

Vini in mescita questa settimana

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

Spumanti e Champagne

I Nadre	Cris pas dosè - Chardonnay sboccatura 21	Fruttato secco mediocorpo	7,5	euro
Camillucci	Franciacorta brut	Secco medio corpo	7	euro
Cascina Castlet	Alta Langa Docg extra brut 2016 - pinot nero/chardonnay	Secco Medio corpo	7	euro
Alain Couvreur	Champagne Blanc de Noirs brut - Pinot Noir/Meunier	Fruttato/crosta pane corposo	12,5	euro

Rosati

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

Bianchi

Bisson	INTRISO Vermentino 2016	Fruttato medio corpo	6,5	euro
Stefano Antonucci	SANTA BARBARA Verdicchio dei Castelli di Jesi 15	Fruttato medio corpo	7,5	euro
Aldilà del fiume	Albana Fricandò 2016 naturale macerato 2018	Fruttato medio corpo sapido	6,5	euro
Meigamma	Bianco Primo 16 - naturale nuragus/vermentino	Fruttato medio corpo sapido	7	euro

Rossi

Luretta	Gutturnio superiore 14	Fruttato Medio Corpo	6,5	euro
La Ginestra	Chianti Riserva DOCG 16 naturale	Fruttato medio e strutturato	7	euro
Jorche	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2018	Fruttato strutturato	7	euro
Castello di Neive	Barbera d'Alba Santo Stefano 15	Secco medio/alto corpo	7	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

