



**Vinum bonum
laetificat cor hominis**

INDICE DEI VINI

Spumanti e Rose *Pag 1-2*

Champagne e Rifermentati *Pag 3-10*

Champagne Rose *Pag 11*

Bianchi Piemonte *Pag 12*

Bianchi Italiani *Pag 13-14*

Bianchi Francesi *Pag 15-22*

Rodano

Roussillon - Languedoc

Provenza

Borgogna

Jura

Loira

Bianchi altre Nazioni *Pag 23*

Rossi Alto Piemonte *Pag 24-27*

Zona Boca

Zona Gattinara

Zona Ghemme

Zona Fara - Sizzano

Zona Bramaterra - Lessona

Zona Valli Ossolane

Zona Carema

Rossi Piemonte Pag 28-30

Nebbiolo

Barbera

Altri vitigni

Rossi Barbaresco Pag 31

Rossi Barolo Pag 32-36

Barolo

Serralunga

La Morra

Castiglione

Verduno

Monforte

Rossi Italiani Pag 37-39

Rossi Francesi Pag 40-49

Borgogna

Bordeaux

Provenza

Alsazia

Rodano

Roussillon - Languedoc

Rossi altre Nazioni Pag 50

Dolci Pag 51

Magnum Pag 52-53

Pg. 1 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

SPUMANTI

PIEMONTE

Extra Brut

CH. e P.N. 16 *Marcalberto* 13% *Alta Langa Docg* 40

No solforosa Brut Nature

P.N. 21 *Marcalberto* 13% *Alta Langa Docg* 50

Riserva "Divella" Extra Brut

P.N. 24 *Marcalberto* 13% *Alta Langa Docg* 70

S.R.

P.N. 14 *Marcalberto* 13% *Vspqr* 90

Leonardo Extra Brut

CH. e P.N. 16 *Principiano* 13% *Alta Langa Docg* 45

Nature

CH. e P.N. 21 *E. Germano* 13% *Alta Langa Docg* 40

Alta Langa Brut

100% P.N. 20 *Sori della Sorba* 13% *Alta Langa Docg* 45

Valentino Brut

CH. 10 *Rocche dei Manzoni* 12% *Vspqr* 75

B.d B Extra Brut

100% P.N. 15 *Ottosoldi* 13% *Alta Langa Docg* 40

RiFol (Macerato)

100% Moscato *Cerruti* 12% *Vino frizzante* 28

The Rocket

100% Erbaluce *Rinaldi* 12% *Vino frizzante* 28

PIEMONTE ROSE

Jefferson

100% Nebbiolo 18 *Conterno Nervi* 12% *Vspqr* 70

For England Pas Dosè

100% P.N. 16 *Contratto* 13% *Alta Langa Docg* 55

Extra Brut

CH. e P.N. 24 *Marcalberto* 13% *Alta Langa Docg* 40

Riserva "Divella" Extra Brut

P.N. 24 *Marcalberto* 13% *Alta Langa Docg* 70

Pg. 2	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>LOMBARDIA</i>						
	<i>Blanc de Blanc Brut</i> <i>100% CH.</i>		<i>Cavalleri</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Pas Dosè</i> <i>100% CH.</i>	<i>18</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>
	<i>Saten</i> <i>100% CH.</i>	<i>21</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>
	<i>Brut Cuvée 36</i> <i>100% CH.</i>		<i>Casa Caterina</i>	<i>12%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Brut Cuvée 60</i> <i>100% CH.</i>		<i>Casa Caterina</i>	<i>12%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>
	<i>Rio Cami Brut</i> <i>100% P.Meunier</i>	<i>08</i>	<i>Casa Caterina</i>	<i>12%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>
	<i>Sui Generis P.Dose</i> <i>100% CH.</i>		<i>Cherubini</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Spumante</i>	<i>40</i>
	<i>Suibsidium P.Dose</i> <i>100% CH.</i>		<i>Cherubini</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Spumante</i>	<i>50</i>
	<i>Cabochon Brut N.022</i> <i>70% CH. 30% P.N.</i>		<i>Monterossa</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>90</i>
	<i>Sublimi Dosaggio Zero</i> <i>100% CH.</i>	<i>14</i>	<i>Uberti</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>60</i>
	<i>Magnificenza Saten</i> <i>100% CH.</i>	<i>17</i>	<i>Uberti</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>60</i>
	<i>Padron 011 Extra Nature</i> <i>100% Chardonnay</i>		<i>Carla Vittoria</i>	<i>13%.</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>45</i>
	<i>Albino Cavazzuti</i> <i>100% Chardonnay</i>		<i>Cantina Davinci.</i>	<i>13%.</i>	<i>V.s.d.Q. Cru</i>	<i>40</i>

LOMBARDIA ROSE

	<i>Brut</i> <i>100% P.N.</i>	<i>18</i>	<i>Cavalleri</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>
	<i>Sui Generis P.Dose</i> <i>100% P.N.</i>		<i>Cherubini</i>	<i>13%</i>	<i>Vino Spumante</i>	<i>50</i>
	<i>Padron 001 Extra Nature</i> <i>100% Piinot Noir</i>		<i>Carla Vittoria</i>	<i>13%.</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>50</i>

Pg. 3	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<i>TRENTINO</i>							
	<i>Brut</i>						
	<i>CH. e P.N.</i>	21	<i>Revi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		40
	<i>Pas Dose</i>						
	<i>CH. e P.N.</i>	21	<i>Revi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		45
	<i>Blase</i>						
	<i>CH. e P.N.</i>	18	<i>Revi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		50
	<i>Perlè</i>						
	100% <i>CH</i>	16	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		55
	<i>Perlè</i>						
	100% <i>CH</i>	09	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		60
	<i>Perlè Bianco</i>						
	100% <i>CH</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		65
	<i>Perlè Nero</i>						
	100% <i>CH</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		85
	<i>Lunelli Riserva</i>						
	100% <i>CH</i>	12	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		80
	<i>Giulio Ferrari</i>						
	100% <i>CH</i>	08	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		200
<i>TRENTINO ROSE</i>							
	<i>Perlè</i>						
	20% <i>CH</i> . 80% <i>P.N.</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		65
	<i>Rosè</i>						
	20% <i>CH</i> . 80% <i>P.N.</i>	21	<i>Cesconi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		50
<i>FRIULI - KARSO</i>							
	<i>Dom Jurosa Brut</i>						
	100% <i>Chardonnay</i> .		<i>Lis Neris</i>	14%	<i>Vspqr</i>		50
	<i>Bela Extra Brut</i>						
	<i>Malvasia-Vitovska</i>	20	<i>Cotar</i>	13%	<i>Vspqr</i>		50
<i>FRIULI - KARSO ROSE</i>							
	<i>Puro</i>						
	100% <i>P.N.</i>	16	<i>Movia</i>	13%	<i>Vino spumante</i>		60
<i>SICILIA</i>							
	<i>Terzavia</i>						
	100% <i>Grillo</i>	20	<i>De Bartoli</i>	14%	<i>Sicilia Dop</i>		45

Pg. 4 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

CHAMPAGNE

AUBRY

R.M. - 16 ha a MdR (Vesle e Ardre) fermentazione con lieviti indigeni su alcune cuvée, senza filtrazioni, con 100.000 bottiglie.

°	S.A.	Brut	100 % P.N.	12%	VdM	60
---	------	------	------------	-----	-----	----

BEAUFORT ANDRE'

N.M. - 5,5 ha a Mdr (Ambonnay) e Bs (Polisy) in regime biologico

Millesime a Polisy	S.A	Brut Reserve	100 % P.N.	12%	Bs	80
Ambonnay	S.A.	Brut Reserve	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR	120
Ambonnay G. Cru	10	Brut Reserve	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR	150
Potion	S.A	Extra Brut	100 % P.N.	12%	Bs	120

BEDEL

R.M. 9 ha a Mdr-VdM. Niente diserbanti, lieviti indigeni. 85.000 bottiglie

Vin Secret	S.A	Extra Brut	10 % P.N. 10% CH. 80% P.M.	12%	VdM	130
Entre Terre et Ciel	16	Brut	10 % P.N. 10% CH. 80% P.M.	12%	VdM	130
Origin'Elle	S.A	Extra Brut	10 % P.N. 10% CH. 80% P.M.	12%	VdM	110

BERECHE ET FILS

R.M. 9 ha a Mdr-VdM. Niente diserbanti, lieviti indigeni. 85.000 bottiglie

Brut Reserve	S.A	Brut	33 % P.N. 33% CH. 33% P.M.	12%	MdR e VdM	85
Mailly G.Cru	16	Brut	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR e VdM	210

BOLLINGER

N.M. - 160 ha a Mdr (Ay)

B 13	13	Brut	100 % P.N.	12%	MdR	140
------	----	------	------------	-----	-----	-----

BOUGY ELISE

N.M. - 60 ha a Mdr (Les Mesneux),biologico. Tiratura limitata

Le Mont,Chainqueux.	22	Brut Nature	100 % P.N.	12%	MdR	130
---------------------	----	-------------	------------	-----	-----	-----

BROCARD

R.M. - 4 ha a VdM (Clos de Cassins) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie. Vini con metodo solera.

Coeur du Village	S.A.	Extra Brut.	20% P.N. 55% CH. 25% P.M.	12%	VdM	60
------------------	------	-------------	------------------------------	-----	-----	----

Pg. 5	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
BROCHET EMMANUEL							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Ville aux Noeuds) In regime lotta integrata con 12.000 bottiglie.</i>							
	Mont Benoit	S.A.	Extra Brut	80 % P.N. 20% CH. 25% P.M.	12%.	MdR	125
BROCHET JULES							
<i>R.M. - 4 ha a MdR (Taissy) fermentazione con lieviti indigeni su alcune cuvée, senza filtrazioni, con 7.000 bottiglie.</i>							
	Premices	22	Extra Brut	40% P.N. 60% CH.	12%	MdR	110
BROCHET JULES							
<i>R.M. - 4 ha a MdR (Ecuile) fermentazione con lieviti indigeni. 20.000 bottiglie.</i>							
	333.F.	22	Extra Brut	100% P.N.	12%	MdR	110
CALSAN							
<i>N.M. - CdB (Avize) vini di riserva. 27.000 bottiglie</i>							
	L'Echappée Belle	S.A	Extra Brut	00% CH.	12%	CdB	80
CHAVOST							
<i>R.M. - 5 ha a VdM (Chavot-Courcourt) in regime biologico con 30.000 bottiglie.</i>							
	Blanc D'assemblage	S.A.	Brut Nature	50% P.N. 50% P.M.	12%	VdM	75
CLANDESTIN							
<i>R.M. - CdB - Nessuna Chiarifica, nessun dosaggio</i>							
	Les Grands Lignes.	S.A	Brut Nature	100% CH.	12%	BsQ	115
COLLIN ULYSSE							
<i>R.M. - 5 ha VdM (Congy). Fermentazioni con lieviti indigeni.</i>							
	Les Pierrieres	S.A	Extra Brut	100% CH.	12%	VdM	300
	Les Maillons	S.A	Extra Brut	100% P.N..	12%	VdM	300
COUCHE VINCENT							
<i>R.M. - 15 ha a BsQ (Ville sur Arce) in regime Biologico con 80.000 bottiglie.</i>							
	Chloè	S.A.	Brut Nature	65% P.N. 35% CH.	12%	BsQ	80
DEHU							
<i>R.M. - 2 ha a VdM (Arlot) coltivazione biologica.</i>							
	Initiation	20	Brut Nature	25% P.N. 75% P.M.	12%	VdM	120
DEUTZ							
<i>N.M. - 11,5 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 2.000.000 bottiglie con vino di riserva</i>							
	Blanc de Blanc	14	Brut	100% CH.	12%	VdM	140
	William Deutz	09	Brut	60% CH. 30% P.N.	12%	VdM	240

Pg. 6	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>DHONDT-GRELLET</u>							
<i>R.M. - 1,5 ha a CdB (Avize). 30% vini di riserva</i>							
	<i>Les Terres Fines</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>100</i>
	°	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>50% CH. 30% P.N. 20% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>100</i>
<u>DRAPPIER</u>							
<i>R.M. - 35 ha a BsQ (Urville) In regime lotta integrata. 600.000 bottiglie</i>							
	<i>Sans Sofre</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>BsQ</i>	<i>70</i>
<u>DUPONT</u>							
<i>R.M. - 5 ha a CdB(AVIZE) i con 15.000 bottiglie.</i>							
	<i>Vieille Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>90</i>
	<i>Vieille Vignes G. Cru</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>150</i>
<u>EGLY-OURIET</u>							
<i>R.M. - 11,5 ha a VdMo (Ambonnay, Bouzy, Verzenay e Vrigny) Biologico</i>							
	<i>Les Vignes de Vrigny.</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdMo</i>	<i>145</i>
<u>EMILIEN FENEUIL</u>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico</i>							
	<i>Cuvée Totum</i>	<i>17</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>180</i>
<u>FALMET</u>							
<i>N.M. - 4 ha a BsQ (Rouvres les Vignes) agricoltura biodinamica. 35.000 bottiglie</i>							
	<i>Solera</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>BsQ</i>	<i>130</i>
<u>HENIN ROMAIN</u>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Ay) Biologico</i>							
	<i>Le Gamin du Terrois</i>	<i>18</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>280</i>
	<i>La Treve</i>	<i>19</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>300</i>
<u>KRUG</u>							
<i>N.M. - 21 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, con 500.000 bottiglie.</i>							
	<i>Grande Cuvée 169ème edition</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>35% CH. 43% P.N. 22% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>290</i>
	<i>Vintage</i>	<i>04</i>	<i>Brut</i>	<i>35% CH. 43% P.N. 22% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>550</i>
<u>LAHERTE</u>							
<i>N.M. - 11 ha a VdM (Chavot) Biologico. 160.000 bottiglie.</i>							
	°	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
	<i>Les Longues Voies</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>100</i>

Pg. 7	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>LAMBLLOT</u>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico</i>							
	<i>Mouvance</i>	<i>17</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>35% CH. 33% P.N. 32% P.M.</i>	<i>12%.</i>	<i>MdR</i>	<i>95</i>
<u>LA ROGERIE</u>							
<i>R.M. - 2,5 ha a CdB (Avize).9000 bottiglie</i>							
	<i>Bourg/Sud</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% Ch.</i>	<i>12%.</i>	<i>CdB</i>	<i>145</i>
<u>LAVAL</u>							
<i>R.M. - 2,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico. 9000 bottiglie</i>							
	<i>Cumieres 1Cru</i>	<i>17</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>57% CH. 33% P.N. 10% P.M.</i>	<i>12%.</i>	<i>VdM</i>	<i>150</i>
<u>LIONEL GIRARD</u>							
<i>R.M. - 4 ha a VdM (La Neuville aux Larris) in regime biodinamico con 35.000 bottiglie.</i>							
	<i>Cuvée de Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
<u>MARIE LEDRU</u>							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Ambonnay) con 13.000 bottiglie.</i>							
	<i>Grand Cru</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>85% P.N. 15% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>390</i>
<u>MARGUET</u>							
<i>R.M. - 8 ha a MdR (Ambonnay) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie.</i>							
	<i>Shaman</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>85% P.N. 15% CH</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>130</i>
<u>METIVIER</u>							
<i>R.M. - 8 ha a VdM (Gland) coltivazione biologica.</i>							
	<i>Meunier</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>100</i>
<u>MICHEL ARNOULD</u>							
<i>R.M. - 12 ha a MdR (Verzenay) Grand Cru 90.000 bottiglie.</i>							
	<i>La Grande Cuvée</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>35% CH. 63% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>MdR</i>	<i>80</i>
<u>MOUZON LEROUX</u>							
<i>N.M. - 7,5 ha a MdR (Verzy) In regime Biodinamico. Metodo Solera con vini di riserva. Lieviti indigeni. No filtrazioni. 60.000 bottiglie.</i>							
	<i>L'Ascendant</i>	<i>S.A.</i>	<i>Solera Nature</i>	<i>100% P.N. 40% CH</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>80</i>
	<i>La Blanche Voie</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>50% P.N. 50% CH</i>	<i>12%.</i>	<i>MdR</i>	<i>115</i>
<u>NOWACK</u>							
<i>R.M. - 8 ha a VdM (Vandieres) coltivazione biologica.</i>							
	<i>La Tuilerie</i>	<i>17</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% Ch.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>

Pg. 8	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>PASCAL FRANCK</u>							
<i>R.M. - 4 ha a VdMo (Baslieux sous Chatillon) fermentazione con lieviti indigeni su alcune cuvée, senza filtrazioni, con 100.000 bottiglie.</i>							
	<i>Relience</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>15% CH. 60% P.N. 25% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>75</i>
<u>PERSEVAL</u>							
<i>N.M. - 8 ha a MdR (Chamery) coltivazione biologica.</i>							
	<i>Art Terrè</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>35% CH. 43% P.N. 22% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>90</i>
<u>PERTOIS-MORISSET</u>							
<i>R.M. - CdB (Mesnil-sur-Oger). Vini di riserva</i>							
	<i>Pm 04</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>80</i>
	<i>L'Anne 2013</i>	<i>13</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>90</i>
<u>PRELAT JULIEN</u>							
<i>R.M. - 5 ha a BsQ (Celles sur Ource) Coltura biodinamica, vendemmia manuale</i>							
	<i>Les Vignes Basses</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>BsQ</i>	<i>80</i>
<u>PREVOSTE</u>							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Gueux) agricoltura biodinamica.</i>							
	<i>La Closerie "Les Beguines"</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>195</i>
<u>RADY</u>							
<i>R.M. - 4 ha a VdM (Romery) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie.</i>							
	<i>Meunier d'Ailleurs</i>	<i>20</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>120</i>
<u>RENOIR</u>							
<i>R.M. - 5,5 ha a MdR (Verzy) agricoltura biologica e biodinamica.</i>							
	<i>Le Cepage</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>100</i>
<u>REGNAULT STEPHANE</u>							
<i>R.M. - 1,5 ha a CdB (Le Mesnil sur Oger) in regime Biologico, vinificazioni in botti.vini di riserva. con 15.000 bottiglie.</i>							
	<i>Cromatique</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>100</i>
<u>ROGER POL</u>							
<i>N.M. - 90 ha a CdB(Epernay) lieviti selezionati. Vini di riserva in cemento.con 1.300.000 bottiglie.</i>							
	<i>Sir Winston Churchill</i>	<i>12</i>	<i>Brut</i>	<i>CH. E P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>CdB</i>	<i>300</i>

Pg. 9	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>ROEDERER</u>							
<i>N.M. - 214 ha a MdR (Reims) di proprietà . 3.000.000 di bottiglie</i>							
	<i>Collection 24</i>	°	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 35% P.N. 5% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>100</i>
	<i>Cristal</i>	<i>15</i>	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>350</i>
	<i>Cristal</i>	<i>00</i>	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>500</i>
<u>RUINART</u>							
<i>N.M. - 2 ha a MdR (Reims) 40 ha di proprietà</i>							
	<i>Dom Ruinart</i>	<i>98</i>	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 60% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>250</i>
<u>SAVART</u>							
<i>R.M. - 9,5 ha a MdR (Ecueil, Villiers aux Noeuds) lieviti selezionato. 260.00 bottiglie</i>							
	<i>L'Overture</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>140</i>
<u>SECONDE FRANCOISE</u>							
<i>R.M. - 5 ha a MdR (Sillery lieviti selezionato. 60.00 bottiglie</i>							
	<i>Integral G.Cru</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>33% CH. 33% P.N. 33% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>70</i>
<u>SELOSSE JACQUES</u>							
<i>R.M. - 7,5 ha a CdB (Aize, Cramant, Oger e Mesnil-sur-Oger) e MdR (Ay, Ambonnay e Mareuil-sur-Ay) vinificazione in legno per i Vin Clair e metodo réserve Perpétuelle (metodo Solera) per i millesimi, utilizza lieviti indigeni e predilige uno stile ossidativo</i>							
	<i>Initial 1° Cru</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>300</i>
	<i>Substance G.Cru</i>	<i>10</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>870</i>
<u>SELOQUE</u>							
<i>R.M. - 9 ha a VdM (Pierry) con 72.000 bottiglie.</i>							
	<i>Solessence</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>50% CH. 10% P.N. 40% P.M</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>75</i>
	<i>Partition</i>	<i>15</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>72% CH. 14% P.N. 14% P.M</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>135</i>
<u>SOLEMME</u>							
<i>R.M. - 5,5 ha a MdR (Verzy) agricoltura biologica</i>							
	<i>Le Cepage</i>	<i>15</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH..</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>100</i>
	<i>Terre</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>20% CH. 60% P.m. 20% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>60</i>
<u>TATTINGER</u>							
<i>N.M. - 288 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati. con 5.000.000 bottiglie.</i>							
	<i>Prelude</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>50% CH. 50% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>85</i>

Pg 10	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
-------	--------------	------	------------	------	---------------	---

TARLANT

R.M. - 14 ha a VdMg(Oeully) concimazioni organiche 50.000 bottiglie.

Zero	S.A.	Brut Zero	33% CH. 33% P.N. 33% P.M	12%	VdM	80
------	------	-----------	-----------------------------	-----	-----	----

TRISTAN

R.M. - 14 ha a VdMg(Oeully) concimazioni organiche 50.000 bottiglie.

Les Vignes de Trelou.	S.A.	Brut Zero	60% P.M., 40% P.N.	12%	VdM	70
Les Vignes Versant Sud	S.A.	Brut Zero	100% CH..	12%	VdM	80
Les Terres Argilleuses	S.A.	Brut Zero	100% CH..	12%	VdM	70
Bord de Marn	S.A.	Extra Brut	20% CH. 60% P.m. 20% P.N.	12%	VdM	80

VINCEY

R.M. - 1.5 ha a CdB (Oger) Nessuna filtrazione con agricoltura biodinamica

La Premiere	S.A.	Extra Brut	100% CH.	12%	CdB	120
-------------	------	------------	----------	-----	-----	-----

VOUETTE & SORBEE

R.M. - 5 ha a BsQ (Bruxieres sur Arce) Coltura biodinamica, vendemmia manuale

Fidèle	S.A.	Extra Brut	100% P.N.	12%.	BsQ	120
--------	------	------------	-----------	------	-----	-----

YANN PROPHETE

R.M. - 2.5 ha a CdB (Landreville).9000 bottiglie

Nature	12	Brut Nature	100% CH.	12%.	CdB	180
--------	----	-------------	----------	------	-----	-----

RIFERMENTATI

FRANCIA

Chassornade

100% Aligoté	23	Frederic Cossard	12%	Vin de France	50
--------------	----	------------------	-----	---------------	----

Combarnier

100% Chardonnay	18	Alexander Jouveaux	12%	Vin de France	60
-----------------	----	--------------------	-----	---------------	----

Le vigne du Clou

100% Savagnin	19	Alexander Jouveaux	12%	Vin de France	90
---------------	----	--------------------	-----	---------------	----

Indigene

100% Chardonnay	18	Buronfosse	12%	Cremant d'alsace	50
-----------------	----	------------	-----	------------------	----

Soufrer

100% Chardonnay	19	Jerome Lambert	12%	Vin de France	60
-----------------	----	----------------	-----	---------------	----

Pg. 11	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>CHAMPAGNE ROSE</u>							<u>FRANCIA</u>
<u>BEAUFORT ANDRE'</u>							
<i>N.M. - 5,5 ha a Mdr (Ambonnay) e Bs (Polisy) in regime biologico</i>							
	<i>Millesime a Polisy</i>	<i>10</i>	<i>Brut</i>	<i>10 % P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>Bs</i>	<i>150</i>
<u>BROCHET EMMANUEL</u>							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Ville aux Noeuds) In regime lotta integrata con 12.000 bottiglie.</i>							
	<i>Rose de Saignée</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>80 % P.N. 20% CH.</i>	<i>12%.</i>	<i>MdR</i>	<i>220</i>
<u>CHAVOST</u>							
<i>R.M. - 5 ha a VdM (Chavot-Courcourt) in regime biologico con 30.000 bottiglie.</i>							
	<i>Rosè de saignée</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>50% P.N. 50% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>130</i>
<u>DEUTZ</u>							
<i>N.M. - 200 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 1.500.000 bottiglie con vino di riserva</i>							
	°	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>18% CH. 82% P.N. 8% P.R.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>90</i>
<u>DRAPPIER</u>							
<i>R.M. - 35 ha a BsQ (Urville) In regime lotta integrata. 600.000 bottiglie</i>							
	°	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>BsQ</i>	<i>80</i>
<u>DUPONT</u>							
<i>R.M. - 5 ha a CdB(AVIZE) i con 15.000 bottiglie.</i>							
	<i>Vieille Reserve</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>80</i>
<u>GIRAUD HENRI</u>							
<i>N.M. - 9,5 ha a MdR (Ay) lieviti selezionato.</i>							
	<i>Fut de Chene</i>	<i>15</i>	<i>Brut</i>	<i>70 % P.N. 30% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>250</i>
<u>KRUG</u>							
<i>N.M. - 21 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, vini di riserva con 500.000 bottiglie.</i>							
	<i>Grande Cuvée 24ème edition</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>37% CH. 47% P.N. 16% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>400</i>
<u>LAHERTE</u>							
<i>N.M. - 11 ha a VdM (Chavot) Biologico. 160.000 bottiglie.</i>							
	<i>Roseè de Meunier</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
<u>ROGER POL</u>							
<i>N.M. - 90 ha a CdB(Epernay) lieviti selezionati. Vini di riserva in cemento con 1.300.000 bottiglie.</i>							
	<i>Vintage</i>	<i>12</i>	<i>Brut</i>	<i>60% CH. E 40% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>140</i>
<u>SELOSSE JACQUES</u>							
<i>R.M. - 7,5 ha a CdB (Avize, Cramant, Oger e Mesnil-sur-Oger) e MdR (Ay, Ambonnay e Mareuil-sur-Ay) vinificazione in legno per i Vin Clair e metodo réserve Perpétuelle (metodo Solera) per i millesimi, utilizza lieviti indigeni e predilige uno stile ossidativo</i>							
	°	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>90% CH 10 % p.n..</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>690</i>

Pg. 12	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
BIANCHI					PIEMONTE	

PIEMONTE

Costa Dei Tabacchei

<i>100 % Erbaluce.</i>	24	<i>Rinaldi</i>	12%	<i>Colline Novaresi Doc</i>	25
------------------------	----	----------------	-----	-----------------------------	----

BianKo

<i>100% Erbaluce</i>	23	<i>Le piane</i>	14%	<i>Vdt</i>	28
----------------------	----	-----------------	-----	------------	----

Rustia

<i>100 % Erbaluce.</i>	24	<i>Orsolani</i>	12%	<i>Caluso Docg</i>	25
------------------------	----	-----------------	-----	--------------------	----

Derthona

<i>100% Tmorasso</i>	23	<i>Mariotto</i>	15%	<i>Colli Tortonesi Doc</i>	35
----------------------	----	-----------------	-----	----------------------------	----

Derthona

<i>100% Timorasso</i>	24	<i>La Colombera</i>	13,5%	<i>Colli Tortonesi Doc</i>	35
-----------------------	----	---------------------	-------	----------------------------	----

Derthona

<i>100% Timorasso</i>	21	<i>Ricci</i>	13,5%	<i>Colli Tortonesi Doc</i>	35
-----------------------	----	--------------	-------	----------------------------	----

Petracine

<i>100% Riesling</i>	22	<i>Vajra</i>	13,5%	<i>Langhe Doc</i>	40
----------------------	----	--------------	-------	-------------------	----

Bianco

<i>Chard. Neb.</i>	22	<i>Roagna</i>	14%	<i>Langhe Doc</i>	50
--------------------	----	---------------	-----	-------------------	----

Chardonnay

<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Philine Isabelle</i>	13%	<i>Langhe Doc</i>	60
------------------------	----	-------------------------	-----	-------------------	----

Roero Arneis

<i>100% Arneis</i>	24	<i>Bruno Giaccosa</i>	13%	<i>Arneis Docg</i>	35
--------------------	----	-----------------------	-----	--------------------	----

Fol (Macerato)

<i>100% Moscato</i>	22	<i>Cerruti</i>	13,5%	<i>Vdt</i>	28
---------------------	----	----------------	-------	------------	----

Bianca

<i>100% Favorita</i>	21	<i>Mura Mura</i>	14%	<i>Piemonte Doc</i>	38
----------------------	----	------------------	-----	---------------------	----

Valle dei lunghi

<i>100% Arneis</i>	23	<i>Oggero</i>	13%	<i>Vino bianco</i>	30
--------------------	----	---------------	-----	--------------------	----

V. D'AOSTA

Vigne Rovettaz

<i>100% Petite Arvine</i>	24	<i>Grojean</i>	13%	<i>Valle d'Aosta Doc</i>	40
---------------------------	----	----------------	-----	--------------------------	----

Petit arvine

<i>100% Petite Arvine</i>	22	<i>Anselmet</i>	13%	<i>Valle d'Aosta Doc</i>	50
---------------------------	----	-----------------	-----	--------------------------	----

Pg. 13	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
BIANCHI					ITALIANI	

TRENTINO

<u>ALTO-ADIGE</u>	<i>Riesling</i>				<i>Alto Adige</i>	
	<i>100% Riesling</i>	<i>21</i>	<i>Cantina Falkestein</i>	<i>13%</i>	<i>Sudtirol Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Kaiton</i>					
	<i>100% Riesling</i>	<i>23</i>	<i>kuenhof</i>	<i>13%</i>	<i>Valle Isarco Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Riesling</i>					
	<i>100% Riesling</i>	<i>22</i>	<i>Sigmund</i>	<i>13%</i>	<i>Valle Isarco Int</i>	<i>50</i>

FRIULI

<u>KARSO</u>	<i>Sauvignon</i>					
	<i>100% Sauvignon</i>	<i>24</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>14%</i>	<i>Isonzo Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Jurosa</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>16</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>14%</i>	<i>Isonzo Doc</i>	<i>50</i>
	<i>Gris</i>					
	<i>100% SP. Grigio</i>	<i>22</i>	<i>Lis Neris</i>	<i>14%</i>	<i>Isonzo Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Dessimis</i>					
	<i>100% P. Grigio</i>	<i>23</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>13%</i>	<i>Isonzo Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Vie di Romans</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>23</i>	<i>Vie di Romans</i>	<i>13%</i>	<i>Isonzo Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Sivi</i>					
	<i>100% Pinot grigio.</i>	<i>21</i>	<i>Radikon</i>	<i>13%</i>	<i>Venezia giulia Igt</i>	<i>45</i>
	<i>Vitovska</i>					
	<i>100% Vitovska</i>	<i>18</i>	<i>Zidarich</i>	<i>12%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>40</i>
	<i>Malvasia</i>					
	<i>100% Malvasia</i>	<i>17</i>	<i>Zidarich</i>	<i>12%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>40</i>
	<i>Vitovska</i>					
	<i>100% Vitovska</i>	<i>18</i>	<i>Cotar</i>	<i>12%</i>	°	<i>40</i>
	<i>Vitovska</i>					
	<i>100% Vitovska</i>	<i>21</i>	<i>Cotar</i>	<i>12%</i>	°	<i>50</i>
	<i>Malvasia</i>					
	<i>100% Malvasia</i>	<i>18</i>	<i>Cotar</i>	<i>12%</i>	°	<i>40</i>
	<i>Vitovska</i>					
	<i>100% Vitovska</i>	<i>20</i>	<i>Skerk</i>	<i>12%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>40</i>

Pg. 14 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione

LIGURIA

Berette (non filtrato)

100% Vermentino 19 *Daniele Parma* 13% *Vdt* 35

5 Terre

100% Autoctoni 14 *Possa* 13% *Cinque Terre Doc* 40

VENETO

Pico

100% Garganega 22 *La Biancara* 13% *Veneto Igt* 35

Castelcerino

100% Garganega 24 *Filippi* 13% *Veneto Igt* 35

Quinto quarto

Chard, Souv. P.Grig 22 *Terpin* 13% *Veneto Igt* 35

ABRUZZO

MARCHE Trebbiano d' Abruzzo

100% Trebbiano 19 *Valentini* 14% *Trebbiano d' Abruzzo Doc* 160

Trebbiano d' Abruzzo

100% Trebbiano 18 *Emidio Pepe* 14% *Trebbiano d' Abruzzo Doc* 70

Trebbiano d' Abruzzo

100% Trebbiano 16 *Emidio Pepe* 14% *Trebbiano d' Abruzzo Doc* 80

Trebbiano d' Abruzzo

100% Trebbiano 15 *Emidio Pepe* 14% *Trebbiano d' Abruzzo Doc* 70

CAMPANIA

Fiano

100% Fiano 20 *Arenara* 14% *Campania Igp* 35

SICILIA

Kebrilla

100% Grillo 24 *Fina* 13% *Terre Sicilia Igp* 30

Bianco SM

100% Grillo. 24 *Occhipinti* 12% *Sicilia bianco Doc* 60

Lucido

100% Cataratto 23 *De Bartoli* 12% *Terre Sicilia Igp* 35

Etna Bianco

100% Carricante 24 *Benanti* 13% *Terre Sicilia Igp* 35

Pg. 15	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
BIANCHI					FRANCIA	

BORGOGNA

Bourgogne Blanc

<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Trapet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
---------------------	----	---------------	-----	----------------------	----

Bourgogne Blanc

<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Pataille</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50
---------------------	----	-----------------	-----	----------------------	----

Bougogne Blanc

<i>100% Aligotè.</i>	22	<i>Domaine Tercet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50
----------------------	----	-----------------------	-----	----------------------	----

Equilibriste

<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	80
------------------------	----	---------------------------	-----	----------------------	----

Bourgogne Monopole

<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	120
------------------------	----	---------------------------	-----	----------------------	-----

Marsannay

<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Pataille</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	90
------------------------	----	-----------------	-----	----------------------	----

Marsannay

<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	75
------------------------	----	--------------------	-----	----------------------	----

Borgogne Blanc

<i>100% Aligotè</i>	20	<i>Bruno Clevalier</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75
---------------------	----	------------------------	-----	----------------------	----

Bourgogne

<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
------------------------	----	------------------------	-----	----------------------	----

Ladoix Blanc

<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	90
------------------------	----	------------------------	-----	-------------------	----

Ladoix Blanc

<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	150
------------------------	----	----------------	-----	-------------------	-----

Bourgogne Blanc

<i>100% Aligotè</i>	19	<i>Truchetet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50
---------------------	----	------------------	-----	----------------------	----

Corton Charlemagne G.C.

<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Rollin</i>	13%	<i>Corton C. Aoc</i>	350
------------------------	----	---------------	-----	----------------------	-----

“Les Combottes”

<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Rapet</i>	13%	<i>Pernard V. Aoc</i>	70
------------------------	----	--------------	-----	-----------------------	----

Monthelie 1Cru

<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Monthelie Aoc</i>	185
------------------------	----	----------------	-----	----------------------	-----

Bourgogne

<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Sarnin - Berrux</i>	13%	<i>Bourgogne Abc</i>	50
------------------------	----	------------------------	-----	----------------------	----

Pg. 16	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Cerisiers</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	23	<i>Jeremy Recchione</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	22	<i>A. Lienhardt</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Pierre Morey</i>	13%	<i>Bougogne Aoc</i>	55
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	23	<i>Pierre Vincent</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	120
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	23	<i>Tessier</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Bouzereau</i>	13%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Les Grands Charrons</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Bouzereau</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	120
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Pierre Matrot</i>	13%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Meursault</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Pierre Matrot</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	120
	<i>Mersault</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Albert Grivault</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	140
	<i>Mersault</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	210
	<i>Le Poruzot-Dessous 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Remi Jobard</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	225
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Remi Jobard</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	80
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Arnaud Ente</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	765
	<i>Bigotes</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Frederic Cossard</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Les Crais</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine Chassornay</i>	13%	<i>Auxey Duresses Ac</i>	80
	<i>Combe Bazin</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	80

Pg. 17	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Couvee la Mesange</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Domaine Ponsot</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	110
	<i>Puligny-Montrachet Village</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Alex Moreau</i>	13%	<i>Puligny M. Aoc</i>	170
	<i>Saint Aubin</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>St. Aubin Aoc</i>	80
	<i>Les Combes au Sud 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Domaine Derain</i>	13%	<i>St. Aubin. Aoc</i>	120
	<i>Les Champlots 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Benoit Moreau</i>	13%	<i>St. Aubin. Aoc</i>	100
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>En Belles Lies</i>	13%	<i>St. Aubin. Aoc</i>	60
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	13%	<i>St. Aubin. Aoc</i>	80
	<i>Les Charmois 1 Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Domaine P.Pillot</i>	13%	<i>St. Aubin. Aoc</i>	180
	<i>Clos St. Jean 1 Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Domaine P.Pillot</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	220
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè.</i>	22	<i>Domaine P.Pillot</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Sylvain Morey</i>	12%	<i>Bougogne Cote d'Or</i>	50
	<i>Chassagne-Montrachet</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Sylvain Morey</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	160
	<i>Chassagne-Montrachet 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Gagnard</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	140
	<i>Chenevottes</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Bruno Colin</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	180
	<i>Chassagne-Montrachet</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Alex Moreau</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	180
	<i>Morgeout Monopole 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Domaine Vougeraie</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	190
	<i>Montrachet Grand Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	17	<i>Louis Latour</i>	13%	<i>Montrachet Aoc.</i>	950

Pg. 18 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

BORGOGNA

<i>Gravieres 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>21</i>	<i>Michelot</i>	<i>13%</i>	<i>Santenay Aoc</i>	<i>80</i>
<i>Les Chevrieres</i>				<i>Hautes</i>	
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>21</i>	<i>Chancelier</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>90</i>
<i>Borugogne Blanc</i>				<i>Hautes</i>	
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Tercet</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>75</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>22</i>	<i>Domaine de Charondon</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>60</i>
<i>Chardonnay</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>21</i>	<i>Michelot</i>	<i>13%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>40</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Aligotè.....</i>	<i>18</i>	<i>Marc Colin</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>65</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>22</i>	<i>Louis Chavy</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>60</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>21</i>	<i>Bruno Colin</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>65</i>
<i>Bourgogne Blanc V.V.</i>					
<i>100% Aligotè.....</i>	<i>21</i>	<i>Fabien Coche</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>60</i>

CHABLIS

<i>Chablis</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>22</i>	<i>Droin</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>45</i>
<i>Montmains V.V. 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>18</i>	<i>Alain Gautheron</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>60</i>
<i>Chablis 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>21</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>180</i>
<i>Pic Premier 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>17</i>	<i>Albert Pic</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>110</i>
<i>Foret 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>20</i>	<i>Ravenau</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>250</i>
<i>Montee de Tonnerre 1Cru</i>					
<i>100% Chardonnay.....</i>	<i>20</i>	<i>Ravenau</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>360</i>

Pg. 19	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>CHALONNAISE</u>						
<u>MACONNAIS</u>						
	<i>Macon-Village</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>21</i>	<i>Du Grappin</i>	<i>13%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>50</i>
	<i>“Les Genievres”</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>22</i>	<i>Louis Latour</i>	<i>13%</i>	<i>Macon-Lugny Aoc</i>	<i>50</i>
	<i>“Clos Fourneau”</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>20</i>	<i>Julien Guillot</i>	<i>12%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>90</i>
	<i>Village</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>SA</i>	<i>Maison Vallette</i>	<i>12%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>40</i>
	<i>Chaimtrè V.V.</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>SA</i>	<i>Maison Vallette</i>	<i>12%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>70</i>
	<i>Clos Reyssier Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>22</i>	<i>Maison Vallette</i>	<i>13%</i>	<i>Pouilly-Fuissé Aoc</i>	<i>110</i>
	<i>Pouilly Fuissé</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>22</i>	<i>Louis Latour</i>	<i>13%</i>	<i>Pouilly-Fuissé Aoc</i>	<i>50</i>
	<i>Cuvée Hors-Classé</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>19</i>	<i>Ferret</i>	<i>13%</i>	<i>Pouilly-Fuissé Aoc</i>	<i>100</i>
	<i>Viré-Clessé</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>20</i>	<i>Chagnoleau</i>	<i>13%</i>	<i>Viré-Clessé Aoc</i>	<i>50</i>
<u>ALSAZIA</u>						
	<i>Roche Vulkanique</i>					
	<i>100% Pinot Gris</i>	<i>22</i>	<i>Zim Humbrecht</i>	<i>14%</i>	<i>Alsace Aac</i>	<i>60</i>
	<i>Pinot Gris Reserve</i>					
	<i>100% Pinot Gris</i>	<i>17</i>	<i>Trimbach</i>	<i>14%</i>	<i>Alsace Aac</i>	<i>50</i>
	<i>Kientzhein</i>					
	<i>100% Riesling</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Trapet</i>	<i>13%</i>	<i>Alsace Aac</i>	<i>50</i>
	<i>Riquewihr</i>					
	<i>100% Gewurtztraminer</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Trapet</i>	<i>14%</i>	<i>Alsace Aac</i>	<i>50</i>
	<i>Lumiere d'etè</i>					
	<i>100% Pinot Gris</i>	<i>24</i>	<i>Grange de l'oncle Charles</i>	<i>13%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>65</i>
	<i>Les Longues Lignes</i>					
	<i>100% Riesling</i>	<i>24</i>	<i>Grange de l'oncle Charles</i>	<i>13%</i>	<i>Alsace Aac</i>	<i>65</i>
<u>SAVOIA</u>						
	<i>I Vicini</i>					
	<i>100% Favorita</i>	<i>20</i>	<i>Jean-Yves-Peron.</i>	<i>12%</i>	<i>Vin C.E</i>	<i>45</i>

Pg. 20	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>LOIRA</i>						
	<i>Pouilly-Fumè</i>					
	<i>100% Sauvignon</i>	22	<i>Chateau de Tracy</i>	13%	<i>Pouilly-Fumè Apfc</i>	50
	<i>Baron de L'</i>					
	<i>100% Sauvignon</i>	20	<i>De Ladoucette</i>	13%	<i>Pouilly-Fumè Apfc</i>	125
	<i>L'Amiral</i>					
	<i>100% Sauvignon</i>	23	<i>Gitton Pere et Fils</i>	13%	<i>Sancerre Asc</i>	50
	<i>Le Clos</i>					
	<i>100% Chenin Blanc.</i>	17	<i>Domaine Careme</i>	13%	<i>Vouvray Aoc</i>	45
	<i>Clos Du Bourg</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	19	<i>Domaine Huet</i>	14%	<i>Vouvray Aoc</i>	60
	<i>L'Insolite</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	20	<i>Roches-Neuves</i>	14%	<i>Saumur Aoc</i>	60
	<i>Champs de pierre</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	20	<i>Domaine Myosotis</i>	14%	<i>Anjou Aoc</i>	60
	<i>Les Onglès</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	23	<i>Bernaudeau</i>	14%	<i>Vin de France</i>	260
	<i>Roche aux Mines</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	20	<i>Domaine Laureau</i>	13%	<i>VdT</i>	120
	<i>Coteaux du Layon</i>					
	<i>100% Chenin Blanc</i>	02	<i>Moulin Tochais</i>	13%	<i>VdT</i>	80
<i>JURA</i>						
	<i>Blanc d'Antan</i>				<i>Cote de</i>	
	<i>Chard. Sav. Poul.</i>	20	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Jura Aoc</i>	50
	<i>Chardonnay Reculée</i>				<i>Cote de</i>	
	<i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Jura Aoc</i>	50
	<i>Les Terrasses</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	21	<i>Domaine Renardiere</i>	12%	<i>Arbois Pupillin</i>	70
	<i>Vignes 1966</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	22	<i>Domaine Renardiere</i>	12,5%	<i>Arbois Pupillin</i>	60
	<i>P'Poussot</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Domaine de l'octavin</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	45
	<i>Feel Good</i>				°	
	<i>100% Savagnin</i>	22	<i>Fredich Cossard</i>	12%		50
	<i>Chardonnay</i>				°	
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Fredich Cossard</i>	12%		50

Pg. 21	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>JURA</i>						
	<i>Longefin</i>					
	<i>100% Traminr</i>	<i>22</i>	<i>Grappe</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>45</i>
	<i>Et.Eu.Ro</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Cavarodes</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>50</i>
	<i>Circumstantia</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>21</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>70</i>
	<i>Varron</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>20</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>80</i>
	<i>Monceau</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>20</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>80</i>
	<i>L'Hopital</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	<i>20</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>80</i>
	<i>Ambre</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	<i>20</i>	<i>Domaine Tournelle</i>	<i>12%</i>	<i>Arbois Aoc</i>	<i>60</i>
	<i>Fleur</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	<i>18</i>	<i>Domaine Tournelle</i>	<i>12%</i>	<i>Arbois Aoc</i>	<i>70</i>
	<i>La Bardette</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>14%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>140</i>
	<i>Fleur</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>14%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>120</i>
	<i>Bajocen</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>14%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>120</i>
	<i>Fleur de Savagnin</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Labet</i>	<i>14%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>150</i>
	<i>Les Chassagnes</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	<i>20</i>	<i>Bornard</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>120</i>
	<i>Les Chardogay</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>20</i>	<i>Bornard</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>90</i>
	<i>Les Gaudrettes</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>18</i>	<i>Bornard</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>80</i>
	<i>Les Viandris</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>11</i>	<i>Philippe Bornard</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>100</i>
	<i>Vigne Derriere</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>19</i>	<i>Domaine Overnoy</i>	<i>13%</i>	<i>Cote de Jura Aoc</i>	<i>50</i>
	<i>Blanc Savagnin</i>				<i>Cote de</i>	
	<i>100% Savagnin</i>	<i>18</i>	<i>Domaine Pignier</i>	<i>14%</i>	<i>Jura Aoc</i>	<i>85</i>

Pg. 22	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

COTEAUX CHAMPENOIS

<i>Romantinen</i> <i>100% Riesling</i>	22	<i>Stephane Saillet</i>	12%	<i>Vin de France</i>	50
---	----	-------------------------	-----	----------------------	----

RODANO

<i>Les Rocoules Hermitage</i> <i>Roussanne, Marsanne</i>	07	<i>Marc Sorrel</i>	13%	<i>Hermitage Aoc</i>	160
<i>Petit Ours blanc</i> <i>100% Mars. Rous. Viog</i>	24	<i>Domaine du Coulet</i>	15%	<i>Cote du Rhone Aoc</i>	40
<i>Ginca</i> <i>Mars. Rouss. Clair.</i>	22	<i>J.L Chave</i>	14%	<i>Saint-Joseph</i>	40
<i>Inopia</i> <i>Mars. Rouss. Clair.</i>	21	<i>Le Moine</i>	15%	<i>Cote du Rhone</i>	50
<i>Condrieu Le Tinal</i> <i>Viogner</i>	21	<i>Maison Stephan</i>	15%	<i>Cote du Rhone</i>	100
<i>Condrieu Vermillon</i> <i>Viogner</i>	23	<i>Domaine Jamet</i>	15%	<i>Cote du Rhone</i>	100
<i>Vin de France</i> <i>Mars. Rouss. Clair.</i>	23	<i>Domaine Jamet</i>	15%	<i>Rhone Igp</i>	40

LANGUEDOCA

<i>Vin Blanc</i> <i>100% Roussane</i>	22	<i>J.M. Boillot</i>	12%	<i>Vin de France</i>	40
<i>B</i> <i>100% Vermentino</i>	°	<i>Ugo Lestelle</i>	12%	<i>Vin de France</i>	40
<i>Blanc</i> <i>30% Mac. 70% Gren.</i>	18	<i>Matassa</i>	13%	<i>Cotes Catalanes</i>	50
<i>Mas de Daumas Gassac</i> <i>Chardonnay, Viogner,</i> <i>Grenache, Terret.</i>	20	<i>Mas de Daumas Gassac</i>	14%	<i>St. Guilhem-le-Désert Igp</i>	80
<i>Blanc</i> <i>Manseng, Petit Corbu</i>	19	<i>Berrouet</i>	13%	<i>Irouléguy Aoc</i>	35

BORDEAUX

<i>Grand Village</i> <i>20% Semillon</i> <i>80% Sauvignon</i>	24	<i>Chateau Lafleur</i>	13%	<i>Pomerol Aoc</i>	70
---	----	------------------------	-----	--------------------	----

Pg. 23	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
BIANCHI					ALTRE NAZIONI	

GERMANIA

<i>Blauschifer Trocken</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>19</i>	<i>Dr. Loosen</i>	<i>12%</i>	<i>Mosel QbA Riesling T.</i>	<i>45</i>	
<i>Dhoner Trocken</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>19</i>	<i>A.J. Adams</i>	<i>11%</i>	<i>Mosel QbA Riesling T.</i>	<i>40</i>	
<i>Alte Reben Trocken</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>16</i>	<i>Molitor</i>	<i>12%</i>	<i>Mosel QbA Riesling T.</i>	<i>50</i>	
<i>Bernkasteler Kabinett</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>19</i>	<i>Joh.Jos.Prum</i>	<i>12%</i>	<i>Mosel QbA Riesling K.</i>	<i>55</i>	
<i>Erdener Treppchen</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>18</i>	<i>Meulenhof</i>	<i>12%</i>	<i>Mosel PrediKatswein</i>	<i>40</i>	
<i>Fass n° 6 Trocken</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>21</i>	<i>Peter Lauer</i>	<i>12%</i>	<i>Saar Ortswein</i>	<i>40</i>	

SPAGNA

<i>Esquiza</i>						
<i>Albarigno</i>	<i>21</i>	<i>Cabana des Borboletas</i>	<i>12,5%</i>	<i>Rias Baixas</i>	<i>50</i>	
<i>Endogen</i>						
<i>Xarel.lo</i>	<i>24</i>	<i>Finca Mas Perdut.</i>	<i>12,5%</i>	°	<i>40</i>	

PORTOGALLO

<i>Fossil</i>						
<i>Arinto, Gouvelo, Fernao</i>	<i>19</i>	<i>Vale da Capucha</i>	<i>13,5%</i>	°	<i>45</i>	
<i>Arinto</i>						
<i>Arinto</i>	<i>19</i>	<i>Vale da Capucha</i>	<i>13,5%</i>	°	<i>50</i>	

TURCHIA

<i>Tas Uzum</i>						
<i>Uzum e vari.</i>	<i>18</i>	<i>Udo Hirsch</i>	<i>14%</i>	°	<i>60</i>	

PATAGONIA

<i>Mainque</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	<i>21</i>	<i>Chacra</i>	<i>13%</i>	°	<i>60</i>	

Pg. 24	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					ALTO PIEMONTE	

BOCA

<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	14	<i>Cancelliere</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	38
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Barbaglia</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	45
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Tenute Guardasole</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	21	<i>Davide Carlone</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	45
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	10	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	55
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	09	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	08	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	55
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	07	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	45
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	05	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	40
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	20	<i>Le Piane</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	75
<i>Antonio Cerri</i> 85%Neb. 15%Vesp	18	<i>Le Piane</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	170
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	18	<i>Le Piane</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	80
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	16	<i>Le Piane</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	110
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	13	<i>Le Piane</i>	13,5%	<i>Boca Doc</i>	130
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	12	<i>Le Piane</i>	12,5%	<i>Boca Doc</i>	110
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	10	<i>Le Piane</i>	12,5%	<i>Boca Doc</i>	140
<i>Plinius</i> 85%Neb. 15%Vesp	07	<i>Le Piane</i>	13%	<i>Boca Doc</i>	130

Pg. 25	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>GATTINARA</i>						
	<i>Gattinara Riserva</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>13%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>55</i>
	<i>Gattinara. Riserva</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>16</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>65</i>
	<i>Gattinara Riserva</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>15</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>13%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>70</i>
	<i>Gattinara</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>13</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>13%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>80</i>
	<i>Gattinara</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>12</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>75</i>
	<i>Gattinara</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>10</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>85</i>
	<i>Osso San Grato</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>90</i>
	<i>San Francesco</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>80</i>
	<i>Gattinara "Riserva"</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Petterino</i>	<i>13,5%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Gattinara</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Conterno</i>	<i>13,5%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>80</i>
	<i>Gattinara</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Conterno</i>	<i>13,5%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>75</i>
	<i>Gattinara "Molsino"</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Conterno</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>140</i>
	<i>Gattinara "Valferana"</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Conterno</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>130</i>
	<i>Riserva</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Travaglini</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>60</i>
	<i>Pietro</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Iaretti</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Vigna Valferana</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Iaretti</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>60</i>
	<i>Gattinara Riserva</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>18</i>	<i>Iaretti</i>	<i>13%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>50</i>

GHEMME

Dei Mazzoni

100% Nebbiolo 21

Mazzoni

13%

Ghemme Docg

30

Vigna Ronco al Maso

100% Nebbiolo 19

Platinati

14%

Ghemme Docg

35

FARA

Fara

70% Neb. 30% Vesp. 19

Castaldi

13%

Fara Doc

30

Barton

70% Neb. 30% Vesp. 22

Boniperti

13%

Fara Doc

35

SIZZANO

Sizzano

70% Neb. 30% Vesp. 20

Comero

13%

Sizzano Doc

35

Sizzano

60% Neb. 20% Vesp. 21

Chiovini

14%

SizzanoDoc

35

LESSONA

Pizzaguerra

95% Neb. 5% Vesp. 21

Colombera Garella

14%

Lessona Doc

45

Lessona

85% Neb. 15% Vesp. 20

Tenute Sella

14%

Lessona Doc

40

San Sebastiano allo Zoppo

85% Neb. 15% Vesp. 15

Tenute Sella

14%

Lessona Doc

55

Lessona

95% Neb. 5% Vesp. 18

Proprieta Sperino

13,5%

Lessona Doc

95

Vigna Cognà

95% Neb. 5% Vesp. 17

Proprieta Sperino

13,5%

Lessona Doc

170

Lessona

95% Neb. 5% Vesp. 21

Clerico

13%

Lessona Doc

48

Pg. 27	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>BRAMATERRA</i>						
	<i>Cascina Cottignano</i>					
	<i>80% Neb. 20% Croat.</i>	<i>20</i>	<i>Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Bramaterra</i>					
	<i>70% Neb. 30% Croat.</i>	<i>20</i>	<i>Antoniotti</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Bramaterra</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>13%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>70</i>
<i>CAREMA</i>						
	<i>Carema</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Produttori Carema</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>30</i>
	<i>Etichetta Bianca</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>17</i>	<i>Ferrando</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>55</i>
	<i>Etichetta Bianca</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>16</i>	<i>Ferrando</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Carema</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Cantina Togliana</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>70</i>
<i>NEBBIOLO ALTO PIEMONTE</i>						
	<i>Monteregio</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Mazzoni</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>25</i>
	<i>Scalavè</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Davide Calgaro</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>24</i>	<i>Le Piane</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>27</i>
	<i>Mimmo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Le Piane</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Platinetti</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>25</i>
	<i>Mimmo</i>					
	<i>60% Neb, 20% Vesp.</i>	<i>23</i>	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>30</i>
	<i>LAque</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>LAque</i>	<i>13%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Velut Luna</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Iaretti</i>	<i>13%</i>	<i>Coste della Sesia Doc</i>	<i>27</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Antoniotti</i>	<i>14%</i>	<i>Coste della Sesia Doc</i>	<i>35</i>

Pg. 28	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>NEBBIOLO PIEMONTE</i>						
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Jeremy Recchione</i>	<i>14%</i>	<i>Monferrato Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Vigna Rionda</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>200</i>
	<i>No Name</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Borgogno</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>52</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Chiara Boschis</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Disanfrancesco</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Voerzio</i>	<i>15%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>
	<i>Falletto</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>22</i>	<i>Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Elio Sandri</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>23</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>85</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Accomasso</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>148</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>28</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>23</i>	<i>Prandi</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>23</i>	<i>Massolino</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>23</i>	<i>Cascina Fontana</i>	<i>14%</i>	<i>Vino rosso</i>	<i>35</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>23</i>	<i>Ca di Press</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>23</i>	<i>Fiorenzo Nada</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>37</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>19</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>38</i>

Pg. 29	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>BARBERA</i>						
	<i>Pieleo</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>22</i>	<i>Platinetti</i>	<i>15%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>25</i>
	<i>Bricco Battista</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>20</i>	<i>Accornero</i>	<i>14%</i>	<i>Monferrato Sup. Doc</i>	<i>40</i>
	<i>La tota</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</i>	<i>Marchesi Alfieri</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Asti Docg</i>	<i>30</i>
	<i>Nizza</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>20</i>	<i>Cossetti</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Asti Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Miolera</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>20</i>	<i>Mura Mura</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'asti Docg</i>	<i>40</i>
	<i>Bricco del Pilone</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>24</i>	<i>Benevelli</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	<i>30</i>
	<i>Vigna Punta</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>19</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Gisep</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>21</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Falletto</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>22</i>	<i>Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Barbera d'Alba</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>22</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>38</i>
	<i>Aves</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>21</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>43</i>
	<i>Vigna Francia</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</i>	<i>Conterno</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>75</i>
	<i>Il Cerreto</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>21</i>	<i>Voerzio</i>	<i>15%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>50</i>
	<i>Barbera</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>75</i>
	<i>Barbera d'Alba</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>24</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	<i>70</i>
	<i>Conca tre Pile</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>22</i>	<i>Aldo Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>55</i>
	<i>Donna Elena</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>20</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	<i>35</i>

Pg. 30	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€.
<i>ALTRI VITIGNI</i>						
	<i>Croatina</i>					
	<i>100% Croatina</i>	<i>19</i>	<i>Carlone</i>	<i>14%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	<i>28</i>
	<i>Croatina</i>					
	<i>100% Croatina</i>	<i>21</i>	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Vino rosso</i>	<i>48</i>
	<i>Maggiornina</i>					
	<i>100% Vari</i>	<i>22</i>	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Vino rosso</i>	<i>45</i>
	<i>Uvaggio</i>					
	<i>Nebbiolo, Vesp.</i>	<i>23</i>	<i>Davide Calgaro</i>	<i>13%</i>	<i>Vino rosso</i>	<i>30</i>
	<i>Cascina Buonumore</i>					
	<i>60% Neb. 20% Vesp.</i>	<i>23</i>	<i>Barbaglia</i>	<i>14%</i>	<i>Colline Novaresi rosso</i>	<i>40</i>
	<i>Uvaggio</i>					
	<i>Neb, Vesp. Croat</i>	<i>21</i>	<i>Proprietà Sperino</i>	<i>14%</i>	<i>Coste della Sesia Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Sito Moresco</i>					
	<i>Neb. Barb. Merlot.</i>	<i>21</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Quartetto</i>					
	<i>Neb. Barb.</i>	<i>22</i>	<i>Poderi Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Garibaldi</i>					
	<i>100% Grignolino.</i>	<i>21</i>	<i>Mura Mura</i>	<i>14%</i>	<i>Piemonte Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Pelaverga</i>					
	<i>100% Pelaverga</i>	<i>23</i>	<i>Burlotto</i>	<i>13%</i>	<i>Verduno Pelaverga Doc</i>	<i>30</i>
	<i>Ruché</i>					
	<i>100% Freisa</i>	<i>24</i>	<i>Cossetti</i>	<i>15%</i>	<i>Ruché C. M. Docg</i>	<i>35</i>
	<i>Dolcetto</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>20</i>	<i>Prandi</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>30</i>
	<i>Dolcetto</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>23</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>30</i>
	<i>Dolcetto</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>21</i>	<i>Accomasso</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Dolcetto</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>18</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Dolcetto</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>24</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>14%</i>	<i>Dolcetto d'Alba Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Freisa</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>23</i>	<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<i>14%</i>	<i>Freisa Doc</i>	<i>60</i>
	<i>Freisa</i>					
	<i>100% Dolcetto</i>	<i>22</i>	<i>Bartolo Mascarello</i>	<i>14%</i>	<i>Freisa Doc</i>	<i>60</i>

Pg. 31	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI	BARBARESCO					

BARBARESCO

<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	20	<i>Gaja</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	320
<i>Pajè</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	16	<i>Roagna</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	250
<i>Albesani</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	19	<i>Roagna</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	320
<i>Crichet Pajè</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	13	<i>Roagna</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	1850
<i>Asili</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	22	<i>Bruno Giaccosa</i>	15%	<i>Barbaresco Docg</i>	240
<i>Asili Riserva</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	20	<i>Bruno Giaccosa</i>	15%	<i>Barbaresco Docg</i>	750
<i>Asili</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Pora</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Montestefano</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Moncagotta</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Rabaja</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Ovello</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60
<i>Rio Sordo</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	17	<i>Prod. Barbaresco</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	70
<i>Tre stelle</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	19	<i>Cascina delle Rose</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	70
<i>Albesani</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	22	<i>Massolino</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	80
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	14	<i>Cascina Baricchi</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	90
<i>Basarin</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	20	<i>Sottimano</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	80
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	21	<i>Mura Mura</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60

Pg. 32	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					BAROLO	

ZONA SERRALUNGA

<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>55</i>	
<i>Parafada</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>105</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>	
<i>Vigna Rionda</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>180</i>	
<i>Vigna Rionda "Ester Canale"</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>400</i>	
<i>Vigna Rionda "Ester Canale"</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Giovanni Rosso</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>490</i>	
<i>Sperss</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>735</i>	
<i>La Serra</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>430</i>	
<i>Francia</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>240</i>	
<i>Francia</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>	
<i>Ceretta</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>300</i>	
<i>Monfortino</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>1500</i>	
<i>Monfortino</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Conterno</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>1500</i>	
<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>230</i>	
<i>Falletto</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>320</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>	

ZONA SERRALUNGA

<i>San Rocco</i> <i>100% Nebbiolo. 13</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
<i>Ceretta</i> <i>100% Nebbiolo. 16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Lazzarito</i> <i>100% Nebbiolo. 15</i>	<i>Vietti</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>180</i>
<i>Luigi Baudana</i> <i>100% Nebbiolo. 18</i>	<i>Vajra</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>

ZONA BAROLO

<i>Via Nuova</i> <i>100% Nebbiolo. 16</i>	<i>E. Pira & Figli</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Via Nuova</i> <i>100% Nebbiolo. 17</i>	<i>E. Pira & Figli</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Via Nuova</i> <i>100% Nebbiolo. 18</i>	<i>E. Pira & Figli</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Paiagallo</i> <i>100% Nebbiolo. 15</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>
<i>Paiagallo</i> <i>100% Nebbiolo. 16</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>300</i>
<i>Paiagallo</i> <i>100% Nebbiolo. 19</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>
<i>Paiagallo</i> <i>100% Nebbiolo. 20</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>200</i>
<i>Barolo</i> <i>100% Nebbiolo. 19</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
<i>Barolo</i> <i>100% Nebbiolo. 20</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
<i>Preda</i> <i>100% Nebbiolo. 21</i>	<i>Philine Isabelle</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>160</i>
<i>Fossati</i> <i>100% Nebbiolo. 19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>380</i>
<i>Liste</i> <i>100% Nebbiolo. 13</i>	<i>Borgogno</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>

ZONA MONFORTE

Ravera

100% Nebbiolo. 18 Benevelli 14% Barolo Docg 70

Ravera

100% Nebbiolo. 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70

Mosconi

100% Nebbiolo. 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70

Le Coste

100% Nebbiolo. 18 Benevelli 14% Barolo Docg 60

Mosconi

100% Nebbiolo. 18 Chiara Boschis 14% Barolo Docg 120

Gran Bussia

100% Nebbiolo. 11 Pianpolvere 14% Barolo Docg 170

Bussia

100% Nebbiolo. 20 Aldo Conterno 14% Barolo Docg 120

Gran Bussia

100% Nebbiolo. 20 Aldo Conterno 14% Barolo Docg 840

Perno

100% Nebbiolo. 17 Elio Sandri 14% Barolo Docg 80

Perno

100% Nebbiolo. 18 Elio Sandri 14% Barolo Docg 80

Perno Riserva

100% Nebbiolo. 18 Elio Sandri 14% Barolo Docg 90

Perno Riserva

100% Nebbiolo. 20 Elio Sandri 14% Barolo Docg 100

Perno

100% Nebbiolo. 21 Ca di Press 14% Barolo Docg 90

Ciabot Mentin

100% Nebbiolo. 19 Domenico Clerico 14% Barolo Docg 120

ZONA CASTIGLIONE

<i>Bricco Boschis</i> <i>100% Nebbiolo. 18</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>105</i>
<i>Villero</i> <i>100% Nebbiolo. 17</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
<i>Monprivato</i> <i>100% Nebbiolo. 17</i>	<i>Mascarello Giuseppe</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>200</i>
<i>Barolo</i> <i>100% Nebbiolo. 18</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>50</i>
<i>Bricco Fiasco</i> <i>100% Nebbiolo. 16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
<i>Bricco Fiasco</i> <i>100% Nebbiolo. 15</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
<i>Parussi</i> <i>100% Nebbiolo. 20</i>	<i>Massolino</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>

ZONA LA MORRA

<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>50</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>80</i>
<i>Brunate</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Marcarini</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>
<i>Arborina</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Altare</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
<i>Cerequio</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>430</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>22</i>	<i>Prandi</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>

ZONA VERDUNO

<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>55</i>
<i>Monvigliero</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>F.lli Alessandria</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
<i>Barolo</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>
<i>Acclivi</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>Burlotto</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>380</i>

ROSSI

ITALIANI

LOMBARDIA

<i>Montebuono</i>					
<i>100% Autoctoni</i>	<i>05</i>	<i>Lino Maga</i>	<i>13,5%</i>	<i>Provincia Pavia Rosso</i>	<i>80</i>
<i>Barbacarlo</i>					
<i>100% Autoctoni</i>	<i>21</i>	<i>Lino Maga</i>	<i>13,5%</i>	<i>Provincia Pavia Rosso</i>	<i>140</i>
<i>Grumello</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>19</i>	<i>Faccinelli</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>40</i>
<i>Grumello</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>19</i>	<i>Rainoldi</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>35</i>
<i>Sassella "Stella Retica"</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>17</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>70</i>
<i>Sassella "Stella Retica"</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>22</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>60</i>
<i>Sassella "Rocce Rosse"</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>16</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>85</i>
<i>Inferno "Fiamme Antiche"</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>22</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>50</i>
<i>Rosso</i>					
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>21</i>	<i>Barbacan</i>	<i>12,5%</i>	<i>Alpi retiche Igt</i>	<i>30</i>

VENETO

<i>Quinto quarto</i>					
<i>Merl. Cabernet.</i>	<i>22</i>	<i>Terpin</i>	<i>13%</i>	<i>Veneto Igt</i>	<i>35</i>
<i>Ripasso "Le Sassine"</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Ripasso Sup. Doc</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>20</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>14%</i>		<i>35</i>
<i>Marta Galli</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Superiore Doc</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>18</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>14%</i>		<i>48</i>
<i>Amarone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella Doc</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>13</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>		<i>60</i>
<i>Amarone Riserva</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella Doc</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>10</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>		<i>145</i>
<i>Monte Lodoletta</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella Doc</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>98</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>15%</i>		<i>500</i>

TRENTINO

<u>ALTO-ADIGE</u> Foradori				Vigneti	
100% Teroldego	21	Foradori	12%	delle Dolomiti Igt	30
Pinot Noir					
100% P.N.	22	Franz Haas	13%	Alto Adige Doc	42
“Saltner” Riserva					
100% P.N.	21	Cantina Caldaro	13%	Alto Adige Doc	40
Pinot Nero					
100% P.N.	21	Lona Ester	13%	Alto Adige Doc	45
Pinot Noir					
100% Riesling	23	Sallegg	13%	Valle Isarco Doc	35
Pletter					
100% Lagrein	18	Cesconi	13%	Alto Adige Doc	40
Lagrein Riserva					
100% Lagrein	21	Nusserhof	13%	Alto Adige Doc	55

TOSCANA

<i>Ca Marcanda</i>					
<i>100% Bolgheri</i>	<i>21</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Bolgheri Doc</i>	<i>235</i>
<i>Masseto</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	<i>20</i>	<i>Tenuta dell'Ornella</i>	<i>14%</i>	<i>Toscana Igt</i>	<i>1350</i>
<i>Chianti Riserva Storica</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	<i>16</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>14%</i>	<i>Chianti Classico Docg</i>	<i>350</i>
<i>Chianti Classico</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	<i>19</i>	<i>Castell'in Villa</i>	<i>14%</i>	<i>Chianti Classico Docg</i>	<i>45</i>
<i>Chianti Rufina</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	<i>17</i>	<i>Frascole</i>	<i>14%</i>	<i>Chianti Ruffina Docg</i>	<i>50</i>
<i>Il Poggione</i>				<i>Rosso di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>22</i>	<i>Il Poggione</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</i>	<i>40</i>
<i>Il Rosso</i>				<i>Rosso di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>24</i>	<i>Argiano</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</i>	<i>35</i>
<i>Brunello</i>				<i>Brunello di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>20</i>	<i>Mastro Janni</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</i>	<i>80</i>
<i>Campo Rombolo</i>					
<i>100% Sangiovese</i>	<i>19</i>	<i>Le Calle</i>	<i>14%</i>	<i>Montecucco Docg</i>	<i>35</i>

Pg. 39	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>LIGURIA</i>						
	<i>Rossese di Dolceacqua</i>				<i>Rossese</i>	
	<i>100% Rossese</i>	<i>20</i>	<i>Rosmarinus</i>	<i>13%</i>	<i>di Dolceacqua Doc</i>	<i>30</i>
<i>FRIULI</i>						
<i>KARSO Teran</i>						
	<i>100% Terrano</i>	<i>14</i>	<i>Skerk</i>	<i>11%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>38</i>
	<i>Teran</i>					
	<i>100% Terrano</i>	<i>18</i>	<i>Cotar</i>	<i>11%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>35</i>
	<i>Merlot</i>					
	<i>100% Merlot</i>	<i>09</i>	<i>Cotar</i>	<i>12%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>38</i>
	<i>Teran</i>					
	<i>100% Terrano</i>	<i>18</i>	<i>Zidarich</i>	<i>11%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>38</i>
	<i>Merlot</i>					
	<i>100% Merlot</i>	<i>11</i>	<i>Parascos</i>	<i>11%</i>	<i>Venezia Giulia Igt</i>	<i>35</i>
<i>CAMPANIA</i>						
	<i>Puro Sangue Riserva</i>					
	<i>100% Aglianico</i>	<i>15</i>	<i>Tecce</i>	<i>14%</i>	<i>Taurasi Docg</i>	<i>70</i>
	<i>Macchia dei Goti</i>					
	<i>100% Aglianico</i>	<i>15</i>	<i>Gaggiano</i>	<i>14%</i>	<i>Taurasi Docg</i>	<i>50</i>
<i>SICILIA</i>						
<i>SARDEGNA Etna Rosso</i>						
	<i>Nerello</i>	<i>22</i>	<i>Terre Nere</i>	<i>14%</i>	<i>Etna Igp</i>	<i>50</i>
	<i>Etna Rosso</i>					
	<i>Nerello</i>	<i>22</i>	<i>Benanti</i>	<i>14%</i>	<i>Etna Igp</i>	<i>35</i>
	<i>Il Frappato</i>					
	<i>100% Frappato</i>	<i>24</i>	<i>Occhipinti</i>	<i>12%</i>	<i>Terre Siciliane Igt</i>	<i>45</i>
	<i>Le Robbe</i>					
	<i>Nero d'Avolai</i>	<i>22</i>	<i>Giuseppe Cipolla</i>	<i>13%</i>	<i>Terre Siciliane Igt</i>	<i>40</i>
	<i>Occhio di Sale</i>					
	<i>100% Piedirosso</i>	<i>22</i>	<i>Giuseppe Cipolla</i>	<i>13%</i>	<i>Terre Siciliane Igtg</i>	<i>40</i>
	<i>Ottomarzo</i>					
	<i>100% Pascale</i>	<i>18</i>	<i>Dettori</i>	<i>16%</i>	<i>Romangia Rosso Igt</i>	<i>40</i>

Pg. 40	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					FRANCIA	

BORGOGNA

COTE

DE NUIT Equilibriste

<i>100% Pinot Noir</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	90
<i>H...N</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	18	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Vin Rouge</i>	110
<i>Bourgogne Monopole</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	120
<i>Hermaion</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	190
<i>Montrecul</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	100
<i>Champs Pedrix</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	22	<i>Domaine Tercet</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	80
<i>Marsannay</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	21	<i>Louis Latour</i>	13%	<i>Marsannay Aoc</i>	50
<i>Clos de Roy</i>					
<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Pataille</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	170
<i>Marsannay</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	21	<i>Pataille</i>	13%	<i>Marsannay Aoc</i>	80
<i>Marsannay ROSE</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	22	<i>Pataille</i>	13%	<i>Marsannay Aoc</i>	130
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Pataille</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P.noir</i>	21	<i>Fourrier</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50
<i>Les Herveletes 1 Cru</i>					
<i>100% P.noir</i>	20	<i>Jeremy Recchione</i>	12%	<i>Fixin Aoc</i>	150
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P.noir</i>	21	<i>Robert Groffier</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	120
<i>Les Seuvrées</i>					
<i>100% P.noir</i>	21	<i>Robert Groffier</i>	12%	<i>Gevrey-Chambertin Aoc</i>	350
<i>Gevreu-Chambertin</i>					
<i>100% P.noir</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Gevreu-Chambertin Aoc</i>	185

Pg. 41	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Le Corbeaux 1 Cru</i>				<i>Gevreu-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Bruno Clavelier</i>	<i>13%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>385</i>
	<i>Bourgogne Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Bruno Clavelier</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>90</i>
	<i>Cuvée 1859</i>				<i>Gevreu-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Trapet</i>	<i>13%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>185</i>
	<i>Gevrey-Chambertin</i>				<i>Gevrey-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Emmanuel Rouget</i>	<i>12%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>180</i>
	<i>Clos de Varoilles</i>				<i>Gevrey-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Prieure Roch</i>	<i>12%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>898</i>
	<i>Vieilles Vignes</i>				<i>Gevrey-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>Dugat-Py</i>	<i>12%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>350</i>
	<i>La Justice</i>				<i>Gevreu-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Mar Roy</i>	<i>13%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>150</i>
	<i>Le Clos</i>				<i>Gevreu-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>Duroche</i>	<i>13%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>150</i>
	<i>Charmes-Chambertin G.Cru</i>				<i>Charmes-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>Duroche</i>	<i>13%</i>	<i>Chambertin Aoc</i>	<i>750</i>
	<i>Mazy-Chambertin G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Arnaud Rousseau</i>	<i>13%</i>	<i>Mazy-Chambertin Aoc</i>	<i>650</i>
	<i>La Forge de Tart</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Clos de Tart</i>	<i>12%</i>	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	<i>550</i>
	<i>Les Chaffots 1 cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Peirazeu</i>	<i>13%</i>	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	<i>195</i>
	<i>Les Champs de la Vigne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Frederic Cossard</i>	<i>13%</i>	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	<i>195</i>
	<i>Bonnes Mares Grand Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>J.F. Mugnier</i>	<i>13%</i>	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	<i>1580</i>
	<i>Chambolle-Musigny</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Sigaut</i>	<i>13%</i>	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	<i>205</i>
	<i>Chambolle-Musigny</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Domaine Vougerie</i>	<i>13%</i>	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	<i>185</i>
	<i>Chambolle-Musigny</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Feletting</i>	<i>13%</i>	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	<i>125</i>

Pg. 42	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Chambolle-Musigny</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Comte Georges de Vogué</i>	12%	<i>Musigny Aoc</i>	400
	<i>Musigny V.V. Monopole</i>					
	<i>100% P.noir</i>	17	<i>Comte Georges de Vogué</i>	12%	<i>Musigny Aoc</i>	1600
	<i>Clos Vougeot G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Meo-Camuzet</i>	14%	<i>Clos Vougeot Aoc</i>	520
	<i>Clos Vougeot G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Gros</i>	14%	<i>Clos Vougeot Aoc</i>	420
	<i>Bourgogne rouge</i>				<i>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine Gros</i>	13%	<i>de Nuit Aoc</i>	70
	<i>Clos du Prieure Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Domaine Vougeraie</i>	12%	<i>Vougeot Aoc</i>	170
	<i>Richbourg G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	98	<i>Domaine Romanne-Conti</i>	13%	<i>Romanée Aoc</i>	5985
	<i>Grand-Echezeaux</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Domaine Romanne-Conti</i>	13%	<i>Romanée Aoc</i>	2985
	<i>“Les 4 Journaux” ICru</i>				<i>Romanée</i>	
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Louis Latour</i>	13%	<i>Saint-Vivant Aoc</i>	950
	<i>Vosne-Romanée</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Georges Noellat</i>	12%	<i>Vosne-Romanée Aoc</i>	160
	<i>Jarrè</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Forey Bio</i>	12%	<i>Vosne-Romanée Aoc</i>	130
	<i>Les Champs Perdrix</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Vosne-Romanée Aoc</i>	190
	<i>Monopole G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Clos de Tart</i>	12%	<i>Clos de Tart Aoc</i>	1650
	<i>Aux Argillas 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	350
	<i>Les Proches 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Arnaud Lachaux</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	850
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Arnaud Lachaux</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	250

Pg. 43	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€.
	<i>Clos de Fourches</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>J.F. Mugnier</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	180
	<i>Nuit-Saint-Georges I Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	09	<i>Prieure Roch</i>	12%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	550
	<i>Clos de Corvèes V.V.I Cru</i>					
	<i>Monopole</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Prieure Roch</i>	12%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	1250
	<i>Nuit-Saint-Georges V.V.</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Lou Dumont</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	140
	<i>Bourgogne Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Lou Dumont</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75
	<i>Puits de Chaux</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	23	<i>Domaine Chassornay</i>	12%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	60
	<i>Bourgogne Rouge</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine Tercet</i>	12%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	80
	<i>Les Dames Huguettes</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine Feletting</i>	12%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	55
	<i>P.N. Vieilles Vignes</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Sylvain Deboud</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	45
	<i>Les Gravieres</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Guillot et Fils</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Georges Noellat</i>	14%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	50
	<i>Aux Faulques</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Domaine Millot</i>	14%	<i>Haute-Cotes de Nuit Aoc</i>	70

Pg. 44	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>COTE</u> <u>DE BEAUNE</u>						
	<i>Ladoix Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Lou Dumont</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	90
	<i>Le Cloud</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Prieure Roch</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	120
	<i>Ladoix Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	110
	<i>Bourgogne V.V.</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	95
	<i>Aloxe-Corton 1Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	185
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	210
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	105
	<i>Aloxe-Corton</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>En Belle Lies</i>	13%	<i>Aloxe-Corton Aoc</i>	75
	<i>Les Vergelesses 1Cru</i>				<i>Pernrd</i>	
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Rollin Pere et Fils</i>	13%	<i>Vergelesses Aoc</i>	80
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>De Nicolay</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Georges Noellat</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	65
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Georges Noellat</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	65
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Le Grappin</i>	14%	<i>Cote de Beaune Aoc</i>	80
	<i>Les Gollardes</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	100
	<i>Clos de l'Ecu Monopole</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Faiveley</i>	12%	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	120

Pg. 45	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Les Champs Pimont</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Feletting</i>	13%	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	100
						
	<i>En Coulezain V.V.</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Chancelier</i>	12%	<i>Cote d'Or</i>	100
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	18	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	180
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	175
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Pommard Aoc</i>	185
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Pommard Aoc</i>	120
						
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Volmay Aoc</i>	120
						
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Marquis d'Angerville</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75
						
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Marquis d'Angerville</i>	12%	<i>Volnay Aoc</i>	350
						
	<i>Fremiet</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Marquis d'Angerville</i>	12%	<i>Volnay Aoc</i>	250
						
	<i>Les Riottes 1Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	13%	<i>Monthelie Aoc</i>	100
						
	<i>Pinot Noir Rosè</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	40
						
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pierre Morey</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
						
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>Cote d'Or</i>	65
						
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Arnaud Ente</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	465
						
	<i>Ecusseaux 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	93	<i>Robert Ampeau</i>	13%	<i>Aurey Duresse Aoc</i>	80
						

Pg. 46	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Saint-Romain</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>18</i>	<i>Sarnin-Berrux</i>	<i>13%</i>	<i>Saint-Romain Ac</i>	<i>70</i>
	<i>Sous roche</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Chassornay</i>	<i>13%</i>	<i>Saint-Romain Ac</i>	<i>80</i>
	<i>Bedeau</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Frederic Cossard</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>60</i>
	<i>Mathilde</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Benoit Ente</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>110</i>
	<i>Bourgogne rouge</i>					
	<i>100% P.Noir.</i>	<i>22</i>	<i>Domaine P.Pillot</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>70</i>
	<i>Clos St. Jean 1 Cru</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine P.Pillot</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>140</i>
	<i>Santenay Village V.V</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>18</i>	<i>Marc Colin</i>	<i>13%</i>	<i>Santenay Ac</i>	<i>70</i>
	<i>Santenay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Francoise Diconne</i>	<i>13%</i>	<i>Santenay Ac</i>	<i>70</i>
	<i>Maranges</i>					
	<i>100% P.Noir</i>	<i>20</i>	<i>En Belles Lies</i>	<i>13%</i>	<i>Maranges Ac</i>	<i>70</i>
	<i>Les Vaux</i>				<i>Bourgogne</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Domaine Rougeot</i>	<i>13%</i>	<i>Cote d'OrAoc</i>	<i>70</i>

CHALONNAISE

MACONNAIS *Mercury V.V.*

<i>100% P. Noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Faiveley</i>	<i>12%</i>	<i>Mercury Aoc</i>	<i>60</i>
<i>"Les Crays"</i>					
<i>100% P. Noir</i>	<i>22</i>	<i>Julien Guillot</i>	<i>12%</i>	<i>Borgogne Aoc</i>	<i>80</i>

CAHORS

<i>Cahors</i>					
<i>Malbec</i>	<i>22</i>	<i>Clos de Gamot</i>	<i>14%</i>	<i>Cahors Aoc</i>	<i>40</i>

Pg. 47	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>RODANO</u>						
	<i>La Crau</i>					
	<i>70% Gre., 15% Sy., 15% Mou.</i>	23	<i>Vieux Telegraphe</i>	15%	<i>Chateauneuf-du-Pape</i>	140
	<i>Chateauneuf-du-Pape</i>					
	<i>70% Gre., 15% Sy., 15% Mou.</i>	16	<i>Vieux Telegraphe</i>	15%	<i>Chateauneuf-du-Pape</i>	170
	<i>Le Rouvre</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	23	<i>Yann Chave</i>	15%	<i>Hermitages Aoc</i>	60
	<i>Hermitages-rouge</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	22	<i>Yann Chave</i>	15%	<i>Hermitages Aoc</i>	180
	<i>Petit Ours brun</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	24	<i>Domaine du Coulet</i>	15%	<i>Cote du Rhone Aoc</i>	40
	<i>Brisee cailloux</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	22	<i>Domaine du Coulet</i>	15%	<i>Cornas Aoc</i>	90
	<i>Cornas</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Cornas Aoc</i>	150
	<i>Cornas</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	23	<i>Maison Stephan</i>	13%	<i>Cornas Aoc</i>	90
	<i>Les Binardes</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	22	<i>Maison Stephan</i>	13%	<i>Cote-Rotie Aoc</i>	170
	<i>Inopia</i>					
	<i>Gren.Mouve, Syrah</i>	21	<i>Le Moine</i>	15%	<i>Cote du Rhone</i>	50
	<i>Equivoque</i>					
	<i>Gren.Mouve, Syrah</i>	22	<i>Domaine Jamet</i>	15%	<i>Cote du Rhone</i>	90
	<i>Colline Rhodaniennes</i>					
	<i>Syrah</i>	23	<i>Domaine Jamet</i>	15%	<i>Rhone Igp</i>	40
<u>LANGUEDOC</u>						
	<i>ROUSSILION Le p'tit bonhomme</i>					
	<i>100% Cinsault</i>	°	<i>Ugo Lestelle</i>	12%	<i>Vin de France</i>	40
	<i>Punktahontas</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	°	<i>Ugo Lestelle</i>	12%	<i>Vin de France</i>	40
	<i>L</i>					
	<i>100% Grenache</i>	°	<i>Ugo Lestelle</i>	12%	<i>Vin de France</i>	40

Pg. 48	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>JURA</i>						
	<i>Corvées de T.</i>					
	<i>100% Trousseau</i>	20	<i>Domaine de l'Octavin</i>	14%	<i>Cote de Jura Arc</i>	45
	<i>Poulsard</i>					
	<i>100% Poulsard.</i>	22	<i>Buronfosse</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	50
	<i>Poulsard</i>					
	<i>100% Poulsard.</i>	23	<i>Frederic Cossard</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	60
	<i>Pinot Noir</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	23	<i>Frederic Cossard</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	60
	<i>Ploussaperlipoprte</i>					
	<i>100% Poulsard.</i>	22	<i>De la Borde</i>	12,5%	<i>Arbois pupillon</i>	70
<i>ALSAZIA</i>						
	<i>Joe de vent</i>					
	<i>100% Pinot Noir</i>	22	<i>Grange de l'oncle Charles</i>	13%	<i>Vin de France</i>	60
<i>SAVOIA</i>						
	<i>I Vicini</i>					
	<i>100% Barbera</i>	20	<i>Jean-Yves-Peron</i>	13,5%	<i>Vin C.E</i>	45
<i>PROVENZA</i>						
	<i>Palette Rouge</i>					
	<i>30% Mourvedre, 25% Altri</i>					
	<i>45% Grenache,</i>	17	<i>Chateau Simon</i>	13%	<i>Palette Aoc</i>	60
<i>COTEAUX</i>						
	<i>MPQR</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	°	<i>Henin Romain</i>	12%	<i>Couteaux Aoc</i>	80
	<i>Bourguignones</i>					
	<i>100% P. Noir</i>	23	<i>Jeremy Recchione</i>	12%	<i>Couteaux Aoc</i>	50
<i>LOIRA</i>						
	<i>Clos Durandiere</i>					
	<i>100% Cab. Franc</i>	20	<i>Etienne Bodet</i>	13%	<i>Saumur Asc</i>	80
	<i>Franc de Pied</i>				<i>Saumur</i>	
	<i>100% Cab. Franc</i>	22	<i>Roches Neuves</i>	13,5%	<i>Champigny Asc</i>	90
	<i>Le clos de Pallus</i>					
	<i>100% Cab. Franc</i>	19	<i>De Pallus</i>	13,5%	<i>Chinon Asc</i>	50

BORDEAUX

<i>Cheval Blanc</i> <i>Cab.Sauv,</i> <i>Cab.Franc,</i> 21	<i>Chateau</i> <i>Cheval Blanc</i>	13%	<i>Saint-Emilion Aoc.</i>	1485
<i>Haut-Brion</i> <i>Cab.Sauv, P.verdot</i> <i>Cab.Franc, Merlot</i> 18	<i>Chateau Haut-Brion</i>	13%	<i>Pessac-Léognan Aoc</i>	1100
<i>Mouton-Rothschild</i> <i>Cab.Sauv, P.verdot</i> <i>Cab.Franc, Merlot</i> 17	<i>Chateau</i> <i>Mouton-Rothschild</i>	13%	<i>Pauillac Aoc.</i>	1385
<i>Mouton-Rothschild</i> <i>Cab.Sauv, P.verdot</i> <i>Cab.Franc, Merlot</i> 18	<i>Chateau</i> <i>Mouton-Rothschild</i>	13%	<i>Pauillac Aoc.</i>	1450
<i>Phélan Segur</i> <i>20% Cab.Sauv,</i> <i>80% Merlot</i> 18	<i>Chateau</i> <i>Phélan Segur</i>	13%	<i>Saint-Estèphe Aoc.</i>	95
<i>Laffitte Carcasset</i> <i>20% Cab.Sauv,</i> <i>80% Merlot</i> 19	<i>Chateau</i> <i>Laffitte Carcasse</i>	13%	<i>Saint-Estèphe Aoc.</i>	65
<i>Cantemerle</i> <i>Cab.Sauv,</i> <i>Cab.Franc, Merlot</i> 21	<i>Chateau</i> <i>Cantemerle</i>	13%	<i>Haut-Medoc Aoc</i>	60
<i>La Grave</i> <i>20% Cab.Franc</i> <i>80% Merlot</i> 21	<i>Chateau</i> <i>La Grave</i>	13%	<i>Pomerol Aoc</i>	95
<i>Grand Village</i> <i>20% Cab.Franc</i> <i>80% Merlot</i> 23	<i>Chateau</i> <i>Lafleur</i>	13%	<i>Pomerol Aoc</i>	70

ROSSI

ALTRE NAZIONI

SPAGNA

<i>Rioja</i>					
<i>100% Tempranillo</i>	<i>20</i>	<i>Contador</i>	<i>12%</i>	°	<i>180</i>
<i>Rioja</i>					
<i>100% Tempranillo</i>	<i>13</i>	<i>Tondonia</i>	<i>12%</i>	°	<i>65</i>
<i>Rioja</i>					
<i>100% Tempranillo</i>	<i>05</i>	<i>Tondonia</i>	<i>12%</i>	°	<i>70</i>

PORTOGALLO

<i>Bastarda</i>					
<i>100% Trousseau</i>	<i>23</i>	<i>Fedellos Couto</i>	<i>12%</i>	°	<i>40</i>

AUSTRIA

<i>Juris</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>15</i>	<i>Breitenteil</i>	<i>13%</i>	°	<i>90</i>

LIBANO

<i>Ixsir Grande Reserva</i>					
<i>Cab. Sauv. Syrah</i>	<i>13</i>	<i>Gibran</i>	<i>13%</i>	°	<i>65</i>

OREGON

<i>Marjorie</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>15</i>	<i>Cristom</i>	<i>14%</i>	°	<i>100</i>
<i>Willamette Walley</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Ostia Tempore</i>	<i>14%</i>	°	<i>170</i>

ARGENTINA

<i>Gran Vu</i>					
<i>Cab. Sauv. Malbec</i>	<i>13</i>	<i>Salentein</i>	<i>13%</i>	°	<i>92</i>

PATAGONIA

<i>Trenta yY Dos</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>21</i>	<i>Chacra</i>	<i>13%</i>	°	<i>60</i>
<i>Cinquanta Y Dos</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>20</i>	<i>Chacra</i>	<i>13%</i>	°	<i>100</i>

Pg. 51 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

DOLCI

ITALIA *Sulè*

100% Erbaluca 18 *Orsolani* 14% *Caluso Docg* 45

Recioto

Corvina, molinara 18 *Le Ragose* 15% *Valpolicella Docg* 30

Kaiton

100% Moscato rosa 23 *Sallegg* 12% *Valle Isarco Doc* 60

Torcolato di Breganze

100% Vespaiola 18 *Maculan* 14% *Breganze Doc* 50

FRANCIA *Vin de Paille*

Savagnin, Chardonnay

Poulsard 12 *Domaine Signer* 12% *Cote de Jura Aoc* 65

Chateau d'Iquem

Sauvignon Blanc

Sèmillon 16 *Castelnau Suduirant* 13% *Sauternes Aoc.* 60

Chateau d'Iquem

Sauvignon Blanc

Sèmillon 16 *Chateau d'Iquem* 13% *Sauternes Aoc* 800

Carbonnieu

Sauvignon Blanc

Sèmillon 15 *Chateau Carbonnieu* 13% *Sauternes Aoc.* 60

L'Abbaye

Muscadelle, Semillon

Chenin Blanc 15 *Domaine l'Ancienne* 13% *Monbazzillac Aoc* 40

ESTERO *Auslese*

Cuvée 19 *Kracher* 12% *Burgerland* 40

Tokaji 5 Puttonyou

Harslevelu 13 *Domaine Signer* 12% *Disznoko* 90

Pg. 52	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
MAGNUM						

BOLLICINE

<i>Cabochon N.022 Brut</i> 70% Ch. 30% P.N.	<i>Monterossa</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>180</i>
<i>Deutz Brut</i> 80% Ch. 20% P.N.	<i>Deutz</i>	<i>12%</i>	<i>Champagne</i>	<i>120</i>

BIANCHI

<i>Blanc de Morceaux et de La Salle</i> 100% Priè 19	<i>Vevey Albert</i>	<i>13%</i>	<i>Valle d'Aosta Doc</i>	<i>60</i>
<i>Riesling</i> 100% Riesling 18	<i>Cantina Falkestein</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Sudtirol Doc</i>	<i>60</i>

ROSSI

<i>Mimmo</i> 60% Nebbiolo, 20% Vesp. 20% Croatina 20	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Vino Rosso</i>	<i>50</i>
<i>Gattinara</i> 100% Nebbiolo 15	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>90</i>
<i>Riserva</i> 100% Nebbiolo 13	<i>Travaglini</i>	<i>13,5%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>150</i>
<i>Sizzano</i> 100% Nebbiolo 20	<i>Paride</i>	<i>13,5%</i>	<i>Sizzano Doc</i>	<i>70</i>
<i>Cascina Cottignano</i> 80% Neb. 20% Croat. 16	<i>Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>80</i>
<i>Barbera d'Alba</i> 100% Barbera 18	<i>Vietti</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>60</i>
<i>Nebbiolo</i> 100% Nebbiolo. 20	<i>Vietti</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>50</i>
<i>Sarmassa "Vigna Merenda"</i> 100% Nebbiolo. 13	<i>Scarzello</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
<i>Barolo</i> 100% Nebbiolo. 18	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>

MAGNUM

<i>Margheria</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>14</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
<i>Crichet Pajè</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Roagna</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>2180</i>
<i>Barbaresco</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>14</i>	<i>Cascina Baricchi</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>150</i>
<i>Barbaresco Cru</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Prod. Barbaresco</i>	<i>14%</i>	<i>Barbaresco Docg</i>	<i>95</i>
<i>Rosso di Valtellina</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>19</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Rosso Doc</i>	<i>60</i>

FRANCIA

<i>Monceau</i>					
<i>100% Chardonnay.</i>	<i>20</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>150</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>19</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>350</i>
<i>Le Bourg</i>					
<i>100% C. Franc</i>	<i>13</i>	<i>Clos Rougeard</i>	<i>13%</i>	<i>Saumur Ascc</i>	<i>1950</i>

JEROBOAM (3 Litri)

<i>Gattinara</i>					
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>17</i>	<i>Petterino</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>180</i>
<i>Margheria</i>					
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>14</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>620</i>

