

# LA CARTA DEI VINI

<b>BOLLICINE SPARKLING WINES</b>	<b>anno year</b>	<b>grad. degr.</b>	<b>calice glass</b>	<b>bottiglia bottle</b>
<b>Spumante Metodo Classico Pas Dosé</b> Vitigno: Cortese Affinamento: Acciaio, 24 mesi sui lieviti Produttore: <b>Soldati La Scolca</b>	2021	12,5°	7	33
<b>Spumante Alta Langa DOCG Dosaggio Zero "LorenzoMariaSole"</b> Vitigno: Pinot Nero, Chardonnay Affinamento: Acciaio, 24 mesi sui lieviti Produttore: <b>L'Armangia</b>	2017	12,0°	7	33
<b>Alta Langa Euforia DOCG Dosaggio Zero</b> Vitigno: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15% Affinamento: Acciaio, 30 mesi sui lieviti Produttore: <b>Apeca</b>	2019	12,0°	8	34



**Spumante Alta Langa DOCG****Mito Extra Brut**

Vitigno: Pinot Nero,

Chardonnay

Affinamento: Acciaio, 30 mesi  
sui lievitiProduttore: **Cantina Clavesana**

2019 13,5° 8 36

**Solonoir Spumante Brut**

Vitigno: Pinot Nero

Affinamento: Acciaio, 36 mesi  
sui lievitiProduttore: **Réva**

12,5° 8 36

**Spumante Brut Rosé Chiulin**

Vitigno: Uve a bacca rossa

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Balbiano**

12,5° 6 24

**Spumante Rosé Brut Dudes**

Vitigno: Freisa

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Adriano Marco &  
Vittorio**

12,0° 6 24



**Origo Ginis Brut Rosé Nebbiolo  
d'Alba Spumante Cuvée 970**

Vitigno: Nebbiolo

Affinamento: Acciaio, 18 mesi sui  
lieviti

Produttore: **460 Casina Bric**

2020 13,0° 8 36

**Conegliano Valdobbiadene Prosecco  
Superiore DOCG Brut Riva dei Fiori**

Vitigno: Glera

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Montesel**

11,5° 6 22

**Spumante Franciacorta Brut DOCG**

Vitigno: Chardonnay 85%, Pinot nero  
15%

Affinamento: Acciaio, 24 mesi sui  
lieviti

Produttore: **Enrico Gatti**

12,5° 8 34

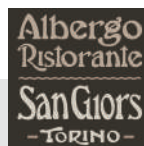
**Brut Origine Champagne**

Vitigno: Chardonnay 30%, Pinot Nero  
20%, Meunier 50%

Affinamento: Acciaio, 30 mesi sui  
lieviti

Produttore: **Tribaut Schloesser**

12,5° -- 45



**Champagne Les Quatre Terroirs****Blanc de Blancs Brut**

Vitigno: Chardonnay

Affinamento: Acciaio, 30 mesi sui  
lievitiProduttore: **Pertois-Moriset**

12,5° -- 56

**Champagne Terre de Meunier Extra  
Brut**

Vitigno: Meunier

Affinamento: Acciaio, 18 mesi sui  
lieviti / LegnoProduttore: **Dehours & Fils**

12,0° -- 64

**VINI BIANCHI  
WHITE WINES**

anno	grad.	calice	bottiglia
year	degr.	glass	bottle

**Roero Arneis DOCG Vezza d'Alba**

Vitigno: Arneis

Affinamento: Acciaio, 6 mesi

Produttore: **Conti di Roero**

2022 13,0° 6 22

**Roero Arneis DOCG**

Vitigno: Arneis

Affinamento: Acciaio / Botte grande  
in rovereProduttore: **Alberto Oggero**

2022 14,0° 7 26



<b>Roero Arneis DOCG</b>				
Vitigno: Arneis				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Giovanni Almondo</b>				
	2021	13,5°	7	28
<b>Monferrato Bianco DOCG</b>				
Vitigno: Arneis				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Scarzella</b>				
	2022	13,0°	6	24
<b>Langhe Arneis DOCG Tre Fie</b>				
Vitigno: Arneis				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Marrone</b>				
	2022	13,5°	7	26
<b>Langhe DOC Favorita Bricchet</b>				
Vitigno: Favorita				
Affinamento: Acciaio, 6 mesi				
Produttore: <b>Vite Colte</b>				
	2022	12,0°	6	22
<b>Langhe Nascetta DOC</b>				
Vitigno: Nascetta				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Castello di Perno</b>				
	2020	12,5°	7	27



<b>Langhe DOC Sauvignon Basaricò</b>				
Vitigno: Sauvignon				
Affinamento: Acciaio, 3 mesi				
Produttore: <b>Adriano Marco &amp; Vittorio</b>				
2021	13,5°	7	28	
<b>Langhe DOC Sauvignon Neta</b>				
Vitigno: Sauvignon				
Affinamento: Acciaio, 3 mesi				
Produttore: <b>Ada Nada</b>				
2021	14,5°	7	28	
<b>Langhe Bianco Grey DOC</b>				
Vitigno: Sauvignon				
Affinamento: Acciaio / Legno				
Produttore: <b>Réva</b>				
2020	13,5°	8	32	
<b>Piemonte DOC Chardonnay "Robi &amp; Robi"</b>				
Vitigno: Chardonnay				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>L'Armangia</b>				
2021	13,0°	7	30	
<b>Erbaluce di Caluso DOCG Caretto Oro</b>				
Vitigno: Erbaluce				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Caretto</b>				
2018	12,5°	6	22	



**Erbaluce di Caluso DOCG Vigna****Misobolo**

Vitigno: Erbaluce

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Cieck**

2020 13,0° 6 24

**Ardi**

Vitigno: Moscato bianco

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Adriano Marco &  
Vittorio**

2021 13,0° 6 22

**Mosca Bianca "esCAMOtage"**

Vitigno: Moscato bianco

Affinamento: 12 mesi in bottiglia

Produttore: **Guido Vada**

2020 13,5° 6 24

**Rovereto Gavi DOCG**

Vitigno: Cortese

Affinamento: Acciaio, 5 mesi

Produttore: **Michele Chiarlo**

2021 13,0° 6 22

**Piccolo Derthona**

Vitigno: Timorasso

Affinamento: Acciaio, 6 mesi

Produttore: **Vigneti Boveri**

2021 13,0° 7 25



**Timorasso Colli Tortonesi DOC**

Vitigno: Timorasso

Affinamento: Acciaio, 6 mesi

Produttore: **Sassobraglia**

2019 13,0° 7 26

**Monferrato DOC Chiaretto**

Content Rosato

Vitigno: Freisa

Affinamento: Bottiglia

Produttore: **Rossotto**

2022 12,5° 6 22

**Piemonte Rosato DOC**

Vitigno: Barbera 60%, Syrah 40%

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Scarzella**

2022 12,0° 6 24

**Langhe DOC Dolcivita Rosato**

Vitigno: Nebbiolo 60%, Barbera 40%

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Marrone**

2022 14,5° 6 25

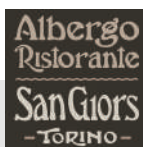
**Gewürztraminer Trentino DOC**

Vitigno: Gewürztraminer

Affinamento: Acciaio, 6 mesi

Produttore: **Lavis**

2021 13,0° 6 22





VINI ROSSI RED WINES	anno year	grad. degr.	calice glass	bottiglia bottle
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> Vitigno: Dolcetto Affinamento: Acciaio Produttore: <b>Marrone</b>	2021	13,5°	6	22
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b> Vitigno: Dolcetto Affinamento: Acciaio Produttore: <b>Réva</b>	2021	13,5°	6	22
<b>San Luigi Dogliani DOCG</b> Vitigno: Dolcetto Affinamento: Acciaio Produttore: <b>Pecchenino</b>	2021	13,5°	7	26
<b>Langhe DOC Sarsèt</b> Vitigno: Dolcetto, Merlot Affinamento: 24 mesi in barrique e in botti di rovere di Slavonia Produttore: <b>Cascina del Monastero</b>	2013	14,0°	7	26



<b>Barbera d'Asti DOCG Sopra Berruti</b>				
Vitigno: Barbera				
Affinamento: Legno di rovere / Acciaio, 6 mesi				
Produttore: <b>L'Armangia</b>				
2021	13,5°	6	22	
<b>Barbera d'Asti DOCG Nobbio</b>				
Vitigno: Barbera				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Roberto Ferraris</b>				
2022	15,0°	6	24	
<b>Barbera d'Asti Superiore DOCG</b>				
Vitigno: Barbera				
Affinamento: Botti di rovere francese, 12 mesi				
Produttore: <b>Scarzella</b>				
2019	14,5°	7	26	
<b>Barbera d'Asti Superiore DOCG Jolanda</b>				
Vitigno: Barbera				
Affinamento: Legno, 20 mesi				
Produttore: <b>Pierfrancesco Gatto</b>				
2020	14,5°	7	26	
<b>Barbera d'Asti DOCG La Cricca</b>				
Vitigno: Barbera				
Affinamento: Barrique, 12 mesi				
Produttore: <b>Roberto Ferraris</b>				
2021	16,5°	7	28	



**Barbera d'Asti Superiore DOCG****Cà del Mura**

Vitigno: Barbera

Affinamento: Botti di rovere  
francese, 18 mesiProduttore: **Guido Vada** 2020 14,5° 7 32**Barbera d'Asti Sup. La Mandorla  
DOCG**

Vitigno: Barbera

Affinamento: Legno di rovere, 18  
mesiProduttore: **Luigi Spertino** 2019 16,5° 12 \* 62**Cipressi Nizza DOCG**

Vitigno: Barbera

Affinamento: Legno, 12 mesi

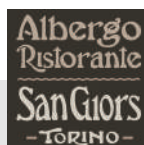
Produttore: **Michele Chiarlo** 2019 14,5° 6 25**La Court Nizza Riserva DOCG**

Vitigno: Barbera

Affinamento: Barriques, 12 mesi

Produttore: **Michele Chiarlo** 2017 14,0° 9 48**La Court Nizza Riserva DOCG****Vigna Veja**

Vitigno: Barbera

Affinamento: Legno di rovere, 24  
mesi / Bottiglia, 12 mesiProduttore: **Michele Chiarlo** 2016 14,0° 10 \* 55

<b>Verduno Pelaverga DOC</b> Vitigno: Pelaverga Affinamento: Acciaio Produttore: <b>San Biagio</b>	2021	14,0°	6	24
<b>Barbera d'Alba Carlot DOC</b> Vitigno: Barbera Affinamento: Legno Produttore: <b>Marrone</b>	2020	14,5°	6	24
<b>Barbera d'Alba Superiore DOC</b> Vitigno: Barbera Affinamento: Legno Produttore: <b>Asso di Denari</b>	2020	14,5°	7	30
<b>Barbera d'Alba Superiore DOCG</b> Vitigno: Barbera Affinamento: Legno di rovere e barriques, 12 mesi Produttore: <b>Réva</b>	2020	15,0°	7	32
<b>Langhe Passione DOC</b> Vitigno: Nebbiolo 60%, Barbera 40% Affinamento: Legno Produttore: <b>Marrone</b>	2020	14,5°	7	28



<b>Nebbiolo d'Alba DOC</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Acciaio, 4-5 mesi / Legno, 8-9 mesi Produttore: <b>Conti di Roero</b>	2021	14,0°	7	25
<b>Nebbiolo d'Alba DOC</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Legno di rovere, 12 mesi Produttore: <b>Réva</b>	2021	14,0°	7	30
<b>Vino Rosso "Sandro"</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Cemento Produttore: <b>Alberto Oggero</b>	2020	14,0°	7	32
<b>Cainassa Langhe Nebbiolo DOC</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Acciaio Produttore: <b>Adriano Marco &amp; Vittorio</b>	2021	14,0°	7	26
<b>Langhe DOC Nebbiolo</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Legno Produttore: <b>Marrone</b>	2020	14,0°	7	25



<b>Langhe DOC Nebbiolo Serena</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Barriques, 3 mesi				
Produttore: <b>Ada Nada</b>				
2022	14,5°	8	36	
<b>Langhe DOC Nebbiolo</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Rovere di Slavonia, 10 mesi				
Produttore: <b>Giacomo Fenocchio</b>				
2021	14,5°	8	36	
<b>Langhe DOC Nebbiolo</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Botti grandi				
Produttore: <b>Cascina del Monastero</b>				
2015	14,5°	8	36	
<b>Monferrato Nebbiolo "Gatto Matto"</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno, 18 mesi				
Produttore: <b>Pierfrancesco Gatto</b>				
2018	14,5°	7	26	
<b>Carema DOC Nebbiolo</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Botti grandi di rovere o castagno, 12 mesi				
Produttore: <b>Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema</b>				
2020	13,5°	7	30	



<b>Carema DOC Nebbiolo Riserva</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Botti grandi di rovere o castagno, 12 mesi				
Produttore: <b>Cantina dei Produttori di Nebbiolo di Carema</b>				
2018	13,5°	9	38	
<b>Colline Novaresi Nebbiolo DOC</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Acciaio, 20 mesi				
Produttore: <b>Carlone</b>				
2020	13,5°	7	30	
<b>Colline Novaresi DOC Vespolina "Nina"</b>				
Vitigno: Vespolina				
Affinamento: Acciaio				
Produttore: <b>Francesca Castaldi</b>				
2021	13,0°	7	26	
<b>Ghemme DOCG dei Mazzoni</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Botti grandi, 24 mesi				
Produttore: <b>Mazzoni</b>				
2018	13,5°	9	38	
<b>Bramaterra DOC</b>				
Vitigno: Nebbiolo 70%, Croatina 20%, Vespolina 10%				
Affinamento: Botti in rovere di Slavonia, 28 mesi				
Produttore: <b>Tenute Sella</b>				
2014	13,0°	9	40	







**Piemonte Syrah DOC Scarzella**

Vitigno: Syrah

Affinamento: Botti di rovere

francese, 6 mesi

Produttore: **Scarzella**

2021 14,0° 7 24

**Grignolino d'Asti DOC**

Vitigno: Grignolino

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Scarzella**

2021 13,0° 6 22

**Piemonte DOC Grignolino**

Vitigno: Grignolino

Affinamento: Acciaio

Produttore: **Marello**

2021 13,5° 6 24

**Collina Torinese Bonarda DOC**

(vivace)

Vitigno: Bonarda

Affinamento: Bottiglia

Produttore: **Rosotto**

2021 13,0° 6 22

**Collina Torinese Bonarda DOP**

Vitigno: Bonarda

Affinamento: Bottiglia

Produttore: **Balbiano**

2021 12,5° 6 22



<b>Freisa di Chieri DOC</b> (frizzante) Vitigno: Freisa Affinamento: Acciaio Produttore: <b>Balbiano</b>	2021	13,0°	6	22
<b>Freisa di Chieri DOC Superiore</b> <b>'Villa della Regina'</b> Vitigno: Freisa Affinamento: Bottiglia, 12 mesi Produttore: <b>Balbiano</b>	2017	13,5°	9	38
<b>Freisa d'Asti DOC Secco</b> Vitigno: Freisa Affinamento: Rovere, 18 mesi / Bottiglia, 12 mesi Produttore: <b>Tenuta Olim Bauda</b>	2017	14,5°	9	38
<b>Barbaresco DOCG</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Legno Produttore: <b>Marrone</b>	2020	14,0°	9	38
<b>Barbaresco DOCG Sanadaive</b> Vitigno: Nebbiolo Affinamento: Botti di rovere di Slavonia, 24 mesi Produttore: <b>Adriano Marco &amp; Vittorio</b>	2019	14,0°	9	38



<b>Barbaresco DOCG Reyna</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno				
Produttore: <b>Michele Chiarlo</b>				
2019	14,0°	10 *	48	
<b>Barbaresco Asili DOCG</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno di rovere, 18 mesi				
Produttore: <b>Michele Chiarlo</b>				
2017	14,0°	12 *	58	
<b>Barolo DOCG</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno				
Produttore: <b>Marrone</b>				
2018	14,5°	10 *	48	
<b>Barolo DOCG Tortoniano</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno				
Produttore: <b>Michele Chiarlo</b>				
2017	14,0°	12 *	54	
<b>Barolo Sarmassa Vigna Merenda DOCG</b>				
Vitigno: Nebbiolo				
Affinamento: Legno di rovere, 30 mesi				
Produttore: <b>Scarzello</b>				
2018	14,0°	16 *	72	



**Barolo Cannubi DOCG**

Vitigno: Nebbiolo

Affinamento: Legno di rovere, 24  
mesiProduttore: **Michele Chiarlo**

2016 14,0° 16 \* 78

**Barolo Cerequio DOCG**

Vitigno: Nebbiolo

Affinamento: Legno, 36 mesi

Produttore: **Michele Chiarlo**

2016 14,0° 16 \* 78