

R O M A N O

Carta dei Vini





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	12~13
• Emilia Romagna, Liguria	14
• Toscana	15~16
• 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	21~22
Barolo	23
Barbaresco, Gattinara	24
• Lombardia	24
• Trentino, Alto Adige	25
• Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna	26
• Toscana	
D.o.c. e D.o.c.g	27~32
I Supertoscani	33~41
• Umbria, Lazio, Marche	42
• Abruzzo, Campania	43
• Sicilia, Sardegna	44
• I grandi formati tra i Vini rossi Italiani	45~48
• Le piccole tra i Vini rossi Italiani	49
• Champagnes	3~7
• Vini rosati Italiani	20
• Vini rosati di Francia	57
• Vini bianchi di Francia	50~54
• Vini bianchi di Germania	55
• Vini bianchi di Austria, Slovenia e Nuova Zelanda	56
• Vini rossi di Francia	57~61
• Vini rossi di Spagna, Cile, Australia	62
• Vini rossi degli Stati Uniti	63
• Vini da dessert o meditazione Italiani	64~65
• Vini da meditazione del mondo	66
• Sauternes	67
• Vini da agricoltura Biodinamica	68~72
• Carta dei vini al calice	73
• Carta delle birre	74

"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 Pas Dosè Oltrequota Seicento</i> (pn 60 ch 40)	2019	<i>Vite Colte</i>	€ 55,00
<i>Alta Langa Brut</i> (pn 75 ch 25)	2020	<i>Ettore Germano</i>	
<i>Alta Langa For England Pas Dosè Blanc de Noir</i> (pinot nero)	2019	<i>Contratto 1867</i>	80,00
<i>Alta Langa Blanc de Blancs Pas Dosè</i> (chardonnay)	2021	<i>Contratto 1867</i>	70,00
<i>Alta Langa Extra Brut Millesimato</i> (pn 80 ch 20)	2021	<i>Contratto 1867</i>	55,00
<i>Alto Adige Brut Blanc de Rouge</i> (schiava)		<i>Hartmann Donà</i>	55,00
<i>Alto Adige Pas Dosé</i> (chardonnay 85 pinot nero 15)	2020	<i>Haderburg</i>	75,00
<i>Alto Adige Riserva Hausmannhof</i> (chardonnay)	2013	<i>Haderburg</i>	120,00
<i>Trento Brut Domini</i> (chardonnay)	2018	<i>Abate Nero</i>	65,00
<i>Trento Brut Domini Nero</i> (pinot nero)	2019	<i>Abate Nero</i>	75,00
<i>Trento Brut Riserva "Cuvée dell'Abate"</i> (chardonnay)	2014	<i>Abate Nero</i>	100,00
<i>Trento Brut Riserva Collezione Luciano Lunelli</i> (ch 70 pn 20 pb10)	2003	<i>Abate Nero</i>	135,00
<i>Trento Brut Riserva Methius</i> (chardonnay 60 pinot nero 40)	2018	<i>Dorigati – Metius</i>	75,00
<i>Trento Perlé Bianco Zero</i> (chardonnay)	2015	<i>Ferrari – Lunelli</i>	120,00
<i>Trento Riserva Lunelli</i> (chardonnay)	2015	<i>Ferrari – Lunelli</i>	120,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> (chardonnay)	2009	<i>Ferrari – Lunelli</i>	280,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i> (chardonnay)	2012	<i>Ferrari – Lunelli</i>	250,00
<i>Trento Ferrari Riserva Bruno Lunelli</i> (chardonnay)	1995	<i>Ferrari – Lunelli</i>	1500,00
<i>Trento Ferrari Riserva Bruno Lunelli</i> (chardonnay)	2006	<i>Ferrari – Lunelli</i>	750,00
<i>Oltrepò Pavese Blanc de Noir Cuvée More Non Dosato</i> (pn pm)		<i>Castello di Cigognola / Moratti</i>	50,00
<i>Franciacorta Brut Animante</i> (ch 78 pn 18 pb 4)		<i>Barone Pizzini</i>	50,00
<i>Franciacorta Brut Alma Assemblange 1</i> (ch 86 pn 13 pb 1)		<i>Bellavista</i>	60,00
<i>Franciacorta Alma Non Dosato Assemblange 1</i> (ch 76 pn 24)		<i>Bellavista</i>	65,00
<i>Franciacorta Brut Cuvée Prestige Edizione 47</i> (ch 75 pn 15 pb10)		<i>Cà del Bosco</i>	60,00
<i>Franciacorta Brut Teatro alla Scala</i> (ch 75 pn 25)	2020	<i>Bellavista</i>	85,00
<i>Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie N. 025</i> (ch 70 pn 30)		<i>Monte Rossa</i>	130,00
<i>Franciacorta Extra Brut Comari del Salem</i> (ch pb)	2013	<i>Uberti</i>	85,00

segue Spumanti Classici Italiani >

<i>Franciacorta Brut Satèn</i> (chardonnay)	2021	<i>Barone Pizzini</i>	60,00
<i>Franciacorta Brut Gran Cuvée Satèn</i> (chardonnay)	2019	<i>Bellavista</i>	90,00
<i>Franciacorta Brut Vintage Collection Satèn</i> (ch pb)	2020	<i>Cà del Bosco</i>	100,00
<i>Franciacorta Blanc de Blancs Brut Nature</i> (chardonnay)		<i>Cavalleri</i>	60,00
<i>Franciacorta Collezione Esclusiva Giovanni Cavalleri</i> (ch)	2014	<i>Cavalleri</i>	135,00
<i>Franciacorta Marchesi Antinori Blanc de Blancs</i> (chardonnay)		<i>Montenisa – Antinori</i>	60,00
<i>Franciacorta Brut Satèn Magnificentia</i> (chardonnay)	2020	<i>Uberti</i>	90,00
<i>Franciacorta Brut Naturæ</i> (ch 70 pn 30)	2021	<i>Barone Pizzini</i>	60,00
<i>Franciacorta Brut Nature '61 Millesimato</i> (ch 80 pn 20)	2018	<i>Guido Berlucchi</i>	60,00
<i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro</i> (ch65 pn22 pb13)	2019	<i>Cà del Bosco</i>	100,00
<i>Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir</i> (pn)	2016	<i>Cà del Bosco</i>	180,00
<i>Franciacorta Dosaggio Zero Pas Dosé</i>	2019	<i>Cavalleri</i>	65,00
<i>Franciacorta Riserva Bagnadore Dosage Zéro</i> (ch 60 pn 40)	2016	<i>Barone Pizzini</i>	100,00
<i>Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Dosage Zéro</i> (ch 62 pn 38)	2016	<i>Bellavista</i>	210,00
<i>Franciacorta Extra Brut Riserva Palazzo Lana Extrême</i> (pn)	2013	<i>Guido Berlucchi</i>	165,00
<i>Franciacorta Extra Brut Riserva Palazzo Lana Extrême</i> (pn)	2014	<i>Guido Berlucchi</i>	160,00
<i>Franciacorta Riserva Franco Ziliani Dosage Zéro</i> (ch)	2011	<i>Guido Berlucchi</i>	250,00
<i>F. Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro</i> (ch82 pb3 pn15)	2015	<i>Cà del Bosco</i>	250,00
<i>F. Cuvée Annamaria Clementi Dosage Zéro</i> (ch83 pb2 pn15)	2016	<i>Cà del Bosco</i>	230,00
<i>Brut Ventiquattronodi</i> (chardonnay) toscana	2020	<i>La Badiola</i>	50,00
<i>Brut pas dosè Blanc de Blancs</i> (chardonnay) toscana	2021	<i>Fattoria Montellori</i>	50,00
<i>Brut pas dosè Blanc de Blancs 60 mesi</i> (chardonnay) toscana	2018	<i>Fattoria Montellori</i>	75,00
<i>Brut For England Rosé</i> (pinot nero) piemonte	2019	<i>Contratto 1867</i>	70,00
<i>Trento Ferrari Perlé Rosé Riserva</i> (pn 80 ch 20)	2017	<i>Ferrari – Lunelli trentino</i>	90,00
<i>Extra Brut Trento Giulio Ferrari R. del Fondatore Rosé</i> (pn 80 ch 20)	2006	<i>Ferrari – Lunelli trentino</i>	370,00
<i>Extra Brut Trento Giulio Ferrari R. del Fondatore Rosé</i> (pn 80 ch 20)	2007	<i>Ferrari – Lunelli trentino</i>	370,00
<i>Franciacorta Riserva Bagnadore Rosé Dosage Zéro</i> (pn 100)	2011	<i>Barone Pizzini</i>	165,00
<i>Franciacorta Rosé Brut Gran Cuvée</i> (ch 62 pn 38) lombardia	2020	<i>Bellavista</i>	
<i>Franciacorta Rosé Cuvée Prestige Edizione 45</i> (pn 80 ch 20)		<i>Cà del Bosco lombardia</i>	85,00
<i>Franciacorta Rosé Extra Brut Cuvée Annamaria Clementi</i> (pn)	2016	<i>Cà del Bosco lombardia</i>	300,00
<i>Franciacorta Rosé Brut Cabochon Fuoriserie n. 06</i> (ch 57 pn 43)		<i>Monte Rossa lombardia</i>	
<i>Extra Brut CaP Rosé</i> (syrah 50 merlot 50) toscana	2021	<i>Caccia al Piano/Berlucchi</i>	60,00
<i>Brut Etna Rosé Chiuse</i> (nerello mascalese) sicilia	2019	<i>Torre Mora</i>	60,00

Champagne

Sans Année

<i>Extra Brut 7 Crus</i> (ch 50 pn 10)		<i>Agrapart à Avize</i>	€ 180,00
<i>Extra Brut Cuvée 72</i> (pn 45 ch 33 pm 22)		<i>Bruno Paillard à Reims</i>	150,00
<i>Brut Dosage:Zéro</i> (pm 50 pn 25 ch 25)		<i>Bruno Paillard à Reims</i>	150,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 30 ch 35 pm 35)		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	120,00
<i>Brut Special Cuvée</i> (pn 65 ch 25 pm 10)		<i>Bollinger à Ay</i>	130,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 40 ch 40 pm 20)		<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	100,00
<i>Extra Brut La Grande Réserve 1er Cru</i> (pn 75 ch 25)		<i>Crucifix Père et fils à Avenay Vald'Or</i>	100,00
<i>Extra Brut Sainte Anne</i> (pn 40 ch 50 pm 10)		<i>Chartogne-Taillet à Merfy</i>	110,00
<i>Brut Tradition Grand Cru</i> (pn 75 ch 25)		<i>Egly-Ouriet à Ambonnay</i>	210,00
<i>Extra Brut 1er Cru Cumières Cuvée Expression</i> (ch 35 pn 30 pm 35)		<i>Geoffroy à Cumières</i>	110,00
<i>Extra Brut Cuvée N. 748</i> (ch 39 pn 25 pm 36)		<i>Jacquesson à Dizy</i>	180,00
<i>Extra Brut Cuvée N. 741 D.T.</i> (ch 39 pn 25 pm 36)	base 2013	<i>Jacquesson à Dizy</i>	250,00
<i>Brut Grande Cuvée 170 Édition</i> (ch pn pm)	base 2014	<i>Krug à Reims</i>	420,00
<i>Brut Collection 246</i> (pn 57 ch 33 pm 10)		<i>Louis Roederer à Reims</i>	110,00
<i>Brut Grande Cuvée Grand Siècle N° 26</i> (ch 58 pn 42)	07-08-12	<i>Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne</i>	360,00
<i>Brut Grand Brut</i> (pn 33 ch 33 pm 33)		<i>Perrier-Jouët à Epernay</i>	120,00
<i>Brut Réserve Perpétuelle</i> (pn 66 ch 32 pm 2)		<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	100,00
<i>Extra Brut Grande Vallée</i> (pn 65 ch 15 pm 20)		<i>R. Pouillon à Mareuil-sur-Ay</i>	120,00
<i>Extra Brut Grand Cru Tradition</i> (pn 80 ch 20)		<i>Jacques Rosseaux à Verzenay</i>	110,00
<i>Brut Cuvée Saint-Pétersbourg</i> (pn 50 ch 35 pm 15)		<i>Veuve Clicquot Ponsardin à Reims</i>	135,00

Cuvée de Prestige

<i>Brut Vintage</i> (pn 65 ch 35)	2009	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	180,00
<i>Brut Cuvée Nicolas François Billecart</i> (pn 60 ch 40)	2008	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	450,00
<i>Brut La Grande Année</i> (pn 60 ch 40)	2015	<i>Bollinger à Ay</i>	380,00
<i>Extra Brut R.D.</i> (pn 66 ch 34)	2008	<i>Bollinger à Ay</i>	550,00
<i>Brut Grand Cru Réserve</i> (pn 80 ch 20)		<i>André Beaufort à Ambonnay</i>	
<i>Brut Réserve</i> (pn 80 ch 20)		<i>André Beaufort à Polisy</i>	140,00
<i>Brut Millésimé</i> (pn 59 ch 31)	2012	<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	180,00
<i>Brut Cuvée Champagne Charlie</i> (ch 52 pn 48 in cantina dal 2017 80% di vini di riserva)		<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	1100,00

Segue Champagne >

<i>Brut Nature Cuvée Symbiose Fauve</i> (ch 75 pm 25)	2016	<i>Delouvin – Nowack à Vandières</i>	
<i>Brut 1er Cru Cuvée Sig'nature</i> (pn 90 ch 10)		<i>Guy Méa à Louvois</i>	
<i>Brut Vintage Collection</i> (pn 46 ch 29 pm 25)	1990	<i>Krug à Reims</i>	1800,00
<i>Brut Millésime</i> (ch 50 pn 50)	2015	<i>Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne</i>	135,00
<i>Brut 1er Cru Cuvée Henri Brochet-Hervieux</i> (ch 50 pn 50)	2012	<i>Louis Brochet à Ecueil</i>	270,00
<i>Brut Nature Starck</i> (pn 55 ch 20 pm 25)	2015	<i>Louis Roederer à Reims</i>	200,00
<i>Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45)	2015	<i>Louis Roederer à Reims</i>	550,00
<i>Brut Cristal</i> (pn 55 ch 45)	2016	<i>Louis Roederer à Reims</i>	500,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon</i> (ch 55 pn 45)	2013	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	450,00
<i>Brut Cuvée Dom Pérignon</i> (ch 55 pn 45)	2015	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	450,00
<i>Brut Nature Fluence</i> (pn 25 pm 51 ch 24)		<i>Franck Pascal à Baslieux-sous-Chatillon</i>	100,00
<i>Brut Nature Reliance</i> (pn 57 pm 31 ch 12)		<i>Franck Pascal à Baslieux-sous-Chatillon</i>	115,00
<i>Extra Brut Grand Cru Primitif</i> (pn 80 ch 20)		<i>Pierre Deville à Verzy</i>	100,00
<i>Brut Vintage</i> (pn 60 ch 40)	2018	<i>Pol Roger à Epernay</i>	180,00
<i>Brut Clos des Goisses</i> (pn 70 ch 30)	2012	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	530,00
<i>Extra Brut La Closerie Grand Cru</i> (50 Ch di Mesnil 50 Pn di Puisieulx)		<i>Jérôme Prévost à Gueux</i>	
<i>Brut Millésimé</i> (ch 51 pn 49)	2015	<i>Ruinart à Reims</i>	180,00
<i>Brut Rare</i> (ch 70 pn 30)	2008	<i>Rare – P. Heidsieck à Reims</i>	380,00
<i>Brut Grand Cru Prelude</i> (ch 50 pn 50)		<i>Taittinger à Reims</i>	150,00
<i>Brut La Grande Dame</i> (pn 92 ch 8)	2008	<i>Veuve Clicquot Ponsardin à Reims</i>	280,00
<i>Brut La Grande Dame</i> (pn 90 ch 10)	2012	<i>Veuve Clicquot Ponsardin à Reims</i>	280,00

Blanc de Blancs

<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Terroirs</i> (Oiry Cramant Avize Oger)		<i>Pascal Agrapart à Avize</i>	€ 195,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Minéral</i>	2019	<i>Pascal Agrapart à Avize</i>	300,00
<i>Brut Nature Blanc de Blancs Grand Cru Avizoise</i>	2019	<i>Pascal Agrapart à Avize</i>	400,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée 38-40</i>	2012	<i>Bergère à Epernay</i>	270,00
<i>Brut Nature Blanc de Blancs Le Grande Carré</i>		<i>Hélène Beaugrand à Montueux</i>	120,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</i>		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	210,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Louis Salmon</i>	2012	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	420,00
<i>Brut Blanc de Blancs Fleur de Craie</i>		<i>Bolieu à Bassuet</i>	120,00
<i>Brut Blanc de Blancs Blanc de Millénaires</i>	2014	<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	480,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru Vertus Parallèle</i>		<i>Colin à Vertus</i>	120,00
<i>Brut B. de B. Grand Cru Cuvée des Caudalies</i>		<i>de Sousa à Avize</i>	180,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Orpale</i>	2008	<i>de Saint-Gall à Avize</i>	250,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Delamotte à Le Mesnil-sur-Oger</i>	180,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Diebolt – Vallois à Cramant</i>	90,00
<i>Brut Blanc de Blancs Millesimé</i>	2018	<i>Diebolt – Vallois à Cramant</i>	120,00
<i>Brut Blanc de Blancs Fleur de Passion</i>	2014	<i>Diebolt – Vallois à Cramant</i>	240,00
<i>Brut Blanc de Blancs 1er Cru Prestige</i>	2008	<i>Duval-Leroy à Vertus</i>	150,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Unisson</i>		<i>Franck Bonville à Avize</i>	150,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Pur Avize</i>	2018	<i>Franck Bonville à Avize</i>	210,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Pur Oger</i>	2018	<i>Franck Bonville à Avize</i>	210,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Pur Mesnil</i>	2018	<i>Franck Bonville à Avize</i>	210,00
<i>Brut Blanc de Blancs d'Aÿ Grand Cru</i>	2015	<i>Gaston Chiquet à Aÿ</i>	135,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Cuvée Celebris</i>		<i>Gosset à Aÿ</i>	280,00
<i>Brut Nature BdB Dizy 1er Cru Corne Bautray</i>	2012	<i>Jacquesson à Dizy</i>	450,00
<i>Brut Blanc de Blancs Clos du Mesnil</i>	2009	<i>Krug à Reims</i>	
<i>Brut Nature Blanc de Blancs 1er Cru Terre de Vertus</i>	2016	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	240,00
<i>E. Brut B.de Blancs Les Chemins d'Avize Grand Cru</i>	2012	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	300,00
<i>Extra Brut B. de Blancs V. Vigne de Levant Grand Cru</i>	2014	<i>Larmandier-Bernier à Vertus</i>	350,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2015	<i>Louis Roederer à Reims</i>	200,00
<i>Brut Blanc de Blancs 1er Cru Millésime</i>	2018	<i>Marie Le Brun à Cuis</i>	
<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Palmer & Co. à Reims</i>	165,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée Nuit Blanche</i>		<i>Petit & Bajan à Avize</i>	150,00
<i>Brut Grand Blanc</i>	2014	<i>Philipponnat à Mareuil-sur- Aÿ</i>	175,00

Segue Champagne

<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2016	<i>Pol Roger à Epernay</i>	230,00
<i>Brut BdB Grand Cru Cuvée Spéciale Les Chétilons</i>	2012	<i>Pierre Péters à Le Mesnil-sur-Oger</i>	
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Coste Beert</i>		<i>Pierre Legras à Chouilly</i>	120,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Saint-Vincent</i>	2008	<i>R. & L. Legras à Chouilly</i>	350,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Saint-Vincent</i>	2012	<i>R. & L. Legras à Chouilly</i>	240,00
<i>Brut Blanc de Blancs Ruinart</i>		<i>Ruinart à Reims</i>	180,00
<i>Brut Blanc de Blancs Dom Ruinart</i>	2010	<i>Ruinart à Reims</i>	450,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>	2013	<i>Salon à Le Mesnil-sur-Oger</i>	
<i>E.Brut BdB Grand Cru Cramant Au Dessus du Gros Mont</i>		<i>Guillaume Selosse à Avize</i>	550,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Initial</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	550,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Version Originale</i>		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	600,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Substance</i>	Solera	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	850,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé</i>	2006	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	1500,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé</i>	2007	<i>Jacques Selosse à Avize</i>	1500,00
<i>Brut B. de Blancs Grands Crus Comtes de Champagne</i>	2008	<i>Taittinger à Reims</i>	450,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs 1er Cru</i>		<i>A & C Toullec à Rilly la Montagne</i>	110,00
<i>Extra Brut Blanc de Blancs Nature Blanc d'Argille</i>		<i>Vouette & Sorbée à Buxières-sur-Arce</i>	200,00
<i>Extra Brut BdB 1er Cru Les Hauts Boquets sans sulfites ajoutés</i>		<i>Waris Hubert à Avize</i>	

Blanc de Noirs

<i>Brut Blanc de Noirs PN TX 20</i> (pn 100)	2020	<i>Bollinger à Aj</i>	250,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs 1er Cru Épître Act 18 Millésimé</i> (pn 100)	2018	<i>Crucifix Père et fils à Avenay Vald'Or</i>	
<i>Brut Blanc de Noirs Nature Sans Souffre</i> (pn 100)		<i>Drappier à Urville</i>	
<i>Brut Nature Blanc de Noirs 1er Cru Les Noues</i> (pm 100)		<i>Gounel + Lassalle à Chigny-Les-Roses</i>	150,00
<i>Extra Brut Blanc de Noirs Instantanée</i> (pn 100)	2018	<i>Huré Frères à Ludes</i>	165,00
<i>Brut Blanc de Meunier L'Inattendue</i>		<i>Lagille à Treslon</i>	150,00
<i>Extra Brut Blanc de Meunier La Closerie " & " </i> (pm 100)		<i>Jérôme Prévost à Gueux</i>	
<i>Extra Brut BdB La Closerie Les Béguines</i> (pm 94 pn2 pg2 ch2)		<i>Jérôme Prévost à Gueux</i>	
<i>Brut Blanc de Noirs</i> (pn 100)	2019	<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	195,00
<i>Extra Brut B. de Noirs Lieux Dits "La Cote Faron" Ay Grand Cru</i> (pn 100)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	850,00

Rosé

<i>Brut Rosé</i> (pn 100)		<i>André Beaufort à Polisy</i>	€ 165,00
<i>Brut Rosé Première Cuvée</i> (pn in maggioranza e chardonnay)		<i>Bruno Paillard à Reims</i>	165,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 40 ch 40 pm 20)		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	190,00
<i>Brut Rosé Cuvée Elisabeth</i> (pn 40 ch 40 pm 20)	2008	<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	450,00
<i>Brut Rosé Special Cuvée</i> (pn 70 ch 25 + 5% vino rosso Cotes Aux Enfants)		<i>Bollinger à Ay</i>	180,00
<i>Brut Rosé La Grande Année</i> (pn 70 ch 25 + 5% vino rosso)	2015	<i>Bollinger à Ay</i>	
<i>Brut Rosé</i> (pn 38 ch 38 pm 24)	2012	<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	330,00
<i>Brut Rosé Grand Cru</i> (pn 65 ch 35)		<i>Egly-Ouriat à Ambonnay</i>	300,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 50 ch 35 pm 15)		<i>Krug à Reims</i>	
<i>Brut Cuvée Rosé</i> (pn 100)		<i>Laurent-Perrier à Tours sur Marne</i>	145,00
<i>Brut Rosé Grande Cuvée Alexandra</i> (pn 80 ch 20)	2004	<i>Laurent-Perrier à Tours sur Marne</i>	550,00
<i>Brut Nature Starck Rosé</i> (pn 55 ch 20 pm 25)	2015	<i>Louis Roederer à Reims</i>	200,00
<i>Brut Rosé Cristal</i> (pn 70 ch 30)	2006	<i>Louis Roederer à Reims</i>	850,00
<i>Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon Vintage</i> (ch 55 pn 45)	2002	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	750,00
<i>Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon Vintage</i> (ch 55 pn 45)	2008	<i>Moët et Chandon à Epernay</i>	800,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 55 ch 45)		<i>Ruinart à Reims</i>	180,00
<i>Brut Rosé Gran Cru</i> (ch 90 pn 10)		<i>Jacques Selosse à Avize</i>	850,00
<i>Brut Rosé Comtes de Champagne</i> (ch 30 pn 70)	2006	<i>Taittinger à Reims</i>	380,00

Magnum

<i>Brut Special Cuvée</i> (pn 65 ch 25 pm 10) magnum		<i>Bollinger à Ay</i>	€ 300,00
<i>Brut La Grande Année</i> (pn 63 ch 37) magnum	2015	<i>Bollinger à Ay</i>	800,00
<i>Extra Brut R.D.</i> (pn 60 ch 40) magnum	2002	<i>Bollinger à Ay</i>	1200,00
<i>Brut Blanc de Noirs PN TX 20</i> (pn 100) magnum	2020	<i>Bollinger à Ay</i>	540,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 40 ch 40 pm 20) magnum		<i>Charles Heidsieck à Reims</i>	250,00
<i>Extra Brut Cuvée N. 746</i> (ch 39 pn 25 pm 36) magnum		<i>Jacquesson à Dizy</i>	
<i>Brut Collection 244</i> (pn 57 ch 33 pm 10) magnum		<i>Louis Roederer à Reims</i>	250,00
<i>Brut Royale Réserve</i> (pn55 ch35 pm10) magnum		<i>Philipponnat à Mareuil-sur-Ay</i>	220,00
<i>Brut Cuvée Sir Winston Churchill</i> magnum	2002	<i>Pol Roger à Epernay</i>	1200,00
<i>Brut Blanc de Blancs Ruinart</i> (chardonnay) magnum		<i>Ruinart à Reims</i>	400,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 40 ch 40 pm 20) magnum		<i>Billecart-Salmon à Mareuil-sur-Ay</i>	420,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 55 ch 45) magnum		<i>Ruinart à Reims</i>	400,00

Vini bianchi Italiani

Valle d'Aosta

<i>Valle d'Aosta Chardonnay Elevé en Fût de Chêne</i>	2022	<i>Maison Anselmet</i>	€	85,00
<i>Valle d'Aosta Chardonnay</i>	2023	<i>Les Crêtes</i>		35,00
<i>Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois</i>	2023	<i>Les Crêtes</i>		90,00
<i>Valle d'Aosta Petite Arvine</i>	2022	<i>Ottin</i>		45,00
<i>Sopraquota 900 (petite arvine)</i>	2022	<i>Rosset</i>		

Piemonte

<i>Derthona Costa del Vento (timorasso)</i>	2022	<i>Vigneti Massa</i>	€	100,00
<i>Derthona Montecitorio (timorasso)</i>	2022	<i>Vigneti Massa</i>		100,00
<i>Derthona Sterpi (timorasso)</i>	2022	<i>Vigneti Massa</i>		100,00
<i>Colli Tortonesi Derthona (timorasso)</i>	2023	<i>Vite Colte</i>		45,00
<i>Colli Tortonesi Derthona (timorasso)</i>	2023	<i>La Spinetta</i>		45,00
<i>Colli Tortonesi Fausto (timorasso)</i>	2022	<i>Vigneti Marina Coppi</i>		70,00
<i>Derthona Montemarzino (timorasso)</i>	2016	<i>Roagna</i>		165,00
<i>Erbaluce di Caluso Le Chiusure</i>	2023	<i>Benito Favaro</i>		
<i>Gavi di Gavi Etichetta Nera</i>	2024	<i>La Scolca</i>		
<i>Langhe Arneis Blangè</i>	2024	<i>Ceretto</i>		45,00
<i>Langhe Alteni di Brassica (sauvignon blanc)</i>	2015	<i>A. Gaja</i>		300,00
<i>Langhe Alteni di Brassica (sauvignon blanc)</i>	2021	<i>A. Gaja</i>		280,00
<i>Langhe Bianco (sauvignon blanc)</i>	2021	<i>La Spinetta – Rivetti</i>		90,00
<i>Langhe Bianco Hérzu (riesling)</i>	2023	<i>Ettore Germano</i>		45,00
<i>Langhe Solea (chardonnay 90 nebbiolo 10)</i>	2016	<i>Roagna</i>		165,00
<i>Langhe Solea (chardonnay 90 nebbiolo 10)</i>	2017	<i>Roagna</i>		165,00
<i>Langhe Chardonnay Rossj-Bass</i>	2022	<i>A. Gaja</i>		135,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2014	<i>A. Gaja</i>		450,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2015	<i>A. Gaja</i>		400,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey</i>	2022	<i>A. Gaja</i>		450,00
<i>Piemonte Chardonnay Lidia</i>	2022	<i>La Spinetta – Rivetti</i>		120,00

Lombardia

<i>Lugana I Frati</i> (turbiana)	2024	<i>Cà dei Frati</i>	€	35,00
<i>Lugana Brolettino</i> (turbiana)	2021	<i>Cà dei Frati</i>		40,00
<i>Terre di Franciacorta Chardonnay</i>	2018	<i>Cà del Bosco</i>		135,00

Veneto

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Bandarossa</i>	2024	<i>Bortolomiol</i>	€	40,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry</i>	2024	<i>Bortolomiol</i>		55,00
<i>Soave Classico Calvarino</i> (garganega 70 trebbiano di Soave 30)	2023	<i>Leonildo Pieropan</i>		48,00
<i>Soave Classico La Rocca</i> (garganega)	2021	<i>Leonildo Pieropan</i>		65,00
<i>Soave Garganuda "Madre"</i> (garganega)	2022	<i>Anfrea Fiorini Carbognin</i>		45,00
<i>Riesling Renano Collezione di famiglia</i>	2019	<i>Roeno</i>		65,00
<i>Terralba Special Edition</i> (prev. tocai poi ribolla macerazione in tini aperti)	2015	<i>Castello di Lispida</i>		50,00
<i>Amphora del Castello di Lispida</i> (prev. tocai poi ribolla)	2015	<i>Castello di Lispida</i>		50,00
<i>Amphora del Castello di Lispida</i> (prev. tocai poi ribolla)	2017	<i>Castello di Lispida</i>		50,00

Trentino

<i>Trentino Sauvignon Bianco</i>	2023	<i>Maso Furlì</i>	€	45,00
<i>Incrocio Manzoni FontanaSanta</i>	2022	<i>Foradori</i>		45,00
<i>Nosiola FontanaSanta</i> (anfora)	2024	<i>Foradori</i>		
<i>Pinot Grigio Fuoripista</i> (anfora)	2022	<i>Foradori</i>		60,00
<i>Riesling</i>	2023	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		
<i>Vette di San Leonardo da uve sauvignon</i>	2024	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		

Alto Adige

<i>Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin</i>	2023	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	€	60,00
<i>Alto Adige Chardonnay Flora</i>	2022	<i>Cantina Giralan</i>		60,00
<i>Alto Adige Chardonnay la Fòa</i>	2023	<i>Prod. Colterenzio</i>		60,00
<i>Alto Adige Chardonnay Donà D'Or</i>	2015	<i>Hartmann Donà</i>		150,00
<i>Alto Adige Chardonnay Löwengang</i>	2022	<i>Lageder</i>		150,00
<i>Alto Adige Chardonnay Riserva Troy</i>	2019	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>		150,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Merus</i>	2023	<i>Tiefenbrunner</i>		35,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Joseph</i>	2024	<i>Hofstätter</i>		35,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof</i>	2022	<i>Hofstätter</i>		70,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Sanct Valentin</i>	2024	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>		
<i>Alto Adige Gewürztraminer Lunare</i>	2021	<i>Cantina Terlano</i>		80,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer</i>	2023	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>		
<i>Alto Adige Gewürztraminer Spätlese Epokale</i>	2015	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>		250,00
<i>Müller Thurgau delle Dolomiti</i>	2023	<i>Franz Haas</i>		35,00
<i>Alto Adige Müller Thurgau Feldmarshall von Fenner</i>	2021	<i>Tiefenbrunner</i>		90,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco</i>	2024	<i>Cantina Terlano</i>		35,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Strahler</i>	2023	<i>Stroblhof</i>		45,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer</i>	2024	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>		35,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Eichhorn</i>	2023	<i>Manincor</i>		60,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Riserva Vorberg</i>	2022	<i>Cantina Terlano</i>		65,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Riserva Renaissance</i>	2021	<i>Gumphof</i>		95,00
<i>Alto Adige Pinot Grigio Sanct Valentin</i>	2023	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>		60,00
<i>Alto Adige Pinot Grigio Unterebner</i>	2021	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>		55,00
<i>Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin</i>	2022	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>		60,00
<i>Alto Adige Sauvignon Voglar</i>	2019	<i>Peter Dipoli</i>		50,00
<i>Alto Adige Sauvignon Riserva Renaissance</i>	2021	<i>Gumphof</i>		90,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus (p blanc 60 ch 30 sauvignon blanc 10)</i>	2009	<i>Cantina Terlano</i>		150,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus</i>	2022	<i>Cantina Terlano</i>		90,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz</i>	2023	<i>Cantina Terlano</i>		110,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Lieben Aich</i>	2023	<i>Manincor</i>		120,00

<i>Alto Adige Terlaner Chardonnay Rarität</i>	1998	<i>Cantina Terlano</i>	220,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Rarität</i>	2007	<i>Cantina Terlano</i>	250,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Rarität</i>	2009	<i>Cantina Terlano</i>	250,00
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Rarität</i>	2010	<i>Cantina Terlano</i>	300,00
<i>Alto Adige Terlaner Terlano Rarität</i> (p bianco 60 ch 30 sauvignon 10)	1991	<i>Cantina Terlano</i>	450,00
<i>Alto Adige Terlaner 1 Grande Cuvée</i> (p bianco 70 ch 27 sauvignon 3)	2017	<i>Cantina Terlano</i>	350,00
<i>Alto Adige Terlaner 1 Grande Cuvée</i> (p bianco 70 ch 27 sauvignon 3)	2019	<i>Cantina Terlano</i>	350,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Kerner Gall</i>	2024	<i>Griesserhof</i>	45,00
<i>Alto Adige Valel Isarco Riesling Kaiton</i>	2023	<i>Kuen Hof - Pigler</i>	
<i>Alto Adige Valle Isarco Riesling "R"</i>	2023	<i>Tenuta Köfererhof</i>	55,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Sylvaner "R"</i>	2023	<i>Tenuta Köfererhof</i>	60,00
<i>Alto Adige Valle Isarco Grüner Veltliner Rigger</i>	2022	<i>Griesserhof</i>	45,00
<i>Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco</i>	2024	<i>Castel Juval di R. Messner</i>	45,00
<i>Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco Vigna Himmelsleiter</i>	2021	<i>Castel Juval di R. Messner</i>	60,00
<i>Alto Adige Val Venosta Pinot Bianco</i>	2022	<i>Falkenstein Franz Prutzer</i>	45,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Anadâron</i>	2019	<i>Falkenstein Franz Prutzer</i>	85,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling</i>	2023	<i>Falkenstein Franz Prutzer</i>	45,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Unterortl</i>	2024	<i>Castel Juval di R. Messner</i>	60,00
<i>Alto Adige Val Venosta Riesling Vigna Windbichel</i>	2022	<i>Castel Juval di R. Messner</i>	75,00
<i>Appius</i> (chardonnay 58 Pinot grigio 22 Pinot bianco 12 Sauvignon blanc 8)	2016	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	250,00
<i>Appius</i> (chardonnay 54 Pinot grigio 24 Sauvignon blanc 12 Pinot bianco 10)	2017	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	250,00
<i>Appius</i> (chardonnay 52 Pinot grigio 20 Pinot bianco 15 Sauvignon blanc 13)	2018	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	250,00
<i>Manna</i> (riesling chardonnay sauvignon traminer)	2023	<i>Franz Haas</i>	50,00
<i>Donà Blanc</i> (pinot bianco 60 chardonnay 40)	2020	<i>Hartmann Donà</i>	55,00
<i>Athanatos Catasto I</i> (sauvignon chardonnay incrocio manzoni riesling)	2013	<i>A. Schweigkofler - Putzenhof</i>	50,00

Friuli Venezia Giulia

<i>C.o.f. Chardonnay</i>	2024	<i>Livio Felluga</i>	€ 45,00
<i>C.o.f. Pinot Grigio</i>	2024	<i>Livio Felluga</i>	45,00
<i>C.o.f. Sauvignon</i>	2024	<i>Livio Felluga</i>	45,00
<i>C.o.f. Illivio</i> (pinot bianco chardonnay picolit)	2023	<i>Livio Felluga</i>	60,00
<i>Rosazzo Terre Alte</i> (friulano pinot bianco sauvignon)	2022	<i>Livio Felluga</i>	150,00
<i>C.o.f. Chardonnay</i>	2024	<i>Miani</i>	90,00
<i>C.o.f. Friulano</i>	2021	<i>Miani</i>	90,00
<i>C.o.f. Friulano</i>	2023	<i>Miani</i>	90,00
<i>C.o.f. Sauvignon</i>	2024	<i>Miani</i>	90,00
<i>C.o.f. Sauvignon Saurint</i>	2023	<i>Miani</i>	120,00
<i>C.o.f. Malvasia</i>	2023	<i>Miani</i>	90,00
<i>C.o.f. Malvasia La Mont di Zuc</i>	2022	<i>Miani</i>	120,00
<i>C.o.f. Malvasia Istriana Chioma Integrale</i>	2024	<i>Vignai da Duline</i>	50,00
<i>C.o.f. Friulano La Duline</i>	2023	<i>Vignai da Duline</i>	50,00
<i>Collio Bianco Col Disôre</i> (p bianco friulano sauvignon ribolla gialla)	2017	<i>Marco Felluga</i>	65,00
<i>Collio Chardonnay</i>	2024	<i>Villa Russiz</i>	45,00
<i>Collio Chardonnay Grafin de la Tour</i>	2019	<i>Villa Russiz</i>	85,00
<i>Collio Pinot Bianco</i>	2022	<i>Schiopetto</i>	45,00
<i>Collio Pinot Grigio</i>	2023	<i>Schiopetto</i>	45,00
<i>Collio Ribolla Gialla L'Adelchi</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	45,00
<i>Collio Sauvignon</i>	2023	<i>Schiopetto</i>	45,00
<i>Collio Sauvignon Ronco delle Mele</i>	2023	<i>Venica & Venica</i>	75,00
<i>Collio Sauvignon de la Tour</i>	2023	<i>Villa Russiz</i>	75,00
<i>Collio Friulano</i>	2023	<i>Schiopetto</i>	45,00
<i>Collio Mario Schiopetto</i> (tocai friulano 95 riesling 5)	2022	<i>Schiopetto</i>	120,00
<i>Collio Friulano Ronco delle Cime</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	55,00
<i>Collio Malvasia Selezione</i>	2020	<i>Borgo del Tiglio</i>	120,00
<i>Collio Sauvignon Selezione</i>	2020	<i>Borgo del Tiglio</i>	120,00
<i>Collio Ronco della Chiesa</i> (tocai friulano)	2013	<i>Borgo del Tiglio</i>	120,00
<i>Collio Ronco della Chiesa</i>	2015	<i>Borgo del Tiglio</i>	120,00

<i>Friuli Isonzo Rive Alte Chardonnay</i>	2023	<i>Vie di Romans</i>	60,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Piere</i>	2023	<i>Vie di Romans</i>	60,00
<i>Friuli Isonzo Rive Alte Sauvignon Vieris</i>	2022	<i>Vie di Romans</i>	60,00
<i>Chardonnay la Bora</i>	2012	<i>Kante</i>	75,00
<i>Vintage Tunina</i> (sauvignon chardonnay ribolla gialla malvasia picolit)	2022	<i>Vinnaioli Jermann</i>	120,00
<i>W....Dreams.....</i> (chardonnay 95 +....)	2022	<i>Vinnaioli Jermann</i>	120,00
<i>Capo Martino</i> (friulano, malvasia, picolit, ribolla gialla)	2019	<i>Vinnaioli Jermann</i>	120,00

Orange Wine: frutto della particolare lavorazione di uve a bacca bianca, macerate a contatto con le bucce in modo da estrarne le sostanze che daranno al vino una colorazione particolare e un gusto intenso

<i>Ribolla Gravner Anfora</i>	2012	<i>Gravner</i>	€ 130,00
<i>Ograde</i> (vitovska malvasia sauvignon pinot grigio)	2020	<i>Skerk</i>	65,00
<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.....)	2012	<i>Le due Terre</i>	40,00
<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>Collio Goriziano Friulano Rierva Kai</i> (tocai)	2021	<i>Paraschos</i>	75,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2020	<i>Paraschos</i>	80,00
<i>Kaplia Bianco</i> (tocai malvasia chardonnay)	2014	<i>Damijan Podversič</i>	90,00
<i>Malvasia</i>	2019	<i>Damijan Podversič</i>	90,00
<i>Nekaj</i> (tocai)	2015	<i>Damijan Podversič</i>	90,00
<i>Pinot Grigio</i>	2018	<i>Damijan Podversič</i>	90,00
<i>Ribolla Gialla 0,500 lt</i>	2018	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Ribolla Gialla 0,500 lt</i>	2020	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Jakot</i> (tocai) <i>0,500 lt</i>	2020	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Oslavje</i> (40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio e 30% Sauvignon) <i>0,500 lt</i>	2018	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Oslavje</i> (40% Chardonnay, 30% Pinot Grigio e 30% Sauvignon) <i>0,500 lt</i>	2020	<i>Radikon</i>	60,00
<i>Vitovska</i>	2020	<i>Zidarich</i>	65,00
<i>Vitovska Kamen</i> (macerata in tini di pietra)	2021	<i>Zidarich</i>	100,00
<i>Vitovska Collection V Riserva</i>	2006	<i>Zidarich</i>	150,00
<i>Malvasia</i>	2018	<i>Zidarich</i>	65,00
<i>Malvasia</i>	2021	<i>Zidarich</i>	65,00
<i>Prulke</i> (vitovska malvasia sauvignon)	2015	<i>Zidarich</i>	65,00
<i>Prulke</i>	2017	<i>Zidarich</i>	65,00

Emilia Romagna

<i>Callas</i> (malvasia di candia)	2011	<i>Monte delle Vigne</i>	€	30,00
------------------------------------	------	--------------------------	---	-------

Liguria

<i>Cinque Terre</i> (bosco albarola vermentino)	2023	<i>Forlini Cappellini</i>	€	70,00
---	------	---------------------------	---	-------

<i>Colli di Luni Vermentino Costa Marina</i>	2024	<i>Ottaviano Lambruschi</i>		40,00
--	------	-----------------------------	--	-------

<i>Colli di Luni Vermentino Etichetta nera</i>	2024	<i>Lunae – Bosoni</i>		35,00
--	------	-----------------------	--	-------

<i>Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso</i>	2022	<i>Lunae – Bosoni</i>		70,00
---	------	-----------------------	--	-------

<i>Ponte di Toi</i> (vermentino in macerazione)	2021	<i>Stefano Legnani</i>		45,00
---	------	------------------------	--	-------

<i>Bamboo Road</i> (vermentino, albana, malvasia, trebbiano in macerazione)	2016	<i>Stefano Legnani</i>		45,00
---	------	------------------------	--	-------

<i>Bianco Testalonga</i> (vermentino in macerazione)	2018	<i>Antonio Perrino</i>		45,00
--	------	------------------------	--	-------

Toscana

La provincia di Lucca

<i>Montecarlo Bianco</i> (trebb sauv p. b. malvasia semillon)	2024	<i>Tenuta del Buonamico</i>	€	35,00
<i>Bianco di San Martino</i> (verm, malvasia e trebbiano)	2024	<i>Fabbrica di San Martino</i>		40,00
<i>Malgiacca Bianco</i> (trebb 50 verm 15 malv15 , grech, viognier, moscato)	2023	<i>Malgiacca</i>		35,00
<i>Palistorti Bianco</i> (Trebiano 50 Vermentino 25 Malvasia e Grechetto 25)	2024	<i>Tenuta di Valgiano</i>		45,00
<i>Stoppielle</i> (chardonnay 50 pinot bianco 50)	2024	<i>La Badiola</i>		35,00
<i>Il Riesling di Maestà della Formica</i>	2020	<i>Maestà della Formica</i>		70,00
<i>Il Riesling di Maestà della Formica</i>	2022	<i>Maestà della Formica</i>		70,00
<i>Bolgheri Vermentino</i>	2024	<i>Tenuta Guado al Tasso</i>	€	40,00
<i>Caloma dalla zona del Candia</i> (vermentino 90 sauvignon 10)	2023	<i>L'Altra Donna</i>		35,00
<i>Garibà</i> (vermentino)	2022	<i>L'Altra Donna</i>		45,00
<i>Maremma Toscana Ansonica Brissaia</i>	2024	<i>Fattoria di Magliano</i>		35,00
<i>Maremma Toscana Vermentino Pagliatura</i>	2025	<i>Fattoria di Magliano</i>		
<i>Maremma Toscana Sauvignon Enos 1</i>	2023	<i>Tenuta Montauto</i>		55,00
<i>Maremma Toscana Sauvignon Riserva Poggio del Crine</i>	2019	<i>Tenuta Montauto</i>		100,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita</i>	2023	<i>Panizzi</i>		35,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Campo della Pieve</i>	2022	<i>Il Colombaio di Santa Chiara</i>		
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva</i>	2021	<i>Panizzi</i>		60,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva Storica</i>	2015	<i>Panizzi</i>		90,00
<i>Batàr</i> (chardonnay p bianco)	2022	<i>Querciabella</i>		180,00
<i>Chardonnay Collezione Privata</i>	2023	<i>Isole e Olena</i>		155,00
<i>Lo Chardonnay</i>	2021	<i>Monteverro</i>		180,00
<i>SanBarnaba</i> (trebbiano)	2021	<i>Castello di Brolio</i>		90,00
<i>Trebbiano</i>	2020	<i>Monteraponi</i>		120,00
<i>Boggina Bianco</i> (trebbiano)	2018	<i>Petrolo</i>		110,00
<i>Boggina Bianco</i>	2019	<i>Petrolo</i>		110,00
<i>Boggina Bianco</i>	2022	<i>Petrolo</i>		110,00
<i>Ansonaco Vigneto Altura dell'isola del Giglio</i>	2020	<i>Carfagna</i>		85,00
<i>Calzo della Vigna</i> (ansonica)	2018	<i>Viticoltori Isola del Giglio</i>		75,00
<i>Paleo Bianco</i> (chardonnay 70 sauvignon 30)	2024	<i>Le Macchiole</i>		
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 70 viognier 30)	2013	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		300,00
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 100)	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		300,00
<i>Ornellaia Bianco</i> (sauvignon 100)	2016	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		300,00
<i>Vistamare</i> (vermentino 40 viognier 40 fiano 20)	2024	<i>Cà Marcanda – Gaja</i>		75,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala</i> (chardonnay 80 grechetto 20)	2020	<i>Castello della Sala</i>	€	135,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2021	<i>Castello della Sala</i>		125,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2022	<i>Castello della Sala</i>		120,00
<i>Cervaro della Sala</i>	2023	<i>Castello della Sala</i>		110,00
<i>Nibbio della Sala</i> (chardonnay)	2020	<i>Castello della Sala</i>		330,00
<i>Nibbio della Sala</i> (chardonnay)	2021	<i>Castello della Sala</i>		330,00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiospino</i>	2021	<i>Fattoria Coroncino</i>	€	
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Dominè</i>	2022	<i>Pievalta</i>		35,00
<i>Verd. dei Castelli di Jesi Classico Superiore Riserva San Paolo</i>	2020	<i>Pievalta</i>		50,00
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci</i>	2020	<i>Bucci</i>		120,00
<i>Le Oche</i> (verdicchio)	2021	<i>Fattoria San Lorenzo</i>		35,00
<i>Verdicchio di Matelica Collestefano</i>	2023	<i>Collestefano</i>		35,00
<i>Verdicchio di Matelica</i>	2024	<i>Bisci</i>		35,00
<i>Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano</i>	2021	<i>Bisci</i>		45,00

Abruzzo

<i>Pecorino dei Colli Aprutini</i>	2021	<i>Emidio Pepe</i>	€	120,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2021	<i>Emidio Pepe</i>		110,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2022	<i>Emidio Pepe</i>		100,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva</i>	2022	<i>Masciarelli</i>		80,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2020	<i>E. Valentini</i>		200,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo Vigna del Convento</i>	2018	<i>Valle Reale</i>		100,00
<i>Chardonnay Marina Cvetic</i>	2021	<i>Masciarelli</i>		75,00

Campania

<i>Costa d'Amalfi Tramonti Bianco Per Eva</i> (falanghina ginestra pepella)	2023	<i>Tenuta San Francesco</i>	€ 50,00
<i>Costa d'Amalfi Furore Bianco Fiord'Uva</i> (fenile30 ginestra30 ripoli40)	2023	<i>Marisa Cuomo</i>	120,00
<i>Don Chisciotte</i> (fiano)	2019	<i>Pierluigi Zampaglione</i>	40,00
<i>Particella 928</i> (fiano)	2021	<i>Cantina del Barone</i>	50,00
<i>Coda di Volpe Torama</i>	2021	<i>Vadiaperti</i>	60,00
<i>Fiano di Avellino particella 906</i>	2022	<i>Ciro Picariello</i>	
<i>Fiano di Avellino</i>	2022	<i>Guido Marsella</i>	45,00
<i>Fiano di Avellino Verzare</i>	2021	<i>Laura de Vito</i>	55,00
<i>Fiano di Avellino Exultet</i>	2024	<i>Quintodecimo</i>	65,00
<i>Fiano di Avellino Riserva Tognano</i>	2018	<i>Rocca del Principe</i>	45,00
<i>Fiano di Avellino Riserva Tognano</i>	2022	<i>Rocca del Principe</i>	
<i>Fiano di Avellino Aipierti</i>	2019	<i>Vadiaperti – Traerte</i>	45,00
<i>Greco di Tufo Riserva Miniere</i>	2021	<i>Dell'Angelo Cantine in Tufo</i>	45,00
<i>Greco di Tufo Vigna Cicogna</i>	2024	<i>Benito Ferrara</i>	45,00
<i>Greco di Tufo Giallo d'Arles</i>	2024	<i>Quintodecimo</i>	65,00
<i>Greco di Tufo Bacio a Scannisi</i>	2022	<i>Le Terre diverse</i>	45,00
<i>Greco di Tufo Tornante</i>	2017	<i>Vadiaperti – Traerte</i>	45,00
<i>Irpinia Falanghina Via del Campo</i>	2024	<i>Quintodecimo</i>	65,00
<i>Irpinia Bianco Grande Cuvée Luigi Moio</i> (greco40 fiano40 falanghina20)	2021	<i>Quintodecimo</i>	160,00

Sicilia

<i>Etna Bianco Gaymma</i> (carricante)	2021	<i>Federico Curtaz</i>	€	55,00
<i>Etna Bianco Superiore Kudos</i> (carricante)	2021	<i>Federico Curtaz</i>		80,00
<i>Etna Bianco Contrada Rinazzo</i> (carricante)	2022	<i>Benanti</i>		95,00
<i>Etna Bianco Contrada Ronzini Pianta</i> (carricante catarratto minnella)	2020	<i>Biondi</i>		80,00
<i>Etna Bianco Guardoilvento</i> (carricante)	2024	<i>Paolo Caciorgna</i>		
<i>Etna Bianco A'Puddara</i> (carricante)	2020	<i>Tenuta di Fessina</i>		65,00
<i>Etna Bianco Superiore Contrada Caselle Il Musmeci bianco</i> (carricante)	2017	<i>Tenuta di Fessina</i>		135,00
<i>Etna Bianco Arcuria</i> (70 carricante 30 catarratto)	2020	<i>Graci</i>		120,00
<i>Etna Bianco Arcuria</i> (70 carricante 30 catarratto)	2022	<i>Graci</i>		120,00
<i>Etna Bianco Muganazzi</i> (carricante)	2020	<i>Graci</i>		100,00
<i>Etna Bianco Muganazzi</i> (carricante)	2022	<i>Graci</i>		100,00
<i>Etna Bianco Contrada Cavaliere</i> (carricante)	2019	<i>Palmento Costanzo</i>		70,00
<i>Etna Bianco Scalunera</i> (carricante)	2023	<i>Torre Mora</i>		40,00
<i>Etna Bianco Aurora</i> (carricante)	2023	<i>I Vigneri Salvo Foti</i>		50,00
<i>Etna Bianco Superiore Caselle Vigna di Milo</i> (carricante)	2022	<i>I Vigneri Salvo Foti</i>		90,00
<i>Alberelli di Giodo</i> (carricante)	2022	<i>Giodo di C. Ferrini</i>		120,00
<i>Munjebel Bianco</i> (carricante 50 grecanico dorato 50)	2022	<i>Frank Cornelissen</i>		90,00
<i>Munjebel Bianco Vigne Alte</i> (Grec. Dor. 60 Carr. 10 C. di Volpe 30)	2020	<i>Frank Cornelissen</i>		200,00
<i>Munjebel Bianco Vigne Alte</i> (Grec. Dor. 60 Carr. 10 C. di Volpe 30)	2021	<i>Frank Cornelissen</i>		200,00
<i>Volcano Bianco</i> (carricante)	2021	<i>Monterosso</i>		60,00
<i>Sicilia Menfi Chardonnay</i>	2022	<i>Planeta</i>		55,00
<i>Sicilia Menfi Cometa</i> (fiano)	2022	<i>Planeta</i>		55,00
<i>Salina Bianco M</i> (malvasia 80, catarratto 10 insolia 10)	2021	<i>Eolia di Luca e Natascia</i>		
<i>Salina Bianco V</i> (malvasia)	2021	<i>Eolia di Luca e Natascia</i>		75,00
<i>SP 68 Bianco</i> (50 albanello 50 zibibbo)	2023	<i>Arianna Occhipinti</i>		38,00
<i>Atto a....(grillo)</i>	2024	<i>Francesco Intorcia Heritage</i>		50,00
<i>Serragghia Bianco</i> (zibibbo vinificato in anfora)	2017	<i>Giotto Bini</i>		100,00

Sardegna

<i>Vermentino di Gallura Luris</i>	2024	<i>Depperu</i>	€	50,00
<i>Ruinias</i> (vermentino)	2024	<i>Depperu</i>		65,00
<i>Capichera etichetta rossa</i> (vermentino)	2023	<i>Fratelli Ragnedda</i>		90,00
<i>Capichera Vendemmia Tardiva</i>	2023	<i>Fratelli Ragnedda</i>		120,00
<i>Ziru</i> (vermentino affinato in anfora)	2021	<i>Antonella Corda</i>		60,00

Le piccole tra i vini bianchi Italiani

Piemonte

<i>Gavi di Gavi Etichetta Nera ½ bott.</i>	2024	<i>La Scolca</i>	€
<i>Langhe Chardonnay Rossj-Bass ½ bott.</i>	2020	<i>A. Gaja</i>	60,00
<i>Langhe Chardonnay Gaia & Rey ½ bott.</i>	2020	<i>A. Gaja</i>	190,00

Alto Adige

<i>Alto Adige Chardonnay la Fòa ½ bott.</i>	2023	<i>Prod. Colterenzio</i>	35,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Joseph ½ bott.</i>	2024	<i>Hofstätter</i>	20,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Schulthauer ½ bott.</i>	2024	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	18,00
<i>Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin ½ bott.</i>	2024	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	30,00
<i>Alto Adige Sauvignon la Fòa ½ bott.</i>	2022	<i>Prod. Colterenzio</i>	35,00

Friuli Venezia Giulia

<i>C.o.f. Friulano ½ bott.</i>	2023	<i>Livio Felluga</i>	25,00
<i>C.o.f. Pinot Grigio ½ bott.</i>	2024	<i>Livio Felluga</i>	25,00
<i>C.o.f. Sauvignon ½ bott.</i>	2024	<i>Livio Felluga</i>	25,00
<i>Collio Sauvignon Ronco del Cerò ½ bott.</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	30,00
<i>Collio Friulano Ronco delle Cime ½ bott.</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	30,00
<i>Vinnae Ribolla Gialla ½ bott.</i>	2023	<i>Jermann</i>	25,00

Liguria e Toscana

<i>Colli di Luni Vermentino ½ bott</i>	2024	<i>Lunae – Bosoni</i>	20,00
<i>Maremma Toscana Vermentino Pagliatura ½ bott</i>	2024	<i>Fattoria di Magliano</i>	20,00
<i>Montecarlo bianco ½ bott</i>	2024	<i>Tenuta del Buonamico</i>	20,00
<i>Vernaccia di San Gimignano</i>	2023	<i>Panizzi</i>	20,00

Umbria

<i>Cervaro della Sala ½ bott.</i>	2021	<i>Castello della Sala</i>	70,00
<i>Cervaro della Sala ½ bott.</i>	2023	<i>Castello della Sala</i>	60,00

Campania

<i>Greco di tufo ½ bott.</i>	2023	<i>Mastroberardino</i>	20,00
<i>Falanghina del Sannio ½ bott.</i>	2023	<i>Mastroberardino</i>	20,00

I grandi formati tra i vini bianchi Italiani

<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore magnum</i>	2002	<i>Ferrari – Flli. Lunelli</i>	600,00
<i>Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore magnum</i>	2009	<i>Ferrari – Flli. Lunelli</i>	550,00
<i>Franciacorta Brut Nature '61 Millesimato (ch 80 pn 20) magnum</i>	2015	<i>Guido Berlucchi</i>	150,00
<i>Franciacorta Brut Vintage Collection Dos. Zéro (ch pn pb) magnum</i>	2020	<i>Cà del Bosco</i>	
<i>Franciacorta Brut Vintage Collection Satèn (ch pb) magnum</i>	2020	<i>Cà del Bosco</i>	
<i>Alto Adige Terlaner Pinot Bianco Riserva Vorberg magnum</i>	2023	<i>Cantina Terlano</i>	
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz magnum</i>	2021	<i>Cantina Terlano</i>	230,00
<i>Alto Adige Terlaner Sauvignon Quarz magnum</i>	2023	<i>Cantina Terlano</i>	220,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus magnum</i>	2014	<i>Cantina Terlano</i>	190,00
<i>Alto Adige Terlaner NovaDomus magnum</i>	2015	<i>Cantina Terlano</i>	190,00
<i>Rosazzo Terre Alte (friulano pinot bianco sauvignon) magnum</i>	2020	<i>Livio Felluga</i>	280,00
<i>Collio Chardonnay Ronco Bernizza</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	120,00
<i>Collio Sauvignon Ronco del Cerò magnum</i>	2024	<i>Venica & Venica</i>	110,00
<i>Collio Sauvignon Ronco delle Mele magnum</i>	2025	<i>Venica & Venica</i>	
<i>Cervaro della Sala magnum</i>	2023	<i>Castello della Sala</i>	250,00

Vini rosati Italiani

<i>Rosa dei Frati Veneto (Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera)</i>	2022	<i>Cà dei Frati</i>	35,00
<i>Maremma Toscana Rosato Illario toscana (sangiovese)</i>	2024	<i>Fattoria di Magliano</i>	35,00
<i>Il rosè di Casanova toscana (sangiovese, prugnolo gentile)</i>	2024	<i>Casanova della Spinetta</i>	35,00
<i>“A” toscana (aleatico)</i>	2024	<i>Fattoria Aldobrandesca – Antinori</i>	55,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo abruzzo</i>	2021	<i>Emidio Pepe</i>	60,00
<i>Montepulciano d’Abruzzo Cerasuolo abruzzo</i>	2024	<i>E. Valentini</i>	
<i>Rosa sicilia (nero d’avola)</i>	2023	<i>Eolia di Luca e Natascia</i>	45,00

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 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 Costamiole</i>	1996	<i>Prunotto</i>		40,00
<i>Barbera d'Asti Costamiole</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'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 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

<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>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 Sorì San Lorenzo</i> (nebbiolo barbera 5%)	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
<i>Monferrato Rosso Sonvico</i> (barbera cabernet sauvignon)	1997	Cascina La Barbatella		65,00
<i>Oltrepo Pavese Pinot Nero</i>	2004	La Scolca		30,00
<i>Roero Roche D'Ampsèj</i> (nebbiolo)	1997	Matteo Correggia		50,00
<i>Bricco Manzoni</i> (nebbiolo barbera)	1996	Rocche dei Manzoni		40,00
<i>L'Insieme</i> (nebbiolo barbera cabernet sauvignon)	1997	Mauro Veglio		60,00
<i>L'Insieme</i> (nebbiolo barbera cabernet sauvignon dolcetto)	1997	E. Altare		70,00
<i>L'Insieme</i>	1998	E. Altare		70,00

Barolo (nebbiolo)

<i>Falsetto Vigna le Rocche RISERVA</i>	2016	<i>Bruno Giacosa</i>	€ 1000,00
<i>Cascina Francia</i>	2015	<i>Giacomo Conterno</i>	350,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2008	<i>Giacomo Conterno</i>	1200,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2013	<i>Giacomo Conterno</i>	1200,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2015	<i>Giacomo Conterno</i>	1200,00
<i>Monfortino RISERVA</i>	2019	<i>Giacomo Conterno</i>	1200,00
<i>Monprivato</i>	2011	<i>Giuseppe Mascarello</i>	300,00
<i>Monprivato</i>	2012	<i>Giuseppe Mascarello</i>	290,00
<i>Monprivato</i>	2017	<i>Giuseppe Mascarello</i>	270,00
<i>Monprivato Cà d'Morissio RISERVA</i>	2008	<i>Giuseppe Mascarello</i>	750,00
<i>Monprivato Cà d'Morissio RISERVA</i>	2013	<i>Giuseppe Mascarello</i>	800,00
<i>Vursù Vigneto Campé</i>	2001	<i>La Spinetta</i>	150,00
<i>Margheria</i>	2016	<i>Massolino</i>	130,00
<i>Parafada</i>	2016	<i>Massolino</i>	130,00
<i>Parussi</i>	2016	<i>Massolino</i>	130,00
<i>Vigna Rionda RISERVA</i>	2014	<i>Massolino</i>	200,00
<i>Parej</i>	1995	<i>Pierino Icardi</i>	50,00
<i>Bussia Soprana</i>	1996	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	150,00
<i>Bussia Soprana Vigna Colonnello</i>	1996	<i>Poderi Aldo Conterno</i>	150,00
<i>Bussia</i>	1995	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Bussia</i>	1996	<i>Prunotto</i>	60,00
<i>Bussia Vigna Colonnello RISERVA</i>	2015	<i>Prunotto</i>	240,00
<i>Bussia Vigna Colonnello RISERVA</i>	2016	<i>Prunotto</i>	285,00
<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 D'la Roul</i>	1993	<i>Rocche dei Manzoni</i>	60,00
<i>La Pira</i>	2010	<i>Roagna</i>	350,00

Segue Piemonte

Barbaresco (nebbiolo)

<i>Asili di Barbaresco</i> RISERVA	2011	<i>Falletto 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 Staderi</i>	1998	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Staderi</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	115,00
<i>Vûrsù Vigneto Staderi</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>	350,00
<i>Montefico Vecchie Vite</i>	2010	<i>Roagna</i>	350,00

Gattinara (nebbiolo)

<i>Tre Vigne</i>	2019	<i>Travaglini</i>	€ 75,00
<i>Gattinara</i>	2018	<i>Nervi / Conterno</i>	75,00
<i>Vigna Molsino</i>	2014	<i>Nervi / Conterno</i>	110,00
<i>Vigna Molsino</i>	2016	<i>Nervi / Conterno</i>	110,00

Lombardia

<i>Iperbole da uve Pinot Nero</i>	2006	<i>Cà Boffenisio</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 60 Carmenère 30 Merlot 10)	2011	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		150,00
<i>San Leonardo</i>	2013	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		150,00
<i>San Leonardo</i>	2015	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		150,00
<i>San Leonardo</i>	2016	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		150,00
<i>San Leonardo</i>	2017	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		150,00

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 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</i>	2021	<i>Ferruccio Carlotto</i>		60,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mazzon</i>	2020	<i>Bruno Gottardi</i>		60,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Hausmannhof</i>	2022	<i>Haderburg</i>		
<i>Alto Adige Pinot Nero Mezzan</i>	2023	<i>Hofstätter</i>		35,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mazon RISERVA</i>	2021	<i>Hofstätter</i>		75,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Vigna S. Urbano Barthenau</i>	2015	<i>Hofstätter</i>		150,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mason</i>	2021	<i>Manincor</i>		80,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mason di Mason</i>	2021	<i>Manincor</i>		165,00
<i>Composition Reif</i> (cabernet lagrein)	1997	<i>Josephus Mayr</i>		50,00

Veneto

<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>	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>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. 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>	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 Bonacciarà</i>	1997	<i>Tenuta Bonzara</i>	30,00
<i>Colli Bolognesi Merlot Rocca di Bonacciarà</i>	1998	<i>Tenuta Bonzara</i>	30,00

Toscana

La provincia di Lucca

<i>Colline Lucchesi Merlot Riserva Serafino</i>	2011	<i>La Badiola</i>	€ 45,00
<i>Colline Lucchesi Palistorti</i> (sangiovese 70 merlot 15 syrah 15)	2021	<i>Tenuta di Valgiano</i>	
<i>Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano</i> (sangiovese 60 syrah 20 merlot 20)	2013	<i>Tenuta di Valgiano</i>	120,00
<i>Colline Lucchesi Villa Sardini</i> (sangiovese + cilieggiolo e syrah)	2022	<i>Pieve Santo Stefano</i>	35,00
<i>Colline Lucchesi Ludovico Sardini</i> (sangiovese cabernet franc merlot)	2019	<i>Pieve Santo Stefano</i>	40,00
<i>Lippo</i> (merlot e cabernet franc)	2018	<i>Pieve Santo Stefano</i>	
<i>Vento d'Ovest</i> (cabernet franc)	2019	<i>Pieve Santo Stefano</i>	40,00
<i>Cercatoja</i> (Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon)	2012	<i>Tenuta del Buonamico</i>	45,00
<i>Cabernet di Montechiari</i>	2010	<i>Fattoria di Montechiari</i>	90,00
<i>Cabernet di Montechiari</i>	2012	<i>Fattoria di Montechiari</i>	70,00

Chianti Classico

<i>Castell'in Villa</i>	2017	<i>Castell'in Villa</i>	€ 50,00
<i>Tenuta di Carleone</i>	2021	<i>Tenuta di Carleone</i>	50,00
<i>Monteraponi</i>	2017	<i>Monteraponi</i>	45,00
<i>Casasilia</i>	1997	<i>Poggio al Sole</i>	55,00
<i>Castello di Brolio</i>	1997	<i>Barone Ricasoli</i>	45,00
<i>Giorgio 1°</i>	1997	<i>La Massa</i>	65,00
<i>Giorgio 1°</i>	1998	<i>La Massa</i>	60,00

Segue Toscana

Chianti Classico Riserva

<i>Vigneto il Poggio</i>	2020	<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>		150,00
<i>Castell'in Villa</i>	2009	<i>Castell'in Villa</i>		140,00
<i>Castell'in Villa</i>	2011	<i>Castell'in Villa</i>		130,00
<i>Castell'in Villa</i>	2015	<i>Castell'in Villa</i>		130,00
<i>Il Campitello</i> (Sangiovese 90 Canaiolo 7 Colorino 3)	2016	<i>Monteraponi</i>		75,00
<i>Baron'Ugo</i> (è IGT) (Sangiovese 90 Canaiolo 7 Colorino 3)	2013	<i>Monteraponi</i>		110,00
<i>Baron'Ugo</i>	2016	<i>Monteraponi</i>		110,00
<i>Nittardi</i>	1995	<i>Fattoria di Nittardi</i>		35,00
<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>Vigneto Bertinga</i>	1990	<i>Castello di Ama</i>		300,00
<i>Vigneto Bellavista</i>	2016	<i>Castello di Ama</i>		280,00
<i>Vigneto La Casuccia</i>	2016	<i>Castello di Ama</i>		280,00

Chianti Rufina

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

Rosso di Montalcino

<i>Gorelli</i>	2020	<i>Gorelli</i>	€ 75,00
<i>Jacopo</i>	2019	<i>Il Marroneto</i>	130,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2015	<i>Poggio di Sotto</i>	110,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2016	<i>Poggio di Sotto</i>	120,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2019	<i>Poggio di Sotto</i>	90,00

Brunello di Montalcino

<i>Montosoli</i>	1997	<i>Altesino</i>	€ 90,00
<i>Biondi Santi</i>	2016	<i>Biondi Santi</i>	300,00
<i>Tenuta Nuova</i>	2010	<i>Casanova di Neri</i>	280,00
<i>Tenuta Nuova</i>	2016	<i>Casanova di Neri</i>	280,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2010	<i>Castello Banfi</i>	80,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	1997	<i>Ciacci Piccolomini</i>	100,00
<i>Vigna di Pianrosso MAGNUM</i>	2010	<i>Ciacci Piccolomini</i>	170,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	2012	<i>Ciacci Piccolomini</i>	100,00
<i>Vigna di Pianrosso</i>	2015	<i>Ciacci Piccolomini</i>	100,00
<i>Cerbaiona</i>	2012	<i>Cerbaiona – Molinari</i>	200,00
<i>Fuligni</i>	2012	<i>Fuligni</i>	110,00
<i>Fuligni</i>	2013	<i>Fuligni</i>	110,00
<i>Fuligni</i>	2015	<i>Fuligni</i>	110,00
<i>Gorelli</i>	2018	<i>Giuseppe Gorelli</i>	240,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2010	<i>Le Potazzine Gorelli</i>	150,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2011	<i>Le Potazzine Gorelli</i>	100,00
<i>Gorelli Le Potazzine</i>	2012	<i>Le Potazzine Gorelli</i>	150,00
<i>Madonna delle Grazie</i>	2015	<i>Il Marroneto</i>	500,00
<i>Madonna delle Grazie</i>	2016	<i>Il Marroneto</i>	500,00
<i>Salvioni</i>	2016	<i>La Cerbaiola</i>	300,00

Segue Brunello di Montalcino

<i>La Fiorita</i>	1995	<i>La Fiorita</i>	€ 70,00
<i>Le Chiuse</i>	2013	<i>Le Chiuse</i>	100,00
<i>Le Chiuse</i>	2016	<i>Le Chiuse</i>	150,00
<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
<i>Vigna Loreto</i>	2011	<i>Mastrojanni</i>	130,00
<i>Vigna Loreto</i>	2015	<i>Mastrojanni</i>	120,00
<i>Vigna Loreto</i>	2016	<i>Mastrojanni</i>	135,00
<i>Vigna Schiena d'Asino</i>	2012	<i>Mastrojanni</i>	190,00
<i>Vigna Schiena d'Asino</i>	2015	<i>Mastrojanni</i>	180,00
<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>Sugarille</i>	1993	<i>Pieve S. Restituita</i>	95,00
<i>Sugarille</i>	1995	<i>Pieve S. Restituita</i>	115,00
<i>Sugarille</i>	1997	<i>Pieve S. Restituita</i>	120,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2011	<i>Poggio di Sotto</i>	250,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2013	<i>Poggio di Sotto</i>	250,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2014	<i>Poggio di Sotto</i>	250,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2016	<i>Poggio di Sotto</i>	270,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2018	<i>Poggio di Sotto</i>	270,00
<i>Giodo</i>	2012	<i>Podere Giodo Carlo Ferrini</i>	135,00
<i>Pertimali</i>	2015	<i>Famiglia Sassetti</i>	100,00

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>Biondi Santi</i>	2016	<i>Biondi Santi</i>		1100,00
<i>Fuligni</i>	2013	<i>Fuligni</i>		195,00
<i>Fuligni</i>	2015	<i>Fuligni</i>		195,00
<i>Fuligni</i>	2016	<i>Fuligni</i>		250,00
<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>Vigna di Pianrosso Riserva Santa Caterina d'oro</i>	2010	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>		145,00
<i>Pertimali</i>	2016	<i>Pertimali</i>		180,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2010	<i>Poggio di Sotto</i>		450,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2011	<i>Poggio di Sotto</i>		360,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2013	<i>Poggio di Sotto</i>		390,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2015	<i>Poggio di Sotto</i>		500,00
<i>Poggio di Sotto</i>	2016	<i>Poggio di Sotto</i>		500,00
<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

Bolgheri

<i>Camarcanda</i>	2007	<i>Cà Marcanda - Gaja</i>	€	100,00
<i>Le Serre Nuove dell'Ornellaia (m 64 cab sauv 17 cab franc 10 pv 9)</i>	2019	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>		
<i>Rosso Montepergoli</i>	2000	<i>Santini Enrico</i>		60,00
<i>Baia al Vento</i>	2020	<i>Tenuta Campo al mare</i>		90,00
<i>Guado al Tasso (cabernet sauvignon merlot syrah)</i>	1990	<i>Tenuta Belvedere</i>	€	200,00
<i>Guado al Tasso</i>	1992	<i>Tenuta Belvedere</i>		100,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1993	<i>Tenuta Belvedere</i>		100,00
<i>Superiore Guado al Tasso</i>	1994	<i>Tenuta Belvedere</i>		100,00

Segue Bolgheri

Bolgheri

<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2012	<i>Le Macchiole</i>	€ 120,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2013	<i>Le Macchiole</i>	120,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2018	<i>Le Macchiole</i>	160,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2020	<i>Le Macchiole</i>	195,00
<i>Rosso Superiore Paleo</i> (cabernet franc)	2021	<i>Le Macchiole</i>	195,00

<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>	250,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 52 merlot 22 cab franc 21 petit verdot 5)	2009	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00
<i>Superiore Ornellaia</i> (cab sauv 40 merlot 51 cab franc 7 petit verdot 2)	2019	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	300,00

<i>Bolgheri Sassicaia</i> (cabernet sauvignon 85 cabernet franc 15)	1997	<i>Tenuta San Guido</i>	400,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2007	<i>Tenuta San Guido</i>	300,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2012	<i>Tenuta San Guido</i>	300,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2014	<i>Tenuta San Guido</i>	300,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2016	<i>Tenuta San Guido</i>	450,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2018	<i>Tenuta San Guido</i>	450,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2019	<i>Tenuta San Guido</i>	450,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2020	<i>Tenuta San Guido</i>	400,00
<i>Bolgheri Sassicaia</i>	2021	<i>Tenuta San Guido</i>	450,00

I Supertoscani

Sangiovese

<i>Il Bioselvatico</i>	2018	<i>Filippo Volpi</i>	€	40,00
<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>Sangiovese Grosso dai vigneti di Monsanto</i>	2016	<i>Castello di Monsanto</i>		80,00
<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 in anfora</i>	2012	<i>Fattoria Petrolo</i>		65,00
<i>Il Guercio</i>	2021	<i>Tenuta di Carleone</i>		100,00
<i>Cabreo Mytho</i>	2019	<i>Tenute del Cabreo</i>		250,00
<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>Pian del Ciampolo + cannaiole e colorino</i>	2020	<i>Montevertine</i>		45,00
<i>Montevertine + cannaiole e colorino</i>	2015	<i>Montevertine</i>		80,00
<i>Montevertine</i>	2017	<i>Montevertine</i>		75,00
<i>Montevertine</i>	2019	<i>Montevertine</i>		90,00
<i>Montevertine</i>	2021	<i>Montevertine</i>		120,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2013	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2015	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2016	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2017	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2018	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2019	<i>Montevertine</i>		250,00
<i>Le Pergole Torte</i>	2021	<i>Montevertine</i>		270,00
<i>Le Pergole Torte 50 anni</i>	2013	<i>Montevertine</i>		650,00
<i>Le Pergole Torte 50 anni Magnum</i>	2013	<i>Montevertine</i>		1300,00
<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

Segue Toscana

<i>Il Carbonaione</i>	1999	<i>Podere Poggio Scalette</i>	70,00
<i>Villa Montosoli</i>	2013	<i>Pietroso</i>	100,00
<i>Villa Montosoli</i>	2014	<i>Pietroso</i>	100,00
<i>Villa Montosoli</i>	2015	<i>Pietroso</i>	125,00
<i>Elegia (prugnolo gentile)</i>	1994	<i>Poliziano</i>	45,00
<i>Capannelle</i>	1982	<i>Raffaele Rossetti</i>	150,00
<i>Riecine</i>	2013	<i>Riecine</i>	80,00
<i>La Gioia</i>	2013	<i>Riecine</i>	90,00
<i>Montesodi</i>	2012	<i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	50,00
<i>Percarlo</i>	2011	<i>San Giusto a Rentennano</i>	100,00
<i>Romitorio di SanteDame + colorino</i>	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>	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>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2010	<i>Tenute Fontodi</i>	100,00
<i>Flaccianello della Pieve</i>	2016	<i>Tenute Fontodi</i>	160,00
<i>Anfiteatro</i>	2003	<i>Vecchie Terre di Montefili</i>	70,00

Sangiovese e cabernet sauvignon

<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>	1994	<i>Castello dei Rampolla</i>	75,00
<i>Sammarco</i>	1995	<i>Castello dei Rampolla</i>	75,00
<i>Sammarco</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	75,00

<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>		300,00
<i>Tignanello (s 80 cs 15 cf 5)</i>	2018	<i>Marchesi Antinori</i>		180,00
<i>Tignanello (s 80 cs 15 cf 5)</i>	2021	<i>Marchesi Antinori</i>		180,00
<i>Solaia (cs 75 cf 5 s 20)</i>	2012	<i>Marchesi Antinori</i>		360,00
<i>Solaia</i>	2015	<i>Marchesi Antinori</i>		360,00
<i>Solaia</i>	2018	<i>Marchesi Antinori</i>		450,00
<i>Avvoltore + syrah</i>	1995	<i>Morisfarms</i>		40,00
<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>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>Cabreo Il Borgo</i>	1997	<i>Tenute del Cabreo</i>		40,00
<i>Cabreo Il Borgo + merlot</i>	2020	<i>Tenute del Cabreo</i>		85,00
<i>PerPiero</i>	2019	<i>Tenuta Moraia</i>		100,00
<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

Segue Toscana

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>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>	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 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>	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>		55,00

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>	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

Segue Toscana

<i>Il Pareto</i>	1994	<i>Fattoria di Nozzole</i>	€	45,00
<i>Il Pareto</i>	2019	<i>Fattoria di Nozzole</i>		135,00
<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>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 cabernet franc 20 merlot 15 pverdot 5)	2010	<i>Fattoria Montellori</i>		55,00
<i>Salamartano</i>	2011	<i>Fattoria Montellori</i>		55,00
<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>		65,00
<i>Saffredi</i>	1997	<i>Fattoria Le Pupille</i>		85,00
<i>Saffredi</i>	1998	<i>Fattoria Le Pupille</i>		65,00
<i>Saffredi</i>	2000	<i>Fattoria Le Pupille</i>		65,00
<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>Palazzi (cab franc e merlot)</i>	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 + cabernet franc 5</i>	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>Selvante</i>	2019	<i>Tenuta Campo al mare</i>		90,00

Petit Verdot

<i>Gallico</i>	2020	<i>Tenuta Campo al mare</i>	€	65,00
----------------	------	-----------------------------	---	-------

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
<i>Il Caberlot demi-magnum</i>	2018	<i>Podere Il Carnasciale</i>		280,00

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>	1994	<i>Castello di Ama</i>		155,00
<i>L'Apparita</i>	1998	<i>Castello di Ama</i>		160,00
<i>Portico</i>	1994	<i>Fossi</i>		40,00
<i>Villa Pillo</i>	1997	<i>Villa Pillo</i>		35,00

Segue Toscana

<i>Galatrona</i>	1997	<i>Fattoria Petrolo</i>	€ 170,00
<i>Galatrona</i>	1998	<i>Fattoria Petrolo</i>	170,00
<i>Galatrona</i>	2000	<i>Fattoria Petrolo</i>	170,00
<i>Messorio</i>	1999	<i>Le Macchiole</i>	170,00
<i>Messorio</i>	2015	<i>Le Macchiole</i>	240,00
<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>	1998	<i>San Giusto a Rentennano</i>	120,00
<i>Masseto</i>	2009	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1100,00
<i>Masseto</i>	2010	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1100,00
<i>Masseto</i>	2011	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	900,00
<i>Masseto</i>	2012	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	900,00
<i>Masseto</i>	2013	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	950,00
<i>Masseto</i>	2015	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1000,00
<i>Masseto</i>	2016	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1200,00
<i>Masseto</i>	2017	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	950,00
<i>Masseto</i>	2018	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	1200,00
<i>Massetino</i>	2021	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	
<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>	2004	<i>Tua Rita</i>	250,00

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>Scrio</i>	2015	<i>Le Macchiole</i>		150,00
<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>	2003	<i>Tenute Fontodi</i>		50,00
<i>Syrah</i>	2006	<i>Tua Rita</i>		200,00

Pinot Nero

<i>Coldaia</i>	2017	<i>Podere Fortuna</i>	€	40,00
<i>Fortuni</i>	2015	<i>Podere Fortuna</i>		50,00
<i>MCDLXV</i>	2007	<i>Podere Fortuna</i>		90,00
<i>Ventisei</i>	2021	<i>Il Rio</i>		
<i>Pinot Nero</i>	2023	<i>Tenuta Montauto</i>		50,00
<i>Podere della Civettaja</i>	2023	<i>Vincenzo Tommasi</i>		90,00

Ciliegiolo

<i>Maremma Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta</i>	2018	<i>Antonio Camillo</i>	€	
--	------	------------------------	---	--

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.lli Sportoletti</i>		50,00
<i>Villa Fidelia Rosso</i>	2000	<i>F.lli 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)	1997	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>		45,00
<i>Montiano</i>	1998	<i>Azienda Vinicola Falesco</i>		45,00

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>E. Valentini</i>	€	300,00
<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>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 piedirosso)	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>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>	2003	<i>Montevetrano</i>		60,00

Sicilia

<i>Etna Rosso Guardoilvento</i>	2022	<i>Paolo Caciorgna</i>	€ 50,00
<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>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)	1992	<i>Argiolas</i>	€ 70,00
<i>Turriga</i>	1993	<i>Argiolas</i>	70,00
<i>Turriga</i>	1994	<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>Avvoltore magnum</i>	1995	<i>Morisfarms</i>	€ 90,00
<i>Avvoltore magnum</i>	1997	<i>Morisfarms</i>	90,00
<i>Barbera d'Asti Costamiolo 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 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 Ornellaia magnum</i>	1996	<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 Sassicaia magnum</i>	1993	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2003	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2004	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2005	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2007	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Bolgheri Sassicaia magnum</i>	2013	<i>Tenuta San Guido</i>	900,00
<i>Brancaia magnum</i>	1994	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Brancaia magnum</i>	1997	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Brancaia magnum</i>	1998	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Brancaia magnum</i>	1999	<i>La Brancaia-Widmer</i>	140,00
<i>Bruno di Rocca magnum</i>	1987	<i>V. Terre di Montefili</i>	140,00
<i>Brunello di Montalcino 3 litri doppia magnum</i>	1994	<i>Castello Banfi</i>	180,00
<i>Cabernet Sauvignon magnum</i>	1997	<i>Planeta</i>	70,00
<i>Cabernet Sauvignon 3 litri doppia magnum</i>	1997	<i>Planeta</i>	140,00
<i>Cabreo il Borgo magnum</i>	1985	<i>Tenimenti Ruffino</i>	200,00
<i>Cabreo il Borgo magnum</i>	1986	<i>Tenimenti Ruffino</i>	90,00
<i>Cabreo il Borgo magnum</i>	1987	<i>Tenimenti Ruffino</i>	90,00
<i>Campoleone magnum</i>	1998	<i>La Fiorita Lamborghini</i>	120,00

I grandi formati tra i vini rossi I italiani

<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	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 3 litri</i> doppia magnum	1997	<i>Castello di Brolio</i>	170,00
<i>Chianti Classico Giorgio 1°</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 3 litri</i> doppia magnum	1995	<i>Marchesi Antinori</i>	155,00
<i>Chianti C. Riserva Badia a Passignano 3 litri</i> 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 de' Frescobaldi</i>	95,00
<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>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> magnummagnum	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 grandi formati tra i vini rossi I italiani

<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>L'Insieme</i> magnum	1997	<i>E. Altare</i>	140,00
<i>Lamaione</i> magnum	1997	<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	120,00
<i>Langhe Arte</i> magnum	1997	<i>Domenico Clerico</i>	90,00
<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>Le Pergole Torte</i> magnum	2019	<i>Montevertine</i>	650,00
<i>Le Pergole Torte 50 anni</i> Magnum	2013	<i>Montevertine</i>	1300,00
<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>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 dè 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>PuroSangue</i> magnum	1997	<i>Livernano</i>	115,00
<i>PuroSangue</i> magnum	1998	<i>Livernano</i>	115,00
<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	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	150,00
<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>	300,00
<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	1998	<i>Marchesi Antinori</i>	700,00
<i>Solaia</i> magnum	2004	<i>Marchesi Antinori</i>	700,00
<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>Toro Desiderio</i> magnum	1993	<i>Avignonesi</i>	95,00
<i>Tzigana</i> magnum	1997	<i>Monte Bernardi</i>	230,00
<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 ½ bott.</i>	2022	<i>Hofstätter</i>	€	20,00
<i>San Leonardo ½ bott.</i>	2017	<i>Tenuta di San Leonardo</i>		75,00
<i>Bolgheri Sassicaia ½ bott. (cab sauvignon cab franc)</i>	2011	<i>Tenuta San Guido</i>		200,00
<i>Bolgheri Sassicaia ½ bott.</i>	2012	<i>Tenuta San Guido</i>		200,00
<i>Bolgheri Sassicaia ½ bott</i>	2020	<i>Tenuta San Guido</i>		180,00
<i>Tignanello ½ bott.</i>	2021	<i>Marchesi Antinori</i>		100,00

Vini bianchi di Francia

Vallée de la Loire

<i>Muscade Orthogneiss</i> (melon de bourgogne)	2019	<i>Domaine de l'Ecu</i>	€	45,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang</i> (sauvignon blanc)	2015	<i>Didier Dagueneau</i>		300,00
<i>Pouilly Fumé</i>	2024	<i>De Ladoucette</i>		75,00
<i>Pouilly Fumé Baron de L</i>	2020	<i>De Ladoucette</i>		200,00
<i>Pouilly Fumé Baron de L</i>	2022	<i>De Ladoucette</i>		200,00
<i>Sancerre</i>	2021	<i>Domaine Pierre Martin</i>		50,00
<i>Sancerre La Moussière</i> (sauvignon blanc)	2023	<i>La Moussière-A. Mellot</i>		85,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2011	<i>La Moussière-A. Mellot</i>		220,00
<i>Sancerre La Grande Cote</i>	2023	<i>Pascal Cotat</i>		150,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2023	<i>Pascal Cotat</i>		150,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i> (chenin blanc)	1984	<i>Moulin Touchais</i>		160,00
<i>Coteaux du Layon Moulin Touchais</i>	2005	<i>Moulin Touchais</i>		120,00
<i>Savennières Coulée de Serrant</i> (chenin blanc)	2020	<i>Clos de la Coulée de Serrant</i>		195,00
<i>Saumur Brézé</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>		360,00
<i>Saumur Brézé</i>	2017	<i>Clos Rougeard</i>		360,00
<i>Saumur Entre deux Voyes</i>	2014	<i>Le P'tit Domaine</i>		60,00
<i>Vouvray Le Haut Lieu Sec</i> (chenin blanc)	2023	<i>Domaine Huet</i>		90,00
<i>Vouvray Clos du Bourg Sec</i> (chenin blanc)	2023	<i>Domaine Huet</i>		90,00
<i>Vouvray Le Mont Sec</i> (chenin blanc)	2022	<i>Domaine Huet</i>		90,00
<i>Vouvray Les Promenards</i>	2021	<i>Domaine de Beaumont</i>		55,00
<i>Cuvée Bistologie</i> (chenin blanc)	2021	<i>Les Vignes de l'Ange vin- JP Robinot</i>		90,00
<i>L'Iris du Loire</i> (chenin blanc)	2021	<i>Les Vignes de l'Ange vin- JP Robinot</i>		135,00
<i>Anjou Les Ongles</i> (chenin blanc)	2021	<i>Stephane Bernaudeau</i>		260,00

Roussillon

<i>VdP des Côtes Catalanes</i> (macabeu grenache blanc e gries carignan chard.)	2017	<i>Domaine Gauby</i>	€ 90,00
<i>Vdp des Côtes Catalanes Coume Gineste</i> (gren. blanc e gries macabeu)	2017	<i>Domaine Gauby</i>	180,00
<i>Vdp des Côtes Catalanes Matassa Blanc</i> (grenache gris 70 macabeu 30)	2017	<i>Domaine Matassa</i>	80,00

Jura

<i>Arbois Chardonnay Les Bruyères</i>	2022	<i>Domaine Tissot</i>	€ 120,00
---------------------------------------	------	-----------------------	----------

Yonne-Chablis (chardonnay)

<i>Chablis</i>	2023	<i>Droin</i>	€ 65,00
<i>Chablis Saint Pierre</i>	2023	<i>Albert Pic</i>	
<i>Chablis 1er Cru MontMains</i>	2023	<i>Gerard Duplessis</i>	
<i>Chablis 1er Cru Vaillons</i>	2023	<i>Gerard Duplessis</i>	
<i>Chablis 1er Cru Pic 1er</i>	2012	<i>Albert Pic</i>	250,00
<i>Chablis 1er Cru Pic 1er</i>	2022	<i>Albert Pic</i>	200,00
<i>Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes</i>	2022	<i>Domaine Laroche</i>	110,00
<i>Chablis 1er Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes</i>	2022	<i>Domaine Laroche</i>	120,00
<i>Chablis Grand Cru Les Clos</i>	2021	<i>Gerard Duplessis</i>	

Bourgogne Mâconnais (chardonnay)

<i>Mâcon -Fuissé Bois de la Croix</i>	2020	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	€ 75,00
<i>Mâcon -Verzé</i>	2020	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	75,00
<i>Mâcon -Verzé</i>	2020	<i>Domaine Leflaive</i>	120,00
<i>Mâcon-Igé</i>	2020	<i>Domaine Leflaive</i>	120,00
<i>Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four</i>	2022	<i>Domaine Les Héritiers du Comte Lafon</i>	90,00
<i>Mâcon-Prissé</i>	2022	<i>Domaine Les Héritiers du Comte Lafon</i>	75,00
<i>Pouilly-Fuissé Vignes de la Côte</i>	2020	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	150,00
<i>Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Vignes Blanches</i>	2020	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	175,00

Bourgogne-Côtes de Beaune (chardonnay)

<i>Bâtard-Montrachet Grand Cru</i>	2017	<i>Domaine Pierre Morey</i>	€	600,00
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	2017	<i>Domaine Ponsot</i>		650,00
<i>Corton-Charlemagne Grand Cru</i>	2014	<i>Bonneau du Martray</i>		650,00
<i>Beaune du Château 1er Cru</i>	2020	<i>Bouchard Père & fils</i>		135,00
<i>Bourgogne Aligoté</i>	2017	<i>J.-F. Coche-Dury</i>		250,00
<i>Bourgogne Côtes d'Or Chardonnay</i>	2023	<i>François Carillon</i>		100,00
<i>Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes</i>	2023	<i>Jean Chartron</i>		90,00
<i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i> (chardonnay)	2020	<i>Domaine Gros Frère & Soeur</i>		90,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2023	<i>Domaine Michel Bouzerau</i>		90,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2021	<i>Domaine Philippe Chavy</i>		90,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2020	<i>Domaine Bruno Colin</i>		90,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2023	<i>Domaine Pierre Morey</i>		90,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2023	<i>Fontaine-Gagnard</i>		120,00
<i>Bourgogne Chardonnay Hautes Côtes de Beaune</i>	2021	<i>Vincent Dancer</i>		150,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2021	<i>Pierre-Yves Colin-Morey</i>		180,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2018	<i>Domaine Arnaud Ente</i>		350,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2017	<i>J.-F. Coche-Dury</i>		350,00
<i>Auxey-Duresses</i>	2022	<i>Fabien Coche</i>		135,00
<i>Morey-Saint-Denis Clos des Monts Luisants Vieilles Vignes</i>	2017	<i>Domaine Ponsot</i>		300,00
<i>Saint-Aubin Les Frionnes 1er cru</i>	2022	<i>Jean-Claude Bachelet</i>		170,00
<i>Saint-Romain</i>	2022	<i>Fabien Coche</i>		140,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Baudines</i>	2020	<i>Guy Amiot</i>		240,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Champgains</i>	2020	<i>Guy Amiot</i>		240,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets</i>	2020	<i>Guy Amiot</i>		280,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Caillerets</i>	2022	<i>Fontaine-Gagnard</i>		320,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru La Boudriotte</i>	2022	<i>Fontaine-Gagnard</i>		265,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot</i>	2019	<i>Bruno Colin</i>		200,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot</i>	2022	<i>Fontaine-Gagnard</i>		240,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos</i>	2018	<i>Vincent Dancer</i>		350,00
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru Tête du Clos</i>	2019	<i>Vincent Dancer</i>		350,00

<i>Meursault</i>	2022	<i>Domaine Edmond Cornu</i>	€ 180,00
<i>Meursault</i>	2018	<i>Domaine Arnaud Ente</i>	550,00
<i>Meursault Clos des Ambres</i>	2018	<i>Domaine Arnaud Ente</i>	850,00
<i>Meursault Les Corbins</i>	2021	<i>Vincent Dancer</i>	280,00
<i>Meursault Les Tessons</i>	2020	<i>Domaine Michel Bouzerau</i>	240,00
<i>Meursault Les Tessons</i>	2023	<i>Domaine Michel Bouzerau</i>	240,00
<i>Meursault Les Grands Charrons</i>	2021	<i>Domaine Michel Bouzerau</i>	190,00
<i>Meursault Les Grands Charrons</i>	2023	<i>Domaine Michel Bouzerau</i>	190,00
<i>Meursault Sous la Velle</i>	2021	<i>Domaine Rougeot</i>	250,00
<i>Meursault -Charmes 1er Cru</i>	2021	<i>Domaine Rougeot</i>	375,00
<i>Meursault -Charmes 1er Cru</i>	2022	<i>Fabien Coche</i>	330,00
<i>Meursault -Charmes 1er Cru</i>	2023	<i>Domaine Michelot</i>	
<i>Meursault le Poruzot-Dessus 1er Cru</i>	2021	<i>Domaine Rémi Jobard</i>	390,00
<i>Meursault-Perrières 1er Cru</i>	2019	<i>Domaine Michelot</i>	390,00
<i>Meursault-Perrières 1er Cru</i>	2019	<i>Domaine Pierre Morey</i>	390,00
<i>Meursault-Perrières 1er Cru</i>	2019	<i>Albert Grivault</i>	280,00
<i>Meursault Clos des Perrières 1er Cru</i>	2017	<i>Albert Grivault</i>	350,00
<i>Meursault Clos des Perrières 1er Cru</i>	2019	<i>Albert Grivault</i>	350,00
<i>Puligny-Montrachet</i>	2020	<i>Domaine Jacques Carillon</i>	190,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon</i>	2022	<i>Domaine Leflaive</i>	600,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Clos de la Mouchère</i>	2018	<i>Domaine Henri Boillot</i>	480,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Clos Du Cailleret</i>	2018	<i>Domaine des Lambrays</i>	380,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny</i>	2022	<i>Domaine Etienne Sauzet</i>	480,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru La Garenne</i>	2022	<i>Domaine Etienne Sauzet</i>	390,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet</i>	2019	<i>Domaine Jacques Carillon</i>	300,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Champs Canet</i>	2020	<i>Domaine Jacques Carillon</i>	300,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru La Truffière</i>	2019	<i>Domaine Jean-Marc Boillot</i>	280,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts</i>	2022	<i>Domaine Etienne Sauzet</i>	480,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes</i>	2020	<i>Domaine Leflaive</i>	700,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	800,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2016	<i>Domaine Leflaive</i>	900,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2021	<i>Domaine Leflaive</i>	1100,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts</i>	2018	<i>Domaine Jacques Carillon</i>	280,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Referts</i>	2019	<i>Domaine Jacques Carillon</i>	280,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	800,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières</i>	2018	<i>Domaine Leflaive</i>	950,00

Bordeaux Pessac- Léognan

<i>Château Monbousquet</i> (sauv blanc sauv gris muscadelle)	2005		€	175,00
<i>Château Laville Haut Brion</i> (70sémillon 27sauvignon 3muscadelle)	2001			500,00

Vallée du Rhône Nord

<i>Château-Grillet</i> (viognier)	2003	<i>Neyret-Gachet</i>	€	300,00
<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>		350,00

Alsace

<i>Alsace Gewürztraminer</i>	2013	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	€	50,00
<i>Alsace Gewürztraminer Cuvée Laurence</i>	2023	<i>Domaine Weinbach</i>		110,00
<i>Alsace Gewürztraminer Grand Cru Kessler</i>	2021	<i>Domaine Schlumberger</i>		90,00
<i>Alsace Gewürztraminer Grand Cru Hengst indice 1</i>	2023	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>		
<i>Alsace Riesling Sélection de Vieilles Vignes</i>	2022	<i>Domaine Trimbach</i>		75,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Frédéric Emile</i>	2017	<i>Domaine Trimbach</i>		150,00
<i>Alsace Riesling Cuvée Colette</i>	2020	<i>Domaine Weinbach</i>		135,00
<i>Alsace Riesling Clos Sainte Hune</i>	2018	<i>Domaine Trimbach</i>		800,00
<i>Alsace Riesling Clos Sainte Hune</i>	2019	<i>Domaine Trimbach</i>		850,00
<i>Alsace Grand Cru Schlossberg Riesling</i>	2021	<i>Domaine Trimbach</i>		150,00
<i>Alsace Grand Cru Geisberg Riesling</i>	2018	<i>Domaine Trimbach</i>		170,00
<i>Alsace Riesling clos Windsbuhl 2023 indice 1</i>	2023	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>		
<i>Alsace Grand Cru Hengst Riesling indice 1</i>	2023	<i>Domaine Zind-Humbrecht</i>		
<i>Alsace Grand Cru Mambourg (pinot blanc, gris, noir)</i>	2009	<i>Domaine Marcel Deiss</i>		130,00
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg</i> (riesling + pinot gris muscat gew)	2004	<i>Domaine Marcel Deiss</i>		130,00
<i>Alsace Grand Cru Schoenenbourg</i>	2008	<i>Domaine Marcel Deiss</i>		130,00

Vini bianchi di Germania

Mosel – Saar – Ruwer

<i>Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett</i>	2021	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	90,00
<i>Bernkasteler Badstube Riesling Spätlese</i>	2018	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	100,00
<i>Erdener Prälät Riesling Alte Reben Trocken GG Reserve</i>	2017	<i>Dr. Loosen</i>	420,00
<i>Graacher Himmelreich Riesling Kabinett</i>	2021	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	130,00
<i>Graacher Himmelreich Riesling Kabinett</i>	2022	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	120,00
<i>Graacher Domprobst Riesling Kabinett</i>	2019	<i>Markus Molitor</i>	
<i>Riesling Qba Alte Reben Trocken</i>	2022	<i>Markus Molitor</i>	65,00
<i>Juffer – Sonnenuhr Riesling Trocken GG</i>	2021	<i>Fritz Haag</i>	130,00
<i>Scharzhofberger Riesling Kabinett</i>	2015	<i>Egon Müller</i>	350,00
<i>Scharzhofberger Riesling Kabinett</i>	2017	<i>Egon Müller</i>	350,00
<i>Scharzhofberger Riesling Kabinett</i>	2018	<i>Egon Müller</i>	350,00
<i>Scharzhof Qba Riesling Trocken</i>	2023	<i>Egon Müller</i>	
<i>Ürziger Würzgarten Riesling Alte Reben 80 anni Trocken GG</i>	2020	<i>Dr. Loosen</i>	115,00
<i>Ürziger Würzgarten Unterst Pichter A. R. Trocken GG Reserve</i>	2015	<i>Dr. Loosen</i>	250,00
<i>Wiltinger braune Kupp Kabinett</i>	2018	<i>Egon Müller</i>	180,00
<i>Wehlener Sonnenuhr Riesling Trocken GG</i>	2020	<i>Dr. Loosen</i>	110,00
<i>Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett</i>	2019	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	120,00
<i>Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett</i>	2021	<i>Johannes Joseph Prüm</i>	120,00
<i>Zeltinger Schlossberg - Auslese **</i>	2013	<i>Markus Molitor</i>	100,00

Nahe

<i>Norheimer Dellchen Grösses Gewächs Riesling Trocken GG</i>	2015	<i>Hermann Dönnhoff</i>	145,00
<i>Norheimer Dellchen Grösses Gewächs Riesling Trocken GG</i>	2017	<i>Hermann Dönnhoff</i>	145,00

Rheingau

<i>Riesling Landgeflecht 3 anni in botte grande</i>	2014	<i>Peter Jakob Kühn</i>	190,00
<i>Riesling Landgeflecht 3 anni in botte grande</i>	2015	<i>Peter Jakob Kühn</i>	180,00

Pfalz

<i>Riesling Trocken Forst</i>	2022	<i>Dr. von Bassermann-Jordan</i>	60,00
-------------------------------	------	----------------------------------	-------

Vini bianchi di Austria

<i>Traminer Lagenselektion in Haiden</i>	2013	Zillinger	€	65,00
<i>Wachau Gruner Veltliner Federspiel Kreuzberg</i>	2021	Domaine Wachau		
<i>Riesling Achleithen Smaragd</i>	2023	Rudi Pichler		
<i>Riesling Federspiel Ried Burgstall</i>	2022	F.X. Pichler		110,00
<i>Riesling Ried Kellerberg</i>	2022	F.X. Pichler		280,00

Vini bianchi di Slovenia

<i>Goriška Brda Veliko Belo</i> (ribolla 40 p. grigio 20 chard 20 suvignon 20)	2016	Movia	€	75,00
<i>Goriška Brda Rebula</i> (ribolla)	2020	Movia		45,00

Vini bianchi di Nuova Zelanda

<i>Marlborough Sauvignon Blanc</i>	2024	Cloudy Bay	€	60,00
<i>Marlborough Sauvignon Blanc Ram's Hill</i>	2010	Mount Nelson		60,00
<i>Marlborough Sauvignon Blanc Wairau Reserve</i>	2022	Saint Clair		75,00

Vini rosati di Francia

<i>Bandol Château Romassan Cœur de Grain</i> (50mourvèdre 20grenache 30cinsault)	2024	Domaine Ott	€	
<i>Côtes de Provence Roseline Prestige</i> (Cinsault, Grenache, syrah)	2023	Château Sainte Roseline		45,00
<i>Côtes de Provence Whispering Angel</i> (Cinsault, Grenache, Rolle)	2022	Château d'Esclans		45,00
<i>Côtes de Provence Rock Angel</i> (Cinsault, Grenache, Rolle)	2023	Château d'Esclans		60,00

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		€ 3.000,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2016		3.000,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2017		3.000,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	1992		4.500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	2005		5.500,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1993		4.500,00

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	2018	<i>Domaine de Courcel</i>	€ 110,00
<i>Bourgogne Passetoutgrain Vieilles Vignes</i>	2022	<i>Domaine Bruno Clavelier</i>	95,00
<i>Bourgogne Pinot Noir Les Crays</i>	2022	<i>Domaine J. Guillot</i>	120,00
<i>Bourgogne Rouge Cuvée MCMXXVI</i>	2019	<i>Dominique Laurent</i>	120,00
<i>Bourgogne Rouge</i>	2020	<i>Domaine Alain Michelot</i>	90,00
<i>Bourgogne Pinot Noir Les Jardins de Léa & Marie</i>	2022	<i>Domaine Robert Groffier</i>	170,00
<i>Coteaux Bourguignons Pur Pinot Noir</i>	2022	<i>Domaine Stephane Magnien</i>	90,00
<i>Côte de Nuits-Villages Croix – Violette</i>	2020	<i>Frédéric Magnien</i>	
<i>Côte de Nuits-Villages Les Combes</i>	2020	<i>Edouard Delaunay</i>	
<i>Gevrey-Chambertin</i>	2023	<i>Domaine Harmand-Geoffroy</i>	
<i>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes</i>	2023	<i>Domaine Harmand-Geoffroy</i>	
<i>Gevrey-Chambertin Les Crèot</i>	2023	<i>Château de Charondon</i>	
<i>Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux St. Jacques</i>	2017	<i>Domaine Harmand-Geoffroy</i>	300,00
<i>Nuits-Saint-Georges</i>	2023	<i>Domaine Henri Gouges</i>	
<i>Nuits-Saint-Georges 1er Cru Aux Cras</i>	2018	<i>Domaine Bruno Clavelier</i>	360,00
<i>Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Vaucrains</i>	2023	<i>Domaine Chicotot</i>	
<i>Marsannay Clos des Portes Monopole</i>	2023	<i>Domaine Guillon et Fils</i>	150,00

Segue Bourgogne- Côte de Nuits

<i>Vosne-Romanée</i>	2018	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	350,00
<i>Vosne-Romanée</i>	2019	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	350,00
<i>Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaumonts</i>	2019	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	
<i>Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts</i>	2018	<i>Domaine Bruno Clavelier</i>	400,00
<i>Corton Grand Cru Le Rognet</i>	2018	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	420,00
<i>Corton Grand Cru Le Rognet</i>	2019	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	430,00
<i>Chambolle-Musigny</i>	2022	<i>Domaine Anne Sigaut</i>	
<i>Chambolle-Musigny Les Bussièrès Vieilles Vignes</i>	2019	<i>Domaine Anne Sigaut</i>	180,00
<i>Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes</i>	2018	<i>Domaine Amiot – Servelle</i>	300,00
<i>Chambolle-Musigny 1er Cru La Combe d'Orveaux</i>	2018	<i>Domaine Bruno Clavelier</i>	430,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2018	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	950,00
<i>Échezéaux Grand Cru</i>	2019	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	1000,00
<i>Chambertin Grand Cru</i>	2008	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	4500,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru Vieilles Vignes</i>	2002	<i>Domaine Dominique Laurent</i>	1000,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	3000,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	3000,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2015	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	3500,00
<i>Chambertin Clos de Bèze Grand Cru</i>	2018	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	4500,00
<i>Clos de la Roche Grand Cru</i>	2022	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	900,00
<i>Clos des Lambrays Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine des Lambrays</i>	400,00
<i>Clos de Vougeot Grand Cru</i>	2006	<i>Domaine Confuron-Cotetidot</i>	300,00

<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2013	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2014	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2015	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00
<i>Mazis-Chambertin Grand Cru</i>	2018	<i>Domaine Armand Rousseau</i>	750,00

Bourgogne Côte de Beaune

<i>Bourgogne Hautes Cotes De Beaune "La Rave Nord"</i>	2021	<i>Domaine Chancelier</i>	€ 135,00
<i>Beaune 1er Cru Clos des Mouches</i>	2021	<i>Domaine Berthelemont</i>	
<i>Pommard 1er Cru Grand Clos des Épenots</i>	2005	<i>Domaine de Courcel</i>	200,00
<i>Pommard 1er Cru Grand Clos des Épenots</i>	2009	<i>Domaine de Courcel</i>	170,00
<i>Savigny-Lés-Beaune</i>	2018	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	210,00
<i>Savigny-Lés-Beaune</i>	2019	<i>Domaine Emmanuel Rouget</i>	220,00
<i>Santenay 1er Cru La Comme</i>	2022	<i>Domaine Caroline Morey</i>	180,00

Beaujolais

<i>Chènas Les Jugement Dernier</i>	2015	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	120,00
<i>Fleurie Sacré Graal</i>	2015	<i>Domaine Jules Desjournays</i>	150,00

Vallée de la Loire

<i>Saumur –Champigny Les Bonneveaux</i> (cabernet franc)	2014	<i>Le P'tit Domaine</i>	€	60,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i> (cabernet franc)	2011	<i>Clos Rougeard</i>		250,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i>	2013	<i>Clos Rougeard</i>		250,00
<i>Saumur –Champigny Le Clos</i>	2014	<i>Clos Rougeard</i>		250,00
<i>Saumur –Champigny Les Poyeux</i> (cabernet franc)	2010	<i>Clos Rougeard</i>		320,00
<i>Saumur –Champigny Les Poyeux</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>		320,00
<i>Saumur –Champigny Les Poyeux</i>	2014	<i>Clos Rougeard</i>		320,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i> (cabernet franc)	2008	<i>Clos Rougeard</i>		450,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2009	<i>Clos Rougeard</i>		450,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2011	<i>Clos Rougeard</i>		400,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2013	<i>Clos Rougeard</i>		400,00
<i>Saumur –Champigny Le Bourg</i>	2014	<i>Clos Rougeard</i>		400,00

Vallée du Rhône

Rhône Sud (mourvèdre grenache syrah counoise cinsau)

<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>		400,00

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>		900,00
<i>Côte-Rôtie La Mouline</i> (89Syrah 11Viognier da Cote Blonde)	2010	<i>E. Guigal</i>		900,00
<i>Crozes-Hermitage Les Varonniers</i> (syrah)	1995	<i>M. Chapoutier</i>		75,00
<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>P a u i l l a c</i>	€	120,00
<i>Château Duhart Milon 4 ème Grand Cru (80cs 18m 2cf)</i>	1988	<i>P a u i l l a c</i>		120,00
<i>Château Mouton Rothschild 1er Grand Cru (72cs 9cf 19m)</i>	1995	<i>P a u i l l a c</i>		850,00
<i>Château Ducru-Beaucaillou 2 ème Grand Cru (68cs 30m 2cf)</i>	2000	<i>S t . J u l i e n</i>		300,00
<i>Château Léoville Barton 2 ème Grand Cru (72cs 20m 8cf)</i>	2000	<i>S t . J u l i e n</i>		450,00
<i>Château Cantemerle 5 ème Grand Cru (52cs 40m 3cf 5pv)</i>	1996	<i>H a u t - M é d o c</i>		120,00
<i>Château Cos D'Estournel 2 ème Grand Cru (65cs 33m 2cf)</i>	2000	<i>S a i n t - E s t è p h e</i>		300,00
<i>Château Giscours 3 ème Grand Cru (55cs 40m 5cf)</i>	1995	<i>M a r g a u x</i>		180,00
<i>Château Palmer 3 ème Grand Cru (53cs 47m)</i>	2000	<i>M a r g a u x</i>		450,00
<i>Château Prieuré-Lichine 4 ème Grand Cru (56cs 34m 10 pv)</i>	1995	<i>M a r g a u x</i>		150,00

Bordeaux Pomerol

<i>Château Cantelauze (90 m 10cf)</i>	1998		€	200,00
<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 Angélu 1er Grand Cru (50m 47cf 3cs)</i>	1998		€	450,00
<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>G r a v e s</i>		120,00
---	------	--------------------	--	--------

Vini rossi di Spagna

<i>Rioja Vinas de Gain</i>	1998	Artadi	€	50,00
<i>Rioja Pagos Viejos Reserva</i>	1998	Artadi		115,00

Vini rossi del Cile

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

Vini rossi di Australia

<i>Cabernet Sauvignon Orange Vineyard</i>	1995	Rosemount Estate	€	40,00
<i>Coonawarra Shiraz</i>	1997	Wynns Coonawarra Estate		130,00
<i>Keyneton Shiraz Mount Edelstone</i>	1996	C.A. Henschke		200,00
<i>Mc Laren Vale Shiraz Balmoral</i>	1995	Rosemount Estate		70,00

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</i> (cabernet sauvignon e franc merlot)	1996	<i>Merryvale Vineyards</i>		175,00
<i>Napa Valley Merlot</i> (+ cabernet sauvignon e franc)	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 Proprietary Red Wine</i> (cab sauv 63% cab franc 37)	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</i> (cs cf m pv m)	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</i> (+ cf malbec m p v)	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>Moscato d'Asti Bricco Quaglia</i>	2024	<i>La Spinetta</i>	€ 30,00
<i>Moscato d'Asti Vigna Vecchia</i>	2015	<i>Cà d'Gal</i>	65,00
<i>Asti Spumante De Miranda</i>	2015	<i>La Spinetta</i>	40,00
<i>Piemonte Moscato Passito La Bella Estate</i>	2024	<i>Vite Colte</i>	
<i>Brachetto d'Acqui Pineto</i>	2015	<i>Marenco</i>	35,00
<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>C.o.F. Verduzzo Friulano</i>	1997	<i>Russiz Superiore</i>	30,00
<i>C.o.F. Verduzzo Friulano</i>	2000	<i>Rodaro</i>	30,00
<i>C.o.F. Verduzzo Friulano Ronc di Rosazzo</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	30,00
<i>Alto Adige Goldmuskateller Passito Serenade (moscato giallo)</i>	1997	<i>Viticoltori Caldaro</i>	55,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminum</i>	2020	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	90,00
<i>Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Roen</i>	2021	<i>Produttori Termeno / Tramin</i>	60,00
<i>Alto Adige Bianco Passito Comtess (gewürz 90 sauvignon5 riesling 5)</i>	2023	<i>Prod. S. Michele Appiano</i>	70,00
<i>Alto Adige Moscato rosa</i>	2023	<i>Franz Haas</i>	60,00
<i>Alto Adige Sauvignon Passito Saphir</i>	2000	<i>Podere Laimburg</i>	45,00
<i>Breganze Torcolato (vespaiola)</i>	2022	<i>Maculan</i>	65,00
<i>Acininobili (vespaiola garganega tocai)</i>	1985	<i>Maculan</i>	130,00
<i>Recioto della Valpolicella TB (corvina rondinella molinara + altre locali)</i>	2009	<i>Tommaso Bussola</i>	135,00
<i>I Capitelli (garganega)</i>	1993	<i>Roberto Anselmi</i>	55,00
<i>Le Pergole del Sole (muller thurgau)</i>	1997	<i>La Cavalchina</i>	45,00
<i>Vin Santo di Carmignano Riserva</i>	2016	<i>Capezzana Contini Bonacossi</i>	120,00
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	2019	<i>Tenuta di Nozzole</i>	60,00
<i>Vin Santo Isole e Olena ½ bott. (trebbiano malvasia bianca)</i>	1993	<i>Isole e Olena</i>	45,00
<i>Vin Santo San Giusto a Rentennano ½ bott.</i>	1993	<i>San Giusto a Rentennano</i>	75,00
<i>Vin Santo San Giusto a Rentennano ½ bott.</i>	2003	<i>San Giusto a Rentennano</i>	60,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott. (trebbiano grechetto malvasia)</i>	1986	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1987	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1988	<i>Avignonesi</i>	280,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1989	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1990	<i>Avignonesi</i>	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1992	<i>Avignonesi</i>	200,00

<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1993	Avignonesi	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1994	Avignonesi	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	1995	Avignonesi	200,00
<i>Vin Santo di Montepulciano ½ bott.</i>	2000	Avignonesi	230,00
<i>Vin Santo</i>	1994	Castell'In Villa	80,00
<i>Sant'Antimo Vin Santo ½ bott.</i>	2007	Fanti	45,00
<i>Vendemmia Tardiva Canneto ml 500 (70 malv trebbiano grechetto)</i>	2001	Canneto	30,00
<i>Aleatico</i>	1992	Avignonesi	30,00
<i>Sovana Superiore Aleatico</i>	2007	Aldobrandesca - Antinori	30,00
<i>Pomino bianco Vendemmia Tardiva (ch 70 traminer 10 pb10 pg10)</i>	2003	Marchesi de' Frescobaldi	30,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva</i>	2006	Mastrojanni	45,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva</i>	1992	Castello Banfi	40,00
<i>Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Florus</i>	2003	Castello Banfi	30,00
<i>Moscadello di Montalcino Vend. tard. Pascena</i>	1999	Tenuta Col d'Orcia	30,00
<i>Trama (vendemmia tardiva di traminer)</i>	2006	Fortediga	30,00
<i>Patrizia Bartolini (sauvignon blanc vermentino)</i>	2002	Massa Vecchia	40,00
<i>Muffato della Sala ml 500 (sauvignon blanc grechetto traminer riesling)</i>	2022	Castello della Sala	65,00
<i>Arkenzia Muffo di San Sisto (verdicchio)</i>	2002	Fazi Battaglia	45,00
<i>Marsala Superiore Riserva 10 anni (grillo)</i>		De Bartoli	90,00
<i>Marsala Vergine Riserva Vintage</i>	1980	Heritage di Francesco Intorcia	150,00
<i>Marsala Superiore Ambra Semisecco</i>	1994	Heritage di Francesco Intorcia	110,00
<i>Moscato di Pantelleria Mueggen (zibibbo)</i>	1998	Salvatore Murana	90,00
<i>Passito di Pantelleria Orù (zibibbo)</i>		P. V. Enoplio di Pantelleria	35,00
<i>Passito di Pantelleria Ben Ryé (zibibbo)</i>	2023	Donnafugata	
<i>Vigna Verde vino liquoroso ml 500 (grillo inzolia)</i>		De Bartoli	30,00
<i>Vecchio Samperi Ventennale (grillo)</i>		De Bartoli	90,00
<i>Angialis Vendemmia Tardiva (nasco malvasia)</i>	2004	Argiolas	45,00
<i>Latinia Vendemmia Tardiva (nasco malvasia)</i>	1999	Santadi	45,00

Vini da meditazione del mondo

Portogallo

<i>Port Noval 20 Year Old Tawny</i>		<i>Quinta do Noval</i>	€ 200,00
<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>	1997	<i>W. & J. Graham's</i>	250,00

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

<i>Tokaji Aszú Eszencia 500 ml</i>	1999	<i>Disznókó</i>	€ 300,00
------------------------------------	------	-----------------	----------

Austria

<i>Österreich NeusiedlerSee Welschriesling TBA (riesling)</i>	1999	<i>Tschida</i>	€ 50,00
<i>Österreich NeusiedlerSee Beerenauslese Sämbling (scheurebe)</i>	2006	<i>Tschida</i>	40,00

Francia

<i>Barsac Château Coutet 1er Cru magnum Bordeaux</i>	1988		€ 140,00
<i>Barsac Château Coutet 1er Cru Bordeaux (75sem 23sauv 2 muscadelle)</i>	1994		100,00
<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

Sauternes Bordeaux

<i>Château Guiraud 1er Cru à Sauternes</i> (65sémillion 35sauvignon)	2001	€	150,00
<i>Château Guiraud 1er Cru à Sauternes</i>	2005		150,00
<i>Château Guiraud 1er Cru à Sauternes</i>	2007		120,00
<i>Château Suduiraut 1er Grand Cru à Preignac</i> (90 sémillion 10 sauvignon)	1996		150,00
<i>Château Gillette Crème de Tête à Preignac</i> (90 sémillion 9sauvignon 1muscadelle)	1978		300,00
<i>Château Clos Haut-Peyraguey</i> (sémillion sauvignon)	1998		
<i>Château Climens 1er Cru à Barsac ½ bottiglia</i> (sémillion)	2007		180,00
<i>Château La Tour Blanche ½ bottiglia</i> (80sémillion 10sauvignon 10muscadelle)	2018		
<i>Château Lafaurie-Peyraguey 1er Grand Cru ½ bottiglia</i> (93sém 6sauv 1musc)	2006		100,00
<i>Château Rieussec 1er Grand Cru ½ bottiglia</i> (75sémillion 25sauvignon)	2017		120,00
<i>Château Suduiraut 1er Grand Cru à Preignac ½ bott</i> (90 sémillion 10 sauvignon)	2019		110,00
<i>Château Castelnau de Suduiraut ½ bott</i> (96 sémillion 4 sauvignon)	2017		
<i>Château Coutet 1er Grand Cru à Barsac ½ bott</i> (75 sém 23 sauv 2 muscadelle)	2015		90,00

Château d'Yquem

<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i> (80sémillion 20sauvignon)	1968	€	1000,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1984		550,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1987		550,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1990		1000,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1991		600,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1995		700,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé ½ bott</i>	1995		380,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	1997		600,00
<i>Château d' Yquem à Sauternes Grand 1er Cru Classé</i>	2001		1500,00

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 adesse 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 involicri 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'umificazione di un misto di materie organiche (come ad esempio residui di patatura, 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>Incrocio Manzoni FontanaSanta</i>	2022	<i>Foradori</i>	45,00
<i>Nosiola FontanaSanta (anfora)</i>	2024	<i>Foradori</i>	
<i>Pinot Grigio Fuoripista (macerato in anfora)</i>	2022	<i>Foradori</i>	60,00
<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>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>Batàr (chardonnay p bianco)</i>	2022	<i>Querciabella</i>	180,00
<i>Palistorti Bianco</i>	2024	<i>Tenuta di Valgiano</i>	45,00
<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>	2021	<i>Tenuta di Valgiano</i>	
<i>Patrizia Bartolini (sauvignon blanc vermentino VENDEMMIA TARDIVA)</i>	2002	<i>Massa Vecchia</i>	40,00
<i>Bianco di San Martino (vermentino trebbiano malvasia)</i>	2021	<i>Fabbrica di San Martino</i>	35,00

<i>Sammarco</i> (sangiovese cab sauvignon)	1994	Castello dei Rampolla	75,00
<i>Sammarco</i>	1995	Castello dei Rampolla	75,00
<i>Sammarco</i>	1996	Castello dei Rampolla	75,00
<i>Sammarco</i>	1998	Castello dei Rampolla	75,00
<i>La Vigna d'Alceo</i> (cabernet sauvignon + petit verdot)	1997	Castello dei Rampolla	130,00
<i>La Vigna d'Alceo</i>	1998	Castello dei Rampolla	130,00
<i>d'Alceo</i>	1999	Castello dei Rampolla	135,00
<i>d'Alceo</i>	2003	Castello dei Rampolla	140,00
<i>Trebianco Vendemmia Tardiva</i> (sauvignon chardonnay traminer)	1998	Castello dei Rampolla	30,00
<i>Goriška Brda Veliko Belo</i> (ribolla 40 p. grigio 20 chard 20 sauvignon 20)	2016	Movia	75,00
<i>Goriška Brda Rebula</i>	2020	Movia	45,00
<i>Muscade Orthogneiss</i> (melon de bourgogne)	2019	Domaine de l'Ecu	45,00
<i>Brut Nature Blanc de Blancs 1er Cru Terre de Vertus</i>	2016	Larmandier-Bernier à Vertus	240,00
<i>E. Brut B.de Blancs Les Chemins d'Avize Grand Cru</i>	2012	Larmandier-Bernier à Vertus	300,00
<i>Extra Brut B. de Blancs V. Vigne de Levant Grand Cru</i>	2014	Larmandier-Bernier à Vertus	350,00
<i>Brut Grand Cru Réserve</i> (pn 80 ch 20)		André Beaufort à Ambonnay	180,00
<i>Brut Réserve</i> (pn 80 ch 20)		André Beaufort à Polisy	135,00
<i>Brut Rosé</i> (pn 100)		André Beaufort à Polisy	165,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Cramant Au Dessus du Gros Mont</i>		Guillaume Selsosse à Avize	550,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Initial</i>		Jacques Selsosse à Avize	550,00
<i>E.Brut BdB Grand Cru Version Originale</i>		Jacques Selsosse à Avize	600,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Substance Solera</i>		Jacques Selsosse à Avize	850,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé</i>	2006	Jacques Selsosse à Avize	1500,00
<i>Brut Blanc de Blancs Grand Cru Millésimé</i>	2007	Jacques Selsosse à Avize	1500,00
<i>Extra Brut B. de Noirs Lieux Dits "La Cote Faron" Ay Grand Cru</i> (pn 100)		Jacques Selsosse à Avize	850,00
<i>Brut Rosé Gran Cru</i> (ch 90 pn 10)		Jacques Selsosse à Avize	850,00

<i>Mâcon –Verzé</i>	2020	<i>Domaine Leflaive</i>	120,00
<i>Mâcon –Igé</i>	2018	<i>Domaine Leflaive</i>	120,00
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	2023	<i>Domaine Leflaive</i>	
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Clavoillon</i>	2022	<i>Domaine Leflaive</i>	600,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	800,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières</i>	2018	<i>Domaine Leflaive</i>	950,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2013	<i>Domaine Leflaive</i>	800,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2016	<i>Domaine Leflaive</i>	900,00
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru Les Pucelles</i>	2021	<i>Domaine Leflaive</i>	1100,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2015	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	€ 3.000,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2016	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	3.000,00
<i>Corton Grand Cru Prince Florent de Mérode</i>	2017	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	3.000,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	1992	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	4.500,00
<i>Richebourg Grand Cru</i>	2005	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	5.500,00
<i>Romanée-St.-Vivant Grand Cru Marey-Monge</i>	1993	<i>Domaine de la Romanée-Conti</i>	4.500,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly Pur Sang</i>	2015	<i>Didier Dagueneau</i>	300,00
<i>Sancerre Les Monts Damnés</i>	2009	<i>Didier Dagueneau</i>	300,00
<i>Sancerre La Moussière</i>	2023	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	75,00
<i>Sancerre Edmond</i>	2012	<i>La Moussière-A. Mellot</i>	150,00
<i>Alsace Gewürztraminer Turckheim indice 1</i>	2015	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	60,00
<i>Alsace Riesling Hunawhir Clos Windsbuhl</i>	2022	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	
<i>Alsace G. Cru Rangen de Thann Riesling Clos St Urbain indice 1</i>	2020	<i>Domaine Zind Humbrech</i>	175,00
<i>Alsace Gewürztraminer Reserve</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	50,00
<i>Alsace Grand Cru Furstentum Gewürztraminer</i>	2015	<i>Domaine Weinbach</i>	140,00

<i>Alsace Gewürztraminer</i>	2013	<i>Domaine Marcel Deiss</i>	50,00
<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)	2004	<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>Crozes-Hermitage Les Varonniers</i> (syrah)	1995	<i>M. Chapoutier</i>	75,00
<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>	350,00
<i>Châteauneuf du Pape Hommage à Jacques Perrin</i>	1994	<i>Château de Beaucastel</i>	400,00



i tuoi colori sventolo...i brividi mi vengono....

*... a s x NOI 2016 by Alvi e !!! a dx lo stufatino di calamaretti per l'Al l e g r a
Ristorante Romano via mazzini 120 Viareggio info @ romanoristorante. i t
venerdì 27 febbraio 2026*

La Carta dei vini al calice

Bollicine

<i>Brut Réserve Perpétuelle</i> (pn 66 ch 32 pm 2)		<i>Philipponnat</i>	20,00
<i>Brut Blanc de Blancs</i>		<i>Diebolt – Vallois</i>	
<i>Brut Blanc de Blancs 1er Cru Prestige</i>	2008	<i>Duval-Leroy à Vertus</i>	40,00
<i>Alta Langa Extra Brut Millesimato</i> (pn80 ch20)	2021	<i>Contratto 1867</i>	15,00
<i>Franciacorta Brut Naturæ</i> (ch 70 pn 30)	2021	<i>Barone Pizzini</i>	15,00
<i>Brut Ventiqattonodi</i> (chardonnay)	2021	<i>La Badiola</i>	10,00
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry</i>	2024	<i>Bortolomiol</i>	12,00

Vini Bianchi

<i>Colli Tortonesi Derthona</i> (timorasso)	2023	<i>Vite Colte</i>	12,00
<i>Alto Adige Pinot Bianco Strahler</i>	2023	<i>Stroblhof</i>	10,00
<i>Collio Friulano</i>	2023	<i>Schiopetto</i>	12,00
<i>Colli di Luni Vermentino Costa Marina</i>	2024	<i>Ottaviano Lambruschi</i>	12,00
<i>Maremma Toscana Ansonica Brissaia</i>	2024	<i>Fattoria di Magliano</i>	10,00
<i>Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita</i>	2023	<i>Panizzi</i>	10,00
<i>Malgiacca Bianco</i> (trebb 50 verm 15 malv15 , grech, viognier, moscato)	2023	<i>Malgiacca</i>	10,00
<i>Greco di Tufo Vigna Cicogna</i>	2024	<i>Benito Ferrara</i>	15,00
<i>Alsace Riesling Sélection de Vieilles Vignes</i>	2022	<i>Domaine Trimbach</i>	20,00
<i>Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes</i>	2023	<i>Jean Chartron</i>	20,00

Vini Rosati

<i>Maremma Toscana Illario</i> (sangiovese)	2024	<i>Fattoria di Magliano</i>	10,00
<i>Côtes de Provence Whispering Angel</i> (Cinsault, Grenache, Rolle)	2024	<i>Château d'Esclans</i>	

Vini Rossi

<i>Colline Lucchesi Villa Sardini</i> (sangiovese + cilieggiolo e syrah)	2022	<i>Pieve Santo Stefano</i>	10,00
<i>Alto Adige Pinot Nero Mazzon</i>	2018	<i>Bruno Gottardi</i>	15,00
<i>Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso</i>	2015	<i>Ciacci Piccolomini</i>	30,00
<i>La Vigna d'Alceo</i>	1998	<i>Castello dei Rampolla</i>	30,00

Wine Pairing

La Toscana nel bicchiere (5 calici) € 50,00

Un viaggio tra i vitigni Italiani (5 calici) € 60,00

Acque

<i>Laurentana naturale 0,750 cl Italia € 5,00</i>	<i>Plose naturale 0,750 cl Italia € 5,00,</i>
<i>S. Pellegrino frizzante 0,750 cl Italia € 5,00</i>	<i>Ferrarelle effervescente naturale 0,750 cl Italia € 5,00</i>

Carta delle birre

BIRRA LA 150° ANNIVERSARIO BIONDA Birrificio Menabrea € 8,00 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 BRUTON Birrificio Bruton € 20,00 la bottiglia da l. 0,750

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

BIRRA BIONDA Birrificio Collesi € 20,00 la bottiglia da l. 0,750

La schiuma di questa elegante Birra Artigianale Bionda Collesi è piena, cremosa e al tempo stesso di grana molto fine e di consistenza piacevolmente leggera. La struttura è importante e rotonda. Ottenuta da malto Pilsen-Munich, non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, la Birra Artigianale Bionda Collesi sprigiona profumi di lievito, di vaniglia, di crosta di pane appena sfornato e miele. Svela al palato note fruttate e spiccati sentori di luppolo in fiore e di malto.

Risulta piacevolissima come aperitivo e in abbinamento ad antipasti leggeri, con zuppe e minestre, pesci e carni bianche insaporiti da spezie fresche, perfetta anche per contrastare le note piccanti dei piatti al peperoncino. Alcool 6°

BIRRA IPA Birrificio Collesi € 20,00 la bottiglia da l. 0,750

Caldi toni del miele per questa Birra Artigianale IPA Collesi straordinariamente calda e avvolgente.

Non pastorizzata e a rifermentazione naturale in bottiglia, si caratterizza per la schiuma compatta. Di buona corposità, la Birra Artigianale IPA Collesi regala al palato un gusto intenso e persistente, ben equilibrato e mai pungente.

Piacevole anche all'olfatto, unisce note di pompelmo e di frutta tropicale. Si accompagna bene anche a carciofi e asparagi, piatti di pesce e in particolare crostacei e con pesce bianco cucinato in umido con intingoli saporiti. Alcool 8,5

BIRRA BIONDA COTTA 21 Mastri Birrai Umbri € 20,00 la bottiglia da l. 0,750

Birra Bionda non filtrata che nasce dalla selezione di malti superiori e dei migliori farri italiani, si distingue per il suo colore biondo e naturalmente velato, accompagnato da una schiuma compatta e persistente, che ne esalta la qualità e l'artigianalità.

All'olfatto regala un bouquet aromatico ricco e intrigante, con sentori agrumati, leggere note speziate e sfumature di frutta gialla.

Al palato emerge la delicatezza del farro, che conferisce morbidezza e rotondità al gusto, ben bilanciato dalle fresche note erbacee del luppolo. Una birra perfetta per chi cerca un'esperienza gustativa autentica, fresca e ben equilibrata, è ideale come aperitivo e si abbina perfettamente con formaggi freschi, pesce e crostacei. Alcool 5,6°

BIRRA DUCHESSA DE BOURGOGNE Birrificio Verhaeghe € 25,00 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 gradevolmente 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°



RISTORANTE ROMANO

di Romano Franceschini e Famiglia
55049 Viareggio - via Mazzini, 120
tel. 0584 31382