

I vini dinamici, con note di freschezza, di semplicità che grazie alla loro beva lasciano spazio al cibo e alla mente.

In una mia lezione conia... il detto "tot i dè wine".

Ma magari fosse sempre così.. tutti i giorni..

Corallo Rosso, Gallagati, Sangiovese di R. -Brisighella (RA)	2017	18,00
Ape, Noelia Ricci, sangioese	2018	15,00
Cobalto, Le Grascete, Bolgheri	2018	22,00
Il Bruciato, Guado al tasso – Bolgheri	2013	18,00
Rosso di Montalcino, Poggio Salvi – Montalcino	2009	18,00
Perricone, Perticone Fina, Marsala	2016	16,00
Morellino di Scansano, Vignaioli Morellino – Scansano	2014	18,00
Meczan, Hofstätter, Pinot Nero – Termeno	2017	24,00
Le Papesse di Papiano, Villa Papiano – Modigliana	2018	15,00
Magnum	2016	45,00
Tre Rocche, Nicolucci, Sangiovese – Predappio	2017	18,00
Chianti classico, Monte Bernardi , Retromarcia – Panzano	2016	20,00
Barbera D’Alba, Massolino – Serralunga	2017	18,00
Dolcetto d’Alba, Massolino – Serralunga	2017	20,00
Dolcetto d’alba, Sandrone L - Barolo	2018	30,00
Primofiore, Quintarelli – Negrar	2010	32,00
Merlot, Isola – Monte san Pietro	2018	18,00
Sangiovese di Romanga Superiore, Monticino Rosso	2018	18,00
Langhe Nebbiolo, Giacomo Fenocchio	2019	23,00

I vini per noi speciali.

si quei vini che hanno a loro modo una marker territoriale in più.

La stretta di mano qui il produttore te la da quadrandoti negli occhi, stringendoti bene la mano!

E occhio, in carta ho messo davvero alcune sorprese!

Rosato di terre Aquilane, Prasidium, Montepulciano - Aquila	2015	25,00
Avi, San Patrignano, Sangiovese superiore riserva	2015	23,00
Pignol, Bressan, Pignolo – Farra D’Isonzo	2001	80,00
Pinot Nero, Bressan – Farra D’Isonzo	2009	45,00
Granato, Foradori, Teroldego – Mezzolombardo	2015	48,00
	2001	35,00
Magnum	2010	110,00
Schiava, Solos, Kaltern – Caldaro	2013	18,00
Rubesco, Lungarotti, Rosso di Torgiano – Torgiano	2012	15,00
Camartina, Querciabella, Cabernet Sangiovese – Greve	2010	85,00
	2001	100,00
Chianti classico Ris. , Monte Bernardi , Saetta – Panzano	2013	38,00
Langhe Nebbiolo, Borgogno – Barolo	2005	28,00
Chianti Classico Riserva, Levigne, Istine - Radda	2014	34,00
Chianti Classico Riserva Magnum, Levigne, Istine - Radda	2014	68,00
Etna Rosso, Nerello nero di sei, Palmento – Passopisciaro	2016	34,00

I sottili, delicati, dal tannino dolce

Qui la struttura aumenta, e aumenta, ma soprattutto possiamo dire che il tannino, quello vero, quello serio, è dolce.

Solo lui è capace di ammaliarti il palato, vini a tratti da meditazione.

Si perché l'impegno dell'uomo qui da solo non basta, qui ci vuole il terroir... e quello giusto davvero.

Infero Fiamme Antiche, AR.PE.PE, Nebbiolo – Sondrio	2012	45,00
Infero Sesto Canto Riserva, AR.PE.PE, Nebbiolo – Sondrio	2009	60,00
Salis Canua, Salis, Nebbiolo – Tirano	2005	35,00
Tell, Sandro Fay, Nebbiolo – Terrazze Eretiche di Sondrio	2006	28,00
Contrada C, Franchetti, Nerello Mascalese, -Passopisciaro,	2014	22,00
Reyna, Michele Chiarlo, Barbaresco – Calamandrana	2010	43,00
Cerrequio Barolo, Michele Chiarlo – Calamandrana	2010	95,00
Favot, Poderi Aldo Conterno, Nebbiolo – Monforte	2010	53,00
	2011	68,00
Valmaggione Sandrone, Sandrone L., Nebbiolo – Barolo	2017	37,00
	2018	42,00
Barolo, Prunotto – Alba	2001	55,00
Bussia, Prunotto – Alba	2008	65,00
Bussia, Barolo, Giacomo Fenocchio	2016	55,00
Aleste Barolo, Sandrone L. – Barolo	2015	80,00
Lorano, M. Pia Castelli, Sangiovese – Monte Urano	2015	26,00
Erasmus Castelli, M. Pia Castelli, Montepolciano – Monte Urano	2014	30,00
Barbacarlo, Barbacarlo, Croatina Uva Rara – Pavia	2011	95,00
	2015	65,00
Brunello di Montalcino, La Poderina	2002	38,00
Brunello di Montalcino - Argiano	1997	42,00
Brunello di Montalcino, la Serena - Montalcino	2008	56,00
Brunello di Montalcino, Lisini, Ugoiaia - Montalcino	1997	42,00
Riserva Mazzon, Hofstätter, Pinot Nero – Termeno	2015	32,00
Saetta, Monte Bernardi, Chianti Classico Riserva – Panzano	2013	38,00
Franzes Rosso Emilia, Poderi Sotto il Noce - trebb.grasp.Sorb.	2018	25,00
Nebbiolo, Massolino – Serralunga	2014	20,00
	2016	20,00
	2017	20,00
Terre Aquilane, Praesidium, Montepulciano rosato – Aquila	2015	25,00
Case Basse, Soldera – Siena	2013	650,00
Barbaresco, Gaia, Sperss – Barbaresco	1998	240,00
Vigna Roccolo, Hofstätter – Termeno	2013	180,00
Vigna Rionda Double Magnum Barolo, Massolino – Barolo	2010	650,00
Vigna Rionda Riserva, Massolino – Barolo	1998	130,00
	2009	90,00
	2011	85,00
	2013	80,00

Vigna Rionda Riserva, Massolino – Barolo Magum	2009	260,00
Magnum	2010	290,00
Magnum	2011	280,00
Cannonau Riserva, Gabbas, Dule	2002	30,00
	2003	30,00

I rossi strutturati

Qui l'uomo e la sua grande conoscenza si affiancano gli Areali più importanti.

Si qui l'areale non basta, ci vuole la saggia mano di chi di vendemmie ne ha viste tante.

Ha saputo ripercorrere vecchi percorsi e vecchie tradizioni, innovandole, modificandole, rispettandole, ma affiancando la grande conoscenza enologica.

Forse la ciliegina sulla torta.

Godenza, Noelia Ricci, Sangiovese superiore – Predappio	2015	28,00
Magum	2015	45,00
Vigna Del Generale, Nicolucci, Sangiovese Riserva Sup.	2016	30,00
Inferi, Marramiero, Montepulciano Riserva	2016	28,00
Vitagrama, Del Bono, Merlot- Franc – pet. Verdot	2004	56,00
Arbeiskia, Rosso di Barbagia, Gabbas – Nuoro	1999	38,00
	2001	35,00
Antero, Le Grascete, Merlot – Bolgheri	2012	33,00
	2015	35,00
Cabernet, Le Grascete – Bolgheri	2015	38,00
Valpolicella Classico Superiore, Monte dei Ragni – Superiore	2013	50,00
Amarone Valpolicella, Monte dei Ragni- Fumane	2010	120,00
Amarone Valpolicella, Monte dei Ragni- Fumane	2011	90,00
Valpolicella Calssico, Quintarelli G. – Negrar	2004	650,00
	2007	500,00
magum	2006	850,00
	2008	68,00
Amarone Valpolicella, Spinosa, Negrar	1998	38,00
Amarone Valpolicealla, Le Ragose – Negrar	2006	44,00
	2001	38,00
Heredia Tondonia Re Tinto, Spagna	2002	48,00
Schioppettino, Colutta – Manzano	2009	25,00
Cumaro, Umani Ronchi, Montepulicano Conero Riserva	2013	23,00
Solaia, Antinori – Firenze	2011	400,00
Vigna Barthenau, Hofstätter, Pinot Nero – Termeno	2013	62,00
Palafreno, Querciabella, Merlot – Greve	2008	80,00
Arbeskia, Gabbas, Rosso di Barbagia – Nuoro	1999	25,00
	2001	25,00
Sassicaia, Tenuta San Guido – Bolgheri	1996	180,00

	1995	250,00
Tignanello, Antinori – Firenze	2009	220,00
Turriga, Argiolas - Sardinia	2015	75,00
Taurasi, Mastrobernardino – Atripalda	2006	35,00
Taruasi Serpico, Feudi di S. Gregorio – Serpico	2000	40,00
Sagrantino Montefalco Colpetrone, Saja agricola – Gualdo	2003	25,00
Carmignano, Capezzana – Carmignano	2008	30,00
Ghiaia della Furba, Capezzana – Carmignano	2008	32,00
Vigna Monticchio, Lungarotti – Torgiano	2008	30,00
	2010	35,00
Contrada S. Spirito, Nerello – Palmento	2016	46,00

I lambrusco, il vino migliore del mondo!!

Forse non conosci quello vero!

I lambruschi Fermi

Ubi Major, Tenuta Pederzana, Lambrusco Grasparossa	2006	38,00
--	------	-------

I nostri Lambruschi Modenesi

➤ Il Grasparossa di Castelvetro

Dosage 15, Battagliola – Castelvetro	ac	15,00
Vigneto Cialdini, Cleto Chiarli – Castelvetro	a.c.	15,00
Rosè, Cleto Chiarli, Grasparossa Pinot Nero – Castelvetro	a.c.	15,00
Pruno Nero, Cleto Chiarli, Grasparossa – Castelvetro	a.c.	15,00
Monovitigno, Fattoria Moretto – Castelvetro	a.c.	16,50
Corleto, Villa di Corlo, Grasparossa – Baggiovara	a.c.	16,50
Buruno Zanasi, Tradizione Centenaria – Castelvetro	a.c.	15,00

➤ Il sorbara

Il selezione, Francesco Vezzelli, Spumante Brut	a.c.	13,50
Primevo, Villa di Corlo – Baggiovara	a.c.	15,00
Podere cà Bianca, Garuti – Bomporto	a.c.	15,00
Ancestrale, Garuti – Bomporto	a.c.	15,00
Vecchia Modena Premium, Cleto Chiarli – Castelvetro	a.c.	15,00
Sorbara Rosè, Cantina della Volta, Spumante – Bomborto	2014	28,00

➤ I pionieristici

Cattabrega, Poderi Sotto il Noce, Grasparossa – Sorbara	a.c.	20,00
Punta Mora, Tenuta Pederzana – Castelvetro	a.c.	18,00
Fontana dei boschi, Vittorio Graziano – Castelvetro	a.c.	16,50