

# Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo

Ernest Hemingway

(1899 – 1961)



## Per brindare

---

<b>CASTELLO DI CANTONE PAS DOSÈ, BLANC DE BLANCS</b>		0,75	61.-
Ticino DOC Metodo Classico Chardonnay, 36 mesi sui lieviti			
<b>SIOR CARLO V8+, MILLESIMATO</b>	<b>2018</b>	0,75	45.-
Prosecco Valdobbiadene DOC Glera, spumantizzazione in autoclave			
<b>FERRARI MAXIMUM BRUT</b>		0,75	58.-
Trento DOC Metodo Classico Chardonnay, 36 mesi sui lieviti			
<b>FERRARI PERLÈ BRUT</b>	<b>2014</b>	0,75	72.-
Trento DOC Metodo Classico Chardonnay, 60 mesi sui lieviti			
<b>GIULIO FERRARI, RDF EXTRA BRUT RISERVA</b>	<b>2007</b>	0,75	149.-
Trento DOC Metodo Classico Chardonnay, 120 mesi sui lieviti			
<b>CORVÈE BRUT</b>		0,75	58.-
Trento DOC Metodo Classico Chardonnay, 24 mesi sui lieviti			
<b>CORVÈE ROSÈ BRUT ROSÉ</b>		0,75	63.-
Trento DOC Rosé Metodo Classico P.Nero, Chardonnay, 24 mesi sui lieviti			
<b>LE QUATTRO TERRE BRUT</b>		0,75	69.-
Franciacorta DOCG Chardonnay, 18 mesi sui lieviti			
<b>LE QUATTRO TERRE BRUT</b>		1,5	135.-
Franciacorta DOCG Chardonnay, 18 mesi sui lieviti			
<b>LE QUATTRO TERRE BRUT ROSÈ</b>	<b>2016</b>	0,75	82.-
Franciacorta DOCG Chardonnay, P.Nero, 36 mesi sui lieviti			
<b>LE QUATTRO TERRE DZ</b>	<b>2014</b>	0,75	78.-
Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Chardonnay, 30 mesi sui lieviti			
<b>BARONE PIZZINI EXTRA BRUT ROSÉ</b>	<b>2015</b>	0,75	72.-
Franciacorta DOCG P.Nero, Chardonnay, 40 mesi sui lieviti			

<b>BARONE PIZZINI NATURAE</b> Franciacorta DOCC Chardonnay, P.Nero, 40 mesi sui lieviti	<b>2015</b>	0,75	72.-
<b>BARONE PIZZINI RISERVA BAGNADORE PAS DOSÉ</b> Franciacorta DOCC Chardonnay, P.Nero, 70 mesi sui lieviti	<b>2009</b>	0,75	110.-
<b>BARONE PIZZINI RISERVA BAGNADORE PAS DOSÉ</b> Franciacorta DOCC Chardonnay, P.Nero, oltre 70 mesi sui lieviti	<b>2011</b>	0,75	96.-
<b>TAITTINGER BRUT RESERVE</b> Champagne AOC, Reims Chardonnay, P. Muinier, P. Nero, 48 mesi sui lieviti		0,75	98.-
<b>PERSEVALLE, BRUT BLANC DE NOIRS</b> Champagne AOC Premier Crus Blanc de Noir Brut P. Nero, P. Muinier, 48 mesi sui lieviti		0,75	87.-
<b>'R' DE RUINART BRUT</b> Champagne AOC, Reims P. Nero, Chardonnay, 48 mesi sui lieviti		0,75	98.-
<b>RUINART BLANC DE BLANC BRUT</b> Champagne AOC, Reims Chardonnay, 72 mesi sui lieviti		0,75	125.-
<b>DOM PERIGNON BRUT</b> Champagne AOC, Epernay P. Nero, Chardonnay, 96 mesi sui lieviti	<b>2010</b>	0,75	270.-
<b>KRUG GRANDE CUVÉE BRUT</b> Champagne AOC, Reims 120 vini differenti alcuni maturati piu di 15 anni		0,75	310.-

# I bianchi del Ticino

---

## *SOPRACENERI*

<b>PRIMA GOCCIA</b> Chiodi Ascona P. Arvine, Ermitage, P. Bianco, 9 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	81.-
<b>LE MIMOSE, Bianco del Ticino DOC</b> Fratelli Matasci Chardonnay, Sauvignon B., Sémillon	<b>2018</b>	45.-
<b>CRUDÈLL, Bianco del Ticino DOC</b> Azienda Mondò Chardonnay, Sauvignon B., Riesling&Sylvaner, Viognier, Arneis 12 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	72.-
<b>CHIAR DI LUNA, Bianco del Ticino DOC</b> Cantina Delea Merlot	<b>2018</b>	42.-
<b>IL CHARDONNAY, Bianco del Ticino DOC</b> Cantina Delea Chardonnay 6 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	59.-
<b>VIGNA NOVERASCA, Bianco del Ticino DOC</b> Cantina Giubiasco Chardonnay 9 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	68.-
<b>CELINE, Bianco del Ticino DOC</b> Terre D'Autunno Merlot	<b>2018</b>	48.-

# I bianchi del Ticino

---

## *SOTTOCENERI*

<b>GALANTHUS, Bianco del Ticino DOC</b> Castello di Cantone Merlot 4 mesi di affinamento in botte	<b>2019</b>	49.-
<b>VIOGNIER, Bianco del Ticino DOC</b> Tenuta Agriloro Viognier 12 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	69.-
<b>GRANITO, Bianco del Ticino DOC</b> Tenuta Agriloro P. Bianco, P. Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay 12 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	66.-
<b>IL MATTIROLO, Bianco del Ticino DOC</b> Azienda Valsangiaco Merlot	<b>2017</b>	42.-
<b>GRAN SEGRETO FONDO DEL BOSCO</b> Bianco del Ticino DOC Azienda Valsangiaco Merlot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	84.-
<b>BIANCO ROVERE, Bianco del Ticino DOC</b> Galdi & Brivio Merlot 8 mesi di affinamento in botte	<b>2019</b>	77.-

## *VALLESE*

<b>FENDANT DU RAVIN, Vallese Bianco AOC</b> Adrian & Diego Mathier Chasselas	<b>2017</b>	41.-
<b>HEIDA "LES PIRAMIDES", Vallese Bianco AOC</b> Adrian & Diego Mathier Savagnin Blanc 9 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	62.-

# I nostri rossi del Ticino

---

## *SOPRACENERI*

<b>TRE TERRE</b> , Merlot del Ticino DOC Chiodi Ascona Merlot	<b>2018</b>	48.-
<b>RISERVA DEL CARMAGNOLA</b> , Merlot del Ticino DOC Chiodi Ascona Merlot 12 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	63.-
<b>ULTIMA GOCCIA</b> , Merlot del Ticino DOC Chiodi Ascona Merlot 12 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	83.-
<b>ROMPIDÈE</b> , Merlot del Ticino DOC Chiodi Ascona Merlot 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	85.-
<b>LOCO COSTE</b> , Merlot del Ticino DOC Fratelli Matasci Merlot	<b>2016</b>	56.-
<b>GAGGIOLE</b> , Merlot del Ticino DOC Chiodi Ascona Merlot, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	79.-
<b>IRTI COLLI</b> , Merlot del Ticino DOC Cantina Settemaggio Merlot	<b>2017</b>	49.-
<b>MARSELAN</b> , Rosso della Svizzera Italiana IGT Cantina Settemaggio Marselan (granache&cabernet sauvignon) 24 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	84.-
<b>VINDALA</b> , Rosso della Svizzera Italiana IGT Cantina Settemaggio Merlot, Marselan, Carminoir 24 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	88.-

# I rossi del Ticino

---

## *SOPRACENERI*

<b>TRIBUTO, Rosso della Svizzera Italiana IGT</b>	<b>2017</b>	84.-
Cantina Settemaggio Merlot, 18 mesi di affinamento in botte		
<b>SCINTILLA, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	54.-
Azienda Mondò Merlot		
<b>RONCO DEI CILIEGI RISERVA, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	88.-
Azienda Mondò Merlot, 18 mesi di affinamento in botte		
<b>SAN CARLO, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2018</b>	61.-
Cantina Delea Merlot, Cabernet Franc 12 mesi di affinamento in botte		
<b>CARATO, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	89.-
Cantina Settemaggio Merlot, 24 mesi di affinamento in botte		
<b>RISERVA, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2018</b>	42.-
Cantina Giubiasco Merlot, 18 mesi di affinamento in botte		
<b>1929, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	48.-
Cantina Giubiasco Merlot, 12 mesi di affinamento in botte		
<b>CAMORINO, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	62.-
Cantina Giubiasco Merlot, 24 mesi di affinamento in botte		
<b>MONTE CARASSO, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2017</b>	68.-
Cantina Giubiasco Merlot, 24 mesi di affinamento in botte		
<b>QUESTO, Merlot del Ticino DOC</b>	<b>2015</b>	85.-
Terre D'Autunno Merlot, 18 mesi di affinamento in botte di produzione propria		

# I rossi del Ticino

---

## *SOPRACENERI*

**249, Barbera d'Alba** **2014** 89.-  
Terre D'Autunno  
Barbera d'Alba, 14 mesi di affinamento in botte di produzione propria

**SINTHESYS, Rosso del Ticino DOC** **2015** 88.-  
Cristini & Figli  
Merlot, Cabernet Franc, 24 mesi di affinamento in botte

## *SOTTOCENERI*

**NEGROMANTE, Rosso del Ticino DOC** **2017** 74.-  
Castello di Cantone  
Cabernet franc, Syrah, Merlot, 12 mesi di affinamento in botte

**CASTELLO DI CANTONE, Merlot del Ticino DOC** **2017** 99.-  
Castello di Cantone  
Merlot, 14 mesi di affinamento in botte

**UNGULUS, Cabernet Franc del Ticino DOC** **2017** 160.-  
Castello di Cantone  
Cabernet Franc appassito, 24 mesi di affinamento in botte

**CASTANAR RISERVA, Rosso del Ticino DOC** **2012** 105.-  
Tenuta Vinicola Ferrari  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carminoir, 24 mesi di affinamento in botte

**RISERVA LA PRELLA, Merlot del Ticino DOC** **2016** 74.-  
Tenuta Agriloro  
Merlot, 24 mesi di affinamento in botte

**SYRAH, Rosso del Ticino DOC** **2015** 77.-  
Tenuta Agriloro  
Syrah, 16 mesi di affinamento in botte

**SOTTOBOSCO, Rosso del Ticino DOC** **2017** 89.-  
Tenuta Agriloro  
Merlot, Cabernet S., Gamaret, Cabernet F., P. Verdot  
16 mesi di affinamento in botte



# I rossi del Ticino

---

## *SOTTOCENERI*

<b>RONCO BELLO</b> , Merlot del Ticino DOC Azienda Valsangiaco Merlot	<b>2017</b>	59.-
<b>RUBRO DI RUBRO</b> , Merlot del Ticino DOC Azienda Valsangiaco Merlot, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2011</b>	142.-
<b>GIORNICO ORO</b> , Merlot del Ticino DOC Galdi & Brivio Vini Merlot, 10 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	56.-
<b>ESTRÒ</b> , Rosso della Svizzera Italiana IGT Galdi & Brivio Vini Cabernet S., Merlot, Cabernet F., P. Verdot, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	79.-
<b>VIGNA D'ANTAN</b> , Rosso del Ticino DOC Galdi & Brivio Vini Merlot, Cabernet S., Cabernet F, 15 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	84.-
<b>RIFLESSI D'EPOCA</b> , Merlot del Ticino DOC Galdi & Brivio Vini Merlot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	89.-
<b>SASSI GROSSI</b> , Merlot del Ticino DOC Galdi & Brivio Vini Merlot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	96.-
<b>QUATTROMANI</b> , Merlot del Ticino DOC Galdi & Brivio Vini Merlot, 16 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	113.-

# I rossi del Ticino

---

## *VALLESE*

<b>DÔLE SANG DE L'ENFER</b> , Selquenem Valais AOC Adrian & Diego Mathier Gamay, Pinot Noir	<b>2016</b>	48.-
<b>LUCIFER</b> , Valais AOC Adrian & Diego Mathier Pinot Noir	<b>2017</b>	52.-
<b>CORNALIN "LES PIRAMIDES"</b> , Valais AOC Adrian & Diego Mathier Cornalin	<b>2018</b>	65.-
<b>SYRAH DU VALAIS</b> , Valais AOC Adrian & Diego Mathier Syrah, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	76.-
<b>AMBASSADEUR DES DOMAINE DIEGO MATHIER</b> Valais AOC Adrian & Diego Mathier Pinot Noir, 15 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	98.-

# I bianchi Italiani

---

## *FRIULI*

<b>CHARDONNAY, Friuli Isonzo DOC</b>	<b>2018</b>	83.-
Vie di Romans Chardonnay, 10 mesi di affinamento in botte		
<b>PIERE SAUVIGNON, Friuli Isonzo DOC</b>	<b>2017</b>	83.-
Vie di Romans Sauvignon blanc, 10 mesi di affinamento in botte		
<b>PINOT GRIGIO “DESSIMIS”, Friuli Isonzo DOC</b>	<b>2017</b>	83.-
Vie di Romans Pinot Grigio, 10 mesi di affinamento in botte		

## *TRENTINO ALTO ADIGE*

<b>CHARDONNAY, Alto Adige DOC</b>	<b>2019</b>	45.-
Aloi Lageder Chardonnay		
<b>SAUVIGNON SANCT VALENTIN, Alto Adige DOC</b>	<b>2018</b>	67.-
St. Michael Eppan Sauvignon Blanc, 4/6 mesi di affinamento in botte		
<b>CHARDONNAY SANT VALENTIN, Alto Adige DOC</b>	<b>2017</b>	67.-
St. Michael Eppan Chardonnay, 10/12 mesi di affinamento in botte		
<b>DONÁ BLANC, Mitterberg Bianco IGT</b>	<b>2011</b>	68.-
Hartmann Doná Pinot Bianco, Chardonnay, 24 mesi di affinamento in botte		
<b>VIÀCH, Trentino DOC</b>	<b>2017</b>	54.-
Corvée Vini Müller Thurgau		
<b>CÒR, Trentino DOC</b>	<b>2017</b>	54.-
Corvée Vini Pinot Bianco, 8 mesi di affinamento in botte		

# I nostri bianchi Italiani

---

## *TRENTINO ALTO ADIGE*

**CLONGIAN, Trentino DOC** **2018** 54.-  
Corvée Vini  
Gewürztraminer

**RIESLING, Trentino DOC** **2016** 54.-  
Pojer & Sandri  
Riesling, 4/6 mesi di affinamento in botte

## *PIEMONTE*

**ARNEIS, Roero Arneis DOCC** **2018** 45.-  
Walter Lodali  
Roero Arneis

**RIESLING, Langhe DOC** **2016** 52.-  
Poderi Colla  
Riesling

## *TOSCANA*

**VERMENTINO, Vermentino DOC** **2019** 50.-  
Tenuta Guado al Tasso, Antinori  
Vermentino

## *SICILIA*

**ERUZIONE 1614, Bianco di Sicilia DOC** **2017** 48.-  
Planeta  
Carricante

## I nostri rosati

---

<b>VESPRO, Svizzera Italiana IGT</b> Cantina Settemaggio Merlot, Valentin, Blattner	<b>2019</b>	46.-
<b>VILLA CORDEVIGO, Chiaretto del Garda DOC</b> Villa Cordevigo Corvina, Rondinella	<b>2018</b>	45.-
<b>SCALABRONE, Bolgheri Rosato DOC</b> Tenuta Guado al Tasso, Antinori Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon	<b>2019</b>	45.-
<b>CALAFURIA, Salento IGT</b> Tormaresca Negroamaro	<b>2019</b>	48.-

---

## *FRIULI VENEZIA GIULIA*

**PIGNACOLUSSE, Venezia Giulia Pignolo IGT** **2007** 79.-  
Cantina Jermann  
Pignolo, 24 mesi di affinamento in botte

## *TRENTINO ALTO ADIGE*

**DONÁ NOIR, Alto Adige DOC** **2011** 120.-  
Hartmann Doná  
Pinot Nero, 23 mesi di affinamento in botte

**RODEL PIANEZZI, Vigneti delle Dolomiti IGT** **2015** 72.-  
Pojer & Sandri  
Pinot Nero, 12 mesi di affinamento in botte

**CONUS, Lagrein Riserva DOC** **2016** 62.-  
Alois Lageder  
Lagrein, 12 mesi di affinamento in botte

**PASSOCROCE, Trentino DOC** **2017** 68.-  
Corvè Vini  
Lagrein, 18 mesi di affinamento in botte

## *PIEMONTE*

**BAROLO BRUNATE, Barolo DOCG** **2012** 178.-  
Vietti  
Nebbiolo, 36 mesi di affinamento in botte

**BAROLO GATTERA, Barolo DOCG** **2013** 75.-  
Alessandro Veglio  
Nebbiolo, 36 mesi di affinamento in botte

**BARBARESCO, Barbaresco DOCG** **2015** 68.-  
Beni di Batasiolo  
Nebbiolo, 12 mesi di affinamento in botte

## *PIEMONTE*

<b>LORENS, Barbera D'Alba DOC</b>	<b>2017</b>	56.-
Walter Lodali Barbera D'Alba		
<b>“CA'DI PIAN”, Barbera D'Alba DOC</b>	<b>2015</b>	58.-
La Spinetta Barbera D'Alba, 12 mesi di affinamento in botte		

## *LOMBARDIA*

<b>SFORZATO BLACK EDITION, Valtellina Sup. DOCG</b>	<b>2010</b>	75.-
Plozza Vini Chiavennasca, 60 mesi di affinamento in botte		

## *VENETO*

<b>KAIROS, Veneto Rosso IGP</b>	<b>2016</b>	89.-
Zymé Assemblaggio di 16 vitigni, 24 mesi di affinamento in botte		
<b>60 20 20, Veneto Rosso IGP</b>	<b>2017</b>	68.-
Zymé Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot 12 mesi di affinamento in botte		
<b>COSTASERA RISERVA,</b>	<b>2013</b>	98.-
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Masi Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara, 36 mesi di affinamento in botte		
<b>RIPA DELLA VOLTA,</b>	<b>2013</b>	89.-
Amarone della Valpolicella DOCG Ottella Corvina, Rondinella, Oseleta, Molinara, 36 mesi di affinamento in botte		

---

## *TOSCANA*

<b>FICO, Toscana IGT</b> Principe Corsini Sangiovese, 9 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	160.-
<b>PER FILO, Toscana IGT</b> Principe Corsini Sangiovese, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	160.-
<b>DESIDERIO, Toscana IGT</b> Avignonesi Merlot, Cabernet sauvignon, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2012</b>	118.-
<b>CASA NOCERA, Toscana IGT</b> Pagani de Marchi Merlot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2012</b>	88.-
<b>SAFFREDI, Toscana IGT</b> Fattoria Le Pupille Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	120.-
<b>LE SERRE NUOVE, Bolgheri DOC</b> Tenuta dell'Ornellaia Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc 15 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	113.-
<b>ORNELLAIA, Bolgheri DOC Superiore</b> Tenuta dell'Ornellaia Merlot, Cabernet sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc 18 mesi di affinamento in botte	<b>2014</b>	270.-
<b>LE DIFESE, Toscana Rosso IGT</b> Tenuta San Guido Cabernet sauvignon, Sangiovese, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	54.-
<b>GUIDALBERTO, Toscana Rosso IGT</b> Tenuta San Guido Cabernet sauvignon, Merlot, 15 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	80.-
<b>TESTAMATTA, Toscana Rosso IGT</b> Bibi Graetz Sangiovese, 24 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	158.-



---

## TOSCANA

<b>PIAN DELLE VIGNE</b> , Brunello di Montalcino DOCG Antinori Sangiovese, 24 mesi di affinamento in botte	<b>2014</b>	118.-
<b>CABREO IL BORGO</b> , Toscana IGT Tenute del Cabreo Sangiovese, Cabernet sauvignon, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	79.-
<b>IL POGGIO</b> , Chianti Classico Riserva DOCG Castello di Monsanto Sangiovese, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2012</b>	83.-
<b>IL CAMPITELLO</b> , Chianti Classico Riserva DOCG Azienda Agricola Monteraponi Sangiovese, 26 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	69.-
<b>IL BRUCIATO</b> , Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso, Antinori Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, 8 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	58.-
<b>ASKA</b> , Bolgheri DOC Banfi Cabernet sauvignon, Cabernet franc, 10 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	54.-
<b>1698</b> , Bolgheri DOC Pietra Nova Merlot, Cabernet sauvignon, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	58.-
<b>SOFFOCONE</b> , Toscana IGT Bibi Greatez Sangiovese, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	72.-
<b>LE MACIOCHE</b> , Brunello di Montalcino DOCG Le Macioche Sangiovese grosso, 36 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	118.-

## *UMBRIA*

<b>SAGRANTINO DI MONTEFALCO</b>	<b>2011</b>	68.-
Sagrantino di Montefalco DOCG		
Gualdo Cattaneo		
Sagrantino, 12 mesi di affinamento in botte		
<b>CUMARO, Conero Riserva DOCG</b>	<b>2014</b>	68.-
Umani Ronchi		
Montepulciano, 14 mesi di affinamento in botte		

## *CAMPANIA*

<b>VIGNA MARZIACANALE, Taurasi DOCG</b>	<b>2012</b>	66.-
Vinosia		
Aglianico, 18 mesi di affinamento in botte		

## *PUGLIA*

<b>ES, Primitivo di Manduria IGT</b>	<b>2018</b>	89.-
Gianfranco Fino		
Primitivo di Manduria, 9 mesi di affinamento in botte		
<b>JO, Salento IGT</b>	<b>2015</b>	83.-
Gianfranco Fino		
Negroamaro, 12 mesi di affinamento in botte		

## *SICILIA*

<b>TANCREDI, Terre Siciliane IGT</b>	<b>2016</b>	67.-
Azienda Agricola Donnafugata		
Cabernet Sauvignon, Nero D'Avola, 12 mesi di affinamento in botte		
<b>SANTA CECILIA, Nero D'Avola DOC</b>	<b>2015</b>	72.-
Planeta		
Nero D'Avola, 14 mesi di affinamento in botte		

---

## *SICILIA*

**ERUZIONE 1614**, Nerello Mascalese DOC **2017** 53.-  
Planeta  
Nerello Mascalese

## *SARDEGNA*

**ROCCA RUBIA**, Carignano del Sulcis DOC **2016** 49.-  
Cantina Santadi  
Carignano del Sulcis

**BARRUA**, Isola dei Nuraghi IGT **2015** 76.-  
Azienda Agricola Punica  
Carignano, Cabernet sauvignon, Merlot  
18 mesi di affinamento in botte

## I Grandi formati

---

<b>CASTELLO DI CANTONE, Merlot del Ticino DOC</b> Castello di Cantone Merlot, 14 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	230.-
<b>NEGROMANTE, Rosso del Ticino DOC</b> Castello di Cantone Cabernet franc, Syrah, Merlot, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2017</b>	<b>1,5</b>	154.-
<b>SINTILLA, Merlot del Ticino DOC</b> Azienda Mondò Merlot, 4 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	<b>1,5</b>	110.-
<b>CARATO, Merlot del Ticino DOC</b> Cantina Delea Merlot, 24 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	170.-
<b>RONCO DEI CILIEGI RISERVA, Merlot del Ticino DOC</b> Azienda Mondò Merlot, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	175.-
<b>SOTTOBOSCO, Rosso del Ticino DOC</b> Tenuta Agriloro Merlot, Cabernet S., Gamaret, Cabernet F., P. Verdot 16 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	180.-
<b>RISERVA TIENIMENTO LA PRELLA</b> Merlot del Ticino DOC Tenuta Agriloro Merlot, 16 mesi di affinamento in botte	<b>2015</b>	<b>1,5</b>	195.-
<b>RODEL PIANEZZI, Vigneti delle Dolomiti IGT</b> Pojer & Sandri Pinot Nero, 12 mesi di affinamento in botte	<b>2013</b>	<b>1,5</b>	150.-
<b>SOFFOCONE, Toscana IGT</b> Bibi Greatz Sangiovese, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	148.-

# I Grandi formati

---

<b>CABREO IL BORGO, Toscana IGT</b> Tenute del Cabreo Sangiovese, Cabernet sauvignon, 18 mesi di affinamento in botte	<b>2016</b>	<b>1,5</b>	168.-
<b>IL CAMPITELLO, Chianti Classico Riserva DOCG</b> Azienda Agricola Monteraponi Sangiovese, 26 mesi di affinamento in botte	<b>2012</b>	<b>1,5</b>	140.-
<b>IL BRUCIATO, Bolgheri DOC</b> Tenuta Guado al Tasso, Antinori Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, 8 mesi di affinamento in botte	<b>2018</b>	<b>1,5</b>	119.-
<b>CHÂTEAU DE PEZ, St. Estèphe AOC</b> Château de Pez Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, P. Verdot 18 mesi di affinamento in botte	<b>2011</b>	<b>1,5</b>	193.-

## I nostri vini dolci

---

<b>VIGNA SENZA NOME, Moscato d'Asti DOC</b> Braida Moscato	<b>2018</b>	<b>0,750</b>	36.-
<b>VIGNA SENZA NOME, Moscato d'Asti DOC</b> Braida Moscato	<b>2018</b>	<b>0,375</b>	19.-
<b>BRACHETTO D'AQUI, Brachetto d'Aqui DOCG</b> Braida Brachetto	<b>2017</b>	<b>0,750</b>	36.-
<b>MILLEFIORI, Svizzera italiana IGT</b> Tenuta Agriloro CWT, P. Grigio, Scheurebe, P. Arvine	<b>2017</b>	<b>0,375</b>	69.-
<b>CHARDOR, Svizzera italiana IGT</b> Cantine di Giubiasco Chardonnay e altri vitigni bianchi	<b>2017</b>	<b>0,500</b>	58.-
<b>BEN RYE, Passito di Pantelleria DOC</b> Donnafugata Zibibbo	<b>2016</b>	<b>0,375</b>	69.-