

## *The new wine list*

The method of classification of our wine list has deeply changed. We thought about it a lot. But the principal is the re-reading that Massimiliano gives to his cuisine: “there’s no greater truth that contained in the ingredients”.

We began with re-reading by composition: the intention is to put the wine’s characterizing element before everything else, **the varietal or varietals** that too often are set aside in favor of grand wine-growing areas and grand producers. There’s lots of talk about the world that turns around wine, of barriques, micro-oxygenation, guidebooks, classifications, while there’s little talk about the only characterizing element that gives character, identity, depth: **the type of varietal that it begins with.**

We’ve eliminated territorial borders, using the varietal to identify the territory where it’s from. Therefore you’ll find “native Italians” or “regionals” and “international varietals”, called itinerants. These internationals arrived after phylloxera destroyed European and Mediterranean vineyards, and have been used in Italy and considered “ours” for over a century.

Therefore the new wine list starts with single varietals, wines produced with 100% of a grape, followed by the name of the wine, which could be an invented name, the name of the varietal, or geographic indication, the way it’s often done in France. The list continues, “blends, with a prevalence of...”, wines with at least 55-60% of a varietal, followed by the vintage in decreasing order, then producer’s name, wine-growing region and where it’s from.

We are available for explanations: our job is not only to sell a bottle of wine, but to reveal the culture and history hidden within, beginning with the plant, present on the planet before the arrival of man, and its extraordinary fruit, which man has transformed into wine for over 45 centuries, to bring cheer as nourishment for the body and soul.

Raffaele Alajmo



Angelo Sabbadin



## Indice della carta

Champagnes .....	6
Franciacorta.....	6
Vini Bianchi .....	6
Vini Rossi .....	7
Vini Dolci.....	7
Chardonnay - Franciacorta .....	8
Chardonnay - Metodo Classico .....	8
Chardonnay - Champagnes.....	9
Pinot Nero Metodo-Classico .....	10
Pinot Nero - Champagnes.....	11
Le Cuvée - Franciacorta .....	12
Le Cuvée - Champagnes .....	13
Prosecco .....	17
Chardonnay (grande formato) Franciacorta .....	18
Chardonnay (grande formato) Metodo Classico .....	18
Chardonnay (grande formato) Champagnes.....	18
Pinot Nero (grande formato) Metodo Classico .....	19
Pinot Nero (grande formato) Champagnes.....	20
Le Cuvée (grande formato) Champagnes .....	20
Le Cuvée (grande formato) Franciacorta.....	22
Carricante .....	23
Chardonnay .....	23
Chardonnay e.....	27
Chenin Blanc.....	27
Cortese di Gavi .....	28
Falanghina .....	28
Fiano di Avellino .....	29
Friulano .....	29

Garganega.....	30
Garganega e.....	31
Gewurztraminer.....	32
Greco di Tufo .....	33
Grillo.....	33
Malvasia .....	34
Petit Manseng .....	34
Pinot Bianco .....	34
Pinot Grigio .....	35
Ribolla Gialla.....	35
Riesling .....	36
Sauvignon .....	37
Sauvignon e.....	39
Timorasso.....	39
Trebbiano.....	40
Trebbiano di Soave.....	40
Verdicchio .....	41
Vermentino .....	42
Vernaccia.....	42
Vitovska.....	42
Uvaggi a Bacca Bianca .....	43
Chardonnay .....	46
chardonnay e.....	46
Friulano .....	47
Garganega.....	47
garganega e.....	48
Pinot Bianco .....	48
Pinot Grigio .....	48
Ribolla Gialla.....	49

Riesling .....	49
Sauvignon .....	49
Verdicchio .....	50
Uvaggi a Bacca Bianca .....	51
Aglianico .....	52
aglianico e.....	52
Barbera .....	52
Cabernet Franc .....	53
Cabernet Sauvignon .....	53
cabernet sauvignon e...	54
Carignano .....	58
Carmenere .....	59
Corvina.....	59
Corvina e.....	60
Grenache .....	61
Grenache e.....	61
Merlot .....	62
merlot e.....	63
Montepulciano .....	65
montepulciano e.....	66
Nebbiolo.....	67
Nerello mascalese .....	69
Nero d'avola.....	70
Pignolo .....	70
Pinot nero .....	71
Refosco dal peduncolo rosso .....	76
Sagrantino .....	76
Sangiovese .....	77
sangiovese e.....	77

Sangiovese grosso .....	79
Syrah .....	80
Tempranillo .....	81
Teroldego.....	81
Uvaggi a bacca rossa.....	82
Barbera .....	85
cabernet sauvignon e... ..	85
corvina e... ..	87
Merlot .....	87
merlot e... ..	88
Nebbiolo.....	88
Nero d'avola.....	90
Pinot nero .....	90
Sagrantino.....	91
Sangiovese .....	91
sangiovese e.....	92
Sangiovese grosso .....	92
Syrah .....	92
Uvaggi a bacca rossa.....	93
Albana .....	94
Boal .....	94
Corvina e.....	94
Friularo .....	95
Furmint .....	95
Garganega.....	95
Gewurztraminer.....	96
Grenache .....	96
Granache noir .....	96
Grillo.....	97

Huxelrebe.....	97
Mantonico .....	97
Malmsey .....	97
Monastrell.....	97
Moscato .....	98
Pedro ximenez .....	99
Picolit.....	99
Riesling .....	99
Semillon.....	100
sémillon e.....	100
Terrantez .....	102
Vernaccia .....	102
Zibibbo .....	103
touriga nacional e... ..	103
Uvaggi a bacca bianca.....	104
Garganega.....	105
Pedro ximenez .....	105
Zibibbo .....	106
corvina e... ..	106
sauvignon e.....	106
sémillon e... ..	106
touriga nacional e... ..	106

# Carta vini al calice

## Champagnes

Bouzy Brut s.a.	14,00
Paul Louis Martin - Champagne - pinot nero (80%), chardonnay (20%)	
Brut Millesimé 2005	15,00
Steinbruck - Champagne - pinot nero (60%), chardonnay (40%)	
Vieille France Blanc Brut 2004	18,00
Le Brun - Champagne - pinot nero (60%), chardonnay (40%)	

## Franciacorta

Franciacorta Brut 2006	14,00
Ca' del Bosco - Lombardia - chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)	
Franciacorta Satèn 2007	13,00
Ca' del Bosco - Lombardia - chardonnay (60%), pinot bianco (40%)	
Grande Cuvée Brut 2006	12,00
Bellavista - Lombardia - chardonnay (72%), pinot nero (28%)	

## Vini Bianchi

Bourgogne Blanc Grand Elevage 2008	10,00
Verget - Bourgogne - chardonnay	
Capitel Foscarino 2010	9,00
Anselmi - Veneto - garganega (90%), chardonnay (10%)	
Friulano 2009	9,00
Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - friulano	
Meursault Narvaux 2007	15,00
Vincent Girardin - Bourgogne - chardonnay	
Pinot Bianco 2009	7,00
Jermann - Friuli Venezia Giulia - pinot bianco	
Sauvignon Block 3 2011	9,00
Saint Clair - Marlborough - sauvignon	

## Vini Rossi

Amarone della Valpolicella 2004	14,00
Trabucchi - Veneto - corvina (60%), rondinella (20%), molinara (20%)	
Bourgogne Rouge 2007	9,00
Maison Roche de Bellène - Bourgogne - pinot nero	
Cuvée Rouge 2006	9,00
Gaston Hochar - Libano - cinsault, syrah, cabernet sauvignon, carignano	
Gevrey-Chambertin Ostrea 2007	15,00
Domaine Trapet - Bourgogne - pinot nero	
Il Borro 2006	11,00
Il Borro - Toscana - merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), syrah (10%), petit verdot (5%)	
Pinot Nero 2008	9,00
Sutor - Vipavska Dolina - pinot nero	
Shiraz 2006	12,00
Saronsberg - - syrah	
Vosne-Romanée Haut Maizieres 2008	16,00
Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - pinot nero	

## Vini Dolci

Arzimo 2007 (500 ml)	9,00
La Cappuccina - Veneto - garganega	
Ben Ryé 2008 (375 ml)	9,00
Donnafugata - Sicilia - zibibbo	
Castelnau de Suduiraut 2001	12,00
Chateau Suduiraut - Bordeaux - sauvignon, semillon	
Château Suduiraut 2003 (375 ml)	16,00
Chateau Suduiraut - Bordeaux - semillon (90%), sauvignon (10%)	
Château La Rame Réserve 2005 (375 ml)	8,00
Armand Y. et fils - Bordeaux - semillon (75%), sauvignon (25%)	
Porto Late Bottled Vintage 2003	9,00
Croft - Porto - touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinta amarela	

# Le Bollicine

## Chardonnay - Franciacorta

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune . In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Franciacorta Brut 2005 <i>Gatti - Lombardia - Italia</i>	63,00
Franciacorta Extra Brut "Sublimis" 2003 <i>Uberti - Lombardia - Italia</i>	80,00
Franciacorta Gran Cuvée Satèn s.a. <i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	80,00

## Chardonnay - Metodo Classico

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune . In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 <i>Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia</i>	175,00
--	--------

## Chardonnay - Champagnes

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Blanc de Blancs s.a. <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i>	70,00
Blanc de Blancs 1997 <i>Billecart Salmon - Champagne - Francia</i>	190,00
Blanc de Blancs Brut Grand Cru s.a. <i>Lallier - Champagne - Francia</i>	105,00
Blanc de Blancs Marie Jeanne Steinbruck s.a. <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i>	98,00
Blanc de Blancs Millesimé 2004 <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i>	165,00
Blanc de Blancs Millesimé 1999 <i>Delamotte - Champagne - Francia</i>	140,00
Brut Blanc de Blancs Millesimé Grand Cru 2002 <i>Pierre Moncuit - Champagne - Francia</i>	130,00
Brut Initiale Blanc de Blancs Grand Cru s.a. <i>Jacques Selosse - Champagne - Francia</i>	200,00
Brut Millesimé Jacques Selosse 1999 <i>Jacques Selosse - Champagne - Francia</i>	300,00
Clos du Mesnil 1996 <i>Krug - Champagne - Francia</i>	1.600,00
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1998 <i>Taittinger - Champagne - Francia</i>	216,00
Cuvée de Réserve Blanc de Blancs Grand Cru 2004 <i>Bonnet-Gilmert - Champagne - Francia</i>	95,00

Cuvée Les Chênes Premier Cru 1999 <i>Georges Laval - Champagne - Francia</i>	210,00
Cuvée Rachais Extra Brut 2005 <i>Raymond Boulard - Champagne - Francia</i>	123,00
Cuvée Vincent Brut Millesimé 2006 <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i>	112,00
Gran Cru Blanc de Blancs Millesimé 1996 <i>Pascal Doquet - Champagne - Francia</i>	175,00
Grand Cru Blanc de Blancs s.a. <i>Legras - Champagne - Francia</i>	88,00
J.Selosse Exquise s.a. <i>Jacques Selosse - Champagne - Francia</i>	190,00
J.Selosse Substance s.a. <i>Jacques Selosse - Champagne - Francia</i>	345,00
Non Dosé Terre de Vertus s.a. <i>Larmandier-Bernier - Champagne - Francia</i>	105,00

## Pinot Nero Metodo-Classico

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Otto Brut s.a. <i>Buvoli - Veneto - Italia</i>	70,00
Perlè Nero 2005 <i>Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia</i>	105,00

## Pinot Nero - Champagnes

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Brut Grand Cru Rosé s.a. <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i>	85,00
Brut Millesimé 2002 <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	105,00
Brut Millésimé 2005 <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i>	95,00
Brut Millésimé 2004 <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	100,00
Brut millésimé 2000 <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	105,00
Cuvée Pierre-Henry Brut s.a. <i>Jacky Charpentier - Champagne - Francia</i>	112,00
Grand Cru Réserve - Un jour du 1911 s.a. <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	130,00
Laurent Perrier Rosé s.a. <i>Laurent Perrier - Champagne - Francia</i>	112,00
Saignée Sorbée Rosé s.a. <i>Vouette Sorbée - Champagne - Francia</i>	200,00
Steinbruck Blanc de Noirs Millesimé 2005 <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i>	88,00
Vieilles Vignes Françaises 1999 <i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	800,00
Vieilles Vignes Françaises 1998 <i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	800,00

## Le Cuvée - Franciacorta

Cabochon Brut 2005	88,00
<i>Monte Rossa - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (70%), pinot nero (30%)</i>	
Franciacorta Brut 2007	77,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut 2006	80,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut Annamaria Clementi 2003	158,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (55%), pinot bianco (25%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut Collection 1996	115,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Franciacorta Brut Contessa Maggi 2001	88,00
<i>Montenisa - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot nero, chardonnay</i>	
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Rosé s.a.	75,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot nero (75%), chardonnay (25%)</i>	
Franciacorta Brut Rosé 2006	84,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot nero (55%), chardonnay (45%)</i>	
Franciacorta Dosage Zero 2006	77,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem 2005	70,00
<i>Uberti - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot bianco, chardonnay</i>	
Franciacorta Satèn 2007	77,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (40%)</i>	
Franciacorta Vittorio Moretti 2002	180,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (59%), pinot nero (41%)</i>	
Franciacorta Vittorio Moretti 2001	165,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (59%), pinot nero (41%)</i>	
Grande Cuvée Brut 2006	70,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (72%), pinot nero (28%)</i>	

## Le Cuvée - Champagnes

2003 by Bollinger 2003 <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	210,00
Ayala Rich Majeur Demi-sec s.a. <i>Ayala - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (45%), chardonnay (30%), pinot meunier (25%)</i>	84,00
Bouzy Brut s.a. <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (80%), chardonnay (20%)</i>	75,00
Brut Impérial 1982 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), pinot meunier (40%), chardonnay (10%)</i>	300,00
Brut Millesimé 2005 <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	82,00
Brut Millesimé 2004 <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i>	158,00
Brut Millesimé 2003 <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i>	150,00
Brut Millesimé 2002 <i>Alain Thienot - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	105,00
Brut Millesimé 2002 <i>Taittinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	102,00
Brut millésimé 1999 <i>Bruno Paillard - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	120,00
Brut Millesimé Grand Cru 2005 <i>Marie Noelle Ledru - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (85%), chardonnay (15%)</i>	98,00
Brut Millesimé Grand Cru 2000 <i>Lallier - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (55%), chardonnay (45%)</i>	123,00
Brut Millesimé Grand Cru 2000 <i>Pommery - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	125,00
Brut Nicolas François 1996 <i>Billecart Salmon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	200,00
Brut Rosé s.a. <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (55%), chardonnay (25%), pinot meunier (20%)</i>	490,00

Brut Rosé Cuvée Elizabeth 1997 <i>Billecart Salmon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (55%), chardonnay (45%)</i>	220,00
Brut Rosé Grand Cru s.a. <i>Marie Noelle Ledru - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (85%), chardonnay (15%)</i>	105,00
Brut Rosé Millesimé 2004 <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i>	165,00
Brut Tradition Egly Ouriet s.a. <i>Egly Ouriet - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (75%), chardonnay (25%)</i>	112,00
Brut Vintage 2000 <i>Laurent Perrier - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (52%), pinot nero (48%)</i>	105,00
Clos de Goisses 1999 <i>Philipponnat - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	210,00
Clos de Goisses 1998 <i>Philipponnat - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	240,00
Comte de Chezinot Brut +s.a. <i>Jacky Charpentier - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (34%), chardonnay (33%), pinot meunier (33%)</i>	84,00
Comtes de Champagne Rosé 2003 <i>Taittinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	270,00
Cristal 2002 <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	285,00
Cumières Premier Cru s.a. <i>Georges Laval - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (57%), pinot nero (33%), pinot meunier (10%)</i>	110,00
Cumières Rosé s.a. <i>Georges Laval - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (25%), pinot meunier (15%)</i>	160,00
Cuvée Anniversaire s.a. <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	98,00
Cuvée Gabriel Grand Cru 2002 <i>Gosset-Brabant - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	123,00
Cuvée Louise 1999 <i>Pommery - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (60%), pinot nero (40%)</i>	210,00
Cuvée Louise 1995 <i>Pommery - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (60%), pinot nero (40%)</i>	215,00

Cuvée Prestige Extra Brut 1996 <i>Franck Pascal - Champagne - Francia</i> <i>pinot meunier (33%), pinot nero (33%), chardonnay (33%)</i>	125,00
Dom Pérignon 2002 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	220,00
Dom Pérignon 2000 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	215,00
Dom Pérignon oenothèque 1995 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	570,00
Dom Pérignon oenothèque 1993 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (58%), pinot nero (42%)</i>	450,00
Dom Pérignon oenothèque 1966 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	1.700,00
Dom Pérignon Rosé 2000 <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (63%), chardonnay (37%)</i>	585,00
Esprit de Giraud Brut s.a. <i>Giraud-Hémard - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	90,00
Francois Hemart Brut Rosé s.a. <i>Henri Giraud - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (90%), chardonnay (10%)</i>	105,00
Grand Cuvée Brut 2000 <i>Alain Thienot - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (60%), pinot nero (40%)</i>	125,00
Grande Année 1999 <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	240,00
Grande Année Rosé 1999 <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	255,00
Grande Cuvée s.a. <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (35%), pinot meunier (15%)</i>	280,00
Krug Collection 1989 <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (36%), chardonnay (36%), pinot meunier (28%)</i>	885,00
Laurent Perrier Brut L.P. s.a. <i>Laurent Perrier - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (45%), pinot nero (40%), pinot meunier (15%)</i>	91,00
Le Mont Benoit Brut s.a. s.a. <i>Emanuelle Brochet - Champagne - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot nero, chardonnay</i>	95,00

Nocturne Sec s.a.	105,00
<i>Taittinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero, chardonnay</i>	
Prestige Rosé s.a.	105,00
<i>Taittinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
R.D. 1996	330,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (69%), chardonnay (31%)</i>	
R.D. 1995	280,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Réserve Brut 2000	110,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (50%), chardonnay (45%), pinot meunier (5%)</i>	
Réserve Brut Rosé 2000	120,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (55%), chardonnay (40%), pinot meunier (5%)</i>	
Réserve Grand Cru s.a.	90,00
<i>Gosset-Brabant - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (80%), chardonnay (20%)</i>	
Rosé s.a.	160,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero, chardonnay</i>	
Special Cuvée s.a.	90,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (25%), pinot meunier (15%)</i>	
V.P. Extra Brut Grand Cru s.a.	175,00
<i>Egly Ouriet - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vieille France Blanc Brut 2004	115,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vieille France Brut s.a.	80,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vieille France Brut Rosé s.a.	100,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vintage Brut 2002	158,00
<i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (66%), chardonnay (34%)</i>	
Vintage Brut 1999	135,00
<i>Pol Roger - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vintage Brut 1996	440,00
<i>Krug - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero, chardonnay</i>	

Vintage Brut 1995	340,00
<i>Krug - Champagne - Francia</i>	
<i>pinot nero (40%), chardonnay (37%), pinot meunier (23%)</i>	

## Prosecco

La teoria più accreditata sull'origine del Prosecco identifica questo vitigno con un vino noto ai tempi dell'Impero Romano e citato da Plinio, il Pucino, probabilmente proveniente dalle colline triestine. Ad avvalorare questa teoria contribuisce l'esistenza, nella zona di Trieste, di un paese chiamato Prosecco e la presenza di un vitigno locale chiamato "Glera", del tutto simile al Prosecco, da qui sarebbe arrivato nel Trevigiano. Il vitigno Serprina dei Colli Euganei potrebbe avere le stesse origini del Prosecco. Esistevano all'inizio del 1900 parecchi biotipi di Prosecco diffusi nell'alta provincia di Treviso, abbandonati a favore del Prosecco tondo; è seguito negli ultimi vent'anni un grande lavoro di selezione clonale finalizzato alla salvaguardia della rusticità e vigoria del vitigno che deve adattarsi, di volta in volta, a diverse esigenze agronomiche, colturali, sanitarie ed enologiche.

Frizzante Veneto Costadilà 2009	39,00
<i>Costadilà - Veneto - Italia</i>	
Prosecco Brut s.a.	39,00
<i>Borgoluce - Veneto - Italia</i>	
Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze s.a.	49,00
<i>Terre di San Venanzio - Veneto - Italia</i>	
Prosecco Millesimato 2010	39,00
<i>Borgoluce - Veneto - Italia</i>	
Prosecco Rive S. Floriano 2010	39,00
<i>Nino Franco - Veneto - Italia</i>	

# Le Bollicine (grande formato)

## Chardonnay (grande formato) Franciacorta

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova uguali nel mondo.

Franciacorta Gran Cuvée Satèn s.a. (1500 ml) 161,00  
*Bellavista - Lombardia - Italia*

## Chardonnay (grande formato) Metodo Classico

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova uguali nel mondo.

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000 (1500 ml) 300,00  
*Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia*

Riserva Lunelli 2004 (1500 ml) 210,00  
*Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia*

## Chardonnay (grande formato) Champagnes

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Blanc de Blancs Millesimé 1996 (1500 ml) <i>Delamotte - Champagne - Francia</i>	390,00
Clos du Mesnil 1996 (1500 ml) <i>Krug - Champagne - Francia</i>	3.500,00
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1996 (1500 ml) <i>Taittinger - Champagne - Francia</i>	555,00

## Pinot Nero (grande formato) Metodo Classico

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Cinque Brut s.a. (1500 ml) <i>Buvoli - Veneto - Italia</i>	123,00
---	--------

## Pinot Nero (grande formato) Champagnes

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Brut Rosé s.a. (1500 ml) <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	180,00
Grande Réserve s.a. (1500 ml) <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	160,00
Grande Réserve Brut s.a. (3000 ml) <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	350,00
Grande Réserve Brut s.a. (6000 ml) <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	680,00
Grande Réserve Brut s.a. (9000 ml) <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	825,00

## Le Cuvée (grande formato) Champagnes

Brut Premier s.a. (3000 ml) <i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (62%), chardonnay (30%), pinot meunier (8%)</i>	470,00
Brut Prestige s.a. (1500 ml) <i>Bricout - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	160,00
Clos de Goisses 1989 (1500 ml) <i>Philipponnat - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	1.260,00
Comtes de Champagne Rosé 1996 (1500 ml) <i>Taittinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	435,00
Cuvée Anniversaire Millesimé 1996 (1500 ml) <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	255,00

Dom Pérignon 1995 (3000 ml) <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	2.000,00
Dom Pérignon Rosé 1990 (1500 ml) <i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	1.500,00
Grande Année 1999 (1500 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	485,00
Grande Année 1999 (3000 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (65%), chardonnay (35%)</i>	1.200,00
Grande Année 1997 (1500 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (65%), chardonnay (35%)</i>	600,00
Grande Année 1996 (1500 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (65%), chardonnay (35%)</i>	600,00
Grande Année 1996 (3000 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (65%), chardonnay (35%)</i>	860,00
Grande Cuvée s.a. (1500 ml) <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (35%), pinot meunier (15%)</i>	580,00
Krug Collection 1981 (1500 ml) <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (36%), chardonnay (36%), pinot meunier (28%)</i>	2.200,00
R.D. 1988 (1500 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	1.200,00
R.D. 1988 (3000 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (75%), chardonnay (25%)</i>	2.400,00
Réserve Millésimé 1979 (1500 ml) <i>Philipponnat - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (65%), chardonnay (35%)</i>	840,00
Réserve Speciale Rosé s.a. (1500 ml) <i>Delamotte - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (80%), pinot nero (20%)</i>	360,00
Special Cuvée s.a. (3000 ml) <i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (25%), pinot meunier (15%)</i>	540,00
Vintage Brut 1996 (1500 ml) <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	1.200,00
Vintage Brut 1990 (1500 ml) <i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (40%), chardonnay (37%), pinot meunier (23%)</i>	820,00

## Le Cuvée (grande formato) Franciacorta

Franciacorta Brut Annamaria Clementi 1999 (1500 ml)	243,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut Contessa Maggi 2002 (3000 ml)	193,00
<i>Montenisa - Lombardia - Italia</i>	
<i>pinot nero, chardonnay</i>	
Franciacorta Brut Cuvée Prestige s.a. (1500 ml)	130,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (80%), pinot bianco (10%), pinot nero (10%)</i>	
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2001 (1500 ml)	270,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	

# Vini Bianchi

## Carricante

Il Carricante è un vitigno autoctono a bacca bianca della Sicilia che fino al secolo scorso era coltivato in tutta l'isola, poi, la tendenza a produrre vini più colorati, alcolici e strutturati ha spinto i produttori a ridurne l'utilizzo e oggi si coltiva quasi esclusivamente alle quote più alte della regione etnea e in piccolissime quantità, consociato con altri vitigni, nel calatino e nel ragusano. Il nome Carricante pare gli sia stato attribuito dai viticoltori di Viagrande (Ct) che diverse centinaia d'anni fa lo hanno selezionato ed è legato all'abbondante produzione (riempiva il carro). È un vitigno a maturazione tardiva che coltivato ad alberello ed opportunamente vinificato dá origine a grandi vini bianchi d'inaspettata durata.

BiancodiCaselle 2007 39,00  
*Benanti - Sicilia - Italia*

Carricante 2007 39,00  
*Calabretta - Sicilia - Italia*

## Chardonnay

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Bourgogne Aligoté 2004 123,00  
*Domaine d'Auvenay - Bourgogne - Francia*

Bourgogne Blanc 2002 105,00  
*Leroy s.a. - Bourgogne - Francia*

Bourgogne Blanc Grand Elevage 2008 60,00  
*Verget - Bourgogne - Francia*

Chablis 1er Cru Les Lys 2009 53,00  
*Daniel Dampt - Chablis - Francia*

Chablis Grand Cru Bougros 2009 123,00  
*Daniel Dampt - Chablis - Francia*

Chablis Grand Cru Les Clos 2008 112,00  
*Albert Pic - Chablis - Francia*

Chablis Premier Cru Montmains 2007 <i>Domaine Droin J.&amp; P. - Bourgogne - Francia</i>	63,00
Chardonnay 2008 <i>Planeta - Sicilia - Italia</i>	55,00
Chardonnay 2008 <i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i>	65,00
Chardonnay 2007 <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	116,00
Chardonnay 2007 <i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i>	60,00
Chardonnay 2007 <i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	39,00
Chardonnay 2006 <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	112,00
Chardonnay 2006 <i>Castello di Monsanto - Toscana - Italia</i>	60,00
Chardonnay 2004 <i>Cloudy Bay - Marlborough - Nuova zelanda</i>	60,00
Chardonnay 2002 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	61,00
Chardonnay Andritz 2009 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Chardonnay Archetipi 2002 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	56,00
Chardonnay Ciampagnis Vieris 2008 <i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Chardonnay Sol 2007 <i>Ronco del Gnemiz - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	70,00
Chassagne-Montrachet 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	84,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru En Virondot 2006 <i>Domaine Marc Morey - Bourgogne - Francia</i>	120,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2006 <i>Domaine Fontaine-Gagnard - Bourgogne - Francia</i>	123,00
Chassagne-Montrachet En Remilly 2006 <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Corton Charlemagne Grand Cru 2005 <i>Domaine Bonneau du Martray - Bourgogne - Francia</i>	220,00
Corton Charlemagne Grand Cru 2004 <i>Domaine Bonneau du Martray - Bourgogne - Francia</i>	200,00
Limoux Autan 2008 <i>Les Caves du Sieur d'Arques - Sud Ouest - Francia</i>	53,00

Limoux Haut-Vallée 2008 <i>Les Caves du Sieur d'Arques - Sud Ouest - Francia</i>	53,00
Limoux Mediterranée 2008 <i>Les Caves du Sieur d'Arques - Sud Ouest - Francia</i>	53,00
Limoux Océan 2008 <i>Les Caves du Sieur d'Arques - Sud Ouest - Francia</i>	53,00
Mâcon Pierreclose 2004 <i>Guffens-Heynen - Bourgogne - Francia</i>	55,00
Mâcon Pierreclose "Tri de Chavigne" 2004 <i>Guffens-Heynen - Bourgogne - Francia</i>	95,00
Macon Verzè 2008 <i>Domaine Leflaive - Bourgogne - Francia</i>	56,00
Meursault 2007 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	184,00
Meursault 2007 <i>Domaine Nicolas Potel - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Meursault 2005 <i>Domaine Caillot - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Meursault 2005 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Meursault 2005 <i>Jean François Coche Dury - Bourgogne - Francia</i>	375,00
Meursault "Pré de Manche" 2004 <i>Domaine d'Auvenay - Bourgogne - Francia</i>	270,00
Meursault 1er Cru Les Perrières 2001 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	250,00
Meursault Charmes-Dessus 2006 <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	105,00
Meursault Clos de la Barre 2005 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	210,00
Meursault Clos de la Barre 2004 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Meursault Clos de la Barre 2002 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	232,00
Meursault Goutte D'Or 1er Cru 2004 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	235,00
Meursault Les Charmes Premier Cru 2005 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	285,00
Meursault Les Charmes Premier Cru 2004 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	230,00
Meursault Les Chevalières 2005 <i>Jean François Coche Dury - Bourgogne - Francia</i>	900,00

Meursault Les Rougeots 2004 <i>Jean François Coche Dury - Bourgogne - Francia</i>	500,00
Meursault Les Tillets 2005 <i>Michelot - Bourgogne - Francia</i>	95,00
Meursault Narvaux 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	95,00
Meursault Narvaux 2007 <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Meursault Perrières 2000 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	325,00
Meursault-Charmes Premier Cru 2002 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	312,00
Montrachet Marquise de Laquiche 2007 <i>Joseph Drouhin - Bourgogne - Francia</i>	1.250,00
Morey St. Denis Monts Luisants 2004 <i>Domaine Dujac - Bourgogne - Francia</i>	150,00
Morey St. Denis Monts Luisants 2001 <i>Ponsot - Bourgogne - Francia</i>	125,00
Pouilly-Fuissé La Roche 2004 <i>Guffens-Heynen - Bourgogne - Francia</i>	130,00
Puligny Enseignieres 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	95,00
Puligny Montrachet 2003 <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Puligny Montrachet Clavoillon 2008 <i>Domaine Leflaive - Bourgogne - Francia</i>	196,00
Puligny-Montrachet 2004 <i>Leroy s.a. - Bourgogne - Francia</i>	240,00
Puligny-Montrachet 1er Cru Garennes 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	116,00
Puligny-Montrachet Clos de La Mouchere 2008 <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Puligny-Montrachet Village 2002 <i>Sauzet - Bourgogne - Francia</i>	100,00
Saint-Romain 2006 <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	70,00
Terre di Franciacorta Bianco dell'Annunciata 2006 <i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	63,00
Vougeot Clos Blanc de Vougeot Monopole 2000 <i>Domaine La Vougeraie - Bourgogne - Francia</i>	220,00
Yattarna 2003 <i>Penfolds - Australia Meridionale - Australia</i>	175,00

## Chardonnay e....

Cervaro della Sala 2008	77,00
<i>Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia</i> <i>chardonnay (80%), grechetto (20%)</i>	
Mario Schiopetto 2006	49,00
<i>Schiopetto - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>chardonnay (55%), friulano (45%)</i>	

## Chenin Blanc

Vitigno a bacca bianca originario della Valle della Loira ed ivi chiamato anche Pineau o Pineau de la Loire, lo Chenin blanc è stato con successo trapiantato nelle Americhe, in Sud Africa, in Israele e in Oceania. Varietà vigorosa e assai versatile produce vini che si caratterizzano a seconda dell'area di provenienza, ovvero in funzione del suolo, del clima e delle rese imposte. Così, mentre in Francia, in particolare nell'Anjou (dove secondo alcuni il vitigno era già presente nel IX secolo) e in Touraine, viene coltivato a basse rese e produce eccellenti vini bianchi, dolci e non (grazie anche all'apporto delle muffe nobili), altrove per esempio in California con rese molto elevate genera vini assai meno interessanti, spesso usati come prodotto da taglio. La sua elevata acidità lo rende altresì indicato nella produzione di vini spumanti e comunque frizzanti, sia in Francia che all'estero, in particolare nei vini dolci, la sua leggera acidità ha il vantaggio di dare al vino più corpo ed equilibrio allungandogli la vita. Uno Châteaux du Layon delle migliori annate può essere conservato per oltre trenta anni. I vini dolci della Loira hanno invece bisogno di riposare per almeno dieci anni per dare il meglio ed emanare un cocktail aromatico di miele e frutta.

Clos de la Coulée de Serrant 2007	158,00
<i>Nicolas Joly - Loire - Francia</i>	
Clos de la Coulée de Serrant 2005	154,00
<i>Nicolas Joly - Loire - Francia</i>	
Clos Roche blanche 1999	47,00
<i>Roussel et Barrouillet - Loire - Francia</i>	
Savennières Les Vieux Clos 2007	63,00
<i>Nicolas Joly - Loire - Francia</i>	
Vouvray 1er Trie Moelleux 2003	105,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Demie-Sec 2005	55,00
<i>Foreau - Loire - Francia</i>	
Vouvray Demie-Sec 2003	63,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Haut Lieu 1969	294,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Mont Sec 2007	53,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Mont Sec 2006	49,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Mont Sec 2006	60,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Mont Sec 1994	84,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	

Vouvray Les Haut Lieu 1970 <i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	294,00
Vouvray Moelleux 1989 <i>Foreau - Loire - Francia</i>	124,00
Vouvray Sec 2006 <i>Foreau - Loire - Francia</i>	52,00

## Cortese di Gavi

Vitigno originario della provincia di Alessandria, largamente utilizzato nel Tortonese e nelle zone di Gavi e Novi Ligure. Era considerato un vino di scarsa considerazione, chiamato in dialetto Courteisa veniva piantato spesso tra i filari di rossi o al loro margine per ottenere qualche bottiglia da bere in quelle poche occasioni in cui si cucinava il pesce. Tra la fine del 1800 e i primi del 900 si cominciò a coltivarlo nella zona di Gavi. Fu una scommessa azzeccata che portò il vitigno a diffondersi dall'alto Monferrato al Monferrato Casalese fino ai Colli Tortonesi. Il centro più rinomato è senza dubbio Gavi, tanto che è riuscito a dare il nome al vino DOCG ricavato dalle uve cortese. Il cortese viene oggi anche prodotto in versione spumante seguendo il metodo classico.

Gavi Centurionetta 2008 <i>La Giustiniana - Piemonte - Italia</i>	39,00
Montemarino 2007 <i>Cascina degli Ulivi - Piemonte - Italia</i>	39,00

## Falanghina

La Falanghina è un antico vitigno, già noto ed apprezzato dai Sanniti e dai Romani che lo chiamavano anche Falernina per la sua grande diffusione nel "Falernus Ager". Furono probabilmente i mercanti romani a portare in Italia questa uva dalla Grecia, diffondendone la coltivazione al centro e al sud. La prima citazione scritta di un'uva con tale nome risale al 1804; la si ritrova poi in un'opera di agricoltura dell'Abate Nicola Columella Onorati che inserisce la Falanghina tra le uve "buone da mangiare". Più avanti, negli anni Trenta, un gruppo di enologi incorona la Falanghina come uno tra i migliori vitigni italiani, tanto da raccomandarne la diffusione per migliorare la produzione delle principali zone viticole del Mezzogiorno. La Falanghina trova nel Sannio oggi la sua migliore espressione. Il nome ha origine dal latino 'phalange', cioè legata al palo. Vinificata in purezza esprime intatta la sua natura e la sua caratterizzazione. Il vitigno matura nella seconda metà di settembre e viene generalmente vendemmiato agli inizi di ottobre. È mediamente produttivo, vigoroso, non molto omogeneo e richiede un clima caldo e asciutto.

Vigna Caracci 2006 <i>Villa Matilde - Campania - Italia</i>	39,00
--	-------

## Fiano di Avellino

Vitigno a bacca bianca, originario dell'Italia meridionale, presso Lapio, ad est di Avellino. Il suo nome deriva con molta probabilità dalle uve "apianae". Se ne conoscono molti sinonimi fra cui Fiore Mendillo, Santa Sofia, Minutola, Fiana o Foiana, Latino Bianco. Il clima poco meridionale dell'Irpinia spiega il carattere del fiano: gli inverni sono molto rigidi, durante l'estate c'è sempre una buona escursione termica, il caldo non è mai soffocante. Il vitigno si è così ben acclimatato in questa zona dove i terreni di origine vulcanica sono sciolti e freschi mentre su quelli asciutti è meno vigoroso. Bisogna aggiungere che l'Irpinia ha espresso la sua vocazione vitivinicola con decisione sin dall'800, quando i vigneti arrivano a coprire quasi 50.000 ettari e la produzione raggiunge i 640.000 ettolitri. In questo ambiente il fiano ha sviluppato il suo comportamento produttivo. Il vitigno si adatta a forme contenute di allevamento, presenta una buona fertilità delle gemme ed ha una produzione non eccessiva per il leggero peso del grappolo: in genere si oscilla tra i 60 e gli 80 quintali per ettaro. La caratteristica dell'uva è il grappolo a grandezza piccola e talvolta media, piramidale, con acini serrati di colore giallo con tendenza al rossastro di quelli rivolti al sole.

Fiano di Avellino 2008	42,00
<i>Guido Marsella - Campania - Italia</i>	
Fiano di Avellino Aiaperti 2008	46,00
<i>Vadiaperti - Campania - Italia</i>	

## Friulano

L'origine di questo vitigno è molto incerta. Secondo alcuni dovrebbe essere di origine Ungherese della zona del Tokay, anche se tale vitigno è attualmente sconosciuto in quelle aree. Forse originario del Veneto ma solamente alla fine del XVIII secolo si hanno sue notizie. Il Tocai Friulano viene coltivato nelle regioni del Friuli, del Veneto e nelle zone orientali della Lombardia. Le uve di questo vitigno si usano solitamente come componente in molti vini del Veneto, in particolare nel Bianco di Custoza e nel Lugana, ma è in Friuli che la varietà è salita alla ribalta come vino varietale al 100%. Nel Collio Goriziano, il cui nome significa "collina", una vasta regione collinare situata nella parte estrema della pianura friulana il vitigno Tocai raggiunge la sua massima espressione qualitativa. La natura del suo terreno, composto da marne ed arenarie di origine eocenica e la particolare posizione, risente dei benefici effetti climatici del mare, andando a creare un ambiente ideale per la coltivazione del Tocai. I produttori della regione hanno voluto aggiungere l'attributo "Friulano" al nome della varietà in tempi abbastanza recenti, per soddisfare un reclamo avanzato all'Unione Europea dall'Ungheria, il cui vino più famoso è il Tokay.

Amphora 2004	90,00
<i>Castello di Lispida - Veneto - Italia</i>	
Buri Friulano 2009	88,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano 2009	42,00
<i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano 2008	39,00
<i>Davide Feresin - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano Filip 2009	88,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano Filip 2008	90,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano Plus 2007	60,00
<i>Bastianich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Friulano Ronco delle Cime 2009	42,00
<i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

Friulano Vigna del Rolat 2009 <i>Dario Raccaro - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	42,00
Tocai Cru:chale 2006 <i>Cru:chale - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	42,00
Tocai Friulano l'Edi Rive Alte 2004 <i>Davide Feresin - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	46,00
Tocai Friulano Vigne 50 Anni 2008 <i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	46,00
Tocai Vigna del Rolat 2007 <i>Dario Raccaro - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00

## Garganega

La Garganega è l'uva a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Gli ultimi studi effettuati sul territorio, frutto della collaborazione tra produttori e istituzioni di controllo e ricerca, fanno emergere almeno quattro sottovarietà. La Garganega Tipica, è la sottovarietà più diffusa, in collina come in pianura, la Garganega Dario, la Garganega Verde e la Garganega Agostega. È possibile che il primo riconoscimento ufficiale risalga al 1200 nel celebre trattato di Pietro de' Crescenzi nel quale si parla di Garganica, ma è certo che tracce di questo nome e del vitigno vi fossero almeno dall'anno 1000. In vari trattati si considera quest'uva dorata come l'ideale per la produzione dei dolci e passiti vini Retici. Vi sono numerose testimonianze che la fanno appartenere alla grande famiglia dei Trebbiani e quindi l'origine Etrusca non sembra in discussione, visto anche l'impianto a pergola (più alto di quello di origine greca) fù introdotto dagli Etruschi, sperimentato e poi diffuso in gran parte dell'Italia nord orientale. Inoltre ci sono molti studiosi a scommettere sulla vicinanza di carattere della Garganega con altri vitigni come il sardo Nuragus, e il più meridionale Grecanico. L'uva di garganega entra in molti uvaggi quali principalmente il "Soave", il "Bianco di Custoza", il "Gambellara". L'uva può essere anche appassita e dare origine ad un grandissimo vino passito denominato "Recioto di Soave".

Capitel Croce 2009 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	42,00
Pico dei Laorenti 2003 <i>La Biancara - Veneto - Italia</i>	39,00
Soave "Colle S. Antonio" 2007 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	42,00
Soave Classico "Staforte" 2009 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	42,00
Soave Classico "Staforte" 2008 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	42,00
Soave Contrada Salvarenza 2007 <i>Gini - Veneto - Italia</i>	42,00
Soave Monte Carbonare 2009 <i>Suavia - Veneto - Italia</i>	42,00

## Garganega e...

Capitel Foscarino 2010	42,00
<i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	
Capitel Foscarino 2003	46,00
<i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	
Capitel Foscarino 2000	56,00
<i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	
San Vincenzo 2010	39,00
<i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (85%), sauvignon (5%), riesling (5%), gewurztraminer (5%)</i>	
Soave Classico 2009	39,00
<i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), trebbiano di soave (10%)</i>	
Soave Classico Calvarino 1999	60,00
<i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (70%), trebbiano di soave (30%)</i>	
Soave Classico Calvarino 1994	53,00
<i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (70%), trebbiano di soave (30%)</i>	
Soave Classico La Rocca 2009	56,00
<i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), trebbiano di soave (10%)</i>	
Soave Classico La Rocca 2007	50,00
<i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), trebbiano di soave (10%)</i>	

## Gewurztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer Aromatico, è un vino che spesso riesce ad esprimere le sue caratteristiche in maniera armonica, diventando straordinariamente affascinante da bere. Le origini di questo vitigno sono di origini discordanti, Goethe, ampelografo tedesco, lo identificava (1876) come originario di Tramin nel Tirolo, l'attuale Termeno (Bz). Per il Di Rovasenda (1877) era, nella versione a bacca rossa, proveniente dall'Alsazia, mentre il Bronner (1857) ha identificato sul Reno delle viti selvatiche del tutto simili a questo vitigno. In Europa il Gewürztraminer è coltivato con successo in Germania nelle regioni di Baden e del Palatinato (Pfalz), in Alsazia, in Svizzera, Spagna, Ungheria, Slovenia, Romania e Bulgaria. Negli Stati Uniti d'America è particolarmente presente in California nella Russian River Valley a Sonoma e nell'Anderson Valley a Mendocino, altre zone dove si coltiva sono la Nuova Zelanda, Australia e Cile. In Italia particolare terra d'elezione è l'Alto Adige dove sono prodotti vini dalle straordinarie caratteristiche organolettiche, le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte nel periodo prevendemmiale favoriscono la formazione d'eleganti profumi. Il Gewurztraminer è ormai entrato a pieno titolo nel novero dei cosiddetti vitigni nobili, perché in grado di produrre vini spesso notevoli, talvolta eccellenti, sovente di un giallo dorato carico, corposi e, soprattutto, dai profumi intensi ed esotici, in particolare nelle vendemmie tardive dell'Alsazia (dove questa varietà è anche conosciuta come Traminer Musque), impreziosite dal marciume nobile. In Italia talvolta queste caratteristiche non vengono valorizzate e soprattutto aroma e colore ne risultano impoveriti.

Gewurztraminer 2010	56,00
<i>Kuenhof - Trentino Alto Adige - Italia</i>	
Gewurztraminer "Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre" 2000	60,00
<i>Trimbach - Alsace - Francia</i>	
Gewurztraminer Campaner 2010	46,00
<i>Cantina Viticoltori Caldaro - Trentino Alto Adige - Italia</i>	
Gewurztraminer Clos Saint Urbain Grand Cru 2005	140,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	
Gewurztraminer Grand Cru 2007	53,00
<i>Mochel - Alsace - Francia</i>	
Gewurztraminer Heimbουργ V.T. 1990 Domaine Zind Humbrecht 1990	200,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	
Gewurztraminer Herrenweg 2006	47,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	
Gewurztraminer Herrenweg Vieilles Vignes 2006	70,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	

## Greco di Tufo

Il vitigno più antico dell'Avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I secolo a.C. dove si menziona esplicitamente il "vino Greco". La coltivazione del vitigno Greco fu diffusa all'inizio sulle pendici del Vesuvio e successivamente in altre zone della provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo. Fino alla fine dell'800, il Greco di Tufo era diffuso in buona parte della Campania: dalle pendici del Vesuvio, nell'Ager Falernus, nella valle del Sabato, in provincia di Avellino e nel Beneventano. Attualmente viene coltivato nelle provincie di Avellino, Benevento e Napoli, ma l'area individuata dal decreto di riconoscimento della DOC comprende solo 7 comuni dell'Avellinese. E' a Tufo tra le colline, che galleggiano letteralmente sullo zolfo sotterraneo, che questo vitigno ha trovato il suo habitat naturale e dove dona i migliori risultati, piu' eleganza e finezza senza perdere in struttura. il Greco di Tufo per certi aspetti, presenta una similitudine e somiglianza con i Riesling Renani, nelle note di idrocarburi, di zolfo e di grande mineralità.

Greco di Tufo 2007	39,00
<i>Petilia - Campania - Italia</i>	
Greco di Tufo Vigna Cicogna 2009	42,00
<i>Benito Ferrara - Campania - Italia</i>	

## Grillo

Il Grillo è un vitigno a bacca bianca presente in Sicilia proveniente dalla Puglia, da dove sarebbe stato importato come vite di rimpiazzo per favorire la ricostruzione post fillosserica nella zona di Marsala e successivamente diffuso nelle altre province dell'isola. L'uva Grillo è già largamente presente nel Trapanese attorno alla fine del 1800, conosciuta anche con il sinonimo Riddu, ed intorno al 1930 costituiva circa il 60% delle viti dell'isola. Questa quota si ridusse progressivamente a circa 17.500 ettari negli anni '50, e la sua presenza è andata lentamente diminuendo fino a metà degli anni '90, oggi, conta poco più di 6.500 ettari e la maggiore zona di produzione è il lungomare tra Marsala e Trapani. Sopporta abbastanza bene le alte temperature ed è mediamente resistente alle principali malattie crittogamiche e alle avversità climatiche. Il Grillo ha la peculiarità di offrire il meglio di sé quando è allevato nel classico alberello, può raggiungere un alto tasso zuccherino (22/30%), poca acidità, assenza di acido malico, la vigoria è ottima, raggiunge piena maturazione tra la seconda metà di settembre e la fine dello stesso mese, storicamente usato come componente nel Marsala conferisce la giusta alcolicità del vino liquoroso. Il grande interesse e la ricerca in campo enologico in questi ultimi anni di rinascita qualitativa della viticoltura siciliana, hanno rivalutato e valorizzato il Grillo per la produzione di vini bianchi secchi, utilizzandolo in purezza dona vini dall'aroma caratteristico che ricorda l'ortica, il pepe verde e il gelsomino. In blend con altri vitigni autoctoni siciliani mostra la sua capacità di caratterizzare vini di corpo con una grande e particolare dote di profumi ed interessanti aromi citrini, possono risultare a volte vini terrosi, astringenti, sua caratteristica importante e reggere bene l'affinamento in botte.

Grillo 2008	42,00
<i>Barraco - Sicilia - Italia</i>	

## Malvasia

Malvasia è un termine con il quale vengono indicati numerosi vitigni, per cui è anche appropriato parlare di "Malvasie". Alcuni di questi si differenziano notevolmente tra loro per morfologia delle piante, colore, sapore e composizione biochimica del frutto, precocità di maturazione, produttività ed attitudine alla vinificazione. L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino che era prodotto a Malta, si trattava di un prodotto di pregio commercializzato da Venezia. Dopo la conquista da parte degli Arabi dell'isola nell'870 d.c. i commerci si interruppero. I molti vitigni denominati Malvasia hanno spesso in comune soltanto il nome, derivante da una città greca del Peloponneso, Monembasia, Monemvasia o Monovasia, che significa "porto ad una sola entrata", città che per assonanza con il nome greco fu ribattezzata dai Veneziani "Malvasia" (o Napoli di Malvasia, per distinguerla da Malvasia Vecchia, posta poco più a nord). Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare prima i vini dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo, poi anche i locali in Venezia nei quali se ne svolgeva il commercio. Vitigni Malvasia possono essere distinti in due gruppi: quelli con un leggero aroma che ricorda quello del Moscato e quelli a sapore semplice. Ve ne sono a frutto bianco e a frutto nero. Fra le Malvasie a frutto bianco più estesamente coltivate ricordiamo la Malvasia toscana o Malvasia del Chianti, la Malvasia istriana (coltivata nel Friuli-Venezia Giulia), la Malvasia laziale, la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia di Sardegna, la Malvasia delle Lipari.

Malvasia 2010	46,00
<i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Malvasia 2009	70,00
<i>Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Malvasia 2008	39,00
<i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Malvasia Carso 2009	53,00
<i>Skerk - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Malvasia Collio 2009	44,00
<i>Picech - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Malvasia Istriana 2003	49,00
<i>Cotar - Dobrovo Collio - Slovenia</i>	
Malvasia Istriana Dis Cumieris 2009	46,00
<i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Petit Manseng

Il Vitigno Petit Manseng, è originario della zona vinicola dello Jurançon, prossima ai Pirenei francesi atlantici. Forma superiore del Gros Manseng, presenta bacche particolarmente piccole dalla buccia spessa, che producono esigue quantità di mosto e possono restare sulla pianta fino ad autunno inoltrato per concentrare lo zucchero con un processo di appassimento detto in francese "passerillage".L'interesse per le sue potenzialità va crescendo nell'Agro Pontino e in Toscana.

Jurançon sec "Mythologia" 1998	63,00
<i>Primo Palatum - Languedoc et Roussillon - Francia</i>	

## Pinot Bianco

Pinot Bianco 2010	42,00
<i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Pinot Bianco 2009	42,00
<i>Jermann - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Pinot Grigio

Il termine Pinot indica una serie di vitigni differenti, che si distinguono per caratteristiche e per utilizzo e che discendono geneticamente dal Pinot nero (o Pinot noir). E' vitigno originario della Borgogna. La sua introduzione in Italia, si deve ad un produttore piemontese che iniziò la sua coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese agli inizi del 1800. Il termine pinot sembra derivare da "pigna, è più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Il Pinot grigio (anch'esso, come detto, mutazione genetica del Pinot nero) è stato per molti anni uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana. Un successo che ne ha permesso l'impianto non solo in Veneto, ma anche in Friuli e in Alto Adige. Sviluppo che portò da un lato alla riduzione massiccia delle varietà rosse e dall'altro ad un notevole balzo qualitativo (parallelo a quello delle vendite). È di colore ramato, spesso è vinificato in bianco ma se vinificato a contatto con le bucce assume il suo peculiare colore ramato ed è teoricamente meno "dotato" della sua variante bianca o nera. Eppure la sua diffusione ha aperto poi la strada alla produzione di grandi vini fruttati, profumati e ben strutturati. In particolare ha maggiore acidità in Alto Adige (e quindi si presta a più lunga maturazione), è molto ricco nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli e infine ha dato risultati apprezzabili in Toscana. In Alsazia invece viene vinificato a contatto con le bucce sino ad assumere il suo peculiare colore ramato ed è conosciuto come Pinot Gris (precedentemente Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace), vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo. Stessi vertici raggiunge anche in Germania (dove è chiamato Ruländer), nel Valais (dove è chiamato malvoisie) e in Ungheria (dove è noto come szürkebarat).

Gris 2008	46,00
<i>Lis Neris - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Gris 2003	53,00
<i>Lis Neris - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Pinot Grigio Dessimis 2009	46,00
<i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Pinot Grigio Ramato 2008	39,00
<i> Davide Feresin - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Pinot Gris Grand Cru V.T. 1994	126,00
<i>Domaine Ostertag - Alsace - Francia</i>	
Pinot Gris Windsbuhl V.T. 1990	260,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	
Pinot-Gris Calcaire 2006	44,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	

## Ribolla Gialla

L'origine della Ribolla gialla è incerta: alcuni autori identificano l'antenata della Ribolla con l'uva "Avola", vitigno importato dai romani durante la loro dominazione del territorio friulano; secondo altri questa varietà coinciderebbe con la "Robola", coltivata a Cefalonia, giunta in Friuli forse al tempo del dominio di Venezia, quando l'orbita dei commerci della Serenissima comprendeva il bacino del Mediterraneo Orientale. La maggior parte degli studiosi è però concorde nel ritenere il vitigno di origine autoctona. Le prime notizie certe risalgono al XII secolo: a quel tempo i vini di "Rabiola" del Collio erano particolarmente apprezzati ed erano reputati particolarmente fini ed eleganti dalla popolazione locale. La Ribolla gialla è certamente un vitigno indissolubilmente legato al territorio in cui viene coltivato, una fascia collinare che da Tarcento scende fin quasi all'Istria; in pratica quella parte delle province di Udine e di Gorizia corrispondenti a zone importanti dal punto di vista vitivinicolo che sono poi l'Isonzo e, soprattutto, il Collio e i Colli orientali del Friuli. Di questo territorio la Ribolla ha quindi seguito i destini, fino alle più recenti riscoperte. In pianura non si è mai diffusa: la tipologia del terreno e il microclima, evidentemente, non sono adatti alla coltivazione di questa varietà. La Ribolla gialla è coltivata anche nella zona collinare della vicina Slovenia, dove viene chiamata "Rebula". Tradizionalmente il vino Ribolla gialla viene prodotto a partire da uvaggi comprendenti anche Tocai friulano e Malvasia istriana, nei quali la percentuale della varietà Ribolla gialla è in ogni caso non inferiore al 85%. Attualmente il Collio Ribolla gialla viene praticamente proposto in purezza nella maggior parte dei casi.

Ribolla Anfora 2005 <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	105,00
Ribolla Anfora 2004 <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	105,00
Ribolla Anfora 2003 <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	105,00
Ribolla Anfora 2002 <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	90,00
Ribolla Anfora 2001 <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	88,00
Ribolla Gialla 2010 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Ribolla Gialla L'Adelchi 2010 <i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	46,00

## Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino di carattere. Originario della Germania, dalle aree del Reno, della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), testimonianze storiche attendibili raccontano che il Riesling era diffuso e ampiamente coltivato nella zone lungo il corso del Reno già nel XV secolo, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. E' oramai considerato un vitigno "internazionale" da tutti stimato per la sua straordinaria eleganza, la sua classe e, in modo particolare, per la sorprendente capacità di maturare dei suoi vini e migliorare magnificamente per molti anni. Nel nostro paese poi, esiste una qualità del tutto autoctona, chiamata Riesling Italico. Il Riesling si contende con lo Chardonnay il primato della qualità dei vini bianchi.

Herzu Riesling 2010 <i>Ettore Germano - Piemonte - Italia</i>	42,00
Riesling "Clos Sainte Hune" 2003 <i>Trimbach - Alsace - Francia</i>	210,00
Riesling "Clos Sainte Hune" 2002 <i>Trimbach - Alsace - Francia</i>	260,00
Riesling Abstberg Qba 2004 <i>Von Schubert-Grunhaus - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	44,00
Riesling Auslese Kaseler Kehrnhagel 1997 <i>Karlsmuehle - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	70,00
Riesling Auslese Trabecher Krauterhaus 1989 <i>Molitor Markus - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	96,00
Riesling Clos Saint Urbain Grand Cru 2004 <i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	125,00
Riesling Clos Windsbuhl 2008 <i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	105,00
Riesling Grand Cru Saering V.T. 1998 <i>Dirler Earl - Alsace - Francia</i>	86,00
Riesling Herrenweg 2008 <i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	65,00

Riesling Kaiton 2010 <i>Kuenhof - Trentino Alto Adige - Italia</i>	53,00
Riesling Kaiton 2009 <i>Kuenhof - Trentino Alto Adige - Italia</i>	46,00
Riesling Scarzhofberger Kabinett 2009 <i>Egon Muller - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	114,00
Riesling Scarzhofberger Kabinett 2008 <i>Egon Muller - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	105,00
Riesling Scharzhofberger 2009 <i>Egon Muller - Mosel-Saar-Ruwer - Germania</i>	60,00
Riesling Terre d'Alsace 2008 <i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	47,00
Riesling Wehlener Sonnenuhr Qba 2009 <i>Dr.Loosen - Rheingau-Renania - Germania</i>	60,00
Schieferterrassen Riesling 2008 <i>Heymann-Lowenstein - - Germania</i>	42,00

## Sauvignon

Il Sauvignon (chiamato anche Sauvignon blanc) è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale, il suo aroma penetrante ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e pipì di gatto (qualità che si esprimono al meglio nel Sancerre e nelle zone centrali della Loira. E' stata sperimentata la fermentazione e la maturazione in rovere, dando luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e aromaticità che lo hanno giustamente reso famoso. Ciò nonostante, con questo metodo sono stati prodotti, grazie ad accurate selezioni in vigna e a dosaggi sempre più calibrati del legno, grandissimi Sauvignon capaci di lungo invecchiamento. Accompagnato dal Sémillon e in minor misura dal Muscadelle, produce, nel Sauternes, uno dei più grandi vini dolci al mondo, di grande longevità. Il vitigno Sauvignon blanc, grazie alla sua capacità di adattamento, è coltivato estensivamente in Francia, Italia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, California e Sud America. In Italia, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

Alteni di Brassica 2006 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	112,00
Poggio alle Gazze 2008 <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	58,00
Pouilly-Fumé 2008 <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	58,00
Pouilly-Fumé 200 Vendanges 2002 <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	88,00
Pouilly-Fumé Baron de L 2006 <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	140,00
Sancerre 2009 <i>Comte Lafond - Loire - Francia</i>	53,00

Sancerre Blanc Cuvée Edmond 2005 <i>Domaine Alphonse Mellot - Loire - Francia</i>	120,00
Sancerre Blanc Cuvée Edmond 2002 <i>Domaine Alphonse Mellot - Loire - Francia</i>	126,00
Sancerre Blanc Les Romains 2005 <i>Domaine Vacheron - Loire - Francia</i>	84,00
Sancerre la Chateliene 2009 <i>Joseph Mellot - Loire - Francia</i>	53,00
Sancerre Pierre Etienne 2003 <i>Joseph Mellot - Loire - Francia</i>	88,00
Sauvignon 2010 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Sauvignon 2009 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Sauvignon 2008 <i>Jermann - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	42,00
Sauvignon 2008 <i>Villa Russiz - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Sauvignon Archetipi 2000 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	56,00
Sauvignon Banel 2008 <i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	90,00
Sauvignon Block 3 2011 <i>Saint Clair - Marlborough - Nuova zelanda</i>	56,00
Sauvignon Cerò 2010 <i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	46,00
Sauvignon Peri 2007 <i>Ronco del Gnemiz - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	50,00
Sauvignon Ronco delle Mele 2010 <i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	63,00
Sauvignon Ruttars 2009 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	39,00
Sauvignon Sanct Valentin 2010 <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	49,00
Sauvignon Saurint 2009 <i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	90,00
Sauvignon Sol 2008 <i>Ronco del Gnemiz - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	70,00
Sauvignon Vieris 2009 <i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	49,00
Silex - Blanc Fumé de Pouilly 2008 <i>Didier Daguenu - Loire - Francia</i>	255,00

Voglar Sauvignon 2007 <i>Dipoli - Trentino Alto Adige - Italia</i>	44,00
Vulcaia Fumé 2009 <i>Inama - Veneto - Italia</i>	56,00

## Sauvignon e...

Château Carbonnieux 2004 <i>Château Carbonnieux - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (65%), semillon (35%)</i>	96,00
Château La Louvière Blanc 2008 <i>Château La Louvière - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (85%), semillon (15%)</i>	84,00
Château Smith Haut Lafitte Blanc 2001 <i>Château Smith Haut Lafitte - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (90%), semillon (10%)</i>	160,00
Château Smith Haut Lafitte Blanc 2000 <i>Château Smith Haut Lafitte - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (90%), semillon (10%)</i>	155,00
Château Smith Haut Lafitte Blanc 1995 <i>Château Smith Haut Lafitte - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (90%), semillon (10%)</i>	144,00
Larrivet Haut-Brion 2000 <i>Château Haut Brion - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon (50%), semillon (50%)</i>	120,00

## Timorasso

Il Timorasso è un vitigno autoctono delle colline Tortonesi, e da poco può vantarsi della D.O.C Colli Tortonesi Timorasso. I vigneti sono coltivati lungo il corso del fiume Scrivia e dei suoi affluenti che idealmente collegano l'area vitivinicola del Monferrato con quella dell'Oltrepò Pavese. Presente nel territorio fin da tempi immemorabili, sembra che il Timorasso fosse molto apprezzato da Leonardo da Vinci. Abbondantemente prodotto, in epoca prefilossera, era presente anche nella provincia di Genova. Con l'arrivo della filossera, dell'esodo rurale e di eventi bellici, il Timorasso fù praticamente abbandonato. Solo verso la metà degli anni 80, fù riscoperto da alcuni produttori, scoprendo che questo vitigno aveva le potenzialità per diventare, se vinificato in purezza e con particolari cure in vigna e in cantina, il grande bianco da invecchiamento che mancava nel panorama vinicolo piemontese.

Timorasso Sterpi 2009 <i>Walter Massa - Piemonte - Italia</i>	74,00
--	-------

## Trebbiano

E' il vitigno a bacca bianca più coltivato in Italia (60.000 ha);molto diffuso al centro della penisola, la sua così vasta diffusione è dovuta alla grande produttività, alla buona resistenza alle malattie e alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche ma dà risultati mediocri sul piano organolettico, a causa della spiccata acidità e della sua scarsa aromaticità. La famiglia dei Trebbiani è presente in quasi 80 d.o.c. sia nei vini bianchi che rossi. Infatti è sufficientemente neutro per essere impiegato in unione con altri vini dalla personalità più spiccata, senza sopraffarli anche se utilizzato in elevate percentuali. In genere produce vini semplici, fruttati e da bersi giovani, tuttavia negli ultimi anni, le cure nel vigneto e in cantina hanno saputo creare, soprattutto in Romagna e in Abruzzo, vini dotati di grande struttura e morbidezza, buon corredo aromatico, inaspettata longevità e grande personalità. Raggiunge la massima maturazione nella prima quindicina di ottobre sia il Toscano che il Romagnolo e quello di Soave. In Francia si chiama Ugni Blanc, ed è utilizzato per produrre il Cognac e l'Armagnac. In Spagna è utilizzato per la produzione del Brandy.

Lugana Riserva 2008 <i>Zenato - Veneto - Italia</i>	46,00
Lugana Riserva 2004 <i>Zenato - Veneto - Italia</i>	58,00
Lugana Santa Cristina 2010 <i>Zenato - Veneto - Italia</i>	39,00
Lugana Superiore Molceo 2007 <i>Ottella - Veneto - Italia</i>	39,00
Trebbiano d'Abruzzo 2008 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	88,00
Trebbiano d'Abruzzo 2007 <i>Emidio Pepe - Abruzzo - Italia</i>	39,00
Trebbiano d'Abruzzo 2005 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	88,00
Trebbiano d'Abruzzo 2004 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	80,00
Trebbiano d'Abruzzo 2003 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	81,00
Trebbiano d'Abruzzo 2000 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	84,00
Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2007 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	49,00
Trebbiano d'Abruzzo Castello di Semivicoli 2006 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	47,00
Trebbiano Marina Cvetic 2008 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	70,00

## Trebbiano di Soave

Turbiana Trebbiano 2006 <i>Visco &amp; Filippi - Veneto - Italia</i>	39,00
---	-------

## Verdicchio

Il Verdicchio è un vitigno a bacca bianca coltivato quasi esclusivamente nelle Marche. Si tratta di un vitigno piuttosto eclettico che viene utilizzato per produrre, generalmente in purezza, sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. È altresì utilizzato per produrre spumanti (sia metodi classici, sia Charmat) e vini passiti. Il nome verdicchio deriva chiaramente dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione. Il vitigno è considerato autoctono delle Marche: le prime testimonianze della sua coltivazione risalgono al XVI secolo. Recentemente, l'analisi genetica ha evidenziato una parentela molto stretta tra il Verdicchio e il Trebbiano di Soave: si è dunque ipotizzato che il verdicchio sia stato introdotto nelle Marche da coloni veneti, giunti alla fine del '400 per ripopolare le campagne dopo un'epidemia di peste. Le principali zone di coltivazione sono quella di Matelica in provincia di Macerata e quella dei castelli di Jesi in provincia di Ancona, ove si producono gli omonimi vini DOC. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi tende a esibire un corpo maggiore rispetto al Verdicchio di Matelica, mentre quest'ultimo è in genere più dotato dal punto di vista olfattivo. Il verdicchio è diffuso anche in altre zone delle Marche, dell'Umbria e dell'Abruzzo: tuttavia, al di fuori delle zone suddette, il vitigno tende a perdere il suo nerbo e a volte a far emergere alcune caratteristiche negative.

San Lorenzo Bianco 1998	105,00
<i>Fattoria San Lorenzo - Marche - Italia</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Gaiosino 2008	46,00
<i>Fattoria Coroncino - Marche - Italia</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Gaiosino Fumè 2004	63,00
<i>Fattoria Coroncino - Marche - Italia</i>	
Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Cantico della Figura 2006	42,00
<i>Andrea Felici - Marche - Italia</i>	
Verdicchio Riserva Vigna delle Oche 2007	42,00
<i>Fattoria San Lorenzo - Marche - Italia</i>	
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2006	98,00
<i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2005	98,00
<i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2004	105,00
<i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2001	105,00
<i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	

## Vermentino

Le origini del vermentino sembra siano situate nella penisola Iberica, in stretta connessione genetica con il ceppo di varietà legate alla "malvasia"; queste varietà si sono diffuse poi lungo tutte le coste settentrionali del Tirreno, dalla Francia meridionale fino alla Toscana, in Sardegna ed in Corsica, assumendo nomi differenti secondo le zone di coltivazione. Il vermentino si adatta bene ai terreni calcarei e relativamente poveri, anche se fornisce le sue produzioni migliori nei suoli mediamente fertili e freschi, purché non troppo umidi. La maturazione e la raccolta avvengono di norma nella seconda metà di Settembre. Il vermentino viene ormai quasi esclusivamente vinificato in bianco, ovvero in assenza delle parti solide del grappolo.

Bianco 2006	74,00
<i>Massa Vecchia - Toscana - Italia</i>	
Giunco Vermentino di Sardegna 2009	39,00
<i>Mesa - Sardegna - Italia</i>	
Is Vermentino 2009	42,00
<i>Argiolas - Sardegna - Italia</i>	
Opale Vermentino di Sardegna 2009	42,00
<i>Mesa - Sardegna - Italia</i>	

## Vernaccia

La Vernaccia appartiene ad un gruppo che comprende varietà molto diverse fra loro, come collocazione territoriale, ma simili nelle caratteristiche organolettiche. Il nome Vernaccia potrebbe provenire da Vernazza, la località delle Cinque Terre (Liguria) famosa per l'omonimo vino bianco, oppure da Garnacha o Grenache, vitigni spagnolo e francese. Ma potrebbe derivare anche da vernaculus, dal tardo latino, che definiva tutto ciò che proveniva da un dato luogo, autoctono, non importato. La Vernaccia più nota è quella di S.Gimignano, di origini antichissime, se ne parla già nel 1276, negli archivi comunali di S. Gimignano, infatti il vino omonimo era utilizzato per gli scambi commerciali o per donazioni a ricchi principi come i Medici. E' un vitigno con ottime capacità di resistenza alla maggior parte dei parassiti tipici della vite, si adatta bene a qualsiasi clima e non ha bisogno di particolari attenzioni dal punto di vista nutrizionale.

Vernaccia di San Gimignano 2006	39,00
<i>Montenidoli - Toscana - Italia</i>	
Vernaccia di San Gimignano Zeta 2009	39,00
<i>Mattia Barzagli - Toscana - Italia</i>	

## Vitovska

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgonico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria, strettamente legata a quel territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal profumo di fiori di campo carsico e fieno, con retrogusto di mandorla. Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta era chiamato anche Vitovska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la veneta garganega. Qualcuno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno.

Vitovska 2009	70,00
<i>Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Vitovska Carso 2009	53,00
<i>Skerk - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Uvaggi a Bacca Bianca

<p>Agno Casto 2008  <i>Vignalta - Veneto - Italia</i>  <i>pinot bianco, incrocio manzoni</i></p>	39,00
<p>Altenberg De Bergheim 1999  <i>Marcel Deiss - Alsace - Francia</i>  <i>pinot grigio, riesling, moscato</i></p>	130,00
<p>Anjou Les Nourissons Vignes Centenaires 2006  <i>Stephane Bernaudeau - Loire - Francia</i>  <i>chenin blanc (80%), verdelot (20%)</i></p>	105,00
<p>Anjou Les Nourissons Vignes Centenaires 2005  <i>Stephane Bernaudeau - Loire - Francia</i>  <i>chenin blanc (80%), verdelot (20%)</i></p>	115,00
<p>Bianco di Custoza Amedeo 2009  <i>Cavalchina - Veneto - Italia</i>  <i>trebbiano (40%), fernanda (3%), trebbianello</i></p>	39,00
<p>Bianco Miani 2009  <i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>  <i>sauvignon, pinot grigio, chardonnay</i></p>	70,00
<p>Breg Anfora 2005  <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>  <i>sauvignon (38%), pinot grigio (28%), chardonnay (26%), riesling (18%)</i></p>	105,00
<p>Breg Anfora 2003  <i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>  <i>sauvignon (38%), pinot grigio (28%), chardonnay (26%), riesling (18%)</i></p>	105,00
<p>Capo Martino 2007  <i>Jermann - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>  <i>friulano, picolit, ribolla gialla, malvasia</i></p>	88,00
<p>Château de Bellet Cuvée Baron G. 2001  <i>Château de Bellet - Provence - Francia</i>  <i>ugni blanc, semillon</i></p>	117,00
<p>Chateau Musar White 1991  <i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i>  <i>obaideh, merwah</i></p>	112,00
<p>Château Musar White 2003  <i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i>  <i>obaideh, merwah</i></p>	77,00
<p>Château Musar White 2000  <i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i>  <i>obaideh, merwah</i></p>	88,00
<p>Château Musar White 1995  <i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i>  <i>obaideh, merwah</i></p>	105,00
<p>Château Pape Clement Blanc 2001  <i>Château Pape Clement Blanc - Bordeaux - Francia</i>  <i>sauvignon (49%), semillon (48%), muscadelle (3%)</i></p>	195,00

Châteauneuf du Pape Blanc 1998 <i>Saint Cosme - Côtes du Rhône - Francia</i> <i>clairette (40%), grenache (40%), roussanne (20%)</i>	91,00
Collio Bianco 2010 <i>Keber - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>friulano, sauvignon, pinot grigio, ribolla gialla, malvasia</i>	46,00
Collio Bianco 2007 <i>Dario Raccaro - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon, pinot grigio, chardonnay</i>	39,00
Collio Bianco del "Bratinis" 2008 <i>Gradis'ciutta - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon, pinot grigio, chardonnay, ribolla gialla</i>	42,00
Collio Bianco Fosarin 2008 <i>Ronco dei Tassi - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>friulano (50%), pinot bianco (30%), malvasia (20%)</i>	39,00
Cotes Catalanes Blanc 2008 <i>Domaine Matassa - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>grenache, macabéo</i>	77,00
Flors di uis 2009 (700 ml) <i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>malvasia (55%), friulano (25%), riesling (20%)</i>	46,00
Furore Bianco 2009 <i>Marisa Cuomo - Campania - Italia</i> <i>talanghina (60%), biancolella (40%)</i>	42,00
Furore Bianco Fiorduva 2009 <i>Marisa Cuomo - Campania - Italia</i> <i>fenile, ripoli, ginestra</i>	88,00
Furore Bianco Fiorduva 2008 <i>Marisa Cuomo - Campania - Italia</i> <i>fenile, ripoli, ginestra</i>	79,00
Hermitage Blanc "Chante Alouette" 2003 <i>Chapoutier - Côtes du Rhône - Francia</i> <i>clairette, grenache, roussanne</i>	105,00
Huebuhl 2001 <i>Marcel Deiss - Alsace - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot bianco, muscat, pinot nero, beurot</i>	88,00
Il Templare Bianco di Toscana 2003 <i>Montenidoli - Toscana - Italia</i> <i>trebbiano (34%), malvasia (33%), vernaccia (33%)</i>	39,00
Mambourg Gran Cru 2001 <i>Marcel Deiss - Alsace - Francia</i> <i>pinot meunier, pinot bianco, pinot nero, pinot grigio, chardonnay</i>	144,00
Nozze d'Oro 2008 <i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i> <i>inzolia (80%), tasca (20%)</i>	39,00
Prulke 2009 <i>Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon (60%), vitovska (20%), malvasia (20%)</i>	70,00

Schoffweg 1er Cru 2007	77,00
<i>Marcel Deiss - Alsace - Francia</i>	
<i>pinot bianco, pinot grigio, riesling</i>	
Sole e Vento 2009	39,00
<i>De Bartoli - Sicilia - Italia</i>	
<i>inzolia, grillo</i>	
Veliko Belo Bianco 2006	60,00
<i>Movia - Dobrovo - Slovenia</i>	
<i>ribolla gialla (50%), pinot grigio (20%), chardonnay (15%), sauvignon (15%)</i>	
Vespa 2005	46,00
<i>Bastianich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>sauvignon, picolit, chardonnay</i>	
Viognier-Roussanne 2010	56,00
<i>Romaneau-Destezet - Côtes du Rhône - Francia</i>	
<i>viognier, roussanne</i>	

# Vini Bianchi (grande formato)

## Chardonnay

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova uguali nel mondo.

Chablis Grand Cru "Les Clos" 1990 (1500 ml) <i>Domaine Laroche - Chablis - Francia</i>	400,00
Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre 2004 (1500 ml) <i>Domaine Raveneau - Chablis - Francia</i>	173,00
Chardonnay Cru:ciale 2004 (1500 ml) <i>Cru:chale - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	74,00
Chassagne-Montrachet Marquise de Laquiche 2007 (3000 ml) <i>Joseph Drouhin - Bourgogne - Francia</i>	750,00
Curtefranca Bianco 2007 (1500 ml) <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	77,00
Meursault Narvaux 2004 (1500 ml) <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	215,00

## chardonnay e...

Cervaro della Sala 2008 (1500 ml) <i>Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia</i> <i>chardonnay (80%), grechetto (20%)</i>	175,00
Cervaro della Sala 2006 (1500 ml) <i>Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia</i> <i>chardonnay (80%), grechetto (20%)</i>	175,00

## Friulano

L'origine di questo vitigno è molto incerta. Secondo alcuni dovrebbe essere di origine Ungherese della zona del Tokay, anche se tale vitigno è attualmente sconosciuto in quelle aree. Forse originario del Veneto ma solamente alla fine del XVIII secolo si hanno sue notizie. Il Tocai Friulano viene coltivato nelle regioni del Friuli, del Veneto e nelle zone orientali della Lombardia. Le uve di questo vitigno si usano solitamente come componente in molti vini del Veneto, in particolare nel Bianco di Custoza e nel Lugana, ma è in Friuli che la varietà è salita alla ribalta come vino varietale al 100%. Nel Collio Goriziano, il cui nome significa "collina", una vasta regione collinare situata nella parte estrema della pianura friulana il vitigno Tocai raggiunge la sua massima espressione qualitativa. La natura del suo terreno, composto da marne ed arenarie di origine eocenica e la particolare posizione, risente dei benefici effetti climatici del mare, andando a creare un ambiente ideale per la coltivazione del Tocai. I produttori della regione hanno voluto aggiungere l'attributo "Friulano" al nome della varietà in tempi abbastanza recenti, per soddisfare un reclamo avanzato all'Unione Europea dall'Ungheria, il cui vino più famoso è il Tokay.

Amphora 2001 (1500 ml) <i>Castello di Lispida - Veneto - Italia</i>	160,00
Friulano Plus 2007 (1500 ml) <i>Bastianich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	125,00
Terralba 1999 (1500 ml) <i>Castello di Lispida - Veneto - Italia</i>	93,00
Tocai Friulano Vigne 50 anni 2005 (1500 ml) <i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	100,00

## Garganega

La Garganega è l'uva a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Gli ultimi studi effettuati sul territorio, frutto della collaborazione tra produttori e istituzioni di controllo e ricerca, fanno emergere almeno quattro sottovarietà. La Garganega Tipica, è la sottovarietà più diffusa, in collina come in pianura, la Garganega Dario, la Garganega Verde e la Garganega Agostega. È possibile che il primo riconoscimento ufficiale risalga al 1200 nel celebre trattato di Pietro de' Crescenzi nel quale si parla di Garganica, ma è certo che tracce di questo nome e del vitigno vi fossero almeno dall'anno 1000. In vari trattati si considera quest'uva dorata come l'ideale per la produzione dei dolci e passiti vini Reticì. Vi sono numerose testimonianze che la fanno appartenere alla grande famiglia dei Trebbiani e quindi l'origine Etrusca non sembra in discussione, visto anche l'impianto a pergola (più alto di quello di origine greca) fu introdotto dagli Etruschi, sperimentato e poi diffuso in gran parte dell'Italia nord orientale. Inoltre ci sono molti studiosi a scommettere sulla vicinanza di carattere della Garganega con altri vitigni come il sardo Nuragus, e il più meridionale Grecanico. L'uva di garganega entra in molti uvaggi quali principalmente il "Soave", il "Bianco di Custoza", il "Gambellara". L'uva può essere anche appassita e dare origine ad un grandissimo vino passito denominato "Recioto di Soave".

Capitel Croce 2001 (1500 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	80,00
Capitel Croce 2000 (1500 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	80,00
Capitel Croce 1999 (3000 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	160,00
Pico dei Laorenti 2003 (1500 ml) <i>La Biancara - Veneto - Italia</i>	70,00

Pico dei Laorenti 1998 (1500 ml) <i>La Biancara - Veneto - Italia</i>	85,00
Soave "Colle S. Antonio" 2005 (1500 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	77,00
Soave Classico "Staforte" 2008 (1500 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	77,00
Soave Classico "Staforte" 2005 (1500 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	65,00

### **garganega e...**

Capitel Foscarino 2002 (3000 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	130,00
Capitel Foscarino 2000 (1500 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	75,00
Soave Classico "Monte Grande" 2006 (1500 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	60,00
Soave Classico "Monte Grande" 2005 (1500 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	70,00

### **Pinot Bianco**

Vorberg 2006 (1500 ml) <i>Cantina di Terlano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	86,00
Vorberg 2005 (1500 ml) <i>Cantina di Terlano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	86,00
Vorberg 2004 (1500 ml) <i>Cantina di Terlano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	96,00

### **Pinot Grigio**

Il termine Pinot indica una serie di vitigni differenti, che si distinguono per caratteristiche e per utilizzo e che discendono geneticamente dal Pinot nero (o Pinot noir). E' vitigno originario della Borgogna. La sua introduzione in Italia, si deve ad un produttore piemontese che iniziò la sua coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese agli inizi del 1800. Il termine pinot sembra derivare da "pigna", è più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Il Pinot grigio (anch'esso, come detto, mutazione genetica del Pinot nero) è stato per molti anni uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana. Un successo che ne ha permesso l'impianto non solo in Veneto, ma anche in Friuli e in Alto Adige. Sviluppo che portò da un lato alla riduzione massiccia delle varietà rosse e dall'altro ad un notevole balzo qualitativo (parallelo a quello delle vendite). È di colore ramato, spesso è vinificato in bianco ma se vinificato a contatto con le bucce assume il suo peculiare colore ramato ed è teoricamente meno "dotato" della sua variante bianca o nera. Eppure la sua diffusione ha aperto poi la strada alla produzione di grandi vini fruttati, profumati e ben strutturati. In particolare ha maggiore acidità in Alto Adige (e quindi si presta a più lunga maturazione), è molto ricco nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli e infine ha dato risultati apprezzabili in Toscana. In Alsazia invece viene vinificato a contatto con le bucce sino ad assumere il suo peculiare colore ramato ed è conosciuto come Pinot Gris (precedentemente Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace), vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo. Stessi vertici raggiunge anche in Germania (dove è chiamato Ruländer), nel Valais (dove è chiamato malvoisie) e in Ungheria (dove è noto come szürkebarat).

Gris 2006 (1500 ml)

90,00

*Lis Neris - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Ribolla Gialla

L'origine della Ribolla gialla è incerta: alcuni autori identificano l'antenata della Ribolla con l'uva "Avola", vitigno importato dai romani durante la loro dominazione del territorio friulano; secondo altri questa varietà coinciderebbe con la "Robola", coltivata a Cefalonia, giunta in Friuli forse al tempo del dominio di Venezia, quando l'orbita dei commerci della Serenissima comprendeva il bacino del Mediterraneo Orientale. La maggior parte degli studiosi è però concorde nel ritenere il vitigno di origine autoctona. Le prime notizie certe risalgono al XII secolo: a quel tempo i vini di "Rabiola" del Collio erano particolarmente apprezzati ed erano reputati particolarmente fini ed eleganti dalla popolazione locale. La Ribolla gialla è certamente un vitigno indissolubilmente legato al territorio in cui viene coltivato, una fascia collinare che da Tarcento scende fin quasi all'Istria; in pratica quella parte delle province di Udine e di Gorizia corrispondenti a zone importanti dal punto di vista vitivinicolo che sono poi l'Isonzo e, soprattutto, il Collio e i Colli orientali del Friuli. Di questo territorio la Ribolla ha quindi seguito i destini, fino alle più recenti riscoperte. In pianura non si è mai diffusa: la tipologia del terreno e il microclima, evidentemente, non sono adatti alla coltivazione di questa varietà. La Ribolla gialla è coltivata anche nella zona collinare della vicina Slovenia, dove viene chiamata "Rebula". Tradizionalmente il vino Ribolla gialla viene prodotto a partire da uvaggi comprendenti anche Tocai friulano e Malvasia istriana, nei quali la percentuale della varietà Ribolla gialla è in ogni caso non inferiore al 85%. Attualmente il Collio Ribolla gialla viene praticamente proposto in purezza nella maggior parte dei casi.

Ribolla Anfora 2003 (1500 ml)

210,00

*Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Ribolla Anfora 2002 (1500 ml)

190,00

*Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Ribolla gialla 2000 (1500 ml)

182,00

*Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino di carattere. Originario della Germania, dalle aree del Reno, della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), testimonianze storiche attendibili raccontano che il Riesling era diffuso e ampiamente coltivato nella zona lungo il corso del Reno già nel XV secolo, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. E' oramai considerato un vitigno "internazionale" da tutti stimato per la sua straordinaria eleganza, la sua classe e, in modo particolare, per la sorprendente capacità di maturare dei suoi vini e migliorarne magnificamente per molti anni. Nel nostro paese poi, esiste una qualità del tutto autoctona, chiamata Riesling Italiano. Il Riesling si contende con lo Chardonnay il primato della qualità dei vini bianchi.

Schieferterrassen Riesling 2007 (1500 ml)

95,00

*Heymann-Lowenstein - - Germania*

## Sauvignon

Il Sauvignon (chiamato anche Sauvignon blanc) è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale, il suo aroma penetrante ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e pipì di gatto (qualità che si esprimono al meglio nel Sancerre e nelle zone centrali della Loira. E' stata sperimentata la fermentazione e la maturazione in rovere, dando luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e aromaticità che lo hanno giustamente reso famoso. Ciò nonostante, con questo metodo sono stati prodotti, grazie ad accurate selezioni in vigna e a dosaggi sempre più calibrati del legno, grandissimi Sauvignon capaci di lungo invecchiamento. Accompagnato dal Sémillon e in minor misura dal Muscadelle, produce, nel Sauternes, uno

dei più grandi vini dolci al mondo, di grande longevità. Il vitigno Sauvignon blanc, grazie alla sua capacità di adattamento, è coltivato estensivamente in Francia, Italia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, California e Sud America. In Italia, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

“P” 1999 (1500 ml) <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	85,00
Pouilly-Fumé 2006 (5000ml) <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	360,00
Pouilly-Fumé 2004 (5000ml) <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	360,00
Pouilly-Fumé Baron de L 2000 (1500 ml) <i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	225,00
Sauvignon 2008 (1500 ml) <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	88,00
Sauvignon 2006 (1500 ml) <i>Sutor - Vipavska Dolina - Slovenia</i>	100,00
Sauvignon Ronco delle Mele 2009 (1500 ml) <i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	115,00

## Verdicchio

Il Verdicchio è un vitigno a bacca bianca coltivato quasi esclusivamente nelle Marche. Si tratta di un vitigno piuttosto eclettico che viene utilizzato per produrre, generalmente in purezza, sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. È altresì utilizzato per produrre spumanti (sia metodi classici, sia Charmat) e vini passiti. Il nome verdicchio deriva chiaramente dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione. Il vitigno è considerato autoctono delle Marche: le prime testimonianze della sua coltivazione risalgono al XVI secolo. Recentemente, l'analisi genetica ha evidenziato una parentela molto stretta tra il Verdicchio e il Trebbiano di Soave: si è dunque ipotizzato che il verdicchio sia stato introdotto nelle Marche da coloni veneti, giunti alla fine del '400 per ripopolare le campagne dopo un'epidemia di peste. Le principali zone di coltivazione sono quella di Matelica in provincia di Macerata e quella dei castelli di Jesi in provincia di Ancona, ove si producono gli omonimi vini DOC. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi tende a esibire un corpo maggiore rispetto al Verdicchio di Matelica, mentre quest'ultimo è in genere più dotato dal punto di vista olfattivo. Il verdicchio è diffuso anche in altre zone delle Marche, dell'Umbria e dell'Abruzzo: tuttavia, al di fuori delle zone suddette, il vitigno tende a perdere il suo nerbo e a volte a far emergere alcune caratteristiche negative.

Verdicchio Riserva Villa Bucci 2006 (1500 ml) <i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	175,00
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2005 (1500 ml) <i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	175,00
Verdicchio Riserva Villa Bucci 2001 (1500 ml) <i>Villa Bucci - Marche - Italia</i>	210,00

## Uvaggi a Bacca Bianca

Breg 2003 (1500 ml)	210,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon (38%), pinot grigio (28%), chardonnay (26%), riesling (8%)</i>	
Breg 2000 (1500 ml)	182,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon (38%), pinot grigio (28%), chardonnay (26%), riesling (8%)</i>	
Breg Anfora 2002 (1500 ml)	190,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon (38%), pinot grigio (28%), chardonnay (26%), riesling (18%)</i>	
Engelgarten 2001 (1500 ml)	180,00
<i>Marcel Deiss - Alsace - Francia</i> <i>muscat, pinot nero, pinot grigio, riesling, beurot</i>	

# Vini Rossi

## Aglianico

L'Aglianico è un vitigno rosso coltivato prevalentemente in Campania, Basilicata, Puglia e Molise. Il vitigno è stato recentemente introdotto in Australia, dato che si sviluppa in climi prevalentemente soleggiati. È un vitigno antichissimo, probabilmente originario della Grecia e introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Non ci sono certezze sulle origini del nome, che potrebbero risalire all'antica città di Elea (Eleanico), sulla costa tirrenica della Campania, o essere più semplicemente una storpiatura della parola Ellenico. L'utilizzo del vitigno è predominante nella zona del Monte Vulture. L'Aglianico del Vulture, è considerato uno dei migliori vini rossi italiani. Un'altra zona di produzione dell'Aglianico è la provincia di Benevento, in particolare alle pendici del monte Taburno. Senza dimenticare la provincia di Avellino dove è il vitigno fondamentale per la produzione del prestigioso Taurasi, importante DOCG rosso del Sud Italia. Predilige terreni collinari, di origine prevalentemente vulcanica, argilloso calcarei o comunque di buona costituzione anche se presenta buona adattabilità nei riguardi del terreno. Vitigno con caratteristiche che cambiano a seconda delle condizioni pedoclimatiche, potente, tannico, austero, per molti aspetti simile al Sagrantino ed al grande Nebbiolo, fino a qualche anno fa non aveva ancora espresso a pieno tutte le sue potenzialità ma ora è salito nell'olimpo dei grandi rossi italiani.

Aglianico del Vulture 2006 <i>Basilisco - Basilicata - Italia</i>	63,00
Aglianico del Vulture Don Anselmo 2006 <i>Paternoster - Basilicata - Italia</i>	67,00
Taurasi Macchia dei Goti 2006 <i>Antonio Caggiano - Campania - Italia</i>	65,00

## aglianico e...

Terra di Lavoro 2003 <i>Galardi - Campania - Italia</i> <i>aglianico (80%), piedirosso (20%)</i>	85,00
Vigna Camarato 2003 <i>Villa Matilde - Campania - Italia</i> <i>aglianico (80%), piedirosso (20%)</i>	70,00

## Barbera

Grazie anche alla sua versatilità (questa uva può dare vita sia a vini in purezza sia a meravigliosi uvaggi), oggi il Barbera contende al Sangiovese il primato di vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia con i suoi oltre 50.000 ettari impiantati. Oltre che in Piemonte, infatti lo possiamo trovare in Lombardia (oltrepò pavese), in Emilia (colli piacentini bolognesi e di parma), Sardegna e Campania. Nel resto del mondo la barbera la troviamo in California e in Argentina dove è giunta tra la fine del 1800 ed i primi anni del '900 a seguito della forte emigrazione italiana in questi due paesi. Nella sua regione natale, il Piemonte, il vitigno viene normalmente vinificato in purezza, mentre in altre regioni il più delle volte è usato in assemblaggio. Si tratta di una varietà vigorosa che prospera in terreni sabbiosi e crete. Tuttavia, molti produttori ritengono che possa dare risultati estremamente eleganti su terreni ricchi di calcare posti a latitudini temperate. A lungo considerato come adatto per ogni evenienza, il Barbera fu usato come vitigno da taglio, per portare in tavola vini più beverini.

Barbera d'Alba Cascina Francia 2009 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	63,00
Barbera d'Alba Cerretta 2008 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	56,00

## Cabernet Franc

Originario della regione viticola del Bordeaux, in Francia, era conosciuto ancora nel XVI° secolo dando origine ai famosi vini della Gironda. In Italia sembra sia stato introdotto circa due secoli dopo, all'inizio dell'800 e già dopo qualche decennio lo troviamo presente nella costituzione di vigneti nel Veneto. Oltre che in Francia è coltivato in Spagna, Ungheria, Croazia, Slovenia e nei paesi dell'America Latina. In Italia si è particolarmente diffuso nel Veneto, nel Friuli-Venezia Giulia e in Trentino dove viene vinificato in purezza. Caratteristica del Cabernet Franc è quel gradevole sapore erbaceo, viene spesso mescolato con altri vitigni di origine bordolese quali: Cabernet sauvignon e/o Merlot, dando origine a ottimi prodotti conosciuti in tutto il mondo.

Cabernet "Girapoggio" 2006	39,00
<i>Villa Alessi - Veneto - Italia</i>	
Paleo Rosso 2003	116,00
<i>Le Macchiole - Toscana - Italia</i>	
W Dedicato a Walter 2007	105,00
<i>Poggio al Tesoro - Toscana - Italia</i>	

## Cabernet Sauvignon

Il Cabernet-sauvignon è un vitigno di origine bordolese, dalle zone del Médoc e delle Graves, ed è senz'altro la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di gran qualità e longevità. Secondo alcuni, questo vitigno potrebbe corrispondere alla "biturica" già decantata da Plinio nell'antichità classica e che sarebbe stata introdotta nella regione dai legionari romani. Pare invece certo che si possa comunque identificare con il "Petit Vidure" o "Vidure" (ovvero: vite dura), vitigno diffuso fin dal XVII secolo nella regione di Bordeaux. Il Vidure peraltro sarebbe secondo alcuni sinonimo di un altro vitigno bordolese, il Carmenere (vedi), attualmente quasi scomparso. Sulla base di recenti studi ampelografici, e' stata formulata l'ipotesi che i "genitori" del Cabernet Sauvignon sarebbero identificabili nel Sauvignon Blanc e nel Cabernet Franc. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot, uvaggio che ha preso il nome di bordolese, dove è stato introdotto. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir. È in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento; grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni e affinamento in legno, soprattutto rovere francese, che gli consentono di esprimere nel tempo un bouquet complesso e affascinante. In Italia, il Cabernet-sauvignon è stato impiantato nel dopoguerra in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto e in Trentino Alto Adige, per sostituire i vitigni a bacca rossa locali distrutti dalla fillossera e dagli eventi bellici. Oggi questo vitigno è coltivato in tutta Italia, entrando nell'uvaggio di numerose D.O.C. o in monovitigno.

Alzero 1997	435,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	
Cabernet Decennale 2000	115,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	
Cabernet Sauvignon 2007	70,00
<i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i>	
Cabernet Sauvignon 2006	39,00
<i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Cabernet Sauvignon 2006	60,00
<i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i>	
Cabernet Sauvignon 2002	135,00
<i>Shafer - California - Stati Uniti</i>	

Colli Piacentini Stoppa 2001 <i>La Stoppa - Emilia Romagna - Italia</i>	44,00
Ireneo 2007 <i>C.te Emo Capodilista - Veneto - Italia</i>	42,00
Maestro Raro 2006 <i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i>	70,00
Realda 2008 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	46,00
Realda 1990 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	75,00
Realda 1989 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	78,00
Realda 1988 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	80,00

### cabernet sauvignon e...

Almaviva 2006 <i>Baron de Rothschild - - Cile</i> <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	228,00
Alzero 1996 <i>Quintarelli - Veneto - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (50%), cabernet franc (50%)</i>	410,00
Cabernet Merlot 2000 <i>Cullen - Australia Occidentale - Australia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (21%), malbec (5%), petit verdot (5%), cabernet franc (4%)</i>	125,00
Cabernet Riserva Borgo delle Casette 2007 <i>Il Filò delle Vigne - Veneto - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (70%), cabernet franc (30%)</i>	39,00
Château Batailley 2003 <i>Château Batailley - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (70%), merlot (25%), cabernet franc (5%)</i>	120,00
Château Bouscaut 1999 <i>Château Bouscaut - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (55%), merlot (40%), malbec (5%)</i>	70,00
Château Chasse Spleen 2003 <i>Château Chasse Spleen - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (73%), merlot (20%), petit verdot (7%)</i>	95,00
Château de Pez 2005 <i>Chateau de Pez - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (75%), merlot (20%), cabernet franc (4%), petit verdot (1%)</i>	88,00
Château Ducru Becaillou 1989 <i>Château Ducru Becaillou - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (70%), merlot (30%)</i>	245,00
Château Gruaud Larose 1996 <i>Château Gruaud Larose - Bordeaux - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (57%), merlot (31%), cabernet franc (8%), petit verdot (3%), malbec (1%)</i>	224,00

Château Gruaud Larose 1988	215,00
<i>Château Gruaud Larose - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (57%), merlot (31%), cabernet franc (8%), petit verdot (3%), malbec (1%)	
Château Haut Brion 2001	400,00
<i>Château Haut Brion - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (45%), merlot (37%), cabernet franc (18%)	
Château Haut-Beausejour 2005	70,00
<i>Chateau Haut-Beausejour - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (75%), merlot (20%), cabernet franc (4%), petit verdot (1%)	
Château La Louvière 1998	90,00
<i>Château La Louvière - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (64%), merlot (30%), petit verdot (3%), cabernet franc (3%)	
Château La Louvière 1996	90,00
<i>Château La Louvière - Bordeaux - Francia</i> merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	
Château Lafite Rothschild 2001	590,00
<i>Château Lafite Rothschild - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (75%), merlot (20%), cabernet franc (4%), petit verdot (1%)	
Château Latour 2000	1.000,00
<i>Château Latour - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (78%), merlot (20%), petit verdot (1%), cabernet franc (1%)	
Château Leoville-Poyferré 1990	270,00
<i>Château Leoville Poyferre - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (64%), merlot (26%), petit verdot (8%), cabernet franc (2%)	
Château Margaux 1999	790,00
<i>Château Margaux - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (75%), merlot (20%), cabernet franc (5%)	
Château Musar 2003 (1000 ml)	84,00
<i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i> cinsault, cabernet sauvignon, carignano	
Château Pichon Longueville 2004	175,00
<i>Château Pichon Longueville - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (60%), merlot (35%), cabernet franc (4%), petit verdot (1%)	
Chateau Pique Caillou 2000	88,00
<i>Château Picque-Caillou - Bordeaux - Francia</i> merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc	
Château Poujeaux 1997	95,00
<i>Château Poujeaux - Bordeaux - Francia</i> cabernet sauvignon (50%), merlot (40%), petit verdot (5%), cabernet franc (5%)	
Collio Rosso Riserva 2001	53,00
<i>Picech - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> cabernet sauvignon (55%), merlot (45%)	
Giusto di Notri 2003	88,00
<i>Tua Rita - Toscana - Italia</i> cabernet sauvignon (55%), merlot (45%)	
Guado al Tasso 2006	149,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), syrah (10%)	

Il Serro 2007 <i>Il Mottolo - Veneto - Italia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon</i>	39,00
Le Stanze del Poliziano 2006 <i>Poliziano - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (70%), merlot (30%)</i>	88,00
Mas de Daumas Gassac 2005 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (80%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	75,00
Mas de Daumas Gassac 2004 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (90%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	95,00
Mas de Daumas Gassac 2003 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (80%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	98,00
Mas de Daumas Gassac 2002 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (80%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	100,00
Mas de Daumas Gassac 2001 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (80%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	105,00
Mas de Daumas Gassac 2000 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (80%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	110,00
Mas de Daumas Gassac 1992 <i>V. Guibert - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>cabernet sauvignon (90%), pinot, cabernet franc, tannat, malbec, syrah</i>	140,00
Maurizio Zanella Rosso del Sebino 1999 <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (45%), merlot (30%), cabernet franc (25%)</i>	105,00
Maurizio Zanella Rosso del Sebino 1997 <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (30%), merlot (25%)</i>	110,00
Montevetrano 2005 <i>Montevetrano - Campania - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), aglianico (10%)</i>	95,00
Montevetrano 2002 <i>Montevetrano - Campania - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), aglianico (10%)</i>	91,00
Ornellaia 2007 (375 ml) <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	120,00
Ornellaia 2007 <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	225,00
Ornellaia 2006 <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	210,00

Ornellaia 2005	210,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Ornellaia 2004	200,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Ornellaia 2003	185,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Ornellaia 2001	175,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Ornellaia 2000	220,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Ornellaia 1995	240,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Rosso dell'Abbazia 2004	58,00
<i>Serafini e Vidotto - Veneto - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (55%), cabernet franc (25%), merlot (10%), petit verdot (10%)</i>	
Sassicaia 2008 (375 ml)	126,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2008	245,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2007 (375 ml)	112,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2007	225,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2005	245,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2004	225,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2003	225,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2002	225,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 1999	230,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	

Sassicaia 1996	270,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 1994	350,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Solaia 2006	285,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 2004	245,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 2001	290,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Sondraia 2007	63,00
<i>Poggio al Tesoro - Toscana - Italia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	
Tenuta di Trinoro 1999	280,00
<i>Tenuta di Trinoro - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (42%), cabernet franc (37%), merlot (16%)</i>	
Tenuta di Trinoro 1998	290,00
<i>Tenuta di Trinoro - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (42%), cabernet franc (37%), merlot (16%), petit verdot (5%)</i>	
Tevor 2000	53,00
<i>Rercel - Dobrovo Collio - Slovenia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon</i>	
Vigna d'Alceo 1996	210,00
<i>Castello dei Rampolla - Toscana - Italia</i> <i>cabernet sauvignon (85%), petit verdot (15%)</i>	

## Carignano

Il Carignano è un vitigno rosso presente in tutte le zone viticole del Mediterraneo occidentale, ed è quindi difficile intuire quando sia arrivato nell'isola di Sant'Antioco e nella vicina regione sulcitana, in cui è praticamente limitata la sua diffusione. Potrebbe essere stato introdotto dai Fenici, fondatori di Sulci, i cui ruderi sono ancora visibili, appunto, nell'isola di Sant'Antioco, ma potrebbe anche essere giunto in periodo aragonese, in quanto la voce dialettale corrispondente è quella di Axina de Spagna. Questo vitigno presenta una buona resistenza ai venti salsi e alle crittogame; è di spiccata produttività e non ha particolari esigenze pedoclimatiche: è interessante notare che nei vigneti installati su dune fossili, presenti a Sant'Antioco, ha dimostrato un'ottima resistenza alla fillossera, tanto che è abbastanza frequente ritrovare nei vecchi vigneti ad alberello ancora delle viti su piede franco. Il vitigno, dai vigneti di nuovo impianto, allevati con forme diverse dall'alberello, si ottiene il vino DOC Carignano del Sulcis. In Sardegna, il vitigno Carignano si è diffuso nella fase di ricostituzione dei vigneti, successiva all'invasione fillosserica: è coltivato prevalentemente nelle aree costiere del Sulcis Iglesiente, dove ha trovato la sua terra di elezione, nel Sarrabus, nel Terralbese e nella zona di Santa Margherita di Pula. Predilige i suoli sciolti e poveri, terreni collinari ed un clima particolarmente siccitoso e torrido.

Terre Brune 2006	88,00
<i>Santadi - Sardegna - Italia</i>	

## Carmenere

Il carmenere è un vitigno a bacca rossa di origine bordolese proveniente soprattutto della regione vinicola del Médoc. Di colore molto intenso, aggiunge brillantezza, rotondità e carattere quando viene mescolato ad altri vitigni. Il Carmenère deriva dalla "Vitis biturica", giunta nel bordolese in epoca romana e proveniente dal porto di Durazzo - Albania (Columella). Dalla Vitis biturica sono stati selezionati, nel bordolese, il Carmenère, il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Malbec. Alla fine del XIX secolo è quasi sparito dalla Francia a causa della fillossera ma è tornato in auge alla fine del XX secolo e si è particolarmente diffuso nella Cordigliera delle Ande (soprattutto in Cile e Perù). Viene utilizzato in alcuni vini argentini e californiani e viene coltivato nell'Italia Settentrionale, tra Veneto, Lombardia e Friuli-Venezia Giulia, dove in passato è stato introdotto perché confuso con il Cabernet franc. Ad oggi si trova raramente in Francia, il produttore principale di Carmènère è il Cile, con più di 8.800 ettari (2009) coltivati nel Valle Centrale. Italia occupa il secondo posto con circa 4.200 ettari, e viene anche coltivato in quantità minori nelle regioni della California e Walla Walla negli Stati Uniti. Apparentemente assomiglia al Merlot, col quale viene facilmente confuso. Occorre notare, però, alcune differenze ampelografiche: da giovani le foglie del Carmenere hanno una tonalità rossa mentre quelle del Merlot sono bianche; il Merlot, inoltre, matura due o tre settimane prima.

Carmènere 2003

77,00

*Ca' del Bosco - Lombardia - Italia*

## Corvina

Varietà a bacca rossa originaria della Valpolicella. E' diffusa in tutto il Veronese, ma è presente anche in Lombardia nella zona del Garda. Ha molte sottovarietà fra cui la Corvina piccola (o Corvina gentile), la Corvina media, la Cruina e la Corvina grossa (che non va confusa con il Corvinone). I sinonimi più conosciuti sono Corba, Corbina, Corgnola, Corvina Nera, Corvina Reale, Corvina Doppia e Rizza. E' un vitigno vigoroso, di fioritura tardiva, che matura tra la fine di settembre e l'inizio d'ottobre e di buona resistenza al freddo invernale. Durante il processo di appassimento, per la produzione del Recioto e dell'Amarone, è spesso soggetta all'attacco della Botrytis cinerea. La Corvina veronese è un vitigno che viene utilizzato nella produzione dei più grandi vini del Veneto. Entra nella produzione come vitigno principale regalando ai vini struttura, profumi e colore. Lo troviamo nel disciplinare di: Bardolino superiore DOCG, Bardolino DOC, Valpolicella DOC, sono compresi anche i vini: Valpolicella superiore dove viene usata la tecnica del "ripasso" (pratica enologica che prevede la macerazione delle bucce fermentate del Recioto con un'aliquota del vino Valpolicella), l'Amarone, uno dei più grandi vini d'Italia e il Recioto vino passito della Valpolicella. L'Amarone ed il Recioto, richiedono un processo successivo alla maturazione dell'uva chiamato appassimento: dopo la raccolta, che solitamente avviene tra settembre ed ottobre, i grappoli di Corvina, Rossignola, Rondinella, Molinara vengono lasciati appassire fino a gennaio su graticci di canne di bambù (arèle, in dialetto veronese) o in cassette di plastica che consentono una più agevole pulizia e sterilizzazione. Durante questo periodo l'uva è soggetta a trasformazioni di natura fisica, chimica, biochimica e biologica che modificano profondamente la sua composizione, influenzando in maniera decisiva le caratteristiche dei vini che ne derivano. La disidratazione fa diminuire fortemente le rese in mosto (aumentando quindi i costi) ma favorisce la struttura del prodotto e la sua gradazione alcolica (che deve essere di almeno 14 gradi), arricchendolo di sensazioni particolari al naso ed al palato.

Cresasso 2005

56,00

*Zenato - Veneto - Italia*

La Poja 2006

*Allegrini - Veneto - Italia*

La Poja 2004

*Allegrini - Veneto - Italia*

La Poja 2003

110,00

*Allegrini - Veneto - Italia*

## Corvina e...

Amarone Classico della Valpolicella Riserva 2005	123,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), sangiovese (10%), rondinella (10%)</i>	
Amarone Classico della Valpolicella Riserva 2004	110,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), sangiovese (10%), rondinella (10%)</i>	
Amarone Classico della Valpolicella Riserva 2001	210,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), sangiovese (10%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella 2006	105,00
<i>Prà - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Amarone della Valpolicella 2005	88,00
<i>Viviani - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (75%), rondinella (20%), molinara (5%)</i>	
Amarone della Valpolicella 2004	84,00
<i>Trabucchi - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), rondinella (20%), molinara (20%)</i>	
Amarone della Valpolicella 1991	298,00
<i>Allegrini - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (75%), rondinella (20%), molinara (5%)</i>	
Amarone della Valpolicella Casa dei Bepi 2003	150,00
<i>Viviani - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (75%), rondinella (20%), molinara (5%)</i>	
Amarone della Valpolicella Classico 2006	74,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), rondinella (20%), molinara (20%)</i>	
Amarone della Valpolicella Classico 2001	100,00
<i>Allegrini - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), rondinella (35%), molinara (5%)</i>	
Amarone della Valpolicella cru Jago 2005	98,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), corvinone (20%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella cru Jago 2004	105,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), corvinone (20%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella Riserva 1988	660,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Amarone della Valpolicella Riserva Cent'Anni 2003	175,00
<i>Trabucchi - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), rondinella (10%), croatina (10%), oseleta (5%), molinara (5%)</i>	
Amarone della Valpolicella Vigneto Alto 2000	245,00
<i>Bussola - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (75%), rondinella (20%), molinara (5%)</i>	

Valpolicella Classico Superiore 2001	98,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (50%), rondinella (25%), cabernet (10%), nebbiolo (5%), sangiovese (5%), croatina (5%)</i>	
Valpolicella Classico Superiore Verjago 2007	49,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Valpolicella Terre del Cereolo 2005	49,00
<i>Trabucchi - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), rondinella (30%), molinara (10%)</i>	

## Grenache

La Grenache è la varietà principale della dell'area meridionale della Francia dove raggiunge le massime espressioni nelle denominazioni Châteauneuf-du-Pape e nei vigneti principali della Côte du Rhône-Villages dove concorre nelle migliori cuvées nell'ordine del 65%. Ha origini iberiche anche se da secoli è coltivata in questa regione, molto vigoroso e fertile raggiunge la perfetta maturazione tra il 15 di settembre e il 10 di ottobre a seconda delle zone; ama terreni aridi e stagioni molto calde ed asciutte. Di alto potenziale alcolico, debole acidità e ottima morbidezza; sviluppa aromi fruttati e speziati.

Chateauneuf du Pape Chateau Rayas 2004	240,00
<i>Chateau Rayas - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Chateauneuf du Pape Chateau Rayas 2003	240,00
<i>Chateau Rayas - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Chateauneuf du Pape Chateau Rayas 2001	320,00
<i>Chateau Rayas - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Gran Clos 1997	130,00
<i>J.M. Fuentes - Catalogna - Spagna</i>	

## Grenache e...

Baux-de-Provence Clos Milan 2000	68,00
<i>Domaine H. Milan - Provence - Francia</i>	
<i>grenache noir (80%), syrah (20%)</i>	
Chateauneuf du Pape 2003	116,00
<i>Domaine de la Vieille Julienne - Côtes du Rhône - Francia</i>	
<i>grenache (70%), mourvedre (10%), cinsault (10%), syrah (10%)</i>	
Côtes du Rhône 2005	49,00
<i>Domaine de la Vieille Julienne - Côtes du Rhône - Francia</i>	
<i>grenache (80%), syrah (10%), mourvedre (5%), cinsault (5%)</i>	
L'Ermita 1998	320,00
<i>Alvaro Palacios - Catalogna - Spagna</i>	
<i>grenache (80%), cabernet sauvignon (16%), carinena (4%)</i>	
L'Ermita 1996	365,00
<i>Alvaro Palacios - Catalogna - Spagna</i>	
<i>grenache (80%), cabernet sauvignon (16%), carinena (4%)</i>	

## Merlot

Il Merlot è un vitigno a bacca rossa, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon; i due vitigni s'integrano perfettamente: il primo donando al vino il suo frutto pieno e precoce, il secondo una maggiore aristocraticità e longevità. Nel bordolese è consuetudine, secondo le zone, aggiungere nella composizione del vino una percentuale di Cabernet franc che, oltre ad una componente fruttata, gli dona piacevoli sensazioni erbacee e vegetali. In Italia il Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto sin dalla fine dell'Ottocento, ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve, come per esempio in Toscana e in Sicilia dove si trovano interpretazioni di Merlot in purezza di grande interesse enologico proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.

Lamaione 2006	95,00
<i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2007	600,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2006	595,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2005	545,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2002	545,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Merlot 2007	53,00
<i>Keber - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Merlot "Sassonerò" 2007	39,00
<i>Villa Alessi - Veneto - Italia</i>	
Merlot Buri 2006	210,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Merlot fra i Broli 2007	39,00
<i>Piovene Porto Godi - Veneto - Italia</i>	
Merlot Graf De La Tour 2006	77,00
<i>Villa Russiz - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Merlot Vigne 50 anni 2007	60,00
<i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Merlot Vigne 50 anni 2006	53,00
<i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Messorio 2005	225,00
<i>Le Macchiole - Toscana - Italia</i>	
Redigaffi 2008	270,00
<i>Tua Rita - Toscana - Italia</i>	
Redigaffi 2005	240,00
<i>Tua Rita - Toscana - Italia</i>	

## merlot e...

Andritz Rosso 2007	53,00
<i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet sauvignon (25%), refosco (15%)</i>	
Arquà 2007	60,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Baon 2006	44,00
<i>La Montecchia - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet (30%), raboso (10%)</i>	
Cà Marcanda 2004	150,00
<i>Cà Marcanda - Toscana - Italia</i>	
<i>merlot (50%), cabernet sauvignon (40%), cabernet franc (10%)</i>	
Calabrone 2003	95,00
<i>Bastianich - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>merlot (50%), refosco (30%), cabernet sauvignon (15%), cabernet franc (5%)</i>	
Château Ausone 2001	600,00
<i>Château Ausone - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (50%), cabernet franc (50%)</i>	
Château Bahans Haut-Brion 2002	115,00
<i>Château Haut Brion - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (45%), cabernet sauvignon (30%), cabernet franc (25%)</i>	
Château Clinet 2003	175,00
<i>Château Clinet - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (85%), cabernet sauvignon (10%), cabernet franc (5%)</i>	
Château De Valandraud 1999	500,00
<i>Château Valandraud - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (70%), cabernet franc (25%), malbec (3%), cabernet sauvignon (2%)</i>	
Château De Valandraud 1998	285,00
<i>Château Valandraud - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (70%), cabernet franc (25%), malbec (3%), cabernet sauvignon (2%)</i>	
Château De Valandraud 1996	285,00
<i>Château Valandraud - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (70%), cabernet franc (25%), malbec (3%), cabernet sauvignon (2%)</i>	
Château Domaine de L'Eglise 2003	120,00
<i>Château du Domaine de L'Eglise - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (80%), cabernet sauvignon (20%)</i>	
Château Feytit-Clinet 2003	120,00
<i>Château Feytit-Clinet - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (90%), cabernet franc (10%)</i>	
Château La Gaffelière 1985	280,00
<i>Château La Gaffelière - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (65%), cabernet franc (30%), cabernet sauvignon (5%)</i>	
Château Monbousquet 2000	255,00
<i>Château Monbousquet - Bordeaux - Francia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet franc (30%), cabernet sauvignon (10%)</i>	

Château Pavie 2000	500,00
<i>Château Pavie - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (70%), cabernet franc (20%), cabernet sauvignon (10%)</i>	
Château Pavie 1999	245,00
<i>Château Pavie - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (70%), cabernet franc (20%), cabernet sauvignon (10%)</i>	
Chateau Petit Village 1993	140,00
<i>Chateau Petit Village - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (78%), cabernet sauvignon (16%), cabernet franc (6%)</i>	
Château Trottevieille 2003	165,00
<i>Château Trottevieille - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (55%), cabernet franc (40%), cabernet sauvignon (5%)</i>	
Château Trottevieille 2001	170,00
<i>Château Trottevieille - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (55%), cabernet sauvignon (40%), cabernet franc (5%)</i>	
Colli Euganei Rosso Oltre il Limite 2007	46,00
<i>Salvan - Veneto - Italia</i> <i>merlot (60%), cabernet sauvignon (40%)</i>	
Gemola 2006	57,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i> <i>merlot (60%), cabernet (40%)</i>	
Giorgio Primo 2009	133,00
<i>La Massa - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (40%), petit verdot (10%)</i>	
Giorgio Primo 2008	133,00
<i>La Massa - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (40%), petit verdot (10%)</i>	
Guidalberto 2009	70,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>merlot (45%), cabernet sauvignon (45%), sangiovese (10%)</i>	
Guidalberto 2007	77,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>merlot (45%), cabernet sauvignon (45%), sangiovese (10%)</i>	
Il Borro 2006	70,00
<i>Il Borro - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), syrah (10%), petit verdot (5%)</i>	
Le Serre Nuove 2008	70,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), cabernet franc (10%), petit verdot (5%)</i>	
Le Serre Nuove 2007	70,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), cabernet franc (10%), petit verdot (5%)</i>	
Le Serre Nuove 2006	70,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), cabernet franc (10%), petit verdot (5%)</i>	
Les Pagodes de Cos 1995	112,00
<i>Cos d'Estournel - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (53%), cabernet sauvignon (45%), petit verdot (2%)</i>	

Magari 2005	75,00
<i>Cà Marcanda - Toscana - Italia</i>	
<i>merlot (50%), cabernet sauvignon (25%), cabernet franc (25%)</i>	
Marrano Rosso 2006	44,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (50%), cabernet (50%)</i>	
Rosso di Toscana Il Blu 2005	80,00
<i>Brancaia - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (50%), merlot (45%), cabernet (5%)</i>	
Rosso Gravner 2002	105,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet franc (40%)</i>	
Rosso Gravner 2001	95,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet franc (40%)</i>	
Villa Capodilista 2006	42,00
<i>La Montecchia - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet (30%), raboso (10%)</i>	

## Montepulciano

Il vitigno Montepulciano è un vitigno bacca rossa coltivato in prevalenza in Abruzzo (dove si produce il Montepulciano d'Abruzzo), Marche, Umbria, Puglia. È una delle uve più importanti del centro Italia assieme al Sangiovese. Probabilmente la terra nativa del Montepulciano d'Abruzzo (questo il nome per esteso) è Torre de' Passeri in provincia di Pescara. Il nome "Montepulciano" è il "residuo" secolare di una confusione tra quest'uva, il Sangiovese e il Prugnolo gentile, uva che rappresenta la base del Vino Nobile di Montepulciano. Nell'Ottocento, con l'aumento della diffusione del vitigno toscano, nasce la confusione tra questo e l'uva abruzzese. Solo nel 1875 si documenta una esatta descrizione ampelografica di quest'uva. Il Montepulciano, assieme al Sangiovese, rappresenta al meglio la tradizione "rossa" dell'Italia centrale. Il Montepulciano ha un grappolo di grandezza e compattezza media, quasi sempre alato, di forma piramidale o conica. Matura in epoca avanzata (in genere le prime settimane di ottobre). Le uve Montepulciano sono capaci di espressioni di levatura mondiale per potenza, eleganza e ampiezza. Il successo che questo vino sta incontrando, anche all'estero, è sicuramente dovuto alle ottime caratteristiche qualitative di base, ma anche alla ricerca costante della qualità che le numerose aziende vitivinicole, hanno intrapreso negli ultimi venti anni. Il Montepulciano si presta bene all'invecchiamento, che se attuato per almeno due anni in botti di legno, può fregiarsi della menzione 'riserva'. L'elevato contenuto di sostanze polifenoliche, garantisce sicuramente un buon invecchiamento.

Il Maschio da Monte 2005	46,00
<i>Santa Barbara - Marche - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 2008	70,00
<i>Emidio Pepe - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 2002	130,00
<i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 2001	130,00
<i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 2000	140,00
<i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo 1985	220,00
<i>Emidio Pepe - Abruzzo - Italia</i>	

Montepulciano d'Abruzzo 1974 <i>Emidio Pepe - Abruzzo - Italia</i>	240,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2006 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	70,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2005 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	70,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2003 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	70,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2001 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	70,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 1998 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	75,00
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 1997 <i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	75,00
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2007 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	56,00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2005 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	90,00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2004 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	105,00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2001 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	90,00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 2000 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	120,00
Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1998 <i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	123,00
Sassi Neri Rosso Conero 2005 <i>Fattoria Le Terrazze - Marche - Italia</i>	56,00

### montepulciano e...

Don Luigi 2005 <i>Di Majo Norante - Molise - Italia</i> <i>montepulciano (90%), tintilia (10%)</i>	53,00
--	-------

## Nebbiolo

Il Nebbiolo è un vitigno a bacca rossa considerato uno dei vitigni autoctoni italiani di maggior pregio per vini da invecchiamento d'altissima qualità. Il termine nebbiolo pare derivare da "nebbia", non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro ma appannato (annebbiato) da abbondante pruina, in altre parole se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali. Il Nebbiolo ha le sue prime citazioni storiche alla fine del 1200, (Pier Crescenzo, "liber" dell'Agricoltura), per la sua presenza in vari luoghi, primariamente in Piemonte, soprattutto per l'Astigiano e le Langhe. Nel 1431 è citato negli statuti di La Morra assieme al Pignolo (Pinot). È coltivato in particolar abbondanza in Piemonte nelle Langhe e nel Roero in provincia di Cuneo e nell'Alto Piemonte dove possiamo indicare le sottozone del Canavese soprattutto nel comune storico di Carema in provincia di Torino, del Biellese, dell'Alto Vercellese e del Novarese. E' a maturazione tardiva: mediamente si vendemmia verso la metà di ottobre, mentre nelle annate particolarmente calde e asciutte la sua raccolta può essere anticipata ai primi del mese. Occupa i pendii collinari meglio esposti, da Sud-Est, Sud, a Sud-Ovest, dai 150 ai 400 metri d'altezza. Predilige un terreno magro e composto di marne calcaree, ed un microclima particolare: nella zona del Barolo e del Barbaresco, che presentano al meglio queste caratteristiche, i suoi vini raggiungono la massima complessità aromatica e la massima longevità. A maturazione completa i vini di Nebbiolo presentano al profumo note fruttate accompagnate da quelle di fiori secchi, di spezie, talora di catrame, sono comunque vini di corpo e struttura, che invecchiati per un periodo più o meno lungo, danno un ottimo risultato, infatti solo dopo molti anni il nebbiolo tende ad ammorbidirsi. I grandi vini come il Barolo e il Barbaresco sono ottenuti da queste uve che gli danno quella complessità ed eleganza tale da essere considerati tra i migliori vini al mondo. Si conoscono tre cloni del Nebbiolo: il Lampia, il Michet e il Rose. Quest'ultimo, che dà vini particolarmente scarichi, è quasi del tutto scomparso. Il Michet, anch'esso abbastanza raro, è considerato, secondo recenti studi, il prodotto della virosi sulla sottovarietà Lampia. Dà basse rese, ma elevata qualità. Il clone maggiormente presente nei vigneti di Langa risulta il Lampia.

Barbaresco 2007 <i>Roccalini - Piemonte - Italia</i>	56,00
Barbaresco 2005 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	245,00
Barbaresco Asili 2005 <i>Produttori del Barbaresco - Piemonte - Italia</i>	70,00
Barbaresco Bric Turot 2004 <i>Prunotto - Piemonte - Italia</i>	77,00
Barbaresco Nubiola 2006 <i>Pelissero - Piemonte - Italia</i>	63,00
Barbaresco Vursu' Gallina 2005 <i>La Spinetta - Piemonte - Italia</i>	238,00
Barbera "Bricco delle Viole" 2007 <i>Vajra - Piemonte - Italia</i>	119,00
Barolo 2004 <i>Bartolo Mascarello - Piemonte - Italia</i>	120,00
Barolo Borgogno riserva 1990 <i>Borgogno - Piemonte - Italia</i>	170,00
Barolo Borgogno Riserva 1985 <i>Borgogno - Piemonte - Italia</i>	228,00
Barolo Borgogno riserva 1982 <i>Borgogno - Piemonte - Italia</i>	205,00

Barolo Borgogno riserva 1974 <i>Borgogno - Piemonte - Italia</i>	220,00
Barolo Borgogno riserva 1967 <i>Borgogno - Piemonte - Italia</i>	230,00
Barolo Bricco Rocche 2004 <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	270,00
Barolo Brunate 2004 <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	123,00
Barolo Brunate 1996 <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	200,00
Barolo Brunate Le Coste 2006 <i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	105,00
Barolo Campè 2000 <i>La Spinetta - Piemonte - Italia</i>	210,00
Barolo Cannubi 2006 <i>Damilano - Piemonte - Italia</i>	98,00
Barolo Cascina Francia 2007 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	210,00
Barolo Cascina Francia 2006 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	210,00
Barolo Cascina Francia 2004 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	210,00
Barolo Gavarini Chiniera 2006 <i>Elio Grasso - Piemonte - Italia</i>	112,00
Barolo Gran Bussia Riserva 2000 <i>Aldo Conterno - Piemonte - Italia</i>	245,00
Barolo Lecinquevigne 2004 <i>Damilano - Piemonte - Italia</i>	70,00
Barolo Monfortino 2004 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	540,00
Barolo Monfortino 2001 <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	480,00
Barolo Prapò 2004 <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	123,00
Barolo Riserva Lecinquevigne 2001 <i>Damilano - Piemonte - Italia</i>	88,00
Barolo Riserva Lecinquevigne 2000 <i>Damilano - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Riserva Lecinquevigne 1999 <i>Damilano - Piemonte - Italia</i>	88,00
Barolo Vigneto Cerequio 2001 <i>Roberto Voerzio - Piemonte - Italia</i>	240,00

Barolo vigneto la Serra 2001 <i>Roberto Voerzio - Piemonte - Italia</i>	240,00
Costa Russi 2005 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	540,00
Costa Russi 1993 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	360,00
Gattinara Vigneto San Francesco 2004 <i>Antoniolo - Piemonte - Italia</i>	70,00
Lessona Omaggio a Quintino Sella 2004 <i>Sella - Piemonte - Italia</i>	77,00
Sassella 2006 <i>Mamete Prevostini - Lombardia - Italia</i>	42,00
Sforzato della Valtellina Corte di Cama 2007 <i>Mamete Prevostini - Lombardia - Italia</i>	70,00
Sorì S.Lorenzo 1996 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	320,00
Sorì San Lorenzo 2005 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	360,00
Sorì San Lorenzo 1995 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	307,00
Sorì San Lorenzo 1993 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	340,00
Sorì Tildin 1993 <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	320,00

## Nerello mascalese

Il Nerello mascalese è un vitigno che cresce nella zona dell'Etna in provincia di Catania. Esso concorre per l'80% alla produzione del vino Etna Doc. Vitigno autoctono delle pendici dell'Etna, la sua nascita si perde nella notte dei tempi. E' coltivato fra i 350 e i 1000 s.l.m. nella forma ad alberello. Il suo nome è dovuto al fatto che da secoli viene coltivato nella zona del comune di Mascali su dei terreni costituiti, per gran parte, da sabbie vulcaniche. Matura molto tardi e la sua vendemmia è effettuata fra la seconda e la terza settimana d'ottobre. I vini prodotti con questo vitigno sono ad elevata gradazione alcolica (13-14°) e destinati ad un lungo invecchiamento. I vini prodotti ottenuti dalla vinificazione di questo vitigno hanno una gran variabilità a seconda della zona di coltivazione. Il nerello mascalese, infatti, come altri vitigni nobili (nebbiolo, pinot nero), ha una notevole sensibilità all'annata ed al terroir di provenienza. Grazie alle sue particolarità organolettiche che ne fanno un prodotto assolutamente unico nel parco enologico nazionale, il Nerello Mascalese sta mostrando da qualche anno un forte appeal nei confronti degli amatori e di conseguenza tutta questa straordinaria zona dell' Etna è in fermento, richiamando aziende di chiara fama con notevoli investimenti territoriali e produttivi.

Etna Rosso il Musmeci 2007 <i>Tenuta di Fessina - Sicilia - Italia</i>	70,00
Etna Rosso Calderara 2007 <i>Tenuta della Terre Nere - Sicilia - Italia</i>	70,00
Etna Rosso Erse 2009 <i>Tenuta di Fessina - Sicilia - Italia</i>	42,00

Etna Rosso Guardiola 2007

70,00

*Tenuta della Terre Nere - Sicilia - Italia*

## Nero d'avola

Il Nero d'Avola noto anche come Calabrese o Calabrese d'Avola, è il vitigno rosso più rinomato della produzione vinicola siciliana, soprattutto quelli prodotti a Noto e Pachino. A dispetto del suo nome, che suggerisce la provenienza dalla Calabria, il "Calabrese" è presente quasi esclusivamente in Sicilia, in quanto deriva dall'antica Casata Calabrese originaria della zona di Modica - Avola. Peculiare, inoltre, la differenza di carattere riscontrabile fra i nero d'avola prodotti nella parte occidentale dell'Isola e quelli delle zone orientali: i primi risultano quasi sempre più d'impatto violento sul palato; i vitigni a Nero d'Avola coltivati nella zona orientale della Sicilia, invece, risultano caratterizzati da una maggiore finezza, con spiccati sentori di frutta. La sua coltivazione vanta una superficie vitata che supera i 12 mila ettari; è, dunque, il vitigno più diffuso nella regione. Ormai indubbia è la sua affermazione in tutto il mondo come vitigno a bacca rossa dalle grandi qualità, dal quale produrre vini pregiati, di grande stoffa e spessore. Il nero d'avola è coltivato principalmente ad alberello o a spalliera e da sempre rende uve ad alta gradazione zuccherina che consentono al vino che ne viene prodotto di arrivare con facilità ad oltre 15 gradi alcolici. Il cambio di allevamento, grazie all'introduzione di particolari criteri, ha permesso di abbassare il contenuto di zuccheri e ad aumentarne l'acidità delle uve di questo vino rosso siciliano. La vinificazione in purezza ne fa uno dei più grandi vini rossi italiani: di struttura, dal carattere possente, intenso, armonico, caldo, adatto all'affinamento in legni pregiati.

Duca Enrico 2003

84,00

*Duca di Salaparuta - Sicilia - Italia*

Labirinto 2001

80,00

*Azienda Agricola Cos - Sicilia - Italia*

Mille e una Notte 2006

84,00

*Donnafugata - Sicilia - Italia*

Nero D'Avola "Vrucara" 2004

50,00

*Feudo Montoni - Sicilia - Italia*

## Pignolo

Il Pignolo è un vitigno autoctono friulano a bacca nera, il cui nome trae origine dalla compattezza dei grappoli piccoli, serrati, che ricordano una pigna, non ha nessuna parentela con i Pinot francesi. È un vitigno a bacca nera che nasce in una terra vocata sia per clima che per terreni ai vini bianchi, eppure pare che tracce del Pignolo esistano fin dall'antichità. Alcune cronache narrano che venisse offerto come omaggio dai cittadini di Udine ai luogotenenti che entravano in città. Nel 1600 era coltivato in diverse zone e da allora è stato considerato una delle punte di lancia della viticoltura friulana. Tutto ciò fino al 1900, quando, con il disastro della fillossera, ha rischiato di andare perduto come poteva succedere agli altri vitigni a bacca nera quali lo Schioppettino e il Tazzelenghe. Il Pignolo è uno dei protagonisti del lavoro di recupero degli antichi vitigni friulani, iniziato alla fine degli anni '70. In seguito fu pressoché dimenticato e un patrimonio ampelografico si era ridotto a pochi filari quasi centenari all'Abbazia di Rosazzo che, all'inizio degli anni 80, furono riscoperti e conservati. Incomincia a essere riutilizzato anche se soltanto in uvaggi, insieme ad altre varietà, ma l'aumento del gradimento dei vitigni internazionali fermò ancora per qualche anno la sua riscoperta, anche perché si tratta di una vite decisamente poco produttiva. Ora sta rivivendo grazie al rinascimento dei vitigni autoctoni, e il vino prodotto con Pignolo in purezza riserva sorprese interessanti.

Pignolo 2006

88,00

*Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Pinot nero

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Bourgogne Rouge 2009 <i>Domaine Coillot - Bourgogne - Francia</i>	42,00
Bourgogne Rouge 2007 <i>Maison Roche de Bellène - Bourgogne - Francia</i>	42,00
Chambertin Grand Cru 2001 <i>Domaine Trapet - Bourgogne - Francia</i>	270,00
Chambertin-Clos de Bèze Grand Cru 2007 <i>Robert Groffier - Bourgogne - Francia</i>	315,00
Chambolle-Musigny 2008 <i>Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Chambolle-Musigny 1996 <i>Domaine Georges de Vogue - Bourgogne - Francia</i>	230,00
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feussolottes 2004 <i>Domaine Méo-Camuzet - Bourgogne - Francia</i>	200,00
Chambolle-Musigny 1er Cru Les Feussolottes 2002 <i>Leroy s.a. - Bourgogne - Francia</i>	380,00
Chambolle-Musigny Premier Cru Derrière de la Grange 2007 <i>Dominique Laurent - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Charmes Chambertin Grand Cru 2007 <i>Geantet-Ponsiot - Bourgogne - Francia</i>	154,00
Charmes Chambertin Grand Cru 2005 <i>Rousseau - Bourgogne - Francia</i>	210,00
Charmes Chambertin Grand Cru 2002 <i>Domaine Nicolas Potel - Bourgogne - Francia</i>	182,00
Chorey-lès-Beaune 1999 <i>Leroy s.a. - Bourgogne - Francia</i>	195,00

Clos de la Roche Grand Cru 2002 <i>Hubert Lignier - Bourgogne - Francia</i>	340,00
Clos de Tart Grand Cru 2005 <i>Mommessin - Bourgogne - Francia</i>	410,00
Clos de Tart Grand Cru 2004 <i>Mommessin - Bourgogne - Francia</i>	320,00
Clos de Tart Grand Cru 2001 <i>Mommessin - Bourgogne - Francia</i>	645,00
Clos de Vougeot Grand Cru 2007 <i>Charlopin-Parizot - Bourgogne - Francia</i>	220,00
Clos de Vougeot Grand Cru 2007 <i>Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - Francia</i>	245,00
Clos Vougeot Grand Cru 2005 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	1.900,00
Clos Vougeot Grand Cru 1999 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	850,00
Corton Bressandes 1997 <i>Domaine Chanson Père &amp; Fils - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Corton Grand Cru 2005 <i>Domaine Tollot-Beaut - Bourgogne - Francia</i>	147,00
Corton Renardes 1997 <i>Domaine Chanson Père &amp; Fils - Bourgogne - Francia</i>	137,00
Corton Renards 1996 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	750,00
Cote de Nuit Village 2007 <i>Gachot Monot - Bourgogne - Francia</i>	46,00
Echézeaux Grand Cru 2008 <i>Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - Francia</i>	228,00
Echézeaux Grand Cru 2007 <i>Dominique Laurent - Bourgogne - Francia</i>	252,00
Echézeaux Grand Cru 2004 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Echézeaux Grand Cru 2001 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Gevrey Chambertin 1er Cru Clos St.Jacques 1999 <i>Domaine Bruno Clair - Bourgogne - Francia</i>	298,00
Gevrey-Chambertin 2008 <i>Denis Mortet - Bourgogne - Francia</i>	158,00
Gevrey-Chambertin 2007 <i>Charlopin-Parizot - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Gevrey-Chambertin 2007 <i>Denis Mortet - Bourgogne - Francia</i>	150,00

Gevrey-Chambertin 2007 <i>Domaine Trapet - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Gevrey-Chambertin 2006 <i>David Duband - Bourgogne - Francia</i>	123,00
Gevrey-Chambertin 2006 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	81,00
Gevrey-Chambertin 2005 <i>Domaine Claude Dugat - Bourgogne - Francia</i>	184,00
Gevrey-Chambertin "Coeur du Roi" 2005 <i>Dugat Py - Bourgogne - Francia</i>	225,00
Gevrey-Chambertin "Coeur du Roi" 2004 <i>Dugat Py - Bourgogne - Francia</i>	245,00
Gevrey-Chambertin Capita 2005 <i>Domaine Trapet - Bourgogne - Francia</i>	190,00
Gevrey-Chambertin Clos Prieur 2007 <i>Domaine Trapet - Bourgogne - Francia</i>	133,00
Gevrey-Chambertin Ostrea 2007 <i>Domaine Trapet - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Gevrey-Chambertin Vieille Vignes 2007 <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	88,00
Gevrey-Chambertin Vieille Vignes 2005 <i>Dugat Py - Bourgogne - Francia</i>	180,00
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2008 <i>Denis Mortet - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2006 <i>Denis Mortet - Bourgogne - Francia</i>	175,00
Grand Echézeaux Grand Cru 2006 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	245,00
Grand-Echézeaux Grand Cru 2008 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	975,00
Grand-Echézeaux Grand Cru 2007 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	650,00
Grand-Echézeaux Grand Cru 2006 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	690,00
La Tâche 2007 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.500,00
La Tâche 2006 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.200,00
La Tâche Grand Cru 1998 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.700,00
Morey St. Denis 2005 <i>Hubert Lignier - Bourgogne - Francia</i>	133,00

Morey St. Denise 2006 <i>Domaine Dujac - Bourgogne - Francia</i>	109,00
Nuits Saint Georges Les Damodes 2000 <i>Antonin Rodet - Bourgogne - Francia</i>	133,00
Pinero 2006 <i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	126,00
Pinot Nero 2008 <i>Sutor - Vipavska Dolina - Slovenia</i>	53,00
Pinot Nero 2007 <i>Sutor - Vipavska Dolina - Slovenia</i>	60,00
Pinot Nero Sanct Valentin 2008 <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	58,00
Pinot Noir 2006 <i>Meerlust - - Sud africa</i>	77,00
Pommard 1er Cru Les Arvelets 2000 <i>Pascal Roblet-Monnot - Bourgogne - Francia</i>	150,00
Pommard Les Vignots 2005 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	780,00
Pommard Pezerolles 1999 <i>Domaine Hubert de Montille - Bourgogne - Francia</i>	154,00
Richebourg Grand Cru 2008 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.440,00
Richebourg Grand Cru 2004 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.100,00
Richebourg Grand Cru 2003 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	1.350,00
Richebourg Grand Cru 1998 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.000,00
Romanée Saint-Vivant Grand Cru 2002 <i>Domaine J.-J. Confuron - Bourgogne - Francia</i>	450,00
Romanée St.Vivant Grand Cru 2006 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.050,00
Romanée St.Vivant Grand Cru 2005 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.750,00
Romanée St.Vivant Grand Cru 2004 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.350,00
Romanée St.Vivant Grand Cru 1999 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	1.050,00
Romanée St.Vivant Grand Cru 1998 <i>Domaine de la Romanée Conti - Bourgogne - Francia</i>	1.450,00
Volnay 1er Cru La Rouchotte 2006 <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	140,00

Volnay 1er Cru Les Chevrets 2006 <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Volnay 1er Cru Santenots 2005 <i>Domaine Darviot Perrin - Bourgogne - Francia</i>	123,00
Volnay Clos de Ducs 2005 <i>Domaine Marquise d'Angerville - Bourgogne - Francia</i>	180,00
Volnay Santenots 1978 <i>Remoissenet Père et fils - Bourgogne - Francia</i>	180,00
Volnay Santenots-du-Milieu 2002 <i>Domaine des Comtes Lafon - Bourgogne - Francia</i>	215,00
Vosne Romanée Les Beaux Monts 1989 <i>Henri Mayer - Bourgogne - Francia</i>	2.000,00
Vosne Romanée 1er Cru 2000 <i>Jean Yves Bizot - Bourgogne - Francia</i>	230,00
Vosne Romanée 1er Cru Les Suchots 2000 <i>Vincent Girardin - Bourgogne - Francia</i>	145,00
Vosne-Romanée 2004 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	480,00
Vosne-Romanée aux Bruleés 2005 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	1.320,00
Vosne-Romanée Haut Maizieres 2008 <i>Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - Francia</i>	98,00
Vosne-Romanée Les Beaux Monts 2004 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	98,00
Vosne-Romanée les Beaux Monts 2003 <i>Domaine Leroy - Bourgogne - Francia</i>	820,00
Vosne-Romanée Les Chaumes 2008 <i>Domaine Arnoux-Lachaux - Bourgogne - Francia</i>	140,00
Vosne-Romanée Les Rouges 2006 <i>Desauney Bissey - Bourgogne - Francia</i>	95,00

## Refosco dal peduncolo rosso

L'origine di questo vitigno è molto antica. Sappiamo che parte della grande schiera dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e la sua zona d'origine dovrebbe essere compresa fra il Carso e l'Istria. Negli annali del Friuli, di F. Da Manzano, già nel 1390 troviamo scritto che: «Gli ambasciatori romani offrono 20 ingastariis (fiasche di terracotta o vetro contenente oltre un litro di vino) al generale dei Dominicani» di vino Refosco. I dati più precisi e sicuri però risalgono alle memorie dell'udinese Canciani, edite nel 1773; negli studi di G. Morelli de Rossi che seleziona tutti i refoschi e li sostituisce col Refosco dal Peduncolo rosso; negli scritti di Antonio Zanon del 1767. Grande famiglia quella dei Refoschi: Refosco di Faedis, Refosco d'Istria, Refosco di Rauscedo, Refosco magnacan, Refoscone, Refosco del Carso. Gli stessi Terrano del Carso e Terrano d'Istria altro non sono che refoschi. Attualmente tutti questi vitigni sono poco diffusi, sostituiti dal Refosco dal peduncolo rosso, coltivatissimo in Friuli dove è salito agli onori della denominazione di origine controllata. Si dice che sia imparentato alla lontana con lo Shiraz. In effetti di questa varietà ha la dolcezza e la concentrazione, ma con un naso peculiare, minerale e territoriale, che lo differenziano rendendolo unico. Il vino propone un corpo e una struttura raramente viste in un vino friulano, unite a grande finezza e potenzialità di invecchiamento.

Calvari 2006	270,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Calvari 2004	270,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Calvari 2003	210,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Re-Fosco 2006	53,00
<i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Refosco dal Peduncolo Rosso 2006	39,00
<i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Sagrantino

Il Sagrantino è un vitigno italiano autoctono dell'Umbria, impiegato nella produzione dei migliori vini della regione. Cresce principalmente nei territori che circondano il comune di Montefalco, con soli 670 ettari in produzione dedicati alla coltura. Il vino che se ne produce è molto rinomato nel mondo, famoso per la sua grande intensità, concentrazione e capacità di invecchiamento grazie all'elevato contenuto polifenolico. È tutelato dal marchio DOCG dal 1992. Le origini del vitigno sono ancora dibattute, ma una teoria accreditata lo considera originario della Grecia e importato in Italia da monaci bizantini. L'uva è una delle varietà più tanniche al mondo e da origine a vini dal colore viola/nero. Il bouquet è caratterizzato da aroma di frutti rossi, cannella e terra. Il Sagrantino di Montefalco DOCG richiede il 100 per cento di uva sagrantino, con un minimo di 30 mesi di invecchiamento, di cui almeno dodici in botti di legno.

Sagrantino Collepiano 2007	88,00
<i>Arnaldo Caprai - Umbria - Italia</i>	
Sagrantino di Montefalco 25° Anniversario 2004	135,00
<i>Arnaldo Caprai - Umbria - Italia</i>	
Sagrantino di Montefalco 25° Anniversario 2003	130,00
<i>Arnaldo Caprai - Umbria - Italia</i>	

# Sangiovese

Il Sangiovese è presente nella maggioranza dei vini del centro Italia e lo si trova praticamente in tutti i vini rossi della Toscana, Umbria e Marche, spesso vinificato in purezza ma anche utilizzato, in percentuali diverse, insieme alle altre uve locali così come alle uve internazionali. La storia racconta che il Sangiovese è fra le uve Italiane più vecchie di cui si hanno testimonianze: nonostante la prima citazione su un documento risalga al 1772, si ritiene che la celebre uva fosse già nota più di 2000 anni fa e che fosse utilizzata dagli Etruschi per la produzione di vino. Gli etimologi sostengono che il nome derivi dal Latino Sanguis Jovis, cioè Sangue di Giove e che nel corso degli anni abbia assunto la forma attuale. Il Sangiovese ha una capacità di mutamento molto elevata tanto che oggi si conoscono decine di varietà clonali tutte appartenenti a quest'uva. L'ampelografia convenzionale divide il Sangiovese in due grandi categorie in base alla dimensione degli acini e del grappolo: Sangiovese Grosso e Sangiovese Piccolo. Il Sangiovese Grosso è considerato migliore e due delle sue più celebri varietà clonali sono utilizzate per la produzione del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. A Montalcino la varietà clonale di Sangiovese Grosso con cui si produce il suo celebre vino è detta Brunello, mentre a Montepulciano, patria del Vino Nobile, viene detta Prugnolo Gentile. Il Sangiovese è una varietà d'uva a maturazione tardiva, ha un'ottima capacità di adattamento nei diversi tipi di suoli, ma preferisce terreni calcarei capaci di fare esaltare i suoi migliori ed eleganti aromi. Uno dei metodi più frequentemente adottati dai produttori e che consente di mitigare certi aspetti "ruvidi" del Sangiovese, consiste nell'aggiungere vini prodotti con altre uve, ruolo tradizionalmente svolto dal Canaiolo Nero, come nel caso del Chianti. Gli aromi del Sangiovese sono prevalentemente orientati ai frutti rossi e neri come amarena, mora e prugna. Fra gli aromi floreali la violetta e il più caratteristico seguito dall'aroma di rosa. Il Sangiovese viene maturato prevalentemente in contenitori di legno botti e barriques pertanto saranno frequenti anche aromi di tipo speziato, vaniglia e liquirizia su tutti, così come aromi di tostato, caffè e cioccolato.

Chianti Classico 2007 <i>Montecalvi - Toscana - Italia</i>	39,00
Flaccianello della Pieve 2007 <i>Tenuta Fontodi - Toscana - Italia</i>	100,00
Fontalloro 2006 <i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i>	77,00
Montesodi Chianti Rufina 2007 <i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i>	70,00
Vino Nobile di Montepulciano Riserva Vigneto di Santa Pia 2005 <i>La Braccasca - Toscana - Italia</i>	53,00
Vino Nobile di Montepulciano Vigna Asinone 2005 <i>Poliziano - Toscana - Italia</i>	70,00

## sangiovese e...

Avvoltore 2007 <i>Moris Farms - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (20%), syrah (5%)</i>	70,00
Camartina 2003 <i>Querciabella - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (70%), cabernet sauvignon (25%), merlot (3%), syrah (2%)</i>	114,00
Carmignano "Piaggia" Riserva 2005 <i>Piaggia - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (70%), cabernet sauvignon (20%), merlot (10%)</i>	60,00
Cerviolo 2003 <i>San Fabiano in Calcinaia - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (70%), merlot (20%), cabernet sauvignon (10%)</i>	75,00

Chianti Classico 2007	42,00
<i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (90%), canaiolo (10%)</i>	
Chianti Classico 2006	70,00
<i>Castello di Ama - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (80%), canaiolo (8%), merlot (6%), malvasia nera (6%)</i>	
Chianti Classico 2003	77,00
<i>Castello di Ama - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (80%), canaiolo (8%), merlot (6%), malvasia nera (6%)</i>	
Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2004	70,00
<i>Tenuta Fontodi - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (90%), cabernet sauvignon (10%)</i>	
Chianti dei Colli Senesi Il Garrulo 2005	39,00
<i>Montenidoli - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (80%), canaiolo, malvasia</i>	
Il Cerreto 2006	39,00
<i>Podere Cerreto - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese, merlot</i>	
La Massa 2009	39,00
<i>La Massa - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (70%), merlot (20%), cabernet sauvignon (10%)</i>	
Noi Rosso 2006	42,00
<i>San Patrignano - Emilia Romagna - Italia</i>	
<i>sangiovese (60%), merlot (20%), cabernet sauvignon (20%)</i>	
Solare 2004	98,00
<i>Capannelle - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese, malvasia nera</i>	
Solare 2001	100,00
<i>Capannelle - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese, malvasia nera</i>	
Solare 1999	105,00
<i>Capannelle - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese, malvasia nera</i>	
Tenuta di Valgiano 1999	135,00
<i>Tenuta di Valgiano - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (60%), syrah (35%), merlot (5%)</i>	
Testamatta 2003	140,00
<i>Bibi Graetz - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (70%), colorino (15%), canaiolo (12%), malvasia nera (3%)</i>	
Testamatta 2000	150,00
<i>Bibi Graetz - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (70%), colorino (15%), canaiolo (12%), malvasia nera (3%)</i>	
Tignanello 2007	112,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
<i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	

## Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino 2006 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	88,00
Brunello di Montalcino 2006 <i>San Polo - Toscana - Italia</i>	80,00
Brunello di Montalcino 2005 <i>Il Poggione - Toscana - Italia</i>	70,00
Brunello di Montalcino 2004 <i>Il Poggione - Toscana - Italia</i>	70,00
Brunello di Montalcino 2004 <i>Lisini - Toscana - Italia</i>	70,00
Brunello di Montalcino 2004 <i>Poggio di Sotto - Toscana - Italia</i>	150,00
Brunello di Montalcino 1999 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	260,00
Brunello di Montalcino Castelgiocondo 2005 <i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i>	88,00
Brunello di Montalcino Cerretalto 2001 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	230,00
Brunello di Montalcino Cerretalto 2000 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	230,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2004 <i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	91,00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2003 <i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	88,00
Brunello di Montalcino Riserva 2003 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	285,00
Brunello di Montalcino Riserva 2000 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	295,00
Brunello di Montalcino Riserva 1999 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	285,00
Brunello di Montalcino Riserva 1998 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	280,00
Brunello di Montalcino Riserva 1997 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	300,00
Brunello di Montalcino Riserva 1996 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	270,00
Brunello di Montalcino Riserva 1995 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	275,00
Brunello di Montalcino Riserva 1994 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	280,00

Brunello di Montalcino Riserva 1993 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	285,00
Brunello di Montalcino Riserva 1991 <i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	295,00
Brunello di Montalcino Riserva La Casa 2001 <i>Caparzo - Toscana - Italia</i>	115,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	133,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2003 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	130,00
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 <i>Casanova di Neri - Toscana - Italia</i>	200,00
Brunello di Montalcino Ugolaia 2004 <i>Lisini - Toscana - Italia</i>	119,00
Brunello di Montalcino Vignaferruvia Riserva 2004 <i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	158,00
Rosso di Montalcino 2008 <i>Paradiso Manfredi - Toscana - Italia</i>	53,00
Rosso di Montalcino 2006 <i>Poggio di Sotto - Toscana - Italia</i>	79,00

## Syrah

Il Syrah o Shiraz è un vitigno a bacca rossa dalle origini controverse, alcuni, infatti, ritengono che la sua provenienza sia l'Iran mentre altri pensano che le sue radici storiche siano legate al territorio di Siracusa dal quale si è poi disperso per poi essere reintrodotta in Italia dalla vicina Francia. Il Syrah dà un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, il profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero, in bocca presenta una buona struttura e persistenza, morbido e abbastanza fresco con una media tannicità. Questo vitigno viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, anche se le sue espressioni migliori provengono dalle appellations Cote Rotie ed Hermitage della valle del Rodano in Francia, in Italia viene coltivato in Toscana (con i migliori risultati nella D.O.C. Cortona), nel Lazio (Agro pontino) e Sicilia.

Cornas 2005 <i>Clape - Côtes du Rhône - Francia</i>	175,00
Cortona Syrah 2008 <i>Tenimenti D'Alessandro - Toscana - Italia</i>	42,00
Côte Rotie La Landonne 2000 <i>Guigal - Côtes du Rhône - Francia</i>	450,00
Côte Rotie La Mouline 2000 <i>Guigal - Côtes du Rhône - Francia</i>	450,00
Cote-Rotie 2005 <i>Guigal - Côtes du Rhône - Francia</i>	105,00
Cote-Rotie Chateau d'Ampuis 2000 <i>Guigal - Côtes du Rhône - Francia</i>	210,00

Grange 2001	590,00
<i>Penfolds - Australia Meridionale - Australia</i>	
Hermitage La Chapelle 2001	256,00
<i>Paul Jaboulet Ainé - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Hermitage Le Meal 2001	330,00
<i>Chapoutier - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Shiraz 2006	70,00
<i>Saronsberg - - Sud africa</i>	
Syrah 2009	56,00
<i>Romaneau-Destezet - Côtes du Rhône - Francia</i>	
Syrah Case Via 2007	70,00
<i>Tenuta Fontodi - Toscana - Italia</i>	

## Tempranillo

Varietà rossa tra le più importanti di Spagna. La tendenza a maturare precocemente potrebbe essere all'origine del nome (temprano in spagnolo significa presto). Questa tendenza, oltre ad un ciclo vegetativo abbastanza breve, rende quest'uva molto adatta alla sua coltivazione anche nei climi relativamente freddi della Spagna settentrionale. Nella Rioja, miscelata con la Garnacha origina i rossi più rinomati di Spagna. Nella regione del Duero, a nord di Madrid, dove produce vini colorati e dagli aromi intensi, la varietà è chiamata Tinto Fino. La sua uva è caratterizzata da buccia spessa e ricca di tannini, che apporta contributi fondamentali in termini di colore, longevità e aromi. È coltivata anche in Francia, nel Roussillon e in Linguadoca, e in Portogallo, soprattutto nella Valle del Douro, dove, col nome di Tinta Roriz o Roriz, viene utilizzata come ingrediente del Porto. Nel paese lusitano, la varietà è anche conosciuta come Tinta Aragonez o Tinto de Santiago. È diffusa anche in Argentina, col nome di Tempranilla, e, secondo alcuni, in piccole aree della Central Valley californiana, dove è chiamata Valdepenas.

Calvario 2001	190,00
<i>Finca Allende - Conca dell'Ebro - Spagna</i>	
Tinto Pesquera Riserva 2003	80,00
<i>Tinto Pesquera - Conca del Duero - Spagna</i>	

## Teroldego

Vitigno simbolo dell'enologia trentina, dal quale si ricava quello che giustamente viene, da sempre, considerato il "principe" dei vini trentini, titolo che mantiene a tutt'oggi, nonostante i numerosi concorrenti che cercano di insidiarlo. L'origine del vitigno si perde nella notte dei tempi, anche se alcune caratteristiche biochimiche lo farebbero imparentare al Marzemino, facendolo derivare dalle lontane contrade dell'Asia Minore. E' certo, tuttavia, che l'origine del nome deriva da un toponimo: quella località Teroldeghe, situata nel comune di Mezzolombardo e presente in numerosi atti notarili, fino dal 1480, quando, in un atto di compravendita, si cita un pagamento di "due brente di vino Teroldego". La vite è una varietà unica al mondo e ha la caratteristica di crescere e dare i suoi frutti migliori solo nella Piana Rotaliana. Se, infatti, viene messa a dimora in altre zone, pur con lo stesso sistema di impianto, di cure colturali, di irrigazione, produce risultati deludenti e completamente diversi. Fondamentale per le caratteristiche del vino è la composizione del terreno, formato dai detriti alluvionali del fiume Noce, e la particolare insolazione estiva, data dalle grandi pareti rocciose che, come specchi ustori, chiudono la Piana. il Teroldego viene giustamente considerato il "principe" dei vini trentini e ce n'è buon motivo. Vino unico nel panorama nazionale e internazionale per la singolare ricchezza dei suoi valori organolettici.

Granato 2007	88,00
<i>Foradori - Trentino Alto Adige - Italia</i>	

Teroldego Foradori 2008 42,00  
*Foradori - Trentino Alto Adige - Italia*

## Uvaggi a a bacca rossa

50 & 50 2006 193,00  
*Capannelle - Toscana - Italia*  
*sangiovese, merlot*

Bandol Rouge Cabassou 2007 123,00  
*Domaine Tempier - Provence - Francia*  
*mourvedre (95%), syrah (4%), cinsault (1%)*

Bandol Rouge Cuvée Classique 2007 60,00  
*Domaine Tempier - Côtes du Rhône - Francia*  
*mourvedre (70%), grenache (14%), carignano (8%), cinsault (8%)*

Bandol Rouge Cuvée La Migoua 2007 88,00  
*Domaine Tempier - Provence - Francia*  
*mourvedre (50%), cinsault (26%), grenache (20%), syrah (4%)*

Bardolino Superiore Santa Lucia 2008 39,00  
*Cavalchina - Veneto - Italia*  
*corvina (60%), rondinella (25%), barbera (8%), marzemino (7%)*

Barrua 2004 77,00  
*Agripunica - Sardegna - Italia*  
*merlot, cabernet sauvignon, carignano*

Bolgheri Rosso 2009 39,00  
*Le Macchiole - Toscana - Italia*  
*sangiovese, merlot, syrah, cabernet sauvignon*

Château Cheval Blanc 2001 600,00  
*Château Cheval Blanc - Bordeaux - Francia*  
*cabernet franc (60%), merlot (40%)*

Château Cheval Blanc 1999 550,00  
*Château Cheval Blanc - Bordeaux - Francia*  
*cabernet franc (60%), merlot (40%)*

Chateau de Pibarnon 2006 88,00  
*Château de Pibarnon - Provence - Francia*  
*mourvedre (80%), syrah (10%), grenache (10%)*

Chateau de Pibarnon 2004 77,00  
*Château de Pibarnon - Provence - Francia*  
*mourvedre (80%), syrah (10%), grenache (10%)*

Coevo 2007 105,00  
*Cecchi - Toscana - Italia*  
*sangiovese (60%), merlot (15%), petit verdot (15%), cabernet sauvignon (10%)*

Coevo 2006 105,00  
*Cecchi - Toscana - Italia*  
*sangiovese (50%), merlot (20%), petit verdot (20%), cabernet sauvignon (10%)*

Colore 2001 365,00  
*Bibi Graetz - Toscana - Italia*  
*canaiolo (70%), colorino (30%)*

Côtes Roussillon 1998	91,00
<i>Primo Palatum - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>roussanne, marsanne, macabéo</i>	
Etna Rosso 2006	47,00
<i>I Vigneri - Sicilia - Italia</i> <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	
Etna Rosso Vinupetra 2007	88,00
<i>I Vigneri - Sicilia - Italia</i> <i>nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	
Grange des Pères 2003	105,00
<i>Domaine de la Grange des Pères - Languedoc et Roussillon - Francia</i> <i>mourvedre (40%), syrah (40%), cabernet sauvignon (20%)</i>	
Gravello 2008	53,00
<i>Librandi - - Italia</i> <i>gaglioppo (60%), cabernet sauvignon (40%)</i>	
Les Terrasses 2003	54,00
<i>Alvaro Palacios - Catalogna - Spagna</i> <i>tinta crianza (50%), grenache (40%), carinena (10%)</i>	
Luce 2001	175,00
<i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot</i>	
Luce 2000	175,00
<i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot</i>	
Luce 1999	175,00
<i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot</i>	
Luce 1994	240,00
<i>Marchesi de' Frescobaldi - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot</i>	
Macchiona 2005	39,00
<i>La Stoppa - Emilia Romagna - Italia</i> <i>barbera, bonarda</i>	
Malbec Afincado 2006	77,00
<i>Terrazas de Los Andes - - Argentina</i> <i>malbec, cabernet sauvignon</i>	
Montepirollo 2005	56,00
<i>San Patrignano - Emilia Romagna - Italia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc</i>	
Pathos 2007	70,00
<i>Santa Barbara - Marche - Italia</i> <i>syrah (34%), cabernet sauvignon (33%), merlot (33%)</i>	
Patriglione 1997	110,00
<i>Cosimo Taurino - Puglia - Italia</i> <i>negroamaro (90%), malvasia nera (10%)</i>	
Patriglione 1994	115,00
<i>Cosimo Taurino - Puglia - Italia</i> <i>negroamaro (90%), malvasia nera (10%)</i>	

Providence Private Réserve 1998 <i>Providence - Hawkes Bay - Nuova zelanda malbec, merlot, cabernet franc</i>	320,00
Restanques de Pibarnon 2006 <i>Château de Pibarnon - Provence - Francia mourvedre (80%), syrah (10%), grenache (10%)</i>	53,00
Rosso del Conte 2004 <i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia nero d'avola (80%), perricone (20%)</i>	74,00
Rosso Miani 2007 <i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia merlot, cabernet sauvignon, refosco</i>	88,00
Rosso Riserva " Vittorio Aganoor" 2008 <i>Villa Alessi - Veneto - Italia cabernet sauvignon (55%), merlot (30%), carmenere (10%), barbera (3%), raboso (2%)</i>	46,00
Ruje Rosso 2004 <i>Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia merlot, terrano</i>	42,00
Sacrisassi Rosso 2007 <i>Le Due Terre - Friuli Venezia Giulia - Italia schioppettino (60%), refosco (40%)</i>	53,00
Serra della Contessa 2002 <i>Benanti - Sicilia - Italia nerello mascalese, nerello cappuccio</i>	65,00
Turriga 2005 <i>Argiolas - Sardegna - Italia cannonau (85%), bovale (5%), carignano (5%), malvasia nera (5%)</i>	112,00
Vega Sicilia Unico 1990 <i>Vega Sicilia - Conca del Duero - Spagna tempranillo (85%), merlot (8%), malbec (7%), cabernet sauvignon (2%)</i>	400,00
Vega Sicilia Unico Reserva Especial s.a. <i>Vega Sicilia - Conca del Duero - Spagna tempranillo (85%), merlot (8%), malbec (7%), cabernet sauvignon (2%)</i>	480,00
Vignevecchie Però 2008 <i>Panevino - Sardegna - Italia cannonau, maristellu, nieddu mannu, cagnulari</i>	63,00

# Vini Rossi (grande formato)

## Barbera

Grazie anche alla sua versatilità (questa uva può dare vita sia a vini in purezza sia a meravigliosi uvaggi), oggi il Barbera contende al Sangiovese il primato di vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia con i suoi oltre 50.000 ettari impiantati. Oltre che in Piemonte, infatti lo possiamo trovare in Lombardia (oltrepò pavese), in Emilia (colli piacentini bolognesi e di parma), Sardegna e Campania. Nel resto del mondo la barbera la troviamo in California e in Argentina dove è giunta tra la fine del 1800 ed i primi anni del '900 a seguito della forte emigrazione italiana in questi due paesi. Nella sua regione natale, il Piemonte, il vitigno viene normalmente vinificato in purezza, mentre in altre regioni il più delle volte è usato in assemblaggio. Si tratta di una varietà vigorosa che prospera in terreni sabbiosi e crete. Tuttavia, molti produttori ritengono che possa dare risultati estremamente eleganti su terreni ricchi di calcare posti a latitudini temperate. A lungo considerato come adatto per ogni evenienza, il Barbera fu usato come vitigno da taglio, per portare in tavola vini più beverini.

Barbera Vigneto Pozzo Annunziata 2003 (1500 ml) 390,00  
*Roberto Voerzio - Piemonte - Italia*

## cabernet sauvignon e...

Château Chasse Spleen 1999 (1500 ml) 270,00  
*Château Chasse Spleen - Bordeaux - Francia*  
*cabernet sauvignon (73%), merlot (20%), petit verdot (7%)*

Château Dauzac 2003 (1500 ml) 140,00  
*Château Dauzac - Bordeaux - Francia*  
*cabernet sauvignon (52%), merlot (48%)*

Château Gruaud Larose 1996 (1500 ml) 295,00  
*Château Gruaud Larose - Bordeaux - Francia*  
*cabernet sauvignon (57%), merlot (31%), cabernet franc (8%), petit verdot (3%), malbec (1%)*

Château Musar 2000 (1500 ml) 150,00  
*Gaston Hochar - Libano - Libano*  
*cinsault, cabernet sauvignon, carignano*

Guado al Tasso 2006 (1500 ml) 300,00  
*Marchesi Antinori - Toscana - Italia*  
*cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), syrah (10%)*

Guado al Tasso 2001 (3000 ml) 553,00  
*Marchesi Antinori - Toscana - Italia*  
*cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), syrah (10%)*

Guidalberto 2005 (1500 ml) 147,00  
*Tenuta S. Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia*  
*merlot (45%), cabernet sauvignon (45%), sangiovese (10%)*

Ornellaia 2007 (1500 ml) 465,00  
*Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia*  
*cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)*

Ornellaia 2002 (1500 ml) 350,00  
*Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia*  
*cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)*

Sassicaia 2008 (1500 ml)	480,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2007 (1500 ml)	390,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2004 (1500 ml)	400,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2003 (1500 ml)	400,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2003 (3000 ml)	1.000,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2002 (1500 ml)	525,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2001 (1500 ml)	545,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2001 (3000 ml)	1.000,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 2000 (3000 ml)	1.200,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 1999 (1500 ml)	565,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 1999 (3000 ml)	1.200,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Sassicaia 1996 (3000 ml)	1.400,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Solaia 2006 (1500 ml)	645,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 2004 (1500 ml)	550,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 2001 (3000 ml)	1.000,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 2000 (1500 ml)	565,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	

Solaia 1999 (1500 ml)	545,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 1998 (1500 ml)	545,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Solaia 1996 (1500 ml)	545,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	
Venegazzù Capo di Stato 2003 (1500 ml)	140,00
<i>Conte Loredan Gasparini - Veneto - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (65%), cabernet franc (20%), merlot (10%), malbec (5%)</i>	

### corvina e...

Amarone Class. della Valpolicella 2000 (3000 ml)	395,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), sangiovese (10%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella 2004 (1500 ml)	195,00
<i>Fratelli Speri - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Amarone della Valpolicella Vigneto Alto 1999 (1500 ml)	480,00
<i>Bussola - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (75%), rondinella (20%), molinara (5%)</i>	

### Merlot

Il Merlot è un vitigno a bacca rossa, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon; i due vitigni s'integrano perfettamente: il primo donando al vino il suo frutto pieno e precoce, il secondo una maggiore aristocraticità e longevità. Nel bordolese è consuetudine, secondo le zone, aggiungere nella composizione del vino una percentuale di Cabernet franc che, oltre ad una componente fruttata, gli dona piacevoli sensazioni erbacee e vegetali. In Italia il Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto sin dalla fine dell'Ottocento, ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve, come per esempio in Toscana e in Sicilia dove si trovano interpretazioni di Merlot in purezza di grande interesse enologico proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.

Masseto 2006 (3000 ml)	2.550,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2005 (1500 ml)	870,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Masseto 2005 (3000 ml)	1.800,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	

## merlot e...

Château Pey de la Tour "Réserve" 2005 (1500 ml)	100,00
<i>Dourthe - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (76%), cabernet sauvignon (14%), cabernet franc (10%)</i>	
Gemola 2004 (1500 ml)	123,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i> <i>merlot (70%), cabernet (30%)</i>	
Guidalberto 2009 (1500 ml)	165,00
<i>Tenuta S.Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>merlot (45%), cabernet sauvignon (45%), sangiovese (10%)</i>	

## Nebbiolo

Il Nebbiolo è un vitigno a bacca rossa considerato uno dei vitigni autoctoni italiani di maggior pregio per vini da invecchiamento d'altissima qualità. Il termine nebbiolo pare derivare da "nebbia", non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro ma appannato (annebbiato) da abbondante pruina, in altre parole se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali. Il Nebbiolo ha le sue prime citazioni storiche alla fine del 1200, (Pier Crescenzo, "liber" dell'Agricoltura), per la sua presenza in vari luoghi, primariamente in Piemonte, soprattutto per l'Astigiano e le Langhe. Nel 1431 è citato negli statuti di La Morra assieme al Pignolo (Pinot). È coltivato in particolar abbondanza in Piemonte nelle Langhe e nel Roero in provincia di Cuneo e nell'Alto Piemonte dove possiamo indicare le sottozone del Canavese soprattutto nel comune storico di Carema in provincia di Torino, del Biellese, dell'Alto Vercellese e del Novarese. E' a maturazione tardiva: mediamente si vendemmia verso la metà di ottobre, mentre nelle annate particolarmente calde e asciutte la sua raccolta può essere anticipata ai primi del mese. Occupa i pendii collinari meglio esposti, da Sud-Est, Sud, a Sud-Ovest, dai 150 ai 400 metri d'altezza. Predilige un terreno magro e composto di marne calcaree, ed un microclima particolare: nella zona del Barolo e del Barbaresco, che presentano al meglio queste caratteristiche, i suoi vini raggiungono la massima complessità aromatica e la massima longevità. A maturazione completa i vini di Nebbiolo presentano al profumo note fruttate accompagnate da quelle di fiori secchi, di spezie, talora di catrame, sono comunque vini di corpo e struttura, che invecchiati per un periodo più o meno lungo, danno un ottimo risultato, infatti solo dopo molti anni il nebbiolo tende ad ammorbidirsi. I grandi vini come il Barolo e il Barbaresco sono ottenuti da queste uve che gli danno quella complessità ed eleganza tale da essere considerati tra i migliori vini al mondo. Si conoscono tre cloni del Nebbiolo: il Lampia, il Michet e il Rose. Quest'ultimo, che dà vini particolarmente scarichi, è quasi del tutto scomparso. Il Michet, anch'esso abbastanza raro, è considerato, secondo recenti studi, il prodotto della virosi sulla sottovarietà Lampia. Da basse rese, ma elevata qualità. Il clone maggiormente presente nei vigneti di Langa risulta il Lampia.

Barolo Bricco Rocche 2004 (1500 ml)	555,00
<i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate 2005 (1500 ml)	175,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate 2004 (1500 ml)	245,00
<i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate 2002 (1500 ml)	185,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate 1996 (1500 ml)	215,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Bussia 2004 (1500 ml)	235,00
<i>Prunotto - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Cannubi 2001 (1500 ml)	185,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	

Barolo Cascina Francia 2006 (1500 ml) <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	420,00
Barolo Mascarello 1990 (1500 ml) <i>Bartolo Mascarello - Piemonte - Italia</i>	900,00
Barolo Mascarello 1985 (1500 ml) <i>Bartolo Mascarello - Piemonte - Italia</i>	1.000,00
Barolo Mascarello 1971 (1900 ml) <i>Bartolo Mascarello - Piemonte - Italia</i>	1.185,00
Barolo Monfortino 2004 (1500 ml) <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	1.200,00
Barolo Monfortino 1997 (1500 ml) <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	800,00
Barolo Monfortino 1993 (1500 ml) <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	800,00
Barolo Monfortino 1990 (1500 ml) <i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	850,00
Barolo Monvigliero 2003 (1500 ml) <i>Fratelli Alessandria - Piemonte - Italia</i>	160,00
Barolo Monvigliero 2000 (1500 ml) <i>Fratelli Alessandria - Piemonte - Italia</i>	160,00
Barolo Prapò 2004 (1500 ml) <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	245,00
Barolo Prapò 2004 (3000 ml) <i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	435,00
Barolo Vecchie Vigne Brunate Riserva 2001 (1500 ml) <i>Roberto Voerzio - Piemonte - Italia</i>	490,00
Costa Russi 1996 (1500 ml) <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	820,00
Sorì S.Lorenzo 1996 (1500 ml) <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	850,00
Sorì Tildin 1993 (1500 ml) <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	800,00
Sperss 1996 (5000ml) <i>Gaja - Piemonte - Italia</i>	2.000,00

## Nero d'avola

Il Nero d'Avola noto anche come Calabrese o Calabrese d'Avola, è il vitigno rosso più rinomato della produzione vinicola siciliana, soprattutto quelli prodotti a Noto e Pachino. A dispetto del suo nome, che suggerisce la provenienza dalla Calabria, il "Calabrese" è presente quasi esclusivamente in Sicilia, in quanto deriva dall'antica Casata Calabrese originaria della zona di Modica - Avola. Peculiare, inoltre, la differenza di carattere riscontrabile fra i nero d'avola prodotti nella parte occidentale dell'Isola e quelli delle zone orientali: i primi risultano quasi sempre più d'impatto violento sul palato; i vitigni a Nero d'Avola coltivati nella zona orientale della Sicilia, invece, risultano caratterizzati da una maggiore finezza, con spiccati sentori di frutta. La sua coltivazione vanta una superficie vitata che supera i 12 mila ettari; è, dunque, il vitigno più diffuso nella regione. Ormai indubbia è la sua affermazione in tutto il mondo come vitigno a bacca rossa dalle grandi qualità, dal quale produrre vini pregiati, di grande stoffa e spessore. Il nero d'avola è coltivato principalmente ad alberello o a spalliera e da sempre rende uve ad alta gradazione zuccherina che consentono al vino che ne viene prodotto di arrivare con facilità ad oltre 15 gradi alcolici. Il cambio di allevamento, grazie all'introduzione di particolari criteri, ha permesso di abbassare il contenuto di zuccheri e ad aumentarne l'acidità delle uve di questo vino rosso siciliano. La vinificazione in purezza ne fa uno dei più grandi vini rossi italiani: di struttura, dal carattere possente, intenso, armonico, caldo, adatto all'affinamento in legni pregiati.

Mille e una Notte 2005 (1500 ml) 175,00  
*Donnafugata - Sicilia - Italia*

## Pinot nero

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavese. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Gevrey-Chambertin 2005 (1500 ml) 140,00  
*Domaine Humbert Freres - Bourgogne - Francia*

Pinèro 2001 (1500 ml) 245,00  
*Ca' del Bosco - Lombardia - Italia*

Pinèro 1999 (1500 ml) 250,00  
*Ca' del Bosco - Lombardia - Italia*

Pinot nero 2008 (1500 ml) 105,00  
*Gottardi - Trentino Alto Adige - Italia*

Pinot Nero 2007 (1500 ml) 95,00  
*Sutor - Vipavska Dolina - Slovenia*

Pinot Nero 2006 (3000 ml) <i>Sutor - Vipavska Dolina - Slovenia</i>	200,00
Pinot Nero Alajmo 2007 (3000 ml) <i>Sutor - Dobrovo Collio - Slovenia</i>	240,00
Pinot Nero Sanct Valentin 2001 (1500 ml) <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	130,00
Volnay 1er Cru La Rouchotte 2006 (1500 ml) <i>Domaine Boillot - Bourgogne - Francia</i>	285,00
Vosne-Romanée 1992 (1500 ml) <i>Emmanuel Rouget - Bourgogne - Francia</i>	900,00

## Sagrantino

Il Sagrantino è un vitigno italiano autoctono dell'Umbria, impiegato nella produzione dei migliori vini della regione. Cresce principalmente nei territori che circondano il comune di Montefalco, con soli 670 ettari in produzione dedicati alla coltura. Il vino che se ne produce è molto rinomato nel mondo, famoso per la sua grande intensità, concentrazione e capacità di invecchiamento grazie all' elevato contenuto polifenolico. È tutelato dal marchio DOCG dal 1992. Le origini del vitigno sono ancora dibattute, ma una teoria accreditata lo considera originario della Grecia e importato in Italia da monaci bizantini. L'uva è una delle varietà più tanniche al mondo e da origine a vini dal colore viola/nero. Il bouquet è caratterizzato da aroma di frutti rossi, cannella e terra. Il Sagrantino di Montefalco DOCG richiede il 100 per cento di uva sagrantino, con un minimo di 30 mesi di invecchiamento, di cui almeno dodici in botti di legno.

Sagrantino di Montefalco 25 anni 2001 (1500 ml) <i>Arnaldo Caprai - Umbria - Italia</i>	245,00
--	--------

## Sangiovese

Il Sangiovese è presente nella maggioranza dei vini del centro Italia e lo si trova praticamente in tutti i vini rossi della Toscana, Umbria e Marche, spesso vinificato in purezza ma anche utilizzato, in percentuali diverse, insieme alle altre uve locali così come alle uve internazionali. La storia racconta che il Sangiovese è fra le uve Italiane più vecchie di cui si hanno testimonianze: nonostante la prima citazione su un documento risalga al 1772, si ritiene che la celebre uva fosse già nota più di 2000 anni fa e che fosse utilizzata dagli Etruschi per la produzione di vino. Gli etimologi sostengono che il nome derivi dal Latino Sanguis Jovis, cioè Sangue di Giove e che nel corso degli anni abbia assunto la forma attuale. Il Sangiovese ha una capacità di mutamento molto elevata tanto che oggi si conoscono decine di varietà clonali tutte appartenenti a quest'uva. L'ampelografia convenzionale divide il Sangiovese in due grandi categorie in base alla dimensione degli acini e del grappolo: Sangiovese Grosso e Sangiovese Piccolo. Il Sangiovese Grosso è considerato migliore e due delle sue più celebri varietà clonali sono utilizzate per la produzione del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. A Montalcino la varietà clonale di Sangiovese Grosso con cui si produce il suo celebre vino è detta Brunello, mentre a Montepulciano, patria del Vino Nobile, viene detta Prugnolo Gentile. Il Sangiovese è una varietà d'uva a maturazione tardiva, ha un'ottima capacità di adattamento nei diversi tipi di suoli, ma preferisce terreni calcarei capaci di fare esaltare i suoi migliori ed eleganti aromi. Uno dei metodi più frequentemente adottati dai produttori e che consente di mitigare certi aspetti "ruvidi" del Sangiovese, consiste nell'aggiungere vini prodotti con altre uve, ruolo tradizionalmente svolto dal Canaiolo Nero, come nel caso del Chianti. Gli aromi del Sangiovese sono prevalentemente orientati ai frutti rossi e neri come amarena, mora e prugna. Fra gli aromi floreali la violetta e il più caratteristico seguito dall'aroma di rosa. Il Sangiovese viene maturato prevalentemente in contenitori di legno botti e barriques pertanto saranno frequenti anche aromi di tipo speziato, vaniglia e liquirizia su tutti, così come aromi di tostato, caffè e cioccolato.

Le Pergole Torte 2001 (1500 ml) <i>Fattoria di Monteverdine - Toscana - Italia</i>	217,00
---	--------

## sangiovese e...

Cerviolo 1999 (1500 ml)	158,00
<i>San Fabiano in Calcinaia - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (50%), merlot (25%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Giorgio Primo 1998 (1500 ml)	280,00
<i>La Massa - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (80%), merlot (20%)</i>	
Testamatta 2001 (1500 ml)	280,00
<i>Bibi Graetz - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (70%), colorino (15%), canaiolo (12%), malvasia nera (3%)</i>	
Tignanello 2007 (1500 ml)	218,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Tignanello 2006 (1500 ml)	225,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Tignanello 2005 (1500 ml)	245,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	

## Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino 2004 (1500 ml)	240,00
<i>Poggio di Sotto - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino Riserva Paretaio 2001 (1500 ml)	200,00
<i>Talenti - Toscana - Italia</i>	

## Syrah

Il Syrah o Shiraz è un vitigno a bacca rossa dalle origini controverse, alcuni, infatti, ritengono che la sua provenienza sia l'Iran mentre altri pensano che le sue radici storiche siano legate al territorio di Siracusa dal quale si è poi disperso per poi essere reintrodotta in Italia dalla vicina Francia. Il Syrah dà un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, il profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero, in bocca presenta una buona struttura e persistenza, morbido e abbastanza fresco con una media tannicità. Questo vitigno viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, anche se le sue espressioni migliori provengono dalle appellations Cote Rotie ed Hermitage della valle del Rodano in Francia, in Italia viene coltivato in Toscana (con i migliori risultati nella D.O.C. Cortona), nel Lazio (Agro pontino) e Sicilia.

Hermitage La Chapelle 2000 (1500 ml)	506,00
<i>Paul Jaboulet Aîné - Côtes du Rhône - Francia</i>	

## Uvaggi a bacca rossa

Bandol Rouge Cuvée Classique 2006 (1500 ml)	133,00
<i>Domaine Tempier - Côtes du Rhône - Francia</i> <i>mourvedre (70%), grenache (14%), carignano (8%), cinsault (8%)</i>	
Coevo 2007 (1500 ml)	210,00
<i>Cecchi - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (60%), merlot (15%), petit verdot (15%), cabernet sauvignon (10%)</i>	
Sacrisassi Rosso 2001 (1500 ml)	110,00
<i>Le Due Terre - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>schiozzettino (60%), refosco (40%)</i>	

# Vini Dolci e da Meditazione

## Albana

Vitigno italiano a bacca bianca diffuso in Emilia-Romagna, probabilmente sin dal tempo dei Romani; secondo alcuni, il nome deriverebbe proprio dall'appellativo latino dato all'uva. Notizie storiche più certe risalgono al XIII secolo. Noto in alcune aree anche come Greco o Greco di Ancona, non ha comunque nulla a che vedere con il Greco di Tufo e il Greco di Bianco. Si conoscono più di venti varietà di questo vitigno, ma il clone più famoso è probabilmente l'Albana Gentile di Bertinoro, il cui vino, secondo la leggenda, avrebbe entusiasmato a tal punto Galla Placidia (386-450 d.C.), figlia dell'imperatore Teodosio, da farle pronunciare, dopo aver assaggiato il vino da un umile cocchio, la celebre frase "Non così ti si dovrebbe bere, ma berti in oro", dando quindi origine al toponimo. Se ne ricava un vino che può essere prodotto nelle versioni secco, dolce, spumante e passito. Delle tipologie elencate, quella 'Passito' rappresenta il fiore all'occhiello dell'enologia romagnola, in quanto si presenta come un vino superbo e competitivo, che negli ultimi anni ha conquistato fama e notorietà, non solo a livello nazionale. Il vino si ottiene dall'appassimento delle uve. Si presenta di colore giallo dorato tendente all'ambrato. Il profumo è intenso e caratteristico con sentori di miele d'acacia, mandorla tostata, confettura di pesca ed albicocca, spezie ed in special modo, della presenza del legno di affinamento.

Albana di Romagna Passito Scaccomatto 2005 (375 ml)	88,00
<i>Fattoria Zerbina - Emilia Romagna - Italia</i>	

## Boal

Nome che raggruppa una serie di varietà a bacca bianca coltivate in Portogallo, principalmente sull'isola di Madeira dove attualmente è presente quasi soltanto la varietà Boal Cachudo. Utilizzata negli uvaggi per produrre il famoso vino Madeira, quest'uva è spesso chiamata anche Bual, che è il nome usato dagli inglesi che furono tra i primi a investire nella produzione e nell'esportazione del Madeira. L'uva Boal è allevata nella parte meridionale dell'isola perché predilige più sole. Da questa varietà rara dalle foglie piccole viene prodotto un madeira semi dolce dagli aromi di frutta secca, albicocche, uva sultanina, caramello, e rancio la nota tipica del Madeira.

Madeira 10 Years Old	65,00
<i>Leacocks - Madeira - Portogallo</i>	
Madeira Bual 1957	340,00
<i>Barbeito - Madeira - Portogallo</i>	
Madeira Old Bual 1966	300,00
<i>Leacocks - Madeira - Portogallo</i>	
Madeira Old Bual 15 Years	91,00
<i>Leacocks - Madeira - Portogallo</i>	

## Corvina e...

Recioto della Valpolicella 2005 (500 ml)	63,00
<i>Trabucchi - Veneto - Italia</i>	
Recioto della Valpolicella Classico "TB" 2003 (500 ml)	175,00
<i>Bussola - Veneto - Italia</i>	
Recioto della Valpolicella Cru Moron 2008	46,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
Recioto delle Valpolicella 1995 (375 ml)	170,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	

## Friularo

Friularo Passito 2003 (375 ml) <i>Il Dominio di Bagnoli - Veneto - Italia</i>	46,00
--	-------

## Furmint

Il Furmint è il più famoso dei vitigni che è usato per produrre il celeberrimo Tokaji ungherese. Coltivato soprattutto nella zona nord-occidentali del territorio magiaro la regione di Tokaji-Hegyalja, appunto si trova anche in alcune aree della Slovacchia, nel Burgenland austriaco (dove è pure conosciuto come Mosler), in Crimea e in Sud Africa. Di tarda maturazione, le sue uve bianche, grazie anche alle caratteristiche climatiche di queste regioni, vanno soggette a marciume nobile. Gli acini surmaturi delle uve bottrizzate (aszù) vengono raccolti a mano, anche fino a novembre inoltrato e il succo di queste uve ottenuto per sgocciolamento va a costituire l'essencia, cioè la parte più nobile del Tokaji dolce ungherese.

Tokaji 5 Puttonyos 1995 (500 ml) <i>Dizsnoko - Tokaji - Ungheria</i>	82,00
Tokaji Aszu 4 Puttunynos 2004 (500 ml) <i>Samuel Tinon - Tokaji - Ungheria</i>	90,00
Tokaji Aszu 5 Puttunynos 2000 (500 ml) <i>Oremus - Tokaji - Ungheria</i>	120,00

## Garganega

La Garganega è l'uva a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Gli ultimi studi effettuati sul territorio, frutto della collaborazione tra produttori e istituzioni di controllo e ricerca, fanno emergere almeno quattro sottovarietà. La Garganega Tipica, è la sottovarietà più diffusa, in collina come in pianura, la Garganega Dario, la Garganega Verde e la Garganega Agostega. È possibile che il primo riconoscimento ufficiale risalga al 1200 nel celebre trattato di Pietro de' Crescenzi nel quale si parla di Garganica, ma è certo che tracce di questo nome e del vitigno vi fossero almeno dall'anno 1000. In vari trattati si considera quest'uva dorata come l'ideale per la produzione dei dolci e passiti vini Retici. Vi sono numerose testimonianze che la fanno appartenere alla grande famiglia dei Trebbiani e quindi l'origine Etrusca non sembra in discussione, visto anche l'impianto a pergola (più alto di quello di origine greca) fù introdotto dagli Etruschi, sperimentato e poi diffuso in gran parte dell'Italia nord orientale. Inoltre ci sono molti studiosi a scommettere sulla vicinanza di carattere della Garganega con altri vitigni come il sardo Nuragus, e il più meridionale Grecanico. L'uva di garganega entra in molti uvaggi quali principalmente il "Soave", il "Bianco di Custoza", il "Gambellara". L'uva può essere anche appassita e dare origine ad un grandissimo vino passito denominato "Recioto di Soave".

Arzimo 2007 (500 ml) <i>La Cappuccina - Veneto - Italia</i>	42,00
I Capitelli 2008 (375 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	39,00
I Capitelli 2008 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	63,00
I Capitelli 1990 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	84,00
Recioto di Soave "Le Fontane" 2005 (375 ml) <i>Prà - Veneto - Italia</i>	44,00

## Gewurztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer Aromatico, è un vino che spesso riesce ad esprimere le sue caratteristiche in maniera armonica, diventando straordinariamente affascinante da bere. Le origini di questo vitigno sono di origini discordanti, Goethe, ampelografo tedesco, lo identificava (1876) come originario di Tramin nel Tirolo, l'attuale Termeno (Bz). Per il Di Rovasenda (1877) era, nella versione a bacca rossa, proveniente dall'Alsazia, mentre il Bronner (1857) ha identificato sul Reno delle viti selvatiche del tutto simili a questo vitigno. In Europa il Gewürztraminer è coltivato con successo in Germania nelle regioni di Baden e del Palatinato (Pfalz), in Alsazia, in Svizzera, Spagna, Ungheria, Slovenia, Romania e Bulgaria. Negli Stati Uniti d'America è particolarmente presente in California nella Russian River Valley a Sonoma e nell'Anderson Valley a Mendocino, altre zone dove si coltiva sono la Nuova Zelanda, Australia e Cile. In Italia particolare terra d'elezione è l'Alto Adige dove sono prodotti vini dalle straordinarie caratteristiche organolettiche, le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte nel periodo prevendemmiale favoriscono la formazione d'eleganti profumi. Il Gewurztraminer è ormai entrato a pieno titolo nel novero dei cosiddetti vitigni nobili, perché in grado di produrre vini spesso notevoli, talvolta eccellenti, sovente di un giallo dorato carico, corposi e, soprattutto, dai profumi intensi ed esotici, in particolare nelle vendemmie tardive dell'Alsazia (dove questa varietà è anche conosciuta come Traminer Musque), impreziosite dal marciume nobile. In Italia talvolta queste caratteristiche non vengono valorizzate e soprattutto aroma e colore ne risultano impoveriti.

Gewurztraminer Beerenauslese 2005 (375 ml) 42,00

*Willi Opitz - - Austria*

Gewurztraminer Exilissi Sell 2007 (375 ml) 77,00

*Baron di Pauli - Trentino Alto Adige - Italia*

Gewurztraminer Heimbouurg Sélections de Grains Nobles 1989 (375 ml) 230,00

*Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia*

Gewurztraminer Vendage Tardives 2003 81,00

*Mochel - Alsace - Francia*

## Grenache

Banyuls Blanc cuvée "Rivage" 1990 85,00

*Domanie Vial Magnères - Languedoc et Roussillon - Francia*

Rivesaltes 1970 (500 ml) 88,00

*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

Rivesaltes 1961 (500 ml) 95,00

*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

Rivesaltes 1945 (500 ml) 116,00

*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

## Granache noir

Banyuls Blanc cuvée "Rivage" 1990 85,00

*Domanie Vial Magnères - Languedoc et Roussillon - Francia*

Rivesaltes 1970 (500 ml) 88,00

*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

Rivesaltes 1961 (500 ml) 95,00

*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

Rivesaltes 1945 (500 ml) 116,00  
*Château Las Collas di Thuir - Rivesaltes - Francia*

## Grillo

Il Grillo è un vitigno a bacca bianca presente in Sicilia proveniente dalla Puglia, da dove sarebbe stato importato come vite di rimpiazzo per favorire la ricostruzione post fillosserica nella zona di Marsala e successivamente diffuso nelle altre province dell'isola. L'uva Grillo è già largamente presente nel Trapanese attorno alla fine del 1800, conosciuta anche con il sinonimo Riddu, ed intorno al 1930 costituiva circa il 60% delle viti dell'isola. Questa quota si ridusse progressivamente a circa 17.500 ettari negli anni '50, e la sua presenza è andata lentamente diminuendo fino a metà degli anni '90, oggi, conta poco più di 6.500 ettari e la maggiore zona di produzione è il lungomare tra Marsala e Trapani. Sopporta abbastanza bene le alte temperature ed è mediamente resistente alle principali malattie crittogamiche e alle avversità climatiche. Il Grillo ha la peculiarità di offrire il meglio di sé quando è allevato nel classico alberello, può raggiungere un alto tasso zuccherino (22/30%), poca acidità, assenza di acido malico, la vigoria è ottima, raggiunge piena maturazione tra la seconda metà di settembre e la fine dello stesso mese, storicamente usato come componente nel Marsala conferisce la giusta alcolicità del vino liquoroso. Il grande interesse e la ricerca in campo enologico in questi ultimi anni di rinascita qualitativa della viticoltura siciliana, hanno rivalutato e valorizzato il Grillo per la produzione di vini bianchi secchi, utilizzandolo in purezza dona vini dall'aroma caratteristico che ricorda l'ortica, il pepe verde e il gelsomino. In blend con altri vitigni autoctoni siciliani mostra la sua capacità di caratterizzare vini di corpo con una grande e particolare dote di profumi ed interessanti aromi citrini, possono risultare a volte vini terrosi, astringenti, sua caratteristica importante e reggere bene l'affinamento in botte.

Marsala Superiore 10 Anni (500 ml) 74,00  
*De Bartoli - Sicilia - Italia*

Vecchio Samperi "ventennale" (500 ml) 88,00  
*De Bartoli - Sicilia - Italia*

## Huxelrebe

Huxelrebe TrockenBeerenAuslese 2005 (375 ml) 70,00  
*Manz - Rheingau-Renania - Germania*

## Mantonico

Le Passule Passito 2008 (375 ml) 44,00  
*Librandi - Calabria - Italia*

## Malmsey

Uva a bacca bianca sinonimo di Malvasia, ha bisogno di maggiore calore rispetto al boual quindi ne deriva un contenuto zuccherino elevato che rende i Madeira prodotti con uva Malmsey in purezza i più dolci, bilanciati da una buona acidità di base che garantisce longevità.

Madeira Malvasia 1901 600,00  
*Barbeito - Madeira - Portogallo*

Madeira Malvasia 1834 900,00  
*Barbeito - Madeira - Portogallo*

## Monastrell

Uva a bacca rossa assai coltivata in Francia, soprattutto nei territori meridionali come la Provenza, dove è conosciuta con il nome di Mourvedre ed in Spagna, dove è anche chiamata anche Monastrell. E' coltivata

anche in California ed in Australia, dove è pure denominata Mataro. Varietà assai robusta di probabile origine spagnola (toponimi come Mataro o Murviedro sono riscontrabili in Spagna) cresce bene in zone calde, in quanto sensibile al freddo ed è caratterizzata da germogliazione e maturazione tardive. Produce vini di buona struttura, dai profumi intensi e fruttati. E' spesso usato negli uvaggi con Cinsaut e Grenache.

Olivares Dulce Monastrell 2008 (500 ml) 56,00  
*Bodegas Olivares - Conca del Duero - Spagna*

## Moscato

Origina dal bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia. La varietà bianca è la più pregiata. Le uve erano già citate dai romani come Apicae (da Catone) o Apianae (da Columella e Plinio). Il suo nome deriva da muscum (muschio) a causa del profumo intenso e del suo dolce aroma. In tempi antichi si otteneva un vino dolce facendo appassire le uve. La diffusione al nord avvenne principalmente nel medioevo grazie ai Veneziani, che con i loro commerci con le isole del Mediterraneo lo importarono in tutto il nord Europa. La coltivazione del vitigno si diffuse velocemente grazie al volere delle classi agiate, in quanto il viticoltore era spesso recalcitrante alla sua coltivazione, per la difficoltà di ottenere il vino passito. Il vitigno Moscato, raggruppa alcuni vitigni con uva di vario colore, da tavola o da vino. In particolare le varietà sono: Moscato Bianco, le regioni dove viene coltivato sono: Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia. In questa categoria è compreso il Moscato d'Asti, la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Moscato Giallo, è coltivato in Veneto, Trentino, Friuli-Venezia Giulia, Sicilia, Sardegna Moscato Rosa, coltivazione in Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia. Segnaliamo con piacere una varietà di moscato giallo che localmente in provincia di Padova nella zona di produzione dei Colli Euganei è chiamata Fior d'Arancio nome dato al moscato giallo che allevato in un suolo d'origine vulcanica come quello dei Colli Euganei assume dei profumi di fiori d'agrume.

Alpianae 2007 (375 ml) 42,00  
*Vignalta - Veneto - Italia*

Donna Daria 2007 (375 ml) 42,00  
*La Montecchia - Veneto - Italia*

Fior d'arancio passito 2004 (375 ml) 39,00  
*La Montecchia - Veneto - Italia*

Fior d'Arancio Spumante 2010 39,00  
*Il Pianzio - Veneto - Italia*

Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2009 (700 ml) 39,00  
*Cà d' Gal - Piemonte - Italia*

Moscato d'Asti Vigna Vecchia 2003 77,00  
*Cà d' Gal - Piemonte - Italia*

Moscato di Trani Kaloro 2007 39,00  
*Tormaresca - Puglia - Italia*

Moscato di Trani Passito 2007 (500 ml) 46,00  
*Franco di Filippo - Puglia - Italia*

## Pedro ximenez

Detta anche Pedro Ximenez o semplicemente Pedro, è l'altra varietà bianca che, con il Palomino Fino viene usata per la produzione di Sherry e vini affini del Meridione spagnolo e, lasciata passare, per la produzione di vini fortificati o per alzare il tenore zuccherino dello Sherry. In Australia, insieme con il Palomino Fino, produce vini interessanti dopo l'attacco del marciume nobile. Talvolta viene semplicemente indicata con PX.

Pedro Ximenes	155,00
<i>Spinola - - Spagna</i>	
Pedro Ximenez	53,00
<i>Emilio Hidalgo - - Spagna</i>	
Solera Especial 15 Years	84,00
<i>William e Humbert - - Spagna</i>	

## Picolit

Il Picolit (pronuncia corretta picolìt, dall'omonima voce in lingua friulana, che indica le ridotte dimensioni del peduncolo, pecol o picol) è un vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. La particolarità di questo vitigno sta nel fatto che a causa di un difetto di impollinazione, sui grappoli si sviluppano pochi acini. La scarsa quantità di chicchi su ogni grappolo fa sì che a maturazione raggiunta diventino particolarmente dolci. La successiva vinificazione da luogo ad un vino dalla spiccata dolcezza che può essere anche affinato in barrique.

Picolit 2005 (375 ml)	88,00
<i>Rocca Bernarda - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Picolit 2004 (375 ml)	105,00
<i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino di carattere. Originario della Germania, dalle aree del Reno, della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), testimonianze storiche attendibili raccontano che il Riesling era diffuso e ampiamente coltivato nella zona lungo il corso del Reno già nel XV secolo, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. È ormai considerato un vitigno "internazionale" da tutti stimato per la sua straordinaria eleganza, la sua classe e, in modo particolare, per la sorprendente capacità di maturare dei suoi vini e migliorare magnificamente per molti anni. Nel nostro paese poi, esiste una qualità del tutto autoctona, chiamata Riesling Italico. Il Riesling si contende con lo Chardonnay il primato della qualità dei vini bianchi.

Eiswein Welschriesling 2008 (375 ml)	84,00
<i>Willi Opitz - - Austria</i>	
Welschriesling Trocken Beerenauslese 2004 (375 ml)	100,00
<i>Kracher - - Austria</i>	

## Semillon

Il Semillon è un vitigno a bacca chiara dai riflessi dorati, è uno dei grandi protagonisti della viticoltura bordolese, dove, mescolato con il Sauvignon Blanc dà vita ad uno dei grandi vini di Francia, ovvero il Sauternes, oltre ai vari bianchi di Bordeaux. È coltivato anche in altre aree della Francia meridionale, dove, data la tendenza a produrre vini pieni ma abbastanza neutri, è utilizzato spesso come base per bianchi sia secchi che dolci. È una vite vigorosa, a foglia scura, resistente e non soggetta a colatura ma, fortunatamente, sensibile al prezioso attacco del marciume nobile che fornisce il valore aggiunto a quest'uva, che pure negli ultimi anni ha subito un certo declino in popolarità a favore del già citato Sauvignon. All'estero è molto diffuso in Australia, dove viene anche vinificato in purezza con eccellenti risultati nella Hunter Valley, e in Sud America, soprattutto Cile ed Argentina. È presente anche in America del Nord, soprattutto negli stati della costa occidentale, in Nuova Zelanda, in Israele, nell'Europa Orientale e in Sud Africa, dove nella prima metà dell'Ottocento era addirittura la varietà più diffusa.

Château Climens 2002 (375 ml) <i>Château Climens - Bordeaux - Francia</i>	112,00
Château Climens 2000 (375 ml) <i>Château Climens - Bordeaux - Francia</i>	136,00
Château Climens 1990 <i>Château Climens - Bordeaux - Francia</i>	165,00
Château Climens 1989 <i>Château Climens - Bordeaux - Francia</i>	161,00

## sémillon e...

Castelnau de Suduiraut 2004 <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia sauvignon, semillon</i>	63,00
Castelnau de Suduiraut 2001 <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia sauvignon, semillon</i>	95,00
Château Suduiraut 2005 (375 ml) <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	88,00
Château Suduiraut 2005 <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	228,00
Château Suduiraut 2003 (375 ml) <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	70,00
Château Suduiraut 2003 <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	140,00
Château Suduiraut 2002 (375 ml) <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	70,00
Château d'Yquem 2003 <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia semillon (75%), sauvignon (20%), muscadelle (5%)</i>	600,00

Château d' Yquem 1998 <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (75%), sauvignon (20%), muscadelle (5%)</i>	480,00
Château de Fargues 2001 <i>Château de Fargues - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (80%), sauvignon (20%)</i>	261,00
Château de Fargues 1989 <i>Château de Fargues - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (80%), sauvignon (20%)</i>	210,00
Château De Malle 2004 (375 ml) <i>Château De Malle - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon, semillon</i>	63,00
Château d'Yquem 2003 (375 ml) <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (75%), sauvignon (20%), muscadelle (5%)</i>	368,00
Château d'Yquem 2002 (375 ml) <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (75%), sauvignon (20%), muscadelle (5%)</i>	300,00
Château d'Yquem 1997 <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (80%), sauvignon (20%)</i>	750,00
Château d'Yquem 1996 <i>Château d'Yquem - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (80%), sauvignon (20%)</i>	718,00
Château Gilette 1971 <i>Christian Médeville - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (8%), muscadelle (2%)</i>	480,00
Château Gilette 1967 <i>Christian Médeville - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (8%), muscadelle (2%)</i>	1.500,00
Château Guiraud 2006 (375 ml) <i>Château Guiraud - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (70%), sauvignon (30%)</i>	77,00
Château Guiraud 2004 <i>Château Guiraud - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (70%), sauvignon (30%)</i>	105,00
Château Guiraud 2002 <i>Château Guiraud - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (70%), sauvignon (30%)</i>	105,00
Château Guiraud 1997 <i>Château Guiraud - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (70%), sauvignon (30%)</i>	160,00
Château La Rame Réserve 2005 (375 ml) <i>Armand Y. et fils - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (75%), sauvignon (25%)</i>	42,00
Chateau Raymond-Lafon 1996 <i>Chateau Raymond-Lafon - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (80%), sauvignon (20%)</i>	133,00

Château Rayne Vigneau 1996 <i>Château Rayne Vigneau - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	105,00
Château Rieussec 1989 <i>Château Rieussec - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (8%), muscadelle (2%)</i>	185,00
Château Rieussec 1988 <i>Château Rieussec - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (8%), muscadelle (2%)</i>	200,00
Château Rieussec 1983 <i>Château Rieussec - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (8%), muscadelle (2%)</i>	220,00
Château Sainte Helene 2003 (375 ml) <i>Château de Sainte-Hélène - Bordeaux - Francia</i> <i>sauvignon, semillon</i>	44,00
Chateau Suduiraut 1996 <i>Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia</i> <i>semillon (90%), sauvignon (10%)</i>	130,00

## Terrantez

Esistono alcuni rarissimi e vecchissimi Madeira prodotti con quest'uva di incredibile raffinatezza e longevità provenienti da questa varietà, quasi del tutto sterminata dalla fillossera.

Madeira Terrantez 1975 <i>Leacocks - Madeira - Portogallo</i>	280,00
Vinhos Barbeito Terrantez 1950 <i>Barbeito - Madeira - Portogallo</i>	600,00

## Vernaccia

La Vernaccia appartiene ad un gruppo che comprende varietà molto diverse fra loro, come collocazione territoriale, ma simili nelle caratteristiche organolettiche. Il nome Vernaccia potrebbe provenire da Vernazza, la località delle Cinque Terre (Liguria) famosa per l'omonimo vino bianco, oppure da Garnacha o Grenache, vitigni spagnolo e francese. Ma potrebbe derivare anche da vernaculus, dal tardo latino, che definiva tutto ciò che proveniva da un dato luogo, autoctono, non importato. La Vernaccia più nota è quella di S.Gimignano, di origini antichissime, se ne parla già nel 1276, negli archivi comunali di S. Gimignano, infatti il vino omonimo era utilizzato per gli scambi commerciali o per donazioni a ricchi principi come i Medici. E' un vitigno con ottime capacità di resistenza alla maggior parte dei parassiti tipici della vite, si adatta bene a qualsiasi clima e non ha bisogno di particolari attenzioni dal punto di vista nutrizionale.

Vernaccia di Oristano Flor 2008 (375 ml) <i>Contini - Sardegna - Italia</i>	42,00
--	-------

## Zibibbo

Lo zibibbo è sia il nome di un vitigno che del vino dolce liquoroso che se ne ottiene. La parola "zibibbo" deriva dalla parola araba zabib che vuol dire "uvetta" o "uva passita". Sinonimi che designano il vino zibibbo sono: Moscato di Pantelleria o di Alessandria, Moscatellone, Salamonica e Salamanna. L'uva zibibbo, originaria dell'Egitto, è stata introdotta per opera dei Fenici a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale. Di origine araba sono invece i caratteristici terrazzamenti dell'isola in cui viene coltivato il vitigno. Dall'uva zibibbo si ricava non solo il vino zibibbo, ma anche il moscato di Pantelleria. L'uva Zibibbo è usata sia per la vinificazione che per il consumo diretto o per l'essiccazione. E' un'uva diffusa in molti Paesi esteri, fra cui l'Australia (muscat gardo), la Francia (muscat d'Alexandrie, muscat romain e panse musqué). Viene utilizzata anche in Cile e in Perù per la produzione del distillato Pisco. In Italia la pianta dello Zibibbo nell'isola di Pantelleria ha rafforzato le sue radici e ha trovato il luogo ideale per la sua naturale crescita, in grado grazie alle sue uve di generare un vino dai colori e dagli aromi speciali. Le viti di Zibibbo poggiano le loro radici su terrazze ricavate sul terreno vulcanico, adagiate in piccole conche per ripararsi dal vento e dai raggi del sole. Dall'uva ormai matura si ricava il prezioso Passito di Pantelleria, un vino liquoroso dal colore ambrato brillante, un profumo ampio e delicato di arancio, mandarino e uva appassita. Per fare il Passito di Pantelleria l'uva, una volta raccolta viene fatta appassire per alcuni giorni sotto il sole, successivamente viene sottoposta al processo di vinificazione.

Ben Ryé 2008 (375 ml) <i>Donnafugata - Sicilia - Italia</i>	44,00
Ben Ryé 2008 <i>Donnafugata - Sicilia - Italia</i>	84,00
Passito di Pantelleria Mueggen 2008 (500 ml) <i>Salvatore Murana - Sicilia - Italia</i>	53,00

## touriga nacional e...

Il Touriga Nacional è un vitigno a bacca rossa caratterizzato da scarsa produttività, ma da cui si ricavano vini tannici, concentrati, dai colori e dagli aromi intensi. Caratterizzato da acini molto piccoli con un elevato contenuto zuccherino, e' una importante componente del Porto, soprattutto per le selezioni Vintage. Viene anche vinificato come comune vino rosso da pasto. E' coltivato anche in Australia dove e' conosciuto semplicemente come Touriga. Varietà a bacca rossa coltivata nella valle del Douro, in Portogallo, e classificata come una delle varietà migliori per il Porto. Produce un vino dagli aromi fruttati e da una notevole persistenza. Nonostante il nome, non dovrebbe essere di origine francese, bensì autoctona.

Porto 20 Years Old <i>Croft - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinta amarela</i>	120,00
Porto Late Bottled Vintage 2003 <i>Croft - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinta amarela</i>	49,00
Porto Quinta da Roeda 1995 <i>Croft - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	147,00
Porto True Vintage 2003 <i>Croft - - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	228,00
Porto True Vintage 2000 <i>Croft - - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	210,00

Porto True Vintage 1994 <i>Croft - - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	300,00
Porto Vintage 1980 <i>Graham's - Vinho Verde - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	225,00
Porto Vintage 1970 <i>Croft - Vinho Verde - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	330,00
Porto Vintage Quinta du Malvedos 1992 <i>Graham's - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	140,00
Porto Vintage Silval di Noval 1995 <i>Quinta do Noval - - Portogallo</i> <i>touriga nacional, touriga francesa, tinto cao</i>	140,00
Vintage Port 2003 <i>Quinta do Vesuvio - Vinho Verde - Portogallo</i> <i>touriga nacional, bastardo</i>	210,00
Vintage Port 2000 <i>Quinta De La Rosa - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, touriga francesa, tinta crianza</i>	140,00
Vintage Port 1999 <i>Quinta do Vesuvio - Vinho Verde - Portogallo</i> <i>touriga nacional, bastardo</i>	210,00
Vintage Port 1994 <i>Dow's - Vinho Verde - Portogallo</i> <i>touriga nacional, bastardo</i>	199,00
Vintage Port Sehnora de Ribeira 2001 <i>Dow's - Porto - Portogallo</i> <i>touriga nacional, bastardo</i>	128,00

## Uvaggi a bacca bianca

Acini Nobili 2003 (375 ml) <i>Maculan - Veneto - Italia</i> <i>vespaiola (85%), garganega (10%), friulano (5%)</i>	105,00
Amabile del Cerè 1986 (375 ml) <i>Quintarelli - Veneto - Italia</i> <i>trebbiano, sauvignon, chardonnay, garganega, saorin</i>	300,00
Amabile del Cerè 1986 <i>Quintarelli - Veneto - Italia</i> <i>trebbiano, sauvignon, chardonnay, garganega, saorin</i>	600,00
Amabile del Cerè 1985 (375 ml) <i>Quintarelli - Veneto - Italia</i> <i>trebbiano, sauvignon, chardonnay, garganega, saorin</i>	300,00
Angialis 2004 (500 ml) <i>Argiolas - Sardegna - Italia</i> <i>nasco, malvasia</i>	70,00

Gran a Gran 2005 (375 ml) <i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>gewurztraminer (50%), malvasia (25%), riesling (25%)</i>	65,00
Ora da Re 1932 Botte N.8 (375 ml) <i>Consorzio cooperative interregionali - Sicilia - Italia</i> <i>frappato, calabrese, grossonero</i>	217,00
Vigna del Volta 2006 (500 ml) <i>La Stoppa - Emilia Romagna - Italia</i> <i>malvasia</i>	47,00

## Vini Dolci e da Meditazione (grande formato)

### Garganega

La Garganega è l'uva a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Gli ultimi studi effettuati sul territorio, frutto della collaborazione tra produttori e istituzioni di controllo e ricerca, fanno emergere almeno quattro sottovarietà. La Garganega Tipica, è la sottovarietà più diffusa, in collina come in pianura, la Garganega Dario, la Garganega Verde e la Garganega Agostega. È possibile che il primo riconoscimento ufficiale risalga al 1200 nel celebre trattato di Pietro de' Crescenzi nel quale si parla di Garganica, ma è certo che tracce di questo nome e del vitigno vi fossero almeno dall'anno 1000. In vari trattati si considera quest'uva dorata come l'ideale per la produzione dei dolci e passiti vini Retici. Vi sono numerose testimonianze che la fanno appartenere alla grande famiglia dei Trebbiani e quindi l'origine Etrusca non sembra in discussione, visto anche l'impianto a pergola (più alto di quello di origine greca) fù introdotto dagli Etruschi, sperimentato e poi diffuso in gran parte dell'Italia nord orientale. Inoltre ci sono molti studiosi a scommettere sulla vicinanza di carattere della Garganega con altri vitigni come il sardo Nuragus, e il più meridionale Grecanico. L'uva di garganega entra in molti uvaggi quali principalmente il "Soave", il "Bianco di Custoza", il "Gambellara". L'uva può essere anche appassita e dare origine ad un grandissimo vino passito denominato "Recioto di Soave".

I Capitelli 2000 (3000 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	300,00
I Capitelli 1998 (3000 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	250,00
I Capitelli 1997 (1500 ml) <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	160,00
Recioto di Gambellara 2000 (1500 ml) <i>La Biancara - Veneto - Italia</i>	140,00

### Pedro ximenez

Detta anche Pedro Ximenez o semplicemente Pedro, è l'altra varietà bianca che, con il Palomino Fino viene usata per la produzione di Sherry e vini affini del Meridione spagnolo e, lasciata passire, per la produzione di vini fortificati o per alzare il tenore zuccherino dello Sherry. In Australia, insieme con il Palomino Fino, produce vini interessanti dopo l'attacco del marciume nobile. Talvolta viene semplicemente indicata con PX.

Pedro Ximenez 1971 (1500 ml) <i>Bodegas Toro Albalà - - Spagna</i>	175,00
---	--------

## Zibibbo

Lo zibibbo è sia il nome di un vitigno che del vino dolce liquoroso che se ne ottiene. La parola "zibibbo" deriva dalla parola araba zabib che vuol dire "uvetta" o "uva passita". Sinonimi che designano il vino zibibbo sono: Moscato di Pantelleria o di Alessandria, Moscatellone, Salamonica e Salamanna. L'uva zibibbo, originaria dell'Egitto, è stata introdotta per opera dei Fenici a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale. Di origine araba sono invece i caratteristici terrazzamenti dell'isola in cui viene coltivato il vitigno. Dall'uva zibibbo si ricava non solo il vino zibibbo, ma anche il moscato di Pantelleria. L'uva Zibibbo è usata sia per la vinificazione che per il consumo diretto o per l'essiccazione. E' un'uva diffusa in molti Paesi esteri, fra cui l'Australia (muscat gardo), la Francia (muscat d'Alexandrie, muscat romain e panse musqué). Viene utilizzata anche in Cile e in Perù per la produzione del distillato Pisco. In Italia la pianta dello Zibibbo nell'isola di Pantelleria ha rafforzato le sue radici e ha trovato il luogo ideale per la sua naturale crescita, in grado grazie alle sue uve di generare un vino dai colori e dagli aromi speciali. Le viti di Zibibbo poggiano le loro radici su terrazze ricavate sul terreno vulcanico, adagiate in piccole conche per ripararsi dal vento e dai raggi del sole. Dall'uva ormai matura si ricava il prezioso Passito di Pantelleria, un vino liquoroso dal colore ambrato brillante, un profumo ampio e delicato di arancio, mandarino e uva appassita. Per fare il Passito di Pantelleria l'uva, una volta raccolta viene fatta appassire per alcuni giorni sotto il sole, successivamente viene sottoposta al processo di vinificazione.

Bukkuram Passito (1500 ml) 255,00  
*De Bartoli - Sicilia - Italia*

### corvina e...

Recioto della Valpolicella 1988 (1500 ml) 600,00  
*Dal Forno - Veneto - Italia*  
*corvina (60%), rondinella (20%), molinara (20%)*

### sauvignon e...

Muffato della Sala 1997 (1500 ml) 161,00  
*Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia*  
*sauvignon (60%), gewurztraminer (20%), riesling (10%), grechetto (10%)*

Muffato della Sala 1996 (1500 ml) 190,00  
*Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia*  
*sauvignon (60%), gewurztraminer (20%), riesling (10%), grechetto (10%)*

Muffato della Sala 1995 (1500 ml) 210,00  
*Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia*  
*sauvignon (60%), gewurztraminer (20%), riesling (10%), grechetto (10%)*

### sémillon e...

Château Rayne Vigneau 1989 (1500 ml) 300,00  
*Château Rayne Vigneau - Bordeaux - Francia*  
*semillon (90%), sauvignon (10%)*

### touriga nacional e...

Il Touriga Nacional è un vitigno a bacca rossa caratterizzato da scarsa produttività, ma da cui si ricavano vini tannici, concentrati, dai colori e dagli aromi intensi. Caratterizzato da acini molto piccoli con un elevato contenuto zuccherino, e' una importante componente del Porto, soprattutto per le selezioni Vintage. Viene anche vinificato come comune vino rosso da pasto. E' coltivato anche in Australia dove e' conosciuto semplicemente come Touriga. Varietà a bacca rossa coltivata nella valle del Douro, in Portogallo, e classificata come una delle varietà migliori per il Porto. Produce un vino dagli aromi fruttati e da una notevole persistenza. Nonostante il nome, non dovrebbe essere di origine francese, bensì autoctona.

Porto True Vintage 2003 (1500 ml)	420,00
<i>Croft - - Portogallo</i>	
<i>touriga nacional, tinta barocca, tinta crianza, tinta amarela</i>	
Vintage Port 2000 (1500 ml)	400,00
<i>Croft - - Portogallo</i>	
<i>touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinto cao</i>	