

Le nostre proposte al calice

Bollicine

Metodo Charmat

Prosecco doc Treviso extra dry Ca' Nomboli-Ermes € 5,00

Metodo Classico

Franciacorta d.o.c.g extra brut Guido Berlucchi € 8,00

Champagne

Etienne Oudart Brut Brugny-France € 12,00

Bianco

Tipologia	Prodotto	anno	vol. %	Prezzo
<u>Marche</u>				
Passerina Marche i.g.t. Bio	De Angelis	'24	12,5	€ 6,00
<u>Alto Adige</u>				
Gewurtztraminer d.o.c.	Martini & Sohn	'24	14	€ 7,00

Rosato

Puglia

Rosato del Salento igt Podere Don Cataldo '23 13 € 6,00

Rosso

Lombardia

Collina del milanese igt Roverone Nettare dei Santi '23 13 € 6,00
(Croatina-Barbera-Merlot)

Settantacinque Sebino rosso igt Castelveder '18 14 € 7,00
(cabernet, merlot, nebbiolo, barbera)

Piemonte

Dolcetto Dogliani docg Aldo Clerico '23 13 € 6,00

Nebbiolo delle Langhe doc. Maccagno '21 14 € 7,00

Barolo San Carlo d.o.c.g. Dezzani '18 14 € 12,00
(Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)

Veneto

Valpolicella Sup. Ripasso doc. Massaro Norma '22 14,5 € 8,00
(Corvina-Corvinone veronese-Molinara-Rondinella-Maturazione in barriques per 12 mesi)

Lazio

Syrah I.g.p. Tellus Tenuta Tellus '22 13,5 € 7,00

Toscana

L'Attesa i.g.t. Le Bertille '18 13,5 € 7,00
(sangiovese 80%- merlot 20%)

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Vini bianchi fermi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Lombardia</u>					
Verdea I.g.t. Collina del milanese <small>(Verdea 100%)</small>	Nettare dei Santi	'23	75	12,5	€ 16,00
Alpi Retiche igt Valtellina <small>(Nebbiolo 100% vinificato in bianco)</small>	Nino Negri	'23	75	11,5	€ 24,00
Lugana doc Sirmio <small>(Turbiana 100%)</small>	Az Agricola Sgreva	'23	75	13	€ 22,00
Corte del Lupo Bianco Franciacorta doc. <small>(Chardonnay 80% - Pinot Bianco 20%)</small>	Ca' del Bosco	'22	75	13	€ 50,00
<u>Piemonte</u>					
Roero Arneis d.o.c.g.	Maccagno	'24	75	13	€ 17,00
Chardonnay Langhe doc "L'Altro"	Pio Cesare	'23	75	13,5	€ 26,00
Langhe bianco doc "Ellis" <small>(Arneis e Chardonnay invecchiamento in botti di rovere per 36 mesi)</small>	Gabriele Scaglione	'16	75	13	€ 42,00
Eutè Sauvignon d.o.c.	Cantina Bassò	'22	75	12,5	€ 27,00
Ethesia Chardonnay d.o.c. <small>(Chardonnay 90 %-Sauvignon 10 % invecchiamento 6 mesi in barrique)</small>	Cantina Bassò	'22	75	13	€ 33,00
<u>Friuli</u>					
Sauvignon C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'23	75	13,5	€ 29,00
Pinot grigio C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'23	75	13	€ 29,00
Chardonnay C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'23	75	12,5	€ 29,00
Ribolla gialla C.O.F. d.o.c.	Giorgio Colutta	'22	75	12	€ 34,00
Vintage Tunina Bianco Venezia Giulia igt <small>(Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia affinamento una parte in botti di rovere e una parte in acciaio)</small>	Jermann	'22	75	13	€ 85,00
<u>Valle d'Aosta</u>					
Mon Blanc <small>(Blend di varietà autoctone ed internazionali a bacca bianca)</small>	Les Cretes	'23	75	12,5	€ 18,00
Petite Arvine Valle d'Aosta dop	Les Cretes	'23	75	15	€ 27,00
Chardonnay cuvèè Bois Valle d'Aosta dop <small>(Chardonnay 100% affinamento 12 mesi in barriques francese e 12 mesi in bottiglia)</small>	Les Cretes	'23	75	14	€ 75,00
<u>Trentino</u>					
Vigneti delle Dolomiti igt <small>(Chardonnay-Sauvignon)</small>	Maso Grener	'23	75	13	€ 24,00
<u>Alto Adige</u>					
Muller thurgau d.o.c.	Martini & Sohn	'23	75	13	€ 21,00
Gewurtztraminer d.o.c.	Martini & Sohn	'24	75	14	€ 25,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Toscana</u>					
<i>Vernaccia di san Gimignano docg</i>	<i>Podere del paradiso</i>	'23	75	13	€ 20,00
<u>Umbria</u>					
<i>Verdeluce Umbria igt</i> <small>(Pinot bianco 60%- Sémillon 30%-Grechetto 10%)</small>	<i>Tenuta Marciliano</i>	'23	75	13	€ 30,00
<i>Orvieto doc classico superiore</i> <small>(Grechetto-Procanico-Pinot bianco-Viogner)</small>	<i>Antinori</i>	'23	75	12	€ 30,00
<i>Conte della Vipera Umbria Igt</i> <small>(Sauvignon blanc- Sémillon)</small>	<i>Antinori</i>	'23	75	12	€ 40,00
<i>Cervaro della Sala Umbria Igt</i> <small>(Chardonnay 85%-Grechetto 15% affinamento 5 mesi in barriques)</small>	<i>Antinori</i>	'22	75	12,5	€ 90,00
<u>Lazio</u>					
<i>Soente Viogner Lazio igt</i>	<i>Tenuta Montiano</i>	'23	75	13,5	€ 25,00
<u>Marche</u>					
<i>Pecorino di Offida d.o.c.g. Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'23	75	13,5	€ 18,00
<i>Passerina Marche i.g.t Bio</i>	<i>De Angelis</i>	'24	75	12	€ 16,00
<u>Campania</u>					
<i>Falanghina Irpinia d.o.c.</i>	<i>Vinosia</i>	'23	75	13,5	€ 22,00
<i>Greco di tufo d.o.c.g. L'Ariella</i>	<i>Vinosia</i>	'23	75	13,5	€ 28,00
<u>Sardegna</u>					
<i>Vermentino di Sardegna d.o.c.</i>	<i>Deiana</i>	'23	75	12,5	€ 19,00
<u>Sicilia</u>					
<i>Grillo Sicilia d.o.c.</i>	<i>Orestiadi</i>	'23	75	12,5	€ 17,00
<i>Pantelleria doc Alsine</i>	<i>Abraxas</i>	'22	75	12,5	€ 33,00
<i>Etna Bianco d.o.c.</i> <small>(Cataratto- carricante)</small>	<i>La Gelsomina</i>	'22	75	12,5	€ 25,00

Vini Rosati

<u>Lombardia</u>					
<i>Rosa dei frati Chiaretto doc</i>	<i>Cà dei frati</i>	'23	75	12,5	€ 26,00
<u>Toscana</u>					
<i>3 File Bolgheri rosato doc</i>	<i>Pietra Nova</i>	'24	75	12,5	€ 25,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Spumanti Metodo Charmat

<i>Prosecco doc extra dry</i>	<i>Alma Wine</i>	€ 18,00
<i>Prosecco doc rosé extra dry millesimato 2023</i>	<i>Ca' Nomboli</i>	€ 18,00
<i>Prosecco d.o.c.g di Valdobbiadene Millesimato brut</i>	<i>Picchi del Moro</i>	€ 20,00
<i>Calesio durello doc. millesimato bio Vicenza Brut</i>	<i>Tenuta Dalle Ore</i>	€ 25,00
<i>Ortrugo frizzante igt Colli piacentini</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	€ 14,00

Spumanti Metodo Classico

<i>“Domm” Brut Metodo Classico Millesimato 2020</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 34,00
<i>“Domm” Rosé Brut metodo classico Mill. 2021</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	€ 36,00
<i>Cruasé Pinot nero Brut Rosé Oltrepò d.o.c.g.</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	€ 33,00
<i>Metodo classico Brut v.s.q 60 mesi Langhe</i> <i>(Nebbiolo 30% Arneis 70%)</i>	<i>Maccagno</i>	€ 27,00
<i>Metodo classico extra Brut Piemonte</i> <i>(Chardonnay- Pinot nero- Albana)</i>	<i>Vignale società Agricola</i>	€ 30,00
<i>Franciacorta d.o.c.g extra brut</i>	<i>Guido Berlucchi</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta d.o.c.g dosage zero 2017</i>	<i>Guido Berlucchi</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 40,00
<i>Franciacorta d.o.c.g brut Saten</i>	<i>Ricci Curbastro</i>	€ 47,00
<i>Franciacorta d.o.c.g Pas dosè</i>	<i>Az. agr. Castelveder</i>	€ 49,00
<i>Trento doc brut rosé millesimato 2020</i>	<i>Roverè della luna</i>	€ 45,00
<i>Trento doc brut rosé millesimato 2019</i>	<i>Man Spumanti</i>	€ 58,00
<i>Trento doc brut nature millesimato 2020</i>	<i>Maso Grener</i>	€ 55,00
<i>Trento doc Perlé brut 2018</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 60,00
<i>Trento doc Perlé bianco 2016 Blanc de blancs</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 75,00
<i>Trento doc riserva Lunelli extra brut 2016</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 110,00
<i>Ca' del Bosco Cuvée Prestige</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 60,00
<i>Bellavista brut 2019 “Teatro alla Scala”</i>	<i>Bellavista</i>	€ 60,00
<i>Bellavista Extra brut 2018 “Pas Operè”</i>	<i>Bellavista</i>	€ 90,00
<i>Bellavista Vittorio Moretti extra brut 2013</i>	<i>Bellavista</i>	€ 145,00
<i>Annamaria Clementi dosage zero ris. 2015</i>	<i>Ca' del Bosco</i>	€ 185,00
<i>Giulio Ferrari riserva del fondatore 2015</i>	<i>Ferrari F.lli Lunelli</i>	€ 280,00

Champagne

Jose' Michel & fils brut tradition	Epernay-Moussy	€ 60,00
Jose' Michel & fils blanc de blancs 2014	Epernay-Moussy	€ 95,00
Etienne Oudart Brut	Brugny-France	€ 60,00
Etienne Oudart Brut Blanc de noirs	Brugny-France	€ 68,00
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge	Reims-France	€ 65,00
Perrier-Jouët Grand brut	Epernay-France	€ 110,00
Ruinart rosè brut	Reims-France	€ 170,00
Ruinart Blanc de Blancs brut	Reims-France	€ 170,00
Dom Pérignon vintage 2013	Epernay-France	€ 420,00
Perrier-Jouët brut Belle Epoque 2015	Epernay-France	€ 320,00
Perrier-Jouët Grand brut Magnum	Epernay-France	€ 240,00

Vini bianchi francesi

Borgogna

Chablis 1er cru Vaucoupin
(100% Chardonnay) Domaine Ellevin '23 75 12,5 € 52,00

Valle della Loira

Pouilly fumé
(100% Sauvignon blanc) Michell Laurent '23 75 12,5 € 28,50

Vini rosati francesi

Provenza

Seduction Mediterranée igp
(Grenache-Cinsault) La Sanglière '23 75 13 € 21,00

Vini rossi francesi

Borgogna

Pinot noir Aoc
(100% Pinot Nero) Maison Pierre Ponnelle '22 75 12,5 € 50,00

Aloxe-Corton controlée
(100% Pinot Nero) Domaine Cauvard '18 75 13 € 120,00

Bordeaux

Saint Emilion Grand Cru Aoc Château Vieux Clos '14 75 13 € 55,00
(Merlot 55%-Cabernet franc 40%-Malbec 5% affinamento in barriques 14 mesi)

Haut Medoc Aoc Château Camino Salva '16 75 13 € 50,00
(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 31%- Petit verdot 19% affinamento in barriques 10 mesi)

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Premiata
Trattoria Arlati
dal 1936

Vini rossi

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Selezione Arlati</u>					
<i>Monferrato Rosso d.o.c</i> <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Arlati/ Dezzani</i>	'22	75	14	€ 18,00
<i>Monferrato Rosso d.o.c Magnum</i> <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Arlati/ Dezzani</i>	'17	150	14	€ 34,00
<i>Barbera e Bonarda i.g.t. Vivace</i>	<i>Arlati/Bergamaschi</i>	'22	75	11,5	€ 14,00
<u>Lombardia</u>					
<u>San Colombano</u>					
<i>San Colombano Milano doc Vivace</i>	<i>Nettare dei Santi</i>	'23	75	12,5	€ 13,00
<i>San Colombano Milano doc riserva</i> <small>(Croatina 45%. Barbera 35%-Merlot 12%-uva rara 8% affinamento barriques 18 mesi in botti di rovere)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'21	75	14,5	€ 25,00
<i>Pinot nero I.g.t. collina del milanese</i> <small>(Pinot nero 100% affinamento 6-8 mesi in piccole botti)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'23	75	13	€ 22,00
<i>F. Riccardi Collina del milanese igt</i> <small>(Merlot 80%-cabernet sauvignon 20% appassite 3 mesi, affinamento 6 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia)</small>	<i>Nettare dei Santi</i>	'21	75	14,5	€ 33,00
<u>Oltrepò</u>					
<i>Buttafuoco doc. Oltrepò pavese</i>	<i>Cantine Cavallotti</i>	'20	75	14	€ 25,00
<i>Barbera dell'Oltrepò 12 12 doc.</i>	<i>Cigognola</i>	'20	75	14	€ 22,00
<i>Barbera doc. La Maga</i>	<i>Cigognola</i>	'16	75	15,5	€ 48,00
<u>Franciacorta</u>					
<i>Curtefranca rosso doc Bio</i> <small>(Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Merlot -Carmenere)</small>	<i>Ricci Curbastro</i>	'21	75	12,5	€ 18,00
<i>Settantacinque Sebino rosso igt</i> <small>(cabernet, merlot, nebbiolo, barbera)</small>	<i>Castelveder</i>	'18	75	14	€ 25,00
<i>Corte del Lupo Franciacorta doc.</i> <small>(Cabernet Sauvignon 33% - Cabernet Franc 22% - Merlot 38% -Carmenere 7%)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'21	75	13,5	€ 44,00
<i>Maurizio Zanella Sebino Rosso i.g.t</i> <small>(Cabernet sauvignon 50%-Merlot 25% -Cabernet franc 25% affinamento 12 mesi in piccole botti di rovere e 19 mesi in bottiglia)</small>	<i>Ca' del Bosco</i>	'21	75	13,5	€ 120,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Valcaleprio</u>					
<i>Vr 18 Valcaleprio rosso doc.</i> (Merlot-cabernet sauvignon)	Castello di Grumello	'18	75	14	€ 28,00
<u>Valtenèsi Garda</u>					
<i>Valtènesi doc. Campostarne</i> (Groppello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 15%, Barbera 5% affinamento in botti di rovere 12 mesi)	Costaripa	'21	75	13,5	€ 28,00
<i>Valtènesi doc. Maim</i> (Groppello Gentile 100% affinamento in barriques 12 mesi e 12 mesi in bottiglia)	Costaripa	'18	75	13,5	€ 45,00
<u>Valtellina</u>					
<i>Grumello selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 27,00
<i>Nebbiolo Alpi retiche I.g.t. Rituale</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in vasche di acciaio e 2 anni in bottiglia)	Villa Fontana	'22	75	12,5	€ 25,00
<i>Rosso di Valtellina d.o.c. Legame</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 5 mesi in botte di rovere ed un anno in bottiglia)	Villa Fontana	'21	75	12,5	€ 30,00
<i>Sassella selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'20	75	13,5	€ 32,00
<i>Inferno selez. Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 95%-denominazione locale del Nebbiolo- altre varietà locali 5%)	Nino Negri	'21	75	13,5	€ 33,00
<i>Sassella Marena Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 12 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'21	75	13,5	€ 45,00
<i>Inferno La Cruus Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 12 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'22	75	14	€ 60,00
<i>Sforzato di Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- 18 mesi in botti di rovere)	Mamete Prevostini	'20	75	15,5	€ 85,00
<i>Valtellina superiore riserva d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 24 mesi in botti di rovere francese, 24 mesi in bottiglia)	Nino Negri	'18	75	14	€ 45,00
<i>Sfursat Carlo Negri d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 22 mesi in botti di rovere francese)	Nino Negri	'19	75	16	€ 70,00
<i>Sforzato di Valtellina d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo- affinamento 20 mesi in botti di rovere, 2 mesi in acciaio, 1 anno in bottiglia)	Villa Fontana	'21	75	16	€ 70,00
<i>Valtellina sup. Riserva Castel Chiuro Nino Negri</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 60 mesi in botti di rovere e 10 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'11	75	13,5	€ 90,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g.</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'20	75	15,5	€ 125,00
<i>Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. Magnum</i> (Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)	Nino Negri	'21	150	15,5	€ 260,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Piemonte</u>					
<i>Dolcetto d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'23	75	13	€ 18,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'22	75	14,5	€ 21,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'22	75	14,5	€ 28,00
<i>Barbera d'Alba doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'19	75	14	€ 32,00
<i>Barbera d'Alba superiore doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'19	75	15	€ 26,00
<i>Barbera Piemonte doc. Passita</i>	<i>Dezzani</i>	'15	75	15	€ 48,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'21	75	14	€ 32,00
<i>Nebbiolo delle Langhe doc.</i>	<i>Pio Cesare</i>	'22	75	14,5	€ 38,00
<i>Nebbiolo d'Alba doc.</i>	<i>Maccagno</i>	'20	75	14,5	€ 22,00
<i>Assioma Albarossa d.o.c. 90th anniversario</i> <i>(Barbera-Nebbiolo-Maturazione 12 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14,5	€ 48,00
<i>Langhe rosso d.o.c Tutto dipende...</i> <i>(Nebbiolo – Barbera Maturazione 24 mesi in botti di rovere, affinamento 12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gabriele scaglione</i>	'16	75	13,5	€ 35,00
<i>Roero rosso d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi)</i>	<i>Maccagno</i>	'19	75	14	€ 26,00
<i>Colline novaresi d.o.c.</i> <i>(Vespolina 100%- affinamento in acciaio)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'21	75	12,5	€ 26,00
<i>Ruchè di Castagnole d.o.c.g.</i>	<i>Dezzani</i>	'21	75	14	€ 28,00
<i>Albarossa d.o.c.</i>	<i>Dezzani</i>	'20	75	14	€ 17,00
<i>Ghemme d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 90%-Vespolina 10%-Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'16	75	13,5	€ 58,00
<i>Gattinara d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%- Maturazione in botti di rovere francese per 48 mesi-6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Torraccia del Piantavigna</i>	'19	75	13,5	€ 60,00
<u>Piemonte Barolo</u>					
<i>Barolo San Carlo d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botte ed in barrique per 18 mesi)</i>	<i>Dezzani</i>	'18	75	14	€ 48,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'20	75	15	€ 50,00
<i>Barolo d.o.c.g. Passione di re</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'18	75	14	€ 60,00
<i>Barolo Cru Serralunga d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</i>	<i>Aldo Clerico</i>	'19	75	15	€ 65,00
<i>Barolo d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</i>	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 90,00
<i>Barolo Dagromis d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Gaja</i>	'19	75	14	€ 130,00
<i>Barolo Bussia d.o.c.g.</i> <i>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi-2 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia)</i>	<i>Prunotto</i>	'20	75	14	€ 115,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Piemonte Barbaresco</u>					
<i>Barbaresco Stardè d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Dezzani</i>	'19	75	14,5	€ 45,00
<i>Barbaresco "Come un volo" d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Gabriele Scaglione</i>	'21	75	14	€ 55,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>	<i>Pio Cesare</i>	'20	75	14,5	€ 85,00
<i>Barbaresco Secondine d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere per 12 mesi e affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Prunotto</i>	'20	75	14	€ 110,00
<i>Barbaresco d.o.c.g.</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 18 mesi)</small>	<i>Gaja</i>	'18	75	14,5	€ 300,00
<u>Veneto</u>					
<i>Valpolicella Classico doc.</i> <small>(Corvina 60%-Rondinella 30%-Molinara 10%)</small>	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'23	75	13	€ 20,00
<i>Valpolicella Classico superiore doc.</i> <small>(Corvina-Rondinella-Molinara affinamento 12 mesi in Barriques e tonneau)</small>	<i>Monteci</i>	'20	75	13	€ 30,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc.</i> <small>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Sangiovese-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'20	75	15	€ 34,00
<i>Valpolicella Sup. Ripasso doc. Bio</i> <small>(Corvina-Corvinone-Rondinella-Osoleta-Maturazione in barriques e tonneaux per 24 mesi)</small>	<i>Monteci</i>	'20	75	15	€ 40,00
<i>Valpolicella Ripasso doc. Bio</i> <small>(Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella-Maturazione botti di rovere per 16-24 mesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Fasoli Gino</i>	'19	75	14,5	€ 40,00
<i>Brolo Campofiorin Rosso Verona igt</i> <small>(Corvina -Rondinella -Osoleta Appassimento e Maturazione in tonneaux per 24 mesi)</small>	<i>Masi</i>	'20	75	14	€ 32,00
<i>Amarone classico d.o.c.g.</i> <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	<i>Az. Agr. Fornaser</i>	'19	75	17	€ 88,00
<i>Amarone classico riserva di Costasera d.o.c.g.</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 15%-10% Osoleta-5% Molinara Maturazione in botte di rovere di slavonia per 40 mesi, 6 mesi bottiglia)</small>	<i>Masi</i>	'18	75	15,5	€ 95,00
<i>Amarone classico Vaio d.o.c.g.</i> <small>(Corvina Veronese 70%-Rondinella 20%-Molinara 10% Maturazione in botte di rovere di slavonia 36 mesi,4 mesi in barrique,5 mesi bott.)</small>	<i>Serego Alighieri Masi</i>	'16	75	15,5	€ 115,00
<i>Valpolicella sup. doc.Monte Lodoleta Romano Dal Forno</i> <small>(Corvina - corvinone-croatina-osoleta-rondinella leggermente appassite affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</small>	<i>Romano Dal Forno</i>	'16	75	14,5	€ 190,00
<i>Amarone doc. Monte Lodoletta</i> <small>(Corvina-corvinone-croatina-osoleta-Rondinella affinamento 36 mesi in Barriques e 24 mesi in bottiglia)</small>	<i>Romano Dal Forno</i>	'09	75	16,5	€ 490,00
<u>Friuli</u>					
<i>Merlot colli orientali del Friuli doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'22	75	14	€ 29,00
<i>Refosco dal peduncolo rosso doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'22	75	12,5	€ 29,00
<i>Schioppettino doc.</i>	<i>Giorgio Colutta</i>	'21	75	12,5	€ 35,00
<i>Cabernet Franc doc.</i>	<i>Vie D'Alt</i>	'22	75	13	€ 20,00
<i>Blau&Blau Rosso igt Tre Venezie</i> <small>(Franconia e Pinot Nero affinamento parziale in piccole botti di rovere)</small>	<i>Jermann</i>	'22	75	13	€ 38,00
<i>Red Angel Pinot nero igt Venezia giulia</i> <small>(Pinot Nero 100% affinamento parziale in piccole botti di rovere)</small>	<i>Jermann</i>	'21	75	13	€ 43,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Valle d'Aosta</u>					
<i>Nebbiolo Sommet Valle d'Aosta dop</i> <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in rovere francese per 12 mesi-affinamento 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Les Cretes</i>	'19	75	13,5	€ 55,00
<i>Pinot Nero Revei Valle d'Aosta dop</i> <small>(Pinot nero 100%-Maturazione in Tonneaux per 18 mesi-affinamento 18 mesi in bottiglia)</small>	<i>Les Cretes</i>	'21	75	14	€ 60,00
<i>Gamaret Valle d'Aosta doc</i> <small>(Gamaret 100%-Maturazione in botte grande per 12 mesi)</small>	<i>Cave Gargantua di Cunèaz</i>	'20	75	14,5	€ 46,00
<u>Trentino-Alto Adige-Sud Tirolo</u>					
<i>Pinot nero doc "Vigna Bindesi"</i>	<i>Maso Grener</i>	'22	75	13,5	€ 40,00
<i>Marzemino Trentino doc</i>	<i>Maso Salengo</i>	'20	75	12,5	€ 30,00
<i>Teroldego delle Dolomiti igt</i>	<i>Foradori</i>	'22	75	12,5	€ 40,00
<i>Lagrein doc.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'23	75	13,5	€ 24,00
<i>Pinot noir doc. Selez. Palladium</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'23	75	13,5	€ 34,00
<i>St. Magdalener classico doc.</i>	<i>Martini & Sohn</i>	'23	75	13	€ 20,00
<i>San Leonardo Vigneti Dolomiti Igt</i> <small>(60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère, 10% Merlot-Maturazione 24 mesi in barriques di rovere francese di primo, secondo passaggio)</small>	<i>Tenuta San Leonardo</i>	'19	75	13	€ 145,00
<u>Emilia</u>					
<i>Lambrusco Grasparossa Castelvetro doc</i>	<i>Cleto Chiarli</i>	'24	75	11	€ 18,00
<i>Lambrusco del Garibaldino I.g.t</i>	<i>Cantine Bergamaschi</i>	'24	75	11	€ 14,00
<u>Romagna</u>					
<i>Merlot Rubicone igt</i>	<i>Enio Ottaviani</i>	'19	75	14	€ 45,00
<u>Umbria</u>					
<i>Trentanni Umbria Igp</i> <small>(Merlot 50% - sangiovese 50% -invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Tenuta Marciliano</i>	'22	75	13,5	€ 30,00
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g.</i> <small>(Sagrantino 100%)</small>	<i>Scacciadiavoli</i>	'18	75	15	€ 43,00
<i>Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. Rc2</i> <small>(Sagrantino 100% -invecchiamento in botte grande per 24 mesi)</small>	<i>Tenuta Marciliano</i>	'18	75	15	€ 66,00
<i>Rosso di Montefalco doc.</i> <small>(Sangiovese 60%, Sagrantino 15% e Merlot 25%)</small>	<i>Scacciadiavoli</i>	'21	75	14,5	€ 23,00
<i>Pinot nero della sala</i> <small>(Pinot nero 100% affinamento 8 mesi in barriques)</small>	<i>Antinori</i>	'22	75	12,5	€ 85,00
<u>Marche</u>					
<i>Lacrima di Morro d'Alba doc Sup.</i>	<i>Castello di Ramosceto</i>	'22	75	13	€ 27,00
<i>Oro Rosso Piceno doc Superiore</i>	<i>De Angelis</i>	'21	75	14	€ 26,00
<u>Abruzzo</u>					
<i>Montepulciano d'Abruzzo doc.</i>	<i>De Angelis</i>	'23	75	13	€ 16,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Toscana</u>					
<i>Morellino di Scansano d.o.c.g. Bio</i>	<i>Soc. Agr. I Lecci</i>	'23	75	13,5	€ 22,00
<i>Chianti classico d.o.c.g.</i>	<i>Carobbio</i>	'18	75	14,5	€ 30,00
<i>Chianti Governo d.o.c.g.</i> <small>(85% Sangiovese-15% Merlot rifermentazione del vino e aggiunta uve passite affinamento 3 mesi in barriques)</small>	<i>Tenuta di Artimino</i>	'20	75	13,5	€ 20,00
<i>Rosso di Montepulciano doc.</i>	<i>Le Bertille</i>	'20	75	13,5	€ 26,00
<i>Bolgheri doc Casa al piano</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon Affinato in acciaio)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'23	75	13,5	€ 27,00
<i>Rosso di Montalcino d.o.c.</i>	<i>Cantine Luciani</i>	'22	75	14	€ 28,00
<i>L'Attesa i.g.t.</i> <small>(sangiovese 80%- merlot 20%)</small>	<i>Le Bertille</i>	'18	75	13,5	€ 23,00
<i>Le Volte dell'Ornellaia</i> <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'22	75	13	€ 36,00
<i>Montecucco d.o.c.g. Rizziero</i> <small>(Sangiovese 100% affinamento 4 mesi in botti d'acciaio, 12 mesi in barrique di rovere da 225lt e 6 mesi di affinamento in bottiglia)</small>	<i>Podere Vignacci</i>	'19	75	15,5	€ 35,00
<i>Aleah I.g.t. Super Tuscan</i> <small>(Merlot 100% affinamento 18 mesi in barriques francesi e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Villa Mangiacane</i>	'19	75	14,5	€ 35,00
<i>Bolgheri doc 1698</i> <small>(Merlot-Cabernet Sauvignon affinato in barriques)</small>	<i>Pietra Nova</i>	'22	75	14	€ 33,00
<i>Bolgheri doc Ruit Hora</i> <small>(60% Merlot-30% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot, 5% Syrah affinato in barriques 16 mesi)</small>	<i>Caccia al piano</i>	'22	75	14	€ 45,00
<i>Chianti classico Badia a Passignano Antinori</i> <small>(100% Sangiovese-affinamento 14 mesi in botti di rovere)</small>		'21	75	14,5	€ 80,00
<i>Nobile di Montepulciano d.o.c.g.</i>	<i>Le Bertille</i>	'19	75	14	€ 40,00
<i>Poggio alle Nane Maremma doc</i> <small>(Cabernet Sauvignon-Cabernet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)</small>	<i>Le Mortelle</i>	'21	75	15	€ 110,00
<i>Lucente Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Merlot 50%, Sangiovese 35% e Cabernet Sauvignon 15% 15 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'22	75	14	€ 50,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Cantine Luciani</i>	'18	75	14	€ 55,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g. Pian delle vigne Antinori</i>		'19	75	14,5	€ 90,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Le Macioche</i>	'13	75	14	€ 135,00
<i>Le Serre nuove Bolgheri doc</i> <small>(Merlot-cabernet sauvignon-cabernet franc-petit verdot affinamento 15 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenute dell'Ornellaia</i>	'21	75	14,5	€ 90,00
<i>Tignanello i.g.t. Toscana</i> <small>(85% Sangiovese, 10% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 15 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'20	75	14	€ 150,00
<i>Luce Toscana I.g.t. Montalcino</i> <small>(Sangiovese-Merlot 24 mesi in Barrique)</small>	<i>Tenuta Luce</i>	'19	75	15	€ 180,00
<i>Guado al Tasso Bolgheri sup doc</i> <small>(60% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 22% Cabernet franc-affinamento 18 mesi in barriques francesi)</small>	<i>Antinori</i>	'21	75	14,5	€ 180,00
<i>Ornellaia Bolgheri Sup. doc</i> <small>(53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot-affinamento 18 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	'15	75	14	€ 280,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Annate particolari Toscana</u>					
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'85	75	13,5	€ 210,00
<i>Brunello di Montalcino d.o.c.g.</i>	<i>Villa Banfi</i>	'86	75	13,5	€ 200,00
<i>Tignanello i.g.t.</i> <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 300,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'85	75	13	€ 440,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'86	75	13	€ 420,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'88	75	13	€ 400,00
<i>Solaia i.g.t.</i> <small>(75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 20% Sangiovese –affinamento 16 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Antinori</i>	'00	75	13	€ 450,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <small>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Masseto</i>	'08	75	14	€ 1.000,00
<i>Toscana rosso igt “Masseto”</i> <small>(100% Merlot-affinamento 24 mesi barriques e 12 mesi in bottiglia)</small>	<i>Tenuta Masseto</i>	'13	75	14	€ 1.100,00

Lazio

<i>Cesanese del Piglio d.o.c.g.</i> <small>(Cesanese del piglio 100%)</small>	<i>Falesco</i>	'22	75	14	€ 30,00
<i>Sodale Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 9 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'21	75	14,5	€ 36,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'19	75	14,5	€ 80,00
<i>Montiano Merlot Lazio Igp</i> <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	<i>Tenuta Montiano</i>	'15	75	14,5	€ 120,00

Puglia

<i>Negroamaro del Salento igt</i> <small>(Negroamaro 100%)</small>	<i>Podere Don Cataldo</i>	'21	75	14	€ 16,00
<i>Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%)</small>	<i>Luciano Ercolino Vinosia</i>	'22	75	14	€ 18,00
<i>Il fedale Negroamaro del Salento igt</i> <small>(Negroamaro 100 - invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'19	75	14	€ 28,00
<i>Il rosso dei Vespa Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 6 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'22	75	14,5	€ 28,00
<i>Raccontami Primitivo di Manduria doc</i> <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	<i>Vespa</i>	'20	75	15	€ 45,00

Campania

<i>Taurasi d.o.c.g Sant'Andrea</i>	<i>Vinosia</i>	'18	75	14	€ 40,00
------------------------------------	----------------	-----	----	----	---------

Calabria

<i>Terre Damia Igt Calabria</i> <small>(Gaglioppo, Magliocco, Nerello cappuccio, Greco nero variabili dal 10 al 30% ciascuno affinamento acciaio e barrique di Il passaggio)</small>	<i>Odoardi</i>	'16	75	14,5	€ 25,00
---	----------------	-----	----	------	---------

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

I vini delle isole

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Isola d'Elba</u>					
Syrah i.g.t	Az. Cecilia	'21	75	14	€ 35,00
<u>Sicilia</u>					
Nero d'Avola Sicilia doc	Orestiadi	'22	75	14	€ 18,00
Etna rosso doc	La Gelsomina	'20	75	14	€ 27,00
Frappato Sicilia d.o.c	Orestiadi	'21	75	14	€ 19,00
Ludovico igt Riserva	Orestiadi	'19	75	14,5	€ 26,00
<small>(Nero d'Avola 90%-Cabernet-sauvignon Sicilia igt 10% affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere francese e 8 mesi in bottiglia)</small>					
<u>Sardegna</u>					
Cannonau doc. di Sardegna	Ferruccio Deiana	'22	75	14	€ 22,00

I vini da dessert

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol. %	Prezzo
<u>Piemonte</u>					
Moscato d'Asti d.o.c.g.	Arione	'23	75	5	€ 16,00
Kyrios Sauvignon vendemmia tardiva	Cantina Bassò	'22	37,5	12	€ 45,00
<u>Veneto</u>					
Recioto della Valpolicella docg	Monte Faustino	'20	50	14,5	€ 52,00
<u>Toscana</u>					
Vino santo Spirito	Frescobaldi	'20	75	16	€ 20,00
<u>Umbria</u>					
Sagrantino passito docg	Scacciadiavoli	'19	37,5	14	€ 52,00
Muffato della Sala Umbria igt	Antinori	'22	50	12,5	€ 65,00
<u>Sicilia</u>					
Kabir Moscato di Pantelleria	Donnafugata	'22	37,5	11,5	€ 22,00
Passito liquoroso terre di zagara	Terre di Zagara	'23	50	15	€ 21,00
Passito di Pantelleria doc Sentivento	Abraxas	'17	50	14,5	€ 50,00
Zibibbo di Sicilia igt	Baglio Inca	'21	50	16	€ 18,00
Zibibbo Vendemmia Tardiva igt	Tenuta Orestiadi	'20	50	13,5	€ 28,00
<u>Francia</u>					
Sauternes a.s.c.	Chateau Haut-Monteils	'21	50	12,5	€ 40,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista

Grandi formati

Tipologia	Produttore	anno	cl.	vol.%	Prezzo
<u>Lombardia</u>					
Rosso di Franciacorta doc Magnum Ca' del Bosco <small>(Cabernet Sauvignon 21% - Cabernet Franc 17% - Merlot 36% - Nebbiolo 13% - Barbera 13%)</small>		'96	150	12,5	€ 140,00
Sfursat 5 Stelle d.o.c.g. <small>(Chiavennasca 100%-denominazione locale del Nebbiolo 18 mesi in barriques e 6 affinamento in bottiglia)</small>	Nino Negri	'21	150	15,5	€ 260,00
<u>Piemonte</u>					
Monferrato Rosso d.o.c <small>(Dolcetto, Cabernet sauvignon e Barbera con affinamento 12 mesi in grandi botti di rovere e 12 mesi in bottiglia)</small>	Arlati/ Dezzani	'17	150	14	€ 34,00
Barbera d'Alba doc.	Pio Cesare	'23	150	14	€ 60,00
Nebbiolo delle Langhe doc.	Pio Cesare	'22	150	14,5	€ 80,00
Barolo d.o.c.g. <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in barrique per 24 mesi-12 mesi in bottiglia)</small>	Aldo Clerico	'20	150	15	€ 130,00
Barbaresco d.o.c.g. <small>(Nebbiolo 100%-Maturazione in botti di rovere francese per 30 mesi ed in piccola parte in barriques)</small>	Pio Cesare	'20	150	14,5	€ 180,00
<u>Emila Romagna</u>					
Barbera Valtidone igt "Barbaro"	Santa Giustina	08	300	12,5	€ 120,00
<u>Veneto</u>					
Valpolicella Sup. Ripasso doc. <small>(Corvina 60% -Rondinella 30%-Sangiovese,croatina,barbera 10%-Maturazione in tonneaux per 15 mesi)</small>	Az. Agr. Fornaser	'20	150	15	€ 85,00
Amarone classico d.o.c.g. <small>(Corvina 70%-Rondinella 20%-Molinara 10%-Maturazione in barrique per 36 mesi)</small>	Az. Agr. Fornaser	'15	150	17	€ 210,00
<u>Umbria</u>					
Sagrantino di Montefalco d.o.c.g. <small>(Sagrantino 100%)</small>	Scacciadiavoli	'17	300	15	€ 190,00
<u>Toscana</u>					
Carmignano d.o.c.g. Poggilarca <small>(Sangiovese-Merlot-Cabernet Sauvignon 10 mesi in botti di rovere e 4 mesi in bottiglia)</small>	Artimino 1596	'18	150	14	€ 62,00
Le Volte dell'Ornellaia <small>(Sangiovese-cabernet sauvignon-merlot affinamento 10 mesi in barriques di secondo passaggio)</small>	Tenute dell'Ornellaia	'22	150	13	€ 80,00
Syrah i.g.t Isola d'Elba	Az. Cecilia	'21	150	14	€ 75,00
Poggio alle Nane Maremma doc <small>(Cabernet Sauvignon-Caberbet franc- Carmenere 16 mesi in barriques)</small>	Le Mortelle	'22	150	15	€ 225,00
Tignanello i.g.t. <small>(80% Sangiovese, 15% cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc-affinamento 16/18 mesi in fusti di rovere)</small>	Antinori	'22	150	14	€ 350,00
<u>Lazio</u>					
Montiano Merlot Lazio Igp <small>(Merlot 100% invecchiamento in barriques allier e never nuove per 12 mesi)</small>	Cotarella Tenuta Montiano	'20	150	14,5	€ 220,00
<u>Puglia</u>					
Raccontami Primitivo di Manduria doc <small>(Primitivo 100%- invecchiamento in barriques per 12 mesi)</small>	Vespa	'19	150	15	€ 115,00

Tutti i vini sono acquistabili dalla nostra cantina per il servizio delivery con il 20% di sconto dalla nostra lista