



Wine

www.ristoranteagrillo.it



#agrillorestaurantwine

Con questa carta vorrei far conoscere piccoli ma grandi Produttori,
provenienti non solo dall'Italia.

Sarà una Carta in continua evoluzione, ho cercato piccole realtà da paesi
in forte crescita sotto l'aspetto vinicolo come Spagna, Portogallo,
Germania, in attesa di nuove scoperte verso realtà differenti.

Piccole realtà perché credo rappresentino al meglio il territorio, il piacere
del contatto con il vignaiolo, il rispetto della natura, la trasformazione di
un frutto in un vino il più puro possibile, la personalità.

Il mio intento è quello di creare una carta che semplifichi la scelta e
stuzzichi la curiosità e la voglia di sapere che nel Vino non basta mai!

Sommelier Alessandro Grillo

Indice Orientativo:

Il simbolo ♥ indica i vini che mi hanno emozionato e colpito

Vermouth
Lista Coravin
Vini al Bicchiere
Bollicine Italia
Champagne
Bollicine Germania
Vini Bianchi Italia
Vini Bianchi Francia
Vini Bianchi Slovenia
Vini Bianchi Germania
Vini Bianchi Spagna
Vini Bianchi Grecia
Vini Bianchi Portogallo
Vini Bianchi Repubblica Ceca
Vini Rosati
Vini Rossi Italia
Vini Rossi Francia
Vini Rossi Stati Uniti
Vini Rossi Spagna
Vini Rossi Libano
Vini Rossi Portogallo

Vermouth

Del Professore - Piemonte

Vermouth di Torino Rosso 2021	6,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Menta Alpina, Rabarbaro, Chiodi di Garofano, Macis	
Vermouth Bianco Classico Tradizionale 2016	6,00 euro
Erbe e spezie: Assenzio, Agrumi, Genziana, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Macis	

Cocktail

Tu Vuò fa l'Americano	8,00 euro
Vermouth Rosso, Bitter Rouge, Tonica	

Lista Coravin:

Vino al Bicchiere

By the Glass

Vini Bianchi

<u>Hartmann Donà</u>	Donà D'Or Chardonnay 2013	19,00 euro
<u>Enrico Druetto</u>	Preja 2019	10,00 euro
<u>Inalto</u>	Le Pagliare Pecorino 2019	10,00 euro
<u>Müller Catoir</u>	Riesling Gimmeldingen QbA 2007	11,00 euro

Vini Rossi

<u>Castello Tricerchi</u>	Brunello di Montalcino 2017	13,00 euro
<u>Abrigo</u>	Barbaresco Meruzzano 2018	13,00 euro
<u>Massolino</u>	Barolo Vigna Rionda Riserva 2012	30,00 euro
<u>Colle Santa Mustiola</u>	Poggio ai Chiari 2007	16,00 euro
<u>Le Jeune</u>	Pommard les Trois Follots 2019	17,00 euro

Vino al Bicchiere:

Bollicine

<u>Marsuret</u>	Prosecco Il Soller di Valdobbiadene Brut	5,00 euro
<u>La Fioca</u>	Franciacorta Brut	7,00 euro
<u>Legras & Haas</u>	Champagne Brut Intuition	11,00 euro

Vini Bianchi

<u>De Peri</u>	Vermentino 2022	7,00 euro
<u>Poggio dei Gorleri</u>	Pigato Cycnus 2022	7,00 euro

Vini Rossi

<u>Tenuta Ascari</u>	Rossese di Dolceacqua 2021	7,00 euro
----------------------	----------------------------	-----------

Bollicine



Italia

Il solo paese dove si produce vino sull'intero territorio. L'Italia oggi è leader mondiale della produzione, ogni regione ha la sua tipicità con due principali tipologie di territori : quelli lungo le coste del Mediterraneo e quelli del centro del Paese, lungo la catena montuosa degli Appennini. Parlare di Vino Italiano non ha senso, avendo a che fare con un'eccezionale ricchezza di diversità in continua evoluzione.

Veneto

Marsuret – Valdobbiadene

Prosecco Il Soller di Valdobbiadene Brut 25,00 euro
Vitigno Glera 100%. Metodo Charmat con pressatura soffice e resa massima 70%.

Lombardia

La Fioca – Nigoline di Corte Franca

Franciacorta Brut 30,00 euro
Vitigni Chardonnay minimo 85%, Pinot Bianco o Pinot nero massimo 15%, a fine fermentazione il vino viene conservato in contenitori di acciaio e dopo l'imbottigliamento subisce una maturazione sui lieviti di circa 18 mesi e affinamento in bottiglia prima della commercializzazione. Zuccheri 8,0 grammi/ litro.

Franciacorta Extra Brut Riserva 2010  45,00 euro
Vitigni Chardonnay e Pinot Nero, il vino viene affinato in parte in botti di acciaio e in parte in piccoli contenitori in legno. Maturazione sui lieviti per circa 60 mesi. Affinamento in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione. Zuccheri 4,00 grammi/litro.

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva Orazio 2013  50,00 euro
Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero, fermentazione in acciaio e maturazione sui lieviti per almeno 60 mesi. Zuccheri 1,00 grammi/litro. Prodotto solo in determinate annate.

Camilucci – Erbusco

Franciacorta Saten Brut 45,00 euro
Vitigni: Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%, età media delle viti 20 anni, maturazione in acciaio per 6-8 mesi, 24 mesi minimo di permanenza sui lieviti e 6 mesi almeno di affinamento in bottiglia. Zucchero 5g/l.

Ballabio – Casteggio

Farfalla Extra Brut 40,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, vini di riserva 20%, affinamento in vasche di acciaio, sui lieviti per 30 mesi, sboccatura e 2 mesi ancora in bottiglia prima di commercializzarlo.

Farfalla Rosè 48,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, età media delle vigne 20 anni, affinamento in acciaio, cuvée assemblata con l'80% con vini dell'annata, più 20% con vini di riserva. Sui lieviti per almeno 30 mesi.

Trentino

Cenci – Castelnuovo

Trento Brut 38,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, dosaggio 6 g/l, fermentazione in acciaio e 30 mesi di permanenza sui lieviti.

Zeni – Grumo

Trento Brut maso Nero 2018 45,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, località Maso Nero a 550 mt di altezza, 40 mesi sui lieviti.

Francia

Champagne

Côtes des Blancs

Robert Moncuit – Mesnil sur Oger – RM

Champagne Les Grands Blancs Grand Cru Extra Brut 74,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, dosaggio 3g/l, il raccolto è di due annate, 2016 – 2017. Fermentazione in acciaio e botti di rovere, rimanendo sui lieviti per 6 mesi, segue rifermentazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti.

Legras & Haas – Chouilly – NM

Champagne Intuition Brut 65,00 euro

Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 25%, Pinot Meunier 25%, fermentazione in acciaio, affina sui lieviti, prima della sboccatura, per un periodo non inferiore ai tre anni.

Champagne Exigence n° 10 Grand Cru Vieilles Vignes Brut  110,00 euro

Vitigni Chardonnay 50% da Chouilly e Pinot Nero 50% da Aÿ, I vini base sono gestiti in una cuvée delle sole migliori annate (tra cui '95, '96, '99, '02, '04, '06, '07, '08 e '09) che ne definisce la complessità originaria, che si fonde sull'unione della potenza del frutto con la struttura intensa e sapida, in un ottimo equilibrio tra acidità e maturità. Dopo circa 7 anni sui lieviti, il dosaggio avviene a circa 7 g/l, produzione 5950 bt.

Vallée du Petit Morin Sottosona della Côtes des Blancs, geograficamente è una continuazione di questa area, tuttavia il Pinot Meunier è più comune dello Chardonnay.

Agrapart – Avize – RM

Champagne Terroirs Blancs de Blancs Extra Brut  124,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, i migliori Chardonnay dei migliori vigneti di Agrapart, quelli con almeno 40 anni di età. Un assemblaggio di due millesimati,, 4 anni sui lieviti, Champagne da collezione!

Côte des Bar

Rémi Leroy – Meurville – RM

Champagne Extra Brut 70,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, dégorgement novembre 2020, dosaggio 2g/l. Base 2018 per 85%, più 15% vini di riserva.

Montagne de Reims

Marguet – Ambonnay – NM

Champagne Shaman 18 Brut Nature Gran Cru 98,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%, dosaggio 0 g/l, uve Grand Cru di Ambonnay e Bouzy, il numero in etichetta riporta l'annata dominante, 15% vini di riserva e 36 mesi sui lieviti, vigne di 40 anni, Biodinamico.

Eric Rodez – Ambonnay – RM

Champagne Cuvée des Crayères 87,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%, per 80% fermentazione in acciaio e il 20% in piccoli fusti di legno.

Champagne Rosè Brut Gran Cru  98,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 75%, Chardonnay 25%, realizzato con vini di 6 annate differenti per il 50%, per il resto da vino dell'annata corrente.

Jean Vesselle – Bouzy – RM

Champagne Brut Réserve 70,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, realizzato con le annate più giovani e con un 15% di vini di riserva classificati Grand Cru. Prima fermentazione in acciaio e successiva in bottiglia per almeno 36 mesi.

Champagne Rosè de Saignée Brut 79,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, realizzato con vinificazione in rosso e una breve macerazione sulle bucce. Fermentazione alcolica in acciaio e successiva in bottiglia per almeno 36 mesi.

Alain Couvreur – Prouilly – RM

Champagne Blanc de Noirs Brut 66,00 euro

Vitigni: Pinot Noir 85%, Pinot Meunier 15%, età della vite 30 anni, solo acciaio con assemblaggio del 60% di vini dell'ultima annata e 40 % vini di riserva, prodotte 12000 bottiglie.

Champagne David Couvreur Blanc de Blanc 2015 85,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, età della vite 28 anni, solo acciaio per 8 mesi, prodotte 3500 bottiglie prodotte.

Pommery – Reims – NM

Cuvée Louise 2005 Un'annata unica!  220,00 euro

Vitigni: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%, costituito da 3 Grand Cru: Avize e Cramant per lo chardonnay e AY per il Pinot Nero, una Cuvée speciale creata nella grande tradizione della Maison e ispirata alla personalità della sua fondatrice, Madame Pommery.

Bonnet Ponson – Chamery – RM

Champagne Extra Brut Cuvée Perpétuelle 65,00 euro

Vitigni: Pinot Nero 40%, Chardonnay 30%, P. Meunier 30%, dosaggio 3g/l, 85% in acciaio e 15 in legno.

Vallé de la Marne

Tarlant – OEuilly – RM

Champagne Zero Brut Nature 83,00 euro
Vitigni Chardonnay 33%, Meunier 33%, Pinot Noir 33%, dosaggio 0 g/l, età della vigna 45 anni, affinamento di 6 mesi in barriques e minimo 6 anni sui lieviti in bottiglia.

Champagne Cuvée Louis Tarlant Brut Nature 2004  155,00 euro
Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%, I sola parcella con piante di oltre 70 anni, 8 mesi in barriques, affinamento di 15 anni e 9 mesi in bottiglia. Prodotte 7747 bottiglie.

Jacquesson – Dizy – NM

Cuvée n° 744 Extra Brut 107,00 euro
Vitigni: Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 18%, dosaggio 0,75 g/l, prodotte 244.350 bottiglie. Assemblaggio dei vini dell'annata 2016 provenienti da decine di parcelle, si completa con i vins de réserve.

Salmon – Chamuzy – RM

Champagne Brut 69,00 euro
Vitigno: Pinot Meunier 100%, dosaggio 7g/l, 60% di uve dell'annata corrente e 40% vini di riserva.

Marx Coutelas – Venteuil – RM

Champagne Les Barils Extra Brut 2018 65,00 euro
Vitigni: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%, dosaggio 4 g/l, fermentazione in acciaio e in botti di rovere, affina sui lieviti per 36 mesi

Germania

Mosella

Heymann Lowenstein – Winningen

Blanc de Noirs 2017 62,00 euro
Vitigno: Riesling 100%, 60 mesi sui lieviti.

Vini Bianchi



Italia

Liguria

Poggio dei Gorleri – Imperia

Pigato Cycnus 2022 28,00 euro

Vitigno Pigato 100%, produzione annua 18.000 bottiglie, fermentazione alcolica svolta in acciaio e affinamento di circa 8 mesi.

Pigato Albium 2019  40,00 euro

Vitigno Pigato 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio a contatto con le bucce per 3 giorni, affinamento per 24 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia.

Saglietto – Imperia

Pigato Superiore Barba Ninin 2021 36,00 euro

Vitigno: Pigato 100%, età media dei vigneti 40 anni, affinamento in botti di rovere da 15 hl, per 10 mesi sulle fecce fini e successivamente affinamento in bottiglia per almeno 4 mesi.

Vermentino 2022 28,00 euro

Vitigno: Vermentino 100%, affinamento di 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia prima della vendita.

La Sovversiva – Case Rosse

Medardo 2022 49,00 euro

Vitigni: Vermentino 70%, Pigato 30%, fermentazione in legno e maturazione in barriques di primo e secondo passaggio per 8 mesi. Bottiglie prodotte 1402.

Nuvola 2022 36,00 euro

Vitigno: Vermentino 100%, vigne di 20 anni, affinamento per 8 mesi in barriques di 2° e 3° passaggio, non filtrato, bottiglie prodotte 565.

Vis Amoris – Imperia

Pigato Sogno 2022 36,00 euro

Vitigno: Pigato 100%, vigneto Burganei, macerazione sulle bucce per 72 ore, fermentazione con lieviti indigeni, per una parte in barriques. Affinamento in bottiglia per 1 anno.

Valle d'Aosta

La Plantze – Villeneuve

Trii Rundin 2021

36,00 euro

Vitigno: Pinot Grigio 100%, coltivato a 650 metri di altezza, unica parcella, Macerazione sulle uve per 12 ore. Fermentazione 50% in acciaio e 50% in barrique. Affinamento in acciaio e barrique.

Piemonte

Enrico Druetto – Alfiano Natta

Preja 2019



42,00 euro

Vitigno: Baratuciat 100%, antico vitigno piemontese, prodotto in piccolissime quantità, l'uva è stata vendemmiata in 3 momenti diversi, differenziando i grappoli per grado di maturità. L'affinamento fatto per oltre il 60 % in tonneau nuovi e parte in acciaio e imbottigliato senza filtrazione.

I Parcellari – Govone

Parcella 602 Sauvignon 2020

39,00 euro

Vitigno: Sauvignon 100%, vigneto Bricco Sartorino, Parcella 602, acciaio 6 mesi, prodotte nr 2400 bottiglie.

Tre Parcelle Cardonnay 2020

43,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, vigneto Bricco la Gambina, fermentazione e battonage in barriques per 10 mesi, affinamento in bottiglia per 12 mesi, prodotte nr 3600 bottiglie.

Alto Adige

Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Blanc 2018

44,00 euro

Vitigni: Pinot Bianco 60%, Chardonnay 40%, fermentazione in botti di legno e affinamento sulle fecce per 23 mesi nelle botti e 2 anni in bottiglia.

Donà D'Or 2014

100,00 euro

Vitigno: Chardonnay 100%, uve provenienti da 3 vigneti tra Cortaccia e Merano, fermentazione e affinamento in tonneaux per 4 anni prima dell'imbottigliamento, a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia di altri 3 anni.

Girlan – Cornaiano

Sauvignon Flora 2020

43,00 euro

Vitigno: Sauvignon 100%, vigna a 500 m di altezza, fermentazione in acciaio e affinamento per 8 mesi in acciaio e grandi botti di legno.

Salizzoni – Calliano

Gewurztraminer 2022

29,00 euro

Vitigno: Gewurztraminer 100%, affinamento in acciaio per 6 mesi e 1 anno in bottiglia.

Friuli Venezia Giulia

Vignai da Duline – San Giovanni al Natisone

“Chioma Integrale” Malvasia Istriana 2022 45,00 euro
Vitigni Malvasia Istriana 100%, vigne di 50 anni, 6000 bottiglie prodotte, 7 mesi in botte grande.

Damijan Podversic – Gorizia

Ribolla Gialla 2019 62,00 euro
Vitigno: Ribolla Gialla 100%, la fermentazione avviene in presenza delle bucce per 60/90 giorni in tini di rovere. Al termine della macerazione viene invecchiato in botti da 20 hl o 30 hl per 3 anni e 1 anno in bottiglia.

Abruzzo

Valentini – Loreto Aprutino

Il Trebbiano di Valentini è un bianco leggendario, considerabile uno dei più grandi vini bianchi italiani!

Trebbiano d'Abruzzo 2018  150,00 euro
Vitigno: Trebbiano 100%, fermentazione spontanea in grandi botti di rovere, affinamento nelle botti di quercia da 50 e 70 hl usate. Non filtrato.

Inalto – Ofena

Abruzzo Bianco 2018 30,00 euro
Vitigni: Trebbiano abruzzese 60% e Pecorino 40%, 7500 bottiglie prodotte, fermentazione in acciaio e legno per 4 circa mesi.

Le Pagliare Pecorino 2019 55,00 euro
Vitigno: Pecorino 100%, macerazione sulle bucce di circa 72 ore, 70 % in tonneau il resto in acciaio. Dopo 8 mesi il vino viene riunito e rimane in bottiglia ancora per 2 anni. 2468 bottiglie prodotte.

Marche

La Staffa – Staffolo

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore 2022 25,00 euro
Vitigno: Verdicchio 100%, età media della pianta è 30 anni, la fermentazione avviene in vasche di cemento e acciaio. Affinamento in vasche di cemento per 3 mesi.

Campania

Scuotto – Lapio

Oini 2019 38,00 euro
Vitigno Fiano 100%, fermentazione alcolica in botti da 25 hl a contatto con le fecce fini per circa 12 mesi, imbottigliato senza alcuna filtrazione e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Benito Ferrara – Tufo

Greco di tufo Terra d'Uva 2021 30,00 euro
Vitigno Greco 100%, età della vite 30 anni circa, maturazione di 4/7 mesi in acciaio e affinamento di 2 mesi in bottiglia.

Nanni Copè – Vitulazio

Polveri della Scarrupata 2015 75,00 euro
Vitigni: Fiano 85%, Asprinio 12%, Pallagrello Bianco 3%, età della pianta per il Fiano 5 anni, mentre per Asprinio e Pallagrello Bianco circa 1 secolo. Prodotte nell'annata 2018 circa 6370 bottiglie. Fermentazione in tonneaux da 500 lt, Clayver da 400 lt e barrique usati e maturazione negli stessi per circa 13 mesi. Invecchiamento 20 anni. ELEGANZA, PERSISTENZA E UNICITA' DEL TERROIR.

Isola di Ischia

Cenatiempo – Ischia

Forastera Ischia 2022 38,00 euro
Vitigno: Forastera 100%, vinificazione in acciaio e affinamento in bottiglia per 1 mese. Antico vitigno adattato al clima dell'isola, prodotto in piccolissime quantità

Sicilia

Barraco – Marsala

Grillo 2021 38,00 euro

Vitigno: Grillo 100%, età vigneto 50 anni, fermentazione e macerazione da 3 a 6 giorni sulle bucce in acciaio, affinamento fino a giugno in cemento e poi in bottiglia. Senza aggiunta di solfiti.

Heritage – Marsala

Vigna di Maestranza Grillo 2019 31,00 euro

Vitigno: Grillo 100%, macerazione sulle bucce in tini di legno di rovere per la durata della fermentazione per 12/15 giorni. In seguito il vino viene trasferito in botti di rovere di Slavonia per 6 mesi e imbottigliato.

Eduardo Torres Acosta – Montelaguardia

Versante Nord Bianco 2020  48,00 euro

Vitigni: Minella 60%, Catarratto, Carricante, Coda di Volpe, Grecanico e Inzolia 40%, vigne tra i 45/50 anni a 650 metri di altitudine, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di cemento con macerazione sulle bucce per circa 5 giorni, affinamento di 8 mesi in botti grandi esauste.

Isole Eolie

Isole Eolie

Tenuta Castellaro – Lipari

Bianco Pomice 2021 37,00 euro

Vitigni: Malvasia delle Lipari 60%, Carricante 40%, fermentazione in acciaio (Malvasia) e barrique di 3°/4° passaggio (Carricante) con battonage e affinamento in barrique per 6 mesi sui lieviti.

Francia

La Francia è famosa per i suoi micro terroir.

La Borgogna lo dimostra in modo chiaro: ha più denominazioni vinicole dell'intera

Spagna che è il terzo produttore mondiale di vino.

Grazie alle attrattive turistiche delle sue regioni, la Francia si impone come pioniere dell'enoturismo in Europa.

Loira

Loira Domaine du Carrou – Bué

Sancerre Chene Marchand 2021

48,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, età della pianta 30 anni, prodotte 2500 bottiglie, fermentazione di 20/30 giorni, lieviti indigeni, invecchia meravigliosamente bene!

Domaine Le Brun – Pouilly Fumé

Pouilly Fumé 2021

45,00 euro

Vitigno Sauvignon 100%, età della pianta 25 anni, vinificazione in acciaio per circa 6 mesi.

Domaine Guiberteau – Saint Just sur Dive

Saumur 2021

50,00 euro

Vitigno: Chenin Blanc 100%, 24000 bottiglie prodotte, vecchie viti, che arrivano anche ad 80 anni, lieviti indigeni, affinamento in acciaio e invecchiamento in botti di rovere francese.

Chateau Pierre Bise – Saint Just sur Dive

Savennières Clos de Couaine 2020

46,00 euro

Vitigno: Chenin Blanc 100%, età della pianta 15 anni, prodotte 15000 bottiglie, in barrique per il 70% per 2 anni, 1 anno circa in bottiglia.

Jura

Domaine de Montbourgeau – L' Etoile

L'Etoile 2019 46,00 euro
Vitigno Chardonnay 95%, Savagnin 5%, età della pianta dai 20 ai 90 anni, prodotte 20000 bottiglie, fermentazione in acciaio e affinamento per 24 mesi in barriques.

Savoia

Domaine Giachino – Chapareillan

Apremont 2020 35,00 euro
Vitigno Jacquère 100%, affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento, le uve vendono prodotte sulle rive del lago Saint André, con vigneti situati tra le rocce più consistenti prodotte dall'erosione del Mont Granier.

Côtes du Rhône

Galley – Saint Montan

Cuvée du Rhône 2018 40,00 euro
Vitigni: Grenache Blanc 50%, Marsanne 30%, Roussanne 20%, età media della pianta 40 anni, rese di 40hl/ha, vendemmia manuale, vinificazione e affinamento in vasche di acciaio.

Alsazia

Beck – Hartweg – Danbach la ville

Riesling Grand Cru Frankstein 2020 49,00 euro
Vitigno: Riesling 100%, età media del vigneto 40 anni, 2500 bottiglie prodotte, fermentazione in botti di rovere usate per 10 mesi e affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi.

Albert Boxler – Niedermorschwihr

Sulvaner 2017 45,00 euro
Vitigno: Sylvaner 100%, età media della pianta 35 anni, affinamento sulle fecce in vecchie botti.

Borgogna

Jean Philippe Fichet – Meursault

- Bourgogne Blanc 2019 42,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, assemblaggio di tre parcelle, Les Dressoles (vigne del 1963), Les Grands Clous Perrons (vigne impiantate tra il 1948 e 1982) e les Grandes Coutures (vigne del 1960) situate nella piana di Meursault.
- Rully 2019  52,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, si trova sotto l'appellazione di Rully, nel distretto della Cote Chalonnaise. Zona caratterizzata da un Terroir particolare con terreni di matrice argillo – calcarea.
- Meursault Le Meix Sous le Château 2018 98,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, anno di impianto della vite 1955/1965, affinamento in botti di legno.

Colin – Saint Aubin

- Saint Aubin Premier Cru la Chateniere 2015  125,00 euro
Vitigno Chardonnay 100%, vite piantata tra il 1985 e il 1990, vinificazione e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

Larue – Saint Aubin

- Bourgogne Les Buees 2020 44,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, fermentazione e affinamento per 10 mesi in grandi botti da 23 ettolitri.
- Saint Aubin 2020 50,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, 15 giorni di fermentazione, affinamento per 10 mesi in botti di rovere nuove al 20% e successivamente imbottigliato dopo una leggera infiltrazione.

Domaine Rapet – Pernand Vergelesses

- Corton Charlemagne Grand Cru 2020  198,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, azienda fondata nel 1765, uno dei più prestigiosi vigneti Grand Cru della Cote de Beaune, vigne tra i 10 e 50 anni, affinamento del 30% in botti nuove.

Paquet Agnès – Meloisey

- Auxey – Duresses Les Hoz 2020 65,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, uve provenienti da una singola parcella Les Hoz nel comune di Auxey – Duresses. Affinamento in rovere per 11/18 mesi, a seconda dell'annata. Bianco di grande freschezza e mineralità.

Amiot Guy – Chassagne Montrachet

- Chassagne Montrachet Vieilles Vignes 2019 100,00 euro
Vitigno: Chardonnay 100%, azienda storica, affinamento per circa 18 mesi in barriques.

Chablis

Bessin – Chablis

Chablis la Forêt Premier Cru 2020

62,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, bottiglie prodotte 8000, vigne di 40 anni, cuvée in acciaio inox e in barriques. La Forêt fa parte del vigneto Montmains , possono richiedere questo nome alcune tra le parcelle più alte, le più pregiate del Cru.

Domaine Gueguen– Chablis

Chablis 2021

44,00 euro

Vitigno Chardonnay 100%, età della pianta 40 anni, affinamento in acciaio per 10 mesi.

Slovenia

La Slovenia è un paese di piccole dimensioni, dal punto di vista territoriale (21.000 kmq e circa 2 milioni di abitanti) e anche della viticoltura, con 19.000 ettari vitati totali, che rappresentano oltre il 3% della superficie totale, un valore altissimo, e una produzione annua di 800.000 hl di vino. A questi dati si contrappone l'elevatissimo numero di aziende produttrici (circa 30.000) e un consumo annuo pro-capite tra i più alti in Europa. Il 65% del vino prodotto è bianco, il 35% rosso.

Fon Vinogradi – Komen

Vitovska 2020

44,00 euro

Vitigno: Vitovska 100%, età della vigna tra i 19 e 40 anni, 1200 bottiglie prodotte, macerazione con fermentazione sulle bucce non lunga, circa 2 anni in vecchie botti da 640 lt, non filtrato.

Germania

In un Paese dove le gelate precoci e gli inverni rigidi sono la norma, la minima variazione delle temperature può sublimare o, al contrario, condannare la maturità delle uve.

La vite si rifugia sulle sponde scoscese del Reno e dei suoi affluenti dove trova un soleggiamento generoso e un riparo dai venti gelati.

Maggiore produttore mondiale di riesling , la Germania è senza dubbio anche il terroir più adatto a questo suo vitigno autoctono.

Mosella

Markus Molitor – Stadt Wehlen

Wehlener Kosterberg Kabinett 2020 42,00 euro

Vitigno: Riesling 100%, la vendemmia avviene intorno alla metà di novembre, a cui segue una breve macerazione e fermentazione in botti di legno.

Schwaab - Kiebel – Urzig

Erdener Treppchen Riesling Auslese 1998  55,00 euro

Pfalz

Müller Catoir – Neustadt an der Weinstraße

Riesling Gimmeldingen QbA 2007 55,00 euro

Vitigno Riesling 100%, vinificato in acciaio con uve provenienti da viti di oltre 25 anni di età, con tipiche caratteristiche varietali e territoriali che tanti appassionati di riesling ha fatto innamorare.

Rheingau

Künstler – Hochheim am Main

Riesling trocken QbA 2020 35,00 euro

Vitigno Riesling 100%, uve ottenute da vecchie vigne di 50 anni che donano complessità aromatica e ottimo potenziale di invecchiamento. Vinificazione in grandi botti di legno.

Spagna

Per chi ama il vino, la Spagna è un contesto appassionante . E' il Paese con il miglior rapporto tra qualità e prezzo, dai rossi intensi dell'Andalusia ai bianchi effervescenti dei Paesi Baschi, senza dimenticare i vini vulcanici delle Canarie.

Galizia

Adegas Gran Vinum – Rias Biexas - Vilanova

Albarino Mar de Viñas 2021

32,00 euro

Vitigno: Albarino 100%, affinamento in acciaio per 12 mesi.

Grecia

L'isola di Chios è menzionata come la più famosa ed importante area vinicola del mondo antico: per circa 2500 anni la zona aveva la reputazione che ha Bordeaux oggi.

Isola di Chios

Ariousios – Ariousia Chora

Asyrtico 2019

32,00 euro

Vitigno: Asyrtico 100%, età media del vigneto 15 anni, 2000 bottiglie prodotte, fermentazione in vasche di acciaio inox da 500 litri e macerazione sulle bucce di 5 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 11 mesi a contatto con le fecce fini.

Portogallo

Il Portogallo è uno straordinario museo dei vitigni, la prova è che in un Porto possono contribuire ben 48 varietà. Le nuove generazioni hanno capito che ogni regione si meritava il suo vitigno e ogni vitigno la sua regione. In un piccolo paese dove la diversità di Terroir e tradizioni è affascinante.

Bairrada

Filipa Pato – Ois do Bairro

Nossa Calcario Bical 2020

45,00 euro

Vitigno Bical 100%, fermentazione in barrique e 18 mesi di affinamento, vigna vecchia di 45 anni situata nel cru Ois do Bairro, che può essere definito il cuore pulsante del Bairrada.

Repubblica Ceca

Moravia

Milan Nestarec – Moravsky Zizkov

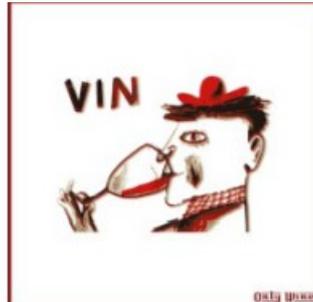
Ci troviamo nel suggestivo paesaggio della Moravia del Sud. Qui trovano spazio il 94 % di tutti gli ettari vitati della Repubblica Ceca. Clima continentale, caratterizzato da estati fresche e piovose e da inverni secchi e rigidi.

Trblmkr 2018

48,00 euro

Vitigni: Neuburger, Riesling, età media del vigneto 25 anni, macerazione sulle bucce per il 50% delle uve e fermentazione spontanea in vasche aperte.

Vini Rosati



Italia

Liguria

Deperi – Ranzo

Rosato Sciac-trà 2020

22,00 euro

Vitigno Ormeasco 100%, fermentazione in serbatoi di acciaio, si affina su fecce fini per circa 4 mesi e in bottiglia per circa 1 mese prima dell'emissione sul mercato.

Toscana

I Mandorli – Suvereto

Aleato estivo 2021

33,00 euro

Vitigni: Aleatico 80%, Sangiovese 20%, prodotte circa 1700 bottiglie, le due varietà dopo la fermentazione vengono assemblate e affinate per 4 mesi in vasche di cemento e riposa per circa 6 mesi in bottiglia.

Abruzzo

Valle Reale – Popoli

Cerasuolo d'Abruzzo 2021

28,00 euro

Vitigno: Montepulciano 100%, vigne a 350 metri di altitudine, fermentazione in acciaio con lieviti indigeni per 30 giorni, affinamento per 6 mesi in acciaio.

Francia

Provenza

Esclans – La Motte

Whispering Angel 2021

46,00 euro

Vitigni: Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan e Vermentino fermenta e matura in serbatoi di acciaio inox.

Vini Rossi

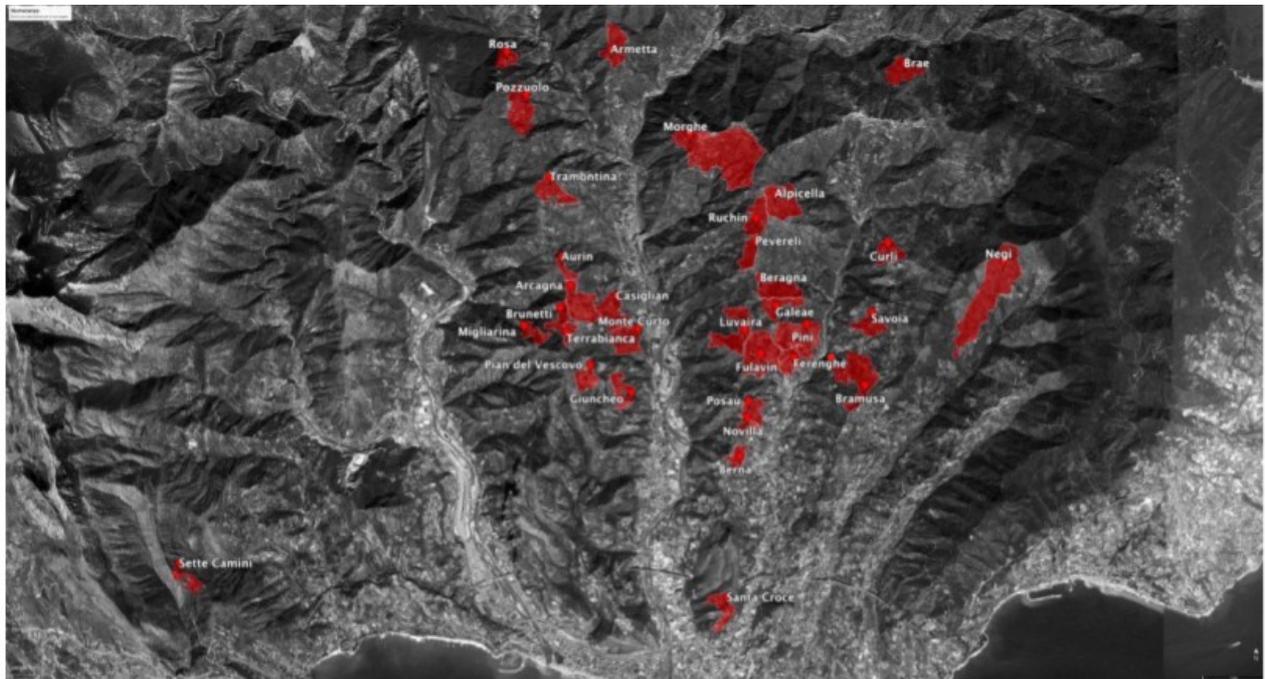


Italia

Liguria

Le “Nomeranze” del Rossese

I cru in dialetto ligure vengono chiamati “Nomeranze”, queste riflettono una storia lunga secoli, una reale eterogeneità di esposizioni, suoli e microclimi, le MGA sono già parte della DOC del Rossese di Dolceacqua dal 2011, al momento si contano 33 nomeranze in un’estensione di circa 90 ettari, in un territorio di una complessità senza pari, esteso principalmente in 2 valli, Val Nervia a Ovest e la Val Verbone a Est.



Tenuta Anfosso – Soldano

“**Luvaira**” è in Val Nervia e si estende per 9.000 metri quadrati, divisi in tre appezzamenti di cui uno ultracentenario. Il terreno è una marna argillosa sedimentaria. Una roccia molto friabile che si trasforma in una sabbia grigiastra, che piovendo si imbeve di acqua e la rilascia lentamente. Esposizione a ovest, altezza di 350 metri sul livello del mare.

Rossese di Dolceacqua Luvaira 2018 36,00 euro

Vitigno Rossese 100%, fermentazione sulle bucce per circa 12/15 giorni, 12 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Vino ottenuto da vigne impiantate nel 1905.

“**Poggio Pini**” situato sulla collina omonima “Pini” nasce da un vigneto di 18.000 mq con esposizione a sud-est. Per la vinificazione vengono scelte le sole uve provenienti dal vigneto più vecchio, che ha come anno di impianto il 1888. Esposto in fasce con pendenze anche del 70%, subisce l’influsso dei venti marini che contribuiscono ad accentuare i profumi caratteristici della Liguria, insieme alla macchia mediterranea da cui i vigneti sono circondati.

Rossese di Dolceacqua Poggio Pini 2020 36,00 euro

Vitigno Rossese: 100%, fermentazione sulle bucce per circa 12/15 giorni, 12 mesi di affinamento in acciaio e 8 mesi in bottiglia. Vino ottenuto da vigne impiantate nel 1888.

Terre Bianche – Dolceacqua

“**Arcagna**” è uno dei luoghi coltivati più antichi della Liguria. Zona avvantaggiata da una esposizione solare invidiabile, unita ad un clima caldo ma non torrido. Ha un’esposizione ad Est ad un’altitudine di circa 400 mt in Vallata Nervia.

Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2019 50,00 euro



Vitigno: Rossese 100%, ottenuto dalla macerazione delle migliori uve rosse a temperatura non superiore a 28° tramite lieviti autoctoni. Malolattica e affinamento in botti di rovere da 225 a 500 litri.

“**Terrabianca**” è un Cru situato in Vallata Nervia nel comune di Camporosso. Esposizione a Est ad un’altitudine di 380/430 mt.

Rossese di Dolceacqua Terrabianca 2019 40,00 euro

Vitigno: Rossese 100%, età media della pianta 50 anni, produzione 2500 bottiglie. 12 mesi in Barrique.

Tenuta Ascari – Dolceacqua

Rossese di Dolceacqua 2021 25,00 euro

Vitigno: Rossese 100%, vinificazione in acciaio.

Poggio dei Gorleri – Imperia

Shalok 2018 38,00 euro

Vitigno Granaccia 100%, fermentazione alcolica svolta in acciaio a contatto con le bucce per 20 giorni

affinamento per 12 mesi in tonneau di Rovere Francese e 12 mesi in bottiglia.

Cascina Nirasca – Nirasca

Ormeasco di Pornassio Superiore 2020 30,00 euro

Vitigno: Ormeasco 100%, età delle vigne 35/40 anni, dopo 6 mesi in acciaio, il vino viene trasferito in contenitori di rovere da 20 ettolitri per almeno 4 mesi, affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.

Piemonte

Cascina Galarin – Castagnole delle Lanze

Barbera d'Asti le Querce 2020 25,00 euro

Vitigno: Barbera 95%, Freisa 5%, fermentazione in acciaio per 6 mesi

Langhe

Marchesi di Barolo – Barolo

Barbera d'Alba Peiragal 2020 27,00 euro

Vitigno: Barbera 100%, maturazione per 9 mesi in parte in fusti da 225 lt e in parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia e commercializzato dopo due anni dalla vendemmia.

Nebbiolo d'Alba Roccheri 29,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, affinamento in un primo momento in cemento e successivamente per alcuni mesi in botti di rovere.

Orlando Abrigo – Treiso

Nebbiolo d'Alba Valmaggione 2019 35,00 euro

Vitigno: Nebbiolo, sottovarietà Lampia 100%, età impianto della vigna 1970/1990, affinamento in botti di rovere da 25 hl per 8 mesi circa, prodotte circa 13000 bottiglie.

Barbaresco Meruzzano 2018 50,00 euro

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia 100%, età del vigneto 30 anni, affinamento in rovere francese da 500 lt per 10, 15 mesi, affinamento in bottiglia per 6 mesi, 18000 bottiglie prodotte.

Massolino – Serralunga d'Alba

Barolo Vigna Rionda Riserva 2012



150,00 euro

Barolo Vigna Rionda Riserva 2010



170,00 euro

Prodotto con le uve provenienti dalla Vigna Rionda, circa 8000 / 9000 bottiglie, invecchiato per 6 anni complessivi di cui 3,5 in botti da 30 hl in rovere di Slavonia e 2,5 in bottiglia.

Scarzello – Barolo

Barolo 2016

80,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, 10800 bottiglie prodotte, è un Barolo tradizionale, con lunghe macerazioni, affinamento in botte grande per un minimo di 18 mesi e lunga sosta in bottiglia

Sordo Giovanni – Castiglione Falletto

Barolo Monvigliero 2008

95,00 euro

Barolo Monvigliero 2005

100,00 euro

Il Monvigliero, completamente esposto a mezzogiorno, è incastonato come una pietra preziosa in questa splendida area vitata del comune di Verduno. La collina di Monvigliero, già cento anni fa, godeva di grande stima da parte di tutti i produttori di Barolo.

Livia Fontana – Castiglione Falletto

Barolo Fontanin 2018



58,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, fermentazione in acciaio per circa 20 giorni, affinamento per almeno 40 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia. Da vigneti Villero e Mariondino.

Marchesi di Barolo – Barolo

Barolo Sarmassa 10 anni 2012

127,00 euro

Vitigno: Nebbiolo 100%, vino affinato per circa due anni, in parte in botti di rovere di slavonia da 30 e 35 ettolitri ed in parte in piccoli fusti da 225 litri di rovere francese, per poi essere assemblato in botti di rovere di grandi dimensioni.

Vitigni Sconosciuti

Piemonte

Enrico Druetto – Alfiano Natta

Rovej 2018 45,00 euro

Vitigno: Slarina 100%, antico vitigno, affinamento in tonneaux usati, produzione di circa 1500 bottiglie.

Morej 2019 30,00 euro

Vitigni: Barbera e altre 14 varietà di vitigni autoctoni, prodotte circa 1000 bottiglie, affinamento in acciaio e legno usato e bottiglia.

I Parcellari – Govone

Tre Parcelle Albarossa 2019 40,00 euro

Vitigno: Albarossa 100%, vigneto Bricco Cantamessa, macerazione di 15 giorni sulle bucce, affinamento di 12 mesi in Tonneaux da 500 lt e affinamento in bottiglia per 10 mesi, nr bottiglie prodotte 2500.

Alto Adige

Hartmann Donà – Cermes Merano

Donà Noir 2013 82,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, fermentazione per 3/4 settimane nei tini in rovere con lieviti naturali, affinamento in botti di legno per 23 mesi e 2 anni in bottiglia.

Toscana

Podere Fornacella – Montalcino

Rosso di Montalcino 2021 32,00 euro
Vitigno: Sangiovese 100%, età media della vigna 25 - 30 anni, affinamento per 10/12 mesi in botti di rovere da 10/30 hl.

Le Masse di Lamole – Le Masse

Chianti Classico 2020 32,00 euro
Vitigni: Sangiovese 95%, Canaiolo 5%, 3 settimane di fermentazione in acciaio inox, affinamento in legno per 24 mesi in botti di Slavonia da lt 2000 – 3000 e 3 mesi in bottiglia.

Podere San Lorenzo – Montalcino

Brunello di Montalcino 2017 68,00 euro
Vitigno: Sangiovese Grosso 100%, 11000 bottiglie prodotte, macerazione sulle bucce per circa 25 giorni, fermentazione in vasche di acciaio e successivamente affinamento di 3 anni in botti grandi di rovere.

Castello Tricerchi – Montalcino

Brunello di Montalcino 2018 65,00 euro 
Vitigno: Sangiovese Grosso 100%, età della pianta 25 anni, 18000 bottiglie prodotte, invecchiamento in botti di rovere Slavonia di 15 e 20 hl per almeno 30 mesi e in bottiglia per almeno 8 mesi.

Colle Santa Mustiola – Chiusi

Poggio ai Chiari 2008 82,00 euro 
Vitigno Sangiovese con 28 cloni diversi, fermentazione in acciaio con lieviti naturali, invecchiamento di 66 mesi in barrique di rovere francese e parte in botti di rovere di Slavonia di 20/30 hl e successivo affinamento in bottiglia per minimo 24 mesi.

Le Macchiole – Bolgheri

Bolgheri Rosso 2021 37,00 euro
Vitigni Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, età della pianta 18 anni, 9 mesi in barriques di rovere francese usate, acciaio e cemento.

Paleo 2018 128,00 euro
Vitigno Cabernet Franc 100%, età della pianta 20 anni, 18 mesi in barriques di rovere francese, non filtrato. Gioca sulla verticalità mantenendo un carattere mediterraneo ed un sorso potente ed appagante.

Pacina – Castelnuovo Berardenga

Pacina Toscana 2015 47,00 euro
Vitigno: Sangiovese 95%, Canaiolo e Ciliegiolo 5%, età della vigna 30 anni, 22500 bottiglie prodotte, fermentazione per 6 settimane in cemento, affinamento per 24 mesi in rovere e altri 2 anni in bottiglia.

Podere della Civettaja – Pratovecchio

Pinot Nero 2020



67,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, età della pianta 10 anni, prodotte 7674 bottiglie, affinamento di 12 mesi in barriques di più passaggi, 11 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento, non filtrato.

Abruzzo

Impressioni di Gianni Sinesi

“Impressioni” è un progetto di Gianni Sinesi, Sommelier professionista del Ristorante Reale 3**** Michelin. Punti essenziali dei suoi vini: Pulizia, Eleganza, Piacevolezza e Riconoscibilità del vitigno e del Territorio.

Rocce e Fiori 2021

48,00 euro

Vitigno: Montepilciano 100%, prodotte solo 1400 bottiglie, uve che derivano da una singola parcella, Vigneto di Popoli, Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, affinamento in acciaio per 6 mesi, cui seguono 4/5 mesi in bottiglia.

Campania

Perillo – Castelfranci

Taurasi Riserva 2009

78,00 euro

Vitigno Aglianico 100%, Michele Perillo punto di riferimento per gli amanti del Taurasi, 5000 bottiglie prodotte, età della vigna 85 anni, 12 mesi in botti di rovere da 225 lt e 20/22 mesi in botti da 20 hl, 8 anni di affinamento in bottiglia

Sicilia

Eduardo Torres Acosta – Montelaguardia

Arenaria 2020



62,00 euro

Vitigni: Nerello Mascalese 90%, varietà locali bianche e rosse 10%, vigne di 70 anni, a 700 metri di altezza, macerazione di 15 giorni sulle bucce, affinamento di 11 mesi in tonneaux e cemento. 1600 bottiglie prodotte.

Versante Nord Rosso 2018

37,00 euro

Vitigni: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio, Alicante e Grenache 20%, fermentazione in cemento con macerazione per 15 giorni e affinamento in cemento per due inverni.

Francia

Bordeaux

Margaux Chateau Ferrière – Margaux

Grand Cru Classé 2016

120,00 euro

Vitigni: Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 41%, Cabernet Franc 2%, Petit Verdot 2%, età della vite 45 anni, vinificazione in tini di cemento e legno, affinamento in botti di rovere francese per 18 mesi.

Pomerol

Chateau Clinet – Pomerol

Fleur de Clinet 2016

90,00 euro

Vitigni: Merlot 95%, Cabernet Franc 5%, è il secondo vino di Chateau Clinet, nasce da una fusione di tre diversi tipi di terroir, affinamento in botti per 12 mesi di secondo passaggio.

Saint Emilion

Chateau La Gaffelière – Saint Emilion

Premier Grand Cru Classé 2015



196,00 euro

Vitigni: Merlot 70%, Cabernet Franc 30%, età media della pianta 40 anni, vinificazione in acciaio, affinamento in botti di legno per 16 mesi, 2 anni di affinamento in bottiglia.

Borgogna

Domaine LeJeune – Pommard

Bourgogne Rouge Pinot Nero 2020 40,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, presenza di 10% al massimo di legno, il resto solo acciaio, vino di grande beva ed eleganza.

Pommard les Trois Follots 2019 84,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, vino elegante di buona complessità e persistenza, invecchiato in botti di rovere da 228 litri, di cui il 20 – 30% con botti nuove

Domaine Michel Gros – Vosne Romanée

Vosne Romanée Premier cru Clos des Réas Monopole 2013  210,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, affina in legno di rovere per 18 mesi, vino di grande eleganza, ricchezza del frutto e grande armonia.

Domaine Thierry Mortet – Gevrey Chambertin

Bourgogne Rouge Cuvée Les Charmes de Daix 2019 50,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, cuvée ottenuta da 6 differenti parcelle. Età della pianta varia dai 10 ai 40 anni. Affinamento di circa 11 mesi in barriques.

Gevrey - Chambertin Vignes Belles 2019  98,00 euro

Vitigno Pinot Nero 100%, vigne di 70 anni, affinamento per 18 mesi in barrique, 1/3 nuove, 1/3 di primo passaggio, 1/3 di secondo passaggio.

Philippe Livera – Gevrey Chambertin

Fixin 2019 84,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, vino ottenuto da due vigne “En Olivier” e “la Place”. Fermentazioni spontanee utilizzando lieviti indigeni. Affinato in botti di rovere per un periodo compreso tra gli 11 e i 18 mesi.

Domaine Jean Fournier – Marsannay

Marsannay Rouge Clos du Roy 2019  69,00 euro

Vitigno Pinot Noir 100%, età media della pianta che va dai 15 ai 75 anni, affinamento per un anno per metà in botti da 600 lt medie e per l'altra metà in barrique nuove da 225 lt, infine 7 mesi circa in botti da 600 lt vecchie.

Jean Philippe Fichet – Meursault

Monthelie Premier Cru Les Clous 2017 80,00 euro

Vitigno: Pinot nero 100%, viti di 40 anni, con terreni più ricchi, ideale per i vini rossi, parcella situata sul lato opposto a quello di Monthelie Blanc.

David Duband – Chevannes

Chambolle Musigny 2018

100,00 euro

Vitigno: Pinot Nero 100%, vigneto di 40 anni, affina per 14 mesi per il 40% in botti nuove, e per il 60% in botti di primo, secondo e terzo passaggio

Beaujolais

Domaine des Terres Dorees – Charnay

Morgon 2021

37,00 euro

Vitigni: Gamay 100%, età del vigneto 55 anni, barrique di 4° o 5° passaggio e imbottigliato a inizio estate. Prodotte circa 15000 bottiglie.

Rodano

Natacha Chave – Mercurol Veaunes

“Aleofane” Saint Joseph 2020

63,00 euro

Vitigno: Syrah 100%, fermentazione spontanea, affinamento per l'80% in botti da 600 litri e per il 20% in barriques da 220 lt per 11 mesi.

Savoia

Mathieu Apffel – Saint Baldoph

Soleyane Rouge 2020

40,00 euro

Vitigni: Pinot Noir 15%, Mondeuse 85%, affinamento per 2/3 in cemento per 6 mesi e per 1/3 per 6 mesi in tini di legno.

Spagna

Madrid

Bernabeleva – San Martin de Valdeiglesias

Navaherreros Tinto 2021

35,00 euro

Vitigno Garnacha, macerazione e fermentazione insieme alle bucce fino a 2 mesi in tini troncoconici. Affinamento in barrique usate per 12 mesi.

Toro

Bodega Pintia – San Romàn de Hornija

Pintia 2005

84,00 euro

Vitigno Tempranillo 100%, affinamento per 12 / 14 mesi del 70% in Barrique di rovere francese e per il restante 30 % in barrique di rovere americano.

Galizia

Pedro Méndez – Rias Baixas

O Comezo 2019

48,00 euro

Vitigno: Espadeiro 100%, prodotte 583 bottiglie, lieviti indigeni, affinamento per 12 mesi in 2 barrique, una di rovere francese e l'altra di rovere americano, più 12 mesi di affinamento in acciaio,

Libano

Valle della Beeka

Chateau Musar

Chateau Musar 1998

90,00 euro

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignano, età della vigna 40 anni, macerazione sulle bucce per 4 settimane e fermentazione in cemento. Affinamento per 1 anno in barrique, 1 anno in cemento e 3 in bottiglia.

Portogallo

Bairrada

Filipa Pato – Ois do Bairro

Nossa Calcario Tinto 2021



58,00 euro

Vitigno Baga 100%, fermentazione e affinamento in botti di rovere francese da 500 litri, di cui il 30% nuove.