



**Vinum bonum  
laetificat cor hominis**

## INDICE DEI VINI

*Spumanti* Pag 1-2

*Champagne* Pag 3-9

*Metodo Classico Rosé* Pag 10-11

*Bianchi Piemonte* Pag 12

*Bianchi Italiani* Pag 13-14

*Bianchi Francesi* Pag 15-22

*Rodano*

*Roussillon - Languedoc*

*Provenza*

*Borgogna*

*Jura*

*Loira*

*Bianchi altre Nazioni* Pag 23

*Rossi Alto Piemonte* Pag 24-27

*Zona Boca*

*Zona Gattinara*

*Zona Ghemme*

*Zona Fara - Sizzano*

*Zona Bramaterra - Lessona*

*Zona Valli Ossolane*

*Zona Carema*

*Rossi Piemonte* *Pag 28-30*

*Nebbiolo*

*Barbera*

*Altri vitigni*

*Rossi Barbaresco* *Pag 31*

*Rossi Barolo* *Pag 32-36*

*Barolo*

*Serralunga*

*La Morra*

*Castiglione*

*Verduno*

*Monforte*

*Rossi Italiani* *Pag 37-39*

*Rossi Francesi* *Pag 40-47*

*Borgogna*

*Bordeaux*

*Provenza*

*Alsazia*

*Rodano*

*Roussillon - Languedoc*

*Rossi altre Nazioni* *Pag 48*

*Dolci* *Pag 49*

*Magnum* *Pag 49-51*

Pg. 1    Nome Vitigno    Anno    Produttore    Vol.    Denominazione    €

**SPUMANTI**

---

*PIEMONTE*

---

<i>Leonardo Extra Brut</i>					
<i>CH. e P.N.</i> .....	16	<i>Principiano</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45
<i>Alta Langa Brut</i>					
<i>100% P.N.</i> .....	20	<i>Sori della Sorba</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45
<i>Pas Dose Brut</i>					
<i>100% P.N.</i> .....	17	<i>Cocchi</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45
<i>Valentino Brut</i>					
<i>CH.</i> .....	09	<i>Rocche dei Manzoni</i>	12%	<i>Vspqr</i>	70
<i>For England Pas Dosè</i>					
<i>100% P.N.</i> .....	18	<i>Contratto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45
<i>Pas Dosè</i>					
<i>100% P.N.</i> .....	19	<i>Contratto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	40
<i>B. de B.Extra Brut</i>					
<i>100% P.N.</i> .....	15	<i>Ottosoldi</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	40

*TRENTINO*

---

<i>Perlè</i>					
<i>100% CH</i> .....	17	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	50
<i>Perlè</i>					
<i>100% CH</i> .....	09	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	60
<i>Perlè Bianco</i>					
<i>100% CH</i> .....	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	70
<i>Perlè Nero</i>					
<i>100% CH</i> .....	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	85
<i>Lunelli Riserva</i>					
<i>100% CH</i> .....	12	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	90
<i>Giulio Ferrari</i>					
<i>100% CH</i> .....	08	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>	200

Pg. 2 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

*LOMBARDIA*

*Brut*

*Blanc de Blanc*

*100% CH. Cavalleri 13% Franciacorta Docg 40*

*Pas Dosè*

*100% CH. 18 Cavalleri 13% Franciacorta Docg 50*

*Saten*

*100% CH. 17 Cavalleri 13% Franciacorta Docg 50*

*Brut Cuvèe 36*

*100% CH. Casa Caterina 12% Franciacorta Docg 40*

*Brut Cuvèe 60*

*100% CH. Casa Caterina 12% Franciacorta Docg 50*

*Rio Cami Brut*

*100% P.Meunier 08 Casa Caterina 12% Franciacorta Docg 60*

*Sui Generis P.Dose*

*100% CH. Cherubini 13% Vino Spumante 40*

*Suibsidium P.Dose*

*100% CH. Cherubini 13% Vino Spumante 50*

*Cabochon Brut N.022*

*70% CH. 30% P.N. Monterossa 13% Franciacorta Docg 90*

*Sublimi Dosaggio Zero*

*100% CH. 14 Uberti 13% Franciacorta Docg 60*

*Magnificenza Saten*

*100% CH. 17 Uberti 13% Franciacorta Docg 60*

*Brut Nature*

*100% Riesling Monsupello 13%. Oltrepò Pavese Riesling riserva Doc 40*

*Albino Cavazzuti*

*100% Chardonnay Cantina Davinci. 13%. V.s.d.Q. Cru 45*

*SICILIA*

*Integer*

*100% Grillo 20 De Bartoli 14% Sicilia Dop 40*

*KARSO - SLOVENIA*

*Bela Extra Brut*

*Malvasia-Vitovska 20 Cotar 13% Vspqr 50*

Pg. 3 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

## CHAMPAGNE

### AUBRY

R.M. - 16 ha a MdR (Vesle e Ardre) fermentazione con lieviti indigeni su alcune cuvée, senza filtrazioni, con 100.000 bottiglie.

°	S.A.	Brut	100 % P.N.	12%	VdM	60
---	------	------	------------	-----	-----	----

### BEAUFORT ANDRE'

N.M. - 5,5 ha a Mdr (Ambonnay) e Bs (Polisy) in regime biologico

Millesime a Polisy	S.A	Brut Reserve	100 % P.N.	12%	Bs	80
--------------------	-----	--------------	------------	-----	----	----

Ambonnay	S.A.	Brut Reserve	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR	110
----------	------	--------------	------------------	-----	-----	-----

Ambonnay G. Cru	10	Brut Reserve	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR	150
-----------------	----	--------------	------------------	-----	-----	-----

### BEDEL

R.M. 9 ha a Mdr-VdM. Niente diserbanti, lieviti indigeni. 85.000 bottiglie

Vin Secret	S.A	Extra Brut	10 % P.N. 10% CH. 80% P.M.	12%	VdM	140
------------	-----	------------	-------------------------------	-----	-----	-----

### BERECHE ET FILS

R.M. 9 ha a Mdr-VdM. Niente diserbanti, lieviti indigeni. 85.000 bottiglie

Brut Reserve	S.A	Brut	33 % P.N. 33% CH. 33% P.M.	12%	MdR e VdM	85
--------------	-----	------	-------------------------------	-----	-----------	----

Mailly G.Cru	16	Brut	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR e VdM	190
--------------	----	------	------------------	-----	-----------	-----

### BOLLINGER

N.M. - 160 ha a Mdr (Ay)

B 13	13	Brut	100 % P.N.	12%	MdR	160
------	----	------	------------	-----	-----	-----

### BROCARD

R.M. - 4 ha a VdM (Clos de Cassins) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie. Vini con metodo solera.

Coeur du Village	S.A.	Extra Brut.	20% P.N. 55% P.M. 25% CH.	12%	VdM	60
------------------	------	-------------	------------------------------	-----	-----	----

### BROCHET EMMANUEL

R.M. - 2 ha a MdR (Ville aux Noeuds) In regime lotta integrata con 12.000 bottiglie.

Mont Benoit	S.A.	Extra Brut	80 % P.N. 20% CH. 25% P.M.	12%.	MdR	125
-------------	------	------------	-------------------------------	------	-----	-----

### CALSAN

N.M. - CdB (Avize) vini di riserva. 27.000 bottiglie

L'Echappée Belle	S.A	Extra Brut	00% CH.	12%	CdB	70
------------------	-----	------------	---------	-----	-----	----

### CLANDESTIN

R.M. - CdB - Nessuna Chiarifica, nessun dosaggio

Les Grands Lignes.	S.A	Brut Nature	100% CH.	12%	BsQ	115
--------------------	-----	-------------	----------	-----	-----	-----

Pg. 4	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
-------	------	------	----------	---------	------	------	---

## CHAMPAGNE

### CAZE-THIBAUT

R.M. - 3 ha a VdM (Chantillon) in regime biodinamico con 14.000 bottiglie.

Naturellement	S.A.	Brut Nature	100% P.Meunier	12%	VdM	75
---------------	------	-------------	----------------	-----	-----	----

### CHAVOST

R.M. - 5 ha a VdM (Chavot-Courcourt) in regime biologico con 30.000 bottiglie.

Blanc D'assemblage	S.A.	Brut Nature	50% P.N. 50% P.M.	12%	VdM	80
--------------------	------	-------------	-------------------	-----	-----	----

### COESSENS JEROME

R.M. - 2 ha a BsQ (Ville sur Arce) In regime lotta integrata con 20.000 bottiglie.

Largillier	15	Brut Nature	100% P.N.	12%	BsQ	95
------------	----	-------------	-----------	-----	-----	----

### COLLIN ULYSSE

R.M. - 5 ha a VdM (Congy). Fermentazioni con lieviti indigeni.

Les Pierrieres	S.A.	Extra Brut	100% CH.	12%	VdM	420
----------------	------	------------	----------	-----	-----	-----

Les Maillons	S.A.	Extra Brut	100% P.N.	12%	VdM	420
--------------	------	------------	-----------	-----	-----	-----

### COUCHE VINCENT

R.M. - 15 ha a BsQ (Ville sur Arce) in regime Biologico con 80.000 bottiglie.

Chloè	S.A.	Brut Nature	65% P.N. 35% CH.	12%	BsQ	80
-------	------	-------------	------------------	-----	-----	----

Blanc de Blanc	S.A.	Brut Nature	100% CH.	12%	BsQ	60
----------------	------	-------------	----------	-----	-----	----

### DEHU

R.M. - 2 ha a VdM (Arlot) coltivazione biologica.

Initiation	20	Brut Nature	25% P.N. 75% P.M.	12%	VdM	120
------------	----	-------------	-------------------	-----	-----	-----

### DEUTZ

N.M. - 11,5 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 2.000.000 bottiglie con vino di riserva

Blanc de Blanc	14	Brut	100% CH.	12%	VdM	140
----------------	----	------	----------	-----	-----	-----

William Deutz	09	Brut	60% CH. 30% P.N.	12%	VdM	240
---------------	----	------	------------------	-----	-----	-----

### DHONDT-GRELLET

R.M. - 1,5 ha a CdB (Avize). 30% vini di riserva

Les Terres Fines	S.A.	Extra Brut	100% CH.	12%	CdB	100
------------------	------	------------	----------	-----	-----	-----

°	S.A.	Extra Brut	50% CH. 30% P.N. 20% P.M.	12%	CdB	100
---	------	------------	------------------------------	-----	-----	-----

### DRAPPIER

R.M. - 35 ha a BsQ (Urville) In regime lotta integrata. 600.000 bottiglie

Sans Sofre	S.A.	Brut Nature	100% P.N.	12%	BsQ	70
------------	------	-------------	-----------	-----	-----	----

Pg. 5	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<b>CHAMPAGNE</b>							
<b>DUPONT</b>							
<i>R.M. - 5 ha a CdB(AVIZE) i con 15.000 bottiglie.</i>							
	<i>Vieille Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>90</i>
	<i>Vieille Vignes G. Cru</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>120</i>
<b>EGLY-OURIET</b>							
<i>R.M. - 11,5 ha a VdMo (Ambonnay, Bouzy, Verzenay e Vrigny) Biologico</i>							
	<i>Les Vignes de Vrigny.</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdMo</i>	<i>145</i>
<b>EMILIEN FENEUIL</b>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico</i>							
	<i>Cuvée Totum</i>	<i>17</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>180</i>
<b>FALMET</b>							
<i>N.M. - 4 ha a BsQ (Rouvres les Vignes) agricoltura biodinamica. 35.000 bottiglie</i>							
	<i>Nature</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>BsQ</i>	<i>70</i>
	<i>Solera</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>BsQ</i>	<i>130</i>
<b>FLEURY</b>							
<i>N.M. - 15 ha a BsQ (Courteron) agricoltura biodinamica.</i>							
	<i>Tradition</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
<b>GATINOS</b>							
<i>R.M. - 7 ha a VdM (Ay) lieviti selezionati, vini di riserva. 50.000 bottiglie.</i>							
	<i>Grand Cru Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>80% P.N. 20% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
<b>GIRAUD HENRI</b>							
<i>N.M. - 9,5 ha a VdM (Ay) lieviti selezionato. 260.000 bottiglie</i>							
	<i>Blanc de Craie</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>85</i>
<b>GRADOS</b>							
<i>N.M. - 15 ha a BsQ (Courteron) agricoltura biodinamica.</i>							
	<i>Tradition</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
<b>HENIN ROMAIN</b>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Ay) Biologico</i>							
	<i>Le Gamin du Terrois</i>	<i>18</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>300</i>
	<i>La Treve</i>	<i>19</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>320</i>



Pg. 6	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
-------	------	------	----------	---------	------	------	---

## CHAMPAGNE

### KRUG

N.M. - 21 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, con 500.000 bottiglie.

Grande Cuvèe 169ème edition	S.A.	Brut	35% CH. 43% P.N. 22% P.M.	12%	MdR	290
Vintage	04	Brut	35% CH. 43% P.N. 22% P.M.	12%	MdR	550

### LEFEVRE CRISTOPHE

R.M. - 5 ha a VdM (Mont de Bonneil) in regime biodinamico con 35.000 bottiglie.

Cuvèe de Reserve	S.A.	Brut Nature	20% P.N. 80% P.M.	12%	VdM	70
------------------	------	-------------	-------------------	-----	-----	----

### LAHERTE

N.M. - 11 ha a VdM (Chavot) Biologico. 160.000 bottiglie.

°	S.A.	Brut Nature	100% CH.	12%	VdM	60
Les Longues Voies	S.A.	Extra Brut	100% P.N.	12%	VdM	100

### LAMBLOT

R.M. - 11,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico

Mouvance	17	Brut Nature	35% CH. 33% P.N. 32% P.M.	12%	MdR	95
----------	----	-------------	------------------------------	-----	-----	----

### LAVAL

R.M. - 2,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico. 9000 bottiglie

Cumieres 1Cru	17	Brut Nature	57% CH. 33% P.N. 10% P.M.	12%	VdM	145
---------------	----	-------------	------------------------------	-----	-----	-----

### LEON

R.M. - 2,5 ha a CdB (Landreville).9000 bottiglie

Enchevetrer	S.A.	Brut Nature	100% P.N.	12%	CdB	75
-------------	------	-------------	-----------	-----	-----	----

### LE GUEDARD

R.M. - 6 ha a VdM (Cumieres) in regime biodinamico con 35.000 bottiglie.

Les Vignes de Mon Grand Pere	S.A.	Brut Nature	60% P.N. 40% P.M.	12%	VdM	60
Trois Terroir	S.A.	Brut Nature	60% P.N. 20% P.M.	12%	VdM	70

### MARIE LEDRU

R.M. - 2 ha a MdR (Ambonnay) con 13.000 bottiglie.

Grand Cru	S.A.	Brut	85% P.N. 15% P.M.	12%	MdR	490
-----------	------	------	-------------------	-----	-----	-----

### MARGUET

R.M. - 8 ha a MdR (Ambonnay) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie.

Shaman	S.A.	Brut Nature	85% P.N. 15% CH	12%	MdR	130
--------	------	-------------	-----------------	-----	-----	-----

Pg. 7	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<b>CHAMPAGNE</b>							
<b>METIVIER</b>							
<i>R.M. - 8 ha a VdM (Gland) coltivazione biologica.</i>							
	<i>Meunier</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>120</i>
<b>MICHEL ARNOULD</b>							
<i>R.M. - 12 ha a MdR (Verzenay) Grand Cru 90.000 bottiglie.</i>							
	<i>La Grande Cuvée</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>35% Ch. 63% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>90</i>
<b>MOUZON LEROUX</b>							
<i>N.M. - 7,5 ha a MdR (Verzy) In regime Biodinamico. Metodo Solera con vini di riserva. Lieviti indigeni. No filtrazioni. 60.000 bottiglie.</i>							
	<i>L'Ascendant</i>	<i>S.A.</i>	<i>Solera Nature</i>	<i>100% P.N. 40% Ch</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>80</i>
	<i>La Blanche Voie</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>50% P.N. 50% Ch</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>115</i>
<b>MOUSSE' FILS</b>							
<i>R.M. - 5 ha a VdM ( ) coltivazione organica. Vini clairs. Vinificazioni in legno.</i>							
	<i>L'or d'Eugène</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>20% P.N. 80% P.M. 20% Ch</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>60</i>
<b>NOWACK</b>							
<i>R.M. - 8 ha a VdM (Vandieres) coltivazione biologica.</i>							
	<i>La Tuilerie</i>	<i>17</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% Ch.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
<b>PASCAL FRANCK</b>							
<i>R.M. - 4 ha a VdMo (Baslieux sous Chatillon) fermentazione con lieviti indigeni su alcune cuvée, senza filtrazioni, con 100.000 bottiglie.</i>							
	<i>Relience</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>15% Ch. 60% P.N. 25% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>75</i>
<b>PERSEVAL</b>							
<i>N.M. - 8 ha a MdR (Chamery) coltivazione biologica.</i>							
	<i>Art Terrè</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>35% Ch. 43% P.N. 22% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>90</i>
<b>PERTOIS-MORISSET</b>							
<i>R.M. - CdB (Mesnil-sur-Oger). Vini di riserva</i>							
	<i>Pm 04</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% Ch.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>75</i>
	<i>L'Anne 2013</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% Ch.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>90</i>
<b>PHILIPPONNAT</b>							
<i>R.M. - 4 ha a VdMo (Ay) vini di riserva. Metodo solera</i>							
	<i>Royale Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>25% Ch. 60% P.N. 5% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
<b>PREVOSTE</b>							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Gueux) agricoltura biodinamica.</i>							
	<i>La Closerie "Les Beguines"</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>195</i>

Pg. 8	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<b>CHAMPAGNE</b>							
<i>RADY</i>							
<i>R.M. - 4 ha a VdM (Romery) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie.</i>							
	<i>Meunier d'Ailleurs</i>	20	<i>Brut Nature</i>	<i>100% P.M.</i>	12%	<i>VdM</i>	120
<b>RENOIR</b>							
<i>R.M. - 5,5 ha a MdR (Verzy) agricoltura biologica e biodinamica.</i>							
	<i>Le Cepage</i>	S.A.	<i>Extra Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	12%	<i>MdR</i>	100
<b>REGNAULT STEPHANE</b>							
<i>R.M. - 1,5 ha a CdB (Le Mesnil sur Oger) in regime Biologico, vinificazioni in botti.vini di riserva. con 15.000 bottiglie.</i>							
	<i>Cromatique</i>	S.A.	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH</i>	12%	<i>CdB</i>	100
<b>ROGER POL</b>							
<i>N.M. - 90 ha a CdB(Epernay) lieviti selezionati. Vini di riserva in cemento.con 1.300.000 bottiglie.</i>							
	<i>Sir Winston Churchill</i>	12	<i>Brut</i>	<i>CH. E P.N.</i>	12%.	<i>CdB</i>	300
<b>ROEDERER</b>							
<i>N.M. - 214 ha a MdR (Reims) di proprieta . 3.000.000 di bottiglie</i>							
	<i>Collection 24</i>	°	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 35% P.N. 5% P.M.</i>	12%	<i>MdR</i>	100
	<i>Cristal</i>	15	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	12%	<i>MdR</i>	380
	<i>Cristal</i>	00	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	12%	<i>MdR</i>	500
<b>RUINART</b>							
<i>N.M. - 2 ha a MdR (Reims) 40 ha di proprieta</i>							
	<i>Dom Ruinart</i>	98	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	12%	<i>MdR</i>	250
<b>SAVART</b>							
<i>R.M. - 9,5 ha a MdR (Ecueil, Villiers aux Noeuds) lieviti selezionato. 260.00 bottiglie</i>							
	<i>L'Overture</i>	S.A.	<i>Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	12%	<i>MdR</i>	130
<b>SECONDE FRANCOISE</b>							
<i>R.M. - 5 ha a MdR (Sillery lieviti selezionato. 60.00 bottiglie</i>							
	<i>Integral G.Cru</i>	S.A.	<i>Brut Nature</i>	<i>33% CH. 33% P.N. 33% P.M.</i>	12%	<i>MdR</i>	70
<b>SELOSSE JACQUES</b>							
<i>R.M. - 7,5 ha a CdB (Avize, Cramant, Oger e Mesnil-sur-Oger) e MdR (Ay, Ambonnay e Mareuil-sur-Ay) vinificazione in legno per i Vin Clair e metodo réserve Perpétuelle (metodo Solera) per i millesimi, utilizza lieviti indigeni e predilige uno stile ossidativo</i>							
	<i>Initial 1° Cru</i>	S.A.	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	12%	<i>CdB</i>	530
	<i>Substance G.Cru</i>	10	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	12%	<i>CdB</i>	1070

Pg.9 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

## CHAMPAGNE

### SELOQUE

R.M. - 9 ha a VdM (Pierry) con 72.000 bottiglie.

<i>Solesse</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>50% CH. 10% P.N. 40% P.M</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>75</i>
<i>Partition</i>	<i>15</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>72% CH. 14% P.N. 14% P.M</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>135</i>

### TATTINGER

N.M. - 288 ha a MdR (Reims) fermentazione con lieviti selezionati, con 5.000.000 bottiglie.

<i>Prelude</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>50% CH. 50% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>85</i>
----------------	-------------	-------------	-------------------------	------------	------------	-----------

### TARLANT

R.M. - 14 ha a VdMg (Oeully) concimazioni organiche 50.000 bottiglie.

<i>Zero</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Zero</i>	<i>33% CH. 33% P.N. 33% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
-------------	-------------	------------------	--------------------------------------	------------	------------	-----------

### THEVENIN

N.M. - 4,8 ha a BsQ (Ville-sur-Arcer) fermentazione con lieviti selezionati, con 15.000 bottiglie.

<i>Bois d'acacia</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%.</i>	<i>BsQ</i>	<i>70</i>
<i>Bois d'Ebene</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>BsQ</i>	<i>70</i>

### TRISTAN

R.M. - 14 ha a VdMg (Oeully) concimazioni organiche 50.000 bottiglie.

<i>Les Vignes de Trelou.</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Zero</i>	<i>60% P.M.. 40% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
------------------------------	-------------	------------------	---------------------------	------------	------------	-----------

### VINCEY

R.M. - 1,5 ha a CdB (Oger) Nessuna filtrazione con agricoltura biodinamica

<i>La Premiere</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>120</i>
--------------------	-------------	-------------------	-----------------	------------	------------	------------

### VOUETTE & SORBEE

R.M. - 5 ha a BsQ (Bruxieres sur Arce) Coltura biodinamica, vendemmia manuale

<i>Fidèle</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>BsQ</i>	<i>120</i>
---------------	-------------	-------------------	------------------	-------------	------------	------------

### YANN PROPHETE

R.M. - 2,5 ha a CdB (Landreville).9000 bottiglie

<i>Nature</i>	<i>12</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%.</i>	<i>CdB</i>	<i>190</i>
---------------	-----------	--------------------	-----------------	-------------	------------	------------

Pg. 10	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>ROSATI</u>						<u>ITALIA</u>	
<u>PIEMONTE</u> <i>Jefferson</i>							
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Conterno Nervi</i>	<i>12%</i>	<i>Vspqr</i>		<i>70</i>
<i>Valentino Brut</i>							
	<i>15%CH. 85%P.N</i>	<i>08</i>	<i>Rocche dei Manzoni</i>	<i>12%</i>	<i>Vspqr</i>		<i>70</i>
<i>For England Pas Dosè</i>							
	<i>100% P.N.</i>	<i>16</i>	<i>Contratto</i>	<i>13%</i>	<i>Alta Langa Docg</i>		<i>50</i>
<u>LOMBARDIA</u> <i>Brut</i>							
	<i>100% P.N.</i>		<i>Cavalleri</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>		<i>50</i>
<i>Brut Cuvèe 36</i>							
	<i>100% P.N.</i>	<i>18</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>12%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>		<i>50</i>
<i>Sui Generis P.Dose</i>							
	<i>100% P.N.</i>		<i>Cherubini</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Spumante</i>		<i>50</i>
<i>Brut Rose</i>							
	<i>100% Riesling</i>	<i>18</i>	<i>Monsupello</i>	<i>13%</i>	<i>Oltrepò Pavese Riesling riserva Doc</i>		<i>40</i>
<u>TRENTINO</u> <i>Perlè</i>							
	<i>20%CH. 80% P.N.</i>	<i>13</i>	<i>Ferrari</i>	<i>13%</i>	<i>Trento Doc</i>		<i>70</i>

<u>ROSATI</u>						<u>SLOVENIA</u>	
<i>Puro</i>							
	<i>100% P.N.</i>	<i>16</i>	<i>Movia</i>	<i>13%</i>	<i>Vino spumante</i>		<i>60</i>

Pg. 11 Nome Anno Dosaggio Vitigno Vol. Zona €

ROSATI

FRANCIA

BEAUFORT ANDRE'

*N.M. - 5,5 ha a Mdr (Ambonnay) e Bs (Polisy) in regime biologico*

Millesime a Polisy 10 Brut 10 % P.N. 12% Bs 160

BILLECART-SALMON

*N.M. - 200 ha a MdR (Mareuil sur Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 1.500.000 bottiglie con vino di riserva*

° S.A. Brut 30% CH. 40% P.N. 30% P.N. 12% VdM 100

BROCHET EMMANUEL

*R.M. - 2 ha a MdR (Ville aux Noeuds) In regime lotta integrata con 12.000 bottiglie.*

Rose de Saigne S.A. Extra Brut 80 % P.N. 20% CH. 25% P.M. 12%. MdR 220

DEUTZ

*N.M. - 200 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 1.500.000 bottiglie con vino di riserva*

° S.A. Brut 18% CH. 82% P.N. 8% V.R. 12% VdM 90

DRAPPIER

*R.M. - 35 ha a BsQ (Urville) In regime lotta integrata. 600.000 bottiglie*

° S.A. Brut 100% P.N. 12%. BsQ 80

DUPONT

*R.M. - 5 ha a CdB(AVIZE) i con 15.000 bottiglie.*

Vieille Reserve S.A. Extra Brut 100% CH. 12% CdB 80

GIRAUD HENRI

*N.M. - 9,5 ha a MdR (Ay) lieviti selezionato.*

Fut de Chene 15 Brut 70 % P.N. 30% CH. 12% MdR 250

KRUG

*N.M. - 21 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, vini di riserva con 500.000 bottiglie.*

Grande Cuvèe S.A. Brut 37% CH. 47% P.N. 16% P.M. 12% MdR 390  
24ème edition

ROGER POL

*N.M. - 90 ha a CdB(Epernay) lieviti selezionati. Vini di riserva in cemento con 1.300.000 bottiglie.*

Vintage 12 Brut 60% CH. E 40% P.N. 12% CdB 140

SELOSSE JACQUES

*R.M. - 7,5 ha a CdB (Avize, Cramant, Oger e Mesnil-sur-Oger) e MdR (Ay, Ambonnay e Mareuil-sur-Ay) vinificazione in legno per i Vin Clair e metodo réserve Perpétuelle (metodo Solera) per i millesimi, utilizza lieviti indigeni e predilige uno stile ossidativo*

° S.A. Brut 90% CH 10 % CH. 12% CdB 690

Pg. 12	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**BIANCHI**

**PIEMONTE**

*PIEMONTE*

*Costa Dei Tabacchei*

*100 % Erbaluce.* 22 Rinaldi 13% Colline Novaresi Doc 25

*BianKo*

*100% Erbaluce* 23 Le piane 14% Vdt 28

*Eos*

*100% Erbaluce* 20 Le piane 14% Vdt 45

*Fol (Macerato)*

*100% Moscato* 22 Cerruti 13,5% Vdt 28

*Bianca*

*100% Favorita* 21 Mura Mura 14% Piemonte Doc 40

*Derthona*

*100% Timorasso* 23 Mariotto 15% Colli Tortonesi Doc 35

*Derthona*

*100% Timorasso* 23 La Colombera 13,5% Colli Tortonesi Doc 35

*Derthona*

*100% Timorasso* 21 Ricci 13,5% Colli Tortonesi Doc 35

*Derthona*

*100% Timorasso* 22 Oltretorre 14% Colli Tortonesi Doc 35

*Perfede*

*100% Riesling* 16 Borgo Maragliano 13,5% Monferrato Doc 35

*Petracine*

*100% Riesling* 22 Vajra 13,5% Langhe Doc 40

*Bianco*

*Chard. Neb.* 22 Roagna 14% Langhe Doc 50

*LIGURIA*

*Berette (non filtrato)*

*100% Vermentino* 19 Daniele Parma 13%. Vdt 35

Pg. 13 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

**BIANCHI**

**ITALIANI**

*V. D'AOSTA*

*Petit arvine*

*100% Petite Arvine* 22 *Anselmet* 13% *Valle d'Aosta Doc* 50

*TRENTINO*

*ALTO-ADIGE Riesling*

*100% Riesling* 21 *Cantina Falkestein* 13% *Alto Adige Sudentirol Doc* 35

*Riesling*

*100% Riesling* 21 *kofererhof* 13% *Valle Isarco Doc* 35

*FRIULI*

*KARSO San Juan*

*100% Friulano* 21 *Ronco del Gnemiz* 15% *COF Doc* 40

*Dessimis*

*100% P.Grigio* 22 *Vie di Romans* 13% *Isonzo Doc* 40

*Vie di Romans*

*100% Chardonnay.* 22 *Vie di Romans* 13% *Isonzo Doc* 40

*Ribolla*

*100% Ribolla Gialla* 21 *Due Del Monte* 13% *Venezia Giulia Igt* 35

*Sivi*

*100% Pinot grigio.* 21 *Radikon* 13% *Venezia giulia Igt* 45

*Sivi*

*100% Pinot grigio.* 19 *Terpin* 13% *Venezia giulia Igt* 40

*Vitovska*

*100% Vitovska* 18 *Zidarich* 12% *Venezia Giulia Igt* 40

*Malvasia*

*100% Malvasia* 17 *Zidarich* 12% *Venezia Giulia Igt* 40

*Vitovska*

*100% Vitovska* 18 *Cotar* 12% *Venezia Giulia Igt* 40

*Malvasia*

*100% Malvasia* 18 *Cotar* 12% *Venezia Giulia Igt* 42

*Vitovska*

*100% Vitovska* 20 *Skerk* 12% *Venezia Giulia Igt* 40



Pg. 14	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**BIANCHI**

**ITALIANI**

VENETO

*Pico*

*100% Garganega* ..... 22     *La Biancara*     13%     *Veneto Igt*     35

MARCHE

ABRUZZO

*Trebbiano d' Abruzzo*

*100% Trebbiano* ..... 19     *Valentini*     14%     *Trebbiano d' Abruzzo Doc*     180

*Trebbiano d' Abruzzo*

*100% Trebbiano* ..... 18     *Emidio Pepe*     14%     *Trebbiano d' Abruzzo Doc*     80

*Trebbiano d' Abruzzo*

*100% Trebbiano* ..... 16     *Emidio Pepe*     14%     *Trebbiano d' Abruzzo Doc*     100

*Trebbiano d' Abruzzo*

*100% Trebbiano* ..... 15     *Emidio Pepe*     14%     *Trebbiano d' Abruzzo Doc*     90

TOSCANA

UMBRIA

*Arneto*

*100% Trebbiano* ..... 18     *Bellamonte*     14%     *Umbria Igt*     30

*Ansonica*

*100% ansonica* ..... 22     *Le Formiche*     12%     *Coste dell' Argentario Doc*     35

CAMPANIA

*Summa*

*100% Catalanesca* ..... 17     *Cantine Olivella*     14%     *Summa Catalanesca Igp*     35

SICILIA

*Lucido*

*100% Grillo* ..... 23     *De Bartoli*     12%     *Terre Sicilia Igp*     30

*Pietranera*

*100% Zibibbo* ..... 22     *De Bartoli*     13%     *Terre Sicilia Igp*     40

*Criante*

*100% Catarratto* ..... 20     *Contrada Valle*     12%     *Terre Sicilia Igp*     30

*Salina*

*Catarratto,Inzogia* ..... 22     *Hauner*     13%     *Salina Igp*     30

Pg. 15   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €

**BIANCHI** **FRANCIA**

---

*BORGOGNA*

---

<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Pataille</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50	
<i>Marsannay</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Pataille</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	90	
<i>Marsannay</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	75	
<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60	
<i>Borgogne Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>La Croix MontJoie</i>	13%	<i>Vezelay Aoc</i>	45	
<i>Borgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	20	<i>Bruno Cevalier</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75	
<i>Bourgogne</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60	
<i>Ladoix Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	90	
<i>Ladoix Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	150	
<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	19	<i>Truchetet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50	
<i>Corton Charlemagne G.C.</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Rollin</i>	13%	<i>Corton C. Aoc</i>	350	
<i>“Les Combottes”</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Rapet</i>	13%	<i>Pernard V. Aoc</i>	70	
<i>Bourgogne</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Sarnin - Berrux</i>	13%	<i>Bourgogne Abc</i>	60	
<i>Combe Bazin</i>						
<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	80	
<i>Couvee la Mesange</i>						
<i>100% P.noir</i>	21	<i>Domaine Ponsot</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	120	

Pg. 16	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**BIANCHI**

**FRANCIA**

*BORGOGNA*

*Bourgogne Blanc*

*100% Aligotè* 20 *Pierrick Bouley* 13% *Bourgogne Aoc* 60

*Monthelie 1Cru*

*100% Chardonnay* 19 *Pacalet* 13% *Monthelie Aoc* 195

*Bourgogne Cote d'Or*

*100% Chardonnay* 21 *Pierre Morey* 13% *Bougogne Aoc* 60

*Bourgogne Cote d'Or*

*100% Chardonnay* 22 *Pierre Matrot* 13% *Bougogne Aoc* 60

*Meursault*

*100% Chardonnay* 21 *Pierre Matrot* 13% *Meursault Aoc* 185

*Mersault*

*100% Chardonnay* 21 *Albert Grivault* 13% *Meursault Aoc* 160

*Mersault*

*100% Chardonnay* 20 *Pacalet* 13% *Meursault Aoc* 210

*Le Poruzot-Dessous 1Cru*

*100% Chardonnay* 20 *Remi Jobard* 13% *Meursault Aoc* 225

*Bourgogne Blanc*

*100% Chardonnay* 20 *Remi Jobard* 13% *Bourgogne Aoc* 90

*Bourgogne*

*100% Chardonnay* 21 *J.Marc Boillot* 13% *Bourgogne Aoc* 50

*Bourgogne Blanc V.V.*

*100% Aligotè.* 21 *Fabien Coche* 12% *Bourgogne Aoc* 60

*Saint Aubin*

*100% Chardonnay* 21 *Fabien Coche* 12% *St. Aubin Aoc* 90

*Les Combes au Sud 1Cru*

*100% Chardonnay* 18 *Domaine Derain* 13% *St. Aubin. Aoc* 125

*Les Champlots 1Cru*

*100% Chardonnay* 20 *Benoit Moreau* 13% *St. Aubin. Aoc* 125

*Bourgogne Blanc*

*100% Chardonnay* 20 *En Belles Lies* 13% *St. Aubin. Aoc* 60

*Bourgogne Blanc*

*100% Chardonnay* 20 *P.Y. Colin.Morey* 13% *St. Aubin. Aoc* 80

Pg. 17   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €

**BIANCHI**

**FRANCIA**

BORGOGNA

<i>Antichtone</i>					
<i>100% Aligote</i>	21	<i>Benoit Ente</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	140
<i>Puligny-Montrachet Village</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Alex Moreau</i>	13%	<i>Puligny M.</i>	180
<i>Puligny-Montrachet</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Puligny M. Aoc</i>	220
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Aligotè.</i>	18	<i>Marc Colin</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	65
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Louis Chavy</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	70
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Bruno Colin</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	65
<i>Chassagne-Montrachet V.V.</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Bernard Moreau</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	100
<i>Chassagne-Montrachet 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Gagnard</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	180
<i>Chassagne-Montrachet</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Alex Moreau</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	180
<i>Morgeout Monopole 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Domaine Vougeraie</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	190
<i>Montrachet Grand Cru</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	17	<i>Louis Latour</i>	13%	<i>Montrachet Aoc.</i>	950
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Chateau de Charodon</i>	12%	<i>Bougogne Cote d'Or</i>	60
<i>Les Chevrieres</i>				<i>Hautes</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Chancelier</i>	12%	<i>Cote de Beaune</i>	90
<i>Gravieres 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.</i>	21	<i>Michelot</i>	13%	<i>Santenay Aoc</i>	90
<i>Chardonnay</i>					
<i>100% Chardonnay.</i>	21	<i>Michelot</i>	13%	<i>Vin de France</i>	40

**BIANCHI**

**FRANCIA**

CHALONNAISE

MACONNAIS *Macon-Village*

*100% Chardonnay* 21 *Du Grappin* 13% *Macon Aoc* 50

*"Les Genievres"*

*100% Chardonnay* 20 *Louis Latour* 13% *Macon-Lugny Aoc* 50

*"Les Genievres"*

*100% Chardonnay* 21 *J.M. Boillot* 13% *Macon-Lugny Aoc* 45

*"Les Genievres"*

*100% Chardonnay* 18 *Jules Des Journeys* 13% *Macon- Verze Aoc* 50

*"Clos Fourneau"*

*100% Chardonnay* 20 *Julien Guillot* 12% *Macon Aoc* 100

*Cuvée Hors-Classè*

*100% Chardonnay* 19 *Ferret* 13% *Pouilly-Fuissé Aoc* 100

*Pouilly Fuissé*

*100% Chardonnay* 22 *Louis Latour* 13% *Pouilly-Fuissé Aoc* 50

*Viré-Clessé*

*100% Chardonnay* 19 *Jeandea* 13% *Viré-Clessé Aoc* 50

*Viré-Clessé*

*100% Chardonnay* 20 *Chagnoleau* 13% *Viré-Clessé Aoc* 50

*Pouilly Vinzelles*

*100% Chardonnay* 17 *Joseph Drouhin* 13% *Pouilly V. Aoc* 50

COTEAUX CHAMPENOIS

*Riesling*

*100% P. Noir* 22 *Stephane Saillet* 12% *Vin de France* 50

*Romorantin*

*100% P. Noir* 22 *Stephane Saillet* 12% *Vin de France* 50

*Savagnin Rose*

*100% P. Noir* 22 *Stephane Saillet* 12% *Vin de France* 50

Pg. 19 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

BIANCHI

FRANCIA

CHABLIS

*Petit Chablis*

*100% Chardonnay* 20 Gerard Duplessis 12,5% Chablis Aoc 40

*Chablis Vieilles Vignes*

*100% Chardonnay* 20 Alain Gautheron 13% Chablis Aoc 40

*Chablis*

*100% Chardonnay* 22 Droin 13% Chablis Aoc 40

*Montmains V.V. 1Cru*

*100% Chardonnay* 18 Alain Gautheron 13% Chablis Aoc 55

*Vaillons 1Cru*

*100% Chardonnay* 19 Servin 13% Chablis Aoc 50

*Chablis 1Cru*

*100% Chardonnay* 21 Pacalet 13% Chablis Aoc 180

*Pic Premier 1Cru*

*100% Chardonnay* 17 Albert Pic 13% Chablis Aoc 110

*Foret 1Cru*

*100% Chardonnay* 20 Ravenau 13% Chablis Aoc 250

*Montee de Tonnerre 1Cru*

*100% Chardonnay* 20 Ravenau 13% Chablis Aoc 460

JURA

*Longefin*

*100% Tramin* 22 Grappe 12% Vin de France 45

*Et.Eu.Ro*

*100% Savagnin* 19 Domaine Cavarodes 12% Vin de France 50

*Circumstantia*

*100% Chardonnay.* 21 Buronfosse 12,5% Cote de Jura 70

*Varron*

*100% Chardonnay.* 20 Buronfosse 12,5% Cote de Jura 80

*Monceau*

*100% Chardonnay.* 20 Buronfosse 12,5% Cote de Jura 90

*L'Hopital*

*100% Savagnin* 20 Buronfosse 12,5% Cote de Jura 80

Pg. 20	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**BIANCHI**

**FRANCIA**

*JURA*

<i>Ambre</i>						
<i>100% Savagnin</i>	20	<i>Domaine Tournelle</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	60	
<i>Fleur</i>						
<i>100% Savagnin</i>	18	<i>Domaine Tournelle</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	70	
<i>La Bardette</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Labet</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	140	
<i>Fleur</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Labet</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	120	
<i>Bajocen</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Labet</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	120	
<i>Fleur de Savagnin</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Labet</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	150	
<i>Les Chassagnes</i>						
<i>100% Savagnin</i>	20	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	120	
<i>Les Chardogay</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	90	
<i>Les Gaudrettes</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	80	
<i>Les Viandris</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	11	<i>Philippe Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	130	
<i>Vigne Derriere</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Domaine Overnoy</i>	13%	<i>Cote de Jura Aoc</i>	50	
<i>Blanc Savagnin</i>				<i>Cote de</i>		
<i>100% Savagnin</i>	18	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Jura Aoc</i>	85	
<i>Blanc d'Antan</i>				<i>Cote de</i>		
<i>20% Savagnin, 40% Poulsard</i>				<i>Jura Aoc</i>		
<i>40% Chardonnay</i>	20	<i>Domaine Pignier.</i>	14%		50	
<i>Chardonnay Reculée</i>				<i>Cote de</i>		
<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Pignier.</i>	14%	<i>Jura Aoc</i>	50	
<i>Les Terrasses</i>						
<i>100% Savagnin</i>	21	<i>Domaine Renardiere</i>	12%	<i>Arbois Pupillin</i>	70	
<i>Vignes 1966</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	22	<i>Domaine Renardiere</i>	12,5%	<i>Arbois Pupillin</i>	60	
<i>P'Poussot</i>						
<i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Domaine de l'octavin</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	45	

Pg. 21	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**BIANCHI**

**FRANCIA**

*LOIRA*

*Les Charmes*

*100% Sauvignon* 22      *Guy Baudin*      13%      *Pouilly-Fumè Apfc*      38

*Caillottes*

*100% Sauvignon* 20      *Du Bouchot*      13%      *Pouilly-Fumè Apfc*      45

*Baron de L'*

*100% Sauvignon* 20      *De Ladoucette*      13%      *Pouilly-Fumè Apfc*      125

*Auksinis*

*100% Sauvignon* 18      *Sebastien Riffault*      13%      *Sancerre Asc*      50

*Le Clos*

*100% Chenin Blanc.* 17      *Domaine Careme*      13%      *Vouvray Aoc*      45

*Clos Du Bourg*

*100% Chenin Blanc* 19      *Domaine Huet*      14%      *Vouvray Aoc*      60

*Silex noir*

*100% Chenin Blanc* 18      *Pinon*      13,5%      *Vouvray Aoc*      50

*L'Insolite*

*100% Chenin Blanc* 20      *Domaine des Roches-Neuves*      14%      *Saumur Aoc*      60

*Roche aux Mines*

*100% Chenin Blanc* 20      *Domaine Laureau*      13%      *VdT*      140

*Coteaux du Layon*

*100% Chenin Blanc* 02      *Moulin Tochais*      13%      *VdT*      100

*RODANO*

*Les Rocoules Hermitage*

*90% Marsanne,*  
*10% Roussanne* 07      *Marc Sorrel*      13%      *Hermitage Aoc*      180

*Inopia*

*Mars. Rouss.Clair.* 21      *Le Moine*      15%      *Cote du Rhone*      60

*PROVENZA*

*Palette Blanc*

*80% Clairette, 10% Ugni*  
*10% Grenache,* 17      *Chateau Simon*      13%      *Palette Aoc*      60



BIANCHI

FRANCIA

*SAVOIA*

*I Vicini*

*100% Favorita* ..... 20 *Jean-Yves-Peron.* 12% *Vin C.E* 45

*ALSAZIA*

*Pinot Gris Reserve*

*100% Pinot Gris* ..... 17 *Trimbach* 14% *Alsace Aac* 50

*Kientzheim*

*100% Riesling* ..... 22 *Domaine Trapet* 13% *Alsace Aac* 50

*LANGUEDOC*

*ROUSSILION*

*L*

*100% Grenache* ..... ° *Ugo Lestelle* 12% *Vin de France* 40

*B*

*100% Vermentino* ..... ° *Ugo Lestelle* 12% *Vin de France* 40

*Tecla*

*100% Muscat* ..... 19 *Domaine Vinci* 12% *Cotes Catalanes* 30

*Blanc*

*70% Grenache*  
*30% Macabeu.* ..... 18 *Matassa* 13% *Cotes Catalanes* 60

*Mas de Daumas Gassac*

*Chardonnay, Viogner,*  
*Grenache, Terret.* ..... 20 *Mas de*  
*Daumas Gassac* 14% *St. Guilhem-*  
*le-Désert Igp* 85

*Blanc*

*Manseng, Petit Corbu* ..... 19 *Berrouet* 13% *Irouléguy Aoc* 35

Pg. 23   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €

**BIANCHI**

**ALTRE NAZIONI**

*GERMANIA*

*Blauschifer Trocken*

*100% Riesling renano 19*

*Dr. Loosen*

*12%*

*Mosel QbA Riesling T.*

*40*

*Dhoner Trocken*

*100% Riesling renano 19*

*A.J. Adams*

*11%*

*Mosel QbA Riesling T.*

*40*

*Alte Reben Trocken*

*100% Riesling renano 16*

*Molitor*

*12%*

*Mosel QbA Riesling T.*

*50*

*Bernkasteler Kabinett*

*100% Riesling renano 15*

*Joh.Jos.Prum*

*12%*

*Mosel QbA Riesling K.*

*60*

*Bernkasteler Kabinett*

*100% Riesling renano 19*

*Joh.Jos.Prum*

*12%*

*Mosel QbA Riesling K.*

*50*

*Erdener Treppchen*

*100% Riesling renano 18*

*Meulenhof*

*12%*

*Mosel PrediKatswein*

*40*

*Fass n° 6 Trocken*

*100% Riesling renano 21*

*Peter Lauer*

*12%*

*Saar Ortswein*

*40*

*PORTOGALLO*

*Fossil*

*Arinto,Gouvelo,Fernao 19*

*Vale da Capucha*

*13,5%*

°

*45*

*Arinto*

*Arinto 19*

*Vale da Capucha*

*13,5%*

°

*50*

*TURCHIA*

*Tas Uzum*

*Uzum e vari. 18*

*Udo Hirsch*

*14%*

°

*70*

*PATAGONIA*

*Mainque*

*100% Chardonnay 21*

*Chacra*

*13%*

°

*60*

Pg. 24   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €

**ROSSI** **ALTO PIEMONTE**

---

*BOCA*

---

<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	14	<i>Cancelliere</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	35
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	13	<i>Cancelliere</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	40
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Tenute Guardasole</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	45
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	19	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	40
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	14	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	12	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	60
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	09	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	07	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	06	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	40
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Le Piane</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	80
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	18	<i>Le Piane</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	80
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	17	<i>Le Piane</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	70
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	16	<i>Le Piane</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	100
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	15	<i>Le Piane</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	70
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	13	<i>Le Piane</i>	12,5%	<i>Boca Doc</i>	120
<i>Plinius</i> 85%Neb. 15%Vesp	07	<i>Le Piane</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	150

**ROSSI**

**ALTO PIEMONTE**

GATTINARA

<i>Gattinara Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	20	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	50	
<i>Gattinara Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	15	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	70	
<i>Gattinara Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	12	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	90	
<i>Gattinara</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	09	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	70	
<i>Gattinara</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	06	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	60	
<i>Gattinara</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	05	<i>Antoniolo</i>	13%	<i>Gattinara Docg</i>	80	
<i>Gattinara</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	04	<i>Antoniolo</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	90	
<i>Oso San Grato</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Antoniolo</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	90	
<i>Oso San Grato</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	19	<i>Antoniolo</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	90	
<i>San Francesco</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Antoniolo</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	80	
<i>Gattinara "Riserva"</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Petterino</i>	13,5%	<i>Gattinara Docg</i>	40	
<i>Gattinara</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	22	<i>Conterno</i>	13,5%	<i>Gattinara Docg</i>	80	
<i>Gattinara "Molsino"</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Conterno</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	140	
<i>Gattinara "Valferana"</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	19	<i>Conterno</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	130	
<i>Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Travaglini</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	60	
<i>Pietro</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	19	<i>Iaretti</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	40	
<i>Vigna Valferana</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Iaretti</i>	14%	<i>Gattinara Docg</i>	55	

Pg. 26	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					ALTO PIEMONTE	

---

*GHEMME*

---

<i>Dei Mazzoni</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Mazzoni</i>	<i>13%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>30</i>	
<hr/>						
<i>Vigna Ronco al Maso</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Platinati</i>	<i>14%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>35</i>	

---

*FARA*

---

<i>Fara</i>						
<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>19</i>	<i>Castaldi</i>	<i>13%</i>	<i>Fara Doc</i>	<i>30</i>	
<hr/>						
<i>Barton</i>						
<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>20</i>	<i>Boniperti</i>	<i>13%</i>	<i>Fara Doc</i>	<i>30</i>	

---

*SIZZANO*

---

<i>Sizzano</i>						
<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>19</i>	<i>Comero</i>	<i>13%</i>	<i>Sizzano Doc</i>	<i>35</i>	
<hr/>						
<i>Sizzano</i>						
<i>60% Neb. 20% Vesp.</i>	<i>21</i>	<i>Chiovini</i>	<i>14%</i>	<i>SizzanoDoc</i>	<i>35</i>	

---

*LESSONA*

---

<i>Pizzaguerra</i>						
<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>18</i>	<i>Colombera Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>45</i>	
<hr/>						
<i>Lessona</i>						
<i>85% Neb. 15% Vesp.</i>	<i>17</i>	<i>Tenute Sella</i>	<i>14%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>40</i>	
<hr/>						
<i>San Sebastiano allo Zoppo</i>						
<i>85% Neb. 15% Vesp.</i>	<i>13</i>	<i>Tenute Sella</i>	<i>13,5%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>57</i>	
<hr/>						
<i>Lessona</i>						
<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>18</i>	<i>Proprieta Sperino</i>	<i>13,5%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>100</i>	
<hr/>						
<i>Vigna Cognà</i>						
<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>17</i>	<i>Proprieta Sperino</i>	<i>13,5%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>190</i>	
<hr/>						
<i>Lessona</i>						
<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>18</i>	<i>Clerico</i>	<i>13%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>48</i>	

Pg. 27	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<b>ROSSI</b>					<b>ALTO PIEMONTE</b>	

### *BRAMATERRA*

<i>Cascina Cottignano</i>						
<i>80% Neb. 20% Croat.</i>	<i>19</i>	<i>Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>40</i>	
<i>Bramaterra</i>						
<i>70% Neb. 30% Croat.</i>	<i>20</i>	<i>Antoniotti</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>45</i>	
<i>Bramaterra</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>13%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>70</i>	

### *CAREMA*

<i>Carema</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Produttori Carema</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>30</i>	
<i>Carema Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Produttori Carema</i>	<i>13,5%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>35</i>	
<i>Etichetta Bianca</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>17</i>	<i>Ferrando</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>59</i>	
<i>Etichetta Bianca</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>16</i>	<i>Ferrando</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>65</i>	

### *DONNAS*

<i>Picotendro</i>						
<i>100% Picotendro</i>	<i>10</i>	<i>Selve</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Rosso</i>	<i>50</i>	
<i>Picotendro</i>						
<i>100% Picotendro</i>	<i>14</i>	<i>Selve</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Rosso</i>	<i>40</i>	

### *NEBBIOLO ALTO PIEMONTE*

<i>Monteregio</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>22</i>	<i>Mazzoni</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>25</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Le Piane</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>30</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Platinetti</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>28</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>22</i>	<i>Antoniotti</i>	<i>14%</i>	<i>Coste della Sesia Doc</i>	<i>30</i>	

Pg. 28	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
					PIEMONTE	

*NEBBIOLO LANGHE*

<i>“Vigna Rionda”</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>230</i>	
<i>“No Name”</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Borgogno</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Chiara Boschis</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>	
<i>Disanfrancesco</i>						
<i>100% Barbera</i>	<i>21</i>	<i>Voerzio</i>	<i>15%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>	
<i>Ciman</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Elio Sandri</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>80</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Elio Sandri</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>35</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Sori della Sorba</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>60</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>30</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Rivetto</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>28</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>22</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>28</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Benevelli</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>30</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Prandi</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>35</i>	
<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>30</i>	

Pg. 29	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					PIEMONTE	

*BARBERA*

<i>Pieleo</i>						
<i>100% Barbera</i>	22	<i>Platinetti</i>	15%	<i>Colline Novaresi Doc</i>	25	
<i>La tota</i>						
<i>100% Barbera</i>	22	<i>Marchesi Alfieri</i>	14%	<i>Barbera d'Asti Docg</i>	30	
<i>Nizza</i>						
<i>100% Barbera</i>	20	<i>Cossetti</i>	14%	<i>Barbera d'Asti Docg</i>	40	
<i>Miolera</i>						
<i>100% Barbera</i>	19	<i>Mura Mura</i>	14%	<i>Barbera d'asti Docg</i>	40	
<i>Barbera d'Alba</i>						
<i>100% Barbera</i>	22	<i>Benevelli</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	30	
<i>Gisep</i>						
<i>100% Barbera</i>	21	<i>Massolino</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	30	
<i>Falsetto</i>						
<i>100% Barbera</i>	22	<i>Giaccosa</i>	15%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	40	
<i>Barbera d'Alba</i>						
<i>100% Barbera</i>	20	<i>Burlotto</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	35	
<i>Aves</i>						
<i>100% Barbera</i>	21	<i>Burlotto</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	40	
<i>Vigna Francia</i>						
<i>100% Barbera</i>	21	<i>Conterno</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	65	
<i>Il Cerreto</i>						
<i>100% Barbera</i>	21	<i>Voerzio</i>	15%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	50	
<i>Barbera d'Alba</i>						
<i>100% Barbera</i>	18	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	60	
<i>Vigna Punta</i>						
<i>100% Barbera</i>	19	<i>Azelia</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	30	
<i>Barbera Tres Superiore</i>						
<i>100% Barbera</i>	21	<i>Cascina Alberta</i>	13%	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	30	
<i>Donna Elena</i>						
<i>100% Barbera</i>	20	<i>Cascina delle Rose</i>	14%	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	30	



*ALTRI VITIGNI*

<i>Croatina</i>					
<i>100% Croatina</i>	<i>19</i>	<i>Carlone</i>	<i>14%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>30</i>
<i>Croatina</i>					
<i>100% Croatina</i>	<i>21</i>	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>48</i>
<i>Mimmo</i>					
<i>60% Nebbiolo, 20% Vesp.</i>					
<i>20% Croatina</i>	<i>20</i>	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Vino Rosso</i>	<i>35</i>
<i>Uvaggio</i>					
<i>60% Nebbiolo, 20% Vesp.</i>					
<i>20% Croatina</i>	<i>18</i>	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>14%</i>	<i>Coste della Sesia Doc</i>	<i>40</i>
<i>L'Franc</i>					
<i>100% Cabernet</i>	<i>18</i>	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>14%</i>	<i>Vino Rosso</i>	<i>150</i>
<i>Sito Moresco</i>					
<i>Neb. Barb. Merlot.</i>	<i>21</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>70</i>
<i>Mercurio</i>					
<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>17</i>	<i>Mura Mura</i>	<i>14%</i>	<i>Piemonte Doc</i>	<i>45</i>
<i>Garibaldi</i>					
<i>100% Grignolino.</i>	<i>21</i>	<i>Mura Mura</i>	<i>14%</i>	<i>Piemonte Doc</i>	<i>40</i>
<i>Speziale</i>					
<i>100% Pelaverga</i>	<i>20</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>13%</i>	<i>Verduno Pelaverga Doc</i>	<i>30</i>
<i>Pelaverga</i>					
<i>100% Pelaverga</i>	<i>23</i>	<i>Burlotto</i>	<i>13%</i>	<i>Verduno Pelaverga Doc</i>	<i>30</i>
<i>Ruché</i>					
<i>100% Freisa</i>	<i>23</i>	<i>Cossetti</i>	<i>15%</i>	<i>Ruché C. M. Docg</i>	<i>30</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>					
<i>100% Barbera</i>	<i>18</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>60</i>
<i>Dolcetto</i>					
<i>100% Dolcetto</i>	<i>20</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>30</i>
<i>Dolcetto</i>					
<i>100% Dolcetto</i>	<i>23</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>30</i>
<i>Dolcetto</i>					
<i>100% Dolcetto</i>	<i>22</i>	<i>Chiara Boschis</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>30</i>
<i>Dolcetto</i>					
<i>100% Dolcetto</i>	<i>15</i>	<i>Scarpa</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Acqui Doc</i>	<i>25</i>

Pg. 31	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

ROSSI

BARBARESCO

*BARBARESCO*

<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	20	Gaja	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	320
<i>Pajè</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	16	Roagna	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	250
<i>Albesani</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	19	Roagna	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	320
<i>Crichet Pajè</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	13	Roagna	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	2450
<i>Asili</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Pora</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Montestefano</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Moncagotta</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Rabaja</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Ovello</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	17	Prod. Barbaresco	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Tre stelle</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	19	Cascina delle Rose	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	70
<i>Rio Sordo</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	19	Cascina delle Rose	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	70
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	15	Cascina Baricchi	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	120
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	14	Cascina Baricchi	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	80
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	12	Cascina Baricchi	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	80
<i>Basarin</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	20	Sottimano	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	80
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i> .....	19	Pio Cesare	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	90

Pg. 32	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					BAROLO	

*ZONA SERRALUNGA*

<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>55</i>	
<i>Parafada</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>105</i>	
<i>Vigna Rionda "Ester Canale"</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>400</i>	
<i>Vigna Rionda "Ester Canale"</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>490</i>	
<i>Sperss</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>735</i>	
<i>La Serra</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>430</i>	
<i>Francia</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>260</i>	
<i>Francia</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>	
<i>Ceretta</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>355</i>	
<i>Monfortino</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>1800</i>	
<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>260</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>	
<i>San Rocco</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>	
<i>Ceretta</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>	
<i>Lazzarito</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Vietti</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>180</i>	
<i>Luigi Baudana</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Vajra</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>	

ROSSI

BAROLO

*ZONA BAROLO*

*Sarmassa*

*Vigna Merenda*

*100% Nebbiolo. .... 13 Scarzello 14% Barolo Docg 80*

*Via Nuova*

*100% Nebbiolo. .... 16 E. Pira & Figli 14% Barolo Docg 150*

*Via Nuova*

*100% Nebbiolo. .... 17 E. Pira & Figli 14% Barolo Docg 130*

*Via Nuova*

*100% Nebbiolo. .... 18 E. Pira & Figli 14% Barolo Docg 130*

*Paiagallo*

*100% Nebbiolo. .... 15 Canonica 14% Barolo Docg 400*

*Paiagallo*

*100% Nebbiolo. .... 16 Canonica 14% Barolo Docg 500*

*Paiagallo*

*100% Nebbiolo. .... 19 Canonica 14% Barolo Docg 350*

*Barolo*

*100% Nebbiolo. .... 19 Canonica 14% Barolo Docg 250*

*Barolo*

*100% Nebbiolo. .... 20 Canonica 14% Barolo Docg 220*

*Fossati*

*100% Nebbiolo. .... 19 Voerzio 14% Barolo Docg 380*

*Liste*

*100% Nebbiolo. .... 13 Borgogno 14% Barolo Docg 90*

Pg. 34 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

ROSSI

BAROLO

*ZONA MONFORTE*

*Ravera*

*100% Nebbiolo. .... 18 Benevelli 14% Barolo Docg 70*

*Ravera*

*100% Nebbiolo. .... 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70*

*Mosconi*

*100% Nebbiolo. .... 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70*

*Le Coste*

*100% Nebbiolo. .... 18 Benevelli 14% Barolo Docg 60*

*Mosconi*

*100% Nebbiolo. .... 18 Chiara Boschis 14% Barolo Docg 120*

*Bussia 90*

*100% Nebbiolo. .... 13 Fenocchio 14% Barolo Docg 90*

*Bussia*

*100% Nebbiolo. .... 11 Pianpolvere 14% Barolo Docg 190*

*Bussia*

*100% Nebbiolo. .... 20 Aldo Conterno 14% Barolo Docg 130*

*Perno*

*100% Nebbiolo. .... 17 Elio Sandri 14% Barolo Docg 100*

*Perno*

*100% Nebbiolo. .... 18 Elio Sandri 14% Barolo Docg 90*

*Perno Riserva*

*100% Nebbiolo. .... 16 Elio Sandri 14% Barolo Docg 180*

*Perno Riserva*

*100% Nebbiolo. .... 17 Elio Sandri 14% Barolo Docg 160*

*Perno Riserva*

*100% Nebbiolo. .... 18 Elio Sandri 14% Barolo Docg 150*

*Ciabot Mentin*

*100% Nebbiolo. .... 19 Domenico Clerico 14% Barolo Docg 120*

ROSSI

BAROLO

ZONA CASTIGLIONE

<i>Bricco Boschis</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>18</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>105</i>
<i>Villero</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>19</i>	<i>Fenocchio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>80</i>
<i>Villero</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>17</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
<i>Monprivato</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>17</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>320</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>17</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>50</i>
<i>Bricco Fiasco</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Bricco Fiasco</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>15</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
<i>Parussi</i>					
<i>100% Nebbiolo.....</i>	<i>20</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>95</i>

ROSSI

BAROLO

ZONA LA MORRA

<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>50</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>110</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>
<i>Arborina</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Altare</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
<i>Cerequio</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>430</i>

ZONA VERDUNO

<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>55</i>
<i>Monvigliero</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
<i>Acclivi</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>380</i>

Pg. 37 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

**ROSSI**

**ITALIANI**

LOMBARDIA

<i>Grumello</i> <i>100% Chiavennasca</i> 19	<i>Faccinelli</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>40</i>
<i>Grumello</i> <i>"Rocca de Piro"</i> <i>100% Chiavennasca</i> 15	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>80</i>
<i>Sassella</i> <i>"Stella Retica"</i> <i>100% Chiavennasca</i> 17	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>70</i>
<i>Sassella</i> <i>"Rocce Rosse"</i> <i>100% Chiavennasca</i> 05	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>140</i>
<i>Sassella</i> <i>100% Chiavennasca</i> 18	<i>Rainoldi</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>35</i>
<i>Grumello</i> <i>100% Chiavennasca</i> 19	<i>Rainoldi</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina</i> <i>Superiore Docg</i>	<i>35</i>
<i>Rosso</i> <i>100% Chiavennasca</i> 21	<i>Barbacan</i>	<i>12,5%</i>	<i>Alpi retiche Igt</i>	<i>30</i>
<i>Jazpemi</i> <i>100% Chiavennasca</i> 20	<i>Barbacan</i>	<i>13%</i>	<i>Valgella</i> <i>Valtellina Sup. Docg</i>	<i>40</i>

TRENTINO

ALTO-ADIGE

<i>Foradori</i> <i>100% Teroldego</i> 21	<i>Foradori</i>	<i>12%</i>	<i>Vigneti</i> <i>delle Dolomiti Igt</i>	<i>30</i>
<i>Pinot Noir</i> <i>100% P.N.</i> 22	<i>Franz Haas</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>42</i>
<i>"Saltner" Riserva</i> <i>100% P.N.</i> 21	<i>Cantina Caldaro</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>40</i>
<i>Pinot Nero</i> <i>100% P.N.</i> 21	<i>Lona Ester</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>45</i>

LIGURIA

<i>Rossese di Dolceacqua</i> <i>100% Rossese</i> 20	<i>Rosmarinus</i>	<i>13%</i>	<i>Rossese</i> <i>di Dolceacqua Doc</i>	<i>30</i>
--	-------------------	------------	--	-----------



ROSSI

ITALIANI

TOSCANA

<i>Ca Marcanda</i>					
<i>100% Bolgheri</i>	21	<i>Gaja</i>	14%	<i>Bolgheri Doc</i>	235
<i>Masseto</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	20	<i>Tenuta dell'Ornella</i>	14%	<i>Toscana Igt</i>	1350
<i>Chianti Riserva Storica</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	16	<i>Castell'in Villa</i>	14%	<i>Chianti Classico Docg</i>	420
<i>Chianti Classico</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	19	<i>Castell'in Villa</i>	14%	<i>Chianti Classico Docg</i>	40
<i>Chianti Rufina</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	17	<i>Frascole</i>	14%	<i>Chianti Ruffina Docg</i>	50
<i>Brunello</i>				<i>Brunello di</i>	
<i>100% Sangiovese</i>	17	<i>Mastro Janni</i>	14%	<i>Montalcino Docg</i>	75
<i>Il Poggione</i>				<i>Rosso di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	22	<i>Il Poggione</i>	14%	<i>Montalcino Doc</i>	40
<i>Campo Rombolo</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	19	<i>Le Calle</i>	14%	<i>Montecucco Docg</i>	35
<i>Sassoalloro</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	22	<i>Biondi Santi</i>	14%	<i>Toscana Igt</i>	40

VENETO

<i>Classico</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>					
<i>25% Rondinella</i>	23	<i>Le Ragose</i>	12%	<i>Valpolicella Doc</i>	25
<i>Cabernet Igt</i>					
<i>100% Merlot</i>	19	<i>Le Ragose</i>	14%	<i>Valpolicella Igt</i>	35
<i>Ripasso "Le Sassine"</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>25% Rondinella</i>	20	<i>Le Ragose</i>	14%	<i>Ripasso Sup. Doc</i>	35
<i>Marta Galli</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>25% Rondinella</i>	18	<i>Le Ragose</i>	14%	<i>Superiore Doc</i>	45
<i>Amarone</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>25% Rondinella</i>	10	<i>Le Ragose</i>	15%	<i>Valpolicella Doc</i>	60
<i>Amarone Riserva</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>25% Rondinella</i>	08	<i>Le Ragose</i>	15%	<i>Valpolicella Doc</i>	130

Pg. 39 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

**ROSSI**

**ITALIANI**

KARSO

FRIULI

*Teran*

*100% Terrano* 14 *Skerk* 11% *Venezia Giulia Igt* 38

*Teran*

*100% Terrano* 18 *Cotar* 11% *Venezia Giulia Igt* 35

*Merlot*

*100% Merlot* 09 *Cotar* 12% *Venezia Giulia Igt* 38

*Teran*

*100% Terrano* 18 *Zidarich* 11% *Venezia Giulia Igt* 38

*Merlot*

*100% Merlot* 11 *Parascos* 11% *Venezia Giulia Igt* 35

*Contea*

*100% Merlot* 12 *Valter Sirk* 13% ° 55

CAMPANIA

*Puro Sangue Riserva*

*100% Aglianico* 15 *Tecce* 14% *Taurasi Docg* 75

SICILIA

SARDEGNA

*Salina*

*Nerello* 22 *Hauner* 13% *Salina Igp* 30

*Etna Rosso*

*Nerello* 22 *Terre Nere* 14% *Salina Igp* 45

*Frappato*

*100% Piediroso* 17 *Cos* 13% *Terre Siciliane Igt* 38

*Cerasuolo di Vittoria*

*100% Piediroso* 15 *Cos* 13% *Cerasuolo Docg* 38

*Le Robbe*

*80% Nero d'Avola, altri 22* *Giuseppe Cipolla* 13% *Terre Siciliane Igt* 40

*Occhio di Sale (Rosato)*

*100% Piediroso* 22 *Giuseppe Cipolla* 13% *Terre Siciliane Igtg* 40

*Ottomarro*

*100% Pascale* 18 *Dettori* 16% *Romangia Rosso Igt* 40

*Tuderi*

*100% Cannonau* 16 *Dettori* 16% *Romangia Rosso Igt* 40

Pg. 40   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €  
**ROSSI** **FRANCIA**

---

*BORGOGNA*

---

*COTE*

*DE NUIT Marsannay*

*100% Pinot Noir*   21   *Louis Latour*   13%   *Marsannay Aoc*   50

---

*Bourgogne Rouge*

*100% P. Noir*   22   *Pataille*   12%   *Bourgogne Aoc*   60

---

*Clos de Roy*

*100% P. Noir*   22   *Pataille*   12%   *Marsannay Aoc*   170

---

*Marsannay*

*100% Pinot Noir*   21   *Pataille*   13%   *Marsannay Aoc*   80

---

*Marsannay ROSE*

*100% Pinot Noir*   22   *Pataille*   13%   *Marsannay Aoc*   130

---

*Fixin V.V.*

*100% Pinot Noir*   21   *Dominique Laurent*   13%   *Fixin Aoc*   70

---

*Gevreu-Chambertin*

*100% P.noir*   19   *Pacalet*   13%   *Gevreu-Chambertin Aoc*   185

---

*Le Corbeaux 1Cru*

*100% P.noir*   21   *Bruno Clavelier*   13%   *Gevreu-Chambertin Aoc*   385

---

*Gevrey-Chambertin*

*100% P.noir*   20   *Emmanuel Rouget*   12%   *Gevrey-Chambertin Aoc*   198

---

*Clos de Varoilles*

*Monopole*  
*100% P.noir*   20   *Prieure Roch*   12%   *Gevrey-Chambertin Aoc*   1598

---

*Passetoutgrein*

*80% P.n. 20% Gamay*   21   *Emmanuel Rouget*   12%   *Gevrey-Chambertin Aoc*   70

---

*Les Seuvrées*

*100% P.noir*   21   *Robert Groffier*   12%   *Gevrey-Chambertin Aoc*   350

---

*Bourgogne Rouge*

*100% P.noir*   21   *Robert Groffier*   12%   *Bourgogne Aoc*   140

---

*La Justice*

*100% P.noir*   20   *Mar Roy*   13%   *Gevrey-Chambertin Aoc*   160

---

*La Forge de Tart*

*100% P.noir*   21   *Clos de Tart*   12%   *Morey-Saint-Denis Aoc*   550

---

Pg. 41	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI	FRANCIA					

*Monopole G.Cru*

*100% P.noir* ..... 19      *Clos de Tart*      12%      *Clos de Tart Aoc*      1650

*Les Chaffots 1 cru*

*100% P.noir* ..... 21      *Peirazeu*      13%      *Morey-Saint-Denis Aoc*      195

*Les Champs de la Vigne*

*100% P.noir* ..... 22      *Frederic Cossard*      13%      *Morey-Saint-Denis Aoc*      195

*Chambolle-Musigny*

*100% P.noir* ..... 20      *Sigaut*      13%      *Chambolly-Musigny Aoc*      205

*Chambolle-Musigny*

*100% P.noir* ..... 19      *Pacalet*      13%      *Chambolly-Musigny Aoc*      225

*Chambolle-Musigny*

*100% P.noir* ..... 21      *Domaine Vougerie*      13%      *Chambolly-Musigny Aoc*      185

*Musigny V.V. Monopole*

*100% P.noir* ..... 17      *Comte Georges de Vogué*      12%      *Musigny Aoc*      1700

*Clos Vougeot G.Cru*

*100% P.noir* ..... 21      *Forey Bio*      12%      *Clos Vougeot Aoc*      380

*Clos Vougeot G.Cru*

*100% P.noir* ..... 22      *Domaine Gros*      14%      *Clos Vougeot Aoc*      420

*Bourgogne rouge*

*100% P. Noir* ..... 22      *Domaine Gros*      13%      *Haute-Cotes de Nuit Aoc*      70

*Clos du Prieure Rouge*

*100% P.noir* ..... 21      *Domaine Vougeraie*      12%      *Vougeot Aoc*      170

*Richbourg G.Cru*

*100% P.noir* ..... 98      *Domaine Romanne-Conti*      13%      *Romanée Aoc*      5985

*Grand-Echezeaux*

*100% P.noir* ..... 20      *Domaine Romanne-Conti*      13%      *Romanée Aoc*      2985

*“Les 4 Journaux” 1Cru*

*100% P.noir* ..... 18      *Louis Latour*      13%      *Romanée Saint-Vivant Aoc*      950

*Vosne-Romanée*

*100% P.noir* ..... 22      *Pacalet*      12%      *Vosne-Romanée Aoc*      320

*Monopole G.Cru*

*100% P.noir* ..... 19      *Clos de Tart*      12%      *Clos de Tart Aoc*      1650

**ROSSI**

**FRANCIA**

<i>Les Champs Perdrix</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Vosne-Romanèe Aoc</i>	190
<i>Bourgogne Rouge</i> 100% P.noir ..... 20	<i>Bruno Clavelier</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	90
<i>"Aux Argillas" 1 Cru</i> 100% P.noir ..... 18	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	225
<i>"Aux Argillas" 1 Cru</i> 100% P.noir ..... 22	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	350
<i>Nuit-Saint-Georges</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Henri Gouges</i>	12%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	120
<i>Nuit-Saint-Georges 1 Cru</i> 100% P.noir ..... 09	<i>Prieure Roch</i>	12%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	1250
<i>Clos de Corvèes V.V. 1 Cru</i> <i>Monopole</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Prieure Roch</i>	12%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	1250
<i>Les Dames Huguettes</i> 100% P. Noir ..... 22	<i>Domaine Faiveley</i>	12%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	60
<i>P.N. Vieilles Vignes</i> 100% P.noir ..... 17	<i>Sylvain Deboud</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50
<i>Les Gravieres</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Guillot et Fils</i>	12%	<i>Bourgogne Rouge Aoc</i>	75

**COTE**

<u>DE BEAUNE</u> <i>Le Cloud</i> 100% P.noir ..... 20	<i>Prieure Roch</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	190
<i>Ladoix Rouge</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	150
<i>Bourgogne V.V.</i> 100% P.noir ..... 21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	105
<i>Aloxe-Corton 1 Cru</i> 100% P.noir ..... 18	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	235

Pg. 43	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI	FRANCIA					
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	210
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	105
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>En Belle Lies</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	75
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>					
	<i>100% P.noir</i>	96	<i>Robert Ampeau</i>	13%	<i>Cote de Beaune Aoc</i>	75
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Le Grappin</i>	14%	<i>Cote de Beaune Aoc</i>	90
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>De Nicolay</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Les Gallardes</i>				<i>Savigny-†</i>	
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	100
	<i>Clos de l'Ecu Monopole</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Faiveley</i>	12%	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	130
	<i>En Coulezain V.V.</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Chancelier</i>	12%	<i>Cote d'Or</i>	100
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	180
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	175
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	185
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Pommard Aoc</i>	120
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Volmay Aoc</i>	120
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Marquis d'Angerville</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	80
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Marquis d'Angerville</i>	12%	<i>Volnay Aoc</i>	350

Pg. 44	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI			FRANCIA			
	<i>Les Riottes 1Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	13%	<i>Monthelie Aoc</i>	100
	<i>Pinot Noir Rosè</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	40
	<i>Monthelie</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Pierre Morey</i>	13%	<i>Monthelie Aoc</i>	70
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pierre Morey</i>	13%	<i>Bourgogne Aop</i>	60
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>Cote d'Or</i>	65
	<i>Ecusseaux 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	93	<i>Robert Ampeau</i>	13%	<i>Aurey Duresse Aoc</i>	80
	<i>Saint-Romain</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Sarnin-Berrux</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	70
	<i>Sous roche</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	80
	<i>Bedeau</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Frederic Cossard</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Mathilde</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Benoit Ente</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	110
	<i>Chassagne-Montrachet V.V.</i>					
	<i>100% P.Noir</i>	21	<i>Alex Moreau</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	180
	<i>Santenay Village V.V</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Marc Colin</i>	13%	<i>Santenay Ac</i>	80
	<i>Maranges</i>					
	<i>100% P.Noir</i>	20	<i>En Belles Lies</i>	13%	<i>Maranges Ac</i>	70
	<i>Les Vaux</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Domaine Rougeot</i>	13%	<i>Cote d'OrAoc</i>	70
	<i>Les Vergelesses 1Cru</i>				<i>Pernrd</i>	
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Rollin Pere et Fils</i>	13%	<i>Vergelesses Aoc</i>	80

Pg. 45	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

**ROSSI**

**FRANCIA**

*SAVOIA*

*I Vicini*

*100% Barbera* 20 *Jean-Yves-Peron* 13,5% *Vin C.E* 45

*JURA*

*Corvées de T..*

*100% Trousseau* 20 *Domaine de l'Octavin* 14% *Cote de Jura Arc* 45

*Poulsard*

*100% Poulsard.* 22 *Buronfosse* 12,5% *Cote de Jura* 50

*Ploussaperlipoprte*

*100% Poulsard.* 22 *De la Borde* 12,5% *Arbois pupillon* 70

*Le Pinot Noir*

*100% Pinot Noir* 20 *Bornard* 12% *Vin de France* 48

*RODANO*

*Chateauneuf-du-Pape*

*70% Gre., 15% Sy., 15% Mou.* 16 *Domaine du Chateau* 15% *Chateauneuf-du-Pape* 120

*Cornas*

*100% Syrah.* 21 *Pacalet* 13% *Cornas Aoc* 160

*Inopia*

*Gren.Mouve, Syrah* 21 *Le Moine* 15% *Cote du Rhone* 50

*LANGUEDOC*

*ROUSSILION Le p'tit bonhomme*

*100% Cinsault* ° *Ugo Lestelle* 12% *Vin de France* 40

*Roc*

*100% Granache* 19 *Domaine Vinci* 12% *Cotes Catalanes* 30

*Rouge*

*70% Gren., 30% Car.* 18 *Matassa* 13% *Cotes Catalanes* 50

*PROVENZA*

*Palette Rouge*

*30% Mourvedre, 25% Altri*  
*45% Grenache,* 17 *Chateau Simon* 13% *Palette Aoc* 60



Pg. 46   Nome Vitigno   Anno   Produttore   Vol.   Denominazione   €

ROSSI

FRANCIA

COTEAUX  
CHAMPENOIS

*MPQR*

*100% P. Noir*   °   *Henin Romain*   12%   *C. Champenois Aoc*   80

*Pinot Noir*

*100% P. Noir*   °   *Stephane Saillet*   12%   *Vin de France*   50

CHALONNAISE

MACONNAIS

*Mercury V.V.*

*100% P. Noir*   22   *Domaine Faiveley*   12%   *Mercury Aoc*   60

*“Les Crays”*

*100% P. Noir*   22   *Julien Guillot*   12%   *Borgogne Aoc*   80

BEAUJOUAIS

*Chenas*

*“Petit Pierres-gandelins”*

*100% Gamay*   21   *Julien Guillot*   12%   *Macon Aoc*   60

*Fleurie*

*100% Gamay*   22   *Frederic Cossard*   13%   *Fleurie Aoc*   60

*Morgon V.V.*

*100% Gamay*   22   *Guy Breton*   13%   *Morgon Aoc*   50

LOIRA

*Clos Durandiere*

*100% Cab. Franc*   20   *Etienne Bodet*   13%   *Saumur Asc*   80

*Franc de Pied*

*100% Cab. Franc*   22   *Roches Neuves*   13,5%   *Saumur  
Champigny Asc*   100

## ROSSI

## FRANCIA

*BORDEAUX*

<i>Cheval Blanc</i> Cab.Sauv, Cab.Franc, ..... 21	<i>Chateau Cheval Blanc</i>	13%	<i>Saint-Emilion Aoc.</i>	1485
<i>Haut-Brion</i> Cab.Sauv, P.verdot Cab.Franc, Merlot ..... 18	<i>Chateau Haut-Brion</i>	13%	<i>Pessac-Léognan Aoc</i>	1100
<i>Mouton-Rothschild</i> Cab.Sauv, P.verdot Cab.Franc, Merlot ..... 17	<i>Chateau Mouton-Rothschild</i>	13%	<i>Pauillac Aoc.</i>	1385
<i>Mouton-Rothschild</i> Cab.Sauv, P.verdot Cab.Franc, Merlot ..... 18	<i>Chateau Mouton-Rothschild</i>	13%	<i>Pauillac Aoc.</i>	1450
<i>Margaux "Alter Ego"</i> Cab.Sauv, Merlot, P.verdot ..... 14	<i>Chateau Palmer</i>	13%	<i>Margaux Aoc.</i>	195
<i>Phélan Segur</i> 20% Cab.Sauv, 80% Merlot ..... 16	<i>Chateau Phélan Segur</i>	13%	<i>Saint-Estèphe Aoc.</i>	95
<i>Laffitte Carcasset</i> 20% Cab.Sauv, 80% Merlot ..... 19	<i>Chateau Laffitte Carcasse</i>	13%	<i>Saint-Estèphe Aoc.</i>	65
<i>Cantemerle</i> Cab.Sauv, Cab.Franc, Merlot ..... 21	<i>Chateau Cantemerle</i>	13%	<i>Haut-Medoc Aoc</i>	60
<i>La Grave</i> 20% Cab.Franc 80% Merlot ..... 21	<i>Chateau La Grave</i>	13%	<i>Pomerol Aoc</i>	95

ROSSI

ALTRE NAZIONI

*SPAGNA*

*Vega-Sicilia "Unico"*  
*Carignan, Macabeo*   19   *Vega Sicilia*   12%   *Ribera del Duero Doc*   580

*AUSTRIA*

*Juris*  
*100% Pinot Noir*   15   *Breitenteil*   13%   °   90

*LIBANO*

*Ixsir Grande Reserva*  
*Cab. Sauv. Syrah*   13   *Gibran*   13%   °   65

*OREGON*

*Marjorie*  
*100% Pinot Noir*   15   *Cristom*   14%   °   100

*CILE*

*Pisador*  
*100% Pais*   17   *La Mision*   13%   °   35

*ARGENTINA*

*Gran Vu*  
*Cab. Sauv. Malbec*   13   *Salentein*   13%   °   92

*PATAGONIA*

*Trenta yY Dos*  
*100% Pinot Noir*   21   *Chacra*   13%   °   60

*Cinquanta Y Dos*  
*100% Pinot Noir*   20   *Chacra*   13%   °   100

**DOLCI**

ITALIA *Vino Bianco*

<i>100% Erbaluca</i>	<i>18</i>	<i>Le piane</i>	<i>13%</i>	<i>°</i>	<i>40</i>
<hr/>					
<i>Sulè</i>				<i>Erbaluce di</i>	
<i>100% Erbaluca</i>	<i>18</i>	<i>Orsolani</i>	<i>14%</i>	<i>Caluso Docg</i>	<i>45</i>
<hr/>					
<i>Recioto</i>					
<i>Corvina, molinara</i>	<i>18</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>	<i>Valpolicella Docg</i>	<i>30</i>
<hr/>					
<i>Torcolato di Breganze</i>					
<i>100% Vespaiola</i>	<i>18</i>	<i>Maculan</i>	<i>14%</i>	<i>Breganze Doc</i>	<i>50</i>

FRANCIA *Vin de Paille*

<i>Savagnin, Chardonnay</i>					
<i>Poulsard</i>	<i>12</i>	<i>Domaine Signer</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Jura Aoc</i>	<i>65</i>
<hr/>					
<i>Chateau d'Iquem</i>					
<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>16</i>	<i>Castelnau Suduirant</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc.</i>	<i>60</i>
<hr/>					
<i>Chateau d'Iquem</i>					
<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>16</i>	<i>Chateau d'Iquem</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc</i>	<i>600</i>
<hr/>					
<i>Carbonnieu</i>					
<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>15</i>	<i>Chateau Carbonnieu</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc.</i>	<i>60</i>
<hr/>					
<i>L'Abbaye</i>					
<i>Muscadelle, Semillon</i>					
<i>Chenin Blanc</i>	<i>15</i>	<i>Domaine l'Ancienne</i>	<i>13%</i>	<i>Monbazzillac Aoc</i>	<i>40</i>

ESTERO *Auslese*

<i>Cuvèe</i>	<i>19</i>	<i>Kracher</i>	<i>12%</i>	<i>Burgerland</i>	<i>40</i>
<hr/>					
<i>Tokaji 5 Puttonyou</i>					
<i>Harslevelu</i>	<i>13</i>	<i>Domaine Signer</i>	<i>12%</i>	<i>Disznoko</i>	<i>90</i>

Pg. 50	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

BOLLICINE *Dosaggio Zero*

75% CH. 25% P.N. 16 Revì 13% Trento Doc 70

*Cabochon N.022 Brut*  
70% CH. 30% P.N. Monterossa 13% Franciacorta Docg 180

*Deutz Brut*  
80% CH. 20% P.N. Deutz 12% Champagne 120

BIANCHI *Blanc de Morceaux  
et de La Salle*

100% Priè 19 Vevey Albert 13% Valle d'Aosta Doc 65

*Riesling*  
100% Riesling 18 Cantina Falkestein 13% Alto Adige  
Sudtirolo Doc 65

ROSSI *Mimmo*

60% Nebbiolo, 20% Vesp.  
20% Croatina 20 Le Piane 14% Vino Rosso 60

*Boca*  
85% Neb. 15% Vesp 13 Le Piane 13,5% Boca Doc 160

*Gattinara*  
100% Nebbiolo 15 Antoniolo 14% Gattinara Docg 90

*Gattinara Riserva*  
100% Nebbiolo 18 Petterino 14% Gattinara Docg 80

*Tre Vigne*  
100% Nebbiolo 17 Travaglini 13,5% Gattinara Docg 80

*Anno Primo*  
100% Nebbiolo 12 Cantalupo 13,5% Ghemme Docg 70

*Cascina Cottignano*  
80% Neb. 20% Croat. 16 Garella 14% Bramaterra Doc 80

*Barbera d'Alba*  
100% Barbera 18 Vietti 14% Barbera d'Alba Doc 60

*Nebbiolo*  
100% Nebbiolo. 20 Vietti 14% Langhe Doc 60

Pg. 51 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

MAGNUM

<i>Nebbiolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Rocche die Manzoni</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>	
<i>Sarmassa "Vigna Merenda"</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Scarzello</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>	
<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>110</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>14</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>	
<i>Crichet Pajè</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Roagna</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>3180</i>	
<i>Barbaresco</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>14</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>160</i>	
<i>Barbaresco Cru</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>120</i>	
<i>Rosso di Valtellina</i>						
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>16</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina Rosso Doc</i>	<i>70</i>	
<i>Amarone</i>						
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpollicella</i>		
<i>25% Rondinella</i>	<i>11</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>14%</i>	<i>Ripasso Doc</i>	<i>130</i>	

FRANCIA Monceau

<i>100% Chardonnay.</i>	<i>20</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>150</i>	
<i>Gevrey-Chambertin</i>						
<i>100% P.noir</i>	<i>19</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>450</i>	
<i>Le Bourg</i>						
<i>100% C. Franc</i>	<i>13</i>	<i>Clos Rougeard</i>	<i>13%</i>	<i>Saumur Ascc</i>	<i>2450</i>	

*Monte Lodoletta*

*Corvina, Molinara*

*Rondinella* ..... 98

*Dal forno*

*15%*

*Amarone della  
Valpolicella Doc*

*460*