

Selezione vini

Vini al calice

SPUMANTI METODO CLASSICO

MONTE ROSSA
FRANCIACORTA

Cazzago San Martino (BS)

Franciacorta DOCG

Brut Nature "Coupé"

Affinamento: Acciaio, Rovere e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura Gen.25

Chardonnay 85%
Pinot nero 15%

S.A. 12,5%

8,00 €

SPUMANTI METODO CHARMAT

**Col Vitoraz**

Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Extra Brut Rive di Farra di Soligo "Col Credas"

Aromatico e secco

100% Glera

2024 11,5%

6,00 €

BIANCHI FERMI

**KURTATSCH**
KELLEREI · CANTINA

Cortaccia (BZ)

Alto Adige Riserva DOC

Gewurztraminer Riserva "Brenntal"

Affinamento: Acciaio e cemento | Aromatico ed elegante

Gewurztraminer 100%

2022 15,0%

9,00 €

**Spinelli**

Una famiglia, la sua terra, il suo vino.

Atessa (CH)

Abruzzo DOC

Passerina Superiore

Affinamento in acciaio | Buona struttura e ottima freschezza

Passerina 100%

24\25 12,5%

6,00 €

Valle D'Aosta

SPUMANTI METODO CLASSICO

**Ermetes Pavese**
AZIENDA VITIVINICOLA
VINO TERRENO ASSUR

Morgex (AO)

Blanc de Morgex et de La Salle DOP

Pas Dosé "Pavese XXIV"

Affinamento: Acciaio 11 mesi e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura Nov.2025

100% Prié Blanc

2020 13,0%

49,00 €

BIANCHI FERMI



LA CROTTA DI VEGNERON

Chambave (AO)

Valle d'Aosta Chambave Muscat DOC

Chambave Muscat "Attente"

Affinamento: 40 mesi acciaio e 12 mesi tonneaux | Brillante, vegetale e sapido

100% Muscat petit grain

2021 14,5%

28,00 €

Piemonte

SPUMANTI METODO CLASSICO



Piobesi d'Alba (CN)

Alta Langa DOCG

Pas Dosè Millesimato "Airali"

Affinamento: 36 mesi sui lieviti | Sboccatura

Extra Brut Millesimato Rosè

Affinamento: 36 mesi sui lieviti | Sboccatura

Pinot nero e Chardonnay	2022	12,5%	35,00 €
Pinot nero 100%	2022	12,5%	35,00 €

CONTRATTO
1867

Canelli (AT)

Alta Langa DOCG



Pas Dosè Blanc de Blancs

Affinamento: 9 mesi acciaio e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura

Pas Dosè Blanc de Noirs "For England"

Affinamento: 9 mesi acciaio e 45 mesi sui lieviti | Sboccatura

Chardonnay 100%	2022	12,5%	53,00 €
Pinot nero 100%	2021	12,5%	62,00 €

BORGO
MARAGLIANO

Loazzolo (AT)

Alta Langa DOCG

Vino Spumante di Qualità VSO

Brut Blanc de Blancs "Francesco Galliano"

Affinamento: Acciaio e 32 mesi sui lieviti | Sboccatura Ott.25

Brut Nature Blanc de Noirs "Dogma"

Affinamento: Acciaio e 47 mesi sui lieviti | Sboccatura Feb.24

Chardonnay 100%	2022	12,5%	35,00 €
Pinot nero 100%	2019	12,5%	45,00 €

BIANCHI FERMI

FAVARO
LE CHIUSURE

Piverone (TO)

Erbaluce di Caluso DOCG

Erbaluce di Caluso "Le Chiusure"

Affinamento: 4 mesi acciaio | Luminoso, erbaceo e grande acidità

Erbaluce 100%	2024	14,0%	34,00 €
---------------	------	-------	---------



Piobesi d'Alba (CN)

Roero Arneis Riserva DOCG

Arneis Riserva "Alteno della Fontana"

Affinamento: 24 mesi acciaio | Luminoso, fruttato e grande persistenza

Arneis 100%	2020	13,0%	30,00 €
-------------	------	-------	---------

CERETTO

Alba (CN)

Langhe DOC



Arneis "Blangé"

Criomacerazione al 40% | Fruttato, floreale e buona acidità

Arneis 100%	2025	13,0%	30,00 €
-------------	------	-------	---------

Trentino

SPUMANTI METODO CLASSICO

FERRARI
TRENTO

Trento (TN)

Trento DOC

Brut Millesimato "Perlè"

Affinamento: Acciaio e 54 mesi sui lieviti | Sboccatura 2024

Extra Brut Millesimato "Riserva Lunelli"

Affinamento: 50% acciaio, 50% legno e 80 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Extra Brut Millesimato "Riserva del Fondatore Giulio Ferrari"

Affinamento: Acciaio e 92 mesi sui lieviti | Sboccatura 2024

Chardonnay 100%	2018	12,5%	48,00 €
Chardonnay 100%	2016	12,5%	85,00 €
Chardonnay 100%	2015	12,5%	200,00 €

 

Mezzocorona (TN)

Trento DOC



Extra Brut "AlpeRegis"

Affinamento: 5 mesi acciaio, 5 mesi barrique e 60 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Brut Riserva "Flavio"

Affinamento: 5 mesi acciaio, 5 mesi barrique e 84 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Chardonnay 100%	2018	12,5%	36,00 €
Chardonnay 100%	2016	13,0%	70,00 €



Trento (TN)

Trento DOC

Brut "Abate Nero"

Affinamento: Acciaio e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura 2026

Cuvée Dosaggio Zero "Abate Nero"

Affinamento: Acciaio e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura 2026

Chardonnay 100%	S.A.	12,5%	33,00 €
Chardonnay 80% Pinot nero 20%	S.A.	12,5%	34,00 €

Pejori e Sandri

San Michele all'Adige (TN)

Vino Spumante di Qualità VSO

Cuvée Brut Rosè

Affinamento: in piccoli fusti di rovere e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Pinot nero 50% Chardonnay 50%	S.A.	12,5%	37,00 €
----------------------------------	------	-------	----------------

BIANCHI FERMI

Pejori e Sandri

San Michele all'Adige (TN)

Vigneti delle Dolomiti IGT

Chardonnay "Bianco Faye" Riserva

Affinamento: 6 mesi rovere | Secco e di grande carattere

Muller Thurgau Selezione "Monogramma"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Leggermente aromatico ed agrumato

Chardonnay 90% Pinot bianco 10%	2021	12,5%	39,00 €
Muller Thurgau 100%	2022	12,5%	31,00 €

ROSSI FERMI

Cuvée "Rosso Faye"

Affinamento: 12 mesi rovere nuovo e 12 mesi bottiglia | Tannico e persistente

Cab.Sauvignon, Cab.Franc, Merlot e Lagrein	19\20	14,0%	48,00 €
---	-------	-------	----------------

Alto Adige - Sudtirolo

SPUMANTI METODO CLASSICO

LORENZ
MARTINI

Appiano (BZ)

Alto Adige - Sudtirolo DOC

Pas Dosé Riserva "Comitissa"

Affinamento: Acciaio e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura

Chardonnay 45% P.nero 40%
Pinot bianco 15% 2020 12,5% **49,00 €**

BIANCHI FERMI



ABBAZIA
DI NOVACELLA

Varna (BZ)

Alto Adige Valle Isarco DOC

Kerner "Praepositus"

Affinamento: 10 mesi acciaio | Fruttato e floreale

Kerner 100% 2024 14,0% **32,00 €**

Sylvaner "Praepositus"

Affinamento: 10 mesi 60% acciaio 30% botti di acacia 10% barrique | Fruttato e persistente

Sylvaner 100% 2023 13,5% **32,00 €**

Gruner Veltliner "Praepositus"

Affinamento: 6 mesi acciaio e rovere | Fruttato e speziato

Gruner Veltliner 100% 2023 13,5% **32,00 €**



Kellerei
Cantina **Terlan**

Terlano (BZ)

Alto Adige Terlano DOC



Cuvée "Terlaner"

Affinamento: 6 mesi 80% Acciaio 20% Botte grande | Brillante e fruttato

P.Bianco 60% Chardonnay
30% Sauvignon blanc 10% 2025 13,5% **26,00 €**

Sauvignon Blanc "Winkl"

Affinamento: 7 mesi 80% Acciaio 20% Botte grande | Fruttato e minerale

Sauvignon blanc 100% 2025 13,5% **31,00 €**

Chardonnay "Kreuth"

Affinamento: 10 mesi acciaio e botte grande | Malolattica parziale | Frutta esotica

Chardonnay 100% 2024 14,0% **34,00 €**



TRAMIN

Termeno (BZ)

Alto Adige DOC

Gewurztraminer "Selida"

Affinamento: Acciaio 4 mesi | Aromaticità intensa e lunga persistenza

Gewurztraminer 100% 2025 14,0% **25,00 €**

Gewurztraminer Riserva "Nussbaumer"

Affinamento: 14 mesi tra acciaio e bottiglia | Aromaticità intensa ed estrema persistenza

Gewurztraminer 100% 2023 14,5% **45,00 €**

ELENA WALCH

Termeno (BZ)

Alto Adige DOC

Vigneti delle Dolomiti IGT

Gewurztraminer Selezione

Macerazione 6 ore e chiarifica statica | Grande aromaticità ed intensità

Gewurztraminer 100% 2025 14,0% **25,00 €**

Chardonnay "Cardellino"

Affinamento: 35% in Rovere per 6 mesi | Ricco bouquet e morbidezza

Chardonnay 100% 2025 13,5% **28,00 €**

Rosé "20/26"

"Saignée": 3 vitigni vinificati insieme | Fruttato e di facile beva

Pinot nero, Lagrein e Merlot 2025 12,5% **25,00 €**

Riesling "Castel Ringberg"

Lungo contatto sui lieviti | Ricco bouquet e grande acidità

Riesling 100% 2023 12,5% **36,00 €**

Alto Adige - Sudtirolo

BIANCHI FERMI



Markus Prackwieser
Gump Hof

Fiè allo Sciliar (BZ)

Alto Adige DOC

Pinot Bianco "Mediaevum"

Affinamento: 8 mesi acciaio | Fresco e delicato

Pinot Bianco Riserva "Renaissance"

Affinamento: 12 mesi acciaio e 12 mesi tonneau | Raffinato e complesso

Pinot bianco 100% 2024 13,5% **25,00 €**

Pinot bianco 100% 21\22 14,0% **57,00 €**



Salorno (BZ)

Alto Adige DOC

Pinot Bianco Riserva "Flowers"

Affinamento: 10 mesi barrique | Malolattica parziale | Fruttato e avvolgente

Sauvignon Riserva "Flowers" (non filtrato)

Affinamento: 10 mesi botte piccola | Frutta tropicale, freschezza e mineralità

Pinot bianco 100% 2023 13,0% **43,00 €**

Sauvignon 100% 2021 13,0% **43,00 €**



SCHRECKBICHL
COLTERENZIO

Cornaiano (BZ)

Gewurztraminer "Lafòà"

Affinamento: 12 mesi sui lieviti | Speziato e bella acidità

Sauvignon "Lafòà"

Affinamento: 50% acciaio 50% barrique | Fruttato, bella acidità e persistente

Chardonnay "Lafòà"

Affinamento: 10 mesi sui lieviti | Malolattica parziale | Fruttato ed armonico

Gewurztraminer 100% 2023 13,5% **39,00 €**

Sauvignon blanc 100% 2024 13,5% **41,00 €**

Chardonnay 100% 2024 13,5% **43,00 €**

ROSSI FERMI

ELENA WALCH

Termeno (BZ)

Alto Adige DOC

Pinot Nero

Affinamento: Botti grandi e acciaio | Malolattica svolta | Fruttato e strutturato

Pinot nero 100% 24\25 13,0% **25,00 €**

GIRLAN
KELLEREI · CANTINA

Cornaiano (BZ)

Alto Adige - Sudtirolo DOC



Pinot Nero "Patricia"

Affinamento: 12 mesi botte grande | Malolattica svolta | Fresco e vellutato

Pinot nero 100% 2023 13,5% **39,00 €**

Lombardia

SPUMANTI METODO CLASSICO



Provaglio d'Iseo (BS)

Franciacorta DOCG



Dosaggio Zero "Naturae"

Affinamento: 10 mesi barrique e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura Mar.25

Chardonnay 61% 2021 12,0% **46,00 €**
Pinot nero 39%

Extra Brut Rosè

Affinamento: 10 mesi acciaio, 10 mesi barrique e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura Mar.25

Pinot nero 95% 2021 12,0% **46,00 €**
Chardonnay 5%



Ca'del Bosco

Erbusco (BS)

Franciacorta DOCG



Extra Brut "Cuvée Prestige Edizione 47"

Affinamento: 25 mesi sui lieviti | Lavaggio di ogni singolo chicco | Sboccatura Autunno 24

Chardonnay 80% S.A. 12,8% **46,00 €**
Pinot nero 19%
Pinot bianco 1%

Cuvée Dosaggio Zero Millesimato "Vintage Collection"

Affinamento: 5 mesi barrique e 48 mesi sui lieviti | Sboccatura Estate 2023

Chardonnay 80% 19\20 12,8% **69,00 €**
Pinot nero 15%
Pinot bianco 5%

Riserva Dosaggio Zero "Annamaria Clementi"

Affinamento: 6 mesi barrique e 96 mesi sui lieviti | Malolattica svolta | Sboccatura

Chardonnay 83% 2016 13,0% **155,00 €**
Pinot nero 15%
Pinot bianco 2%



Cazzago San Martino (BS)

Franciacorta DOCG

Satèn Brut "Sansevé"

Affinamento: Acciaio 85% Rovere 15% e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura Gen.25

Chardonnay 100% S.A. 12,5% **36,00 €**

Cuvée Brut Rosè "Flamingo"

Affinamento: acciaio, barrique e 24 mesi sui lieviti | Sboccatura Mar.24

Chardonnay 60% S.A. 12,5% **39,00 €**
Pinot nero 40%

Cuvée Brut Fuoriserie N°26 "Cabochon"

Affinamento: acciaio, barrique e 40 mesi sui lieviti | Sboccatura Gen.25

Chardonnay 70% S.A. 12,5% **80,00 €**
Pinot nero 30%



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

Cocaglio (BS)

Franciacorta DOCG



Cuvée Brut Millesimato "CruPerdu"

Affinamento: 8 mesi acciaio, 8 mesi barrique e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura Feb.25

Chardonnay 70% 19\20 12,5% **35,00 €**
Pinot nero 30%

Brut Rosè Millesimato

Affinamento: 8 mesi acciaio e 36 mesi sui lieviti | Sboccatura Nov.25

Pinot nero 100% 2022 12,5% **37,00 €**



Corte Franca (BS)

Franciacorta DOCG

Cuvée Nature Millesimato

Affinamento: 7 mesi acciaio e 30 mesi sui lieviti | Sboccatura Dic.25

Chardonnay 70% 2022 12,5% **45,00 €**
Pinot nero 30%

Extra Brut "Boschedòr"

Affinamento: 7 mesi acciaio e 30 mesi sui lieviti | Sboccatura Gen.25

Chardonnay 50% 2020 12,5% **48,00 €**
Pinot nero 50%

Riserva Pas Dosè "Girolamo Bosio"

Affinamento: 7 mesi acciaio e 60 mesi sui lieviti | Sboccatura Feb.25

Pinot nero 70% 2017 12,5% **75,00 €**
Chardonnay 30%

Lombardia

SPUMANTI METODO CLASSICO



Casteggio (PV)

Oltrepo' Pavese - Vino Spumante di Qualità

Extra Brut "Farfalla" Collection n°14

Affinamento: 9 mesi acciaio, 9 mesi barrique e 30 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Pinot nero 100% S.A. 12,5% **36,00 €**

Extra Brut Rosé "Farfalla" Collection n°14

Affinamento: 9 mesi acciaio, 9 mesi barrique e 30 mesi sui lieviti | Sboccatura 2025

Pinot nero 100% S.A. 12,5% **40,00 €**

BIANCHI FERMI O ROSATI



Lugana di Sirmione (BS)

Lugana DOC

Riviera del Garda Bresciano DOC

Lugana "I Frati"

Malolattica svolta all'80% | Floreale, fruttato e buona acidità

Trebbiano di Lugana 100% 2025 13,0% **25,00 €**

Chiaretto "Rosa dei Frati"

Malolattica svolta | Fruttato, floreale e buona acidità

Groppello | Marzemino 2025 12,5% **25,00 €**
Sangiovese | Barbera



Pozzolengo (BS)

Lugana Riserva Doc

Lugana Riserva "Vigne di Catullo"

Affinamento: Acciaio 9 mesi | Brillante, tropicale e saporito

Trebbiano di Lugana 100% 2021 13,0% **30,00 €**

Liguria

BIANCHI FERMI



Castelnuovo Magra (SP)

Colli di Luni DOC

Vermentino "Ta'oma"

Affinamento: 5 mesi sui lieviti | Fruttato e persistente |

Vermentino 100% 2025 14,0% **26,00 €**



Albenga (SV)

Riviera Ligure di Ponente DOC

Pigato "Bon in da bon"

Vendemmia tardiva | Criomacerazione | Aromatico e secco

Pigato 100% 2024 14,5% **30,00 €**



ROSSI FERMI

KA*MANCINÉ

Soldano (IM)

Rossese di Dolceacqua DOC

Rossese di Dolceacqua "Beragna"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Luminoso, fruttato ed equilibrato

Rossese 100% 2024 12,5% **27,00 €**

SPUMANTI METODO CHARMAT



Vidor (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Dry Asciutto Rive di Colbertaldo "Vigneto Giardino"

Intenso, sapido ed equilibrato

100% Glera 2024 11,0% **25,00 €**

Brut Nature "Col Fondo" Sui Lieviti

Asciutto e piacevolmente amarognolo

100% Glera 2024 11,5% **25,00 €**



Guia di Valdobbiadene (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Extra Dry "Strada di Guia, 109"

Aromatico e fresco

100% Glera S.A. 11,0% **25,00 €**

Brut Millesimato "Guia"

Aromatico e secco

100% Glera 2024 11,0% **25,00 €**

Brut Rosè "Roos"

Fruttato e morbido

Uve tipiche sud Italia S.A. 11,5% **23,00 €**



Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Extra Brut "Cuvée 0"

Secco e vellutato

100% Glera 2025 11,5% **27,00 €**

Extra Dry "Cuvée 13"

Asciutto e armonico

100% Glera 2025 11,5% **27,00 €**

Dry Superiore di Cartizze

Vellutato e avvolgente

100% Glera 24\25 11,5% **44,00 €**



Refrontolo (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Bardolino DOC

Extra Brut Millesimato Rive di Resera "ServoSuo"

Secco e sapido

100% Glera 2023 11,5% **25,00 €**

Brut Rosè "ServoSuo"

Asciutto e fruttato

100% Marzemina S.A. 12,0% **25,00 €**



Alonte (VI)

Prosecco DOC



Extra Brut "0,5"

Aromatico e secco

100% Glera S.A. 11,5% **25,00 €**

Extra Brut Rosè "6"

Aromatico e sapido

100% Glera S.A. 11,5% **25,00 €**



Valdobbiadene (TV)

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Extra Brut Millesimato Rive Col San Martino "70° Anniversario"

Fruttato e secco

100% Glera 2023 12,0% **25,00 €**

Extra Dry Millesimato "Bandarossa"

Amabile ed aromatico

100% Glera 2025 11,5% **25,00 €**

Veneto

BIANCHI FERMI

Le Battistelle

Monteforte d'Alpone (VR)

Soave Classico Carbonare DOC



Soave Classico "Roccolo del Durlo"

Affinamento: 9 mesi acciaio | Luminoso, agrumato e grande acidità

100% Garganega

2024 12,5%

26,00 €



Sommacampagna (VR)

Cusenza Superiore DOC



Cusenza Superiore "Summa"

Affinamento: 12 mesi acciaio | Luminoso, fruttato ed equilibrato

50% Garganega 30% Cortese
20% Trebbiano

2023 12,5%

22,00 €

Friuli Venezia Giulia

BIANCHI FERMI


L I S N E R I S

San Lorenzo Isontino (GO)

Friuli Isonzo DOC

Pinot Grigio Riserva "Gris"

Affinamento: 11 mesi tonneaux | Bouquet raffinato e bella freschezza

Pinot Grigio 100%

2022 14,0%

39,00 €

Sauvignon Blanc Riserva "Piccol"

Affinamento: 11 mesi acciaio e rovere | Elegante e fruttato

Sauvignon blanc 100%

2022 14,5%

39,00 €

Chardonnay Riserva "Jurosa"

Affinamento: 11 mesi tonneaux | Grande armonia ed equilibrio

Chardonnay 100%

2022 14,5%

39,00 €


Jermann

Dolegna del Collio (GO)

Venezia Giulia IGT

Bianco "Where Dreams Have no End.."

Affinamento: Botte piccola | Ricco bouquet e grande persistenza

Chardonnay 100%

2022 13,0%

70,00 €

"Vintage Tunina"

Affinamento: qualche mese di legno | Frutta tropicale, freschezza e sapidità

Chardonnay, Malv. istriana,
Picolit, Rib.gialla e Sauvignon

22\23 13,0%

75,00 €


VENICA&VENICA

Dolegna del Collio (GO)

Collio DOC



Sauvignon "Ronco del Cerò"

Affinamento: 5 mesi 80% Acciaio 20% Botti di legno grandi | Grande equilibrio

Sauvignon 100%

2025 13,5%

35,00 €

Friulano "Ronco delle Cime"

Affinamento: 40% Botti di legno grandi 60% Acciaio | Speziato e avvolgente

Friulano 100%

2025 13,5%

40,00 €

Ribolla Gialla "L'Adelchi"

Affinamento: Grandi botti di legno, tonneaux e acciaio | Floreale e sapido

Ribolla gialla 100%

2025 12,5%

33,00 €


MURVA

Moraro (GO)

Friuli Isonzo DOC

Chardonnay "Monuments"

Affinamento sui lieviti | Fruttato, equilibrato e di corpo

Chardonnay 100%

2024 13,5%

28,00 €

Friuli Venezia Giulia

BIANCHI FERMI

Livio Felluga

Cormons (GO)

Friuli Colli Orientali DOC

Venezia Giulia IGT

Friulano

Affinamento sui lieviti | Fruttato, speziato ed armonico

Friulano 100% 2024 13,0% **32,00 €**

Sauvignon

Affinamento sui lieviti | Fruttato, speziato e di corpo

Sauvignon 100% 2024 13,0% **32,00 €**

Pinot Grigio

Affinamento sui lieviti | Aromatico e persistente

Pinot Grigio 100% 2024 13,0% **32,00 €**

Cuvée "Sharis"

Affinamento sui lieviti | Brillante, agrumato e fresco

Chardonnay, Ribolla gialla e Sauvignon 2024 13,0% **25,00 €**



KANTE

Duino Aurisina (TS)

Venezia Giulia IGT

Vitovska

Affinamento: 12 mesi acciaio e 6 mesi botte piccola | Delicato, minerale e sapido

Vitovska 100% 2023 11,5% **27,00 €**

Malvasia

Affinamento: 12 mesi acciaio e 6 mesi botte piccola | Intenso, equilibrato e di corpo

Malvasia 100% 2023 12,5% **27,00 €**

Damijan

Gorizia (GO)

Collio DOC Macerato/Orange

Ribolla Gialla Macerata

Affinamento: 36 mesi botte piccola | Croccante e leggermente tannico

Ribolla gialla 100% 2021 13,5% **55,00 €**

Friulano "Nekaj" Macerato

Affinamento: 36 mesi botte piccola | Aromatico e note mielose

Friulano 100% 2021 14,0% **55,00 €**

Toscana

BIANCHI FERMI

AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI
TENUTE

Greve in Chianti (FI)

Chardonnay Toscana IGT

Chardonnay "La Pietra"

Affinamento: 24 mesi in Tonneaux | Brillante e fragrante

Chardonnay 100% 2023 13,5% **50,00 €**

Emilia

SPUMANTI METODO CLASSICO



Scandiano (RE)

Colli di Scandiano e di Canossa DOC

Brut Millesimato

Affinamento: 24 mesi sui lieviti | Brillante e ricco bouquet | Sboccatura Nov.25

Spergola 100%

2021 12,5%

28,00 €

SPUMANTI METODO CHARMAT



Vigarano Mainarda (FE)

Bosco Eliceo DOC



Brut "Donna Lucrezia"

Fresco ed elegante

Brut Rosè "Rosa x Emy"

Charmat lungo di 12 mesi | Cremoso e fruttato

Grechetto e Sauvignon

S.A. 11,5%

22,00 €

Fortana 100%

S.A. 11,0%

23,00 €

BIANCHI FERMI

Sauvignon "Palina"

Criomacerazione | Fruttato e morbido

Sauvignon 100%

24\25 12,5%

25,00 €

ROSSI FERMI E FRIZZANTI

Fortana

Profumato e tannico

Fortana frizzante

Fruttato e moderatamente tannico

Fortana 100%

S.A. 11,5%

16,00 €

Fortana 100%

S.A. 11,0%

18,00 €

Romagna

BIANCHI FERMI



Mercato Saraceno (FC)

Mercato Saraceno DOC



Famoso "Famòus"

Affinamento: 8 mesi sui lieviti e 12 mesi in bottiglia | Profumato e di grande freschezza

Famoso 100%

2024 14,0%

23,00 €



Imola (BO)

Albana di Romagna DOCG

Sangiovese Superiore di Romagna DOC

Albana "Codronchio"

Da grappoli sovraturati con prima muffa nobile | Ricco bouquet e grande acidità

Albana 100%

2023 14,0%

28,00 €

ROSSI FERMI

Sangiovese Superiore Riserva "Frutti Rossi"

Fruttato, equilibrato e con tannino ben integrato

Sangiovese 100%

2023 13,5%

23,00 €

Umbria

BIANCHI FERMI



Ficulle (TR)

Umbria IGT

Cervaro della Sala

Affinamento: barrique con la prima annata | Malolattica parziale | Elegante e complesso

Chardonnay 95%
Grechetto 5% 2024 12,5% **78,00 €**



Orvieto (TR)

Orvieto Classico Superiore DOC

Campo del Guardiano

Affinamento: Acciaio e bottiglia | Agrumato e fresco/sapido

Procanico, Verdello,
Grechetto e Malvasia 2022 14,0% **34,00 €**

Lazio

BIANCHI FERMI



Civitella d'Agliano (VT)

Civitella d'Agliano IGT



Grechetto "La Torre a Civitella"

Affinamento: 9 mesi barrique, 8 mesi acciaio e 12 mesi bottiglia | Elegante e complesso

Grechetto 100% 2023 13,5% **35,00 €**

Marche

BIANCHI FERMI



Serra de' Conti (AN)

Castelli di Jesi DOC



Verdicchio Classico Superiore "Insieme"

Affinamento: 6 mesi acciaio e 2 mesi bottiglia | Fruttato e molto equilibrato

Verdicchio 100% 2025 13,5% **25,00 €**



Morro d'Alba (AN)

Castelli di Jesi Riserva DOCG

1520 bottiglie
prodotte

Verdicchio Classico Riserva "Oltretempo del Pozzo Buono"

Affinamento: 10 mesi acciaio e 12 mesi bottiglia | Erbaceo ed equilibrio magistrale

Verdicchio 100% 2021 14,0% **33,00 €**



Matelica (MC)

Matelica Riserva DOCG



Verdicchio di Matelica Riserva "Senex"

Affinamento: 36 mesi cemento e 12 mesi bottiglia | Nuance vegetali e persistenza

Verdicchio 100% 2019 13,5% **55,00 €**

Abruzzo

BIANCHI FERMI



Orsogna (CH)

Terre d'Abruzzo IGP
Trebbiano d'Abruzzo DOP



Passerina "Harbine"

Biodinamico a fermentazione spontanea | Affinamento: cemento e bottiglia

Pecorino "Civitas"

Biodinamico a fermentazione spontanea | Affinamento: cemento e bottiglia

Trebbiano d'Abruzzo "Charisma"

Biodinamico a fermentazione spontanea | Affinamento: cemento e bottiglia

Passerina 100%	2025	12,5%	19,00 €
Pecorino 100%	2025	13,0%	19,00 €
Pecorino 100%	2025	12,5%	19,00 €

Puglia

SPUMANTI METODO CLASSICO



Pompei (NA)

Daunia Bombino Bianco IGP

Brut Millesimato "RN"

Affinamento: 36 mesi sui lieviti | Perlage sottile e pasticceria | Sboccatura 2026

Bombino bianco 100%	2020	12,5%	40,00 €
---------------------	------	-------	---------

ROSATI FERMI



San Pietro Vernotico (BR)

Rosato Salento IGT

Furia di Calafuria

Affinamento: acciaio | Attraente e buona acidità

Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc	2025	12,5%	33,00 €
------------------------------------	------	-------	---------

Calabria

ROSATI FERMI



Cirò Marina (KR)

Cirò DOC



Cirò Rosè

Affinamento: 4 mesi acciaio | Ramato, fruttato e fresco

Gaglioppo 100%	2025	13,0%	23,00 €
----------------	------	-------	---------

Campania

BIANCHI FERMI



Pompei (NA)

Pompeiano Bianco IGT

Caprettone "Pompeii Bianco"

Affinamento: 8 mesi acciaio, 4 mesi anfora e 2 mesi in bottiglia | Luminoso e sapido

Caprettone 100% 2024 14,0% **25,00 €**



Formicola (CE)

Terre del Volturno IGT

Pallagrello Bianco "Verginiano Bio"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Fruttato e sapido

Pallagrello bianco 100% 2024 14,0% **23,00 €**



Terzigno (NA)

Vesuvio DOC

Lacryma Christi "Vigna del Vulcano"

Affinamento: 12 mesi acciaio | Brillante, floreale e sapido

Caprettone 80%
Falanghina 20% 2023 12,5% **30,00 €**



Sorbo Serpico (AV)

Falanghina del Sannio DOC Greco di Tufo
DOCG Fiano di Avellino DOCG

Falanghina del Sannio "Serrocielo"

Affinamento: 5 mesi acciaio | Floreale, fruttato e fresco

Falanghina 100% 2025 12,5% **20,00 €**

Greco di Tufo "Cutizzi"

Affinamento: 5 mesi acciaio | Fruttato e minerale

Greco 100% 2024 13,0% **20,00 €**

Fiano di Avellino "Pietracalda"

Affinamento: 5 mesi acciaio | Morbido e fresco

Fiano 100% 2024 13,0% **20,00 €**

Sicilia

BIANCHI FERMI



BARONE DI VILLAGRANDE

Milo (CT)

Etna Bianco DOC

Etna Bianco Superiore

Affinamento: 6 mesi acciaio | Grande acidità e persistenza

Carricante 100% 2024 13,5% **33,00 €**



MARCO DE BARTOLI

Marsala/Pantelleria (TP)

Grillo Sicilia DOC

Grillo "Vigna Verde"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Fragrante e vivace

Grillo 100% 2025 12,5% **24,00 €**

Grillo Riserva "Grappoli del Grillo"

Affinamento: 12 mesi rovere francese | Struttura e complessità

Grillo 100% 2023 12,0% **48,00 €**

Sardegna

BIANCHI FERMI



Arzachena (OT)

Vermentino di Sardegna DOC
Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Vermentino "Lintori"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Frutta esotica ed equilibrato

Vermentino 100% 2025 13,5% **25,00 €**

Vermentino "Vign'angena"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Floreale, minerale e persistente

Vermentino 100% 2025 13,5% **45,00 €**

Le altre bevande

Acqua minerale naturale o frizzante	San Bernardo	0,75	3,00 €
Birra in bottiglia		0,33	6,00 €
Lattine a scelta		0,33	3,50 €
Amari nazionali		4 cl	5,00 €
Caffè espresso, decaffeinato, orzo o ginseng	Segafredo		2,00 €
Caffè corretto			2,50 €

Vino bianco frizzante alla spina "Prodry"

Caraffa da 1 litro	Monvin	11,0%	13,00 €
Caraffa da 1\2 litro	Monvin	11,0%	7,00 €
Caraffa da 1\4 litro	Monvin	11,0%	4,00 €

Birra alla spina "Brew Lock"

Caraffa da 1 litro	Heineken	5,0%	15,00 €
Bicchiere da 0,5	Heineken	5,0%	8,00 €
Bicchiere da 0,25	Heineken	5,0%	4,50 €

Vini Naturali "Triple A"

BIANCHI FERMI

MOVIA

Slovenia

Suho Belo Kakovostno Vino ZGP



Sauvignon Vert "Vinia Gredic"

Affinamento: 8 mesi acciaio | Fruttato, floreale e fresco

Pinot Grigio "Sivi"

Affinamento: 8 mesi acciaio e legno | Fruttato e sapido

Ribolla Gialla "Rebula"

Affinamento: 8 mesi acciaio e legno | Fruttato e intenso

Sauvignon Vert 100% 2024 12,5% **28,00 €**

Pinot grigio 100% 2022 13,0% **28,00 €**

Ribula 100% 2024 12,0% **28,00 €**



Germania

Mosel Riesling Kabinett Trocken

Riesling Kabinett C.A.I.

Affinamento: 6 mesi acciaio e legno | Facile beva e minerale

Riesling 100% 2023 11,0% **31,00 €**

SPUMANTI METODO CLASSICO



Germania

Vipavska Dolina



Brut Nature "Viktorija"

Affinamento: 12 mesi acciaio e botte grande e 30 mesi sui lieviti | Sboccatura

Ribolla e Riesling Italico 20\21 12,0% **37,00 €**



Germania

Vipavska Dolina



Crémant d'Alsace "Raphael" Millesimato

Affinamento: 11 mesi acciaio | 26 mesi sui lieviti | Sboccatura Ago.2025

Pinot bianco, Auxerrois,
Riesling e Pinot grigio 2023 12,5% **38,00 €**

Manifesto dei Produttori "Triple A"

Ideato e redatto da Luca Gargano nel Luglio 2001

Secondo questo manifesto, per ottenere un grande vino, ad ogni produttore occorrono 3 doti basilari, riassumibili nelle "3 A":

"A" come Agricoltori

Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo, vite e i suoi cicli naturali;

"A" come Artigiani

Occorrono metodi e capacità artigianali per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva e non alteri quella del vino.

"A" come Artisti

Solamente la sensibilità artistica di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengono esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

Da queste considerazioni iniziali, si ricava un Decalogo le cui regole devono essere rispettate da chi voglia produrre vino "Triple A".

I vini "Triple A" possono nascere solo:

- 1 Da una selezione manuale delle future viti per una vera selezione massale;
- 2 Da produttori agricoli che coltivano senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi, rispettando la vite e i suoi cicli naturali;
- 3 Da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane;
- 4 Da mosti ai quali non venga aggiunta nè anidride solforosa e nè additivi;
- 5 L'anidride solforosa, può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento, utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati;
- 6 Senza interventi chimico-fisici prima e durante la fermentazione alcolica, diversi dal semplice controllo delle temperature (sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo);
- 7 Maturando sulle proprie "Fecce fini" fino all'imbottigliamento.
- 8 Non correggendo nessun parametro chimico;
- 9 Non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento;
- 10 Dalla migliore espressione del Terroir al quale appartengono

Francia

SPUMANTI METODO CHAMPENOISE

 Brut Grands Millésimes "Transmission" Affinamento: Acciaio e 94 mesi sui lieviti Malolattica 100% Sboccatura	Ludes	<u>Champagne AOC</u>	17214 \ 34600
		Pinot noir 70% Chardonnay 20% Meunier 10%	S.A. 12,5% 75,00 €
 Premier Cru "Brut Classique" Affinamento: 24 mesi sui lieviti Malolattica svolta 24% metodo solera Sboccatura	Jouy-lès-Reims	<u>Champagne AOC</u>	
		Chardonnay, Pinot noir e Meunier	S.A. 12,5% 65,00 €
 Brut Premier Cru "Tradition" Affinamento: 6 mesi acciaio e 36 mesi sui lieviti Malolattica svolta Sboccatura Brut Rosè Premier Cru "Tradition" Affinamento: 6 mesi acciaio e 36 mesi sui lieviti Malolattica svolta Sboccatura	Dizy	<u>Champagne AOC</u>	
		Meunier 35% Pinot noir 35% Chardonnay 30%	S.A. 12,5% 65,00 €
		Chardonnay 30% Meunier 30% Pinot noir 40%	S.A. 12,5% 75,00 €
 Extra Brut "Première Cuvée" Affinamento: 36 mesi sui lieviti Vini di riserva per il 30% Sboccatura	Reims	<u>Champagne AOC</u>	
		Pinot noir 45% Chardonnay 33% Meunier 22%	S.A. 12,5% 90,00 €
 Brut "Royale Réserve" Affinamento: 36 mesi sui lieviti Vini di riserva 39% Sboccatura	Mareuil-sur-Ay	<u>Champagne AOC</u>	
		Pinot noir 65% Chardonnay 32% Meunier 3%	S.A. 12,5% 82,00 €
 Brut "Réserve" Affinamento: Acciaio e legno Vini di riserva 50% Sboccatura	Reims	<u>Champagne AOC</u>	
		Pinot noir 40% Chardonnay 40% Meunier 20%	S.A. 12,0% 80,00 €
 Brut "Special Cuvée" Affinamento: 36 mesi sui lieviti 85% Grand cru e Premier cru Sboccatura Brut Rosè Affinamento: 36 mesi sui lieviti 85% Grand cru e Premier cru Sboccatura	Reims	<u>Champagne AOC</u>	
		Pinot noir 60% Chardonnay 25% Meunier 15%	S.A. 12,0% 105,00 €
		Pinot noir 62% Chardonnay 24% Meunier 14%	S.A. 12,5% 135,00 €
 Brut "Collection 245" Affinamento: Acciaio Malolattica 22% Vini di riserva 10% Sboccatura Ott.2024 Millesimato "Vintage" Affinamento: 33% legno Malolattica 5% Sboccatura Apr.2024 Millesimato Rosè "Vintage" Affinamento: 29% legno Malolattica 24% Sboccatura Feb.2024	Reims	<u>Champagne AOC</u>	
		Chardonnay 41% Pinot noir 35% Meunier 24%	S.A. 12,5% 100,00 €
		Pinot noir 80% Chardonnay 20%	2016 12,5% 145,00 €
		Pinot noir 60% Chardonnay 40%	2017 12,5% 155,00 €

Francia

SPUMANTI METODO CHAMPENOISE



Epernay

Champagne AOC

Grand Brut

Affinamento: 30 mesi sui lieviti | Malolattica svolta | Sboccatura

Brut Rosé "Blason"

Affinamento: 30 mesi sui lieviti | Malolattica svolta | Sboccatura

Pinot noir 40% Meunier 40% Chardonnay 20%	S.A.	12,5%	100,00 €
Pinot noir 50% Chardonnay 25% Meunier 25%	S.A.	12,5%	135,00 €



Montagny Les Beaune

Bourgogne AOC

Cremant Brut "Grande Cuvée"

Affinamento: Acciaio e 12 mesi sui lieviti | Sboccatura

Cremant Brut Rosé "Grande Cuvée"

Affinamento: Acciaio e 12 mesi sui lieviti | Sboccatura

Chardonnay, Pinot noir, Gamay e Aligotè	S.A.	12,0%	30,00 €
Chardonnay, Pinot noir e Gamay	S.A.	12,0%	30,00 €

BIANCHI FERMI



Beine

Appellation Chablis Controlée AOC

Chablis

Affinamento: Acciaio | Malolattica svolta | Brillante e floreale

Chardonnay 100%	2025	12,5%	43,00 €
-----------------	------	-------	----------------



Saint-Andelain

Bourgogne AOC

Pouilly Fumé "Tradition"

Affinamento: Acciaio | Fruttato e minerale

Sauvignon blanc 100%	2022	12,5%	40,00 €
----------------------	------	-------	----------------



Maimbray

Appellation Sancerre Controlée

Sancerre "Terre de Maimbray"

Affinamento: 6 mesi acciaio | Floreale, agrumato e bella persistenza

Sauvignon 100%	2024	12,5%	40,00 €
----------------	------	-------	----------------



Montlouis-sur-Loire

Montlouis AOC



Chenin Blanc "les Terres Turones"

Affinamento: 9 mesi botte e barrique | Aromatico e speziato

Chenin 100%	2023	13,0%	37,00 €
-------------	------	-------	----------------