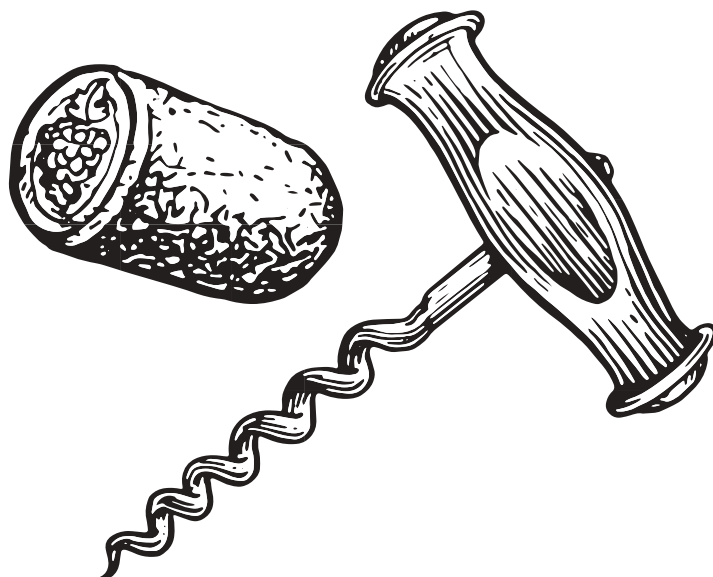


B
Boccaccio
ENORISTORANTE





La Faretra | NATURE Sboccatura 2023 (Pinot Nero)

Caratteristiche: 66 mesi sui lieviti - Sentori: bouquet elegante ed equilibrato, note di agrumi, ribes e crosta di pane.
30 €

Barone Pizzini | ANIMANTE EXTRA BRUT Sboccatura 2023

(Chardonnay 53%, Pinot nero 23%, Pinot Bianco 19%, Erbammat 5%)

Caratteristiche: Biologico 70 mesi sui lieviti - Sentori: Note floreali, Agrumi, Miele d'acacia, Albicocca e Frutta secca.
32 €

Barone Pizzini | ROSÉ Sboccatura 2023 (Pinot nero)

Caratteristiche: Biologico - Sentori: Note di sottobosco ribes e mirtillo, sentori di Rosa.
40 €

Ronco Calino | BRUT Sboccatura 2023 (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%)

Caratteristiche: Dosaggio Moderato esalta i fini aromi dello Chardonnay - Sentori: Perlage fine e persistente.
Sentori di pera decana, mela renetta, frutti rossi e fiori di agrumi.
30 €

Ronco Calino | SATEN Sboccatura 2023 (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%)

Caratteristiche: 36 mesi sui lieviti - Sentori: Fiori Bianchi e frutti delicatamente verdi (mela verde, pera estiva, pesca di vigna), pepe rosa e mandorla.
32 €

Torrevilla | CRUASÈ (Pinot Nero)

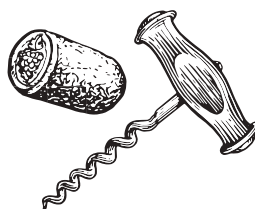
Caratteristiche: Rosè - Sentori: fruttato morbido, frutti rossi. profumo intenso ma delicato e persistente.
20 €

Torrevilla | RISERVA 110 BRUT NATURE Millesimato 2019 Sboccatura 2023 (Pinot Nero)

Caratteristiche: 48 Mesi sui Lieviti - Sentori: profumo molto intenso, note sgrumate, sentori di frutta secca e piccola pasticceria.
28 €

Torrevilla | CHARDONNAY 2022 (Metodo Classico)

Caratteristiche: Dopo la presa di spuma, la seconda fermentazione avviene in bottiglia a contatto con le fecce per almeno 24 mesi. Ulteriori 6 mesi di affinamento - Sentori: Profumo intenso che ricorda il miele millefiori. In bocca è ampio, delicato e persistente con reminiscenza di frutta candita.
20 €





Altemasi | BRUT (Chardonnay)

Caratteristiche: vitigni fra i 400 e 600 metri altitudine. permanenza sui lieviti di oltre 24 mesi -
Sentori: Profumo intenso, complesso e fruttato, minerale con delicate note crosta di pane.

30 €

Fondazione Mach | BRUT (Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%)

Caratteristiche: vitigni su appezzamento Maso Togn a 700 m. slm - Sentori: profumo ampio e complesso,
lievito e fruttato si fondano in armonia.

45 €

Maso Martis | RISERVA MADAME MARTIS (Pinot Nero, Chardonnay)

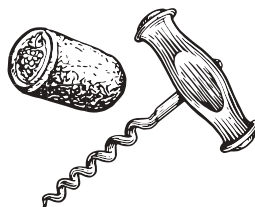
Caratteristiche: 36 mesi sui lieviti e affinamento in barriques per 8 mesi - Sentori: profumo intenso di
frutti bianchi e una nota finale vanigliata.

45 €

Cesconi | BLAUWAL ROSÉ (chardonnay 70% Pinot Nero 30%)

Caratteristiche: Viti allocate sulle colline di Pressano fra i 250 e 500 metri slm. Le uve di chardonnay e pinot vengono vinificate
separatamente. Produzione 1.500 bottiglie - Sentori: Impatto elegante al naso con sentori di frutta, lungo e sentono il finale.

50 €



champagne

Jacquesson | **EXTRA BRUT** (Chardonnay 57%, Pinot nero 21%, Pinot meunier 22%)

Caratteristiche: Prima fermentazione in fusti di rovere con sosta sulle fecce fini, assemblaggio con vini di riserva per il 33% e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo Champenoise. - Sentori: Dopo una maturazione di 36 mesi sui lieviti si presenta con un profilo fresco, vivace e complesso, arricchito da intensi sentori di frutta gialla matura e agrumi.

80 €

Veuve FOURNY & Fils | **BLANC DE BLANC EXTRA BRUT 1 CRU** (Chardonnay)

Caratteristiche: Dai migliori cru della Cote des Blancs e Montagne de Reims è frutto di un'accurata selezione di uve di assoluta eccellenza. - Sentori: La piena maturazione dello Chardonnay, la sua naturale ricchezza ed eleganza, raggiungono in questa etichetta vette di straordinaria purezza che ne esaltano il profilo floreale, agrumato e fruttato.

65 €

Laurent Perrier | **LA CUVE** (Chardonnay)

Caratteristiche: Fermentazione in contenitori di acciaio e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. Almeno 36 mesi sui lieviti - Sentori: Note di pietra focaia e agrumi, con un finale di crosta di pane e miele. Appagante, fresco, elegante, equilibrato, con ottima mineralità.

60 €

Franck Bonville | **BRUT MILLESIMÈ** (Chardonnay)

Caratteristiche: Utilizza le migliori annate provenienti esclusivamente dal Grand Cru Avize - Sentori: Dopo circa 4 anni di affinamento sui lieviti, emana sentori avvolgenti e ricchi di crema, vaniglia, frutta secca e miele. Cremoso, morbido, fresco ed elegante.

85 €

Charles Heidsiek | **BRUT RESERVE** (Pinot Nero 33%, Chardonnay 33%, Pinot Munire 34%)

Caratteristiche: Prima fermentazione in contenitori di acciaio e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. Almeno 36 mesi sui lieviti - Sentori: Sprigiona profumi di brioche appena sfornata, albicocca e mango, mandorle. Al gusto è vellutato ed avvolgente

65 €

Louis Roderer | **LOUIS RODERER** (Chardonnay 42%, Pinot nero 36%, Pinot meunier 22%)

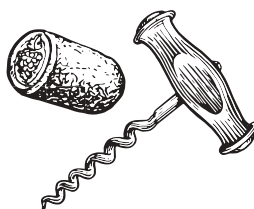
Caratteristiche: 48 Mesi sui Lieviti, fermentazione in contenitori di acciaio e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. - Sentori: Al naso emergono note di pesca, frutta secca, miele e burro. Il gusto è deciso, minerale, fruttato elegante e dal finale persistente.

80 €

Bollinger | **BOLLINGER SPECIAL CUVEE** (Pinot Nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Munire 15%)

Caratteristiche: Prima fermentazione in contenitori di acciaio e rifermentazione in bottiglia secondo il metodo champenoise. Almeno 36 mesi sui lieviti - Sentori: Si presenta con un bouquet complesso di frutta e di spezie. Al palato è strutturato, morbido e vivace, di grande fascino ed equilibrio.

80 €





MAREMMA TOSCANA

Podere di Ghiaccioforte | **VERMENTINO** (Vermentino IGT)

Caratteristiche: *biologico* - Sentori: *si apre al naso con profumi di fiori selvatici, seguiti da delicate sensazioni di frutti a polpa gialla ed un piacevole retrogusto aromatico*

26 €

Fontuccia | **SENTI OH** 2021 (Ansonica)

Caratteristiche: *Nasce da un'attenta selezione di uve situate sul terreno argilloso dell'Isola del Giglio.* -
Sentori: *sapido, minerale, sentori di albicocca, pesca e note di camomilla.*

30 €

Fontuccia | **FONTUCCIA** 2022 (Ansonica)

Caratteristiche: *Gran Cru, uve selezionate sulla cima della collina. Resa solo 700 grammi per pianta.* -
Sentori: *Sentori intesi di frutta gialla, mineralità iodata.*

40 €

Fontuccia | **CAPEROSO** 2022 (Ansonica)

Caratteristiche: *vitigni anni 30, cru di limitata produzione, macerazione a freddo di 72 ore.* -
Sentori: *Deciso ed intenso, le note di frutta gialla sono supportate dai sentori minerali di iodio, nuances di miele e camomilla.*

45 €

Tenuta 12 | **SOLO 12** 2020 (Blend sangiovese)

Caratteristiche: *Invecchiato 6 mesi di cui 3 mesi in botti di acacia* - Sentori: *Intensa e delicata fragranza di polpa di frutti gialli e un retrogusto di vaniglia*

16 €

Marchese della Rocca | **VERMENTINO** 2021 (Vermentino DOC)

Caratteristiche: *Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato.* - Sentori: *Delicatamente aromatico, frutta bianca, albicocca, ananas, mela cotogna, mandorla e finocchio selvatico.*

16 €

Az. Bruni | **PERLAIA** 2022 (Vermentino IGT)

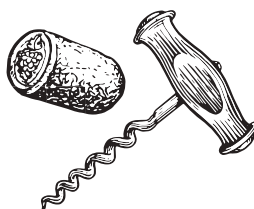
Caratteristiche: *Dopo una cernita delle uve del vermentino e l'unione col legno, si ottiene un prodotto di elevata superiorità* -
Sentori: *Il suo profumo è un'esplosione di frutti e di fiori mielosi e nettarino. In bocca è alsaziano nella sua pienezza ed avvolgente.*

25 €

Az. Bruni | **PLINIO** 2022 (Vermentino DOC)

Caratteristiche: *Dopo una cernita delle uve del vermentino e l'unione col legno, si ottiene un prodotto di elevata superiorità* -
Sentori: *Il suo profumo è un'esplosione di frutti e di fiori mielosi e nettarino. In bocca è alsaziano nella sua pienezza ed avvolgente.*

15 €





TOSCANA

Casadei | **FILARE 23 2021** (Viognier)

Caratteristiche: *Biodinamico - Sentori: frutta a polpa gialla*

35 €

ITALIA

ALTO ADIGE Terlano | **PINOT BIANCO 2021** (Pinot Bianco)

Caratteristiche: *Vigneti posti fra i 250 e i 900 metri slm. Esposizione verso sud e sud ovest -*

Sentori: note sgrumate, con finale floreale e fruttato. Freschezza e persistenza.

20 €

ALTO ADIGE Terlano | **KREUTH 2021** (Chardonnay)

Caratteristiche: *Affinamento 10 mesi sui lieviti, 50% in botti di legno grandi e 50% in acciaio. Uve coltivate fra i 250 e*

i 360 metri slm. - Sentori: Ventaglio olfattivo è ampio con note che spaziano dalla frutta esotica agli agrumi, dalla pietra focaia ai sali minerali.

28 €

ALTO ADIGE Terlano | **WINKL 2021** (Sauvignon)

Caratteristiche: *Pigiatura delicata, fermentazione lenta a temperatura controllata. Affinamento di 8 mesi (80% in legno*

e 20% in acciaio) - Sentori: Spiccano gli aromi fruttati di albicocca, mandarino e frutto della passione, note olfattive di fiore di sambuco, uva spina e menta.

28 €

ALTO ADIGE Abbazia di Novella | **KERNER 2020** (Kerner)

Caratteristiche: *bianco semi aromatico, vitigno creato in Germania nel 1920 incrociando il Riesling Renano e la Schiava Grossa.) - Sentori: Fresco e dinamico con piacevoli note floreali, sentori di pesca ed albicocca con un delicato finale minerale.*

25 €

ALTO ADIGE Falkenstein | **SAUVIGNON 2021** (Sauvignon)

Caratteristiche: *Una piccola particella di terreno di circa un ettaro a 600 metri slm. Vendemmia fatta a fine settembre. Il mosto fermenta per 10 mesi in botti di acacia. - Sentori: Profumo molto ricco, fruttato vegetale, con note di mela gialla, lime,*

pompelmo e frutti esotici.

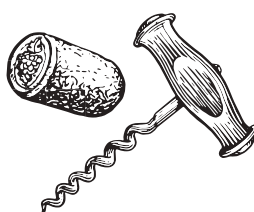
28 €

ALTO ADIGE Falkenstein | **REASLING 2021** (Riesling)

Caratteristiche: *Nel cuore della Val venosta fra i 700 e i 900 metri slm esposizione a sud coltivati su pendii molto ripidi, con terrazzamenti sostenuti da muretti a secco. - Sentori: Profumo ampio e intenso con note di fiori di campo e una vena di miele.*

sentori agrumati, accompagnati da un finale minerale.

28 €





ITALIA

ALTO ADIGE Kellerei Andrian | **CHARDONNAY** 2020 (Chardonnay)

Caratteristiche: *Fermentazione in tonneaux, malolattica e maturazione sui lieviti per 12 mesi, alla fine 3 mesi in acciaio.*

Altitudine

350 450 metri slm. - Sentori: Profumo ricco e complesso si esprime con aromi di agrumi, pepe bianco, frutta esotica e una delicata nota fumè. Armonico ed equilibrato.

45 €

ALTO ADIGE Cantina Tramin | **NUSSBAUMER** 2021 (Gewurztraminer)

Caratteristiche: *E' il Gewurztraminer più premiato d'Italia. 14 mesi di affinamento in botte e 20 anni di invecchiamento potenziale. Vendemmia a fine ottobre - Sentori: Note fiorite di petali di rosa, fiori bianchi come il giglio, slang, tiarè. Note esotiche di frutta*

matura: melone, mango, maracuja, buccia di limone, chiodi di garofano, zenzero e zafferano.

38 €

ALTO ADIGE Cantina Tramin | **SELIDA** 2022 (Gewurztraminer)

Caratteristiche: *Selida significa piccolo maso. Le uve sono in alta quota con forti escursioni termiche fra il giorno e la notte - Sentori: note di petali di rosa, fiori bianchi speziati, erbe essiccate mango e maracuja. Sapore profondo, fresco e persistente.*

20 €

FRIULI Vie di Romans | **CHARDONNAY** (Chardonnay)

Caratteristiche: *vigne di 20 anni - Sentori: Aroma ricco e complesso, con aromi fruttati di albicocca e ananas, delicati sentori di vaniglia e mandorla.*

30 €

UMBRIA Caprai | **GRECANTE** 2022 (Colli Martiani Grechetto DOC)

Caratteristiche: *3 mesi in botte 3 mesi in bottiglia - Sentori: frutta esotica e pesca gialla*

16 €

PIEMONTE Vietti | **TIMORASSO DOC DERTHONA** 2021 (Timorasso)

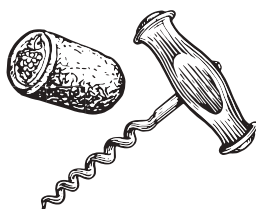
Caratteristiche: *10 mesi di invecchiamento in ceramica e legno - Sentori: pera, pesca gialla, fiori d'acacia, biancospino e note di miele.*

33 €

SARDEGNA Perdarubia | **LANURA** 2022 (Vermentino di Sardegna)

Caratteristiche: *Vitigni di 7 anni con una resa di 70 quintali - Sentori: sentori di fiori bianchi ed erbe aromatiche delicate.*

18 €





ITALIA

MARCHE Pieve Alta | **DOMINÈ 2020** (*Verdicchio Castelli di Jesi*)

Caratteristiche: *affinato in grandi botti - Sentori: Sentori Agrumati, di pesca noce, ortica e acacia.*

20 €

LIGURIA Cantine Lvnæ | **ETICHETTA NERA 2021** (*Vermentino DOC*)

Caratteristiche: *vinificazione in bianco e macerazione di 8 ore sulle fecce e successiva fermentazione di circa 4 mesi. -*

Sentori: sentori di frutta gialla, albicocca e pesca. Sapido e minerale.

30 €

CAMPANIA Colli di Castelfranci | **FIANO DI AVELLINO DOCG RISERVA PALADINO 2021** (*Fiano*)

Caratteristiche: *vigneto età 35 anni, 9 mesi di fermentazione e successivo affinamento in bottiglia -*

Sentori: Ha un bouquet ampio e generoso con profumi di frutti maturi, dalla pera agli agrumi, finissime note di miele ed acacia.

25 €

FRANCIA

FRANCIA-LOIRA Henri Bourgeois | **PETIT BOURGEOIS 2021** (*Sauvignon*)

Caratteristiche: *La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio e il vino matura per alcuni mesi a contatto con le fecce. -*

Sentori: Al naso esprime profumi di fiori bianchi e aromi fruttati con le classiche note del Sauvignon.

20 €

FRANCIA-LOIRA Michel Redde | **POUILLY FUME LA MOYNERIE 2021** (*Chardonnay*)

Caratteristiche: *Piccola azienda di 40 ettari, i vigneti si trovano nella zona di Saint Andelain, i cui terreni argilloso silicei conferiscono mineralità e tipicità al Pouilly Fumè. - Sentori: Note Fruttate con richiami alla pesca e agli agrumi, al palato è finemente speziato, rotondo e persistente.*

35 €

FRANCIA-BORGOGNA Domaine du Chardonnay | **CHABLIS 1 ER CRU MONTAMAIS 2021** (*Chardonnay*)

Caratteristiche: *Classico e profondamente minerale, pieno, vibrante. Affinamento per 13/14 mesi in fusti di rovere francese. -*

Sentori: Sentori di mela verde, agrumi, pietra focaia, spezie chiare.

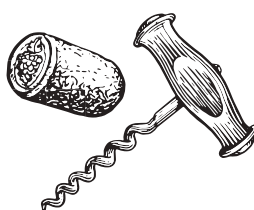
45 €

FRANCIA-BORGOGNA Domaine du Chardonnay | **CHABLIS 1 ER CRU LE LYS 2021** (*Chardonnay*)

Caratteristiche: *le viti hanno un'età media di 55 anni. Vinificazione in acciaio e per una parte in botti di rovere.*

Molto elegante ed equilibrato. - Sentori: Sensazioni olfattive eleganti di fiori e frutta bianca, mentre dal sottofondo emerge una certa mineralità..

55 €





MAREMMA TOSCANA

Rocca di Frassinello | **LE SUGHERE** 2020 (Sangiovese 50%, Cab. Sauvignon 25%, Merlot 25%)

Caratteristiche: *Affinamento in barriques per 12 mesi e in bottiglia per 9 - Sentori: ampi profumi di frutti rossi, in bocca ha una grande stoffa, tannini morbidi e rotondi.*

25 €

Rocca di Frassinello | **SAN GERMANO** 2021 (Merlot 45%, Cabernet S. 45%, Sangiovese 10%)

Caratteristiche: *affinamento 13 mesi in barriques e 11 in bottiglia - Sentori: spiccate note di mora, ribes, caffè e vaniglia.*

88 €

Terenzi | **MADRECHIESA** 2020 (Morellino di Scansano Riserva Sangiovese 100%)

Caratteristiche: *Affinamento in botte per 12 mesi e 6 mesi in bottiglia -*

Sentori: *al naso si sentono piccoli frutti rossi, note speziate con perfetto equilibrio dei tannini.*

40 €

Terenzi | **MORELLINO** 2021 (Sangiovese 100%)

Caratteristiche: *fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata. - Sentori: frutti rossi neri, amarena, mora e prugna e aromi floreali di viola e rosa.*

16 €

Roccapesta | **RIBEO** 2021 (Morellino di Scansano Sangiovese 93%, Alicante 7%)

Caratteristiche: *Affinamento in vasche in cemento di 24 mesi da Bere (Beo) e Ribere (Ribeo) - Sentori: fresco e pieno con profumi intensi ed accattivanti, tannini vivaci, note floreali e frutti di bosco.*

18 €

Roccapesta | **MORELLINO** 2020 (Morellino di Scansano Riserva Sangiovese 96%, Ciliegiole 4%)

Caratteristiche: *Venti giorni di macerazione e fermentazione spontanea senza filtrazione. Affinamento 36 mesi in botti e acciaio. Età media dei filari 20 anni - Sentori: Ampio e intenso il corredo aromatico: sentori di ciliegia, piccoli frutti rossi, fiori rossi ed erbe aromatiche.*

25 €

Az. Bruni | **ALICANTE OLTRECONFINE** 2020 (Grenache)

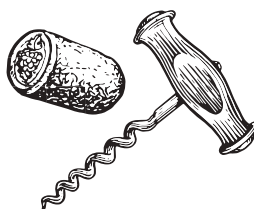
Caratteristiche: *solo 4.000 bottiglie, 25 giorni sulle bucce e lungo affinamento - Sentori: vino di grande struttura, dai profumi e dai sentori di mora, spezie e balsamico.*

32 €

Az. Bruni | **MARTETO** 2021 (Morellino di Scansano Sangiovese 85%, Syrah 10%, Alicante 5%)

Caratteristiche: *15/18 giorni di macerazione, dopo la svinatura viene affinato parte in inox parte in botti di rovere. - Sentori: profumi di ciliegia, mirtillo, fiori rossi nobilitati da una nota vanillica.*

18 €





MAREMMA TOSCANA

Az. Bruni | **POGGIO D'ELSA 2020** (Sangiovese 70%, Cabernet S. 30%)

Caratteristiche: *Vinificazione Tradizionale e affinamento 6 mesi in acciaio e 6 mesi in botte. - Sentori: profumi di frutti rossi che si uniscono a tipiche note speziate*

20 €

Az. Bruni | **SCARMIGLIONE 2021** (Syrah 100%)

Caratteristiche: *Affinamento 6/8 mesi in barrique e parte in acciaio - Sentori: profumi speziati con note di cioccolato, in bocca fresco e sapido.*

20 €

Morris Farm | **AVVOLTORE 2020** (Sangiovese 75%, Cabernet S. 20%, Syrah 5%)

Caratteristiche: *Resa 35 ql. Fermentazione in vasche di cemento e successivamente in barriques nuove per circa 12 mesi. - Sentori: Bouquet complesso con sentori di frutta matura e vaniglia.*

40 €

Poggio Argentiera | **POGGIO RASO 2020** (Cabernet Franc 100%)

Caratteristiche: *Vino Biologico. La vinificazione prevede la fermentazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce e affinamento in barriques per circa 18 mesi. - Sentori: Il profumo esprime note di ciliegia rossa, di mora, di mirtillo, di liquirizia, di pepe nero. Il profilo olfattivo rimanda alla macchia mediterranea.*

35 €

Poggio Argentiera | **PODERE ADUA 2020** (Syrah 100%)

Caratteristiche: *Vino Biologico. La vinificazione prevede la fermentazione tradizionale con lunga macerazione sulle bucce e affinamento in barriques per circa 14 mesi - Sentori: Il naso è ricco di sentori fruttati maturi, che richiamano i piccoli frutti di bacca scuri come mirtillo, more, fragoline ed evidente note speziate*

28 €

Impostino | **IMPOSTINO 2017** (Montecucco Rosso DOCG)

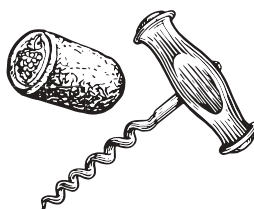
Caratteristiche: *Riserva Sangiovese (80%), merlot, syrah, petit verdot - Sentori: Al naso è profondo e pulito, ricco di sentori di frutta a polpa rossa e scura come ciliegia, mora, affiancati da note vegetali e da ricordi speziati come pepe e rosmarino.*

20 €

Cantina Failla | **FAILLA 2021** (IGT Toscana Sangiovese, Carignano)

Caratteristiche: *Piccolo produttore che opera in biologico, selezione manuale delle uve e microfermentazione in acciaio iniziano la fermentazione senza essere pigiate in tonneau. La macerazione sulle bucce è di circa 25 giorni, segue una maturazione di 12 mesi in tonneau francese praticando il batonnage. - Sentori: Corposo e ammaliante, morbido con note di frutti neri come il mirtillo, la mora e una nota di vaniglia.*

28 €





MAREMMA TOSCANA

Podere Ghiaccioforte | **GUARDA MACCHIA 2021** (Sangiovese 90%, Carignano 10%)

Caratteristiche: Macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione per 9 mesi in acciaio e barrique.

Seguono 3 mesi di affinamento in bottiglia. - Sentori: Al naso sentori di ciliegia, frutti rossi e una leggera nota speziata.

16 €

Sequerciani | **PUGNITELLO 2020** (Pugnitello)

Caratteristiche: Agricoltura Biologica e biodinamica senza solfiti aggiunti. Affinamento di tonneau di rovere per 12 mesi -

Sentori: Ha un carattere ricco e speziato, con note di pepe e frutti di bosco, si rivela strutturato e persistente al palato.

30 €

Sequerciani | **FOGLIA TONDA 2020** (Foglia Tonda)

Caratteristiche: Agricoltura Biologica e biodinamica senza solfiti aggiunti. Vinificato in cemento e affinato in giare di terracotta,

utilizzo di lieviti indigeni. - Sentori: Richiama al naso una lunga scia di piccoli frutti rossi, accompagnato da note di erbe del mediterraneo. Al palato risulta molto equilibrato.

25 €

Cantine Failla | **SPALLE LARGHE 2020** (IGT Toscana Sangiovese, Carignano)

Caratteristiche: Selezione manuale delle uve e microfermentazione in acciaio iniziano la fermentazione senza essere pigiate in tonneau. La macerazione sulle bucce è di circa 25 giorni, segue una maturazione di 12 mesi in tonneau francese

praticando il batonnage. - Sentori: Naso intenso di ciliegia matura con richiami decisi verso aroma di vaniglia. In bocca la nota alcolica dolce si bilancia con il tannino vivace e sgrassante ed una nota di freschezza naturale.

45 €

TOSCANA

Castellare di Castellina | **CHIANTI CLASSICO 2020** (Sangiovese 95%, Cannaiolo 5%)

Caratteristiche: affinamento in barrique di 7 mesi oltre affinamento in bottiglia altri 7 mesi - Sentori: Colore Rosso Rubino con riflessi porpora, armonia nei tannini, unita alla complessità dei profumi da una sensazione di perfetto equilibrio

24 €

Castellare di Castellina | **CHIANTI CLASSICO RISERVA IL POGGIALE 2019**

(Sangiovese 90%, Cannaiolo 5%, Cigliogiole 5%)

Caratteristiche: Affinamento in barrique dai 12 ai 18 mesi oltre 12 mesi di affinamento in bottiglia -

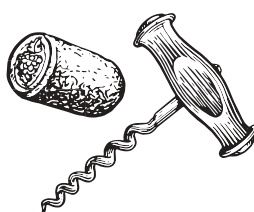
Sentori: All'Olfatto si riconoscono i tipici sentori floreali viola, ciliegia e una nota minerale.

45 €

Castellare di Castellina | **I SODI DI S. NICOLÒ 2018** (Sangiovese 85%, Malvasia Nera 15%)

Caratteristiche: Affinamento in barriques da 24 a 30 mesi oltre a 12 mesi di affinamento in bottiglia - Sentori: concentrazione olfattiva di frutti rossi maturi, note di confettura, vaniglia e liquirizia.

90 €





TOSCANA

Caccia Al Piano | **CACCIA AL PIANO 2020** (Bolgheri Superiore Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%)
Caratteristiche: Selezione delle migliori uve della vigna San Biagio, il cru più importante dell'azienda. Vinificate separatamente vengo affinate per 12 mesi in botti di rovere. Segue un'ulteriore affinamento di altri 12 insieme. - Sentori: fnote di liquirizia e cannella, canfora , pepe aprono a sentori chiaramente fruttati di confettura.

70 €

Caccia Al Piano | **RUIT ORA 2020** (Bolgheri Rosso Merlot 65%, Cabernet S. 25%, Syrah 5%, Petit Verdot 5%)
Caratteristiche: Vinificazione e prima fermentazione in acciaio, poi 16 mesi di maturazione in barriques e ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia. - Sentori: Note di frutta in confettura, mora e ciliegia in particolare si affiancano sentori di pepe nero, spezie orientali e vaniglia.

28 €

Caccia Al Piano | **SUPERIORE 2021** (Cabernet Sauvignon 70%, Cabernet Franc 30%)
Caratteristiche: Considerato il Cru più importante della tenuta 12 ettari nel cuore mediterraneo del bolgherese. Vinificazione in tini di acciaio e legno viene poi affinato per circa 24 mesi in botti di rovere.. - Sentori: Bouquet di macchia mediterranea, frutti di bosco, viola, spezie dolci e richiami tostati.

85 €

Tua Rita | **ROSSO DEI NOTRI 2020** (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Merlot, Syrah)
Caratteristiche: Affinamento in acciaio 12 mesi, vigneti giovani. - Sentori: Note di frutti rossi, vino fresco con la capacità di trasmettere il carattere e la personalità del terroir delle Colline Metallifere.

23 €

Tua Rita | **GIUSTO DEI NOTRI 2020** (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot)
Caratteristiche: Affinamento in barrique 18 mesi. Terreno spiccatamente argilloso. - Sentori: vino molto armonico dove ogni suo elemento emerge con eleganza ed equilibrio.

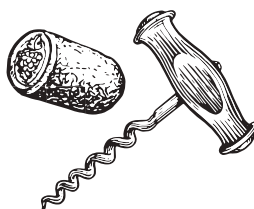
90 €

Tua Rita | **REDIGAFFI 2019** (Merlot 100%)
Caratteristiche: SUPERTUSCAN. Primo vino Italiano ad ottenere i 100/100 dal prestigioso Robert Parker. - Sentori: Complesso al naso con sensazioni che ricorrono la frutta matura, le spezie orientali, pellame lavorato.

285 €

Az. Agr. Toscani | **VIENI VIA CON ME 2021** (Cabernet Franc 100%)
Caratteristiche: viene affinato per 12 mesi in botti di tonneau. - Sentori: Al naso dischiude un bouquet fruttato, con sentori di bacche rosse, amarena, prugna e un finale di caffè e spezie soffici.

40 €





TOSCANA

Az. Agr. Toscani | **I TOSCANI** 2021 (Syrah 100%)

Caratteristiche: Fermentazione alcolica in acciaio con leggera macerazione sulle bucce.. Affinamento 6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. - Sentori: Il vitigno apporta morbidezza, piccantezza, una pregevole nota speziata un bouquet con le sue tipiche note di bacche scure e terra.

18 €

Az. Agr. Toscani | **VEDO MARE ROSSO** 2021 (Syrah 100%)

Caratteristiche: Il vino affina 12 mesi in botti di rovere Slavonia ed ulteriori 12 mesi in bottiglia - Sentori: Al naso si percepiscono sentori affumicati, note speziate di vaniglia, liquirizia e cioccolato fondente.

20 €

Az. Agr. Toscani | **LOLI ROSÈ** 2021 (Syrah 100%)

Caratteristiche: E' un vino frizzante rifermentato in bottiglia secondo i dettami del metodo ancestrale - Sentori: Al sorso è sapido e rinfrescante, sentori golosi richiamano il ribes, i lamponi, i petali di rosa e la polpa di mela.

20 €

Tenute San Guido | **SASSICAIA** 2020 (Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 15%)

Caratteristiche: SUPERTUSCAN. Leggendaro taglio bordolese affinato per 24 mesi in barriques - Sentori: Intenso e complesso ricco di aromi erbacei e minerali, di frutti selvatici, grafite, macchia mediterranea incarna l'essenza del supertuscan.

300 €

Antinori | **ORNELLAIA** 2019 (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)

Caratteristiche: SUPERTUSCAN. Affinamento in barriques per 18 mesi - Sentori: Si esprime con una complessità di profumi che richiamano la frutta in confettura, il caffè, le spezie dolci.

290 €

Antinori | **TIGNANELLO** 2020 (Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

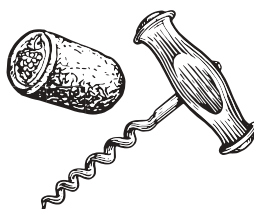
Caratteristiche: SUPERTUSCAN. Affinamento 14 mesi in barriques. - Sentori: Profumi boschivi e speziati accompagnano un gusto vellutato e profondo.

180 €

Casadei | **FILARE 18** 2021 (Cabernet Franc 100%)

Caratteristiche: Fermentazione in anfore di terracotta per circa 30 giorni e successivo affinamento in barrique nuove per circa 20 mesi. - Sentori: Al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati. Alla bocca è caldo e avvolgente

48 €





TOSCANA

Casadei | **FILARE 41 2021** (*Petit Verdot 100%*)

Caratteristiche: Fermentazione alcolica in vasche di cemento dove avviene la macerazione a freddo per circa 10 giorni. Successivo affinamento in barrique per 22 mesi. - Sentori: Mostra aromi spiccati di prugna, frutti di bosco e viole, con note speziate. In bocca è potente e concentrato ma ben bilanciato da una piacevole acidità.

45 €

Casadei | **SOGNO MEDITERRANEO 2021** (*Syrah 85%, Grenache Mourvèdre*)

Caratteristiche: Fermentazione in parte in anfore di terracotta in parte in vasche d'acciaio per 18 giorni. Successivo affinamento in barrique per circa 12-14 mesi. - Sentori: Vino Elegante, al naso si apre con profumi intensi di mora e ribes, accompagnati da note di cioccolato fondente e tabacco.

20 €

Val di Suga | **POGGIO AL GRANCHIO 2021** (*Rosso di Montalcino Riserva*)

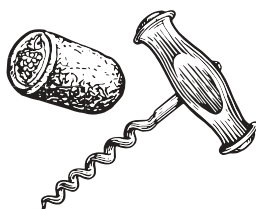
Caratteristiche: Fermentazione classica e successiva maturazione in botti di rovere francese di 50 60 ettolitri per 24 mesi. Seguono 6 mesi in vasca di cemento. - Sentori: Al naso è un'esplosione di frutta fresca con ricordi di ciliegia sotto spirito, ribes, mora e mirto. In bocca è ritmato con tannini setoli per un finale sapido e minerale.

90 €

Val di Suga | **ROSSO DI MONTALCINO 2021** (*Sangiovese*)

Caratteristiche: Fermentazione alcolica in acciaio e successiva maturazione in botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri per 6 mesi. - Sentori: Di colore rosso rubino, al naso è vivace con note di frutti a bacca rossa, ciliegia e ribes. Leggere sensazioni speziate.

30 €





TOSCANA

La Selvanella | **CHIANTI CLASSICO RISERVA 2020** (Sangiovese)

Caratteristiche: Vinificazione tradizionale con almeno 3 settimane di macerazione in tino. Fermentazione malolattica spontanea in grandi botti di rovere, prosegue il suo affinamento in bottiglia. - Sentori: Profumo ampio e complesso, con note dominanti di frutti rossi maturi, di giaggiolo, ricordi di viola e note balsamiche.

30 €

Gaja | **PROMIS CA' MARCANDA 2021** (Merlot, Syrah, Sangiovese)

Caratteristiche: Vinificazione tradizionale in acciaio e successivo affinamento in rovere. - Sentori: All'olfatto esprime profumi di marasca e piccoli frutti di bosco a bacca matura che si uniscono a timidi sentori balsamici e a nitide note di pepe nero e spezie orientali.

50 €

Argentiera | **BOLGHERI SUPERIORE 2021** (Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40%, Cabernet Franc 10%)

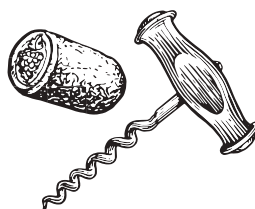
Caratteristiche: Importante taglio bordolese dal profilo raffinato e setoso - Sentori: Il timbro olfattivo è elegante ed ampio, propone in successione note di frutti di bosco, spezie, sottobosco, tocchi tostati e macchia. Al palato sfodera classe e spessore.

95 €

Argentiera | **VILLA DONORATICO 2022** (Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%)

Caratteristiche: Spremitura soffice da origine ad un mosto delicato che viene poi fermentato in serbatoi di acciaio. L'affinamento avviene in barrique da 225 litri per circa 12 mesi - Sentori: Timbro olfattivo complesso e intenso, richiama gli aromi di gelatina di frutti di bosco, spezie e tocchi più evoluti di cacao e caffè.

45 €





ITALIA

ABRUZZO Marchesi de Cordano | **PINOT NERO TERRE AQUILANE SANTA GIUSTA 2021** (Pinot Nero)

Caratteristiche: *Affinamento in botte - Sentori: All'olfatto si ravvisano piccoli frutti rossi maturi, si evidenzia la prugna con un sentore balsamico di eucalipto.*

33 €

UMBRIA Caprai | **ROSSO DI MONTEFALCO 2021** (Sangiovese 75%, Sagrantino 15%, Merlot 15%)

Caratteristiche: *Accurata selezione di Sangiovese, Sagrantino e Merlot, viene vinificato in acciaio per poi affinare 12 mesi in barrique sia di rovere di Slavonia che in rovere francese. Ulteriore affinamento di 4 mesi in bottiglia. - Sentori: Al naso esprime belle note di fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata.*

16 €

UMBRIA Caprai | **COLLEPIANO 2020** (Sagrantino)

Caratteristiche: *22 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia - Sentori: Confettura di mora, pepe, chiodo di garofano, vaniglia, un nota balsamica e un tocco di cipria.*

30 €

PIEMONTE Vietti | **BAROLO CASTIGLIONE 2018** (Nebbiolo 100%)

Caratteristiche: *età media delle viti 40 anni. Tutti i cru vengono vinificati separatamente e assemblati prima di essere imbottigliati. Affinamento 30 mesi - Sentori: al naso è opulento: sentori di prugna, ciliegia nera, mora, amarena, petalo di rosa e tabacco.*

65 €

PIEMONTE Vietti | **BARBERA TREVIGNE 2020** (Barbera 100%)

Caratteristiche: *Affinamento misto in barriques e acciaio per circa 12 mesi. Età media dei vitigni 30 anni. - Sentori: prevalgono sentori di ciliegia matura e vaniglia, tannini dolci ed una presenza equilibrata del legno.*

22 €

PIEMONTE Gaja | **BAROLO DAGROMIS 2018** (Nebbiolo 100%)

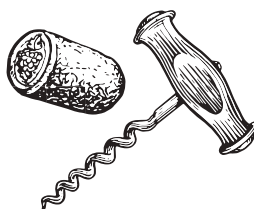
Caratteristiche: *Fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in barrique per 12 mesi e altri 12 mesi in grandi botti di rovere. - Sentori: Al naso colpisce la netta nota floreale (gerani e rose), di piccoli frutti rossi come ribes, lamponi, ciliegia matura e sono spirito.*

80 €

LOMBARDIA Sandro Fay | **CA MOREI 2019** (Nebbiolo)

Caratteristiche: *Prodotto a 550 metri slm la vinificazione avviene in modo tradizionale in acciaio e successivamente viene affinato in botte di rovere per circa 12 mesi. - Sentori: Il Bouquet di profumi ricorda le fave di cioccolato, note di tabacco con un finale che richiama la rosa.*

35 €





ITALIA

LOMBARDIA Nino Negri | **SFURZAT 5 STELLE 2019** (Nebbiolo)

Caratteristiche: La vendemmia viene rimandata per prolungare la maturazione dei grappoli sulla pianta. Vino robusto ed intenso ottenuto da uve appassite per 90 giorni e affinato in barrique per 16 mesi - Sentori: Profumi di prugne, fichi, erbe balsamiche, cacao, pepe e spezie dolci emergono da una tessitura densa e sontuosa, dotata di ricchezza e rigore.

85 €

VENETO Bertani | **AMARONE 2018** (Corvina Veronese 80%, Rondinella 20%)

Caratteristiche: è un grande vino rosso dalla personalità robusta ed importante, frutto di una lunga macerazione e di un invecchiamento di 72 mesi in botte. - Sentori: Il Gusto è morbido e strutturato, ricco di sentori di frutta matura e spezie, ciliegie e marasca, liquirizia e vaniglia.

130 €

TRENTINO Tenuta San Leonardo | **SAN LEONARDO 2020** (Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 60%, Carmenère 30%)

Caratteristiche: Fermentazioni spontanee per 18 giorni con rimontati quotidiani, affinamento in barrique di rovere francese per 24 mesi. - Sentori: Note olfattive floreali di peonia e viola appassita, amarena, susina con uno speziato di chiodi di garofano, sfumatura di tabacco e mentolato. Morbido ed elegante con note gentilmente erbacee.

105 €

TRENTINO San Leonardo | **CARMENERE 2020** (Carmenère 100%)

Caratteristiche: Fermentazione spontanea in piccole borse di cemento per circa 15-18 giorni con svariati rimontati. Affinamento di 24 mesi in barrique di primo, secondo e terzo passaggio. - Sentori: Classiche note fruttate di mirtillo e more, spezie dolci, resina, note vegetali: menta, peperone verde, sentori balsamici di pepe

95 €

ALTO ADIGE Kellerei Andrian | **ANRAR 2019** (Pinot Nero)

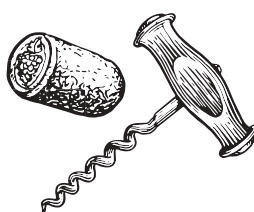
Caratteristiche: Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, fermentazione malolattica in barrique nuove. - Sentori: Profumi di frutti rossi selvatici, come mirtillo, e bacche selvatiche, ciliegia aroma dolce di spezie, foglie di te, sfumature lievemente affumicate e vaniglia.

50 €

ALTO ADIGE Tramin | **MAGLEN PINOT NERO RISERVA 2021**

Caratteristiche: Vino Rosso corposo, elegante e complesso, affinato per 14 mesi in barrique e dotato di un grande potenziale evolutivo. - Sentori: Sottile profumo di fiori secchi, frutta, china e spezie animano un assaggio caldo e strutturato, equilibrato e avvolgente.

40 €





ITALIA

SICILIA Case Alte | **16 FILARI 2021** (Nero d'Avola DOC)

Caratteristiche: Vino Biologico ricco e succoso proveniente dalla vocava zona di camporeale, vinificato in acciaio maturato in botti di rovere per 8 mesi. - Sentori: Profumi avvolgenti di ciliegie, frutti di bosco frutta nera si uniscono ad una nuance speziata. In assaggio è morbido, seducente e lievemente tannico.

23 €

LAZIO San Giovenale Agricola | **HABEMUS ETICHETTA BIANCA 2021** (Grenache 40%, Syrah 40%, Carignan 20%)

Caratteristiche: Vino Biologico di un piccolo produttore. L'età dei vigneti è di 15 anni, con una resa per ettaro bassissima (20 quintali per ettaro), vendemmiato nella terza decade di settembre. Cru di 1 ettaro. Affinamento 20 mesi. - Sentori: Il profumo è profondo ed intenso, trionfo di spezie dolci, pepe nero, anice, e note fruttate di prugna, ribes e lampone. Più soffusa la nota balsamica e un accenno di erbe aromatiche.

72 €

LAZIO San Giovenale Agricola | **HABEMUS ETICHETTA ROSSA 2021** (Cabernet Franc 100%)

Caratteristiche: Vino Biologico, età media dei vigneti 9 anni, hanno una resa per ettaro di 12 quintali e 30 mesi di affinamento in barrique. Bottiglie prodotte 1.000. - Sentori: Al naso emerge un ampio e stratificato bouquet composto da note di frutti di bosco maturi, spezie dolci, ciliegia sotto spirito, prugna secca e tocchi boisè e di caffè. All'assaggio una struttura voluminosa ed elegante.

115 €

LAZIO San Giovenale Agricola | **HABEMUS SAN GIOVENALE 2021**

(Grenache 25%, Syrah 25%, Carignan 25%, Malvasia nera 25%)

Caratteristiche: Blend di raffinata eleganza, affinato in botti di diversa età. Vitigno con una resa per ettaro bassissima e cura per la qualità del prodotto - Sentori: Il profumo è profondo ed intenso, trionfo di spezie dolci, pepe nero, anice, e note fruttate di prugna, ribes e lampone..

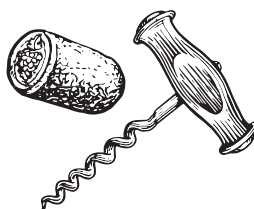
45 €

EMILIA ROMAGNA Bellei | **LAMBRUSCO ANCESTRALE 2022** (Lambrusco di Sorbara)

Caratteristiche: Un vino che recupera un gusto andato perduto. I continui studi, la ricerca e l'esperienza nella produzione del metodo classico reinterpretano il metodo di rifermentazione del vino in bottiglia. -

Sentori: Il profumo sviluppa una intensità aromatica di viole e di frutti di bosco. La spuma è discreta e cremosa, ha un sapore secco ma pieno, con gusto di lampone.

16 €





FRANCIA

BORDEAUX Chateau Des Mille Angel | **PREMIUM 2016** (Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet franc 20%)
Caratteristiche: Vinificazione tradizionale in vasche di cemento e acciaio. Successivo affinamento di 12 mesi in botti di rovere -
Sentori: Al naso spiccano sentori di frutti rossi maturi, leggera nota di vaniglia con leggero sentore erbaceo.

30 €

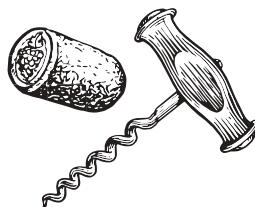
FRANCIA-SAINT EMILION Chateau Cantin | **GRAN CRU CLASSE 2020**

(Merlot 80%, Cabernet Franc 10% Cabernet Sauvignon 10%)

Caratteristiche: Sotto la guida del mitico Michel Rolland l'azienda si è trasformata: lotta integrata per portare grappoli sani alla maturazione. La vinificazione in cantina viene fatta per ciascuna particella di terreno. -

Sentori: Si evidenziano sentori che vanno dalla confettura allo speziato, passando per nuance leggere di cannella.

50 €





Porto Burmester Lbv

Caratteristiche: pigiatura con i piedi delle uve, fermentazione incompleta di vino rosso che per via del breve contatto col legno e della scarsa ossidazione, conserva tutte le sue caratteristiche iniziali. Affinamento per almeno 10 anni. -

Sentori: Vino liquoroso fruttato e speziato. Al naso si avvertono note di agrumi essiccati, albicocca secca e pera con sfumature di caramello e spezie dolci.

40 €

Fabio Perrone | **MOSCATO D'ASTI**

Caratteristiche: Le uve, provenienti dai vigneti situati nei dintorni dei comuni di Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella e Coazzolo d'Asti, fermentano in autoclavi refrigerate a temperatura controllata, trattenendo il gas da cui si origina il caratteristico perlage visibile nel calice. Il vino viene poi imbottigliato, e affronta quindi un breve periodo di maturazione direttamente in vetro. - Sentori: Si svela con un bel colore giallo dorato alla vista, molto luminoso. Al naso emergono piacevoli note di frutta fresca, presentate con eleganza e finezza. Al palato è di corpo leggero, snello, dotato di buona acidità, con un sorso dove la componente zuccherina è ben bilanciata, e mai troppo invadente.

16 €

Fabio Perrone | **SPURI PASSITO**

Caratteristiche: Un passito dai sapori delicatamente dolci, in grado di rendere ogni dessert più gustoso e completo, grazie a una beva morbida e avvolgente. - Sentori: Appaga la vista con un bel colore gialloambrato, molto intenso. Lo spettro olfattivo ruota intorno a sensazioni aromatiche, intervallate da nuances speziate e legnose, derivanti dal lento affinamento in barrique. Al palato è di buon corpo, concentrato, rotondo, con un sorso improntato su note fruttate e mielose. Termina con un finale lungo.

28 €

Correggia Matteo | **BRACCHETTO PASSITO ANTHOS**

Caratteristiche: Solo 1800 bottiglie prodotte, appassimento in cassetta per il periodo necessario, macerazione sulle bucce per 7 giorni e successivo affinamento di 6 mesi in acciaio. - Sentori: Il Passito Anthos di Matteo Correggia è un vino dolce dal bel colore rosso rubino e dal sorso morbido e suadente, con giusto bilanciamento tra dolcezza e freschezza.

25 €

Castello della Panaretta | **VIN SANTO** (Trebiano 70%, Malvasia 30%)

Sentori: Il Vin Santo di Badia a Coltibuono è un vino dolce passito invecchiato per 6 anni in caratelli di rovere. Dal colore giallo ambrato, al naso esprime un bouquet di albicocca, miele, mandorla, vaniglia, fichi e datteri. Il gusto è morbido, preciso e pieno, sostenuto da una buona freschezza.

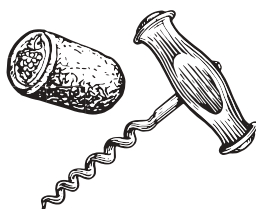
50 €

Fontuccia | **NANTROPO 2022** (Ansonica)

Caratteristiche: Passito da Dessert. Viti esperte di circa 80 anni, Uva appassita fino a 40 giorni. -

Sentori: Sentori di frutta secca, frutta essiccata, scorza d'arancia

25 €





GRAPPA Marzadro | **AROMATICA**

4 € *al bicchiere*

GRAPPA Marzadro | **TRENTINA BARRIQUE**

4 € *al bicchiere*

GRAPPA Marzadro | **ANFORA**

4 € *al bicchiere*

GRAPPA Marzadro | **PORTO**

6 € *al bicchiere*

GRAPPA Marzadro | **GEWURZTRAMINER**

6 € *al bicchiere*

GRAPPA Marzadro | **ESPRESSIONI**

8 € *al bicchiere*

GRAPPA Capovilla | **AMARONE 50cl**

8 € *al bicchiere*

GRAPPA Capovilla | **TRAMINER 50cl**

8 € *al bicchiere*

GRAPPA Capovilla | **BRUNELLO 50cl**

8 € *al bicchiere*

GRAPPA Capovilla | **PERE WILLIAMS 50cl**

9 € *al bicchiere*

GRAPPA Capovilla | **AMARENE 50cl**

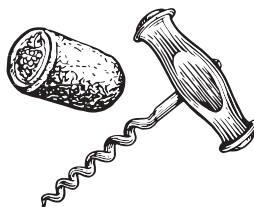
10 € *al bicchiere*

RUM Belizean Blue Blend 70 cl

5 € *al bicchiere*

RUM Ron Zacapa Centenario 23 Y

8 € *al bicchiere*





RUM ORIGINI 70 cl

8 € *al bicchiere*

WHISKY Breath of Isles 70 cl

9 € *al bicchiere*

WHISKY Bourbon Whisky Sigle Barrel 70 cl

6 € *al bicchiere*

WHISKY Bourbon Grain Whisky 70 cl

6 € *al bicchiere*

WHISKY The Kyoto | **KURO-OBI BLACK BELT**

9 € *al bicchiere*

WHISKY The Kyoto | **KURO-OBI PURPLE BELT**

10 € *al bicchiere*



WHISKY Glengoyne

*Caratteristiche: Vincitore della medaglia d'oro al World Spirit competition a San Francisco -
Sentori: Sentore: fruttato con note di mele rosse, sherry, caramello e una leggera nota piccante*

20 € *al bicchiere*

CALVADOS Xo Caraffa 70cl

8 € *al bicchiere*

ARMAGNAC Xo Premium 70cl

8 € *al bicchiere*

COGNAC Reserve De Jean Napoleon 70cl

7 € *al bicchiere*

AMARO Eroico 70cl

3,5 € *al bicchiere*

AMARO Dente di Leone 70cl

4 € *al bicchiere*

Vermouth Fertuna | **ROSSO**

4 €

Vermouth Fertuna | **BIANCO**

4 €

