



# Il catalogo della Wineria

# Un catalogo per pensarsi insieme

Wineria è un'enoteca che accoglie piccoli produttori, per far scoprire quelle realtà che declinano la loro storia con forti legami al territorio e all'artigianalità.

Questo catalogo è pensato per far sentire i nostri clienti, i nostri produttori e noi della Wineria come parte di un'unica squadra.

Ognuno di noi ha un ruolo: chi il vino lo produce, chi il vino lo beve ed apprezza e chi, più modestamente, ve lo propone e in questi giorni lo porta fino a voi.

Abbiamo immaginato un piccolo viaggio nelle zone vitivinicole d'Italia, tra eccellenze e un po' di curiosità, con referenze come sempre prodotte in poche bottiglie.

Il vino può avvicinare e può allietare, noi della Wineria ci crediamo.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Stefano'.The logo for Wineria, featuring a stylized outline of a wine bottle on the left and the word 'wineria' in a lowercase, handwritten-style font on the right.

**1** IL VINO REGALA EMOZIONI.  
E LE EMOZIONI DEVONO ESSERE ACCESSIBILI A TUTTI.

ALTA QUALITÀ NON VUOL DIRE ALTO PREZZO.  
PER BERE BENE NON C'È L'OBBLIGO DI SPENDERE TANTO. **2**

**3** IL VINO NON È SOLO PER LE OCCASIONI PARTICOLARI.  
**DEVE ESSERE  
UN PIACERE QUOTIDIANO.**

PUOI COMPRARE VINO DOV'È PIÙ COMODO O DOV'È PIÙ BUONO.

**4** IL COSTO È LO STESSO,  
IL RISULTATO FINALE NO.

**5** CONDIVIDI LE TUE PASSIONI,  
PERCHÉ È BELLO SCOPRIRE COSE NUOVE.  
**ANCORA PIÙ BELLO  
FARLE PROVARE AGLI ALTRI.**

OGNI VINO HA LA SUA STORIA ED È IL FRUTTO  
DEL LAVORO DURO, DELL'IMPEGNO  
E DELLA PASSIONE DI TANTE PERSONE. **6**

**7** SEMPRE CURIOSO DI PROVARE VINI DIVERSI.  
ALCUNI TI PIACERANNO, ALTRI MENO, MA NON PERDERE MAI LA VOGLIA DI

**7** CONOSCERE E SCOPRIRE.

**8** DAI PICCOLI PRODUTTORI  
ALLE GRANDI CANTINE DI FAMA INTERNAZIONALE,  
SONO TANTISSIMI I VINI DAL  
**GUSTO UNICO E SPECIALE.**

PRENDITI UNA PAUSA. TORNA A PENSARE A TE STESSO

**E AI TUOI SOGNI:**  
LASCIATI COCCOLARE DA UN BUON VINO. **9**

**5** NON FERMARTI AL PRIMO SORSO,  
IMPARA A DEGUSTARE IL VINO  
**NEL MODO GIUSTO,**  
APPREZZANDONE TUTTE LE CARATTERISTICHE.

IL MANIFESTO DELLA #WINERIA



## Le nostre proposte

Piemonte .....	pagg. 4-6
Lombardia .....	7-8
Veneto.....	9-10
Trentino Alto Adige.....	11-12
Friuli Venezia Giulia.....	13-15
Liguria.....	16
Emilia Romagna.....	16
Toscana.....	17-18
Marche.....	19
Abruzzo.....	20
Campania.....	21-22
Puglia.....	23-24
Sicilia.....	25-26
Sardegna.....	27
Vini per il dolce.....	28
Riepilogo vini.....	29-33

Contatti e ordini: mail [caneva@wineria.it](mailto:caneva@wineria.it) tel.02.39464196

# Piemonte

## *Azienda Agricola Brangero- Diano d'Alba (CN)*

Interpretare il territorio nella miglior maniera possibile è la base per ottenere vini riconoscibili e di personalità. Vitigni autoctoni principalmente, ma anche una piccola percentuale di uve internazionali.

**Alta Langa 2015** - metodo classico extra brut,  
pinot nero e chardonnay € 29,00

**Langhe Bianco** - riesling € 16,00

**Chardonnay** - chardonnay € 17,50

**Dolcetto di Diano d'Alba** - dolcetto € 13,00

**Barbera d'Alba Superiore** - barbera € 14,00

**Nebbiolo Langhe 4 cloni** - nebbiolo € 18,00



# Piemonte

## *Ettore Germano - Cerretta (CN)*

Connubio perfetto tra classicità e innovazione. Non solo grandi vini rossi, tipici del territorio, ma anche interessanti bianchi di alta qualità.

Rosanna Rosè 2016 - metodo classico extra brut, nebbiolo	€ 25,00	Barolo Cerretta 2013 -nebbiolo	€ 58,00
		Barolo Lazzarito Riserva 2013 - nebbiolo	€ 85,00
Binel - chardonnay, riesling	€ 19,00		
Chardonnay Langhe - chardonnay	€ 14,00		
Herzu - riesling renano	€ 26,50		



# Piemonte



## *Le Piane - Boca (NO)*

Una terra unica per qualità dei vini e paesaggio. Vini inconfondibili nel loro carattere deciso, concentrati ma, allo stesso tempo, di grande eleganza e finezza.

**Mimmo** - nebbiolo, vespolina, croatina € 25,00

**Boca 2012** - nebbiolo, vespolina, croatina € 60,00

## *Podere Rocche dei Manzoni- Monforte D'Alba (CN)*

In una regione dove i vini rossi la fanno da padrone, due proposte di splendide bollicine che nulla hanno da invidiare a quelle di terreni più famosi

**Valentino Elena 2015** - metodo classico brut,  
pinot nero e chardonnay € 25,00

**Valentino 2008** - metodo classico brut,  
chardonnay € 48,00



# Lombardia



## *Agricola Il Dosso - Borgonato (BS)*

Una Franciacorta autentica, a misura d'uomo. Luca Archetti cura personalmente i vigneti e tutte le fasi di produzione in modo che ogni vino rispecchi al meglio la sua filosofia.

Franciacorta Dosaggio Zero 2015 - metodo classico chardonnay € 25,00

Franciacorta Dosaggio Zero 2015 - metodo classico, pinot nero € 27,00

Franciacorta Brut Satèn 2015 - metodo classico, chardonnay € 27,00

Nibbio - nebbiolo € 15,00

Curtefranca rosso - merlot, cabernet, nebbiolo, barbera € 12,00

# Lombardia



## *Azienda agricola Boffalora - Castione Andevenno (SO)*

Viticultura eroica nel cuore della Valtellina. Il nome Boffalora nasce da una delle vigne principali dell'azienda e richiama il soffiare del vento.

Rosso di Valtellina Umo - chiavennasca € 18,00

Valtellina superiore Pietrisco - chiavennasca € 29,00

## *Colli Vaibò - Pozzolengo (BS)*

Vigneti nella zona più vocata per la produzione del Lugana, con l'influsso prezioso del vicino Lago di Garda.

Lugana - turbiana € 15,00



# Veneto



## *Corte Lenguin - San Pietro in Cariano (VR)*

10 ettari di vigneti nella zona classica della Valpolicella.  
Rispetto della tradizione, passione e grande cura in ogni fase della produzione, in vigna e in cantina.

Valpolicella classico - corvina, corvinone, rondinella	€ 9,00
Valpolicella ripasso - corvina, corvinone, rondinella	€ 15,00
Amarone della Valpolicella Classico 2016 - corvina, corvinone, rondinella	€ 23,50

## *Zymè - San Pietro in Cariano (VR)*

Sostenibilità della produzione ed eccellenza del risultato sono i principi su cui si fonda la filosofia dell'azienda per migliorare la vita delle persone e dell'ambiente.

**From Black to white** - rondinella bianca, traminer, kerner, incrocio manzoni € 18,00



# Veneto



## *Azienda Agricola Le Battistelle - Monteforte d'Alpone (VR)*

9 ettari su pendii rocciosi e ripide colline dove il terreno di origine vulcanica dona vini unici e irripetibili. Struttura, eleganza e una spiccata mineralità.

Soave Classico Battistelle - garganega € 14,00

## *Agostinetto - Saccol (TV)*

L'arte del produrre vino trasmessa di padre in figlio fino ai giorni nostri, coltivando i vigneti con dedizione e rispetto per la terra.

Valdobbiadene Prosecco Superiore

Extra Dry - glera € 13,50

Valdobbiadene Prosecco Superiore

Vigna del Baffo Extra Dry - glera € 18,00



# Trentino Alto Adige



## *Egger Ramer - Bolzano*

Una piccola tenuta in Alto Adige che da oltre un secolo produce vini inconfondibili, che rispecchiano i caratteri speciali del territorio.

Schiava Gentile - schiava gentile € 12,00

Santa Maddalena Classico - schiava, lagrein € 14,50

Lagrein Gries - lagrein € 17,00



## *Pelz -Cembra (TN)*

L'azienda nasce nel 1995 con l'idea di creare vini che riescano ad esprimere liberamente l'unicità della realtà vitivinicola della Val di Cembra.

Balasi - veltliner rosso, vanderbara, muller thurgau € 16,00

Kerner - kerner € 17,00

Riesling - riesling renano € 17,00

# Trentino Alto Adige



## *Cantina di Aldeno - Aldeno (TN)*

Terreni ideali per la coltivazione vitivinicola, capaci di trasferire le proprie caratteristiche in vini di spiccata identità.

**Alinum Trento Doc 2016 -**

metodo classico brut, chardonnay, pinot nero € 25,00

magnum € 50,00



## *Tenuta Kornell - Settequerce (BZ)*

Un perfetto connubio tra la natura, che ha donato terreni ideali per la coltivazione, e l'uomo.

**Zeder - merlot, cabernet sauvignon, lagrein € 19,00**



## *Weingut Kofelgut - Castelbello (BZ)*

Una lunga tradizione familiare sulle pendici scoscese delle montagne della Val Venosta.

**Pinot Nero 2011 - pinot nero € 19,00**

# Friuli Venezia Giulia

## *Tenuta Stella- Dolegna del Collio (GO)*

Un anfiteatro nella parte alta del Collio goriziano, una delle migliori zone vocate alla viticoltura in Italia. Valorizzazione dei vitigni autoctoni, espressione del territorio, di valori e tradizione.

**Ribolla Gialla** - metodo classico brut,  
ribolla € 23,00

**Ribolla Gialla** - ribolla gialla € 17,00

**Friulano** - friulano € 17,00

**Malvasia** - malvasia € 19,00

**Sdencina Rosso** - refosco, schioppettino € 19,00



# Friuli Venezia Giulia

## *Dario Coos - Nimis (UD)*

5 ettari di vigneti nei Colli Orientali del Friuli, dove tradizione e storia si fondono perfettamente con l'attenzione e la ricerca per le produzioni di qualità.

Sauvignon - sauvignon € 16,00

Refosco - refosco € 19,50

Schioppettino - schioppettino € 20,00

Pignolo - pignolo € 25,00



# Friuli Venezia Giulia



## *Korsic - San Floriano del Collio (GO)*

Un terroir unico e generoso e le particolari e benefiche condizioni climatiche regalano vini dal profilo complesso e minerale.

### Collio Bianco -

friulano, ribolla gialla, chardonnay € 17,00

## *Rado Kojancic - Dolina (TS)*

Passione e dedizione per instaurare con la propria terra un intenso e reciproco legame, per capire e interpretare le necessità della vite.

Vitovska - vitovska € 20,00

Brezanka 2015 - 15 varietà centenarie a bacca bianca (macerazione sulle bucce) € 30,00



# Liguria



## *La Ginestraia- Cervo (IM)*

40 mila bottiglie in totale per una piccola realtà ligure. Vini che hanno una loro identità e che rispettano il terroir da cui provengono.

Vermentino - vermentino € 19,00

Pigato - pigato € 19,00

---

# Emilia Romagna



## *Azienda agricola Paltrinieri- Sorbara (MO)*

Lambrusco di Sorbara in purezza da quattro generazioni. Vigneti nella storica zona del Cristo di Sorbara, una sottile linea di terra tra i fiumi Secchia e Panaro.

Sant'Agata - lambrusco di Sorbara € 11,00

Radice - lambrusco di Sorbara € 15,00

# Toscana

## *Podere Ranieri -*

*Massa Marittima (GR)*

La missione di custodire un patrimonio naturale prezioso, proteggere vecchi vigneti destinati all'abbandono e raccontare l'unicità di un territorio.

### **Senziente -**

sangiovese, merlot, cabernet sauvignon € 17,00

magnum (scatola di legno numerata) € 45,00

**Solo Cabernet** - cabernet sauvignon € 19,00

**Solo Merlot** - merlot € 19,00

**Solo Sangiovese** - sangiovese € 19,00

### **Sardonico -**

trebbiano, incrocio manzoni, viognier € 12,00

**Solo Manzoni** - incrocio manzoni € 15,00



# Toscana



## *Il Paradiso di Frassina - Montalcino (SI)*

Una cantina nata con l'idea di sperimentare gli effetti benefici della musica sulla vite. Risultato raggiunto!

**Brunello di Montalcino Moz Art Wine 2012 -**  
sangiovese grosso € 60,00



## *Massimo Romeo- Montepulciano (SI)*

25 mila bottiglie prodotte al termine di un percorso teso alla valorizzazione e alla salvaguardia del territorio.

**Vino Nobile di Montepulciano -**  
sangiovese, colorino, mammolo € 24,00



## *Cantina La Selva - Magliano in Toscana (GR)*

Una rigorosa tecnica di cantina applicando con serietà e convinzione i concetti dell'agricoltura biologica.

**Morellino di Scansano -** sangiovese, merlot € 15,00

# Marche

## *Vigneti Vallorani - Colli del Tronto (AP)*

Un'agricoltura sensibile e rispettosa dei ritmi della terra per dare vita a vini che sono sincera espressione del territorio del Piceno.

**Avora Falerio -**

pecorino, passerina, trebbiano € 15,00

magnum € 30,00

**Le Fric -** malvasia, trebbiano

(macerazione sulle bucce) € 15,00

**Octavum -** montepulciano, sangiovese

(rosato) € 14,00

**Polisia Piceno Superiore -**

montepulciano, sangiovese € 16,00

**Konè Piceno Superiore -**

montepulciano, sangiovese € 23,00



# Abruzzo



## *Poderi Costantini -*

*Città Sant'Angelo (PE)*

Oltre un secolo di storia che testimonia il lavoro e la passione per l'arte del buon vino, nel rispetto dell'ambiente e delle più scrupolose tecniche di vinificazione.

Pecorino d'Abruzzo - pecorino € 12,00

Passerina d'Abruzzo - passerina € 12,00

Tornese Montepulciano d'Abruzzo -  
montepulciano € 19,00

# Campania



## *Azienda Agricola Il Verro - Formicola (CE)*

La storia dell'azienda affonda le radici nell'amicizia nata negli anni sessanta, quando sui banchi del liceo si incontrano cinque giovani di belle speranze.

Casavecchia - casavecchia € 15,00

Sheep Coda di Pecora - coda di pecora € 17,50

Pallagrello Bianco - pallagrello bianco € 16,00

## *Nanni Copè - Vitulazio (CE)*

Una rivoluzione per i rossi del Sud, come se la Borgogna si fosse trasferita in Campania. I vigneti sono intervallati da macchie di bosco, su pendenze importanti e correnti d'aria costanti

Sabbie di Sopra il Bosco 2017 -

pallagrello nero, aglianico, casavecchia € 39,00



# Campania



## *Nifo Sarrapochiello - Ponte (BN)*

Passione, rispetto per la tradizione e innovazione sono le linee guida dell'azienda, certificata biologica fin dal 1998.

Falanghina del Sannio - falanghina € 12,50

Aglianico del Taburno - aglianico € 13,50



## *Vadiaperti - Montefredane (AV)*

Una delle prime aziende che ha fatto della collina di Montefredane un'area di riferimento per la produzione di Fiano di Avellino

Fiano di Avellino - fiano € 16,00



## *Azienda Agricola Torricino - Tufo (AV)*

Vigneti condotti in regime biodinamico a un'altitudine di oltre 500 metri di quota su terreni ricchi di argilla, calcare e venature sulfuree

Greco di Tufo - greco di tufo € 14,00

# Puglia

## *Alberto Longo - Lucera (FG)*

Uno studio accurato e preciso delle caratteristiche dell'ambiente per ottenere il miglior risultato nelle diverse fasi della vinificazione.

**Bombino Le Valli** - bombino bianco € 10,00

**Donnadele** – negroamaro (rosato) € 13,50

**Capoposto** - negroamaro € 16,00

**Cacc'e Mmitte di Lucera** - nero di troia,  
montepulciano, bombino bianco € 16,00



# Puglia



## *Azienda Agricola Vetrère - Taranto*

Una cantina al femminile con strumenti e tecnologie all'avanguardia per preservare l'identità dei vini della zona

Cré - fiano minutolo € 18,00

Livruni Primitivo - primitivo € 14,50

## *D'Araprì - San Severo (FG)*

Tre amici che alla fine degli anni 70 hanno avuto l'idea di spumantizzare il vitigno autoctono Bombino bianco in Puglia. Una pazzia all'epoca, una scommessa vinta oggi!

**Spumante Brut Metodo Classico -**

bombino bianco, pinot nero € 24,50

**Riserva Nobile Brut 2015 -**

bombino bianco € 32,00



# Sicilia

## *Baglio del Cristo di Campobello - Campobello di Licata (AG)*

Un percorso enologico basato sulla consapevolezza di avere le risorse giuste, un territorio adatto, uno straordinario microclima e le persone qualificate.

**C'd'c' Cristo di Campobello bianco** -  
grillo, inzolia, catarratto, chardonnay € 13,50  
**Adenzia bianco** - grillo, inzolia € 17,00  
**Laudàri** - chardonnay € 22,00

**C'd'c' Cristo di Campobello rosso** -  
nero d'avola, syrah, merlot, cabernet € 13,50  
**Adenzia rosso** - nero d'avola, syrah € 19,00  
**Lu Patri** -nero d'avola € 28,00



# Sicilia

## *De Gregorio - Sciacca (AG)*

Un territorio da sempre vocato a produzioni enologiche di qualità. Terre vulcaniche dove, di fianco agli autoctoni, ha trovato spazio anche qualche vitigno internazionale

Dragonara Grillo - grillo € 12,00

Rahana - inzolia € 12,00

Magaria Chardonnay - chardonnay € 16,50



## *Baroni di Pianogrillo-*

### *Chiaramonte Gulfi (RG)*

Tradizione e innovazione si fondono con l'obiettivo di produrre vini con una chiara identità e impronta territoriale

Frappato - frappato € 16,50

Cerasuolo di Vittoria Curva Minore -  
nero d'avola frappato € 16,50



## *De Bartoli - Marsala (TP)*

Vini artigianali da uve autoctone tra Marsala e Pantelleria. Il metodo classico da uva Grillo è uno spumante non convenzionale: tradizione francese, personalità siciliana.

Terzavia Metodo Classico Brut Nature - grillo € 33,00



# Sardegna



## *Quartomoro - Arborea (OR)*

Una cantina didattica, di sperimentazioni, che si pone come fabbrica di idee e di esperienze sulla viticoltura e sull'enologia sarda.

Orriu Cannonau di Sardegna -

cannonau € 14,00

Orriu Vermentino di Sardegna Un anno dopo -

vermentino € 14,50

# Vini per il dolce

## Piemonte

*FreeSo<sub>2</sub>ul* - Moscato d'Asti, moscato € 12,50 euro (75 cl)

## Veneto

*Corte Lenguin* - Ai Volti Veneto passito rosso 2017  
corvina, corvinone, rondinella € 22,00 (50 cl)

## Trentino Alto Adige

*Pelz* - Dieci Vendemmie, vendemmie tardive di riesling € 27,00 (50 cl)  
*Salizzoni* - Castel Beseno Superiore, moscato passito € 19,00 (50 cl)

## Friuli Venezia Giulia

*Zof* - Verduzzo Colli Orientali del Friuli 2015, verduzzo € 15,00 (50 cl)

## Sicilia

*De Bartoli* - Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'Agosto 2017, zibibbo € 58,00 (75 cl)

# Riepilogo vini

## Bollicine

### Piemonte

#### *Azienda Agricola Brangero*

Alta Langa 2015 € 29,00

#### *Ettore Germano*

Rosanna Rosè 2016 € 25,00

#### *Podere Rocche dei Manzoni*

Valentino Elena 2015 € 25,00

Valentino 2008 € 48,00

### Lombardia

#### *Agricola Il Dosso*

Franciacorta Dosaggio Zero 2015 ch. € 25,00

Franciacorta Dosaggio Zero 2015 p.n. € 27,00

Franciacorta Brut Satèn 2015 € 27,00

### Veneto

#### *Agostinetto*

Valdobbiadene Prosecco Sup. € 13,50

Valdobbiadene Prosecco Sup. Vigna Baffo € 18,00

### Trentino Alto Adige

#### *Cantina di Aldeno*

Altinum Trento Doc 2016 € 25,00

magnum € 50,00

### Friuli Venezia Giulia

#### *Tenuta Stella*

Ribolla Gialla Brut € 23,00

### Puglia

#### *D'Araprì*

Spumante Brut Metodo Classico € 24,50

Riserva Nobile Brut 2015 € 32,00

### Sicilia

#### *De Bartoli*

Terzavia Metodo Classico Brut Nature € 33,00

# Bianchi

	<b>Piemonte</b>	
	<i>Azienda Agricola Brangero</i>	
Langhe Bianco	€ 16,00	
Chardonnay	€ 17,50	
	<i>Ettore Germano</i>	
Binel	€ 19,00	
Chardonnay Langhe	€ 14,00	
Herzu	€ 26,50	
	<b>Lombardia</b>	
	<i>Colli Vaibò</i>	
Lugana	€ 15,00	
	<b>Veneto</b>	
	<i>Zymè</i>	
From Black to white	€ 18,00	
	<i>Azienda Agricola Le Battistelle</i>	
Soave Classico Le Battistelle	€ 14,00	
	<b>Trentino Alto Adige</b>	
	<i>Pelz</i>	
Balasi	€ 16,00	
Kerner	€ 17,00	
Riesling	€ 17,00	

# Friuli Venezia Giulia

	<i>Tenuta Stella</i>	
Ribolla Gialla	€ 17,00	
Friulano	€ 17,00	
Malvasia	€ 19,00	
	<i>Dario Coos</i>	
Sauvignon	€ 16,00	
	<i>Korsic</i>	
Collio Bianco	€ 17,00	
	<i>Rado Kojancic</i>	
Vitovska	€ 20,00	
Brezanka 2015	€ 30,00	
	<b>Liguria</b>	
	<i>La Ginestraia</i>	
Vermentino	€ 19,00	
Pigato	€ 19,00	
	<b>Toscana</b>	
	<i>Podere Ranieri</i>	
Sardonico	€ 12,00	
Solo Manzoni	€ 15,00	
	<b>Marche</b>	
	<i>Vigneti Vallorani</i>	
Avora Falerio	€ 15,00	
	magnum	€ 30,00
Le Fric	€ 15,00	

# Bianchi

## Abruzzo

### *Poderi Costantini*

Pecorino d'Abruzzo € 12,00

Passerina d'Abruzzo € 12,00

## Campania

### *Azienda Agricola Il Verro*

Sheep Coda di Pecora € 17,50

Pallagrello Bianco € 16,00

### *Nifo Sarrapochiello*

Falanghina del Sannio € 12,50

### *Vadiaperti*

Fiano di Avellino € 16,00

### *Azienda Agricola Torricino*

Greco di Tufo € 14,00

## Puglia

### *Alberto Longo*

Bombino Le Valli € 10,00

### *Azienda Agricola Vetrere*

Cré € 18,00

## Sicilia

### *Baglio del Cristo di Campobello*

C'd'c' Cristo di Campobello bianco € 13,50

Adenzia € 17,00

Laudàri € 22,00

### *De Gregorio*

Dragonara Grillo € 12,00

Rahana € 12,00

Magaria Chardonnay € 16,50

## Sardegna

### *Quartomoro*

Orriu Vermentino di Sardegna € 14,50

## Rosati

## Marche

### *Vigneti Vallorani*

Octavum € 14,00

## Puglia

### *Alberto Longo*

Donnadele € 13,50

# Rossi

## Piemonte

### *Azienda Agricola Brangero*

Dolcetto di Diano d'Alba	€ 13,00
Barbera d'Alba Superiore	€ 14,00
Nebbiolo Langhe 4 cloni	€ 18,00

### *Ettore Germano*

Barolo Cerretta 2013	€ 58,00
Barolo Lazzarito Riserva 2013	€ 85,00

### *Le Piane*

Mimmo	€ 25,00
Boca 2012	€ 60,00

## Lombardia

### *Agricola Il Dosso*

Nibbio	€ 15,00
Curtefranca rosso	€ 12,00

### *Azienda agricola Boffalora*

Rosso di Valtellina Umo	€ 18,00
Valtellina superiore Pietrisco	€ 29,00

## Veneto

### *Corte Lenguin*

Valpolicella classico	€ 9,00
Valpolicella ripasso	€ 15,00
Amarone della Valpolicella Classico 2016	€ 23,50

## Trentino Alto Adige

### *Egger Ramer*

Schiava Gentile	€ 12,00
Santa Maddalena Classico	€ 14,50
Lagrein Gries	€ 17,00

### *Tenuta Kornell*

Zeder	€ 19,00
-------	---------

### *Weingut Kofelgut*

Pinot Nero 2011	€ 19,00
-----------------	---------

## Friuli Venezia Giulia

### *Tenuta Stella*

Sdencina Rosso	€ 19,00
----------------	---------

### *Dario Coos*

Refosco	€ 19,50
Schioppettino	€ 20,00
Pignolo	€ 25,00

## Emilia Romagna

### *Azienda Agricola Paltrinieri*

Sant'Agata	€ 11,00
Radice	€ 15,00

# Rossi

	<b>Toscana</b>		<b><i>Nanni Copè</i></b>	
	<b><i>Podere Ranieri</i></b>		Sabbie di Sopra il Bosco 2017	€39,00
Senziente	€ 17,00		<b><i>Nifo Sarrapochiello</i></b>	
magnum (scatola di legno numerata)	€45,00		Aglianico del Taburno	€ 13,50
Solo Cabernet	€ 19,00		<b>Puglia</b>	
Solo Merlot	€ 19,00		<b><i>Alberto Longo</i></b>	
Solo Sangiovese	€ 19,00		Capoposto	€ 16,00
	<b><i>Il Paradiso di Frassina</i></b>		Cacc'e Mmitte di Lucera	€ 16,00
Brunello di Montalcino Moz Art 2012	€ 60,00		<b><i>Azienda Agricola Vetrere</i></b>	
	<b><i>Massimo Romeo</i></b>		Livruni Primitivo	€ 14,50
Vino Nobile di Montepulciano	€ 24,00		<b>Sicilia</b>	
	<b><i>Cantina La Selva</i></b>		<b><i>Baglio del Cristo di Campobello</i></b>	
Morellino di Scansano	€ 15,00		C'd'c' Cristo di Campobello rosso	€ 13,50
	<b>Marche</b>		Adenzia rosso	€ 19,00
	<b><i>Vigneti Vallorani</i></b>		Lu Patri	€ 28,00
Polisia Piceno Superiore	€ 16,00		<b><i>De Baroni di Pianogrillo</i></b>	
Konè Piceno Superiore	€ 23,00		Frappato	€ 16,50
	<b>Abruzzo</b>		Cerasuolo di Vittoria Curva Minore	€ 16,50
	<b><i>Poderi Costantini</i></b>		<b>Sardegna</b>	
Tornese Montepulciano d'Abruzzo	€ 19,00		<b><i>Quartomoro</i></b>	
	<b>Campania</b>		Orriu Cannonau di Sardegna	€ 14,00
	<b><i>Azienda Agricola Il Verro</i></b>			
Casavecchia	€ 15,00			

---