

# *Introduzione ai Vini*



*L'Italia un dialetto – o più spesso, una lingua per ogni villaggio.*

*Mille modi per raccontare storie, storie simili e diverse allo stesso tempo.*

*Storie che risuonano delle terre dalle quali prendono linfa e vita.*

*Lo stesso per il vino, in Italia.*

*Un'altra lingua, una delle tante, con cui raccontare storie di terra, di vigne, di climi, e non ultimi, di Uomini.*

*Questo è il vigneto e il vino d'Italia : un'incredibile molteplicità di toni, sfumature, sensazioni- una per ogni villaggio-, che lo rende unico al mondo.*

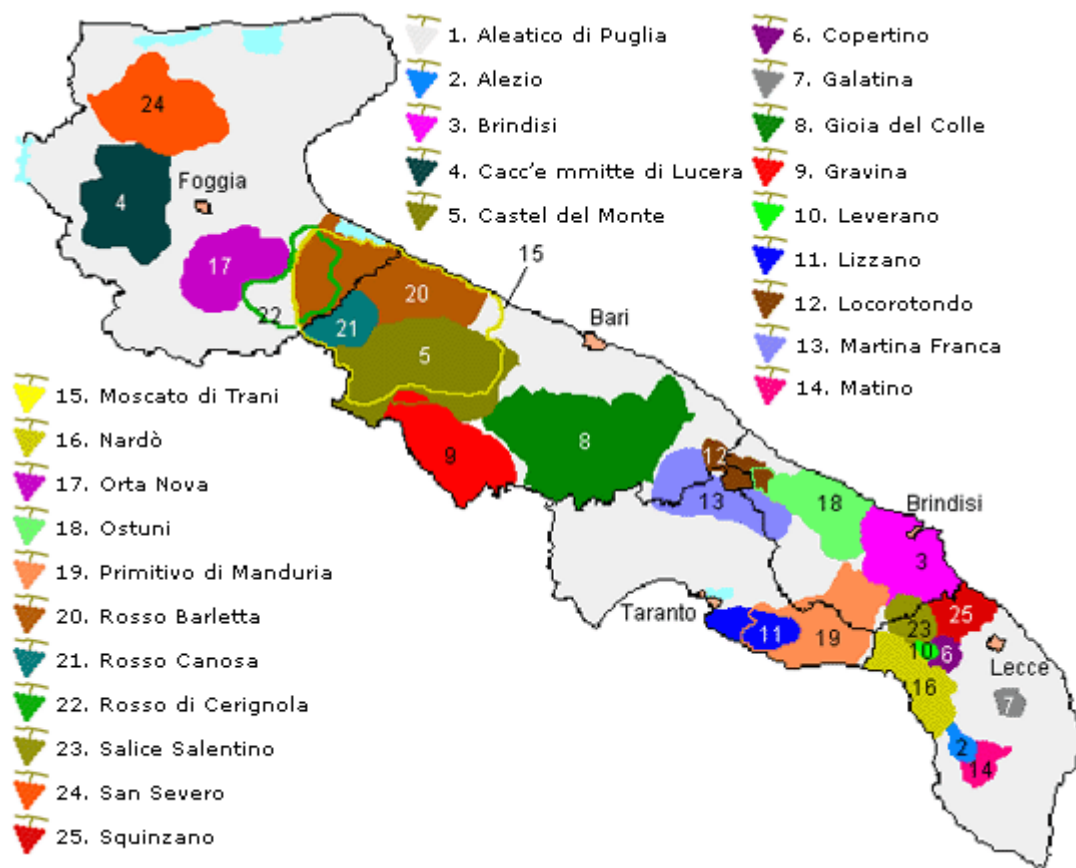
*Il resto, come dovunque, è grandi vini da competizione, gusti internazionali, etichette pluripremiate e via dicendo...*

*Giuseppe Cupertino*

*Head Sommelier*

# La Mappa Enografica di Puglia

## Le Doc della Puglia



## Cenni Storici

Come testimoniano alcuni scritti dell'epoca romana di Plinio il Vecchio e Tibullo, il vino pugliese era già conosciuto dagli Antichi Romani e veniva esaltato per colore, aroma e sapore.

Con la colonizzazione greca le tecniche di coltivazione ebbero un notevole sviluppo e la Puglia visse un lunghissimo periodo di splendore dal punto di vista vitivinicolo.

Purtroppo nel periodo post-fillossero, all'inizio del '900, la ricostruzione degli impianti e le tecniche di vinificazione erano rivolte ad una produzione concentrata sulla quantità piuttosto che sulla qualità.

La Puglia, finestra sull'Asia e sull'Africa, con il suo clima mediterraneo, caldo, ventilato e scarsamente piovoso (a volte troppo, tanto da costringere a seri provvedimenti), è una delle quattro regioni italiane con la più alta produzione di vino oltre che di uva da tavola. Il suo destino però sembrava essere relegato a grande serbatoio italiano, visto che per molto tempo arricchiva cantine del nord-Italia che necessitavano di vino sfuso apportatore di grado alcolico e colore. Oggi, grazie a coraggiosi produttori che hanno saputo investire ed apportare giusti cambiamenti nelle tecnologie, sia in vigna che in cantina, assistiamo ad un innalzamento della qualità del vino pugliese.

Con l'esaltazione di vitigni autoctoni come il **Primitivo**, il **Negroamaro**, l'**Uva di Troia**, la **Malvasia nera**, il **Bombino bianco** e il **Bombino nero** possiamo assaporare vini di buona levatura frutto di lavoro atto a rivalutare prodotti tipici di questa terra calda, solare e generosa.

Oltre a vitigni internazionali di nuovo impianto, troviamo: nella zona nord **Montepulciano**, **Uva di Troia**, **Bombino bianco**, **Bombino nero**; scendendo incontriamo **Bianco d'Alessano** e **Verdeca**; nella penisola Salentina sono più diffusi **Malvasia nera** e **Negroamaro**, dal quale si ricava uno dei vini rosati italiani più interessanti.

Il **Primitivo di Manduria** ha una caratteristica insita nel nome, è un vitigno fortemente anticipato nella maturazione e quindi si ottiene un vino già pronto quando gli altri stanno ancora vendemmiando. Qualcuno riconduce questo vitigno allo **Zinfandel** californiano, ma non è possibile stabilire se in California sono state piantate barbatelle di Primitivo esportate dagli emigranti a fine '800 oppure se ci sia semplicemente una stretta parentela tra i due vitigni (molto morbidi e carichi di colore).

Il vitigno **Negroamaro** deve il suo nome per la radice negro ai monaci benedettini che lo utilizzavano per la notevole concentrazione di colore. Il termine amaro si deve invece al fatto che in epoche passate la macerazione sulle bucce era molto prolungata e al termine della fermentazione erano state rilasciate molte sostanze amaricanti.

# Puglia

## Bianchi

<i>Alticelli</i> (Fiano del Salento) Grad. 12,5%	2006	<i>IGT Salento</i>	<i>Cantele</i>	€ 16,00
<i>Antico</i> (Verdeca, B. d'Alessano, Fiano Minutolo) Grad.12,5 %	2006	<i>DOC Locorotondo</i>	<i>I Pastini</i>	€ 16,00
<i>Bagnara</i> (Fiano del Salento) Grad. 13,5%	2008	<i>IGT Salento</i>	<i>Cantine Due Palme</i>	€ 18,00
<i>Briciole</i> (Chardonnay, Sauvignon) Grad. 13%	2008	<i>IGT Salento</i>	<i>Azienda Monaci</i>	€ 18,00
<i>Catapanus</i> (Bombino Bianco) Grad.12,5%	2006	<i>IGT Puglia</i>	<i>D'Alfonso del Sordo</i>	€ 16,00
<i>Chardonnay</i> (Chardonnay) Grad. 12,5%	2008	<i>IGT Puglia</i>	<i>Tormaresca</i>	€ 16,00
<i>Corte Valesio</i> (Sauvignon) Grad. 12,5%	2007	<i>IGT Salento</i>	<i>Agricole Vallone</i>	€ 16,00
<i>Cupa</i> (Bianco d' Alessano) Grad. 12,5%	2008	<i>IGT Valle D'Itria</i>	<i>I Pastini</i>	€ 19,00
<i>Donna Lisa</i> (Chardonnay) Grad. 12,5%	2005	<i>DOC Salice Salentino</i>	<i>Leone de Castris</i>	€ 38,00
<i>Faraone</i> (Verdeca) Grad. 12,5%	2008	<i>IGT Valle D'Itria</i>	<i>I Pastini</i>	€ 19,00
<i>Fiano Altemura</i> (Fiano del Salento) Grad. 12,5%	2007	<i>IGT Salento</i>	<i>Masseria Altemura</i>	€ 16,00
<i>Gravina</i> (Greco, Malvasia) Grad. 12%	2007	<i>DOC Gravina</i>	<i>Botromagno</i>	€ 16,00
<i>Giancola</i> (Malvasia Bianca) Grad.13,5 %	2005	<i>IGT Salento</i>	<i>Tenute Rubino</i>	€ 20,00
<i>Illuminato</i> (Malvasia Bianca) Grad.12,5 %	2007	<i>IGT Puglia</i>	<i>Tenuta Giustini</i>	€ 20,00
<i>Le Fossette</i> (Falanghina) Grad.13%	2007	<i>IGT Puglia</i>	<i>Alberto Longo</i>	€ 16,00
<i>Mjere</i> (Verdeca del Salento) Grad. 12,5%	2007	<i>IGT Salento</i>	<i>Michele Calò &amp; Figli</i>	€ 15,00

## Bianchi

<i>Murà</i> (Sauvignon) Grad.12,5%	2006	IGT Salento	Duca Guarini	€ 16,00
<i>Pietrabianca</i> (Chardonnay, Fiano) Grad.13 %	2007	DOC Castel del Monte	Tormaresca	€ 29,00
<i>Spinomarino</i> (Greco) Grad. 11,5%	2003	IGT Murgia	Fatalone	€ 20,00
<i>Teresa Manara</i> (Chardonnay) Grad. 13,5 %	2007	IGT Salento	Cantele	€ 18,00
<i>Tinaia</i> (Chardonnay) Grad. 13%	2006	DOC Salice Salentino	Cantine Due Palme	€ 21,00
<i>Santa Caterina</i> (Chardonnay) Grad. 12,5%	2008	IGT Salento Chardonnay du Monde 2007	Cantine Due Palme	€ 20,00
<i>Santa Maria del Morige</i> (Primitivo) Grad. 13%	2008	Vino da Tavola Primitivo vinificato bianco	Murice	€ 16,00
<i>Vigna Rampone</i> (Fiano Minutolo) Grad. 13%	2008	IGT Valle D'Itria	I Pastini	€ 29,00

## Rosati

<i>Girofle</i> (Negroamaro) Grad. 13%	2008	IGT Salento	Masseria Monaci	€ 17,00
<i>Five Roses</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 13%	2007	IGT Salento	Leone de Castris	€ 21,00
<i>Petrarosa</i> (Primitivo) Grad. 12,5%	2008	IGT Puglia	Albea	€ 21,00
<i>Rosa del Golfo</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 12,5%	2008	IGT Salento	Rosa del Golfo	€ 17,00
<i>Rosato Altemura</i> (Negroamaro) Grad. 12%	2007	IGT Salento	Masseria Altemura	€ 21,00
<i>Rosé</i> (Nero di Troia) Grad. 12%	2008	IGT Puglia Vino Vivace	Albea	€ 21,00
<i>Vigna Mazzì</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad.13,5%	2005	IGT Salento	Calò-Rosa del Golfo	€ 28,00

# Puglia

## Rossi

<i>A 64</i> ( <i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon</i> ) Grad. 14,5%	2002	<i>IGT Salento</i>	<i>Cosimo Taurino</i>	€ 40,00
<i>Agramante</i> ( <i>Uve di Troia, Montep., Bombino Bianco</i> ) Grad. 13%	2006	<i>DOC Cacc'e Mmitte Lucera</i>	<i>Az. Agraria Petrelli</i>	€ 24,00
<i>Amativo</i> ( <i>Primitivo, Negroamaro</i> ) Grad. 14,5%	2006	<i>IGT Salento</i>	<i>Cantele</i>	€ 29,00
<i>Anarkos</i> ( <i>Primitivo, Negroamaro, Malvasia N., Altre</i> ) Grad. 13%	2007	<i>IGT Puglia</i>	<i>Accademia dei Racemi</i>	€ 18,00
<i>Artas</i> ( <i>Primitivo, Negroamaro</i> ) Grad. 14%	2005	<i>IGT Primitivo Salento</i>	<i>Castello Monaci</i>	€ 38,00
<i>Bocca di Lupo</i> ( <i>Aglianico, Cabernet Sauvignon</i> ) Grad. 13,5%	2003	<i>DOC Castel del Monte</i>	<i>Tormaresca</i>	€ 32,00
<i>Bottaccia</i> ( <i>Nero di Troia</i> ) Grad. 13%	2004	<i>IGT Puglia</i>	<i>Torre Quarto</i>	€ 18,00
<i>Cacc'e Mmitte</i> ( <i>Uve di Troia, Montep., Bombino Bianco</i> ) Grad. 13%	2005	<i>DOC Cacc'e Mmitte Lucera</i>	<i>Alberto Longo</i>	€ 22,00
<i>Canonico</i> ( <i>Negroamaro</i> ) Grad. 12,5%		<i>IGT Salento</i>	<i>Due Palme</i>	€ 19,00
<i>Capitolo Laureto</i> ( <i>Negroamaro</i> ) Grad. 15%	2004	<i>IGT Salento</i>	<i>Mille Una</i>	€ 85,00
<i>Cappello di Prete</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad. 13,5%	2005	<i>IGT Salento</i>	<i>Candido</i>	€ 24,00
<i>Cento</i> ( <i>Primitivo</i> ) Grad. 15%	2004	<i>IGT Salento</i>	<i>Castel di Salve</i>	€ 28,00
<i>Dédalo</i> ( <i>Ottavianello</i> ) Grad. 13%	2001	<i>IGT Salento</i>	<i>Accademia dei Racemi</i>	€ 31,00
<i>Dédalo</i> ( <i>Ottavianello</i> ) Grad. 13%	2003	<i>IGT Salento</i>	<i>Accademia dei Racemi</i>	€ 31,00
<i>Don Pepè</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia nera, Montepulciano</i> ) Grad. 13,5%	2000	<i>IGT Salento</i>	<i>Cantina Petrelli</i>	€ 25,00

# Puglia

## Rossi

<i>Donna Lisa</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad.14%	1997	DOC Salice Salentino	Leone de Castris	€ 96,00
<i>Donna Lisa</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad.14%	2002	DOC Salice Salentino	Leone de Castris	€ 45,00
<i>Duca D'Aragona</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad.13,5 %	2001	IGT Salento	Candido	€ 32,00
<i>Eloquenzia</i> ( <i>Negroamaro</i> ) Grad. 13%	2004	DOC Copertino	Masseria Monaci	€ 20,00
<i>Fichimori (servito freddo)</i> ( <i>Negroamaro</i> ) Grad. 12,5%	2008	IGT Salento	Tormaresca	€ 20,00
<i>Graticciaia</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad. 14%	2001	IGT Salento	Agricole Vallone	€ 110,00
<i>Graticciaia</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad. 14%	2003	IGT Salento	Agricole Vallone	€ 90,00
<i>Guado San Leo</i> ( <i>Nero di Troia</i> ) Grad.13%	2002	IGT Daunia	D'Alfonso del Sordo	€ 58,00
<i>Guado San Leo</i> ( <i>Nero di Troia</i> ) Grad.13%	2004	IGT Daunia	D'Alfonso del Sordo	€ 48,00
<i>Jo</i> ( <i>Negroamaro</i> ) Grad. 14,5%	2006	IGT Salento	Gianfranco Fino	€ 50,00
<i>Joya</i> ( <i>Primitivo</i> ) Grad. 13%	2004	DOC Primitivo Gioia Colle	Racemi	€ 18,00
<i>Il Nero</i> ( <i>Negroamaro, Cabernet Sauvignon</i> ) Grad. 13,5%	2004	IGT Salento	Conti Zecca	€ 55,00
<i>Il Paturno</i> ( <i>Primitivo, Montepulciano</i> ) Grad. 13,5%	2004	IGT Puglia	Barsento	€ 23,00
<i>Le Braci</i> ( <i>Negroamaro, Malvasia Nera</i> ) Grad. 14,5%	2001	IGT Salento	Azienda Monaci	€ 63,00
<i>Le Cruste</i> ( <i>Nero di Troia</i> ) Grad. 13,5%	2006	IGT Puglia	Alberto Longo	€ 32,00
<i>Lui</i> ( <i>Nero di Troia</i> ) Grad. 13,5%	2003	IGT Puglia	Albea	€ 54,00

# Puglia

## Rossi

<i>Lui</i> (Nero di Troia) Grad. 13,5%	2006	IGT Puglia	Albea	€ 44,00
<i>Masseria Maime</i> (Negroamaro) Grad. 13,5%	2005	IGT Salento	Tormaresca	€ 32,00
<i>Marangi</i> (Negroamaro) Grad. 14%	2004	IGT Salento	Tenute Materdomini	€ 25,00
<i>Nèprica</i> (Negroamaro, Primitivo, Cabernet Sauvignon) Grad. 13%	2008	IGT Puglia	Tormaresca	€ 20,00
<i>Notarpanaro</i> (Negroamaro) Grad. 14,5%	1997	IGT Salento	Taurino	€ 63,00
<i>Notarpanaro</i> (Negroamaro) Grad. 14,5%	2004	IGT Salento	Taurino	€ 30,00
<i>Patriglione</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 14,5%	2001	IGT Salento	Taurino	€ 100,00
<i>Patriglione</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 14,5%	1999	IGT Salento	Taurino	€ 140,00
<i>Pier delle Vigne</i> (Aglanico, Montepulciano) Grad.13%	2001	IGT Murgia Rosso	Botromagno	€ 22,00
<i>Piromàfo</i> (Negroamaro) Grad. 14,5%	2001	IGT Salento	Valle dell'Asso	€ 39,00
<i>Piromàfo</i> (Negroamaro) Grad. 14,5%	2003	IGT Salento	Valle dell'Asso	€ 29,00
<i>Platone</i> (Negroamaro, Primitivo) Grad. 13,5%	2000	IGT Salento	Albano Carrisi	€ 65,00
<i>Platone</i> (Negroamaro, Primitivo) Grad. 13,5%	1998	IGT Salento	Albano Carrisi	€ 95,00
<i>Portulano</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 13%	2005	IGT Salento	Calò-Rosa del Golfo	€ 25,00
<i>Primitivo di Manduria</i> (Primitivo) Grad.14 %	2006	DOC Prim. di Manduria	Felline	€ 24,00
<i>Primitivo di Manduria</i> (Primitivo) Grad.15,5%	2007	DOC Prim. di Manduria	Attanasio	€ 48,00

# Puglia

## Rossi

<i>Primitivo Old Vines Morella</i> (Primitivo) Grad. 15%	2001	IGT Puglia	Az. Agr. Terre Rosse	€ 78,00
<i>Puer Apuliae</i> (Nero di Troia) Grad.13,5%	2004	DOC Castel del Monte	Rivera	€ 78,00
<i>Quarantale</i> (Negroamaro, Aglianico, Malvasia, Primitivo) Grad. 13,5%	1998	IGT Salento	Calò-Rosa del Golfo	€ 68,00
<i>Quarantale</i> (Negroamaro, Aglianico, Malvasia, Primitivo) Grad. 13,5%	2003	IGT Salento	Calò-Rosa del Golfo	€ 38,00
<i>Rè</i> (Negroamaro, Primitivo) Grad. 14,5%	2001	IGT Salento	La Corte	€ 68,00
<i>Riserva Le More</i> (Nero di Troia) Grad. 13,5%	2000	DOC Castel del Monte	Santa Lucia	€ 110,00
<i>Riserva Le More</i> (Nero di Troia) Grad. 13,5%	2006	DOC Castel del Monte	Santa Lucia	€ 32,00
<i>Rosso Dei Messapi</i> (Primitivo) Grad. 14,5%	2007	DOC Prim. di Manduria	Gregorio Di Noi	€ 26,00
<i>Schiaccianoci Riserva</i> (Negroamaro) Grad. 15%	2001	IGT Salento Negroamaro	Vigne & Vini	€ 30,00
<i>Selvarossa</i> (Negroamaro, Malvasia Nera) Grad. 14%	2005	DOC Salice Salentino	Cantine Due Palme	€ 42,00
<i>Serre</i> (Susumaniello) Grad. 13,5 %	2006	IGT Salento	Cantine Due Palme	€ 24,00
<i>Sessantanni</i> (Primitivo) Grad. 14,5%	2005	DOC Prim. di Manduria	Feudi San Marzano	€ 48,00
<i>Sum</i> (Susumaniello) Grad. 13%	2006	IGT Puglia	Racemi	€ 30,00
<i>Sumanero</i> (Negroamaro, Malvasia Nera, Susumaniello) Grad. 14%	2001	IGT Salento	Santa Barbara	€ 30,00
<i>Terranera</i> (Montep., Nero di Troia, Cab.Sauvignon) Grad.13,5%	2004	DOC Castel del Monte	Spagnoletti Zeuli	€ 28,00
<i>Torcicoda</i> (Primitivo) Grad. 14,5%	2003	IGT Salento	Tormaresca	€ 29,00

# Puglia

## Rossi

<i>Torre Testa</i> (Susumaniello) Grad. 13%	2003	IGT Salento	Tenute Rubino	€ 45,00
<i>Tretarante</i> (Primitivo) Grad. 14,5%	2003	IGT Salento Primitivo	Mille Una	€ 83,00
<i>Uno di Noi</i> (Primitivo) Grad. 15,5%	2007	DOC Prim. di Manduria	Agr. Macchiarola	€ 24,00
<i>Uva Prigioniera</i> (Negroamaro) Grad. 15%	2007	IGT Salento	SetteTerre	€ 35,00
<i>Vigna del Feudo</i> (Primitivo, Malvasia Nera, Ottavianello) Grad. 13,5%	2005	IGT Puglia	Felline	€ 25,00
<i>Vigna dell' Ora</i> (Primitivo) Grad. 16,5%	2006	DOC Prim. di Manduria	SetteTerre	€ 38,00
<i>Vigna Pedale</i> (Nero di Troia, Bombino Bianco) Grad. 13%	2005	DOC Castel del Monte	Torrevento	€ 30,00
<i>Visellio</i> (Primitivo) Grad. 14,5%	2004	IGT Salento	Tenute Rubino	€ 38,00

# Sardegna

## Bianchi

<i>Monteoro</i> (Vermentino) Grad. 13%	2006	DOCG Verm. di Gallura	Sella e Mosca	€ 26,00
<i>Le Conche</i> (Vermentino) Grad.13%	2006	DOC Verm. di Sardegna	Pedra Majore	€ 22,00
<i>Terre Bianche</i> (Torbato) Grad. 12,5%	2006	DOC Alghero	Sella e Mosca	€ 22,00

## Rossi

<i>Lillovè</i> (Cannonau) Grad.13%	2004	DOC Cannonau Sardegna	Gabbas	€ 20,00
<i>Marchesi di Villamarina</i> (Cabernet Sauvignon) Grad. 12,5%	1999	DOC Alghero	Sella e Mosca	€ 49,00
<i>Tenores</i> (Cannonau di Sennori) Grad. 17%	2003	IGT Romangia	Tenute Dettori	€ 78,00

## Calabria

### Rossi

<i>Cirò</i> (Gaglioppo) Grad. 12,5%	2004	DOC Cirò	Facente	€ 16,00
<i>Duca San Felice Riserva</i> (Gaglioppo) Grad.13,5%	1997	DOC Ciro'	Librandi	€ 38,00
<i>Duca San Felice Riserva</i> (Gaglioppo) Grad.13,5%	2004	DOC Ciro'	Librandi	€ 20,00
<i>Gravello</i> (Gaglioppo,Cabernet Sauvignon) Grad. 13,5%	2000	IGT Val di Neto	Librandi	€ 44,00
<i>Gravello</i> (Gaglioppo,Cabernet Sauvignon) Grad. 13,5%	2004	IGT Val di Neto	Librandi	€ 34,00

## Lazio

### Rossi

<i>Petit Verdot</i> (Petit Verdot) Grad.13%	2005	IGT Lazio	Casale del Giglio	€ 20,00
<i>Petit Verdot</i> (Petit Verdot) Grad.13%	2004	IGT Lazio	Casale del Giglio	€ 30,00
<i>Mater Matuta</i> (Syrah, Petit Verdot) Grad.13,5%	2000	IGT Lazio	Casale del Giglio	€ 49,00

# Abruzzo

## Bianchi

<i>Villa Gemma</i> (Trebiano) Grad.12,5%	2006	IGT Colline Teatine	Masciarelli	€ 18,00
---	------	---------------------	-------------	---------

## Rossi

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> (Montepulciano) Grad.13%	2005	DOC Montep. d'Abruzzo	Masciarelli	€ 17,00
--	------	-----------------------	-------------	---------

<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> (Montepulciano) Grad.13%	2003	DOC Montep. d'Abruzzo	Masciarelli	€ 27,00
--	------	-----------------------	-------------	---------

<i>Lumen</i> (Montepulciano) Grad.13%	1997	DOC Montep. d'Abruzzo	Illuminati	€ 105,00
--	------	-----------------------	------------	----------

# Sicilia

## Bianchi

<i>La Fuga</i> (Chardonnay) Grad.13,5%	2007	DOC Contessa Entellina	Donnafugata	€ 20,00
---	------	------------------------	-------------	---------

<i>Calanica</i> (Insolia, Chardonnay) Grad. 12,5 %	2008	IGT Sicilia	Duca di Salaparuta	€ 20,00
---	------	-------------	--------------------	---------

<i>Colomba Platino</i> (Insolia) Grad. 12,5 %	2008	IGT Sicilia	Duca di Salaparuta	€ 26,00
--	------	-------------	--------------------	---------

<i>Majus</i> (Grillo, Cataratto) Grad. 13,5 %	2006	IGT Sicilia	Ajello	€ 18,00
--	------	-------------	--------	---------

<i>Cometa</i> (Fiano) Grad.14,5%	2005	IGT Sicilia	Planeta	€ 30,00
-------------------------------------	------	-------------	---------	---------

<i>Bianca di Valguarnera</i> (Insolia) Grad. 13,5 %	2003	IGT Sicilia	Duca di Salaparuta	€ 40,00
--	------	-------------	--------------------	---------

# Sicilia

## Rossi

<i>Cerasuolo di Vittoria</i> (Nero d'Avola, Frappato) Grad.13%	2003	DOC Cerasuolo Vittoria	Planeta	€ 24,00
<i>Ulysse</i> ( Nerello Cappuccio, Nerello Mascalese ) Grad. 13%	2001	DOC Etna	Duca di Castelmonte	€ 26,00
<i>Mille e Una Notte</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2003	DOC Contessa Entellina	Donnafugata	€ 70,00
<i>Mille e Una Notte</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2002	DOC Contessa Entellina	Donnafugata	€ 80,00
<i>Mille e Una Notte</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2000	DOC Contessa Entellina	Donnafugata	€ 90,00
<i>La Segreta</i> (Nero d'Avola, Merlot, Syrah) Grad. 13%	2004	IGT Sicilia	Planeta	€ 26,00
<i>Passo delle Mule</i> (Nero d'Avola) Grad. 13,5%	2006	IGT Sicilia	Duca di Salaparuta	
<i>Majus</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2004	IGT Sicilia	Ajello	€ 28,00
<i>Sedara</i> (Nero d'Avola ) Grad. 14%	2005	IGT Sicilia	Donnafugata	€ 24,00
<i>Zisola</i> ( Nero d'Avola) Grad. 13,5%	2004	IGT Sicilia	Mazzei	€ 34,00
<i>Santa Cecilia</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2004	IGT Sicilia	Planeta	€ 48,00
<i>Duca Enrico</i> (Nero d'Avola) Grad. 14%	2002	IGT Sicilia	Duca di Salaparuta	€ 79,00

# Campania

## Bianchi

<i>Greco di Tufo</i> ( <i>Greco</i> ) Grad. 13%	2008	<i>DOCG Greco di Tufo</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 20,00
<i>Fiano di Avellino</i> ( <i>Fiano</i> ) Grad. 13%	2007	<i>DOCG Fiano di Avellino</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 20,00
<i>Sannio Falanghina</i> ( <i>Falanghina</i> ) Grad. 12,5%	2007	<i>DOC Sannio</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 19,00
<i>Falanghina</i> ( <i>Falanghina</i> ) Grad. 12,5%	2008	<i>DOC Sannio</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 20,00
<i>Campanaro</i> ( <i>Fiano</i> ) Grad. 13,5%	2001	<i>IGT Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 36,00

## Rossi

<i>Taurasi</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 14%	2001	<i>DOCG Taurasi</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 40,00
<i>Radici</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 14,5%	2004	<i>DOCG Taurasi</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 36,00
<i>Radici</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 13,5%	2000	<i>DOCG Taurasi</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 45,00
<i>Radici</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 13%	1996	<i>DOCG Taurasi</i>	<i>Mastroberardino</i>	€ 79,00
<i>Lacryma Christi</i> ( <i>Piedirosso, Aglianico</i> ) Grad.13%	2006	<i>DOC Lacryma Christi</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 28,00
<i>Rubrato</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 12,5%	2005	<i>IGT Aglianico Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 22,00
<i>Rubrato</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 13,5%	2004	<i>IGT Aglianico Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 30,00
<i>Serpico</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 13,5%	2003	<i>IGT Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 70,00
<i>Serpico</i> ( <i>Aglianico</i> ) Grad. 14%	2000	<i>IGT Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 90,00
<i>Patrimo</i> ( <i>Merlot</i> ) Grad. 13,5%	2002	<i>IGT Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 135,00
<i>Patrimo</i> ( <i>Merlot</i> ) Grad. 13,5%	2001	<i>IGT Irpinia</i>	<i>Feudi San Gregorio</i>	€ 145,00

# Basilicata

## Bianchi

<i>Dry Muscat</i> (Moscato) Grad.	2004	IGT Basilicata	Cantina Venosa	€ 13,00
--------------------------------------	------	----------------	----------------	---------

## Rossi

<i>Terre di Orazio</i> (Aglanico) Grad.13%	2002	DOC Aglian. del Vulture	Cantina Venosa	€ 24,00
---	------	-------------------------	----------------	---------

<i>Sinthesy</i> (Aglanico) Grad. 13%	2004	DOC Aglian. del Vulture	Paternoster	€ 32,00
---	------	-------------------------	-------------	---------

<i>Carato Venusio</i> (Aglanico) Grad.14%	2001	DOC Aglian. del Vulture	Cantina Venosa	€ 37,00
--	------	-------------------------	----------------	---------

<i>Efesto</i> (Aglanico) Grad.13,5%	2002	DOC Aglian. del Vulture	Vigne di Mezzo	€ 38,00
--	------	-------------------------	----------------	---------

<i>Efesto</i> (Aglanico) Grad.14%	2001	DOC Aglian. del Vulture	Vigne di Mezzo	€ 48,00
--------------------------------------	------	-------------------------	----------------	---------

<i>Don Anselmo</i> (Aglanico) Grad. 14%	2003	DOC Aglian. del Vulture	Paternoster	€ 49,00
--	------	-------------------------	-------------	---------

<i>Don Anselmo</i> (Aglanico) Grad. 14%	2001	DOC Aglian. del Vulture	Paternoster	€ 69,00
--	------	-------------------------	-------------	---------

<i>La Firma</i> (Aglanico) Grad. 14%	2004	DOC Aglian. del Vulture	Cantine del Notaio	€ 55,00
---	------	-------------------------	--------------------	---------

<i>La Firma</i> (Aglanico) Grad. 14%	2003	DOC Aglian. del Vulture	Cantine del Notaio	€ 65,00
---	------	-------------------------	--------------------	---------

# Marche

## Bianchi

<i>Casal di Serra</i> (Verdicchio) Grad. 14%	2006	DOC Verdicchio di Jesi	Umani Ronchi	€ 20,00
---	------	------------------------	--------------	---------

## Rossi

<i>Fonte del Rè</i> (Lacrime di Morro D'Alba) Grad.12,5%	2005	DOC Lacr. Morro d'Alba	Umani Ronchi	€ 30,00
<i>Cumaro</i> (Montepulciano) Grad.13,5%	2000	DOC Rosso Conero	Umani Ronchi	€ 32,00
<i>Cumaro</i> (Montepulciano) Grad.13,5%	1999	DOC Rosso Conero	Umani Ronchi	€ 42,00
<i>Pelago</i> (Cab. Sauvignon , Montepulciano, Merlot) Grad. 14%	2000	IGT Marche	Umani Ronchi	€ 56,00
<i>Pelago</i> (Cab. Sauvignon , Montepulciano, Merlot) Grad. 13,5%	1999	IGT Marche	Umani Ronchi	€ 66,00

# Umbria

## Bianchi

<i>Cervaro della Sala</i> (Chardonnay, Grechetto) Grad.13%	2004	IGT Umbria	Castello della Sala	€ 53,00
---	------	------------	---------------------	---------

## Rossi

<i>Collepiano</i> (Sagrantino) Grad. 14%	2002	DOCG Sagr. Montefalco	Arnaldo Caprai	€ 65,00
<i>Collepiano</i> (Sagrantino) Grad. 14%	2001	DOCG Sagr. Montefalco	Arnaldo Caprai	€ 85,00
<i>Rosso di Montefalco</i> (Sangiovese, Sagrantino) Grad.13,5%	2005	DOC Rosso Montefalco	Arnaldo Caprai	€ 38,00
<i>Canaiolo</i> (Canaiolo) Grad.13,5%	2001	IGT Umbria	Fattorie Le Poggette	€ 25,00
<i>San Giorgio</i> (Sangiovese, Canaiolo, Cabernet Sauvignon) Grad.12,5%	1993	IGT Umbria	Lungarotti	€ 86,00

# Toscana

## Bianchi

<i>Hydra</i> (Vernaccia, Chardonnay) Grad.13%	2006	DOCG Ver.S. Gimignano	Il Palagione	€ 20,00
<i>Marzocco</i> (Chardonnay) Grad.13%	2003	DOC Cortona	Avignonesi	€ 37,00

## Rossi

<i>Chianti Classico</i> (Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino, Merlot) Grad. 13,5%	2006	DOCG Chianti	Castello Fonterutoli	€ 33,00
<i>Brunello di Montalcino</i> (Sangiovese Grosso) Grad. 13,5%	2003	DOCG Brunello Montal.	Casa del Cervo	€ 44,00
<i>Brunello di Montalcino</i> (Sangiovese Grosso) Grad. 13,5%	2001	DOCG Brunello Montal.	Casa del Cervo	€ 54,00
<i>Castelgiocondo</i> (Sangiovese Grosso) Grad. 13,5%	2000	DOCG Brunello Montal.	Frescobaldi	€ 70,00
<i>Brunello di Montalcino</i> (Sangiovese Grosso) Grad.13,5%	2000	DOCG Brunello Montal.	Altesino	€ 65,00
<i>Brunello di Montalcino</i> (Sangiovese Grosso) Grad.13,5%	1999	DOCG Brunello Montal.	Altesino	€ 85,00
<i>Morellino di Scansano</i> (Sangiovese) Grad. 13,5%	2004	DOC Morel. Scansano	Aia Vecchia	€ 18,00
<i>Sammatteo</i> (Sangiovese) Grad. 13%	2002	DOC Morel. Scansano	Podere Sammatteo	€ 28,00
<i>Poggio Bronzone</i> (Sangiovese) Grad. 13,5%	2004	DOCG Morel. Scansano	Marchesi Mazzei	€ 35,00
<i>Nobile di Montepulciano</i> (Prugnolo Gentile, Canaiolo nero, Mammolo) Grad. 13,5%	2005	DOC Nobile di Montep.	Avignonesi	€ 33,00
<i>Rosso di Montalcino</i> (Sangiovese Grosso) Grad. 13%	2007	DOC Rosso di Montalc.	Banfi	€ 29,00
<i>Ca' Marcanda</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Grad. 14%	2003	DOC Bolgheri	Ca' Marcanda	€ 140,00

# Toscana

## Rossi

<i>Ornellaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot) Grad. 14,5%	2000	DOC Bolgheri	<i>Tenute Ornellaia</i>	€ 170,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	2004	DOC Bolgheri	<i>Tenuta San Guido</i>	€ 185,00
<i>Magari</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Grad. 14%	2001	IGT Toscana	<i>Ca Marcanda</i>	€ 70,00
<i>Merlot "Desiderio"</i> (Merlot) Grad. 13%	2000	IGT Toscana	<i>Avignonesi</i>	€ 70,00
<i>San Martino</i> (Sangiovese) Grad. 14%	2003	IGT Toscana	<i>Villa Cafaggio</i>	€ 85,00
<i>San Martino</i> (Sangiovese) Grad. 14%	2001	IGT Toscana	<i>Villa Cafaggio</i>	€ 105,00
<i>San Martino</i> (Sangiovese) Grad. 13%	1996	IGT Toscana	<i>Villa Cafaggio</i>	€ 175,00
<i>Il Tesoro</i> (Merlot) Grad. 13%	2004	IGT Toscana	<i>Terrabianca</i>	€ 85,00
<i>Campaccio</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) Grad. 13%	2004	IGT Toscana	<i>Terrabianca</i>	€ 85,00
<i>Ceppate</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot) Grad. 13%	2003	IGT Toscana	<i>Terrabianca</i>	€ 90,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	2000	IGT Toscana	<i>Antinori</i>	€ 110,00
<i>Siepi</i> (Merlot, Sangiovese) Grad. 14%	2001	IGT Toscana	<i>Castello Fonterutoli</i>	€ 130,00
<i>50 &amp; 50</i> (Sangiovese, Merlot) Grad. 13%	1998	IGT Toscana	<i>Avignonesi Capannelle</i>	€ 175,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	1999	IGT Toscana	<i>Antinori</i>	€ 210,00
<i>Lupicaia</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot) Grad. 14%	2000	IGT Toscana	<i>Castello del Terriccio</i>	€ 180,00

# Emilia Romagna

## Bianchi

<i>Vigna Rocca</i> (Albana) Grad. 14%	2006	DOC Albana Romagna	Tre Monti	€ 15,00
<i>Boccardirosa</i> (Malvasia di Candia) Grad.	2005	DOC Colli Piacentini	Luretta	€ 20,00

## Rossi

<i>Lambrusco</i> (Lambrusco) Grad. 11%	2005	DOC Lambr. Reggiano	Venturini Baldini	€ 15,00
<i>Lambrusco</i> (Lambrusco) Grad. 11%	2004	DOC Lambr. Reggiano	Venturini Baldini	€ 18,00
<i>L'Ala del Drago</i> (Bonarda, Barbera) Grad. 13,5%	2002	DOC Colli Piacentini	Luretta	€ 20,00
<i>Carabas</i> (Barbera) Grad. 13,5%	2003	DOC Colli Piacentini	Luretta	€ 34,00
<i>Sangiovese di Romagna</i> (Sangiovese) Grad. 13%	1999	DOC Sangiovese di R.	Tre Monti	€ 32,00
<i>Montepirolò</i> (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	2004	IGT Rubicone	San Patrignano	€ 46,00

# Liguria

## Bianchi

<i>Pigato</i> (Pigato) Grad. 13%	2006	DOC Riviera Ligure	Durin	€ 25,00
<i>Cinqueterre</i> (Bosco, Albarola, Vermentino) Grad.	2003	DOC Cinqueterre	Giumin	€ 27,00

## Rossi

<i>Ormeasco</i> (Ormeasco) Grad. 12,5%	2004	DOC Pornassio	Durin	€ 25,00
<i>Ormeasco</i> (Ormeasco) Grad. 12%	2002	DOC Riviera Ligure	Az. Agr. Durin	€ 25,00

# Piemonte

## Bianchi

<i>Raggio</i> (Cortese) Grad. 12,5%	2006	DOCG Gavi di Gavi	Bersano	€ 18,00
<i>Roero Arneis</i> (Arneis) Grad. 13%		DOC Roero	Bersano	€ 18,00
<i>Piccolo</i> (Cortese) Grad. 12,5%		DOC Gavi di Gavi	Piccolo Ernesto	€ 22,00
<i>Gaja e Rey</i> (Chardonnay) Grad. 14%	2000	DOC Langhe	Gaja	€ 130,00

## Rossi

<i>Gattinara Riserva</i> (Nebbiolo) Grad. 13,5%	2002	DOCG Gattinara	Travaglini	€ 42,00
<i>Gattinara Riserva</i> (Nebbiolo) Grad. 13,5%	2000	DOCG Gattinara	Travaglini	€ 52,00
<i>Barolo Riserva</i> (Nebbiolo) Grad. 14%	2001	DOCG Barolo	Martelletti	€ 40,00
<i>Barolo Riserva</i> (Nebbiolo) Grad. 14%	2000	DOCG Barolo	Martelletti	€ 48,00
<i>Barolo Piccole Vigne</i> (Nebbiolo) Grad. 14,5%	1999	DOCG Barolo	Parusso	€ 80,00
<i>Mantico</i> (Nebbiolo) Grad. 13,5%	1999	DOCG Barbaresco	Bersano	€ 45,00
<i>Barbaresco Serraborella</i> (Nebbiolo) Grad. 14%	2000	DOCG Barbaresco	Cigliuti	€ 80,00
<i>Barbaresco</i> (Nebbiolo) Grad. 14%	2000	DOCG Barbaresco	Gaja	€ 220,00
<i>Bric Ginestra</i> (Dolcetto) Grad. 14,5%	2003	DOC Dolcetto D'Alba	Paolo Conterno	€ 32,00
<i>Barbera D'Alba</i> (Barbera) Grad. 13,5%	2005	DOC Barbera D'Alba	F.lli Bera	€ 26,00
<i>Costalmiòle</i> (Barbera) Grad. 13,5%	1997	DOC Barbera D'Asti	Prunotto	€ 54,00
<i>Langhe " Nebbiolo"</i> (Nebbiolo) Grad. 12%	2002	DOC Langhe	Borgogno	€ 36,00
<i>Barolo Sperss</i> (Nebbiolo) Grad. 14%	1998	DOC Langhe	Gaja	€ 220,00
<i>Bricco Rovella</i> (Nebbiolo) Grad. 14,5%	1999	DOC Langhe	Parusso	€ 94,00

# Lombardia

## Bianchi

<i>Curtefranca</i> (Chardonnay) Grad. 12,5%	2005	DOC Terre Franciacorta	<i>Bellavista</i>	€ 25,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay) Grad. 13%	2004	DOC Terre Franciacorta	<i>Bellavista</i>	€ 54,00
<i>Uccellanda</i> (Chardonnay) Grad. 13%	1997	DOC Terre Franciacorta	<i>Bellavista</i>	€ 54,00
<i>Terre di Franciacorta</i> (Chardonnay) Grad.13,5 %	2001	DOC Terre Franciacorta	<i>Conv.Dell'Annunciata</i>	€ 48,00
<i>Terre di Franciacorta</i> (Chardonnay) Grad.13,5 %	1996	DOC Terre Franciacorta	<i>Conv.Dell'Annunciata</i>	€ 68,00

## Rossi

<i>Inferno</i> (Nebbiolo) Grad. 12,5%	2002	DOCG Valtellina Sup.	<i>Conti Sertori Salis</i>	€ 38,00
<i>Inferno</i> (Nebbiolo) Grad. 12,5%	2001	DOCG Valtellina Sup.	<i>Conti Sertori Salis</i>	€ 42,00
<i>Canua</i> (Nebbiolo) Grad. 14,5%	2001	DOCG Sforzato	<i>Conti Sertori Salis</i>	€ 85,00
<i>Curtefranca</i> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Grad. 12,5%	2002	DOC Terre Franciacorta	<i>Bellavista</i>	€ 25,00

# Veneto

## Bianchi

<i>Chardonnay</i> (Chardonnay) Grad. 12%	2006	<i>DOC Lison Pramaggiore</i>	<i>Tenuta S. Anna</i>	€ 13,00
<i>Cà Visco</i> (Garganeca, Trebbiano) Grad. 13%	2003	<i>DOC Soave Classico Sup.</i>	<i>Coffele</i>	€ 23,00

## Rossi

<i>Bardolino Le Bine Vecchie</i> (Corvina, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Grad. 12,5%	2002	<i>DOCG Bardolino Sup.</i>	<i>Corte Marzaco</i>	€ 27,00
<i>La Casetta</i> (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara) Grad. 13,5%	2000	<i>DOC Valpolicella Classico.</i>	<i>Domini Veneti</i>	€ 27,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> (Corvina, Rondinella, Molinara) Grad. 15%	2002	<i>DOC Amarone della Valp.</i>	<i>Righetti</i>	€ 40,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> (Corvina, Rondinella, Molinara) Grad. 15,5%	1998	<i>DOC Amarone della Valp.</i>	<i>Begali</i>	€ 66,00
<i>Santa Sofia</i> (Corvina, Rondinella, Molinara) Grad. 15%	2004	<i>DOC Amarone della Valp.</i>	<i>S. Sofia</i>	€ 79,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> (Corvina, Rondinella, Molinara) Grad. 16,5%	1998	<i>DOC Amarone della Valp.</i>	<i>Quintarelli Giuseppe</i>	€ 290,00
<i>Amarone della Valpolicella</i> (Corvina, Rondinella, Molinara) Grad. 17%	2001	<i>DOC Amarone della Valp.</i>	<i>Dal Forno Romano</i>	€ 340,00

# Friuli Venezia Giulia

## Bianchi

<i>Ribolla Gialla</i> ( <i>Ribolla Gialla</i> ) Grad.13%	2006	<i>DOC Collio</i>	<i>Villa Russiz</i>	€ 28,00
<i>Pinot Bianco</i> ( <i>Pinot Bianco</i> ) Grad.13,5%	2003	<i>DOC Collio</i>	<i>Russiz Superiore</i>	€ 23,00
<i>Sauvignon</i> ( <i>Sauvignon</i> ) Grad. 13%	2008	<i>DOC Colli Orient. Friuli</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 29,00
<i>Friulano</i> ( <i>Tocai</i> ) Grad.13%	2006	<i>DOC Colli Orient.Friuli</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 29,00
<i>Traminer aromatico</i> ( <i>Traminer aromatico</i> ) Grad.13,5%	<b>ND</b>	<i>IGT Delle Venezie</i>	<i>Jerman</i>	€ 30,00
<i>Vintage Tunina</i> ( <i>Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit</i> ) Grad. 13,5 %	2002	<i>IGT Venezia Giulia</i>	<i>Jerman</i>	€ 66,00

## Rossi

<i>Graf de La Tour</i> ( <i>Merlot</i> ) Grad. 14%	2002	<i>DOC Collio</i>	<i>Villa Russiz</i>	€ 65,00
<i>Graf de La Tour</i> ( <i>Merlot</i> ) Grad. 14%	2001	<i>DOC Collio</i>	<i>Villa Russiz</i>	€ 68,00
<i>Sossò</i> ( <i>Refosco, Merlot, Pignolo</i> ) Grad. 13,5%	1996	<i>DOC Colli Orient. Friuli</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 58,00
<i>Cabernet</i> ( <i>Cabernet Fran</i> ) Grad. 13%	2002	<i>IGT Venezia Giulia</i>	<i>Jerman</i>	€ 27,00
<i>Pignacolusse</i> ( <i>Pignolo</i> ) Grad. 13,5%	2000	<i>IGT Venezia Giulia</i>	<i>Jerman</i>	€ 53,00

# Valle D'Aosta

## Bianchi

<i>Petite Arvine</i> ( <i>Petite Arvine</i> ) Grad. 12,5%	2008	<i>DOC Valle D'Aosta</i>	<i>Les Crètes</i>	€ 26,00
--	------	--------------------------	-------------------	---------

## Rossi

<i>Torrette</i> ( <i>Petit Rouge, Altri</i> ) Grad. 12,5%	2005	<i>DOC Valle D'Aosta</i>	<i>Les Crètes</i>	€ 20,00
--	------	--------------------------	-------------------	---------

# Trentino

## Bianchi

<i>Mirto</i> ( <i>Sauvignon Blanc, Incrocio Manzoni</i> ) Grad. 13%	2002	<i>IGT Vigneti Dolomiti</i>	<i>Foradori</i>	€ 28,00
--	------	-----------------------------	-----------------	---------

<i>Ritratti</i> ( <i>Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling Renano</i> ) Grad.	2005	<i>IGT Vigneti Dolomiti</i>	<i>La Vis</i>	€ 27,00
---	------	-----------------------------	---------------	---------

## Rossi

<i>Nailam</i> ( <i>Marzemino</i> ) Grad. 12,5%	2004	<i>DOC Marzemino d'Isera</i>	<i>La Vis</i>	€ 18,00
---	------	------------------------------	---------------	---------

<i>Teroldego Rotaliano</i> ( <i>Teroldego</i> ) Grad. 12,5%	2002	<i>DOC Teroldego Rotaliano</i>	<i>Foradori</i>	€ 22,00
--	------	--------------------------------	-----------------	---------

<i>Maso Le Viane</i> ( <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> ) Grad. 13%	1996	<i>IGT Trentino Rosso</i>	<i>F.lli Lunelli</i>	€ 44,00
---	------	---------------------------	----------------------	---------

<i>Teroldego</i> ( <i>Teroldego</i> ) Grad. 12,5%	2004	<i>IGT Vigneti Dolomiti</i>	<i>La Vis</i>	€ 16,00
--	------	-----------------------------	---------------	---------

<i>Ritratti</i> ( <i>Teroldego, Lagrein</i> ) Grad. 13%	2003	<i>IGT Vigneti Dolomiti</i>	<i>La Vis</i>	€ 29,00
--	------	-----------------------------	---------------	---------

<i>Granato</i> ( <i>Teroldego</i> ) Grad. 13%	2001	<i>IGT Vigneti Dolomiti</i>	<i>Foradori</i>	€ 66,00
--	------	-----------------------------	-----------------	---------

# Alto Adige

## Bianchi

<i>Muller Thurgau</i> ( <i>Muller Thurgau</i> ) Grad.13,3 %	2006	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S.Michele Appiano</i>	€ 20,00
<i>Chardonnay</i> ( <i>Chardonnay</i> ) Grad. 13%	2007	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Terlan</i>	€ 20,00
<i>Pinot Grigio Anger</i> ( <i>Pinot Grigio</i> ) Grad.13,5 %	2006	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S.Michele Appiano</i>	€ 20,00
<i>Vorberg</i> ( <i>Pinot Bianco</i> ) Grad. 13,5%	2005	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Terlan</i>	€ 25,00
<i>Lahn Sauvignon</i> ( <i>Sauvignon</i> ) Grad.143%	<b>ND</b>	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S.Michele Appiano</i>	€ 25,00
<i>Gewurztraminer</i> ( <i>Gewurtztraminer</i> ) Grad. 13,5%	2007	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S.Michele Appiano</i>	€ 22,00
<i>Gewurztraminer Kolbenhof</i> ( <i>Gewurztraminer</i> ) Grad. 14,5%	2004	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 35,00
<i>Sauvignon Saint Valentin</i> ( <i>Sauvignon</i> ) Grad.14 %	2007	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S.Michele Appiano</i>	€ 40,00

## Rossi

<i>Meczan</i> ( <i>Pinot Nero</i> ) Grad. 13,5%	2007	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 25,00
<i>Meczan</i> ( <i>Pinot Nero</i> ) Grad. 13,5%	2004	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 28,00
<i>Meczan</i> ( <i>Pinot Nero</i> ) Grad. 13,5%	2003	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Hofstatter</i>	€ 35,00
<i>Gries Riserva</i> ( <i>Lagrein</i> ) Grad. 13,5%	2003	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Terlan</i>	€ 33,00
<i>Siebeneich Riserva</i> ( <i>Merlot</i> ) Grad. 13%	2003	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>Terlan</i>	€ 35,00
<i>Pinot Nero Saint Valentin</i> ( <i>Pinot Nero</i> ) Grad. 13%	2002	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	€ 36,00
<i>Lagrein</i> ( <i>Pinot Nero</i> ) Grad. 13%	2003	<i>DOC Sudtirolo</i>	<i>S. Michele Appiano</i>	€ 26,00

# Vini d' Europa

## Francia

### Bianchi

<i>Baron de L</i> Grad. 12,5%	2002	<i>Pouilly Fumé</i> Appellation Contrôlée	<i>Ladoucette</i> Chateau du Nozet	€ 110,00
<i>Pouilly Fumé</i> Grad. 12,5%	2003	<i>Pouilly Fumé</i> Appellation Contrôlée	<i>Ladoucette</i> Chateau du Nozet	€ 48,00
<i>Grande Cuvée Comte Lafond</i> Grad. 12,5%	2002	<i>Sancerre</i> Appellation Contrôlée	<i>Ladoucette</i> Chateau du Nozet	€ 47,00
<i>Grand Règnard</i> Grad. 12,5%	2003	<i>Chablis</i> Appellation Contrôlée	<i>Règnard</i>	€ 58,00

### Rossi

<i>Côtes du Rhone</i> Grad. 13%	2003	<i>Côtes du Rhone</i> Appellation Contrôlée	<i>E. Guigal</i> Chateau D' Ampuis	€ 24,00
<i>Gevrey-Chambertin</i> Grad. 13%	2001	<i>Gevrey-Chambertin</i> Appellation Contrôlée	<i>Louis Jadot</i>	€ 96,00
<i>Pinot Noir</i> Grad. 13%	<b>ND</b>	<i>Bourgogne</i> Appellation Contrôlée	<i>Maison Louis Latour</i>	€ 25,00
<i>Chateau Clerc Milon GCC</i> Grad. 12,5%	2001	<i>Pauillac</i> Appellation Contrôlée	<i>Baronne</i> Philippine Rothschild	€ 105,00

# Spagna

## Bianchi

<i>Albarino D Fefinanes</i> <i>Grad. 12,5%</i>	2004	<i>Rias Baixas</i> <i>Denominación de Origen</i>	<i>Bodegas</i> <i>Palacio de Fefinanes</i>	€ 45,00
---	------	---	---	---------

## Rossi

<i>Contino</i> <i>Grad. 13,5%</i>	1998	<i>Rioja</i> <i>Denom. de Origen Calificada</i>	<i>Vinedos del Contino</i>	€ 53,00
--------------------------------------	------	--	----------------------------	---------

<i>Tinto Pesquera</i> <i>Grad. 13%</i>	1999	<i>Ribera del Duero</i> <i>Denominación de Origen</i>	<i>Bodegas A.Fernández</i> <i>Tinto Pesquera</i>	€ 34,00
---	------	--	---	---------

# Portogallo

## Bianchi

<i>Loureiro</i> <i>Grad. 11,5%</i>	2005	<i>Vinho Verde</i> <i>Denominação Origem</i> <i>Controlada</i>	<i>Quinta do Ameal</i>	€ 24,00
---------------------------------------	------	--	------------------------	---------

# Austria

## Bianchi

<i>Riesling Smaragd</i> <i>Grad. 13%</i>		<i>Weltkulturerbe Wachau</i> <i>Europadiplom</i>	<i>Domäne Wachau</i>	€ 48,00
---	--	---	----------------------	---------

# Vini dal Mondo

## Australia

### Rossi

<i>Rosemount Estate</i> <i>Grad. 13,5%</i>	2003	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Rosemount Estate</i>	€ 26,00
<i>Rawson's Retreat</i> <i>Grad. 14,5%</i>	2002	<i>Shiraz, Cabernet</i>	<i>Penfolds</i>	€ 32,00

## California

<i>Robert Mondavi</i> <i>Grad. 13,5%</i>	2004	<i>Zinfandel</i>	<i>Woodbridge</i>	€ 32,00
---	------	------------------	-------------------	---------

## Argentina

<i>Altos Las Hormigas</i> <i>Grad. 13,6%</i>	2002	<i>Malbec</i>	<i>Altos Las Hormigas</i>	€ 32,00
---	------	---------------	---------------------------	---------

## Cile

<i>Casa Lapostolle</i> <i>Grad. 14%</i>	2002	<i>Merlot</i>	<i>Casa Lapostolle</i>	€ 26,00
<i>Paul Bruno</i> <i>Grad. 13,5%</i>	1999	<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Domaine Paul Bruno</i>	€ 42,00

# Le Magnum

<i>Primitivo di Gioia</i> (Primitivo) Grad. 15%	2000	DOC Primitivo di Gioia	Fatalone	€ 145,00
<i>Sum</i> (Sussumaniello) Grad. 13%	2003	IGT Puglia	Torre Guaceto	€ 96,00
<i>Primitivo Old Vines</i> (Primitivo) Grad. 15%	2001	IGT Puglia	Az.Agr. Terre Rosse	€ 129,00
<i>Simposia</i> (Negroamaro, Malvasia Nera, Montepulciano) Grad. 13%	1997	IGT Salento	Masseria Monaci	€ 65,00
<i>Rè</i> (Primitivo, Negroamaro) Grad. 14,5%	2001	IGT Salento	La Corte	€ 148,00
<i>Il Nero</i> (Negroamaro, Cabernet Sauvignon) Grad. 13,5%	2003	IGT Salento	Conti Zecca	€ 155,00
<i>Santa Cecilia</i> (Nero d'Avola) Grad. 13,5%	2001	IGT Sicilia	Planeta	€ 119,00
<i>La Firma</i> (Aglianico) Grad. 14,5%	2002	DOC Aglianico Vulture	Cantine del Notaio	€ 140,00
<i>Pelago</i> (Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot) Grad. 13%	1998	IGT Marche	Umani Ronchi	€ 130,00
<i>Chianti Classico</i> (Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino, Merlot) Grad. 13,5%	2000	DOCG Chianti	Cast. Di Fonterutoli	€ 135,00
<i>Tignanello</i> (Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	2000	IGT Toscana	Antinori	€ 240,00
<i>Solaia</i> (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc) Grad. 13,5%	2003	IGT Toscana	Antinori	€ 290,00
<i>Carabas</i> (Barbera) Grad. 13,5%	2003	DOC Colli Piacentini	Luretta	€ 65,00
<i>Sossò</i> (Refosco, Merlot, Pignolo) Grad. 13%	1994	DOC Colli Orientali Friuli	Livio Felluga	€ 120,00

# *Le Bollicine Magnum*

<i>Franciacorta Cuvee Brut</i>	<i>2005</i>	<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Montenisa Antinori</i>	<i>€ 70,00</i>
<i>G. Ferrari Riserva Fondatore</i>	<i>1992</i>	<i>DOC Trento</i>	<i>Ferrari</i>	<i>€ 235,00</i>
<i>On Attend les Invites Brut Rosè</i>	<i>2001</i>		<i>Luretta</i>	<i>€ 110,00</i>
<i>Gran Rosè</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Gosset</i>	<i>€ 190,00</i>
<i>Cuvee Rosè Brut</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Laurent Perrier</i>	<i>€ 230,00</i>
<i>Cuvee SPB</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Veuve Clicquot</i>	<i>€ 190,00</i>

# Le Mezze Bottiglie

## Bianchi

<i>Greco di Tufo</i> (Greco) Grad.12,5%		<i>DOCG Greco di Tufo</i>	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	€ 15,00
<i>Pinot Grigio</i> (Pinot Grigio) Grad. 12 %		<i>DOC Lison Pramaggiore</i>	<i>Tenute S. Anna</i>	€ 11,00

## Rosati

<i>Five Roses</i> (Negroamaro, Malvasia) Grad.13 %	2007	<i>IGT Salento</i>	<i>Leone de Castris</i>	€ 11,00
---	------	--------------------	-------------------------	---------

## Rossi

<i>Neprica</i> (Negroamaro, Primitivo; Cabernet) Grad. 13,5%	2007	<i>IGT Puglia</i>	<i>Tormaresca</i>	€ 12,00
<i>Salice Salentino Riserva</i> (Negroamaro, Malvasia Nera)Grad. 13,5%	2004	<i>DOC Salice Salentino</i>	<i>Leone de Castris</i>	€ 14,00
<i>Nobile di Montepulciano</i> (Prugnolo Gentile, Canaiolo Nero, Mammolo) Grad.	2004	<i>DOCG N. Montepulciano</i>	<i>Avignonesi</i>	€ 16,00
<i>Sassicaia</i> (Cabernet Sauvignon , Cabernet Franc) Grad. 14%	2003	<i>DOC Bolgheri</i>	<i>Tenute San Guido</i>	€ 128,00
<i>Cabernet Sauvignon</i> (Cabernet Sauvignon) Grad. 12%	2006	<i>DOC Lison Pramaggiore</i>	<i>Tenuta S. Anna</i>	€ 8,00
<i>Rubrato</i> (Aglianico) Grad. 13,5%	2004	<i>IGT Irpinia Aglianico</i>	<i>Feudi di S. Gregorio</i>	€ 17,00

# *I Vini da Dessert*

<i>Aleatico</i> ( <i>Aleatico</i> ) Grad. 14%	2000	DOC <i>Salice Salentino</i>	<i>Candido</i>	€ 26,00
<i>Primo Amore</i> ( <i>Primitivo</i> ) Grad. 15%	2003	DOC <i>Prim. di Manduria</i>	<i>Pervini</i>	€ 15,00
<i>Madrigale</i> ( <i>Primitivo</i> ) Grad. 13,5%	2004	DOC <i>Prim. di Manduria</i>	<i>Con. Prod.Manduria</i>	€ 22,00
<i>Dulcis in Fundo</i> ( <i>Moscato Reale</i> ) Grad. 12,5%	2004	DOC <i>Moscato di Trani</i>	<i>Torre Vento</i>	€ 22,00
<i>Gravisano</i> ( <i>Malvasia</i> ) Grad. 15%	2000	IGT <i>Murgia</i>	<i>Botromagno</i>	€ 26,00
<i>Paule Calle</i> ( <i>Chardonnay, Malvasia</i> ) Grad. 14%	2001	IGT <i>Salento</i>	<i>Candido</i>	€ 25,00
<i>Le Briciole</i> ( <i>Chardonnay, Malvasia</i> ) Grad. 14,5%		IGT <i>Salento</i>	<i>Masseria Monaci</i>	€ 33,00
<i>Le Ricordanze</i> ( <i>Semillon, Riesling</i> ) Grad. 13,5%	2001	IGT <i>Salento</i>	<i>Taurino</i>	€ 38,00
<i>Passo delle Viscarde</i> ( <i>Sauvignon, Malvasia Bianca</i> ) Grad. 14%	1997	IGT <i>Salento</i>	<i>Agricole Vallone</i>	€ 35,00
<i>Malvasia delle Lipari</i> ( <i>Malvasia, Corinto Nero</i> ) Grad. 13,5%	2005	DOC <i>Malvasia Lipari</i>	<i>Florio</i>	€ 54,00
<i>Ben Rye</i> ( <i>Moscato d'Alessandria</i> ) Grad. 14,5%	2005	DOC <i>Passito Pantelleria</i>	<i>Donna Fugata</i>	€ 69,00
<i>Turbè</i> ( <i>Moscato d'Alessandria</i> ) Grad.		DOC <i>Moscato Pantelleria</i>	<i>Murana Salvatore</i>	€ 38,00
<i>Kamma</i> ( <i>Moscato d'Alessandria</i> ) Grad. 14,5%	2001	DOC <i>Passito Pantelleria</i>	<i>Murana Salvatore</i>	€ 90,00
<i>Pantelleria</i> ( <i>Moscato</i> ) Grad. 15%	2004	DOC <i>Moscato Pantelleria</i>	<i>Duca di Castelmonte</i>	€ 32,00

# I Vini da Dessert

<i>Muffato della Sala</i> (Sauvignon Blanc, Grechetto, Traminer, Riesling) Grad. 12%	2004	IGT Umbria	Castello della Sala	€ 40,00
<i>Clivius</i> (Moscato) Grad. 7%	2003	IGT Basilicata	Paternoster	€ 19,00
<i>San Germano Vin Santo</i> (Trebiano, Malvasia Bianca, Colombana) Grad. 15%	2000	DOC Vin Santo	Tenuta Belguardo	€ 41,00
<i>Donna Daria</i> (Moscato Giallo) Grad. 12,5%	2001	Doc Colli Euganei	Conte Capodilista	€ 32,00
<i>Ramandolo</i> (Ramandolo) Grad. 13%	2003	DOCG Ramandolo	Ronco Vieri	€ 19,00
<i>Moscato Rosa</i> (Moscato Rosa) Grad.		IGT Delle Venezie	Marco Felluga	
<i>Monteluce</i> (Nasco) Grad. 16%	2003	DOC Alghero	Sella & Mosca	€ 30,00
<i>Albana Passito</i> (Albana) Grad. 14%	1996	DOC Albana Romagna	Tre Monti	€ 40,00
<i>Comtess</i> (Traminer) Grad. 12%	2002	DOC Alto Adige	S.Michele Appiano	€ 36,00
<i>Barolo Chinato</i> (Vino Barolo aromatizzato alla China) Grad. 16%			Borgogno	€ 33,00
<i>Recioto</i> (Corvina, Rondinella, Molinara, altri) Grad. 13,5%	2002	DOC Recioto della Valp.	Begali	€ 40,00
<i>Picolit</i> (Picolit) Grad. 13,5%	2000	DOC Colli Orientali Friuli	Fantinel	€ 40,00
<i>Eiswein Cuvee</i> (Chardonnay, Welschriesling) Grad. 9%	2005	Weinlaubenhof	Kracher	€ 40,00
<i>Tokay Aszu 5 puttonyos</i> (Tokay) Grad. 11%	1999		Royal Tokay	€ 26,00
<i>Grand Cru Classè Sauternes</i> (Semillon, Sauvignon, Muscadelle) Grad. 16%	2002		Chateau Filhot	€ 29,00

# Le Bollicine

<i>Cuvee " Jeio "</i>		<i>DOCG Pros. di Valdobbiadene</i>	<i>Bisol</i>	€ 30,00
<i>Cartizze Superiore</i>		<i>DOCG Pros. di Valdobbiadene</i>	<i>Bisol</i>	€ 45,00
<i>Perlè Rosè</i>		<i>DOC Trento</i>	<i>Ferrari</i>	€ 60,00
<i>Franciacorta Montenisa Brut</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 47,00
<i>Franciacorta Montenisa Satèn</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Marchesi Antinori</i>	€ 57,00
<i>Franciacorta Brut</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Contadi Castaldi</i>	€ 38,00
<i>Franciacorta Cuvè Brut</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 45,00
<i>Franciacorta Gran Cuvè</i>	2004	<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 74,00
<i>Franciacorta Gran Cuvè Brut Rosè</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 70,00
<i>Franciacorta Gran Cuvè Pas Operé</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 78,00
<i>Franciacorta Cuvè Brut</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 52,00
<i>Franciacorta Gran Cuvè Satèn</i>		<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 66,00
<i>Franciacorta Vittorio Moretti</i>	2001	<i>DOCG Franciacorta</i>	<i>Bellavista</i>	€ 140,00
<i>Cellarius Brut</i>	2005		<i>Berlucchi</i>	€ 32,00
<i>Cellarius Brut Riserva Speciale</i>			<i>Berlucchi</i>	€ 50,00
<i>Cuvè Imperiale</i>	1999		<i>Berlucchi</i>	€ 50,00
<i>Giulio Ferrari</i>	1997	<i>DOC Trento</i>	<i>Ferrari</i>	€ 100,00
<i>Cava Brut Reserva Heredad</i>		<i>Cava Denominacion de Origen</i>	<i>Segura Viudas</i>	€ 48,00
<i>Cuvè S.P.B.</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Veuve Clicquot P.</i>	€ 80,00
<i>Brut Premier</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 90,00
<i>Riserva Imperiale</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Moet &amp; Chandon</i>	€ 80,00
<i>Premier Crù</i>	1997	<i>AOC Champagne</i>	<i>Pierre Gimonnet</i>	€ 100,00
<i>Brut Excellence</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Gosset</i>	€ 80,00
<i>Gran Reserve</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Gosset</i>	€ 110,00
<i>Gran Rosè</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Gosset</i>	€ 90,00
<i>Cuvee Rosè Brut</i>		<i>AOC Champagne</i>	<i>Laurent Perrier</i>	€ 110,00

<i>Dom Perignon</i>	<i>1999</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Moet &amp; Chandon</i>	€ 230,00
<i>Cuvèe Nicolas Billecart</i>	<i>1997</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Billecart Salmon</i>	€ 300,00
<i>Cuvèe Nicolas Billecart</i>	<i>1995</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Billecart Salmon</i>	€ 310,00
<i>Cuvèe 1989</i>	<i>1989</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Krug</i>	€ 340,00
<i>Cristal</i>	<i>2000</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Louis Roederer</i>	€ 230,00
<i>La Grande Dame Brut</i>	<i>1995</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Veuve Clicquot P.</i>	€ 240,00
<i>La Grande Dame Brut Rosè</i>	<i>1988</i>	<i>AOC Champagne</i>	<i>Veuve Clicquot P.</i>	€ 350,00