

“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben areata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno sogghignando al pensiero di quell’uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina di anni più di voi.”

Giacomo Bologna

INDICE

<i>Champagne</i>	3
<i>Spumanti Italiani</i>	4
<i>Vini Bianchi</i>	5
<i>Vini Rosati</i>	8
<i>Vini Rossi</i>	9
<i>Vini al calice</i>	13

CHAMPAGNE

Premier Cru Millèsime 2008 - Reims, Monmarthe	€	80
Brut Reserve - Reims, Charles Heidsiek	€	75
Blanc de blancs - Reims, Bruno Paillard	€	80
Brut Reserve- Mareuil-sur-Aÿ, Billecart Salmon	€	70
Gran Cuvée Reserve Grand Tour, Aube, Sette Ponti	€	40
Les 7 Crus - Avize, Agrapart & Fils	€	80
Blanc de Blancs, Terroirs - Avize, Agrapart & Fils	€	110
Special Cuvée Brut - Ay, Bollinger	€	85
Cuvée n.740 Extra - Brut - Dizy, Jacquesson	€	120
Cuvée n.741 Extra - Brut- Dizy, Jacquesson	€	80
Cuvée n.735 Extra - Brut “Degorgement Tardif”, Dizy, Jacquesson	€	180
Grand Cru Blanc de Blancs “Initial” - Avize, Jacques Selosse	€	180
Grande Cuvée Brut - Reims, Krug	€	180
Dom Perignon Brut 2006 - Epernay, Moët & Chandon	€	200
Dom Perignon Brut 2009 - Epernay, Moët & Chandon	€	180
Cristal Brut - Reims, Louis Roederer - 2007	€	200
Cristal Brut - Reims, Louis Roederer - 2009	€	180

Rosè

Grand Rosé Brut - Epernay, Gosset	€	70
Brut Rosé Premier Cuvée - Reims, Bruno Paillard	€	90
Rosé Reserve, Reims, Charles Heidsieck	€	80

SPUMANTI ITALIANI

Metodo Martinotti

Euforia Sp. Falanghina DOP, Cantine Iannella	€ 20
Asprinio Brut Millesimato V.S.Q, I Borboni - 2015	€ 20
Moddà Gragnano Frizzante Sorrento DOC, Sorrentino – 2017	€ 25
Prosecco Brut, DOP Casata Mergè	€ 20
Cartizze Valdobbiadine DOCG, Bortolomiol -2019	€ 25

Metodo Classico

La Matta Dosaggio Zero Bio, Case Bianche-2018	€ 25
Derbusco Doppio RD, Franciacorta Derbusco	€ 40
“Sublimis” Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Uberti - 2010	€ 60
La scala, Franciacorta DOCG Bellavista - 2011	€ 60
Annamaria Clementi Franciacorta DOCG Brut Riserva, Ca’ del Bosco 2007	€ 90
“Perlè”, Trento DOC, Brut Ferrari - 2010	€ 50
“Riserva del Fondatore” Trento DOC, Giulio Ferrari - 2006	€ 140

Magnum

Franciacorta DOCG Saten, Bellavista - 2011	€ 120
Franciacorta DOCG La Scala-Bellavista - 2013	€ 120

VINI BIANCHI

Campania

La Volta Pallagrello bianco Terre Dell'Angelo di nostra produzione-2019	€ 20
Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG, Benito Ferrara - 2016	€ 35
Giallo D'Arles Greco di Tufo DOCG, Quintodecimo - 2018	€ 47
Picoli, Greco di Tufo DOCG, Bambinuto - 2016	€ 35
Vigna della Congregazione Fiano di Avellino DOCG, Villa Diamante -2016	€ 40
Exultet Fiano di Avellino DOCG, Quintodecimo – 2017	€ 50
Fiano di Avellino DOCG, Guido Marsella- 2017	€ 35
Fiano Di Avellino DOCG, Ciro Picariello 2018	€ 35
Via del Campo Falanghina DOC, Quintodecimo - 2017	€ 47
Falanghina Vendemmia Tardiva Roccamonfina IGT, Telaro - 2018	€ 25
Capri Bianco DOC, Scala Fenicia - 2017	€ 35
Tenuta Frassitelli Ischia DOC, Casa D'Ambra - 2018	€ 25
Per Eva Tramonti DOC, Tenuta San Francesco - 2017	€ 40
Bianco dall'isola IGT, Joaquin - 2016	€ 45
Moscato Secco Sannio DOC, Santiquaranta - 2015	€ 22
Santa Patena Asprinio di Aversa DOP, I Borboni -2015	€ 22
Falerno del Massico DOP, Villa Matilde - 2018	€ 20
Le Ortole Terre del Volturno IGT, Vestini Campagnano - 2018	€ 24
Tres Frigidae Pallagrello IGP, La Masserie -2018	€ 20
Fiorduva costa d'Amalfi DOC, Marisa Cuomo 2016	€ 70
Furore Costa D'Amalfi DOC, Marisa Cuomo 2019	€ 28
Tramonti Costa D'Amalfi DOC, Tenuta San Francesco – 2015	€ 24
Luna Jana Coda Di Volpe Beneventano IGP, I Borboni – 2016	€ 20
Coda Di Volpe Taburno Sannio DOP, Cantine Iannella – 2018	€ 20
Vigna Del Lume Biancolella D'Ischia DOC, Mazzella – 2018	€ 30
Villa Campagnano Epomeo IGT, Mazzella – 2018	€ 30

Lazio

Biancolella Di Ponza IGP, Cantine Migliaccio – 2018	€ 35
Fieno Di Ponza IGP, Cantine Migliaccio – 2018	€ 30
Donna Adriana IGT, Castel de Paolis - 2016	€ 24
Donna Paola IGP, Colle Picchioni - 2017	€ 24
496 Frascati Superiore DOCG, De Sanctis - 2017	€ 20
Latour a Civitella Grechetto IGT, Sergio Mottura – 2017	€ 30
Tre Armi IGP Bio, Azienda Agricola Le Rose – 2018	€ 25
Colle Dei Marmi Fiano IGP Bio, Azienda Agricola Le Rose – 2016	€ 35

Valle d'Aosta

Chambave Muscat DOC, La Crotta di Vegneron – 2015	€ 30
---	------

Piemonte

Langhe DOP “Rossj - Bass”, Gaja - 2016	€ 95
--	------

Trentino AltoAdige

Gewurztraminer Alto Adige DOC, Elena Walch - 2019	€ 23
Michei Muller Thurgau IGT, J. Hofstatter - 2018	€ 22
Lunare Gewurztraminer Riserva DOC, Cantina Terlan – 2017	€ 50
Quarz Sauvignon Blanc Riserva DOC, Cantina Terlan - 2016	€ 50
Terlaner DOC, Cantina Terlan 2018	€ 35
Vorberg riserva p. bianco DOC, Cantina Terlan 2016	€ 45

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla DOC, Ronchi Di Cialla-2016	€ 30
Piere Sauvignon DOC, Vie di Romans – 2017	€ 35
Dolèe Friulano Isonzo Riserva DOC, Vie di Romans - 2014	€ 40
Vintage Tunina Venezia Giulia IGT, Jermann - 2015	€ 65
Pinot Grigio Colli Orientali DOC, Livio Feluga - 2017	€ 30
Terre Alte Rosazzo DOCG, Livio Feluga - 2015	€ 60

Veneto

Vin Soave Classico DOC, Inama – 2018	€ 20
Vulcaia Fumè IGT, Sauvignon, Inama- 2017	€ 38

Toscana

Vermentino Bolgheri DOC, Tenuta Guado al Tasso Antinori - 2018	€ nd
--	------

Umbria

Cervaro della Sala Umbria IGT, Antinori - 2017	€ 60
Bramito Del Cervo Chardonnay IGT, Antinori -2018	€ 28
Greccante Grechetto Colli Martani DOC, Arnaldo Caprai - 2017	€ 26

Marche

Verdicchio Castelli di Jesi Riserva DOCG, Villa Bucci - 2013	€ 55
--	------

Abruzzo

Trebbiano d’Abruzzo DOC, Emidio Pepe 2017	€ 50
---	------

Puglia

Chardonnay IGT, Tormaresca – 2019	€ 20
-----------------------------------	------

Sardegna

Costamolino Vermentino DOC, Argiolas – 2019	€ 23
Vign’Angena Vermentino di Gallura DOCG, Capichera – 2019	€ 38

Vini Esteri

Vaillons Chablis 1er Cru, Domaine Bernard Defaix - 2015	€ 75
Baron de L Pouilly Fumè Ladoucette au Chateau sur Loire - 2015	€ 95
Furmint Tokaji Ungherese, Szepsy - 2016	€ 50
Trochen Riesling Germania, Dr. Fischer Hofstatter - 2017	€ 24
Loibner Riesling Smaragd Austria, Weingut Knoll - 2017	€ 35

VINI ROSATI

Rosato Costa D'Amalfi DOC, Marisa Cuomo 2019	€ 28
Vado Ceraso Terre Del Volturno IGT, Vestini Campagno 2018	€ 20
Fieno Di Ponza Rosato IGP, Cantine Migliaccio 2018	€ 30
Cerasuolo D'Abruzzo Riserva DOC, Azienda Agricola Valentini - 2010	€ 85

VINI ROSSI

Campania

Il Tempo Pallagrello Nero, Terre dell'Angelo di nostra produzione- 2017	€ 20
L'Arca Casavecchia, Terre dell'Angelo di nostra produzione- 2019	€ 20
Pallagrello Nero Terre Del Volturno IGT, Vestini Campagnano – 2017	€ 30
Connubio Terre Del Volturno IGT, Vestini Campagnano - 2011	€ 45
Casa Vecchi Riserva DOC, Terre Del Volturno Vestini Campagnano – 2013	€ 35
Costa d'Amalfi Furore DOC, Marisa Cuomo - 2019	€ 28
Oblivium Casavecchia Terre Del Vulture IGP, La Masserie – 2010	€ 25
Per'E Palummo Ischia DOC, Casa D'Ambra – 2018	€ 25
Vigna Barone Falerno Del Massico Primitivo DOP, Regia Viarum - 2013	€ 36
Lava Di Fuoco A.D 1037 Primitivo Ercolano IGP, Fuocomorto – 2015	€ 36
Cabernet Vino Varietale Di Salerno Bio, Mila Vuolo – 2013	€ 32
Cento Moggia Casavecchia Di Pontelatone DOC, Terre Del Principe – 2013	€ 40
Pian Castelli Terre Del Vulture IGT, Terre Del Principe – 2014	€ 50
Imbres Benevento IGT, I Pentri -2017	€ 20
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG, Salvatore Mollettieri - 2005	€ 85
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG, Salvatore Mollettieri - 2010	€ 75
Vigna Cinque Querce Taurasi DOCG, Salvatore Mollettieri - 2011	€ 70
Poliphemo Taurasi DOCG, Luigi Tecce - 2013	€ 65
Borgomastro Colli di Salerno IGT, Lunarossa - 2007	€ 75
Terra Di Lavoro IGP, Galardi – 2015	€ 80
Montevetrano Colli di Salerno IGT, Montevetrano - 2016	€ 78
Sabbie Di Sopra Il Bosco Terre Del Volturno IGT, Nanni Copé - 2017	€ 55

Lazio

Iuno Cabernet Franc IGT, De Sanctis bio - 2017	€ 25
Fieno Di Ponza IGP, Cantine Migliaccio - 2018	€ 33
La Faiola Cesanese IGP Bio, Azienda Agricola Le Rose 2017	€ 25
Ferro e Seta IGT, Villa Simone - 2012	€ 38
Romanico Cesanese Del Piglio DOCG, Coletti Conti - 2016	€ 33
I Quattro Mori IGT, Castel De Paolis - 2012	€ 36
Il Vassallo IGP, Colle Picchioni - 2015	€ 40
Montiano Merlot IGP, Famiglia Cotarella Falesco - 2014	€ 65
Cabernet Franc IGP, Omina Romana - 2013	€ 90

Piemonte

Barbera d'Alba DOC, Batasiolo - 2013	€ 30
Nebbiolo D'Alba DOC, Ceretto - 2017	€ 28
Perbacco Langhe Nebbiolo DOC - Vietti 2016	€ 30
Gattinara DOCG, Torraccia Del Piantavigna - 2013	€ 40
Barbaresco Rabajà DOCG, Giuseppe Cortese - 2015	€ 50
Barbaresco Vigneto Gallina DOCG, La Spinetta - 2005	€ 170
Barolo Vigneto Campè DOCG, La Spinetta - 2001	€ 190
Sperss Nebbiolo Langhe DOC, Gaja - 2010	€ 200

Lombardia

Sfursat 5 Stelle DOCG, Nino Negri - 2015	€ 90
Vigneto Fracia Valtelina Superiore DOCG, Nino Negri - 2015	€ 40

Trentino Alto Adige

Gries Lagrein Riserva DOC, Cantina Terlan - 2017	€ 35
Monticol Pinot Nero Riserva DOC, Cantina Terlan -2016	€ 40
Vigneti delle Dolomiti IGT, San Leonardo - 2000	€ 140

Veneto

Ripassa Valpolicella Superiore DOC, Zenato - 2016	€ 24
Amarone Della Valpolicella Classico DOC, Bertani - 2008	€ 95
Valpolicella Classico Superiore DOC, Quintarelli - 2010	€ 120

Toscana

Le Volte Dell'Ornellaia IGT, Tenuta Dell'Ornellaia - 2017	€ 30
Rosso Di Montalcino DOC, Castello Banfi - 2015	€ 28
Santa Caterina Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Trerose - 2013	€ 33
Morellino Di Scansano Riserva DOCG, Roggiano - 2013	€ 29
Oreno, IGT Tenuta Sette Ponti - 2014	€ 55
Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi -1998	€ 45
Monsenese Chianti Classico Riserva DOCG, San Leonino - 2011	€ 30
Monsenese Chianti Classico Riserva DOCG, San Leonino - 2012	€ 35
Badia a Passignano, Chianti Classico DOCG, Gran Selezione, Antinori -2012	€ 65
Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino DOCG, Antinori - 2012	€ 85
Brunello Di Montalcino DOCG, Col d'Orcia - 2012	€ 66
Brunello Di Montalcino Tenuta Del Greppo DOCG, Biondi Santi - 2012	€ 180
Tignanello IGT, Antinori - 2014	€ 195
Solaia IGT, Antinori - 2014	€ 225
Ornellaia Bolgheri Superiore DOC, Tenuta Dell'Ornellaia -2014	€ 220
Sassicaia Bolgheri DOC, Tenuta San Guido - 2013	€ 255

Umbria

Montefalco Sagrantino 25 Anni DOCG, Arnaldo Caprai -2012	€ 80
--	------

Abruzzo

Marina Cvetic Montepulciano D'Abruzzo DOC, Masciarelli - 2016	€ 30
Montepulciano D'Abruzzo DOC, Emidio Pepe - 2009	€ 80
Montepulciano D'Abruzzo DOC, Emidio Pepe – 2014	€ 60

Molise

Tintilia Del Molise DOC, Di Majo Norante - 2017 € 24

Puglia

Cantalupi Primitivo Salento IGP, Conti Zecca - 2017 € 20

Cantalupi Negroamaro Salerno IGP, Conti Zecca - 2017 € 20

Anniversario 62 Primitivo di Manduria DOP Riserva-2015 € 45

Basilicata

Il Repertorio Aglianico Del Vulture DOC, Cantine Del Notaio - 2015 € 30

Calabria

Gravello Val di Neto IGT, Librandi - 2015 € 32

Sicilia

Lamùri Nero D'Avola DOC, Tasca D'Almerita - 2015 € 24

Etna Rosso DOC, Tenuta Delle Terre Nere - 2013 € 30

Eruzione 1614 Nerello Mascalese DOC, Planeta – 2016 € 32

Cabernet Sauvignon Contea Di Sclafani DOC, Tasca D'Almerita - 2014 € 55

Sardegna

Assajé Isola Dei Nuraghi IGT, Capichera - 2013 € 55

Vini Esteri

Jaeger Defaix, Grand Vin de Bourgogne, Rully – AOC - 2015 € 50

Morey Saint Denis 1Er Cru AOC Les Faconnières, Lignier Michelot - 2011 € 130

Morey Saint Denis 1Er Cru AOC Les Faconnières, Lignier Michelot - 2012 € 120

Morey Saint Denis 1Er Cru AOC Les Faconnières, Lignier Michelot - 2013 € 110

Haut Batailley Grand Cru Pauillac, Françoise-Xavier Borie AOC - 2014 € 100

VINO ALLA MESCITA.

Calice Prosecco DOP, Casata Mergè. € 6

Calice Franciacorta DOCG, Derbusco doppio rd. € 8

Calice La Volta Pallagrello bianco Terre Dell'Angelo
di nostra produzione € 5

Calice Falanghina del sannio DOC Cantine Cicco. € 6

Calice Petit Monseng Bio Azienda agricola Le Rose. € 6

Calice Il Tempo Pallagrello Nero, Terre dell'Angelo.
di nostra produzione € 5

Calice L'Arca Casavecchia, Terre dell'Angelo
di nostra produzione € 5

.

La Volta Pallagrello bianco Terre Dell'Angelo di nostra produzione € 20

Le uve, raccolte e pigiate, macerano per 3 giorni con leggeri rimontaggi quotidiani. Dopo la svinatura, il processo di vinificazione prosegue con la fermentazione in acciaio e anfora di terracotta mentre l'affinamento avviene per non meno di 6 mesi in anfora e per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Il Tempo Pallagrello Nero, Terre dell'Angelo di nostra produzione € 20

Il Tempo è il Pallagrello di Terre dell'Angelo ottenuto dalla lavorazione delle uve a bacca rossa dell'omonimo vitigno tanto amato da Re Ferdinando IV di Borbone.

Storicamente conosciuto come Piedimonte Rosso, dal nome della località dove era concentrata la maggiore produzione di uve, il Pallagrello, la cui coltivazione era stata abbandonata dopo l'infestazione di fillossera nei primi del Novecento, è stato rivalutato negli ultimi decenni e diffuso con ottimi risultati.

Il Tempo è un Pallagrello che torna ad essere prodotto nelle zone di origine, ai piedi del Matese, nella fascia collinare fra Piedimonte Matese ed Alife, ma è reinterpretato in chiave moderna con lo scopo di ottenere un prodotto che ne riduca la scontrosità e ne esalti equilibrio ed eleganza.

Le uve, raccolte e pigiate, macerano per 7 giorni con leggeri rimontaggi quotidiani. Dopo la svinatura, il processo di vinificazione prosegue con la fermentazione in acciaio mentre l'affinamento avviene per 12 mesi in anfora e per ulteriori 6 mesi in bottiglia

L'Arca Casavecchia, Terre dell'Angelo di nostra produzione € 20

Le uve raccolte vengono portate immediatamente in cantina dove vengono diraspate e sottoposte a pigiatura soffice. Macerano per 7 giorni con leggeri rimontaggi quotidiani. Dopo la svinatura il processo di vinificazione prosegue con la fermentazione in acciaio mentre l'affinamento avviene per 9 mesi in anfora di terracotta e per ulteriori 6-8 mesi in bottiglia

Olio extravergine di oliva Monocultivar di nostra produzione

è ottenuto dalle sole olive della varietà autoctona Tonda del Matese pigiato a freddo.