

# *The Cellar*



*The expert doesn't drink wine...  
...He tastes secrets*

## WHITE WINE BY THE GLASS

<b>HOUSE WHITE</b> 50% VERMENTINO, 50% NURAGUS /ALC.12.5%	<b>“SILENZI BIANCO”</b>	<b>PALA</b> (SARDEGNA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 6</b>
<b>FALANGHINA</b> 100% FALANGHINA /ALC.13.5%		<b>LA RIVOLTA DOP</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7</b>
<b>CODA DI VOLPE</b> 100% CODA DI VOLPE /ALC.13%		<b>LA RIVOLTA DOP</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC.12%	<b>“COSTE BIANCHE”</b>	<b>COPPO DOC</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 7</b>
<b>SICILIA BIANCO</b> GRECANICO, CATARRATTO, INZOLIA, CHARDONNAY /ALC. 12.5%	<b>“REGALEALI”</b>	<b>TASCA D’ALMERITA DOC</b> (SICILIA REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> 100% SAUVIGNON /ALC. 12.5%	<b>“VETTE”</b>	<b>S. LEONARDO IGT</b> (TRENTINO REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7.5</b>
<b>VERDICCHIO CLASS. SUP.</b> 100% VERDICCHIO / ALC.12.5%		<b>PIEVALTA DOC</b>	<b>2017</b>	<b>€ 8</b>
<b>PINOT GRIGIO RISERVA</b> 100% PINOT GRIGIO /ALC.13%		<b>ATTEMS IGT</b> (FRIULI REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 8</b>
<b>FIANO DI AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.14%		<b>C. PICARIELLO DOCG</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 8</b>
<b>FIANO D’AVELLINO</b> 100% FIANO /ALC.14%	<b>“MORE MAIORUM”</b>	<b>MASTROBERARDINO DOCG</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2012</b>	<b>€ 9</b>
<b>GRECO DI TUFO</b> 100% GRECO DI TUFO / ALC.13.5%	<b>“VIGNA CICOGNA”</b>	<b>B. FERRARA DOCG</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 9</b>
<b>VERMENTINO DI GALLURA</b> 100% VERMENTINO /ALC.14.5%	<b>“MAIA”</b>	<b>SIDDURA DOCG</b> (SARDEGNA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 10</b>
<b>COSTA D’AMALFI</b> 40% RIPOLI, 30% FENILE, 30% GINESTRA /ALC.13.5%	<b>“FIORDUVA”</b>	<b>MARISA CUOMO DOC</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 16</b>
<b>TREBBIANO D’ABRUZZO</b> 100% TREBBIANO / ALC.12%		<b>VALENTINI DOC</b> (ABRUZZO REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 22</b>

## RED WINE BY THE GLASS

<b>HOUSE RED</b> CARIGNANO, MONICA & SANGIOVESE /ALC13%	<b>“SILENZI ROSSO”</b>	<b>PALA</b> (SARDEGNA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 6</b>
<b>“CIRO’ CLASSICO”</b> 100% GAGLIOPPO / ALC.13%		<b>LIBRANDI DOC</b> (CALABRIA REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 6.5</b>
<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA / ALC.13.5%	<b>“ANSISA”</b>	<b>VITE COLTE DOC</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7</b>
<b>TINTILIA RISERVA</b> 100% TINTILIA /ALC.13.5%		<b>DI MAJO NORANTE DOC</b> (MOLISE REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 7</b>

<b>NERO D'AVOLA</b> 100% NERO D'AVOLA / ALC.14%	<b>"REGALEALI"</b>	<b>TASCA D'ALMERITA DOC</b> (SICILIA REGION)	<b>2016</b>	<b>€ 7</b>
<b>PINOT NOIR</b> 100% PINOT NERO / ALC.13%	<b>"MASTRI VERNACOLI"</b>	<b>CAVIT DOC</b> (TRENTINO REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 7</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%		<b>DOGA DELLE CLAVULE DOCG</b> (TOSCANA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 7.5</b>
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA / ALC.13.5%		<b>ZI' RONDA DOC</b> (VENETO REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 8</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 80% SANGIOVESE, 10% MERLOT 10% COLORINO / ALC.13%		<b>BORGO SCOPETO DOCG</b> (TOSCANA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 8</b>
<b>"TERRE"</b> 50% CAB. SAUVIGNON 50% MERLOT / ALC.13%		<b>SAN LEONARDO IGT</b> (TRENTINO REGION)	<b>2012</b>	<b>€ 8</b>
<b>CARIGNANO DEL SULCIS</b> 100% CARIGNANO DEL SULCIS / ALC.14%	<b>"BUIO"</b>	<b>CANTINA MESA DOC</b> (SARDEGNA REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 8</b>
<b>MONTECUCCO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%	<b>"L'ADDOBBO"</b>	<b>VEGNI E MEDAGLINI DOC</b> (TOSCANA REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 8</b>
<b>ROSSESE DI DOLCEACQUA</b> 100% ROSSESE / ALC.13%		<b>TERRE BIANCHE DOC</b> (LIGURIA REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 9</b>
<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE</b> 100% BARBERA / ALC.14%	<b>"CAMP DU ROUSS"</b>	<b>COPPO DOC</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 9</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.13.5%	<b>"GHIAIA NERA"</b>	<b>TASCA D'ALMERITA DOC</b> (SICILIA REGION)	<b>2014</b>	<b>€ 9</b>
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> 100% PRUGNOLO GENTILE / ALC.14.5%		<b>TENUTE DEL CERRO DOCG</b> (TOSCANA REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 10</b>
<b>ROSSO VENETO</b> 70% CORVINA 20% RONDINELLA 5% MOLINARA 5% ROSIGNOLA / ALC.15% (VENETO REGION)	<b>"ROSIGNOL"</b>	<b>PIETRO ZARDINI</b>	<b>2012</b>	<b>€ 10</b>
<b>ROSSO DI VALTELLINA</b> NEBBIOLO DI CHIAVANESCA / ALC.13.5%		<b>AR.PE.PE DOC</b> (LOMBARDIA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 11</b>
<b>CA' MARCANDA</b> 55% MERLOT 35% SYRAH 10% SANGIOVESE / ALC.13.5%	<b>"PROMIS"</b>	<b>ANGELO GAJA IGT</b> (TOSCANA REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 11</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%		<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO DOCG</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 12</b>
<b>LANGHE ROSSO</b> 85% NEBBIOLO 10% BARBERA 5% MERLOT / ALC.14%	<b>"SITO MORESCO"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 13</b>
<b>CESANESE</b> 100% CESANESE DI AFFILE / ALC.13.5%	<b>"CIRSIUM"</b>	<b>CIOLLI DAMIANO DOC</b> (LAZIO REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 15</b>
<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13%		<b>EMIDIO PEPE DOC</b> (ABRUZZO REGION)	<b>2012</b>	<b>€ 16</b>
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA / ALC.16.5%	<b>"ES"</b>	<b>G. FINO DOC</b> (PUGLIA REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 18</b>
<b>BOLGHERI</b> 52% MERLOT 28% CAB SAUVIGNON 12% PETIT VERDOT 8% CAB. FRANC / ALC.14% (TOSCANA REGION)	<b>"LE SERRE NUOVE"</b>	<b>TENUTA DELL'ORNELLAIA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 19</b>
<b>OLTREPO PAVESE</b> 50% CROATINA, 30% UVA RARA, 20% UGHETTA / ALC.14.5%	<b>"BARBACARLO"</b>	<b>LINO MAGA DOC</b> (LOMBARDIA REGION)	<b>2012</b>	<b>€ 22</b>
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b> 40% CORVINONE 30% CORVINA 30% RONDINELLA / ALC.15.5%		<b>CORTE SANT'ALDA DOC</b> (VENETO REGION)	<b>2006</b>	<b>€ 24</b>

<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“BRICCO BOSCHIS”</b>	<b>CAVALLOTTO DOCG</b> (PIEMONTE REGION)	<b>2010</b>	<b>€ 24</b>
<b>BRUNELLO DI MONT.</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.13%	<b>“VIGNETI DEL GREPPO”</b>	<b>BIONDI-SANTI DOCG</b> (TOSCANA REGION)	<b>2008</b>	<b>€ 36</b>
<b>BOLGHERI SUPERIORE</b> 85% CAB. SAUVIGNON 15% CAB. FRANC / ALC.13.5%	<b>“SASSICAIA”</b>	<b>SAN GUIDO DOC</b> (TOSCANA REGION)	<b>2011</b>	<b>€ 45</b>

## WHITE WINE UNDER 40

<b>BIANCO COLLINE TEATINE</b> BLEND OF PECORINO, TREBBIANO, FALANGHINA /ALC.13.5%		<b>DI SIPIO IGP</b>	<b>2015</b>	<b>€28</b>
<b>VERDICCHIO CLASSICO</b> 100% VERDICCHIO / ALC.13.5%	<b>“VALLE DELLE LAME”</b>	<b>VIGNAMATO DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 29</b>
<b>PECORINO</b> 100% PECORINO /ALC.13%		<b>CANTINA FRENTANA DOP</b>	<b>2017</b>	<b>€ 30</b>
<b>FALANGHINA</b> 100% FALANGHINA /ALC.13.5%		<b>LA RIVOLTA DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>CODA DI VOLPE</b> 100% CODA DI VOLPE / ALC.13%		<b>LA RIVOLTA DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>SICILIA BIANCO</b> GRECANICO, CATARRATTO, INZOLIA, CHARDONNAY /ALC. 12.5%	<b>“REGALEALI”</b>	<b>TASCA D’ALMERITA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>RIESLING</b> 100% RIESLING /ALC.13.5%	<b>“TERRE DI CHIETI”</b>	<b>DI SIPIO IGP</b>	<b>2016</b>	<b>€35</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC.12%	<b>“COSTE BIANCHE”</b>	<b>COPPO DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 35</b>
<b>GAVI</b> 100% CORTESE / ALC.12%		<b>LA RAIA DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>€ 35</b>
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON /ALC. 12.5%	<b>“VETTE”</b>	<b>SAN LEONARDO IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 35</b>
<b>GRILLO</b> 100% GRILLO /ALC.13.5%	<b>“VIGNA DELLA TIMPA”</b>	<b>FEUDO MONTONI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 38</b>
<b>AGLIANICO IN BIANCO</b> 100% AGLIANICO VINIFIED IN WHITE /ALC.12.5%	<b>“NERO A META”</b>	<b>MASTROBERARDINO IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>VERMENTINO</b> 100% VERMENTINO / ALC.13%	<b>“LA CALA”</b>	<b>SELLA &amp; MOSCA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 38</b>
<b>LUGANA</b> 100% TURBIANA / ALC.13%	<b>“I FRATI”</b>	<b>CA' DEI FRATI DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>“TERLANER”</b> 60% PINOT BIANCO 30% CHARDONNAY 10% SAUVIGNON / ALC.13.5%		<b>CANTINA TERLANO DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 39</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> 100% PINOT GRIGIO /ALC.13%	<b>“MASTRI VERNACOLI”</b>	<b>CAVIT DOC</b>	<b>2017</b>	<b>€ 40</b>

<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC.13.5%	<b>“CARDELLINO”</b>	<b>ELENA WALCH DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>FIANO D’AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.14%		<b>CIRO PICARIELLO DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>VERDICCHIO CLASS. SUP.</b> 100% VERDICCHIO / ALC.12.5%		<b>PIEVALTA DOC</b>	<b>2017</b>	<b>€ 40</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b> 100% GEWURZTRAMINER / ALC.14%	<b>“BOTTEGA VINAI”</b>	<b>CAVIT DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>“LE GRANCE”</b> 75% CHARDONNAY 20% SAUVIGNON 5% GEWURTZTRAMINER / ALC.13%		<b>CAPARZO IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>BIANCO VERONESE</b> 100% TREBBIANO DI SOAVE/12/5%	<b>“MASSIFITTI”</b>	<b>SUAVIA IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 40</b>

### RED WINE UNDER 40

<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13.5%		<b>DI SIPIO DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 30</b>
<b>“CIRO’ CLASSICO”</b> 100% GAGLIOPPO / ALC.13%		<b>LIBRANDI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 30</b>
<b>CILIEGIOLO</b> 95% CILIEGIOLO 5% CANNAILOLO / ALC.12.5%		<b>VEGNI E MEDAGLINI IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 32</b>
<b>PINOT NOIR</b> 100% PINOT NERO / ALC.13%	<b>“MASTRI VERNACOLI”</b>	<b>CAVIT DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>VALPOLICELLA</b> 65% CORVINA, 25% RONDINELLA, 10% MOLINARA / ALC.12.5%		<b>PIETRO ZARDINI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>BOLGHERI</b> 85% SANGIOVESE, 15% CAB. SAUVIGNON & CAB. FRANC / ALC.12.5%		<b>I MANDORLI IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 35</b>
<b>TINTILIA RISERVA</b> 100% TINTILIA / ALC.13.5%		<b>DI MAJO NORANTE DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 35</b>
<b>AGLIANICO</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“TAURI”</b>	<b>ANTONIO CAGGIANO DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA / ALC.13.5%	<b>“ANSISA”</b>	<b>VITE COLTE DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC.14%	<b>“KORE”</b>	<b>COLOMBA BIANCA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>NERO D’AVOLA</b> 100% NERO D’AVOLA / ALC.14%	<b>“REGALEALI”</b>	<b>TASCA D’ALMERITA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>CHIANTI COLLI SENESI</b> 85% SANGIOVESE 8% CANAIOLO TOSCANO / ALC.13.5%		<b>V. INNOCENTI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 35</b>
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> 100% PRIMITIVO / ALC.14%		<b>MOTTURA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 38</b>
<b>SALICE SALENTINO</b> 80% NEGROAMARO 20% MALVASIA NERA / ALC.13%		<b>MOTTURA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>

<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%		<b>DOGA DELLE CLAVULE DOCG 2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b> CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA / ALC.13.5%		<b>ZI' RONDA DOC 2014</b>	<b>€ 40</b>
<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> 40% CORVINA 30% CORVINONE 20% RONDINELLA 10% MOLINARA /ALC.13%	<b>"SASETI"</b>	<b>MONTE DALL'ORA DOC 2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>CESANESE</b> 70% CESANESE DI AFFILE, 30% CESANESE DEL PIGLIO /ALC.13.5%	<b>"SILENE"</b>	<b>CIOLLI DAMIANO DOC 2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>"MOIO 57"</b> 100% PRIMITIVO / ALC.14.5%		<b>CANTINA MOIO IGT 2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>DOLCETTO D'ALBA</b> 100% DOLCETTO /ALC.13%		<b>SANDRONE DOC 2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>CANNONAU RISERVA</b> 100% CANNONAU / ALC.13.5%		<b>SELLA &amp; MOSCA DOC 2014</b>	<b>€ 40</b>
<b>CARIGNANO DEL SULCIS</b> 100% CARIGNANO DEL SULCIS / ALC.14%	<b>"BUIO"</b>	<b>CANTINA MESA DOC 2014</b>	<b>€ 40</b>
<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b> 60% NERO D'AVOLA 40% FRAPPATO / ALC.13%		<b>PLANETA DOCG 2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>MONTECUCCO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%	<b>"L'ADDOBBO"</b>	<b>VEGNI E MEDAGLINI DOC 2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>TERRE"</b> 50% CAB. SAUVIGNON 50% MERLOT / ALC.13%		<b>SAN LEONARDO IGT 2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 80% SANGIOVESE 10% MERLOT 10% COLORINO / ALC.13%		<b>BORGO SCOPETO DOCG 2015</b>	<b>€ 40</b>

## BOLLICINE

### SPARKLING WINES AND PROSECCO

<b>FIANO DI AVELLINO</b> 85% FIANO 15% CODA DI VOLPE /ALC. 12%	<b>"ILIOS FRIZZANTE"</b>	<b>MONTESOLE IGT 2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>GRAGNANO</b> BLEND AGLIANICO, PIEDIROSSO, SCIASCINOSO /ALC.11.5%	<b>"PENISOLA SORRENTINA"</b>	<b>BELLAGAIA DOC 2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>PROSECCO SUP. DI VALDOBBIADENE</b> 100% GLERA /ALC.11%	<b>"RUSTICO"</b>	<b>NINO FRANCO DOCG 2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>PROSECCO BOTTLE FERMENTED</b> 100% GLERA	<b>"COLFONDO"</b>	<b>STEFANO MENTI DOCG 2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>PROSECCO SUP. DI VALDOBBIADENE</b> 90% GLERA 5% BIANCHETTA 5% PERERA /ALC.11%	<b>"PARTICELLA 68"</b>	<b>SORELLE BRONCA DOCG 2016</b>	<b>€ 50</b>
<b>PROSECCO SUP. VALDOBBIADENE DI CARTIZZE</b> 100% GLERA /ALC.11%		<b>NINO FRANCO DOCG 2014</b>	<b>€ 75</b>
<b>METODO CLASSICO</b> 100% FIANO DI AVELLINO /ALC.13%	<b>"BRUT CONTADINO"</b>	<b>CIRO PICARIELLO 2015</b>	<b>€ 60</b>
<b>METODO CLASSICO</b> 100% GRECO DI TUFO /ALC.12%	<b>"DUBL"</b>	<b>FEUDI S. GREGORIO 2015</b>	<b>€ 65</b>

<b>METODO CLASSICO MILLESIMATO</b> 100% BELLONE /ALC.12.5%	“KIUS”	MARCO CARPINETI	2015	€ 50
<b>EXTRA BRUT ROSE'</b> 100% NERO BUONO DI CORI /ALC.13%	“KIUS ROSE”	MARCO CARPINETI	2015	€ 80
<b>METODO CLASSICO BRUT RISERVA</b> 80% PINOT NERO 20% CHARDONNAY /ALC.13.5%		COPPO	2006	€ 105
<b>BRUT MILLESIMATO</b> 100% CORTESE /ALC 12.5%	“D’ANTAN”	SOLDATI LA SCOLCA DOCG	2003	€ 150
<b>METODO CLASSICO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.13%		PARUSSO	2013	€ 95
<b>OLTREPO PAVESE BRUT CUVÉE</b> 60% PINOT NERO, 40% CHARDONNAY /ALC.13%	“CA DEL TAVA”	MONSPELLO DOC		€ 95

### **TRENTO DOC**

<b>METODO CLASSICO MILLESIMATO</b> 100% CHARDONNAY /ALC.12%	“ALTEMASI”	CAVIT DOC	2009	€ 50
<b>METODO CLASSICO</b> 85% CHARDONNAY 15%PINOT NERO /ALC.12%	“ALTEMASI ROSE”	CAVIT DOC	2015	€ 55
<b>METODO CLASSICO</b> 70% CHARDONNAY 30% PINOT NERO /ALC.12%	“GRAAL RISERVA”	CAVIT DOC	2006	€ 90
<b>METODO CLASSICO</b> 100% CHARDONNAY /ALC.	“PALADINO”	REVI DOC	2008	€ 110
<b>FERRARI MILLESIMATO</b> 100% CHARDONNAY /ALC.12.5%	“PERLE”	FERRARI DOC	2009	€ 75
<b>FERRARI MILLESIMATO</b> 80% PINOT NOIR 20% CHARDONNAY /ALC.12.5%	“PERLE’ ROSE’ RISERVA”	FERRARI DOC	2010	€ 95
<b>METODO CLASSICO</b> 100% CHARDONNAY /ALC.12.5%	“RISERVA DEL FONDATORE”	G. FERRARI DOC	2001	€ 170

### **FRANCIACORTA**

<b>FRANCIACORTA BRUT</b> 85% CHARDONNAY 15% PINOT NOIR /ALC.12.5%		1701 DOCG	2013	€ 80
<b>EXTRA BRUT</b> 80% CHARDONNAY 20% PINOT BIANCO /ALC.13.5%	“COMARI DEL SALEM”	UBERTI DOCG	2007	€ 98
<b>BRUT</b> 100% CHARDONNAY /ALC.12.5%	“DOPPIO RERRE”	DERBUSCO DOCG	2012	€ 75
<b>MILLESIMATO ROSE'</b> 100% PINOT NERO /ALC.	“CIVES”	DERBUSCO DOCG	2012	€ 95
<b>FRANCIACORTA SATEN</b> 85% CHARDONNAY 15% PINOT BIANCO /ALC.12.5%		CA' DEL BOSCO DOCG	2006	€ 105
<b>CUVÉE RISERVA</b> 55% CHARDONNAY 25% PINOT BIANCO 20% PINOT NERO	“ANNAMARIA CLEMENTI”	CA' DEL BOSCO DOCG	2006	€ 150
<b>CUVÉE RISERVA ROSE'</b> 100% PINOT NERO	“ANNAMARIA CLEMENTI”	CA' DEL BOSCO DOCG	2005	€ 250

<b>CUVEE BRUT</b> 80% CHARDONNAY 19% PINOT NERO 1% PINOT BIANCO /ALC.12.5%	<b>“ALMA”</b>	<b>BELLAVISTA DOCG</b>	<b>€ 90</b>
<b>BRUT MILLESIMATO</b> 72% CHARDONNAY 28% PINOT NERO /ALC12.5%	<b>“VINTAGE”</b>	<b>BELLAVISTA DOCG 2009</b>	<b>€ 120</b>
<b>BRUT ROSE’</b> 55% PINOT NERO 45% CHARDONNAY /ALC. 12.5%		<b>BELLAVISTA DOCG 2011</b>	<b>€ 130</b>
<b>GRAN CUVEE SATEN</b> 100% CHARDONNAY /ALC. 12.5%		<b>BELLAVISTA DOCG 2009</b>	<b>€ 130</b>
<b>PAS OPERE’</b> 65% CHARDONNAY 35% PINOT NOIR /ALC.12.5%		<b>BELLAVISTA DOCG 2010</b>	<b>€ 105</b>
<b>NECTAR S.A.</b> 100% CHARDONNAY /ALC 12.5%		<b>BELLAVISTA DOCG</b>	<b>€ 105</b>
<b>EXTRA BRUT RISERVA</b> 58% CHARDONNAY 42% PINOT NERO /ALC.12.5%	<b>“VITTORIO MORETTI”</b>	<b>BELLAVISTA DOCG 2006</b>	<b>€ 230</b>

### **MAGNUM SPECIAL COLLECTION**

<b>1.5 LT VULTURE SUPERIORE</b> 100% AGLIANICO /ALC.14%	<b>“TITOLO”</b>	<b>ELENA FUCCI DOC</b>	<b>2013 € 250</b>
<b>3 LT VULTURE</b> 100% AGLIANICO /ALC.14%	<b>“TITOLO”</b>	<b>ELENA FUCCI DOC</b>	<b>2006 € 370</b>
<b>1.5 LT BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA /ALC 13%	<b>“RORETO”</b>	<b>ORLANDO ABRIGO DOC</b>	<b>2012 € 65</b>
<b>1.5 LT BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA /ALC. 13.5%		<b>SAN BIAGIO DOC</b>	<b>2011 € 80</b>
<b>1.5 LT BARBERA D’ASTI</b> 100% BARBERA / ALC. 14%	<b>“BRICCO DELL’UCCELLONE”</b>	<b>BRAIDA DOCG</b>	<b>2011 € 250</b>
<b>1.5 LT CANNONAU SARDEGNA</b> 100% CANNONAU /ALC.14%	<b>“I FIORI”</b>	<b>PALA DOC</b>	<b>2014 € 80</b>
<b>1.5 LT CARIGNANO DEL SULCIS</b>	<b>“ROCCA RUBIA”</b>	<b>SANTADI DOC</b>	<b>2012 € 80</b>
<b>1.5 LT MONTEPULCIANO RISERVA</b> 100% MONTEPULCIANO /ALC. 14%	<b>“MARINA CVETIC”</b>	<b>MASCIARELLI DOC</b>	<b>2012 € 130</b>
<b>1.5 LT MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO /ALC.14%		<b>EMIDIO PEPE DOC</b>	<b>2014 € 170</b>
<b>1.5 LT MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO /ALC.13.5%		<b>EMIDIO PEPE DOC</b>	<b>2007 € 235</b>
<b>1.5 LT CHIANTI CLASSICO</b> 80% SANGIOVESE 20% MERLOT & MALVASIA NERA /ALC.13%	<b>“SAN LORENZO”</b>	<b>CASTELLO DI AMA DOCG</b>	<b>2010 € 180</b>
<b>1.5 LT CHIANTI CLASSICO</b> 90% SANGIOVESE 8% MALVASIA NERA 2% MERLOT /ALC.13.5%	<b>“CASTELLO FORTERUTOLI”</b>	<b>MAZZEI DOCG</b>	<b>2013 € 165</b>
<b>1.5 LT AMARONE</b> 50% CORVINONE, 20% CORVINA, 30% RONDINELLA /ALC.16.5%	<b>“CASE VECIE”</b>	<b>BRIGALDARA DOCG</b>	<b>2010 € 190</b>
<b>1.5 LT AMARONE</b> 70% CORVINA VERONESE, 25% RONDINELLA, 5% CORVINONE /ALC.15%	<b>“MONTE S. URBANO”</b>	<b>SPERI DOCG</b>	<b>2012 € 195</b>



<b>1.5 LT GATTINARA</b> 100% NEBBIOLO /ALC.13.5%	<b>“TRE VIGNE”</b>	<b>TRAVAGLINI DOCG</b>	<b>2009 € 195</b>
<b>1.5 LT GATTINARA</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“OSSO SAN GRATO”</b>	<b>ANTONIOLO DOCG</b>	<b>2012 € 285</b>
<b>1.5 LT BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“RABAJA”</b>	<b>GIUSEPPE CORTESE DOCG</b>	<b>2014 € 165</b>
<b>1.5 LT BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“ROMBONE”</b>	<b>NADA FIORENZO DOCG</b>	<b>2010 € 220</b>
<b>1.5 LT BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“GALLINA”</b>	<b>PIERO BUSSO DOCG</b>	<b>2008 € 235</b>
<b>1.5 LT BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14%	<b>“MONTERSINO”</b>	<b>ORLANDO ABRIGO DOCG</b>	<b>2012 € 315</b>
<b>1.5 LT BARBARESCO RIS.</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“ASILI”</b>	<b>CA DEL BAIO DOCG</b>	<b>2012 € 400</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“VIGNA MERENDA”</b>	<b>SCARZELLO DOCG</b>	<b>2010 € 240</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“COSTA GRIMALDI”</b>	<b>LUIGI EINAUDI DOCG</b>	<b>2004 € 230</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14%	<b>“VIGNA DEL GRIS”</b>	<b>CONTERNO FANTINO DOCG</b>	<b>2010 € 280</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“SARMASSA”</b>	<b>VOERZIO ROBERTO</b>	<b>2008 € 450</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“FALLETTO DI SERRALUNGA”</b>	<b>BRUNO GIACOSA DOCG</b>	<b>2008 € 460</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“CANNUBI BOSCHIS”</b>	<b>SANDRONE DOCG</b>	<b>2006 € 485</b>
<b>1.5 LT BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“CASCINA FRANCA”</b>	<b>G.CONTERNO DOCG</b>	<b>2006 € 950</b>
<b>1.5 LT BRUNELLO DI MONTALC.</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14%	<b>“SCHIENA D’ASINO”</b>	<b>MASTROJANNI DOCG</b>	<b>2009 € 315</b>
<b>1.5 LT BRUNELLO DI MONTALC.</b> 100% SANGIOVESE /ALC. 14%	<b>“LUCE”</b>	<b>FRESCOBALDI DOCG</b>	<b>2004 € 380</b>
<b>1.5 LT BRUNELLO DI MONT. RIS.</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14.5%	<b>“POGGIO AL VENTO”</b>	<b>COL D’ORCIA DOCG</b>	<b>2008 € 385</b>
<b>1.5 LT AMARONE</b> 70% CORVINA 25% RONDINELLA 5% CORVINONE /ALC. 15%	<b>“MONTE S. URBANO”</b>	<b>SPERI DOCG</b>	<b>2012 € 240</b>
<b>1.5 LT SUPER TUSCAN</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14%	<b>“PERGOLE TORTE”</b>	<b>MONTEVERTINE IGT</b>	<b>2011 € 295</b>
<b>1.5 LT BOLGHERI</b> 85% CABERNET SAUVIGNON 15% CABERNET FRANC /ALC.13.5%	<b>“SASSICAIA”</b>	<b>TENUTA SAN GUIDO DOC</b>	<b>2013 € 600</b>
<b>3 LT BOLGHERI</b> 85% CABERNET SAUVIGNON 15% CABERNET FRANC /ALC.13.5%	<b>“SASSICAIA”</b>	<b>TENUTA SAN GUIDO DOC</b>	<b>2012 € 1350</b>
<b>1.5 LT BOLGHERI</b> 100% MERLOT /ALC.14%	<b>“MASSETO”</b>	<b>TENUTA ORNELLAIA IGT</b>	<b>2013 € 1900</b>

## ROSE' WINES

<b>CERASUOLO D'ABRUZZO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13.5%		<b>DI SIPIO DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC. 13.5%	<b>"ANFORA"</b>	<b>CIRELLI DOC</b> <u>(AGED IN TERRACOTTA AMPHORAE)</u>	<b>2015</b>	<b>€ 60</b>
<b>CERASUOLO D'ABRUZZO</b> 100% MONTEPULCIANO ALC.13%		<b>VALENTINI DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 70</b>
<b>AMMIRAGLIA ROSE'</b> SYRAH WITH A TOUCH OF VERMENTINO / ALC.12.5%	<b>"ALIE"</b>	<b>FRESCOBALDI IGT</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>NEBBIOLO</b> 100% NEBBIOLO OF BAROLO / ALC.15%	<b>"AD MAIORA"</b>	<b>SAN BIAGIO DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>ROSATO DI SIPIO</b> 100% PINOT NOIR / ALC.13%		<b>DI SIPIO</b>	<b>2017</b>	<b>€ 30</b>

## ORANGE WINE

			GLS	BTL
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.12.5%	<b>"DON CHISCIOTTE"</b>	<b>ZAMPAGLIONE IGT 2012</b> (CAMPANIA REGION)	<b>€ 9</b>	<b>€ 45</b>
<b>"DETTORI BIANCO"</b> 100% VERMENTINO / ALC.14.5%		<b>TENUTE DETTORI IGP 2013</b> (SARDEGNA REGION)	<b>€ 11</b>	<b>€ 55</b>
<b>BIANCO</b> 60% MALVASIA DI CANDIA 40% ORTRUGO & TREBBIANO / ALC. 13.5%	<b>"AGENO"</b>	<b>LA STOPPA IGT</b> (EMILIA ROMAGNA REGION)	<b>2012 € 13</b>	<b>€ 65</b>
<b>RIBOLLA GIALLA</b> 100% RIBOLLA GIALLA / ALC.14.5%	<b>ANFORA</b>	<b>GRAVNER IGT</b> (FRIULI REGION)	<b>2008 € 17</b>	<b>€ 85</b>
<b>GRECANICO</b> 100% GRECANICO / ALC.11.5%	<b>"PITHOS"</b>	<b>COS IGT</b> (SICILIA REGION)	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>NOSIOLA</b> 100% NOSIOLA / ALC.12%	<b>"FONTANASANTA"</b>	<b>E. FORADORI IGT</b> (TRENTINO REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 65</b>
<b>GRECO DI TUFO</b> 100% GRECO DI TUFO / ALC.13%	<b>"110 OYSTER"</b>	<b>JOAQUIN IGT</b> (CAMPANIA REGION)	<b>2013</b>	<b>€ 80</b>
<b>"BREG"</b> 45% SAUVIGNON 22% PINOT GRIGIO 18% CHARDONNAY 15% RIESLING / ALC.14.5%	<b>ANFORA</b>	<b>GRAVNER IGT</b> (FRIULI REGION)	<b>2007</b>	<b>€ 85</b>

# WHITE WINE

## ABRUZZO

<b>BIANCO COLLINE TEATINE</b> BLEND OF PECORINO, TREBBIANO, FALANGHINA /ALC.13.5%		<b>DI SIPIO IGP</b>	<b>2015</b>	<b>€ 28</b>
<b>RIESLING</b> 100% RIESLING /ALC.13.5%	<b>“TERRE DI CHIETI”</b>	<b>DI SIPIO IGP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> 100% TREBBIANO / ALC.12.5%	<b>“SPELT”</b>	<b>LA VALENTINA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> 100% TREBBIANO RISERVA /ALC.14%	<b>“MARINA CVETIC”</b>	<b>MASCIARELLI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 65</b>
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> 100% TREBBIANO / ALC. 12%		<b>EMIDIO PEPE DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 65</b>
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO</b> 100% TREBBIANO / ALC.12.5%		<b>VALENTINI DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 110</b>
<b>PECORINO</b> 100% PECORINO / ALC.13.5%		<b>EMIDIO PEPE IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 90</b>

## CAMPANIA

<b>FIANO FRIZZANTE</b> 100% FIANO /ALC.11.5%	<b>“ILIOS”</b>	<b>MONTESOLE IGT</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>AGLIANICO IN BIANCO</b> 100% AGLIANICO VINIFIED IN WHITE /ALC.12.5%	<b>“NERO A META”</b>	<b>MASTROBERARDINO IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>AGLIANICO IN BIANCO</b> 100% AGLIANICO / ALC.13.5%	<b>“I VIAGGI”</b>	<b>JOAQUIN IGT</b>	<b>2006</b>	<b>€90</b>
<b>CODA DI VOLPE</b> 100% CODA DI VOLPE / ALC.13%		<b>LA RIVOLTA DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>FALANGHINA</b> 100% FALANGHINA /ALC.13.5%		<b>LA RIVOLTA DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>FALANGHINA</b> 100% CRU FALANGHINA / ALC.13.5%	<b>“VIA DEL CAMPO”</b>	<b>QUINTODECIMO DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 65</b>
<b>FALERNO DEL MASSICO</b> 100% FALANGHINA BIOTIPO FALERNA / ALC.13.5%	<b>“VIGNA CARACCI”</b>	<b>VILLA MATILDE DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 48</b>
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.14%		<b>CIRO PICARIELLO DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% FIANO /ALC.14%	<b>“MORE MAIORUM”</b>	<b>MASTROBERARDINO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 45</b>
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.12.5%	<b>“DON CHISCIOTTE”</b>	<b>ZAMPAGLIONE IGT</b> (ORANGE WINE)	<b>2011</b>	<b>€ 48</b>
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% FIANO / ALC.14.5%	<b>“VINO DELLA STELLA”</b>	<b>JOAQUIN DOCG</b>	<b>2014</b>	<b>€ 70</b>
<b>FIANO D'AVELLINO</b> 100% CRU FIANO / ALC.13.5%	<b>“EXULTET”</b>	<b>QUINTODECIMO DOCG</b>	<b>2009/2014</b>	<b>€ 70</b>

<b>BIANCO D'ISCHIA</b> 100% BIANCOLELLA / ALC.12.5%	<b>"FRASSITELLI"</b>	<b>CASA D'AMBRA IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>GRECO DI TUFO</b> 100% GRECO DI TUFO / ALC.13.5%	<b>"VIGNA CICOGNA"</b>	<b>BENITO FERRARA DOCG</b>	<b>2016</b>	<b>€ 45</b>
<b>GRECO DI TUFO</b> 100% CRU GRECO DI TUFO / ALC.14%	<b>"GIALLO D'ARLES"</b>	<b>QUINTODECIMO DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 75</b>
<b>GRECO DI TUFO</b> 100% GRECO DI TUFO / ALC.13%	<b>"110 OYSTER"</b>	<b>JOAQUIN IGT</b> (ORANGE WINE)	<b>2013</b>	<b>€ 80</b>
<b>COSTA D'AMALFI</b> 30% FENILE 30% GINESTRA 40% RIPOLI / ALC.13.5%	<b>"FIORDUVA"</b>	<b>MARISA CUOMO DOC</b> (EXTREME WINE)	<b>2013</b>	<b>€ 90</b>

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>PINOT GRIGIO</b> 100% PINOT GRIGIO / ALC.13%		<b>ATTEMS IGT</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> 100% PINOT GRIGIO / ALC.13.5%	<b>"JESERA"</b>	<b>VENICA DOC</b>	<b>2017</b>	<b>€ 45</b>
<b>PINOT GRIGIO</b> 100% PINOT GRIGIO / ALC.13%	<b>"SIALIS"</b>	<b>FRANCO TERPIN IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 55</b>
<b>FRIULANO</b> 100% TOCAI / ALC.12.5%	<b>"RONCO DELLE CIME</b>	<b>VENICA DOC</b>	<b>2017</b>	<b>€ 40</b>
<b>FRIULANO</b> 100% TOCAI / ALC.13.5%	<b>"LA VILA"</b>	<b>LIS NERIS DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 48</b>
<b>FRIULANO</b> 100% TOCAI / ALC. 14%	<b>"BURI"</b>	<b>MIANI DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC. 14.5%	<b>"ZITELLE"</b>	<b>MIANI DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80</b>
<b>SAUVIGNON BLANC</b> 100% SAUVIGNON BLANC / ALC.14%	<b>"PICOL"</b>	<b>LIS NERIS DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 48</b>
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON BLANC / ALC.13.5%	<b>"RONCO DELLE MELE"</b>	<b>VENICA &amp; VENICA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 65</b>
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON/ 14%	<b>"BANEL"</b>	<b>MIANI DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80</b>
<b>"LIS RISERVA"</b> 40% PINOT GRIGIO 30% CHARDONNAY 30% SAUVIGNON BLANC / ALC.14%		<b>LIS NERIS IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 60</b>
<b>"CONFINI RISERVA"</b> 40% GEWURZTRAMINER 40% PINOT GRIGIO 20% RIESLING / ALC.14.5%		<b>LIS NERIS IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 60</b>
<b>RIBOLLA GIALLA</b> 100% RIBOLLA GIALLA / ALC.13%	<b>"PETTARIN"</b>	<b>MIANI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 80</b>
<b>RIBOLLA GIALLA</b> 100% RIBOLLA GIALLA / ALC.14.5%	<b>ANFORA</b>	<b>GRAVNER IGT</b> (ORANGE WINE)	<b>2008</b>	<b>€ 85</b>
<b>"BREG"</b> 45% SAUVIGNON 22% PINOT GRIGIO 18% CHARDONNAY 15% RIESLING / ALC.14% (ORANGE WINE)	<b>ANFORA</b>	<b>GRAVNER IGT</b>	<b>2007</b>	<b>€ 85</b>

## LAZIO

<b>LAZIO CHARDONNAY IGT</b> 100% CHARDONNAY /ALC.13%	<b>“FALESIA”</b>	<b>PAOLO &amp; NOEMIA D’AMICO 2016</b>	<b>€ 55</b>
<b>ORVIETO</b> 50% GRECHETTO 40% PROCANICO 10% SAUVIGNON /ALC.13.5%	<b>“TRAGUGNANO”</b>	<b>SERGIO MOTTURA IGT 2016</b>	<b>€ 38</b>
<b>GRECHETTO</b> 100% GRECHETTO /ALC.14%	<b>“POGGIO DELLA COSTA”</b>	<b>SERGIO MOTTURA IGT 2016</b>	<b>€ 42</b>
<b>GRECHETTO</b> 100% GRECHETTO /ALC.14%	<b>“LATOUR A CIVITELLE”</b>	<b>SERGIO MOTTURA IGT 2015</b>	<b>€ 50</b>
<b>PASSERINA DEL FRUSINATE</b> 100% PASSERINA DEL FRUSINATE /ALC.12.5%	<b>“COSTAFREDDA”</b>	<b>CARLO NORO IGT 2016</b>	<b>€ 45</b>
<b>PASSERINA DEL FRUSINATE</b> 100% PASSERINA DEL FRUSINATE /ALC.12.5%	<b>“DONNA ROSA”</b>	<b>LA VISCIOLO IGT 2016</b>	<b>€ 45</b>
<b>FIORANO BIANCO</b> 50% GRECHETTO 50% VIOGNER /ALC.14.5%		<b>TENUTA FIORANO IGT 2015</b>	<b>€ 60</b>

## LOMBARDIA

<b>LUGANA</b> 100% TURBIANA / ALC.13%	<b>“I FRATI”</b>	<b>CA' DEI FRATI DOC 2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>CURTEFRANCA</b> 100% CHARDONNAY / ALC.13.5%	<b>“SANTISSIMA ANNUNCIATA”</b>	<b>BELLAVISTA DOC 2013</b>	<b>€ 80</b>
<b>CURTEFRANCA</b> 100% CHARDONNAY / ALC.13.5%	<b>“VIGNA UCCELLANDA”</b>	<b>BELLAVISTA DOC 2013</b>	<b>€ 90</b>

## MARCHE

<b>PECORINO DI OFFIDA</b> 100% PECORINO /ALC.13.5%	<b>“FIOBBO”</b>	<b>AURORA DOCG 2016</b>	<b>€ 38</b>
<b>VERDICCHIO CLASSICO</b> 100% VERDICCHIO / ALC.13.5%	<b>“VALLE DELLE LAME”</b>	<b>VIGNAMATO DOP 2016</b>	<b>€ 29</b>
<b>VERDICCHIO CLASS. SUP.</b> 100% VERDICCHIO / ALC.13.5%		<b>PIEVALTA DOC 2017</b>	<b>€ 40</b>
<b>VERDICCHIO CLASS. SUP. RIS.</b> 100% VERDICCHIO / ALC.14.5%	<b>“BALCIANA”</b>	<b>SARTARELLI DOC 2015</b>	<b>€ 55</b>
<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI SUP.</b> 100% VERDICCHIO /ALC.13%	<b>“PODIUM”</b>	<b>GAROFOLI DOC 2015</b>	<b>€ 50</b>
<b>VERDICCHIO CASTELLI DI JESI RISERVA</b> 100% VERDICCHIO / ALC.13.5%		<b>VILLA BUCCI DOCG 2012</b>	<b>€ 70</b>

## PIEMONTE

<b>ROERO ARNEIS</b> 100% ARNEIS /ALC.13.5%		<b>VIETTI DOCG</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>GAVI</b> 100% CORTESE / ALC.12%		<b>LA RAIÀ DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>€ 35</b>
<b>GAVI</b> 100% CORTESE /ALC.12%	<b>“CASCINA DEGLI ULIVI”</b>	<b>STEFANO BELLOTTI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 50</b>
<b>GAVI DEI GAVI</b> 100% CORTESE /ALC.12%	<b>“ETICHETTA NERA”</b>	<b>LA SCOLCA DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>€ 55</b>
<b>GAVI DI GAVI</b> 100% CORTESE /ALC.11.5%	<b>“D’ANTAN”</b>	<b>LA SCOLCA DOCG</b>	<b>2005</b>	<b>€ 140</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY /ALC.12%	<b>“COSTEBIANCHE”</b>	<b>COPPO DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 35</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100%CHARDONNAY /ALC.12.5%	<b>“MONTERIOLO”</b>	<b>COPPO DOC</b>	<b>2011</b>	<b>€ 80</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY /ALC.13%	<b>“ROSSJ BASS”</b>	<b>GAJA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 110</b>
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY/ ALC.12.5%	<b>“GAJA &amp; REY”</b>	<b>GAJA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 250</b>
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON /ALC.13%	<b>“D’AMBLE”</b>	<b>ORLANDO ABRIGO DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON /ALC.13%	<b>“ALTENI DI BRASSICA”</b>	<b>GAJA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 175</b>
<b>TIMORASSO</b> 100% TIMORASSO /ALC.13%	<b>“DERTHONA”</b>	<b>WALTER MASSA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>TIMORASSO</b> 100% TIMORASSO /ALC.14.5%	<b>“FAUSTO”</b>	<b>MARINA COPPI DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 90</b>
<b>TIMORASSO</b> <b>€ 110</b>	<b>“COSTA DEL VENTO”</b> 100% TIMORASSO / ALC.13%	<b>WALTER MASSA DOC</b>	<b>2012</b>	

## SARDEGNA

<b>TORBATO</b> 100% TORBATO /ALC.14%	<b>“TERRE BIANCHE”</b>	<b>SELLA &amp; MOSCA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>VERMENTINO</b> 100% VERMENTINO / ALC.13%	<b>“CALA SILENTE”</b>	<b>SANTADI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>VERMENTINO DI GALLURA</b> 100% VERMENTINO /ALC.14.5%	<b>“MAIA”</b>	<b>SIDDURA DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 50</b>
<b>VERMENTINO DI GALLURA SUP.</b> 100% VERMENTINO /ALC.13.5%	<b>“CANAYLI”</b>	<b>CANTINA DI GALLURA DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>VERMENTINO DI GALLURA</b> 100% VERMENTINO /ALC.14%		<b>CAPICHERA IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 90</b>
<b>“DETTORI BIANCO”</b> 100% VERMENTINO / ALC.14.5%		<b>TENUTE DETTORI IGP</b>	<b>2013</b>	<b>€ 58</b>

## SICILIA

<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY /ALC.13.5%	“GUARDIOLA”	PASSOPISCIARO IGP	2013	€ 55
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC.14%	“TENUTA REGALEALI”	TASCA D’ALMERITA DOC	2014	€ 65
<b>ETNA BIANCO</b> 100% CARRICANTE /ALC.13%	“MOFETE”	COSTANZO PALMENTO DOC	2016	€ 38
<b>ETNA BIANCO</b> 100% CARRICANTE /ALC.13%	“ARCHINERI”	PIETRADOLCE DOC	2015	€ 80
<b>ETNA BIANCO</b> 100% CARRICANTE /ALC.13%	“ARCURIA”	GRACI DOC	2013	€ 85
<b>ETNA BIANCO SUPERIORE</b> 100% CARRICANTE /ALC. 12.5%	“PIETRAMARINA”	BENANTI DOC	2013	€ 55
<b>FIANO</b> 100% FIANO / ALC.13.5%	“COMETA”	PLANETA IGT	2009	€ 58
<b>GRILLO</b> 100% GRILLO /ALC.13.5%	“VIGNA DELLA TIMPA”	FEUDO MONTONI DOC	2016	€ 35
<b>GRECANICO</b> 100% GRECANICO /ALC.11.5% (ORANGE WINE)	“PITHOS”	COS IGT	2015	€ 45
<b>ZIBIBBO</b> 100% ZIBIBBO /ALC.12%	“CASE BIANCHE”	ENZA LA FAUCI IGT	2016	€ 50

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>PINOT GRIGIO</b> 100% PINOT GRIGIO /ALC.	“MASTRI VERNACOLI”	CAVIT DOC	2016	€ 40
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON /ALC. 12.5%	“VETTE”	SAN LEONARDO IGT	2016	€ 35
<b>SAUVIGNON</b> 100% SAUVIGNON BLANC / ALC.13.5%	“WINKL”	CANTINA TERLANO DOC	2016	€ 45
<b>CHARDONNAY</b> 100% CHARDONNAY / ALC.13%		ENDRIZZI DOC	2014	€ 35
<b>CHARDONNAY</b> CHARDONNAY / ALC.14.5%	“BEYOUND THE CLOUDS”	ELENA WALCH DOP	2013	€ 80
<b>“TERLANER”</b> 60% PINOT BIANCO 30% CHARDONNAY 10% SAUVIGNON / ALC.13.5%		CANTINA TERLANO DOC	2013	€ 39
<b>PINOT BIANCO</b> 100% PINOT BIANCO /ALC.13.5%	“WEISSBURGUNDER”	CANTINA TERLANO DOC	2015	€ 45
<b>PINOT BIANCO RISERVA</b> 100% PINOT BIANCO /ALC.14%	“VORBERG”	CANTINA TERLANO DOC	2014	€ 75
<b>MULLER THURGAU</b> 100% MULLER THURGAU /ALC.13%		CANTINA TERLANO DOC	2015	€ 45

<b>RIESLING</b> 100% RIESLING / ALC.		<b>SAN LEONARDO IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 75</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b> 100% GEWURZTRAMINER / ALC.14%	<b>“BOTTEGA VINAI”</b>	<b>CAVIT DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b> 100% GEWURZTRAMINER / ALC.14%	<b>“KOLBENHOF”</b>	<b>HOFSTATTER DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 60</b>
<b>GEWURZTRAMINER</b> 100% GEWURZTRAMINER / ALC.12.5%	<b>“EPOKALE”</b>	<b>TRAMIN DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 165</b>
<b>MANZONI BIANCO</b> 100% MANZONI BIANCO / ALC.11.5%	<b>“FONTANASANTA”</b>	<b>E. FORADORI IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>NOSIOLA</b> 100% NOSIOLA / ALC.13%	<b>“FONTANASANTA”</b>	<b>E. FORADORI IGT (ORANGE WINE)</b>	<b>2013</b>	<b>€ 65</b>

## TOSCANA

<b>“LE GRANCE”</b> 75% CHARDONNAY 20% SAUVIGNON 5% GEWURZTRAMINER / ALC.13%		<b>CAPARZO IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>TESTAMATTA</b> 100% ANSONICA / ALC.12.5%	<b>“BUGIA”</b>	<b>BIBI GRAETZ IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 95</b>

## VENETO

<b>“CAPITEL FOSCARINO”</b> 90% GARGANEGA 10 % CHARDONNAY / ALC.13.5%		<b>ANSELM IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 47</b>
<b>SOAVE CLASSICO</b> 100% GARGANEGA / ALC.13%	<b>“MONTE CARBONARE”</b>	<b>SUAVIA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>SOAVE CLASSICO</b> 100% GARGANEGA / ALC.13%	<b>“LA ROCCA”</b>	<b>PIEROPAN DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 65</b>
<b>BIANCO VERONESE</b> 100% TREBBIANO DI SOAVE / 12/5%	<b>“MASSIFITTI”</b>	<b>SUAVIA IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 40</b>

## RED WINES

### ABRUZZO

<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13.5%		<b>DI SIPIO DOP</b>	<b>2016</b>	<b>€ 30</b>
<b>MONTEPULCIANO RIS.</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.14%	<b>“INFERI”</b>	<b>MARRAMIERO DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 45</b>
<b>MONTEPULCIANO RIS.</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13.5%	<b>“SPELT”</b>	<b>LA VALENTINA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>MONTEPULCIANO RIS.</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.14%	<b>“MARINA CVETIC”</b>	<b>MASCIARELLI DOC</b>	<b>2011</b>	<b>€ 55</b>



<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.14%	<b>“ANFORA”</b>	<b>CIRELLI DOC</b> <b>(AGED IN TERRACOTTA AMPHORAE)</b>	<b>2014</b>	<b>€ 60</b>
<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.13%		<b>EMIDIO PEPE DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 80</b>
<b>MONTEPULCIANO</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.14%		<b>VALENTINI DOC</b>	<b>2006</b> <b>2012</b>	<b>€ 280</b> <b>€ 310</b>

## BASILICATA

<b>AGLIANICO DEL VULTURE</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“TITOLO”</b>	<b>ELENA FUCCI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 60</b>
<b>AGLIANICO DEL VULTURE</b> 100% AGLIANICO / ALC.14.5%	<b>“LA FIRMA”</b>	<b>CANTINE DEL NOTAIO DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 75</b>
<b>AGLIANICO DEL VULTURE</b> 100% AGLIANICO / ALC.14.5%	<b>“IL SIGILLO”</b>	<b>CANTINE DEL NOTAIO DOC</b>	<b>2006</b>	<b>€ 75</b>
<b>AGLIANICO DEL VULTURE</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“DON ANSELMO”</b>	<b>PATERNOSTER DOC</b>	<b>2005</b>	<b>€ 75</b>

## CALABRIA

<b>“CIRO' CLASSICO”</b> 100% GAGLIOPPO / ALC.13%		<b>LIBRANDI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 33</b>
<b>“GRAVELLO”</b> 60% GAGLIOPPO 40% CABERNET SAUVIGNON / ALC.14%		<b>LIBRANDI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 55</b>
<b>“TOCCOMAGLIOCCO”</b> 100% MAGLIOCCO / ALC.13.5%		<b>L'ACINO IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 55</b>

## CAMPANIA

<b>GRAGNANO</b> BLEND OF AGLIANICO, PIEDIROSSO, SCIASCINOSO / ALC. 11.5%	<b>“PENISOLA SORRENTINA”</b>	<b>BELLAGAIA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>“MOIO 57”</b> 100% PRIMITIVO / ALC.14.5%		<b>CANTINA MOIO IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>AGLIANICO</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“TAURI”</b>	<b>ANTONIO CAGGIANO DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>AGLIANICO</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“5 QUERCE”</b>	<b>MOLETTIERI DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 40</b>
<b>AGLIANICO RISERVA</b> 100% AGLIANICO / ALC.14.5%	<b>“TERRA DI RIVOLTA”</b>	<b>LA RIVOLTA DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 60</b>
<b>AGLIANICO DEL TABURNO</b> 100% AGLIANICO CENTURY-OLD WINEYARD / ALC.13.5%	<b>“BUE APIS”</b>	<b>CANTINA DEL TABURNO DOP</b>	<b>2008</b>	<b>€ 110</b>
<b>“SABBIE DI SOPRA IL BOSCO”</b> 85% PALLAGRELLO NERO 12% AGLIANICO 3% CASAVECCHIA / ALC.13.5%		<b>NANNI COPE'IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 75</b>

<b>“TERRA DI LAVORO”</b> 80% AGLIANICO 20% PIEDIROSSO / ALC.13.5%		<b>GALARDI IGT</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120</b>
<b>FURORE ROSSO RIS.</b> 50% AGLIANICO 50% PIEDIROSSO / ALC.13.5%	<b>“COSTA D’AMALFI”</b>	<b>MARISA CUOMO DOC</b>	<b>2004</b>	<b>€ 60</b>
<b>“MONTEVETRANO”</b> 60% CABERNET SAUVIGNON 30%MERLOT 10% AGLIANICO / ALC.13.5%		<b>SILVIA IMPARATO IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 120</b>
<b>TAURASI RIS.</b> 100% AGLIANICO / ALC.15%	<b>“5 QUERCE</b>	<b>S. MOLETTIERI DOCG</b>	<b>2005</b>	<b>€ 90</b>
<b>TAURASI</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“POLIPHEMO”</b>	<b>LUIGI TECCE DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 105</b>
<b>TAURASI RISERVA</b> 100% AGLIANICO / ALC.13.5%	<b>“RADICI”</b>	<b>MASTROBERARDINO DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 75</b>
<b>TAURASI RIS</b> 100% AGLIANICO / ALC.14%	<b>“PIANO DI MONTEVERGINE”</b>	<b>FEUDI S. GREGORIO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 75</b>
<b>“SERPICO”</b> IRPINIA AGLIANICO / ALC.14%		<b>FEUDI SAN GREGORIO DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 95</b>
<b>“PATRIMO”</b> 100% MERLOT / ALC.14.5%		<b>FEUDI SAN GREGORIO IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 150</b>

## FRIULI VENEZIA GIULIA

<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b> 100% REFOSCO / ALC.12.5%		<b>DI LENARDO IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 33</b>
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b> 100% REFOSCO / ALC.13.5%		<b>LIVIO FELLUGA DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b> 100% REFOSCO / ALC.13.5%	<b>“MORUS”</b>	<b>VIGNAI DA DULINE DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80</b>
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO VERDE</b> 100% REFOSCO DAL PEDUNCOLO VERDE /ALC.12%		<b>SKERK IGP</b>	<b>2011</b>	<b>€ 55</b>
<b>“SACRISASSI”</b> 40% REFOSCO 60% SCHIOPPETTINO / ALC.13%		<b>LE DUE TERRE DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 80</b>
<b>MERLOT</b> 100% MERLOT /ALC.13%		<b>VENICA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 48</b>
<b>MERLOT</b> 100% MERLOT /ALC.14% 0,50CL		<b>RADIKON IGT</b>	<b>2005</b>	<b>€ 85</b>
<b>MERLOT</b> 100% MERLOT / ALC. 16%	<b>“BURI”</b>	<b>MIANI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 210</b>
<b>ROSSO</b> 100% PRUGNOLO /ALC.14%	<b>“BREG”</b>	<b>GRAVNER</b>	<b>2005</b>	<b>€ 190</b>

## LAZIO

<b>CESANESE</b> 70% CESANESE DI AFFILE, 30% CESANESE DEL PIGLIO /ALC.13.5%	<b>“SILENE”</b>	<b>CIOLLI DAMIANO DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>CESANESE</b> 100% CESANESE DI AFFILE /ALC.13.5%	<b>“CIRSIUM”</b>	<b>CIOLLI DAMIANO DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 75</b>
<b>CESANESE</b> 100% CESANESE DI AFFILE /ALC.14%	<b>“COLLEFURNO”</b>	<b>CARLO NORO DOCG</b>	<b>2014</b>	<b>€ 60</b>
<b>CESANESE</b> CESANESE DI AFFILE /ALC.13.5%	<b>“VIGNALI”</b>	<b>LA VISCIOLA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>MERLOT</b> 100% MERLOT //ALC.14.5%	<b>“MONTIANO”</b>	<b>FALESCO IGP</b>	<b>2012</b>	<b>€ 65</b>
<b>FIORANO ROSSO</b> 65% CABERNET SAUVIGNON 35% MERLOT /ALC.13%		<b>TENUTA DI FIORANO</b>	<b>2012</b>	<b>€ 95</b>

## LIGURIA

<b>ROSSESE DI DOLCEACQUA</b> 100% ROSSESE / ALC.13%		<b>TERRE BIANCHE DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>ROSSESE DI DOLCEACQUA SUP.</b> 100% ROSSESE / ALC.14%	<b>“POSAU”</b>	<b>MACCARIO DRINGENBERG</b>	<b>2014</b>	<b>€ 58</b>

## LOMBARDIA

<b>VALTELLINA SUPERIORE</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVANESCA) /ALC.13.5%	<b>“CA’ MOREI”</b>	<b>SANDRO FAY DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 60</b>
<b>VALTELLINA SUP. RIS.</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVANESCA) /ALC.14%		<b>DIRUPI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 80</b>
<b>VALTELLINA SUP. RIS.</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVANESCA) / ALC.13%	<b>“INFERNO”</b>	<b>AR.PE.PE DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 85</b>
<b>VALTELLINA SUP. RIS.</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVENNASCA) / ALC.13.5%	<b>“GRUMELLO”</b>	<b>AR.PE.PE DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
<b>SFURSAT DI VALTELLINA</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVANESCA) / ALC.14%	<b>“CARLO NEGRI”</b>	<b>NINO NEGRI DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 75</b>
<b>SFURZAT DI VALTELLINA</b> 100% NEBBIOLO (CHIAVANESCA) /ALC.15%	<b>“RONCO DEL PICCHIO”</b>	<b>SANDRO FAY DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 80</b>
<b>OLTREPO’ PAVESE</b> 100% PINOT NOIR /ALC/13.5%		<b>TENUTA MAZZOLINO DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 70</b>
<b>OLTREPO PAVESE</b> 50% CROATINA, 30% UVA RARA, 20% UGHETTA /ALC.14%	<b>“MONTEBUONO”</b>	<b>LINO MAGA DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 90</b>
<b>OLTREPO PAVESE</b> 50% CROATINA, 30% UVA RARA, 20% UGHETTA /ALC.14.5%	<b>“BARBACARLO”</b>	<b>LINO MAGA DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 110</b>

## MARCHE

<b>ROSSO PICENO</b> 70% MONTEPULCIANO 30% SANGIOVESE /ALC.14.5%	<b>“VIGNA MONTEPRANDONE”</b>	<b>SALADINI PILASTRI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 75</b>
<b>ROSSO CONERO</b> 70% MONTEPULCIANO 30% SANGIOVESE / ALC.14%	<b>“LA GATTARA”</b>	<b>SAN LORENZO DOC</b>	<b>2004</b>	<b>€ 65</b>
<b>MARCHE ROSSO</b> 100% MONTEPULCIANO /ALC.14.5%	<b>“IL CUPO”</b>	<b>ESTER HAUSER IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 65</b>
<b>MARCHE ROSSO</b> 34% MERLOT 33% CAB. SAUVIGNON 33% SYRAH /ALC.14.5%	<b>“PATHOS”</b>	<b>SANTA BARBARA IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 90</b>
<b>“KURNI”</b> 100% MONTEPULCIANO / ALC.15%		<b>OASI DEGLI ANGELI IGT</b>	<b>2008</b>	<b>€ 160</b>

## MOLISE

<b>TINTILIA DEL MOLISE RISERVA</b> 100% TINTILIA /ALC.13.5%		<b>DI MAJO NORANTE DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>TINTILIA DEL MOLISE</b> 100% TINTILIA /ALC.14.5%	<b>“66”</b>	<b>CLAUDIO CIPRESSI DOC</b>	<b>2011</b>	<b>€ 90</b>

## PIEMONTE

### DOLCETTO

<b>DOGLIANI</b> 100% DOLCETTO /ALC. 14%	<b>“I FILARI”</b>	<b>PODERI EINAUDI DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 40</b>
<b>DOLCETTO D’ALBA SUPERIORE</b> 100% DOLCETTO /ALC. 14%		<b>FLAVIO RODDOLO DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>DOLCETTO D’ALBA</b> 100% DOLCETTO /ALC.13%	<b>“STEFANO DI PERNO”</b>	<b>G. MASCARELLO DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>DOLCETTO D’ALBA</b> 100% DOLCETTO /ALC.13.5%	<b>“PRIAVINO”</b>	<b>ROBERTO VOERZIO DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 45</b>
<b>DOLCETTO D’ALBA</b> 100% DOLCETTO /ALC.12.5%		<b>GIUSEPPE RINALDI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 85</b>

### BARBERA

<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA / ALC.13.5%	<b>“ANSISA”</b>	<b>VITE COLTE DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA /ALC.14%	<b>“TRE VIGNE”</b>	<b>VIETTI DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA /ALC.14%		<b>G. D.VAJRA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 55</b>
<b>BARBERA D’ALBA</b> 100% BARBERA /ALC.13%	<b>“IL CERRETO”</b>	<b>ROBERTO VOERZIO DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 65</b>
<b>BARBERA D’ALBA SUPERIORE</b> 100% BARBERA /ALC.14%		<b>FLAVIO RODDOLO</b>	<b>2009</b>	<b>€ 45</b>

<b>BARBERA D'ALBA</b> 100% BARBERA D'ALBA / ALC.14%		<b>GIUSEPPE RINALDI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 90</b>
<b>BARBERA D'ALBA</b> 100% BARBERA / ALC. 14.5%	<b>"VIGNA FRANCIA"</b>	<b>G. CONTERNO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 110</b>
<b>BARBERA D'ASTI</b> 100% BARBERA / ALC.14%	<b>"CAMP DU ROUSS"</b>	<b>COPPO DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>BARBERA D'ASTI SUP.</b> 100% BARBERA / ALC.14.5%	<b>"LA CRENA"</b>	<b>VIETTI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 85</b>
<b>BARBERA D'ASTI</b> 100% BARBERA / ALC.14.5%	<b>"POMOROSSO"</b>	<b>COPPO DOC</b>	<b>2007</b>	<b>€ 90</b>
<b>BARBERA D'ASTI</b> 100% BARBERA / ALC.16%	<b>"BRICCO DELL'UCCELLONE"</b>	<b>BRAIDA DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 105</b>
<b>BARBERA D'ASTI</b> 100% BARBERA / ALC.15.5%	<b>"AI SUMA"</b>	<b>BRAIDA DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 130</b>

## **NEBBIOLO/ LANGHE**

<b>FREISA LANGHE ROSSO</b> 100% FREISA / ALC.13.5%		<b>GIUSEPPE RINALDI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 85</b>
<b>LANGHE</b> 100% CAB. SAUVIGNON / ALC.14.5%	<b>"BRICCO APPIANI"</b>	<b>FLAVIO RODDOLO DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 75</b>
<b>GATTINARA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>"TRE VIGNE"</b>	<b>TRAVAGLINI DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 65</b>
<b>GATTINARA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>"LE CASTELLE"</b>	<b>ANTONIOLO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>LANGHE ROSSO</b> 85% NEBBIOLO 10% BARBERA 5% MERLOT / ALC.14%	<b>"SITO MORESCO"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 75</b>
<b>"BOCA"</b> 85% NEBBIOLO 15% VESPOLINA / ALC.13%		<b>LE PIANE DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 120</b>
<b>NEBBIOLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC. 14.5%	<b>"NO NAME"</b>	<b>BORGOGNO DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 75</b>
<b>NEBBIOLO D'ALBA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>"VALMAGGIORE"</b>	<b>LUCIANO SANDRONE DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 90</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>"CONTEISA"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2011</b>	<b>€ 370</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>"SPERSS"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2003</b>	<b>€ 390</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 95% NEBBIOLO 5% BARBERA / ALC.14%	<b>"COSTA RUSSI"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2003</b>	<b>€ 210</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 95% NEBBIOLO 5% BARBERA / ALC.14.5%	<b>"SORI' TILDIN"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 650</b>
<b>LANGHE NEBBIOLO</b> 95% NEBBIOLO 5% BARBERA / ALC.14.5%	<b>"SORI' SAN LORENZO"</b>	<b>ANGELO GAJA DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 650</b>

## **BARBARESCO**

<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%		<b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 60</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>“MERUZZANO”</b>	<b>ORLANDO ABRIGO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 75</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“SAN STUNET”</b>	<b>PIERO BUSSO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“MASSERIA”</b>	<b>VIETTI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 150</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC. 14.5%	<b>“CAMP GROS”</b>	<b>MARCHESI DI GRESY DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 170</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“VIGNETO GALLINA”</b>	<b>LA SPINETTA DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 195</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>“ASILI”</b>	<b>ROAGNA DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 210</b>
<b>BARBARESCO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%		<b>ANGELO GAJA DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 380</b>

## **BAROLO**

<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“CAMILLA”</b>	<b>BRUNA GRIMALDI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 65</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“SORI’ DEL ROVERE”</b>	<b>SAN BIAGIO DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 80</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“BUSSIA”</b>	<b>GIACOMO FENOCCHIO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 85</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%		<b>BROVIA DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 90</b>
<b>BAROLO BUSSIA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.13.5%	<b>“DARDI LE ROSE”</b>	<b>PODERI COLLA DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 95</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“ESSENZE”</b>	<b>VITE COLTE DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 95</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“COMUNE BAROLO”</b>	<b>G. SCARZELLO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.15%	<b>“BROGLIO”</b>	<b>SCHIAVENZA DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 98</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“BADARINA”</b>	<b>BRUNA GRIMALDI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 105</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.15%	<b>“SARMASSA”</b>	<b>GIACOMO BREZZA DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“CASTIGLIONE”</b>	<b>VIETTI DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 110</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“RAVERA”</b>	<b>ELVIO COGNO DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 110</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“VIGNA MERENDA”</b>	<b>G. SCARZELLO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 115</b>

<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“GARNET SUE”</b>	<b>BROVIA DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.15%	<b>“CASA MATE”</b>	<b>ELIO GRASSO DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“PAIAGALLO”</b>	<b>GIOVANNI CANONICA DOCG 2012</b>		<b>€ 120</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“BRICCO BOSCHIS”</b>	<b>CAVALLOTTO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 120</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“RAVERA”</b>	<b>FLAVIO RODDOLO DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 120</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“ROCCHIE CASTIGLIONE”</b>	<b>ODDERO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 130</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“BRICCO DELLE VIOLE”</b>	<b>VAJRA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 140</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“ROCCHIE DI CASTIGLIONE”</b>	<b>BROVIA DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 140</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14.5%	<b>“LAZZARITO”</b>	<b>ETTORE GERMANO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 160</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“SANTO STEFANO DI PERNO”</b>	<b>G. MASCARELLO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 160</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.15%	<b>“PIE’ FRANCO”</b>	<b>CAPPELLANO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 180</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“BRUNATE”</b>	<b>ODDERO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 195</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“VIGNOLO”</b>	<b>CAVALLOTTO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 190</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%		<b>CAV. ACCOMASSO DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 210</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“BRUNATE”</b>	<b>RINALDI GIUSEPPE DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 220</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14.5%	<b>“CANNUBI BOSCHIS”</b>	<b>LUCIANO SANDRONE DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 230</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14 %	<b>“MONPRIVATO”</b>	<b>G. MASCARELLO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 250</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“VIGNETO BRUNATE”</b>	<b>VOERZIO ROBERTO DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 270</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14%	<b>“LE ROCCHIE DEL FALLETTO”</b>	<b>BRUNO GIACOSA DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 280</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC. 14.5%	<b>“CASCINA FRANCIA”</b>	<b>GIACOMO CONTERNO DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 280</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%		<b>BART. MASCARELLO DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 450</b>
<b>BAROLO</b> 100% NEBBIOLO /ALC.14%	<b>“PIRA VECCHIE VITI”</b>	<b>ROAGNA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 450</b>

<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14%	<b>“CA DI MORISSIO”</b>	<b>G. MASCARELLO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 850</b>
<b>BAROLO RISERVA</b> 100% NEBBIOLO / ALC.14.5%	<b>“MONFORTINO”</b>	<b>CONTERNO GIACOMO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 885</b>

## PUGLIA

<b>NEGROAMARO</b> 100% NEGROAMARO / ALC.14.5%	<b>“ORFEO”</b>	<b>PAOLO LEO IGP</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>PRIMITIVO-MALBEK</b> 85% PRIMITIVO 15% MALBEK ALC. /14%		<b>MORELLA IGP</b>	<b>2012</b>	<b>€ 45</b>
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> 100% PRIMITIVO / ALC.14.5%		<b>MOTTURA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 38</b>
<b>PRIMITIVO DI MANDURIA</b> 100% PRIMITIVO DI MANDURIA / ALC.16.5 %	<b>“ES”</b>	<b>GIANFRANCO FINO DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 90</b>
<b>SALICE SALENTINO</b> 80% NEGROAMARO 20% MALVASIA NERA / ALC.13%		<b>MOTTURA DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>SALICE SALENTINO RIS.</b> 90% NEGROAMARO 10% MALVASIA NERA / ALC.13.5%	<b>“DONNA LISA”</b>	<b>LEONE DE CASTRIS DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 50</b>

## SARDEGNA

<b>CANNONAU RISERVA</b> 100% CANNONAU / ALC.13.5%		<b>SELLA &amp; MOSCA DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 40</b>
<b>CANNONAU</b> 100% CANNONAU / ALC.13.5%	<b>“SU CHI NO’ NAU”</b>	<b>PANEVINO</b>	<b>2013</b>	<b>€ 75</b>
<b>TUDERI</b> 100% CANNONAU / ALC.14%	<b>“BADDE NIGOLOSU”</b>	<b>TENUTE DETTORI IGT</b>	<b>2007</b>	<b>€ 60</b>
<b>CARIGNANO DEL SULCIS</b> 100% CARIGNANO DEL SULCIS / ALC.13.5%	<b>“BUIO”</b>	<b>CANTINA MESA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>
<b>CARIGNANO DEL SULCIS</b> 100% CARIGNANO / ALC.14%	<b>“RISERVA ROCCA RUBIA”</b>	<b>CANTINA DI SANTADI DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 48</b>
<b>CARIGNANO DEL SULCIS</b> 95% CARIGNANO 5% BOVALEDDU / ALC.14.5%	<b>“TERRE BRUNE”</b>	<b>CANTINA DI SANTADI DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 95</b>

## SICILIA

<b>SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC.14%	<b>“KORE”</b>	<b>COLOMBA BIANCA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>FRAPPATO DI VITTORIA</b> 100% FRAPPATO DI VITTORIA / ALC.13%	<b>“IL FRAPPATO”</b>	<b>ARIANNA OCCHIPINTI IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 60</b>
<b>PERRICONE</b> 100% PERRICONE / ALC.13%		<b>TASCA D’ALMERITA DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>NERO D’AVOLA</b> 100% NERO D’AVOLA / ALC.14%	<b>“REGALEALI”</b>	<b>TASCA D’ALMERITA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>



<b>NERO D'AVOLA</b> 100% NERO D'AVOLA / ALC.13%	<b>"SICCAGNO"</b>	<b>ARIANNA OCCHIPINTI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 60</b>
<b>NERO D'AVOLA</b> 100% NERO D'AVOLA / ALC.14%	<b>"NEROBUFALEFFJ"</b>	<b>GULFI IGT</b>	<b>2007</b>	<b>€ 80</b>
<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b> 60% NERO D'AVOLA 40% FRAPPATO / ALC.13%		<b>PLANETA DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>CERASUOLO DI VITTORIA</b> 60% NERO D'AVOLA 40% FRAPPATO / ALC.13%		<b>COS DOCG</b>	<b>2014</b>	<b>€ 47</b>
<b>"ROSSO DEL CONTE"</b> 55% NERO D'AVOLA 45% CAB SAUVIGNON / ALC.13.5%		<b>TASCA DALMERITA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>"TANCREDI"</b> CAB.SAUVIGNON & NERO D'AVOLA / ALC.13.5%		<b>DONNAFUGATA IGP</b>	<b>2011</b>	<b>€ 70</b>
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> 100% CABERNET SAUVIGNON / ALC.14.5%		<b>TASCA D'ALMERITA IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 85</b>
<b>ROSSO SICILIA</b> NERELLO MASCALESE & NERELLO CAPPUCCIO / ALC.13%	<b>"GAIO GAIO"</b>	<b>CALABRETTA IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>ROSSO SICILIA CUVÉE</b> NERELLO MASCALESE & NERELLO CAPPUCCIO / ALC.13.5%	<b>"CALA CALA"</b>	<b>CALABRETTA IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.13.5%	<b>"GHIAIA NERA"</b>	<b>TASCA D'ALMERITA DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.15%	<b>"ARCHINERI"</b>	<b>PIETRADOLCE DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 75</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.14.5%	<b>"ARCURIA"</b>	<b>GRACI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 80</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 95% NERELLO MASCALESE 5% NERELLO CAPPUCCIO / ALC.14.5%	<b>"NONNA CONCETTA"</b>	<b>CALABRETTA IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 105</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.14.5%	<b>"CONTRADA PORCARIA"</b>	<b>PASSOPISCIARO IGP</b>	<b>2013</b>	<b>€ 110</b>
<b>ETNA ROSSO</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.15%	<b>"BARBAGALLI"</b>	<b>PIETRADOLCE DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 180</b>
<b>ETNA ROSSO</b> NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO / 14.5%	<b>"LA VIGNA DI DON PEPPINO"</b>	<b>TENUTA TERRE NERE DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 185</b>
<b>TERRE SICILIANE</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.14.5%	<b>"CAMPO RE"</b>	<b>FRANK CORNELISSEN IGP</b>	<b>2015</b>	<b>€ 95</b>
<b>TERRE SICILIANE</b> 100% NERELLO MASCALESE / ALC.14.5%	<b>"MAGMA"</b>	<b>FRANK CORNELISSEN IGP</b>	<b>2015</b>	<b>€ 350</b> <b>(18 MONTHS IN ANPHORAE OF TERRACOTTA)</b>

## TOSCANA

### IGT/ DOC

<b>CILIEGIOLO</b> 95% CILIEGIOLO 5% CANNAILOLO / ALC.12.5%		<b>VEGNI E MEDAGLINI IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 32</b>
<b>CORTONA SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC. 14%	<b>"IL CASTAGNO"</b>	<b>FABRIZIO DIONISIO DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 55</b>

<b>CORTONA SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC.14%		<b>STEFANO AMERIGHI DOC</b>	<b>2011</b>	<b>€ 60</b>
<b>CORTONA SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC.13.5%	<b>“CUCULAIA”</b>	<b>FABRIZIO DIONISIO DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 85</b>
<b>CORTONA SYRAH</b> 100% SYRAH / ALC. 14%	<b>“IL BOSCO”</b>	<b>TENIMENTI D’ALESSANDRO</b>	<b>2006</b>	<b>€ 90</b>
<b>“ROCCA DI FRASSINELLO”</b> 60% SANGIOVEETO 20% MERLOT 20% CAB. SAUVIGNON / ALC.14%		<b>ROCCA DI FRASSINELLO IGT</b>	<b>2008</b>	<b>€ 75</b>
<b>“IL PARETO”</b> 100% CABERNET SAUVIGNON / ALC.15%	<b>NOZZOLE</b>	<b>TENUTE FOLONARI IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 80</b>
<b>“LUCENTE”</b> 50% MELOT, 35% SANGIOVESE, 15% AB. SAUVIGNON / ALC.13.5%		<b>FRESCOBALDI IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 65</b>
<b>“LUCE”</b> 55% MERLOT 45% SANGIOVESE / ALC.14.5%		<b>FRESCOBALDI IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 185</b>
<b>“L’APPARITA”</b> 100% MERLOT / ALC.13%		<b>CASTELLO DI AMA IGT</b>	<b>1995</b>	<b>€ 230</b>
<b>COLLINE SENESI</b> 65% SANGIOVESE, 25% SYRAH, 10% MERLOT / ALC.13%		<b>TENUTA DI VALGIANO DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 140</b>

### **MONTEPULCIANO/ MONTECUCCO/ MORELLINO**

<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> 100% PRUGNOLO GENTILE / ALC.14.5%		<b>TENUTE DEL CERRO DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 50</b>
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14.5%	<b>“I QUADRI”</b>	<b>BINDELLA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 70</b>
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.15%	<b>“ASINONE”</b>	<b>POLIZIANO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14.5%	<b>“GRANDI ANNATE”</b>	<b>AVIGNONESI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 130</b>
<b>MONTECUCCO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%	<b>“L’ADDOBBO”</b>	<b>VEGNI E MEDAGLINI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 40</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5%		<b>DOGA DELLE CLAVULE DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 38</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO</b> 85% SANGIOVESE 15% SYRAH / ALC. 14.5%	<b>“GHIACCIOFORTE”</b>	<b>CASTELLO ROMITORIO DOCG</b>	<b>2016</b>	<b>€ 45</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO RIS.</b> 95% SANGIOVESE 5% ALICANTE / ALC.14%	<b>“CAPATOSTA”</b>	<b>POGGIOARGENTIERA DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 60</b>

### **CHIANTI**

<b>CHIANTI COLLI SENESI</b> 85% SANGIOVESE 8% CANAILOLO TOSCANO / ALC.13.5%		<b>V. INNOCENTI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 35</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 80% SANGIOVESE 10% MERLOT 10% COLORINO / ALC.13%		<b>BORGO SCOPETO DOCG</b>	<b>2015</b>	<b>€ 40</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 96% SANGIOVESE 4% MERLOT / ALC.13.5%		<b>CASTELLO DI AMA DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA</b> 80% SANGIOVESE 20% MERLOT & MALVASIA NERA / ALC.13%		<b>CASTELLO DI AMA DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 70</b>

<b>CHIANTI CLASSICO RIS. "GRAN SELEZIONE"</b> 80% SANGIOVESE 20% MERLOT & MALVASIA NERA / ALC. 13%	<b>CASTELLO DI AMA DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14 %	<b>FONTODI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 50</b>
<b>CHIANTI CLASSICO</b> 80% SANGIOVESE 15% CANAILOLO 5% SYRAH / ALC.13.5%	<b>ISOLE E OLENA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 55</b>
<b>CHIANTI CLASSICO "VIGNA CAPANNINO"</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14.5%	<b>TENUTA DI BIBBIANO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 65</b>
<b>CHIANTI CLASSICO "RISERVA DI MONNALISA"</b> 80% SANGIOVESE 10 %MERLOT 10% CABERNET /ALC.14%	<b>VIGNAMAGGIO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 70</b>
<b>CHIANTI CLASSICO "GIORGIO PRIMO"</b> 96% SANGIOVESE 4% MERLOT /ALC.14%	<b>FATTORIA LA MASSA DOCG</b>	<b>1999</b>	<b>€ 90</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RIS. "IL POGGIALE"</b> 90% SANGIOVETO 5% CANAILOLO 5% CILIEGIOLO / ALC.13%	<b>CASTELLARE DI CASTELLINA DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 60</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RIS. "BORRO DEL DIAVOLO"</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14%	<b>FATTORIA ORMANNI DOCG</b>	<b>2013</b>	<b>€ 65</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA "BADIA A PASSIGNANO"</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14%	<b>ANTINORI DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 80</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA "BARON UGO"</b> 90% SANGIOVESE 7% CANAILOLO 3% COLORINO / ALC.13.5%	<b>MONTERAPONI DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
<b>CHIANTI CLASSICO "RIS. DEL CINQUANTENNARIO"</b> 90% SANGIOVESE 10% CANAILOLO E COLORINO / ALC.14%	<b>CASTELLO DI MONSANTO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 110</b>
<b>CHIANTI CLASSICO RISERVA "POGGIO DELLE ROSE"</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14.5%	<b>CASTELL'IN VILLA DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 185</b>

## **MONTALCINO**

<b>ROSSO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14%	<b>IL POGGIONE DOC</b>	<b>2015</b>	<b>€ 45</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO "TENUTA GREPPO"</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / 13%	<b>BIONDI-SANTI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 65</b>
<b>ROSSO DI MONTALCINO "FASCIA ROSSA"</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /13.5%	<b>BIONDI SANTI DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 120</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14%	<b>PASSO DEL LUME SPENTO DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 90</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14.5%	<b>CIACCI PICCOLOMINI DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 90</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "PIANROSSO"</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14.5%	<b>CIACCI PICCOLOMINI DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 170</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA "PIANROSSO"</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14.5%	<b>CIACCI PICCOLOMINI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 190</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14.5%	<b>IL POGGIONE DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 95</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14.5%	<b>LE RAGNAIE DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 110</b>

<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14.5%		<b>CANALICCHIO DI SOPRA DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 120</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RIS.</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.13.5%	<b>“SOLARIA 123”</b>	<b>CENCIONI DOCG</b>	<b>2001</b>	<b>€ 120</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE /ALC.14.5%	<b>“MANACHIARA”</b>	<b>SILVIO NARDI DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 125</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14%		<b>CAPARZO DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 120</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.15%	<b>“TENUTA NUOVA”</b>	<b>CASANOVA DI NERI DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 130</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.15%	<b>“MADONNA DELLE GRAZIE”</b>	<b>IL MARRONETO DOCG</b>	<b>2009</b>	<b>€ 150</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14.5%	<b>“SCHIENA D’ASINO”</b>	<b>MASTROJANNI DOCG</b>	<b>2004</b>	<b>€ 190</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14%	<b>“UGOLAIA”</b>	<b>LISINI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 150</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.14.5%		<b>LE POTAZZINE DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 165</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC/15%	<b>“LUCE”</b>	<b>FRESCOBALDI DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 185</b>
<b>BRUNELLO DI MONT. RISERVA</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14.5%	<b>“POGGIO AL VENTO”</b>	<b>COL D’ORCIA DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 145</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC. 15%	<b>“LA CERBAIOLA”</b>	<b>SALVIONI DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>€ 210</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC.15%	<b>“CERBAIONA”</b>	<b>DIEGO MOLINARI DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 290</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14%		<b>POGGIO DI SOTTO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 195</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC 14%	<b>“CAMPO DEL DRAGO”</b>	<b>CASTIGLION DEL BOSCO DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.13.5	<b>“VIGNETI DEL GREPPO”</b>	<b>BIONDI-SANTI DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 180</b>
			<b>2010</b>	<b>€ 305</b>
			<b>2011</b>	<b>€ 235</b>
			<b>2012</b>	<b>€255</b>
<b>BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA</b> 100% SANGIOVESE GROSSO / ALC.14%	<b>“CASE BASSE”</b>	<b>SOLDERA DOCG</b>	<b>2005</b>	<b>€ 450</b>
<b>ROSSO</b> 100% SANGIOVESE GROSSO /ALC. 12.5%	<b>“INTISTIETI”</b>	<b>SOLDERA VDT</b>	<b>1988</b>	<b>€ 230</b>
<b><u>SUPERTUSCANS / BOLGHERI</u></b>				
<b>SYRAH</b> 100% SYRAH /ALC.14%	<b>“SCRIO”</b>	<b>LE MACCHIOLE IGT</b>	<b>2006</b>	<b>€ 160</b>
<b>“SOFFOCONE DI VINCIGLIATA”</b> 90% SANGIOVESE 7% CANAILOLO 3% COLORINO / ALC.13.5%		<b>BIBI GRAETZ IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 70</b>
<b>“LE CUPOLE”</b> 45% CAB. FRANC 35% MERLOT 15% CAB.SAUVIGNON 5% PETIT VERDOT /ALC.15.5%		<b>TENUTA DI TRINORO IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 75</b>

<b>BRANCAIA</b> 80% SANGIOVESE 20% MERLOT & CABERNET SAUVIGNON / ALC.13.5%	<b>“TRE”</b>	<b>BRANCAIA IGT</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
<b>“CEPPARELLO”</b> 100% SANGIOVESE / ALC.14.5%		<b>ISOLE E OLENA IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 130</b>
<b>“MONTEVERTINE”</b> 90% SANGIOVESE 10% CANAILOLO E COLORINO / ALC.13%		<b>MONTEVERTINE IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 85</b>
<b>“LE PERGOLE TORTE”</b> 100% SANGIOVESE / ALC.13.5% / 13%		<b>MONTEVERTINE IGT</b>	<b>2010</b> <b>2012</b> <b>2015</b>	<b>€ 185</b> <b>€ 165</b> <b>€ 190</b>
<b>BRANCAIA</b> 50% SANGIOVESE 45% MERLOT 5% CABERNET SAUVIGNON / ALC.14.5%	<b>“IL BLU”</b>	<b>BRANCAIA IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>CA' MARCANDA</b> 55% MERLOT 35% SYRAH 10% SANGIOVESE / ALC.13.5%	<b>“PROMIS”</b>	<b>ANGELO GAJA IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 55</b>
<b>“I SODI DI SAN NICCOLO”</b> 85% SANGIOVESE 15% MALVASIA NERA / ALC.14%		<b>CASTELLARE DI CASTELLINA IGT</b>	<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
<b>“FLACCIANELLO”</b> 100% SANGIOVESE / ALC.15% (THE ONLY WINE IN THE WORLD TO RANK 3 DIFFERENT TIMES THE TOP 10 OF WINE SPECTATOR'S/100 BEST WINE'S IN THE WORLD IN THE LAST DECADE!)		<b>TENUTA FONTODI IGT</b>	<b>2008</b> <b>2010</b> <b>2012</b>	<b>€ 120</b>
<b>“GIORGIO PRIMO”</b> 30% SANGIOVESE 30% MERLOT 30% CABERNET 10% PETIT VERDOT / ALC.14%		<b>FATTORIA LA MASSA IGT</b>	<b>2006</b>	<b>€ 120</b>
<b>“50 &amp; 50”</b> 50% MERLOT 50% SANGIOVESE / ALC.14%		<b>AVIGNONESI IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 150</b>
<b>BOLGHERI</b> 85% SANGIOVESE, 15% CAB. SAUVIGNON & CAB. FRANC / ALC.12.5%		<b>I MANDORLI IGT</b>	<b>2015</b>	<b>€ 35</b>
<b>BOLGHERI</b> 65% CAB. SAUVIGNON 20% MERLOT 15% SYRAH / ALC.14%	<b>“IL BRUCIATO”</b>	<b>ANTINORI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>“GUIDALBERTO”</b> 60% CAB. SAUVIGNON 40% MERLOT / ALC.13.5%		<b>TENUTA SAN GUIDO IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 70</b>
<b>BOLGHERI</b> 85% CAB. SAUVIGNON 15% CAB. FRANC / ALC.13.5%	<b>“SASSICAIA”</b>	<b>TENUTA SAN GUIDO DOC</b>	<b>2010</b> <b>2011</b> <b>2012</b> <b>2013</b>	<b>€ 315</b> <b>€ 230</b> <b>€ 260</b> <b>€ 230</b>
<b>“TIGNANELLO”</b> 80% SANGIOVESE 15% CAB.SAUVIGNON 5% CAB. FRANC / ALC.13.5%		<b>ANTINORI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 120</b>
<b>BOLGHERI SUPERIORE</b> 65% CAB. SAUVIGNON 20% MERLOT 15% SANGIOVESE / ALC.14%	<b>“GRATTAMACCO”</b>	<b>GRATTAMACCO DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 85</b>
<b>BOLGHERI ROSSO</b> 52% MERLOT 28% CAB SAUVIGNON 12% PETIT VERDOT 8% CAB. FRANC / ALC.14%	<b>“LE SERRE NUOVE”</b>	<b>TENUTA DELL'ORNELLAIA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>BOLGHERI SUP.</b> 56% CAB. SAUVIGNON 27% MERLOT 10% CAB. FRANC 10% PETIT VERDOT / ALC.14%	<b>“ORNELLAIA”</b>	<b>TENUTA DELL'ORNELLAIA DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 230</b>
<b>“PALEO ROSSO”</b> 100% CABERNET FRANC / ALC.14.5%		<b>LE MACCHIOLE IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 130</b>
<b>“MASSETO”</b> 100% MERLOT / ALC.14.5%		<b>TENUTA DELL'ORNELLAIA IGT</b>	<b>2011</b> <b>2012</b> <b>2013</b>	<b>€ 650</b> <b>€ 700</b> <b>€ 650</b>

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>“TERRE”</b> 50% CAB. SAUVIGNON 50% MERLOT / ALC.13%		<b>SAN LEONARDO IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 40</b>
<b>TEROLDELGO</b> 100% TEROLDEGO / ALC.12%		<b>E.FORADORI IGT</b>	<b>2013</b>	<b>€ 45</b>
<b>TEROLDEGO</b> 100% TEROLDEGO / ALC.12.5%	<b>“SGARZON”</b>	<b>E. FORADORI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 70</b>
<b>TEROLDEGO</b> 100% TEROLDEGO / ALC.12.5%	<b>“MOREI”</b>	<b>E. FORADORI IGT</b>	<b>2012</b>	<b>€ 70</b>
<b>TEROLDEGO</b> 100% TEROLDEGO / ALC.13%	<b>“GRANATO”</b>	<b>E. FORADORI IGT</b>	<b>2010</b>	<b>€ 95</b>
<b>PINOT NOIR</b> 100% PINOT NERO / ALC.13%	<b>“MASTRI VERNACOLI”</b>	<b>CAVIT DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 35</b>
<b>PINOT NOIR</b> 100% PINOT NERO /ALC 14%		<b>GOTTARDI DOC</b>	<b>2012</b>	<b>€ 68</b>
<b>PINOT NOIR</b> 100% PINOT NERO /ALC.13%	<b>“SCHWEIZER”</b>	<b>FRANZ HAAS DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 90</b>
<b>LAGREIN RISERVA</b> 100% LAGREIN/ALC.14%	<b>“PORPHY”</b>	<b>CANTINE TERLANO DOC</b>	<b>2009</b>	<b>€ 85</b>
<b>“SAN LEONARDO”</b> CAB. SAUVIGNON CAB. FRANC CARMENERE & MERLOT / ALC.14%		<b>TENUTA SAN LEONARDO IGT</b>	<b>2008</b>	<b>€ 110</b>

## UMBRIA

<b>ROSSO DI MONTEFALCO</b> MOSTLY SANGIOVESE WITH SAGRANTINO & BARBERA /ALC.15%		<b>TABARRINI DOC</b>	<b>2013</b>	<b>€ 50</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> 100% SAGRANTINO /ALC.15%	<b>“CHIUSA DI PANNONE”</b>	<b>ANTONELLI DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 70</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> 100% SAGRANTINO / ALC.15%	<b>“COLLE ALLE MACCHIE”</b>	<b>TABARRINI DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 75</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> 100% SAGRANTINO /ALC. 15.5%	<b>“COLLEALLODOLE”</b>	<b>ANTANO DOCG</b>	<b>2006</b>	<b>€ 90</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> 100% SAGRANTINO /ALC.15%	<b>“PAGLIARO”</b>	<b>PAOLO BEA DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 110</b>
<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b> 100% SAGRANTINO / ALC.14.5%	<b>“25 ANNI”</b>	<b>ARNALDO CAPRAI DOCG</b>	<b>2008</b>	<b>€ 130</b>

## VENETO

<b>VALPOLICELLA</b> 65% CORVINA, 25% RONDINELLA, 10% MOLINARA / ALC.12.5%		<b>PIETRO ZARDINI DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 35</b>
<b>VALPOLICELLA CLASSICO</b> 40% CORVINA 30% CORVINONE 20% RONDINELLA 10% MOLINARA /ALC.12%	<b>“SASETI”</b>	<b>MONTE DALL’ORA DOC</b>	<b>2016</b>	<b>€ 40</b>

<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUP. "POIEGA"</b>	<b>MAZZI ROBERTO DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 50</b>
65% CORVINA 5% CORVINONE 25% RONDINELLA 5% MOLINARA / ALC.14%			
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUP.</b>	<b>QUINTARELLI DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 140</b>
40% CORVINA, 30% CORVINONE, 30% RONDINELLA / ALC.14.5%			
<b>VALPOLICELLA CLASSICO SUP. "MONTE LODOLETTA"</b>	<b>DAL FORNO ROMANO DOC</b>	<b>2004</b>	<b>€ 180</b>
70% CORVINA E CORVINA GROSSA 20% RONDINELLA 5% CROATINA 5% OSELETA / ALC.15%			
<b>VALPOLICELLA RIPASSO</b>	<b>ZI' RONDA DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 40</b>
CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA / ALC.13.5%			
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUP. "IL VEGRO"</b>	<b>BRIGALDARA DOC</b>	<b>2014</b>	<b>€ 45</b>
40% CORVINA 30% CORVINONE 0% RONDINELLA / ALC.14.5%			
<b>VALPOLICELLA RIPASSO SUP. "AUSTERO"</b>	<b>PIETRO ZARDINI DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 50</b>
70% CORVINA 20% RONDINELLA 5% MOLINARA 5% CROATINA / ALC.14%			
<b>(AMARONE) DECLASSED "ROSIGNOL"</b>	<b>PIETRO ZARDINI</b>	<b>2013</b>	<b>€ 50</b>
70% CORVINA 20% RONDINELLA 5% MOLINARA 5% ROSIGNOLA / ALC.15%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>PIETRO ZARDINI DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 75</b>
70% CORVINA 20% RONDINELLA 10% MOLINARA / ALC.15%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>MARION DOC</b>	<b>2008</b>	<b>€ 80</b>
45% CORVINONE 25% CORVINA 20% RONDINELLA 10% CROATINA / ALC.15.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CAMPO DEI GIGLI"</b>	<b>TENUTA S. ANTONIO DOC</b>	<b>2004</b>	<b>€ 95</b>
70% CORVINA & CORVINONE 20% RONDINELLA 5% CROATINA 5% OSELETA / ALC.16%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "VIGNETI DI RAVAZZOL" CA' LA BIONDA DOC</b>		<b>2008</b>	<b>€ 95</b>
60% CORVINA 20% CORVINONE 20% RONDINELLA / ALC.16%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "MONTE SAN'URBANO" SPERI DOCG</b>		<b>2011</b>	<b>€ 105</b>
70% CORVINA VERONESE 25% RONDINELLA 5% CORVINONE / ALC. 15%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>MASSIMAGO DOCG</b>	<b>2012</b>	<b>€ 110</b>
65% CORVINA 30% CORVINONE 5% RONDINELLA / ALC.16.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>SECONDO MARCO DOCG</b>	<b>2010</b>	<b>€ 115</b>
45% CORVINONE 45% CORVINA 10% RONDINELLA / ALC.16%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>BERTANI DOC</b>	<b>2004</b>	<b>€ 180</b>
70% CORVINA 25% RONDINELLA 5% MOLINARA / ALC.15%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "STROPA"</b>	<b>MONTE DALL'ORA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 120</b>
50% CORVINA 20% CORVINONE 20% RONDINELLA 20% MOLINARA / ALC.15.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "CASE VECIE"</b>	<b>BRIGALDARA DOC</b>	<b>2010</b>	<b>€ 120</b>
40% CORVINA, 30% CORVINONE 30% RONDINELLA / ALC.16.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>CORTE SANT'ALDA DOC</b>	<b>2006</b>	<b>€ 120</b>
40% CORVINONE 30% CORVINA 30% RONDINELLA / ALC.15.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA "GIOE"</b>	<b>SANTA SOFIA DOCG</b>	<b>2007</b>	<b>€ 140</b>
70% CORVINA AND CORVINONE 25% RONDINELLA 5% MOLINARA / ALC.15.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>QUINTARELLI DOP</b>	<b>2006</b>	<b>€ 480</b>
55% CORVINA & CORVINONE 30% RONDINELLA 15% NEBBIOLO SANGIOVESE CROATINA CABERNET / ALC.16.5%			
<b>AMARONE DELLA VALPOLICELLA</b>	<b>DAL FORNO ROMANO DOP</b>	<b>2008</b>	<b>€ 550</b>
60% CORVINA 20% RONDINELLA 10% OSELETA 10% CROATINA / ALC.16.5%			

