

I vini di Roma e del Lazio

Wines from Rome and Latium

Rossi – Red wines

<i>Name of wine</i> <i>Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Casale rosso Montepulciano, merlot, cesanese, cabernet sauvignon perc. n.d.	Az Agr. Casale Marchese	2011	16.50
Cabernet di Atina Cominium Cabernet sauvignon 85%,merlot 15%	Az. Vitivinicola Cominium	2009	16.50
Nero buono di Cori Nero buono 100%	Az. Agr. Cincinnato	2009	18.50
Colle Picchioni Perlaia Merlot 35%, sangiovese 35%, cab.sauv.30%	Az. Paola di Mauro	2010	18.50
40 / 60 Cesanese 60%, shiraz 40%	Az. Agr. Olivella	2011	16.50
Cesanese del Piglio Cesanese del Piglio e di Affile 100%	Cantina del Piglio	2010	16.50
Kron Merlot 85%, sangiovese 15%	Az. Fontana Candida	2009	34.00
Montiano Merlot 100%	Falesco	2008	46.00
Vigna del Vassallo Merlot 60%, cabernet sauv. 10%,cac.franc 10%	Paola di Mauro	2008	36.00
Circeo rosso Sogno Merlot 85%, cesanese 15%	Cantine S.Andrea	2011	22.50
Syrah del Lazio Nasyr Syrah 100%	Tenuta Le Quinte	2010	20.50
MadreSelva Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot perc. n.d.	Casale del Giglio	2007	48.00
Petit Verdot Petit verdot 100%	Casale del Giglio	2010	20.50
Quattro Mori Shiraz, 40% merlot, cab.sauv.30%,merlot 20%,petit verdot 10%	Castel de Paolis	2007	44.00
Amarasco Cesanese del Piglio 100% appassite circa 1 mese	Principe Pallavicini	2010	22.50
Atina rosso Colle Alto Cabernet sauv. e franc 50%, merlot 25%, syrah 25%	Az. Vitivinicola Cominium	2010	16.50
Petit Verdot Petit verdot 100%	Casale del Giglio	2010	20.50

Da aziende biologiche – from organic farm

Tufaliccio Montepulciano, sangiovese perc. n.d.	Marco Carpineti	2011	16.50
Merlot Terre Laviche Merlot 100%	Az. Agr. Casale Mattia	2011	18.50
Civitella rosso Merlot 80%, montepulciano 20%	Az. Agr. Sergio Mottura	2010	22.50

I vini di Roma e del Lazio

Wines from Rome and Latium

Bianchi – White wines

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Maturano Maturano 100%	Az. Vitivinicola Cominium	2011	16.50
Montecompatri Virtù Romane Malvasia bianca 60%, grechetto 25%, bellone e bonvino 15%	Tenuta Le Quinte	2011	16.50
Pantaleo Greco del Lazio Greco 100%	Az. Cincinnato	2011	16.50
Cori bianco Castore Bellone 100%	Az. Cincinnato	2011	16.50
Satrico Chardonnay, sauvignon e trebbiano giallo in parti uguali	Casale del Giglio	2011	16.50
Est Est Est di Montefiascone Trebiano toscano, trebbiano giallo, malvasia di Candia perc. n.d.	Falesco	2011	18.50
Trecciole Trebiano giallo, chardonnay, sauvignon in parti variabili secondo le annate	Tenuta Le Quinte	2011	18.50
Frascati superiore Racemo Malvasia puntinata 50%, di Candia 20%, bellone 10%, trebbiano giallo 10%, toscano 10%	Az. Agr. Olivella	2011	18.50
Marino Donna Paola Malvasia di Candia 60%, trebbiano 25%, semillon 15%	Colle Picchioni	2011	18.50
Malvasia Rumon Malvasia puntinata 100%	Az. Conte Zandotti	2011	22.50
Calanchi di Vaiano Chardonnay 100%	Paolo D'Amico	2011	22.50
Oppidum Moscato di Terracina 100%	Cantine S.Andrea	2011	20.50
Passerina Colle Bianco Passerina 100%	Casale della Ioria	2011	18.50

Da aziende biologiche – from organic farm

Capolemole Malvasia, bellone, trebbiano perc. n.d.	Marco Carpineti	2011	16.50
Frascati superiore Malvasia di Candia e bianca, trebbiano, bombino, bellone perc.n.d.	Az. Agr. Casale Mattia	2011	20.50
Poggio della Costa Grechetto 100%	Az. Sergio Mottura	2011	22.50

I vini rossi d'Italia

Red wines from Italy

Piemonte e Valle d'Aosta

<i>Name of wine</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
<i>Blend</i>			
Roero Nebbiolo 100%	Matteo Correggia	2009	26.00
Rochè D'Ampesej Nebbiolo 100%	Matteo Correggia	2003	48.00
Barolo			
Nebbiolo 100%	Massolino	2007	60.00
Le Gramolere	Manzone	2006	70.00
La Serra	Marcarini	2005	80.00
Prapò	Elio Germano	2004	90.00
Riserva	Mirafiore	2004	80.00
Riserva	Aldo Conterno	2006	85.00
Riserva	Borgogno	2004	90.00
Riserva	Bovio	2000	90.00
Bricco Viole	G.B.Vaira	1998	95.00
Arborina	Altare	2003	95.00
Barbaresco			
Nebbiolo 100%	Fontanafredda	2007	46.00
Costa Rubin	Sottimano	2003	70.00
Fausoni	Martinenga	2005	70.00
Riserva	Gaja	2005	100.00
Riserva			
Dolcetto d'Alba			
Dolcetto 100%	Altare	2009	26.50
	Sandrone	2011	24.50
Dolcetto di Dogliani	Einaudi	2009	20.50
Dolcetto 100%			
Barbera d'Asti Camp Ross	Coppo	2008	24.50
Barbera 100%			
Barbera d'Alba	Altare	2010	26.50
Barbera 100%			
Bricco dell'Uccellone	Braida	2005	60.00
Barbera 100%			
Langhe rosso Artè	Clerico	2006	46.00
Nebbiolo 90%, barbera 10%			
Grignolino Sansoero	Marchesi Alfieri	2010	18.50
Grignolino 100%			
Gattinara	Torraccia del Piantavigna	2004	40.00
Nebbiolo 100%			
Lessona	Az. Agr. Sella	2003	42.00
Nebbiolo spanna 80% vespolina 20%			
Carema di Carema riserva	Az. Agr. Carema	2006	32.00
Nebbiolo 100%			

Lombardia

<i>Name of wine</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Colli Tortonesi Barbera 100%	Az. Agr. Monleale	2003	40.00
Franciacorta Curtefranca Barbera, cabernet sauvignon e franc, merlot, nebbiolo perc. n.d.	Cà del Bosco	2007	30.00
Valtellina superiore Sassella Nebbiolo chiavannasca 100%	Negri	2008	28.00
Valtellina superiore Inferno Nebbiolo 95%, brugnola 5%	Sertoli Salis	2008	26.50
Oltrepò pavese Bonarda Croatina 90%, barbera 10%	Az.Agr. Monsuppello	2010	18.50
Sfursat Nebbiolo chiavannasca 100%, appassito 100 giorni	Nino Negri	2006	48.00

Emilia & Romagna

Ronco dei Ciliegi Sangiovese 100%	Az.Agr. Castelluccio	2002	28.50
Rocca di Bonacciarà Merlot 100%	Tenuta di Bonzara	2007	20.50
Colli di Rimini Montepirolò Cabernet sauv. E cab. franc, merlot, perc. n.d.	San Patrignano	2005	28.50
Lambrusco Grasparossa Lambrusco grasparossa 90%, fortana 10%	Manicardi	2011	16.50

Veneto

Amarone della Valpolicella

Disciplinare : Corvina dal 45 al 95 %,rondinella dal 5 al 30%, molinara e negrara massimo 15% ma non più del 10% per vitigno

Costera	Masi	2005	60.00
Riserva classica	Bertani	2003	80.00
Case Veciè	Brigaldara	2005	90.00
Cà Florian	Tommasi	2006	70.00
Pegrandi	Vaona	2006	70.00
Valpolicella superiore Ripassa Zenato Corvina 85%, rondinella 10%, oseleta 5%		2009	28.00
Campofiorin rosso veronese Corvina, rondinella, molinara perc. n.d.	Masi	2008	24.50
Phigaia Montello Colli Asolani Cabernet sauvignon e franc, merlot, perc. n.d.	Serafini & Vidotto	2005	38.00

Liguria

Rossese di Dolceacqua Rossese 95%, altri autoctoni a bacca rossa 5%	Lupi	2009	24.50
---	------	------	-------

Friuli & Venezia Giulia

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Refosco Refosco dal peduncolo rosso 100%	Zamò	2009	24.50
Togliano Merlot Collio Merlot 100%	Volpe Pasini	2007	18.50
Le Zuccole Cabernet Isonzo Cabernet franc e sauvignon perc n.d.	Puiatti	2008	18.50
Schioppettino Schioppettino o ribolla nera 100%	Ronchi di Cialla	2008	44.00
Rivarossa Merlot 90%, cabernet sauvignon 10%	Schioppetto	2008	32.00

Trentino & Alto Adige

Marzemino etichetta Verdini Marzemino 100%	Battistotti	2009	24.50
Cabernet Sauvignon Cabernet sauvignon 100%	Balter	2010	24.50
Pinot nero Pinot nero 100%	H.Lun	2010	22.50
	San Michele Appiano	2010	20.50
Pinot nero riserva Pinot nero 100 %	Maso Cantanghel	2008	28.00
Foradori Teroldego 100%	Foradori	2009	24.50
Granato Teroldego 100%	Foradori	2009	48.00
Schiava gentile Sort Magrè Schiava gentile 100%	Pravis	2011	
Lagrein Thurmhof Lagrein 100%	Tiefenbrunner	2011	26.50
Merlot Ritratti Merlot 100%	Lavis	2007	24.50
Cabernet Sauvignon Ritratti Cabernet sauvignon 100%	Lavis	2007	24.50
Merlot Cabernet Cornelius Merlot 80%, cabernet sauvignon 20%	Cornell Colterenzio	2006	36.00
Cabernet Sanct Valentin Cabernet 100%	San Michele Appiano	2002	38.00
Lagrein Kretzer rosè Lagrein 100%	Kossler	2011	20.50

Toscana

Name of wine Blend	winery	vintage	price
Morellino di Scansano Sangiovese 85%, altri vitigni 15%	Fattoria Le Pupille	2010	20.50
Bolgheri rosso Grattamacco Cabernet sauvignon 60%, cabernet franc 20%, sangiovese 10%, merlot 10%	Podere Grattamacco	2010	32.00
Villa Antinori Sangiovese 55%, cabernet sauv. 25%, merlot 15%, syrah 5%	Antinori	2008	28.00
Pater Sangiovese 100%	Frescobaldi	2009	22.00
Le Volte dell'Ornellaia Merlot 50%, sangiovese 30%, cabernet sauvignon 20%	Tenuta Ornellaia	2010	32.00
Carmignano Le Farnete Sangiovese cannaiole 80%, cabernet sauvignon 20%	Pierazzuoli	2008	24.00
Chianti classico Da disciplinare : Sangiovese minimo 80%, cannaiole, malvasia nera massimo 20%			
	Banfi	2011	18.50
Felsina	Berardenga	2009	28.00
Riserva Ducale Oro	Ruffino	2005	44.00
Rosso Montepulciano Prugnolo gentile 80%, merlot 20%			
	Poliziano	2010	20.50
	Avignonesi	2010	24.50
Nobile Montepulciano Prugnolo gentile 85%, merlot, colorino e cannaiole massimo 15%			
	Ruffino	2008	24.50
	Le Berne	2007	32.00
Nobile Montepulciano Asinone	Poliziano	2006	60.00
Sangiovese 100% nelle annate migliori, in altre un 10% di colorino e merlot			
Rosso di Montalcino Sangiovese 100%			
Ginestreto	Fuligni	2010	24.50
Campo ai sassi	Frescobaldi	2010	28.50
Brunello di Montalcino Sangiovese grosso o Brunello di Montalcino 100%			
	Scopone	2007	60.00
	Banfi	2006	65.00
	Col d'Orcia	2005	70.00
Greppone Mazzi	Ruffino	2004	80.00
Castel Giocondo	Frescobaldi	2006	90.00
Riserva	Canalicchio di Sopra	2006	90.00
Riserva	Fuligni	2004	95.00

I Supertuscan

Sangiovese 100%

F ontalloro	Fattorie di Felsina	2005	70.00
S assoalloro	Jacopo Biondi Santi	2008	
P ergole Torte	Az. Agr. Montevertine	2006	70.00

Merlot 100%

L amaione	Frescobaldi	2005	90.00
C asalferro	Ricasoli	2005	90.00

B rancaia Il Biù	Tenuta La Brancaia	2001	80.00
Sangiovese 50%, merlot 45%, cabernet sauvignon 5%			

50 / 50	Capannelle / Avignonesi	2001	120.00
Merlot Avignonesi 50%, sangiovese Capannelle 50%			

R omitorio di Santedame	Ruffino	2001	85.00
Colorino 60%, merlot 40%			

T ignanello	Antinori	2008	90.00
Sangiovese 80%, cabernet sauvignon 15%, cabernet franc 5%			

S ummus	Banfi	2006	80.00
Sangiovese 25%, cabernet sauvignon 40%, syrah 35%			

S assicaia	Incisa della Rocchetta	2002	240.00
Cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%			

M odus	Ruffino	2001	50.00
Cabernet sauvignon 25%, merlot 25%, sangiovese 50%			

G uado al Tasso Bolgheri	Antinori	2006	130.00
Cabernet sauvignon 50%, merlot 45%, syrah 5%			

L e Serre Nuove Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	2008	70.00
Merlot 45%, cabernet sauvignon 41%, franc 5%, petit verdot 9%			

N ero al Tondo	Ruffino	2004	75.00
Pinot nero 100%			

U rlo	Ruffino	2006	80.00
Cabernet sauvignon 25%, merlot 25%, alicante 25%, petit verdot 25%			

C ase Via Syrah	Fontodi	2003	70.00
Syrah 100%			

Umbria

<i>Name of wine</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Torgiano rosso Blend Sangiovese 70%, canaiolo 30%	Lungarotti	2008	18.50
Rosso di Montefalco Sangiovese 70%, merlot 15%, sagrantino 15%	Raina	2009	16.50
Sagrantino di Montefalco Sagrantino 100%	Milziade Antano	2007	38.00
	Raina	2007	34.00
Colli Amerini superiore Sangiovese 65%, lanaiole 20 %, montepulciano 15%	Fattoria Le Poggete	2006	20.50
Pinot Nero Castello Sala Pinot nero 100%	Antinori	2010	50.00

Marche

Rosso Conero Julius Montepulciano 100%	Strologo	2010	22.00
Marche Rosso Pelago Cabernet sauvignon 55%, montepulciano 35%, merlot 10%	Umani Ronchi	2008	38.00
Lacrima di Morro d'Alba Lacrima 100%	Marotti Campi	2010	16.50
Brecciarolo rosso piceno sup Velenosi Sangiovese, montepulciano perc. n.d.		2009	16.50

Abruzzo & Molise

Montepulciano d'Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo 100%	Masciarelli	2010	16.50
Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 100%	Masciarelli	2003	70.00
Aglianico molise Contado Aglianico taurasi 100%	Di Majo	2009	20.50
Don Luigi Montepulciano 90, aglianico 10%	Di Majo	2001	50.00

Campania

Aglianico del Taburno Aglianico amaro 90%, sangiovese e merlot 10%	Cant.soc. Taburno	2008	16.50
Taurasi Piano Montevergine Aglianico amaro 100%	Feudi di S.Gregorio	2000	60.00
Radici Taurasi Aglianico 100%	Mastroberardino	2006	44.00
Ischia rosso Per'è Palummo Per' è Palummo 100%	Casa d'Ambra	2010	18.50
Piedirosso dei Campi Flegrei Piedirosso 100%	Grotta del Sole	2010	18.50
Montevertrano Cabernet sauvignon 60%, merlot 30%, aglianico taurasi 10%	Az. Agr. Montevertrano	2008	

Calabria & Basilicata

Name of wine Blend	winery	vintage	price
Gravello Gaglioppo 60%, cabernet sauvignon 40%	Librandi	2005	36.00
Durì Cirò classico superiore Gaglioppo 100%	Luigi Scala	2007	22.50
Aglianico del Vulture Aglianico 100%			
Le Ralle	Alòvini	2009	18.50
Synthesi	Paternoster	2009	22.50
La Firma	Cantine del Notaro	2004	50.00

Puglia

Primitivo di Manduria Felling Primitivo 100%	Racemi	2010	20.50
Primitivo di Manduria riserva Primitivo 100%	Az. Agr. Attanasio	2008	36.00
Salice salentino riserva Negro amaro 90%, malvasia nera di Lecce 10%	Leone De Castris	2008	22.50
Salice Salentino Selvarossa Negro amaro 90%, malvasia di Lecce 10%	Cantina Due Palme	2008	28.00
Notarpanaro Salento rosso Negro amaro 85%, malvasia nera di Lecce 15%	Cosimo Taurino	2006	28.00
Cappello di prete Negro amaro 100%	Candido	2007	22.50

Sicilia

La Segreta Nero d'Avola 50%, merlot 25%, syrah 20%, cabernet franc 5%	Planeta	2010	18.50
Nero d'Avola Nero d'Avola 100%	Ferreri	2009	18.50
Fontanelle Nero d'Avola 100%	Az. Agr. Curto	2006	26.50
Mille una notte Nero d'Avola 100%	Tenuta di Donnafugata	2007	58.00
Merlot Merlot 100%	Planeta	2006	46.00
Tancredi Nero d'Avola e cabernet sauvignon, il blend si completa con Tanat e altre uve, perc. n.d.	Tenuta di Donnafugata	2006	40.00
Aidda Cerasuolo di Vittoria Frappato 40%, nero d'Avola 60%	Fià nobile	2008	22.00
Lavico Nerello mascalese 100%	Duca di Salaparuta	2008	20.50
Salina Rosso Nerello mascalese 55%, corinto nero 45%	Az. Agr. Hauner	2009	18.50
Nadir Syrah 100%	Rapitalà	2008	22.50

Sardegna

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Lillovè Cannonau 90%, carignano e bovale 10%	Gabbas	2008	20.50
Mamuthone Cannonau di Sardegna 100%	Sedilesu	2005	40.00
Dule riserva Cannonau 100%	Gabbas	2007	30.00
Tanca Farrà Cannonau 50%, cabernet sauvignon 50%	Sella & Mosca	2006	20.50
Terre Brune Carignano 95%, bovaleddus 5%	Cantine di Santadi	2001	28.00
Bingias Monica Monica 85%, vitigni autoctoni a bacca rossa 15%	Cantine di Trexenta	2008	18.50
Chiambanta Monica 100%	Tenute Dettori	2005	40.00
Turriga Cannonau, carignano, bovale sardo, malvasia nera, perc. n.d.	Argiolas	2005	
Tenores Cannonau 100%	Tenute Dettori	2003	50.00

I vini bianchi d'Italia

White wines from Italy

Piemonte e Valle d'Aosta

<i>Name of wine</i> <i>Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Gavi di Gavi Cortese 100%	Villa Sparina	2011	24.50
Arneis Blangè Arneis 100%	Ceretto	2011	28.00
Langhe Chardonnay Chardonnay 100%	Germano	2010	28.00
Hèrzu Riesling renano 100%	Germano	2010	36.00
Blanc de Morgeaux La Salle Blanc de Morgeaux 100%	Cave du Vin Morgeaux	2010	20.50

Liguria

Pigato riviera ligure ponente Pigato 100%	Az. Agr. Durin	2011	22.00
Cinque Terre Bosco 60%, vermentino 20%, albarola 20%	Az. Agr. Giumin	2011	26.00

Veneto

Soave classico Garganega 85%, trebbiano di Soave 15%	Pieropan	2010	22.50
Lugana Santa Cristina Trebiano di Lugana 100%	Zenato	2011	20.50

Friuli & Venezia Giulia

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Friulano del Collio Tocai friulano 100%	Gigante	2011	28.50
Pinot bianco Collio Pinot bianco 100%	Polencio	2011	20.50
Pinot Grigio Collio Pinot grigio 100%	Jermann	2011	24.50
Pinot Grigio Isonzo Pinot grigio 100%	Pujatti	2011	18.50
Ribolla Gialla Ribolla gialla 100%	Le vigne di Zamò	2010	20.50
Chardonnay Isonzo Chardonnay 100%	Borgo Conventi	2010	18.50
Chardonnay Ciamp. Vieris Chardonnay 100%	Vie di Romans	2010	30.50
Blanc de Rosis Tocai friulano, sauvignon, pinot grigio, malvasia istriana, ribolla gialla perc. n.d.	Schiopetto	2010	32.00
Sauvignon Isonzo Piere Sauvignon blanc 100%	Vie di Romans	2010	32.50
Vintage tunina Sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia istriana, picolit, percentuali non dichiarate	Jermann	2008	48.00

Trentino & Alto Adige

Sauvignon Lanh Sauvignon 100%	San Michele Appiano	2011	20.50
Pinot bianco Pinot bianco 100%	Hosftatter	2011	18.50
Muller Thurgau Palai Muller Thurgau 100%	Pojer & Sandri	2010	20.50
Gewurtztraminer Traminer aromatico 100%	Lageder	2011	22.50
	Elena Walch	2011	28.50
Pinot Grigio Anger Pinot grigio 100%	San Michele Appiano	2011	20.50
Chardonnay Ritratti Chardonnay 100%	Lavis	2010	22.50
Riesling Castel Ringberg Riesling 100%	Elena Walch	2011	28.00
Silvaner Valle Isarco Sylvaner 100%	PacherHof	2010	26.00
Ewa cuveè Gewurtztraminer 60%, muller Thurgau 20%, chardonnay 20%	Elena Walch	2010	32.00
Feldmarshall Muller Thurgau 100% (riesling x medeleine royal)	Tiefenbrunner	2010	36.00
Sanct Valentin Pinot Bianco Pinot bianco 100%	San Michele Appiano	2010	38.00

Toscana

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
Vernaccia di San Gimignano Vernaccia San Gimignano 100%	Terruzzi & Puthod	2010	20.50
Vermentino di Bolgheri Vermentino 100%	Antinori	2011	28.00
Solatia Chardonnay 100%	Ruffino	2008	40.00

Umbria

Torre di Giano bianco Vermentino 40% Trebbiano 35%, grechetto 25%	Lungarotti	2011	16.50
Grechetto Colli Martani Grechetto 100%	Antonelli	2010	16.50
Noè Orvieto Procanico, grechetto, malvasia, chardonnay perc. n.d.	Paolo e Noemia D'Amico	2011	16.50

Marche & Abruzzo

Verdicchio Verdicchio 100%	Villa Bucci	2010	22.50
Pecorino Villa Angela Pecorino 100%	Velenosi	2011	20.50
Trebbiano Marina Cvetic Trebbiano d'Abruzzo 100%	Masciarelli	2008	40.00

Campania

Falanghina Falanghina 100%	Villa Matilde	2011	16.50
Coda di Volpe Coda di volpe 100%	Vadiaperti	2010	18.50
Greco di Tufo Greco 100%	Mastroberardino	2011	20.50
Fiano di Avellino Fiano 100%	Feudi di S.Gregorio	2011	18.50
Furore bianco Fiorduva Fenile 30% ginestra 30% ripoli 40%	Marisa Cuomo	2008	40.00
Ischia bianco Frassitelli Biancolella 100%	Casa d'Ambra	2010	24.50

Sicilia

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>vintage</i>	<i>price</i>
La Segreta Grecanico 50%, chardonnay 30%, viogner 10%, fiano 10%	Planeta	2011	16.50
Angimbè Inzolia 70%, chardonnay 30%	Cusumano	2010	18.50
Chardonnay Chardonnay 100%	Planeta	2007	36.00
Salina bianco Insolia 50%, catarratto 50%	Hauer	2010	20.50
Chiaromonte Ansionica 100%	Firriato	2010	20.50
Yrmn Moscato di Alessandria 100%	Miceli	2010	26.00
Etna bianco superiore Caricante 100%	Barone di Villagrande	2010	18.50
Chara Catarratto lucido 60%, insolia 40%	Az. Agr. Disisa	2010	18.50

Sardegna

Costamolino Vermentino Vermentino 100100%	Argiolas	2011	16.50
Capichera vendem. tardiva Vermentino di Gallura 100%	Az. Agr. Capichera	2008	46.00
Pedraia Nuragus 100%	Cantina di Santadi	2010	
Vernaccia Valle del Tirso Vernaccia 80%, vermentino 20%	Az. Agr. Orriù	2009	20.50

Bollicine d'Italia

Sparklin wines from Italy

Il metodo Charmat o Martinotti è un sistema di spumantizzazione molto più rapido ed anche economico: la fermentazione, a differenza del Metodo Classico, non avviene in bottiglia ma in autoclavi (grandi contenitori di acciaio che sopportano pressioni fino a 10 atmosfere). Rispetto al metodo Classico, le principali differenze consistono nella maggiore rapidità della produzione (da un minimo di 30 giorni a 8-12 mesi), nell'abbattimento di costi e tempo senza intaccare minimamente le proprietà del vino, nel fare avvenire la presa di spuma in un'unica autoclave e nel fatto che tutte le fasi che seguono la rifermentazione, compreso l'imbottigliamento, avvengono in condizioni isobariche. Come per il metodo classico l'enologo stabilisce un assemblaggio con i vini a disposizione, il vino Due sono i metodi di spumantizzazione adottati dai produttori: mediante autoclave oppure lasciando spumeggiare spontaneamente il vino già imbottigliato:

viene chiarificato o a bassa temperatura o filtrato con filtri particolari ed è pronto per essere messo nelle autoclavi, la cui capacità può raggiungere i 500- 1000 hl, dove è stata preparata la base dei lieviti selezionati con aggiunta di zuccheri e di sali minerali per favorirne l'attività.

Al termine di questo processo, il vino viene passato per due successivi filtri e introdotto in un'altra autoclave. Lo spumante è quindi pronto per l'imbottigliamento a cui seguirà un periodo di riposo e affinamento delle bottiglie, diverso a seconda dei tipi e variabile dai 4 ai 10 mesi. Con tale sistema non tutta l'azione dei lieviti viene svolta, infatti un residuo zuccherino maggiore del metodo classico rimane, proprio per la velocità del metodo il quale fine, come già citato sopra è quello di velocizzare le operazioni di spumantizzazione. Il prodotto risulta più fresco, ovvero più acido e con maggior effervescenza e spuma, elementi che ci fanno percepire quindi meno dolcezza. È ideale soprattutto per i vini che non hanno bisogno di un lungo periodo d'invecchiamento e che hanno negli aromi primari di freschezza la loro principale caratteristica in quanto favorisce il mantenimento degli aromi freschi e fruttati delle uve.

Il metodo Classico o Tradizionale è quello fatto con i lieviti: con la fermentazione degli zuccheri e la trasformazione in alcol ed anidride carbonica, si forma quella spuma che rimane imprigionata nella bottiglia chiusa ermeticamente. Le uve usate devono essere non molto mature e devono essere lavorate secondo la tecnica della vinificazione in bianco, pressando l'uva in modo soffice ed in più fasi; il mosto prodotto si terrà separato e in primavera, si effettuerà la cuvée, un "blend" delle diverse partite di vino. Il vino è quindi imbottigliato ed a questo punto che si aggiunge il "liquer de tirage", uno sciroppo formato da lieviti e zuccheri. Questa operazione viene condotta per ogni singola bottiglia, poi sigillata con tappo a corona. Le bottiglie vengono adagate, in posizione orizzontale, su cavalletti in legno, le pupitres, dove rimangono per un periodo compreso tra i 12 ed i 36 mesi. In questo tempo avviene una nuova fermentazione alcolica, che produce anche anidride carbonica e residui fecciosi. Questi ultimi vengono fatti precipitare verso il collo della bottiglia con piccole rotazioni manuali periodiche, il remouage. Ogni piccola rotazione dà sempre maggiore inclinazione alla bottiglia fino a raggiungere una posizione quasi verticale. A fermentazione avvenuta, il collo delle bottiglie, dove si sono concentrati i depositi fecciosi, viene congelato. Togliendo il tappo corona, la pressione, che si è formata per effetto dell'anidride carbonica, provoca l'espulsione del tappo di fecce, con conseguente fuoriuscita di una piccola quantità di spumante, prontamente ricolmata con un "liquer d'expédition", una miscela di zucchero, spumante vecchio o cognac o altro liquore. Questo "liquer" determina la tipologia dello spumante. La bottiglia è quindi tappata con tappo dalla tradizionale configurazione a fungo e relativo ancoraggio con gabbietta metallica.

Lo spumante può essere definito, secondo il residuo zuccherino:

-Dosage zero	residui inferiori a 3 grammi/litro
-Extra brut	residui inferiori a 6 grammi/litro
- Brut	residui inferiori a 12 grammi/litro
- Extra Dry	residui compresi tra i 15 ed i 20 grammi/litro
- Dry	residui compresi tra i 20 ed i 35 grammi/litro
- Semi-Secco	residui compresi tra i 35 ed i 50 grammi/litro
- Dolce	residui superiori ai 50 grammi/litro.

Gli spumanti senza aggiunta del "liquer d'expédition" prendono il nome di pas dosè.

Metodo Martinotti o Charmat

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore docg, zona di produzione di 15 comuni compresi tra Valdobbiadene e Conegliano, Veneto, è ottenuto con alcune varietà di vitigni locali. Il più importante è il Glera, rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato, immersi nel verde brillante delle foglie. Il Glera garantisce la struttura base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte Verdiso, Perera e Bianchetta, varietà locali considerate minori ma preziose per completare la struttura del vino, e Pinot e Chardonnay. Dopo aver effettuato la macerazione a freddo per la durata di 12-18 ore si procede alla presa di spuma secondo il metodo Charmat con rifermentazione in autoclave con l'aggiunta di lieviti selezionati per circa 120 giorni alla temperatura di 16-18°.

<i>Name of wine</i> <i>Blend</i>	<i>winery</i>	<i>price</i>
Valdobbiadene extradry Glera 100%	San Venanzio Fortunato	20.50
Conegliano Miraval extradry Glera 100%	Bellenda	24.50
Valdobbiadene Cartizze Glera 100%	Ruggeri	28.50

Altri spumanti metodo charmat

Brut Radeconda rosè Pinot nero 100%	San Venanzio Fortunato	Veneto	20.50
Bellone brut Bellone 100%	Cincinnati	Lazio	20.50
Lambrusco Grasparossa Lambrusco grasparossa, fortana	Manicardi	Emilia	16.50
Malvasia Malvasia di Scherano 100%	Cascina Gilli	Piemonte	20.50

Metodo Classico

Franciacorta Brut è uno spumante DOCG prodotto esclusivamente in provincia di Brescia. La selezione delle uve per il Franciacorta Brut è molto accurata, prendendo in considerazione esclusivamente acini dei vitigni chardonnay, pinot bianco o pinot nero.

<i>Name of wine Blend</i>	<i>winery</i>	<i>price</i>
Nature dosage zero Chardonnay 85% pinot nero 15%	Gatti	
Franciacorta saten soul Chardonnay 100%	Contadi Castaldi	
Franciacorta brut Chardonnay 90%, pinot bianco 10%	Battista Cola	

Trento Doc è uno spumante ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti in comuni specifici della provincia di Trento, da uve Chardonnay con percentuali massime del 20% di uve Pinot bianco, Pinot nero o Meunier.

Trento brut riserva Chardonnay 80%, pinot nero 20%	Balter
Trento brut Maso Nero Chardonnay 100%	Zeni

Altri spumanti metodo classico

Alta Langa brut Pinot nero 80%, chardonnay 20%	Ettore Germano	Piemonte	60.00
Monsupello nature p.dosè Pinot nero 90%, chardonnay affinato in legno 5%, chardonnay in acciaio 5%	Eredi Monsupello	Lombardia	40.00
Marchese Antinori Nature Trebiano 50%, chardonnay 30%, pinot nero 20%	Antinori	Toscana	44.00
Sergio Mottura brut Chardonnay 100%	Sergio Mottura	Lazio	40.00
The Rose brut Pinot nero 85%, chardonnay 15%	Velenosi	Marche	45.00