

Vini dell' Angelo

sono vini ottenuti da vitigni tradizionali trentini in via di estinzione o vinificati con procedimenti che ne valorizzano la tipicità. Nascono da una particolare ricerca sull'enologia trentina esistente prima della Grande Guerra (1915-18) quando la provincia di Trento faceva parte dell'Impero austro-ungarico.
www.vinidellangelo.com

vini bianchi



Valle dei Laghi



NOSIOLA "Maiano" Botti d'Acacia F. Poli – S. Massenza (Tn) 24.00
Attualmente la Nosiola è coltivata e vinificata più o meno dove lo era anticamente. È un vino timido e scontroso che bisogna degustare con calma e mente aperta: se vinificato correttamente si presenta all'olfatto ed al gusto con note delicate ed eleganti, a volte con una punta di salinità. Le sue potenzialità sono amplificate nel Vino Santo e negli appassimenti in genere. In questa bottiglia troverete una Nosiola che attraverso un leggero appassimento e una maturazione in botti d'acacia neutre trova una delle sue migliori interpretazioni

vini rossi



Val di Non



GROPPELLO DI REVÒ Zadra Augusto – Revò (Tn) 18.00
È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole. Si coltiva solo in Val di Non ad eccezione della varietà presente nel Garda bresciano, con la quale però in comune ha solo il nome. Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità

Vallagarina



MARZEMINO "Etichetta Verdini" Battistotti – Nomi (Tn) 23.00
Il Marzemino Gentile, da non confondere con il Marzemino Padovano, è un vitigno probabilmente introdotto in Trentino dai veneziani che lo portarono dalle isole greche dello Ionio (Corfù) o forse, chissà, da ancora più lontano. La sua presenza si fermava (e si ferma) ai vecchi confini territoriali dei domini di Venezia. Il suo habitat naturale è il terreno basaltico.



CASSETTA "Foja Tonda" Armani Albino – Chizzola d'Ala (Tn) 20.00
Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della Vitis vinifera silvestris: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono. Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe reso adatto alla coltivazione. Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa.



Spumanti

	PROSECCO <i>Colesel</i>	<i>Valdobbiadene – Veneto (Tv)</i>	18.00
	ROTARI <i>Cuvée 28</i>	<i>Mezzacorona – Mezzacorona (Tn)</i>	21.00
	CESARINI SFORZA <i>Tridentum</i>	<i>Cesarini sforza – Trento (Tn)</i>	25.00
	MASO MARTIS <i>Brut Tn Doc</i>	<i>Maso Martis – Martignano (Tn)</i>	25.00
	MONTENISA <i>Brut</i>	<i>Franciacorta – Lombardia (Bs)</i>	29.00
	FERRARI PERLE' <i>ROSE'</i>	<i>Ferrari – Trento (Tn)</i>	54.00
	FERRARI RISERVA LUNELLI	<i>Ferrari – Trento (Tn)</i>	58.00
	FERRARI <i>Brut Perlè</i>	<i>Ferrari – Trento (Tn)</i>	40.00
	Giulio FERRARI <i>Riserva del Fondatore</i>	<i>Ferrari – Trento (Tn)</i>	85.00
	POYER e SANDRI <i>Brut Rosè</i> (<i>Chardonnay- Pinot Nero</i>)	<i>Poyer e Sandri – Faedo (Tn)</i>	33.00
	ALTEMASI <i>Riserva Graal</i>	<i>Cavit – Trento (Tn)</i>	46.00

Champagnes



JACQUART *Blanc de Blanc 2002* Reims - Francia

70.00



VEUVE CLIQUOT Reims - Francia

65.00



DOM PERIGNON *Epernay - Francia*

170.00



RUIPART – RUIPART ROSE' Reims - Francia

85.00



KRUG *Epernay - Francia*

180.00



vini bianchi




Trentino - Alto Adige

	NOSIOLA	<i>Bolognani – Lavis (Tn)</i>	17.00
	NOSIOLA	<i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	20.00
	PINOT GRIGIO RAMATO “Fontane”	<i>Zeni – Grumo di San Michele a/Adige (Tn)</i>	18.00
	PINOT GRIGIO	<i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	17.00
	PINOT GRIGIO “Ritratti”	<i>La’Vis – Lavis (Tn)</i>	20.00
	CHARDONNAY	<i>Pojer e Sandri – Faedo (Tn)</i>	20.00
	CHARDONNAY	<i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	18.00
	CHARDONNAY	<i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	23.00
	MÜLLER THURGAU	<i>Villa Corniole – Cembra (Tn)</i>	18.00
	MÜLLER THURGAU	<i>Le Forche – Cembra (Tn)</i>	19.00
	SAUVIGNON	<i>Istituto Agrario – San Michele a/Adige (Tn)</i>	20.00
	TRAMINER AROMATICO	<i>Casata Monfort – Pressano (Tn)</i>	18.00
	MANZONI BIANCO	<i>Vignaiolo A. Fanti – Lavis (Tn)</i>	20.00
	OLIVAR (Pinot Bianco -Pinot Grigio -Chardonnay) (Tn)	<i>Cesconi – Pressano</i>	26.00

vini bianchi
Trentino - Alto Adige

	KERNER VALLE ISARCO <i>Pacherhof – Varna (Bz)</i>	24.00
	SYLVANER VALLE ISARCO <i>Taschlerhof – Bressanone (Bz)</i>	19.00
	RIESLING <i>Alois Lageder – Magrè (Bz)</i>	21.00
	PINOT BIANCO DELLAGO <i>Cantina Gries – Gries (Bz)</i>	21.00
	SAUVIGNON <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	18.50
	SAUVIGNON <i>Alois Lageder – Magrè (Bz)</i>	20.00
	GEWÜRZTRAMINER <i>Cantina Gries – Gries (Bz)</i>	19.50
obat Docun		
	GEWÜRZTRAMINER <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	1850

vini bianchi Nazionali

	PINOT BIANCO <i>Jermann - Friuli Venezia Giulia (Go)</i>	21,00
	VINNAE (Ribolla Gialla, Rielsing, Tocai Friulano) <i>Jermann - Friuli Venezia Giulia (Go)</i>	21.00
	SOAVE CALVARINO Cru 07 <i>Pieropan - Veneto (Vr)</i>	28.50
	LUGANA "Le Creete" <i>Ottella - Veneto (Bs)</i>	18.50
	VERDICCHIO MIRUM RVa <i>La Monacesca - Marche (Ma)</i>	29.50
	TREBBIANO D'ABRUZZO <i>Villa Medoro - Abruzzo (Te)</i>	17.00
	GRECO DI TUFO <i>Benito Ferrara - Campania (Av)</i>	24.00
	FIANO DI AVELLINO <i>Colli di Lapio - Campania (Av)</i>	21.50
	ALASTRO BIANCO <i>Planeta - Sicilia Menfi (Ag)</i>	17.00
	CHARDONNAY <i>Planeta -- Sicilia Menfi (Ag)</i>	28.50
	VERMENTINO DI SARDEGNA "Tyrsos" <i>Attilio Contini - Sardegna (Or)</i> <i>Vitigno introdotto nella nostra penisola durante la dominazione spagnola del '400, si adatta bene alla coltivazione in zone costiere (liguria, sardegna e toscana) dove i contadini ne possono apprezzare le buone doti di vigoria e produttività</i>	17.50

vini bianchi

Internazionali



RIESLING Gleisweiler Hölle Pfalz Kabinett Trocken *BIO*
Heiner Sauer – Germania (Rheinpfalz) 22.00

Vigneti, colline e città d'arte nelle terre del Reno ovvero la romantica terra del vino amata anche dagli antichi romani. Il fiume Reno, grande protagonista di questa regione, elemento naturale che ne determina maggiormente l'aspetto paesaggistico con le sue colline e il suo clima favorevole alla produzione del vino. Non a caso la regione della Renania Palatinato è una terra famosa in Germania proprio per i suoi vini.



GEWÜRZTRAMINER Appellation Alsace Contrôlée
Paul Blanck – Francia (Alsace) 31.00

È la regione che occupa l'angolo nord-orientale della Francia, fiancheggiata ad ovest dai monti Vosgi e delimitata ad est dal Reno e dalla Foresta Nera tedesca. Dai Vosgi coperti di abeti scendono i fiumi che attraversano i 97 chilometri di vigneti dell'Alsazia e che si riversano nel fiume Ill.



POUILLY FUISSE' Les Nurgers
Lassarat – Francia (Val de Loire) 36.00

La Valle della Loira è principalmente conosciuta nel mondo per la produzione di vini bianchi, e in particolare quelli prodotti con le uve Sauvignon Blanc e Chenin Blanc. Le aree a sud di Orléans, fino alle città di Bourges e Nevers, prendono il nome di "vigneti centrali". La ragione di questo nome non è dovuta al fatto che la zona si trova al centro della Valle della Loira, ma al centro della Francia. Si producono fra i migliori vini del mondo e in particolare nelle denominazioni Sancerre e Pouilly-Fuissé, considerati come modelli di riferimento anche in altre aree di produzione. Sono vini molto complessi e di grande persistenza che si manifestano dopo uno o due anni di invecchiamento



CHABLIS 1^{er} Cru Montmains Appellation Chablis Premier Cru Contrôlée
Chaude Ecuelle – Francia (Bourgogne) 39.00

Nel rispetto dell'ambiente e con l'uso di tecniche tradizionali in vigna e in cantina, Chaude Ecuelle, produce vini che riflettono il terroir di Chablis a circa 200 chilometri a sud di Paris.Made, si coltiva solo Chardonnay massima espressione del territorio. Lo Chablis è conosciuto nel mondo per la sua piacevolezza e la vasta gamma di sfumature riscontrabili al palato

vini rosati



SCHIAVA
Gaierhof – Rovere della Luna (Tn) 14.00



VIN DEI MOLINI
Pojer e Sandri – Faedo (Tn) 18.00



ST. MAGDALENER Rondell
Franz Gojer – Bolzano (Bz) 18.50



LAGREIN ROSE'
Alois Lageder – Magre (Bz) 19.00



vini rossi
Trentino – Alto Adige

	MARZEMINO <i>Cantina Isera – Isera (Tn)</i>	15.00
	MARZEMINO “ <i>Etichetta Verde</i> ” <i>Cantina Isera – Isera (Tn)</i>	18.50
	MARZEMINO “ <i>dei Ziresi</i> ” <i>Maso Salengo – Volano (Tn)</i>	20.00
	MARZEMINO “ <i>Husar</i> ” <i>De Tarczal – Isera (Tn)</i>	22.00
	PINOT NERO <i>Maso Poli – Pressano (Tn)</i>	18.50
	PINOT NERO “ <i>Ritratti</i> ” <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	23.00
	PINOT NERO “ <i>Vigneto Ventrat</i> ” <i>Vallarom – Avio (Tn)</i>	26.00
	MERLOT <i>Bottega dei Vinai – Trento (Tn)</i>	21.00
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>De Vescovi Ulzbach – Mezzocorona (Tn)</i>	20.00
	TEROLDEGO ROTALIANO “ <i>Maso Scari</i> ” <i>Barone de Cles – Cles (Tn)</i>	21.00
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>Foradori – Mezzolombardo (Tn)</i>	22.00
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>Superiore Riserva</i> <i>Maso Endrizzi – San Michele a/Adige (Tn)</i>	22.00

vini rossi
Trentino – Alto Adige

	TEROLDEGO CLESURAE <i>Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)</i>	39.00
	GRANATO 2003 <i>Foradori – Mezzolombardo (Tn)</i>	61.00
	CABERNET SAUVIGNON “Ritratti” <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	23.00
	REBO <i>Ist. Agrario San Michele (Tn)</i>	17.00
	MORATEL (Merlot-Cabernet-Syrah-Teroldego-Lagrein) <i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	19.50
	DONNA MARINA (Cabernet, Merlot, Pinot Nero) <i>Casata Monfort – Lavis (Tn)</i>	29.00
	GABÀN (Cabernet, Merlot) <i>Bolognani – Lavis (Tn)</i>	33.00
	MORI VECIO (Cabernet Franc -Cabernet Sauvignon -Merlot) <i>Concilio – Trento (Tn)</i>	22.00
	MASETTO NERO (Teroldego-Cabernet Sauvignon-Lagrein-Merlot) <i>Maso Endrizzi – San Michele al Adige (Tn)</i>	36.00
	RITRATTO ROSSO “Ritratti” (Teroldego Lagrein) <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	28.00

vini rossi
Trentino – Alto Adige



4 VICARIATI ROSSO (Cabernet-Merlot)
Cavit – Trento (Tn) 27.00



CASTEL SAN MICHELE (Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon)
Istituto di San Michele – San Michele a/Adige (Tn) 24.00



PIVIER (Merlot)
Cesconi – Pressano (Tn) 30.00



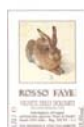
MONASTERO (Cabernet Franc-Merlot)
Istituto di San Michele – San Michele a/Adige (Tn) 41.00



'99 SAN LEONARDO (Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon- Merlot)
Ten. Guerrieri Gonzaga-Borghetto all'Adige (Tn) 71.00












'01 SAN LEONARDO (Cabernet, Franc-Cabernet Sauvignon- Merlot)
Ten. Guerrieri Gonzaga-Borghetto all'Adige(Tn) 67.00



FAYE (Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon-Merlot-Lagrein)
Pojer e Sandri – Faedo (Tn) 41.00

vini rossi
Trentino – Alto Adige

	PINOT NERO <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	<i>18.50</i>
	PINOT NERO <i>Alois Lageder – Magrè (Bz)</i>	<i>21.00</i>
	PINOT NERO <i>Stachlburg – Parcines (Bz)</i>	<i>33.00</i>
	MERLOT <i>Alois Lageder – Magrè (Bz)</i>	<i>20.00</i>
	MERLOT COLLECTION <i>Barone huyn – Gries (Bz)</i>	<i>26.00</i>
	CABERNET <i>Sanct Valentin Riserva</i> <i>St. Michael – Appiano (Bz)</i>	<i>41.00</i>
	LAGREIN <i>Urban</i> <i>Tramin – Termeno (Bz)</i>	<i>31.00</i>
	LAGREIN <i>Gries Riserva Select</i> <i>Rottensteiner – Bolzano (Bz)</i>	<i>28.00</i>
	LAGREIN <i>Maso Taber – Bolzano (Bz)</i>	<i>44.00</i>

vini rossi

Nazionali

	DOLCETTO DI DOGLIANI <i>Vigna Sorì San Martino</i> <i>Francesco Boschis – Piemonte (Cn)</i>	18.50
	DOLCETTO D'ALBA " <i>Barturot</i> " <i>Ca'Viola – Piemonte (Cn)</i>	23.00
	BARBERA D'ALBA <i>Superiore</i> <i>G.D. Vayra – Piemonte (Cn)</i>	24.50
	BAROLO <i>Cerretta</i> <i>Ettore Germano – Piemonte (Cn)</i>	60.00
	BARBARESCO <i>Vigna Montersino (nebbiolo)</i> <i>Orlando Abrigo – Piemonte (Cn)</i>	42.00
	LANGHE ROSSO (<i>barbera-pinot nero</i>) <i>Ca'Viola – Piemonte (Cn)</i>	44.00
	PIGNACOLUSSE (<i>a base di uve pignolo</i>) <i>Jermann – Friuli Venezia Giulia (Go)</i>	36.00
	VALPOLLICELLA CLASSICO SUPERIORE (<i>Ripasso</i>) 05 <i>Ettore Righetti - Negrar (Vr)</i>	26.00
	MASARI (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>) <i>Masari – Veneto (Vi)</i>	38.00
	AMARONE VALPOLLICELLA CLASSICO <i>Brigaldara – Veneto (Vr)</i>	46.00
	ROSSO COLLI EUGANEI <i>Gemola</i> (<i>Cabernet, Merlot</i>) <i>Vignalta – Veneto (Pd)</i>	40.00

vini rossi

Nazionali

	LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BIO <i>Barbolini – Emilia Romagna (Mo)</i>	17.00
	SANGIOVESE <i>in purezza</i> <i>San Patrignano - Emilia Romagna (Rn)</i>	37.50
	CHIANTI CLASSICO <i>Podere le Cinciole – Toscana (Pt)</i>	22.00
	CHIANTI CLASSICO <i>Riserva "Bandecca"</i> <i>San Giorgio a Lapi – Toscana (Si)</i>	30.00
	ROSSO DI MONTALCINO BANDITELLA 06 <i>Col D'Orcia - Toscana (Si)</i>	21.00
	SAFFREDI MAREMMA TOSCANA 05 (<i>Cabernet Sauv-Merlot-Alicante</i>) <i>Fattoria le Pupille – Toscana (Gr)</i>	95.00
	NOBILE DI MONTEPULCIANO <i>Asinone - Poliziano – Toscana (Si)</i>	62.00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO <i>Villa Medoro – Abruzzo (Te)</i>	18.00
	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA <i>Cvetic 05</i> <i>Masciarelli – Abruzzo (Ch)</i>	30.00
	BRUNELLO DI MONTALCINO (<i>Sangiovese Grosso</i>) <i>Col d'orcia – Toscana (Si)</i>	33.00
	BRUNELLO DI MONTALCINO (<i>Sangiovese Grosso</i>) <i>Pian delle vigne – Toscana (Si)</i>	65.00
	BRUNELLO DI MONTALCINO (<i>Sangiovese Grosso</i>) <i>Fattoria la Fiorita – Toscana (Si)</i>	60.00
	SABAZIO (<i>uve Montepulciano</i>) <i>Sabazio Antinori – Toscana (Gr)</i>	17.00

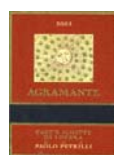
vini rossi

Nazionali

	VILLA ANTINORI ROSSO (<i>Sangiovese-Cabernet,Sauvignon,Merlot-Syrah</i>) <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	23.00
	MORELLINO <i>Riserva “Poggio Valente” 2004</i> <i>Fattoria le Pupille – Toscana (Gr)</i>	35.00
	GUADO AL TASSO (<i>Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah</i>) <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	96.00
	TIGNANELLO (<i>Sangiovese-Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc</i>) <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	81.00
	SOLAIA (<i>Cabernet Sauvignon-Sangiovese-Cabernet Franc</i>) <i>Antinori – Toscana (Fi)</i>	178.00
	SASSICAIA (<i>Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc</i>) <i>Bolgheri-Toscana (Li)</i>	186.00
	ROSSO CONERO (<i>Montepulciano in purezza</i>) <i>Fattoria le Terrazze – Marche (AN)</i>	19.50
	ROGGIO DEL FILARE (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) <i>Azienda Velenosi – Marche (Ap)</i>	44.00
	BRECCIAROLO <i>Superiore</i> (<i>Montepulciano-Sangiovese</i>) <i>Velenosi-Marche (Ap)</i>	21.00
	MONTEFALCO ROSSO (<i>Sangiovese, Sagrantino</i>) <i>A.Caprai – Umbria (Pg)</i>	24.00
	FURORE ROSSO <i>Piedirosso</i> (<i>localmente detto Per'e Palummo</i>) (<i>Aglianico</i>) <i>Marisa Cuomo – Campania (Sa)</i>	22.00
	PRIMITIVO DI MANDURIA 06 <i>Felline – Manduria (Ta)</i>	19.00

vini rossi

Nazionali



CACC'E MMITTE DI LUCERA "Agramante" (*Uva di Troia, Sangiovese, Bombino*)
Paolo Petrilli – Puglia (Fg) 21.00

Vino ottenuto da un insieme di uve rosse e bianche, le cui origini risalgono ad una delle più antiche tradizioni enologiche del sud. Primeggia l'uva di Troia, localmente noto come Sumarello, a questa uva vengono aggiunte altre dei vitigni: Sangiovese, Bombino.



AGLIANICO Vigna Caselle
Casa vinicola d'Angelo – Calabria (Sa) 24.00



CIRÒ ROSSO CLASSICO "Donna Madda" (*uve Gaglioppo*)
Fattoria San Francesco – Calabria (Kr) 25.00



BURDESE ROSSO 06 (*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*)
Planeta – Sicilia (Ag) 30.00



SYRAH 06
Planeta – Sicilia (Ag) 30.00



NERO D'AVOLA Santa Cecilia
Planeta – Sicilia (Ag) 30.00



NERO D'AVOLA Kuntari Barrique
Terra di Giurfo – Sicilia (Rg) 22.00



ETNA ROSSO "Outis" (*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*)
Vini Biondi – Sicilia (Ct) 38.00

Sul versante Est del Monte Ilice, un conetto vulcanico sorto intorno all'anno 1000 si trova un vigneto che si estende per circa 2 ettari con una pendenza media del 50%, privo di terrazzamenti, da quota 700 a quota 900. Le viti, 8000 circa per ettaro, sono prevalentemente Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio con un'età media di 40 anni.



CANNONAU DI SARDEGNA "Tonaghe"
Attilio Contini – Sardegna (Ca) 21.00



CARIGNANO DEL SULCIS "Riserva Rocca Rubia"
Santadi – Sardegna (Ca) 23.00



TERRE BRUNE (*uve Carignano*)
Santadi – Sardegna (Ca) 52.00

vini rossi
Internazionali

	CLOS MARION FIXIN <i>Monopole Appellation Fixin Contrôlée</i> <i>Fougeray de Beauclair – Francia (Côte de Nuits)</i>	55.00
	LAGRAVE-MARTILLAC <i>Appellation Pessac-Léognan Contrôlée</i> <i>Château Latour-Martillac – Francia (Graves)</i>	37.00
	CABERNET SAUVIGNON <i>Somersbosch – Sudafrica</i>	22.00
	SYRAH <i>Monte Rey</i> <i>Vignalta – Stati Uniti (California-Monterey)</i>	35.00
	ZINFANDEL <i>L.A. Cetto – Messico (Baja California)</i>	22.00
	MALBEC <i>Alvear – Argentina (Mendoza)</i>	23.00
	CARMENERE <i>Tuniche – Cile (Valle Central)</i>	22.00
	MERLOT <i>Logan – Australia (Orange)</i>	21.00
	PINOT NERO 06 <i>Frederic Magnien – Francia (Bourgogne)</i>	38.00

vini da dessert

			
	MOSCATO D'ASTI <i>La Caudina- Piemonte (Cn)</i>	0.750.....	20.00
	MOSCATO GIALLO <i>Gaierhof- Rovere della Luna (Tn)</i>	0.750.....	19.50
	MOSCATO ROSA " <i>Vigneto Rosa</i> " <i>Zeni - Grumo S. Michele a/Adige (Tn)</i>	0.375.....	28.00
	VINO SANTO TRENINO <i>Francesco Poli - Santa Massenza (Tn)</i>	0.375.....	41.00
	PREPOSITURA <i>Ist.Agr.San Michele (Tn)</i>	0.375.....	36.00
	PASSITO COMTESS <i>Sanct Valentin (Bz)</i>	0.375.....	38.00
	MERLINO 05/91 <i>Poyer e Sandri</i> <i>"vino liquoroso e fortificato" (Tn)</i>	0.500.....	31.00
	PASSITO RECIOTO 07 <i>Le Colombare</i> <i>Piero Pan - Veneto (VR)</i>	0.500.....	29.00
	MOSCATO DI NOTO DOC <i>Planeta - Sicilia (AG)</i>	0.500.....	35.00
	MALVASIA DELLE LIPARI <i>Passito di Salina Cudì</i> <i>Colosi - Sicilia (Me)</i>	0.375....	29.50

Magnum 1,5 Litri Trentino-Alto Adige

	MARZEMINO "Etichetta Verde" <i>Cantina Isera – Isera (Tn)</i>	39.00
	TEROLDEGO ROTALIANO <i>Superiore Riserva</i> <i>Maso Endrizzi – San Michele a/Adige (Tn)</i>	58.00
	TEROLDEGO CLESURAE <i>Cantina Rotaliana – Mezzolombardo (Tn)</i>	80.00
	PINOT NERO " <i>Vigneto Ventrat</i> " <i>Vallarom – Avio (Tn)</i>	56.00
	MORATEL (<i>Merlot-Cabernet-Syrah-Teroldego-Lagrein</i>) <i>Cesconi – Pressano (Tn)</i>	38.00
	CABERNET SAUVIGNON " <i>Ritratti</i> " <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	47.00
	MARMORAM (<i>Lagrein Teroldego</i>) <i>Gaierhof – Rovere della Luna (Tn)</i>	45.00
	CASTEL SAN MICHELE (<i>Merlot-Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon</i>) <i>Istituto di San Michele – San Michele a/Adige (Tn)</i>	51.00
	RITRATTO ROSSO " <i>Ritratti</i> " (<i>Teroldego Lagrein</i>) <i>La Vis – Lavis (Tn)</i>	62.00
	MASETTO NERO (<i>Teroldego-Cabernet Sauvignon-Lagrein-Merlot</i>) <i>Maso Endrizzi – San Michele al Adige (Tn)</i>	58.00
	MONASTERO (<i>Cabernet Franc-Merlot</i>)	

Jéroboam (doppia Magnum) 3 Litri Trentino-Alto Adige



TEROLDEGO “Furore”

Gaierhof – Rovere della Luna (Tn)

78.00



MONASTERO (Cabernet Franc-Merlot)

Istituto di S. Michele – S. Michele a/Adige (Tn)

130.00

Magnum 1,5 Litri Nazionali



BARBERA D'ALBA

Vigna Roreto - Piemonte (Cn)

45.00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Villa Medoro – Abruzzo (Te)

35.00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MARINA *Cretic 05**Masciarelli – Abruzzo (Ch)*

65.00



PIGNACOLUSSE (a base di uve pignolo)

Jermann – Friuli Venezia Giulia (Go)

70.00



ROSSO DI MONTALCINO

Col d'orcia – Toscana (Si)

45.00

BRUNELLO DI MONTALCINO *Riserva 2000**Col d'orcia – Toscana (Si)*

120.00