

VINO SPUMANTE

Veneto

Prosecco, Jeio 85,-/400,-
100% Glera

Lombardiet

Franciacorta, Brut Blanc de Blanc, Cavalleri 100,-/450,-
100% Chardonnay, lagret midst 2 år sur lie

Franciacorta, Brut Sáten, Cavalleri 120,-/520,-
100% Chardonnay, lagret mindst 36 mdr. sur lie

2011 Franciacorta, Rosé, Cavalleri 600,-
50% Chardonnay og 50% Pinot Noir lagret 48 mdr. sur lie

Spumante, Franciacorta Cuvée Brut Alma, Bellavista / (DB MGN) 2200,-
79% Chardonnay, 20% Pinot Nero og 1% Pinot Bianco, 48 mdr. sur lie

2010 Spumante, Franciacorta Brut Rosé, Bellavista 130,-/600,-
60% Pinot Nero, 40% Chardonnay, lagret 60 mdr. sur lie

2001 Spumante Vittorio Moretti, Franciacorta Riserva, Bellavista 980,-

VINO BIANCO

Alto Adige

2015 Kerner, Köfererhof 480,-
100% Kerner, gæring med vildgær, lagret 6 mdr. på ståltanke

Veneto

2015 Lugana 'San Benedetto' Zenato 395,-
100% Trebbiano di Lugana

2015 Soave Classico, Zenato 350,-
70% Garganega og 30% Chardonnay

2014 Soave Classico 'La Rocca', Pieropan 500,-
100% Garganega, lagret 12 mdr. på store egetræsfade

2014 Montemagro, Daniele Piccinin 450,-
100% Durella, spontangæret og lagret ca. 9 mdr. på gamle fade

Friuli

2015 Verduzzo, Colli Orientale del Friuli, i Clivi 460,-
100% Verduzzo, gamle vinstokke, ufiltreret, spontangæret,
lagret på ståltanke. Økologisk

~~2015 Friulano, Petrusa~~ 400,-
100% Friulano

2013 Friulano, "Galea", i Clivi 500,-
100% Friulano, fra Galea, lavt høstudbytte, gamle vinstokke,
ufiltreret, spontangæret, lagret på ståltanke. Økologisk

2014 Sauvignon Blanc, 'Piére' Vie di Romans 550,-
100% Sauvignon Blanc, fra Piére, lagret sur lie på ståltank

2014 Chardonnay, Vie di Romains 550,-
100% Chardonnay, lagret 8 mdr på barriques

Piemonte

2015 Roero Arneis, Vietti 450,-
100% Arneis, koldgæret, lagret på ståltanke

2015 Chardonnay, Coppo 390,-
100% chardonnay, delvist lagret sur lie på gamle barriques

Toscana

2015 Sauvignon, Sesti 440,-
100% Sauvignon Blanc lagret på ståltanke

Umbria

2015 Grechetto, Omero Moretti 295,-
100% Grechetto lagret 4 mdr. på ståltanke

Abruzzo

2015 Pecorino, Tenuta Ulisse 320,-
100% Pecorino fra Chieti, lagret på ståltanke

Campania

2015 Greco di Tufo 'Devon', Antonio Caggiano 400,-
100% Greco Bianco, lagret 3-4 mdr. på træfade

Sicilien

2014 Vigna di Gabri, Donnafugata 385,-
Ansonica, og et blend af Catarratto, Sauvignon Blanc, Chardonnay og Viognier.
85% lagret på stål og 15% lagret på franske fade

2015 Etna Bianco "Mofete", Palmento Costanzo 350,-
70% Carricante, 25% Catarratto, 3% Trebbiano, 2% Minnella, lagret 7 mdr. på 20hl ståltanke

2015 Etna Bianco "Bianco di Sei", Palmento Costanzo 450,-
70% Carricante, 28% Catarratto, 2% Minnella and Trebbiano,
Lagret 6 mdr på 50hl ståltanke og 6 mdr i flasker

VINO ROSATO

Alto Adige

2015 La Rose di Manincor, Manincor 450,-
Lagrein, Merlot, Carbernet, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah

Sicilien

2015 Etna Rosato, Piano dei Daini 385,-
100% Nerello Mascalese

VINO ROSSO

Alto Adige

2013 Pinot Nero Riserva 'Mazon', Hofstätter 600,-
100% Pinot Nero fra Mazon, lagret 12 mdr. på barriques, 12 mdr. på botti

Veneto

2013 Ripasso Valpolicella Superiore, Viviani 450,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara, lagret på barriques og botti

2013 Ripassa Valpolicella, Zenato 475,-
85% Corvina, 10% Rondinella og 5% Oseleta, lagret på store gamle fade

2013 Valpolicella Superiore 'Campo Morar', Viviani 600,-
75% Corvina, 10% Rondinella og 5% Mollinara, lagret 18 mdr. på franske fade

2012 Amarone della Valpolicella, Viviani 750,-
75% Corvina, 20% Rondinella og 5% Mollinara, lagret 24 mdr. på franske fade

2012 Amarone della Valpolicella, Zenato 800,-
80% Corvina, 10% Rondinella og 10% Oseleta, lagret 36 mdr. på træfade

Piemonte

2013 Dolcetto di Dogliani 'San Luigi', Abbona 350,-
100% Dolcetto fra San Luigi, lagret 6 mdr. på ståltanke

~~2014 Barbera d'Asti 'Camp du Rouss', Coppe 450,-~~
100% Barbera, lagret 12 mdr. på franske fade

2014 Barbera d'Asti 'Camp du Rouss', Coppe / (MGN) 900,-
100% Barbera, lagret 12 mdr. på franske fade

2015 Barbera d'Alba, le Ginestre 420,-
100% Barbera, lagret 12 mdr på franske fade

2015 Barbera d'Alba 'Tre Vigne', Vietti 460,-
100% Barbera, lagret 12 mdr. på og slavonske egetræsfade og barriques

2013 Barbera d'Alba Bricco 'Marun', Matteo Correggia 550,-
100% Barbera fra Marun i Roero, lagret 18 mdr.
60% på nye barriques og 40% på gamle barriques, samlet på ståltanke

2013 Barbera d'Alba 'Vigna Scarrone', Vietti 690,-
100% Barbera fra Scarrone. Høstet fra gamle vinstokke
og lagret 10 mdr. på 31 hl. egetræsfade, aftappet ufiltreret

2007 Barera d'Alba, Sorelle di Nicola 595,-
100% Barbera, lagret 18 mdr. på slavonske egetræsfade og 24 mdr. på flaske

2015 Langhe Nebbiolo, Andrea Oberto 425,-
100% Nebbiolo fra La Morra, lagret 6 mdr. på træfade og stål

2013 Langhe Nebbiolo 'Perbacco', Vietti 480,-
100% Nebbiolo, lagret 4 mdr. på barriques og 20 mdr. på botti

2009 Langhe Nebbiolo, Sorelle di Nicola 495,-
100% Nebbiolo,

2013 Barbaresco 'Ronchi', Albino Rocca 650,-
100% Nebbiolo fra Ronchi i Barbaresco, lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20 hl. botti

2013 Barolo, Fratelli Revello 550,-
100% Nebbiolo, lagret 20-24 mdr. på barriques

2012 Barolo, Le Ginestre 550,-
100% Nebbiolo, lagret 2 år på egetræsfade

2011 Barolo, Cascina Fontana 700,-

100% Nebbiolo, lagret 24 mdr. på 25 hl. botti, 12 mdr. på stål og 12 mdr. på flaske	
2012 Barolo 'Castiglione', Vietti	800,-
100% Nebbiolo lagret 24 mdr. på fade. Efterfølgende samlet på ståltanke	
2012 Barolo, Andrea Oberto	840,-
100% Nebbiolo lagret 24 mdr. på træfade	
2012 Barolo 'Marenca', Luigi Pira	950,-
100% Nebbiolo fra Marenca i Serralunga, lagret 24 mdr. på botti og tonneaux	
<u>Umbria</u>	
2012 Sagrantino di Montefalco, Omero Moretti	495,-
100% Sagrantino. 12 mdr. fadlagring	
Saftig og kraftig, med solide tanniner	
<u>Abruzzo</u>	
2014 Montepulciano d'Abruzzo, Di Sipio	400,-
100% Montepulciano, lagret på ståltanke	
<u>Toscana</u>	
2014 Rosso di Montalcino, Poggiarellino	460,-
100% Sangiovese, lagret 12 mdr. på gamle fade	
2014 Rosso di Montalcino, Sesti	545,-
100% Sangiovese, lagret 18 mdr. på botti	
2013 Rosso di Montalcino, Biondi Santi	650,-
100% Sangiovese, lagret 12 mdr. på slavonske egetræsfade	
2011 Sassoalloro, J. Biondi Santi	600,-
100% Sangiovese, lagret 14 mdr. på barriques	
2010 Morellino di Scansano 'Castello di Motepó', J. Biondi Santi	550,-
95% Sangiovese og 5% Cabernet Sauvignon	
2011 Chianti Classico 'Vigna del Capannino', Bibbiano	500,-
100% Sangiovese fra Capannino, lagret 24 mdr. på franske barriques og slavonske botti	
2014 Chianti Classico, Monteraioni	500,-
95% Sangiovese og 5% Canaiolo. Spontangæret i betonkar	
lagret 16 mdr. på franske og slavonske egetræsfade	
2013 Chianti Classico Riserva 'Il Campitello', Monteraioni	650,-
100% Sangiovese fra gamle vinstokke på Campitello, lagret 24 mdr. på barriques	
2006 Castello, Sesti	675,-
60% Merlot og 40% Cabernet Sauvignon, supertoscaner, lagret på barriques	
2008 Brunello di Montalcino, Sesti	800,-
100% Sangiovese, lagret 48 mdr. på botti	
2009 Brunello di Montalcino, Biondi Santi	1800,-
100% Sangiovese fra Greppo", lagret 36 mdr. på slavonske egetræsfade	
2013 Villa Antinori Rosso, Marchesi Antinori	450,-
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah	
2013 Tignanello, Marchesi Antinori	850,-
Sangiovese og Cabernet lagret 14 mdr. på fade og 1 år på flaske	
2013 Tignanello, Marchesi Antinori / (MGN)	1700,-
Sangiovese og Cabernet lagret 14 mdr. på fade og 1 år på flaske	
2011 Solaia, Marchesi Antinori	2695,-
75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese og 5% Cabernet Franc	
Lagret 14 mdr. på nye franske fade	
	2950,-

2011/2012 Sassicaia, Tenuta San Guido

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, lagret 24 mdr på barriques

Sardinien

2013 Carignano del Sulcis Riserva 'Rocca Rubia', Santadi

490,-

100% Carignano fra Sulcis, lagret 10-12 mdr. på barriques

Sicilien

2012 Tancredi, Donnafugata

570,-

70% Nero d'Avola og 30% Cabernet Sauvignon, lagret 14 mdr. på barriques

2011 Mille e Una Notte, Donnafugata

850,-

100% Nero d'Avola, lagret 16 mdr. på franske fade

2014 Etna Rosso, Piano dei Daini

395,-

90% Nerello Masacalese og 10% Nerello Cappuccio, lagret 6 mdr. på franske fade

2013 Etna Rosso "Vigna Vico, Piano dei Daini

525,-

90% Nerello Masacalese og 10% Nerello Cappuccio, lagret 6 mdr. på franske fade