

Abruzzo

Pecorino 2021 “Marramiero” 24

Uve: 100% Pecorino - Gr. 13% - Affinamento: in acciaio inox

Toni tipici e tropicali: mango, melone e pompelmo, essenza decisa e speziata. Gusto pieno, sapido e persistente.

Pecorino Castello di Semivicoli 2021 “Masciarelli” 24

Uve: 100% Pecorino - Gr. 13% - Affinamento: su fecce nobili in acciaio inox

Intenso e balsamico, tocchi floreali di acacia e ginestra. Spore fresco, fragrante e vivace.

Pecorino Giocheremo con i fiori 2021 “Torre dei Beati” 26

Uve: 100% Pecorino - Gr. 14% - Affinamento: 4 mesi in serbatoi d'acciaio inox, successivi 4 mesi in bottiglia

Fine ed elegante: pera, fiori bianchi ed erbe officinali. Entrata morbida, succosa acidità, Mineralità viva e persistente.

Pecorino 2021 “Tre Gemme” 24

Uve: 100% Pecorino - Gr. 13% - Affinamento: su fecce nobili in acciaio inox

Intenso e balsamico, tocchi floreali di acacia e ginestra. Spore fresco, fragrante e vivace.

Pecorino Colle Civetta 2020 “Pasetti” 30

Uve: 100% Pecorino - Gr. 13,5% - Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce nobili, successivi 10 mesi in bottiglia

Bouquet esplosivo, con sentori di ananas, melone, frutta esotica e tropicale, fiori gialli appassiti e crosta di pane. Marcata mineralità e grande struttura. Lunga persistenza.

Pecorino d'Abruzzo “Emidio Pepe” 2020 100

Uve: 100% Pecorino - Gr. 13,5% - Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento vetrificato

Giallo paglierino intenso, al naso stupisce per profondità e per stoffa: note floreali e fruttate si rincorrono e si fondono con toni erbacei in un tutt'uno di grande fascino. In bocca è materico, fresco, appagante. È assaggio vivo, lungo e sfaccettato, di grande tattilità ed equilibrio. Chiude con un finale indimenticabile per persistenza.

“Anfora” Colli Aprutini Bianco IGT 2016 “Abbazia Propezzano” **34**

Uve: Blend di uve abruzzesi- Gr. 13% -
Fermentazione in acciaio e lungo affinamento in anfore di terracotta

Trebbiano d’Abruzzo “Emidio Pepe”	2020	65
	2019	90
	2017	100
	2015	120

Uve: 100% Trebbiano Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio vetrificato
Fragranti note di menta e miele, cordate da sentori di cuoio e spezie. In bocca è ben delineato ed equilibrato, ammontato da grande freschezza

Trebbiano d’Abruzzo 2017 *Marina Cvetic* **54**

Uve: 100% Trebbiano d’Abruzzo - Gr. 14,5% - Affinamento: 22 mesi in barrique, successivi 12 mesi in bottiglia
Intenso e ampio: papaia, zafferano, miele e agrumi canditi. Beva cremosa e vellutata, sapida, fresca e persistente.

Trebbiano d’Abruzzo “Altare” 2019 *Marramiero* **32**

Uve: 100% Trebbiano d’Abruzzo - Gr. 14,5% - Affinamento: 18 mesi in barrique, successivi 12 mesi in bottiglia
Aroma ampio ed intenso con accenni agrumati e speziati sapido, equilibrato, di ottima Struttura e persistenza.

Luci “Bianco Terre Aquilane IGT” 2017 *Praesidium* **65**

Uve: 100% Trebbiano d’Abruzzo - Gr. 13% - Affinamento: 12 mesi in acciaio, successivi 6 mesi in bottiglia
Dal colore dorato, dal profumo a tratti sottile, a tratti esuberante di fiori bianchi, è un vino caratterizzato da grande sapidità e struttura.

Friuli Venezia Giulia

Vespa Bianco 2017 *Bastianich*

48

Uve: 45% Chardonnay, 45% Sauvignon, 10% Picolit - Gr. 14% - Fermentazione separata dei vitigni e maturazione di un anno nelle rispettive vasche: in acciaio per le prime due, in Tonneau per il Picolit. Affinamento di un anno in bottiglia
Ampio: frutta matura, toni tostati, balsamici e vanigliati. Avvolgente, morbido e pieno, costante scia fresco-sapida.

Plus 2012 *Bastianich*

60

Uve: 100% Friulano (appassimento) - Gr. 15% - Affinamento: 9 mesi in acciaio
Questo vino deriva da uve in parte appassite (10%). Intense le note agrumate di mandarino e arancia, seguite da sentori maturi di melone e pera. Ricco, vellutato e corposo, la sua persistenza è piacevolmente infinita.

Ribolla Gialla “Flor” Vigneto Bellazoia Tenimenti Civa

2020

38

Uve: 100% Ribolla gialla - Gr. 13% - Affinamento: acciaio inox
Colore oro brillante. Al naso ha eleganza sottolineata da frutti bianchi maturi e un'adeguata ricchezza di sfumature. Il palato è caratterizzato dalla proverbiale leggiadria della Ribolla. Perfetto l'equilibrio tra sapidità, salinità e corpo.

Chardonnay “*Jermann*”

40

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13% - Affinamento: acciaio inox
Profilo intenso e fruttato: sentori di banana e mela matura. Fresco, saporito e persistente.

Pinot Grigio “*Jermann*”

40

Uve: 100% Pinot Grigio - Gr. 13% - Affinamento: Acciaio inox
Profilo intenso e fruttato: sentori di banana e mela matura. Fresco, saporito e persistente.

Vinnae “Jermann” **40**

Uve: 90% Ribolla Gialla, 5% Riesling, 5% Friulano - Gr. 12,5% - Affinamento acciaio inox
Toni sottili, delicati ed eleganti: netta la mela verde. Di sapore asciutto, teso e leggermente acidulo.

Vintage Tunina “Jermann” **110**

Uve: Sauvignon, Chardonnay, Picolit, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla - Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio e botte grande
Intenso, ampio e fine, con sentori di miele, fiori di campo e menta. Sorso pieno, asciutto, morbido e compatto. Lungo finale agrumato e minerale.

Sauvignon Doc “Ronchi di Manzano” **32**

Uve: 100% Sauvignon - Gr. 12,5% - Affinamento in acciaio e bottiglia
Giallo paglierino consistente. Intenso, ampio, fine, aromatico, floreale, fruttato, minerale ed intrigante.
Gusto secco, fresco, persistente, equilibrato, sapido nel lento finale

Ribolla gialla di Rosazzo “Ronchi di Manzano” **32**

Uve: 100% Ribolla gialla - Gr. 12,5% - Affinamento in acciaio e bottiglia
Giallo paglierino consistente. Intenso, ampio, fine, aromatico, floreale, fruttato, minerale ed intrigante.
Gusto secco, fresco, persistente, equilibrato, sapido nel lento finale

Rosazzo Docg “Ronchi di Manzano” **32**

Uve: Sauvignon, chardonnay, friulano, ribolla gialla - Gr. 12,5% - Affinamento in acciaio e bottiglia per 18 mesi
Colore giallo dorato. Profumo intenso, ampio, fine, aromatico, floreale, frutti esotici. Gusto secco, morbido, molto intenso, fine, pieno e molto persistente

Pinot Grigio Ramato Dissimis 2017 *Vie di Romans* **45**

Uve: 100 % Pinot grigio - Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio, seguenti 10 mesi in bottiglia.
Riflessi ramati. Pompelmo rosa, fragola, corbezzolo e vaniglia. Rotondo, succoso ed equilibrato.

Flors de Vis Cuvée 2016 *Vie di Romans* **40**

Uve: 50 % Malvasia Istriana, 25% Friulano, 25% Riesling Renano - Gr. 13% - Affinamento: acciaio inox
Bouquet floreale e speziato, spiccano note di gelsomino e glicine. Assaggio fresco e sapido, decise le erbe aromatiche.

Dolée 2014 *Vie di Romans* **42**

Uve: 100% Friulano - Gr. 13% - Affinamento: 9 mesi in barrique, seguenti 10 mesi in bottiglia
Complesso e fine: glicine, rosa, mandorla e crema. Beva morbida, piena, sapida e di buona freschezza. Persistente.

Chardonnay Vie Di Romans 2016 *Vie di Romans* **42**

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13,5% - Affinamento: 8 mesi in barrique, seguenti 9 mesi in bottiglia
Ricco e complesso: ananas e albicocca, vaniglia e mandorla. Sorso ricco, pieno, morbido e sapido. Strutturato e lungo.

Sauvignon Piere 2017 *Vie di Romans* **42**

Uve: 100% Sauvignon - Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio inox, seguenti 10 mesi in bottiglia
Agrumi canditi, pesca, mimosa ed erbe aromatiche, costante tocco minerale. Assaggio sfarzoso, saporito e strutturato.

Lazio

Fioranello 2019 “Tenuta di Fiorano” 30

Uve: 100% Grechetto e viognier – Gr. 12,5% - Affinamento: 6 mesi in acciaio

I profumi sono intensi ed eleganti e variano dal floreale alla frutta tropicale.

Non mancano note di mela golden e banana. Al palato è equilibrato, sapido e di grande eleganza.

Fiorano 2016 “Tenuta di Fiorano” 60

Uve: 100% Grechetto e viognier - Gr. 14,5% - Affinamento: 9 mesi in barrique di rovere francese

Profumo complesso, minerale, intenso ed elegante, con pesca bianca, nespola, mandorla fresca, pietra focaia, fiori di genziana. Sapore equilibrato, morbido, sapido, perfettamente sostenuto da un'acidità salmastra e mediterranea

Il Moro 2020 “Carpinetti” 26

Uve: 80% Greco Moro, 20% Greco Giallo - Gr. 14,5% - Affinamento: in piccole botti di rovere

Emergono sentori di pesca, mandorla, fieno tagliato e felce. Sapore asciutto, corposo e sapido.

“496” Frascati Superiore 2021 – De Sanctis 24

Uve: 90% Malvasia del Candia, 10% Trebbiano - Gr. 13% - Affinamento: in acciaio inox.

Bouquet fruttato e aromatico. Al palato ha buona struttura, sorso armonioso e succoso con belle note minerali ed equilibrata freschezza. Finale ammandorlato.

Poggio della Costa 2016 *Sergio Mottura* 32

Uve: 100% Grechetto - Gr. 13,5% - Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio inox

Intenso, complesso e minerale: netta la frutta tropicale e la nocciola. Beva calda, fresca e agrumata. Persistente.

Latour a Civitella 2017 *Sergio Mottura* 46

Uve: 100% Grechetto - Gr. 14% - Affinamento: 9 mesi in barrique di rovere francese

Ampio: frutta gialla e tropicale matura, mandorle tostate e burro. Potente e al contempo elegante, sapido e lungo.

Marche

Guido Cocci Grifoni “Offida Pecorino D.O.C.G” 2014 **46** **“Tenuta Cocci Grifoni”**

Uve: 100% Pecorino Gr. 13,5% - Maturazione in acciaio inox su fecce nobili per 764 giorni e affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

Al naso frutta appena matura a pasta gialla, pesca e nespole, anche mela e note agrumate di pompelmo rosa.

Finale lungo con rimandi di frutta matura e agrumi che in bocca diventano più citrini di lime. Acidità e sapidità in bella sinergia. Corpo e bevibilità non comune.

Campania

Fiano di Avellino 2020 “Ciro Picariello” **32**

Uve: 100% Fiano - Gr. 13% - Affinamento: 10 mesi in vasche di acciaio inox

Intense note di fichi bianchi, pietra focaia e torba. Fresco, sapido ed equilibrato.

Vigna del Vulcano Lacryma Christi 2019 Villa Dora **32**

Uve: Coda di Volpe e Falanghina- Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio inox

Giallo vibrante, emergono aromi di camomilla e timo. Assaggio energico, fresco e sapido. Persistente.

Piemonte

Blangè “*Cantina Ceretto*”

35

Uve: 100% Arneis - Gr. 13% - Affinamento in acciaio inox

Sentori fragranti di pera e mela verde, erbe aromatiche e glicine. Fresco e sapido, nel finale è agrumeto.

Chardonnay Langhe Doc 2020 “*Figli Luigi Oddero*”

35

Uve: 100% Chardonnay, - Gr. 12,5% - Affinamento 6 mesi in acciaio inox

Colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Profumi delicati di frutta tropicale, di agrumi, erbe aromatiche e fiori di campo. Sapore pieno, armonico, sapido, molto persistente. Vino di grande struttura ed equilibrio.

Rossj Bass Chardonnay 2017 *Gaja*

115

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13% - Affinamento: 7 mesi in barrique

Inteso e profondo: agrumi, fiori bianchi e una spiccata nota mielata. Morbido, elegante, fresco e molto persistente.

Alteni di Brassica 2010 *Gaja*

190

Uve: 100% Sauvignon - Gr. 14% - Affinamento: in barrique

Bouquet estremamente raffinato e ricco: frutta tropicale matura, vaniglia, salvia, spezie bianche e pietra focaia. Sorso appagante, è morbido, sapido e fresco, con lunghissima persistenza dai rimandi minerali.

Sardegna

Vermentino di Gallura “Un anno dopo” 2020 *Quartomoro* **26**

Uve: 100% Vermentino - Gr. 13,5% - Affinamento: 6 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Sfumature speziate, fruttate e balsamiche. Beva voluminosa e di buona lunghezza, con ritorno aromatico intenso.

Samas “Isola dei Nuraghi IGT 2021” AgriPunica **30**

Uve: Varietà Sarde 80% , varietà Francesi 20% - Gr. 12,5% - Affinamento: 3 mesi in acciaio, 3 mesi in cemento

Frutti tropicali e note agrumate con evidenti aromi mediterranei (salvia). Gusto morbido ed equilibrato con buone note di salinità e freschezza.

Iselis 2019 “Argiolas” **32**

Uve: 100% Nasco - Gr. 14,5% - Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere 6 mesi in bottiglia.

Profumo ampio e armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note musciate in sottofondo.

Vermentino 2020 “*Capichera*” **60**

Uve: 100% Vermentino - Gr. 14,5% - Affinamento: acciaio e barrique

Biancospino, glicine, rosmarino, timo, e ananas. Al palato è complesso, avvolgente, sapido e di buona freschezza.

Sicilia

Grappoli del grillo 2015 Marco de Bartoli 42

Uve: 100% Grillo - Gr. 13,5% - Affinamento: 12 mesi in barrique e botti grandi.

Ananas e frutti esotici, piacevoli sfumature di fiori di campo. Al palato risulta elegante e fruttato, con finale leggermente amarognolo e persistente.

Chardonnay 2017 "Disisa" 32

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 12,5% - Affinamento: in bottiglia

Passobianco 2018 "Passopisciuro" 40

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13,5% - Affinamento: 10 mesi in cemento e botti di legno, seguenti 10 mesi in bottiglia

Chiarandà 2019 "Donnafugata" 50

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13,5% - Affinamento in botti di legno, seguenti 22 mesi in bottiglia

"Lù" Catarratto 2020 "Azienda Agricola Gaetano Di Carlo" 30

Uve: 100% Catarratto - Gr. 12,5% -

IDDA "Etna" 2020 Gaja 54

Uve: 100% Carricante - Gr. 12,5% - Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e acciaio

Al naso sentori di fiori bianchi, mandorle e marzapane si combinano una nota erbacea e di pietra focaia.

Fresco e sapido, è caratterizzato da una piacevole dolcezza combinata e una buona acidità.

Toscana

Vermentino Bolgheri 2021 Tenuta Guado al Tasso - Antinori **30**

Uve: 100% Vermentino - Gr. 12,5% - Affinamento: acciaio inox

Toni dolci e maturi di pesca e albicocca, tocchi di erbe aromatiche. Beva sapida, fresca, persistente e fruttata.

Viognier 2020 “Tenimenti D’Alessandro” **26**

Uve: 100% Viognier - Gr. 12,5% -

Fontarca 2019 IGT “Tenimenti D’Alessandro” **54**

Uve: 100% Viognier - Gr. 13% -

Pomino Riserva “Benefizio” 2020 “Frescobaldi” **54**

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13,5% - Affinamento: 10 mesi barrique

Colore giallo brillante da riflessi dorati. Profumo complesso tra sentori agrumati come pompelmo e buccia di limone e di spezie e frutta matura. Gusto fresco ed elegante con finale vanigliato

Vistamare 2019 *Ca’ Marcanda “Castagneto Carducci”* **60**

Uve: Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Viognier - Gr. 13% - Affinamento: barrique

Intenso, minerale e agrumato. Al palato emerge il sapore del miele e della mandorla tostata, finale lungo e fresco.

Trentino Alto Adige

Kerner 2018 *Villscheider*

32

Uve: 100% Kerner - Gr. 14% - Affinamento: in acciaio inox

Intense note aromatiche di pesca, albicocche e sambuco. Assaggio fresco e minerale, con lieve residuo zuccherino.

“Etza” Muller Thurgau Bio 2018 Rodoar

32

Uve: 100% Muller Thurgau - Gr. 12,5% - Affinamento: in acciaio inox

Giallo paglierino alla vista, al naso offre sentori di mela, pera ed erbe aromatiche su sfondo minerale.

Il sorso si rivela leggero, fresco e scorrevole, dalla beva delicatamente sapida

Gewürztraminer 2021 “Elena Walch

30

Uve: 100% Gewürztraminer - Gr. 14% - Affinamento: acciaio inox

Giallo brillante con riflessi dorati. Intensa aromaticità, con note di petali di rosa, fiori e spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

Lunare 2017 *Cantina Terlano*

70

Uve: 100% Gewürztraminer - Gr. 15% - Affinamento: 9 mesi in botte grande (50%) e in acciaio inox (50%)

Note tropicali ed esotiche, netta la rosa e lo zenzero. Gusto rotondo, sapido e persistente.

Chardonnay 2021 *Cantina Terlano*

26

Uve: 100% Chardonnay - Gr. 13% - Affinamento: acciaio inox

Frutta esotica: banana, passion fruit, mango e melone. Beva morbida e sapida, emerge un leggero aroma di pera.

Pinot Bianco 2021 *Cantina Terlano* **26**

Uve: 100% Pinot Bianco - Gr. 13,5% - Affinamento: acciaio inox

Evidenti note di pera verde e uva spina, camomilla e citronella. Forte e avvincente, gusto fruttato, minerale e lungo.

Terlaner 2021 *Cantina Terlano* **28**

Uve: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc - Gr. 13,5% - Affinamento per 7 mesi sui lieviti fini, in parte in fusti d'acciaio inox (80%) e in parte in botti di legno grandi (20%).

Bouquet di mela verde e pesca bianca e raffinata sfumatura di melissa e menta.

Winkl 2021 *Cantina Terlano* **32**

Uve: 100% Sauvignon Blanc - Gr. 13,5% - Affinamento: sui lieviti sia in botte (80%) che in acciaio (20%)

Inteso: spiccano l'albicocca e il mandarino, il sambuco, l'ortica e la menta. Beva fruttata e fresca. Strutturato.

Vorberg Riserva 2018 *Cantina Terlano* **50**

Uve: 100% Pinot Bianco - Gr. 13,5% - Affinamento: di 12 mesi in botti di legno.

Complesso: frutta matura ed essiccata, grafite e gelsomino. Sorso morbido, pieno e cremoso. Retrogusto aromatico.

Quarz 2019 *Cantina Terlano* **70**

Uve: 100% Sauvignon Blanc - Gr. 13,5% - Affinamento: 9 mesi in botti grandi (50%) e in fusti di acciaio (50%)

Bouquet esotico e accattivante, con molteplici note fruttate di mango, papaia, pompelmo, ma anche aromi di erbe, come la citronella, la menta e il tè verde. Assaggio fruttato e minerale, pieno, persistente nel retrogusto e armonico.

Valle d'Aosta

Petite Arvine 2020 "Ottin" 32
Uve: 100% Petite Arvine - Gr. 14,5 % - Affinamento: 4 mesi in acciaio inox.
Gelso, salvia, agrumi e frutta tropicale. Gusto morbido, fresco e sapido nel finale.

Chardonnay Cuvée Bois 2019 "Les Cretes" 58
Uve: 100% Chardonnay - Gr. 14,5 % - Affinamento: 11 mesi in rovere francese con batonnage.
Cedro, candito e banana, note speziate e tostate. Beva consistente, fitta, ricca ed elegante.

Lombardia

Lugana Riserva del Lupo 2018 Ca' Lojera 32
Uve: 100% Verdicchio - Gr. 14 % - Affinamento: in acciaio inox.
Limone, pompelmo e citronella, fiori bianchi e salsedine. Tondo, fresco e permanente.

Umbria

Bramito del Cervo 2021 Castello della Sala 30
Uve: 100% Chardonnay - Gr. 12,5% - Affinamento: in acciaio e barrique
Complesso e fresco, nette le note di burro e vaniglia. Di medio corpo, la beva è fresca e sapida. Aroma finale tostato.

Cervaro della Sala 2015 Castello della Sala 85
Uve: 85% Chardonnay, 15% Grechetto - Gr. 12,5% - Vinificazione e maturazione separata: 6 mesi di barrique per lo Chardonnay, acciaio inox per il Grechetto
Intenso e complesso: le note di pera, agrumi e acacia si fondono con quelle vanigliate. Pieno, strutturato e minerale.