



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

CHAMPAGNE

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

VINI DAL MONDO

Wines from the world

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

VINI ROSSI

Red wine

		Vinificazione e affinamento	CL 75
PIEMONTE	Barbaresco DOCG 2018 ● Pio Cesare Nebbiolo 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 92
	Roero Rosso DOCG Le Coste 2019 ● Alberto Oggero Nebbiolo 100%	metodo classico 60 mesi sui lieviti	€ 40
	Barolo DOCG Lu 2017 ● Eugenio Bocchino Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 85
	Barolo DOCG Lu 2018 ● Eugenio Bocchino Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 80
	Barolo DOCG Cannubi Muscatel 2017 ● Carlo Viglione Nebbiolo 100%	1 mese di macerazione + 36 mesi in botte grande	€ 110
	Barolo DOCG Bussia 2017 ● Carlo Viglione Nebbiolo 100%	2 mesi di macerazione + 24 mesi in botte grande	€ 80
	Bricco Boschis Barolo DOCG 2005 ○ Cavallotto Nebbiolo 100%	1 mese macerazione + 4/5 anni in botti di rovere + 1 anno bottiglia	€ 230
Bricco Boschis Barolo DOCG 2015 ○ Cavallotto Nebbiolo 100%	1 mese macerazione + 4/5 anni in botti di rovere + 1 anno bottiglia	€ 180	
Barbera d'Asti DOCG Ronco Malo 2019 ● Bera Vittorio Barbera 100%	1 mese di macerazione in cemento + 24 mesi in cemento	€ 35	
Barbera del Monferrato Superiore DOCG 2019 ● Auriel Barbera 100%	1 mese di macerazione 12 mesi in tonneau	€ 40	
LOMBARDIA	Oltrepò Pavese Barbera DOC Campo Rivera 2016 ● Pietro Torti Barbera 100%	14 giorni sulle bucce 1 anno in barrique	€ 32
	Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC "Campo Castagna" 2015 ●● Castello di Stefanago Pinot Nero 100%	12 mesi in botti di rovere + 12 mesi bottiglia	€ 40
	Inferno Valtellina Superiore DOCG La Cruus 2018 ○ Mamete Prevostini Nebbiolo 100%	15 giorni di macerazione, 12 mesi in botti di rovere, 10 mesi bottiglia	€ 45
	Inferno Valtellina Superiore DOCG La Cruus 2019 ○ Mamete Prevostini Nebbiolo 100%	15 giorni di macerazione, 12 mesi in botti di rovere, 10 mesi bottiglia	€ 48
	Sforzato di Valtellina DOCG Albereda 2017 ○ Mamete Prevostini Nebbiolo 100%	Fermentazione + 20 mesi in fusti di legno + 10 mesi bottiglia	€ 75
	Sfursat 5 Stelle Sforzato di Valtellina DOCG 2018 ● Nino Negri Chiavennasca 100%	3 mesi di appassimento, lunga macerazione, 18 mesi in barrique nuove	€ 100
	Sassella "Ultimi Raggi" Valtellina Superiore DOCG Riserva 2009 ● Arpepe Chiavennasca 100%	Surmaturazione uve in vigna + 1 mese macerazione in tini + 5 anni tini e botti	€ 95
Merlot Bergamasca Rosso IGP 2017 ● Le Mojole Merlot 100%	2 settimane sulle bucce 20/24 mesi in tonneau di rovere +6 mesi in bottiglia	€ 55	
Ciass Negher Vallecamonica IGT 2018 ● 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 tonneau e barrique	€ 32	
TRENTINO ALTO ADIGE	Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2020 ● Foradori Teroldego 100%	12 mesi in cemento e botti	€ 35
	Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT 2021 ● Foradori Teroldego 100%	12 mesi in cemento e botti	€ 35
	Lagrein Laurenc Trentino Alto Adige Rosso 2018 ●●● 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
Pinot Nero Veneto IGT 2017 ●●● l'Opificio del Pinot Nero di Marco Buvoli Pinot Nero 100%	12 mesi barrique + acciaio	€ 50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 ● Le Bignele Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Vinificazione da uve passite. Affinamento per 3 anni in botti di rovere	€ 50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 ● Le Bignele Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	Vinificazione da uve passite. Affinamento per 3 anni in botti di rovere	€ 60
Amarone della Valpolicella DOCG 2013 ● Ferragù Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	70 giorni di appassimento + 36 mesi in botti di rovere	€ 180
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2015 ● Musella Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 75
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2016 ● Musella Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 70
Amarone della Valpolicella DOCG Riserva 2011 ● Le Bignele Corvina 50%, Corvinone 35%, Rondinella 5%, Oseleta 5%	24 mesi Tonneaux di rovere francese e botte grande + 1 anno bottiglia	€ 120
Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2017 ● 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
Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 ● Musella Corvina e Corvinone 85%, Molinara 10%, Barbera 5%	botte grande e cemento	€ 38
Valpolicella Classico Superiore DOC 2018 ● Ferragù Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 60
Valpolicella Classico Superiore DOC 2017 ● Ferragù Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 75
Valpolicella Classico Superiore DOC 2015 ● Ferragù Corvina, Corvinone, Rondinella	12 mesi in botti di rovere americano	€ 80
Carmenère Colli Berici DOC 2018 ● DelRebene Carmenère 100%	15 giorni macerazione, cemento	€ 32
Braje Rosso Emilia IGT 2015 ●●● Storchi Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%	1 anno in barrique di rovere francese	€ 34
Perivana Colli di Scandiano e Canossa DOC Riserva 2015 ●●●● Storchi Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 15%	2 anni in barrique di rovere francese	€ 38

EMILIA ROMAGNA

VINI ROSSI

Red wine

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

VINI ROSSI

Red wine

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

VINI BIANCHI

White wine

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

VINI BIANCHI

White wine

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

VINI DOLCI

Dessert wine

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

ROSATI

Rosè wine

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

VINI AL CALICE SISTEMA **CORAVIN**

Wines by glass coravin system

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

VINI AL CALICE

Wine by the glass

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