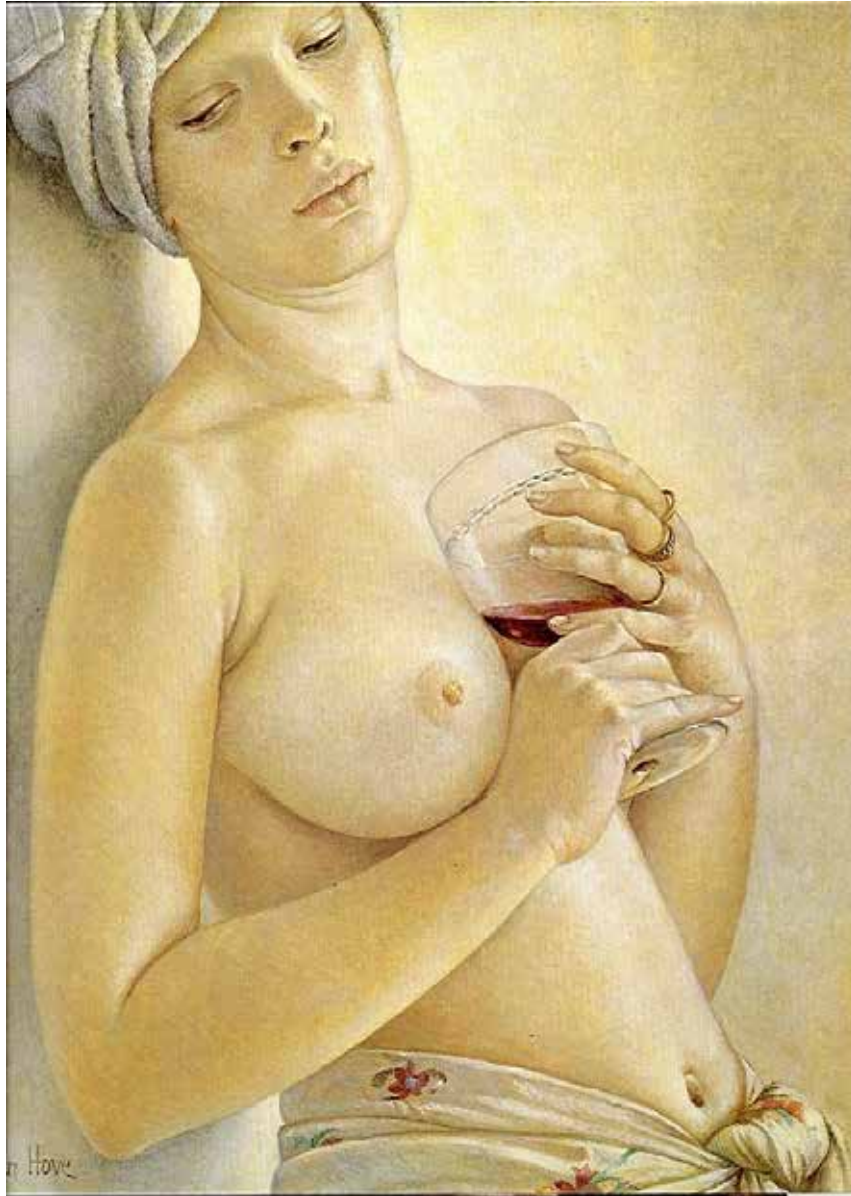




**Vinum bonum
laetificat cor hominis**

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 15-23*

Rodano

Roussillon - Languedoc

Provenza

Borgogna

Jura

Loira

Bianchi altre Nazioni *Pag 24*

Rossi Alto Piemonte *Pag 25-28*

Zona Boca

Zona Gattinara

Zona Ghemme

Zona Fara - Sizzano

Zona Bramaterra - Lessona

Zona Valli Ossolane

Zona Carema

Rossi Piemonte *Pag 29-31*

Nebbiolo

Barbera

Altri vitigni

Rossi Barbaresco *Pag 32*

Rossi Barolo *Pag 33-36*

Barolo

Serralunga

La Morra

Castiglione

Verduno

Monforte

Rossi Italiani *Pag 37-39*

Rossi Francesi *Pag 40-50*

Borgogna

Bordeaux

Provenza

Alsazia

Rodano

Roussillon - Languedoc

Rossi altre Nazioni *Pag 51*

Dolci *Pag 52*

Magnum *Pag 53-54*

Pg. 1	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
SPUMANTI						

PIEMONTE

<i>Pas Dosè</i>						
<i>CH. e P.N.</i>	16	<i>Contratto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	40	
<i>No solforosa Brut Nature</i>						
<i>P.N.</i>	21	<i>Marcalberto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	50	
<i>Riserva "Divella" Extra Brut</i>						
<i>P.N.</i>	24	<i>Marcalberto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	70	
<i>S.R.</i>						
<i>P.N.</i>	14	<i>Marcalberto</i>	13%	<i>Vspqr</i>	90	
<i>Leonardo Extra Brut</i>						
<i>CH. e P.N.</i>	16	<i>Principiano</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45	
<i>Nature</i>						
<i>CH. e P.N.</i>	21	<i>E. Germano</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	40	
<i>Alta Langa Brut</i>						
<i>100% P.N.</i>	20	<i>Sori della Sorba</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	45	
<i>Valentino Brut</i>						
<i>CH.</i>	10	<i>Rocche dei Manzoni</i>	12%	<i>Vspqr</i>	75	
<i>Extra Brut</i>						
<i>CH.</i>	10	<i>Giacosa</i>	12%	<i>Vspqr</i>	50	
<i>The Rocket</i>						
<i>100% Erbaluce</i>		<i>Rinaldi</i>	12%	<i>Vino frizzante</i>	28	

PIEMONTE ROSE

<i>Jefferson</i>						
<i>100% Nebbiolo</i>	18	<i>Conterno Nervi</i>	12%	<i>Vspqr</i>	70	
<i>For England Pas Dosè</i>						
<i>100% P.N.</i>	16	<i>Contratto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	55	
<i>Extra Brut</i>						
<i>CH. e P.N.</i>	24	<i>Marcalberto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	40	
<i>Riserva "Divella" Extra Brut</i>						
<i>P.N.</i>	24	<i>Marcalberto</i>	13%	<i>Alta Langa Docg</i>	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>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% Pinot 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>Blase</i>						
	<i>CH. e P.N.</i>	18	<i>Revi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		50
	<i>Perlè</i>						
	<i>100% CH</i>	19	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		50
	<i>Perlè</i>						
	<i>100% CH</i>	09	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		60
	<i>Perlè Bianco</i>						
	<i>100% CH</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		65
	<i>Perlè Nero</i>						
	<i>100% CH</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		85
	<i>Lunelli Riserva</i>						
	<i>100% CH</i>	15	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		80
	<i>Giulio Ferrari</i>						
	<i>100% CH</i>	08	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		200
	<i>Giulio Ferrari</i>						
	<i>100% CH</i>	22	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		200
<i>TRENTINO ROSE</i>							
	<i>Perlè</i>						
	<i>20%CH. 80% P.N.</i>	13	<i>Ferrari</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		65
	<i>Rosè</i>						
	<i>20%CH. 80% P.N.</i>	21	<i>Cesconi</i>	13%	<i>Trento Doc</i>		50
<i>FRIULI - KARSO</i>							
	<i>Dom Jurosa Brut</i>						
	<i>100% 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>						
	<i>100% P.N.</i>	16	<i>Movia</i>	13%	<i>Vino spumante</i>		60
<i>SICILIA</i>							
	<i>Terzavia</i>						
	<i>100% Grillo</i>	20	<i>De Bartoli</i>	14%	<i>Sicilia Dop</i>		50

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
----------	------	--------------	------------------	-----	-----	-----

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	90
--------------	-----	------	-------------------------------	-----	-----------	----

Mailly G.Cru	16	Brut	60% CH. 30% P.N.	12%	MdR e VdM	200
--------------	----	------	------------------	-----	-----------	-----

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
---------------------	----	-------------	------------	-----	-----	-----

BOUVET ANTOINE

R.M. - 2 ha a VdM (Bisseuil)

Les Monts de la vallée	S.A	Brut	100% P.M.	12%	VdM	90
------------------------	-----	------	-----------	-----	-----	----

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	120
BROCHET GASPARD							
<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
CECCHETTI THEO							
<i>R.M. - MdR (Barzy-sur-marne)</i>							
	Le Mocque-Souris	22	Extra Brut	100% P.N.	12%	MdR	190
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	70
	Wimbledon Edition	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.	19	Brut Nature	100% CH.	12%	BsQ	110
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

Pg. 6	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>DEUTZ</u>							
<i>N.M. - 11,5 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 2.000.000 bottiglie con vino di riserva</i>							
	<i>Blanc de Blanc</i>	<i>14</i>	<i>Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>120</i>
	<i>William Deutz</i>	<i>09</i>	<i>Brut</i>	<i>60% CH. 30% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>220</i>
<u>DUPONT</u>							
<i>R.M. - 5 ha a CdB(AVIZE) i con 15.000 bottiglie.</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>140</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>165</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>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>250</i>
<u>JEAN JOSSELIN</u>							
<i>R.M. - 2,5 ha a CdB (Avize) 9000 bottiglie</i>							
	<i>Cuvée NV</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>CdB</i>	<i>65</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>250</i>
	<i>Vintage</i>	<i>04</i>	<i>Brut</i>	<i>35% CH. 43% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>550</i>
<u>LA PARCELLE</u>							
<i>R.M. - 1 ha a VdM (Barzy) coltivazione biodinamica</i>							
	<i>Connigis</i>	<i>21</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>130</i>

Pg. 7	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<u>LAHERTE</u>							
<i>N.M. - 11 ha a VdM (Chavot) Biologico. 160.000 bottiglie.</i>							
	°	S.A.	Brut Nature	100 % CH.	12%	VdM	70
	Les Longues Voies	S.A.	Extra Brut	100% P.N.	12%	VdM	100
<u>LAMBLLOT</u>							
<i>R.M. - 11,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico</i>							
	Mouvance	17	Brut Nature	35% CH. 33% P.N. 32% P.M.	12%.	MdR	95
<u>LA ROGERIE</u>							
<i>R.M. - 2,5 ha a CdB (Avize).9000 bottiglie</i>							
	Bourg/Sud	S.A.	Brut Nature	100% Ch.	12%.	CdB	140
	Haut du Moulin	23	Brut Nature	100% Ch.	12%.	CdB	240
<u>LAVAL</u>							
<i>R.M. - 2,5 ha a MdR (Sermiers) Biologico. 9000 bottiglie</i>							
	Cumieres 1Cru	17	Brut Nature	57% CH. 33% P.N. 10% P.M.	12%.	VdM	150
<u>LIONEL GIRARD</u>							
<i>R.M. - 4 ha a VdM (La Neuville aux Larris) in regime biodinamico con 35.000 bottiglie.</i>							
	Cuvée de Reserve	S.A.	Brut Nature	100% P.M.	12%	VdM	70
<u>MARIE LEDRU</u>							
<i>R.M. - 2 ha a MdR (Ambonnay) con 13.000 bottiglie.</i>							
	Grand Cru	S.A.	Brut	85% P.N. 15% P.M.	12%	MdR	390
<u>MARGUET</u>							
<i>R.M. - 8 ha a MdR (Ambonnay) in regime biodinamico con 40.000 bottiglie.</i>							
	Shaman	S.A.	Brut Nature	85% P.N. 15% CH	12%	MdR	130
<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>							
	La Blanche Voie	13	Extra Brut	50% P.N. 50% CH	12%.	MdR	110
<u>NOWACK</u>							
<i>R.M. - 8 ha a VdM (Vandieres) coltivazione biologica.</i>							
	La Tuilerie	17	Extra Brut	100% Ch.	12%	VdM	80

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>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>PINOT - CHEVAUCHET</u>							
<i>R.M. - 4 ha a VdM (Moussy) in regime biodinamico con 35.000 bottiglie.</i>							
	<i>Vielles Vignes</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.M.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>110</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>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>°</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>300</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>230</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>120</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 <u>metodo</u> <u>réserve Perpétuelle</u> (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>280</i>
	<i>Substance G.Cru</i>	<i>10</i>	<i>Brut</i>	<i>100 % CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>770</i>
<u>SELOQUE</u>							
<i>R.M. - 9 ha a VdM (Pierry) con 72.000 bottiglie.</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>120</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>
<u>TRISTAN</u>							
<i>R.M. - 14 ha a VdMg(Oeully) concimazioni organiche 50.000 bottiglie.</i>							
	<i>Les Vignes de Trelou</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Zero</i>	<i>60% P.M.. 40% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
	<i>Les Cotes calcaires</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Zero</i>	<i>33% P.M.. 40% P.N. 33% P.m.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
	<i>Les Vignes Versant Sud</i>	<i>S.A.</i>	<i>Brut Zero</i>	<i>100% CH..</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
	<i>Les Terres Argilleuses</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH..</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>70</i>
	<i>Bord de Marn</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>20% CH. 60% P.m. 20% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>60</i>

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

TATTINGER

N.M. - 288 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, con 5.000.000 bottiglie.

<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>
----------------	-------------	-------------	-------------------------	------------	------------	-----------

VINCEY

R.M. - 1,5 ha a CdB (Oger) Nessuna filtrazione con agricoltura biodinamica

<i>La Premiere</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%</i>	<i>CdB</i>	<i>120</i>
--------------------	-------------	-------------------	-----------------	------------	------------	------------

VOUETTE & SORBEE

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

<i>Fidèle</i>	<i>S.A.</i>	<i>Extra Brut</i>	<i>100% P.N.</i>	<i>12%.</i>	<i>BsQ</i>	<i>120</i>
---------------	-------------	-------------------	------------------	-------------	------------	------------

YANN PROPHETE

R.M. - 2,5 ha a CdB (Landreville).9000 bottiglie

<i>Nature</i>	<i>12</i>	<i>Brut Nature</i>	<i>100% CH.</i>	<i>12%.</i>	<i>CdB</i>	<i>180</i>
---------------	-----------	--------------------	-----------------	-------------	------------	------------

RIFERMENTATI

FRANCIA

Pet Nat

<i>100% Aligoté- Gamay</i>	<i>23</i>	<i>Chantereves</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>60</i>
----------------------------	-----------	--------------------	------------	----------------------	-----------

Chassornade

<i>100% Aligoté</i>	<i>23</i>	<i>Frederic Cossard</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>50</i>
---------------------	-----------	-------------------------	------------	----------------------	-----------

Combarnier

<i>100% Chardonnay</i>	<i>18</i>	<i>Alexander Jouveaux</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>60</i>
------------------------	-----------	---------------------------	------------	----------------------	-----------

Le vigne du Clou

<i>100% Savagnin</i>	<i>19</i>	<i>Alexander Jouveaux</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>90</i>
----------------------	-----------	---------------------------	------------	----------------------	-----------

Soufrer

<i>100% Chardonnay</i>	<i>19</i>	<i>Jerome Lambert</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>60</i>
------------------------	-----------	-----------------------	------------	----------------------	-----------

Nogoer Baix

<i>100%</i>	<i>22</i>	<i>Anima Mundi</i>	<i>12%</i>	<i>Spain</i>	<i>40</i>
-------------	-----------	--------------------	------------	--------------	-----------

Indigene

<i>100% Chardonnay</i>	<i>18</i>	<i>Buronfosse</i>	<i>12%</i>	<i>Cremant d'alsace</i>	<i>50</i>
------------------------	-----------	-------------------	------------	-------------------------	-----------

Pg. 11	Nome	Anno	Dosaggio	Vitigno	Vol.	Zona	€
<i>CHAMPAGNE ROSE</i>						<i>FRANCIA</i>	

BEAUFORT ANDRE'

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

<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>
---------------------------	-----------	-------------	------------------	------------	-----------	------------

BROCHET EMMANUEL

R.M. - 2 ha a MdR (Ville aux Noeuds) In regime lotta integrata con 12.000 bottiglie.

<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>
------------------------	-------------	-------------------	--------------------------	-------------	------------	------------

CHAVOST

R.M. - 5 ha a VdM (Chavot-Courcourt) in regime biologico con 30.000 bottiglie.

<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>
------------------------	-------------	--------------------	--------------------------	------------	------------	------------

DEUTZ

N.M. - 200 ha a VdM (Ay) fermentazione con lieviti selezionati, con 1.500.000 bottiglie con vino di riserva

°	<i>S.A.</i>	<i>Brut</i>	<i>18% CH. 82% P.N. 8% P.R.</i>	<i>12%</i>	<i>VdM</i>	<i>80</i>
---	-------------	-------------	---------------------------------	------------	------------	-----------

GIRAUD HENRI

N.M. - 9,5 ha a MdR (Ay) lieviti selezionato.

<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>
---------------------	-----------	-------------	--------------------------	------------	------------	------------

KRUG

N.M. - 21 ha a MdR(Reims) fermentazione con lieviti selezionati, vini di riserva con 500.000 bottiglie.

<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>
---------------------------------------	-------------	-------------	--------------------------------------	------------	------------	------------

LAHERTE

N.M. - 11 ha a VdM (Chavot) Biologico. 160.000 bottiglie.

<i>Rosè 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>
------------------------	-------------	-------------------	------------------	------------	------------	-----------

ROEDERER

N.M. - 214 ha a MdR (Reims) di proprietà . 3.000.000 di bottiglie

<i>Cristal Rose</i>	<i>99</i>	<i>Brut</i>	<i>40% CH. 35% P.N.</i>	<i>12%</i>	<i>MdR</i>	<i>780</i>
---------------------	-----------	-------------	-------------------------	------------	------------	------------

ROGER POL

N.M. - 90 ha a CdB(Epernay) lieviti selezionati. Vini di riserva in cemento con 1.300.000 bottiglie.

<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>
----------------	-----------	-------------	---------------------------	------------	------------	------------

SELOSSE JACQUES

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>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>	25	<i>Rinaldi</i>	<i>12%</i>	<i>Colline Novaresi Doc</i>	25
------------------------	----	----------------	------------	-----------------------------	----

BianKo

<i>100% Erbaluce</i>	25	<i>Le piane</i>	<i>14%</i>	<i>Vdt</i>	28
----------------------	----	-----------------	------------	------------	----

Rustia

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

Derthona

<i>100% Tmorasso</i>	24	<i>Mariotto</i>	<i>15%</i>	<i>Colli Tortonesi Doc</i>	35
----------------------	----	-----------------	------------	----------------------------	----

Derthona

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

Derthona

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

Petracine

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

Bianco

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

Chardonnay

<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Philine Isabelle</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	65
------------------------	----	-------------------------	------------	-------------------	----

Roero Arneis

<i>100% Arneis</i>	25	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>13%</i>	<i>Arneis Docg</i>	35
--------------------	----	-----------------------	------------	--------------------	----

Bianca

<i>100% Favorita</i>	21	<i>Mura Mura</i>	<i>14%</i>	<i>Piemonte Doc</i>	35
----------------------	----	------------------	------------	---------------------	----

Valle dei lunghi

<i>100% Arneis</i>	24	<i>Oggero</i>	<i>13%</i>	<i>Vino bianco</i>	30
--------------------	----	---------------	------------	--------------------	----

V. D'AOSTA

Vigne Rovettaz

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

Petit arvine

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

BIANCHI

ITALIANI

TRENTINO

<i>ALTO-ADIGE</i>	<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 Doc</i>	<i>50</i>	
<i>Voglar</i>						
<i>100% Sauvignon</i>	<i>22</i>	<i>Dipoli</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>45</i>	

FRIULI

KARSO

<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>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>24</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>Kai</i>						
<i>100% Friulano</i>	<i>22</i>	<i>Paraskos</i>	<i>12%</i>	°	<i>50</i>	
<i>Vitovska</i>						
<i>100% Vitovska</i>	<i>21</i>	<i>Cotar</i>	<i>12%</i>	°	<i>50</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 (Macerato)

100% Vermentino 19 *Daniele Parma* 13% *Vdt* 30

5 Terre

100% Autoctoni 24 *Possa* 13% *Cinque Terre Doc* 45

VENETO

Pico (Macerato)

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

Castelcerino

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

Quinto quarto (macerato)

Chard, Souv. P.Grig 22 *Terpin* 13% *Veneto Igt* 40

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

Rafilu Riserva

100% Greco 21 *Barbinuto* 14% *Campania Igp* 50

SICILIA

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

<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Trapet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60	
<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	22	<i>Pataille</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50	
<i>Equilibriste</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	80	
<i>Bourgogne Monopole</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine de la Gras</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	120	
<i>Marsannay</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Pataille</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	90	
<i>Marsannay</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Marsannay Aoc</i>	75	
<i>Borgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	20	<i>Bruno Clevalier</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	75	
<i>Bourgogne</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60	
<i>Ladoix Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Emmanuel Rouget</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	90	
<i>Ladoix Blanc</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	150	
<i>Bourgogne Blanc</i>						
<i>100% Aligotè</i>	19	<i>Truchetet</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	50	
<i>Corton Charlemagne G.C.</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Rollin</i>	13%	<i>Corton C. Aoc</i>	330	
<i>“Les Combottes”</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Rapet</i>	13%	<i>Pernard V. Aoc</i>	70	
<i>Monthelie 1Cru</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Monthelie Aoc</i>	185	
<i>Bourgogne</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Sarnin - Berrux</i>	13%	<i>Bourgogne Abc</i>	50	
<i>Cerisiers</i>						
<i>100% Aligotè</i>	23	<i>Jeremy Recchione</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	50	

Pg. 16	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	22	<i>A. Lienhardt</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	50
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	24	<i>Domaine Gros</i>	13%	<i>Vin de France</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>	60
	<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>Mersault</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	21	<i>Albert Grivault</i>	13%	<i>Meursault Aoc</i>	120
	<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>Les Plumes</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	23	<i>Domaine Rougeot</i>	13%	<i>Vin de France</i>	50
	<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 Aoc</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>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Puligny M. Aoc</i>	190
	<i>Clavoillon 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine Lefaivre</i>	13%	<i>Puligny M. Aoc</i>	490
	<i>Bienvenue Batard-Montrachet</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Domaine Lefaivre</i>	13%	<i>Montrachet Aoc.</i>	1490
	<i>Montrachet Grand Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	17	<i>Louis Latour</i>	13%	<i>Montrachet Aoc.</i>	950
	<i>Saint Aubin</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>St. Aubin Aoc</i>	80
	<i>Bourgogne Blanc V.V.</i>					
	<i>100% Aligotè.</i>	21	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<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% Chardonnay.</i>	23	<i>Vincent Dancer</i>	12%	<i>Bougogne Aoc</i>	70
	<i>Chassagne-Montrachet ????????????????????? A</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	22	<i>Vincent Dancer</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	160

Pg. 18	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>BORGOGNA</i>						
	<i>Chassagne-Montrachet 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>19</i>	<i>Gagnard</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>140</i>
	<i>Chenevottes</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>23</i>	<i>Bruno Colin</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>150</i>
	<i>Chassagne-Montrachet</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>21</i>	<i>Alex Moreau</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>180</i>
	<i>Morgeout Monopole 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>21</i>	<i>Domaine Vougeraie</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>190</i>
	<i>Bourgogne Blanc</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	<i>22</i>	<i>Sylvain Morey</i>	<i>12%</i>	<i>Bougogne Cote d'Or</i>	<i>50</i>
	<i>Chassagne-Montrachet</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	<i>22</i>	<i>Sylvain Morey</i>	<i>13%</i>	<i>Chassagne M. Aoc</i>	<i>160</i>
	<i>Gravieres 1Cru</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>21</i>	<i>Michelot</i>	<i>13%</i>	<i>Santenay Aoc</i>	<i>75</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>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>Bourgogne Blanc</i>				<i>Hautes</i>	
	<i>100% Aligotè</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Tercet</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>70</i>
	<i>Bourgogne Blanc</i>				<i>Hautes</i>	
	<i>100% Chardonnay.</i>	<i>24</i>	<i>Chantereves</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Beaune</i>	<i>80</i>
	<i>Le Mont de Fussey</i>					
	<i>100% Aligotè</i>	<i>24</i>	<i>Chantereves</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>50</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>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>

Pg. 19	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>CHABLIS</i>						
	<i>Chablis</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>22</i>	<i>Droin</i>	<i>13%</i>	<i>Chablis Aoc</i>	<i>50</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>320</i>
<i>CHALONNAISE</i>						
<i>MACONNAIS "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>100</i>
	<i>Village</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>23</i>	<i>Pierre Boisson</i>	<i>12%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>40</i>
	<i>Village</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>SA</i>	<i>Maison Vallette</i>	<i>12%</i>	<i>Macon Aoc</i>	<i>50</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>Macon-verzè</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>24</i>	<i>Leflaive</i>	<i>13%</i>	<i>Macon-Verzè Aoc</i>	<i>80</i>
	<i>Pouilly Fuissé</i> <i>100% Chardonnay</i>	<i>24</i>	<i>Leflaive</i>	<i>13%</i>	<i>Pouilly-Fuissé Aoc</i>	<i>150</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>

Pg. 20	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>JURA</i>						
	<i>Chardonnay</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Domaine St. Pierre</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	100
	<i>Sur le Seuil</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	22	<i>Domaine Pentacrines</i>	12%	<i>Jura Aoc</i>	60
	<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>Feel Good</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	22	<i>Fredich Cossard</i>	12%	°	50
	<i>Chardonnay</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Fredich Cossard</i>	12%	°	50
	<i>Et.Eu.Ro</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	19	<i>Domaine Cavarodes</i>	12%	<i>Vin de France</i>	60
	<i>Circumstantia</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	21	<i>Buronfosse</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	70
	<i>Varron</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Buronfosse</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	80
	<i>Monceau</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Buronfosse</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	80
	<i>L'Hopital</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	20	<i>Buronfosse</i>	12,5%	<i>Cote de Jura</i>	80
	<i>Ambre</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	20	<i>Domaine Tournelle</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	100
	<i>Fleur</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	18	<i>Domaine Tournelle</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	120
	<i>Fleur</i>					
	<i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Domaine Labet</i>	13%	<i>Cote de Jura</i>	180
	<i>Le Noyer</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	23	<i>Pierre Girardin</i>	12%	<i>Vin de France</i>	120
	<i>Au Poirier</i>					
	<i>100% Savagnin</i>	23	<i>Maison des Saules</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	80
	<i>Phenomaynal</i>					
	<i>100% Chardonnay</i>	23	<i>Allante et Boulanger</i>	12%	°	180
	<i>O'Din</i>					
	<i>100% Savagnin.</i>	23	<i>Allante et Boulanger</i>	12%	°	250

Pg. 21	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

JURA

<i>Les Chassagnes</i> <i>100% Savagnin</i>	20	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	120
<i>Les Chardogay</i> <i>100% Chardonnay</i>	20	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	80
<i>Les Gaudrettes</i> <i>100% Chardonnay</i>	18	<i>Bornard</i>	12%	<i>Vin de France</i>	80
<i>Les Viandris</i> <i>100% Chardonnay</i>	11	<i>Philippe Bornard</i>	12%	<i>Arbois Pupillon</i>	100
<i>Vigne Derriere</i> <i>100% Chardonnay</i>	19	<i>Domaine Overnoy</i>	13%	<i>Cote de Jura Aoc</i>	50
<i>Blanc Savagnin</i> <i>100% Savagnin</i>	18	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Cote de Jura Aoc</i>	80
<i>Blanc d'Antan</i> <i>Chard. Sav. Poul.</i>	20	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Cote de Jura Aoc</i>	50
<i>Chardonnay Reculée</i> <i>100% Chardonnay.</i>	19	<i>Domaine Pignier</i>	14%	<i>Cote de Jura Aoc</i>	50
<i>P'Poussot</i> <i>100% Chardonnay.</i>	20	<i>Domaine de l'octavin</i>	14%	<i>Cote de Jura</i>	45

ALSAZIA

<i>Roche Vulkanique</i> <i>100% Pinot Gris</i>	22	<i>Zim Humbrecht</i>	14%	<i>Alsace Aac</i>	60
<i>Pinot Gris Reserve</i> <i>100% Pinot Gris</i>	17	<i>Trimbach</i>	14%	<i>Alsace Aac</i>	50
<i>Smmerberg</i> <i>100% Riesling</i>	24	<i>La Rogerie</i>	13%	<i>Alsace Aac</i>	100
<i>Kientzhein</i> <i>100% Riesling</i>	22	<i>Domaine Trapet</i>	13%	<i>Alsace Aac</i>	50
<i>Riquewihr</i> <i>100% Gewurtztraminer</i>	19	<i>Domaine Trapet</i>	14%	<i>Alsace Aac</i>	50
<i>Lumiere d'etè</i> <i>100% Pinot Gris</i>	24	<i>Grange de l'oncle Charles</i>	13%	<i>Vin de France</i>	65
<i>Les Longues Lignes</i> <i>100% Riesling</i>	24	<i>Grange de l'oncle Charles</i>	13%	<i>Alsace Aac</i>	65

Pg. 22 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

LOIRA

Pouilly-Fumè

100% Sauvignon 22 *Chateau de Tracy* 13% *Pouilly-Fumè Apfc* 50

Caillottes

100% Sauvignon 20 *Du Bouchot* 13% *Pouilly-Fumè Apfc* 50

Baron de L'

100% Sauvignon 20 *De Ladoucette* 13% *Pouilly-Fumè Apfc* 125

L'Amiral

100% Sauvignon 23 *Gitton Pere et Fils* 13% *Sancerre Asc* 50

Le Clos

100% Chenin Blanc. 17 *Domaine Careme* 13% *Vouvray Aoc* 45

Clos Du Bourg

100% Chenin Blanc 19 *Domaine Huet* 14% *Vouvray Aoc* 60

L'Insolite

100% Chenin Blanc 23 *Roches-Neuves* 14% *Saumur Aoc* 60

Champs de pierre

100% Chenin Blanc 20 *Domaine Myosotis* 14% *Anjou Aoc* 55

Les Onglès

100% Chenin Blanc 23 *Bernaudeau* 14% *Vin de France* 260

Grand Vau

100% Chenin Blanc 22 *Terra Vita Vinium* 14% *Anjou Blanc C.* 50

Orthogneiss

100% Melon 23 *Vignoble de l'Ecu* 12% *Vin de France* 40

Roche aux Mines

100% Chenin Blanc 20 *Domaine Laureau* 13% *VdT* 120

Coteaux du Layon

100% Chenin Blanc 02 *Moulin Tochais* 13% *VdT* 80

COTEAUX CHAMPENOIS

Romantinen

100% Riesling 22 *Stephane Saillet* 12% *Vin de France* 50

Pg. 23	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
--------	--------------	------	------------	------	---------------	---

RODANO

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

LANGUEDOCA

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

BORDEAUX

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

Pg. 24	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>Haus kostenberg</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>15</i>	<i>Molitor</i>	<i>12%</i>	<i>Mosel QbA Riesling T.</i>	<i>60</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 Spatlese</i>						
<i>100% Riesling renano</i>	<i>18</i>	<i>Meulenhof</i>	<i>8%</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>	

AUSTRIA

<i>Schist Happens</i>						
<i>Sauvignon</i>	<i>23</i>	<i>Michi Lorenz</i>	<i>12%</i>	°	<i>50</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>	

OREGON

<i>Willamette Walley</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	<i>24</i>	<i>Ostia Tempore</i>	<i>14%</i>	°	<i>110</i>	

PATAGONIA

<i>Mainque</i>						
<i>100% Chardonnay</i>	<i>21</i>	<i>Chacra</i>	<i>13%</i>	°	<i>70</i>	

Pg. 25	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	22	<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	12	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	55
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	10	<i>Davide Carlone</i>	14%	<i>Boca Doc</i>	60
<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>	50
<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp	07	<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	14	<i>Le Piane</i>	12,5%	<i>Vdt</i>	140

Pg. 26	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>Vigneto Castelle</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Antoniolo</i>	<i>14%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>90</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>

Pg. 27	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>GHEMME</i>						
	<i>Dei Mazzoni</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Mazzoni</i>	<i>13%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>35</i>
	<i>Vigna Ronco al Maso</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>21</i>	<i>Platinati</i>	<i>14%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>35</i>
	<i>Ghemme</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Miru</i>	<i>13%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>35</i>
<i>FARA</i>						
	<i>Fara</i>					
	<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>19</i>	<i>Castaldi</i>	<i>13%</i>	<i>Fara Doc</i>	<i>30</i>
	<i>Barton</i>					
	<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>22</i>	<i>Boniperti</i>	<i>13%</i>	<i>Fara Doc</i>	<i>35</i>
<i>SIZZANO</i>						
	<i>Sizzano</i>					
	<i>70% Neb. 30% Vesp.</i>	<i>20</i>	<i>Comero</i>	<i>13%</i>	<i>Sizzano Doc</i>	<i>35</i>
	<i>Sizzano</i>					
	<i>60% Neb. 20% Vesp.</i>	<i>21</i>	<i>Chiovini</i>	<i>14%</i>	<i>SizzanoDoc</i>	<i>35</i>
<i>LESSONA</i>						
	<i>Pizzaguerra</i>					
	<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>21</i>	<i>Colombera Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Lessona</i>					
	<i>85% Neb. 15% Vesp.</i>	<i>20</i>	<i>Tenute Sella</i>	<i>14%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>40</i>
	<i>San Sebastiano allo Zoppo</i>					
	<i>85% Neb. 15% Vesp.</i>	<i>15</i>	<i>Tenute Sella</i>	<i>14%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>55</i>
	<i>Lessona</i>					
	<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>19</i>	<i>Proprieta Sperino</i>	<i>13,5%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>95</i>
	<i>Vigna Cognà</i>					
	<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>17</i>	<i>Proprieta Sperino</i>	<i>13,5%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>170</i>
	<i>Lessona</i>					
	<i>95% Neb. 5% Vesp.</i>	<i>21</i>	<i>Clerico</i>	<i>13%</i>	<i>Lessona Doc</i>	<i>48</i>

BRAMATERRA

<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>

CAREMA

<i>Carema</i>					
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>20</i>	<i>Produttori Carema</i>	<i>13%</i>	<i>Carema Doc</i>	<i>30</i>
<i>Etichetta Bianca</i>					
<i>100% Nebbiolo</i>	<i>13</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>

NEBBIOLO ALTO PIEMONTE

<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>30</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>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. 29	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>20</i>	<i>Cavallotto</i>	<i>13%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>45</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>22</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>45</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>22</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>140</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>35</i>
	<i>Nebbiolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo</i>	<i>25</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	<i>14%</i>	<i>Langhe Doc</i>	<i>35</i>

Pg. 30	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>BARBERA</i>						
	<i>Pieleo</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</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>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>35</i>
	<i>Vigna Punta</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>40</i>
	<i>Barbera d'Alba</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>24</i>	<i>Ca di Press</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>40</i>
	<i>Falletto</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>22</i>	<i>Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>50</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>Pochi Filagn</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>21</i>	<i>Accomasso</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Doc</i>	<i>110</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>50</i>
	<i>Donna Elena</i>					
	<i>100% Barbera</i>	<i>23</i>	<i>Cascina delle Rose</i>	<i>14%</i>	<i>Barbera d'Alba Docg</i>	<i>45</i>

Pg. 31	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>Ai confini</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>50</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>24</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. 32	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI	BARBARESCO					

BARBARESCO

<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	21	<i>Gaja</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	300
<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>	300
<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>	21	<i>Bruno Giacosa</i>	15%	<i>Barbaresco Docg</i>	240
<i>Asili Riserva</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	20	<i>Bruno Giacosa</i>	15%	<i>Barbaresco Docg</i>	700
<i>Rabaja</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	22	<i>Bruno Giacosa</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	300
<i>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	21	<i>Pio Cesare</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	90
<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>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>	23	<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>Barbaresco</i> <i>100% Nebbiolo.</i>	21	<i>Mura Mura</i>	14%	<i>Barbaresco Docg</i>	60

Pg. 33	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
ROSSI					BAROLO	

ZONA SERRALUNGA

<i>Barolo</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</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>160</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>350</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>400</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>250</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>Vigna le Rocche Riserva</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Bruno Giaccosa</i>	<i>15%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>720</i>	
<i>Margheria</i>						
<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>	

Pg. 34	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<i>ZONA SERRALUNGA</i>						
	<i>San Rocco</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
	<i>Ceretta</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Azelia</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
	<i>Lazzarito</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Vietti</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>180</i>
	<i>Luigi Baudana</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>Vajra</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>100</i>

<i>ZONA BAROLO</i>						
	<i>Barolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Mascarello</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>280</i>
	<i>Paiagallo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>15</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>
	<i>Paiagallo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>16</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>300</i>
	<i>Paiagallo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>250</i>
	<i>Paiagallo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>200</i>
	<i>Barolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
	<i>Barolo</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>20</i>	<i>Canonica</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>140</i>
	<i>Preda</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>21</i>	<i>Philine Isabelle</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>150</i>
	<i>Fossati</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>19</i>	<i>Voerzio</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>380</i>
	<i>Liste</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>13</i>	<i>Borgogno</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>90</i>
	<i>Via Nuova</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>17</i>	<i>E. Pira & Figli</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>120</i>
	<i>Via Nuova</i>					
	<i>100% Nebbiolo.</i>	<i>18</i>	<i>E. Pira & Figli</i>	<i>14%</i>	<i>Barolo Docg</i>	<i>130</i>

ZONA MONFORTE

Ravera

100% Nebbiolo. 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70

Mosconi

100% Nebbiolo. 19 Benevelli 14% Barolo Docg 70

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. 17 Elio Sandri 14% Barolo Docg 90

Perno Riserva

100% Nebbiolo. 18 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 VERDUNO

Monvigliero

100% Nebbiolo. 18 F.lli Alessandria 14% Barolo Docg 100

Barolo

100% Nebbiolo. 19 Burlotto 14% Barolo Docg 100

Barolo

100% Nebbiolo. 22 Burlotto 14% Barolo Docg 80

Acclivi

100% Nebbiolo. 17 Burlotto 14% Barolo Docg 280

ZONA CASTIGLIONE

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

ZONA LA MORRA

<i>Barolo di La Morra</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>

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>Rosso di Valtellina</i>					
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>20</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Valtellina Doc</i>	<i>35</i>
<i>Grumello "Rocca de Piro"</i>				<i>Valtellina</i>	
<i>100% Chiavennasca</i>	<i>15</i>	<i>Arpepe</i>	<i>13%</i>	<i>Superiore Docg</i>	<i>60</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>55</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>40</i>
<i>Ripasso "Le Sassine"</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>20</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>14%</i>	<i>Ripasso Sup. Doc</i>	<i>35</i>
<i>Marta Galli</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Valpolicella</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>18</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>14%</i>	<i>Superiore Doc</i>	<i>48</i>
<i>Amarone</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>13</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>	<i>Valpolicella Doc</i>	<i>60</i>
<i>Amarone Riserva</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>10</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>	<i>Valpolicella Doc</i>	<i>145</i>
<i>Monte Lodoletta</i>					
<i>50% Corvina, 25% Corvinone</i>				<i>Amarone della</i>	
<i>25% Rondinella</i>	<i>98</i>	<i>Dal Forno</i>	<i>15%</i>	<i>Valpolicella Doc</i>	<i>500</i>

TRENTINO
ALTO-ADIGE

<i>Pinot Noir</i>					
<i>100% P.N.</i>	<i>20</i>	<i>Mazzon</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>50</i>
<i>"Saltner" Riserva</i>					
<i>100% P.N.</i>	<i>21</i>	<i>Cantina Caldaro</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>40</i>
<i>Pinot Noir</i>					
<i>100% Riesling</i>	<i>23</i>	<i>Sallegg</i>	<i>13%</i>	<i>Valle Isarco Doc</i>	<i>35</i>
<i>Pletter</i>					
<i>100% Lagrein</i>	<i>18</i>	<i>Cesconi</i>	<i>13%</i>	<i>Alto Adige Doc</i>	<i>40</i>

TOSCANA

<i>Ca Marcanda</i>					
<i>100% Bolgheri</i>	<i>21</i>	<i>Gaja</i>	<i>14%</i>	<i>Bolgheri Doc</i>	<i>200</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>300</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>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>La Pieve</i>				<i>Brunello di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>21</i>	<i>La Gerla</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</i>	<i>75</i>
<i>Riserva Angeli</i>				<i>Brunello di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>19</i>	<i>La Gerla</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</i>	<i>125</i>
<i>Il Rosso</i>				<i>Rosso di</i>	
<i>100% Sang. Grosso</i>	<i>23</i>	<i>La Gerla</i>	<i>14%</i>	<i>Montalcino Doc</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>35</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>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>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>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>	<i>23</i>	<i>Domaine de la Gras</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>90</i>
<i>H...N</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>18</i>	<i>Domaine de la Gras</i>	<i>12%</i>	<i>Vin Rouge</i>	<i>110</i>
<i>Bourgogne Monopole</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Domaine de la Gras</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>120</i>
<i>Hermaion</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Domaine de la Gras</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>190</i>
<i>Montrecul</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Domaine de la Gras</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>100</i>
<i>Champs Pedrix</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Tercet</i>	<i>12%</i>	<i>Marsannay Aoc</i>	<i>75</i>
<i>Marsannay</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Louis Latour</i>	<i>13%</i>	<i>Marsannay Aoc</i>	<i>50</i>
<i>Clos de Roy</i>					
<i>100% P. Noir</i>	<i>22</i>	<i>Pataille</i>	<i>12%</i>	<i>Marsannay Aoc</i>	<i>170</i>
<i>Marsannay</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>21</i>	<i>Pataille</i>	<i>13%</i>	<i>Marsannay Aoc</i>	<i>80</i>
<i>Marsannay ROSE</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>22</i>	<i>Pataille</i>	<i>13%</i>	<i>Marsannay Aoc</i>	<i>130</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P. Noir</i>	<i>22</i>	<i>Pataille</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>55</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>Fourrier</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>70</i>
<i>Les Herveletes 1 Cru</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Jeremy Recchione</i>	<i>12%</i>	<i>Fixin Aoc</i>	<i>150</i>
<i>Bourgogne Rouge</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Robert Groffier</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>120</i>
<i>Les Seuvrées</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Robert Groffier</i>	<i>12%</i>	<i>Gevrey-Chambertin Aoc</i>	<i>320</i>
<i>Passe-tout-grains</i>					
<i>100% P.noir</i>	<i>24</i>	<i>Robert Groffier</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>70</i>

Pg. 41	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>La Justice</i> <i>100% P.noir</i>	20	<i>Mar Roy</i>	13%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	150
	<i>Cuvée 1859</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Trapet</i>	13%	<i>Gevreu- Chambertin Aoc</i>	185
	<i>Gevreu-Chambertin</i> <i>100% P.noir</i>	19	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Gevreu- Chambertin Aoc</i>	185
	<i>Gevrey-Chambertin</i> <i>100% P.noir</i>	20	<i>Emmanuel Rouget</i>	12%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	180
	<i>Clos de Varoilles</i> <i>100% P.noir</i>	20	<i>Prieure Roch</i>	12%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	898
	<i>Vieilles Vignes</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Dugat-Py</i>	12%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	300
	<i>Gevrey-Chambertin</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Kei Shiogai</i>	13%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	550
	<i>Le Clos</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Duroche</i>	13%	<i>Gevrey- Chambertin Aoc</i>	150
	<i>Charmes-Chambertin G.Cru</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Duroche</i>	13%	<i>Charmes- Chambertin Aoc</i>	750
	<i>Clos de St. Jaques 1Cru</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Arnaud Rousseau</i>	13%	<i>Gevrey- Chambetin Aoc</i>	1250
	<i>Mazy-Chambertin G.Cru</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Arnaud Rousseau</i>	13%	<i>Mazy-Chambertin Aoc</i>	650
	<i>La Forge de Tart</i> <i>100% P.noir</i>	21	<i>Clos de Tart</i>	12%	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	550
	<i>Les Chaffots 1 cru</i> <i>100% P.noir</i>	21	<i>Peirazeu</i>	13%	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	195
	<i>Les Champs de la Vigne</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Frederic Cossard</i>	13%	<i>Morey-Saint-Denis Aoc</i>	195
	<i>Bonnes Mares Grand Cru</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>J.F. Mugnier</i>	13%	<i>Bonnes Mares Aoc</i>	1580
	<i>Chambolle-Musigny</i> <i>100% P.noir</i>	21	<i>Domaine Vougerie</i>	13%	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	185
	<i>Les Bas Doix</i> <i>100% P.noir</i>	23	<i>Domaine Amiot</i>	13%	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	125

Pg. 42	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Domaine Amiot</i>	13%.	<i>Bourgogne Aoc</i>	55
	<i>Chambolle-Musigny</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Arnaud-Lachaux</i>	12%	<i>Chambolly-Musigny Aoc</i>	525
	<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>	23	<i>Domaine Gros</i>	13%	<i>de Nuit Aoc</i>	65
	<i>Chemin des moines de Vergy</i>				<i>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P. Noir</i>	23	<i>Domaine Gros</i>	13%	<i>de Nuit Aoc</i>	120
	<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>	140
	<i>Jarrè</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Forey Bio</i>	12%	<i>Vosne-Romanée Aoc</i>	120
	<i>Les Champs Perdrix</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Bruno Clair</i>	12%	<i>Vosne-Romanée Aoc</i>	170
	<i>Monopole G.Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	19	<i>Clos de Tart</i>	12%	<i>Clos de Tart Aoc</i>	1650

Pg. 43	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€.
	<i>Aux Argillas 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	300
	<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>Bourgogne Aoc</i>	240
	<i>Aux Boudots 1 cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Meo-Camuzet</i>	14%	<i>Nuit-Saint-Georges Aoc</i>	280
	<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 1 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. 1 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>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P. Noir</i>	23	<i>Domaine Chassornay</i>	12%	<i>de Nuit Aoc</i>	60
	<i>Bourgogne Rouge</i>				<i>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine Tercet</i>	12%	<i>de Nuit Aoc</i>	70
	<i>Les Dames Huguettes</i>				<i>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine Feletting</i>	12%	<i>de Nuit Aoc</i>	50
	<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>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Georges Noellat</i>	13%	<i>de Nuit Aoc</i>	50
	<i>Aux Faulques</i>				<i>Haute-Cotes</i>	
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Domaine Millot</i>	14%	<i>de Nuit Aoc</i>	70
	<i>Bourgogne Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Bruno Clavelier</i>	12%	<i>Bourgogne Aoc</i>	90

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>Ladoix 1 Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Chantereves</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	140
	<i>Le Cloud</i>					
	<i>100% P.noir</i>	20	<i>Prieure Roch</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	220
	<i>Les Briquottes</i>					
	<i>100% P.noir</i>	25	<i>Antoine Quari</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	220
	<i>Ladoix Rouge</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Pacalet</i>	13%	<i>Ladoix Aoc</i>	160
	<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>	100
	<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>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>Les Gollardes</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	100
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>					
	<i>100% P.noir</i>	21	<i>Le Grappin</i>	14%	<i>Cote de Beaune Aoc</i>	80
	<i>Savigny-Les-Beaune</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	23	<i>Georges Noellat</i>	14%	<i>Les-Beaune Aoc</i>	70

Pg. 45	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Les Jarrons 1 Cru</i>				<i>Savigny-</i>	
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>Leflaive</i>	<i>13%</i>	<i>Les-Beaune Aoc</i>	<i>200</i>
						
	<i>Clos de l'Ecu Monopole</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>19</i>	<i>Faiveley</i>	<i>12%</i>	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	<i>100</i>
						
	<i>Les Champs Pimont</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Feletting</i>	<i>13%</i>	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	<i>100</i>
						
	<i>Les Sizies</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Domaine de Montille</i>	<i>13%</i>	<i>Beaune 1 Cru Aoc</i>	<i>90</i>
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>18</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>180</i>
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>185</i>
						
	<i>Les Arveletes</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>19</i>	<i>Leflaive</i>	<i>14%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>300</i>
						
	<i>Pommard</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Chassornay</i>	<i>14%</i>	<i>Pommard Aoc</i>	<i>120</i>
						
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Chassornay</i>	<i>14%</i>	<i>Volnay Aoc</i>	<i>120</i>
						
	<i>Bourgogne</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Marquis d'Angerville</i>	<i>12%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>70</i>
						
	<i>Volnay</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>23</i>	<i>Marquis d'Angerville</i>	<i>12%</i>	<i>Volnay Aoc</i>	<i>150</i>
						
	<i>Fremiet</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Marquis d'Angerville</i>	<i>12%</i>	<i>Volnay Aoc</i>	<i>250</i>
						
	<i>Champans</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>Marquis d'Angerville</i>	<i>12%</i>	<i>Volnay Aoc</i>	<i>270</i>
						
	<i>Les Riottes 1Cru</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>20</i>	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	<i>13%</i>	<i>Monthelie Aoc</i>	<i>100</i>
						
	<i>Pinot Noir Rosè</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>22</i>	<i>P.Y. Colin.Morey</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>40</i>
						
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i>					
	<i>100% P.noir</i>	<i>21</i>	<i>Pierre Morey</i>	<i>13%</i>	<i>Bourgogne Aoc</i>	<i>60</i>
						

Pg. 46	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
	<i>Bourgogne Cote d'Or</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Fabien Coche</i>	12%	<i>Bourgogne</i> <i>Cote d'Or</i>	65
	<i>Les Vaux</i> <i>100% P.noir</i>	21	<i>Domaine Rougeot</i>	13%	<i>Bourgogne</i> <i>Cote d'Or Aoc</i>	70
	<i>Les Vercherres</i> <i>P.noir Gamay</i>	24	<i>Domaine Rougeot</i>	13%	<i>Bourgogne</i> <i>Passetoutgrain Aoc</i>	50
	<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
	<i>Saint-Romain</i> <i>100% P.noir</i>	18	<i>Sarnin-Berrux</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	60
	<i>Sous roche</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Domaine Chassornay</i>	13%	<i>Saint-Romain Ac</i>	80
	<i>Bedeau</i> <i>100% P.noir</i>	22	<i>Frederic Cossard</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	60
	<i>Mathilde</i> <i>100% P.noir</i>	21	<i>Benoit Ente</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	120
	<i>Bourgogne rouge</i> <i>100% P.Noir.</i>	22	<i>Domaine P.Pillot</i>	13%	<i>Bourgogne Aoc</i>	70
	<i>Clos St. Jean 1 Cru</i> <i>100% P. Noir</i>	22	<i>Domaine P.Pillot</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	140
	<i>Chassagne-Montrachet</i> <i>100% P. Noir</i>	20	<i>Domaine Ramonet</i>	13%	<i>Chassagne M. Aoc</i>	100
	<i>Santenay Village V.V</i> <i>100% P.noir</i>	18	<i>Marc Colin</i>	13%	<i>Santenay Ac</i>	70
	<i>Santenay</i> <i>100% P.noir</i>	20	<i>Francoise Diconne</i>	13%	<i>Santenay Ac</i>	70

Pg. 47	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>CHALONNAISE</u>						
<u>MACONNAIS</u>						
	<i>Mercury V.V.</i>					
	<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>
<u>RODANO</u>						
	<i>La Crau</i>					
	<i>70% Gre., 15% Sy., 15% Mou.</i>	<i>23</i>	<i>Vieux Telegraphe</i>	<i>15%</i>	<i>Chateauneuf-du-Pape</i>	<i>130</i>
	<i>Le Rouvre</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>23</i>	<i>Yann Chave</i>	<i>15%</i>	<i>Hermitages Aoc</i>	<i>60</i>
	<i>Hermitages-rouge</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>22</i>	<i>Yann Chave</i>	<i>15%</i>	<i>Hermitages Aoc</i>	<i>180</i>
	<i>Petit Ours brun</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>24</i>	<i>Domaine du Coulet</i>	<i>15%</i>	<i>Cote du Rhone Aoc</i>	<i>40</i>
	<i>Brisee cailloux</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>22</i>	<i>Domaine du Coulet</i>	<i>15%</i>	<i>Cornas Aoc</i>	<i>90</i>
	<i>Cornas</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>21</i>	<i>Pacalet</i>	<i>13%</i>	<i>Cornas Aoc</i>	<i>150</i>
	<i>Cornas</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>23</i>	<i>Maison Stephan</i>	<i>13%</i>	<i>Cornas Aoc</i>	<i>90</i>
	<i>Les Binardes</i>					
	<i>100% Syrah.</i>	<i>22</i>	<i>Maison Stephan</i>	<i>13%</i>	<i>Cote-Rotie Aoc</i>	<i>170</i>
	<i>Inopia</i>					
	<i>Gren.Mouve, Syrah</i>	<i>21</i>	<i>Le Moine</i>	<i>15%</i>	<i>Cote du Rhone</i>	<i>50</i>
	<i>Equivoque</i>					
	<i>Gren.Mouve, Syrah</i>	<i>22</i>	<i>Domaine Jamet</i>	<i>15%</i>	<i>Cote du Rhone</i>	<i>90</i>
	<i>Colline Rhodaniennes</i>					
	<i>Syrah</i>	<i>23</i>	<i>Domaine Jamet</i>	<i>15%</i>	<i>Rhone Igp</i>	<i>40</i>

Pg. 48 Nome Vitigno Anno Produttore Vol. Denominazione €

JURA

<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>Trousseau</i> <i>100% Trousseau</i>	24	<i>Domaine St. Pierre</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	100
<i>Pinot Noir</i> <i>100% P.Noir.</i>	24	<i>Domaine St. Pierre</i>	12%	<i>Arbois Aoc</i>	100
<i>Poulsard</i> <i>100% Poulsard</i>	22	<i>Domaine Pentacrines</i>	12%	<i>Jura Aoc</i>	60
<i>Le Creux</i> <i>100% Gamay.</i>	24	<i>Allante et Boulanger</i>	12%	°	65

LANGUEDOC

ROUSSILION *Le p'tit bonhomme*

<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

ALSAZIA

<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
--	----	----------------------------------	-----	----------------------	----

SAVOIA

<i>I Vicini</i> <i>100% Barbera</i>	20	<i>Jean-Yves-Peron</i>	13,5%	<i>Vin C.E</i>	45
--	----	------------------------	-------	----------------	----

PROVENZA

<i>Palette Rouge</i>					
<i>30% Mourvedre, 25% Altri</i>					
<i>45% Grenache, 14</i>	<i>Chateau Simon</i>	<i>13%</i>	<i>Palette Aoc</i>	<i>60</i>	

COTEAUX

<i>MPQR</i>					
<i>100% P. Noir °</i>	<i>Henin Romain</i>	<i>12%</i>	<i>Couteaux Aoc</i>	<i>80</i>	
<i>Bourguignones</i>					
<i>100% P. Noir 23</i>	<i>Jeremy Recchione</i>	<i>12%</i>	<i>Couteaux Aoc</i>	<i>50</i>	

LOIRA

<i>Franc de Pied</i>			<i>Saumur</i>		
<i>100% Cab. Franc 22</i>	<i>Roches Neuves</i>	<i>13,5%</i>	<i>Champigny Asc</i>	<i>90</i>	
<i>Le clos de Pallus</i>					
<i>100% Cab. Franc 19</i>	<i>De Pallus</i>	<i>13,5%</i>	<i>Chinon Asc</i>	<i>50</i>	
<i>Grand Vau</i>					
<i>100% Cabernet. 21</i>	<i>Terra Vita Vinium</i>	<i>14%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>80</i>	

BORDEAUX

Cheval Blanc

Cab.Sauv,
Cab.Franc, 21

Chateau
Cheval Blanc

13% *Saint-Emilion Aoc.* 1485

Haut-Brion

Cab.Sauv, P.verdot
Cab.Franc, Merlot 18

Chateau Haut-Brion

13% *Pessac-Léognan Aoc* 1100

Mouton-Rothschild

Cab.Sauv, P.verdot
Cab.Franc, Merlot 17

Chateau
Mouton-Rothschild

13% *Pauillac Aoc.* 1385

Mouton-Rothschild

Cab.Sauv, P.verdot
Cab.Franc, Merlot 18

Chateau
Mouton-Rothschild

13% *Pauillac Aoc.* 1450

Phélan Segur

20% *Cab.Sauv,*
80% *Merlot* 18

Chateau
Phélan Segur

13% *Saint-Estèphe Aoc.* 95

La Grave

20% *Cab.Franc*
80% *Merlot* 21

Chateau
La Grave

13% *Pomerol Aoc* 95

Grand Village

20% *Cab.Franc*
80% *Merlot* 23

Chateau
Lafleur

13% *Pomerol Aoc* 70

Pg. 51	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
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>

GERMANIA

<i>Malterdinger</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Bernhard Huber</i>	<i>13%</i>	°	<i>50</i>

AUSTRIA

<i>Juris</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>15</i>	<i>Breitenteil</i>	<i>13%</i>	°	<i>80</i>

LIBANO

<i>Ixsir Grande Reserva</i>					
<i>Cab. Sauv. Syrah</i>	<i>13</i>	<i>Gibran</i>	<i>13%</i>	°	<i>60</i>

OREGON

<i>Willamette Walley</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Ostia Tempore</i>	<i>14%</i>	◦	<i>100</i>
<i>Honoris</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>23</i>	<i>Ostia Tempore</i>	<i>14%</i>	◦	<i>150</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>

GIAPPONE

<i>Nana-Tsu-Mori</i>					
<i>100% Pinot Noir</i>	<i>24</i>	<i>Domaine Takahiko</i>	<i>13%</i>	°	<i>270</i>

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

ITALIA *Sulè*

<i>100% Erbaluca</i>	<i>18</i>	<i>Orsolani</i>	<i>14%</i>	<i>Caluso Docg</i>	<i>45</i>
----------------------	-----------	-----------------	------------	--------------------	-----------

Sciacchetrà

<i>Bosco, albarola, Verm.</i>	<i>22</i>	<i>Possa</i>	<i>15%</i>	<i>Cinque Terre Doc</i>	<i>90</i>
-------------------------------	-----------	--------------	------------	-------------------------	-----------

Recioto

<i>Corvina, molinara</i>	<i>18</i>	<i>Le Ragose</i>	<i>15%</i>	<i>Valpolicella Docg</i>	<i>30</i>
--------------------------	-----------	------------------	------------	--------------------------	-----------

Kaiton

<i>100% Moscato rosa</i>	<i>23</i>	<i>Sallegg</i>	<i>12%</i>	<i>Valle Isarco Doc</i>	<i>60</i>
--------------------------	-----------	----------------	------------	-------------------------	-----------

Torcolato di Breganze

<i>100% Vespaiola</i>	<i>18</i>	<i>Maculan</i>	<i>14%</i>	<i>Breganze Doc</i>	<i>50</i>
-----------------------	-----------	----------------	------------	---------------------	-----------

Moscadeddu

<i>100% Moscato</i>	<i>15</i>	<i>Dettori</i>	<i>14%</i>	<i>Romangia Bianco</i>	<i>50</i>
---------------------	-----------	----------------	------------	------------------------	-----------

FRANCIA *Vin de Paille*

<i>Savagnin, Chardonnay</i>	<i>12</i>	<i>Domaine Signer</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Jura Aoc</i>	<i>65</i>
-----------------------------	-----------	-----------------------	------------	-------------------------	-----------

Vin Jaune

<i>Savagnin, Chardonnay</i>	<i>15</i>	<i>Domaine Overnoy</i>	<i>12%</i>	<i>Cote de Jura Aoc</i>	<i>105</i>
-----------------------------	-----------	------------------------	------------	-------------------------	------------

A l'Aube

<i>Savagnin,</i>	<i>°</i>	<i>Domaine La Tournelle</i>	<i>12%</i>	<i>Vin de France</i>	<i>95</i>
------------------	----------	-----------------------------	------------	----------------------	-----------

Chateau d'Iquem

<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>16</i>	<i>Castelnau Suduirant</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc.</i>	<i>60</i>

Chateau d'Iquem

<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>16</i>	<i>Chateau d'Iquem</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc</i>	<i>800</i>

Carbonnieu

<i>Sauvignon Blanc</i>					
<i>Sèmillon</i>	<i>15</i>	<i>Chateau Carbonnieu</i>	<i>13%</i>	<i>Sauternes Aoc.</i>	<i>60</i>

L'Abbaye

<i>Muscadelle, Semillon</i>					
<i>Chenin Blanc</i>	<i>15</i>	<i>Domaine l'Ancienne</i>	<i>13%</i>	<i>Monbazillac Aoc</i>	<i>40</i>

UNGHERIA *Tokaji 5 Puttonyou*

<i>Harslevelu</i>	<i>13</i>	<i>Domaine Signer</i>	<i>12%</i>	<i>Disznoko</i>	<i>90</i>
-------------------	-----------	-----------------------	------------	-----------------	-----------

Pg. 53	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>MAGNUM</u>						

BOLLICINE

<i>Cabochon N.022 Brut</i> 70% Ch. 30% P.N.	<i>Monterossa</i>	<i>13%</i>	<i>Franciacorta Docg</i>	<i>160</i>
<i>Deutz Brut</i> 80% Ch. 20% P.N.	<i>Deutz</i>	<i>12%</i>	<i>Champagne</i>	<i>120</i>
<i>Curmieres 1Cru</i> 50% Ch. 20% P.N. 30% P.m.	<i>Laval</i>	<i>12%</i>	<i>Champagne</i>	<i>320</i>
<i>Rose Brut</i> 80% Ch. 20% P.N. 13	<i>Cristal</i>	<i>12%</i>	<i>Champagne</i>	<i>1800</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>
<i>Monceau</i> 100% Chardonnay. 20	<i>Buronfosse</i>	<i>12,5%</i>	<i>Cote de Jura</i>	<i>150</i>

ROSSI

<i>Boca</i> 85%Neb. 15%Vesp 20	<i>Le Piane</i>	<i>14%</i>	<i>Boca Doc</i>	<i>150</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>Gattinara</i> 100% Nebbiolo 21	<i>Conterno</i>	<i>13,5%</i>	<i>Gattinara Docg</i>	<i>140</i>
<i>Sizzano</i> 100% Nebbiolo 20	<i>Paride</i>	<i>13,5%</i>	<i>Sizzano Doc</i>	<i>70</i>
<i>Anno primo</i> 100% Nebbiolo 11	<i>Cantalupo</i>	<i>13%</i>	<i>Ghemme Docg</i>	<i>65</i>
<i>Cascina Cottignano</i> 80% Neb. 20% Croat. 16	<i>Garella</i>	<i>14%</i>	<i>Bramaterra Doc</i>	<i>80</i>

Pg. 54	Nome Vitigno	Anno	Produttore	Vol.	Denominazione	€
<u>MAGNUM</u>						

Barbera d'Alba

100% Barbera 18 *Vietti* 14% *Barbera d'Alba Doc* 60

Nebbiolo

100% Nebbiolo. 19 *Manzoni* 14% *Langhe Doc* 50

Nebbiolo

100% Nebbiolo. 19 *Ca de Press* 14% *Langhe Doc* 50

Barolo

100% Nebbiolo. 18 *Azelia* 14% *Barolo Docg* 100

Margheria

100% Nebbiolo. 14 *Azelia* 14% *Barolo Docg* 150

Crichet Pajè

100% Nebbiolo. 13 *Roagna* 14% *Barbaresco Docg* 2180

Barbaresco

100% Nebbiolo. 14 *Cascina Baricchi* 14% *Barbaresco Docg* 150

Barbaresco Cru

100% Nebbiolo. 18 *Prod. Barbaresco* 14% *Barbaresco Docg* 95

Rosso di Valtellina

100% Chiavennasca 19 *Arpepe* 13% *Valtellina Rosso Doc* 60

Gevrey-Chambertin

100% P.noir 19 *Pacalet* 13% *Pommard Aoc* 350

Le Bourg

100% C. Franc 13 *Clos Rougeard* 13% *Saumur Ascc* 1950

JEROBOAM (3 Litri)

Gattinara

100% Nebbiolo 17 *Petterino* 14% *Gattinara Docg* 180

Margheria

100% Nebbiolo. 14 *Azelia* 14% *Barolo Docg* 620