

## Champagne

Nome	Cantina	vitigno	annata	gradi	terroir	Note degustazione	bottiglia
<b>Gosset extra brut</b>	Gosset	Chardonnay	No i.d.	12%	Francia	<b>Profumo:</b> fichi, ciliegie, mandole tostate, biscotti <b>Sapore:</b> persistente, sentori di frutta secca, lieviti e crosta di pane	<b>70 €</b>
<b>Gautherot brut Grand Reserve</b>	Gautherot	Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay	No i.d.		Francia	<b>Profumo:</b> note di frutti gialli come pesca e mirabelle <b>Sapore:</b> ampio e persistente. Si affina più di 30 mesi nelle cantine più fresche e profonde.	<b>60 €</b>
<b>Gautherot Notes Blaches</b>	Gautherot	Pinot bianco, Chardonnay	2013		Francia	<b>Profumo:</b> aromi di fiori e frutti bianchi <b>Sapore:</b> schietto, luminoso con note tenere e setose	<b>95 €</b>
<b>Gautherot Rosè</b>	Gautherot	Pinot nero	No i.d.		Francia	<b>Profumo:</b> frutti rossi, lampone e ribs nero <b>Sapore:</b> fresco, tonico ed armonioso	<b>70 €</b>
<b>Millesimé</b>	Gautherot	Pinot nero, Chardonnay	2012		Francia	<b>Profumo:</b> aromi complessi e ricchi, svelano note floreali e di frutti canditi che evolvono verso sentori di brioches e mela renetta. <b>Sapore:</b> intenso e fresco al contempo avvolge il palato.	<b>80 €</b>
<b>Esprit de Nature</b>	Henry Giraud	Pinot nero, Chardonnay	2016	12%	Francia	<b>Profumo:</b> sentori fruttati di pera e pesca, affiancati da vaniglia, pepe bianco ed agrumi <b>Sapore:</b> fresco, persistente con note minerali e ricordi di biscotto e mandola amara.	<b>65 €</b>
<b>La Dame Jane rosé</b>	Henry Giraud	Pinot nero, Chardonnay, vin rouge d'Ay	2016	12%	Francia	<b>Profumo:</b> piccoli frutti rossi come ribes rosso, fragola, ribes nero, impreziositi da nuances speziate. <b>Sapore:</b> cremoso, fruttato, elegante, fresco con un finale persistente.	<b>95 €</b>
<b>Gran Crù (Fut de Chêne Yuki edition)</b>	Henry Giraud	Pinot nero, Chardonnay	2012	12%	Francia	<b>Profumo:</b> bouquet ricco e complesso composto da confettura di albicocche, scorza d'arancia, brioches e spezie, ricordi di timo, pepe, fiori secchi e funghi. <b>Sapore:</b> ricco e di corpo, ben bilanciato in un'acidità perfetta, cremoso e aromatico nel finale.	<b>140 €</b>

## Bollicine

Nome	Cantina	vitigno	annata	gradi	terroir	Note degustazione	bottiglia
<b>Frecciabomb</b>	Valentina Passalacqua	<b>Bombino</b>	<b>2018</b>	<b>9%</b>	<b>Italia (Foggia)</b>	<b>Profumo:</b> agrumato e minerale <b>Sapore:</b> intrigante e profondo, vino non filtrato e senza controllo della temperatura, frizzante, fermentazione spontanea con macerazione di 7 giorni sulle bucce, progetto Calcarius	<b>28 €</b>
<b>Franciacorta Ferghettina Milledì brut</b>	Ferghettina	<b>Chardonnay</b>	<b>2013</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Brescia)</b>	<b>Profumo:</b> note sgrumate, sentori di frutta a polpa bianca e di crosta di pane <b>Sapore:</b> fresco, deciso, lungo, con una traccia minerale, gesso e di fiori bianchi, perlate fine e persistente	<b>45 €</b>
<b>Franciacorta Ferghettina satèn</b>	Ferghettina	<b>Chardonnay</b>	<b>2015</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Brescia)</b>	<b>Profumo:</b> belle note di pompelmo e crema pasticceria, sentori di mela e fiori bianchi <b>Sapore:</b> fine e setoso, delicato eppure di grande personalità. Elegante e sfaccettato, chiude da una traccia di confetto per un finale di ottima persistenza, perlage molto fine e persistente	<b>45 €</b>
<b>Franciacorta Santa Lucia satèn</b>	Santa Lucia	<b>Chardonnay</b>	<b>2013</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Brescia)</b>	<b>Profumo:</b> delicati sentori floreali e fruttati, seguiti dalle classiche note di panificazione e lieviti <b>Sapore:</b> morbido, soffice e cremoso, equilibrato e di buona persistenza, perlage fine e duraturo	<b>40 €</b>
<b>Mach Riserva del Fondatore Trentodoc brut</b>	Fondazione Edmund Mach	<b>Chardonnay, Pinot Nero</b>	<b>2015</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Trento)</b>	<b>Profumo:</b> ampio e complesso, lievito e fruttato si fondono in armonia <b>Sapore:</b> la finezza del perlage conferisce setosità e persistenza al gusto	<b>40 €</b>

Nome	Cantina	vitigno	annata	gradi	terroir	Note degustazione	bottiglia
<b>Franciacorta Santa Lucia brut</b>	Santa Lucia	Chardonnay, Pinot bianco	2016	13%	Italia (Brescia)	<b>Profumo:</b> delicate note floreali e fruttate, richiami al lievito e alla crosta di pane <b>Sapore:</b> ben bilanciato, armonico ed elegante, di buona lunghezza, perlage fine e persistente	<b>35 €</b>
<b>Franciacorta Santa Lucia pas dos millesimato 2013</b>	Santa Lucia	Chardonnay, Pinot nero	2013	13%	Italia (Brescia)	<b>Profumo:</b> fiori di pesca e nocciola si susseguono su un sottofondo biscottato e caldo <b>Sapore:</b> elegante e ampio al palato, ottima sapidità	<b>40 €</b>
<b>Franciacorta Santa Lucia rosé</b>	Santa Lucia	Chardonnay, Pinot nero	2016	13%	Italia (Brescia)	<b>Profumo:</b> sentori di mora e lampone, seguiti dai tipici richiami al lievito e al pane appena sfornato <b>Sapore:</b> aromatico e fresco, equilibrato e di buona persistenza	<b>40 €</b>
<b>RoserRoses vino spumante brut rosé metodo classico</b>	Ottella	Corvina Veronese, Rondinella, Lagrein	2017	12%	Italia (Verona)	<b>Profumo:</b> aromi di piccoli frutti rossi, mela golden, crosta di pane e toni minerali <b>Sapore:</b> fresco, sapido e di ottima persistenza	<b>30 €</b>
<b>Elda Spumante metodo Champenoise</b>	Elda	Nero di Troia	2018	12%	Italia (Foggia)	<b>Profumo:</b> ricco, con sentori di lievito e crosta di pane <b>Sapore:</b> pieno ed equilibrato con gradevole finale acidulo	<b>20 €</b>
<b>Grand Cuvée XXI secolo D'Arapi metodo classico</b>	D'Arapi	Bombino bianco, pinot nero, Montepulciano	2014	13%	Italia (Foggia)	<b>Profumo:</b> al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati <b>Sapore:</b> Bocca ampia e piacevolmente cremosa e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino	<b>45 €</b>
<b>Luogo D'agosto brut nature dosaggio 0</b>	Alessio Brandolini	Pinot Nero	2019	13%	Italia (Pavia)	<b>Profumo:</b> pesca, erbe balsamiche e anice stellato <b>Sapore:</b> equilibrato, sapido e persistente	<b>35 €</b>

Nome	Cantina	vitigno	annata	gradi	terroir	Note degustazione	bottiglia
<b>Giovanni Gagliano vino spumante brut rosé metodo tradizionale</b>	Borgo Maragliano	Pinot Nero	2016	13%	Italia (Asti)	<b>Profumo:</b> delicato ed elegante, piccoli frutti rossi, mandorle, agrumi e pane tostato <b>Sapore:</b> morbido, cremoso, fresco e piacevole, sapido e fruttato	<b>35 €</b>
<b>Franciacorta Ferghettina rosé brut</b>	Ferghettina	Pinot Nero	2015	13%	Italia (Brescia)	<b>Profumo:</b> sentori delicati di crosta di pane, bacche di bosco, fragoline e mandorle <b>Sapore:</b> diretto, pulito ed elegante, di buona struttura, sapido	<b>45 €</b>
<b>Mach rosé Trentodoc</b>	Fondazione Edmund Mach	Pinot Nero	2011	13%	Italia (Trento)	<b>Profumo:</b> molto delicato e fruttato, con fragola e piccoli frutti rossi <b>Sapore:</b> speziato, molto fresco ed invitante, con finale minerale, perlage fine e persistente 3000 bottiglie prodotte.	<b>40 €</b>
<b>Crémant de Bourgogne brut Gran Cuvée</b>	Veuve Ambal	Pinot Nero e Chardonnay, con un tocco di Aligoté e Gamay	no id.	12%	Francia	<b>Profumo:</b> ventaglio fruttato rosso, ricordi di lampone, ribes, frutti di bosco, su uno sfondo floreale che ricorda la rosa <b>Sapore:</b> equilibrato, con una vena sapida e fine, fresco in finale	<b>30 €</b>
<b>Crémant de Bourgogne brut rosé Gran Cuvée</b>	Veuve Ambal	Pinot Nero, Gamay, Chardonnay	no id.	12%	Francia	<b>Profumo:</b> sentori di lampone, ribes e frutti di bosco, su uno sfondo floreale che ricorda la rosa <b>Sapore:</b> equilibrato, con una vena sapida fine ed una freschezza viva, percezione tannica appena accennata, persistenza elegante	<b>30 €</b>
<b>Federico Gagliano vino spumante brut nature metodo tradizionale</b>	Borgo Maragliano	Riesling	2016	12%	Italia (Asti)	<b>Profumo:</b> sentori di frutta secca, sfumature di pasticceria, fiori bianchi e note di agrumi <b>Sapore:</b> raffinato, fine, teso e fresco, dalle note minerali, perlage sottile e cremoso, affinamento 20 mesi sui lieviti	<b>35 €</b>

Nome	Cantina	vitigno	annata	gradi	terroir	Note degustazione	bottiglia
<b>Blanc de Blancs vino spumante brut metodo classico</b>	Ottella	Trebbiano di Lugana, Chardonnay	2017	12%	Italia (Verona)	<b>Profumo:</b> aromi floreali e agrumati, crosta di pane e toni minerali <b>Sapore:</b> fresco, sapido e di ottima persistenza, affinamento 12 mesi in bottiglia sui lieviti	<b>30 €</b>
<b>Millesimato Zamuner Blanc de Noirs 2010</b>	Zamuner	Pinot nero, Pinot Meunier	2010	12,5%	Italia (Verona)	<b>Profumo:</b> dosato tra freschezza ed evoluzione con un'apertura al naso di pan brioche, fiori bianchi e frutti rossi. <b>Sapore:</b> in bocca l'elegante freschezza si intreccia a continui ritorni minerali. Molto armonico, con bella sensazione di morbidezza	<b>40 €</b>
<b>Riserva Zamuner 2010 vino spumante rosé</b>	Zamuner	Pinot nero, Pinot Meunier	2010	12,5%	Italia (Verona)	<b>Profumo:</b> elegante, profumo di frutti rossi selvatici e maturi, sambuco e ciliegie. Un profumo forte all'inizio che diventa elegante con sentore di frutti e fiori e un perlage piccolissimo e costante <b>Sapore:</b> armonico di nerbo vellutato suadente, di una certa tostatura, con prolungato retrogusto; il pinot nero si fa sentire con una sensazione di freschezza nel finale	<b>45 €</b>
<b>Sanseveria metodo classico IGP Daunia rosé</b>	D'Arappi	Nero di Troia	2015	13%	Italia (Foggia)	<b>Profumo:</b> bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi. <b>Sapore:</b> bocca precisa ed elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto.	<b>70 €</b>

## **Vini Bianchi**

<b>Nome</b>	<b>Cantina</b>	<b>Vitigno</b>	<b>Anno</b>	<b>Gradi</b>	<b>Terroir</b>	<b>Note di degustazione</b>	<b>calice</b>	<b>bottiglia</b>
<b>T.M. Bourgogne Aligotè</b>	Domaine Taupenot-Merme	<b>Aligotè</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> delicati sentori di mela e scorza di limone <b>Sapore:</b> fresco, sapido, piacevole e ben equilibrato		<b>35 €</b>
<b>Blangé langhe doc</b>	Ceretto	<b>Arneis</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Alba)</b>	<b>Profumo:</b> ricco, floreale e fruttato con note di acacia, agrumi, pesca e frutta tropicale <b>Sapore:</b> fruttato, fresco e asciutto con richiami aromatici di mela e pera	<b>6 €</b>	<b>28 €</b>
<b>L'eclittico - vino biologico</b>	Paglione	<b>Bombino bianco, Malvasia bianca</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Foggia)</b>	<b>Profumo:</b> forte sentore di frutta matura con una lieve sensazione di pietra focaia <b>Sapore:</b> corposo, con una discreta acidità supportata da una spiccata sapidità		<b>25 €</b>
<b>A Taj DOC</b>	Cascina Castlèt	<b>Chardonnay</b>	<b>2019</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Asti)</b>	<b>Profumo:</b> ampio, intenso, fruttato e floreale <b>Sapore:</b> asciutto, ben strutturato, gradevolmente acido		<b>18 €</b>
<b>Yarden Gamla - organic wine</b>	Galilee-Galiläa	<b>Chardonnay</b>	<b>2017</b>	<b>14%</b>	<b>Israele</b>	<b>Profumo:</b> aromi dolci di frutta verde come pera e acidi come limone, con sentori di frutti tropicali <b>Sapore:</b> di corpo medio, fresco e gustoso		<b>28 €</b>
<b>Petit Chablis</b>	William Fèvre	<b>Chardonnay</b>	<b>2017</b>	<b>12%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> note fruttate e speziate con sentori di frutta bianca, calce, fiori e menta <b>Sapore:</b> fresco, sapido, equilibrato e persistente		<b>35 €</b>
<b>Umi</b>	Vetrère	<b>Chardonnay</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Taranto)</b>	<b>Profumo:</b> intenso e floreale di mimosa, note di frutta esotica, mango e banana <b>Sapore:</b> pulito e sapido, ottima persistenza	<b>4 €</b>	<b>20 €</b>

<b>Nome</b>	<b>Cantina</b>	<b>Vitigno</b>	<b>Anno</b>	<b>Gradi</b>	<b>Terroir</b>	<b>Note di degustazione</b>	<b>calice</b>	<b>bottiglia</b>
<b>Sharis</b>	Livio Felluga	<b>Chardonnay - Ribolla gialla</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Friuli)</b>	<b>Profumo:</b> note floreali di gelsomino, mughetto, giglio dorato, mimosa e freschi richiami fruttati di lime e mela golden <b>Sapore:</b> vivace, equilibrato e avvolgente, accenni balsamici in chiusura e buona persistenza con retrogusto agrumato		<b>26 €</b>
<b>Vistamare DOC</b>	Ca' Marcanda	<b>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vermentino, Viognier</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Toscana)</b>	<b>Profumo:</b> sentori agrumati di lime e cedro, note minerali di pietra focaia e granito <b>Sapore:</b> giusto equilibrio tra sapidità e dolcezza, fresco e pulito		<b>45 €</b>
<b>Pàndaro</b>	Barsento	<b>Fiano</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> intenso e fruttato <b>Sapore:</b> ricco, sapido e con una bella acidità	<b>3 €</b>	<b>14 €</b>
<b>A mano Bianco</b>	A mano	<b>Fiano minutolo, Greco</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> frutta fresca e note floreali <b>Sapore:</b> ottimo equilibrio tra frutta e acidità, aromatico con finale pulito	<b>3 €</b>	<b>15 €</b>
<b>Atto Unico DOC</b>	Picèch	<b>Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Brescia)</b>	<b>Profumo:</b> floreale con note di rosa e sambuco <b>Sapore:</b> medio corpo, abbastanza persistente, fresco		<b>30 €</b>
<b>Hellen</b>	progetto Calcarius Valentina Passalacqua	<b>Greco</b>	<b>2018</b>	<b>11,5%</b>	<b>Italia (Foggia)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di cedro maturo e gesso <b>Sapore:</b> eccezionale salinità, raffinato al palato		<b>30 €</b>
<b>Merus</b>	Tiefenbrunner	<b>Gewürztraminer</b>	<b>2018</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Bolzano)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di uva matura e canditi, accompagnato da note delicate di miele e spezie orientali, salvia e petali di rosa <b>Sapore:</b> armonico, con finale persistente		<b>25 €</b>

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Mitja</b>	Sirk	<b>Tocai Friulano</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> delicato al naso, piccoli frutti e fiori bianchi <b>Sapore:</b> fresco al palato con acidità elegante		<b>20 €</b>
<b>Yarden Pinot gris</b>	Galilee-Galiläa	<b>Pinot grigio</b>	<b>2019</b>	<b>13%</b>	<b>Israele</b>	<b>Profumo:</b> mela verde, pera e frutta a polpa bianca che si intrecciano a sentori di fiori bianchi e a delicate note di scorza di limone e pietra focaia <b>Sapore:</b> fresco e minerale, sostenuto da un buon corpo e da un gusto piacevolmente fruttato e agrumato che persiste nel finale		<b>28 €</b>
<b>Crè</b>	Vetrère	<b>Minutolo</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Taranto)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di fiori d'arancio, tiglio, frutta esotica come ananas e papaya <b>Sapore:</b> ottima spina acida che nulla toglie alla rotondità del gusto	<b>5 €</b>	<b>24 €</b>
<b>Moscato D'asti docg</b>	Cascina Castlet	<b>Moscato</b>	<b>2018</b>	<b>5,5%</b>	<b>Italia (Asti)</b>	<b>Profumo:</b> bouquet aromatico, floreale e fruttato <b>Sapore:</b> piacevolmente dolce e fresco		<b>18 €</b>
<b>Maccone Negroamaro bianco</b>	Angiuli Donato	<b>Negroamaro</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Brindisi)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di fiori bianchi e fruttati, sfumature di gelsomino e fiori di campo <b>Sapore:</b> fresco, setoso, lungo, di grande equilibrio		<b>18 €</b>
<b>Come d'incanto</b>	Cantine Carpentiere	<b>Nero di Troia vinificato in bianco</b>	<b>2018</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> note di agrumi e mela cotogna, sentori di fiori bianchi e un cenno di miele <b>Sapore:</b> fresco, polposo e di piacevole mineralità		<b>22 €</b>
<b>Santarosa DOC Collio</b>	Castello di Spessa	<b>Pinot bianco</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> note fruttate di mela bianca, pera e floreali di fiori d'acacia <b>Sapore:</b> morbido e vellutato, ottima persistenza		<b>25 €</b>



Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Joy DOC Collio</b>	Castello di Spessa	<b>Pinot grigio</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di pera e melograno <b>Sapore:</b> caldo e morbido con piacevoli sentori freschi di lampone e piccole bacche rosse		<b>25 €</b>
<b>Pinot grigio</b>	Livio Felluga	<b>Pinot grigio</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> intenso, armonioso e complesso, con note di agrumi, albicocca e fiori di tiglio <b>Sapore:</b> pieno, intenso e di grande equilibrio		<b>27 €</b>
<b>Yarden Gamla</b>	Galilee-Galiläa	<b>Riesling</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Golan (Istraele)</b>	<b>Profumo:</b> piacevoli note floreali, di agrumi, spezie, melone, pino e lime <b>Sapore:</b> medio corpo, fresco		<b>25 €</b>
<b>Ribolla gialla</b>	Livio Felluga	<b>Ribolla gialla</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> intenso, fresco e raffinato, sentori di fiori bianchi primaverili, peonia, calla e note fruttate di ciliegia bianca, polpa di fragole e mela renetta <b>Sapore:</b> vivace, dinamico e piacevolmente minerale		<b>26 €</b>
<b>Kabinett Trocken</b>	Sybille Kuntz	<b>Riesling</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Mosella - Germania</b>	<b>Profumo:</b> fruttato, prodotto da uve mature <b>Sapore:</b> secco, fresco e con buona mineralità e acidità		<b>38 €</b>
<b>Forst</b>	Von Basserman-Jordan	<b>Riesling</b>	<b>2018</b>	<b>12,5%</b>	<b>Germania</b>	<b>Profumo:</b> sentori fruttati di mela matura, pesca e albicocca <b>Sapore:</b> delicata acidità con finale minerale e persistente		<b>36 €</b>
<b>Monsordo bianco - vino biologico</b>	Ceretto	<b>Riesling Renano</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Cuneo)</b>	<b>Profumo:</b> carico e avvolgente con sentori di fiori, erbe, pera, pesca bianca, albicocca e mela <b>Sapore:</b> moderato residuo zuccherino, fresco, avvolgente e complesso	<b>6 €</b>	<b>34 €</b>

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Sauvignon Livio Felluga</b>	Livio Felluga	<b>Sauvignon</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Gorizia)</b>	<b>Profumo:</b> intenso, tipico, elegante e articolato <b>Sapore:</b> ampio, fresco ed equilibrato, sentori di lime e salvia, frutta tropicale e matura		<b>27 €</b>
<b>Yarden</b>	Galilee-Galiläa	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Israele</b>	<b>Profumo:</b> sentori aromatici di guava, frutto della passione, lime, melone, uva spina e mela verde <b>Sapore:</b> fresco, medio corpo		<b>25 €</b>
<b>Sauternes</b>	Château Gravas Barsac	<b>Sémillion</b>	<b>no id.</b>	<b>13,5%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> aromatico, sentori di frutta candita e fiori bianchi <b>Sapore:</b> fine, rotondo e ben bilanciato	<b>8 €</b>	<b>24€ - bott. 375ml</b>
<b>Turmhof</b>	Tiefenbrunner	<b>Sauvignon blanc</b>	<b>2017</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Bolzano)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di pietra focaia, fiori di sambuco, uva spina, peperone verde, salvia e menta <b>Sapore:</b> piacevolmente salato e minerale, fresco al palato		<b>30 €</b>
<b>Lugana</b>	Ottella	<b>Turbiana</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> note esotiche, canditi e agrumi <b>Sapore:</b> fine, caldo e persistente		<b>24 €</b>
<b>Backtosilence DOC</b>	Ottella	<b>Trebbiano</b>	<b>2018</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> ricco e complesso, sentori di agrumi e frutta gialla, con note fumè e sulfuree molto eleganti <b>Sapore:</b> note sgrumate, arancio, pompelmo e sfumature di lime		<b>24 €</b>
<b>Molceo - Lugana Riserva</b>	Ottella	<b>Turbiana</b>	<b>2016</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> note fruttate di agrumi, sentori di fiori, finale minerale <b>Sapore:</b> affascinante, lungo, vivacissimo		<b>34 €</b>
<b>Prima Luce</b>	Ottella	<b>Turbiana, Garganega, Sauvignon</b>	<b>2017</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> note calde di albicocca disidratata e miele <b>Sapore:</b> sviluppo al palato caldo e cremoso, avvolgente, sensazione dolce abilmente dosata	<b>13 €</b>	<b>40€ - bott 375ml</b>

<b>Nome</b>	<b>Cantina</b>	<b>Vitigno</b>	<b>Anno</b>	<b>Gradi</b>	<b>Terroir</b>	<b>Note di degustazione</b>	<b>calice</b>	<b>bottiglia</b>
<b>Mathilda</b>	Viognier-Marsanne Tournon	<b>Viognier e Marsanne</b>	<b>2018</b>	<b>14,5%</b>	<b>Australia</b>	<b>Profumo:</b> aromi di frutti bianchi e pesche <b>Sapore:</b> buona acidità e mineralità		<b>26 €</b>
<b>Côtes du Rhône</b>	E. Guigal	<b>Viognier, Roussane, Clairette, Marsanne, Bourboulenc</b>	<b>2017</b>	<b>13,5%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> bouquet aromatico di fiori bianchi, albicocca e pesca bianca <b>Sapore:</b> perfetto equilibrio tra rotondità e freschezza		<b>25 €</b>
<b>Grigiombra Bianco Salento IGP</b>	Tenute Lu spada	<b>Minutolo 85%, vermentino 15%</b>	<b>2019</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Brindisi)</b>	<b>Profumo:</b> sentori floreali ed erbacei, frutti a polpa gialla e note agrumate <b>Sapore:</b> secco, sapidità e acidità equilibrate, persistente con retrogusto gradevolmente ammandorlato	<b>4 €</b>	<b>15 €</b>
<b>Maia vermentino di Gallura DOCG superiore</b>	Siddura	<b>Vermentino</b>	<b>2019</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Sardegna)</b>	<b>Profumo:</b> Frutta a polpa gialla e fiori bianchi, aromatico e delicato. <b>Sapore:</b> Fresco e sapido, con un buon equilibrio gustativo e un finale di mandorla amara tipico del vitigno.		<b>30 €</b>

## ***Vini Rosati***

<b>Nome</b>	<b>Cantina</b>	<b>Vitigno</b>	<b>Anno</b>	<b>Gradi</b>	<b>Terroir</b>	<b>Note di degustazione</b>	<b>calice</b>	<b>bottiglia</b>
<b>CastlèRosè</b>	Cascina Castlèt	<b>Barbera, Nebbiolo</b>	<b>2019</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Asti)</b>	<b>Profumo:</b> fresco, floreale e fruttato, sentori di lampone, fragole e ribes <b>Sapore:</b> secco, delicato, persistenza aromatica, contenuta acidità		<b>18 €</b>
<b>Primaluce</b>	Cantine Carpentiere	<b>Bombino nero</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> note eleganti di piccoli frutti rossi, in particolare ribes, e cenni di erbe aromatiche <b>Sapore:</b> fresco, sapido, buona componente tannica, equilibrato		<b>22 €</b>
<b>Troiabomb vino biologico</b>	Valentina Passalacqua	<b>Bombino, Nero di troia</b>	<b>2018</b>	<b>10%</b>	<b>Italia (Foggia)</b>	<b>Profumo:</b> fruttato e floreale, vino non filtrato, con solo il 10% di alcool <b>Sapore:</b> spiccata acidità, fresco, viene fermentato spontaneamente con macerazione di 5 giorni sulle bucce e affina in vasche di acciaio		<b>35 €</b>
<b>Miraval</b>	Côte de Provence	<b>Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> sentori di ribes e fragola, sfumature floreali, richiami al mandarino e miele <b>Sapore:</b> equilibrato, buona spalla acida e gradevole sapidità		<b>40 €</b>
<b>RosesRoses</b>	Ottella	<b>Corvina veronese, Lagrein, Rondinella</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> avvolgente, sentori di pesca bianca e spiccata mineralità <b>Sapore:</b> fresco, equilibrato e di buona persistenza		<b>20 €</b>
<b>Magilda</b>	Barsento	<b>Malvasia e Negroamaro</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> intenso, con note floreali <b>Sapore:</b> piacevole mineralità e buona rotondità	<b>3 €</b>	<b>14 €</b>

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Rosè</b>	Felluga	<b>Merlot, Pinot nero</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Verona)</b>	<b>Profumo:</b> accattivante, spazia dal floreale al minerale <b>Sapore:</b> strutturato, vellutato e avvolgente, fresco e persistente		<b>26 €</b>
<b>Bandol rosè</b>	Château Vannières	<b>Mourvèdre, Cinsault, Grenache</b>	<b>2018</b>	<b>14%</b>	<b>Francia</b>	<b>Profumo:</b> sentori di pesca bianca, anguria e arancia, su uno sfondo floreale e minerale <b>Sapore:</b> succulento e minerale, di buona lunghezza		<b>42 €</b>
<b>Fuoco Rosa Rosato Salento IGP Biologico</b>	Tenute Luspada	<b>Negroamaro 80%, susumaniello 20€</b>	<b>2019</b>	<b>12,5%</b>	<b>Italia (Brindisi)</b>	<b>Profumo:</b> frutti rossi, ciliegia, amarena, ananas, note floreali e sentori speziati <b>Sapore:</b> secco, sapidità e acidità equilibrate, persistente con retrogusto gradevolmente ammandorlato	<b>4 €</b>	<b>15 €</b>
<b>Opra Nardò</b>	Schola Sarmenti	<b>Negroamaro</b>	<b>2018</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Lecce)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di fiori freschi e frutta matura <b>Sapore:</b> corposo, strutturato, intenso, armonico ed equilibrato		<b>25 €</b>
<b>Girofle</b>	Severino Garofano	<b>Negroamaro</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> note floreali, sfumature di frutti rossi, pepe rosa e melograno <b>Sapore:</b> leggero, fresco, minerale		<b>20 €</b>
<b>Taranta</b>	Vetrère	<b>Negroamaro e Malvasia nera</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Taranto)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di frutta rossa <b>Sapore:</b> piacevole, fresco e morbido	<b>4 €</b>	<b>20 €</b>
<b>A mano rosato</b>	A mano	<b>Primitivo</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> intenso e complesso, sentori di mora, fragola e fiori di arancio <b>Sapore:</b> leggero, fresco e delicato con piacevole sapidità	<b>3 €</b>	<b>15 €</b>
<b>Maccone rosato 17</b>	Angiuli Donato	<b>Primitivo, altre varietà autoctone</b>	<b>2018</b>	<b>17%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> intenso dai sentori aromatici tra i quali spiccano i frutti rossi <b>Sapore:</b> abbastanza morbido, pieno e rotondo		<b>25 €</b>

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Grace</b>	Arcari e Danesi	<b>Schiava, Barbera, Marzemino, Sangiovese</b>	<b>2018</b>	<b>12%</b>	<b>Italia (Brescia)</b>	<b>Profumo:</b> delicati sentori floreali e fruttati <b>Sapore:</b> fresco, sapido e ben equilibrato		<b>24 €</b>
<b>Idea</b>	Varvaglione	<b>Primitivo</b>	<b>2018</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Taranto)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di piccoli frutti rossi arricchiti da una nota balsamica <b>Sapore:</b> fresco, con finale sapido		<b>20 €</b>
<b>Nudo cannonau DOC</b>	Siddura	<b>Cannonau</b>	<b>2019</b>	<b>13,5%</b>	<b>Italia (Sardegna )</b>	<b>Profumo:</b> Intenso, caratterizzato da note di frutta esotica, pompelmo rosa e ananas. Lievemente agrumato e caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi. <b>Sapore:</b> Secco, con un'impronta sapida e fresca. ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente.		<b>30 €</b>

## Vini Rossi

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Versus</b>	Romaldo Greco	Negroamaro	2014	13,5%	Italia (Lecce)	<b>Profumo:</b> bouquet intenso con spiccate note di marasche sciroppate, mandorla tostata e noce moscata <b>Sapore:</b> vino potente e polposo, ricco di tannini		<b>38 €</b>
<b>Terra Sasso biologico</b>	Valentina Passalacqua	Negramaro, Primitivo	2015	15%	Italia (Foggia)	<b>Profumo:</b> fruttato, con note balsamiche <b>Sapore:</b> corpo robusto ma bilanciato dalla sapidità minerale e nei tannini		<b>22 €</b>
<b>Nero di Troia</b>	Valentina Passalacqua	Nero di Troia	2016	14%	Italia (Foggia)	<b>Profumo:</b> fruttato e rotondo <b>Sapore:</b> corpo pieno e morbido		<b>28 €</b>
<b>Primocapo</b>	Capoforte	Primitivo	2014	17%	Italia (Taranto)	<b>Profumo:</b> dolce e complesso, sentori di ciliegia, marasca, mirtillo e prugna con un finale vanigliato, cannella e tabasco <b>Sapore:</b> caldo, ricco e di grande forza tannica		<b>35 €</b>
<b>Primitivo Salento</b>	Capoforte	Primitivo	2015	15%	Italia (Taranto)	<b>Profumo:</b> intenso e complesso dominato da piccoli frutti rossi, amarena e prugna, con sfumature di tabasco e caffè e note speziate di vaniglia e cacao <b>Sapore:</b> di grande corpo, morbido e rotondo		<b>16 €</b>
<b>Prima Mano Primitivo</b>	A mano	Primitivo	2016	15%	Italia (Bari)	<b>Profumo:</b> petali di rosa, lamponi, mirtilli, pepe nero, albicocche secche, ciliegie al maraschino e limone <b>Sapore:</b> concentrato ma non pesante, elegante e con piacevole morbidezza e finale persistente		<b>30 €</b>

Nome	Cantina	Vitigno	Anno	Gradi	Terroir	Note di degustazione	calice	bottiglia
<b>Imprint</b>	A mano	<b>Primitivo</b>	<b>2017</b>	<b>15%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> sentori di frutti rossi, more, lamponi, mirtilli con note speziate <b>Sapore:</b> vellutato e rotondo	<b>3 €</b>	<b>18 €</b>
<b>Papale Linea Oro DOP</b>	Vigne&Vini	<b>Primitivo di Manduria</b>	<b>2014</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Taranto)</b>	<b>Profumo:</b> bouquet di confettura e frutti di bosco <b>Sapore:</b> rotondo e morbido, affinamento in botte francese e barrique americana per almeno 10 mesi		<b>40 €</b>
<b>Imprint</b>	A mano	<b>Susumaniello</b>	<b>2017</b>	<b>13%</b>	<b>Italia (Bari)</b>	<b>Profumo:</b> mora e cioccolato fondente, mirtilli, viole <b>Sapore:</b> di grande corpo, con tannini eleganti, finale lungo e pulito	<b>3 €</b>	<b>18 €</b>
<b>Barolo</b>	Ceretto	<b>Nebbiolo</b>	<b>2015</b>	<b>14%</b>	<b>Italia (Cuneo)</b>	<b>Profumo:</b> fiori appassiti, legno, vaniglia e cannella, tannico. <b>Sapore:</b> intenso, persistente, complesso e piacevole.		<b>85 €</b>

## ***Te biologici***

### **Sencha, bancha, matcha 4 € a teiera**

I nostri te provengono da coltivazione biologica certificata della Ever Green & Company ltd. della prefettura di Shizuoka, sono raccolti manualmente ed essiccati naturalmente al sole, preservano le proprietà organolettiche, il profumo ed il sapore e sono importati direttamente.



## **Sake**

Nome	Tipologia di Sake	Levigatura riso	Gradi	Casa di Produzione	Prefettura	Calice	Tokkuri	Bottiglia
<b>ENTER.sake SOOKUU</b>	Junmai	60%	15,5%	FUJIOKA SHUZO	KYOTO			<b>46 €</b>
<b>ENTER.sake HEIWA</b>	Junmai	60%	14,5%	HEIWA SHUZO CO.	WAKAYAMA		<b>9 €</b>	<b>35 €</b>
<b>DENSHIN INE</b>	Junmai	65%	15,9%	Denshin	Fukui		<b>13 €</b>	<b>45 €</b>
<b>SAKE "JUNMAI" 2012 MASAMUNE DARUMA</b>	Junmai		17,5%	Masumune Daruma		<b>15 €</b>		<b>55 €</b>
<b>HEAVENSAKE Junmai 12</b>	Junmai Shu		12%	Konishi Shuzo			<b>13 €</b>	<b>50 €</b>
<b>ENTER.sake SILVER</b>	Junmai Ginjo	55%	14,5%	SEKIYA BREWERY CO.	AICHI		<b>10 €</b>	<b>40 €</b>
<b>ENTER.sake HARUKASUMI</b>	Junmai Ginjo	55%	16%	KURIBAYASHI	AKITA		<b>12 €</b>	<b>45 €</b>
<b>HEAVENSAKE JUNMAI GINJO</b>	Junmai Ginjo		15%	Regis Camus e Konishi				<b>55 €</b>
<b>TEDORIGAWA SHUKON</b>	Junmai Ginjo	50%	15%	YOSHIDA SHUZOTEN CO.	ISHIKAWA		<b>12 €</b>	<b>48 €</b>
<b>MATSUMOTO SHUHARI OMACHI</b>	Junmai Ginjo	55%	15%	SAWAYA MATSUMOTO	KYOTO		<b>12 €</b>	<b>48 €</b>
<b>HAKKAISAN YUKIMUROCHOZO SANNEN</b>	Junmai Ginjio	50%	17%	Hakkaisan	Niigata		<b>20 €</b>	<b>80 €</b>
<b>IPPONGI DENSHIN YUKI</b>	Junmai Ginjio	55%	15,9%	Denshin	Fukui		<b>13 €</b>	<b>45 €</b>
<b>ENTER.sake GOLD</b>	Junmai DaiGinjo	50%	14,9%	SEKIYA BREWERY CO.	Aichi		<b>13 €</b>	<b>50 €</b>
<b>ENTER.sake REVOLUTION</b>	Junmai DaiGinjo	23%	16%	ASAHI SHUZO CO.	Hyogo		<b>25 €</b>	<b>100 €</b>
<b>HEAVENSAKE JUNMAI DAIGINJO</b>	Junmai DaiGinjo		16%	Regis Camus e Dassai				<b>120 €</b>

Nome	Tipologia di Sake	Levigatura riso	Gradi	Casa di Produzione	Prefettura	Calice	Tokkuri	Bottiglia
<b>MATSUMOTO SHUHARI ULTRA</b>	Junmai DaiGinjo	40%	16%	SAWAYA MATSUMOTO	KYOTO		23 €	90 €
<b>DASSAI 50</b>	Junmai DaiGinjo	50%	16%	Dassai	Yamaguchi		13 €	50 €
<b>Phoenix</b>	Junmai DaiGinjo	50%	14%	TATENOKAWA	Yamagata		13 €	50 €
<b>ENTER.sake ARAMASA</b>	Junmai DaiGinjo Kimoto genshu	50%	14,9%	Aramasa Shuzo	Akita			60 €
<b>Phoenix Sparkling</b>	Junmai DaiGinjo sparkling	50%	14%	Tatenokawa	Yamagata			55 €
<b>Akashi Tai Daiginjo genshu</b>	DaiGinjo	40%	17%	Akashi Tai	Hyogo		15 €	55 €
<b>Akashi Tai Honjozo genshu</b>	Honjozo	65%	19%	Akashi tai	Hyogo		12 €	40 €
<b>ENTER.sake BLACK</b>	Honjozo	65%	14,5%	SEKIYA BREWERY CO.	Aichi		8 €	30 €
<b>KATORI 90 biologico</b>	Junmai Muroka	90%	15%	Brewery Terada Honke	Chiba		13 €	50 €
<b>Omisi Kijoshu</b>	Junmai Koshu	60%	17%	Omi Shuzo	Shiga		23 €	90 €
<b>TAMAYURA</b>	Junmai Isumi Kidoizimu		18%	Kidoizumi Shuzo	Chiba		30 €	120 €
<b>BIDEN 1999</b>	Junmai Yamahai Koshu	65%	15%	Inoue Gomei		9 €		53 €
<b>SAKE 1979 MASAMUNE DARUMA</b>	Koshu	70%	17,8%	Masumune Daruma				230 €

Tutti i nostri sake vengono importati dal Giappone in container a temperatura controllata, per garantirne la qualità, la freschezza e mantenere le caratteristiche del prodotto integre.