



CARTA VINI

## VINI AL CALICE

### SICILIA

#### Alsine Abraxas

85% Zibibbo 15% Viognier - Pantelleria D.o.c. - Vol.12,5%

**Tenute Scudieri**

8,00

### MARCHE

#### Verdicchio "Luzano"

100% Verdicchio dei castelli di Jesi - D.o.c. Classico Sup. - Vol.13,5%

**Az. Agr. Marotti Campi**

6,00

### FRIULI

#### Sauvignon blanc

100% Sauvignon - D.o.c. Colli orientali del Friuli.

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

8,00

### LAZIO

#### Poggio dei Gelsi

Rossetto, Trebbiano e Malvasia - D.o.p. - Vol.12,5%

**Az. Vinicola Famiglia Cotarella**

7,00

#### Chardonnay "Tellus"

100% Chardonnay - I.g.t. Lazio - Vol. 12,5%

**Az. Vinicola Famiglia Cotarella**

7,00

### ALTO ADIGE

#### Pinot bianco

100% Pinot bianco - D.o.c. - Vol. 13%

**Cantine Termeno**

8,00

## VINI BIANCHI

### SARDEGNA

Vermentino di Sardegna "Su'imari"

18,00

*100% Vermentino – D.o.c. – Vol.13%*

**Az. Vinicola Su'entu**

Vermentino di Gallura "Funtanaliras"

23,00

*100% Vermentino di Gallura – D.o.c.g. – Vol.12,5%*

**Cantina del Vermentino Monti**

Vermentino di Gallura Sup. "Arakena"

36,00

*100% Vermentino di Gallura vendemmia tardiva – D.o.c.g. Superiore – Vol.14%*

**Cantina del Vermentino Monti**

Capichera 2022

55,00

*100% Vermentino – I.g.t. Isola dei Nuraghi – Vol.14%*

**Capichera**

Marmilla "Su'aro"

19,00

*100% Uve autoctone Marmilla – I.g.t. – Vol.13%*

**Az. Vinicola Su'entu**

Vermentino di Sardegna "Su'imari" 375 ml

10,00

*100% Vermentino – D.o.c. – Vol.13%*

**Az. Vinicola Su'entu**

Vermentino di Gallura "Funtanaliras" 375 ml

12,00

*100% Vermentino di Gallura – D.o.c.g. – Vol.12,5%*

**Cantina del Vermentino Monti**

### SICILIA

Sabbie dell'Etna

22,00

*Catarratto e Carricante – D.o.c. Etna bianco – Vol.13%*

**Firriato**

Angimbè

22,00

*70% Insolia 30% Chardonnay – I.g.t. Terre Siciliane – Vol.12,5%*

**Cusumano**

Quater Vitis

25,00

*Grillo, Catarratto, Carricante e Zibibbo – I.g.t. Terre Siciliane – Vol.13%*

**Firriato**

Etna bianco "Pietrarizzo" 2022

34,00

*100% Carricante – D.o.c. – Vol. 13% – Il mosto ottenuto viene illimpidito a freddo e posto a fermentare a temperatura di 15/16°C in botti di rovere da 50 hl. Finita la fermentazione il vino ottenuto sosta sulle fecce fini per circa cinque mesi.*

**Az. Agr. Tornatore Francesco**

Angimbé 375 ml

12,00

*70% Inolia 30% Chardonnay – I.g.t. Terre Siciliane – Vol.13%*

**Cusumano**



## BASILICATA

### "Re Manfredi" bianco

70% Muller Thurgau 30% Traminer aromatico – I.g.t. - Vol.13,5%

**Terre degli Svevi**

22,00



## PUGLIA

### "Pietrabilanca" Chardonnay Castel del Monte

90% Chardonnay 10% Fiano – D.o.c. - Vol.12,5%

**Tormaresca – Antinori**

28,00



## CAMPANIA

### Falanghina "Serrocielo"

100% Falanghina – D.o.c. - Vol.13%

**Feudi di San Gregorio**

22,00

### Greco di Tufo "Cutizzi"

100% Greco – D.o.c.g. - Vol.12,5%

**Feudi di San Gregorio**

24,00

### Fiano di Avellino "Pietracalda"

100% Fiano – D.o.c.g. - Vol.13%

**Feudi di San Gregorio**

24,00

### Ischia Forastera

100% Forastera – D.o.c. - Vol.13%

**Az. Agricola "La pietra di Tommasone"**

22,00

### Biancolella Ischia "Tenuta dei preti"

100% Biancolella – D.o.c. - Vol.13,5%

*Fermentazione in vasche acciaio e affinamento in botti di rovere da 500 lt. per 5 mesi.*

**Az. Agricola "La pietra di Tommasone"**

32,00

### Falanghina 375 ml

100% Falanghina – D.o.c. - Vol.13%

**Feudi di San Gregorio**

11,00

### Greco di Tufo 375 ml

100% Greco – D.o.c.g. - Vol.12,5%

**Feudi di San Gregorio**

12,00



## LAZIO

### Frascati Superiore Villa dei Preti

*Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%*

**Villa Simone**

17,00

### Soente

*100% Viognier - I.g.p. - Vol.13,5%*

**Az. vinicola Famiglia Cotarella**

22,00

### Capolemole

*100% Bellone – I.g.t. Vino biologico - Vol.13%*

**Marco Carpineti**

20,00

### Moro

*80% Greco moro 20% Greco giallo – I.g.t. Vino biologico - Vol.14%*

*Fermentazione in acciaio. Solo il 30% ha una fermentazione e affinamento in barriques di rovere.*

**Marco Carpineti**

25,00

### “Satrico”

*Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%*

**Az. Agricola Casale del Giglio**

18,00

### “Anthium”

*100% Bellone – I.g.t. - Vol.14%*

**Az. Agricola Casale del Giglio**

22,00

### “Antinoo”

*65% Chardonnay 35% Viognier – I.g.t. - Vol.13,5%*

**Az. Agricola Casale del Giglio**

28,00

### “Satrico” 375 ml

*Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano giallo – D.o.c. - Vol.13%*

**Az. Agricola Casale del Giglio**

10,00

### Frascati Superiore Villa dei Preti 375 ml

*Grechetto, Malvasia del Lazio, Malvasia di Candia – D.o.c.g. - Vol.13,5%*

**Villa Simone**

9,00



## UMBRIA

### Chardonnay “Bramito della Sala”

*100% Chardonnay – I.g.t. - Vol.12,5%*

*Fermentazione e affinamento per 5 mesi in barriques – Castello della Sala*

**Marchesi Antinori**

26,00

### Grecante

*100% Grechetto - Colli Martani D.o.c. - Vol. 13%*

**Arnaldo Caprai**

19,00



## MARCHE

### Verdicchio “Luzano”

*100% Verdicchio dei castelli di Jesi – D.o.c. Classico Sup. - Vol.13,5%*

**Az. Agr. Marotti Campi**

19,00



## ABRUZZO

### Passerina

100% Passerina – Abruzzo D.o.p. - Vol.12,5%

**Barone di Valforte**

17,00

### Pecorino Superiore “Unico”

100% Pecorino delle colline di Chieti – Abruzzo I.g.p. - Vol.13%

**Az. Agr. Tenuta Ulisse**

20,00



## TOSCANA

### Vermentino Bolgheri “Guado al tasso”

100% Vermentino Toscano – D.o.c. Bolgheri. - Vol.12,5%

**Marchesi Antinori**

27,00

### “Benefizio” Pomino Riserva

100% Chardonnay – Pomino Riserva D.o.c.. - Vol.13,5%

*Primo vino bianco in Italia fermentato e affinato in barriques.*

*I mosti vengono messi in barriques, per il 50% nuove e per il 50% di primo passaggio, dove svolgono la fermentazione alcolica e solo parzialmente quella malo-lattica. Successivamente il vino matura in legno, sulle fecce, con bâtonnage effettuati in base a necessità. Affinamento in bottiglia.*

**Frescobaldi**

35,00



## LIGURIA

### Vermentino Lunae “Etichetta Grigia”

100% Vermentino ligure – Colli di Luni D.o.c.. - Vol.12,5%

**Cantine Bosoni**

20,00



## PIEMONTE

### Roero Arneis

100% Arneis – D.o.g.c.. - Vol.13,5%

*La fermentazione si svolge in acciaio ad una temperatura controllata, molto lenta per mantenere un frutto fresco ed intenso. questo vino non fa la fermentazione malolattica e resta sulle fecce in vasca d'acciaio fino in prossimità dell'imbottigliamento.*

**Vietti**

24,00

### Riesling “Herzu”

100% Riesling renano - Langhe D.o.c. - Vol. 13%

**Az. Agr. Ettore Germano**

35,00



## FRIULI

### Pinot grigio ramato

100% Pinot grigio – D.o.c. Friuli - Vol.12,5%

**Attems**

18,00

### Pinot Grigio

100% Pinot grigio – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.12%

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

21,00

### Pinot grigio “Col Bajè”

100% Pinot grigio – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

**Az. Agr. La Tunella**

30,00

### Friulano

100% Friulano – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.12,5%

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

21,00

### Sauvignon blanc

100% Sauvignon - D.o.c. Colli orientali del Friuli Vol.13%

**Az. Agr. Alessio Dorigo**

21,00

### Sauvignon “Col Matiss”

100% Sauvignon – D.o.c. Colli Orientali del Friuli- Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

**Az. Agr. La Tunella**

30,00

### Ribolla gialla “Rjgialla”

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%

**Az. Agr. La Tunella**

23,00

### Ribolla gialla “Col de Bliss”

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli- Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

**Az. Agr. La Tunella**

30,00

### “Biancosesto”

50% Friulano 50% Ribolla Gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13,5%

Fermentazione e affinamento “sur lies” a temperatura controllata con frequenti battonage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia.

**Az. Agr. La Tunella**

32,00

### Ribolla gialla “Rjgialla” 375 ml

100% Ribolla gialla – D.o.c. Colli Orientali del Friuli - Vol.13%

**Az. Agr. La Tunella**

12,00



## TRENTINO

### Muller Thurgau Zeveri “Bottega Vinai”

100% Muller Thurgau – D.o.c. Superiore - Vol.12,5%

**Cavit Trento**

22,00



## ALTO ADIGE

### Moscato giallo "Pfefferer"

18,00

100% Moscato giallo – D.o.c. - Vol.12,5%

*Fermentazione controllata a 18° C e affinamento per alcuni mesi sui lieviti.*

**Colterenzio**

### Pinot bianco "Schulthaus"

23,00

100% Pinot bianco – D.o.c. - Vol.14%

**Cantine St Michael-Eppan**

### Gewürztraminer

25,00

100% Gewurztraminer – D.o.c. - Vol.14%

**Cantine St Michael-Eppan**

### Gewürztraminer "Nussbaumer"

50,00

100% Gewurztraminer – D.o.c.. - Vol.14,5%

**Cantine Termeno**

### "Manna" Franz Haas

42,00

40% Riesling Renano, 20% Chardonnay, 15% Gewurztraminer, 15% Kerner,

10% Sauvignon Vigneti delle Dolomiti I.g.t. - Vol.13%

*Le uve, a causa dei periodi di maturazione diversi, vengono raccolte e lavorate separatamente. Lo Chardonnay ed il Sauvignon Bianco vengono fermentati in barrique, mentre il Riesling, il Gewürztraminer e il Kerner fermentano in vasche d'acciaio. A fermentazioni ultimate, i vini giovani vengono assemblati.*

*Dopo un periodo di permanenza sui lieviti fini di circa dieci mesi, il vino viene imbottigliato e ulteriormente affinato in bottiglia per qualche mese.*

**Franz Haas**

## VINI ROSATI



### PUGLIA

#### "Calafuria" rosato Salento

100% Negroamaro – I.g.t. - Vol.12,5%

**Tormaresca – Antinori**

20,00



### BASILICATA

#### "Re Manfredi" rosato

100% Aglianico del Vulture – I.g.t. - Vol.13%

**Terre degli Svevi**

20,00



### TOSCANA

#### "Alie rosè" Tenuta Ammiraglia

Vermentino, Syrah – I.g.t. Toscana - Vol.12%

**Frescobaldi**

20,00



### ALTO ADIGE

#### Lagrein rosè

100% Lagrein – D.o.c. – Vol.12,5%

*Fermentazione lenta in acciaio inox. Fermentazione malolattica e affinamento per 7/10 mesi in botti di legno grandi*

**Cantina Termeno**

18,00



### ABRUZZO

#### Cerasuolo d'Abruzzo

100% Montepulciano – D.o.p. – Vol.13%

*Fermentazione lenta in acciaio inox. Affinamento in vascache di acciaio e successivamente in bottiglia*

**Az. Agr. Tenuta Ulisse**

17,00



### CAMPANIA

#### "San Greg" rosato

100% Aglianico – I.g.t. – Vol.13%

*La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio a 16/18°C e dopo matura sempre in serbatoi di acciaio per ulteriori 4 mesi.*

**Feudi di San Gregorio**

18,00

## VINI ROSSI



### SARDEGNA

#### Su'nico Bovale

28,00

100% Bovale – I.g.t. Marmilla Bovale. - Vol.14,5%

Maturazione in barriques e tonneaux di 1° e 2° passaggio per 12 mesi e minimo 2 mesi di affinamento in bottiglia.

**Az. Vinicola Su'entu**



### SICILIA

#### Nero d'Avola "Chiaramonte"

17,00

100% Nero d'Avola – D.o.c. Sicilia. - Vol.13,5%

**Firriato**

#### Syrah

17,00

100% Syrah – I.g.t. Terre Siciliane. - Vol.14%

**Cusumano**



### LAZIO

#### Shiraz

17,00

100% Shiraz – I.g.t. - Vol.13,5%

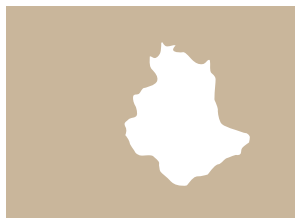
**Az. Agricola Casale del Giglio**

#### Madreselva

30,00

Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot in parti uguali – I.g.t.. - Vol.14,5%  
Invecchiamento in piccole botti di rovere per 18/20 mesi.

**Az. Agricola Casale del Giglio**



### UMBRIA

#### Montefalco Rosso

22,00

70% Sangiovese - 15% Sagrantino - 15% Merlot - Montefalco rosso D.o.c. - Vol. 15%  
Affinamento in barrique di rovere francese per 12 mesi e 4 in bottiglia

**Arnaldo Caprai**

#### Sagrantino "Collepiano"

45,00

100% Sagrantino - Montefalco D.o.c.g. - Vol. 15,5%

Affinamento in barrique di rovere francese per almeno 22 mesi, successivamente 6 mesi in bottiglia

**Arnaldo Caprai**



### TOSCANA

#### Chianti classico "Clemente VII"

18,00

100% Sangiovese - D.o.c.g. - Vol.14%

Prodotto nel pieno rispetto della tradizione con uve Sangiovese in purezza, lasciate affinare, per l'85% in botte grande ed il restante 15% in barriques, per almeno un anno.

**Castelli del Grevepesa**



## FRIULI

### Pinot Nero

*100% Pinot nero - D.o.c. Colli Orientali del Friuli. - Vol.13,5%*

**Az. Agr. La Tunella**

18,00



## ALTO ADIGE

### Lagrein

*100% Lagrein - D.o.c. Alto Adige. - Vol.12,5%*

*Fermentazione a temperatura controllata (28-30°C) in piccoli contenitori d'acciaio e di cemento, dove avviene la fermentazione malolattica.*

*Affinamento in fusti di rovere di varia capacità e parzialmente in vasche di cemento per almeno 6 mesi.*

**Cantina Termeno**

18,00



## ABRUZZO

### “Masserì” Primitivo

*100% Primitivo - I.g.p. - Vol. 14 %*

*Pigiatura soffice, 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C.*

*Una parte della massa affina in barrique di pregiato rovere americano e francese*

**Az. Agr. Tenuta Ulisse**

25,00

## SPUMANANTI

### LAZIO

#### Kius Brut Millesimato

26,00

100% Bellone – Vino biologico – Metodo Classico - Vol.12,5%  
Affinamento 24 mesi.

**Marco Carpineti**

### PIEMONTE

#### Vino spumante Moscato d'Asti "Il Giaj"

15,00

100% Moscato d'Asti – D.o.c.g. – Metodo Charmat - Vol.5,5%

**Agricola Ferraris**

#### Rosanna Rosè Extra Brut

30,00

100% Pinot nero - D.o.c.g. - Metodo Classico - Vol. 12,5%

**Az. Agr. Ettore Germano**

#### Alta Langa Blanc de Blanc Riserva 2016 Pas Dosè 65,00

100% Chardonnay - D.o.c.g. - Metodo Classico - Vol. 12%

La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura. Il mosto dopo la pressatura, fermenta parte in tonneau da 500lt di rovere francese e parte in acciaio. Dopo il tiraggio, che avviene in primavera, il vino rimane in bottiglia su lieviti per almeno 65 mesi. Trascorso il periodo, la sboccatura non prevede nessuna liqueur per rispettare al massimo l'espressione del vitigno e la mineralità del suolo.

**Az. Agr. Ettore Germano**

### LOMBARDIA

#### Franciacorta Barone Pizzini Golf 1927

35,00

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12%

Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, maturazione per 6 mesi in vasche inox e affinamento a contatto sui lieviti per 20/30 mesi.

**Barone Pizzini**

#### Franciacorta Barone Pizzini Brut Satèn

45,00

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12%

Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata, maturazione per 6 mesi in inox e barrique. Affinamento a contatto sui lieviti per 30/40 mesi.

**Barone Pizzini**

#### Franciacorta Berlucchi "Satèn 61"

36,00

100% Chardonnay – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12,5%

Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**Berlucchi**

#### Franciacorta Berlucchi "Rosè 61"

38,00

70% Chardonnay 30% Pinot nero – D.o.c.g. – Metodo Classico - Vol.12,5%

Affinamento a contatto con i lieviti per almeno 24 mesi, seguito da altri 2 mesi dopo la sboccatura.

**Berlucchi**



## VENETO

Prosecco Canevel Brut Setage 19,00

90% Glera e 10% Chardonnay – Valdobbiadene – D.o.c.g. – Metodo Charmat - Vol.11%

**Canevel**

Prosecco Superiore di Cartizze 33,00

100% Prosecco Sup. di Cartizze Valdobbiadene – D.o.c. – Metodo Charmat - Vol.11,5%

**Cantine Colli del Soligo**

Prosecco di Valdobbiadene “Col de Mez” 18,00

100% Glera - D.o.c.g. – Metodo Charmat – Vol.11%

**Cantine Colli del Soligo**

Prosecco Canevel “Setage” 375 ml 10,00

100% Glera – D.o.c.g. – Metodo Charmat – Vol.11%

**Canevel**



## FRIULI

“Cuvée Madre” Blanc de Noir Spumante Brut 24,00

100% Pinot nero – Metodo Charmat - Vol.12%

**Az. Agr. La Tunella**



## TRENTINO

Spumante Müller Thurgau Cuvée speciale 16,00

100% Müller Thurgau – Metodo Charmat - Vol.12,5%

**Cavit**

## CHAMPAGNE



Champagne Veuve Clicquot .

100,00

Pons. Cuvée S.P.B

50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier – Vol.12%

**Veuve Clicquot Ponsardin**

Champagne Royale R serve

90,00

Brut Philipponnat

65% Pinot Nero 30% Chardonnay 5% Pinot Meunier – Vol.12%

Invecchiamento sui lieviti nelle cantine della Maison, a una temperatura costante di 12 C.

**Philipponnat**

Champagne Charles Heidsieck

80,00

Brut Reserve

Champagne elaborato con vini d'annata per il 60% (di cui 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir e 1/3 Pinot Meunier) e per il restante 40% con vini di riserva in egual proporzione tra Chardonnay e Pinot Noir – Affinamento in bottiglia “sur lies” per almeno 36 mesi – Vol.12%

**Charles Heidsieck**

Champagne Charles Heidsieck

120,00

Blanc de Blancs

Il Blanc de Blancs nasce da una selezione delle uve provenienti dalle migliori parcelle dei celebri villaggi di Oger e Vertus, nella Cote des Blancs. Dopo la pressatura soffice e la fermentazione separata di ogni singola vigna, i vins clairs riposano in acciaio per alcuni mesi. La cuvée viene fatta utilizzando le migliori partite del millesimo a cui si aggiunge un 25% di vini di riserva. Il fascino di questo Champagne, risiede proprio nel perfetto equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay d'annata e la matura complessit  dei vini invecchiati in cantina. Prima del d gorgement, lo Champagne si affina sui lieviti per almeno 48 mesi – Vol.12%

**Charles Heidsieck**

Champagne Charles Heidsieck

110,00

Ros  Reserve

La presenza dei tre principali vitigni della Champagne, tutti vinificati separatamente per cru e l'aggiunta di un 20% di vini di riserva, donano al sorso una sfaccettatura e una profondit  inusuale. La cuvée   creata cercando di ottenere la massima armonia espressiva tra i vini d'annata e vini di riserva. Per preservare la piacevole fragranza fruttata, che un grande ros  deve sempre avere, lo Chef de Cave sceglie vini di riserva piuttosto giovani, risalendo a ritroso nel tempo massimo 5 anni. Alla cuvée viene poi aggiunto un 5-6% di vino prodotto con Pinot Noir vinificato in rosso, che contribuisce ad aumentare la struttura, la ricchezza e la sua persistenza gustativa. La fermentazione si svolge in contenitori d'acciaio inox a temperatura controllata. I vins clairs si affinano in vasche d'acciaio, dove svolgono anche la malolattica. La rifermentazione avviene in bottiglia secondo la M thode Champenoise, con un periodo sur lattes di almeno 48 mesi – Vol.12%

**Charles Heidsieck**

Champagne Laurent Perrier Brut

80,00

“La Cuvée”

La Cuvée dello Champagne Brut di Laurent-Perrier   composta da per il 50% Chardonnay, per il 35% da Pinot Nero e per il 15% da Pinot Meunier.

Le uve sono raccolte da circa 55 cru sparsi in tutta la regione dello Champagne e selezionate manualmente. Per garantire qualit  e costanza allo stile Laurent Perrier, il vino destinato a diventare champagne viene assemblato con vino di riserva, in misura variabile secondo le annate. Una volta imbottigliato il riposa per un minimo di 3 anni nei locali della cantina, a contatto coi lieviti – Vol.12%

**Laurent Perrier**

## Champagne Laurent Perrier Cuvée Rosè 120,00

*Composto per il 100% da Pinot Noir. Realizzato con uve provenienti dai diversi Grand Crus principalmente delle zone della Côte de Bouzy e della Montagna de Reims.*

*È la cuvée più emblematica della Maison. Si tratta di uno dei rarissimi champagne rosé elaborati secondo la tecnica detta "di salasso", che consiste nella macerazione degli acini, in modo che trasmettano naturalmente allo champagne colore e aromi. – Vol.12%*

**Laurent Perrier**

## Champagne Dom Perignon 2013 380,00

*50% Pinot Noir 50% Chardonnay – Vol.12,5%*

*Dom Pérignon crea solo Champagne Millesimati, elaborati dalle migliori uve selezionate in una singola annata. Dopo un'elaborazione di almeno otto anni, il vino raggiunge un equilibrio perfetto.*

**Dom Perignon**

## Champagne Bollinger Grand Année 2014 280,00

*La Grande Année 2012 proviene da 21 crus eccezionali della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Questa cuvée è composta principalmente da Pinot Noir (65%) completato da Chardonnay (35%) – Vol.12%*

**Bollinger**

## Champagne Brut Laurent Perrier "Grand Siècle" n°26 320,00

*Prodotto per la prima volta nel 1959, lo Champagne Brut "Grand Siècle" a firma Laurent-Perrier ricorda nel nome il XVII secolo: è il secolo in cui fioriscono le arti e si inizia ad apprezzare il buon cibo. L'itération N°26 è frutto di un assemblaggio di 3 annate eccezionali che vengono scelte per la loro complementarità tra le rare annate millesimate da Laurent-Perrier. Una maggioranza di Chardonnay, completata da Pinot Noir, proveniente da un massimo di 11 Grands Crus selezionati tra i 319 Crus esistenti in Champagne. Un periodo di invecchiamento prolungato in cantina: almeno 10 anni sui lieviti per il formato bottiglia 0.75l e qualche anno in più per il formato magnum – Vol.12%*

**Laurent Perrier**

