

Il vino ha un'anima molteplice,  
come le molteplici immagini di un caleidoscopio.  
Il vignaiolo è lì, con la sua terra, le sue piante, la sua uva, le stagioni che si  
alternano con la pioggia, il freddo, il caldo, il vento e le sue stesse esperienze  
di vita... Ogni anno diverse, ogni anno uniche.  
E' come se, appunto, avesse tra le mani un caleidoscopio.  
Fa girare questi tanti elementi alla ricerca dell'immagine che sarà l'anima del  
vino di quell'anno... Ogni anno diverso, ogni anno unico.  
E il vino è molteplice, caleidoscopico anche per noi ogni volta che facciamo  
ruotare il calice e finalmente lo beviamo, ne godiamo di tutta quella fatica,  
ne godiamo di questo meraviglioso succo di felicità.

**Alessio Molinari**

## Indice

<b>Welcome</b> .....	pag. I
<b>Bollicine</b> .....	pag. 02
<b>Bianchi Ischia</b> .....	pag. 06
<b>Bianchi</b> .....	pag. 07
<b>Rosati</b> .....	pag. 13
<b>Rossi Ischia</b> .....	pag. 15
<b>Rossi</b> .....	pag. 16
<b>Vini Dolci</b> .....	pag. 21



# BOLLICINE

## CAMPANIA

<b>VILLA MATILDE - Mata Metodo Classico Brut Rosè</b>	40.00
uve:AGLIANICO	anno:S.A
<b>VILLA MATILDE - Mata Metodo Classico Brut</b>	40.00
uve:FALANGHINA	anno:S.A
<b>CASE BIANCHE - Il Fric Vino Frizzante</b>	32.00
uve:AGLIANICO	anno:2019
<b>CASE BIANCHE - La Matta</b>	32.00
uve:FIANO	anno:2020

## VENETO

<b>MONTAGNER - Prosecco Valdobbiadene Superiore extra dry</b>	29.00
uve:GLERA	anno:2022
<b>LE VIGNE DI ALICE - Doro Nature Brut Prosecco Superiore</b>	33.00
uve:GLERA	anno:2021

## LOMBARDIA

<b>FACCOLI - Franciacorta Brut</b>	40.00
uve:CHARDONNAY,PINOT BIANCO, PINOT NERO	anno:S.A
<b>FACCOLI - Franciacorta Brut Rosè</b>	45.00
uve:CHARDONNAY,PINOT BIANCO, PINOT NERO	anno:S.A
<b>ALESSIO BRANDOLINI - Luogo d'Agosto</b>	45.00
uve:PINOT NERO	anno:S.A
<b>BALLABIO - Farfalla Noir Collection Zero Dosage</b>	45.00
uve:PINOT NOIR	anno:S.A

# BOLLICINE

## TRENTINO ALTO ADIGE

**ABATE NERO - Trento DOC Extra Brut** 42.00

uve:CHARDONNAY

anno:S.A

**ABATE NERO - Trento DOC Extra Brut Rosè** 42.00

uve:PINOT NERO

anno:S.A

## EMILIA ROMAGNA

**PODERE IL SALICETO - Cichin Met. Classico Ancestrale Rosè** 30.00

uve:NEBBIOLO

anno:S.A

# BOLLICINE

## FRANCIA

<b>TARLANT - Champagne Nature Zero</b>	100.00
uve:PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	anno:S.A
<b>TARLANT - Champagne Nature Zero Rosè</b>	120.00
uve:PINOT NOIR, CHARDONNAY	anno:S.A
<b>SADI MALOT - Zero Liqueur Brut Nature</b>	85.00
uve:CHARDONNAY	anno:S.A
<b>LAMIABLE - Champagne a Tour sur marne Grand cru</b>	70.00
uve:PINOT NOIR, CHARDONNAY	anno:S.A
<b>BONNET-GILMERT- Champagne G.C. Brut Couvèe de Rèserve Magnum</b>	170.00
uve:PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	anno:S.A
<b>ALLIMANT LAUGNER - Cremant d'Alsace brut</b>	40.00
uve:PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO, RIESLING	anno:S.A
<b>ALLIMANT LAUGNER - Cremant d'Alsace rosè</b>	40.00
uve:PINOT NERO	anno:S.A
<b>ALLIMANT LAUGNER - Cremant d'Alsace brut Rosè</b>	80.00
uve:PINOT NOIR	anno:S.A
<b>LOUIS ROEDERER - Collection 243</b>	150.00
uve:PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	anno:S.A
<b>BRUNO PAILLARD - Champagne Extra Brut</b>	150.00
uve:PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, CHARDONNAY	anno:S.A



# BIANCHI ISCHIA

## ISCHIA

<b>VINI CENATIEMPO - Ischia Biancolella</b>	29.00
uve:BIANCOLELLA	anno:2022
<b>VINI CENATIEMPO - Kalimera</b>	44.00
uve:BIANCOLELLA	anno:2021
<b>VINI CENATIEMPO - Lefkos</b>	32.00
uve:BIANCOLELLA, FORASTERA	anno:2022
<b>BAJOLA - 18<sup>a</sup> Foglia</b>	40.00
uve:VIOGNER, VERMENTINO, INCROCIO MANZONI, MALVASIA DELLE LIPARI, SAUVIGNON	anno:2018
<b>BAJOLA - Tiano</b>	45.00
uve:VIOGNER, VERMENTINO, INCROCIO MANZONI, MALVASIA DELLE LIPARI, SAUVIGNON	anno:S.A
<b>TENUTA DEL CANNAVALE - Insula Felix</b>	44.00
uve:FALANGHINA	anno:2019
<b>ANTONIO MAZZELLA - Vigna del Lume</b>	44.00
uve:BIANCOLELLA	anno:2022



# BIANCHI

## CAMPANIA

<b>ANTICO CASTELLO - Mida</b>	36.00
uve:GRECO DI TUFO AV	anno:2015
<b>CANTINE DEL BARONE - Paone</b>	35.00
uve:FIANO D'AVELLINO	anno:2020
<b>CANTINE DEL BARONE - Particella 928</b>	45.00
uve:FIANO D'AVELLINO	anno:2020
<b>ALEPA - Casa di Campagna</b>	30.00
uve:GRECO DI TUFO, FALANGHINA	anno:2020
<b>QUINTODECIMO - Exultet</b>	60.00
uve:FIANO AV	anno:2020
<b>QUINTODECIMO - Via Del Campo</b>	60.00
uve:FALANGHINA AV	anno:2020
<b>QUINTODECIMO - Giallo D'Arles</b>	60.00
uve:GRECO DI TUFO AV	anno:2020
<b>VILLA MATILDE - Sinuessa</b>	24.00
uve:FALANGHINA DI ROCCAMONFINA	anno:2022
<b>VILLA MATILDE - Vigna Caracci</b>	50.00
uve:FALANGHINA CE	anno:2016
<b>VILLA MATILDE - Falerno del Massico</b>	30.00
uve:FALANGHINA CE	anno:2020
<b>IANNUCCI - Campo delle Mandrie</b>	32.00
uve:FALANGHINA BN	anno:2019
<b>IANNUCCI - Fragneto</b>	34.00
uve:TREBBIANO	anno:2016
<b>IL SOLE E IL LUPO - Lapiano</b>	30.00
uve:FIANO AV	anno:2021
<b>CANTINE DELL'ANGELO - Miniere</b>	30.00
uve:GRECO DI TUFO	anno:2021
<b>CANTINE DELL'ANGELO - Torre Favale</b>	37.00
uve:GRECO DI TUFO	anno:2020

# BIANCHI

## TRENTINO ALTO ADIGE

**STROBLOHOF - Strahler** 39.00

uve:PINOT BIANCO anno:2020

**TASCHLEROF - Valle Isarco** 39.00

uve:SYLVANER anno:2022

**TASCHLEROF - Valle Isarco** 39.00

uve:KERNER anno:2022

## VENETO

**MONTENIGO - Bianco** 27.00

uve:CORVINA anno:2020

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**LUCA FEDELE - Sot La Mont** 25.00

uve:FRIULIANO anno:2021

# BIANCHI

## PIEMONTE

<b>ETTORE GERMANO - Chardonnay</b>	26.00
uve:CHARDONNAY	anno:2021
<b>POMODOLCE - Diletto</b>	34.00
uve:TIMORASSO	anno:2016
<b>FRATELLI ALESSANDRIA - Langhe Favorita</b>	25.00
uve:FAVORITA	anno:2020

## TOSCANA

<b>IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA - Selvabianca</b>	29.00
uve:VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	anno:2022
<b>ANTONIO CAMILLO - Marittimo</b>	25.00
uve:VERMENTINO	anno:2020

## EMILIA ROMAGNA

<b>SAN BIAGIO VECCHIO - Sabbia Gialla</b>	30.00
uve:ALBANA	anno:2019
<b>NOELIA RICCI - Bro</b>	27.00
uve:TREBBIANO ROMAGNOLO	anno:2020

## MARCHE

<b>FATTORIA S. LORENZO - Le Oche</b>	29.00
uve:VERDICCHIO	anno:2018
<b>MARIAPIA CASTELLI - Stella Flora</b>	47.00
uve:TREBBIANO, MALVASIA, PECORINO, PASSERINA	anno:2013

# BIANCHI

## ABRUZZO

<b>VALLE REALE - Trebbiano d'Abruzzo</b>	29.00
uve:TREBBIANO D'ABRUZZO	anno:2019

## SICILIA

<b>NINO BARRACO - Zibibbo</b>	38.00
uve:ZIBIBBO	anno:2019
<b>NINO BARRACO - Biancammare</b>	35.00
uve:GRILLO	anno:2020
<b>CENTOPASSI - Teatro Cajo</b>	27.00
uve:CARRICANTE	anno:2021
<b>CUSUMANO - Insolia</b>	25.00
uve:INSOLIA	anno:2022

# BIANCHI

## FRANCIA

<b>DOMAINE DU CARROU - Sancerre Blanc</b>	45.00
uve:SAUVIGNON BLANC	anno:2020
<b>LE PETIT TETU - Chardonnay</b>	60.00
uve:CHARDONNAY	anno:2017
<b>DOMAINE ANTOINE PETITPREZ - Les Valendos</b>	55.00
uve:CHARDONNAY	anno:2019
<b>BRUNO COMERAIS - Vieilles Vigne</b>	30.00
uve:MELON DU BOURGOGNE	anno:2018

## GERMANIA

<b>KERPEN - Riesling Classic</b>	35.00
uve:RIESLING	anno:2021

## AUSTRIA

<b>SCHWAAB-KIEBEL - Erdener Treppchen Auslese</b>	36.00
uve:RIESLING	anno:1997



# ROSATI

## MARCHE

**MARIAPIA CASTELLI - Sant'Isidoro** 29.00

uve:MONTEPULCIANO, SANGIOVESE

anno:2018

## LOMBARDIA

**CASCINA MADDALENA - Rosanora** 25.00

uve:MARZEMINO

anno:2021





# ROSSI ISCHIA

<b>VINI CENATIEMPO - Mavros</b>	40.00
uve:PIEDIROSSO, ALTRI VITIGNI AUTOCTONI	anno:2018
<b>VINI CENATIEMPO - Per"e Palummo</b>	29.00
uve:PIEDIROSSO	anno:2021
<b>CANTINE ANTONIO MAZZELLA - Nero 70</b>	45.00
uve:PIEDIROSSO, AGLIANICO	anno:2021

# ROSSI

## CAMPANIA

<b>CASE BIANCHE - Cupersito</b>	33.00
uve:AGLIANICO DEL CILENTO SA	anno:2017
<b>CASE BIANCHE - Delle More</b>	26.00
uve:AGLIANICO DEL CILENTO SA	anno:2018
<b>IANNUCCI - Costa delle Viole</b>	29.00
uve:BARBERA DEL SANNIO BN	anno:2019
<b>IL CANCELLIERE- Taurasi Neronè</b>	49.00
uve:AGLIANICO AV	anno:2015
<b>QUINTODECIMO - Terra d'Eclano</b>	60.00
uve:AGLIANICO AV	anno:2016
<b>VILLA MATILDE - Rocca dei Leoni</b>	24.00
uve:AGLIANICO CE	anno:2017
<b>VILLA MATILDE - Falerno del Massico</b>	32.00
uve:AGLIANICO, PIEDIROSSO CE	anno:2018
<b>VILLA MATILDE - Cecubo</b>	42.00
uve:PRIMITIVO, PIEDIROSSO CE	anno:2014

# ROSSI

## VENETO

<b>FABIANO - Valpolicella Ripassa Superiore</b>	29.00
uve:CORVINA, RONDINELLA, OSELETA	anno:2016
<b>MONTENIGO - Amarone della Valpolicella</b>	50.00
uve:CORVINA, RONDINELLA, OSELETA	anno:2017
<b>MONTENIGO - Valpolicella Classico</b>	27.00
uve:CORVINA, RONDINELLA	anno:2020
<b>RECCHIA - Le Muraie Valpolicella Ripasso Jeroboam</b>	170.00
uve:CORVINA, RONDINELLA, OSELETA	anno:2015
<b>RECCHIA - Amarone della Masù de Jao Jeroboam</b>	280.00
uve:CORVINA, RONDINELLA, OSELETA	anno:2011

## LOMBARDIA

<b>IL PENDIO - Etichetta Rossa</b>	44.00
uve:CABERNET FRANC	anno:2015

# ROSSI

## PIEMONTE

<b>BROVIA - Barolo</b>	90.00
uve:NEBBIOLO	anno:2018
<b>PARIDE IARETTI - Velut Luna</b>	29.00
uve:NEBBIOLO	anno:2019
<b>CASCINA GALARIN - Le Querce</b>	26.00
uve:BARBERA D'ASTI	anno:2020
<b>GIUSEPPE CORTESE - Langhe Dolcetto</b>	25.00
uve:DOLCETTO	anno:2020
<b>FRATELLI ALESSANDRIA - Speciale</b>	33.00
uve:PELAVERGA PICCOLO	anno:2020

## TOSCANA

<b>STEFANO AMERIGHI - Cortona</b>	60.00
uve:SYRAH	anno:2019
<b>FERRERO - Ca</b>	36.00
uve:CABERNET SAUVIGNON	anno:2006
<b>MONTECIVOLI - Morellino di Scansano</b>	29.00
uve:SANGIOVESE, ALICANTE	anno:2019
<b>FABIO MOTTA - Bolgheri Pievi</b>	38.00
uve:CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE	anno:2020

# ROSSI

## MARCHE

**MARIAPIA CASTELLI - Lorano** 32.00

uve:SANGIOVESE anno:2015

**MARIAPIA CASTELLI - Erasmo Castelli** 49.00

uve:MONTEPULCIANO anno:2014

## UMBRIA

**RAÏNA - Rosso della Gobba** 27.00

uve:SANGIOVESE, MONTEPULCIANO, SAGRANTINO anno:2018

## LAZIO

**FRA I MONTI - Rivoluzione Cabernica** 30.00

uve:CABERNET SAUVIGNON anno:2020

## ABRUZZO

**VALLE REALE - Montepulciano d'Abruzzo** 30.00

uve:MONTEPULCIANO D'ABRUZZO anno:2021

## MOLISE

**DI MAJO NORANTE - Tintilia** 35.00

uve:TINTILIA anno:2017

## PUGLIA

**HISO TELARAY- Antò** 27.00

uve:PRIMITIVO anno:2022

**MORELLA - Primitico Malbek** 32.00

uve:PRIMITIVO, MALBEC anno:2020

# ROSSI

## CALABRIA

<b>AVITA - Ciro Rosso Classico</b>	40.00
uve:GAGLIOPPO	anno:2018

## SARDEGNA

<b>I GARAGISTI DI SORGONO- Murru</b>	30.00
uve:MONICA DI SARDEGNA	anno:2019
<b>I GARAGISTI DI SORGONO- Manca</b>	32.00
uve:CANNONAU	anno:2020
<b>I GARAGISTI DI SORGONO- Parisi</b>	30.00
uve:MURISTEDDU	anno:2019

## SICILIA

<b>CENTOPASSI- Pietre a Purtedda</b>	33.00
uve:NERELLO MASCALESE, NOCERA	anno:2015
<b>GRACI- Etna Rosso</b>	35.00
uve:NERELLO MASCALESE	anno:2019
<b>BONAVITA- Faro</b>	49.00
uve:NERELLO MASCALESE, NERELLO CAPPUCCIO NO	anno:2015

## FRANCIA

<b>CATHERINE &amp; CLAUDE MARECHAL- Gravel Bourgogne</b>	42.00
uve:PINOT NERO	anno:2016
<b>VINI VITI VINCI- Irancy les Mazelots</b>	48.00
uve:PINOT NERO	anno:2013

# VINI DOLCI

<b>VILLA MATILDE- Eleusi</b>	6.00
uve:FALANGHINA	anno:2009
<b>MARABINO- Moscato di Noto</b>	6.00
uve:MOSCATO DI NOTO	anno:2020
<b>RAÌNA- Montefalco Sagrantino</b>	6.00
uve:SAGRANTINO DI MONTEFALCO	anno:2014
<b>DI LENARDO- Pass the Cookies</b>	5.00
uve:VERDUZZO, RIESLING	anno:2020
<b>WILLIAMS &amp; HUMBERT- Don Zolio Pedro Ximenez 12y.o</b>	6.00
uve:PEDRO XIMENEZ	anno:2016
<b>MATTEO CORREGGIA - Anthos</b>	5.00
uve:BRACHETTO	anno:2020

