



Wine

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!

Sommelier Alessandro Grillo

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 Bianchi Grecia
Vini Bianchi Portogallo
Vini Bianchi Repubblica Ceca
Vini Rosati
Vini Rossi Italia
Vini Rossi Francia
Vini Rossi Stati Uniti
Vini Rossi Spagna
Vini Rossi Portogallo

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>Hartmann Donà</u>	Donà D'Or Chardonnay 2013	19,00 euro
<u>Enrico Druetto</u>	Preja 2019	10,00 euro
<u>Müller Catoir</u>	Riesling Gimmeldingen QbA 2007	11,00 euro
<u>Vincent Bouzereau</u>	Meursault 2018	18,00 euro

Vini Rossi

<u>Castello Tricerchi</u>	Brunello di Montalcino 2017	13,00 euro
<u>Abrigo</u>	Barbaresco Meruzzano 2018	13,00 euro
<u>Massolino</u>	Barolo Vigna Rionda Riserva 2012	30,00 euro
<u>Le Jeune</u>	Pommard les Trois Follots 2019	17,00 euro

Vino al Bicchiere:

Bollicine

<u>Marsuret</u>	Prosecco Il Soller di Valdobbiadene Brut	5,00 euro
<u>La Fioca</u>	Franciacorta Brut	7,00 euro
<u>Legras & Haas</u>	Champagne Brut Intuition	11,00 euro

Vini Bianchi

<u>Fontanacota</u>	Vermentino 2021	6,00 euro
<u>Poggio dei Gorleri</u>	Pigato Cycinus 2021	6,00 euro

Vini Rossi

<u>Tenuta Ascari</u>	Rossese di Dolceacqua 2021	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 25,00 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 Extra Brut Riserva 2010  45,00 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.

Camilucci – Erbusco

Franciacorta Saten Brut 45,00 euro
Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%, età media delle viti 20 anni, maturazione in acciaio per 6-8 mesi, 24 mesi minimo di permanenza sui lieviti e 6 mesi almeno di affinamento in bottiglia. Zucchero 5g/l.

Ballabio – Casteggio

Farfalla Extra Brut

39,00 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.

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 tonneau 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 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.

Agrapart – Avize – RM

Champagne Terroirs Blancs de Blancs Extra Brut  124,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, i migliori Chardonnay dei migliori vigneti di Agrapart, quelli con almeno 40 anni di età. Un assemblaggio di due millesimati, 4 anni sui lieviti, Champagne da collezione!

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.

Champagne Blanc de Noirs Extra Brut 2017 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

Marguet – Ambonnay – NM

Champagne Shaman 18 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.

Eric Rodez – Ambonnay – RM

Champagne Cuvée des Crayères 87,00 euro
Vitigni: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, per 80% fermentazione in acciaio e il 20% in piccoli fusti di legno.

Champagne Rosè Brut Gran Cru  98,00 euro
Vitigni: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%, realizzato con vini di 6 annate differenti per il 50%, per il resto da vino dell'annata corrente.

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.

Champagne Rosè de Saignée Brut 79,00 euro
Vitigno: Pinot Nero 100%, realizzato con vinificazione in rosso e una breve macerazione sulle bucce. Fermentazione alcolica in acciaio e successiva in bottiglia per almeno 36 mesi.

Jean Servagnat – Vrigny – 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

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.

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.

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.

Germania

Mosella

Heymann Lowenstein – Winningen

Blanc de Noirs 2017

62,00 euro

Vitigno: Riesling 100%, 60 mesi sui lieviti.

Vini Bianchi



Italia

Liguria

Poggio dei Gorleri – Imperia

Pigato Cycinus 2021	22,00 euro
Vitigno Pigato 100%, produzione annua 18.000 bottiglie, fermentazione alcolica svolta in acciaio e affinamento di circa 8 mesi.	
Pigato Albium 2019	40,00 euro
Vitigno Pigato 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio a contatto con le bucce per 3 giorni, affinamento per 24 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia.	

Deperi – Ranzo

Pigato Superiore Cremen 2020	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.	
Vermentino 2021	22,00 euro
Vitigno: Vermentino 100%, affinamento di 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia prima della vendita.	

Fontanacota – Ponti di Pornassio

Vermentino 2021	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.	

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.	

Vis Amoris – Imperia

Pigato Sogno 2020	33,00 euro
Vitigno: Pigato 100%, vigneto Burganei, macerazione sulle bucce per 72 ore, fermentazione con lieviti indigeni, per una parte in barriques. Affinamento in bottiglia per 1 anno.	

Valle d'Aosta

La Plantze – Villeneuve

Trii Rundin 2020

33,00 euro

Vitigno: Pinot Grigio 100%, coltivato a 650 metri di altezza, unica parcella, Macerazione sulle uve per 12 ore. Fermentazione 50% in acciaio e 50% in barrique. Affinamento in acciaio e barrique.

Piemonte

Enrico Druetto – Alfiano Natta

Preja 2019



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.

I Parcellari – Govone

Parcella 602 Sauvignon 2020

39,00 euro

Vitigno: Sauvignon 100%, vigneto Bricco Sartorino, Parcella 602, acciaio 6 mesi, prodotte nr 2400 bottiglie.

Tre Parcelle Cardonnay 2020

43,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, vigneto Bricco la Gambina, fermentazione e battonage in barriques per 10 mesi, affinamento in bottiglia per 12 mesi, prodotte nr 3600 bottiglie.

Alto Adige

Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Blanc 2018

44,00 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.

Girlan – Cornaiano

Gewurztraminer Aimè 2021

28,00 euro

Vitigno Gewurztraminer 100%, fermentazione e affinamento in serbatoi di acciaio.

Sauvignon Flora 2020

43,00 euro

Vitigno: Sauvignon 100%, vigna a 500 m di altezza, fermentazione in acciaio e affinamento per 8 mesi in acciaio e grandi botti di legno.

Vignaiolo Fanti – Pressano

Isidor 2019 35,00 euro
Vitigno: Incrocio Manzoni 100%, età delle viti 22 anni a 600 metri di altezza. 2800 le bottiglie prodotte, maturazione lenta sulle proprie fecce per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Friuli Venezia Giulia

Vignai da Duline – San Giovanni al Natisone

Morus Alba 2020 46,00 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

Colpaola – Matelica

Verdicchio di Matelica 2021 27,00 euro
Vitigno Verdicchio 100%, vigne a 650 metri, fermentazione e affinamento in acciaio.

Abruzzo

Valle Reale – Popoli

Trebbiano D'Abruzzo Vigneto di Popoli 2018 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.

Inalto – Ofena

Le Pagliare Pecorino 2019 55,00 euro
Vitigno: Pecorino 100%, macerazione sulle bucce di circa 72 ore, 70 % in tonneau il resto in acciaio. Dopo 8 mesi il vino viene riunito e rimane in bottiglia ancora per 2 anni. 2468 bottiglie prodotte.

Campania

Scuotto – Lapio

Oini 2019 38,00 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 2020 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.

Nanni Copè – Vitulazio

Polveri della Scarrupata 2018 50,00 euro
Polveri della Scarrupata 2017 55,00 euro
Polveri della Scarrupata 2016 65,00 euro
Polveri della Scarrupata 2015 75,00 euro
Vitigni: Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello Bianco 3%, età della pianta per il Fiano 5 anni, mentre per Asprinio e Pallagrello Bianco circa I secolo. Prodotte nell'annata 2018 circa 6370 bottiglie. Fermentazione in tonneaux da 500 lt, Clayver da 400 lt e barrique usati e maturazione negli stessi per circa 13 mesi. Invecchiamento 20 anni. ELEGANZA, PERSISTENZA E UNICITA' DEL TERROIR.

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.

Heritage – Marsala

Vigna di Maestranza Grillo 2019

31,00 euro

Vitigno: Grillo 100%, macerazione sulle bucce in tini di legno di rovere per la durata della fermentazione per 12/15 giorni. In seguito il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi e imbottigliato.

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 2021

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

48,00 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 2021

29,00 euro

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

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.

Domaine Guiberteau – Saint Just sur Dive

Saumur 2020

44,00 euro

Vitigno: Chenin Blanc 100%, 24000 bottiglie prodotte, vecchie viti, che arrivano anche ad 80 anni, lieviti indigeni, affinamento in acciaio e invecchiamento in botti di rovere francese.

Jura

Domaine Overnoy Crinquand – Pupillin

Arbois - Pupillin 2018

42,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, azienda da 20000 bottiglie, 24 mesi di affinamento in botte grande e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Chardonnay da invecchiamento.

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 2019		42,00 euro
Bourgogne Blanc 2016		52,00 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 2019	♥	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		120,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, la presenza di argilla molto profonda nei terreni, danno ricchezza ai vini e grande finezza, un vino straordinario!		
Meursault Le Meix Sous le Château 2018		98,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, anno di impianto della vite 1955/1965, affinamento in botti di legno.		

Colin – Saint Aubin

Saint Aubin Premier Cru la Chateniere 2015	♥	125,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, vite piantata tra il 1985 e il 1990, vinificazione e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.		

Larue – Saint Aubin

Saint Aubin 2020		50,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, 15 giorni di fermentazione, affinamento per 10 mesi in botti di rovere nuove al 20% e successivamente imbottigliato dopo una leggera infiltrazione.		

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 10 e 50 anni, affinamento del 30% in botti nuove.		

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 Gueguen– Chablis

Chablis 2020

38,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, età della pianta 40 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.

Fon Vinogradi – Komen

Vitovska 2019

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

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

Erdener Treppchen Riesling Auslese 1998  55,00 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.

Galizia

Pedro Méndez – Rias Biaxas

As Abeleiras 2018



36,00 euro

Vitigno: Albarino 100%, 12 ore di macerazione sulle bucce, affinamento in acciaio per 12 mesi, più affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Grecia

L'isola di Chios è menzionata come la più famosa ed importante area vinicola del mondo antico: per circa 2500 anni la zona aveva la reputazione che ha Bordeaux oggi.

Isola di Chios

Ariousios – Ariousia Chora

Asyrtico 2019

32,00 euro

Vitigno: Asyrtico 100%, età media del vigneto 15 anni, 2000 bottiglie prodotte, fermentazione in vasche di acciaio inox da 500 litri e macerazione sulle bucce di 5 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi a contatto con le fecce fini.

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.

Repubblica Ceca

Moravia

Milan Nestarec – Moravsky Zizkov

Ci troviamo nel suggestivo paesaggio della Moravia del Sud. Qui trovano spazio il 94 % di tutti gli ettari vitati della Repubblica Ceca. Clima continentale, caratterizzato da estati fresche e piovose e da inverni secchi e rigidi.

Trblmkr 2018

48,00 euro

Vitigni: Neuburger, Riesling, età media del vigneto 25 anni, macerazione sulle bucce per il 50% delle uve e fermentazione spontanea in vasche aperte.

Vini Rosati



Only Wine

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 2021

28,00 euro

Vitigno: Montepulciano 100%, vigne a 350 metri di altitudine, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 30 giorni, affinamento per 6 mesi in acciaio.

Francia

Provenza

Esclans – La Motte

Whispering Angel 2021

42,00 euro

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

Vini Rossi

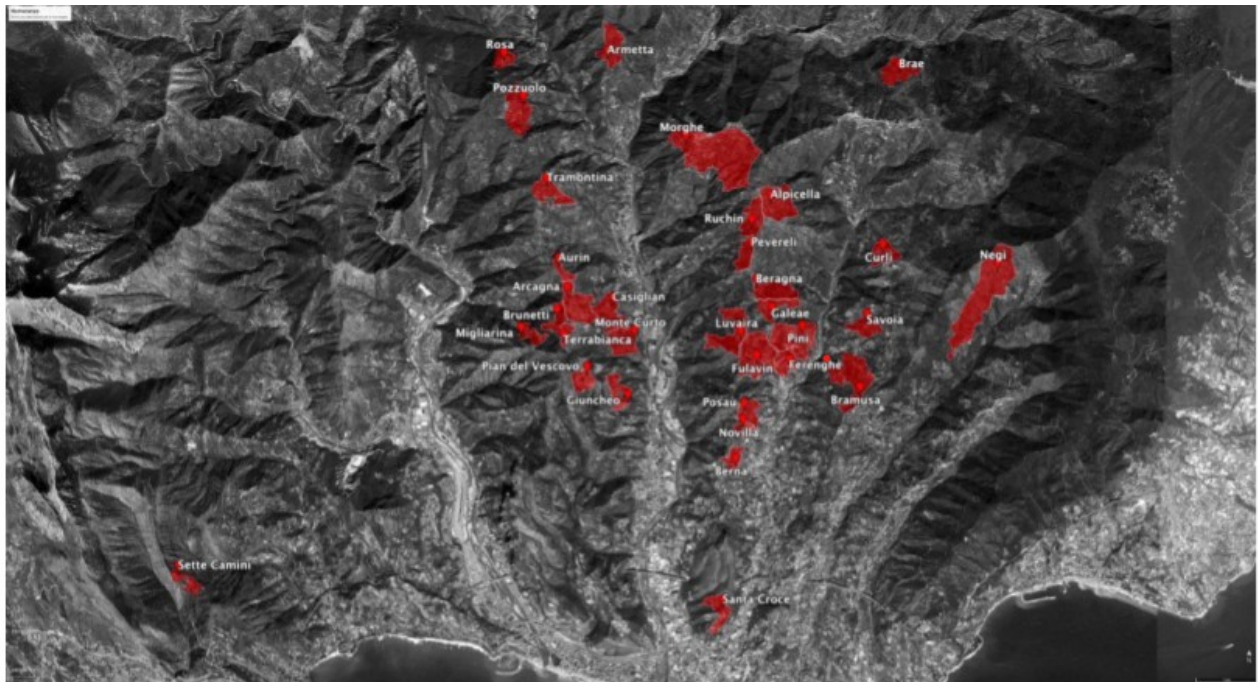


Italia

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.

“**Settecamini**” è situato in Vallata Roia, nel Comune di Ventimiglia, ha un'esposizione a Sud, con un'altitudine che va dai 370 ai 480 mt.

Rossese di Dolceacqua Settecamini 2020 40,00 euro

Vitigno Rossese: 100%, vinificazione tradizionale con lieviti indigeni condotta per 6 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 2018  50,00 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.

Tenuta Ascari – Dolceacqua

Rossese di Dolceacqua 2021 25,00 euro

Vitigno: Rossese 100%, vinificazione in acciaio.

Poggio dei Gorleri – Imperia

Shalok 2018 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.

Cascina Nirasca – Nirasca

Ormeasco di Pornassio Superiore 2020 30,00 euro

Vitigno: Ormeasco 100%, età delle vigne 35/40 anni, dopo 6 mesi in acciaio, il vino viene trasferito in contenitori di rovere da 20 ettolitri per almeno 4 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Piemonte

Deltetto – Canale

Pinot Nero 777 2019 32,00 euro
Vitigno: Pinot Nero 100%, maturazione in botti e barrique per circa 18 mesi e segue affinamento in bottiglia.

Cascina Galarin – Castagnole delle Lanze

Barbera d'Asti le Querce 2020 25,00 euro
Vitigno: Barbera 95%, Freisa 5%, fermentazione in acciaio per 6 mesi

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.

Marchesi di Barolo – Barolo

Barbera d'Alba Peiragal 2020 27,00 euro
Vitigno: Barbera 100%, maturazione per 9 mesi in parte in fusti da 225 lt e in parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia e commercializzato dopo due anni dalla vendemmia.

Nebbiolo d'Alba Roccheri 29,00 euro
Vitigno: Nebbiolo 100%, affinamento in un primo momento in cemento e successivamente per alcuni mesi in botti di rovere.

Ca del Baio – Treiso

Langhe Nebbiolo 2017 1,5lt 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.

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.

Barbaresco Meruzzano 2018 50,00 euro

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia 100%, età del vigneto 30 anni, affinamento in rovere francese da 500 lt per 10, 15 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi, 18000 bottiglie prodotte.

Massolino – Serralunga d'Alba

Barolo Vigna Rionda Riserva 2012  150,00 euro

Barolo Vigna Rionda Riserva 2010  170,00 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.

Giacomo Fenocchio – Monforte d'Alba

Barolo 2018 65,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, età dei vigneti 20 anni a 350 mt sul livello del mare, 7000 bottiglie prodotte l'anno, invecchiamento effettuato per 6 mesi in acciaio, 30 mesi in botti di slavonia di grandi capacità e successivo affinamento in bottiglia.

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

Enrico Druetto – Alfiano Natta

Rovej 2018

45,00 euro

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

I Parcellari – Govone

Tre Parcelle Albarossa 2019

40,00 euro

Vitigno: Albarossa 100%, vigneto Bricco Cantamessa, macerazione di 15 giorni sulle bucce, affinamento di 12 mesi in Tonneaux da 500 lt e affinamento in bottiglia per 10 mesi, nr bottiglie prodotte 2500.

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.

Toscana

Castello Tricerchi – Montalcino

Rosso di Montalcino 2019 29,00 euro

Vitigno: Sangiovese 100%, età della vigna 20 anni, produzione 19400 bottiglie circa, macerazione in acciaio e invecchiamento in botti di rovere slavonia per 9 mesi; in bottiglia per almeno 4 mesi.

Brunello di Montalcino 2017 59,00 euro

Vitigno: Sangiovese 100%, età della vigna 25 anni, prodotte 18000 bottiglie circa, macerazione in vasche di acciaio e invecchiamento in botti di rovere slavonia di 20 hl per 30 mesi e in bottiglia per 8 mesi.

Val delle Corti – Radda in Chianti

Chianti Classico 2018 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.

Stefano Amerighi – Cortona

Syrah Cortona 2019  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 2020 37,00 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 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.

Podere della Civettaja - Pratovecchio

Pinot Nero 2019  58,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, età della vigna 10 anni, 7674 bottiglie prodotte, fermentazione in barriques usate per 12 mesi e 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento.

Campania

Perillo – Castelfranci

Taurasi Riserva 2009

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\

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 2018

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 Chateau 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

Chateau Clinet – Pomerol

Fleur de Clinet 2016

90,00 euro

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

Saint Emilion

Chateau 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

Pinot Nero 2020 40,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, presenza di 10% al massimo di legno, il resto solo acciaio, vino di grande beva ed eleganza.

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 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 Jean Fournier – Marsannay

Marsannay Rouge Clos du Roy 2019  69,00 euro

Vitigno Pinot Noir 100%, età media della pianta che va dai 15 ai 75 anni, affinamento per un anno per metà in botti da 600 lt medie e per l'altra metà in barrique nuove da 225 lt, infine 7 mesi circa in botti da 600 lt vecchie.

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

Côtes du Rhône

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.

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 2020

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.

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,

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.