

# Spumanti Italiani

|  |                 |                        |
|--|-----------------|------------------------|
| Spumante Integrale brut PS                   | '13             | <i>Vigne di Alice</i>  |
| Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze | <i>docg</i>     | <i>De Faveri</i>       |
| Metodo Classico Nebolè                       |                 | <i>Travaglini</i>      |
| Metodo Classico Alta Langa                   | <i>doc '10</i>  | <i>E. Serafino</i>     |
| Metodo Classico Brut                         | <i>doc</i>      | <i>Parusso</i>         |
| Metodo Classico Riserva d'Antan              | <i>doc '03</i>  | <i>Villa La Scolca</i> |
| Metodo Classico <i>Blanc De Noire Nature</i> | <i>doc '10</i>  | <i>N. Gatta</i>        |
| Metodo Classico <i>Blanc De blanc Nature</i> | <i>doc '10</i>  | <i>N. Gatta</i>        |
| Franciacorta P.R. Brut                       | <i>docg</i>     | <i>Monterossa</i>      |
| Franciacorta Cabochon brut                   | <i>docg '13</i> | <i>Monterossa</i>      |
| Franciacorta Brut                            | <i>docg</i>     | <i>R. Calino</i>       |
| Franciacorta Rosè                            | <i>docg</i>     | <i>R. Calino</i>       |
| Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut            |                 | <i>Bellavista</i>      |

# Spumanti Italiani

Franciacorta Cuvée Prestige Brut *Cà del Bosco*

**Magnum** *Cà del Bosco*

Franciacorta Cuvée Prestige Brut rosè *Cà del Bosco*

Franciacorta Vintage Collection Satèn *doc '13 Cà del Bosco*

**Magnum** *doc '13 Cà del Bosco*

*Franciacorta Dosage Zèro* *doc '14 Cà del Bosco*

**Magnum** *doc '14 Cà del Bosco*

Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi *doc '09 Cà del Bosco*

Ferrari Brut Perlè Trento *doc '13 F.lli Lunelli*

**Magnum** *doc '12 F.lli Lunelli*

Ferrari Brut Riserva Lunelli Trento *doc '08 F.lli Lunelli*

Ferrari Perlè Zero *doc '11 F.lli Lunelli*

Giulio Ferrari, Riserva del Fondatore *doc '06/'07 F.lli Lunelli*

**Magnum** *doc '06/'07 F.lli Lunelli*

# Champagnes

|                                       |                    |                           |
|---------------------------------------|--------------------|---------------------------|
| Champagne Theophile Brut              |                    | <i>L. Roederer</i>        |
| Champagne Brut Premier                |                    | <i>L. Roederer</i>        |
| Champagne Brut Rosè                   | <i>Millesimè</i>   | <i>L. Roederer</i>        |
| Champagne Brut Cristal                | <i>Vintage '09</i> | <i>L. Roederer</i>        |
| Champagne Brut cl 375                 |                    | <i>R. de Ruinard</i>      |
| Champagne Brut                        |                    | <i>R. de Ruinard</i>      |
| Champagne Brut Rosè                   |                    | <i>R. de Ruinard</i>      |
| Champagne Brut Rosè                   |                    | <i>Laurent Perrier</i>    |
| Champagne Brut Prem. Cuvèe cl 375     |                    | <i>B. Paillard</i>        |
| Champagne Brut Prem. Cuvèe            |                    | <i>B. Paillard</i>        |
| Champagne Brut Royal Reserve          |                    | <i>Philipponnat</i>       |
| Champagne Brut Clos des Goisses       | <i>Vintage '01</i> | <i>Philipponnat</i>       |
| Champagne Brut Grande Cuvèe           |                    | <i>Krug</i>               |
| Champagne                             |                    | <i>Perrier-Jouët</i>      |
| Champagne Belle Epoque millesime 2007 |                    | <i>Perrier-Jouët</i>      |
| Champagne Brut Dom Perignon           | <i>Vintage '06</i> | <i>Moët &amp; Chandon</i> |

# Vini bianchi del *Piemonte*

|  |                         |                        |
|--|-------------------------|------------------------|
| Roero Arneis   | <i>doc</i> '17          | <i>Pescaja</i>         |
| Solo Luna bianco Monferrato  | <i>dop</i> '16          | <i>Pescaja</i>         |
| <i>Vitigno: 85% arneis, 15% chardonnay con lieve passaggio in barriques francesi</i> |                         |                        |
| Leonhard   | <i>Vitigno: Moscato</i> | '16/17 <i>Mongioia</i> |
| Roero Arneis   | <i>doc</i> '17          | <i>B. Giacosa</i>      |
| Roero Arneis Bricco delle Ciliegie   | <i>doc</i> '16/'17      | <i>G. Almondo</i>      |
| Erbaluce di Caluso La Rustia   | <i>doc</i> '16          | <i>Orsolani</i>        |
| Langhe Arneis Blangé   | <i>doc</i> '17          | <i>Ceretto</i>         |
| Langhe Chardonnay <i>Très plus</i>   | <i>doc</i> '14          | <i>O. Abrigo</i>       |
| Langhe Rossj Bass  | <i>dop</i> '16          | <i>A. Gaja</i>         |
| <i>Vitigno: 100% chardonnay con passaggio in barriques</i>                           |                         |                        |
| Langhe Gaja & Rey Piemonte Chardonnay  | <i>barrique dop</i> '16 | <i>A. Gaja</i>         |
| Langhe Sauvignon   | <i>doc</i> '17          | <i>M. Correggia</i>    |
| Langhe Cinerino  | <i>doc</i> '17          | <i>Abbona</i>          |
| <i>Vitigno: viogner con lieve passaggio in barriques di Arlier</i>                   |                         |                        |
| <i>Alteni di Brassica</i>  | <i>dop</i> '16          | <i>A. Gaja</i>         |
| <i>Vitigno: Sauvignon</i>  |                         |                        |
| Monteriolo Piemonte Chardonnay <i>barrique 0.375</i>                                 | <i>doc</i> '15/16       | <i>Coppo</i>           |
| Monteriolo Piemonte Chardonnay <i>barrique</i>                                       | <i>doc</i> '15/16       | <i>Coppo</i>           |
| Monteriolo Piemonte Chardonnay <i>Magnum</i>   | <i>doc</i> '15/16       | <i>Coppo</i>           |
| Chardonnay <i>Riserva della Famiglia</i>   | <i>doc</i> '10          | <i>Coppo</i>           |
| Chardonnay Lidia   | <i>doc</i> '15          | <i>La spinetta</i>     |
| Gavi di Gavi Etichetta Nera  | <i>docg</i> '17         | <i>Villa La Scolca</i> |
| Timorasso Derthona Colli Tortonesi   | <i>doc</i> '17          | <i>Valter Massa</i>    |

## Valle d'Aosta

### Al Mister

Vitigni: Sauvignon e vionier vinificato in anfora      doc '17      Laplantze

### Petite Arvine Nuances

doc '15      E. Ottin

### Petite Arvine Fleur

doc '15      Les Cretes

### Chardonnay Cuvèe Bois Valle D'Aosta

dop '15      Les Cretes

## Liguria

### Pigato Riviera Ligure di Ponente bio

doc '17      Bio Vio

### Vermentino Riviera Ligure di Ponente bio

doc '17      Bio Vio

### Vermentino Vignerta

doc '17      Bisson

## Lombardia

### Lugana Molin

doc '16      Provenza

Vitigno: Trebbiano con passaggio in grandi botti di rovere

### Lugana Superiore Fabio Contatto

doc '15      Provenza

## Veneto

### Capitel Foscario

igt '16/17      R. Anselmi

Vitigni: 80% Garganega, 20% Chardonnay

### From Black to White bianco Veneto

igp '16      Zymè

Vitigni: 60% Rondinella Bianca 15% Gold Traminer 15% Kerner 10% Incrocio Manzoni

### Soave classico Vin Soave

doc '18      Inama

### Sauvignon Veneto Vulcania Fumé

igt '14/'17      Inama

### Magnum

igt '16      Inama

## *Friuli Venezia Giulia*

|   |             |                |
|---|-------------|----------------|
| Collio Friulano   | doc '16     | M. Schioppetto |
| Sauvignon   | doc '14     | M. Schioppetto |
| Sharis  | igt '14     | L. Felluga     |
| <i>Vitigni: Ribolla Gialla-Chardonnay</i>                                     |             |                |
| Collio Friulano   | doc '17     | L. Felluga     |
| Il Livio  | doc '15     | L. Felluga     |
| <i>Vitigni: Pinot Bianco-Chardonnay-Picolit</i>                               |             |                |
| Pinot Grigio  | doc '17     | L. Felluga     |
| Sauvignon   | doc '18     | L. Felluga     |
| Terre Alte Rosazzo  | docg '16    | L. Felluga     |
| <i>Vitigni: Friulano-Sauvignon-Pinot Bianco</i>                               |             |                |
| Sacrisassi Bianco Colli Orientali del Friuli                                  | doc '14/'16 | Le Due Terre   |
| <i>Vitigni: Tocai-Ribolla Gialla</i>  |             |                |
| Sauvignon   | igt '17     | S. Jermann     |
| Vinnae  | igt '17     | S. Jermann     |
| <i>Vitigni: 85% Ribolla Gialla 15% Friulano&amp;Riesling Renano</i>           |             |                |
| Traminer Aromatico  | igt '14     | S. Jermann     |
| Vintage Tunina  | doc '16     | S. Jermann     |
| <i>Vitigni: Sauvignon-Chardonnay-Ribolla Gialla-Malvasia Istriana-Picolit</i> |             |                |
| Bianco Breg Venezia Giulia  | igt '06/'08 | J. Gravner     |

## Trentino Alto Adige

|                                   |                |                      |
|-----------------------------------|----------------|----------------------|
| Chardonnay Villa Margon           | <i>doc</i> '16 | Lunelli              |
| Gewurztraminer                    | <i>doc</i> '18 | Terlano              |
| Sauvignon Winkl                   | <i>doc</i> '17 | Terlano              |
| Praepositus Sylvaner Valle Isarco | <i>doc</i> '16 | Abbazia di Novacella |
| Praepositus Kerner Valle Isarco   | <i>doc</i> '16 | Abbazia di Novacella |
| Praepositus Vetliner Valle Isarco | <i>doc</i> '15 | Abbazia di Novacella |

## Umbria

|   |                        |                            |
|---|------------------------|----------------------------|
| Bramito del Cervo   | <i>igt</i> '14         | Castello della Sala        |
| <i>Vitigni: 100% Chardonnay con passaggio in piccole botti di rovere per 5 mesi</i> |                        |                            |
| Conte della Vipera  | <i>igt</i> '17         | Castello della Sala        |
| <i>Vitigni: 80% Sauvignon Blanc 20% Semillon</i>                                    |                        |                            |
| Cervaro della Sala  | <b>mezza bottiglia</b> | <i>igt</i> '17             |
|   |                        | <i>Castello della Sala</i> |
|   | <i>igt</i> '13         | <i>Castello della Sala</i> |
|   | <i>igt</i> '16/'17     | <i>Castello della Sala</i> |
| <i>Vitigni: 85% Chardonnay 15% Grechetto con affinamento in barrique 12 mesi</i>    |                        |                            |

## Abruzzo

|                                   |                |             |
|-----------------------------------|----------------|-------------|
| Chardonnay Marina Cvetic          | <i>igt</i> '13 | Masciarelli |
| Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic | <i>doc</i> '15 | Masciarelli |





# Vini rosati Italiani

## *Abruzzo*

*Cerasuolo d'Abruzzo biologico*      igt '17      E. Pepe

## *Puglia*

*Rosa del Golfo*      igt '18      M. Calò

## *Toscana*

*Aldobrandesca Rosato Toscano*      igt '16      Antinori

*Scalabrone Rosato*      doc '16      Tenuta Guado al Tasso

## *Sicilia*

*Lumera*      doc '17      Donnafugata  
*Vitigni: Nero d'Avola, Sirah, Pinot nero*

# Vini rosati Francesi

*Domaine Ott*

*Appellation Bandol Controlée '17*

*Chateau Romassan*

# Vini rossi Italiani

## *Piemonte*

|   |                     |                      |
|---|---------------------|----------------------|
| Gattinara <i>Nervi</i>                                      | <i>docg '15</i>     | <i>Conterno</i>      |
| Gattinara Riserva   | <i>docg '12</i>     | <i>G. Travaglini</i> |
| Gattinara "Tre Vigne"                                       | <i>docg '13</i>     | <i>G. Travaglini</i> |
| Il Sogno<br><i>Da uve di Nebbiolo stramature</i>            | <i>annata 12</i>    | <i>G. Travaglini</i> |
| Gattinara   | <i>docg '12</i>     | <i>Antoniolo</i>     |
| Gattinara Vigneto S.Francesco                               | <i>docg '10/'11</i> | <i>Antoniolo</i>     |
| Gattinara Vigneto Osso S. Grato                             | <i>docg '10/11</i>  | <i>Antoniolo</i>     |
| Ghemme Collis Breaclemae                                    | <i>doc '10/'11</i>  | <i>V. Cantalupo</i>  |
| <b>Magnum</b>   | <i>doc '10/'11</i>  | <i>V. Cantalupo</i>  |
| Grignolino d'Asti   | <i>doc '17</i>      | <i>L. Spertino</i>   |
| Grignolino d'Asti "Margherita Barbero"                      | <i>doc '17</i>      | <i>L. Spertino</i>   |
| Pinot Nero  | <i>doc '15</i>      | <i>L. Spertino</i>   |
| Rosso Monferrato Le Grive                                   | <i>doc '16</i>      | <i>G. Scaglione</i>  |
| <b>Magnum</b>   | <i>doc '16</i>      | <i>G. Scaglione</i>  |
| <i>Vitigni: Barbera &amp; Pinot Nero</i>                    |                     |                      |
| Ruchè l'Accento   | <i>doc '15</i>      | <i>Montalbera</i>    |
| Dogliani Superiore "Vigna Tecc"<br><i>Vitigno: dolcetto</i> | <i>doc '17</i>      | <i>L. Einaudi</i>    |
| Dolcetto d'Alba   | <i>doc '16</i>      | <i>E. Altare</i>     |

## Piemonte

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| Langhe Monforte Rosso                              | doc '16     | Ceretto     |
| <i>Vitigni: cabernet, sauvignon, merlot, syrah</i> |             |             |
| <b>Magnum</b>                                      | doc '16     | Ceretto     |
| Langhe Nebbiolo Bernardina                         | doc '16     | Ceretto     |
| Langhe Nebbiolo                                    | doc '14     | La Spinetta |
| <i>Vitigni: Nebbiolo-Cabernet sauvignon-Merlot</i> |             |             |
| Langhe Sito Moresco                                | dop '14/'16 | Angelo Gaja |
| <b>Magnum</b>                                      | dop '14     | Angelo Gaja |
| Barbaresco "Gaja"                                  | dop '15     | Angelo Gaja |
| Barbaresco Rocche di Meruzzano                     | docg '15    | O. Abrigo   |
| <b>Magnum</b>                                      | docg '14    | O. Abrigo   |
| Barbaresco Bric Turot                              | docg '12    | Prunotto    |
| Barbaresco Vigneto Bordini                         | docg '13    | La Spinetta |
| Barbaresco Staderi                                 | docg '12    | La Spinetta |
| Barbaresco Gallina                                 | docg '12    | La Spinetta |
| Barbaresco   | docg '11/12 | Pio Cesare  |

## *Piemonte*

|                                      |                          |                           |
|--------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Barbera d'Asti                       | <i>docg '16</i>          | <i>L. Spertino</i>        |
| Barbera d'Asti Superiore La Mandorla | <i>docg '16</i>          | <i>L. Spertino</i>        |
| Barbera d'Asti Superiore La Grisa    | <i>docg '14</i>          | <i>L. Spertino</i>        |
| Barbera d'Asti Pomorosso             | <i>docg '15/16 Coppo</i> |                           |
|                                      | <i>docg '13/14 Coppo</i> |                           |
|                                      | <b><i>Magnum</i></b>     | <i>docg '15/'16 Coppo</i> |
| Barbera d'Asti Superiore La Court    | <i>docg '12</i>          | <i>M. Chiarlo</i>         |
| Barbera d'Asti La Crena              | <i>docg '15</i>          | <i>Vietti</i>             |
| Barbera d'Asti Cà di Pian            | <i>docg '14</i>          | <i>La Spinetta</i>        |
|                                      | <b><i>Magnum</i></b>     | <i>docg '14</i>           |
| Barolo Vigneto Garretti              | <i>docg '14</i>          | <i>La Spinetta</i>        |
| Barolo                               | <i>docg '13</i>          | <i>Pio Cesare</i>         |
| Barolo Bussia                        | <i>docg '10</i>          | <i>Prunotto</i>           |
| Barolo Vigna Francia                 | <i>docg '11</i>          | <i>G. Conterno</i>        |
| Barolo Fossati                       | <i>docg '14</i>          | <i>E. Boglietti</i>       |
|                                      | <b><i>Magnum</i></b>     | <i>docg '11</i>           |
| Barolo Riserva                       | <i>docg '04</i>          | <i>E. Boglietti</i>       |
| Barolo <i>Castiglione</i>            | <i>docg '14</i>          | <i>Vietti</i>             |
| Barolo                               | <i>docg '14</i>          | <i>E. Altare</i>          |

## *Valle d'Aosta*

*La Sabla da vitigni autoctoni locali*

*Les Cretes*

*Vitigni: 70% Petit Rouge 30% uva bacca rossa*

*Fumin Valle d'Aosta*

*doc '14 Les Cretes*

*Fumin Esprit Follet*

*doc '13 La Crota di Vegneron*

*Pinot Noir*

*doc '14 E. Ottin*

## *Lombardia*

*Sforzato della Valtellina 5 stelle*

*doc '11 N. Negri*

*Inferno "Valtellina Superiore"*

*docg '16 N. Negri*

## *Trentino Alto Adige*

*Praepositus Lagrein Riserva*

*doc '13 Abbazia di Novacella*

*Praepositus Pinot nero Riserva*

*doc '12 Abbazia di Novacella*

*Rosso Faye*

*Igt '10/12 Pojer & Sandri*

*Vitigni: 50% Cabernet Sauvignon 50% Cabernet Franc-Merlot-Lagrein*

## Friuli Venezia Giulia

|   |         |              |
|---|---------|--------------|
| Red Angel                                       | igt '15 | S. Jermann   |
| <i>Vitigno: 100% Pinot nero</i>                 |         |              |
| Vertigo   | igt '14 | L. Felluga   |
| <i>Vitigni: Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i> |         |              |
| Merlot Colli Orientali del Friuli               | doc '15 | Le Due Terre |
| Pinot Nero Colli Orientali del Friuli           | doc '13 | Le Due Terre |
| Sacrisassi Rosso Colli Orientali del Friuli     | doc '13 | Le Due Terre |
| <i>Vitigni: Refosco &amp; Schioppettino</i>     |         |              |

## Veneto

|  |                       |                |
|--|-----------------------|----------------|
| Valpolicella Ripasso Campofiorin   | igt '14               | Masi           |
| Amarone Costasera  | doc '12               | Masi           |
| Valpolicella Classico Superiore  | docg '08              | G. Quintarelli |
| Amarone Classico   | docg '07              | G. Quintarelli |
| Valpolicella Superiore   | dop '11               | Dal Forno      |
| Kairos Rosso Veneto  | igp '13               | Zymè           |
| <i>Vitigni: 4 a bacca bianca e 4 a bacca rossa autoctoni ed internazionali</i> |                       |                |
| <b>Magnum</b>  | igp '13               | Zymè           |
| Harlequin Rosso Veneto   | doc '09               | Zymè           |
| Harlequin Rosso Veneto   | <b>Magnum</b> doc '07 | Zymè           |
| Riserva Oratorio S. Lorenzo  | <b>Magnum</b> doc '09 | Inama          |

## Toscana

|  |             |                |
|--|-------------|----------------|
| Alpeleia bio   | igt '14     | Alèeleia       |
| Brunello di Montalcino Poggio alle Mura  | docg '12    | Castello Banfi |
| <b>Magnum</b>  | docg '13    | Castello Banfi |
| <b>Doppio Magnum</b>   | docg '12    | Castello Banfi |
| Brunello di Montalcino   | docg '11    | Le Potazzine   |
| <b>Magnum</b>  | docg '11    | Le Potazzine   |
| Brunello di Montalcino Pieve S. Restituta  | docg '13    | Gaya           |
| Brunello di Montalcino "Luce"  | docg '14    | Frescobaldi    |
| Luce della Vite  | doc '13     | Frescobaldi    |
| <i>Vitigni: Sangiovese e Merlot</i>  |             |                |
| Chianti Classico Badia a Passignano  | docg '10/13 | Antinori       |
| <b>Magnum</b>  | docg '12    | Antinori       |
| Cont'Ugo   | docg '13    | Antinori       |
| Vitigno Merlot   |             |                |
| Summus   | igt '14     | Castello Banfi |
| <i>Vitigni: Sangiovese-Sirah-Cabernet Sauvignon passaggio in barriques per 12 mesi</i> |             |                |
| <b>Magnum</b>  | igt '16     | Castello Banfi |
| Excelsus   | igt '13     | Castello Banfi |
| <b>Magnum</b>  | igt '13     | Castello Banfi |
| <i>Vitigni: 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon passaggio in barriques per 18 mesi</i>   |             |                |

# Toscana

## Tignanello

Vitigni:

85% Sangiovese 5% Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc igt '15 Antinori

**Magnum** igt '15 Antinori

**Doppio Magnum** igt '15 Antinori

## Solaia

Vitigni: 80% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc igt '14 Antinori

**Magnum** igt '13 Antinori

## Bolgheri Il Bruciato

doc '16 Antinori

Vitigni: Cabernet Sauvignon-Merlot-Sirah affinamento in carati toscani per 8 mesi

**Magnum** doc '16 Antinori

**Doppio Magnum** doc '16 Antinori

## Bolgheri Magari Cà Marcanda

doc '15 Gaja

## Bolgheri Guado al Tasso

Vitigni: Cabernet Sauvignon-Merlot-Sirah affinamento in carati toscani per 18 mesi

doc '13 Antinori

**Magnum** doc '12 Antinori

## Le Difese

igt '16 Tenuta S. Guido

Vitigni: 70% Cabernet, 30% Sangiovese

## Guidalberto

igt '16 Tenuta S. Guido

Vitigni: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

## Bolgheri Sassicaia

doc '13 Tenuta S. Guido

Vitigni: 85% Cabernet Sauvignon 15% Cabernet Franc affinamento 24 mesi in barriques

## Bolgheri Superiore Ornellaia

doc '13 Tenuta dell'Ornellaia

Vitigni: 52% Cabernet Sauvignon 22% Merlot 21% Cabernet Franc 5% Petit Verdot

## Bolgheri Serre Nuove

doc '15 Tenuta dell'Ornellaia



## *Puglia*

Primitivo di Manduria “ES”

*doc '16 G. Fino*

## *Sicilia*

Faro Rosso

*doc '09 Palari*

*Vitigni: 50% Nerello Mascalese 50% Nerello Capuccio-Acitana-Nocera  
invecchiamento 18 mesi in barriques*

Mille e Una Notte

*igt '14 Donna Fugata*

## *Sardegna*

Turriga

*igt '13 Argiolas*

*Vitigni: Cannonau-Carignano-Bovale-Malvasia Nera*

# Vini Francesi

## *Bianchi*

### *Borgogna*

Chablis S. Pierre  
Vitigno Chardonnay

aoc '15 Albert Pic

### *Loira*

Puilli Fumè  
Vitigno Sauvignon

aoc '15 La Doucette

Sancerre da uve Sauvignon blanc  
Vitigno Sauvignon

aoc '14 Baron de Ladoucette

Baron D'L da uve  
Vitigno Sauvignon

aoc '12 Baron de Ladoucette

## *Rosati*

### *Provenza*

Domaine Ott  
Vitigni: Mourvedèdre, cinsault, grenanche

abc '17 Chateau Romassan

## *Rossi*

### *Bourgogne*

Mercurey Rouge Le Framboisière  
Vitigno: Pinot nero

aoc '15 Domaine Faiveley

Echeseau Grand Cru  
Vitigno Pinot nero

aec '09 Domaine Guyon

# Vini da dessert italiani

## *Piemonte*

|                                    |       |          |              |
|------------------------------------|-------|----------|--------------|
| Renesium da uve Arneis stramature  | 0.375 |          | Malvirà      |
| Moscato d'Asti Piasa S. Maurizio   |       | docg '15 | G. Scaglione |
| Forteto pian dei Sogni Brachetto   | 0.375 | doc '11  | G. Scaglione |
| Forteto della Luja Moscato Passito | 0.375 | doc '09  | G. Scaglione |

## *Valle d'Aosta*

|                        |       |        |                       |
|------------------------|-------|--------|-----------------------|
| Moscato Passito Fletry | 0.375 | doc 13 | La Crotta di Vigneron |
|------------------------|-------|--------|-----------------------|

## *Veneto*

|              |       |         |            |
|--------------|-------|---------|------------|
| Acini Nobili | 0.375 | igt '09 | F. Maculan |
|--------------|-------|---------|------------|

*Vitigni: 100% vespaiola con presa di muffa nobile in vigneto*

## *Puglia*

|                           |  |         |          |
|---------------------------|--|---------|----------|
| Moscato di Trani "Kaloro" |  | doc '15 | Antinori |
|---------------------------|--|---------|----------|

## *Trentino Alto Adige*

|   |       |         |              |
|---|-------|---------|--------------|
| Essenzia raccolta tardiva   | 0.375 | doc '11 | Pojer&Sandri |
| <i>Vitigni: Chardonnay-Sauvignon-Riesling Renano-Gewurtztraminer-Kerner</i>                                     |       |         |              |
| Merlino Rosso Trentino  | 0.50  | anno 13 | Pojer&Sandri |
| <i>(vino consigliato con dolci al cioccolato) - Vitigni: Lagrein con aggiunta di brandy prodotto in azienda</i> |       |         |              |

## *Friuli Venezia Giulia*

Picolit Colli Orientali del Friuli 0.375

docg '11/13 L. Felluga

## *Toscana*

Florus Moscatello Toscano 0.50

doc 12 Castello Banfi

## *Umbria*

Muffato della Sala 0.50

igt 10 Castello della Sala

Vitigni: 60% Sauvignon 40% Grechetto-Gewurtztraminer-Riesling Italic

## *Vini da dessert francesi*

### *Bordeaux*

Sauternes 1° Gran Cru 1996 cl 375

Chateau Rieussec

## *Birre*

Il Tusighin, birra artigianale del Lago Maggiore

Le birre artigianali Il Tusighin sono birre naturali, rifermentate in bottiglia, non filtrate e non pastorizzate, prodotte esclusivamente con ingredienti di prima scelta

Birra chiara Atris

*Sentori di spezie, coriandolo, banana e arancia*

Birra ambrata Luxia

*Sentori di agrumi e sul finale di luppoli*

Birra ramata Gravis

*Sentori di caramello, spezie e liquirizia*

*R* **MILANO**  
*ristorante*  
*sul lago*