

La selezione del mese

I Vini rossi

<i>Valcalepio riserva Canto Alto</i> <i>Frucciato, ricco di note speziate e balsamiche, potente, di buona struttura, elegante e di ottima beva</i>	<i>Cascina del Bosco</i>	2011	€ 24,00
<i>Sassella Valtellina superiore</i> <i>Affinato 18 mesi in botti di rovere un vino ricco e strutturato, sapore asciutto e vellutato</i>	<i>Triacca</i>	2012	€ 18,00
<i>Fumin Valle d'Aosta</i> <i>Di medio corpo, ben strutturato e morbido, con un finale lungo e persistente, dotato di intensi sentori fruttati</i>	<i>Ottin</i>	2013	€ 22,00
<i>Barbera d'Alba I Piani</i> <i>Le basse rese produttive ed il giusto apporto di legno, conferiscono caratteristiche di longevità, complessità ed importanza</i>	<i>Pellissero</i>	2012	€ 18,00
<i>Pinot Nero Saltner Alto Adige</i> <i>Dalla straordinario potenziale, vino di buona struttura, tannini non accentuati e una vellutata persistenza</i>	<i>Cantina Kaltern</i>	2013	€ 20,00
<i>Pian del Ciampolo Toscana</i> <i>Una valida alternativa ai grandi classici toscani, da uve sangiovese e canaiolo affinato in botti per 12 mesi</i>	<i>Monteverdine</i>	2013	€ 22,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> <i>Spiccati profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo, dal sapore: pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico</i>	<i>Villa Medoro</i>	2013	€ 15,00
<i>Montefalco Vigna Flaminia</i> <i>Avvolgente e corposo, vino di grande eleganza grazie alla finezza dei tannini</i>	<i>Arnaldo Caprai</i>	2013	€ 18,00
<i>Cirò riserva Duca San Felice</i> <i>Uve Gaglioppo 100% affinato 36 mesi in acciaio dal sapore intenso, armonico e vellutato</i>	<i>Librandi</i>	2011	€ 18,00

I Vini bianchi

<i>Bergamasca Colle della Luna</i> <i>Bouquet intenso, elegante. sentori di mela golden, floreale sapore: secco, morbido, armonico, persistente</i>	<i>Monzio Compagnoni</i>	2014	€ 15,00
<i>Fiano d'Avellino</i> <i>Colore giallo paglierino tenue, profumo tipico erbaceo che ben si rispecchia al palato, insieme alla freschezza unita a doti di spiccata sapidità</i>	<i>San Paolo</i>	2013	€ 18,00
<i>La Manina Alto Adige</i> <i>Da uve Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc, un bianco dal colore delicato, avvolgente, elegante</i>	<i>Manincor</i>	2013	€ 18,00
<i>Ribolla Gialla</i> <i>Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido</i>	<i>Castello di Spessa</i>	2014	€ 20,00
<i>Chardonnay</i> <i>Un'icona per la Sicilia intera, un bianco straordinario per grazie e potenza</i>	<i>Planeta</i>	2013	€ 25,00
<i>Verdicchio sup Castelli di Jesi Podium</i> <i>Vino di grande struttura, elegante, ricco di profumi e di notevole longevità.</i>	<i>Garofoli</i>	2012	€ 20,00
<i>Ripa di luna Brut metodo classico</i>	<i>Caminella</i>		€ 22,00

Vini Rossi

Vini della Bergamasca

Bergamasca rosso Colle della Luna	Monzio Compagnoni	2013	€ 15,00
Bergamasca rosso Patrizio	Eligio Magri	2011	€ 22,00
Colle della Luna rosato	Monzio Compagnoni	2014	€ 12,00
Cabernet Sauvignon Alessandro	Valba	2011	€ 22,00
Il Frate cabernet s.-merlot-syrah	Castello degli Angeli	2009	€ 20,00
Luna Rossa cabernet s.-merlot-pinot nero	Caminella	2012	€ 22,00
Merlot Lavinia	Valba	2011	€ 22,00
Valcalepio Amedeo	Castello degli Angeli	2008	€ 24,00
Valcalepio Lyr	Eligio Magri	2012	€ 12,00
Valcalepio Ripa di Luna	Caminella	2013	€ 15,00
Valcalepio riserva Barbariccia	Castello degli Angeli	2008	€ 30,00
Valcalepio riserva Canto Alto	Bonaldi	2011	€ 24,00
Valcalepio Rosso di Luna	Monzio Compagnoni	2010	€ 20,00

Lombardia

Bonarda frizzante	Monsupello	2014	€ 15,00
Chiaro del Garda rosato	Tenute Rovaglia	2014	€ 15,00
Inferno Valtellina Superiore	Triacca	2012	€ 18,00
Nebbiolo Filine Valtellina Superiore	Vini del Giop	2010	€ 24,00
Sassella Valtellina Superiore	Triacca	2012	€ 18,00
Sforzato San Domenico	Triacca	2009	€ 30,00

Liguria

Rossese <u>BIOLOGICO</u> 18,00	Giobatta	2014	€
-----------------------------------	----------	------	---

Valle d'Aosta

Fumin	Ottin	2013	€ 22,00
-------	-------	------	---------

Piemonte

Barbaresco riserva Montefico	Produttori Barbaresco	2009	€ 30,00
Barbaresco riserva Ovello	Produttori Barbaresco	2009	€ 30,00
Barbaresco	Produttori Barbaresco	2011	€ 26,00
Barbera d'Alba I Piani	Pellissero	2012	€ 18,00
Barbera d'Alba Ornati	Parusso	2014	€ 22,00
Barbera d'Asti Vignalina	Tenuta Santa Caterina	2012	€ 18,00
Barbera del Monferrato Bricco del Conte	Castello di Uviglie	2014	€ 15,00
Barolo Serralunga	Ettore Germano	2011	€ 35,00
Dolcetto d'Alba Priavino	Roberto Uerzio	2013	€ 20,00
Dolcetto d'Ovada San Lorenzo	Rossi Contini	2013	€ 15,00
Grignolino del Monferrato San Bastiano	Castello di Uviglie	2014	€ 15,00
La Maggiorina nebbiolo-croatina	Le Piane	2012	€ 18,00
Nebbiolo Colline Novaresi	Katia Sebastiani	2006	€ 20,00
Nebbiolo Langhe	Ettore Germano	2013	€ 20,00
Nebbiolo Langhe	Produttori Barbaresco	2014	€ 18,00
Pelaverga Verduno Basadone	Castello di Verduno	2014	
€ 22,00			

Singolare vitigno autoctono presente sul territorio di Verduno sin dal 1600. L'azienda, credendo nelle potenzialità di quest'uva, è stata la prima ad impiantare un vigneto in purezza nel 1972. Vino rosso rubino, dalle caratteristiche note speziate e dal sapore delicato e persistente. Come un bacio, il Basadone, che la tradizione popolare vuole afrodisiaco, risveglia i desideri.

Veneto

Amarone selezione Antonio Castagnedi	Tenuta Sant'Antonio	2012	€ 35,00
Carmenere	Inama	2012	€ 16,50
Valpolicella <i>tappo a vite</i>	Antolini	2014	€ 15,00
Valpolicella primo ripasso Monti Garbi	Tenuta Sant'Antonio	2013	€ 18,00
Valpolicella primo ripasso BIOLOGICO	Antolini	2013	€
20,00			
Valpolicella superiore Ruberpan BIOLOGICO	Pieropan	2013	€ 22,00

Emilia Romagna

Lambrusco secco frizzante Premium	Cleto Chiarli	2014	€ 15,00
Sangiovese di Romagna Superiore	Noelia Ricci	2013	€ 18,00

È contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Rappresenta il vino scattante e pungente, senza eccessive pretese di persistenza e longevità ma di beva dissetante e spensierata. Diabolico per come impone sempre il secondo bicchiere

Trentino

Marzemino <u>BIOLOGICO</u>	Vallarom	2014	€ 18,00
----------------------------	----------	------	---------

Ros de Sers	Angelica	2014	€ 13,00
-------------	----------	------	---------

Fa parte del progetto di recupero dei vitigni trentini prefillossera,. Un vino con gradazione alcolica del 12%, prodotto con uve rosse presenti da sempre sulle pendici coltivate a vite di Serso e Viarago, dal colore rosso rubino, sentore vinoso con note di frutta fresca

Teroldego Vigneti delle Dolomiti	Bellaveder	2013	€ 15,00
----------------------------------	------------	------	---------

Teroldego Vigneti delle Dolomiti <u>BIODINAMICO</u>	Foradori	2013	€ 25,00
---	----------	------	---------

Terre di San Leonardo	Tenuta San Leonardo	2012	€ 18,00
-----------------------	---------------------	------	---------

Alto Adige

Lago di Caldaro	Cantina Kaltern	2014	€ 15,00
-----------------	-----------------	------	---------

Lagrein Spigel	Cantina Kaltern	2013	€ 20,00
----------------	-----------------	------	---------

Lagrein Turmhof	Tiefenbrunner	2013	€ 18,00
-----------------	---------------	------	---------

Pinot nero	Colterenzio	2014	€ 18,00
------------	-------------	------	---------

Pinot nero Saltner	Cantina Kaltern	2013	€ 20,00
--------------------	-----------------	------	---------

Pinot nero Turmhof <i>tappo a vite</i>	Tiefenbrunner	2013	€ 18,00
--	---------------	------	---------

Schiava	Elena Walch	2014	€ 15,00
---------	-------------	------	---------

Zweigelt <u>BIODINAMICO</u>	Radoar	2014	€ 20,00
-----------------------------	--------	------	---------

Da vigneti che arrivano ad un'altitudine di 900 metri e hanno raggiunto un'età superiore ai 40 anni di vita un vino minerale, strutturato, complesso e fruttato. Sono il terreno scistoso e l'elevata irradiazione solare che rendono possibile la viticoltura a quest'altitudine. La lavorazione biodinamica permette all'uva di raggiungere un'ottimale maturità fisiologica.

Friuli

Merlot	Le Vigne di Zamò	2010	€ 20,00
--------	------------------	------	---------

Pinot Nero Red Angel	Jermann	2012	€ 22,00
----------------------	---------	------	---------

Pinot Nero	Conte D'Attimis	2013	€ 18,00
Refosco del peduncolo rosso	Borgo Magredo	2013	€ 15,00
Schioppettino	Conte d'Attimis	2011	€ 22,00
Vertigo cabernet sauvignon-merlot	Livio Felluga	2013	€ 19,00

Toscana

Bolgheri Antillo	Guado al Melo	2014	€ 20,00
Brunello di Montalcino	Camigliano	2009	€ 30,00
Chianti classico	Castello di Ama	2013	€ 24,00
Chianti classico	Dievole	2012	€ 18,00

Foglia tonda	BIOLOGICO	Dalle Nostre Mani	2012
			€ 18,00

Il vino prende il nome da un antico vitigno toscano che rischiava di scomparire e che è invece stato riscoperto e vinificato in purezza. Colore rosso granato, al naso è intenso, con profumi di rosa, il gusto è pieno, corposo, con buon equilibrio tra tannini e freschezza

Morellino di Scansano Sassato	Provveditore	2014	€ 18,00
Pian del Ciampolo	Monteverdine	2013	€ 22,00
Rosso di Montalcino	Camigliano	2014	€ 18,00
Rosso di Montepulciano	Poliziano	2013	€ 18,00
Syrah Cortona	Tenimenti Alessandro	2012	€ 20,00
Val di Cornia Eliseo	Gualdo del Re	2011	€ 15,00

Umbria

Montefalco Vigna Flaminia	Arnaldo Caprai	2013	€ 18,00
---------------------------	----------------	------	---------

Abruzzo

Montepulciano d'Abruzzo	Villa Medoro	2013	€ 15,00
-------------------------	--------------	------	---------

Marche

Lacrima di Morro d'Alba	Piergiovanni Giusti	2014	€ 18,00
-------------------------	---------------------	------	---------

Basilicata

<i>Aglianico del Vulture Antelio</i>	<i>Camerlengo</i>	2013	€ 22,00
--------------------------------------	-------------------	------	---------

Campania

<i>Piedirosso Sabbia Vulcanica</i>	<i>Agnanum</i>	2014	€ 15,00
<i>Furore Rosso aglianico-piedirosso</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	2014	€ 22,00

Puglia

<i>Negramaro</i>	<i>Feudi San Marzano</i>	2013	€ 15,00
<i>Primitivo</i>	<i>Feudi San Marzano</i>	2013	€ 15,00

Calabria

<i>Cirò riserva Duca San Felice</i>	<i>Librandi</i>	2011	€ 18,00
<i>Cirò rosso</i>	<i>Librandi</i>	2013	€ 12,00

Sardegna

<i>Carignano del Sulcis Baie di Palmas</i>	<i>Santadi</i>	2013	€ 15,00
--	----------------	------	---------

Capolavoro della viticoltura eroica della Cantina di Santadi che raccoglie le uve in questa vigna abbarbicata su una collina sabbiosa. Una raccolta faticosa e rigorosamente fatta a mano per un vino che non ha bisogno di particolari artifici per esprimersi al meglio.. Ha un colore fantastico, un rosso rubino scuro con riflessi granati , un vino giovane che gioca a fare il maturo.

Sicilia

<i>Cerasuolo di Vittoria</i>	<i>Planeta</i>	2013	€ 18,00
<i>Merlot</i>	<i>Planeta</i>	2010	€ 25,00
<i>Nerello Mascalese Ghiaia Nera Etna</i>	<i>Tasca Almerita</i>	2012	€ 18,00
<i>Nero d'Avola Santa Cecilia</i>	<i>Planeta</i>	2010	€ 25,00
<i>Nero d'Avola <u>BIOLOGICO</u></i>	<i>Centopassi</i>	2014	€ 18,00
<i>Syrah</i>	<i>Castelluccimiano</i>	2013	€ 18,00

Francia

Beaujolais Cuvee Premiere	Terre Doreés	2012	€ 18,00
Pinot Noir Bourgogne	Chicotot	2014	€ 25,00

Israele

Hermon Mount red	Yarden	2012	€ 18,00
------------------	--------	------	---------

Vini Bianchi

Lombardia

Bergamasca Colle della Luna	Monzio Compagnoni	2014	€ 15,00
Chardonnay	Eligio Magri	2014	€ 12,00
Curtefranca Ronco della Seta	Monzio Compagnoni	2013	€ 15,00
Lugana	Olivini	2014	€ 15,00
Primo Vino 1320 Valcamonica	manzoni-riesling -viogner	Vibù	2014
€ 18,00			

Primo Vino è il nome del vino che nasce dalle uve coltivate con unità agricola in Sellero (BS) a circa 500 m.s.l.m.
È il risultato dell'intuizione di rivalorizzare, con tecniche e metodologie avanzate, i terreni coltivati tradizionalmente nel passato.
Si presenta di colore giallo lucente, con aroma fruttato, dall'espressione elegante, con gusto armonico e pieno.

Valcalepio	La Collina	2014	€ 15,00
------------	------------	------	---------

Piemonte

Gavi del Comune di Gavi Tuffo	Morgassi	2014	€ 20,00
Langhe Arneis Blangè	Ceretto	2013	€ 20,00
Langhe Chardonnay <small>tappo a vite</small>	Ettore Germano	2013	€ 15,00
Timorasso Petit Derthona BIOLOGICO	Pomodolce	2014	€
18,00			

Vino che rispecchia la filosofia aziendale nel rispetto della viticoltura biologica. dall'interpretazione scintillante, salina, cristallina. Non chiede concentrazione, impegno, vuole solo che vi abbandoniate alla sua beva, il perfetto accompagnamento per un pettegolezzo estivo

Liguria

Pigato <u>BIOLÓGICO</u>	Giobatta	2014	€
18,00			

Veneto

Sauvignon Vulcaia	Inama	2014	€ 16,50	
Soave Classico	Inama	2013	€ 15,00	
Soave Classico tappo a vite	<u>BIOLÓGICO</u>	Pieropan	2014	€
16,50				

Trentino

Sauvignon Blanc Vette	Tenuta San Leonardo	2014	€ 18,00
-----------------------	---------------------	------	---------

Alto Adige

Chardonnay	Tiefenbrunner	2013	€ 18,00
Gewurztraminer	Colterenzio	2014	€ 18,00
La Manina sawignon-chardonnay-pinot bianco	Manincor	2013	€ 18,00
Kerner	Cantina Kaltern	2014	€ 18,00
Müller Thurgau	Strasserhof	2013	€ 18,00
Pinot bianco Cuvè Anna	Tiefenbrunner	2014	€ 18,00
Pinot grigio <u>BIOLÓGICO</u>	Strachlburg	2014	€
20,00			
Riesling Castel Ringberg	Elena Walch	2014	€ 23,00
Sauvignon Castel Ringberg	Elena Walch	2014	€ 23,00
Sauvignon Kirchleiten	Tiefenbrunner	2013	€ 22,00
tappo a vite			

Friuli

Chardonnay	Jermann	2014	€ 22,00
Chardonnay	Lis Neris	2014	€ 20,00

Friulano 50 anni	Le Vigne di Zamò	2007	€ 25,00
Friulano	Borgo Magredo	2014	€ 15,00
Il Livio pinot bianco-chardonnay-picolit	Livio Felluga	2009	€ 24,00
Pinot Bianco	Castello di Spessa	2014	€ 20,00
Pinot Grigio	Lis Xeris	2014	€ 20,00
Ribolla Gialla Vinnae tappo a vite	Jermann	2014	€ 22,00
Ribolla Gialla	Castello di Spessa	2014	€ 20,00
Sharjs ribolla gialla-chardonnay	Livio Felluga	2014	€ 19,00

Emilia Romagna

Otrugo frizzante	Perinelli	2014	€ 13,50
------------------	-----------	------	---------

Toscana

Vernaccia di San Gimignano <u>BIOLÓGICO</u> 18,00	Il Colombaio	2014	€
--	--------------	------	---

Umbria

Grechetto <u>BIOLÓGICO</u> 15,00	Cantina Roccafiore	2014	€
-------------------------------------	--------------------	------	---

Marche

Verdicchio Castelli di Jesi Macrina	Garofoli	2014	€ 12,00
Verdicchio Castelli di Jesi superiore Il Bacco	Coroncino	2013	€ 18,00
Verdicchio Castelli di Jesi superiore Podium	Garofoli	2012	€ 20,00
Verdicchio frizzante Guelfo Verde	Garofoli	2014	€ 12,00

Abruzzo

Passerina	Villa Medoro	2014	€ 15,00
Trebbiano d'Abruzzo	Villa Medoro	2014	€ 12,00

Campania

Fiano di Avellino	San Paolo	2013	€ 18,00
Greco di Tufo	San Paolo	2013	€ 18,00

Calabria

Cirò bianco	Librandi	2014	€ 12,00
Val di Neto Efeso	Librandi	2009	€ 20,00

Sardegna

Vermentino di Gallura Canayli	Cantina Gallura	2013	€ 15,00
-------------------------------	-----------------	------	---------

Sicilia

Chardonnay	Planeta	2013	€ 25,00
Cometa Fiano	Planeta	2010	€ 25,00
Greco di Alastro	Planeta	2013	€ 15,00
Grillo Rocce di Pietra Longa <u>BIOLOGICO</u> 18,00	Centopassi	2013	€

Francia

Chablis Vieilles Vignes	Bessin	2009	€ 24,00
-------------------------	--------	------	---------

Germania

Riesling classic	Kerpen	2014	€ 18,00
------------------	--------	------	---------

Bollicine

Ancestrale Blanc Passion	Quatremillesmètres	Valle d'Aosta	€ 22,00
Blanc de Sers Brut Dosaggio Zero	Casata Monfort	Trentino	€ 20,00
Franciacorta Brut	Faccoli	Lombardia	€ 26,00

Prosecco Asolo Superiore Extra Dry	Bele Casel	Veneto	€ 18,00
Prosecco Conegliano Extra Dry	San Giuseppe	Veneto	€ 15,00
Prosecco Treviso Brut Servo Suo	Col Saliz	Veneto	€ 15,00
Prosecco Valdobbiadene Col de Mez	Soligo	Veneto	€ 15,00
Rose Spumante Solicum	Soligo	Veneto	€ 15,00
Spumante Brut Metodo Classico	Caminella	Lombardia	€ 22,00
Spumante extra dry Greman	Soligo	Veneto	€ 12,00
Trento Brut	Casata Monfort	Trentino	€ 23,00
Verdicchio Spumante Brut	Garofoli	Marche	€ 13,50
Vermentino Brut	Quartomoro	Sardegna	€ 25,00

Vini da Dessert

Bracchetto d'Acqui frizzante	Terre da Vino	Piemonte	€ 15,00
Il passito di Giulia da uve stramature lt 0.375	Eligio Magri	Lombardia	€ 18,00
Lugana Vendemmia tardiva	Perla del Garda	Lombardia	€ 22,00
Moscato dolce frizzante	Pellissero	Piemonte	€ 15,00
Moscato giallo Castel Beseno lt 0,5	Salizzoni	Trentino	€ 20,00
Moscato Rosa	Cantina Kaltern	Alto Adige	€ 15,00
Praeseptium Sauvignon Vendemmia tardiva	Strachlburg	Alto Adige	€ 28,00
Riesling Golden Passito Selection lt 0,5	Marchesi Montalto	Lombardia	€ 23,00
Valcalepio rosso passito Autunno lt 0.5	Eligio Magri	Lombardia	€ 25,00