



VINI IN BOTTIGLIA

METODO CLASSICO

Marche

L.e tempo blanc de blancs extra brut

Cantina: **Cossignani**

€ 55

Tipologia: **Metodo classico**

Anno: **2018**

Vitigni: **Pecorino 100%**

Vinificazione: **18 mesi sui propri lieviti per la presa di spuma sui propri lieviti più 24 mesi di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol**

L.e tempo rosè brut

Cantina: **Cossignani**

€ 55

Tipologia: **Metodo classico**

Anno: **2018**

Vitigni: **Sangiovese 100%**

Vinificazione: **18 mesi sui propri lieviti per la presa di spuma sui propri lieviti più 24 mesi di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol**

MG 09

Cantina: **Marco Gozzi**

€ 40

Tipologia: **Metodo classico**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 70% Verdicchio 30%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti per la presa di spuma sui propri lieviti più 2 mesi di affinamento**

Gradazione alcolica: **12 % vol**

Perlugo

Cantina: **Pievalta**

€ 35

Tipologia: **Metodo classico**

Anno: **2018**

Vitigni: **Verdicchio 100%**

Vinificazione: **maturazione 6 mesi in vasche inox per poi fare 24 mesi sui propri lieviti di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol**

Catellare extra brut mill.

Cantina: **Sbaffi**

€ 40

Tipologia: **Metodo classico (1000 bott. prodotte)**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 100%**

Vinificazione: **48 mesi sui proprio lieviti più 2 mesi di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vo**



Petrignone

Cantina: **Sbaffi**

€ 35

Tipologia: **Metodo classico (1000 bott. prodotte)**

Anno: **2018**

Vitigni: **Petrignone 100%**

Vinificazione: **18-24 mesi sui proprio lieviti più 2 mesi di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol**

Lombardia

Franciacorta extra brut

Cantina: **Camossi**

€ 38

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 70%, Pinot nero 30%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti e 3 mesi in bottiglia di affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5 % vol**

Franciacorta saten

Cantina: **Camossi**

€ 42

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 100%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12% vol**

Franciacorta dosaggio zero

Cantina: **Camossi**

€ 42

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 80%, Pinot nero 20%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Franciacorta rosè extra brut

Cantina: **Camossi**

€ 42

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2018**

Vitigni: **Pinot nero 100%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12% vol**



Franciacorta blanc de blancs extra brut Cantina: Camossi Tipologia: Franciacorta Docg Anno: 2012 Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Vinificazione: 24 mesi sui propri lieviti Gradazione alcolica: 12% vol	€ 55
Franciacorta riserva blanc de blancs extra brut Cantina: Camossi Tipologia: Franciacorta Docg Anno: 2011 Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Vinificazione: 24 mesi sui propri lieviti Gradazione alcolica: 12% vol	€ 60
Mattia Vezzola brut Cantina: Costaripa Tipologia: Metodo classico Anno: 2018 Vitigni: Chardonnay 100% Vinificazione: 36 mesi sui propri lieviti Gradazione alcolica: 12,5% vol	€ 40
Mattia Vezzola creant (in fase di giudizio) Cantina: Costaripa Tipologia: Metodo classico Anno: 2018 Vitigni: Chardonnay 100% Vinificazione: 30 mesi sui propri lieviti Gradazione alcolica: 12,5% vol	€ 40
Mattia Vezzola rosè Cantina: Costaripa Tipologia: Metodo classico Anno: 2018 Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Vinificazione: 36 mesi sui propri lieviti Gradazione alcolica: 12,5% vol	€ 55
Santus brut Cantina: Santus Tipologia: Franciacorta Docg Anno: 2018 Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20% Vinificazione: 21 mesi sui propri lieviti minimo Gradazione alcolica: 12,5% vol	€ 37



Santus dosaggio zero

Cantina: **Santus**

€ 45

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2015**

Vitigni: **Chardonnay 70%, Pinot nero 30%**

Vinificazione: **30 mesi sui propri lieviti minimo**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Santus saten

Cantina: **Santus**

€ 45

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2015**

Vitigni: **Chardonnay 100%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti minimo**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Santus dosaggio zero rosè

Cantina: **Santus**

€ 50

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2015**

Vitigni: **Pinot nero 100%**

Vinificazione: **40 mesi sui propri lieviti minimo**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Santus essenza

Cantina: **Santus**

€ 80

Tipologia: **Franciacorta Docg**

Anno: **2012**

Vitigni: **Chardonnay 100%**

Vinificazione: **60 mesi sui propri lieviti minimo (uve raccolte in fase di appassimento)**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Trentino

Opera brut

Cantina: **Opera**

€ 40

Tipologia: **Trento Doc**

Anno: **2013**

Vitigni: **Chardonnay 100%**

Vinificazione: **60 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**



Opera rosè

Cantina: **Opera**

€ 45

Tipologia: **Trento Doc**

Anno: **2013**

Vitigni: **Chardonnay 60%, Pinot nero 40%**

Vinificazione: **48 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Francia

Heritage brut

Cantina: **Brice**

€ 55

Tipologia: **Champagne, Montagne De reims**

Anno: **2018**

Vitigni: **Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%**

Vinificazione: **36 mesi sui propri lieviti minimo**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Intense dosage zero

Cantina: **Ar. Lenoble**

€ 75

Tipologia: **Champagne, Vallée de la Marne**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay de Chouilly Grand Cru 20%, Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru 35%, Pinot Meunier de Damery 45%**

Vinificazione: **18 mesi sui propri lieviti**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Esprit brut

Cantina: **Giraud**

€ 73

Tipologia: **Champagne**

Anno: **2018**

Vitigni: **Chardonnay 30%, Pinot Noir 70%**

Vinificazione: **24 mesi sui propri lieviti minimo, (uve senza trattamenti)**

Gradazione alcolica: **12% vol**

Hommage

Cantina: **Giraud**

€ 120

Tipologia: **Champagne**

Anno: **2020**

Vitigni: **Pinot Noir 100%**

Vinificazione: **18 mesi sui propri lieviti minimo, (uve senza trattamenti)**

Gradazione alcolica: **12% vol**



Gran cru brut	
Cantina: Encry	€ 80
Tipologia: Champagne, Le Mesnil sur Oger	
Anno: 2014	
Vitigni: Chardonnay 100%	
Vinificazione: 42 mesi sui propri lieviti minimo, (biodinamico)	
Gradazione alcolica: 12% vol	
Nature, dosaggio zero	
Cantina: Encry	€ 85
Tipologia: Champagne, Le Mesnil sur Oger	
Anno: 2014	
Vitigni: Chardonnay 100%	
Vinificazione: 42 mesi sui propri lieviti minimo, (biodinamico)	
Gradazione alcolica: 12% vol	
Tradition brut	
Cantina: Remy Bertin	€ 55
Tipologia: Champagne, Valle De La Marne	
Anno: 2018	
Vitigni: Munier 80%, Pinot Noir 20%	
Vinificazione: 28 mesi sui propri lieviti minimo, (biodinamico)	
Gradazione alcolica: 12,5% vol	
Cleobuline bio	
Cantina: Julie Dufor	€ 120
Tipologia: Champagne, Cote Des Bar	
Anno: 2018	
Vitigni: Chardonnay 30%, Pinot Noir 70%	
Vinificazione: 42 mesi sui propri lieviti,	
Gradazione alcolica: 12,5% vol	



METODO MARTINOTTI

Marche

Mai sentito

Cantina: **La staffa**

€ 27

Tipologia: **Marche Igt (non filtrato)**

Anno: **2018**

Vitigni: **Verdicchio 80%, Trebbiano 20%**

Vinificazione: **presa di spuma acciaio inox, 6 mesi affinamento bottiglia**

Gradazione alcolica: **11,5% vol**

Maltempo

Cantina: **Tenuta dell'Ugolino**

€ 30

Tipologia: **Verdicchio castelli di Jesi**

Anno: **2021**

Vitigni: **Verdicchio 100%**

Vinificazione: **Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14 °C, presa di spuma in autoclave per 120 giorni**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Extra brut bio

Cantina: **Bisci**

€ 30

Tipologia: **Verdicchio di matelica**

Anno: **2020**

Vitigni: **Verdicchio 100%**

Vinificazione: **Vinificazione in bianco, decantazione a freddo del mosto, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata inferiore a 14 °C, presa di spuma in autoclave per 60 mesi**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**



VINI BIANCHI FERMI

Marche

Bucci

Cantina: **Bucci** € 38
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Doc superiore**
Anno: **2020**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **6 mesi sulle fecce in grandi botti di rovere**
Gradazione alcolica: **13% vol**

Villa Bucci riserva

Cantina: **Bucci** € 90
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Docg**
Anno: **2019**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **18 mesi in botti di rovere, 12 in bottiglia**
Gradazione alcolica: **14% vol**

Castijo

Cantina: **Casaleta** € 25
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Doc**
Anno: **2016**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **6 mesi in botti d'acciaio (senza solfiti)**
Gradazione alcolica: **13% vol**

La Posta

Cantina: **Casaleta** € 30
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Doc Superiore**
Anno: **2015**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **8 mesi botti d'acciaio, 12 mesi in bottiglia**
Gradazione alcolica: **13% vol**

Barasta riserva

Cantina: **Casaleta** € 45
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Docg**
Anno: **2015**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **fermentazione in barrique di rovere**
Gradazione alcolica: **14% vol**



Campo delle oche	
Cantina: Fattoria san Lorenzo	€ 35
Tipologia: Marche Igt Biodinamico	
Anno: 2018	
Vitigni: Verdicchio 100%	
Vinificazione: 2 mesi in cemento, 36 mesi sui propri lieviti in acciaio, 6 mesi in bottiglia	
Gradazione alcolica: 15% vol	
Selezione Garofoli	
Cantina: Garofoli	€ 65
Tipologia: Verdicchio dei castelli di Jesi Doc	
Anno: 2010	
Vitigni: Verdicchio 100%	
Vinificazione: 18 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia	
Gradazione alcolica: 14% vol	
V23 Podium	
Cantina: Garofoli	€ 38
Tipologia: Verdicchio dei castelli di Jesi Doc	
Anno: 2015	
Vitigni: Verdicchio 100%	
Vinificazione: 24 mesi in vasche di cemento sulle fecce	
Gradazione alcolica: 14% vol	
Capovolto	
Cantina: Marca di San Michele	€ 28
Tipologia: Verdicchio dei castelli di Jesi Doc Superiore	
Anno: 2021	
Vitigni: Verdicchio 100%	
Vinificazione: 6 mesi sulle proprie fecci	
Gradazione alcolica: 13% vol	
Passolento riserva	
Cantina: Marca di San Michele	€ 38
Tipologia: Verdicchio dei castelli di Jesi Docg	
Anno: 2019	
Vitigni: Verdicchio 100%	
Vinificazione: 9 mesi sulle proprie fecci, 9 in bottiglia	
Gradazione alcolica: 13,5% vol	



Ylice

Cantina: **Podere Mattioli** € 27
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Doc**
Anno: **2019**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **6 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglie**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Lauro riserva

Cantina: **Podere Mattioli** € 40
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Docg**
Anno: **2019**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **20 mesi in acciaio, 8 mesi in bottiglia**
Gradazione alcolica: **14% vol**

Sabbionare

Cantina: **Sabbionare** € 30
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Doc Superiore**
Anno: **2021**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: -
Gradazione alcolica: **14% vol**

Rincrocca riserva

Cantina: **La staffa** € 40
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Docg Superiore**
Anno: **2019**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **18 mesi in acciaio, 12 mesi in bottiglie**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Selva di sotto riserva

Cantina: **La staffa** € 90
Tipologia: **Verdicchio dei castelli di Jesi Docg Superiore**
Anno: **2017**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **affinamento 12 mesi cemento, 24 bottiglia**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Senex riserva (400 bottiglie prodotte)

Cantina: **Bisci** € 70
Tipologia: **Verdicchio di Matelica Docg**
Anno: **2018**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **24 mesi in vasche, 18 mesi in botti di rovere**
Gradazione alcolica: **13% vol**



Cavalieri

Cantina: **Cavalieri** € 25
Tipologia: **Verdicchio di Matelica Doc**
Anno: **2020**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **18 mesi sulle fecce in tinti d'acciaio**
Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Fornacione (non filtrato)

Cantina: **Cavalieri** € 32
Tipologia: **Verdicchio di Matelica Doc**
Anno: **2020**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **18 mesi sulle fecce in tinti d'acciaio,**
Gradazione alcolica: **12,5% vol**

M

Cantina: **Gajole** € 30
Tipologia: **Verdicchio di Matelica Doc**
Anno: **2020**
Vitigni: **Verdicchio 100%**
Vinificazione: **7 mesi tra cemento e botti, 2 mesi in bottiglia**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Pecorino

Cantina: **Numa** € 30
Tipologia: **Offida Pecorino Docg**
Anno: **2020**
Vitigni: **Pecorino 100%**
Vinificazione: **12/13 mesi in acciaio sulle proprie fecce, con diversi bâtonnage, a temperatura controllata**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Pecorino Limited Edition

Cantina: **Numa** € 58
Tipologia: **Offida Pecorino Docg**
Anno: **2019**
Vitigni: **Pecorino 100%**
Vinificazione: **12/13 mesi sulle proprie fecce, con opportuni bâtonnage, in barrique di rovere francese da noi selezionate. Segue un affinamento in bottiglia**
Gradazione alcolica: **13,5% vol**

Passerina

Cantina: **Numa** € 27
Tipologia: **Marche passerina Igp**
Anno: **2020**
Vitigni: **Passerina 85%, Chardonnay 15%**
Vinificazione: **3/4 mesi in acciaio a temperatura controllata.**
Gradazione alcolica: **13% vol**



Artemisia	
Cantina: Spinelli	€ 25
Tipologia: Pecorino Docg	
Anno: 2020	
Vitigni: Pecorino 100%	
Vinificazione: in acciaio con lunghi periodi d'affinamento	
Gradazione alcolica: 13,5% vol	
Eden	
Cantina: Spinelli	€ 25
Tipologia: Marche passerina Igp	
Anno: 2021	
Vitigni: Passerina 100%	
Vinificazione: in acciaio con brevi periodi d'affinamento	
Gradazione alcolica: 12,5% vol	
Trentino	
Sauvignon Winkl	
Cantina: Terlan	€ 35
Tipologia: Alto Adige Terlano Doc	
Anno: 2021	
Vitigni: Sauvignon blanc 100%	
Vinificazione: 80% 8 mesi in acciaio, 20% in botti di rovere	
Gradazione alcolica: 14% vol	
Gewurztraminer	
Cantina: Terlan	€ 30
Tipologia: Alto Adige Doc	
Anno: 2021	
Vitigni: Gewurztraminer 100%	
Vinificazione: 8 mesi fusti acciaio sui propri lieviti	
Gradazione alcolica: 14% vol	
Muller Thurgau	
Cantina: Terlan	€ 30
Tipologia: Alto Adige Doc	
Anno: 2021	
Vitigni: Muller Thurgau 100%	
Vinificazione: 8 mesi fusti acciaio sui propri lieviti	
Gradazione alcolica: 14% vol	



VINI ROSATI FERMI

Marche

Sciuccapanza

Cantina: **Senate**

€ 25

Tipologia: **Marche Igt rosato**

Anno: **2021**

Vitigni: **Merlot 100%**

Vinificazione: **in acciaio con brevi periodi d'affinamento**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Euphoria

Cantina: **La staffa**

€ 30

Tipologia: **Marche Igt rosato**

Anno: **2021**

Vitigni: **Montepulciano 100%**

Vinificazione: **8 mesi sulle proprie fecce**

Gradazione alcolica: **12,5% vol**

Lombardia

Rosamara

Cantina: **Costaripa**

€ 35

Tipologia: **Valteschi charetto Doc "il vino di una notte"**

Anno: **2021**

Vitigni: **Groppello 50%, Marzemino 30%, Sangiovese 10%, Barbera 10%**

Vinificazione: **vinificazione "a lacrima", cioè l'utilizzo del puro fiore attraverso lo sgrondo statico prima della fermentazione, ottenendo così un mosto che può essere considerato il cuore dell'acino. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in piccole botti di rovere da 228 lt per circa 6 mesi**

Gradazione alcolica: **14% vol**



VINI ROSSI FERMI

Marche

Cacciatore dei sogni

Cantina: **Calcinara**

€ 23

Tipologia: **Rosso Conero Doc**

Anno: **2021**

Vitigni: **Montepulciano 100%**

Vinificazione: **Macerazione sulle bucce a 10 °C per 5 giorni, fermentazione con soli lieviti indigeni con inoculo da pied de cuve, follature manuali e rimontaggi per circa 8/10 gg. Travaso e fermentazione malolattica spontanea. Travasi e batonnage per i successivi 2 mesi. 12 mesi circa metà della massa affina in botti grandi di rovere e barrique l'altra metà in tini d'acciaio**

Gradazione alcolica: **14% vol**

Rosso conero

Cantina: **Le terrazze**

€ 27

Tipologia: **Rosso Conero Doc**

Anno: **2018**

Vitigni: **Montepulciano 100%**

Vinificazione: **4 mesi in bottiglia d'affinamento**

Gradazione alcolica: **14% vol**

Campofiorito

Cantina: **Campofiorito**

€ 25

Tipologia: **Rosso Conero Doc**

Anno: **2020**

Vitigni: **Montepulciano 100%**

Vinificazione: **Lunga macerazione del mosto con le uve a circa 27° per circa 10/12 giorni, 20-24 mesi, parte in vasche grande di acciaio, parte in cemento e parte piccole botti di Rovere, In bottiglia per almeno 6 mesi.**

Gradazione alcolica: **14% vol**

Dasempre del pozzo buono

Cantina: **Vicari**

€ 25

Tipologia: **Lacrime di Morro d'Alba Doc**

Anno: **2020**

Vitigni: **Lacrime di Morro d'Alba 100%**

Vinificazione: **Macerazione delle bucce e affinamento in bottiglia per 4 mesi**

Gradazione alcolica: **14% vol**



VINI PASSITI E LIQUOROSI

Marche

Dorato

Cantina: **Garofoli**

cal. € 5

Tipologia: **Passito**

Anno: **2021**

Vitigni: **100% Moscato**

Vinificazione: **uve passite, affinamento in acciaio**

Gradazione alcolica: **14% vol**

Essentia

Cantina: **Tenuta piani di Rustano**

cal. € 5

Tipologia: **Bevanda aromatizzata a base di vino e miele**

Anno: **2020**

Vitigni: **Malvasia Bianca di Candia 100%**

Vinificazione: **18 mesi in acciaio inox di cui 2 sui lieviti, affinamento in bottiglia: 12 mesi**

Gradazione alcolica: **14,5% vol**

Sicilia

Bukkuram sole d'agosto

Cantina: **Marco De Bartoli**

€ 90

Tipologia: **Passito di pantelleria Doc**

Anno: **2020**

Vitigni: **zibibbo 100%**

Vinificazione: **affinamento in botte per 6 mesi per poi passare in acciaio**

Gradazione alcolica: **14% vol**



BIRRE

Bavik 33cl

Cantina: **Bavik**

€ 5

Tipologia: **Super pills**

Anno: /

Gradazione alcolica: **5,3% vol**

MACERATI

Proibito

Cantina: **Forleto**

cal. € 7

Tipologia: **Macerato (amaro)**

Info: **24 mesi di macerazione naturale, 350 bottiglie prodotte annue, note di camomilla e fiori gialli, lieve presenza zuccherina**

Gradazione alcolica: **30% vol**

Stomatica

Cantina: **Forleto**

cal. € 7

Tipologia: **Macerato (amaro)**

Info: **24 mesi di macerazione naturale, 450 bottiglie prodotte annue, note di finocchio selvatico, fieno, assenza totale di zuccheri**

Gradazione alcolica: **32% vol**

Fragrante

Cantina: **Fragrante**

cal. € 7

Tipologia: **Macerato (amaro)**

Info: **24 mesi di macerazione naturale, rami di rosmarino e scorze di limoni appena colti ne costituiscono il corpo. Il primo dalle note di pino e fiori, le seconde dal carattere fresco e delicato. E infine, una miscela segreta di erbe della costa sorrentina.**

Gradazione alcolica: **21% vol**

Amaro insolito (fragrante con aggiunta di tonica)

Cantina: **Fragrante**

cal. € 10

Tipologia: **Macerato (amaro)**

Info: **24 mesi di macerazione naturale, rami di rosmarino e scorze di limoni appena colti ne costituiscono il corpo. Il primo dalle note di pino e fiori, le seconde dal carattere fresco e delicato. E infine, una miscela segreta di erbe della costa sorrentina.**

Gradazione alcolica: **12% vol**