

# CARTA DEI VINI

Nel compilare la nostra carta abbiamo dato valore non solo alla selezione dei vini ma anche agli uomini e alle donne che lavorano ogni giorno in vigna ed in cantina, per restituirci una storia, un frammento di sogno. Cerchiamo di conoscere, capire e trasmettere il mondo del vino, pensando al nostro lavoro come un servizio capace di raggiungere appassionati e non, in modo intelligente e mirato, senza voler stupire a tutti i costi.

## **Privilegiamo:**

### *I Vini Naturali*

perché la filosofia di questi produttori va nella direzione del rispetto della salvaguardia del territorio e della nostra salute.

### *I Vitigni Autoctoni*

perché crediamo nella biodiversità e nel valore intrinseco che il vigneto esprime solo in quel determinato territorio d'origine.

### *I Piccoli Produttori*

perché il loro lavoro, insieme al nostro, rappresenta la passione e il piacere di realizzare ciò che si ama e in cui si crede.

Perché il rapporto possa continuare a essere diretto e il dialogo aperto e schietto.

## **Ricerchiamo:**

- *Bevibilità* - Perché ci rattrista vedere bottiglie lasciate a metà sul tavolo.
- *Territorialità* - L'affermazione di un territorio, con il suo sottosuolo, il suo clima e le sue tradizioni. Perché il vino è anche espressione culturale di una comunità.
- *Carattere* - Inteso come qualità, segno identificativo, ciò che contraddistingue un vino da tutti gli altri. Come in un essere umano qualche spigolo non guasta, così pensiamo che un vino si renda più interessante quando riesce a mostrarsi riconoscibile, magari unico.
- *Eleganza* - Cerchiamo quell'eleganza che sposa la sobrietà, la misura, la grazia. Soprattutto perché un accostamento "discreto" ai piatti è a nostro avviso prioritario sull'espressione a se stante del vino nel bicchiere.
- *Umanità* - Lo sguardo franco degli uomini e delle donne del vino, il loro amore per la terra, il loro onesto lavoro in vigna e in cantina, la loro dignità nelle vendemmie ingrato e il loro rispetto per il consumatore. Tutto questo racchiuso in un vino che sa donare un sorriso.

# I Consigli dello Stallo

---

## *Vini Bianchi*

---



<b>Pignoletto “Bersot 1933”</b> 2016	<b>Gradizzolo</b>	€ 18,00
<b>Albana di Romagna</b> 2016	<b>Gallegati</b>	€ 18,00
<b>Luna nuova (Trebbiano)</b> 2015	<b>Francesconi</b>	€ 17,00
<b>Romagna Pagadebit</b> 2016	<b>Pod. Vecciano</b>	€ 15,00
<b>Colli Piac. Malvasia “Sorriso di Cielo”</b> 2015	<b>La Tosa</b>	€ 19,50
<b>Coste di Sera dei Tabacchei (Erbaluce)</b> 2016	<b>B. Rinaldi</b>	€ 16,00
<b>Terre del Timorasso</b> 2014	<b>Ricci</b>	€ 20,50
<b>Pigato</b> 2016	<b>Terre Bianche</b>	€ 18,00
<b>Trentino Riesling Renano</b> 2016	<b>Maso Bergamini</b>	€ 19,00
<b>Soave “Castelcerino” (Garganega)</b> 2016	<b>Filippi</b>	€ 17,00
<b>Carso Vitoska</b> 2014	<b>Bole</b>	€ 18,00
<b>Collio Bianco “Bratinis”</b> 2015	<b>Gradiscutta</b>	€ 20,00
<b>Malvasia</b> 2016	<b>Simon di Brazzan</b>	€ 19,00
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> 2015	<b>Montenidoli</b>	€ 18,00
<b>Offida Pecorino</b> 2016	<b>Pod. San Lazzaro</b>	€ 17,00
<b>Verdicchio di Jesi</b> 2016	<b>Fattoria S. Lorenzo</b>	€ 15,00
<b>Falanghina dei Campi Flegrei</b> 2016	<b>Agnanum</b>	€ 19,00

<b>Fiano Colli di Salerno</b> 2015	<b>Mila Vuolo</b>	€ 19,00
<b>Etna Bianco</b> ( <i>Carricante</i> ) 2016	<b>T. Eccher</b>	€ 20,50
<b>Grillo sulle bucce</b> 2016	<b>Valdibella</b>	€ 18,00

## I Consigli dello Stallo

---

### *Vini Rossi*



<b>Naigar 'ten</b> ( <i>Negrettino</i> ) 2015	<b>Gradizzolo</b>	€ 16,50
<b>Sangiovese Superiore</b> "S'cet" (senza solfiti) 2016	<b>Ten. S. Lucia</b>	€ 15,00
<b>Lanime</b> ( <i>Barbera-Bonarda</i> ) (senza solfiti) 2015	<b>Cardinali</b>	€ 18,00
<b>Val d'Aosta Donnas</b> ( <i>Picotendro</i> ) 2013	<b>Caves de Donnas</b>	€ 17,00
<b>Barbera d'Alba</b> "Scassa" 2015	<b>B. Grimaldi</b>	€ 18,00
<b>Dolcetto di Ovada</b> 2013	<b>Cascina Boccia</b>	€ 16,00
<b>Nebbiolo d'Alba</b> 2015	<b>Vigneti Oddero</b>	€ 20,00
<b>Rossese di Dolceacqua</b> 2016	<b>Terre Bianche</b>	€ 19,50
<b>Croatina</b> 2015	<b>Agnes</b>	€ 16,50
<b>Valtellina Rosso</b> ( <i>Nebbiolo</i> ) 2015	<b>Boffalora</b>	€ 20,50
<b>A.A. S. Magdalener</b> ( <i>Schiava-Lagrein</i> ) 2016	<b>Ramoser</b>	€ 19,50
<b>Teroldego</b> "Dannato" 2012	<b>Redondel</b>	€ 22,00
<b>Trentino Pinot Nero</b> 2015	<b>Maso Bergamini</b>	€ 20,00
<b>Valpolicella cl. Superiore</b> ( <i>Corvina</i> ) 2016	<b>M. Santoccio</b>	€ 17,00
<b>Chianti Cl.</b> "Retromarcia" ( <i>Sangiovese</i> ) 2015	<b>Montebernardi</b>	€ 18,50

<b>Nobile di Montepulciano</b> ( <i>Prugnolo Gentile</i> ) 2014	<b>Crociani</b>	€ 19,50
<b>Rosso Conero</b> ( <i>Montepulciano-Sangiovese</i> ) 2016	<b>Lanari</b>	€ 16,00
<b>Aglianico del Vulture</b> “Nerocarbone” 2012	<b>S. Carbone</b>	€ 17,00
<b>Etna Rosso</b> ( <i>Nerello Mascalese e Cappuccio</i> ) 2015	<b>T. Eccher</b>	€ 21,50
<b>Nero d’Avola</b> “Respiro” 2015	<b>Valdibella</b>	€ 18,00

## Spumanti

---

### Metodo Classico - Vitigni Autoctoni



<b>Brut “Grosso”</b> ( <i>Sorbara</i> ) 2013	<b>Paltrinieri</b>	€ 21,50
<b>Brut Rosè</b> ( <i>Sorbara</i> ) 2013	<b>Cantina della Volta</b>	€ 22,50
<b>Ringadora Nature</b> ( <i>Sorbara</i> ) 2013	<b>Pod. Saliceto</b>	€ 21,50
<b>Pignoletto</b> “Nature” 2013	<b>G. Allegro</b>	€ 21,00
<b>Blanc de Blanc Brut</b> ( <i>Uve Famoso</i> ) 2013	<b>Ten. S. Lucia</b>	€ 22,50
<b>Blanc de Noir Extra Brut</b> ( <i>Sangiovese</i> ) s.a.	<b>Ten. S. Lucia</b>	€ 22,50
<b>Spergola Extra Brut</b> “Riserva Fratelli” 2013	<b>Cà de Noci</b>	€ 34,50
<b>Trebbiano Brut</b> s.a.	<b>La Cavaliera</b>	€ 20,50
<b>Val d’Aosta Blanc de Morgex Extra Brut</b> ( <i>Priè Blanc</i> ) 2014	<b>Cave de Morgex</b>	€ 26,00
<b>Nebbiolo Rosè dosaggio zero</b> 2013	<b>Erpacrife</b>	€ 31,00
<b>Spumante Pas Dosè</b> ( <i>Erbaluce</i> ) s.a. (84 mesi)	<b>Barbaglia</b>	€ 37,50
<b>Vis Amoris Zero</b> ( <i>Pigato</i> ) 2010 (60 mesi)	<b>Vis Amoris</b>	€ 42,00
<b>Brut Ris. Nobile</b> ( <i>Bombino Bianco</i> ) 2012	<b>D’Arapri</b>	€ 28,00

Terza via Brut Millesimato ( <i>Grillo</i> ) 2013	De Bartoli	€ 29,00
Nerello Mascalese Extra Brut 2009	Murgo	€ 34,50
Vinudilice ( <i>Vitigni autoctoni Etnei</i> ) s.a.	I Vigneri	€ 48,50

## Spumanti

### Metodo Classico




---

Mattaglio Blanc de Noir Brut ( <i>Pinot Nero</i> ) 2010	Cant. della Volta	€ 33,00
Mattaglio "Pas Dosè" ( <i>Chardonnay-Pinot nero</i> ) s.a.	Cant. della Volta	€ 25,50
Pinot Nero Rosè Dosaggio Zero 2012 (36 mesi)	Lusenti	€ 26,50
Brut Millesimato ( <i>Pinot Nero</i> ) 2011	Monsupello	€ 29,00
Valentino Brut Cuvèe ( <i>Chard-P.Noir-P.Meunier</i> ) (96 mesi)	Rocche dei Manzoni	€ 56,00
Valentino Brut Zero Rosè ( <i>Pinot nero-Chardonnay</i> ) 2011	Rocche dei Manzoni	€ 47,00
Haderburg Pas Dosè ( <i>P.Nero-Chardonnay</i> ) 2013 (40 mesi)	Haderburg	€ 33,00
Franciacorta Brut Blanc de Blanc ( <i>Chardonnay</i> ) s.a.	Cavalleri	€ 32,50
Franciacorta Extra Brut ( <i>Chardonnay</i> ) s.a.	Faccoli	€ 31,50
Franciacorta Pas Dosè "Essenza" ( <i>Chardonnay</i> ) s.a.	Cascina Clarabella	€ 25,50
Franciacorta Satèn ( <i>Chardonnay</i> ) 2014	Corte Fusia	€ 35,00
Trento Brut ( <i>Chardonnay</i> ) s.a.	Balter	€ 25,00
Trento Brut Perlé Rosé 2011	Lunelli	€ 44,00

Trento Extra Brut G.Ferrari “Ris.Fondatore” 2006

Lunelli

€ 98,00

## *Bianchi Regionali*

---



<b>Malvasia Frizzante</b> “Le Rose” 2016	<b>Ca’ de Noci</b>	€ 23,00
<b>Pignoletto Frizzante</b> “Bersot” 2016	<b>Gradizzolo</b>	€ 14,50
<b>Ripa di Sopravento Frizzante</b> ( <i>Trebbiano</i> ) 2016	<b>Graziano</b>	€ 16,00
<b>Tarbianèn Frizzante</b> ( <i>Trebbianina Bianca</i> ) 2015	<b>C. Plessi</b>	€ 17,00
<b>Terre Bianche Frizz.</b> ( <i>Pignoletto-Trebbiano R.</i> ) 2016	<b>Terraquilia</b>	€ 14,00
<b>Ageno</b> ( <i>Malvasia-Trebbiano-Ortrugo</i> ) 2012	<b>La Stoppa</b>	€ 24,50
<b>Albana</b> “Alba Rara Cru” 2014	<b>Ten. S. Lucia</b>	€ 21,00
<b>Antiqua</b> ( <i>Albana in Anfora</i> ) 2016	<b>Francesconi</b>	€ 24,00
<b>Alionza</b> “Malvezza” 2015	<b>Erioli</b>	€ 18,00
<b>Bora Lunga</b> ( <i>Spergola-Moscato</i> ) 2015	<b>Cinque Campi</b>	€ 19,00
<b>Colli Bol. Pignoletto Cl.</b> 2012	<b>Erioli</b>	€ 19,50
<b>Coll Bol. Sauvignon</b> “Ben ti voglio” 2016	<b>Lodi Corazza</b>	€ 18,00
<b>Colli Piac. Malvasia</b> “Bianca Regina” 2011	<b>Lusenti</b>	€ 21,00
<b>Colli Piac. Sauvignon</b> 2015	<b>La Tosa</b>	€ 19,00

<b>Colli di Rimini Rebola</b> “Vigna la Ginestra” 2016	<b>Pod. Vecciano</b>	€ 20,50
<b>Notti di Luna</b> ( <i>Spergola-Malvasia-Moscato</i> ) 2015	<b>Ca’ de Noci</b>	€ 22,00
<b>Rio Rocca</b> “Spergle” ( <i>Spergola</i> ) 2016	<b>Il Farneto</b>	€ 16,00
<b>Tarbianaaz</b> ( <i>Trebbiano</i> ) 2015	<b>Graziano</b>	€ 21,00
<b>Terra</b> ( <i>Albana in Anfora</i> ) 2015	<b>Villa Papiano</b>	€ 23,00
<b>Trebbiano</b> “Tera” 2013	<b>Fondo San Giuseppe</b>	€ 19,00
<b>Zigant</b> ( <i>Grechetto Gentile</i> ) 2016	<b>Lodi Corazza</b>	€ 21,50

## *Rossi Regionali*



<b>Sorbara</b> “Rito” 2017	<b>Zucchi</b>	€ 14,00
<b>Sorbara</b> “Infondo” 2016	<b>Zucchi</b>	€ 14,00
<b>Sorbara</b> “Falistra” 2016	<b>Pod. Il Saliceto</b>	€ 15,00
<b>Sorbara</b> “Radice” 2016	<b>Paltrinieri</b>	€ 14,00
<b>Sorbara</b> “Rimosso” 2015	<b>Cant. della Volta</b>	€ 16,00
<b>Sandrone</b> ( <i>Sorbara-Salamino-Grasparossa</i> ) 2016	<b>Angol d’Amig</b>	€ 17,00
<b>Rosso Bergianti</b> ( <i>Salamino-Sorbara</i> ) 2014	<b>Bergianti</b>	€ 17,00
<b>Salamino di Santa Croce</b> 2016	<b>Saetti</b>	€ 14,00
<b>Lambrusco Fioranese</b> 2015	<b>Claudio Plessi</b>	€ 14,00
<b>Fontana dei Boschi</b> ( <i>Grasparossa</i> ) 2016	<b>Graziano</b>	€ 16,00
<b>Grasparossa di Castelvetro</b> “Canova” 2016	<b>Fatt. Moretto</b>	€ 14,00
<b>Lambrusco Barghi</b> “Rio degli Sgoccioli” 2016	<b>Cinque Campi</b>	€ 18,00

<b>Lambrusco Reggiano</b> “Sottobosco” 2015 <i>(Grasparossa-Malbo Gentile-Sgavetta-Montericco)</i>	<b>Ca' de Noci</b>	€ 19,00
<b>Rosso Tre Dame frizz.</b> <i>(Sgavetta-Termarina)</i> 2016	<b>Ca' de Noci</b>	€ 18,00
<b>Stiolo Rosso Frizz.</b> <i>(Sorbara-Oliva-Ancellotta)</i> 2016	<b>Casalpriore</b>	€ 16,50
<b>Tosca Frizzante</b> 2016	<b>Claudio Plessi</b>	€ 13,50
<b>Barbera</b> “Garò” 2014	<b>Gradizzolo</b>	€ 20,50
<b>Centesimino</b> “Centuplo” 2015	<b>Ten. S. Lucia</b>	€ 18,00
<b>Colli Bol. Merlot</b> 2013	<b>Ten. Folesano</b>	€ 25,00
<b>Colli Piac. Bonarda</b> “La Picciona” 2012	<b>Lusenti</b>	€ 22,50
<b>Colli Piac. Cabernet</b> “Luna Selvatica” 2013	<b>La Tosa</b>	€ 28,50
<b>Colli Piac. Gutturnio Sup.</b> “Vigna Morello” 2015	<b>La Tosa</b>	€ 23,50
<b>Gheppio</b> <i>(Cabernet-Malbo Gentile)</i> 2010	<b>Ca' de Noci</b>	€ 28,00
<b>Macchiona</b> <i>(Barbera-Bonarda)</i> 2007	<b>La Stoppa</b>	€ 29,00
<b>Marziano</b> <i>(Sangiovese-Cabernet -Merlot)</i> 2010	<b>Fattoria Zerbina</b>	€ 27,00
<b>Nicchio</b> <i>(Barbera)</i> 2013	<b>Cardinali</b>	€ 28,00
<b>Rosso Bologna</b> “Samodia” <i>(Cabernet Sauvignon)</i> 2011	<b>Erioli</b>	€ 23,00
<b>Rosso Emilia</b> “Maiolus” <i>(Negrettino)</i> 2014	<b>Erioli</b>	€ 23,50
<b>Sangiovese Sup.</b> “Assiolo” (Castel Bolognese) 2015	<b>Costa Archi</b>	€ 17,50
<b>Sangiovese Sup.</b> “Poggio Tura” (Brisighella) 2012	<b>Vigne dei Boschi</b>	€ 24,00
<b>Sangiovese Sup.</b> “G.S.” (Castel Bolognese) 2011	<b>Costa Archi</b>	€ 32,00
<b>Sangiovese Riserva</b> “Torre di Ceparano” (Marzeno) 2011	<b>Fatt. Zerbina</b>	€ 21,00
<b>Sangiovese Riserva</b> “I Probi di Papiano” (Modigliana) 2013	<b>Villa Papiano</b>	€ 22,00
<b>Sangiovese Riserva</b> “Nato Rè” (Bertinoro) 2011	<b>M. Galassi</b>	€ 23,50
<b>Sangiovese Riserva</b> “Le Iadi” (Faenza) 2012	<b>Francesconi</b>	€ 25,00



<b>Sangiovese Riserva</b> “Michelangiolo” ( <i>Forlì</i> ) 2011	<b>Calonga</b>	€ 29,00
<b>Sangiovese Riserva</b> “Pruno” (Massa di Vecchiazano) 2012	<b>La Palazza</b>	€ 30,50
<b>Sangiovese Riserva</b> “Pietramora” (Marzeno) 2011	<b>Fatt. Zerbina</b>	€ 34,00
<b>Sangiovese Riserva</b> “Vigna del Generale” (Predappio) 2013	<b>Fatt. Nicolucci</b>	€ 33,00
<b>Oudeis</b> ( <i>Sangio. vecchi cloni di Castelluccio</i> ) (Brisighella) 2011	<b>Vigne di S. Lorenzo</b>	€ 34,00
<b>Sassoscuro</b> ( <i>Malbo Gentile-Altre Uve</i> ) 2010	<b>Graziano</b>	€ 20,50
<b>Sgavata</b> ( <i>Sgavetta</i> ) 2015	<b>C. Plessi</b>	€ 15,00
<b>Stoppa</b> ( <i>Cabernet</i> ) 2005	<b>La Stoppa</b>	€ 27,00

## Vini Bianchi Italiani

### Valle d'Aosta

---



<b>V. d'Aosta Blanc de Morgex</b> ( <i>Priè Blanc</i> ) 2016	<b>E. Pavese</b>	€ 23,50
<b>V. d'Aosta Petit Arvine</b> 2015	<b>E. Ottin</b>	€ 22,00

 **Piemonte**


---

<b>Derthona</b> ( <i>Timorasso</i> ) 2014	<b>Vigneti Massa</b>	€ 24,00
<b>Timorasso</b> “San Leto” 2012	<b>Ricci</b>	€ 26,00
<b>Erbaluce di Caluso</b> “Le Chiusure” 2014	<b>Favaro</b>	€ 22,00
<b>Gavi</b> “Pisè” ( <i>Cortese</i> ) 2014	<b>La Raia</b>	€ 26,50
<b>Langhe Bianco</b> “Herzù” ( <i>Riesling</i> ) 2014	<b>Germano</b>	€ 24,00
<b>Langhe Riesling</b> “Petracine” 2016	<b>G. D. Vajra</b>	€ 32,00
<b>Roero Arneis</b> “Camestri” 2014	<b>Porello</b>	€ 18,50

 **Liguria**

---

<b>Altrove</b> ( <i>Vitigni liguri e provenzali</i> ) 2014/2015	<b>De Battè</b>	€ 42,00
<b>Bianco Testalonga</b> ( <i>Vermentino</i> ) 2016	<b>Testalonga</b>	€ 24,50
<b>Cinqueterre</b> ( <i>Bosco-Vermentino-Albarola</i> ) 2016	<b>Terenzuola</b>	€ 26,50
<b>Pigato di Albenga</b> “Le Russeghine” 2015	<b>Bruna</b>	€ 21,00
<b>Pigato</b> “Sogno” 2015	<b>Vis Amoris</b>	€ 24,00

 **Trentino Alto Adige**

---

<b>A.A. Chardonnay</b> “Schwarzhaus” 2016	<b>Stroblhof</b>	€ 24,50
<b>A.A. Gewurztraminer</b> 2016	<b>H. Donà</b>	€ 21,00
<b>A.A. Moscato Giallo</b> 2016	<b>Manincor</b>	€ 21,00
<b>A.A. Pinot Bianco</b> 2016	<b>Castel Juval</b>	€ 22,50
<b>A.A. Sauvignon</b> “Voglar” 2011	<b>P. Dipoli</b>	€ 28,50
<b>A.A. Valle Isarco</b> “Kaiton” ( <i>Riesling</i> ) 2014	<b>Kuen Hof</b>	€ 24,00

<b>A.A. Valle Isarco Kerner</b> 2016	<b>Strasserhof</b>	€ 21,50
<b>A.A. Valle Isarco Sylvaner</b> 2012	<b>Kuen Hof</b>	€ 21,50
<b>A.A. Valle Isarco Veltliner</b> 2014	<b>P. Plieger</b>	€ 22,00
<b>A.A. Val Venosta Riesling</b> “Windbichel” 2016	<b>Castel Juval</b>	€ 36,00
<b>XY Bianco</b> ( <i>Incrocio Manzoni</i> ) 2016	<b>P. Uccelli</b>	€ 29,50
<b>Manzoni Bianco</b> ( <i>Riesling-Pinot Bianco</i> ) 2016	<b>Vignaiolo Fanti</b>	€ 22,00
<b>Muller Thurgau</b> 2016	<b>Vindimian</b>	€ 18,00
<b>Nosiola</b> 2015	<b>Salvetta</b>	€ 24,00



## Veneto



<b>Massifitti</b> ( <i>Trebbiano di Soave</i> ) 2014	<b>Suavia</b>	€ 19,50
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b> 2016	<b>Cà dei Zago</b>	€ 16,00
<b>Soave Cl.</b> “Contrada Salvarenza” 2014	<b>Gini</b>	€ 28,00
<b>Soave Cl.</b> “Staforte” 2016	<b>Prà</b>	€ 20,50
<b>Soave Cl.</b> “Vigna della Brà” 2014	<b>Filippi</b>	€ 24,00
<b>Vespaiolo di Breganze</b> 2016	<b>Villa Angarano</b>	€ 18,50
<b>Vespri Frizzante</b> ( <i>Vespaiolo</i> ) 2016	<b>Il Ceo</b>	€ 18,50



## Friuli Venezia Giulia



<b>Blanc di Simon Tradition</b> ( <i>Tocai</i> ) 2010	<b>Simon di Brazzan</b>	€ 26,00
<b>Brda</b> ( <i>Ribolla-Malvasia-Tocai</i> ) 2015	<b>K. Keber</b>	€ 42,00
<b>Breg Anfora</b> ( <i>Sauvignon - Chardonnay - P. Grigio</i> ) 2009	<b>Gravner</b>	€ 65,00
<b>Carso Malvasia</b> 2012	<b>Skerlj</b>	€ 29,50

<b>Carso Vitoska</b> 2012	<b>Skerlj</b>	€ 29,50
<b>Collio Bianco</b> ( <i>Friulano - Ribolla - Malvasia</i> ) 2015	<b>E. Keber</b>	€ 23,00
<b>Collio Friulano</b> 2007	<b>La Castellada</b>	€ 34,00
<b>Collio Ribolla Gialla</b> 2016	<b>Gradiscutta</b>	€ 19,00
<b>Collio Sauvignon</b> 2016	<b>Simon de Brazzan</b>	€ 19,50
<b>Collio Sauvignon</b> 2010	<b>La Castellada</b>	€ 33,00
<b>Friulano Cru</b> “San Pietro” ( <i>Tocai</i> ) 2015	<b>I Clivi</b>	€ 21,00
<b>Malvasia</b> (Vigne 80 anni) 2015	<b>I Clivi</b>	€ 27,50
<b>Malvasia Istriana</b> 2015	<b>Vinogradi Fon</b>	€ 32,00
<b>Pinot Grigio</b> “Ronco Pitotti” 2016	<b>Vignai da Duline</b>	€ 30,00
<b>Prulke</b> ( <i>Sauvignon-Malvasia-Vitoska</i> ) 2013	<b>Zidarich</b>	€ 32,00
<b>Ribolla Gialla</b> 2014	<b>Ronco Severo</b>	€ 28,50
<b>Rinè Blanc</b> ( <i>Pinot B.-Malvasia-Traminer-Sauvignon</i> ) 2015	<b>Simon di Brazzan</b>	€ 20,50
<b>Vitoska</b> “Kamen” (Tini in pietra) 2014	<b>Zidarich</b>	€ 43,00
<b>Vitoska</b> (Anfora) 2012	<b>Vodopivec</b>	€ 46,00



## *Toscana*




---

<b>Ansonaco Isola del Giglio</b> 2014	<b>Altura</b>	€ 36,00
<b>Chardonnay</b> “Greto alla Macchia” 2015	<b>Pod. Fortuna</b>	€ 32,00
<b>Colli di Luni Vermentino</b> “Fosso di Corsano” 2016	<b>Terenzuola</b>	€ 21,00

<b>Il Templare</b> ( <i>Vernaccia-Trebbiano-Malvasia</i> ) 2012	<b>Montenidoli</b>	€ 23,00
<b>Vernaccia di S. Gimignano</b> “Fiore” 2015	<b>Montenidoli</b>	€ 20,50



## Marche



<b>Bianco da Pinot Nero</b> 2015	<b>Fatt. Mancini</b>	€ 32,00
<b>Gli Eremiti</b> ( <i>Verdicchio</i> ) 2015	<b>La Distesa</b>	€ 26,00
<b>Nur</b> ( <i>Verdicchio-Trebbiano-Malvasia</i> ) 2015	<b>La Distesa</b>	€ 21,50
<b>Offida Pecorino</b> “Fiobbo” 2015	<b>Aurora</b>	€ 19,50
<b>Verdicchio Cl. Sup.</b> “Rincrocca” 2015	<b>La Staffa</b>	€ 24,00
<b>Verdicchio Cl. Sup.</b> “Il Coroncino” 2015	<b>Fatt. Coroncino</b>	€ 22,00
<b>Verdicchio Cl. Sup.</b> “Le Oche” 2016	<b>Fatt. S. Lorenzo</b>	€ 19,50
<b>Verdicchio di Matelica</b> 2016	<b>Collestefano</b>	€ 18,00
<b>Verdicchio di Matelica</b> “Mirum” 2014	<b>La Monacesca</b>	€ 29,00



## Umbria



<b>Adarmando</b> ( <i>Trebbiano Spoletino</i> ) 2016	<b>Tabarrini</b>	€ 23,50
<b>Orvieto</b> “Campo Guardiano” ( <i>Procanico-Grechetto-ecc</i> ) 2014	<b>Palazzone</b>	€ 22,50
<b>Grechetto</b> “Ametistas” 2013	<b>Fatt. Mani di Luna</b>	€ 19,50
<b>Torre di Giano</b> “Vigna il Pino” ( <i>Grechetto-Trebbiano</i> ) 2015	<b>Lungarotti</b>	€ 26,50



## Lazio



<b>Frascati Sup. Ris.</b> “Primo” ( <i>Malvasia-Bombino-Greco</i> ) 2015	<b>Merumalia</b>	€ 23,50
--	------------------	---------

<b>Grechetto</b> “Poggio della Costa” 2015	<b>Mottura</b>	€ 21,50
<b>Moro</b> ( <i>Grecomoro</i> ) 2015	<b>Carpineti</b>	€ 20,50
<b>Passerina del Frusinate</b> “Monocromo” 2016	<b>Macciocca</b>	€ 18,00



## *Abruzzo*



<b>Pecorino</b> “Don Carlino” 2015	<b>De Fermo</b>	€ 26,50
<b>Pecorino d’Abruzzo</b> “Bianchi grilli per la testa” 2015	<b>Torre dei Beati</b>	€ 24,00
<b>Trebbiano d’Abruzzo</b> (Anfora) 2012	<b>Cirelli</b>	€ 31,00
<b>Trebbiano d’Abruzzo</b> 2013	<b>E. Pepe</b>	€ 37,50
<b>Trebbiano d’Abruzzo</b> 2013	<b>Valentini</b>	€ 72,00
<b>Trebbiano d’Abruzzo</b> “Bianchi grilli per la testa” 2015	<b>Torre dei Beati</b>	€ 23,00



## *Campania*



<b>Coda di Volpe</b> 2014	<b>Perillo</b>	€ 23,50
<b>Costa d’Amalfi</b> “Fior d’Uva” ( <i>Ripoli-Fenile-Falanghina</i> ) 2007	<b>M. Cuomo</b>	€ 50,00
<b>Costa d’Amalfi Tramonti B.</b> ( <i>Falanghina – Biancolella</i> ) 2013	<b>Ten. S. Francesco</b>	€ 19,50
<b>Falanghina</b> 2015	<b>Marsella</b>	€ 20,50
<b>Fiano di Avellino</b> “Vigna Arianiello” 2014	<b>Feudo Apiano</b>	€ 20,50
<b>Fiano di Avellino</b> “Don Chisciotte” 2016	<b>Zampaglione</b>	€ 24,50
<b>Greco di Tufo</b> 2016	<b>Vadiaperti</b>	€ 18,00
<b>Lacryma Cristi del Vesuvio</b> 2015	<b>Villa Dora</b>	€ 23,00
<b>Polveri della Scarrupata</b> ( <i>Asprinio-Fiano</i> ) 2015	<b>Nanni Copè</b>	€ 39,50



## *Calabria*



<b>Greco Bianco</b> “Rèfulu” 2013	<b>Casa Comerci</b>	€ 16,00
-----------------------------------	---------------------	---------

 **Sicilia**

<b>Carricante</b> “Aurora” 2015	<b>I Vigneri</b>	€ 29,50
<b>Cataratto</b> “Petrachiarà” 2015	<b>Ten. Lisciandrini</b>	€ 19,00
<b>Etna Bianco</b> “Gamma” 2016	<b>F. Curtaz</b>	€ 36,00
<b>Etna Bianco</b> “1815” 2015	<b>Scilio</b>	€ 27,50
<b>Etna Bianco</b> 2014	<b>Le vigne di Eli</b>	€ 27,00
<b>Grappoli del Grillo</b> ( <i>Grillo</i> ) 2015	<b>De Bartoli</b>	€ 27,50
<b>Malvasia delle Lipari</b> 2016	<b>Lantieri</b>	€ 22,50
<b>Memorii</b> ( <i>Grillo-Cataratto</i> ) 2013	<b>Valdibella</b>	€ 23,50
<b>Zibibbo</b> 2016	<b>Barraco</b>	€ 27,00

 **Sardegna**

<b>Bianco Granazza</b> 2016	<b>Vike Vike</b>	€ 24,50
<b>Malvasia di Bosa Ris.</b> lt. 0,500 2011	<b>G. B. Columbu</b>	€ 39,00
<b>Vermentino</b> “Un anno dopo” 2015	<b>Quartomoro</b>	€ 18,00
<b>Vermentino di Gallura</b> 2016	<b>Strano</b>	€ 20,50

## Vini Rossi Italiani

 **Valle d'Aosta**

---



<b>Donnas</b> “Vieilles Vigne” ( <i>Picotendro</i> ) 2013	<b>Caves de Donnas</b>	€ 27,00
<b>Fumin</b> 2016	<b>E. Otтин</b>	€ 27,00
<b>Pinot Nero</b> 2016	<b>E. Otтин</b>	€ 24,50

 **Lombardia**

---



<b>Barbacarlo</b> ( <i>Croatina-Uva rara-Vespolina</i> ) 2009	<b>Barbacarlo</b>	€ 48,00
<b>Bonarda</b> “Millennium” 2009	<b>Agnes</b>	€ 23,50
<b>Buttafuoco</b> “Bricco riva bianca” ( <i>Croatina-Vespolina</i> ) 2013	<b>A. Picchioni</b>	€ 31,00
<b>Erbanno</b> “S. Valentino” 2014	<b>Togni Rebaioli</b>	€ 24,00
<b>Valtellina Sup. Inferno</b> 2013	<b>Rainoldi</b>	€ 23,50
<b>Valtellina Sup.</b> “Pietrisco” 2013	<b>Boffalora</b>	€ 25,50
<b>Valtellina Sup.</b> “Sassella” 2014	<b>Terrazzi Alti</b>	€ 28,50
<b>Valtellina Sup. Grumello</b> “O. Lando” 2012	<b>Faccinelli</b>	€ 29,50
<b>Valtellina Sup.</b> “Valgella Riserva Elisa” 2012	<b>M. Triacca</b>	€ 33,00
<b>Valtellina Sup. Sassella Ris.</b> “Grisone” 2013	<b>A. Mozzi</b>	€ 38,50
<b>Valtellina Sforzato</b> 2012	<b>A. Mozzi</b>	€ 43,00
<b>Valtellina Sup. Ris. Sassella</b> “Rocce Rosse” 2005	<b>Ar.Pe.Pe</b>	€ 58,00





<b>Barbaresco</b> “Rombone” 2015	<b>Vign. Oddero</b>	€ 39,00
<b>Barbaresco</b> “Meruzzano” ( <i>Nebbiolo</i> ) 2013	<b>O. Abrigo</b>	€ 33,50
<b>Barbaresco</b> “Rabaja” 2013	<b>G. Cortese</b>	€ 40,50
<b>Barbaresco</b> “Montestefano” 2012	<b>S. Rivella</b>	€ 54,00
<b>Barbaresco</b> “Albesani-Vigna Borgese” 2013	<b>P. Busso</b>	€ 48,00
<b>Barbera Colli Tortonesi</b> “Monleale” 2010	<b>Vigneti Massa</b>	€ 24,50
<b>Barbera d’Alba</b> “S. Stefanetto” 2015	<b>P. Busso</b>	€ 26,50
<b>Barbera d’Alba</b> “Gabutti” 2012	<b>Cappellano</b>	€ 33,00
<b>Barbera d’Asti</b> “Da Sul” 2015	<b>G. Laiolo</b>	€ 20,00
<b>Barbera d’Asti Sup.</b> 2015	<b>M. Capra</b>	€ 23,50
<b>Barbera del Monferrato Sup.</b> “Perlydia” 2004	<b>Cant. Valpane</b>	€ 26,00
<b>Barolo</b> ( <i>Nebbiolo</i> ) 2012 (Loc. Castiglione Falletto)	<b>Brovia</b>	€ 46,00
<b>Barolo</b> 2014 (Loc. La Morra)	<b>Vign. Oddero</b>	€ 40,00
<b>Barolo</b> 2012 (Loc. Perno)	<b>Casc. Fontana</b>	€ 42,00
<b>Barolo</b> “Paia Gallo” 2013 (Loc. Barolo)	<b>Canonica</b>	€ 44,00
<b>Barolo</b> “Ginestra” 2012 (Loc. Monforte)	<b>D. Conterno</b>	€ 58,00
<b>Barolo</b> “Vigna Rionda” 2013	<b>Luigi Pira</b>	€ 70,00
<b>Barolo</b> “Rupestris” 2012 (Loc. Serralunga)	<b>Cappellano</b>	€ 66,00
<b>Barolo Ris.</b> “Lazzarito” 2010 (Loc. Serralunga)	<b>Germano</b>	€ 78,00
<b>Barolo</b> “Bricco delle Viole” (Loc. Barolo) 2005	<b>G. D. Vajra</b>	€ 75,00
<b>Boca</b> ( <i>Nebbiolo-Vespolina</i> ) 2011	<b>Barbaglia</b>	€ 40,00
<b>Boca</b> ( <i>Nebbiolo-Vespolina</i> ) 2009	<b>Le Piane</b>	€ 60,00
<b>Bramaterra</b> ( <i>Nebbiolo</i> ) 2013	<b>Antoniotti</b>	€ 28,50
<b>Carema Ris.</b> ( <i>Nebbiolo</i> ) 2013	<b>Cant.Prod.Carema</b>	€ 24,00

<b>Colli Novaresi Vespolina</b> 2012	<b>Barbaglia</b>	€ 21,50
<b>Dolcetto d'Alba "Coste Fossati"</b> 2016	<b>Vajra</b>	€ 23,00
<b>Freisa delle Langhe "Toetto"</b> 2013	<b>G. Mascarello</b>	€ 26,00
<b>Gattinara "Molsino" (Nebbiolo)</b> 2013	<b>Nervi</b>	€ 58,00
<b>Gattinara "Osso San Grato"</b> 2008	<b>Antoniolo</b>	€ 74,00
<b>Gattinara Riserva</b> 2007	<b>Petterino</b>	€ 30,00
<b>Ghemme (Nebbiolo)</b> 2013	<b>P. Chiovini</b>	€ 24,50
<b>Ghemme "Collis Breclenae"</b> 2010	<b>A. V. Cantalupo</b>	€ 48,00
<b>Nebbiolo "Testainvisca"</b> 2013	<b>M. Capra</b>	€ 27,00
<b>Nebbiolo d'Alba</b> 2015	<b>G. Mascarello</b>	€ 38,00
<b>Pinerolese Ramiè (Avanà-Avarengo-Neretto-Bequet)</b> 2015	<b>Coutandin</b>	€ 33,00
<b>Roero "Torretta" (Nebbiolo)</b> 2013	<b>Porello</b>	€ 23,00
<b>Rosso "Cerreta" (Barbera-Croatina-Freisa-Cabernet)</b> 2003	<b>Vigneti Massa</b>	€ 60,00
<b>Rosso "Rossomeraviglia" (Syrah)</b> 2015	<b>Favaro</b>	€ 37,50
<b>San Fereolo (Dolcetto Dogliani)</b> 2009	<b>S. Fereolo</b>	€ 26,50
<b>Sizzano (Nebbiolo – Vespolina)</b> 2012	<b>P. Chiovini</b>	€ 27,00
<b>Vino Rosso "Rosae" (Ruchè)</b> 2015	<b>G. Rinaldi</b>	€ 18,00




---

<b>Ormeasco di Pornassio Sup.</b> 2015	<b>Guglierame</b>	€ 22,50
<b>Rossese di Dolceacqua</b> 2015	<b>Testalonga</b>	€ 28,50
<b>Rossese di Dolceacqua Sup. "Bricco Arcagna"</b> 2015	<b>Terre Bianche</b>	€ 34,00
<b>Rossese di Dolceacqua</b> 2016	<b>Ka Mancinè</b>	€ 23,50



## Veneto

---



<b>Amarone della Valp.</b> ( <i>Corvina-Rondinella-Molinara</i> ) 2012	<b>Monte Santoccio</b>	€ 39,00
<b>Amarone della Valpolicella</b> “Moropio” 2013	<b>Antolini</b>	€ 43,00
<b>Amarone della Valpolicella</b> “Ravazzol” 2011	<b>Cà la Bionda</b>	€ 56,00
<b>Amarone della Valpolicella</b> “Casa dei Bepi” 2009	<b>Viviani</b>	€ 69,00
<b>Amarone della Valpolicella</b> 2008	<b>Bertani</b>	€ 85,00
<b>Merloq</b> ( <i>Merlot-Cabernet</i> ) 2015	<b>Il Ceo</b>	€ 26,50
<b>Primo Fiore</b> ( <i>Cabernet-Corvina</i> ) 2014	<b>Quintarelli</b>	€ 42,50
<b>Valpolicella Cl.</b> “Campo Morar” 2013	<b>Viviani</b>	€ 33,00
<b>Valpolicella Cl. Sup.</b> 2013	<b>Monte dei Ragni</b>	€ 42,00
<b>Valpolicella Cl. Sup.</b> 2010	<b>Quintarelli</b>	€ 65,00
<b>Valpolicella Cl. Sup. Ripasso</b> 2015	<b>Monte Santoccio</b>	€ 23,00



## Friuli Venezia - Giulia

---




<b>Carso Terrano</b> 2012	<b>Skerlj</b>	€ 27,00
<b>Terrano Selezione</b> 2015	<b>Vinogradi Fon</b>	€ 46,00
<b>Collio Merlot</b> 2013	<b>E. Keber</b>	€ 33,00
<b>Pignolo</b> 2011	<b>Ronchi di Cialla</b>	€ 32,00
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b> 2015	<b>Ronchi di Cialla</b>	€ 20,50
<b>Refosco dal Peduncolo Rosso</b> 2014	<b>Ronco Severo</b>	€ 27,00
<b>Ribolla Nera</b> 2014	<b>Ronchi di Cialla</b>	€ 26,00
<b>Sacrisassi Rosso</b> ( <i>Refosco-Shioppettino</i> ) 2008	<b>Le due Terre</b>	€ 39,00

Schioppettino “Le Duline” 2016

Vignai da Duline

€ 32,00

 *Trentino Alto Adige*

---



<b>A.A. Lago di Caldaro Cl. Sup. (Schiava)</b> 2016	<b>Manincor</b>	€ 22,00
<b>A.A. Lagrein “Furgel”</b> 2016	<b>F. Gojer</b>	€ 19,50
<b>A.A. Lagrein Riserva</b> 2015	<b>Ramoser</b>	€ 26,50
<b>A.A. Merlot Riserva</b> 2013	<b>Ramoser</b>	€ 26,50
<b>A.A. Pinot Nero “XX”</b> 2015	<b>Patrick Uccelli</b>	€ 33,00
<b>A.A. Pinot Nero “Mason”</b> 2015	<b>Manincor</b>	€ 36,50
<b>A.A. Schiava “Campill” (Vecchie Vigne)</b> 2015	<b>Pranzegg</b>	€ 29,00
<b>Esegesi (Cabernet/Merlot)</b> 2013	<b>E. Rosi</b>	€ 28,00
<b>Lambrusco foglia frastagliata “Per Ciso” (P. Franco)</b> 2013	<b>I Dolomitici</b>	€ 28,50
<b>Marzemino “Poiema”</b> 2013	<b>E. Rosi</b>	€ 27,00
<b>Teroldego Rotaliano</b> 2014	<b>Foradori</b>	€ 23,50
<b>Teroldego “Vigneto Sgarzon”</b> 2015	<b>Foradori</b>	€ 35,50
<b>Teroldego Rotaliano “Beato Me”</b> 2009	<b>Redondel</b>	€ 38,00

 *Toscana*

---



<b>Anfiteatro (Sangiovese)</b> 2012	<b>V. T. Montefili</b>	€ 62,00
<b>Bolgheri Rosso (Cabernet-Merlot)</b> 2016	<b>Le Macchiole</b>	€ 25,50
<b>Brunello di Montalcino (Sangiovese Grosso)</b> 2013	<b>Il Colle</b>	€ 44,00
<b>Brunello di Montalcino “Vigna Soccorso”</b> 2012	<b>Tiezzi</b>	€ 42,00
<b>Brunello di Montalcino</b> 2012	<b>Capanna</b>	€ 44,00

<b>Brunello di Montalcino</b> “Vigna Soccorso Ris.” 2010	<b>Tiezzi</b>	€ 52,00
<b>Brunello di Montalcino</b> 2010	<b>Paradiso di Manfredi</b>	€ 99,00
<b>Brunello di Montalcino</b> 2012	<b>P. Lume Spento</b>	€ 39,50
<b>Chianti Cl.</b> ( <i>Sangiovese</i> ) (Loc. Radda in Chianti) 2014	<b>Val delle Corti</b>	€ 23,00
<b>Chianti Cl.</b> (Loc. Gaiole in Chianti) 2014	<b>Badia a Coltibuono</b>	€ 23,00
<b>Chianti Cl.</b> (Loc. Barberino Val d'Elsa) 2014	<b>Isole e Olena</b>	€ 26,00
<b>Chianti Cl.</b> (Loc. Castelnuovo Berardenga) 2012	<b>Castell'in Villa</b>	€ 27,50
<b>Chianti Cl. Ris.</b> (Loc. Greve in Chianti) 2010	<b>Castellinuzza</b>	€ 25,00
<b>Chianti Cl. Gran Selezione</b> (Loc. S. Casciano) 2013	<b>Poggio Piano</b>	€ 30,50
<b>Cabernet Sauvignon</b> “Conca d'Oro” 2010	<b>Renzo Marinai</b>	€ 41,00
<b>Le Pergole Torte</b> ( <i>Sangiovese</i> ) 2013	<b>Montevertine</b>	€ 87,00
<b>Merla della Miniera</b> ( <i>Merla-Tintoretto</i> ) 2012	<b>Terenzuola</b>	€ 23,00
<b>Montecucco Sangiovese Ris.</b> 2013	<b>Campi Nuovi</b>	€ 28,00
<b>Montevertine</b> ( <i>Sangiovese</i> ) 2012	<b>Montevertine</b>	€ 44,00
<b>Nobile di Montepulciano Ris.</b> ( <i>Prugnolo Gentile</i> ) 2013	<b>Crociani</b>	€ 24,00
<b>Orcia Sangiovese Ris.</b> “Frasì” 2013	<b>Capitoni</b>	€ 24,00
<b>Per Mano</b> ( <i>Canaiolo-altri vitigni autoctoni</i> ) 2013	<b>Terenzuola</b>	€ 34,50
<b>Pian del Ciampolo</b> ( <i>Sangiovese</i> ) 2015	<b>Montevertine</b>	€ 24,00
<b>Pinot Nero</b> “Vigneto Fortuni“ (Mugello) 2012	<b>Pod. Fortuna</b>	€ 37,50
<b>Pinot Nero</b> (Casentino) 2013	<b>Pod. della Civettaja</b>	€ 40,00
<b>Rosso di Montalcino</b> 2015	<b>Capanna</b>	€ 20,00
<b>Rosso di Sera</b> ( <i>Colorino-Sangiovese</i> ) 2012	<b>Poggio Piano</b>	€ 43,50
<b>Syrah</b> “Apice” 2013	<b>S. Amerighi</b>	€ 40,00
<b>Terra e Cielo</b> ( <i>Sangiovese</i> ) 2012	<b>Fatt. Castellina</b>	€ 28,50
<b>Vallerana Alta</b> ( <i>Ciliegiolo</i> ) 2013	<b>A. Camillo</b>	€ 30,00

 **Umbria**

<b>Armaleo</b> ( <i>Cabernet</i> ) 2014	<b>Palazzone</b>	€ 26,00
<b>Montefalco Rosso</b> ( <i>Sangiovese-Sagrantino-Merlot</i> ) 2012	<b>Raina</b>	€ 18,00
<b>Montefalco Rosso</b> 2013	<b>Tabarrini</b>	€ 20,00
<b>Montefalco Sagrantino</b> 2013	<b>Raina</b>	€ 32,00
<b>Montefalco Sagrantino</b> “Campo alla Cerqua” 2011	<b>Tabarrini</b>	€ 39,00
<b>Torgiano Rosso Ris. Rubesco</b> “Vigna Monticchio” 2009	<b>Lungarotti</b>	€ 38,00
<b>Torgiano Rosso Ris.</b> “La Cupa” ( <i>Sangiovese</i> ) 2013	<b>Mani di Luna</b>	€ 34,00

 **Marche**

<b>Barricadiero</b> ( <i>Montepulciano</i> ) 2013	<b>Aurora</b>	€ 25,00
<b>Focara Pinot Nero</b> 2015	<b>Mancini</b>	€ 27,00
<b>Lacrima di Morro d’Alba</b> “Vigna Paradiso” 2009	<b>Fatt. S. Lorenzo</b>	€ 25,50
<b>Le Derive</b> ( <i>Montep.-Sangio.-Vernaccia Nera</i> ) 2013	<b>La Distesa</b>	€ 34,00
<b>K’un</b> ( <i>Montepulciano</i> ) 2012	<b>C. Marcelli</b>	€ 23,00
<b>Rosso Conero Ris. Fibbio</b> ( <i>Montep.-Sangio.</i> ) 2011	<b>Lanari</b>	€ 23,00
<b>Rosso Piceno Sup.</b> “Podere 72” ( <i>Montep.-Sangio.</i> ) 2012	<b>Podere S. Lazzaro</b>	€ 18,00
<b>Sangiovese</b> “Rive” 2015	<b>Mancini</b>	€ 24,50

 **Lazio**

<b>Cesanese del Piglio</b> “Civitella” 2015	<b>Macciocca</b>	€ 24,50
---	------------------	---------



## Abruzzo e Molise



<b>Molise Tintillia</b> “Settevigne” 2013	<b>Cipressi</b>	€ 23,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> “Cerasuolo” 2015	<b>Praesidium</b>	€ 23,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> (Anfora) 2012	<b>Cirelli</b>	€ 31,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> 2010	<b>Praesidium</b>	€ 46,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> “Prologo” 2013	<b>De Fermo</b>	€ 36,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> 2013	<b>E. Pepe</b>	€ 36,00
<b>Tauma</b> ( <i>Vino rosato da uve Montepulciano</i> ) 2016	<b>Pittinella</b>	€ 27,00



## Campania



<b>Campi Flegrei Per e Palumm</b> ( <i>Piedirosso</i> ) 2015	<b>Agnanum</b>	€ 21,50
<b>Colli di Salerno Aglianico</b> 2007	<b>Mila Vuolo</b>	€ 33,00
<b>Costa d'Amalfi Rosso</b> ( <i>Aglianico-Piedirosso</i> ) 2015	<b>M. Cuomo</b>	€ 21,50
<b>Lacryma Christi del Vesuvio</b> ( <i>Aglianico-Piedirosso</i> ) 2012	<b>Villa Dora</b>	€ 24,00
<b>Montevetrano</b> ( <i>Cabernet-Merlot-Aglianico</i> ) 1999	<b>Montevetrano</b>	€ 60,00
<b>Sabbie di Sopra il Bosco</b> 2015 ( <i>Aglianico-Casavecchia-Pallagrello Nero</i> )	<b>Nanni Copè</b>	€ 39,50
<b>Taurasi</b> ( <i>Aglianico</i> ) 2010	<b>Amarano</b>	€ 34,50
<b>Taurasi Riserva</b> 2006	<b>Perillo</b>	€ 52,00
<b>Tramonti Rosso</b> “E' Iss” ( <i>Tintore Vigne pre filossera</i> ) 2008	<b>Ten. S. Francesco</b>	€ 38,50



## Basilicata



---

<b>Aglianico del Vulture “Titolo”</b> 2015	<b>Fucci</b>	€ 40,00
<b>Aglianico del Vulture “400 Some”</b> 2012	<b>S. Carbone</b>	€ 25,50



## Puglia



---

<b>Cacc’e Mitte di Lucera “Agramante”</b> 2015 <i>(Nero di Troia - Bombino B.)</i>	<b>Petrilli</b>	€ 26,00
<b>Negroamaro</b> 2015	<b>Masciullo</b>	€ 20,00
<b>Negroamaro del Salento</b> 2013	<b>F. Marra</b>	€ 26,00
<b>Primitivo delle Murge</b> 2015	<b>Pantum</b>	€ 21,00



## Calabria



---

<b>Armacia</b> <i>(Prunesta-Malvasia Nera-Negrello-Gaglioppo)</i> 2015	<b>Costa Viola</b>	€ 23,50
<b>Cirò Rosso Ris.</b> <i>(Gaglioppo)</i> 2013	<b>A’ Vita</b>	€ 26,50
<b>Libici</b> <i>(Magliolo Canino)</i> 2007	<b>Casa Comerci</b>	€ 23,50
<b>Pollino Terre di Cosenza</b> <i>(Magliocco)</i> 2013	<b>Calabrese</b>	€ 23,50



## Sicilia





<b>Etna Rosso</b> ( <i>Nerello Capp.-Nerello Masc.</i> ) 2014	<b>Le Vigne di Eli</b>	€ 28,00
<b>Etna Rosso</b> 2016	<b>Ten. Terre Nere</b>	€ 25,00
<b>Etna Rosso</b> “1815” 2012	<b>Scilio</b>	€ 31,00
<b>Etna Rosso</b> “Aetnus” 2008 (Piede Franco)	<b>I Custodi dell’Etna</b>	€ 34,00
<b>Etna Rosso</b> “Vinupetra” ( <i>Nerello-Alicante-Francisi</i> ) 2012	<b>I Vigneri</b>	€ 50,00
<b>Il Frappato</b> 2015	<b>A. Occhipinti</b>	€ 32,00
<b>Nero d’Avola</b> 2015	<b>F. Curtaz</b>	€ 26,00
<b>Nero d’Avola Sel.</b> “Vrucara” 2009	<b>Feudo Montoni</b>	€ 36,50
<b>Pithos Rosso</b> ( <i>Frappato-Nero d’Avola</i> ) (Anfora) 2015	<b>Cos</b>	€ 26,00




---

<b>Cannonau</b> (Piede Franco) 2014	<b>Masone Mannu</b>	€ 19,50
<b>Carignano del Sulcis</b> “Is Arenas” (Piede Franco) 2011	<b>Sardus Pater</b>	€ 22,50
<b>Terre Brune</b> ( <i>Carignano</i> ) 2013	<b>Cant. Santadi</b>	€ 52,00
<b>Turriga</b> ( <i>Cannonau-Carignano-Bovale</i> ) 2012	<b>Argiolas</b>	€ 72,00