

# *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

*Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce*

*Glera*

*Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura*

*100% Chardonnay*

## Bianchi

*Chardonnay "I Sistri" 2021 Toscana Igt - Felsina*

*Chardonnay*

*Traminer aromatico 2022 Friuli Doc - Puiatti*

*Gewürztraminer*

*Pinot bianco 2022 Alto Adige Doc - J. Hofstätter*

*Pinot bianco*

*"Solo Sole" Vermentino 2022 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro*

*Vermentino*

## Rosati

*Gioiellae 2021 Igt Toscana Rosato 2021 - Ormae Vinae*

*Sangiovese*

## Rossi

*Bolgheri rosso "Il Seggio" 2020 Doc - Poggio al Tesoro*

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit verdot*

*Pinot nero 2022 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter*

*Pinot nero (servito fresco, perfetta in abbinamento al pesce)*

# 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.*

## Metodo Charmat

*Valdobbiadene Prosecco Docg - Brut - Borgoluce*

*Glera*

*Valdobbiadene Prosecco Docg - Frizzante naturalmente - Case Coste Piane*

*Glera*

*Valdobbiadene Prosecco "Rive di Collalto" Docg - Extra dry - Borgoluce*

*Glera*

*Valdobbiadene Prosecco "Rive di Farra Soligo" Docg - Extra brut - Adami*

*Glera*

*Valdobbiadene Prosecco Sup. Cartizze" Docg - Dry - Adami*

*Glera*

## Metodo Classico

*Félsina Metodo classico - Brut - Félsina*

*60% Sangiovese 20% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 02/23)*

*"Inkino" Brut 2018 Trento Doc - Mas dei Chini*

*100% Chardonnay (almeno 40 mesi sui lieviti) (sboccatura 2022)*

*Monsupello Brut*

*90% Pinot nero 10% Chardonnay (almeno 48 mesi sui lieviti)*

*Franciacorta Blanc de Blancs Cavalleri Docg Nature*

*100% Chardonnay (Degorgement Autunno 2021)*

*Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura*

*100% Chardonnay*

*Franciacorta Corti Cugini Blanc de Blancs Docg Dosaggio zero*

*100% Chardonnay*

*"Cinquecento" Alta Langa Vite Colte Brut 2018*

*80% Pinot nero 20% Chardonnay - 30 mesi sui lieviti - Degorgement 2022 - 6 gr litro*

*Franciacorta Riserva Cavalleri "Se" 2016 Docg Pas dosè*

*100% Chardonnay solo 1268 bottiglie*

*Franciacorta Riserva Cavalleri 2011 "Au Contraire" Docg Pas Dosè*

*100% Pinot Nero (10 anni sui lieviti) solo 3360 bottiglie*

*"Cuvèe 36" Casa Caterina 2018 Brut*

*100% Chardonnay*

*Montellori Blanc de Blancs Pas dosè*

*100% Chardonnay*

## Ginellando per la Francia

### *Vouvray Brut – Alain Robert*

100% Chenin blanc

### *Blanquette de Limoux Brut "Première Bulle" – Sieur d'Arques*

100% Mozac

### *Crémant de Bourgogne Pierre-Marie Chermette Extra Brut 2020*

100% Chardonnay degorgiato Aprile 2022

## Champagne Cuvée

### *Champagne Bereche & Fils Brut Réserve*

35% Chardonnay 30% Pinot Noir 35% Meunier base di vendemmia 2019- minimo 2 anni sui lieviti - sboccatura 12/22

### *Champagne Roederer Louis "Collection 242" Brut*

42% Chardonnay 36% Pinot Noir 22% Meunier base di vendemmia 2017- minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 01/22

### *Champagne L&S Cherulin "Coccinelle & Papillon" Brut*

50% Pinot noir e 50% Chardonnay (Aube)

### *Champagne Philipponnat Royal Réserve Non dosé*

28% Chardonnay 69% Pinot Noir 3% Meunier, base di vendemmia 2018 + 26% vini di riserva - minimo 3 anni sui lieviti - sboccatura 09/22

### *Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve*

34% Chardonnay 33% Pinot Noir 33% Meunier con il 50% di vini di riserva - minimo 4 anni sui lieviti - sboccatura 22

### *Champagne Sadi Malot "L'équilibre" Brut*

50% Chardonnay Premier Cru (Villers) 50% Pinot Noir Grand Cru (Verzy) 50% vini di riserva + anno 2019- minimo 20 mesi sui lieviti - sboccatura dicembre 21

### *Champagne Egly-Ouriet Grand Cru Extra Brut*

30% Chardonnay 70% Pinot Noir base di vendemmia 2016 + 50% vini di riserva- minimo 53 mesi sui lieviti - sboccatura dicembre 21

### *Champagne Mouzon Leroux "L'ascendant" Solera Grand Cru Extra Brut*

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

### *Champagne Tarlant Zéro Brut Nature*

32% Pinot noir, 32% Chardonnay 32% Meunier 4% altri vitigni - Vendemmia 2014 + 40% vini di riserva - 5 anni e 7 mesi sui lieviti (Degorgement 1/21)

### *Champagne Domaine de Bichery "La source" Brut Nature*

50% Chardonnay 50% Pinot noir (Aube) Base di vendemmia 2019- minimo 24 mesi sui lieviti - sboccatura dicembre 22

### *Champagne Dhondt-Grellet "Dans un Premier Temps" Extra Brut*

30% Pinot noir, 50% Chardonnay 20% Meunier - Vendemmia 2019 + 30% vini di riserva - 2 anni sui lieviti (Degorgement 5/22)

## Champagne Blanc de blancs

### *Champagne Demièrre Ansiot "Neyrot" 2014 Grand Cru Extra Brut*

100% Chardonnay - Oger Grand Cru - 6 anni sui lieviti - dosaggio 1,5 gr litro

### *Champagne Guiborat Téthys. 19 Grand Cru*

100% Chardonnay 3 Grand Cru, Chouilly, Cramant e Oiry - 22 mesi sui lieviti - 73% raccolta 2019 27% vini di riserva (2015-2018) - sboccatura 03/22

### *Champagne Laherte Frères Blanc de Blancs Brut Nature*

100% Chardonnay (50% vini di riserva) - minimo 24 mesi sui lieviti - sboccatura 02/22

### *Champagne Marie-Courtin 2016 "Présence" Extra Brut*

70% Chardonnay 30% Pinot Blanc - Cotes de Bar - 5 anni sui lieviti - sboccatura 7/22

### *Champagne Agrapart "Terroirs" Grand Cru Extra Brut*

100% Chardonnay da Avize, Oger, Cramant e Oiry - 48 mesi sui lieviti - sboccatura 03/22

### *Champagne Godart "Le Moymer" Brut 1er Cru*

100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 2021 a Moussy Valle della Marna

### *Champagne Waris Larmandier "Ses Arts" Grand Cru Brut*

100% Chardonnay a Avize - 6 anni sui lieviti - base 2014 - sboccatura 11/21

## Champagne Blanc de noirs

### *Champagne Egly-Ouriet "Les Vignes de Vrigny" Premier Cru Extra Brut*

100% Pinot Meunier base di vendemmia 2017 + 20% vini di riserva (Montagne de Reims) - minimo 41 mesi sui lieviti - sboccatura 12/21

### *Champagne Francis Orban Extra Brut*

100% Pinot Meunier (Vallée de la Marne) base di vendemmia 2018 + 50% vini di riserva - minimo 36 mesi sui lieviti - sboccatura 06/22

### *Champagne Lelarge Pugeot "Les Meuniers de Clemence" Extra Brut 2014*

100% Pinot Meunier (Premier Cru Vrigny) - minimo 6 anni sui lieviti - sboccatura 11/21

### *Champagne Frederic Savart "L'ouverture" Extra Brut*

100% Pinot Noir (Petite Montagne de Reims) - minimo 24 mesi sui lieviti - sboccatura 08/22

### *Champagne Marie Copinet "la pierre" Nature*

100% Pinot noir a Verpillières su Orce (Côte de Bar) - sboccatura 3/22

### *Champagne Erick Schreiber "Tradition" Brut*

100% Pinot Noir (Aube) 37% di vini di riserva - minimo 2 anni sui lieviti

### *Champagne Domaine Lagille "L'inattendue" Brut*

100% Pinot Meunier (Treslon Montagne de Reims) - minimo 3 anni sui lieviti - dosaggio 1,5 gr litro

### *Champagne Nowack "La Fontinette" 2019 Extra Brut*

100% Pinot Meunier (Vandières, Vallée de la Marne) - minimo 2 anni sui lieviti - dosaggio 0,8 gr litro

### *Champagne Jacques Rousseaux "Tradition" Grand Cru Extra Brut*

100% Pinot noir (Verzenay, Montagne de Reims) - 3 anni sui lieviti (Degorgement 12/22)

### *Champagne Coessens "Largillier" Brut Nature 2018*

100% Pinot noir (Aube, Ville sur Arce) - almeno 3 anni sui lieviti

# Rosati

## Bollicine

### *"Radice" Paltrinieri Vigna "Il Cristo" - Lambrusco di Sorbara Doc*

100% Lambrusco di Sorbara rifermentato in bottiglia non filtrato

### *Corti Cugini Achab Vino rosato Frizzante*

100% Schiava in Franciacorta

### *Félsina Rosè Metodo classico- Brut - Félsina*

50% Sangiovese 30% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuovo Berardenga (degorgement 08/21)

### *Champagne Valentine Leflaive Grand Cru MA17/160 Brut Rosè*

49% Chardonnay 51% Pinot noir (di cui 11% vinificato rosso) (Degorgement 24/01/22) (6gr litro dosaggio)

### *"Inkino" Rosè Extra Brut 2018 Trento Doc - Mas dei Chini*

100% Pinot nero (almeno 30 mesi sui lieviti) (sboccatura 2022)

### *Champagne Lamiable Grand Cru Eclat d'Etoiles Brut Rosè*

65% Pinot noir, 35% Chardonnay (Degorgement 9/22) (6gr litro dosaggio)

### *Champagne Tarlant Zerò Rosè Brut Nature*

44% Pinot noir, 56% Chardonnay 6% Meunier Vendemmia 2016 +25% vini di riserva - 5 anni sui lieviti (Degorgement 2/22)

### *Monsupello Rosè Brut*

100% Pinot nero (almeno 48 mesi sui lieviti)

### *Franciacorta Faccoli Rosè Brut*

Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero 24 anni sui lieviti

### *"Cuvèe 60" Casa Caterina Rosè 2017 Extra brut*

100% Chardonnay

## Fermi

### *Bandol "L'irréductible" 2020 - La Bègude . Famille Tari*

95% Mourvedre 5% Grenache

### *Gioiellae 2021 Igt Toscana Rosato 2021 - Ormae Vinae*

Sangiovese

### *Rosa del Golfo Negramaro rosato 2022 Igp Salento*

Negramaro

### *"Cassiopea" Toscana Igt Toscana 2022 - Poggio al tesoro*

70% Cabernet Franc e 30% Merloti

# 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.

*Pietra Marina 2017 Doc Etna Bianco Superiore - Benanti*

*100% Carricante*

*Pinot Bianco "Barthenau-Vigna San Michele" 2020 - Hofstätter*

*100% Pinot Bianco*

*Villa Bucci Riserva 2018 Verdicchio Castelli di Jesi Docg - Bucci*

*Vermentino, Grechetto e Trebbiano*

*Sacrisassi 2020 Friuli Colli orientali Doc - Le Due Terre*

*Maggioranza di Friulano con saldo di Ribolla gialla*

*"Gris" Pinot Grigio 2020 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris*

*Pinot Grigio*

*"Calvarino" 2021 Doc Soave Classico - Pieropan*

*Garganega e trebbiano di Soave*

*Feldmarshall 2020 Doc Alto Adige - Tiefenbrunner*

*Müller-Thurgau a 1000 metri di altezza*

*"Vigna al Pino" 2019 Bianco di Torgiano Doc - Lungarotti*

*Vermentini, Grechetto e Trebbiano*

## Il "Re" dei bianchi! Lo Chardonnay

*Bourgogne "Les Sétilles" 2020 - Olivier Leflaive*

*Chardonnay, - Borgogna*

*Chablis Premier Cru "l'Homme Mort" 2021 - Gautheron*

*Chardonnay, - Chablis*

*Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2020 - Guy Amiot*

*Chardonnay, - Borgogna*

*Alain Gras 2021 Bourgogne Saint Romain*

*Chardonnay, - Borgogna*

*Saint Veran 2020 "La Vieille vigne des Crêches" - Jaques Saumaize*

*Chardonnay, - Borgogna*

*Chardonnay "I Sistri" 2021 Toscana Igt - Felsina*

*Chardonnay, - Chianti Classico*

*Gaja "Rossj Bass" 2021 Langhe Doc - Gaja*

*100% Chardonnay - Langhe*

*"Collezione Privata" Chardonnay 2021 Toscana Igt - Isole e Olena*

*Chardonnay, - Chianti Classico*

## 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*

*Batâr 2020 Igt Toscana - Querciabella*

*Chardonnay e Pinot Bianco (Chianti Classico)*

*Sondraia 2020 Igt Costa Toscana - Poggio al Tesoro*

*Viognier (Bolgheri)*

*Paleo bianco 2021 Igt Toscana - Le Macchiole*

*Chardonnay e Sauvignon blanc (Bolgheri)*

*"Solo Sole" Vermentino 2022 Doc Bolgheri - Poggio al Tesoro*

*Vermentino*

*Palistorti di Valgiano 2021 Igt Toscana - Tenuta di Valgiano*

*50% Trebbiano + 25% Vermentino + 25% Malvasia e Grechetto in provincia di Lucca*

*Selvapiana Petit Manseng Toscana bianco Igt 2020 - Selvapiana*

*Petit Manseng*

*Vermentino "I Mandorli" 2021 Igt Toscana - I Mandorli*

*Vermentino*

*Vermentino "Fosso Corsano" 2021 Colli di Luni - Terenzuola*

*Vermentino*

*Vernaccia di San Gimignano "Vigna S. Margherita" 2021 Docg - Panizzi*

*Vernaccia*

*Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018 Docg - Panizzi*

*Vernaccia*

*Trebbiano 2020 Igt Toscana - Monteraponi*

*Trebbiano (Radda in Chianti)*

*Vista Mare 2021 - Ca' Marcanda (Gaja)*

*Vermentino, Viognier, Sauvignon e Chardonnay*

## A chi non piacciono gli aromatici e i loro cugini?

*Per chi si fa ammaliare (e come non farsi?) dai profumi dei vitigni aromatici.*

*Gewürztraminer "Dr Fisher" 2022 Alto Adige Doc - J. Hofstätter*

*Gewürztraminer*

*Pinot bianco 2022 Alto Adige Doc - J. Hofstätter*

*Pinot bianco*

*"Iancura" Malvasia delle Lipari Igt Sicilia 2021 - Hauner*

*90% Malvasia delle Lipari + 10% Inzolia*

*Traminer aromatico 2021 Friuli Doc - Puiatti*

*Gewürztraminer*

*Kerner 2022 Alto Adige Doc Valle Isarco - Köfererhof*

*Kerner*

*Sole e Vento 2022 Igt Terre Siciliane - Marco de Bartoli*

*Malvasia e Grillo*



## Riesling, Sauvignon, Viognier e Chenin blanc che passione!

*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*

### *Anjou "Le Cornillard" Patrick Baudouin 2018*

*Chenin blanc 100% (Francia, Riva destra della Valle della Loira)*

### *Pouilly Fumé "Baron de L" 2019 - Ladoucette*

*Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira, il Sauvignon più iconico)*

### *Sancerre "Silex" 2021 - Domaine Delaporte*

*Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira, completamente su terreni di silticio)*

### *Riesling 2021 "Herzù" Langhe Doc - Ettore Germano*

*Riesling (Langhe, Piemonte, Italia)*

### *"Goldtröpfchen" Riesling 2017 Grosses Gewächs - Haart*

*Riesling (Mosella, Germania)*

### *Bockenauer Riesling 2021 "Schiefergestein" Ortswein - Schäfer Fröhlich*

*Riesling (Naha, Bockenu, Germania)*

### *Savennières Patrick Baudouin "Bellevue" 2019*

*Chenin blanc 100% (Francia, Riva destra della Valle della Loira)*

### *Condrieu 2019 "La Galopine" - Delas*

*Viognier, Crozes Hermitage, la patria del Viognier, un vino tutto sale.*

### *"Voglar" Sauvignon Alto Adige Doc - Peter Dipoli*

*Sauvignon 100% (Alto Adige)*

## I nostri vini del cuore 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...*

### *Fiano di Avellino 2022 Dop - Ciro Picariello*

*Fiano di Avellino*

### *Pinot Grigio 2022 Alto Adige Doc - J. Hofstätter*

*Pinot grigio*

### *Verdicchio Castelli di Jesi "Capovolto" 2021 Doc - La Marca di S. Michele*

*Verdicchio*

### *Greco di Tufo "Stilema" 2017 Docg - Mastroberardino*

*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.*

### *Ribolla gialla 2022 Igt Venezia Giulia - Puiatti*

*Ribolla gialla*

Denominazioni dimenticate, terreni particolari, regioni minori,  
abbinamenti regionali...se sei curioso fermati qua!

*Pithos bianco Igt Terre Siciliane - Cos*

*Grecanico*

*"Vite Maritata" 2021 Asprinio d'Aversa Dop - I Borboni*

*Asprinio*

*Muscadet sèvre et Maine "Sur Lie" 2020 - Château de la Gravelle*

*Melon de Bourgogne - Assolutamente da provare con le ostriche*

*Albarino d Fefinanes 2021 - Bodegas del Palacio*

*Albarino - Rias Baixas - Spagna*

*Blanc de Morgex et de la Salle 2021 - Ermes Pavese*

*Pris blanc (Piemonte)*

*Pietre di Luna Catarratto 2021 - Pietre di Luna*

*Catarratto (Agrigento, Sicilia)*

*"Miniere" Greco di Tufo Riserva 2020 Docg - Cantine dell'Angelo*

*Greco di Tufo da vigneti ubicati sulle antiche miniere di zolfo di Tufo.*

*Laquerre "Eos" 2021 Cotès de Roussillon*

*65% Grenache blanc 35% Maccabeu*

*I vini da terreni vulcanici*

*Mareneve Igt Sicilia 2020 - Fedegraziani*

*Carricante, Riesling, Traminer, Chenin Blanc e Grecanico a 1200 metri*

*Soave Doc Vintage 2020 - Bertani*

*Garganega 100%*

*"Urfe" Vignes sur Volcan Roussanne de Madone 2021 - Gilles Bonnefoy*

*Roussane*

*"Mofete" Etna bianco 2021 Doc - Palmento Costanzo*

*70% Carricante 30% Catarratto*

# 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 2022 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter*

*Pinot nero (servito fresco, perfetta in abbinamento al pesce)*

*Schiava 2021 Doc Sud tirol - J. Hofstätter*

*Il rosso dalle montagne che si accompagna ai piatti di mare*

*Vermentino nero 2020 - Terenzuola*

*Un vecchio vitigno riscoperto, perfetto con il pesce!*

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:*

*Bolgheri rosso "Il Seggio" 2020 Doc - Poggio al Tesoro*

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e petit Verdot*

*Bolgheri rosso 2021 Doc - Macchiole*

*Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah*

*Cabernet "Vigna al mare" 2020 - I Mandorli*

*100% Cabernet Sauvignon*

*Paleo Rosso 2018 Igt Toscana - Le Macchiole*

*100% Cabernet Franc*

*Amarone della Valpolicella 2016 Docg - Roccolo Grassi*

*Corvina, Corvinone, Rondinella e Croatina*

*Bandol Rouge 2019 - Domaine de La Bègude*

*90% Mourvèdre 10% Grenache (Provenza)*

*Amarone della Valpolicella 2013 Docg - Secondo Marco*

*Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve autoctone*

## *Sua maestà, il Pinot nero (e un suo cugino)!*

*Brouilly "Cru du Beaujolais" 2020 - Pierre Marie Chermette*

*Gamay (Beaujolais)*

*Morgon Conceleste Vieilles Vignes 2021 Beaujolais - Daniel Bouland*

*Gamay (Beaujolais)*

*Bourgogne "Cuvée Margot" 2019 - Olivier Leflaive*

*Pinot nero*

*Pinot nero 2019 "Riserva Mazon" Doc Alto Adice - J. Hofstätter*

*Pinot nero*

*Pinot nero 2017 Galets Oligocène - Bott Geyl*

*Pinot nero - Alzazia*

*Pinot nero 2018 Igt Toscana - Cuna*

*Pinot nero - Pratovecchio (Stia)*

## *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*

*Valpollicella Classico 2019 - Secondo Marco*

*Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni*

*"Berardenga" Chianti Classico 2020 Docg - Felsina*

*Sangiovese, Castelnuovo Berardenga*

*Monteraponi Chianti Classico 2020 Docg - Monteraponi*

*Sangiovese e Canaiolo, Radda in Chianti*

*Vigna Barbischio Chianti Classico Riserva 2019 Docg - Maurizio Alongi*

*Sangiovese, malvasia e canaiolo Galeole in Chianti*

*"Casascarpa" 2019/20 Barbera d'Asti Docg - Scarpa*

*Barbera*

*Castell'in Villa Chianti Classico 2018 Docg - Castell'in Villa*

*Sangiovese, Castelnuovo Berardenga*

*"Terre di Cino" Riserva Chianti Colli Fiorentini 2018 - Torre a Cona*

*Sangiovese e altri vitigni autoctoni*

*Chianti Classico 2020 Docg - Tenuta di Carleone*

*Sangiovese, Radda in Chianti*

## *I vitigni nobili, le eccellenze italiane 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!*

*Vino Nobile di Montepulciano 2019 Docg - Gracciano della Seta*

*Sangiovese e merlot*

*Barolo "Vigna Pressenda" Castelletto 2015 Docg - Conterno Fantino*

*Nebbiolo*

*Barolo Serralunga d'Alba "Margheria" 2017 Docg - Massolino*

*Nebbiolo*

*Barolo "Tettimora" 2018 Docg - Scarpa*

*Nebbiolo*

*Barolo Serralunga d'Alba 2019 Docg - Ferdinando Principiano*

*Nebbiolo*

*"Vigna Soccorso" Brunello di Montalcino 2013 Docg - Tiezzi*

*100% Sangiovese*

*Brunello di Montalcino 2016 Docg - Fonterenza*

*100% Sangiovese*

*Brunello di Montalcino 2017 Docg - Pieve Santa Restituta (Gaja)*

*100% Sangiovese*

*Fontalloro 2019 - Felsina*

*100% Sangiovese - Chianti Classico e Chianti Colli Senesi Castelnuovo Berardenga*