

# *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>Vermentino "Solo Sole" Bolgheri Doc - Poggio al tesoro</i> <small>Vermentino</small>	7,5 14% vol
<i>Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino</i> <small>Falanghina</small>	7 13.5% vol

## Rosati

<i>Rosa del Golfo 2021 Igp Salento - Rosa del Golfo</i> <small>100% Negramaro</small>	7 13% vol
--	--------------

## Rossi

<i>"Il Seggio" Bolgheri rosso 2019 Doc - Poggio al tesoro</i> <small>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot</small>	8 14% 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 delle bollicine nostrane magari stando su un grappolo di nuvole come diceva lei.*

<i>Félsina Metodo classico Toscana - Brut - Félsina</i> <small>60% Sangiovese 20% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 05/21)</small>	<b>29</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Blanc de Blancs Metodo classico 2017 Toscana - Pas dosè - Montellori</i> <small>100% Chardonnay (almeno 36 mesi sui lieviti) (Montalbano 500metri s.l.m.) (degorgement 03/21)</small>	<b>37</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Franciacorta Satèn Docg - Brut - CorteAura</i> <small>100% Chardonnay</small>	<b>35</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Franciacorta Blanc de Blancs Docg - Brut Nature - Cavalleri</i> <small>100% Chardonnay</small>	<b>45.</b> <small>12.5% vol</small>
<i>"Brichet" Frizzante...Naturalmente Igt Colli trevigiani - Casa Coste Piane</i> <small>Glera rifermentata in bottiglia</small>	<b>27</b> <small>11.5% vol</small>
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg - Brut - Borgoluce</i> <small>Glera</small>	<b>25</b> <small>11.5% vol</small>
<i>Champagne "L'Extra-Brut" 1er Cru- Extra brut - A. Margaine</i> <small>100%Chardonnay dalle vigne di Villers Marmery - 36 mesi sui lieviti - sboccatura 11/21</small>	<b>60</b> <small>12% vol</small>
<i>Champagne "Cuvée de Réserve" Gran Cru - Brut - Pierre Peters</i> <small>100%Chardonnay da vigne Gran Cru in Côte des Blancs- 30 mesi sui lieviti - sboccatura 10/21</small>	<b>96</b> <small>12% vol</small>
<i>Champagne Blanc de noirs - Brut - Brigandat</i> <small>100% Pinot noir (almeno 18 mesi sui lieviti) (Côtes de bar - Aubè)</small>	<b>55</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Champagne Solesence - Extra Brut - JM Sèlèque</i> <small>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)</small>	<b>78</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Vouvray "Troglodyte" - Brut - Vignoble Alain Robert</i> <small>100% Chenin</small>	<b>27</b> <small>12.5% vol</small>



# I millesimati e le bottiglie esclusive

Qua trovate tutte le bollicine speciali, per lo più millesimate, in annate speciali o da cantine con piccolissime produzioni.

Fiore all'occhiello di questa carta il Blanc de Blancs di Delamotte 2014 e la Riserva del Fondatore di Giulio Ferrari

<b>Champagne "Delamotte" Blanc de Blancs 2014 - Brut - Delamotte</b> <small>Chardonnay (almeno 72 mesi sui lieviti) (Les Mesnil sur Oger, Côte des Blancs) solo acciaio</small>	<b>140</b> <small>12% vol</small>	
<b>Ferrari Perlè 2016 Trento Doc - Brut</b> <small>Chardonnay (sboccatura 2021)</small>	<b>55</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Monsupello "Millesimato 2016" - Brut - Monsupello</b> <small>90% Pinot nero 10% Chardonnay (almeno 48 mesi sui lieviti)</small>	<b>45</b> <small>13% vol</small>	
<b>Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" 2009 Trento Doc - Extra Brut</b> <small>Chardonnay (sboccatura 2021)</small>	<b>210</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Champagne "Shaman 17" Gran Cru - Brut nature - Marquet</b> <small>69% Pinot noir 31% Chardonnay (Biodinamico, certificato Demeter) (almeno 30 mesi sui lieviti) (Ambonnay) (degorgement 01/21)</small>	<b>95</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Champagne "Lieu-dit Largillier" 2017 - Brut nature - Coessens</b> <small>100% Pinot noir (Cote des bars) (degorgement 01/21)</small>	<b>110</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Champagne "Cuvée n°745" - Extra nature - Jacquesson</b> <small>Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir espressione dell'annata 2017 (degorgement 11/21)</small>	<b>95</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Champagne "Cuvée 72" - Extra Brut - Bruno Paillat</b> <small>Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier (36/40 mesi sui lieviti) (Reims) (degorgement 11/17)</small>	<b>95</b> <small>12% vol</small>	
<b>"Inkino" 2011 Trento Doc - Nature - Mas dei Chini</b> <small>100% Chardonnay (almeno 80 mesi sui lieviti) (sboccatura 12/2020)</small>	<b>43</b> <small>12.5% vol</small>	
<b>Steinbock Alcohol free - Dr. Fischer</b> <small>Riesling</small>	<b>25</b> <small>No Alcol</small>	

# Rosati

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

<b>Champagne Rosè "Les Vignes de Charles" 2015 - Brut Nature - C.H.Piconnet 90</b> <small>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</small>	12% vol
<b>Champagne "Brut Rosè" 1er Cru- Brut - A. Margaine</b> <small>75% Chardonnay 25% Pinot Noir di cui 12% vino rosso dalle vigne di Villers Marmery - min 30 mesi sui lieviti - sboccatura 10/21</small>	59 12% vol
<b>Franciacorta Rosè Docg - Brut - Faccoli</b> <small>Chardonnay, Pinot nero e Pinot Bianco (sboccatura secondo semestre 2021)</small>	45 12.5% vol
<b>Felsina Rosè Metodo classico- Brut - Felsina</b> <small>50% Sangiovese 30% Pinot noir 20% Chardonnay (almeno 20 mesi sui lieviti) (Chianti Classico, Castelnuove Berardenga (degorgement 08/21)</small>	29 12.5% vol
<b>"Inkino" Rosè nature Trento Doc - Brut nature - Mas dei Chini</b> <small>100% Pinot noir (almeno 24 mesi sui lieviti) (Sboccatura 2021)</small>	40 12.5% vol
<b>"Radice" Lambrusco di Sorbara Doc - Secco - Paltrinieri</b> <small>Sorbara in purezza da singola vigna "Il Cristo"</small>	27 11% vol
<b>Cerasuolo d'Abruzzo 2020 Doc - Cirelli</b> <small>100% Montepulciano</small>	24 12% vol
<b>Rosa del Golfo 2021 Igp Salento - Rosa del Golfo</b> <small>100% Negramaro</small>	25 13% vol
<b>Rosato di Ampeleia 2020 Igt Toscana - Ampeleia</b> <small>Carignano e Alicante nero</small>	30 11% vol
<b>Château des Sarrins . Côtes de Provence Bio 2020 - (Bruno Paillard)</b> <small>Cinsault, Grenache, Syrah et Mourvèdre</small>	35 13% vol
<b>"BELGVARDO" rosato 2021 Toscana IGT - Mazzei</b> <small>Sangiovese e syrah</small>	26 13.5% vol



# 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.

<i>Calvarino 2019 Doc Soave Classico - Pieropan</i> <small>Garganega 70% Trebbiano di Soave 30%</small>	<b>36</b> <small>12.5% vol</small>	
<i>Vigna il Pino 2018 Doc Bianco di Torgiano - Lungarotti</i> <small>Vermentino, Grechetto e Trebbiano</small>	<b>38</b> <small>13% vol</small>	
<i>Pinot Grigio "Gris" 2019 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Pinot grigio</small>	<b>38</b> <small>13.5% vol</small>	
<i>Etna Bianco 2019 "Contrada Cavaliere" - Benanti</i> <small>100% Carricante</small>	<b>55</b> <small>12% vol</small>	
<i>Villa Bucci Riserva 2017 Docg Castelli di Jesi Verdicchio - Bucci</i> <small>100% Verdicchio</small>	<b>60</b> <small>13.5% vol</small>	
<i>Pinot Bianco "Barthenau-Vigna San Michele" 2019 - Hofstätter</i> <small>100% Pinot Bianco</small>	<b>60</b> <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>	<b>210</b> <small>14% vol</small>	
<i>"Collezione Privata" Chardonnay 2020 Toscana Igt - Isole e Olena</i> <small>Chardonnay</small>	<b>80</b> <small>14% vol</small>	
<i>Chardonnay "I Sistri" 2019 Toscana Igt - Felsina</i> <small>Chardonnay</small>	<b>29</b> <small>13.5% vol</small>	
<i>Chardonnay "Vigna Bussia" 2020 Langhe Doc - Sergio Barale</i> <small>Chardonnay</small>	<b>35</b> <small>13.5% vol</small>	
<i>Saint - Roman 2020 Bourgogne - Alain Gras</i> <small>100% Chardonnay</small>	<b>64</b> <small>13% vol</small>	
<i>Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2019 - Gautheron</i> <small>100% Chardonnay</small>	<b>60</b> <small>13% vol</small>	
<i>Jura "L'etoile" AEC 2018 - Domaine de Montbourgeau</i> <small>95% Chardonnay 5% Savagnin</small>	<b>40</b> <small>14.5% vol</small>	
<i>Puligny . Montrachet 2020 - Domaine Henri Boillot</i> <small>100% Chardonnay Borgogna Francia</small>	<b>99</b> <small>14.5% 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>Viognier (Bolgheri)</small>	<b>75</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Vermentino "Fosso Corsano" 2018 Colli di Luni Doc - Terenzuola</i> <small>Vermentino</small>	<b>36</b> <small>14% vol</small>
<i>"BELGVARDO" Vermentino 2021 Igt Toscana - Mazzei</i> <small>Vermentino</small>	<b>26</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano "Vigna Santa Margherita" 2019 Docg - Panizzi</i> <small>Vernaccia</small>	<b>28</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Pomino Doc "Villa Petrognano" 2020 - Selvapiana</i> <small>Chardonnay e Sauvignon (Pomino, Rufina)</small>	<b>28</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Vernaccia di San Gimignano Riserva "Sanice" Docg 2018 - Cesani</i> <small>Vernaccia</small>	<b>40</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Vermentino "Solo Sole" Bolgheri Doc - Poggio al tesoro</i> <small>Vermentino</small>	<b>30</b> <small>14% 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>	<b>45</b> <small>14% vol</small>
<i>Sauvignon "Animale Celeste" 2021 – Stefano Antonucci. Santa Barbara</i> <small>Sauvignon 100% (Marche)</small>	<b>26</b> <small>13% vol</small>
<i>"Voglar" Sauvignon 2018 Doc Alto Adige – Peter Dipoli</i> <small>Sauvignon 100%</small>	<b>38</b> <small>13% vol</small>
<i>Pouilly - Fumè "Indigene" 2020 – Pascal Jolivet</i> <small>Sauvignon 100% (Francia, Valle della Loira)</small>	<b>77</b> <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>	<b>59</b> <small>14% vol</small>
<i>Saumur 2020 "L'insolite" – Thierry Germain</i> <small>Chenin 100%</small>	<b>45</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Riesling "Gran Cru Brudenthal" 2018 Alsazia – Domaine Neumeyer</i> <small>Riesling (Alsazia, Francia)</small>	<b>44</b> <small>13% vol</small>
<i>Riesling "Röttgen" 2019 VDP Grosse Lage – Heymann . Löwenstein</i> <small>Riesling (Mosella, Germania: Vigne di 60 anni su terreni ripidi di rocce e ardenti)</small>	<b>65</b> <small>13% 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>	<b>29</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Gewürztraminer 2020 Alto Adige Doc – Alois Lageder</i> <small>Gewürztraminer</small>	<b>28</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Traminer aromatico 2020 Friuli Doc – Puiatti</i> <small>Gewürztraminer</small>	<b>25</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Pinot bianco 2021 Alto Adige Doc – J. Hofstätter</i> <small>Pinot bianco</small>	<b>26</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Grüner Veltliner 2020 Doc Valle Isarco – Abbazia di Novacella</i> <small>100% Grüner Veltliner (Alto Adige)</small>	<b>28</b> <small>13% vol</small>
<i>Kerner 2020 Doc Valle Isarco – Köfererhof</i> <small>100% Kerner (Alto Adige)</small>	<b>29</b> <small>13% vol</small>
<i>Malvasia "Vigna di 80 anni" 2020 Collio Doc – I Clivi</i> <small>100% Malvasia</small>	<b>29</b> <small>14% 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>	<b>26</b> <small>13.0% vol</small>
<i>Roero Arneis 2020 Docg - Matteo Correggia</i> <small>Arneis</small>	<b>25</b> <small>13.0% vol</small>
<i>Falanghina "Morabianca" 2021 Irpinia Doc - Mastroberardino</i> <small>Falanghina</small>	<b>25</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Ribolla Gialla 2021 DOC Igp Venezia Giulia - Cantina Puiatti</i> <small>Ribolla Gialla</small>	<b>25</b> <small>12.5% vol</small>
<i>Friulano "La Vila" 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Friulano</small>	<b>37</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Fiano di Avellino 2020 Dop - Ciro Picariello</i> <small>100% Fiano di Avellino</small>	<b>32</b> <small>12% vol</small>
<i>Fione di Campo cuvée F2 2018 Doc Friuli Isonzo - Lis Neris</i> <small>Sauvignon, Friulano e Riesling</small>	<b>37</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi "Le Vaglie" Doc 2021 - Stefano Antonucci</i> <small>Verdicchio, Marche</small>	<b>29</b> <small>13% vol</small>
<i>Pecorino 2021 Doc Abruzzo - Contesa</i> <small>100% Pecorino</small>	<b>22</b> <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.

<b>Greco di Tufo "Stilema" 2017 Docg - Mastroberardino</b> <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>	<b>48</b> 13% vol
<b>Lacryma Christi del Vesuvio Doc - Mastroberardino</b> <small>Coda di volpe o Caprettone</small>	<b>22</b> 12,5% vol
<b>Furmint ° Šipon 2020 - Verus</b> <small>Furmint (Slovenia)</small>	<b>27</b> 13% vol
<b>Etna Bianco 2020 DOC - Graci</b> <small>70% Carricante 30% Catarratto a Passopisciaro</small>	<b>36</b> 12% vol
<b>Cinque terre 2020 Doc - Terenzuola</b> <small>Bosco, Vermentino e Albarola</small>	<b>39</b> 13% vol
<b>Muscadet Sèvre et maine sur lie Vieilles Vignes 2018 - Bruno Cormerais</b> <small>Melon de Bourgogne, Loire, Francia, l'abbinamento alle Ostriche in Normandia</small>	<b>29</b> 13% vol
<b>Erbaluce di Caluso "Le Chiuse" Docg 2020 - Favaro</b> <small>Erbaluce, Piemonte</small>	<b>34</b> 13% vol
<b>Terre Vineate 2020 Orvieto Classico Sup. Doc - Palazzone</b> <small>Procanico e Grechetto, Lazio</small>	<b>28</b> 13,5% vol
<b>"Tramonti bianco" Costa d'Amalfi Doc 2020 - Tenuta San Francesco</b> <small>Falanghina, biancolella e peperella (Campania)</small>	<b>27</b> 13% vol
<b>Engelgarten "Les jardin des anges" Cru d'Alsace 2017 - Marcel Deiss</b> <small>Riesling, Pinot gris, Pinot beurot, Pinot noir e Muscat su terreno bianco sassoso, 12 mesi sulle fecce fini in botte grande</small>	<b>46</b> 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 su i nostri Paccheri al pesto di pistacchi e orata o su un pesce alla griglia

*Pinot nero 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - J. Hofstätter*

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

*27*

*13% vol*

*Schiava 2020 Vigneti delle dolomiti Igt - Alois Lageder*

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

*23*

*10,5% vol*



*Vermentino nero 2020 - Terenzuola*

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

*26*

*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.

*"Il Seggio" Bolgheri rosso 2019 Doc - Poggio al tesoro*

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

*35*

*14% vol*

*D'Alceo 2014 Igt Toscana - Castello di Rampolla*

*Cabernet Sauvignon e Petit Verdot*

*85*

*14,5% vol*

*"Piastraia" 2017 Bolgheri Superiore Doc - Michele Satta*

*Cabernet, Merlot, Syrah, Sangiovese*

*55*

*14,5% vol*

*Syrah 2018 Igt Toscana - Michele Satta*

*100% Syrah*

*60*

*13,5% 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>	<b>24</b> <small>12.5% vol</small>
<i>"Berardenga" Chianti Classico 2019 – Felsina</i> <small>Sangiovese, Castelnuovo Berardenga</small>	<b>27</b> <small>13.0% vol</small>
<i>Monteraponi Chianti Classico 2020 – Monteraponi</i> <small>Sangiovese e Canaiolo, Radda in Chianti</small>	<b>40</b> <small>13.0% vol</small>
<i>Riecine Chianti Classico 2020 – Riecine</i> <small>100% Sangiovese, Gaiole in Chianti</small>	<b>38</b> <small>13.0% vol</small>
<i>Pomona Chianti Classico 2019 – Pomona</i> <small>Sangiovese, Radda in Chianti</small>	<b>30</b> <small>13.5% vol</small>
<i>"Casascarpa" 2019 Barbera d'Asti Docg – Scarpa</i> <small>Barbera</small>	<b>23</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Chianti Classico Riserva "Vigna Barbischio" 2018 – Maurizio Alongi</i> <small>Sangiovese, Malvasia nera e Canaiolo, Gaiole in Chianti</small>	<b>45</b> <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>	<b>40</b> <small>14.0% vol</small>
<i>Morgon Montpelain 2020 – Desvignes</i> <small>Gamay (Beaujolais)</small>	<b>38</b> <small>14.0% vol</small>
<i>Pinot nero 2019 "Riserva Mazon" Doc Alto Adice – J. Hofstätter</i> <small>Pinot nero</small>	<b>60</b> <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>	<b>95</b> <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>	<b>35</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Rosso di Montalcino 2019 - Gorelli</i> <small>Sangiovese</small>	<b>55</b> <small>14.0% vol</small>
<i>Barolo "Vigna Pressenda" Castelletto 2015 Docg - Conterno Fantino</i> <small>Nebbiolo</small>	<b>80</b> <small>14.5% vol</small>
<i>Barolo Serralunga d'Alba 2016 Docg - Ettore Germano</i> <small>Nebbiolo</small>	<b>55</b> <small>14.5% vol</small>
<i>Barolo Serralunga d'Alba "Margheria" 2017 Docg - Massolino</i> <small>Nebbiolo</small>	<b>90</b> <small>14.5% vol</small>
<i>Barolo Tettimona 2016 Docg - Scarpa</i> <small>Nebbiolo</small>	<b>85</b> <small>14% vol</small>
<i>"Vigna Soccorso" Brunello di Montalcino 2013 Docg - Tiezzi</i> <small>100% Sangiovese</small>	<b>99</b> <small>13.5% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino 2017 Docg - Fanti</i> <small>100% Sangiovese</small>	<b>70</b> <small>14.5% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova" 2017 Docg - Casanova di Neri</i> <small>100% Sangiovese</small>	<b>130</b> <small>15% vol</small>
<i>Brunello di Montalcino 2017 Docg - Madonna Nera</i> <small>100% Sangiovese</small>	<b>65</b> <small>14.5% vol</small>
<i>"Il Poggio" 2015 Docg Chianti Classico Gran Selezione - Monsanto</i> <small>Sangiovese, canaiolo e colorino</small>	<b>80</b> <small>14.0% vol</small>