

CARTA DELLE BOLLICINE

Lo spumante è il prodotto di rifermentazione alcolica di vino.

Spumante Metodo Classico (MTC).

Corrisponde al metodo francese champenoise, che viene utilizzato per produrre molti vini importanti, dallo Champagne al Franciacorta, e prevede che il processo di rifermentazione del vino base, un vino a basso tenore alcolico e con molta acidità, a cui viene aggiunto il liquer de tirage (lieviti e zuccheri), avvenga esclusivamente in bottiglia.

Dopo un periodo di affinamento del vino con all'interno i suoi lieviti, il quale ne determinerà il livello di finezza, avviene la sboccatura e l'aggiunta del liqueur d'expedition, (vino e zuccheri) che ne determinerà il dosaggio.

Spumante Metodo Charmat o Martinotti

Usato per il Prosecco, per il Moscato d'Asti e per molti altri prodotti frizzanti in ogni regione, prevede che il processo di rifermentazione del vino base, avvenga in grandi contenitori, autoclavi, sempre con l'aggiunta di zucchero e lieviti.

La produzione con il Metodo Charmat può durare da un mese a un anno, a seconda di quanto si voglia preservare la freschezza o ottenere complessità. Al termine viene messo in bottiglia in modo isobarico, ovvero senza perdita di pressione.

Spumante Metodo Ancestrale

Molto usato al Sud della Francia e in Emilia Romagna per produrre Lambrusco, lo spumante metodo ancestrale prevede la rifermentazione di un mosto già parzialmente fermentato. Può avvenire in bottiglia o in autoclave e può anche dare prodotti Sur Lie (spumanti torbidi con i lieviti ancora all'interno della bottiglia).

Denominazione dello spumante

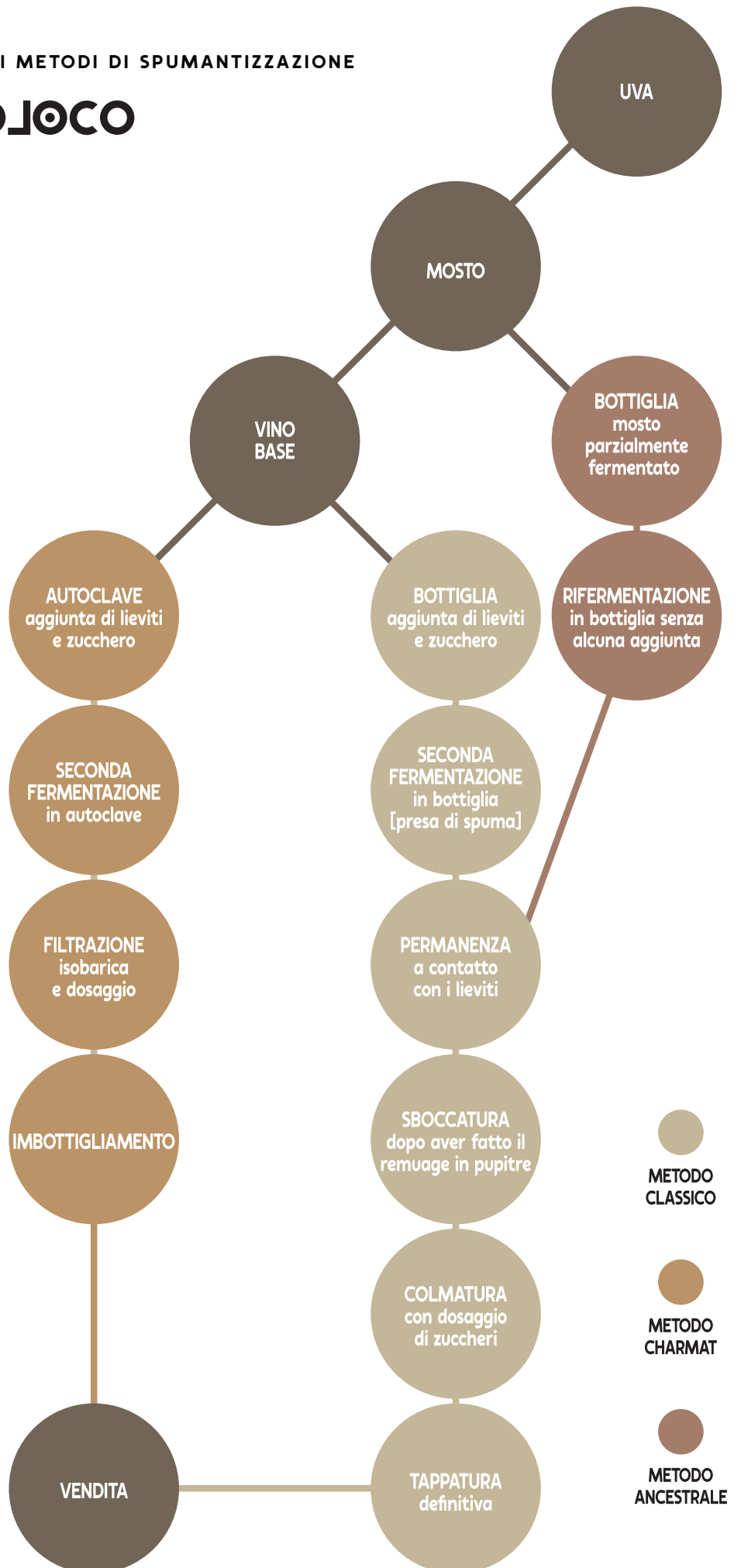
Il tenore di zucchero residuo determina il tipo di spumante.

Pas Dosé o Nature	Non aggiunto tra 0 e 3 g/l
Extra brut	Tra 0 e 6 g/l
Brut	Tra 6 e 15 g/l
Extra dry	Tra 12 e 20 g/l
Sec	Tra 17 e 35 g/l
Demi-sec	Tra 33 e 50 g/l
Dolce	Maggiore di 50 g/l




Come si legge fare spumante non è così semplice, è sicuramente un vino che necessita di molta esperienza e preparazione, nonché di grande lavorazione. Anche i costi sono naturalmente superiori rispetto alla preparazione di un vino non spumante.

SCHEMA DEI METODI DI SPUMANTIZZAZIONE



TODOLOCO



BOLLICINE ITALIANE

<i>I Germogli Rianchi vivace</i> (100% Pinot Nero, charmat, perfetto con le pizze a base bianca)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 16,00
<i>I Germogli Rosa vivace</i> (100% Pinot Nero, charmat, perfetto con le pizze a base pomodoro)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 16,00
<i>Concerto</i> (100% Lambrusco Salamino, charmat, perfetto con le pizze con salumi vari)	<i>Ermete Medici</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 16,00
<i>Phermento</i> (100% Lambrusco di Sorbara, metodo ancestrale, perfetto con le pizze più elaborate)	<i>Ermete Medici</i>	<i>Emilia Romagna</i>	€ 18,00
<i>Mai sentito! 2019</i> (100% Verdicchio, metodo ancestrale, perfetto con le pizze bianche e con le alici)	<i>La Staffa</i>	<i>Marche</i>	€ 18,00
<i>EXD Prosecco Docg Extra Dry</i> (Glera 100%, Metodo Charmat)	<i>Duca di Dolle</i>	<i>Veneto</i>	€ 18,00
<i>Brenton</i> (Durella 100%, Metodo Charmat)	<i>Dama del Rovere</i>	<i>Veneto</i>	€ 16,00
<i>Durello Brut</i> (Monti Lessini Doc, Durella 100%, Metodo Classico 24 mesi)	<i>Dama del Rovere</i>	<i>Veneto</i>	€ 24,00
<i>Barrage 2016 Extra Brut</i> (Grechetto, Metodo Classico 30 mesi)	<i>Cantine Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 28,00
<i>Nature</i> (90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, Metodo Classico 36 mesi)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 32,00
<i>Rosé Brut</i> (90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, Metodo Classico 30 mesi)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 34,00
<i>Millesimato 2014</i> (90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, Metodo Classico 60 mesi)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 39,00
 <i>Ombra 30 lune Extra Brut</i> (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%, Metodo Classico 30 mesi)	<i>Nicola Gatta</i>	<i>Lombardia</i>	€ 34,00
<i>Emozione 2016</i> (Franciacorta Docg, 85% Chardonnay, 10% P.N., 5% P.B. 36 mesi)	<i>Villa Franciacorta</i>	<i>Lombardia</i>	€ 39,00
<i>Extra Blu 2015</i> (Franciacorta Docg, 10% Chardonnay, 10% P.N., 48 mesi)	<i>Villa Franciacorta</i>	<i>Lombardia</i>	€ 45,00
 <i>Trentodoc</i> <i>Blanc de Blancs Brut Bio</i> (Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%, 24 mesi)	<i>Maso Martis</i>	<i>Trentino</i>	€ 35,00
 <i>Trentodoc Dosaggio Zero 2017</i> (Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, 48 mesi)	<i>Maso Martis</i>	<i>Trentino</i>	€ 48,00



BOLLICINE DAL MONDO

 BIO <i>Cava Nature Bio</i> (Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Metodo Classico 24 mesi)	<i>Masia Salat</i>	<i>Penedès (SP)</i>	€ 24,00
 BIO <i>Cava Rosé Bio</i> (Trepát, Grenache, Metodo Classico 24 mesi)	<i>Masia Salat</i>	<i>Penedès (SP)</i>	€ 24,00
<i>Saint Meyland Brut</i> (Gamay, Metodo Classico 24 mesi)	<i>Cave de Marsigny</i>	<i>Borgogna (FR)</i>	€ 24,00
<i>Cremant De Bourgogne</i> (Pinot nero, Metodo Classico 24 mesi)	<i>Bailly Lapierre</i>	<i>Borgogna (FR)</i>	€ 32,00










CHAMPAGNE

<i>Blanc de Blancs nature</i> (Tours sur Marne, Chardonnay 100%, 60 mesi)	<i>Laurent-Perrier</i>	<i>Champagne FR</i>	€ 95,00
<i>3A Extra Brut</i> (Avize, Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%, 60 mesi)	<i>De Sousa</i>	<i>Champagne FR</i>	€ 110,00
<i>Cuvée Rosé</i> (Tours sur Marne, 100% Pinot Noir, 72 mesi)	<i>Laurent-Perrier</i>	<i>Champagne FR</i>	€ 90,00

CUVÉE DE PRESTIGE

<i>Grand Siecle N°24 brut</i> (Tours sur Marne, Chardonnay 67%, Pinot Noir 33%)	<i>Laurent-Perrier</i>		€ 160,00
 BIO <i>Cristal 2013</i> (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 72 mesi)	<i>Roederer</i>		€ 290,00
 BIO <i>Cristal Rosé 2012</i> (56% Pinot Noir, 44% Chardonnay, 72 mesi)	<i>Roederer</i>		€ 690,00
<i>Grand Cuvée 168ème edition</i> (Reims, Chardonnay 35%, Pinot Noir 52%, Meunier 13%)	<i>Krug</i>		€ 300,00
<i>Dom Pérignon Vintage 2010</i> (Chardonnay e Pinot Noir, 72 mesi)	<i>Dom Pérignon</i>		€ 300,00
<i>Alexandra Rosé 2004</i> (80% Pinot Noir, 20% Chardonnay, da Saignée, 120 mesi)	<i>Laurent-Perrier</i>		€ 380,00



BIANCHI ITALIANI

<i>Bianco dei Neri 2019</i> (Chardonnay-Sauvignon, Umbria bianco igt, da Orvieto)	<i>Cantine Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 15,00
<i>Ca Viti 2019</i> (Orvieto Classico Doc)	<i>Cantine Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 18,00
<i>Vardano Igt 2018</i> (Grechetto G109, da Orvieto)	<i>Cantine Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 25,00
 <i>La Peschiera di Pacino 2020</i> BIO (Procanico, Umbria Bianco Igt, da Montefalco)	<i>Raína</i>	<i>Umbria</i>	€ 16,00
 <i>Grechetto Umbria IGT 2019</i> BIO (Grechetto, Umbria Bianco Igt, da Montefalco)	<i>Raína</i>	<i>Umbria</i>	€ 16,00
 <i>Trebbiano Spoletino Doc 2019</i> BIO (Trebbiano Spoletino, macerazione 9gg, da Montefalco)	<i>Collemora</i>	<i>Umbria</i>	€ 19,00
 <i>Regio Bianco IGP 2019</i> BIO (100% Trebbiano, da Torgiano)	<i>Cantina Margò</i>	<i>Umbria</i>	€ 24,00
 <i>Fiero IGP 2020</i> BIO (100% Grechetto, da Torgiano)	<i>Cantina Margò</i>	<i>Umbria</i>	€ 24,00
<i>Rovereto 2018</i> (Gavi di Gavi Docg)	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 22,00
<i>Derthona 2018</i> (Colli Tortonesi Doc, Timorasso)	<i>Claudio Mariotto</i>	<i>Piemonte</i>	€ 24,00
<i>Riesling 2019</i> (Riesling Renano)	<i>Monsupello</i>	<i>Lombardia</i>	€ 18,00
 <i>Bianco Secco 2019</i> BIO (Garganega, Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano)	<i>Quintarelli</i>	<i>Veneto</i>	€ 45,00
 <i>Chardonnay 2018</i> BIO (Vigneti delle Dolomiti Igt)	<i>Vignaiolo Fanti</i>	<i>Trentino</i>	€ 23,00
 <i>Isidor 2017</i> BIO (Incrocio Manzoni, Vigneti delle Dolomiti Igt)	<i>Vignaiolo Fanti</i>	<i>Trentino</i>	€ 29,00
<i>Damian 2019</i> (Gewurztraminer, Alto Adige Doc)	<i>Kornell</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 24,00
<i>Ribolla Gialla Doc 2020</i> (100% Ribolla Gialla, una parte della massa viene vinificata in legno)	<i>Specogna</i>	<i>Friuli</i>	€ 20,00
<i>Pinot Grigio Doc 2020 Ramato</i> (100% Pinot Grigio, macerato per qualche ora, colore rosa pallido)	<i>Specogna</i>	<i>Friuli</i>	€ 20,00
 <i>Orange One 2017</i> BIO (Friulano, Malvasia, Ribolla, macerazione per 5gg)	<i>Paraschos</i>	<i>Friuli</i>	€ 45,00

BIANCHI ITALIANI

 <i>Il Bianco di Civita 2020</i> <i>(80% Maturano, 20% Semillion, macerazione 8gg)</i>	<i>Fra i Monti</i>	<i>Lazio</i>	€ 29,00
 <i>Rincrocca 2018</i> <i>(Verdicchio di Jesi classico superiore docg)</i>	<i>La Staffa</i>	<i>Marche</i>	€ 30,00
<i>Trebbiano</i> <i>Tenuta del Professore Doc 2014</i> <i>(100% Trebbiano d'Abruzzo)</i>	<i>D'Alesio</i>	<i>Abruzzo</i>	€ 45,00
<i>Devon 2020</i> <i>(Greco di Tufo Docg)</i>	<i>Caggiano</i>	<i>Campania</i>	€ 24,00
<i>N'Ettaro 2019</i> <i>(Etna Bianco Doc, Carricante)</i>	<i>Masseria Setteporte</i>	<i>Sicilia</i>	€ 25,00
 <i>Pusole Bianco 2019</i> <i>(Vermentino 100%, Igt)</i>	<i>Pusole</i>	<i>Sardegna</i>	€ 19,00
<i>Lapone l'escluso</i> <i>(Grechetto, Procanico, Malvasia, Verdicchio)</i>	<i>Lapone</i>	<i>Umbria</i>	€ 20,00
<i>Lapone Ramato</i> <i>(Pinot Grigio)</i>	<i>Lapone</i>	<i>Umbria</i>	€ 18,00










ROSATI

 <i>Sant'Isidoro 2019</i> <i>(Sangiovese 50%, Montepulciano 50%)</i>	<i>Maria Pia Castelli</i>	<i>Marche</i>	€ 19,00
 <i>Fiero Rosato 2020</i> <i>(Sangiovese)</i>	<i>Margò</i>	<i>Umbria</i>	€ 24,00

ROSSI ITALIANI

<i>dei Neri Igp 2019</i> <i>(Merlot, Montepulciano, Igt)</i>	<i>Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 16,00
<i>Americo Igp 2018</i> <i>(Merlot)</i>	<i>Neri</i>	<i>Umbria</i>	€ 24,00
 <i>Rosso di Montefalco Doc 2019</i> <i>(Sangiovese, Merlot, Sagrantino)</i>	<i>Raína</i>	<i>Umbria</i>	€ 20,00
 <i>Campo di Raína Docg 2017</i> <i>(100% Sagrantino di Montefalco)</i>	<i>Raína</i>	<i>Umbria</i>	€ 35,00
 <i>Margò Rosso 2018</i> <i>(Sangiovese da Torgiano)</i>	<i>Cantina Margò</i>	<i>Umbria</i>	€ 24,00
 <i>Pinot Noir Doc 2020</i> <i>(Pinot Nero Valle d'Aosta Doc)</i>	<i>Grosjean</i>	<i>Valle D'Aosta</i>	€ 20,00
<i>Sorì Pradurent Doc 2019</i> <i>(Dolcetto di Diano D'Alba)</i>	<i>Claudio Alario</i>	<i>Piemonte</i>	€ 20,00
<i>Drago Langhe Doc 2018</i> <i>(Nebbiolo)</i>	<i>Poderi Colla</i>	<i>Piemonte</i>	€ 24,00

ROSSI ITALIANI

<i>I Cipressi Nizza Docg 2018</i> (Barbera)	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 25,00
<i>Barbaresco Roncaglie Docg 2016</i> (Nebbiolo)	<i>Poderi Colla</i>	<i>Piemonte</i>	€ 55,00
<i>Barolo Tortoniano Docg 2016</i> (Nebbiolo)	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	€ 58,00
<i>Ripasso di Valpolicella Doc 2019</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Begali</i>	<i>Veneto</i>	€ 22,00
<i>Amarone Docg 2016</i> (Corvina, Rondinella, Molinara)	<i>Begali</i>	<i>Veneto</i>	€ 56,00
 <i>Valpolicella Docg 2014</i> BIO (Corvina, Rondinella, Cabernet)	<i>Quintarelli</i>	<i>Veneto</i>	€ 95,00
 <i>Amarone Docg 2013</i> BIO (Corvina, Rondinella, Croatina, Nebbiolo, Cabernet)	<i>Quintarelli</i>	<i>Veneto</i>	€ 295,00
<i>Marith, Doc 2018</i> (Pinot Nero)	<i>Kornell</i>	<i>Alto Adige</i>	€ 24,00
<i>Refosco Doc 2019</i> Refosco)	<i>Specogna</i>	<i>Friuli</i>	€ 24,00
<i>Noir 2010</i> (Pinot Nero)	<i>Paraschos</i>	<i>Friuli</i>	€ 24,00
 <i>Rosso di Montepulciano Doc 2018</i> BIO (Sangiovese, Canaiolo, Mammolo)	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	€ 18,00
 <i>Nobile di Montepulciano Docg 2017</i> BIO (Prugnolo Gentile)	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	€ 32,00
 <i>Rosso di Montalcino Doc 2019</i> BIO (Sangiovese Grosso)	<i>Canalicchio di Sopra</i>	<i>Toscana</i>	€ 28,00
 <i>Brunello di Montalcino Docg 2016</i> BIO (Sangiovese Grosso)	<i>Canalicchio di Sopra</i>	<i>Toscana</i>	€ 70,00
 <i>Chianti Classico Docg 2017</i> BIO (Sangiovese)	<i>Val delle Corti</i>	<i>Toscana</i>	€ 32,00
<i>Chianti Riserva</i> <i>Borro del Diavolo Docg 2016</i> (Sangiovese)	<i>Ormanni</i>	<i>Toscana</i>	€ 35,00
 <i>Chianti Classico Riserva Docg 2016</i> BIO (Sangiovese)	<i>Val delle Corti</i>	<i>Toscana</i>	€ 48,00
 <i>Pievi Bolgheri Doc 2016</i> BIO (Cabernet, Merlot, Sangiovese)	<i>Fabio Motta</i>	<i>Toscana</i>	€ 24,00

ROSSI ITALIANI

 <i>Desiderio 2016</i> BIO (<i>Merlot</i>)	<i>Avignonesi</i>	<i>Toscana</i>	€ 60,00
 <i>Erasmus Castelli 2013</i> BIO (<i>Montepulciano</i>)	<i>Maria Pia Castelli</i>	<i>Marche</i>	€ 45,00
<i>Taurasi</i> <i>Vigna macchia dei Goti Docg 2016</i> (<i>Aglianico</i>)	<i>Caggiano</i>	<i>Campania</i>	€ 55,00
 <i>Etna Rosso Doc 2017</i> BIO (<i>Nerello Mescalèse</i>)	<i>Masseria Setteporte</i>	<i>Sicilia</i>	€ 24,00
 <i>Munjbel 2018</i> BIO (<i>Nerello Mescalèse</i>)	<i>Frank Cornelissen</i>	<i>Sicilia</i>	€ 55,00
 <i>Cannonau Doc 2018</i> BIO (<i>Cannonau</i>)	<i>Pusole</i>	<i>Sardegna</i>	€ 24,00

LA BORGOGNA

Riuscire a dare una descrizione sintetica di questa regione è praticamente impossibile, tanti e tali sono i dettagli che andrebbero chiariti, ma ci proverò.

La Borgogna è considerata, a ragione, la zona nella quale si producono i migliori vini al mondo: un faro da seguire per tutti coloro che puntano all'eccellenza. Qui, Pinot Nero e Chardonnay hanno trovato il loro ambiente perfetto, dando ai produttori borgognoni la possibilità di raggiungere vette qualitative inarrivabili per altri luoghi. Finezza ed eleganza sono le parole chiave.

Le zone vinicole in cui è suddivisa sono tra le più studiate ed approfondite: in particolare modo la Côte d'Or, vero cuore pulsante della regione, formata dalla Côte de Nuits a nord e dalla Côte de Beaune a Sud. A seguire, Chablis, Mâconnais, Côte Chalonnaise e Beaujolais, quest'ultimo molto diverso dal resto della regione per la predominanza del Gamay. Le aziende della Borgogna sono mediamente molto piccole e l'altissima frammentazione territoriale affascina i più grandi cultori mondiali. Questa grande differenziazione in un'area geografica tanto esigua, dà origine a centinaia di Climats differenti.

Il sistema di classificazione dei vini della Borgogna, evidenziando le caratteristiche dei singoli terroir, è uno dei più completi e viene preso come esempio da tutto il mondo. Ulteriore conferma, questa, della grande competenza dei francesi.

Esistono 112 appellations diverse per la Borgogna su 500 totali della Francia e sono suddivise in tre diverse categorie:

Le "appellations régionales"

sono quelle con il nome Bourgogne o Beaujolais in evidenza.

Le "appellations communales"

denominate "village", la più vasta, i vini portano il nome del comune da dove sono prodotti. Fanno parte di questa categoria tutti i vini con indicato uno specifico climat, i più importanti qualitativamente sono insigniti della denominazione Premier Cru.

Le "appellations Grands Crus"

sono la punta di diamante e distinguono quei territori che garantiscono la più alta qualità e costanza. I GC della Borgogna sono 33 di cui 7 a Chablis ed i restanti nella Côte d'Or, hanno un disciplinare a parte e sono identificati a livello di appellation con il solo nome del climat di provenienza (ad esempio Montrachet, Chambertin, Corton).

I vitigni utilizzati in Borgogna sono essenzialmente 4: il Pinot Nero (31,5% della superficie), lo Chardonnay (55% della superficie), Aligoté (8%), Gamay (5%).

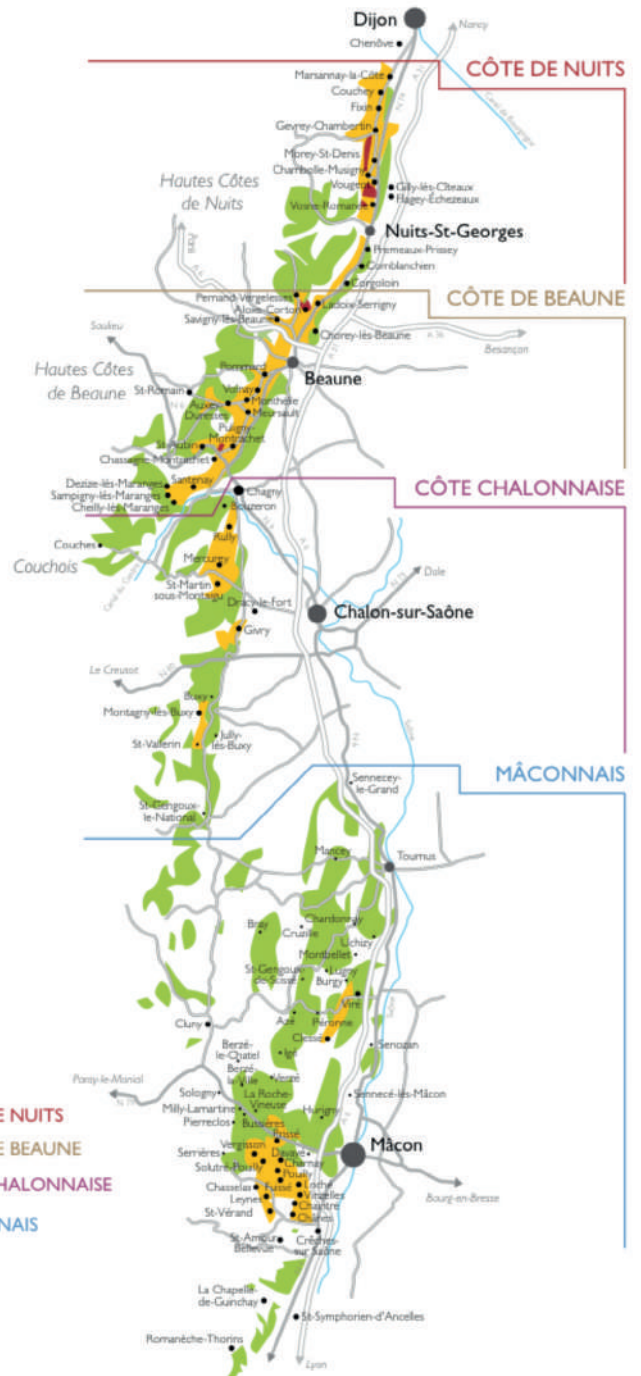
Meritano una particolare menzione i Cremant de Bourgogne che, nati come appellations nel 1975 e prodotti con il metodo champenoise, stanno conquistando il mercato con un'altissima qualità ed un ottimo prezzo.

La viticoltura ha influenzato la geografia del territorio non solo morfologicamente ma anche politicamente; pensate solo al fatto che i comuni con presenza di vigneti Grands Crus hanno modificato il proprio nome acquisendo quello del Grand Cru più importante come suffisso al nome stesso del comune, ad esempio Gevrey-Chambertin sarebbe Gevrey come comune e Chambertin il più famoso Grand Cru, vale anche per Chambolle-Musigny, Aloxe-Corton, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet ecc..

AREA DI PRODUZIONE DELLA BORGOGNA

TODOLOCO

CHABLIS, GRAND AUXERROIS & CHÂTILLONNAIS



- Grand Cru AOCs
- Village and Village Premier Cru AOCs
- Regional AOCs

BIANCHI DALLA BORGOGNA

	<i>Chablis la Chanfleure 2018</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Louis Latour</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 39,00
	<i>Bourgogne Chardonnay</i> <i>Bons Bâtons 2017</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Domaine Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 39,00
	<i>Meursault 2017</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Michelot</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 80,00
	<i>Meursault Blagny 1er Cru 2018</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Pierre Matrot</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 125,00
	<i>Chassagne-Montrachet 2017</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Maison Latour</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 95,00
	<i>Puligny-Montrachet</i> <i>Les Combettes 1Cru 18</i> (Chardonnay, Borgogna)	<i>Pierre Matrot</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 165,00



ROSSI DALLA BORGOGNA

	<i>Coteaux Bourguignons 2018</i> (Pinot Nero)	<i>Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 25,00
	<i>Bourgogne Rouge</i> <i>Les Gravieres 2018</i> (Pinot Nero)	<i>Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 39,00
	<i>Marsannay Rouge</i> <i>Mogotte Monopole 2018</i> (Pinot Nero)	<i>Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 59,00
	<i>Gevrey-Chambertin</i> <i>Les Suvrees 2015</i> (Pinot Nero)	<i>Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 65,00
	<i>Vosne-Romanée Vieille Vignes 2016</i> (Pinot Nero)	<i>Dominique Laurent</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 120,00
	<i>Nuits St George</i> <i>1er cru Corvees Pagets 2017</i> (Pinot Nero)	<i>Dom de la Vougerie</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 115,00
	<i>Corton Grancey Grand Cru 2017</i> (Pinot Nero)	<i>Louis Latour</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 200,00
	<i>Pommard Vieille Vignes 2017</i> (Pinot Nero)	<i>Coche-Fabien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 100,00
	<i>Volnay 2017</i> (Pinot Nero)	<i>Marquise D'Angerville</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 95,00
	<i>Charmes-Chambertin</i> <i>Grand Cru 2016</i> Pinot Nero)	<i>Magnien</i>	<i>Borgogna FR</i>	€ 260,00

BIANCHI DAL MONDO

<i>La G de Guiraud 2018</i> (Semillion-Sauvignon, Graves, Bordeaux)	<i>Chateau Guiraud</i>	<i>Bordeaux FR</i>	€ 32,00
<i>Blanc D'Ogier 2019</i> (Viognier-Roussanne-Marsanne, Rodano)	<i>Ogier</i>	<i>Rodano FR</i>	€ 30,00
 <i>Cheverny Blanc 2019</i> (Sauvignon-Chardonnay, Loira)	<i>Domaine de Montcy</i>	<i>Loira FR</i>	€ 30,00
<i>Pouilly-Fumè</i> <i>Mademoiselle de T 2019</i> (Sauvignon, Loira)	<i>Chateau de Tracy</i>	<i>Loira FR</i>	€ 35,00
<i>Sancerre Silex Galinot 2017</i> (Sauvignon, Loira)	<i>Gitton</i>	<i>Loira FR</i>	€ 70,00
 <i>Rebula 2018</i> (Ribolla, Brda)	<i>Edi Simčič</i>	<i>Slovenia</i>	€ 35,00
 <i>Riesling Trocken 2014</i> (Riesling della mosella, Germania)	<i>Molitor</i>	<i>Mosella DE</i>	€ 24,00
 <i>Magnus Trocken 2018</i> (Riesling, Germania)	<i>Staffelterhof</i>	<i>Mosella DE</i>	€ 24,00

ROSSI DAL MONDO

<i>Chateau Peyrabon 2016</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Aoc Haut Medoc)	<i>Croix Mouton</i>	<i>Bordeaux FR</i>	€ 33,00
<i>Chateau De Fieuzal Grand Cru Classé en Graves 2015</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot)		<i>Bordeaux FR</i>	€ 85,00
<i>Chateau Kirwan en Margaux 2018</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)		<i>Bordeaux FR</i>	€ 110,00
<i>Chateau Lafon Rochet 4eme</i> <i>Grand Cru Classé en Saint Estephe 2016</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)		<i>Bordeaux FR</i>	€ 105,00
<i>Chateau Nenin en Pomerol 2014</i> (Merlot, Cabernet Franc)		<i>Bordeaux FR</i>	€ 95,00
<i>Chateau Cheval Noir</i> <i>en Saint Emilion 2016</i> (Merlot)		<i>Bordeaux FR</i>	€ 35,00
 <i>Le Temps est Venue 2018</i> (Syrah)	<i>Ogier</i>	<i>Rodano FR</i>	€ 30,00
 <i>Cheverny Rouge 2018</i> (Pinot Noir, Cot, Gamay)	<i>Domaine Montcy</i>	<i>Loira FR</i>	€ 30,00

VINI DOLCI

<i>Moscato D'Asti Palás 2020</i>	<i>Michele Chiarlo</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Bonnè 2017</i> <i>(Vermouth, Moscato aromatizzato all'assenzio)</i>	<i>Poderi Colla</i>	<i>Piemonte</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Poggio Forno 2015</i> <i>(Muffa nobile da Sauvignon e Grechetto)</i>	<i>Neri 0,500</i>	<i>Umbria</i>	<i>€ 39,00</i>
<i>Sauternes</i> <i>(Sauvignon, Semillion)</i>	<i>Ch. Raymond Lafon</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>€ 55,00</i>

I vini contrassegnati con questo simbolo  sono prodotti da aziende che lavorano con particolare attenzione verso la natura, senza chimica di sintesi, in regime biologico o in biodinamica