



# 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!

## Indice Orientativo:

Il simbolo  indica i vini che mi hanno emozionato e colpito

Vermouth  
Lista Coravin  
Vini al Bicchiere  
Bollicine Italia  
Champagne  
Bollicine Germania  
Vini Bianchi Italia  
Vini Bianchi Francia  
Vini Bianchi Slovenia  
Vini Bianchi Germania  
Vini Bianchi Spagna  
Vini Rosati Italia  
Vini Rosati Francia  
Vini Rossi Italia  
Vini Rossi Francia  
Vini Rossi Spagna  
Vini Rossi Libano  
Vini Rossi Portogallo

# Vermouth

## Del Professore - Piemonte

Vermouth di Torino Rosso 2021	8,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Menta Alpina, Rabarbaro, Chiodi di Garofano, Macis	
Vermouth Bianco Classico Tradizionale 2016	8,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Agrumi, Genziana, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Macis	

## Cocktail

Tu Vuò fa l'Americano	14,00 euro
Vermouth Rosso, Bitter Rouge, Tonic	

# Lista Coravin:

Vino al Bicchiere

By the Glass

## Vini Bianchi

<u>Hartmann Donà</u>	Donà D'Or Chardonnay 2015	19,00 euro
<u>Enrico Druetto</u>	Preja 2019	10,00 euro
<u>Vignai da Duline</u>	“Chioma Integrale” Malvasia Istriana 2022	10,00 euro
<u>Ansitz Dolomytos Sacker</u>	Dolomytos 2018	16,00 euro

## Vini Rossi

<u>Tenuta La Fuga</u>	Brunello di Montalcino 2018	13,00 euro
<u>Massolino</u>	Barolo Vigna Rionda Riserva 2012	30,00 euro
<u>Colle Santa Mustiola</u>	Poggio ai Chiari 2007	16,00 euro
<u>Le Jeune</u>	Pommard les Trois Follots 2019	17,00 euro

## Vino al Bicchiere:

### Bollicine

<u>Marsuret</u>	Prosecco di Valdobbiadene	6,00 euro
<u>Berlucchi Cuvée JRE N° 6</u>	Franciacorta Millesimato 2008	9,00 euro
<u>Louis Brochet</u>	Champagne Brut Heritage	12,00 euro

### Vini Bianchi

<u>Dell'Erba</u>	Vermentino 2022	7,00 euro
<u>Dell'Erba</u>	Pigato 2022	7,00 euro

### Vini Rossi

<u>Vis Amoris</u>	Ormeaco 2021 "Ormè+"	8,00euro
<u>Piero Busso</u>	Barbera d'Alba DOC 2022	8,00 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 28,00 euro  
Vitigno Glera 100%. Metodo Charmat con pressatura soffice e resa massima 70%.

## Lombardia


### La Fioca – Nigoline di Corte Franca

Franciacorta Brut 35,00 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 Saten 44,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, 24 mesi sui lieviti, 7 grammi/litro.

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva Orazio 2019  58,00 euro  
Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero, fermentazione in acciaio e maturazione sui lieviti per almeno 60 mesi. Zuccheri 1,00 grammi/litro. Prodotto solo in determinate annate.

### Berlucchi – Corte Franca

Franciacorta Extra Brut Riserva 2008  49,00 euro  
La Cuvée "su misura" è un Franciacorta Riserva ottenuto da un sapiente blend di Chardonnay 60% e Pinot Nero 40% della vendemmia 2008 provenienti dai vigneti di proprietà di Borgonato di Corte Franca. I vini base sono stati affinati sia in acciaio che in barrique per conferire maggiore complessità e struttura. Riposo di almeno 150 mesi sui lieviti.

Franciacorta Brut "6I" Rosè 52,00 euro  
Uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% preparazione della cuvée nella primavera successiva alla vendemmia, con l'apporto del 5% di vino di riserva composto dall'assemblaggio dell'annata precedente affinato in acciaio inox. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri due mesi dopo la sboccatura.

## Oltrepò Pavese

### Ballabio – Casteggio

Farfalla Extra Brut 40,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, vini di riserva 20%, affinamento in vasche di acciaio, sui lieviti per 30 mesi, sboccatura e 2 mesi ancora in bottiglia prima di commercializzarlo.

Farfalla Rosè 48,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, età media delle vigne 20 anni, affinamento in acciaio, cuvée assemblata con l'80% con vini dell'annata, più 20% con vini di riserva. Sui lieviti per almeno 30 mesi.

## Trentino

### Kettmeier – Caldaro

Athesis Brut 2020 43,00 euro

Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, 400 – 700 mt slm, affinamento in acciaio, 24 mesi di sosta sui lieviti.

Athesis Brut Rosè 2020 48,00 euro

Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero, affinamento sui lieviti per 24 mesi, fermentazione in acciaio separata per i 2 vitigni e successiva rifermentazione in bottiglia.

### Le Vide – Predaia

Trento DOC Brut Cime di Altilia 2018 38,00 euro

Chardonnay in purezza, permanenza sui lieviti per almeno 24 mesi.

Dal bouquet elegante e pieno, con piacevoli sentori di crosta di pane e pasticceria fine.

Trento DOC Brut Nature Riserva 2017 Maso Alesiera 49,00 euro

Un Trento DOC di grande finezza e carattere, dove si esaltano al meglio le caratteristiche dello Chardonnay in purezza. Il colore è giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Grado zuccherino 2g/l.

### Bachelor – Noos – Verona

Monfaré Metodo Classico Zero 45,00 euro

Pinot Bianco 50% e Chardonnay 50%. Fermentazione naturale sui lieviti per circa 30 mesi, segue sboccatura e successivo rabocco con vino a dosaggio zero. Perlage finissimo ma presente al gusto, con un bouquet di grande intensità e rara fragranza.

# Francia

## Champagne

### Krug-Reims

Krug nasce dal sogno di un uomo, Joseph Krug, di creare il miglior Champagne possibile, anno dopo anno, a prescindere delle variazioni meteorologiche. Sinonimo di eleganza e del fascino delle bollicine, la maison Krug è oggi una delle più importanti e conosciute realtà produttive di Champagne nel mondo.

#### Krug Millesimato 2002

600,00 euro

Con l'anno 2002 la Maison non esitò a ribattezzarlo “ Omaggio alla Natura” con l'intento di rendere omaggio ad un anno nel quale si sono riunite tutte le condizioni necessarie per la creazione di vini oltremodo espressivi. Krug 2002 nasce dall'assemblaggio di una selezione di vini d'annata appositamente scelti per dare vita a un carattere profondo e marcatamente fruttato. Champagne in cui 40% di Pinot Noir, 39% di Chardonnay e il 21% di Meunier si intrecciano in un dialogo equilibrato. L'eleganza di Krug 2002 è il risultato di oltre 13 anni di permanenza nelle cantine della Maison.

# Montagne de Reims

## Louis Brochet – Reims – RM

Champagne Rosè Brut Heritage 88,00 euro  
Hélène & Louis, fratello e sorella producono il loro Champagne nella tenuta di famiglia indipendente a Ecueil, Premier Cru. Uvaggio 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay e 10% Pinot Meunier.  
Assemblaggio: 50% della vendemmia del 2021 e 50% vino riserva Soléra 2010.

Champagne Brut Heritage 68,00 euro  
70% Pinot Nero 20% Chardonnay 10% Pinot Meunier. Costituito dall'ultima vendemmia, integrata da vini di riserva conservati in tini termoregolati o in botti di rovere da 300 litri (serbatoio in acciaio inox per il Soléra dal 2010). Questa miscela gli conferisce la sua identità e il suo stile costante.

Champagne Cuvée Millesimato 2016 86,00 euro  
Permanenza di 36 mesi sui lieviti, viene prodotto solo nelle annate migliori da una cuvée di uve Pinot Nero e Chardonnay in percentuali variabili. Al naso è fine e ampio con sentori di frutta dolce (mela, pera, pesca) e frutta secca e un finale con note tostate e di miele. Al palato si rivela elegante e elegantemente fresco.

## Marguet – Ambonnay – NM

Champagne Shaman I8 Brut Nature Gran Cru 98,00 euro  
Vitigni: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%, dosaggio 0 g/l, uve Grand Cru di Ambonnay e Bouzy, il numero in etichetta riporta l'annata dominante, 15% vini di riserva e 36 mesi sui lieviti, vigne di 40 anni, Biodinamico.

## Jean Vesselle – Bouzy – RM

Champagne Brut Réserve 70,00 euro  
Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, realizzato con le annate più giovani e con un 15% di vini di riserva classificati Grand Cru. Prima fermentazione in acciaio e successiva in bottiglia per almeno 36 mesi.

## Alain Couvreur – Prouilly – RM

Champagne Blanc de Noirs Brut 66,00 euro  
Vitigni: Pinot Noir 85%, Pinot Meunier 15%, età della vite 30 anni, solo acciaio con assemblaggio del 60% di vini dell'ultima annata e 40 % vini di riserva, prodotte 12000 bottiglie.

Champagne David Couvreur Blanc de Blanc 2015 85,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, età della vite 28 anni, solo acciaio per 8 mesi, prodotte 3500 bottiglie prodotte.

## 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.

## Louis Nicaise – Hautvillers - RM

Champagne Brut Rosè 73,00euro  
Vitiigni: 65% Pinot Noir e 35% Chardonnay. Decantazione leggera senza enzimi. Vinificato sulle fecce fini in piccoli tini. 40% vino dell'anno e 60% vino di riserva. Riposo di almeno 6 mesi in cantina dopo la sboccatura.

## Côtes des Blancs

### Legras & Haas – Chouilly – NM

Champagne Intuition Brut 65,00 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 Sottosona della Côtes des Blancs, geograficamente è una continuazione di questa area, tuttavia il Pinot Meunier è più comune dello Chardonnay.

## Côte des Bar

### Rémi Leroy – Meurville – RM

Champagne Extra Brut 70,00 euro  
Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, dégorgement novembre 2020, dosaggio 2g/l. Base 2018 per 85%, più 15% vini di riserva.

### Fleury -Courteron- RM


Champagne Blanc de Noir Brut 85,00 euro  
Vitigni: Pinot Nero 100%. La famiglia Fleury sceglie di lavorare con l'agricoltura biodinamica dal 1992, Affinamento in quercia per i vini di riserva e per 2-4 anni in bottiglia. Dosaggio 4,8 g/l.

Champagne Rosé Extra Brut 110,00 euro  
Lo Champagne Rosé Brut di Fleury riesce ad amalgamare tutte le caratteristiche più autentiche e raffinate della regione e della tradizione produttiva della Champagne: freschezza, fragranza e morbidezza. Un eccellente rosato da sole uve Pinot Noir che, grazie alla permanenza di almeno 60 mesi sui lieviti e alla lunga macerazione si presenta di un seducente color rosa con profili ramati e sprigiona all'olfatto variegati profumi di mora, lampone e ciliegia uniti a succo di mandarino e polpa di pera. Il sorso è di femminile finezza: avvolgente e indimenticabile.

## Vallé de la Marne

### Tarlant – Oeuilly – RM

Champagne Zero Brut Nature 83,00 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.

Champagne Cuvée Louis Tarlant Brut Nature  165,00 euro  
Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%, 1 sola parcella con piante di oltre 70 anni, 8 mesi in barriques, affinamento di 15 anni e 9 mesi in bottiglia. Prodotte 7747 bottiglie.

### Salmon – Chamuzy – RM

Champagne Brut 69,00 euro  
Vitigno: Pinot Meunier 100%, dosaggio 7g/l, 60% di uve dell'annata corrente e 40% vini di riserva.

## Benoît Lahaye – Bouzy – RM

Blanc de Noirs Grand Cru

125,00 euro

Il Blanc de Noirs è uno Champagne pregiato prodotto da Benoit Lahaye. Ottenuto da uve 100% Pinot Noir provenienti dal Villaggio di Bouzy classificato come Grand Cru, è uno Champagne ricco e complesso dotato di una bella mineralità, che si riconosce subito al naso insieme a freschi sentori di agrumi, frutti e fiori bianchi, insieme ad eleganti aromi di lieviti e crosta di pane. Il sorso è ricco e sapido, morbido e persistente. Una grandissima bottiglia che stupirà per la sua classe ed eleganza.

# Germania

Mosella

Heymann Lowenstein – Winningen

Blanc de Noirs 2017

62,00 euro

Vitigno: Riesling 100% con affinamento di 60 mesi sui lieviti. Minerale ed erbaceo, dal sorprendente colore oro carico con un perlage fine ed elegante. Lunga persistenza e grande bevibilità.

# Vini Bianchi





# Italia

## Liguria

### Dell'Erba – Albenga

Brezza 2023 33,00 euro

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente. Viigneti storici La fermentazione avviene in vasche d'acciaio e successivamente il vino viene travasato e continua il suo affinamento sui suoi lieviti fino alla primavera successiva.

Mareggio 2023 40,00 euro

Pigato DOC Riserva 800 bottiglie prodotte in un anno provenienti da un unico vigneto "Lavagna" Selezione delle migliori uve con criomacerazione lunga.

Soffio di Ponente 2023 33,00 euro

Vermentino DOC Cru prodotto da un unico vigneto "Clarella". Un sapore fresco e deciso con toni sapidi e una lieve nota amarognola tipico di questo vino.

Artiglio 2023 48,00 euro

Vermentino selezionato e non filtrato. La fermentazione avviene in botti di ceramica Clayer. La macerazione avviene per 5 mesi quando finita il vino viene affinato per almeno 6 mesi. Prodotte 500 bottiglie l'anno.

### Saglietto – Imperia

Pigato Superiore Barba Ninin 2022 36,00 euro

Vitigno: Pigato 100%, affinamento 9 mesi in acciaio, 2 mesi in barrique e 2 mesi in bottiglia.

Vermentino 2022 28,00 euro

Vitigno: Vermentino 100%, affinamento di 5 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia prima della vendita.

### La Sovversiva – Case Rosse

Medardo 2023 49,00 euro

Vitigni: Vermentino 70%, Pigato 30%, fermentazione in legno e maturazione in barriques di primo e secondo passaggio per 8 mesi. Bottiglie prodotte 1402.

Nuvola 2023 36,00 euro

Vitigno: Vermentino 100%, vigne di 20 anni, affinamento per 8 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio, non filtrato, bottiglie prodotte 565.

## Vis Amoris – Imperia

Pepp'One 2018 42,00 euro

Vitigno: Pigato 100%, Macera sulle bucce per tre mesi fino allo svolgimento della malolattica; successivamente affina in acciaio e/o barrique per due anni. Non filtrato.

Domé 2023 30,00 euro

Vitigno: Pigato 100% , vinificazione tradizionale in bianco con lieviti indigeni e affinamento di 6 mesi in vasche d'acciaio e almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia.

## Massimo Alessandri – Ranzo

Pigato “Vigne Veggie” 2023 42,00 euro

Pigato 100%. Età delle vigne 40/50 anni. Dopo la fermentazione, il vino riposa per 10 mesi su lieviti in tonneaux. Successivamente, viene trasferito per ulteriori 2 mesi in serbatoi in acciaio inox, dove avviene l'illimpidimento naturale. Infine, affina ulteriormente in bottiglia per 5 mesi.

## Valle d'Aosta

### Ermes Pavese – Morgex

Blanc de Morgex et de la Salle 2022 33,00 euro

Vitigno: Priè Blanc 100%, età della vigna 30 anni, prodotte circa 25000 bottiglie, solo acciaio.

## Piemonte

### Enrico Druetto – Alfiano Natta

Preja 2021  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


## Ansitz Dolomytos Sacker – Renon

Dolomytos 2019 76,00euro  
Vitigni: Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling; Pinot Bianco, Asyrtiko e Petit Manseng. Vugneti a 500 metri sul livello del mare esposti verso sud.  
Non filtrato, 24 mesi sui lieviti, da 1 a 2 anni di maturazione in bottiglia all'interno del "Tunnel Dolomytos"

## Hartmann Donà – Cermes Merano

Gewurztraminer 2023 34,00 euro  
Floreale secco ed elegante. Al palato esprime un buon corpo, è morbido, armonioso, aromatico e molto equilibrato. Il finale è persistente.

Donà Blanc 2020 46,00 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 2015 100,00 euro   
Uno Chardonnay elegante, dal colore dorato e di struttura. Fermentazione e affinamento in tonneaux per 4 anni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 3 anni.

## Kettmeier – Caldaro

Gewurztraminer 2023 32,00 euro  
Vitigno. Gewurztraminer 100%, breve macerazione sulle bucce e fermentazione in acciaio.

Sauvignon 2023 34,00 euro  
Vitigno: Sauvignon 100%, fermentazione in acciaio. Uno spettro olfattivo intenso con ricordi di sambuco e albicocca. Al gusto fresco e persistente.

Pinot Grigio 2023 32,00 euro  
Vitigno Pinot Grigio 100% , il colore oaglierino brillante introduce profumi inebrianti di frutta a polpa bianca, principalmente pera e mela matura.

## Lago di Garda

### Bachelor – Noos – Verona

Amplexus Terra Bianco 2019



58,00 euro

Un Rosso vestito di bianco! Da un blend di Garganega, Trebbiano e Riesling con percentuali variabili. La maturazione avviene per almeno 12 mesi a contatto sui lieviti per poi completare il tutto in un elegante affinamento in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio per altri 24 mesi. Minerale, estremamente sensuale al naso, con sentori di orzo tostato e ananas matura.

## Toscana

### Tenute del Cabreo – Panzano

La Pietra 2020



58,00 euro

Uno Chardonnay in purezza dalla spiccata personalità. Storica etichetta dell'azienda che lo produce fin dal 1983. Affinamento di 12 mesi in carati di rovere da 500 lt e successivamente per altri 6 mesi in bottiglia.

## Friuli Venezia Giulia

### Vignai da Duline – San Giovanni al Natisone

“Chioma Integrale” Malvasia Istriana 2023

45,00 euro

Vitigni Malvasia Istriana 100%, vigne di 50 anni, 6000 bottiglie prodotte, 7 mesi in botte grande.

## Abruzzo

### Valentini – Loreto Aprutino

Il Trebbiano di Valentini è un bianco leggendario, considerabile uno dei più grandi vini bianchi italiani!

Trebbiano d'Abruzzo 2018



150,00 euro

Vitigno: Trebbiano 100%, fermentazione spontanea in grandi botti di rovere, affinamento nelle botti di quercia da 50 e 70 hl usate. Non filtrato.

### Di Sipio – Chieti

Riesling “Terre di Chieti”

28,00 euro

Vitigno: Riesling 100%. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Olfatto di grande raffinatezza: floreale, agrumato e minerale. Affinamento in acciaio.

Pecorino “Terre di Chieti”

28,00euro

Vitigno: Pecorino 100%. In bocca esprime un equilibrio perfetto tra sapidità e morbidezza. Affinamento in acciaio.

## Marche

### La Staffa – Staffolo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore 2023

25,00 euro

Vitigno: Verdicchio 100%, età media della pianta è 30 anni, la fermentazione avviene in vasche di cemento e acciaio. Affinamento in vasche di cemento per 3 mesi.

### Fattoria Coroncino – Staffolo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Gaiospino 2021

49,00 euro

Vitigno: Verdicchio 100%, età della pianta 28 anni, 20/30% del vino fermenta in tonneaux di rovere da 500 lt e imbottigliato dopo 22 mesi. Prodotte 10000 bottiglie.

# Campania

## Pierluigi Zampaglione – Calitri

Fiano “Don Chisciotte” 2021 38,00 euro  
Vitigno Fiano 100%, età della pianta 20 anni, macerazione di 10-15 giorni in acciaio, affinamento di 12 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia, 20000 bottiglie prodotte.

## Benito Ferrara - Tufo

Greco di Tufo “Villa Cicogna” 2023 44,00 euro  
Vitigno Greco 100% Dal gusto armonico, complesso e contraddistinto da quel suo tipico e affascinante retrogusto di mandorla fresca,

## Marisa Cuomo – Furore

Furore 2023 44,00 euro  
Falanghina 60% e Biancolella 40%.L'uva che cresce aggrappata alla roccia di Furore è esposta alla magica azione del sole e del mare della Costa d'Amalfi. Al fascino della geometria dei vigneti dell'azienda, si aggiunge la suggestiva cantina scavata nella roccia.

# Isola di Ischia

## Cenatiempo – Ischia

Forastera Ischia 2022 38,00 euro  
Vitigno: Forastera 100%, vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 1 mese. Antico vitigno adattato al clima dell'isola, prodotto in piccolissime quantità

# Sicilia

## Isole Eolie

## Tenuta Castellaro – Lipari

Bianco Pomice 2022 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 2021

55,00 euro

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

## Vignoble Dauny - Crezancy – en - Sancerre

Sancerre Clos du Roy 2022

55,00 euro

Vignoble Dauny Sancerre Clos du Roy 2021 è un'esemplificazione della finezza del Sauvignon Blanc, con note di limone, mela verde e una mineralità pungente. Ideale come aperitivo o in abbinamento a frutti di mare, rappresenta l'eleganza del terroir di Sancerre.

## Chateau Pierre Bise – Saint Just sur Dive

Savennières Clos de Coulaïne 2020

46,00 euro

Vitigno: Chenin Blanc 100%, età della pianta 15 anni, prodotte 15000 bottiglie, in barrique per il 70% per 2 anni, 1 anno circa in bottiglia.

## Pierre Marchand - Les Loges

Pouilly-Fumé 2023

48,00 euro

Pierre Marchand Pouilly-Fumé Les Loges 2021 incanta con la sua espressione pura di Sauvignon Blanc: note vibranti di agrumi, fiori bianchi e una distintiva mineralità fumé. Questo vino, con la sua eleganza e complessità, è ideale per occasioni speciali o abbinato a piatti di pesce raffinati.

## Château Soucherie -Coteaux du Layon

Anjou blanc Ivoire 2021

53,00 euro

Lo Chenin Blanc è uno dei vitigni bianchi più pregiati. È di casa sulla Loira, vicino all'Angiò, più precisamente a Vouvray e Layon. L'azienda vinicola Château Soucherie, molto apprezzata, un tempo era il castello dei duchi di Brissac. I vigneti si estendono per 28 ettari.

I vini maturano sulle fecce fini in tonneau per 10-12 mesi. Sono minerali con aromi delicati: melone, mela cotogna e pera.




# Borgogna

## Larue – Saint Aubin

Bourgogne Les Buees 2020 44,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, fermentazione e affinamento per 10 mesi in grandi botti da 23 ettolitri.

## Domaine Rapet – Pernand Vergelesses

Corton Charlemagne Grand Cru 2020  198,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, azienda fondata nel 1765, uno dei più prestigiosi vigneti Grand Cru della Cote de Beaune, vigne tra i 40 e 50 anni, affinamento del 30% in botti nuove.

## Domaine Jessiaume – Santenay

Les Gravières Premier Cru 2021 115,00 euro  
Le uve Chardonnay provengono da uno degli appezzamenti storici del Domaine: 0,77 ettari di vigneto con un'età media di 40 anni situato nel cru Les Gravières. Al naso rivela eleganti aromi fruttati di mela, pera e susina gialla, seguiti da sentori di pasticceria e note minerali. Al palato è di medio corpo e ha una deliziosa succosità.


## Paquet Agnès – Meloisey

Auxey – Duresses Les Hoz 2020 65,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, uve provenienti da una singola parcella Les Hoz nel comune di Auxey – Duresses. Affinamento in rovere per 11/18 mesi, a seconda dell'annata. Bianco di grande freschezza e mineralità.

## Joseph Drouhin – Beaune

Macon Villages 2020 42,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, affinamento in acciaio che va dai 6 ai 10 mesi.

## Saumaize Michelin – Vergisson

Pouilly Fuissé Premier Cru Sur La Roche 2021  105,00 euro  
100% Chardonnay con vigne di quasi 100 anni. Fermentato in barrique (15% nuove); fermentazione malolattica al 100%. Invecchiato 12 mesi in botti di rovere francese da 228 lt. Batonnage una volta ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini. Imbottigliato secondo il calendario lunare, senza filtrazione.  
Un vino che invecchia meravigliosamente bene!

## Amiot Guy – Chassagne Montrachet

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2019 100,00 euro  
Vitigno: Chardonnay 100%, azienda storica, affinamento per circa 18 mesi in barriques.

## Chablis

### Domaine Christian Moreau – Chablis

Chablis Vaillon Premier Cru 2021 84,00 euro  
Vitigno 100% Chardonnay. Le uve vengono raccolte a mano, affinamento per il 65% in acciaio e in barriques 35% per 6 mesi.

Chablis 2022 48,00 euro  
Vitigno Chardonnay 100%, età della pianta 47 anni, affinamento in acciaio per 10 mesi.

### Domaine Bessin – Chablis

Chablis 2022 62,00 euro  
Una versione Chablis con uno sguardo al contemporaneo. Lieviti indigeni, malolattica svolta completamente, affinamento in cemento su fecce nobili. Bocca densa, finale ricco e naturalezza di beva.

## Alsazia

### Albert Boxler – Niedermorschwihr

Sulvaner 2017 45,00 euro  
Vitigno: Sylvaner 100%, età media della pianta 35 anni, affinamento sulle fecce in vecchie botti.

### Beck – Hartweg – Danbach la ville

Riesling Grand Cru Frankstein 2020 49,00 euro  
Vitigno: Riesling 100%, età media del vigneto 40 anni, 2500 bottiglie prodotte, fermentazione in botti di rovere usate per 10 mesi e affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi.

## Slovenia

La Slovenia è un paese di piccole dimensioni, dal punto di vista 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.

### Fon Vinogradi – Komen

Vitovska 2020 44,00 euro  
Vitigno: Vitovska 100%, età della vigna tra i 19 e 40 anni, 1200 bottiglie prodotte, macerazione con fermentazione sulle bucce non lunga, circa 2 anni in vecchie botti da 640 lt, non filtrato.

# 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

### Kerpen – Bernkastel Wehlen


Riesling Classic 2022 28,00 euro  
Vitigno: Riesling 100%, età della pianta 25 anni, prodotte 5200 bottiglie circa, acciaio.

Riesling Graacher Domprobst Auslese 2003  55,00euro  
100% Riesling, Vigne di oltre 70 anni. Prodotte 2600 bottiglie. Eccellente maturità, acidità perfettamente integrata, aromi raffinati. Splendida persistenza e di grande struttura.

### Markus Molitor – Stadt Wehlen

Wehlener Kosterberg Kabinett 2021 42,00 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

Riesling Wehlener Spätlese Trocken 1999  58,00 euro  
100% Riesling. Al naso sentori complessi eleganti di pesche mature e frutta gialla candita, Note floreali, speziate e di torba.

## Pfalz

### Müller Catoir – Neustadt an der Weinstraße

Riesling Gimmeldingen QbA 2013 58,00 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.

# 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.

## Galizia

### Adegas Gran Vinum – Rias Biexas - Vilanova

Albarino Mar de Viñas 2021

32,00 euro

Vitigno: Albarino 100%, affinamento in acciaio per 12 mesi.

# Vini Rosati



# Italia

## Liguria

### Vis Amoris & Famiglia Tozzi– Imperia

Rosato Mafa 2022

28,00 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

### Di Sipio - Chieti

Cerasuolo d'Abruzzo “ Setterose” 2023

25,00 euro

Vitigno: Montepulciano 100%. Si presenta equilibrato, con note minerali e fresche. Al naso note di lampone e frutti rossi. Affinamento in acciaio.

# Francia

## Provenza

### Minuty – Gassin

Cotes de Provence Rosè 2021

43,00 euro

Vitigni: Syrah, Cinsault, fermenta e matura in serbatoi di acciaio inox.

### Château d'Esclans – La Motte

Whisper Angel 2022

49,00 euro

Un Rosé ormai leggendario, apprezzato a livello mondiale.

Al termine della vendemmia leggermente anticipata per preservare la giusta freschezza si procede a un brevissimo contatto con le bucce. Prima dell'imbottigliamento il vino matura alcuni mesi in vasche d'acciaio.

# 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.



## Maixei – Dolceacqua

Rossese di Dolceacqua Superiore 2022 40,00 euro  
Fermentazione tradizionale in acciaio, con controllo della temperatura. Segue un affinamento che può variare dai 12 ai 18 mesi,

Barbadirame 2022 45,00 euro  
Rossese di Dolceacqua Superiore D.O.C. Affinamento e fermentazione malolattica in tonneaux. Il vino viene messo in bottiglia unicamente quando viene ritenuto pronto. La messa in commercio non può precedere il primo novembre successivo alla vendemmia.

## Poggio dei Gorleri – Imperia

Shalok 2019 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.

## Famiglia tozzi- Imperia

Ormè+ 2021 36,00 euro  
Vitigno Ormeasco 100%. Fermentazione con acino intero e 10% grappolo intero per 7 giorni, affinamento in bottiglia per un anno. Non filtrato.

## La Sovveriva -Imperia

Maudit 2020 52,00 euro  
Vitigno; Cabernet Sauvignon, con fermentazione in acciaio e macerazione sulle bucce per 21 giorni. Affinamento in barrique di rovere francese per almeno 2 anni.

# Piemonte

## Langhe

### Orlando Abrigo – Treiso

Nebbiolo d'Alba Valmaggiore 2019 35,00 euro

Vitigno: Nebbiolo, sottovarietà Lampia 100%, età impianto della vigna 1970/1990, affinamento in botti di rovere da 25 hl per 8 mesi circa, prodotte circa 13000 bottiglie.

### Piero Busso – Neive

Barbera d'Alba DOC Majano 2022 36,00 euro

Barbera 100% dal profumo intenso e caratteristico. Invecchiamento in botti di legno di diverse dimensioni per circa un anno. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

Barbaresco Mondino 2021 80,00 euro

Sangiovese in purezza. Vigne tra i 25 e 50 anni. Fermentazione spontanea, con lieviti indigeni, in acciaio per 10 giorni, macerazione di 20/25 giorni. Affinamento di 24 mesi in botti di rovere. Nessuna chiarifica e nessuna filtrazione

### Luigi Oddero – La Morra

Barbaresco 2020 59,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100 %, affinamento e invecchiamento in acciaio e successivo passaggio in botti di legno di rovere di media e grande capacità per almeno 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

### Ettore Germano – Serralunga d'Alba

Barolo Ceretta 2016 98,00euro

Vitigno: Nebbiolo 100%. Dopo la diraspatura, fermenta con le bucce per 30 giorni; dopo la svinatura svolge la fermentazione alcolica e quella malolattica in tonneaux non tostati (20% nuove) da 700 litri, dove resta per due anni. Produzione di circa 2000 bottiglie.

Barolo 2020 58,00euro

Vitigno: Nebbiolo 100% . L'annata 2019 è considerata ottima e quasi perfetta per il Nebbiolo. Il primo sorso non lascia dubbi sul fatto che si tratta di un classico Barolo. Succoso, potente, con tanti tannini perfettamente maturi e un'acidità vivace e avvincente.

## Scarzello – Barolo

Barolo 2016

80,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, 10800 bottiglie prodotte, è un Barolo tradizionale, con lunghe macerazioni, affinamento in botte grande per un minimo di 18 mesi e lunga sosta in bottiglia

## Massolino – Serralunga d'Alba

Barolo Vigna Rionda Riserva 2012



170,00 euro

Barolo Vigna Rionda Riserva 2010

190,00 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.

## Sordo Giovanni – Castiglione Falletto

Barolo Monvigliero 2008

95,00 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.

## Marchesi di Barolo – Barolo

Barolo Sarmassa 10 anni 2012

127,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, vino affinato per circa due anni, in parte in botti di rovere di slavonia da 30 e 35 ettolitri ed in parte in piccoli fusti da 225 litri di rovere francese, per poi essere assemblato in botti di rovere di grandi dimensioni.

## Vitigni Sconosciuti

# Piemonte

## Enrico Druetto – Alfiano Natta

Rovej 2018

45,00 euro

Vitigno: Slarina 100%, antico vitigno, affinamento in tonneaux usati, produzione di circa 1500 bottiglie.

## Alto Adige

### Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Noir 2015

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.

### Kettmeier-Caldaro

Pinot Nero Riserva 2021

49,00 euro

100% Pinot Nero. Affinamento in fusti di legno da 30 hl per 12 – 15 mesi. Il sapore è asciutto, morbido, con retrogusto persistente e finale lievemente speziato.

## Lago di Garda

### Bachelor – Noos -Verona

Amplexus terra 2019



69,00 euro

I vitigni utilizzati sono Corvina e Merlot allevate a GDC. La vendemmia avviene sempre fine settembre inizi ottobre per permettere ai vitigni di raggiungere una maturità eccellente e un'intensità di colore quasi impenetrabile. Si effettua in seguito un appassimento su taglio tralcio lasciando agire la natura che già di suo fa un eccellente lavoro. Dopo un prezioso appassimento le uve vengono sottoposte ad un'attenta diraspatura e una soffice pigiatura iniziale per poi trasferire il tutto in presse esterne e usufruire del naturale freddo esterno per permettere un leggero ritardo nella fermentazione per estrarre al meglio i suoi colori, i tannini e gli aromi delicati e speziati. La Corvina riposa 48 mesi a contatto con i lieviti in vasche d'acciaio mentre il Merlot passa 48 mesi in barrique a tostatura medio alta.

# Toscana

## Podere San Lorenzo – Montalcino

Brunello di Montalcino 2017 68,00 euro  
Vitigno: Sangiovese Grosso 100%, 11000 bottiglie prodotte, macerazione sulle bucce per circa 25 giorni, fermentazione in vasche di acciaio e successivamente affinamento di 3 anni in botti grandi di rovere.

## Colle Santa Mustiola – Chiusi

Poggio ai Chiari 2007 82,00 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

Paleo 2018 128,00 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.

## Sassoregale – Civitella Paganico

Poderalta Riserva 2018 44,00 euro  
Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, fermentazione in acciaio e affinamento in barrique per 18 mesi.

## Podere della Civettaja – Pratovecchio

Pinot Nero 2021 84,00 euro  
Vitigno: Pinot Nero 100%, età della pianta 10 anni, prodotte 7674 bottiglie, affinamento di 12 mesi in barrique di più passaggi, 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento, non filtrato.

## Tenute di Nozzole – Chianti

La Forra Chianti Classico Riserva 2020 48,00 euro  
Vitigno Sangiovese in purezza. Al naso i tannini del legno risultano evidenti e perfettamente armonizzati. Maturazione per i primi tre 3 mesi in acciaio e poi per almeno 18 mesi in botti di rovere francesi.

## Tenute La fuga - Camigliano

Rosso di Montalcino 2022 42,00 euro  
Al sorso si rivela di grande bevibilità per l'equilibrio alcolico e è piacevolmente austero da tannini dolci e setosi. Breve permanenza in botti di rovere stagionate e tonneau.

Brunello di Montalcino 2018 72,00 euro  
Sangiovese in purezza con vigneti coltivati nell'omonima Tenuta a sud ovest di Montalcino. Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. La maturazione si svolge per 4 anni di cui almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. L'affinamento si sviluppa per 12 mesi in bottiglia.

## Tenute Campo al Mare – Bolgheri

Campo al Mare Rosso 2022 48,00 euro  
Blend di uve internazionali Melot 82%, Cabernet Sauvignon 6%, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 8% provenienti dalle parcelle produttive della Tenuta. Macerazione sulle bucce di circa 30 giorni e maturazione in tonneau di rovere francese per 12 mesi.

## Tenute del Cabreo -Chianti

Cabreo Il Borgo 2020 66,00 euro  
Si fonda su una felice combinazione tra il Sangiovese 70% e il Cabernet Sauvignon 30% Affinamento per 18 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

## Le Masse di Lamole – Le Masse

Chianti Classico 2020 34,00 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.

## Abruzzo

### Di Sipio – Chieti

Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2019 38,00 euro  
100% Montepulciano. Colore rosso denso ed impenetrabile. Dal gusto intenso, robusto di lunga persistenza. Affinamento in acciaio e successivamente in barrique.

## Campania

### Perillo – Castelfranci

Taurasi Riserva 2011 78,00 euro

Vitigno Aglianico 100%, Michele Perillo punto di riferimento per gli amanti del Taurasi, 5000 bottiglie prodotte, età della vigna 85 anni, 12 mesi in botti di rovere da 225 lt e 20/22 mesi in botti da 20 hl, 8 anni di affinamento in bottiglia

### Marisa Cuomo – Furore

Ravello Rosso Riserva 2019 54,00 euro

Pierdirosso (localmente detto Pere e Palummo) 70% e Aglianico 30%. Macerazione intensa della durata di 20 giorni e successivamente affinamento in barriques nuove di rovere francese per 12 mesi.

## Puglia

### Petrilli Paolo – Lucera

Cacce'e Mmitte "Agramante" 2019 40,00 euro

Uve: Nero di Troia, Sangiovese, Montepulciano e Bombino Fermentazione spontanea in tini tronconi di rovere francese e affinamento in acciaio per un anno e mezzo.

## Sicilia

### Eduardo Torres Acosta – Montelaguardia

Arenaria 2020  62,00 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 2020 37,00 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


### Clement Chicotot – Côte D'Or

Bougogne Pinot Nero 2022


48,00 euro

100% Pinot Nero. Età della vigna 48 anni, 18 mesi di barrique sui lieviti; uve non diraspate e non filtrato. Goloso, balsamico, sapido.

## Domaine Michel Gros – Vosne Romanée

Vosne Romanée Premier cru Clos des Réas Monopole 2013  230,00 euro  
Un vino unico per gli appassionati e amanti del Pinot Nero in purezza, affina in legno di rovere per 18 mesi, vino di grande eleganza, ricchezza del frutto e grande armonia.

## Domaine Thierry Mortet – Gevrey Chambertin

Gevrey - Chambertin Vignes Belles 2019  98,00 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.

## Philippe Livera – Gevrey Chambertin

Fixin 2019 84,00 euro  
Vitigno: Pinot Nero 100%, vino ottenuto da due vigne “En Olivier” e “la Place”. Fermentazioni spontanee utilizzando lieviti indigeni. Affinato in botti di rovere per un periodo compreso tra gli 11 e i 18 mesi.

## Domaine Bruno Clair – Marsannay

Fixin Champ – Perdrix 2020 92,00 euro  
Vitigno: Pinot Nero 100%, le uve provengono da una singola vigna vinificazione con grappoli interi e affinamento in barrique con 20% - 30% di legni nuovi.

## Jean Philippe Fichet – Meursault

Monthelie Premier Cru Les Clous 2017 80,00 euro  
Vitigno: Pinot nero 100%, viti di 40 anni, con terreni più ricchi, ideale per i vini rossi, parcella situata sul lato opposto a quello di Monthelie Blanc.

## David Duband – Chevannes

Chambolle Musigny 2018 100,00 euro  
Vitigno: Pinot Nero 100%, vigneto di 40 anni, affina per 14 mesi per il 40% in botti nuove, e per il 60% in botti di primo, secondo e terzo passaggio

## Meréchal – Savigny lès Beaune

Vielles Vignes 2018 68,00euro  
Vitigno: 100% Pinot Nero. Al palato energico, pulito ed equilibrato.  
Maturazione 80% Barrique vecchie per 4 anni e 20% nuove. Lieviti indigeni, non filtrato.

# Beaujolais

## Domaine des Terres Dorees – Charnay

Morgon 2022

37,00 euro

Vitigni: Gamay 100%, età del vigneto 55 anni, barrique di 4° o 5° passaggio e imbottigliato a inizio estate. Prodotte circa 15000 bottiglie.

# Rodano

## Natacha Chave – Mercurol Veaunes

“Aleofane” Saint Joseph 2020

63,00 euro

Vitigno: Syrah 100%, fermentazione spontanea, affinamento per l'80% in botti da 600 litri e per il 20% in barriques da 220 lt per 11 mesi.

# 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.

# Libano

Valle della Beeka

## Chateau Musar

Chateau Musar 1998

175,00 euro

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignano, età della vigna 50 anni, macerazione sulle bucce per 4 settimane e fermentazione in cemento. Affinamento per 1 anno in barrique, 1 anno in cemento e 3 anni in bottiglia.

# Spagna

## Madrid

### Bernabeleva – San Martin de Valdeiglesias

Navaherreros Tinto 2021

35,00 euro

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

## Galizia

### Pedro Méndez – Rias Baixas

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,

## Rioja

### Viña Cubillo - Haro

Viña Tondonia 2016

44,00 euro

Un coupage delle varietà classiche riojane Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuela e Graciano.

Per la produzione di Viña Cubillo si effettua una vinificazione tradizionale. Successivamente, il vino subisce un invecchiamento di tre anni, con due travasi all'anno. Il vino viene chiarificato con albume d'uovo e imbottigliato senza filtraggio.

# Portogallo

### Filipa Pato – Ois do Bairro

Nossa Calcario Tinto 2021



58,00 euro

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