

Carta Dei Vini

CHAMPAGNE / FRANCIACORTA / METODO CLASSICO / VINI GIALLI / ORANGE WINE / VINI ROSA / VINI ROSSI



Serenella
RISTORANTE • PIZZERIA

by Francesco Giordano

“Vino, una mia grande passione che ha avuto inizio nel lontano 1999 con il diploma di sommelier. Da lì un percorso di continua crescita, consapevolezza e sperimentazione. Le mie scelte sono frutto di ricerca focalizzata sui terroir e sul rapporto tra vitigni-aree geografiche tipiche.

Lo scopo è quello di offrire ai miei clienti etichette, a volte anche poco conosciute, ma sempre portatrici di grandi contenuti enologici ed emozionali. Tutti i vini in carta sono abbinabili con le proposte dei menu ristorante e pizzeria, consultate il nostro sommelier. ”



“Ultimi e rari”



‘Riserva del Fondatore’ Trento Metodo Classico Brut 1999. € 600,00

- Chardonnay, del vigneto-cru di “Maso Pianizza”.
- Sur lie per oltre **13 anni**.
- **Sboccatura 2014.**



Bellavista dal 1977
210 ettari in Franciacorta.

“Vittorio Moretti” Franciacorta Extra Brut 2008. € 230,00

- Chardonnay 60% + pinot nero.
- Per 8 mesi il 60% affina in acciaio e il 40% in barrique poi 90 mesi sur lie.
- **Sboccatura 2016.**





Guido Berlucchi dal 1961,
550 ettari in Franciacorta.

Franciacorta Extra Brut - Palazzo Lana Extrême 2010.

€ 110,00

- Pinot nero (blanc de noir).
- Una parte del vino base affina in legno.
- Riposa sui lieviti 10 anni
- Sboccatura 2021.



Cantina Terlan dal 1983.
Signori indiscussi della produzione di
vini bianchi longevi.
Possiedono 190 ettari distesi nella più
grande area di porfido rosso
quarzifero d'Italia.

Pinot Bianco Rarity 2004.

€ 190,00

- Prima 11 mesi in legno poi **11 anni** in acciaio con le proprie fecce fini.
- Prodotte solamente 3340 bottiglie.





Langhe Nebbiolo 2008

€ 60,00

- Nebbiolo, vigna in località Barbaresco.
- Fermentazione in vasche di cemento
- 6 mesi in botte.



Pio Cesare
vini del Piemonte dal 1881.
Cinque Generazioni della nostra
Famiglia si sono susseguite nel
garantire la continuità della qualità
e dello stile dei vini
Pio Cesare.

'Barolo' 2014

€ 90,00

- Nebbiolo,
da vigne di Serralunga, Grinzane, la Morra e Novello.
- 30 mesi in botte.



**Carlo Vietti fonda la cantina nel
1873 a Castiglione Falletto
nel cuore delle Langhe.**

'La Crena' Barbera d'Asti 2000.

€ 50,00

- Barbera, vigna sita in località Agliano Terme
- 18 mesi in barrique



Conti Sertoli Salis
Vini della Valtellina dal 1989.
Tirano.

'Capo di Terra' Valtellina Superiore Rosso 2005.

€ 55,00

- Chiavennasca, vigne di nebbiolo fra Teglio e Tirano.
- Vendemmia posticipata per smorzare l'astringenza dei tannini.



'CampoFiorin' Rosso Veronese 2003.

€ 90,00

- Corvina, rondinella, molinara
- Tecnica del "RIPASSO".
- Prima annata 1964.



Gerardo Cesari
vini pregiati di Verona
dal 1936

'Bosan' Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2008

€ 90,00

- Corvina 80% e rondinella
- Almeno 5 mesi di appassimento
- Fermentazione malo-lattica in acciaio
- Affina per 36 mesi in botte, una parte in botte grande e l'altra in botte piccola. Seguono altri 15 mesi in bottiglia.



Donnafugata.
Giacomo Rallo, suo diretto discendente, fonda **Donnafugata nel 1983** insieme alla moglie Gabriella. Oggi possiedono 410 ettari e 5 cantine ubicate a Marsala, a Pantelleria, nella zona dell'Etna, a Contessa Entellina e a Vittoria.

'Mille e Una Notte' Rosso 2011.

€ 110,00

- Nero d'Avola 90%, petit verdot e sirah.
- Prima 1 anno in barrique poi 24 mesi in bottiglia.

'Tancreti' Contessa Entellina Rosso 2006.

€ 60,00

- Nero d'Avola e cabernet sauvignon.
- Prima 14 mesi in barrique poi 10 mesi in bottiglia
- Prima annata nel 1990.



Franco Ziliani, enologo e proprietario della Guido Berlucchi acquistò nel 2003 la cantina di Caccia al Piano. Questa era una tenuta appartenente ai Conti Della Gherardesca dal 1868 che produceva già vini dalla fine degli anni 90.

'Ruit Hora' Bolgheri Rosso 2008.

€ 54,00

- Merlot 65%, cabernet sauvignon 25%.
- Prima 16 mesi in botte poi 6 mesi in bottiglia.
- Prende il nome da una poesia di Giosuè Carducci, nato a Castagneto.



Champagne

Vallée de la Marne



È una cantina storica nata nel lontano 1857 a Damery dall'idea di Eugène Cadel di creare il proprio vino e di occuparsi in prima persona della commercializzazione delle proprie bottiglie.

Champagne "Cuvée Eugène". € 90,00

- Chardonnay 70%, pinot meunier e pinot noir.
- Sosta sui lieviti per sette-otto anni.

Champagne Rosè € 68,00

- Pinot noir 1/3 , pinot meunier 1/3 , chardonnay 1/3.
- Sosta 4 anni sui lieviti.

Champagne "Réserve". € 68,00

- Chardonnay.
- Sosta 4 anni sui lieviti.

Champagne "Sélection ". € 68,00

- Pinot noir.
- Sosta 4 anni sui lieviti.

Champagne "Supérieur". € 68,00

- Pinot meunier.
- Sosta 4 anni sui lieviti.



Montagne de Reims



La Maison Louis Dousset possiede 8 ettari di vigneti a Verzenay , classificati Grands Cru. Applicano biodinamica e viticoltura ragionata.

Champagne " Original " Zéro Dosage € 80,00

- 65 % di pinot noir e poi chardonnay .
- Cuvée di tre / quattro annate precedenti
- 60 mesi sui lieviti



Dal 1692 la Maison possiede 9 ettari tutti a Premier Cru situati a Écueil nella Petite Champagne. Realizza la sua prima vinificazione nel 1844.

Champagne " Tradition" Premier Cru Brut. € 80,00

- 70 % pinot noir il resto è pinot meunier e chardonnay
- 20 % di vino riserva nella vendemmia del 2013.

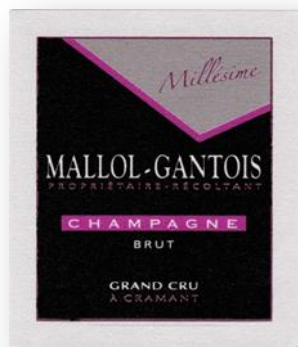


L' origine della tenuta risale al 1820 e la prima bottiglia fu prodotta dalla famiglia Ravez nel 1863. Poi una figlia di Ravez sposò un Quenardel. Dopo altre successioni di famiglie oggi contano 7 ettari vitati intorno a Reims.

Champagne "Réserve Brut" € 68,00

- Pinot noir 60% e chardonnay
- Affina sui lieviti per 48 mesi minimo .

Côte des Blancs



La cantina di Bernard Mallol ha 7 ettari vitati. Tutta la produzione è classificata Grand Cru di Cramant. I vini sono incredibilmente minerali e complessi.

Champagne "Millésime" - Grand Cru



€ 86,00

- Chardonnay.
- Sosta 4 anni sui lieviti.

Champagne - "Grande Reserve"- Grand Cru.

€ 81,00

- Chardonnay.
- Sosta 4 anni sui lieviti.

Champagne Grand Cru .

€ 73,00

- Chardonnay.
- Sosta 4 anni sui lieviti.



Côte des Bar



André e Michel Drappier
Champagne dal 1808
Urville – Aube.

Champagne Drappier Pinot Noir - Brut Nature. € 87,00

- Vigneto nel villaggio di Urville.
- 46 mesi sui lieviti.

Champagne Drappier - Rosè Dosaggio Zero € 80,00

- Vigneto nella zona di Bar-sur-Aube
- Pinot noir non filtrato.
- 46 mesi sur lie.

Champagne Drappier Cuvée Clarevallis - Extra Brut € 70,00

- Pinot noir, pinot meunier, chardonnay, pinot b.
- 46 mesi sur lie.



La Maison Gay Lamoureux produce da 4 generazioni le sue cuvée . Nel villaggio di Les Riceys si trovano i 7 ettari di proprietà che è l'unica città vinicola ad avere 3 A.O.C. Queste denominazioni dimostrano che c'è qualità nel pinot nero in quelle verdi valli.

Champagne "Cuvée Brut Tradition" - Blanc de Noirs. € 62,00

- Pinot nero
- Affina 36 mesi sui lieviti.



Cristian Senez nasce nel 1937 da genitori umili. Comincia a lavorare già a 14 anni e oggi sono 3, le generazioni che producono Champagne con questo nome.

Champagne Carte Blanche - Blanc de Noirs . € 54,00

- Pinot nero
- Affina 30 mesi sui lieviti

Champagne Rosé de Saignée. € 54,00

- Pinot nero 80 % e chardonnay
- Affina 42 mesi sui lieviti

Champagne Carte Verte - Cuvée Brut. € 54,00

- Pinot nero 50 % e chardonnay
- Affina 36 mesi sui lieviti.



Cremant de Bourgogne



André Delorme fonda nel 1942 questa maison. Ma è nel 2005 che Eric Piffaut, originario di Rully prende in mano le redini della casa. Si estende per 116 ettari nella culla de la Côte Chalonnaise

Cremant de Borgogne Blanc de Blancs - S.A. - Dosaggio Zero. € 37,00

- Chardonay e aligoté.
- La fermentazione malolattica viene svolta al 100%.
- Affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Cremant de Borgogne Blanc de Noirs - S.A. - Dosaggio Zero. € 37,00

- Pinot Nero e gamay
- La fermentazione malolattica viene svolta al 100%.
- Affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Cremant d'Alsace



La casa Dopff & Irion ha sede nel prestigioso castello di Riquewihr originariamente dei Principi di Württemberg che sovraneggiarono la città per 5 secoli. Oggi gestisce un vigneto di 27 ettari .

Crémant d'Alsace Brut Blanc de Blancs. € 32,00

- Pinot bianco
- 12 mesi sui lieviti

Crémant d'Alsace Brut Rosé. € 32,00

- Pinot nero.
- 12 mesi sui lieviti

Cremant du Jura



È la più grande tenuta del Giura con 80 ettari. Nata dalla fusione, nei primi anni 2000, di due antichissime Maison, quella di Joseph Tissot e quella di Maire & Fils.

Cremant Du Jura Blanc de Noirs Brut € 32,00

- Pinot nero.
- La maturazione sui lieviti dura almeno 12 mesi.

Cremant Du Jura Blanc de Blancs Brut € 32,00

- Chardonnay.
- La maturazione sui lieviti dura almeno 12 mesi.

Cremant Du Jura Brut Rosé € 32,00

- Pinot nero e chardonnay, trousseau e pouslard.
- La maturazione sui lieviti dura almeno 12 mesi.

Cremant de Loire



Bouvet-Ladubay dal 1860
Valle della Loira.

“Vin de France Mousseux Methode Traditionelle Brut. € 32,00

- Chardonnay.
- Affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Franciacorta Colombaro



Barboglio de Gaioncelli è stata fondata nel 1875. Oggi Andrea Costa continua la sfida del padre Guido. Gli ettari vitati sono 30 per la maggior parte a bacca bianca e si trovano nella zona di Colombaro.

Franciacorta Brut Millesimato.

€ 55,00

- Chardonnay 60 % , pinot nero e pinot bianco
- 60 mesi sui lieviti.

Iseo



L'azienda agricola Massussi nasce nel 1985. Piccola realtà che produce 12.000 bottiglie l'anno da meno di 2 ettari di vigneto situato in un terrazzamento che guarda il lago d'Iseo.

Franciacorta Satèn Millesimato .

- Chardonnay 80 % e poi pinot bianco.
- 60 mesi sui lieviti.
- 15 % di vino riserva .
- 4 g/l di residuo zuccherino.

€ 42,00

Franciacorta Extra- Brut Sans Année.

- Chardonnay 80 % e poi pinot bianco e pinot nero.
- 60 mesi sui lieviti.
- 20 % di vino riserva .

€ 42,00

Erbusco



Tradizione vitivinicola tramandata a Giuseppe Vezzoli che produce Franciacorta dal 1994. Nel 2008 nasce, nelle sue cantine, " Il metodo Solo Uva".

Inoltre è viticoltore CU-FREE = SENZA RAME.

Franciacorta Vendemmia Zero

€ 55,00

- Chardonnay.
- Contiene le annate : 2007,2008,2009,2010,2011,2012 e 2013
- Trascorre più di otto anni sui lieviti.

Franciacorta Nefertiti Dizeta Millesimato Pas Operé

€ 50,00

- Chardonnay.
- Il vino base sosta per 6/7 mesi in barrique.
- La sosta è lunga oltre 4 anni.

Franciacorta Dosaggio Zero (Pas Operé)

€ 40,00

- Chardonnay 50 % e pinot nero.
- I vini base sostano in acciaio
- La sosta sui lieviti dura 24 mesi.

Franciacorta Satèn

€ 40,00

- Chardonnay.
- Il vino base sosta per 6/7 mesi in barrique.
- 24 mesi sui lieviti.
- Residuo zuccherino di 3 g/l

Franciacorta Brut S.A.

€ 34,00

- Chardonnay.
- Cuvée di annate diverse
- 24 mesi sui lieviti

Camignone



L'azienda dispone di 41 ettari, suddivisi in 18 appezzamenti tutti in località di Camignone, Passirano. Alla guida di Mosnel ci sono i figli di Emanuela Barboglio: Giulio Barzanò e Lucia Barzanò ma siamo alla quinta generazione di vignaioli.

"Riserva" - Franciacorta Pas Dosé Millesimato 2009. € 148,00

- Chardonnay 60% , pinot bianco e pinot nero.
- Rimane sui lieviti per 10 anni, sboccatura nei primi mesi del 2022.

"E.B.B." - Franciacorta Extra Brut Millesimato 2007. € 120,00

Dedicato alla fondatrice Emanuela Barzanò Barboglio.

- Chardonnay.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- La sosta sui lieviti è di 12 anni.

"Parosé" - Franciacorta Rosé Pas Dosé Millesimato 2007. € 120,00

- Pinot nero 70% e chardonnay.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- La sosta sui lieviti è di 12 anni.

Franciacorta Satèn Millesimato. € 50,00

- Chardonnay.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- Rimane sui lieviti per 36 mesi.

Franciacorta Nature € 48,00

- Chardonnay 70% e pinot bianco.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- Contiene il 15 % di annate precedenti.
- Sosta sui lieviti circa 36 mesi.

Franciacorta Pas Dosé € 48,00

- Chardonnay 60% , pinot bianco 30% e pinot nero.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- Contiene il 20% di annate precedenti.
- Sosta sui lieviti per 50 mesi.

Franciacorta Brut. € 44,00

- Chardonnay 60% , pinot bianco 30% e pinot nero.
- Una modesta parte della base affina in legno.
- Contiene il 20% di annate precedenti.
- Sosta sui lieviti per 50 mesi.

Gussago



Natale Rizzini fonda nel 1992 l'azienda che oggi conta 5 ettari di vigneti che si trovano tra le affascinanti colline di Gussago.

Franciacorta Satèn. € 42,00

- Chardonnay 80 % e pinot bianco
- Solo il mosto fiore è utilizzato
- Riposa 30 mesi sui lieviti.

Franciacorta Brut. € 37,00

- Chardonnay 90% e pinot bianco
- Riposa 24 mesi sui lieiti.

Monte Orfano



Alla fine degli anni sessanta Giovanni Fratus fonda l'azienda a sud del Monte Orfano. Dal 2002 il figlio Riccardo prende le redini in mano e converte subito in biologico i 13 ettari.

Franciacorta Satèn. € 46,00

- Chardonnay .
- La base spumante rimane 8 mesi acciaio.
- Riposa 36 mesi sui lieviti.

Franciacorta Brut. € 42,00

- Chardonnay 70 % e pinot nero
- La base spumante fa 8 mesi di acciaio.
- Riposa sui lieviti 30 mesi



Franciacorta



Ca' del Bosco dal 1968
250 ettari in Franciacorta.

"Cuvée Prestige" Extra Brut – Edizione. € 45,00

- Chardonnay 85% + pinot nero e pinot bianco.
- 80% vini riserva di 3-4 annate precedenti , poi 24 mesi sur lie.



Bellavista dal 1977
210 ettari in Franciacorta.

"Vittorio Moretti" Franciacorta Extra Brut 2008. € 230,00

- Chardonnay 60% + pinot nero.
- Per 8 mesi il 60% affina in acciaio e il 40% in barrique poi 90 mesi sur lie.
- Sboccatura 2016.

"Alma Grande Cuvée Non Dosata" S.A. € 50,00

- Chardonnay 90% + pinot nero.
- Il 15% è composto da 9 annate di vini riserva.
- Il restante 85% è costituito da vini provenienti da 80 piccoli vigneti.
- Dopo l'assemblaggio trascorre 30 mesi sui lieviti.

"Alma Grande Cuvée Brut" S.A. € 50,00

- Chardonnay 80% + pinot nero e una piccola parte di pinot bianco
- Il 30% sono vini riserva che sostano in botte di rovere bianco.
- Affina 36 mesi sui lieviti

Bellavista Satèn Riserva Millesimato. € 50,00

- Chardonnay.
- Il 55% affina in pièces.
- Affina 60 mesi sui lieviti .



Guido Berlucchi dal 1961, 550 ettari in Franciacorta.

Franciacorta Extra Brut - Palazzo Lana Extrême 2010. € 110,00

- Pinot nero (blanc de noir).
- Una parte del vino base affina in legno.
- Riposa sui lieviti 10 anni
- Sboccatura 2021.

Franciacorta Nature 61 Blanc - Metodo Classico 2015. € 55,00

- Chardonnay 70% e pinot nero.
- 8 mesi acciaio, 6 mesi in barrique poi 60 mesi sur lie.
- Sboccatura 2021.

Franciacorta Nature 61 Rosé - Metodo Classico 2013. € 70,00

- Pinot nero.
- 8 mesi acciaio, 6 mesi in barrique poi 60 mesi sur lie.
- Sboccatura 2019.

Franciacorta Nature 61 Rosé - Metodo Classico 2014. € 65,00

- Pinot nero.
- 8 mesi acciaio, 6 mesi in barrique poi 72 mesi sur lie.



Mirabella nasce nel 1979 dall' Idea di Teresio Schiavi e da un gruppo di conferitori. Oggi conta 50 ettari di vigneti e i figli Alessandro e Alberto sono rispettivamente l'enologo e il direttore commerciale.

“Demetra Pinot Nero” Brut Nature. € 49,00

- Pinot nero dal vigneto Mirabella sito a Paderno.
- 10% vino base in barrique e 40 mesi sui lieviti.

“Demetra Millesimato” Brut Nature. € 45,00

- Chardonnay 65 %, pinot nero 25% e pinot bianco
- Vigneto Mirabella.
- 20% vino base in barrique e 60 mesi sui lieviti.

“Demetra Pinot Bianco” Brut Nature V.S.Q. € 42,00

- Pinot bianco.
- Vigneto Mirabella.
- 10% vino base in barrique e 24 mesi sui lieviti.

Saten Millesimato. € 42,00

- Chardonnay.
- 100% vini dell' annata e 36 mesi sui lieviti.

Rosé Mirabella Brut. € 42,00

- Pinot Nero 45%, chardonnay 45% e pinot bianco.
- Il 10 % di vini riserva e 24 mesi sui lieviti.

“Edea” Brut Blanc De Blanc € 36,00

- Chardonnay 80%, pinot bianco
- 15% vini riserva e 24 mesi sui lieviti.

“Metodo Classico”

Colline del Garda



I nonni fondarono l'azienda nel 1970, oggi in mano alla generazione successiva. Gestiscono 33 ettari nella zona di San Martino della Battaglia.

- Lugana Extra Brut Metodo Classico** € 42,00
 - Trebbiano di Lugana
 - Affina 36 mesi sui lieviti.
- Riviera del Garda Classico Rosé metodo Classico.** € 35,00
 - Gropello, barbera, sangiovese, marzemino
 - Affina 24 mesi sui lieviti.
 - Residuo zuccherino di 5 g/l.
- Lugana Brut Metodo Classico** € 32,00
 - Trebbiano di Lugana
 - Affina 36 mesi sui lieviti.



Pasini San Giovanni, azienda a conduzione familiare, da sempre impegnata con i consorzi Valtenesi e Lugana. Fondata nel 1958 conduce 40 ettari in biologico a Raffa di Puegnano del Garda.

- 'Centoperceto' Metodo Classico Extra Brut Biologico.** € 36,00
 - Gropello del Garda
 - 36 mesi sur lie .
- 'Ceppo 326' Metodo Classico Dosaggio Zero Rosè Biologico** € 39,00
 - Gropello ed Erbammat del Lago di Garda.
 - 36 mesi sur lie.



Nel 1928 Mattia Vezzola , Il nonno , incomincia la produzione e vendita di vino ma è nel 1936 che acquista i primi ettari e fonda l'azienda. La seconda generazione, Bruno e Franco ereditano e mantengono la tradizione. Quando il figlio di Bruno , l'attuale famoso enologo Mattia Vezzola , termina gli studi a Conegliano , l'azienda acquista prestigio nei vini metodo classico e nei vini in rosa.

- Mattia Vezzola**
- M. Classico Rosè Garda Brut Sans Année - LT 1,5.** € 70,00
 - Chardonnay + 80% Pinot nero del Lago di Garda e di Iseo.
 - 35% in rovere bianco per 8 mesi poi 36 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola M. Classico – Grande Annata 2014 Brut.** € 70,00
 - Chardonnay del Lago di Garda.
 - 50% in rovere bianco per 8 mesi poi 60 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola Rosè – Grande Annata 2014 Brut.** € 70,00
 - Chardonnay + 80% Pinot nero del Lago di Garda e di Iseo.
 - 50% in rovere bianco per 8 mesi poi 60 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola Grande Annata 2017 Brut.** € 60,00
 - Chardonnay del Lago di Garda.
 - 50% in rovere bianco per 8 mesi poi 60 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola Grande Annata 2017 Brut.** € 60,00
 - Chardonnay + 80% Pinot nero del Lago di Garda e di Iseo.
 - 50% in rovere bianco per 8 mesi poi 60 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola 'Créant' Garda Brut Sans Année.** € 34,00
 - Chardonnay del Lago di Garda.
 - 35% in rovere bianco per 8 mesi poi 30 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola M. Classico – Garda Brut Sans Année.** € 37,00
 - Chardonnay del Lago di Garda.
 - 35% in rovere bianco per 8 mesi poi 36 mesi sur lie.
- Mattia Vezzola M. Classico Rosè – Garda Brut Sans Année.** € 39,00
 - Chardonnay + 80% Pinot nero del Lago di Garda e di Iseo.
 - 35% in rovere bianco per 8 mesi poi 36 mesi sur lie.

Alta montagna di Trento



Ferrari Trento dal 1902.

'Riserva del Fondatore' Trento Metodo Classico Brut 1999. € 600,00

- Chardonnay, del vigneto-cru di "Maso Pianizza".
- Sur lie per oltre **13 anni**.
- Sboccatura 2014.

'Perlè' Trento Metodo Classico Brut . € 50,00

- Chardonnay
- Sur lie per 60 mesi.

'Perlè' Trento Metodo Classico Brut Riserva . € 65,00

- Chardonnay
- Sur lie per oltre **80 mesi**.

'Perlè' Trento Metodo Classico Rosè Brut Riserva. € 75,00

- Pinot nero 80% e chardonnay
- Sur lie per oltre **80 mesi**.



Cantine, Mori e Colli Zugna dal 1957.
600 viticoltori e 700 ettari di vigneti nella
Val d'Adige.

Morus Trento Metodo Classico Brut - 1,5 LT. € 74,00

- Chardonnay, pinot nero. (400-700 s.l.m.)
- 36 mesi sur lie.

"Morus"- Trento Metodo Classico Riserva Dosaggio Zaero € 65,00

- Chardonnay, pinot nero. (400-700 s.l.m.)
- Affina almeno 108 mesi sui lieviti
- Annata 2013 – sboccatura 2023

"Morus Rosé" - Trento € 42,00

- Pinot nero
- Affina 60 mesi sui lieviti

"Morus" - Trento Metodo Classico Brut. € 42,00

- Chardonnay, pinot nero. (400-700 s.l.m.)
- 60 mesi sur lie.

"San Mauro" - Trento Metodo Classico Brut. € 36,00

- Chardonnay
- Affina 36 mesi sui lieviti

Valcalepio



L'azienda è stata fondata nel 1972 da Franco Plebani e per il nome si è ispirato ad un abate agostiniano, "Ambrogio da Calepio" detto "il Calepino", appartenente a una nobile famiglia bergamasca. I venti ettari vitati si estendono su terrazzamenti morenici ben drenanti in località Surie che in dialetto significa "sopra le rive".

" Fra Ambrogio " Riserva Blanc de Blancs 2016 € 56,00

- Chardonnay 70 % e pinot bianco
- Affina sui lieviti circa 84 mesi

" Il Calepino " Brut 2018 € 42,00

- Chardonnay 70% e pinot bianco
- Affina sui lieviti circa 60 mesi

Valle Camonica



Nata nel 2008 per volontà di Gian Mario Monchieri e dalla moglie Silvia. I 3 ettari di vigne si trovano sul conoide di Losine ai piedi del monte Concarena nella media Valle Camonica a 450 m.s.l.m. Sono terre soleggiate con esposizione ad est.

Valcamonica Metodo Classico Riserva Pas Dosé. € 50,00

- Chardonnay di montagna.
- Oltre 63 mesi sui lieviti.

Valcamonica Metodo Classico Riserva Extra Brut. € 42,00

- Chardonnay
- Rimane sui lieviti 59 mesi.

Valcamonica Metodo Classico Brut. € 42,00

- Chardonnay.
- Rimane sui lieviti 52 mesi.

Cilento



San Salvatore 1988, vini del Cilento dal 2004. 42 ettari a viticoltura biologica e biodinamica in due zone importanti.

La prima si trova nei pressi di Paestum, antica Poseidonia della Magna Grecia.

La seconda si trova all'interno del parco Nazionale del Cilento.

Consulenza enologica di Riccardo Cotarella.

"Gioi" Extreme – Metodo Classico Brut Rosé. € 40,00

- Aglianico, vigna nel Parco Nazionale del Cilento.
- 36 mesi sur lie

Terre di Chieti



Cantina Orsogna 1964.
Chieti.

Ramoro Spumante Ancestrale Non Dosato . € 35,00

- Pinot grigio.
- Biodinamico certificato Demeter.
- Senza sboccatura quindi con il proprio fondo.

“Metodo Charmat”

Prosecco

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Vitivinicola Ponte
(Ponte di Piave- TV)
Uomini e Vigne dal 1948.

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut . € 18,00

- Glera (uva prosecco)
- Metodo martinotti lungo : 60 giorni in autoclave.

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry

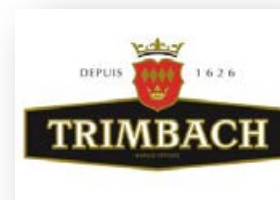
- Glera (uva prosecco)
- Metodo martinotti lungo : 60 giorni in autoclave.

Prosecco Millesimato Brut Rosé. € 18,00

- Glera 85% e pinot nero.
- Metodo martinotti lungo : 60 giorni in autoclave.

“Vini bianchi”

Alsazia



Maison Trimbach
Alto Reno.
Vini d'Alsazia dal 1626,
da 13 generazioni.

“390 ÈME ANNIVERSAIRE” - Riesling Alsace Blanc 2016. € 85,00

“Pinot Gris Reserve”- Alsace Blanc 2016 € 85,00

“Gewurztraminer”- Alsace Blanc 2017. € 50,00



Valle della Loira



Domaine Patrice Moreux si sviluppa tra Pouilly sur Loire e Sancerre su 4,5 ettari nell' alta valle della Loira, i vigneti sono coltivati con metodo biodinamico. Il lavoro di vinificazione viene eseguito secondo il ciclo lunare.

"Corty Artisan" Pouilly - Fumè

€ 37,00

- Sauvignon blanc.
- Agricoltura biodinamica e suoli calcarei con parti di silicio.
- Macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox senza l'aggiunta di lieviti e malolattica parziale.

"Corty Artisan" Sancerre

€ 44,00

- Sauvignon blanc.
- Vigne sui pendii del Monte Damnés su suoli calcareo argillosi.
- Affina in vasche di acciaio inox per 12 mesi.



L'azienda, nata nell'800, possiede 40 ettari nella zona di Chenonceaux , nel cuore della Valle della Loira.

Chenin blanc

€ 36,00

- Chenin blanc .
- Macerazione sulle bucce.
- Affinamento lungo , tra botte e bottiglia.

Alpi valdostane



Pasini San Giovanni, azienda a conduzione familiare, da sempre impegnata con i consorzi Valtenesi e Lugana. Fondata nel 1958 conduce 40 ettari in biologico a Raffa di Puegnano del Garda.

Chardonnay Cuvée Bois Valle d'Aosta Bianco

€ 60,00

- Affina 12 mesi in botti di rovere e poi altri 12 in bottiglia.

Chardonnay Valle d'Aosta Bianco

€ 35,00

- Classica vinificazione in acciaio per 6 mesi

Petite Arvine Valle d'Aosta Bianco

€ 33,00

- Classica vinificazione in acciaio per 6 mesi

Rive del Piave



Vitivinicola Ponte (Ponte di Piave- TV) Uomini e Vigne dal 1948.

Chardonnay D.O.P.

€ 22,00

- Classico affinamento di 8 mesi in acciaio.

Sauvignon D.O.P.

€ 22,00

- Classico affinamento di 8 mesi in acciaio.

Traminer aromatico D.O.P.

€ 22,00

- Classico affinamento di 8 mesi in acciaio.

Moreniche bresciane



Bellavista dal 1977
210 ettari in Franciacorta.

Convento Santissima Annunciata.

€ 39,00

- Chardonnay, vigna di 5 ettari sul Monte Orfano.
- Affina 12 mesi in botti di rovere e poi 24 mesi in bottiglia.



Nel 1992 Franco e Ambra Tiraboschi fondano l'azienda. Possiedono 18 ettari a 300 metri dal lago, su argille bianche. Praticano 3 raccolti, il primo dopo il 20 settembre, il secondo a metà ottobre e l'ultimo dopo il 5 di novembre. La zona è particolarmente predisposta allo sviluppo della muffa nobile.

"Riserva del Lupo" - Lugana Riserva.

€ 43,00

- Trebbiano di Lugana.
- Almeno tre anni in acciaio nella cantina interrata.
- Vendemmiato a novembre con il 70% di botrite sulle uve.

"Lugana Superiore".

€ 39,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmiato a metà ottobre con leggere botrite
- Sosta un anno in grandi botti usate da 25 anni.
- Ancora 6 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato .

"Lugana della Lupa"

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmiato regolarmente.
- Affinamento classico in acciaio.



Montonale.
Famiglia Girelli ,
viticoltori in Desenzano del
Garda dal 1911.

'Orestilla' Lugana.

€ 55,00

- Trebbiano di Lugana
- Vigneto-cru Orestilla, 2 ettari nel borgo di Montonale.
- 8 mesi in acciaio e altri 10 mesi in bottiglia

'Montunal' Lugana.

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.

'Montunal' Lugana – LT 1,5.

€ 49,00

- Trebbiano di Lugana
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



La storia di " Le Morette" è lunga tre generazioni. Fu fondata da Gino Zenato negli anni 60. Oggi possiedono 50 ettari tra Desenzano , Peschiera e Pozzolengo. Le morette sono anatre che nidificano nel lago del Frassino.

"Mandolara" Lugana

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



Negli anni 50 il nonno Nunzio ebbe l'intuizione di comprare il Podere Santa Onorata nelle campagne di Sirmione. I suoi 20 ettari di pura argilla comprendono viti che hanno 60 anni. Nel 2015 acquistano altri 15 ettari nelle vicinanze della cantina.

"Sant'Onorata 1953"

€ 32,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vigneto cru con viti che hanno 60 anni.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio per 10 mesi. Poi altri 6 mesi in bottiglia.
- Vendemmia tardiva

"Il Gruccione" Lugana.

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vitigni a Sirmione poco distanti dalle sponde del lago.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.
- Vendemmiato a settembre.



Nel 1938 Emilio Bulgarini pianta i primi filari ma è nel 1968 che il figlio Bruno incrementa la produzione fino ad arrivare alla terza generazione con Fausto. Oggi conducono 50 ettari.

"010" Lugana.

€ 30,00

- Trebbiano di Lugana.
- Una parte affina 6 mesi in tonneau e l'altra in acciaio.

Lugana.

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



L'agriturismo F.lli Fraccaroli nasce nel 1912 e ancora oggi, dopo 5 generazioni, è gestita dalla discendenza della stessa famiglia. Possiedono 50 ettari.

"1912" Lugana Riserva.

€ 37,00

- Trebbiano di Lugana.
- Piccola vigna con ceppi molto vecchi.
- Vendemmia a fine ottobre.
- Affina per 24 mesi in botti di legno poi in bottiglia.

"Campo Serà" Lugana Superiore

€ 30,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vigne tra Peschiera e Sirmione.
- Vendemmia regolare.
- Affina per 6 mesi in botti di legno e altri 6 mesi in acciaio. Poi in bottiglia ancora 6 mesi.



Pasini San Giovanni, azienda a conduzione familiare, da sempre impegnata con i consorzi Valtenesi e Lugana. Fondata nel 1958 conduce 40 ettari in biologico a Raffa di Puegnano del Garda.

'Busocaldo' Lugana Riserva Bianco

€ 32,00

- Trebbiano di Lugana di Peschiera (VR)
- Fermentazione e affinamento 2 anni in acciaio, poi altri 24 mesi in bottiglia

'Il Lugana'

€ 26,00

- Trebbiano coltivato in biologico.
- Vigna a San Benedetto di Peschiera del Garda.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



I nonni fondarono l'azienda nel 1970, oggi in mano alla generazione successiva. Gestiscono 33 ettari nella zona di San Martino della Battaglia.

"Demesse Vecchie" Lugana. € 30,00

- Trebbiano di Lugana
- Vigne vecchie oltre 50 anni.
- Leggera surmaturazione in pianta.
- Affina per 12 mesi in acciaio , di cui il 10 % in legno.

Lugana. € 26,00

- Trebbiano di Lugana
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



La famiglia Rovaglio acquista nel 1404 dei terreni dal monastero di santa Giulia ma l'azienda vitivinicola nasce nel 1930. Oggi la famiglia Zweifel-Azzone conducono 100 ettari.

"Filo di Arianna" Lugana vendemmia tardiva. € 42,00

- Trebbiano di Lugana
- Vendemmiato a inizio novembre.
- Affina 24 mesi in botti di rovere.

"Vigne di Catullo" Lugana Riserva. € 36,00

- Trebbiano di Lugana da vigne con 55 anni di età.
- Vendemmiato ad inizio ottobre.
- Affina 24 mesi in acciaio.

"Limne" Lugana. € 26,00

- Trebbiano di Lugana
- Vendemmiato a fine settembre.
- Affina 6 mesi in acciaio.



La famiglia Montesor da 4 generazioni è alla guida dell'azienda. Lo storico Giovan Battista Perez testimonia nel suo libro come , nel 1905, la famiglia Montesor fosse l'unica a produrre Lugana nel veronese. Con un piede nella Valpolicella e con un piede nel Garda gestiscono 90 ettari.

"Back to Silence" Lugana. € 36,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmia tardiva di fine ottobre.
- Vinificazione con lunga macerazione delle bucce di almeno 30 giorni.
- Fermentazione in anfora.

"Molceo" Lugana Riserva. € 36,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vigneti a San Benedetto di Lugana.
- Parziale fermentazione malolattica.
- Affina per 18 mesi in acciaio e una modesta parte in legno. Poi 6 mesi in bottiglia.

"Le Creete" Lugana. € 30,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vigneto di 12 ettari su suolo di argilla bianca.
- Vendemmia regolare.
- Affinamento classico in acciaio.



Lugana. € 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmia a fine settembre.
- Affinamento classico in acciaio.



Cà dei Frati.
Azienda agricola dal 1939.

“Pratto” – Vino bianco del Garda.

€ 38,00

- Trebbiano, chardonnay e sauvignon blanc
- Malolattica parziale.
- Affina 12 mesi in acciaio.



Nel cuore di San Martino della Battaglia, tra le colline moreniche gardesane si trovano i 25 ettari dell'azienda. Nasce nel 1975 quando Francesco Gettuli compra altri terreni.

“Eretico” Benaco Bresciano D.O.P.

€ 30,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmia tardiva di fine ottobre.
- Affinamento classico in acciaio.

“Conchiglia” Lugana.

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Terreno argilloso e ricco di fossili.
- Vendemmia ad ottobre.
- Vinificazione in acciaio.

“Torre” Lugana.

€ 26,00

- Trebbiano di Lugana.
- Vendemmiato a fine ottobre.
- Affina per 6 mesi in acciaio.

Moreniche mantovane



Fondata nel 1980 vede alle spalle 4 generazioni di vignaioli. Gli ettari vitati sono 15 e si trovano il località Bande (MN), nel cuore delle colline moreniche.

“Montevolpe Bianco” - Alto Mincio.

€ 26,00

- Chardonnay.
- Vendemmia tardiva.
- Affina 6 mesi in barrique e altri 6 mesi in bottiglia.

Garda - Colli Mantovani.

€ 22,00

- Chardonnay.
- Vendemmia regolare
- Affina 6 mesi in acciaio e poi 6 mesi in bottiglia.



San Martino della Battaglia



Podere Selva Capuzza dal 1917.
Agriturismo della famiglia Formentini
nel cuore del Lugana

'Campo del Soglio' – San Martino della Battaglia Bianco. € 30,00

- Tuchì (tocai in dialetto bresciano)
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



La famiglia Rovaglio acquista nel 1404
dei terreni dal monastero di santa
Giulia ma l'azienda vitivinicola nasce
nel 1930. Oggi la famiglia Zweifel-
Azzone conducono 100 ettari.

"Vitis Alba" – San Martino della Battaglia Bianco. € 26,00

- Tuchì (tocai friulano)
- Fermentazione e affinamento in acciaio per 12 mesi.

Altopiano del Monte Netto



Fondata dalla famiglia Danesi nel
1980, oggi contano 16 ettari
divisi in 8 appezzamenti, ogni
uno con proprie peculiarità e con
certificazione biologica dal 2008.

"Ottèn : Botrytis 3 " Capriano del Colle Superiore. € 40,00

- Trebbiano.
- Una parte delle uve è stata colpita dalla muffa nobile.
- Vendemmia tardiva.
- Affina per 12 mesi in vasche di cemento,
poi 12 mesi in bottiglia.

"Netto" Capriano del Colle Bianco. € 22,00

- Trebbiano 85 % e chardonnay e pinot bianco .
- Fermentazione e affinamento in vasche di cemento per 6
mesi .



Valle dell'Isonzo



Lis Neris
Vitigni internazionali
in stile friulano dal 1879.
Alvaro Pecorari.

La Vila – Friuli Isonzo Riserva Bianco.

€ 42,00

- Friulano di Romans d'Isonzo.
- per 12 mesi, 50% in acciaio e 50 % in legno, poi altri 12 mesi in bottiglia.

Jurosa – Friuli Isonzo Riserva Bianco.

€ 42,00

- Chardonnay di San Lorenzo Isontino.
- 12 mesi in botte poi altri 12 mesi in bottiglia.

BBK Rebula Bianco.

€ 30,00

- Ribolla gialla slovena.
- 8 mesi sulle fecce fini in acciaio.
- Vino bianco vinificato in Italia da uve vendemmiate nei villaggi di Barbana-Bigliana-Kozana, in Slovenia.

Sauvignon Friuli Isonzo Bianco.

€ 30,00

- Sauvignon.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.

Pinot Grigio Friuli Isonzo Bianco.



€ 30,00

- Pinot grigio.
- 8 mesi sulle fecce fini in acciaio.

Colline vulcaniche



Pieropan
Vignaioli dal 1880

'Calvarino' – Soave

€ 26,00

- Garganega del Monte Calvarino , zona storica.
- Prima 14 mesi in vasche di cemento vetrificato sulle proprie fecce, poi altri mesi in bottiglia.

Valle dell'Adige



Tenuta Josef Hofstätter
vini dell'alto Adige dal 1907.
Nel 1987, Paolo Foradori,
appartenente alla terza generazione,
introduce, per la prima volta in Alto Adige,
la classificazione "Vigna".

De Vite Cuvée – Vigneti delle Dolomiti Bianco.

€ 28,00

- Pinot bianco, müller thurgau, sauvignon e riesling.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

Sauvignon – Vigneti delle Dolomiti Bianco.



€ 30,00

- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

'Joseph' Gewürztraminer – Alto Adige (Südtirol) Bianco.



€ 32,00

- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



Cantine, Mori e Colli Zugna dal 1957.
600 viticoltori e 700 ettari di vigneti
nella Val d'Adige.

Victoriae – Bianco Speciale – Vigneti delle Dolomiti 2016 € 58,00

- Bronner (vitigno P.I.W.I.) e Chardonnay biologico.
- Fermentazione e macerazione in anfora per 9 mesi.
Poi in bottiglia per altri 6 mesi.

Serico Trentino Bianco 2014. € 55,00

Serico Trentino Bianco 2017. € 45,00

Serico Trentino Bianco 2018. € 35,00

Serico Trentino Bianco 2015 - 1,75 LT. € 95,00

Serico Trentino Bianco 2016 - 1,75 LT. € 90,00

Serico Trentino Bianco 2018 - 1,75 LT. € 65,00

- Chardonnay, vigna in località Mori.
- 6 mesi in botte poi sei mesi in acciaio e altri 6 mesi in bottiglia.
- Il nome significa setoso.
Il popolo "Seres" abitava in un'antica regione dell'Asia Centrale, la "Serica". Greci e romani conobbero la seta attraverso loro.

Moscato Giallo Trentino Bianco. € 24,00

- Moscato giallo, terrazzamenti in Val di Gresta.
- Le uve sono per 12 ore in pressa poi maturazione in acciaio.

Müller Thurgau Trentino Bianco. € 24,00

- Müller Thurgau, terrazzamenti ai piedi del Monte Baldo.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



Cantina Terlan dal 1983.
Signori indiscussi della produzione di
vini bianchi longevi.
Possiedono 190 ettari distesi nella
più grande area di porfido rosso
quarzifero d'Italia.

Pinot Bianco Rarity 2004. € 190,00

- Prima 11 mesi in legno poi **11 anni** in acciaio con le proprie fecce fini.
- Prodotte solamente 3340 bottiglie.

Quartz – Alto Adige Bianco € 45,00

- Sauvignon blanc.
- Per 9 mesi il 50% in acciaio e l'altro 50% in legno.
- Da una resa di 40 ettolitri per ettaro.

Winkl – Alto Adige Bianco € 40,00

- Sauvignon blanc.
- Per 7 mesi l'80% in acciaio e l'altro 20% in legno.
- Da una resa di 56 ettolitri per ettaro.

Terlaner Cuvée – Alto Adige Bianco. € 37,00

- Pinot bianco 60%, chardonnay 30% e sauvignon blanc.
- Per 5 mesi l'80% in acciaio e l'altro 20% in legno.
- Da una resa di 63 ettolitri per ettaro.

Pinot Bianco Alto Adige € 26,00

- Pinot bianco.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.
- Da una resa di 63 ettolitri per ettaro.

Riviera Lunigiana



Cantine Lunae di Paolo Bosoni dal 1966.
I Colli di Luni sono tra il Golfo di La Spezia e le Alpi Apuane.
Prende il nome da “Portus Lunae”, in onore della Dea Luna. Una città marittima fondata dai romani per combattere i Liguri Apuani, oggi denominata Luni.

‘Numero Chiuso’ – Colli di Luni Bianco.

€ 60,00

- Vermentino di Luni e Castelnuovo Magra.
- Macerazione sulle bucce per 12 ore.
- Affinamento per 24 mesi in botti
- Invecchiamento per 24 mesi in bottiglia.

‘Cavagino’ – Colli di Luni Bianco.

€ 47,00

- Vermentino di Luni e Castelnuovo Magra.
- Fermenta per il 60% in acciaio e il 40% in barrique. Poi 6 mesi in acciaio.

‘Albarola’ – Colli di Luni Bianco.

€ 32,00

- Albarola.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.

‘Etichetta Grigia’ – Colli di Luni Bianco.

€ 27,00

- Vermentino di Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



Val di Magra



Nel 1980 Pier Luigi Neri acquista una casa dell’ottocento con annesso terreno. Oggi i figli Alessandro e Davide gestiscono 15 ettari, nelle dolci colline della di località di Sarzana, caratterizzati da suoli argillosi e ricchi di scheletro.

“Argille Rosse” - Colli di Luni Bianco.

€ 50,00

- Vermentino in località Falcinello .
- Cru di 3 ettari, sito in un piccolo anfiteatro a 250 s.l.m. Con esposizione a sud-ovest. Suolo ricco di argille e ferro.
- Vendemmia tardiva e bassa resa per ettaro.
- Affinamento classico in acciaio, poi in bottiglia.

“Argille Grige” - Colli di Luni Bianco.

€ 50,00

- Vermentino in località Falcinello.
- Vendemmia tardiva e bassa resa per ettaro.
- Cru di 3 ettari, sito in un piccolo anfiteatro a 250 s.l.m. Con esposizione a sud-ovest. Suolo ricco di argille grigie.
- Affinamento classico in acciaio, poi in bottiglia.

“Groppolo” - Colli di Luni Bianco.

€ 30,00

- Vermentino .
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

Rilievi appenninici



Fu fondata da Gino Umani Ronchi nel 1957 e la consulenza di Giacomo Tachis inizia nel 1994. Possiedono 240 ettari tra il Conero e Jesi.

'Plenio' – Castelli di Jesi Classico Riserva.

€ 29,00

- Verdicchio allevato a Cupramontana (AN)
- Il 30 % affina per 12 mesi in botti e svolge la malolattica. Poi. Altri 6 mesi in bottiglia.

'Casal di Serra' – Castelli di Jesi Classico superiore.

€ 25,00

- Verdicchio , vigna a Montecarotto (AN).
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

Riviera adriatica

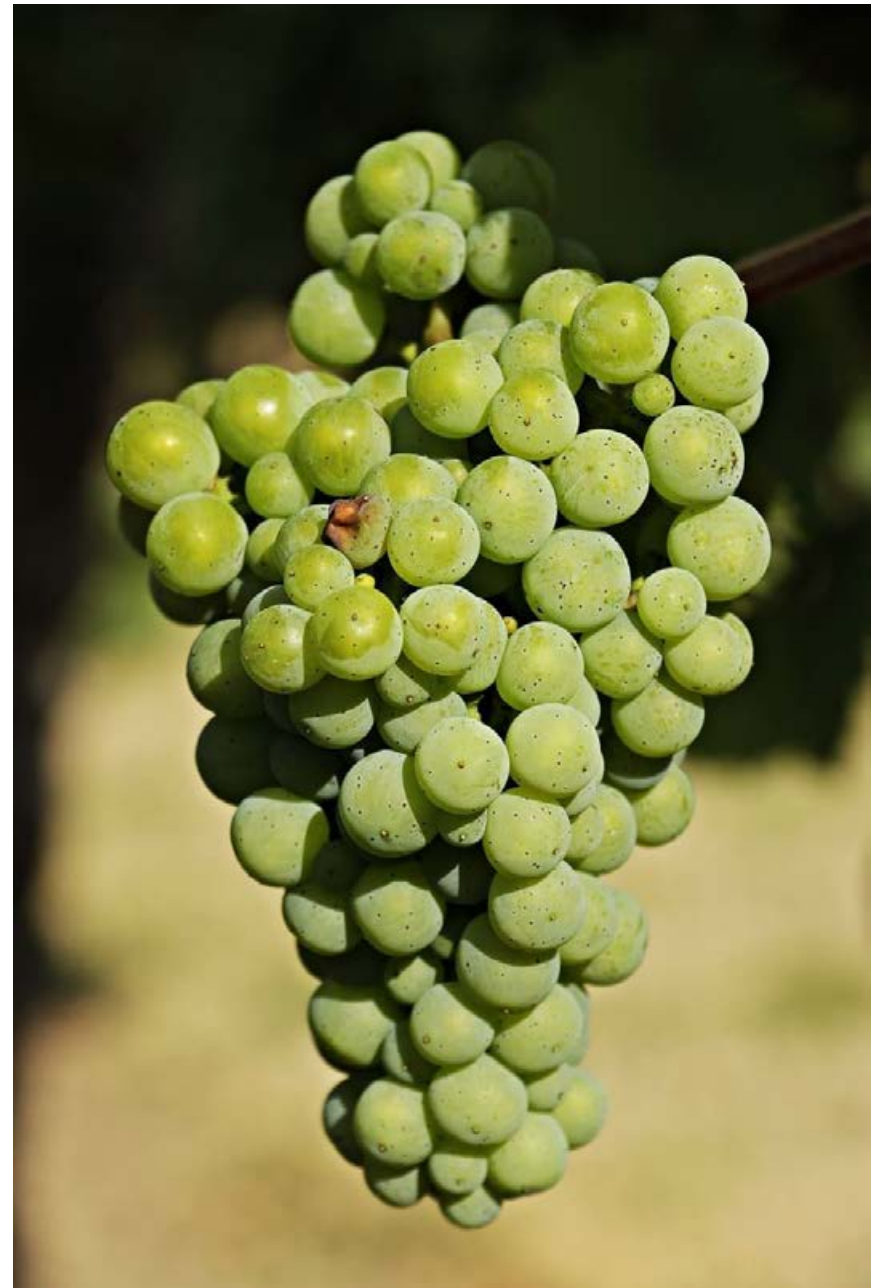


Fu fondata da Gino Umani Ronchi nel 1957 e la consulenza di Giacomo Tachis inizia nel 1994. Possiedono 240 ettari tra il Conero e Jesi.

'Centovie' – Colli Aprutini.

€ 25,00

- Pecorino in località Roseto degli Abruzzi (TE)
- Affina in vasche di cemento per 12 mesi.




Terrazzamenti in Costiera



Ettore Sammarco
vini della Costiera Amalfitana dal 1962.
I vigneti dell'azienda sono ubicati in
terrazzamenti ad un'altezza di circa 350/600
metri e si affacciano direttamente sul golfo di
Salerno. I vini che ne derivano esprimono il
terroir della sottozona Ravello.

'Vigna Grotta Piana' – Costa d'Amalfi Bianco.

- Ginestrella 40%, biancolella 30%, falanghina. 
- Vigneti-cru in Monte Brusara.
- Metà mosto fermenta ed affina per 6 mesi in barrique.

€ 40,00

'Selva delle Monache' – Costa d'Amalfi Bianco.

- Biancolella 70% e falanghina.
Vigneti-cru in Monte Brusara.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

€ 27,00

'Terre Saracene' – Costa d'Amalfi Bianco.

- Biancolella 50%, pepella 30% e falanghina.
Vigneti in Ravello.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

€ 27,00

'Bianco Nature' Costa d'Amalfi Biologico

- Falanghina da agricoltura biologica.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

€ 30,00



Cantine Giuseppe Apicella nascono nel 1977
a Tramonti con la produzione di vini Costa
d'Amalfi da vitigni autoctoni a piede franco.

'Colle Santa Marina' Costa d'Amalfi Bianco.

€ 32,00

- Falanghina, biancolella, ginestrella e pepella.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.
Una piccola parte in barrique.

Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

€ 25,00

- Falanghina al 60% e Biancolella,
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



L'Irpinia avellinese



Terredora di Paolo,
vignaioli in Campania dal 1978.
Walter Mastroberardino fondò l'azienda
dedicandola alla moglie, Dora di Paolo.
Dal 1994, il figlio enologo
Paolo Mastroberardino,
cura e vinifica dai 200 ettari di proprietà.

'Vigna CampoRe' – Bianco Riserva. € 45,00

- Fiano di Avellino, vigna-cru in Lapio.
- Vendemmia tardiva.
- Prima 6 mesi in botte, poi 24 mesi in bottiglia.
- Il nome deriva da "Campagna del Re",
scenario incomparabile di bellezza incontaminata.

Fiano di Avellino – Ex Cinere Resurgo. € 28,00

- Ottenuto da parcelle vocate site in Motefalcione e Lapio.
- Classica vinificazione in acciaio per 6 mesi.

Greco di Tufo- Terre degli Angeli . € 28,00

- Vigneto in Santa Paolina (comune di Tufo – AV)
- Classica vinificazione in acciaio per 6 mesi.



Villa Raiano,
vini d'Irpinia dal 1966 della famiglia Basso.
Si narra che gli "Hirpini", una tribù del popolo
dei Sanniti, furono guidati da un lupo fino
alle campagne in cui poi si insediarono. Essi
chiamarono "hirpus" il lupo e Irpinia fu
chiamata l'area storica geografica.

'Ventidue'- Bianco Riserva. € 30,00

- Fiano di Avellino, vigneto-cru in Lapio.
- Per 12 mesi in acciaio poi altri 12 mesi in bottiglia.

'Alimata'- Bianco Riserva. € 30,00

- Fiano di Avellino, vigneto-cru a Montefredane.
- Per 12 mesi in acciaio poi altri 12 mesi in bottiglia.

'Ponte dei Santi' – Bianco Riserva. € 30,00

- Greco di Tufo, vigneto-cru in località Tufo.
- Per 12 mesi in acciaio poi altri 12 mesi in bottiglia.



Il Sannio beneventano

la **g**uardiense

La Guardiense è la più grande cooperativa del centro Italia di viticoltori con 1.500 ettari vitati. L'area vitata è individuata nell'altopiano dell'antica regione del Sannio. Enologo consulente Riccardo Cotarella.

"Janare Anima Lavica".

€ 25,00

- Falanghina del Sannio beneventano.

Il Cilento salernitano



San Salvatore 1988, vini del Cilento dal 2004. 42 ettari a viticoltura biologica e biodinamica in due zone importanti.

La prima si trova nei pressi di Paestum, antica Poseidonia della Magna Grecia. La seconda si trova all'interno del parco Nazionale del Cilento.

Consulenza enologica di Riccardo Cotarella.

'Pian di Stio' Paestum Bianco.

€ 27,00

- Fiano biologico.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

'Calpazio' Paestum Bianco.

€ 27,00

- Greco biologico.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

'Falanghina' – Bianco Campania.

€ 27,00

- Biologico.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

Colline abruzzesi



Cantina Orsogna è una cooperativa di 450 viticoltori abruzzesi che contano su 1.100 ettari di vigneti. Di questi il 70% è certificato biologico e il 30% è certificato biodinamico.

'La Belle' – Bianco Terre di Chieti

€ 24,00

- Malvasia aromatica da agricoltura biodinamica.
- Da fermentazione spontanea con lieviti indigeni.
- Stabilizzazione tartarica per decantazione naturale.
- Affinamento classico, in acciaio e in bottiglia.



Terre siciliane



Donnafugata.
Don Diego Rallo fu un ufficiale delle flotte marine di Ingham e di Florio e creò la Cantina Rallo nel 1860. Giacomo Rallo, suo diretto discendente, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella. Oggi possiedono 410 ettari e 5 cantine ubicate a Marsala, a Pantelleria, nella zona dell'Etna, a Contessa Entellina e a Vittoria. Il nome dell'azienda è stato preso da un racconto mitologico del famoso romanzo il Gattopardo scritto da Tommaso di Lampedusa. Questo racconta la fuga della regina Bianca di Navarra tra le colline di Contessa Entellina.

'Sul Vulcano' - Bianco dell'Etna € 33,00

- Carricante, vigna a 700 m. su suolo sabbioso-lavico.
- Il 50% matura in acciaio e l'altra parte in legno, per un totale di 10 mesi, poi altri 9 mesi in bottiglia

'Lighea' - vino bianco secco aromatico dell'isola. € 26,00

- Moscato d'Alessandria di Pantelleria su suolo sabbioso-lavico.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.

'SurSur' - vino bianco delle coste siciliane. € 26,00

- Grillo, vigna a Marsala e Contessa Entellina.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



Vini siciliani del Gruppo Domini di Castellare di Castellina.
45 ettari di vigne all'interno della Riserva Naturale del Pisciotto. La cantina si trova in un antico feudo del 1700 a Niscemi. Vanta la storica collaborazione di Giacomo Tachis con l'enologo Alessandro Cellai.

Alaziza Stephan Janson – Az. Feudi del Pisciotto. € 30,00

- Viogner 85% e moscato d'Alessandria, vigne a Niscemi.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.



“Orange wine”

Vini “rosa”

Riviera bresciana

BUCCIA NERA



L'azienda porta il nome del fondatore Amadio. Egli era detto “Buccia Nera” per via del colore scuro della sua pelle a causa delle lunghe giornate a lavorare sotto il sole. Fondata alla fine dell'ottocento si sono tramandate 5 generazioni.

“Pa'ro Orange”

€ 29,00

- Trebbiano 50% e grechetto.
- Le uve diraspate rimangono in macerazione 40 giorni.
- Fermentazione e affinamento in acciaio per 8 mesi.

PASINI
AZIENDA AGRICOLA
SAN GIOVANNI
VALTÈNESI E LUGANA



Pasini San Giovanni, azienda a conduzione familiare, da sempre impegnata con i consorzi Valtenesi e Lugana. Fondata nel 1958 conduce 40 ettari in biologico a Raffa di Puegnano del Garda.

‘RosaGreen’ Charetto della Valtènesi Biologico.

€ 24,00

- Gropello di Soiano.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

‘Il Vino di Una Notte’ – Charetto della Valtènesi Biologico.

€ 26,00

- Gropello, marzemino, barbera e sangiovese.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

‘Lettera C.’ Charetto della Valtènesi Biologico.

€ 50,00

- Gropello con vigna a Raffa di Puegnago.
- Fermenta e affina in acciaio e botti in ceramica.

CANTINA MORI
COLLI ZUGNA



Cantine, Mori e Colli Zugna dal 1957.
600 viticoltori e 700 ettari di vigneti
nella Val d'Adige.

Victoriae – Bianco Speciale – Vigneti delle Dolomiti 2016

€ 58,00

- Bronner (vitigno P.I.W.I.) e Chardonnay biologico.
- Fermentazione e macerazione in anfora per 9 mesi. Poi in bottiglia per altri 6 mesi.



Montonale.
Famiglia Girelli
viticoltori in Desenzano del
Garda dal 1911.

‘Rosa di Notte’ Charetto della Valtènesi.

€ 26,00

- Gropello 50%, marzemino 20%, barbera e sangiovese. Vigna ‘La Madonnina’ sulle sponde del lago.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

L'Irpinia avellinese



Lo stile in rosa di Mattia Vezzola sono vini della Valtènesi che si esprimono nell' eleganza e nell' anticonformismo.

'Molmenti' – Charetto della Valtènesi "Riserva".

€ 40,00

- Gropello 60%, marzemino 20%, sangiovese, barbera.
- Per 24 mesi in tonneau di rovere bianco poi altri 36 mesi in bottiglia.

'Rosamara' – Charetto della Valtènesi.

€ 24,00

- Gropello 50%, marzemino 30%, sangiovese, barbera.
- Per 6 mesi la metà del mosto in legno.



La famiglia Avanzi dal 1931 alleva i vigneti di proprietà nelle zone più vocate , oggi sono circa 60. Il fondatore fu il Cav. Giovanni Avanzi e nel presente siamo alla terza generazione.

"Antitesi" Charetto della Valtènesi.

€ 33,00

- Gropello 90% e barbera.
- È prevista una lunga macerazione sulle bucce.
- Affina 10 mesi in bottiglia.

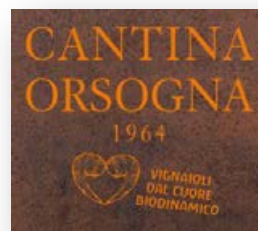


Terredora di Paolo, vignaioli in Campania dal 1978. Walter Mastroberardino fondò l'azienda dedicandola alla moglie, Dora di Paolo. Dal 1994, il figlio enologo Paolo Mastroberardino, cura e vinifica dai 200 ettari di proprietà.

"Rosaenovae" – Irpinia rosato.

- Aglianico , vigneti nei campi del comune di Taurasi. € 25,00
- Classica vinificazione in acciaio per 6 mesi.

Colline abruzzesi



Cantina Orsogna è una cooperativa di 450 viticoltori abruzzesi che contano su 1.100 ettari di vigneti. Di questi il 70% è certificato biologico e il 30% è certificato biodinamico.

Vino rosato biologico e vegano.

€ 24,00

- Pinot grigio dalle terre di Chieti.

'Pettirosce' Cerasuolo d' Abruzzo.

€ 29,00

- Montepulciano da agricoltura biodinamica.
- Fermentazione spontanea da lieviti indigeni.
- Stabilizzazione tartarica per decantazione naturale.
- Affinamento classico, in acciaio e in bottiglia.

Vini "rossi"

Alta montagna di Trento



Cantine, Mori e Colli Zugna dal 1957.
600 viticoltori e 700 ettari di vigneti nella
Val d'Adige.

Marzemino Trentino Superiore d'Isera

€ 33,00

- Marzemino della sottozona d'Isera della DOC.
- Lungo affinamento in acciaio e poi in bottiglia.



Cà dei Frati.
Azienda agricola dal 1939.

'Ronchedone' Rosso.

€ 30,00

- Marzemino, sangiovese e 10% di cabernet
- Dalle colline moreniche di Desenzano
- In barrique per 14 mesi , poi altri 10 mesi in bottiglia.

Riviera bresciana



Stile in rosso
di Mattia Vezzola dal 1936
Costaripa – Moniga del Garda

'Castelline' Riviera del Garda Classico Rosso.

€ 26,00

- Gropello gentile.
- Il 35% del mosto in piccole botti per 12 mesi

'Mazane' Rosso del Garda.

€ 26,00

- Marzemino del Garda.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



Pasini San Giovanni, azienda a
conduzione familiare, da sempre
impegnata con i consorzi Valtenesi e
Lugana. Fondata nel 1958 conduce
40 ettari in biologico a Raffa di
Puegnano del Garda.

'Cap del Priù' Rosso Superiore

€ 26,00

- Gropello, marzemino, barbera e sangiovese,
vigneti a Raffa
- 18 mesi in botte poi altri 6 in bottiglia
- "Campo del Priore" dedicato al Priore Giuseppe Brunati.

'Valtenesi' Rosso

€ 23,00

- Gropello gentile e di Mocasina in biologico
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.



Valcalepio



L'azienda è stata fondata nel 1972 da Franco Plebani e per il nome si è ispirato ad un abate agostiniano, "Ambrogio da Calepio" detto "il Calepino", appartenente a una nobile famiglia bergamasca. I venti ettari vitati si estendono su terrazzamenti morenici ben drenanti in località Surie che in dialetto significa "sopra le rive".

"Kalos" Rosso Bergamasco .

€ 60,00

- Cabernet sauvignon della località Surie, Castelli di Calepio
- Le uve appassiscono per 3 settimane in cassetta
- Prima un anno in acciaio, dopo 3 anni in barrique di seguito un altro anno in acciaio.

"M.A.S. Merlot Annata Storica" Rosso Bergamasco .

€ 60,00

- Merlot della località Surie, Castelli di Calepio.
- Uve appassite in cassetta 3 settimane.
- Prima un anno in acciaio, dopo 3 anni in barrique di seguito un altro anno in acciaio.

"Surie" Riserva

€ 33,00

- Cabernet 50 % e merlot.
- Il 70 % affina in botti grandi il restante in barrique.
- Nella totalità rimane 3 anni nelle botti di legno.



Valle Camonica



Nata nel 2008 per volontà di Gian Mario Monchieri e dalla moglie Silvia. I 3 ettari di vigne si trovano sul conoide di Losine ai piedi del monte Concarena nella media Valle Camonica a 450 m.s.l.m. Sono terre soleggiate con esposizione ad est.

"Il Quinto" Valcamonica Rosso

€ 36,00

- Merlot.
- Affina 1 anno in barrique, 2 anni in acciaio e altri due anni in bottiglia.

"Rosso Donna" Valcamonica Rosso

€ 26,00

- Merlot e marzemino.
- Affina 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

Moreniche mantovane



Fondata nel 1980 vede alle spalle 4 generazioni di vignaioli. Gli ettari vitati sono 15 e si trovano in località Bande (MN), nel cuore delle colline moreniche.

Montevolpe Rosso Alto Mincio

€ 28,00

- Cabernet sauvignon 40 %, merlot 40% e corvina.
- Le uve appassiscono 50 giorni.
- Affina 6 mesi in acciaio, 18 mesi in tonneaux e 6 mesi in bottiglia

Altopiano del Monte Netto



Fondata dalla famiglia Danesi nel 1980, oggi contano 16 ettari divisi in 8 appezzamenti, ogni uno con proprie peculiarità e con certificazione biologica dal 2008.

"Marzemino" Capriano del Colle Rosso € 24,00

- Marzemino.
- Fermentazione e macerazione delle bucce per 10 giorni in acciaio.
- Affinamento in vasche di cemento per 10 mesi..

Valle d'Illasi



Pieropan viticoltori in Valpolicella dal 2000, tra le colline di Cellore, nella Valle d'Illasi.

'Vigna Monte Garzon' Amarone Rosso. € 55,00

- Corvina 60%, corvinone 20%, rondinella 10% e altri
- Fermentazione alcolica, di uve appassite naturalmente, in acciaio
- Poi 36 mesi in legno e altri 12 mesi in bottiglia

Maremma



La zona di coltivazione, incredibilmente vocata, è compresa nei comuni di Gavorrano e di Roccastrada che ha le stesse caratteristiche dei terreni del Chianti e di Montalcino.

'Rocca di Frassinello San Germano' Maremma Toscana Rosso € 85,00

- Merlot, cabernet, sangiovese, e syrah.
- Il 70% in barriques nuove per 24 mesi.

Valle dell'Adige



Tenuta Josef Hofstätter vini dell'alto Adige dal 1907. Nel 1987, Paolo Foradori, appartenente alla terza generazione, introduce, per la prima volta in Alto Adige, la classificazione "Vigna".

'Lagrein' – Alto Adige (Südtirol) Rosso € 30,00

- Lagrein.
- 10 mesi in botti, poi 6 mesi in bottiglia.



'Meczan' – Alto Adige (Südtirol) Rosso € 30,00

- Pinot nero dell'Altopiano di Mazon.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.

Colline abruzzesi



Cantina Orsogna è una cooperativa di 450 viticoltori abruzzesi che contano su 1.100 ettari di vigneti. Di questi il 70% è certificato biologico e il 30% è certificato biodinamico.

'Coste di Moro' D.O.P.

- Montepulciano d'Abruzzo biodinamico
- Fermentazione spontanea da lieviti indigeni
- Stabilizzazione tartarica per decantazione naturale
- Il 50 % affina in botte, poi affina in bottiglia.



€ 30,00



Terrazzamenti in Costiera



Ettore Sammarco
vini della Costiera Amalfitana dal 1962.
I vigneti dell'azienda sono ubicati in terrazzamenti ad un'altezza di circa 350/600 metri e si affacciano direttamente sul golfo di Salerno. I vini che ne derivano esprimono il terroir della sottozona Ravello.

"Rosso Nature" Costa d'Amalfi.

€ 30,00

- Tintore, piediroso, aglianico.
- Fermentazione e affinamento classico in acciaio.
- Senza solfiti aggiunti.

"Terre Saracene" Costa d'Amalfi.

€ 25,00

- Piè di rosso 60 % (localmente detto per' e 'palummo) e sciascinoso (olivella)
- Affina 10 mesi in acciaio



Cantine Giuseppe Apicella nascono nel 1977 a Tramonti con la produzione di vini Costa d'Amalfi da vitigni autoctoni a piede franco.

'A' Scippata' Riserva Costa d'Amalfi Rosso.

€ 60,00

- Tintore 80 % e piediroso, vigne a Tramonti del 1933 a 430/480 metri sul livello del mare.
- 36 mesi in botte.

"Piediroso" – Colli di Salerno.

€ 25,00

- Piediroso.
- Maturazione in vasche di cemento e affinamento in bottiglia.

Terre del Vulture



Terra dei Re della famiglia Rabasco e Leone.
"Il vulcano nelle terre del Vulture, in
Basilicata, è un dono della natura".
Consulenza enologica Riccardo Cotarella.

'Vulcano 800' Basilicata Rosso

€ 46,00

- Pinot nero del Vulture
- 24 mesi in barrique.



Terre siciliane



Donnafugata.

Possiedono 410 ettari e 5 cantine ubicate a Marsala, a Pantelleria, nella zona dell'Etna, a Contessa Entellina e a Vittoria. Il nome dell'azienda è stato preso da un racconto mitologico del famoso romanzo il Gattopardo scritto da Tommaso di Lampedusa. Questo racconta la fuga della regina Bianca di Navarra tra le colline di Contessa Entellina.

'Mille e Una Notte' Rosso 2011.

€ 110,00

'Mille e Una Notte' Rosso 2017.

€ 90,00

- Nero d'Avola 90%, petit verdot e sirah.
- Prima 1 anno in barrique poi 24 mesi in bottiglia.

'Tancreti' Contessa Entellina Rosso 2006.

€ 60,00

'Tancreti' Contessa Entellina Rosso 2018.

€ 50,00

- Nero d'Avola e cabernet sauvignon.
- Prima 14 mesi in barrique poi 10 mesi in bottiglia
- Prima annata nel 1990.

'Angheli' Rosso.

€ 38,00

- Merlot 50%, cabernet sauvignon.
- Matura circa 12 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio e altri 24 mesi in bottiglia.

'Bell'Assai' Vittoria Rosso.

€ 35,00

- Frappato.
- Fermentazione e classico affinamento in acciaio.

'Floramundi' Cerasuolo di Vittoria Rosso.

€ 30,00

- Nero d'Avola e Frappato.
- 8 mesi in acciaio e 7 mesi in bottiglia.

Vini dolci


CANTINA
MONCHIERI

Nata nel 2008 per volontà di Gian Mario Monchieri e dalla moglie Silvia. I 3 ettari di vigne si trovano sul conoide di Losine ai piedi del monte Concarena nella media Valle Camonica a 450 m.s.l.m. Sono terre soleggiate con esposizione ad est.

Valcamonica Metodo Classico Demi Sec.

€ 37,00

- Chardonnay 70 % e marzemino.
- Affina 36 mesi sui lieviti.



Fondata nel 1980 vede alle spalle 4 generazioni di vignaioli. Gli ettari vitati sono 15 e si trovano il località Bande (MN), nel cuore delle colline moreniche.

“Dolcevolpe” - Passito Rosso Alto Mincio. (500 ml-15% Vol)

€ 22,00

- Cabernet sauvignon 40 % , merlot 40% e corvina.
- Macerazione delle vinacce di 15 giorni.
- Affina 12 mesi in barrique .

(€ 4,00)

“Dolcevolpe” - Passito Bianco Alto Mincio. (500 ml-15% Vol)

€ 22,00

- Chardonnay.
- Macerazione delle vinacce di 15 giorni.
- Affina 12 mesi in barrique .

(€ 4,00)



Donnafugata.
Possiedono 410 ettari e 5 cantine ubicate a Marsala, a Pantelleria, nella zona dell'Etna, a Contessa Entellina e a Vittoria. Il nome dell'azienda è stato preso da un racconto mitologico del famoso romanzo il Gattopardo scritto da Tommaso di Lampedusa. Questo racconta la fuga della regina Bianca di Navarra tra le colline di Contessa Entellina.

"Ben Ryé" - Passito di Pantelleria. (500 ml-14 % vol.) € 37,00

- Zibibbo (Moscato di Alessandria)
- Uve passite dell' isola di Pantelleria.
- Affina 8 mesi in vasca e 12 mesi in bottiglia.



"Kabir" - Vino dolce naturale. (750 ml) € 39,00

- Moscato di Pantelleria.
- Uve vendemmate a metà settembre, 11,5 % vol.
- Affina 3 mesi in vasca e 3 mesi in bottiglia.



Il Cavalier Giona Hauner fonda l'azienda nel 1978, con poco più di 3 ettari

"Giona" - Passito delle Lipari. (500 ml) € 25,00

- Malvasia delle Lipari 95%, corinto nero 5%
- Vigneti ubicati nell' Isola di Salina su suolo vulcanico.
- Affina in vasche di acciaio e poi in bottiglia.



Cantine Giuseppe Apicella nascono nel 1977 a Tramonti con la produzione di vini Costa d'Amalfi da vitigni autoctoni a piede franco.

"Passion" Colli di Salerno Passito. (500 ml) € 25,00

- Falanghina 40%, biancolella 20% e ginestra
- Uve appassite 4 mesi sui graticci.
- Affina 6 mesi in botti di legno.

