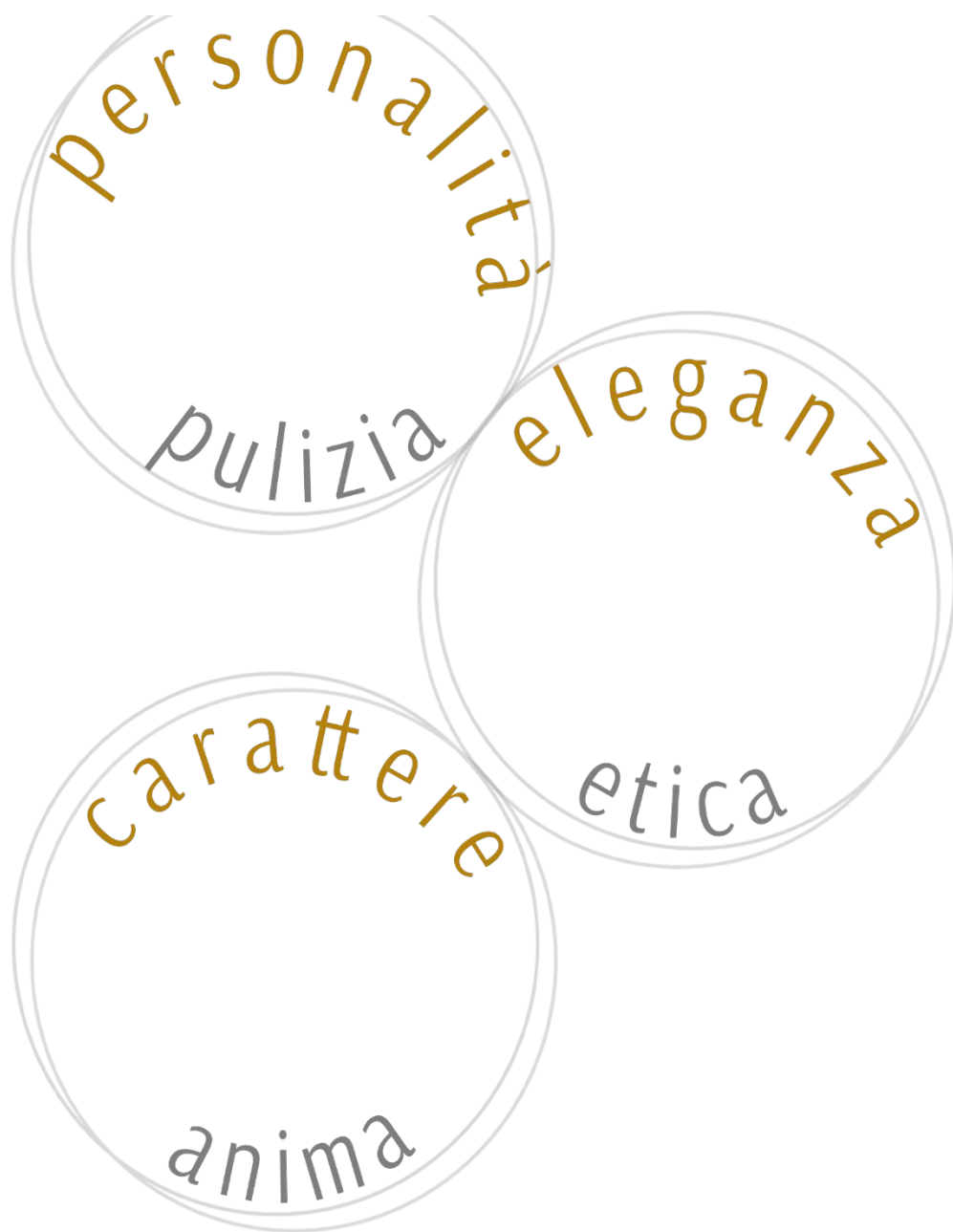


SENSAZIONI DI VINO E DI BIRRA



VINI MESCITA SPUMANANTI

Franciacorta Cuvée 30 Lune s.a. <i>Chardonnay 80% Pinot Noir 20%</i> Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS) 30 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2025	 9,5
TrentoDoc “Porfido di Cembra” 2020 <i>Chardonnay 100%</i> Az. Agr. Zanotelli Elio – Cembra Lisignago (TN) 36 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024	 9,0
Cremant de Bourgogne s.a. <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine German Pere & Fils – Bourgogne 24 mesi sui lieviti – Nature – Sboccatura 2024	 9,5

VINI MESCITA BIANCHI

Chiarotto Bardolino Rosato DOC 2023 <i>Corvina Rondinella Molinara Sangiovese</i> Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino (VR) Macerazione: 12 ore – Legno: 6 mesi (botti grandi)	 8,0
Timorasso “Derthona” 2024 <i>Timorasso 1000%</i> Azienda Agricola La Colombera – Colli Tortonesi (AL) Macerazione: Brevissima – Legno: NO	 9,0
Chardonnay “Terra F” 2023 <i>Chardonnay 1000%</i> Weingut Eppelmann – Stadelcken-Elsheim (Germania) Macerazione: Brevissima – Legno: SI (rovere Borgogna)	 8,5

VINI MESCITA ROSSI

Bardolino Riserva “Avresir” DOCG 2020 <i>Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese</i> Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino (VR) Macerazione: 15 giorni – Legno: 24 mesi (rovere)	 9,0
Nebbiolo Langhe DOC 2023 <i>Nebbiolo 100%</i> Az. Agr. Roccheviberti – Castiglione Falletto (CN) Macerazione: 15 giorni – Legno: 12 mesi (tonneaux)	 9,0
Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune 2023 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine German Pere & Fils – Bourgogne Macerazione: 30 giorni – Legno: 10 mesi (barrique)	 12,0

M E T O D O
C L A S S I C O
I T A L I A N O

“Saonél” Dos dei Caporai Nature s.a.

Pinot Nero 50% Chardonnay 40% Traminer 10%

Dos de Caporai – Spiazzi (VR)

36 mesi sui lieviti – Nature - Sboccatura 2024

55

Durello “Torque 18” VSQ 2023

Durella 100%

Società Agricola Dalle Ore – Trissino (VI)

18 mesi sui lieviti – Pas Dosè - Sboccatura 2024

45

Durello “Torque” VSQ 2019

Durella 100%

Società Agricola Dalle Ore – Trissino (VI)

48 mesi sui lieviti – Pas Dosè - Sboccatura 2023

55

Durello “Epochè” 2022

Durella 100%

Az. Agr. Daniele Piccinin – San G. Ilarione (VE)

24 mesi sui lieviti – Pas Dosè - Sboccatura 2024

55

TrentoDoc “Porfido di Cembra” 2020

Chardonnay 100%

Az. Agr. Zanotelli Elio – Cembra Lisignago (TN)

36 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

55

VSQ Brut Rosè 2016

Cabernet Sauvignon 63% Merlot 37%

Soc. Agricola Cà del Vént – Campiani di Cellatica (BS)

70 mesi sui lieviti – Pas Operè – Sboccatura 2023

90

VSQ Brut “Pensiero” 2018

Chardonnay 100%

Soc. Agricola Cà del Vént – Campiani di Cellatica (BS)

46 mesi sui lieviti - Pas Operè - Sboccatura 2023

85

VSQ Brut “Sogno” 2016

Chardonnay 100%

Soc. Agricola Cà del Vént – Campiani di Cellatica (BS)

66 mesi sui lieviti – Pas Operè - Sboccatura 2022

115

METODO
CLASSICO
ITALIANO

Buvoli “Solera” Metodo Classico s.a.

Pinot Nero 100%

L'Opificio del Pinot Nero – Gambugliano (VI)

48 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2024

85

Buvoli “Cinque” Metodo Classico s.a.

Pinot Nero 100%

L'Opificio del Pinot Nero – Gambugliano (VI)

60 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2024

95

Buvoli “Super Sei” Metodo Classico s.a.

Pinot Nero 100%

L'Opificio del Pinot Nero – Gambugliano (VI)

72 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2024

110

Blanc de Blancs Cuvée 60 s.a.

Chardonnay 100%

Casa Caterina – Monticelli Brusati (BS)

60 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2024

85

Quattrocento 40 Lune s.a.

Chardonnay 70% Pinot Noir 30%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

40 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

60

Rosè de Noirs 60 Lune s.a.

Pinot Noir 100%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

60 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

80

Blanc de Blancs 50 Lune s.a.

Chardonnay 100%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

50 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

80

Blanc de Noirs 70 Lune s.a.

Pinot Noir 100%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

70 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

80

M E T O D O
C L A S S I C O
I T A L I A N O

Molener 90 Lune s.a.

Pinot Noir 50% Chardonnay 50%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

90 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2024

120

Arcano 180 Lune s.a.

Pinot Noir 50% Chardonnay 50%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

180 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2023

190

Parcellare 151 Cru “Campiani Est” s.a.

Pinot Noir 100%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

50 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2023

160

Parcellare 479 Cru “Campiani Ovest” s.a.

Pinot Noir 100%

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

50 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2023

160

Blanc de Noirs “11.21” 36 lune s.a.

Pinot Noir 100% in modo perpetuo

Nicola Gatta Agricola – Gussago (BS)

36 mesi sui lieviti – Dosaggio Zero - Sboccatura 2024

180

Metodo Classico E.B. 2020

Grillo 100%

Azienda Agricola Barraco – Marsala (TP)

36 mesi sui lieviti – Nature - Sboccatura 2024

62

Cremant d'Alsace Blanc de Noirs s.a.

Pinot Noir 100%

Domaine Paul Fahrre – Orschwiller

24 mesi sui lieviti – Extra Brut – Sboccatura 2025

48

Cremant de Bourgogne s.a.

Pinot Noir 100%

Domaine German Pere & Fils – Bourgogne

24 mesi sui lieviti – Nature – Sboccatura 2024

55

FRANCIA

FRANCIA

METODO
CLASSICO
FRANCIA

	Cremant d'Alsace "lune à boire" s.a. <i>Pinot Blanc, Pinot Auxerrois</i> Domaine Marc Kreydenweiss – Andlau 24 mesi sui lieviti – Nature – Sboccatura 2024	48
FRANCIA	Cremant du Jura 2020 <i>Chardonnay 100%</i> Domaine Joly – Rotalier (Jura) 36 mesi sui lieviti – Nature - Sboccatura 2024	50
FRANCIA	Champagne "Les Mayeux" 2016 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine Gilbert Leseurre – Cotes de Bar 60 mesi sui lieviti – Nature - Sboccatura 2022	90
FRANCIA	Champagne "Terriscope" 2016 <i>Pinot Meunier 100%</i> Domaine Dehours & Fils - Vallée de la Marne 36 mesi sui lieviti – Extra Brut - Sboccatura 2022	100
FRANCIA	Champagne Lionel Girard s.a. <i>Pinot Meunier 100%</i> Domaine Lionel Girard - Vallée de la Marne 36 mesi sui lieviti – Brut - Sboccatura 2024	95
FRANCIA	Champagne "Meuniers de La Vallée" 2020 <i>Pinot Meunier 100%</i> Domaine Georges Fleury – Crugny 30 mesi sui lieviti – Extra-Brut - Sboccatura 2024	95
FRANCIA	Champagne Grand Cru Blanc de Noirs <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine Gaston Collard – Bouzy (Montagne Reims) 48 mesi sui lieviti – Extra-Brut - Sboccatura 2025	150
FRANCIA	Champagne "La Grande Ruelle" 2020 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine Marguet Père & Fils – Ambonnay 48 mesi sui lieviti – Brut Nature - Sboccatura 2025	190

METODO
CLASSICO
FRANCIA

Champagne “Les Saints Remys” 2020

Pinot Noir 100%

Domaine Marguet Père & Fils – Ambonnay

48 mesi sui lieviti – Brut Nature - Sboccatura 2025

190

Champagne “Jacquesson 748” 2020

Chardonnay 60% Pinot Noir 20% Pinor Meunier 20%

Maisone Jacquesson – Dizy

48 mesi sui lieviti – Extra-Brut- Sboccatura 2024

320

Champagne “Causica” s.a.

Pinor Meunier 100%

Jean-Baptiste e Hélène Lointier – Crézancy

24 mesi sui lieviti – Extra-Brut- Sboccatura 2024

210

Champagne “BD'M” s.a.

Pinot Meunier 100%

Domaine Bourgeois Diaz - Vallée de la Marne

36 mesi sui lieviti – Nature - Sboccatura 2023

230

FRANCIA
MAGNUM

FRANCIA
MAGNUM

FRANCIA
MAGNUM

VINI
BIANCHI

Bianco Veneto “Balù” IGT 2022

Sauvignon Blanc 90% Manzoni Bianco 10%

44

Azienda Agricola Rigoni – Val Liona (VI)

Macerazione: 5/6 giorni – Legno: NO

Vespaiola “Brespa” IGT 2022

Vespaiola 100%

50

Il Moralizzatore – Galliera Veneta (VI)

Macerazione: 8/10 giorni – Legno: NO

Garganega “Magenta sulle bucce” 2022

Garganega 100%

44

Cooperativa Nous – Castelcerino di Soave (VR)

Macerazione: 48 ore – Legno: NO

Soave Classico “Alzari” DOC 2023

Garganega 100%

44

Azienda Agricola Coffele – Soave (VR)

Macerazione: Brevissima – Legno: SI (10 mesi)

Bianco “LASSUPERIORA” 2024

Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese

46

Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino (VR)

Macerazione: breve – Legno: 12 mesi (rovere)

Riesling IGT 2023

Riesling Renano 100%

45

Tenuta Dalle Ore – Trissino (VI)

Macerazione: 24 ore – Legno: NO

Bianco “Santrigo” 2023

Friulano 100%

48

Azienda Agricola Montanar – Villa Vicentina (UD)

Macerazione: 24 ore – Legno: NO

Chardonnay Langhe “Scapullin” 2024

Chardonnay 100%

48

Azienda Agricola Giuseppe Cortese – Barbaresco (CN)

Macerazione: 30 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)

VINI
BIANCHI

Timorasso “Derthona” 2024

Timorasso 1000%

52

Azienda Agricola La Colombera – Colli Tortonesi (AL)

Macerazione: Brevissima – Legno: NO

Bronner IGT Mitterberg 2019

Bronner 100% - Vitigno P.I.W.I.

55

Thomas Niedermayr – San Michele Appiano (BZ)

Macerazione: Breve – Legno: 12 mesi (rovere)

SonnRain IGT Dolomiti 2020

Solaris 50% Muscaris 50% - Vitigno P.I.W.I.

55

Thomas Niedermayr – San Michele Appiano (BZ)

Macerazione: 6 giorni – Legno: 12 mesi (rovere)

S.alt 99 IGT Dolomiti 2019

Solaris 100% - Vitigno P.I.W.I.

100

Thomas Niedermayr – San Michele Appiano (BZ)

Macerazione: Breve – Legno: 12 mesi (rovere)

Chardonnay IGT 2018 – Orange Wine

Chardonnay 100%

55

Azienda Agricola Terpin Franco – San Floriano (GO)

Macerazione: 10/14 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)

Vermentino “VB1” IGT 2022

Vermentino Ligure 100%

44

Tenuta Selvadolce – Bordighera (IM)

Macerazione: Lunga – Legno: Fermentazione + 8 mesi

Falanghina del Taburno “Rubice” 2024

Falanghina 100%

48

Az. Agr. Tinessa – Montesarchio (BN)

Macerazione: 1 giorno – Legno: NO

Ognostro “Fiano” IGT 2024

Fiano di Avellino 100%

60

Az. Agr. Tinessa – Montesarchio (BN)

Macerazione: 3 giorni – Legno: NO

VINI
BIANCHI

Ognostro “Greco di Tufo” IGT 2024

Aglianico 100%

Az. Agr. Tinessa – Montesarchio (BN)

Macerazione: 3 giorni – Legno: NO

60

Pecorino “Don Carlino” 2024

Pecorino 100%

Soc. Agr. Nicoletta De Fermo – Loreto Aprutino (PE)

Macerazione: Breve – Legno: 9 mesi (botte grande)

48

Cococciola Colline Pescaresi IGT 2021

Cococciola 100%

Podere Della Torre – Spoltore (PE)

Macerazione: Brevissima – Legno: NO

44

INTEGER© Grillo 2020

Grillo 100%

Marco De Bartoli – Marsala (TP)

Macerazione: 2 mesi – Legno: NO

58

INTEGER© Zibibbo 2020

Zibibbo 100%

Marco De Bartoli – Marsala (TP)

Macerazione: 2 mesi – Legno: NO

58

Altomare IGP Terre Siciliane 2020

Grillo (da 4 vigne separate) 100%

Barraco Vini – Marsala (TP)

Macerazione: Breve – Legno: 18 mesi (botte castagno)

48

Bianco G “Il Re sulla sabbia” 2023

Grillo 100%

Barraco Vini – Marsala (TP)

Macerazione: 36/72 – Legno: NO

48

Zibibbo “Terre Siciliane” IGP 2023

Zibibbo 100%

Barraco Vini – Marsala (TP)

Macerazione: 24 ore – Legno: NO

44

VINI BIANCHI	Etna Bianco “Vigna Don Paolo” 2025	48
	<i>Carricante 100%</i> Az. Agr. Salvo Foti e figli – Milo (CT) Macerazione: breve – Legno: NO	
FRANCIA	Cuvée 1601 Muscadet Sèvre et Maine 2022	50
	<i>Melon de Bourgogne 100%</i> Château Cassemichère - Pays Nantais (Val de Loire) Macerazione: breve – Legno: 18 mesi (barrique usate)	
FRANCIA	Savagnin “Ouillé” L'Indigeni 2023	60
	<i>Savagnin 100%</i> Domaine Joly – Rotalier (Jura) Macerazione: breve – Legno: 1 anno (barrique usate)	
FRANCIA	Eloize “Elwaz” 2023	52
	<i>Sauvignon Blanc 100%</i> Domaine de Fréa - Cotes de Bourg (Bordeaux) Macerazione: breve – Legno: NO	
FRANCIA	Vicesimus Muscadet Sèvre et Maine 2023	48
	<i>Melon de Bourgogne 100%</i> Château des Rontets - Pays De la Loire (Val de Loire) Macerazione: 14 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)	
FRANCIA	Verdesse 2024	62
	<i>Verdesse 100%</i> Domaine des Rutissons - Comtés Rhodaniens (Isere) Macerazione: Breve – Legno: NO	
FRANCIA	Sauvignon “Buisson Pouilleux” 2022	55
	<i>Sauvignon Blanc 100%</i> Clos du Tue-Boeuf – Cheverny (Loira) Macerazione: breve – Legno: 10 mesi	
FRANCIA	Bourgogne Aligotè 2023	58
	<i>Aligotè Blanc 100%</i> Domaine Rouges Queues – Maranges (Cote d'Or) Macerazione: breve – Legno: 1 anno (barrique usate)	

VINI BIANCHI FRANCIA	Bourgogne “La Monatine” 2022	
	<i>Chardonnay 100%</i> Domaine Marthe Henry – Meursault (Borgogna) Macerazione: Breve – Legno: 1 anno (barriques usate)	85
FRANCIA	Maranges Blanc “En Buliet” 2022	
	<i>Chardonnay 100%</i> Domaine Rouges Queues – Maranges (Cote d'Or) Macerazione: breve – Legno: 1 anno (barrique usate)	120
FRANCIA	Pouilly-Fuissé “Clos Varambon” 2022	
	<i>Chardonnay 100%</i> Château des Rontets - Fuissé (Borgogna) Macerazione: 14 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)	90
FRANCIA	Chablis Côte aux Prêtres AOC 2022	
	<i>Chardonnay 100%</i> Domaine Château de Béru – Béru (Chablis) Macerazione: Breve – Legno: 18 mesi (botte grande)	105
FRANCIA	Sauvignon “Buisson Pouilleux” 2022	
	<i>Sauvignon Blanc 100%</i> Clos du Tue-Boeuf – Cheverny (Loira) Macerazione: breve – Legno: 10 mesi	55
FRANCIA	Chenin “Les Promenards” 2022	
	<i>Chenin Blanc 100%</i> Domaine de Beaumont - Vouvray (Loira) Macerazione: breve – Legno: NO	50
FRANCIA	Pouilly-Fumé Aoc 2023	
	<i>Sauvignon Blanc 100%</i> Domaine de Maltaverne - Pouilly-sur-Loire (Loira) Macerazione: 14 giorni – Legno: NO	60
FRANCIA	Bourgogne Blanc “Saint-Romain” 2022	
	<i>Chardonnay 100%</i> Domaine German Pere & Fils – Bourgogne Macerazione: breve – Legno: 9/12 mesi (botti rovere)	85

VINI
BIANCHI
SLOVENIA

Rebula 2019

Ribolla Gialla 100%

Az. Vinicola Klinec - Dobrovo, Brda (Collio Sloveno)
Macerazione: 14 giorni – Legno: 2 anno (botti acacia)

78

AUSTRIA

Traminer “Jahrgang” 2021

Traminer 100%

Weingut Andreas Gsellmann – Gols (Österreich)
Macerazione: 14 giorni – Legno: NO

55

GERMANIA

Riesling “Melaphyr” 2022

Riesling Renano 100%

Weingut Heiligenblut – Alzey (Valle del Reno)
Macerazione: 10/14 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)

50

GERMANIA

Chardonnay “Terra F” 2023

Chardonnay 1000%

Weingut Eppelmann – Stackeden-Elsheim (Germania)
Macerazione: Brevissima – Legno: SI (rovere)

48

ROSATO

Cerasuolo d’Abruzzo “Le Cince” 2024

Montepulciano d’Abruzzo 100%

Soc. Agr. Nicoletta De Fermo – Loreto Aprutino (PE)
Macerazione: Breve – Legno: 8 mesi (botte grande)

48

ROSATO

Cloè Terre Siciliane 2020

Nerello Mascalese 100%

Abbazia San Giorgio – Pantelleria (TP)
Macerazione: 2 giorni – Legno: 6 mesi (castagno)

52

ROSATO

Chiar’otto Bardolino Classico DOC 2023

Corvina Rondinella Molinara Sangiovese

Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino (VR)
Macerazione: 12 ore – Legno: 6 mesi (botti grandi)

44

VINI ROSSI	Pinot Nero “Del Coliel” IGT 2019	
	<i>Pinot Nero 100%</i>	50
	Azienda Agricola Dos de Caporai – Spiazzi (VR)	
	Macerazione: Breve – Legno: 18 mesi (barrique)	
	Friularo di Bagnoli DOCG 2020	
	<i>Friularo di Bagnoli 100%</i>	50
	Asja Rigato Wines – Bovolenta (PD)	
	Macerazione: 45 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)	
	Merlot “Verdugo” IGT 2017	
	<i>Merlot 100%</i>	52
	Società Agricola Masiero – Trissino (VI)	
	Macerazione: 20 giorni – Legno: 12 mesi (rovere)	
	Bardolino Riserva “Avresir” DOCG 2020	
	<i>Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese</i>	55
	Villa Calicantus – Calmasino di Bardolino (VR)	
	Macerazione: 15 giorni – Legno: 24 mesi (rovere)	
	Lagrein “Rahm” 2017	
	<i>Lagrein 100%</i>	65
	Reyter – Bolzano (BZ)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 2 anni (botte)	
	Barbera d’Alba Superiore DOC 2022	
	<i>Barbera d’Alba 100%</i>	52
	Az. Agricola Giacomo Fenocchio – Barolo (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 8 mesi (rovere)	
	Barolo “Vecchie Viti” DOCG 2021	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	75
	Az. Agr. Roccheviberti – Castiglione Falletto (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 3 anni (botte grande)	
	Barolo “Cannubi” DOCG 2021	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	110
	Az. Agricola Giacomo Fenocchio – Barolo (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 30 mesi (botte grande)	

VINI ROSSI	Barolo “Le Coste di Monforte” DOCG 2020	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	85
	Az. Agricola Piero Benevelli – Monforte d’Alba (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 30 mesi (botte grande)	
	Barolo DOCG 2021	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	65
	Soc- Agr. D. Barale – Barolo (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 30 mesi (tonneaux)	
	Nebbiolo Langhe DOC 2023	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	50
	Az. Agr. Roccheviberti – Castiglione Falletto (CN)	
	Macerazione: 15 giorni – Legno: 12 mesi (tonneaux)	
	Nebbiolo delle Langhe DOCG 2023	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	50
	Az. Agricola Piero Benevelli – Monforte d’Alba (CN)	
	Macerazione: 10 giorni – Legno: NO	
	Nebbiolo Langhe DOC 2024	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	58
	Soc- Agr. Olek Bondonio – Barbaresco (CN)	
	Macerazione: 15 giorni – Legno: 12 mesi (tonneaux)	
	Barbaresco DOCG 2022	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	65
	Azienda Agricola Giuseppe Cortese – Barbaresco (CN)	
	Macerazione: 30 giorni – Legno: 18 mesi (rovere)	
	Rosso delle Langhe DOCG 2023	
	<i>Nebbiolo 100%</i>	50
	Soc- Agr. D. Barale – Barolo (CN)	
	Macerazione: 15 giorni – Legno: 12 mesi (botti grandi)	
	Rossese “Rosse...se” 2021	
	<i>Rossese 100%</i>	52
	Tenuta Selvadolce – Bordighera (IM)	
	Macerazione: 21 giorni – Legno: 21 mesi (rovere)	

VINI
ROSSI

Sagrantino “Campo di Raina” 2020

Sagrantino di Montefalco 100%

58

Cantina Raina – Turri (OG)

Macerazione: 15 giorni – Legno: 24 mesi (rovere)

Barbera “Ascaro” 2019

Barbera 100%

50

Cantina Fausto Andi – Montù Beccaria (Oltrepo)

Macerazione: 10 mesi – Legno: 18 mesi (botte grande)

Frodo Pinin 2019

Moradella 100%

55

Cantina Fausto Andi – Montù Beccaria (Oltrepo)

Macerazione: 10 mesi – Legno: 18 mesi (botte grande)

Ampeleia IGT 2020

Cabernet Franc 100%

68

Azienda Agricola Ampeleia – Roccateferighi (GR)

Macerazione: Breve – Legno: NO

Ampeleia IGT 2019

Cabernet Franc 100%

78

Azienda Agricola Ampeleia – Roccateferighi (GR)

Macerazione: Breve – Legno: NO

Ampeleia “16 File” IGT 2020

Cabernet Franc 100%

95

Azienda Agricola Ampeleia – Roccateferighi (GR)

Macerazione: Breve – Legno: NO

Ampeleia “30 File” IGT 2020

Cabernet Franc 100%

95

Azienda Agricola Ampeleia – Roccateferighi (GR)

Macerazione: Breve – Legno: NO

Ampeleia IGT 2016

Cabernet Franc 100%

120

Azienda Agricola Ampeleia – Roccateferighi (GR)

Macerazione: Breve – Legno: NO

VINI ROSSI	Canaiolo “Timeo” IGT 2021	
	<i>Canaiolo 100%</i> Società Agricola Le Masse – Barberino Val d'Elsa (FI) Macerazione: 15 giorni – Legno: NO	55
	Chianti Classico Riserva Docg 2021	
	<i>Sangiovese 100%</i> Azienda Agricola Ottomani – Strada in Chianti (FI) Macerazione: 40 giorni – Legno: 18 mesi (botte grande)	50
	Nobile di Montepulciano 2023	
	<i>Sangiovese 80%, Canaiolo Nero e Mammolo 20%</i> Poderi Sanguineto – Acquaviva (SI) Macerazione: 20 giorni – Legno: 3 anni (rovere)	68
	SHE-ROCK IGT Toscana Rosso 2024	
	<i>Syrah 100%</i> Matteo Vaccari – San Casciano in Val di Pesa (FI) Macerazione: 15 giorni – Legno: 6 mesi (barrique)	60
	Montepulciano “Prologo” 2021	
	<i>Montepulciano d'Abruzzo 100%</i> Az. Agr. Nicoletta De Fermo – Loreto Aprutino (PE) Macerazione: 60 giorni – Legno: 10 mesi (botte rovere)	55
	Ognostro Campania IGT 2022	
	<i>Aglianico 100%</i> Az. Agr. Tinessa – Montesarchio (BN) Macerazione: 60 giorni – Legno: 18 mesi (anfora gres)	68
	Etna Rosso “Guardoilvento” 2022	
	<i>Nerello Mascalese 100%</i> Tenute Pietro Caciorgna – Randazzo (CT)) Macerazione: 20 giorni – Legno: 8 mesi (barrique)	55
	Etna Rosso “I Vigneri” 2024	
	<i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i> Az. Agr. Salvo Foti e figli – Milo (CT) Macerazione: breve – Legno:NO	48

VINI ROSSI FRANCIA	“Wanted” Bourgueil AOC 2018	
	<i>Cabernet Franc 100%</i> Domaine Stéphane Delettre – Bourgueil (Loira) Macerazione: 25 giorni – Legno: 13 mesi (tonneaux)	55
FRANCIA	Le Crêt Saint-Joseph 2023	
	<i>Syrah 100%</i> Domaine Si le vin...Sylvain Badel – Rodano Macerazione: 25 giorni – Legno: 13 mesi (tonneaux)	85
FRANCIA	Poulsard Côtes du Jura 2023	
	<i>Poulsard 100%</i> Domaine Joly – Rotalier (Jura) Macerazione: 15 giorni – Legno: 1 anno (barrique)	58
FRANCIA	Naturelle Mystique 2023	
	<i>Merlot 100%</i> Domaine de Fréa - Côtes de Bourg (Bordeaux) Macerazione: breve – Legno: 8 mesi	50
FRANCIA	Ténéré 2024	
	<i>Grenache Noir 95% Cinsault 5%</i> Le Chai Perché - Hautes-Alpes Macerazione: 10 giorni – Legno: piccola parte	58
FRANCIA	Cinsault 2023	
	<i>Cinsault 100%</i> Domaine Lefebvre d'Anselme – Sabran (Sud Rodano) Macerazione: 48 ore grappolo intero – Legno: NO	50
FRANCIA	Grenache 2022	
	<i>Grenache Noir 100%</i> Domaine Lefebvre d'Anselme – Sabran (Sud Rodano) Macerazione: 15 giorni – Legno: NO	50
FRANCIA	Punkahontas 2022	
	<i>Syrah 100%</i> Domaine Ugo Lestelle - Saint Chinian, (Languedoc) Macerazione: Breve – Legno: 5 mesi (barrique)	45

VINI ROSSI FRANCIA	Pinot Noir “La Fussièrè” 1er Cru 2022 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine Rouges Queues – Cote d'Or (Borgogna) Macerazione: 15 giorni – Legno: 1 anno (barrique)	125
FRANCIA	Pinot Noir “Lune a Boire” Alsace 2022 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine Marc Kreydenweiss – Andlau (Alsazia) Macerazione: 21 giorni – Legno: 12 mesi (barrique)	55
FRANCIA	Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune 2023 <i>Pinot Noir 100%</i> Domaine German Pere & Fils – Bourgogne Macerazione: 30 giorni – Legno: 10 mesi (barrique)	68
FRANCIA	“La Caillere” Rouge 2023 <i>Pinot Noir 90% Gamay 20%</i> Clos du Tue-Boeuf – Cheverny (Loira) Macerazione: 20 giorni – Legno: 10 mesi	60
FRANCIA	Beaujolais “Fleurie” AOC 2021 <i>Gamay 100%</i> Maison Jane Eyre - Borgogna Macerazione: semi-carbonica – Legno: 9 mesi	70
FRANCIA	Beaujolais “Fleurie” AOC 2022 <i>Gamay 100%</i> Domaine Jean Foillard - Borgogna Macerazione: semi-carbonica – Legno: 9 mesi (rovere)	70
FRANCIA	San Micheli Rouge 2023 <i>Sciacarellu 80% Nielucciu 20%</i> Domaine San Micheli – Sartene (Corsica) Macerazione: 30 giorni – Legno: 18 mesi (botte grande)	58
SLOVENIA	Terrano 2021 <i>Terrano 100%</i> Rencel Wine – Villaggio di Dutovlje (Slovenia) Macerazione: 12 giorni – Legno: 36 mesi (botti esauste)	58

B I R R E
ARTIGIANALI
RITUAL LAB
BREWERY

RITUAL PILS - ABV: 4,9% | Kellerpils

Colore dorato e una schiuma bianca che persiste. Al naso si possono percepire note di malto e di miele, che la rendono molto invitante. Al palato la birra è morbida e pulita, con un leggero tocco di erbaceo nel finale che la rende ancora più piacevole da bere. Da grande bevuta!



9,5

MARZEN - ABV: 5,2% | Marzen

Rivisitazione in chiave Ritual di un grande classico tedesco. Birra a bassa fermentazione dalla facile beva, leggeri sentori di biscotto e caramello caratterizzano questo prodotto che non stanca mai, amaro moderato presente ma non invasivo. Schiuma bianca compatta e persistente. Birra facile e rinfrescante adatta a tutte le ore.



9,5

KUSH IPA - ABV: 6,5% | Indian Pale Ale

IPA dal colore dorato che fa parte della linea "Astro" del birrificio Ritual Lab. Fresca e pungente nei sentori, naso e palato vengono invasi da note di frutta a pasta gialla e note erbacee. La bevuta è fresca ed appagante, elegantemente amara e fruttata.



9,5

TOO NERDY - ABV: 8% | Double IPA

Birra dorata velata da 8 gradi caratterizzata dalla presenza di oltre 20% di fiocchi di avena e di una quantità smisurata di luppoli americani: citra, Ekuanot e amarillo. Intensamente aromatica, è fresca e fruttata, sia al naso che al palato. Piacevolmente amara.



9,5

BLANCHE - ABV: 5% | Blanche

Trae ispirazione dalla categoria delle Blanche/Wit, particolari birre della tradizione belga contraddistinte dall'impiego di frumento non maltato, coriandolo e scorza d'arancia amara. Nel profilo aromatico si ritrovano note di agrumi, spezie e cereali e successivamente tendenze assimilabili a miele e vaniglia.



9,5