

NEBBIOLO

E' uno dei vitigni più antichi: risale al 1200. E' il nobile progenitore dei più grandi rossi piemontesi: Barolo, Barbaresco, Gemme, Gattinara, Bramaterra, Boca, Fara. In Lombardia, il vitigno viene denominato Chiavennasca e produce vini quali Rosso di Valtellina, Valtellina Superiore, Inferno, Sassella, Grumello, Vagella e, da uve passite, lo Sfurzato di Valtellina.

E' anche coltivato in Val d'Aosta, dove produce il Donnaz ed al confine con il Piemonte. Dà un vino diverso in funzione delle aree di coltivazione, comunque sempre prestigioso; con gli anni evidenzia le proprie caratteristiche organolettiche diventando un vino da grande intenditore. Di colore rosso rubino intenso, ricco di corpo, ben dotato di tannino, di discreta acidità, alcolico, quasi fruttato, di sapore asciutto, si affina notevolmente con un lungo invecchiamento evolvendo l'originale rusticità in un bouquet nobile ed aristocratico.

Si vinifica in purezza. E' un simbolo della viticoltura italiana.

Nebbiolo di Valtellina – Terrazze retiche di Sondrio I.g.t.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Nera	Sorel (Nebbiolo + cabernet)	19,00	32.00	7.00
Bianco	Valtellina	Nera	Rezio (Nebbiolo + chardonnay)	19,00	29.00	6.00
Bianco	Valtellina	Nino Negri	Ca Brione (Nebbiolo + alias)	26.00	36.00	7.00
Rosato	Valtellina	AA.VV		14,00	19.00	4.00

Nebbiolo di Valtellina – Rosso di Valtellina D.o.c.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	AAVV	Rosso di Valtellina		18.00	3,00
Rosso	Valtellina	Boffalora	Rosso di Valtellina Umo	14,00	22.00	4,00

Nebbiolo di Valtellina – Valtellina superiore D.o.c.g.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Boffalora	Pietrisco	18.00	27.00	5,00
Rosso	Valtellina	Fay	Costa bassa	13.00	19.00	
Rosso	Valtellina	Ca.vi.tria spa	Riserva la Gatta		25.00	
Rosso	Valtellina	Ca.vi.tria spa	Prestigio annate storiche		60,00	
Rosso	Valtellina	Ca.vi.tria spa	Prestigio	23,00	30,00	
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Mazer	16,00	25.00	5.00
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Riserva Nino Negri	18,00	27.00	6.00

Rosso	Valtellina	Nino Negri	Fraccia	13,00	19,00	5,00
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Vigneto Fraccia	29,00	39,00	
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Shiur	27,00	37,00	
Rosso	Valtellina	Caven	Giupa	18,00	27,00	5,00
Rosso	Valtellina	Marsetti	Le Prudenze	19,00	25,00	5,00
Rosso	Valtellina	Menegola	Valtellina Sup. docg Orante	27,00	34,00	
Rosso	Valtellina	Plozza	Intrigo	33,00	45,00	
Rosso	Valtellina	Plozza	N1	55,00	65,00	

Nebbiolo di Valtellina – Valtellina superiore D.o.c.g. SASSELLA

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Valtellina	AA VV	Sassella	14,00	21,00	5,00
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Sassella le Tense	14,00	25,00	6,00
Rosso	Valtellina	Nino Negri	Sassella Botti d'oro	14,00	23,00	5,00
Rosso	Valtellina	Ar. Pe. Pe	Rocce Rosse ultima annata	59,00	69,00	
Rosso	Valtellina	Ar. Pe. Pe	Vigna Regina ultima annata	55,00	75,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '06	80,00	80,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '07 \ 08	60,00	60,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '13	45,00	45,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '14	36,00	46,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '15	36,00	46,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella Terrazzi Alti '16	28,00	38,00	
Rosso	Valtellina	Siro Buzzetti	Sassella T. Alti '15 Riserva	49,00	58,00	
Rosso	Valtellina	Alfio Mozzi	Sassella Grisone '16	22,00	29,00	5,00
Rosso	Valtellina	Alfio Mozzi	Sassella 2012 \ 11 \ 13	35,00	40,00	
Rosso	Valtellina	Alfio Mozzi	Sassella Grisone Riserva	37,00	44,00	
Rosso	Valtellina	Menegola	Sassella riserva docg	35,00	44,00	
Rosso	Valtellina	Prevostini	Sommarovina	28,00	38,00	

Nebbiolo di Valtellina – Valtellina superiore D.o.c.g. INFERNO

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	AA.VV	Inferno	14,00	21.00	5.00
Rosso	Valtellina	Nione Negri	Inferno Carlo Negri	26.00	36.00	
Rosso	Valtellina	Nera	Inferno Riserva	28.00	39.00	8.00
Rosso	Valtellina	Caven	Inferno Al Carmine	28.00	39.00	8.00

Nebbiolo di Valtellina – *Valtellina superiore D.o.c.g. GRUMELLO*

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Gianatti	Grumello	15.00	24.00	4,00
Rosso	Valtellina	Gianatti	Grumello San Martino	25.00	35.00	8,00
Rosso	Valtellina	Ar. Pe. Pe.	Buon Consiglio	55.00	65.00	
Rosso	Valtellina	Marsetti	Grumello	18.00	26.00	5.00
Rosso	Valtellina	Pellizzatti	Grumello Riserva	15.00	22.00	4.00
Rosso	Valtellina	Pizzo Coca Az. Agr.	Grumello Riserva	39.00	49.00	
Rosso	Valtellina	Az. Agricola Bettini	Grumello 2017			<i>in arrivo, straordinario</i>

Nebbiolo di Valtellina – *Valtellina superiore D.o.c.g. VALGELLA*

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Motalli	Valgella	14.00	21.00	5.00
Rosso	Valtellina	Fay	Riserva	19.50	28.00	5.00
Rosso	Valtellina	Barbacan	Valgella Sol	22.00	29.00	5.00
Rosso	Valtellina	Barbacan	Valgella Pizamej	25.00	35.00	6.00

Nebbiolo di Valtellina – *SFORZATO di Valtellina superiore D.o.c.g.*

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Tona	Il Corvo 2002 (esaurito)	30.00	35.00	
Rosso	Valtellina	Triacca	San Domenico	22.00	30.00	6,00
Rosso	Valtellina	Triacca	San Domenico 1983		70.00	
Rosso	Valtellina	Triacca	San Domenico 1988		80.00	

<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Triacca</i>	<i>San Domenico 1995 e 1996</i>	60.00		
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Triacca</i>	<i>San Domenico altre annate</i>	55.00		
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Salis</i>	<i>Canua 5 litri</i>	189.00	199.00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>Sfursat</i>	27.00	39.00	8.00
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Nino Negri</i>	<i>Sfursat 5 Stelle</i>	59.00	69.00	12.00
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Nera</i>	<i>Sforzato</i>	29.00	39.00	7.00
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Caven</i>	<i>Messére</i>	45.00	57.00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Fay</i>	<i>Ronco del Picchio</i>	40.00	49.00	9.00
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>Sforzato</i>	29.00	39.00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>Sforzato Ca rizzieri</i>	45.00	50.00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Prevostini</i>	<i>Sforzato Albareda</i>	45,00	55,00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Boffalora</i>	<i>Sforzato</i>	55,00	65,00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Alfio Mozzi</i>	<i>Sforzato</i>	55.00	69.00	
<i>Rosso</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Marsetti</i>	<i>Sforzato</i>	40.00	45.00	

Nuove Entrate Valtellina

Nebbiolo di Piemonte – *Nebbiolo D.o.c.*

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	<i>Gattinara</i>	<i>Travaglini</i>	<i>Coste della Sesia</i>	13.00	19.00	4.00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Produtt. Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo Langhe</i>	13.00	19.00	4.00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Oddero</i>	<i>Nebbiolo Langhe</i>	18.00	26.00	5.00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Ratti</i>	<i>Nebbiolo Occhietti</i>	15.00	19.00	4.00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>AA. VV.</i>	<i>Nebbiolo</i>	15.00	19.00	5.00

Nebbiolo di Piemonte – *Barolo D.o.c.g.*

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Alessandria</i>	<i>Barolo</i>	27.00	35.00	7.00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Barale</i>	<i>Barolo 10</i>	26.00	33.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Pechenino</i>	<i>Barolo 2004</i>	31.00	44.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Oddero</i>	<i>Barolo</i>	35.00	45.00	7,00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Borgogno</i>	<i>Barolo 2008</i>	42.00	50.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Aldo Conterno</i>	<i>Barolo Cicala</i>	55.00	65.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Conterno Fantino</i>	<i>Barolo Vigna del Gris</i>	49.00	59.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Conterno Fantino</i>	<i>Barolo Mosconi</i>	49.00	59.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Conterno Fantino</i>	<i>Barolo Cicala</i>	55.00	65.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Ratti</i>	<i>Barolo Marcenasco</i>	35.00	45.00	8,00
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Alessandria</i>	<i>Barolo Riserva Monviliero</i>	38.00	49.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Alessandria</i>	<i>Barolo Riserva San Lorenzo</i>	38.00	46.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Alessandria</i>	<i>Barolo Riserva Gramolere</i>	38.00	46.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Alessandria</i>	<i>Barolo Ris. annate più vecchie</i>	45.00	55.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Barale</i>	<i>Barolo Castellero 10</i>	39.00	48.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Barale</i>	<i>Barolo Bussia Riserva 08</i>	49.00	60.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Barale</i>	<i>Barolo Bussia 2010</i>	47.00	60.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Barale</i>	<i>Barolo Cannubi 2007</i>	65.00	78.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Vietti</i>	<i>Barolo Castiglione</i>	45.00	55.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Oddero</i>	<i>Barolo Villero</i>	50.00	60.00	
Rosso	<i>Langhe</i>	<i>Oddero</i>	<i>Barolo Brunate</i>	95.00	105.00	

Rosso	Langhe	Oddero	Barolo Castiglione	95.00	105.00
Rosso	Langhe	Ceretto	Barolo Bricco Rocche 99	70.00	80.00
Rosso	Langhe	Rocche dei Manzoni	Barolo Ca du Roul 95	65.00	75.00
Rosso	Langhe	Rocche dei Manzoni	Barolo Cappella St. Stefano	65.00	75.00
Rosso	Langhe	Mascarello	Barolo Monprivato 2000	75.00	85.00
Rosso	Langhe	Conterno	Barolo Cascina Francia	95.00	105.00
Rosso	Langhe	Conterno	Barolo Monfortino 2005	450.00	450.00
Rosso	Langhe	Conterno	Barolo Monfortino 2006	450.00	450.00
Rosso	Langhe	Rinaldi	Barolo Tre Tine		165.00
Rosso	Langhe	Alessandria	Barolo Mg	49.00	60.00
Rosso	Langhe	Barale	Barolo Castelelro Mg	85.00	95.00
Rosso	Langhe	Borgogno	Barolo 2008 Mg	90.00	100.00
Rosso	Langhe	Clerico	Barolo Per Cristina	120.00	130.00
Rosso	Langhe	Fenocchio	Barolo	31.00	40.00
Rosso	Langhe	Fenocchio	Barolo Bussia	37.00	45.00
Rosso	Langhe	Fenocchio	Barolo Villero	41.00	49.00
Rosso	Langhe	Fenocchio	Barolo Castellero	37.00	45.00
Rosso	Langhe	Fenocchio	Barolo Bussia Mg	95.00	105.00
Rosso	Langhe	Vaira	Bricco delle Viole	5800	68.00
Rosso	Langhe	Vaira	Barolo	41.00	50.00
Rosso	Langhe	Voerzio	Barolo	241.00	250.00
Rosso	Langhe	Accomasso	Barolo Rocchette 2008	100.00	100.00
Rosso	Langhe	Altare	Barolo	65.00	75.00
Rosso	Langhe	Altare	Barolo Ceretta	95.00	105.00
Rosso	Langhe	Altare	Barolo Arborina	95.00	105.00

News di barolo

Rosso	Langhe	Giulia Negri	Barolo La Tartufaia	40.00	45.00
Rosso	Langhe	Giulia Negri	Barolo La Tartufaia Mg	65.00	75.00
Rosso	Langhe	Giulia Negri	Barolo Serradenari	43.00	55.00

Nebbiolo di Piemonte – **Barbaresco D.o.c.g.**

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Barbaresco	22.00	33.00	6,00
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Riserve	38.00	50.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Riserve 07	45.00	65.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Riserve 05	45.00	70.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Riserve 04	50.00	80.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Riserve 01	55.00	95.00	
Rosso	Langhe	Rizzi	Barbaresco	22.00	33.00	6,00
Rosso	Langhe	Rizzi	Barbaresco Riserva	45.00	52.00	
Rosso	Langhe	Fontanafredda	Barbaresco	30.00	33.00	
Rosso	Langhe	Ceretto	Barbaresco ris AV	85.00	95.00	
Rosso	Langhe	Oddero	Barbaresco Gallina	45.00	55.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Barb. 1.5 litri varie annate	35.00	47.00	
Rosso	Langhe	Produtt. Barbaresco	Barb. 03 litri varie annate	78.00	99.00	

Nebbiolo di Piemonte – **Gattinara D.o.c.g.**

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Gattinara	Travaglini	Gattinara	18.00	26.00	5.00
Rosso	Gattinara	Travaglini	Gattinara 1999 (esaurito)		40.00	
Rosso	Gattinara	Travaglini	Gatt. Riserva (esaurito)	30.00	35.00	
Rosso	Gattinara	Travaglini	Gatt. Riserva 1968		80.00	
Rosso	Gattinara	Travaglini	Gatt. Tre vigne	30.00	35.00	
Rosso	Gattinara	Travaglini	Tre vigne annate	32.00	38.00	
Rosso	Gattinara	Travaglini	Il suo Sogno	50.00	60.00	

Nebbiolo di Piemonte – **Bramaterra D.o.c.**

				<i>Asporto Mescita Calice</i>	
Rosso	Prov. Biella Sella	Bramaterra		30.00	35.00
Rosso	Prov. Biella Sella	Bramaterra "I porfidi" 03		35.00	55.00

Nebbiolo di Piemonte – **Lessona D.o.c.**

				<i>Asporto Mescita Calice</i>	
Rosso	Prov. Biella Sella	Lessona		25.00	35.00
Rosso	Prov. Biella Sella	Lessona Ris. Quintino Sella		35.00	45.00
Rosso	Prov. Biella Sella	Lessona Ris.		35.00	45.00

Nebbiolo di Piemonte – **Roero D.o.c.**

				<i>Asporto Mescita Calice</i>	
Rosso	Langhe	Ca Rossa	Roero	22.00	28.00

News di Nebbiolo

AGLIANICO

L'Aglianico è un vitigno a frutto rosso dalle potenzialità straordinarie, diffuso in Basilicata, Campania, ed anche in Calabria. Ha origini antichissime. E' stato introdotto in Italia dai Greci, all'epoca della fondazione di Cuma, ed il suo nome si è trasformato da Hellenica in Hellanica e quindi in Aglianico alla fine del XV secolo. E' un vitigno con caratteristiche che cambiano a seconda delle condizioni pedoclimatiche: potente, tannico, austero, per molti aspetti simile al Sagrantino ed al grande Nebbiolo. Fino a qualche anno fa non aveva espresso a pieno tutte le sue potenzialità. Da questo vitigno nascono le D.O.C Aglianico del Taburno, Aglianico del Vulture, Pollino, Taurasi.

Asporto Mescita Calice

<i>Rosso</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Aglianico del Contado Rjs.</i>	<i>13.00</i>	<i>24.00</i>	<i>5,00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Vulture</i>	<i>Grifalco</i>	<i>Aglianico Bosco del Falco</i>	<i>29.00</i>	<i>39.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Vulture</i>	<i>Grifalco</i>	<i>Aglianico Gricos</i>	<i>13.00</i>	<i>21.00</i>	<i>4,00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Vulture</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Aglianico magnum</i>	<i>25.00</i>	<i>35.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Vulture</i>	<i>La luce</i>	<i>Aglianico Le Drude</i>	<i>22.00</i>	<i>29.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Taurasi</i>	<i>Petilia</i>	<i>Aglianico docg</i>	<i>28.00</i>	<i>35.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Vulture</i>	<i>Terre di Lavoro</i>	<i>Aglianico</i>	<i>45.00</i>	<i>54.00</i>	

ARNEIS

L'Arneis, anche chiamato Roero-Arneis, è prodotto con uva Arneis nella zona del Roero in provincia di Cuneo. Storicamente è sempre stata coltivata qualche pianta di Arneis, nei filari di Nebbiolo. Di solito veniva mescolata con le uve rosse per produrre un uvaggio ovvero era usata per ottenere un vino bianco ad uso familiare.

Asporto Mescita Calice

<i>Bianco</i>	<i>Piemonte</i>	<i>AA.VV.</i>	<i>Roero Arneis</i>	<i>18,00</i>	<i>25,00</i>	<i>5,00</i>
---------------	-----------------	---------------	---------------------	--------------	--------------	-------------

BARBERA

Vino robusto e ricco di personalità, la Barbera per decenni ha rappresentato il classico vino rosso da pasto, molto apprezzato in origine dai consumatori piemontesi, poi da quelli lombardi, ed ora in molta parte del territorio italiano. Ha quattro DOC: Asti, Monferrato, Alba e Pinerolese. La Barbera è da bere giovane, nella sua versione senza invecchiamento, da lasciare riposare alcuni anni prima di degustare nelle sue versioni superiori. Soprattutto nella Barbera d'Alba Superiore troviamo dei tannini piuttosto marcati, l'equilibrio lo si raggiunge solo con l'affinamento negli anni.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Alba	Alessandria	Riserva La Priora	15.00	22.00	
Rosso	Alba	Ratti	Barbera	18.00	25.00	5.00
Rosso	Alba	Altare	Riserva La Priora	17.00	25.00	

CABERNET

Il Cabernet-sauvignon è un vitigno di origine bordolese, nelle zone del Médoc e delle Graves, ed è senz'altro la varietà più rinomata al Mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot, uvaggio che ha preso il nome di bordolese, dove è stato introdotto. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Friuli	Conte Brandolini	Cabernet Franc	9,50	18,00	4,00
Rosso	Breganze	Maculan	Cab. Sauvignon	9.00	18.00	4.00
Rosso	Cile	Rothschild	Los Vascos	10,00	18,00	4,00
Rosso	U.S.A.	Coppola	Cabernet Sauvignon	18.00	27,00	
Rosso	U.S.A.	Mondavi	Cabernet Sauvignon	15.00	22,00	

CANNONAU

Sembra che il vitigno Cannonau provenga dalla penisola iberica fin dall'inizio della dominazione spagnola. Di fatto, trovò in Sardegna un habitat ideale diffondendosi in ogni angolo dell'isola. Si ottengono vini secchi o dolci di notevole carattere.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Sardegna	Argiolas	Costera	13,00	19,00	4,00
Rosso	Sardegna	Argiolas	Perdera	10.50	18,00	4,00
Rosso	Sardegna	Argiolas	Turriga	55.00	65,00	
Rosso	Sardegna	Argiolas	Turriga 1999		75.00	
Rosso	Sardegna	Argiolas	Turriga 2000		70.00	

CHARDONNAY

Aristocratico vitigno a frutto bianco della Borgogna e molto noto in tutta la Francia, dove rappresenta alcuni vini prestigiosi. Dalla Francia si è diffuso anche in Valle D'Aosta e nel Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia. E' uno dei vitigni più coltivati al mondo. E' l'ingrediente di grandi Champagne e dei migliori spumanti italiani. Dà bianchi sia fruttati e leggeri che potenti e corposi.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Friuli	Conte Brandolini	Chardonnay	13,00	21,00	4,00
Bianco	Alto Adige	Lageder	Chardonnay	15,00	25.00	5,00
Bianco	Alto Adige	Donà	Chardonnay	17,00	27.00	
Bianco	Cile	Rothschild	Los Vascos	11,00	19,00	
Bianco	California	Coppola	Chardonnay	19,00	27.00	
Bianco	Umbria	Antinori	Bramito del cervo	19,00	27.00	
Bianco	Sicilia	Donna fugata	Vigna di Gabri	13,00	20.00	

CROATINA

La croatina è un tipo di vitigno autoctono, a bacca nera presente soprattutto nell'Oltrepò Pavese e nel Piacentino, in misura minore in Piemonte e in Veneto. Il vino prodotto con questa uva ha un contenuto di tannini esiguo, ne consegue un vino con carenza di "corpo", ma con profumi intensi di frutti rossi. Dall'uva della Croatina in purezza si ottengono vini beverini, ovvero a pronta beva, come la DOC Bonarda nella versione ferma" e frizzante.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Pavia	Bonarda		8.00	18.00	4.00

DOLCETTO

Il Dolcetto è dal colore rosso rubino tendente al violaceo nella schiuma dall'odore: vinoso, gradevole, caratteristico. Il sapore è asciutto, gradevolmente amarognolo, di moderata acidità, di buon corpo ed armonico.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Langhe	Alessandria	Dolcetto	8,50	14,00	
Rosso	Langhe	Oddero	Dolcetto	14,50	19,00	4,00
Rosso	Langhe	Altare	Dolcetto	14,50	19,00	

FALANGHINA

Il vino che si ottiene da questo vitigno conserva ottime caratteristiche organolettiche qualunque sia la zona di produzione. Attualmente è diffuso soprattutto in Campania. Il suo habitat naturale è nell'isola di Procida, nella zona dei Campi Flegrei e nel Sannio dove sembra fosse coltivato fin da tempi antichi.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Molise	Di Majo	Falanghina	7,50	14.00	3.00
Bianco	Campania	Quintodecimo	Falanghina	35,00	45.00	

FIANO

Antichissimo vitigno coltivato fin da tempi remoti in meridione. La sua origine si fa risalire alla zona di Lapio, ad est di Avellino. Ha buona vigoria, specialmente nelle zone vulcaniche. Si vendemmia a fine settembre o inizi ottobre.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Puglia</i>	<i>Conti zecca</i>	<i>Fiano</i>	10,00	18.00	4.00
<i>Bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Quintodecimo</i>	<i>Fiano</i>	35,00	45.00	

GAVI

Vitigno piemontese che da vini bianchi eleganti e di ottima struttura. Nelle migliori etichette si presta ad invecchiamenti importanti.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Lomellina</i>	<i>Gavi di Gavi</i>	14.00	22.00	4.00

GRECO DI TUFO

Come dimostra il nome, è un vitigno di origine greca, coltivato soprattutto in Campania (Greco di Tufo), in Calabria (Greco Bianco o Cirò Bianco). I vitigni Grechetto e Grecanico mostrano molte similitudini.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Greco</i>	12.00	19,00	4,00
<i>Bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Cantine s. di Marzo</i>	<i>Greco di Tufo</i>	16.00	25.00	4,00
<i>Bianco</i>	<i>Campania</i>	<i>Quintodecimo</i>	<i>Greco di Tufo</i>	35,00	45.00	

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Nei terreni più vocati dei comuni di Morro d'Alba, San Vito, Ostra e Senigallia viene coltivato il vitigno denominato *Lacrima*. Il colore del vino è sempre rosso rubino carico, in bocca lo troviamo intenso, fruttato di grandi aromi.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Marche	Garofoli	Lacrima di Morro d'Alba	18.00	25.00	5.00

LAGRÆIN

E' un vino ricco di personalità che nasce dalle uve dell'omonimo vitigno, diffuso soprattutto nel Campo rotaliano. L'uva si presta sia alla vinificazione in rosato (*kretzer*) sia in rosso (*dunkel*), dando luogo a due diversi prodotti: il primo più fresco e immediato, l'altro decisamente più robusto e strutturato.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Alto Adige	Pfischer	Lagrain	18.00	25.00	

LAMBRUSCO

Il termine *Lambrusco* indica una serie di vitigni differenti, da cui si possono distinguere: *Lambrusco di Sorbara*, *Lambrusco Grasparossa*, *Lambrusco Salamino*. Sebbene di origine antichissima, il *Lambrusco* ha sempre stentato ad essere ben conosciuto ed apprezzato fuori dalla sua zona di produzione, cioè nelle province di Reggio Emilia e di Modena. Vino dalla spuma vivace con sentore di violetta.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Emilia	Az. Agr. Rinaldini	Graspa rossa	8.00	18,00	3,00

MALBEC

Il Malbec è una varietà rossa popolare nel Bordeaux ma diffusa anche nella regione della Loira. All'estero è coltivata in Argentina, in Cile, in Australia in Sud Africa, in California e in Italia nordorientale. Anche se l'origine di questo vitigno potrebbe essere la Borgognona, il Malbec viene considerato componente di secondo piano dell'uvaggio bordolese.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Rosso</i>	<i>Argentina</i>	<i>Lurton</i>	<i>Malbec</i>	14,00	19,00	5,00

MERLOT

Il Merlot è un vitigno a bacca nera, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al Mondo. Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo, il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Rosso</i>	<i>Friuli</i>	<i>Vistorta</i>	<i>Merlot</i>	19,00	28,00	6,00
<i>Rosso</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Cortaccia</i>	<i>Merlot</i>	12,00	18,00	3,00
<i>Rosso</i>	<i>California</i>	<i>Beringer</i>	<i>Merlot</i>	18,00	25,00	

Merlot di Bordeaux , vedi sezione Francia

MONTEPULCIANO

Le uve Montepulciano sono capaci di espressioni di levatura mondiale per potenza, eleganza e ampiezza delle nuances olfattive. Un tempo esclusivamente riservati per il taglio, i vini a base di Montepulciano si caratterizzano per i tannini fitti, morbidi e non molto aggressivi, per i sentori di ciliegia e di marasca, per il finale pieno e sostenuto da una notevole forza estrattiva e alcolica.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Rosso</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>Praesidium</i>	<i>Montepulciano</i>	22,00	30,00	
<i>Rosso</i>	<i>Marche</i>	<i>Garofoli</i>	<i>Rosso Conero - Agontano</i>	22,00	28,00	6,00

MOSCATO GIALLO

Il vino è ottenuto da vitigno omonimi, che fornisce un prodotto estremamente singolare ed apprezzato. Il Moscato giallo, tipicamente trentino ed Altoatesino, viene lavorato nella versione secca o dolce. Alle volte viene anche spumantizzato.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Lageder</i>	<i>M. Giallo Vogelmaier (secco)</i>	16.00	21.00	4.00

MULLER TURGAU

Questo vitigno è stato ottenuto dallo svizzero Hermann Müller Thurgau quando, dopo il 1876, lasciò il suo Paese natale perché nominato insegnante di botanica e direttore della Sezione di fisiologia vegetale all'Istituto viti-orto-frutticolo in Germania. Si ottiene un vino di colore giallo-verdolino, di profumo intenso e gradevole, aromatico, dal sapore vellutato, rotondo e armonico. La zona di produzione racchiude sia le provincie di Trento che di Bolzano. Il suo naturale terroir è la Val di Cembra.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Lageder</i>	<i>Muller</i>	18.00	25.00	4.00
<i>Bianco</i>	<i>Alto Adige</i>	<i>Pfisher</i>	<i>Muller</i>	15.00	22.00	4.00
<i>Bianco</i>	<i>Germania</i>	<i>MTH</i>	<i>Muller</i>	18.00	25.00	4.00

NEGROAMARO

Il Negroamaro è un vitigno rosso coltivato quasi esclusivamente in Puglia in modo particolare nel Salento. L'origine del nome non è altro che la ripetizione della parola nero in due lingue: niger in latino e maru in Greco Antico. Per troppo tempo, purtroppo, è stato considerato considerato soltanto vino da taglio.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Rosso</i>	<i>Puglia</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Negroamaro cantalupi</i>	10.00	18.00	3.00
<i>Rosso</i>	<i>Puglia</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Negroamaro</i>	13.00	22.00	4.00

NERO D'AVOLA

Conosciuto in Sicilia come base del Cerasuolo che di altri vini da tavola. E' il miglior vitigno dell'isola che dà un vino strutturato, dai sapori e profumi intensi, adatto al lungo invecchiamento.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Sicilia	Baglio Pianetto	Nero D'Avola	11.00	18.00	3.00
Rosso	Sicilia	Donna fugata	Nero D'Avola	13.00	20.00	5.00
Rosso	Sicilia	Donna fugata	Tancredi	25.00	35.00	6.00
Rosso	Sicilia	Donna Fugata	Mille e 1 notte	48.00	58.00	

NERELLO

Vitigno autoctono delle pendici dell'Etna, la sua nascita si perde nella notte dei tempi. Viene coltivato fra i 350 e i 1000 nella forma ad alberello. Matura molto tardi e la sua vendemmia viene effettuata fra la seconda e la terza settimana di ottobre. I vini prodotti con questo vitigno sono ad elevata gradazione alcolica (13-14°) e destinati ad un lungo invecchiamento. Il nerello, come altri vitigni nobili (nebbiolo, pinot nero), ha una notevole sensibilità all'annata ed al territorio di provenienza.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Sicilia	Terre nere	Nerello Mascalese	16.00	26.00	5,00
Rosso	Sicilia	Terre nere	Feudo di Mezzo	45.00	55.00	
Rosso	Sicilia	Pietradolce	Nerello Archinieri	25.00	30.00	

PELAVERGA

Forte e raro vitigno piemontese di buona produttività. Gli acini, abbastanza piccoli, assumono colore blu, con riflessi violacei e raggiungono tipicamente la completa maturazione agli inizi di ottobre. Coltivato nel territorio del comune di Verduno e in alcune aree dei comuni di La Morra e Roddi d'Alba, produce un vino fruttato, secco e fresco, di colore rosso rubino con riflessi cerasuoli o violetti.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Langhe	Alessandria	Pelaverga	12,00	19,00	4,00

PECORINO

La sfida della riscoperta del Pecorino fu lanciata dalla cantina Cocci Grifoni e si rivelò vincente in un periodo di crescente internazionalizzazione dei vitigni e della produzione enologica. Oggi si tratta di un prodotto vincente e apprezzato, un vero fiore all'occhiello nel portfolio di sapori e fragranze che la nostra terra può offrire. Tuttavia esiste un problema di concorrenza con il Pecorino abruzzese, enologicamente meno puro (l'unica Doc Quella di Offida) ma più appetibile commercialmente in virtù della produzione quantitativamente maggiore.

				<i>Asporto Mescita Calice</i>		
<i>Bianco</i>	<i>Marche</i>	<i>Garofoli</i>	<i>Pecorino</i>	<i>12,00</i>	<i>18,00</i>	<i>3,00</i>

PETIT ARVINE

Originaria del Vallese secondo qualche ampelografo potrebbe avere qualche legame con la vitis helvola dell'antichità ma secondo altri arriverebbe dalla zona del fiume Avre nel vicino Chablais francese però recenti studio ne farebbero un discendente di un vitigno autoctono della Valle d'Aosta dove è stata introdotta agli inizi degli anni 70.

				<i>Asporto Mescita Calice</i>		
<i>Bianco</i>	<i>Valle Aosta</i>	<i>Ottin</i>	<i>Petit Arvine</i>	<i>18,00</i>	<i>25,00</i>	<i>4,00</i>

PIGNOLO

Il Pignolo è un antico vitigno autoctono del Friuli a bacca nera, da cui nasce un vino dal profumo complesso e dal gusto vigoroso ed elegante.

				<i>Asporto Mescita Calice</i>		
<i>Rosso</i>	<i>Friuli</i>	<i>Vinai dell'Abbate</i>	<i>Pignolo</i>	<i>60.00</i>		

PINOT BIANCO

E' coltivato in tutta Italia e si confonde molto spesso con lo Chardonnay. Originario della Germania, è un'ottima base per gli spumanti. Diffuso soprattutto in Lombardia, Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Alto Adige	Tramin	Pinot Bianco	14.00	18.00	3,00
Bianco	Alto Adige	Laimburg	Pinot Bianco Riserva	16.00	25.00	
Bianco	Alto Adige	Lageder	Pinot Bianco	16.00	25.00	

PINOT GRIGIO

Sempre più popolare in Italia, il Pinot grigio è di origine francese ed è soprattutto sviluppato nel Veneto, Lombardia, Trentino Alto Adige. Assume una tonalità ramata. Se è vinificato in bianco dà un vino paglierino.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Friuli	Conte Brandolini	Pinot Grigio	10.00	15.00	3.00
Bianco	Friuli	Bastianich	Pinot Grigio	16.00	24.00	4.00
Bianco	Francia	Gruss	Pinot Grigio	16.00	24.00	

PINOT NERO

Originario della Borgogna, è un vitigno molto difficile da lavorare. Può dare rossi di grande stoffa ed eleganza. E' un vitigno molto diffuso nell'Italia del Nord. Può essere vinificato sia bianco (ottima base per gli spumanti) che rosso ed entra nella composizione di molti altri vini tipici locali. La sua massima espressione la troviamo in Francia nei grandi Bourgogne e negli Champagnes.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Alto Adige	Laimburg	Pinot Nero Ris.	18.00	27.00	
Rosso	Alto Adige	AAvv Alto Adige	Pinot Nero	15.00	21.00	3.00
Rosso	Alto Adige	Gottardi	Riserva Mazzon	28.00	36.00	
Rosso	Breganze	Maculan	Pinot Nero	15.00	19.00	3.00
Rosso	Valle Aosta	Crotta de Vignerone	Pinot Nero	15.00	19.00	
Rosso	Francia	Chanson P&F	Bourgogne Pinot Noir	20.00	29.00	6,00
Rosso	Francia	Chanson P&F	Pinot Noir Nuit St. George	39.00	49.00	
Rosso	Francia	Chanson P&F	Pinot Noir gevret Chambertin	39.00	49.00	
Rosso	Francia	Chanson P&F	Pinot Noir Vosne Romanée	79.00	88.00	
Rosso	Francia	Chanson P&F	P. N. Clos de Vougeot (gran Cru)	150,00	170.00	

Rosso	Francia	P. Guillemot	Savigny les Beaune (1er Cru)	41,00	49.00
Rosso	Francia	P. Guillemot	Corton (gran Cru)	86,00	93.00
Rosso	Francia	M. Lafarge	Volnay	41,00	49.00
Rosso	Francia	Bollinger	Cote aou enfants	75,00	85.00

Etc...

PRIMITIVO

Vitigno a bacca scura coltivato nell'Italia meridionale e diffuso soprattutto in Puglia, in particolare nell'area di Manduria. La buccia è spessa e ricoperta di pruina; la polpa è di color rosso-violaceo e di sapore dolce. Produce vini forti, di grande corpo e ricchi di struttura, che sono stati valorizzati soprattutto in anni recenti, grazie anche all'affinamento delle tecniche di vinificazione che molti produttori hanno deciso di apportare.

A partire dagli anni Ottanta, prima gli italiani e poi gli stessi americani hanno riconosciuto l'identità genetica tra il Primitivo e lo Zinfandel.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Puglia	Conti Zecca	Primitivo del Salento	9.00	18.00	3.00
Rosso	Puglia	Conti Zecca	Primitivo del Salento Ris	15.00	22.00	4.00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Nel XII secolo si descrivevano i vini di "Rabiola" (oggi "Ribolla") del Collio come particolarmente fini ed eleganti, molto apprezzati dalla popolazione locale.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Friuli	Conti Brandolini	Refosco dal peduncolo rosso	14.00	22..00	4.00
Rosso	Friuli	Bastianich	Refosco dal peduncolo rosso	16.00	25.00	5.00

RIBOLLA GIALLA

Nel XII secolo si descrivevano i vini di "Rabiola" (oggi "Ribolla") del Collio come particolarmente fini ed eleganti, molto apprezzati dalla popolazione locale.

Produce un vino di color paglierino con riflessi verdolini, provvisto di buona vinosità, mediamente alcolico, vivo di acidità, non molto di corpo e gradevolmente armonico. Le zone dove si coltiva sono limitate alle provincie di Udine e Gorizia nella parte orientale denominata "Collio", "Colli orientali del Friuli" e "Isonzo". Esiste anche una varietà nota come Ribolla Verde, coltivata anche in Slovenia, dove è chiamata Rebula.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Friuli	Friuli	Bastianich	18.00	25.00	5.00
Bianco	Friuli	Slovenia	Movi	20.00	29.00	
Bianco	Friuli	Slovenia	Gravner	65.00	75.00	
Bianco	Friuli	Slovenia	Radicon	28.00	38.00	

RIESLING

Riesling è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino fruttato e di carattere. Originario della Germania, si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. Vino "per palati fini", secondo molti appassionati ed esperti divide, con lo Chardonnay, il gradino più alto della qualità dei vini bianchi. Coltivato fuori zona tende a mantenere le sue caratteristiche originarie.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Alto Adige	AA VV	Riesling	18.00	25.00	4.00
Bianco	Alsazia	Gruss	Riesling	15.00	22.00	
Bianco	Alsazia	Boesh	Riesling tradition	19.00	24.00	
Bianco	Alsazia	Boesh	Riesling Gran Cru	34.00	39.00	
Bianco	Alsazia	Boxler	Riesling Gran Cru	53.00	59.00	
Bianco	Germania	Guntrum	Riesling Spatlese	19.00	27.00	
Bianco	Germania	Donnhoff	Riesling Troken	14.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Dr. Burklin W.	Riesling Troken	14.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Dr. Burklin W.	Riesling Troken W.	17.00	27.00	
Bianco	Germania	Christmann	Riesling Troken	14.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Wittmann	Riesling Troken	14.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Shafer	Riesling Troken	14.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Zilliken	Riesling Troken	15.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	D.R. Loosen	Riesling Troken	16.00	25.00	5,00
Bianco	Germania	Molitor	Riesling Troken 1989		100.00	

Bianco	Germania	Christmann	Riesling Idig GG	70.00
Bianco	Germania	Dr. Burklin W.	Pechtstein GG	99.00

SANGIOVESE

Vitigno di origine toscana secondo tutti gli autori o comunque dell'Appennino Tosco-emiliano, ha trovato ampia diffusione in tutta l'Italia centrale distinguendosi in biotipi diversi. Più recente è la sua coltivazione nel sud e nelle Isole. Gli emigranti italiani hanno anche esportato il vitigno all'estero, in particolare in America, dove è abbastanza diffuso in Argentina, soprattutto nell'area di Mendoza, ed in California, specialmente in Napa Valley. Diverso dal Sangiovese di Romagna, rappresenta la base di tutti i rossi toscani (Brunello e Rosso di Montalcino, Chianti, Nobile di Montepulciano ...). Dà un vino di colore rubino, profumi di frutti rossi, molto strutturato e capace di invecchiare. È un simbolo della viticoltura italiana.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Toscana	San Fabiano	Chianti Famalgallo	10.00	18.00	4.00
Rosso	Toscana	San Fabiano	Chianti Classico	16.00	21.00	4.00
Rosso	Toscana	San Fabiano	Chianti Classico Ris. Cellole	25.00		
Rosso	Toscana	Frescobaldi	Chianti riserva	14.50	19.50	4.00
Rosso	Toscana	Castell'in villa	Chianti riserva	20.00	30.00	
Rosso	Toscana	Boscarelli	Rosso di Montepulciano	15.00	21.00	
Rosso	Toscana	Boscarelli	Nobile di Montepulciano	25.00	31.00	
Rosso	Toscana	La Mozza	Morellino di Scansano	13.00	19.00	3,00
Rosso	Toscana	Antinori	Brunello Pian delle Vigne	45.00	50.00	
Rosso	Toscana	Nardi	Brunello di Montalcino	27.00	38.00	7.00
Rosso	Toscana	Nardi	Brunello di Mont. 1997	37.00	46.00	
Rosso	Toscana	Ciacci Piccolomini	Rosso di Montalcino	18.00	25.00	5.00
Rosso	Toscana	Ciacci Piccolomini	Brunello di Montalcino	36.00	45.00	8.00
Rosso	Toscana	Ciacci Piccolomini	Brunello Pianrosso	47.00	56.00	
Rosso	Toscana	Ciacci Piccolomini	Brunello Pianrosso Magnum	83.00	91.00	
Rosso	Toscana	Ciacci Piccolomini	Brunello Pianrosso Riserva	64.00	72.00	
Rosso	Toscana	Biondi Santi	Brunello 1999\2000\2001		95.00	

Rosso	Toscana	Biondi Santi	Brunello	75.00	80.00
Rosso	Toscana	Biondi Santi	Rosso di Montalcino	31.00	38.00
Rosso	Toscana	Soldera	Brunello 1990 igt		250.00
Rosso	Toscana	Soldera	Brunello 1996		360.00
Rosso	Toscana	Soldera	Brunello 1997		390.00
Rosso	Toscana	Soldera	Brunello 2000		380.00
Rosso	Toscana	Soldera	Brunello 2001		390.00

SAGRANTINO

E' il vitigno a frutto rosso autoctono giunto a Montefalco grazie ai frati francescani nel Medioevo, proveniente dall'Asia Minore. Due le tipologie di vino che se ne ricava: secco e passito. Il secco ha colore rubino tendente al granato, dal profumo di more di rovo e dal gusto caldo e speziato.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Umbria	Rocca di Fabbri	Rosso di Montefalco	14.00	23.00	4.00
Rosso	Umbria	Rocca di Fabbri	Sagrantino di Montefalco	26.00	35.00	7.00

SAUVIGNON

Vitigno originario della Gironda, nel bordolese della Francia, ha trovato diffusione un po' ovunque nel Mondo. In Italia si coltiva principalmente in Veneto ed in Friuli Venezia Giulia. Recente è la sua diffusione nel centro e sud Italia. La denominazione completa, usata soprattutto all'estero, e' Sauvignon Blanc. E' ormai diventato uno dei grandi vitigni internazionali, essendo stato trapiantato praticamente in tutte le principali aree vitivinicole del Mondo.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Alto Adige	Laimburg	Sauvignon	13.00	19.00	4.00
Bianco	Alto Adige	Laimburg	Sauvignon Riserva	17.00	23.00	
Bianco	Alto Adige	Cortaccia	Sauvignon Riserva	22.00	30.00	
Bianco	Valtellina	Dona	Sauvignon	17.00	23.00	4.00
Bianco	Alto Adige	San Leonardo	Vette	13.00	18.00	3.00
Bianco	California	Beringer	Sauvignon	16.00	21.00	3.50
Bianco	Cile	Rothschild	Los Vascos	11.50	16.00	3.00

Bianco	Nuova Z.	Cloudy bay	Sauvignon 2011		35.00
Bianco	Nuova Z.	Cloudy bay	Sauvignon	24.00	31.00

SIRAH

Celebrata uva nera coltivata inizialmente nella Valle del Rodano settentrionale e da lì diffusasi in altre regioni della Francia e del Mondo. Produce vini generalmente longevi, scuri, intensi e dai caratteristici aromi di gomma bruciata e spezie. Il vitigno è presente anche in Corsica.

Fuori dai confini di Francia, accanto a coltivazioni ben localizzate in Italia, nel Vallese svizzero, in Sud Africa, negli USA occidentali ed in Sud America, quest'uva ha visto una notevole diffusione soprattutto in Australia dove, proveniente dalla Francia, venne introdotta nella prima metà dell'800, divenendo ben presto una delle viti più coltivate del Nuovissimo Continente, con il nome di Shiraz.

Rispetto ai vini francesi, gli Shiraz australiani sono in genere più dolci e meno speziati.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Australia	Penfolds	Bin2	21.00	27.00	
Rosso	Francia	Laroche	Siraz	13.00	18.00	3.00
Rosso	Francia	D'a	Siraz	13.00	18.00	3.00

SYLVANER

Si pensa che possa essere originario della media valle del Reno, altri lo ritengono invece proveniente della Stiria (Austria). Chiamato Silvaner in Germania dove è piuttosto diffuso, questo vitigno è coltivato anche in Alsazia, in Austria, nel Vallese e nell'Europa Orientale. Nel nostro paese, è presente soprattutto in Alto Adige. Il vino che si ottiene ha un colore giallo paglierino tendente al verdognolo, provvisto di un profumo caratteristico, di sapore gradevole, asciutto leggermente amarognolo, giustamente acido e alcolico, vellutato, si presta a un leggero invecchiamento.

				Asporto	Mescita	Calice
Rosso	Alsazia	AAVV	Sylvaner	21.00	25.00	
Rosso	Alto Adige	AAVV	Sylvaner	19.00	24.00	4,00

TIMORASSO

Il Timorasso è un vino che gli agricoltori hanno prodotto fin da tempi remoti, ma che solo in tempi recenti hanno ripreso ad impiantare. La produttività del Timorasso è decisamente incostante, in compenso è abbastanza resistente alle malattie e agli eventi atmosferici. La sua vigoria vegetativa è inferiore alla media delle uve bianche. Il vino che viene prodotto è bianco asciutto, corposo e più alcolico del Cortese. Recentemente i dati di alcune prove lo indicano anche adatto ad un breve invecchiamento.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Piemonte	Massa	Timorasso	18.00	28.00	5.00
Bianco	Piemonte	Massa	Timorasso Riserve	39.00	49.00	

TOCAI

Alcuni autori sostengono che il vitigno Tocai oggi coltivato provenga dalle zone dell'antico impero austro-ungarico, ma che comunque non abbia niente di simile al vitigno Furmint che si usa per il Tokaj ungherese. Nelle caratteristiche morfologiche il Tocai friulano ricorda molto il Sauvignon con il quale può facilmente essere confuso. Il vino che si ottiene è di colore paglierino o dorato chiaro, brillante, provvisto di profumo delicato e gradevole non molto intenso; sapore fresco, rotondo, caldo, tipicamente amarognolo, armonico. Nel veneto le maggiori zone di produzione sono la provincia di Venezia e Treviso.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Friuli	Bastianich	Tocai friulano	18.00	28.00	5.00
Bianco	Friuli	Conte Brandolini	Tocai friulano	13.00	18.00	4.00

TREBBIANO

E' la varietà bianca più coltivata in Italia ed è molto diffusa anche in altri paesi. L'origine del nome potrebbe essere fatta risalire a Plinio il Vecchio che, nel suo Naturalis Historiae, citava il Vinum Tribulanum prodotto nelle vicinanze dell'attuale Capua.

Nel nostro paese il Trebbiano è coltivato praticamente ovunque, ad eccezione delle zone più fredde del Nord: Trebbiano Toscano, Trebbiano Romagnolo, Trebbiano d'Abruzzo, il Trebbiano di Soave, il Trebbiano di Lugana.

All'estero, oltre che in Francia, questo vitigno è diffuso in Portogallo, col nome di Thalia o Talia, in alcune aree della Grecia e dell'Europa Orientale, in Sud America, in Sud Africa, in Australia e in California.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Abruzzo	Edmidio Pepe	Trebbiano	23.00	30.00	
Bianco	Abruzzo	Valentini	Trebbiano	87.00	95.00	

TRAMINER AROMATICO

Coltivata fin dal Medioevo in Alto Adige soprattutto nella zona di Tramin (Termeno in italiano), a sud di Bolzano, questa vite a bacca bianca dalla buccia verde chiaro e' stata successivamente impiantata anche in Germania, Austria, California, Francia, (dove secondo alcuni coinciderebbe con il Savagnin - vedi), Moravia (dove e' chiamata Princ) ed altri paesi est-europei.

Attualmente con Traminer sempre piu' spesso si indica in realta' il Gewurztraminer (vedi), una sua mutazione ormai decisamente piu' diffusa del vitigno originale, soprattutto perche' in grado di produrre uve, e dunque vini, di qualita' superiore.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Alto Adige	Laimburg	Gewurztraminer Riserva	25,00	30.00	
Bianco	Alto Adige	Pfischer	Gewurztraminer	15,00	22.00	5,00
Bianco	Friuli	Conti Brandolini	Traminer aromatico	9.00	14.00	4.00
Bianco	Alto Adige	Tramin	Gewurztraminer	13.00	18.00	5.00
Bianco	Francia	Gruss	Gewurztraminer	19.00	25.00	

VERDICCHIO

Vitigno di origine antichissima, già conosciuto in epoca romana, si coltiva principalmente nelle Marche e sporadicamente nelle regioni limitrofe. Colore paglierino e profumi delicati. Ci da un vino snello di corpo, vivo con un giusto fresco, piacevole, sottile e delicato dal retrogusto amarognolo.

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Marche	Garofoli	Verdicchio Podium	19.00	29.00	5.00
Bianco	Marche	Garofoli	Verdicchio Fiorese	28.00	32.00	
Bianco	Marche	Garofoli	Verdicchio podium Mg. 01	35.00	43.00	
Bianco	Marche	La Monacesca	Verdicchio di Matelica	15.00	22.00	4.00

VERMENTINO

E' un vitigno giunto in Liguria dalla Spagna nel 1300. Ben adattato alle caratteristiche locali produce uve bianche di pregio che entrano nei vini delle Cinque Terre. Bene anche la Sardegna. Dà vini freschi, delicati, moderatamente aromatici.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
<i>Bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Vermentino Meri</i>	14.00	21.00	4.00
<i>Bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Vermentino Costamolino</i>	10.00	18.00	
<i>Bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Vermentino S'Elegas</i>	9.00	18.00	3,00
<i>Bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Vermentino Iselis</i>	16.00	24.00	4,00
<i>Bianco</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Vermentino Is argiolas</i>	13.00	20.00	4,00

Altri vini

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Bianco	Alto Adige	Lageder	Beta delta (Biodinamico)	14.50	19.00	5.00
Rosso	Alto Adige	Lageder	Beta delta (Biodinamico)	19.50	26.00	4.00
Rosso	Alto Adige	Tramin	Loam	33.00	40.00	
Rosso	Aosta	Crotta de Vigneron	Chambave Rouge	10.00	18.00	3.00
Rosso	Veneto	Speri	Amarone St. Urbano	49.00	59.00	
Rosso	Veneto	Speri	Amarone St. Urbano 2003	52.00	69.00	
Rosso	Veneto	Speri	Ripasso	14.50	24.50	5.00
Bianco	Friuli	Livio Felluga	Sharis	12.00	18.00	3.00
Bianco	Friuli	Livio Felluga	Illivio	23.00	30.00	5.00
Bianco	Friuli	Livio Felluga	Terre alte	35.00	45.00	
Rosso	Trentino	San Leonardo	Terre	13.00	18.00	3.00
Rosso	Trentino	San Leonardo	Terre di san Leonardo	23.00	30.00	5.00
Rosso	Trentino	San Leonardo	San Leonardo	49.00	59.00	
Rosso	Toscana	Marchesi Incisa	Sassicaia	190.00	190.00	25,00
Rosso	Toscana	Marchesi Incisa	Sassicaia magnum	470.00	470.00	
Rosso	Toscana	Tenuta san Guido	Le Difese	17.00	26.00	5,00
Rosso	Toscana	Tenuta san Guido	Le Difese Magnum	35.00	44.00	
Rosso	Toscana	Tenuta san Guido	Guidalberto	37.00	45.00	
Rosso	Toscana	Tenuta san Guido	Guidalberto magnum	75.00	90.00	
Rosso	Toscana	Tenuta san Guido	Guidalberto 3 litri	135.00	150.00	
Rosso	Toscana	Tenuta Fertuna	Plato	10.00	18.00	3.00
Rosso	Toscana	Tenuta Fertuna	Lodai	17.00	24.00	
Rosso	Toscana	Tenuta Fertuna	Messio	22.00	28.00	
Rosso	Toscana	Tenuta Fertuna	Pactio	12.00	18.00	3,00
Bianco	Toscana	Tenuta Fertuna	Droppello	12.00	18.00	3,00
Rosso	Toscana	San fabiano	Cerviolo Rosso	33.00	42.00	
Rosso	Toscana	Petra	Zingari	12.00	20.00	4.00
Rosso	Toscana	Frescobaldi	Serre Nuove		55.00	

<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Lucente</i>			<i>55.00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Luce</i>			<i>85.00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Biondi Santi</i>	<i>Schidione 2004</i>			<i>85.00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Montevervine</i>	<i>pergole torte 98 MG</i>	<i>160.00</i>	<i>170.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Montevervine</i>	<i>Pergole Torte 99</i>	<i>80.00</i>	<i>90.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Argiolas</i>	<i>Is Solinas</i>	<i>17.00</i>	<i>24.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Agripunica</i>	<i>Montessu</i>	<i>17.00</i>	<i>27.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Agripunica</i>	<i>Barrua</i>	<i>37.00</i>	<i>48.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Basilicata</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Ramitello</i>	<i>12.00</i>	<i>22.00</i>	<i>4.00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Molise</i>	<i>Di Majo</i>	<i>Don Luigi rosso</i>	<i>26.00</i>	<i>32.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Argentina</i>	<i>Moet</i>	<i>Cheval des Andes</i>	<i>78.00</i>	<i>85.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Libano</i>	<i>Chateau Musar</i>	<i>Chateau Musar Rouge 03</i>	<i>48.00</i>	<i>58.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Libano</i>	<i>Chateau Musar</i>	<i>Chateau Musar Blanche 03</i>	<i>48.00</i>	<i>58.00</i>	

Dalla Francia

Alsazia

<i>Bianco</i>	<i>Eguisheim</i>	<i>Gruss</i>	<i>Riesling</i>	15.00	22.00
<i>Bianco</i>	<i>Eguisheim</i>	<i>Gruss</i>	<i>Gewurztraminer</i>	17.00	26.00
<i>Bianco</i>	<i>Eguisheim</i>	<i>Gruss</i>	<i>Pinot Gris</i>	17.00	26.00
<i>Bianco</i>	<i>Val. Noble</i>	<i>Boesh</i>	<i>Sylvaner</i>	19.00	24.00
<i>Bianco</i>	<i>Val. Noble</i>	<i>Boesh</i>	<i>Riesling tradition</i>	19.00	24.00
<i>Bianco</i>	<i>Val. Noble</i>	<i>Boesh</i>	<i>Riesling Gran Cru</i>	34.00	39.00
<i>Bianco</i>	<i>Colmar</i>	<i>Boxler</i>	<i>Riesling Gran Cru</i>	53.00	59.00

Chablis

<i>Bianco</i>	<i>Chablis</i>	<i>Laroche</i>	<i>Petit Chablis</i>	17.00	26.00
<i>Bianco</i>	<i>Chablis</i>	<i>Laroche</i>	<i>Chablis</i>	19.00	27.00
<i>Bianco</i>	<i>Chablis</i>	<i>Laroche</i>	<i>Chablis 1er cru</i>	41.00	51.00

Languedoc

<i>Bianco</i>	<i>Beziere</i>	<i>Laroche</i>	<i>trois grappes</i>	11.00	16.00	3.00
---------------	----------------	----------------	----------------------	-------	-------	------

Bourgogne

<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>Bourgogne Chardonnay</i>	20.00	27.00	4.50
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	20.00	27.00	4.50
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>Pinot Noir Nuit St. George</i>	39.00	49.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>Pinot Noir gevret Chambertin</i>	39.00	49.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>Pinot Noir Vosne Romanée</i>	79.00	88.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Chanson P&LF</i>	<i>P. N. Clos de Vougeot (gran Cru)</i>	150,00	170.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>Henriot</i>	<i>Beone 1er Cru</i>		68.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>P. Guillemot</i>	<i>Savigny les Beaune (1er Cru)</i>	41,00	49.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>P. Guillemot</i>	<i>Corton (gran Cru)</i>	86,00	93.00	
<i>Rosso</i>	<i>Francia</i>	<i>M. Lafarge</i>	<i>Volnay</i>	41,00	49.00	

Val de Loire

Bianco	Francia	Landrat	Pouilly Fumé	20.00	27.00	
Bianco	Francia	Langlois	Pouilly Fumé	25.00	31.00	

Cote du Rone

Bianco	Francia	Chateau La Nerthe	Chateauneuf du Pape		67.00	
Rosso	Francia	Chateau La Nerthe	Chateauneuf du Pape		67.00	
Bianco	Francia	Jaboulet	Parallele 45 blanc	14.00	19.00	4.00

Bordeaux

Rosso	Puillac	Rothschild	Reserve Bordeaux rouge	13.00	18.00	3.00
Blanc	Puillac	Rothschild	Reserve Bordeaux blanc	13.00	18.00	3.00
Rosso	Puillac	Liberal	Chateau Haut Bages Liberal	51,00	62,00	

Blanc	Grezillac	Lurton	Chateau Bonnet Blanc	13.00	19.00	3.00
-------	-----------	--------	----------------------	-------	-------	------

Rosso	Grezillac	Lurton	Chateau Bonnet rouge	13.00	19.00	3.00
-------	-----------	--------	----------------------	-------	-------	------

Rosso	Medoc	Lagune	Chateau la Lagune	86.00	86.00	
-------	-------	--------	-------------------	-------	-------	--

Rosso	Medoc	Cantemerle	Chateau Cantemerle	46.00	58.00	
-------	-------	------------	--------------------	-------	-------	--

Rosso	Medoc	Conte Brandolini	Chateau Greysac	19.00	26.00	5.00
-------	-------	------------------	-----------------	-------	-------	------

Rosso	Margaux	Chateau Margaux	Chateau Margaux	650.00	650.00	
-------	---------	-----------------	-----------------	--------	--------	--

Rosso	Margaux	Chateau Dauzac	Chateau Dauzac	48.00	56.00	
-------	---------	----------------	----------------	-------	-------	--

Rosso	Margaux	Chateau Desmiral	Chateau Desmiral	39.00	49.00	
-------	---------	------------------	------------------	-------	-------	--

Rosso	Margaux	Chateau Ferriere	Chateau Ferriere	48.00	59.00	
-------	---------	------------------	------------------	-------	-------	--

Rosso	G. Pessac L.	Chateau Louvriere	Chateau Louvriere	34.00	46.00	
-------	--------------	-------------------	-------------------	-------	-------	--

Rosso	G. Pessac L.	Chateau de Cruseau	Chateau de Cruseau R	23.00	29.00	4,50
-------	--------------	--------------------	----------------------	-------	-------	------

Bianco	G. Pessac L.	Chateau de Cruseau	Chateau de Cruseau B.	23.00	29.00	4,50
--------	--------------	--------------------	-----------------------	-------	-------	------

Rosso	Pomerol	Chateau Jean de Gue	Jean de Gue	38.00	49.00	
-------	---------	---------------------	-------------	-------	-------	--

Rosso	Pomerol	Clos Fourtet	Clos F. S. Emilion	62.00	69.00	
-------	---------	--------------	--------------------	-------	-------	--

CHAMPAGNE

Lo Champagne è un vino spumante. Prende il nome dalla regione della Champagne, situata nel nord-est della Francia. Si divide nelle seguenti zone di produzione:

- *Montagne di Reims* Il vitigno predominante è il pinot noir. Nelle cantine (caves) delle montagne di Reims riposano degli champagnes rinomati per la potenza, la struttura e la nobiltà;
- *Valle della Marna* Il vitigno principale è il pinot meunier. Gli champagnes della valle della Marna possiedono un seducente bouquet fruttato ed un'elevata morbidezza;
- *Côte des blancs* il vitigno principale è lo chardonnay. La Côte des Blancs dà vita a champagnes pregiati, caratterizzati da vivacità e carattere, aromi leggeri e delicati, simboli di finezza ed eleganza;
- *Vigne dell'Aube, Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine:* Il vitigno principale è il pinot noir. Gli champagnes della Côte des Bar sono vini di carattere, rotondi e dagli aromi complessi.

Lo champagne è uno dei pochi vini ai quali sia stato attribuito un inventore: Dom Pérignon.

				Asporto	Mescita	
Bianco	Marne	Lemaire	Premier Cru RM munier	35.00	40.00	7,00
Bianco	Marne	Lemaire	Premier Cru RM	35.00	45.00	
Bianco	Marne	Lemaire	Premier Cru RM munier MG	75.00	85.00	
Bianco	Marne	Lemaire	Premier Cru RM MG	75.00	85.00	
Bianco	Marne	Lemaire	Premier Cru Rose RM	35.00	45.00	
Bianco	Reims	Guy Larmandier	Premier Cru	40.00	50.00	
Rosé	Reims	Guy Larmandier	Rosé	40.00	50.00	
Bianco	Reims	Guy Larmandier	Cramant Gran Cru	50.00	60.00	
Bianco	Aube	Drappier	Zero dosage – Brut Nature	53.00	60.00	
Bianco	Ay	Geoffroy	Brut	44.00	50.00	
Bianco	Cote di Bl.	Legras	Gran Cru	50.00	60.00	
Bianco		Roederer	Brut	50.00	60.00	
Bianco	Cote de Bl.	Gimmonet	Blanc de Blanc	32.00	45.00	
Bianco	Cote de Bl.	Gimmonet	Gastronome	44.00	54.00	
Bianco	Cote de Bl.	Gimmonet	Fleuron '04	48.00	58.00	
Bianco	Cote de Bl.	Gimmonet	Oenophile 0'4	48.00	58.00	
Bianco	Cote de Bl.	Gimmonet	Blanc de Blanc Magnum	91.00	99.00	
Bianco	Marne	Lamiable	Extra brut Gran cru	40.00	45.00	

Bianco	Cote de Bare	Brigandat	Brut Blanc de Noir	40.00	45.00	
Bianco	Mon. Reims	Savart	Brut	50.00	55.00	
Bianco	Cote de Bare	Couche	Extra Brut	40.00	45.00	
Bianco	Cote de Bare	Couche	Extra Brut MG	90.00	90.00	
Bianco	Cote de Bare	Falmet	Brut nature Blanc de noir	60.00	65.00	
Bianco	Ay	Aiala	Zero dosage – Brut Nature	45.00	55.00	8,00
Bianco	Ay	Aiala	Brut Major	38.00	45.00	7,00
Bianco	Ay	Aiala	Brut Major Magnum	80.00	90.00	
Bianco	Ay	Aiala	Brut Major 3 litri	250.00	260.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé	45.00	55.00	10.00
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé – bottiglia storica	65.00	75.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé Mg	99.00	120.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé 3 litri ast.	350.00	380.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé 6 litri ast.	650.00	670.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé 9 litri ast.	880.00	900.00	su prenotazione
Bianco	Ay	Bollinger	Special Couvé 12 litri ast.	1330.00	1350.00	su prenotazione
Rosé	Ay	Bollinger	Rosé	69.00	79.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 1995 ast.		250.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 1996 ast.		400.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 1997 ast.		250.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 1999 ast.	260.00	270.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 2002 ast.	199.00	199.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 2002 ast. MG		480.00	
Bianco	Ay	Bollinger	R.D. 1999 ast. MG		550.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année 02	99.00	110.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année 02 007\002	200.00	200.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année astuccio	105.00	120.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année magnum	290.00	330.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année 3 litri	550.00	550.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année 04	150.00	160.00	
Rosè	Ay	Bollinger	Grande Année 05 rosè	160.00	170.00	
Bianco	Ay	Bollinger	Grande Année 04 magnum	320.00	350.00	

<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Grande Annee 03 3 litri</i>	<i>600.00</i>	<i>600.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Vieille Vigne 98</i>		<i>450.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Vieille Vigne 2004</i>		<i>700.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Bollinger</i>	<i>Vieille Vigne 2005</i>		<i>750.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Brut magnum</i>	<i>110.00</i>	<i>150.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Brut tre litri</i>	<i>370.00</i>	<i>75.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Brut 9 litri</i>	<i>870.00</i>	<i>890.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Winston Churchill</i>	<i>200.00</i>	<i>210.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Pol roger</i>	<i>Winston Churchill Mg</i>	<i>400,00</i>	<i>400.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Ay</i>	<i>Perrier Jouet</i>	<i>Belle epoque 2006</i>	<i>125.00</i>	<i>135.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Avize</i>	<i>Selosse</i>	<i>Brut initial</i>		<i>150.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Avize</i>	<i>Selosse</i>	<i>Contraste 100% pinot noir</i>		<i>180.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Rothschild</i>	<i>Brut</i>	<i>57.00</i>	<i>70.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Rothschild</i>	<i>Blanc de blanc</i>	<i>74.00</i>	<i>87.00</i>
<i>Rose</i>		<i>Rothschild</i>	<i>Rose</i>	<i>74.00</i>	<i>87.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Crug</i>	<i>Couveè</i>	<i>150.00</i>	<i>170.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Dom Perignon</i>	<i>Dom Perignon 04</i>	<i>145.00</i>	<i>170.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Dom Perignon</i>	<i>Dom Perignon 1961</i>	<i>400.00</i>	<i>400.00</i>
<i>Rosè</i>		<i>Dom Perignon</i>	<i>Dom Perignon 04 Rosè</i>	<i>300.00</i>	<i>310.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal 2009</i>	<i>180.00</i>	<i>190.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal 2007</i>	<i>200.00</i>	<i>220.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal 2006</i>	<i>220.00</i>	<i>240.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal 2005</i>	<i>240.00</i>	<i>260.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal mg</i>	<i>480.00</i>	<i>480.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Roederer</i>	<i>Cristal rosè 2004</i>	<i>390.00</i>	<i>410.00</i>
<i>Bianco</i>		<i>Mumm</i>	<i>Mumm 1975</i>		<i>270.00</i>

METODO CLASSICO

Il metodo classico o champenoise è un processo di produzione di vino spumante che consiste nell'indurre la rifermentazione in bottiglia dei vini attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti selezionati. In questo modo il vino acquisisce la tradizionale pressione (visibile garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione avvenuta in bottiglia. Dopo un periodo di riposo avviene la fase del remuage: le bottiglie sono disposte su appositi cavalletti che tengono il collo più in basso rispetto al fondo della bottiglia; la continua rotazione della stessa fa depositare le fecce dei lieviti esausti (che sono stati prodotti dalla fermentazione in bottiglia) sul tappo. L'ultima fase della lavorazione consiste nel gelare il vino contenuto nel collo della bottiglia e nel togliere il tappo in modo che il deposito fuoriesca spinto dalla pressione. A questo punto il vino viene rabboccato con uno sciroppo di vino e zucchero. La quantità di zucchero del composto determina le caratteristiche dello spumante, da demi-sec a extra-brut. Qualora non si introduca il liquer d'expédition ma lo stesso vino, si ha uno spumante pas dosé, particolarmente secco.

			Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Franciacorta Quadra	Brut	18.00	25.00	5,00
Bianco	Franciacorta Quadra	Brut Mg	37.00	55.00	
Bianco	Franciacorta Quadra	Brut 3 litri	99.00	110.00	
Bianco	Franciacorta Quadra	Saten	21.00	38.00	7.00
Bianco	Franciacorta Quadra	Millesimato	25.00	35.00	
Bianco	Franciacorta Quadra	Millesimato Magnum	45.00	59.00	
Rosè	Franciacorta Quadra	Rosè	23.00	35.00	6.00
Bianco	Franciacorta Quadra	Zero	25.00	35.00	
Bianco	Franciacorta Quadra	EretiQ	40.00	50.00	
Bianco	Franciacorta Uberti	Francesco I Extra brut	23.00	33.00	
Bianco	Franciacorta Uberti	Francesco I brut	23.00	33.00	
Rosè	Franciacorta Uberti	Francesco I Rosè	29.00	39.00	
Bianco	Franciacorta Uberti	Sublimis pas dose	35.00	45.00	
Bianco	Franciacorta Uberti	Quinque mg		160.00	
Bianco	Franciacorta Bellavista	Alma Cuvée	33.00	45.00	
Bianco	Franciacorta Bellavista	Millesimato	45.00	48.00	
Bianco	Franciacorta Bellavista	Saten	45.00	48.00	

<i>Bianco Trento Ferrari</i>	<i>Giulio</i>	<i>85.00</i>	<i>95.00</i>
<i>Bianco Trento Ferrari</i>	<i>Perlée</i>	<i>25.00</i>	<i>35.00</i>
<i>Bianco Slovenia Movia</i>	<i>Pure</i>	<i>30.00</i>	<i>40.00</i>

METODO MARTINOTTI

Fu il casalese Federico Martinotti, direttore per l'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, ad inventare negli anni venti il metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti, poi adottato dal francese Charmat.

Il Metodo Martinotti permette di ottenere spumanti, spesso dolci, dalle caratteristiche note fruttate, per mezzo di recipienti a tenuta stagna tipo autoclave. Questo metodo ha trovato diffusione poiché risulta più veloce ed economico rispetto al metodo classico o metodo champenoise.

Il francese Eugène Charmat intorno al 1910 costruì e brevettò tale attrezzatura, da qui il doppio nome, metodo Martinotti-Charmat. In sostanza il metodo prevede una seconda fermentazione del vino in grandi contenitori, di solito in acciaio, presurizzati, le autoclavi appunto. Questa la differenza principale dal metodo Champenoise in cui la fermentazione viene effettuata in bottiglia.

Le uve utilizzate possono essere quelle del metodo classico ma visto che il metodo ottiene colori più tenui, paglierino con vena verdolina, sapori più freschi e meno strutturati, profumi meno intensi, le uve più apprezzate sono il Moscato, il Prosecco, la Malvasia e non per ultima il Brachetto.

Secchi

				Asporto	Mescita	Calice
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Spagnol doc	9.00	18.00	3.00
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Spagnol docg	11.00	21.00	
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Cartizze Spagnol	16.00	25.00	5.00
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Nino Franco Rustico	11.00	15.00	
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Nino Franco docg	15.00	25.00	
Bianco	Valdobbiadene		Prosecco Spagnol docg MG	20.00	30.00	
Bianco	Romagna		Chardonnay Rinaldini	9.00	18.00	3.00
Bianco	Collio	Bastianich	Ribolla gialla 100% - Brut	16.00	25.00	5.00

Dolci

Rosso	Piemonte	Grimaldi	Brachetto d'Asti	10.00	18.00	4.00
Bianco	Piemonte	Grimaldi	Moscato d'Asti	8.00	18.00	3.00

VINI PASSITI

I vini passiti sono prodotti utilizzando le stesse tecniche di vinificazione impiegate per i vini normali, con la sola differenza che le uve, prima di essere vinificate, vengono sottoposte per un periodo più o meno lungo di tempo ad un appassimento. Lo scopo di tale procedimento è quello di sottoporre l'uva ad una sorta di sovraturazione al fine di elevarne il tenore alcolico e zuccherino. L'appassimento può essere effettuato in due maniere:

- *lasciando appassire gli acini d'uva direttamente sulla pianta,*
- *lasciando appassire i grappoli o gli acini d'uva, dopo essere stati vendemmiati:*

Dopo l'appassimento le uve vengono pressate e vinificate (utilizzando di solito il metodo di vinificazione in bianco) ed il periodo di affinamento può durare anche alcuni anni.

				<i>Asporto</i>	<i>Mescita</i>	<i>Calice</i>
Rosso	Valtellina	Nera	Anomalia	25,00	38.00	7.00
Bianco	Valtellina	Prevostini	Vertemate	35,00	45.00	
Bianco	Val d'Aosta	Crotta di Vigneron	Moscato Passito Chambave	21,00	30.00	6.00
Rosso	Umbria	Rocca di fabbri	Sagrantino Passito	27.00	38.00	5.00
Rosso	Valpolicella	Speri	Recioto	39.00	49.00	8.00
Bianco	Friuli	Fantinel	Picolit	35.00	45.00	
Bianco	Friuli	Vinai dell'Abate	Picolit – rosazzo 05	35.00	45.00	
Bianco	Friuli	Fantinel	Ramandolo	29.00	39.00	
Bianco	Pantelleria	Specchio di Venere	Baglio Morgana 0.750	21.00	33.00	
Bianco	Pantelleria	Specchio di Venere	Baglio Morgana 0.375	11.00	17.00	4.00
Bianco	Pantelleria	Murana	Bukkuram 0.275	38.00	48.00	
Bianco	Pantelleria	Donna fugata	Ben Rjè 0.375	22.00	30.00	
Bianco	Pantelleria	Donna fugata	Kabir 0.375	12.00	20.00	
Bianco	Sicilia	Firriato	L'ecrù 0.75	31.00	38.00	

<i>Bianco</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Firriato</i>	<i>L'ocra, passito naturale 0.75</i>	<i>13.00</i>	<i>21.00</i>	<i>3.50</i>
<i>Bianco</i>	<i>Marche</i>	<i>Garofoli</i>	<i>Dorato</i>	<i>11.00</i>	<i>15.00</i>	<i>3.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Marche</i>	<i>Garofoli</i>	<i>Verdicchio Passito</i>	<i>17.00</i>	<i>21.00</i>	<i>5.00</i>
<i>Rosso</i>	<i>Bergamo</i>	<i>Biava</i>	<i>Moscato di Scanzo</i>		<i>45.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Bergamo</i>	<i>Biava</i>	<i>Moscato passito</i>		<i>35.00</i>	
<i>Rosso</i>	<i>Toscana</i>	<i>Frescobaldi</i>	<i>Vin Santo liquoroso</i>			<i>3.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Rjussec</i>	<i>Sautern 2006 0.375</i>	<i>17.00</i>	<i>23.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Doisy Vedr.</i>	<i>Sautern 1999 0,75</i>	<i>49.00</i>	<i>59.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau De Malle</i>	<i>Sautern 2000 0.75</i>	<i>49.00</i>	<i>59.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau St. Elene</i>	<i>Sautern v.a. 0.375</i>	<i>29.00</i>	<i>26.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau St. Elene</i>	<i>Sautern v.a. 0.750</i>	<i>57.00</i>	<i>69.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Simon</i>	<i>Sautern v.a. 0.375</i>	<i>16.00</i>	<i>22.00</i>	<i>5.00</i>
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau Simon</i>	<i>Sautern v.a. 0.750</i>	<i>33.00</i>	<i>39.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau D'iquem</i>	<i>Sautern 0.375 1998</i>		<i>270.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Francia</i>	<i>Chateau D'iquem</i>	<i>Sautern 0.75 2006</i>		<i>900.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Ungheria</i>	<i>Tinon</i>	<i>Tokaji Aszu 5 Put.</i>	<i>43.00</i>	<i>65.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Germania</i>	<i>Guntrum.</i>	<i>Ice wine 0.375</i>	<i>57.00</i>	<i>65.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Austria</i>	<i>E.T</i>	<i>Ice wine 0.375</i>	<i>25.00</i>	<i>35.00</i>	
<i>Bianco</i>	<i>Austria</i>	<i>Shloss</i>	<i>Ice wine 0.375</i>	<i>41.00</i>	<i>50.00</i>	

BIRRE

La **birra** è una delle più diffuse¹ e più antiche bevande alcoliche del mondo. Viene prodotta attraverso la fermentazione alcolica con ceppi di *Saccharomyces cerevisiae* o *Saccharomyces carlsbergensis* di zuccheri derivanti da fonti amidacee, tra cui quella più usata è il malto d'orzo. Il malto d'orzo è l'orzo germinato ed essiccato. Vengono tuttavia ampiamente impiegati anche il frumento, il mais e il riso, solitamente in combinazione con l'orzo. Altre piante meno utilizzate sono invece la radice di manioca, il miglio e il sorgo in Africa, la patata in Brasile e l'agave in Messico.

Per produrre la birra, il malto viene immerso in acqua calda, dove - grazie all'azione di alcuni enzimi presenti nel malto stesso e dovuti alla germinazione - gli amidi presenti vengono convertiti in zuccheri fermentescibili. Questo mosto zuccheroso può essere aromatizzato con erbe aromatiche, frutta o più comunemente con il luppolo. Quindi, viene impiegato un lievito che dà inizio alla fermentazione e porta alla formazione di alcool, unitamente ad anidride carbonica (che viene per la maggior parte espulsa) ed altri prodotti di scarto derivanti dalla respirazione anaerobica dei lieviti.

In questo processo si utilizzano ingredienti, tradizioni e metodi produttivi variabili: il tipo di lievito ed il metodo di produzione possono essere usati per classificare le birre in ale, lager e birre a fermentazione spontanea.

- **Ale**: sono prodotte con i lieviti della specie *Saccharomyces cerevisiae* e seguono un processo ad "alta fermentazione" che predilige temperature elevate. È il procedimento più antico che rimane tuttavia ancora profondamente radicato specie nella cultura brassicola anglosassone e fiamminga.
- **Lager**: sono prodotte con i lieviti della specie *Saccharomyces carlsbergensis* e seguono un processo a "fermentazione bassa" che predilige temperature basse. Il procedimento industriale è più recente ma garantisce una maggior stabilità e ripetibilità, permettendo a queste birre di essere oggi di gran lunga le più diffuse sul mercato.
- **Lambic**: sono prodotte esclusivamente in una regione del Belgio meridionale, dove il mosto è esposto a lieviti indigeni selvatici, come il *Brettanomyces bruxellensis*; il processo si sviluppa seguendo una "fermentazione spontanea", che conferisce a queste birre caratteristiche uniche al mondo.

asporto

Alla Spina

<i>Germ</i>	<i>Keller</i>	<i>Artigianale, non pastorizzata</i>	<i>0,40 l</i>	<i>5,50°</i>	<i>5,00</i>
-------------	---------------	--------------------------------------	---------------	--------------	-------------

In Bottiglia

<i>Valt.</i>	<i>Olmo</i>	<i>Artigianale di Sondrio</i>	<i>0,33 l</i>	<i>5,60°</i>	<i>5,00</i>	<i>4,00</i>
--------------	-------------	-------------------------------	---------------	--------------	-------------	-------------

<i>Ita</i>	<i>Menabrea</i>	<i>Lager - bionda - doppio malto</i>	<i>0,66 l</i>	<i>4,80°</i>	<i>5,00</i>	<i>2,50</i>
------------	-----------------	--------------------------------------	---------------	--------------	-------------	-------------

<i>Ita</i>	<i>Menabrea</i>	<i>Lager - bionda - doppio malto</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,80°</i>	<i>3,00</i>	<i>2,00</i>
------------	-----------------	--------------------------------------	---------------	--------------	-------------	-------------

<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Pop - Lattina</i>	<i>0,33 l</i>	<i>8,00°</i>	<i>5,00</i>	<i>3,00</i>
------------	----------------	----------------------	---------------	--------------	-------------	-------------

<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Isaac - Blanche</i>	0,33 l	5,00°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Isaac - Blanche</i>	0,75 l	5,00°	12,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Waian - Saison</i>	0,33 l	5,80°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Waian - Saison</i>	0,75 l	5,80°	12,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Nora - egizia</i>	0,33 l	6,80°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Nora - egizia</i>	0,75 l	6,80°	12,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Super - Ambrata</i>	0,75 l	8,00°	12,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Leon - Bruna</i>	0,75 l	9,00°	13,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Elixir - Demisec</i>	0,75 l	10,00°	13,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Nazionale – 100% italiana</i>	0,33 l	6,50°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Nazionale – 100% italiana</i>	0,75 l	6,50°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Super Bitter – Ambrata luppolata</i>	0,33 l	8,00°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Super Bitter – Ambrata luppolata</i>	0,75 l	8,00°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Open R&R – American pale</i>	0,33 l	8,00°	5,00	4,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Open R&R – American pale</i>	0,75 l	8,00°	12,00	10,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Mama Kriek – birra alle ciliege</i>	0,75 l	5,80°	15,00	13,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>M&M – birra smoked</i>	0,75 l	11,00°	15,00	13,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Metodo Classico</i>	0,75 l	10,00°	30,00	25,00
<i>Ita</i>	<i>Baladin</i>	<i>Xyayù</i>	0,75 l	13,50°	40,00	30,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Ciara</i>	0,75	5,00°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Lait</i>	0,75	3,20°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Rozza</i>	0,75	6,00°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Weiss</i>	0,75	5,50°	11,00	8,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Oro nero</i>	0,75	7,00°	12,00	9,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>Amaricana</i>	0,75	5,50°	12,00	9,00
<i>Ita</i>	<i>Ex Fabrica</i>	<i>formato 33 cl, se disponibile</i>			5,00	4,00
<i>Germ</i>	<i>Beck's</i>	<i>bionda</i>	0,33 l	4,50°	2,50	1,50
<i>Germ</i>	<i>Shencklera</i>	<i>weisse scura</i>	0,50 l	4,80°	7,00	
<i>Germ</i>	<i>Paulaner</i>	<i>weisse</i>	0,50 l	4,80°	5,00	2,50
<i>Bel.</i>	<i>Blache de Nam.</i>	<i>blanche chiara -artigianale</i>	0,33 l	4,20°	5,00	
<i>Bel.</i>	<i>Chouffe</i>	<i>blonde - artigianale</i>	0,33 l	5,20°	5,00	3,00

Bel.	Chouffe	blonde - artigianale	1,50 l	5,20°	25,00	18,00
Bel.	St Fuillen	blonde - artigianale	1,50 l	8,20°	25,00	19,00
Bel.	St Fuillen	blonde - artigianale	3,00 l	8,20°	65,00	55,00
Bel.	St Fuillen	blonde - artigianale	6,00 l	8,20°	145,00	130,00
Bel.	Leffe	rossa - artigianale	0,33 l	5,20°	5,00	3,00
Bel.	Gulden Draak	ambrata - artigianale	0,33 l	10,00°	5,00	4,00
Bel.	Gulden Draak	ambrata - artigianale	0,75 l	10,00°	11,00	9,00
Bel.	Bloembier	bionda - artigianale	0,33 l	6,00°	5,00	4,00
Bel.	Blache de Nam.	blanche chiara - artigianale	0,75 l	4,50°	11,00	8,00
Bel.	Dupont	chiara - biologica - artigianale	0,75 l	5,50°	11,00	9,00
Bel.	Duvel	chiara - artigianale	0,375 l	8,00°	5,00	4,00
Bel.	Duvel	chiara - artigianale	0,750 l	8,00°	11,00	8,00
Bel.	WestMalle	trappista - bionda - doppio malto	0,33 l	9,50°	5,00	4,00
Bel.	Rocheford	trappista - ambrata - doppio malto	0,33 l	9,50°	5,00	4,00
Bel.	Rocheford	trappista - ambrata - doppio malto	0,33 l	7,50°	5,00	4,00
Bel.	Bon geuze	fermentazione spontanea – tre tipol.	0,50 l	8,00°	9,00	9,00
Bel.	Timmermann	fermentazione spontanea – tre tipol.	0,25 l	3,00°	7,00	5,00
Belg.	HY 750	chiara	0,750 l	11,00°		19,00
Belg.	HY 750 Cuveè	scura	0,750 l	11,00°		19,00
Bel.	Ambar	GLUTEN FREE	0,33 l	5,20°		350

e tante altre ancora: guarda nella vetrinetta! (5,00 € quelle piccole, 11,00 € quelle grandi)

Ogni Brasserie, ogni birrificio ha la propria storia, la propria selezione di lieviti e la propria acqua. Le birre nate dai diversi mastri birrai, certamente con processi tutt'altro che industriali, raccontano emozioni millenarie.

Qui di seguito riportiamo la storia di due brasserie belghe, così da cercare di rendere ancor più chiara la differenza tra le birre artigianali (abazia, trappiste, lambic...) e le birre nate dall'industria (beck's, Heineken, Ceres... Forst...)

Diverse nella cura, nella preparazione, nel gusto ma alla fine, in vineria non tanto nel prezzo!!

LIQUORI

Sono bevande spiritose aventi tenore alcolico minimo del 15% in Volume e 100 gr. \litro di zucchero.

I Liquori con un contenuto minimo di 250 gr. \litro di zucchero vengono definiti "creme"

Le materie prime per la produzione dei liquori sono:

- Base alcoolica
- Zucchero
- Acqua demineralizzata (neutra al gusto)
- Aromatizzanti vegetali
- Crema di latte \ uova

			<i>calice - asporto</i>	
<i>Guignolet de Dijon</i>	<i>GABRIEL BOUDIER</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>3,00</i>	<i>18,00</i>
<i>Apricot Brandy</i>	<i>GABRIEL BOUDIER</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>4,00</i>	<i>21,00</i>
<i>Liqueur au Cognac Poire</i>	<i>PEYROT</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>31,00</i>
<i>Mirto dell'isola di Sardegna</i>	<i>TREMONTIS</i>	<i>SARDEGNA</i>	<i>3,00</i>	<i>19,50</i>
<i>Limonsardo di Sardegna</i>	<i>TREMONTIS</i>	<i>SARDEGNA</i>	<i>3,00</i>	<i>19,50</i>
<i>Rhum Liqueur d'orange</i>	<i>CLEMENT</i>	<i>MARINICA</i>	<i>5,00</i>	<i>28,00</i>
<i>Limoncello</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>16,00</i>
<i>Grappa alla liquirizia</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>16,00</i>
<i>Grappa al mirtillo</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>19,00</i>
<i>Grappa alla prugna</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>19,00</i>
<i>Grappa alla camomilla</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>19,00</i>
<i>Braulio riserva</i>	<i>CAMPARI</i>	<i>MODENA</i>	<i>4,00</i>	<i>21,00</i>
<i>Taneda</i>	<i>ERICINI</i>	<i>BORMIO</i>	<i>3,00</i>	
<i>Genepi'</i>	<i>SHENATTI</i>	<i>TIRANO</i>	<i>3,00</i>	
<i>Amaro - Vaca Mora</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>3,00</i>	<i>15,00</i>

CREME

<i>Canasta Cream</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	3,00	15,00
<i>Crema de Alba</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	4,00	23,00
<i>Crème de Cassis</i>	<i>GABRIEL BOUDIER</i>	<i>FRANCIA</i>	3,50	25,00
<i>Crema de Cacao</i>	<i>GABRIEL BOUDIER</i>	<i>FRANCIA</i>	3,00	20,00
<i>Crème de Peche de Vignes</i>	<i>MASSENEZ</i>	<i>FRANCIA</i>	3,00	17,50
<i>Crema al caffè</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	3,00	17,50
<i>Crema al cioccolato</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	3,00	17,50
<i>Crema all'uovo</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	3,00	17,50
<i>Crema all'brandy</i>	<i>W&H – crema de Alba</i>	<i>SPAGNA</i>	5,00	24,50

VINI AROMATIZZATI

Sono quei vini speciali di gradazione alcolica non inferiore al 16 % e non superiore al 21 % in volume, costituiti in prevalenza da un vino addizionato o no di alcol e di saccarosio, nonché di sostanze autorizzate (principalmente amare o aromatiche) tali da conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

L'aromatizzazione dei vini è un procedimento molto antico, nato con lo scopo sia di facilitare la conservazione dei vini, sia di migliorare il gusto di vini di qualità mediocre o di adattare il gusto del vino ai gusti dell'epoca.

				<i>calice - asporto</i>
<i>Barolo Chinato</i>	<i>F.LLI ALESSANDRIA</i>	<i>PIEMONTE</i>	4,00	27,00
<i>Vermut bianco</i>	<i>FERTUNA</i>	<i>TOSCANA</i>	4,00	27,00
<i>Vermut rosso</i>	<i>FERTUNA</i>	<i>TOSCANA</i>	4,00	27,00
<i>Aperitivo Poli</i>	<i>POLI Airone</i>	<i>VENETO</i>	3,00	13,00
<i>Spritz Airone Poli</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	5,00	

GIN

Il gin è stato elaborato per la prima volta nei Paesi Bassi verso la metà del 1600 ad opera di un medico dell'Università di Leida, il cui intento era quello di trovare un rimedio per curare i soldati olandesi che si ammalavano di febbre nelle Indie. Dall'Olanda il gin si diffuse sempre più in Inghilterra a quale raggiunse l'apice della produzione allorché Guglielmo III di Orange nel 1690 vietò l'importazione di distillati stranieri: si arrivò ad utilizzare tale bevanda come parte del salario da destinare agli operai; le conseguenze furono gravi ed importanti soprattutto dal punto di vista sociale per l'aumento del tasso di alcolismo nella popolazione più povera con importanti ripercussioni di ordine pubblico e di sicurezza. Il governo inglese tentò di porre rimedio con il gin Acts ma senza esito.

Le bacche di ginepro danno al distillato un tipico profumo e sapore facilmente riconoscibile.

Il gin trova ampio uso nella preparazione di cocktail mentre è raro il suo consumo liscio. Distillato tipico inglese e soprattutto londinese, la sua distillazione risale a diversi secoli ed in passato il consumo era molto più forte che adesso.

			<i>calice - asporto</i>	
<i>Marconi 46 Dry Gin</i>	<i>Polì</i>	<i>Veneto</i>	<i>4,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Gin Botanic Premium</i>	<i>Botanic Gin</i>	<i>Spagna</i>	<i>6,00</i>	<i>39,00</i>
<i>Gin Botanic Ultra Premium</i>	<i>Botanic Gin</i>	<i>Spagna</i>	<i>10,00</i>	<i>59,00</i>
<i>Gin Botanic Spray</i>	<i>Botanic Gin</i>	<i>Spagna</i>		<i>21,00</i>
<i>Williams GB Gin</i>	<i>Williams Chase Distillery</i>	<i>UK</i>	<i>9,00</i>	<i>51,00</i>
<i>Blue Gin</i>	<i>Reisetbauer</i>	<i>Austria</i>	<i>6,00</i>	<i>39,00</i>
<i>Blue Gin sloeberry</i>	<i>Reisetbauer</i>	<i>Austria</i>	<i>6,00</i>	<i>39,00</i>

MARSALA

Il Marsala viene prodotto in Sicilia mediante vinificazione in bianco di uve da [vitigni Grillo, Inzolia, Cataratto](#) ed altri autorizzati dal disciplinare.

Durante la fermentazione si effettuano i travasi che favoriscono l'ossidazione del vino; alla fine della fermentazione si procede all'aggiunta di acquavite di vino, al fine di elevare il tenore alcolico.

Se non vengono effettuate altre aggiunte di componenti, se il vino è stato ottenuto utilizzando solo uve a bacca bianca, e se si sottopone ad un invecchiamento di almeno 5 anni il Marsala si definisce vergine.

Se si effettua l'aggiunta della cosiddetta concia, miscele caratteristiche di ogni produttore, composte principalmente da mosto cotto, mosto concentrato o mistella al fine di accrescere le componenti aromatiche e la dolcezza del prodotto finale, il Marsala si definisce conciato.

			calice - asporto	
Marsala secco	Curatoli Arini	SICILIA	2,50	13,00
Marsala dolce	Curatoli Arini	SICILIA	2,50	14,00
Marsala riserva	Curatoli Arini	SICILIA	3,00	15,00

MADEIRA

Fin dal 1600 sull'isola di Madeira era prodotto un vino a cui veniva aggiunto zucchero ed alcool proveniente dalla distillazione dallo zucchero di canna.

Col tempo si scoprì che questa aggiunte facevano sì che il vino si conservasse meglio anche durante le navigazioni e che due attraversamenti dell'equatore ne determinavano una migliore maturazione. Nacque il metodo Madeira:

- Al vino viene aggiunto alcool e zucchero di canna
- Il vino viene sottoposto ad alte temperatura (50°C) per alcuni mesi in contenitori di pietra
- Il vino viene tenuto deliberatamente a contatto con l'aria

Tipologie:

- Malmsey: il più dolce
- Bual: semi dolce
- Verdelho: semi secco
- Sercial: il più secco

Il Madeira può essere etichettato come millesimato, se di medesima annata e medesimo vitigno ed invecchiato per almeno 20 anni oppure come solera con l'indicazione dell'invecchiamento (3,5,10, 15 anni)

			<i>calice - asporto</i>	
<i>Madeira Medium Rich 3 anni</i>	<i>HENRIQUES & H.</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>3,50</i>	<i>16,50</i>
<i>Madeira Full Rich 5 anni</i>	<i>HENRIQUES & H.</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>4,00</i>	<i>22,00</i>
<i>Madeira Malvasia 10 anni</i>	<i>HENRIQUES & H.</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>8,00</i>	<i>41,00</i>

PORTO

Prende il nome dalla città di Oporto, sulla costa atlantica del fiume Douro in Portogallo. La sua unicità deriva da fattori naturali quali il clima, la posizione dei vigneti ed il metodo di vinificazione.

Una volta che il mosto ha raggiunto una gradazione alcolica tra i 6 ed gli 8 %, viene versato in botti piene per 1/4 di acquavite con gradazione alcoolica di 76 \ 78%.

In questo modo si arresta la fermentazione mantenendo gli zuccheri primari.

Vintage: il miglior vino delle annate migliori. E' assemblaggio di vini della stessa annata, di colore rosso scuro con profumo e gusto delicato. Dopo due anni in botte, prosegue la maturazione in bottiglia fino oltre i 50 anni.

Vintage de singola quinta: *millesimato di una singola tenuta.*

L.B.V.: *vini di una singola vendemmia che non raggiungono appieno le caratteristiche di un vintage. Solitamente matura 4 anni in botte ed è imbottigliato al 5°.*

Colheita: *vini invecchiati, di una sola vendemmia, in botte per almeno 7 anni ed imbottigliati immediatamente prima della messa in commercio. Possiedono un preciso stile d'annata.*

Aged Tawny: *da 10 a più di 40 anni di maturazione in botte, vengono ottenuti assemblando vini di annate diverse per dare un vino maturo.*

Tawny: *tra i 5 ed i 10 anni di invecchiamento in botte*

White: *porto ottenuto da uve bianche.*

			<i>calice</i>	<i>asporto</i>
<i>Porto White</i>	<i>NOVAL</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>5,00</i>	<i>21,00</i>
<i>Porto White</i>	<i>NIEPOORT</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>3,50</i>	<i>13,50</i>
<i>Porto Tawny</i>	<i>NIEPOORT</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>3,50</i>	<i>13,50</i>
<i>Porto L.B.V.</i>	<i>NIEPOORT</i>	<i>PORTOGALLO</i>	<i>4,50</i>	<i>20,50</i>

SAKE'

Il sake è una bevanda alcolica giapponese ottenuta da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore koji. Per questo motivo viene anche chiamato "vino di riso". Non è classificabile tra i distillati né tantomeno tra i fermentati oppure ancora tra i liquori, e costituisce una categoria a parte. In Giappone, la parola sake significa semplicemente bevanda alcolica, e a seconda della regione può assumere vari significati specifici.

		porzione - bottiglia
Sakè junmai Ginjo - sakuramisen	GIAPPONE	5,00 50,00

SHERRY

Sherry deriva dal nome di Jerez durante la dominazione araba.

La zona di produzione dello sherry comprende i territori di Jerez del la Frontera, Sanlucar de Barrameda e Puerto de Santa Maria.

Due sono le varietà di uva utilizzate, entrambe a bacca bianca.

- *Palomino, la più rappresentativa (il nome da un personaggio della corte di Alfonso X)*
- *Pedro Ximénez (un soldato di Carlo V)*

L'elaborazione dello sherry comporta inizialmente due fasi:

- *Elaborazione di un vino secco a 11 \ 13 % di alcool in volume*
- *Dopo la fortificazione con alcool viene messo in botti riempite per l'80%*

Dopo sei mesi il vino viene controllato per verificare lo sviluppo di un velo di lieviti.

Se questi sono sani e sostenuti, il vino sarà fortificato fino al 15,50 % e diventerà uno Sherry Fino, se lo sviluppo sarà scarso il vino sarà fortificato nuovamente ad un percentuale in volume superiore al 15,5 % e diventerà sherry oloroso.

I vini riposeranno quindi per un ulteriore anno.

Quindi il vino passa alla solera (fila di botti che contengono vini invecchiati da cui si preleva fino ad un terzo del contenuto per anno)

- *Sherry Fino, è un vino chiaro, molto secco delicato e pungente. Mediamente invecchiato 6 o 9 anni*
- *Sherry Amontillado, è molto secco, ambrato buon corpo e gradazione alcolica maggiore*

- *Sherry Oloroso è un vino profumato, come dice il nome stesso: l'aroma è meno pungente degli altri. Si distingue per maggior corpo e maggiore vinosità. In bocca si nota un qualche cosa di dolce, nonostante sia assolutamente secco.*

			<i>calice - asporto</i>	
<i>Dry sack medium Dry</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>3,00</i>	<i>13,00</i>
<i>12 year old scherry</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>4,00</i>	<i>14,00</i>
<i>Solera especial Dry sec 15 anni</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>7,00</i>	<i>39,00 Solera</i>
<i>especial Dry sec 15 anni</i>	<i>WILLIAMS & HUMBERT</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>7,00</i>	<i>49,00 Solera</i>
<i>Pedro Ximenez – Spinola</i>	<i>Ximenez Spinola</i>	<i>SPAGNA</i>		<i>89,00</i>

RHUM – RON

La materia prima per l'elaborazione del Rhum è la canna da zucchero.

Fino alla fine del 1800 si produceva utilizzando esclusivamente la melassa, sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero.

Verso il 1890 alcuni produttori delle Antille Francesi ebbero l'idea di distillare direttamente il succo dello zucchero di canna: nacque il Rhum agricole.

Dopo l'attribuzione nel 1996 dell' A.o.c. ai Rhum Agricole della Martinica, le differenti specie di canna sono state catalogate con cura poiché definiscono la tipicità dell'acquavite.

			<i>calice \ asporto</i>	
<i>Rhum agricole Blanc A.O.C.</i>	<i>CLEMENT</i>	<i>MARTINICA</i>	<i>3,50</i>	<i>20,00</i>
<i>Select Barrel agricole</i>	<i>CLEMENT</i>	<i>MARTINICA</i>	<i>5,00</i>	<i>36,00</i>
<i>Très vieux rhum agr. 4 ans Vsop</i>	<i>CLEMENT</i>	<i>MARTINICA</i>	<i>6,00</i>	<i>46,00</i>
<i>Rhum agr. 10 anni</i>	<i>CLEMENT</i>	<i>MARTINICA</i>	<i>15,00</i>	<i>95,00</i>
<i>Rum Chairman's Reserve</i>	<i>SANTA LUCIA</i>	<i>SANTA L.</i>	<i>5,00</i>	<i>32,00</i>
<i>Rum Admiral</i>	<i>SANTA LUCIA</i>	<i>SANTA L.</i>	<i>15,00</i>	<i>95,00</i>

<i>Ron extra vejo 8 anos</i>	<i>OLD DISTILLERY</i>	<i>R. DOMENI.</i>	<i>5,00</i>	<i>32,00</i>
<i>Ron gran reserva 12 anos</i>	<i>OLD DISTILLERY</i>	<i>R. DOMENI.</i>	<i>9,00</i>	<i>42,00</i>
<i>Ron Dos Maderas 5+3 anos</i>	<i>WILLIAMS & UMB.</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>5,50</i>	<i>29,00</i>

News

GRAPPE

calice \ asporto

<i>Bianca</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Produttori Barb.</i>	<i>Grappa di Nebbiolo</i>	42°	3.50	21.00
<i>Bianca</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Schenatti</i>	<i>Grappa di Sforzato</i>	43°	4.00	
<i>Gialla</i>	<i>Valtellina</i>	<i>Schenatti</i>	<i>Grappa di Sforzato Barriques</i>	43°	4.50	
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Sarpa oro</i>	40°	4.00	24.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Sarpa oro 3 litri tubo rame</i>	40°		95.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Sarpa</i>	40°	3.00	22.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Sarpa 3 litri tubo rame</i>	40°		90.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Bassano 24 carati</i>	40°	3.50	19.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Maria bio</i>	40°		25.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Kosher bio</i>	40°		29.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Traminer</i>	40°	5.00	27.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Pinot Nero</i>	40°	5.00	27.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Moscato</i>	40°	5.00	27.00
<i>Bianca</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Merlot</i>	40°	5.00	27.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Moscato Cleopatra</i>	40°	5.00	37.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Amarone Cleopatra</i>	40°	6.00	37.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di elevata botti Sherry</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di elevata botti Rum</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di elevata botti Porto</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di elevata botti Whisky</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>confezione regalo 4 tipi 100cl</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Torcolato vetro soffiato 50 cl</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Vespaiolo vetro soffiato 50 cl</i>	40°		56.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Torcolato vetro soffiato 150 cl</i>	40°		118.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Vespaiolo vetro soffiato 150 cl</i>	40°		118.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di Sassicaia</i>	40°	15.00	79.00
<i>Gialla</i>	<i>Veneto</i>	<i>Poli</i>	<i>Grappa di fusti Puillac</i>	40°		113.00

DISTILLATI DI FRUTTA

			<i>calice \ asporto</i>	
<i>Distillato di Ciliege di Marostica</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>4,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Distillato di Lamponi</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>4,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Distillato di Pere</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>4,00</i>	<i>25,00</i>
<i>Distillato di Uva – uva viva</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>5,00</i>	<i>27,00</i>
<i>Distillato d’Uva – u.v. americana</i>	<i>POLI</i>	<i>VENETO</i>	<i>5,00</i>	<i>27,00</i>
<i>Distillato di Pere Williams</i>	<i>MASSENEZ</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>39,00</i>
<i>Distillato di Pere</i>	<i>CAPOVILLA</i>	<i>VENETO</i>	<i>8,00</i>	<i>78,00</i>
<i>Distillato di Mele</i>	<i>CAPOVILLA</i>	<i>VENETO</i>	<i>8,00</i>	<i>78,00</i>
<i>Distillato di Albicocche</i>	<i>CAPOVILLA</i>	<i>VENETO</i>	<i>8,00</i>	<i>78,00</i>
<i>Distillato di Pere Williams</i>	<i>REISETBAUER</i>	<i>AUSTRIA</i>	<i>8,00</i>	<i>65,00</i>
<i>Distillato di mele</i>	<i>REISETBAUER</i>	<i>AUSTRIA</i>	<i>8,00</i>	<i>65,00</i>
<i>Distillato di lamponi</i>	<i>REISETBAUER</i>	<i>AUSTRIA</i>	<i>8,00</i>	<i>65,00</i>
<i>Distillato di sorbo dell’uccellatore</i>	<i>REISETBAUER</i>	<i>AUSTRIA</i>	<i>10,00</i>	<i>70,00</i>

CALVADOS

E' un acquavite prodotta in Normandia ottenuta dalla doppia distillazione del Sidro.

In Normandia esistono 5 famiglie di mele:

. Acide , che garantiscono una fermentazione omogenea ed evitano l'ossidazione

. Acidule, ricche di acido malico che conferisce freschezza

. Dolci, ricche di zucchero, che garantiscono il tasso alcolico

. Dolci amare, che stabilizzano il grado alcolico

. Amare, ricche di tannino , danno corpo al sidro

La scelta delle mele diviene fondamentale.

I calvados si dividono in due tipologie:

- Millesimati (da un'unica annata)

- Assemblati (in etichetta si indica il distillato più giovane)

In Normandia il calvados viene utilizzato spesso nel mezzo del pasto.

			<i>calice \ asporto</i>	
<i>Fine Calvados</i>	<i>CHAT. DU BREUIL</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>4,00</i>	<i>23,00</i>
<i>Calvados Fine V.s.o.p.</i>	<i>CHAT. DU BREUIL</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>29,00</i>

Cognac - Bas Armagnac - Brandy

			<i>calice \ asporto</i>	
<i>Armagnac Coq D'oré</i>	<i>JEAN FILLIOUX</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>8,00</i>	<i>46,00</i>
<i>Armagnac Fine Bois</i>	<i>Æ. DOR</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>31,00</i>
<i>Cognac Selec. Gr. Fine Champagne</i>	<i>PEYROT</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>33,00</i>
<i>Cognac Vsop</i>	<i>PEYROT</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>8,00</i>	<i>55,00</i>
<i>Cognac XO</i>	<i>PEYROT</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>15,00</i>	<i>75,00</i>
<i>Bas Armagnac Vs Tros E. 3 ans</i>	<i>SALEMANS</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00</i>	<i>39,00</i>
<i>Bas Armagnac Vsop 8 ans</i>	<i>SALEMANS</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>8,00</i>	<i>55,00</i>
<i>Bas Armagnac 8 ans</i>	<i>SALEMANS</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>8,00</i>	<i>55,00</i>
<i>Bas Armagnac XO reserve imp.</i>	<i>SALEMANS</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>15,00</i>	<i>97,00</i>
<i>Bas Armagnac Hors d'age</i>	<i>LABERDOLIVE</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>25,00</i>	<i>160,00</i>
<i>Apricot Brandy</i>	<i>BOUDIER</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>3,50</i>	<i>21,00</i>
<i>Brandy</i>	<i>BELLAVISTA</i>	<i>ITALIA</i>		<i>30,00</i>
<i>Brandy</i>	<i>POLI</i>	<i>ITALIA</i>	<i>5,00</i>	<i>29,00</i>
<i>Brandy de Jeréz 1877</i>	<i>WILLIAMS & H.</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>4,00</i>	<i>19,00</i>
<i>Grande Douque D'Alba 12 a.</i>	<i>WILLIAMS & H.</i>	<i>SPAGNA</i>	<i>6,00</i>	<i>41,00</i>

TEQUILA

Il tequila è prodotto in Messico distillando il succo fermentato dell'Agave, una pianta spinosa della stessa famiglia del giglio.

L'agave blu, l'unica permessa in Messico, è coltivata per circa 10 anni, quindi si taglia, si tolgono le foglie spinose, si taglia in quattro parti e si immette in forni a vapore così da trasformare tutto l'amidi in zucchero.

Vengono quindi schiacciate e viene estratto il succo di agave.

Le tequila di alta qualità è ottenuta distillando solo succo d'agave

- *Silver chiaro, non invecchiata adatto a essere miscelato con bevande a base di frutta*
- *Gold, non invecchiato e colorato con caramello*
- *Reposado, affinato in tini di legno per almeno 2 mesi*
- *Anejo per un minimo di 12 mesi. I migliori dai 18 ai 36 mesi.*

			<i>calice \ asporto</i>
<i>Tequila herencia de Plata Anejo</i>	<i>TEQUILAS DEL SENOR MESSICO</i>	<i>97</i>	<i>68,00</i>

VODKA

Inizialmente fu utilizzata come distillato di cereali con scopi medicinali.

Le migliori Vodkà Russe nascono dalla fermentazione di grano, ma si utilizzano anche la segale o altri cereali.

			<i>calice \ asporto</i>
<i>Vodkà ora 5 distillazioni</i>	<i>VODKÀ ORÀ</i>	<i>FRANCIA</i>	<i>5,00 19,00</i>

WHISKY



La produzione

Si prende dell'orzo maturo e lo si mette a macerare in acqua di sorgente a 14° per almeno 48 ore. Lo si fa germinare, tolto dall'acqua, per 8 \ 10 gg. Si fa essiccare l'orzo germinato, si ripulisce e lo si macina grossolanamente.

Si mette il cereale tritato in una vasca capiente piena di acqua calda: gli amidi solubili dell'orzo si sciolgono e gli enzimi trasformano gli amidi in zucchero.

Si separano quindi le parti solide e le parti liquide si fanno fermentare.

Il liquido fermentato (6\9 % alcool) si versa nell'alambicco e lo si distilla (22 \ 24 % alcool); si effettua una 2° distillazione (70% alcool). Si passa il whisky nel rovere: minimo 3 anni.

Tipologie

Single malt: prodotto da orzo maltato di una sola distilleria

Vatted: single malt sapientemente miscelati

Blended: miscela di uno o più single malt con whisky di cereali

Cask: whisky imbottigliato con la gradazione naturale del fusto.

Single barrel: prelevato da una singola botte

Doppia botte: finito l'invecchiamento vengono messi in un'altra botte (p.e. che ha contenuto marsala) per un ulteriore periodo di affinamento.

Asporto-calice

<i>Irlanda Jameson</i>	<i>Irish Whisky</i>	<i>3 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>4,00</i>
<i>Irlanda Kennedy</i>	<i>Irish Whisky</i>	<i>3 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>27,00 4,00</i>
<i>Irlanda Kennedy</i>	<i>Irish Whisky</i>	<i>10 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>49,00 8,00</i>

Singol malt

<i>Scozia George Smit</i>	<i>The Glenlivet</i>	<i>12 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>6,00</i>
<i>Scozia Finlaggan</i>	<i>Old reserve</i>	<i>06 anni d'invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>33.00 5,00</i>
<i>Scozia Finlaggan</i>	<i>Single cask</i>	<i>06 anni d'invecchiamento</i>	<i>59°</i>	<i>63.00 10,00</i>
<i>Scozia Finlaggan</i>	<i>Original peaty</i>			<i>29.50 5,00</i>
<i>Scozia Ardbeg</i>	<i>Ardbeg</i>	<i>10 anni invecchiamento</i>	<i>43°</i>	<i>43,00 5.50</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Bunnahabain</i>	<i>8 anni invecchiamento</i>	<i>43°</i>	<i>72,00 9.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Aberfeldy 1989</i>	<i>18 anni invecchiamento</i>	<i>43°</i>	<i>62,00 7.50</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Miltonduff 10YO</i>	<i>10 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>62,00 8.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Royal Brakla 1991</i>	<i>15 anni invecchiamento</i>	<i>46°</i>	<i>59.00 9.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Avonside 8 y. old</i>	<i>8 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>29.50 5.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Higlabd park 8</i>	<i>8 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>43,00 6.50</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Glen Grand 1990</i>	<i>17 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>6,50</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Caol Ila 2005</i>	<i>11 anni invecchiamento</i>	<i>59°</i>	<i>89,00 14.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	Cask <i>Caol Ila 2004</i>	<i>11 anni invecchiamento</i>	<i>59°</i>	<i>122,00 25.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Cask Caol 2000</i>	<i>8 anni invecchiamento</i>	<i>46°</i>	<i>45,00 6.50</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Arran</i>	<i>6 anni invecchiamento</i>	<i>40°</i>	<i>68,00 8.00</i>
<i>Scozia Balblair</i>	<i>Balblair 97</i>	<i>12 anni invecchiamento</i>	<i>43°</i>	<i>56,00 8.50</i>
<i>Scozia Benromach</i>	<i>Traditional 40</i>		<i>40°</i>	<i>68,00 10.00</i>

Blended

<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Glenalmond Every day</i>		<i>40°</i>	<i>29.50 5.00</i>
<i>Scozia G. & J. MacPhail</i>	<i>Frasers Reserve</i>		<i>40°</i>	<i>35,00 5.00</i>

<i>Giappone</i>				
<i>Akashi</i>	<i>Blended</i>	40°	37,00	5.00
<i>Akashi</i>	<i>Single malt</i>	40°	65,00	12.00
<i>U.s.a.</i>				
<i>Jack daniel's</i>	<i>Black label</i>	40°	21,00	5.00

News

Bibite

			<i>calice \ asporto</i>	
<i>Sidro</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>3,00</i>
<i>Cedrata</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Ginger</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Cola</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Spuma</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Mela zen</i>	<i>Baladin</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Gazzosa</i>	<i>Lurisia</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Chinotto</i>	<i>Lurisia</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Aranciata</i>	<i>Lurisia</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Tonica</i>	<i>Lurisia</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>2,50</i>
<i>Tonica</i>	<i>Monaco</i>	<i>33 cl</i>	<i>4,00</i>	<i>3,00</i>
<i>Tonica Herbal</i>	<i>Fentimans</i>	<i>33 cl</i>	<i>5,00</i>	<i>3,00</i>
<i>Te freddo</i>	<i>Verde, pesca, limone</i>	<i>33 cl</i>	<i>3,00</i>	<i>2,00</i>