

LE BOLLICINE - THE BUBBLES - LES VINS MOUSSEUX

BOLLICINE METODO CLASSICO NON DOSATE O EXTRABRUT

Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode

| | | | | |
|--|---|--------------------|------|-------|
| Alta Langa Riserva Zero 72 mesi di affinamento sui lieviti | Enrico Serafino Uve Pinot nero in purezza | Canale d'Alba | 2017 | €. 60 |
| Alta Langa Pas dosé 60 mesi di affinamento sui lieviti | Cocchi Uve Pinot nero in purezza | Cocconato d'Asti | 2013 | €. 60 |
| Alta Langa Limited Edition Brut 30 mesi di affinamento sui lieviti | Fontanafredda Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% | Serralunga d'Alba | s.a. | €. 40 |
| Alta Langa Extra Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Marziano Abbona Pinot nero e Chardonnay | Dogliani | 2015 | €. 40 |
| Alta Langa Pas Dosé 48 mesi di affinamento sui lieviti | Bricco Maiolica Chardonnay in purezza | Diano d'Alba | 2018 | €. 33 |
| Alta Langa "165°Anniversario" Brut 105 mesi di affinamento sui lieviti | Fontanafredda Uve Pinot nero in purezza | Serralunga d'Alba | s.a. | €. 54 |
| Arneis Blanc de Blanc Dos. Zero 42 mesi di affinamento sui lieviti | Angelo Negro Uve Arneis in purezza | Canale d'Alba | 2020 | €. 40 |
| 120+1® Pas Dosé 10 anni di affinamento sui lieviti | Montalbera Uve a bacca nera | Castagnole Monf.to | n.a. | €. 50 |
| Cinque Pas Dosé 5 anni di affinamento sui lieviti | Buvoli Pinot Nero in purezza | Gambugliano | n.a. | €. 70 |
| Blanc de Blancs Extra Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Contratto Chardonnay in purezza | Canelli | 2015 | €. 50 |
| Millesimato Pas Dosé 48 mesi di affinamento sui lieviti | Contratto 80% Pinot nero e 20 Chardonnay | Canelli | 2013 | €. 35 |
| Cuvée Novecento Pas Dosé 80 mesi di affinamento sui lieviti | Contratto 80% Pinot nero e 20 Chardonnay | Canelli | 2012 | €. 50 |
| M.C. Blanc Pas Dosé 36 mesi di affinamento sui lieviti | Le Marie Chardonnay 50% e Pinot nero | Barge | 2020 | €. 31 |
| Special Cuvée Extra Brut 7 anni in barrique e 6anni sui lieviti | Contratto 90% pinot nero 10% Chardonnay | Canelli | 2012 | €. 95 |
| Eli Brut Pas Dosé 6 mesi di affinamento in miniere | L'Autin Chardonnay, pinot nero e altri | Barge | 2011 | €. 32 |
| Brut Nature 30 mesi di affinamento sui lieviti | Enzo Boglietti Uve Nebbiolo in purezza | La Morra | 2016 | €. 32 |
| Valentino Brut Zero 10 anni di affinamento sui lieviti | Rocche dei Manzoni Uve Chardonnay in purezza | Monforte d'Alba | 2008 | €. 42 |
|  Franciacorta Animante Extra Brut Barone Pizzini | | Provaglio d'Iseo | s.a. | €. 40 |
| | | Magnum | s.a. | €. 85 |
| 30 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 77%, Pinot nero 17% Pinot bianco e Erbatamat | | | |

| | | | | | | |
|---|---|-------------------------------|------------------|---------------|-------|------|
|  Franciacorta Edizione Naturae - Barone Pizzini | 40 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 60% e Pinot nero | Provaglio d'Iseo | s.a. | € 47 | |
| Franciacorta Brut | 24 mesi di affinamento sui lieviti | La Fiorita | Ome | 2022 | € 40 | |
| Franciacorta Dosaggio Zero | 24 mesi di affinamento sui lieviti | 65%Chardonnay, 35% Pinot Nero | Ome | 2019 | € 45 | |
| Franciacorta Gran Cuvée Alma | <i>Non Dosato</i> 30 mesi di affinamento | Bellavista | Erbusco | 2019 | € 70 | |
| Franciacorta Vintage Collection | <i>Dosage Zero</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Cà del Bosco | Erbusco | 2015 | € 80 | |
| Franciacorta Berlucchi '61 Nature - Guido Berlucchi | 60 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay e 30% pinot nero | Cortefranca | 2011 | € 40 | |
| Franciacorta Nature Blanc de Blancs '61 Guido Berlucchi | 6 mesi in barrique | Chardonnay in purezza | Cortefranca | 2014 | € 55 | |
| Franciacorta Extreme | <i>Extra Brut</i> 7 anni di affinamento sui lieviti | Palazzo Lana - Berlucchi | Cortefranca | 2009 | € 87 | |
| Franciacorta Francesco I° | <i>Extra Brut</i> 2 anni di affinamento sui lieviti | Uberti | Erbusco | n.a. | € 41 | |
| Franciacorta Comarì del Salem | <i>Extra Brut</i> 6 anni di affinamento sui lieviti | Uberti | Erbusco | 2015 | € 65 | |
| Franciacorta Quinque Cuvée | <i>Extra Brut</i> 10 anni di affinamento sui lieviti | Uberti | Erbusco | n.a. | € 90 | |
| Franciacorta Pas Dosè | 4 anni di affinamento sui lieviti | Vezzoli | Erbusco | n.a. | € 50 | |
| Franciacorta Dosage Zero | 3 anni di affinamento sui lieviti | Vezzoli | Erbusco | n.a. | € 35 | |
| Franciacorta Nefertiti | | Vezzoli | Erbusco | 2014 | € 49 | |
| | | | <i>Magnum</i> | 2014 | € 98 | |
| Castel Guelfo Riserva dei Fondatori – La Perla del Garda | <i>Extra Brut</i> 72 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | Lonato | <i>Magnum</i> | 2015 | € 80 |
| Trento Classico Nature | 32 mesi di affinamento sui lieviti | Pedrotti | Nomi | 2021 | € 44 | |
| Trento Classico Dosaggio Zero | <i>Riserva</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Letrari | Rovereto | 2020 | € 45 | |
| Tre Classico | 36 mesi di affinamento sui lieviti | Buvoli | Gambugliano | n.a. | € 53 | |
| Nove Classico | 9 anni di affinamento sui lieviti | Buvoli | Gambugliano | n.a. | € 100 | |

BOLLICINE A METODO CLASSICO BRUT


Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode

| | | | | |
|--|---|----------------------|------|------|
| Alta Langa Brut Millesimato 30 mesi di affinamento sui lieviti | Deltetto Uve Pinot nero e Chardonnay | Canale d'Alba | 2019 | € 38 |
| Alta Langa Blanc de Noir Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Casa E. di Mirafiore Uve Pinot nero in purezza | Serralunga d'Alba | 2016 | € 42 |
| Alta Langa Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Brandini Uve Pinot nero e Chardonnay | La Morra | 2018 | € 35 |
| Alta Langa Millesimato 48 mesi di affinamento sui lieviti | Marcalberto Uve Pinot nero e Chardonnay | Santo Stefano Belbo | 2019 | € 45 |
| Alta Langa "Totocorde" Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Cocchi Uve Pinot nero e 20 Chardonnay | Cocconato | 2016 | € 45 |
| Alta Langa Oudeis Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Enrico Serafino Uve Pinot nero e Chardonnay | Canale d'Alba | 2016 | € 30 |
| Alta Langa «For England» Blanc de Noirs – Contratto 48 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot nero in purezza | Canelli | 2017 | € 57 |
| Alta langa Alasia Brut Riserva 100 mesi di affinamento sui lieviti | Il Cascinone Uve Pinot nero in purezza | Acqui Terme | 2010 | € 30 |
| Alta Langa Nature 31 mesi di affinamento sui lieviti | Marcalberto Uve Pinot nero in purezza | Santo Stefano Belbo | 2019 | € 55 |
| Alta langa Bacco d'Oro Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Contratto Uve Pinot nero e Chardonnay | Canelli | 2017 | € 40 |
| Metodo Classico Ascheri <i>Brut</i> 12 mesi di affinamento | Ascheri da uve nebbiolo | La Morra | 2022 | € 30 |
| Blanc de Blanc Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Cantina Pastori Colombo Chardonnay in purezza | Bubbio | 2016 | € 38 |
| Blanc de Blancs Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Marcalberto Uve Chardonnay in purezza | Santo Stefano Belbo | 2018 | € 45 |
| Brut Millesimato 36 mesi di affinamento sui lieviti | Cascina Gentile Uve Cortese in purezza | Capriata d'Orba | 2017 | € 35 |
| Chèrium Cuvée Brut Non dichiarato | Balbiano Uve a Bacca Bianca | Andezeno | 2021 | € 25 |
| Sansannè Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Marcalberto Uve Pinot nero e Chardonnay | Santo Stefano Belbo | n.a. | € 35 |
| Cuvèe Tradizione Erbaluce 36 mesi di affinamento sui lieviti | Orsolani Uve Erbaluce in purezza | San Giorgio Canavese | 2017 | € 30 |
| Valentino "Elena" Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Rocche dei Manzoni Uve Chardonnay e Pinot nero | Monforte d'Alba | 2017 | € 33 |
| Franciacorta Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Borgo La Gallinaccia Chardonnay e pinot nero | Rodengo Saiano | n.a. | € 48 |
| Franciacorta Francesco I° 2 anni di affinamento sui lieviti | Uberti Chardonnay Pinot bianco Pinot nero | Erbusco | n.a. | € 41 |

| | | | | |
|--|---|------------------------|------|------|
| Franciacorta Brut Millesimato 3 anni di affinamento sui lieviti | Vezzoli Chardonnay in purezza | Erbusco | 2017 | € 34 |
| Franciacorta Brut 2 anni di affinamento sui lieviti | Vezzoli Chardonnay in purezza | Erbusco | n.a. | € 30 |
| Franciacorta Cuvée Prestige ed.45 <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Cà del Bosco Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero | Erbusco | n.a. | € 55 |
| Franciacorta “Berlucchi 61” <i>Extra Brut</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti | Guido Berlucchi Chardonnay e pinot nero | Cortefranca | 2018 | € 35 |
| Franciacorta Sempiterre Cuvée 24 mesi di affinamento sui lieviti | I Barisèi 90% Chardonnay e pinot nero | Erbusco | 2021 | € 34 |
| Trento Brut Bouquet 32 mesi di affinamento sui lieviti | Pedrotti Chardonnay in purezza | Nomi | 2021 | € 48 |
| Trento Brut Riserva 36 mesi di affinamento sui lieviti | Letrari Chardonnay e Pinot Nero | Rovereto | 2021 | € 48 |
| Pomino Leonia Brut 32 mesi di affinamento sui lieviti | Frescobaldi Chardonnay e pinot nero | Pontassieve | 2016 | € 44 |
| Cuvée Voyage Brut 24 mesi sui lieviti | Frescobaldi Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco | Pontassieve | s.a. | € 35 |
| Spumante “Cinque Cerri” Brut 24 mesi di affinamento sui lieviti | Tenuta i Gelsi Uva Aglianico in purezza | Rionero in Vulture | 2015 | € 22 |
| Etna Millesimato Brut 40 mesi di affinamento sui lieviti | Cottanera Uva Nerello Mascalese in purezza | Castiglione di Sicilia | 2016 | € 58 |
| Etna Blanc de Noirs Gaudensius 32 mesi di affinamento sui lieviti | Firriato Uva Nerello Mascalese in purezza | Paceco | 2021 | € 35 |
| Gaudensius Blanc de Blanc Brut 32 mesi di affinamento sui lieviti | Firriato Chardonnay e Carricante | Paceco | 2021 | € 36 |
| Nebolè Dosaggio Zero 48 mesi di affinamento sui lieviti | Travaglini | Gattinara | 2017 | € 45 |

BOLLICINE A METODO CLASSICO SATÈN

Classic method sparkling wines - Vins mousseux méthode classique - Schaumweine nach klassischer Methode

| | | | | |
|--|---|------------------|------|------|
|  Franciacorta Satèn Brut 40 mesi di affinamento sui lieviti | Barone Pizzini Chardonnay in purezza. | Provaglio d’Iseo | 2018 | € 47 |
| Franciacorta Satèn Brut 2 anni di affinamento sui lieviti | Vezzoli Chardonnay in purezza | Erbusco | n.a. | € 35 |
| Franciacorta Satèn Brut “Fatenasso” 48 mesi di affinamento sui lieviti | Borgo La Gallinaccia Chardonnay in purezza | Rodengo Saiano | n.a. | € 50 |
| Franciacorta Satèn Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Bellavista Chardonnay in purezza | Erbusco | 2016 | € 65 |
| Franciacorta Satèn Brut 35 mesi di affinamento sui lieviti | I Barisèi Chardonnay in purezza | Erbusco | 2016 | € 40 |

| | | | | |
|---|------------------------------------|---------|------|------|
| Vintage Collection Satèn | Cà del Bosco | Erbusco | 2016 | € 65 |
| 48 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay e Pinot Bianco | | 2015 | € 75 |
| Franciacorta Magnificentia Satèn | Uberti | Erbusco | 2017 | € 61 |
| 4 anni di affinamento sui lieviti | Chardonnay Pinot bianco Pinot nero | | | |
| Franciacorta Millesimato Satèn | La Fiorita | Ome | 2016 | € 57 |
| 55 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | | |
| Franciacorta Satèn Brut | La Fiorita | Ome | 2018 | € 45 |
| 30 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | | |

RISERVE DI BOLLICINE A METODO CLASSICO BRUT

| | | | | |
|---|---|---------------------|------|-------|
| Alta langa Bianc'd Bianc Milles. Brut | Cocchi | Cocconato | 2015 | € 44 |
| 48 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Chardonnay in purezza | | | |
| Blanc de Noirs Millesimato | Marchesi Alfieri | San Martino Alfieri | 2017 | € 36 |
| 24 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |
| Valentino Cuvée Speciale DOOR 185 th | Rocche dei Manzoni - Monforte d'Alba | | s.a. | € 50 |
| 8 anni di affinamento sui lieviti | Uve a bacca nera | | | |
| Pinot Nero Spumante Brut | Castello di Neive | Neive | 2014 | € 36 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |
| Erbaluce Cuvée des Paladins Brut | Domenico Tappero Merlo | Parella | 2015 | € 48 |
| 40 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Erbaluce in purezza | | | |
| Montecarlo Limited Edition Brut | Cuvage | Acqui Terme | s.a. | € 50 |
| 24 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Cortese in purezza | | | |
| Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut | Bellavista | Erbusco | s.a. | € 45 |
| 48 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 79%, pinot nero 20% e Pinot Bianco | | | |
| Alta Langa Blanc de Blancs Riserva | Carlo Deltetto | Canale d'Alba | s.a. | € 50 |
| 42 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Chardonnay in purezza | | | |
| Franciacorta Mariadri Cuvée Millesimato - I Barisèi Brut | | Erbusco | 2013 | € 51 |
| 65 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | | |
| Franciacorta Teatro della Scala Brut | Bellavista | Erbusco | 2015 | € 60 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 72%, Pinot Nero 28% | | | |
|  Franciacorta Bagnadore | Barone Pizzini | Provaglio d'Iseo | 2014 | € 95 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Riserva Chardonnay 59% Pinot nero 41% | | | |
| Trento Classico Quore Riserva | Letrari | Rovereto | 2015 | € 65 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza. | | | |
| Trento Classico Ferrari Perlé Brut | Fratelli Lunelli | Trento | 2011 | € 68 |
| 8 anni di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | | |
| Trento Classico Ferrari Perlé Zero Extrabrut | Fratelli Lunelli | Trento | 2012 | € 90 |
| Non dichiarato | Chardonnay in purezza | | | |
| Trento Classico Ferrari Perlé Nero Brut | Fratelli Lunelli | Trento | 2011 | € 105 |
| 8 anni di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |

| | | | | |
|--|---|--------------------|------|--------|
| Vintage Collection Brut | Cà del Bosco | Erbusco | 2018 | € 75 |
| 48 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%, Pinot Nero 30%. | | 2015 | € 80 |
| Alta Langa Riserva Zero 140 | Enrico Serafino | Canale d'Alba | 2005 | € 170 |
| <i>Extrabrut</i> 140 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 85% e Pinot nero | | 2004 | € 160 |
| | | | 2007 | € 180 |
| | | | 2009 | € 200 |
| Franciacorta "Vittorio Moretti" | Bellavista | Erbusco | 2013 | € 150 |
| <i>Extrabrut</i> 90 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 58%, Pinot Nero 42% | <i>Magnum 1.5l</i> | 2013 | € 570 |
| | | <i>Magnum 3l</i> | 2013 | € 1000 |
| Trento Classico Riserva | Pedrotti | Nomi | 1988 | € 300 |
| <i>Extrabrut</i> 10 anni di affinamento sui lieviti | Chardonnay e Pinot noir | | | |

BOLLICINE A METODO CLASSICO ROSE'

rosè sparkling wines - Vins mousseux rosè - rosè Schaumweine

| | | | | |
|--|--|----------------------|------|------|
| M.C. Rosé Pas Dosé | Le Marie | Barge | s.a. | € 31 |
| 36 mesi di affinamento in miniere | Blend di vitigni autoctoni bacca nera | | | |
| Rosé de Noirs «N» Brut | Carlo Deltetto | Canale d'Alba | s.a. | € 33 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | Blend di Pinot Nero e del vitigno rosso più importante | | | |
| Pinot nero | Le Fracce | Mairano di Casteggio | 2018 | € 35 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |
| Franciacorta Rosè Brut | Vezzoli | Erbusco | s.a. | € 35 |
| 4 anni di affinamento sui lieviti | Pinot nero in purezza | | | |
| Alta Langa Alasia Rosé Brut | Il Cascinone | Acqui Terme | 2016 | € 35 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |
| Alta Langa Rosè | Bricco Maiolica | Diano d'Alba | s.a. | € 35 |
| <i>Pas Dosé</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | | | |
| Eli Brut Rosé | L'Autin | Barge | s.a. | € 37 |
| 36 mesi di affinamento in miniere | Blend di Pinot Nero e Chardonnay | | | |
| Alta Langa Rosè | Brandini | La Morra | s.a. | € 40 |
| <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero e Chardonnay | | | |
| Nature Brut Rosè | Les Crêtes | Valle d'Aosta | s.a. | € 40 |
| <i>Non dosato</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti | | | | |
| Pas Dosé | Le Fracce | Mairano di Casteggio | 2017 | € 40 |
| 48 mesi di affinamento sui lieviti | <i>Uve Pinot Nero in purezza</i> | | | |
| Maria Elisa Rose Extra Brut | Angelo Negro | Monteu Roero | s.a. | € 40 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Nebbiolo in purezza. | | | |
| Rosé Brut | Marcalberto | Santo Stefano Belbo | s.a. | € 40 |
| 24 mesi di affinamento sui lieviti | Blend di Pinot Nero e Chardonnay | | | |
| Franciacorta Rosè | La Fiorita | Ome | s.a. | € 40 |
| 24 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Nero 80%, Chardonnay 20% | | | |

| | | | | |
|---|--|----------------------|------|-------|
| Etna Gaudensius Rosé Brut 32 mesi di affinamento sui lieviti | Firriato Uva Nerello Mascalese in purezza | Paceco | s.a. | € 41 |
| Alta Langa Contessa Rosa <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Fontanafredda Uve Pinot Nero in purezza | Serralunga d'Alba | s.a. | € 43 |
| Franciacorta Rosé Cuvée Millesimato - I Barisèi <i>Brut</i> 45 mesi di affinamento sui lieviti | Uve Pinot Nero in purezza | Erbusco | 2016 | € 44 |
| Reban Pas Dosè <i>Pas Dosé</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Les Crêtes Uve Pinot Nero in purezza | Valle d'Aosta | 2018 | € 45 |
| Grand Rosè "Bussolera" <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Le Fracce Uve Pinot Nero in purezza | Mairano di Casteggio | 2016 | € 45 |
| Alta Langa Rosé Riserva <i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti | Colombo Cascina Pastori Uve Pinot Nero in purezza | Bubbio | 2015 | € 45 |
|  Franciacorta Edizione Rosé Brut - Barone Pizzini 40 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot nero 80%, Chardonnay 20% | Provaglio d'Iseo | s.a. | € 45 |
| Alta langa "Rösa" Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Cocchi Uve Pinot Nero in purezza | Cocconato | 2017 | € 50 |
| Trento Brut Rosé Millesimato 48 mesi di affinamento sui lieviti | Pedrotti Chardonnay e Pinot noir | Nomi | 2015 | € 50 |
| Leonia Rosè Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Frescobaldi Uve Pinot Nero in purezza | Pontassieve | s.a. | € 50 |
| Franciacorta Rosé '61 Nature 60 mesi di affinamento sui lieviti | Guido Berlucchi Uve Pinot Nero in purezza | Cortefranca | 2014 | € 55 |
| Tre Classico Rosè Extra Brut 3 anni di affinamento sui lieviti | Buvoli Pinot Nero in purezza | Gambugliano | n.a. | € 56 |
| Alta Langa «For England» Rosé <i>Pas Dosé</i> 80 mesi di affinamento sui lieviti | Contratto Uve Pinot Nero in purezza | Canelli | 2018 | € 57 |
| Franciacorta Riserva Rosé <i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti | Bellavista Chardonnay 62%, Pinot Nero 38% | Erbusco | 2016 | € 65 |
| Alta Langa Zero de Saignée <i>Pas Dosé</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti | Enrico Serafino Uve Pinot Nero in purezza | Canale d'Alba | 2017 | € 70 |
| Cuvée Prestige Rosè Ed.43 30 mesi di affinamento sui lieviti | Cà del Bosco 80 % Pinot Nero 20% Chardonnay | Erbusco | s.a. | € 75 |
| Sette Classico Rosè Extra Brut 7 anni di affinamento sui lieviti | Buvoli Pinot Nero in purezza | Gambugliano | n.a. | € 87 |
| Franciacorta Anna Maria Clementi Rosé <i>Brut</i> 9 anni di affinamento sui lieviti | Cà del Bosco Uve Pinot Nero in purezza | Erbusco | 2011 | € 250 |

METODO MARTINOTTI

(DETTO ANCHE CHARMAT, RIFERMENTAZIONE IN GRANDI CONTENITORI)

Charmat method sparkling wines - Vins effervescents méthode Charmat - Schaumweine nach Charmat-Methode

SPUMANTI EXTRABRUT la tipologia più secca, da aperitivo

| | | | | |
|--|------------|-------------|------|------|
| Prosecco "Via Venti" | Extra brut | Masottina | s.a. | € 20 |
| Prosecco di Valdobbiadene Sup.re "Audax" | Extra brut | Bortolomiol | 2018 | € 20 |

SPUMANTI BRUT la tipologia da tutto pasto

| | | | | |
|---------------------------------------|------|-----------------------|------|------|
| Cormorano da uve merlot e Pinot nero | Brut | Produttori di Cormons | s.a. | € 20 |
| Ribolla Gialla | Brut | Produttori di Cormons | s.a. | € 22 |
| Ribolla Gialla Millesimata | Brut | Zoerzettig | 2021 | € 25 |
| Rive di Ogliaio | Brut | Masottina | s.s | € 25 |
| Prosecco di Valdobbiadene "Servo Suo" | Brut | Colsaliz | s.a. | € 20 |
| Donnafugata Brut Millesimato | Brut | Donnafugata | 2018 | € 40 |

SPUMANTI EXTRADRY la tipologia da fine pasto o con piatti saporiti

| | | | | |
|--|-----------|-------------|------|------|
| Cuvée Blanche Montalbera da uve Piemontesi | Extra dry | Montalbera | s.a. | € 20 |
| Prosecco di Valdobbiadene "Servo Suo" | Extra dry | Colsaliz | s.a. | € 20 |
| Prosecco Calmaggione | Extra dry | Masottina | 2020 | € 20 |
| Prosecco Contrada Granda | Extra dry | Masottina | 2020 | € 20 |
| Prosecco di Valdobbiadene RDO Levante | Extra dry | Masottina | 2020 | € 23 |
| Prosecco di Valdobbiadene Superiore "Bandarossa" | | Bortolomiol | 2020 | € 20 |
| Prosecco di Valdobbiadene R.D.O | Brut | Masottina | 2020 | € 23 |
| Prosecco Superiore di Cartizze | Extra dry | Bortolomiol | 2018 | € 30 |
| Bolle di Gioia | Brut | Conti Thun | s.a. | € 25 |
| Prosecco "Cuvée Sergio 1887" | Extra Dry | Mionetto | s.a. | € 25 |

SPUMANTI ROSE' la tipologia da tutto pasto

| | | | | |
|---|-----------|-----------------------|------|------|
| Piemonte Rosato da uve Barbera | Brut | Pico Maccario | s.a. | € 22 |
| Prosecco Treviso Rosé "Via Venti" | Brut | Masottina | s.a. | € 22 |
| "Servo Suo" Cuvée Rosé | Brut | Colsaliz | s.a. | € 20 |
| Cormorano Rosé da uve merlot e Pinot nero | Brut | Produttori di Cormons | s.a. | € 20 |
| Bardolino Fior di Rosa da uve Corvina | Extra Dry | Guerrieri Rizzardi | s.a. | € 23 |
| Bolle di Micaela Rosé da Uve Groppello | Brut | Conti Thun | s.a. | € 28 |
| Cuvée Rosé | Extra Dry | Montalbera | s.a. | € 25 |

CREMANT: Metodo Classico *(Il Crémant è un vino spumante prodotto con metodo classico, altrimenti detto metodo champenoise. Più delicato, meno gasato e più morbido rispetto agli altri spumanti.)*

| | | | | |
|-------------------------------|----------------|-----------|------|------|
| Crémant de Limoux An 825 | Gèrard Bertand | Limoux | 2020 | € 40 |
| Crémant de Limoux An 825 Rosé | Gèrard Bertand | Limoux | 2020 | € 40 |
| Crémant de Bourgogne | Trenel | Bourgogne | s.a. | € 48 |

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE de MONTAGNE de REIMS

| | | | | |
|---|---|-------------------|------|--------|
| Thèophile Brut 30 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir , Chardonnay e Pinot Meunier | Reims | n.m. | €. 55 |
| Ice Impérial Brut Il 20%-30% di vini di riserva | Moët & Chandon Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 40% e Chardonnay | Reims | n.m. | €. 60 |
| Rèserve Grand Cru <i>Brut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | Mailly Pinot Noir 75% e Chardonnay | Montegne di Reims | n.m. | €. 60 |
| Brut Grand Cru Cuvée 48 mesi di affinamento sui lieviti | Barbier Louvet 60% Pinot noir 40% Chardonnay | Montegne di Reims | n.m. | €. 63 |
|  Gran Réserve Premier Cru 24 mesi di affinamento sui lieviti | Vilmart & Cie Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% | Rilly la Montagne | n.m. | €. 65 |
| Cuvée Prestige Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Taittinger Pinot Noir 75% e Chardonnay | Reims | n.m. | €. 70 |
| Sauvage pas de Meunier Nature <i>Brut</i> 42 mesi di affinamento sui lieviti | Famille Delouvin Pinot Meunier in purezza | Montegne di Reims | n.m. | €. 70 |
| Mes Racines Grand Cru <i>Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Alfred Tritant 67% Pinot Noir, 33% Chardonnay | Bouzy | n.m. | €. 70 |
| Brut Premier 30 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir 40%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier | Reims | n.m. | €. 75 |
| Brut Réserve 40% di vini di riserva | Charles Heidsieck Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Nero | Reims | n.m. | €. 75 |
| Brut Yellow Label 30 al 45% di vini di riserva | Veuve Clicquot Ponsardin Pinot Noir , Meunier e Chardonnay | Reims | n.m. | €. 80 |
| Brut Essentiel <i>Brut</i> 4 anni sui lieviti | Piper Heidsieck 50% Pinot Noir, 30% Meunier, 20% Chardonnay | Reims | s.a. | €. 80 |
| Mon Essentiel Grand Cru <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Alfred Tritant Pinot Noir 2/3, Chardonnay 1/3 | Bouzy | n.m. | €. 80 |
| Brut Millésimé 60 mesi di affinamento sui lieviti | Taittinger Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% | Reims | 2014 | €. 85 |
| Grand Cru Prelude Brut 60 mesi di affinamento sui lieviti | Taittinger Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% | Reims | n.m. | €. 85 |
| Les Folies de la Marquetterie 1er Cru <i>Brut</i> 20 mesi di affinamento sui lieviti | Taittinger Pinot Noir 55%, Chardonnay 45% | Reims | n.m. | €. 85 |
| Special Cuvée Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Bollinger 60% Pinot Nero 25% Chardonnay 15% Pinot Meunier | Reims | n.m. | €. 85 |
|  Cellier D'or Premier Cru 36 mesi di affinamento sui lieviti | Vilmart & Cie Chardonnay 80% e Pinot Noir | Rilly la Montagne | 2015 | €. 98 |
| Brut « R » 36 mesi di affinamento sui lieviti | Maison Ruinart Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3% | Reims | s.a. | €. 100 |
| Grand Cru Blanc de Blanc Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Charles Heidsieck Chardonnay in purezza | Reims | 2006 | €. 100 |

| | | | | |
|--|--|-------|------|-------|
| Blanc de Blanc Essentiel <i>Extra Brut</i> 36 mesi sui lieviti | Piper Heidsieck Chardonnay in purezza | Reims | 2014 | € 110 |
| Blanc de Blancs Grand Cru <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pierre Paillard Chardonnay in purezza | Bouzy | 2015 | € 110 |
| Blanc de Noir Grand Cru Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pierre-Paillard Pinot Noir in purezza | Bouzy | n.m. | € 110 |
| Les Parcelles Bouzy Grand Cru <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pierre-Paillard Chardonnay e Pinot Noir | Bouzy | n.m. | € 118 |
| Brut Vintage 5 anni sui lieviti | Piper Heidsieck 48% Chardonnay, 52% Pinot noir | Reims | 2014 | € 115 |
| Blanc de Blancs Vintage 60 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Chardonnay in purezza | Reims | 2013 | € 120 |
| Vintage Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot nero 70% e Chardonnay 30% | Reims | 2013 | € 120 |
| Pinot Noir vz16 36 mesi di affinamento sui lieviti | Bollinger Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3% | Reims | 2016 | € 180 |
| Pinot Noir tx 17 42 mesi di affinamento sui lieviti | Bollinger Pinot Nero in purezza | Reims | 2017 | € 200 |
| La Grande Année 60 mesi di affinamento sui lieviti | Bollinger Pinot Nero 66%, Chardonnay 34% | Reims | 2014 | € 230 |
| Cuvee Divine Solera 36 mesi di affinamento sui lieviti | Leclerc Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3% | Reims | s.a. | € 250 |
| Grande cuveè 169 ème Edition 13 anni di affinamento sui lieviti | Krug Pinot Noir 51%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 19% | Reims | 2013 | € 300 |
| Brut "Rare" <i>Brut</i> 4 anni sui lieviti | Piper Heidsieck 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir | Reims | 2008 | € 330 |
| R.D. 2007 37% Chardonnay, 63% Pinot Nero | Bollinger | Reims | 2007 | € 350 |

CHAMPAGNE de VALLÉE DE LA MARNE

| | | | | |
|---|--|-----------|------|-------|
| Extra Brut 30 di vini di riserva | Gosset Pinot Noir , Chardonnay e Meunier | Aÿ | n.m. | € 50 |
| Grande Réserve Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Gosset Pinot Noir, Chardonnay e Meunier | Aÿ | n.m. | € 55 |
| Francois Chaumont Blanc de Noirs 36 mesi di affinamento sui lieviti | Francois Chaumont Pinot Noir in purezza | Puisieulx | n.m. | € 59 |
| Esprit Libre <i>ExtraBrut</i> | Jean Diot 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier | Epernay | n.m | € 65 |
| Premiere Regarde Brut 40% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier | Jean Diot | Epernay | n.m | € 50 |
| Magie Blanche de Blanc Chardonnay in purezza | Jean Diot | Epernay | n.m | € 65 |
| Blanc De Blancs Grand Cru La base è maturata in botti di rovere | Collard-Picard Chardonnay in purezza | Epernay | n.m. | € 110 |

| | | | | |
|---|--|---------|------|-------|
| Brut Millèsime La base è maturata in barrique di quercia | Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero Pinot Meunier | Epernay | 2007 | € 100 |
| Brut Classique La base è maturata in barrique di quercia | Alfred Gratien Chardonnay Pinot Meunier Pinot nero | Epernay | n.m. | € 75 |
| Cuvée Paradis La base è maturata in barrique di quercia | Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero | Epernay | 2013 | € 130 |
| Blanc de Blanc Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Perrier- Jouët Chardonnay in purezza | Epernay | n.m. | € 98 |
| Blanc de Blanc Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Lallier Chardonnay in purezza | Aÿ | n.m. | € 70 |
| Brut R.014 83 % uve del 2013, resto di riserve | Lallier Pinot Noir e Chardonnay | Aÿ | 2014 | € 60 |
| Brut Majeur 30 mesi di affinamento sui lieviti | Ayala Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20% | Aÿ | n.m. | € 72 |
|  Hommage Parcellaire Les Roches - André Heucq <i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Pinot Meunier in purezza | | Cuisles | 2014 | € 110 |
|  Hommage Parcellaire Les Vignes - André Heucq <i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Chardonnay in purezza | | Cuisles | 2014 | € 110 |
|  Hommage Parcellaire La Sablonière - André Heucq <i>Brut Nature</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti Uva Pinot Noir in purezza | | Cuisles | 2014 | € 110 |
|  Héritage Assemblage <i>ExtraBrut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti | André Heucq Chardonnay 40%, Meunier 30%, Pinot Noir 30% | Cuisles | n.m. | € 78 |
|  Héritage Blanc de Meunier <i>ExtraBrut</i> 48 mesi di affinamento sui lieviti | André Heucq Uva Pinot Meunier in purezza | Cuisles | n.m. | € 70 |
| Cuvée Sélection Blanc de Noirs 36 mesi di affinamento sui lieviti | Collard-Picard Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 50% | Epernay | n.m. | € 70 |
| Essential Dosage Zero 7 anni di affinamento sui lieviti | Collard-Picard Chardonnay 50%, Pinot Noir 25% e Pinot Meunier 25% | Epernay | 2012 | € 140 |
| Extra Brut Prèstige 36 mesi di affinamento sui lieviti | Collard-Picard Chardonnay 50%, Pinot Noir 25% e Pinot Meunier 25% | Epernay | n.m. | € 80 |
| Grand Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Perrier- Jouët Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20% | Epernay | n.m. | € 70 |
| Ultime Zéro Dosage 55% Pinot Noir %37 Chardonnay 13% Meunier | Boizel | Epernay | n.m. | € 110 |
| Blanc de Noir Pinot Noir in purezza | Boizel | Epernay | n.m. | € 90 |
| Blanc de Blancs 1er Cru Chardonnay in purezza | Boizel | Epernay | 2022 | € 100 |
| Millesimato Brut 2008 Chardonnay in purezza | Boizel | Epernay | 2008 | € 160 |
| Grand Vintage 2012 %50 Chardonnay, 40% Pinot Noir %, 10% Meunier | Boizel | Epernay | 2012 | € 120 |


CHAMPAGNE de CÔTE DE BLANC

| | | | | |
|---|-----------------------------|-------|------|------|
| Cuvée Tradition Brut | Chardonnet & Fils | Avize | n.m. | € 60 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | 70% Chardonnay e Pinot Noir | | | |
| Grand Cru Avize Blanc de Blanc | Chardonnet & Fils 0,75 | Avize | n.m. | € 75 |
| <i>Non Dosè</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | | |
| Grand Cuvée Tradicion | Chardonnet & Fils 0,75 | Avize | n.m. | € 70 |
| <i>ExtraBrut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | 70% Chardonnay e Pinot Noir | | | |

CHAMPAGNE de CÔTE De L'AUBE

| | | | | |
|---|-------------------------------|------------------|------|-------|
| Cœur des Bars Blanc de Noirs | Devaux | Merrey sur Arce | n.m. | € 60 |
| <i>Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir in purezza | | | |
| Blanc de Noir Original | Richard Royer | Côte de Bar | n.m. | € 70 |
| <i>Extra Brut</i> 30 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir in purezza | | | |
| Blanc de Blanc Miss Suzi | Richard Royer | Côte de Bar | n.m. | € 85 |
| <i>Brut Affinamento in botti di rovere principio Solèra</i> | Chardonnay in purezza | | | |
| Brut Resèrve | Richard Royer | Côte de Bar | n.m. | € 55 |
| <i>Brut</i> 30 mesi di affinamento | 80% Pinot Noir, 20%Chardonnay | | | |
| Blanc de Noirs "Roses de Jeanne" | Cédric Bouchard | Celles-sur-Ource | n.m. | € 230 |
| <i>Brut</i> 24 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir in purezza | | | |

CHAMPAGNE RISERVE di PRESTIGIO

| | | | | |
|--|--|-----------------------|------|--------|
|  Abyss Brut Nature | Leclerc Briant | Cumières | 2015 | € 300 |
| Le bottiglie restano in immersione 12 mesi | Meunier 40%, Pinot Noir 40%, Chardonnay 20% | | | |
| Cristal Vintage Brut | Louis Roederer | Reims | 2014 | € 300 |
| 72 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir 60% e Chardonnay 40% | | 2013 | € 350 |
| | | | 2012 | € 400 |
| Belle Epoque Brut | Perrier- Jouët | Epernay | 2013 | € 300 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5% | | 2014 | € 280 |
| Contes de Champagne Blanc de Blanc - Taittinger | | Reims | 2008 | € 230 |
| Champagne Grand Cru | 120 mesi di affinamento sui lieviti | Chardonnay in purezza | | |
| Blanc des Millénaires | Charles Heidsieck | Reims | 2006 | € 300 |
| 60 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir 60% e Chardonnay | | | |
| Vintage P2 Dom Pérignon | Moët &Chandon | Reims | 2002 | € 550 |
| 15 anni di affinamento sui lieviti | Pinot Noir e Chardonnay | | | |
| Brut Vintage Dom Pérignon | Moët &Chandon | Reims | 2010 | € 300 |
| 72 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir e Chardonnay | | 1998 | € 1000 |





CHAMPAGNE ROSE'

| | | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|------|-------|
| Brut Gran Cru Rosé | Lallier | Aÿ | n.m. | € 70 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pinot Noir 65%, Chardonnay 35% | | | |
| Fleur de Miraval | A. Jolie-B.Pitt e Perrin | Le-Mesnil-Sur-Oger | n.m. | € 550 |
| 36 mesi di affinamento sui lieviti | 75% de Chardonnay, 25% de Pinot noir | | | |

| | | | | |
|--|---|-------------------|------|-------|
| Thèophile Brut Rosè 30 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir , Pinot Meunier E Chardonnay | Reims | n.m | € 70 |
| Brut Rosé Reserve 48 mesi di affinamento sui lieviti | Charles Heidsieck Pinot Nero 33%, Chardonnay 34%, Pinot Meunier 33% | Reims | n.m. | € 85 |
| Ice Impèrial Rosé Brut Il 20%-30% di vini di riserva | Moët &Chandon Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 20% | Reims | n.m. | € 90 |
| Rosé Brut 48 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir 65%, Chardonnay 35% | Reims | 2014 | € 100 |
| Rosé Millesimé Brut 30 mesi di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir 63%, Chardonnay 37% | Reims | 2014 | € 120 |
| Rosè Les Terres Roses <i>Extra Brut</i> 36 mesi di affinamento sui lieviti | Pierre-Paillard 64%Chardonnay e 36%Pinot Noir | Bouzy | n.m. | € 158 |
| Contes de Champagne Rosé <i>Brut</i> 60 mesi di affinamento sui lieviti | Taittinger Pinot Noir 70%, Chardonnay 30% | Reims | 2007 | € 280 |
| Rosé Grand Cru Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Mailly Pinot Noir 90% e Chardonnay | Montegne di Reims | n.m. | € 70 |
| Rosé Grand Cru Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Alfred Tritant Chardonnay 60%, Pinot Noir 40% | Bouzy | n.m. | € 80 |
| Crayons de Vigne Rosè Metodo del Melange | Jean Diot 30% Chardonnay, 44%Pinot Meunier, Pinot Noir, 11%Pinot Noir en vin Rouge | Epernay | n.m | € 70 |
| Brut Rosè La base è maturata in barrique di quercia | Alfred Gratien Chardonnay Pinot nero Pinot Menieur | Epernay | s.a. | € 80 |
| Blason Rosé Brut 36 mesi di affinamento sui lieviti | Perrier Jouët Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 25%, Chardonnay 25% | Epernay | n.m. | € 95 |
| Brut Rosè 50% Pinot Noir , 30% Meunier , 20% Chardonnay | Boizel | Epernay | n.m | € 90 |
| Brut Rosè Original <i>Extra Brut</i> Metodo Melange | Richard Royer 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay | Côte de Bar | n.m. | € 70 |
| Rosé Reserve Sauvage <i>Brut 30 mesi</i> sui lieviti | Piper Heidsieck Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero | Reims | s.a. | € 110 |
| Edition Rosè 21ème edizione 6 anni di affinamento sui lieviti | Krug Pinot nero, Pinot Meunier e Chardonnay | Reims | s.a. | € 300 |
| Belle Epoque Rosé Brut 72 mesi di affinamento sui lieviti | Perrier Jouët 50% Chardonnay, 45% pinot noir, 5%pinot meunier | Epernay | n.m. | € 550 |
| Cristal Vintage Brut Rosè 8 anni di affinamento sui lieviti | Louis Roederer Pinot Noir 55% e Chardonnay 45% | Reims | 2013 | € 700 |

BOLLICINE DI ALTRE ZONE DEL MONDO:

| | | | | |
|--|---|----------------------|------|-------|
| Elyssia Gran Cuvée Brut 15 mesi di affinamento sui lieviti | Freixenet Pinot nero, Parellada, Macabeo, Chardonnay | Spagna – Cava | s.a. | € 20 |
| Traminer Extra Dry Bio 8 mesi di affinamento sui lieviti | Edoardo Miroglio Traminer in purezza | Bulgaria | s.a. | € 22 |
| England Blanc de Blancs 54 mesi di affinamento sui lieviti | Nyetimber Chardonnay in purezza | Sussex – Inghilterra | 2013 | € 120 |

| | | | | |
|--|--|----------------------|------|--------|
| Classic Cuvée Brut 42 mesi di affinamento sui lieviti | Nyetimber chardonnay, pinot meunier, pinot noir | Sussex – Inghilterra | s.a. | €. 70 |
| Tillington Single Vineyard 38 mesi di affinamento sui lieviti | Nyetimber pinot noir, chardonnay | Sussex – Inghilterra | s.a. | €. 210 |
|  Lyserod Alcool Free 0% Silver Needle - Oolong - Hibiscus | Sparkling Tea Company | Copenhagen | s.a. | €. 30 |
|  Vinter Alcool Free 5% Chai - Black Tea - White Tea | Sparkling Tea Company | Copenhagen | s.a. | €. 30 |
|  Gron Alcool Free 5% Green Tea - Lemongrass - White Tea | Sparkling Tea Company | Copenhagen | s.a. | €. 30 |
|  Rod Alcool Free 5% Hibiscus - White Tea - Black Tea | Sparkling Tea Company | Copenhagen | s.a. | €. 30 |



VINI BIANCHI IN PIEMONTE

VINI BIANCHI DEL PIEMONTE LEGGERI E IN GENERE NON AFFINATI




Light white wines from Piedmont - Vins blancs légers du Piémont - Leichte Weißweine aus dem Piemont

| | | | | |
|--|--------------------|------------------------|------|-------|
| Blanc de Lissart Malvasia | Le Marie | Barge | 2020 | €. 20 |
| Chardonnay “Gi” | Elio Perrone | Castiglione Tinella | 2021 | €. 25 |
| Erbaluce di Caluso | Orsolani | Canavese | 2020 | €. 20 |
| Gavi di Gavi | Fontanafredda | Serralunga d’Alba | 2022 | €. 22 |
| Gavi di Gavi | Fratelli Giacosa | Neive | 2021 | €. 23 |
| Gavi del Comune | Ascheri | La Morra | 2022 | €. 22 |
| Gavi “Monterotondo” | Enrico Serafino | Canale d’Alba | 2021 | €. 25 |
| Langhe Arneis “Sibilla” | Molino | Treiso d’Alba | 2020 | €. 18 |
| Langhe Bianco Bric Amel | Marchesi di Barolo | Barolo | 2020 | €. 18 |
| Langhe Bianco “Via del Sale” | Fontanafredda | Serralunga d’Alba | 2021 | €. 19 |
| Langhe “Il Fiore” | Braida | Rocchetta Tanaro | 2020 | €. 19 |
| Langhe Arneis | Castello di Neive | Neive | 2021 | €. 20 |
| Langhe Arneis “Bricco Cappellina” | Voerzio Martini | La Morra | 2021 | €. 21 |
| Langhe Bianco Arveja | Prunotto | Alba | 2017 | €. 25 |
| Langhe Bianco | La Spinetta | Castagnole delle Lanze | 2019 | €. 58 |
| Langhe Bianco Cinerino | Marziano Abbona | Dogliani | 2019 | €. 33 |
| Langhe Vionè | Cantina Sordo | Castiglione Falletto | 2019 | €. 22 |
| Langhe Chardonnay | Enzo Boglietti | La Morra | 2019 | €. 20 |
| Langhe Chardonnay | Diego Morra | Verduno | 2021 | €. 22 |
| Langhe Chardonnay “Sofia” | Molino | Treiso d’Alba | 2017 | €. 25 |
| Langhe Chardonnay “Sermine” | Ca’ del Baio | Treiso d’Alba | 2020 | €. 26 |

| | | | | |
|--|----------------------|-----------------------------|------|-----------------------------|
| Langhe Chardonnay “il mio Nudo” | Montalbera | Castagnole Monf.to | 2019 | €. 26 |
| Langhe Chardonnay “Pensiero infinito” | - Bricco Maiolica - | Diano d’Alba | s.a. | €. 61 |
| | | | | <i>Magnum</i> €. 130 |
| Langhe Favorita | Del Tetto | Canale d’Alba | 2021 | €. 20 |
| Langhe Favorita “Onorata” | Angelo Negro | Monteu Roero | 2020 | €. 20 |
| Langhe Favorita “Farinella” | Tojo – Vittorio | Bocchino - S. Stefano Belbo | 2021 | €. 20 |
| Langhe Favorita | F.lli Alessandria | Verduno | 2021 | €. 20 |
| Langhe Favorita “Fallegro” | Poderi G. Gagliardo | La Morra | 2021 | €. 22 |
| Langhe Nascetta | Casa E. di Mirafiore | Serralunga d’Alba | 2020 | €. 27 |
| Langhe Nascetta “Anas-Cëtta” | Cogno | Novello | | €. 27 |
| Langhe Nascetta “La Regina” | Braida | Rocchetta Tanaro | 2019 | €. 20 |
| Langhe Arneis | Ascheri | La Morra | 2022 | €. 22 |
| Roero Arneis “Pradalupo” | Fontanafredda | Serralunga d’Alba | 2021 | €. 22 |
| Roero Arneis “Dairej” | Deltetto | Canale d’Alba | 2021 | €. 20 |
| | | | | <i>1/2 bott.</i> €. 10 |
| Roero Arneis “Val di Tana” | Fontana fredda | Serralunga d’Alba | 2020 | €. 19 |
| Roero Arneis “Canorei” Riserva | Tenuta Carretta | Piobesi d’Alba | 2019 | €. 30 |
| Roero Arneis “Cayega” | Tenuta Carretta | Piobesi d’Alba | 2021 | €. 20 |
| | | | | <i>Magnum 3 litri</i> €.160 |
| Roero Arneis “Serra Lupini” | Angelo Negro | Canale d’Alba | 2020 | €. 20 |
| Roero Arneis | Prunotto | Alba | 2022 | €. 20 |
|  Roero Arneis | Lodali | Treiso d’Alba | 2019 | €. 20 |
| Roero Arneis “Garblet Sué” | Cantina Sordo | Castiglione Falletto | 2019 | €. 21 |
| Roero Arneis | Giacomo Fenocchio | Monforte d’Alba | 2021 | €. 22 |
| Roero Arneis | Vietti | Castiglione Falletto | 2022 | €. 22 |
| Roero Arneis | Fratelli Giacosa | Neive | 2021 | €. 23 |
| Roero Arneis “Setteanni” | Angelo Negro | Monteu Roero | 2015 | €. 60 |
| Monferrato Viognier “Estrosa” | Pico Maccario | Mombaruzzo | 2020 | €. 20 |
| Viognier Montalupa | Ascheri | La Morra | 2019 | €. 32 |
| Monferrato “Vita” | Pico Maccario | Mombaruzzo | 2019 | €. 29 |
|  Verbian vitigno Bian Vert | L’Autin | Barge | 2019 | €. 17 |
| “Acini perduti” | Domenico Tappero | Merlo - Parella | 2019 | €. 30 |
| Derthona Colli Tortonesi | Fontanafredda | Serralunga d’Alba | 2020 | €. 30 |
| Derthona Timorasso | Vietti | Castiglione Falletto | 2019 | €. 32 |
| Derthona Timorasso | Oddero | La Morra | 2019 | €. 30 |
| Derthona Pitasso | Claudio Mariotto | Sarezzano | 2020 | €. 35 |
| Derthona Timorasso | Cascina Gentile | Capriata d’Orba | 2021 | €. 26 |
| Colli Tortonesi Timorasso | Tenuta Garetto | Agliano | 2021 | €. 35 |

| | | | | |
|---|--------------------|-------------------|------|-------|
| Timorasso Colli Tortonesi | Voerzio Martini | La Morra | 2020 | € 29 |
|  Derthona Timorasso | Borgogno | Barolo | 2021 | € 50 |
| Langhe “Gaja&Rej” | Angelo Gaia | Barbaresco | 2018 | € 200 |
| Langhe “Rossj Bass” | Angelo Gaia | Barbaresco | 2019 | € 70 |
| Langhe Riesling La Torricella | Diego Pressenda | Monforte d’Alba | 2020 | € 23 |
| Langhe Riesling | Cascina Alberta | Treiso d’Alba | 2021 | € 25 |
| Langhe Riesling | Massolino | Serralunga d’Alba | 2019 | € 28 |
|  Langhe Riesling | Quinto Chionetti | Dogliani | 2020 | € 30 |
| Langhe Riesling “Frè” | Ca’ del Baio | Treiso d’Alba | 2020 | € 30 |
| Langhe Riesling | Castello di Neive | Neive | 2018 | € 30 |
| Langhe Riesling Rigadin | Giorgio Pellissero | Treiso | 2016 | € 30 |
| Langhe Riesling | Ca’ Viola | Dogliani | 2016 | € 30 |

VALLE D’AOSTA

| | | | | |
|---|----------------------------------|------------|------|------|
| Gewürztraminer | Lo Triolet | Introd | 2020 | € 27 |
| Muscat Petit Grains | Lo Triolet | Introd | 2019 | € 27 |
| Muscat de Chambave | La Crotta di Vegneron – Chambave | | 2020 | € 25 |
| Muller Thurgau | La Crotta di Vegneron – Chambave | | 2020 | € 22 |
|  Petit Arvine | Les Crêtes | Aymavilles | 2020 | € 27 |
|  Petit Arvine Fleur | Les Crêtes | Aymavilles | 2020 | € 37 |
|  Chardonnay | Les Crêtes | Aymavilles | 2020 | € 53 |

LIGURIA

| | | | | |
|----------------------------------|----------------|-------------|------|------|
| Vermentino | Tenuta Isnardi | Pontedassio | 2020 | € 24 |
| Pigato | Tenuta Isnardi | Pontedassio | 2020 | € 24 |
| Vermentino | Lupi | Andora | 2019 | € 21 |
| Vermentino “Serre” | Lupi | Andora | 2018 | € 26 |
| Pigato | Lupi | Andora | 2019 | € 21 |
| Pigato “Vignamare” | Lupi | Andora | 2019 | € 37 |
| Vermentino “Vigne Basse “ | Terenzuola | Fosdinovo | 2020 | € 18 |
| Vermentino Colli Di Luni | Terenzuola | Fosdinovo | 2019 | € 23 |
| Cinque Terre | Terenzuola | Fosdinovo | 2019 | € 30 |

LOMBARDIA

| | | | | |
|-------------------------------------|--------------------|------------------|------|------|
| Curtefranca “Corte del Lupo” | Cà del Bosco | Erbusco | 2019 | € 38 |
| Lugana | Perla del Garda | Lonato del Garda | 2018 | € 18 |
| Lugana | Guerrieri Rizzardi | Bardolino | 2020 | € 20 |

TRENTINO ALTO ADIGE

| | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|-----------|------|-------|
| Moscato Giallo | St.Michael-Eppan | Appiano | 2019 | €. 18 |
| Gewürztraminer | St.Michael-Eppan | Appiano | 2020 | €. 21 |
| Pinot Bianco “Schulthauer” | St.Michael-Eppan | Appiano | 2020 | €. 22 |
| Sauvignon “Lahn” | St.Michael-Eppan | Appiano | 2020 | €. 23 |
| Müller Thurgau | St.Michael-Eppan | Appiano | 2020 | €. 22 |
| Gewurztraminer | Maso Furli | Lavis | 2020 | €. 27 |
| Manzoni Bianco | Maso Furli | Lavis | 2019 | €. 27 |
| Gewurztraminer Selida | Tramin-Kellerei | Termeno | 2020 | €. 20 |
| Riesling Tuatara | Schweigkofler | Leifers | 2016 | €. 34 |
| Sauvignon “Voglar” | Peter Dipoli | Egna | 2018 | €. 38 |
| Gewurtztraminer | Kellerei - Girlan | Cornaiano | 2020 | €. 40 |
| Pinot Bianco “Flora” | Kellerei - Girlan | Cornaiano | 2019 | €. 40 |

FRIULI VENEZIA GIULIA

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|---------------------|------|-------|
| Sauvignon | Bastianich | Cividale del Friuli | 2020 | €. 24 |
| Traminer Aromatico | Le Vigne di Zamò | Rosazzo | 2020 | €. 24 |
| Gewurtztraminer “Selida” | Cantina Tramin | Bolzano | 2022 | €. 24 |
| Traminer Aromatico “Selida” | Cantina Tramin | Bolzano | 2022 | €. 24 |
| Colli Orientali Friulano | Bastianich | Cividale del Friuli | 2019 | €. 25 |
| Colli Orientali Ribolla Gialla | Le Vigne di Zamò | Rosazzo | 2021 | €. 25 |
| Colli Orientali Pinot Grigio | Bastianich | Cividale del Friuli | 2019 | €. 23 |
| Collio Friulano | Produttori di Cormons – Cormons | | 2018 | €. 20 |
| Collio Pinot Bianco | Produttori di Cormons – Cormons | | 2020 | €. 20 |
| Collio Pinot Grigio | Produttori di Cormons – Cormons | | 2020 | €. 20 |
| Collio Ribolla Gialla | Produttori di Cormons – Cormons | | 2020 | €. 18 |
| Collio Sauvignon | Produttori di Cormons – Cormons | | 2018 | €. 22 |
| Malvasia Istriana “Harmo” | Produttori di Cormons – Cormons | | 2020 | €. 22 |
| Sauvignon | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2021 | €. 20 |
| Friulano “Myo” | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2020 | €. 30 |
| Friulano | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2021 | €. 20 |
| Pinot bianco“Myo” | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2020 | €. 30 |
| Malvasia “Myo” | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2020 | €. 30 |
| Ribolla Gialla “Myo” | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2020 | €. 30 |
| Ribolla Gialla IGT | Zoerzettig | Cividale del Friuli | 2021 | €. 20 |
| No Name Friulano | Le Vigne di Zamò | Rosazzo | 2016 | €. 25 |
| Vespa bianco | Bastianich | Cividale del Friuli | 2016 | €. 38 |

VENETO

| | | | | |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|------|------|
| Hora Prima | Mosole | Annone Veneto | 2020 | € 25 |
| Soave Classico | Guerrieri Rizzardi | Bardolino | 2019 | € 18 |
| Soave Colli Scaligeri Tempus | Sandro De Bruno | Montecchia di Corsara | 2007 | € 25 |

TOSCANA

| | | | | |
|---------------------------------|----------------------|-------------|------|------|
| Belvento da uva Ansonica | Petra | Suvereto | 2019 | € 18 |
| Bianco Montepepe | Montepepe | Montignoso | 2018 | € 28 |
| Pomino Bianco | Marchesi Frescobaldi | Pontassieve | 2019 | € 17 |
| Vermentino “Belvento” | Petra | Suvereto | 2019 | € 18 |
| Vermentino “Massovivo” | Marchesi Frescobaldi | Pontassieve | 2020 | € 22 |
| Viognier “Belvento” | Petra | Suvereto | 2019 | € 18 |
| Vista Mare Cà Marcanda | Angelo Gaja | Bolgheri | 2019 | € 25 |

UMBRIA

| | | | | |
|----------------------------------|------------|----------|------|------|
| Grechetto “Il Pometo” | Lungarotti | Torgiano | 2018 | € 16 |
| Torgiano “Torre di Giano” | Lungarotti | Torgiano | 2019 | € 16 |

MARCHE

| | | | | |
|--|-------------------|---------|------|------|
| Verdicchio Cast. Jesi “Le Vaglie” | Stefano Antonucci | Barbara | 2020 | € 18 |
|--|-------------------|---------|------|------|


LAZIO

| | | | | |
|--|---------------------|------------|------|------|
| Chardonnay “Tellus” | Falesco | Montecchio | 2018 | € 19 |
| Est!Est!Est! “Poggio dei Gelsi” | Falesco | Montecchio | 2018 | € 17 |
| Bianco Lazio Ferentano | Falesco – Cotarella | Montecchio | 2016 | € 22 |
| Viognier “Soente” | Falesco – Cotarella | Montecchio | 2018 | € 25 |

ABRUZZO

| | | | | |
|---|---------------------|-----------------|------|------|
| Trebbiano d’Abruzzo Gianni Masciarelli – Masciarelli – San Martino s.M. | | | 2020 | € 18 |
|  Colline Pescaresi “Pecorino” | Marchesi Migliorati | Loreto Aprutino | 2022 | € 22 |

CAMPANIA




| | | | | |
|--|---|--------------|------|------|
| Coda di Volpe del Sannio | Fattoria la Rivolta | Torrecuso | 2019 | € 21 |
| Fiano di Avellino “Dulcinea” | Cantina Amarano | Irpinia | 2021 | € 23 |
| Fiano di Avellino | Tenuta Sarno | Avellino | 2019 | € 26 |
| Fiano di Avellino Vigna della Congregazione – Villa Diamante – Montefredane | | | 2019 | € 40 |
| Fiano di Avellino Clos d’Haut | Villa Diamante | Montefredane | 2019 | € 40 |
|  Fiano del Cilento Donnaluna | Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento | | 2018 | € 24 |
| Greco di Tufo | Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento | | 2017 | € 26 |

| | | | |
|---|---|------|-------|
| Falanghina del Beneventano | Viticoltori de Conciliis - Prignano Cilento | 2020 | €. 18 |
| “Ventiventi” <i>affinato in anfora</i> | Tenuta Sant’Agostino - Solopaca | 2019 | €. 30 |


PUGLIA

| | | | | |
|-----------------------|-------------|-------------|------|-------|
| Verdeca “Talò” | San Marzano | San Marzano | 2020 | €. 18 |
|-----------------------|-------------|-------------|------|-------|

CALABRIA

| | | | | |
|--|---------------|-------------|------|-------|
|  Cirò Bianco “Alaei” Prestige Selection” - Senatore Vini - Cirò Marina | | | 2017 | €. 18 |
|  Cirò bianco “Alaei” | Senatore Vini | Cirò Marina | 2018 | €. 18 |
|  “Silò” | Senatore Vini | Cirò Marina | 2017 | €. 17 |

SICILIA

| | | | | |
|---|--|-------------|------|-------|
| C’D’C’ Terre Siciliane | Baglio del Cristo di Campobello – Licata | | 2020 | €. 20 |
| Chardonnay Sicilia Menfi | Planeta | Menfi | 2020 | €. 34 |
| Etna Bianco Le Sabbie dell’Etna | Firriato | Paceco | 2020 | €. 25 |
| Etna Bianco Isolano Dolce & Gabbana | Donnafugata | Pantelleria | 2020 | €. 40 |
| Favinia La Muciara | Firriato | Favignana | 2020 | €. 40 |
| Grillo “Laluci” | Baglio del Cristo di Campobello – Licata | | 2020 | €. 22 |
| Grillo | Baglio di Grisi | Monreale | 2022 | €. 25 |
| Viognier | Baglio di Grisi | Monreale | 2022 | €. 25 |
| Grillo “Coste al vento” | Cantine Barbera | Menfi | 2021 | €. 25 |
| Moscato Bianco di Noto “Allemanda” - Planeta | | Menfi | 2017 | €. 22 |
| Sicilia Bianco “Idda” | Idda - Angelo Gaja | Biancavilla | 2019 | €. 28 |
|  Zibibbo “Ammàno” | Cantine Barbera | Menfi | 2021 | €. 40 |

SARDEGNA

| | | | | |
|--|--------------|---------|------|-------|
| Alghero Torbato “Terre Bianche Cuvèe 161” - Sella&Mosca | Alghero | | 2019 | €. 22 |
| Vermentino di Gallura “Monteoro” | Sella& Mosca | Alghero | 2020 | €. 22 |
| Vermentino di Sardegna “Cala Reale” | Sella& Mosca | Alghero | 2019 | €. 18 |

I VINI BIANCHI – THE WHITE WINES – LES VINS BLANCHES

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

International White Wines- Vins blancs internationaux- Internationale Weißweine

| | | | | |
|---|---|----------|--------------|--------------|
| Sancerre Blanc Comte Lafond Affinato 24 mesi | Baron Ladoucette Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2020 | € 53 |
| Sancerre Gran Cuvée Comte Lafond Affinamento sui lieviti | Baron Ladoucette Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2019 | € 76 |
|  Sancerre Le Baronne Affinato in legno 12 mesi | Dom. Bernard Fleuriet Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2018 2021 | € 68 € 58 |
|  Tradition Sancerre Affinamento sui lieviti | Dom. Bernard Fleuriet Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2018 2020 | € 53 € 43 |
| Sancerre Blanc Frétoy Affinamento in acciaio | Domaine Tinel-Blondelet Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2020 | € 45 |
| Pouilly-Fumé Genetin Affinamento in acciaio | Domaine Tinel-Blondelet Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2019 | € 40 |
| Pouilly-Fumé Affinamento sui lieviti | Baron de Ladoucette Sauvignon Blanc in purezza | Loira | 2020 | € 53 |
| Tonnere de Grès Affinamento in vasche di cemento | Curlet Marie e Florian 50% Jacquère 50% Altesse | Savoia | 2019 | € 45 |
| Bourgogne Blanc Côte d'Or Affinamento in legno | Domaine Michelot Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2019 | € 40 |
| Chablis "Saint Pierre" Albert Pic Affinamento sui lieviti | Château du Nozet Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2018 | € 40 |
| Chablis Affinamento sui lieviti | Gèrard Duplessis Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | € 55 |
| Chablis Premier Cru "Montee" Affinamento sui lieviti | Gèrard Duplessis Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | € 65 |
| Chablis Les Parcelles Affinamento sui lieviti | Les Parcelles de Salux Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2018 | € 60 |
| Chablis Affinamento sui lieviti | Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | € 53 |
| Vielles Vignes "Le Chardonnay" Affinamento sui lieviti | Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | € 40 |
| Pouilly-Fuissé Affinamento in acciaio e legno | Albert Bichot Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | € 70 |
| Bouzeron Massale Affinamento in botti di rovere | Domaine Cruchandeau Aligotè in purezza | Borgogna | 2020 | € 30 |
| Meursault Affinamento in legno | Les Parcelles de Salux Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2019 | € 95 |
| Meursault Affinamento in legno | Domaine Michelot Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2018 | € 87 |
| Ladoix Blanc Affinamento in barrique | Domaine Chevalier Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2018 | € 90 |

| | | | | |
|---|--|--------------------|------|--------|
| Bourgogne Blanc Chardonnay 18 mesi di affinamento | Domaine Philippe Livera Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | €. 50 |
| Meursault Affinamento in legno | Domaine Chantal Lescure Uve Chardonnay in purezza | Borgogna | 2020 | €. 120 |
|  Chardonnay Grand Curoulet Fermentazione naturale | Domaine Rate Uve Chardonnay in purezza | Jura | 2018 | €. 48 |
|  Savagnin Naturè Fermentazione naturale | Domaine Rate Uve Savagnin in purezza | Jura | 2018 | €. 50 |
| Le Lointain Blanc 20 mesi sui lieviti | Mirko Tempus 90% Ugni Blanc, 10%Chardonnay | Verdon | 2019 | €. 47 |
| Hermitage affinamento in legno | Marc Sorrel Uve Chardonnay in purezza | Côtes du Rhône | 2018 | €. 190 |
|  Chateauneuf-du-Pape Blanc Fermentazione in barrique nuove | Clos de l'Oratoire Clairette 30%, Grenache Blanc 30%, Roussanne 30%,Bourboulenc 10% | Côtes du Rhône | 2018 | €. 67 |
| Saint-Peray Les Pins Affinamento sui lieviti | Bernard Gripa 70% Marsanne, 30% Roussanne | Côtes du Rhône | 2019 | €. 53 |
| Gewuztraminer Affinamento parz, in legno | Domanie Weinbach Uve Traminer aromatico | Alsazia | 2018 | €. 50 |
| Sauvignon "Albaclara" Affinamento sui lieviti | Viña Haras de Pirque Sauvignon Blanc in purezza | Cile | 2019 | €. 20 |
|  Bio Viognier - Traminer Affinamento in acciaio | Edoardo Miroglio Viognier, Traminer | Bulgaria | 2020 | €. 22 |
| Sauvignon Blanc | Yarden | Israele | 2021 | €. 30 |
| Viognier | Yarden | Israele | 2019 | €. 30 |
| Gewuztraminer | Yarden | Israele | 2021 | €. 30 |
| Sauvignon Blanc | Mount Nelson | Nuova Zelanda | 2021 | €. 25 |
| Sauvignon Blanc Rimapere | Baron Edmond de Rothschild | Nuova Zelanda | 2021 | €. 32 |
| Pure Dry White Wine | Volcanic Slopes | Grecia - Santorini | 2017 | €. 60 |
| Mosel-Riesling Kabinett | Sybille Kuntz | Germania | 2016 | €. 36 |
| Riesling Giorgia's Paddock | Jasper Hill | Australia | 2018 | €. 51 |
| Junmai Daiginjo Genshu | Akashi-Tai | Giappone | s.a. | €. 56 |

I VINI ROSATI

The Rosè Wine – Les Vins Rosès – Die Roséweine

| | | | | |
|---|--------------------|--------------------|------|------|
|  “Rubellus” Rosé | L’Autin | Barge | 2020 | € 18 |
| Castlèt Rosè | Cascina Castlèt | Costigliole d’Asti | 2020 | € 20 |
| Prima Rosa | Angelo Negro | Roero | 2019 | € 20 |
| Langhe Rosato “Solerose” | Fontanafredda | Serralunga d’Alba | 2020 | € 20 |
| Lavignone rosato | Pico Maccario | Monbaruzzo | 2020 | € 20 |
| Langhe Rosato “Suasi” | Carlo Deltetto | Canale d’Alba | 2020 | € 20 |
| Valtinesi Rosè “Micaela” | Conti Thun | Puegnago del Garda | 2020 | € 20 |
| Pinot Noir Rosé | St. Michael-Eppan | Appiano | 2017 | € 23 |
| Rosa Rosae Veronese | Guerrieri Rizzardi | Veneto | 2020 | € 22 |
| “Velarosa” | Belvento - Petra | Suvereto | 2020 | € 18 |
| “Alie” Rosé Ammiraglia | Frescobaldi | Magliano | 2020 | € 18 |
| Vin Ruspo di Carmignano | Capezzana | Carmignano | 2019 | € 19 |
| Cerasuolo d’Abruzzo | Gianni Masciarelli | San Martino s.M. | 2017 | € 20 |
| Etna Rosato Le Sabbie dell’Etna | Firriato | Paceco | 2020 | € 24 |
| Rosa Dolce & Gabbana | Donnafugata | Pantelleria | 2021 | € 40 |
| Alghero Rosato “Anemone” | Sella&Mosca | Alghero | 2019 | € 20 |
| Rosa Rosse Veronese | Guerrieri Rizzardi | Alghero | 2020 | € 22 |
| Rosè | Les Crêtes | Aymavilles | 2022 | € 24 |
|  Bouquet & Mavrud | Edoardo Miroglio | Bulgaria | 2019 | € 22 |
| Dai! Rosè | Mirko Tempus | Francia | 2021 | € 40 |