

## La Cantina del “Ristorante La Meridiana”

Nella cantina del nostro ristorante sono presenti circa 200 etichette.

La Carta dei Vini è l’accompagnatrice ideale che guida, nell’esperienza culinaria, gli ospiti del “Ristorante La Meridiana”. È un assortimento di etichette, risultato di un’accurata e ragionata selezione di vini che ha tenuto conto del Menù, delle tendenze del mercato e, perché no, delle mode, e naturalmente della varietà dei costi.

La nostra cantina vi offre una selezione di vini nazionali e non, con un occhio di riguardo alla nostra regione Piemonte e naturalmente alla Spagna. Nella lista, in continuo cambiamento ed evoluzione, non mancano mai i Magnum e le piccole bottiglie.

La nostra Carta dei Vini nasce dalla passione che la Famiglia Vicini-Lera ha per il vino. È frutto di lunghe serate di condivisione familiare, in cui si degusta, si provano gli abbinamenti, ci si confronta secondo il gusto o il piacere personale. Lo Chef William Vicini, la moglie Barbara e la sorella Dolores sono tutti Sommelier A.I.S. ed insieme redigono ed effettuano le scelte relative ai vini da proporre in Carta.

• LE “BOLLICINE” ITALIANE E FRANCESI	PAG. 3
• I VINI BIANCHI E IL ROSATO ITALIANO	PAG. 6
• I VINI ROSSI ITALIANI	PAG. 11
• I VINI BIANCHI SPAGNOLI	PAG. 18
• I VINI ROSSI E I ROSATI SPAGNOLI E NON	PAG. 19
• LE PICCOLE BOTTIGLIE E I MAGNUM	PAG. 21

**LE “BOLLICINE” ITALIANE E NON**

<b>Franciacorta Brut Magnum</b> Ca del Bosco	-	150 cl.	€ 87.00
<b>Franciacorta Brut Magnum</b> Contadi Castaldi	-	150 cl.	€ 60.00
<b>Franciacorta Brut Satén Magnum</b> Contadi Castaldi		150 cl.	€ 80.00
<b>Metodo Classico Brut VSQ Luigi Coppo</b> Luigi Coppo	-	150 cl.	€ 68.00
<b>Franciacorta</b> <b>"Cuvèe Annamaria Clementi"</b> Cà del Bosco	-	75 cl.	€ 119.00
<b>Franciacorta Brut "Saten"</b> Contadi Castaldi	-	75 cl.	€ 41.00
<b>Franciacorta Brut "Prestige"</b> Cà del Bosco		75 cl.	€ 42.00
<b>Franciacorta "Dosage Zero 2014"</b> Cà del Bosco		75 cl.	€ 67.00
<b>Franciacorta "Vintage Collection"</b> Cà del Bosco		75 cl.	€ 68.00
<b>Franciacorta "Saten"</b> Cà del Bosco		75 cl.	€ 68.00
<b>Franciacorta Cuvée Brut</b> Bellavista	-	75 cl.	€ 44.00
<b>Franciacorta Dosage Zero</b> Bellavista	-	75 cl.	€ 48.00
<b>Franciacorta Brut</b> Contadi Castaldi	-	75 cl.	€ 29.00
<b>Franciacorta Brut</b> Costaripa	-	75 cl.	€ 30.00
<b>Franciacorta Brut "Rosè"</b> Costaripa	-	75 cl.	€ 30.00
<b>Franciacorta Rosé</b> Contadi Castaldi	-	75 cl.	€ 36.00
<b>Metodo Classico Brut VSQ Luigi Coppo</b> Luigi Coppo	-	75 cl.	€ 32.00
<b>Metodo Classico Pas Dosé Castello Cigognola</b> Gianmarco e Letizia Moratti	-	75 cl.	€ 35.00

<b>Prosecco di Valdobbiadene “Selezione Mass de Fer”</b> <i>Andreola</i>	-	75 cl.	€ 19.00
<b>La Francia</b>			
<b>Champagne Delamotte Brut</b> Delamotte	-	75 cl.	€ 76.00
<b>Champagne Delamotte Blanc de Blanc</b> Delamotte	-	75 cl.	€ 105.00
<b>Champagne «Extra Brut Grand Cru» Shaman 13</b> Marguet	-	75 cl.	€ 95.00
<b>Champagne «Extra Brut»</b> Collard Gaston	-	75 cl.	€ 85.00
<b>Champagne Chardonnay Grand Cru»</b> Deville Pierre	-	75 cl.	€ 110.00
<b>Champagne Grand Cru Les Coutures Mill. 2011</b> Herbert	-	75 cl.	€ 160.00
<b>Champagne Cuvée Mailly Grand Cru</b> Herbert	-	75 cl.	€ 70.00
<b>Champagne Grande Reserve 1 Cru</b> Herbert	-	75 cl.	€ 73.00
<b>Champagne 1er Blanc de Blanc</b> V Etien	-	75 cl.	€ 88.00
<b>Champagne Jossias Rose 2017</b> Cazé Thibaut	-	75 cl.	€ 88.00
<b>Champagne Magnum</b> V Etien	-	150 cl.	€ 140.00
<b>Chardonnay Bourgogne 2019 Cuvée Confidentielle</b> Thrilier		75 cl.	€ 69.00.
<b>Chenin Les Enfants Tranquilles 2018</b> Michel Autran		75 cl.	€. 46.00
<b>XISTO ILIMITADO BRANCO 2019</b> Douro Branco PORTOGALLO		75 cl.	€. 28.00

# I VINI BIANCHI ITALIANI

## PIEMONTE

<b>Volitivo Chardonnay “A Luciano”</b> Società Agricola La Tensa Domodossola (VB) (Vitigno: Chardonnay)	2020	75 cl.	€ 18.00
<b>“La Gera”Valli ossolane bianco</b> Cantina Garrone Domodossola (VB) (Vitigno: Chardonnay)	2020	75 cl.	€ 18.00
<b>Roero Arneis “Serramiana”</b> Az. Agr. Emilio Marsaglia Castellinaldo (CN) (Vitigno: Arneis)	2020	75 cl.	€ 16.00
<b>Langhe Arneis “Blangè” (VINO BIOLOGICO)</b> Az. Agr. Ceretto Alba (AT) (Vitigno: Arneis)	2020	75 cl.	€ 26.00
<b>Langhe Chardonnay “Rossj bass”</b> Angelo Gaja Barbaresco (CN) (Vitigno: Chardonnay)	2017	75 cl.	€ 69.00
<b>Erbaluce di Caluso “Misobolo”</b> Azienda Agricola Cieck Viverone (BI) (Vitigno: Erbaluce)	2019	75 cl.	€ 18.00
<b>L’Angelica Langhe Chardonnay</b> Podere Rocca dei Manzoni Monforte d’Alba (CN) ( Vitigni: Chardonnay)	2016	75 cl.	€ 47.00
<b>Gavi di Gavi</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana (AL) (Vitigno: Gavi)	2019	75 cl.	€ 18.00
<b>Coste Bianche Chardonnay</b> Az.Agr. Luigi Coppo Canelli (AT) (Vitigno: Chardonnay)	-2019	75 cl.	€ 21.00

## LOMBARDIA

### **Curtefranca Bianco “Alma Terra”**

Bellavista

Erbusco (BS)

(Vitigni: Chardonnay e Pinot bianco)

2019 75 cl. € 26.00

## LIGURIA

### **Pigato I Soli “Riviera ligure di ponente”**

Az. Agr. Foresti

Caporosso (IM)

(Vitigno: Pigato)

2019 75 cl. € 23.00

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### **Collio, Malvasia “Pètris”**

Az. Agr. Venica e Venica

Dolegna del Collio (GO)

(Vitigno: Malvasia)

2018 75 cl. € 26.00

### **Collio, Ribolla Gialla**

Az. Agr. Venica e Venica

Dolegna del Collio (GO)

(Vitigno: Ribolla)

2020 75 cl. € 28.00

### **Collio, Friulano**

Az. Agr. Venica e Venica

Dolegna del Collio (GO)

(Vitigno: Friulano)

2020 75 cl. € 24.00

### **Sharis Bianco IGT**

Az. Agr. Livio Felluga

Cormons (GO)

(Vitigni: Ribolla gialla e Chardonnay)

2019 75 cl. € 26.00

### **Collio, Sauvignon “Ronco del Cerò”**

Az. Agr. Venica e Venica

Dolegna del Collio (GO)

(Vitigno: Sauvignon)

2020 75 cl. € 27.00

### **Collio, Sauvignon “Ronco delle Mele”**

Az. Agr. Venica e Venica

Dolegna del Collio (GO)

(Vitigno: Sauvignon)

2019 75 cl. € 46.00

## VENETO

### **Lugana Selezione “Le Fornaci”**

Az. Agr: Tommasi  
San Pietro in Cariano (VR)  
(Vitigno: Trebbiano di Lugana)

2020 75 cl. € 20.00

## TRENTINO ALTO ADIGE

### **Sanct Valentin Chardonnay**

Cantina San Michele Appiano  
Appiano (BZ)  
(Vitigno: Chardonnay)

2017 75 cl. € 40.00

### **Chardonnay “Flora”**

Cantina Girlan  
Appiano (BZ)  
(Vitigno: Chardonnay)

2019 75 cl. € 40.00

### **Nosiola Largiller”**

Cantina Toblino  
Madruzzo (TN)  
(Vitigno: Nosiola)

2013 75 cl. € 32.00

### **Pinot Bianco Riserva “Flora”**

Cantina Girlan  
Appiano (BZ)  
(Vitigno: Pinot Bianco)

2018 75 cl. € 40.00

### **Sanct Valentin Sauvignon**

Cantina San Michele Appiano  
Appiano (BZ)  
(Vitigno: Sauvignon)

2018 75 cl. € 41.00

### **Sauvignon “Flora”**

Cantina Girlan  
Appiano (BZ)  
(Vitigno: Sauvignon)

2018 75 cl. € 40.00

### **Sauvignon “Mock”**

Cantina St. Magdalena  
Bolzano (BZ)  
(Vitigno: Sauvignon)

2020 75 cl. € 24.00

### **Grüner Veltliner, Valle Isarco**

Abbazia di Novacella  
Varna (BZ)  
(Vitigno: Veltliner)

2019 75 cl. € 18.00

### **Silvaner**

Cantina St. Michael Eppan  
St. Michele (BZ)  
(Vitigno: Silvaner)

2020 75 cl. € 18.00



<b>Kerner, Valle Isarco</b> Abbazia di Novacella Varna (BZ) (Vitigno: Kerner)	2020	75 cl.	€ 19.00
<b>Gewürztraminer</b> Tiefenbrunner Bolzano (BZ) (Vitigno: Traminer aromatico)	2020	75 cl.	€ 24.00
<b>Gewustraminer</b> Abbazia di Novacella Varna (BZ) (Vitigno: Traminer Aromatico)	2020	75 cl.	€ 22.00
<b>Müller Thurgau</b> Tiefenbrunner Cortaccia (BZ) (Vitigno: Muller Thurgau)	2019	75 cl.	€ 21.00
<b>Müller Thurgau</b> Abbazia di Novacella Varna (BZ) (Vitigno: Muller Thurgau)	2020	75 cl.	€ 18.00

## TOSCANA

<b>Pomino</b> Marchesi di Frescobaldi Montalcini (SI) (Vitigno: Chardonnay Pinot Bianco)	2018	75 cl.	€ 15.00
---	------	--------	---------

## UMBRIA

<b>Orvieto Classico Superiore “Terre Vineate”</b> Az. Agr. Palazzone Orvieto (TR) (Vitigni: Trebbiano toscano “Procanico”, Grechetto e Malvasia toscana)	2018	75 cl.	€ 18.00
---	------	--------	---------

## CAMPANIA

<b>Greco di Tufo “Cutizzi”</b> I Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico (AV) (Vitigno: Greco di Tufo)	2020	75 cl.	€ 21.00
---	------	--------	---------

**Fiano di Avellino “Pietracalda”** 2020 75 cl. € 21.00  
I Feudi di San Gregorio  
Sorbo Serpico (AV)  
(Vitigno: Fiano)

**Sannio Falanghina “Serrocielo”** 2020 75 cl. € 20.00  
I Feudi di San Gregorio  
Sorbo Serpico (AV)  
(Vitigno: Falanghina)

## SICILIA

**Leone D'Almerita** 2020 75 cl. € 21.00  
Az. Agr. Tasca D'Almerita  
Scalafani Bagni (PA)  
(Vitigni: Chardonnay, Catarrato)

**Grillo** 2020 75 cl. € 20.00  
Az. Agr. Tasca D'Almerita  
Scalafani Bagni (PA)  
(Vitigni: Grillo)

**Nozze d'Oro** 2017 75 cl. € 25.00  
Az. Agr. Tasca D'Almerita  
Scalafani Bagni (PA)  
(Vitigni: Inzolia e Sauvignon)

## SARDEGNA

**Vermentino di Gallura “Cucaione”** 2018 75 cl € 18.00  
Az. Agr. Piero Mancini  
Olbia (OT)  
(Vitigno: Vermentino)

**Vermentino di Sardegna “UNDA”** 2020 75 cl € 26.00  
Bentu Luna  
Neoneli (OR)  
(Vitigno: Vermentino)

## VINI ROSATI

**Alié Ammiraglia** 2020 75 cl. € 18.00  
Marchesi di Frescobaldi  
Pontassieve (FI)

**Sempre Lui** -2020 75 cl. € 18.00  
Az. Agr. Luigi Coppo  
Canelli (AT)  
(Vitigni: Barbera)

# I VINI ROSSI ITALIANI

## PIEMONTE

<b>NEBBIOLO OSSOLANO “SOLVIVO” Produzione Propria</b>	2018	75 cl.	€ 20.00
<b>Barbera d’Alba “Vignota”</b> Az. Agr. Conterno Fantino Monforte d’Alba (CN) (Vitigno: Barbera)	2018	75 cl.	€ 26.00
<b>Barbera d’Alba</b> Sandrone Luciano Barolo (CN) (Vitigno: Barbera)	2017	75 cl.	€ 29.00
<b>Barbera d’Alba</b> Az. Agr. Matteo Correggia Canale (AL) (Vitigno: Barbera)	2017	75 cl.	€ 28.00
<b>Barbera d’Alba “MARUN”</b> Az. Agr. Matteo Correggia Canale (AL) (Vitigno: Barbera)	2015	75 cl.	€ 42.00
<b>Barbera d’Asti NIZZA Pomorosso DOCG</b> Az. Agr. Luigi Coppo Canelli (AT) (Vitigni: Barbera)-	2017	75 cl.	€ 64.00
<b>Barbera d’Asti Camp Du Rouss DOCG</b> Az. Agr. Luigi Coppo Canelli (AT) (Vitigni: Barbera)-	2018	75 cl.	€ 24.00
<b>Barbera d’Asti NIZZA DOCG “I Cipressi”</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana (AL) (Vitigno: Barbera)	2017	75 cl.	€ 27.00
<b>Barbera d’Asti Superiore “La Court”</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana (AL) (Vitigno: Barbera)	2016	75 cl.	€ 49.00
<b>Barolo “Le Vigne”</b> Sandrone Luciano Barolo (CN) (Vitigno: Nebbiolo)	2009	75 cl.	€ 98.00
<b>Barolo “Cerequio”</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana (AL) (Vitigno: Nebbiolo)	2013	75 cl.	€ 84.00

<b>Barolo “Vigna del Gris”</b> Az. Agr. Conterno Fantino Monforte d’Alba (CN) (Vitigno: Nebbiolo)	2014	75 cl.	€ 79.00
<b>Barbaresco Gaja</b> Angelo Gaja Barbaresco (CN) (Vitigno: Nebbiolo)	2007	75 cl.	€ 200.00
<b>Barbaresco “Reyna”</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana (AL) (Vitigno: Nebbiolo)	2016	75 cl.	€ 45.00
<b>Dolcetto d'Alba Bricco Bastia</b> Az. Agr. Conterno fantino Monforte d' Alba (CN) (Vitigno: Dolcetto)	2020	75 cl.	€ 19.00
<b>Gattinara</b> Az.Agr.Antoniolo Gattinara (VC) (Vitigno: Spanna “Nebbiolo”)	2014	75 cl.	€ 44.00
<b>Gattinara “Travaglini”</b> Az.Agr.Travaglini Gattinara (VC) (Vitigno: Spanna “Nebbiolo”)	2017	75 cl.	€ 39.00
<b>Ghemme</b> Az. Agr.Torraccia del Piantavignaa Romagnano Sesia (NO) (Vitigni:90% Nebbiolo (Spanna), 10% Vespolina )	2013	75 cl.	€ 34.00
<b>Ghemme</b> Az. Agr.Ioppa Romagnano Sesia (NO) (Vitigni:90% Nebbiolo (Spanna), 10% Vespolina )	2015	75 cl.	€ 38.00
<b>Langhe rosso “Quatr’Nas ”</b> Podere Rocca dei Manzoni Monforte d’Alba (CN) Vitigni: 50% Nebbiolo, 17% Merlot, 17% Pinot nero e 16% Cabernet Sauv.	2011	75 cl.	€ 50.00
<b>Langhe rosso “Monsordo”</b> Az. Agr. Ceretto Alba (AT) (Vitigni: 35% Syrah, 35% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon)	2018	75 cl.	€ 28.00
<b>Langhe rosso “Sito Moresco”</b> Angelo Gaja Barbaresco (CN) (Vitigni: 35% Nebbiolo, 35% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon)	2017	75 cl.	€ 46.00

<b>Nebbiolo d'Alba</b> Sandrone Luciano Barolo (CN) (Vitigno: Nebbiolo )	2017	75 cl.	€ 38.00
<b>Nebbiolo D'Alba "Bernardina"</b> Az. Agr. Ceretto Alba (AT) (Vitigno: Nebbiolo)	2019	75 cl.	€ 32.00
<b>Nebbiolo D'Alba "San Pietro"</b> Az. Agr. Emilio Marsaglia Castellinaldo (CN) (Vitigno: Nebbiolo)	2017	75 cl.	€ 24.00
<b>Nebbiolo delle Langhe "Ginestrino"</b> Az. Agr. Conterno Fantino Monforte d'Alba (CN) (Vitigno: Nebbiolo)	2017	75 cl.	€ 32.00
<b>Tarlap</b> Casa vinicola Garrone Oira (VB) (Vitigno: Merlot)	2019	75 cl.	€ 17.00
<b>Prunent</b> Casa vinicola Garrone Oira (VB) (Vitigno: Prunent)	2017	75 cl.	€ 29.00
<b>Prunent "Selezione dieci brente"</b> Casa vinicola Garrone Oira (VB) (Vitigno: Prunent)	2015	75 cl.	€ 40.00
<b>Roero Superiore "Bric d'America"</b> Az. Agr. Emilio Marsaglia Castellinaldo (CN) (Vitigni: 95% Nebbiolo e 5% Barbera)	2015	75 cl.	€ 20.00
<b>Roero</b> Az. Agr. Matteo Correggia Canale (AL) (Vitigno: Nebbiolo)	2016	75 cl.	€ 23.00

## LOMBARDIA

<b>Bonarda Oltrepo' Pavese, "Tenuta il Bosco"</b> Tenuta il Bosco Zenevredo (PV) (Vitigno: Croatina)	2018	75 cl.	€ 16.00
---	------	--------	---------

## VENETO

<b>Ripasso” Valpolicella classico Superiore “</b> Az. Agr. Tommasi San Pietro in Cariano (VR) (Vitigno: Corvina Veronese Rondinella e Corvinone)	2018	75 cl.	€ 28.00
<b>Amarone della Valpolicella “La Marega”</b> Az. Agr. Le Salette Fumane (VR) (Vitigni: Corvina Veronese, Rondinella, Corvinone , Molinara )	2012	75 cl.	€ 54.00
<b>Amarone della Valpolicella Classico</b> Az. Agr. Tommasi San Pietro in Cariano (VR) (Vitigni: 50% Corvina Veronese, 5% Molinara, 30% Rondinella e 15% Corvinone)	2015	75 cl.	€ 62.00
<b>Amarone della Valpolicella “Lodoletta”</b> Romano Dal Forno Cellore di Illasi (VR) (Vitigni: Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina e Oseleta)	2013	75 cl.	€ 296.00

## TRENTINO ALTO ADIGE E FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>Lagrein</b> Abbazia di Novacella Varna (BZ) (Vitigno: Lagrein)	2020	75 cl.	€ 20.00
<b>Sanct Magdalener</b> Abbazia di Novacella Varna (BZ) (Vitigno: Schiava 90% 10 % Lagrein)	2018	75 cl.	€ 22.00
<b>Pinot nero “Blauburgunder”</b> Abbazia di Novacella Varna (Bz) (Vitigno: Pinot nero)	2020	75 cl.	€ 20.00

## TOSCANA

<b>Brunello di Montalcino “Castelgiocondo””</b> Tenuta Castelgiocondo “Marchesi de Frescobaldi” Montalcino (SI) (Vitigno: Sangiovese grosso)	2014	75 cl.	€ 60.00
<b>Brunello di Montalcino</b> Az. Agr. Mastrojanni Montalcino (SI) (Vitigno: Sangiovese grosso)	2013	75 cl.	€ 53.00

<b>Brunello di Montalcino Riserva</b> Biondi Santi - "Tenuta il Greppo" Montalcino (S I) (Vitigno: Sangiovese grosso)	1969	75 cl.	€ 333.00
<b>Bolgheri rosso "Le Serre Nuove"</b> Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri (LI) (Vitigni: Cabernet , Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot)	2017	75 cl.	€ 64.00
<b>Le Volte</b> Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri (LI) (Vitigni: Sangiovese, Cabernet e Merlot)	2017	75 cl.	€ 29.00
<b>HEBO Toscana rosso IGT</b> Az. Agr. Petra Suvereto (LI) (Vitigno: Cabernet Sauvignon e Merlot)	2017	75 cl.	€ 23.00
<b>Chianti classico Riserva Ducale ORO Gran Selezione</b> Tenimenti Ruffino Pontassieve (FI) (Vitigno: Sangiovese)	2011	75 cl.	€ 42.00
<b>Chianti classico Poggio Amorelli</b> Az. Agr. Poggio Amorelli Castellina in Chianti (SI) (Vitigno: Sangiovese)	2017	cl.75	€ 20.00
<b>Chianti classico, Riserva</b> Az. Agr. Badia a Coltibuono Gaiole in Chianti(SI) (Vitigno: Sangiovese)	1969 1971	75 cl.	€ 145.00
<b>Rosso di Montalcino "Campo ai Sassi"</b> Marchesi di Frescobaldi Pontassieve (FI) (Vitigno: Sangiovese)	2016	75 cl.	€ 22.00
<b>Morellino di Scansano "Santa Maria"</b> Marchesi di Frescobaldi Pontassieve (FI) (Vitigno: Sangiovese)	2019	75 cl.	€ 18.00
<b>Morellino di Scansano</b> Fattorie Moris Farms Massa Marittima (GR) (Vitigno: Sangiovese)	2017	75 cl.	€ 18.00
<b>Avvoltore I.g.t.</b> Fattorie Moris Farms Massa Marittima (GR) (Vitigno: 75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 5% Syrah)	2012	75 cl.	€ 54.00
<b>Cabreo "IL Borgo"</b> Tenuta Del Cabreo Greve in Chianti (FI) (Vitigno: 70% Sangiovese 30 % Cabernet Sauvignon)	2013	75 cl.	€ 54.00

<b>Guidalberto</b> Tenuta San Guido Castagneto Carducci (LI) (Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot)	2017	75 cl.	€ 68.00
<b>Ornellaia “Bolgheri Superiore”</b> Tenuta dell’Ornellaia Bolgheri (LI) (Vitigno: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Cabernet Franc)	2014	75 cl.	€ 190.00
<b>Solaia</b> Antinori San Casciano di Val Pesa (FI) (Vitigno: 75% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc 20% sangiovese)	2009	75 cl.	€ 285.00
<b>Lucente La Vite IGT</b> Tenuta Luce della Vite Montalcino (SI) (Vitigni:Sangiovese e Merlot)	2015	75 cl.	€ 52.00
<b>Luce della Vite IGT</b> Tenuta Luce della Vite Montalcino (SI) (Vitigni:Sangiovese e Merlot)	2011	75 cl.	€ 126.00
<b>Tignanello</b> Tenute Antinori San Casciano (FI) (Vitigni:Sangiovese e Cabernet)	2015	75 cl.	€ 101.00

## UMBRIA

<b>Sagrantino di Montefalco “Collenottolo”</b> Tenuta Bellafonte Bevagna (PG) (Vitigni: 100% Sagrantino)	2011	75 cl.	€ 52.00
---	------	--------	---------

## PUGLIA

<b>Primitivo di manduria “Vigna Cannuddi”</b> Az. Agr. Ognissole Pulsano (TA) (Vitigni: Primitivo)	2017	75 cl.	€ 24.00
---	------	--------	---------



## SICILIA

### **Cygnus “Nero d’Avola”**

Az. Agr. Tasca d’Almerita

Scalafani Bagni (PA)

(Vitigni: Nero d’Avola e Cabernet Sauvignon)

2016 75 cl. € 21.00

## SARDEGNA

### **Cannonau DI Sardegna “Mustazzo”**

Az. Agr. Sella e Mosca

Alghero (SS)

(Vitigni: Cannonau)

2016 75 cl. € 42.00

## VINI BIANCHI SPAGNOLI

<b>Viña Sol</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigno: Parellada)	2020	75 cl.	€ 15.00
<b>Viña Esmeralda</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigni: 85% Moscatel,15% Gewürztraminer)	2020	75 cl.	€ 17.00
<b>Sangre de Toro Chardonnay Collection</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigni: Chardonnay )	2018	75 cl.	€ 19.00
<b>Albariño “Pazo das Bruxas”</b> Bodegas Meder Salvaterra da Mino Cambados (Pontevedra) (Vitigno: 100% Albariño)	2017	75 cl.	€ 30.00
<b>Verdejo</b> Miguel Torres Villafranca del Duero (Valladolid) (Vitigno: 100% Sauvignon blanc)	2019	75 cl.	€ 17.00
<b>Rueda Verdejo Biologico</b> Bodegas Menade Rueda (Valladolid) (Vitigno:100% verdejo)	2017	75 cl.	€ 30.00
<b>Limousin “Reserva” BARRICATO</b> Herederos del Marques de Riscal Rueda(Valladolid) (Vitigno: 100% Verdejo)	2013	75 cl.	€ 31.00
<b>Quinta Apolonia BARRICATO</b> Belondrade La Seca (Valladolid) (Vitigno: 100% Verdejo)	2018	75 cl.	€ 28.00

## VINO ROSATO

<b>Rosado de Casta</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigni: Garnacha e Cariñena )	2020	75 cl.	€ 17.00
--	------	--------	---------

## Il Penedès

<b>Sangre de Toro “SPECIAL SELECTION”</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigni: Garnacha e Cariñena)	2019	75 cl.	€ 18.00
<b>Sangre de Toro “RESERVA”</b> Miguel Torres Vilafranca del Penedès (Barcelona) (Vitigni: 75% Garnacha e 25% Cariñena)	2015	75 cl.	€ 27.00

## La Rioja

<b>Macan Clasico</b> Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia Rioja (Vitigni: Tempranillo)	2013	75 cl.	€104.00
<b>Marques de Riscal “Reserva”</b> Herederos del Marques de Riscal Elciego (Alava) (Vitigni: Tempranillo Graciano y Mazuelo)	2012	75 cl.	€ 70.00
<b>Tempranillo Vina Alarde</b> Bodegas Berberana Rioja (Vitigni: Tempranillo )	2015	75 cl.	€ 28.00

## Murcia

<b>Vina al Lado de la Casa</b> Vina al lado de la casa Yecla (Murcia) (Vitigno: Cabernet Sauvignon , Garnacha tintorera, Monastrell e Syrah)	2012	75 cl.	€ 33.00
---	------	--------	---------

## La Ribera del Duero

<b>Celeste</b> Miguel Torres Ribera del Duero (Vitigno: 100% Tempranillo)	2015	75 cl.	€ 31.00
<b>Callejo ( Barricato 6 mesi )</b> Felix Callejo Ribera del Duero (Vitigno: 100% Tempranillo)	2014	75 cl.	€ 34.00

<b>Vega Sicilia “Vina Valbuena 2014</b> Vega Sicilia Ribera del Duero (Vitigno: Cabernet Sauvignon Malbec Merlot Tempranillo)	2015	75 cl.	€ 270.00
--	------	--------	----------

<b>Tinto Pesquera</b> Bodegas Alejandro Fernandez Ribera del Duero (Vitigno: 100% Tempranillo)	2015	75 cl.	€ 48.00
---	------	--------	---------

## La Francia

<b>Chateau Preuillac</b> Médoc, Cru Bourgeois Lesparre (France)	2001	75 cl.	€ 43.00
---	------	--------	---------

## LE PICCOLE BOTTIGLIE

<b>Gavi di Gavi</b> Az. Agr. Michele Chiarlo Calamandrana(AL) (Vitigno: Gavi)	2019	37,5 cl.	€ 10.00
<b>Franciacorta Brut</b> Contadi Castaldi	-	37,5 cl.	€ 16.00
<b>Franciacorta Rosé</b> Contadi Castaldi	-	37,5 cl.	€ 18.00
<b>Vina Sol Torres</b> Cantina Torres (Vitigno: Garnaca)	2019	37,5cl.	€ 8.00
<b>Falanghina”Serrocielo”</b> I Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico (AV) (Vitigno: Falanghina)	2019	37,5 cl.	€ 10.00
<b>Greco di Tufo “Cutizzi”</b> I Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico (AV) (Vitigno: Greco)	2019	37,5 cl.	€ 11.00
<b>Sauvignon</b> Az. Agr. Cabert Bertiolo (UD) (Vitigno: Sauvignon)	2018	37,5 cl.	€ 9.00
<b>Barbera d’Asti Camp Du Rouss</b> Az.Agr. Luigi Coppo Canelli (AT) (Vitigni: Barbera)-	2018	37,5 cl.	€ 12.00
<b>Ca’ d’ Maté</b> Cantine Garrone Domodossola(VB) (Vitigno: Nebbiolo Croatina Prunent)	2017	<b>0,50 cl.</b>	€ 18.00
<b>Prunent</b> Cantine Garrone Domodossola (VB) (Vitigno: Nebbiolo)	2017	<b>0,50 cl.</b>	€ 20.00
<b>Morellino di Scansano</b> Marchesi di Frescobaldi Pontassieve (FI) (Vitigno: Sangiovese)	2019	37,5 cl.	€ 10.00
<b>Gattinara “Travaglini”</b> Az.Agr.Travaglini Gattinara (VC) (Vitigno: Spanna “Nebbiolo”)	2016	37,5 cl.	€ 20.00

**Sangre de Toro** 2017 37,5 cl. € 10.00  
 Miguel Torres  
 Vilafranca del Penedès (Barcelona)  
 (Vitigni: Garnacha e Cariñena)

**Brunello di Montalcino** 2015 37,5 cl. € 35.00  
 Marchesi di Frescobaldi  
 Montalcino (SI )  
 (Vitigno :Sangiovese grosso)

## I NOSTRI MAGNUM

**Franciacorta Brut Magnum** - 150 cl. € 87.00  
 Ca Del Bosco

**Franciacorta Brut Magnum** - 150 cl. € 57.00  
 Contadi Castaldi

**Franciacorta Brut Satén Magnum** 150 cl. €. 78.00  
 Contadi Castaldi

**Franciacorta Bellavista Magnum** 150 cl. € 89.00  
 Bellavista

**Greco di Tufo “Cutizzi”** 2018 150 cl. € 44.00  
 I Feudi di San Gregorio

**Nozze d’Oro** 2017 150 cl. € 50.00  
 Az. Agr. Tasca D’Almerita

**Leone D’Almerita** 2020 150 cl. € 42.00  
 Az. Agr. Tasca D’Almerita

**Lamuri** 2018 150 cl. € 42.00  
 Az.Agr.Tasca d’Almerita

**Barbera d’Alba** 2017 150 cl. € 62.00  
 Sandrone Luciano  
 Barolo (CN)  
 (Vitigno: Barbera)

**Brunello di Montalcino “ Castelgiocondo”** 2016 150 cl. € 120.00  
 Tenute Frescobaldi di Castello Castelgiocondo  
 Montalcino (SI)  
 (Vitigno: Sangiovese grosso)

**Ca D ‘ Maté** 2016 150 cl. € 55.00  
 Cantina Garrone  
 Domodossola (VB)

## Schidione III Millenium

### 1997 “Super Tuscans” con etichetta in oro zecchino

(Sangiovese grosso di Toscana 40% - Cabernet Sauvignon 40% - Merlot 20%)

**Jacopo Biondi Santi**  
Magnum 150 cl.  
**€ 900.00**

**Età dei vigneti:** dai 20 ai 25 anni  
**Composizione del terreno:** galestro  
**Esposizione dei vigneti:** sud  
**Altitudine:** tra i 300 ed i 500 metri  
**Vendemmia a ottobre**

Modalità di vinificazione: separatamente per singole varietà di uve, con prolungata macerazione (18 giorni) e fermentazione malolattica a complemento.  
Maturazione in Barriques Seguin-Moreau di legni Tronçais Nevers per 18 mesi.  
Blending per 6 mesi in tini di acciaio inox.  
Affinamento per 6 mesi in bottiglia.

#### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rubino intenso con riflessi granata.  
**Bouquet:** elegante e complesso, con note speziate e di vaniglia.  
**Sapore:** austero e maestoso nella sua struttura, legata alla grande annata.  
**Longevità del vino:** oltre i 50 anni  
**Ampio e armonico, con una tannicità sostenuta ma ben equilibrata.**

#### **Analisi chimica**

Alcol % al vol. 13.40  
Zucchero g/l: 1.51  
Estratto g/l: 29.70  
Acidità totale g/l: 7.50  
SO<sub>2</sub> totale mg/l: 121.00