

Wine



WINE



Bollicine

LOMBARDIA

FRANCIACORTA BRUT DOCG 'NOBILIUM' – BONFADINI <i>90% Chardonnay, 10% Pinot nero; minimo 24 mesi sui lieviti ; Metodo classico</i>	€ 35
FRANCIACORTA DOCG SATÈN 'CARPEDIEM' – BONFADINI <i>100% Chardonnay; minimo 24 mesi sui lieviti; Metodo Classico con un pressione di 5 atmosfere invece che 8</i>	€ 38
MONSUPELLO BRUT – MONSUPELLO <i>90% Pinot Nero, 10% Chardonnay affinato in acciaio, Metodo classico con una permanenza minima sui lieviti di 30 mesi</i>	€ 34
MONSUPELLO NATURE – MONSUPELLO <i>90% Pinot Nero, 10% Chardonnay affinato in acciaio, Metodo classico con una permanenza minima sui lieviti di 24 mesi</i>	€ 36
MONSUPELLO ROSÈ – MONSUPELLO <i>100% Pinot Nero affinato in acciaio, Metodo classico con una permanenza minima sui lieviti di 30 mesi</i>	€ 39
CUVEE PRESTIGE – CA' DEL BOSCO <i>Chardonnay 79,5%, Pinot Bianco 1,5%, Pinot Nero 19%; Metodo classico con permanenza minima sui lieviti di 24 mesi.</i>	€ 48

VENETO

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE EX.DRY DOCG – V8 <i>100% Glera; Metodo Charmat</i>	€ 25
PROSECCO SUPERIORE CARTIZZE – BORTOLOMIOL <i>100% Glera coltivato esclusivamente nella zona del grand cru di Cartizze; Metodo charmat</i>	€ 35

FRANCIA

CHAMPAGNE EXPRESSION CHARDONNAY GONET SULCOVA – MESNIL <i>100% chardonnay proveniente dal comune di Mesil-sur-oger</i>	€ 60
RESERVE IMPERIAL – MOET & CHANDON <i>Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 30%</i>	€ 80
BRUT RESERVE – VEUVE CLIQUOT <i>Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 20%</i>	€ 85
DOM PERIGNON – MOET HENNESSY <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	€ 380
CHAMPAGNE BRUT "SPECIAL CUVÉE" – BOLLINGER <i>Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%</i>	€ 90
CHAMPAGNE BRUT ROSÈ – RUINART <i>Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%</i>	€ 150

Vini Bianchi

PIEMONTE

ARNEIS 'TRE FIE' DOC – GIAN PIERO MARRONE € 27
100% Arneis, raccolto a mano nei vigneti aziendali situati nel territorio delle langhe.

ALTO ADIGE

GEWURTZTRAMINER – COLTERENZIO € 28
100% Gewurtztraminer selezionato a mano nei migliori vigneti dell'azienda

PINOT BIANCO 'CORÀ' – COLTERENZIO € 26
100 % Pinot bianco

GEWURTZTRAMINER 'SANCT VALENTINE'
SAN MICHELE APPIANO € 47
100% Gewurtztraminer selezionato; affina per una piccola parte in legno

CHARDONNAY 'LAFOA' – COLTERENZIO € 47
100% chardonnay raccolto a mano nel grand cru di 'Lafoa' e affinato per 10 mesi in barrique

LOMBARDIA

RIESLING SUPERIORE 'MONSALTUM' – MARCHESI DI MONTALTO € 32
100% Riesling coltivato nella zone dell'Oltrepo Pavese, dopo la fermentazione affina esclusivamente in bottiglia

LUGANA DOC 'I FRATI' – CA' DEI FRATI € 27
100% Turbiana coltivata su terreni calcareo-argillosi, affina per 6 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e per 2 mesi in bottiglia.

VENETO

SOAVE CLASSICO – INAMA € 25
100% Garganega coltivata su terreni tipicamente vulcanici; le uve vengono fatte vinificare esclusivamente in acciaio, dove rimangono ad affinare per un totale di sette mesi.

CHARDONNAY – INAMA € 25
100% Chardonnay coltivata sia su terreno vulcanico che su terreno calcareo. I grappoli vengono diraspati e lavorati senza alcuna aggiunta di solforosa; la fermentazione avviene a temperatura controllata e il vino è sottoposto ad affinamento prima della commercializzazione.

SAUVIGNON VULCAIA – INAMA € 25
100% Sauvignon coltivato su terreni altamente vulcanici; fermenta e affina in sole vasche di acciaio.

'MARANI' – SARTORI € 24
100% Garganega coltivata nella zona di Soave; i migliori grappoli vengono appassiti per 40 giorni per concentrare i zuccheri e gli aromi, segue un affinamento del 50% in botte di rovere per 7 mesi.

FRIULI VENEZIA GIULIA

SAUVIGNON 'RONCO DELLE MELE' – VENICA E VENICA € 85

100% Sauvignon; il vino prende il nome dall'omonimo vigneto, che si trova su una collina particolarmente vocata, ma che aveva subito dei danni e alcune frane in conseguenza dei bombardamenti avvenuti durante la Prima guerra mondiale. Per consolidare il terreno, Daniele Venica decise di piantare anche degli alberi di melo, che sono diventati il simbolo della vigna e contribuiscono ad arricchire la biodiversità ambientale. Fermenta in parte in vasche d'acciaio e in parte in grandi botti di legno da 20-27 ettolitri. Prima dell'imbottigliamento si affina negli stessi contenitori sulle fecce fini per un periodo di circa 6-8 mesi.

MALVASIA 'SOMNJA' – VILLA VASI € 27

100% Malvasia; macerazione a contatto con le bucce per 2 giorni, fermenta e affina in sole vasche di acciaio.

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC – VILLA VASI € 27

100% Ribolla gialla, coltivata nella zona del Collio in territori caratterizzati dalla presenza della 'Ponca'.

PINOT GRIGIO – JERMANN € 37

100% Pinot grigio; affina sui lieviti in vasche d'acciaio per circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

CHARDONNAY – JERMANN € 37

100% Chardonnay; affina sui lieviti in vasche d'acciaio per circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

VINTAGE TUNINA – JERMANN € 90

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit; selezionati con cura i migliori grappoli il vino viene fatto affinare per una parte in botti di rovere da 70 hl.

LIGURIA

VERMENTINO COLLI LUNI DOC 'VIGNE BASSE'
TERENZUOLA € 28

95% Vermentino, 5% Albarola; coltivate con metodo biodinamico. Fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

MARCHE

VERDICCHIO SUPERIORE DEI CASTELLI
DI JESI DOCG 'LUZANO' – MAROTTI CAMPI € 20

100% Verdicchio proveniente dal territorio di jesi; affina per 15 mesi in tini di acciaio, poi almeno 4 mesi in bottiglia

UMBRIA

GRECHETTO – ARNALDO CAPRAI € 20

Grechetto e Sauvignon; fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

CONTE DELLA VIPERA – ANTINORI € 55

Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%; affina per alcuni mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

LAZIO

FRASCATI SUPERIORE 'POGGIO VERDE'
PRINCIPE PALLAVICINI € 20

Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bombino 15%; criomacerazione con le bucce per 15 ore e affinamento a contatto con i lieviti indigeni per 5 mesi.

LUNARIO – LA LUNA DEL CASALE € 20

Malvasia del Lazio 70%, Greco 15%, Bellone 15%; fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

QUARANTA/SESSANTA – L'OLIVELLA € 20
40% Viognier, 60% Bellone; fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

MOSS – LA RASENNA € 20
Moscato & Sauvignon; Prodotto nella zona della Maremma laziale da cloni alsaziani dei medesimi vitigni, affinamento eseguito esclusivamente in acciaio

CAPOLEMOLE BIANCO – MARCO CARPINETI € 24
100% Bellone, vitigno autoctono laziale già prodotto dagli antichi Romani, fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

CHARDONNAY 'SARA' – LA LUNA DEL CASALE € 28
100% Chardonnay, prodotto nel territorio dei colli lanuvini ; la fermentazione e l'affinamento (circa 15 mesi) avvengono esclusivamente in botti di rovere da 500 lt.

ABRUZZO

PECORINO 'PORTAMI AL MARE' BIO – AZ. AGR. PETRINI € 24
100% Pecorino; dopo una selezione delle uve e una macerazione di circa 10 ore il vino viene fermentato e affinato in serbatoi di acciaio inox rispettando le regole previste per la produzione in biologico.

TREBBIANO D'ABRUZZO 'SCHIETTO' – AZ. AGR. PETRINI € 30
100% Trebbiano d'Abruzzo; grappoli selezionati e macerati una notte. Affina in acciaio e bottiglia per almeno 6 mesi, prodotto senza chiarifiche né filtrazioni.

CAMPANIA

GRECO DI TUFO – HISTORIA ANTIQUA € 22
100% greco, affina e fermenta in soli contenitori di acciaio rispecchiando in pieno lo stile del territorio e del vitigno.

BIANCOLELLA D'ISCHIA – CASA D'AMBRA € 30
Biancolella 85%, Forastera, San Lunardo e Uva Rilla 15%; provenienti esclusivamente dal territorio ischitano; fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

SICILIA

CHARA – FEUDO DISISA € 26
Catarratto 50%, Insolia 50%, Affina in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 60 giorni.

GRILLO – FEUDO DISISA € 26
100% Grillo, Affina in acciaio per 6 mesi e in bottiglia per 60 giorni.

LUBANCU – FEUDO DISISA € 28
Catarratto 100%, affina in acciaio inox per 8 mesi e in bottiglia per 60 giorni.

ETNA BIANCO 'PETRA LAVA' – ANTICHI VINAI € 29
80 % Carricante, 20% Catarratto; coltivato su terreni di origine vulcanica situati nel versante nord dell'Etna, a 600-800 m di altitudine sul livello del mare, con grandi escursioni termiche tra giorno e notte. Fermenta e affina esclusivamente in acciaio.

SARDEGNA

VERMENTINO DOC 'COSTAMOLINO' – ARGIOLAS € 24
100% vermentino prodotto nel comune cagliaritano di Sordiana dove i vigneti crescono affondando le proprie radici tra sabbia e pietre, in presenza di piante di mirto e di rosmarino selvatico. Fermenta e affina in acciaio inox.

VERMENTINO DI GALLURA 'TARRA NOA' – SA RAJA € 25
100% Vermentino, raccolto a mano su terreni altamente minerali e sabbiosi; fermenta in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata per circa due settimane. Prima della messa in bottiglia, il vino matura qualche mese in vasche acciaio.

ISELIS – ARGIOLAS € 30
100% Nasco di Cagliari ; Fermenta in acciaio a contatto con le bucce a temperatura controllata. Successivamente il vino affina per 2 mesi sulle fecce nobili nei medesimi recipienti e in piccola parte in fusti di rovere francese, prima di essere imbottigliato.

Vini Rosati

CERASUOLO D'ABRUZZO 'IDEALE' – PETRINI – ABRUZZO € 24
100% Montepulciano , vinificato a contatto con le bucce

ILLUNE – LA LUNA DEL CASALE – LAZIO € 20
Montepulciano e sangiovese

Vini Rossi

SCHIAVA GRIGIA – ST PAUL'S – ALTO ADIGE € 22
100% Schiava grigia

PINOT NERO – BACCICHETTO – FRIULI € 20
100% Pinot nero

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA – ORNELLAIA – TOSCANA € 35
Merlot 50%, Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 20%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO – PETRINI – ABRUZZO € 24
100% Montepulciano

Vini al Calice

BOLLICINE
PROSECCO VALDOBBIADENE € 6
SUPERIORE EX.DRY DOCG – V8

BIANCHI
LUNARIO – LA LUNA DEL CASALE € 6
QUARANTA/SESSANTA – L'OLIVELLA € 6

ROSSI
PINOT NERO – BACCICHETTO – FRIULI € 6

VENEZIA

