

BOLLICINE SICILIANE

Alessandro Viola – *Blanc de blancs s.a.*

Vol 12,5%. metodo classico brut nature.

Base affinata 4 mesi il 90% in acciaio ed il 10% in barrique, fermenta sui lieviti in bottiglia per almeno 20 mesi prima della sboccatura.

Catarratto . Alcamo (TP)

45,00€

Cantine di nessuno – *Apum 24 brut spumante metodo classico nature*

Vol 12,5%. Bottiglie prodotte 300. 65 mesi (Più di 5 anni) di rifermentazione sui lieviti. Nerello Mascalese.

53,00€

Cantine di nessuno – *Apum 24 brut spumante metodo classico nature rosè*

Vol 12%. 1 500 bottiglie prodotte. 30 mesi con lieviti in bottiglia. Nerello Mascalese. Trecastagni (CT)

54,00€

Casa Grazia – *Euphorya vino spumante rosè s.a.*

Vol 12,5%. Selezione manuale dei grappoli, pressatura

soffice e fermentazione controllata in acciaio, rifermentato in autoclave. Frappato. Gela (RG)

30,00€

Costantino – *Sbriu vino frizzante bianco 2024*

Vol 11%. Criomacerazione per circa sei ore,

pressature soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Blend di uve bianche Siciliane. Partinico/Monreale (PA)

26,00€

Costantino – *Sbriu vino frizzante rosè 2024*

Vol 11,5%. Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 5 giorni. Blend di uve rosse Siciliane.

Partinico/Monreale (PA).

26,00€

Feudo di sisa – *Renè spumante metodo classico pas dosè 2017*

Vol 12,5%. Affinamento sui lieviti per 60 mesi. Dosaggio zero. Affinamento in bottiglia 9 mesi. Chardonnay. Monreale (PA)

60,00€

Giovinco – *Metodo classico extra brut 2020*

Vol 12,5%. matura sui lieviti per un minimo di 36 mesi. Lo spumante non è dosato e viene rabboccato con vino proveniente dalla stessa partita. Nerello mascalese.

Sambuca di Sicilia

50,00€

Giovinco – *Metodo classico extra brut rosè 2022*

Vol 12,5%. matura sui lieviti per un minimo di 24 mesi. Lo spumante non è dosato e viene rabboccato con vino proveniente dalla stessa partita. Nerello mascalese.

40,00€

Porta del Vento – *Lyr Spumante Metodo Classico Brut Nature s.a.*

Vol 12,5%. Perricone 100%. Blanc de Noir. Monreale

55,00€

Porta del vento – *Voria blanc*

Vol 12,5%. Vino frizzante rifermentato in bottiglia con aggiunta di mosto, non filtrato e non degorgiato con presenza dei lieviti in bottiglia.

Catarratto. Camporeale (PA)

28,00€

Tenute Lombardo – *Sua altezza 650 2024*

Vol 12,5%. Brut spumante IGP terre Siciliane. Metodo charmat. Catarratto . Caltanissetta (CL)

28,00€

Tenute Lombardo – *Sua altezza 650 rosè 2024*

Vol 12%. Nero D'Avola. Caltanissetta (CL)

28,00€

Tonnino – *Poggio del Re Metodo Ancestrale*

Vol 12,5%. Pinot grigio 100%. Rifermentato in bottiglia con presenza di lieviti. Poggioreale (TP)

27,00€

BOLLICINE NAZIONALI

Alice Doro – *Doro Nature Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut 2023*

Vol 11,5%. Glera. Veneto

32,00€

Fabio Perrone – *Moscato d’Asti 2024*

Vol 5%. Moscato Bianco Canelli. Santo Stefano Belbo e Castiglione Tinella Piemonte

28,00€

Vitivinicola Fangareggi – *Vigna nera Lambrusco Emilia IGP 2022*

Vol 11%. Lambrusco Salamino 85% - Ancellotta 15%. Modena, Emilia Romagna

32,00€

Etyssa – *Cuvée n° 9 – TRENTO doc Extra Brut 2020*

Vol 12,5% Chardonnay 100%. Trentino Alto Adige

54,00€

Fabio Perrone – *Alta Langa 2021 DOCG brut nature*

Vol 12,5% Pinot nero. Santo Stefano Belbo e Castiglione Tinella Piemonte

54,00€

...in costruzione

BOLLICINE DAL MONDO

Le Mesnil – Blanc de Blancs Grand CRU s.a.

Vol 12,5%. Cuvée di Chardonnay 100%.

Le mesnil sur oger, Francia

90,00€

Perrier-Jouët – Blanc de Blancs s.a.

Vol 12,5%. Cuvée di Chardonnay 100%. Ay, Mailly-Champagne, Avize e Cramant. Francia

165,00€

Champagne Morize – Brut Nature Cuvée Expression s.a.

Vol 12,5%. Pinot nero 100%. Côte des Bars, Champagne, Francia.

86,00€

Charles Heidsieck – Brut Millésimé Vintage 2018

Vol 12,5%. 55% PinotNoir, 45% Chardonnay.

La maggior parte dei Grands e Premiers Crus: Ambonnay, Tauxières, Vertus, Bouzy e Verzy, Trigny. Francia

160,00€

Charles Heidsieck – Brut Réserve s.a.

Vol 12,5%. Vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay,

1/3 Pinot Noire 1/3 Pinot Meunier)

Il restante 40% di vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e PinotNoir. Si tratta della più alta concentrazione di vini di riserva, di almeno 10 anni,

proposta in una cuvée brut.

Oger Chardonnay CôtedesBlancs, Ambonnay, PinotNoir MontagnedeReims, Meunier della Vallée de la Marne, Francia

89,00€

Charles Heidsieck – Brut Rosè Réserve s.a.

Vol 12%. Con un minimo di 36 mesi di maturazione sui lieviti il Rosè Reserve Charles Heidsieck è composto da per l'80% di vini d'annata da uve di pinot nero, Chardonnay e Pinot Meunier in egual misura e per il 20% con vini di riserva di almeno 10 anni da Pinot nero e da Chardonnay in egual misura. Francia

120,00€

Raumland – Katharina brut nature 2018

Vol 12,5%. Pinot noir 72%, pinot meunier 28% confine tra il Reinhessen e la regione vinicola del Pfalz, è situata alla stessa latitudine della Borgogna. Germania.

62,00€

BIANCHI SICILIANI

Abraxas – Pantelleria Bianco DOC "Alsine" 2023

Vol 12,5%. Zibibbo 85% Viogner 15%. Zona Khamma e Scauri, non lontani dal lago di Venere. Pantelleria

30,00€

Agricola Giammalvo – Arsura di gillette 2021

Vol 13,5%. Fermentazione di 2 settimane in acciaio e permanenza sur lie per 45 giorni, affinato 24 mesi in acciaio Grillo, Zibibbo. Mazara del Vallo (TP)

30,00€

Agricola Giammalvo – Brezza 2023

Vol 12,5%. fermentazione in tini di acciaio per 2 settimane, un mese e mezzo "sur lies".Affinamento: 5 mesi in acciaio e un ulteriore mese in bottiglia. Viogner. Mazara del Vallo (TP)

30,00€

Alessandro Viola – Le mie origini

Vol 13%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in legno di rovere. Catarratto.

Val di Mazara (TP)

40,00€

Alessandro Viola – Sinfonia di bianco

Vol 12,5%. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in legno di castagno. Grillo. Val di Mazara (TP)

38,00€

Anzaldi – Bianco di abbadessa 2023

Vol 13,5%. Grillo, Marsala, Trapani.

33,00€

Azienda agricola Cortese – Vanedda

Vol 14%. Terre Siciliane IGP. Fermentazione sulle bucce di 2 giorni, successivamente in botti di rovere. Il vino sosta sui lieviti fini di fermentazione per almeno 7 mesi e affina in bottiglia per altri 6 mesi

32,00€

Ballasanti – Etna Bianco DOC 2022

Vol 13%. Carricante 100%. Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT)

42,00€

Barone di Serramarrocco – Grillo del Barone 2024

Vol 13%. Sicilia DOC. Fermentazione con temperatura controllata, affinato 3 mesi in bottiglia. Grillo. Erice (TP)

30,00€

Barone di Serramarrocco – Quojane 2024

Vol 13%. Terre Siciliane IGT. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e affinato 5 mesi in bottiglia. Zibibbo. Erice (TP)

32,00€

Cantine di nessuno – Milus Etna bianco superiore DOC 2020

Vol 13%. Affinamento in Tonneau di rovere - acciaio - e in bottiglia per 4 mesi. Carricante 80% e vitigni a bacca bianca autoctone. Milo(CT)

54,00€

Cantine Marilina – Cuè 2023

Vol 12,5%. Terre Siciliane IGP. Affinato 5 mesi in vasche di cemento e due mesi in bottiglia. Moscato. Noto(SR)

30,00€

Cantine Marilina- Sketta 2023

Vol 12,5%. terre Siciliane IGT. Macerazione sulle bucce, affinamento in vasche di cemento per 6 mesi e 3 mesi in bottiglia. Grecanico Noto (SR)

30,00€

Casa Grazia – Adhorè

Vol 12,5%. Uve coltivate a nord della Riserva Naturale del Lago Biviere. Viene vinificato in serbatoi di acciaio e, terminata la fermentazione, prosegue con affinamento sui lieviti in acciaio per 6 mesi. Moscato. Gela (RG)

30,00€

Costantino – Aria Chardonnay 2023

Vol 13%. Terre Siciliane IGT. Criomacerazione di circa 6 ore e affinamento in acciaio. Chardonnay. Partinico (PA)

26,00€

BIANCHI SICILIANI

Costantino – Aria Muller Thurgau 2024

Vol 13%. Terre Siciliane IGT. Criomacerazione di circa 6 ore e affinamento in acciaio. Muller Thurgau. Partinico (PA)

26,00€

Costantino – Quarter 2023

Vol 13%. Terre Siciliane IGT. Criomacerazione di circa 6 ore e fermentazione in acciaio. Zibibbo, Catarratto, Chardonnay, Muller thurgau. Partinico (PA)

34,00€

Domini Mediterranei – Costanza di Mineo 2024 DOC BIO

Vol 12,5%. L'affinamento in bottiglia va da 3 a 5 mesi. Viogner, Chardonnay. San Cipirello (PA)

30,00€

Domini Mediterranei – Magnus siculus bianco

Vol 13%. macerazione sulle bucce fermentazione con lieviti selezionati per circa 12 giorni. L'affinamento di circa 6 mesi viene eseguito per l'80% attraverso peculiare batonnage sulle fecce nobili in acciaio e per il 20% su barrique francesi di primo passaggio. L'affinamento in bottiglia va da 3 a 5 mesi. Grillo. Monreale (PA)

40,00€

Feudo di Sisa – Lu bancu 2024

Vol 13,5%. affinamento in serbatoi di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per altri 2 mesi. Catarratto. Monreale

28,00€

Case Alte – Bianco di Mortilli 2022

Vol 13,5%. Catarratto, Monreale

45,00€

Catalano – Sauvignon blanc 2024

Vol 12,5%. Coltivato su un suolo calcareo misto ad argille marnose. La vinificazione di questo vino avviene attraverso la criomacerazione delle bucce, utilizzando lieviti naturali e svolgendo la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino viene affinato per circa 3 mesi in acciaio, durante i quali avviene una sosta sui lieviti e viene effettuato il batonnage. Sauvignon blanc. Gela (RG)

34,00€

Gaetano di Carlo – Cicco 2022

Vol 13%. Selezione di uve catarratto raccolte in cassetta, pochi giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione con lieviti indigeni. Dopo due anni di affinamento, messo in bottiglia. Catarratto. Monreale (PA)

38,00€

Gaetano di Carlo – Lù 2023

Vol 13%. minuscola produzione di Catarratto in purezza da vigne di 30 anni. Le uve sono lavorate in acciaio e il vino è poi affinato, sempre in acciaio, per 10 mesi sulle fecce fini. Catarratto. Corleone (PA)

32,00€

Giovinco – Sgarretta Grillo 2024 DOC

Vol 12,5%. Fermentazione alcolica a temperatura controllata per 15 giorni circa. Affinamento con le fecce fini per un mese. Il vino matura in vasche di acciaio. Grillo. sambuca di Sicilia

28,00€

Guzman – Mamertino bianco 2023

Vol 13%. La vinificazione del Mamertino Bianco prevede la selezione accurata dei grappoli al momento del conferimento e una pressatura soffice che permette di ottenere basse rese, circa il 60% di mosto fiore. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo la fermentazione, il vino viene sottoposto a un affinamento in acciaio per circa 5 mesi, durante il quale viene lasciato sulle fecce fini alla temperatura di 14 °C con la tecnica del batonnage. Catarratto, grillo, inzolia. Patti(ME)

30,00€

Hauer – Iancura 2023

Vol 13%. Terre Siciliane IGP. Maturato in acciaio e affinato 3 mesi in bottiglia. Malvasia delle Lipari secca, Inzolia.

Salina (ME)

36,00€

Horus – Sole e Terra Grillo 2024

Vol 12,5%. Sicilia DOC. 10% di fermentazione in barrique, 90% in acciaio, batonnage per 20 giorni. Grillo. Vittoria (RG)

28,00€

BIANCHI SICILIANI

I custodi delle vigne dell'Etna – Aedes 2024

Vol 13%. Grecanico, Catarratto, Minnella. Castiglione di Sicilia (CT)

36,00€

I Vigneri – Primavera 2021

Vol 11,5%. Fermentazione e affinamento che avvengono in tonneau di rovere francese. Carricante, Pinot bianco, Savagnin, Chenin Blanc, Gewurtztraminer. Milo (CT)

40,00€

Il mortellito – Ponente 2021

Vol 13%. Macerazione di 5 giorni, affinato in cemento e un anno in botte. Grillo. Pachino (SR)

38,00€

Il Mortellito – Viaria 2023

Vol 12%. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio. Moscato di Noto

32,00€

Lamoresca – Bianco 2022

Vol 13%. Fermentazione con lieviti indigeni, macerazioni sulle bucce di massimo 2 giorni, Affinamento in tino troncoconico per 1 anno. Vermentino. San Michele di Ganzaria (CT)

38,00€

Le vigne di eli – Etna bianco Doc 2023

vol 14%. Affinato in acciaio, Solo 4000 bottiglie prodotte. Carricante, Catarratto. Moganazzi (CT)

38,00€

Marco de Bartoli – Grappoli del grillo 2022

Vol 13%. Riserva DOC Sicilia. affinato 12 mesi in fusti di rovere francese di varie dimensioni in presenza dei lieviti in sospensione (tecnica del bâtonnage) fino alla sua maturità. Grillo. Marsala (TP)

40,00€

Pietradolce – Etna bianco DOC 2023

Vol 13%. La vendemmia manuale avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. La pressatura soffice, seguita da un affinamento di 4-6 mesi in acciaio. Carricante. Solicchiata (CT)

38,00€

Porta del vento – Catarratto DOC Monreale 2023

Vol 13%. DOC Sicilia. Affinato 6 mesi in vasca di cemento. Catarratto. Camporeale (PA)

28,00€

Porta del vento – Grillo DOC Altroverso 2023

Vol 13%. DOC Sicilia. Breve maturazione sulle bucce e affinato in cemento sulle fecce nobili per 6 mesi. Grillo. Camporeale (PA)

30,00€

San giaime – Grillo G 2023

Vol 13%. Grillo. Gangi (PA)

32,00€

Soffio sulle Isole – Donna allo Specchio Bianco Terre Siciliane IGT 2022

Vol 12,5%. Affinamento in cantina per almeno tre mesi. Malvasia delle Lipari 100%. Isola di Vulcano, Eolie

56,00€

Tenute Bosco – Etna Bianco DOC 2024

Vol 12,5%. Il vino si presenta con un colore giallo paglierino brillante e offre aromi delicati di fiori bianchi, erbe botaniche e agrumi. Al palato, è caratterizzato da una vivace acidità e un finale salino, con note di limone Meyer e mela gialla. La vinificazione prevede una fermentazione a temperatura controllata e una maturazione di quattro mesi in acciaio e legno, che ne preservano la freschezza e l'eleganza. Carricante 95%, Catarratto 5%

38,00€

BIANCHI SICILIANI

Tonnino – Ceuso Bianco DOC Alcamo 2023

Vol 13,5%. Uve autoctone del territorio a bacca bianca. Poggioreale (PA)

46,00€

Tonnino – Costa del Pero 2024

Vol 13%. Grillo 100%. Poggioreale (TP)

27,00€

Tonnino – Costa Di Mezzo 2024

Vol 12%. Terre Siciliane IGP. La fermentazione dura 15 giorni a temperatura controllata di 13-15° C. Affinamento in botte di acciaio inox per 2 mesi. Pinot Grigio. Valle del Belice (TP)

32,00€

Tonnino – Mediterraneo 2024

Vol 12%. Terre Siciliane IGT. Macerazione di dieci giorni. Dopo la svinatura il vino viene lasciato maturare in vasche d'acciaio all'80% e l'ultimo 20% in tonneaux di rovere. Chenin Blanc. Poggioreale (TP)

28,00€

Vite ad ovest – Damaschino 2022

Vol 12%. Damaschino in purezza, un vitigno storico della tradizione di Marsala e fermentazione spontanea con lieviti indigeni, affinamento in anfora per 8 mesi. Damaschino. Marsala (TP)

32,00€

Vite ad ovest – Rina 2022

Vol 14%. Terre Siciliane IGP. Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea da lieviti indigeni. Affinato sulle fecce nobili, un anno in botte di castagno e 9 mesi in tonneaux di rovere. Marsala (TP)

40,00€

BIANCHI NAZIONALI

Poppohof – Sauvignon 2023

Vol 13%. Sauvignon blanc, Sudtirolo Alto Adige

40,00€

Poppohof – Weissburgunder 2023

Vol 13,5%. Pinot Bianco, Sudtirolo, Alto Adige.

38,00€

Eisacktal Valle Isarco – A.Adige Chardonnay DOC 2024

Vol 13%. Chardonnay 100%. Valle Isarco A.Adige

32,00€

Eisacktal Valle Isarco – Aristos Riesling DOC 2023

Vol 13%. Riesling 100%. Valle Isarco A.Adige

40,00€

Eisacktal Valle Isarco – Aristos Sylvane 2023

Vol 13%. Sylvaner 100%. Valle Isarco A. Adige

40,00€

Eisacktal Valle Isarco – Gewurtztraminer DOC 2024

vol 12,5%. Gewurtztraminer 100%. Valle Isarco A.Adige

32,00€

Eisacktal Valle Isarco – Gruner Veltiner DOC 2024

Vol 12%. Gruner Veltiner 100%. Valle Isarco A. Adige

32,00€

Eisacktal Valle Isarco – Kerner Doc 2024

Vol 13%. Kerner 100%. Valle Isarco A. Adige

32,00€

Eisacktal Valle Isarco – Muller Thurgau DOC 2024

Vol 12,5%. Muller Thurgau 100%. Valle Isarco A.Adige

32,00€

Villa piccola – Nosiola Trentino DOC 2022

Vol 11,7%. Vendemmia manuale a metà/fine settembre, diraspatura e pressatura e fermentazione in serbatoi di acciaio a 17°C per circa 10 giorni, affinamento in serbatoi di acciaio fino a primavera con batonnage ogni 15 giorni. San Michele all'Adige Faedo, Trentino Alto Adige.

37,00€

Ezio Poggio – Archetipo Timorasso 2022

Vol 13,5%. Colli Tortonesi "Terre di Libarna" Timorasso. Vignole Borbera Alessandria, Piemonte.

38,00€

Giovanni Rosso – Roero Arneis DOCG 2024

Vol 13%. Arneis 100%. Castiglione Falletto. Piemonte

30,00€

Le Battistelle – Vino bianco Soave D. O. C. Classico 2023

Vol 12,5%. Garganega 100%. Monteforte d'Alpone Verona

28,00€

Fattoria di Petrognano – Orci Trebbiano 2022

Vol 13%. I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. Il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi. La svinatura degli orci viene fatta in modo manuale

42,00€

Cantina Patrizia Cadore – Lugana Doc 2024

Vol 13,5%. Turbiana 100%. Pozzolengo, Brescia. Lombardia

30,00€

BIANCHI NAZIONALI

Tenuta Roccaccia – *Poggio Stellato Bianco di Pitigliano DOC 2022*

Vol 13%. Vendemmia a settembre, pressatura soffice. Fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C per 10 giorni. Affinamento per 2 mesi in acciaio in inox, segue affinamento in bottiglia per 1 mese. Trebbiano Toscano - Chardonnay. Toscana
33,00€

Azienda Le Sughere del Montefico – *Miniera Ansonica dell'Elba DOC 2022*

Vol 12,5%. Ansonica dell'Elba in purezza fermentata ed affinata per 12 mesi in piccole botti di legno. Isola d'Elba, Toscana
52,00€

Castellari Isola del Giglio – *Calzo della vigna 2020*

Vol 13,5%. Ansonica. Isola del Giglio, Toscana.
60,00€

Giorgio Meletti Cavallari – *Borgeri bianco 2023 Bolgheri DOC*

Prodotto ottenuto dalla pressatura delle uve, viene refrigerazione per effettuare una decantazione naturale del mosto con successiva sfecciatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata. affinamento : 4 mesi in tini d'acciaio e 3 mesi in bottiglia. 70% Vermentino 30% Viognier. Castagneto Carducci, Livorno
32,00€

Benito Ferrara – *Vigna Cicogna Greco di Tufo 2023*

Vol 13,5%. Graco di tufo. Irpinia, Campania.
44,00€

Bosco de Medici – *Dressel 19.2 Pompeiano Igt Bianco 2022*

Vol 13%. Caprettone 100 %, Terzigno, Campania
58,00€

Laura de Vito – *Verzare 2022 DOCG*

Vol 13,5%. Fiano di Avellino 100%. Contrada Verzare, Irpinia, Campania
54,00€

Marchesi Antinori – *Conte della Vipera 2023*

Vol 13%. Sauvignon Blanc, Semillon. Castello della Sala, Orvieto, Umbria.
45,00€

Tenute Perdarubia – *Lanùra 2023*

Vol 12%. Vermentino, Ogliastro, Sardegna.
30,00€

BIANCHI DAL MONDO

Gueguen – Chablis 1er Cru Vaucopin 2022

Vaucoupin ha il carisma del grande Chablis. Situato sulla riva destra del Serein, nel comune di Chichée

67,00€

Gueguen – Chablis 1er Cru Vosgros 2022

Chablis Premier Cru Vosgros è un vino bianco strutturato e generoso, che trae vantaggio da un terroir di terreni argilloso-calcarei, che favorisce una splendida espressione minerale.

67,00€

Gueguen – Chablis 2023

Vol 12,5%. Il vino viene invecchiato esclusivamente in vasche di acciaio inox per preservarne la freschezza e la fruttuosità

53,00€

Gueguen – Chablis Vaillons 1er Cru 2022

Chablis Premier Cru Vaillons è un vino bianco espressivo ed elegante, rinomato per il suo equilibrio tra freschezza, rotondità e mineralità

78,00€

Hubert Lignier – Aligoté Aux Poirelots 2022

Vol 13,5%. Aligoté 100%. Borgogna, Francia

58,00€

Jean-François Coquard – Pierres dorees 2022

Vol 12,5%. Chardonnay 100%. Beujolais, Francia

32,00€

Vignoble du Reveur – "Pierres Sauvages" Pinot d'Alsace 2022

Vol 13,5. Pinot Bianco. Alsazia, Francia

38,00€

Jérôme Arnoux – Authentique 2021

Vol 14,5%. Savagnin. Jura, Francia.

57,00€

Chateau Camplazens – Viogner 2023

Vol 12,5%. Viogner, Coteaux de Narbonne, Francia

32,00€

Clos Roussely Domaine Viticole – Touraine Chenoncheaux 2020

Vol 13,5. Sauvignon blanc 100%. Rousselly, Francia

37,00€

Domaine Bertagna – Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Blanc 2022

Vol 13,5%. Chardonnay, Cote de Nuits, France.

52,00€

Domaine Jean-Luc Mouillard – Côtes du Jura Savagnin 2018

Vol 12%. Savagnin 100%. Jura, Francia

55,00€

Chateau Camplazens – Viogner 2023

Vol 12,5%. Viogner, Coteaux de Narbonne, Francia

32,00€

Clos Roussely Domaine Viticole – Touraine Chenoncheaux 2020

Vol 13,5. Sauvignon blanc 100%. Rousselly, Francia

37,00€

Domaine Bertagna – Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Blanc 2022

Vol 13,5%. Chardonnay, Cote de Nuits, France.

52,00€

Domaine Jean-Luc Mouillard – Côtes du Jura Savagnin 2018

Vol 12%. Savagnin 100%. Jura, Francia

55,00€

BIANCHI DAL MONDO

Domaine Tropez – *Tropez Blanc AOC Cotes de Provence 2022 Domaine Tropez*

Vol 12,5%. Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina dove vengono diraspate. Pigiatura soffice a bassa temperatura. Fermentazione alcolica eseguita in acciaio inox per preservarne gli aromi. Rollè 100%. Cotes de Provence, Francia

50,00€

Tantaka Wines – *Tatanka blanco 2023*

Vol 12,5%. Ondarrabi Zuri. Txakoli de Álava. Spagna

36,00€

Vale dos Santos – *SUPERIOR Branco Vinho verde 2022*

Vol 12,5%(Effervescente) Fernão Pires - 20 Arinto - 40 Loureiro - 40%.

Vila meã - amarante - Portugal

30,00€

Reichsgraf von Kesselstatt – *Alte reben shloss 2022*

Vol 11,5%. Riesling Mosella, Germania

54,00€

Reichsgraff von Kesselstatt – *2023 Wiltingen Riesling trocken, Saar*

Vol 12%. Riesling SAAR classico ed espressivo, caratterizzato da un clima vitivinicolo fresco e da un'ardesia marrone scuro.SAAR Germania

40,00€

Weingut Bibo Runge – *HARGARDUN Riesling 2022 Hallgartener Würzgarten*

Vol 12,5%. Riesling 100%. Oestrich-Winkel, Rheingau. Germania

52,00€

Weingut Bibo Runge – *KLEINER REVOLUZZER Riesling 2023*

Vol 12%. Riesling 100%. Oestrich-Winkel, Rheingau. Germania

40,00€

Weingut Josef Fritz – *Roter Veltiner 2023 Wagram Terrassen*

Vol 13%. Roter Veltiner 100%. Zaußenberg / Wagram Austria

34,00€

Klanjscek – *Collio Pinot Grigio Ramato DOC 2022*

Vol 13,5%. Pinot grigio 100%. Oslavia, Slovenia

50,00€

Kmetija Princic – *Rebula Goriska 2023*

Vol 13%. Ribolla Gialla. Suho, Slovenia

32,00€

Kendall-Jackson – *Grand reserve Santa Barbara County 2021*

Vol 13%. Sauvignon blanc, California, USA.

52,00€

ROSATI

Ballasanti – Etna Rosato 2024 DOC

Vol 13%. Nerello Mascalese 100%. Pendii dell'Etna in contrada Chiusitti, Mascali (CT)

36,00€

Feudo di sisa – Grecu di livanti

Vol 12%. selezione manuale delle uve e una successiva macerazione di 15 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata e l'affinamento in serbatoi di acciaio inox ha una durata di 6 mesi. Il riposo finale in bottiglia si protrae per almeno 60 giorni. Nero d'avola. Monreale(PA)

28,00€

Santa tresa – Rosa di santa tresa 2024

Vol 12%. Terre Siciliane IGT. Macerazione sulle bucce a freddo per 2 ore per il nero d'Avola e 4 ore per il frappato. Affinamento sur lies per 4 mesi. Nero d'Avola, Frappato. Vittoria (RG)

30,00€

Sergio Drago – Rosa 2022

Vol 12,5%. Terre Siciliane IGP. Fermentazione spontanea in acciaio e affinato 5 mesi in acciaio. Nero D'Avola. Alcamo (TP)

30,00€

Tenute bosco – Piano dei daini Etna DOC rosato 2021

Vol 14%. Nerello Mascalese vinificato in rosato, affina per circa 4 mesi in vasche d'acciaio a temperatura controllata e a contatto con le proprie fecce, per poi affinare per altri 6 mesi in bottiglia, dove completerà la sua trasformazione verso una delle IGP rosate più affascinanti in circolazione. Nerello mascalese

38,00€

Tormaresca – Furia di Calafuria 2024

Vol 12,5%. Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc. Puglia

45,00€

Le rotaie – Vino rosato susumaniello valle d'Itria IGP 2022

Vol 12%. Le Rotaie è ispirato dalla collocazione in cui sono situati i vigneti di Susumaniello dai quali si produce questo rosato attraversati da nord a sud dalla ferrovia locale. L'intensità di colore è dovuta al brevissimo tempo di macerazione dei mosti sulle bucce, da 2 a 4 ore. Susumaniello. Valle d'Itria, Puglia.

39,00€

Leonardo Bussoletti – Asla 2024 Ciliegiole di Narni

Vol 13%. Ciliegiole 100%. Sangemini, Colle Ozio and Colle Pizzuto. Puglia

30,00€

Château La Tour de l'Evêque – Petal de rose 2024

Raccolta manuale in contenitori. Smistamento a terra. Vinificazione per gravità mediante pressatura diretta, senza pigiatura, in pressa idraulica Coquard del tipo Champagne per ottenere un rosato fine e delicato. Fermentazione (alcolica e malolattica) in tini di acciaio inox e stoccaggio in tini di acciaio inox a temperatura controllata. Imbottigliato a Château la Tour de l'Evêque. 40% Grenache, 34% Cinsault, 8% Rolle, 7% Mourvèdre, 5.5% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon, 2.5% Sémillon. Provenza. Francia

42,00€

Domaine Tropez – Tropez Rosé Cotes de Provence AOC 2022 Domaine Tropez

Vol 13%. Le uve vengono raccolte a mano e portate in cantina dove vengono diraspate. Pigiatura soffice a bassa temperatura. Fermentazione alcolica eseguita in acciaio inox per preservarne gli aromi. Syrah 10% - Grenache 60% - Cinsault 30%. Cotes de Provence, Francia

50,00€

Les Vignerons de Buzet – Rozet vin rosé Bio AOC Buzet 2023

Vol 13%. Merlot Cabernet Franc. Buzet-sur-Baïse, Francia.

27,00€

Ingrid Groiss- 'Ried Hasenhaide' Rose 2024

Vol 12%. Tutto in questo vino è tenero: il colore rosa tenue, il naso sottile dei frutti di bosco, la delicata freschezza del limone. Questo è bello, leggero e sempre così fresco, fatto per una calda notte d'estate! Pinot Noir, Zweigelt. Weinviertel, Austria

32,00€

Abbaye Notre Dame de Fidélité de Jouques – Exsulta 2023

Vol 12,5%. Grenache, Syrah. Provence, Francia

36,00€

ROSSI SICILIANI

Agricola Giammalvo – Rosso diamante 2022

Vol 13%. Cabernet sauvignon. Mazara del vallo (TP)

30,00€

Agricola Giammalvo – Velluto blu 2022

Vol 14%. Fermentazione in acciaio e affinato 4 mesi in acciaio, 4 mesi in tonneau di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia. Syrah. Mazara del vallo (TP)

30,00€

Alessandro Viola – Note di rosso 2022

Vol 13,5. Terre Siciliane IGT. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affimento in legno di castagno. Syrah e Nero D'Avola. Val di Mazara (TP)

40,00€

Barone di Serramarrocco – Baglio di serramarrocco 2022

Vol 13%. Sicilia DOC. macerazioni a 22-24°C a temperatura controllata 10/12 gg. In Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Affinato 5 mesi in bottiglia. Nero d'Avola. Erice (TP)

30,00€

Barone di Serramarrocco – Sammarcello 2022

Vol 13,5%. Terre Siciliane IGT. Macerazioni a 22-24°C. a temp. controllata 10/12 gg. In Inox; la fermentazione alcolica e la malolattica in cemento. Affinato 5 mesi in bottiglia. Pignatello. Erice (TP)

37,00€

Barone di Serramarrocco – Serramarrocco 2021

Vol 13,5%. Vinificazione: In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per 20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Affinamento: 12 mesi in tonneau nuovi di 500 lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 8 mesi in bottiglia. Cabernet sauvignon, cabernet franc. Erice (TP)

55,00€

Barone di Serramarrocco 2021

Vol 13,5%. Vinificazione: In rosso, macerazioni a 26-28°C. a temperatura controllata 20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Affinamento: 18 mesi in tonneau nuovi da 500lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 10 mesi in bottiglia. Pignatello. Erice(TP)

50,00€

Cantine Barbera – Ciatu 2021

Vol 13,5%. Menfi DOC. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere Slavonia da 30 hl non tostato per 15 giorni, affinamento per 6 mesi nello stesso tino e per 1 anno in bottiglia. Alicante. Menfi (AG)

32,00€

Cantine Barbera – Micro cosmo 2023

Vol 12,5%. Prodotte 1000 bottiglie circa. Le uve si raccolgono alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio per circa settimana. Dopo la svinatura e la malolattica spontanea, continua la sua evoluzione per 6 mesi in botticelle di Slavonia e per 1 anno in acciaio. Perricone. Menfi (SR)

26,00€

Casa grazia – Brunetti d'opera DOCG

Vol 13,5%. Il frappato affina in acciaio mentre il Nero d'Avola passa in barriques dove sosta per 9 mesi prima dell'assemblaggio finale, segue quindi un ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

50,00€

Casa Grazia – Vi Veri 2022

Vol 14,5%. Sicilia DOP. Macerazione sulle bucce di 20 giorni, affinato 15 mesi in barrique e 1 anno tra vasca e bottiglia. Cabernet Sauvignon. Gela (RG)

36,00

Case Alte – Syrah di Macellarotto 2022

Vol 14,5%. Syrah. Monreale

42,00€

Catalano – Cerasuolo di vittoria DOCG 2022

Vol 13,5%. 3 mesi in acciaio e 2 in barrique di rovere francese. Nero d'avola, frappato. Gela (RG)

34,00€

ROSSI SICILIANI

Agricola Giammalvo – Rosso diamante 2022

Vol 13%. Cabernet sauvignon. Mazara del vallo (TP)

30,00€

Agricola Giammalvo – Velluto blu 2022

Vol 14%. Fermentazione in acciaio e affinato 4 mesi in acciaio, 4 mesi in tonneau di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia. Syrah. Mazara del vallo (TP)

30,00€

Alessandro Viola – Note di rosso 2022

Vol 13,5. Terre Siciliane IGT. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affimonto in legno di castagno. Syrah e Nero D'Avola. Val di Mazara (TP)

40,00€

Barone di Serramarrocco – Baglio di serramarrocco 2022

Vol 13%. Sicilia DOC. macerazioni a 22-24°C a temperatura controllata 10/12 gg. In Inox; fermentazione alcolica e malolattica in cemento. Affinato 5 mesi in bottiglia. Nero d'Avola. Erice (TP)

30,00€

Barone di Serramarrocco – Sammarcello 2022

Vol 13,5%. Terre Siciliane IGT. Macerazioni a 22-24°C. a temp. controllata 10/12 gg. In Inox; la fermentazione alcolica e la malolattica in cemento. Affinato 5 mesi in bottiglia. Pignatello. Erice (TP)

37,00€

Barone di Serramarrocco – Serramarrocco 2021

Vol 13,5%. Vinificazione: In rosso, macerazioni 26-28°C a temperatura controllata per 20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolaica in cemento. Affinamento: 12 mesi in tonneau nuovi di 500 lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 8 mesi in bottiglia. Cabernet sauvignon, cabernet franc. Erice (TP)

55,00€

Barone di Serramarrocco 2021

Vol 13,5%. Vinificazione: In rosso, macerazioni a 26-28°C. a temperatura controllata 20/24 gg. in Inox; fermentazione alcolica e malolaica in cemento. Affinamento: 18 mesi in tonneau nuovi da 500lt. di rovere Tronçais di Allier di media tostatura. 10 mesi in bottiglia. Pignatello. Erice(TP)

50,00€

Cantine Barbera – Ciatu 2021

Vol 13,5%. Menfi DOC. Il vino fermenta spontaneamente in un tino di rovere Slavonia da 30 hl non tostato per 15 giorni, affinamento per 6 mesi nello stesso tino e per 1 anno in bottiglia. Alicante. Menfi (AG)

32,00€

Cantine Barbera – Micro cosmo 2023

Vol 12,5%. Prodotte 1000 bottiglie circa. Le uve si raccolgono alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in acciaio per circa settimana. Dopo la svinatura e la malolattica spontanea, continua la sua evoluzione per 6 mesi in botticelle di Slavonia e per 1 anno in acciaio. Perricone. Menfi (SR)

26,00€

Casa grazia – Brunetti d'opera DOCG

Vol 13,5%. Il frappato affina in acciaio mentre il Nero d'Avola passa in barriques dove sosta per 9 mesi prima dell'assemblaggio finale, segue quindi un ulteriore affinamento in bottiglia per sei mesi.

50,00€

Casa Grazia – Vi Veri 2022

Vol 14,5%. Sicilia DOP. Macerazione sulle bucce di 20 giorni, affinato 15 mesi in barrique e 1 anno tra vasca e bottiglia. Cabernet Sauvignon. Gela (RG)

36,00

Case Alte – Syrah di Macellarotto 2022

Vol 14,5%. Syrah. Monreale

42,00€

Catalano – Cerasuolo di vittoria DOCG 2022

Vol 13,5%. 3 mesi in acciaio e 2 in barrique di rovere francese. Nero d'avola, frappato. Gela (RG)

34,00€

ROSSI SICILIANI

Catalano – Frappato 2023 IGT terre Siciliane

Vol 14%. 3 mesi in acciaio e 2 mesi in barrique di rovere francese. Frappato. Gela (RG)

32,00€

Costantino – Capitolo uno 2014

Vol 14%. fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata per 15 giorni. Affinamento di 120 giorni in barriques da 225lt. Nero d'Avola 100%. Monreale

38,00€

Costantino – Nonò 2014

Vol 14%. Terre Siciliane IGT. Fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione e affinato 6 mesi in tonneau. Petit Verdot, Cabernet Sauvignon. Partinico (PA)

38,00€

Costantino – Nonò 2014 Magnum 1,5 litri

Vol 14%. Terre Siciliane IGT. Fermentazione alcolica con 15 giorni di macerazione e affinato 6 mesi in tonneau. Petit Verdot, Cabernet Sauvignon. Partinico (PA)

95,00€

Domini mediterranei – Magnus siculus rosso 2022

Vol 14%. 14 mesi in barrique e stoccato in vasche di acciaio per altri 3 mesi. Cabernet sauvignon, Syrah. San Cipirello (PA)

50,00€

Domini mediterranei – Sapientia 2023

Vol 14%. Il 20% dell'intera massa di vino viene travasato in barrique francesi da 225 litri di 2°-3° passaggio per circa 4 mesi, la restante parte conclude il processo di fermentazione malolattica in acciaio. Nero d'avola, Syrah. San Cipirello (PA)

30,00€

Feudi Barone Spilateri – Sant'Elia 2014

Vol 13%. Terre Siciliane IGP. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia. Solicchiata (CT)

36,00€

Feudo del barone spitaleri – Dagala del barone 2014

Vol 14,5%. Vinificazione in tine troncoconiche di legno di rovere, seguita da due anni di maturazione in botti di rovere francese (Allier e Tronçais) e tre anni in bottiglia. Pinot nero. Adrano (CT)

50,00€

Gaetano di carlo – Annina 2022

Vol 13%. Fermentazione in serbatoi di acciaio con lunga macerazione sulle bucce, affinato 18 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. nero d'avola. Monreale (PA)

36,00€

Giovinco – Sgarretta Nero d'Avola 2022

Vol 14%. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (22-25°C) per circa 10 giorni, durante questo processo vengono eseguiti follature giornaliere e 2/3 delestage fino a degradazione degli zuccheri. Dopo la fermentazione, il vino, rimane a contatto con le vinacce per altri 4 giorni. Successivamente alla svinatura avviene la fermentazione malolattica. Dopo questa fase, il vino, è trasferito in tonneau di rovere per 6 mesi. Nero d'avola. Sambuca di sicilia

30,00€

Guzman – Mamertino rosso 2022

Vol 14%. Selezione dei grappoli al conferimento, diraspatura e macerazione con le bucce per circa 10 giorni Fermentazione: In acciaio a temperatura controllata di 21 – 24°C Maturazione: In acciaio per circa 12 mesi Affinamento: In bottiglia per 5 mesi. Nero d'avola, nocera. Patti (ME)

32,00€

Guzman – Mamertino rosso riserva 2021

Vol 14%. 1000 bottiglie prodotte. Selezione dei grappoli al conferimento, diraspatura e macerazione con le bucce per circa 10 giorni MATURAZIONE In barrique di rovere francese per circa 20 mesi AFFINAMENTO In acciaio per 5 mesi e dopo in bottiglia per circa 10 mesi

40,00€

ROSSI SICILIANI

Hauer – Rosso Antonello 2021

Vol 13,5%. Salina IGT. Lunga macerazione sulle bucce, maturazione in barrique e affinamento di 9 mesi in bottiglia. Calabrese, Corinto nero e Sangiovese. Salina (ME)

40,00€

Horus – Pittore contadino 2019

Vol 14%. Cerasuolo di Vittoria DOCG. 15 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata, affinato 12 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia. Nero d'Avola 50% Frappato 50%. Vittoria (RG)

30,00€

Horus – Pittore Contadino 2019 Magum 1,5 litri

Vol 14%. Cerasuolo di Vittoria DOCG. 15 giorni di macerazione sulle bucce a temperatura controllata, affinato 12 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia. Nero d'Avola 50% Frappato 50%. Vittoria (RG)

70,00€

Horus – Sole e Terra Frappato 2023

Vol 12,5%. Vittoria DOC. Macerazione sulle bucce di 20 giorni. Frappato. Vittoria (RG)

28,00€

I custodi delle vigne dell'Etna – Aeteneus

Vol 14,5%. Le uve vengono raccolte a mano, la prima metà di ottobre con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono dirasate (80%) e pigiate. La macerazione si prolunga per 12 giorni in appositi serbatoi in acciaio. Dopo la svinatura il vino è messo tonneau di 500 lt. dove svolge la malolattica. Invecchiamento: circa 18 mesi in tonneau usate. Affinamento: Almeno 12 mesi in bottiglia. Nerello mascalese, nerello cappuccio. Castiglione di Sicilia (CT)

50,00€

I custodi delle vigne dell'Etna – Pistus

Vol 14%. Le uve vengono raccolte a mano, con accurata cernita e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono dirasate e pigiate. La macerazione ha la durata di circa una settimana in apposite vasche in acciaio. Invecchiamento: circa 9 mesi in vasche di acciaio. Affinamento: almeno 6 mesi in bottiglia. Nerello mascalese, nerello cappuccio. Castiglione di Sicilia (CT)

36,00€

I vigneri – Etna rosso

vol 13,5%. Pigiatura delle uve, NON dirasate, con i piedi. Macerazione con le bucce e grappi per 8 giorni. Nessuna aggiunta di lieviti. Fermentazione spontanea. Durata della fermentazione alcolica : 8-10 giorni. Controllo della temperatura durante la fermentazione: No
Tipo recipiente per l'invecchiamento: Giare (anfore) di terracotta interrate Durata dell'invecchiamento: 6 mesi Filtrazione: all'imbottigliamento Chiarifica: decantazione naturale. Nerello mascalese, nerello cappuccio. Milo (CT)

42,00€

I Vigneri – Palmento e Anfora

Vol 14%. Affinato in anfore giorgiane per 8 mesi. Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese. Milo (CT)

40,00€

Le vigne di eli – etna rosso DOC

Vol 13,5%. Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (25-28° C) Affinamento: fermentazione malolattica spontanea e maturazione in botte grande (10-30 hl) di rovere francese. Imbottigliamento dopo 14 mesi di affinamento in legno e 1 mese di affinamento in acciaio. Nerello mascalese. Castiglione di sicilia (CT)

40,00€

Lamoresca – Rosso 2021

Vol 13,5%. Terre Siciliane IGP. Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce di 30 giorni, affinato in tini troncoconici per 1 anno. Nero d'Avola, Frappato, Grenache. San Michele di Ganzaria (CT)

45,00€

Passopisciario – Passorosso 2022

Vol 14%. Etna DOC. Affinato 18 mesi in botte di rovere. Nerello Mascalese. Passopisciario (CT)

55,00€

Pietradolce – Etna rosso DOC

Vol 14,5%. Nerello Mascalese. Solicchiata (CT)

43,00€

ROSSI SICILIANI

San giaime – Pinot noir N 2021

Vol 13,5%. Pinot noir. Gangi (PA)

34,00€

Santa tresa – Cerasuolo di Vittoria DOCG 2021

Vol 14%. Cerasuolo di Vittoria DOCG. Le uve di Nero d'Avola fermentano in botti di rovere di Slavonia. Ultimata la fermentazione, il vino fiore sosta sulle bucce per circa 15 giorni. Dopo la separazione dalle bucce, il vino ritorna nelle botti di rovere. Il Frappato fermenta in tini di acciaio inox. Dopo la fermentazione rimane a contatto con le bucce per circa 8-10 giorni. Affinato in rovere e barrique per almeno un anno. Nero d'Avola, Frappato. Vittoria (RG)

34,00€

Santa tresa – Rina Russa 2023

Vol 13%. Terre Siciliane IGT. Affinato in acciaio per 4-6 mesi sui lieviti. Frappato. Vittoria (RG)

24,00€

Santa tresa – Siccari 2022

Vol 14%. Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata di 22-24°C con frequenti rimontaggi. Segue fermentazione malolattica. Affinamento in botti di rovere di Slavonia.

30,00€

Tenuta Gatti – Curpanè 2011

Vol 14%. Dal nord est dell'isola, sui monti Nebrodi, una vera chicca dell'enologia Siciliana. CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: tini in acciaio inox TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26-28°C DURATA FERMENTAZIONE: 6-8 giorni FERMENTAZIONE MALOLATTICA: serbatoio in acciaio inox AFFINAMENTO: 12 mesi in botti e tonneaux e 4 mesi in bottiglia BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000. Mamertino - Nocera, nero d'avola. Librizzi (ME)

36,00€

Tenuta Gatti – Sicè 2014

Vol 13,5%. CONTENITORI DI FERMENTAZIONE: acciaio inox TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 24-26°C DURATA FERMENTAZIONE: 6-8 giorni FERMENTAZIONE MALOLATTICA: serbatoio in acciaio inox AFFINAMENTO: tonneaux e botti grandi BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500. Nocera. Librizzi (ME)

34,00€

Tenute bosco – Piano dei daini Etna rosso DOC 2021

Vol 14%. diraspapigiatura dolce delle uve e scarico dall'alto per caduta in vasche di acciaio troncoconiche, dove avviene la fermentazione, che dura da 10 a 15 giorni, a temperatura controllata. Cicli di follature giornalieri garantiscono, una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce. Nerello mascalese, nerello cappuccio

38,00€

Tenute Lombardo – Eimi 2019

Vol 15%. Sicilia Riserva DOC. Vinificazione e macerazione in acciaio, affinato in barrique nuove e di secondo passaggio per 18 mesi più 1 anno in bottiglia. Nero D'Avola. San Cataldo (CT)

59,00€

Tonnino – Ceuso Rosso 2020

Vol 14%. Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Merlot. Poggioreale (TP)

58,00€

Vigna sara – Faro DOC 2014

Vol 12,5%. La vinificazione del Faro doc Vigna Sara viene effettuata nella cantina annessa al vigneto. La tradizionale macerazione in rosso a temperature controllate con sistemi naturali, si avvale ancora della follatura manuale. L'affinamento della durata di un anno avviene in barriques di rovere. Nerello Mascalese Nocera Nerello cappuccio in misura minore: Calabrese; Mantónico; Sangiovese. Messina

40,00€

ROSSINAZIONALI

Azienda Agricola Boscaini Carlo – Valpolicella DOC Classico – Cà Bussin 2023

Vol 12%. corvina 30%, corvinone 40% rondinella 30%. S. Ambrogio di Valpolicella, Verona

28,00€

Azienda Agricola Boscaini Carlo – Valpolicella DOC Classico Superiore – La Preosa 2022

Vol 13%. corvina 50%, corvinone 40% rondinella 10%. S. Ambrogio di Valpolicella, Verona

30,00€

Azienda Agricola Boscaini Carlo – Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso – Zane 2020

Vol 14%. corvina 50%, corvinone 40% rondinella 10% rifermentazione sulle vinacce dell'amarone e del recioto (RIPASSO). S. Ambrogio di Valpolicella

47,00€

Benito Ferrara – Vigna Quattro Confini Taurasi DOCG 2020

Vol 13,5%. Aglianico 100%. Montemiletto(AV) Campania

52,00€

Bertani – Amarone della Valpolicella Classico 2005

Vol 16%. Corvina, Corvinone, Rondinella. Valpolicella, Veneto.

240,00€

Borgo Macereto – Chianti DOCG Rufina Riserva "Musica" 2020

Vol 14%. Sangiovese, Toscana

51,00€

Caravanserraglio – Ultimo! Gregari in fuga 2022

Vol 13%. Sangiovese 100%, Montalla Cortona, Toscana

39,00€

Cascina Morassino – Barbaresco DOCG 2021

Vol 14,5%. Nebbiolo, Piemonte.

58,00€

Cascina Morassino – Barbera d'Alba superiore 2021

Vol 15,5%. Barbera. Piemonte.

50,00€

Domiziano – Negroamaro IGT Salento 2018

Vol 12,5%. Negroamaro, Malvasia nera. Puglia

32,00€

Domiziano – Susumaniello Loris 2021

Vol 13,5%. 90% Susumaniello, 10% Malvasia Nera. Mesagne, Puglia.

34,00€

Domiziano –Nuccio Primitivo di Manduria 2020

Vol 14,5%. Primitivo, Torre Santa Susanna. Puglia

35,00€

Fattoria di Petrognano – Orci Sangiovese IGT 2022

Vol 13,5%. I terreni di Petrognano caratterizzati dall'alta concentrazione di argilla, danno origine a uve con grande concentrazione di polifenoli. L'uso della terracotta storicamente prodotta nel territorio, aiuta ad affinare i tannini ed a intensificare l'autenticità varietale, trasmettendo un carattere particolare a ogni vino. La raccolta delle uve è fatta a mano con grande cura e attenzione. Gli orci vengono riempiti con gli acini ancora interi, e sono posizionati in un'area fresca della cantina dove il mosto e le bucce restano in macerazione e fermentazione per circa 3 mesi. A seconda dell'annata si decide l'affinamento necessario prima dell'imbottigliamento.

42,00€

ROSSINAZIONALI

Giovanni Rosso – Barolo del comune di Serralunga D'alba DOCG 2020

Vol 14%. Nebbiolo. Serralunga d'Alba. Piemonte

80,00€

Giovanni Rosso – Barolo DOCG Cerretta 2020

Vol 14%. Nebbiolo 100%. Serralunga d'Alba. Piemonte

125,00€

Giovanni Rosso – Barolo Serra DOCG 2020

Vol 14%. Nebbiolo. Serralunga d'Alba, Piemonte

125,00€

Le clivie – Merlot Alto Adige DOC

Vol 13,5%. Maturazione in botti di rovere per 9 mesi. Merlot. Cornaiano e San Michele, provincia di Bolzano, Alto Adige, Italia

40,00€

Marchesi Antinori – Guado al Tasso 2022 Bolgheri DOC Superiore

Vol 14%. Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot. Bolgheri, Toscana

187,00€

Marchesi Antinori – Tignanello 2021 Magnum 1,5 litri

Vol 14%. Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Tenute Tignanello. Toscana

352,00€

Marchesi Antinori – Tignanello 2022

Vol 14%. Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Tenuta Tignanello. Toscana

152,00€

Marchesi Antinori – Villa Antinori Rosso 2022 Magnum 1,5 Litri

Vol 14%. Uve autoctone coltivate nelle tenute Toscane

70,00€

Podere dei Musi – Bolgheri rosso Superiore 2021

Vol 14%. merlot, petit verdot, cabernet sauvignon, sangiovese. Castagneto Carducci, Toscana

73,00€

Podere le Bèrne – Rosso di Montepulciano DOC 2022

Vol 13%. Media macerazione sulle vinacce con intensi rimontaggi iniziali scalari, breve quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 28°C. Invecchiamento di 3 mesi in botte grande di rovere di Slavonia. Affinamento in bottiglia per 4 mesi minimo. Sangiovese Prugnolo Gentile 100%. Toscana

42,00€

Popphof – Lagrein 2022

Vol 14%. Lagrein, Sudtirolo, Alto Adige

54,00€

Selezione Rubbiano – Piergiovanni Giusti Lacrima di Morro D'alba 2020

Vol 14%. Lacrima di morra d'Alba. Marche

37,00€

Tenute Perdarubia – Perda Rubia 2022

Vol 14%. Cannonau, Ogliastro, Sardegna.

32,00€

ROSSIDAL MONDO

Arnoux Père Et Fils – Vins Savigny-lès-beaune 2022

Vol 13%. Pinot Noir. Borgogna, Cote de beaune, Francia.

70,00€

Chateau Camplazens – Syrah 2022

Vol 14%. Syrah 100%. Coteau de Narbonne, France

32,00€

Chateau La Rose Videau – Bordeaux Supérieur Sans Sulfites AOP 2019 Chateau La Rose Videau

Vol 12,5%. Raccolta meccanica, Vinificazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox. Macerazione a freddo per 5 giorni e prima fermentazione termocontrollata per 10 giorni. Invecchiamento in acciaio inox. Merlot 100%. Bordeaux, Francia

43,00€

Chateau Rochebelle – Saint Emilion Grand Cru 2010

Vol 14,5%. Merlot, Cabernet Franc. Dordogne, Saint Emilion, France.

180,00€

Château Tour de Pez – Saint Estephe Cru Borgeois 2019

Vol 14%. - Merlot 66% Cabernet Sauvignon 25% Cabernet Franc 9%. Saint-Laurent-Médoc - France

49,00€

Christie's – Douro Quinta Dona Mafalda

Vol 14%. Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão. Vila Nova Gaia Portogallo

32,00€

Clos de Luz – Agreste de Pais 2020

Vol 12%. País mezcladas, Moscatel. Chile

44,00€

Clos de Luz – Azuta 2018

Vol 13,5%. Garnacha, Chile

48,00€

Diego Magaña – Rioja 2021

Vol 13,5%. Tempranillo con un po' di Garnacha, Graciano, Mazuelo con una percentuale particolarmente alta (10-12%) delle varietà bianche Viura e Malvasía Riojana. Rioja Spagna

57,00€

Domaine de la Casa Blanca – Collioure 2020

Vol 16%. Fermentazione alcolica a temperatura controllata, maturazione e affinamento in fusti di legno francese per almeno 12 mesi. Alta capacità di invecchiamento, anche 15-20 anni. grenache noir 80%, syrah 20%. Vermeille Francia

56,00€

Domaine Heresztyn-Mazzini – Bourgogne Pinot Noir Champ Franc 2022

Vol 13,5%. Pinot Noir 100%. Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin, un appezzamento del "Champ Franc" climat. Francia

78,00€

Domaine Lignier Michelot – Chambolle Musigny "Vieilles Vigne" 2022

Vol 13%. Pinot Noir. Morey Saint Denis, "En la rue de Vergy", Francia.

110,00€

Domaine Vico – (H)Emera Rouge 2021

vol 13%. Mammolo, Corsica. Francia

57,00€

ROSSIDAL MONDO

El Hijo Prodigio – Malbec Selección La Consulta 2019

Vol 14%. Malbec 100%. Mendoza, Argentina.

34,00€

Georg Breuer – GB Rouge Spätburgunder

Vol 12%. La base per l'elegante GB Rouge Spätburgunder del Rheingau sono le uve della varietà Spätburgunder. Le uve crescono in condizioni ottimali nel Rheingau. Le viti affondano le loro radici in terreni argillosi e di scisto. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate rapidamente in cantina. Qui vengono selezionate e delicatamente schiacciate. Successivamente avviene la fermentazione in grandi botti di legno a temperature controllate. Dopo la fermentazione, segue un affinamento di 8 mesi in barriques di rovere. Rudesheim am Rhein. Pinot Nero.

50,00€

Jerome Arnoux – Poulard Arbois Subtil 2022

Vol 13%. Poulard 100%. Jura, Francia.

52,00€

Kendall-Jackson – Grand reserve Santa Barbara County 2019

Vol 14%. Cabernet Sauvignon, California, USA.

79,00€

La Chapelle Saint-Mathieu IGP Pays d'Hérault 2020

Vol 13%. 97% Mourvedre, 3% Cabernet Sauvignon. Languedoc-Roussillon - Aniane Francia

58,00€

Pierre-Henri Morel – Châteauneuf du Pape 2021

Vol 14%. 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Mourvèdre. Sud della Valle del Rodano, Pignan, Bois Dauphin e Barbe d'Asne. Francia

77,00€

Pinot Noir Belle Pente - Vineyard Yamhill-Carlton 2022

Vol 14%. 100% Pinot Noir Zona di produzione: Dundee hills, Oregon USA

61,00€

Sierra de Toloño – Raposo Vino de pueblo Rioja 2020

Vol 13,5%. Tempranillo e Garnacha. Rioja, Spagna.

44,00€