



ESSENZA  
Restaurant • Devero Hotel

# CARTA VINI



*Ogni bottiglia è stata selezionata per farti vivere la migliore esperienza di gusto, affiancando alcuni grandi nomi del panorama vitivinicolo italiano e straniero a numerose cantine indipendenti e artigianali.*

*Diamo ampio spazio a piccole aziende a gestione familiare, che lavorano vitigni autoctoni e producono vini seguendo un metodo naturale, i cui segreti sono stati trasmessi di generazione in generazione.*

*Vogliamo offrirti bevibilità e massima qualità, con prodotti naturali, biologici o biodinamici, caratterizzati da una solforosa molto bassa e dalla presenza di lieviti indigeni. Sia in vigna che in cantina si privilegia l'assenza di componenti chimiche, se non strettamente necessario.*

*In questa carta troverete vini di provenienza Piwi (vitigni ibridi capaci di opporsi in maniera spontanea a oidio e peronospora, senza quasi necessitare di trattamenti), oltre che un'ampia scelta di vitigni nazionali e internazionali, anche poco conosciuti.*

*Spiccano poi diverse etichette peculiari, in termini di tecniche di cantina e affinamento: dall'utilizzo di antiche giare di terracotta ad affinamenti subacquei, per arrivare all'utilizzo di cemento o legno.*

*Un viaggio lungo il Bel Paese, con referenze di diverse regioni italiane affiancate da particolari etichette di Francia, Slovenia, Spagna e Georgia.*

*Each bottle has been selected to make you live the best taste experience, alongside some major names in the Italian and foreign wine scene to numerous independent and artisanal wineries.*

*We give wide space to small family-run businesses, which work autochthonous vines and produce wines following a natural method, whose secrets have been passed down from generation to generation.*

*We want to offer you maximum quality and drinkability, with natural, organic or biodynamic products, characterized by very low presence of sulfur dioxide and from presence of indigenous yeasts. If not strictly necessary, both in the vineyard and in the cellar, the absence of chemical components is a must.*

*In this list you will find wines of piwi origin: (Hybrid vines capable of opposing spontaneously to mildew and downy mildew, almost without any treatments), as well as a wide choice of national and international vines, even unknown.*

*There are also several distinctive labels, in terms of cellar and aging techniques: from the use of ancient clay jars and underwater refinements, to the use of cement or wood. A trip along the "Bel Paese", with references to several Italian regions flanked by details labels from France, Slovenia, Spain and Georgia.*

# BOLLICINE

Sparkling wines

		Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>PIEMONTE</b>	<b>Euforia Alta Langa DOCG Dosaggio Zero 2019 ●</b> Apeca   Pinot Nero, Chardonnay	metodo classico 30 mesi sui lieviti	€ 40
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Stefanago Ancestrale Rosè Pinot Nero 60 mesi Oltrepò Pavese DOCG millesimato 2014 ●●</b> Castello di Stefanago   Pinot Nero 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 48
	<b>Stefanago Ancestrale Pinot Nero Spumante Metodo Classico VSQ 48 mesi ●●</b> Castello di Stefanago   Pinot Nero 100%	metodo classico 30 mesi sui lieviti	€ 40
	<b>Nautilus Crustorico Metodo Classico Millesimato Blanc de Noir Pas Dosè 2016 ●</b> Agricola Vallecamonica   10 varietà a bacca rossa biotipo locale	metodo classico 65 mesi sui lieviti di cui 60 nel lago di Iseo	€ 50
	<b>Franciacorta DOCG Brut Donna Marta ●</b> Le Mojole   Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%	acciaio 24 mesi sui lieviti	€ 45
	<b>Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blanc 2021 ●</b> Le Marchesine   Chardonnay 100%	metodo classico, acciaio 48 mesi sui lieviti	€ 48
	<b>Franciacorta DOCG Grande Cuveè Alma Brut ●</b> Bellavista   Chardonnay 88%, Pinot Nero 11%, Pinot Bianco 1%	acciaio e botti di rovere bianco	€ 50
	<b>Franciacorta DOCG Rosè Brut Millesimato 2015 ●</b> Monzio Compagnoni   Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%	metodo classico almeno 24 mesi sui lieviti	€ 44
	<b>Mattia Vezzola Brut Rosè Metodo Classico VSQ ●</b> Costaripa   Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%	8 mesi in botte di rovere poi 36 mesi di affinamento	€ 40
	<b>Franciacorta DOCG Saten Bellavista ●</b> Bellavista   Chardonnay 100%	metodo classico 65% legno, 35% acciaio, almeno 4 anni	€ 72
	<b>Franciacorta DOCG Grande Cuveè Alma Non Dosato ●</b> Bellavista   Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	30 mesi sui lieviti acciaio e legno	€ 65
	<b>Franciacorta Riserva DOCG Blanc de Noir Brut Nature ●</b> Monzio Compagnoni   Pinot Nero 100%	Metodo classico oltre 60 mesi sui lieviti	€ 55
	<b>Mattia Vezzola Creant Metodo Classico Garda Brut VSQ ●-</b> Costaripa   Chardonnay 100%	8 mesi di botte di rovere 30 mesi di affinamento	€ 40
<b>VENETO</b>	<b>BRT Prosecco Superiore DOCG ●</b> Duca di Dolle   Pinot Nero 100%	Metodo charmat	€ 40
	<b>DDD Prosecco Superiore di Cartizze DOCG ●</b> Duca di Dolle   Glera 90%, Verdiso 5%, Perera 5%	Metodo charmat	€ 45
	<b>Spumante Metodo Classico Brut "Quattro" 2017 ●●●</b> l'Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli   Pinot Nero 100%	Metodo Classico 48 mesi sui lieviti	€ 52
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Blauwal Cuvè Trento DOC 2021 ●</b> Cesconi   Chardonnay 100%	Metodo classico almeno 40 mesi sui lieviti	€ 45
	<b>Blauwal Rosè Trento DOC 2017 ●</b> Cesconi   Chardonnay 100%	Metodo Classico 30 mesi sui lieviti	€ 46
<b>MARCHE</b>	<b>MG09 Cuvè Marco Gozzi VSQ Brut Metodo Classico 2020 ●-</b> Marco Gozzi   Chardonnay 80%, Verdicchio 20%	Metodo Classico oltre 24 mesi sui lieviti	€ 42
<b>CAMPANIA</b>	<b>Oro di Baal Fiano Spumante VSQ Metodo Classico 2018 ●●●-</b> La Casa di Baal   Fiano 100%	Metodo classico minimo 12 mesi sui lieviti	€ 40

# CHAMPAGNE

## FRANCIA

	Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>Brut Nature Champagne AOC ●</b> _____ Comte Hugues de la Bourdonnaye   Pinot Meunier 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 60
<b>Brut Nature Gran Reservée Champagne AOC ●</b> _____ Comte Hugues de la Bourdonnaye   Chardonnay 60%, Pinot Meunier 40%	metodo classico 48 mesi sui lieviti	€ 70
<b>Champagne Cordon Blue Brut ●</b> _____ De Venoge   Chardonnay 33%, Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%	metodo classico 36 mesi sui lieviti	€ 65
<b>Champagne Extra Brut Rosè ●●●</b> _____ LeClerc Briant   Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 40%	metodo classico 36 mesi sui lieviti	€ 90
<b>Brut Nature Rosè Champagne AOC ●</b> _____ Comte Hugues de la Bourdonnaye   Chardonnay 60%, Pinot Meunier 40%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 70
<b>Champagne Brut Blanc de Blancs Coste Beert AOC Grand Cru ●</b> _____ Pierre Legras   Chardonnay 100%	metodo classico	€ 110
<b>Brut Nature Champagne AOC Blanc de Blancs ●</b> _____ Comte Hugues de la Bourdonnaye   Pinot Meunier 100%	metodo classico 96 mesi sui lieviti	€ 65
<b>Champagne de Venoge Brut Blanc de Noir 2021 ●</b> _____ De Venoge   Pinot Nero 100%	metodo classico	€ 160
<b>Cuvée CCXCI Terre Blanc de Noirs 2018 ●</b> _____ Champagne Augustin   Pinot Nero 100%	Metodo Classico - 12 mesi in botte sui lieviti poi anfora	€ 90
<b>Champagne AOC Brut Astral Sans Soufre ●●●</b> _____ Erick Schreiber   Pinot Nero 46%, Pinot Bianco 36%, Chardonnay 18%	Metodo Classico 84 mesi sui lieviti	€ 200
<b>Cristal Millesimato 2014 ●</b> _____ Louis Roederer   Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%	metodo classico 72 mesi sui lieviti	€ 340

# VINI DAL MONDO

*Wines from the world*

	<b>BIANCHI</b> <i>White Wine</i>	<b>Vinificazione e affinamento</b>	<b>CL 75</b>
<b>FRANCIA</b>	<b>Chablis ACC 2018 ●</b> Sarnin Berroux   Chardonnay 100%	Pieces di Rovere	€ 58
	<b>Savannières Les Vieux Clos ●●●</b> Nicolas Joly Clos de la Coulees de Serrant   Chenin Blanc 100%	Pieces di rovere usate	€ 65
	<b>Sylvaner Vieilles Vignes AOC Alsace Bio sec 2021 ●</b> Domanie Stoeffler   Sylvaner 100%	Acciaio da vigne di oltre 60 anni	€ 30
	<b>Geewurtztraminer AOC Alsace Bio sec 2021 ●</b> Domanie Stoeffler   Gewurztraminer 100%	Acciaio	€ 40
	<b>Sancerre Blanc Clos Paradis 2019 ●</b> Domaine Fouassier   Sauvignon 100%	Acciaio	€ 50
	<b>Sancerre Blanc Clos Paradis 2020 ●</b> Domaine Fouassier   Sauvignon 100%	Acciaio	€ 50
<b>SLOVENIA</b>	<b>Bohem Sauvignon Vert 2017 ●</b> Atelier Kramar   Friulano (Sauvignon Vert) 100%	3 giorni di macerazione, 20 mesi in botte	€ 42
	<b>ROSSI</b> <i>Red Wine</i>		<b>CL 75</b>
<b>SPAGNA</b>	<b>Pampaneo Natural Tempranillo 2017 ●</b> Bodega Bruno Ruiz Esencia Rural   Tempranillo 100%	Acciaio e Anfora	€ 35
<b>SLOVENIA</b>	<b>Refosk white label 2017 ●</b> Klabjan   Refosk 100%	2 giorni di macerazione, acciaio	€ 40
<b>FRANCIA</b>	<b>Touraine "La Tesnière" Pineau d'Aunis 2015 ●●●</b> Thierry Puzelat   Grenache Noir 70%, Grenache Gris 20%, Macabeau 10%	Acciaio e legno	€ 42
	<b>Saumur AOC Champagny "Terre Chaudes" 2015 ●●●</b> Thierry Germain   Cabernet Franc 100%	Acciaio e legno	€ 48
	<b>Bordeaux Vin de France Duc des Nauves 2020 ●</b> Chateau Le Put   Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%	Tini di cemento	€ 40
<b>GEORGIA</b>	<b>Saperavi Amor 2020 ●</b> Nina Bakhia   Saperavi 100%	Almeno 12 mesi in anfora	€ 45

# VINI ROSSI

Red wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>PIEMONTE</b>	<b>Barbaresco DOCG 2018 ●</b> Pio Cesare   Nebbiolo 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 92
	<b>Roero Rosso DOCG Le Coste 2019 ●</b> Alberto Oggero   Nebbiolo 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 40
	<b>Barolo DOCG Lu 2017 ●</b> Eugenio Bocchino   Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 85
	<b>Barolo DOCG Lu 2018 ●</b> Eugenio Bocchino   Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 80
	<b>Barolo DOCG Cannubi Muscatel 2017 ●</b> Carlo Viglione   Nebbiolo 100%	1 mese di macerazione + 36 mesi in botte grande	€ 110
	<b>Barolo DOCG Bussia 2017 ●</b> Carlo Viglione   Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 80
	<b>Bricco Boschis Barolo DOCG 2005 ○</b> Cavallotto   Nebbiolo 100%	1 mese macerazione + 4/5 anni in botti di rovere + 1 anno bottiglia	€ 210
	<b>Bricco Boschis Barolo DOCG 2015 ○</b> Cavallotto   Nebbiolo 100%	1 mese macerazione + 4/5 anni in botti di rovere + 1 anno bottiglia	€ 180
	<b>Barbera d'Asti DOCG Ronco Malo 2019 ●</b> Bera Vittorio   Barbera 100%	1 mese di macerazione in cemento + 24 mesi in cemento	€ 35
	<b>Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2019 ●</b> Auriel   Barbera 100%	1 mese di macerazione 12 mesi in tonneaux	€ 40
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Oltrepò Pavese Barbera DOC Campo Rivera 2016 ●</b> Pietro Torti   Barbera 100%	14 giorni sulle bucce 1 anno in barrique	€ 32
	<b>Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC "Campo Castagna" 2015 ●●</b> Castello di Stefanago   Pinot Nero 100%	12 mesi in botti di rovere + 12 mesi bottiglia	€ 40
	<b>Inferno Valtellina Superiore DOCG La Cruus 2018 ○</b> Mamete Prevostini   Nebbiolo 100%	15 giorni di macerazione, 12 mesi in botti di rovere, 10 mesi bottiglia	€ 45
	<b>Inferno Valtellina Superiore DOCG La Cruus 2019 ○</b> Mamete Prevostini   Nebbiolo 100%	15 giorni di macerazione, 12 mesi in botti di rovere, 10 mesi bottiglia	€ 48
	<b>Sforzato di Valtellina DOCG Albereda 2017 ○</b> Mamete Prevostini   Nebbiolo 100%	Fermentazione + 20 mesi in fusti di legno + 10 mesi bottiglia	€ 75
	<b>Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina DOCG 2018 ●</b> Nino Negri   Chiavennasca 100%	3 mesi di appassimento, lunga macerazione, 18 mesi in barrique nuove	€ 100
	<b>Sassella "Ultimi Raggi" Valtellina Superiore DOCG Riserva 2009 ●</b> Arpepe   Chiavennasca 100%	Surmaturazione uve in vigna + 1 mese macerazione in tini + 5 anni tini e botti	€ 95
	<b>Merlot Bergamasca Rosso IGP 2017 ●</b> Le Mojole   Merlot 100%	2 settimane sulle bucce 20/24 mesi in tonneaux di rovere +6 mesi in bottiglia	€ 55
	<b>Ciass Negher Vallecamonica IGT 2018 ●</b> Agricola Vallecamonica   Marzemino 70%, 30% Uvaggi biotipo locale	60 giorni di appassimento in fruttaio, fermentazione in acciaio, affinamento in parte in acciaio in parte in tonneaux e barrique	€ 32
	<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2020 ●</b> Foradori   Teroldego 100%	12 mesi in cemento e botti
<b>Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2021 ●</b> Foradori   Teroldego 100%		12 mesi in cemento e botti	€ 32
<b>Lagrein Laurenc Trentino Alto Adige Rosso 2018 ●●●</b> Pranzegg   Lagrein 100%		25 mesi in tini, una parte in botti di rovere usate	€ 45

# VINI ROSSI

*Red wine*

## VENETO

	Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>Pinot Nero Veneto IGT 2017 ●●●</b> l'Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli   Pinot Nero 100%	12 mesi barrique + acciaio	€ 50
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 ●</b> Le Bignele   Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Vinificazione da uve passite. Affinamento per 3 anni in botti di rovere	€ 50
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 ●</b> Le Bignele   Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Vinificazione da uve passite. Affinamento per 3 anni in botti di rovere	€ 60
<b>Amarone della Valpolicella DOCG 2013 ●</b> Ferragù   Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	70 giorni di appassimento + 36 mesi in botti di rovere	€ 180
<b>Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2015 ●</b> Musella   Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 75
<b>Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2016 ●</b> Musella   Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 70
<b>Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2011 ●</b> Le Bignele   Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 120
<b>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2017 ●</b> Musella   Corvina e Corvinone 80%, Molinara 15%, Barbera 5%	2 settimane sulle bucce in acciaio + 2 settimane bucce dell'amarone + 1 anno botti rovere	€ 42
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 ●</b> Musella   Corvina e Corvinone 85%, Molinara 10%, Barbera 5%	botte grande e cemento	€ 38
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 ●</b> Ferragù   Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 60
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC 2017 ●</b> Ferragù   Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 75
<b>Valpolicella Classico Superiore DOC 2015 ●</b> Ferragù   Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 80
<b>Carmenère Colli Berici DOC 2018 ●</b> DelRebene   Carmenère 100%	15 giorni macerazione, cemento	€ 32

## EMILIA ROMAGNA

<b>Braje Rosso Emilia IGT 2015 ●●●</b> Storchi   Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%	1 anno in barrique di rovere francese	€ 34
<b>Perivana Colli di Scandiano e Canossa DOC Riserva 2015 ●●●●</b> Storchi   Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%	2 anni in barrique di rovere francese	€ 38

# VINI ROSSI

## Red wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75	
<b>TOSCANA</b>	<b>Brunello di Montalcino DOCG 2017</b> ●	Bellaria   Sangiovese 100%	1 mese di acciaio, 24 mesi di botti di rovere	€ 65
	<b>Brunello di Montalcino DOCG 2012</b> ●	Bellaria   Sangiovese 100%	1 mese di acciaio, 24 mesi di botti di rovere	€ 80
	<b>Brunello di Montalcino DOCG Castelgiocondo 2015</b> ●	Frescobaldi   Sangiovese 100%	Fermentazione in acciaio con rimontaggi, legno per 5 anni	€ 90
	<b>Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2014</b> ●	Il Paradiso di Manfredi   Sangiovese 100%	25 giorni di macerazione in tini di cemento, 36 mesi in botti di rovere	€ 145
	<b>Tignanello Toscana IGT 2018</b> ●	Marchesi Antinori   Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	Macerazione in tini, fermentazione in barrique, 12 mesi separati in legno, assemblaggio e 12 mesi in bottiglia	€ 230
	<b>Bolgheri DOC Superiore Atis 2019</b> ●	Guado al Melo   Cabernet Sauvignon, Rebo, Cabernet Franc	2 anni in legno con le fecce, 1 anno in bottiglia	€ 60
	<b>Tenuta San Guido Toscana Rosso IGT Jassarte 2017</b> ●	Guado al Melo   30 varietà a bacca rossa di origine locale e mediterranea	2 anni in legno con le fecce, 1 anno in bottiglia	€ 45
	<b>Bolgheri Sassicaia DOC 2019</b> ●	Tenuta San Guido   Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%	Macerazione di 12/15 giorni, fermentazione in acciaio, affinamento di 24 mesi in barrique di rovere	€ 480
	<b>La Syrah Toscana Rosso IGT 2020</b> ●●●	Tenuta Lenzini   Syrah 100%	24 mesi in tonneaux	€ 42
	<b>Toscana rosso IGT Merlot "Poggio alle Crete"</b> ●	Podere Arizzi   Merlot 100%	25 giorni di macerazione, 24 mesi in barriques	€ 38
	<b>Toscana rosso IGT Merlot "10" 2014</b> ●	Podere Arizzi   Merlot 100%	25 giorni di macerazione, 24 mesi in barriques	€ 40
	<b>Toscana rosso IGT Merlot "10" 2013</b> ●	Podere Arizzi   Merlot 100%	25 giorni di macerazione, 24 mesi in barriques	€ 45
	<b>Chianti Classico DOCG L'Aura 2020</b> ●●	Querceto di Castellina   Sangiovese 100%	12 mesi in botti di rovere francese, 3 mesi in bottiglia	€ 32
	<b>Chianti Classico DOCG Gran Selezione Sei 2018</b> ●●	Querceto di Castellina   Sangiovese 100%	12 mesi in botti di rovere francese, 3 mesi in bottiglia	€ 46
	<b>Chianti Colli Senesi DOCG Riserva Lische 2019</b> ●	Podere Arizzi   Sangiovese 95%, Merlot 5%	1 anno in botte, 2 anni in bottiglia	€ 40
	<b>Chianti Colli Senesi DOCG Riserva "3" 2014</b> ●	Podere Arizzi   Sangiovese 90%, Merlot 10%	1 anno in botte, 2 anni in bottiglia	€ 45
<b>Chianti Colli Senesi DOCG Riserva "3" 2013</b> ●	Podere Arizzi   Sangiovese 90%, Merlot 10%	1 anno in botte, 2 anni in bottiglia	€ 50	
<b>Franco Toscana Rosso IGT Anfora 2019</b> ●●	Podere Arizzi   Sangiovese 100%	4 mesi di macerazione e 1 anno di affinamento in anfora, 1 anno poi di bottiglia	€ 48	
<b>UMBRIA</b>	<b>Montefalco Sagrantino DOCG 2014</b> ●●	Il Gheppio   Sangiovese 100%	18 mesi in barrique	€ 50
<b>LAZIO</b>	<b>Cesanese di Olevano Romano DOC "Sigillum"</b> ●	Il Migrante   Cesanese di Olevano Romano 100%	12 mesi in barriques e 24 mesi in bottiglia	€ 35



# VINI ROSSI

*Red wine*

		Vinificazione e affinamento	CL 75
MARCHE	<b>Erasmus Castelli Marche IGT Montepulciano 2011 ●</b> Maria Pia Castelli   Montepulciano 100%	1 mese di macerazione in tini di rovere, 24 mesi in barrique nuove, almeno 3 anni in bottiglia	€ 70
	<b>Erasmus Castelli Marche IGT Montepulciano 2015 ●</b> Maria Pia Castelli   Montepulciano 100%	1 mese di macerazione in tini di rovere, 24 mesi in barrique nuove, almeno 3 anni in bottiglia	€ 60
ABRUZZO	<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC ●</b> Emidio Pepe   Montepulciano d'Abruzzo 100%	2 anni in cemento sulle fecce fini	€ 100
CAMPANIA	<b>Taurasi Riserva Viti Vecchie DOCG Polyphemo 2015 ●</b> Luigi Tecce   Aglianico 100%	40 giorni di macerazione in tini di castagno, 24 mesi in tonneaux	€ 80
	<b>Taurasi Riserva DOCG Puro Sangue 2015 ●</b> Luigi Tecce   Aglianico 100%	40 giorni di macerazione in tini di castagno, 24 mesi in tonneaux	€ 75
PUGLIA	<b>Primitivo di Manduria DOP "Li Cameli" 2019 ●</b> Erminio Campa   Primitivo 100%	Macerazione e affinamento in acciaio	€ 42
CALABRIA	<b>Cirò DOC Rosso Classico Superiore 2016 ●</b> Tenuta del Conte   Gaglioppo 100%	24 mesi in acciaio	€ 30
SICILIA	<b>Frappato Terre siciliane IGT 2020 ●</b> Arianna Occhipinti   Frappato 100%	tini di cemento + botte	€ 45
	<b>Etna Rosso DOC "A Rina" 2019 ●</b> Girolamo Russo   Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	12 mesi barrique	€ 60
	<b>Etna Rosso DOC "A Rina" 2017 ●</b> Girolamo Russo   Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%	12 mesi barrique	€ 65
	<b>"Lato sud" Vigna degli Archetti Grenache Terre Siciliane IGP 2020 ●</b> Grottafumata   Grenache 100%	Acciaio	€ 45
	<b>Nero d'Avola DOC Sicilia 2018 ●</b> Barraco   Nero d'Avola 100%	30 giorni di macerazione poi acciaio e bottiglia	€ 40
SARDEGNA	<b>Tenores Romangia Rosso IGT Cannonau di Sardegna 2017 ●</b> Dettori   Retagliadu Nieddu 100% (antico clone autoctono di Cannonau)	macerazione e affinamento in cemento	€ 55

# VINI BIANCHI

## White wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>VALLE D'AOSTA</b>	<b>Rayon Vallée d'Aoste DOC Blanc de Morgex et de la Salle 2016 ●</b> Cave de Mont Blanc   Blanc de Morgex 100%	Acciaio	€ 30
<b>PIEMONTE</b>	<b>Roero Bianco Roero Arneis DOCG 2021 ●</b> Alberto Oggero   Arneis 100%	50% in acciaio, 50% in tini di rovere non tostata, 6 mesi in bottiglia	€ 32
	<b>Colli Tortonesi DOC Timorasso "Morasso" 2017 ●</b> Cascina Montagnola   Timorasso 100%	12 mesi acciaio + 1 anno bottiglia	€ 42
	<b>Colli Tortonesi DOC Timorasso "Morasso" 2018 ●</b> Cascina Montagnola   Timorasso 100%	12 mesi acciaio + 1 anno bottiglia	€ 45
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Oltrepò Pavese Riesling DOP San Rocco 2013 ●●</b> Castello Di Stefanago   Riesling 100%	12 mesi in botti di acciaio + 1 anno in bottiglia	€ 35
	<b>Bianco dell'Annunciata Valcamonica IGT 2019 ●</b> Agricola Vallecamonica   Incrocio Manzoni 100% (Riesling, Renano e Pinot Bianco)	Acciaio, 6 mesi con le fecce in batonage	€ 29
	<b>Irresistibile Vino Bianco PIWI 2020 ●</b> Agricola Vallecamonica   Souvigner Gris 100% Vitigno PIWI	Acciaio	€ 30
<b>VENETO</b>	<b>Garganega Bianco Crestan Veneto IGT Bianco 2016 ●</b> Davide Spillare   Garganega 100%	Acciaio	€ 30
	<b>Garganega Bianco Rugoli Veneto IGT Bianco 2015 ●</b> Davide Spillare   Garganega 100%	10 mesi in barrique	€ 34
	<b>Pinot Bianco IGT Fibio 2020 ●●●</b> Musella   Pinot Bianco 100%	1 anno cemento	€ 38
	<b>Bianco Infinito Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG secco 2019 ●</b> Maeli   Moscato Giallo 100%	Acciaio, 20% in barriques	€ 30
	<b>Bianco Veneto IGT 2021 ●</b> Davide Spillare   Garganega 80%, Trebbiano 5%, Malvasia 15%	Acciaio	€ 35
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 ●</b> Cesconi   Nosiola 100%	9 mesi acciaio e botte grande di acciaio sulle fecce fini	€ 32
	<b>Alto Adige Gewürztraminer 2020 ●</b> Pitch Am Bach   Gewürztraminer 100%	25 giorni di macerazione a freddo, 10 mesi in acciaio	€ 35
	<b>GT Gewürztraminer 2020 ●●●</b> Pranzegg   Gewürztraminer 100%	2 mesi in tonneau di castagno poi cemento	€ 55
	<b>Blanc Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 ●</b> Cesconi   Sauvignon Blanc 100%	fermentazione in acciaio e barrique usate, barrique per 9 mesi sui lieviti	€ 38
	<b>Beyond the Cloud Alto Adige Südtirol DOC 2020 ●</b> Elena Walch   Chardonnay, altri vitigni a bacca bianca	fermentazione in barrique nuove di rovere, 10 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia	€ 85
	<b>Tonsur Trentino Alto Adige Bianco 2017 ●●●</b> Pranzegg   Sylvaner, Pinot Bianco, Chardonnay, Müller Thurgau	50% in acciaio e cemento, 30% in tonneau usate per 5 ore, 40% in acciaio	€ 40
<b>FRIULI</b>	<b>Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT 2021 ●</b> Ferlat   Ribolla Gialla 100%	Acciaio	€ 30
	<b>Malvasia Istriana Venezia Giulia IGT 2013 ●●●</b> Damijan Podversic   Malvasia Istriana 100%	3 mesi di fermentazione sulle bucce + 3 anni botte + 1 anno bottiglia	€ 50
	<b>Friulano di Jacopo Friuli Colli Orientali DOC 2016 ●</b> I Vini di Jacopo   Friulano 100%	affinamento in botti di barrique	€ 35
	<b>AT Riesling Friuli Colli Orientali DOC ●●</b> Acquila del Torre   Riesling Renano 100%	Acciaio	€ 32

# VINI BIANCHI

## White wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75
<b>EMILIA ROMAGNA</b>	<b>Ageno Emilia bianco IGT 2019</b> ●●● La Stoppa   Malvasia Istriana 100%, Malvasia aromatica di Candia 90%, Ortrugo e Trebbiano 10%	4 mesi di macerazione in acciaio e cemento, affinamento in tini di legno e bottiglia	€ 39
<b>TOSCANA</b>	<b>Criseo Bolgheri DOC Bianco 2019</b> ● Guado al Melo   Vermentino, Fiano, Manzoni bianco, Petit Manseng Verdicchio	Acciaio 1 anno	€ 40
	<b>Criseo Bolgheri DOC Bianco 2020</b> ● Guado al Melo   Vermentino, Fiano, Manzoni bianco, Petit Manseng Verdicchio	Acciaio 1 anno	€ 38
	<b>Vermentino Toscana Bianco IGT Solare 2017</b> ●●● Fattoria Castellina   Vermentino 100%	8 mesi in acciaio, 1 anno bottiglia	€ 35
	<b>Vermentino Toscana Bianco IGT Solare 2018</b> ●●● Fattoria Castellina   Vermentino 100%	8 mesi in acciaio, 1 anno bottiglia	€ 36
<b>UMBRIA</b>	<b>Chardonnay Umbria IGT 2020</b> ● Bettalunga   Chardonnay 100%	6 mesi in botte grande poi bottiglia	€ 40
	<b>Chardonnay Umbria IGT 2021</b> ● Bettalunga   Chardonnay 100%	6 mesi in botte grande poi bottiglia	€ 45
<b>MARCHE</b>	<b>Grechetto Senza Solfiti Aggiunti Umbria bianco IGT</b> ●● Di Filippo   Grechetto 100%	Acciaio	€ 36
	<b>Pecorino Offida DOCG Irata 2020</b> ●● Clara Marcelli   Pecorino 100%	Tini di legno e bottiglia	€ 35
	<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG Classico Riserva "Origini"</b> ● Fattoria Nanni   Verdicchio 100%	Acciaio da vigna di oltre 50 anni	€ 35
	<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOP 2020 "Isola"</b> ● Federico Mencaroni   Verdicchio 100%	Acciaio da vigna di oltre 50 anni	€ 30
<b>CAMPANIA</b>	<b>Stella Flora Marche Bianco IGT 2013</b> ● Maria Pia Castelli   Pecorino, Passerina, Trebbiano, Malvasia di Candia	Affinamento 18 mesi in barrique	€ 52
<b>CALABRIA</b>	<b>Fiano di Avellino DOCG "Vigna della Congregazione" 2020</b> ●- Villa Diamante   Fiano 100%	11 mesi sui lieviti in acciaio + 8 mesi in bottiglia	€ 35
<b>SICILIA</b>	<b>Cirò DOC Bianco</b> ●● Tenuta del Conte   Greco Bianco 100%	Acciaio	€ 30
	<b>Zibibbo DOC 2021</b> ● Nino Barraco   Zibibbo 100%	4/8gg sulle bucce in acciaio 9 mesi in cemento + bottiglia	€ 40
	<b>Biancammare Grillo IGP 2021</b> ● Nino Barraco   Grillo 100%	Acciaio	€ 30
	<b>Grillo DOC 2021</b> ● Nino Barraco   Grillo 100%	3/6gg sulle bucce in acciaio 10 mesi in cemento + bottiglia	€ 40
	<b>Etna Bianco DOC "Nerina" 2018</b> ●● Girolamo Russo   Carricante 75%, altri vitigni autoctoni	fermentazione in tonneux 6 mesi tonneux + acciaio + 6 mesi bottiglia	€ 48
<b>SARDEGNA</b>	<b>Carricante Terre Siciliane IGT</b> ● Calabretta   Carricante 100%	24 mesi in acciaio, lungo riposo in bottiglia. Da vigne di oltre 80 anni su suolo vulcanico dell'Etna	€ 40
	<b>Dettori Bianco Romangia IGT Vermentino Sardegna 2017</b> ●●● Dettori   Vermentino 100%	vetro e cemento	€ 50

# VINI DOLCI

## Dessert wine

		Vinificazione e affinamento	CL
PIEMONTE	<b>Sol Cerruti Botrytis ●</b> ————— Ezio Cerruti   Moscato bianco 100%	2 mesi di appassimento di vigna	€ 45 75
	<b>Moscato d'Asti DOCG ●</b> ————— Bera Canelli   Moscato 100%	Acciaio	€ 26 75
VENETO	<b>Recioto Classico della Valpolicella DOCG Vigneti di Moron ●</b> ————— Domini Veneti   Corvina 70%, Corvinone 15%   Rondinella 15%	130 giorni di appassimento, 20 giorni di macerazione, 6 mesi di barrique	€ 32 37,5
	<b>Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG ●</b> ————— Maeli   Moscato Giallo 100%	Acciaio	€ 28 75
FRIULI	<b>Picolit Colli Orientali del Friuli DOCG ●●</b> ————— Aquila del Torre   Picolit 100%	12 mesi in botti di rovere	€ 50 37,5
EMILIA ROMAGNA	<b>"Uvappesa" Vino rosso da uve stramature ●●</b> ————— Ancarani   Centesimino 100% (Sauvignon rosso)	20 giorni di macerazione, 1 anno di botte	€ 35 75
TOSCANA	<b>Vin Santo del Chianti DOC ●●●</b> ————— Fattoria Castellina   Malvasia, Trebbiano, San Colombano	3 mesi di appassimento sui graticci, 3 anni in caratello toscano	€ 40 50
LAZIO	<b>Olevano Vendemmia Tardiva Cesanese di Olevano Romano DOC ●</b> ————— Migrante   Cesanese 100%	Acciaio, 24 mesi in bottiglia	€ 34 37,5
MOLISE	<b>La Nuvola di Piè Passito Bianco Terre degli Osci IGT ●●</b> ————— Vinica   Moscato bianco e Riesling	Acciaio	€ 35 37,5
SICILIA	<b>Elisir Vendemmia Tardiva Catarratto Terre Siciliane IGT ●</b> ————— Fabio Ferracane   Catarratto 100%	40 giorni di macerazione sulle bucce, 18 mesi in botte di castagno, SSA	€ 33 37,5
	<b>"Moscato della Torre" Moscato di Noto DOC ●●</b> ————— Marabino   Moscato di Noto 100%	Appassimento sui graticci al sole, acciaio	€ 40 37,5

# ROSATI

## Rosè wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75
LOMBARDIA	<b>Donna Marta Bergamasca Rosato IGP ●</b> ————— Le Mojole   100% Merlot	Acciaio	€ 35
	<b>RosaMara Valtenesi DOC Rosato 2021 ●</b> ————— Costaripa   Gropello Gentile 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 10%, Barbera 10%	Acciaio	€ 32
TOSCANA	<b>Chianti Rosato Toscana IGT ●</b> ————— Buondonno   50% Syrah, 50% Sangiovese	Acciaio	€ 30
MOLISE	<b>Tintilia del Molise DOC rosato Lame del Sorbo 2016 ●</b> ————— Vinica   Tintilia del Molise 100%	Acciaio	€ 28
CALABRIA	<b>Cirò Rosato DOC 2018 ●</b> ————— Francesco Scala   Gaglioppo 100%	Acciaio	€ 26

# VINI AL CALICE SISTEMA **CORAVIN**

*Wines by glass coravin system*

		<b>Vinificazione e affinamento</b>	<b>CL 15</b>
	<b>VINO BIANCO DAL MONDO</b> <i>White wine from the world</i>		
<b>SLOVENIA</b>	<b>Bohem Sauvignon Vert 2017 ●</b> Atelier Kramar   Friulano (Sauvignon Vert) 100%	3 giorni di macerazione, 20 mesi in botte	€ 18
	<b>VINI ROSSI</b> <i>Red Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Barolo DOCG Lu 2018 ●</b> Eugenio Bocchino   Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 35
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Inferno Valtellina Superiore DOCG La Cruus 2019 ○</b> Mamete Prevostini   Nebbiolo 100%	15 giorni di macerazione, 12 mesi in botti di rovere, 10 mesi bottiglia	€ 18
	<b>Merlot Bergamasca Rosso IGP 2017 ●</b> Le Mojole   Merlot 100%	2 settimane sulle bucce 20/24 mesi in tonneau di rovere +6 mesi in bottiglia	€ 20
<b>VENETO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 ●</b> Le Bignele   Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Vinificazione da uve passite. Affinamento per 3 anni in botti di rovere	€ 25
<b>PUGLIA</b>	<b>Primitivo di Manduria DOP "Li Cameli" ●</b> Erminio Campa   Primitivo 100%	Macerazione e affinamento in acciaio	€ 18
	<b>VINI BIANCHI</b> <i>White Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Colli Tortonesi DOC Timorasso "Morasso" 2018 ●</b> Cascina Montagnola   Timorasso 100%	12 mesi acciaio + 1 anno bottiglia	€ 20
<b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>	<b>Blanc Vigneti delle Dolomiti IGT 2019 ●</b> Cesconi   Sauvignon Blanc 100%	Fermentazione in acciaio e barrique usate, barrique per 9 mesi sui lieviti	€ 20
<b>UMBRIA</b>	<b>Chardonnay Umbria IGT 2021 ●</b> Bettalunga   Chardonnay 100%	6 mesi in botte grande poi bottiglia	€ 14
	<b>DOLCI</b> <i>Dessert Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Recioto Classico della Valpolicella DOCG Vigneti di Moron ●</b> Domini Veneti   Corvina 70%, Corvinone 15%   Rondinella 15%	130 giorni di appassimento, 20 giorni di macerazione, 6 mesi di barrique	€ 15
	<b>Olevano Vendemmia Tardiva Cesanese di Olevano Romano DOC ●</b> Migrante   Cesanese 100%	Acciaio, 24 mesi in bottiglia	€ 13

# VINI AL CALICE

*Wine by the glass*

		<b>Vinificazione e affinamento</b>	<b>CL 15</b>
	<b>BOLLICINE</b> <i>Sparkling wines</i>		
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Stefanago Ancestrale Pinot Nero Spumante Metodo Classico VSQ 48 mesi ●●</b> Castello di Stefanago   Pinot Nero 100%	Metodo classico 30 mesi sui lieviti	€ 15
	<b>Franciacorta DOCG Brut Donna Marta ●</b> Le Mojole   Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%	Acciaio 24 mesi sui lieviti	€ 18
<b>CAMPANIA</b>	<b>Oro di Baal Fiano Spumante VSQ Metodo Classico 2018 ●●●</b> La Casa di Baal   Fiano 100%	Metodo classico minimo 12 mesi sui lieviti	€ 15
	<b>ROSSI</b> <i>Red Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Roero Rosso DOCG Le Coste 2019 ●</b> Alberto Oggero   Nebbiolo 100%	Metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 14
<b>LOMBARDIA</b>	<b>Oltrepò Pavese Barbera DOC Campo Rivera 2016 ●</b> Pietro Torti   Barbera 100%	14 giorni sulle bucce 1 anno in barrique	€ 12
<b>VENETO</b>	<b>Carmenère Colli Berici DOC 2018 ●</b> DelRebene   Carmenère 100%	15 giorni macerazione, cemento	€ 10
<b>TOSCANA</b>	<b>Chianti Classico DOCG L'Aura 2020 ●●</b> Querceto di Castellina   Sangiovese 100%	15 giorni macerazione, cemento	€ 13
<b>SICILIA</b>	<b>Nero d'Avola DOC Sicilia ●</b> Barraco   Nero d'Avola 100%	12 mesi in botti di rovere francese, 3 mesi in bottiglia	€ 13
	<b>BIANCHI</b> <i>White Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Roero Bianco Roero Arneis DOCG 2020 ●</b> Alberto Oggero   Arneis 100%	50% in acciaio, 50% in tini di rovere non tostata, 6 mesi in bottiglia	€ 10
<b>SICILIA</b>	<b>Grillo DOC 2021 ●</b> Nino Barraco   Grillo 100%	3/6gg sulle bucce in acciaio 10 mesi in cemento + bottiglia	€ 14
	<b>ROSATI</b> <i>Rosè Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Tintilia del Molise DOC rosato Lame del Sorbo 2016 ●</b> Vinica   Tintilia del Molise 100%	Acciaio	€ 7,50
	<b>DOLCI</b> <i>Dessert Wine</i>		
<b>PIEMONTE</b>	<b>Moscato d'Asti DOCG ●</b> Bera Canelli   Moscato 100%	Acciaio	€ 10