

Il Convitto di Curina



Carta dei Vini

Wine List



Il Convitto di Curina

Carta dei Vini

La Carta dei vini dell'enoteca di "Villa Curina" è frutto di una attenta selezione svolta dal Sommelier Professionista e Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne Andrea De Agostini per offrire ai nostri clienti un'ampia scelta tra le migliori etichette del panorama enologico nazionale e del territorio senese, passando per una vasta scelta di Champagne!



The winelist of Villa Curina's wine shop is the result of an attentive selection by Professional Sommelier and Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne Andrea De Agostini in order to be able to offer our guests an ample choice between the best national and Sienese labels, continuing on to a large selection of Champagne!

Andrea De Agostini

Il Conoscitore di Cucina

Vini Bianchi / White Wines

<u><i>Champagne Sans Année</i></u>	<u><i>pag. 4</i></u>
<u><i>Champagne Blanc de Blancs e Blanc de Noirs</i></u>	<u><i>pag. 5</i></u>
<u><i>Champagne Blanc de Blancs Millesimati e Brut Millesimati</i></u>	<u><i>pag. 6</i></u>
<u><i>Champagne Rosé e Sec-Demi-sec-Doux</i></u>	<u><i>pag. 7</i></u>
<u><i>Spumanti Italiani</i></u>	<u><i>pag. 8</i></u>
<u><i>Valle d'Aosta, Umbria, Marche, Campania e Sicilia</i></u>	<u><i>pag. 9</i></u>
<u><i>Piemonte, Friuli Venezia Giulia</i></u>	<u><i>pag. 10</i></u>
<u><i>Trentino Alto Adige 1 – Pinot Bianco e Pinot Grigio</i></u>	<u><i>pag. 11</i></u>
<u><i>Trentino Alto Adige 2 – Altri vitigni</i></u>	<u><i>pag. 12</i></u>
<u><i>Toscana</i></u>	<u><i>pag. 13</i></u>
<u><i>Vini Rosati</i></u>	<u><i>pag. 14</i></u>
<u><i>Francia - Vini Bianchi</i></u>	<u><i>pag. 15</i></u>

Il Convento di Curina

Vini Rossi / Red Wines

<u><i>Francia - Vini Rossi</i></u>	<u><i>pag. 16</i></u>
<u><i>Chianti Colli Senesi e Morellino di Scansano</i></u>	<u><i>pag. 17</i></u>
<u><i>Il Chianti Classico di Castelnuovo Berardenga</i></u>	<u><i>pag. 18</i></u>
<u><i>Il Chianti Classico di Gaiole in Chianti</i></u>	<u><i>pag. 19</i></u>
<u><i>Il Chianti Classico di Castellina in Chianti e Val d'Elsa</i></u>	<u><i>pag. 20</i></u>
<u><i>Il Chianti Classico di Radda e Greve in Chianti</i></u>	<u><i>pag. 21</i></u>
<u><i>Super Tuscan - Castelnuovo Berardenga e Bolgheri</i></u>	<u><i>pag. 22</i></u>
<u><i>Super Tuscan - Chianti e Val d'Orcia</i></u>	<u><i>pag. 23</i></u>
<u><i>I Vini di Montepulciano</i></u>	<u><i>pag. 24</i></u>
<u><i>Rosso di Montalcino</i></u>	<u><i>pag. 25</i></u>
<u><i>Brunello di Montalcino</i></u>	<u><i>pag. 26</i></u>
<u><i>Valle d'Aosta, Veneto e Trentino Alto Adige</i></u>	<u><i>pag. 27</i></u>
<u><i>Liguria, Umbria, Campania, Puglia e Sicilia</i></u>	<u><i>pag. 28</i></u>
<u><i>Piemonte - Dolcetto, Barbera, Freisa</i></u>	<u><i>pag. 29</i></u>
<u><i>Piemonte - Barbaresco, Nebbiolo, I.G.T.</i></u>	<u><i>pag. 30</i></u>
<u><i>Piemonte - Barolo</i></u>	<u><i>pag. 31</i></u>
<u><i>Vini da Dessert</i></u>	<u><i>pag. 32</i></u>
<u><i>Vini da Dessert - Vecchie Annate</i></u>	<u><i>pag. 33</i></u>

La nostra selezione di Champagne

Champagne Sans Année

<i>Alain Bernard</i>	<i>Brut Cuvée "Il Convito di Curina"</i>	<i>Dizy</i>	€ 50.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Brut (magnum)</i>	<i>Dizy</i>	€ 98.00
<i>Aubry et Fils</i>	<i>Brut</i>	<i>Jouy-lès-Reims</i>	€ 68.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Cuvée Selection</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 50.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Brut Grande Reserve</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 50.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Alliance Brut</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 54.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Alliance Extra-Brut</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 58.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Confiden'S Subtil</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 60.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Inno'Sens Pur (extra-brut)</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 66.00
<i>Egly-Ouriet</i>	<i>Brut Tradition</i>	<i>Ambonnay</i>	€ 90.00
<i>Gaston Ciquet</i>	<i>Brut Tradition</i>	<i>Dizy</i>	€ 72.00
<i>Gatinois</i>	<i>Brut Tradition</i>	<i>Aÿ</i>	€ 76.00
<i>Jean Vesselle</i>	<i>Brut Réserve</i>	<i>Bouzy</i>	€ 70.00
<i>Jean Vesselle</i>	<i>Œil de Perdrix</i>	<i>Bouzy</i>	€ 80.00
<i>Philipponnat</i>	<i>Royale Réserve Brut</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 88.00
<i>Philipponnat</i>	<i>Royale Réserve Non Dosé</i>	<i>Mareuil-sur-Ay</i>	€ 94.00
<i>Ployez-Jacquemart</i>	<i>Extra Quality Brut</i>	<i>Ludes</i>	€ 68.00
<i>Tarlant</i>	<i>Brut Réserve</i>	<i>Oeuilly</i>	€ 86.00
<i>Tarlant</i>	<i>Cuvée Zero Nature</i>	<i>Oeuilly</i>	€ 92.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

*To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F)
and need about 15-20 minutes to be served properly*

La nostra selezione di Champagne

Blanc de Blancs

<i>Alain Bernard</i>	<i>Blanc de Blancs</i>	<i>Dizy</i>	€ 58.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Blanc de Blancs (Magnum)</i>	<i>Dizy</i>	€ 140.00
<i>Colin</i>	<i>Cuvée Alliance Brut</i>	<i>Vertus</i>	€ 58.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Chromatyc Blanc Chardonnay</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 62.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Blancs Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 64.00
<i>Doyard</i>	<i>Cuvée Vendémiaire Brut</i>	<i>Vertus</i>	€ 78.00
<i>Doyard</i>	<i>Cuvée Révolution Non Dosé</i>	<i>Vertus</i>	€ 82.00
<i>Jean Velut</i>	<i>Blanc de Blancs "Lumière et Craie"</i>	<i>Montgueux</i>	€ 86.00
<i>Léclapart</i>	<i>Cuvée L'Apotre Blanc de Blancs</i>	<i>Trépail</i>	€ 210.00
<i>Vazart-Coquart</i>	<i>Blanc de Blancs Réserve</i>	<i>Chouilly</i>	€ 76.00
<i>Vazart-Coquart</i>	<i>Blanc de Blancs Extra Brut</i>	<i>Chouilly</i>	€ 80.00

Blanc de Noirs

<i>Alain Bernard</i>	<i>Blanc de Noirs Grand Cru Extra Brut</i>	<i>Dizy</i>	€ 88.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Esprit de Arthur</i>	<i>Dizy</i>	€ 80.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 52.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Noirs Brut (magnum)</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 120.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Noirs Nature</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 54.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Noirs Nature (magnum)</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 120.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin 100% Meunier Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 68.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Es'Sens Blanc Meunier</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 66.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Lysandre 2009 Meunier Extra Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 84.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Soléra 23 Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 88.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Egrog'Or Brut</i>	<i>Fleury-la-Rivière</i>	€ 94.00
<i>Bérèche et Fils</i>	<i>Meunier rive Gauche Extra Brut</i>	<i>Craon de Ludes</i>	€ 140.00
<i>Nathalie Falmet</i>	<i>Blanc de Noirs Brut Nature</i>	<i>Rouvres-les-Vignes</i>	€ 98.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

La nostra selezione di Champagne

Blanc de Blancs Millesimati

<i>Alain Bernard</i>	<i>Histoire de Fût Extra Brut 2015</i>	<i>Dizy</i>	€ 100.00
<i>Aubry et Fils</i>	<i>Nombre d'Or Sablé Blanc de Blancs 2008</i>	<i>Jouy-lès-Reims</i>	€ 135.00
<i>Claude Cazals</i>	<i>Millésime 2005</i>	<i>Le Mesnil-sur-Oger</i>	€ 96.00
<i>Claude Cazals</i>	<i>Le Clos Cazals 2002</i>	<i>Le Mesnil-sur-Oger</i>	€ 220.00
<i>Colin</i>	<i>Cuvée Gran Cru Millésime 2003</i>	<i>Vertus</i>	€ 74.00
<i>Doyard</i>	<i>Blanc de Blancs Brut Millésime 2009</i>	<i>Vertus</i>	€ 116.00
<i>Doyard</i>	<i>Blanc de Blancs Brut Millésime 2007</i>	<i>Vertus</i>	€ 135.00
<i>Doyard</i>	<i>Blanc de Blancs Brut Millésime 2000</i>	<i>Vertus</i>	€ 150.00
<i>Doyard</i>	<i>Blanc de Blancs Brut Millésime 1996</i>	<i>Vertus</i>	€ 220.00
<i>Doyard</i>	<i>Clos de l'Abbaye Millésime 2011</i>	<i>Vertus</i>	€ 135.00
<i>Doyard</i>	<i>Clos de l'Abbaye Millésime 2008</i>	<i>Vertus</i>	€ 148.00
<i>Duval - Leroy</i>	<i>Brut Blanc de Chardonnay 1998</i>	<i>Vertus</i>	€ 200.00
<i>Paul Goerg</i>	<i>Brut Millésime 2002</i>	<i>Vertus</i>	€ 92.00
<i>Ployez-Jacquemart</i>	<i>Blanc de Blancs Vintage 2000</i>	<i>Ludes</i>	€ 90.00

Millesimati

<i>Alain Bernard</i>	<i>Grande Réserve 2004</i>	<i>Dizy</i>	€ 84.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Brut Millésime 2013</i>	<i>Dizy</i>	€ 78.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Brut Millésime 2004</i>	<i>Dizy</i>	€ 84.00
<i>Aubry et Fils</i>	<i>Nombre d'Or Millésime 2004</i>	<i>Jouy-lès-Reims</i>	€ 130.00
<i>Doyard</i>	<i>Brut "Œil de Perdrix" Millésime 2011</i>	<i>Vertus</i>	€ 110.00
<i>Doyard</i>	<i>Brut "Œil de Perdrix" Millésime 2007</i>	<i>Vertus</i>	€ 120.00
<i>Doyard</i>	<i>Brut "Œil de Perdrix" Millésime 2005</i>	<i>Vertus</i>	€ 130.00
<i>Duval - Leroy</i>	<i>Cuvée Leroy Neimann Millésime 1996</i>	<i>Vertus</i>	€ 230.00
<i>Henri Giraud</i>	<i>Fût de Chêne Millésime 1996</i>	<i>Ay</i>	€ 320.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

La nostra selezione di Champagne

Brut Rosé

<i>Alain Bernard</i>	<i>Rosé Cuvée "Entre Parenthèses"</i>	<i>Dizy</i>	€ 70.00
<i>Alain Bernard</i>	<i>Rosé de Saignée</i>	<i>Dizy</i>	€ 80.00
<i>Aubry et Fils</i>	<i>Rosé</i>	<i>Jouy-lès-Reims</i>	€ 82.00
<i>Aubry et Fils</i>	<i>Sablé Rosé 2008</i>	<i>Jouy-lès-Reims</i>	€ 130.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Brut Romantyc Manon Rosé</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 58.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Brut Rosé</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 60.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Brut Rosé - (magnum)</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 130.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Rosé de Saignée</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 84.00
<i>Claude Cazals</i>	<i>Cuvée Rosé</i>	<i>Le Mesnil-sur-Oger</i>	€ 76.00
<i>Gatinois</i>	<i>Brut Rosé</i>	<i>Aÿ</i>	€ 80.00
<i>Léclapart</i>	<i>Cuvée l'Alchimiste Rosé</i>	<i>Trépail</i>	€ 220.00
<i>Philipponnat</i>	<i>Brut Rosé - (magnum)</i>	<i>Mareuil-sur-Aÿ</i>	€ 250.00
<i>René Geoffroy</i>	<i>Rosé de Saignée</i>	<i>Cumières</i>	€ 86.00
<i>René Geoffroy</i>	<i>Rosé de Saignée (Magnum)</i>	<i>Cumières</i>	€ 180.00
<i>Tarlant</i>	<i>Brut Rosé</i>	<i>Oeuilly</i>	€ 98.00

Demi-sec / Sec / Doux

<i>Alain Bernard</i>	<i>Tradition Demi-Sec</i>	<i>Dizy</i>	€ 50.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Divin Blanc de Noirs Demi-Sec</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 54.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Satyne Blanc Velours (Sec) - dosage 21g/l</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 58.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Satyne Rose' Velours (Sec) - dosage 21g/l</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 60.00
<i>A & J Demièrè</i>	<i>Sage'S (Doux) - dosage 52g/l</i>	<i>Fleury-la-Riviere</i>	€ 60.00
<i>Jean Vesselle</i>	<i>Rosé de Saignée Cuvée Friandise Demi-Sec - dosage 35g/l</i>	<i>Bouzy</i>	€ 78.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C)
necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

*To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F)
and need about 15-20 minutes to be served properly*

Spumanti Italiani

Metodo Classico - Franciacorta

<i>Franciacorta Brut "Primus"</i>	<i>Franca Contea</i>	<i>Chardonnay</i>	-	€ 52.00
<i>Franciacorta Saten Magnificentia (sboccatura 2005)</i>	<i>Uberti</i>	<i>Chardonnay</i>	-	€ 80.00

Metodo Classico - Toscana

<i>Spumante Brut</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese, Pinot Noir, Chardonnay</i>	-	€ 32.00
<i>Spumante Brut Rosé</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese, Pinot Noir, Chardonnay</i>	-	€ 34.00

Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.

<i>Prosecco Superiore docg "S. Fermo" Millesimato</i>	<i>Bellenda</i>	<i>Glera</i>	2023	€ 20.00
<i>Prosecco Rosé Millesimato</i>	<i>Bellenda</i>	<i>Glera e Pinot Nero</i>	2023	€ 24.00
<i>Prosecco di Valdobbiadene Rive di Carpesica Metodo Classico Extra-Brut "Sei Uno"</i>	<i>Bellenda</i>	<i>Glera</i>	2021	€ 30.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C)
necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

*To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F)
and need about 15-20 minutes to be served properly*

Vini Bianchi Italia

Valle d'Aosta

<i>Petite Arvine D.O.C. Valle D'aosta</i>	<i>Chateau Feuillet</i>	<i>Petit Arvine</i>	2018	€ 30.00
<i>Moscato Bianco Doc Valle D'aosta</i>	<i>Chateau Feuillet</i>	<i>Moscato Bianco</i>	2018	€ 30.00
<i>Blanc de Morgex et de La Salle</i>	<i>Maison Vevey Albert</i>	<i>Prié blanc</i>	2020	€ 38.00

Umbria

<i>Castagnolo</i>	<i>Barberani</i>	<i>Grechetto e Procanico</i>	2020	€ 30.00
<i>Grechetto</i>	<i>Barberani</i>	<i>Grechetto</i>	2020	€ 30.00
<i>Luigi e Giovanna</i>	<i>Barberani</i>	<i>Grechetto e Procanico</i>	2017	€ 46.00

Marche

<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi</i>	<i>Andrea Felici</i>	<i>Verdicchio</i>	2015	€ 30.00
<i>Verdicchio di Matelica</i>	<i>Collestefano</i>	<i>Verdicchio</i>	2015	€ 30.00

Campania

<i>Fiano di Avellino "Serrapiano"</i>	<i>Torricino</i>	<i>Fiano di Avellino</i>	2014	€ 26.00
<i>Falanghina Campania</i>	<i>Torricino</i>	<i>Falanghina</i>	2016	€ 26.00

Sicilia

<i>Iancura</i>	<i>Hauner</i>	<i>Malvasia delle Lipari e Insolia</i>	2020	€ 38.00
<i>Salina Bianco</i>	<i>Hauner</i>	<i>Inzolia e Catarratto</i>	2020	€ 34.00
<i>Etna Bianco "Contrada Pietrarizzo"</i>	<i>Tornatore</i>	<i>Carricante, Catarratto</i>	2021	€ 44.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Vini Bianchi Italia

Piemonte

<i>Gavi</i>	<i>Ernesto Picollo</i>	<i>Cortese</i>	2023	€ 20.00
<i>Langhe Bianco "Dragon"</i>	<i>Vajra</i>	<i>Chardonnay, Sauvignon, Riesling Renano, Nascetta, Pinot Bianco</i>	2019	€ 32.00
<i>Langhe Bianco "Petracine"</i>	<i>Vajra</i>	<i>Riesling Renano</i>	2002	€ 100.00
<i>Langhe Bianco "Petracine"</i>	<i>Vajra</i>	<i>Riesling Renano</i>	2022	€ 46.00
<i>Timorasso Bianco "Costa del Vento"</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>Timorasso</i>	2014	€ 70.00
<i>Timorasso Bianco "Montecitorio"</i>	<i>Vigneti Massa</i>	<i>Timorasso</i>	2013	€ 70.00

Friuli Venezia Giulia

<i>Chardonnay "Ciampagnis"</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Chardonnay</i>	2021	€ 50.00
<i>Chardonnay "Vie di Romans"</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Chardonnay</i>	2021	€ 54.00
<i>Sauvignon "Piere"</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Sauvignon</i>	2021	€ 50.00
<i>Sauvignon "Vieris"</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Sauvignon</i>	2021	€ 50.00
<i>Sauvignon "Vieris" (Magnum)</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Sauvignon</i>	2008	€ 150.00
<i>Pinot Grigio "Dessimis"</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Pinot Grigio</i>	2021	€ 52.00
<i>Dolee Friulano</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>Tocai Friulano</i>	2020	€ 50.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Vini Bianchi Italia

Trentino Alto Adige

Pinot Bianco e Pinot Grigio

<i>Pinot Bianco "Lepus"</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>2019</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Girlan</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<i>2022</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Pinot Bianco "Platt&Riegl"</i>	<i>Girlan</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>2022</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Pinot Bianco "Flora"</i>	<i>Girlan</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>2021</i>	<i>€ 42.00</i>
<i>Pinot Bianco</i>	<i>Terlan</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>2021</i>	<i>€ 38.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Terlan</i>	<i>Pinot Grigio</i>	<i>2022</i>	<i>€ 34.00</i>
<i>Pinot Bianco "Vorberg"</i>	<i>Terlan</i>	<i>Pinot Bianco</i>	<i>2019</i>	<i>€ 56.00</i>

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Vini Bianchi Italia

Trentino Alto Adige

Chardonnay, Gewürztraminer e altri vitigni

Manna	Franz Haas	Riesling R., Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon, Kerner	2020	€ 48.00
Bianco "448 S.L.M."	Girlan	Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon	2020	€ 24.00
Chardonnay	Girlan	Chardonnay	2022	€ 30.00
Gewürztraminer	Girlan	Gewürztraminer	2022	€ 30.00
Chardonnay "Flora"	Girlan	Chardonnay	2021	€ 48.00
Kerner Valle Isarco Doc	Pacher Hof	Kerner	2023	€ 38.00
Sylvaner Valle Isarco Doc	Pacher Hof	Sylvaner	2023	€ 35.00
Grüner Veltliner Valle Isarco Doc	Pacher Hof	Grüner Veltliner	2023	€ 35.00
Riesling	Schloss Englar	Riesling	2023	€ 36.00
Chardonnay	Terlan	Chardonnay	2022	€ 38.00
Terlaner	Terlan	Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc	2021	€ 42.00

Sauvignon Blanc

Sauvignon "Indra"	Girlan	Sauvignon blanc	2021	€ 34.00
Sauvignon "Flora"	Girlan	Sauvignon blanc	2020	€ 48.00
Sauvignon "Flora"	Girlan	Sauvignon blanc	2021	€ 45.00
Sauvignon "Winkl"	Terlan	Sauvignon blanc	2016	€ 64.00
Sauvignon "Quarz"	Terlan	Sauvignon blanc	2020	€ 80.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Vini Bianchi

Toscana

<i>Listrice</i>	<i>Bibbiano</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2022	€ 24.00
<i>Listrice</i>	<i>Bibbiano</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2024	€ 24.00
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Castello di Farnetella</i>	<i>Sauvignon Blanc</i>	2023	€ 30.00
<i>Fabrizio Bianchi Chardonnay</i>	<i>Castello di Monsanto</i>	<i>Chardonnay</i>	2022	€ 33.00
<i>Fabrizio Bianchi Chardonnay</i>	<i>Castello di Monsanto (magnum)</i>	<i>Chardonnay</i>	2020	€ 68.00
<i>Elba Bianco Doc</i>	<i>Chiesina di Lacona (Elba)</i>	<i>Procanico, Vermentino, Viognier, Ansonica</i>	2021	€ 24.00
<i>Ansonica Elba Doc</i>	<i>Chiesina di Lacona (Elba)</i>	<i>Ansonica</i>	2021	€ 34.00
<i>Melacce</i>	<i>Collemassari</i>	<i>Vermentino</i>	2024	€ 26.00
<i>Toscana Bianco "Martiena"</i>	<i>Dei</i>	<i>Blend di uve</i>	2022	€ 24.00
<i>Bianco Toscana "Lady F"</i>	<i>Donne Fittipaldi (Bolgheri)</i>	<i>Orpicchio</i>	2020	€ 36.00
<i>Le Stinche Bianco</i>	<i>Fattoria di Lamole</i>	<i>Chardonnay e Sauvignon Blanc Trebbiano, Chardonnay e Sauvignon blanc</i>	2019	€ 35.00
<i>Pepestrino</i>	<i>Felsina</i>	<i>Chardonnay</i>	2023	€ 24.00
<i>I Sistri</i>	<i>Felsina</i>	<i>Chardonnay</i>	2022	€ 32.00
<i>Trebbiano</i>	<i>Mastrojanni</i>	<i>Trebbiano</i>	2024	€ 36.00
<i>Bianco Toscana "Sassotondo"</i>	<i>Monterotondo</i>	<i>Malvasia Bianca</i>	2020	€ 26.00
<i>Vermentino</i>	<i>Morisfarms</i>	<i>Vermentino</i>	2022	€ 28.00
<i>Giosafà</i>	<i>Pagliarese</i>	<i>Trebbiano, Malvasia, San Colombano</i>	2020	€ 28.00
<i>Bolgheri Vermentino "Solosole"</i>	<i>Poggio al Tesoro</i>	<i>Vermentino</i>	2023	€ 32.00
<i>Vermentino</i>	<i>San Felice</i>	<i>Vermentino</i>	2023	€ 28.00
<i>Vermentino "Occhione"</i>	<i>Tenuta Campo di Sasso</i>	<i>Vermentino</i>	2023	€ 32.00
<i>Vermentino "Occhione"</i>	<i>Tenuta Campo di Sasso</i>	<i>Vermentino</i>	2024	€ 32.00
<i>Droppello Alto</i>	<i>Tenuta Fertuna</i>	<i>Sangiovese</i>	2021	€ 36.00
<i>Vermentino Maremma Toscana</i>	<i>Tenuta Fertuna</i>	<i>Vermentino</i>	2022	€ 30.00
<i>Vermentino "Auramaris"</i>	<i>Val di Toro</i>	<i>Vermentino e Grechetto</i>	2022	€ 28.00
<i>Vermentino "Pepite" - no solfiti</i>	<i>Val di Toro</i>	<i>Vermentino</i>	2021	€ 30.00
<i>Chardonnay</i>	<i>Vignamaggio</i>	<i>Chardonnay</i>	2021	€ 24.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Vini Rosati

Toscana

<i>Sangiovese Rosato</i>	<i>Castello di Monsanto</i>	<i>Sangiovese</i>	2022	€ 30.00
<i>Elba Rosato Doc</i>	<i>Chiesina di Lacona</i>	<i>Sangiovese, Aleatico, Vermentino</i>	2021	€ 26.00
<i>Rosa</i>	<i>Dei</i>	<i>Sangiovese</i>	2022	€ 26.00
<i>Rosato Toscana</i>	<i>Pagliarese</i>	<i>Sangiovese, Canaiolo Mammolo</i>	2023	€ 28.00
<i>Rosato Toscana</i>	<i>San Vincenti</i>	<i>Sangiovese e Merlot</i>	2023	€ 28.00
<i>Bolgheri Rosato "Cassiopea"</i>	<i>Poggio al Tesoro</i>	<i>Cab. Franc e Merlot</i>	2023	€ 30.00
<i>Rosato "Fuorimisura"</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Sangiovese e Merlot</i>	2023	€ 30.00
<i>Rosato "Fuorimisura"</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Sangiovese e Merlot</i>	2024	€ 30.00
<i>Toscana Rosé "Sof"</i>	<i>Tenuta Campo di Sasso</i>	<i>Cabernet Franc e Syrah</i>	2022	€ 40.00
<i>Rosé Maremma Toscana</i>	<i>Tenuta Fertuna</i>	<i>Sangiovese</i>	2022	€ 32.00
<i>"Anna's Secret" Rosato Maremma</i>	<i>Val di Toro</i>	<i>Sangiovese</i>	2021	€ 30.00

Vini Rosati Italia

<i>Amore</i>	<i>Barberani (Umbria)</i>	<i>Sangiovese</i>	2020	€ 26.00
<i>Sofi Rosa Vigneti delle Dolomiti</i>	<i>Franz Haas (Alto Adige)</i>	<i>Schiava</i>	2014	€ 34.00
<i>Pinot Nero Rosé</i>	<i>Franz Haas (Alto Adige)</i>	<i>Pinot Nero</i>	2021	€ 50.00

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Francia - Vini Bianchi

Borgogna - Côte de Beaune - Chablis - Champagne - Alsazia

<i>Chablis</i>	<i>Domaine Denis Race</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2017 € 52,00</i>
<i>Chablis</i>	<i>Domaine Denis Race</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2021 € 50,00</i>
<i>Chablis "Saint Martin"</i>	<i>Domaine Laroche</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2022 € 58,00</i>
<i>Chablis Vieilles Vignes</i>	<i>Domaine Séguinot-Bordet</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2023 € 56,00</i>
<i>Bourgogne Chardonnay</i>	<i>Fernand et Laurent Pillot</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2021 € 64,00</i>
<i>Chassagne-Montrachet "Vielles Vignes"</i>	<i>Fernand et Laurent Pillot</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2021 € 120,00</i>
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Fernand et Laurent Pillot</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2021 € 170,00</i>
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Fernand et Laurent Pillot</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2022 € 150,00</i>
<i>Coteaux Champenois Blanc</i>	<i>Alain Bernard</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>2020 € 75,00</i>
<i>Riesling Vieilles Vignes</i>	<i>Joseph Gruss</i>	<i>Riesling</i>	<i>2021 € 48,00</i>
<i>Gewurztraminer "Les Roches" -moelleux</i>	<i>Joseph Gruss</i>	<i>Gewurztraminer</i>	<i>2022 € 48,00</i>

Per una miglior conservazione del prodotto, la maggior parte delle bottiglie è a temperatura di cantina (16°C) necessitano di 15-20 minuti per poter essere servite correttamente

To better preserve the product, most bottles are at cellar temperature (16°C / 61°F) and need about 15-20 minutes to be served properly

Francia - Vini Rossi / Red Wines

Borgogna - Côte d'Or - Champagne - Côte du Rhône

<i>Bourgogne Pinot Noir</i>	<i>Pillot</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2022</i>	<i>€ 66,00</i>
<i>Coteaux Champenois Rouge</i>	<i>Alain Bernard</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2020</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Marsannay "Les Longeroies"</i>	<i>Domaine Bart</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2015</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Marsannay "Les Grand Vignes"</i>	<i>Domaine Bart</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2017</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Marsannay "Les Champ Salomon"</i>	<i>Domaine Bart</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2017</i>	<i>€ 120,00</i>
<i>Côte de Nuits</i>	<i>Domaine A. Chopin et Fils</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2022</i>	<i>€ 75,00</i>
<i>Nuits Saint Georges</i>	<i>Domaine Chanson</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2017</i>	<i>€ 100,00</i>
<i>Fixin "En Combe Roy"</i>	<i>Alain Jeanniard</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2018</i>	<i>€ 90,00</i>
<i>Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes"</i>	<i>Domaine Rossignol-Trapet</i>	<i>Pinot Noir</i>	<i>2014</i>	<i>€ 180,00</i>
<i>Châteauneuf du Pape</i>		<i>Grenache, Syrah,</i>		
<i>"Clos de l'Oratoire des Papes"</i>	<i>Maison Ogier I</i>	<i>Mourvèdre,</i>	<i>2020</i>	<i>€ 100,00</i>
		<i>Cinsault</i>		
<i>Crozes Hermitage "Les Meysonniers"</i>	<i>Chapoutier</i>	<i>Syrah</i>	<i>2021</i>	<i>€ 75,00</i>

Vini Rossi Italia

Toscana

Chianti Colli Senesi

<i>Chianti Colli Senesi</i>	<i>Felsina</i>	<i>2022</i>	<i>€ 24.00</i>
-----------------------------	----------------	-------------	----------------

Morellino di Scansano

<i>Morellino di Scansano "Reviresco"</i> <i>Sangiovese</i>	<i>Val di Toro</i>	<i>2019</i>	<i>€ 26.00</i>
---	--------------------	-------------	----------------

<i>Morellino di Scansano</i> <i>Sangiovese, Merlot e Syrah</i>	<i>Morisfarms</i>	<i>2019</i>	<i>€ 28.00</i>
---	-------------------	-------------	----------------

<i>Morellino di Scansano</i> <i>Sangiovese, Ciliegiolo, Alicante, Syrah e Colorino</i>	<i>414</i>	<i>2022</i>	<i>€ 34.00</i>
---	------------	-------------	----------------

Vini Rossi Italia

Toscana

Chianti Classico – Castelnuovo Berardenga

Caiano	Chianti Classico	2020	€ 28.00
Felsina	Chianti Classico “Berardenga”	2022	€ 32.00
Felsina	Chianti Classico “Berardenga” (magnum)	2020	€ 72.00
Felsina	Chianti Classico “Berardenga” (magnum)	2021	€ 70.00
Pagliarese	Chianti Classico	2020	€ 30.00
Pagliarese	Chianti Classico	2023	€ 28.00
Tolaini	Chianti Classico “Vallenuova”	2020	€ 34.00

Chianti Classico Riserva – Castelnuovo Berardenga

Caiano	Chianti Classico Riserva	2009	€ 44.00
Caiano	Chianti Classico Riserva	2018	€ 36.00
Felsina	Chianti Classico Riserva “Berardenga”	2020	€ 50.00
Felsina	Chianti Classico Riserva “Berardenga”	2021	€ 48.00
Felsina	Chianti Classico Riserva “Rancia”	2019	€ 80.00
Felsina	Chianti Classico Riserva “Rancia”	2020	€ 76.00
Felsina	Chianti Classico Riserva “Rancia” (magnum)	2019	€ 160.00
Pagliarese	Chianti Classico Riserva	2019	€ 40.00
Pagliarese	Chianti Classico Riserva	2020	€ 38.00

Chianti Classico Riserva – Castelnuovo Berardenga

Felsina	Chianti Classico “Colonia”	2010	€ 120.00
San Felice	Chianti Classico “Poggio Rosso”	2019	€ 70.00

Vini Rossi Italia

Toscana

Chianti Classico – Gaiole in Chianti

<i>Bertinga</i>	<i>Chianti Classico “La porta di Vertine”</i>	<i>2020</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Cacchiano</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2020</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>Cacchiano</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>Riecine</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2022</i>	<i>€ 38.00</i>
<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2022</i>	<i>€ 32.00</i>
<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2023</i>	<i>€ 30.00</i>
<i>San Vincenti</i>	<i>Chianti Classico</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30.00</i>

Chianti Classico Riserva – Gaiole in Chianti

<i>Cacchiano</i>	<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>2020</i>	<i>€ 40.00</i>
<i>Cacchiano</i>	<i>Chianti Classico Gran Selezione “Millenio”</i>	<i>2020</i>	<i>€ 56.00</i>
<i>Riecine</i>	<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>2020</i>	<i>€ 70.00</i>
<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Chianti Classico Riserva “Le Baroncole”</i>	<i>2021</i>	<i>€ 54.00</i>
<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Chianti Classico Riserva “Le Baroncole”</i>	<i>2022</i>	<i>€ 50.00</i>
<i>San Vincenti</i>	<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>2020</i>	<i>€ 42.00</i>

Vini Rossi Italia

Toscana

Chianti Classico – Castellina in Chianti

Chianti Classico	Bibbiano	2021	€ 28.00
Chianti Classico	Bibbiano	2022	€ 28.00
Chianti Classico	Setriolo	2017	€ 28.00

Chianti Classico Riserva – Castellina in Chianti

Chianti Classico Riserva	Bibbiano	2020	€ 38.00
Chianti Classico Riserva - Magnum	Bibbiano	2021	€ 85.00
Chianti Classico Gran Selezione “Montornello”	Bibbiano	2020	€ 54.00
Chianti Classico Gran Selezione “Vigna del Capannino”	Bibbiano	2019	€ 66.00

Chianti Classico – Val d’Elsa e Val di Pesa

Chianti Classico	Castello di Monsanto (Barberino Val d’Elsa)	2021	€ 30.00
Chianti Classico	Ormanni (Poggibonsi)	2013	€ 30.00

Chianti Classico Riserva – Val d’Elsa e Val di Pesa

Chianti Classico Riserva (Barberino Val d’Elsa)	Castello di Monsanto	2020	€ 48.00
Chianti Classico Gran Selezione (Barberino Val d’Elsa)	Castello di Monsanto	2016	€ 70.00

Vini Rossi Italia

Toscana

Chianti Classico – Radda in Chianti

<i>Chianti Classico</i>	<i>Castello Monterinaldi</i>	2020	€ 30.00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Caparsa</i>	2020	€ 32.00
<i>Chianti Classico “Sacello”</i>	<i>Arillo in Terrabianca</i>	2021	€ 32.00
<i>Chianti Classico “Sacello”</i>	<i>Arillo in Terrabianca</i>	2022	€ 30.00

Chianti Classico Riserva - Radda in Chianti

<i>Chianti Classico Riserva</i>	<i>Castello Monterinaldi</i>	2019	€ 40.00
<i>Chianti Classico Riserva “Vigna Boscone”</i>	<i>Castello Monterinaldi</i>	2019	€ 50.00
<i>Chianti Classico Riserva “Poggio Croce”</i>	<i>Arillo in Terrabianca</i>	2020	€ 40.00
<i>Chianti Classico Gran Selezione “Terrabianca”</i>	<i>Arillo in Terrabianca</i>	2019	€ 65.00

Chianti Classico – Greve in Chianti

<i>Chianti Classico</i>	<i>Castello dei Rampolla (Panzano)</i>	2020	€ 34.00
<i>Chianti Classico “Lamole”</i>	<i>I Fabbri</i>	2019	€ 34.00
<i>Chianti Classico</i>	<i>Le Cinciole (Panzano)</i>	2019	€ 38.00
<i>Chianti Classico “Prenzano”</i>	<i>Vignamaggio</i>	2019	€ 30.00
<i>Chianti Classico “Prenzano”</i>	<i>Vignamaggio</i>	2020	€ 28.00

Chianti Classico Riserva - Greve in Chianti

<i>Chianti Classico Riserva “Gherardino”</i>	<i>Vignamaggio</i>	2017	€ 38.00
<i>Chianti Classico Riserva “Gherardino”</i>	<i>Vignamaggio</i>	2018	€ 36.00
<i>Chianti Classico Gran Selezione “Monna Lisa”</i>	<i>Vignamaggio</i>	2017	€ 50.00

Vini Rossi Italia

I.G.T. / Super Tuscan

Castelnuovo Berardenga

<i>Nero di Nubi</i>	<i>Felsina</i>	<i>Pinot Nero</i>	2015	€ 54.00
<i>Nero di Nubi</i>	<i>Felsina</i>	<i>Pinot Nero</i>	2017	€ 50.00
<i>Syrah</i>	<i>Felsina - Farnetella</i>	<i>Syrah</i>	2016	€ 56.00
<i>Maestro Raro</i>	<i>Felsina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	2019	€ 80.00
<i>Maestro Raro</i>	<i>Felsina</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>	2021	€ 78.00
<i>Fontalloro</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese</i>	2019	€ 100.00
<i>Fontalloro</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese</i>	2020	€ 98.00
<i>Fontalloro (magnum)</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese</i>	2012	€ 250.00
<i>Fontalloro (magnum)</i>	<i>Felsina</i>	<i>Sangiovese</i>	2018	€ 220.00
<i>Picco Nero</i>	<i>Tolaini</i>	<i>Merlot</i>	2018	€ 100.00

Bolgheri

<i>Bolgheri Rosso</i>	<i>Donne Fittipaldi</i>	<i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot e Petit Verdot</i>	2022	€ 38.00
<i>Bolgheri Rosso "Il Seggio"</i>	<i>Poggio al Tesoro</i>	<i>Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	2021	€ 40.00
<i>Bolgheri Rosso "Il Seggio"</i>	<i>Poggio al Tesoro (magnum)</i>	<i>Merlot, Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	2021	€ 85.00
<i>Insoglio del Cinghiale</i>	<i>Campo di Sasso (Biserno)</i>	<i>Merlot, Syrah, Cab Sauvignon, Cab Franc</i>	2023	€ 44.00
<i>Le Difese</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i>	2022	€ 46.00
<i>Guidalberto</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	2022	€ 76.00
<i>Grattamacco</i>	<i>Colle Massari</i>	<i>Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese</i>	2020	€ 140.00
<i>Sassicaia</i>	<i>Tenuta San Guido</i>	<i>Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc</i>	2021	€ 330.00

Vini Rossi Italia

I.G.T. / Super Tuscan

Camponovo	Tenuta di Sesta	Sangiovese e Colorino	2021	€ 30.00
Campaccio Collezione	Arillo in Terrabianca	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	2014	€ 50.00
Campaccio Collezione	Arillo in Terrabianca	Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot	2019	€ 46.00
Stigliano	San Vincenti	Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon	2019	€ 40.00
Ciliegiolo	Mastrojanni	Ciliegiolo	2021	€ 48.00
Avvoltore	Morisfarm	Sangiovese	2018	€ 56.00
Merlot	Vignamaggio	Merlot	2015	€ 64.00
Sangiovese	Monsanto	Sangiovese	2018	€ 70.00
Sammarco	Castello dei Rampolla	Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot	2019	€ 80.00
La Ricolma	San Giusto a Rentennano	Merlot	2021	€ 110.00
La Punta di Adine	Bertinga	Sangiovese	2017	€ 100.00
Percarlo	San Giusto a Rentennano	Sangiovese	2020	€ 110.00
Percarlo	San Giusto a Rentennano	Sangiovese	2021	€ 105.00
La Gioia	Riecine	Sangiovese	2019	€ 100.00
Riecine di Riecine	Riecine	Sangiovese	2020	€ 100.00
Pietradonice	Casanova di Neri	Cabernet Sauvignon	2018	€ 130.00
D'Alceo	Castello dei Rampolla	Cabernet Sauvignon e Petit Verdot	2018	€ 170.00
Poggio Ai Merli	Castellare	Merlot	2003	€ 240.00
50 & 50	Avignonesi & Capannelle	Merlot e Sangiovese	2004	€ 440.00
I Sodi di San Niccolò	Castellare	Sangiovese e Malvasia nera	1997	€ 500.00

Val d'Orcia

Orcia Doc "Petruccino"	Podere Forte	Sangiovese	2017	€ 64.00
Rocca d'Orcia Doc "Villaggio"	Podere Forte	Sangiovese	2019	€ 50.00

Vini Rossi Italia

Toscana

Rosso di Montepulciano

<i>Rosso di Montepulciano "Prugnolo"</i>	<i>Boscarelli</i>	2023	€ 30.00
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Dei</i>	2022	€ 28.00
<i>Rosso di Montepulciano</i>	<i>Le Bèrne</i>	2020	€ 28.00

Vino Nobile di Montepulciano

<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Boscarelli</i>	2021	€ 46.00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva</i>	<i>Boscarelli</i>	2020	€ 62.00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Dei</i>	2019	€ 42.00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Dei</i>	2020	€ 40.00
<i>Nobile di Montepulciano Riserva "Bossona"</i>	<i>Dei</i>	2018	€ 80.00
<i>Nobile di Montepulciano</i>	<i>Le Berne</i>	2020	€ 40.00

Magnum

<i>Nobile di Montepulciano - (Magnum)</i>	<i>Dei</i>	2019	€ 86.00
---	------------	------	---------

Vini Rossi Italia - Toscana

Rosso di Montalcino

<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Casanova di Neri</i>	2022	€ 38.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	2022	€ 36.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Conti Costanti</i>	2022	€ 48.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Conti Costanti</i>	2023	€ 55.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Le Ragnaie</i>	2020	€ 60.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Mastrojanni</i>	2022	€ 40.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	2021	€ 100.00
<i>Rosso di Montalcino "Ciampoletto"</i>	<i>San Giorgio</i>	2021	€ 36.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	2020	€ 34.00
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	2022	€ 30.00

Vini Rossi Italia - Toscana

Brunello di Montalcino

<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Capanna</i>	2018	€ 78.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Capanna</i>	2019	€ 74.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Casanova di Neri</i>	2019	€ 78.00
<i>Brunello di Montalcino "Tenuta Nuova"</i>	<i>Casanova di Neri</i>	2019	€ 160.00
<i>Brunello di Montalcino "Cerretaldo"</i>	<i>Casanova di Neri</i>	2008	€ 320.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Ciacci Piccolomini d'Aragona</i>	2019	€ 74.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Conti Costanti</i>	2019	€ 115.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Conti Costanti</i>	2020	€ 105.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Fuligni</i>	2016	€ 110.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Il Marroneto</i>	2018	€ 150.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Le Chiuse</i>	2018	€ 120.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Mastrojanni</i>	2019	€ 90.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Mastrojanni</i>	2020	€ 85.00
<i>Brunello di Montalcino "Vigna Loreto"</i>	<i>Mastrojanni</i>	2018	€ 160.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	2018	€ 300.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Poggio di Sotto</i>	2020	€ 280.00
<i>Brunello di Montalcino "Ugolforte"</i>	<i>San Giorgio</i>	2020	€ 70.00
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	2019	€ 60.00
<i>Brunello di Montalcino - (magnum)</i>	<i>Tenuta di Sesta</i>	2019	€ 125.00
<i>Brunello di Montalcino "Poggio Cerrino"</i>	<i>Tiezzi</i>	2020	€ 70.00
<i>Brunello di Montalcino "Vigna Soccorso"</i>	<i>Tiezzi</i>	2019	€ 85.00

Vini Rossi Italia

Valle d'Aosta

"Torrette" Valle D'aosta Doc	Chateau Feuillet	Petite Rouge e Fumin	2018	€ 30.00
Fumin Valle D'aosta Doc	Chateau Feuillet	Fumin	2018	€ 32.00

Veneto

Valpolicella Cà Fiui	Corte Sant'Alda	Corvina, Rondinella e Molinara	2008	€ 28.00
Ripasso della Valpolicella	Clementi	Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara	2018	€ 38.00
Amarone della Valpolicella	Clementi	Corvina e Corvinone, Rondinella, Molinara	2011	€ 90.00
Amarone della Valpolicella	Corte Sant'Alda	Corvina, Rondinella e Corvina Grossa	1997	€ 220.00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero	Falkenstein	Pinot nero	2010	€ 46.00
Pinot Nero "Schweizer"	Franz Haas	Pinot nero	2012	€ 68.00
Lagrein	Franz Haas	Lagrein	2015	€ 34.00
Merlot	Franz Haas	Merlot	2007	€ 36.00
Schiava "FASS Nr. 9"	Girlan	Schiava	2022	€ 30.00
Lagrein	Girlan	Lagrein	2019	€ 32.00
Pinot Nero "Patricia"	Girlan	Pinot nero	2022	€ 32.00
Pinot Nero Riserva "Flora"	Girlan	Pinot nero	2022	€ 50.00
Pinot Nero	Gottardi	Pinot Nero	2019	€ 50.00
Pinot Nero Riserva	Gottardi	Pinot nero	2012	€ 70.00
Pinot Nero	Schloss Englar	Pinot nero	2022	€ 50.00
Pinot Nero	Terlan	Pinot nero	2022	€ 42.00

Vini Rossi Italia

Liguria

Rossese di Dolceacqua Doc *Maccario Dringenberg* *Rossese* 2018 € 32.00

Umbria

Sagrantino di Montefalco "Collepiano" *Arnaldo Caprai* *Sagrantino* 2001 € 64.00

Campania

Serpico Irpinia Rosso *Feudi di San Gregorio* *Aglanico* 2000 € 74.00

Puglia

Pezzo Morgana Salice Salentino *Li Veli* *Negroamaro* 2004 € 30.00

Sicilia

Etna Rosso *Tornatore* *Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio* 2017 € 38.00

Vini Rossi Italia

Piemonte

Dolcetto

<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Vajra</i>	<i>2019</i>	<i>€ 34.00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>Vajra</i>	<i>2021</i>	<i>€ 30.00</i>

Barbera

<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Vajra</i>	<i>2019</i>	<i>€ 34.00</i>
<i>Barbera d'Alba "Bricco delle viole"</i>	<i>Vajra</i>	<i>1999</i>	<i>€ 90.00</i>
<i>Barbera d'Alba</i>	<i>Monti</i>	<i>2010</i>	<i>€ 54.00</i>

Freisa

<i>Freisa "Kye' "</i>	<i>Vajra</i>	<i>2001</i>	<i>€ 84.00</i>
-----------------------	--------------	-------------	----------------

Vini Rossi Italia

Piemonte

Nebbiolo

<i>Langhe Nebbiolo</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2021	€ 32.00
------------------------	--------------	----------	------	---------

Barbaresco

<i>Barbaresco</i>	<i>Produttori del Barbaresco</i>	Nebbiolo	2018	€ 64.00
<i>Barbaresco</i>	<i>Nada Fiorenzo</i>	Nebbiolo	2020	€ 62.00
<i>Barbaresco "Valeirano"</i>	<i>La Spinetta</i>	Nebbiolo	2010	€ 250.00
<i>Barbaresco "Gallina"</i>	<i>La Spinetta</i>	Nebbiolo	2010	€ 240.00
<i>Barbaresco</i>	<i>Gaja</i>	Nebbiolo	1998	€ 650.00

I.G.T.

<i>Langhe Rosso "Dossi Rossi"</i>	<i>Monti</i>	Cabernet Merlot e Nebbiolo	2007	€ 54.00
<i>Langhe Rosso "PN Q497"</i>	<i>Vajra</i>	Pinot Nero	2010	€ 62.00
<i>Sito Moresco</i>	<i>Gaja</i>	Nebbiolo Merlot e Barbera	2009	€ 80.00
<i>Darmagi</i>	<i>Gaja</i>	Cabernet Sauvignon	1999	€ 650.00

Vini Rossi Italia

Piemonte

Barolo

<i>Barolo Bofani</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1997	€ 120.00
<i>Barolo Bofani</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1999	€ 110.00
<i>Barolo Boscareto</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1997	€ 120.00
<i>Barolo Boscareto</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1999	€ 110.00
<i>Barolo Cerequio</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1997	€ 130.00
<i>Barolo Cerequio</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1998	€ 120.00
<i>Barolo Cerequio</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1999	€ 110.00
<i>Barolo Corda della Briccolina</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1998	€ 130.00
<i>Barolo Corda della Briccolina</i>	<i>Batasiolo</i>	Nebbiolo	1999	€ 120.00
<i>Barolo Bussia</i>	<i>Monti</i>	Nebbiolo	2005	€ 120.00
<i>Barolo Bussia</i>	<i>Monti</i>	Nebbiolo	2006	€ 110.00
<i>Barolo Bussia</i>	<i>Monti</i>	Nebbiolo	2008	€ 100.00
<i>Barolo "Albe"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2017	€ 80.00
<i>Barolo "Ravera"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2019	€ 110.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2001	€ 170.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2004	€ 160.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2006	€ 150.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2009	€ 140.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2017	€ 120.00
<i>Barolo "Bricco delle Viole"</i>	<i>Vajra</i>	Nebbiolo	2019	€ 110.00

Vini da dessert - Vecchie Annate / Older Vintages

Bianchi / White

<i>Sauternes (0,375)</i>	<i>Chateau d'Yquem</i>	<i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	<i>2000 € 650.00</i>
<i>Sauternes (0,375)</i>	<i>Domaine de Carbonnieu</i>	<i>Sémillon, Sauvignon e Muscadelle</i>	<i>2009 € 130.00</i>
<i>Sauternes (0,375)</i>	<i>Domaine de Carbonnieu</i>	<i>Sémillon, Sauvignon e Muscadelle</i>	<i>2011 € 120.00</i>
<i>Vin Santo</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>Grechetto, Malvasia Toscana, Trebbiano</i>	<i>1994 € 500.00</i>
<i>Vin Santo Occhio di Pernice</i>	<i>Avignonesi</i>	<i>Prugnolo Gentile</i>	<i>1993 € 520.00</i>
<i>Vin Santo "La Chimera" (0,375)</i>	<i>Castello di Monsanto</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	<i>2007 € 74.00</i>
<i>Vin Santo di Montepulciano</i>	<i>Dei</i>	<i>Malvasia bianca e Grechetto</i>	<i>2009 € 76.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>1993 € 260.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2001 € 180.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2003 € 160.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2005 € 140.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2007 € 130.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2008 € 120.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2009 € 110.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2011 € 96.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2013 € 88.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2014 € 78.00</i>
<i>Vin Santo del Chianti Classico</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	<i>2015 € 74.00</i>
<i>Vin San Giusto (0,375)</i>	<i>San Giusto a Rentennano</i>	<i>Malvasie e Trebbiano</i>	<i>2009 € 120.00</i>

Rossi / Red

<i>Recioto della Valpolicella (0,375)</i>	<i>Corte Sant'Alda</i>	<i>Rondinella Corvina e Molinara</i>	<i>2008 € 78.00</i>
<i>Recioto della Valpolicella (0,500)</i>	<i>Begali</i>	<i>Rondinella Corvina e Autoctoni</i>	<i>2016 € 65.00</i>

Vini da dessert

Bianchi / White

<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Vajra</i>	<i>Moscato</i>	2022	€ 32.00
<i>Moscato d'Asti</i>	<i>Sobrero</i>	<i>Moscato</i>	2021	€ 32.00
<i>Moscadello di Montalcino (0,750)</i>	<i>Capanna</i>	<i>Moscato Bianco</i>	2023	€ 40.00
<i>Moscadello di Montalcino (0,750)</i>	<i>Capanna</i>	<i>Moscato Bianco</i>	2024	€ 38.00
<i>Intelligenza (0,500)</i>	<i>Principe Ibleo</i>	<i>Grillo</i>	2011	€ 40.00
<i>Moscato di Sorso-Sennori (0,500)</i>	<i>Nuraghe Crabioni</i>	<i>Moscato Bianco</i>	2022	€ 48.00
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice" (0,375)</i>	<i>Castello Monterinaldi</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2015	€ 50.00
<i>Vin Santo (0,375)</i>	<i>Le Trosce</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2012	€ 54.00
<i>Vin Santo (0,375)</i>	<i>Le Trosce</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2015	€ 48.00
<i>Vin Santo (0,375)</i>	<i>Vignamaggio</i>	<i>Malvasia e Trebbiano</i>	2015	€ 50.00
<i>Vin Santo (0,375)</i>	<i>Felsina</i>	<i>Malvasia, Trebbiano e Sangiovese</i>	2017	€ 64.00
<i>Moscato Passito (0,500)</i>	<i>Barberani</i>	<i>Moscato</i>	2015	€ 64.00
<i>Muffato "Calcaia" (0,500)</i>	<i>Barberani</i>	<i>Grechetto, Trebbiano Procanico</i>	2018	€ 68.00
<i>Vin Santo Occhio di Pernice "Familiae" (0,375)</i>	<i>Boscarelli</i>	<i>Sangiovese e altre uve a bacca rossa</i>	2011	€ 74.00
<i>Sauternes (0,375)</i>	<i>Domaine de Carbonnieu</i>	<i>Sémillon, Sauvignon e Muscadelle</i>	2013	€ 90.00

Rossi / Red

<i>Aleatico Passito dell'Elba</i>	<i>Chiesina di Lacona</i>	<i>Aleatico</i>	2022	€ 48.00
<i>Alto Adige Moscato Rosa Schweizer (0,375)</i>	<i>Franz Haas</i>	<i>Moscato Rosa</i>	2021	€ 54.00
<i>Alto Adige Moscato Rosa Pasithea (0,375)</i>	<i>Girlan</i>	<i>Moscato Rosa</i>	2022	€ 50.00
<i>Barolo Chinato (0,500)</i>	<i>Sobrero</i>	<i>Nebbiolo</i>	-	€ 56.00