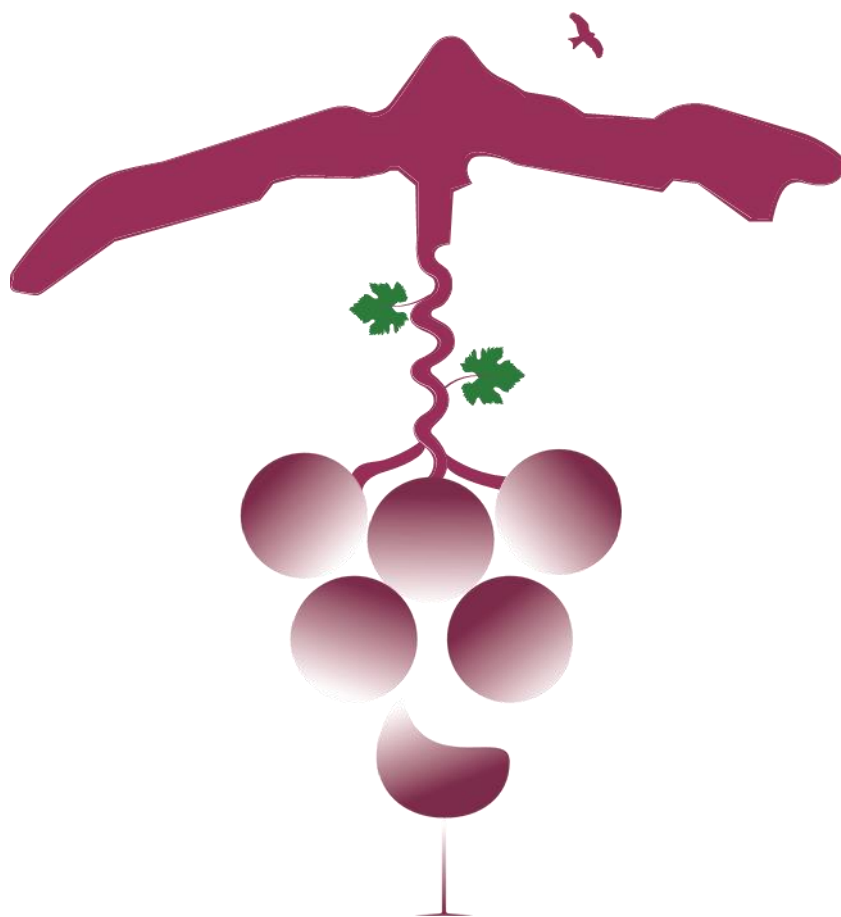




*“Ma per le vie del borgo, dal ribollir dei tini,
va l'aspro odor dei vini l'anima a rallegrar...”*

(Giosuè Carducci)

Carta dei vini - Weinkarte - Wine List

2021

Osteria a “Le Due Spade”

Riassumere l'affascinante Mondo del vino in una “Carta”, per ampia che essa sia, è molto difficile. Io e miei collaboratori ci abbiamo provato cercando dei prodotti che siano tipici e al tempo stesso di qualità. Per scelta diamo spazio in particolare alla nostra terra, il Trentino. Per chi lo desidera, c'è la possibilità di degustare anche al bicchiere.

Die faszinierende Welt des Weines auf einer “Karte” zusammenzufassen, so umfangreich diese auch sein mag, ist äußerst schwierig. Meine Mitarbeiter und ich haben versucht Produkte zu finden, die charakteristisch sind, gleichzeitig aber eine hohe Qualität aufweisen. Wir haben beschlossen, unserem Gebiet, dem Trentino, besonderen Raum zu gewähren. Es besteht auch die Möglichkeit, glasweise zu kosten.

To create a wine list that, however ample it may be, can summarize the fascinating Word of Wine, is a difficult task. My staff and I have tried to do this, selecting wines that are both typical and of high quality. We have chosen to give particular attention to the vineyards of our Province of Trento. Customers who wish to do so may order by the glass.

Salute! Zum Wohl! Cheers!

*Il patron Massimiliano Peterlana
Con il mastro coppiere Giovanni Alovisi*

** Vini non disponibili*

Grafica di Rebecca Raffaelli

A

Agricoltori

Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali.

Artigiani

Occorrono metodi e capacità “artigianali” per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino.

Artisti

Solamente la sensibilità “artistica” di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

I grandi vini al bicchiere

Coravin è il sistema più intuitivo che permette di versare e gustare un bicchiere di vino da qualsiasi bottiglia, in qualsiasi momento. E' il miglior strumento per proteggere il vino dall'ossidazione, grazie alla tecnologia brevettata Coravin che permette di versare il vino senza dover stappare la bottiglia.



Vini Bianchi (100 ml)

129 “Collezione” Riesling	2013	Riesling Renano	Roeno	€ 10
121 Ronco delle Mele	2020	Sauvignon	Venica	€ 10

Vini Rossi (100ml)

352 °“Poggio Lombrone	2013	Sangiovese	Colle Massari	€ 10
342 °Brunello di Montalcino	2014		Lisini	€ 12
800 “Se”	2018		Gianfranco Fino	€ 10

Il Sommelier consiglia

Spumanti & Champagne

1 Riserva Zero Dosaggio	2013	Chardonnay, Pinot Nero	Letrari	€ 55
5 Moser Brut Nature	2012	Chardonnay	Moser	€ 52
20 Paladino Extra Brut	2012	Chardonnay	Revì	€ 80

Vini Bianchi

075° "Borgum Novum"	2016	Chardonnay	Castelfeder	€ 44
088 "Feldmarshall"	2016	Muller Thurgau	Tiefenbrunner	€ 65
115 Malvasia	2018	Malvasia	Dario Raccaro	€ 37

Vini Rossi

232° "Gaban"	2013	Cabernet, Merlot,	Bolognani	€ 32
320 °Nebbiolo	2016		Vajra	€ 32
368° "Macchia dei Goti"	2010	Taurasi	Cantine Caggiano	€ 60

Vini da meditazione

410 Vino Santo	1995	Nosiola	Cantina Toblino	€ 85
415 "Essenzia "	2016	Chard, S. Blanc, Riesling , Gewurztraminer, Kerner	Pojer & Sandri	€ 44

Collezione **“Le Due Spade”**

Spumanti & Champagne

18 “Masetto Privè”	2009 Chardonnay	Endrizzi	€ 115
24 “Graal” Riserva Brut	2011 Chardonnay, P Nero	Cavit	€ 75
64 Cuvée Extra Brut	Chardonnay	Pierre Peters	€ 115

Vini Bianchi

127 “La Rocca”	2017 Garganega	Pieropan	€ 46
130 “Collezione” Riesling	2013 Riesling Renano	Roeno	€ 60
061 “Victoriae”	2015 Bronner, Chardonnay	Mori Colli Zugna	€ 69

Vini Rossi

260 °Barthenau “S. Urbano”	2003 Pinot Nero	Hofstätter	€ 172
280° ”Monte Sant’Urbano”	2000 Corvina, Rondinella, Molinara	Speri	€ 103
288°Maurizio Zanella	1998 Cab. sauv./, Cab. Franc/ Merlot	Cà del Bosco	€ 115
309 °“Sperss”	2008 Nebbiolo	Gaja	€ 287

Vini da meditazione

401 “Occhio di Pernice”	1993	Avignonesi	€ 298
425 Sauternes	1996	Château d’Yquem	€ 400

Magnum 1,5l

*Sapevi che il vino effettivamente è migliore nella Magnum?
Scopri il formato perfetto per l'evoluzione del vino*

Spumanti Metodo Classico

503 Rosè 13/14	Pinot Nero, Chardonnay	Pojer e Sandri	€ 82
----------------	------------------------	----------------	------

Vini Bianchi

506 Nosiola	2018	Fanti	€ 62
-------------	------	-------	------

509 "Riserva del Lupo"	2015	Ca' Lojera	€ 74
------------------------	------	------------	------

Vini Rossi

512 "Sangue di Drago"	2017	Marco Donati	€ 78
-----------------------	------	--------------	------

513 Pinot Nero	2018	Pojer e Sandri	€ 50
----------------	------	----------------	------

Vini da meditazione

516 "Ben Ryé"	2008	Donnafugata	€ 160*
---------------	------	-------------	--------

Spumanti Metodo Classico - Champenoise - Sekt Weine

Trento doc (Trentino)
Spumanti italiani
Champagne

Vini Bianchi - Dry White Wines - Trocken Weißweine

Trentino
Alto Adige
Italia
Internazionali

Vini Rosati

Vini Rossi - Red Wines - Rotweine

Trentino
Alto Adige
Italia
Internazionali

Vini da meditazione - Sweet Wines - Süßweine

Trentino – Europa

Vini Fortificati - Fortified Wines - Likorweine

Europa

*Spumanti metodo classico
Champenoise
Sekt Weine*

Brillantezza

fragranza

perlage

vivacità



TRENTODOC



Dosaggio Zero

1 <i>Riserva</i>	2013 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Letrari</i>	€ 55
3 <i>“Maso Nero” Dosaggio Zero</i>	2013 <i>Pinot Bianco</i>	<i>Zeni</i>	€ 75
4 <i>Riserva Nature</i>	2015 <i>Chardonnay</i>	<i>Bellaveder</i>	€ 41
5 <i>Moser Brut Nature</i>	2012 <i>Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	€ 52
6 <i>Brut Nature</i>	2017 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	<i>Marco Tonini</i>	€ 38

Brut

8 <i>“Domini”</i>	2013 <i>Chardonnay Pinot Nero</i>	<i>Abate Nero</i>	€ 62
9 <i>Letrari Riserva</i>	2013 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Letrari</i>	€ 52
10 <i>Riserva “Le Grile”</i>	2012 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	<i>Marco Tonini</i>	€ 43
11 <i>“Aquila Reale”</i>	2009 <i>Chardonnay</i>	<i>Cesarini Sforza</i>	€ 78
12 <i>Mach Riserva Fondatore</i>	2015 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Istituto S. Michele</i>	€ 57
13 <i>Pian di Castello Ris. Brut</i>	2014 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 46
14 <i>“Methius” Riserva Brut</i>	2014 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Dorigati</i>	€ 69
15 <i>Maso Martis Riserva Brut</i>	2016 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 55
16 <i>Madame Martis Brut</i>	2009 <i>Chardonnay, Pinot N. Pinot M.</i>	<i>Maso Martis</i>	€ 143*
17 <i>51,151 Brut</i>	<i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	<i>Moser</i>	€ 35
18 <i>“Masetto Privè”</i>	2009 <i>Chardonnay</i>	<i>Endrizzi</i>	€ 115
19 <i>For4 Neri</i>	2014 <i>Chardonnay</i>	<i>Zanotelli</i>	€ 37

Brut

20 <i>Paladino Extra Brut</i>	2012	<i>Chardonnay</i>	<i>Revì</i>	€ 80
21 <i>Riserva Extra Brut</i>	2010	<i>Chardonnay, P. Nero</i>	<i>Cant. Rotaliana</i>	€ 55
22 <i>Maso Nero Brut</i>		<i>Chardonnay</i>	<i>Zeni</i>	€ 52
23 “ <i>Riserva</i> ” <i>Brut</i>	2013	<i>Chardonnay</i>	<i>Maso Poli</i>	€ 46
25 “ <i>PerNilo</i> ” <i>Extra Brut</i>	2013	<i>Chardonnay</i>	<i>Bolognani</i>	€ 55
26 <i>Blanc de Noir</i>	2014	<i>Pinot Nero</i>	<i>Abate Nero</i>	€ 54

Trento d o c Rosé

27 <i>Moser Rosé Extra Brut</i>	2014	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Moser</i>	€ 37
29 “ <i>Valentini</i> ” <i>Brut</i>	2015	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Vivallis</i>	€ 42
30 <i>Revì Rosè</i>	2014	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Revì</i>	€ 42
33 “ <i>Monfort Rosé</i> ”		<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Casata Monfort</i>	€ 37

Metodo Classico

34 “ <i>Der Blauwal</i> ” <i>Riserva</i>	2011	<i>Chardonnay</i>	<i>Cesconi</i>	€ 69
35/1 <i>Pojer & Sandri Brut</i>		<i>Chardonnay Pinot Nero</i>	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 52
36 “ <i>Salisa</i> ” <i>Dosaggio Zero</i>	2014	<i>Chardonnay</i>	<i>Villa Corniole</i>	€ 50
37 <i>Laste Rosse Brut</i>	2015	<i>Groppello</i>	<i>Laste Rosse</i>	€ 37
38 <i>K500</i>	2013	<i>Pinot Nero</i>	<i>De Vescovi</i>	€ 70
39 “ <i>Aldo Noir</i> ”		<i>Pinot Nero</i>	<i>Cobelli</i>	€ 37



40	<i>Ferrari Perlé Zero</i>		<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 100
41	<i>Giulio Ferrari Riserva</i>	2008	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 138
42	<i>Ferrari Perlé Brut</i>	2007	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 115
43	<i>Ferrari Perlé Brut</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 69
44	<i>Ferrari Perlé Brut</i>	2014	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 57
45	<i>Ferrari Perlé Bianco Brut</i>	2010	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 92
46	<i>Ferrari Perlé Nero Brut</i>	2011	<i>Pinot Nero</i>	<i>Ferrari</i>	€ 92
47	<i>Riserva Lunelli Brut</i>	2009	<i>Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 69
48	<i>Ferrari Perlé Rosé Brut</i>	2015	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ferrari</i>	€ 69

L o m b a r d i a

51 <i>Bellavista Alma Cuvée Brut</i>	<i>Chard. P Bianco, P. Nero</i>	<i>Bellavista</i>	€ 63
53 <i>Cuvée Prestige</i>	<i>Chard. P Bianco, Pinot Nero</i>	<i>Ca'del Bosco</i>	€ 52
54 <i>Cuvée Prestige Rosé</i>	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Ca'del Bosco</i>	€ 69

C h a m p a g n e

58 <i>Blanc de Noirs Brut</i>	<i>Pinot Nero</i>	<i>Alexandre Bonnet</i>	€ 79
60 <i>Blanc de Blancs Grand Cru</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Mallol Gantois</i>	€ 71
62 <i>Nature Grand Cru</i>	<i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	<i>Benoit Lahaye</i>	€ 92
63 <i>Blanc de Blanc Grand Cru 2012</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Encry</i>	€ 103
64 <i>Cuvée Extra Brut</i>	<i>Chardonnay</i>	<i>Pierre Peters</i>	€ 115
65 <i>Grand Reserve</i>	<i>Chard, P. Meunier, P. noir</i>	<i>Gosset</i>	€ 115

C h a m p a g n e R o s é

67 <i>Gran Rosè</i>	<i>Chardonnay, Pint Noir</i>	<i>Gosset</i>	€ 132
69 <i>Les Terres Roses</i>	<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	<i>Pierre Paillard</i>	€ 126

An abstract, artistic illustration representing various wine flavors. The background is a dark, textured black. Swirling, expressive brushstrokes in shades of ochre, gold, and green dominate the composition. Scattered throughout are various botanical and fruit motifs: a peach with a green leaf, several purple flowers (some single, some in clusters), a white five-petaled flower, and a yellow flower with a dark center. Small, dark, circular dots are also scattered across the scene. In the upper right, the word 'freschezza' is written in a cursive script. In the lower right, 'mineralità' is written. In the bottom right corner, 'floresale' is written. In the lower left, 'sapidità' is written. The overall style is painterly and evocative, suggesting the complexity and richness of white wine flavors.

Vini bianchi
Dry White Wines
Trocken Weissweine

freschezza

mineralità

sapidità

floresale

T r e n t i n o

C h a r d o n n a y

028 <i>Villa Margon</i>	2018	<i>Tenute Lunelli</i>	€ 40
029 °“ <i>Majerla</i> ”	2017	<i>Dorigati</i>	€ 35
030 “ <i>Perer</i> ”	2017	<i>Longariva</i>	€ 30
031 “ <i>L’Opera</i> ”	2019	<i>Grigoletti</i>	€ 30
032 ° <i>Chardonnay</i>	2018	<i>Vallarom</i>	€ 32

G e w ü r t z t r a m i n e r

033 “ <i>Sanròc</i> ”	2018	<i>Bolognani</i>	€ 25
034 <i>Gewürtztraminer</i>	2018	<i>G. Fontana</i>	€35
035 “ <i>Vigna Coveli</i> ”	2017	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 35
037 <i>Gewürtztraminer</i>	2017	<i>Bellaveder</i>	€ 25

M ü l l e r T h u r g a u

038 <i>Müller Thurgau</i>	2017	<i>Bellaveder</i>	€ 28
039 <i>Müller Thurgau</i>	2018	<i>Villa Corniole</i>	€ 30
040 “ <i>Palai</i> ”	2019	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 23

N o s i o l a

041 <i>Nosiola</i>	2017	<i>Bolognani</i>	€ 23
042 “ <i>Corylus</i> ”	2016	<i>Casata Monfort</i>	€ 29
044 “ <i>Majano</i> ”	2015	<i>Francesco Poli</i>	€ 32
045 <i>Nosiola</i>	2018	<i>Fanti</i>	€ 30
046 “ <i>Nosiol</i> ”	2017	<i>Cobelli</i>	€ 30
048 <i>L’Argiller</i>	2012	<i>Cantina Toblino</i>	€ 37

I n c r o c i o M a n z o n i

049 “Da Fòra”	2018	Cantina Toblino	€ 42
050 Manzoni bianco	2017	Maso Furli	€ 32

P i n o t G r i g i o

051 Pinot Grigio	2018	Cesconi	€ 30
052 Pinot Grigio	2018	Dorigati	€ 30

R i e s l i n g

053 Riesling	2016	Guerr. Gonzaga	€ 57
054 Riesling	2016	Zanotelli	€ 28

S a u v i g n o n

057 “Vette”	2019	Gurrieri Gonzaga	€ 28
058 “Sauvignon”	2020	De Vescovi	€ 25
059 “Sauvignon Blanc”	2019	Maso Cantanghel	€ 32

S o l a r i s

060 “Dedit”	2017	Filanda de Boron	€ 37
-------------	------	------------------	------

U v a g g i

061 “Victoriae”	2015	Bronner, Chardonnay	Mori Colli Zugna € 69
063 “Emperia Bianco”	2018	Sauvignon, Incrocio Manzoni	De Vescovi € 37
064 “Masetto Bianco”	2016	Chard. Ries. Sauv. Tram.	Endrizzi € 37
065 “Faye Bianco”	2016	Chardonnay, Pinot Bianco	Pojer e Sandri € 48
066 ° “Anisos”	2016	Chardonnay, P. Bianco	Eugenio Rosi € 41

Alto Adige

Chardonnay

075° "Borgum Novum"	2016	Castelfeder	€ 44
---------------------	------	-------------	------

076° "Lafòa"	2017	Colterenzio	€ 46
--------------	------	-------------	------

Grüner Veltliner

078 "Grüner Veltliner"	2017	M. Nössing	€ 32
------------------------	------	------------	------

Gewürztraminer

079 "Epokale"	2012	Tramin	€ 160
---------------	------	--------	-------

080 "Kolbenhof"	2017	Hofstätter	€ 41
-----------------	------	------------	------

081 "Nussbaumer"	2017	Tramin	€ 44
------------------	------	--------	------

082 "Sanct Valentin"	2016	St. Mich. Eppan	€ 39
----------------------	------	-----------------	------

083 Traminer	2019	Terlan	€ 35
--------------	------	--------	------

Kerner

086 Kerner	2019	M. Nössing	€ 30
------------	------	------------	------

087 Kerner	2018	Nals Maigred	€ 32
------------	------	--------------	------

Müller Thurgau

088 "Feldmarshall"	2016	Tiefenbrunner	€ 65
--------------------	------	---------------	------

Pinot Grigio

089 "Penòner"	2016	Kurtatsch	€ 35
---------------	------	-----------	------

090 "Puggl"	2017	Nals Margreid	€ 35
-------------	------	---------------	------

091 Pinot Grigio	2018	Pacherhof	€ 37
------------------	------	-----------	------

P i n o t B i a n c o

092 “Berg”	2018	Colterenzio	€ 32
094 “Vorberg”	2017	Terlano	€ 46
095 “Plat & Riegl”	2018	Girland	€ 29

P e t i t M a n s e n g

096 Petit Manseng	2016	Franz Haas	€ 46
-------------------	------	------------	------

R i e s l i n g

097 Riesling	2016	Falkenstein	€ 34
098 “Preapositus”	2016	Abb. Novacella	€ 41
099 Riesling	2017	Strasserhof	€ 28

S a u v i g n o n

101 “Raif”	2018	Castelfeder	€ 26
102 “Lafòda”	2018	Colterenzio	€ 46
103 “Flora”	2017	Girland	€ 37
104 “Winkl”	2019	Cant. Terlano	€ 30
105 “Voglar”	2016	Peter Dipoli	€ 41

U v a g g i

108 “Manna”	2017	Riesling, Sauv, Ch, Traminer	Franz Haas	€ 37
109 “Donà Blanc”	2016	, P. Bianco Chardonnay	Hartmann Donà	€ 44

Friuli Venezia Giulia

Chardonnay

110 Chardonnay	2017	Vie di Romans	€ 37
----------------	------	---------------	------

Friulano

111 “Vigna del Rolat”	2018	Dario Raccaro	€ 38
-----------------------	------	---------------	------

112 Friulano	2017	Livio Felluga	€ 32
--------------	------	---------------	------

600 “Frus” <i>Ä</i>	2016	Marina Danieli	€ 37
---------------------	------	----------------	------

Pinot Bianco

113 Tàlis	2019	Venica	€ 33
-----------	------	--------	------

Malvasia

114 “Dis Cumeris”	2017	Vie di Romans	€ 37
-------------------	------	---------------	------

115 Malvasia	2018	Dario Raccaro	€ 37
--------------	------	---------------	------

Riesling

116 “Afix”	2017	Jermann	€ 37
------------	------	---------	------

Ribolla Gialla

119 Ribolla Gialla	2011	Gravner	€ 100
--------------------	------	---------	-------

119/1 Ribolla Gialla	2012	Gravner	€ 105
----------------------	------	---------	-------

Sauvignon

120 Sauvignon	2017	Livio Felluga	€ 32
---------------	------	---------------	------

121 Ronco delle Mele	2020	Venica	€ 60
----------------------	------	--------	------

Uvaggi

123 “K”	2017	Friul., Malv., Ribolla	Keber	€ 35
---------	------	------------------------	-------	------

124 “Terre Alte”	2015	Friul., Pinot B., Sauvignon	Felluga	€ 80
------------------	------	-----------------------------	---------	------

125 Vespa Bianco	2015	Sauvignon, Chardonnay	Bastianich	€ 46
------------------	------	-----------------------	------------	------

V e n e t o

126 “Calvarino”	2017 <i>Garganega</i>	<i>Pieropan</i>	€ 32
127 “La Rocca”	2017 <i>Garganega</i>	<i>Pieropan</i>	€ 46
128 “Le Rive”	2016 <i>Garganega</i>	<i>Suavia</i>	€ 37
129 “Collezione” Riesling	2013 <i>Riesling Renano</i>	<i>Roeno</i>	€ 60

P i e m o n t e

130/1 “Recit”	2019 <i>Arneis</i>	<i>Monch. Carbone</i>	€ 28
130 ° “Rossi Bass”	2018 <i>Chardonnay</i>	<i>Gaja</i>	€ 92
131 ° “Darthona”	2018 <i>Timorasso</i>	<i>Vigneti Massa</i>	€ 35

A b r u z z o

132 ° “Marina Cvetic”	2015 <i>Chardonnay</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 46
133 ° “Marina Cvetic”	2015 <i>Trebbiano</i>	<i>Masciarelli</i>	€ 46
134 <i>Trebbiano D'Abruzzo A</i>	2017 <i>Trebbiano</i>	<i>Emidio Pepe</i>	€ 63

U m b r i a

135 “Grecante”	2019 <i>Grecanico</i>	<i>Caprai</i>	€ 30
----------------	-----------------------	---------------	------

M a r c h e

136 “Tralivio” Verdicchio Cl.	2017 <i>Verdicchio</i>	<i>Santarelli</i>	€ 30
-------------------------------	------------------------	-------------------	------

C a m p a n i a

137 “Cruna del Lago”	2017 <i>Falanghina</i>	<i>La Sibilla</i>	€ 37
138 “Furore Bianco”	2018 <i>Falanghina, Bianchella</i>	<i>Marisa Cuomo</i>	€ 30

S i c i l i a

141 “Eruzione 1614”	2017 <i>Carricante; Riesling</i>	<i>Planeta</i>	€ 39
142 “Sur Sur”	2018 <i>Grillo</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 21

S a r d e g n a

146 “Iselis”	2018 <i>Nasco di Cagliari</i>	<i>Argiolas</i>	€ 30
147 “NRG”	2018 <i>Nuragus</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 30
603 “Romangia bianco” <i>A</i>	2018 <i>Uve tradizionali</i>	<i>Tenute Dettori</i>	€ 52

A u s t r i a

148 Riesling “Strasser Weinberge” 2013		<i>Arndorfer</i>	€ 32
149 Grüner Veltliner Juliusberg 2010	<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Schloss Maissau</i>	€ 55

G e r m a n i a

MOSELLA

151 Riesling Kabinett	2013	<i>Villa Huesgen</i>	€ 41
152 Riesling Trocken Altenberg	2014	<i>Von Othegraven</i>	€ 75
153 Riesling Spätlese	2017	<i>Markus Molitor</i>	€ 55

F r a n c i a

BOURGOGNE

155 “La Princèe” St Aubin	2017 Chardonnay	Hubert Lamy	€ 71
156 “Bourgogne Blanc”	2018 Chardonnay	Philippe Colin	€ 46
158 Chablis	2014 Chardonnay	Regnaud	€ 44
159 Chablis Albert	2019 Chardonnay	S. Pierre	€ 47

VAL DE LOIRE

160 Saumur	2017 Chenin	Chat. Villeneuve	€ 46
161 Pouilly Fume	2018 Sauvignon Blanc	Ladoucette	€ 55
162 Sancerre	2019 Sauvignon Blanc	Lafond Blanc	€ 54

ALSACE

163 Riesling	2014 Riesling	Grüss	€ 35
164 “Brand”	2014 Riesling	Humbrecht	€ 57
165 Gewürtztraminer	2018 Gewürtztraminer	Les Princes	€ 46

R o s a t i I t a l i a n i

TRENTINO

167 “Broili”	2019 Pinot Nero	Zeni	€ 24
167 “Rosato”	2018 Teroldego Rotaliano	De Vigili	€ 25
168 Vin dei Molini	2018 Rotberger	Pojer e Sandri	€ 28
169 Graminè	2019 Pinot Grigio	Longariva	€ 24

SICILIA

170 “Sul Vulcano”	2020 Nerello Mascalese	Donnafugata	€ 34
-------------------	------------------------	-------------	------



tannicità

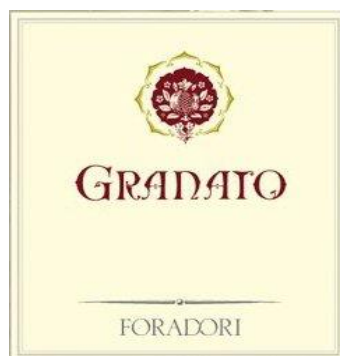
Morbidezza

Vini Rossi
Red Wines
Rotweine

rotondità

pienezza

Trentino



Foradori

<i>171°Granato</i>	<i>2002</i>	<i>€ 160</i>
<i>171°Granato</i>	<i>2003</i>	<i>€ 143</i>
<i>172°Granato</i>	<i>2004</i>	<i>€ 138</i>
<i>173°Granato</i>	<i>2007</i>	<i>€ 138</i>
<i>174°Granato</i>	<i>2008</i>	<i>€ 135</i>
<i>174°Granato</i>	<i>2009</i>	<i>€ 126</i>
<i>175°Granato</i>	<i>2010</i>	<i>€ 96</i>
<i>176°Granato</i>	<i>2013</i>	<i>€ 92</i>
<i>177°Granato</i>	<i>2015</i>	<i>€ 98</i>
<i>178°Granato</i>	<i>2016</i>	<i>€ 96</i>
<i>179°Granato</i>	<i>2017</i>	<i>€ 86</i>

T e r o l d e g o

<i>184 °“Le Fron”</i>	<i>2018</i>	<i>De Vescovi</i>	<i>€ 57</i>
<i>185 °“Vigilius”</i>	<i>2016</i>	<i>De Vescovi</i>	<i>€ 40</i>
<i>186 °“Ulzbach”</i>	<i>2018</i>	<i>De Vescovi</i>	<i>€ 30</i>
<i>188° “7 Pergole”</i>	<i>2015</i>	<i>Villa Corniole</i>	<i>€ 48</i>
<i>189 °“Luigi”</i>	<i>2015</i>	<i>Dorigati</i>	<i>€ 64</i>
<i>190 °“Luigi”</i>	<i>2013</i>	<i>Dorigati</i>	<i>€ 69</i>
<i>191°“Diedri”</i>	<i>2016</i>	<i>Dorigati</i>	<i>€ 41</i>
<i>194 “Sangue di Drago”</i>	<i>2017</i>	<i>Donati</i>	<i>€ 36</i>
<i>195 “Lealbere”</i>	<i>2019</i>	<i>Zeni</i>	<i>€ 28</i>
<i>196 “Pini”</i>	<i>2015</i>	<i>Zeni</i>	<i>€ 60</i>

M a r z e m i n o

<i>206 “Ai Dossi”</i>	<i>2017</i>	<i>Longarina</i>	<i>€ 26</i>
<i>207 Marzemino</i>	<i>2018</i>	<i>Tonini</i>	<i>€ 30</i>
<i>211 “Dei Ziresi”</i>	<i>2016</i>	<i>Maso Salengo</i>	<i>€ 29</i>

S y r a h

204 Syrah	2016	Pravis	€ 30
-----------	------	--------	------

C a b e r n e t S a u v i g n o n

198°“Fior di Ciliegio”	2016	Spagnolli	€ 80
------------------------	------	-----------	------

199°“Marognon” Riserva	2011	Longariva	€ 40
------------------------	------	-----------	------

200 Cabernet Sauvignon	2005	Molino dei Grassi	€ 45
------------------------	------	-------------------	------

L a g r e i n

202 Lagrein	2017	Graz. Fontana	€ 30
-------------	------	---------------	------

203 “Las”	2016	Cantina Toblino	€ 50
-----------	------	-----------------	------

E n a n t i o

212 Enantio Terra dei Forti	2016	Roeno	€ 29
-----------------------------	------	-------	------

M e r l o t

213°“Antica Vigna”	2016	Grigoletti	€ 37
--------------------	------	------------	------

214°“Tovi”	2013	Longariva	€ 34
------------	------	-----------	------

215°“Noal”	2013	Grigolli	€ 48
------------	------	----------	------

216 ° “Pivier”	2015	Cesconi	€ 57
----------------	------	---------	------

P i n o t N e r o

218 “Maso Montalto” Riserva	2016	Tenute Lunelli	€ 48
219 Pinot Nero	2017	Graz. Fontana	€ 30
220 Zinzèrle	2018	Longariva	€ 52
222 Pinot Nero “Rodel Planezi”	2016	Pojer e Sandri	€ 57
223 Pinot Nero	2019	Pojer e Sandri	€ 32

R e b o

225 Elimarò	2015	Cantina Toblino	€ 29
226 Rebo	2017	Dorigati	€ 30
227 Rebo	2017	Maso Salengo	€ 30

U v a g g i

230 “Villa Gresti”	2015	Merlot, Carmere ,	Guerrieri Gonzaga	€ 46
231° “Castel S. Michele”	2016	Cabernet, Merlot,	Ist. S. Michele	€ 44
232° “Gaban”	2013	Cabernet, Merlot,	Bolognani	€ 32
233 “Faye Rosso”	2016	Cabernet Sauv., Franc Merlot ,Lagrein	Pojer e Sandri	€ 58
234 “Due Rubini”	2008	Cabernet Sauv. Lagrein	Molino dei Lessi	€ 42



Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1770

Guerrieri Gonzaga

<i>°1994 San Leonardo</i>	<i>€ 172</i>
<i>°1995 San Leonardo</i>	<i>€ 160</i>
<i>°1996 San Leonardo</i>	<i>€ 150</i>
<i>°1997 San Leonardo</i>	<i>€ 230</i>
<i>°2004 San Leonardo</i>	<i>€ 138</i>
<i>°2005 San Leonardo</i>	<i>€ 172</i>
<i>°2008 San Leonardo</i>	<i>€ 103</i>
<i>°2010 San Leonardo</i>	<i>€ 126</i>
<i>°2011 San Leonardo</i>	<i>€ 115</i>
<i>°2013 San Leonardo</i>	<i>€ 104</i>
<i>°2014 San Leonardo</i>	<i>€ 96</i>
<i>°2015 San Leonardo</i>	<i>€ 94</i>

Alto Adige

Pinot Nero – Blauburgunde

237 “Glen”	2018	Castelfeder	€ 28
238 °”Monticol”	2017	Terlano	€ 50
239 “Turmhof”	2018	Tiefenbrunner	€ 37
242 °”Ponkler”	2014	Franz Haas	€ 143
244 ”Patricia”	2017	Girland	€ 30
246 “Fuchsleiten”	2018	Pfitscher	€ 32
250 °”Mazzon”	2016	Gottardi	€ 46
251 °”Dona Noir”	2012	Hartman Donà	€ 100
253 “Borgum Novum”	2016	Castelfeder	€ 55
254 “Filari di Mazzon”	2017	Carlotto	€ 41*
255 °”Jura”	2016	Nals Margreid	€ 53

B l a u b u r g u n d e r - V i g n a “S. Urbano”

260 °Barthenau “ S. Urbano ”	2003	Hofstätter	€ 172
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2004	Hofstätter	€ 172
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2007	Hofstätter	€ 155
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2008	Hofstätter	€ 166
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2009	Hofstätter	€ 160
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2010	Hofstätter	€ 160
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2011	Hofstätter	€ 166
260°Barthenau “ S. Urbano ”	2012	Hofstätter	€ 160

L a g r e i n

265°“Urban” Riserva	2016	Tramin	€ 46
266 °“Ora in Ora”	2017	Carlotto	€ 32
267 Lagrein	2018	Girland	€ 32
268 “Sand”	2018	Nals Magreid	€ 30

S c h i a v a

270 Freisinger	2018	Tramin	€ 30
271° “Fass Nr. 9”	2018	Girland	€ 29

U v a g g i

272 °Frauenrigel	2014	Cabernet, Merlot, Franc	Dipoli	€ 71
------------------	------	-------------------------	--------	------

V e n e t o

278° <i>Amarone</i>	1990	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Bertani</i>	€ 230
279° <i>Amarone</i>	2009	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Bertani</i>	€ 184
280° <i>"Monte Sant'Urbano"</i>	2000	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Speri</i>	€ 103
281° <i>"Monte Sant'Urbano"</i>	2007	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Speri</i>	€ 80
282° <i>"Monte Sant'Urbano"</i>	2008	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Speri</i>	€ 78
283° <i>"Campolongo di Torbe"</i>	2007	<i>Corvina, Rondinella, Molinara</i>	<i>Masi</i>	€ 160
284° <i>"Costasera"</i>	2008	<i>Corv-, Rondin. Moli. Oseleta</i>	<i>Masi</i>	€ 93

L o m b a r d i a

287 <i>Sassela Riserva</i>	2015	<i>Nebbiolo</i>	<i>Rainoldi</i>	€ 55
288° <i>Maurizio Zanella</i>	1998	<i>Cab. sauv./, Cab. Franc/ Merlot</i>	<i>Cà del Bosco</i>	€ 115

F r i u l i V e n e z i a J u l i a

289° <i>"Sossò"</i>	2007	<i>Refosco, Merlot, Pignolo</i>	<i>Livio Felluga</i>	€ 73
290° <i>"Abbazia di Rosazzo"</i>	1991	<i>Cab. Sauvignon, Franc, Merlot</i>	<i>Vigna di Zamò</i>	€ 96
291 <i>Schioppettino</i>	2015	<i>Schioppettio</i>	<i>Venica</i>	€ 56
295° <i>"Orzoni" Russiz Superiore</i>	1996	<i>Refosco, Merlot, Pignol</i>	<i>Marco Felluga</i>	€ 76

E m i l i a R o m a g n a

296 <i>Vecchio Moro</i>		<i>Lambrusco</i>	<i>Rinaldini</i>	€ 23
-------------------------	--	------------------	------------------	------

P i e m o n t e

B a r b e r a

302 °Barbera 2018 Castello di Neive € 32

B a r b a r e s c o

303 °Barbaresco 2016 Gaja € 230

304 °Barbaresco 2016 Pr. Barbaresco € 63

305 °"Gaiun" 2008 Marchesi di Gresy € 115

306 °Barbaresco 2016 Castello di Neive € 57

B a r o l o

307 °"Albe" 2015 Vajra € 57

308 °"Le Vigne" 2015 Sandrone € 138

309 °"Sperss" 2008 Gaja € 287

310 °"Dagromis" 2014 Gaja € 103

311 °"Gavarini Chiniera" 2015 Elio Grasso € 120

G a t t i n a r a

314° "Tre Vigne" 2015 Travaglini € 46

D o l c e t t o

315 "Dei Grassi" 2016 Elio Grasso € 30

N e b b i o l o

318 °Nebbiolo 2018 Elio Grasso € 30

320 °Nebbiolo 2016 Vajra € 32

R o e r o

320/1 Srü 2017 Monch. Carbonre € 34

320/2 Printi 2016 Monch. Carbone € 48

T o s c a n a

B o l g h e r i

322°Ornellaia	2014	<i>C. Sauv, Franc, Merlot, P. Verdot</i>	Ornellaia	€ 184
324°"Le Volte"	2015	<i>Cab. Sauv. Merlot, Sangiovese</i>	Ornellaia	€ 37
327°Sassicaia	2012	<i>Cab. Sauvignon/Franc</i>	T. San Guido	€ 218
329°Le Difese	2016	<i>Cab. Sauvignon, Sangiovese</i>	T. San Guido	€ 34

C h i a n t i

330Tenuta Perano	2017		Frescobaldi	€ 34
331Nipozzano Riserva	2016		Frescobaldi	€ 33
332°"La Selvanella"	2006		Melini	€ 44
333° "Coltus Boni"	2013		Badia Coltibuono	€ 46
334° "Riserva Ducale Oro	2014		Ruffino	€ 53

C a r m i g n a n o

340° "Terre a Mano" 	2014		Bacchereto	€ 57
---	------	--	------------	------

Brunello di Montalcino

341 °Brunello di Montalcino	2015	C. Piccolomini	€ 57
342 °Brunello di Montalcino	2014	Lisini	€ 69
343 °Brunello di Montalcino	2015	Col D'Orcia	€ 55
344 °“Tenuta Greppo”	2012	Biondi Santi	€ 195
345 °“Castelgiocondo”	2011	Frescobaldi	€ 75
346 °“Castelgiocondo”	2012	Frescobaldi	€ 80
347 °“Poggio all’Oro” Ris.	1990	Banfi	€ 298
348 °“Poggio all’Oro” Ris.	1988	Banfi	€ 310

Merlot

349 °“Casalferro”	1999	Barone Ricasoli	€ 80
-------------------	------	-----------------	------

Sangiovese

352 ° “Montecucco”	2013 Sangiovese	Colle Massari	€ 55
--------------------	-----------------	---------------	------

Uva ggi

355 ° “Sorripa”	1998 Cab. Sauv., Merlot, Sang.	Az. San Nicolò	€ 57
356 ° “Solare”	1996 Sang., Malvasia Nera	Capannelle	€ 96
358 “Aria”	2011 Cab. Fran.- Sauv., Merl, Syrah	Caiarossa	€ 44
359 “Lucente”	2017 Merlot, Sangiovese	Frescobaldi	€ 48

A b r u z z o

Montepulciano

361 ° “Marina Cvetic”	2016	Masciarelli	€ 44
362 ° “Bellovedere” Riserva	2015	La Valentina	€ 55
363 ° Montepulciano A	2017	Emidio Pepe	€ 69

U m b r i a

364 ° Merlot	2003 <i>Merlot</i>	Castello Regine	€ 55
365 ° “Montefalco”	2014 <i>Sangiov., Sagrantino, Merlot</i>	A. Caprai	€ 32

P u g l i a

366 “Es”	2019 <i>Primitivo</i>	Gianfranco Fino	€ 84
367 “Jo”	2018 <i>Negramaro</i>	Gianfranco Fino	€ 80

C a m p a n i a

368 ° “Macchia dei Goti”	2010 <i>Taurasi</i>	Cantine Caggiano	€ 60
--------------------------	---------------------	------------------	------

B a s i l i c a t a

369 ° “Repertorio”	2014 <i>Aglianico</i>	C. Notaio	€ 37
370 ° “Il Sigillo”	2011 <i>Aglianico</i>	C. Notaio	€ 78

S i c i l i a

373° “Sul Vulcano”	2016 <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 42
374° “Eruzione 1614	2016 <i>Nerello Mascalese</i>	<i>Planeta</i>	€ 39
375° “Tancredi”	2014 <i>N. d'Avola, Cab. Sauvignon</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 41
376° “Mille e una notte”	2017 <i>N. d'Avola, Syrah, P. Verdot</i>	<i>Donnafugata</i>	€ 98

S a r d e g n a

377° “CRG”	2018 <i>Carignano</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 30
379° “CNS”	2015 <i>Cannonau</i>	<i>Quartomoro</i>	€ 32
381° “Lillovè”	2015 <i>Cannonau</i>	<i>Gabbas</i>	€ 25
382° <i>Korem</i>	2015 <i>Bovale Sardo, Carign., Cannonau</i>	<i>Argiolas</i>	€ 57

F r a n c i a

BORDEAUX

Saint-Estèphe

385°Chât. Haut Beauséjour 2014 Merlot, Cab. Sauv Chât, Beauséjour € 57

Pessac-Léognan

387°Château La Louvière 2012 Cab. Sauv., Franc Merlot André Lurton € 92

BORGOGNE

389 Vosne Romanée 2014 Pinot Nero Domaine Faiveley € 138

390°Pinot Noir Vieilles Vignes 2018 Pinot Nero Joseph Voillot € 50

392°Pinot Noir 2018 Pinot Nero Chicotot € 44

RHONE

394° Syrah “La Rosine” 2015 Syrah Stephane Ogier € 46

S p a g n a

395°Torroja 2012 Carignan, Garnacha Terroir Soc. Lda. € 69

A m e r i c a

U v a g g i

397°Col Solare 1998 Cab Sau, Franc, P. Verdot, Merlot Antinori € 143

A u s t r a l i a

U v a g g i

398°“Moda Amarone” 1998 Joseph € 69

The background is a vibrant, abstract composition of swirling brushstrokes in shades of orange, yellow, and brown. Scattered throughout are several yellow hexagonal motifs, some of which are arranged in honeycomb patterns. Small, realistic-looking honey droplets are also visible. The overall feel is warm and organic, evoking the natural sweetness of honey.

dolcezza

complessità

Vini da meditazione
Sweet Wines
Süßweine

ambrato

aromaticità



TRENTINO VINO SANTO

<i>Vino Santo</i>	2005	<i>Francesco Poli</i>	€ 82	€ 10
<i>Vino Santo</i>	2006	<i>Pravis</i>	€ 68	€ 8
<i>Vino Santo</i>	2004	<i>Cantina Toblino</i>	€ 80	€ 10
<i>Vino Santo</i>	1994	<i>Cantina Toblino</i>	€ 100	

TRENTINO – ALTO ADIGE

<i>Essenzia</i>	2016	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 44	€ 8
<i>Moscato Giallo</i>	2017	<i>Salizzoni</i>	€ 30	€ 6
<i>Moscato Rosa</i>	2015	<i>Maso Bergamini</i>	€ 34	€ 6
<i>Merlino</i>	'17/'04	<i>Pojer & Sandri</i>	€ 41	€ 8
<i>Moscato Rosa</i>	2018	<i>Franz Haas</i>	€ 52	€ 10
<i>Roen</i>	2018	<i>Tramin</i>	€ 60	€ 9

TOSCANA

<i>Vin Santo "V:S Montepulciano</i>	1995	<i>Avignonesi</i>	€ 230	
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1993	<i>Avignonesi</i>	€ 345	
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1996	<i>Avignonesi</i>	€ 298	
<i>Vin Santo "Occhio di Pernice"</i>	1997	<i>Avignonesi</i>	€ 310	

SICILIA

<i>Passito "Ben Ryé"</i>	2018	<i>Donnafugata</i>	€ 93	€ 8
--------------------------	------	--------------------	------	-----

FRANCIA

<i>Sauternes</i>	2015	<i>Château Rieussec</i>	€ 166	
<i>Sauternes</i>	1996	<i>Château d'Yquem</i>	€ 450	

PORTOGALLO

<i>Porto White</i>		<i>Graham's</i>	€ 6	
<i>Madeira Malmsey</i>	10 years	<i>Blandy's</i>	€ 10	