

# Carta dei Vini

---

*Un percorso attraverso contrade e artigiani,  
parlando di vini e vignaioli*

---

## Indice

---

Champagne	1
Bollicine — Metodo Classico	2
Bollicine — Metodo Charmat	3
Vini Bianchi · Campania	4
Vini Bianchi · Piemonte · Trentino · Veneto · Toscana	5
Vini Bianchi · Marche · Abruzzo · Calabria · Sicilia	6
Vini Bianchi dal Mondo · Francia · California · Germania	7
Vini Rosati	8
Vini Rossi · Campania	9
Vini Rossi · Piemonte · Friuli · Veneto	10
Vini Rossi · Toscana	11
Vini Rossi · Abruzzo · Marche · Lazio · Basilicata · Puglia · Molise	12
Vini Rossi · Calabria · Sicilia · Sardegna	13
Vini Rossi dal Mondo · Francia · Cile	14
I Grandi Formati · Magnum & Jeroboam	15

---

## Champagne

---

<b>Sur le Grand Marais Brut Nature</b> <i>Pinot Meunier</i>	<i>Lièbart Règnier</i>	<b>100 €</b>
<b>Indigene Brut Nature</b> <i>Pinot Meunier · Chardonnay</i>	<i>Marteaux Guillaume</i>	<b>90 €</b>
<b>R020 Brut</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay — 2020</i>	<i>Lallier</i>	<b>90 €</b>
<b>Rosé Brut Grand Cru</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Lallier</i>	<b>130 €</b>
<b>Vintage Brut Rosé</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay — 2015</i>	<i>Pol Roger</i>	<b>190 €</b>
<b>Grand Cru Extra Brut Tradition</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Jacques Rousseaux</i>	<b>110 €</b>
<b>Brut Champagne</b> <i>Pinot Noir · Pinot Blanc · Chardonnay</i>	<i>Daniel Leclerc</i>	<b>80 €</b>
<b>Cuvée Reserve Brut</b> <i>Pinot Noir</i>	<i>Daniel Leclerc</i>	<b>100 €</b>
<b>Contrée Noire E.Brut Millésime</b> <i>Pinot Noir — 2017</i>	<i>Brocard Pierre</i>	<b>100 €</b>
<b>3 CepAges Brut</b> <i>Pinot Meunier · Chardonnay · Pinot Noir</i>	<i>Coustheur-Bonnard</i>	<b>95 €</b>
<b>Invitation Extra Brut</b> <i>Pinot Meunier · Pinot Nero · Chardonnay</i>	<i>Huré Frères</i>	<b>110 €</b>
<b>Brut Rosé Grand Cru Variation</b> <i>Pinot Noir</i>	<i>Secondé-Simon</i>	<b>110 €</b>
<b>Pepin De Vigne Brut</b> <i>Chardonnay · Pinot Meunier</i>	<i>Bolieu</i>	<b>110 €</b>
<b>Brut Nature Premier Cru</b> <i>Pinot Meunier · Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Pierre Trichet</i>	<b>100 €</b>
<b>Brut Rosé Premier Cru</b> <i>Pinot Meunier · Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Pierre Trichet</i>	<b>90 €</b>
<b>Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Ruinart</i>	<b>150 €</b>
<b>Rosé Brut Cuvée</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Ruinart</i>	<b>160 €</b>
<b>Collection 242 Brut</b> <i>Pinot Meunier · Pinot Noir · Chardonnay — 2017</i>	<i>Louis Roederer</i>	<b>120 €</b>
<b>Les Carelles</b> <i>Pinot Noir</i>	<i>Voirin-Jumel</i>	<b>95 €</b>
<b>Esprit Nature Brut</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Henri Giraud</i>	<b>110 €</b>
<b>Original 60/40 Grand Cru Brut (Biologico)</b> <i>Pinot Noir · Chardonnay</i>	<i>Delavenne</i>	<b>100 €</b>
<b>Initial Brut (Biodinamico)</b> <i>Pinot Noir · Pinot Gris · Pinot Bianco · Chardonnay</i>	<i>Erick Schreiber</i>	<b>110 €</b>

---

## Bollicine — Metodo Classico

---

### Campania

---

<b>Tredaniele Brut</b> <i>Fiano</i>	<i>Trentinara</i>	<b>50 €</b>
<b>Tredaniele Brut Rosé</b> <i>Pinot Nero</i>	<i>Trentinara</i>	<b>55 €</b>
<b>Ripe D'Altura</b> <i>Greco · Falanghina</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>60 €</b>
<b>Mata</b> <i>Falanghina</i>	<i>Villa Matilde</i>	<b>65 €</b>

---

### Franciocorta

---

<b>Cuvée Prestige Extra Brut</b> <i>Chardonnay · Pinot Nero · Pinot Bianco</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<b>80 €</b>
<b>Dosaggio Zero Brut</b> <i>Chardonnay · Pinot Nero · Pinot Bianco — 2020</i>	<i>Cà del Bosco</i>	<b>120 €</b>
<b>Nitens Brut</b> <i>Chardonnay · Pinot Nero · Pinot Bianco</i>	<i>Le Marchesine</i>	<b>50 €</b>
<b>Rosé Mosnel Brut</b> <i>Chardonnay · Pinot Nero · Pinot Bianco</i>	<i>Mosnel 1836</i>	<b>70 €</b>
<b>Numero Zero Dosaggio Zero</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Muratori Villa Crespia</i>	<b>50 €</b>

---

### Trentino Alto Adige

---

<b>Ferrari Perlè</b> <i>Chardonnay — 2017</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>70 €</b>
<b>Ferrari Perlè Nero</b> <i>Pinot Nero — 2016</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>120 €</b>
<b>Ferrari Perlè Dosaggio Zero</b> <i>Chardonnay — 2017</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>120 €</b>
<b>Ferrari Perlè Rosé</b> <i>Pinot Nero · Chardonnay — 2017</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>80 €</b>
<b>Ferrari Riserva Lunelli</b> <i>Chardonnay — 2015</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>120 €</b>
<b>Ferrari Maximum Demi Sec</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Famiglia Lunelli</i>	<b>50 €</b>
<b>Praeclarus Brut Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay</i>	<i>Kelleri St. Pauls</i>	<b>60 €</b>

---

## Metodo Charmat

---

<b>Prosecco Springo Blue Rive Brut</b> <i>Glera</i>	<i>Le Manzane</i>	<b>40 €</b>
<b>Prosecco di Cartize Dosaggio Zero</b> <i>Glera — 2021</i>	<i>Foss Marai</i>	<b>50 €</b>
<b>Sottofondo</b> <i>Trebbiano</i>	<i>Tunia</i>	<b>45 €</b>

---

---

## Vini Bianchi

---

### Campania

<b>Kratos</b> <i>Fiano — 2024</i>	<i>Luigi Maffini</i>	<b>60 €</b>
<b>Fianoro</b> <i>Fiano — 2023</i>	<i>Tenuta Macellaro Postiglione</i>	<b>50 €</b>
<b>Corsole</b> <i>Fiano — 2024</i>	<i>Tredaniele</i>	<b>45 €</b>
<b>Vesali</b> <i>Fiano — 2024</i>	<i>Tredaniele</i>	<b>50 €</b>
<b>Donnaluna</b> <i>Fiano — 2023</i>	<i>De Conciliis</i>	<b>40 €</b>
<b>Valentina</b> <i>Fiano — 2022</i>	<i>Alfonso Rotolo</i>	<b>50 €</b>
<b>Biancolella d'Ischia</b> <i>Biancolella — 2024</i>	<i>Cenatiempo</i>	<b>45 €</b>
<b>Coda di Volpe Taburno</b> <i>Coda di Volpe — 2022</i>	<i>Torre Varano</i>	<b>40 €</b>
<b>Core</b> <i>Fiano · Greco — 2021</i>	<i>Montevetrano</i>	<b>40 €</b>
<b>Exultet</b> <i>Fiano — 2024</i>	<i>Quintodecimo</i>	<b>80 €</b>
<b>Greco di Tufo</b> <i>Greco — 2018</i>	<i>Leonardo De Lisio</i>	<b>40 €</b>
<b>Falerno Del Massico</b> <i>Falanghina — 2024</i>	<i>Villa Matilde</i>	<b>40 €</b>
<b>Vigna Caracci</b> <i>Falanghina — 2020</i>	<i>Villa Matilde</i>	<b>65 €</b>
<b>Lacryma Christi Gemma</b> <i>Coda di Volpe · Caprettone — 2024</i>	<i>Michele Romano</i>	<b>40 €</b>
<b>Greco Novaserra</b> <i>Greco — 2024</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>40 €</b>
<b>Greco Di Tufo Stilema Ris.</b> <i>Greco — 2019</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>60 €</b>
<b>Fiano Di Avellino Radici</b> <i>Fiano — 2024</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>40 €</b>
<b>Fiano Di Avellino Stilema Ris.</b> <i>Fiano — 2019</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>60 €</b>
<b>Greco di Tufo Astralea</b> <i>Greco — 2022</i>	<i>Alabastra</i>	<b>50 €</b>
<b>Fiano di Avellino Alania</b> <i>Fiano — 2021</i>	<i>Alabastra</i>	<b>50 €</b>
<b>Campania Greco IGT</b> <i>Greco — 2022</i>	<i>Alabastra</i>	<b>40 €</b>

## Piemonte

---

<b>Langhe Arneis Aurelia</b> <i>Arneis — 2022</i>	<i>Massimo Rivetti</i>	<b>45 €</b>
<b>Derthona Colli Torinesi</b> <i>Timorasso — 2020</i>	<i>Az. Vitivinicola Broglia</i>	<b>50 €</b>
<b>Sabbia "macerato"</b> <i>Arneis — 2021</i>	<i>Demarie</i>	<b>40 €</b>

---

## Trentino Alto Adige

---

<b>Gewurztraminer</b> <i>Gewurztraminer — 2024</i>	<i>Toblino</i>	<b>50 €</b>
<b>Nico</b> <i>Sauvignon — 2023</i>	<i>Stroblhof</i>	<b>55 €</b>
<b>Baron Salvadori Riserva</b> <i>Chardonnay — 2020</i>	<i>Nals Margreid</i>	<b>65 €</b>
<b>Gruner Veltliner</b> <i>Gruner Veltliner — 2021</i>	<i>Tenuta Ebner</i>	<b>45 €</b>
<b>Pinot Bianco Kristallberg</b> <i>Pinot Bianco — 2022</i>	<i>Elena Walch</i>	<b>50 €</b>
<b>L'Ora</b> <i>Nosiola — 2017</i>	<i>Cantina Toblino</i>	<b>50 €</b>
<b>Chardonnay Wolf</b> <i>Chardonnay — 2021</i>	<i>Marco Wolf</i>	<b>80 €</b>

---

## Veneto

---

<b>Vulcaia Fumé</b> <i>Sauvignon — 2021</i>	<i>Inama</i>	<b>70 €</b>
--	--------------	-------------

---

## Toscana

---

<b>Chiarofiore "macerato"</b> <i>Trebbiano · Vermentino</i>	<i>Tunia</i>	<b>45 €</b>
--	--------------	-------------

---

## Marche

---

<b>Salmariano Riserva Castelli di Jesi</b> <i>Verdicchio — 2021</i>	<i>Marotti Campi</i>	<b>50 €</b>
--	----------------------	-------------

---

## Abruzzo

---

<b>Pecorino</b> <i>Pecorino — 2023</i>	<i>Tenuta Secolo IX</i>	<b>40 €</b>
<b>Fonte Grotta</b> <i>Moscato di Castiglione — 2023</i>	<i>Tenuta Secolo IX</i>	<b>45 €</b>

---

## Calabria

---

<b>Donna Giovanna</b> <i>Greco — 2023</i>	<i>Tenuta Iuzzolini</i>	<b>45 €</b>
--	-------------------------	-------------

---

## Sicilia

---

<b>Catalù</b> <i>Cataratto</i> — 2023	<i>Caruso e Minini</i>	<b>40 €</b>
--	------------------------	-------------

---

## Vini Bianchi dal Mondo

---

### Francia

---

<b>Bâtard Montrachet Gran Cru</b> <i>Chardonnay</i> — 2015	<i>Bachelet-Monnot</i>	<b>550 €</b>
<b>Puligny Montrachet Premier Cru "La Garenne"</b> <i>Chardonnay</i> — 2022	<i>Domaine Bonnardot</i>	<b>190 €</b>
<b>Chassagne Montrachet</b> <i>Chardonnay</i> — 2022	<i>Domaine Bonnardot</i>	<b>110 €</b>
<b>Mersault</b> <i>Chardonnay</i> — 2022	<i>Domaine Maillard Père &amp; Fils</i>	<b>110 €</b>
<b>Sancerre "Comte Lafond"</b> <i>Sauvignon</i> — 2022	<i>Baron de Ladoucette</i>	<b>80 €</b>
<b>Sancerre "Le Fondettes"</b> <i>Sauvignon</i> — 2021	<i>Sauvion</i>	<b>65 €</b>
<b>Chablis</b> <i>Chardonnay</i> — 2023	<i>Chartron et Trébouchet</i>	<b>60 €</b>
<b>Chassagne Montrachet</b> <i>Chardonnay</i> — 2021	<i>Chartron et Trébouchet</i>	<b>190 €</b>
<b>Riesling Gran Cru Bruderthal</b> <i>Riesling</i> — 2021	<i>Domaine Neumeyer</i>	<b>80 €</b>
<b>Les Mailles à l'Endroit</b> <i>Chenin Blanc</i> — 2021	<i>Domaine Les Grandes Vignes</i>	<b>50 €</b>
<b>Bulle Nature</b> <i>Chenin Blanc · Chardonnay</i> — 2023	<i>Domaine Les Grandes Vignes</i>	<b>45 €</b>
<b>Carpe Diem</b> <i>Melon de Bourgogne</i>	<i>Domaine De L'Ecu</i>	<b>100 €</b>

---

### California

---

<b>Chardonnay</b> <i>Chardonnay</i> — 2021	<i>Western Cellars</i>	<b>55 €</b>
---	------------------------	-------------

---

### Germania

---

<b>Riesling Mosel "Erdener Treppchen"</b> <i>Riesling</i> — 2018	<i>C.H. Berres</i>	<b>50 €</b>
---	--------------------	-------------

---

---

## Vini Rosati

---

<b>Anna Rosato</b> <i>Pinot Nero — 2024</i>	<i>Tredaniele</i>	<b>40 €</b>
<b>Lacrimarosa</b> <i>Aglianico — 2024</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>40 €</b>
<b>Vetere</b> <i>Aglianico — 2024</i>	<i>San Salvatore</i>	<b>50 €</b>
<b>Rose d'Autunno</b> <i>Aglianico — 2024</i>	<i>Alfonso Rotolo</i>	<b>40 €</b>
<b>Rosa Salae</b> <i>Aglianico — 2024</i>	<i>Antonio Caggiano</i>	<b>40 €</b>

---

## Vini Rossi

---

### Campania

<b>Macchi</b> <i>Aglianico · Cabernet Sauvignon — 2023</i>	<i>Tredaniele</i>	<b>45 €</b>
<b>Gioseffi</b> <i>Cabernet Sauvignon · Aglianico — 2021</i>	<i>Tredaniele</i>	<b>50 €</b>
<b>Kleos</b> <i>Aglianico — 2023</i>	<i>Luigi Maffini</i>	<b>40 €</b>
<b>Taurasi</b> <i>Aglianico — 2016</i>	<i>De Lisio</i>	<b>50 €</b>
<b>Furore Riserva</b> <i>Per 'e Palummo · Aglianico — 2020</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	<b>90 €</b>
<b>Scaramanzia</b> <i>Aglianico — 2014</i>	<i>Brama</i>	<b>65 €</b>
<b>Forastero</b> <i>Sangiovese — 2015</i>	<i>Brama</i>	<b>60 €</b>
<b>Aglianico Pompeiano 2005</b> <i>Aglianico — 2005</i>	<i>Don Paolo</i>	<b>50 €</b>
<b>Aglianico Pompeiano 2010</b> <i>Aglianico — 2010</i>	<i>Don Paolo</i>	<b>45 €</b>
<b>Aglianico Pompeiano 2015</b> <i>Aglianico — 2015</i>	<i>Don Paolo</i>	<b>40 €</b>
<b>Selva delle Monache</b> <i>Per' e Palummo — 2022</i>	<i>Ettore Sammarco</i>	<b>45 €</b>
<b>Naima</b> <i>Aglianico — 2014</i>	<i>De Conciliis</i>	<b>60 €</b>
<b>Quercus</b> <i>Aglianicone — 2020</i>	<i>Tenuta Macellaro Postiglione</i>	<b>60 €</b>
<b>Aglianico del Taburno</b> <i>Aglianico — 2021</i>	<i>Torre Varano</i>	<b>40 €</b>

---

<b>Desiderio Taurasi Riserva</b> <i>Aglianico — 2007</i>	<i>Petrillo Wine</i>	<b>60 €</b>
<b>Don Generoso</b> <i>Aglianico · Piediroso — 2010</i>	<i>Di Meo</i>	<b>120 €</b>
<b>Vigna Olmo Taurasi Riserva</b> <i>Aglianico — 2013</i>	<i>Di Meo</i>	<b>80 €</b>
<b>Radici Taurasi</b> <i>Aglianico — 2018</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>60 €</b>
<b>Celsi</b> <i>Aglianico — 2018</i>	<i>Fiorentino</i>	<b>40 €</b>
<b>Brigante</b> <i>Aglianico — 2021</i>	<i>Casula Vinaria</i>	<b>40 €</b>
<b>Per e Palummo</b> <i>Per' e Palummo — 2024</i>	<i>Casa d'Ambra</i>	<b>40 €</b>
<b>Falerno Del Massico Rosso</b> <i>Aglianico — 2020</i>	<i>Villa Matilde</i>	<b>45 €</b>
<b>Serra di Molino a Vento</b> <i>Aglianico — 2022</i>	<i>Mastroberardino</i>	<b>45 €</b>

## **Piemonte**

<b>Barolo Paesi Tuoi</b> <i>Nebbiolo — 2019</i>	<i>Vite Colte</i>	<b>85 €</b>
<b>Rabaja Barbaresco</b> <i>Nebbiolo — 2017</i>	<i>Giuseppe Cortese</i>	<b>90 €</b>
<b>Tre Passi Avanti</b> <i>Dolcetto — 2021</i>	<i>Cascina Gentile</i>	<b>40 €</b>
<b>Barolo Prunotto</b> <i>Nebbiolo — 2020</i>	<i>Prunotto</i>	<b>100 €</b>
<b>Bricco dell'Uccellone</b> <i>Barbera — 2020</i>	<i>Braida</i>	<b>100 €</b>
<b>Barbaresco Mantico</b> <i>Nebbiolo — 2007</i>	<i>Bersano</i>	<b>90 €</b>
<b>Barolo Nivasco</b> <i>Nebbiolo — 2006</i>	<i>Bersano</i>	<b>120 €</b>
<b>Tre Roveri Nizza</b> <i>Barbera — 2021</i>	<i>Pico Maccario</i>	<b>50 €</b>

## **Friuli Venezia Giulia**

<b>Pignacolusse</b> <i>Pignolo — 2016</i>	<i>Jermann</i>	<b>50 €</b>
--	----------------	-------------

## Veneto

---

<b>Campofiorin</b> <i>Corvina · Molinara · Rondinella — 2018</i>	<i>Masi</i>	<b>45 €</b>
<b>Costasera Amarone della Valpolicella 2012</b> <i>Corvina · Molinara · Rondinella — 2012</i>	<i>Masi</i>	<b>90 €</b>
<b>Costasera Amarone della Valpolicella 2013</b> <i>Corvina · Molinara · Rondinella — 2013</i>	<i>Masi</i>	<b>80 €</b>
<b>Riserva Costasera Amarone della Valpolicella</b> <i>Corvina · Molinara · Rondinella — 2016</i>	<i>Masi</i>	<b>110 €</b>
<b>Valpatena Amarone della Valpolicella 2020</b> <i>Corvina Veronese · Rondinella — 2020</i>	<i>Bertani</i>	<b>85 €</b>
<b>Valpatena Amarone della Valpolicella 2018</b> <i>Corvina Veronese · Rondinella — 2018</i>	<i>Bertani</i>	<b>90 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2015</b> <i>Corvina · Corvinone · Rondinella · Oseleta — 2015</i>	<i>Tommasi</i>	<b>90 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2017</b> <i>Corvina · Corvinone · Rondinella · Oseleta — 2017</i>	<i>Tommasi</i>	<b>85 €</b>
<b>Rhético Amarone della Valpolicella</b> <i>Corvina · Rondinella — 2011</i>	<i>Bolla</i>	<b>70 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2015</b> <i>Corvina · Oseleta · Rondinella · Croatina — 2015</i>	<i>Zenato</i>	<b>90 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2017</b> <i>Corvina · Oseleta · Rondinella · Croatina — 2017</i>	<i>Zenato</i>	<b>80 €</b>
<b>Amarone della Valpolicella 2018</b> <i>Corvina · Oseleta · Rondinella · Croatina — 2018</i>	<i>Zenato</i>	<b>80 €</b>
<b>Marne Amarone della Valpolicella</b> <i>Corvina · Corvinone · Rondinella — 2018</i>	<i>Tedeschi</i>	<b>80 €</b>
<b>Santico Amarone della Valpolicella</b> <i>Corvina · Rondinella · Corvinone — 2016</i>	<i>Santi</i>	<b>70 €</b>
<b>Valpolicella Classico Superiore</b> <i>Corvina · Rondinella · Corvinone — 2023</i>	<i>Allegrini</i>	<b>60 €</b>

## Toscana

---

<b>I Sodi di San Niccolò</b> <i>Sangiovese · Malvasia Nera — 2014</i>	<i>Castellare di Castellina</i>	<b>120 €</b>
<b>Chianti Classico Riserva</b> <i>Sangiovese · Canaiolo — 2020</i>	<i>Castellare di Castellina</i>	<b>65 €</b>
<b>Morellino di Scansano</b> <i>Sangiovese — 2022</i>	<i>Rocca Grimalda</i>	<b>35 €</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>Sangiovese — 2012</i>	<i>Conti Simoncelli</i>	<b>65 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2014</b> <i>Sangiovese — 2014</i>		<b>90 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2018</b> <i>Sangiovese — 2018</i>		<b>70 €</b>

<b>Chianti Bottiglia Particolare</b> <i>Sangiovese · Cabernet Sauvignon — 2017</i>	<i>Castello di Verrazzano</i>	<b>85 €</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2013</b> <i>Sangiovese · Canaiolo — 2013</i>	<i>Carpineto</i>	<b>70 €</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2010</b> <i>Sangiovese · Canaiolo — 2010</i>	<i>Carpineto</i>	<b>100 €</b>
<b>Monsenese Chianti Classico Riserva</b> <i>Sangiovese · Cabernet Sauvignon — 2010</i>	<i>San Leonino</i>	<b>50 €</b>
<b>Guss</b> <i>Merlot · Sangiovese — 2016</i>	<i>Castello di Radda</i>	<b>90 €</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Sangiovese — 2008</i>	<i>Castello Banfi</i>	<b>70 €</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Sangiovese — 2008</i>	<i>Ciacci Piccolomini D'Aragona</i>	<b>190 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2005</b> <i>Sangiovese — 2005</i>	<i>Fattoria dei Barbi</i>	<b>130 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2007</b> <i>Sangiovese — 2007</i>	<i>Fattoria dei Barbi</i>	<b>120 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2016</b> <i>Sangiovese — 2016</i>	<i>Fattoria dei Barbi</i>	<b>120 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2017</b> <i>Sangiovese — 2017</i>	<i>Fattoria dei Barbi</i>	<b>80 €</b>
<b>Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2011</b> <i>Sangiovese — 2011</i>	<i>Frescobaldi</i>	<b>100 €</b>
<b>Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2014</b> <i>Sangiovese — 2014</i>	<i>Frescobaldi</i>	<b>90 €</b>
<b>Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2015</b> <i>Sangiovese — 2015</i>	<i>Frescobaldi</i>	<b>80 €</b>
<b>Brunello di Montalcino Castel Giocondo 2016</b> <i>Sangiovese — 2016</i>	<i>Frescobaldi</i>	<b>70 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2010</b> <i>Sangiovese — 2010</i>	<i>Col d'Orcia</i>	<b>90 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2011</b> <i>Sangiovese — 2011</i>	<i>Col d'Orcia</i>	<b>80 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2012</b> <i>Sangiovese — 2012</i>	<i>Col d'Orcia</i>	<b>70 €</b>
<b>Brunello di Montalcino 2013</b> <i>Sangiovese — 2013</i>	<i>Castello Romitorio</i>	<b>90 €</b>
<b>Brunello Di Montalcino Riserva</b> <i>Sangiovese — 2001</i>	<i>Soldera</i>	<b>2.500 €</b>
<b>Petruna</b> <i>Sangiovese — 2017</i>	<i>Il Borro</i>	<b>100 €</b>
<b>Rosso di Montalcino</b> <i>Sangiovese — 2016</i>	<i>Castelli Martinozzi</i>	<b>50 €</b>
<b>Brunello di Montalcino</b> <i>Sangiovese — 2013</i>	<i>Castelli di Martinozzi</i>	<b>100 €</b>

## Emilia Romagna

---

**Il Colombarone** *Tenuta la Viola* **40 €**  
*Sangiovese — 2023*

---

## Abruzzo

---

**Fioravante** *Tenuta Secolo IX* **50 €**  
*Montepulciano — 2019*

---

**Cinque Autoctoni — 2016** *Fantini* **60 €**

---

## Marche

---

**Orgiolo 2020** *Marotta Campi* **45 €**  
*Lacrima Morro d'Alba — 2020*

---

**Orgiolo 2021** *Marotta Campi* **40 €**  
*Lacrima Morro d'Alba — 2021*

---

**Il Fedele** *Lanciani* **50 €**  
*Montepulciano — 2018*

---

## Lazio

---

**Tellus** *Cotarella* **40 €**  
*Syrah — 2021*

---

## Basilicata

---

**Nocte Vulture** *Terra dei Re* **50 €**  
*Aglianico — 2017*

---

## Puglia

---

**Anniversario 62 Riserva** *San Marzano* **70 €**  
*Primitivo — 2019*

---

**Sguardo Fiero** *Gioia al Negro* **40 €**  
*Primitivo · Montepulciano — 2023*

---

**Radicato 2019** *Gioia al Negro* **40 €**  
*Aglianico · Cabernet Sauvignon — 2019*

---

**Radicato 2016** *Gioia al Negro* **45 €**  
*Aglianico · Cabernet Sauvignon — 2016*

---

## Molise

---

**Di Majio Norante Tintilla — 2019** *Tintilla* **40 €**

---

## Calabria

---

**Gravello** *Librandi* **45 €**  
*Gaglioppo · Cabernet Sauvignon — 2021*

---

## Sicilia

---

**Nino bt.n. 2348** *Caruso e Minini* **80 €**  
*Selezione uve rosse — 2012*

---

## Sardegna

<b>Costera</b> <i>Cannonau</i> — 2021	<i>Argiolas</i>	<b>40 €</b>
<b>Dimonios Riserva</b> <i>Cannonau</i> — 2020	<i>Sella &amp; Mosca</i>	<b>40 €</b>

## Vini Rossi dal Mondo

### Francia

<b>Chateaufeuf du Pape</b> <i>Grenache · Syrah · Mourvèdre · Cinsault</i> — 2016	<i>Domaine de Beaufeuf</i>	<b>100 €</b>
<b>Chateaufeuf du Pape Les Vieilles Vignes</b> <i>Grenache · Mourvèdre · Cinsault · Syrah · Clairette</i> — 2017	<i>Domaine de Villeneuve</i>	<b>120 €</b>
<b>Chassagne Montrachet Rouge</b> <i>Pinot Noir</i> — 2018	<i>Sarnin Berrux</i>	<b>170 €</b>
<b>Palette Grand Cru</b> <i>Grenache · Mourvèdre · Cinsault · Syrah</i> — 2012	<i>Chateau Simon</i>	<b>95 €</b>
<b>Pomerol</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> — 2016	<i>Clos Beaufeuf</i>	<b>95 €</b>
<b>Cuvée Margot</b> <i>Pinot Noir</i> — 2020	<i>Olivier Laflaive</i>	<b>80 €</b>
<b>Santenay</b> <i>Pinot Noir</i> — 2021	<i>Domaine Bonnardot</i>	<b>90 €</b>
<b>Maranges</b> <i>Pinot Noir</i> — 2021	<i>Domaine Bonnardot</i>	<b>90 €</b>

### Cile

<b>Ella Reserva</b> <i>Carmenere</i> — 2022	<i>Las Ninas</i>	<b>45 €</b>
--	------------------	-------------

## I Grandi Formati

### Magnum 1,5 L

<b>Montegauro Campi Flegrei Riserva</b> <i>Piedirosso</i> — 2007	<i>Grotta del Sole</i>	<b>70 €</b>
<b>Vigna Colle Barbara Savuto</b> <i>Arvino · Greco Nero · Magliocco</i> — 2014	<i>Colacino Marzi</i>	<b>80 €</b>
<b>Brunello di Montalcino Poggio alle Mura</b> <i>Sangiovese</i> — 1998	<i>Castello Banfi</i>	<b>190 €</b>
<b>Rocca dei Leoni</b> <i>Aglianico</i> — 2005	<i>Villa Matilde</i>	<b>65 €</b>
<b>Vino Nobile di Montepulciano</b> <i>Prugnolo Gentile</i> — 2013	<i>Santa Caterina Trerose</i>	<b>70 €</b>

**Selenze Colli Orientali del Friuli** *La Tunella* **100 €**  
*Pignolo — 2008*

---

**Cenito** *Luigi Maffini* **120 €**  
*Aglianico — 2010*

---

**Faja Tonda** *Albino Armani* **75 €**  
*Casetta — 2017*

---

### **Jeroboam 5 L**

---

**Barco Reale di Carmignano** *Tenuta di Capezzana* **250 €**  
*Sangiovese · Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc · Canaiolo*  
*— 2004*

---

---

*Papavero · Carta dei Vini*