

# LE MEZZE BOTTIGLIE

THE HALF-BOTTLES----DIE HALBEN FLASCHEN----LA DEMI-BOUTEILLES

## VINI BIANCHI

<i>PIGNOLETTO FRIZZANTE 14</i>	<i>SANTACROCE</i>	€ 7,00
<i>BIANCO DEL BOSCO FRIZZANTE 15</i>	<i>MATTARELLI</i>	€ 7,00
<i>SAUVIGNON BOSCO ELICEO 15</i>	<i>MATTARELLI</i>	€ 7,00
<i>FALANGHINA 14</i>	<i>FEUDI S. GREGORIO</i>	€ 9,00
<i>LA SEGRETA 15</i>	<i>PLANETA</i>	€ 10,00
<i>CHARDONNAY 15</i>	<i>POJER E SANDRI</i>	€ 12,00
<i>ALTO ADIGE PINOT BIANCO 15</i>	<i>HOFSTATTER</i>	€ 11,00
<i>GEWURZTRAMINER 15</i>	<i>MERAN</i>	€ 12,00
<i>SAUVIGNON 14</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 11,00
<i>CHAMPAGNE BRUT TRADITION</i>	<i>BRIGANDAT</i>	€ 28,00
<i>CHAMPAGNE BRUT RESERVE</i>	<i>JEAN VESSELLE</i>	€ 26,00

## VINI ROSSI

<i>FORTANA FRIZZANTE 14</i>	<i>MATTARELLI</i>	€ 7,00
<i>SANGIOVESE DI ROMAGNA 14</i>	<i>SPALLETTI</i>	€ 8,00
<i>ROSSO DI MONTEPULCIANO 14</i>	<i>POLIZIANO</i>	€ 10,00
<i>PINOT NERO SUDTIROL 15</i>	<i>HOFSTATTER</i>	€ 11,00
<i>VALPOLICELLA CLASSICO 14</i>	<i>ALLEGRINI</i>	€ 10,00
<i>VALPOLICELLA RIPASSA 12</i>	<i>ZENATO</i>	€ 12,00
<i>CABERNET SAUVIGNON 12</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 13,00
<i>COTE DU RHONE 14 Grenache/syrah</i>	<i>CHATEAU D'AQUERIA</i>	€ 14,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

# I VINI BIANCHI

## PIEMONTE

<i>ARNEIS BLANGE' 14</i>	<i>CERETTO</i>	€ 22,00
<i>CHARDONNAY 14 COSTEBIANCHE</i>	<i>COPPO</i>	€ 20,00
<i>CHARDONNAY RIS. 13 MONTERIOLO</i>	<i>COPPO</i>	€ 45,00

## LOMBARDIA

<i>LUGANA 15 SAN BENEDETTO</i>	<i>ZENATO</i>	€ 17,00
<i>UCCELLANDA 09 CHEDONNAY</i>	<i>BELLAVISTA</i>	€ 43,00

## FRIULI

<i>PINOT BIANCO 15</i>	<i>LE MONDE</i>	€ 17,00
<i>RIBOLLA GIALLA 15</i>	<i>LE MONDE</i>	€ 17,00
<i>SAUVIGNON 15</i>	<i>LE MONDE</i>	€ 17,00
<i>SAUVIGNON 15</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 19,00
<i>RIBOLLA GIALLA 15 B. B. K.</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 22,00
<i>RICHENZA 13</i>	<i>VIGNA PETRUSSA</i>	€ 23,00
<i>FRIULANO 14 Fiore di campo</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 20,00
<i>PINOT BIANCO 15</i>	<i>TOROS</i>	€ 28,00
<i>RIBOLLA GIALLA 15</i>	<i>TOROS</i>	€ 28,00
<i>FRIULANO 15</i>	<i>TOROS</i>	€ 28,00
<i>JUROSA 11 Chardonaay</i>	<i>LIS NERIS</i>	€ 27,00
<i>BIANCO BREG 02 Anfora</i>	<i>GRAVNER</i>	€ 47,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

## TRENTINO ALTO ADIGE

ZERO INFINITO BIO COL FONDO 15	POJER E SANDRI	€ 23,00
MULLER THURGAU 15	HOFSTATTER	€ 17,00
SAUVIGNON 15 FESTIVAL	MERAN	€ 17,00
SAUVIGNO CERSETO 15	HOFSTATTER	€ 18,00
CHARDONNAY 14	CANTINA MORI COLLI ZUGNA	€ 21,00
SILVANER 13	HADERBURG	€ 19,00
MULLER THURGAU RIS.ATHESIS 15	KETTMEIR	€ 22,00
MOSCATO GIALLO 14	LAGEDER	€ 21,00
RIESLING 15 UNTERBERGER	MERAN	€ 22,00
GEWURZTRAMINER 13	BOZEN	€ 20,00
PINOT BIANCO 14 TIROL	MERAN	€ 26,00
CHARDONNAY 13 S. VALENTIN	SAN MICHELE APPIANO	€ 28,00
SAUVIGNON S. SAVELENTIN	SAN MICHELE APPIANO	€ 28,00
GEWURZTRAMINER S. VALENTIN	SAN MICHELE APPIANO	€ 30,00
GEWURZTRAMINER 13 KOLBENHOF	HOFSTATTER	€ 34,00
GEWURZTRAMINER 12 CORNELL	COLTERENZIO	€ 31,00
CHARDONNAY 12 CORNELL	COLTERENZIO	€ 33,00

## VENETO

SOAVE CLASSICO 14	SANDRO DE BRUNO	€ 17,00
VULCAIA FUME' 12	INAMA	€ 30,00
BIANCO SECCO 14	QUINTARELLI	€ 32,00

## EMILIA ROMAGNA

SAUVIGNON BOSCO ELICEO 15	MATTARELLI	€ 13,00
PALINA 13 SAUVIGNON BOSCO ELICEO	MATTARELLI	€ 16,00
FAMOSO 14 RAMBELA	RANDI	€ 15,00
PIGNOLETTO SUPERIORE 15 BIO	CORTE D'AIBO	€ 16,00
ALBANA DI ROMAGNA 15 BIO	CA' DEI 4 ARCHI	€ 18,00
RAMBELA BARRICATA	RANDI	€ 18,00
BRON e RUSEVAL 14 Chardonnay	CELLI	€ 20,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

## TOSCANA

*AMBRAE 14 sauvignon/chardonnay*      *POLIZIANO*      € 16,00

## MARCHE

*VERDICCHIO JESI 14*      *VIGNA DEGLI ESTENSI*      € 16,00  
*KORIS 14 Fiano/verdicchio*      *VIGNA DEGLI ESTENSI*      € 19,00  
*VERDICCHIO RIS. 11*      *VIGNA DEGLI ESTENSI*      € 20,00  
*BALCIANA 09 VerdicchioTardivo*      *SARTARELLI*      € 35,00

## LAZIO

*ANTINOO 14 Viognier/Chardonnay*      *CASALE DEL GIGLIO*      € 17,00

## SICILIA

*ALASTRO 15 Greco/Gillo/Sauvignon*      *PLANETA*      € 16,00  
*CHARDONNAY 15*      *PLANETA*      € 30,00

## SARDEGNA

*VERMENTINO DI GALLURA 15*      *TONDINI*      € 21,00

## ***I VINI ROSATI***

*BARDOLINO CHIARETTO 14*      *ZENATO*      € 14,00  
*SCHIAVA 14*      *A. LAGEDER*      € 16,00  
*LAGREIN 15*      *LAGEDER*      € 17,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti  
Wines marked with asterisk are exhausted  
Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

# **LE BOLLICINE**

## **METODO CHARMAT**

FORTANA ROSE' ROSA EMY	MATTARELLI	€ 16,00
BIANCO DEL BOSCO ELICEO FRIZZANTE	MATTARELLI	€ 14,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	COL VETORAZ	€ 19,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE	FOSS MARAI	€ 19,00
PROSECCO DI TREVISO	BORGIO MOLINO	€ 16,00

## **METODO CHAMPENOISE**

LUGANA BRUT	ZENATO	€ 24,00
MORUS TRENTO DOC	MORI COLLI ZUGNA	€ 26,00
BRUT ROSE' LUIGI COPPO	COPPO	€ 26,00
PREMIERE BRUT	VILLA RINALDI	€ 25,00
QUINTO PASSO BRUT	CHIARLI	€ 26,00
ALTO ADIGE ATHESES BRUT	KETTMEIR	€ 28,00
DURELLO BRUT	SANDRO DE BRUNO	€ 25,00
DOLOMITI BRUT ROSE'	POJER E SANDRI	€ 30,00
GRAN CUVÉE BIANCA 07	VILLA RINALDI	€ 28,00
COSTARIPA BRUT	COSTARIPA	€ 26,00
BRUT IMPERIALE MILLESIMATO 07	VILLA RINALDI	€ 35,00
RISERVA LUIGI COPPO 08	COPPO	€ 48,00
CRÈME' DEMI SEC	VILLA RINALDI	€ 55,00
BARRICAIA 05	VILLA RINALDI	€ 60,00
BARRICAIA NOIR 97	VILLA RINALDI	€ 80,00
FRANCIACORTA BRUT ROSE'	CONTADI CASTALDI	€ 30,00
FRANCIACORTA BRUT/ROSE'	MOSNEL	€ 30,00
FRANCIACORTA BRUT PRESTIGE	CA' DEL BOSCO	€ 30,00
FRANCIACORTA BRUT	LO SPARVIERE	€ 25,00
FRANCIACORTA SATEN	LO SPARVIERE	€ 30,00
FRANCIACORTA DOSAGE ZERO RIS.07	LO SPARVIERE	€ 34,00
FRANCIACORTA 61 BRUT	BERLUCCHI	€ 26,00
FRANCIACORTA 61 SATEN	BERLUCCHI	€ 30,00
FRANCIACORTA PAS DOSE' NOIR	CA' DEL BOSCO	€ 80,00
FRANCIACORTA 61 ROSE'	BERLUCCHI	€ 26,00
FRANCIACORTA ALMA GRAN CUVÉE	BELLAVISTA	€ 35,00
FRANCIACORTA SATEN	CA' DEL BOSCO	€ 55,00
ANNAMARIA CLEMENTI ROSE' 04	CA' DEL BOSCO	€ 100,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

## PIEMONTE

DOLCETTO D'ALBA 14	CERETTO	€ 20,00
BARBERA D'ASTI 13	COPPO	€ 22,00
BARBARESCO 12	CERETTO	€ 46,00
LANGHE ROSSO 13 Monsordo	CERETTO	€ 30,00
BARBERA D'ASTI RIS.13 Pomorosso	COPPO	€ 50,00
BAROLO 09	L. COPPO	€ 70,00
BARBARESCO 94	A. GAJA	€ 95,00
BARBARESCO 93 SORI' TILDIN	A GAJA	€ 150,00
NEBBIOLO 93 COSTA RUSSI	A. GAJA	€ 150,00

## LOMBARDIA

LAMBRUSCO DI MANTOVA	FONDO BOZZOLE	€ 13,00
CARMENERO 97	CA' DEL BOSCO	€ 55,00
MAURIZIO ZANELLA 04	CA' DEL BOSCO	€ 55,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti  
Wines marked with asterisk are exhausted  
Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschopft

## TRENTINO ALTO ADIGE

PINOT NERO TRENTINO 12	POJER E SANDRI	€ 21,00
PINOT NERO BLAUBURGUNDER 13	LAGEDER	€ 19,00
PINOT NERO BLAUBURGUNDER 15	S. MICHELE APPIANO	€ 20,00
LAGREIN 14	HOFSTATTER	€ 18,00
LAGREIN14	MERAN	€ 18,00
LAGREIN 15	MURI GRIES	€ 19,00
LAGREIN RISERVA 12 ABTEI MURI	MURI GRIES	€ 35,00
LAGREIN RISERVA 12 S. VALENTIN	S MICHELE APPIANO	€ 35,00
LAGREIN RISERVA 13 STEINRAFFLER	HOFSTATTER	€ 30,00
PINOT NERO RISERVA 13 Rodel PianeZZi	POJER E SANDRI	€ 36,00

## FRIULI

CABERNET SAUVIGNON 13	VICTORIA	€ 12,00
CABERNET 12	SIRCH	€ 17,00
L'ALTROMERLOT 07	TORRE ROSAZZA	€ 34,00
CABERNET SAUVIGNON 12	LIS NERIS	€ 24,00
SCHIOPPETTINO 11	VIGNA PETRUSSA	€ 24,00

## VENETO

VALPOLICELLA CLASS. SUP. 12	ZENATO	€ 20,00
PINOT NERO 10 Nero fumo	S. DE BRUNO	€ 25,00
CABERNET SAUVIGNON 12 Magmatico	S. DE BRUNO	€ 25,00
VALPOLICELLA SUP. 09 La Bandina	TEN. S. ANTONIO	€ 28,00
VALPOLICELLA RIPASSA 12	ZENATO	€ 24,00
VALPOLICELLA RIPASSO 11 L'arco	FEDRIGO LUCA	€ 27,00
VALPOLICELLA CLASS. SUP. 07	QUINTARELLI GIUSEPPE	€ 70,00
LA POJA 95	ALLEGRIANI	€ 65,00
<i>AMARONE 11</i>	<i>ZENATO</i>	€ 65,00
AMARONE 10 Campo dei Gigli	TEN. S. ANTONIO	€ 77,00
AMARONE 01	RINALDI	€ 80,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

## TOSCANA

MORELLINO DI SCANSANO 14	LOHSA POLIZIANO	€ 18,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO 14	POLIZIANO	€ 18,00
CHIANTI CLASSICO 09 Ris. LAMOLE DI LAMOLE	LAMOLE	€ 30,00
CHIANTI CLASSICO 09 RIS.	CASTELLO DI RADDA	€ 28,00
CARMIGNANO d.o.c.g. 12	CAPEZZANA	€ 24,00
POGGIO LOMBRONE 12 Sangiov. Ris.	COLLE MASSARI	€ 42,00
GHIAIE DELLA FURBA 09	CAPEZZANA	€ 41,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 12	POLIZIANO	€ 34,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE 12	POLIZIANO	€ 59,00
LE STANZE 12 Cabernet sauvignon Merlot	POLIZIANO	€ 59,00
BRUNELLO DI MONTALCINO 09	FRSCOBALDI	€ 60,00
L'APPARITA 98 Merlot	CASTELLO DI AMA	€ 180,00
SOLAIA 97	ANTINORI	€ 250,00

## MARCHE

LACRIMA DI MORRO D'ALBA 13	VILLA D'ESTE	€ 15,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUP. 12	VILLA D'ESTE	€ 19,00
CAMERTE 07 Sangiovese Merlot	LA MONACESCA	€ 28,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft



## **ABRUZZO**

VILLA GEMMA 98	Montepulciano	MASCIARELLI	€ 50,00
----------------	---------------	-------------	---------

## **LAZIO**

TEMPRANILLO 14		CASALE DEL GIGLIO	€ 22,00
----------------	--	-------------------	---------

MATER MATUTA 11 Shiraz/petit verdot		CASALE DEL GIGLIO	€ 40,00
-------------------------------------	--	-------------------	---------

## **SARDEGNA**

CANNONAU DI SARDEGNA		ARGIOLAS	€ 18,00
----------------------	--	----------	---------

TURRIGA 09		ARGIOLAS	€ 75,00
------------	--	----------	---------

## **SICILIA**

LA SEGRETA 13 nero d'avola		PLANETA	€ 16,00
----------------------------	--	---------	---------

ETNA ROSSO Nerello		PLANETA	€ 19,00
--------------------	--	---------	---------

SOLE DI SESTA 11 sirah		COTTANERA	€ 25,00
------------------------	--	-----------	---------

FATAGIONE 04 Nerello mascalese		COTTANERA	€ 24,00
--------------------------------	--	-----------	---------

MERLOT 12 Sito dell'Ulmo		PLANETA	€ 29,00
--------------------------	--	---------	---------

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

# I VINI ROSSI

## *EMILIA ROMAGNA*

BOSCO ELICEO 15 MERLOT	MATTARELLI	€ 13,00
BOSCO ELICEO 15 FORTANA FRIZZANTE	MATTARELLI	€ 13,00
BABA 12 FORTANA FERMA	MATTARELLI	€ 16,00
PHILIPPO 11 MERLOT	MATTARELLI	€ 16,00
LAMBRUSCO FERMO 14 Salamino	SAETTI	€ 14,00
LAMBRUSCO BIO SALAMINO S. CROCE	SAETTI	€ 15,00
LAMBRUSCO REGGIANO 15 CONCERTO	MEDICI ERMETE	€ 15,00
LAMBRUSCO di Modena GRASPAROSSA 15	CHIARLI	€ 15,00
SANGIOVESE 15 Casticiano	CELLI	€ 14,00
SANGIOVESE SUP. 15 Borgo di Nola	CA' DEI 4 ARCHI	€ 16,00
SANGIOVESE SUP.14 Centurione	FERRUCCI	€ 15,00
SANGIOVESE SUP. 12 Tajavent	CA' DEI 4 ARCHI	€ 20,00
SANGIOVESE RIS. 12 Le Grillaie	CELLI	€ 20,00
CABERNET SAUVIGNON 12 bio	CORTE D'AIBO	€ 18,00
SASSDEL 13 Cabernet/merlot	CA' DEI 4 ARCHI	€ 20,00
BURSON 2010 Longanesi	RANDI	€ 25,00
SANGIOVESE 13 <i>BIODINAMICO</i> Maramia	TENUTA MARA	€ 48,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

# I VINI AL CALICE

Wines by the glass

Weine im Glas

Vins au verre

## I bianchi

Sauvignon Ferrarese 14	MATTARELLI	€ 3,00
Prosecco di Treviso 14	BORGO MOLINO	€ 3,50
Quinto passo brut metodo classico	CHIARLI	€ 5,00
Soave classico 13	SANDRO DE BRUNO	€ 3,00
Muller thurgau 14	HOFSTATTER	€ 4,00
Pinot bianco 15	LE MONDE	€ 4,00

## I rossi

Sangiovese superiore 15	13%	CELLI	€ 3,00
Merlot Bosco Eliceo 15	12%	MATTARELLI	€ 3,00
Lambrusco fermo bio 14	11,5%	SAETTI	€ 3,00
Cabernet sauvignon 14	12,5%	VICTORIA	€ 3,00
Toscana rosso 13 Hebo	13,5%	PETRA	€ 4,00
Maramia 2013 Sangiovese biodinamico		TENUTA MARA	€ 9,00

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft

## **Francia**

### **Le Vignerons de la Vallée de la Loire**

#### **Vincent Pinard**

**Sancerre Blanc Florès 2012**

**100% Sauvignon Blancs**

**Verve floreale-vegetale su toni Verdi e bianchi di grande pulsazione, note fragrant di frutta a polpa Bianca, sensazioni minerali e sapide. Da bere a più non posso...**

**Euro 35,00**

#### **Domaine Bouchiè-Chatellier**

**Pouilly Fumè Argile à Silex 2012**

**100% Sauvignon Blanc Fumè**

**Vino femminile, nonostante la cifra fumè, comunque sottile e armonicamente espressa. Aromi fini, sottili, molto eleganti nella frutta croccante a polpa bianca e gialla.**

**Euro 30,00**

#### **Domaine de Montcy**

**Cour-Cheverny sec (Romorantin) 2010**

**100% Romorantin**

**Su suoli di argilla e silicio si coltiva questa rarissima varietà antica. Di colore giallo dorato al naso rivela intriganti profumi vegetali che ci portano a grandi varietà aromatiche come il timo, il timo limonato, il rabarbaro e il mirto. Frutta gialla e una bella chiusura di nocciola.**

**Euro 24,00**

### **Les Vignerons de Champagne**

#### **Marie Noelle-Ledru**

**I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti**

**Wines marked with asterisk are exhausted**

**Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft**

### **Montagne de Reims-Sud**

**Champagne Grand Cru Brut s.a.**

**85% Pinot Noir 15% Chardonnay**

**(Cuvée 2010 + 50% vins de reserve)**

**Sempre poco dosato , di grande fermezza,asciutto,austere, di grande volume al palate, in quell controluce tra frutta croccante e acidità verticale.**

**Euro 65,00**

### **Vazard-Coquart**

**Cote des Blancs**

**Champagne Grand Cru Blanc de Blancs**

**Réserve Brut s.a.**

**100% Chardonnay (2010+ 40% vino di riserva)**

**Freschezza, armonia,cremosità e sofficità. Su tutto ciò che è morbido ma in particolare come aperitivo.**

**Euro 45,00**

### **Lhaerte Freres**

**Vallée de la Marne- Coteaux sud d'Epernay**

**Champagne Vignes d'Autrefois Extra Brut 2009**

**100% Pinot Meunier**

**Le vigne piantate su suoli calcarei nel 1947 e nel 1964 da cui proviene questo Meunier garantiscono una base univoca e profonda. Servono poi 36 mesi di riposo sui lieviti per delineare la purezza espressiva. Al termine non è nemmeno necessario esagerare con la liqueur.**

**Euro 90,00**

### **Pierre Brigandat**

**Cote du Bar**

**Champagne Blanc de Noirs Traditon Brut s.a.**

**100% Pinot Nero (cuvée 2011+ vins de réserve)**

**La bottiglia da stappare sempre in tutte le stagioni e in tutte le occasioni.**

**Solo Pinot nero vinificato in bianco, estrazione della frutta polposa e fine, bella sostanza , armonia tra toni freschi e appena maturi.**

**Euro 45,00**

## **Le vigneron de Jura**

### **Rolet Pere et Fils**

**Cr m nt de Jura Coeur de Chardonnay**

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschopft

**Brut 2009**

**100% Chardonnay**

**Il pluripremiato. Chardonnay dal colore paglierino con riflessi verdi e dalle bolle fini e persistenti. Viene prodotto solo nelle migliori annate.**

**Euro 35,00**

## **Le vigneron d' Alsace**

**Domaine Allimant-Laugner**

**Cremant d'Alsace Brut s.a.**

**70% Pinot Blanc 20% Riesling 10% Pinot Gris**

**Dalla vendemmia 2011 Blend di differenti varietà alsaziane: il Pinot Bianco apporta delicatezza ed equilibrio, il Riesling aromaticità e mineralità mentre il Pinot Gris gli dà grasso e rotondità**

**Euro 24,00**

**Gewurtztraminer 2012**

**Varietà originaria dall'amenissimo villaggio di Tramin, Sudtirolo. Speziato, aromatico, morbido e grasso in bocca.**

**Euro 24,00**

## **Le vigneron de Provence**

**Chateau Barbanau**

**Cote de Provence**

**Rouge et Cae Terra 2011 Bio**

**90% Syrah 10% Grenache**

**Un rosso da selezione parcelle, ampio e generoso dai riflessi granata.**

**Naso speziato, cannella, cumino, zenzero poi la torrefazione, il cacao e note di cassis. Palato da tannino fine, di grande struttura e avvolgenza.**

**Euro 28,00**

**I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti**

**Wines marked with asterisk are exhausted**

**Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft**

# Le vigneron de Bourgogne

**Domaine d'Elise**

**Bourgogne Chablis**

**Chablis 1er Cru Cote de Lèchet 2012**

**Chablis elegante e raffinato, dalle note minerali gessose su un tessuto fresco di frutta a polpa bianca, accenti di agrume nella scorza di limone e arancia, chiude con quel tocco boisè di gran classe e piacevolezza.**

**Euro 35,00**

I vini contrassegnati da asterisco sono esauriti

Wines marked with asterisk are exhausted

Weine mit einem Sternchen gekennzeichnet sind erschöpft