



*****Bollicine Nazionali*****

Altemasi – Trento DOC Brut Rosè Metodo Classico.

€ 55.00

L'Altemasi Trento DOC Brut Rosè è uno spumante Metodo Classico elegante e vivace, prodotto dalla cantina Altemasi (Cavit) in Trentino. Si distingue per la sua finezza e una struttura equilibrata che lo rende adatto sia come aperitivo che a tutto pasto. Vitigni: Un sapiente assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero, coltivati in zone collinari tra i 450 e i 600 metri di altitudine. Affinamento: Matura sui lieviti per un periodo compreso tra i 18 e i 24 mesi, acquisendo complessità e un perlage fine e persistente.

Altemasi – Trento DOC Brut Millesimato.

€ 50.00

L'Altemasi Trento DOC Brut Millesimato 2021 è uno spumante Metodo Classico prodotto esclusivamente con uve Chardonnay. È considerato una delle etichette più rappresentative della cantina Altemasi per eleganza e freschezza minerale. Vitigno: 100% Chardonnay proveniente dalle colline di Trento, Valle dei Laghi e Altopiano di Brentonico (450-600m slm). Affinamento: Almeno 36 mesi sui lieviti (alcune fonti indicano 24-30 mesi a seconda della sboccatura).

Ca' del Bosco – Annamaria Clementi, Franciacorta Riserva DOCG.

€ 300.00

L'Annamaria Clementi di Ca' del Bosco è il Franciacorta Riserva simbolo della cantina, dedicato alla sua fondatrice. Considerato uno dei vertici della spumantistica italiana, viene prodotto solo nelle annate migliori utilizzando le uve più pregiate provenienti da vigneti biologici certificati. Vitigni: Un blend complesso composto principalmente da Chardonnay, con percentuali minori di Pinot Nero e Pinot Bianco. Vinificazione e Affinamento: I vini base fermentano in piccole botti di rovere per circa 6 mesi. L'affinamento sui lieviti in bottiglia è lunghissimo, durando in media 8-9 anni prima della messa in commercio.

Ca' del Bosco – Cuvée Prestige, Franciacorta Rosè Brut, Ed. 47

€ 69.00

Composizione (Uvaggio): È composto prevalentemente da Pinot Nero (80%) e Chardonnay (20%). Il Pinot Nero apporta struttura e colore grazie a una breve macerazione "in rosa" di 24-36 ore, mentre lo Chardonnay garantisce freschezza e finezza. Vinificazione e Affinamento: Le uve sono trattate nelle "terme degli acini" (un sistema esclusivo di lavaggio e asciugatura dei grappoli). Il vino matura per un minimo di 30 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Ca' del Bosco – Cuvée Prestige, Franciacorta Extra Brut, Ed. 48

€ 95.00

Composizione (Blend): Chardonnay (80,5%), Pinot Nero (18%) e Pinot Bianco (1,5%). Assemblaggio: Composto per l'88% da vini dell'annata 2023, integrati con un 10% di vini riserva del 2022 e un 2% del 2021. Affinamento: Matura mediamente 25 mesi sui lieviti prima della sboccatura.





*****Bollicine Nazionali*****

Casa Setaro – Pietrafumante, Spumante Millesimato, brut

€ 40.00

Vitigno: 100% Caprettone, coltivato su suoli vulcanici a piede franco. Produzione: Millesimato, con un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi (fino a 48 per la versione Brut Nature).

Casa Setaro – Pietrafumante Rosé, Spumante Millesimato, brut

€ 45.00

Vitigno: 100% Caprettone, coltivato su suoli vulcanici a piede franco. Produzione: Millesimato, con un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi (fino a 48 per la versione Brut Nature).

Cavit – Müller Thurgau Brut Vigneti delle Dolomiti IGT

€ 30.00

Il Cavit Müller Thurgau Brut Vigneti delle Dolomiti IGT è uno spumante fresco e aromatico, prodotto con il metodo Charmat (o Martinotti) per esaltare la vivacità tipica del vitigno. Le uve provengono da zone di alta collina e montagna del Trentino, come la Val di Cembra e la Valle di Cavedine, che raggiungono gli 800 metri di altitudine.

Endrizzi – Trento DOC Brut Millesimato.

€ 35.00

L'Endrizzi Trento DOC Brut Millesimato è uno spumante Metodo Classico che rappresenta la freschezza e la mineralità della viticoltura trentina di montagna. Uvaggio: Composto principalmente da uve Chardonnay, con una piccola aggiunta di Pinot Nero. Affinamento: Matura sui lieviti in bottiglia per un periodo di almeno 24 mesi.

Ferghettina – Franciacorta Rosé Brut

€ 70.00

*Il Franciacorta Rosé Brut di Ferghettina è uno spumante Metodo Classico millesimato, celebre per la sua eleganza e per l'iconica **bottiglia "quadrata"** (Milledi) che ne favorisce l'affinamento. **Vitigno:** 100% Pinot Nero, proveniente da 14 vigneti selezionati in 4 comuni della Franciacorta. **Affinamento:** Minimo 36 mesi sui lieviti, che conferisce complessità e struttura. **Vinificazione:** Utilizzo del torchio verticale Marmonier, un sistema antico che pressa delicatamente i grappoli interi per estrarre solo il mosto fiore più nobile. **Dosaggio:** Brut, con circa 3 g/l di zucchero residuo.*





*****Bollicine Nazionali*****

Ferghettina – Milledì Franciacorta Brut

€ 65.00

Il Ferghettina "Milledì" è uno dei Franciacorta Brut più iconici della cantina, celebre non solo per la sua qualità ma per la sua distintiva bottiglia a sezione quadrata. Composizione: È un Blanc de Blancs prodotto con 100% uve Chardonnay selezionate da 12 diversi vigneti situati in 8 comuni della Franciacorta. Design Innovativo: La bottiglia quadrata non è solo una scelta estetica; è stata brevettata per aumentare la superficie di contatto tra il vino e i lieviti durante l'affinamento, ottimizzando l'autolisi. Affinamento: Matura sui lieviti per almeno 36 mesi, acquisendo complessità e finezza.

Ferghettina – Satèn Franciacorta Metodo Classico

€ 65.00

Il Ferghettina Franciacorta Satèn è uno spumante Metodo Classico apprezzato per la sua consistenza setosa e l'eleganza aromatica. Prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, questo vino riposa sui lieviti per circa 36 mesi, sviluppando un profilo cremoso e complesso. Bottiglia Unica: La cantina utilizza una particolare bottiglia a base quadrata progettata per favorire l'autolisi dei lieviti durante l'affinamento.

Sella & Mosca – Mirall, Spumante Alghero Torbato DOC

€ 30.00

Il Mirall è uno spumante Brut prodotto dalla storica cantina [Sella & Mosca](#) ad Alghero, ottenuto interamente dal vitigno autoctono Torbato. È uno dei vini simbolo dell'azienda, che ha lavorato per decenni al recupero e alla valorizzazione di questa uva rara che cresce su terreni calcarei di origine marina. Vitigno: Torbato 100%, selezionato per la spiccata acidità naturale. Metodo di produzione: Metodo Martinotti (o Charmat/Cuvée Close), con presa di spuma in autoclave d'acciaio. Affinamento: Riposa sui lieviti in acciaio per circa 2-3 mesi per arricchire la struttura e il bouquet aromatico.

Stefano Camillucci – Franciacorta Ammonites Rosé Dosaggio Zero.

€ 68.00

Il Franciacorta Ammonites Rosé Dosaggio Zero di Stefano Camillucci è uno spumante metodo classico caratterizzato dall'assenza totale di zuccheri aggiunti nel liquore di spedizione (Pas Dosé), con un residuo zuccherino naturale estremamente basso, solitamente compreso tra 1 e 2 g/l. Vitigno: Prodotto esclusivamente con uve 100% Pinot Nero. Affinamento: Prevede una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi, seguita da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia dopo la sboccatura. Vinificazione: Le uve subiscono una breve macerazione sulle bucce per ottenere il colore rosa brillante, seguita da una fermentazione in vasche d'acciaio.

Villa Sandi – Il Fresco, Rosato Spumante Brut.

€ 35.00

Il Villa Sandi "Il Fresco" Rosato Spumante Brut è uno spumante versatile e vivace prodotto in Veneto, noto per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo. Si distingue per un profilo aromatico fresco e fruttato che lo rende ideale per momenti conviviali. Vitigni: Composto principalmente da Glera e Pinot Nero, talvolta con l'aggiunta di Chardonnay a seconda della specifica cuvée.





****Bollicine dal Mondo****

Bollinger – Brut Special Cuvée, Champagne AOC, brut

€ 130.00

Assemblaggio: Composto per il 60% da Pinot Noir, 25% Chardonnay e 15% Meunier. Oltre l'85% delle uve proviene da vigneti Grand Cru e Premier Cru. Vinificazione: Circa il 30% del vino è fermentato in vecchie botti di rovere, una rarità che conferisce micro-ossigenazione e complessità. Vini di Riserva: Include una quota significativa (fino al 50-60%) di vini di riserva, alcuni dei quali conservati in magnum sotto sughero per un periodo dai 5 ai 15 anni. Affinamento: Matura sui lieviti in cantina per almeno 36 mesi (il doppio del disciplinare). Dosaggio: Classificato come Brut, con un residuo zuccherino compreso tra 7 e 9 g/L

Moët & Chandon – Ice Impérial

€ 230.00

*Il Moët & Chandon Ice Impérial è il primo champagne al mondo creato appositamente per essere gustato esclusivamente con ghiaccio. Si distingue per la sua iconica bottiglia bianca e un profilo aromatico più dolce e intenso rispetto ai classici champagne, studiato per non perdere struttura durante la diluizione. Gusto: È un **Demi-Sec** con un dosaggio zuccherino elevato (45 g/l), che lo rende rotondo, cremoso e decisamente fruttato. Aromi: Note intense di frutta tropicale (mango, guava), nettarina e un tocco finale di lampone e zenzero. Composizione: Un blend di Pinot Noir (40-50% per la struttura), Meunier (30-40% per la morbidezza) e Chardonnay (10-20% per l'acidità rinfrescante).*

Gérard Neumeyer – Crémant d'Alsace AOC, brut

€ 60.00

Il Gérard Neumeyer Crémant d'Alsace AOC Brut è un vino spumante elegante prodotto a Molsheim, in Alsazia, secondo i principi dell'agricoltura biologica. Questo Crémant si distingue per la sua finezza, ottenuta attraverso il metodo classico e un affinamento prolungato sui lieviti. Vitigni: È prodotto prevalentemente da uve Chardonnay 100% coltivate nel terroir di Schaefferstein. Alcune varianti o selezioni locali possono includere anche il Pinot Bianco.

Louis Roederer – Collection 243, Champagne AOC, brut

€ 160.00

Il Louis Roederer Collection 243 è uno Champagne Brut AOC che segna un'evoluzione storica per la Maison, sostituendo il classico Brut Premier. Questa cuvée è il 243° assemblaggio dalla fondazione della cantina e punta a esprimere la freschezza del territorio nonostante il cambiamento climatico. Composizione dell'Assemblaggio: Si basa principalmente sulla vendemmia 2018 (59%), integrata con un 31% di Réserve Perpétuelle (una riserva iniziata nel 2012 e conservata in acciaio) e un 10% di vini di riserva affinati in legno. Uvaggio: Un blend bilanciato di Chardonnay (42%), Pinot Noir (40%) e Meunier (18%).





*****Bollicine dal Mondo*****

Maison Ruinart – Blanc De Blanc, Brut – Reims – France

€ 180.00

Il Ruinart Blanc de Blancs è lo champagne simbolo della Maison Ruinart, prodotto esclusivamente con uve 100% Chardonnay provenienti principalmente dai vigneti Premier Cru della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Stile: Elegante, fresco e rotondo, con una mineralità gessosa tipica del terroir di Reims. Composizione: Un assemblaggio di 25-30 cru diversi; include circa il 20-30% di vini di riserva delle annate precedenti per garantire costanza e complessità. Affinamento: Riposa sui lieviti per un periodo di 36 mesi nelle storiche crayères (cave di gesso) a 38 metri di profondità.

Perrier-Jouët – Grand Brut, Champagne AOC

€ 135.00

Il Perrier-Jouët Grand Brut è lo Champagne che incarna l'eredità storica della Maison, essendo stato il primo "brut" creato nel 1846 (all'epoca denominato Cuvée K) in un'era in cui i vini erano solitamente molto dolci. È noto per il suo stile floreale, armonioso e vivace. Vitigni: Un assemblaggio equilibrato di Pinot Noir (40%), Pinot Meunier (40%) e Chardonnay (20%).

Veuve Ambal – Crémant de Bourgogne AOC, Grand Cuvée Rosé, brut

€ 50.00

Il Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Grande Cuvée Brut Rosé è un rinomato spumante francese prodotto con il Metodo Classico, noto per il suo equilibrio tra freschezza e complessità aromatica. Vitigni: Un assemblaggio armonioso di Pinot Nero e Gamay, completato da una piccola percentuale di Chardonnay che apporta eleganza e raffinatezza.

Perrier-Jouët – Champagne, Grand Brut

€ 150.00

Il legame tra Perrier-Jouët Grand Brut e Marchesi Antinori non riguarda la produzione, ma una storica partnership commerciale. Dal 2010, la famiglia Antinori è il distributore ufficiale per l'Italia della Maison Perrier-Jouët, promuovendo questo Champagne nell'alta ristorazione e nelle enoteche selezionate. È lo Champagne "senza annata" (Sans Année) rappresentativo della Maison, noto per essere stato il primo Champagne "Brut" creato (nel 1856) riducendo il dosaggio di zucchero per esaltare la finezza della cuvée. Composizione: Assemblaggio di circa il 40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier e 20% Chardonnay.

Perrier-Jouët – Champagne, Blason Rosé

€ 200.00

Il Perrier-Jouët Blason Rosé è un rinomato Champagne Brut Rosé distribuito ufficialmente in Italia dalla storica famiglia Marchesi Antinori. Composizione: Blend di circa 50% Pinot Nero, 25% Chardonnay e 25% Pinot Meunier. Affinamento: Matura sui lieviti per almeno 36 mesi in bottiglia.



*****Bollicine dal Mondo*****

Perrier-Jouët – Champagne, Belle Epoque 2016

€ 400.00

Il Perrier-Jouët Belle Epoque 2016 è una cuvée di prestigio definita come una delle migliori annate di sempre per la Maison, caratterizzata da un equilibrio prodigioso tra freschezza ed esuberanza. Questa edizione millesimata si distingue per l'iconica bottiglia decorata con anemoni giapponesi, simbolo dello stile Art Nouveau. Composizione (Blend): Composto per il 50% da Chardonnay, 45% da Pinot Noir e 5% da Pinot Meunier. Vinificazione: Affinato per almeno 6 anni (circa 60-72 mesi) sui lieviti nelle cantine della Maison per esaltarne struttura e finezza.





Vini Rossi Campania

Cantine del Mare – Sorbo Rosso, Piediroso Campi Flegrei DOC

€ 50.00

*Il Sorbo Rosso Piediroso Campi Flegrei DOC di Cantine del Mare è un vino rosso campano di grande carattere, prodotto da vigne secolari a piede franco (alcune fino a 120 anni) situate su terreni vulcanici e sabbiosi a Monte di Procida. **Vitigno:** 100% Piediroso, proveniente da vigne di circa 60-120 anni d'età intercalate da alberi di sorbo. **Affinamento:** Matura per circa 8-12 mesi in grandi botti di rovere da 10 hl, seguito da un periodo in bottiglia senza chiarifiche o filtrazioni.*

Cantine Olivella – Vipt, Piediroso Vesuvio DOP

€ 30.00

*Il Vipt di Cantine Olivella è un vino rosso Vesuvio DOP prodotto con uve Piediroso in purezza (100%), coltivate sui terreni vulcanici del Monte Somma nel Parco Nazionale del Vesuvio. Il nome "Vipt" deriva dal termine dialettale napoletano che significa "bevuto" o, come acronimo aziendale, "Vino Piediroso Tipico". **Vitigno:** 100% Piediroso da viti storiche. **Vinificazione:** Viene affinato esclusivamente in acciaio per circa 10 mesi, seguiti da 3 mesi in bottiglia, per preservare la freschezza varietale dell'uva.*

Cantine Olivella – Lacrimanero, Lacryma Christi del Vesuvio DOP

€ 30.00

*Il Lacrimanero è un vino rosso Lacryma Christi del Vesuvio DOP prodotto dalla cantina Cantine Olivella. È considerato uno dei vini simbolo del territorio vesuviano, nato da vigneti situati sulle pendici del Monte Somma. **Uvaggio:** È un blend composto da Piediroso (50%), Olivella (30%) e Aglianico (20%). **Vinificazione:** Matura per circa 7 mesi in serbatoi di acciaio e affina per ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.*

Colli di Castelfranci – Alta Valle, Taurasi DOCG

€ 38.00

*Il Colli di Castelfranci "Alta Valle" Taurasi DOCG è un vino rosso di grande prestigio e struttura prodotto in Irpinia, Campania. Questa annata specifica beneficia di una stagione equilibrata che ha conferito al vino un colore profondo e un'ottima spalla acida. **Vitigno:** 100% **Aglianico**, coltivato a un'altitudine di circa **690-700 metri s.l.m.** nel comune di Castelfranci.*

Colli di Castelfranci - Vadantico, Aglianico Irpinia DOC

€ 30.00

*Il Vadantico della cantina Colli di Castelfranci è un vino rosso campano prodotto con uve Aglianico in purezza, proveniente dalla zona di **Torella dei Lombardi (AV)**. **Vitigno:** Aglianico 100%, coltivato in vigneti di circa 15-20 anni su terreni argilloso-sabbiosi a 600 metri di altitudine. **Vinificazione:** L'annata 2025 è affinata prevalentemente in **acciaio** per preservare la freschezza del frutto, con una gradazione alcolica tipica del **13% vol.***





Vini Rossi Campania

Fattoria Alois – Murella, Pallagrello Nero

€ 30.00

Murella è uno dei vini rossi più prestigiosi prodotti dalla Fattoria Alois, una storica azienda vinicola situata a Pontelatone, nell'Alto Casertano. **Vitigno:** È realizzato interamente con uve Pallagrello Nero, un antico vitigno autoctono della Campania riscoperto dalla famiglia Alois. **Zona di Produzione:** Le uve provengono dalla vigna "Casalicchio", situata a circa 340-350 metri di altitudine ai piedi del Monte Friento, in un terreno prevalentemente calcareo. **Profilo Sensoriale:** È descritto come un vino complesso e di carattere, con note di frutta scura (come le susine), fiori bianchi, erbe officinali e richiami terrosi. **Affinamento:** Segue un lungo processo di maturazione che prevede circa 24 mesi in grandi tini di legno italiano e ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. **Classificazione:** Rientra nella denominazione IGT Terre del Volturno.

Fattoria Alois – Trebulanum, Casavecchia di Pontelatone DOC Riserva.

€ 110.00

Vitigno: 100% Casavecchia, un'antica varietà campana recuperata dall'azienda. **Terroir:** Le uve provengono da un unico vigneto di circa 1,5 ettari situato sui Monti Trebulani, caratterizzato da un suolo di natura vulcanica (pozzolana e ignimbrite). **Vinificazione:** Prevede una lunga maturazione che include circa 18 mesi in grandi botti di legno italiano da 80 hl, seguiti da un ulteriore affinamento in tini di legno e bottiglia.

Fontana Reale – Merlonero, bio-vegan, Beneventano Merlot IGT

€ 28.00

Il **MerloNero** è un Merlot in purezza prodotto dall'azienda agricola **Fontana Reale**, situata a Benevento, alle pendici del Monte Taburno. Questo vino è certificato sia **biologico** che **vegano**. **Vitigno:** 100% Merlot. **Vinificazione:** Viene vinificato esclusivamente in **acciaio** per preservare la freschezza del frutto, con una maturazione minima di 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Gennaro Papa – Conclave, Falerno del Massico, Primitivo DOP

€ 39.00

Il Conclave è un vino Falerno del Massico DOP (o DOC) prodotto dall'azienda agricola Gennaro Papa, situata a Falciano del Massico, in Campania. Il nome è un omaggio scherzoso al cognome del produttore ("Papa") e alla storica tradizione del Falerno, considerato il "vino degli imperatori". **Vitigno:** Realizzato al 100% con uve Primitivo (biotipo Falerno o Massico). **Zona di produzione:** Le uve provengono da tre areali specifici nel comune di Falciano del Massico: Pietrasbirri, Cofanari e Santa Maria Boccadoro.





Vini Rossi Campania

Gennaro Papa – Campantuono, Falerno del Massico, Primitivo DOP

€ 95.00

Il Campantuono è il vino di punta dell'azienda agricola Gennaro Papa, situata a Falciano del Massico, in Campania. Si tratta di un Falerno del Massico DOP, un vino rosso di grande struttura e identità territoriale. Vitigno: 100% Primitivo (biotipo Falerno del Massico). Vigneto: Prodotto da un unico vigneto denominato "Campantuono" (dal latino Campus Domini, "Campo del Signore"), caratterizzato da viti a piede franco di 60-70 anni. Gradazione: Elevata, solitamente intorno al 16% - 16,5% vol. Affinamento: Matura per circa 12-24 mesi in acciaio e piccoli legni (barrique o tonneaux), seguiti da un lungo riposo in bottiglia.

La Molar – Santa Vara, Taurasi Riserva DOCG

€ 70.00

Il Taurasi Riserva DOCG "Santa Vara" dell'Azienda Agricola La Molar è un vino rosso di grande struttura ed eleganza, prodotto con uve 100% Aglianico nel territorio di Luogosano (AV). Vitigno: Aglianico 100% allevato a Guyot. Affinamento: 12 mesi in acciaio, seguiti da 12-18 mesi in tonneaux di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia.

Quintodecimo – Gran Cru Luigi Moio, Taurasi docg Riserva, 2019

€ 480.00

Il Taurasi Riserva DOCG "Grand Cru Luigi Moio" 2019 rappresenta l'esordio di una nuova etichetta iconica per la cantina Quintodecimo, concepita da Luigi Moio per celebrare i vent'anni dell'azienda come massima espressione dell'Aglianico. Vitigno e Origine: 100% Aglianico proveniente da una singola parcella piantata nel 2015. Il terreno è un mix raro di argilla e calcare che conferisce al vino freschezza ed eleganza. Vinificazione: Fermentazione e affinamento in barrique nuove di rovere francese per circa 24 mesi, seguiti da un lungo riposo in bottiglia.

Quintodecimo – Grande Cérzito, Taurasi docg Riserva, 2020

€ 250.00

Il Quintodecimo Grande Cérzito Taurasi DOCG Riserva 2020 è un cru prestigioso prodotto da Luigi Moio a Mirabella Eclano, nell'Irpinia. Questo Aglianico in purezza proviene da un singolo ettaro esposto a sud, caratterizzato da un terreno vulcanico unico composto da ceneri e pomici. Vitigno: 100% Aglianico.

Quintodecimo – Terre D'Eclano

€ 95.00

Il Terra d'Eclano è un rinomato vino rosso campano a denominazione Irpinia Aglianico DOC, prodotto interamente con uve Aglianico in purezza dalla prestigiosa cantina Quintodecimo di Luigi Moio, situata a Mirabella Eclano, in Irpinia. I Cinque Vigneti: Nasce dal blend delle uve provenienti da cinque distinte parcelle della tenuta, ognuna caratterizzata da terreni, climi ed esposizioni differenti, che conferiscono complessità al vino. Affinamento: Il vino matura per 18 mesi in barrique di rovere francese, in parte nuove e in parte di secondo passaggio, sviluppando una struttura morbida e tannini vellutati.





Vini Rossi Campania

Salvatore Martuscello – Ottouve, Gragnano DOC

€ 32.00

*L'Ottouve Gragnano è un vino rosso frizzante DOC prodotto da Salvatore Martusciello, considerato l'abbinamento per eccellenza della vera [pizza napoletana](#). Il nome è un omaggio agli otto vitigni autoctoni storicamente coltivati nella Penisola Sorrentina: **Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso, Suppezza, Castagnara, Olivella, Sauca e Surbegna**.*

Terredora – Campore, Taurasi Riserva DOCG

€ 100.00

*Il Terredora "CampoRe" Taurasi Riserva DOCG è un vino rosso di grande struttura ed eleganza, prodotto con uve 100% Aglianico coltivate a Lapio, in provincia di Avellino. È considerato uno dei cru più prestigiosi della cantina Terredora Di Paolo, realizzato solo nelle annate più favorevoli. **Invecchiamento:** Matura per circa 30 mesi in piccoli fusti di rovere francese (barrique) e affina in bottiglia per diversi anni prima della commercializzazione.*

Terredora – Il Principio, Aglianico Irpinia DOC

€ 38.00

*Terredora – Il Principio, Aglianico Irpinia DOC è un vino rosso di notevole struttura ed eleganza, prodotto con uve 100% Aglianico coltivate nei vigneti di proprietà a Montemiletto. Questa etichetta è storicamente legata alla nascita dell'azienda, evocando fin dal nome la nuova storia imprenditoriale della famiglia Terredora. **Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per circa 8-10 giorni.*

***Affinamento:** Matura in piccoli fusti di rovere americano per 8 mesi (alcune schede riportano fino a 12-18 mesi) e prosegue con un lungo affinamento in bottiglia per garantirne la longevità.*





*****Vini Rossi Toscana*****

Banfi – Summus, “Super Tuscan” IGT

€ 95.00

Il SummuS di [Banfi](#) è uno dei "Super Tuscan" più rappresentativi della tenuta di Montalcino. Si tratta di un blend complesso che unisce tradizione e internazionalità, pensato per un lungo invecchiamento. Vitigni: È un blend di Sangiovese (che apporta struttura), Cabernet Sauvignon (per il corpo e il frutto) e Syrah (per le note speziate). Affinamento: Matura in legno (barrique di rovere francese) per circa 8-12 mesi, seguiti da un affinamento in bottiglia.

Banfi – Excelsus, “Super Tuscan” IGT

€ 100.00

L'ExcelsuS di Banfi è un prestigioso vino rosso Toscana IGT, considerato un tipico esempio di "Supertuscan" per la sua struttura e l'uso di vitigni internazionali coltivati nel territorio di Montalcino. Uvaggio: È un blend composto da Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinamento: Matura per circa 18 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Banfi – Cum Laude, “Super Tuscan” IGT

€ 45.00

Il Cum Laude di [Castello Banfi](#) è un prestigioso vino rosso Toscana IGT, spesso definito un "Supertuscan", che nasce da un sapiente blend di quattro vitigni internazionali e autoctoni coltivati nelle tenute di Montalcino. Vitigni: Il blend è composto da Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%), Sangiovese (25%) e Syrah (15%). Invecchiamento: Affina per circa 14 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un ulteriore periodo di riposo in bottiglia.

Banfi – Belnero, Toscana Rosso IGT

€ 45.00

Il Belnero è un vino rosso toscano IGT prodotto da Castello Banfi, un'eccellenza della zona di Montalcino. Questo vino nasce dalla combinazione di uve Sangiovese (predominante) con varietà internazionali come il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Profilo Sensoriale: Si presenta con un colore rosso profondo. Al naso offre note dolci di confettura di prugne e more, arricchite da sfumature di vaniglia, tabacco, caffè e liquirizia. Gusto e Struttura: In bocca è potente ma morbido, caratterizzato da tannini eleganti e un finale molto persistente. Affinamento: Matura per circa 12-14 mesi in barrique di rovere francese prima di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Banfi – Aska, Bolgheri Rosso DOC

€ 50.00

Il Banfi Aska Bolgheri Rosso DOC è un vino rosso strutturato ed elegante, nato dall'unione di vitigni internazionali coltivati nel prestigioso terroir di Bolgheri. Vitigni: Un blend di Cabernet Sauvignon (predominante) e Cabernet Franc. Affinamento: Matura per circa 10 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia.



*****Vini Rossi Toscana*****

Banfi – Deinos, Bolgheri Superiore DOC

€ 120.00

Il Dèinos è il nuovo vino di punta di Banfi nel territorio di Bolgheri, presentato come il primo Bolgheri Superiore DOC della cantina. Lanciato nell'ottobre 2025, rappresenta l'evoluzione ambiziosa del percorso iniziato dall'azienda in quest'area oltre dieci anni fa con il Bolgheri Rosso Aska. Composizione: È un Cabernet Sauvignon in purezza (100%). Affinamento: Matura per circa 18 mesi in barrique di rovere francese.

Produzione Limitata: Viene prodotto in una tiratura esclusiva di sole 6.000 bottiglie.

Bibi Graetz – Casamatta, Sangiovese in purezza

€ 47.00

Il Casamatta Rosso di Bibi Graetz è un vino Sangiovese in purezza (100%) noto per essere la versione più fresca, giocosa e immediata del celebre produttore toscano, tanto da essere spesso definito un "piccolo Testamatta". Vinificazione: Viene vinificato e affinato esclusivamente in vasche d'acciaio per circa 6 mesi per preservare l'integrità del frutto e gli aromi primari del Sangiovese, senza l'influenza del legno. Provenienza: Le uve provengono da vigneti situati tra il nord di Firenze (Fiesole) e il sud di Siena.

Bibi Graetz – Testamatta, "Supertuscan" IGT

€ 160.00

Il Testamatta Rosso di Bibi Graetz è uno dei più celebri "Supertuscan", prodotto esclusivamente con uve Sangiovese provenienti da vecchie vigne (fino a 80 anni) distribuite in diverse zone della Toscana, tra cui Fiesole, Lamole e Siena. Il nome, che significa letteralmente "testa matta", riflette la personalità creativa e anticonformista del produttore italo-norvegese Bibi Graetz. Vitigno: 100% Sangiovese. Profilo Sensoriale: Si presenta con un colore rosso rubino brillante. Al naso offre note di ciliegia, fragola e amarena, arricchite da sentori di tabacco, cuoio e spezie dolci. Al palato è elegante, minerale e profondo, con una freschezza vibrante e tannini setosi. Vinificazione e Affinamento: La fermentazione avviene solitamente in barrique aperte con lieviti indigeni e frequenti follature manuali. L'affinamento dura circa 20-24 mesi in barrique di rovere francese, seguito da un periodo di riposo in bottiglia.

Bibi Graetz – Colore Rosso, Rosso Toscana IGT

€ 380.00

"Colore" è il vino rosso di punta prodotto da Bibi Graetz, un IGT Toscana Rosso che rappresenta la massima espressione artistica e vitivinicola del produttore. Il vino si presenta visivamente con una tonalità rosso rubino intenso e brillante, che può acquisire riflessi più caldi e complessi con l'invecchiamento. Composizione: Attualmente è una pura espressione di Sangiovese 100%, proveniente da vigneti storici (fino a 80 anni d'età) situati in aree fresche come Lamole e Vincigliata. Le annate più vecchie potevano includere blend di Colorino e Canaiolo. Profilo Aromatico: Al naso è finissimo, con note di frutti rossi, fiori, spezie, cuoio e sentori di torrefazione. Al palato: È un vino potente ma estremamente elegante, caratterizzato da tannini setosi e una struttura bilanciata da una grande freschezza. Affinamento: Matura per circa 30 mesi in barrique di rovere francese e prosegue l'evoluzione in bottiglia per almeno altri 2 anni prima della messa in commercio.





Vini Rossi Toscana

Campo alla Sughera – Adeo, Bolgheri DOC

€ 55.00

Vitigni: Composto solitamente da un uvaggio di 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot. Profilo Sensoriale:

Colore: Rosso rubino intenso e concentrato. Olfatto: Bouquet ricco con note di frutti neri (cassis, amarena), sfumature di rosa e felce, arricchite da sentori speziati di vaniglia, sandalo e tabacco derivanti dall'affinamento. Gusto: Al palato è morbido, pieno e armonico, con una trama tannica equilibrata e una buona freschezza finale. Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e vinificate separatamente sfruttando la gravità. Il vino affina per 12 mesi in barriques di rovere francese (30% nuove) e prosegue la maturazione in bottiglia per un periodo variabile tra i 4 e i 9 mesi prima della commercializzazione.

Campo alla Sughera – Arnione, Bolgheri DOC Superiore

€ 140.00

Vitigni: Si tratta di un classico taglio bordolese composto da Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc. Affinamento: Il vino matura per 18 mesi in barriques e tonneaux di rovere francese, seguiti da almeno 24 mesi di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Profilo Organolettico: Colore: Rosso rubino intenso e profondo. Profumo: Complesso, con note di frutta rossa matura (fragola, mora, mirtillo), sentori balsamici di eucalipto e mentolo, liquirizia, vaniglia e tocchi di macchia mediterranea. Gusto: Morbido, strutturato ed elegante, con una trama tannica suadente e un finale persistente.

Famiglia Moretti – Petra Petra, Rosso Toscana IGT

€ 105.00

Il Petra Petra Toscana IGT è il vino simbolo dell'omonima azienda agricola situata a Suvereto, nella Maremma Toscana. Di proprietà della famiglia Moretti (già nota per il marchio Bellavista in Franciacorta), questa etichetta rappresenta un classico taglio bordolese interpretato attraverso il particolare terroir ferroso della Val di Cornia. Vitigni: Composto prevalentemente da Cabernet Sauvignon (circa 60-70%), integrato con Merlot (28-30%) e talvolta una piccola percentuale di Cabernet Franc (10-12%). Vinificazione: Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di rovere. Invecchiamento: Matura per 18 mesi in barrique di rovere francese (circa il 25% nuove) e affina in bottiglia per ulteriori 18 mesi prima della commercializzazione.

Grattamacco – Bolgheri

€ 55.00

Il Grattamacco Bolgheri Rosso è un vino biologico che rappresenta l'espressione più fresca e accessibile della storica tenuta di Castagneto Carducci. Caratterizzato da un'annata contraddistinta da un'estate molto calda ma bilanciata da piogge tardive ad agosto, il vino si presenta vibrante e di agile beva. Composizione (Blend): Una miscela complessa che include Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%), Cabernet Franc (25%), Sangiovese (10%) e Petit Verdot (5%).





Vini Rossi Toscana

Grattamacco – L'Alberello

€ 90.00

*Il Grattamacco L'Alberello è un Bolgheri Rosso Superiore DOC biologico, celebre per essere prodotto da una vigna coltivata interamente con il sistema ad alberello (un impianto a "settonce" unico nella zona di Bolgheri). Questa tecnica permette una maggiore resilienza ai climi caldi e secchi, caratteristica fondamentale per l'annata 2022. **Composizione:** Un blend di Cabernet Sauvignon (70%), Cabernet Franc (25%) e Petit Verdot (5%).*

Marchesi Antinori – Tignanello 2022

€ 170.00

Il Tignanello 2022 di Marchesi Antinori è un vino rosso IGT Toscana di eccezionale prestigio, caratterizzato da un'intensa vivacità aromatica e una struttura complessa, frutto di un'annata che bilancia densità e freschezza.

***Composizione (Blend):** Sangiovese (85%), Cabernet Sauvignon (10%) e Cabernet Franc (5%).*

Marchesi Antinori – Solaia 2022

€ 450.00

*Il Marchesi Antinori Solaia 2022 è un vino rosso di eccezionale prestigio, prodotto esclusivamente nelle annate migliori dal vigneto "Solaia" presso la Tenuta Tignanello, nel cuore del Chianti Classico. **Uvaggio:** Per l'annata 2022, la composizione è un blend di 80% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Sangiovese. Rispetto ad altre annate, la percentuale di Sangiovese è leggermente inferiore. **Profilo Olfattivo:** Si apre con eleganti note di grafite, lavanda, espresso e mentolo, arricchite da sentori di frutti scuri come mora, ribes nero e mirtillo. **Gusto:** È descritto come un vino profondo e stratificato, caratterizzato da un equilibrio notevole e un finale lungo e risonante. Nonostante la struttura, mantiene lo stile di "medio corpo" tipico di questa annata. **Affinamento:** Il vino matura in fusti nuovi di rovere francese per circa 18 mesi, seguiti da un ulteriore anno di affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.*

Marchesi Antinori – Guado al Tasso, Bolgheri Superiore DOC

€ 270.00

*Il Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC dei Marchesi Antinori è uno dei vini più prestigiosi ed emblematici del territorio di Bolgheri. Prodotto dal 1990 presso l'omonima tenuta nella Maremma Livornese, questo "Supertuscan" è celebre per l'eleganza, la struttura e la capacità di evoluzione nel tempo. **Composizione (Blend Bordoiese):** È un assemblaggio variabile a seconda dell'annata, composto principalmente da Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, con occasionali piccole percentuali di Petit Verdot. **Affinamento:** Il vino matura solitamente per circa 18 mesi in barrique nuove di rovere francese e continua l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.*

***Profilo Sensoriale:** Vista: Rosso rubino intenso e profondo. Olfatto: Note complesse di frutti di bosco scuri (mora, mirtillo), spezie dolci, tabacco, liquirizia e un tocco balsamico di menta. Gusto: Avvolgente e strutturato, con tannini setosi e una persistenza aromatica molto lunga.*



Vini Rossi Toscana

Marchesi Antinori – Il Bruciato, Bolgheri DOC

€ 55.00

Il Bruciato è uno dei vini più celebri della Tenuta Guado al Tasso, situata nella prestigiosa zona di Bolgheri e di proprietà della storica famiglia [Marchesi Antinori](#). È un Bolgheri Rosso DOC apprezzato per il suo stile moderno, equilibrato e l'ottima bevibilità. Vitigni: È un blend di stile internazionale composto principalmente da Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, con piccole percentuali di Cabernet Franc e Petit Verdot. Profilo Sensoriale: Si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso offre note di piccoli frutti rossi (lampone, ciliegia), tabacco, vaniglia e leggere spezie dolci. Al palato è avvolgente, fresco e persistente. Curiosità sul Nome: Il nome deriva da un bosco che nel XVIII secolo fu bruciato dai locali in segno di protesta contro i nobili della zona che vietavano la caccia ai contadini.

Marchesi Antinori – Poggio alle Nane, Maremma Toscana DOC

€ 120.00

Poggio alle Nane è il vino di punta della Fattoria Le Mortelle, tenuta della famiglia Antinori situata nel cuore della Maremma Toscana, vicino a Castiglione della Pescaia. Uvaggio: È un blend in stile bordolese composto prevalentemente da Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, con una piccola percentuale di Carménère. Produzione: Il vino matura per circa 16 mesi in botti di rovere francese prima di essere affinato in bottiglia.

Marchesi Antinori – Pian delle Vigne, Rosso di Montalcino DOC

€ 40.00

Rosso di Montalcino DOC prodotto dai Marchesi Antinori presso l'omonima tenuta situata a sud di Montalcino. È un vino che esalta la fragranza del Sangiovese in purezza, offrendo un'interpretazione più fresca e accessibile rispetto al Brunello della stessa azienda. Vitigno: 100% Sangiovese.

Podere 414 – Morellino di Scansano DOCG

€ 45.00

Il nome "414" non è casuale: deriva dal numero assegnato al podere durante la **riforma fondiaria degli anni '60**, quando l'Ente Maremma distribuí i terreni ai coloni per favorire l'agricoltura di sussistenza in un territorio allora selvaggio e impervio. [1, 2] **Morellino di Scansano DOCG**: Il vino simbolo, composto per l'85% da Sangiovese e il restante 15% da altri vitigni come Ciliegiole, Alicante, Colorino e Syrah. È noto per il suo carattere equilibrato, con note di frutta matura, spezie e una freschezza vibrante.

Poggerino – PrimaMateria Toscana IGT

€ 55.00

Il **Poggerino PrimaMateria Toscana IGT** è un vino rosso di stile "Super Tuscan" prodotto dalla **Fattoria Poggerino**, situata a Radda in Chianti. Rispetto ai Chianti Classico tradizionali dell'azienda, che sono 100% Sangiovese, il PrimaMateria è un blend che unisce il carattere locale a vitigni internazionali. Vitigni: Un blend composto da **Merlot (60%)** e **Sangiovese (40%)**. Alcune fonti riportano una composizione variabile vicina al 50/50 a seconda dell'annata.



Vini Rossi Toscana

Tenuta di Arceno – Chianti Classico Riserva

€ 50.00

*Il Tenuta di Arceno Chianti Classico Riserva è un vino rosso toscano di grande equilibrio, riconosciuto per la sua acidità vivace e la struttura elegante, tipica di un'annata considerata ideale a Castelnuovo Berardenga. **Composizione:** Blend composto al 90% da Sangiovese e 10% da Cabernet Sauvignon. Alcune fonti riportano varianti con percentuali minori di Merlot a seconda del mercato.*

Tenuta Fertuna – Messiio, Merlot Maremma Toscana

€ 55.00

Il Messiio è un vino rosso di punta prodotto dalla Tenuta Fertuna, situata nel cuore della Maremma Toscana. Si tratta di un Merlot in purezza (100%), considerato la massima espressione di questo vitigno internazionale all'interno della tenuta. Vitigno: Merlot proveniente dai vigneti più vecchi della tenuta (età media 15 anni). Vinificazione: Fermentazione parziale in tonneaux di Allier, seguita da un affinamento di 12 mesi in barriques (nuove e di secondo passaggio) e almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.

Tenuta San Guido – Sassicaia 2023

€ 380.00

L'annata Sassicaia 2023 di Tenuta San Guido è stata accolta dalla critica come un capolavoro di eleganza e purezza, paragonata per importanza alla leggendaria 1985. Nonostante le sfide climatiche (un inverno freddo e attacchi di peronospora), la rigorosa selezione in vigna ha prodotto un vino di straordinaria tensione e complessità. Assemblaggio: 87% Cabernet Sauvignon e 13% Cabernet Franc.

Profilo Sensoriale: Vista: Rosso rubino intenso con riflessi brillanti. Olfatto: Complesso con note di frutti di bosco (mirtillo, cassis), spezie dolci, macchia mediterranea (salvia, rosmarino) e sentori minerali di grafite. Gusto: Seta tridimensionale nei tannini, freschezza vibrante e finale lungo e salino. Affinamento: 24 mesi in barrique (40% nuove) seguiti da 3-6 mesi in bottiglia.

Tenuta San Guido – Le Difese, Rosso Toscana IGT

€ 60.00

Le Difese è il vino d'ingresso della celebre [Tenuta San Guido](#), la stessa cantina che produce il mitico Sassicaia. Creato per la prima volta con la vendemmia 2002, deve il suo nome ai denti del cinghiale raffigurati in oro sull'etichetta. Uvaggio: È un blend composto generalmente da 70% Cabernet Sauvignon e 30% Sangiovese. Invecchiamento: Affina per circa 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio.



*****Vini Rossi Toscana*****

Tenuta San Guido – Guidalberto, Rosso Toscana IGT

€ 120.00

Il Guidalberto è uno dei vini più iconici della [Tenuta San Guido](#), situata a Bolgheri, in Toscana. Spesso definito il "fratello minore" del celebre [Sassicaia](#), è nato nel 2000 con l'obiettivo di offrire un vino di alta qualità che fosse più accessibile e pronto da bere fin da giovane. Composizione (Uvaggio): Tipicamente un blend di Cabernet Sauvignon (circa 60%) e Merlot (circa 40%). . Affinamento: Matura per circa 15 mesi in barrique di rovere francese e americano, seguiti da un periodo di riposo in bottiglia. Produzione: La tenuta produce mediamente 150.000 bottiglie l'anno di Guidalberto. Profilo Gustativo: Si distingue per una struttura elegante e una morbidezza estrema, con note di ciliegia, prugna, tabacco e liquirizia.



*****Vini Rossi Veneto*****

Massimago – Conte Gastone, Amarone della Valpolicella DOCG

€ 100.00

Il Massimago – Conte Gastone, Amarone della Valpolicella DOCG è un vino rosso biologico che si distingue per un approccio più "empatico" e meno austero rispetto ai classici Amarone, puntando su una grande bevibilità nonostante la struttura importante. Vitigni: Un blend tradizionale composto da Corvina (65-70%), Corvinone (15-30%) e Rondinella (5-15%).

Massimago – Duca Fedele , Valpolicella DOC

€ 30.00

Il "Duca Fedele" Valpolicella DOC prodotto dalla cantina biologica [Massimago](#) è un vino rosso veneto fresco, dinamico e beverino. Rappresenta una reinterpretazione moderna e senza appassimento della tradizione vinicola della Valpolicella. Affinamento: Riposa per circa 6 mesi in vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia per preservare la fragranza del frutto.

Nevio Scala – Novecentonovantanove, Veneto Rosso IGT

€ 36.00

Il Novecentonovantanove di Nevio Scala è un vino rosso biologico prodotto a Lozzo Atestino, ai piedi dei Colli Euganei, in provincia di Padova. È un blend composto tipicamente da 60% Cabernet Franc e 40% Merlot.

Speri, Valpolicella Classico Bio

€ 28.00

Il Valpolicella Classico Speri è un vino rosso giovane e fruttato, considerato un punto di riferimento per chi cerca l'espressione più autentica e immediata della Valpolicella Classica. Prodotto dalla storica famiglia Speri, è un vino biologico che punta tutto sulla freschezza e sulla facilità di beva. Vitigni: È ottenuto da uve autoctone coltivate a pergola: Corvina Veronese (60%), Rondinella (30%) e Molinara (10%). Profilo Sensoriale: Si presenta con un colore rosso rubino brillante e riflessi violacei. Al naso prevalgono profumi vinosi di viola e ciliegia, con leggere note di frutti rossi e spezie.

Speri, Sant'Urbano, Valpolicella Bio

€ 42.00

Il Valpolicella Classico Superiore "Sant'Urbano" è uno dei vini più rappresentativi della storica cantina Speri, situata a San Pietro in Cariano. Questo vino nasce dall'omonimo vigneto di proprietà, il Monte Sant'Urbano, un cru di circa 19 ettari situato a Fumane su terreni di origine vulcanica tra i 280 e i 350 metri di altitudine. Vitigni: È composto principalmente da Corvina Veronese (70%), Rondinella (20-25%) e Molinara (5%). Vinificazione: Si distingue per un leggero appassimento delle uve selezionate per circa 3 settimane, che dona al vino maggiore concentrazione e morbidezza. Affinamento: Matura per circa 18-24 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri, seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia.





*****Vini Rossi Veneto*****

Speri, Valpolicella Ripasso Bio

€ 40.00

Il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC di Speri è un vino rosso biologico di grande equilibrio, ottenuto ripassando una sola volta il Valpolicella Classico sulle vinacce dell'Amarone. Dal 2015, l'intera produzione della famiglia Speri è certificata biologica e ha ottenuto la certificazione di sostenibilità Equalitas. Vitigni: Blend composto da Corvina Veronese (70%), Rondinella (20%) e Molinara (10%), con l'aggiunta di altre varietà autoctone. Profilo Organolettico: Presenta un colore rosso intenso con sentori di frutta rossa, spezie e cacao. Al palato risulta caldo, morbido e ben bilanciato da un tannino rotondo. Vinificazione: Affina per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi.

Tenuta Sant'Antonio – Nanfrè, Valpolicella Classico DOC

€ 28.00

Il Tenuta Sant'Antonio – Nanfrè Valpolicella DOC è un vino rosso fresco e vivace, espressione moderna e immediata del territorio veronese. Prodotto dalla famiglia Castagnedi, questo vino si distingue per la sua beva snella e fragrante, ottenuta senza l'uso di legno per preservare la purezza del frutto. Composizione Grapes: Un blend classico composto al 70% da Corvina e al 30% da Rondinella.

Tenuta Sant'Antonio – Monti Garbi, Valpolicella Superiore Ripasso DOC

€ 36.00

Il Tenuta Sant'Antonio "Monti Garbi" Valpolicella Superiore Ripasso DOC è un vino rosso strutturato ed elegante, prodotto con la tradizionale tecnica della rifermentazione del Valpolicella giovane sulle vinacce dell'Amarone. Vitigni: Blend composto da Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (20%), con un saldo di Croatina e Oseleta (10%).

Tenuta Sant'Antonio – La Bandina, Valpolicella Superiore DOC

€ 46.00

Il Tenuta Sant'Antonio "La Bandina" Valpolicella Superiore DOC è un vino "Single Vineyard" di grande carattere, prodotto dalla famiglia Castagnedi sulle colline di Mezzane, in località Monti Garbi. Rappresenta la versione strutturata e tradizionale dei rossi veronesi, situandosi per complessità tra il Valpolicella base e l'Amarone. Vitigni: Blend composto da Corvina e Corvinone (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%) e Oseleta (5%).





*****Vini Rossi Veneto*****

Tommasi – Rafael, Valpolicella Classico Superiore

€ 32.00

Il Tommasi Rafaël Valpolicella Classico Superiore è un vino rosso elegante e versatile che rappresenta le radici storiche della famiglia Tommasi, provenendo dal loro primo vigneto sul Monte Masua. Vitigni: Un blend tradizionale composto da Corvina (60%), Rondinella (25%) e Molinara (15%).

Tommasi – Ripasso Classico Superiore

€ 35.00

Il Tommasi Valpolicella Ripasso Classico Superiore è un vino rosso di struttura, celebre per la tecnica del "ripasso" che consiste in una seconda fermentazione del mosto sulle vinacce dell'Amarone, arricchendone corpo e complessità. Vitigni: Blend composto principalmente da Corvina (70%), Rondinella (25%) e Corvinone (5%).





Vini Rossi Puglia

Felline – Dunico Primitivo di Manduria

€ 60.00

*Il Felline – Dunico Primitivo di Manduria è un vino rosso di grande prestigio, considerato uno dei "Cru" storici dell'azienda Agricola Felline. Il nome stesso, "Dunico", nasce dall'unione di "Unico nelle Dune", poiché le uve provengono da rarissimi vigneti coltivati su terreni sabbiosi a ridosso del mare. **Vitigno:** 100% Primitivo. **Affinamento:** Matura per circa 9-12 mesi in **barrique di rovere francese**.*

Gianfranco Fino – ES 23, Primitivo di Manduria

€ 110.00

*L'Es 2023 di Gianfranco Fino è l'ultima annata di uno dei vini più iconici della Puglia, un Primitivo in purezza che esprime la massima potenza e complessità del territorio di Manduria. **Vitigno:** 100% Primitivo da vigne ad alberello pugliese. **Zona di Produzione:** Agro di Manduria e Sava, su terreni di "terra rossa". **Vinificazione:** Macerazione in acciaio per 2-3 settimane e successiva maturazione in legno per circa 9 mesi, seguita da 6 mesi di affinamento in bottiglia.*

Masseria Surani – Dionysos Primitivo di Manduria Riserva

€ 35.00

*Il Masseria Surani Dionysos Primitivo di Manduria Riserva è un vino rosso di grande corpo e intensità, prodotto dalla famiglia Tommasi in Puglia. Dedicato al dio greco del vino, questo Primitivo 100% esprime la ricchezza del terroir di Manduria attraverso un lungo affinamento che ne esalta l'eleganza. **Vinificazione:** Fermentazione di 15-18 giorni a temperatura controllata. **Affinamento:** Matura per **15-18 mesi in botti di rovere** e barriques, seguiti da almeno 6 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.*

Masseria Surani – Emèra, Primitivo di Manduria DOC

€ 28.00

*Il Surani Emèra Primitivo di Manduria DOC (noto anche semplicemente come "Sorani") è un vino rosso prodotto dalla cantina Masseria Surani, di proprietà della famiglia Tommasi, nel cuore del Salento. **Vitigno:** 100% Primitivo, coltivato su terreni calcarei ricchi di ferro. **Vinificazione:** Fermentazione per 12-15 giorni in acciaio inox con frequenti rimontaggi. **Affinamento:** Matura per 12 mesi in botti di rovere.*

San Marzano – Sessantanni Primitivo di Manduria DOP

€ 55.00

*Il San Marzano – Sessantanni Primitivo di Manduria DOP è uno dei vini rossi più iconici della Puglia, celebre per la sua struttura opulenta e la provenienza da vecchie vigne ad alberello di oltre sessant'anni. **Vitigno:** 100% Primitivo. **Affinamento:** 12 mesi in barrique di pregiati legni francesi e americani. **Potenziale di Invecchiamento:** Fino a 10 anni.*



*****Vini Rossi Trentino A.A.*****

La Bottega Dei Vinai – Pinot Noir, Trentino DOC

€ 30.00

*Il Bottega Vinai Pinot Nero è un vino rosso Trentino DOC prodotto dalla cantina Cavit. È un vino elegante e di medio corpo, ottenuto da uve coltivate sulle colline intorno a Trento tra i 300 e i 450 metri di altitudine. **Vinificazione:** Il vino matura per circa 10-12 mesi in barrique e botti di rovere, un processo che gli conferisce una struttura vellutata e armoniosa.*

Lavis – Ritratti, Pinot Noir, Trentino DOC

€ 58.00

Il Lavis "Ritratti" Pinot Noir 2023 è un vino rosso elegante e raffinato che esprime l'identità del territorio delle colline avisane, in Trentino. Fa parte della linea "Ritratti" di Cantina La-Vis, nata per esaltare la biodiversità locale attraverso un connubio tra viticoltura e arte.

Lavis – Merlot, Trentino DOC

€ 38.00

*Il Merlot Trentino DOC 2025 della Cantina La-Vis fa parte della linea "I Classici" ed è un vino rosso di pronta beva, noto per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo. **Vinificazione:** Prodotto con uve raccolte manualmente a ottobre nelle zone di Sorni e Gardolo. Affina per circa 5-6 mesi, principalmente in serbatoi di cemento (90%) e in piccola parte (10%) in legno di rovere francese.*

Lavis – Cabernet, Trentino DOC

€ 30.00

Cabernet 100% - fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa, 90% in cemento e 10% in legno di rovere francese di terzo e quarto passaggio - vol. 13%

Lavis – Pinot Nero, Trentino DOC

€ 30.00

*Il Lavis Pinot Nero Trentino DOC 2025 è un vino rosso prodotto dalla Cantina La-Vis (Lavis, Trentino), noto per la sua eleganza e il profilo fruttato. **Vitigno:** 100% Pinot Nero, coltivato nelle zone collinari di Lavis e Giovo a circa 550 metri di altitudine.*



*****Vini Rossi Trentino A.A.*****

Muri-Gries – Abtei Muri, Pinot Nero Riserva

€ 56.00

Il Pinot Nero Riserva Abtei Muri è uno dei vini di punta della storica cantina [Muri-Gries](#), situata in un monastero benedettino a Bolzano. Si distingue per essere un vino di grande eleganza, che bilancia la freschezza tipica del vitigno con la struttura derivante dall'affinamento in legno. Vitigno e Origine: Prodotto con uve Pinot Nero 100% coltivate ad Appiano Monte, su terreni ghiaiosi e calcarei tra i 500 e i 600 metri s.l.m.. Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 12 giorni, seguita dalla fermentazione malolattica e da un affinamento di 12 mesi in barrique.

Muri-Gries – Pinot Nero DOC

€ 32.00

Il Pinot Nero Alto Adige DOC della cantina [Muri-Gries](#) è un vino rosso classico che punta sull'eleganza fruttata e sulla versatilità gastronomica. Prodotto con uve coltivate a circa 400 metri s.l.m. tra Bolzano, Appiano e Caldaro, si distingue per un profilo "rustico ed elegante". Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, seguita da una maturazione in grandi botti di legno (30-50 hl) per almeno 5 mesi.

Muri-Gries – Lagrein DOC

€ 32.00

Il Muri-Gries Lagrein Alto Adige DOC è uno dei vini rossi più rappresentativi dell'Alto Adige, prodotto dalla storica cantina del convento benedettino situata nel quartiere Gries di Bolzano. È un vino che esprime l'anima del vitigno autoctono Lagrein, coltivato in terreni sabbiosi e alluvionali a circa 260 metri di altitudine. Vinificazione e Affinamento. Il vino viene fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata con circa 8 giorni di macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene per alcuni mesi in grandi botti di legno (da 30 e 50 ettolitri), che permettono di mantenere la tipica freschezza varietale pur donando struttura.

Tenuta Pfitscher – Fuxleiten, Pinot Nero

€ 50.00

Il Pinot Nero "Fuxleiten" della [Tenuta Pfitscher](#) è un vino rosso DOC dell'Alto Adige, espressione classica del vitigno coltivato a Montagna (BZ), zona d'elezione per questa varietà. Origine: Prodotto da vigneti situati a Montagna, tra i 500 e i 700 metri di altitudine. Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox per 10-14 giorni. Affinamento: Matura per 12 mesi, tipicamente suddiviso tra grandi botti di legno e barrique, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.



*****Vini Rossi Trentino A.A.*****

Tenuta Pfitscher – Rivus, Lagrein Trentino DOC

€ 36.00

Il Lagrein Rivus della [Tenuta Pfitscher](#) è un vino rosso DOC dell'Alto Adige, noto per il suo carattere equilibrato e le radici storiche profonde, derivando in parte da viti quasi centenarie situate tra Egna e Ora. Profilo Sensoriale: Si presenta con un colore rosso rubino intenso dalle sfumature purpuree. Al naso offre note floreali di violetta e aromi fruttati di frutti di bosco, ciliegie fresche e prugne. Gusto e Struttura: È un vino corposo e ricco di tannini, che mantiene però un'acidità bilanciata che dona freschezza. Il finale è spesso descritto come persistente e sapido. Vinificazione: Viene fermentato in vasche di cemento e matura per circa dodici mesi in piccole botti di rovere e cemento.



Vini Rossi Piemonte

Braida – La Monella, Barbera del Monferrato DOC

€ 30.00

La Monella è la celebre versione vivace della Barbera del Monferrato DOC prodotta dalla cantina Braida di Giacomo Bologna. È considerato il vino simbolo della convivialità piemontese, nato dalla tradizione di contrassegnare con il gesso la botte più "esuberante" della cantina. ☐ Stile: È un vino rosso frizzante (vivace), ottenuto tramite rifermentazione in autoclave.

Profilo Sensoriale: Si presenta con un colore rosso rubino violaceo brillante e una schiuma briosa. Al naso offre sentori di frutta rossa (ciliegia, lampone), mirtilli e leggere note vinose. Al palato è fresco, di buon corpo e straordinariamente beverino.

Braida – Bricco Dell'Uccellone, Barbera

€ 110.00

Il Bricco dell'Uccellone è un vino iconico, considerato il simbolo della rinascita della Barbera d'Asti. Creato da Giacomo Bologna della cantina [Braida](#) a Rocchetta Tanaro, è stato il primo Barbera ad essere affinato in barrique, trasformando un vino storicamente "semplice" in un rosso di grande struttura ed eleganza. ☐ Vitigno: Barbera 100%. Affinamento: Matura per 12 mesi in barrique di rovere e riposa un altro anno in bottiglia. Profilo Sensoriale: Colore: Rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo: Ricco e complesso, con note di frutti rossi (ciliegie, marasca), spezie balsamiche, vaniglia e liquirizia. Gusto: Di gran corpo e notevole struttura, morbido ma con la tipica freschezza del vitigno. Longevità: È un vino capace di evolvere splendidamente nel tempo; tra le annate storiche si distingue la 1997.

Braida – Limonte, Grignolino d'Asti DOC

€ 75.00

Il Limonte è un vino Grignolino d'Asti DOC prodotto dalla storica cantina [Braida di Giacomo Bologna](#), situata a Rocchetta Tanaro, in Piemonte. ☐ Vitigno: 100% Grignolino, raccolto e selezionato a mano. Terreno: Il nome "Limonte" deriva dalla composizione del suolo (40% limo, 30% sabbia, 30% argilla) che conferisce al vino una particolare struttura e freschezza. Profilo Sensoriale: Si presenta di un colore rosso granato con riflessi rubini. Al naso offre note floreali di rosa e fieno fresco, unite a sentori di frutta come albicocca, prugna gialla, fragoline di bosco e ciliegia. Al palato è fresco, vinoso e leggermente speziato, con una trama tannica inizialmente fine che diventa più decisa nel finale. Vinificazione: Viene vinificato interamente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservarne la fragranza e l'eleganza.

Bruno Rocca – Barbaresco

€ 90.00

Il Barbaresco di Bruno Rocca è uno dei punti di riferimento assoluti per gli amanti dei grandi rossi piemontesi. Prodotto al 100% con uve Nebbiolo coltivate principalmente nel comune di Neive, incarna uno stile che unisce la straordinaria potenza strutturale della materia prima a una finezza ed eleganza sartoriali. Vinificazione: La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox con una macerazione sulle bucce di circa 20-25 giorni. L'affinamento si protrae solitamente per 12-18 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da un periodo di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.





Vini Rossi Piemonte

Bruno Rocca – Barbaresco DOCG "Currà"

€ 240.00

Il Barbaresco DOCG "Currà" di Bruno Rocca è un vino rosso di altissimo rango prodotto a Neive, nelle Langhe, ottenuto da uve 100% Nebbiolo. La menzione geografica "Currà" rappresenta una delle sottozone (Cru) più prestigiose della denominazione, acquistata dalla cantina nel 2001 e imbottigliata come etichetta singola a partire dal 2012. Affinamento: Vinificato in acciaio, matura per 12 mesi in barrique e per successivi 12 mesi in botte grande, sempre di rovere francese. Profilo sensoriale: Al calice mostra un colore rosso rubino con riflessi granati. Il bouquet esprime piccoli frutti rossi (ribes e lampone) uniti a note floreali di rosa e geranio, erbe balsamiche e spezie fini. In bocca è lineare, caratterizzato da una trasparenza espressiva, tannini setosi, freschezza dinamica e una spiccata persistenza sapida.

Cà Nova – Ghemme DOCG

€ 55.00

*Il Ghemme DOCG prodotto dall'azienda agricola Cà Nova (o Cascina Canova) è uno dei vini più rappresentativi dell'Alto Piemonte. Viene prodotto a Bogogno, in provincia di Novara, utilizzando esclusivamente uve **Nebbiolo** coltivate su colline di origine vulcanica. ☐*

***Il Vino:** È un rosso austero ed elegante, affinato tipicamente per 24 mesi in grandi botti di rovere francese e per un lungo periodo in bottiglia prima della messa in commercio. **Profilo Sensoriale:** Presenta un colore rosso rubino con riflessi granata. Al naso offre note di **viola, marasca, tabacco** e sentori balsamici. Al palato è fresco, con tannini levigati e una persistenza notevole.*

Castello di Perno – Barolo DOC

€ 75.00

*Il Barolo DOCG di Castello di Perno è un vino rosso di altissimo pregio, espressione classica e rigorosa del vitigno **100% Nebbiolo** coltivato nel territorio di **Monforte d'Alba**, nel cuore delle Langhe piemontesi. La cantina Castello di Perno, di proprietà di Gregorio Gitti dal 2012, gestisce i vigneti con un approccio volto a esaltare l'eleganza e la freschezza del terroir. **Vinificazione:** Diraspatura seguita da una macerazione a freddo per 48 ore. La fermentazione è spontanea (con lieviti indigeni) e prevede una lunga macerazione sulle bucce che varia dai 30 ai 35 giorni a temperatura controllata. **Affinamento:** Matura per **24 mesi in grandi botti di rovere austriaco** (spesso legni Stockinger da 50 hl), seguito da un breve passaggio in cemento e da un ulteriore riposo in bottiglia prima della commercializzazione.*

Castello di Perno – Barolo docg Riserva

€ 220.00

Il Castello di Perno Barolo DOCG Riserva rappresenta la prima annata di Riserva prodotta dalla cantina Castello di Perno. È un vino di grande prestigio, ottenuto da una piccolissima parcella di soli 0,3 ettari situata nel cru Perno a Monforte d'Alba, nota come "Vigna della Croce". Vitigno e Produzione: Realizzato al 100% con uve Nebbiolo (clone Michet) provenienti da vigne storiche piantate nel 1940. La produzione è estremamente limitata, circa 1.100 bottiglie all'anno.





Vini Rossi Piemonte

Castello di Perno – Barolo DOCG "Castelletto"

€ 110.00

Il Barolo DOCG "Castelletto" della cantina [Castello di Perno](#) è un prestigioso vino rosso piemontese da uve 100% Nebbiolo, coltivato nella rinomata menzione geografica aggiuntiva (sottozona) di Castelletto nel comune di Monforte d'Alba. Questa tenuta, di proprietà di Gregorio Gitti, unisce l'eleganza classica delle Langhe alla precisione tecnica contemporanea. Vitigno: 100% Nebbiolo proveniente da Monforte d'Alba. Macerazione: Circa 35 giorni a contatto con le bucce con avvio da fermentazione spontanea (pied-de-cuve). Affinamento: Minimo 18 mesi in grandi botti di rovere austriaco, seguiti da un passaggio in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Stile: Rosso austero, profondo, di stampo tradizionale ma con una nitidezza fruttata molto moderna.

Ciabòt Berton - Vigna Bricco San Biagio

€ 38.00

La **Vigna Bricco San Biagio** è uno dei cru più significativi dell'azienda agricola **Ciabot Berton**, situata a La Morra, nel cuore della zona del Barolo. Questo vigneto si distingue per un terreno leggero con vene di sabbia che conferiscono ai vini una particolare eleganza e una ricca gamma di aromi floreali.

Ciabòt Berton – Rutuin, Dolcetto D'Alba DOC

€ 32.00

Il **Rutuin** è un vino **Dolcetto d'Alba DOC** prodotto dall'azienda agricola [Ciabòt Berton](#), situata a La Morra, nel cuore delle Langhe. È un vino rosso che punta tutto sulla freschezza e sulla tipicità del vitigno Dolcetto, mantenendo un carattere giovane e di pronta beva. **Profilo Sensoriale:** Si presenta con un colore rosso rubino o violaceo intenso. Al naso dominano note croccanti di **amarena**, piccoli frutti rossi e sfumature floreali, con un tipico retrogusto di mandorla amara. **Gusto:** In bocca è pieno, armonioso e ben sostenuto da una piacevole vena tannica tipica del Dolcetto. **Vinificazione:** Viene affinato esclusivamente in **acciaio** per preservare la freschezza del frutto e la vivacità del vino.

Ciabòt Berton – Barolo del Comune La Morra

€ 60.00

Il Barolo Ciabòt Berton, situato a La Morra, è uno degli interpreti storici ed eleganti della zona. Gestita dalla famiglia Oberto, la cantina produce Barolo che combinano la tradizionale finezza di La Morra con una struttura decisa e armoniosa. Un assemblaggio che esprime l'anima del territorio, con note floreali di violetta e rosa appassita, frutti rossi come fragola e prugna, e sentori speziati di liquirizia.

Giacomo Fenocchio – Barolo Bussia DOCG

€ 90.00

Il Giacomo Fenocchio Barolo Bussia DOCG è un vino rosso di eccezionale prestigio, proveniente dalla celebre sottozona (MGA) Bussia a Monforte d'Alba. Questa annata è stata accolta con punteggi altissimi dalla critica, venendo descritta come una delle espressioni più raffinate e armoniose del cru. Vitigno: 100% Nebbiolo (sottovarietà Michet e Lampia).



*****Vini Rossi Piemonte*****

Marchesi di Grésy – Monte Aribaldo, Dolcetto D’Alba

€ 30.00

Il Dolcetto d'Alba Monte Aribaldo 2023 è un vino rosso piemontese prodotto dalla cantina Marchesi di Grésy. È considerato un Dolcetto di particolare spessore, poiché proviene dal vigneto situato sulla collina di Monte Aribaldo a Treiso, zona tipicamente vocata per il Barbaresco. Vinificazione: Le uve sono vinificate in rosso con una macerazione di circa 6-7 giorni. L'affinamento avviene per circa 5 mesi in vasche di cemento o acciaio per preservare la freschezza e la fragranza del frutto.

Marchesi di Grésy – Martinenga Langhe, Nebbiolo

€ 45.00

Il Langhe Nebbiolo DOC "Martinenga" è un vino rosso prodotto dalle Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Grésy. È considerato un'espressione fresca ed elegante del vitigno Nebbiolo, proveniente dal celebre vigneto Martinenga nel cuore del comune di Barbaresco. Vigneto: Nasce a Martinenga, una Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGA) tra le più prestigiose della zona del Barbaresco, con terreni ricchi di marne azzurre e tufo. Vinificazione: Prevede una macerazione di circa 6-7 giorni a temperatura controllata, seguita da una fermentazione malolattica. Affinamento: Matura per circa 5 mesi esclusivamente in vasche di cemento o acciaio per preservare la freschezza e la purezza varietale, senza l'uso del legno.



Vini Rossi Marche

Accadia – Kérmes, Rosso Piceno DOC

€ 35.00

L'Accadia Kérmes è un vino rosso prodotto dall'azienda agricola Angelo Accadia a Serra San Quirico, nelle Marche. Sebbene il nome sia spesso associato alla denominazione Rosso Piceno DOC, l'azienda lo presenta ufficialmente anche come Marche Rosso IGT. Uvaggio: Un blend tipico del territorio composto per il 60-70% da Sangiovese e per il 30-40% da Montepulciano.

Vini Rossi Abruzzo

Masciarelli – Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo DOC

€ 30.00

Il Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo DOC 2024 è l'espressione più giovane e immediata della linea classica di questa storica cantina abruzzese. È un vino rosso fresco, pensato per una beva quotidiana e versatile. Vitigno: 100% Montepulciano. Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox con macerazione sulle bucce per 10-15 giorni.

Mormaj – Giò, Montepulciano d'Abruzzo DOC

€ 40.00

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo. Filosofia produttiva: Si tratta di un vino naturale ottenuto tramite fermentazione spontanea, non chiarificato e non filtrato. Affinamento: Matura in vasche d'acciaio o "tulipe" di cemento per circa sei mesi, seguiti da un anno di affinamento in bottiglia.

Vini Rossi Calabria

Ippolito – Colli di Mancuso Cirò Riserva

€ 40.00

Il Colli del Mancuso Cirò Rosso Classico Superiore Riserva di Ippolito 1845 è un prestigioso Cru calabrese ottenuto da uve Gaglioppo in purezza, coltivate nella storica tenuta Mancuso a Cirò Marina. Vitigno: 100% Gaglioppo, vendemmiato nella seconda metà di ottobre.



*****Vini Rossi Umbria*****

Caprai Arnaldo – Collepiano, Sagrantino di Montefalco DOCG

€ 70.00

*Il Collepiano Arnaldo Caprai è uno dei vini più iconici dell'Umbria, nato dalla visione di Marco Caprai di elevare il Sagrantino a rosso secco di calibro internazionale. Prodotto fin dal 1979, prende il nome dalle dolci colline di Montefalco ed è noto per la sua struttura imponente e la longevità. **Vitigno:** 100% Sagrantino, vitigno autoctono umbro celebre per l'altissimo contenuto di tannini. **Affinamento:** Matura per 22 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.*

Caprai Arnaldo – Montefalco Rosso DOC

€ 32.00

*Il Montefalco Rosso DOC di Arnaldo Caprai è un vino rosso di media struttura che rappresenta l'essenza del territorio umbro, combinando tradizione e tecniche di vinificazione moderne. **Vitigni:** Blend composto da Sangiovese (70%), Sagrantino (15%) e Merlot (15%). **Affinamento:** Matura per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e barrique di rovere francese, seguiti da almeno 4 mesi di riposo in bottiglia.*

*****Vini Rossi Friuli V.G.*****

Augusta Bargilli – Merlot

€ 65.00

Il **Merlot Augusta Bargilli** è un vino rosso fermo monovitigno prodotto nella prestigiosa zona D.O.C. **Friuli Colli Orientali**, specificamente nel comune di Prepotto (Udine). Si tratta di un'espressione elegante e territoriale del celebre vitigno internazionale, curata dalla produttrice Augusta Bargilli, la cui storia ha ispirato anche il cinema italiano. **Vitigno:** 100% Merlot. **Età delle viti:** Impianti storici di circa 60-80 anni. **Terreno:** Caratterizzato dal tipico Flysch di marne e arenarie (noto localmente come ponca). **Resa:** Molto bassa, intorno ai 4.000 kg per ettaro, sinonimo di grande concentrazione qualitativa. **Vendemmia:** Eseguita manualmente in cassette durante la prima decade di ottobre.

Augusta Bargilli – Refosco dal Peduncolo Rosso

€ 65.00

Il **Refosco dal Peduncolo Rosso** firmato [Augusta Bargilli](#) è un vino rosso d'eccellenza prodotto nella prestigiosa zona della **DOC Friuli Colli Orientali**. Nasce dalla visione di Augusta Bargilli, produttrice di origini toscane che, insieme al compagno di vita e rinomato agronomo Pierpaolo Sirch (noto per il metodo Simonit&Sirch), ha dato vita a una realtà artigianale di 2,8 ettari a Prepotto (UD) focalizzata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni friulani.

Conte D'Attimis Maniago – Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli

€ 35.00

Il **Conte D'Attimis Maniago – Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Colli Orientali DOC** è un vino rosso varietale prodotto con uve 100% Refosco dal Peduncolo Rosso provenienti dai vigneti della tenuta a Buttrio, in provincia di Udine.

Conte D'Attimis Maniago – Vignaricco

€ 30.00

Il **Vignaricco** è uno dei vini rossi più prestigiosi dell'azienda agricola [Conte d'Attimis-Maniago](#), situata a Buttrio nel cuore della zona **DOC Friuli Colli Orientali**. ☐ **Uvaggio:** È prodotto da un classico taglio bordelaise di Cabernet Sauvignon e Merlot, impreziosito dall'aggiunta dell'autoctono Schioppettino. ☐ **Vinificazione:** Il mosto subisce una macerazione prolungata con le bucce. L'affinamento avviene inizialmente in botti di rovere e barriques, seguito da una maturazione di oltre 12 mesi in bottiglia nella cantina sotterranea dell'azienda. ☐ **Profilo Sensoriale:** Presenta un colore rosso granato con aromi di frutti rossi, liquirizia, pepe nero e fieno. Al palato è asciutto, potente e bilanciato, con un finale che richiama il sottobosco e il "goudron".





Vini Rossi Friuli V.G.

Venica & Venica – Perilla, Merlot DOC

€ 70.00

Il Perilla di Venica & Venica è un vino rosso DOC Collio prodotto con uve Merlot al 100%. È un'espressione morbida e intensa del vitigno, ottenuta selezionando le uve dalle migliori esposizioni della tenuta per garantire una maturazione ottimale. Vinificazione: La fermentazione è spontanea con una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni. Affinamento: Matura per 12 mesi in barrique di rovere francese (con una piccola percentuale di legno nuovo) e non viene filtrato prima dell'imbottigliamento. Profilo Sensoriale: Colore: Rosso rubino fitto con riflessi granata. Profumo: Complesso, con note di frutti di bosco (mora), amarena, erbe aromatiche e sentori speziati di liquirizia e pepe. Gusto: Pieno e avvolgente, con tannini eleganti e un finale balsamico e persistente. Potenziale di Invecchiamento: Notevole, stimato in oltre 20 anni.

Vini Rossi Sardegna

Berritta – Thurcalesu, Cannonau di Sardegna DOC

€ 50.00

Il Berritta – Thurcalesu, Cannonau di Sardegna DOC è un vino rosso biologico di grande struttura prodotto a Dorgali, nella vallata di Oddoene. Questa annata è particolarmente apprezzata per il suo equilibrio tra potenza alcolica e finezza aromatica. Vitigno: 100% Cannonau, ottenuto da vigne con oltre 30 anni d'età situate a circa 180 metri s.l.m.. Vinificazione: Fermentazione in acciaio per almeno 15 giorni con follature manuali; segue un affinamento di 6 mesi in acciaio e circa 12 mesi in botti di rovere da 10 hl.

Vini Rossi Lombardia

Cà Del Bosco – Corte del Lupo, Curtefranca DOC

€ 52.00

Il Ca' del Bosco Corte del Lupo Rosso è un vino rosso Curtefranca DOC che rappresenta l'evoluzione dello storico "Franciacorta Rosso" (prodotto fin dal 1975) e del successivo "Terre di Franciacorta". Vitigni: È un classico uvaggio in stile bordeaux composto principalmente da Merlot, insieme a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carménère. Le percentuali variano leggermente in base all'annata (ad esempio, l'annata 2022 vede una prevalenza di Merlot al 49%). Affinamento: Il vino matura in piccole botti di rovere per circa 23 mesi, seguiti da ulteriori mesi di affinamento in bottiglia.

Conte Vistarino – Sanguè di Giuda, Rosso Oltrepò Pavese

€ 30.00

Il Sanguè di Giuda "Costiolo" della cantina Conte Vistarino è un vino rosso dolce e frizzante iconico dell'Oltrepò Pavese. Prende il nome dal vigneto situato sulla sommità della collina Costiolo, a Rocca de' Giorgi. Vitigni: È un blend tradizionale composto da Croatina, Barbera e Uva Rara. Gusto: Al palato è morbido, amabile ed elegante, con un perfetto equilibrio tra la dolcezza naturale e una fresca acidità. Aromi: Al naso sprigiona un bouquet ricco di note floreali (viola e rosa rossa) e sentori di piccoli frutti rossi come le fragoline di bosco.





Vini Rossi Sicilia

Donna Fugata – Sedàra, Nero D'Avola

€ 30.00

Il Sedàra di Donnafugata è un vino rosso Sicilia DOC versatile e moderno, pensato per un consumo quotidiano ma di alta qualità. È un blend a base prevalentemente di Nero d'Avola, accompagnato da percentuali minori di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e altre uve. Affinamento: Matura per circa 8-10 mesi in vasche (acciaio o cemento) e successivamente riposa in bottiglia per almeno 6 mesi prima della commercializzazione.

Donna Fugata – Sul Vulcano, Etna Rosso DOC

€ 50.00

Il Sul Vulcano Etna Rosso DOC di Donnafugata è un vino elegante e minerale che nasce sul versante nord dell'Etna, tra i 730 e i 750 metri di altitudine. Fa parte della collezione "Vini Sorprendenti" della cantina, dedicata alla celebrazione dei territori unici della Sicilia. Vitigni: Composto prevalentemente da Nerello Mascalese con una piccola percentuale di Nerello Cappuccio.

Tenuta Valle delle Ferle – Cerasuolo di Vittoria DOCG

€ 45.00

Il Tenuta Valle delle Ferle Cerasuolo di Vittoria DOCG è un vino rosso siciliano biologico che nasce da un unico vigneto storico di circa 50 anni situato a Caltagirone. Questa annata si distingue per un affinamento svolto esclusivamente in acciaio, mirato a preservare la freschezza e l'immediatezza varietale. Vitigno: Blend paritario composto da 50% Nero d'Avola e 50% Frappato.

Tenuta Valle delle Ferle – Frappato DOC

€ 35.00

Il Tenuta Valle delle Ferle Frappato DOC è un vino rosso siciliano biologico prodotto a Caltagirone, caratterizzato da un profilo fresco, aromatico e particolarmente versatile a tavola. Vitigno: 100% Frappato, coltivato a circa 400 metri s.l.m.. Vinificazione: Vinificato in acciaio con una macerazione di circa 8-10 giorni, seguito da un affinamento di 12 mesi in acciaio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Tenuta Valle delle Ferle – Nero d'Avola DOC

€ 35.00

Il Tenuta Valle delle Ferle Nero d'Avola DOC (noto anche come Qalatino) è un vino rosso biologico siciliano prodotto nell'area di Caltagirone, parte della prestigiosa denominazione DOC Vittoria. Questa annata si distingue per un profilo aromatico complesso ed evoluto, mantenendo una notevole freschezza minerale. Vitigno: 100% Nero d'Avola, coltivato a 400 metri s.l.m. su terreni sabbiosi e argillosi ricchi di scheletro. Vinificazione: Prodotto esclusivamente in acciaio con affinamento sulle fecce fini per preservare la purezza del frutto, senza alcun passaggio in legno.





Vini Bianchi Campania

Antonio Mazzella – Forastera, Isola D'Ischia

€ 32.00

Il Forastera prodotto dalle Cantine Antonio Mazzella è uno dei vini bianchi più rappresentativi dell'Isola d'Ischia. Questo vino nasce da una viticoltura definita "eroica" per via della pendenza dei terreni che richiede una lavorazione interamente manuale. Uvaggio: Composto per l'85% da uva Forastera (vitigno autoctono) e per il restante 15% da altre varietà locali come Rilla, Coglionara e Caca Mosca. Zona di Produzione: I vigneti si trovano nel comune di Ischia, precisamente in località Grotta di Terra, a circa 200 metri sul livello del mare.

Benito Ferrara – Vigna Cicogna, Greco di Tufo DOCG

€ 40.00

Il Benito Ferrara Vigna Cicogna è considerato uno dei vertici qualitativi del Greco di Tufo DOCG. Prodotto nel comune di Tufo (AV), nasce da un singolo vigneto situato a circa 450-500 metri di altitudine su terreni argilloso-calcarei con venature sulfuree, che conferiscono al vino una distintiva impronta minerale. Vitigno: 100% Greco di Tufo. Vinificazione: Affinato in acciaio per circa 7 mesi sulle fecce fini per preservare freschezza e intensità aromatica senza l'uso del legno.

Cantine del Mare – Luce Flegrea, Falanghina dei Campi Flegrei doc

€ 35.00

La Falanghina Luce Flegrea 2021 prodotta da Cantine del Mare è un vino bianco DOC che esprime l'identità vulcanica e marina del territorio dei Campi Flegrei. Questa annata specifica è stata premiata al Sud Top Wine 2022. Vitigno: 100% Falanghina dei Campi Flegrei.

Cantine Olivella – Summa, Catalanesca del Monte Somma IGP

€ 50.00

Il Summa è un vino bianco d'eccellenza prodotto dalle [Cantine Olivella](#), situata a Sant'Anastasia, nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio. Rappresenta la massima espressione del vitigno autoctono Catalanesca del Monte Somma, un'uva storicamente considerata "da tavola" e solo recentemente riscoperta per la vinificazione di alta qualità. Vitigno: 100% Catalanesca, coltivata in vigne ad alta quota (circa 650 metri) sul Monte Somma, il versante più antico del complesso vulcanico Somma-Vesuvio. Produzione: Nasce dalla selezione del solo mosto fiore. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in materiali diversi come anfore o barrique (a seconda dell'annata e della specifica selezione), seguita da una lunga maturazione sulle fecce fini per circa 10 mesi.

Casa Setaro – Aryete , Vesuvio Caprettone DOC

€ 38.00

L'Aryete è un vino bianco Vesuvio DOP Caprettone prodotto dalla cantina [Casa Setaro](#), situata a Trecase, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio. È considerato una delle espressioni più identitarie del vitigno autoctono Caprettone, coltivato su suoli vulcanici con viti a piede franco. Vitigno: 100% Caprettone da vigne a piede franco coltivate tra i 250 e i 350 metri s.l.m. Vinificazione: Selezione manuale delle uve e fermentazione a temperatura controllata in anfore di terracotta e tonneaux. Affinamento: 6 mesi in anfora e tonneaux, seguiti da almeno 2 mesi in bottiglia.





*****Vini Bianchi Campania*****

Fattoria Alois – Caiati, Pallagrello Bianco Terre del Volturno IGT

€ 30.00

Il Caiati 2023 di Cantine Alois è un'espressione pura di Pallagrello Bianco, un vitigno autoctono dell'Alta Campania recuperato con passione dalla famiglia Alois. Questo vino nasce su terreni di origine vulcanica ai piedi dei Monti Trebulani, a Pontelatone, un'area storicamente vocata alla viticoltura fin dall'antichità. Vitigno: 100% Pallagrello Bianco, coltivato con sistema Guyot nel vigneto Audelino.

Gennaro Papa – Memoriae, Falerno del Massico Bianco DOP

€ 38.00

Il termine "Memoriae" di Gennaro Papa si riferisce a un rinomato vino bianco prodotto dall'azienda agricola campana Gennaro Papa, situata a Falciano del Massico. Tipologia: È un Falerno del Massico Bianco DOP. Vitigni: È composto principalmente da Falanghina (circa 88%) e una piccola percentuale di Moscato (circa 12%).

Marisa Cuomo – Bianco DOC, Costa D'Amalfi

€ 40.00

Il Costa d'Amalfi Bianco DOC di Marisa Cuomo è uno dei vini bianchi più rappresentativi della Campania, prodotto a Furore (SA) da vigneti terrazzati a picco sul mare. Uvaggio: Composto principalmente da Falanghina (60%) e Biancolella (40%). Vinificazione: Affinamento di circa 4 mesi in serbatoi di acciaio per preservare la freschezza del frutto.

Marisa Cuomo – Furore Bianco DOC, Costa D'Amalfi

€ 48.00

Il Furore Bianco delle Cantine Marisa Cuomo è uno dei vini più rappresentativi della Costa d'Amalfi DOC, simbolo della cosiddetta "viticoltura eroica" praticata su ripidi terrazzamenti a picco sul mare. Vitigni: Composto da un blend di Falanghina (60%) e Biancolella (40%). Vinificazione: Le uve vengono pressate sofficamente e il mosto fermenta a temperatura controllata. L'affinamento avviene per circa 4 mesi in serbatoi di acciaio per preservarne la freschezza e i profumi varietali.

Marisa Cuomo – Fiorduva DOC, Costa D'Amalfi

€ 120.00

Il Fiorduva Costa d'Amalfi DOC delle Cantine Marisa Cuomo è considerato uno dei vini bianchi più iconici e premiati d'Italia. Prodotto a Furore, nel cuore della Costiera Amalfitana, è l'emblema della "viticoltura eroica" per via dei vigneti a strapiombo sul mare coltivati su ripide terrazze rocciose. Vitigni: Un blend unico di uve autoctone rare: Ripoli (40%), Fenile (30%) e Ginestra (30%). Vinificazione: Le uve vengono raccolte leggermente sovrature. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta e affina per circa 3-4 mesi in piccole botti di rovere (barriques).





Vini Bianchi Campania

Quintodecimo – Exulet, Fiano di Avellino DOCG

€ 70.00

L'Exulet di Quintodecimo è un prestigioso Fiano di Avellino DOCG, considerato uno dei vini bianchi più raffinati e longevi d'Italia. Prodotto dal rinomato enologo Luigi Moio a Mirabella Eclano, questo vino è un "cru" ottenuto esclusivamente da una singola vigna situata a Lapio, zona d'elezione per il vitigno Fiano. Vinificazione: Fermentazione parziale in piccole botti di rovere (barrique) e affinamento per circa 10 mesi. Longevità: Grazie alla sua acidità e integrità, può invecchiare positivamente in bottiglia anche per diversi decenni.

Quintodecimo – Via del Campo, Falanghina Irpinia DOC

€ 75.00

La Falanghina 'Via del Campo' di Quintodecimo è un vino bianco Cru di altissimo profilo, prodotto esclusivamente con uve provenienti da un singolo vigneto situato a Mirabella Eclano, in Irpinia. Creato dal celebre enologo Luigi Moio, questo vino è noto per la sua struttura complessa e la capacità di elevare il vitigno Falanghina a una dimensione di eleganza internazionale. Vinificazione: È caratterizzata da un uso sapiente del legno: il 70% del mosto fermenta in acciaio, mentre il 30% fermenta e affina in barrique di rovere nuove per circa 8 mesi.

Romano Clelia – Colli di Lapio, Fiano di Avellino DOCG

€ 38.00

Il Fiano di Avellino DOCG "Clelia" della cantina Colli di Lapio di Romano Clelia è considerato uno dei riferimenti assoluti per questa denominazione, prodotto nel cuore dell'Irpinia ad Arianello (Lapio). Vitigno: 100% Fiano di Avellino, coltivato a circa 550 metri s.l.m. su terreni argilloso-calcarei. Vinificazione: Prodotto esclusivamente in vasche di acciaio inox per preservare la freschezza e l'aromaticità del vitigno.

Salvatore Martusciello – Settevulcani, Falanghina DOC

€ 30.00

Settevulcani è la linea di vini prodotta da Salvatore Martusciello per valorizzare il territorio vulcanico dei Campi Flegrei, in Campania. La particolarità di questa produzione risiede nei vigneti coltivati a piede franco (senza portinnesto) su terreni sabbiosi e vulcanici, una caratteristica rara permessa dalla natura del suolo che ha protetto le viti dalla fillossera.

Salvatore Martusciello – Falanghina Campi Flegrei DOC

€ 30.00

La Salvatore Martusciello Falanghina Campi Flegrei DOC, nota anche con il nome Settevulcani, è un vino bianco che incarna l'identità vulcanica del territorio a nord di Napoli. Vitigno e Terroir: Prodotta con uve Falanghina al 100% coltivate su terreni sabbiosi di natura vulcanica. La particolarità unica è la coltivazione a piede franco (senza portinnesto), poiché la fillossera non riesce a sopravvivere nei suoli sabbiosi e vulcanici della zona. Vinificazione: Il vino viene lavorato esclusivamente in serbatoi di acciaio per preservare la freschezza e le caratteristiche varietali del vitigno, maturando poi per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.





*****Vini Bianchi Campania*****

Terre Stregate – Genius Loci, Fiano Sannio DOP

€ 30.00

Il Genius Loci è un vino Fiano Sannio DOP prodotto dalla cantina Terre Stregate, situata a Guardia Sanframondi, nel cuore del Sannio beneventano. Il nome richiama la "divinità protettrice" del luogo, sottolineando il legame profondo tra il vitigno e il territorio argilloso-calcareo delle Colline Guardiesi. Vitigno: 100% Fiano, coltivato a un'altitudine di circa 300-350 metri s.l.m. Vinificazione: Viene vinificato esclusivamente in acciaio con un affinamento sulle fecce fini (batonnage) che dura dai 4 ai 6 mesi, seguito da un breve riposo in bottiglia.

Terre Stregate – Trama, Falanghina Beneventano IGP

€ 28.00

Con il termine "Trama" in relazione alla Falanghina ci si riferisce solitamente a un vino specifico prodotto dall'azienda agricola Terre Stregate, situata nel Sannio beneventano.

Terre Stregate – Aurora, Greco Sannio DOP

€ 30.00

Aurora è un vino bianco Sannio Greco DOP prodotto dalla cantina Terre Stregate, situata a Guardia Sanframondi, in provincia di Benevento. È considerato un vino che unisce la freschezza del vitigno Greco alla tipica mineralità dei terreni argilloso-calcarei del Sannio. Vitigno: 100% Greco, coltivato a un'altitudine di circa 400-450 metri s.l.m.. Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento "sur lie" (sulle fecce fini) con batonnage per 4-6 mesi.

Terredora – Campore Riserva, Fiano di Avellino DOCG

€ 40.00

Il Campore Fiano di Avellino Riserva DOCG, prodotto dalla cantina Terredora di Paolo, è uno dei vini bianchi più prestigiosi della Campania, noto per la sua straordinaria capacità di invecchiamento e complessità. Vitigno: 100% Fiano. Vinificazione: Le uve vengono raccolte con una vendemmia tardiva a fine ottobre. La fermentazione avviene in barrique, seguita da un affinamento sur lie (sulle fecce fini) per almeno 6 mesi e un ulteriore riposo in bottiglia per circa 24 mesi.

Tommasone – Ischia Biancolella DOC

€ 40.00

Il Biancolella Ischia DOC di Tommasone è uno dei vini bianchi più rappresentativi dell'isola d'Ischia, prodotto con uve 100% Biancolella, vitigno autoctono che beneficia del terreno vulcanico e della brezza marina. Vinificazione: Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e matura per 5-6 mesi con operazioni di batonnage per aumentarne la complessità.



*****Vini bianchi Trentino A.A.*****

Nals Margreid – Kalk, Chardonnay IGT

€ 35.00

Il Kalk di Nals Margreid è uno Chardonnay dell'Alto Adige DOC noto per la sua freschezza minerale e il profilo aromatico vivace. Il nome "Kalk" (calce) richiama i terreni ghiaiosi e calcarei di Magrè, che conferiscono al vino la sua tipica sapidità. Vitigno: 100% Chardonnay. Vinificazione: Viene vinificato esclusivamente in acciaio per circa 3 settimane, seguito da un affinamento di 5 mesi sui lieviti fini, senza l'uso del legno per preservare la purezza del frutto.

Terrazze Della Luna – Gewurztraminer Trentino DOC

€ 30.00

Il Terrazze della Luna Gewurztraminer Trentino DOC è un vino bianco aromatico prodotto da Cavit, una delle principali realtà vitivinicole del Trentino-Alto Adige. Proviene da vigneti situati in zone collinari della Valle d'Adige e della Valle dei Laghi, dove il clima montano favorisce una maturazione aromatica ottimale. Produzione: Vinificato esclusivamente in acciaio per preservare l'esuberanza naturale e la freschezza del vitigno.

Terrazze Della Luna – Chardonnay Trentino DOC

€ 30.00

Il Terrazze della Luna – Chardonnay Trentino DOC è un vino bianco prodotto da Cavit, espressione del clima alpino dei Colli dell'Adige. È un vino che punta tutto sulla freschezza e sulla purezza varietale, evitando l'uso del legno durante la vinificazione. Vitigno: 100% Chardonnay. Vinificazione: Vendemmia manuale, pigiatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (circa 20°C) per preservare gli aromi.

Valle Isarco – Südtirol Eisacktaler Müller Thurgau DOC

€ 35.00

Il Südtirol Eisacktaler Müller Thurgau DOC è uno dei vini bianchi più distintivi della Valle Isarco (Eisacktal), in Alto Adige. Grazie all'altitudine dei vigneti (fino a 950-1000 metri) e alle forti escursioni termiche, questo vitigno esprime qui un'eleganza e una freschezza uniche.

Abbazia Di Novacella – Sauvignon, Südtirol Alto Adige DOC

€ 35.00

Il Sauvignon dell'Abbazia di Novacella (Alto Adige DOC) è un vino bianco di montagna, celebre per la sua eleganza e la spiccata freschezza minerale, frutto di una tradizione vinicola millenaria che risale al 1142. Vinificazione: Viene vinificato esclusivamente in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi, mantenendo inalterata la fragranza varietale dell'uva. Territorio: Le uve provengono da vigneti situati tra i 350 e i 750 metri s.l.m. su terreni di origine morenica (ghiaia limo-sabbiosa), che conferiscono al vino la sua tipica mineralità.



*****Vini bianchi Trentino A.A.*****

Abbazia Di Novacella – Gewurztraminer, Südtirol Alto Adige DOC

€ 32.00

L'Abbazia di Novacella Gewürztraminer Südtirol Alto Adige DOC è un vino bianco aromatico di grande prestigio, prodotto da una delle cantine più antiche del mondo, situata nella conca di Bressanone. Vitigno: 100% Gewürztraminer (Traminer Aromatico). Vinificazione: Fermentazione e affinamento per circa 6 mesi esclusivamente in serbatoi di acciaio inox per preservare la fragranza e gli aromi primari dell'uva.

Valle Isarco – Riesling Kaiton

€ 52.00

Il Riesling Kaiton della tenuta Kuenhof (Peter Pliger) è uno dei vini bianchi più iconici e premiati della Valle Isarco, in Alto Adige. Prodotto nei pressi di Bressanone, è considerato un punto di riferimento per il Riesling in Italia per la sua purezza e capacità di invecchiamento. Vinificazione: Fermenta con lieviti indigeni e affina per diversi mesi in serbatoi di acciaio e grandi botti di rovere o acacia. Curiosità: Il nome "Kaiton" è di origine celtica e significa "bosco", antico appellativo della zona dove sorge il maso Kuenhof.





Vini Bianchi Marche

Accadia – Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico doc, 2022

€ 32.00

L'Accadia Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico 2022 è un vino bianco marchigiano che punta tutto sulla freschezza e sulla tipicità varietale. È prodotto dalla cantina Accadia, situata a Serra San Quirico, ed è concepito come l'espressione più giovane e pronta del loro Verdicchio. Vitigno: 100% Verdicchio, raccolto a mano a metà settembre.

Santa Barbara – Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

€ 38.00

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore rappresenta una delle espressioni più nobili e strutturate del vitigno Verdicchio nelle Marche. Questa dicitura indica che il vino è prodotto nella zona d'origine più antica ("Classico") e che possiede requisiti qualitativi più elevati rispetto alla versione base ("Superiore"), come una maggiore gradazione alcolica e una resa per ettaro inferiore, che si traducono in maggiore corpo e complessità. Vitigno: Prodotto con almeno l'85% di uve Verdicchio, ma molto spesso vinificato in purezza (100%).

Vini bianchi Abruzzo

Mormaj – Pecorino Colline Pescaresi igt, 2022

€ 36.00

Il Mormaj Pecorino Colline Pescaresi IGT 2022 è un vino bianco naturale e biologico prodotto in Abruzzo, nel territorio di Tocco da Casauria, tra i monti Morrone e la Majella. Filosofia di produzione: Si tratta di un vino a basso intervento, ottenuto da fermentazione spontanea con lieviti indigeni, non chiarificato e non filtrato.

I Lauri – Avalos, Pecorino D'abruzzo DOP

€ 30.00

I Lauri "Avalos" è un vino bianco pregiato, nello specifico un Pecorino Abruzzo DOC (o Colline Pescaresi IGP), prodotto dall'azienda vinicola I Lauri situata a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Vitigno: 100% Pecorino, un'antica varietà a bacca bianca tipica dell'Italia centrale.

Vini Bianchi Sardegna

Tenute Sa Conca – Loe, Vermentino di Gallura DOCG

€ 35.00

Loe è un vino Vermentino di Gallura DOCG Superiore prodotto dalla cantina sarda Tenute Sa Conca. Vitigno: Vermentino 100% (vinificato in purezza). Il Loe rientra nella prestigiosa DOCG Vermentino di Gallura, l'unica della Sardegna, che impone standard qualitativi rigorosi: Uvaggio: Minimo 95% di uve Vermentino.



Vini bianchi Umbria

Marchesi Antinori – Bramito Della Sala, Chardonnay Umbria IGT

€ 55.00

Il Bramito della Sala è uno Chardonnay in purezza (100%) prodotto dai Marchesi Antinori nella prestigiosa tenuta umbra Castello della Sala, situata a pochi chilometri da Orvieto. Lanciato per la prima volta con l'annata 1994, è diventato uno dei bianchi più iconici della regione per il suo equilibrio tra freschezza e struttura. Vitigno: Chardonnay 100%. Vinificazione: Fermentazione parziale in legno e parziale in acciaio. Affinamento: Riposa per circa 5 mesi in barrique prima dell'assemblaggio finale, il che gli conferisce una struttura complessa e note boisé.

Marchesi Antinori – Conte Della Vipera, Sauvignon Blanc

€ 60.00

Il Conte della Vipera è un vino bianco prodotto dai Marchesi Antinori nella tenuta Castello della Sala, situata in Umbria. Curiosità: Il nome rende omaggio ai primi proprietari del castello e l'etichetta raffigura la Cappella di San Giovanni del XIII secolo presente nella proprietà. Vinificazione: La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, evitando la fermentazione malolattica per preservare la freschezza varietale delle uve.

Marchesi Antinori – Cervaro Della Sala, Chardonnay

€ 110.00

Il Cervaro della Sala è uno dei vini bianchi più iconici e prestigiosi d'Italia, prodotto dai Marchesi Antinori nella tenuta Castello della Sala in Umbria. Composizione: È un blend di uve Chardonnay e una piccola parte di Grechetto. Innovazione: Lanciato con l'annata 1985, è stato uno dei primi bianchi italiani a svolgere la fermentazione malolattica e l'affinamento in barrique.





*****Vini Bianchi Sicilia*****

Donna Fugata – Sur Sur, Grillo Sicilia DOC

€ 32.00

Il SurSur è uno dei vini bianchi più freschi e vivaci della cantina siciliana Donnafugata. Si tratta di un Grillo in purezza (100% uve Grillo), prodotto principalmente nella Sicilia sud-occidentale, tra la Tenuta di Contessa Entellina e i territori limitrofi. Vinificazione: Viene fermentato in vasche d'acciaio a temperatura controllata e affinato in vasca per due mesi, seguiti da almeno tre mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Donna Fugata – Lighea, Zibibbo (Moscato D'Alessandria)

€ 35.00

Il Lighea di Donnafugata è uno dei vini bianchi secchi più iconici della Sicilia, prodotto interamente con uve Zibibbo (Moscato d'Alessandria) coltivate ad alberello sull'isola di Pantelleria. Vitigno: 100% Zibibbo.

Cusumano – Anginbè , Terre Siciliane IGT

€ 32.00

L'Angimbè è uno dei vini bianchi più rappresentativi della cantina siciliana Cusumano, prodotto nella scenografica Tenuta Ficuzza a Piana degli Albanesi (PA), a circa 700 metri di altitudine. Storicamente noto come un blend di Insolia (70%) e Chardonnay (30%), il vino ha recentemente vissuto un'evoluzione: le annate più recenti (come la 2024/2025) vengono presentate come un nuovo blend di Chardonnay e Sauvignon Blanc, enfatizzando il carattere di "vino di montagna". Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano; segue una macerazione a freddo e un affinamento in acciaio sulle fecce fini per circa 4-5 mesi per preservarne la fragranza.





*****Vini Bianchi Toscana*****

Fattoria Le Mortelle – Vivia, Maremma Toscana DOC

€ 40.00

Vivia è un vino bianco Maremma Toscana DOC prodotto dalla Fattoria Le Mortelle, tenuta della famiglia Antinori situata vicino a Castiglione della Pescaia. È un blend che unisce vitigni autoctoni e internazionali per offrire un profilo fresco e tipicamente mediterraneo. Uvaggio: Composto da uve Vermentino, Ansonica e Viognier. Vinificazione: Le uve vengono fermentate separatamente in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento: Il vino riposa circa 3 mesi in acciaio a contatto con i lieviti e altri 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

*****Vini Bianchi Puglia*****

Marchesi Antinori – Tormaresca, Chardonnay Puglia IGT

€ 30.00

Il Tormaresca Chardonnay Puglia IGT è un vino bianco fresco e vibrante prodotto dalla cantina pugliese della famiglia Antinori. È apprezzato per la sua facilità di beva e il carattere mediterraneo, ideale per il consumo quotidiano o come aperitivo. Vitigno: 100% Chardonnay. Vinificazione: Fermentazione e affinamento avvengono esclusivamente in serbatoi di acciaio inox per preservare la freschezza e gli aromi primari dell'uva.

*****Vini Bianchi Lombardia*****

Cà Del Bosco – Corte Del Lupo, Curtefranca DOC

€ 55.00

Il Corte del Lupo Bianco è un vino fermo prodotto dalla celebre cantina [Ca' del Bosco](#). Rientra nella denominazione Curtefranca DOC ed è considerato l'erede dello storico "Curtefranca Bianco", rinominato così a partire dall'annata 2017. Uvaggio: È un blend composto tipicamente da 80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco. Provenienza: Le uve provengono da vigne selezionate nei comuni di Erbusco, Cazzago San Martino e Passirano, situate nel cuore della Franciacorta. Vinificazione: Segue il rigoroso "Metodo Ca' del Bosco", che include il lavaggio dei grappoli. La fermentazione avviene in parte in serbatoi d'acciaio e in parte in piccole botti di rovere.



*****Vini bianchi Estero*****

Domaine du Cheval Blanc – Bordeaux Sauvignon 2023

€ 70.00

Il Domaine du Cheval Blanc - Bordeaux Sauvignon 2023 è un vino bianco fresco e vivace prodotto nella regione dell'Entre-deux-Mers, a Bordeaux. È importante non confonderlo con il celebre (e molto più costoso) Château Cheval Blanc di Saint-Émilion. Vitigni: È composto principalmente da Sauvignon Blanc, spesso accompagnato da Sémillon e una punta di Muscadelle per aggiungere rotondità.

Jean François Protheau – Chablis 2023

€ 65.00

(100% Chardonnay) proveniente dalla prestigiosa regione della Borgogna, in Francia. Questa annata è caratterizzata da una spiccata mineralità e un'acidità vivace, tipica del terroir calcareo di Chablis. Vinificazione: Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e affinamento sulle fecce fini per circa 10 mesi, sempre in acciaio, per preservare la purezza del frutto.

Siegbert Bimmerle – Riesling Trocken 2021

€ 55.00

Il Siegbert Bimmerle Riesling Trocken 2021 è un vino bianco secco proveniente dalla regione di Baden, in Germania, specificamente dalla zona dell'Ortenau. Prodotto dalla cantina Weingut Siegbert Bimmerle, questo Riesling è apprezzato per la sua freschezza e la tipicità varietale.

La Chablisienne – Les Vénérables, Vieilles Vignes

€ 70.00

Lo Chablis "Les Vénérables" Vieilles Vignes è un vino bianco prodotto da La Chablisienne, una rinomata cooperativa vinicola fondata nel 1923 in Borgogna. Questo vino è considerato uno dei punti di riferimento della denominazione per il suo eccellente rapporto qualità-prezzo, offrendo spesso una complessità simile a un Premier Cru. Vitigno: 100% Chardonnay. Vigne Vecchie: Prodotto da viti che hanno mediamente 50 anni (alcune fonti indicano fino a 70), garantendo una maggiore profondità e concentrazione degli aromi. Terroir: Le uve provengono da terreni calcarei del Kimmeridgiano, ricchi di fossili marini, che conferiscono al vino la sua tipica impronta minerale e salina. Vinificazione: Affina per circa 12-14 mesi sui lieviti fini, parte in vasche d'acciaio e parte in botti di rovere (fûts), che aggiungono struttura senza sovrastare il frutto.





Vini Rosati

Muri-Gries – Lagrein, Rosato DOC

€ 32.00

Il Muri-Gries Lagrein Rosato (noto anche come Lagrein Kretzer) è uno dei vini rosati più iconici dell'Alto Adige, prodotto dalla storica cantina del convento benedettino situata a Bolzano. Questo vino si distingue per una struttura più decisa rispetto ai classici rosé, mantenendo però una grande freschezza. Vinificazione: È vinificato al 100% in acciaio inox. Una curiosità: il nome "Kretzer" deriva dalla Kretze, un cesto di vimini usato anticamente per filtrare il mosto e separarlo dalle bucce. Dati Tecnici: Gradazione alcolica intorno al 13% vol, con un residuo zuccherino molto basso (circa 1,9 g/l), rendendolo un vino secco e asciutto.

La Magia – Eco, Toscana Rosato IGT

€ 30.00

Il Rosato "Eco" Toscana IGT della Fattoria La Magia è un vino biologico giovane e vivace, prodotto interamente con uve Sangiovese provenienti dai vigneti di Montalcino. Vitigno: 100% Sangiovese, ottenuto dal diradamento delle uve nei vigneti aziendali situati a circa 400-450 metri di altitudine.

Valle delle Ferle – Rosato Terre di Sicilia IGT

€ 35.00

Il Valle delle Ferle – Rosato Terre Siciliane IGT è un vino biologico prodotto a Caltagirone (Catania), caratterizzato da un blend equilibrato di due vitigni autoctoni siciliani: 50% Nero d'Avola e 50% Frappato. Vinificazione: Le uve sono coltivate su terreni alluvionali, argillosi e sabbiosi a circa 400 metri s.l.m.. Il vino viene vinificato in bianco in tini d'acciaio a temperatura controllata e affina in acciaio per 6 mesi per preservarne la freschezza.

Marisa Cuomo – Rosato, Costa D'Amalfi

€ 40.00

Il Costa d'Amalfi Rosato di Cantine Marisa Cuomo è un vino che incarna la cosiddetta "viticoltura eroica" di Furore, prodotto da uve che crescono su terrazzamenti a picco sul mare. Vitigni: Blend paritario di Piediroso (50%) e Aglianico (50%).

San Salvatore – Vetere, Rosato Aglianico IGP

€ 35.00

Il Vetere di San Salvatore 1988 è un vino rosato IGP Paestum prodotto nel Cilento, in Campania, diventato un punto di riferimento per l'eleganza tra i rosati del Sud Italia. Vinificazione: Le uve biologiche subiscono una criomacerazione di 6 ore e una pressatura soffice, seguite da un affinamento di 6 mesi in serbatoi di acciaio.





*****Vini Rosati*****

Donna Fugata – Rosa Dolce & Gabbana, Rosato Sicilia DOC

€ 50.00

Rosa è un vino rosato Sicilia DOC nato dalla collaborazione tra la casa di moda Dolce & Gabbana e la cantina siciliana Donnafugata. Il progetto celebra l'amore per la Sicilia, unendo l'eccellenza vinicola all'iconografia del carretto siciliano presente nel packaging.

