

*Questa selezione di vini è il frutto di un viaggio sensoriale condotto con passione dal nostro Maitre Alessio e dallo Chef Matteo. Dopo esperienze maturate tra degustazioni, incontri con produttori e approfondimenti sulle eccellenze vinicole, abbiamo creato una carta che esprime al meglio la filosofia della Brandosteria: autenticità, qualità e abbinamenti pensati per esaltare ogni piatto.*

*Il Piemonte è una delle regioni vinicole più prestigiose d'Italia, famosa per la qualità e la diversità dei suoi vini. Caratterizzata da un territorio unico, con colline dolci e un clima continentale moderato, la regione offre vini rossi robusti, bianchi eleganti e bollicine raffinate. Vitigni autoctoni come il Nebbiolo, la Barbera e il Dolcetto rappresentano l'anima della tradizione vinicola piemontese, mentre la Vespolina e l'Erbaluce ne esprimono il carattere distintivo. Dai grandi rossi di invecchiamento come il Barolo e il Barbaresco, ai freschi bianchi delle Langhe e del Monferrato, fino alle bollicine del Metodo Classico, il Piemonte si distingue per una produzione di qualità che affascina gli intenditori di tutto il mondo.*

**BUONA LETTURA E BUONA DEGUSTAZIONE**

## L'ESSENZA FRIZZANTE DEL PIEMONTE

Le Bollicine Piemontesi rappresentano un'eccellenza del Metodo Classico Italiano. Dall'Alta Langa ai Blanc de Blanc, questi spumanti esprimono finezza ed eleganza, con bollicine persistenti e profumi raffinati.

### *Cantina della Serra*

€18.00

*Il Serra*

*Vino Spumante Dry Metodo Martinotti*

*100% Erbaluce*

### *Montaribaldi*

€23.00

*Taliano Giuseppe*

*Brut Millesimato Metodo Martinotti 2023*

*Chardonnay / Pinot Nero*

### *Paolo Ferri*

€20.00

*Preja*

*Extra Dry Metodo Martinotti 2024*

*100% Pinot Nero*

**I Carpini** €25.00

*Chiaror Sul Masso*

*Vino Spumante Brut Metodo Martinotti 2023*

*100% Timorasso*

**Casa Baricalino** €35.00

*Vino Spumante Brut Metodo Classico*

*Chardonnay / Pinot Nero*

**La Battistina** € 29.00

*Gavi Spumante Brut*

*Metodo Classico DOCG 2018*

*100% Cortese*

**Torraccia Del Piantavigna** € 37.00

*Erbavoglio Blanc de Blanc*

*Dosaggio Zero Metodo Classico 2020 (38 msl)*

*100% Erbaluce*

**Vegis** € 38.00

*Vegis Extra Brut 2023*

*Metodo Classico (48 msl)*

*100% Nebbiolo*

## **Podere Rocche dei Manzoni di Valentino**

€ 39.00

*Valentino Brut Elena 2021*

*Metodo Classico*

*70% Chardonnay, 30% Pinot Nero*

## **Marcaberto**

€ 37.00

*Sansannée Brut 2023*

*Metodo Classico*

*Pinot Nero / Chardonnay*

## **Paolo Ferri**

€ 28.00

*Preja Brut 2021*

*Metodo Classico*

*40% Vespolina, 60% Pinot Nero (24 msl)*

## **Paolo Ferri**

€ 40.00

*Preja Pas Dosé 2020 - Gran Cuvée Blanc de Noir Metodo Classico*

*100% Vespolina (40 msl)*

## ALTA LANGA

L'Alta Langa è la denominazione che identifica gli spumanti Metodo Classico di alta qualità del Piemonte, ottenuti da Pinot Nero e Chardonnay e affinati a lungo sui lieviti per garantire profondità e complessità aromatica.

### *Borgo Moncalvo*

€ 38.00

*Simposiarca Brut nature Metodo Classico DOCG 2019 - Blanc de Noir*

*100% Pinot Nero*

### *Marcaberto*

€ 55.00

*Brut Nature DOCG 2020 - Blanc de Noir*

*100% Pinot Nero*

### *Fontanafredda*

€ 42.00

*Blanc de Blanc Metodo Classico Extra Brut DOCG*

*100% Chardonnay*

## **PERLAGE FRANCESE , CUORE PIEMONTESE**

**In Piemonte, alcuni produttori hanno adottato tecniche ispirate allo Champagne per creare spumanti di eccezionale raffinatezza. Questi vini, spesso con lunghi affinamenti, esprimono un equilibrio perfetto tra acidità e struttura**

### ***La Scolca***

€ 95.00

*Soldati La Scolca D'Antan Brut 2011*

*100% Cortese oltre 120 mesi sui lieviti*

### ***Fontanafredda***

€ 100.00

*Vigna Gatinera - Pas Dosé Riserva Metodo Classico - Blanc de Noir*

*100% Pinot Nero 84 mesi sui lieviti*

### ***Podere Rocche dei Manzoni***

€ 85.00

*Valentino Brut 0 Metodo Classico - 2011*

*100% Chardonnay 140 mesi sui lieviti*

### ***Cantina Del Signore***

€ 115.00

*Tilio Rosé Metodo Classico Dosaggio Zero Millesimato 2011*

*100% Nebbiolo oltre 100 mesi sui lieviti*

### ***Contratto***

€ 120.00

*Special Cuvée Pas Dosé Metodo Classico Riserva 2015*

*90% Pinot Nero, 10% Chardonnay, oltre 100 mesi sui lieviti*

## **BOLLICINE ROSE'**

**Le bollicine rosate piemontesi, prodotte da Nebbiolo, Pinot Nero e Grignolino, uniscono eleganza e freschezza. Possono essere realizzate con il Metodo Classico, per maggiore complessità, o con il Metodo Martinotti, per vini più fragranti. Con aromi di frutti rossi, agrumi e fiori, e una bollicina fine, sono ideali per aperitivi e piatti leggeri.**

### **Antonio Vallana**

€ 38.00

*Brut Rosé Metodo Classico 60 msl 2015*

*100% Nebbiolo*

### **Cantine del Signore**

€ 49.00

*Il Mecco - Metodo Classico Rosato Millesimato Dosaggio Zero 40 msl*

*100% Nebbiolo*

### **Cantine Gaudio**

€ 38.00

*Grignolino Rosé Metodo Classico Millesimato Brut Nature*

*100% Grignolino*

### **Poggio Ridente**

€ 23.00

*Pinella Rosé 2022 - Dosaggio Zero Millesimato*

*100% Pinot Nero*

### **Edoardo Patrone**

€ 21.00

*Spumante Extra Dry Metodo Martinotti*

*100% Uve autoctone Valli Ossolane*

## VINI ROSATI FERMI

I rosati fermi piemontesi, prodotti da Nebbiolo, Grignolino e Barbera, uniscono freschezza e struttura. Con aromi di fragola, ciliegia, agrumi e fiori, e una piacevole acidità, sono perfetti per aperitivi e abbinamenti con pesce, carni bianche e cucina mediterranea.

**Guasti**

€18.00

*Vinciaret 2023*

*100% Barbera*

**Antonio Vallana**

€25.00

*Nebbiolo Rosato DOC 2022*

*100% Nebbiolo*

**Conterno**

€30.00

*Il Rosato 2023*

*100% Nebbiolo*



## ORANGE WINE

Gli orange wine sono vini bianchi prodotti con una macerazione prolungata delle bucce, ottenendo così un colore ambrato e una struttura più complessa. Questa tecnica, usata fin dall'antichità in Georgia, è oggi diffusa in vari paesi, tra cui

Italia e Slovenia. Caratterizzati da aromi di frutta secca, agrumi canditi e spezie, e da una leggera tannicità, sono molto versatili negli abbinamenti gastronomici. Il loro recente successo è legato alla vinificazione naturale e alla riscoperta di metodi tradizionali.

### *De Marie*

€34.00

*Sabbia Orange Wine*

*100% Arneis*

### *I Carpini*

€37.00

*Timox Colli Tortonesi DOC 2021*

*100% Timorasso*

### *Soprarvento*

€30.00

*Changes 2023*

*100% Erbaluce*

## **BIANCHI PIEMONTESI**

**I vini bianchi piemontesi, ottenuti da vitigni come il Cortese,  
l'Arneis il Timorasso e l'Erbaluce .**

**si distinguono per freschezza, mineralità e finezza  
aromatica. Perfetti come aperitivo o piatti leggeri.**

### ***Poderi Gianni Gagliardo***

**€26.00**

*Fallegro Langhe DOC - 2023*

*95% Favorita, 5% Riesling*

### ***Le Piane***

**€24.00**

*Biank Ω 2023*

*Vino Bianco Colline Novaresi (Boca)*

### ***Damiano Cavallini***

**€18.00**

*Lunatico DOC 2023*

*100% Erbaluce - Colline Novaresi*

### ***Luca Leggero***

**€28.00**

*Turciatura - Erbaluce di Caluso DOCG 2023*

*100% Erbaluce 7mesi in Anfora min 3 mesi in bottiglia*

**Borgogno Rivata** €23.00

*Arneis Langhe DOC 2022*

*100% Arneis*

**Vigneti Giacomo Boveri** €39.00

*Lacrime del Bricco Derthona 2021 - Colli Tortonesi*

*100% Timorasso*

**Tenuta Garetto** €42.00

*Derthona DOC 2022 - Colli Tortonesi*

*100% Timorasso*

**Astemia** €24.00

*Sauvignon Langhe DOC*

*100% Sauvignon*

**Casa Baricalino** €23.00

*Nas-Cëtta Langhe 2022 DOC - Comune di Novello (CN)*

*100% Nascetta*

<b>Borgo Moncalvo Pierluigi</b>	€22.00
<i>Ellipsis - Moscato Secco DOC 2021</i>	
<i>100% Moscato</i>	
<b>Tenuta Rocca</b>	€32.00
<i>Chiara - Langhe DOC 2022</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
<b>Montaribaldi</b>	€27.00
<i>Stissa D'Le Favole Langhe DOC 2023</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
<b>La Scolca</b>	€45.00
<i>Gavi dei Gavi Etichetta Nera D.O.C.G. 2023</i>	
<i>100% Cortese</i>	
<b>Massolino</b>	€33.00
<i>Langhe Riesling DOC 2022</i>	
<i>100% Riesling</i>	
<b>Montalbera</b>	€20.00
<i>Calypsos DOC 2020</i>	
<i>100% Viognier</i>	
<b>Elio Perrone</b>	€24.00
<i>Givino Bianco 2023</i>	
<i>80% Chardonnay, 20% Moscato Bianco</i>	

## ALTO PIEMONTE

**Un Territorio di Tradizione e Riscoperta.**

**L'Alto Piemonte è una zona vinicola storica che si estende tra le province di Novara, Vercelli, Biella e Verbano-Cusio-Ossola, caratterizzata da colline moreniche, suoli ricchi di minerali e un clima influenzato dalle vicine Alpi. Un tempo uno dei cuori pulsanti della viticoltura piemontese, questo territorio ha vissuto un periodo di declino nel Novecento, ma oggi sta conoscendo una nuova rinascita grazie alla riscoperta delle sue denominazioni storiche. Qui il Nebbiolo, localmente chiamato Spanna, dà vita a vini eleganti e complessi come Gattinara, Ghemme, Lessona e Boca, caratterizzati da una spiccata freschezza e una finezza tannica che li rende unici rispetto alle versioni delle Langhe. Accanto al Nebbiolo, varietà autoctone come Vespolina, Croatina e Uva Rara contribuiscono a creare vini dal carattere autentico e territoriale. Oggi l'Alto Piemonte è sempre più apprezzato dagli appassionati per la sua capacità di offrire vini di grande personalità, profondamente legati alla tradizione ma capaci di innovarsi, mantenendo viva un'eredità secolare.**

**Antonio Vallana**

€ 30.00

*Spanna DOC 2019*

*100% Nebbiolo*

**Damiano Cavallini**

€ 21.00

*Altro DOC 2019*

*100% Nebbiolo*

**Torraccia del Piantarigna**

€ 29.00

*Ramale DOC 2018*

*100% Nebbiolo*

**Contrordine**

€ 24.00

*Contro Mano DOC 2023*

*100% Nebbiolo*

**Damiano Cavallini**

€ 38.00

*Caramino DOC 2019*

*100% Nebbiolo*

## ***Il Roccolo di Mezzomerico***

€ 49.00

*Anfora - DOC 2019*

*100% Nebbiolo*

## ***Cantina Rovellotti***

€ 19.00

*Morenico DOC 2022*

*Nebbiolo, Vespolina, Bonarda, Uva Rara*

## ***Mazzoni***

€ 24.00

*Vespolina Il Ricetto DOC 2023*

*100% Vespolina*

## ***Torraccia del Piantarigna***

€ 22.00

*La Mostella DOC 2022*

*100% Vespolina*

## ***Le Piane***

€ 26.00

*La Maggiorina 2022*

*Blend vitigni autoctoni piemontesi*

**Le Piane** € 45.00

*Piane 2021*

*100% Croatina*

**Antonio Vallana** € 24.00

*Barbera DOC 2022*

*100% Barbera*

**Damiano Cavallini** € 38.00

*Fara Motto del Lupo DOC 2021*

*Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara*

**Francesca Castaldi** € 36.00

*Fara DOC 2019*

*100% Nebbiolo*

**Podere Garona** € 37.00

*Sizzano DOC 2019*

*Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara*

**Paolo Ferri** € 28.00

*Xunux DOC 2017*

*Nebbiolo, Pinot Nero*



## L'ALTRO PIEMONTE

è una delle zone vinicole più affascinanti e storiche della regione, caratterizzata da suoli vulcanici e morenici, un clima fresco influenzato dalle Alpi e una lunga tradizione vitivinicola. Tra le denominazioni più prestigiose spiccano Carema, Bramaterra e Lessona, tre espressioni uniche del Nebbiolo (chiamato localmente Spanna) che si distinguono per eleganza, finezza e grande capacità di invecchiamento. **Carema DOC** è un vino di montagna coltivato su ripidi terrazzamenti sostenuti da muretti a secco. Qui il Nebbiolo si esprime con profumi floreali, mineralità e una straordinaria eleganza. La lunga maturazione conferisce struttura e profondità, rendendolo un vino di grande personalità. **Bramaterra DOC** nasce da un territorio con suoli di origine vulcanica, che donano al vino una spiccata sapidità e note minerali. L'assemblaggio con altre uve autoctone come Croatina e Vespolina arricchisce la sua complessità, dando vita a un rosso fine ma con una buona struttura. **Lessona DOC** è una delle espressioni più raffinate del Nebbiolo, grazie ai suoli ricchi di sabbie marine che esaltano la sua eleganza e longevità. I suoi tannini setosi e il profilo aromatico ricco di note floreali e speziate lo rendono un vino di grande classe e tradizione. Questi vini, legati a una storia antica e a territori unici, stanno vivendo una nuova rinascita, grazie all'interesse crescente per espressioni autentiche e raffinate del Nebbiolo al di fuori delle Langhe.

**La Palazzina** € 43.00

*Bramaterra Riserva DOC 2018 - Balmibioti*

*Nebbiolo, Croatina, Vespolina, Uva Rara*

**Cantina Produttori Nebbiolo di Carema** € 30.00

*Carema DOC 2021*

*100% Nebbiolo*

**Cantina Produttori Nebbiolo di Carema** € 39.00

*Carema Riserva DOC 2020*

*100% Nebbiolo*

**Soprarvento** € 65.00

*Heroes! Carema DOC 2022*

*100% Nebbiolo*

**Cantine Garrone - Priinent** € 44.00

*Valli Ossolane Nebbiolo Superiore DOC 2021*

*100% Nebbiolo*

## **Pietro Cassina**

€ 50.00

*Lessona DOC 2016 - Pidrin*

*100% Nebbiolo*

## **Proprietà Sperino**

€ 89.00

*Lessona DOC 2018*

*100% Nebbiolo*

## **Edoardo Patrone**

€ 25.00

*Le Pontinum 2022*

*100% Merlot*

## **Luca Leggero**

€ 28.00

*La vila Canavese DOC 2022 - 10 Mesi in anfora*

*100% Nebbiolo*

## **Luca Leggero**

€ 38.00

*Mauranen Canavese DOC 2021 - 10 Mesi in anfora, 14 mesi in bottiglia*

*100% Picotendro (Nebbiolo dimenticato)*

## LANGHE E MONFERRATO

Le Langhe e il Monferrato sono terre dalla forte vocazione vitivinicola, caratterizzate da colline ondulate, suoli ricchi e un clima ideale per la produzione di vini di qualità. La combinazione tra altitudine, esposizione e biodiversità conferisce ai vini grande complessità, eleganza e longevità.

Questi territori hanno una tradizione secolare e un'identità unica, espressa in vini che sanno raccontare il legame profondo con la terra, la cultura e il saper fare dei vignaioli. Il risultato è un patrimonio enologico riconosciuto a livello internazionale.

*Casa Baricalino*

€ 20.00

*Vino Rosso - Nebbiolo e Cabernet*

*Crivelli*

€ 27.00

*Ruché di Castagnole Monferrato DOCG 2023*

*100% Ruché*

## **Cascine Quarino**

€ 33.00

*Eclissi Albugnano Superiore DOC 2020*

*100% Nebbiolo*

## **Borgogno Rivata**

€ 25.00

*Lumas Langhe Rosso DOC 2022*

*100% Pelaverga*

## **Vielli**

€ 26.00

*Dolcetto d'Alba DOC 2023*

*100% Dolcetto*

## **Astemia**

€ 25.00

*Dolcetto d'Alba DOC 2022*

*100% Dolcetto*

## **Matteo Correggia**

€ 25.00

*Roero DOCG 2021*

*95% Nebbiolo + altri vitigni*

## ***Cantine Gaudio***

€ 27.00

*Bricco Mondalino*

*Grignolino del Monferrato Superiore DOC 2022*

*100% Grignolino*

## ***Tenuta Garrone***

€ 29.00

*Giassa Grignolino d'Asti DOC 2022*

*100% Grignolino*

## ***Tenuta Il Cascinone***

€ 19.00

*Soliti DOC 2022*

*100% Merlot*

## ***Enzo Boglietti***

€ 28.00

*Langhe Nebbiolo DOC 2023*

*100% Nebbiolo*

## ***Produttori di Barbaresco***

€ 30.00

*Langhe Nebbiolo DOC 2021*

*100% Nebbiolo*

## **Borgogno**

€ 49.00

*No Name DOC 2021*

*100% Nebbiolo*

## **Montaribaldi**

€ 29.00

*Garbanin Langhe DOC 2023*

*100% Nebbiolo*

## **Tenuta Rocca**

€ 31.00

*Nebbiolo d'Alba DOC 2022 - Vigna soriornati*

*100% Nebbiolo*

## **Montaribaldi**

€ 28.00

*Niculin Langhe DOC 2022*

*Nebbiolo, Dolcetto, Merlot*

**Montaribaldi** € 26.00

*Ternus Langhe DOC 2021*

*Nebbiolo, Barbera, Dolcetto*

**Podere Rocche dei Manzoni** € 52.00

*Quatr Nas Langhe DOC 2019*

*Nebbiolo, Merlot, Pinot nero, Cabarnet*

**Avanposti Cerchi** € 28.00

*Starina Monferrato DOC 2021*

*100% Starina*

**Bossi Piero** € 28.00

*Calosso Gamba di Pernice DOC 2022*

*100% GambaRossa*

**Cascina Quarino** € 26.00

*Ecclesia DOC 2021*

*100% Freisa*



## **Poggio Ridente**

€ 22.00

*Cecilia Zucca Albarossa DOC 2021*

*100% Albarossa*

## **Vigneti Massa**

€ 32.00

*Pertichetta 2013*

*100% Croatina*

## **499 Azienda Agricola**

€ 27.00

*San Giorgio DOC 2022 - Langhe Pinot Nero*

*100% Pinot Nero*

## **Avanposti Cerchi**

€ 28.00

*Pinot Nero Monferrato DOC 2022*

*100% Pinot Nero*

## LA BARBERA

La Barbera è uno dei vitigni simbolo del Piemonte, noto per la sua freschezza, acidità vivace e versatilità. Da sempre coltivata nelle colline piemontesi, esprime al meglio il carattere del territorio, dando vita a vini che spaziano da versioni giovani e fruttate a riserve più strutturate e complesse.

Tra le espressioni più prestigiose della Barbera spicca il Nizza DOCG, una denominazione che valorizza il potenziale di questo vitigno attraverso una produzione rigorosa e affinamenti prolungati. Coltivato in un'area ristretta del Monferrato, il Nizza si distingue per la sua profondità aromatica, intensità e capacità di invecchiamento, rappresentando l'eccellenza della Barbera piemontese.

*Michele Chiarlo*

€ 30.00

*Nizza Cipressi DOCG 2022*

*100% Barbera*

*Tenuta Garetto*

€ 45.00

*Nizza Favà DOCG 2021*

*100% Barbera*

**Elio Perrone**

€ 25.00

*TasmorCan Barbera d'Asti DOCG 2023*

*100% Barbera*

**Elio Altare**

€ 37.00

*Barbera d'Alba DOC 2022*

*100% Barbera*

**Pio Cesare**

€ 33.00

*Barbera d'Alba DOC 2021*

*100% Barbera*

**Vielli**

€ 49.00

*La Crena Barbera d'Asti DOCG 2019*

*100% Barbera*

## **GATTINARA**

**Gattinara è una delle denominazioni storiche del Piemonte, dove il Nebbiolo esprime un carattere austero e minerale, con tannini eleganti e un notevole potenziale di invecchiamento.**

***Cantina del Signore*** € 37.00

*Gattinara Il Putto DOCG 2020*

*100% Nebbiolo*

***Travaglini*** € 48.00

*Gattinara Tre Vigne DOCG 2020*

*100% Nebbiolo*

***Paride Iarelli*** € 45.00

*Gattinara Pietro DOCG 2019*

*100% Nebbiolo*

***Antoniolo*** € 55.00

*Gattinara Riserva DOCG 2019*

*100% Nebbiolo*

***Antoniolo*** € 79.00

*Gattinara Osso San Grato Riserva 2019*

*100% Gattinara*

## **GHEMME**

**Il Ghemme DOCG è un vino nobile dell'Alto Piemonte, ottenuto da Nebbiolo . Con un affinamento prolungato, offre grande profondità e una struttura tannica importante.**

***Torraccia del Piantavigna*** € 42.00

*Ghemme DOCG 2016*

*100% Nebbiolo*

***Torraccia del Piantavigna*** € 69.00

*Ghemme DOCG 2016 - Vigna Pellizane*

*100% Nebbiolo*

***Ioppa*** € 35.00

*Ghemme DOCG 2017*

*100% Nebbiolo*

***La Torretta*** € 55.00

*Ghemme Riserva DOCG 2013 - Vigna Torrazza*

*100% Nebbiolo*

## **BOCA**

**Il Boca è un tesoro nascosto del Piemonte, un vino austero ed elegante ottenuto da Nebbiolo e Vespolina. L'affinamento prolungato esalta la sua complessità aromatica e la longevità straordinaria.**

### *Le Piane*

€ 75.00

*Boca DOC 2018*

*85% Nebbiolo, 15% Vespolina*

### *Antonio Vallana*

€ 45.00

*Boca DOC 2018*

*70% Nebbiolo, 30% Vespolina*

### *Sergio Barbaglia*

€ 50.00

*Boca DOC 2019*

*Nebbiolo, Vespolina, Uva Rara.*

## **BAROLO E BARBARESCO**

**Il Barolo e il Barbaresco sono tra i vini più iconici del Piemonte, frutto di una lunga evoluzione che li ha resi celebri a livello internazionale. Ottenuti dal Nebbiolo, un vitigno nobile e complesso, questi vini devono il loro successo alla combinazione unica di terroir, storia e tradizione.**

**Il Barolo, spesso definito il “Re dei Vini”, ha acquisito notorietà nell’Ottocento grazie alla Marchesa di Barolo e a Camillo Benso di Cavour, che ne intuirono il potenziale e ne raffinarono la produzione. Il suo carattere austero, la grande struttura e l’incredibile longevità lo hanno reso un simbolo di eccellenza.**

**Il Barbaresco, pur condividendo il vitigno e la stessa vocazione territoriale, si distingue per un’eleganza più immediata e una minore esigenza di invecchiamento. Entrambi rappresentano l’apice della tradizione vinicola piemontese, esprimendo il perfetto equilibrio tra potenza, finezza e territorialità.**

## **Borgogno Rivata**

€ 70.00

*Barolo DOCG 2017*

*100% Nebbiolo*

## **Fontanafredda**

€ 65.00

*Barolo Serralunga d'Alba DOCG 2020*

*100% Nebbiolo*

## **Fontanafredda**

€ 100.00

*Vigna La Rosa - Barolo DOCG 2020*

*100% Nebbiolo*

## **Ezio Boglietti**

€ 115.00

*Barolo Fossati DOCG 2018*

*100% Nebbiolo*

## **Maurilio Vaina**

€ 60.00

*Barolo 'Per Samuele' DOCG 2019*

*100% Nebbiolo*



## ***Astemia***

€ 85.00

*Barolo Cannubi DOCG 2019*

*100% Barolo*

## ***Cantina dei Produttori di Barbaresco***

€ 45.00

*Barbaresco DOCG 2020*

*100% Nebbiolo*

## ***Montaribaldi***

€ 39.00

*Sori Barbaresco DOCG 2021*

*100% Nebbiolo*

## ***De Marie***

€ 47.00

*Barbaresco DOCG 2021*

*100% Nebbiolo*

## VINI DA DESSERT

Il Piemonte è famoso per i suoi vini dolci e passiti, tra cui il Moscato d'Asti e il Passito di Erbaluce. Perfetti per accompagnare dessert e formaggi erborinati, questi vini sono un'esplosione di aromi e dolcezza.

*Vite Colte - La Bella Estate* € 40.00

*Moscato Passito DOC 2022*

*Tenuta Il Cascinone (375 ml)* € 18.00

*La Palazzina - Moscato d'Asti DOCG 2017 Vendemmia Tardiva*

*Montaribaldi* € 20.00

*Birbet - Mosto di Uve Parzialmente Fermentato (Brachetto)*

*Conti Cantine del Castello (500 ml)* € 45.00

*Elixir Vino Aromatizzato (China, Rabarbaro, Arancia, Viole, Vaniglia, Chiodi di Garofano, Cannella e altre spezie)*

## **De Marie**

€ 22.00

*Moscato d'Asti DOCG 2022*

*100% Moscato dolce*

## **La Passitaia** (500 ml)

€ 55.00

*Muffi*

*100% Erbaluce*

## **Vigneti Massa**

€ 23.00

*Anarchia Costituzionale 2024*

*Uve Bianche - Moscato Bianco*

## **La Masera** (375 ml)

€ 42.00

*Venaziana Passito Riserva 2015*

*Erbaluce di Caluso*