



METODO CLASSICO

EMILIA

Az. Agr. Cinque Campi Quattro Castella (RE)

Rio degli Sgoccioli **2022** **32€**

(Lambrusco Barghi 100%, 9 mesi sur lies rosso) 12,5%

Particella 128 **2022** **28€**

(Spergola 100%, 9 mesi sur lies) 12%

L'Artiglio **2019** **45€**

(Spergola 90%, Moscato 10%, 24 mesi sur lies) 12%

Az. Agr. Ca' de Noci Quattro Castella (RE)

defratelli. Extra Brut Dosaggio Zero 2018 **55€**

(Spergola 100%, almeno 48 mesi sur lies) 11,5%

LOMBARDIA

Cà del Vént Campiani (BS)

Pensiero SP Brut Pas Operé **2018** **70€**

(Chardonnay 100%, 46 mesi sur lies, 7 mesi in barrique) 12,5%

Memoria Brut Pas Operé **2015** **80€**

(Chardonnay 81%, Pinot Nero 19%, 71 mesi sur lies, 7 mesi in barrique) 12,5%

Sogno Brut Blanc de Blancs Pas Operé **2016** **80€**

(Chardonnay 100%, 66 mesi sur lies, 7 mesi in barrique) 12,5%

VSQ Blanc de Noirs Pas Operé **2013** **120€**

(Pinot Nero 100%, 93 mesi sur lies, 7 mesi in barrique) 12%

VENETO

Tenuta l'Armonia Montecchio Maggiore (VI)

Forbice Dosaggio Zero **2020** **48€**

(Vespaiola 85%, Pinot Nero 15%, 12 mesi sur lies) 12%

CHAMPAGNE

Clément Perseval Chamery

Blanc de Noirs 1er Cru Extra Brut **sans année** **80€**

(Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 50%, affinamento parziale in botte) 12,5%

Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut **sans année** **80€**

(Chardonnay 100%, affinamento parziale in botte) 12,5%

Louis Brochet Écueil

Extra Brut 1er Cru **sans année** **60€**

(Pinot Noir 80%, Chardonnay 15%, Pinot Meunier 5%, 36 mesi sur lies) 12,5%

Pierre Moncuit Le Mesnil-sur-Oger

Delos Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru **sans année** **75€**

(Chardonnay 100%, 48 mesi sur lies) 12%

Maurice Vesselle Bouzy

Rosé Brut Grand Cru **sans année** **80€**

(Pinot Noir 100%, almeno 60 mesi sur lies) 12%

RIFERMENTATI BIANCHI

EMILIA

Az. Agr. Bosco dei Caprioli Quattro Castella (RE)

Mordente **2022** **25€**

(Spergola 100%) 12,5%

Az. Agr. Ca' de Noci Quattro Castella (RE)

Querciole **2022** **28€**

(Spergola 100%) 11,5%

Kyathos Bianco **2022** **43€**

(Spergola 100%, 20 giorni di macerazione, affinamento in anfora per 6 mesi) 10,5%

Az. Agr. Cinque Campi Quattro Castella (RE)

Terbianc **2022** **26€**

(Trebbiano 100%, affinamento in cemento) 12,5%

Az. Agr. Monteduro Vezzano sul Crostolo (RE)

Crocetta **2022** **22€**

(Spergola 100%) 12,5%

Podere Cipolla Reggio Emilia

Levante 90 **2022** **22€**

(Malvasia di Candia 85%, Spergola e Moscato 15%) 11,5%

RIFERMENTATI ROSSI E ROSATI

EMILIA

Az. Agr. Bosco dei Caprioli Quattro Castella (RE)

Diletto **2022** **23€**

(Lambrusco Barghi 100%) 12,5%

Az. Agr. Ca' de Noci Quattro Castella (RE)

Sottobosco **2022** **28€**

(Lambrusco Montericco, Sgavetta, Malbo Gentile, Grasparossa) 11,5%

Kyathos Rosso **2020** **30€**

(Sgavetta 100%, affinamento in anfora per 6 mesi) 10,5%

Az. Agr. Monteduro Vezzano sul Crostolo (RE)

Sabbione **2022** **19€**

(Lambrusco Marani e Montericco 85%, Maestri 15%) 12%

A Brut Grügn **2022** **24€**

(Lambrusco Maestri 100%, vendemmia tardiva) 13%

P?no' **2022** **24€**

(Pinot Nero 100%) 13%

Bergianti Gargallo di Carpi (MO)

Perfranco **2022** **26€**

(Lambrusco Salamino 100%, rosato) 10%

Mostang **2022** **27€**

(Lambrusco Salamino 100%, rosato) 10%

No Autoclave **2021** **25€**
(Lambrusco Salamino 90%, Sorbara, Pignoletto in percentuali variabili) 12%

San Vincent **2022** **27€**
(Lambrusco Sorbara 100%, rosato) 10%

Crocizia **Pastorello (PR)**

Balòs **2022** **24€**
(Pinot Nero 100%, rosato) 12,5%

Podere Cipolla **Reggio Emilia**

Ponente 270 **2022** **22€**
(Lambrusco Graparossa, Sorbara, Salamino, Maestri, Montericco 75%, Malbo Gentile 15%) 11,5%

Van de Sye **Castelvetro di Modena (MO)**

Lambrusco di Castelvetro **2021** **25€**
(Lambrusco Grasparossa 100%) 12,5%

BIANCHI FERMI

EMILIA

Az. Agr. Bosco dei Caprioli Quattro Castella (RE)

Le Origini **2020** **29€**

(Spergola 100%) 12,5%

Az. Agr. Monteduro Vezzano sul Crostolo (RE)

ConFerma! **2022** **24€**

(Spergola 100%, affinamento di 9 mesi in acciaio) 13%

La Stoppa Rivergaro (PC)

Ageno **2020** **45€**

(Malvasia di Candia 100%, macerazione di 3 mesi, affinamento in botte) 12,5%

PIEMONTE

Vigneti Repetto Sarezzano (AL)

Piccolo Derthona **2021** **24€**

(Timorasso 100%, affinamento di qualche mese in acciaio) 13%

Derthona Quadro **2021** **38€**

(Timorasso 100%, affinamento di 9 mesi in acciaio) 14%

Derthona Origo **2019** **50€**

(Timorasso 100%, affinamento di 8 mesi in acciaio) 14%

LOMBARDIA

Jozef Wine Ponti sul Mincio (MN)

Isidro Agricola **2022** **32€**

(100 % Tocai di San Martino) 12,5%

VENETO

La Biancara Angiolino Maule Montebello Vicentino (VI)

Sassaia **2021** **23€**

(Garganega 100%, affinamento di 12 mesi in botte grande) 12%

Pico **2020** **32€**

(Garganega 100%, affinamento di 12 mesi in botte grande) 12,5%

Siemàn Villaga (VI)

Occhio al Bianco **2022** **25€**

(Garganega, Durella, Manzoni, Bronner, affinamento di 8 mesi in botte) 12%

Prato Alto **2022** **27€**

(Garganega, Durella, Manzoni, 10 giorni di macerazione, affinamento in botte) 12%

Tenuta l'Armonia Montecchio Maggiore (VI)

Freak Orange style **2021** **37€**

(Durella, Chardonnay, macerazione di 8 mesi in anfora e affinamento in botte grande) 12%

Perla **2019** **43€**

(Garganega 100% vendemmia tardiva, affinamento in botte grande) 12,5%

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Paraschos S. Floriano (GO)

Kai **2020** **55€**

(Friulano 100%, affinamento di 36 mesi in botte grande) 12,5%

Not **2020** **55€**

(Pinot Grigio 100%, 10 giorni di macerazione, affinamento di circa 24 mesi in botte grande) 12,5%

Ribolla **2020** **60€**

(Ribolla Gialla 100%, affinamento di 24 mesi in botte grande e vetro) 12,5%

Terpin S. Floriano (GO)

Ribolla Gialla **2019** **55€**

(Ribolla Gialla 100%, affinamento di 12 mesi in barrique e 12 mesi in acciaio) 12%

Sauvignon **2017** **55€**

(Sauvignon 100%, 10 giorni di macerazione, affinamento di almeno 30 mesi in botte e 12 mesi in acciaio) 15%

Sialis SIVI **2017** **65€**

(Pinot Grigio 100%, 15 giorni di macerazione, affinamento di 12 mesi in barrique e 3 anni in bottiglia) 14%

TOSCANA

Casale Certaldo (FI)

Trebbiano **2021** **27€**

(Trebbiano 100%, 15 giorni di macerazione, affinamento in acciaio) 13%

SICILIA

Barraco

Marsala (TP)

Bianco G. 2021 32€

(Grillo 100%, affinamento in acciaio) 13%

Altomare 2019 40€

(Grillo 100%, blend di quattro vinificazioni monovarietalì con successivo affinamento di 15 mesi in botte grande) 13,5%

FRANCIA

Domaine Perrault-Jadaud

Chançay, Loire

La Grande Grive 2021 55€

(Chenin 100%, affinamento di 9 mesi in barrique) 14%

Domaine Pignier

Montaigu, Jura

Sauvageon 2020 80€

(Savagnin 100%, affinamento per 12 mesi in vasche ovoidali in cemento) 13,5%

SLOVENIA

Tavcar

Dutovlje, Kras

Kras Vitovska 2017 39€

(Vitovska 100%, affinamento di 24 mesi in botte grande) 12,5%

Kras Malvazija 2017 60€

(Malvasia 100%, affinamento di 24 mesi in botte grande) 12,5%

ROSSI FERMI

EMILIA

Az. Agr. Ca' de Noci Quattro Castella (RE)

Brine d'Aprile **2019** **32€**

(Malbo Gentile 100%, affinamento di 12 mesi in botte) 11,5%

La Stoppa Rivergaro (PC)

Trebbiolo **2022** **24€**

(Barbera 60%, Bonarda 40%, affinamento in acciaio e cemento) 12,5%

Macchiona **2010** **47€**

(Barbera 50%, Bonarda 50%, affinamento di 24 mesi in botte grande e almeno 8 anni in bottiglia) 14,5%

Macchiona **2006** **59€**

(Barbera 50%, Bonarda 50%, affinamento di 24 mesi in botte grande e almeno 8 anni in bottiglia) 14%

Macchiona Dieciannidopo **2002** **67€**

(Barbera 50%, Bonarda 50%, affinamento di 24 mesi in botte grande e almeno 10 anni in bottiglia) 14%

PIEMONTE

Gea Bricco di Neive (CN)

Onde Gravitazionali 81-18-1 **2021** **50€**

(Nebbiolo, Barbera, affinamento in grès) 13%

Mushroom Panda **2021** **45€**

(Nebbiolo, Dolcetto, affinamento in grès) 14%

Back Grin **2021** **44€**

(Grignolino 100%, affinamento in porcellana) 13,5%

Green Palma **2021** **49€**

(Barbera d'Alba 100%, affinamento in grès) 14,5%

Nòtu e l'Albera **2020** **75€**

(Nebbiolo 85%, Barbera 15%, affinamento in legno per 13 mesi) 14,5%

Notu Preparava decotti di Parietaria al bue 2019 **105€**

(Nebbiolo 100%, affinamento in porcellana) 14%

San Fereolo **Dogliani (CN)**

Dogliani Superiore Vigne Dolci **2020** **29€**

(Dolcetto 100%, affinamento in acciaio) 13,5%

Vigneti Repetto **Sarezzano (AL)**

Eccentrico **2022** **27€**

(Croatina 100%, affinamento per 6 mesi in acciaio) 16%

LOMBARDIA

Cà del Vént **Campiani (BS)**

Cabernet Sauvignon **2015** **43€**

(Cabernet Sauvignon 100%, affinamento di 2 anni in legno e 8 mesi in acciaio) 16,5%

Jozef Wine **Ponti sul Mincio (MN)**

Rubino **2020** **32€**

(Rondinella 45%, Merlot 40%, Cabernet Sauvignon e Franc 15%, affinamento in acciaio e botte per 12 mesi) 14,5%

VENETO

Az. Agr. Ca' del Monte Negrar di Valpolicella (VR)

Valpolicella Classico Superiore 2018 23€

(Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 45% affinamento di 12 mesi in acciaio e 12 mesi in botte grande) 13,5%

Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2017 32€

(Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 45% affinamento di 24 mesi in acciaio e 24 mesi e mezzo in botte grande) 13,5%

Amarone 2015 48€

(Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 45% affinamento di 24 mesi in acciaio e 4 anni in botte grande) 15,5%

Amarone 2005 60€

(Corvina e Corvinone 60%, Rondinella 45% affinamento di 24 mesi in acciaio, 5 anni in botte grande e successivamente 5 anni in acciaio) 15,5%

La Bianca Angiolino Maule Montebello Vicentino (VI)

Merlot 2019 38€

(Merlot 100%, affinamento di 24 mesi in botte grande) 13%

So San 2020 39€

(Tai Rosso 100%, affinamento di 24 mesi in botte grande) 13%

Monte dall'Ora San Pietro in Cariano (VR)

Valpolicella Classico Superiore Camporezzo 2020 34€

(Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 20%. affinamento di 9 mesi in botte) 13%

Siemàn Villaga (VI)

Occhio al Rosso 2022 25€

(Tai Rosso 100%, affinamento in botte grande) 13,5%

FRIULI – VENEZIA GIULIA

Bressan Farra d'Isonzo (GO)

Schioppettino **2018** **70€**

(Schioppettino 100%, affinamento per almeno 12 mesi in botte) 13%

TOSCANA

Casale Certaldo (FI)

Chianti **2015** **36€**

(Sangiovese 100%, affinamento di 18 mesi in acciaio) 13,5%

Chianti Riserva **2006** **70€**

(Sangiovese 100%, affinamento di 8 anni in cemento e 2 anni in botte grande) 13,5%

Podere Trinci Castagneto Carducci (LI)

Carmina Arvalia **2019** **55€**

(Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 10%, Sangiovese 20%, Syrah 5%, affinamento di 3 anni in acciaio) 14%

CAMPANIA

Cantina Giardino Ariano Irpino (AV)

Drogone **2019** **35€**

(Aglanico 100%, affinamento per almeno 3 anni in botte grande) 13%

Le Fole **2020** **29€**

(Aglanico 100%, affinamento in cemento) 12,5%

Clown Oenologue **2019** **58€**

(Aglanico 100%, affinamento in anfora) 14,5%

SICILIA

Barraco

Marsala (TP)

Pignatello

2016

30€

(Pignatello 100%, affinamento in acciaio) 13%

SLOVENIA

Tavcar

Dutovlje, Kras

Kras Teran

2016

36€

(Terrano 100%, affinamento di 3 anni in botte e 6 mesi in bottiglia) 11,5%

VINI PER CONCLUDERE

Az. Agr. Cinque Campi

Quattro Castella (RE)

Tribülê (vino dolce)

2017

40€

(Moscato bianco e giallo 60%, Malvasia di Candia 40%. Appassimento per 3 mesi. Affinamento in barrique usate e damigiane) 14%

Domaine Pignier

Montaigu, Jura

Vin Jaune

2015

130€

(Savagnin 100%, affinamento per 6 anni e mezzo in barrique) 14%