




Bollicine dal mondo - Sparkling wines from the world






Francia - Loira (Vouvray)

-  La Rocherie - Brut 2019 Sebastien Brunet
(Chenin blanc / 12 mesi sui lieviti)


Francia - Alsazia

-  Cremant d'alsace - Extra brut Meyer fonnè
(Pinot auxerrois - chardonnay - pinot blanc - pinot noir / 12 mesi sui lieviti)
-  Cremant D'Alsace - Clos Liebenberg Bollemborg Zusslin
(Pinot Auxerrois - Pinot gris - Riesling / almeno 36 mesi sui lieviti)


Francia - Champagne

-  Assemblée - Brut Premier cru Bruno Michel
(Chardonnay - Pinot Meunier / 48 mesi sui lieviti)
-  Signature Huguenot Tassin
(Pinot Noir / 24 a 36 mesi sui lieviti)
-  Tradition - Brut Henri Dosnon
- Deutz - Brut Deutz
(Chardonnay - Pinot nero - Pinot meunier / 36 mesi sui lieviti)
-  Shaman 17 - Extra Brut Grand cru Marguet
(Pinot noir - Chardonnay / 36 mesi sui lieviti e sosta 6 mesi in acciaio)
- Thienot - Brut Thienot
(Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier / 36 mesi sui lieviti)
- Thienot - Brut 1,5Lt Thienot
(Chardonnay - Pinot noir - Pinot meunier / 36 mesi sui lieviti)
-  Pauline - Extra Brut Premier cru 1997 Bruno Michel
(Chardonnay / affinamento: 15 mesi in botti di rovere / 240 mesi sui lieviti)
- Belle Epoque Brut 2012 Perrier Jouet
(Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier / almeno 60 mesi sui lieviti)
- Dom Perignon Brut 2008 Dom Perignon
(Chardonnay - Pinot noir / almeno 96 mesi sui lieviti)

Champagne Rosè

- Deutz Rosè - Brut Deutz
(Chardonnay - Pinot nero / 36 mesi sui lieviti)
-  Insouciance Rosè - Brut Hurè Frèrer
(Chardonnay - Pinot noir - Pinot Meunier / 18 - 24 mesi sui lieviti)
- Blason Rosè Perrier Jouet
(Pinot noir - Pinot Meunier - Chardonnay / almeno 36 mesi sui lieviti)

Germania - Mosella

-  Riesling Brut nature Sekt 2008 W.Molitor
(Riesling / 72 mesi sui lieviti)

Vini bianchi dal mondo - White wines from the world

Alsazia

-  Gewurztraminer Bollemborg 2018 Zusslin
(Gewurztraminer / affinamento: 12 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)
-  Riesling Roche Granitique 2017 Kirrenbourg
(Riesling / affinamento: 12 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)

La Borgogna

- Cote d'Or 2019 Philippe Bouzereau
(Chardonnay / affinamento: 12 mesi in barrique / bottiglie:n.d.)
- Chablis reserve de Vaudon 2018 Joseph Drouhin
(Chardonnay / affinamento: 12 mesi barrique / bottiglie:n.d.)

Valle della Loira

- Confluent 2018 Chateau Thebaud
(Melon de Bourgogne / affinamento: 6-9 mesi acciaio / bottiglie:5000)
- Anjou blanc Les Bergères 2017 Domaine FL
(Chenin Blanc / affinamento: 12 mesi legno / bottiglie:8000)
- Clos de la Cerizaie - Saumur 2016 Domaine Melaric
(Chenin Blanc / fermentazioni: 24 mesi in botti Vicard / affinamento: alcuni mesi bottiglia / bottiglie:938)

Bordeaux

- Chateau Peyruchet 2018 Chateau Peyruchet
(Sauvignon - Semillon / affinamento: 3 mesi in acciaio / bottiglie:n.d.)

L'Istria

-  Malvazija 2017 Piquentum
(Malvasia / non filtrato / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie:8000)

L'Austria - Kamptal

- Riesling „Strasser Weinberge“ 2017 Martin Arndorfer
(Riesling / affinamento: alcuni mesi in botte grande + alcuni mesi acciaio / bottiglie:10000)

Germania - Mosella e Rheingau

- Riesling - natur 2017 Weingut Schmitt
(Riesling / Fermentazione spontanea / Non filtrato / affinamento: 7-10 mesi in rovere / bottiglie: circa 2000)
- Riesling Geblack trocken 2017 Schloss Johannisberg
(Riesling / affinamento: 7-10 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)

Vini Rossi - Red wines from the world



- Le Chambre D'Edouard 2017 Grosbot - Barbara
(Pinot nero - Gamay / fermentazione spontanea / bottiglie:n.d.)
- Pinot noir 2018 Philippe bouzereau
(Pinot Noir / affinamento: 12 mesi in barrique / bottiglie:n.d.)

VENETO: Le Bollicine - Sparkling wines

Charmat

 Finalizzato - Brut	2018	Tre Mat
(Glera - verdísio - perera - bianchetta / charmat lungo 8-9 mesi / bottiglie:8876)		
 Finalizzato - Brut 1,5Lt	2017	Tre Mat
(Glera - verdísio - perera - bianchetta / charmat lungo 8-9 mesi / bottiglie:1576)		
Dei Casel - Prosecco Extra Dry	2019	Adami
(Glera / vinificazione: fermentazione e sosta per 3 mesi in acciaio / bottiglie:n.d.)		
Col credas - Prosecco Extra Brut	2019	Adami
(Glera / vinificazione: fermentazione e sosta per 6 mesi in acciaio / bottiglie:n.d.)		
Vulcano - Brut	2018	Zambon
(Durella / vinificazione: 6 mesi acciaio / charmat lungo: 4-6 mesi / bottiglie:8000)		




Rifermentazione in bottiglia

 Val Di Spin	2018	Vignale di Cecilia
(Glera - Garganega - Pinella / bottiglie:5000)		
Valdobbiadene Docc - Nature	2019	Adami
(Glera / bottiglie:n.d.)		
 Ambarabà	2017	Volcanalia
(Garganega / bottiglie:8046)		

Metodo classico

 Torque - Pas dosè	2016	Dalle ore
(Durella / da 36 a 45 mesi sui lieviti / bott:circa 4000)		
 Vulcano 36 - Pas dosè	2017	Zambon
(Durella / 36 mesi sui lieviti / bott:circa 3000)		
 Quattro - Brut		Buvoli
(Pinot Nero / 48 mesi sui lieviti / bottiglie:3000)		
 Super Sei - Extra brut		Buvoli
(Pinot nero / 72 mesi sui lieviti / bottiglie:1600)		
 Dieci - Extra brut		Buvoli
(Pinot nero / 120 mesi sui lieviti / bottiglie:800)		

Spumanti Rosè - Pink Sparkling wines

Roses Roses - Brut		Ottella
(Corvina - Rondinella - Lagrein / minimo 12 mesi sui lieviti / bottiglie:1500)		
 Tre Rosè - Extra brut		Buvoli
(Pinot Nero / 36 mesi sui lieviti / bottiglie:1500)		
 Tre Rosè - Extra brut 1,5Lt		Buvoli
(Pinot Nero / 36 mesi sui lieviti / bottiglie:1500)		
 Sette Rosè - Extra brut		Buvoli
(Pinot Nero / 84 mesi sui lieviti / bottiglie:1200)		


RESTO D'ITALIA: Le Bollicine - Sparkling wines from Italy


Il Friuli Venezia Giulia

Il Millè - Brut 2017 La Tunella
(Ribolla gialla - Pinot nero / bottiglie:150000)

Il Trentino


Salizà - Brut 2016 Villa Corniole
(Chardonnay / 36 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 5000)

 Giulio Larcher Clou - Pas Dosè 2016 Maso Corno
(Chardonnay - Pinot nero / 24 - 30 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 5600)

 Giulio Larcher Clou - Pas Dosè 2014 Maso Corno
(Chardonnay - Pinot nero / 48 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 3500)

La Lombardia


Franciacorta - Extra Brut Monte Alto
(Pinot nero - Chardonnay / 24 mesi sui lieviti / bottiglie:13000)


 Sui Generis - Pas dosè Cherubini
(Chardonnay / 36 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 5000)


Teatro La Scala Dcog - Brut 2015 Bellavista
(Chardonnay - Pinot nero / 48 mesi sui lieviti / bottiglie:130000)

Saten Dcog - Brut 2015 Bellavista
(Chardonnay / 48 mesi sui lieviti / bottiglie:100000)


Teatro La Scala Dcog - Brut 1,5Lt 2014 Bellavista
(Chardonnay - Pinot nero / 36 mesi sui lieviti / bottiglie:60000)


 Pensiero - Pas Operè 2013 Cà del Vent
(Chardonnay / 46 mesi sui lieviti / bottiglie:1786)

 Sogno - Pas Operè 2013 Cà del Vent
(Chardonnay / 32 mesi sui lieviti / bottiglie:5916)

 Sospiri - Pas Operè 2011 Cà del Vent
(Chardonnay - Pinot nero / 69 mesi sui lieviti / bottiglie:3135)


La Sicilia


 Terzavia - Brut 2017 Marco De Bartoli
(Grillo / 24 - 36 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 12000)

 Duedeì - Nature 2015 Duedeì
(Grillo / 36 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 3000)

Spumanti Rosè - Pink Sparkling wines

Franciacorta Rosè- Extra Brut Monte Alto
(Pinot nero / 24 mesi sui lieviti / bottiglie:13000)

 Centoventi Rosè - Pas Dosè 2007 Luca Bellani (Oltrepò Pavese)
(Pinot nero / 120 mesi sui lieviti / bottiglie:n.d.)

 Levís - Pas dosè Cherubini
(Pinot nero / 48 mesi sui lieviti / bottiglie: circa 2000)

VENETO: Bianchi - White wines

Le Breganze

 Marameo	2017	Volcanalia
(Garganega / fermentazione spontanea / affinamento: 12 mesi acciaio / bottiglie: 5534)		
 Vignasilan	2013	Contrà Soarda
(Vespaïola / macerazione: 60 gg acciaio / affinamento: 1 anno acciaio + 2 anni bottiglia / bottiglie: 3000)		
 Mappale 77	2019	Dalle ore
(Chardonnay - Pinot grigio - Riesling / affinamento: 6-8 mesi sur lie in acciaio / bott: 6600)		
 Garganega	2018	Dalle ore
(Friulano / macerazione: 10 giorni / affinamento: 6-8 mesi sur lie in acciaio / bottiglie: n.d.)		
 Riesling 852Hz	2018	Dalle ore
(Riesling / affinamento: alcuni mesi sur lie acciaio / bottiglie: 3200)		

Verona ...tra Soave e Lugana...

Custoza	2019	Bergamini
(Garganega - Trebbiano toscano - Tocai - Cortese / affinamento: 3 mesi acciaio / bottiglie: circa 10000)		
Le Creete - Lugana Doc	2019	Ottella
(Turbiana / affinamento: 6-9 mesi acciaio / bottiglie: n.d.)		
Molceo - Lugana Riserva	2017	Ottella
(Turbiana / affinamento: 6-9 mesi acciaio + 12 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)		
 Soave Doc - Vulcano	2019	Zambon
(Garganega / macerazione: 3 gg / affinamento: 6-9 mesi acciaio / bottiglie: 5000)		
 Soave Doc - Cervare	2019	Zambon
(Garganega / affinamento: 6-9 mesi acciaio / bottiglie: 2000)		
 Soave Doc - Castelcerino	2018	Filippi
(Garganega / affinamento: 6-9 mesi acciaio su fecce / non filtrato / bottiglie: 4500)		

Il Piave

 Choku Reí	2016	Italo Cescon
(Pinot Grigio / affinamento: 5/6 mesi su fecce + 3 mesi bottiglia / bottiglie: circa 12000)		
Madre	2017	Italo Cescon
(Manzoni bianco / affinamento: alcuni mesi in cemento vetrificato + 12 mesi bottiglia / bottiglie: 3035)		
Olmera	2016	De Stefani
(Tai - Sauvignon Blanc / affinamento: 48 mesi sui lieviti / bottiglie: 7035)		


I Colli Euganei

 Poldo - 1 Lt		Vignale di Cecilia
(Garganega - Moscato - Tocai / fermentazione spontanea / affinamento: 8 mesi acciaio / bottiglie:3000)		
 Cocaì	2018	Vignale di Cecilia
(Tocai / fermentazione spontanea / affinamento: 8 mesi acciaio / bottiglie:3000)		
 Salarola	2017	Cà Orologio
(Moscato giallo - Pinot bianco / macerazione: 8 giorni / affinamento: 9 mesi acciaio / bottiglie:4000)		
Trachite bianco	2017	Alla costiera
 (Moscato giallo - Pinella - Garganega / fermentazione spontanea / affinamento: 9 mesi cemento vetrificato / bottiglie:6000)		
Terralba di Baone	2016	Filò delle Vigne
(Chardonnay - Riesling italico - Tai / affinamento: 7 mesi cemento vetrificato / bottiglie:15000)		
Calto delle fate	2017	Filò delle Vigne
(Chardonnay - Riesling italico - Tai / fermentazione e affinamento: 7 mesi barrique / bottiglie:6000)		

Venezia - Sant'Erasmo

Orto	2017	Orto di Venezia
	2016	Orto di Venezia
(Malvasia - Fiano - Vermentino / affinamento: 12 mesi acciaio / bottiglie:10000)		

VENETO: Rosati - Pink wines

Roses Roses	2018	Ottella
 (Rondinella - Molinara / bottiglie:n.d.)		
Agathe	2018	Corte Sant'Alda
(Molinara / fermentazione in anfora / macerazione 5gg / bottiglie:600)		
Ophrys Rosè	2019	Filò delle vigne
(Cabernet franc - Merlot / affinamento: alcuni mesi sur lie acciaio / bottiglie:1800)		

FRIULI: Bianchi - White wines

Il Collio

 Collio bianco	2018	Edi Keber
(Ribolla gialla - Malvasia istriana - Ribolla gialla / fermentazione spontanea cemento / affinamento: 5 mesi sur lie in cemento / bott: circa 50000)		
 Ribolla gialla	2019	1 Clivi
(Ribolla gialla / fermentazione spontanea acciaio / affinamento: 6-8 mesi sur lie in acciaio / bott: 20000)		
 Cru San Pietro	2018	1 Clivi
(Friulano / fermentazione spontanea acciaio / affinamento: 6-8 mesi sur lie in acciaio / bottiglie: 15000)		
 Vigna 80 anni	2018	1 Clivi
(Malvasia / fermentazione spontanea acciaio / affinamento: 12 mesi sur lie acciaio / bottiglie: 5000)		
 Collio bianco	2017	Roncus
(Pinot bianco - friulano - sauvignon / macerazione: 4 ore / affinamento: 6 mesi sur lie in acciaio / bott: 5000)		
 Reversus	2017	Roncus
(Malvasia istriana / macerazione: 4 ore / affinamento: 6 mesi sur lie in acciaio / bottiglie: 2600)		
 Friulano Riserva	2017	Roncus
(Friulano / macerazione: 4 ore / affinamento: 6 mesi rovere - 2 mesi acciaio / bottiglie: 2800)		
 Vecchie Vigne	2015	Roncus
	2014	Roncus
(Ribolla - Friulano - Malvasia / macerazione: 4 ore / affinamento: 12 mesi rovere - 22 mesi acciaio / bott.: 3000)		
Mille uve	2018	Borgo del Tiglio
(Chardonnay - Malvasia - Friulano / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie: 5000)		
Chardonnay	2019	Borgo del Tiglio
(Chardonnay / vinificazione: in barrique / affinamento: almeno 9 mesi in barrique / bottiglie: 4000)		
Sauvignon	2019	Borgo del Tiglio
(Sauvignon / vinificazione: in barrique / affinamento: almeno 9 mesi in barrique / bottiglie: 4000)		
 Pinot grigio	2016	Ronco Severo
(Pinot grigio / macerazione: 38 gg rovere di slavia / affinamento: 24 mesi rovere di slavia / bottiglie: 5500)		
 Friulano	2017	Ronco Severo
(Friulano / macerazione: 38 gg rovere di slavia / affinamento: 24 mesi rovere di slavia / bottiglie: 5500)		
 Sacrisassi bianco	2017	Le Due Terre
(Friulano - Ribolla Gialla / affinamento: 22 mesi tra rovere di slavia e barrique / bottiglie: 4500)		

L'isonzo

 Carat	2016	Bressan Mastrì Vinaì
(Friulano - Malvasia istriana - Ribolla gialla / macerazione: 3-7 gg / affinamento: 12-15 mesi barrique / bottiglie: n.d.)		
 Verduzzo friulano	2016	Bressan Mastrì Vinaì
(Verduzzo friulano / macerazione: 3-7 gg / affinamento: 8 mesi tonneaux rovere - 3 mesi acciaio / bottiglie: n.d.)		
 Rosantico	2015	Bressan Mastrì Vinaì
(Moscato Rosa / macerazione: 3-7 gg / affinamento: 24 mesi in acciaio sur lie / bottiglie: n.d.)		

Il Carso

Malvasia istriana	2019	Castelvecchio
(Malvasia istriana / affinamento: 3-6 mesi acciaio / bottiglie: n.d.)		
Vitovska	2019	Castelvecchio
(Vitovska / affinamento: 3-6 mesi acciaio / bottiglie: n.d.)		

TRENTINO - ALTO ADIGE: Bianchi - White wines

La Valle Isarco

Kerner	2018	Villscheider
(Riesling renano x Schiava grossa / affinamento: 7 mesi acciaio / bottiglie:3000)		
Praepositus - Gruner Veltriner	2017	Abbazia di Novacella
(Gruner veltriner / affinamento: 12 mesi in acciaio / bottiglie:n.d.)		

Il Lago di Caldaro

448	2019	Girland
(Pinot bianco - Chardonnay - Sauvignon / affinamento: 6 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Platt & Riegl	2018	Girland
(Sauvignon / affinamento: 8 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Indra	2018	Girland
(Sauvignon / affinamento: 6 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Aimè	2018	Girland
(Gewurztraminer / affinamento: 6 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Chardonnay Sel. Flora	2017	Girland
(Chardonnay / affinamento: 12 mesi rovere + 6 mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
LR	2013	Colterenzio
(Chardonnay - Pinot bianco - Sauvignon - Gewurztraminer / affinamento: 12 mesi rovere + 3 anni bottiglia / bottiglie:5153)		

val d'Adige e val di Cembra

Muller Thurgau Pietramontis	2018	Villa Corniole
(Riesling x Chasselas / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Chardonnay Pietramontis	2019	Villa Corniole
(Chardonnay / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Pinot Grigio Ramato	2018	Villa Corniole
(Pinot Grigio / macerazione: circa 24 ore / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie:n.d.)		
Vette	2019	San Leonardo
(Sauvignon Blanc / affinamento: 5 mesi acciaio / bottiglie:10000)		

 Villanova Riserva	2015	Maso Corno
(Chardonnay / affinamento: 12 mesi botti di rovere francese + 12 mesi in bottiglia / bottiglie: circa 3000)		
 Declivi Riserva	2015	Maso Corno
(Sauvignon blanc / affinamento: 12 mesi botti di rovere francese + 12 mesi in bottiglia / bottiglie: circa 3000)		

ALTRE REGIONI D'ITALIA: Bianchi - White wines


L'Emilia Romagna

Callas 2015 Monte delle Vigne
(Malvasia di Candia aromatica / affinamento: circa 6 mesi acciaio con battonage / bottiglie:23000)


La Liguria

 Bamboo Road 2018 Stefano Legnani
(Vermentino - Albarola / macerazione: 7 gg / affinamento: circa 9 mesi acciaio / bottiglie:8000)

Le Marche - Castelli di Jesi

 Le Oche 2018 Fattoria San Lorenzo
(Verdicchio / affinamento: 18 mesi su fecce in acciaio / bottiglie:5000)

L'Abruzzo

 Giocheremo con i fiori 2019 Torre dei Beati
(Pecorino / fermentazione spontanea / affinamento: 3-6 mesi acciaio / bottiglie:15000)

 Trebbiano D'Abruzzo Anfora 2018 Cirelli
(Trebbiano d'abruzzo / macerazione: 1 giorno / affinamento: 12 mesi anfora / bottiglie:3200)

L'Umbria

Bramito del Cervo 2018 Castello della Sala
(Chardonnay / macerazione: 2-4 ore / affinamento: 5 mesi legno / bottiglie:35000)

Cervaro della sala 2017 Castello della Sala
(Chardonnay - grechetto / affinamento: 5 mesi legno (chardonnay) / bottiglie:269000)


La Campania

Terrantica 2018 I Favati
(Greco di tufo / affinamento: alcuni mesi in acciaio / bottiglie: circa 10000)

Furore bianco 2019 Marisa Cuomo
(Falanghina - Biancolella / affinamento: 6 mesi in acciaio / bottiglie:n.d.)

Fiorduva furore bianco 2017 Marisa Cuomo
(Ripoli - Fenile - Ginestra / affinamento: 6 mesi legno di rovere / bottiglie:n.d.)


La Puglia


 Bombino bianco 2019 Tenuta Demaio
(Bombino bianco / affinamento: alcuni mesi acciaio / bottiglie:n.d.)

La Sardegna

Un anno dopo 2018 Orriù Quartomoro
(Vermentino / affinamento: 6 mesi acciaio su fecce fini / bottiglie:3500)

La Sicilia

 Arsura 2018 Giammalvo vini
(Grillo - zibibbo / affinamento: 1 mese su fecce + 8 mesi in acciaio / bottiglie:6500)

 Pithos bianco 2019 Cos
(Greco bianco / macerazione: 6-7 mesi anfore di terracotta / affinamento: 6-7 mesi in bottiglia / bottiglie:12000)

ALTRE REGIONI D'ITALIA: Rosati - Pink wines


Senza Niente 2017 Marina Palusci (Abruzzo)
(Montepulciano d'Abruzzo / bottiglie:6600)

Costa D'Amalfi 2018 Marisa Cuomo (Campania)
(Piedirosso - Aglianico / bottiglie:n.d.)


A 2017 Antinori (Toscana)
(Aleatico / bottiglie:1000)

ITALIA: Rossi - Red wines

Il Veneto

Volo	2018	Filò delle Vigne
(Cabernet Franc - Merlot / affinamento: 8 mesi acciaio / bottiglie: 10000)		
 Covolo	2016	Vignale di Cecilia
(Merlot - Cabernet Sauvignon / affinamento: 6 mesi barrique rovere / bottiglie: 7000)		
 Le Femminelle	2016	Marco Sambin
(Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon - Raboso / affinamento: 6 mesi barrique rovere / bottiglie: 3000)		
 Cà Fiuì - Valpolicella	2017	Corte Sant'Alda
(Corvina - Corvinone - Rondinella e altre varietà veronesi / affinamento: 6-10 mesi in rovere / bottiglie: 25000)		
 Calaone	2016	Cà orologio
(Merlot - Cabernet Franc - Barbera / affinamento: 24 mesi barrique rovere / bottiglie: 15000)		
Borgo delle Casette Riserva	2011	Filò delle Vigne
(Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon / affinamento: 12 mesi acciaio + 12 mesi barrique rovere / bott: 10000)		
 Valpolicella Superiore Doc	2014	Monte dei Ragni
(Corvina - Rondinella / affinamento: 30 mesi tonneaux / bottiglie: 3000)		

Il Friuli

 Val di Mezz	2015	Roncus
(Merlot - Cabernet Franc / affinamento: 18 mesi in rovere / bottiglie: 3500)		
 Pinot Nero	2012	Bressan Mastro Vinai
(Pinot nero / affinamento: almeno 24 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)		

Il Trentino

Pinot nero Riserva	2016	St. Michael Eppan
(Pinot nero / affinamento: 12 mesi 75% rovere - 25% barrique / bottiglie: n.d.)		
 Santa Maria	2012	Maso Corno
	2009	Maso Corno
(Pinot nero / 48 mesi sui lieviti / bottiglie: n.d.)		

Il Piemonte

Monpertone	2012	Prunotto
(Barbera del Monferrato - Syrah / affinamento: 10 mesi (60% rovere francese + 40% barrique) / bottiglie: n.d.)		
La Bogliona Superiore DCG	2010	Scarpa
(Barbera d'Asti / affinamento: 10 mesi (60% rovere francese + 40% barrique) / bottiglie: 12173)		
Barolo Tettimorra DCG	2013	Scarpa
	2012	Scarpa
(Nebbiolo / affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese + 12 mesi bottiglia / bottiglie: 4477)		

La Toscana

 Un Litro - 1lt	2019	Ampeleia
(Alicante Nero - Carignano - Sangiovese - Mourvedre / affinamento: 6 mesi in cemento / bottiglie: 140000)		
Chianti Classico	2016	Castellinuzza
(Sangiovese - Malvasia - Canaiolo - Trebbiano / affinamento: 12 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)		
Nobile di Montepulciano	2013	Antinori
(Sangiovese - Merlot / affinamento: 12 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)		
Brunello di Montalcino	2007	Il Colle
(Sangiovese / affinamento: almeno 48 mesi in rovere / bottiglie: n.d.)		
Tignanello	2016	Antinori
(Sangiovese - Cab. Sauvignon - Cab. Franc / affinamento: 12 mesi barrique / bottiglie: n.d.)		

DOLCI e PASSITI - Estero

La Francia

Sauternes - 0,375lt

2013

Chateau Laribotte

(Sauvignon blanc - Semillon - Muscadelle / affinamento: 24 mesi cemento vetrificato + 12 mesi legno / bottiglie:n.d.)

DOLCI e PASSITI - Italia


Il Veneto

Terrae Pacis - 0,5lt

2017

Giacomo Salmaso

(Moscato giallo / macerazione: 1 gg / affinamento: n. mesi in cemento vetrificato / bottiglie:50000)

 Recioto di soave - Cervare

2018

Zambon

(Garganega / macerazione:3 gg / affinamento: 6-9 mesi acciaio / bottiglie: 5000)

 Sarson - torcolato riserva - 0,5lt

2012

Contrà Soarda

(Vespaioia / affinamento: 24 mesi in legno di rovere / bottiglie:3000)

Luna del parco - 0,5lt

2010

Filò delle Vigne

(Moscato giallo / affinamento: 4 mesi in bottiglia / bottiglie:900)

L'Umbria

Muffato della Sala - 0,5lt

2010

Castello della Sala

(Sauvignon Blanc - Grechetto - Traminer - Riesling / affinamento: 6 mesi in barrique / bottiglie:1000)


La Sicilia

Diamante Passito - 0,5lt

2015

Tasca d'Almerita

(Moscato - Traminer Aromatico / affinamento: 6 mesi in acciaio / bottiglie:1000)

 Bukkuram Sole d'Agosto - 0,75lt

2019

De Bartoli

(Zibibbo / macerazione: 3 mesi 50% uve appassite / affinamento:6 mesi barrique + 6 acciaio / bottiglie:15000)