

## Vini in mescita questa settimana

Costo a calice da 12 ml e a calice da 5 ml per i vini dolci

### Spumantizzati

<b>Casa Coste Piane</b>	Prosecco di Valdobbiadene 'Frizzante naturalmente'	Fruttato corpo Leggero	5,5	euro
<b>Vigna Dorata</b>	Franciacorta Brut Rosè	Fruttato medio corpo	7	euro
<b>Le Vide</b>	Trento DOC Extra Brut millesimato cime d'altilia 2015	Secco Medio corpo	7	euro
<b>Lallier</b>	Champagne Blanc de Blanc Brut Grand Cru - chard.	Fruttato medio corpo	11	euro

### Rosati

<b>La Dama</b>	Rosato della valpolicella	Floreale Leggero	6	euro
----------------	---------------------------	------------------	---	------

### Bianchi

<b>Stroblhof</b>	Pinot bianco Strahler 2015	Secco e corposo	7,5	euro
<b>Vigne Surrâu</b>	SCIALA vermentino di Gallura DOCG 2018	Fruttato corposo	7,5	euro
<b>Feudo Montoni</b>	Catarratto del masso 2016	Fruttato medio corpo	6,5	euro
<b>Angiolino Maule</b>	Garganega Sassaia 2017	Macerato medio corpo	6	euro

### Rossi

<b>Antonio Camillo Tornatore</b>	Ciliegiolo vigna vallerana alta 2015	fruttato leggero	5,5	euro
<b>Cantina Margò</b>	Etna Rosso 2016	Fruttato medio corpo	6,5	euro
<b>Paolo Francesconi</b>	Rosso Umbria Sangiovese	Fruttato medio corpo	6	euro
	Sangiovese Doc	Fruttato medio corpo	6,5	euro

### Dolci

<b>Dario Coos</b>	IL LONGHINO Ramandolo		5,5	euro
<b>Vicari</b>	Vino di visciole		5	euro
<b>Buffa</b>	Marsala Superiore riserva minimo 4 anni		6,5	euro
<b>Chateau Simon Barsac</b>	Sauternes 2014		6	euro
<b>Quinta da Pacheca</b>	Porto Tawny 20 anni		7,5	euro
<b>Quinta da Pacheca</b>	Lagrima Port (white)		5,5	euro
<b>Toro Albalà</b>	Sherry Pedro Ximenez 2017		6	euro