

Vini in mescita questa settimana

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

Spumanti e Champagne

Giulio Larcher	Giulio Larcher Clou pas dosè - Chardonnay	Frutt/crosta pane mediocorpo	9,5	euro
Vigna Dorata	Franciacorta brut Saten - ch	Secco medio corpo	6,5	euro
Cascina Castlet	Alta Langa Docg extra brut 2016 - pinot nero/chardonnay	Secco Medio corpo	7	euro
Bruno Paillard	Champagne dosaggio zero - Meun/Pn/Ch	Fruttato/crosta pane corposo	14,5	euro

Rosati

Maria Paola Di Cato	Eughenos Montepulciano terre aquilane 2016	Fruttato medio	6,5	euro
----------------------------	--	----------------	-----	------

Bianchi

Bessererhof	Sauvignon DOC 2020	Fruttato aromatico strutturato	7	euro
Roncus	ISONZO FRIULANO 16	Fruttato medio corpo	6,5	euro
Aldilà del fiume	Albana Fricandò 2016 naturale macerato	Fruttato medio corpo sapido	6,5	euro
Tamburello	Catarratto 797 N naturale	Fruttato medio corpo sapido	6	euro

Rossi

Furlani	Mino Marzemino - naturale	Fruttato-Leggero	6,5	euro
Villa Canestrari	Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso	Fruttato medio corpo	7	euro
Staderini Cuna	Cuna pinot nero 2017	Secco corposo	10	euro
Valle Roncati	Sizzano riserva 2013	Secco medio corpo	8	euro

Dolci

Dario Coos	IL LONGHINO Ramandolo		5,5	euro
Canneto	Il Muffato		6	euro
Vicari	Vino di visciole		5	euro
Buffa	Marsala Superiore riserva minimo 4 anni		6,5	euro
Chateau Simon Barsac	Sauternes 2014		6	euro
Messias	Porto Tawny 10 anni		6,5	euro
Quinta da Pacheca	Lagrima Port (white)		5,5	euro
Toro Albalà	Sherry Pedro Ximenez 2017		6	euro