

# *San Martino*

## *Carta dei vini 2024*

*Viste le tante referenze in carta, può accadere che alcune bottiglie di vino non siano a una corretta temperatura, per questo ci potrebbe essere la necessità di attendere qualche minuto per raggiungere la temperatura ottimale di servizio, ce ne scusiamo anticipatamente.*

*i vini contrassegnati con un punto nero ● sono da considerarsi terminati o in fase di approvvigionamento*

*I vini sono disposti in ordine alfabetico delle aziende*

San Martino



## **SM Metodo Classico o Spumante**

*La classificazione del Metodo Classico o Spumante si basa sul residuo zuccherino.*

*La legge Europea classifica gli spumanti in base alla quantità di zuccheri aggiunti dopo la presa di spuma, se lo zucchero è inferiore ai 3 grammi/litro, lo spumante è un **Pas Dosè, Dosaggio Zero o Brut Natur**, in questi vini dopo la sboccatura viene aggiunto altro vino dello stesso tipo e non la liqueur d'expédition.*

*Se lo zucchero è compreso tra 3 e 6 grammi/litro si parla di **Extra Brut***

*Tra 6 e 12 grammi/litro troviamo i **Brut***

*Tra 12 e 17 grammi/litro troviamo gli **Extra Dry o Extra Sec***

*Tra i 17 e i 32 grammi/litro troviamo i **Dry, Sec, o Asciutto***

*Tra i 32 e i 50 grammi/litro troviamo i **Demi-Sec o Medium Dry***

*Se lo zucchero è superiore ai 50 grammi/litro troviamo i **Doux***

***Millesimato:** ottenuto con 85% di uve della stessa annata.*

***Riserva:** ottenuto da uve della stessa annata con permanenza sui lieviti almeno 60 mesi.*

***Satèn:** Marchio registrato dal Consorzio del Franciacorta.*

*Il Satèn si distingue per una minore pressione in bottiglia, pari ad un massimo di 5 atmosfere, e viene prodotto solo con uve a bacca bianca per un minimo del 50 % di uva chardonnay.*

***Trento D.O.C.** deve sostare almeno trentasei mesi sui lieviti, per fregiarsi della qualificazione "Riserva"*

## **SM Veneto**

<b>2015 Riserva Alfredo Barollo Pas Dosè I.G.T. Veneto</b> <i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 72 mesi</i>	<b>Barollo</b> Preganziol (Tv)	€ 30
<b>2008 Bellaguardia Archivio 1302 Extra Brut V.S.Q.</b> <i>(Chardonnay, Durella, Pinot Bianco e Nero)</i> <i>Affinamento sui lieviti per 120 mesi e ulteriore affinamento dopo degorgiatura di 24 mesi</i>	<b>Bellaguardia</b> Montecchio Maggiore (Vi)	€ 90
<b>1995 Riserva di Mario Brut V.S.Q. Lessini Durello</b> <i>(Durella e Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti per "25 Anni"</i>	<b>Bellaguardia</b> Montecchio Maggiore (Vi)	€ 220
<b>2017-1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello</b>	<b>Bellaguardia</b>	€ 37
<b>2016-1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)</b> <i>(Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	Montecchio Maggiore (Vi)	1€ 75
<b>Montecchi 2015 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello</b> <i>(Durella) Affinamento sui lieviti minimo 66 mesi</i>	<b>Bellaguardia</b> Montecchio Maggiore (Vi)	€ 37
<b>2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q.</b>	<b>Cecchetto Giorgio</b>	€ 28
<b>2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q. (Magnum)</b> <i>(Raboso) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	Tezze di Piave (Tv)	€ 65
<b>2016 Sogno Dosaggio Zero V.S.Q.</b> <i>(Manzoni Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<b>Ciroto</b> Asolo (Tv)	€ 38

**2015 Gran Cuvée Brut V.S.Q. Lessini Durello** **Fongaro** € 32  
(Durella 80% e Chardonnay 20%) Roncà (Vi)  
Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi

## **SM Valle d'Aosta**

**2019 Blanc De Morget et de La Salle XXIV Brut I.G.P** **Ermes Pavese** € 42  
(Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi Morgex (Ao)

**2018 Blanc De Morget et de La Salle XXVI Brut I.G.P.** **Ermes Pavese** € 52  
(Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi Morgex (Ao)

## **SM Piemonte**

**2013 Novecento Pas Dosè D.O.C.G. Alta Langa** **Contratto** € 41  
(Chardonnay 30% e Pinot Nero 70%) Cannelli (At)  
Affinamento sui lieviti per 90 mesi

**2018 Blanc de Blancs Pas Dosè D.O.C.G. Alta Langa** **Contratto** € 45  
(Chardonnay) affinamento sui lieviti per 38 mesi Cannelli (At)

**For England Blancs de Noirs Pas Dosè D.O.C.G. s.a.** **Contratto** € 53

<i>(Pinot Nero) affinamento sui lieviti per 40 mesi</i>	<i>Cannelli (At)</i>	
<b>2019 Blanc de Blancs Pas Dosè D.O.C.G. (Magnum)</b>	<b>Marcalberto</b>	<b>€ 98</b>
<i>(Chardonnay) Fermentazione ed affinamento in botte grande per 8 mesi circa</i>	<i>Santo Stefano Belbo (Cn)</i>	
<b>2019 Nature Brut D.O.C.G. Alta Langa</b>	<b>Marcalberto</b>	<b>€ 47</b>
<b>2019 Nature Brut D.O.C.G. Alta Langa (Magnum)</b>	<b>Santo Stefano Belbo (Cn)</b>	<b>€ 114</b>
<i>(Pinot Nero) Dopo la fermentazione il vino affina in legni usati per 7 mesi circa</i>		
<b>2019 Millesimo 2019 Extra Brut D.O.C.G.</b>	<b>Marcalberto</b>	<b>€ 35</b>
<i>(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Santo Stefano Belbo (Cn)</i>	
<b>Sansannée Extra Brut D.O.C.G. Alta Langa</b>	<b>Marcalberto</b>	<b>€ 29</b>
<b>Sansannée Extra Brut D.O.C.G. (Magnum)</b>	<b>Santo Stefano Belbo (Cn)</b>	<b>€ 62</b>
<i>(Pinot Nero e Chardonnay blend di più annate)</i>		
<b>Speciale Door 185th Riserva Valentino Brut Cuvè s.a.</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	<b>€ 78</b>
<i>(Chardonnay) fermentazione manolattica non portata a compimento</i>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	
<i>Affinato sui lieviti con una sollecitazione musicale per 96 mesi</i>		
<b>2010 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q.</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	<b>€ 54</b>
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	
<b>2018 Rosè Valentino Brut "0" V.S.Q.</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	<b>€ 54</b>
<i>(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 60 mesi</i>	<i>Monforte d'Alba (Cn)</i>	

## **SM Lombardia**

**1980 Annamaria Clementi R.S. Dosage Zero D.O.C.G.** **Cà del Bosco** € 630

*Prodotto da André Dubois chef de cave sino al 1990* Erbusco (Bs)

*(Pinot Nero 40%, Chardonnay 39 %, Pinot Bianco 21% fermentazione in rovere per 5 mesi, 42 anni, dei quali 7 con bottiglie coricate e 34 anni con bottiglie accatastate “sur pointe”)*

**2015 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G.** **Cà del Bosco** € 175

*(Chardonnay 82%, Pinot Bianco 3% e Pinot Nero15%)* Erbusco (Bs)

*Affinamento sui lieviti minimo 96 mesi*

**2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G.** **Cà del Bosco** € 165

*(Chardonnay 75%, Pinot Bianco10% e Pinot Nero15%)* Erbusco (Bs)

*Affinamento sui lieviti minimo 96 mesi*

**2015 Annamaria Clementi Rosé Riserva Extra Brut** **Cà del Bosco** € 220

*(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 96 mesi* Erbusco (Bs)

**2011 Annamaria Clementi Rosé Riserva Extra Brut** **Cà del Bosco** € 210

*(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi* Erbusco (Bs)

**2013 Vintage Collection Dosage Zéro Noir D.O.C.G.** **Cà del Bosco** € 105

*(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 101 mesi* Erbusco (Bs)

<b>2018 Vintage Collection Extra Brut D.O.C.G.</b>	<b>Cà del Bosco</b>	€ 60
<i>(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 6% e Pinot Nero 29%)</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>		
<b>2019 Vintage Collection Dosage Zéro D.O.C.G.</b>	<b>Cà del Bosco</b>	€ 65
<i>(Chardonnay 77%, Pinot Bianco 6% e Pinot Nero 17%)</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>		
<b>2017 Satèn Vintage Collection Brut D.O.C.G.</b>	<b>Cà del Bosco</b>	€ 65
<i>(Chardonnay 85% e Pinot Bianco 15%)</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<i>Affinamento sui lieviti 48 mesi</i>		
<b>2008 Riserva CR149 Extra Brut D.O.C.G.</b>	<b>Camossi</b>	€ 67
<i>(Chardonnay 70 % e Pinot Bianco 30%)</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 109 mesi</i>		
<b>2017 Satèn Brut D.O.C.G. Franciacorta</b>	<b>Camossi</b>	€ 30
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<b>Franciacorta Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta s.a.</b>	<b>Camossi</b>	€ 30
<i>(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti 24 mesi</i>	<i>Erbusco (Bs)</i>	
<b>2001 Out Style Demi Sec V.S.Q. (Magnum)</b>	<b>Casa Caterina</b>	€ 98
<i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 111 mesi</i>	<i>Monticelli Brusati (Bs)</i>	

**2011 Dégorgement Tardif Riserva Extra Brut D.O.C.G.** **Faccoli** € 85  
(Chardonnay 65%, Pinot Bianco 30% e Pinot Nero 5%) Erbusco (Bs)  
Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi

**Blanc de Blancs Extra Brut s.a. V.S.Q.** **Monsupello** € 54  
(Chardonnay) affinamento sui lieviti minimo 50 mesi Torricella Verzate (Pv)

**Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta** **Turra** € 31  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti dai 24 ai 36 mesi Cologne (Bs)

## **SM Trentino**

**2016 Graal Riserva Brut D.O.C. Trento** **Altemasi** € 55  
(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti 60 mesi Trento

**2015 Perlè Bianco Brut D.O.C. Trento** **F.lli Lunelli** € 48  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi Trento

**2010 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut** **F.lli Lunelli** € 195

**2009 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut** Trento € 190

**2008 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut** € 190

**2007 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut** € 190

(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi



**2010 Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fond. Brut D.O.C.** **F.lli Lunelli** € 268  
(Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%) Trento  
Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi

**2013 Riserva Perlé Nero Brut D.O.C. Trento** **F.lli Lunelli** € 92  
(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi Trento

**2015 Vènt Riserva Extra-Brut D.O.C. Trento** **Toblino** € 40  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi Madruzzo (Tn)

**Cuvée Pietra Extra-Brut D.O.C. Trento** **San Leonardo** € 30  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi Avio (Tn)

## **SM Alto Adige**

**2017 "1919 Riserva" Extra Brut D.O.C. Alto Adige** **Kettmeir** € 52  
(Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi

**2019 "Pas Dosé" Extra Brut D.O.C. Alto Adige** **Kettmeir** € 39  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 38 mesi Bolzano

**2013 Hausmannhof Riserva Pas Dosè D.O.C.** **Haderburg** € 64  
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 90 mesi Pochi di Salorno(Bz)

**2017 Pas Dosè D.O.C. Alto Adige**

*(Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Haderburg**

€ 39

*Pochi di Salorno (Bz)*

## **SM Emilia Romagna**

**2018 Le Nebbie Pas Dosé I.G.P. Emilia**

*(Spargola) senza solforosa*

*Affinamento sui lieviti da un minimo di 12 ai 48 mesi*

**Anna Beatrice**

€ 33

*Albinea (Re)*

**Famous Brut s.a. V.S.Q.**

*(Famoso) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi*

**Tenuta Santa Lucia**

€ 28

*Mercato Saraceno (Fc)*

## **SM Marche**

**Stefano Antonucci Brut s.a. V.S.Q.**

*(Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Santa Barbara**

€ 33

*Barbara (An)*

## **SM Sardegna**

**2018 Rosé 6Mura Brut I.G.T. Isola dei Nugari**

**Cantina Giba**

€ 33

*(Carignano del Sulcis) Affinamento sui lieviti minimo 12 mesi*

Giba (Ci)

San Martino



## **SM Champagne**

*La produzione di Metodo Classico o Spumante in Francia viene chiamata Champagne, la zona di produzione è delimitata da una legge del 1927, essa si estende su una superficie di circa 100.000 ettari e comprende 319 comuni, suddivisi in quattro regioni:*

*La Montagna de Reims - La Vallée de la Marne - la Côtes des Blancs - la Côtes des Bar.*

*La restante produzione al di fuori di questi comuni viene classificata Crémant*

**1999 Edition Limitée Cuvée Alain Thienot Brut**

**Alain Thiénot**

€ 350

*(Chardonnay 25%, Pinot Nero 65% e Pinot Meunier 10%)*

Reims

*Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**2008 Cuvée Stanislas Blanc De Blancs**

**Alain Thiénot**

€ 210

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 150 mesi*

Reims

**2015 Cuvée Alain Thienot Brut**

**Alain Thiénot**

€ 150

*(Chardonnay 60%, Pinot Nero 40%)*

Reims

<b>2012 Thienot Brut</b>	<b>Alain Thiénot</b>	€ 95
<i>(Chardonnay 25%, Pinot Nero 65% e Pinot Meunier 10%)</i>	Reims	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>André Jacquart</b>	€ 77
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi</i>	Vertus	
<b>"Vertus" Blanc de Blancs 1er Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>André Jacquart</b>	€ 68
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi</i>	Vertus	
<b>"Tradition" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Arnould Michel</b>	€ 65
<i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	Verzenay	
<b>2016 Carte D'Or Grand Cru Brut</b>	<b>Arnould Michel</b>	€ 80
<i>(Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%)</i>	Verzenay	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>		
<b>Rosé Cuvée Fleur de Rosè Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Arnould Michel</b>	€ 72
<i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	Verzenay	
<b>2008 Vintage Billecart-Salmon Brut</b>	<b>Billecart-Salmon</b>	€ 150
<i>(Pinot Nero 65% e Chardonnay 35%)</i>	Mareuil-sur-Ay	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi</i>		

<b>Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Billecart-Salmon</b>	€ 120
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo dai 48 ai 60 mesi	Mareuil-sur-Ay	
<b>2008 Rosé "Cuvée Elisabeth-Salmon" Brut</b>	<b>Billecart-Salmon</b>	€ 285
(Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%)	Mareuil-sur-Ay	
Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi		
<b>"Assemblée" Extra Brut s.a.</b>	<b>Bruno Michel</b>	€ 68
(Chardonnay 78% e Pinot Meunier 22%)	Pierry	
Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi		
<b>2008 Bruno Paillard N.P.U. (Nec Plus Ultra) Brut</b>	<b>Bruno Paillard</b>	€ 330
(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)	Reims	
Vigneti di Verzenay, Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil sur Oger, Mailly-Champagne, Bouzy		
Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi		
<b>Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut s.a</b>	<b>Bruno Paillard</b>	€ 110
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 50 mesi	Reims	
<b>"Charles VII" Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Canard Duchene</b>	€ 75
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Reims	
<b>Cuvée Reserve Dosage Zero s.a.</b>	<b>Charlot Père et Fils</b>	€ 70
(Pinot Meunier 85%, Chardonnay 10% e Pinot Nero 5%)	Châtillon-sur-Marne	
Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi		

<b>2019 Chemin de Reims Blanc de Blancs Extra Brut</b>	<b>Chartogne-Taillet</b>	€ 145
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 36 mesi</i>	<i>Merfy</i>	€ 145
<b>Sainte Anne Brut s.a.</b>	<b>Chartogne-Taillet</b>	€ 84
<i>(Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15% e Pinot Nero 45%)</i>	<i>Merfy</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>		
<b>Le Rosé Brut s.a.</b>	<b>Chartogne-Taillet</b>	€ 90
<i>(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero)</i>	<i>Merfy</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>		
<b>2017 L'Aphrodisiaque 1er Cru Dosage Zero</b>	<b>David-Léclapard</b>	€ 265
<i>(Chardonnay e 80% Pinot Nero 20% , vinificati in legno)</i>	<i>Merfy</i>	
<b>1996 Cuvée Louis XV Brut</b>	<b>De Venoge</b>	€ 350
<i>(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)</i>	<i>Epernay</i>	
<i>Affinamento sui lieviti per 120 mesi</i>		
<b>2006 Rosé Louis XV Grand Cru Extra Brut</b>	<b>De Venoge</b>	€ 195
<i>(Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%)</i>	<i>Epernay</i>	
<i>Affinamento sui lieviti per 120 mesi</i>		
<b>2010 Blanc de Blancs Brut</b>	<b>Dom Ruinart</b>	€ 320
<b>2006 Blanc de Blancs Brut</b>	<i>Reims</i>	€ 350

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**2004 D'Alquettes Mesnil Sur Oger Grand Cru Brut** *Douquet Pascal* € 250

*(Chardonnay)*

*Vertus*

**2009 Le Mesnil Sur Oger G.Cru Coeur De Terroir Brut** *Douquet Pascal* € 155

**2006 Le Mesnil Sur Oger G. Cru Coeur De Terroir Brut** *Vertus* € 158

**2005 Le Mesnil Sur Oger G. Cru Coeur De Terroir Brut** € 190

*(Chardonnay)*

**2009 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut** *Douquet Pascal* € 115

**2006 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut** *Vertus* € 120

**2005 Vertus 1er Cru Coeur De Terroir Brut** € 136

*(Chardonnay)*

**2009 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut** *Douquet Pascal* € 110

**2008 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut** *Vertus* € 125

**2006 Le Mont Aimé 1er Cru Coeur De Terroir Brut** € 115

*(Chardonnay)*

**Horizon Brut s.a.** *Douquet Pascal* € 70

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per circa 36 mesi*

*Vertus*

**2008 Grand Cru Brut** *Egly-Ouriet* € 360

**2007 Grand Cru Brut** *Ambonnay* € 190

*(Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%)*

**"Les Crayères" Blanc de Noir Grand Cru Brut s.a.** Egly-Ouriet € 375  
*(Pinot Nero)* Ambonnay

**Les Prémices Brut s.a.** Egly-Ouriet € 88  
*(Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir)* Ambonnay  
*(Affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi)*

**Rosé Grand Cru Brut s.a.** Egly-Ouriet € 185  
*(Chardonnay 35% e Pinot Nero 65%)* Ambonnay  
*(Affinamento sui lieviti dai 50 ai 62 mesi)*

**2015 Special Club 1er Cru Brut** Gaston Chiquet € 117

**2014 Special Club 1er Cru Brut** Dizy € 117

**2013 Special Club 1er Cru Brut** € 120

*(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi*

**2012 Blanc de Blanc Grand Cru Brut** Gaston Chiquet € 110

**2010 Blanc de Blanc Grand Cru Brut** € 110

**2008 Blanc de Blanc Grand Cru Brut** € 115

*(Chardonnay proveniente dal vigneto situato ad Aÿ)*

*Affinamento sui lieviti minimo 82 mesi*



<b>2008 Millésime Or 1er Cru Brut</b> (Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Gaston Chiquet</b> Dizy	€ 89
<b>Rosé 1er Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay 30%, Pinot Meunier 40% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 48 mesi	<b>Gaston Chiquet</b> Dizy	€ 85
<b>Grande Réserve Brut s.a.</b> (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	<b>Gosset</b> Ay	€ 82
<b>2016 Paradoxe Grand Cru Brut Nature</b> (Pinot Nero)	<b>J.M. Labruyère</b> Verzenay	€ 130
<b>Prologue Grand Cru Extra Brut s.a.</b> (Pinot Nero 69 % e Chardonnay 31%)	<b>J.M. Labruyère</b> Verzenay	€ 80
<b>Anthologie Rosé Grand Cru Extra Brut s.a.</b> (Pinot Nero 90 % di cui il 6% di vino rosso di Bouzy grand Cru, Chardonnay 10% Verzenay)	<b>J.M. Labruyère</b>	€ 110
<b>Initial Grand Cru Brut s.a.</b> (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi	<b>Jacques Selosse</b> Avize	€ 300
<b>Substance Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	€ 470

<i>(Chardonnay) affinamento di almeno 72 mesi</i>	<i>Avize</i>	
<b>"La Côte Faron" Grand Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	<b>€ 390</b>
<i>(Pinot Nero vigneto ad Ay)</i>	<i>Avize</i>	
<b>V.O. "Version Originale" Grand Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	<b>€ 390</b>
<i>(Chardonnay) affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Avize</i>	
<b>Sous le Mont 1er Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	<b>€ 400</b>
<i>(Pinot Nero vigneto ad Mareuil-sur-Ay)</i>	<i>Avize</i>	
<b>Rosé Grand Cru Brut s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	<b>€ 390</b>
<i>(Chardonnay 90%, Pinot Nero 10 % vigneto ad Ay e Ambonnay.)</i>	<i>Avize</i>	
<b>Exquise Sec Grand Cru s.a.</b>	<b>Jacques Selosse</b>	<b>€ 320</b>
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi</i>	<i>Avize</i>	
<b>Caïn Blanc de Blancs Grand Cru s.a.</b>	<b>Jacquesson</b>	<b>€ 280</b>
<i>(Chardonnay) affinamento sui lieviti per 96 mesi</i>	<i>Dizy</i>	
<b>Jacquesson 746 Extra Brut s.a.</b>	<b>Jacquesson</b>	<b>€ 97</b>
<i>(Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21% e Pinot Noir 18%)</i>	<i>Dizy</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>		
<b>2011 Krug Brut</b>	<b>Krug</b>	<b>€ 534</b>

<b>2006 Krug Brut</b>	Reims	€ 550
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>Krug Grand Cuvée "171ème" Brut s.a.</b>	Krug	€ 350
<b>Krug Grand Cuvée "170ème" Brut s.a.</b>	Reims	€ 300
<b>Krug Grand Cuvée "168ème" Brut s.a. (Magnum)</b>		€ 800
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>Rosé Grande Cuvée "26ème" Edition Brut s.a.</b>	Krug	€ 395
<b>Rosé Grande Cuvée "24ème" Edition Brut s.a.</b>	Reims	€ 440
<i>(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>2015 Vintage Brut</b>	M. Veuve Clicquot	
<i>(Pinot Nero 50% e Chardonnay 30% e Pinot Meunier 20%)</i>		
	Reims	
<b>2008 Vintage La Grande Dame Brut</b>	M. Veuve Clicquot	€ 210
<i>(Pinot Nero 92% e Chardonnay 8%)</i>		
	Reims	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>		
<b>2002 Vintage 250°(dal 1772 al 2022) Brut (Magnum)</b>	M. Veuve Clicquot	€ 800
<i>(Pinot Nero 60% e Chardonnay 33% e Pinot Meunier 7%)</i>		
	Reims	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>		

**1989 Vintage Cave Privée Brut** *M. Veuve Clicquot* € 235

*(Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier)*

*Reims*

**1990 Rosè Vintage Cave Privée - Brut** *Maison Veuve Clicquot* € 350

*(Pinot N. 47% , Pinot M. 9% ,Chardonnay 27% e Rosso di Bouzy 17%,Reims*

**2013 Vintage Dom Pérignon Brut** *Moët & Chandon* € 300

**2012 Vintage Dom Pérignon Brut** *Epernay* € 300

*(Chardonnay e Pinot Nero)*

*Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi*

**2008 "Legacy Edition" Dom Pérignon Brut** *Moët & Chandon* € 440

*(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 72 mesi*

*Epernay*

**2004 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut** *Moët & Chandon* € 570

**2002 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut** *Epernay* € 570

**2000 Plénitude Deuxième Dom Pérignon Brut** € 590

*(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%) Affinamento sui lieviti 15 anni*

**2009 Rosé Dom Pérignon Brut** *Moët & Chandon* € 500

**2006 Rosé Dom Pérignon Brut** *Epernay* € 440

**2000 Rosé Dom Pérignon Brut** € 440

*(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi*

<b><i>Sélection 1er Cru Extra Brut s.a.</i></b>	<b><i>Marc Hebrart</i></b>	<b>€ 85</b>
<i>(Chardonnay 65% e Pinot Nero 35%)</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi</i>		
<b><i>2014 Rosé Extra Brut</i></b>	<b><i>Marc Hebrart</i></b>	<b>€ 92</b>
<i>(Chardonnay 41% e Pinot Nero 59%)</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 30 mesi</i>		
<b><i>2014 L'Orbane Cuvée Parcellaire Extra Brut</i></b>	<b><i>Orban Francis</i></b>	<b>€ 110</b>
<i>(Pinot Meunier)</i>	<i>Trépail</i>	
<b><i>Francis Orban Extra Brut s.a.</i></b>	<b><i>Orban Francis</i></b>	<b>€ 65</b>
<i>(Pinot Meunier) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi</i>	<i>Trépail</i>	
<b><i>Les Quatre Terroirs Le Mesnil Sur Oger Grand Cru s.a.</i></b>	<b><i>Pertois-Moriset</i></b>	<b>€ 70</b>
<i>(Chardonnay di cui il 30% di vini di riserva perpetua)</i>	<i>Mesnil-sur-Oger</i>	
<i>Minimo 36 mesi sui lieviti, fermentazione malolattica bloccata</i>		
<b><i>Cuvée La D. Blanche 1er Cru Brut s.a.</i></b>	<b><i>Philippe Gilbert</i></b>	<b>€ 78</b>
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Hautvillers</i>	
<b><i>Cuvée Les Amoureuses 1er Cru Brut s.a.</i></b>	<b><i>Philippe Gilbert</i></b>	<b>€ 78</b>
<i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi</i>	<i>Hautvillers</i>	

<b>2010 Clos de Goisses Extra Brut</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 380
<b>2014 Clos de Goisses Extra Brut</b>	Mareuil-sur-Ay	€ 420
<i>(Chardonnay 45% e Pinot Nero 55%)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 85 mesi</i>		
<b>2008 Juste Rosé Clos de Goisses Extra Brut</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 490
<i>(Chardonnay 55% e Pinot Nero 45%)</i>		
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
<b>2014 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 170
<b>2008 Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</b>	Mareuil-sur-Ay	€ 190
<i>(Chardonnay 40% e Pinot Nero 60%) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>		
<b>2012 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 190
<b>2008 Rosé Cuvée 1522 Millésime Grand Cru Extra Brut</b>	Mareuil-sur-Ay	€ 200
<i>(Chardonnay 30% e Pinot Nero 70%) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>		
<b>2013 Grand Blanc Extra Brut</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 109
<b>2008 Grand Blanc Extra Brut</b>	Mareuil-sur-Ay	€ 150
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 92 mesi</i>		
<b>Cuvée Speciale Moon 1er Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>Philipponnat</b>	€ 99
<i>(Chardonnay)</i>		
<b>Les Parcelles Bouzy Grand Cru Extra Brut s.a.</b>	<b>Pierre Paillard</b>	€ 110

*(Pinot Nero e Chardonnay )*

*Mareuil-sur-Ay*

**2016 "Les Blanchiens" 1er Cru Brut**

**Pouillon Roger**

€ 160

*(Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%)*

*Mareuil-sur-Ay*

**Grande Vallée Extra Brut s.a.**

**Pouillon Roger**

€ 78

*(Pinot Nero 65%, Pinot Meunier 20% e Chardonnay 15%)*

*Mareuil-sur-Ay*

**2014 Rosé de Saignée "Les Crots" Extra Brut**

**Remi Leroy**

€ 90

*(Pinot Nero)*

*Meurville*

**2014 Mer Sur Mont "Blanc de Quatre Cépages"**

**Remi Leroy**

€ 110

*(Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Bianco)*

*Meurville*

**2012 "Cuvée S" Le Mesnil Brut**

**Salon**

€ 1.100

*(Chardonnay)*

*Ambonnay*

**Cuvée Nicolas Grand Cru Brut s.a.**

**Secondé-Simon**

€ 75

*(Pinot Nero 67% e Chardonnay 33%)*

*Ambonnay*

*Affinamento sui lieviti minimo dai 24 ai 36 mesi*

**Cuvée Prestige Brut s.a.**

**Schreiber Erick**

€ 110

*(Pinot Nero 70%, Chardonnay 18% e Pinot Meunier 12%)*

*Bar-Sur-Siene*

**Tradition Grand Cru Brut s.a.**

**Thill Fernand**

€ 70

*(Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%)*

*A' Verzy*

***Blanc de Blanc Grand Cru Brut s.a.***

***Thill Fernand***

€ 70

*(Chardonnay)*

*A' Verzy*

***2018 Les Maillons Blanc de Noirs Extra Brut***

***Ulysse Collin***

€ 170

*(Pinot Nero) vigneto di 40 anni Affinamento sui lieviti dai 24 ai 36 mesi Congy*

***2018 Les Pierrières Blanc de Blancs Extra Brut***

***Ulysse Collin***

€ 280

*(Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 36 mesi*

*Congy*

***Blanc de Blancs Grand Cru Brut s.a.***

***Voirin-Jumel***

€ 80

*(Chardonnay)*

*A' Cramant*

## ***SM Metodo Classico dal mondo***

### ***SM Loira***

***L'Essentiel Brut Zero s.a.***

***Monmousseau***

€ 44

*(Chenin Blanc) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi*

*Montrichard - Loira*

### ***SM Savoia***



**Don Giachino Brut Zero s.a.**

*(Jacquère) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

**Don Giachino** € 44

*Chemin du Mimoray*

**SM Alsazia**

**2016 Crémant d'Alsace Brut Zero**

*(Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Zusslin Valentin** € 48

*Orschwihr*

**Crémant d'Alsace "Clos Liebenberg" Brut Zero s.a.**

*(Chardonnay, Pinot Grigio e Auxerrois)*

*Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi*

**Zusslin Valentin** € 85

*Orschwihr*

**SM Germania**

**2008 Riesling Grande Réserve Brut**

*(Riesling) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

**Raumland** € 185

*Rheinhessen*

**SM Croazia**

**2019 Pjenusac Brut Nature**

*(Chardonnay, Malvasia Istriana e Negra Tenera) vino macerato*

**Giorgio Clai** € 52

*Krasica*

*Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi*

San Martino



## **SM Vini bianchi**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Veneto** (bianchi frizzanti)

**Jeio Prosecco Superiore Dry D.O.C.G. (Magnum)**

*(Glera 85%, Verdiso, Pinot Bianco e Chardonnay 15%)*

**Bisol Stefano & Figli** € 45

*Valdobbiadene (Tv)*

**Prosecco di Valdobbiadene Brut D.O.C.G.**

*(Glera, vino col fondo)*

**Casa Costepiane** € 29

*S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)*

**Servus Brut**

*(Glera e Pinot Nero)*

**Frari Donà** € 25

*Belluno (Tv)*

San Martino



## **SM Veneto**

**Capitel Croce 2022 I.G.T. Veneto**

**Anselmi** € 30

**Capitel Croce 2020 I.G.T. Veneto (Magnum)**

**Monforte D'Alpone (Vr)** € 64

*(Garganega)*

**San Vincenzo 2022 I.G.T. Veneto**

**Anselmi** € 28

**San Vincenzo 2022 I.G.T. Veneto (Magnum)**

**Monforte D'Alpone (Vr)** € 60

*Blend di vitigni tradizionali, internazionali e resistenti (piwi)*

**Chardonnay 2021 D.O.C. Piave**

**Barollo** € 38

*(Chardonnay)*

**Preganziol (Tv)**

**Terralba 2018 vino da tavola**

**Castello di Lispida** € 33

*(Friulano e Garganega) vino macerato*

**Monseice (Pd)**

**Pico 2019 I.G.T. Veneto**

**La Bianca** € 33

*(Garganega) vino macerato, senza solfiti aggiunti, non filtrato*

**Gambellara (Vi)**

**Ferrata 2019 I.G.T. Veneto**

**Maculan** € 29

*(Chardonnay)*

**Breganze (Vi)**

**Cru Prato di Canzio 2017 I.G.T. Veneto**

**Maculan** € 36

*(Chardonnay 50%, Sauvignon 20% e Vespaioia 30%)*

**Breganze (Vi)**

<b>Orto 2020</b> vino da tavola	<b>Orto di Venezia</b> € 48
<b>Orto 2020</b> vino da tavola ( <b>Magnum</b> ) (Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)	Isola di Sant' Erasmo (V € 105)
<b>Calvarino 2021 D.O.C. Soave Classico</b> (Garganega)	<b>Pieropan</b> € 33 Soave (Vr)
<b>La Rocca 2021 D.O.C. Soave Classico</b> (Garganega)	<b>Pieropan</b> € 45 Soave (Vr)
<b>Sass de Mura Blanc 2019 I.G.T. Veneto</b> (Traminer Aromatico e Chardonnay)	<b>Sass De Mura</b> € 28 San Gregorio nelle Alpi (Bl)
<b>Mosca Bianca 2019 I.G.T. Veneto</b> (Moscato Bianco e Garganega) vino macerato	<b>Siemàn</b> € 26 Villaga (Vi)
<b>Monte Carbonere 2021 D.O.C. Soave Classico</b> (Garganega)	<b>Suavia</b> € 30 Fitta di Soave (Vr)
<b>IoCloe 2021 D.O.C. Monte Lessini</b> (Durella)	<b>Tonello</b> € 23 Montorso Vicentino (Vi)
<b>Campo di fiori 2021 I.G.T. Veneto</b> (Malvasia Istriana)	<b>Vigneto Due Santi</b> € 20 Bassano del Grappa (Vi)

**Sauvignon 2020 D.O.C. Breganze**

(Sauvignon)

**Vigneto Due Santi** € 23

Bassano del Grappa (Vi)

**Lugana 2020 D.O.C. Lugana**

(Turbiana o Trebbiano di Lugana)

**Villa della Torre** € 35

Fumane (Vr)

## **SM Valle d'Aosta**

**Blanc de Morgex et de La Salle 2022 D.O.P. V. d'Aosta**

(Prié Blanc)

**Ermes Pavese** € 30

Morgex (Ao)

**Cuvée Bois 2020 D.O.P Valle d'Aosta**

**Cuvée Bois 2020 D.O.P Valle d'Aosta (Magnum)**

**Cuvée Bois 2019 D.O.P Valle d'Aosta**

**Cuvée Bois 2018 D.O.P Valle d'Aosta**

**Cuvée Bois 2016 D.O.P Valle d'Aosta**

(Chardonnay)

**Les Crêtes** € 55

**Aymavilles (Ao)** € 150

€ 65

€ 65

€ 75

## **SM Piemonte**

**Gaja & Rey 2019 D.O.C. Langhe**

(Chardonnay)

**Gaja** € 220

Barbaresco (Cn)

<b>Alteni di Brassica 2019</b> D.O.C. Langhe (Chardonnay)	<b>Gaja</b> Barbaresco (Cn)	€ 145
<b>Rossj-Bass 2020</b> D.O.C. Langhe (Sauvignon)	<b>Gaja</b> Barbaresco (Cn)	€ 75
<b>L'Angelica 2020</b> D.O.C. Langhe Bianco (Chardonnay)	<b>P. Rocche dei Manzoni</b> Monforte d'Alba (Cn)	€ 58
<b>Stato Riserva 2007</b> D.O.C. Colli Tortonesi ( <i>vecchia annata</i> ) (Timorasso)	<b>Terralba</b> Berzano di Tortona (Al)	€ 38
<b>Rieslig "Petracine" 2020</b> D.O.C. Langhe (Riesling)	<b>Vajra G.D.</b> Barolo	€ 41

## **SM Liguria**

<b>Cinqueterre 2020</b> D.O.C. Cinqueterre (Bosco 90% e Albarola 10%)	<b>Campogrande - Elio Altare</b> Riomaggiore (Sp)	€ 49
<b>Fosso di Corsano 2022</b> D.O.C. Colli di Luni (Vermentino vigneti in Liguria, l'azienda si trova in toscana) vigneti in alta quota 370 slm, raccolta tardiva, fine settembre	<b>Terenzuola</b> Fosdinovo (MS)	€ 30

## **SM Lombardia**

<b><i>Cà del Bosco 2018 D.O.C. Curtefranca Bianco</i></b>	<b><i>Cà del Bosco</i></b>	€ 85
<b><i>Cà del Bosco 2017 D.O.C. Curtefranca Bianco</i></b>	<i>Erbusco (Bs)</i>	€ 85
<b><i>Cà del Bosco 2012 D.O.C. Curtefranca Bianco</i></b> <i>(Chardonnay)</i>		€ 90
<b><i>Corte del Lupo Bianco 2022 D.O.C. Curtefranca Bianco</i></b> <i>(Chardonnay 80% e Pinot Bianco 20%)</i>	<b><i>Cà del Bosco</i></b> <i>Erbusco (Bs)</i>	€ 37
<b><i>Zero Blanc 2013 I.G.T. (Magnum)</i></b> <i>(Chardonnay) vino macerato</i>	<b><i>Casa Caterina</i></b> <i>Monticelli Brusati (Bs)</i>	€ 65
<b><i>L'Estro 2009 I.G.T.</i></b>	<b><i>Casa Caterina</i></b>	€ 43
<b><i>L'Estro 2011 I.G.T. (Magnum)</i></b>	<i>Monticelli Brusati (Bs)</i>	€ 75
<b><i>L'Estro 2009 I.G.T. (Magnum)</i></b> <i>(Viognier 40%, Marsanne 30% e Sauvignon Blanc 30%) vino macerato</i>		€ 75
<b><i>Non C'è 2004 I.G.T. (Magnum)</i></b> <i>(Gewürztraminer) vino macerato</i>	<b><i>Casa Caterina</i></b> <i>Monticelli Brusati (Bs)</i>	€ 90
<b><i>Montunale 2021 D.O.C. Lugana</i></b> <i>(Turbina)</i>	<b><i>Montonale</i></b> <i>Desenzano del Garda (Bs)</i>	€ 26

**Orestilla 2020 D.O.C. Lugana**

*(Turbina)*

**Montonale** € 37

*Desenzano del Garda (Bs)*

**Alpi Retiche 2021 I.G.T. Bianco Valtellina**

*(Nebbiolo vinificato in bianco)*

**Nino Negri** € 28

*Chiuso (So)*

## **SM Trentino**

**Maso Torresella Cuvè Bianco 2018 I.G.T.**

*(Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer e Riesling)*

**Cavit** € 33

*Rovereto (Tn)*

**Chardonnay Riserva Maso Torres 2021 I.G.T.**

*(Chardonnay)*

**Cavit** € 33

*Rovereto (Tn)*

**Vign'Asmara 2017 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

*(Chardonnay)*

**Conte Bossi Fedrigotti** € 34

*Rovereto (Tn)*

**Largiller 2015 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

*(Nosiola)*

**Cantina Toblino** € 36

*Madruzzo (Tn)*

**Foll 2020 D.O.C Trentino**

*(Chardonnay)*

**Cantina Toblino** € 36

*Madruzzo (Tn)*

**Villa Margon 2019 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

**F.lli Lunelli** € 48



*(Chardonnay)*

*Mezzolombardo (Tn)*

**Fontanasanta 2022 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

**Foradori Elisabetta € 35**

*(Nosiola) vino macerato*

*Mezzolombardo (Tn)*

**Riesling 2020 D.O.C. Vigneti delle Dolomiti**

**San Leonardo € 49**

*(Riesling)*

*Avio (Tn)*

**Vette 2022 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

**San Leonardo € 30**

*(Sauvignon)*

*Avio (Tn)*

## **SM Alto Adige**

**Löwengang 2019 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti**

**Alois Lageder € 67**

**Löwengang 2019 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti (Magnum)**

**Magrè € 145**

*(Chardonnay)*

**Floreado 2022 D.O.C. Alto Adige**

**Andrian € 28**

*(Sauvignon)*

*Siberleitenweg (Bz)*

**Gewürztraminer 2022 D.O.C. Alto Adige**

**Andrian € 27**

*(Gewürztraminer)*

*Siberleitenweg (Bz)*

**Lafoa chardonnay 2022 D.O.C. Alto Adige**

**Cantina Colterenzio € 38**

*(Chardonnay)*

*Cornaiano/Appiano (Bz)*

***Lafoa sauvignon 2022 D.O.C. Alto Adige***

***Cantina Colterenzio € 38***

*(Sauvignon)*

*Cornaiano/Appiano (Bz)*

***Pinot Bianco Riserva Berg 2021 D.O.C. Alto Adige***

***Cantina Colterenzio € 31***

*(Pinot Bianco) vecchie vigne*

*Cornaiano/Appiano (Bz)*

***Voglar Riserva 2020 D.O.C. Alto Adige***

***Cantina Prod. Terlano € 43***

*(Pinot Bianco)*

*Terlano (Bz)*

***Nova Domus Riserva Terlaner 2020 D.O.C. Alto Adige***

***Cantina Prod. Terlano € 50***

*(Pinot Bianco 60%, Chardonnay 30% e Sauvignon Blanc 10%)*

*Terlano (Bz)*

***Lunare 2021 D.O.C. Alto Adige***

***Cantina Prod. Terlano € 56***

*(Gewürztraminer)*

*Terlano (Bz)*

***Réserve della Contessa 2019 D.O.C. Alto Adige***

***Manincor € 32***

*(Pinot Bianco 55%, Chardonnay 30% e Sauvignon Blanc 15%)*

*Caldaro (Bz)*

***Kerner 2022 D.O.C. Alto Adige***

***Manni Nössing € 30***

*(Incrocio tra Schiava Grossa e Riesling)*

*Bressanone (Bz)*

***Sass Rigais Müller Thurgau 2022 D.O.C. Alto Adige***

***Manni Nössing € 29***

*(Müller Thurgau)*

*Bressanone (Bz)*

**Chardonnay vigna Maso Reiner 2021 D.O.C. Alto Adige** **Kettmeir** € 36  
(Chardonnay) Bolzano

**Pinot Bianco Athesis 2021 D.O.C. Alto Adige** **Kettmeir** € 33  
(Pinot Bianco) Bolzano

### **SM Friuli Venezia Giulia**

**Studio di Bianco 2019 D.O.C. Collio Goriziano** **Borgo del Tiglio** € 105  
(Riesling, Sauvignon e Friulano) Brazzano (Go)

**Ronco della Chiesa 2019 D.O.C. Collio Goriziano** **Borgo del Tiglio** € 92  
(Friulano) Brazzano (Go)

**Friulano "Borc Dodon" 2014 I.G.T. Venezia Giulia** **Denis Montanar** € 35  
(Friulano) vino macerato e non filtrato Villa Vicentina (Ud)

**Ribolla Gialla 2009 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** **Josko Gravner** € 190

**Ribolla Gialla 2008 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** **Oslavia (Go)** € 190

*Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 6 anni in botti di rovere*

**Breg 2009 I.G.T. Venezia Giulia** **Josko Gravner** € 88

**Breg 2008 I.G.T. Venezia Giulia** **Oslavia (Go)** € 88

<b>Breg 2007</b> I.G.T. Venezia Giulia		€ 88
<b>Breg 2006</b> I.G.T. Venezia Giulia		€ 200
<i>(Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay e Riesling Italico)</i>		
<i>Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 3 anni in botti di rovere</i>		
<b>Pinot Grigio 2006</b> I.G.T. Venezia Giulia	<b>Josko Gravner</b>	€ 220
<i>(Pinot Grigio) vino macerato</i>	<i>Oslavia (Go)</i>	
<b>Bianco Sesto 2019</b> D.O.C. Friuli Colli O. <b>(Magnum)</b>	<b>La Tunella</b>	€ 70
<b>Bianco Sesto 2018</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali	<i>Premariacco (Ud)</i>	€ 28
<b>Bianco Sesto 2017</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 28
<b>Bianco Sesto 2011</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 44
<b>Bianco Sesto 2008</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali		€ 66
<i>(Friulano e Ribolla Gialla)</i>		
<b>Sacrisassi Bianco 2018</b> D.O.C. Friuli Colli Orientali	<b>Le Due Terre</b>	€ 55
<i>(Friulano 70% e Ribolla Gialla 30%) vino macerato</i>	<i>Prepotto (Ud)</i>	
<b>Ribolla Gialla Pettarin 2020</b> D.O.C. C. Orientali Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Ribolla Gialla)</i>	<i>Buttrio (Ud)</i>	
<b>Le Mont di Zuc 2020</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65
<i>(Malvasia)</i>	<i>Buttrio (Ud)</i>	
<b>Sauvignon Zitelle 2019</b> D.O.C. Colli Orientali del Friuli	<b>Miani</b>	€ 65

*(Sauvignon)*

*Buttrio (Ud)*

***Friulano 2021 D.O.C. Colli Orientali del Friuli***

***Miani*** € 50

*(Friulano)*

*Buttrio (Ud)*

***Ribolla Gialla 2020 D.O.C. Collio***

***Muzic*** € 28

*(Ribolla Gialla)*

*S. Floriano del Collio (Go)*

***Friulano Valeris 2020 D.O.C. Collio***

***Muzic*** € 28

*(Friulano)*

*S. Floriano del Collio (Go)*

***Malvasia 2020 D.O.C. Collio***

***Muzic*** € 30

*(Malvasia)*

*S. Floriano del Collio (Go)*

***Klin 2019 D.O.C. Collio***

***Primosic*** € 56

***Klin 2013 D.O.C. Collio (Magnum)***

*Oslavia (Go)* € 120

## ***SM Emilia Romagna***

***Agno 2020 I.G.T.***

***La Stoppa*** € 39

*(Malvasia di Candia)*

*Rivergaro (Pc)*

*Macerazione sulle bucce per 4 mesi in tini di acciaio e affinamento in botti grandi*

*senza filtrazioni e senza solfiti aggiunti*

**Famous 2017 I.G.T. Forli**

*(Famoso)*

**Tenuta Santa Lucia** € 28

*Mercato Caraceno (Fc)*

## **SM Toscana**

**Sassocarlo I.G.T. Bianco Toscana**

*(Malvasia Trebbiano)*

**Fattoria Baccheretto** € 48

*Carmignano (Pv)*

*Leggera macerazione, fermentazione in tini di cemento e malolattica in tonneaux da 350 l per 12/18 mesi,*

**Permano 2022 I.G.T. Costa Toscana (Le Eroiche)**

**Terenzuola** € 34

**Permano 2020 I.G.T. Costa Toscana (Le Eroiche)**

**Riomaggiore (Sp)** € 33

*(Vermentino, Trebbiano e altre varietà viti risalenti al 1905/1908 )*

*Fermentazione con le bucce per tre settimane e affinamento in cisterne di ceramica*

## **SM Marche**

**Cambrugiano Riserva 2020 D.O.C.G. Verd. di Matelica**

**Cantina Belisario** € 34

**Cambrugiano Riserva 2019 D.O.C.G. Verd. (Magnum)**

**Matelica (Mc)** € 75

**Cambrugiano Riserva 2018 D.O.C.G. Verdicchio di Matelica**

€ 38

*(Verdicchio)*

**Verdicchio di Matelica "El Cerro" 2022 D.O.C. Verdi.**

**Cantina Belisario** € 29

*(Verdicchio)*

*Matelica (Mc)*

**Gajospino 2019 Classico Riserva D.O.C. Castelli di Jesi**      **Fattoria Coroncino**      € 36  
(Verdicchio)      Staffolo (An)

**Terra di Mezzo 2012 D.O.C. Verdicchio di Matelica**      **La Monacesca**      € 25  
(Verdicchio) (*vecchia annata*)      Potenza Picena (Mc)

**Villa Bucci 2018 Riserva Classico Verdicchio di Jesi**      **Bucci**      € 59  
(Verdicchio)      Aostra Vetere (An)

**Tardivio ma Non Tardo 2018 Riserva Classico D.O.C.G**      **Santa Barbara**      € 48  
(Verdicchio)      Barbara (An)

**Tralivio 2022 Classico Superiore D.O.C.**      **Sartarelli**      € 29  
(Verdicchio)      Poggio San Marcello (An)

**Balciana 2020 Classico Superiore D.O.C.**      **Sartarelli**      € 36  
(Verdicchio)      Poggio San Marcello (An)

## **SM Umbria**

**Maris 2014 D.O.C. Umbria bianco (*Vecchia annata*)**      **Degugnano dei Barbi**      € 29  
(Chardonnay)      Orvieto (Tr)

## **SM Lazio**

**Maar 2021 I.G.T. Lazio**

*(Trebiano 50%, Malvasia Puntinata 30% e Bombino 20%)*

**Campolavico** € 28

*Genzano di Roma (Rm)*

## **SM Abruzzo**

**Trebiano 2021 D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo**

*(Trebiano)*

**Emidio Pepe** € 54

*Teramo Novo (Te)*

**Trebiano Marina Svetic 2021 I.G.T. Colline Teatine**

*(Trebiano)*

**Masciarelli** € 42

*S. Marino della Marruccia (Ch)*

**Chardonnay Marina Svetic 2021 I.G.T. Colline Teatine**

*(Chardonnay)*

**Masciarelli** € 38

*S. Marino della Marruccia (Ch)*

**Castello di Semivicoli 2020 D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo**

*(Trebiano)*

**Masciarelli** € 32

*S. Marino della Marruccia (Ch)*

**Trebiano d'Abruzzo 2015 D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo**

*(Trebiano)*

**Valentini** € 165

*Loreto Aprutino*



## **SM Campania**

**Zagreo 2018 D.O.C. Aversa**

*(Fiano)*

**I Cacciagalli**

€ 37

*Teano (Ce)*

**Fiorduva 2018 D.O.C. Costa d'Amalfi**

**Fiorduva 2017 D.O.C. Costa d'Amalfi**

**Fiorduva 2016 D.O.C. Costa d'Amalfi**

**Fiorduva 2014 D.O.C. Costa d'Amalfi**

*(Ripoli 40%, Fenile 30% e Ginestra 30%)*

**Marisa Cuomo**

€ 87

*Furore (Sa)*

€ 80

€ 82

€ 106

**Enoz La Nomade 2021 I.G.T. Roccamonfina**

*(Fiano) leggera macerazione*

**Masseria Torricella**

€ 37

*Sessa Aurunca (Ce)*

**Exsultet 2022 D.O.C.G. Fiano di Avellino**

*(Fiano)*

**Quintodecimo**

€ 49

*Ascoli Striano (Av)*

**Giallo d'Arles 2022 D.O.C.G. Greco di Tufo**

*(Greco di Tufo)*

**Quintodecimo**

€ 49

*Ascoli Striano (Av)*

**Grande Cuvée Luigi Moio 2020**

*(Falanghina, Fiano e Greco)*

**Quintodecimo**

€ 110

*Ascoli Striano (Av)*

## **SM Calabria**

**Grisara 2022 I.G.T. Val di Neto** **Ceraudo** € 30  
(Pecorello, vitigno recuperato da Roberto Ceraudo) Strongoli (Kr)

**Neostòs 2021 I.G.P. Bianco Calabria** **Spititi Ebri** € 36  
(Pecorello) Celio (Cs)

## **SM Sicilia**

**Contrada Santa Margherita 2020 I.G.T. Terre Siciliane** **Arianna Occhipinti** € 58  
(Grillo) Vittoria (Rg)

**SP68 2015 I.G.T. Terre Siciliane** **Arianna Occhipinti** € 38  
(Albarello 50% e Zibibbo 50%) Vittoria (Rg)

**Bianca di Valguarnera 2020 I.G.T. Terre Siciliane** **Duca di Salaparuta** € 48  
(Inzolia) Casteldaccia (Pa)

**Mareneve 2021 I.G.T. Terre Siciliane** **Fedegraziani** € 68  
(Carricante, Riesling Renano, Gewurztraminer, Chenin Blanc e Grecanico) Randazzo (Ct)

**Millesulmare 2017 D.O.C. Sicilia** **Santa Maria La Nave** € 77

**Millesulmare 2016 D.O.C. Sicilia** Catania € 69

**Millesulmare 2014 D.O.C. Sicilia** € 90

*(Grecanico Dorato)*

***A Puddara 2019 D.O.C. Etna Bianco***

*(Carricante)*

***Tenuta di Fessina*** € 45

*Castiglione di Sicilia (Ct)*

## ***SM Sardegna***

***Giunco 2022 D.O.C. Vermentino di Sardegna***

*(Vermentino)*

***Mesa*** € 28

*Sant'Anna Arresi (Su)*

***Me Galesa 2020 I.G.T. Valli di Porto Pino***

*(Vermentino) fermentazione e affinamento in tonneau per 6 mesi  
una parte del mosto applica la fermentazione sulle bucce*

***Mesa*** € 38

*Sant'Anna Arresi (Su)*

***Rosa Grande (rosato) 2022 I.G.T Isola dei Nugari***

*(Syraz e Vermentino)*

***Mesa*** € 28

*Sant'Anna Arresi (Su)*

***Sentenzia 2015 I.G.T. Isola dei Nugari***

*(Viognier)*

***Murales*** € 39

*Olbia (Ss)*

***Dettori Bianco 2015 I.G.T. Bianco***

*(Vermentino Storico di Sorso viti di 50 anni) vino macerato*

***Tenute Dettori*** € 33

*Sennori (Ss)*

San Martino



## ***SM Vini bianchi dal mondo***

*I vini sono disposti in ordine alfabetico delle aziende*

### ***SM Francia***

#### ***SM Borgogna***

##### ***Corton - Grand Cru 2014***

*(Chardonnay)*

***Chandon De Briailles € 220***

*Savigny-Les-Beaune*

##### ***Chablis - Fourchaume - 1er Cru 2021***

*(Chardonnay)*

***Dom. Billaud-Simon € 100***

*Chablis*

##### ***Chablis - Les Preuses - Grand Cru 2021***

*(Chardonnay)*

***Dom. Billaud-Simon € 410***

*Chablis*

##### ***Chablis 2021***

*(Chardonnay)*

***Dom. Billaud-Simon € 58***

*Chablis*

##### ***Chablis - Bougros - Grand Cru 2020***

***Dom. Charly Nicolle € 110***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis - Mont de Milieu - 1er Cru 2020***

***Dom. Charly Nicolle € 53***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis - Per Aspera 2022***

***Dom. Charly Nicolle € 42***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis Vallons - 1er Cru 2019***

***Dom. Du Chardonnay € 40***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis - Vasgros - 1er Cru 2017***

***Dom. Du Chardonnay € 45***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Chablis - Montmains - 1er Cru 2018***

***Dom. Du Chardonnay € 40***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***Meursault - Goutte d'Or - 1er Cru 2018***

***D. Des Comtes Lafon € 278***

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Chassagne-Montrachet - El Cailleret - 1er Cru 2019***

***D. Morey-Confinet € 145***

*(Chardonnay)*

*Chassagne-Montrachet*

***Chablis - Les Clos- Grand Cru 2020***

***Dom. William Fevre € 195***

*(Chardonnay)*

*Chablis*

<b>Chablis - Montmains - 1er Cru 2020</b>	<b>Dom. William Fevre</b>	€ 88
<b>Chablis - Montmains - 1er Cru 2019</b> (Chardonnay)	Chablis	€ 88
<b>Chablis - Les Lys - 1er Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Dom..William Fevre</b>	€ 88
	Chablis	
<b>Chablis - Les Clos - Grand Cru 2018</b> (Chardonnay)	<b>Droin Jean-Paul &amp; Ben</b>	€ 135
	Yonne	
<b>Chablis - Côte de Léchet -1er Cru 2018</b> (Chardonnay)	<b>Droin Jean-Paul &amp; Ben</b>	€ 72
	Yonne	
<b>Puligny-Montrachet - Les Combettes - 1er Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Jacques Prieur</b>	€ 320
	Meursault	
<b>Beaune - Cos de la Feguine - 1er Cru 2020</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Jacques Prieur</b>	€ 206
	Meursault	
<b>Beaune - Greves - 1er Cru 2018</b> (Chardonnay)	<b>Dom. Jacques Prieur</b>	€ 165
	Meursault	
<b>Meursault Poruzot - 1er Cru 2020</b>	<b>.Jean-Marie Bouzereau</b>	€ 155
<b>Meursault Poruzot - 1er Cru 2022 (Magnum)</b>	Meursault	€ 355

*(Chardonnay)*

***Puligny-Montrachet - Les Folatière - 1er Cru 2020***

*Jean-Marie Bouzereau € 190*

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Meursault Charmes - 1er Cru 2020***

*Jean-Marie Bouzereau € 173*

***Meursault Charmes - 1er Cru 2022 (Magnum)***

*Meursault € 355*

*(Chardonnay)*

***Meursault Gouttes d'Or - 1er Cru 2021***

*Jean-Marie Bouzereau € 183*

*(Chardonnay)*

*Meursault*

***Saint-Aubin - 1er Cru En Créot 2021***

*Domaine Lamy-Pillot € 110*

*(Chardonnay)*

*Chassagne-Montrachet*

***Chevalier-Montrachet - Grand Cru 2010***

*.Marc Morey & Fils € 1.200*

*(Chardonnay)*

***Chablis - Les Clos - Grand Cru 2018***

*Drouhin-Vaudon € 160*

*(Chardonnay)*

*Chablis*

***"Premier Jus" Pouilly-Fuissé 2019***

*Guffens-Heynen € 190*

*(Chardonnay)*

*Mâconnais*

***"Trente Cinquième Vendange" Pouilly-Fuissé 2014***

*Guffens-Heynen € 210*

*(Chardonnay)*

*Mâconnais*

***Corton-Charlemagne - Grand Cru 2017***

***Joseph Drouhin*** € 360

*(Chardonnay)*

*Beaune*

***Meursault Genevrieres - 1er Cru 2018***

***Joseph Drouhin*** € 190

*(Chardonnay)*

*Beaune*

***Meursault 2019***

***Joseph Drouhin*** € 110

*(Chardonnay)*

*Beaune*

***Chablis 2020***

***Louis Jadot*** € 35

*(Chardonnay)*

*Beaune*

***Saran Nature Blanc de Blancs Brut s.a.***

***Moët & Chandon*** € 295

*(Chardonnay lotto del 1998)*

*Epernay*

***Bâtard-Montrachet - Grand Cru 2020***

***Dom. Philippe Pacalet*** € 2.500

*(Chardonnay)*

*Beaune*

***Corton-Charlemagne - Grand Cru 2021***

***Dom. Philippe Pacalet*** € 530

***Corton-Charlemagne - Grand Cru 2018***

*Beaune* € 450

***Corton-Charlemagne - Grand Cru 2016***

€ 295

***Corton-Charlemagne - Grand Cru 2015***

€ 315

*(Chardonnay)*



<b>Meursault - Les Perrières - 1er Cru 2016</b>	<b>Dom. Philippe Pacalet</b>	€ 215
(Chardonnay)	Beaune	
<b>Meursault Charmes - 1er Cru 2015</b>	<b>Dom. Philippe Pacalet</b>	€ 240
(Chardonnay)	Beaune	
<b>Puligny-Montrachet 2018 (Magnum)</b>	<b>Dom. Philippe Pacalet</b>	€ 420
(Chardonnay)		
<b>Nuits-Saint-George 2016</b>	<b>Dom. Philippe Pacalet</b>	€ 125
<b>Nuits-Saint-George 2015</b>	Beaune	€ 120
<b>Nuits-Saint-George 2013</b>		€ 120
(Pinot Bianco)		
<b>Bourgogne Aligote 2015</b>	<b>Pierre Morey</b>	€ 38
(Aligotè)	Meursault	
<b>Meursault-Poruzots - 1er Cru 2008 (Magnum)</b>	<b>Pierre Ponnelle</b>	€ 260
(Chardonnay)	Beaune	
<b>Chablis Bourgogne 2018</b>	<b>Sarnin-Berrux Sarl</b>	€ 55
(Chardonnay)	Monthelie	

## **SM Loira**

### **La Moussière 2021 Sancerre AOC**

*(Sauvignon Blanc)*

*Alphonse Mellot € 53*

*Sancerre*

### **"Clos de la Coulée De Serrant" 2021**

*Dom. Nicolas Joly € 158*

### **"Clos de la Coulée De Serrant" 2020**

*Savennières € 148*

### **"Clos de la Coulée De Serrant" 2018**

*€ 140*

### **"Clos de la Coulée De Serrant" 2015**

*€ 140*

*(Chenin Blanc 100%)*

### **Pur Sang - Pouilly-Fumé AOC 2020**

*(Sauvignon Blanc)*

*Dom. Didier Dagueneau € 178*

*Pouilly-Fumé*

### **Silex - Pouilly-Fumé AOC 2017**

*(Sauvignon Blanc)*

*Dom. Didier Dagueneau € 196*

*Pouilly-Fumé*

### **Le Paradis De Juchepie 2016**

*(Chenin Sec)*

*Domaine de Juchepie € 52*

*Bellevigne-En-Layon*

### **Clos Les Montys 2020 (Vigne De 1914) Sur Lie**

*(Melon de Bourgogne)*

*D. de La Chauvinière € 33*

*Château Thèbaud*

### **Les Caillottes Sancerres AOC 2020**

*(Sauvignon Blanc)*

*Maison Jolivet Pascal € 42*

*Sancerre*

***Nature Pouilly-Fumé AOC 2015***

*(Sauvignon Blanc)*

***Maison Jolivet Pascal*** € 56

*Sancerre*

***Gustave Daudin 2017***

*(Chasselas)*

***Michel Redde*** € 39

*Pouilly sur Loire*

***Cuvée Pierre Etienne Sancerre AOC 2010***

*(Sauvignon Blanc)*

***Joseph Mellot*** € 78

*Sancerre*

***La Grande Cuvée des Edvins Pouilly-Fumé AOC 2017***

*(Sauvignon Blanc)*

***Joseph Mellot*** € 75

*Sancerre* € 80

***Clos Paradis Sancerre AOC 2018***

*(Sauvignon Blanc)*

***Domaine Fouassier*** € 33

*Sancerre*

***Savennières Roches Aux Moines 2010 (Magnum)***

*(Chenin Blanc)*

***Roche Aux Moines*** € 77

*Savennières*

***Romorantin 2011 (Magnum)***

*(Viti di Romorantin di età compresa tra il 1905 e il 1973)*

***Puzelat-Bonhomme*** € 120

*Les Montils Touraine*

***Terra De 3 - 2019***

*(Anjou Blanc)*

***Domaine Richou*** € 40

*Mozé-sur-Louet*

***Bigottière Savennières 2018 - Terra Vita Vinum***

*(Chenin Blanc)*

***Domaine Richou*** € 59

*Mozé-sur-Louet*

***SM Bordeaux***

***Pessac-Léognan - Grand Cru - Classé 2015***

***Château Smith Haut La*** € 210

***Pessac-Léognan - Grand Cru - Classé 2014***

*Les Montils Touraine* € 210

*(Chardonnay e Sauvignon)*

***Grand Cru Classé de Graves 2019 - Pessac-Léognan***

***Château Latour-Martill*** € 79

***Grand Cru Classé de Graves 2017 - Pessac-Léognan***

*Martillac - Graves* € 75

***Grand Cru Classé de Graves 2016 - Pessac-Léognan***

€ 75

*(Sauvignon Blanc 70% e Semilon 30%)*

***SM Valle del Rodano***

***Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020***

***Château La Nerthe*** € 95

*(43% Roussanne, 30% Clairette, 25% Grenache blanc, 2% Bourboulenc)*

*Châteauneuf-du-Pape*

***Les Cassagnes de La Nerthe 2020***

***Château La Nerthe*** € 39

*(30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 30% Viognier, 10% Marsanne)*

*Châteauneuf-du-Pape*

***Les Chaillées 2020***

***Dom. Georges Vernay*** € 195

<b>Les Chaillées 2019</b>	<i>Condrieu</i>	€ 195
<b>Les Chaillées 2016</b>		€ 195
<i>(Viognier)</i>		
<b>"Le Pied De Samson" 2022</b>	<b>Dom. Georges Vernay</b>	€ 72
<i>(Viognier)</i>	<i>Condrieu</i>	
<b>Condrieu "La Landonne" 2020</b>	<b>E. Guigal</b>	€ 175
<i>(Viognier)</i>	<i>Tain l'Hermitage</i>	
<b>Ermitage Ex Voto 2017</b>	<b>E. Guigal</b>	€ 320
<i>(Roussanne, Marsanne)</i>	<i>Tain l'Hermitage</i>	
<b>Hermitage Blanc Le Recules 2016</b>	<b>Marc Sorrel</b>	€ 190
<b>Hermitage Blanc Le Recules 2007</b>	<i>Tain l'Hermitage</i>	€ 280
<i>(Marsanne 90% e Roussanne 10%)</i>		
<b>Hermitage Blanc 2020</b>	<b>Tardieu-Laurent</b>	€ 110
<i>(Marsanne e Roussanne )</i>	<i>Lourmarin</i>	
<b><i>SM Languedoc-Roussillon</i></b>		
<b>Palette Blanc Grand Cru 2010</b>	<b>Château Simone</b>	€ 95
<i>(Clairette 80%, Grenache Blanc, Ugni Blanc e Muscat 20%)</i>	<i>Meyreuil</i>	

## ***Jourde 2020***

*(Grenache Blanc e Gris 40%, Roussanne 30%, Chenin 20%, Clairette 10%)*

***Chapelle St-Mathieu*** € 32

*Aniane*

## ***SM Sud-Ovest***

### ***Mantoulan Blanc 2016 - Jurançon Sec***

*(Petit Manseng 70%, Courbu 15%, e Camaralet 15%)*

***Clos Lapeyre*** € 60

*Jurançon*

### ***Lapeyre Jurançon Sec 2014***

*(Petit Manseng 70%, Courbu 15%, e Camaralet 15%)*

***Clos Lapeyre*** € 29

*Jurançon*

### ***Néphèle 2021***

*Senza fermentazione manolattica*

*(Sauvignon Blanc 50% Sauvignon Gris 30% Mauzac Rosa e Verde e 10% Verdanelle 10%)*

***Domaine Laroque D'Ar*** € 60

*Cahors*

## ***SM Côtes du Jura***

### ***Cuvée Protéoide Vin Jaune 2011 - 2019***

*(Savagnin)*

***Château d'Arlay*** € 98

*Arlay*

### ***Arbois Vin Jaune 2015***

*(Savagnin)*

***Domaine Rolet*** € 125

*Arbois*

## **SM Savoia**

### ***Le Bergeron Comme Avant 2020***

*(Roussanne) vendemmia inoltrata e due anni affinamento in botte*

**Jean-F. Quènard** € 72

*Le Villard - Chignin*

### ***In Uva Veritas 2021***

*(Roussanne)*

**Château De Mérande** € 53

*A. Arbin*

## **SM Alsazia**

### ***A360P Muenchberg - Grand Cru 2013***

*(Pinot Grigio)*

**Domaine Ostertag** € 95

*Epfig*

### ***Pinot Bianco 2021***

*(Pinot Bianco)*

**Domaine Ostertag** € 37

*Epfig*

### ***Riesling - Altenberg de Bergheim - Grand Cru 2014***

*(Riesling)*

**Ribeauvillé** € 70

*Haut-Rhin*

### ***Pinot Gris - Altenberg de Bergheim - Grand Cru 2010***

*(Pinot Grigio)*

**Ribeauvillé** € 35

*Haut-Rhin*

***Un Instant sur Terre 2022 (senza solfiti)*** ***Vignoble Du Rêveur*** € 65  
*(Pinot Grigio 50% e Gewrtraminer 40% e Riesling 10%)* *Bennwihir*

***Artisan 2021 (senza solfiti)*** ***Vignoble Du Rêveur*** € 43  
*(Pinot Grigio 60% e Gewrtraminer 40%)* *Bennwihir*

## ***SM Germania***

*I Riesling hanno vari predicati che indicano il residuo zuccherino,*

***Trocken*** : questo termine viene usato nei vini secchi

***Kabinett*** : prodotto con uve surmature

***Spätlese***: raccolta tardiva

***Auslese***: selezione degli acini surmaturi fatta a mano

*questi vini sono sostenuti da un' importante presenza di mineralità*

***Riesling Halenberg Spätlese 2014 Vecchie vigne - Nahe*** ***Emrich-Schönleber*** € 90  
*(Riesling Vigneto Halenberg)* *Mongizen*

***Riesling Kabinett 2016 - Nahe*** ***Emrich-Schönleber*** € 60  
*(Riesling Vigneto Mongizen)* *Mongizen*

***Riesling Mineral trocken 2022 - Nahe*** ***Emrich-Schönleber*** € 35  
*(Riesling Vigneto Mongizen)* *Mongizen*



<b>Grauburgunder Trocken 2016 - Nahe</b> (Pinot Grigio)	<b>Emrich-Schönleber</b> € 35 Mongizen
<b>Weissburgunder Trocken 2016 - Nahe</b> (Pinot Bianco)	<b>Emrich-Schönleber</b> € 35 Mongizen
<b>Rieling Steinterrassen 2022 - Wachau</b> (Riesling)	<b>Franz Hirtzberger</b> € 64 Osterreich
<b>Gruner Veltliner Rotes Tor 2022 - Wachau</b> (Gruner Veltliner)	<b>Franz Hirtzberger</b> € 63 Osterreich
<b>"A" Homburg Kallmuth 2013 - Franconia</b> (Silvaner) Franconia	<b>Fürst Löwenstein</b> € 50 Kleinheubach
<b>Riesling Uhlen terroir Laubach GG 2015 - Mosella</b> (Riesling)	<b>Heymann-Löwenstein</b> € 65 Winningen
<b>Red Stone Trocken 2020 - Rheinhessen</b> (Riesling)	<b>Gunderloch</b> € 30 Nackenheim
<b>Alte Reben Riesling Trocken 2020 - Mosella</b>	<b>Karthäuserhof</b> € 39
<b>Alte Reben Riesling Trocken 2013 - Mosella</b> (Riesling)	<b>Saar Ruwer</b> € 59

**Riesling Kabinett 2017er - Rheingau**

*(Riesling)*

**Scholss Johannisberger € 47**

*Geisenheim*

**Riesling Rotlack Kabinett 1979er - Rheingau**

*(Riesling)*

**Scholss Johannisberger € 150**

*Geisenheim*

**Riesling Grünlack Spätlese 1971er - Rheingau**

*(Riesling)*

**Scholss Johannisberger € 350**

*Geisenheim*

**Riesling Trocken 2021 - Mosella**

*(Riesling)*

**Wegeler € 32**

*Geisenheim*

## **SM Svizzera**

**Valais 2018**

*(Riesling e Sylvaner) vino non filtrato*

**Domaine de Beudon € 55**

*Fully*

## **SM Spagna**

**Belontrade y Lurton 2021**

*(Verdejo)*

**Belontrade € 60**

*La Seca (Rueda)*

## **SM Austria**

### **Gewürztraminer 2017**

*(Gewürztraminer)*

**Helmut Gangl**

€ 29

*Neusiedlersee*

### **Pinot Bianco 2009 (vecchia annata)**

*(Pinot Bianco)*

**Helmut Gangl**

€ 29

*Neusiedlersee*

## **SM Croazia**

### **Ottocento Bianco 2017**

*(Malvasia Istriana, Sauvignon, Pinot Grigio e Chardonnay)*

*Vino macerato*

**Giorgio Clai**

€ 40

*Krasica*

## **SM Slovenia**

### **Furmint 2021**

*(Furmint)*

**Venus Vinogradi**

€ 29

*Ormož - Stajerska*

### **Renski Rizling 2021**

*(Riesling)*

**Venus Vinogradi**

€ 29

*Ormož - Stajerska*

## **SM Grecia**

### **10 + 12 Vieilles Vignes**

*(Aspro Potamis) senza solfiti*

**Domaine de kalathas** € 95

*Jérôme Binda*

## **SM Ungheria**

### **Tokaji Furmint Selection 2017 (Selezione Dry)**

*(Fumint)*

**Tokaj-Hétszőlő** € 39

*Monte Tokaj*

## **SM Georgia**

### **Chinuri 2007 (vecchia annata)**

*(Chinuri)*

**Iago Bitarishvili** € 30

*Chardakhi*

## **SM Armenia**

### **Voski 2020**

*(Garandmak 50% e Voskéat 50%)*

*fermentazione in anfora e affinamento in cemento*

**Zorik Gharibian** € 46

*Yeghegnadzor - Rind*

## **SM Nuova Zelanda**

### **Riesling 2019**

*(Riesling)*

**Greywacke** € 34

*Marlborough*

### **Sauvignon Blanc 2023**

*(Sauvignon)*

**Cloudy Bay** € 34

*Marlborough*

### **Chardonnay 2021**

### **Chardonnay 2020**

*(Chardonnay)*

**Cloudy Bay** € 36

*Marlborough* € 36

## **SM Libano**

### **Musar White 2017**

### **Musar White 2010**

### **Musar White 2008**

*(Obaideh e Merwah)*

**Château Musar** € 78

*Ghazir - Keserwan* € 69

€ 65

San Martino



## **SM Vini rossi**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Veneto**

<b>Palazzo della Torre 2020 I.G.T. Rosso Veronese</b> <i>(Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 25% e Sangiovese 5%)</i>	<b>Allegrini</b> <i>Fumane (Vr)</i>	€ 35
<b>La Grola 2010 I.G.T. "Edizione limitata" (Magnum)</b> <i>(Corvina Veronese 90%, e Oseleta 10%)</i>	<b>Allegrini</b> <i>Fumane (Vr)</i>	€ 200
<b>Valpolicella ripasso 2018 D.O.C. Classico Superiore</b> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara)</i>	<b>Antolini</b> <i>Marano Valpolicella (Vr)</i>	€ 28
<b>Frank! 2019 I.G.T. Veneto</b> <i>(Cabernet Franc)</i>	<b>Barollo</b> <i>Preganziol (Tv)</i>	€ 38
<b>Amarone Classico 2020 D.O.C.G.</b> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara)</i>	<b>Bertani</b> <i>Grezzana (Vr)</i>	€ 60
<b>Amarone Classico 2012 D.O.C.G.</b> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara)</i>	<b>Bertani</b> <i>Grezzana (Vr)</i>	€ 145
<b>Des Roses Pour Madame 2011 D.O.C. (Magnum)</b>	<b>Conte L. Gasparini</b>	€ 90

*(Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec)*

*Volpago del Montello (Tv)*

***La Groletta Amarone 2020 D.O.C.G.***

***Corte Giara -Allegrini € 60***

*(Corvina 70% e Rondinella 30%)*

*Volpago del Montello (Tv)*

***Gelsaia 2017 I.G.T. Raboso Marca Trevigiana***

***Giorgio Cecchetto € 45***

***Gelsaia 2016 D.O.C.G. Piave Malanotte D.O.C.G.***

*Tezze di Piave (Tv) € 55*

***Gelsaia 2016 D.O.C.G. P. Malanotte D.O.C.G. (Magnum)***

*€ 120*

***Gelsaia 2011 D.O.C.G. P. Malanotte D.O.C.G. (Magnum)***

*€ 120*

***Gelsaia 2009 D.O.C.G. P. Malanotte D.O.C.G. (Magnum)***

*€ 120*

*(Con l'aggiunta dal 15 al 35% di uva Raboso passita sui graticci)*

***Raboso del Piave 2019 Piave D.O.C.***

***Giorgio Cecchetto € 32***

***Raboso del Piave 2016 Piave D.O.C.***

*Tezze di Piave (Tv) € 28*

***Raboso del Piave 2000 Piave D.O.C. (Magnum)***

*€ 75*

***Raboso del Piave 1998 Piave D.O.C. (Magnum)***

*€ 75*

*(Raboso)*

***Amarone della Valpolicella 2009 D.O.C.G. Classico***

***Giuseppe Quintarelli € 380***

***Amarone della Valpolicella 2006 D.O.C.G. Classico***

*Negrar (Vr) € 380*

***Amarone della Valpolicella 2004 D.O.C.G. Classico***

*€ 380*

*(Corvina 50%, Rondinella 25%, Cabernet, Croatina, Sangiovese e Nebbiolo 15%)*

***Valpolicella 2006 D.O.C.G. Classico Superiore***

***Giuseppe Quintarelli € 90***

***Valpolicella 2005 D.O.C.G. Classico Superiore***

*Negrar (Vr) € 110*

**Valpolicella 2004 D.O.C.G. Classico Superiore** € 110

(Corvina 50%, Rondinella 25%, Cabernet, Croatina, Sangiovese e Nebbiolo 15%)

**Montalto 2021 I.G.T. Rosso Veneto** **Le Fraghe** € 35

(Cabernet Franc)

Cavaion Veronese (Vr)

**Fratta 2016 I.G.T. Rosso Veneto** **Maculan** € 70

**Fratta 2006 I.G.T. Rosso Veneto** **Breganze (Vi)** € 90

(Cabernet Sauvignon 80% e Merlot 20%)

**Costasera Amarone d. Valpolicella Classico 2018 D.O.C.G.** **Masi** € 69

(Corvina, Rondinella e Molinara)

**Sant'Ambrogio di Valp. (Vr)**

**Amarone d. Valpolicella Monte Lodoletta 2010 D.O.C.** **Romano Dal Forno** € 330

**Amarone d. Valpolicella Monte Lodoletta 2009 D.O.C.** **Cellare di Illasi (Vr)** € 330

**Amarone d. Valpolicella Monte Lodoletta 2008 D.O.C.** € 330

(Corvina 60%, Rondinella 20%, Croatina 10% e Oseleta 10%)

**Valpolicella Classico Sup. Monte Lodoletta 2010 D.O.C.** **Romano Dal Forno** € 95

**Valpolicella Classico Sup. Monte Lodoletta 2008 D.O.C.** **Cellare di Illasi (Vr)** € 95

**Valpolicella Classico Sup. Monte Lodoletta 2007 D.O.C.** € 95

Corvina e Corvina Grossa 70%, Rondinella 20%, Croatina 5% e Oseleta 5%

**Cabernet "Due Santi" D.O.C. Breganze** **Vigneto Due Santi** € 37

(Cabernet)

Bassano del Grappa (Vi)



**Vecchio Grion's 2012 I.G.T. Veneto (Magnum)** **Vinicola Balan** € 55  
(Cabernet e Merlot) *Trebaseleghe (Pd)*

## **SM Lombardia**

**"Nuova Regina" Sassella Ris. 2013 D.O.C.G.** **Ar.Pe.Pe.** € 85  
(Chiavenasca) *Sondrio (So)*

**"Sesto Canto" Inferno 2013 D.O.C.G.** **Ar.Pe.Pe.** € 75  
(Chiavenasca da Nebbiolo) *Sondrio (So)*

**Barbacarolo 2021 I.G.T. Rosso Pavia** **Barbacarolo - Lino Magi** € 118

**Barbacarolo 2020 I.G.T. Rosso Pavia** *Broni (Pv)* € 99

**Barbacarolo 2018 I.G.T. Rosso Pavia** € 89

**Barbacarolo 2017 I.G.T. Rosso Pavia** € 89

**Barbacarolo 2016 I.G.T. Rosso Pavia** € 89

(Croatina 50%, Uva rara 30% e Ughetta 20%)

**Maurizio Zanella 2018 I.G.T. Sebino Rosso** **Cà del Bosco** € 79  
(Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 25%, Cabernet Franc 25%) *Erbusco (Bs)*

**Il Merlot 2003 I.G.T. Sebino Rosso (vecchia annata)** **Cà del Bosco** € 80  
(Merlot) *Erbusco (Bs)*

**"Carlo Negri" 5 Stelle 2019 D.O.C.G. Sfursat di Valtellina** **Nino Negri** € 78  
(Chiavenasca) Chiuso (So)

**"Giùen" 2021 D.O.C.G. Rosso di Valtellina** **Nino Negri** € 29  
(Chiavenasca) Chiuso (So)

**Grumello "San Martino" 2011 D.O.C.G. Valtellina Sup.** **Giannati Giorgio** € 44  
(Chiavenasca da Nebbiolo) Sassina (So)

## **SM Piemonte**

**Barolo Rocche dell'Annunziata Rocchette Riserva 2015** **Accomasso Lorenzo** € 210  
(Nebbiolo, il vigneto non sarà più in produzione sino al 2030) La Morra (Cn)

**Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva 2016 D.O.C.G.** **Accomasso Lorenzo** € 160  
(Nebbiolo) La Morra (Cn)

**Barolo 2015 D.O.C.G. Barolo** **Accomasso Lorenzo** € 110  
(Nebbiolo) La Morra (Cn)

**Nebbiolo 2020 D.O.C. Langhe** **Accomasso Lorenzo** € 60  
(Nebbiolo) La Morra (Cn)

<b><i>Barbera Pochi Filagn 2018 D.O.C.G Barbera d'Alba</i></b> (Barbera)	<b><i>Accomasso Lorenzo</i></b> € 65 <i>La Morra (Cn)</i>
<b><i>Dolcetto 2021 D.O.C. Dolcetto d'Alba</i></b> (Dolcetto)	<b><i>Accomasso Lorenzo</i></b> € 40 <i>La Morra (Cn)</i>
<b><i>Dolcetto 2019 D.O.C. Dolcetto d'Alba</i></b> (Dolcetto)	<b><i>Bartolo Mascarello</i></b> € 45 <i>Barolo (Cn)</i>
<b><i>Barbaresco "Roccalini" 2020 D.O.C.G. Barbaresco</i></b>	<b><i>Cascina Roccalini</i></b> € 62
<b><i>Barbaresco "Roccalini" 2011 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> (Nebbiolo)	<i>Barbaresco (Cn)</i> € 50
<b><i>Nebbiolo Langhe 2022 D.O.C.G. Barbaresco</i></b> (Nebbiolo)	<b><i>Cascina Roccalini</i></b> € 35 <i>Barbaresco (Cn)</i>
<b><i>Barolo "Bricco alle Viole" 2010 D.O.C.G. Barolo</i></b> (Nebbiolo)	<b><i>Cascina Bric 460</i></b> € 55 <i>Barolo (Cn)</i>
<b><i>Barolo "Liste" 2005 D.O.C.G. Barolo</i></b> (Nebbiolo)	<b><i>Damilano</i></b> € 55 <i>Barolo (Cn)</i>
<b><i>Barolo "Cannubi" 2006 D.O.C.G. Barolo</i></b> (Nebbiolo)	<b><i>Damilano</i></b> € 70 <i>Barolo (Cn)</i>

<b>Barolo "Brunate" 2010 D.O.C.G. Barolo</b> (Nebbiolo)	<b>Damilano</b> Barolo (Cn)	€ 60
<b>Barolo 2013 D.O.C.G. Barolo</b> (Nebbiolo)	<b>F.lli Alessandria</b> Verduno (Cn)	€ 60
<b>Barbaresco 1995 D.O.C.G. Barbaresco</b>	<b>Gaja</b>	€ 250
<b>Barbaresco 1994 D.O.C.G. Barbaresco</b>	Barbaresco (Cn)	€ 240
<b>Barbaresco 1993 D.O.C.G. Barbaresco</b>		€ 240
<b>Barbaresco 1988 D.O.C.G. Barbaresco</b> (Nebbiolo)		€ 390
<b>"Sperss" Barolo 1998 D.O.C. Langhe</b>	<b>Gaja</b>	€ 300
<b>"Sperss" Barolo 1994 D.O.C. Langhe</b>	Barbaresco (Cn)	€ 300
<b>"Sperss" Barolo 1993 D.O.C. Langhe</b>		€ 300
<b>"Sperss" Barolo 1991 D.O.C. Langhe</b> (Nebbiolo)		€ 310
<b>"Sori Tildin" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</b> (Nebbiolo)	<b>Gaja</b> Barbaresco (Cn)	€ 490
<b>"Costa Russi" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</b> (Nebbiolo e Barbera)	<b>Gaja</b> Barbaresco (Cn)	€ 490
<b>"Sori San Lorenzo" Barbaresco 1998 D.O.C. Langhe</b>	<b>Gaja</b>	€ 490

*(Nebbiolo)*

*Barbaresco (Cn)*

***Darmagi 1998 D.O.C. Langhe***

***Gaja*** € 280

***Darmagi 1995 D.O.C. Langhe***

*Barbaresco (Cn)* € 250

***Darmagi 1993 D.O.C. Langhe***

€ 250

*(Cabernet Sauvignon, 95% Merlot 3% e Cabernet Franc 2%)*

***Barolo "Vigneto Arborina" 2010 D.O.C.G. Barolo***

***Giovanni Corino*** € 55

*(Nebbiolo)*

*La Morra (Cn)*

***Bionzo 2003 D.O.C.G. Barbera d'Asti Superiore***

***La Spinetta*** € 37

*(Barbera)*

*Castagnole Lanze (At)*

***Sarmassa 2015 D.O.C.G. Barolo***

***Marchesi di Barolo*** € 70

*(Barolo)*

*Barolo (Cn)*

***Barolo "Margheria" 2016 D.O.C.G. Barolo***

***Massolino*** € 90

*(Nebbiolo)*

*Serralunga d'Alba (Cn)*

***Barolo "Ginestra" 2010 D.O.C.G. Barolo***

***Paolo Conterno*** € 75

*(Nebbiolo)*

*Monforte d'Alba (Cn)*

***Quatr Nas 2011 D.O.C. Langhe***

***P. Rocche dei Manzoni*** € 45

*(Nebbiolo, Pinot Nero, Cabernet e Merlot)*

*Monforte d'Alba (Cn)*

<b>Soprano Bussia Pianpolvere 2006 D.O.C.G. (Magnum)</b>	<b>P. Rocche dei Manzoni</b>	€ 205
<b>Barolo Riserva 7Anni</b>	Monforte d'Alba (Cn)	
(Nebbiolo)		
<b>Barbaresco Cottà 2017 D.O.C.G. Barbaresco</b>	<b>Sottimano</b>	€ 88
(Nebbiolo)	Nieve (Cn)	
<b>Barbaresco Basarin 2016 D.O.C.G. Barbaresco</b>	<b>Sottimano</b>	€ 160
(Nebbiolo)	Nieve (Cn)	
<b>Barbaresco Currà 2015 D.O.C.G. Barbaresco</b>	<b>Sottimano</b>	€ 98
(Nebbiolo)	Nieve (Cn)	
<b>Barbaresco Fausoni 2014 D.O.C.G. Barbaresco</b>	<b>Sottimano</b>	€ 108
(Nebbiolo)	Nieve (Cn)	

## **SM Trentino**

<b>Vigneto Sgarzon 2022 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti</b>	<b>Foradori</b>	€ 37
(Teroldego Rotaliano) vino non filtrato	Mezzolombardo (Tn)	
Affinamento a contatto con le bucce in tinajas (anfore) dai 350 ai 450 litri per 8 mesi.		
<b>Granato 2019 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti</b>	<b>Foradori</b>	€ 75
<b>Granato 2012 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti</b>	Mezzolombardo (Tn)	€ 66

*(Teroldego Rotaliano) vino non filtrato*

***San Leonardo 2018 I.G.T. Vigneti delle Dolomiti*** ***San Leonrdo*** € 120

*(Cabernet Sauvignon, 60% Carmenère 30% e Merlot 10%)* *Avio (Tn)*

***Terre di San Leonardo 2018 I.G.T.*** ***San Leonrdo*** € 30

*(Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 40% e Carmenère 10%)* *Avio (Tn)*

## ***SM Alto Adige***

***Cor Römigberg 1995 D.O.C. Alto Adige*** ***Alois Lageder*** € 98

***Cor Römigberg 1994 D.O.C. Alto Adige*** ***Magrè (Bz)*** € 98

***Cor Römigberg 1993 D.O.C. Alto Adige*** € 98

***Cor Römigberg 1992 D.O.C. Alto Adige*** € 98

***Cor Römigberg 1991 D.O.C. Alto Adige*** € 98

*(Cabernet Sauvignon)*

***Lagrein Riserva Porphy 2016 D.O.C. Alto Adige*** ***Cantina Prod. Terlano*** € 55

***Lagrein Riserva Porphy 2013 D.O.C. (Magnum)*** ***Terlano (Bz)*** € 120

***Pinot Nero 2016 D.O.C. Alto Adige*** ***Gottardi*** € 36

*(Pinot Nero)* ***Mazzon (Bz)***

***Lamarein Riserva 2020 D.O.C. Alto Adige*** ***Josephus Mayr*** € 82

*(Con appassimento delle uve Lagrein)*

*Caldaro (Bz)*

**Lagrein 2019 D.O.C. Alto Adige**

**Peter Solva De Silva € 36**

*(Lagrein)*

*Caldaro (Bz)*

**Lagrein Laurenc 2017 D.O.C. Alto Adige**

**Pranzegg € 40**

**Lagrein Laurenc 2016 D.O.C. Alto Adige**

**Bolzano € 45**

*(Lagrein vino non filtrato)*

**Vigna Maso Reiner 2019 D.O.C. Alto Adige**

**Kettmaier € 44**

*(Pinot Nero)*

*Bolzano*

## **SM Friuli Venezia Giulia**

**Collio Rosso Selezione 2013 D.O.C. Collio Goriziano**

**Borgo del Tiglio € 58**

*(Cabernet Sauvignon e Merlot)*

*Cormons (Go)*

**Tazzelenghe "Ronc de Juri" 1999 D.O.C.**

**Girolamo Dorigo € 80**

*Tazzelenghe (vecchia annata)*

*Buttrio (Ud)*

**Rosso Gravner 2004 I.G.T. Venezia Giulia**

**Josko Gravner € 130**

*(Tazzelenghe)*

*Oslavia (Go)*

**Rosso Breg 2005 I.G.T. Venezia Giulia**

**Josko Gravner € 160**



<i>(Pignolo)</i>	<i>Oslavia (Go)</i>	
<b><i>Rosso Rujno 2001 I.G.T. Venezia Giulia</i></b>	<b><i>Josko Gravner</i></b>	<b>€ 180</b>
<i>(Merlot, selezione prodotta solo nelle migliori annate)</i>	<i>Oslavia (Go)</i>	
<b><i>Rujno Gravner 1997 I.G.T. Venezia Giulia</i></b>	<b><i>Josko Gravner</i></b>	<b>€ 195</b>
<i>(Merlot 90% e Cabernet 10%)</i>	<i>Oslavia (Go)</i>	
<b><i>Pignolo 2018 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<b><i>La Tunella</i></b>	<b>€ 45</b>
<b><i>Pignolo 2015 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<i>Premariacco (Ud)</i>	€ 45
<b><i>Pignolo 2012 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>		€ 47
<b><i>Pignolo 2010 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>		€ 50
<b><i>Pignolo 2008 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>		€ 55
<i>(Pignolo)</i>		
<b><i>Massale 2017 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<b><i>Marco Pinat</i></b>	<b>€ 38</b>
<i>(Refosco del Peduncolo Rosso)</i>	<i>Poletto (Ud)</i>	
<b><i>Merlot 2018 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<b><i>Miani</i></b>	<b>€ 105</b>
<i>(Merlot)</i>	<i>Buttrio (Ud)</i>	
<b><i>Refosco "Cossut" 2018 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<b><i>Miani</i></b>	<b>€ 110</b>
	<i>Buttrio (Ud)</i>	
<b><i>Refosco 2018 D.O.C. Colli Orientali del Friuli</i></b>	<b><i>Miani</i></b>	<b>€ 105</b>

*(Refosco)*

*Buttrio (Ud)*

***Rosso Miani 2020 D.O.C. Colli Orientali del Friuli***

***Miani*** € 80

***Rosso Miani 2015 D.O.C. Colli Orientali del Friuli***

*Buttrio (Ud)* € 75

***Rosso Miani 2013 D.O.C. Colli Orientali del Friuli***

€ 70

*(Merlot, Tazzelenghe, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)*

## ***SM Emilia Romagna***

***Torre di Ceparano 2001 D.O.C. (Magnum)***

***Fattoria Zerbina*** € 60

***Sangiovese Superiore Riserva***

*Faenza (Ra)*

*(Sangiovese di Romagna)*

***La Macchiona 2011 I.G.T. Emilia***

***La Stoppa*** € 35

*(Bonarda 50% e Barbera 50%)*

*Rivergano (Pc)*

## ***SM Toscana***

***Riserva Soldera 1996 D.O.C.G. Brunello di Montalcino***

***Case Basse Soldera*** € 650

*(Sangiovese)*

*Montalcino (Si)*

***Riserva Case Basse 1995 D.O.C.G. Brunello di Mont.***

***Case Basse Soldera*** € 650

*(Sangiovese)*

*Montalcino (Si)*

<b>Riserva Insistetti 1995 D.O.C.G. Brunello di Mont.</b> (Sangiovese)	<b>Case Basse Soldera</b> Montalcino (Si)	€ 650
<b>Salvioni Brunello di Montalcino 2018 D.O.C.G.</b> <b>Salvioni Brunello di Montalcino 2018 D.O.C.G.</b> (Sangiovese Grosso)	<b>La Cerbaiola</b> Montalcino (Si)	€ 160 € 160
<b>Salvioni 2014 D.O.C. Rosso di Montalcino</b> (Sangiovese Grosso)	<b>La Cerbaiola</b> Montalcino (Si)	€ 50
<b>Tenuta Nova 2016 D.O.C.G. Brunello di Montalcino</b> (Sangiovese)	<b>Casanova di Neri</b> Montalcino (Si)	€ 170
<b>"Cerretalto" 2015 D.O.C.G. Brunello di Montalcino</b> (Sangiovese)	<b>Casanova di Neri</b> Montalcino (Si)	€ 480
<b>Apparita 2001 I.G.T. Toscana</b> <b>Apparita 1994 I.G.T. Toscana</b> <b>Apparita 1993 I.G.T. Toscana</b> (Merlot)	<b>Castello di Ama</b> Gaiole in Chianti (Si)	€ 220 € 245 € 245
<b>"La Casuccia" 1995 D.O.C.G. Chianti Classico</b> <b>"La Casuccia" 1994 D.O.C.G. Chianti Classico</b> (Sangiovese 80% e Merlot 20%)	<b>Castello di Ama</b> Gaiole in Chianti (Si)	€ 190 € 190

<b>Chianti Classico 2019</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese)	<b>Isole e Olena</b> € 38 Barberino Tavarnelle (Fi)
<b>Ceparello 2018</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese)	<b>Isole e Olena</b> € 105 Barberino Tavarnelle (Fi)
<b>Giorgio Primo 2019</b> I.G.T. Toscana Rosso	<b>Fattoria La Massa</b> € 110
<b>Giorgio Primo 2013</b> I.G.T. Toscana Rosso	Panzano in Chianti (Si) € 80
<b>Giorgio Primo 2013</b> I.G.T. Toscana Rosso ( <b>Magnum</b> )	€ 190
<b>Giorgio Primo 2012</b> I.G.T. Toscana Rosso	€ 80
<b>Giorgio Primo 2011</b> I.G.T. Toscana Rosso	€ 80
<b>Giorgio Primo 2008</b> I.G.T. Toscana Rosso	€ 85
<b>Giorgio Primo 2008</b> I.G.T. Toscana Rosso ( <b>Jeroboam</b> ) (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot)	€ 280
<b>Luce 2020</b> I.G.T. Toscana Rosso (Sangiovese, e Merlot )	<b>Frescobaldi</b> € 100 Montalcino (Si)
<b>Chianti Classico Riserva 2006 "La Forra"</b> I.G.T. Tenuta di Nozzole ( <b>vecchia annata</b> ) (Sangiovese)	<b>Tenute A. Folonari</b> € 45 Greve in Chianti (Si)
<b>Lamole di Lamole 2017</b> D.O.C.G. Chianti Classico (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot)	<b>Lamole di Lamole</b> € 29 Greve in Chianti (Si)

**Solaia 2010 I.G.T. Toscana Rosso** **Marchesi Antinori** € 250

**Solaia 2001 I.G.T. Toscana Rosso** **San Casciano (Li)** € 270

**Solaia 2000 I.G.T. Toscana Rosso** € 210

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese)*

**Guado al Tasso 2012 D.O.C. Bolgheri Rosso Superiore** **Marchesi Antinori** € 150

**Guado al Tasso 2008 D.O.C. Bolgheri Rosso Superiore** **San Casciano (Li)** € 130

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot)*

**Poggio a'Venti 2017 I.G.T. Toscana Rosso** **Massa Vecchia** € 90

**Poggio a'Venti 2016 I.G.T. Toscana Rosso** **Massa Marittima (Gr)** € 90

*(Sangiovese)*

**Il Cavaliere 2000 I.G.T. Toscana Rosso (Magnum)** **Michele Satta** € 75

*(Sangiovese)*

**Bolgheri (Li)**

**" Collezione con rare annate" dal 2001- 02- 03- 04- 05- 06"** **Ornellaia** € 1.800

*Dalla barrique, al legno di una preziosa cassa, contenente rare annate*

*provenienti dalla cantina storica di Ornellaia. Ogni cassa in rovere massello*

*è stata realizzata manualmente in Bolgheri da un artigiano ed individualmente numerata.*

*Creata in edizione limitata, le bottiglie sono numerate e corredate*

*da un'elegante brochure contenente informazioni tecniche su ogni vendemmia.*

**Cassetta n. 280 su 1000 prodotte**

<b>Ornellaia 1995 D.O.C. Bolgheri Superiore</b> (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot)	<b>Ornellaia</b> Bolgheri (Li)	€ 270
<b>Petra 2019 I.G.T. Toscana Rosso</b> (Cabernet Sauvignon, 60% Merlot 28% e Cabernet Franc 12%)	<b>Petra</b> Suvereto (Li)	€ 85
<b>Brunello di Montalcino 2009 D.O.C.G.</b> (Sangiovese)	<b>Poggiarellino</b> Montalcino (Si)	€ 55
<b>Altero Poggio Antico 1993 I.G.T. Toscana Rosso</b> (Sangiovese) <i>(vecchia annata)</i>	<b>Poggio Antico</b> Montalcino (Si)	€ 60
<b>Vigna Asinone 2001 D.O.C.G. Vino Nobile di Montep.</b>	<b>Poliziano</b>	€ 90
<b>Vigna Asinone 1998 D.O.C.G. Vino Nobile di Montep.</b>	Montepulciano Stazione	€ 110
<b>Vigna Asinone 1997 D.O.C.G. Vino Nobile di Montep.</b>		€ 120
<b>Vigna Asinone 1995 D.O.C.G. Vino Nobile di Montep.</b> (Prugnolo Gentile)		€ 128
<b>Le Stanze 1996 I.G.T. Toscana Rosso (vecchia annata)</b> (Cabernet Sauvignon e Merlot)	<b>Poliziano</b> Montepulciano Staz. (Si)	€ 90
<b>"Il Pareto" Tenuta di Nozzole 1994 I.G.T.</b> (Cabernet Sauvignon) <i>(vecchia annata)</i>	<b>Tenuta Folonari</b> Greve in Chianti (Fi)	€ 55
<b>Sassicaia 2013 D.O.C. Bolgheri</b>	<b>Tenuta San Guido</b>	€ 300

*(Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)*

*Bolgheri (Li)*

***Vermentino Nero 2022 I.G.T. Toscana***

***Terenzuola*** € 29

*(Vermentino Nero 95% e Pollera 5%)*

*Fosdinovo (MS))*

***Forma Alta 2017 I.G.T. Toscana***

***Terenzuola*** € 70

*(Vermentino Nero vigneto di 80 anni )*

*Fosdinovo (MS))*

***Anfiteatro 1997 I.G.T. Colli della Toscana Centrale***

***Vecchie Terre di Monte*** € 90

*(Sangiovese di Vecchia Vigna 1975) (vecchia annata)*

*Greve in Chianti (Fi)*

***Bruno di Rocca 1996 I.G.T. Colli della Toscana Centrale***

***Vecchie Terre di Monte*** € 90

*(Cabernet Sauvignon e Sangiovese) (vecchia annata)*

*Greve in Chianti (Fi)*

***Basilicata Solatio 1995 D.O.C.G. Classico Riserva***

***Villa Cafaggio*** € 90

***Basilicata Solatio 1994 D.O.C.G. Classico Riserva***

*Greve in Chianti (Fi)* € 90

*(Sangiovese)*

***San Martino 2001 I.G.T. Toscana Rosso***

***Villa Cafaggio*** € 90

***San Martino 1998 I.G.T. Toscana Rosso***

*Greve in Chianti (Fi)* € 90

*(Sangiovese)*

***Il Cortaccio 1998 I.G.T. Toscana Rosso***

***Villa Cafaggio*** € 90

*(Cabernet Sauvignon)*

*Greve in Chianti (Fi)*

## ***SM Marche***

***Villa Bucci Rosso 2020 D.O.C. Piceno***

*(Montepulciano 70% e Sangiovese 30%)*

***Bucci***

€ 39

*Ostra Vetere (An)*

## ***SM Abruzzo***

***Montepulciano d'Abruzzo 2016 D.O.C. M. d'Abruzzo***

***Emidio Pepe***

€ 40

***Montepulciano d'Abruzzo 2013 D.O.C. M. d'Abruzzo***

*Teramo Nuovo (Te)*

€ 90

***Montepulciano d'Abruzzo 1983 D.O.C. M. d'Abruzzo***

€ 250

*(Montepulciano)*

***Montepulciano d'Abruzzo 2019 D.O.C. M. d'Abruzzo***

***Masciarelli***

€ 38

*(Montepulciano)*

*S. Marino della Marruccia (Ch)*

***Montepulciano d'Abruzzo 2013 D.O.C. M. d'Abruzzo***

***Valentini***

€ 280

*(Montepulciano)*

*Loreto Aprutino (Pe)*

## ***SM Lazio***

***Tefra 2021 I.G.T. Lazio***

***Campolavico***

€ 25

*(Cesanese)*

*Genzano di Roma (Rm)*



## **SM Molise**

**Militem Christi Riserva 2012 D.O.C. Aglianico del Molise**  
(Aglianico)

**Cianfagna** € 39  
Acquaviva Collecroce (Cb).

**Sator Gran Maestro 2018 D.O.C. Tintilia del Molise**  
(Tintilia con un leggero appassimento in pianta)

**Cianfagna** € 58  
Acquaviva Collecroce (Cb)

## **SM Campania**

**Il Chaos 2018 I.G.P. Roccamonfina**  
(Primitivo)

**Masseria Torricella** € 29  
Sessa Aurunca (Ce)

**"Vigna Quintodecimo" 2018 D.O.C.G. Taurasi**  
(Aglianico)

**Quintodecimo** € 210  
Ascoli Striano (Av)

## **SM Calabria**

**Appianum 2020 Rosso Calabria I.G.P.**  
Magliocco Dolce e Canino, Gaglioppo, Greco Nero e Bianco,  
Nerello Mascalese, Trebbiano e Malvasia

**Spititi Ebri** € 43  
Celio (Cs)

## **SM Sicilia**

**Nonna Concetta 2021 I.G.T. Terre Siciliane**

*(Nerello Mascalese)*

**Calabretta** € 78

*Randazzo ( Ct)*

**Frappato di Vittoria 2020 I.G.T. Sicilia**

*(Frappato)*

**Arianna Occhipinti** € 38

*Vittoria (Ct)*

**Duca Enrico 1995 I.G.T. Terre Siciliane (vecchia annata)**

*(Nero d'Avola)*

**Duca di Sala Paruta** € 65

*Casteldaccia (Pa)*

**Calmarossa 2016 D.O.C. Sicilia**

*(Vitigno Nero d'Avola )*

**Santa Maria La Nave** € 80

*Catania*

**Rosso del Conte 2001 D.O.C. Contea di Sclafani**

**Rosso del Conte 1997 D.O.C. Contea di Sclafani**

*(Nero d'Avola 60% e Perricone 40%) (vecchia annata)*

**Tasca d'Almerita** € 70

*Sennori (Ss)* € 70

## **SM Sardegna**

**6Mura 2009 D.O.C. Carignano del Sulcis**

*(Carignano da viti centenarie a piede franco)*

**Cantina Giba** € 35

*S. Giovanni in Suergiu' (Ca)*

**Buio Buio Riserva 2016 D.O.C. Carignano del Sulcis**  
(Carignano)

**Mesa** € 33  
Sant' Anna Arresi (Su)

**Romangia Rosso 2011 I.G.T. Romangia Rosso**  
(Cannonau)

**Tenute Dettori** € 78  
Sennori (Ss)



## **SM Vini rossi dal mondo**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### **SM Francia**

### **SM Borgogna**

**Mercurey Clos Du Roi - 1er Cru 2011**  
(Pinot Nero)

**Château De Chamirey** € 80  
Mercurey

**Mercurey "Les Cinq" - 1er Cru 2009**  
(Pinot Nero di cinque Clos: 1°Cru Les Ruelles, 1° Cru De Roi,  
1° Cru Sazenay, 1° Cru l'Evêque, 1° Cru Champ)

**Château de Chamirey** € 180  
Mercurey

**Corton Les Bressandes - Grand Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

**Chandon de Briailles** € 200

*Savigny-Les-Beaune*

**Ile Des Vergelesses - 1er Cru 2011**

*(Pinot Nero)*

**Chandon de Briailles** € 120

*Savigny-Les-Beaune*

**Volnay - Les Caillerets - 1er Cru 2015**

*(Pinot Nero)*

**Dom. C. Vaudoisey** € 80

*Volnay*

**Clos De Tart 2014**

**Clos De Tart 2009**

*(Pinot Nero)*

**Dom. Clos de Tart** € 1.100

*Morey-Saint-Denis* € 1.500

**Morey-Saint-Denis 2020**

*(Pinot Nero)*

**Dom. David Duband** € 85

*Chevannes*

**Bourgogne 2020**

*(Pinot Nero)*

**Dom. David Duband** € 39

*Chevannes*

**Echézeaux - Grand Cru 2012**

*(Pinot Nero)*

**Coquard-Loison-Fleuro** € 220

*Flagey-Echézeaux*

**Grands Echézeaux 2004**

**Grands Echézeaux 2002**

**D. Gros Frère Et Soeur** € 550

*Vosne-Romanée*

*(Pinot Nero)*

***Clos de Vougeot - Grand Cru 2016***

*(Pinot Nero)*

***D. Confuron-Cotetidot € 400***

*Vosne-Romanèe*

***Morey-Saint-Denis - 1er Cru 2012***

*(Pinot Nero)*

***Domaine Dujac € 420***

*Morey-Saint-Denis*

***Givry - 1er Cru 2014***

*(Pinot Nero)*

***D. Cellier Aux Moines € 60***

*Mercurey*

***Mercurey Les Vasées - 1er Cru 2019***

*(Pinot Nero)*

***Domaine Mia € 49***

*Nuit-Saint-George*

***Clos De Mouches - 1er Cru 2020***

*(Pinot Nero)*

***Maison Joseph Drouhin € 200***

*Beaune*

***Griotte-Chambertin - Grand Cru 2014***

*(Pinot Nero)*

***Maison Joseph Drouhin € 550***

*Beaune*

***Clos de Vougeot - Grand Cru 2020***

*(Pinot Nero)*

***Dom. Philippe Pacalet € 600***

*Beaune*

***Corton-Bressandes - Grand Cru 2016***

*(Pinot Nero)*

***Dom. Philippe Pacalet € 350***

*Beaune*

***Echézeaux - Grand Cru 2012***

*(Pinot Nero)*

***Dom. Philippe Pacalet € 550***

*Beaune*

***Chambolle-Musigny - Les Sentiers - 1er Cru 2015***

*(Pinot Nero)*

***Dom. Philippe Pacalet € 390***

*Beaune*

***Gevrey Chambertin - La Perrière - 1er Cru 2015***

*(Pinot Nero)*

***Dom. Philippe Pacalet € 398***

*Beaune*

***SM Bordeaux***

***SM Bordeaux Médoc - Saint-Estèphe***

***Saint-Estèphe Cru Bourgeois 2011***

***Château Beau-Site € 50***

***Saint-Estèphe Cru Bourgeois 1995***

***Saint-Estèphe € 110***

*(Cabernet Sauvignon e Merlot)*

***Saint-Estèphe 2011***

***Les Ormes de Pez € 50***

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot)*

*Saint-Estèphe*

***SM Bordeaux Médoc - Pauillac***

<b>Château Batailley - 5ème Grand Cru Classé 2011</b>	<b>Château Batailley</b>	€ 95
<b>Château Batailley - 5ème Grand Cru Classé 2001</b>	<i>Pauillac</i>	€ 140
<b>Château Batailley - 5ème Grand Cru Classé 1990</b> (Cabernet Sauvignon)		€ 190

<b>Pauillac - 5ème Grand Cru Classé 2011</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Château Clerc Milon</b>	€ 109
	<i>Pauillac</i>	

<b>Pichon Baron - 2ème Grand Cru Classé 2019</b>	<b>Château Pichon Baron</b>	€ 260
<b>Pichon Baron - 2ème Grand Cru Classé 2018</b> (Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% e Cabernet Franc 5%)	<i>Pauillac</i>	€ 295

<b>Pichon Longueville Comtesse de Lalande Grand Cru Classé 2018</b> (Cabernet S. 67%, Merlot 26 %, Cabernet Franc 4% e Petit Verdot 3%)	<b>Pichon C. de Lalande</b>	€ 470
	<i>Pauillac</i>	

<b>Pontet-Canet - 5ème Grand Cru Classé 2019</b>	<b>Château Pontet-Canet</b>	€ 210
<b>Pontet-Canet - 5ème Grand Cru Classé 2018</b> (Cabernet Sauv 62% Merlot 32% Cabernet Franc 4 % e Petit Verdot 2%)	<i>Pauillac</i>	€ 220

### **SM Bordeaux Haut Médoc - Margaux**

<b>Château Palmer 3ème Grand Cru Classé 2020</b> (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot )	<b>Château Palmer</b>	€ 650
	<i>Margaux</i>	

**SM Bordeaux Haut Médoc - Saint-Julien**

<b>Gruaud Larose - 2ème Grand Cru Classé 2020</b>	<b>C. Gruaud Larose</b>	€ 138
<b>Gruaud Larose - 2ème Grand Cru Classé 2011</b> (Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot e Merlot)	Saint-Julien	€ 120
<b>Léoville Barton - 2ème Grand Cru Classé 2019</b> (Cabernet Sauvignon 70 % Merlot 22 % e Cabernet Franc 8 %)	<b>C. Léoville Barton</b>	€ 90
<b>Léoville Las Cases - 2ème 2019</b> (Cabernet Sauvignon 80 % Merlot 11 % e Cabernet Franc 9 %)	<b>C. Léoville Las Cases</b>	€ 370
<b>Saint-Pierre - 4ème Grand Cru Classé 2011</b> (Cabernet Sauvignon e Merlot)	<b>Château Saint-Pierre</b>	€ 110

**SM Bordeaux Saint-Emilion**

<b>Clos Des Jacobins - Grand Cru Classé 2020</b>	<b>Clos Des Jacobins</b>	€ 85
<b>Clos Des Jacobins - Grand Cru Classé 2010</b> (Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon)	Saint-Emilion	€ 85
<b>Cheval Blanc - Premier Grand Cru Classé 1999</b> (Merlot 43%, Cabernet Franc 52%, Cabernet Sauvignon 5%)	<b>Château Cheval Blanc</b>	€ 800



***Saint-Emilion - Grand Cru Classé 2009***

*(Merlot, Cabernet Franc e Malbec)*

***Château Jean Faure*** € 115

*Saint-Emilion*

***Saint-Emilion - 1er Cru Classé 2011***

*(Merlot 50% e Cabernet Franc 50%)*

***Château Trotte Vieille*** € 185

*Saint-Emilion*

***SM Bordeaux Graves***

***Carbonnieux - Grand Cru Classé de Graves 2010***

*(Cabernet Sauvignon 65%, Cabernet Franc 5% e Merlot 30%)*

***Château Carbonnieux*** € 108

*Graves*

***Sociando Mallet Haut Médoc 2009***

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)*

***C. Sociando Mallet*** € 74

*Graves*

***SM Bordeaux Pessac-Léognan - Graves***

***Haut-Brion - Premier Grand Cru Classé 2015***

***Haut-Brion - Premier Grand Cru Classé 2002***

*(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)*

***Château Haut-Brion*** € 1.100

*Graves* € 880

***SM Bordeaux - Pomerol***

***Clinet 2019***

***Château Clinet*** € 220

***Clinet 2018***

***Pomerol*** € 215

*(Merlot 88% e Cabernet Sauvignon 12%)*

***Château Le Puy 2007***

***Château Le Puy*** € 38

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

***Pomerol***

***Pomerol 2011***

***Domaine De l'Eglise*** € 85

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

***Pomerol***

***Pomerol 2000***

***Château Cantelauze*** € 78

***Pomerol 2000 (Magnum)***

***Pomerol*** € 150

***Pomerol 1996***

€ 78

*(Merlot e Cabernet Sauvignon)*

## ***SM Sud-Ovest***

***Madiran 2010 (Magnum)***

***Château Montus*** € 60

*(Tannat e Cabernet Sauvignon)*

***Castelnau-Rivière-Basse***

## ***SM Valle del Rodano***

***Les Cassagnes 2021***

*(Grenache Noir 55% Syrah 35% Cinsault 7% e Mourvèdre 3%)*

***Château La Nerthe*** € 44

*Châteauneuf-du-Pape*

***Juliènas 2021***

*(Gamay)*

***D.Laurent Perrachon et*** € 30

*Juliènas*

***Croyes Hermitage 2005 (Magnum)***

*(Syrah)*

***Cave De Tain*** € 180

*Tain Hermitage*

***Hermitage Cuvèe Gaby 2010 Le Vieilles Vigne***

*(Syrah)*

***Dom. Du Colombier*** € 120

*Tain Hermitage*

***Crozes-Hermitage Cuvèe Gaby 2014***

*(Syrah)*

***Domaine Du Colombier*** € 75

*Tain Hermitage*

***Cuvèe Terroirs 1997 (vecchia annata)***

*(Syrah, Mourvèdre e Grenache)*

***Domaine R. Rostaing*** € 170

*Côte Rôtie*

***SM Austria***

***Zweigelt Reserve 2013***

*(Verdejo Negro e Cangas)*

***Helmut Gangl*** € 40

*Neusiedlersee*

## **SM Spagna**

### ***De Sol a Sol Natural 2014***

*(Temparillo) vino macerato*

***Bodega Esencia Rural € 30***

*Quero*

## **SM Libano**

### ***Château Musar Red 2017***

*(Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignano)*

***Château Musar € 75***

*Ghazir - Keserwan*

*Quattro settimane macerazione con le bucce, affinamento in barrique e in tini di cemento per un anno e 3 in bottiglia*

San Martino



## **SM Grandi Formati**

*I vini sono presentati in ordine alfabetico delle aziende*

### ***Classificazione***

***Magnum*** - 2 bottiglie 1500 (ml)

***Jéaroboam*** - 4 bottiglie 3000 (ml)

***Réhoboam*** - 6 bottiglie 4500 (ml)

***Mathusalem*** - 8 bottiglie 6000 (ml)

*Salmanazar -12 bottiglie 9000 (ml)*

*Bathazar - 16 bottiglie 12000 (ml)*

*Nabouchodonosor - 20 bottiglie 15000 (ml)*

## **SM Vini frizzanti**

*Jeio Prosecco Superiore Dry D.O.C.G. (Magnum)*

*(Glera 85%, Verdiso, Pinot Bianco, Chardonnay 15%)*

*Bisol Stefano & Figli € 45*

*Valdobbiadene (Tv)*

## **SM Metodo Classico o Spumante Italiano**

*2017 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum)*

*(Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi*

*Bellaguardia*

*Montecchio Maggiore (Vi)*

*2002 Out Style Demi Sec V.S.Q. (Magnum)*

*(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 111 mesi*

*Casa Caterina € 98*

*Monticelli Brusati (Bs)*

## **SM Champagne**

*2008 Quinte Essence Brut (Magnum)*

*(Chardonnay 21%, Pinot Meunier 30% e Pinot Noir 49%)*

*Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi*

*Franck Pascal € 290*

*Baslieux-sous-Châtillon*

**Krug Grand Cuvée "168ème" Brut s.a. (Magnum)** *krug* € 800  
(Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier) *Reims*  
Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi

**2002 Vintage 250 (dal 1772 al 2022) Brut (Magnum)** *Veuve Clicquot* € 800  
(Pinot Nero 60% e Chardonnay 33% e Pinot Meunier 7%) *Reims*  
Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi

## **SM Grandi formati**

### **SM Veneto**

**Capitel Croce 2020 I.G.T. Veneto (Magnum)** *Anselmi* € 64  
(Garganega) *Monforte D'Alpone (Vr)*

**Orto 2020 vino da tavola (Magnum)** *Isola di Sant' Erasmo* (1€ 105  
(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano) *Isola di Sant' Erasmo (Ve)*

### **SM Valle d'Aosta**

**Cuvée Bois 2020 D.O.P Valle d'Aosta (Magnum)** *Les Crêtes* € 150  
(Chardonnay) *Aymavilles (Ao)*

## **SM Lombardia**

**Zero Blanc 2013 I.G.T. (Magnum)**

(Chardonnay)

**Casa Caterina** € 65

Monticelli Brusati (Bs)

**L'Estro 2011 I.G.T. (Magnum)**

**Casa Caterina** € 75

**L'Estro 2009 I.G.T. (Magnum)**

Monticelli Brusati (Bs) € 75

(Viognier 40%, Marsanne 30% e Sauvignon Blanc 30%) vino macerato

**Non c'e' 2004 I.G.T. (Magnum)**

(Gewürztraminer)

**Casa Caterina** € 90

Monticelli Brusati (Bs)

## **SM Alto Adige**

**Löwengang 2019 I.G.T. Vig. delle Dolomiti (Magnum)**

(Chardonnay)

**Alois Lageder** € 145

Magrè (Bz)

## **SM Friuli Venezia Giulia**

**Bianco Sesto 2019 D.O.C. Colli Orientali (Magnum)**

(Friulano e Ribolla Gialla)

**La Tunella** € 70

Premariacco (Ud)

**Ribolla Gialla 2009 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** Josko Gravner € 190

**Ribolla Gialla 2008 I.G.T. Venezia Giulia (Magnum)** Oslavia (Go) € 190

*Fermentazione sulle fecce in anfore, affinamento 6 anni in botti di rovere*

## **SM Francia Bordeaux**

**Puligny-Montrachet 2018 (Magnum)** Dom. Philippe Pacalet € 420

*(Chardonnay)*

*Beaune*

**Meursault-Poruzots 1er Cru 2008 (Magnum)** Pierre Ponnelle € 260

*(Chardonnay)*

*Beaune*

## **SM Loira**

**Savennières - Roches Aux Moines 2010 (Magnum)** D. Roche Aux Moines € 95

*(Chenin blanc)*

*Savennières*

**Romorantin 2011 (Magnum)** Puzelat-Bonhomme € 120

*(Viti di Romorantin di età compresa tra il 1905 e il 1973)*

*Les Montils Touraine*

## **SM Grandi formati vini rossi nazionali**



## **SM Veneto**

**Des Roses Pour Madame 2011 D.O.C. (Magnum)** **Conte L. Gasparini** € 90  
(Merlot, Cabernet Sauvignon e Malbec) Volpago del Montello (Tv)

**Gelsaia 2016 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)** **Giorgio Cecchetto** € 120

**Gelsaia 2011 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)** **Tezze di Piave (Tv)** € 120

**Gelsaia 2009 D.O.C.G. Piave Malanotte (Magnum)** € 120

(Con l'aggiunta dal 15 al 35% di uva Raboso passita sui graticci)

**Raboso del Piave 1998 D.O.C. Piave (Magnum)** **Giorgio Cecchetto** € 75

**Raboso del Piave 2000 D.O.C. Piave (Magnum)** **Tezze di Piave (Tv)** € 75

(Raboso)

**Vecchio Grion's 2012 I.G.T. Veneto (Magnum)** **Vinicola Balan** € 55

(Cabernet e Merlot) Trebaseleghe (Pd)

## **SM Piemonte**

**Soprano Bussia Pianpolvere 2006 D.O.C.G. (Magnum)** **P. Rocche dei Manzoni** € 205

**Barolo Riserva 7 Anni** **Monforte d'Alba (Cn)**

(Nebbiolo)

## ***SM Alto Adige***

***Lagrein "Riserva Porphy" 2013 D.O.C. (Magnum)***

*(Lagrein)*

*Cantina Prod. Terlano € 120*

*Terlano (Bz)*

## ***SM Emilia Romagna***

***Torre di Ceparano 2001 D.O.C. (Magnum)***

***Sangiovese Superiore Riserva***

*(Sangiovese di Romagna)*

*Fattoria Zerbina € 60*

*Faenza (Ra)*

## ***SM Toscana***

***Giorgio Primo 2013 I.G.T. Toscana Rosso (Magnum)***

***Giorgio Primo 2008 I.G.T. Toscana Rosso (Jeroboam)***

*(Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot)*

*La Massa € 190*

*Panzano in Chianti (Si) € 280*

***Il Cavaliere 2000 I.G.T. Toscana Rosso (Magnum)***

*(Sangiovese)*

*Michele Satta € 75*

*Bolgheri (Li)*

## ***SM Francia Bordeaux***

***Pomerol 2000 (Magnum)***  
(Merlot e Cabernet Sauvignon)

***Château Cantelauze*** € 150  
*Pomerol*

## ***SM Francia Sud-Ovest***

***Madiran 2010 (Magnum)***  
(Tannat e Cabernet Sauvignon)

***Château Montus*** € 60  
*Castelnau-Rivière-Basse*

## ***SM Francia Valle del Rodano***

***Croyes Hermitage 2005 (Magnum)***  
(Syrah)

***Cave De Tain*** € 180  
*Tain Hermitage*

## ***SM Vini dolci***

***Recioto della Valpolicella 1988 I.G.T. (Magnum)***  
(Corvina, Rondinella e Molinara)

***Romano Dal Forno*** € 1.080  
*Cellare di Illasi (Vr)*

San Martino



## **SM Vini dolci**

### **Classificazione dei vini dolci**

**Vendemmia tardiva:** uve lasciate sovrarmaturare in pianta

**Vini passiti:** uve lasciate sui graticci ad appassire con ventilazione forzata o in modo naturale.

**Muffa Nobile o Botrytis Cinerea:** uve lasciate in pianta attaccate da una muffa nobile, (*Botrytis Cinerea*) che ne concentra il succo e le parti zuccherine, questi vengono detti vini muffati, es. Muffato della Sala, Sauternes, Tokaji Aszú.

**Icewine:** grappoli vendemmiati quando l'acino ghiacciato all'interno raggiunge i meno 7 °

**Recioto:** uno dei vini dolci simbolo del Veronese "recioto" deriva da "recie", letteralmente "orecch" ovvero parte superiore del grappolo, chiamate così per la loro posizione laterale esposta al sole in maniera continuativa, quindi ideali per l'appassimento e per la produzione di un vino dolce.

## **SM Veneto**

**I Capitelli 2022 I.G.T. Veneto (350 ml)** *Anselmi* € 35

**I Capitelli 2018 I.G.T. Veneto (350 ml)** *Soave (Vr)* € 30

**I Capitelli 2022 I.G.T. Veneto (750 ml)** € 70

*Blend di vitigni tradizionali, internazionali e resistenti (pivi) attaccati dalla muffa nobile*

**Raboso Passito 2006 I.G.T. Veneto (500 ml)** *Bonotto delle Tezze* € 38  
(*Raboso Piave*) *Vazzola (Tv)*

**R.P. Passito Veneto s.a. I.G.P. (500 ml)** *Giorgio Cecchetto* € 40

*(Raboso Piave)*

*Tezze di Piave (Tv)*

***Torcolato 2021 D.O.C. Breganze (375 ml)***

***Maculan***

***Torcolato 2021 D.O.C. Breganze (750 ml)***

*Soave (Vr)*

*(Vespaiola)*

***Acini Nobili 2015 I.G.T. Veneto (750 ml)***

***Maculan*** € 120

***Acini Nobili 2012 I.G.T. Veneto (375 ml)***

*Soave (Vr)* € 50

***Acini Nobili 1994 I.G.T. Veneto (375 ml)***

€ 110

*(Vespaiola)*

***Torcolato 2015 D.O.C. Breganze (750 ml)***

***Miotti Firmino*** € 68

***Torcolato 2015 D.O.C. Breganze (375 ml)***

*Breganze (Vi)* € 35

***Torcolato 2007 D.O.C. Breganze (375 ml)***

€ 39

*(Vespaiolo, Garganega e Tokay)*

***Monte Sorio 2018 I.G.T. Veneto (500 ml)***

***La Bianca*** € 38

*(Garganega) non filtrato*

*Gambellara (Vi)*

***Le Colombare 2018 D.O.C.G. Recioto di Soave (375 ml)***

***Pieropan*** € 40

*(Garganega)*

*Soave (Vr)*

***Santa Lucia vendemmia tardiva 1995 I.G.T. (500 ml)***

***Pieropan*** € 90

*(Garganega)*

*Soave (Vr)*

<b><i>Cristina vendemmia tardiva 2010 I.G.T. (375 ml)</i></b>	<b><i>Roeno</i></b>	<b><i>€ 44</i></b>
<b><i>Cristina vendemmia tardiva 2006 I.G.T. (375 ml)</i></b>	<b><i>Brentino Belluno (Vr)</i></b>	<b><i>€ 45</i></b>
<b><i>Vigna Serè 2004 I.G.T. Veneto (375 ml)</i></b>	<b><i>Romano Dal Forno</i></b>	<b><i>€ 120</i></b>
<b><i>(Corvina, Rondinella e Molinara)</i></b>	<b><i>Cellare di Illasi (Vr)</i></b>	
<b><i>Recioto della Valpolicella 1988 I.G.T. (Magnum)</i></b>	<b><i>Romano Dal Forno</i></b>	<b><i>€ 1.080</i></b>
<b><i>(Corvina, Rondinella e Molinara)</i></b>	<b><i>Cellare di Illasi (Vr)</i></b>	
<b><i>"Capitel Monte Fontana" 2000 D.O.C.G. (500 ml)</i></b>	<b><i>Tedeschi</i></b>	<b><i>€ 55</i></b>
<b><i>Recioto della Valpolicella Classico</i></b>	<b><i>Pedemonte (Vr)</i></b>	
<b><i>(Corvina, Rondinella e Molinara)</i></b>		
<b><i>SM Valle d'Aosta</i></b>		
<b><i>Ninive Ice Wine da uva stramatura (500 ml)</i></b>	<b><i>Ermes Pavese</i></b>	<b><i>€ 48</i></b>
<b><i>(Prie Blanc 100%)</i></b>	<b><i>Morgex (Ao)</i></b>	
<b><i>sm Piemonte</i></b>		
<b><i>Anthons (375 ml)</i></b>	<b><i>Matteo Correggia</i></b>	<b><i>€ 29</i></b>
<b><i>(Bracchetto passito)</i></b>	<b><i>Canale (Cn)</i></b>	

**Barolo Chinato** D.O.C.G. vino aromatizzato (500 ml) **F.lli Alessandria** € 35  
35 diverse erbe e spezie (China Calissaia, Cannella, Liquirizia, Vanigli Verduno (Cn)  
Zenzero, Chiodi di garofano, Anice, Rabarbaro ecc.)

**Barolo Chinato** D.O.C.G. vino aromatizzato (500 ml) **Mulassano** € 42  
Il vino viene aggiunto, infusi e distillati di botaniche e spezie, Cuneo  
tra le quali la corteccia di China Calissaja, il coriandolo, la liquirizia, i chiodi di garofano.

## **SM Liguria**

**Sciacchetrà Cinque Terre Riserva 2015** D.O.C. (375 ml) **Possa** € 95  
(Bosco e Rossese Bianco) Macerazione con le bucce per 28 giorni Riomaggiore (Sp)

## **SM Lombardia**

**Villa Marone** I.G.T. Pavia (375 ml) **Bisi** € 28  
(Malvasia di Candia) San Damiano al Colle (Pv)

## **SM Alto Adige**

**Moscato Rosa 2007** D.O.C. Alto Adige (375 ml) **Franz Haas** € 45  
(Moscato Rosa) Montagna (Bz)

<b>10 Vendem. Tardive 2002/1 D.O.C. Alto Adige (500 ml)</b> (Resling Renano)	<b>Pelz</b> Cembra (Bz)	€ 30
---	----------------------------	------

## **SM Friuli Venezia Giulia**

<b>Verduzzo 2008 D.O.C. Colli Orientali del Friuli (500 ml)</b> (Verduzzo)	<b>Gigante</b> Corno di Rosazzo (Go)	€ 29
---	---	------

<b>Gravner 8'9'10' I.G.T Venezia Giulia (750 ml)</b> (Ribolla Gialla attaccata dalla muffa nobile)	<b>Josko Gravner</b> Oslavia (Go)	€ 400
---	--------------------------------------	-------

## **SM Emilia Romagna**

<b>Vino del Volta s.a. D.O.C. Colli Piacentini (500 ml)</b>	<b>La Stoppa</b>	€ 43
---	------------------	------

<b>Vigna del Volta 2007 D.O.C. Colli Piacentini (500 ml)</b> (Malvasia di Candia) non filtrato	<b>Rivergano (Pc)</b>	€ 38
---	-----------------------	------

<b>Arrocco 2019 D.O.C.G. Albana di Romagna (500 ml)</b> (Albana di Romagna)	<b>Fattoria di Zerbina</b> Marzeno-Faenza (Rm)	€ 38
--	---	------

<b>Scaccio Matto 2016 D.O.C.G. Albana di Romagna (375 ml)</b> (Albana di Romagna)	<b>Fattoria di Zerbina</b> Marzeno-Faenza (Rm)	€ 62
--	---	------



## **SM Toscana**

**Patrizia B. 1998** I.G.T. Toscana (375 ml) **Massa Vecchia** € 80

**Patrizia B. 1997** I.G.T. Toscana (375 ml) **Massamarittima (Gr)** € 80  
(Sauvignon)

**Il Matto delle Giuncaie 1998** I.G.T. Toscana (375 ml) **Massa Vecchia** € 80

**Il Matto delle Giuncaie 1997** I.G.T. Toscana (375 ml) **Massamarittima (Gr)** € 80  
(Aleatico della Maremma)

**Vin Santo di Montepulciano 1990** D.O.C. (375 ml) **Poliziano** € 80

**Vin Santo di Montepulciano 1991** D.O.C. (375 ml) **Montepulciano (Si)** € 80

**Vin Santo di Montepulciano 1993** D.O.C. (375 ml) € 80  
(Malvasia e Grechetto)

**Vin Santo del Chianti Classico 2003** D.O.C. (500 ml) **Tenuta di Nozzole** € 44

(Trebiano e Malvasia) **Greve in Chianti (Si)**

## **SM Umbria**

**Aleatico passito 2007** I.G.T. Umbria (500 ml) **Barberani** € 49

(Sauvignon, Grechetto e Traminer attaccate dalla muffa nobile) **Orvieto (Tr)**

***Muffa Nobile 2015 D.O.C. Orvieto Classico Sup. (375 ml)***      ***Palazzone***      € 35  
(*Grechetto, Sauvignon e Procanico attaccati dalla muffa nobile*)      *Orvieto (Tr)*

## ***SM Sicilia***

***Martingana 1998 D.O.C. Passito di Pantelleria (500 ml)***      ***Salvatore Murana***      € 65  
(*Zibibbo da uve Moscato d'Alessandria*)      *Pantelleria (Tp)*

***Khamma 1999 D.O.C. Passita di Pantelleria (500 ml)***      ***Salvatore Murana***      € 65  
(*Zibibbo da uve Moscato d'Alessandria*)      *Pantelleria (Tp)*

## ***SM Vini liquorosi***

*I vini liquorosi sono prodotti con un vino base di almeno 12° e vengono addizionati con :  
mosto concentrato, alcool etilico, acquavite di vino, mistelle.*

*Alcuni tra i piu' conosciuti sono: il Marsala, il Barolo Chinato, il Porto, lo Sherry, il Madera.*

## ***SM Sicilia (vini liquorosi)***

### ***Denominazione Marsala***

***Fine*** - Invecchiamento 1 anno - 17 gradi alcolici minimo

***Superiore*** - Invecchiamento 2 anno - 18° gradi alcolici minimo

***Superiore Riserva - Invecchiamento 4 anno - 18° gradi alcolici minimo***

***Vergine o Soleras - Invecchiamento 5 anno - 18° gradi alcolici minimo***

***Vergine o Soleras o Riserva - Invecchiamento 10 anno - 18° gradi alcolici minimo***

### ***Zuccheri***

***Secco - inferiore a 40 g / litro***

***Semi secco - tra 40-100 g / litro***

***Dolce Superiore - 100 g / litro***

***Altogrado 2009 (500 ml)***

***(Grillo)***

***Barraco Nico € 89***

***Contrada Bausa (Tp)***

***Vecchio Sampaeri Ventennale D.O.C. Marsala (500 ml)***

***(Grillo)***

***Marco De Bartoli € 80***

***Marsala (Tp)***

***Marsala Superiore 10 anni D.O.C. Marsala (500 ml)***

***(Grillo)***

***Marco De Bartoli € 80***

***Marsala (Tp)***

San Martino



***SM Vini dolci dal mondo***

***SM Francia Bordeaux***

<b><i>Sauternes 1996 Premier Grand Cru Classe (750 ml)</i></b> <i>(Sauvignon, Semillon e Muscadet attaccate dalla muffa nobile)</i>	<b><i>Château d'Yquem</i></b> € 800 <i>Sauternes</i>
<b><i>Sauternes 2018 Grand Cru Classe (375 ml)</i></b> <i>(Sauvignon, Semillon e Muscadet attaccate dalla muffa nobile)</i>	<b><i>Château Rieussec</i></b> € 59 <i>Fargues</i>
<b><i>Sauternes 2015 (750 ml)</i></b> <i>(Sauvignon)</i>	<b><i>Dom. De Carbonnieu</i></b> € 65 <i>Bommes</i>

## ***SM Francia Loira***

<b><i>Bonnezeaux 1997 (500 ml)</i></b>	<b><i>Château De Fesles</i></b> € 110
<b><i>Bonnezeaux 1996 (500 ml)</i></b> <i>(Chenin Blanc)</i>	<i>Bellevigne En Layon</i> € 110
<b><i>Les Juliens 1996 (500 ml)</i></b> <i>(Chenin Blanc)</i>	<b><i>Château De La Guimon</i></b> € 105 <i>Thouarcé</i>

## ***SM Francia Alsazia***

<b><i>Gewürztraminer 1989 Selezione Acini Nobili (500 ml)</i></b> <i>(Gewürztraminer)</i>	<b><i>Gustave Lorentz</i></b> € 95 <i>Bergheim</i>
--	---

**Gewürztraminer 2007 (750 ml)**

*(Gewürztraminer)*

**Earl Michel Heyberger € 90**

*St-hppolyte (Haut-Rhin)*

## **SM Ungheria**

**Tokaji Aszu' Essencia 1995 (500 ml)**

*(Furmint, Harslevelu'e MusKataly attaccate dalla muffa nobile)*

**Royal Tokaji € 160**

*Tokay - Hegyalja*

## **SM Austria**

### **Denominazioni del residuo zuccherino**

**Spätlese** : raccolta tardiva con un contenuto zuccherino nel mosto 190-210 g/l.

**Auslese** : Selezione degli acini fatta a mano con un contenuto zuccherino nel mosto 210-230 g/l.

**Beerenauslese** : Selezione di acini attaccati dalla muffa nobile per un minimo del 40% , con un contenuto zuccherino nel mosto 250 g/l.

**Trockenbeerenauslese** : selezione di acini stramaturi attaccati dalla muffa nobile per 80%, con un contenuto zuccherino nel mosto 300 g/l.

**Stroh-Schilfwein** : uva passita sulla paglia (strof) o sulla canna (schilfwein) per almeno 3 mesi , cc contenuto zuccherino nel mosto 250 g/l.

**Dürnsteiner Auslese 1977 (375 ml)**

*(Müller Thurgau)*

**Freie Weingärtner € 170**

*Wachau*

**Zweigelt Beerenauslese 2012 (375 ml)** **Helmut Gangl** € 40  
(Zweigelt) Neusiedlersee

**Traminer Beerenauslese 2004 (375 ml)** **Helmut Gangl** € 35  
(Gewürztraminer) Neusiedlersee

**Cuvée Beerenauslese 2017 (375 ml)** **Kracher** € 38  
(Welschriesling, Chardonnay, Traminer, Scheurebe e Muskat-Ottonel) Illmitz

**Cuvée Beerenauslese 1997 (375 ml)** **Kracher** € 87  
(Chardonnay) Illmitz

### **SM Romania Eiswein** (vini di ghiaccio)

**Ice Wine 2017 (375 ml)** **Kracher & Liliac** € 50  
(Neuburger, Pinot Gris e Muskat Ottonel) Batoș

*Kracher ha avviato una collaborazione con la Liliac Winery in Transilvania (regione di Lechinta)*

### **SM Israele Eiswein** (vini di ghiaccio)

**Yarden Heightswine Ice Wine 2018 (375 ml)** **Yarden** € 50  
(Gewurztraminer) Katzrin

## **SM Vini liquorosi dal mondo**

I vini **liquorosi** sono prodotti con un vino base di almeno 12°, vengono addizionati con del mosto c  
oppure alcool etilico o acquavite di vino o mistelle.

Alcuni tra i piu conosciuti sono il Marsala, il Barolo Chinato, il Porto, lo Sherry, il Madera.

### **SM Francia Nuova Aquitania (vini liquorosi)**

<b>Pineau Des Charentes Selezione Claude Thorin (750 ml)</b>	<b>Claude Thorin</b>	€ 50
(Ugni Blanc)	Charente	

### **SM Francia Languedoc-Roussillon (vini liquorosi)**

<b>Vintage 20 anni "Mas Amiel" (750 ml)</b>	<b>Mas Amiel</b>	€ 98
(Grenache 90%, Maccadeu%% e Carignan 5%)	Maury	

<b>Vintage 2015 "Mas Amiel" (500 ml)</b>	<b>Mas Amiel</b>	€ 55
(Grenache 90%, Maccadeu% e Carignan 5%)	Maury	

### **SM Spagna (vini liquorosi)**

<b>Pedro Ximenez Murillo Sherry 100 Anos (500 ml)</b>	<b>Lustau</b>	€ 60
---	---------------	------

*(Pedro Ximénez)*

*Jerez De La Frontera*

**Sherry Almacenista Fino Secco (750 ml)**

**Lustau € 75**

*(Palomino)*

*Jerez De La Frontera*

**Pedro Ximénez Solera dal 1927 (375 ml)**

**Bodegas Alvear € 28**

*(Pedro Ximénez)*

*Montilla*

## **SM Portogallo (vini liquorosi)**

**Porto Vintage 1998 (750 ml)**

**Quinta Do Passadouro € 88**

*(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão)*

*Alijo'*

**Porto tawny 10 year old (500 ml)**

**Quinta De La Rosa € 40**

*(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão)*

*Alijo'*

**Porto Vintage 2018 (750 ml)**

**Quinta Da Romaneira € 95**

*(Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão)*

*Alijo'*

**Porto Vintage 1997 (750 ml)**

**Taylor's € 95**

*(Tempranillo, Tinta Amarela, Barroca e Touriga Nacional)*

*Vila Nova De Gaia*

**Porto Taylor's 20 anni (750 ml)**

**Taylor's € 60**

*(Tempranillo, Tinta Amarela, Barroca e Touriga Nacional)*

*Vila Nova De Gaia*



San Martino



## **SM Vecchie annate**

*Viste le tante referenze in carta, può accadere che alcune bottiglie di vino non siano a una corretta temperatura, per questo ci potrebbe essere la necessità di attendere qualche minuto per raggiungere la temperatura ottimale di servizio, ce ne scusiamo anticipatamente.*

## **SM Vini bianchi**

*Le bottiglie sono disposte per annata*

### **Orto 2006 vino da tavola**

*(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)*

**Orto di Venezia** € 110

*Isola di Sant' Erasmo (Ve)*

### **2006 Tanao**

*(Sauvignon Blanc, Chardonnay e Viognier)*

**Casa Lapostolle** € 35

*Cunaco - Cile*

### **2007 Orto vino da tavola**

*(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)*

**Orto di Venezia** € 110

*Isola di Sant' Erasmo (Ve)*

### **2007 Chinuri**

**Iago Bitarishvili** € 50

*(Chinuri)*

*Chardakhi - Georgia*

**2008 Orto** *vino da tavola*

**Orto di Venezia** € 110

*(Malvasia di Candia, Trebbiano e Fiano)*

*Isola di Sant' Erasmo (Ve)*

**2007 Stato Riserva** *Colli Tortonesi D.O.C.*

**Terralba** € 38

*(Timorasso)*

*Berzano di Tortona (Al)*

**2010 Il Templare** *D.O.C.*

**Montenidoli** € 33

*(Vernaccia 70%, Trebbiano Gentile 20% e Malvasia Bianca 10%)*

*San Geminiano (Si)*

**2013 Riesling Reserve**

**Ribeauville** € 30

*(Riesling)*

*Colmar*

**2014 Maris** *D.O.C. Umbria bianco*

**Degugnano dei Barbi** € 29

*(Chardonnay)*

*Orvieto (Tr)*

**2014 La Grande Châteline** *Sancerre AOC*

**Joseph Mellot** € 65

*(Sauvignon Blanc)*

*Sancerre*

**2015 Favorita** *D.O.C. Langhe*

**F. Alessandria** € 32

*(Favorita)*

*Verduno (Cn)*

**2017 Greco di Tufo** *D.O.C.G.*

**Benito Ferrara** € 33

*(Favorita)*

*Tufo (Av)*

## **SM Vini rossi di vecchia annata**

*Le bottiglie sono disposte per annata*

<b>1993 Altero Poggio Antico I.G.T. Toscana</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Poggio Antico</b> <i>Montalcino (Si)</i>	€ 60
<b>1994 "Il Pareto" Tenuta di Nozzole I.G.T. Toscana Rosso</b> <i>(Cabernet Sauvignon)</i>	<b>Tenuta Folonari</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 45
<b>1994 "Basilicata Solatio" D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Villa Cafaggio</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 65
<b>1995 "Basilicata Solatio" D.O.C.G. Chianti Classico Riserva</b> <i>(Sangiovese)</i>	<b>Villa Cafaggio</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 65
<b>1995 Duca Enrico I.G.T. Terre Siciliane</b> <i>(Nero d'Avola)</i>	<b>Duca di Sala Paruta</b> <i>Casteldaccia (Pa)</i>	€ 65
<b>1996 Le Stanze D.O.C.</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Merlot)</i>	<b>Poliziano</b> <i>Montepulciano Staz. (Si)</i>	€ 50
<b>1996 Bruno di Rocca I.G.T. Colli della Toscana Centrale</b> <i>(Cabernet Sauvignon e Sangiovese)</i>	<b>Vecchie Terre di Monte</b> <i>Greve in Chianti (Fi)</i>	€ 70

<b>1997 Anfiteatro I.G.T. Colli della Toscana Centrale</b> (Sangiovese di Vecchia Vigna 1975)	<b>Vecchie Terre di Monte</b> € 70 Greve in Chianti (Fi)
<b>1998 Il Cortaccio I.G.T. Toscana</b> (Cabernet Sauvignon)	<b>Villa Cafaggio</b> € 65 Greve in Chianti (Fi)
<b>1998 San Martino I.G.T. Toscana</b> (Sangiovese)	<b>Villa Cafaggio</b> € 60 Greve in Chianti (Fi)
<b>1999 Tazzelenghe "Ronc De Juri" D.O.C.</b> (Tazzelenghe)	<b>Girolamo Dorigo</b> € 80 Buttrio (Ud)
<b>2001 Rosso del Conte D.O.C. Contea di Sclafani</b> (Nero d'Avola 60% e Perricone 40%)	<b>Tasca d'Almerita</b> € 70 Sennori (Ss)

*Michela*