



 WINE & BEER
LIST

LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA



MORETTI BAFFO D'ORO - LAGER

Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 4,8%

Colore: Dorato intenso

Gusto: Bouquet fragrante con toni luppolati e floreali, si percepisce anche una nota di crosta di pane. Il corpo è pieno e rotondo, particolarmente equilibrato.

Si avverte una iniziale nota dolce di malto, riequilibrata nel retrogusto da una piacevole sensazione amara.



Bicchiere da 20 Cl

EURO 2,50

Bicchiere da 40 Cl

EURO 4,50

Caraffa da 1 Lt

EURO 9,00

Caraffa da 1,5 Lt

EURO 13,00



MORETTI LA BIANCA - WEISS

Fermentazione: Alta

Grad. Alcolica: 5%

Colore: Chiaro naturalmente torbido

Gusto: Morbida e vellutata, al palato si percepiscono sentori di frutta (agrumi). Risulta rinfrescante con una nota piacevole di acidità nel finale.



Bicchiere da 20 Cl

EURO 3,00

Bicchiere da 40 Cl

EURO 5,50

Caraffa da 1 Lt

EURO 12,00

Caraffa da 1,5 Lt

EURO 16,00



MESSINA CRISTALLI DI SALE - NON FILTRATA

Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 5%

Colore: Dorato luminoso con una dorata opalescenza

Gusto: Morbido, fine ed equilibrato.

Nel finale lascia un piacevole retrogusto salato.



Bicchiere da 20 Cl

EURO 3,00

Bicchiere da 40 Cl

EURO 5,50

Caraffa da 1 Lt

EURO 12,00

Caraffa da 1,5 Lt

EURO 16,00



MORETTI LA ROSSA - BOCK

Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 7,2%

Colore: Ambrata

Gusto: Aroma che spazia fra note di caffè, liquirizia e frutti rossi. Gusto perfetto con note di caramello e caffè.



Bicchiere da 20 Cl

EURO 3,50

Bicchiere da 40 Cl

EURO 6,00

Caraffa da 1 Lt

EURO 13,00

Caraffa da 1,5 Lt

EURO 17,00



BOLLICINE



CARTE D'OR BRUT

DRAPPIER - FRANCIA

 75% Pinot Nero-15% Chardonnay-10% Pinot Meunier

 Champagne A.O.C.

Solo vini di prima spremitura di cui il 10% affina in legno per un anno. Bassissimo utilizzo di solforosa.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 70,00



BRUT NATURE ROSÉ

DRAPPIER - FRANCIA

 100% Pinot Nero

 Champagne A.O.C.

La vinificazione tradizionale con breve contatto con le bucce nel mosto assicura un bouquet intenso di aromi di frutti rossi.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 85,00



BLANC DE BLANCS BRUT

DIEBOLT-VALLOIS - FRANCIA

 100% Chardonnay

 Champagne AOC

Affinamento di 3 anni.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 70,00



SAGACITÉ

ALAIN MERCIER - FRANCIA

 40% Pinot Noir - 40% Pinot Meunier - 20% Chardonnay

 Champagne A.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 60,00



LE PETITE MONTAGNE

MAXIME PONSON - FRANCIA

 40% Pinot Meunier - 40% Chardonnay - 20% Pinot Noir

 Champagne A.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 60,00

SPUMANTI METODO CLASSICO



AUTENTICO BRUT

JASCI&MARCHESANI - ABRUZZO



Chardonnay - Riesling - Pecorino



V.S.Q.P.R.D.

Affinamento di 48 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 32,00



BRUT ROSÉ

DI SIPIO - ABRUZZO



Pinot Nero - Chardonnay



V.S.Q.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 34,00



FAUSTO ZAZZARA BRUT

FAUSTO ZAZZARA - ABRUZZO



Pecorino - Passerina - Cococciola



V.S.Q.

Affinamento sui lieviti da 24 a 60 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 45,00



FAUSTO ZAZZARA PAS DOSÉ

FAUSTO ZAZZARA - ABRUZZO



Pecorino - Passerina - Cococciola



V.S.Q.

Affinamento sui lieviti da 24 a 60 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 45,00



OM DE FER BLANC DE BLANCS

DORIGATI - TRENTINO ALTO ADIGE



Chardonnay con piccola percentuale di Pinot Bianco



Trento D.O.C.

Affinamento in acciaio e barrique vecchie prima del tiraggio, poi circa 24 mesi di affinamento sui lieviti.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 40,00

SPUMANTI METODO CLASSICO



FULVIO BEO EXTRA BRUT

CA' RUGATE - VENETO

 100% Garganega

 V.S.Q.

Dopo circa 24 mesi i lieviti, mediante la "sboccatura", fuoriescono dalla bottiglia. Altri 10 mesi in bottiglia.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 28,00



AMEDEO PAS DOSÉ

CA' RUGATE - VENETO

 100% Durella

 V.S.Q.

Il dégorgement avviene dopo circa 60 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 40,00



FRANCIACORTA NATURE MILLESIMATO

BOSIO - LOMBARDIA

 70% Chardonnay - 30% Pinot nero

 Franciacorta D.O.C.G.

La base spumante matura per 6-7 mesi.
Affinamento sui lieviti in bottiglia, per almeno 40 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 48,00



FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO

BOSIO - LOMBARDIA

 100% Pinot nero

 Franciacorta D.O.C.G.

La base spumante matura per 6-7 mesi.
Affinamento sui lieviti in bottiglia, per almeno 40 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 48,00



ALMA GRAN CUVÉE BRUT

BELLAVISTA - LOMBARDIA

 Pinot Nero - Chardonnay - Pinot Bianco

 Franciacorta D.O.C.G.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 60,00

SPUMANTI METODO CLASSICO



CRÉMANT D'ALSACE BRUT

DOMAINE ALLIMANT-LAUGER - FRANCIA



60% Pinot Bianco - 30% Riesling - 10% Pinot Grigio



Cremant d'Alsace A.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00



CRÉMANT D'ALSACE BRUT ROSÉ

DOMAINE ALLIMANT-LAUGER - FRANCIA



100% Pinot Nero



Cremant d'Alsace A.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00

SPUMANTI METODO MARTINOTTI



FARDÈR PROSECCO EXTRA DRY

FOLLADOR - VENETO

 90% Glera - 10% Pinot Nero

 Prosecco Treviso D.O.C.

La presa di spuma in autoclave. Fermentazione regolare seguita da una lunga sosta sui lieviti a 0°.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



LELIA PROSECCO MILLESIMATO BRUT ROSÉ

FOLLADOR - VENETO

 90% Glera - 10% Pinot Nero

 Prosecco Treviso D.O.C.

Pinot Nero vinificato in rosso. Rifermentazione regolare, con minimo 2 mesi di sosta sui lieviti a 0°.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



CARATTERE

SALATIN - VENETO

 100% Glera

 Prosecco D.O.C. Brut Biologico

Lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



ALBA ROSA BRUT

TENUTA I FAURI - ABRUZZO

 Varietale autoctono - Pinot Nero

Decantazione statica in autoclave fino a raggiungere 5 atmosfere.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00

SELEZIONE BIANCHI



TERRE BACIATE

CASCINA DEL COLLE - ABRUZZO

 100% Sauvignon

Affina almeno 2 mesi in acciaio.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



BIANCO TERRE AQUILANE LUCI

PRAESIDIUM - ABRUZZO

 100% Trebbiano

 Bianco Terre Aquilane I.G.T.

Affina almeno 6 mesi in bottiglia.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 45,00



RACHELE

PASETTI - ABRUZZO

 Uvaggio di varietà bianche

 Terre di Chieti I.G.T.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 16,00



TREBBIANO

ZAPPACOSTA - ABRUZZO

 Trebbiano

 Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Fermentazione spontanea. Pressatura soffice. No macerazione.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



GIOCHEREMO CON I FIORI

TORRE DEI BEATI - ABRUZZO

 Pecorino

 D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00

SELEZIONE BIANCHI



CROGNALETO TREBBIANO D'ABRUZZO

SANTOLERI - ABRUZZO



100% Trebbiano d'Abruzzo



Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



MAGNOLIA BIANCO

COLLEFRISIO - ABRUZZO



Sauvignon - Falanghina - Trebbiano - Traminer



I.G.T. Terre di Chieti



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



VILLA GEMMA BIANCO

MASCIARELLI - ABRUZZO



Trebbiano - Cococciola - Pecorino



Colline Teatine I.G.T.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 27,00



CHABLIS

DOMAINE HAMELIN - FRANCIA



100% Chardonnay



Chablis A.O.C.

Affinamento in acciaio per 5 anni.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00

SELEZIONE ROSATI



BIO 

MEMORIA 71

CASCINA DEL COLLE - ABRUZZO



Uve a bacca rossa



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per 3 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



BIO 

CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE

PRAESIDIUM - ABRUZZO



100% Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Affina almeno 5 mesi in botti di acciaio.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 35,00



BIO 

NERUBÈ CERASUOLO

JASCI & MARCHESANI



Montepulciano



D.O.C.

Vinificazione in bianco a temperatura controllata 16° C.
Affinamento di 6 mesi in botte inox e bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00



BIO 

CERASUOLO D'ABRUZZO

ZAPPACOSTA - ABRUZZO



Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Pressatura soffice. 12 ore di contatto con le bucce.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



BIO 

VOLÀ VOLÉ CERASUOLO D'ABRUZZO

LUNARIA ORSOGNA - ABRUZZO



100% Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.P.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 16,00

SELEZIONE ROSATI



BALDOVINO CERASUOLO D'ABRUZZO

TENUTA I FAURI - ABRUZZO



Monovarietale autoctono



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



TESTAROSSA ROSATO

PASETTI - ABRUZZO



Montepulciano



Terre Aquilane I.G.P.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



TESTAROSSA CERASUOLO SUPERIORE

PASETTI - ABRUZZO



Montepulciano



Cerasuolo D'Abruzzo Superiore D.O.P.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00



CERASUOLO D'ABRUZZO

DI SIPIO - ABRUZZO



100% Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 23,00



CERASUOLO

CATALDI MADONNA - ABRUZZO



Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00

SELEZIONE ROSATI



ROSA-AE

TORRE DEI BEATI - ABRUZZO



Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



MERLOT

TENUTA ULISSE - ABRUZZO



100% Merlot



Terre di Chieti I.G.T.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



MAGNOLIA CERASUOLO

COLLEFRISIO - ABRUZZO



100% Montepulciano d'Abruzzo



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



VILLA GEMMA CERASUOLO

MASCIARELLI - ABRUZZO



100% Montepulciano d'Abruzzo



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00



CROGNALETO CERASUOLO D'ABRUZZO

SANTOLERI - ABRUZZO



100% Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00

SELEZIONE ROSATI



W'HEART! ROSATO

BARSENTO - PUGLIA



100% Primitivo



I.G.T. Puglia

Affina 3 mesi in acciaio e 2 in bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



BIO 

BARDOLINO CHIARETTO

GORGIO - VENETO



Corvina - Rondinella - Molinara



D.O.C. Biologico

Vinificazione con una breve macerazione con le bucce per 6/8 ore a temperatura controllata. 3 mesi in acciaio.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 16,00



LAGREIN KRETZER

DORIGATI - TRENTINO ALTO ADIGE



100% Lagrein



Trentino D.O.C.

Vinificazione in bianco, con brevissima macerazione a freddo sulle vinacce. Affinamento in acciaio.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 24,00

ROSSI D'ABRUZZO



RUDHIR

JASCI & MARCHESANI



Montepulciano



D.O.C.

Macerazione con le bucce per 15 giorni.
Affinamento di 18 mesi in barrique più 2 anni in bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 27,00



NUMERO 1

AGRICOSIMO



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

36 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio, 36 mesi in bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 28,00



MAMMUT

CASCINA DEL COLLE



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per 18/24 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 28,00



NEGUS

CASCINA DEL COLLE



100% Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Affina per 18 mesi in barrique di primo passaggio.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 60,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA

PRAESIDIUM



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Fermentazione spontanea in botti di acciaio e macerazione di circa 12 giorni. Affinamento di 24 mesi in acciaio.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 40,00

ROSSI D'ABRUZZO



QUARANTA CINQUE

MASSETTI FRANCESCO



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti selezionati. Affinamento di 10 mesi in acciaio e 12 mesi in barrique di rovere.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 52,00



BIO 

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ZAPPACOSTA



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Macerazione con le bucce in cisterne di acciaio inox per 10 giorni.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



OTTOBRE ROSSO

TENUTA I FAURI



100% Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Affina 9 mesi in vasche di cemento.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00



BIO 

VOLÀ VOLÉ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

LUNARIA ORSOGNA



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 16,00



BIO 

COSTE DI MORO

LUNARIA ORSOGNA



Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00

ROSSI D'ABRUZZO



BUCEFALO ROSSO

LUNARIA ORSOGNA

 Montepulciano d'Abruzzo da uve appassite

Fermentazione spontanea.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 24,00



ALDEBARAN

SAN LORENZO

 Montepulciano

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00



DIECICOPPE

PASETTI

 100% Montepulciano

 Colline Pescaresi I.G.T.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



TESTAROSSA ROSSO

PASETTI

 100% Montepulciano

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 37,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DI SIPIO

 100% Montepulciano

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00

ROSSI D'ABRUZZO



UNICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

TENUTA ULISSE

-  100% Montepulciano
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



AMARANTA

TENUTA ULISSE

-  100% Montepulciano
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.P.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00



INCANTO

MARRAMIERO

-  Montepulciano d'Abruzzo
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



INFERI

MARRAMIERO

-  Montepulciano d'Abruzzo
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 36,00



MALANDRINO

CATALDI MADONNA

-  Montepulciano
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00

ROSSI D'ABRUZZO



APPASSIMENTO

COLLEFRISIO

 60% Montepulciano d'Abruzzo 20% Sangiovese - 20% Merlot



Bottiglia da 75 Cl

EURO 22,00



CROGNALETO MONTEPULCIANO

SANTOLERI

 100% Montepulciano

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 28,00



MARINA CVETIC

MASCIARELLI

 100% Montepulciano

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 43,00



MARINA CVETIC ISKRA

MASCIARELLI

 100% Montepulciano

 D.O.C.G. Colline Teramane



Bottiglia da 75 Cl

EURO 46,00



COCCIAPAZZA

TORRE DEI BEATI

 Montepulciano d'Abruzzo

 Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 40,00

ROSSI D'ABRUZZO



CASALE VECCHIO MONTEPULCIANO

FANTINI FARNESE



100% Montepulciano



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 24,00



EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

FANTINI FARNESE



Montepulciano - Negroamaro - Primitivo - Sangiovese
Malvasia Nera



Bottiglia da 75 Cl

EURO 45,00

ROSSI NAZIONALI



LANGHE NEBBIOLO

DAVIDE FREGONESE - PIEMONTE



100% Nebbiolo



Langhe D.O.C.

Affinamento dai 6 ai 12 mesi in vasche di acciaio e in botti da 25 hl di rovere francese della Foresta di Fontainebleau



Bottiglia da 75 Cl

EURO 30,00



BARBARESCO

LA GANGHIJA - PIEMONTE



Nebbiolo



Barbaresco D.O.C.G.

Affinamento in botti di rovere francese e di slavia per 24 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 50,00



BAROLO GATTERA

BOVIO GIANFRANCO - PIEMONTE



100% Nebbiolo



Barolo D.O.C.G.

Affinamento in legno grande per circa 24 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 75,00



BIO 

RIPASSO SUPERIORE CAMPO BASTILIA

CA' RUGATE - VENETO



45% Corvina - 40% Corvinone - 15% Rondinella



Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C.

Affinamento 50% in tonneau e 50 % in acciaio per un periodo di circa 8 mesi.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 28,00



BIO 

AMARONE DELLA VALPOLICELLA PUNTA 470

CA' RUGATE - VENETO



45% Corvina - 40% Corvinone - 15% Rondinella



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.

Affinamento di 24 mesi in botte e 10 mesi in bottiglia.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 75,00

ROSSI NAZIONALI



RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO

ZENATO - VENETO

 85% Corvina Veronese - 5% Rondinella - 10% Corvinone

 Ripasso D.O.C. Superiore

Affinamento in tonneau di rovere francese per 18/20 mesi, segue un successivo riposo in bottiglia per 6 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl **EURO 35,00**



PINOT NERO 514

VON BLUMEN - TRENTINO ALTO ADIGE

 100% Pinot nero

 Alto Adige D.O.C.

Affinamento in botti di legno grandi per 6 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl **EURO 36,00**



LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO

CANTINA DI SOLIERA - EMILIA ROMAGNA

 100% Lambrusco Grasparossa

 Lambrusco Grasparossa D.O.C.

1 mese di seconda fermentazione in autoclave.

 Bottiglia da 75 Cl **EURO 16,00**



LA MADONNINA

LA MADONNINA - TOSCANA

 Cabernet Franc - Syrah - Merlot - Cabernet - Sauvignon - Petit Verdot

 Toscana Rosso I.G.T.

Affinamento di 16 mesi in barrique nuove di rovere francese.

 Bottiglia da 75 Cl **EURO 37,00**



BRUNELLO DI MONTALCINO

VENTOLAIO - TOSCANA

 Sangiovese Grosso

 Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Affinamento di 48 mesi in botti di rovere di Slavonia della capacità media di circa 30 ettolitri.

 Bottiglia da 75 Cl **EURO 65,00**

ROSSI NAZIONALI



W'HEART! ROSSO

BARSENTO - PUGLIA

 100% Primitivo

 I.G.P. Puglia

Affinamento di 3 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00



PRIMITIVO DI MANDURIA

ATTANASIO - PUGLIA

 100% Primitivo

 I.G.T. Puglia

Affina in acciaio 12 mesi, barriques 15 mesi (20% barriques nuove, 40% barriques di 3/4, 40% bar).

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 42,00



NOCTE

TERRA DEI RE - BASILICATA

 100% Aglianico

 Aglianico del Vulture D.O.C.

In barrique di rovere per circa 18 mesi. Permanenza in acciaio per circa 12 mesi e in bottiglia 6/12 mesi.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 36,00



RIPIDDU ETNA ROSSO

FILIPPO GRASSO - SICILIA

 90% Nerello Mascalese - 10% Nerello Mantellato

 Etna Rosso D.O.C

Macerazione sulle bucce per 12/15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 25,00



CANNONAU

AUDARYA - SARDEGNA

 100% Cannonau

 Cannonau di Sardegna D.O.C.

Affinamento sulle fecce fini in tini di acciaio al fine di esaltare la componente aromatica tipica del vitigno.

 Bottiglia da 75 Cl

EURO 18,00

ROSSI FRANCESI



PAVILLON DE LÉOVILLE POYFERRÉ

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE - FRANCIA



57% Cabernet Sauvignon - 26% Merlot
10% Petit Verdot - 7% Cabernet Franc



Saint Julien A.O.C.

Affina 12 mesi in barrique.



Bottiglia da 75 Cl

EURO 72,00

VINI DOLCI



RATAÀ

PRAESIDIUM - ABRUZZO

-  Ciliegie e visciole di Raiano macerate nel vino Montepulciano
-  D.O.C.

Infusione di ottime materie prime, vino Montepulciano d'Abruzzo Praesidium ed amarene.

-  Calice

EURO 5,00



LAUS ZIBIBBO

MARTINEZ - SICILIA

-  100% Zibibbo
-  I.G.T. - Terre Siciliane

Affinamento in contenitori di acciaio per circa 4 mesi.

-  Calice

EURO 4,00



BEN RYÉ

DONNA FUGATA - SICILIA

-  100% Zibibbo (Moscato di Alessandria)
-  Passito di Pantelleria D.O.C.

Affinamento in vasca per 4 mesi e almeno 10 mesi in bottiglia

-  Calice

EURO 5,00



MOSCATO D'ASTI LA GIOSTRINA

GIANNI DOGLIA - PIEMONTE

-  100% Moscato Bianco
-  Moscato d'Asti D.O.C.G.

Affinamento in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino all'inizio della fermentazione in autoclave.

-  Bottiglia da 75 Cl

EURO 20,00



L'ALTROPIANETA

RISTORANTE | PIZZERIA | ALLOGGI