

## Indice della carta

Chardonnay - Franciacorta .....	4
Chardonnay - Metodo Classico .....	4
Chardonnay - Champagnes.....	5
Pinot Nero - Champagnes.....	6
Le Cuvée - Franciacorta .....	7
Le Cuvée - Champagnes .....	8
Le Cuvée - Champagnes .....	9
Prosecco .....	10
Carricante .....	11
Chardonnay .....	11
Tagli a prevalenza Chardonnay .....	13
Chenin Blanc.....	13
Cortese di Gavi .....	13
Fiano di Avellino .....	14
Friulano .....	14
Garganega.....	15
Tagli a prevalenza Garganega .....	15
Gewurztraminer.....	16
Greco di Tufo .....	17
Malvasia .....	17
Pinot Grigio .....	18
Ribolla Gialla .....	18
Riesling .....	19
Sauvignon .....	19
Timorasso.....	21
Trebbiano.....	21
Verdicchio .....	22
Vermentino .....	22

Vernaccia .....	23
Vitovska .....	23
Uvaggi a Bacca Bianca .....	24
Aglianico .....	25
Barbera .....	25
Cabernet Franc .....	26
Cabernet Sauvignon .....	26
Tagli a prevalenza Cabernet sauvignon .....	27
Corvina.....	28
Tagli a prevalenza Corvina .....	29
Merlot .....	30
Tagli a prevalenza Merlot.....	30
Montepulciano .....	31
Tagli a prevalenza Montepulciano .....	32
Nebbiolo.....	32
Nerello mascalese .....	33
Nero d'avola.....	33
Pignolo .....	34
Pinot nero .....	34
Refosco dal peduncolo rosso .....	35
Sagrantino.....	35
Sangiovese .....	36
Tagli a prevalenza Sangiovese .....	37
Sangiovese grosso .....	37
Syrah .....	38
Teroldego.....	38
Uvaggi a a bacca rossa.....	39
Furmint .....	40
Granache noir .....	40

Monastrell.....	40
Moscato .....	41
Pedro ximenez .....	41
Picolit.....	42
Semillon.....	42
Tagli a prevalenza Semillon .....	42
Zibibbo .....	43
Tagli a prevalenza Touriga nacional .....	43
Uvaggi a bacca bianca.....	43

# Carta vini

## Le Bollicine

### Chardonnay - Franciacorta

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova uguali nel mondo.

Franciacorta Gran Cuvée Satèn s.a. <i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	62,00
--	-------

### Chardonnay - Metodo Classico

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000 <i>Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia</i>	126,00
Riserva Lunelli 2003 <i>Ferrari - Trentino Alto Adige - Italia</i>	67,50

## Chardonnay - Champagnes

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune . In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Blanc d'Argile s.a. <i>Vouette Sorbée - Champagne - Francia</i>	146,00
Blanc de Blancs s.a. <i>Steinbruck - Champagne - Francia</i>	55,00
Blanc de Blancs Millesimé 1999 <i>Delamotte - Champagne - Francia</i>	120,00
Brut Blanc de Blancs Millesimé Grand Cru 2002 <i>Pierre Moncuit - Champagne - Francia</i>	111,00
Brut Initial Blanc de Blancs Grand Cru s.a. <i>Jacques Selosse - Champagne - Francia</i>	175,00
Clos du Mesnil 1996 <i>Krug - Champagne - Francia</i>	1.600,00
Cuvée Vincent Brut Millesimé 2005 <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i>	90,00
Non Dosé Terre de Vertus s.a. <i>Larmandier-Bernier - Champagne - Francia</i>	90,00

## Pinot Nero - Champagnes

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Brut Grand Cru Rosé s.a. <i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i>	75,00
Brut Millésimé 2005 <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	75,00
Brut Rosé s.a. <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	70,00
Fidèle s.a. <i>Vouette Sorbée - Champagne - Francia</i>	126,50
Grand Cru Réserve - Un jour du 1911 s.a. <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	110,00
Grande Réserve s.a. <i>André Clouet - Champagne - Francia</i>	60,00
Les Vignes de Vrigny s.a. <i>Egly Ouriet - Champagne - Francia</i>	81,00

## Le Cuvée - Franciacorta

Cabochon Brut 2004	75,00
<i>Monte Rossa - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Franciacorta Brut 2005	60,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>chardonnay (60%), pinot bianco (20%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut Annamaria Clementi 2001	120,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>chardonnay (55%), pinot bianco (25%), pinot nero (20%)</i>	
Franciacorta Brut Collection 1996	105,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Franciacorta Brut Contessa Maggi 2001	75,00
<i>Montenisa - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	
Franciacorta Brut Cuvée Prestige s.a.	39,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>chardonnay (80%), pinot bianco (10%), pinot nero (10%)</i>	
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Rosé s.a.	50,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero (75%), chardonnay (25%)</i>	
Franciacorta Brut Rosé 2005	70,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero (55%), chardonnay (45%)</i>	
Franciacorta Dosage Zero 2005	66,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	
Franciacorta Satèn 2005	60,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i> <i>pinot bianco (50%), chardonnay (50%)</i>	
Franciacorta Vittorio Moretti 2001	150,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i> <i>chardonnay (59%), pinot nero (41%)</i>	
Grande Cuvée Brut 2005	57,00
<i>Bellavista - Lombardia - Italia</i> <i>chardonnay (72%), pinot nero (28%)</i>	

## Le Cuvée - Champagnes

2003 by Bollinger 2003	170,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Bouzy Brut s.a.	65,00
<i>Paul Louis Martin - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (80%), chardonnay (20%)</i>	
Brut Millesimé 2002	87,00
<i>Taittinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	
Brut Millesimé Grand Cru 2004	80,00
<i>Marie Noelle Ledru - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (85%), chardonnay (15%)</i>	
Brut Millesimé Grand Cru 2000	90,00
<i>Pommery - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	
Brut Rosé Grand Cru s.a.	90,00
<i>Marie Noelle Ledru - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (85%), chardonnay (15%)</i>	
Brut Vintage 2000	90,00
<i>Laurent Perrier - Champagne - Francia</i> <i>chardonnay (52%), pinot nero (48%)</i>	
Clos de Goisses 1999	180,00
<i>Philipponnat - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Cristal 2002	285,00
<i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Cuvée Anniversaire s.a.	84,00
<i>Steinbruck - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	
Dom Pérignon 2002	180,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	
Dom Pérignon 2000	190,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (50%)</i>	
Grande Année 1999	180,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Grande Année Rosé 1999	253,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (70%), chardonnay (30%)</i>	
Grande Cuvée s.a.	260,00
<i>Krug - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (35%), pinot meunier (15%)</i>	

## Le Cuvée - Champagnes

R.D. 1996	270,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (69%), chardonnay (31%)</i>	
Réserve Brut 2000	95,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (50%), chardonnay (45%), pinot meunier (5%)</i>	
Réserve Brut Rosé 2000	105,00
<i>Moët &amp; Chandon - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (55%), chardonnay (40%), pinot meunier (5%)</i>	
Rosé s.a.	135,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero, chardonnay</i>	
Special Cuvée s.a.	85,00
<i>Bollinger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (25%), pinot meunier (15%)</i>	
Vieille France Blanc Brut 2004	90,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vieille France Brut s.a.	70,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vieille France Brut Rosé s.a	78,00
<i>Le Brun - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	
Vintage Brut 2002	135,00
<i>Louis Roederer - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (66%), chardonnay (34%)</i>	
Vintage Brut 1999	114,00
<i>Pol Roger - Champagne - Francia</i> <i>pinot nero (60%), chardonnay (40%)</i>	

# Prosecco

La teoria più accreditata sull'origine del Prosecco identifica questo vitigno con un vino noto ai tempi dell'Impero Romano e citato da Plinio, il Pucino, probabilmente proveniente dalle colline triestine. Ad avvalorare questa teoria contribuisce l'esistenza, nella zona di Trieste, di un paese chiamato Prosecco e la presenza di un vitigno locale chiamato "Glera", del tutto simile al Prosecco, da qui sarebbe arrivato nel Trevigiano. Il vitigno Serprina dei Colli Euganei potrebbe avere le stesse origini del Prosecco. Esistevano all'inizio del 1900 parecchi biotipi di Prosecco diffusi nell'alta provincia di Treviso, abbandonati a favore del Prosecco tondo; è seguito negli ultimi vent'anni un grande lavoro di selezione clonale finalizzato alla salvaguardia della rusticità e vigoria del vitigno che deve adattarsi, di volta in volta, a diverse esigenze agronomiche, colturali, sanitarie ed enologiche.

Prosecco s.a.	18,00
<i>Nino Franco - Veneto - Italia</i>	
Prosecco di Valdobbiadene Super. di Cartizze 2010	39,00
<i>Nino Franco - Veneto - Italia</i>	
Prosecco I.G.T. 330 s.l.m. Costadilà 2009	22,00
<i>Costadilà - Veneto - Italia</i>	
Prosecco Rive S. Floriano 2008	22,00
<i>Nino Franco - Veneto - Italia</i>	

# Vini Bianchi

## Carricante

Il Carricante è un vitigno autoctono a bacca bianca della Sicilia che fino al secolo scorso era coltivato in tutta l'isola, poi, la tendenza a produrre vini più colorati, alcolici e strutturati ha spinto i produttori a ridurne l'utilizzo e oggi si coltiva quasi esclusivamente alle quote più alte della regione etnea e in piccolissime quantità, consociato con altri vitigni, nel calatino e nel ragusano. Il nome Carricante pare gli sia stato attribuito dai viticoltori di Viagrande (Ct) che diverse centinaia d'anni fa lo hanno selezionato ed è legato all'abbondante produzione (riempiva il carro). È un vitigno a maturazione tardiva che coltivato ad alberello ed opportunamente vinificato dá origine a grandi vini bianchi d'inaspettata durata.

Carricante 2007 30,00

*Calabretta - Sicilia - Italia*

Pietramarina 2004 55,50

*Benanti - Sicilia - Italia*

## Chardonnay

Di origine francese, lo Chardonnay ha ereditato il proprio nome da un piccolo comune nel Maconnais in Borgogna. Secondo alcuni studiosi ha "radici" mediorientali, secondo altri nasce da un incrocio spontaneo da una vite pre-addomesticata ed un vitigno illiro ovvero proveniente da quella zona che oggi corrisponde a Slovenia, Croazia, Bosnia, Montenegro e Albania. Dal comune di Chardonnay si è diffuso in tutta la Francia settentrionale e in Champagne dove, dal Medioevo fino ai primi del Novecento, veniva chiamato "Fromentau" o "Formentau" per il colore dei suoi grappoli simile a quello delle spighe e del frumento maturo. La data della sua introduzione nel nord Italia si fa risalire ai primi anni '50, quando iniziò la diffusione di questa varietà mescolata assieme al Pinot bianco, senza che ci fosse possibilità, o competenza, a distinguerle dal punto di vista varietale in modo univoco. In Francia è diffuso in "Champagne" dove viene utilizzato per la spumantizzazione e in Borgogna per la produzione di vini bianchi nella Cote de Beaune. In Italia si contano circa 11.800 ettari di terreno coltivato a uva Chardonnay. Molto diffuso nel nord Italia, ovvero in Lombardia, Trentino - Alto Adige e Friuli. Lo Chardonnay ha conquistato il mondo, grazie alla sua sorprendente capacità di adattarsi a clima, terreno e tecniche di vinificazione. Si adatta a svariati tipi di clima, dal freddo Chablis alla calda Riverland australiana. I produttori amano lo Chardonnay per la sua regolare maturità e la flessibilità. Si adatta, infatti, a diversi tipi di fermentazione: da quella a freddo, in barrique dove la superiorità del frutto sopporta molto bene il legno nuovo; si piega alla fermentazione malolattica per ammorbidire il vino ed al batonage. Rientra nell'uvaggio di molti spumanti, Champagne compreso, raggiunge il suo apice qualitativo in Borgogna nella cote de Beaune tra i comuni di Corton e di Puligny-Montrachet dando degli Chardonnay di grandissima finezza e longevità che non trova eguali nel mondo.

Bourgogne Blanc 2002 90,00

*Leroy s.a. - Bourgogne - Francia*

Chablis Rosettes 2008 48,00

*Domaine De Moor - Chablis - Francia*

Chardonnay 2008 55,50

*Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia*

Chardonnay 2007 30,00

*Vignalta - Veneto - Italia*

Chardonnay 2006 90,00

*Ca' del Bosco - Lombardia - Italia*

Chardonnay Cuvée Bois 2008 <i>Les Cretes - Valle d'Aosta - Italia</i>	63,00
Chardonnay Zuccole 2009 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	24,00
Chassagne-Montrachet 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	72,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée 2006 <i>Domaine Fontaine-Gagnard - Bourgogne - Francia</i>	105,00
Curtefranca Bianco 2009 <i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	24,00
Meursault 2007 <i>Domaine Nicolas Potel - Bourgogne - Francia</i>	75,00
Meursault Les Tillets 2005 <i>Michelot - Bourgogne - Francia</i>	75,00
Meursault Narvaux 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	81,00
Morey St. Denis Monts Luisants 2004 <i>Domaine Dujac - Bourgogne - Francia</i>	130,00
Puligny Enseignieres 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	81,00
Puligny-Montrachet 2004 <i>Leroy s.a. - Bourgogne - Francia</i>	240,00
Puligny-Montrachet 1er Cru Garennes 2008 <i>Marc Colin - Bourgogne - Francia</i>	99,00
Puligny-Montrachet Village 2002 <i>Sauzet - Bourgogne - Francia</i>	90,00
Terre di Franciacorta Bianco dell'Annunciata 2006 <i>Bellavista - Lombardia - Italia</i>	54,00

## Tagli a prevalenza Chardonnay

Cervaro della Sala 2008	66,00
<i>Castello della Sala - Marchesi Antinori - Umbria - Italia</i> <i>chardonnay (80%), grechetto (20%)</i>	
Mario Schiopetto 2006	42,00
<i>Schiopetto - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>chardonnay (55%), friulano (45%)</i>	

## Chenin Blanc

Vitigno a bacca bianca originario della Valle della Loira ed ivi chiamato anche Pineau o Pineau de la Loire, lo Chenin blanc è stato con successo trapiantato nelle Americhe, in Sud Africa, in Israele e in Oceania. Varietà vigorosa e assai versatile produce vini che si caratterizzano a seconda dell'area di provenienza, ovvero in funzione del suolo, del clima e delle rese imposte. Così, mentre in Francia, in particolare nell'Anjou (dove secondo alcuni il vitigno era già presente nel IX secolo) e in Touraine, viene coltivato a basse rese e produce eccellenti vini bianchi, dolci e non (grazie anche all'apporto delle muffe nobili), altrove per esempio in California con rese molto elevate genera vini assai meno interessanti, spesso usati come prodotto da taglio. La sua elevata acidità lo rende altresì indicato nella produzione di vini spumanti e comunque frizzanti, sia in Francia che all'estero, in particolare nei vini dolci, la sua leggera acidità ha il vantaggio di dare al vino più corpo ed equilibrio allungandogli la vita. Uno Châteaux du Layon delle migliori annate può essere conservato per oltre trenta anni. I vini dolci della Loira hanno invece bisogno di riposare per almeno dieci anni per dare il meglio ed emanare un cocktail aromatico di miele e frutta.

Savennières Les Vieux Clos 2007	54,00
<i>Nicolas Joly - Loire - Francia</i>	
Vouvray Le Mont Sec 2007	45,00
<i>Domaine Huet - Loire - Francia</i>	

## Cortese di Gavi

Vitigno originario della provincia di Alessandria, largamente utilizzato nel Tortonese e nelle zone di Gavi e Novi Ligure. Era considerato un vino di scarsa considerazione, chiamato in dialetto Courteisa veniva piantato spesso tra i filari di rossi o al loro margine per ottenere qualche bottiglia da bere in quelle poche occasioni in cui si cucinava il pesce. Tra la fine del 1800 e i primi del 900 si cominciò a coltivarlo nella zona di Gavi. Fu una scommessa azzeccata che portò il vitigno a diffondersi dal'alto Monferrato al Monferrato Casalese fino ai Colli Tortonesi. Il centro più rinomato è senza dubbio Gavi, tanto che è riuscito a dare il nome al vino DOCG ricavato dalle uve cortese. Il cortese viene oggi anche prodotto in versione spumante seguendo il metodo classico.

Gavi Centurionetta 2008	30,00
<i>La Giustiniana - Piemonte - Italia</i>	

## Fiano di Avellino

Vitigno a bacca bianca, originario dell'Italia meridionale, presso Lapio, ad est di Avellino. Il suo nome deriva con molta probabilità dalle uve "apianae". Se ne conoscono molti sinonimi fra cui Fiore Mendillo, Santa Sofia, Minutola, Fiana o Foiana, Latino Bianco. Il clima poco meridionale dell'Irpinia spiega il carattere del fiano: gli inverni sono molto rigidi, durante l'estate c'è sempre una buona escursione termica, il caldo non è mai soffocante. Il vitigno si è così ben acclimatato in questa zona dove i terreni di origine vulcanica sono sciolti e freschi mentre su quelli asciutti è meno vigoroso. Bisogna aggiungere che l'Irpinia ha espresso la sua vocazione vitivinicola con decisione sin dall'800, quando i vigneti arrivano a coprire quasi 50.000 ettari e la produzione raggiunge i 640.000 ettolitri. In questo ambiente il fiano ha sviluppato il suo comportamento produttivo. Il vitigno si adatta a forme contenute di allevamento, presenta una buona fertilità delle gemme ed ha una produzione non eccessiva per il leggero peso del grappolo: in genere si oscilla tra i 60 e gli 80 quintali per ettaro. La caratteristica dell'uva è il grappolo a grandezza piccola e talvolta media, piramidale, con acini serrati di colore giallo con tendenza al rossastro di quelli rivolti al sole.

Fiano di Avellino 2006 24,00  
*Ciro Picariello - Campania - Italia*

## Friulano

L'origine di questo vitigno è molto incerta. Secondo alcuni dovrebbe essere di origine Ungherese della zona del Tokay, anche se tale vitigno è attualmente sconosciuto in quelle aree. Forse originario del Veneto ma solamente alla fine del XVIII secolo si hanno sue notizie. Il Tocai Friulano viene coltivato nelle regioni del Friuli, del Veneto e nelle zone orientali della Lombardia. Le uve di questo vitigno si usano solitamente come componente in molti vini del Veneto, in particolare nel Bianco di Custoza e nel Lugana, ma è in Friuli che la varietà è salita alla ribalta come vino varietale al 100%. Nel Collio Goriziano, il cui nome significa "collina", una vasta regione collinare situata nella parte estrema della pianura friulana il vitigno Tocai raggiunge la sua massima espressione qualitativa. La natura del suo terreno, composto da marne ed arenarie di origine eocenica e la particolare posizione, risente dei benefici effetti climatici del mare, andando a creare un ambiente ideale per la coltivazione del Tocai. I produttori della regione hanno voluto aggiungere l'attributo "Friulano" al nome della varietà in tempi abbastanza recenti, per soddisfare un reclamo avanzato all'Unione Europea dall'Ungheria, il cui vino più famoso è il Tokay.

Buri Friulano 2009 75,00  
*Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Tocai Cru:chale 2006 38,00  
*Cru:chale - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Tocai Friulano Vigne 50 Anni 2008 39,00  
*Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Tocai Vigna del Rolat 2007 30,00  
*Dario Raccaro - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Garganega

La Garganega è l'uva a bacca bianca più importante delle province di Verona e Vicenza, la varietà che domina le colline della DOC Soave. Non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi; ha uno sviluppo biologico molto lungo, tanto da giungere a maturazione in ottobre; ha una buccia dura e particolarmente gialla (quasi rossa) quando è matura. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un equilibrio di estratti e zuccheri. Gli ultimi studi effettuati sul territorio, frutto della collaborazione tra produttori e istituzioni di controllo e ricerca, fanno emergere almeno quattro sottovarietà. La Garganega Tipica, è la sottovarietà più diffusa, in collina come in pianura, la Garganega Dario, la Garganega Verde e la Garganega Agostega. È possibile che il primo riconoscimento ufficiale risalga al 1200 nel celebre trattato di Pietro de' Crescenzi nel quale si parla di Garganica, ma è certo che tracce di questo nome e del vitigno vi fossero almeno dall'anno 1000. In vari trattati si considera quest'uva dorata come l'ideale per la produzione dei dolci e passiti vini Retici. Vi sono numerose testimonianze che la fanno appartenere alla grande famiglia dei Trebbiani e quindi l'origine Etrusca non sembra in discussione, visto anche l'impianto a pergola (più alto di quello di origine greca) fù introdotto dagli Etruschi, sperimentato e poi diffuso in gran parte dell'Italia nord orientale. Inoltre ci sono molti studiosi a scommettere sulla vicinanza di carattere della Garganega con altri vitigni come il sardo Nuragus, e il più meridionale Grecanico. L'uva di garganega entra in molti uvaggi quali principalmente il "Soave", il "Bianco di Custoza", il "Gambellara". L'uva può essere anche appassita e dare origine ad un grandissimo vino passito denominato "Recioto di Soave".

Capitel Croce 2007 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	36,00
Pico dei Laorenti 2003 <i>La Biancara - Veneto - Italia</i>	26,00
Soave "Colle S. Antonio" 2007 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	36,00
Soave Classico 2009 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	21,00
Soave Classico "Staforte" 2007 <i>Prà - Veneto - Italia</i>	30,00
Soave Contrada Salvarenza 2007 <i>Gini - Veneto - Italia</i>	36,00

### Tagli a prevalenza Garganega

Capitel Foscarino 2009 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	30,00
Capitel Foscarino 1999 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	50,00
San Vincenzo 2009 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i> <i>garganega (80%), trebbiano di soave (5%), chardonnay (5%)</i>	24,00
Soave "Monte Grande" 2007 <i>Prà - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), chardonnay (10%)</i>	30,00
Soave Classico 2009 <i>Pieropan - Veneto - Italia</i> <i>garganega (90%), trebbiano di soave (10%)</i>	24,00

# Gewurztraminer

Il Gewürztraminer o Traminer Aromatico, è un vino che spesso riesce ad esprimere le sue caratteristiche in maniera armonica, diventando straordinariamente affascinante da bere. Le origini di questo vitigno sono di origini discordanti, Goethe, ampelografo tedesco, lo identificava (1876) come originario di Tramin nel Tirolo, l'attuale Termeno (Bz). Per il Di Rovasenda (1877) era, nella versione a bacca rossa, proveniente dall'Alsazia, mentre il Bronner (1857) ha identificato sul Reno delle viti selvatiche del tutto simili a questo vitigno. In Europa il Gewürztraminer è coltivato con successo in Germania nelle regioni di Baden e del Palatinato (Pfalz), in Alsazia, in Svizzera, Spagna, Ungheria, Slovenia, Romania e Bulgaria. Negli Stati Uniti d'America è particolarmente presente in California nella Russian River Valley a Sonoma e nell'Anderson Valley a Mendocino, altre zone dove si coltiva sono la Nuova Zelanda, Australia e Cile. In Italia particolare terra d'elezione è l'Alto Adige dove sono prodotti vini dalle straordinarie caratteristiche organolettiche, le forti escursioni termiche fra il giorno e la notte nel periodo prevendemmiale favoriscono la formazione d'eleganti profumi. Il Gewurztraminer è ormai entrato a pieno titolo nel novero dei cosiddetti vitigni nobili, perché in grado di produrre vini spesso notevoli, talvolta eccellenti, sovente di un giallo dorato carico, corposi e, soprattutto, dai profumi intensi ed esotici, in particolare nelle vendemmie tardive dell'Alsazia (dove questa varietà è anche conosciuta come Traminer Musque), impreziosite dal marciume nobile. In Italia talvolta queste caratteristiche non vengono valorizzate e soprattutto aroma e colore ne risultano impoveriti.

Gewurztraminer 2009 <i>Kuenhof - Trentino Alto Adige - Italia</i>	39,00
Gewurztraminer 2007 <i>Mochel - Alsace - Francia</i>	33,00
Gewurztraminer Grand Cru 2006 <i>Mochel - Alsace - Francia</i>	45,00
Gewurztraminer Sanct Valentin 2009 <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	39,00
Traminer Zuccole 2009 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	24,00

## Greco di Tufo

Il vitigno più antico dell'Avellinese è senza dubbio il Greco di Tufo, da cui si ricava l'omonimo vino, importato dalla regione greca della Tessaglia, dai Pelagi. La conferma dell'origine millenaria di questa vite è data dal ritrovamento a Pompei di un affresco risalente al I secolo a.C. dove si menziona esplicitamente il "vino Greco". La coltivazione del vitigno Greco fu diffusa all'inizio sulle pendici del Vesuvio e successivamente in altre zone della provincia di Avellino, dove prese il nome di Greco di Tufo. Fino alla fine dell'800, il Greco di Tufo era diffuso in buona parte della Campania: dalle pendici del Vesuvio, nell'Ager Falernus, nella valle del Sabato, in provincia di Avellino e nel Beneventano. Attualmente viene coltivato nelle provincie di Avellino, Benevento e Napoli, ma l'area individuata dal decreto di riconoscimento della DOC comprende solo 7 comuni dell'Avellinese. E' a Tufo tra le colline, che galleggiano letteralmente sullo zolfo sotterraneo, che questo vitigno ha trovato il suo habitat naturale e dove dona i migliori risultati, piu' eleganza e finezza senza perdere in struttura. il Greco di Tufo per certi aspetti, presenta una similitudine e somiglianza con i Riesling Renani, nelle note di idrocarburi, di zolfo e di grande mineralità.

Greco di Tufo 2007

33,00

*Petilia - Campania - Italia*

## Malvasia

Malvasia è un termine con il quale vengono indicati numerosi vitigni, per cui è anche appropriato parlare di "Malvasie". Alcuni di questi si differenziano notevolmente tra loro per morfologia delle piante, colore, sapore e composizione biochimica del frutto, precocità di maturazione, produttività ed attitudine alla vinificazione. L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino che era prodotto a Malta, si trattava di un prodotto di pregio commercializzato da Venezia. Dopo la conquista da parte degli Arabi dell'isola nell'870 d.c. i commerci si interruppero. I molti vitigni denominati Malvasia hanno spesso in comune soltanto il nome, derivante da una città greca del Peloponneso, Monembasia, Monemvasia o Monovasia, che significa "porto ad una sola entrata", città che per assonanza con il nome greco fu ribattezzata dai Veneziani "Malvasia" (o Napoli di Malvasia, per distinguerla da Malvasia Vecchia, posta poco più a nord). Si deve ai veneziani l'uso di tale appellativo per indicare prima i vini dolci ed alcolici provenienti dalla parte orientale del Mediterraneo, poi anche i locali in Venezia nei quali se ne svolgeva il commercio. Vitigni Malvasia possono essere distinti in due gruppi: quelli con un leggero aroma che ricorda quello del Moscato e quelli a sapore semplice. Ve ne sono a frutto bianco e a frutto nero. Fra le Malvasie a frutto bianco più estesamente coltivate ricordiamo la Malvasia toscana o Malvasia del Chianti, la Malvasia istriana (coltivata nel Friuli-Venezia Giulia), la Malvasia laziale, la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia di Sardegna, la Malvasia delle Lipari.

Malvasia 2008

54,00

*Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia*

Malvasia Collio 2008

30,00

*Picech - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Pinot Grigio

Il termine Pinot indica una serie di vitigni differenti, che si distinguono per caratteristiche e per utilizzo e che discendono geneticamente dal Pinot nero (o Pinot noir). E' vitigno originario della Borgogna. La sua introduzione in Italia, si deve ad un produttore piemontese che iniziò la sua coltivazione nell'Alessandrino e nel Cuneese agli inizi del 1800. Il termine pinot sembra derivare da "pigna, è più specificatamente "piccola pigna", a significare sia la modesta dimensione del grappolo, che la caratteristica di avere gli acini fitti, appressati, appunto come le squame di una pigna. Il Pinot grigio (anch'esso, come detto, mutazione genetica del Pinot nero) è stato per molti anni uno dei vini più "alla moda" della produzione italiana. Un successo che ne ha permesso l'impianto non solo in Veneto, ma anche in Friuli e in Alto Adige. Sviluppo che portò da un lato alla riduzione massiccia delle varietà rosse e dall'altro ad un notevole balzo qualitativo (parallelo a quello delle vendite). È di colore ramato, spesso è vinificato in bianco ma se vinificato a contatto con le bucce assume il suo peculiare colore ramato ed è teoricamente meno "dotato" della sua variante bianca o nera. Eppure la sua diffusione ha aperto poi la strada alla produzione di grandi vini fruttati, profumati e ben strutturati. In particolare ha maggiore acidità in Alto Adige (e quindi si presta a più lunga maturazione), è molto ricco nel Collio e nei Colli Orientali del Friuli e infine ha dato risultati apprezzabili in Toscana. In Alsazia invece viene vinificato a contatto con le bucce sino ad assumere il suo peculiare colore ramato ed è conosciuto come Pinot Gris (precedentemente Tokay Pinot Gris o Tokay d'Alsace), vino noto a livello internazionale e di grande livello qualitativo. Stessi vertici raggiunge anche in Germania (dove è chiamato Ruländer), nel Valais (dove è chiamato malvoisie) e in Ungheria (dove è noto come szürkebarat).

Pinot Grigio 2009	33,00
<i>Ronco dei Tassi - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Pinot Grigio 2008	30,00
<i>Barollo - Veneto - Italia</i>	
Pinot Grigio Dessimis 2008	39,00
<i>Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Ribolla Gialla

L'origine della Ribolla gialla è incerta: alcuni autori identificano l'antenata della Ribolla con l'uva "Avola", vitigno importato dai romani durante la loro dominazione del territorio friulano; secondo altri questa varietà coinciderebbe con la "Robola", coltivata a Cefalonia, giunta in Friuli forse al tempo del dominio di Venezia, quando l'orbita dei commerci della Serenissima comprendeva il bacino del Mediterraneo Orientale. La maggior parte degli studiosi è però concorde nel ritenere il vitigno di origine autoctona. Le prime notizie certe risalgono al XII secolo: a quel tempo i vini di "Rabiola" del Collio erano particolarmente apprezzati ed erano reputati particolarmente fini ed eleganti dalla popolazione locale. La Ribolla gialla è certamente un vitigno indissolubilmente legato al territorio in cui viene coltivato, una fascia collinare che da Tarcento scende fin quasi all'Istria; in pratica quella parte delle province di Udine e di Gorizia corrispondenti a zone importanti dal punto di vista vitivinicolo che sono poi l'Isonzo e, soprattutto, il Collio e i Colli orientali del Friuli. Di questo territorio la Ribolla ha quindi seguito i destini, fino alle più recenti riscoperte. In pianura non si è mai diffusa: la tipologia del terreno e il microclima, evidentemente, non sono adatti alla coltivazione di questa varietà. La Ribolla gialla è coltivata anche nella zona collinare della vicina Slovenia, dove viene chiamata "Rebula". Tradizionalmente il vino Ribolla gialla viene prodotto a partire da uvaggi comprendenti anche Tocai friulano e Malvasia istriana, nei quali la percentuale della varietà Ribolla gialla è in ogni caso non inferiore al 85%. Attualmente il Collio Ribolla gialla viene praticamente proposto in purezza nella maggior parte dei casi.

Ribolla Anfora 2004	90,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
Ribolla Gialla 2009	30,00
<i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	

## Riesling

Il Riesling Renano è un vitigno bianco dal quale si ottiene un vino di carattere. Originario della Germania, dalle aree del Reno, della Mosella oppure del Palatinato (Pfalz), testimonianze storiche attendibili raccontano che il Riesling era diffuso e ampiamente coltivato nella zone lungo il corso del Reno già nel XV secolo ,si diffuse poi in Alsazia, Austria e Italia; oggi viene prodotto in molti luoghi del mondo, inclusa l'Australia. E' oramai considerato un vitigno "internazionale" da tutti stimato per la sua straordinaria eleganza, la sua classe e, in modo particolare, per la sorprendente capacità di maturare dei suoi vini e migliorare magnificamente per molti anni. Nel nostro paese poi, esiste una qualità del tutto autoctona, chiamata Riesling Italico. il Riesling si contende con lo Chardonnay il primato della qualità dei vini bianchi.

Riesling Herrenweg 2005	60,00
<i>Domaine Zind Humbrecht - Alsace - Francia</i>	
Riesling Kaiton 2009	39,00
<i>Kuenhof - Trentino Alto Adige - Italia</i>	
Riesling Scharzhofberger 2008	45,00
<i>Egon Muller - Rheingau-Renania - Germania</i>	
Schieferterrassen Riesling 2007	37,50
<i>Heymann-Lowenstein - - Germania</i>	

## Sauvignon

Il Sauvignon (chiamato anche Sauvignon blanc) è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale, il suo aroma penetrante ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e pipì di gatto (qualità che si esprimono al meglio nel Sancerre e nelle zone centrali della Loira. E' stata sperimentata la fermentazione e la maturazione in rovere, dando luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e aromaticità che lo hanno giustamente reso famoso. Ciò nonostante, con questo metodo sono stati prodotti, grazie ad accurate selezioni in vigna e a dosaggi sempre più calibrati del legno, grandissimi Sauvignon capaci di lungo invecchiamento. Accompagnato dal Sémillon e in minor misura dal Muscadelle, produce, nel Sauternes, uno dei più grandi vini dolci al mondo, di grande longevità. Il vitigno Sauvignon blanc, grazie alla sua capacità di adattamento, è coltivato estensivamente in Francia, Italia, Australia, Nuova Zelanda, Sud Africa, California e Sud America. In Italia, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

Poggio alle Gazze 2008	49,50
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
Pouilly-Fumé 200 Vendanges 2002	75,00
<i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	
Pouilly-Fumé Baron de L 2006	120,00
<i>Château du Nozet Ladoucette - Loire - Francia</i>	
Sancerre Blanc Cuvée Edmond 2005	103,00
<i>Domaine Alphonse Mellot - Loire - Francia</i>	
Sancerre la Chateliene 2009	45,00
<i>Joseph Mellot - Loire - Francia</i>	
Sancerre Pierre Etienne 2003	75,00
<i>Joseph Mellot - Loire - Francia</i>	

Sauvignon 2009 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	30,00
Sauvignon 2008 <i>Cloudy Bay - Marlborough - Nuova zelanda</i>	40,50
Sauvignon Blanc Unfiltered 2008 <i>Fleur du Cap - - Sud africa</i>	33,00
Sauvignon Goriska Brda 2004 <i>Simcic - Dobrovo Collio - Slovenia</i>	39,00
Sauvignon Quarz 2008 <i>Cantina di Terlano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	48,00
Sauvignon Ronco delle Mele 2009 <i>Venica &amp; Venica - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	49,50
Sauvignon Ruttars 2009 <i>Puiatti - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	33,00
Sauvignon Sanct Valentin 2009 <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	39,00
Vulcaia 2009 <i>Inama - Veneto - Italia</i>	27,00

## Timorasso

Il Timorasso è un vitigno autoctono delle colline Tortonesi, e da poco può vantarsi della D.O.C Colli Tortonesi Timorasso. I vigneti sono coltivati lungo il corso del fiume Scrivia e dei suoi affluenti che idealmente collegano l'area vitivinicola del Monferrato con quella dell'Oltrepò Pavese. Presente nel territorio fin da tempi immemorabili, sembra che il Timorasso fosse molto apprezzato da Leonardo da Vinci. Abbondantemente prodotto, in epoca prefilossera, era presente anche nella provincia di Genova. Con l'arrivo della filossera, dell'esodo rurale e di eventi bellici, il Timorasso fù praticamente abbandonato. Solo verso la metà degli anni 80, fù riscoperto da alcuni produttori, scoprendo che questo vitigno aveva le potenzialità per diventare, se vinificato in purezza e con particolari cure in vigna e in cantina, il grande bianco da invecchiamento che mancava nel panorama vinicolo piemontese.

Derthona Timorasso 2008 36,00  
*Claudio Mariotto - Piemonte - Italia*

## Trebbiano

E' il vitigno a bacca bianca più coltivato in Italia (60.000 ha);molto diffuso al centro della penisola, la sua così vasta diffusione è dovuta alla grande produttività, alla buona resistenza alle malattie e alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche ma dà risultati mediocri sul piano organolettico, a causa della spiccata acidità e della sua scarsa aromaticità. La famiglia dei Trebbiani è presente in quasi 80 d.o.c. sia nei vini bianchi che rossi. Infatti è sufficientemente neutro per essere impiegato in unione con altri vini dalla personalità più spiccata, senza sopraffarli anche se utilizzato in elevate percentuali. In genere produce vini semplici, fruttati e da bersi giovani, tuttavia negli ultimi anni, le cure nel vigneto e in cantina hanno saputo creare, soprattutto in Romagna e in Abruzzo, vini dotati di grande struttura e morbidezza, buon corredo aromatico, inaspettata longevità e grande personalità. Raggiunge la massima maturazione nella prima quindicina di ottobre sia il Toscano che il Romagnolo e quello di Soave. In Francia si chiama Ugni Blanc, ed è utilizzato per produrre il Cognac e l'Armagnac. In Spagna è utilizzato per la produzione del Brandy.

Lugana Santa Cristina 2009 27,00  
*Zenato - Veneto - Italia*

Trebbiano d'Abruzzo 2005 75,00  
*Valentini - Abruzzo - Italia*

Trebbiano d'Abruzzo 2004 65,00  
*Valentini - Abruzzo - Italia*

Trebbiano Marina Cvetic 2008 60,00  
*Masciarelli - Abruzzo - Italia*

## Verdicchio

Il Verdicchio è un vitigno a bacca bianca coltivato quasi esclusivamente nelle Marche. Si tratta di un vitigno piuttosto eclettico che viene utilizzato per produrre, generalmente in purezza, sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. È altresì utilizzato per produrre spumanti (sia metodi classici, sia Charmat) e vini passiti. Il nome verdicchio deriva chiaramente dal colore dell'acino, che mantiene evidenti sfumature di verde anche a piena maturazione. Il vitigno è considerato autoctono delle Marche: le prime testimonianze della sua coltivazione risalgono al XVI secolo. Recentemente, l'analisi genetica ha evidenziato una parentela molto stretta tra il Verdicchio e il Trebbiano di Soave: si è dunque ipotizzato che il verdicchio sia stato introdotto nelle Marche da coloni veneti, giunti alla fine del '400 per ripopolare le campagne dopo un'epidemia di peste. Le principali zone di coltivazione sono quella di Matelica in provincia di Macerata e quella dei castelli di Jesi in provincia di Ancona, ove si producono gli omonimi vini DOC. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi tende a esibire un corpo maggiore rispetto al Verdicchio di Matelica, mentre quest'ultimo è in genere più dotato dal punto di vista olfattivo. Il verdicchio è diffuso anche in altre zone delle Marche, dell'Umbria e dell'Abruzzo: tuttavia, al di fuori delle zone suddette, il vitigno tende a perdere il suo nerbo e a volte a far emergere alcune caratteristiche negative.

Verdicchio dei Castelli di Jesi Gaiospino 2006	36,00
<i>Fattoria Coroncino - Marche - Italia</i>	
Verdicchio di Matelica Mirum Riserva 2006	36,00
<i>La Monacesca - Marche - Italia</i>	

## Vermentino

Le origini del vermentino sembra siano situate nella penisola Iberica, in stretta connessione genetica con il ceppo di varietà legate alla "malvasia"; queste varietà si sono diffuse poi lungo tutte le coste settentrionali del Tirreno, dalla Francia meridionale fino alla Toscana, in Sardegna ed in Corsica, assumendo nomi differenti secondo le zone di coltivazione. Il vermentino si adatta bene ai terreni calcarei e relativamente poveri, anche se fornisce le sue produzioni migliori nei suoli mediamente fertili e freschi, purché non troppo umidi. La maturazione e la raccolta avvengono di norma nella seconda metà di Settembre. Il vermentino viene ormai quasi esclusivamente vinificato in bianco, ovvero in assenza delle parti solide del grappolo.

Giunco Vermentino di Sardegna 2009	22,00
<i>Mesa - Sardegna - Italia</i>	
Opale Vermentino di Sardegna 2009	30,00
<i>Mesa - Sardegna - Italia</i>	

## Vernaccia

La Vernaccia appartiene ad un gruppo che comprende varietà molto diverse fra loro, come collocazione territoriale, ma simili nelle caratteristiche organolettiche. Il nome Vernaccia potrebbe provenire da Vernazza, la località delle Cinque Terre (Liguria) famosa per l'omonimo vino bianco, oppure da Garnacha o Grenache, vitigni spagnolo e francese. Ma potrebbe derivare anche da vernaculus, dal tardo latino, che definiva tutto ciò che proveniva da un dato luogo, autoctono, non importato. La Vernaccia più nota è quella di S.Gimignano, di origini antichissime, se ne parla già nel 1276, negli archivi comunali di S. Gimignano, infatti il vino omonimo era utilizzato per gli scambi commerciali o per donazioni a ricchi principi come i Medici. E' un vitigno con ottime capacità di resistenza alla maggior parte dei parassiti tipici della vite, si adatta bene a qualsiasi clima e non ha bisogno di particolari attenzioni dal punto di vista nutrizionale.

Vernaccia di San Gimignano 2006 24,00  
*Montenidoli - Toscana - Italia*

## Vitovska

La Vitovska è un vitigno a bacca bianca, da sempre coltivato in provincia di Trieste, specialmente nei comuni di Sgonico e di Duino-Aurisina, per scendere poi lungo la fascia costiera fino ad arrivare in Istria, strettamente legata a quel territorio ed alle tradizioni locali, pressoché sconosciuta nelle altre regioni del Mediterraneo. Resistente alla bora ed alla siccità, dà vita ad un vino fine ed elegante, moderatamente alcolico, dal profumo di fiori di campo carsico e fieno, con retrogusto di mandorla. Il nome del vitigno è sicuramente d'origine slovena, dove talvolta era chiamato anche Vitovska Garganija. Non tragga in inganno il secondo nome, in quanto il grappolo, per forma e per dimensione degli acini, nulla ha a che fare con la veneta garganega. Qualcuno sostiene che l'origine potrebbe essere la zona del Vipacco denominata Vitovlie, ma tutta la zona carsica è stata ed è tuttora interessata a questo vitigno.

Vitovska 2008 54,00  
*Zidarich - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Uvaggi a Bacca Bianca

Bianco di Custoza Amedeo 2009	25,00
<i>Cavalchina - Veneto - Italia</i> <i>trebbiano (40%), fernanda (3%), trebbianello</i>	
Bianco Miani 2009	60,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon, pinot grigio, chardonnay</i>	
Calto delle Fate 2006	35,00
<i>Il Filò delle Vigne - Veneto - Italia</i> <i>friulano, pinot bianco, riesling, chardonnay</i>	
Château Musar White 2000	75,00
<i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i> <i>obaideh, merwah</i>	
Collio Bianco 2007	30,00
<i>Dario Raccaro - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>sauvignon, pinot grigio, chardonnay</i>	
Collio Bianco Fosarin 2008	27,00
<i>Ronco dei Tassi - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>friulano (50%), pinot bianco (30%), malvasia (20%)</i>	

# Vini Rossi

## Aglianico

L'Aglianico è un vitigno rosso coltivato prevalentemente in Campania, Basilicata, Puglia e Molise. Il vitigno è stato recentemente introdotto in Australia, dato che si sviluppa in climi prevalentemente soleggiati. È un vitigno antichissimo, probabilmente originario della Grecia e introdotto in Italia intorno al VII-VI secolo a.C. Non ci sono certezze sulle origini del nome, che potrebbero risalire all'antica città di Elea (Eleanico), sulla costa tirrenica della Campania, o essere più semplicemente una storpiatura della parola Ellenico. L'utilizzo del vitigno è predominante nella zona del Monte Vulture. L'Aglianico del Vulture, è considerato uno dei migliori vini rossi italiani. Un'altra zona di produzione dell'Aglianico è la provincia di Benevento, in particolare alle pendici del monte Taburno. Senza dimenticare la provincia di Avellino dove è il vitigno fondamentale per la produzione del prestigioso Taurasi, importante DOCG rosso del Sud Italia. Predilige terreni collinari, di origine prevalentemente vulcanica, argilloso calcarei o comunque di buona costituzione anche se presenta buona adattabilità nei riguardi del terreno. Vitigno con caratteristiche che cambiano a seconda delle condizioni pedoclimatiche, potente, tannico, austero, per molti aspetti simile al Sagrantino ed al grande Nebbiolo, fino a qualche anno fa non aveva ancora espresso a pieno tutte le sue potenzialità ma ora è salito nell'olimpio dei grandi rossi italiani.

Taurasi Macchia dei Goti 2006 55,50  
*Antonio Caggiano - Campania - Italia*

## Barbera

Grazie anche alla sua versatilità (questa uva può dare vita sia a vini in purezza sia a meravigliosi uvaggi), oggi il Barbera contende al Sangiovese il primato di vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia con i suoi oltre 50.000 ettari impiantati. Oltre che in Piemonte, infatti lo possiamo trovare in Lombardia (oltrepò pavese), in Emilia (colli piacentini bolognesi e di parma), Sardegna e Campania. Nel resto del mondo la barbera la troviamo in California e in Argentina dove è giunta tra la fine del 1800 ed i primi anni del '900 a seguito della forte emigrazione italiana in questi due paesi. Nella sua regione natale, il Piemonte, il vitigno viene normalmente vinificato in purezza, mentre in altre regioni il più delle volte è usato in assemblaggio. Si tratta di una varietà vigorosa che prospera in terreni sabbiosi e crete. Tuttavia, molti produttori ritengono che possa dare risultati estremamente eleganti su terreni ricchi di calcare posti a latitudini temperate. A lungo considerato come adatto per ogni evenienza, il Barbera fu usato come vitigno da taglio, per portare in tavola vini più beverini.

Barbera d'Alba Cerretta 2008 48,00  
*Giacomo Conterno - Piemonte - Italia*

Barbera Vigna Martina 2008 34,50  
*Elio Grasso - Piemonte - Italia*

## Cabernet Franc

Originario della regione viticola del Bordeaux, in Francia, era conosciuto ancora nel XVI° secolo dando origine ai famosi vini della Gironda. In Italia sembra sia stato introdotto circa due secoli dopo, all'inizio dell'800 e già dopo qualche decennio lo troviamo presente nella costituzione di vigneti nel Veneto. Oltre che in Francia è coltivato in Spagna, Ungheria, Croazia, Slovenia e nei paesi dell'America Latina. In Italia si è particolarmente diffuso nel Veneto, nel Friuli-Venezia Giulia e in Trentino dove viene vinificato in purezza. Caratteristica del Cabernet Franc è quel gradevole sapore erbaceo, viene spesso mescolato con altri vitigni di origine bordolese quali: Cabernet sauvignon e/o Merlot, dando origine a ottimi prodotti conosciuti in tutto il mondo.

Cabernet "Girapoggio" 2006 <i>Villa Alessi - Veneto - Italia</i>	30,00
Frank 2008 <i>Barollo - Veneto - Italia</i>	30,00

## Cabernet Sauvignon

Il Cabernet-sauvignon è un vitigno di origine bordolese, dalle zone del Médoc e delle Graves, ed è senz'altro la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini di gran qualità e longevità. Secondo alcuni, questo vitigno potrebbe corrispondere alla "biturica" già decantata da Plinio nell'antichità classica e che sarebbe stata introdotta nella regione dai legionari romani. Pare invece certo che si possa comunque identificare con il "Petit Vidure" o "Vidure" (ovvero: vite dura), vitigno diffuso fin dal XVII secolo nella regione di Bordeaux. Il Vidure peraltro sarebbe secondo alcuni sinonimo di un altro vitigno bordolese, il Carmenere (vedi), attualmente quasi scomparso. Sulla base di recenti studi ampelografici, e' stata formulata l'ipotesi che i "genitori" del Cabernet Sauvignon sarebbero identificabili nel Sauvignon Blanc e nel Cabernet Franc. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot, uvaggio che ha preso il nome di bordolese, dove è stato introdotto. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche e tecniche di vinificazione, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir. È in grado di produrre vini intensi già nel colore, ricchi di tannini e sostanze aromatiche, capaci di lungo invecchiamento; grazie alla grande struttura di questo vitigno, si possono osare lunghe macerazioni e affinamento in legno, soprattutto rovere francese, che gli consentono di esprimere nel tempo un bouquet complesso e affascinante. In Italia, il Cabernet-sauvignon è stato impiantato nel dopoguerra in Friuli Venezia Giulia, nel Veneto e in Trentino Alto Adige, per sostituire i vitigni a bacca rossa locali distrutti dalla fillossera e dagli eventi bellici. Oggi questo vitigno è coltivato in tutta Italia, entrando nell'uvaggio di numerose D.O.C. o in monovitigno.

Cabernet Sauvignon 2007 <i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i>	60,00
Cabernet Sauvignon 2006 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	33,00
Ireneo 2007 <i>C.te Emo Capodilista - Veneto - Italia</i>	36,00
Maestro Raro 2006 <i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i>	60,00
Realda 1999 <i>Anselmi - Veneto - Italia</i>	62,00

## Tagli a prevalenza Cabernet sauvignon

Cabernet Riserva Borgo delle Casette 2006	36,00
<i>Il Filò delle Vigne - Veneto - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (70%), cabernet franc (30%)</i>	
Château Bouscaut 1999	60,00
<i>Château Bouscaut - Bordeaux - Francia</i>	
<i>cabernet sauvignon (55%), merlot (40%), malbec (5%)</i>	
Château Chasse Spleen 1997	84,00
<i>Château Chasse Spleen - Bordeaux - Francia</i>	
<i>cabernet sauvignon (73%), merlot (20%), petit verdot (7%)</i>	
Château Dauzac 2003	60,00
<i>Château Dauzac - Bordeaux - Francia</i>	
<i>cabernet sauvignon (52%), merlot (48%)</i>	
Château Haut-Beausejour 2005	60,00
<i>Château Haut-Beausejour - Bordeaux - Francia</i>	
<i>cabernet sauvignon (75%), merlot (20%), cabernet franc (4%), petit verdot (1%)</i>	
Château La Louvière 1997	75,00
<i>Château La Louvière - Bordeaux - Francia</i>	
<i>cabernet sauvignon (64%), merlot (30%), petit verdot (3%), cabernet franc (3%)</i>	
Collio Rosso Riserva 2001	45,00
<i>Picech - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (55%), merlot (45%)</i>	
Il Serro 2006	28,00
<i>Il Mottolo - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot, cabernet sauvignon</i>	
Le Stanze del Poliziano 2006	75,00
<i>Poliziano - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (70%), merlot (30%)</i>	
Maurizio Zanella Rosso del Sebino 1997	90,00
<i>Ca' del Bosco - Lombardia - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (30%), merlot (25%)</i>	
Montevetrano 2005	81,00
<i>Montevetrano - Campania - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (60%), merlot (30%), aglianico (10%)</i>	
Ornellaia 2005	180,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (65%), merlot (30%), cabernet franc (5%)</i>	
Rosso Arquà 2005	51,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Sassicaia 2007	189,00
<i>Tenuta S. Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (85%), cabernet franc (15%)</i>	
Solaia 2004	210,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
<i>cabernet sauvignon (75%), sangiovese (20%), cabernet franc (5%)</i>	

## Corvina

Varietà a bacca rossa originaria della Valpolicella. E' diffusa in tutto il Veronese, ma è presente anche in Lombardia nella zona del Garda. Ha molte sottovarietà fra cui la Corvina piccola (o Corvina gentile), la Corvina media, la Cruina e la Corvina grossa (che non va confusa con il Corvinone). I sinonimi più conosciuti sono Corba, Corbina, Corgnola, Corvina Nera, Corvina Reale, Corvina Doppia e Rizza. E' un vitigno vigoroso, di fioritura tardiva, che matura tra la fine di settembre e l'inizio d'ottobre e di buona resistenza al freddo invernale. Durante il processo di appassimento, per la produzione del Recioto e dell'Amarone, è spesso soggetta all'attacco della Botrytis cinerea. La Corvina veronese è un vitigno che viene utilizzato nella produzione dei più grandi vini del Veneto. Entra nella produzione come vitigno principale regalando ai vini struttura, profumi e colore. Lo troviamo nel disciplinare di: Bardolino superiore DOCG, Bardolino DOC, Valpolicella DOC, sono compresi anche i vini: Valpolicella superiore dove viene usata la tecnica del "ripasso" (pratica enologica che prevede la macerazione delle bucce fermentate del Recioto con un'aliquota del vino Valpolicella), l'Amarone, uno dei più grandi vini d'Italia e il Recioto vino passito della Valpolicella. L'Amarone ed il Recioto, richiedono un processo successivo alla maturazione dell'uva chiamato appassimento: dopo la raccolta, che solitamente avviene tra settembre ed ottobre, i grappoli di Corvina, Rossignola, Rondinella, Molinara vengono lasciati appassire fino a gennaio su graticci di canne di bambù (arèle, in dialetto veronese) o in cassette di plastica che consentono una più agevole pulizia e sterilizzazione. Durante questo periodo l'uva è soggetta a trasformazioni di natura fisica, chimica, biochimica e biologica che modificano profondamente la sua composizione, influenzando in maniera decisiva le caratteristiche dei vini che ne derivano. La disidratazione fa diminuire fortemente le rese in mosto (aumentando quindi i costi) ma favorisce la struttura del prodotto e la sua gradazione alcolica (che deve essere di almeno 14 gradi), arricchendolo di sensazioni particolari al naso ed al palato.

Cresasso 2005  
*Zenato - Veneto - Italia*

48,00

## Tagli a prevalenza Corvina

Amarone Classico della Valpolicella Riserva 2004	90,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), sangiovese (10%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella 2006	90,00
<i>Vigna Paradiso - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Amarone della Valpolicella 2004	66,00
<i>Tenute Santa Maria della Pieve - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Amarone della Valpolicella Classico 2006	63,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), rondinella (20%), molinara (20%)</i>	
Amarone della Valpolicella cru Jago 2004	90,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), corvinone (20%), rondinella (10%)</i>	
Amarone della Valpolicella Vigneto Ravazzol 2006	70,50
<i>Ca' la Bionda - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (65%), rondinella (35%), molinara (10%)</i>	
Ripassa 2007	30,00
<i>Zenato - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (80%), rondinella (10%), molinara (10%)</i>	
Rosso del Bepi 1999	150,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (55%), rondinella (25%), cabernet (5%), nebbiolo (5%), sangiovese (5%), croatina (5%)</i>	
Valpolicella 2008	24,00
<i>Prà - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), rondinella (20%), molinara (10%)</i>	
Valpolicella Classico Superiore 2001	84,00
<i>Quintarelli - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (50%), rondinella (25%), cabernet (10%), nebbiolo (5%), sangiovese (5%), croatina (5%)</i>	
Valpolicella Classico Superiore Verjago 2006	42,00
<i>Domini Veneti - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina, rondinella, molinara</i>	
Valpolicella Morandina 2006	20,00
<i>Prà - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (70%), rondinella (20%), molinara (10%)</i>	
Valpolicella Superiore Morari 2008	33,00
<i>Cavalchina - Veneto - Italia</i>	
<i>corvina (60%), corvinone (20%), rondinella (20%)</i>	

## Merlot

Il Merlot è un vitigno a bacca rossa, il cui nome deriva dalla particolare predilezione che ha il merlo per le sue bacche, è originario della Gironda, nel Sud-Ovest della Francia, e in particolare della zona di Bordeaux da cui nascono (in uvaggio con il Cabernet) alcuni dei più prestigiosi vini al mondo (Saint-Émilion, Pomerol). Nella maggior parte delle zone vitivinicole del mondo il Merlot è compagno inseparabile del Cabernet Sauvignon; i due vitigni s'integrano perfettamente: il primo donando al vino il suo frutto pieno e precoce, il secondo una maggiore aristocraticità e longevità. Nel bordolese è consuetudine, secondo le zone, aggiungere nella composizione del vino una percentuale di Cabernet franc che, oltre ad una componente fruttata, gli dona piacevoli sensazioni erbacee e vegetali. In Italia il Merlot ha trovato condizioni ambientali ideali in Friuli, Trentino e Veneto sin dalla fine dell'Ottocento, ma è ormai diffuso in molte altre regioni, con risultati a volte sorprendenti, anche senza l'apporto di altre uve, come per esempio in Toscana e in Sicilia dove si trovano interpretazioni di Merlot in purezza di grande interesse enologico proprio perché il Merlot, nell'adattarsi a questo clima dalla forte impronta solare mostra un altro aspetto della sua versatile personalità, con sapori più caldi e speziati.

Masseto 2007 <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	600,00
Masseto 2002 <i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	545,00
Merlot 2007 <i>Keber - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	45,00
Merlot 2006 <i>Sturm Oscar - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	33,00
Merlot "Sassonerò" 2006 <i>Villa Alessi - Veneto - Italia</i>	30,00

## Tagli a prevalenza Merlot

Baon 2006 <i>La Montecchia - Veneto - Italia</i> <i>merlot (60%), cabernet (30%), raboso (10%)</i>	36,00
Château Trottevieille 2003 <i>Château Trottevieille - Bordeaux - Francia</i> <i>merlot (55%), cabernet franc (40%), cabernet sauvignon (5%)</i>	145,00
Colli Euganei Rosso Oltre il Limite 2007 <i>Salvan - Veneto - Italia</i> <i>merlot (60%), cabernet sauvignon (40%)</i>	39,50
Gemola 2004 <i>Vignalta - Veneto - Italia</i> <i>merlot (70%), cabernet franc (30%)</i>	50,00
Guidalberto 2007 <i>Tenuta S. Guido - Marchese Incisa della Rocchetta - Toscana - Italia</i> <i>merlot (45%), cabernet sauvignon (45%), sangiovese (10%)</i>	66,00
Il Borro 2006 <i>Il Borro - Toscana - Italia</i> <i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), syrah (10%), petit verdot (5%)</i>	55,00

Le Serre Nuove 2008	60,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia - Toscana - Italia</i>	
<i>merlot (50%), cabernet sauvignon (35%), cabernet franc (10%), petit verdot (5%)</i>	
Rosso Gravner 2001	81,00
<i>Josko Gravner - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet franc (40%)</i>	
Rosso Riserva 2006	24,00
<i>Vignalta - Veneto - Italia</i>	
<i>merlot (60%), cabernet (40%)</i>	

## Montepulciano

Il vitigno Montepulciano è un vitigno bacca rossa coltivato in prevalenza in Abruzzo (dove si produce il Montepulciano d'Abruzzo), Marche, Umbria, Puglia. È una delle uve più importanti del centro Italia assieme al Sangiovese. Probabilmente la terra nativa del Montepulciano d'Abruzzo (questo il nome per esteso) è Torre de' Passeri in provincia di Pescara. Il nome "Montepulciano" è il "residuo" secolare di una confusione tra quest'uva, il Sangiovese e il Prugnolo gentile, uva che rappresenta la base del Vino Nobile di Montepulciano. Nell'Ottocento, con l'aumento della diffusione del vitigno toscano, nasce la confusione tra questo e l'uva abruzzese. Solo nel 1875 si documenta una esatta descrizione ampelografica di quest'uva. Il Montepulciano, assieme al Sangiovese, rappresenta al meglio la tradizione "rossa" dell'Italia centrale. Il Montepulciano ha un grappolo di grandezza e compattezza media, quasi sempre alato, di forma piramidale o conica. Matura in epoca avanzata (in genere le prime settimane di ottobre). Le uve Montepulciano sono capaci di espressioni di levatura mondiale per potenza, eleganza e ampiezza. Il successo che questo vino sta incontrando, anche all'estero, è sicuramente dovuto alle ottime caratteristiche qualitative di base, ma anche alla ricerca costante della qualità che le numerose aziende vitivinicole, hanno intrapreso negli ultimi venti anni. Il Montepulciano si presta bene all'invecchiamento, che se attuato per almeno due anni in botti di legno, può fregiarsi della menzione 'riserva'. L'elevato contenuto di sostanze polifenoliche, garantisce sicuramente un buon invecchiamento.

Il Maschio da Monte 2005	39,00
<i>Santa Barbara - Marche - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2005	55,00
<i>Valentini - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2006	45,00
<i>Masciarelli - Abruzzo - Italia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo Testarossa 2006	33,00
<i>Pasetti - Abruzzo - Italia</i>	

## Tagli a prevalenza Montepulciano

San Bartolo Marche Rosso 2007	24,00
<i>Santa Barbara - Marche - Italia</i>	
<i>cabernet, montepulciano</i>	

## Nebbiolo

Il Nebbiolo è un vitigno a bacca rossa considerato uno dei vitigni autoctoni italiani di maggior pregio per vini da invecchiamento d'altissima qualità. Il termine nebbiolo pare derivare da "nebbia", non è chiaro se per definire l'aspetto dell'acino, scuro ma appannato (annebbiato) da abbondante pruina, in altre parole se dovuto alla maturazione molto tardiva delle uve, che porta spesso a vendemmiare nel periodo delle nebbie autunnali. Il Nebbiolo ha le sue prime citazioni storiche alla fine del 1200, (Pier Crescenzo, "liber" dell'Agricoltura), per la sua presenza in vari luoghi, primariamente in Piemonte, soprattutto per l'Astigiano e le Langhe. Nel 1431 è citato negli statuti di La Morra assieme al Pignolo (Pinot). È coltivato in particolar abbondanza in Piemonte nelle Langhe e nel Roero in provincia di Cuneo e nell'Alto Piemonte dove possiamo indicare le sottozone del Canavese soprattutto nel comune storico di Carema in provincia di Torino, del Biellese, dell'Alto Vercellese e del Novarese. E' a maturazione tardiva: mediamente si vendemmia verso la metà di ottobre, mentre nelle annate particolarmente calde e asciutte la sua raccolta può essere anticipata ai primi del mese. Occupa i pendii collinari meglio esposti, da Sud-Est, Sud, a Sud-Ovest, dai 150 ai 400 metri d'altezza. Predilige un terreno magro e composto di marne calcaree, ed un microclima particolare: nella zona del Barolo e del Barbaresco, che presentano al meglio queste caratteristiche, i suoi vini raggiungono la massima complessità aromatica e la massima longevità. A maturazione completa i vini di Nebbiolo presentano al profumo note fruttate accompagnate da quelle di fiori secchi, di spezie, talora di catrame, sono comunque vini di corpo e struttura, che invecchiati per un periodo più o meno lungo, danno un ottimo risultato, infatti solo dopo molti anni il nebbiolo tende ad ammorbidirsi. I grandi vini come il Barolo e il Barbaresco sono ottenuti da queste uve che gli danno quella complessità ed eleganza tale da essere considerati tra i migliori vini al mondo. Si conoscono tre cloni del Nebbiolo: il Lampia, il Michet e il Rose. Quest'ultimo, che dà vini particolarmente scarichi, è quasi del tutto scomparso. Il Michet, anch'esso abbastanza raro, è considerato, secondo recenti studi, il prodotto della virosi sulla sottovarietà Lampia. Dà basse rese, ma elevata qualità. Il clone maggiormente presente nei vigneti di Langa risulta il Lampia.

Barbaresco Nubiola 2006	54,00
<i>Pelissero - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate 2002	70,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Brunate Le Coste 2006	90,00
<i>Rinaldi - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Cascina Francia 2006	180,00
<i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Cascina Francia 2004	180,00
<i>Giacomo Conterno - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Gavarini Chiniera 2006	96,00
<i>Elio Grasso - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Gramolere 2006	65,00
<i>Fratelli Alessandria - Piemonte - Italia</i>	
Barolo Prapò 2004	105,00
<i>Ceretto - Piemonte - Italia</i>	
Lessona 2005	39,00
<i>Sella - Piemonte - Italia</i>	

## Nerello mascalese

Il Nerello mascalese è un vitigno che cresce nella zona dell'Etna in provincia di Catania. Esso concorre per l'80% alla produzione del vino Etna Doc. Vitigno autoctono delle pendici dell'Etna, la sua nascita si perde nella notte dei tempi. E' coltivato fra i 350 e i 1000 s.l.m. nella forma ad alberello. Il suo nome è dovuto al fatto che da secoli viene coltivato nella zona del comune di Mascali su dei terreni costituiti, per gran parte, da sabbie vulcaniche. Matura molto tardi e la sua vendemmia è effettuata fra la seconda e la terza settimana d'ottobre. I vini prodotti con questo vitigno sono ad elevata gradazione alcolica (13-14°) e destinati ad un lungo invecchiamento. I vini prodotti ottenuti dalla vinificazione di questo vitigno hanno una gran variabilità a seconda della zona di coltivazione. Il nerello mascalese, infatti, come altri vitigni nobili (nebbiolo, pinot nero), ha una notevole sensibilità all'annata ed al terroir di provenienza. Grazie alle sue particolarità organolettiche che ne fanno un prodotto assolutamente unico nel parco enologico nazionale, il Nerello Mascalese sta mostrando da qualche anno un forte appeal nei confronti degli amatori e di conseguenza tutta questa straordinaria zona dell' Etna è in fermento, richiamando aziende di chiara fama con notevoli investimenti territoriali e produttivi.

Etna Rosso Erse 2009 36,00

*Tenuta di Fessina - Sicilia - Italia*

Etna Rosso il Musmeci 2007 60,00

*Tenuta di Fessina - Sicilia - Italia*

## Nero d'avola

Il Nero d'Avola noto anche come Calabrese o Calabrese d'Avola, è il vitigno rosso più rinomato della produzione vinicola siciliana, soprattutto quelli prodotti a Noto e Pachino. A dispetto del suo nome, che suggerisce la provenienza dalla Calabria, il "Calabrese" è presente quasi esclusivamente in Sicilia, in quanto deriva dall'antica Casata Calabrese originaria della zona di Modica - Avola. Peculiare, inoltre, la differenza di carattere riscontrabile fra i nero d'avola prodotti nella parte occidentale dell'Isola e quelli delle zone orientali: i primi risultano quasi sempre più d'impatto violento sul palato; i vitigni a Nero d'Avola coltivati nella zona orientale della Sicilia, invece, risultano caratterizzati da una maggiore finezza, con spiccati sentori di frutta. La sua coltivazione vanta una superficie vitata che supera i 12 mila ettari; è, dunque, il vitigno più diffuso nella regione. Ormai indubbia è la sua affermazione in tutto il mondo come vitigno a bacca rossa dalle grandi qualità, dal quale produrre vini pregiati, di grande stoffa e spessore. Il nero d'avola è coltivato principalmente ad alberello o a spalliera e da sempre rende uve ad alta gradazione zuccherina che consentono al vino che ne viene prodotto di arrivare con facilità ad oltre 15 gradi alcolici. Il cambio di allevamento, grazie all'introduzione di particolari criteri, ha permesso di abbassare il contenuto di zuccheri e ad aumentarne l'acidità delle uve di questo vino rosso siciliano. La vinificazione in purezza ne fa uno dei più grandi vini rossi italiani: di struttura, dal carattere possente, intenso, armonico, caldo, adatto all'affinamento in legni pregiati.

Lamùri 2008 24,00

*Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia*

## Pignolo

Il Pignolo è un vitigno autoctono friulano a bacca nera, il cui nome trae origine dalla compattezza del grappoli piccoli, serrati, che ricordano una pigna, non ha nessuna parentela con i Pinot francesi. E' un vitigno a bacca nera che nasce in una terra vocata sia per clima che per terreni ai vini bianchi, eppure pare che tracce del Pignolo esistano fin dall'antichità. Alcune cronache narrano che venisse offerto come omaggio dai cittadini di Udine ai luogotenenti che entravano in città. Nel 1600 era coltivato in diverse zone e da allora è stato considerato una delle punte di lancia della viticoltura friulana. Tutto ciò fino al 1900, quando, con il disastro della fillossera, ha rischiato di andare perduto come poteva succedere agli altri vitigni a bacca nera quali lo Schioppettino e il Tazzelenghe. Il Pignolo è uno dei protagonisti del lavoro di recupero degli antichi vitigni friulani, iniziato alla fine degli anni '70. In seguito fu pressoché dimenticato e un patrimonio ampelografico si era ridotto a pochi filari quasi centenari all'Abbazia di Rosazzo che, all'inizio degli anni 80, furono riscoperti e conservati. Incomincia a essere riutilizzato anche se soltanto in uvaggi, insieme ad altre varietà, ma l'aumento del gradimento dei vitigni internazionali fermò ancora per qualche anno la sua riscoperta, anche perché si tratta di una vite decisamente poco produttiva. Ora sta rivivendo grazie al rinascimento dei vitigni autoctoni, e il vino prodotto con Pignolo in purezza riserva sorprese interessanti.

Pignolo 2004

75,00

*Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Pinot nero

Originario presumibilmente della Borgogna e copostipite della famiglia dei pinot, da lui sono derivati il pinot grigio ed il bianco, deve probabilmente il suo nome alla caratteristica forma a pigna del grappolo maturo. È il vitigno più antico in assoluto, prodotto di uno dei primi interventi dell'uomo sulla vite selvatica; già nel primo secolo avanti Cristo, epoca in cui i romani si spinsero in Gallia, Plinio, grande storico romano, parla della "vitis allobrogica" coltivata in Borgogna. Da recenti studi condotti presso la facoltà di agraria dell'Università di Vienna è emersa la presunta provenienza del Pinot nero dall'incrocio di un vitigno di Meunier e Traminer aromatico. In Italia i primi riferimenti a vitigni simili al Pinot risalgono al 1500 (Pineolo, Pignolo gentile, Pignolo grappolato) coltivati sulle colline piacentine e pavesi. Il Pinot nero come lo conosciamo noi è coltivato in Italia dalla metà del 1800 e deriva da selezioni francesi. Esiste in centinaia di sottovarietà e di cloni; alcuni adatti alla produzione di vini rossi; altri, dalla buccia più sottile, più adatti alla vinificazione in bianco. Ha un carattere comportamentale variabile, che lo fa interagire con l'ambiente che lo ospita in modo a volte imprevedibile. È quindi fondamentale, per questo vitigno, la scelta ottimale sia della zona che del terreno di coltivazione. Si tratta di uno dei vitigni a bacca rossa più pregiati e difficili al mondo, nel suo habitat naturale la Borgogna dà ancora oggi vini insuperati per fascino ed eleganza. E' una pianta che chiede molto, sia al viticoltore che al vinificatore, non dà risultati regolari, ha bisogno di climi relativamente freddi, con buona escursione termica giorno/notte e, quando le condizioni e la qualità dei terreni lo permettono (predilige quelli calcarei), è in grado di offrire vini di rara bellezza. Per questo motivo è stato impiantato in quasi tutte le regioni vinicole del mondo, ad eccezione di quelle con climi caldi che produrrebbero vini "cotti", privi delle caratteristiche che hanno reso tanto famoso il Pinot Noir. In Francia ne sono stati riconosciuti ufficialmente ben 46 cloni.

Chambolle-Musigny 2004

81,00

*Desauney Bissey - Bourgogne - Francia*

Echézeaux Grand Cru 2001

150,00

*Desauney Bissey - Bourgogne - Francia*

Gevrey-Chambertin 2007

129,00

*Denis Mortet - Bourgogne - Francia*

Gevrey-Chambertin 2007

75,00

*Domaine Trapet - Bourgogne - Francia*

Gevrey-Chambertin Ostrea 2007

75,00

*Domaine Trapet - Bourgogne - Francia*

Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes 2006 <i>Denis Mortet - Bourgogne - Francia</i>	150,00
Pinot Nero 2007 <i>Sutor - Dobrovo Collio - Slovenia</i>	48,00
Pinot Nero Sanct Valentin 2007 <i>San Michele Appiano - Trentino Alto Adige - Italia</i>	45,00
Volnay 1er Cru Santenots 2005 <i>Domaine Darviot Perrin - Bourgogne - Francia</i>	105,00

## Refosco dal peduncolo rosso

L'origine di questo vitigno è molto antica. Sappiamo che parte della grande schiera dei vitigni autoctoni del Friuli Venezia Giulia e la sua zona d'origine dovrebbe essere compresa fra il Carso e l'Istria. Negli annali del Friuli, di F. Da Manzano, già nel 1390 troviamo scritto che: «Gli ambasciatori romani offrono 20 ingastariis (fiasche di terracotta o vetro contenente oltre un litro di vino) al generale dei Dominicani» di vino Refosco. I dati più precisi e sicuri però risalgono alle memorie dell'udinese Canciani, edite nel 1773; negli studi di G. Morelli de Rossi che seleziona tutti i refoschi e li sostituisce col Refosco dal Peduncolo rosso; negli scritti di Antonio Zanon del 1767. Grande famiglia quella dei Refoschi: Refosco di Faedis, Refosco d'Istria, Refosco di Rauscedo, Refosco magnacan, Refoscone, Refosco del Carso. Gli stessi Terrano del Carso e Terrano d'Istria altro non sono che refoschi. Attualmente tutti questi vitigni sono poco diffusi, sostituiti dal Refosco dal peduncolo rosso, coltivatissimo in Friuli dove è salito agli onori della denominazione di origine controllata. Si dice che sia imparentato alla lontana con lo Shiraz. In effetti di questa varietà ha la dolcezza e la concentrazione, ma con un naso peculiare, minerale e territoriale, che lo differenziano rendendolo unico. Il vino propone un corpo e una struttura raramente viste in un vino friulano, unite a grande finezza e potenzialità di invecchiamento.

Re-Fosco 2006 <i>Le Vigne di Zamò - Friuli Venezia Giulia - Italia</i>	45,00
---	-------

## Sagrantino

Il Sagrantino è un vitigno italiano autoctono dell'Umbria, impiegato nella produzione dei migliori vini della regione. Cresce principalmente nei territori che circondano il comune di Montefalco, con soli 670 ettari in produzione dedicati alla coltura. Il vino che se ne produce è molto rinomato nel mondo, famoso per la sua grande intensità, concentrazione e capacità di invecchiamento grazie all'elevato contenuto polifenolico. È tutelato dal marchio DOCG dal 1992. Le origini del vitigno sono ancora dibattute, ma una teoria accreditata lo considera originario della Grecia e importato in Italia da monaci bizantini. L'uva è una delle varietà più tanniche al mondo e da origine a vini dal colore viola/nero. Il bouquet è caratterizzato da aroma di frutti rossi, cannella e terra. Il Sagrantino di Montefalco DOCG richiede il 100 per cento di uva sagrantino, con un minimo di 30 mesi di invecchiamento, di cui almeno dodici in botti di legno.

Sagrantino Collepiano 2006 <i>Arnaldo Caprai - Umbria - Italia</i>	82,50
---	-------

# Sangiovese

Il Sangiovese è presente nella maggioranza dei vini del centro Italia e lo si trova praticamente in tutti i vini rossi della Toscana, Umbria e Marche, spesso vinificato in purezza ma anche utilizzato, in percentuali diverse, insieme alle altre uve locali così come alle uve internazionali. La storia racconta che il Sangiovese è fra le uve Italiane più vecchie di cui si hanno testimonianze: nonostante la prima citazione su un documento risalga al 1772, si ritiene che la celebre uva fosse già nota più di 2000 anni fa e che fosse utilizzata dagli Etruschi per la produzione di vino. Gli etimologi sostengono che il nome derivi dal Latino Sanguis Jovis, cioè Sangue di Giove e che nel corso degli anni abbia assunto la forma attuale. Il Sangiovese ha una capacità di mutamento molto elevata tanto che oggi si conoscono decine di varietà clonali tutte appartenenti a quest'uva. L'ampelografia convenzionale divide il Sangiovese in due grandi categorie in base alla dimensione degli acini e del grappolo: Sangiovese Grosso e Sangiovese Piccolo. Il Sangiovese Grosso è considerato migliore e due delle sue più celebri varietà clonali sono utilizzate per la produzione del Brunello di Montalcino e del Vino Nobile di Montepulciano. A Montalcino la varietà clonale di Sangiovese Grosso con cui si produce il suo celebre vino è detta Brunello, mentre a Montepulciano, patria del Vino Nobile, viene detta Prugnolo Gentile. Il Sangiovese è una varietà d'uva a maturazione tardiva, ha un'ottima capacità di adattamento nei diversi tipi di suoli, ma preferisce terreni calcarei capaci di fare esaltare i suoi migliori ed eleganti aromi. Uno dei metodi più frequentemente adottati dai produttori e che consente di mitigare certi aspetti "ruvidi" del Sangiovese, consiste nell'aggiungere vini prodotti con altre uve, ruolo tradizionalmente svolto dal Canaiolo Nero, come nel caso del Chianti. Gli aromi del Sangiovese sono prevalentemente orientati ai frutti rossi e neri come amarena, mora e prugna. Fra gli aromi floreali la violetta e il più caratteristico seguito dall'aroma di rosa. Il Sangiovese viene maturato prevalentemente in contenitori di legno botti e barriques pertanto saranno frequenti anche aromi di tipo speziato, vaniglia e liquirizia su tutti, così come aromi di tostato, caffè e cioccolato.

Cepparello 2003 <i>Isole e Olena - Toscana - Italia</i>	80,00
Chianti Classico 2007 <i>Montecalvi - Toscana - Italia</i>	30,00
Chianti Classico 2007 <i>Podere Cerreto - Toscana - Italia</i>	24,00
Chianti Classico Badia a Passignano Riserva 2005 <i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	54,00
Flaccianello della Pieve 2005 <i>Tenuta Fontodi - Toscana - Italia</i>	75,00
Fontalloro 2006 <i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i>	66,00

## Tagli a prevalenza Sangiovese

Chianti Classico 2007	36,00
<i>Fattoria di Felsina - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (90%), canaiolo (10%)</i>	
Chianti Classico 2006	60,00
<i>Castello di Ama - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (80%), canaiolo (8%), merlot (6%), malvasia nera (6%)</i>	
Chianti dei Colli Senesi Il Garrulo 2005	24,00
<i>Montenidoli - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (80%), canaiolo, malvasia</i>	
Il Cerreto 2006	30,00
<i>Podere Cerreto - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot</i>	
Tignanello 2007	96,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese (75%), cabernet sauvignon (25%)</i>	
Vino Nobile di Montepulciano 2006	30,00
<i>La Braccasca - -</i> <i>sangiovese (90%), merlot (10%)</i>	

## Sangiovese grosso

Brunello di Montalcino 2004	60,00
<i>Il Poggione - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino 2004	60,00
<i>Lisini - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino 2004	135,00
<i>Poggio di Sotto - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2004	78,00
<i>Marchesi Antinori - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino Riserva 2003	285,00
<i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	
Brunello di Montalcino Riserva 2000	270,00
<i>Le Case Basse - Toscana - Italia</i>	
Rosso di Montalcino 2006	69,00
<i>Poggio di Sotto - Toscana - Italia</i>	

## Syrah

Il Syrah o Shiraz è un vitigno a bacca rossa dalle origini controverse, alcuni, infatti, ritengono che la sua provenienza sia l'Iran mentre altri pensano che le sue radici storiche siano legate al territorio di Siracusa dal quale si è poi disperso per poi essere reintrodotta in Italia dalla vicina Francia. Il Syrah dà un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee, il profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero, in bocca presenta una buona struttura e persistenza, morbido e abbastanza fresco con una media tannicità. Questo vitigno viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale, anche se le sue espressioni migliori provengono dalle appellations Cote Rotie ed Hermitage della valle del Rodano in Francia, in Italia viene coltivato in Toscana (con i migliori risultati nella D.O.C. Cortona), nel Lazio (Agro pontino) e Sicilia.

Coonawarra Shiraz Bin 128 2005	63,00
<i>Penfolds - Australia Meridionale - Australia</i>	
Syrah 2007	45,00
<i>Romaneau-Destezet - Côtes du Rhône - Francia</i>	

## Teroldego

Vitigno simbolo dell'enologia trentina, dal quale si ricava quello che giustamente viene, da sempre, considerato il "principe" dei vini trentini, titolo che mantiene a tutt'oggi, nonostante i numerosi concorrenti che cercano di insidiarlo. L'origine del vitigno si perde nella notte dei tempi, anche se alcune caratteristiche biochimiche lo farebbero imparentare al Marzemino, facendolo derivare dalle lontane contrade dell'Asia Minore. E' certo, tuttavia, che l'origine del nome deriva da un toponimo: quella località Teroldeghe, situata nel comune di Mezzolombardo e presente in numerosi atti notarili, fino dal 1480, quando, in un atto di compravendita, si cita un pagamento di "due brente di vino Teroldego". La vite è una varietà unica al mondo e ha la caratteristica di crescere e dare i suoi frutti migliori solo nella Piana Rotaliana. Se, infatti, viene messa a dimora in altre zone, pur con lo stesso sistema di impianto, di cure colturali, di irrigazione, produce risultati deludenti e completamente diversi. Fondamentale per le caratteristiche del vino è la composizione del terreno, formato dai detriti alluvionali del fiume Noce, e la particolare insolazione estiva, data dalle grandi pareti rocciose che, come specchi ustori, chiudono la Piana. il Teroldego viene giustamente considerato il "principe" dei vini trentini e ce n'è buon motivo. Vino unico nel panorama nazionale e internazionale per la singolare ricchezza dei suoi valori organolettici.

Teroldego Foradori 2008	36,00
<i>Foradori - Trentino Alto Adige - Italia</i>	

## Uvaggi a a bacca rossa

Bardolino Superiore Santa Lucia 2008	24,00
<i>Cavalchina - Veneto - Italia</i> <i>corvina (60%), rondinella (25%), barbera (8%), marzemino (7%)</i>	
Barrua 2004	66,00
<i>Agripunica - Sardegna - Italia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon, carignano</i>	
Cuvée Rouge 2006	36,00
<i>Gaston Hochar - Libano - Libano</i> <i>cinsault, syrah, cabernet sauvignon, carignano</i>	
Pactio 2009	27,00
<i>Tenuta Fertuna - Toscana - Italia</i> <i>sangiovese, merlot, cabernet sauvignon</i>	
Pathos 2007	60,00
<i>Santa Barbara - Marche - Italia</i> <i>syrah (34%), cabernet sauvignon (33%), merlot (33%)</i>	
Rosso del Conte 2004	63,00
<i>Tasca d'Almerita - Sicilia - Italia</i> <i>nero d'avola (80%), perricone (20%)</i>	
Rosso Miani 2007	75,00
<i>Miani - Friuli Venezia Giulia - Italia</i> <i>merlot, cabernet sauvignon, refosco</i>	

# Vini Dolci e da Meditazione

## Furmint

Il Furmint è il più famoso dei vitigni che è usato per produrre il celeberrimo Tokaji ungherese. Coltivato soprattutto nella zona nord-occidentali del territorio magiaro la regione di Tokaji-Hegyalja, appunto si trova anche in alcune aree della Slovacchia, nel Burgenland austriaco (dove è pure conosciuto come Mosler), in Crimea e in Sud Africa. Di tarda maturazione, le sue uve bianche, grazie anche alle caratteristiche climatiche di queste regioni, vanno soggette a marciume nobile. Gli acini surmaturi delle uve bottrizzate (aszù) vengono raccolti a mano, anche fino a novembre inoltrato e il succo di queste uve ottenuto per sgocciolamento va a costituire l'essencia, cioè la parte più nobile del Tokaji dolce ungherese.

Tokaji 5 Puttonyos 1995 (500 ml) 70,50  
*Dizsnoko - Tokaji - Ungheria*

## Granache noir

Banyuls Blanc cuvée "Rivage" 1990 75,00  
*Domanie Vial Magnères - Languedoc et Roussillon - Francia*

## Monastrell

Uva a bacca rossa assai coltivata in Francia, soprattutto nei territori meridionali come la Provenza, dove è conosciuta con il nome di Mourvedre ed in Spagna, dove è anche chiamata anche Monastrell. E' coltivata anche in California ed in Australia, dove è pure denominata Mataro. Varieta' assai robusta di probabile origine spagnola (toponimi come Mataro o Murviedro sono riscontrabili in Spagna) cresce bene in zone calde, in quanto sensibile al freddo ed è caratterizzata da germogliazione e maturazione tardive. Produce vini di buona struttura, dai profumi intensi e fruttati. E' spesso usato negli uvaggi con Cinsaut e Grenache.

Olivares Dulce Monastrell 2006 (500 ml) 45,00  
*Bodegas Olivares - Conca del Duero - Spagna*

## Moscato

Origina dal bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia. La varietà bianca è la più pregiata. Le uve erano già citate dai romani come Apicae (da Catone) o Apianae (da Columella e Plinio). Il suo nome deriva da muscum (muschio) a causa del profumo intenso e del suo dolce aroma. In tempi antichi si otteneva un vino dolce facendo appassire le uve. La diffusione al nord avvenne principalmente nel medioevo grazie ai Veneziani, che con i loro commerci con le isole del Mediterraneo lo importarono in tutto il nord Europa. La coltivazione del vitigno si diffuse velocemente grazie al volere delle classi agiate, in quanto il viticoltore era spesso recalcitrante alla sua coltivazione, per la difficoltà di ottenere il vino passito. Il vitigno Moscato, raggruppa alcuni vitigni con uva di vario colore, da tavola o da vino . In particolare le varietà sono: Moscato Bianco, le regioni dove viene coltivato sono :Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia. In questa categoria è compreso il Moscato d'Asti, la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo. Moscato Giallo, è coltivato in Veneto, Trentino, Friuli-Venezia Giulia, Sicilia, Sardegna Moscato Rosa, coltivazione in Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia. Segnaliamo con piacere una varietà di moscato giallo che localmente in provincia di Padova nella zona di produzione dei Colli Euganei è chiamata Fior d'Arancio nome dato al moscato giallo che allevato in un suolo d'origine vulcanica come quello dei Colli Euganei assume dei profumi di fiori d'agrume.

Fior d'arancio passito 2004 (375 ml) <i>La Montecchia - Veneto - Italia</i>	33,00
Fior d'arancio passito Donna Daria 2006 (500 ml) <i>La Montecchia - Veneto - Italia</i>	38,00
Moscato di Trani Kaloro 2007 <i>Tormaresca - Puglia - Italia</i>	30,00
Moscato Piemonte 2010 <i>Piero Gatti - Piemonte - Italia</i>	30,00

## Pedro ximenez

Detta anche Pedro Ximenez o semplicemente Pedro, è l'altra varietà bianca che, con il Palomino Fino viene usata per la produzione di Sherry e vini affini del Meridione spagnolo e, lasciata passire, per la produzione di vini fortificati o per alzare il tenore zuccherino dello Sherry. In Australia, insieme con il Palomino Fino, produce vini interessanti dopo l'attacco del marciume nobile. Talvolta viene semplicemente indicata con PX.

Pedro Ximenes 12 Years <i>William e Humbert - - Spagna</i>	30,00
---	-------

## Picolit

Il Picolit (pronuncia corretta picolit, dall'omonima voce in lingua friulana, che indica le ridotte dimensioni del peduncolo, pecol o picol) è un vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. La particolarità di questo vitigno sta nel fatto che a causa di un difetto di impollinazione, sui grappoli si sviluppano pochi acini. La scarsa quantità di chicchi su ogni grappolo fa sì che a maturazione raggiunta diventino particolarmente dolci. La successiva vinificazione da luogo ad un vino dalla spiccata dolcezza che può essere anche affinato in barrique.

Picolit 2005 (375 ml) 75,50  
*Rocca Bernarda - Friuli Venezia Giulia - Italia*

## Semillon

Il Semillon è un vitigno a bacca chiara dai riflessi dorati, è uno dei grandi protagonisti della viticoltura bordolese, dove, mescolato con il Sauvignon Blanc dà vita ad uno dei grandi vini di Francia, ovvero il Sauternes, oltre ai vari bianchi di Bordeaux. È coltivato anche in altre aree della Francia meridionale, dove, data la tendenza a produrre vini pieni ma abbastanza neutri, è utilizzato spesso come base per bianchi sia secchi che dolci. È una vite vigorosa, a foglia scura, resistente e non soggetta a colatura ma, fortunatamente, sensibile al prezioso attacco del marciume nobile che fornisce il valore aggiunto a quest'uva, che pure negli ultimi anni ha subito un certo declino in popolarità a favore del già citato Sauvignon. All'estero è molto diffuso in Australia, dove viene anche vinificato in purezza con eccellenti risultati nella Hunter Valley, e in Sud America, soprattutto Cile ed Argentina. È presente anche in America del Nord, soprattutto negli stati della costa occidentale, in Nuova Zelanda, in Israele, nell'Europa Orientale e in Sud Africa, dove nella prima metà dell'Ottocento era addirittura la varietà più diffusa.

## Tagli a prevalenza Semillon

Château Suduiraut 2003 (375 ml) 60,00  
*Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia*  
*semillon (90%), sauvignon (10%)*

Château Suduiraut 2003 120,00  
*Chateau Suduiraut - Bordeaux - Francia*  
*semillon (90%), sauvignon (10%)*

Château d'Yquem 2003 (375 ml) 330,00  
*Château d'Yquem - Bordeaux - Francia*  
*semillon (75%), sauvignon (20%), muscadelle (5%)*

Château Guiraud 2004 90,00  
*Château Guiraud - Bordeaux - Francia*  
*semillon (70%), sauvignon (30%)*

Château Sainte Helene 2003 (375 ml) 37,50  
*Château de Sainte-Hélène - Bordeaux - Francia*  
*sauvignon, semillon*

## Zibibbo

Lo zibibbo è sia il nome di un vitigno che del vino dolce liquoroso che se ne ottiene. La parola "zibibbo" deriva dalla parola araba zabib che vuol dire "uvetta" o "uva passita". Sinonimi che designano il vino zibibbo sono: Moscato di Pantelleria o di Alessandria, Moscatellone, Salamonica e Salamanna. L'uva zibibbo, originaria dell'Egitto, è stata introdotta per opera dei Fenici a Pantelleria, dove tuttora ne viene coltivata la quasi totalità della produzione nazionale. Di origine araba sono invece i caratteristici terrazzamenti dell'isola in cui viene coltivato il vitigno. Dall'uva zibibbo si ricava non solo il vino zibibbo, ma anche il moscato di Pantelleria. L'uva Zibibbo è usata sia per la vinificazione che per il consumo diretto o per l'essiccazione. E' un'uva diffusa in molti Paesi esteri, fra cui l'Australia (muscat gardo), la Francia (muscat d'Alexandrie, muscat romain e panse musqué). Viene utilizzata anche in Cile e in Perù per la produzione del distillato Pisco. In Italia la pianta dello Zibibbo nell'isola di Pantelleria ha rafforzato le sue radici e ha trovato il luogo ideale per la sua naturale crescita, in grado grazie alle sue uve di generare un vino dai colori e dagli aromi speciali. Le viti di Zibibbo poggiano le loro radici su terrazze ricavate sul terreno vulcanico, adagiate in piccole conche per ripararsi dal vento e dai raggi del sole. Dall'uva ormai matura si ricava il prezioso Passito di Pantelleria, un vino liquoroso dal colore ambrato brillante, un profumo ampio e delicato di arancio, mandarino e uva appassita. Per fare il Passito di Pantelleria l'uva, una volta raccolta viene fatta appassire per alcuni giorni sotto il sole, successivamente viene sottoposta al processo di vinificazione.

Ben Ryé 2008 72,00  
*Donnafugata - Sicilia - Italia*

## Tagli a prevalenza Touriga nacional

Il Touriga Nacional è un vitigno a bacca rossa caratterizzato da scarsa produttività, ma da cui si ricavano vini tannici, concentrati, dai colori e dagli aromi intensi. Caratterizzato da acini molto piccoli con un elevato contenuto zuccherino, e' una importante componente del Porto, soprattutto per le selezioni Vintage. Viene anche vinificato come comune vino rosso da pasto. E' coltivato anche in Australia dove e' conosciuto semplicemente come Touriga. Varietà a bacca rossa coltivata nella valle del Douro, in Portogallo, e classificata come una delle varietà migliori per il Porto. Produce un vino dagli aromi fruttati e da una notevole persistenza. Nonostante il nome, non dovrebbe essere di origine francese, bensì autoctona.

Porto 20 Years Old 100,00  
*Croft - Vinho Verde - Portogallo*  
*touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinta amarela*

Porto Late Bottled Vintage 2003 30,00  
*Croft - Vinho Verde - Portogallo*  
*touriga nacional, tinta barocca, tinta roriz, tinta amarela*

## Uvaggi a bacca bianca

Acini Nobili 2003 (375 ml) 90,00  
*Maculan - Veneto - Italia*  
*vespaiola (85%), garganega (10%), friulano (5%)*

Gran a Gran 2005 (375 ml) 55,50  
*Vie di Romans - Friuli Venezia Giulia - Italia*  
*gewurztraminer (50%), malvasia (25%), riesling (25%)*

Ora da Re 1932 Botte N.8 (375 ml) 186,00  
*Consorzio cooperative interregionali - Sicilia - Italia*  
*frappato, calabrese, grossonero*

