

“SENZA COMPAGNIA”

(disponibilità in cantina: 1 sola bottiglia)

FRANCIACORTA - BOLLICINE - CHAMPAGNE

AL TAVOLO ENOTECA

Franciacorta extra-brut “Vintage Collection” docg ‘17 (75% chard., 13% pinot b., 12% pinot n.)

Cà del Bosco € ~~65.00~~ 63.00 56.50

Champagne Rosé brut Grand Cru (pinot nero) – da agricoltura biologica –

A. Beaufort € ~~102.00~~ 100.00 90.00

VINI BIANCHI

AL TAVOLO ENOTECA

Südtirol “Appius” doc ‘11 (sauv., chard., pinot grigio)

C.P. San Michele Appiano € ~~249.00~~ 245.00 220.00

Venezia Giulia “Kaplja” igt ‘17 (40% chard., 30% malvasia, 30% nekaj)

Podversic Damijan € ~~54.00~~ 52.00 47.00

senza solfiti aggiunti = no sulphite added

da agricoltura biologica = organic farming

da agricoltura biodinamica = biodynamic farming

VINI ROSSI

AL TAVOLO ENOTECA

"Vitagrama" '09 (50% merlot, 20% cab. franc., 20% côte de noir, 10% petit verdot)

(senza solfiti aggiunti)

Casa Caterina € ~~54.00~~ 52.00 47.00

O.P. Buttafuoco doc '22

S. A. Vigna Alta € ~~27.00~~ 25.00 22.50

Valtellina sup. Inferno R.va "ER64" docg '06

Az. Ag. La Spia € ~~105.00~~ 100.00 90.00

Veneto "Rosso del Bepi" igt '05 (55% corvina, 30% rondinella, 15% cab. sauv.)

Az. Ag. Quintarelli € ~~220.00~~ 216.00 194.00

Friuli Isonzo Merlot doc '16

S.A. D. Feresin € ~~25.00~~ 23.00 20.50

Chianti class. R.va "Montebuoni" docg '18

Castello di Ama € ~~42.00~~ 40.00 36.00

Bolgheri sup. "Montepergoli" doc '08 (35% merlot, 40% cab. sauv., 20% syrah, 5% sang.)

da agricoltura biologica –

Vit. E. Santini € ~~90.00~~ 88.00 79.00

Toscana merlot "Mèro" igt '13

– da agricoltura biologica –

Vit. E. Santini € ~~140.00~~ 137.00 123.50

Rosso di Montalcino doc '18

Az. Ag. G. Gorelli € ~~56.00~~ 54.00 48.50

Brunello di Montalcino docg '04

G. Gorelli - Le Potazzine € ~~160.00~~ 156.00 140.50

Maremma "Saffredi" igt '06 (cab.sauv., merlot)

Fatt. Le Pupille € ~~160.00~~ 156.00 140.50