

Carta dei vini

*Un viaggio tra la tradizione e la sperimentazione...
una carta dei vini in continuo evolversi, nella quale sarà un piacere
guidarvi...*

*Vini da tutto il mondo, un grande focus su bollicine e vini bianchi, per
creare abbinamenti indimenticabili con i nostri piatti.*

al Bicchiere

Bollicine

<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce</i> <small>Glera</small>	7 11.5% vol
<i>Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura</i> <small>100% Chardonnay</small>	8 12.5% vol

Bianchi

<i>Chardonnay "I Sistri" 2019 Toscana Igt - Felsina</i> <small>Chardonnay</small>	7,5 13.5% vol
<i>Traminer aromatico 2020 Friuli Doc - Puiatti</i> <small>Gewürztraminer</small>	7 13.5% vol
<i>Pinot bianco 2020 Alto Adige Doc - J. Hofstätter</i> <small>Pinot bianco</small>	7 13.5% vol
<i>"Solo Sole" Vermentino 2021 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro</i> <small>Vermentino</small>	8 14% vol
<i>Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino</i> <small>Falanghina</small>	7 13.5% vol

Rosati

<i>Rosa del Golfo Igp Negramaro Rosato</i> <small>Negramaro</small>	7 13% vol
--	--------------



Rossi

<i>Bolgheri rosso "Il Seggio" 2019 Doc - Poggio al Tesoro</i> <small>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e petit vendot</small>	8 14.5% vol
<i>Pinot nero 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter</i> <small>Pinot nero (servito fresco, perfetta in abbinamento al pesce)</small>	7 13% vol

Bollicine

Mina vedeva dopo un bacio mille bolle blu, noi qua vi presentiamo un'attenta selezione di bollicine magari stando su un grappolo di nuvole come diceva lei.

Achab Conti Cugini Vino rosato Frizzante <small>100% Schiava in Franciacorta</small>	27 <small>11.5% vol</small>
"Radice" Lambrusco di Sorbara Doc - Secco - Paltrinieri <small>Sorbara in purezza da singola vigna "Il Cristo"</small>	28 <small>11% vol</small>
Félsina Metodo classico Toscana - Brut - Félsina <small>60% Sangiovese 20% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 05/21))</small>	29 <small>12.5% vol</small>
Félsina Rosè Metodo classico- Brut - Félsina <small>50% Sangiovese 30% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 08/21))</small>	29 <small>12.5% vol</small>
"Brichet" Frizzante...Naturalmente Igt Colli trevigiani - Casa Coste Piane <small>Glera rifermentata in bottiglia</small>	27 <small>11.5% vol</small>
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce <small>Glera</small>	25 <small>11.5% vol</small>
Montelloni Blanc de Blancs Pas dosè Metodo classico 2017 Igt Toscana <small>100% Chardonnay (almeno 36 mesi sui lieviti) (Montalbano 500metri s.l.m.) (degorgement 03/21)</small>	39 <small>12.5% vol</small>
"Inkino" Brut 2017 Trento Doc - Mas dei Chini <small>100% Chardonnay (almeno 40 mesi sui lieviti) (sbocatura 2022)</small>	36 <small>12.5% vol</small>
Monsupello Rosè Brut <small>90% Pinot nero 10% Chardonnay (almeno 24 mesi sui lieviti)</small>	44 <small>13.5% vol</small>
Ferrari Perlè 2016 Trento Doc Brut <small>Chardonnay (sbocatura 2021)</small>	55 <small>12.5% vol</small>
Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2009 Trento Doc Extra Brut <small>Chardonnay (sbocatura 2021)</small>	210 <small>12.5% vol</small>
Monsupello "Millesimato 2016" - Brut <small>90% Pinot nero 10% Chardonnay (almeno 48 mesi sui lieviti)</small>	47 <small>13% vol</small>
Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura <small>100% Chardonnay</small>	38 <small>12.5% vol</small>
Franciacorta Cavalleri Blanc de Blancs Docg Brut Nature <small>100% Chardonnay circa 30 mesi sui lieviti, degorgiato autunno 2021</small>	45 <small>12.5% vol</small>
Franciacorta Faccoli Millesimato 2016 Docg Dosaggio zero <small>Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero (sbocatura 1° semestre 2022) 72 mesi sui lieviti</small>	49 <small>12.5% vol</small>
Franciacorta Faccoli Extra Brut Docg <small>Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero (sbocatura 1° semestre 2022) 36 mesi sui lieviti</small>	39 <small>12.5% vol</small>
Franciacorta Faccoli Rosè Brut Docg <small>Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco (sbocatura secondo semestre 2021)</small>	45 <small>12.5% vol</small>
Vouvray "Troglodyte" - Brut - Vignoble Alain Robert <small>100% Chenin</small>	29 <small>12.5% vol</small>
Crémant de Loire Château Pierre-Bise 2020 <small>100% Chenin degorgiato Aprile 2022</small>	36 <small>13% vol</small>

<i>Champagne Louis Roederer "Collection 242" Brut</i> 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Meunier base di vendemmia 2017 - minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 01/22	99 12% vol	
<i>Champagne Agrapart "Terroirs" Grand Cru Extra Brut</i> 100% Chardonnay da Avize, Oger, Chamant e Oiry - 48 mesi sui lieviti - sboccatura 03/22	125 12.5% vol	
<i>Champagne Agrapart "7 crus" Brut</i> 90% Chardonnay, 10% Pinot noir dai 7 vigneti prestigiosi della Maison - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 03/22	100 12.5% vol	
<i>Champagne Pierre Peters Brut "Cuvée de Réserve" Grand Cru</i> 100% Chardonnay da vigne Gran Cru in Côte des Blancs - 30 mesi sui lieviti - sboccatura 10/21	96 12% vol	
<i>Champagne JM Sèlèque "Solessence" - Extra Brut -</i> 50% Chardonnay, 40% Meunier, 10% Pinot noir (almeno 18 mesi sui lieviti - con 50% di vini di riserva) (Vallée de la Marne) (Degorgement 09/21)	78 12.5% vol	
<i>Champagne Delamotte Blanc de Blancs Brut 2014 Grand cru</i> Chardonnay (almeno 72 mesi sui lieviti) (Les Mesnil sur Oger, Côte des Blancs) solo acciaio	140 12% vol	
<i>Champagne Egly-Ouriet Grand Cru Extra Brut</i> 70% Pinot noir, 30% Chardonnay dalla Montagne di Reims (almeno 53 mesi sui lieviti) (Ambonnay) (degorgement 12/21)	129 12.5% vol	
<i>Champagne Egly-Ouriet Les Vignes de Vrigny Premier Cru</i> 100% Pinot Meunier (almeno 4 mesi sui lieviti) (Vrigny) (degorgement 12/21)	129 12.5% vol	
<i>Champagne Godart "Cuvée Pierre" Brut zero</i> 60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 10% Pinot nero - 48 mesi sui lieviti - sboccatura 2020 a Moussy Valle della Marna	57 12% vol	
<i>Champagne Coessens "Lieu-dit Largillier" 2017 Brut nature</i> 100% Pinot noir (Cote des bar) (degorgement 01/21)	110 12.5% vol	
<i>Champagne Jacquesson "Cuvée n°745" Extra brut</i> Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir espressione dell'annata 2017 (degorgement 11/21)	95 12.5% vol	
<i>Champagne Godart "Le Moymer" Brut 1er Cru</i> 100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 2021 a Moussy Valle della Marna	66 12% vol	
<i>Champagne Gaston Chiquet Blanc de Blancs d'Ay 2010 Grand Cru Brut</i> Chardonnay (almeno 60 mesi sui lieviti) (Ay) (degorgement 12/21)	93 12.5% vol	
<i>Champagne Tarlant "Zero" Brut Nature</i> Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Petit Meslier, Arbanne e Pinot Blanc, vendemmia 2014 + vini di riserva, 6 anni sui lieviti, sboccatura inizio 2021	79 12% vol	
<i>Champagne Benoît Lahaye Blanc de noirs Brut</i> 100% Pinot noir, 80% vinificato in barrique (Bouzy) 3g/l	95 12.5% vol	
<i>Champagne Picconet Rosè "Les Vignes de Charles" 2015 Brut Nature</i> 20% Pinot noir vinificato rosso + 20% Pinot Noir, 25% Chardonnay + 35% Pinot Blanc (44 mesi sui lieviti) (Degorgement 01/20) 2603 bottiglie prodotte in Aube	90 12% vol	
<i>Champagne J.L. Vergnon "Hautes Mottes" 2012 Grand Cru Nature</i> 100% Chardonnay a Mesnil sur Oger - min 30 mesi sui lieviti - sboccatura 11/21	142 12% vol	
<i>Champagne A. Margaine "Brut Rosè" 1er Cru</i> 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir di cui 12% vino rosso dalle vigne di Villers Marmery - min 30 mesi sui lieviti - sboccatura 10/21	59 12% vol	
<i>Champagne Mouzon Leroux "L'ascendant" Solera Grand Cru Extra Brut</i> 60% Pinot noir, 40% Chardonnay dalla montagna di Reims, Verzy - sboccatura 10/21 - 50% dei vini del 2016 l'altro 50% dal 2010 al 2015	96 12% vol	
<i>Blanquette de Limoux "Le Moulin" J.Laurens Brut</i> 90% Mauzac, 10% Chardonnay	30 12% vol	

Rosati

Una piccola selezione di rosati, sia di bollicine che di vini fermi, aspettando la nuova annata e un tempo più mite

Cerasuolo d'Abruzzo 2020 Doc - Cirelli <small>100% Montepulciano</small>	24 <small>12% vol.</small>	
Rosato di Ampeleia 2020 Igt Toscana - Ampeleia <small>Carignano e Alicante nero</small>	30 <small>11% vol.</small>	
Château la Tour de l'Evêque "Pétale de Rose" Provence Bio 2021 <small>Cinsault, Grenache, Syrah et Mourvèdre</small>	35 <small>13.5% vol.</small>	
"Cassiopea" rosato 2021 Bolgheri rosato - Poggio al Tesoro <small>Cabernet franc e Merlot</small>	32 <small>13% vol.</small>	
Rosa del Golfo Igp Negramaro Rosato <small>Negramaro</small>	27 <small>13% vol.</small>	
Bandol "L'irréductible" 2020 - La Bègude . Famille Tari <small>95% Mourvèdre 5% Grenache</small>	55 <small>13% vol.</small>	

Vini Bianchi

I grandi bianchi italiani

Le etichette che hanno fatto la storia del vino bianco italiano e quelle che oggi sono più famose: da nord a sud per un viaggio enologico fantastico all'interno del nostro paese.

Calvarino 2019 Doc Soave Classico - Pieropan <small>Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%</small>	38 <small>12.5% vol.</small>	
Vigna il Pino 2018 Doc Bianco di Torgiano - Lungarotti <small>Vermentino, Grechetto e Trebbiano</small>	39 <small>13% vol.</small>	
Pinot Grigio "Gris" 2019 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris <small>Pinot grigio</small>	39 <small>13.5% vol.</small>	
Etna Bianco 2019 "Contrada Cavaliere" - Benanti <small>100% Carricante</small>	65 <small>12% vol.</small>	
Villa Bucci Riserva 2017 Docg Castelli di Jesi Verdicchio - Bucci <small>100% Verdicchio</small>	75 <small>13.5% vol.</small>	
Pinot Bianco "Barthenau-Vigna San Michele" 2019 - Hofstätter <small>100% Pinot Bianco</small>	64 <small>13.5% vol.</small>	
Abbazia di Rosazzo Doc Rosazzo - Livio Felluga <small>Sauvignon, malvasia istriana, friulano, pinot bianco e ribolla gialla 10 mesi in barrique</small>	60 <small>13.5% vol.</small>	

Il "Re" dei bianchi! Lo Chardonnay

<i>Meursault 1er Cru "Genevrières" Bourgogne 2019- Francois Mikulski</i> <small>100% Chardonnay</small>	210 <small>14% vol</small>
<i>"Collezione Privata" Chardonnay 2020 Toscana Igt - Isole e Olena</i> <small>Chardonnay</small>	80 <small>14% vol</small>
<i>Chardonnay "I Sistri" 2019 Toscana Igt - Felsina</i> <small>Chardonnay</small>	32 <small>13.5% vol</small>
<i>Saint - Roman 2020 Bourgogne - Alain Gras</i> <small>100% Chardonnay</small>	64 <small>13% vol</small>
<i>Gaja "Rossj Bass" 2021 Lagnhe Doc - Gaja</i> <small>100% Chardonnay</small>	90 <small>13.5% vol</small>

In Toscana non siamo famosi per i bianchi... ma questi quanto sono buoni?!

Una piccola selezione dei bianchi che in Toscana ci hanno colpito di più

<i>Sondraia 2019 Igt Costa Toscana - Poggio al Tesoro</i> <small>Vignier (Bolgheri)</small>	75 <small>13.5% vol</small>
<i>Batàr 2019 Igt Toscana - Agricola Querciabella</i> <small>Chardonnay e Pinot bianco (Chianti classico)</small>	110 <small>14% vol</small>
<i>Vermentino "Fosso Corsano" 2018 Colli di Luni Doc - Terenzuola</i> <small>Vermentino</small>	36 <small>14% vol</small>
<i>"Solo Sole" Vermentino 2021 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro</i> <small>Vermentino</small>	35 <small>14% vol</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano "Vigna S. Margherita" 2020 Docg - Panizzi</i> <small>Vernaccia</small>	28 <small>13.5% vol</small>
<i>Pomino Doc "Villa Petrognano" 2020 - Selvapiana</i> <small>Chardonnay e Sauvignon (Pomino, Rufina)</small>	28 <small>12.5% vol</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg 2017 - Panizzi</i> <small>Vernaccia</small>	45 <small>14% vol</small>
<i>Paleo Bianco 2020 Igt Toscana- Macchiole</i> <small>Sauvignon e Chardonnay (Bolgheri)</small>	75 <small>13% vol</small>
<i>Sauvignon "Colpo di sole" 2018 Doc Maremma - Tenuta Dodici</i> <small>Sauvignon</small>	35 <small>13% vol</small>



Riesling, Chenin e Sauvignon che passione!

Tre tra i nostri vitigni preferiti, che con il pesce si sposano alla perfezione, abbiamo cercato quelli che ci piacciono di più in giro per il mondo

<i>Savennières ASC Clos le Grand Beaupreau 2020 – Pierre Bise</i> <small>Chenin</small>	45 <small>14% vol</small>
<i>Sauvignon "Animale Celeste" 2021 – Stefano Antonucci. Santa Barbara</i> <small>Sauvignon 100% (Marche)</small>	26 <small>13% vol</small>
<i>Sauvignon "Cru Potentilla" 2019 Doc Colli Orientali – Livio Felluga</i> <small>Sauvignon 100% (Friuli)</small>	42 <small>13% vol</small>
<i>"Voglar" Sauvignon 2018 Doc Alto Adige – Peter Dipoli</i> <small>Sauvignon 100%</small>	38 <small>13% vol</small>
<i>Pouilly - Fumè "Indigene" 2020 – Pascal Jolivet</i> <small>Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira)</small>	77 <small>13.5% vol</small>
<i>Sancerre Silex "La Bourgeoise" 2017/18 – Henry Bourgeois</i> <small>Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira, su terreni di Silex)</small>	59 <small>14% vol</small>
<i>Saumur 2020 "L'insolite" – Thierry Germain</i> <small>Chenin 100%</small>	45 <small>13.5% vol</small>
<i>Riesling "Gran Cru Saering" 2019 Alsazia – Domaine Schlumberger</i> <small>Riesling (Alsazia, Francia)</small>	50 <small>13% vol</small>
<i>Riesling 2019 Doc Südtirol – Falkenstein</i> <small>Riesling</small>	40 <small>13% vol</small>
<i>Riesling 2021 Igp Pavia – Monsupello</i> <small>Riesling</small>	25 <small>13.5% vol</small>

A chi non piacciono gli aromatici e i loro cugini?

Per chi si fa ammaliare (e come non farsi?) dai profumi dei vitigni aromatici, rosa e litchi nel gewürztraminer, il mandarino nella Malvasia Istriana. E poi nelle svariate sfaccettature dei vitigni semi aromatici, che mantengono le loro radici con profumi netti e piacevoli non mancando di quella bevibilità a noi tanto cara.

<i>"Joseph" Gewürztraminer 2021 Alto Adige Doc – J. Hofstätter</i> <small>Gewürztraminer</small>	29 <small>13.5% vol</small>
<i>Gewürztraminer 2020 Alto Adige Doc – Alois Lageder</i> <small>Gewürztraminer</small>	28 <small>12.5% vol</small>
<i>Traminer aromatico 2020 Friuli Doc – Puiatti</i> <small>Gewürztraminer</small>	25 <small>13.5% vol</small>
<i>Pinot bianco 2021 Alto Adige Doc – J. Hofstätter</i> <small>Pinot bianco</small>	26 <small>13.5% vol</small>
<i>Malvasia Rive Alte 2020 Collio Doc – Borgo San Daniele</i> <small>100% Malvasia</small>	33 <small>14% vol</small>
<i>Kerner Doc AA 2021 – Köferenhof</i> <small>100% Kerner</small>	31 <small>13.5% vol</small>

I nostri vini del cuore, che vanno bene in ogni occasione, con un ottimo rapporto qualità prezzo

Tutti quei vini che si bevono volentieri in riva al mare, magari sotto una bella veranda e con una buona frittura di pesce...

<i>Pinot Grigio 2021 Alto Adige Doc - J.Hofstätter</i> <small>Pinot grigio</small>	26 <small>13.0% vol</small>
<i>Roero Arneis 2020 Docg - Matteo Correggia</i> <small>Arneis</small>	25 <small>13.0% vol</small>
<i>Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino</i> <small>Falanghina</small>	25 <small>13.5% vol</small>
<i>"A Tessa" Ribolla Gialla 2021 DOC Igp Venezia Giulia - I Clivi</i> <small>Ribolla Gialla</small>	27 <small>12.5% vol</small>
<i>Friulano "La Vila" 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Friulano</small>	37 <small>13.5% vol</small>
<i>Fione di Campo cuvée F2 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Sauvignon, Friulano e Riesling</small>	37 <small>13.5% vol</small>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi "Le Vaglie" Doc 2021 - Stefano Antonucci</i> <small>Verdicchio, Marche</small>	29 <small>13% vol</small>
<i>Pecorino 2021 Doc Abruzzo - Contesa</i> <small>100% Pecorino</small>	22 <small>13% vol</small>
<i>Sharis 2021 Igt Venezia Giulia - Livio Felluga</i> <small>70% Chardonnay 30% Ribolla gialla</small>	32 <small>13% vol</small>

Qua trovi i vini particolari, da agricoltura eroica, da vitigni sconosciuti o da terreni particolari

Tutti vini di cui ci siamo innamorati, per le loro particolarità su terreni vulcanici o a picco sul mare o vinificazioni che si spostano dall'ordinario.


Greco di Tufo "Stilema" 2017 Docg - Mastroberardino <small>Greco di Tufo (18 mesi sulle fecce di fermentazione, il 7% del vino affina in tegno) Il progetto Stilema nasce a testimonianza dell'amore di Antonio Mastroberardino per la sua terra, i suoi vitigni e i suoi vini, per i loro caratteri originari.</small>	48 13% vol	
Catarratto "Terre Rosse di Giabbascio" 2021 Doc Sicilia - Centopassi <small>Catarratto a Corleone</small>	28 13.0% vol	
Lacryma Christi del Vesuvio Doc - Mastroberardino <small>Coda di volpe o Caprettone</small>	22 12.5% vol	
Muscadet Sur Lie "Royal Oyster" - Marc Brédif <small>Melon de Bourgogne</small>	35 12% vol	
"Aurantica" Etna bianco Contrada Sciarelle 2021 - Tenute Mannino <small>Carricante e Catarratto</small>	37 13% vol	
Furmint ° Šipon 2020 - Verus <small>Furmint (Slovenia)</small>	27 13% vol	
Cinque terre 2020 Doc - Terenzuola <small>Bosco, Vermentino e Albarola</small>	39 13% vol	
Erbaluce di Caluso "Le Chiusure" Docg 2020 - Favaro <small>Erbaluce, Piemonte</small>	34 13% vol	
Terre Vineate 2020 Orvieto Classico Sup. Doc - Palazzone <small>Procanico e Grechetto, Lazio</small>	28 13.5% vol	
"Tramonti bianco" Costa d'Amalfi Doc 2020 - Tenuta San Francesco <small>Falanghina, biancolella e pepella (Campania)</small>	27 13% vol	
Salina bianco Igp 2021 - Hauner <small>Catarratto e Inzolia (Salina)</small>	34 12.5% vol	
Engelgarten "Les jardin des anges" Cru d'Alsace 2017 - Marcel Deiss <small>Riesling, Pinot gris, Pinot beurot, Pinot noir e Muscat su terreno bianco sassoso. 12 mesi sulle fecce fini in botte grande</small>	46 13.5% vol	

I vini rossi

Serviti freschi e senza vergogna, i rossi da abbinare al pesce!

Si può osare su una tartare di tonno, una zuppetta di pesce,
ma anche sui nostri Paccheri al pesto di pistacchi e orata o su un pesce alla griglia

Pinot nero 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter 27
Pinot nero (servito fresco, perfetta in abbinamento al pesce) 13% vol

Schiava 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - Alois Lageder 23
Il rosso dalle montagne che si accompagna ai piatti di mare 10,5% vol 

Vermentino nero 2020 - Terenziuola 28
Un vecchio vitigno riscoperto, perfetto con il pesce! 13% vol 

Quelli che affascinano e riscaldano, di velluto ma con carattere!

I tagli internazionali dove il Cabernet e il Merlot danno vini da
sfumature violacee quasi blu e spesso impenetrabili.
E un po' di tradizione italiana con l'Amarone;
Qua si trovano eleganza, che è un po' una nostra fissazione, ma anche morbidezza.

Bolgheri rosso 2020 Doc - Le Macchiole 39
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e syrah 14% vol

Bolgheri rosso "Il Seggio" 2019 Doc - Poggio al Tesoro 38
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e petit verdot 14,5% vol

"Piastraia" 2017 Bolgheri Superiore Doc - Michele Satta 55
Cabernet, Merlot, Syrah, Sangiovese 14,5% vol

Syrah 2018 Igt Toscana - Michele Satta 60
100% Syrah 13,5% vol

Paleo Rosso 2018 Igt Toscana - Le Macchiole 140
100% Cabernet Franc 14% vol

Amarone della Valpolicella 2016 Docg - Rocolo Grassi 120
Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina 16,5% vol

*I rossi quotidiani, che beveva e
non si stancava di bere il nonno a tavola*

*Una selezione dei vini della tradizione italiana, che non mancano mai sulle nostre tavole che tu sia in
Toscana o in Piemonte*

<i>Dolcetto d'Alba 2019 Doc – Ferdinando Principiano</i> <small>Dolcetto</small>	<i>24</i> <small>12.5% vol</small>
<i>Langhe Nebbiolo 2018 – Figli Luigi Oddero</i> <small>Nebbiolo</small>	<i>33</i> <small>14.5% vol</small>
<i>"Berardenga" Chianti Classico 2019 – Felsina</i> <small>Sangiovese, Castelnuevo Berardenga</small>	<i>27</i> <small>13.0% vol</small>
<i>Monteraponi Chianti Classico 2020 – Monteraponi</i> <small>Sangiovese e Canaiolo, Radda in Chianti</small>	<i>40</i> <small>13.0% vol</small>
<i>Riecine Chianti Classico 2020 – Riecine</i> <small>100% Sangiovese, Gaiole in Chianti</small>	<i>38</i> <small>13.0% vol</small>
<i>Pomona Chianti Classico 2019 – Pomona</i> <small>Sangiovese, Radda in Chianti</small>	<i>30</i> <small>13.5% vol</small>
<i>"Casascarpa" 2019 Barbera d'Asti Docg – Scarpa</i> <small>Barbera</small>	<i>23</i> <small>13.5% vol</small>

Sua maestà, il Pinot nero!

<i>Bourgogne Pinot noir 2019 – Domaine Pierre Amiot et Fils</i> <small>Pinot noir (Morey-Saint-Denis)</small>	<i>40</i> <small>14.0% vol</small>
<i>Morgon Montpelain 2020 Beaujolais – Desvignes</i> <small>Gamay (Beaujolais)</small>	<i>38</i> <small>14.0% vol</small>
<i>Pinot nero 2019 "Riserva Mazon" Doc Alto Adice – J.Hofstätter</i> <small>Pinot nero</small>	<i>60</i> <small>14.0% vol</small>
<i>Pinot nero 2017 "Vigna S.Urbano" Barthenau Doc Alto Adice – J.Hofstätter</i> <small>Pinot nero, il migliore in Italia per antonomasia</small>	<i>95</i> <small>13.5% vol</small>

I vitigni nobili, le eccellenze italiane e francesi nei rossi!

I vitigni nobili italiani Sangiovese contro Nebbiolo, caratterizzati da un colore scarico ma tutti quanti con un bel carattere...

Qua si trovano tannini e acidità, se cercate vini morbidi...scappate!

<i>Vino Nobile di Montepulciano 2018 Docg - Gracciano della Seta</i> <small>Sangiovese e merlot</small>	35 <small>13.5% vol</small>
<i>Barolo "Vigna Pressenda" Castelletto 2015 Docg - Conterno Fantino</i> <small>Nebbiolo</small>	80 <small>14.5% vol</small>
<i>Barolo Serralunga d'Alba "Margheria" 2017 Docg - Massolino</i> <small>Nebbiolo</small>	90 <small>14.5% vol</small>
<i>"Vigna Soccorso" Brunello di Montalcino 2013 Docg - Tiezzi</i> <small>100% Sangiovese</small>	99 <small>13.5% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino 2017 Docg - Pieve Santa Restituita . Gaja</i> <small>100% Sangiovese</small>	92 <small>14.5% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino 2017 Docg - Fanti</i> <small>100% Sangiovese</small>	70 <small>14.5% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova" 2017 Docg - Casanova di Neri</i> <small>100% Sangiovese</small>	130 <small>15% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino 2017 Docg - Madonna Nera</i> <small>100% Sangiovese</small>	65 <small>14.5% vol</small>