Vini Bianchi

SELVAGGIO IGT
AZIENDA AGRICOLA COLLE SELVAGGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5
VITIGNO: VERDECA
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE
"VESTE PAGLIERINO TRASPARENTE CON
RIFLESSI VERDOLINI. IMPATTO FRESCO , CON SOTTILI FRAGRANZE FRUTTATE"

€21

DRUMON F IGP BIO
CANNITO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: FIANO MINUTOLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: GRUMO APPULA (BA)

€26

PIETRA BIANCA DOC BIO
TENUTA BOCCA DI LUPO TORMARESCA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %
VITIGNO: 90% CHARDONNAY, 10 % FIANO
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO INOX
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE

€36

GRECO DI TUFO 24 DOCG
IL VINO E LA LUNA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: GRECO DI TUFO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: SERBATOI DI ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: MONTEFUSCO (AV)

€25

POLJE
SAUVIGNON DOC COLLIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: SAUVIGNON
AFFINAMENTO DEL VINO: IN BOTTI DI ACCIAIO CON
PERIODICI BATTONAGE
ZONA DI PRODUZIONE: POLJE, CORMONS (GO) ITALIA

€33

TERESA MANARA CHARDONNAY

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: CHARDONNAY
AFFINAMENTO DEL VINO: PRIMA PARTE IN ACCIAIO A 16°C
POI IN BARRIQUE ED INVECCHIAMENTO IN LEGNO.
RISERVA SORPRESE NEL CORSO DEL TEMPO
ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO (LE)

€36

FIANO D'AVELLINO 24 DOCG
IL VINO E LA LUNA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: FIANO 100
AFFINAMENTO DEL VINO: SERBATOI D'ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: MONTEFUSCO (AV)

€22

NOTTE STELLATA
IRPINA FALANGHINA DOC

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: 100% FALANGHINA
AFFINAMENTO DEL VINO: BATONNAGE SETTIMANALI
ZONA DI PRODUZIONE:
SAN MICHELE DI PRATOLA SERRA (AV)

€25

FALANGHINA FRIZZANTE

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: 100% FALANGHINA
AFFINAMENTO DEL VINO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA, RIFERMENTZIONE IN AUTOCLAVE
ZONA DI PRODUZIONE: TORRECUSO

€20

APENESTE IGP
TERRE DI SAN VITO – PUGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: SAUVIGNON BLANC 100%
ZONA DI PRODUZIONE: POLIGNANO A MARE

€30

LAMA DEI CORVI DOC
RIVERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5
VITIGNO: CHARONNAY 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI IN BARRIQUE NUOVE DI ROVERE FRANCESE
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE

€36

PINOT GRIGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: PINOT GRIGIO
AFFINAMENTO DEL VINO: PICCOLI CONTENITORI DI ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: ALTO ADIGE DOC

€32

SHARIS
LIVIO FELLUGA IGT

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI INOX
ZONA DI PRODUZIONE: FRIULI VENEZIA GIULIA

€32

SELIDA GEWURZTRAMINER
CANTINA TRAMIN KELLEREI
SUDTIROL–ALTO ADIGE DOC

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
VITIGNO: GREWURZTRAMINER
AFFINAMENTO DEL VINO: PICCOLI CONTENITORI DI ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: SUDTIROL

€32

TENUTA SERRANOVA
BIANCO FIANO I.G.P. SALENTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %
VITIGNO: FIANO 100%
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: IN ACCIAIO SULLE FECCE FINI PER 4 MESI.
AFFINAMENTO BOTTIGLIA 3 MESI
ZONA DI PRODUZIONE: TENUTA CASTEL SERRANOVA – CAROVIGNO

€29

FURFANTE FRIZZANTE IGT
RIVERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: MALVASIA BIANCA
AFFINAMENTO DEL VINO: PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE PRIMA DELL'IMBOTTIGLIAMENTO
ZONA DI PRODUZIONE: ANDRIA (BT)

€19

SERRALTO
MALVASIA BIANCA IGT PUGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: MALVASIA BIANCA 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: SERBATOI DI ACCIAIO INOX
ZONA DI PRODUZIONE: PUGIA – ITALIA

€26

CHARDONNAY TORMARESCA
TORMARESCA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: CHARDONNAY
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: SAN PIETRO VERNOTICO (BR)

€20

HEOS IGT SALENTO
CASTELLO MONACI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: FIANO, MOSCATELLO SELVATICO
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: SALENTO

€25

SERENITÀ – VALENTINA PASSALACQUA
BIANCO PUGLIA IGP

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 %
VITIGNO: 100% BOMBINO
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI IN VASCHE D'ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

FERMENTAZIONE SPONTANEA 6 GIORNI IN ACCIAIO,
NON FILTRATO

€36

Vini Rossi

SELVAGGIO
AZIENDA AGRICOLA COLLE SELVAGGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 %
VITIGNO: NERO DI TROIA
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCAIO
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE

€21

"RUBINO PROFONDO. SPRIGIONA PROFUMI DI FRUTTI ROSSI, MORA DI GELSO, VIOLETTA E SENTORI DI SOTTOBOSCO. AL PALATO PRESENTA TANNINI SETOSI E BUONA FRESCHEZZA, TUTTO INTEGRATO IN UNA STRUTTURA SUADENTE CHE DETERMINA LUNGA E PIACEVOLE PROGRESSIONE."

GRATTICCIAIA
VALLONE

GRADAZIONE ALCOLICA : 14,5
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN PIENO AUTUNNO, SI PASSA AL PROCESSO DI VINIFICAZIONE,
PRIMA LA FERMENTAZIONE E POI LA MATURAZIONE IN ACCIAIO PER CIRCA 2 ANNI ED INFINE L'AFFINAMENTO DI UN ANNO IN BOTTI DI ROVERE ALLIER E NEVERS.
ZONA DI PRODUZIONE : LECCE

€100

ATTANASIO PRIMITIVO DI MANDURIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 15,5%
VITIGNO: PRIMITIVO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO 11 MESI, BARRIQUES 15 MESI (20% BARRIQUES NUOVE, 40 % BARRIQUES DI TRE/QUATTRO ANNI, 40 % BARRIQUES DI CINQUE ANNI)
ZONA DI PRODUZIONE: MANDURIA

€55

ES' GIANFRANCO FINO
GIANFRANCO FINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 16%
VITIGNO: PRIMITIVO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 9 MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE DA 228 LITRI, NUOVE PER IL 50%, E ALMENO 9 MESI IN BOTTIGLIA

€110

CUBARDI PRIMITIVO SALENTO IGT
SCHOLA SARMENTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
VITIGNO: PRIMITIVO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI IN BOTTI GRANDI DI QUERCIA FRANCESE E 8 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: LECCE PUGLIA

€30

JO GIANFRANCO FINO
NEGROAMARO SALENTO IGT

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%
VITIGNO: NOGROAMARO
AFFINAMENTO DEL VINO: 12 MESI DI MATURAZIONE IN LEGNO
ZONA DI PRODUZIONE: AGRO DI MANDURIA

€100

SALENTO SELVAGGIO PRIMITIVO
AZIENDA AGRICOLA COLLE SELVAGGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 %
VITIGNO: PRIMITIVO
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO 8 MESI
ZONA DI PRODUZIONE: SALENTO
"ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, BOUQUET INTENSO, PIENO E FRAGRANTE CON SENTORI SPEZIATI, CON LIEVI NOTE DOLCI"

€22

SALENTO SELVAGGIO NEGROAMARO
AZIENDA AGRICOLA COLLE SELVAGGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 %
VITIGNO: NEGROAMARO
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO 8 MESI
ZONA DI PRODUZIONE: SALENTO
"COLORE ROSSO RUBINO INTENSO CHE SI ARRICCHISCE DI RIFLESSI ARANCIONI CON L'INVECCHIAMENTO, BOUQUET INTENSO, PIENO E FRAGRANTE, CON SENSAZIONI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI"

€22

IL FALCONE RISERVA DOCG
RIVERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: 70% NERO DI TROIA 30% MONTEPULCIANO
AFFINAMENTO DEL VINO: IL VINO MATURA PER 14 MESI METÀ IN IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DI VARIE ETÀ E METÀ IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 30HL, DOVE AFFINA I TANNINI E MIGLIORA LA SUA ARMONICITÀ SENZA, TUTTAVIA, ACQUISIRE UN ECCESSIVO CARATTERE DI LEGNO. ED UN ULTERIORE ANNO IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: COMUNE DI ANDRIA CASTEL DEL MONTE DOC

€36

SALUM
CANTINE SANPACRAZIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %
VITIGNO: 60% NEGROAMARO 40 % PRIMITIVO
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI IN BARRIQUE DI MEDIA TOSTATURA POI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: SALENTO

€26

DONVITO PRESTIGE
SALENTO I.G.P. ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: NEGROAMARO – PRIMITIVO
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO INOX,
DOPO LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA IL VINO VIENE IMBOTTIGLIATO E TRASCORRE ALMENO 6 MESI AD AFFINARE IN VETRO
ZONA DI PRODUZIONE: SAN PIETRO IN BEVAGNA – PUGLIA

€22

CHIANTI DOCG
FRESCOBALDI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: SANGIOVESE 90%, MERLOT 10%
AFFINAMENTO DEL VINO: 6 MESI IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA

€26

GRANAIO
CHIANTI CLASSICO DOCG

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%
VITIGNO: SANGIOVESE 90%, MERLOT 10%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE, CHE CONFERISCE ARMONIA E MORBIDEZZA AL VINO
ZONA DI PRODUZIONE: TOSCANA

€29

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO
NICOLIS

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
VITIGNO: CORVINA 65%, RONDINELLA 20%, MOLINARA 5%, CROATINA 10%
AFFINAMENTO DEL VINO: APPASSIMENTO PER 3 MESI. MATURAZIONE PER 30 MESI IN BOTTI GRANDI
ZONA DI PRODUZIONE: S.PIETRI IN CARIANO VENETO

€85

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
CASTELLO ROMITORIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%
VITIGNO: SANGIOVESE
AFFINAMENTO DEL VINO: CIRCA 24 MESI IN ROVERE E 12 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: MONTALCINO (SI)

€100

MICHET
NEBBIOLO D'ALBA MARCHESI DI BAROLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: NEBBIOLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: TRAVASATO IN TINI DI CEMENTO VETRIFICATO CON ISOLAMENTO IN SUGHERO.INVECHIAMENTO IN BOTTI DI ROVERE. PLATEAU DI MATURAZIONE: 2-8 ANNI
ZONA DI PRODUZIONE: PIEMONTE

€35

PINOT NERO
CANTINE TRAMIN

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: PINOT NERO
AFFINAMENTO DEL VINO: FERMENTAZIONE E INVECCHIAMENTO IN BARRIQUE FRANCESI, IN GRANDI BOTTI DI ROVERE E PICCOLI CONTENITORI D'ACCIAIO PER ALMENO 6 MESI
ZONA DI PRODUZIONE: ALTO ADIGE DOC

€36

BAROLO DOCG
MARCHESI DI BAROLO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%
VITIGNO: NEBBIOLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE, SUCCESSIVAMENTE IN BOTTI DI ROVERE DI SLAVONIA DI GRANDI DIMENSIONI, E INFINE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: BAROLO (CN)

€80

PATRIGLIONE IGP
AZIENDA AGRICOLA COSIMO TAURINO

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %
VITIGNO: NEGROAMARO IN PUREZZA
AFFINAMENTO DEL VINO: 12 MESI IN BARRIQUES FRANCESE
ZONA DI PRODUZIONE: GUAGNANO LE

€78

ANTIERI IGT SALENTO ROSSO
SCHOLA SARMENTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
VITIGNO: SUSUMANIELLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 12 MESI IN GRANDI BOTTI DI QUERCIA FRANCESE
ZONA DI PRODUZIONE: LECCE, PUGLIA

€32

OTTAGONO NERO DI TROIA CASTEL DEL MONTE DOCG
TORREVENTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 %
VITIGNO: NERO DI TROIA
AFFINAMENTO DEL VINO: CEMENTO 8 MESI – LEGNO 12 MESI – BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE

€32

CRITÈRA PRIMITIVO IGP SALENTO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 %
VITIGNO: PRIMITIVO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA
ZONA DI PRODUZIONE: NARDÒ (LE)

€22

ROCCAMORA DOC
SCHOLA SARMENTI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: NARDÒ (LE)

€22

AIACE SALICE SALENTINO RISERVA DOC
CASTELLO MONACI

GRADAZIONE ALCOLICA: 15%
VITIGNO: 20% MALVASIA NERA, 80% NEGROAMARO
AFFINAMENTO DEL VINO: 12 MESI IN BARRIQUE DI PRIMO PASSAGGIO, 12 MESI IN BOTTI GRANDI E 6 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: SALICE SALENTINO (LE)

€36

SUL VULCANO ETNA ROSSO DOC
DONNAFUGATA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
VITIGNO: NERELLO MASCALESE ED UNA PICCOLA PERCENTUALE DI NERELLO CAPPUCCIO
AFFINAMENTO DEL VINO: PER 14 MESI, IN PARTE IN VASCA E PARZIALMENTE IN ROVERE FRANCESE, POI ALMENO 7 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: ETNA CT

€45

ELPIS
MONTEMARCUCCIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: OTTAVIANELLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: VALLE D'ITRIA, PUGLIA

€21

DONNA LISA RISERVA
LEONE DE CASTRIS

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 %
VITIGNO : NEGROAMARO E MALVASIA NERA
AFFINAMENTO: BARRIQUE
ZONA DI PRODUZIONE: SALICE SALENTINO

€50

PADRONALE

GRADAZIONE ALCOLICA: 14+4%
VITIGNO: PRIMITIVO DOLCE
AFFINAMENTO DEL VINO: TEMPERATURA CONTROLLATA CON DURATA DI FERMENTAZIONE 12-15 GIORNI
ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

€28

MALVASIA NERA
SANNACE I.G.P. PUGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: MALVASIA NERA 100%
AFFINAMENTO: RIPOSA IN ACCIO E IN BOTTIGLIA UN TEMPO SUFFICIENTE AFFINCHÈ I TANNINI SI EVOLVANO VERSO LA MATURITÀ
ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA - ITALIA

€26

TRIUSCO
RIVERA

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
VITIGNO: PRIMIRIVO DI MANDURIA
AFFINAMENTO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: ANDRIA (BT)

€30

IL VESCOVO
TERRE DI SAN VITO - PUGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: CABERNET SAUVIGNON, MALBEC
ZONA DI PRODUZIONE: POLIGNANO A MARE

€30

MALBEC IGP "TINTO"
TERRE DI SAN VITO - PUGLIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: MALBEC 100%
ZONA DI PRODUZIONE: POLIGNANO A MARE

€30

SAGGEZZA - VALENTINA PASSALACQUA
ROSSO PUGLIA IGP

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: 100% NERO DI TROIA
AFFINAMENTO: 6 MESI IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: PUGLIA

€36

FERMENTAZIONE SPONTANEA IN TINI D'ACCIAIO APERTI CON 4 GIORNI DI CONTATTO CON LE BUCCE.
NON FILTRATO

Vini Rosati

SELVAGGIO
AZIENDA AGRICOLA COLLE SELVAGGIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: BOMBINO NERO
CANTINA SOSTENIBILE
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: CASTEL DEL MONTE

€21

RAFFINATO ROSA RAMATO CON BAGLIORI DI CORALLO. GUSTO MORBIDO, LUNGO ED AVVOLGENTE IN PRECISO EQUILIBRIO GRAZIE AD UNA SPICCATA FRESCHEZZA ED UNA NETTA SAPIDITÀ . SORSO DI SUPREMA ELEGANZA PERFETTAMENTE EQUILIBRATO CHE SI DISTENDE IN UNA RIGENERANTE SCIA FLOREALE.
AL NASO SI MANIFESTANO ACCENTI DI AMARENA, FRAGOLA, OLEANDRO E PETALO DI ROSA

DRUMON ROSÈ DOC BIO
CANNITO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: PRIMITIVO
AFFINAMENTO DEL VINO: 12 MESI IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: GIOIA DEL COLLE DOC

€26

VISIONE
IRPINIA ROSATO DOC
FEUDI DI SAN GREGORIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: AGLIANICO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 4 MESI IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: CAMPANIA

€28

SUSUMANIELLO SALENTO IGP
TENUTA SERRANOVA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: SUSUMANIELLO 100%
ZONA DI PRODUZIONE: BRINDISI

€29

CALAFURIA IGT
TORMARESCA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: BREVE PERIODO DI AFFINAMENTO IN ACCIAIO E 4 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: SAN PIETRO VERNOTICO (BR)

€27

MAGNUM CALAFURIA

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: NEGROAMARO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: IN ACCIAIO,
POI 4 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: SAN PIETRO VERNOTICO (BR

€54

ASKOS IGT
MASSERIA LI IVELI

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%
VITIGNO: SUSUMANIELLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 9 MESI IN BARRIUQUE FRANCESE
ZONA DI PRODUZIONE: SALENTO IGT

€29

MIRANTO
MONTEMARCUCCIO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: OTTAVIANELLO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: VALLE D'ITRIA

€22

BY.OTT AOC
DOMAINES OTT

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%
VITIGNO: GRENACHE 75%, CINSAULT E SYRAH
AFFINAMENTO DEL VINO: ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: COTES DE PROVENCE AOC

€45

FIVE ROSES IGT
LEONE DE CASTRIS

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO PRINCIPALE NEGROAMARO
AFFINAMENTO DEL VINO: 1 MESE IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: SALICE SALENTINO (LE)

€28

Bollicine

PROSECCO DOC "BRUT"
VILLA CORNARO

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%
VITIGNO: GLERA 85%, GLERA LUNGA E PERERA
AFFINAMENTO DEL VINO: AFFINAMENTO IN ACCIAIO
ZONA DI PRODUZIONE: MASERADA SUL PIAVE (TV)

€20

MONOGRAM
FRANCIACORTA DOCG CUVÉE BLANC DE BLANCS
BRUT

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: 80% DA CHARDONNAY, 20% DA PINOT BIANCO
AFFINAMENTO DEL VINO: IN VASCHE DI ACCIAIO E IN BARRIQUES, LA RIFERMENTAZIONE È IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: CAZZAGO SAN MARTINO (BS)
FRANCIACORTA

€48

D'ARAPRI'
METODO CLASSICO "BRUT"

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: BOMBINO BIANCO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: MINIMO 36 MESI IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: SAN SEVERO (FG)

€35

LAURENT-PERRIER "BRUT" AOC
LAURENT-PERRIER

CHAMPENOISE O METODO CLASSICO
GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: 50% CHARDONNAY, 35% PINOT NERO, 15% PINOT MEUNIER
AFFINAMENTO DEL VINO: SUI LIEVITI PER 36 MESI
ZONA DI PRODUZIONE: CHAMPAGNE, FRANCIA

€100

D'ARAPRI' ROSATO METODO CLASSICO

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%
VITIGNO: MONTEPULCIANO E PINOT NERO
AFFINAMENTO DEL VINO: MINIMO 24 MESI AL RIPARO DELLA LUCE E DELLE CORRENTI D'ARIA E DEGLI URTI, AD UNA TEMPERATURA DI 13° C
ZONA DI PRODUZIONE: SAN SEVERO (FG)

€40

VERDECA BRUT
I PASTINI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO: VERDECA
AFFINAMENTO DEL VINO: BASE FERMENTATA 3 MESI, PRESA DI SPUMA 5 MESI ED INFINE 1 MESE IN BOTTIGLIA
ZONA DI PRODUZIONE: VALLE D'ITRIA IGP

€28

LAUREN PERRIER CURVÈE ROSÈ
LAUREN PERRIER

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%
VITIGNO : PINOT NERO 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: MACERA SULLE BUCCE PER 48/72 ORE. RIPOSA NELLA CANTINE 4 ANNI COME MINIMO. PER LA
SUA REALIZZAZIONE VENGONO USATI 10 DIVERSI CRU. VIENE PRODOTTO NEL RISPETTO DEI VALORI DELLA TRADIZIONE CON IL
METODO CHAMPENOISE
ZONA DI PRODUZIONE: FRANCIA

€100

TERRE BRUT
TERRE DI SAN VITO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
TIPO: SECCO
VITIGNO: PINOT NERO 100%
DENOMINAZIONE: IGP
ZONA DI PRODUZIONE: POLIGNANO A MARE
DISTRETTO: PUGLIA, ITALIA

€32

FERRARI PERLÈ "BRUT" MILLESIMATO
FERRARI TRENTO DOC

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%
VITIGNO: CHARDONNAY 100%
AFFINAMENTO DEL VINO: 50 MESI SUI LIEVITI
ZONA DI PRODUZIONE: TRENTO (TN)

€59