



Spumanti Italiani

Franciacorta

1	Brut "Etichetta Storica" DOCG	Cola'	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 30,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 30 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
2	Brut DOCG	Ferghettina	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 32,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 24 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
3	Brut Magnificentia Saten DOCG	Uberti	2010	0,75 l	12,5% Vol.	€ 46,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 36 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
4	Brut Rosé DOCG	Uberti	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 46,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 36 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: 6 mesi						
5	Brut Animante	Barone Pizzini	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 37,00
<i>Zona di produzione:</i> Provaglio D'Iseo, Passirano, Cortefranca e Adro Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 78%, Pinot n. 18% Pinot b. 4%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 20/30 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
6	Brut Animante magnum	Barone Pizzini	sa	1,50 l	12,5% Vol.	€ 75,00
<i>Zona di produzione:</i> Provaglio D'Iseo, Passirano, Cortefranca e Adro Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 78%, Pinot n. 18% Pinot b. 4%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 20/30 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
7	Brut DOCG	Enrico Gatti	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 35,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 24 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
8	Nature DOCG	Enrico Gatti	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 36,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 24 mesi sui lieviti Dosaggio: 0 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
9	Brut Luis Collection DOCG	Le Due Querce	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 33,00
<i>Zona di produzione:</i> Ome Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 60%, Pinot n. 20%, Pinot B. 20%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 20/30 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
14	Brut Cuvée "Contro Verso" DOCG	Torreggiani	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 30,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriano del Colle e Paderno Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 36 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
15	Brut Saten "Ultima Goccia" DOCG	Torreggiani	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 34,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriano del Colle e Paderno Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 28 mesi sui lieviti Dosaggio: 8 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						





16	Extra Dry Cuvée "Gruppo Pionono"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 26,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle della Franciacorta						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay, Pinot Nero		
		-	24 mesi	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
17	Brut Cuvée "Novalia"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 29,00
<i>Zona di produzione:</i> Cremignane, Monterotondo, Capriolo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox*						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	24 mesi	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
18	Brut Cuvée "Miolo" demie	Villa Crespia	sa	0,375 l	12,5% Vol.	€ 18,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	24 mesi	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
19	Brut Cuvée "Miolo"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 35,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	24 mesi	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
20	Rosé Extra Brut "Brolese"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 32,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriolo (Averoldi)						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero, Chardonnay		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 6 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
21	Brut millesimato "Millé"	Villa Crespia	2007	0,75 l	12,5% Vol.	€ 33,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro, Cremignane, Monterotondo, Capriolo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox per 30 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
22	Brut Cuvée Saten "Cesonato"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 31,00
<i>Zona di produzione:</i> Nigoline, Cremignane, Monterotondo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, barrique e botte per 6/12 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
23	Nature Cuvée "Cisiolo"	Villa Crespia	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 33,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriolo (Fornaci)						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, barrique e botte per 6/12 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero 100%		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 0 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
24	Nature Cuvée "Numero zero" JB	Villa Crespia	sa	3,00 l	12,5% Vol.	€ 140,00
<i>Zona di produzione:</i> Cazzago di San Martino, Adro						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 0 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
26	Demi Sec Nuvola	Bersi Serlini	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 33,00
<i>Zona di produzione:</i> Provaglio D'Iseo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%		
		-	24 mesi	<i>Dosaggio:</i> 40g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
27	Extra Brut Cuvée Prestige	Cà del Bosco	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 44,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Cazzago S. M., Corte Franca, Iseo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox per 14 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 75% Pinot N. 15%, Pinot B.10%		
		-	28 mesi	<i>Dosaggio:</i> 4 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
27b	Extra Brut Cuvée Prestige Rosé	Cà del Bosco	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 48,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Cazzago S. M., Passirano, Iseo						
<i>Fermentazione:</i> Piccole botti e tini acciaio inox per 8 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20% Pinot N. 80%		
		-	30 mesi	<i>Dosaggio:</i> 3,5 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
28	Extra Brut Cuvée Prestige MG	Cà del Bosco	sa	1,50 l	12,5% Vol.	€ 100,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Cazzago S. M., Corte Franca, Iseo						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox per 14 mesi						
		Brescia	Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 75% Pinot N. 15%, Pinot B.10%		
		-	29 mesi	<i>Dosaggio:</i> 4 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd





28b	Vintage Collection Satèn	Cà del Bosco	2014	0,75 l	12,5% Vol.	€ 56,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Cazzago, Corte Franca e Passirano Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot B. 15%						
<i>Fermentazione:</i> 100% piccole botti di rovere n. per 6-7 mesi - 48 mesi sui lieviti Dosaggio: 2,0 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
29	Brut Riserva "Anna Maria Clementi"	Cà del Bosco	2004	0,75 l	12,5% Vol.	€ 120,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 55%, Pinot B. 25%, Pinot N. 20%						
<i>Fermentazione:</i> 100% piccole botti di rovere n. per 6-7 mesi - 90 mesi sui lieviti Dosaggio: 1,5 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
30	Brut Riserva "Anna Maria Clementi"	Cà del Bosco	2009	0,75 l	12,5% Vol.	€ 115,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Adro, Corte Franca, Iseo e Passirano Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 55%, Pinot B. 25%, Pinot N. 20%						
<i>Fermentazione:</i> 100% piccole botti di rovere n. per 6-7 mesi - 90 mesi sui lieviti Dosaggio: 1,5 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
31	Extra Brut Cuvée Blanc de Blancs	Cavalleri	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 38,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, parte in botte e barrique - 24 mesi sui lieviti Dosaggio: 0 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
31	Extra Brut Cuvée Blanc de Blancs	Cavalleri	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 38,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, parte in botte e barrique - 24 mesi sui lieviti Dosaggio: 0 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
33	Brut Satèn Millesimato	Villa	2010	0,75 l	12,5% Vol.	€ 42,00
<i>Zona di produzione:</i> Provaglio d'Iseo, Gussago e Monticelli Brusati. Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox - 36 mesi sui lieviti Dosaggio: 8 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
34	Brut Riserva "Cabochoon"	Monterossa	2013	0,75 l	12,5% Vol.	€ 70,00
<i>Zona di produzione:</i> Colline moreniche dei comuni Bornato Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%						
<i>Fermentazione:</i> 100% in fusti di rovere da 250 l - 36 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
35	Brut Prima Cuvée MT	Monterossa	sa	6,00 l	12,5% Vol.	€ 340,00
<i>Zona di produzione:</i> Cazzago di San Martino, Adro Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 85% Pinot N. 10%, Pinot B. 5%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox e parte in fusti di rovere 250 l - 24/30 mesi sui lieviti Dosaggio: nd Riposo dopo dégorgement: nd						
36	Brut Alma Gran Cuvée	Bellavista	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€ 44,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 77%, Pinot N. 22%, Pinot B. 1%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox. Le riserve da botti di rovere bianco A. v. - 40 mesi sui lieviti Dosaggio: 6/12 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
36 b	Brut Alma Gran Cuvée Magnum	Bellavista	sa	1,50 l	12,5% Vol.	€ 90,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 77%, Pinot N. 22%, Pinot B. 1%						
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox. Le riserve da botti di rovere bianco A. v. - 40 mesi sui lieviti Dosaggio: 6/12 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
37	Brut Millesimato "Teatro Alla Scala"	Bellavista	2013	0,75 l	12,5% Vol.	€ 56,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 75%, Pinot nero 25%						
<i>Fermentazione:</i> 50% circa tini acciaio inox, 50% in botti di rovere bianco A. - 48 mesi sui lieviti Dosaggio: 6/12 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
38	Brut Satèn Millesimato	Bellavista	2013	0,75 l	12,5% Vol.	€ 60,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 100%						
<i>Fermentazione:</i> Botte di rovere bianco A. - 48 mesi sui lieviti Dosaggio: 6/12 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						
39	Pas Operé Millesimato	Bellavista	2011	0,75 l	12,5% Vol.	€ 65,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta Brescia Lombardia Vitigni: Chardonnay 65%, Pinot nero 35%						
<i>Fermentazione:</i> 50% circa tini acciaio inox, 50% in botti di rovere bianco A. - 70 mesi sui lieviti Dosaggio: 0 g/l Riposo dopo dégorgement: nd						





40 **Extra Brut Riserva "Vittorio Moretti"** **Bellavista** 2004 0,75 l 12,5% Vol. € 150,00

Zona di produzione: Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta *Brescia Lombardia* **Vitigni:** Chardonnay 58%, Pinot nero 42%
Fermentazione: *Piece di rovere F. (228l)* - 80 mesi **sui lieviti** **Dosaggio:** 2 g/l **Riposo dopo dégorgement:** nd

41 **Brut Cuvée 61 Saten** **Berlucchi** sa 0,75 l 12,5% Vol. € 35,00

Zona di produzione: Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta *Brescia Lombardia* **Vitigni:** Chardonnay 100%
Fermentazione: *Tini acciaio inox* - 24 mesi **sui lieviti** **Dosaggio:** 8 g/l **Riposo dopo dégorgement:** 2 mesi

42 **Brut Cellarius Millesimato** **Berlucchi** 2006 0,75 l 12,5% Vol. € 40,00

Zona di produzione: Varie parcelle di 10 comuni della Franciacorta *Brescia Lombardia* **Vitigni:** Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
Fermentazione: *Tini acciaio inox, parte in botte e barrique* - 36 mesi **sui lieviti** **Dosaggio:** 6,5 g/l **Riposo dopo dégorgement:** 3 mesi

Trento

43 **Brut Cuvée Trento DOC** **Ferrari** sa 0,75 l 12,5% Vol. € 36,00

Zona di produzione: *Val d'Adige, Val di Cembra, Valle dei Laghi* *Trento Trentino A.A.* **Vitigni:** Chardonnay 100%
Fermentazione: *Tini acciaio inox* - 24 mesi **sui lieviti** **Dosaggio:** 8 g/l **Riposo dopo dégorgement:** nd

44 **Brut Trento DOC Perlé Millesimato** **Ferrari** 2008 0,75 l 12,5% Vol. € 41,00

Zona di produzione: *Trento* *Trento Trentino A.A.* **Vitigni:** Chardonnay 100%
Fermentazione: *Tini acciaio inox* - 60 mesi **sui lieviti** **Dosaggio:** 8 g/l **Riposo dopo dégorgement:** nd

Veneto

46 **Prosecco Cà dei Faveri** **Cantine Vedova** sa 0,75 l 12,5% Vol. € 18,00

Zona di produzione: *Valdobbiadene* *Treviso Friuli* **Vitigni:** Prosecco 100%
Fermentazione: *Tini acciaio inox* - *Metodo Charmat* **Dosaggio:** nd **Riposo dopo dégorgement:** nd

47 **Rive di S. P. di Barozza Valdobbiadene DOCG** **Valdo** 2016 0,75 l 11,5% Vol. € 24,00

Zona di produzione: *Valdobbiadene* *Treviso Friuli* **Vitigni:** Prosecco 100%
Fermentazione: *Tini acciaio inox* - *Metodo Charmat* **Dosaggio:** 0 g/l **Riposo dopo dégorgement:** nd





Champagnes

N.M.: Négociant Manipulant

48	Brut Cuvée	Veuve Clicquot Ponsardin	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	55,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 28% , Pinot N. 58% Pinot M. 16%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 6/12 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi	
49	Brut Cuvée Cordon Rouge	G.H. Mumm	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	55,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, 25% Proprietà, 75% Recoltants				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 25% Pinot M. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
50	Brut Réserve Impérial	Moët & Chandon	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	60,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 10% , Pinot N. 50% Pinot M. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
51	Brut Réserve Impérial - MG	Moët & Chandon	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€	160,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 10% , Pinot N. 50% Pinot M. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
52	Brut Réserve Impérial - JB	Moët & Chandon	sa	3,00 l	12,0% Vol.	€	350,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 10% , Pinot N. 50% Pinot M. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
53	Brut Rosé Imperial	Moët & Chandon	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 26% , Pinot N. 48% Pinot M. 26%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
54	Brut Rosé Imperial - MG	Moët & Chandon	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€	165,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus de Champagne, Proprietà, Recoltants, Coopertive				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 26% , Pinot N. 48% Pinot M. 26%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10,50 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi	
55	Brut Cuvée Mini	Piper-Heidsieck	sa	0,20 l	12,0% Vol.	€	14,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims et Cote de l'Aube				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 15% , Pinot N. 55% Pinot M. 30%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10,50 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
56	Brut Cuvée	Piper-Heidsieck	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	46,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims et Cote de l'Aube				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 15% , Pinot N. 55% Pinot M. 30%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10,50 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
57	Brut Cuvée Bottiglia Celebrativa	Piper-Heidsieck	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims et Cote de l'Aube				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 15% , Pinot N. 55% Pinot M. 30%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10,50 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
58	Brut Cuvée - JB	Piper-Heidsieck	sa	3,00 l	12,0% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims et Cote de l'Aube				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 15% , Pinot N. 55% Pinot M. 30%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10,50 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	





59	Brut Blanc de Blancs	Robert Perriel	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€	42,00
<i>Zona di produzione:</i> Monthelon, Vallée de la Marne e Recoltants				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
60	Brut Cuvée - MG	Robert Perriel	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€	90,00
<i>Zona di produzione:</i> Monthelon, Vallée de la Marne e Recoltants				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 15% , Pinot N. 55% Pinot M. 30%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
61	Brut Cuvée Marquis de la Fayette 1er Cru	Robert Perriel	sa	0,75 l	12,5% Vol.	€	45,00
<i>Zona di produzione:</i> Monthelon, Vallée de la Marne e Recoltants				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
62	Brut Blanc de Blancs Millesimé 1er Cru	Robert Perriel	1999	0,75 l	12,0% Vol.	€	52,00
<i>Zona di produzione:</i> Vertus e Bergères-les-Vertus, Cote de Blancs				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	72 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi	
63	Brut Cuvée 1er Cru	Autréau de Champillon	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	44,00
<i>Zona di produzione:</i> Champillon - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20% , Pinot N. 40% Pinot M. 20%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 6/10 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd	
64	Brut Cuvée Rosé 1er Cru	Autréau de Champillon	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	47,00
<i>Zona di produzione:</i> Champillon - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20% , Pinot N. 40% Pinot M. 20%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 6/10 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd	
65	Brut Cuvée Tradition - demie	JM Gobillard & Fils	sa	0,375 l	12,0% Vol.	€	24,00
<i>Zona di produzione:</i> Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 35% Pinot M. 35%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
66	Brut Cuvée Rosé Prestige 1er cru - demie	JM Gobillard & Fils	sa	0,375 l	12,0% Vol.	€	29,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	50 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
67	Brut Cuvée Tradition	JM Gobillard & Fils	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	46,00
<i>Zona di produzione:</i> Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 35% Pinot M. 35%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
68	Brut Cuvée Rosé	JM Gobillard & Fils	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	49,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 33% , Pinot N. 34% Pinot M. 33%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
69	Brut Cuvée Gran Reserve 1er cru	JM Gobillard & Fils	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	57,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 25% Pinot M. 25%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
69b	Brut Prestige Millesimé 1er cru	JM Gobillard & Fils	2010	0,75 l	12,0% Vol.	€	65,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 25% Pinot M. 25%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
69c	Brut Cuvée Gran Reserve 1er cru - MG	JM Gobillard & Fils	2010	1,50 l	12,0% Vol.	€	100,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne				<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 25% Pinot M. 25%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	





70	Brut Prestige Millesimé 1er cru - MG	JM Gobillard & Fils	2008/9	1,50 l	12,0% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 50 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
70b	Brut Rosé Prestige Millesimé 1er cru	JM Gobillard & Fils	2012	0,75 l	12,0% Vol.	€ 70,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 50 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
71	Brut Rosé Prestige Millesimé 1er cru - MG	JM Gobillard & Fils	2012	1,50 l	12,0% Vol.	€ 135,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 50 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
71b	Brut Blanc de Blanc 1er cru - MG	JM Gobillard & Fils	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 60% , Pinot N. 40%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 50 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
72	Brut Cuvée Grand Reserve 1er cru - JB	JM Gobillard & Fils	sa	3,00 l	12,0% Vol.	€ 280,00
<i>Zona di produzione:</i> Hautvillers - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 25% Pinot M. 25%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
73	Brut Cuvée Royale Réserve	Philipponat	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€ 70,00
<i>Zona di produzione:</i> Ay (G. Cru) e varie 1er Cru Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 65% Pinot M. 5%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, riseve da botti di rovere		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi		
74	Pas Dosé Cuvée Royale Réserve	Philipponat	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€ 70,00
<i>Zona di produzione:</i> Ay (G. Cru) e varie 1er Cru Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 65% Pinot M. 5%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, riseve da botti di rovere		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 0 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi		
75	Extra Cuvée Royal Réserve Rosé - MG	Philipponat	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€ 180,00
<i>Zona di produzione:</i> Ay (G. Cru) e varie 1er Cru Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20% , Pinot N. 75% Pinot M. 5%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox, riserve da barrique		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3/6 mesi		
77	Extra Cuvée Millesimé Blanc de Noir	Philipponat	2008	0,75 l	12,0% Vol.	€ 105,00
<i>Zona di produzione:</i> Ay (G. Cru) e Mareuil Sur Ay - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Pinot Noir 100%			
<i>Fermentazione:</i> Parte in tini acciaio inox, parte in botti* di rovere F.		- 60-84 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 4,5 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6/9 mesi		
78	Extra Cuvée Millesimé, "1522" Grand Cru - MG	Philipponat	2005	1,50 l	12,0% Vol.	€ 220,00
<i>Zona di produzione:</i> Ay - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 60%			
<i>Fermentazione:</i> Parte in tini acciaio inox, parte in botti* di rovere F.		- 60-84 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 4,5 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6/9 mesi		
79	Brut Clos des Goisses Millesimé 1er Cru	Philipponat	2000	0,75 l	12,0% Vol.	€ 180,00
<i>Zona di produzione:</i> Mareuil-sur-Ay - Vallée de la Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 35% , Pinot N. 60%			
<i>Fermentazione:</i> Parte in tini acciaio inox*, parte in botti* di rover F.		- 60-84 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 4,25 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6/9 mesi		
80	Grand Brut Cuvée	Perrier Jouet	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€ 60,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims and Vallée del Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 25% , Pinot N. 35% Pinot M.			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 50 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
81	Brut Cuvée Blason Rosé	Perrier Jouet	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€ 83,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims and Vallée del Marne			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 25% , Pinot N. 50% Pinot M. 25%			
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 60 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 10 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi		





81b	Brut Cuvée "Belle Epoque"	Perrier Jouet	2007	0,75 l	12,0% Vol.	€	190,00
<i>Zona di produzione:</i> Cramant, Avize de Cote de Blancs, Dizy de M, de Reims			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 45% Pinot M. 5%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 72 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6-9 mesi		
82	Brut Cuvée "Belle Epoque"	Perrier Jouet	2011	0,75 l	12,0% Vol.	€	175,00
<i>Zona di produzione:</i> Cramant, Avize de Cote de Blancs, Dizy de M, de Reims			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 50% , Pinot N. 45% Pinot M. 5%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 72 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6-9 mesi		
83	Brut Millesimé	Deutz	2006	0,75 l	12,0% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 52% Pinot M. 8%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 12 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi		
84	Brut Special Cuvée	Bollinger	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	70,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 25% , Pinot N. 60% Pinot M. 15%				
<i>Fermentazione:</i> Parte in acciaio inox, parte in barrique (*)		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
86	Brut Millesimé La Grande Année	Bollinger	2007	0,75 l	12,0% Vol.	€	150,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 30% , Pinot N. 70%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. in vecchie botti di rovere u. (*), 6/8 mesi in foudres		- 60 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 6 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
87	Brut Millesimé La Grande Année rosè	Bollinger	2004	0,75 l	12,0% Vol.	€	180,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 28% , Pinot N. 70%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. in vecchie botti di rovere u. (*), 6/8 mesi in foudres		- 60 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
88	Brut R.D. Millesimé	Bollinger	2002	0,75 l	12,0% Vol.	€	250,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 60%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. in vecchie botti di rovere u. (*), 6/8 mesi in foudres		- 96 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 3-4 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
89	Brut R.D. Millesimé - MG	Bollinger	2002	1,50 l	12,0% Vol.	€	550,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus, Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 60%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. in vecchie botti di rovere u. (*), 6/8 mesi in foudres		- 96 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 3-4 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
91	Brut reserve - MT	Pol Roger	sa	6,00 l	12,0% Vol.	€	800,00
<i>Zona di produzione:</i> Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 33% , Pinot N. 34%, Pinot M. 33%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 36 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 11 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi		
90	Brut Reserve Millesimé - B. de Blancs Grand Cru	Pol Roger	2000	0,75 l	12,0% Vol.	€	120,00
<i>Zona di produzione:</i> Oiry, Chouilly, Cramant, Oger, Avize - Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 60%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 108 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 3-4 g/l		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi		
92	Brut Grande Cuvée	Krug	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	200,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Crus Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 50%, Pinot M. 10%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. 100% in fût de la Maison, riserve da acciaio inox		- 72 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi		
91	Brut Grande Cuvée - MG	Krug	sa	1,50 l	12,0% Vol.	€	450,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Crus Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 50%, Pinot M. 10%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. 100% in fût de la Maison, riserve da acciaio inox		- 72 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi		
93	Brut Millesimé	Krug	2002	0,75 l	12,0% Vol.	€	320,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Crus Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40% , Pinot N. 39%, Pinot M. 21%				
<i>Fermentazione:</i> Ferm. 100% in fût de la Maison		- 156 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> nd		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 12 mesi		





94	Brut Cuvée Rosé	Krug	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	370,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Crus Montagne de Reims, Marne, Cote de Blancs							
<i>Fermentazione:</i> Ferm. 100% in fût de la Maison, riserve da acciaio inox		-	72 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Menieur		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi
					<i>Dosaggio:</i> nd		
94b	Brut Cuvée Cristal millesimé Grand Cru	Louis Roederer	2004	0,75 l	12,0% Vol.	€	250,00
<i>Zona di produzione:</i> Verzenay, Le Mesnil, Avize, Chouilly, Verzy, Ay e Mareuil							
<i>Fermentazione:</i> 80% circa in tini acciaio inox*, 20% in botti di rovere*		-	72 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 8 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 8 g/l		
95	Brut Cuvée Cristal millesimé Grand Cru	Louis Roederer	2007	0,75 l	12,0% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i> Verzenay, Le Mesnil, Avize, Chouilly, Verzy, Ay e Mareuil							
<i>Fermentazione:</i> 80% circa in tini acciaio inox*, 20% in botti di rovere*		-	72 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 8 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 8 g/l		
96	Brut Cuvée Cristal millesimé Grand Cru	Louis Roederer	2009	0,75 l	12,0% Vol.	€	220,00
<i>Zona di produzione:</i> Verzenay, Le Mesnil, Avize, Chouilly, Verzy, Ay e Mareuil							
<i>Fermentazione:</i> 80% circa in tini acciaio inox*, 20% in botti di rovere*		-	72 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 8 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 8 g/l		
97	Brut Cuvée Cristal millesimé Grand Cru - MG	Louis Roederer	2004	1,50 l	12,0% Vol.	€	700,00
<i>Zona di produzione:</i> Verzenay, Le Mesnil, Avize, Chouilly, Verzy, Ay e Mareuil							
<i>Fermentazione:</i> 80% circa in tini acciaio inox*, 20% in botti di rovere*		-	72 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 8 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 8 g/l		
98	Brut Cuvée	Ruinart	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	70,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie Crus Cote de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 40%, Pinot Nero 50%, Pinot M. 10%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
					<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		
99	Brut Cuvée Blanc de Blancs	Ruinart	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	90,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie 1er Crus Cote de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
					<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		
100	Brut Cuvée Blanc de Blancs - JB	Ruinart	sa	3,00 l	12,0% Vol.	€	460,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie 1er Crus Cote de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
					<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		
101	Brut Cuvée Rosé	Ruinart	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	90,00
<i>Zona di produzione:</i> Varie 1er Crus Cote de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45%, Pinot Nero 55%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> nd
					<i>Dosaggio:</i> 9 g/l		
102	Brut Dom Ruinart Blanc de Blanc Grand Cru	Ruinart	1996	0,75 l	12,0% Vol.	€	260,00
<i>Zona di produzione:</i> Grand Crus della Cotte de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	84 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6/12 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 7,5 g/l		
103	Brut Dom Ruinart Blanc de Blanc Grand Cru	Ruinart	2002	0,75 l	12,0% Vol.	€	260,00
<i>Zona di produzione:</i> Grand Crus della Cotte de Blancs e Montagne de Reims							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	84 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6/12 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 7,5 g/l		
104	Brut Dom Perignon millesimé	Moët & Chandon	2006	0,75 l	12,5% Vol.	€	180,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Grand Crus e 1er Crus di Proprietà de Maison							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	72/84 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 48%, Pinot Nero 52%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		
104b	Brut Dom Perignon millesimé Legacy Edition	Moët & Chandon	2008	0,75 l	12,5% Vol.	€	220,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Grand Crus e 1er Crus di Proprietà de Maison							
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	72/84 mesi	sui lieviti	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 48%, Pinot Nero 52%		<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi
					<i>Dosaggio:</i> 7 g/l		





105	Brut Dom Perignon millesimé	Moët & Chandon	2009	0,75 l	12,5% Vol.	€	180,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Grand Crus e 1er Crus di Proprietà de Maison			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 48% , Pinot Nero 52%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 72/84 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi			
106	Brut Dom Perignon millesimé rosé	Moët & Chandon	2005	0,75 l	12,5% Vol.	€	320,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Grand Crus e 1er Crus di Proprietà de Maison			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 43% , Pinot Nero 57%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 108 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi			
107	Brut Dom Perignon P2	Moët & Chandon	1998	0,75 l	12,5% Vol.	€	360,00
<i>Zona di produzione:</i> Migliori Grand Crus e 1er Crus di Proprietà de Maison			<i>Vitigni:</i> Chardonnay 45% , Pinot Nero 55%				
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		- 156 mesi <i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 3-5 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi			





RM: Récoltant Manipulant

108	Brut Cuvée	Germar Breton	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i> Colombé la Fosse - Aube					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 66%, Pinot Nero 34%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 9 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
109	Brut Prestige Millesimé	Lacroix-Triaulaire & Fils	2010	0,75 l	12,0% Vol.	€	46,00
<i>Zona di produzione:</i> Cote de Bar - Aube					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 75%, Pinot Nero 25%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	60 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi	
111	Brut "Grand Cuvée" B. de Blancs Millesimé G. Cru	Robert Moncuit	2006	0,75 l	12,0% Vol.	€	62,00
<i>Zona di produzione:</i> Le Mesnil sur Oger - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	60 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi	
112	Brut Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru	Lilbert – Fils	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	57,00
<i>Zona di produzione:</i> Cramant, Chouilly, Oiry - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
113	Brut Cuvée Blanc de Blancs Grand Cru	Vauversin	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	53,00
<i>Zona di produzione:</i> Oger - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
114	Brut Blanc de Blancs Millesimé Grand Cru	Vauversin	2004	0,75 l	12,0% Vol.	€	63,00
<i>Zona di produzione:</i> Oger - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	72 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 4 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 6 mesi	
115	Brut Cuvée Tradizion Blanc de Blancs Grand Cru	Waris-Larmandier	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Avize - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
116	Brut Cuvée "Quartz" Blanc de Blancs Grand Cru	Launois Pére et Fils	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Le Mesnil sur Oger - Cote de Blancs					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	24 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
117	Sec Cuvée "Sweet Vintage" Rosé Grand Cru	Baron Dauvergne	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	60,00
<i>Zona di produzione:</i> Bouzy - Montagne de Reims					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20%, Pinot N. 80%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 20 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
118	Cuvée Brut "Prestige" Grand Cru	Baron Dauvergne	sa	0,75 l	Vol.	€	58,00
<i>Zona di produzione:</i> Bouzy - Montagne de Reims					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20%, Pinot N. 80%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 7 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
119	Cuvée Brut "Oeil de Pedrix" Grand Cru	Baron Dauvergne	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	54,00
<i>Zona di produzione:</i> Bouzy - Montagne de Reims					<i>Vitigni:</i> Chardonnay 20%, Pinot N. 80%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 8 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	
120	Cuvée Extra Brut "Fin Fleur" B. de Noir Grand Cru	Baron Dauvergne	sa	0,75 l	12,0% Vol.	€	57,00
<i>Zona di produzione:</i> Bouzy - Montagne de Reims					<i>Vitigni:</i> Pinot Noir 100%		
<i>Fermentazione:</i> Tini acciaio inox		-	36 mesi	<i>sui lieviti</i>	<i>Dosaggio:</i> 6 g/l	<i>Riposo dopo dégorgement:</i> 3 mesi	





121 **Cuvée Brut "L'Or Cache de Bouzy"** **Baron Dauvergne** sa 0,75 l 12,0% Vol. € 90,00
Zona di produzione: Bouzy - Montagne de Reims *Vitigni:* Chardonnay 70%, Pinot N. 30%
Fermentazione: Tini acciaio inox - 36 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 7 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 3 mesi

122 **Brut Blanc de Blancs Millesimé Grand Cru** **Gaston Chiquet** 2006 0,75 l 12,0% Vol. € 85,00
Zona di produzione: Ay - Vallée de la Marne *Vitigni:* Pinot Noir 100%
Fermentazione: Tini acciaio inox - 84 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 8 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi

123 **Brut Cuvée Special Club Millesimé Grand Cru** **Gaston Chiquet** 2004 0,75 l 12,0% Vol. € 90,00
Zona di produzione: Ay e altre Grand Crus Vallée de la Marne *Vitigni:* Chardonnay 30%, Pinot N. 70%
Fermentazione: Tini acciaio inox - 72 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 8 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi

124 **Extra Brut "Les Crayeres" Blanc de Noir Grand Cru** **Egly – Ouriet** sa 0,75 l 12,0% Vol. € 180,00
Zona di produzione: Vielle Vigne "Les Crayeres", Ambonnay *Vitigni:* Pinot Noir 100% - Bio
Fermentazione: Barrique per ameno 12 mesi - 50 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 2 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi

125 **Brut Cuvée "Initiale" Blanc de Blancs Grand Cru** **Jacques Selosse** sa 0,75 l 12,0% Vol. € 150,00
Zona di produzione: Avize, Cramant, Oger, Ay, Ambonnay *Vitigni:* Chardonnay 100% - Bio
Fermentazione: Barrique per ameno 10 mesi - 48 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 3-4 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi

126 **Extra Brut "Les Carelles" Blanc de Blancs Grand Cru** **Jacques Selosse** sa 0,75 l 12,0% Vol. € 260,00
Zona di produzione: Le Mesnil sur Oger - Cote de Blancs *Vitigni:* Chardonnay 100% - Bio
Fermentazione: Barrique per ameno 10 mesi - 48 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 3-4 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi

C.M.: Coopérative de Manipulation

127 **Brut Blanc de Blancs Millesimé Grand Cru** **Nicolas Feuillatte** 2006 0,75 l 12,0% Vol. € 70,00
Zona di produzione: Vari Grand Crus - Cote de Blancs *Vitigni:* Chardonnay 100%
Fermentazione: Tini acciaio inox - 84 mesi *sui lieviti* *Dosaggio:* 7 g/l *Riposo dopo dégorgeamento:* 6 mesi





Vini Bianchi Italiani

3	Caracena, Falanghina del Sannio DOC	Oppida Aminea	2017	0,75 l	13,0%	Vol.	€	18,00
	<i>Zona di produzione:</i> Sannio	Benevento Campania	<i>Vitigni:</i> Falanghina 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 3/6 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> nd			
4	Cervaro della Sala, Umbria IGT	Marchese Antinori	2010/14	0,75 l	13,5%	Vol.	€	48,00
	<i>Zona di produzione:</i> Località Sala, Ficulle	Teramo Umbria	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 90%, Grechetto 10%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 4/6 mesi in barrique			<i>Riposo in bottiglia</i> 10 mesi			
5	Travertine Moscattello Secco Colline P. IGT	Angelucci	2014	0,75 l	13,5%	Vol.	€	22,00
	<i>Zona di produzione:</i> Contrada Vicenne, Castiglione a Casauria	Pescara Umbria	<i>Vitigni:</i> Moscato 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 2 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
6	Leonate Pecorino Colline Pescaresi IGP	Angelucci	2013	0,75 l	13,0%	Vol.	€	22,00
	<i>Zona di produzione:</i> Contrada Vicenne, Castiglione a Casauria	Pescara Umbria	<i>Vitigni:</i> Pecorino 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 5 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
7	Leonate Cerasuolo d'Abruzzo Rosato DOP	Angelucci	2013	0,75 l	13,0%	Vol.	€	20,00
	<i>Zona di produzione:</i> Contrada Vicenne, Castiglione a Casauria	Pescara Umbria	<i>Vitigni:</i> Montepulciano 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 4 mesi in tini acciaio inox, parte in barrique			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
8	Langhe DOC Arneis A' Val	Paolo Conterno	2014	0,75 l	12,5%	Vol.	€	27,00
	<i>Zona di produzione:</i> Loc. Ginestra, Monforte d'Alba	Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Arneis 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 5/6 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> nd			
8b	Roero DOC "Ariss"	La Bioca	2017	0,75 l	14,0%	Vol.	€	23,00
	<i>Zona di produzione:</i> Zezza d'Alba, Monticello d'Alba	Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Arneis 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 5/6 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
9	Il Torrione Bianco di Moniga, Garda Bresciano DOC	Monte Cicogna	2015	0,75 l	13,0%	Vol.	€	27,00
	<i>Zona di produzione:</i> Moniga del Garda	Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Riesling Renano 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 2/4 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
10	Imperiale, Lugana DOC	Monte Cicogna	2016	0,75 l	13,5%	Vol.	€	27,00
	<i>Zona di produzione:</i> Sirmione	Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 2/4 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
11	Il Montonale, Lugana DOC	Il Montonale	2017	0,75 l	13,5%	Vol.	€	27,00
	<i>Zona di produzione:</i> Borgo di Montonale, Desenzano del Garda	Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 6 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			
12	Lugana DOC	Provenza	2014	0,75 l	12,5%	Vol.	€	22,00
	<i>Zona di produzione:</i> Loc. Rovizza, Sirmione	Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 2/4 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> nd			
13	Lugana DOC	Ca Lojera	2016	0,75 l	13,0%	Vol.	€	24,00
	<i>Zona di produzione:</i> Loc. Rovizza, Sirmione	Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%					
	<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox	<i>Affinamento:</i> 6 mesi in tini acciaio inox			<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi			





14	Lugana Superiore DOC	Ca Lojera	2015	0,75 l	14,0% Vol.	€	29,00
<i>Zona di produzione:</i> Loc. Rovizza, Sirmione		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 6 mesi in botti di rovere	<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi				
15	Lugana Riserva del Lupo DOC	Ca Lojera	2014	0,75 l	14,0% Vol.	€	34,00
<i>Zona di produzione:</i> Loc. Rovizza, Sirmione		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> 6/10 mesi				
16	Curtefranca Pian della Villa DOC	Villa	2017	0,75 l	13,0% Vol.	€	24,00
<i>Zona di produzione:</i> Loc. Villa, Monticelli Brusati		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 6 mesi in Tini acciaio inox, parte in barrique	<i>Riposo in bottiglia</i> 12 mesi				
16 b	Curtefranca "Corte del Lupo" bianco DOC	Ca' del Bosco	2017	0,75 l	12,5% Vol.	€	36,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Cazzago San Martino, Passirano		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 80%, pinot bianco 20%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 6 mesi in Tini acciaio inox, parte in barrique	<i>Riposo in bottiglia</i> 3 mesi				
16 c	Curtefranca Chardonnay DOC	Ca' del Bosco	2014	0,75 l	13,0% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Cazzago San Martino, Passirano		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%				
<i>Fermentazione in:</i> botti di rovere		<i>Affinamento:</i> 9 mesi in Medesime botti di rovere della fermentazione	<i>Riposo in bottiglia</i> 29 mesi				
17	Conte Bianco	Torreggiani	2017	0,75 l	12,5% Vol.	€	19,00
<i>Zona di produzione:</i> Paderno, Franciacorta		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay, Trebbiano di Lugana				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 6 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> 3 mesi				
18	Nitor Bianco IGP	Pratum Coller (Andrea Pirlo)	2011	0,75 l	13,5% Vol.	€	34,00
<i>Zona di produzione:</i> Castel Mella		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 10 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> nd				
19	Polzina Curtefranca DOC	Barone Pizzini	2018	0,75 l	12,0% Vol.	€	22,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Chardonnay 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 6 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> nd				
20	Soave Classico DOC	Pieropan	2014	0,75 l	12,5% Vol.	€	23,00
<i>Zona di produzione:</i> località Soave		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Garganega 85% Trebbiano di Soave 15%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 7 mesi in Cemento vetrificato	<i>Riposo in bottiglia</i> 1 mese				
21	Torre del Falasco Soave DOC	Valpantena	2018	0,75 l	12,5% Vol.	€	19,00
<i>Zona di produzione:</i> Quinto		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Garganega 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 2/4 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> nd				
22	Torre del Falasco, Lugana DOC	Valpantena	2017	0,75 l	13,0% Vol.	€	22,00
<i>Zona di produzione:</i> Quinto		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Turbiana (Trebiano di Lugana) 100%				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 2/4 mesi in tini acciaio inox	<i>Riposo in bottiglia</i> nd				
23	"Illivio" Friuli Colli Orientali DOC	Felluga	2017	0,75 l	13,0% Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i> Brazzano di Cormons		Gorizia Friuli	<i>Vitigni:</i> Pinot Bianco, Chardonnay, Picolit - 10* mesi				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 10 mesi in barriques	<i>Riposo in bottiglia</i> 2 mesi				
24	"Terre Alte" Rosazzo DOCG	Felluga	2016	0,75 l	13,0% Vol.	€	60,00
<i>Zona di produzione:</i> Brazzano di Cormons		Gorizia Friuli	<i>Vitigni:</i> Pinot Bianco, Sauvignon, Tocai Friulano				
<i>Fermentazione in:</i> Acciaio Inox		<i>Affinamento:</i> 10 mesi in tini acciaio inox, Tocai in barrique	<i>Riposo in bottiglia</i> 9 mesi				





25 **Were dreams , now it's just wine** **Jermann** 2017 0,75 l 13,5% Vol. € 65,00
Zona di produzione: Dolegna del Collio Gorizia Friuli **Vitigni:** Chardonnay 97%
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 11 mesi in botti di rovere francese da 300l **Riposo in bottiglia** 8/10 mesi

26 **Vintage Tunina** **Jermann** 2017 0,75 l 13,5% Vol. € 65,00
Zona di produzione: Dolegna del Collio Gorizia Friuli **Vitigni:** Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla e Malvasia
Fermentazione in: nd **Affinamento:** nd in nd **Riposo in bottiglia** 8/10 mesi

27 **Capo Martino in Rotars IGT** **Jermann** 2016 0,75 l 13,5% Vol. € 70,00
Zona di produzione: Dolegna del Collio Gorizia Friuli **Vitigni:** Uve bianche tradizionali del Friuli
Fermentazione in: Botti di rovere **Affinamento:** 12/16 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 750l **Riposo in bottiglia** 8/10 mesi

29 **Pinot Grigio Alto Adige** **Franz Haas** 2018 0,75 l 13,5% Vol. € 26,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Pinot Grigio 100%- 4 mesi*
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 4 mesi in tini acciaio inox, e parte in barrique **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

30 **Pinot Bianco Alto Adige** **Franz Haas** 2014 0,75 l 13,5% Vol. € 26,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Pinot Bianco 100%- 5 mesi*
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 5 mesi in tini acciaio inox, e parte in barrique **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

31 **Gewurztraminer** **Franz Haas** 2018 0,75 l 13,5% Vol. € 28,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Pinot Grigio 100%- 4 mesi*
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 4 mesi in tini acciaio inox, e parte in barrique **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

32 **Sofi Vigneti delle Dolomiti IGT** **Franz Haas** 2014 0,75 l 12,5% Vol. € 23,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Pinot Bianco 100%- 5 mesi*
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 5 mesi in tini acciaio inox, e parte in barrique **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

33 **Vigna S. Michele** **J. Hofstatter** 2013 0,75 l 14,0% Vol. € 37,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Gewurztraminer 100%
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 6 mesi in tini acciaio inox **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

34 **Cereseto Sauvignon** **J. Hofstatter** 2014 0,75 l 13,0% Vol. € 25,00
Zona di produzione: Egna, Montagna ed Aldino Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Muller Thurgau 100%
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 5 mesi in tini acciaio inox **Riposo in bottiglia** 2-3 mesi

35 **Joseph** **J. Hofstatter** 2014 0,75 l 13,0% Vol. € 25,00
Zona di produzione: Barthenau, Termeno Bolzano Alto Adige **Vitigni:** Pinot Bianco 100% - 15 mesi*
Fermentazione in: Acciaio Inox **Affinamento:** 15 mesi in botti di rovere **Riposo in bottiglia** 6 mesi





Vini Bianchi Francesi

37	Chablis		Domain Servin	2015	0,75 l	12,5%	Vol.	€	36,00
<i>Zona di produzione:</i>		Chablis	Chablis Bourgogne	<i>Appellation Chablis Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Chardonnay 100%</i>			
38	Chablis vieilles Vignes Selection Massale		Domain Servin	2015	0,75 l	13,0%	Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i>		Chablis	Chablis Bourgogne	<i>Appellation Chablis Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Chardonnay 100%</i>			
39	Riesling Vin d'Alsace Expression		Domanine L'Agapé	2009	0,75 l	13,0%	Vol.	€	35,00
<i>Zona di produzione:</i>		Riquewihr, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Riesling 100%</i>			
40	Riesling Carriere Bio		Pierre Frick	2014	0,75 l	13,0%	Vol.	€	36,00
<i>Zona di produzione:</i>		Pfaffenheim, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Riesling 100%</i>			
41	Gewurztraminer		Pierre Frick	2013	0,75 l	13,0%	Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i>		Pfaffenheim, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Gewurztraminer 100 %</i>			
42	Sylvaner		Pierre Frick	2013	0,75 l	13,0%	Vol.	€	43,00
<i>Zona di produzione:</i>		Pfaffenheim, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sylvaner 100%</i>			
43	Pinot Blanc		Boxler	2009	0,75 l	13,0%	Vol.	€	36,00
<i>Zona di produzione:</i>		Niedermorschwihr, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Pinot Bianco 100%</i>			
44	Gewurztraminer		Allimant-Laugner	2010	0,75 l	12,5%	Vol.	€	28,00
<i>Zona di produzione:</i>		Orschwiller, Ovest Ballons del Volges	Bas-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Gewurztraminer 100 %</i>			
45	Pinot Blanc		Allimant-Laugner	2010	0,75 l	12,5%	Vol.	€	27,00
<i>Zona di produzione:</i>		Orschwiller, Ovest Ballons del Volges	Bas-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Pinot Bianco 100%</i>			
46	Riesling Praelatenberg Alsace Grand Cru		Allimant-Laugner	2009	0,75 l	12,5%	Vol.	€	32,00
<i>Zona di produzione:</i>		Orschwiller, Ovest Ballons del Volges	Bas-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Riesling 100%</i>			
47	Riesling Reserve - Clos de Capucins		Domaine Weinbach	2011	0,75 l	12,5%	Vol.	€	36,00
<i>Zona di produzione:</i>		Kientzheim, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Riesling 100%</i>			
48	Gewurztraminer Reserve - Clos de Capucins		Domaine Weinbach	2010	0,75 l	14,0%	Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i>		Kientzheim, Ballons des Vosges	Haut-Rhin Alsace	<i>Appellation vin d'Alsace Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Gewurztraminer 100 %</i>			
50	La Reine Blanche Sancerre		Reverdy et Fils	2010	0,75 l	13,0%	Vol.	€	29,00
<i>Zona di produzione:</i>		Verdigny, Sancerre	Sancerre Loire (Rive Est)	<i>Appellation Sancerre Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sauvignon 100%</i>			
51	Pouilly fumé Bio		Alphonse Mellot	2016	0,75 l	13,0%	Vol.	€	38,00
<i>Zona di produzione:</i>		Sancerre	Sancerre Loire (Rive Est)	<i>Appellation Blanc Fumé de Pouilly Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sauvignon 100%</i>			





52	La Mussière, Sancerre Bio	Alphonse Mellot	2016	0,75 l	13,0%	Vol.	€	45,00
<i>Zona di produzione:</i> Sancerre		Sancerre Loire (Rive Est)	<i>Appellation Sancerre Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sauvignon 100%</i>			
53	Blanc Fume de Pouilly	Didier Dagueneau	2008	0,75 l	13,0%	Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Le Bourg, Saint-Andelain		Pouilly Fumé Loire (Rive Ouest)	<i>Appellation Blanc Fumé de Pouilly Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sauvignon 100%</i>			
54	"Pur Sang" Blanc Fume de Pouilly	Didier Dagueneau	2011	0,75 l	12,5%	Vol.	€	135,00
<i>Zona di produzione:</i> Le Bourg, Saint-Andelain		Pouilly Fumé Loire (Rive Ouest)	<i>Appellation Blanc Fumé de Pouilly Contrôlée</i>		<i>Vitigni: Sauvignon 100%</i>			





Vini Rossi Italiani

Lombardia

1	Curtefranca DOC	Barone Pizzini	2016	0,75 l	13,5% Vol.	€	24,00
<i>Zona di produzione:</i> Adro		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Merlot 50%, Cabernet 45%, Barbera, Nebbiolo 5%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 2 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 8 mesi in tini di acciaio inox, poi barriques F.					
2	Gradoni Curtefranca DOC	Villa	2011	0,75 l	13,0% Vol.	€	29,00
<i>Zona di produzione:</i> Madonna della Rosa in Monticelli Brusati		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Merlot 35%, Cabernet S. 35%, Cabernet F. 30%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 18 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12 mesi in barriques					
3	Rubì Curtefranca Rosso DOC	Le Due Querce	2013	0,75 l	12,5% Vol.	€	18,00
<i>Zona di produzione:</i> Olme e Monticelli Brusati		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Merlot e Cab. S. 85%, Cab. F., Barbera, Nebbiolo		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in parte in tini di acciaio inox, in parte in barrique e tonnaux F.					
3bis	Curtefranca DOC "Corte del Lupo" Rosso DOC	Ca del Bosco	2016	0,75 l	13,0% Vol.	€	30,00
<i>Zona di produzione:</i> Cazzago S. Martino, Passirano		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Merlot 38%, Cabernet S. 33%, Cabernet F. 22%, Carménère 7%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 21 mesi in parte in tini di acciaio inox, in parte in botti F.					
4	Conte Rosso	Torreggiani	2013	0,75 l	13,0% Vol.	€	14,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriano del Colle		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Cabernet, Merlot, Sangiovese		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 8 mesi in tini di acciaio inox					
5	Maurizio Zanella, Sebino Rosso IGT	Ca del Bosco	2011	0,75 l	13,5% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Cazzago S. Martino, Passirano		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 41 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in barriques F. 70% nuove 30% 2° passaggio, poi botte F.					
5bis	Maurizio Zanella, Sebino Rosso IGT	Ca del Bosco	2013	0,75 l	13,5% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Erbusco, Cazzago S. Martino, Passirano		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 41 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in barriques F. 70% nuove 30% 2° passaggio, poi botte F.					
6	Capriano del Colle Riserva - Principe	Torreggiani	2007	0,75 l	13,0% Vol.	€	34,00
<i>Zona di produzione:</i> Capriano del Colle		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Barbera, Sangiovese, Marzemino, Merlot		<i>Riposo in bottiglia:</i> 8 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi in barriques F.					
8	Fronsaga* Benaco Bresciano IGT	Delai	2010	0,75 l	14,0% Vol.	€	20,00
<i>Zona di produzione:</i> Pugnago S/G		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Barbera 85%, Gropello Gentile, Sangiovese 15%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-24 mesi in barriques F.					
9	Colle degli Ulivi - Botticino DOC	Noventa	2011	0,75 l	13,5% Vol.	€	23,00
<i>Zona di produzione:</i> Monte Maddalena, Botticino		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Barbera, Sangiovese, Marzem. 90%, Schiava Gentile 10%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi in parte in barriques, parte in botti rovere					
10	Garda Classico Gropello Mascontina DOP	Masserino	2011	0,75 l	13,0% Vol.	€	23,00
<i>Zona di produzione:</i> Puegnago del Garda		Brescia Lombardia	<i>Vitigni:</i> Gruppello 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 2 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 8 mesi in tini di acciaio inox					





11	Benaco Bresciano	Morenico	2015	0,75 l	13,5% Vol.	€	18,00
Zona di produzione: Moniga del Garda		Brescia Lombardia	Vitigni: Gropello gent. 60%, Barbera 15%, Sang. e Marzemino 25%				
Fermentazione in: acciaio inox		Affinamento: 12 mesi in botti rovere	Riposo in bottiglia: 3 mesi				
12	Beana, Garda Classico DOC	Monte Cicogna	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€	23,00
Zona di produzione: Vigneto Beana (180 m.s.l.m.), Moniga del Garda		Brescia Lombardia	Vitigni: Gropello gent. 60%, Barbera 15%, Sang. e Marzemino 25%				
Fermentazione in: acciaio inox		Affinamento: 12 mesi in botti rovere	Riposo in bottiglia: 3 mesi				
13	Rubinere, Garda Classico DOC	Monte Cicogna	2012	0,75 l	13,5% Vol.	€	28,00
Zona di produzione: Vigneto Rubinere (220 m.s.l.m.), Moniga del Garda		Brescia Lombardia	Vitigni: Gropello gent. 60%, Barbera 15%, Sang. e Marzemino 25%				
Fermentazione in: acciaio inox		Affinamento: 12 mesi in botti rovere	Riposo in bottiglia: 3 mesi				
14	Don Lisander* Garda Classico DOC	Monte Cicogna	2011	0,75 l	15,0% Vol.	€	47,00
Zona di produzione: Migliori parcelle vigneti Moniga del Garda		Brescia Lombardia	Vitigni: Gropello gent. 60%, Barbera 15%, Sang. e Marzemino 25%				
Fermentazione in: acciaio inox		Affinamento: 15 mesi in barriques F.	Riposo in bottiglia: 9 mesi				
15	5 Stelle Sfursat*, Valtellina DOCG	Nino Negri	2009	0,75 l	16,3% Vol.	€	100,00
Zona di produzione: Chiuro, Valtellina		Sondrio Lombardia	Vitigni: Nebbiolo Chiavennasca 100%				
Fermentazione in: acciaio inox		Affinamento: 20 mesi in barriques nuove F.	Riposo in bottiglia: 6 mesi				





Toscana

16	Rosso di Montalcino Campo ai Sassi DOC	Marchesi dé Frescobaldi	2016	0,75 l	13,5% Vol.	€	30,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in botti F. varie grandezze				
17	Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" DOCG	Marchese Antinori	2010	0,75 l	14,0% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i> Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti di rovere 30-80 hl				
18	Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" DOCG	Marchese Antinori	2012	0,75 l	14,0% Vol.	€	65,00
<i>Zona di produzione:</i> Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti di rovere 30-80 hl				
19	Brunello di M. Riserva "Vignaferruvia" DOCG	Marchese Antinori	2012	0,75 l	14,0% Vol.	€	110,00
<i>Zona di produzione:</i> Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 18 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30	in tonneau F., poi botti di rovere 10-20-30 hl				
20	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2006	0,75 l	13,5% Vol.	€	90,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
21	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2007	0,75 l	14,5% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
22	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2008	0,75 l	14,5% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
23	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2009	0,75 l	14,5% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
24	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2010	0,75 l	14,5% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
25	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2012	0,75 l	14,5% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
26	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2013	0,75 l	14,5% Vol.	€	70,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				
26b	Brunello di Montalcino Castel Giocondo DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2014	0,75 l	14,5% Vol.	€	65,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.				





27	Brunello di M. Castel Giocondo DOCG - MG	Marchesi dé Frescobaldi	2012/13	1,50 l	14,5% Vol.	€ 160,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi barriques F. e botti S.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
28	Brunello di Mon. Ripe al Convento Riserva DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2010	0,75 l	15,0% Vol.	€ 140,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti S. e barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi	
28b	Brunello di Mon. Ripe al Convento Riserva DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2012	0,75 l	15,0% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti S. e barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi	
28b	Brunello di Mon. Ripe al Convento Riserva DOCG	Marchesi dé Frescobaldi	2013	0,75 l	14,5% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti S. e barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi	
29	Brunello di Mon. Ripe al Convento Riserva MG	Marchesi dé Frescobaldi	2010	1,50 l	15,0% Vol.	€ 270,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti S. e barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 13 mesi	
30	Brunello di Mon. Ripe al Convento Riserva JB	Marchesi dé Frescobaldi	2011	3,00 l	15,0% Vol.	€ 520,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in malolattica in acciaio inox, poi botti S. e barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 14 mesi	
31	Brunello di Montalcino "Vigna Loreto"	Az. Agr. Mastrojanni	2008	0,75 l	14,5% Vol.	€ 74,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelnuovo dell'Abate, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 8 mesi	
32	Brunello di Montalcino "Vigna Loreto" MG	Az. Agr. Mastrojanni	2008	1,50 l	14,5% Vol.	€ 185,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelnuovo dell'Abate, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 100%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in botti di rovere di Allier da 16-25-33 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 8 mesi	
33	Luce, Toscana IGT	Marchesi dé Frescobaldi	2012	0,75 l	13,5% Vol.	€ 135,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese e Merlot			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. 85% nuove, 15% 2° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
34	Luce, Toscana IGT	Marchesi dé Frescobaldi	2013	0,75 l	14,0% Vol.	€ 125,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese e Merlot			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. 85% nuove, 15% 2° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
35	Luce, Toscana IGT MG	Marchesi dé Frescobaldi	2013	1,5 l	14,0% Vol.	€ 260,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese e Merlot			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. 85% nuove, 15% 2° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
36	Luce, Toscana IGT	Marchesi dé Frescobaldi	2014	0,75 l	14,2% Vol.	€ 120,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese e Merlot			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. 85% nuove, 15% 2° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
36b	Luce, Toscana IGT	Marchesi dé Frescobaldi	2015	0,75 l	14,2% Vol.	€ 120,00
<i>Zona di produzione:</i> Castelgiocondo, Montalcino		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese e Merlot			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. 85% nuove, 15% 2° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	





37	Montevertine, Toscana IGT	Az. Agricola Montevertine	2010	0,75 l	13,0%	Vol.	€	52,00
<i>Zona di produzione:</i> Radda in Chianti		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 90%, Canaiolo, Colorino					
<i>Fermentazione in:</i> vasche di cemento		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in tini di acciaio inox, poi botti di rovere S.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi			
38	"La Ricolma" Merlot di Toscana - IGT	S. Giusto a Rentennano	2010	0,75 l	14,5%	Vol.	€	65,00
<i>Zona di produzione:</i> San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Merlot 100%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in barriques F. nuove e usate		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi			
39	Il Blu, Rosso Toscana IGT	Brancaia	2010	0,75 l	14,5%	Vol.	€	60,00
<i>Zona di produzione:</i> Castellina e Radda in Chianti		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 50%, Merlot 45%, Cabernet S. 5%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi	in barriques F. 2/3 nuove, 1/3 usate		<i>Riposo in bottiglia:</i> 7 mesi			
41	Sodi di San Nicolò, Toscana IGT	Castellare	2008	0,75 l	13,5%	Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Castellare, Castellina in Chianti		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 85%, Malvasia nera 15%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24/30 mesi	in barriques legni vari, metà nuove, metà 2° e 3° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi			
43	Chianti Classico Riserva DOCG	Castellare	2010	0,75 l	13,5%	Vol.	€	34,00
<i>Zona di produzione:</i> Castellare, Castellina in Chianti		Siena Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Canaiolo e vitigni compl.					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 10 mesi	in tonneau e barriques legni vari 2° e 3° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 8 mesi			
44	Chianti DOCG	Cortina e Mandorli	2011	0,75 l	14,5%	Vol.	€	25,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 6-8 mesi	in vasche di cemento		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi			
45	Chianti DOCG	Cortina e Mandorli	2016	0,75 l	13,5%	Vol.	€	22,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Colorino 5%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 6-8 mesi	in vasche di cemento		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi			
46	Chianti di Montespertoli Poggignano DOCG	Cortina e Mandorli	2006	0,75 l	14,0%	Vol.	€	30,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 90%, Merlot 10%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in parte in barriques, parte in vasche di cemento		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi			
47	Chianti Classico Riserva DOCG MG	Marchese Antinori	2013	1,50 l	14,0%	Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i> Bargino, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 90%, Cabernet 10%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30 mesi	in tini di acciaio inox e barriques, poi botti grandi		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi			
48	La Forra, Chianti Classico Gran Selezione DOCG	Ambrogio e Giovanni Folonari	2011	0,75 l	14,5%	Vol.	€	35,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Nozzole Toscana, Greve in Chianti		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 95%, Cabernet S. 5%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 10+18 mesi	in tini di acciaio inox a seguire tonneau F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi			
49	Poggioaicozzi, Toscana IGT	Cortina e Mandorli	2005	0,75 l	14,0%	Vol.	€	35,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 70%, Merlot 30%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in barriques 2° e 3° passaggio		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi			
50	Il Gioiello, Toscana IGT	Cortina e Mandorli	2000	0,75 l	13,5%	Vol.	€	54,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Merlot 100%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30 mesi	in barriques 1° e 2° passaggio, boi grandi botti		<i>Riposo in bottiglia:</i> 160 mesi			
50b	Il Gioiello, Toscana IGT	Cortina e Mandorli	2015	0,75 l	14,5%	Vol.	€	45,00
<i>Zona di produzione:</i> Montespertoli		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Merlot 100%					
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24	in barriques 1° e 2° passaggio, boi grandi botti		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6			





51	Mormoreto Toscana IGT	Marchesi dé Frescobaldi	2012	0,75 l	14,0% Vol.	€ 75,00
<i>Zona di produzione:</i> Castello di Nipozzano, Nipozzano		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Cabernet S. e Cabernet F., Sangiovese			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24 mesi in barriques F. in parte nuove, in parte di 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
52	Cabreo "Il Borgo", Toscana IGT	Tenute del Cabreo	2010	0,75 l	14,5% Vol.	€ 45,00
<i>Zona di produzione:</i> Greve in Chianti		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 70%, Cabernet S. 30%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18 mesi in barriques F. 1/3 nuove, 1/3 di un anno, 1/3 di due anni			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
53	Carmignano Riserva DOCG	Piaggia	2005	0,75 l	14,5% Vol.	€ 55,00
<i>Zona di produzione:</i> Seano		Prato Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese 70%, Cabernet S. e F. 20%, Merlot 10%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18 mesi in barriques F. nuove e usate			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
55	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2011	0,75 l	13,5% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
56	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2012	0,75 l	13,5% Vol.	€ 120,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
57	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2013	0,75 l	13,5% Vol.	€ 110,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 20 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
58	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€ 110,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 21 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
59	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2015	0,75 l	13,5% Vol.	€ 100,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 21 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
59b	Tignanello, Toscana IGT	Marchese Antinori	2016	0,75 l	13,5% Vol.	€ 95,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 21 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
60	Tignanello, Toscana IGT MG	Marchese Antinori	2014	1,50 l	13,5% Vol.	€ 230,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 22 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
61	Tignanello, Toscana IGT DMG	Marchese Antinori	2012	3,00 l	13,5% Vol.	€ 380,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta Tignanello, S. Casciano Val di Pesa		Firenze Toscana	<i>Vitigni:</i> Sangiovese, Cabernet F., Cabernet S.			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 23 mesi in barriques nuove F., poi botti rovere F. e U. 1° e 2° passaggio			<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
69	"Rabuccolo" Toscana IGT	Az. Agr. Muratori	2016	0,75 l	13,0% Vol.	€ 18,00
<i>Zona di produzione:</i> Rubbia al Colle, Suvereto		Livorno Toscana	<i>Vitigni:</i> Cabernet S., Merlot, Cabernet F., Syrah			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 8/10 mesi in botti di rovere da 25 hl			<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi	
70	Il Bruciato, Bolgheri Superiore DOC	Marchese Antinori	2014	0,75 l	13,0% Vol.	€ 33,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci		Livorno Toscana	<i>Vitigni:</i> Cabernet S. 55%, Merlot 30%, Syrah 15%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 15 mesi in parte in tini acciaio inox, parte in barriques, poi barriques 2° pass.			<i>Riposo in bottiglia:</i> 8 mesi	





71	Il Bruciato, Bolgheri Superiore DOC - Demie	Marchese Antinori	2014	0,375 l	13,0% Vol.	€ 16,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cabernet S. 55%, Merlot 30%, Syrah 15%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 15 mesi in parte in tini acciaio inox, parte in barriques, poi barriques 2° pass. Riposo in bottiglia: 8 mesi						
72	Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC	Marchese Antinori	2009	0,75 l	14,5% Vol.	€ 170,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cab. S. 57%, Merlot 25%, Cab F. 15% e P. Verdot						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in barrique nuove F., poi grandi botti Riposo in bottiglia: 10 mesi						
73	Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC	Marchese Antinori	2011	0,75 l	14,5% Vol.	€ 160,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cab. S. 57%, Merlot 25%, Cab F. 15% e P. Verdot						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in barrique nuove F., poi grandi botti Riposo in bottiglia: 10 mesi						
74	Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC MG	Marchese Antinori	2012	1,50 l	14,5% Vol.	€ 300,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cab. S. 57%, Merlot 25%, Cab F. 15% e P. Verdot						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 25 mesi in barrique nuove F., poi grandi botti Riposo in bottiglia: 10 mesi						
75	Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC JB	Marchese Antinori	2015	3,00 l	14,5% Vol.	€ 550,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cab. S. 57%, Merlot 25%, Cab F. 15% e P. Verdot						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 25 mesi in barrique nuove F., poi grandi botti Riposo in bottiglia: 10 mesi						
76	Le Difese, Toscana IGT	Tenuta San Guido	2013	0,75 l	13,0% Vol.	€ 35,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cabernet s. 70%, Sangiovese 30%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 18 mesi in tini di acciaio inox, poi barriques F. 2° passaggio Riposo in bottiglia: 3 mesi						
77	Guidalberto, Toscana IGT	Tenuta San Guido	2013	0,75 l	13,5% Vol.	€ 48,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cabernet s. 60%, Merlot 40%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in tini di acciaio inox, poi barriques 80% F. 20% A. Riposo in bottiglia: 3 mesi						
78	Sassicaia, Toscana IGT	Tenuta San Guido	2012	0,75 l	13,5% Vol.	€ 250,00
<i>Zona di produzione:</i> Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Cabernet S. 85%, Cabernet F. 15%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 30 mesi in tini di acciaio inox, poi barriques F. nuove Riposo in bottiglia: 6 mesi						
79	Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	Ornellaia	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€ 250,00
<i>Zona di produzione:</i> Località Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: 34% Cabernet S., 32% Merlot, 14% Cabernet F., 20% Petit V.						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in barriques F. 70% nuove, 30% secondo passaggio Riposo in bottiglia: 12 mesi						
80	Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	Ornellaia	2015	0,75 l	13,5% Vol.	€ 260,00
<i>Zona di produzione:</i> Località Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: 34% Cabernet S., 32% Merlot, 14% Cabernet F., 20% Petit V.						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in barriques F. 70% nuove, 30% secondo passaggio Riposo in bottiglia: 12 mesi						
80b	Ornellaia, Bolgheri DOC Superiore	Ornellaia	2016	0,75 l	13,5% Vol.	€ 260,00
<i>Zona di produzione:</i> Località Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: 34% Cabernet S., 32% Merlot, 14% Cabernet F., 20% Petit V.						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox Affinamento: 24 mesi in barriques F. 70% nuove, 30% secondo passaggio Riposo in bottiglia: 12 mesi						
81	Masseto, Toscana IGT	Masseto	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€ 850,00
<i>Zona di produzione:</i> Località Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Merlot 100%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox e legno Affinamento: 12+12 mesi in barriques F. 100% nuove Riposo in bottiglia: 12 mesi						
82	Masseto, Toscana IGT	Masseto	2015	0,75 l	13,5% Vol.	€ 850,00
<i>Zona di produzione:</i> Località Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci Livorno Toscana Vitigni: Merlot 100%						
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox e legno Affinamento: 12+12 mesi in barriques F. 100% nuove Riposo in bottiglia: 12 mesi						





Piemonte

82	Barbera d'Alba "La Ginestra" DOC	Paolo Conterno	2013	0,75 l	13,0% Vol.	€	26,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Barbera 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12-16 mesi in botti di rovere					
83	Barbera d'Alba "Zabaldà" DOC	La Bioca	2017	0,75 l	15,5% Vol.	€	23,00
<i>Zona di produzione:</i> Monforte d'Alba, Castellinaldo		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Barbera 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 10 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia 30 hl					
84	Barbera d'Alba Superiore Funtani DOC	Cordero di Montezemolo	2011	0,75 l	15,5% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Lamorrese e del Roero		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Barbera 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12-14 mesi in grandi botti, poi botti F. e S.					
85	Langhe "Riccinebbia" DOC	La Bioca	2017	0,75 l	14,5% Vol.	€	24,00
<i>Zona di produzione:</i> Monforte d'Alba, La Morra, Grinzane Cavour		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 3 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 14 mesi in botti da 20 e 30 hl di rovere di Slavonia e Francia					
86	Barbaresco Ronchi DOCG	La Bioca	2015	0,75 l	14,0% Vol.	€	40,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco, Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 12-14 mesi in botti grandi di rovere S., poi grandi vasche di acciaio					
87	Barbaresco Bordini DOCG	Cognò	2011	0,75 l	14,5% Vol.	€	45,00
<i>Zona di produzione:</i> Neive, Barbaresco Casotto		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18+7 mesi in botti grandi di rovere S.					
88	Barbaresco Bric Turot DOCG	Prunotto	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€	47,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 16 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl					
89	Barbaresco Bric Turot DOCG MG	Prunotto	2011	1,50 l	13,5% Vol.	€	110,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 16 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl					
90	Barbaresco DOCG	Gaja	2012	0,75 l	14,5% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-26 mesi in barriques F. poi grandi botti rovere S.					
91	Barbaresco DOCG	Gaja	2013	0,75 l	14,5% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-26 mesi in barriques F. poi grandi botti rovere S.					
92	Barbaresco DOCG	Gaja	2014	0,75 l	14,5% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-26 mesi in barriques F. poi grandi botti rovere S.					
92b	Barbaresco DOCG	Gaja	2015	0,75 l	14,5% Vol.	€	230,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-26 mesi in barriques F. poi grandi botti rovere S.					
92c	Barbaresco DOCG	Gaja	2016	0,75 l	14,5% Vol.	€	220,00
<i>Zona di produzione:</i> Barbaresco e Treiso		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 18-26 mesi in barriques F. poi grandi botti rovere S.					





93	Barolo Cascina Nuova DOCG	Cognò	2010	0,75 l	14,5% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i> Borgo Rvera, Novello		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 24-30 mesi in botti grandi di rovere S.					
95	Barolo Riserva Borgogno	Giacomo Borgogno & Figli	2011	0,75 l	15,0% Vol.	€	130,00
<i>Zona di produzione:</i> Barolo		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 48 mesi in Botti Slavonia 25-50 hl					
95b	Barolo Riserva Borgogno	Giacomo Borgogno & Figli	2012	0,75 l	14,5% Vol.	€	120,00
<i>Zona di produzione:</i> Barolo		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 48 mesi in Botti Slavonia 25-50 hl					
96	Barolo Serralunga d'Alba DOCG	Massolino	2008	0,75 l	14,5% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Serralunga d'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
96c	Barolo "Aculei" DOCG	La Bioca	2014	0,75 l	13,5% Vol.	€	45,00
<i>Zona di produzione:</i> Monvigliero-Castagni-Croera in La Morra, Ravera in Novello		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti di rovere 30 hl S., poi tonneau rovere F. e A. di 2°/3° passaggio					
97	Barolo DOCG "Riva del Bric"	Paolo Conterno	2012	0,75 l	14,5% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
98	Barolo DOCG "Riva del Bric"	Paolo Conterno	2013	0,75 l	14,5% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
99	Barolo DOCG "Ginestra"	Paolo Conterno	2011	0,75 l	15,0% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
100	Barolo DOCG "Ginestra"	Paolo Conterno	2012	0,75 l	15,0% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
101	Barolo DOCG "Ginestra"	Paolo Conterno	2013	0,75 l	15,0% Vol.	€	70,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in botti grandi di rovere					
102	Barolo DOCG Riserva "Ginestra"	Paolo Conterno	2006	0,75 l	15,0% Vol.	€	125,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 36-48 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 34-48 mesi in botti grandi di rovere					
103	Barolo DOCG Riserva "Ginestra"	Paolo Conterno	2007	0,75 l	15,0% Vol.	€	110,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 36-48 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 34-48 mesi in botti grandi di rovere					
104	Barolo DOCG Riserva "Ginestra"	Paolo Conterno	2008	0,75 l	15,0% Vol.	€	115,00
<i>Zona di produzione:</i> Ginestra, Monforte D'Alba		Cuneo Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 36-48 mesi		
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 34-48 mesi in botti grandi di rovere					





105	Barolo DOCG Riserva "Ginestra"	Paolo Conterno	2009	0,75 l	15,0% Vol.	€	120,00
<i>Zona di produzione:</i>		Ginestra, Monforte D'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 34-48 mesi in botti grandi di rovere		<i>Riposo in bottiglia:</i> 36-48 mesi		
106	Barolo DOCG Riserva "Ginestra" Special Collection	Paolo Conterno	2010	0,75 l	15,0% Vol.	€	190,00
<i>Zona di produzione:</i>		Ginestra, Monforte D'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 34-48 mesi in botti grandi di rovere		<i>Riposo in bottiglia:</i> 36-48 mesi		
107	Barolo Bussia DOCG	Prunotto	2009	0,75 l	13,5% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 24-30 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
108	Barolo Bussia DOCG	Prunotto	2011	0,75 l	13,5% Vol.	€	78,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 8+ 18 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
109	Barolo Bussia DOCG	Prunotto	2012	0,75 l	13,5% Vol.	€	65,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 8+ 18 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
110	Barolo Riserva DOCG Vigna Colonnello	Prunotto	2010	0,75 l	14,0% Vol.	€	165,00
<i>Zona di produzione:</i>		Vigna Bussia, Monforte d'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 42 mesi in botti grandi di rovere 18 mesi, poi tini in acciaio 24		<i>Riposo in bottiglia:</i> 24 mesi		
111	Barolo Riserva DOCG Vigna Colonnello	Prunotto	2011	0,75 l	14,0% Vol.	€	140,00
<i>Zona di produzione:</i>		Vigna Bussia, Monforte d'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 42 mesi in botti grandi di rovere 18 mesi, poi tini in acciaio 24		<i>Riposo in bottiglia:</i> 24 mesi		
112	Barolo Bussia DOCG MG	Prunotto	2009	1,50 l	13,5% Vol.	€	210,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 8+ 18 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
113	Barolo Bussia DOCG MG	Prunotto	2011	1,50 l	13,5% Vol.	€	190,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 100%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 8+ 18 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
114	Barolo Bussia DOCG DMG	Prunotto	2009	3,00 l	13,5% Vol.	€	420,00
<i>Zona di produzione:</i>		Monforte, Castiglione, Serralunga	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 5%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 8+ 18 mesi in tini di acciaio inox, poi botti rovere 27-53-77 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
115	Sperss Langhe DOC	Gaja	2011	0,75 l	14,5% Vol.	€	240,00
<i>Zona di produzione:</i>		Mrenca -Rivette, Serralunga d'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 85%, Barbera 5%, Merlot 10%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in 12 mesi barriques F. poi grandi botti rovere S. 30 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
116	Sperss Barolo DOP	Gaja	2013	0,75 l	14,0% Vol.	€	280,00
<i>Zona di produzione:</i>		Mrenca -Rivette, Serralunga d'Alba	Cuneo	Piemonte	<i>Vitigni:</i> Nebbiolo 85%, Barbera 5%, Merlot 10%		
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 30-34 mesi in 12 mesi barriques F. poi grandi botti rovere S. 30 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		





Altre Regioni

117	"Camastra" Sicilia IGT		Tasca d'Almerita	2009	0,75 l	14,0% Vol.	€	29,00
Zona di produzione:	Contrada Regaleali, Sclafani Bagni	Palermo	Sicilia	Vitigni: Nero d'Avola 60% e Merlot S. 40%		Riposo in bottiglia: 4mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 14 mesi	in barriques F. nuove e usate					
119	"Tancredi" Terre Siciliane IGT		Donnafugata	2011	0,75 l	13,6% Vol.	€	31,00
Zona di produzione:	Contessa Entellina	Palermo	Sicilia	Vitigni: Cabernet S. e Nero d'Avola (+ tannat e altre uve)		Riposo in bottiglia: 30 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 14 mesi	in barriques F. nuove e usate					
120	"Mille e Una Notte" Terre Siciliane IGT		Donnafugata	2008/10	0,75 l	14,0% Vol.	€	60,00
Zona di produzione:	Contessa Entellina	Palermo	Sicilia	Vitigni: Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah (+ altre uve)		Riposo in bottiglia: 36 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 14 mesi	in barriques F. nuove					
121	"Turriga" Isola dei Nuraghi igt		Argiolas	2008	0,75 l	13,5% Vol.	€	90,00
Zona di produzione:	Selegas - Sa Tanca	Cagliari	Sardegna	Vitigni: Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia N.		Riposo in bottiglia: 14 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 18-24 mesi	in barriques F. nuove					
122	"Il Pumo" Salento IGT		San Marzano	2013	0,75 l	14,0% Vol.	€	22,00
Zona di produzione:	San Marzano di San Giuseppe	Taranto	Puglia	Vitigni: Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico		Riposo in bottiglia: nd		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 8 mesi	in tini di acciaio inox					
123	"Maime" Salento IGT		Tormaresca	2011	0,75 l	14,0% Vol.	€	36,00
Zona di produzione:	San Pietro Vernotico	Brindisi	Puglia	Vitigni: Negroamaro 100%		Riposo in bottiglia: 18 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 12 mesi	in barriques F. e U. nuove e usate					
124	Bocca di Lupo Castel di Monte, Aglianico DOC		Tormaresca	2007/10	0,75 l	14,0% Vol.	€	55,00
Zona di produzione:	Minervino Murge	Bari	Puglia	Vitigni: Aglianico 100% da agricoltura biologica		Riposo in bottiglia: 24 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 15 mesi	in barriques F. e U. nuove e usate					
125	Rosso Piceno Geos DOC		Moncaro	2012	0,75 l	12,5% Vol.	€	22,00
Zona di produzione:	Acquaviva Picena	Ascoli Piceno	Marche	Vitigni: Montepulciano 60% , e Sangiovese 40%		Riposo in bottiglia: nd		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 6-8 mesi	in tini di acciaio inox e botti F.					
126	Montiano Lazio IGP		Falesco	1999	0,75 l	14,5% Vol.	€	75,00
Zona di produzione:	Montefiascone, Castiglione in Teverina	Viterbo	Lazio	Vitigni: Merlot 100%		Riposo in bottiglia: 12/18 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 12 mesi	in barriques F., poi barriques F. nuove					
127	Montiano Lazio IGP		Falesco	2000/1	0,75 l	14,5% Vol.	€	75,00
Zona di produzione:	Montefiascone, Castiglione in Teverina	Viterbo	Lazio	Vitigni: Merlot 100%		Riposo in bottiglia: 12/18 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 12 mesi	in barriques F., poi barriques F. nuove					
128	Edizione Cinque Autoctoni		Fantini	2012	0,75 l	14,5% Vol.	€	50,00
Zona di produzione:	Castello Caldora, Ortona	Chieti	Abruzzo	Vitigni: Montepulc. 33%, Primit.30%, Sang. 30%, Malv. N. 7%		Riposo in bottiglia: 12 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 20 mesi	in barriques F. nuove e usate					
129	Montepulciano d'Abruzzo DOP		Angelucci	2010	0,75 l	13,0% Vol.	€	17,00
Zona di produzione:	Castiglione e di Tocco da Casauria	Pescara	Abruzzo	Vitigni: Montepulciano 100%		Riposo in bottiglia: 2 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 8 mesi	in tini di acciaio inox					
130	Montepulciano d'Abruzzo "Leonate" DOP		Angelucci	2011	0,75 l	14,0% Vol.	€	22,00
Zona di produzione:	Castiglione e di Tocco da Casauria	Pescara	Abruzzo	Vitigni: Montepulciano 100%		Riposo in bottiglia: 6 mesi		
Fermentazione in:	acciaio inox	Affinamento: 18/24 mesi	in tini di acciaio inox. parte in barriuae F.					





131	Montefalco 25° IGT		Caprai	2003	0,75 l	13,5% Vol.	€	75,00
<i>Zona di produzione:</i>		Montefalco	Perugia Umbria	<i>Vitigni:</i> Sagrantino 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in barriques F. e S. nuove e usate		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
132	Marciliano Rosso Umbria IGP		Falesco	2011	0,75 l	14,5% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i>		Montecchio	Terni Umbria	<i>Vitigni:</i> Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 18 mesi	in barriques F. per malolattica, poi barriques F. nuove		<i>Riposo in bottiglia:</i> 18 mesi		
133	Titanius Friuli Grave DOC		Principi di Porcia	2008	0,75 l	13,5% Vol.	€	28,00
<i>Zona di produzione:</i>		Azzano Decimo-Porcia	Pordenone Friuli	<i>Vitigni:</i> Refosco dal Peduncolo Rosso 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 20 mesi	in tini di acciaio inox, poi barriques F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
134	Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT		Foradori	2012	0,75 l	12,5% Vol.	€	25,00
<i>Zona di produzione:</i>		Mezzolombardo Campazzi, Val d'Adice	Trento Friuli	<i>Vitigni:</i> Teroldego 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		Vasche di Cemento	<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in vasche di cemento e grandi botti		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi		
135	Pinot nero Ponkler, Alto Adige DOC		Franz Haas	2013	0,75 l	13,0% Vol.	€	100,00
<i>Zona di produzione:</i>		Aldino (Bolzano) Alto Adige - 750 mt s.l.m.	Bolzano Alto Adige	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 30 mesi	in barriques nuove F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 18		
136	Pinot nero Ponkler, Alto Adige DOC MG		Franz Haas	2013	1,50 l	13,0% Vol.	€	200,00
<i>Zona di produzione:</i>		Aldino (Bolzano) Alto Adige - 750 mt s.l.m.	Bolzano Alto Adige	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 30 mesi	in barriques nuove F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 18		
137	Pinot nero Schweizer, Alto Adige DOC		Franz Haas	2015	0,75 l	13,0% Vol.	€	50,00
<i>Zona di produzione:</i>		Egna, Montagna ed Aldino (Bolzano) Alto Adige	Bolzano Alto Adige	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in barriques nuove F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12		
138	Pinot nero Schweizer, Alto Adige DOC MG		Franz Haas	2015	1,50 l	13,0% Vol.	€	100,00
<i>Zona di produzione:</i>		Egna, Montagna ed Aldino (Bolzano) Alto Adige	Bolzano Alto Adige	<i>Vitigni:</i> Pinot Nero 100%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 12 mesi	in barriques nuove F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12		
141	Amarone* Valpolicella Classico DOCG		Allegrini	2013	0,75 l	15,5% Vol.	€	90,00
<i>Zona di produzione:</i>		Negrar, Sant'Ambrogio, Fumane, San Pietro in Cariano	Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina Veronese 90%, Rondinella 5%, Oseleta 5%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 25 mesi	in barriques nuove, poi grandi botti		<i>Riposo in bottiglia:</i> 14 mesi		
142	Amarone* Valpolicella Classico DOCG		Masi	2012	0,75 l	15,0% Vol.	€	60,00
<i>Zona di produzione:</i>		Marano, Negrar	Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 70%, Rondinella 25% e Molinara 5%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in botti di rovere S. 80%, barrique F. 20%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi		
143	Amarone* Valpolicella Classico DOCG		Masi	2010	0,75 l	15,0% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i>		Marano, Negrar	Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 70%, Rondinella 25% e Molinara 5%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 24 mesi	in botti di rovere S. 80%, barrique F. 20%		<i>Riposo in bottiglia:</i> 4 mesi		
144	Amarone* Valpolicella Classico Riserva Costasera DOCG		Masi	2011	0,75 l	15,5% Vol.	€	85,00
<i>Zona di produzione:</i>		Marano, Negrar	Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10% e Molinara 5%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in botti di rovere di S. 80%, il 20% in barrique F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		
144b	Amarone* Valpolicella Classico Riserva Costasera DOCG		Masi	2013	0,75 l	15,5% Vol.	€	80,00
<i>Zona di produzione:</i>		Marano, Negrar	Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 70%, Rondinella 15%, Oseleta 10% e Molinara 5%				
<i>Fermentazione in:</i>		acciaio inox	<i>Affinamento:</i> 36 mesi	in botti di rovere di S. 80%, il 20% in barrique F.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi		





145	Campolongo Amarone* V. Classico Riserva DOCG	Masi	2009	0,75 l	16,0% Vol.	€ 130,00
<i>Zona di produzione:</i> Torbe, Negrar		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 70%, Rondinella 25% e Molinara 5%			
<i>Fermentazione in:</i> grandi botti		<i>Affinamento:</i> 48 mesi	in botti di rovere di S. 60%, il 40% in fusti rovere F. 6 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 24 mesi	
146	L'arco, Amarone* Valpolicella Classico DOCG	Fedrico Luca	2011	0,75 l	16,0% Vol.	€ 90,00
<i>Zona di produzione:</i> Santa Maria di Negrar, Valpolicella		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara e Croatina 10%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 48 mesi	in tini di acciaio inox poi barriques S., e botti S. 20 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
147	L'arco, Amarone* Valpolicella Classico DOCG - MG	Fedrico Luca	2011	1,50 l	16,0% Vol.	€ 190,00
<i>Zona di produzione:</i> Santa Maria di Negrar, Valpolicella		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara e Croatina 10%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 48 mesi	in tini di acciaio inox poi barriques S., e botti S. 20 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6 mesi	
148	Amarone* della Valpolicella Classico DOC	Bertani	2009	0,75l	16,0% Vol.	€ 110,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta di Novare, Arbizzano di Negrar, Valpolicella		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 80%, Rondinella 20%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 72 mesi	in vasche dicimento poi botti S., 60 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi	
149b	Amarone* della Valpolicella Classico DOC	Bertani	2010	0,75l	16,0% Vol.	€ 120,00
<i>Zona di produzione:</i> Tenuta di Novare, Arbizzano di Negrar, Valpolicella		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina 80%, Rondinella 20%			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 72 mesi	in vasche dicimento poi botti S., 60 hl		<i>Riposo in bottiglia:</i> 12 mesi	
149	Amarone* Valpolicella Classico DOCG	Quintarelli	2006	0,75 l	16,5% Vol.	€ 260,00
<i>Zona di produzione:</i> Negrar		Verona Veneto	<i>Vitigni:</i> Corvina Corvinone e 55% - Rondin. 30% - Altri 15% - Bio			
<i>Fermentazione in:</i> acciaio inox		<i>Affinamento:</i> 80-90 mesi	in grandi Botti S.		<i>Riposo in bottiglia:</i> 6-12 mesi	





Vini Rossi Francesi

150	Bourgogne Rouge			Domaine Bzikot	2009	0	12,5%	Vol.	€	31,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Bourgogne Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
151	Auxey Duresses Rouge			Domaine Bzikot	2009	0,75 l	13,0%	Vol.	€	42,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Auxey Duresses</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Auxey-Duresses Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
152	Pommard			Jean Marc Boillot	2009	0,75 l	13,0%	Vol.	€	56,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Pommard</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Pommard Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
153	Clos des Teurons, Braune 1er Cru			Paul Pernot	2008	0,75 l	13,5%	Vol.	€	48,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
154	Les Poisets			Domaine Petitot	2009	0,75 l	13,5%	Vol.	€	41,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Corgoloin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Nuits-Saint-Georges Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
155	Les Monts de Bouncourt			Domaine Petitot	2009	0,75 l	13,5%	Vol.	€	36,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Corgoloin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Gevrey-Chambertin Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
156	Cuvée Numero 1			Dominique Laurent	2011	0,75 l	13,0%	Vol.	€	38,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Bourgogne Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
157	Villes Vignes Cote de Nuits-Village			Dominique Laurent	2011	0,75 l	13,0%	Vol.	€	36,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Cote de Nuits Villages Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
158	Villes Vignes Chorey-les-Beaune			Dominique Laurent	2011	0,75 l	13,0%	Vol.	€	49,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Chorey-les-Beaune Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
159	Vielle Vignes Gevrey Chambertin			Domanine Dugat-Py	2010	0,75 l	13,0%	Vol.	€	120,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Gevrey Chambertin Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
160	Trés Villes Vignes, Coeur de Roy Gevrey Chambertin			Domanine Dugat-Py	2010	0,75 l	13,0%	Vol.	€	180,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>Cote de Nuits</i>	<i>Bourgogne</i>	<i>Appellation Gevrey Chambertin Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Pinot noir 100%</i>		
161	Chateau de Cots Prestige			Gilles & Anne Marie bergi	2007	0,75 l	13,5%	Vol.	€	33,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Bayon Sur Gironde</i>	<i>Cotes de Bourg</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>Appellation Cotes de Bourg Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
162	Chateau Lehoul Graves			Earl Fonta er Fils	2008	0,75 l	12,5%	Vol.	€	34,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Langon, Gironde</i>	<i>Graves</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>Appellation Graves Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		
163	Chateau Lehoul Plenitude Reserve			Earl Fonta er Fils	2009	0	12,5%	Vol.	€	55,00
	<i>Zona di produzione:</i>	<i>Langon, Gironde</i>	<i>Graves</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>Appellation Graves Contrôlée</i>			<i>Vitigni: Cabernet S. 48%, Merlot 42, Petit Verdot 10%</i>		





Vini Dolci

164	Moscato Giogaia Spumante <i>Zona di produzione: Castiglione e di Tocco da Casauria</i>	Angelucci <i>Pescara</i>	<i>Abruzzo</i>	2013	0,75 l	6,5%	Vol.	€	20,00
				Vitigni:	Moscato 100%				
165	Moscato di Castiglione <i>Zona di produzione: Castiglione e di Tocco da Casauria</i>	Angelucci <i>Pescara</i>	<i>Abruzzo</i>	2010	0,75 l	13,5%	Vol.	€	28,00
				Vitigni:	Moscato 100%				
166	Malvasia Rosé Doc Spumante dolce <i>Zona di produzione: Cocconato d'Asti</i>	Bava <i>Asti</i>	<i>Piemonte</i>	2007	0,75 l	5,5%	Vol.	€	20,00
				Vitigni:	Malvasia di Schierano 100%				
167	Brachetto d'Acqui Villa Jolanda Spumante D.O.C.G. <i>Zona di produzione: Acqui</i>	Santero <i>Alessandria</i>	<i>Piemonte</i>	sa	0,75 l	7,0%	Vol.	€	18,00
				Vitigni:	Brachetto 100%				
168	Barolo Chinato , vino aromatizzato <i>Zona di produzione: Zona disciplinare Barolo</i>	Marchesi di Barolo <i>Cuneo</i>	<i>Piemonte</i>	sa	0,75 l	18,0%	Vol.	€	36,00
				Vitigni:	Nebbiolo 100%				
169	Barolo Chinato , vino aromatizzato <i>Zona di produzione: Serralunga d'Alba</i>	Dott. G. Cappellano <i>Cuneo</i>	<i>Piemonte</i>	sa	0	17,5%	Vol.	€	34,00
				Vitigni:	Nebbiolo 100%				
170	Vin Santo Montespertoli <i>Zona di produzione: Montespertoli</i>	Cortine e Mandorli <i>Firenze</i>	<i>Toscana</i>	2010	0	16,0%	Vol.	€	27,00
				Vitigni:	Trebiano Toscano e Malvasia				
171	Recioto della Valpolicella D.O.C.G. <i>Zona di produzione: Mezzane di Sotto</i>	Grassi <i>Verona</i>	<i>Veneto</i>	2007	0,75 l	14,5%	Vol.	€	55,00
				Vitigni:	Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, Croatina 10%				
172	Moscato rosa <i>Zona di produzione: Egna</i>	Franz Haas <i>Bolzano</i>	<i>Alto Adige</i>	2010	0	11,5%	Vol.	€	30,00
				Vitigni:	Moscato Rosa 100%				
173	Passito d'Ischia Giardini Arimei <i>Zona di produzione: Isola di Ischia</i>	Arcipelago Muratori <i>Napoli</i>	<i>Campania</i>	sa	0	14,0%	Vol.	€	29,00
				Vitigni:	Biancolella, Forastera, Uva Rilla, San Lunardo, Coglionara				
174	Passito di Pantelleria "Ben Ryé" <i>Zona di produzione: Isola di Pantelleria</i>	Donnafugata <i>Trapani</i>	<i>Sicilia</i>	2011	0	14,5%	Vol.	€	30,00
				Vitigni:	Zibibbo (Moscato)				
175	Passito di Pantelleria "Sangue d'Oro" <i>Zona di produzione: Isola di Pantelleria</i>	Carole Bouquet <i>Trapani</i>	<i>Sicilia</i>	2008	0	14,5%	Vol.	€	68,00
				Vitigni:	Zibibbo (Moscato)				
176	Riesling Selection de Grains Nobles Grand Cru <i>Zona di produzione: Orschwiller, Ovest Ballons del Volges</i>	Allimant-Laugner <i>Bas-Rhin / Alsace</i>	<i>France</i>	2007	0	13,0%	Vol.	€	61,00
				Vitigni:	Riesling 100%				
177	Gewurtztraminer Vendages Tardives <i>Zona di produzione: Riquewihr, Ballons des Vosges Natural Region Haut-Rhin / Alsace</i>	Domanine L'Agapé <i>France</i>	<i>France</i>	2007	0	13,0%	Vol.	€	41,00
				Vitigni:	Gewurtztraminer 100 %				





178	Gewurtztraminer Selection Grains Nobles	Domanine L'Agapé	2007	0	13,0%	Vol.	€	35,00
<i>Zona di produzione:</i> Riquewihr, Ballons des Vosges Natural Region Haut-Rhin / Alsace France <i>Vitigni:</i> Gewurtztraminer 100 %								
179	Chateau le Pins Muscat de Riversaltes	Vignobles Dom Brial	2011	0,75 l	15,5%	Vol.	€	25,00
<i>Zona di produzione:</i> Baixas Languedoc France <i>Vitigni:</i> Muscat Petits Grains et Muscat d'Alexandrie								
180	Sauternes	Chateau Grillon	2010	0	13,5%	Vol.	€	37,00
<i>Zona di produzione:</i> Barsac, Gironde Bordeaux France <i>Vitigni:</i> Semillon 95%, Sauvignon 5%								
181	Sauternes	Chateau du Haut Grillon	2007	0	14,5%	Vol.	€	28,00
<i>Zona di produzione:</i> Barsac, Gironde Bordeaux France <i>Vitigni:</i> Sémillon, Sauvignon, Muscadelle								

