



Vini bianchi Italiani

• Spumanti Classici Italiani	pag. 1~2
• Valle d'Aosta, Piemonte	8
• Lombardia, Veneto, Trentino	9
• Alto Adige	10~11
• Friuli Venezia Giulia	12~14
• Emilia Romagna, Liguria	14
• Toscana	15
• Umbria, Marche, Abruzzo	16
• Campania	17
• Sicilia, Sardegna	18
• Le piccole tra i Vini bianchi Italiani	19
• I grandi formati tra i Vini bianchi Italiani	20

Vini rossi Italiani

• Piemonte	21~23
Barolo	23~24
Barbaresco	25
• Lombardia	25
• Trentino, Alto Adige	26
• Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna,	27
• Liguria	28
• Toscana	
D.o.c. e D.o.c.g	28~33
I Supertoscani	34~42
• Umbria, Lazio, Marche	43
• Abruzzo, Campania	44
• Sicilia, Sardegna	45
• I grandi formati tra i Vini rossi Italiani	46~51
• Le piccole tra i Vini rossi Italiani	51
• Vini rosati Italiani	18
• Vini rosati di Francia	59
• Vini da dessert o meditazione Italiani	68~70
• Champagnes	3~7
• Vini bianchi di Francia	52~57
• Vini bianchi di Germania	58
• Vini bianchi di Austria, Slovenia e Nuova Zelanda	59
• Vini rossi di Francia	60~65
• Vini rossi di Spagna, Cile, Australia	66
• Vini rossi degli Stati Uniti	67
• Vini da dessert o meditazione del mondo	71~73
• Vini da agricoltura Biodinamica	74~78
• Carta delle birre	79~80
• A parte carta dei vini al bicchiere	

"Dialogando sul vino si può esprimere tutto: l'amore, l'amicizia, il tradimento, il fallimento, la paura della solitudine o della vecchiaia." Sideways



PREMIO
INTERNAZIONALE
DEL VINO '09

Roberto Franceschini
Miglior Sommelier nel suo ristorante

“Premio Duca di Salaparuta L'espresso”

Roberto Franceschini
Il Sommelier dell'Anno 2007

...al responsabile della cantina di ristorante
che nel corso dell'anno si è distinto per competenza e professionalità.

“Carta delle carte ottobre 2002”

...Per l'accuratissima e vasta selezione di etichette nazionali e
internazionali, per la profondità e l'originalità della ricerca,
l'equilibrio dei ricarichi e l'aggiornamento e per la praticità di lettura.
Una carta frutto di una ricerca personale che permette scelte anche tra
prodotti poco conosciuti. Elementi che danno vita a un mix di grande valore.



*Questa carta espone prezzi in €,
comprensivi di I.V.A. e servizio.
I vini eventualmente senza prezzo sono da considerare
esauriti o in fase di approvvigionamento*

*Les prix de cette Carte sont indiqués en €,
T.V.A. et service compris.
Les Vins éventuellement sans prix sont épuisés,
ou en cours d'approvisionnement.*

*This Wine list shows the prices in €,
Service and V.A.T. included.
Wines without price are no longer in stock, or on order*

*Diese Weinkarte hat ihre Preise in €,
einschliesslich Mehrwertsteuer ausgestellt. Bedienung inbegriffen
Weine, die eventuell mit einem Sternzeichen gekennzeichnet sind,
sind im Augenblick nicht mehr vorhanden
oder erst in Kürze wieder vorrätig.*

Spumanti Classici Italiani

<i>Alta Langa Brut</i> (pn 75 ch 25)	2014	<i>Ettore Germano</i>	€ 40,00
<i>Alta Langa For England Pas Dosè Blanc de Noir</i> (pinot nero)	2013	<i>Contratto 1867</i>	45,00
<i>Blanc de Blancs Pas Dosè</i> (chardonnay)	2011	<i>Contratto 1867</i>	45,00
<i>Extra Brut Millesimato</i> (pn 80 ch 20)	2011	<i>Contratto 1867</i>	40,00
<i>Extra Brut Millesimato Marcalberto</i> (pn 60 ch 40)	2012	<i>Marcalberto</i>	40,00
<i>Extra Brut Blanc de Blanc's</i> (chardonnay)		<i>Arunda</i>	
<i>Extra Brut Riserva</i> (chardonnay 60 pinot nero 40)	2011	<i>Arunda</i>	50,00
<i>Brut Blanc de Rouge</i> (schiava)		<i>Hartmann Donà</i>	
<i>Trento Brut Abate Nero</i> (chardonnay)		<i>Abate Nero</i>	40,00
<i>Trento Brut Domini</i> (chardonnay)	2011	<i>Abate Nero</i>	45,00
<i>Trento Brut Riserva Methius</i> (chardonnay 60 pinot nero 40)	2012	<i>Dorigati – Metius</i>	50,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> (chardonnay)	2005	<i>Ferrari – Lunelli</i>	150,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> (chardonnay)	2007	<i>Ferrari – Lunelli</i>	130,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore COLLEZIONE</i>	1995	<i>Ferrari – Lunelli</i>	400,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore COLLEZIONE</i>	1997	<i>Ferrari – Lunelli</i>	400,00
<i>Trento Riserva Lunelli</i> (chardonnay)	2009	<i>Ferrari – Lunelli</i>	65,00
<i>Franciacorta Brut Animante</i> (ch 78 pn 18 pb 4)		<i>Barone Pizzini</i>	
<i>Franciacorta Brut Gran Cuvée Alma</i> (ch 77 pn 22 pb 1)		<i>Bellavista</i>	50,00
<i>Franciacorta Brut Cuvée Prestige</i> (ch 75 pn 15 pb10)		<i>Cà del Bosco</i>	45,00
<i>Franciacorta Brut Naturee</i> (ch 60 pn 40)	2014	<i>Barone Pizzini</i>	
<i>Franciacorta Brut</i> (ch 72 pn 28)	2008	<i>Bellavista</i>	55,00
<i>Franciacorta Riserva Extra Brut Palazzo Lana Extrême</i> (pn)	2007	<i>Guido Berlucchi</i>	65,00
<i>Franciacorta Brut Cabochon</i> (ch 70 pn 30)	2012	<i>Monte Rossa</i>	80,00
<i>Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem</i> (ch pb)	2009	<i>Uberti</i>	55,00
<i>Franciacorta Brut Satèn</i> (chardonnay)		<i>Barbalonga</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Brut Satèn</i> (chardonnay)	2015	<i>Barone Pizzini</i>	
<i>Franciacorta Brut Gran Cuvée Satèn</i> (chardonnay)	2014	<i>Bellavista</i>	70,00
<i>Franciacorta Vintage Collection Satèn</i> (ch pb)	2013	<i>Cà del Bosco</i>	70,00
<i>Franciacorta Collezione Grandi Cru</i> (ch)	2011	<i>Cavalleri</i>	55,00
<i>Franciacorta Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri</i> (ch)	2007	<i>Cavalleri</i>	85,00
<i>Franciacorta Soul Satèn</i> (chardonnay)	2012	<i>Contadi Castaldi</i>	55,00
<i>Franciacorta Brut Saten Magnificentia</i> (chardonnay)	2012	<i>Uberti</i>	55,00

segue Spumanti classici Italiani >

Spumanti classici Italiani

<i>Franciacorta Dosaggio Zero</i> (ch 90 pn 10)		<i>Barbalonga</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta Extra Brut Gran Cuvée Pas Opéré</i> (ch 65 pn 35)	2008	<i>Bellavista</i>	70,00
<i>Franciacorta Brut Nature '61 Millesimato</i> (ch 80 pn 20)	2010	<i>Guido Berlucchi</i>	45,00
<i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro</i> (ch65 pn22 pb13)	2012	<i>Cà del Bosco</i>	70,00
<i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir</i> (pn)	2008	<i>Cà del Bosco</i>	110,00
<i>Franciacorta Brut Millesimato Dosage Zéro</i> (ch 50 pn 50)	2007	<i>Castello Bonomi</i>	40,00
<i>Franciacorta Brut Pas Dosè</i> (chardonnay)	2013	<i>Cavalleri</i>	45,00
<i>Franciacorta Brut Dos. Zero Riserva Francesco Iacono</i> (pn)	2005	<i>Villa Crespia</i>	50,00
<i>Franciacorta Riserva Non Dosato Sublimis</i> (chardonnay)	2010	<i>Uberti</i>	60,00
<i>Franciacorta Brut Sigillo Teatro alla Scala</i> (ch 50 pn 50)	2000	<i>Bellavista</i>	130,00
<i>Franciacorta Brut Riserva Vittorio Moretti</i> (ch 50 pn 50)	2001	<i>Bellavista</i>	130,00
<i>Franciacorta Brut Riserva Vittorio Moretti</i> (ch 50 pn 50)	2002	<i>Bellavista</i>	130,00
<i>Franciacorta Brut Riserva Vittorio Moretti</i> (ch 50 pn 50)	2004	<i>Bellavista</i>	130,00
<i>Franciacorta Brut Riserva Vittorio Moretti</i> (ch 50 pn 50)	2006	<i>Bellavista</i>	130,00
<i>Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi</i> (ch55 pb25 pn20)	2004	<i>Cà del Bosco</i>	150,00
<i>Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi</i> (ch55 pb25 pn20)	2006	<i>Cà del Bosco</i>	150,00
<i>Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi</i> (ch55 pb25 pn20)	2007	<i>Cà del Bosco</i>	150,00
<i>F. Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro</i> (ch55 pb25 pn20)	2008	<i>Cà del Bosco</i>	135,00
<i>F. Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro</i> (ch55 pb25 pn20)	2009	<i>Cà del Bosco</i>	135,00
<i>Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nera</i> (pn)	2004	<i>Castello Bonomi</i>	100,00
<i>Brut Metodo Classico</i> (pinot nero) emilia romagna	2014	<i>Lini 910</i>	40,00
<i>Pomino Brut Leonia</i> (ch 90 pn 10) toscana	2014	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	40,00
<i>Brut La Regola</i> (gros manseng 90 chardonnay 10) toscana		<i>Podere La Regola</i>	40,00
<i>Brut Ventiquattronodi</i> (chardonnay) toscana	2014	<i>La Badiola</i>	40,00
<i>Montellori Brut pas dosè</i> (chardonnay) toscana	2014	<i>Fattoria Montellori</i>	40,00
<i>DubEsse Dosaggio Zero</i> (greco di tufo) campania		<i>Feudi di San Gregorio</i>	50,00
<i>Brut Cuvée Marzani Reverse</i> (vernaccia e nuragus che subiscono la florazione)		<i>Cantina Deidda sardegna</i>	40,00
<i>Brut For England Rosé</i> (pinot nero) piemonte	2011	<i>Contratto 1867</i>	45,00
<i>Trento Ferrari Perlé Rosé</i> (pn 80 ch 20) trentino	2010	<i>Ferrari – Lunelli</i>	65,00
<i>Extra Brut Trento Giulio Ferrari R. del Fondatore Rosé</i> (pn 80 ch 20)	2006	<i>Ferrari – Lunelli trentino</i>	290,00
<i>Franciacorta Rosé Brut Gran Cuvée</i> (ch 62 pn 38) lombardia	2014	<i>Bellavista</i>	70,00
<i>Franciacorta Rosé Cuvée Prestige</i> (pn 80 ch 20) lombardia		<i>Cà del Bosco</i>	60,00
<i>Franciacorta Rosé Extra Brut Cuvée Annamaria Clementi</i> (pn)	2003	<i>Cà del Bosco lombardia</i>	180,00
<i>Franciacorta Rosé Brut Cabochon Riserva</i> (ch 57 pn 43)	2005	<i>Monte Rossa lombardia</i>	120,00
<i>Brut Metodo Classico Rosé</i> (pinot nero) emilia romagna	2014	<i>Lini 910</i>	40,00
<i>Brut Donna Catherine</i> (pinot nero) toscana	2011	<i>Fattoria di Montechiari</i>	40,00

Champagne

<i>Brut Cuvée Tentation</i> (pn 65 ch 35)		<i>A. Bergère à Epernay</i>	€ 100,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 30 ch 35 pm 35)		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	70,00
<i>Brut Special Cuvée</i> (pn 65 ch 25 pm 10)		<i>Bollinger à Ay</i>	80,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 40 ch 40 pm 20)		<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	70,00
<i>Brut Sainte Anne</i> (ch 39 pn 47 pm 14)		<i>Chartogne-Taillet à Merfy</i>	80,00
<i>Brut La Cuvée D</i> (pn 73 ch 27)		<i>Veuve A. Devaux à Bar-sur-Seine</i>	65,00
<i>Brut Cordon Bleu</i> (pn 50 ch 25 pm 25)		<i>De Venoge à Epernay</i>	
<i>Brut Réserve</i> (ch 50 pn 25 pm 25)		<i>Duval-Leroy à Vertus</i>	65,00
<i>Brut Femme Grand Cru</i> (ch 87 pn 13)		<i>Duval-Leroy à Vertus</i>	130,00
<i>Brut Tradition Grand Cru</i> (pn 75 ch 25)		<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	100,00
<i>Brut Cuvée Royale</i> (ch 35 pn 35 pm 30)		<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	65,00
<i>Extra Brut Cuvée N. 741</i> (ch 39 pn 25 pm 36)		<i>Jacquesson à Dizy</i>	
<i>Extra Brut Cuvée N. 737 Dégoisement Tardif</i> (ch 43 pn 27 pm 30)		<i>Jacquesson à Dizy</i>	150,00
<i>Brut Grande Cuvée</i> (pn 50 ch 35 pm 15)		<i>Krug à Reims</i>	250,00
<i>Brut Première</i> (pn 57 ch 33 pm 10)		<i>Louis Roederer à Reims</i>	70,00
<i>Brut La Cuvée</i> (ch 55 pn 30 pm 15)		<i>Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne</i>	65,00
<i>Brut Grande Cuvée Grand Siècle</i> (ch 55 pn 45)		<i>Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne</i>	180,00
<i>Brut Classe M</i> (pn 50 ch 50)		<i>Montaudon à Reims</i>	85,00
<i>Brut Grand Brut</i> (pn 33 ch 33 pm 33)		<i>Perrier-Jouët à Epernay</i>	75,00
<i>Brut Extra Cuvée de Réserve</i> (pn 33 ch 33 pm 33)		<i>Pol Roger à Epernay</i>	75,00
<i>Brut Royale Réserve Pure Cuvée</i> (pn 55 ch 35 pm 10)		<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	65,00
<i>Brut Grand Cru</i> (pn 75 ch 25)		<i>Saint-Réol à Ambonnay</i>	75,00
<i>Brut Cuvée Saint-Pétersbourg</i> (pn 50 ch 35 pm 15)		<i>Veuve Clicquot Ponsardin à Reims</i>	90,00
<i>Brut Cuvée Nicolas-François Billecart</i> (pn 60 ch 40)	1999	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	€ 180,00
<i>Brut Grande Cuvée</i> (pn 60 ch 40)	1996	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	290,00
<i>Brut La Grande Année</i> (pn 65 ch 35)	2007	<i>Bollinger à Ay</i>	180,00
<i>Extra Brut R.D.</i> (pn 60 ch 40)	2002	<i>Bollinger à Ay</i>	350,00
<i>Extra Brut R.D.</i> (pn 66 ch 34)	2004	<i>Bollinger à Ay</i>	335,00
<i>Brut Grand Cru</i> (pn 80 ch 20)		<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	90,00
<i>Brut Millésimé Grand Cru</i> (pn 80 ch 20)	2010	<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	
<i>Brut Millésimé Grand Cru</i> (pn 80 ch 20)	2008	<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	160,00
<i>Brut Millésimé</i> (pn 80 ch 20)	2007	<i>André Beaufort à Polisy</i>	100,00
<i>Brut Le D Millésimé</i> (pn 48 ch 52)	2002	<i>Veuve A. Devaux à Bar-sur-Seine</i>	85,00
<i>Extra Brut Grand Cru Cuvée "Umami"</i> (ch 70 pn 30)	2009	<i>de Sousa à Avize</i>	360,00

<i>Brut Femme de Champagne</i> (ch 79 pn 21)	1996	<i>Duval-Leroy à Vertus</i>	€ 220,00
<i>Brut Grand Cru Vieilles Vignes d'Ambonnay</i> (pn70 ch 30)	2003	<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	190,00
<i>Brut Grand Cru Vieilles Vignes d'Ambonnay</i>	2006	<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	190,00
<i>Brut Grand Cru Vieilles Vignes d'Ambonnay</i>	2007	<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	190,00
<i>Brut Grand Cru Celebris</i> (ch 64 pn 36)	2004	<i>Gosset à Ay</i>	220,00
<i>Brut Cuvée Joséphine</i> (ch 49 pn 51)	1998	<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	175,00
<i>Brut Cuvée Joséphine</i> (ch 49 pn 51)	2004	<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	175,00
<i>Brut Vintage</i> (pn 46 ch 29 pm 25)	1996	<i>Krug à Reims</i>	450,00
<i>Brut Vintage</i> (pn 46 ch 29 pm 25)	2002	<i>Krug à Reims</i>	380,00
<i>Brut Vintage Collection</i> (pn 46 ch 29 pm 25)	1990	<i>Krug à Reims</i>	950,00
<i>Brut Millésimé Vintage</i> (pn 70 ch 30)	2012	<i>Louis Roederer à Reims</i>	130,00
<i>Brut Nature Millésimé</i> (pn 66 ch 34)	2009	<i>Louis Roederer à Reims</i>	135,00
<i>Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45)	2006	<i>Louis Roederer à Reims</i>	250,00
<i>Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45)	2007	<i>Louis Roederer à Reims</i>	250,00
<i>Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45)	2008	<i>Louis Roederer à Reims</i>	300,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon Vintage</i> (ch 55 pn 45)	2006	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	260,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon</i> (ch 55 pn 45)	2008	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	280,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon</i> (ch 55 pn 45) Legacy Edition	2008	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	320,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon Cœnothèque</i> (ch 55 pn 45)	1995	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	500,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon Cœnothèque</i> (ch 55 pn 45)	1996	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	600,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon Cœnothèque P2</i> (ch 55 pn 45)	1998	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	550,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon Cœnothèque P2</i> (ch 55 pn 45)	2000	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	580,00
<i>Brut Millésimé</i> (pn 50 ch 50)	2002	<i>Montaudon à Reims</i>	75,00
<i>Brut Cuvée R. Lalou</i> (pn 52 ch 48)	1998	<i>G. H. Mumm à Reims</i>	240,00
<i>Extra Brut Quinte-Essence</i> (pn 60 pm 25 ch 15)	2005	<i>Franck Pascal à Baslieux-sous-Chatillon</i>	150,00
<i>Brut Nature Reliance</i> (pn 13 pm 75 ch 12)		<i>Franck Pascal à Baslieux-sous-Chatillon</i>	90,00
<i>Brut Belle Epoque</i> (pn 45 ch 45 pm 10)	2006	<i>Perrier-Jouët à Epernay</i>	190,00
<i>Brut Vintage</i> (pn ch)	2009	<i>Pol Roger à Epernay</i>	130,00
<i>Brut Cuvée Sir Winston Churchill</i> (più pn e meno ch)	2008	<i>Pol Roger à Epernay</i>	330,00
<i>Brut Cuvée Louise</i> (ch 65 pn 35)	2002	<i>Pommery à Reims</i>	165,00
<i>Brut Clos des Goisses</i> (pn 70 ch 30)	1999	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	250,00
<i>Brut Clos des Goisses</i> (pn 70 ch 30)	2005	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	250,00
<i>Brut Clos des Goisses</i> (pn 70 ch 30)	2009	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	320,00
<i>Brut Grand Cru Millésime</i> (pn 73 ch 27)	2008	<i>Saint-Réol à Ambonnay</i>	80,00
<i>Extra Brut Princes</i> (pn 35 ch 35 pm 30)		<i>de Venoge à Épernay</i>	85,00

<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Mineral</i>	2011	<i>Agrapart & Fils à Avize</i>	€ 170,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	2011	<i>Agrapart & Fils à Avize</i>	220,00
<i>Brut Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru</i>		<i>A. Bergère à Epernay</i>	80,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée 38-40</i>	2008	<i>A. Bergère à Epernay</i>	
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée 38-40</i>	2012	<i>A. Bergère à Epernay</i>	195,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	2006	<i>Benoit Munier à Cuis</i>	85,00
<i>Brut Blanc de Blancs Blanc de Millénaires</i>	1995	<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	300,00
<i>Brut Blanc de Blancs Blanc de Millénaires</i>	2004	<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	250,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Chemin de Reims</i>		<i>Chartogne-Taillet à Merfy</i>	110,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Les Pièrrières</i>		<i>Ulysse Collin à Congy</i>	130,00
<i>Extra Brut Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru L'Apôtre</i>		<i>David Léclepart à Trépail</i>	220,00
<i>Extra Brut Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru L'Artiste</i>		<i>David Léclepart à Trépail</i>	200,00
<i>Brut Blanc de Blancs Amour de Deutz</i>	1999	<i>Deutz à Aÿ</i>	250,00
<i>Brut Blanc de Blancs Fleur de Passion</i>	2008	<i>Diebolt-Vallois à Cremant</i>	190,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Reserve</i>		<i>de Sousa à Avize</i>	100,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Mycorhize</i>		<i>de Sousa à Avize</i>	150,00
<i>Extra Brut B. de B. Grand Cru Cuvée des Caudalies</i>	2008	<i>de Sousa à Avize</i>	370,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru</i>		<i>de Saint Gall à Avize</i>	75,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Orpale</i>	2002	<i>de Saint Gall à Avize</i>	170,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Orpale</i>	2004	<i>de Saint Gall à Avize</i>	130,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>	2009	<i>Encry à Le Mesnil-sur-Oger</i>	115,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Ozanne</i>		<i>Michel Fallon à Avize</i>	165,00
<i>Blanc de Blancs Grand Cru Non Dosé</i>		<i>Fallet - Prevostat à Avize</i>	
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>		<i>Fallet - Gourron à Avize</i>	80,00
<i>Brut Blanc de Blancs d'Aÿ Grand Cru</i>	2008	<i>Gaston Chiquet à Aÿ</i>	90,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Cuvée Celebris</i>		<i>Gosset à Aÿ</i>	230,00
<i>Brut B. de Blancs Special Club Milésime de Collection</i>	2008	<i>Gimonnet Pierre à Cuis</i>	130,00
<i>Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru</i>		<i>Goerg Paul à Vertus</i>	85,00
<i>Brut Blanc de Blancs Cuvée Royale</i>	2006	<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	110,00
<i>Brut Nature BdB Dizy 1^{er} Cru Corne Bautray</i>	2004	<i>Jacquesson à Dizy</i>	240,00
<i>Brut Nature BdB Dizy 1^{er} Cru Corne Bautray</i>	2005	<i>Jacquesson à Dizy</i>	240,00
<i>Brut Nature BdB Avize Grand Cru Champ Caïn</i>	2004	<i>Jacquesson à Dizy</i>	240,00
<i>Brut Nature BdB Avize Grand Cru Champ Caïn</i>	2005	<i>Jacquesson à Dizy</i>	240,00
<i>Brut Blanc de Blancs Clos du Mesnil</i>	2004	<i>Krug à Reims</i>	1.700,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>		<i>Legras & Haas à Chouilly</i>	80,00
<i>Brut Blanc de Blancs Nature Terre di Vertus 1^{er} Cru</i>	2009	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	110,00
<i>Extra Brut B. de Blancs V. Vigne de Levant Grand Cru</i>	2008	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	180,00
<i>Extra Brut B. de Blancs Les Chemins d'Avize Grand Cru</i>	2010	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	170,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2010	<i>Louis Roederer à Reims</i>	130,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Palmer & Co. à Reims</i>	100,00
<i>Brut Grand Blanc</i>	2008	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	110,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2009	<i>Pol Roger à Epernay</i>	135,00

<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Pommery à Reims</i>	€ 90,00
<i>Brut BdB Grand Cru Cuvé Spéciale Les Chétillons</i>	2010	<i>Pierre Péters à Le Mesnil-sur-Oger</i>	180,00
<i>Brut Blanc de Blancs Ruinart</i>		<i>Ruinart à Reims</i>	130,00
<i>Brut Blanc de Blancs Dom Ruinart</i>	2006	<i>Ruinart à Reims</i>	280,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	1999	<i>Salon à Le Mesnil-sur-Oger</i>	500,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2002	<i>Salon à Le Mesnil-sur-Oger</i>	500,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Cramant Au Dessus du Gros Mont</i>		<i>Guillaume Selosse à Avize</i>	280,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Initial</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	210,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Version Originale</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	220,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Substance</i>	<i>Solera</i>	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé</i>	2006	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	480,00
<i>Brut Blanc de Blancs Comtes de Champagne</i>	2006	<i>Taittinger à Reims</i>	230,00
<i>Brut Blanc de Noirs Clos Saint-Hilaire (pn 100)</i>	1996	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Aÿ</i>	€ 480,00
<i>Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes Françaises (pn 100)</i>	1992	<i>Bollinger à Aÿ</i>	600,00
<i>Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes Françaises</i>	1998	<i>Bollinger à Aÿ</i>	700,00
<i>Brut Blanc de Noirs Vieilles Vignes Françaises</i>	1999	<i>Bollinger à Aÿ</i>	800,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Les Clos (pm 100)</i>	2014	<i>A. Bergère à Epernay</i>	130,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Les Maillons (pn 100)</i>		<i>Ulysse Collin à Congy</i>	150,00
<i>Brut Blanc de Noirs Grand Cru Reserve (pn 100)</i>		<i>André Clouet à Bouzy</i>	
<i>Brut Blanc de Noirs Grand Cru Vielles Vignes Les Crayères</i>		<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	220,00
<i>Blanc de Noirs L'Astre 1^{er} Cru Pas Dosé (pn 100)</i>		<i>David Léclepart à Trépail</i>	230,00
<i>Brut Blanc de Noirs Grand Cru</i>		<i>Fromentin-Leclapart à Bouzy</i>	70,00
<i>Brut Blanc de Noirs Grand Cru Ay Vauzelle Terme (pn 100)</i>		<i>Jacquesson à Dizy</i>	250,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Harmonie (pn 51 pm 49)</i>	2010	<i>Franck Pascal à Baslieux-sous-Chatillon</i>	
<i>Extra Brut Blanc de Noirs La Closerie Les Béguines (pm 100)</i>		<i>Jérôme Prévost à Gueux</i>	130,00
<i>Brut B. de Noirs Nature (100 pn di La Coté à Bras à Cumières)</i>	2009	<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	110,00
<i>Brut Blanc de Noirs (pn 100)</i>	2011	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	110,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Mareuil-sur-Ay (pn 100)</i>	2006	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	210,00
<i>Extra Brut Blanc de N.Ay Grand Cru Le Léon (pn 100)</i>	2006	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	210,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Grand Cru Aÿ La Côte Faron (pn 100)</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>E. B. Blanc de N. Grand Cru Ambonnay Le Bout du Clos (pn 100)</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Mareuil-sur-Aÿ Sous le Mont (pn 100)</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>Brut Special Cuvée (pn 65 ch 25 pm 10) magnum</i>		<i>Bollinger à Aÿ</i>	€
<i>Brut La Grande Année (pn 63 ch 37) magnum</i>	2004	<i>Bollinger à Aÿ</i>	420,00
<i>Brut La Grande Année (pn 63 ch 37) magnum</i>	2005	<i>Bollinger à Ay</i>	450,00
<i>Extra Brut R.D. (pn 70 ch 30) magnum</i>	1996	<i>Bollinger à Aÿ</i>	750,00
<i>Extra Brut R.D. (pn 60 ch 40) magnum</i>	2002	<i>Bollinger à Aÿ</i>	700,00

Champagne

<i>Brut Vintage</i> (pn 50 ch 35 pm 15) magnum	1996	<i>Krug à Reims</i>	€ 900,00
<i>Brut Première</i> (pn 57 ch 33 pm 10) magnum		<i>Louis Roederer à Reims</i>	
<i>Brut Cristal Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45) magnum	2002	<i>Louis Roederer à Reims</i>	720,00
<i>Brut Royale Réserve</i> (pn55 ch35 pm10) magnum		<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Aÿ</i>	140,00
<i>Brut Cuvée Sir Winston Churchill</i> magnum	2002	<i>Pol Roger à Epernay</i>	650,00
<i>Brut Blanc de Blancs Ruinart</i> (chardonnay) magnum		<i>Ruinart à Reims</i>	290,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 40 ch 40 pm 20) magnum		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	290,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 55 ch 45) magnum		<i>Ruinart à Reims</i>	290,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 40 ch 40 pm 20)		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	€ 140,00
<i>Brut Rosé Special Cuvée</i> (pn 70 ch 25 + 5% vino rosso Cotes Aux Enfants)		<i>Bollinger à Ay</i>	120,00
<i>Brut Rosé La Grande Année</i> (pn 65 ch 25 + 10% vino rosso)	2007	<i>Bollinger à Ay</i>	240,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i> (pn 100)		<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	120,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 38 ch 38 pm 24)		<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	100,00
<i>Brut Rosé Cuvée William Deutz</i> (pn 75 ch 25)	1999	<i>Deutz à Ay</i>	195,00
<i>Brut Le D Rosé</i> (ch 47 pn 53)		<i>Veuve A. Devaux à Bar-sur-Seine</i>	80,00
<i>Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon Vintage</i> (ch 55 pn 45)	2000	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	440,00
<i>Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon Vintage</i> (ch 55 pn 45)	2002	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	550,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i> (pn 60 ch 40)		<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	160,00
<i>Brut Grand Rosé</i> (ch 56 pn 35 vin rouge de Bouzy et Ambonnay 9)		<i>Gosset à Ay</i>	100,00
<i>Brut Rosé 1^{er} Cru Dizy Terres Rouges</i> (pn 100)	2011	<i>Jacquesson à Dizy</i>	165,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i> (ch 90 pn 10)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	
<i>Brut Rosé</i> (ch 33 pm 6 pn 61 dont 15 vin rouge de Cumières)	2005	<i>J. Perrier à Châlons en Champagne</i>	110,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 50 ch 35 pm 15)		<i>Krug à Reims</i>	400,00
<i>Brut Rosé Cuvée</i> (pn 100)		<i>Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne</i>	100,00
<i>Brut Rosé Grande Cuvée Alexandra</i> (pn 80 ch 20)	1997	<i>Laurent-Perrier à Tours sur Marne</i>	360,00
<i>Brut Rosé Grande Cuvée Alexandra</i> (pn 80 ch 20)	2004	<i>Laurent-Perrier à Tours sur Marne</i>	375,00
<i>Brut Rosé Cristal</i> (pn 70 ch 30)	1999	<i>Louis Roederer à Reims</i>	580,00
<i>Brut Rosé Cristal</i> (pn 70 ch 30)	2006	<i>Louis Roederer à Reims</i>	580,00
<i>Brut Rosé La Grande Rose</i> (ch 50 pn 50 di cui 15% vin rouge)		<i>Montaudon à Reims</i>	70,00
<i>Brut Rosé Première Cuvée</i> (pn 80 ch 20)		<i>Bruno Paillard à Reims</i>	90,00
<i>Brut Rosé 1^{er} Cru Cuvée 1522</i> (pn 67 ch 33)	2003	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	160,00
<i>Brut Clos des Goisses Juste Rosé Millésime</i> (pn 64 ch 36)	2005	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	450,00
<i>Brut Sélection Rosé</i> (ch 35 pn 65 di cui 12% vin rouge)		<i>Ployez – Jacquemart à Ludes</i>	75,00
<i>Extra Brut Rosé Cuvée La Closerie Fac-Simile</i> (pn 100)		<i>Jérôme Prévost à Gueux</i>	175,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 55 ch 45)		<i>Ruinart à Reims</i>	120,00
<i>Brut Rosé Dom Ruinart</i> (ch 85 pn 15)	1996	<i>Ruinart à Reims</i>	440,00
<i>Brut Rosé Comtes de Champagne</i> (ch 30 pn 70)	2005	<i>Taittinger à Reims</i>	300,00
<i>Brut Rosé Comtes de Champagne</i> (ch 30 pn 70)	2006	<i>Taittinger à Reims</i>	300,00
<i>Demi Sec Rich</i> (1/3 ch 1/3pn 1/3pm)		<i>Pol Roger à Epernay</i>	85,00

Vini bianchi Italiani

Valle d'Aosta

<i>Valle d'Aosta Chardonnay Elevé en Fût de Chêne</i>	2011	<i>Maison Anselmet</i>	€ 60,00
<i>Valle d'Aosta Chardonnay</i>	2016	<i>Les Crêtes</i>	30,00
<i>Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois</i>	2015	<i>Les Crêtes</i>	60,00
<i>Valle d'Aosta Neige d'Or</i> (blend di varietà a bacca bianca)	2015	<i>Les Crêtes</i>	85,00
<i>Valle d'Aosta Petite Arvine</i>	2016	<i>Les Crêtes</i>	30,00
<i>Valle d'Aosta Petite Arvine</i>	2015	<i>Elio Ottin</i>	30,00

Piemonte

<i>Colli Tortonesi Costa del Vento</i> (timorasso)	2009	<i>Vigneti Massa</i>	€ 55,00
<i>Colli Tortonesi Costa del Vento</i>	2010	<i>Vigneti Massa</i>	55,00
<i>Colli Tortonesi Sterpi</i> (timorasso)	2010	<i>Vigneti Massa</i>	55,00
<i>Derthona Montecitorio</i> (timorasso)	2013	<i>Vigneti Massa</i>	55,00
<i>Colli Tortonesi Fausto</i> (timorasso)	2014	<i>Vigneti Marina Coppi</i>	50,00
<i>Derthona Montemarzino</i> (timorasso)	2014	<i>Roagna</i>	135,00
<i>Derthona Montemarzino</i> (timorasso)	2016	<i>Roagna</i>	135,00
<i>Erbaluce di Caluso "13 mesi"</i> (erbaluce)	2016	<i>Le Chiusure - Favaro</i>	30,00
<i>Gavi di Gavi Etichetta Nera</i>	2017	<i>La Scolca</i>	45,00
<i>Langhe Arneis Blangè</i>	2017	<i>Ceretto</i>	35,00
<i>Langhe Alteni di Brassica</i> (sauvignon blanc)	2015	<i>A. Gaja</i>	135,00
<i>Langhe Bianco</i> (sauvignon blanc)	2013	<i>La Spinetta - Rivetti</i>	60,00
<i>Langhe Bianco</i> (sauvignon blanc)	2014	<i>La Spinetta - Rivetti</i>	60,00
<i>Langhe Bianco Hérzu</i> (riesling)	2016	<i>Ettore Germano</i>	30,00
<i>Langhe Bianco Petracine</i> (riesling)	2010	<i>G.D.Vajra</i>	45,00
<i>Langhe Bianco Petracine</i> (riesling)	2015	<i>G.D.Vajra</i>	45,00
<i>Langhe Bianco Re di Fiori</i> (riesling)	2010	<i>Serra dei Fiori - Braida</i>	30,00
<i>Langhe Solea</i> (chardonnay 90 nebbiolo 10)	2013	<i>Roagna</i>	135,00
<i>Langhe Solea</i> (chardonnay 90 nebbiolo 10)	2016	<i>Roagna</i>	135,00
<i>Langhe Chardonnay Rossj-Bass</i>	2016	<i>A. Gaja</i>	80,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2014	<i>A. Gaja</i>	260,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2015	<i>A. Gaja</i>	260,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2016	<i>A. Gaja</i>	250,00
<i>Piemonte Chardonnay Lidia</i>	2014	<i>La Spinetta - Rivetti</i>	85,00

Lombardia

<i>Lugana selezione Fabio Contato</i> (trebbiano di Lugana)	2007	<i>Provenza</i>	€ 35,00
<i>Lugana I Frati</i> (turbiana)	2017	<i>Cà dei Frati</i>	30,00
<i>Lugana Brolettino</i> (turbiana)	2015	<i>Cà dei Frati</i>	35,00
<i>Lugana Brolettino</i> (turbiana) <i>affinato in bottiglia 5 anni</i>	2013	<i>Cà dei Frati</i>	
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2007	<i>Cà del Bosco</i>	120,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2008	<i>Cà del Bosco</i>	120,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2010	<i>Cà del Bosco</i>	100,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2011	<i>Cà del Bosco</i>	90,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2012	<i>Cà del Bosco</i>	90,00

Veneto

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Bandarossa</i>	2017	<i>Bortolomiol</i>	€ 30,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Cuvée del Fondatore</i>	2017	<i>Graziano Merotto</i>	30,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Ogliano</i>	2017	<i>Trevisol</i>	30,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry</i>	2017	<i>Bortolomiol</i>	40,00
<i>Soave Classico La Rocca</i> (garganega)	2016	<i>Leonildo Pieropan</i>	40,00
<i>Vulcaia Fumé</i> (sauvignon)	2016	<i>Inama</i>	40,00
<i>Riesling Renano Collezione di famiglia</i>	2012	<i>Roeno</i>	50,00
<i>Terralba</i> (prev. tocai poi ribolla macerazione in tini aperti)	2002	<i>Castello di Lispida</i>	40,00
<i>Terralba Special Edition</i> (prev. tocai poi ribolla macerazione in tini aperti)	2015	<i>Castello di Lispida</i>	40,00
<i>Amphora del Castello di Lispida</i> (prev. tocai poi ribolla)	2015	<i>Castello di Lispida</i>	40,00

Trentino

<i>Trentino Sauvignon Bianco</i>	2016	<i>Maso Furli</i>	€ 30,00
<i>Incrocio Manzoni FontanaSanta</i>	2014	<i>Foradori</i>	
<i>Nosiola FontanaSanta</i>	2014	<i>Foradori</i>	
<i>Vette di San Leonardo</i> (sauvignon blanc)	2017	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	
<i>Riesling</i>	2016	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	

Alto Adige

<i>Alto Adige Bianco Beyond the Clouds (chardonnay 90 + altri vitigni)</i>	2014	<i>Elena Walch</i>	€ 55,00
<i>Alto Adige Chardonnay Löwengang</i>	2014	<i>Alois Lageder</i>	60,00
<i>Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin</i>	2014	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	40,00
<i>Alto Adige Chardonnay Donà D'Or</i>	2010	<i>Hartmann Donà</i>	90,00
<i>Alto Adige Chardonnay La Fõa</i>	2016	<i>Prod. Colterenzio</i>	40,00
<i>Alto Adige Chardonnay Riserva Troy</i>	2015	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	95,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer</i>	2018	<i>Tiefenbrunner</i>	30,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Selida</i>	2017	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	30,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof</i>	2015	<i>Hofstätter</i>	40,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Am Sand</i>	2015	<i>Alois Lageder</i>	40,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Sanct Valentin</i>	2016	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	40,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Lunare</i>	2015	<i>Cantina Terlano</i>	55,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Lunare</i>	2016	<i>Cantina Terlano</i>	55,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer</i>	2015	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	40,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Spätlese Epokale</i>	2011	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	130,00
<i>Alto Adige Müller Thurgau Feldmarshall von Fenner</i>	2016	<i>Tiefenbrunner</i>	50,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Strahler</i>	2017	<i>Stroblhof</i>	30,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer</i>	2017	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	30,00
<i>Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin</i>	2017	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	40,00
<i>Alto Adige Sauvignon Voglar</i>	2016	<i>Peter Dipoli</i>	
<i>Alto Adige Sauvignon La Fõa</i>	2016	<i>Prod. Colterenzio</i>	40,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Eichhorn</i>	2017	<i>Manincor</i>	
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	2017	<i>Cantina Terlano</i>	
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus (p blanc chardonnay sauvignon blanc)</i>	2009	<i>Cantina Terlano</i>	80,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i>	2011	<i>Cantina Terlano</i>	70,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i>	2014	<i>Cantina Terlano</i>	60,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i>	2015	<i>Cantina Terlano</i>	55,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz</i>	2016	<i>Cantina Terlano</i>	55,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Lieben Aich</i>	2015	<i>Manincor</i>	65,00
<i>Alto Adige Terlaner Chardonnay Rarität</i>	1998	<i>Cantina Terlano</i>	150,00
<i>Alto Adige Terlaner Chardonnay Rarität</i>	1999	<i>Cantina Terlano</i>	150,00
<i>Alto Adige Terlaner Chardonnay Rarität</i>	2000	<i>Cantina Terlano</i>	150,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Rarität</i>	2004	<i>Cantina Terlano</i>	150,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Rarität</i>	2005	<i>Cantina Terlano</i>	
<i>Alto Adige Terlaner Terlano Rarität (p bianco chardonnay sauvignon)</i>	1991	<i>Cantina Terlano</i>	360,00
<i>Alto Adige Terlaner 1 Grande Cuvée (p bianco chardonnay sauvignon)</i>	2015	<i>Cantina Terlano</i>	

Alto Adige

<i>Alto Adige Terlaner Réserve della Contessa</i> (pb 60 chard 30 sauv10)	2016	<i>Manincor</i>	€ 30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Kerner</i>	2017	<i>Hoandlhof – Manfred Nössing</i>	30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Kerner</i>	2016	<i>Strasserhof</i>	30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Riesling</i>	2016	<i>Pacherhof</i>	35,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Riesling Kaiton</i>	2016	<i>Kuen Hof – Peter Pigler</i>	35,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Riesling</i>	2016	<i>Strasserhof</i>	30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Sylvaner</i>	2017	<i>Kuen Hof – Peter Pigler</i>	35,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Sylvaner</i>	2017	<i>Hoandlhof – Manfred Nössing</i>	30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Sylvaner “R”</i>	2016	<i>Tenuta Köfererhof</i>	40,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Lahner</i>	2016	<i>Tenuta Tschlerhof</i>	35,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner</i>	2015	<i>Hoandlhof – Manfred Nössing</i>	30,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau Sass Rigais</i>	2017	<i>Hoandlhof – Manfred Nössing</i>	30,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Unterortl Castel Juval</i>	2016	<i>Unterortl di R. Messner</i>	35,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Windbichel Castel Juval</i>	2015	<i>Unterortl di R. Messner</i>	40,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Falkenstein</i>	2015	<i>Franz Pratzer</i>	35,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Falkenstein</i>	2016	<i>Franz Pratzer</i>	30,00
<i>Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco Castel Juval</i>	2017	<i>Unterortl di R. Messner</i>	
<i>Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco Falkenstein</i>	2016	<i>Franz Pratzer</i>	30,00
<i>Terlaner bianco Weibliche Blüte- fiore femminile</i> (uva autoctona)	2015	<i>Sebastian Stocker</i>	35,00
<i>Enosi</i> (riesling pinot bianco sauvignon)	2014	<i>Baron di Pauli</i>	35,00
<i>Manna</i> (riesling chardonnay sauvignon traminer)	2015	<i>Franz Haas</i>	40,00
<i>Donà Blanc</i> (pinot bianco 60 chardonnay 40)	2011	<i>Hartmann Donà</i>	
<i>Athanatos Catasto I</i> (sauvignon chardonnay incrocio manzoni riesling)	2013	<i>Putzenhof</i>	45,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Carso Malvasia</i>	2009	<i>Skerk</i>	€ 40,00
<i>Carso Vitovska</i>	2014	<i>Skerk</i>	35,00
<i>Chardonnay Selezione La Bora</i>	2006	<i>Edi Kante</i>	60,00
<i>Rosazzo Terre Alte</i> (friulano pinot bianco sauvignon)	2016	<i>Livio Felluga</i>	65,00
<i>Rosazzo Abbazia di Rosazzo</i> (friulano pb sauvignon malvasia ribolla gialla)	2013	<i>Livio Felluga per l' Abbazia</i>	45,00
<i>C.o.f. Chardonnay</i>	2017	<i>Livio Felluga</i>	30,00
<i>C.o.f. Pinot Grigio</i>	2018	<i>Livio Felluga</i>	
<i>C.o.f. Sauvignon</i>	2017	<i>Livio Felluga</i>	30,00
<i>C.o.f. Friulano</i>	2016	<i>Livio Felluga</i>	30,00
<i>C.o.f. Bianco Illivio</i> (pinot bianco chardonnay picolit)	2014	<i>Livio Felluga</i>	35,00
<i>C.o.f. Bianco Sacrisassi</i> (friulano ribolla.....)	2008	<i>Le due Terre</i>	40,00
<i>C.o.f. Bianco Sacrisassi</i> (friulano ribolla.....)	2010	<i>Le due Terre</i>	40,00
<i>C.o.f. Bianco Sacrisassi</i> (friulano ribolla.....)	2012	<i>Le due Terre</i>	40,00
<i>C.o.f. Ribolla Gialla Pettarin</i>	2013	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Sauvignon Saurint</i>	2015	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Sauvignon Zitelle</i>	2015	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Friulano Filip</i>	2008	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Friulano Filip</i>	2010	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Friulano Filip</i>	2015	<i>Miani</i>	75,00
<i>C.o.f. Friulano Clivi Galea</i>	2012	<i>I Clivi</i>	30,00
<i>Collio Bianco Vecchie Vigne</i> (70 malvasia 20 friulano 10 ribolla)	2010	<i>Roncús</i>	40,00
<i>Collio Bianco Vecchie Vigne</i> (70 malvasia 20 friulano 10 ribolla)	2013	<i>Roncús</i>	40,00
<i>Collio Bianco Zuani Zuani</i> (in VT:friulano sauvignon pgrigio chardonnay)	2004	<i>Zuani</i>	30,00
<i>Collio Chardonnay Selezione</i>	2012	<i>Borgo del Tiglio</i>	60,00
<i>Collio Chardonnay Selezione</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	60,00
<i>Collio Chardonnay Gräfin De La Tour</i>	2012	<i>Villa Russiz</i>	60,00
<i>Collio Pinot Bianco</i>	2016	<i>Schiopetto</i>	30,00
<i>Collio Pinot Grigio</i>	2016	<i>Schiopetto</i>	30,00
<i>Collio Ribolla Gialla L'Adelchi</i>	2017	<i>Venica & Venica</i>	30,00
<i>Collio Malvasia Selezione</i>	2011	<i>Borgo del Tiglio</i>	65,00
<i>Collio Malvasia Selezione</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	65,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Collio Sauvignon Selezione</i>	2011	<i>Borgo del Tiglio</i>	€ 60,00
<i>Collio Sauvignon Selezione</i>	2013	<i>Borgo del Tiglio</i>	60,00
<i>Collio Sauvignon Selezione</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	60,00
<i>Collio Sauvignon</i>	2016	<i>Schiopetto</i>	30,00
<i>Collio Sauvignon de la Tour</i>	2015	<i>Villa Russiz</i>	50,00
<i>Collio Sauvignon Bleu</i>	2013	<i>Villa Russiz</i>	70,00
<i>Collio Sauvignon Ronco delle Mele</i>	2017	<i>Venica & Venica</i>	48,00
<i>Collio Friulano Clivi Brazan</i>	2012	<i>I Clivi</i>	30,00
<i>Collio Friulano</i>	2016	<i>Schiopetto</i>	30,00
<i>Collio Mario Schiopetto</i> (tocai friulano 95 riesling 5)	2015	<i>Schiopetto</i>	70,00
<i>Collio Friulano Biologico Maisha</i>	2014	<i>Villa Russiz</i>	30,00
<i>Collio Friulano Ronco delle Cime</i>	2017	<i>Venica & Venica</i>	35,00
<i>Collio Studio di Bianco</i> (tocai friulano sauvignon riesling)	2011	<i>Borgo del Tiglio</i>	90,00
<i>Collio Studio di Bianco</i>	2012	<i>Borgo del Tiglio</i>	85,00
<i>Collio Studio di Bianco</i>	2013	<i>Borgo del Tiglio</i>	85,00
<i>Collio Studio di Bianco</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	85,00
<i>Collio Ronco della Chiesa</i> (tocai friulano)	2012	<i>Borgo del Tiglio</i>	65,00
<i>Collio Ronco della Chiesa</i>	2013	<i>Borgo del Tiglio</i>	65,00
<i>Collio Ronco della Chiesa</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	65,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Chardonnay</i>	2015	<i>Vie di Romans</i>	35,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere</i>	2014	<i>Vie di Romans</i>	40,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere</i>	2015	<i>Vie di Romans</i>	35,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris</i>	2012	<i>Vie di Romans</i>	40,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris</i>	2014	<i>Vie di Romans</i>	40,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris</i>	2015	<i>Vie di Romans</i>	35,00
<i>Friuli Isonzo Sauvignon Picol</i>	2016	<i>Lis Neris</i>	35,00
<i>Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris</i>	2016	<i>Lis Neris</i>	35,00
<i>Friuli Isonzo Friulano La Vila</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	35,00
<i>Lis Riserva</i> (pinot grigio 40 chardonnay 30 sauvignon 30)	2015	<i>Lis Neris</i>	40,00
<i>Confini Riserva</i> (gewürztraminer 40 pinot grigio 40 riesling 20)	2015	<i>Lis Neris</i>	40,00
<i>Sauvignon</i>	2017	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30,00
<i>Vinnae</i> (ribolla gialla)	2017	<i>Vinnaioli Jermann</i>	30,00
<i>Vintage Tunina</i> (sauvignon chardonnay ribolla gialla malvasia picolit)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	70,00
<i>W...Dreams.....</i> (chardonnay 95 +....)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	70,00
<i>Capo Martino</i> (friulano, malvasia, picolit, ribolla gialla)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	75,00

Friuli Venezia Giulia

Orange Wine, bianchi macerati sulle bucce:

<i>Bianco Breg Anfora</i> (sauvignon chardonnay pinot grigio riesling italice)	2009	<i>Gravner</i>	€ 90,00
<i>Ribolla Gravner Anfora</i>	2009	<i>Gravner</i>	90,00
<i>Ograde</i> (vitovska malvasia sauvignon pinot grigio)	2014	<i>Skerk</i>	40,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2012	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2013	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Kaplia Bianco</i> (tocai malvasia chardonnay)	2014	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Malvasia</i>	2014	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Nekaj</i> (tocai)	2010	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Nekaj</i>	2013	<i>Damijan Podversič</i>	55,00
<i>Jakot</i> (tocai) bottiglia da un litro	2011	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Ribolla Gialla</i> bottiglia da un litro	2011	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Uis Blancis</i> (tocai 55 Sauv 30 PB 10 Verduzzo Friulano 5) <i>Borc Dodon</i>	2009	<i>Denis Montanar</i>	40,00
<i>Vitovska</i>	2013	<i>Zidarich</i>	45,00
<i>Vitovska Kamen</i> (macerata in tini di pietra)	2016	<i>Zidarich</i>	
<i>Vitovska Collection V Riserva</i>	2006	<i>Zidarich</i>	120,00
<i>Malvasia</i>	2015	<i>Zidarich</i>	45,00
<i>Prulke</i> (vitovska malvasia sauvignon)	2011	<i>Zidarich</i>	45,00
<i>Prulke</i>	2012	<i>Zidarich</i>	45,00
<i>Prulke</i>	2013	<i>Zidarich</i>	45,00
<i>Prulke</i>	2015	<i>Zidarich</i>	45,00

Emilia Romagna

<i>Callas</i> (malvasia di candia)	2011	<i>Monte delle Vigne</i>	€ 30,00
<i>Ronco del Re</i> (sauvignon blanc)	1999	<i>Agricola Castelluccio</i>	45,00

Liguria

<i>Cinque Terre</i> (bosco albarola vermentino)	2018	<i>Agricola 5 Terre</i>	€
<i>Colli di Luni Vermentino Costa Marina</i>	2018	<i>Ottaviano Lambruschi</i>	30,00
<i>Colli di Luni Vermentino Etichetta nera</i>	2017	<i>Cantine Lunae</i>	30,00
<i>Colli di Luni Vermentino Cavagino</i>	2016	<i>Cantine Lunae</i>	40,00
<i>Ponte di Toi</i> (vermentino in macerazione)	2015	<i>Stefano Legnani</i>	30,00
<i>Ponte di Toi</i> (vermentino in macerazione)	2016	<i>Stefano Legnani</i>	30,00
<i>Bamboo Road</i> (vermentino, albana, malvasia, trebbiano in macerazione)	2016	<i>Stefano Legnani</i>	30,00
<i>Loup Garou</i> (vermentino in macerazione, fino ad agosto sulle fecce fini)	2016	<i>Stefano Legnani</i>	30,00
<i>Bianco Testalonga</i> (vermentino in macerazione)	2016	<i>Antonio Perrino</i>	

Toscana

La provincia di Lucca

<i>Montecarlo Bianco etichetta bianca</i> (trebb. Sauvi.p. b. rouss. semillon)	2018	<i>Tenuta del Buonamico</i>	€ 30,00
<i>Bianco di San Martino</i> (vermentino, malvasia e trebbiano)	2016	<i>Fabbrica di San Martino</i>	30,00
<i>Stoppielle</i> (chardonnay 50 pinot bianco 50)	2016	<i>La Badiola</i>	30,00
<i>Vasario</i> (pinot bianco)	2016	<i>Tenuta del Buonamico</i>	30,00
<i>Palistorti Bianco</i> (verm 50 trebb - malvasia25 sauvignon chardonnay 25)	2016	<i>Tenuta di Valgiano</i>	30,00
<i>Gronda</i> (vermentino trebbiano malvasia moscato)	2016	<i>Agricola Calafata</i>	30,00
<i>Bolgheri Vermentino</i>	2018	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	€ 30,00
<i>Bolgheri Vermentino SoloSole</i>	2016	<i>Poggio al Tesoro</i>	30,00
<i>Bolgheri Vermentino SoloSole Pagus Camilla</i>	2015	<i>Poggio al Tesoro</i>	60,00
<i>Bolgheri Vermentino Grattamacco</i>	2016	<i>Grattamacco</i>	45,00
<i>Colli di Luni Vermentino Fosso di Corsano</i>	2017	<i>Terenzuola</i>	30,00
<i>Colli di Luni Bianco Permano</i> (una selezione di vitigni autoctoni)	2016	<i>Terenzuola</i>	35,00
<i>Montepepe Bianco</i> (vermentino70 viognier 30)	2015	<i>Montepepe</i>	
<i>Montepepe Bianco Vintage</i> (vermentino70 viognier 30)	2009	<i>Montepepe</i>	
<i>Degeres</i> (vermentino60 viognier 40)	2013	<i>Montepepe</i>	
<i>Maremma Toscana Ansonica Brissaia</i>	2018	<i>Fattoria di Magliano</i>	30,00
<i>Maremma Toscana Vermentino Pagliatura</i>	2018	<i>Fattoria di Magliano</i>	30,00
<i>Il Vermentino di Casanova</i>	2017	<i>Casanova della Spinetta</i>	30,00
<i>Pomino Bianco Riserva Benefizio</i> (chardonnay)	2014	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	40,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve</i>	2016	<i>Il Colombaio di Santa Chiara</i>	30,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Carato "Riserva"</i>	2013	<i>Montenidoli</i>	
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva</i>	2013	<i>Panizzi</i>	40,00
<i>Batàr</i>	2013	<i>Querciabella</i>	135,00
<i>Cabreo La Pietra</i> (chardonnay)	2016	<i>Tenute del Cabreo – Folonari</i>	45,00
<i>Collezione Privata Chardonnay</i>	2017	<i>Isole e Olena</i>	65,00
<i>Lo Chardonnay</i>	2015	<i>Monteverro</i>	130,00
<i>Il Templare</i> (vernaccia trebbiano gentile malvasia bianca)	2009	<i>Montenidoli</i>	35,00
<i>Il Trebbiano</i>	2015	<i>Tenuta di Capezzana</i>	30,00
<i>Trebbiano</i>	2014	<i>Monteraponi</i>	50,00
<i>Boggina Bianco</i> (trebbiano)	2014	<i>Petrolo</i>	75,00
<i>Boggina Bianco</i> (trebbiano)	2015	<i>Petrolo</i>	75,00
<i>Trebbiano Viti di 60 anni</i>	2016	<i>Montellori</i>	30,00
<i>Tribiana</i> (trebbiano)	2015	<i>Pieve de' Pitti</i>	30,00
<i>Aprilante</i> (vermentino)	2016	<i>Pieve de' Pitti</i>	30,00
<i>Caiarossa bianco</i> (viognier 55 chardonnay 45)	2011	<i>Caiarossa</i>	35,00

segue Toscana bianchi >

Toscana

<i>Calzo della Vigna</i> (ansonica)	2016	<i>Viticoltori Isola del Giglio</i>	65,00
<i>Ansonaco del Giglio Vigneto Altura</i> (ansonica)	2015	<i>Carfagna</i>	45,00
<i>Gorgona</i> (ansonica vermentino)	2017	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	110,00
<i>Paleo Bianco</i> (sauvignon 70 viognier 30)	2015	<i>Le Macchiole</i>	45,00
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 70 chardonnay 30)	2013	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 70 chardonnay 30)	2014	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 70 chardonnay 30)	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (sauvignon 70 vermentino 16 verdicchio 8 viognier 6)	2016	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	60,00
<i>Vistamare</i> (vermentino 40 viognier 40 fiano 20)	2017	<i>Cà Marcanda – Gaja</i>	48,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala</i> (chardonnay 80 grechetto 20)	2008	<i>Castello della Sala</i>	100,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2015	<i>Castello della Sala</i>	70,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2016	<i>Castello della Sala</i>	65,00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore</i>	2015	<i>Stefano Antonucci</i>	€ 30,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Back to Basics</i> (non filtrato)	2014	<i>Stefano Antonucci</i>	35,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiosipino</i>	2013	<i>Fattoria Coroncino</i>	35,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci</i>	2013	<i>Bucci</i>	60,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Vigna delle oche</i>	2011	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	30,00
<i>Il San Lorenzo</i> (verdicchio)	2002	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	90,00
<i>Il San Lorenzo</i> (verdicchio)	2004	<i>Fattoria San Lorenzo</i>	90,00
<i>Verdicchio di Matelica Collestefano</i>	2016	<i>Collestefano</i>	30,00
<i>Verdicchio di Matelica Riserva Mirum</i>	2014	<i>La Monacesca</i>	40,00

Abruzzo

<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva</i>	2014	<i>Masciarelli</i>	€ 45,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2016	<i>Emidio Pepe</i>	48,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2008	<i>E. Valentini</i>	130,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2009	<i>E. Valentini</i>	110,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2010	<i>E. Valentini</i>	110,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2012	<i>E. Valentini</i>	110,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2013	<i>E. Valentini</i>	120,00
<i>Chardonnay Marina Cvetic</i>	2013	<i>Masciarelli</i>	45,00

Campania

<i>Kràtos</i> (fiano)	2015	<i>Maffini</i>	€ 30,00
<i>Cilento Pietraincatenata</i> (fiano)	2011	<i>Maffini</i>	40,00
<i>Costa d'Amalfi Tramonti Bianco Per Eva</i> (falanghina ginestra pepella)	2017	<i>Tenuta San Francesco</i>	
<i>Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiord'Uva</i> (fenile30 ginestra30 ripoli40)	2016	<i>Marisa Cuomo</i>	70,00
<i>Fiano di Avellino Feudistudi Fraedane</i>	2016	<i>Feudi di San Gregorio</i>	40,00
<i>Fiano di Avellino</i>	2014	<i>Guido Marsella</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino</i>	2013	<i>Ciro Picariello</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino particella 906</i>	2013	<i>Ciro Picariello</i>	40,00
<i>Fiano di Avellino</i>	2014	<i>Pietracupa</i>	35,00
<i>Fiano di Avellino</i>	2015	<i>Pietracupa</i>	35,00
<i>Fiano di Avellino Exultet</i>	2015	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Fiano di Avellino Exultet</i>	2017	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Fiano di Avellino Tognano</i>	2015	<i>Rocca del Principe</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino Colli di Lapio</i>	2015	<i>Clelia Romano</i>	30,00
<i>Fiano di Avellino Terre di Dora</i>	2006	<i>Terredora di Paolo</i>	35,00
<i>Irpinia Fiano Sequoia</i>	2013	<i>Tenuta Fonzone</i>	35,00
<i>Greco di Tufo Feudistudi Bussi</i>	2016	<i>Feudi di San Gregorio</i>	40,00
<i>Greco di Tufo Vigna Cicogna</i>	2017	<i>Benito Ferrara</i>	30,00
<i>Greco di Tufo Terrantica Etichetta Bianca</i>	2009	<i>I Favati</i>	30,00
<i>Greco di Tufo Pietrarosa</i>	2013	<i>Di Prisco</i>	35,00
<i>Greco di Tufo Scipio</i>	2011	<i>Di Marzo</i>	30,00
<i>Greco di Tufo</i>	2015	<i>Pietracupa</i>	35,00
<i>Greco di Tufo Giallo d'Arles</i>	2016	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Greco di Tufo Giallo d'Arles</i>	2017	<i>Quintodecimo</i>	50,00
<i>Greco di Tufo Tornante</i>	2013	<i>Vadiaperti – Traerte</i>	35,00
<i>Taburno Falanghina</i>	2016	<i>Cantina del Taburno</i>	30,00
<i>Irpinia Falanghina Via del Campo</i>	2017	<i>Quintodecimo</i>	50,00

Sicilia

<i>Cotessa Entellina Chiarandà</i> (chardonnay e ansonica)	2014	<i>Donnafugata</i>	€ 40,00
<i>Etna Bianco Gaymma</i> (carricante)	2015	<i>Federico Curtaz</i>	45,00
<i>Etna Bianco A'Puddara</i> (carricante)	2015	<i>Tenuta di Fessina</i>	40,00
<i>Etna Bianco Arcuria</i> (70 carricante 30 catarratto)	2014	<i>Graci</i>	50,00
<i>Etna Bianco Arcuria</i>	2015	<i>Graci</i>	50,00
<i>Etna Bianco Arcuria</i>	2016	<i>Graci</i>	50,00
<i>Etna Bianco Buonora</i>	2017	<i>Tasca d'Almerita sull'Etna</i>	30,00
<i>Sicilia Chardonnay TascantE</i>	2016	<i>Tasca d'Almerita sull'Etna</i>	35,00
<i>Sicilia Contea di Sclafani Chardonnay Vigna San Francesco</i>	2016	<i>Tasca d'Almerita</i>	50,00
<i>Menfi Chardonnay</i>	2017	<i>Planeta</i>	40,00
<i>Menfi Cometa</i> (fiano)	2015	<i>Planeta</i>	40,00
<i>Mareneve</i> (riesling, Gewürztraminer, Grecanico, Carricante e Chenin Blanc)	2016	<i>Federico Graziani per Feudi</i>	70,00
<i>SP 68 Bianco</i> (50 albanello 50 zibibbo)	2017	<i>Arianna Occhipinti</i>	
<i>Family and Friends</i> (grillo)	2017	<i>Feudo Maccari</i>	35,00
<i>Il Cantante Bianco</i> (carricante minnella malvasia grecanico)	2007	<i>Il Cantante Mick Hucknall</i>	55,00
<i>Vigna di Milo</i> (carricante)	2014	<i>I Vigneri Salvo Foti</i>	50,00
<i>Serragghia Bianco</i> (zibibbo vinificato in anfora)	2013	<i>Giotto Bini</i>	80,00
<i>Serragghia Bianco</i> (zibibbo vinificato in anfora)	2017	<i>Giotto Bini</i>	80,00

Sardegna

<i>Aromatico</i> (nasco moscato chardonnay)	2015	<i>Su'entu</i>	€ 30,00
<i>Ruinas</i> (vermentino)	2018	<i>Depperu</i>	
<i>Capichera</i> (vermentino)	2015	<i>Fratelli Ragnedda</i>	55,00
<i>Capichera Vendemmia Tardiva</i> (vermentino)	2012	<i>Fratelli Ragnedda</i>	75,00
<i>Capichera Vendemmia Tardiva</i>	2015	<i>Fratelli Ragnedda</i>	75,00
<i>Dettori Bianco</i> (vermentino in macerazione)	2015	<i>Tenute Dettori</i>	35,00

Vini rosati Italiani

<i>Bolgheri Rosato Cassiopea</i> toscana (cab franc e merlot)	2015	<i>Tenuta Poggio al Tesoro</i>	€ 30,00
<i>Bolgheri Rosato Cassiopea Pagus Cerbaia</i> toscana (cab sauv syrah)	2015	<i>Tenuta Poggio al Tesoro</i>	45,00
<i>A</i> toscana (aleatico)	2015	<i>Aldobrandesca – Antinori</i>	45,00
<i>Si</i> toscana (Syrah)	2017	<i>Duemani</i>	40,00
<i>Dea</i> toscana (sangiovese merlot shiraz)	2016	<i>Tenuta del Buonamico</i>	30,00
<i>Il rosé di Casanova</i> (sangiovese 50 prugnolo gentile 50)	2017	<i>Casanova della Spinetta</i>	30,00
<i>Maremma Toscana Rosato Illario</i> (sangiovese)	2018	<i>Fattoria di Magliano</i>	30,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo</i> abruzzo	2016	<i>E. Valentini</i>	80,00

Le piccole tra i vini bianchi Italiani

Piemonte

<i>Roero Arneis</i> ½ bott.	2018	<i>Prunotto</i>	€ 15,00
<i>Langhe Chardonnay Rossj-Bass</i> ½ bott.	2017	<i>A. Gaja</i>	45,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i> ½ bott.	2015	<i>A. Gaja</i>	135,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i> ½ bott.	2016	<i>A. Gaja</i>	130,00

Alto Adige

<i>Alto Adige Gewürztraminer Selida</i> ½ bott.	2017	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	15,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer</i> ½ bott.	2017	<i>Tiefenbrunner</i>	15,00
<i>Alto Adige Chardonnay La Fõa</i> ½ bott.	2016	<i>Prod. Colterenzio</i>	20,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer</i> ½ bott.	2017	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	15,00
<i>Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin</i> ½ bott.	2017	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	20,00

Friuli Venezia Giulia

<i>C.o.f. Pinot Grigio</i> ½ bott.	2018	<i>Livio Felluga</i>	
<i>C.o.f. Sauvignon</i> ½ bott.	2016	<i>Livio Felluga</i>	15,00
<i>C.o.f. Friulano</i> ½ bott.	2016	<i>Livio Felluga</i>	15,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere</i> ½ bott.	2015	<i>Vie di Romans</i>	20,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris</i> ½ bott.	2015	<i>Vie di Romans</i>	20,00
<i>Jakot</i> 500ml	2013	<i>Radikon</i>	
<i>Ribolla Gialla</i> 500ml	2013	<i>Radikon</i>	
<i>Oslavje</i> 500ml (chardonnay 40 pg 30 sauvignon 30)	2013	<i>Radikon</i>	
<i>Vinnae</i> (ribolla gialla) ½ bott.	2017	<i>Vinnaioli Jermann</i>	15,00
<i>Chardonnay</i> ½ bott.	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	15,00
<i>Pinot Grigio</i> ½ bott.	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	15,00
<i>W....Dreams.....</i> (chardonnay 95 +....) ½ bott.	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	35,00

Toscana

<i>Bolgheri bianco vermentino</i> ½ bott	2018	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	15,00
<i>Maremma Toscana Vermentino Pagliatura</i> (vermentino) ½ bott	2018	<i>Fattoria di Magliano</i>	15,00
<i>Montecarlo bianco</i> ½ bott	2018	<i>Tenuta del Buonamico</i>	15,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala</i> ½ bott.	2016	<i>Castello della Sala</i>	38,00
-----------------------------------	------	----------------------------	-------

I grandi formati tra i vini bianchi Italiani

<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> magnum	2002	<i>Ferrari – Flli. Lunelli</i>	250,00
<i>Trento Riserva Lunelli</i> (chardonnay) magnum	2006	<i>Ferrari – Flli. Lunelli</i>	
<i>Franciacorta Ris. E. Brut Palazzo Lana Extrême</i> (pinot nero) magnum	2006	<i>Guido Berlucchi</i>	135,00
<i>Franciacorta Brut Vintage Collection Dos. Zero</i> (ch pn pb) magnum	2013	<i>Cà del Bosco</i>	135,00
<i>Franciacorta Brut Vintage Collection Satèn</i> (ch pb) magnum	2012	<i>Cà del Bosco</i>	135,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Riserva Vorberg</i> magnum	2015	<i>Cantina Terlano</i>	100,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz</i> magnum	2015	<i>Cantina Terlano</i>	140,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz</i> magnum	2016	<i>Cantina Terlano</i>	130,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i> magnum	2014	<i>Cantina Terlano</i>	130,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i> magnum	2015	<i>Cantina Terlano</i>	130,00
<i>Vulcaia Fumé</i> magnum	2002	<i>Inama</i>	90,00
<i>Rosazzo Terre Alte</i> (friulano pinot bianco sauvignon) magnum	2013	<i>Livio Felluga</i>	140,00
<i>Rosazzo Terre Alte</i> (friulano pinot bianco sauvignon) magnum	2015	<i>Livio Felluga</i>	140,00
<i>Collio Sauvignon Ronco delle Mele</i> magnum	2015	<i>Venica & Venica</i>	110,00
<i>Collio Sauvignon Ronco delle Mele</i> magnum	2016	<i>Venica & Venica</i>	110,00
<i>Friuli Isonzo Sauvignon Vieris</i> magnum	2000	<i>Vie di Romans</i>	120,00
<i>Vintage Tunina</i> (sauvignon chardonnay ribolla gialla malvasia picolit)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	160,00
<i>W....Dreams.....</i> (chardonnay 95 +....)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	160,00
<i>Capo Martino</i> (friulano, malvasia, picolit, ribolla gialla)	2016	<i>Vinnaioli Jermann</i>	175,00
<i>Cervaro della Sala</i> magnum	2016	<i>Castello della Sala</i>	150,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic</i> magnum	1996	<i>Masciarelli</i>	70,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic</i> magnum	1997	<i>Masciarelli</i>	70,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic</i> magnum	1998	<i>Masciarelli</i>	70,00
<i>Chardonnay</i> magnum	1998	<i>Planeta</i>	70,00
<i>Chardonnay</i> magnum	1999	<i>Planeta</i>	70,00
<i>Chardonnay doppio</i> magnum	1996	<i>Planeta</i>	155,00

I grandi formati non sono stoccati in ghiaccio, in 10 minuti li prepariamo per voi.

Vini rossi Italiani

Piemonte

<i>Barbera d'Asti Ai Suma</i>	1995	<i>Braida-Bologna</i>	€ 50,00
<i>Barbera d'Asti Ai Suma</i>	1996	<i>Braida-Bologna</i>	50,00
<i>Barbera d'Asti Ai Suma</i>	1997	<i>Braida-Bologna</i>	50,00
<i>Barbera d'Asti Ai Suma</i>	2003	<i>Braida-Bologna</i>	60,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	1997	<i>Braida-Bologna</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone</i>	1998	<i>Braida-Bologna</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta</i>	1995	<i>Braida-Bologna</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta</i>	1997	<i>Braida-Bologna</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta</i>	1998	<i>Braida-Bologna</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Bricco della Bigotta</i>	2003	<i>Braida-Bologna</i>	50,00
<i>Barbera d'Asti Costamiolo</i>	1996	<i>Prunotto</i>	40,00
<i>Barbera d'Asti Costamiolo</i>	1997	<i>Prunotto</i>	40,00
<i>Barbera d'Asti La Vigna dell'Angelo</i>	1997	<i>Cascina La Barbatella</i>	55,00
<i>Barbera d'Asti Pomorosso</i>	1997	<i>Luigi Coppo</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Pomorosso</i>	1999	<i>Luigi Coppo</i>	45,00
<i>Barbera d'Asti Quorum</i>	1997	<i>Progetto Hastæ</i>	65,00
<i>Barbera d'Alba Marun</i>	1998	<i>Matteo Correggia</i>	30,00
<i>Barbera d'Alba Vigneto Gallina</i>	1998	<i>La Spinetta</i>	45,00
<i>Barbera d'Alba Vigneto Gallina</i>	1999	<i>La Spinetta</i>	45,00
<i>Barbera del Monferrato La Rivalta</i>	1996	<i>Villa Sparina</i>	40,00
<i>Barbera del Monferrato Bastian Cuntrari</i>	1997	<i>F. Coppo</i>	40,00
<i>Langhe Arborina (nebbiolo)</i>	1996	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe Arborina</i>	1997	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe Arborina</i>	1999	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe La Villa (barbera nebbiolo)</i>	1997	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe La Villa</i>	1999	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe Larigi (barbera)</i>	1997	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe Larigi</i>	1999	<i>E. Altare</i>	95,00
<i>Langhe Arte (barbera nebbiolo)</i>	1995	<i>Domenico Clerico</i>	40,00
<i>Langhe Arte</i>	1996	<i>Domenico Clerico</i>	40,00
<i>Langhe Arte</i>	1997	<i>Domenico Clerico</i>	40,00
<i>Langhe Arte</i>	1998	<i>Domenico Clerico</i>	40,00

segue piemonte >

Piemonte

<i>Langhe Bricco Rovella</i> (barbera nebbiolo cabernet)	1997	Armando Parusso	€ 35,00
<i>Langhe Bricco Rovella</i>	1998	Armando Parusso	35,00
<i>Langhe Corale</i> (barbera nebbiolo cabernet)	1997	E. Scavino	35,00
<i>Langhe Costa Russi</i> (nebbiolo)	1998	A. Gaja	300,00
<i>Langhe Costa Russi</i>	2009	A. Gaja	450,00
<i>Darmagi</i> (cabernet sauvignon)	1986	A. Gaja	155,00
<i>Darmagi</i>	1994	A. Gaja	135,00
<i>Darmagi</i>	1995	A. Gaja	135,00
<i>Langhe Darmagi</i>	1996	A. Gaja	220,00
<i>Langhe Darmagi</i>	1997	A. Gaja	220,00
<i>Langhe Darmagi</i>	1998	A. Gaja	220,00
<i>Langhe Nebbiolo Conteisa</i>	1996	A. Gaja	145,00
<i>Langhe Nebbiolo Conteisa</i>	1998	A. Gaja	145,00
<i>Langhe Sorì San Lorenzo</i> (nebbiolo barbera 5%)	1998	A. Gaja	300,00
<i>Langhe Sorì San Lorenzo</i>	2004	A. Gaja	450,00
<i>Langhe Sorì San Lorenzo</i>	2009	A. Gaja	450,00
<i>Langhe Sorì Tildin</i> (nebbiolo barbera 5%)	1996	A. Gaja	300,00
<i>Langhe Sorì Tildin</i>	1998	A. Gaja	300,00
<i>Langhe Sorì Tildin</i>	2004	A. Gaja	450,00
<i>Langhe Sorì Tildin</i>	2009	A. Gaja	450,00
<i>Langhe Pafoj</i> nebbiolo	1997	P. Icardi	40,00
<i>Langhe Pafoj</i>	1998	P. Icardi	40,00
<i>Langhe Pafoj</i>	1999	P. Icardi	40,00
<i>Langhe Quatr Nas</i> (nebbiolo barbera pinot nero dolcetto)	1996	Rocche dei Manzoni	45,00
<i>Langhe Quatr Nas</i>	1997	Rocche dei Manzoni	45,00
<i>Langhe Rosso Bric du Luv</i> (barbera pinot nero)	1997	Cà Viola	35,00
<i>Pinònero</i>	1993	Rocche dei Manzoni	40,00
<i>Langhe Rosso Pinònero</i>	1995	Rocche dei Manzoni	40,00
<i>Langhe Rosso Rangone</i> (pinot nero)	1997	Cà Viola	30,00
<i>Langhe Rosso Seifile</i> (nebbiolo barbera)	1997	Nada Fiorenzo	60,00
<i>Monferrato Rosso Pin</i> (nebbiolo 50 barbera 25 cabernet sauvignon 25)	1995	La Spinetta	55,00
<i>Monferrato Rosso Pin</i>	1996	La Spinetta	55,00
<i>Monferrato Rosso Pin</i>	1997	La Spinetta	55,00
<i>Monferrato Rosso Pin</i>	1998	La Spinetta	55,00
<i>Monferrato Rosso Pin</i>	1999	La Spinetta	45,00

Piemonte

<i>Monferrato Rosso Sonvico</i> (barbera cabernet sauvignon)	1997	<i>Cascina La Barbatella</i>	€ 65,00
<i>Oltrepo Pavese Pinot Nero</i>	2004	<i>La Scolca</i>	30,00
<i>Roero Roche D'Ampsj</i> (nebbiolo)	1997	<i>Matteo Correggia</i>	50,00
<i>Bricco Manzoni</i> (nebbiolo barbera)	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	40,00
<i>L'Insieme</i> (nebbiolo barbera cabernet sauvignon)	1997	<i>Mauro Veglio</i>	60,00
<i>L'Insieme</i> (nebbiolo barbera cabernet sauvignon dolcetto)	1997	<i>E. Altare</i>	70,00
<i>L'Insieme</i>	1998	<i>E. Altare</i>	70,00

Barolo (nebbiolo)

<i>Bussia Vigna Munie</i>	1996	<i>Armando Parusso</i>	€ 50,00
<i>Bussia Vigna Rocche</i>	1996	<i>Armando Parusso</i>	50,00
<i>Bricco Fiasco</i>	1996	<i>Azelia</i>	55,00
<i>Bricco Rocche</i>	1996	<i>Bricco Rocche-Ceretto</i>	135,00
<i>Bricco Rocche</i>	1997	<i>Bricco Rocche-Ceretto</i>	180,00
<i>Sorì Ginestra</i>	2004	<i>Conterno Fantino</i>	80,00
<i>Sorì Ginestra</i>	2009	<i>Conterno Fantino</i>	90,00
<i>Ciabot Mentin Ginestra</i>	1995	<i>Domenico Clerico</i>	60,00
<i>Pajana</i>	1995	<i>Domenico Clerico</i>	60,00
<i>Pajana</i>	1996	<i>Domenico Clerico</i>	60,00
<i>Gavarini Vigna Chiniera</i>	1995	<i>E. Grasso</i>	50,00
<i>Ginestra Vigna Casa Maté</i>	1995	<i>E. Grasso</i>	50,00
<i>Cannubi</i>	1996	<i>E. Pira & Figli~C. Boschis</i>	65,00
<i>Cascina Nuova</i>	1995	<i>E. Altare</i>	65,00
<i>Cascina Nuova</i>	1996	<i>E. Altare</i>	65,00
<i>Cascina Nuova</i>	1998	<i>E. Altare</i>	65,00
<i>Vigneto Arborina</i>	1996	<i>E. Altare</i>	85,00
<i>Cascina Francia</i>	1995	<i>G. Conterno</i>	150,00

Piemonte

<i>Vürsù Vigneto Campe'</i>	2000	<i>Campe' della Spinetta</i>	€ 130,00
<i>Vürsù Vigneto Campe'</i>	2001	<i>Campe' della Spinetta</i>	130,00
<i>Falletto di Serralunga d'Alba</i>	2005	<i>Bruno Giacosa</i>	140,00
<i>Le Rocche del Falletto di Serralunga d'Alba</i>	2005	<i>Bruno Giacosa</i>	155,00
<i>Cannubi Boschis</i>	1995	<i>Luciano Sandrone</i>	80,00
<i>Cannubi Boschis</i>	1996	<i>Luciano Sandrone</i>	95,00
<i>Cannubi Boschis</i>	1997	<i>Luciano Sandrone</i>	105,00
<i>Monprivato</i>	2011	<i>Mascarello Giuseppe</i>	160,00
<i>Monprivato</i>	2012	<i>Mascarello Giuseppe</i>	160,00
<i>Monprivato Cà d'Morissio RISERVA</i>	2008	<i>Mascarello Giuseppe</i>	550,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2008	<i>Giacomo Conterno</i>	750,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2010	<i>Giacomo Conterno</i>	1000,00
<i>Parej</i>	1995	<i>Pierino Icardi</i>	50,00
<i>Bussia Soprana</i>	1996	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	100,00
<i>Bussia Soprana Vigna Colonnello</i>	1996	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	100,00
<i>Bussia</i>	1995	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Bussia</i>	1996	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Bussia</i>	1997	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Bussia Vigna Colonnello RISERVA</i>	2009	<i>Prunotto</i>	145,00
<i>Bussia Vigna Colonnello RISERVA</i>	2010	<i>Prunotto</i>	155,00
<i>Cannubi</i>	1995	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Vigna Big</i>	1993	<i>Rocche dei Manzoni</i>	65,00
<i>Vigna Big</i>	1995	<i>Rocche dei Manzoni</i>	65,00
<i>Vigna Big</i>	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	65,00
<i>Vigna Cappella di S. Stefano</i>	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	70,00
<i>Vigna D'la Roul</i>	1993	<i>Rocche dei Manzoni</i>	60,00
<i>Vigna D'la Roul</i>	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	60,00
<i>Pian Polvero Soprano Bussia</i>	2000	<i>Rocche dei Manzoni</i>	100,00
<i>Pian Polvero Soprano Bussia</i>	2001	<i>Rocche dei Manzoni</i>	110,00
<i>La Pira</i>	2010	<i>Roagna</i>	250,00
<i>Brunate</i>	1998	<i>Roberto Voerzio</i>	180,00
<i>Brunate</i>	1999	<i>Roberto Voerzio</i>	180,00
<i>Cerequio</i>	1998	<i>Roberto Voerzio</i>	180,00
<i>Cerequio</i>	1999	<i>Roberto Voerzio</i>	180,00
<i>La Serra</i>	1999	<i>Roberto Voerzio</i>	180,00
<i>Bricco delle Viole</i>	2011	<i>G.D.Vajra</i>	110,00

Barbaresco (nebbiolo)

<i>Costa Russi</i>	1993	<i>A. Gaja</i>	€ 240,00
<i>Costa Russi</i>	1995	<i>A. Gaja</i>	240,00
<i>Sorì San Lorenzo</i>	1995	<i>A. Gaja</i>	240,00
<i>Sorì Tildin</i>	1993	<i>A. Gaja</i>	240,00
<i>Sorì Tildin</i>	1995	<i>A. Gaja</i>	240,00
<i>Asili di Barbaresco RISERVA</i>	2011	<i>Falchetto di B. Giacosa</i>	340,00
<i>Gaiun Martinenga</i>	1983	<i>Marchesi di Gresy</i>	80,00
<i>Bricco Asili</i>	1983	<i>Bricco Asili Ceretto</i>	80,00
<i>Bricco Asili</i>	1993	<i>Bricco Asili Ceretto</i>	95,00
<i>Bricco Asili</i>	1997	<i>Bricco Asili Ceretto</i>	110,00
<i>FontanaBianca</i>	1996	<i>FontanaBianca</i>	40,00
<i>Sorì Burdin</i>	1997	<i>FontanaBianca</i>	40,00
<i>Vûrsù Vigneto Gallina</i>	1998	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Gallina</i>	2001	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Starderì</i>	1998	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Starderì</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Starderì</i>	2001	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Valeirano</i>	1998	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Valeirano</i>	2001	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Pajé</i>	2010	<i>Roagna</i>	250,00
<i>Asili Vecchie Vite</i>	2010	<i>Roagna</i>	250,00
<i>Montefico Vecchie Vite</i>	2010	<i>Roagna</i>	250,00
<i>Crichët Pajé</i>	1999	<i>Roagna</i>	300,00

Lombardia

<i>Valtellina 5 Stelle Sfursat</i>	1997	<i>Nino Negri</i>	€ 45,00
<i>Valtellina 5 Stelle Sfursat</i>	1998	<i>Nino Negri</i>	45,00
<i>Iperbole da uve Pinot Nero</i>	2006	<i>Cà Boffenìsio</i>	30,00
<i>Maurizio Zanella</i> (cabernet sauvignon cabernet franc merlot)	1996	<i>Cà del Bosco</i>	80,00
<i>Pinèro</i>	1994	<i>Cà del Bosco</i>	40,00
<i>Il Merlot</i>	1990	<i>Cà del Bosco</i>	65,00

Trentino

<i>Rosso Faye</i> (cabernet sauvignon cabernet franc lagrein merlot)	1996	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 35,00
<i>San Leonardo</i> (cabernet sauvignon cabernet franc merlot)	1994	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	100,00
<i>San Leonardo</i>	1996	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	100,00
<i>San Leonardo</i>	2007	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	100,00
<i>San Leonardo</i>	2010	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	100,00
<i>San Leonardo</i>	2011	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	100,00
<i>San Leonardo</i>	2013	<i>Tenuta di San Leonardo</i>	90,00
<i>Granato</i>	1996	<i>Foradori</i>	40,00

Alto Adige

<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon Cor Römigberg</i>	1996	<i>Alois Lageder</i>	€ 55,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon La Fõa</i>	1995	<i>Cant. Prod. Colterenzio</i>	55,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon La Fõa</i>	1996	<i>Cant. Prod. Colterenzio</i>	55,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon La Fõa</i>	1997	<i>Cant. Prod. Colterenzio</i>	65,00
<i>Alto Adige Cabernet Löwengang</i>	1995	<i>Alois Lageder</i>	45,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva</i>	1993	<i>Viticultori Caldaro</i>	50,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva</i>	1994	<i>Viticultori Caldaro</i>	50,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva</i>	1995	<i>Viticultori Caldaro</i>	50,00
<i>Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva</i>	1997	<i>Podere Laimburg</i>	45,00
<i>Alto Adige Merlot MCMXCV</i>	1995	<i>Alois Lageder</i>	60,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Filari di Mazzon</i>	2015	<i>Ferruccio Carlotto</i>	45,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Donà Noir</i>	2007	<i>Hartmann Donà</i>	60,00
<i>Donà Rouge</i> (schiava 95 pinot nero 3 lagrein 2)	2010	<i>Hartmann Donà</i>	40,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mazzon</i>	2014	<i>Bruno Gottardi</i>	40,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Hausmannhof RISERVA</i>	2011	<i>Haderburg</i>	70,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Meczan</i>	2017	<i>Hofstätter</i>	30,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mazon RISERVA</i>	2015	<i>Hofstätter</i>	45,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Vigna S. Urbano Barthenau</i>	2010	<i>Hofstätter</i>	85,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Krafuss</i>	2006	<i>Alois Lageder</i>	50,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mason</i>	2015	<i>Manincor</i>	45,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mason di Mason</i>	2016	<i>Manincor</i>	
<i>Alto Adige Lago di Caldaro Classico Superiore Keil</i> (schiava)	2015	<i>Manincor</i>	30,00
<i>Composition Reif</i> (cabernet lagrein)	1997	<i>Josephus Mayr</i>	50,00

Veneto

<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	2012	<i>Allegrini</i>	€ 90,00
<i>Amarone della Valpolicella Classico</i>	2009	<i>Tommaso Bussola</i>	65,00
<i>Amarone della Valpolicella Vigneto di monte Lodoletta</i>	2006	<i>Romano dal Forno</i>	420,00
<i>Colli Euganei Rosso Gemola</i> (merlot cabernet)	1995	<i>Vignalta</i>	35,00
<i>Colli Euganei Rosso Gemola</i>	1997	<i>Vignalta</i>	35,00
<i>Valpolicella Superiore Vig. Monte Lodoletta</i>	1993	<i>Romano dal Forno</i>	100,00
<i>Valpolicella Superiore Vig. Monte Lodoletta</i>	2007	<i>Romano dal Forno</i>	120,00
<i>Valpolicella Superiore Vig. Monte Lodoletta</i>	2008	<i>Romano dal Forno</i>	120,00
<i>Capitello</i> (cabernet sauvignon)	1998	<i>Tenuta Sant'Antonio</i>	45,00
<i>Fratta</i> (cabernet sauvignon merlot)	1997	<i>Maculan</i>	75,00
<i>La Poja</i> (corvina veronese)	1995	<i>Allegrini</i>	75,00
<i>Il Rosso dell'Abazia</i> (cabernet sauvignon cabernet franc merlot petit verdot)	1995	<i>Serafini & Vidotto</i>	40,00
<i>Il Rosso dell'Abazia</i>	1997	<i>Serafini & Vidotto</i>	40,00
<i>Il Rosso dell'Abazia</i>	1998	<i>Serafini & Vidotto</i>	40,00
<i>Pinot Nero dell'Abazia</i>	1998	<i>Serafini & Vidotto</i>	40,00

Friuli Venezia Giulia

<i>C.o.f. Merlot Romain</i>	2000	<i>Paolo Rodaro</i>	€ 40,00
<i>C.o.f. Merlot</i>	1997	<i>Miani</i>	110,00
<i>C.o.f. Merlot</i>	1998	<i>Miani</i>	110,00
<i>C.o.f. Pinot Nero</i>	2010	<i>Le due Terre</i>	40,00
<i>C.o.f. Rosso Miani</i> (refosco cabernet tazzelenghe)	1997	<i>Miani</i>	110,00
<i>C.o.f. Rosso Ros di Buri</i> (refosco schioppettino merlot)	1998	<i>Davino Meroi</i>	30,00
<i>Collio Merlot Tajut</i>	1998	<i>Conti Formentini</i>	30,00
<i>Collio Merlot</i>	2000	<i>Edi Keber</i>	30,00
<i>Collio Rosso Riserva degli Orzoni</i> (cabernet merlot)	1995	<i>Russiz Superiore</i>	40,00
<i>Collio Rosso Riserva degli Orzoni</i>	1996	<i>Russiz Superiore</i>	40,00
<i>Isonzo Rosso Lis Neris</i> (cabernet sauvignon merlot)	1995	<i>Lis Neris-Pecorari</i>	35,00

Emilia Romagna

<i>Colli Bolognesi cab. Sauvignon Bonzarone</i>	1997	<i>Tenuta Bonzara</i>	€ 35,00
<i>Colli Bolognesi Merlot Rocca di Bonacciaro</i>	1997	<i>Tenuta Bonzara</i>	30,00
<i>Colli Bolognesi Merlot Rocca di Bonacciaro</i>	1998	<i>Tenuta Bonzara</i>	30,00

Liguria

Rossese di Dolceacqua du Nenu (Rossese di Ventimiglia) 2015 *Luca Dallorto* € 30,00

Toscana

La provincia di Lucca

Il Pagliaio (merlot) 2016 *Romano Franceschini* € 20,00
Il Pagliaio (merlot) 2013 *Romano Franceschini* 35,00
Colline Lucchesi La Badiola (Sangiovese 45 Merlot, Canaiolo 55). 2013 *La Badiola* 20,00
Colline Lucchesi Merlot Riserva Serafino 2011 *La Badiola* 35,00
Colline Lucchesi Palistorti (sangiovese 70 merlot 15 syrah 15) 2015 *Tenuta di Valgiano* 35,00
Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano (sangiovese 60 syrah 20 merlot 20) 2013 *Tenuta di Valgiano* 120,00
Colline Lucchesi Villa Sardini (sangiovese + ciliegiolo e syrah) 2015 *Pieve Santo Stefano* 25,00
Colline Lucchesi Ludovico Sardini (sangiovese cabernet franc merlot) 2011 *Pieve Santo Stefano* 30,00
Lippo (merlot e cabernet franc) 2012 *Pieve Santo Stefano* 30,00
Cercatoja (Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon) 2012 *Tenuta del Buonamico* 35,00
Il Fortino (Syrah) 2015 *Tenuta del Buonamico* 45,00
Cabernet di Montechiari 2010 *Fattoria di Montechiari* 90,00
Cabernet di Montechiari 2012 *Fattoria di Montechiari* 70,00

Chianti Classico

Castell'in Villa 2013 *Castell'in Villa* €
Castello di Monsanto 2013 *Castello di Monsanto*
Villa Calcinaia 2014 *Conti Capponi* 30,00
Gran Selezione San Lorenzo 2011 *Castello di Ama* 55,00
Casasilia 1997 *Poggio al Sole* 55,00
Castello di Brolio 1997 *Barone Ricasoli* 45,00
Giorgio 1° 1997 *La Massa* 65,00
Giorgio 1° 1998 *La Massa* 60,00

Chianti Classico Riserva

<i>Castello di Monsanto</i>	2013	<i>Castello di Monsanto</i>	€
<i>Don Vincenzo</i>	1995	<i>Casaloste G.B. d'Orsi</i>	60,00
<i>Castell'in Villa</i>	2008	<i>Castell'in Villa</i>	80,00
<i>Castell'in Villa</i>	2009	<i>Castell'in Villa</i>	80,00
<i>Castell'in Villa</i>	2010	<i>Castell'in Villa</i>	100,00
<i>Castell'in Villa</i>	2011	<i>Castell'in Villa</i>	75,00
<i>Il Campitello</i> (Sangiovese 90 Canaiolo 7 Colorino 3)	2014	<i>Monteraponi</i>	
<i>Baron'Ugo</i> (Sangiovese 90 Canaiolo 7 Colorino 3)	2011	<i>Monteraponi</i>	75,00
<i>Baron'Ugo (è IGT)</i> (Sangiovese 90 Canaiolo 7 Colorino 3)	2013	<i>Monteraponi</i>	85,00
<i>Nittardi</i>	1995	<i>Fattoria di Nittardi</i>	35,00
<i>Poggio Rosso</i>	1982	<i>San Felice</i>	80,00
<i>Poggio Rosso</i>	1983	<i>San Felice</i>	80,00
<i>Poggio Rosso</i>	2000	<i>San Felice</i>	45,00
<i>Ducale Oro</i>	2004	<i>Tenimenti Ruffino</i>	35,00
<i>Vigna del Sorbo</i>	1993	<i>Tenute Fontodi</i>	45,00
<i>Vigneto Bertinga</i>	1988	<i>Castello di Ama</i>	80,00
<i>Vigneto Bertinga</i>	1990	<i>Castello di Ama</i>	100,00
<i>Vigneto La Casuccia</i>	1987	<i>Castello di Ama</i>	80,00
<i>Vigneto La Casuccia</i>	1989	<i>Castello di Ama</i>	80,00
<i>Vigneto San Lorenzo</i>	1986	<i>Castello di Ama</i>	80,00
<i>Vigneto San Lorenzo</i>	1988	<i>Castello di Ama</i>	80,00

Chianti Rufina

<i>Montesodi</i>	1985	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	€ 100,00
------------------	------	--------------------------------	----------

Carmignano

<i>Villa di Capezzana</i> (sang 70 cabernet 20 canaiolo10)	2012	<i>Capezzana Contini Bonacossi</i>	€ 35,00
<i>Piaggia Riserva</i> (sang 70 cs e cf 20 Merlot10)	2015	<i>Silvia Vannucci</i>	

Brunello di Montalcino

<i>Montosoli</i>	1997	<i>Altesino</i>	€ 90,00
<i>Argiano</i>	1991	<i>Argiano</i>	75,00
<i>Cerretalto</i>	1995	<i>Casanova di Neri</i>	120,00
<i>Tenuta Nuova</i>	2010	<i>Casanova di Neri</i>	150,00
<i>Canalicchio di Sopra</i>	2010	<i>Canalicchio di Sopra</i>	70,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2001	<i>Castello Banfi</i>	60,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2010	<i>Castello Banfi</i>	75,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	1993	<i>Ciacci Piccolomini</i>	75,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	1997	<i>Ciacci Piccolomini</i>	65,00
<i>Vigna di Pianrosso MAGNUM</i>	2010	<i>Ciacci Piccolomini</i>	170,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	2012	<i>Ciacci Piccolomini</i>	85,00
<i>Col d'Orcia</i>	1988	<i>Col d'Orcia</i>	130,00
<i>Col d'Orcia</i>	1997	<i>Col d'Orcia</i>	60,00
<i>Col d'Orcia</i>	2004	<i>Col d'Orcia</i>	40,00
<i>Cerbaiona</i>	2008	<i>Cerbaiona – Molinari</i>	180,00
<i>Cerbaiona</i>	2009	<i>Cerbaiona – Molinari</i>	180,00
<i>Cerbaiona</i>	2012	<i>Cerbaiona – Molinari</i>	200,00
<i>Fuligni</i>	2012	<i>Fuligni</i>	85,00
<i>Fuligni</i>	2013	<i>Fuligni</i>	85,00
<i>Gorelli Le due Portine</i>	1995	<i>Gorelli</i>	60,00
<i>Gorelli Le due Portine</i>	1997	<i>Gorelli</i>	60,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	1997	<i>Gorelli</i>	90,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2006	<i>Gorelli</i>	70,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2010	<i>Gorelli</i>	75,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2011	<i>Gorelli</i>	70,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2012	<i>Gorelli</i>	85,00
<i>Madonna delle Grazie</i>	2013	<i>Il Marroneto</i>	250,00
<i>Salvioni</i>	1994	<i>La Cerbaiola</i>	150,00
<i>Salvioni</i>	2010	<i>La Cerbaiola</i>	150,00
<i>La Fiorita</i>	1995	<i>La Fiorita</i>	70,00
<i>Le Chiuse</i>	2010	<i>Le Chiuse</i>	75,00
<i>Le Chiuse</i>	2013	<i>Le Chiuse</i>	75,00
<i>Le Ragnaie</i>	2010	<i>Le Ragnaie</i>	75,00
<i>Le Ragnaie Vigna Vecchia</i>	2010	<i>Le Ragnaie</i>	110,00
<i>Le Ragnaie Vigna Vecchia</i>	2011	<i>Le Ragnaie</i>	110,00
<i>Le Ragnaie Vigna Vecchia</i>	2013	<i>Le Ragnaie</i>	150,00
<i>Luce</i>	2010	<i>Tenuta Luce della Vite</i>	130,00

Brunello di Montalcino

<i>Vigna Loreto</i>	2010	<i>Mastrojanni</i>	€ 90,00
<i>Vigna Loreto</i>	2011	<i>Mastrojanni</i>	90,00
<i>Vigna Schiena d'Asino</i>	2012	<i>Mastrojanni</i>	170,00
<i>Siro Pacenti</i>	1995	<i>Pacenti Siro</i>	75,00
<i>Siro Pacenti</i>	1997	<i>Pacenti Siro</i>	75,00
<i>Siro Pacenti</i>	2001	<i>Pacenti Siro</i>	75,00
<i>Piancornello</i>	1995	<i>Piancornello</i>	70,00
<i>Rennina</i>	1993	<i>Pieve S. Restituuta</i>	60,00
<i>Sugarille</i>	1993	<i>Pieve S. Restituuta</i>	95,00
<i>Sugarille</i>	1995	<i>Pieve S. Restituuta</i>	115,00
<i>Sugarille</i>	1997	<i>Pieve S. Restituuta</i>	120,00
<i>Poggio di Sotto</i>	1999	<i>Poggio di Sotto</i>	130,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2003	<i>Poggio di Sotto</i>	130,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2006	<i>Poggio di Sotto</i>	200,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2010	<i>Poggio di Sotto</i>	200,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2011	<i>Poggio di Sotto</i>	180,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2012	<i>Poggio di Sotto</i>	200,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2013	<i>Poggio di Sotto</i>	190,00
<i>Giudo</i>	2012	<i>Podere Giudo Carlo Ferrini</i>	135,00
<i>Campogiovanni</i>	1990	<i>San Felice</i>	90,00
<i>Vigna Soccorso</i>	2009	<i>Tiezzi</i>	50,00
<i>Valdicava</i>	2001	<i>Tenuta Valdicava</i>	70,00

Brunello di Montalcino Riserva

<i>Agostina Pieri</i>	1995	<i>Agostina Pieri</i>	€ 65,00
<i>Biondi Santi</i>	2010	<i>Biondi Santi</i>	700,00
<i>Poggio all'Oro</i>	1997	<i>Castello Banfi</i>	120,00
<i>Poggio all'Oro</i>	1999	<i>Castello Banfi</i>	120,00
<i>Poggio all'Oro</i>	2010	<i>Castello Banfi</i>	150,00
<i>Poggio al Vento</i>	1995	<i>Col d'Orcia</i>	85,00
<i>Poggio al Vento</i>	1997	<i>Col d'Orcia</i>	85,00
<i>Poggio al Vento</i>	1999	<i>Col d'Orcia</i>	85,00
<i>Fuligni</i>	2012	<i>Eredi Fuligni</i>	195,00
<i>Vigna di Pianrosso Riserva Santa Caterina d'oro</i>	2010	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	145,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2005	<i>Poggio di Sotto</i>	180,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2010	<i>Poggio di Sotto</i>	360,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2011	<i>Poggio di Sotto</i>	360,00
<i>Campogiovanni Vigna del Quercione</i>	1995	<i>San Felice</i>	115,00
<i>Campogiovanni Vigna del Quercione</i>	1997	<i>San Felice</i>	115,00
<i>Campogiovanni Vigna del Quercione</i>	1999	<i>San Felice</i>	115,00
<i>Castelgiocondo Ripe al Convento</i>	1997	<i>Tenuta di Castelgiocondo</i>	95,00
<i>Castelgiocondo Ripe al Convento</i>	2001	<i>Tenuta di Castelgiocondo</i>	95,00
<i>Madonna del Piano</i>	1999	<i>Tenuta Valdicava</i>	100,00
<i>Madonna del Piano</i>	2001	<i>Tenuta Valdicava</i>	140,00

Rosso di Montalcino

<i>Biondi Santi</i>	2012	<i>Biondi Santi</i>	€ 50,00
<i>Le Potazzine</i>	2013	<i>Gorelli</i>	30,00
<i>Mastrojanni</i>	2013	<i>Mastrojanni</i>	30,00
<i>Pietroso</i>	2017	<i>Pietroso</i>	30,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2014	<i>Poggio di Sotto</i>	75,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2015	<i>Poggio di Sotto</i>	80,00

Bolgheri

<i>Camarcanda</i>	2007	<i>Cà Marcanda - Gaja</i>	€ 100,00
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</i> (m 64 cab sauv 17 cab franc 10 pv 9)	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	55,00
<i>Campo alla Sughera</i> (petit verdot e merlot)	2006	<i>Campo alla Sughera</i>	95,00
<i>Rosso Montepergoli</i>	2000	<i>Santini Enrico</i>	60,00
<i>Guado al Tasso</i> (cabernet sauvignon merlot syrah)	1990	<i>Tenuta Belvedere</i>	€ 200,00
<i>Guado al Tasso</i>	1992	<i>Tenuta Belvedere</i>	70,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1994	<i>Tenuta Belvedere</i>	70,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1995	<i>Tenuta Belvedere</i>	70,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1996	<i>Tenuta Belvedere</i>	60,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1997	<i>Tenuta Belvedere</i>	75,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1998	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	75,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1999	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	65,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	2000	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	75,00

Bolgheri

<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet sauvignon e franc sangiovese)	1994	<i>Le Macchiole</i>	€ 80,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i>	1995	<i>Le Macchiole</i>	80,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet sauvignon cabernet franc)	1996	<i>Le Macchiole</i>	80,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i>	1997	<i>Le Macchiole</i>	65,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (85 cabernet sauvignon 15 cabernet franc)	1999	<i>Le Macchiole</i>	65,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2003	<i>Le Macchiole</i>	75,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2011	<i>Le Macchiole</i>	90,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2012	<i>Le Macchiole</i>	90,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2013	<i>Le Macchiole</i>	100,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 60 merlot 22 cab franc 14 petit verdot 4)	2005	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 55 merlot 27 cab franc 14 petit verdot 4)	2007	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	220,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 52 merlot 22 cab franc 21 petit verdot 5)	2009	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	220,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 53 merlot 39 cab franc 4 petit verdot 4)	2010	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	220,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 56 merlot 27 cab franc 10 petit verdot 7)	2012	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	220,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 45 merlot 38 cab franc 10 petit verdot 7)	2013	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	220,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 34 merlot 32 cab franc 14 petit verdot 20)	2014	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	210,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 53 merlot 23 cab franc 17 petit verdot 7)	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	240,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i> (cabernet sauvignon cabernet franc)	1991	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	1999	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2000	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2005	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2006	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2007	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2008	<i>Tenuta San Guido</i>	200,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2009	<i>Tenuta San Guido</i>	230,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2010	<i>Tenuta San Guido</i>	230,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2012	<i>Tenuta San Guido</i>	220,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2014	<i>Tenuta San Guido</i>	220,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2015	<i>Tenuta San Guido</i>	360,00

I Supertoscani

Sangiovese

<i>Sangiovese</i>	1985	<i>Badia a Coltibuono</i>	€ 65,00
<i>Luenzo + colorino</i>	1998	<i>Cesani</i>	30,00
<i>Romalbo + massaretta</i>	1998	<i>Cima</i>	40,00
<i>Romalbo</i>	1999	<i>Cima</i>	35,00
<i>Vito Arturo</i>	1995	<i>Fatt. Le Fonti</i>	30,00
<i>Podere Migliara</i>	1996	<i>Fattoria di Manzano</i>	40,00
<i>Rosso di Sera + colorino</i>	1999	<i>Fattoria di Poggio Piano</i>	55,00
<i>Torrione</i>	1997	<i>Fattoria Petrolo</i>	40,00
<i>Boggina</i>	2012	<i>Fattoria Petrolo</i>	65,00
<i>Boggina in anfora</i>	2012	<i>Fattoria Petrolo</i>	65,00
<i>Sinarra</i>	2015	<i>Fattoria di Magliano</i>	30,00
<i>Cepparello</i>	1997	<i>Isole e Olena</i>	75,00
<i>Cepparello</i>	1998	<i>Isole e Olena</i>	58,00
<i>Cepparello</i>	2003	<i>Isole e Olena</i>	58,00
<i>Cepparello</i>	2004	<i>Isole e Olena</i>	58,00
<i>PuroSangue</i>	1997	<i>Livernano</i>	60,00
<i>PuroSangue</i>	1998	<i>Livernano</i>	45,00
<i>Balze d'Istrice</i>	2001	<i>Leonardo Masoni</i>	80,00
<i>Il Guercio MAGNUM</i>	2015	<i>Sean O'Callaghan</i>	150,00
<i>Montevertine + cannaiole e colorino</i>	2013	<i>Montevertine</i>	55,00
<i>Montevertine + cannaiole e colorino</i>	2015	<i>Montevertine</i>	55,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2007	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2009	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2011	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2013	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2015	<i>Montevertine</i>	130,00
<i>Le Pergole Torte 50 anni</i>	2013	<i>Montevertine</i>	530,00
<i>Le Pergole Torte 50 anni Magnum</i>	2013	<i>Montevertine</i>	1100,00
<i>Sa'etta</i>	1996	<i>Monte Bernardi</i>	70,00
<i>Sa'etta</i>	1999	<i>Monte Bernardi</i>	65,00
<i>Corbezzolo + merlot</i>	1997	<i>Podere La Cappella</i>	45,00
<i>Il Carbonaione</i>	1999	<i>Podere Poggio Scalette</i>	70,00
<i>Villa Montosoli</i>	2013	<i>Pietroso</i>	95,00
<i>Villa Montosoli</i>	2014	<i>Pietroso</i>	85,00

i supertoscani-sangiovese

<i>Elegia</i> (prugnolo gentile)	1994	<i>Poliziano</i>	€ 45,00
<i>Capannelle</i>	1982	<i>Raffaele Rossetti</i>	150,00
<i>Riecine</i>	2011	<i>Riecine</i>	80,00
<i>Riecine</i>	2013	<i>Riecine</i>	80,00
<i>La Gioia</i>	2009	<i>Riecine</i>	90,00
<i>La Gioia</i>	2013	<i>Riecine</i>	90,00
<i>Montesodi</i>	2012	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	50,00
<i>Giodo</i>	2016	<i>Podere Giodo Carlo Ferrini</i>	
<i>Percarlo</i>	1998	<i>San Giusto a Rentennano</i>	50,00
<i>Percarlo</i>	2003	<i>San Giusto a Rentennano</i>	60,00
<i>Percarlo</i>	2009	<i>San Giusto a Rentennano</i>	90,00
<i>Percarlo</i>	2010	<i>San Giusto a Rentennano</i>	90,00
<i>Percarlo</i>	2011	<i>San Giusto a Rentennano</i>	70,00
<i>Romitorio di SanteDame</i> + colorino	1996	<i>Tenimenti Ruffino</i>	45,00
<i>Romitorio di SanteDame</i>	1997	<i>Tenimenti Ruffino</i>	60,00
<i>Romitorio di SanteDame</i>	1999	<i>Tenimenti Ruffino</i>	53,00
<i>Crognolo</i>	1999	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	30,00
<i>Crognolo</i>	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	30,00
<i>Vigna dell'Impero 1935</i>	2013	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	120,00
<i>Dino in anfora</i>	2012	<i>Tenute Fontodi</i>	40,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	1995	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	1997	<i>Tenute Fontodi</i>	150,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2006	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2007	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2009	<i>Tenute Fontodi</i>	80,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2010	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2011	<i>Tenute Fontodi</i>	90,00
<i>Anfiteatro</i>	2003	<i>Vecchie Terre di Montefili</i>	70,00

Sangiovese e cabernet sauvignon

<i>Santacroce di Castell'in Villa</i>	2003	<i>Castell'in Villa</i>	€ 78,00
<i>Ceccante</i>	1998	<i>Azienda Il Grillesino</i>	35,00
<i>Concerto</i>	1994	<i>Castello di Fonterutoli</i>	50,00
<i>Sammarco</i>	1993	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1994	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1995	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1996	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1997	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00

Segue i supertoscani >

i supertoscani-sangiovese e cabernet sauvignon

<i>Summus + syrah</i>	1995	<i>Castello Banfi</i>	€ 50,00
<i>Monile</i>	1993	<i>Fatt. Viticcio</i>	35,00
<i>Secentenario MAGNUM</i>		<i>Marchesi Antinori</i>	230,00
<i>Tignanello (s 80 cs 15 cf 5)</i>	2003	<i>Marchesi Antinori</i>	95,00
<i>Tignanello</i>	2006	<i>Marchesi Antinori</i>	95,00
<i>Tignanello</i>	2007	<i>Marchesi Antinori</i>	95,00
<i>Tignanello</i>	2009	<i>Marchesi Antinori</i>	95,00
<i>Tignanello</i>	2010	<i>Marchesi Antinori</i>	95,00
<i>Tignanello</i>	2013	<i>Marchesi Antinori</i>	105,00
<i>Tignanello</i>	2015	<i>Marchesi Antinori</i>	105,00
<i>Solaia (cs 75 cf 5 s 20)</i>	1993	<i>Marchesi Antinori</i>	180,00
<i>Solaia</i>	1996	<i>Marchesi Antinori</i>	180,00
<i>Solaia</i>	2005	<i>Marchesi Antinori</i>	230,00
<i>Solaia</i>	2006	<i>Marchesi Antinori</i>	230,00
<i>Solaia</i>	2008	<i>Marchesi Antinori</i>	250,00
<i>Solaia</i>	2009	<i>Marchesi Antinori</i>	250,00
<i>Solaia</i>	2012	<i>Marchesi Antinori</i>	290,00
<i>Solaia</i>	2015	<i>Marchesi Antinori</i>	360,00
<i>Avvoltore + syrah</i>	1995	<i>Morisfarms</i>	40,00
<i>Avvoltore</i>	1998	<i>Morisfarms</i>	35,00
<i>Avvoltore</i>	2001	<i>Morisfarms</i>	35,00
<i>Gagliole</i>	1995	<i>Podere Gagliole</i>	40,00
<i>Gagliole</i>	1996	<i>Podere Gagliole</i>	30,00
<i>Gagliole</i>	1997	<i>Podere Gagliole</i>	35,00
<i>Cabreo Il Borgo</i>	1997	<i>Tenute del Cabreo</i>	40,00
<i>Camartina</i>	1991	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1994	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1996	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1997	<i>Querciabella</i>	75,00
<i>Vigorello</i>	1997	<i>San Felice</i>	40,00
<i>L'Erta</i>	2000	<i>Vigliano</i>	35,00
<i>Bruno di Rocca</i>	2003	<i>Vecchie Terre di Montefili</i>	60,00

Sangiovese e merlot

<i>Casalferro</i>	1997	<i>Castello di Brolio</i>	€ 45,00
<i>Casalferro</i>	1998	<i>Castello di Brolio</i>	40,00
<i>Siepi</i>	1994	<i>Castello di Fonterutoli</i>	60,00
<i>Siepi</i>	1996	<i>Castello di Fonterutoli</i>	60,00
<i>Siepi</i>	1997	<i>Castello di Fonterutoli</i>	100,00
<i>Siepi</i>	1998	<i>Castello di Fonterutoli</i>	70,00
<i>Siepi</i>	1999	<i>Castello di Fonterutoli</i>	70,00
<i>Siepi</i>	2000	<i>Castello di Fonterutoli</i>	90,00
<i>Siepi</i>	2004	<i>Castello di Fonterutoli</i>	100,00
<i>Siepi</i>	2005	<i>Castello di Fonterutoli</i>	100,00
<i>Brancaia + cab sauvignon</i>	1995	<i>La Brancaia-Widmer</i>	45,00
<i>Brancaia + cab sauvignon</i>	1997	<i>La Brancaia-Widmer</i>	65,00
<i>Brancaia</i>	1998	<i>La Brancaia-Widmer</i>	65,00
<i>Brancaia</i>	1999	<i>La Brancaia-Widmer</i>	55,00
<i>Brancaia Il blu</i>	2000	<i>La Brancaia-Widmer</i>	55,00
<i>Lucente</i>	1995	<i>Luce della Vite</i>	35,00
<i>Lucente</i>	1996	<i>Luce della Vite</i>	40,00
<i>Luce</i>	1993	<i>Luce della Vite</i>	95,00
<i>Luce</i>	1994	<i>Luce della Vite</i>	95,00
<i>Luce</i>	1995	<i>Luce della Vite</i>	95,00
<i>Luce</i>	1996	<i>Luce della Vite</i>	75,00
<i>Luce</i>	1997	<i>Luce della Vite</i>	95,00
<i>Luce</i>	2012	<i>Luce della Vite</i>	130,00
<i>Giramonte</i>	2000	<i>Tenuta di Castiglioni</i>	65,00

Sangiovese, cabernet sauvignon e merlot

<i>Solengo + syrah petit verdot</i>	1995	<i>Argiano</i>	€ 70,00
<i>Solengo</i>	1996	<i>Argiano</i>	70,00
<i>Solengo</i>	1997	<i>Argiano</i>	70,00
<i>Solengo</i>	1998	<i>Argiano</i>	70,00
<i>N'Antia</i>	1995	<i>Badia di Morrone</i>	30,00
<i>N'Antia</i>	1996	<i>Badia di Morrone</i>	30,00
<i>Caiarossa (cf25 m21 s19 cs18 pv8 sy6 al3)</i>	2009	<i>Caiarossa</i>	55,00

i supertoscani–sangiovese, cabernet sauvignon e merlot

<i>Coevo + petit verdot</i>	2007	<i>Cecchi</i>	€ 65,00
<i>Livernano</i>	1996	<i>Livernano</i>	45,00
<i>Livernano</i>	1997	<i>Livernano</i>	60,00
<i>Livernano</i>	1998	<i>Livernano</i>	55,00
<i>Tenuta Belguardo</i> (90cabernet sauvignon 10 cabernet franc)	2004	<i>Marchesi Mazzei</i>	50,00
<i>Tenuta Belguardo</i>	2005	<i>Marchesi Mazzei</i>	50,00
<i>Tenuta Belguardo</i>	2006	<i>Marchesi Mazzei</i>	50,00
<i>Orcia rosso Guardiavigna</i>	2000	<i>Podere Forte</i>	85,00
<i>Cerviolo</i>	1996	<i>San Fabiano Calcinaia</i>	35,00
<i>Cerviolo</i>	1997	<i>San Fabiano Calcinaia</i>	55,00
<i>Cerviolo</i>	1998	<i>San Fabiano Calcinaia</i>	45,00
<i>Modus</i>	1997	<i>Tenimenti Ruffino</i>	40,00
<i>Veneroso</i>	1995	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	30,00
<i>Veneroso</i>	1996	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	30,00
<i>Veneroso</i>	1997	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	35,00
<i>Veneroso</i>	1999	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	35,00
<i>Marsiliana +</i>	2000	<i>Tenuta Marsiliana</i>	55,00
<i>Montecalvi + syrah</i>	1995	<i>Tenuta Montecalvi</i>	60,00
<i>Montecalvi</i>	1998	<i>Tenuta Montecalvi</i>	60,00
<i>Guidalberto</i>	2000	<i>Tenuta San Guido</i>	65,00
<i>Oreno + syrah</i>	2000	<i>Tenuta Sette Ponti</i>	41,00

Cabernet sauvignon

<i>Marzestrane</i>	1995	<i>Andreas März</i>	€ 35,00
<i>La Vigna d'Alceo + petit verdot</i>	1997	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>La Vigna d'Alceo</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>d'Alceo</i>	1999	<i>Castello dei Rampolla</i>	135,00
<i>d'Alceo</i>	2000	<i>Castello dei Rampolla</i>	140,00
<i>d'Alceo</i>	2003	<i>Castello dei Rampolla</i>	140,00
<i>Maestro Raro</i>	1991	<i>Fattoria di Felsina</i>	45,00
<i>Maestro Raro</i>	1994	<i>Fattoria di Felsina</i>	45,00
<i>Maestro Raro</i>	1995	<i>Fattoria di Felsina</i>	45,00
<i>Maestro Raro</i>	1996	<i>Fattoria di Felsina</i>	65,00
<i>Maestro Raro</i>	1997	<i>Fattoria di Felsina</i>	65,00

i supertoscani-cabernet sauvignon

<i>Il Pareto</i>	1994	<i>Fattoria di Nozzole</i>	€ 45,00
<i>Il Pareto</i>	1997	<i>Fattoria di Nozzole</i>	60,00
<i>Collezione de Marchi</i>	1997	<i>Isole e Olena</i>	100,00
<i>Mormoreto</i>	1995	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	50,00
<i>Mormoreto</i>	1997	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	50,00
<i>Gabbro</i>	2000	<i>Montepeloso</i>	110,00
<i>Guardione</i>	2001	<i>Micheletti Enio</i>	35,00
<i>Cavalli</i> (cabernet sauvignon 60 petit verdot 25 cabernet franc 15)	2008	<i>Cavalli – Tenuta degli Dei</i>	45,00

Cabernet sauvignon e merlot

<i>Excelsus</i>	1997	<i>Castello Banfi</i>	€ 65,00
<i>Magari</i> + cabernet franc	2000	<i>Cà Marcanda - Gaja</i>	50,00
<i>Levia Gravia</i>	2000	<i>Caccia al Piano 1868</i>	65,00
<i>Guado de' Gemoli</i>	2000	<i>Chiappini Giovanni</i>	50,00
<i>Salamartano</i> (cabernet sauvignon 60 merlot 40)	2003	<i>Fattoria Montellori</i>	40,00
<i>Salamartano</i>	2007	<i>Fattoria Montellori</i>	40,00
<i>Salamartano</i>	2009	<i>Fattoria Montellori</i>	40,00
<i>Salamartano</i> (cabernet sauvignon 60 cabernet franc 20 merlot 15 pverdot 5)	2010	<i>Fattoria Montellori</i>	55,00
<i>Salamartano</i>	2011	<i>Fattoria Montellori</i>	40,00
<i>Tzingana</i> + cabernet franc e petit verdot	1999	<i>Fattoria di Monte Bernardi</i>	100,00
<i>Seraselva</i>	1997	<i>Fattoria di Poggio al Sole</i>	45,00
<i>Saffredi</i> + alicante	1995	<i>Fattoria Le Pupille</i>	58,00
<i>Saffredi</i>	1997	<i>Fattoria Le Pupille</i>	85,00
<i>Saffredi</i>	1998	<i>Fattoria Le Pupille</i>	58,00
<i>Saffredi</i>	2000	<i>Fattoria Le Pupille</i>	58,00
<i>Petra</i>	2002	<i>Petra</i>	40,00
<i>Le Stanze del Poliziano</i>	1996	<i>Poliziano</i>	45,00
<i>Le Stanze del Poliziano</i>	1998	<i>Poliziano</i>	45,00
<i>Le Stanze del Poliziano</i>	1999	<i>Poliziano</i>	45,00
<i>Lupicaia</i>	1995	<i>Tenuta del Terriccio</i>	80,00
<i>Lupicaia</i>	1996	<i>Tenuta del Terriccio</i>	80,00
<i>Lupicaia</i>	1997	<i>Tenuta del Terriccio</i>	100,00
<i>Lupicaia</i>	1998	<i>Tenuta del Terriccio</i>	95,00
<i>Lupicaia</i>	1999	<i>G. A. Rossi di Medelana</i>	95,00
<i>Il Borro</i> + petit verdot e syrah	1999	<i>Tenuta il Borro</i>	60,00

i supertoscani—cabernet sauvignon e merlot

<i>Tenuta di Trinoro</i> + cabenet franc e petit verdot	1998	<i>Tenuta di Trinoro</i>	€ 250,00
<i>Tenuta di Trinoro</i>	1999	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Palazzi</i> (cab franc e merlot)	1997	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Palazzi</i>	1999	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Giusto di Notri</i>	1994	<i>Tua Rita</i>	120,00
<i>Giusto di Notri</i>	1995	<i>Tua Rita</i>	100,00
<i>Giusto di Notri</i>	1996	<i>Tua Rita</i>	100,00
<i>Giusto di Notri</i>	1997	<i>Tua Rita</i>	95,00
<i>Giusto di Notri</i>	1998	<i>Tua Rita</i>	80,00
<i>Giusto di Notri</i>	1999	<i>Tua Rita</i>	65,00
<i>Giusto di Notri</i> + cabernet franc 5	2000	<i>Tua Rita</i>	65,00
<i>Giusto di Notri</i>	2001	<i>Tua Rita</i>	65,00
<i>Giusto di Notri</i>	2004	<i>Tua Rita</i>	65,00

Cabernet Franc

<i>Duemani</i>	2012	<i>Duemani</i>	€ 160,00
<i>Duemani</i>	2013	<i>Duemani</i>	160,00
<i>Duemani</i>	2015	<i>Duemani</i>	160,00
<i>FuoriSolco</i>	2015	<i>I Luoghi</i>	95,00

Caberlot

<i>Il Caberlot magnum</i>	2000	<i>Podere Il Carnasciale</i>	€ 330,00
<i>Il Caberlot magnum</i>	2008	<i>Podere Il Carnasciale</i>	360,00
<i>Il Caberlot magnum</i>	2009	<i>Podere Il Carnasciale</i>	360,00
<i>Il Caberlot magnum</i>	2010	<i>Podere Il Carnasciale</i>	360,00

Merlot

<i>Toro Desiderio</i>	1995	<i>Avignonesi</i>	€ 45,00
<i>Toro Desiderio</i>	1996	<i>Avignonesi</i>	45,00
<i>L'Apparita</i>	1992	<i>Castello di Ama</i>	200,00
<i>L'Apparita</i>	1993	<i>Castello di Ama</i>	180,00
<i>L'Apparita</i>	1994	<i>Castello di Ama</i>	155,00
<i>L'Apparita</i>	1996	<i>Castello di Ama</i>	120,00
<i>L'Apparita</i>	1998	<i>Castello di Ama</i>	110,00
<i>Portico</i>	1994	<i>Fossi</i>	40,00
<i>Villa Pillo</i>	1997	<i>Villa Pillo</i>	35,00
<i>Galatrona</i>	1997	<i>Fattoria Petrolo</i>	170,00

i supertoscani-merlot

<i>Galatrona</i>	1998	<i>Fattoria Petrolo</i>	€ 170,00
<i>Galatrona</i>	2000	<i>Fattoria Petrolo</i>	170,00
<i>Messorio</i>	1994	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Messorio</i>	1999	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Lamaione</i>	1995	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	40,00
<i>Lamaione</i>	1997	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	45,00
<i>Vigneto La Ricolma</i>	1995	<i>San Giusto a Rentennano</i>	155,00
<i>La Ricolma</i>	1996	<i>San Giusto a Rentennano</i>	155,00
<i>La Ricolma</i>	1997	<i>San Giusto a Rentennano</i>	155,00
<i>La Ricolma</i>	1998	<i>San Giusto a Rentennano</i>	120,00
<i>La Ricolma</i>	1999	<i>San Giusto a Rentennano</i>	90,00
<i>La Ricolma</i>	2003	<i>San Giusto a Rentennano</i>	75,00
<i>La Ricolma</i>	2004	<i>San Giusto a Tentennano</i>	60,00
<i>Masseto</i>	2002	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2005	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2007	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2008	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2009	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2010	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2011	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2012	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	650,00
<i>Masseto</i>	2013	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	700,00
<i>Masseto</i>	2014	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	700,00
<i>Nambrot</i>	1998	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	40,00
<i>Nambrot + cabernet sauvignon 30</i>	2000	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	55,00
<i>La Braccasca</i>	1996	<i>Tenuta la Braccasca</i>	40,00
<i>La Braccasca</i>	1997	<i>Tenuta la Braccasca</i>	40,00
<i>Redigaffi</i>	1999	<i>Tua Rita</i>	180,00
<i>Redigaffi</i>	2001	<i>Tua Rita</i>	250,00
<i>Redigaffi</i>	2004	<i>Tua Rita</i>	200,00
<i>Redigaffi</i>	2006	<i>Tua Rita</i>	250,00

segue i supertoscani>

Syrah

<i>Podere Il Bosco</i>	1995	<i>D' Alessandro-Manzano</i>	€ 40,00
<i>Podere Il Bosco</i>	1996	<i>D' Alessandro-Manzano</i>	40,00
<i>Podere il Bosco</i>	1997	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	55,00
<i>Il Bosco</i>	1998	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	40,00
<i>Scrio</i>	1994	<i>Le Macchiole</i>	150,00
<i>Scrio</i>	1995	<i>Le Macchiole</i>	150,00
<i>Scrio</i>	1997	<i>Le Macchiole</i>	180,00
<i>Scrio</i>	1999	<i>Le Macchiole</i>	150,00
<i>Scrio</i>	2000	<i>Le Macchiole</i>	110,00
<i>Scrio</i>	2001	<i>Le Macchiole</i>	110,00
<i>Scrio</i>	2004	<i>Le Macchiole</i>	110,00
<i>Syrah</i>	1998	<i>Poggio al Sole</i>	45,00
<i>Case Via</i>	1994	<i>Tenute Fontodi</i>	45,00
<i>Case Via</i>	1995	<i>Tenute Fontodi</i>	45,00
<i>Case Via</i>	2003	<i>Tenute Fontodi</i>	50,00
<i>Syrah</i>	2006	<i>Tua Rita</i>	200,00

Pinot Nero

<i>Coldaia</i>	2015	<i>Podere Fortuna</i>	€ 40,00
<i>Fortuni</i>	2014	<i>Podere Fortuna</i>	50,00
<i>MCDLXV</i>	2007	<i>Podere Fortuna</i>	90,00
<i>Ventisei</i>	2015	<i>Il Rio</i>	40,00
<i>Podere della Civettaja</i>	2015	<i>Vincenzo Tommasi</i>	45,00
<i>Podere Concori Pinot Nero</i>	2008	<i>Podere Concori</i>	35,00

Ciliegiolo

<i>Maremma Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta</i>	2016	<i>Antonio Camillo</i>	€ 40,00
--	------	------------------------	---------

Umbria

<i>Campoleone</i> (sangiovese merlot)	1997	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	€ 80,00
<i>Campoleone</i>	1998	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	40,00
<i>Campoleone</i>	1999	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	35,00
<i>Campoleone</i>	2000	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	35,00
<i>Merlot La Palazzola</i>	1997	<i>La Palazzola</i>	30,00
<i>Rosso dell'Umbria Montepulciano</i>	1997	<i>Fatt. Le Poggette</i>	30,00
<i>Pinot nero</i>	1997	<i>Castello della Sala</i>	35,00
<i>Pinot nero</i>	1999	<i>Castello della Sala</i>	35,00
<i>Rubino della Palazzola</i> (cabernet sauvignon merlot)	1997	<i>La Palazzola</i>	30,00
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	1996	<i>Arnaldo Caprai</i>	45,00
<i>Sagrantino di Montefalco</i>	1997	<i>Arnaldo Caprai</i>	55,00
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni Riserva</i>	1994	<i>Arnaldo Caprai</i>	55,00
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni Riserva</i>	1995	<i>Arnaldo Caprai</i>	65,00
<i>Sagrantino di Montefalco 25 Anni Riserva</i>	1996	<i>Arnaldo Caprai</i>	65,00
<i>Sagrantino di Montefalco Còlpetrone</i>	1997	<i>Còlpetrone</i>	35,00
<i>Villa Fidelia Rosso</i> (merlot 70 cabernet sauvignon 20 cabernet franc 10)	1999	<i>F.Ili Sportoletti</i>	50,00
<i>Villa Fidelia Rosso</i>	2000	<i>F.Ili Sportoletti</i>	50,00

Lazio

<i>Vigna del Vassallo</i> (merlot 60 cabernet sauvignon 35 cabernet franc 5)	1996	<i>Colle Picchionni</i>	€ 30,00
<i>Montiano</i> (merlot)	1994	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>	45,00
<i>Montiano</i>	1996	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>	30,00
<i>Montiano</i>	1997	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>	45,00
<i>Montiano</i>	1998	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>	30,00

Marche

<i>Pelago</i> (cabernet sauvignon montepulciano merlot)	1995	<i>Umani Ronchi</i>	€ 40,00
<i>Pelago</i>	1996	<i>Umani Ronchi</i>	40,00

Abruzzo

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	2012	<i>Valentini</i>	€ 180,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma</i>	1993	<i>Masciarelli</i>	45,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma</i>	1994	<i>Masciarelli</i>	45,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo San Calisto</i>	2005	<i>Valle Reale</i>	35,00
<i>Cabernet Sauvignon Marina Cvetic</i>	1993	<i>Masciarelli</i>	45,00
<i>Cabernet Sauvignon Marina Cvetic</i>	1994	<i>Masciarelli</i>	45,00
<i>Cabernet Sauvignon Marina Cvetic</i>	1995	<i>Masciarelli</i>	65,00

Campania

<i>Naturalis Historia</i> (aglianico piadirosso)	1997	<i>Mastroberardino</i>	€ 45,00
<i>Taurasi Riserva Piano di MonteVergine</i>	1995	<i>Feudi di San Gregorio</i>	45,00
<i>Taurasi Riserva Piano di MonteVergine</i>	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	45,00
<i>Taurasi Poliphemo</i>	20	<i>Luigi Tecce</i>	
<i>Serpico</i> (aglianico)	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	40,00
<i>Patrimo</i> (merlot)	1999	<i>Feudi di San Gregorio</i>	90,00
<i>Syriacus</i> (syrah aglianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	35,00
<i>Bue Apis</i> (aglianico)	2000	<i>Cantina del Taburno</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i> (aglianico 80 piedirosso 20)	1997	<i>Fontana Galardi</i>	150,00
<i>Terra di Lavoro</i>	1998	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i>	1999	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i>	2000	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i>	2001	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i>	2002	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Terra di Lavoro</i>	2003	<i>Fontana Galardi</i>	75,00
<i>Montevetrano</i> (cabernet sauvignon 60 merlot 30 aglianico 10)	1996	<i>Montevetrano</i>	75,00
<i>Montevetrano</i>	1997	<i>Montevetrano</i>	75,00
<i>Montevetrano</i>	1998	<i>Montevetrano</i>	75,00
<i>Montevetrano</i>	1999	<i>Montevetrano</i>	60,00
<i>Montevetrano</i>	2000	<i>Montevetrano</i>	60,00
<i>Montevetrano</i>	2001	<i>Montevetrano</i>	60,00
<i>Montevetrano</i>	2003	<i>Montevetrano</i>	60,00

Sicilia

<i>Etna rosso Calderara Sottana</i>	2007	<i>Le Vigne di Eli /de Grazia</i>	€ 40,00
<i>Etna Rosso Guardoilvento</i>	2014	<i>Paolo Caciorgna</i>	40,00
<i>Etna rosso Guardiola</i> (98 nerello mascalese nerello cappuccio 2)	2007	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	45,00
<i>Etna rosso Prephylloxera La vigna di Don Peppino</i> (n. mascalese)	2007	<i>Tenuta delle Terre Nere</i>	90,00
<i>Etna rosso Vinupetra</i> (nerello mascalese nerello cappuccio alicante)	2006	<i>I Vigneri Salvo Foti</i>	50,00
<i>Faro Palari</i> (nerello mascalese +....)	1998	<i>Palari</i>	45,00
<i>Camelot</i> (cabernet sauvignon 60 merlot 40)	1998	<i>Firriato</i>	40,00
<i>Ceuso Custerà</i> (nero d'avola 50 merlot 20 cabernet sauvignon 30)	1997	<i>Antonino Melia</i>	40,00
<i>Litra</i> (cabernet sauvignon)	1997	<i>Abbazia Santa Anastasia</i>	35,00
<i>Litra</i>	1998	<i>Abbazia Santa Anastasia</i>	35,00
<i>Merlot</i>	2002	<i>Planeta</i>	30,00
<i>Montenero</i> (nero d'avola 50 merlot 40 cabernet sauvignon 10)	1998	<i>Abbazia Santa Anastasia</i>	30,00

Sardegna

<i>Turriga</i> (cannonau malvasia nera carignano bovale sardo)	1993	<i>Argiolas</i>	€ 65,00
<i>Turriga</i>	1994	<i>Argiolas</i>	55,00
<i>Turriga</i>	1995	<i>Argiolas</i>	55,00
<i>Turriga</i>	1999	<i>Argiolas</i>	70,00
<i>Turriga</i>	2000	<i>Argiolas</i>	70,00
<i>Turriga</i>	2001	<i>Argiolas</i>	70,00
<i>Kore</i> (bovale carignano cannonau syrah merlot)	1997	<i>Argiolas</i>	35,00
<i>Capichera Mantènghja</i> (carignano)	1999	<i>F.lli Ragnedda</i>	50,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>50 & 50 magnum</i>	1993	<i>Avignonesi e Capannelle</i>	€ 170,00
<i>A. A. Pinot Nero Riserva magnum</i>	1994	<i>Viticultori Caldaro</i>	55,00
<i>Avvoltore magnum</i>	1995	<i>Morisfarms</i>	90,00
<i>Avvoltore magnum</i>	1997	<i>Morisfarms</i>	90,00
<i>Barbera d'Alba Riserva Pozzo dell'Annunziata magnum</i>	2000	<i>Roberto Voerzio</i>	330,00
<i>Barbera d'Asti Costamiole magnum</i>	1996	<i>Prunotto</i>	85,00
<i>Barbera d'Asti Pomorosso magnum</i>	1998	<i>Luigi Coppo</i>	85,00
<i>Barolo Vigna Big magnum</i>	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	130,00
<i>Barolo Vigna D'la Roul magnum</i>	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	130,00
<i>Barolo Sarmassa di Barolo magnum</i>	1999	<i>Roberto Voerzio</i>	380,00
<i>Barbaresco Faset 3 litri doppia magnum</i>	1985	<i>Bricco Asili Ceretto</i>	310,00
<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso magnum</i>	1994	<i>Tenuta Belvedere</i>	160,00
<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso magnum</i>	1996	<i>Tenuta Belvedere</i>	160,00
<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso magnum</i>	2003	<i>Tenuta Belvedere</i>	180,00
<i>Bolgheri Superiore Guado al Tasso 3 litri doppia magnum</i>	2003	<i>Tenuta Belvedere</i>	420,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia magnum</i>	1998	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	500,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia magnum</i>	1999	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	500,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia magnum</i>	2005	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	500,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia magnum</i>	2008	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	500,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia 3 litri doppia magnum</i>	1998	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1000,00
<i>Bolgheri Superiore Paleo magnum</i>	1994	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Bolgheri Superiore Paleo magnum</i>	1995	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Bolgheri Superiore Paleo magnum</i>	1996	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Bolgheri Superiore Paleo magnum</i>	1997	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	1993	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2003	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2004	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2005	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2006	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2007	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2013	<i>Tenuta San Guido</i>	700,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>Brancaia</i> magnum	1994	<i>La Brancaia-Widmer</i>	€ 140,00
<i>Brancaia</i> magnum	1997	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Brancaia</i> magnum	1998	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Brancaia</i> magnum	1999	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Bruno di Rocca</i> magnum	1987	<i>V. Terre di Montefili</i>	140,00
<i>Brunello di Montalcino</i> 3 litri doppia magnum	1994	<i>Castello Banfi</i>	180,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> magnum	1997	<i>Planeta</i>	70,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> 3 litri doppia magnum	1997	<i>Planeta</i>	140,00
<i>Cabreo il Borgo</i> magnum	1985	<i>Tenimenti Ruffino</i>	200,00
<i>Cabreo il Borgo</i> magnum	1986	<i>Tenimenti Ruffino</i>	90,00
<i>Cabreo il Borgo</i> magnum	1987	<i>Tenimenti Ruffino</i>	90,00
<i>Campoleone</i> magnum	1998	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	120,00
<i>Campoleone</i> magnum	2000	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	90,00
<i>Casalferro</i> magnum	1996	<i>Castello di Brolio</i>	70,00
<i>Casalferro</i> magnum	1997	<i>Castello di Brolio</i>	90,00
<i>Casalferro</i> magnum	1998	<i>Castello di Brolio</i>	75,00
<i>Cepparello</i> magnum	1997	<i>Isole e Olena</i>	180,00
<i>Cepparello</i> magnum	1998	<i>Isole e Olena</i>	140,00
<i>Chianti Classico Castello di Brolio</i> magnum	1997	<i>Castello di Brolio</i>	85,00
<i>Chianti Classico Castello di Brolio</i> 3 litri doppia magnum	1997	<i>Castello di Brolio</i>	170,00
<i>Chianti Classico Giorgio I°</i> magnum	1997	<i>La Massa</i>	130,00
<i>Chianti C. Riserva Castello di Fonterutoli</i> magnum	1995	<i>Cast. di Fonterutoli</i>	80,00
<i>Chianti C. Riserva Badia a Passignano</i> magnum	1995	<i>Marchesi Antinori</i>	75,00
<i>Chianti C. Riserva Badia a Passignano</i> 3 litri doppia magnum	1995	<i>Marchesi Antinori</i>	155,00
<i>Chianti C. Riserva Badia a Passignano</i> magnum	1997	<i>Marchesi Antinori</i>	75,00
<i>Chianti C. Riserva Badia a Passignano</i> 3 litri doppia magnum	1997	<i>Marchesi Antinori</i>	155,00
<i>Chianti Classico Riserva Ducale Oro</i> magnum	1996	<i>Tenimenti Ruffino</i>	60,00
<i>Chianti Classico Riserva Poggio Rosso</i> magnum	1995	<i>San Felice</i>	75,00
<i>C. Class. Riserva Vigna del Sorbo</i> magnum	1993	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>C. Class. Riserva Vigna del Sorbo</i> magnum	1995	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>C. Class. Riserva Vigneti La Selvanella</i> magnum	1995	<i>Melini</i>	75,00
<i>C. Class. Riserva Tenute Marchese Antinori</i> magnum	1993	<i>Marchesi Antinori</i>	75,00
<i>C. Class. Riserva Tenute Marchese Antinori</i> magnum	1994	<i>Marchesi Antinori</i>	75,00
<i>Chianti Rufina Montesodi</i> magnum	1996	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	95,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>Colli Euganei Rosso Gemola</i> magnum	1994	<i>Vignalta</i>	€ 80,00
<i>Collio Cabenet Franc</i> magnum	1988	<i>Russiz Superiore</i>	50,00
<i>Collio Merlot</i> magnum	1990	<i>Russiz Superiore</i>	50,00
<i>Corbezzolo</i> magnum	1996	<i>Podere La Cappella</i>	85,00
<i>Darmagi Cabernet Sauvignon</i> magnum	1983	<i>A. Gaja</i>	210,00
<i>Flaccianello della Pieve</i> magnum	1993	<i>Tenute Fontodi</i>	200,00
<i>Flaccianello della Pieve</i> magnum	1995	<i>Tenute Fontodi</i>	200,00
<i>Fontalloro</i> magnum	1993	<i>Fattoria di Felsina</i>	110,00
<i>Fontalloro</i> magnum	1997	<i>Fattoria di Felsina</i>	110,00
<i>Giramonte</i> magnum	2000	<i>Tenuta di Castiglioni</i>	150,00
<i>Giusto di Notri</i> magnum	1994	<i>Tua Rita</i>	240,00
<i>Giusto di Notri</i> magnum	1995	<i>Tua Rita</i>	200,00
<i>Giusto di Notri</i> magnum	1996	<i>Tua Rita</i>	200,00
<i>Giusto di Notri</i> magnum	1997	<i>Tua Rita</i>	200,00
<i>Graf Noir</i> magnum	1995	<i>Drei Donà</i>	115,00
<i>Granato</i> magnum	1996	<i>E. Foradori</i>	80,00
<i>Teroldego Rotaliano Granato</i> magnum	1997	<i>E. Foradori</i>	80,00
<i>Podere Il Bosco</i> magnum	1995	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	80,00
<i>Podere Il Bosco</i> magnum	1996	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	80,00
<i>Podere Il Bosco</i> magnum	1997	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	110,00
<i>Il Bosco</i> magnum	1998	<i>D'Alessandro-Manzano</i>	80,00
<i>Il Caberlot</i> magnum	2000	<i>Podere Il Carnasciale</i>	330,00
<i>Il Carbonaione</i> magnum	1999	<i>Podere Poggio Scalette</i>	140,00
<i>Il Pareto</i> magnum	1994	<i>Fattoria di Nozzole</i>	100,00
<i>Il Pareto</i> magnum	1995	<i>Fattoria di Nozzole</i>	100,00
<i>Il Guercio</i> magnum	2015	<i>Sean O'Callaghan</i>	150,00
<i>L'Apparita</i> magnum	1996	<i>Castello di Ama</i>	310,00
<i>L'Insieme</i> magnum	1997	<i>E. Altare</i>	140,00
<i>Lamaione</i> magnum	1997	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	120,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>Langhe Arte</i> magnum	1997	<i>Domenico Clerico</i>	€ 78,00
<i>Langhe Bricco Rovella</i> magnum	1997	<i>Armando Parusso</i>	65,00
<i>Langhe Quatr Nas</i> magnum	1996	<i>Rocche dei Manzoni</i>	105,00
<i>Langhe Quatr Nas</i> magnum	1997	<i>Rocche dei Manzoni</i>	110,00
<i>Le Stanze del Poliziano</i> magnum	1998	<i>Poliziano</i>	90,00
<i>Livernano</i> magnum	1997	<i>Livernano</i>	115,00
<i>Livernano</i> magnum	1998	<i>Livernano</i>	115,00
<i>Lupicaia</i> magnum	1995	<i>Tenuta del Terriccio</i>	175,00
<i>Lupicaia</i> magnum	1996	<i>Tenuta del Terriccio</i>	175,00
<i>Lupicaia</i> magnum	1997	<i>Tenuta del Terriccio</i>	240,00
<i>Merlot La Braccasca</i> magnum	1996	<i>Tenuta la Braccasca</i>	80,00
<i>Merlot 3 litri doppia</i> magnum	1997	<i>Planeta</i>	140,00
<i>Modus</i> magnum	1998	<i>Tenimenti Ruffino</i>	80,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma</i> magnum	1992	<i>Masciarelli</i>	120,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma</i> magnum	1993	<i>Masciarelli</i>	90,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma</i> magnum	1994	<i>Masciarelli</i>	90,00
<i>Montevertine Riserva</i> magnum	1994	<i>Montevertine</i>	80,00
<i>Montevetrano</i> magnum	1997	<i>Montevetrano</i>	180,00
<i>Montevetrano</i> magnum	1998	<i>Montevetrano</i>	180,00
<i>Montevetrano</i> magnum	1999	<i>Montevetrano</i>	180,00
<i>Montevetrano</i> magnum	2000	<i>Montevetrano</i>	180,00
<i>Montevetrano</i> magnum	2001	<i>Montevetrano</i>	180,00
<i>Mormoreto</i> magnum	1986	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	80,00
<i>Nambrot</i> magnum	1996	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	85,00
<i>Nambrot</i> magnum	1997	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	95,00
<i>Nambrot</i> magnum	1998	<i>Tenuta di Ghizzano</i>	85,00
<i>Pinot Nero Villa di Bagnolo</i> magnum	1996	<i>Marchesi Pancrazi</i>	90,00
<i>Platinum 21° secolo</i> magnum		<i>Tenimenti Ruffino</i>	100,00
<i>Poggio Granoni</i> magnum	1993	<i>Castello di Farnetella</i>	145,00
<i>Poggio Granoni</i> magnum	1995	<i>Castello di Farnetella</i>	145,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>Pomino rosso</i> magnum	1988	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	€ 50,00
<i>PuroSangue</i> magnum	1997	<i>Livernano</i>	115,00
<i>PuroSangue</i> magnum	1998	<i>Livernano</i>	115,00
<i>Redigaffi</i> magnum	1995	<i>Tua Rita</i>	400,00
<i>Romitorio di Santedame etichetta argento</i> magnum	1990	<i>Tenimenti Ruffino</i>	140,00
<i>Romitorio di Santedame</i> magnum	1997	<i>Tenimenti Ruffino</i>	130,00
<i>Il Rosso dell'Abazia</i> magnum	1997	<i>Serafini e Vidotto</i>	80,00
<i>Il Rosso dell'Abazia</i> magnum	1998	<i>Serafini e Vidotto</i>	80,00
<i>Sa'etta</i> magnum	1997	<i>Monte Bernardi</i>	220,00
<i>Saffredi</i> magnum	1998	<i>Fattoria Le Pupille</i>	120,00
<i>Saffredi</i> magnum	2000	<i>Fattoria Le Pupille</i>	135,00
<i>Sagrantino di Montefalco 25 anni Riserva</i> magnum	1996	<i>Arnaldo Caprai</i>	130,00
<i>Sammarco</i> magnum	1981	<i>Castello dei Rampolla</i>	200,00
<i>Sammarco</i> magnum	1997	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>Sammarco</i> magnum	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>Santa Cecilia</i> magnum	1997	<i>Planeta</i>	65,00
<i>Santa Cecilia</i> magnum	1998	<i>Planeta</i>	60,00
<i>Secentenario</i> magnum		<i>Marchesi Antinori</i>	230,00
<i>Siepi</i> magnum	1996	<i>Castello di Fonterutoli</i>	130,00
<i>Siepi</i> magnum	1997	<i>Castello di Fonterutoli</i>	210,00
<i>Siepi</i> magnum	1998	<i>Castello di Fonterutoli</i>	160,00
<i>Siepi</i> magnum	1999	<i>Castello di Fonterutoli</i>	160,00
<i>Solengo</i> magnum	1997	<i>Argiano</i>	200,00
<i>Solaia</i> magnum	2000	<i>Marchesi Antinori</i>	350,00
<i>Solaia</i> magnum	2004	<i>Marchesi Antinori</i>	450,00
<i>Solaia</i> magnum	2005	<i>Marchesi Antinori</i>	600,00
<i>Terra di Lavoro</i> magnum	1999	<i>Fontana Galardi</i>	200,00
<i>Terra di Lavoro</i> magnum	2000	<i>Fontana Galardi</i>	200,00
<i>Tignanello</i> magnum	1993	<i>Marchesi Antinori</i>	190,00
<i>Tignanello</i> magnum	1995	<i>Marchesi Antinori</i>	155,00
<i>Tignanello</i> magnum	1997	<i>Marchesi Antinori</i>	200,00
<i>Tignanello</i> magnum	2003	<i>Marchesi Antinori</i>	155,00
<i>Tignanello</i> magnum	1998	<i>Marchesi Antinori</i>	135,00
<i>Tignanello</i> magnum	1999	<i>Marchesi Antinori</i>	150,00
<i>Toro Desiderio</i> magnum	1993	<i>Avignonesi</i>	95,00
<i>Tzigana</i> magnum	1997	<i>Monte Bernardi</i>	230,00

I grandi formati tra i vini rossi Italiani

<i>Vigorello</i> magnum	1986	<i>S. Felice</i>	55,00
<i>VignAalta</i> magnum	1994	<i>Badia di Morrone</i>	75,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone</i> magnum	1996	<i>Poliziano</i>	75,00
<i>Vino Nobile di Montepulciano Asinone</i> magnum	1997	<i>Poliziano</i>	110,00

Le piccole tra i vini rossi Italiani

<i>Alto Adige Pinot Nero Meczan</i> ½ bott.	2017	<i>Hofstätter</i>	€ 15,00
<i>Bolgheri Superiore Ornellaia</i> ½ bott. (cab sauv 53 m 23 franc 17 pv 7)	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	145,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i> ½ bott. (cab sauvignon cab franc)	2010	<i>Tenuta San Guido</i>	120,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i> ½ bott.	2011	<i>Tenuta San Guido</i>	110,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i> ½ bott.	2012	<i>Tenuta San Guido</i>	110,00
<i>Brunello di Montalcino</i> ½ bott	2013	<i>Mastrojanni</i>	40,00
<i>Brunello di Montalcino</i> ½ bott	2012	<i>Gorelli</i>	50,00
<i>Chianti Classico Villa Calcinaia</i> ½ bott	2013	<i>Conti Capponi</i>	15,00
<i>Rosso di Montalcino Gorelli Le Potazzine</i> ½ bott	2015	<i>Gorelli</i>	
<i>Carmignano Villa di Capezzana</i> ½ bott. (sang 70 cab 20 canaiolo10)	2013	<i>Capezzana Contini Bonacossi</i>	
<i>Tignanello</i> ½ bott.	2013	<i>Marchesi Antinori</i>	55,00
<i>Tignanello</i> ½ bott.	2015	<i>Marchesi Antinori</i>	65,00

Vini bianchi di Francia

Vallée de la Loire

<i>Muscadet sur Lie Expression de Granite</i> (melon de bourgogne)	2011	<i>Domaine de l'Ecu</i>	€ 30,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang</i> (sauvignon blanc)	2013	<i>Didier Dagueneau</i>	200,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang</i>	2015	<i>Didier Dagueneau</i>	200,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2011	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2012	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2015	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2016	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Pouilly Fumé</i>	2017	<i>De Ladoucette</i>	50,00
<i>Pouilly Fumé Baron de L</i>	2014	<i>De Ladoucette</i>	120,00
<i>Sancerre La Moussière</i> (sauvignon blanc)	2016	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	45,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2009	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2011	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2012	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Sancerre La Grande Cote</i>	2015	<i>Pascal Cotat</i>	70,00
<i>Sancerre La Grande Cote</i>	2016	<i>Pascal Cotat</i>	70,00
<i>Sancerre La Grande Cote</i>	2017	<i>Pascal Cotat</i>	70,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2016	<i>Pascal Cotat</i>	70,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2017	<i>Pascal Cotat</i>	70,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2009	<i>Didier Dagueneau</i>	190,00
<i>Touraine Le Buisson Pouilleux</i> (sauvignon blanc)	2015	<i>Le Clos du Tue-Boeuf</i>	45,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i> (chenin blanc)	1984	<i>Moulin Touchais</i>	90,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i>	1996	<i>Moulin Touchais</i>	80,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i>	2000	<i>Moulin Touchais</i>	70,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i>	2002	<i>Moulin Touchais</i>	70,00
<i>Savennières Roche aux Moines</i>	1998	<i>Domaine Aux Moines</i>	80,00
<i>Savennières Roche aux Moines</i>	1999	<i>Domaine Aux Moines</i>	80,00
<i>Savennières Coulée de Serrant</i> (chenin blanc)	2015	<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>	130,00
<i>Saumur L'insolite</i> (chenin blanc)	2012	<i>Domaine des Roches Neuves</i>	60,00
<i>Saumur L'insolite</i> (chenin blanc)	2015	<i>Domaine des Roches Neuves</i>	55,00
<i>Saumur L'insolite</i> (chenin blanc)	2017	<i>Domaine des Roches Neuves</i>	45,00
<i>Saumur Brézé</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>	180,00
<i>Saumur Entre deux Voyes</i> (chenin blanc)	2014	<i>Le P'tit Domaine</i>	40,00
<i>Vouvray Le Haut Lieu Sec</i> (chenin blanc)	2017	<i>Domaine Huet</i>	50,00
<i>Vouvray Clos du Bourg Sec</i> (chenin blanc)	2017	<i>Domaine Huet</i>	65,00
<i>Vouvray Pierres Rousses</i> (chenin blanc)	2015	<i>Domaine Breton</i>	

Roussillon

<i>VdP des Côtes Catalanes</i> (sauv. grenache blanc e gries macabeu rouss.)	2008	<i>Le Soula</i>	€ 45,00
<i>VdP des Côtes Catalanes</i> (macabeu grenache blanc e gries carignan chard.)	2011	<i>Domaine Gauby</i>	60,00
<i>Vdp des Côtes Catalanes Coume Gineste</i> (gren. blanc e gries macabeu)	2008	<i>Domaine Gauby</i>	130,00
<i>Vdp des Côtes Catalanes Matassa Blanc</i> (grenache gris 70 macabeu 30)	2017	<i>Domaine Matassa</i>	65,00

Yonne-Chablis (chardonnay)

<i>Chablis 1^{er} Cru Forêt</i>	2013	<i>François Raveneau</i>	€ 120,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre</i>	2013	<i>François Raveneau</i>	120,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Monts Mains</i>	2013	<i>François Raveneau</i>	120,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Monts Mains</i>	2014	<i>François Raveneau</i>	120,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Monts Mains</i>	2016	<i>François Raveneau</i>	120,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Pic 1^{er}</i>	2005	<i>Albert Pic</i>	130,00
<i>Chablis 1^{er} Cru Vaillons</i>	2014	<i>François Raveneau</i>	120,00
<i>Chablis Grand Cru Les Clos</i>	2009	<i>Vincent Dauvissat</i>	200,00
<i>Chablis Grand Cru Blanchot</i>	2007	<i>François Raveneau</i>	250,00
<i>Chablis Grand Cru Les Preuses</i>	2007	<i>Vincent Dauvissat</i>	200,00
<i>Chablis Grand Cru Les Preuses</i>	2009	<i>Vincent Dauvissat</i>	200,00
<i>Chablis Grand Cru Bougros Côte Bouguerots</i>	2009	<i>Domaine William Fevre</i>	190,00
<i>Chablis Grand Cru Vaudésir</i>	2009	<i>Domaine William Fevre</i>	190,00

Bourgogne-Côtes de Beaune (chardonnay)

<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2007	<i>Domaine Leflaive</i>	€ 500,00
<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2009	<i>Domaine Leflaive</i>	500,00
<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Pierre Morey</i>	450,00
<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Ramonet</i>	500,00
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	2007	<i>Philippe Pacalet</i>	240,00
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	2013	<i>Dom. Bonneau du Martray</i>	240,00
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	2014	<i>Dom. Bonneau du Martray</i>	250,00
<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Leflaive</i>	650,00
<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	2010	<i>Domaine Leflaive</i>	650,00
<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Vincent Dancer</i>	450,00
<i>Montrachet Grand Cru</i>	2002	<i>Domaine Guy Amiot et Fils</i>	900,00
<i>Montrachet Grand Cru</i>	1996	<i>Etienne Sauzet</i>	900,00
<i>Bourgogne Aligoté</i>	2015	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	100,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2014	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	150,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2015	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	150,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2014	<i>Leroy S.A.</i>	120,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2016	<i>Domaine Jacques Prieur</i>	60,00
<i>Bourgogne Chardonnay Le Petit Têtu</i>	2015	<i>Dom. Jean-Marie Berrux</i>	
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru En Virondot</i>	2014	<i>Domaine Marc Morey</i>	140,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Baudines</i>	2013	<i>Dom. Pierre-Yves Colin-Morey</i>	170,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes</i>	2014	<i>Domaine Marc Morey</i>	140,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes</i>	2015	<i>Domaine Philippe Colin</i>	110,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes</i>	2015	<i>Dom. Pierre-Yves Colin-Morey</i>	170,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Chenevottes</i>	2015	<i>Bernard Moreau</i>	140,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Caillerets</i>	2015	<i>Pierre-Yves Colin-Morey</i>	210,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Caillerets</i>	2013	<i>Guy Amiot et Fils</i>	115,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Champgains</i>	2013	<i>Guy Amiot et Fils</i>	105,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Grandes Ruchottes</i>	2013	<i>Bernard Moreau</i>	140,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Caillerets</i>	2014	<i>Domaine Ramonet</i>	200,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Ruchottes</i>	2014	<i>Domaine Ramonet</i>	230,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Ruchottes</i>	2016	<i>Domaine Ramonet</i>	230,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Vergers</i>	2015	<i>Domaine Ramonet</i>	200,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Boudriotte</i>	2014	<i>Domaine Ramonet</i>	200,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Boudriotte</i>	2016	<i>Domaine Ramonet</i>	200,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Romanée</i>	2015	<i>Vincent Dancer</i>	150,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Tête du Clos</i>	2015	<i>Vincent Dancer</i>	150,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Maltroie</i>	2016	<i>Fontaine-Gagnard</i>	145,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru La Maltroie</i>	2015	<i>Bernard Moreau</i>	140,00

Bourgogne-Côtes de Beaune

<i>Meursault</i>	2015	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	€ 280,00
<i>Meursault-Clos de la Barre</i>	2013	<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	200,00
<i>Meursault-Goutte d'Or 1^{er} Cru</i>	2013	<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	320,00
<i>Meursault-Charmes 1^{er} Cru</i>	2008	<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	300,00
<i>Meursault-Perrières 1^{er} Cru</i>	2008	<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	440,00
<i>Meursault-Perrières 1^{er} Cru</i>	2016	<i>Domaine Jacques Prieur</i>	380,00
<i>Meursault-Perrières 1^{er} Cru</i>	2012	<i>Vincent Dancer</i>	300,00
<i>Meursault Le Poruzots 1^{er} cru</i>	2006	<i>Domaine Roulot</i>	250,00
<i>Meursault Le Poruzots 1^{er} cru</i>	2012	<i>Domaine Roulot</i>	250,00
<i>Meursault Le Poruzots 1^{er} cru</i>	2013	<i>Domaine Roulot</i>	280,00
<i>Meursault Le Poruzots 1^{er} cru</i>	2014	<i>Domaine Roulot</i>	290,00
<i>Meursault-Poruzots 1^{er} Cru</i>	2011	<i>Domaine Jobard</i>	150,00
<i>Meursault-Poruzots 1^{er} Cru</i>	2005	<i>Dominique Laurent</i>	110,00
<i>Puligny-Montrachet Les Enseignères</i>	2015	<i>Domaine Chavy – Chouet</i>	95,00
<i>Puligny-Montrachet Vieilles Vignes</i>	2012	<i>Domaine Vincent Girardin</i>	100,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes</i>	2013	<i>Domaine Vincent Girardin</i>	175,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Combettes</i>	2016	<i>Domaine Jacques Prieur</i>	235,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Garenne</i>	2013	<i>Domaine Jean-Marc Boillot</i>	185,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru La Truffière</i>	2015	<i>Domaine Jean-Marc Boillot</i>	185,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles</i>	2014	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles</i>	2014	<i>Domaine Philippe Chavy</i>	230,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières Au Chaniot</i>	2015	<i>Domaine Philippe Chavy</i>	210,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2003	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2006	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2009	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2014	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2008	<i>Domaine Dominique Laurent</i>	165,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2013	<i>Domaine Lucien Le Moine</i>	220,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Champs Gains</i>	2013	<i>Domaine Lucien Le Moine</i>	190,00

Bourgogne Mâconnais (chardonnay)

<i>Mâcon Viré – Clessé</i>	2016	<i>Héritiers du Comte Lafon</i>	
<i>Mâcon Chardonnay Clos de la Crochette</i>	2016	<i>Héritiers du Comte Lafon</i>	
<i>Mâcon – Pierreclos 1^{er} Cru Jus de Chavigne</i>	2006	<i>Domaine Guffens-Heynen</i>	70,00
<i>Mâcon – Pierreclos Tris des Hauts de Chavigne</i>	2007	<i>Domaine Guffens-Heynen</i>	80,00
<i>Pouilly Fuissé Clos des Petits-Croux</i>	2008	<i>Domaine Guffens-Heynen</i>	160,00

Vallée du Rhône nord

<i>Condrieu La Chaillets</i> (viognier)	2001	<i>Yves Cuilleron</i>	€ 85,00
<i>Condrieu Les Chaillées de L'Enfer</i>	2008	<i>Domaine George Vernay</i>	120,00
<i>Condrieu Coteau de Vernon</i>	2008	<i>Domaine George Vernay</i>	140,00
<i>Château-Grillet</i> (viognier)	2003	<i>Neyret-Gachet</i>	230,00
<i>Château-Grillet</i>	2005	<i>Neyret-Gachet</i>	140,00
<i>Hermitage Le Chevalier de Sterimberg</i> (roussanne marsanne)	2008	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	110,00

Vallée du Rhône Sud

<i>Châteauneuf-du-Pape Réserve</i> (clairette gren. blanc rouss. bourboulenc)	2003	<i>Château Rayas</i>	€ 150,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Réserve</i>	2005	<i>Château Rayas</i>	150,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Réserve</i>	2007	<i>Château Rayas</i>	185,00
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> (80 rouss 20 gren. Blanc, picardan, bourb, clairette)	2005	<i>Château de Beaucastel</i>	100,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes</i> (roussanne.....)	1998	<i>Château de Beaucastel</i>	300,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes</i>	2015	<i>Château de Beaucastel</i>	280,00
<i>Châteauneuf-du-Pape la Crau</i> (clairette gren. blanc rouss. bourboulenc)	2004	<i>Domaine du Vieux Télégraphe</i>	80,00
<i>Châteauneuf-du-Pape la Crau</i>	2010	<i>Domaine du Vieux Télégraphe</i>	80,00

Bordeaux Pessac- Léognan

<i>Château de Fieuzal</i> (50 sb 50sémillon)	1997		€ 100,00
<i>Château Monbousquet</i> (sauv blanc sauv gris muscadelle)	2004		130,00
<i>Château Monbousquet</i> (sauv blanc sauv gris muscadelle)	2005		135,00
<i>Château Laville Haut Brion</i> (70sémillon 27sauvignon 3muscadelle)	2001		340,00

Alsace

<i>Alsace Gewürztraminer Reserve</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	€ 50,00
<i>Alsace Gewürztraminer</i>	2013	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	40,00
<i>Alsace Gewürztraminer Grand Cru Altenberg</i>	2015	<i>Domaine Engel</i>	55,00
<i>Alsace Gewürztraminer Les Folastries indice 2</i>	2013	<i>Domaine Josmeyer</i>	50,00
<i>Alsace Gewürztraminer Cuvée Théo</i>	2014	<i>Domaine Weinbach</i>	65,00
<i>Alsace Gewürztraminer Altenbourg Cuvée Laurence</i>	2014	<i>Domaine Weinbach</i>	80,00
<i>Alsace Gewürztraminer Grand Cru Furstentum</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	110,00
<i>Alsace Gewürztraminer Wintzenheim indice 1</i>	2005	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	60,00
<i>Alsace Gewürztraminer Turckheim indice 1</i>	2014	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	40,00
<i>Alsace Riesling Les Pierrets indice 1</i>	2010	<i>Domaine Josmeyer</i>	60,00
<i>Alsace Grand Cru Hengst Riesling Samain indice 1</i>	2008	<i>Domaine Josmeyer</i>	100,00
<i>Alsace Riesling Sélection de Vieilles Vignes</i>	2014	<i>Domaine Trimbach</i>	40,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Frédéric Emile</i>	2008	<i>Domaine Trimbach</i>	75,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Frédéric Emile</i>	2009	<i>Domaine Trimbach</i>	75,00
<i>Alsace Riesling Clos Sainte Hune</i>	2009	<i>Domaine Trimbach</i>	250,00
<i>Alsace Riesling Clos Sainte Hune</i>	2011	<i>Domaine Trimbach</i>	250,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Sainte Catherine</i>	2012	<i>Domaine Weinbach</i>	80,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	85,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling L'Inédit</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	
<i>Alsace G. Cru Rangen de Thann Riesling Clos St Urbain indice 1</i>	2010	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	100,00
<i>Alsace Grand Cru Brand Riesling indice 1</i>	2014	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	65,00
<i>Alsace Grand Cru Mambourg (pinot blanc, gris, noir)</i>	2004	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Mambourg</i>	2009	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg (riesling + pinot gris muscat gew)</i>	2008	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Muenchberg Pinot Gris Cuvée A360P</i>	2006	<i>Domaine Ostertag</i>	100,00

Vini bianchi di Germania

Mosel – Saar – Ruwer

<i>Abtsberg Maximin Grünhäuser Riesling SUPERIOR</i>	2008	<i>M. Grünhas-von Schubert</i>	€ 60,00
<i>Abtsberg Maximin Grünhäuser Riesling SUPERIOR</i>	2009	<i>M. Grünhas-von Schubert</i>	60,00
<i>Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett</i>	2016	<i>Johannes Joseph Priim</i>	55,00
<i>Erdener Prälat Riesling Alte Reben Trocken GG Reserve</i>	2011	<i>Dr. Loosen</i>	290,00
<i>Graacher Himmelreich Riesling Kabinett</i>	2015	<i>Johannes Joseph Priim</i>	65,00
<i>Graacher Himmelreich Riesling Kabinett</i>	2017	<i>Johannes Joseph Priim</i>	55,00
<i>Herrenberg Maximin Grünhäuser Riesling Kabinett</i>	2002	<i>M. Grünhas-von Schubert</i>	50,00
<i>Scharzhofberger Spätlese</i>	2009	<i>Egon Müller</i>	190,00
<i>Scharzhofberger Spätlese</i>	2008	<i>Egon Müller</i>	190,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2010	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2011	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2012	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2014	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2015	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhofberger Kabinett</i>	2017	<i>Egon Müller</i>	170,00
<i>Scharzhof Qba Trocken</i>	2017	<i>Egon Müller</i>	85,00
<i>Ürziger Würzgarten Riesling Alte Reben 80 anni Trocken GG</i>	2011	<i>Dr. Loosen</i>	90,00
<i>Ürziger Würzgarten Riesling Alte Reben 80 anni Trocken GG</i>	2012	<i>Dr. Loosen</i>	80,00
<i>Ürziger Würzgarten Riesling Alte Reben 80 anni Trocken GG</i>	2015	<i>Dr. Loosen</i>	75,00
<i>Ürziger Würzgarten Riesling Alte Reben Trocken GG Reserve</i>	2011	<i>Dr. Loosen</i>	165,00
<i>Ürziger Würzgarten Spätlese</i>	1994	<i>Markus Molitor</i>	90,00
<i>Wehlener Sonnenuhr Riesling Trocken GG</i>	2015	<i>Dr. Loosen</i>	55,00
<i>Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett</i>	2017	<i>Johannes Joseph Priim</i>	65,00
<i>Wiltinger Braune Kupp Kabinett</i>	2012	<i>Egon Müller</i>	60,00
<i>Zeltinger Schlossberg - Auslese **</i>	2013	<i>Markus Molitor</i>	80,00
<i>Zeltinger Sonnenuhr – Spätlese</i>	2014	<i>Markus Molitor</i>	50,00

Nahe

<i>Norheimer Dellchen Grösses Gewächs Riesling Trocken GG</i>	2008	<i>Hermann Dönnhoff</i>	130,00
<i>Norheimer Dellchen Grösses Gewächs Riesling Trocken GG</i>	2015	<i>Hermann Dönnhoff</i>	130,00
<i>Norheimer Dellchen Riesling Trocken Grösses Gewächs</i>	2010	<i>Hermann Dönnhoff</i>	95,00
<i>Niedernhäuser Hermannshöhle Riesling Trocken GG</i>	2011	<i>Hermann Dönnhoff</i>	100,00

Pfalz

<i>Birkweiler Kastanienbusch Riesling Spätlese Trocken</i>	2005	<i>Ökonomierat Rebholz</i>	100,00
<i>Forster Jesuitengarten Riesling Trocken GG</i>	2012	<i>Dr. Von Bassermann – Jordan</i>	85,00
<i>Siebelingen Im Sonnenschein Ganz Horn Riesling GG</i>	2010	<i>Ökonomierat Rebholz</i>	95,00

Vini bianchi di Austria

<i>Grüner Veltliner Ebenthaler Lagen</i>	2013	<i>Zillinger</i>	€ 30,00
<i>Traminer Lagenselektion in Haiden</i>	2013	<i>Zillinger</i>	45,00

Vini bianchi di Slovenia

<i>Goriška Brda Veliko Belo</i> (ribolla 40 p. grigio 20 chard 20 sauvignon 20)	20	<i>Movia</i>	€
<i>Goriška Brda Rebula</i>	2016	<i>Movia</i>	35,00

Vini bianchi di Nuova Zelanda

<i>Marlborough Sauvignon Blanc</i>	2018	<i>Cloudy Bay</i>	€ 45,00
<i>Marlborough Sauvignon Blanc Ram's Hill</i>	2010	<i>Mount Nelson</i>	40,00
<i>Marlborough Sauvignon Blanc Little Beauty Black Edition</i>	2012	<i>Vinultra</i>	55,00
<i>Marlborough Sauvignon Blanc Wairau Reserve</i>	2017	<i>Saint Clair</i>	50,00

Vini rosati di Francia

<i>Bandol Château Romassan Cœur de Grain</i> (50mourvèdre 20grenache 30cinsault)	2017	<i>Domaine Ott</i>	€ 50,00
<i>Côtes de Provence Rose et Or</i> (Grenache, tibouren)	2017	<i>Château Minuty</i>	40,00
<i>Côtes de Provence Miraval</i> (Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle)	2017	<i>Miraval</i>	40,00
<i>Côtes de Provence Whispering Angel Rosé</i> (Cinsault, Grenache, Rolle)	2017	<i>Château d'Esclans</i>	40,00

Vini rossi di Francia

Bourgogne Côte de Nuits (pinot nero)

I vini della Société Civile du Domaine de la Romanée-Conti

<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2015	€ 1500,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2005	2000,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2009	1900,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2012	1800,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2013	1800,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2015	2000,00
<i>Grands-Échezéaux Grand Cru</i>	2013	1900,00
<i>Grands-Échezéaux Grand Cru</i>	2015	2500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	1992	2500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	2005	3400,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1993	2300,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1998	2200,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	2015	2600,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2002	5000,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2005	5400,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2009	4400,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2011	3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2012	3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2013	3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2015	5000,00
<i>Romanée Conti Grand Cru Monopole</i>	2009	18.000,00

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2015	<i>Domaine François Mikulski</i>	€ 45,00
<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2014	<i>Domaine Pierre Morey</i>	
<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2013	<i>Domaine Lucien Le Moine</i>	
<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2016	<i>Domaine Henri Boillot</i>	

<i>Gevrey-Chambertin</i>	2004	<i>Domaine Claude Dugat</i>	€ 115,00
<i>Gevrey-Chambertin</i>	2014	<i>Domaine Sylvie Esmonin</i>	90,00
<i>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes</i>	2005	<i>Domaine Sylvie Esmonin</i>	110,00
<i>Gevrey-Chambertin Les Evocelles</i>	2004	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	150,00
<i>Gevrey-Chambertin Cœur de Roy Très Vieilles Vignes</i>	2002	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	180,00
<i>Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs</i>	2004	<i>Domaine Denis Mortet</i>	150,00
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Vieilles Vignes</i>	2005	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	220,00
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru</i>	2003	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	200,00
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru</i>	2004	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	200,00
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru-Champeaux</i>	2004	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	245,00
<i>Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Lavaux St. Jacques</i>	2002	<i>Dominique Laurent</i>	150,00
<i>Morey-Saint-Denis En la rue de Vergy</i>	2005	<i>Domaine Perrot-Minot</i>	€ 100,00
<i>Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Saint Georges</i>	2016	<i>Domaine Chicotot</i>	160,00
<i>Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Vaucrains</i>	2015	<i>Domaine Chicotot</i>	145,00
<i>Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Chaboeufs</i>	2009	<i>Dom. Jean-Jacques Confuron</i>	180,00
<i>Vosne-Romanée</i>	2014	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	250,00
<i>Vosne-Romanée 1^{er} Cru Les Beaumonts</i>	2014	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	500,00
<i>Vosne-Romanée 1^{er} Cru Clos de Réas</i>	2006	<i>Domaine Michel Gros</i>	150,00
<i>Bonnes-Mares Grand Cru Vieilles Vignes</i>	2002	<i>Domaine Dominique Laurent</i>	350,00
<i>Charmes-Chambertin Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Confuron-Cotetidot</i>	200,00
<i>Charmes-Chambertin Grand Cru</i>	2004	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	360,00
<i>Charmes-Chambertin Grand Cru</i>	2005	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	540,00
<i>Charmes-Chambertin Grand Cru</i>	2008	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	350,00
<i>Charmes-Chambertin Grand Cru</i>	2010	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	440,00
<i>Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Charmes</i>	2015	<i>Domaine Amiot – Servelle</i>	190,00
<i>Clos-Saint-Denis Grand Cru</i>	2015	<i>Domaine Amiot – Servelle</i>	360,00

Bourgogne Côte de Nuits

<i>Chambertin Grand Cru</i>	1998	<i>Domaine Denis Mortet</i>	800,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2004	<i>Domaine Denis Mortet</i>	650,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2008	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1900,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2009	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	2500,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2010	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	3200,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2012	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1800,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1550,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1750,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Vieilles Vignes</i>	2002	<i>Domaine Dominique Laurent</i>	360,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1400,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	1400,00
<i>Clos de Vougeot Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Confuron-Cotetidot</i>	200,00
<i>Clos de Vougeot Grand Cru</i>	2004	<i>Domaine Denis Mortet</i>	260,00
<i>Clos des Lambrays Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine des Lambrays</i>	400,00
<i>Clos des Lambrays Grand Cru</i>	2015	<i>Domaine des Lambrays</i>	450,00
<i>Échezeaux Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	500,00
<i>Mazoyères-Chambertin Grand cru</i>	2005	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	350,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2004	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	450,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2005	<i>Domaine Bernard Dugat-Py</i>	550,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2009	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	500,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2010	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	550,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2012	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	450,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	350,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	370,00
<i>Ruchottes-Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes</i>	2009	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00
<i>Ruchottes-Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes</i>	2010	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00
<i>Ruchottes-Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes</i>	2012	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	550,00
<i>Ruchottes-Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	550,00
<i>Ruchottes-Chambertin Grand Cru Clos des Ruchottes</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	550,00

Bourgogne Côte de Beaune

<i>Auxey-Duresses</i>	2007	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	€ 180,00
<i>Pommard Les Vaumuriens</i>	2007	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	200,00
<i>Pommard 1^{er} Cru Grand Clos des Épenots</i>	2005	<i>Domaine de Courcel</i>	200,00
<i>Pommard 1^{er} Cru Grand Clos des Épenots</i>	2006	<i>Domaine de Courcel</i>	150,00
<i>Pommard 1^{er} Cru Grand Clos des Épenots</i>	2009	<i>Domaine de Courcel</i>	150,00
<i>Pommard 1^{er} Cru Grand Clos des Épenots</i>	2010	<i>Domaine de Courcel</i>	150,00
<i>Volnay 1^{er} Cru</i>	2007	<i>J.-F. Coche-Dury</i>	180,00

Vallée de la Loire

<i>Saumur –Champigny Les Bonneveaux (cabernet franc)</i>	2014	<i>Le P'tit Domaine</i>	€ 50,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos (cabernet franc)</i>	2009	<i>Clos Rougeard</i>	200,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i>	2010	<i>Clos Rougeard</i>	200,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>	180,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i>	2013	<i>Clos Rougeard</i>	160,00
<i>Saumur –Champigny Les Poyeux (cabernet franc)</i>	2010	<i>Clos Rougeard</i>	290,00
<i>Saumur –Champigny Les Poyeux</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>	250,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg (cabernet franc)</i>	2008	<i>Clos Rougeard</i>	350,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2009	<i>Clos Rougeard</i>	350,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2010	<i>Clos Rougeard</i>	350,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>	350,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2013	<i>Clos Rougeard</i>	350,00

segue vini rossi di Francia >

Vallée du Rhône

Rhône Sud (mourvèdre grenache syrah counoise cinsau.....)

<i>Châteauneuf du Pape Cuvée Réservee</i>	1998	<i>Domaine du Pegau</i>	€140,00
<i>Châteauneuf du Pape</i>	1998	<i>Château de Beaucastel</i>	140,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Cuvée des Cadettes</i>	1992	<i>Château La Nerthe</i>	120,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin</i>	1994	<i>Château de Beaucastel</i>	350,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Hommage à Jacques Perrin</i>	1995	<i>Château de Beaucastel</i>	350,00

Rhône Nord

<i>Côte-Rôtie Brune et Blonde</i> (syrah viognier)	1998	<i>E. Guigal</i>	€ 120,00
<i>Côte-Rôtie</i>	1998	<i>Rene Rostaing</i>	120,00
<i>Côte-Rôtie Château d'Ampuis</i>	1999	<i>E. Guigal</i>	180,00
<i>Côte-Rôtie La Landonne</i> (syrah 100 %)	2010	<i>E. Guigal</i>	550,00
<i>Côte-Rôtie La Mouline</i> (89% Syrah 11% Viognier da Cote Blonde)	2010	<i>E. Guigal</i>	550,00
<i>Crozes-Hermitage Les Varonniers</i> (syrah)	1995	<i>M. Chapoutier</i>	75,00
<i>Crozes-Hermitage</i>	1999	<i>Alain Graillot</i>	75,00
<i>Hermitage La Sizeranne</i>	1999	<i>M. Chapoutier</i>	85,00
<i>Hermitage La Chapelle</i>	1994	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	180,00
<i>Hermitage La Chapelle</i>	1999	<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	150,00

Bordeaux Médoc

<i>Château Clerc Milon 5 ème Grand Cru (56cs 30m 14cf)</i>	1995	<i>Paulliac</i>	€ 120,00
<i>Château Duhart Milon 4 ème Grand Cru (80cs 18m 2cf)</i>	1988	<i>Paulliac</i>	120,00
<i>Château Lynch Bages 5 ème Grand Cru (73cs 10 cf 15m 2pv)</i>	1994	<i>Paulliac</i>	150,00
<i>Château Ducru-Beaucaillou 2 ème Grand Cru (68cs 30m 2cf)</i>	2000	<i>St. Julien</i>	250,00
<i>Château Léoville Barton 2 ème Grand Cru (72cs 20m 8cf)</i>	2000	<i>St. Julien</i>	350,00
<i>Château Cantemerle 5 ème Grand Cru (52cs 40m 3cf 5pv)</i>	1996	<i>Haut-Médoc</i>	120,00
<i>Château Cos D'Estournel 2 ème Grand Cru (65cs 33m 2cf)</i>	2000	<i>Saint-Estèphe</i>	300,00
<i>Château Lafon-Rochet 4 ème Cru Classé (55cs 40m 5cf)</i>	1995	<i>Saint-Estèphe</i>	120,00
<i>Château Giscours 3 ème Grand Cru (55cs 40m 5cf)</i>	1995	<i>Margaux</i>	180,00
<i>Château Palmer 3 ème Grand Cru (53cs 47m)</i>	2000	<i>Margaux</i>	450,00
<i>Château Prieuré-Lichine 4 ème Grand Cru (56cs 34m 10 pv)</i>	1995	<i>Margaux</i>	150,00

Bordeaux Pomerol

<i>Château Cantelauze (90 m 10cf)</i>	1998		€ 150,00
<i>Château La Conseillante (80m 20cf)</i>	1998		350,00
<i>Château L'Evangile (80m 20cf)</i>	1998		350,00
<i>Château Latour a Pomerol (90m 10cf)</i>	2000		300,00
<i>Vieux Château Certan (60m 30cf 10cs)</i>	1993		150,00

Bordeaux St. Emilion

<i>Château Angélys 1^{er} Grand Cru (50m 47cf 3cs)</i>	1998		€ 350,00
<i>Château Canon La Gaffelière Grand Cru (55m 40cf 5cs)</i>	1995		140,00
<i>Château Canon La Gaffelière Grand Cru</i>	1998		150,00
<i>Château La Gomerie Grand Cru (100 merlot)</i>	1995		230,00
<i>Château La Gomerie Grand Cru</i>	1998		200,00
<i>Château Tertre Rôteboeuf Grand Cru (85m 15cf)</i>	1998		300,00
<i>Château Tertre Rôteboeuf Grand Cru</i>	2000		350,00
<i>Le Petit Cheval du Château Cheval Blanc Grand (50m 50cf)</i>	2000		250,00
<i>Vieux Château St. André (75m 25cf)</i>	1993		100,00

Bordeaux Graves

<i>Château Tours de Malle (cs m cf)</i>	1989	<i>Graves</i>	120,00
---	------	---------------	--------

Vini rossi di Spagna

<i>Ribera del Duero Hacienda Monasterio</i>	1995	<i>Hacienda Monasterio</i>	€ 35,00
<i>Rioja Vinas de Gain</i>	1998	<i>Artadi</i>	30,00
<i>Rioja Pagos Viejos Reserva</i>	1996	<i>Artadi</i>	85,00
<i>Rioja Pagos Viejos Reserva</i>	1998	<i>Artadi</i>	115,00
<i>Priorat Clos Erasmus</i>	1998	<i>Daphne Glorian</i>	150,00

Vini rossi del Cile

<i>Rapel Valley Merlot Cuvée Alexandre</i>	1997	<i>Casa Lapostolle</i>	€ 35,00
<i>Rapel Valley Clos Apalta (carmenère merlot cabernet sauvignon)</i>	1997	<i>Casa Lapostolle</i>	70,00

Vini rossi di Australia

<i>Cabernet Sauvignon Orange Vineyard</i>	1995	<i>Rosemount Estate</i>	€ 40,00
<i>Coonawarra Shiraz</i>	1997	<i>Wynns Coonawarra Estate</i>	130,00
<i>Keyneton Shiraz Mount Edelstone</i>	1996	<i>C.A. Henschke</i>	200,00
<i>Mc Laren Vale Shiraz Balmoral</i>	1995	<i>Rosemount Estate</i>	70,00
<i>South Australia Cab. Sauvignon Bin 407</i>	1996	<i>Penfolds</i>	35,00
<i>South Australia Cab. Sauvignon Bin 707</i>	1994	<i>Penfolds</i>	130,00
<i>South Australia Cab. Sauvignon Bin 707</i>	1997	<i>Penfolds</i>	165,00
<i>South Australia Cabernet Shiraz Bin 389</i>	1995	<i>Penfolds</i>	45,00
<i>South Australia Cabernet Shiraz Bin 389</i>	1996	<i>Penfolds</i>	45,00
<i>Barossa Valley Shiraz R W T</i>	1997	<i>Penfolds</i>	145,00
<i>South Australia Shiraz Kalimna Bin 28</i>	1995	<i>Penfolds</i>	30,00

Vini rossi degli Stati Uniti

<i>Columbia Valley Col Solare</i>	1995	<i>Antinori-Ste. Michelle</i>	€ 90,00
<i>Columbia Valley Col Solare</i>	1996	<i>Antinori-Ste. Michelle</i>	90,00
<i>Columbia Valley Col Solare</i>	1997	<i>Antinori-Ste. Michelle</i>	115,00
<i>Napa Valley Cab. Sauvignon Private Reserve</i>	1993	<i>Beringer</i>	155,00
<i>Napa Valley Cab. Sauvignon Private Reserve</i>	1994	<i>Beringer</i>	155,00
<i>Napa Valley Cab. Sauvignon Private Reserve</i>	1995	<i>Beringer</i>	155,00
<i>Napa Valley Cab. Sauvignon Hillside Select</i>	1996	<i>Shafer Vineyards</i>	290,00
<i>Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	1997	<i>Forman</i>	95,00
<i>Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve (+...)</i>	1995	<i>R. Mondavi Winery</i>	155,00
<i>Napa Valley Cabernet Sauvignon Reserve</i>	1997	<i>R. Mondavi Winery</i>	180,00
<i>Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	1991	<i>Cosentino Winery</i>	75,00
<i>Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	1995	<i>Corison</i>	75,00
<i>Napa Valley Profile (cabernet sauvignon e franc merlot)</i>	1996	<i>Merryvale Vineyards</i>	175,00
<i>Napa Valley Insignia (cabernet sauvignon e franc merlot)</i>	1998	<i>Joseph Phelps</i>	245,00
<i>Napa Valley Merlot (+ cabernet sauvignon e franc)</i>	1996	<i>Shafer Vineyards</i>	70,00
<i>Napa Valley Merlot Howell Mountain</i>	1997	<i>Duckhorn Vineyards</i>	110,00
<i>Napa Valley Merlot Bancroft Ranch</i>	1993	<i>Beringer</i>	120,00
<i>Napa Valley Merlot Bancroft Ranch</i>	1995	<i>Beringer</i>	120,00
<i>Napa Valley Merlot Bancroft Ranch</i>	1996	<i>Beringer</i>	120,00
<i>Napa Valley Napanook (cabernet sauvignon e franc merlot)</i>	1997	<i>Dominus Estate</i>	60,00
<i>Napa Valley Proprietary Red Wine (cab sauv 63% cab franc 37)</i>	1998	<i>Viader</i>	120,00
<i>Napa Valley Proprietary Red Wine magnum</i>	1997	<i>Viader</i>	250,00
<i>Napa Valley Proprietary Red Wine (cs cf m pv m)</i>	1997	<i>Pahlmeyer</i>	180,00
<i>Napa Valley Reserve Sangiovese</i>	1993	<i>Antinori-Atlas Peak</i>	45,00
<i>Sonoma County Cab. Sauvignon 5 Cépages (+ cf malbec m p v)</i>	1996	<i>Château St. Jean</i>	120,00
<i>Sonoma Mountain Cabernet Sauvignon</i>	1997	<i>Lauren Glen</i>	100,00

Vini Italiani da dessert o da meditazione

<i>Les Abeilles</i> Vino di uve stramature (muscat petit grain)	2003	<i>Les Crêtes</i>	€ 35,00
<i>Moscato d'Asti Scrapona</i>	2017	<i>Marenco</i>	24,00
<i>Moscato d'Asti Vigna Senzanome</i>	2017	<i>Braida Bologna</i>	24,00
<i>Asti Spumante La Selvatica</i>	2006	<i>Caudrina</i>	22,00
<i>Brachetto d'Acqui Pineto</i>	2001	<i>Marenco</i>	16,00
<i>Mosto parzialmente fermentato di moscato La Spinetta Oro</i>	1999	<i>La Spinetta</i>	35,00
<i>Piemonte Moscato Passito Redento</i>	2001	<i>Caudrina</i>	21,00
<i>Piemonte Moscato Passito Passrì Scrapona</i>	2001	<i>Marenco</i>	30,00
<i>Piemonte Brachetto Forteto Pian dei sogni</i>	1998	<i>Forteto della Luja</i>	35,00
<i>Remember</i> (80sauvignon 20 semillion)	2003	<i>Rocche dei Manzoni</i>	50,00
<i>C.o.F. Picolit</i>	1997	<i>Rodaro</i>	40,00
<i>C.o.F. Verduzzo Friulano</i>	2000	<i>Rodaro</i>	30,00
<i>C.o.F. Verduzzo Friulano Pra Zenar</i>	1999	<i>Rodaro</i>	40,00
<i>C.o.F. Verduzzo Friulano Ronc di Rosazzo</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	16,00
<i>Ronco dell'Abbazia</i> ml 500 (verduzzo friulano)	1993	<i>Le Vigne di Zamò</i>	21,00
<i>Tal Lùc</i> (verduzzo passito)	1999	<i>Lis Neris-Pecorari</i>	65,00
<i>Alto Adige Goldmuskateller Passito Serenade</i> (moscato giallo)	1997	<i>Viticultori Caldaro</i>	55,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Passito Terminum</i>	1998	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	65,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia tardiva Roen</i>	2015	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	
<i>Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia tardiva Joseph</i>	2002	<i>Hofstätter</i>	35,00
<i>Alto Adige Bianco Passito Comtess</i> (gewürz. sauvignon riesling)	2007	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	
<i>Alto Adige Sauvignon Passito Saphir</i>	2000	<i>Podere Laimburg</i>	45,00
<i>Breganze Torcolato</i> (vespaiola garganega tocai)	1998	<i>Maculan</i>	55,00
<i>Acininobili</i> (vespaiola garganega tocai)	1985	<i>Maculan</i>	130,00
<i>Colli Euganei Passito Fior d'Arancio</i>	2000	<i>Az. agr. Montegrande</i>	21,00
<i>Recioto della Valpolicella TB</i> (corvina rondinella molinara + altre locali)	2009	<i>Tommaso Bussola</i>	135,00
<i>I Capitelli</i> (garganega)	1993	<i>Roberto Anselmi</i>	55,00
<i>Le Pergole del Sole</i> (muller thurgau)	1997	<i>La Cavalchina</i>	45,00

vini italiani da dessert o da meditazione

<i>Vin Santo del Chianti Classico</i> ½ bott.	2004	<i>Tenute Fontodi</i>	€ 55,00
<i>Vin Santo delle Tenute del Marchese Antinori</i>	2004	<i>Antinori</i>	35,00
<i>Vin Santo di Carmignano Riserva</i>	2010	<i>Capezzana Contini Bonacossi</i>	55,00
<i>Vin Santo Bianco dell'Empolese 500 ml</i> (trebbiano)	2011	<i>Montellori</i>	40,00
<i>Vin Santo Isole e Olena</i> ½ bott. (trebbiano malvasia bianca)	1993	<i>Isole e Olena</i>	45,00
<i>Vin Santo San Giusto a Rentennano</i> ½ bott.	2003	<i>San Giusto a Rentennano</i>	60,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott. (trebbiano grechetto malvasia)	1986	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1987	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1988	<i>Avignonesi</i>	280,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1989	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1990	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1992	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1993	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1994	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	1995	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano</i> ½ bott.	2000	<i>Avignonesi</i>	230,00
<i>Vin Santo Occhio di Pernice</i> ½ bott. (prugnolo gentile)	1995	<i>Avignonesi</i>	250,00
<i>Vin Santo Occhio di Pernice</i> ½ bott.	2000	<i>Avignonesi</i>	300,00
<i>Vin Santo</i>	1994	<i>Castell'In Villa</i>	80,00
<i>Sant'Antimo Vin Santo</i> ½ bott.	2007	<i>Fanti</i>	45,00
<i>Sanpetrolo</i>	2001	<i>Petrolo</i>	110,00
<i>Vendemmia Tardiva Canneto</i> ml 500 (70 malvasia trebbiano grechetto)	2001	<i>Canneto</i>	18,00
<i>Aleatico</i>	1992	<i>Avignonesi</i>	30,00
<i>Sovana Superiore Aleatico</i>	2007	<i>Aldobrandesca - Antinori</i>	30,00
<i>Attimo Fuggente</i> (sauvignon blanc)	1995	<i>Tenimenti Ruffino</i>	21,00
<i>Pomino bianco Vendemmia Tardiva</i> (ch 70 traminer 10 pb10 pg10)	2003	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	23,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva</i>	1992	<i>Castello Banfi</i>	40,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Florus</i>	2003	<i>Castello Banfi</i>	30,00
<i>Moscadello di Montalcino Vend. tard. Pascena</i>	1999	<i>Tenuta Col d'Orcia</i>	30,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Botrys</i>	2010	<i>Mastrojanni</i>	50,00
<i>Trebianco Vendemmia Tardiva</i> (sauvignon chardonnay traminer)	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	30,00
<i>Trama</i> (vendemmia tardiva di traminer)	2006	<i>Fortediga</i>	30,00
<i>Patrizia Bartolini</i> (sauvignon blanc vermentino)	2002	<i>Massa Vecchia</i>	40,00

segue vini italiani da dessert >

vini italiani da dessert o da meditazione

<i>Muffato della Sala ml 500</i> (sauvignon blanc grechetto traminer riesling)	2014	<i>Castello della Sala</i>	€ 60,00
<i>Arkenzia Muffo di San Sisto</i> (verdicchio)	2002	<i>Fazi Battaglia</i>	45,00
<i>Diamante d'Almerita passito</i> (moscato traminer)	2005	<i>Tasca d'Almerita</i>	30,00
<i>Cielo d'Alcamo</i> (sauvignon catarratto)	2006	<i>Tenuta Rapitalà</i>	40,00
<i>Marsala Superiore Riserva 10 anni</i> (grillo)		<i>De Bartoli</i>	50,00
<i>Marsala Superiore Riserva 1987</i> (grillo)		<i>De Bartoli</i>	80,00
<i>Marsala Vergine Vintage</i>	2004	<i>Heritage di Francesco Intorcia</i>	
<i>Marsala Vergine Riserva Vintage</i>	1980	<i>Heritage di Francesco Intorcia</i>	110,00
<i>Moscato di Noto</i>	2005	<i>Planeta</i>	30,00
<i>Moscato passito di Pantelleria Orù</i> (zibibbo)		<i>P. V. Enopolio di Pantelleria</i>	35,00
<i>Moscato di Pantelleria Mueggen</i> (zibibbo) ml 500	1998	<i>Salvatore Murana</i>	30,00
<i>Moscato di Pantelleria Bukkuram</i> (zibibbo)	1997	<i>De Bartoli</i>	35,00
<i>Passito di Pantelleria Padre della vigna Bukkuram</i>	2012	<i>De Bartoli</i>	80,00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé</i> (zibibbo)	2016	<i>Donnafugata</i>	75,00
<i>Passito di Pantelleria Cimillya</i> (zibibbo)	2001	<i>S. D'Ancona</i>	35,00
<i>Passito di Pantelleria Martingana</i> (zibibbo)	2001	<i>Salvatore Murana</i>	70,00
<i>Passito di Pantelleria Martingana</i> (zibibbo)	2006	<i>Salvatore Murana</i>	90,00
<i>Vigna Verde vino liquoroso ml 500</i> (grillo inzolia)		<i>De Bartoli</i>	30,00
<i>Vecchio Samperi 20 anni di botti a Solera</i> (grillo)		<i>De Bartoli</i>	50,00
<i>Vecchio Samperi Ventennale</i> (grillo)		<i>De Bartoli</i>	60,00
<i>Terre Arse Marsala Vergine</i> (grillo)	1987	<i>Florio</i>	30,00
<i>Terre Arse Marsala Vergine</i>	1989	<i>Florio</i>	30,00
<i>Angialis Vendemmia Tardiva</i> (nasco malvasia)	2004	<i>Argiolas</i>	43,00

Vini da meditazione del mondo

Portogallo

<i>Port Bin 27</i> (touriga nacional , francesa tinta roriz tinta cao tinta barroca)		<i>Fonseca Guimaraens</i>	€
<i>Port 20 Year Old Tawny</i>		<i>W. & J. Graham's</i>	145,00
<i>Port Noval 20 Year Old Tawny</i>		<i>Quinta do Noval</i>	105,00
<i>Vintage Port Dow's Vintage</i>	1994	<i>Silva Tosens Ltd.</i>	180,00
<i>Vintage Port Dow's Vintage</i>	1997	<i>Silva Tosens Ltd.</i>	180,00
<i>Vintage Port Fonseca</i>	1997	<i>Fonseca Guimaraens</i>	185,00
<i>Vintage Port Graham's</i>	1997	<i>W. & G. Graham</i>	185,00
<i>Vintage Port Noval</i>	2003	<i>Quinta do Noval</i>	135,00
<i>Vintage Port National</i>	1997	<i>Quinta do Noval</i>	2400,00
<i>Vintage Port Quinta do Vesuvio</i>	1994	<i>W. & J. Graham's</i>	250,00
<i>Vintage Port Quinta do Vesuvio</i>	1997	<i>W. & J. Graham's</i>	250,00

Spagna

<i>Sherry Pedro Ximenez Jerez Muy Dulce</i> (pedro ximenex)		<i>Garvey</i>	€ 18,00
<i>Sherry Pedro Ximenez 1927 Dulce Viejo</i> (pedro ximenex)		<i>Alvear S.A.</i>	35,00

Ungheria (furmint harslevelu muscat ottonel muscat blanc à petit grains)

<i>Tokaji Aszú Nyulászó 6 Puttonjos 500 ml</i>	1993	<i>The Royal Tokaji Wine</i>	€ 110,00
<i>Tokaji Aszú Szt. Tamás 6 Puttonjos 500 ml</i>	1993	<i>The Royal Tokaji Wine</i>	110,00
<i>Tokaji Aszú Szt. Tamás 6 Puttonjos 500 ml</i>	1995	<i>The Royal Tokaji Wine</i>	110,00
<i>Tokaji Aszú Eszencia 500 ml</i>	1999	<i>Disznókó</i>	300,00

segue Vini da meditazione del mondo >

Austria

<i>Österreich NeusiedlerSee Welschriesling TBA</i> (riesling italico)	1999	<i>Tschida</i>	€ 50,00
<i>Österreich NeusiedlerSee Muskat Ottonel BA</i> (muskat ottonel)	2001	<i>Tschida</i>	30,00
<i>Österreich NeusiedlerSee Beerenauslese Sämling</i> (scheurebe)	2006	<i>Tschida</i>	40,00
<i>Österreich NeusiedlerSee Muskat Ottonel TBA</i>	1998	<i>Velich Apetlon</i>	60,00

Germania

<i>Uelversheimer Schloss GewürztraminerEisWein</i>	2002	<i>Schleicher</i>	40,00
--	------	-------------------	-------

Francia

<i>Alsace S G N de GewürztraminerFronholz</i>	1998	<i>Domaine Ostertag</i>	€ 60,00
<i>Barsac Château Coutet 1^{er} Cru magnum Bordeaux</i>	1988		140,00
<i>Barsac Château Coutet 1^{er} Cru Bordeaux (75sem 23sauv 2 muscadelle)</i>	1994		60,00
<i>Bonnezeaux Loira (chenin blanc)</i>	1997	<i>Château de Fesles</i>	90,00
<i>Rivesaltes 0,50 lt. vino dolce naturale (Grenache noir)</i>	1945	<i>Château Las Collas di Thuir</i>	80,00
<i>Rivesaltes 0,50 lt. vino dolce naturale (Grenache noir)</i>	1959	<i>Château Las Collas di Thuir</i>	75,00
<i>Rivesaltes 0,50 lt. vino dolce naturale (Grenache blanc,gris e rosé)</i>	1961	<i>Château Las Collas di Thuir</i>	65,00

Sauternes Bordeaux

<i>Château de St. Helene à Preignac</i> (sémillon sauvignon blanc muscadelle)	1996	€ 80,00
<i>Château Guiraud 1^{er} Cru à Sauternes</i>	2001	120,00
<i>Château Guiraud 1^{er} Cru à Sauternes</i>	2005	120,00
<i>Château Guiraud 1^{er} Cru à Sauternes</i>	2007	115,00
<i>Château Suduiraut 1^{er} Cru à Preignac</i> (90 sémillon 10 sauvignon)	1996	110,00
<i>Château Suduiraut 1^{er} Cru à Preignac ½ bottiglia</i> (90 sémillon 10 sauvignon)	2010	95,00
<i>Château de Malle Grand Cru à Preignac</i> (50 sémillon 47 sauvignon 3 muscadelle)	1996	80,00
<i>Château Gillette Crème de Tête à Preignac</i> (90 sém 9 sauvignon 1 muscadelle)	1978	295,00

Château d'Yquem

<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i> (80 sémillon 20 sauvignon)	1968	€ 1000,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1984	570,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1987	520,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1990	1000,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1991	570,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1995	600,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	1997	520,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé</i>	2001	1500,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé ½ bott.</i>	1991	290,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé ½ bott.</i>	1994	290,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé ½ bott.</i>	1995	320,00
<i>Château d'Yquem à Sauternes Grand 1^{er} Cru Classé ½ bott.</i>	1996	290,00

Vini da agricoltura Biodinamica

Il movimento biodinamico prese le mosse dalle otto conferenze che Rudolf Steiner tenne, su richiesta di alcuni contadini, a Koberwitz (Slesia) nei giorni di Pentecoste del 1924.

Durante il convegno di Pentecoste, dai partecipanti fu fondato il "Circolo di ricerca per la coltivazione" oggi conosciuta come agricoltura biodinamica. Essa è spesso descritta come un modo di coltivare senza chimico e senza veleni.

Questo aspetto se pur importante, è secondario al metodo che prima di tutto privilegia una cosciente utilizzazione delle forze naturali ed il rispetto assoluto dell'equilibrio biologico.

Il principio di restituire alla terra quello che si prende con il prodotto è idea fondamentale della chimica. Il principio fondamentale della biodinamica è attivare la vita nella terra in modo che le sostanze presenti possano essere liberate ed assimilate dalle piante nella misura ad esse necessaria.

La biodinamica non è un metodo da applicare meccanicamente ma, un modo di pensare e di agire che conduce ad essere un insieme unico con il proprio mondo per mantenere la fertilità della terra, per rendere sane le piante in modo che possano autonomamente resistere alle malattie ed ai parassiti, per produrre alimenti di qualità e sanità più alta possibile. Sulla terra nessun organismo vivente sopravvive se non in simbiosi con ciò che lo circonda; le piante hanno la capacità di assorbire sostanza inorganica trasformandola in organica e fare, in poche parole, pane dai sassi.

Il mondo animale, compreso l'uomo, fanno il contrario assorbono sostanze organiche, le distruggono e le mineralizzano. L'uomo, ha bisogno delle piante e non loro di noi; rispettarle favorendone lo sviluppo, significa pensare al proprio futuro. I fondamenti di questa teoria sono:

il calendario, i preparati biodinamici, il compost e la diversità botanica delle superfici.

Il Calendario.

La biodinamica guarda alla terra come parte dell'universo ed è perciò soggetta alle sue leggi.

Maria Thun ogni anno elabora un "calendario delle semine" che con la posizione della luna ed in base all'allineamento degli altri pianeti, fornisce a gli agricoltori, indicazioni agronomiche importantissime.

Essa ha scoperto, con ricerche che durano da oltre 20 anni, che la pianta sviluppa più o meno ognuna delle sue parti secondo la posizione della luna al momento della semina.

Seguendone la posizione, possiamo favorire lo sviluppo della parte che ci è più utile. Se ad esempio, vogliamo coltivare insalata, noi planteremo il seme in giorno di foglie avendo interesse a quella parte della pianta; se al contrario coltiviamo carote, planteremo in giorni di radici e così via.

I Preparati Biodinamici

Essi appartengono, se così si può dire alla parte dinamica della biodinamica. Possono essere considerati dei catalizzatori per stimolare i fenomeni vitali e naturali. Sono nove. Due sono spruzzati sui campi direttamente e sette sono immessi nel cumulo per favorire e migliorare la formazione dell'humus.

Quelli che sono spruzzati, vanno riattivati mescolandone piccole quantità in grandi masse di acqua e con movimenti circolari alternati nei due sensi, attraverso un processo di "dinamizzazione" che di fatto trasmette l'energia del preparato all'acqua poi spruzzata nel terreno o sulle foglie. Sono:

Preparato 500 - Letame di mucca da spruzzare dinamizzato sul terreno;

Preparato 501 - Silice finemente triturrata da spruzzare dinamizzato sulle foglie;

Preparato 502 - Achillea inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 503 - Camomilla inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 504 - Ortica inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 505 - Corteccia di quercia inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 506 - Tarassaco inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 507 - Valeriana inserita nel cumulo biodinamico;

Preparato 508 - Equiseto inserita nel cumulo biodinamico.

Dopo il dissotterramento, i preparati dal n°502 al 508 vanno prelevati dai loro involucri e conservati separatamente in contenitori di vetro, ceramica o pietra, posti all'interno di una scatola e ogni contenitore deve essere circondato da torba da ogni lato. Questa scatola contenente i preparati va conservata in un posto fresco, al buio senza ghiacciare. In base alla sua origine, Steiner attribuiva alla torba la capacità di catturare correnti di energia e pertanto la raccomandava come materiale protettivo e come conservante per i preparati.

Il compost.

E' il risultato della decomposizione e dell'unificazione di un misto di materie organiche (come ad esempio residui di potatura, letame o liquame) da parte di macro e microrganismi in condizioni particolari: il processo, detto compostaggio, è controllato ed accelerato dall'uomo. Il compost può essere utilizzato come fertilizzante prima dell'aratura. Il suo utilizzo migliora la struttura del suolo (apporto di sostanza organica) e la biodisponibilità di elementi nutritivi (azoto). Aumenta inoltre la biodiversità della microflora nel suolo.

Il compost nel suo stadio finale è humus, deve maturare sulla nuda terra per lavorare con essa, il cumulo deve avere piccole dimensioni per respirare e favorire lo sviluppo di tutti quei microrganismi che aggiunti nel terreno lo aiuteranno a migliorarsi; deve essere coperto di paglia per interagire con l'aria ed il cosmo, assorbendone l'energia sia per la sua formazione sia per la loro successiva cessione al terreno.

La diversità botanica.

Non esistono piante cattive o infestanti. In un terreno equilibrato ove le specie botaniche sono in armonia con loro e con la terra in cui vivono, non vi è prevalenza di nessuna di esse. Si inseriscono tranquillamente nel loro posto e concorrono a sviluppare e mantenere la vita nel terreno.

Al contrario nei terreni chimici, non abbiamo competizione ed autocontrollo con il conseguente sviluppo di pochissime specie a larghissima diffusione che ostringono l'agricoltore a l'uso massiccio di sostanze chimiche che finiscono nel nostro organismo con il cibo che ingeriamo.

Vini da agricoltura Biodinamica certificati

<i>Jakot (tocai) bottiglia da un litro</i>	2011	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Ribolla Gialla bottiglia da un litro</i>	2011	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Nosiola FontanaSanta</i>	201	<i>Foradori</i>	
<i>Incrocio Manzoni FontanaSanta</i>	201	<i>Foradori</i>	
<i>Tenuta di Trinoro (cab sauvignon cab franc merlot petit verdot)</i>	1998	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Tenuta di Trinoro</i>	1999	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Palazzi (cab franc e merlot)</i>	1997	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Palazzi</i>	1998	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Palazzi</i>	1999	<i>Tenuta di Trinoro</i>	250,00
<i>Batàr (chardonnay pinot bianco)</i>	2013	<i>Querciabella</i>	135,00
<i>Camartina (sangiovese cabernet sauvignon)</i>	1991	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1994	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1996	<i>Querciabella</i>	65,00
<i>Camartina</i>	1997	<i>Querciabella</i>	75,00
<i>Palistorti Bianco</i>	2016	<i>Tenuta di Valgiano</i>	30,00
<i>Colline Lucchesi Rosso Tenuta di Valgiano (S 60 syrah 20 merlot 20)</i>	2013	<i>Tenuta di Valgiano</i>	120,00
<i>Colline Lucchesi Palistorti (sangiovese 70 merlot 15 syrah 15)</i>	2015	<i>Tenuta di Valgiano</i>	35,00
<i>Patrizia Bartolini (sauvignon blanc vermentino VENDEMMIA TARDIVA)</i>	2002	<i>Massa Vecchia</i>	40,00
<i>Colline Lucchesi Bianco (vermentino trebbiano malvasia)</i>	2013	<i>Fabbrica di San Martino</i>	30,00
<i>Dettori Bianco (vermentino in macerazione)</i>	2015	<i>Tenute Dettori</i>	35,00

<i>Sammarco</i> (sangiovese cab sauvignon)	1993	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1994	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1995	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1996	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1997	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	65,00
<i>Sammarco</i>	1999	<i>Castello dei Rampolla</i>	80,00
<i>La Vigna d'Alceo</i> (cabernet sauvignon + petit verdot)	1997	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>La Vigna d'Alceo</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	130,00
<i>d'Alceo</i>	1999	<i>Castello dei Rampolla</i>	135,00
<i>d'Alceo</i>	2000	<i>Castello dei Rampolla</i>	140,00
<i>d'Alceo</i>	2003	<i>Castello dei Rampolla</i>	140,00
<i>Trebianco Vendemmia Tardiva</i> (sauvignon chardonnay traminer)	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	30,00
<i>Goriška Brda Veliko Belo</i> (ribolla p. grigio chardonnay suvignon)	2008	<i>Movia</i>	40,00
<i>Goriška Brda Rebula</i>	2016	<i>Movia</i>	35,00
<i>Muscadet sur Lie Expression de Granite</i> (melon de bourgogne)	2011	<i>Domaine de l'Ecu</i>	30,00
<i>Brut Blanc de Blancs Nature Terre di Vertus 1^{er} Cru</i>	2009	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	110,00
<i>Extra Brut B. de Blancs V. Vigne de Levant Grand Cru</i>	2008	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	180,00
<i>Extra Brut B.de Blancs Les Chemins d'Avize Grand Cru</i>	2010	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	170,00
<i>Brut Grand Cru</i> (pn ch pm)		<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	90,00
<i>Brut Millésimé Grand Cru</i> (pn ch pm)	2010	<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	
<i>Brut Millésimé Grand Cru</i> (pn ch pm)	2008	<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	160,00
<i>Brut Millésimé</i> (pn ch pm)	2007	<i>André Beaufort à Polisy</i>	100,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i> (pn 100)		<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	120,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Initial</i> (chardonnay)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	210,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Version Originale</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	220,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Substance</i>	<i>Solera</i>	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Grand Cru Aÿ La Côte Faron</i> (pn 100)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>E. B. Blanc de N. Grand Cru Ambonnay Le Bout du Clos</i> (pn 100)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Mareuil-sur-Aÿ Sous le Mont</i> (pn 100)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	300,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	

<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2007	<i>Domaine Leflaive</i>	€ 500,00
<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2009	<i>Domaine Leflaive</i>	500,00
<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Leflaive</i>	650,00
<i>Chevalier-Montrachet Grand Cru</i>	2010	<i>Domaine Leflaive</i>	650,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles</i>	2014	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2003	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2006	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2008	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2009	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Folatières</i>	2014	<i>Domaine Leflaive</i>	350,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2015		€ 1500,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2005		2000,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2009		1900,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2012		1800,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2013		1800,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2015		2000,00
<i>Grands-Échezéaux Grand Cru</i>	2013		1900,00
<i>Grands-Échezéaux Grand Cru</i>	2015		2500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	1992		2500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	2005		3400,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1993		2300,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1998		2200,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	2015		2600,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2002		5000,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2005		5400,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2009		4400,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2011		3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2012		3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2013		3800,00
<i>La Tâche Grand Cru Monopole</i>	2015		5000,00
<i>Romanée Conti Grand Cru Monopole</i>	2009		18.000,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang (sauvignon blanc)</i>	2013	<i>Didier Dagueneau</i>	200,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang</i>	2015	<i>Didier Dagueneau</i>	200,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex (sauvignon blanc)</i>	2011	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2012	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2015	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Silex</i>	2016	<i>Didier Dagueneau</i>	225,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2009	<i>Didier Dagueneau</i>	190,00
<i>Sancerre La Moussière (sauvignon blanc)</i>	2016	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	45,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2009	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2011	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2012	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	110,00
<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Pierre Morey</i>	450,00

<i>Alsace Gewürztraminer Wintzenheim</i> indice 1	2005	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	60,00
<i>Alsace Gewürztraminer Turckheim</i> indice 1	2014	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	40,00
<i>Alsace Riesling Hunawihr Clos Windsbuhl</i> indice 1	2010	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	85,00
<i>Alsace G. Cru Rangen de Thann Riesling Clos St Urbain</i> indice 1	2010	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	100,00
<i>Alsace Grand Cru Brand Riesling</i> indice 1	2014	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	65,00
<i>Alsace Gewürztraminer Reserve</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	€ 50,00
<i>Alsace Gewürztraminer Cuvée Théo</i>	2014	<i>Domaine Weinbach</i>	65,00
<i>Alsace Gewürztraminer Altenbourg Cuvée Laurence</i>	2014	<i>Domaine Weinbach</i>	80,00
<i>Alsace Grand Cru Furstentum Gewürztraminer</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	110,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Sainte Catherine</i>	2007	<i>Domaine Weinbach</i>	80,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Sainte Catherine</i>	2012	<i>Domaine Weinbach</i>	80,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling</i>	2012	<i>Domaine Weinbach</i>	85,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	85,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling L'Inédit</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	120,00
<i>Alsace Grand Cru Mambourg</i> (pinot blanc, gris, noir)	2004	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Mambourg</i> (pinot blanc, gris, noir)	2009	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg</i> (riesling + pinot gris muscat gew)	2008	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	130,00
<i>Alsace Grand Cru Muenchberg Pinot Gris Cuvée A360P</i>	2006	<i>Domaine Ostertag</i>	100,00
<i>Alsace S G N de Gewürztraminer Fronholz</i>	1998	<i>Domaine Ostertag</i>	60,00
<i>Alsace Vendages Tardives de Gewürztraminer Fronholz</i>	1997	<i>Domaine Ostertag</i>	60,00
<i>Hermitage Rouge La Sizeranne</i> (syrah)	1999	<i>M. Chapoutier</i>	85,00
<i>Crozes-Hermitage Les Varonniers</i> (syrah)	1995	<i>M. Chapoutier</i>	65,00
<i>Châteauneuf-du-Pape</i> (80 rouss 20 gren. Blanc, picardan, bourb, clairette)	2005	<i>Château de Beaucastel</i>	100,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes</i> (roussanne.....)	1998	<i>Château de Beaucastel</i>	300,00
<i>Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes</i> (roussanne.....)	2015	<i>Château de Beaucastel</i>	280,00
<i>Châteauneuf du Pape</i> (mourvèdre grenache syrah counoise cinsau.....)	1998	<i>Château de Beaucastel</i>	100,00
<i>Châteauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin</i>	1994	<i>Château de Beaucastel</i>	350,00
<i>Châteauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin</i>	1995	<i>Château de Beaucastel</i>	350,00



lunedì 28 gennaio 2019

...ferie quasi finite!!!

...a sx NOI 2016 by Alvise !!!.....a dx lo stufatino di calamaretti per l'Allegra
Ristorante Romano via mazzini 120 viareggio info @ romanoristorante.it

Carta delle birre

MENABREA 150° ANNIVERSARIO BIONDA € 6,00 la bottiglia da l. 0,375

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium, tipo Export

Prodotta con malto, mais, luppolo, lievito, acqua. Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Prealpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Colore: paglierino Corpo: rotondo Amaro: moderato Equilibrio gustativo: notevole Estratto 11,20°P Alcool 4,80°

BIRRA DEGLI ARCHI 1701 € 15,00 la bottiglia da l. 0,750

Birra ad alta fermentazione dedicata all'anno di fondazione del comune di Viareggio, la 1701 si ispira alle KOLSCH tedesche e si propone come una birra rinfrescante, delicata e piacevole, in grado di offrire una leggerezza di sapori erbacei, lasciando una bocca asciutta e pulita. Con un tipico colore biondo a tavola è ottimo l'accostamento con un fritto di pesce oppure una grigliata di crostacei. Alcool 4,8°

BIRRA BRÛTON BIANCA € 8,00 la bottiglia da l. 0,375

Birra chiara ad alta fermentazione prodotta con l'aggiunta di cereali non maltati. Pallida ed opalescente prodotta con ampia percentuale di farro della Garfagnana e frumento non maltato. Caratterizzata da una fresca acidità accentuata dalla speziatura di coriandolo e buccia d'arancia. Alcool 5°

BIRRA BRÛTON DI BRUTON € 15,00 la bottiglia da l. 0,750 € 8,00 la bottiglia da l. 0,375

Birra Chiara ad alta fermentazione, opalescente, di basso tenore alcolico, dagli aromi erbaceo floreali tipici delle varietà nobili dei luppoli tedeschi. Il corpo leggero e l'aroma delicato la rendono una birra piacevolmente beverina.

Malti: Malto Caramellato chiaro, Malto di Frumento, Malto d'orzo. Luppoli: Hallertau Hersbrucker. Alcool 5,5°

BIRRA LA PETROGNOLA DALLA GARFAGNANA € 7,00 la bottiglia da l. 0,375

Vincitrice del concorso "Birra dell'anno 2006" nella categoria "Birre con altri cereali".

Birra artigianale di farro prodotto unicamente in Garfagnana ed è ricca di vitamine del gruppo a,b,c,e.

Contiene fosforo, sodio, calcio, potassio, magnesio, ferro, manganese, rame, cobalto e un alto contenuto di selenio, perciò è un potente antiossidante. Dal colore dorato carico, appena velato, al naso offre note balsamiche, mentolate e di cereale. In bocca c'è buona dolcezza, seguita poi da una leggera e rinfrescante acidità. Il finale è moderatamente luppolato, ma riesce ad essere erbaceo, profumato. Una birra molto fresca, facile, ma tutt'altro che banale.

Alcool 5,5° Gradazione Plato 14°

BIRRA DEL FORTE MERIDIANO 0 € la bottiglia da l. 0,750

Lo "Zero" è il meridiano di riferimento, che passa da Greenwich, sulle colline prospicienti Londra. Ambrata dai riflessi ramati, presenta al naso le note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese. In bocca si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee, sapientemente bilanciati dalla luppolatura che regala un finale leggermente amaricante.

Ottima come semplice bevuta, si abbina perfettamente a formaggi freschi, salumi, risotti, verdure grigliate e carni bianche arrosto. Alc: 4,5%

BIRRA DEL FORTE GASSA D'AMANTE € la bottiglia da l. 0,750

"Gassa d'amante" è il nome del 'nodo base' della marineria e questa vuol essere una birra dalla quale non riuscire a slegarsi. Di colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati. Al gusto è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale che le donano beverinità e piacevolezza. È ideale come aperitivo o in accompagnamento a piatti non elaborati di pesce o carni bianche, formaggi freschi e salumi poco stagionati. Alc: 4,5%

BIRRA OLMAIA LA 5 € 15,00 la bottiglia da l. 0,750

Birra chiara ad alta frementazione con l'intento di creare un prodotto unico, strettamente legato al territorio d'origine. Caratteristica principale l'uso dei cereali tipici della Val d'Orcia, grano tenero, grano duro, orzo e avena, tutti non maltati con una aggiunta, a fine bollitura, di spezie quali pepe rosa, coriandolo e scorza di arancia amara. Fresca, poco alcolica, molto beverina e profumatissima, nel complesso una birra perfettamente equilibrata. Alcool 5,5° Gradazione Plato 13°

BIRRA BALADIN ISAAC € la bottiglia da l. 0,750

E' una originale birra che si ispira alla tradizione belga delle "Blanches" e che utilizza un particolare tipo di frumento coltivato in loco. Il suo profumo si presenta molto elegante con note dominanti di fiori di campo, camomilla e malva. Il tipico speziato che caratterizza e rende riconoscibile una "Blanche" è dovuto in questo caso all'utilizzo del coriandolo di primissima scelta. Nel gusto sono ben presenti note di albicocca, pera e fico. Nel suo complesso risulta essere molto equilibrata ed estremamente beverina, particolarmente gradita come aperitivo. alcool 5 ° gradazione plato 13°

BIRRA BALADIN WAYAN € 15,00 la bottiglia da l. 0,750

Ispirata alle "Saison" belghe è la prima birra con certificazione biologica ad essere prodotta in Italia. Il suo grande carattere deriva proprio dal numero e la particolarità dei cereali presenti :malto Pils, grano tenero, grano saraceno, segale, farro, grano maltato, luppolo, coriandolo,tutti selezionati e di eccezionale qualità ben armonizzati in un bouquet intrigante, mai sbilanciato.Il profumo risulta infatti morbido con note di camomilla, bergamotto e un leggero agrumato. Molto delicato e raffinato l'uso delle spezie, che risultano caratterizzanti ma non eccessive. alcool 5,8° gradazione plato 14,5°

BIRRA ER BOQUERÓN € 9,00 la bottiglia da l. 0,375

Er Boquerón è una birra fresca, chiara e facile da bere, **non filtrata né pastorizzata, a doppia fermentazione**. Nel rispetto della legge di purezza bavarese del 1516 - così come decretato per volere di Re Guglielmo IV di Baviera - sono quattro gli ingredienti di questa cerveza artesanal: **acqua (in parte di mare), malto d'orzo, lievito e luppolo**. L'acqua di mare utilizzata è purissima, prelevata dalle zone più pulite e con miglior flora marina del Mediterraneo **Alla vista** si presenta ramata, con riflessi aranciati. La bollicina è fine e il corpo pieno.**All'olfatto** si percepiscono subito note di malto e biscotto appena sfornato: arrivano poi aromi iodati, di zafferano ed erbacei. **In bocca** entra leggera, le sfumature iodate si fanno nette, con un buon grado di salinità, avvolgenti gli aromi balsamici, come un bastoncino di liquirizia. È ideale per un aperitivo rinfrescante o come accompagnamento al pasto Alcool 4,8°

BIRRA OUDE GUEUZE MARIAGE PARFAIT € la bottiglia da l. 0,375

".. l'anello mancante tra la birra e il vino" . Birra a fermentazione spontanea invecchiata (oude), nasce dal "matrimonio perfetto" di diverse partite di Lambic fermentate separatamente. La Lambic è una birra prodotta miscelando malto d'orzo e frumento rigorosamente non maltato con una fermentazione spontanea, molto lunga durante la quale il mosto di birra viene esposto ai lieviti selvatici e ai batteri autoctoni della valle della Senne.La stagionatura della Lambic avviene in botti in legno. La Oude Gueuze Mariage Parfait ha il tipico odore di "formaggio maturo", ha un aroma di menta e un attacco morbido e dolcino, aromi di vaniglia del rovere americano a metà palato, un'intensità che emerge gradatamente e acidità nel finale. Alcool 8° Gradazione Plato 16°

BIRRA DUCHESSE DE BOURGOGNE € 22,00 la bottiglia da l. 0,750

E' la classica rossa ale-fiamminga, un blend di diverse ale maturate da un minimo di 8 fino a 18 mesi in piccole botti di rovere. Un rosso scuro tendente al ruggine, denso e profondo, con una schiuma sottile e cremosa che ne disegnano i contorni visivi. Al naso si percepisce subito, decisa e pungente, l'impronta acetica e in parte selvaggia conferita da lieviti e batteri di fermentazione. Al palato il contrasto è ancora più evidente: ripropone una certa dolcezza accentuata dalle note cioccolatose del rovere e del malto impiegato. Il luppolo utilizzato conferisce un'ulteriore nota radevolmente speziata più che amara. In chiusura ritorna, però, l'acidità forte ed acre percepita all'olfatto portando ad un finale, lungo, secco, all'insegna di una grande freschezza e piacevolezza. AMORE oppure ODIO. Alcool 6,2°