torchio – Castelnuovo Magra

Vermentino 2019 22,00 euro

Vitigno Vermentino 100%, breve macerazione sulle bucce per 2 giorni, poi svinato e finisce la fermentazione spontanea in acciaio. Affinamento acciaio e bottiglia.

# Valle d'Aosta

## La Plantze – Villeneuve

Trii Rundin 2016 30,00 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.

# Alto Adige

## Hartmann Donà – Cermes Merano

Chardonnay 2019 28,00 euro  
Donà Blanc 2016 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.

## Von Blumen – Cermes Merano

Gewurztraminer 2019 27,00 euro  
Vitigno Gewurztraminer 100%, fermentazione e affinamento in recipienti di acciaio per circa 6 mesi.  
Pinot Bianco Selection Flowers 2017 35,00 euro  
Vitigno Pinot Bianco 100%, fermentazione alcolica in tonneaux da 500 litri per 10 mesi con batonnage frequenti. Fermentazione malolattica totale o parziale a seconda dell'andamento del millesimo.  
Sauvignon Selection Flowers 2015 37,00 euro  
Vitigno Sauvignon 100%, fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio e affinamento in botti di legno grandi per circa 10 mesi.

# 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.



# Toscana

## Antonio Camillo – Manciano

Toscana Bianco 2017

22,00 euro

Vitigno Procanico 100%, età della pianta 70 anni, produzione di 3400 bottiglie, fermenta in cemento senza solforosa sulle bucce per 15 giorni, affinato in cemento su fecce. Personalità antica.

# Marche

## Tenuta Colpaola – Matelica

Verdicchio di Matelica 2018

20,00 euro

Vitigno Verdicchio 100%, la filosofia dell'Azienda si fonda sulla convinzione che il vino debba essere l'espressione più fedele del territorio dove viene prodotto, del vitigno e della passione di chi ci lavora. Questo Verdicchio è l'espressione assoluta di freschezza, bevibilità e longevità, grazie all'elevata altitudine dei vigneti (650 mt) e alla loro esposizione a est.

# Abruzzo

## Valle Reale – Popoli

Trebbiano D'Abruzzo Vigneto di Popoli 2016

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 2017

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 2018

19,00 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 2018

19,00 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.

## Giovanni Iannucci – Guardia Sanframondi

Falanghina del Sannio Campo di Mandrie 2016

20,00 euro

Vitigno Falanghina 100%, azienda nata nel 2012, 4000 bt. prodotte, 6 giorni di macerazione sulle bucce per il 70 % e poi affinamento in acciaio, mentre per il restante 30 % affinamento in tonneau di rovere per 1 anno. In seguito i vini vengono assemblati e imbottigliati per affinare ancora per un anno.

# Sicilia

## Barraco – Marsala

Grillo 2018

30,00 euro

Vitigno Grillo 100%, età vigneto 50 anni, 6000 bt prodotte, macerazione sulle bucce per 3 giorni, e successivo affinamento in acciaio da settembre a maggio.

## 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.

# 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

## Domaine du Carrou – Bué

Sancerre 2018 33,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, età della pianta 24 anni, 41000 bottiglie prodotte, snello, salino, reattivo, invecchia meravigliosamente!

## Domaine de la Pépière – Maisdon sur Sevre

Muscadet Sèvre et Maine 2019 25,00 euro

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

## Emmanuel Haget – Puy Notre Dame

Anitya 2018 39,00 euro

Vitigno Chenin 100%, fermentazione in Tonneaux più 12 mesi in Barrique. Haget è un produttore che lavora in biodinamica, nella zona di Saumur produce vini elegantissimi per un numero di 20000 bottiglie l'anno.

## Arnaud Lambert – Saint Just sur Dive

Saumur Blanc Clos de Midi Brézé 2018 29,00 euro

Vitigno Chenin 100%, età della vite 40 anni, fermentazione con lieviti indigeni, 50% in vasche di acciaio inox e 50 % in botti di legno. Affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

## Pascal Jolivet – Sancerre

Pouilly Fumé 2018 44,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, uve provenienti da tre vigneti differenti Les Loges, St. Andelain e Tracy. Fermentazioni separate per vigneto di provenienza, in acciaio con lieviti indigeni.

# 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 2019

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.

# Borgogna

## Jean Philippe Fichet – Meursault

Bourgogne Blanc 2017 40,00 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.

Meursault Le Meix Sous le Chateau 2017 87,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, anno di impianto della vite 1955/1965, Meix significa Clos d'Arbres, cioè una vigna circondata da alberi, affinamento in botti di legno.

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.

## Vincent Bouzereau – Meursault

Meursault 2017 78,00 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.

## Dominique Gruhier – Epineuil

Bourgogne Blanc 2016 30,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, piccola chicca enologica, fermenta il 90% in acciaio per 10 mesi e il 10% in barrique, freschezza e beva i suoi punti di forza.

## Bernard Moreau – Chassagne Montrachet

Chassagne Montrachet 2016 96,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, fermentato e invecchiato in botti di rovere francese nuove per 14/15 mesi. L'uva per circa 1/3 proviene dal basso Chassagne Montrachet Morgeot e Champgains, offrendo mineralità, 2/3 dal vicino confine di Puligny Montrachet, offrendo freschezza e frutto.

## Thomas Morey – Chassagne Montrachet

Bourgogne Chardonnay 2017

45,00 euro

Thomas Morey appartiene alla decima generazione di questa famiglia Chassagne. È cresciuto conoscendo la tenuta dei nonni e poi ha lavorato per 12 anni su quella dei genitori. Poi, nel 2006, ha deciso di fondare il proprio dominio insieme alla moglie Sylvie. Così il Thomas Morey domaine ha dato il nome alla sua prima annata nel 2007.

## 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

Erdener Treppchen Kabinett 2016 36,00 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 1997 45,00 euro

# Nahe

## D ö nnhoff – Oberhausen an der Nahe

Riesling trocken QbA 2018 29,00 euro  
Vitigno Riesling 100%, assemblaggio di vini fermentati e maturati in parte in acciaio e in parti in grandi botti di rovere tedesco.

# Pfalz

## Müller Catoir – Neustadt an der Weinstraße

Riesling Gimmeldingen QbA 2008 42,00 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

### Bodegas Albamar – Cambados

Albamar 2019

30,00 euro

Vitigno Albarino, pressatura del grappolo intero, decantazione statica dei mosti 24 ore. Fermentazione spontanea in acciaio e botti grandi da 20hl. Malolattica parzialmente svolta.

# 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 2018

42,00 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.

## Lisbona

### Vale da Capucha – Carvalhal

Fossil Branco 2017

30,00 euro

Vitigni Arinto 45 %, Fernao Pirez 45%, Gouveio 10%, fermentazione in acciaio, breve macerazione con affinamento sulle fecce per 10 mesi. Minimo 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

## Azzorre

### Adega do Vulcao

Ameixambar 2018

46,00 euro

Vitigni Arinto, Verdelho ,Tarrantes produzione 4000 bt, vigneti presenti nelle isole di Faial e Pico, fermentazione in acciaio e affinamento in botti di rovere francese.

# Vini Rosati



# Italia

## Liguria

### Lupi – Pieve di Teco

Rosato Sciac-trà 2019

19,00 euro

Vitigno Ormeasco 100%, breve macerazione per 4 ore, fermentazione a bassa temperatura per 10 giorni e maturazione in acciaio.

## Puglia

### Santa Lucia – Corato

Gazza Rosata 2018

19,00 euro

Vitigni Nero di Troia e Bombino Nero, 5000 bottiglie prodotte, breve macerazione e fermentazione in acciaio.

## Francia

### Provenza

### Château d'Esclans – La Motte

Whispering Angel 2019

37,00 euro

Vitigni Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4%, vinificato in serbatoi di acciaio inox.

# Vini Rossi

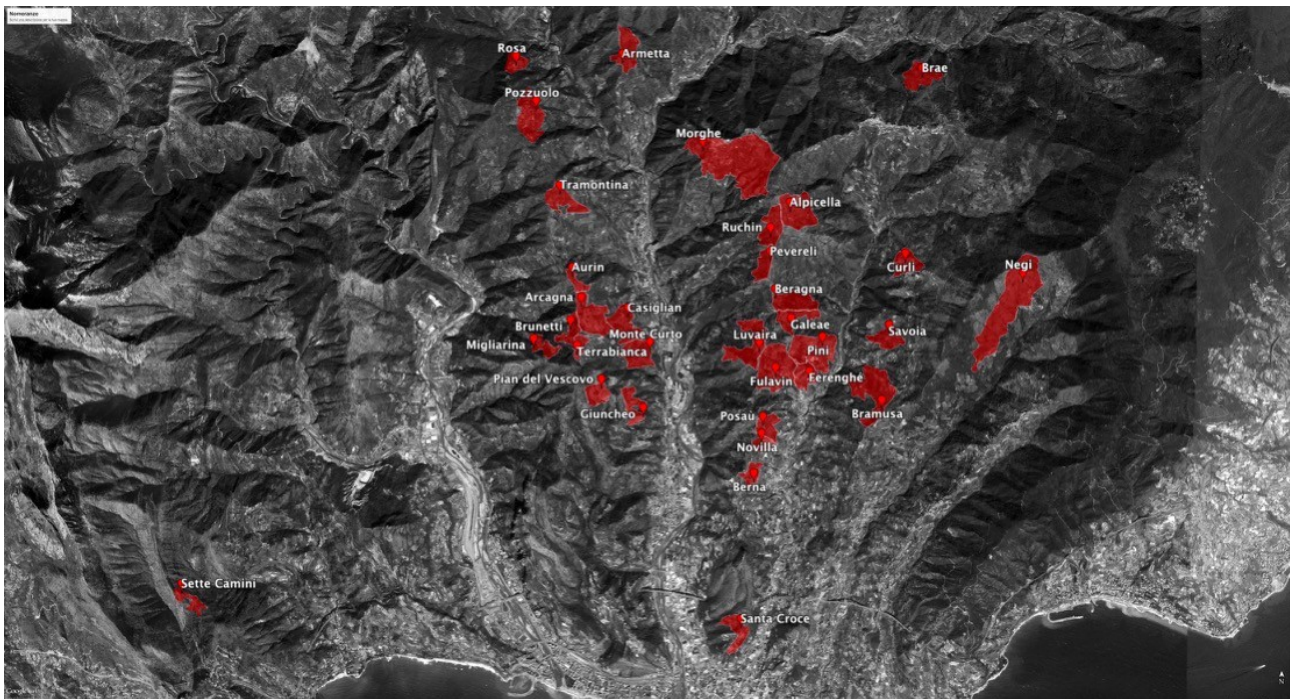


# Italia

## 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 pioviendo 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.

Rossese di Dolceacqua Luvaira 2018 33,00 euro

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

Rossese di Dolceacqua Luvaira 2012 48,00 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 2016 35,00 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.

## Lupi – Pieve di Teco

Ormeasco di Pornassio Superiore Braje 2017 35,00 euro

Vitigno Ormeasco 100%, fermentazione in acciaio per 15 giorni, affinamento per 24 mesi in barrique. Il rosso storico della famiglia Lupi, vigne di età di oltre 50 anni, con una longevità di 10/15 anni.

# Piemonte

## Alto Piemonte

### Villa Guelpa – Lessona

Longitudine 8.26 2016 27,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, età delle piante 35 anni Vigne Villa Guelpa, affinamento di 9 mesi in vasche di cemento e successivamente in bottiglia.

## Langhe

### Fratelli Alessandria – Treiso

Langhe Nebbiolo Prinsiòt 2018 28,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, età media delle viti 10 anni, produzione 10000 bottiglie annue, fermentazione in vasche di acciaio e successivamente maturazione e affinamento per 10 mesi in botti di rovere francese.

### Alberto Burzi – La Morra

Langhe nebbiolo Runcaja 2019 28,00 euro  
Vitigno Nebbiolo 100%, le uve provengono da un impianto giovane, sotto i 15 anni di età, macerazione di 6 giorni in vasche di acciaio. La fermentazione prosegue in fusti di rovere da 500 lt e l'affinamento in tonneaux continua per 6 mesi.

### Vicara – Rosignano Monferrato

Cantico della Crosia Barbera Monferrato 2015 29,00 euro  
Vitigno Barbera 100%, affinamento in botti di rovere francese e successivamente viene lasciato riposare in bottiglia per circa 40 mesi.

## 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 44,00 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 65,00 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 Marioldino 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 2010 85,00 euro

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 2012

78,00 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.

# Toscana

## Il Poggione – Montalcino

Rosso di Montalcino 2018 27,00 euro

Vitigno Sangiovese 100%, prodotto dai vigneti più giovani dell'Azienda, matura in botti grandi e barriques per 12 mesi e successivo periodo di affinamento in bottiglia.

Brunello di Montalcino 2015 55,00 euro

Vitigno Sangiovese 100%, vinificazione in acciaio per 15/20 giorni, lungo affinamento in botti di rovere francese e successivamente in bottiglia.

## Val delle Corti – Radda in Chianti

Chianti Classico 2017 30,00 euro

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.

## Stefano Amerighi – Cortona

Syrah Cortona 2017 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 31,00 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

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

## Borgogna

### Domaine LeJeune – Pommard

Bourgogne Passetoutgrain 2017 25,00 euro

Vitigni Pinot Nero e Gamay , un vino per tutti i giorni, fresco e succoso, un vino semplice, un vino che sa “di Vino!”

Pommard les Trois Follots 2017 75,00 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 80,00 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 80,00 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.

### Francois Feuillet – Chevannes

Bourgogne 2017 42,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, fermentazione senza lieviti aggiunti dura dai 18 ai 25 giorni, affinamento in legno per circa 16 mesi.

### 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.

# Côtes du Rhône

## Yann Chave – Mercurol Veaunes

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.

# 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 78,00 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.

# 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