

Spumanti italiani con fermentazione metodo Charmat

<i>Tener (Chardonnay Sauvignon)</i>		<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>24,00</i>
<i>Lusarein (Timorasso)</i>	<i>2018</i>	<i>Poggio Azzurro</i>	<i>Vingole Barbera (AI)</i>	<i>26,00</i>

Spumanti Magnum

<i>Alta Langa Vigne Regali</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>78,00</i>
<i>Deltetto Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	<i>78,00</i>
<i>Alta Langa Vigne Regali Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Asti</i>	<i>84,00</i>
<i>Banfi Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino (FI)</i>	<i>84,00</i>
<i>Uberti Extra Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>85,00</i>
<i>Leonia</i>	<i>s.a</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	<i>95,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2006</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>125,00</i>
<i>Brut</i>	<i>2005</i>	<i>Enrico Gatti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>135,00</i>
<i>Dequinque (Chardonnay)</i>	<i>s.a</i>	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>260,00</i>
<i>Anna Maria Clementi</i>	<i>1997</i>	<i>Ca del Bosco</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	<i>350,00</i>

Spumanti Ferrari con fermentazione metodo classico

<i>Perlè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>58,00</i>
<i>Perlè Rosè</i>	<i>2016</i>		<i>Trento</i>	<i>65,00</i>
<i>Giulio Ferrari</i>	<i>2009</i>		<i>Trento</i>	<i>165,00</i>
<i>Giulio Ferrari Rosè</i>	<i>2008</i>		<i>Trento</i>	<i>220,00</i>

Spumanti italiani con fermentazione metodo classico

<i>Isolabelladella Croce(Chardonnay)</i>	2016	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo (AT)</i>	35,00
<i>Brut Millesimato</i>	2016	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>	36,00
<i>La Montina</i>	s.a	<i>Agr La Montina</i>	<i>Monticelli Brusati (BS)</i>	38,00
<i>Cuvèe Vojage</i>	2009	<i>Frescobaldi</i>	<i>Pontassieve (FI)</i>	38,00
<i>Bellavista Alma Brut</i>	2016	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	45,00
<i>Bellavista "Teatro alla Scala"</i>	2013	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	55,00
<i>La Montina Saten</i>		<i>La Montina</i>	<i>Erbusco (CN)</i>	56,00
<i>Bellavista Saten</i>	2014	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	58,00
<i>Leonia Pomino</i>	2016	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	55,00
<i>Magnificienta (Chardonnay)</i>	2017	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	56,00
<i>Comari del Salem (Chard,PBianco)</i>	2014	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	65,00
<i>Quinque (Chardonnay)</i>	s.a.	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	95,00

Spumanti Rosè italiani con fermentazione metodo classico

<i>Ego Svm (Primitivo)</i>	2014	<i>Dragone</i>	<i>Pietrapenta (MT)</i>	33,00
<i>Uberti Francesco I (P.Nero,Chardonnay)</i>	s.a	<i>Uberti</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	50,00
<i>Contadi Mariella Rose'</i>	2011	<i>Contadi Castaldi</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	50,00
<i>Bellavista</i>	2014	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	50,00
<i>La Montina Extra Brut</i>		<i>La Montina</i>	<i>Erbusco (CN)</i>	58,00
<i>Bellavista</i>	2010	<i>Bellavista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	60,00
<i>Leonia</i>	2015	<i>Frescobaldi</i>	<i>Castello di Pomino (FI)</i>	58,00

Spumanti italiani “Alta Langa” metodo classico

<i>Cuvèe Aurora</i>	2017	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	33,00
<i>Extra Brut</i>	2014	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	36,00
<i>Cuvèe Aurora Rosè</i>	2017	<i>Banfi</i>	<i>Strevi (AL)</i>	36,00
<i>Rosè de Noires</i>	2016	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	37,00
<i>Millesimato</i>	2017	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	38,00

Champagne Rosè

<i>Joseph Perrier Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>reims</i>	75,00
<i>Billecart Salmon Rosè</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	105,00
<i>Louis Roederer Rosè</i>	2013	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	115,00
<i>Don Ruinart Rosè</i>	1996	<i>Don Ruinart</i>	<i>Reims</i>	290,00
<i>Louise Rosè</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	350,00
<i>Cristal Rosé</i>	2000	<i>L.Roderer</i>	<i>Reims</i>	480,00

La selezione Louise Pommery

<i>Louise</i>	2004	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	185,00
<i>Louise</i>	1999	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	225,00
<i>Louise Nature</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	230,00

Champagne

<i>De Saint Gall</i>	<i>s.a</i>	<i>De saint Gall</i>	<i>reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Leon Launois Cuvée</i>	<i>s.a</i>	<i>Leon Launois</i>	<i>Epernay</i>	<i>70,00</i>
<i>Veuve Pelletier</i>	<i>s.a</i>	<i>Veuve Pelletier</i>	<i>Reims</i>	<i>70,00</i>
<i>Joseph Perrier</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>74,00</i>
<i>Deutz</i>	<i>s.a</i>	<i>Deutz</i>	<i>Reims</i>	<i>78,00</i>
<i>Tattinger Cuvée Prestige</i>	<i>s.a</i>	<i>Tattinger</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>Pol Roger</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>Louis Roederer Brut</i>	<i>s.a</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>85,00</i>
<i>A. Le Brun Millesimé Cuvée Veille France</i>	<i>1998</i>	<i>Le Brun</i>	<i>Bouzy</i>	<i>85,00</i>
<i>Alain Edouard Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Epc</i>	<i>Reims</i>	<i>92,00</i>
<i>Drappier Blanc de Blancs</i>	<i>s.a</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>110,00</i>
<i>Mumm de Cramant Gran Cru</i>	<i>s.a</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>110,00</i>
<i>P.Louis Martin Blanc de Noires</i>	<i>2007</i>	<i>P.Loim Martin</i>	<i>Bouzy</i>	<i>110,00</i>
<i>Pol Roger PURE</i>		<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Louis Roederer Vintage</i>	<i>2012</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>120,00</i>
<i>Pol Roger Blanc de Blancs</i>	<i>2015</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>140,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimé</i>	<i>2005</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>250,00</i>
<i>Cuvèè R.Lalou Cuvèè Prestige</i>	<i>1998</i>	<i>G.H.Mumm</i>	<i>Reims</i>	<i>260,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimé</i>	<i>1999</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>350,00</i>

<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	1998	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	350,00
<i>Billecart Salmon Cuveè Nicolas F.</i>	1998	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	380,00
<i>Winston Churchill</i>	2013	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	410,00
<i>Winston Churchill</i>	2012	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	420,00
<i>Billecart Clos St.Hilaire</i>	1997	<i>Billecart Salmon</i>	<i>Reims</i>	460,00
<i>Krug Vintage</i>	1995	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	460,00

La selezione Cristal Louis Roederer

<i>Cristal</i>	2008	<i>Luise Roederer</i>	<i>Reims</i>	340,00
<i>Cristal</i>	2000	<i>Louise Roeder</i>	<i>Reims</i>	360,00
<i>Cristal</i>	1998	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	360,00
<i>Cristal</i>	1999	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	360,00
<i>Cristal</i>	1997	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	380,00

La selezione Bollinger

<i>R.D</i>	1995	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	320,00
<i>Bollinger Grande Annè</i>	1997	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	295,00
<i>R.D</i>	1990	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	340,00
<i>R.D</i>	1985	<i>Bollinger</i>	<i>Reims</i>	390,00

Champagne Grandi Formati

<i>Cuvée Royale Brut magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Joseph Perrier</i>	<i>Reims</i>	<i>174,00</i>
<i>Brut Réserve magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Billecart-Salmon</i>	<i>Reims</i>	<i>185,00</i>
<i>Pol Roger Magnum</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>185,00</i>
<i>Grande Sandrèe Millesimè</i>	<i>2004</i>	<i>Drappier</i>	<i>Reims</i>	<i>350,00</i>
<i>Marie Stuart Brut 3lt</i>	<i>s.a</i>	<i>Marie Stuart</i>	<i>Reims</i>	<i>495,00</i>
<i>Brut Vintage 730</i>	<i>2006</i>	<i>Jacquesson et Fils</i>	<i>Reims</i>	<i>390,00</i>
<i>Gaston Chiquet Blanc de blancs</i>	<i>1997</i>	<i>Gaston Chiquet</i>	<i>Reims</i>	<i>420,00</i>
<i>Brut Premier Millesimato</i>	<i>1999</i>	<i>Luois Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>490,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2002</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>360,00</i>
<i>Louise Magnum</i>	<i>2000</i>	<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>450,00</i>
<i>Pol Roger</i>	<i>s.a</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>690,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2008</i>	<i>Loius Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>940,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2004</i>	<i>Luois Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,150,00</i>
<i>Winston Churchill</i>	<i>2012</i>	<i>Pol Roger</i>	<i>Reims</i>	<i>1,200,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>2002</i>	<i>Luois Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,200,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,545,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1997</i>	<i>Louis Roderer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,545,00</i>
<i>Cristal Magnum</i>	<i>1995</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>1,850,00</i>
<i>Louise 3 lt</i>		<i>Pommery</i>	<i>Reims</i>	<i>1,620,00</i>
<i>Krug Magnum Reserve</i>	<i>1990</i>	<i>Krug</i>	<i>Reims</i>	<i>3,500,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>2006</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>3,850,00</i>
<i>Cristal 3 lt</i>	<i>1999</i>	<i>Louis Roederer</i>	<i>Reims</i>	<i>4,000,00</i>

Vini bianchi di Grandi Formati

<i>Pecorino Castello di Semicoli</i>	2017	<i>Masciarelli</i>	<i>Abruzzo</i>	95,00
<i>Pio di Lei Chardonnay</i>	2014	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	95,00
<i>Liende</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	98,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	2004	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	98,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	2000	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	110,00
<i>Vorberg Pinot bianco</i>	1999	<i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	120,00
<i>Gewurztraminer Cuveé</i>	2005	<i>Willm</i>	<i>Alsazia</i>	130,00
<i>Ribolla</i>	1998	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	198,00

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

Vini Bianchi Valdostani

<i>Chambave, Muscat</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	2600
<i>Chardonnay</i>	2018	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	26,00
<i>Chardonnay Riserva</i>	2017	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano (AO)</i>	45,00

Vini bianchi Piemontesi

<i>Erbaluce di Caluso</i>	2016	<i>Cantina Sociale della Setta</i>	<i>Piverone (TO)</i>	20,00
<i>Gavi</i>	2018	<i>Banfi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	20,00
<i>Aivè (Moscato vinificato secco)</i>	2016	<i>La Bruciata</i>	<i>S.Stefano Belbo (CN)</i>	22,00
<i>Minaia (Gavi)</i>	2017	<i>Nicola Bergaglio</i>	<i>Rovereto (AL)</i>	24,00
<i>Arneis Riserva</i>	2017	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>	25,00
<i>Timorasso "Terre di Libarana"</i>	2018	<i>Ezio Poggio</i>	<i>Vignole Barbera (AL)</i>	28,00
<i>L'altro (Chardonnay)</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	28,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2020	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo (AT)</i>	28,00
<i>Nascetta</i>	2019	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Sauvignon</i>	2019	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Blangé (Roero Arneis)</i>	2019	<i>Ceretto</i>	<i>Alba (CN)</i>	30,00
<i>Riesling</i>	2020	<i>Isolabella della Croce</i>	<i>Loazzolo della croce (AT)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Rosé</i>	2018	<i>L'astemia Pentita</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Langhe bianco (Riesling renano)</i>	2017	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	39,00
<i>Langhe Sauvignon</i>	2019	<i>La Spinetta</i>	<i>Castagnole Lanze (AT)</i>	46,00
<i>Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)</i>	2014	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	110,00

<i>Rosy-Bass Langhe (Chardonnay)</i>	2007	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	130,00
--	------	-------------	------------------------	--------

Vini bianchi Piemontesi affinati in barrique

<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2019	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	45,00
<i>Langhe (Sauvignon)</i>	2005	<i>M. Correggia</i>	<i>Canale (CN)</i>	56,00
<i>Pio di Lei (Chardonnay)</i>	2016	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	50,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2013	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	198,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2006	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	240,00
<i>Gaia & Rey Langhe (Chardonnay)</i>	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	278,00

Vini bianchi Piemontesi Biologici

<i>Gavi</i>	2014	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Gavi (AL)</i>	25,00
<i>Gavi</i>	2013	<i>Cascina degli Ulivi</i>	<i>Filagnotti Gavi (AL)</i>	30,00

Vini bianchi Liguri

<i>Colli di Luni Vermentino</i>	2016	<i>Lunae</i>	<i>Ortonovo (Sp)</i>	33,00
-------------------------------------	------	--------------	----------------------	-------

Vini bianchi Toscani e Umbri

<i>Fumaio</i> (Chardonnay, Sauvignon Blanc)	2020	Banfi	Montalcino (SI)	22,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	Banfi	Montalcino (SI)	25,00
<i>La Pettegola</i> (Vermentino)	2018	Banfi	Montalcino (SI)	25,00

Vini bianchi Toscani e Umbri affinati in barrique

<i>Benefizio Pomino riserva</i> (Chardonnay)	2014	Frescobaldi	Ponteassieve (FI)	40,00
<i>Conte della Vipera</i>	2020	Antinori	Castello della Sala (TR)	60,00
<i>Poggio alle Gazze</i> (Sauvignon)	2015	Ornellaia	Bolgheri (LI)	65,00

Vini bianchi Lombardi

<i>Convento Annunciata</i> (Chardonnay)	1996	Bellavista	Erbusco (BS)	88,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay, Pinot Bianco)	1997	Bellavista	Erbusco (BS)	88,00

Vini bianchi Marchigiani

<i>Verdicchio dei Castelli</i> di Jesi (Classico superiore)	2014	Umani Ronchi	Le Busche Montecarotto (AN)	37,00
---	------	--------------	--------------------------------	-------

Vini bianchi Abruzzo "Biologici"

<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2017	Emidio Pepe	Teramo (TE)	40,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2013	Emidio Pepe	Teramo (TE)	48,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	2004	Emidio Pepe	Teramo (TE)	68,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	1997	Emidio Pepe	Teramo (TE)	92,00
<i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	1995	Emidio Pepe	Teramo (TE)	95,00

Vini bianchi Veneto

<i>Soave Sup</i>	2019	<i>Masi</i>	<i>San Ambrogio (VR)</i>	30,00
<i>Chardonnay</i>	2017	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	36,00
<i>Sauvignon Vulcaia</i>	2016	<i>Inama</i>	<i>San Bonifacio (VR)</i>	42,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia

<i>Ribolla Gialla</i>	2018	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Pinot Grigio</i>	2015	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2017	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	26,00
<i>Friulano</i>	2016	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	33,00
<i>Chardonnay</i>	2016	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	35,00
<i>Gris</i> <i>(Pinot Grigio)</i>	2015	<i>Lis Neris</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	38,00
<i>Jurosa (Chardonnay)</i>	2015	<i>Lis Neirs</i>	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	40,00
<i>Tàlis</i> <i>(Pinot Bianco)</i>	2017	<i>Venica e Venica</i>	<i>Dolega del Collio (GO)</i>	38,00
<i>Ribolla Gialla</i>	2017	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	38,00
<i>Colle Duga</i> <i>(Friulano)</i>	2007	<i>Princic Damian</i>	<i>Cormons (GO)</i>	38,00
<i>Collio. Biodinamico</i> <i>(Friulano, Ribolla, Malvasia)</i>	2020	<i>Edi Keber</i>	<i>Cormons (GO)</i>	40,00
BRDA				
<i>Selezione di famiglia</i> <i>(Friulano, Ribolla, Malvasia)</i>	2019	<i>Christian Keber</i>	<i>Cormons (GO)</i>	58,00
<i>Ciallabianco</i> <i>(Verduzzo, Ribolla, Picolit)</i>	1999	<i>Ronchi di Cialla</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	59,00

Commentato [UW1]:

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia affinati in barrique

<i>Pomedes Scubla</i> (Pinot bianco, Pinot grigio)	2000	Roberto Scubla	<i>Ippolis (Go)</i>	68,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2015	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	47,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2010	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino (GO)</i>	58,00
<i>Confini</i> (Pinot grigio, riesling, traminer)	2007	Lis Neris	<i>San Lorenzo Isontino(GO)</i>	68,00

Vini bianchi Friuli Venezia Giulia “Biologici”

<i>Tocai Friuliano</i>	2014	Montanar	<i>Borc Dodon</i> <i>Villa Vicentina (UD)</i>	45,00
<i>Sivi</i>	2017	Radikon	<i>Oshaia (GO)</i>	55,00
<i>Ribolla</i>	2005	Gravner	<i>Oslavia (GO)</i>	90,00
<i>Ribolla</i>	2000	Gravner	<i>Oslavia (GO)</i>	110,00

Vini bianchi Veneto “Biologici”

<i>Terralba</i> (Tocai, Ribolla)	2001	Castello di Lispida	<i>Monselice (PD)</i>	68,00
<i>Ampbora</i> (Tocai)	2003	Castello di Lispida	<i>Monselice (PD)</i>	68,00

Vini Bianchi Sud Tirolo Biologici vendemmia Piwi

<i>Solaris</i>	2017	<i>Thomas Niedermayr</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
----------------	------	------------------------------	---------------------	-------

Vini bianchi Trentino Alto Adige sud Tirolo

<i>Pfefferer (Moscato giallo)</i>	2021	<i>Colterenzio</i>	<i>Perelise Appiano (BZ)</i>	30,00
---------------------------------------	------	--------------------	----------------------------------	-------

<i>Gewurztraminer</i>	2020	<i>Colterenzio</i>	<i>Termeno(BZ)</i>	34,00
-----------------------	------	--------------------	--------------------	-------

<i>Gewurztraminer</i>	2019	<i>Alois Lageder</i>	<i>Am Sand Magrè (BZ)</i>	44,00
-----------------------	------	----------------------	-------------------------------	-------

Vini bianchi Trentino Alto Adige affinato in Barrique

<i>Pinot Bianco</i>	2016	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
---------------------	------	--------------------	---------------------	-------

<i>Sauvignon</i>	2017	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	45,00
------------------	------	--------------------	---------------------	-------

<i>Feldmarschall (Muller Thurgau)</i>	2009	<i>Tiefenbrunner</i>	<i>Caldaro (BZ)</i>	65,00
---	------	----------------------	---------------------	-------

Vini bianchi Pugliesi

<i>Sannà</i> (Chardonnay)	2000	Borgo Canale	Fasano (BR)	55,00
------------------------------	------	--------------	-------------	-------

Vini bianchi Campani

<i>Albente Falanghina</i>	2016	Feudi di San Gregorio	Sorbo Serpico (AV)	22,00
<i>Falanghina</i>	2018	Fonzone	Paternopoli (AV)	28,00
<i>Greco</i>	2018	Fonzone	Paternopoli (AV)	30,00
<i>Lacryma Christi</i> (Coda di Volpe)	2017	Feudi di San Gregorio	Sorbo Serpico (AV)	30,00
<i>Lacryma Christi</i> (Coda di Volpe)	2017	Mastrobernardino	Sorbo Serpico (AV)	30,00
<i>Campanaro</i> (Greco, Fiano)	2010	Feudi di San Gregorio	Sorbo Serpico (AV)	50,00

Vini Bianchi Basilicata

<i>Chardonnay Bosco delle Rose</i>	2018	Bisceglie	Lavello (PZ)	24,00
------------------------------------	------	-----------	--------------	-------

Vini bianchi sardi "Biologici"

<i>Renosu</i> (Vermentino e Moscato di Sennori)	2014	Dettori		28,00
--	------	---------	--	-------

Vini bianchi Sicilia

<i>Chardonnay</i>	2013	<i>Planeta</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	38,00
<i>Etna Bianco</i>	2017	<i>Planeta</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	38,00
<i>Etna Bianco (Caricante)</i>	2018	<i>Tornatore</i>	<i>Sambuca di Sicilia (AG)</i>	32,00
<i>Iancura (Malvasia delle Lipari, insolia)</i>	2018	<i>Hauner</i>	<i>Lipari (ME)</i>	25,00

Vini bianchi Sicilia “Biologici”

<i>Serraggia (Zibibbo)</i>	2014	<i>Giotto Bini</i>	<i>Pantelleria (TP)</i> <i>Uva raccolta a mano interrata e messa nelle anfore di tufo non cerate e non filtrato</i>	65,00
--------------------------------	------	--------------------	--	-------

Vini bianchi Sicilia affinati in barrique

<i>Etna Bianco (Caricante)</i>	2018	<i>Tornatore</i>	<i>Pietrariuzzo Castiglione di Sicilia (CT)</i>	48,00
------------------------------------	------	------------------	---	-------

Vini bianchi Francesi

<i>Chablis 1er Cru (Chardonnay)</i>	2020	<i>Denis Racc</i>	<i>Borgogna</i>	56,00
<i>Riesling</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Alsazia</i>	65,00
<i>Pinot Blanc</i>	2003	<i>Kuentz Bas</i>	<i>Alsazia</i>	65,00
<i>Sancerre (Sauvignon Blanc)</i>	2013	<i>Club des Sommeliers</i>	<i>Loira</i>	68,00
<i>Pouilly Fuissé (Chardonnay)</i>	2013	<i>Jean Bouchard</i>	<i>Loira</i>	80,00
<i>Comte Lafond (Sauvignon Blanc)</i>	2004	<i>LaDoucette</i>	<i>Sancerre Loira</i>	90,00
<i>Bourgogne (Chardonnay)</i>	1997	<i>S.A Verget</i>	<i>Borgogna</i>	120,00
<i>Comte La Fonde Sancerre Grand Cru (Sauvignon Blanc)</i>	1996	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	110,00
<i>Baron de L.</i>	2015	<i>La Doucette</i>	<i>Loira</i>	110,00
<i>Chablis Collection (Chardonnay)</i>	1996	<i>Gran Regnard</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Chassagne-Montrachet 1^{er} cru</i>	2006	<i>Château de la Maltroÿe</i>	<i>Borgogna</i>	180,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	2004	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	235,00
<i>Hermitage (Marsanne, Roussanne)</i>	1997	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno Le Chevalier de Sterimberg</i>	240,00
<i>Chassagne Montrachet 1°Cru (Chardonnay)</i>	2006	<i>Chateau de la Maltroÿe</i>	<i>Borgogna</i>	190,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1996	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	420,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1990	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	450,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1988	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	500,00
<i>Chablis Gran Cru Magnum</i>	1984	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Loira</i>	580,00

Vini bianchi Francesi “Biologici”

<i>Clos du Tue-Bœuf</i> (Chardonnay)	2002	<i>Clos de bouef</i>	<i>Loire</i>	54,00
<i>Le Grand Blanc</i> (GrenacheBlanc, Chardonnay, Roussanne, Rolle, Muscat)	2003	<i>Henri Milan</i>	<i>Francia</i>	60,00
<i>Macon Chaintré</i> (Chardonnay)	2000	<i>Domaine Valette</i>	<i>Vieilles Vignes</i> <i>Bourgogne</i>	70,00
<i>Macon</i> (Chardonnay)	2006	<i>p. e M.</i> <i>Guillemot-Michel</i>	<i>Macon</i> <i>Loira</i>	78,00
<i>Vouvray Demi sec</i> (Chenin Blanc)	2001	<i>Huet</i>	<i>Le Mont</i> <i>Loira</i>	97,00
<i>Vouvray</i> (Chenin Blanc)	2006	<i>Huet</i>	<i>Clos du bourg</i> <i>Loira</i>	110,00
<i>Blanc Fumé de Pouilly</i> (Sauvignon Blanc)	1999	<i>Daguenau</i>	<i>Pour Sang</i> <i>Loira</i>	250,00
<i>Chablis 1er cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Foret</i> <i>Bourgogne</i>	250,00
<i>Chablis 1er cru</i> (Chardonnay)	2000	<i>Ravenau</i>	<i>Mont Mains</i> <i>Bourgogne</i>	250,00

Vini bianchi di altre nazionalità

<i>Retzina</i>	2017	<i>Kourtaki</i>	<i>Grecia</i>	25,00
<i>SauvignonBlanc,Semillon</i>	2017	<i>Nico Lazaridi</i>	<i>Grecia</i>	30,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2020	<i>Weigut A. Diehl</i>	<i>Germania</i>	34,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	2021	<i>Pà Road</i>	<i>Nuova Zelanda</i>	35,00
<i>Sauvignon Blan</i>	2020	<i>Castelo de Medina</i>	<i>Bodegas Spagna</i>	35,00
<i>Riesling Spatlese</i>	2004	<i>S. Oster Kerpne</i>	<i>Germania</i>	40,00
<i>Riesling Spatlese</i>	2000	<i>S.OsterKerpen</i>	<i>Germania</i>	58,00
<i>Riesling Spatlese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Riesling Auslese</i>	1992	<i>Merkelbach</i>	<i>Germania</i>	65,00
<i>Traminer</i>	2001	<i>Bataapati</i>	<i>Ungheria</i>	35,00
<i>Quercus Ribolla Gialla</i>	2016	<i>Rebula</i>	<i>Slovenia</i>	28,00

Vini bianchi di altre nazionalità “Biologici”

<i>Brda Veliko Belo (Ribolla, Pinot Grigio, Sauvignon)</i>	2009	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	42,00
<i>Sauvignon</i>	2014	<i>Movia</i>	<i>Slovenia</i>	42,00

Vini rossi mezze bottiglie

(Apriremo volentieri anche bottiglie 0,75 da proporvi al calice o da mezze bottiglie)

<i>Grattamacco</i>	2003	<i>Grattamacco</i>	<i>Bolgberi(LI)</i>	40,00
<i>Tignanello</i> <i>(Sangiovese,cabernet</i> <i>sauvignon)</i>	2000	<i>L.P.Antinori</i>	<i>San Casciano(FI)</i>	62,00
<i>Luce</i>	2000	<i>Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	62,00
<i>Sassicaia</i>	2000	<i>Marchesi Incisa</i>	<i>Bolgberi (LI)</i>	125,00
<i>Darmagi</i> <i>(Cabernet)</i>	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	135,00

Vini rossi Grandi Formati

<i>Costamiole (Barbera)</i>	1996	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	168,00
<i>Pomino Rosso</i>	1999	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	148,00
<i>Com Laude</i>	2005	<i>Banfi</i>	<i>Toscana</i>	110,00
<i>Barbaresco</i>	2004	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	110,00
<i>Cabernet Castel</i>	1997	<i>Schwanburg</i>	<i>Trentino Alto.Adige</i>	130,00
<i>Nebbiolo d'Alba Valmaggiore</i>	1998	<i>Sandrone</i>	<i>Piemonte</i>	185,00
<i>Tazzelenghe</i>	2000	<i>La Viarte</i>	<i>Friuli</i>	110,00
<i>Countacc</i>	1999	<i>M.Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	110,00
<i>Barbaresco</i>	2017	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Piemonte</i>	140,00
<i>Rosso Riserva (Sangiovese)</i>	1994	<i>Le Capannelle</i>	<i>Toscana</i>	162,00
<i>Barbaresco Bric Balin</i>	2000	<i>Moccagatta</i>	<i>Piemonte</i>	162,00
<i>Desiderio (Merlot)</i>	1994	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>Pellisero</i>	<i>Piemonte</i>	182,00
<i>Kurni</i>	2013	<i>Oasi degli Angeli</i>	<i>Marche</i>	264,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	2003	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	145,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1999	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	150,00
<i>Barbaresco Gallina</i>	2005	<i>Oddero</i>	<i>Piemonte</i>	150,00
<i>Barbaresco Il Bricco</i>	1999	<i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	170,00
<i>Sfuzat</i>	1997	<i>Nini Negri</i>	<i>Lombardia</i>	170,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L.Felluga</i>	<i>Friuli</i>	170,00
<i>Barbaresco Bric Turot</i>	1997	<i>Prunotto</i>	<i>Piemonte</i>	170,00
<i>Tignanello</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Brunello</i>	2014	<i>Poggio alle mura Banfi</i>	<i>Toscana</i>	195,00
<i>Saffredi</i>	2003	<i>Fattoria Le Pupille</i>	<i>Toscana</i>	180,00

<i>Cepparello</i>	2000	<i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	190,00
<i>Pomorosso (barbera) 3 lt</i>	1999	<i>Coppo</i>	<i>Piemonte</i>	195,00
<i>Solengo</i>	2000	<i>Argiano</i>	<i>Toscana</i>	198,00
<i>Lucente</i>	1998	<i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	198,00
<i>Rosso Breg</i>	1997	<i>Gravner</i>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	250,00
<i>Tignanello</i>	2001	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	250,00
<i>Turriga (cariignano.cannonau, bovale)</i>	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Sardegna</i>	258,00
<i>Tignanello</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	280,00
<i>Barbera Vigne del Pozzo</i>	2000	<i>Roberto Voerzio</i>	<i>Piemonte</i>	280,00
<i>Amarone Campolongo</i>	2007	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	380,00
<i>Amarone Mazzone</i>	2007	<i>Masi</i>	<i>Veneto</i>	380,00
<i>Solaia</i>	2004	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	455,00
<i>Ornellaia</i>	2008	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	425,00
<i>Barbaresco</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>	2005	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	495,00
<i>Ornellaia</i>	1998	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	525,00
<i>Barbaresco</i>	2005	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	485,00
<i>Sperss</i>	1997	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	680,00
<i>Barbaresco 3lt</i>	2012	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	930,00
<i>Tignanello 3lt</i>	2004	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	820,00
<i>Tignanello 3lt</i>	1999	<i>L.P.Antinori</i>	<i>Toscana</i>	895,00
<i>Solaia 3 t Annate diversa</i>	2002	<i>Antinori</i>	<i>Toscana</i>	895,00
<i>Ornellaia 3lt</i>	2000	<i>L.P. Antinori</i>	<i>Toscana</i>	930,00
<i>Masseto</i>	2000	<i>Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	2100,00
<i>Sperss 5lt</i>	2011	<i>Gaja</i>	<i>Piemonte</i>	5850,00

Vini rossi Valdostani

<i>Ancienne Cepages</i>	2020	<i>Cave des onze communes</i>	<i>Aymavilles</i>	(AO)	30,00	22,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Maison Anselmet</i>	<i>Forgiano</i>	(AO)	50,00	22,00

Vini rossi Piemontesi

<i>Dolcetto d'Aqui</i>	2020	<i>Banfi</i>	<i>L'Ardi Strevi (AL)</i>		20,00	
<i>Dolcetto di Dogliani</i>	2020	<i>Bevione Davide</i>	<i>Selezione Batavia Dogliani (CN)</i>		20,00	
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2020	<i>Moccagatta</i>	<i>Treiso (CN)</i>		20,00	
<i>Dolcetto d'Alba</i>	2019	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>		22,00	
<i>Ruchè</i>	2019	<i>Cantine Sant Agata</i>	<i>Na Vota Castagnole Monferato (At)</i>		22,00	
<i>Dogliani Superiore</i>	2018	<i> Davide Bevione</i>	<i>Selezione N. Batavia Dogliani (CN)</i>		26,00	
<i>Ruchè (Genesi)</i>	2012	<i>Cantine Sant Agata</i>	<i>Castagnole Monferato (At)</i>		30,00	
<i>La Lus (Albarossa)</i>	2016	<i>Vigne Regali</i>	<i>Strevi (AL)</i>		30,00	
<i>Barbera d'Asti</i>	2020	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>		25,00	
<i>Barbera d'Asti Sup</i>	2018	<i>La Spinetta</i>	<i>Ca di Pian Castagnole Lanze (CN)</i>		32,00	
<i>Barbera d'Asti Sup Nizza</i>	2015	<i>Ca dei Mandorli</i>	<i>Castel Baglione (CN)</i>		36,00	
<i>Pinot Nero</i>	2019	<i>Deltetto</i>	<i>Canale (CN)</i>		36,00	
<i>Pinot Nero</i>	2018	<i>Vajra</i>	<i>Barolo (CN)</i>		44,00	
<i>Barbera d'Alba</i>	2018	<i>Moccagatta</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>		26,00	
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>Vajra</i>	<i>Barolo (CN)</i>		27,00	
<i>Barbera d'Alba</i>	2018	<i>Gianfranco Aleesandria</i>	<i>Monforte (CN)</i>		30,00	
<i>Barbera d'Alba</i>	2016	<i>G. Conterno</i>	<i>Vigna Francia Monforte d'Alba (CN)</i>		50,00	

<i>Barbera d' Alba</i>	2016	<i>R.Voerzio</i>	<i>Cerreto. La Morra (CN)</i>	50,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Bevione Selezione Batavia</i>	<i>Farigliano (CN)</i>	26,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2020	<i>Moccagatta</i>	<i>Treiso (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2019	<i>Da Milano</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2019	<i>Prod Barbaresco</i>	<i>Barabresco (CN)</i>	28,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo Langhe</i>	2020	<i>Vayra</i>	<i>Barolo (CN)</i>	30,00
<i>Nebbiolo</i>	2020	<i>Gianfranco Alessandria</i>	<i>Monforte (CN)</i>	32,00
<i>Roero Riserva (Nebbiolo)</i>	2017	<i>Deltetto</i>	<i>Canala (CN)</i>	44,00
<i>Gattinara</i>	2018	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Gattinara (VC)</i>	65,00
<i>Gattinara</i>	2016	<i>Conterno Cantine Nervi</i>	<i>Vigna Molsino Gattinara (VC)</i>	90,00
<i>Barbaresco</i>	2016	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	65,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Montestefano Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Rabajà Barbaresco (CN)</i>	70,00
<i>Barbaresco</i>	2014	<i>Moccagatta</i>	<i>Cole Barbaresco (CN)</i>	70,00
<i>Barbaresco</i>	2011	<i>Moccagatta</i>	<i>Bric Balin Barbaresco (CN)</i>	68,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Sottimano</i>	<i>Pajorè Barbaresco (CN)</i>	82,00
<i>Barbaresco</i>	1995	<i>Prod del Barbaresco</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	85,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Staderi Castagnole Lanze (AT)</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Gallina Castagnole Lanze (AT)</i>	135,00
<i>Barbaresco</i>	2000	<i>La Spinetta</i>	<i>Vigneto Valeirano Castagnole Lanze (AT)</i>	160,00
<i>Barbaresco</i>	2003	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	145,00
<i>Barbaresco</i>	1999	<i>Ceretto</i>	<i>Bernardot Alba (CN)</i>	185,00
<i>Barbaresco</i>	2015	<i>Gaya</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	255,00

Barbaresco Annate Storiche Gaja

<i>Barbaresco</i>	<i>1991</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>285,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1996</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>325,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1994</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>325,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1995</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>325,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1990</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>395,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>1988</i>	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	<i>415,00</i>

Vini Piemontesi Biologici

<i>Dolcetto d' Alba</i>	<i>2012</i>	<i>A.Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	<i>22,00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>2013</i>	<i>A.Viglione</i>	<i>Serralunga (CN)</i>	<i>25,00</i>

Vini Piemontesi con nome d'arte

<i>Oltre</i> (Cabernet Nebbiolo Barbera)	2018	<i>Pio Cesare</i>	<i>Alba (CN)</i>	33,00
<i>Sul Bric</i> (Cabernet Sauvignon, Barbera)	2013	<i>F.Martinetti</i>	<i>Asti (AT)</i>	50,00
<i>Bricco dell'Uccellone</i> (Barbera d'Asti)	1998	<i>G.Bologna</i>	<i>Rocchetta Tanaro(AT)</i>	105,00
<i>Conteisa</i> (Langhe Nebbiolo)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	270,00
<i>Darmagi</i> (Cabernet Langhe)	2004	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	310,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1997	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sperss</i> (Langhe Nebbiolo)	1996	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì San Lorenzo</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Costa Russi</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00
<i>Sorì Tildin</i> (Langhe Nebbiolo)	2005	<i>Gaja</i>	<i>Barbaresco (CN)</i>	385,00

Vini rossi Toscani

<i>Chianti classico</i> (Sangiovese)	2014	Banfi	Montalcino (SI)	22,00
<i>Chianti Fonte alla Selva</i> (Sangiovese, altre varietà del Chianti)	2017	Banfi	Montalcino (SI)	26,00
<i>Terre More (Cab franc, Cab sauv, Merlot, Shiraz)</i>	2019	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	34,00
<i>Aska</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.)	2018	Banfi	Bolgheri (LI)	39,00
<i>Fubbiano</i> (Sangiovese, Cannaiolo, Ciliegiolo)	2005	Fatt. di Fubbiano	Lucca	49,00
<i>Armione</i> (Cabernet, Merlot, Petit Verdot)	2003	Campo alla Sughera	Bolgheri (LI)	49,00
<i>Rosso di Montepulciano</i> (Sangiovese)	2004	La Braccessa	Sieve (GR)	48,00
<i>Chianti Nipozzano</i>	2018	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	45,00
<i>Pomino Pinot Nero</i>	2016	Frescobaldi	Pontassieve (FI)	47,00
<i>Massaretta (Autoctono)</i>	2003	AzAgr Cima	S.Lorenzo (Massa)	65,00
<i>Tenuta di Valgiano</i> (Sangiovese, Syrah, Merlot)	2003	Tenuta di Valgiano	Lucca	65,00
<i>Le Difese</i> (Cabernet, Sangiovese)	2006	Tenute San Guido	Bolgheri (LI)	60,00
<i>Le Serre Nuove</i> (Merlot, Cabernet, Petit verdot, CabFranc)	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	85,00
<i>Guido Alberto (Cabernet, Sangiovese, Merlot)</i>	2000	Tenute dell Ornellaia	Bolgheri (LI)	93,00
<i>Petra</i> (Sangiovese)	1999 2000	Bellavista	Val di Cornia (LI)	93,00
<i>Poggio Valente</i> (Morellino di Scansano)	2001	Fattoria le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	95,00
<i>Schidione (Cabernet Merlot, Sangiovese)</i>	1998	Biondi Santi	Montalcino (FI)	160,00

Brunello di Montalcino

<i>Brunello di Montalcino</i>	1999	<i>Castello di Romitorio</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	125,00
<i>Brunello di Montalcino Riserva</i>	1997	<i>Marbesi Frescobaldi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	125,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2009	<i>Biondi Santi</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	158,00
<i>Brunello Riserva Luce</i>	2003	<i>Marbesi Frescobaldi</i>	<i>Castiglioni Montalcino (SI)</i>	180,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1980	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	235,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1979	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1978	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	240,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	1977	<i>Argiano</i>	<i>Montalcino (SI)</i>	245,00

Brunello collezione Banfi

<i>Brunello di Montalcino</i>	1997			125,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2012			150,00
<i>Poggio alle Mura</i>	2013			150,00
<i>Poggio al Oro Riserva</i>	2015			220,00
<i>Poggio al Oro</i>	2006			220,00

Vini rossi Toscani “Biologici”

<i>La Busatina</i> (Sangiovese, cilieggiolo)	2004	Az. agr. <i>La Busatina</i>	<i>Terre Eteree</i> <i>San Martino sul Fiora</i> (GR)	58,00
<i>Carmignano</i>	2004	<i>Terre a Mano</i> fatt. Bachereto	<i>Carmignano</i> (PO)	58,00
<i>Brunello di Montalcino</i>	2002	<i>Manfredi</i>	<i>Montalcino</i> (SI)	118,00

Vini rossi Toscani con nome d'arte

<i>Le Volte</i>	2015	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri</i> (LI)	45,00
<i>Ampelaia</i> (Cabernet Franc)	2003	Az. Agr <i>Ampelaia</i>	<i>Rocchetederighi</i> (GR)	60,00
<i>Massareta</i>	2003	<i>Cima</i>	<i>S. Lorenzo</i> (Massa)	70,00
<i>Il Bosco</i> (Sirah)	2000	<i>Luigi d</i> <i>Alessandro</i>	<i>Cortona</i> (AR)	70,00
<i>Vel Aules</i>	2004	<i>Fattoria Poggio</i> <i>Gagliardo</i>	<i>Montescudaio</i> (PI)	75,00
<i>Ampelaia</i> (Cab. Franc, Sangiovese, Merlot)	2003	<i>Ampelaia</i>	<i>Roccastrada</i> (GR)	78,00
<i>Crognolo</i> (Sangiovese)	2000	<i>Tenuta Sette</i> <i>Ponti</i>	<i>S. Giustino Valdarno</i> (SI)	85,00
<i>Cabreo al Borgo</i> (Sangiovese, CabSann)	1998	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve</i> (FI)	85,00
<i>Castello di Brolio</i> (Cab, Merlot, Sangiovese)	1999	<i>Castello di Brolio</i>	<i>Gaiole in Chianti</i> (SI)	85,00
<i>Castello di Fonterutoli</i> (Chianti Riserva)	1997	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti</i> (SI)	95,00
<i>Modus</i> (Sangiovese, CabSann, Merlot)	1999	<i>Ruffino</i>	<i>Pontassieve</i> (FI)	95,00
<i>Palafreno</i> (Merlot)	2000	<i>Querciabella</i>	<i>Greve in Chianti</i> (SI)	95,00
<i>Brancaia</i> (Sangiovese, Merlot)	1999	<i>Mazzei</i>	<i>Castellina in Chianti</i> (SI)	95,00
<i>Summus</i> (Sangiovese, Shiraz, Cabernet Sauvignon)	1998	<i>Banfi</i>	<i>Montalcino</i> (SI)	95,00

Romitorio (Sangiovese, Prugnolo Gentile, Colorino)	1998	Ruffino	Pontassieve (FI)	95,00
Camartina (Cabernet, Sangiovese)	1999	Az. Agricola Querciabella	Greve in Chianti (FI)	95,00
Torrione (Sangiovese)	1998	Fattoria Petrolo	Bucine(AR)	98,00
Torrione (Sangiovese)	1996	Fattoria Petrolo	Bucine (AR)	98,00
Siepi (Sangiovese, Merlot)	1999	Mazzei	Castello di Fonterutoli Castellina in Chianti (SI)	98,00
Castello di Fonterutoli (Chianti Classico)	1997	Mazzei	Castellina in Chianti (SI)	98,00
Pareto (Cab, Sauvignon)	1998	Tenute di Nozzole	Greve(SI)	98,00
Desiderio (Merlot)	1998	Avignonesi	Montepulciano (SI)	98,00
Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	2003	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	190,00
Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	2004	L.P. Antinori	San Casciano (FI)	190,00
Guado al Tasso (Merlot, Cab.Sann., Shiraz)	2004	L.P.Antinori	San Casciano(FI)	110,00
Guado al Tasso (Cabernet, Merlot, Syrah)	1999	L.P. Antinori	San Casciano (FI)	118,00
Guado al Tasso (Cabernet, Merlot, Syrah)	1997	L.P. Antinori	San Casciano Tenuta Belvedere (FI)	118,00
Galatrona (Merlot)	2000	Az. Agr Petrolo	Mercatale (AR)	128,00
Solengo (Shiraz, Cabernet, Merlot)	1999	Argiano	Montalcino (SI)	128,00
Solengo (Shiraz, Cabernet, Merlot)	2000	Argiano	Montalcino (SI)	128,00
Paleo (Cabernet Franc.)	2000	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	135,00
Tignanello (Sangiovese, Cabernet, Sauvignon)	2000	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	245,00
Solare (Sangiovese, Malvasia Nera)	1997	Le Capanelle	Montalcino (SI)	135,00
Paleo (Cabernet Franc.)	1996	Le Macchiole	Bolgheri(LI)	145,00
Saffredi (Cabernet, Merlot, Alicante)	2001	Fattoria Le Pupille	Magliano in Toscana (GR)	110,00

<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1999	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	255,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1998	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	255,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)	1997	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	265,00
<i>Schidione</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	1995	Biondi Santi	Montalcino(SI)	140,00
<i>Galatrona</i> (SanGiovese, Merlot)	2000	Fatt.Petrolo	Montevarchi (AR)	228,00
<i>Ornellaia</i> (Cab.Sauv, Merlot,Cab Franc)	2016	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	260.00
<i>Ornellaia</i> (Cab.Sauv, Merlot,Cab Franc)	2008	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	290.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	2000	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	320.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1999	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	330.00
<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)	1998	Tenuta dell'Ornellaia	Bolgheri (LI)	330.00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2005	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	265.00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	2004	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	275.00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	1999	Marchesi Incisa	Bolgheri (LI)	315,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1999	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	315.00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese)	1998	L. P. Antinori	San Casciano (FI)	315.00

Collezione Masseto

<i>Masseto</i>	2018	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	990,00
<i>Masseto</i>	2016	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri</i>	1150,00
<i>Masseto</i>	2014	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1200,00
<i>Masseto</i>	2013	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1100,00
<i>Masseto</i>	2012	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1150,00
<i>Masseto</i>	2009	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2008	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2007	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1300,00
<i>Masseto</i>	2005	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1400,00
<i>Masseto</i>	1999	<i>Ornellaia</i>	<i>Bolgheri (LI)</i>	1500,00

Vini rossi Marchigiani ed Umbri

<i>Lacrima di Morro d'Alba</i>	2014	<i>Umani Ronchi</i>	<i>Doglianova (AN)</i>	32,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Lungarotti</i>	<i>Forgiano (PG)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Milzjade Antano</i>	<i>Bevagna (PG)</i>	55,00
<i>Rubesco Riserva (Sangiovese, Cannaiolo)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>Vigna Monticchio S.Giorgio Forgiano (PG)</i>	55,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Terre de Trinci</i>	<i>Foligno (PG)</i>	58,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1999	<i>Rocca di Fabbri</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	58,00
<i>San Giorgio (Cabernet, Sangiovese)</i>	2001	<i>Lungarotti</i>	<i>S. Giorgio Forgiano (PG)</i>	58,00
<i>Crovello (Cabernet, Merlot)</i>	2000	<i>Poggio Bertasio</i>	<i>Casamaggiore (PG)</i>	58,00
<i>Poggio Barile (Sangiovese)</i>	1995	<i>Scambia</i>	<i>Allerona (TR)</i>	58,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2005	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	80,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	1998	<i>Colpetrone</i>	<i>Montefalco (PG)</i>	82,00
<i>Trescone (Sangiovese, Cilieggiolo, Merlot)</i>	2000	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	82,00
<i>Campoleone (Sangiovese, Merlot)</i>	2001	<i>Lamborghini</i>	<i>Panicale (PG)</i>	82,00
<i>Sagrantino Montefalco 25 Anni</i>	1998	<i>A.Caprai</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	110,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2000	<i>Colpetrone</i>	<i>Collepiano Montefalco (PG)</i>	110,00
<i>Sagrantino Montefalco</i>	2004	<i>Colpetrone</i>	<i>GOLD Montefalco (PG)</i>	130,00

Vini rossi Molisani e Abruzzesi

<i>Contado (Aghianico)</i>	2005	<i>Di Mayo Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	52,00
<i>Don Luigi (Montepulciano, Tintilia)</i>	2005	<i>Di Mayo Norante</i>	<i>Campomarino (CB)</i>	70,00

Vini rossi Veneti

<i>Valpolicella Sup</i>	2017	<i>Masi</i>	<i>S. Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	38,00
<i>Amarone Riserva</i>	2015	<i>Masi</i>	<i>S. Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	88,00
<i>Fratta</i> <i>(Cab. Sauv Merlot)</i>	1999	<i>Maculan</i>	<i>Breganze (VI)</i>	88,00
<i>La Poja</i>	1999	<i>Allegrini</i>	<i>Fumane (Vr)</i>	97,00
<i>Amarone</i>	2007	<i>Quintarelli</i>	<i>Negrar (VE)</i>	390,00

Vini rossi Marchigiani ed Abruzzesi “Biologici”

<i>Guerriero Nero</i> <i>(Sangiovese, Cab Sauv,</i> <i>Montepulciano)</i>	2019	<i>Guerrieri</i>	<i>Piagge (PU)</i>	37,00
<i>Cerasuolo d’Abruzzo</i> <i>(Montepulciano)</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	54,00
<i>Montepulciano</i>	2017	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	49,00
<i>Montepulciano</i>	2012	<i>Emidio Pepe</i>	<i>Teramo (TE)</i>	55,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2013	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	110,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2008	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	120,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2009	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	135,00
<i>Kurni</i> <i>(Montepulciano)</i>	2004	<i>Az Agr Oasi</i> <i>degli Angeli</i>	<i>Cupra Marittima (AN)</i>	165,00

Vini rossi Emiliani

<i>Marziano</i> <i>(Sangiovese)</i>	2000	<i>Fattoria Zerbina</i>	<i>Marziano Faenza (RA)</i>	75,00
--	------	-------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Emiliani Biologici

<i>Malvasia Frizzante Abbccato</i>	2015	<i>La Stoppa</i>	<i>Rivergaro (PC)</i>	35,00
--	------	------------------	-----------------------	-------

Vini rossi Lombardi

<i>Bonarda</i>	2014	<i>Sopralerighe</i>	<i>Broni Olrepò Pavese</i>	17,00
<i>Le Zalte (Cabernet)</i>	2003	<i>Az. Agr Cascina La Pertica</i>	<i>Picedo di Polpenazze del Garda (BS)</i>	45,00
<i>Sassella Superiore (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	88,00
<i>Sassella Riserva (Nebbiolo)</i>	1995	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	93,00
<i>Sfursat 5 stelle (Nebbiolo)</i>	2003	<i>Nino Negri</i>	<i>Chiuro(SO)</i>	75,00
<i>Sfursat Cà Rizzieri (Nebbiolo)</i>	1997	<i>Aldo Rainoldi</i>	<i>Chiuro (SO)</i>	95,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1996	<i>Bellarista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	98,00
<i>Zuanne (Merlot)</i>	1995	<i>Bellarista</i>	<i>Erbusco (BS)</i>	105,00

Vini rossi Alto Atesini Biologici metodo Piwi

<i>Gandfels Cuvè di varietà pivi rosse</i>	2016	<i>Thomas Niedermayr</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	60,00
--	------	------------------------------	---------------------	-------

Vini rossi Trentini Alto Atesini e Friulani

<i>Merlot</i>	2014	<i>Attems</i>	<i>Capriva del Friuli (GO)</i>	30,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Von Blumen</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	50,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>St Valentin</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	53,00
<i>Pinot Nero</i>	2015	<i>Gottardi</i>	<i>Appiano (BZ)</i>	55,00
<i>Roy (Cab Sauv,Merlot)</i>	2009	<i>La Viarte</i>	<i>Prepotto (UD)</i>	70,00
<i>Ronc di Subule (Merlot)</i>	2000	<i>Ronchi di Manzano</i>	<i>Manzano (UD)</i>	80,00
<i>Merlot Riserva Castello</i>	2003	<i>Schwanburg</i>	<i>Nalles/Nals(BZ)</i>	77,00
<i>Ronco Di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	1993	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d Isonzo(GO)</i>	82,00
<i>Ronco dei Roseti (Merlot)</i>	1999	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	84,00
<i>Ronco di Gnemiz (Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	1991	<i>Ronco di Gnemiz</i>	<i>Farra d'Isonzo(GO)</i>	80,00
<i>Merlot vigne 50anni</i>	2001	<i>Le Vigne di Zamò</i>	<i>Manzano (GO)</i>	74,00
<i>Sossò (Merlot)</i>	1998	<i>L. Felluga</i>	<i>Brazzano(GO)</i>	90,00
<i>Cabernet Sauv.</i>	1999	<i>Colterenzio</i>	<i>La Foa Cornaiano (BZ)</i>	85,00

Vini rossi Alto Atesini Biologici

<i>Pinot Nero</i>	2018	<i>Alois Lageder</i>	<i>Magrè (BZ)</i>	48,00
-------------------	------	----------------------	-------------------	-------

Vini rossi Friulani "Biologici"

<i>Merlot</i>	2012	<i>Az. agr. Montanar</i>	<i>Villa Vicentina (UD)</i>	38,00
---------------	------	--------------------------	-----------------------------	-------

Vini rossi Laziali

<i>Colle Piccioni</i> (Merlot, CabSauv CabFranc)	2001	<i>Vigna del Vassallo</i>	<i>Fratocchie (RM)</i>	75,00
--	------	---------------------------	------------------------	-------

Vini rossi Campani

<i>Taurasi</i> (Aghianico)	2007	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	97,00
<i>Bue Apis</i> (Aghianico del Taburno)	2000	<i>Cantina del Taburno</i>	<i>Benevento(AV)</i>	97,00
<i>Taurasi Selve di Luoti</i> (Aghianico)	1998	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	112,00
<i>Taurasi</i> (Aghianico)	1996	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	130,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine</i> (Aghianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	130,00
<i>Taurasi Riserva Piano di Montevergine</i> (Aghianico)	1996	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	130,00
<i>Serpico</i> (Aghianico)	2000	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	112,00
<i>Siryacus</i> (Shiraz, Aghianico)	1997	<i>Feudi di San Gregorio</i>	<i>Sorbo Serpico(AV)</i>	130,00
<i>Historya</i> (Aghianico)	1997	<i>Mastroberardino</i>	<i>Atripalda(AV)</i>	150,00
<i>Patrimo</i> (Merlot)	2000	<i>Feudi di San Gragorio</i>	<i>Sorbo Serpico (AV)</i>	165,00

Vini Rossi Sardi

<i>Turriga</i> (<i>Cannonau</i> <i>Carignano, Bovale</i>)	1999	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	150,00
<i>Turriga</i> (<i>Cannonau</i> <i>Carignano, Bovale</i>)	1998	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	150,00
<i>Turriga</i> (<i>Cannonau</i> <i>Carignano, Bovale</i>)	1997	<i>Argiolas</i>	<i>Serdiana (CA)</i>	150,00

Vini rossi Pugliesi

<i>Il Falcone</i> (<i>Castel del monte riserva</i>)	2001	<i>Rivera</i>	<i>Andria (BT)</i>	68,00
<i>Prospero</i> (<i>Primitivo Montepulciano</i>)	2001	<i>Borgo Canale</i>	<i>Fasano (BR)</i>	68,00

Vini rossi Lucani

<i>Prime</i> (<i>Primitivo, merlot</i>)	2014	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	30,00
<i>Taglio del tralcio</i> (<i>Aglianico</i>)	2013	<i>Re Manfredi</i>	<i>Rionero del Vulture (PZ)</i>	35,00
<i>Gudurrà</i> (<i>Aglianico del Vulture</i>)	2015	<i>Bisceglie</i>	<i>Lavello (PZ)</i>	36,00

Vini rossi Calabresi

<i>Cirò</i> (<i>Gaglioppo</i>)	2014	<i>Librandi</i>	<i>Cirò Marina (CR)</i>	45,00
-------------------------------------	------	-----------------	-------------------------	-------

Vini rossi Siciliani

<i>Don Pietro</i> (Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot)	2012	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	28,00
<i>Nero D'Avola</i>	2011	<i>Principi di Spadafora</i>	<i>Monreale (PA)</i>	28,00
<i>Etna</i>	2017	<i>Tornatore</i>	<i>Castiglione di Sicilia (CT)</i>	34,00
<i>Rosso del Soprano</i> (Nerello Mascalese, Nocera, Nerello Cappuccio, Galatena)	2001	<i>Faro Palari</i>	<i>Messina</i>	58,00
<i>Tancredi Limited Edition (Cab, Nero d'Avola, Tannat)</i>	2018	<i>Tancredi Dolce & Gabbana</i>	<i>Marsala</i>	65,00
<i>Saganà</i> (Nero d'Avola)	2012	<i>Cusumano</i>	<i>Partinico (PA)</i>	70,00
<i>Faro Palari</i> (Nerello, Nocera, Acitana, Tignolino)	2007	<i>Faro Palari</i>	<i>S.Stefano Briga (ME)</i>	88,00
<i>Duca Enrico</i>	1997	<i>Duca di Salaparuta</i>	<i>Marsala</i>	88,00

Vini rossi Siciliani Biologici

<i>Nerello Mascalese</i>	2020	<i>Baglio Luce</i>	<i>Chiaromonte Guffi (RG)</i>	30,00
--------------------------	------	--------------------	-------------------------------	-------

Vini rossi Francesi

<i>Maison Barboulot (Cabernet, Shiraz)</i>	2020	<i>Maison Barboulot</i>	<i>Pays d'Oc</i>	38,00
<i>Madiran (Tannat, Cab Sauv)</i>	2017	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	38,00
<i>Cabors (Melbec)</i>	2014	<i>Maison Marlere</i>	<i>Gascogna</i>	48,00
<i>Hospices</i>	1998	<i>Moulin a Vent</i>	<i>Saone et Loire</i>	104,00
<i>Mas Daumas Gassac</i>	2004	<i>V.Guibert de la Vaiesiere</i>	<i>Valée du Gassac</i>	110,00
<i>Hermitage</i>	2000	<i>Paul Jaboulet</i>	<i>Valle del Reno La Chapelle</i>	570,00
<i>Corton de Corton</i>	2013	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	815,00
<i>Grands-Echézeaux</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4000,00
<i>Romanée.St.Vivant</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4100,00
<i>Richebourg</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4300,00
<i>Romanée.St-Vivant</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4400,00
<i>Vosne Romanée Conti</i>	1999	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	3500,00
<i>La Tache</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4400,00
<i>La Tache</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	4600,00
<i>Petrus</i>	2012	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	4150,00
<i>Petrus</i>	2007	<i>Petrus</i>	<i>Borgogna</i>	4900,00
<i>Romanée-Conti</i>	2004	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	9,900.00
<i>Romanée-Conti</i>	2001	<i>Romanée Conti</i>	<i>Borgogna</i>	10,500.00

Vini rossi Francesi “Biologici”

<i>Château de Roquefort</i>	2003	<i>Château De Roquefort</i>	<i>Cotes de Provence Les Mures Rouge</i>	78,00
<i>Tissot (Trousseau)</i>	2003	<i>Tissot</i>	<i>Montigny-Les-Arsures Côtes du Jura</i>	78,00
<i>Anjou Rouge</i>	2002	<i>Domaine Mosse</i>	<i>Anjou Rouge St Lambert-du-Lattay</i>	78,00
<i>Chateneuf du pape</i>	2001	<i>Domaine de Villeneuve</i>	<i>Les Vieilles Vignes</i>	78,00
<i>Vin De Table (Grolle noir)</i>	s.a.	<i>Cyril Le Moing</i>	<i>Apprenti Vigneron à Fline</i>	78,00
<i>Vin Sobres</i>	2002	<i>Les Hauts de Gramenon</i>	<i>Cotes Du Rhon villages</i>	78,00
<i>Morgon</i>	2004	<i>Marcel Lapierre</i>	<i>Villier Morgon</i>	78,00
<i>Domaine Milan</i>	2001	<i>Domaine Milan</i>	<i>Sanit remy de provence</i>	88,00
<i>Mas de Munas Gassac</i>	2004	<i>Guilbert de la Vaissiere</i>	<i>Haute vallée du Gassas</i>	114,00
<i>Les Mejans Cornas</i>	1996	<i>Jean-Luc Colombo</i>	<i>La Roche de Glun</i>	125,00

Vini rossi altre nazionalità

<i>Garnacha</i>	2019	<i>Hacienda Uvanis</i>	<i>Navarra (Spagna)</i>	35,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	2000	<i>Santa Carolina</i>	<i>Cile</i>	27,00
<i>Monte Elena</i> (<i>Cabernet Sauvignon</i>)	2014	<i>Monte Elena</i>	<i>Argentina Mendoza</i>	25,00
<i>Château Porto</i> (<i>Carras, Cabernet, Cab.Franc., Merlot</i>)	1998	<i>Porto Carras</i>	<i>Grecia</i>	32,00
<i>Marqués de Riscal Riserva</i> (<i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i>)	1999	<i>Marqués de Riscal</i>	<i>Spagna</i>	38,00
<i>Quinta do Vale D. Maria</i>	2000	<i>Lemos & Van Zeller</i>	<i>Sao Joao da Pasqueira (Portogallo)</i>	85,00
<i>Cabernet Sauvignon (Coastal)</i>	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	88,00
<i>Cabernet Sauvignon</i>	1999	<i>Viader</i>	<i>Napa Valley California</i>	160,00
<i>Opus One</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot</i>)	1999	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	320,00
<i>Opus One</i> (<i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot</i>)	2000	<i>Robert Mondavi</i>	<i>Napa Valley California</i>	330,00

Vini rossi altre nazionalità “Biologici”

<i>Musar Cuvée Reserve</i> <i>Cinsault, Carignan, Syrah</i>	2004	<i>Gaston</i> <i>Hochar</i>	<i>Bekaa Valley</i> <i>Libano</i>	45,00
<i>Natura</i> <i>(Syrah, merlot, Cabernet</i> <i>Sauvignon)</i>	2011	<i>Emiliana</i>	<i>Chile</i>	30,00