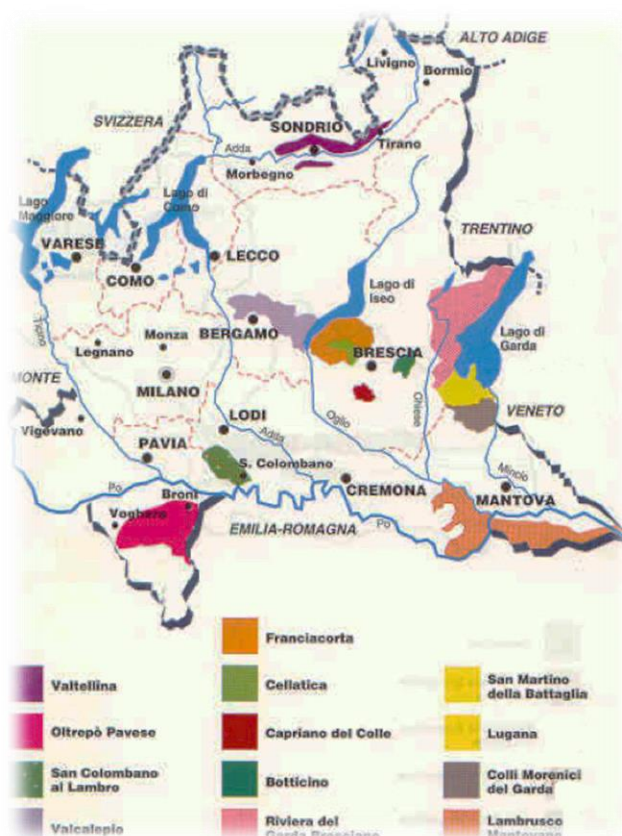


*La Lombardia è una regione tanto vasta quanto eterogenea dal punto di vista geografico, con suoli e microclimi variegati che permettono la piantumazione e la fertilità di una vasta gamma di vitigni.*



*Le zone montuose della Valtellina, caratterizzate da una buona esposizione solare e da un clima riparato dai venti del nord grazie alla presenza delle Alpi, con terreni prevalentemente sabbiosi, sono l'ideale per la produzione di vini rossi di grande estratto e complessità. Nella zona della Franciacorta, a sud del Lago di Iseo, i terreni di origine morenica, ricchi di sabbia e argilla e molto ciottolosi sono particolarmente vocati per la produzione di uve con una importante componente acida, aiutata anche dalle grandi escursioni termiche giornaliere. Nel sud della Lombardia in particolare nella zona dell'Oltre Po pavese, i terreni marnosi e sabbiosi con strati calcari e gessi uniti alle buone esposizioni collinari e discrete escursioni termiche, creano condizioni estremamente favorevoli per la produzione di ottime basi spumante.*

# INDICE

<b>AL CALICE</b>	<b>3</b>
<b>GRANDI FORMATI</b>	<b>4</b>
<b>ROSE'</b>	<b>5</b>
<b>VAL CAMONICA -Bollicine e vini bianchi</b>	<b>6</b>
<b>VAL CAMONICA - Vini Rossi</b>	<b>7</b>
<b>FRANCIACORTA -Bollicine e vini bianchi</b>	<b>8</b>
<b>FRANCIACORTA - Vini Rossi</b>	<b>9</b>
<b>SAN COLOMBANO - LAGO DI GARDA - Vini Bianchi e Rossi</b>	<b>10</b>
<b>VAL CALEPIO - Bollicine e Rossi</b>	<b>11</b>
<b>OLTREPO' - Vini Bianchi, bollicine e la Bonarda</b>	<b>12</b>
<b>OLTREPO' - Vini Rossi</b>	<b>13</b>
<b>OLTREPO' - rossi</b>	<b>14</b>
<b>VALTELLINA - Vini Rossi</b>	<b>15</b>

## VINI AL CALICE

*Ogni fine settimana vi porto con me alla scoperta di nuove etichette provenienti dalla mia cantina. Ogni sorso regala un sorriso, ogni calice una storia. Bolle, grandi bianchi e rossi variano tutti i giorni, possono accompagnarvi tutto pasto o rientrare in un percorso che si abbini al menu'. Parliamone insieme e scegliamo insieme il vino! ...Gianluca*



# GRANDI FORMATI - 1.5 L

VINI BIANCHI FERMI				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Ca Lojera	<b>LUGANA 2022</b>	13%	Acciaio	55
	Turbiana			
Ca Lojera	<b>LUGANA RISERVA 2019</b>	13%	Acciaio	82
	Turbiana			
Ca del Bosco	<b>CURTEFRANCA DOC 2014</b>	13%	Acciaio	82

BOLLICINE				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Ballabio winery	<b>FARFALLA DOSAGGIO ZERO</b>	12.5%	Acciaio + almeno 30 mesi in bottiglia	95
	Pinot nero			
Marchesi Antinori	<b>ANTINORI DONNA CORA SATEN 2012</b>	12.5%	Almeno 30 mesi sui lieviti	128
	Chardonnay			
Marchesi Antinori	<b>ANTINORI CONTE AYMO 2009</b>		Almeno 4 anni sui lieviti	148
	Pinot nero			

I VINI ROSSI FERMI				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Picchioni Andrea	<b>3L ROSSO D'ASIA JEROBOAM</b>	14.5%	12 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia	168
	Croatina, barbera, ughetta Solinga			
Rainoldi	<b>1,5L SFORZATO DI VALTELLINA 2017</b>	16%	Almeno 15 mesi in legno	135
	Nebbiolo chiavennasca			
Az Agr Boffalora Giuseppe	<b>1,5L SFORZATO RONCO DE ONEGO 2019</b>	16%	Almeno 15 mesi in legno	140
	Nebbiolo chiavennasca			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>1,5L BADALISC 2018</b>	13.5%	7gg macerazione tino aperto + 48 mesi tonneaux	75
	Merlot 80% rebo 20%			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>1,5L BADALISC 2017</b>	13.5%	7gg macerazione tino aperto + 48 mesi tonneaux	75
	Merlot 80% rebo 20%			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>1,5L TAS 2011</b>	13.5%	35gg macerazione tino aperto + 4 anni botte piccola	105
	Merlot 70% Cabernet sauvignon 30%			
Az Agr Picchioni Andrea	<b>1,5L BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA</b>	14.5%	12 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia	90

# VINI ROSATI

## FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az.Agr. COMAI	<b>BUSAT</b> Merlot, rebo, schiava	12.5%		25
Marcel Zanolari	<b>BIANCO DA NERO</b> Pinot nero	12.5%	Legno	38
Andi Fausto	<b>BARBERA ROSATA</b> Barbera	15%	Legno	34

## BOLLICINE

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Il Poggiolo	<b>ROSE'</b> Pinot nero	12.5%	Acciaio	16
Frecciarossa	<b>FRECCIAROSSA ROSE'</b> Pinot nero	12.5%	30 mesi sui lieviti	32
Ballabio winery	<b>FARFALLA ROSE'</b> Pinot nero	12.5%	Acciaio + almeno 30 mesi in bottiglia	42
Az Agr Antonio Ligabue	<b>IN COSTANTE</b> Merlot	10.5%	Ri fermentazione in bottiglia	42
Marchesi Antinori	<b>FRANCIACORTA DOCG ANTINORI ROSE'</b> Pinot nero	12.5%	24 mesi sui lieviti	48
Casa Caterina	<b>EXTRA BRUT '60' METODO CLASSICO BdN</b> Pinot nero	12.5%	Acciaio e rovere	48
Casa Caterina	<b>PAGNOCC 2011 - DEMI SEC</b> Pinot nero	12.5%	Fermentazione in acciaio + Ri fermentazione in bottiglia M.C	58

# VAL CAMONICA

BOLLICINE				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Cantina Concarena	<b>GIU' DISNOF</b>	12%	36 mesi sui lieviti	42
	Chardonnay e pinot nero			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>RAMARRO BEAT</b>	12%	Ri fermentazione in bottiglia	42
	Riesling renano			
Nivelli	<b>DOSAGGIO ZERO - L'ESPLORATORE</b>	12.5%	30 mesi sui lieviti	45
	Riesling renano			
Az Agr I Nadre	<b>DOSAGGIO ZERO - CRIS 2018</b>	12%	40 mesi sui lieviti	42
	Pinot nero			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>PETITE 2018</b>	12%	Metodo ancestrale	48
	Petite arvine			
Az Agr I Nadre	<b>DOSAGGIO ZERO 2015 - SESSANTADUE</b>	12.5%	62 mesi sui lieviti	49
	Chardonnay			

VINI BIANCHI FERMI				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Concarena	<b>VIDET 2022</b>	13%	Acciaio	36
	Riesling renano (10% mufte nobili)			
Az Agr Concarena	<b>MAT 2017</b>	13%	Acciaio	45
	Riesling renano 70% sauvignon 30% (60% mufte nobili)			
Nivelli	<b>META III</b>	13%	Metodo ancestrale + affinamento in barrique	45
	Riesling con botritis			
Alpi dell'Adamello	<b>IDOL 2021</b>	12%	Acciaio	42
	Solaris			
Az Agr Antonio Ligabue	<b>CINCHIALE BIANCO 2020</b>	10.5%	Macerazione 7gg circa	42
	Riesling renano			
Gigi D'O	<b>MAGO BIANCO (MACERATO)</b>	10.5%	Anfora	55
	Incrocio manzoni			

## VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr I Nadre	<b>MULINE 2017</b> Barbera	13.5%	Acciaio e botte	32
Az Agr I Nadre	<b>VIALUNGA 2016</b> Merlot 80% Cabernet Sauvignon 20%	13.5%	Acciaio e botte	38
Az Agr Antonio Ligabue	<b>CRUS 2018</b> Merlot	14%	38gg macerazione tino aperto + 18 giorni tonneaux terzo passaggio	45
Az Agr Antonio Ligabue	<b>TAS 2015</b> Merlot 70% Cabernet sauvignon 30%	13.5%	35gg macerazione tino aperto + 4 anni botte piccola	52
Az Agr Antonio Ligabue	<b>MINEGO 2007</b> Barbera	12%	25gg macerazione tino aperto + 4 anni botte piccola	58



# FRANCIACORTA

## BOLLICINE

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Ca del Bosco	<b>CUVEE PRESTIGE</b> Chardonnay 60% Pinot bianco 23% Pinot nero 17%	12.5%	circa 25 mesi sui lieviti	<b>48</b>
Ca del Bosco	<b>ZERO DOSAGE VINTAGE COLLECTION 2018</b> Chardonnay 77% Pinot bianco 6% Pinot nero 17%	12.5%	48 mesi sui lieviti	<b>72</b>
Ca del Bosco	<b>ANNAMARIA CLEMENTI 2014</b> Chardonnay 82% Pinot bianco 3% Pinot nero 15%	13%	8 anni e 5 mesi sui lieviti	<b>162</b>
Casa Caterina	<b>CUVEE 36 - 2017</b> Chardonnay	12.5%	Fermentazione acciaio + rifermentazione in bottiglia M.C	<b>42</b>
Casa Caterina	<b>CUVEE' 60</b> Chardonnay	13%	Fermentazione acciaio + rifermentazione in bottiglia M.C	<b>52</b>
Berlucchi	<b>PALAZZO LANA 2010 Extrabrut</b> Pinot nero	12.5%	Almeno 10 anni sui lieviti	<b>114</b>
Berlucchi	<b>PALAZZO LANA 2009 Extrabrut</b> Pinot nero	12.5%	Almeno 10 anni sui lieviti	<b>118</b>

## VINI BIANCHI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Casa Caterina	<b>ESTRO' 2013</b> 40% Viognier, 30% marsanne, 30% Sauvignon blanc	13%	24 mesi in barrique di rovere	<b>56</b>



# FRANCIACORTA

## I VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Casa Caterina	<b>VITAGRAMA 2009</b> Merlot 50%, Cabernet franc 20%, Cot N 20%, Petit Verdot 10%	13%	Fermentazioni in legno	<b>48</b>
Casa Caterina	<b>ASPIRANT 2018</b> Pinot nero	13%	9 mesi acciaio 9 mesi botte di rovere 9 mesi bottiglia	<b>45</b>
Ca del Bosco	<b>CORTE DEL LUPO</b> Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet franc 22%, Carmenere 7%	13.5%	21 mesi barrique di rovere e acciaio	<b>38</b>
Ca del Bosco	<b>MAURIZIO ZANELLA 2019</b> Cabernet sauvignon 50% merlot 25% Cabernet franc 25%	13.5%	Almeno 17 mesi in rovere nuova 70% + 3 anni in bottiglia	<b>85</b>
Az. Agr Il Pendio	<b>LA BECCACCIA 2018</b> Cabernet franc	12.5%	6 mesi in acciaio + 2 anni in botte	<b>75</b>



# SAN COLOMBANO

## I VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Nettare dei santi	<b>ROVERONE</b> Barbera 40%, Croatina 40%, Merlot 18%, Cabernet Sauvignon 2%.	13%	Acciaio	18

## I VINI ROSSI MOSSI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Nettare dei santi	<b>POGGIO ROSSO</b> Croatina 45%, barbera 35% uva rara 8%, altre uve rosse 12%	13%	Acciaio	18

# LAGO DI GARDA

## I VINI BIANCHI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Ca Lojera	<b>LUGANA RISERVA DEL LUPO 2019</b> Turbiana	12.5%	Acciaio	34
Ca Lojera	<b>LUGANA RISERVA DEL LUPO 2022</b> Turbiana	12.5%	Acciaio	28
COMAI	<b>SAUVIGNON</b> Sauvignon blanc	12.5%		40

## I VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
COMAI	<b>ROVERO 2019</b>	14%		52

# VAL CALEPIO

## BOLLICINE

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Il Calepino	<b>METODO CLASSICO NON DOSATO</b>	13%	Almeno 48 mesi sui lieviti	<b>36</b>
	Pinot nero e chardonnay			
Il Calepino	<b>METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS</b>	13%	Dai 24 ai 36 mesi sui lieviti	<b>36</b>
	Chardonnay			
Il Calepino	<b>FRA AMBROGIO</b>	13%	Almeno 72 mesi sui lieviti	<b>42</b>
	Pinot nero e chardonnay			

## VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Il Calepino	<b>CALEPINO</b>	13%	Almeno 3 mesi di legno	<b>25</b>
	Merlot e Cabernet Sauvignon			
Il Calepino	<b>SURIE 2017</b>	13.5%	Almeno 1 anno di legno	<b>34</b>
	Cabernet Sauvignon e merlot			
Il Calepino	<b>MERLOT ANNATA STORICA 2016</b>	15%	4 settimane di sovrasmaturazione e almeno 1 anno di legno	<b>52</b>
	Merlot			

# OLTRE PO'

## VINI BIANCHI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Bosco Longhino	<b>RIESLING</b> Riesling renano	12.5%	Acciaio	16
Az Agr Bosco Longhino	<b>CAMPO DEI FITTI</b> 85% Pinot grigio 15% chardonnay	12.5%	Acciaio	16
Tenuta Frecciarossa	<b>GLI ORTI</b> Riesling renano	12.5%	12 mesi in acciaio + 4 mesi bottiglia	25
Andi Fausto	<b>STRANO 2012</b> Colombaia	13%	Botti di rovere colma	49

## BOLLICINE

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Bosco Longhino	<b>LIMODORO</b> Pinot nero	12%	Acciaio	16
Az Agr Il Poggiolo	<b>CHARDONNAY</b> Chardonnay	11%	Acciaio	16
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT NERO 2019</b> Pinot nero	13%	24 mesi sui lieviti	32
Ballabio winery	<b>FARFALLA EXTRA BRUT</b> Pinot nero	12.5%	Acciaio + almeno 30 mesi in bottiglia	42
Ballabio winery	<b>FARFALLA PAS DOSE'</b> Pinot nero	12.5%	Acciaio + almeno 40 mesi in bottiglia	46
Ballabio winery	<b>FARFALLA CAVE'E PRIVE PAS DOSE' 2013</b> Pinot nero	13%	Acciaio + caveau t.c. per anni + almeno 6 mesi in bottiglia	85
Ballabio winery	<b>FARFALLA CAVE'E PRIVE PAS DOSE' 2015</b> Pinot nero	13%	Acciaio + caveau t.c. per anni + almeno 6 mesi in bottiglia	80

## VINI ROSSI MOSSI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Bosco Longhino	<b>BONARDA</b> Croatina	13%	Acciaio	16
Az Agr Picchioni Andrea	<b>BONARDA IPAZIA</b> Croatina	13.5%	Acciaio	22

# OLTRE PO'

VINI ROSSI FERMI				
Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Az Agr Picchioni Andrea	<b>ROSSO D'ASIA 2019</b> Croatina e ughetta solinga	14.5%	12 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia	38
Az Agr Picchioni Andrea	<b>BUTTAFUOCO BRICCO RIVA BIANCA</b> Croatina, barbera, ughetta Solinga	14.5%	12 mesi in legno + 6 mesi in bottiglia	45
Andi Fausto	<b>ORIGINALDO</b> Pinot nero	13%	Legno	34
Andi Fausto	<b>ASCARO</b> Barbera	15%	Legno	34
Andi Fausto	<b>ASCARO RISERVA 2016</b> Barbera macerata 20 + 22 mesi	15.5%	Legno	49
Andi Fausto	<b>ASCARO FREQUENZIATO 2020</b> Barbera	15.5%	Legno	49
Andi Fausto	<b>SOTTOSERA 2016</b> Barbera macerata 44 mesi	15.5%	Legno	49
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2018</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	39
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2017</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	42
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2016</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	45
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2015</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	48
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2014</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	48
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2013</b> Pinot nero	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	50
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2012</b> Pinot nero	14%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	52
Tenuta Frecciarossa	<b>PINOT GIORGIO ODERO 2009</b> Pinot nero	14%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	56

## VINI ROSSI FERMI

Azienda	Nome	Grad%	Affinamento	€
Tenuta Frecciarossa	<b>CARILLO 2021</b> Pinot nero	12.5%	6 mesi acciaio + 2 mesi bottiglia	<b>25</b>
Tenuta Frecciarossa	<b>ANAMARI 2018</b> Barbera, croatina, uva rara	13%	10 mesi botti 650l + 6 mesi acciaio + 6 mesi bottiglia	<b>36</b>
Az Agr Barbacarlo	<b>MONTEBUONO 2016</b> Croatina 50% ughetta 30% uva rara 20%	14.5%	Botti di rovere vecchie	<b>55</b>
Az Agr Barbacarlo	<b>MONTEBUONO 2018</b> Croatina 50% ughetta 30% uva rara 20%	14.5%	Botti di rovere vecchie	<b>52</b>
Az Agr Barbacarlo	<b>MONTEBUONO 2019</b> Croatina 50% ughetta 30% uva rara 20%	14.5%	Botti di rovere vecchie	<b>48</b>
Az Agr Barbacarlo	<b>BARBACARLO 2019</b> Croatina 50% ughetta 30% uva rara 20%	14.5%	Botti di rovere vecchie	<b>65</b>
Az Agr Il Poggiolo	<b>BARBERA</b> Barbera	13%	Piccole vasche di cemento	<b>16</b>
Az Agr Bosco Longhino	<b>CAMPO DEI CERRI</b> Cabernet sauvignon	13%	Acciaio	<b>16</b>
Andi Fausto	<b>LUOGO DEI MONTI 1988</b> Pinot nero	15%	Legno	<b>105</b>
Andi Fausto	<b>CRINALE 2000</b> Pinot nero	15%	Legno	<b>115</b>

# VALTELLINA

VINI ROSSI FERMI				
Nome	Nome	Nome	Nome	Nome
Nino Negri	<b>GIUVEN</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	2 mesi in acciaio e 4 mesi in botte di rovere	<b>25</b>
Nino Negri	<b>GRUMELLO</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	Almeno 12 mesi in botte di Slavonia e francesi	<b>28</b>
AR.PE.PE	<b>IL PETTIROSSO 1999</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	12 mesi in tini e botti di legno da 50ht	<b>90</b>
AR.PE.PE	<b>GRUMELLO BUON CONSIGLIO 1999</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	48 mesi in botti di rovere e castagno	<b>105</b>
AR.PE.PE	<b>ULTIMI RAGGI 2006</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	12 mesi tonneaux di rovere	<b>116</b>
AR.PE.PE	<b>SASSELLA ROCCE ROSSE 1996</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	48 mesi botte grande di castagno + 12 mesi cemento	<b>129</b>
AR.PE.PE	<b>VIGNA REGINA 1999</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	48 mesi in botti di rovere e castagno	<b>129</b>
Az Agr Boffalora Giuseppe	<b>SFORZATO RONCO DE UNEGO 2019</b> Nebbiolo chiavennasca	16%	Almeno 15 mesi in legno	<b>58</b>
Rainoldi	<b>PRUGNOLO</b> Nebbiolo chiavennasca	12.5%	Almeno 20 mesi in botte di Slavonia + almeno 9 mesi in bottiglia	<b>32</b>
Rainoldi	<b>RISERVA SASSELLA 2017</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	24 mesi in rovere + 12 mesi in bottiglia	<b>45</b>
Pietro Selva	<b>RISERVA - COSTIERA DELLE CICALI 2018</b> Nebbiolo chiavennasca	14.5%	Legno	<b>42</b>
AR.PE.PE	<b>SASSELLA STELLA RETICA 2017</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	24 mesi in botti di rovere e castagno	<b>45</b>
AR.PE.PE	<b>GRUMELLO ROCCA DE PIRO 2017</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	24 mesi in botti di rovere e castagno	<b>45</b>
Rainoldi	<b>FRUTTAIO CA RIZZIERI 2015</b> Nebbiolo chiavennasca	15%	15 mesi in barrique francese + 12 mesi in bottiglia	<b>58</b>
Az Agr Boffalora Giuseppe	<b>UMO</b> Nebbiolo chiavennasca	13%	12 mesi in acciaio	<b>28</b>
Colombo Sormani	<b>PUNTESEL</b> Valtellina superiore	13%	Botti di legno da 10hl	<b>46</b>