

*Atvusi.*



IL VINO

## Bollicine

Coupe 75cl

### Prosecco DOC Treviso Brut

Le Contesse (Veneto)

100% Glera



*L'art du «berebene» et de la joie de vivre des Italiens. Bouquet expressif et fruité aux notes de poires et pommes Golden. Bel équilibre douceur/fraîcheur. La bulle se montre raffinée et délicate. Pour toutes les occasions et d'une gourmandise implacable !*

5,5€ 29€

### Franciacorta DOCG Brut

Lantieri (Lombardia)

90% Chardonnay, 10% Pinot blanc



*L'étoile montante en Italie en matière de méthode Champenoise. Arômes de pain grillé, levures et minéraux. Un palais qui se dévoile bien articulé, plein et profond. Finale souple et minérale et fraîcheur toujours bien présente.*

49€

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Dry DOCG

Le Contesse (Veneto)

100% Glera



*L'art du «berebene» et de la joie de vivre des Italiens. Bouquet fruité aux notes de poires et pommes Golden. Bel équilibre douceur/fraîcheur. Pour toutes les occasions...*

6,5€ 33€

### Lambrusco di Grasparossa Amabile GALA

Chiarli (Emilia Romagna)

100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro



*Vin rouge délicatement effervescent avec une touche de sucre résiduel : les clés d'une gourmandise incomparable ! Servi bien frais, le Lambrusco dévoile des notes de cerises noires, de mûres et de cassis avec une bouche conjuguant douceur et fraîcheur !*

24€

## Dolce

Verre 75cl

### "Le Querce" Romagna Albana Dolce DOCG CONV



Celli (Emilia Romagna)

100% Albana



*Vin blanc doux/moëlleux. Se présente avec sa teinte jaune dorée soutenue aux reflets cuivrés. Il exalte des parfums généreux de fruits à pulpe orange et d'abricots. L'attaque en bouche est une vraie caresse. Le palais est contrebalancé par une belle acidité qui ne laisse pas place une sensation embarrassante et écoeurante.*

5€ 26€



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

**Rosato di Primitivo IGT**

Paolo Leo (Puglia)



100% Primitivo

*Rosé issu du cépage Primitivo. A l'image des gens du sud de l'Italie : chaleureux. Il dévoile des arômes généreusement fruités. En bouche, amplitude intéressante, et puissance maîtrisée par une douceur bien dosée...*

13€      23€

**"Baldovino" Cerasuolo d'Abruzzo DOC**



Tenuta i Fauri (Abruzzo)

100% Montepulciano



*Vin rosé à la robe rouge cerise intense et brillante. Bouquet intense et invitant empreint de notes de fruits gourmands. Attaque en bouche fraîche et florale. Palais gourmand et équilibré.*

25€

**Bardolino Chiaretto DOC**

Aldo Adami (Veneto)



Corvina, Rondinella, Molinara

*Vin rosé sec à la teinte rosée très vive. Parfums aux fragrances typiques de rose et cerise. L'attaque en bouche est veloutée et fraîche. Palais gourmand et fruité sur une trame très élégante.*

25€

**"Rosé" IGT Toscana**



Biococchi (Toscana)

100% Alicante



*La Toscane produit des rosés intenses et très intéressants. Ce rosé du petit domaine "Biococchi" entièrement classé BIO est un très bel exemple : le nez s'équilibre entre fruits rouges, épices, thé et cerise noire. La bouche est fraîche sur l'attaque et se complexifie en milieu pour nous proposer une très belle palette aromatique dotée d'une belle structure.*

27€

**"Amuri di Fimmina Amuri di Matri" Etna Rosato DOC**



Al Cantara (Sicilia)

100% Nerello Mascalese



*Si vous cherchez un rosé unique, laissez-vous tenter... Un combo extraordinaire d'un cépage autochtone, de sols volcaniques, d'altitude et d'élevage long ! La complexité de ce vin est infinie tant les divers éléments sont surprenants. Une découverte rare !*

36€

BIANCHI

**Malvasia Bianca Salento IGP**

Paolo Leo (Puglia)

100% Malvasia Bianca di Lecce

23€



*D'une belle couleur jaune paille, son parfum tropical rappelle le melon et la mangue. En bouche il se dévoile frais et doux avec un bel équilibré et une belle longueur.*

**Soave DOC**

Corte Adami (Veneto)

Garganega et Trebbiano di Soave

23€



*Un vin simple dont on ne se lasse pas ! Equilibre parfait. Bouquet expressif teinté de fleurs blanches, fruits à pulpe et agrumes. L'attaque en bouche est ample et plaisante. On y retrouve le fruit sur une belle touche de minéralité. Un Soave d'école !*

**"Baldovino" Trebbiano d'Abruzzo DOC CONV**



Tenuta i Fauri (Abruzzo)

100% Trebbiano d'Abruzzo

24€



*Vin blanc à la robe jaune paille et reflets verdâtres. Bouquet empreint de finesse au notes gourmandes de pomme et fleurs blanches. Palais tendu et gras aux saveurs fruitées.*

**"Terre del Conte - Roero Arneis DOCG**

Cantine Povero (Piemonte)

100% Arneis

25€



*Ce vin se révèle d'une grande fraîcheur. Nez aux notes de pomme verte avec des touches d'agrumes intenses et une petite touche beurrée. Grâce à son élevage sur lies, le palais développe une belle matière, équilibrée et dynamique sur une finale très aromatique.*

**"San Vigilio" Lugana DOC** 

Selva Capuzza (Lombardia)

100% Turbiana

16€      28€



*Vin blanc jeune et sec à la robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Parfums délicats aux notes d'agrumes, pomme et foin. Attaque en bouche fraîche et de grande buvabilité. Le San Vigilio représente l'interprétation la plus traditionnelle du Lugana: fragrant, frais et une subtile touche de minéralité. Structure de grand équilibre..*

**Custoza DOC**

Aldo Adami (Veneto)

Garganega, Cortese, Trebbiano, Trebbianello

33€



*Bouquet élégant, fruité et légèrement aromatique. En bouche, il se fait remarquer par sa souplesse. Palais plein de matière et structuré. Fin de bouche avec une pointe d'amertume et de fraîcheur.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

**VALLE DELLE LAME - Verdicchio DOC Classico**

25€

Vignamato (Marche)

100% Verdicchio



*Robe jaune paille typique, bouquet délicatement citronné aux zestes d'agrumes. Le palais est dynamique, droit et goûtu sur une trame légèrement végétale.*

**Vernaccia di San Gimignano DOCG "Collezione"**

17€      27€

Guidi 1929 (Toscana)

100% Vernaccia di San Gimignano



*Ce vin blanc élégant, souvent trop peu connu, exprime toute sa finesse dès ses premières senteurs: fraîcheur, minéralité. Le nez dégage des arômes de pierre à fusil, fleurs blanches et amande. En bouche, il se montre net, franc, avec une acidité maîtrisée et une grande minéralité.*

**"05035" Bianco Umbria IGT VIN NATURE**

29€

Bussoletti (Umbria)

100% Trebbiano Spoletino



*Vin blanc sec. Jeune et fruité. Bouche tendue et fraîche. Un vin qui réveille les papilles ! Plein de pep's, la seconde bouche nous renvoie en enfance sur le bonbon acidulé..*

**"Occhi di Ciumi" Etna Bianco DOC**



33€

Al Cantara (Sicilia)

Carricante et Grecanico



*Ce vin est la définition même de la profondeur dans les vins blancs. Des arômes floraux intenses et francs, associés à la gourmandise des fruits tropicaux. En bouche, la magie opère. Une trame de fruits blancs, associée à une grande minéralité et aux arômes résultant de l'élevage sur lies. La finale est délicate et saline, lui conférant longueur et sapidité.*

**Greco di Tufo DOCG**

34€

Cantine di Marzo (Campania)

100% Greco



*Les premiers parfums, complexes, de pierre de lave, fleur d'oranger et notes marquées par la méditerranée, s'ouvrent sur des arômes de citron vert. Au palais, il marque par son intensité, sa minéralité et son côté agrumes. Le goût est persistant et laisse une arrière bouche sur l'amande, et le zeste de citron.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

**Donnikalia - Vermentino di Sardegna**

15€      26€

F. Deiana (Sardegna)

100% Vermentino



*Le cépage blanc le plus répandu sur l'île de Sardaigne. Ce vin gorgé de soleil mais contrebalancé par une étonnante fraîcheur, diffuse des arômes floraux et végétaux. Attaque en bouche ample et fraîche qui se termine sur une longue finale. A découvrir !*

**RENEE' Bianco IGP**



27€

Paolo Leo (Puglia)

Chardonnay, Fiano, Sauvignon.



*Vin blanc à la robe jaune pâle qui diffuse des arômes de fruits tropicaux mûrs et des touches de vanille. L'attaque en bouche est fraîche et le palais souple. La fin de bouche est persistante et marquée par les agrumes.*

**Zibibbo Terre Siciliane IGT**



28€

Alcesti (Sicilia)

100% Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)



*Ce vin, issu du cépage du même nom, est d'une gourmandise incomparable. Parfois vinifié en liquoreux, le vigneron a décidé ici d'en faire un vin blanc sec. Le nez est gourmand de fruits exotiques et de rose, avec des notes d'acacia et de miel frais. La bouche est ronde, avec une belle matière et des arômes puissants de fruits.*

**"Calaluna" Fiano Puglia IGP**

16€      28€

Paolo Leo (Puglia)

100% Fiano



*Un vin blanc sec très aromatique. Plein de puissance et de soleil. Robe jaune pâle brillante. Parfums intenses de fruits tropicaux, melon et banane avec des touches d'agrumes. En bouche, il démontre épaisseur, puissance et grande longueur.*

**"Ciampani" Custoza Superiore DOC**

30€

Aldo Adami (Veneto)

Garganega, Trebbiano, Trebbianello, Incrocio Manzoni



*Vin blanc sec et structuré. Robe jaune paille aux reflets dorés. Parfums puissants, plaisant. Arômes amples aux notes intenses de fruits mûrs. En bouche, il dévoile un corps musclé et une belle rondeur. Le palais est harmonieux et bien structuré. Le final affiche une longue persistance sur le fruit à pulpe jaune.*

**"Colle Ozio" Grechetto Umbria IGT VIN NATURE**

33€

Bussoletti (Umbria)

50% Grechetto di Todi, 50% Grechetto di Orvieto



*Vin blanc de moyenne structure. Parfums complexes et palais généreux.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

## Delicati & Complessi

37,5cl 75cl

**Trentino Chardonnay DOC**  **CONV**

Bellaveder (Trentino)



100% Chardonnay

*Ce Chardonnay d'une grande finesse s'exprime à merveille grâce au sol argilo/calcaire sur lequel sont récoltés les raisins. Les notes de fruits blancs et de poire s'harmonisent avec sa minéralité afin de lui apporter fraîcheur et équilibre.*

28€

**Pecorino Abruzzo DOC**  **CONV**

Tenuta i Fauri (Abruzzo)



100% Pecorino

*Vin blanc sec à la robe jaune dorée. Bouquet généreux et complexe. On y retrouve des notes de fruits exotiques, pomme, miel, menthe... En bouche il fait preuve d'une grande amplitude et d'un merveilleux équilibre. Fin de bouche profonde et persistante.*

31€

**"Le Grottine" DOC Bolgheri Vermentino** 

Chiappini (Toscana)



100% Vermentino

*le nez est marqué par les épices et la minéralité. Attaque en bouche nette et soignée, dévoilant les notes de sauge et d'acacia. Palais plein et structurée où la minéralité et le fruit s'harmonisent à merveille. Final gras et persistant.*

36€

**Fiano Sannio DOC** 

Fattoria la rivolta (Campania)



100% Fiano

*Le fiano, cépage surnommé le "cépage des abeilles" grâce à son côté mielleux est l'emblème de la région. Le nez est fruité de pêche et d'ananas avec de légères touches florales. La bouche est ample, douce et intense.*

36€

**Sauvignon Faedi IGT**  **CONV**

Bellaveder (Trentino)



100% Sauvignon

*Avis aux amateurs de sauvignon! Le nez typique du cépage s'exprime ici à merveille, dans une sphère minérale surprenante. Les arômes sont intenses, fleuris et persistant. L'élevage sur lies lui apporte une belle matière.*

39€



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

## Barrique & Puissant

37,5cl 75cl

### Langhe Bianco DOC



Franco Conterno (Piemonte)

90% de chardonnay et 10% de sauvignon

34€



*Robe jaune paille franche, au bouquet riche et complexe. Arômes de fruits jaunes mûrs, de pierre à fusil et notes boisées. Le palais est structuré, gras, intense, avec une matière intéressante et une fraîcheur délicate. La finale est longue et équilibrée, sur de légères notes salines.*

*12 mois d'élevage en barriques de chêne de 25 Hl*

### "Menasasso" Lugana Riserva DOC

36€

Selva Capuzza (Lombardia)

100% Trebbiano di Lugana



*Vin blanc sec de grande structure habillé de son voile jaune paille soutenu. Au nez, il offre un bouquet intense et complexe marqué par les agrumes mûrs, herbes aromatiques, et surtout par la minéralité. L'usage de la barrique a été précis de manière à ne pas dénaturer les caractéristiques originelles de ce cépage. Tant au nez qu'en bouche, le bois à juste apporté un peu de muscle à ce vin. Bouche chaude, engageante et harmonieuse. Fin de bouche tout en finesse, propre et persistante.*

*18 mois en barrique pour une partie du futur "Menasasso". Le reste en inox. 6 mois de repos en bouteille avant son arrivée sur le marché.*

### Maturato Bianco Toscano CONV

39€

Tiberini (Toscana)

100% Pulcincolo, récolté à surmaturité.



*Un vin blanc atypique et déroutant. Traditionnellement, le cépage utilisé est destiné à produire du Vinsanto (vin liquoreux). Pour ce "Maturato" il a été utilisé pour produire un blanc sec de grande structure. Résultat : belle robe jaune paille pleine de matière et assez grasse. Nez, explosif, caractérisé par des senteurs d'amandes, miel, banane et mangue. Palais plein de force et de complexité. Il offre toutefois un bel équilibre et une immense longueur...*

 Agriculture raisonnée -  Agriculture/conversion biologique

ROSSI

## Leggeri & Fruttati

37,5cl 75cl

### Rosso Piceno DOC

Vignamato (Marche)



80% Montepulciano et 20% sangiovese

*Couleur intense emblématique de l'appellation. Bouquet ample, intense, floral et plein de petits fruits rouges mûrs. Le palais est harmonieux, généreux sur le fruit et avec une légère trame tannique parfaitement intégrée.*

23€

### "Can" Rosso Pavia IGT

Calatroni (Lombardia)



Barbera & Croatina.

*Vin rouge à la robe rubis brillante. Bouquet invitant, empreint de fruits tels que la cerise à peine récoltée et la prune. L'attaque en bouche est gourmande et palais est très équilibré. Un vin au plaisir immédiat!*

24€

### Bardolino DOC

Aldo Adami (Veneto)



Corvina, Rondinella, Molinara

*Des notes de fraises des bois, framboises, groseilles mais aussi herbes aromatiques. Attaque en bouche vive et savoureuse où minéralité et structure s'équilibrent avec harmonie. Final tout en finesse et plaisant.*

25€

### Senza Fine - Vino Rosso

Corte Adami (Veneto)



Corvina et Merlot

*L'union parfaite de la Corvina et du Merlot : une robe rubis éclatante et un nez de fins fruits rouges, coriandre et cumin. La bouche est ronde, gourmande et délicate avec une belle présence de fruit et des tannins légers.*

25€

### SanRemy - Cannonau di Sardegna

Ferruccio Deiana (Sardegna)



100% Cannonau

*Le domaine Ferruccio Deiana vous propose un vin rouge à travers le cépage roi de l'île. Le résultat est un vin rond, puissant et chaud. Une magnifique découverte pour une région avec beaucoup de potentiel...*

26€

### "San Biagio" Gropello Riviera Garda Classico DOC

Podere Selva Capuzza (Lombardia)



100% Gropello

*Vin rouge jeune, léger et fruité. Les parfums sont assurément fruités avec une sympathique note poivrée. L'attaque en bouche est la suite logique du bouquet! Fraîche, fruitée et désaltérante. Une belle gourmandise!*

27€

### "05035" Ciliegiole di Narni IGT **VIN NATURE**

Bussoletti (Umbria)



100% Ciliegiole di Narni

*Vin rouge jeune, croquant de fruit. Fraîcheur immense, et légèreté invitante. Souple et équilibré.*

29€

### "Zèfiro" Valpolicella DOC

Piccoli (Veneto)



Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara

*. Le nez est élégant et parfumé, avec des notes de fruits rouges comme la cerise et la fraise, accompagnées d'un léger piquant. En bouche, il entre frais et fruité avec une douceur bien équilibrée et une légère acidité finale.*

29€



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

## Cabanè - Langhe Rosso DOC

Cantine Povero (Piemonte)

Nebbiolo, Barbera, Cabernet Sauvignon

26€



*Vin à la couleur pourpre très intense, avec des reflets grenats. Parfum intense avec des notes de poivre noir, de cannelle et de vanille. Un mélange chaleureux et intense qui associe les notes fruitées de Barbera, à l'élégance et aux arômes de Nebbiolo et au corps robuste de Cabernet Sauvignon. 36 mois en fûts de chêne*

## Barbera d'Asti DOCG

La Smilla (Piemonte)

100% Barbera

26€



*Un vin rouge à la robe claire et aux reflets violets. Arômes tout en finesse de fruits rouges mûrs. En bouche, il se montre soyeux et souple, avec des tanins délicats, tout en affichant une matière élégante et dense. Un Barbera, issu de la commune d'Asti dans sa version «élégamment charpentée».*

## "Il Cerro dei Locchi" Montecucco DOC

Vegni Medagliani (Toscana)

80% sangiovese - 10% merlot - 10% syrah

27€



*Avec un terroir unique, l'appellation Montecucco produit des vins riches et intenses. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, légèrement confits s'associent aux arômes d'évolution et de cuir. La bouche est gourmande, aux tanins bien présents, avec une belle acidité et une matière débordante.*

## Perricone Terre Siciliane IGT

Alcesti (Sicilia)

100% Perricone

27€



*Le Perricone est une des variétés de raisin les plus anciennes de Sicile. Sa robe est rouge rubis et son nez offre des notes de petits fruits rouges, de cerise et de prune. La bouche est enveloppante, élégante et persistante.*

## Chianti Classico DOCG "Casale dello Sparviero"

Casale lo Sparviere (Toscana)

90% Sangiovese 10% Canaiolo nero

32€



*Vin rouge à la robe rubis teintée de grenat. Bouquet fruité (notes de cerise et mûre) L'attaque en bouche est aguicheuse. Le palais est sec et racé, souple avec des tanins doux. Final persistant. Un Chianti Classico au charme immédiat!*

## "Vigna di Pettineo" - Cerasuolo di Vittoria Classico Biologico

Maggio Vini (Sicilia)

50% Frappato et 50% Nero d'Avola.

36€



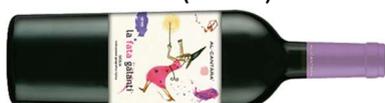
*La seule appellation DOCG de l'île. Un vin généreusement fruité au nez et au palais. Des arômes envoutants de fruits rouges au nez et un palais soyeux et rond. Saveur charnue toute en souplesse et toujours sur le fruit.*

## "La Fata Galanti" IGP Terre Siciliane

Al Cantara (Sicilia)

100% Nerello Capuccio

44€



*Cépage rarement utilisé en monocépage, la robe de ce 100% Nerello Capuccio est intense, aux reflets violacés. Arômes francs de fruits des bois et trame épicée intense. En bouche : chaleur, austérité, avec notes végétales et dynamiques. Les tanins sont discrets et souples.*

 Agriculture raisonnée

-  Agriculture/conversion biologique



75cl

## Primitivo IGP

23€

Masseria Borgo dei Trulli (Puglia) 100% Primitivo



*La robe est rubis intense. Le nez est gourmand et intense de cerise noire, prune et d'épices. La bouche est ample, pleine de matière avec des tanins soyeux et bien intégrés.*

## Salice Salentino DOP

23€

Masseria Borgo dei Trulli (Puglia) 90% Negroamaro et 10% Malvasia Nera



*Grand classique de la région des Pouilles, ce vin se présente avec une belle robe rubis. Parfums très fruités. Au palais il montre du corps et des tannins élégants. Le fruit domine chaleureusement.*

## Negroamaro Salento IGT

23€

Masseria Borgo dei Trulli (Puglia) 100% Negroamaro



*Robe sombre et intense. Il propose un nez généreux de fruits mûrs avec des touches poivrées. Au palais, il laisse une impression de souplesse et de douceur. Parfait pour les amateurs de vins amples, ronds mais épicés. Un vin avec pas mal de matière.*

## "Lucale" Primitivo Appassimento

26€

Masseria Borgo dei Trulli (Puglia) 100% Primitivo



*Les fruits sont omniprésents et confiturés, avec des notes de cerises noires. En bouche, il se montre gourmand, avec beaucoup de matière, de fruits et d'une rondeur exceptionnelle. La fin de bouche est marquée par des arômes de cacao et de torréfaction ainsi que par une grande longueur.*

## Primitivo di Manduria DOP

29€

Masseria Borgo dei Trulli (Puglia) 100% Primitivo



*Robe violacée sombre et intense. Arômes de fruits noirs confiturés sur senteurs boisées. La bouche est explosive de saveurs, sur une trame herbacée. Le fruit, très présent, amène rondeur et gourmandise. La finale, sur des arômes de prune et d'épices, est longue et persistante.*

## Nero di Troia IGT

31€

Paolo Leo (Puglia)

Sangiovese & Cabernet Sauvignon



*Vin de couleur rubis bien déterminée. Le bouquet est intense, plein et parfumé avec de la framboise, groseille, fraise et de surprenantes notes florales qui rendent le vin gourmand et invitant. Le palais est puissant, robuste, avec une très belle matière et une grande sapidité. Un vin original à découvrir.*

## AMONGAE Sicilia IGT



68€

33€

Maggio Vini (Sicilia)

60% Nero d'Avola, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot



*Le cru du domaine Maggio Vini. La rencontre de la vigueur et de la structure du Nero d'Avola, cépage roi en Sicile avec le bouquet et la complexité du Cabernet Sauvignon et le Merlot. Résultat sans appel : très réussi car tout y est. Structure solide, tanins présents mais élégants, fragrances de cerises « amarena » et autres fruits rouges, puissance et surtout, originalité.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

**Karel - Monica di Sardegna** 

Ferruccio Deiana (Sardegna)

100% Monica

27€



*Vin typique du quotidien des Sardes qui se déguste dans sa jeunesse et son fruit. Jolie robe rouge rubis aux reflets violacés. Parfums fins et délicats de petits fruits rouges. Palais souple et léger aux tanins doux.*

**"Fioravanti" Pinot Nero Rosso DOC**

100% Pinot Nero



28€

Calatroni (Lombardia)

*Vin rouge à la robe rubis brillante. En parfaite adéquation avec les caractéristiques du pinot noir, il dévoile des parfums de petits fruits des bois. On y retrouve surtout du cassis mais aussi la mure et la framboise. L'attaque en bouche est intensément fruitée, synchronisée avec le bouquet. La structure est intéressante grâce au passage en tonneaux qui adoucit les tanins.*



**Garavagna - Barbera d'Alba DOC Superiore**

33€

Cantine Povero (Piemonte)

100% Barbera

*Le Barbera d'Alba se caractérise par une couleur rouge rubis intense. Le parfum est particulièrement vineux, complet et persistant. Le goût est sec, chaud et plein. En première bouche des notes intenses de pêche, le bouquet offre des sensations de réglisse et d'épices.*



**Trentino Lagrein Dunkel DOC**



37€

Bellaveder (Trentino)

100% Lagrein.

*Un classique du Trentino ! Un vin fruité à la robe rouge rubis profonde. Senteurs de cerise, prune mûre sur trame florale et notes de violette. Légèrement épicé et touche de vanille dû au passage en tonneaux durant 1 an. Palais frais avec tanins doux.*



**Tintilla del Molise DOC**



38€

Colle Sereno (Molise)

100% Tintilla

*Vin rouge de bonne structure qui se dévoile avec sa robe rouge rubis aux reflets pourpres. Le nez, aguichant et chaud exprime des arômes de fruits à pulpe rouge tels que les griottes sous alcool et la prune. On note aussi des arômes de réglisse, clous de girofle et d'épices poivrées. En bouche il exhibe ses larges épaules et son côté solaire. L'équilibre est bien balancé entre des tanins veloutés et le rappel du fruit. Au final, il dévoile des notes intéressantes de noisette et poivre noir.*



**Valtellina Superiore DCG Sassella** 

42€

Aldo Rainoldi (Lombardia)

100% Nebbiolo

*Robe d'un rubis brillant, emblématique des vins de la Valtellina. Arômes délicats de petits fruits rouges et d'épices, avec une belle complexité et une fraîcheur surprenante. Au palais, des tanins légers, soyeux, enrobés de fruits et de profondeur. Un vin fin, frais et délicat.*



**"Ottobre Rosso" Montepulciano d'Abruzzo DOC CONV**



32€

Tenuta i Fauri (Abruzzo)

100% Montepulciano



*Vin rouge avec du corps. Robe rouge rubis aux reflets violacés. Bouquet intense et solaire aux parfums de fruits mûrs et confiturés. En bouche il marque par son côté chaleureux et ses solides épaules. Fin de bouche sur la cerise mûre. Un robuste et équilibré Montepulciano.*

**Irpinia Aglianico DOC Selezione**

32€

Cantine di Marzo (Campania)

100% Aglianico



*Un bouquet puissant, plaisant marqué par les fruits des bois mûrs et les épices. Le palais est musclé avec des épaules solides mais toujours empreint par le fruit des bois. Les tanins sont présents mais tout en finesse. Le final est ample mais avec une belle dose de fraîcheur pour assurer un certain dynamisme.*

**LISCONO - Aglianico del Vulture DOC**

33€

Cantine Madonna Della Grazie (Basilicata)

100% Aglianico del Vulture



*Robe rubis brillante, le nez est intense de fruits noirs et d'épices fraîches. La complexité est immédiate, avec certaines notes florales et une fraîcheur invitante. Au palais, l'attaque est puissante et structurée. Elle évolue ensuite vers la tendresse du fruit et l'équilibre.*

**CAMPALLIANO - Rosso Piceno DOC**

37€

Vignamato (Marche)

70% Montepulciano et 30% Sangiovese



*Robe à la teinte rubis intense, avec de légers reflets grenats. Bouquet expressif de fruits noirs, et belle trame d'épices délicates. Le palais se montre charnu, intense, à la texture soyeuse et aux tanins élégants.  
12 à 14 mois d'élevage en barriques*

**Rosso del Postiglione DOC Colli Orientali del Friuli**

38€

Perusini (Friuli Venezia Giulia)

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon & 10% Refosco.



*Le parfum est fruité, avec des notes de confiture de cerise et des notes épicées. En bouche, il est élégant et structuré avec des notes de mûres et de cerise, une belle acidité et une finale fruitée et élégante.*

**"Bariondo" Syrah IGT Toscana**

39€

Bicocchi (Toscana)

100% Syrah



*Sa est matière débordante. Le nez est intense de fruits noirs, réglisse, poivre et quelques notes de cannelle. Elle offre toute sa générosité et son parfum un fois le palais enrobé, avec de tendres tanins et une superbe matière reflétant le soleil toscan.*

**"Felciaino" DOC Bolgheri Rosso**

44€

Chiappini (Toscana)

10% Sangiovese, 40% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon



*Robe rubis intense. La grande présence de Cabernet Sauvignon donne une véritable structure au vin tout en conservant une trame fruitée équilibrée. Des notes d'épices, complexes et riches, associées à un palais délicat en font sans aucun doute un vin complet.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

# Strutturati & Complessi

150cl 37,5cl 75cl

## "Nesos" Nero d'Avola DOC Sicilia



28€

Alcesti (Sicilia)

100% Nero d'Avola



*Des arômes de baies noires et d'épices, avec une légère touche herbacée lui conférant de la fraîcheur. La bouche est ample, gourmande, remplie de matière et de saveurs confites accompagnées d'épices.*

## Sileno - Cannonau di Sardegna



17€ 31€

Ferruccio Deiana (Sardegna)

100% Cannonau



*Le domaine Ferruccio Deiana vous propose un vin rouge à travers le cépage roi de l'île. Le résultat est un vin rond, puissant et chaud. Une magnifique découverte pour une région avec beaucoup de potentiel...  
Elevage en barriques durant 9 mois et affinage en bouteilles.*

## Langhe Nebbiolo DOC "Cascina Sciulun"



34€

Franco Conterno (Piemonte)

100% Nebbiolo



*Robe légère et violacée typique de cépage. Au nez, on retrouve directement la grande complexité et la majestuosité du terroir : violette, fruits rouges, épices, sous-bois... Au palais, une attaque fraîche, suivie d'une belle affirmation des tanins et du fruit sur longue finale complexe.*

## Chianti Classico Riserva DOCG "Casale dello Sparviero"



80€ 36€

Casale lo Sparviero (Toscana)

100% Sangiovese



*Vin rouge à la robe rubis dense et profonde. Bouquet complexe et très élégant. D'abord des notes de fruits des bois mûrs, ensuite les épices et enfin de nobles senteurs de tabac, vanille et cacao. Le palais est charnu et la structure est musclée. Equilibre parfait et grande longueur.*

## Rosso di Montalcino DOC



39€

Cittile di Sopra (Toscana)

100% Sangiovese



*L'élégance et la complexité d'un terroir extraordinaire. Le "Rosso" est le petit frère du "Brunello", vinifié dans une optique de fraîcheur et de buvabilité. Pour cela, des extractions moins longues ainsi que de moins longs élevages, afin de laisser parler le fruit et le merveilleux potentiel aromatique du Sangiovese.*

## Vino Nobile di Montepulciano DOCG



80€ 40€

Tiberini (Toscana)

85% Prugnolo Gentile, 10% Canaiolo, 5% de Mammolo



*Un beau Nobile, un vin qui « évolue dans le verre » tout au long de la dégustation. Puissance, élégance et complexité conjuguée avec rusticité. Grand vin produit par un petit domaine qui résiste depuis 6 générations à l'influence de la mode.*

## Collio Merlot DOC



42€

Colle Duga (Friuli)

100% Merlot



*Ce vin est issu d'une parcelle de marne en coteaux lui apportant des typicités propres. Le nez est gourmand de petits fruits rouges et d'épices délicates. La bouche est ronde, croquante de fruit et structurée qui se termine par une finale persistante. Un très beau vin de montagne tout en élégance et finesse.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

**"Le Grillaie Riserva" Sangiovese di Romagna Superiore DOC**



65€

30€

Celli (Emilia romagna)

100% Sangiovese



*Le nez est opulant et offre des senteurs de fruit rouges mûrs sans oublier d'intéressants arômes épicés. L'attaque en bouche est sèche, droite. La bouche gouleyante est soutenue par des tanins évident et bien peignés. Très bonne longueur et final persistant sur le fruit.*

**"Madèr" Rosso Riviera Garda Classico Superiore DOC**

36€

Podere Selva Capuzza  
(Lombardia)

30% Gropello, 30% Barbera, 10% Sangiovese, 30% Marzemino



*Les parfums intenses sont marqués par le fruit confituré (cerise, mûre), le poivre noir, des notes chocolatées et du cuir. L'attaque en bouche est structurée, pleine et de grande souplesse. Les tanins lisses et pulpeux nous emmènent sur un final de grande finesse.*

**"Brecciaro" Ciliegiole di Narni IGT** **VIN NATURE**

37€

Bussoletti (Umbria)

100% Ciliegiole di Narni.



*Vin rouge hors sentier battu, le Ciliegiole étant très rarement utilisé en monocépage, il dévoile ici une élégance et une finesse incomparable.. Une belle structure mêlée à une superbe buvabilité en font un vin hors du commun.*

**"L'Addobbo Riserva" Montecucco DOCG**

85€

43€

Vegni Medaglini (Toscana)

100% Sangiovese



*Tout le savoir-faire de la Toscane concentré dans votre verre, issu d'un terroir unique et entièrement adapté au cépage Sangiovese. Le nez est expressif, aux arômes d'évolution et d'une très belle complexité. En bouche, ce vin est parfaitement équilibré : l'acidité se mêle à sa grande matière et aux tanins assouplis par l'élevage en barrique. La finale est longue, plutôt sèche et droite.*

**"Caparbio" Valpolicella Ripasso DOC Superiore**

97€

46€

Piccoli (Veneto)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara et Croatina



*Au nez, de nombreuses notes florales fusionnent avec des fruits rouges tels que la framboise ou la mûre. En bouche, il pénètre dans une bouche souple mais avec une bonne acidité et une texture tannique, légèrement épicée, avec des notes sucrées de fruits mûrs, persistantes et bien équilibrées. Finale fraîche et fruitée, avec une longue persistance gustative et olfactive.*

**"Rocolo" Valpolicella Superiore DOC**

105€

49€

Piccoli (Veneto)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara et Croatina



*Le nez élégant et complexe, les notes florales de rose et de baies sauvages se mêlent à des arômes plus vifs. En bouche, il pénètre doux, chaud et équilibré, des notes de fruits rouges comme la cerise et la framboise sont liées à la vanille jamais trop excessive. Longue finale d'élégance forte et dynamique.*

**Nerimatti Salice Saletino Riserva**

50€

Vigne di San Donaci (Puglia)

Vignes autochtones liées au Salice Salentino.



*Nez incomparable de fruits rouges et de fruits mûrs confits avec des notes épicées agréables qui viennent compléter la palette aromatique du vin. Palais complet et harmonieux, sur une trame tannique délicate..*

GRANDI

VINI

**Terra di Rivolta - Aglianico del Taburno "Riserva" DOCG**



66€

Fattoria la rivolta (Campania) 100% Aglianico



*Avec 18 mois d'élevage en barriques, ce vin se montre d'une belle complexité associant puissance et finesse. Le nez est intense de fruits noirs et le bois est parfaitement maîtrisé. L'attaque est ronde, aux tanins délicats et fins. La bouche se termine par une grande longueur.*

**Valtellina Superiore DOCG Sassella Riserva** 

130€ 62€

Aldo Rainoldi (Lombardia) 100% Nebbiolo



*Robe de couleur grenat de faible intensité. Nez dégagant des notes fruitées et épicées. Laisant percevoir une bonne acidité, ce rouge est muni de tannins charnus. La bouche d'une texture ample s'estompe dans une finale assez persistante. uniquement les plus belles années*

**Sfursat della Valtellina DOCG** 

62€

Aldo Rainoldi (Lombardia) 100% Nebbiolo



*Ce vin d'altitude est issu d'une vinification laborieuse qui consiste à sécher les grappes avant d'en extraire le jus. On obtient un véritable nectar d'une rondeur incomparable. Les arômes de fruits composites s'ajoutent à une bouche dense et soyeuse avec une longueur sans fin.*

**"Bricco Torta" Barbera d'Alba DOC**



52€

Franco Conterno (Piemonte) 100% Barbera



*Vin rouge de grande structure. Au nez on est directement marqué par des parfums généreux et voluptueux. Une palette de fragrances de cerise noire et de prune invitent à la dégustation. L'attaque en bouche est épaisse et pleine de corps. La grande structure est balancée par une souplesse qui caresse le palais. Le bois est présent mais fondu. Final de grande longueur.*

**Nobile di Montepulciano Riserva Vigneto Campaccio**



52€

Tiberini (Toscana) 90% Prugnolo gentile, 5% canaiolo nero, 5% Mammolo



*Issu d'une parcelle unique appelée "Campaccio" de 0,85 Ha et de vignes vieilles de 45 ans, ce vin est d'une subtilité sans failles. La robe est légèrement tuilée par son élevage en barriques. Le nez est marqué par les fruits rouges sauvages avec des notes de pruneaux et d'épices comme le tabac et le poivre noir. La bouche est intense, pleine de matière et très équilibrée avec des tanins présents mais d'une qualité remarquable. Elevage de 40 mois en foudres de chêne français.*

**Virgulto IGT – SUPERTUSCAN**  **CONV**

60€

Tiberini (Toscana) 100% Prugnolo Gentile



*A Montepulciano, le terme "Virgulto" est utilisé pour identifier un jeune homme robuste, plein de verdeur mais destiné à devenir fort et sage. Issu d'une sélection manuelle de Prugnolo Gentile dans les deux vignobles de vieilles vignes du domaine. Le résultat est explosif et plein de punch. Des arômes d'une grande précision. En bouche, il se fait remarquer par une étonnante densité. Une bouteille à partager en bonne compagnie...*

**Brunello di Montalcino DOCG Vigna Poggio Ronconi**  75€  
 Citille di Sopra (Toscana) 100% Sangiovese



*Robe légère, teintée de rubis et d'un disque marqué par l'élevage en barrique. Au nez, une symphonie harmonieuse de fruits rouges frais, épices, bois. Les parfums sont précis et très généreux. L'attaque en bouche est pleine, soyeuse et savoureuse. Les tanins et le fruit sont bien amalgamés. Au final, une sensation d'harmonie maîtrisée et une longueur fraîche et vivante.*

**Barolo Riserva DOCG "Bussia"**  
 Franco Conterno (Piemonte)



70€

100% Nebbiolo Michet & Nebbiolo Lampia



*Issu de la plus prestigieuse parcelle des Langhe : « Bussia » située dans la commune de Monforte d'Alba, où les terrains sont escarpés, et riches en argile. Ce Barolo repose 48 mois en tonneaux de chêne. Il libère un bouquet aux senteurs complexes et évolutif. En bouche, il se montre racé, épais, puissant sur fond d'une étonnante rondeur.*

**"M. La Parte" Amarone della Valpolicella DOCG**  165€  
 Piccoli (Veneto)

78€



*Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara et Croatina  
 Le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs rappelant la cerise en bouche, une note alcoolique importante fusionnée dans une structure élégante et légèrement tannique, rend la douceur du fruit associée à des notes de tabac et de réglisse. Il se termine par une finale dense et fruitée, avec une longue persistance gustative et olfactive, la framboise et des notes de menthe qui se mêlent aux épices du bois.*

**Brunello di Montalcino Riserva DOCG**  105€  
 Citille di Sopra (Toscana) 100% Sangiovese

105€



*issue d'une sélection rigoureuse et d'un élevage impressionnant. Complexité, cuir, tabac, épices, le nez est d'une harmonie subtile. Au palais, finesse et intensité, pour un faire un compagnon des grandes tables... Le savoir-faire au service d'un grand terroir. Elevage de 24 mois en tonneaux de chêne de Slovénie et 12 mois en petites barriques. 8 mois d'affinage en bouteilles.*

**Barolo DOCG "Leon" Riserva BIODYNAMIE**  
 Rivetto (Piemonte) 100% Nebbiolo.

120€



*Cette riserva est issue de la sélection des barriques offrant la plus grande complexité et avec le plus grand potentiel de garde. Un véritable bijou, au bouquet expressif, équilibré, puissant...*

**"M. La Parte" Amarone Riserva DOCG**  125€  
 Piccoli (Veneto)

125€



*Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Molinara et Croatina  
 Couleur rouge rubis avec des reflets grenat. Nez explosif et pulpeux de fruits rouges mûrs: mélange de cerise, de prune et de mûre avec un intense bouquet de vanille typique du chêne. Une bouche harmonieuse, ronde et riche, une démonstration de douceur et d'intégrité. Il se termine par une finale pleine et veloutée, avec une longue persistance gustative et olfactive. 1500 bouteilles produites, uniquement les meilleures années.*



Agriculture raisonnée

-



Agriculture/conversion biologique

DIGESTIVI

# Grappe

Verre 4cl

## PUNTOZERO LINE - Morbida 3.0

Mazzetti (Trentino)



*Délicate, fine et élégante, cette grappa propose un bouquet aux arômes de fleurs blanches et mie de pain. En bouche, elle se montre souple, nette avec des notes herbacées et fruits à pulpe blanche (pêche, banane)*

5,5€

## PUNTOZERO LINE - Barricata 3.0

Mazzetti (Trentino)



*Equilibrée et raffinée, cette grappa offre des parfums intenses aux arômes de beurre de cacao et vanille douce. En bouche, elle séduira par son harmonie et ses saveurs de fruits secs et pâte d'amandes.*

5,5€

## Collezione - Grappa di Moscato Invecchiata

Mazzetti (Trentino)

100% Moscato



*Issue d'un cépage emblématique du piémont, cette grappa se révèle ronde, aromatique et fruitée : Pêche, rose, violette... Un plaisir immédiat.  
2 à 3 ans d'élevage en barriques de chêne de l'Allier.*

7€

## Collezione - Grappa di Arneis

Mazzetti (Trentino)

100% Arneis



*Issue du cépage de l'Arneis, qui donne des très beaux vins blancs, il apportera délicatesse et finesse pour cette grappa au bouquet de genêts. La bouche est sèche, ronde et fruitée avec des notes de pomme et de poire. De la fraîcheur après un bon repas.*

7€

## Collezione - Grappa di Barbera

Mazzetti (Trentino)

100% Barbera



*Produite sur les hauteurs du Monferrato, cette grappa est d'une délicate gourmandise. Arômes de fruits rouge, prune et mûre. La bouche est délicate et très fruitée.*

7€

## Collezione - Grappa di Barbaresco Invecchiata

Mazzetti (Trentino)

100% Nebbiolo.



*Produite dans la célèbre vallée du Langhe, cette grappa se montre complexe et intense. Arômes toastés et épicés, bouche riche et tannique.  
4 à 5 ans d'élevage en barriques de noisetier.*

7€

## PUNTOZERO LINE - Ruché 7.0

Mazzetti (Trentino)

100% Ruche



7,5€

## "1789" Grappa di Barolo - Bourbon Finish

Mazzetti (Trentino)

100% Nebbiolo



7,5€

# Grandi Grappe

Verre 4cl

## "Brentè" Grappa Riserva Barrique 36 Mesi

Beniamino Maschio (Veneto) Glera

6,5€



*La grappa Brentè est produite à partir du marc des meilleures grappes de raisins de la région du prosecco, elle est ensuite vieillie en fût de chêne de 3 à 5 ans. Le résultat est une grappa douce de grande classe, de couleur paille et aux parfums intenses et harmoniques. On retrouve des notes fruitées et délicates de vanille, de cacao et de miel. 3 à 5 ans en fût de chêne*

## Grappa di Amarone

Beniamino Maschio (Veneto) Corvina, Corvinone, Rondinella et Molinara.

8,5€



*Grappa prestigieuse obtenue de la distillation discontinue, dans de petits alambiques en cuivre, du marc de raisin typique de la valpolicella. Au nez, cette grappa présente un bouquet aromatique puissant mais en bouche, elle est douce, ronde et persistante. 12 mois d'affinage en barrique*

## "Brentè" Grappa Riserva 9 anni

Beniamino Maschio (Veneto) Glera & Pinot noir

9€



*La cuvée "9 anni" est une tradition familiale qui remonte à plus de 100 ans. Le maître distillateur "Nonno Beniamino" continue de produire cette grappa de 1ere classe à partir des peaux de raisins de Prosecco et de pinot sélectionnées. Cette grappa prestigieuse et veloutée vieillie durant 9 ans en barriques de qualités supérieures. De couleur ambrée, on retrouve des arômes intenses et harmonieux offrant des notes de cacao en poudre, de vanille et de miel.*

## Riserva "GAIA"

Mazzetti (Trentino)

9€



Moscato et Cortese

*Cette grappa est la combinaison de deux cépages blancs extraordinaires du Piémont: le moscato et le cortese. Il s'agit d'un distillat très délicat et subtil. La bouche est fruitée, douce et légèrement herbacée. 18 mois d'élevage en barriques.*

## Riserva "VITAE"

Mazzetti (Trentino)

9€



Grignolino et Ruchè.

*Issue des cépages typiques du Monferrato aux particularités singulières, cette grappa sèche dévoile des arômes intenses et persistants. Le nez est délicat de violette et de notes florales. La bouche est sèche et complète. 18 mois d'élevage en barriques.*

## Brandy XO 20 anni

Mazzetti (Trentino)

12€



Assemblage de cépages piémontais.

*Distillat de vin issu du Monferrato. Très grande délicatesse et complexité grâce à son élevage de 20 ans en barrique. Un superbe produit.*

# REGIONI DEL VINO D'ITALIA

WINE REGIONS OF ITALY

