




**CARTA DEI VINI**  
**#09, 2017**  
#disegnidigiannidamato



*nel 2012 la nostra cantina che era quella del Rigoletto,  
ha subito danni dal terremoto,  
.....tanti vini sono rimasti.*

**ORA**

*ho deciso di riproporli in carta  
al Caffè Arti e Mestieri.*

*Ci si potrà divertire,  
forse qualche bottiglia non sarà perfetta,  
Cercando si potrà trovare  
qualcosa di veramente interessante.*

Fulvia



# Metodo Classico Italiano

## **Emilia Romagna**

	<i>Bonluigi</i>	Brut Millesimato Maria Beatrice D'Este	2012	€ 38,00
(M)	<i>Casali</i>	Cabesina Brut Spergola	2006	€ 35,00
(M)	<i>Chiarli</i>	Quintopasso Brut	S.A.	€ 40,00
	<i>Lini910</i>	Metodo Classico Rosso	2005	€ 30,00
	<i>Medici</i>	Unique Rosé Brut	S.A.	€ 33,00
(M)	<i>Venturini e Baldini</i>	Lambrusco Rosso Brut Rubino del Cerro	S.A.	€ 40,00

## **Alto Adige**

	<i>Lorenz Martini</i>	Comitissa Brut Riserva	2012	€ 38,00
--	-----------------------	------------------------	------	---------

## **Trento Doc**

<i>F.lli Lunelli Ferrari</i>	(M)	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2000	€210,00
	(M)	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2001	€230,00
	(M)	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	1997	€240,00
	(M)	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	1993	€250,00
		Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2005	€ 140,00
		Riserva Lunelli	2008	€ 50,00
		Perlé Bianco	2007	€ 50,00

# Metodo Classico Italiano

## **Franciacorta**

<i>Ca del Bosco</i>	RD	1996	€ 110,00
(M) <i>Monterossa</i>	Cabochon Brut	2009	€ 110,00
<i>Villa</i>	Brut	2012	€ 38,00
	Satén	2012	€ 38,00
<b>Sicilia</b>			
(M) <i>Tasca D'Almerita</i>	Brut	2003	€ 58,00

# Champagne

<i>Billecart-Salmon</i>	<b>Brut Blanc de Blancs</b>	1996	€ 180,00
	<b>Brut Cuvée Nicolas Francois</b>	1996	€ 180,00
	<b>Brut Cuvée Nicolas Francois B.B.</b>	1997	€ 180,00
<i>Bollinger</i>	<b>Special Cuvée</b>	S.A.	€ 120,00
<i>Bouchard</i>	<b>Roses de Jeanne</b>	S.A.	€ 140,00
	<b>Inflorescence</b>	S.A.	€ 115,00
<i>David Léclapart</i>	<b>Blanc de Blancs extra-brut L'Artiste</b>	S.A.	€ 140,00
<i>De Souza</i>	<b>G.C. Brut Cuvée Duca di Mantova</b> <b>selezione "il Rigoletto"</b>	2002	€ 180,00
<i>Deutz</i>	<b>Brut Amour de Deutz</b>	1999	€ 160,00
<i>De Venoge</i>	<b>Brut Blanc de Blancs</b>	2000	€ 125,00
	<b>Brut Blanc de Blancs</b>	1996	€ 125,00
	<b>Brut Grand Vin des Princes</b>	1993	€ 185,00
	<b>Louis XV Brut</b>	1995	€ 190,00
<i>Doquet Jeanmarie</i>	<b>Brut Coeur du Terroir</b>	2000	€ 90,00
	<b>Brut Coeur du Terroir</b>	1996	€ 90,00
	<b>Brut Coeur du Terroir</b>	1988	€ 120,00
<i>Duval-Leroy</i>	<b>Blanc de Chardonnay</b>	1998	€ 90,00
	<b>Fleur de Champagne Brut</b>	1996	€ 110,00

# Champagne

<i>Henri Giraud</i>	<b>G. Cru</b> Fut del Chene <b>Brut</b>	<b>1998</b>	<b>€ 160,00</b>
<i>Jacquart</i>	<b>Brut</b> Cuvée Katarina	<b>S.A.</b>	<b>€ 130,00</b>
<i>Jacques Selosse</i>	<b>Grand Cru Extra Brut</b> Lieux-Dits	<b>S.A.</b>	<b>€ 200,00</b>
<i>Jacquesson &amp; Fils</i>	Avize <b>Grand Cru Brut</b>	<b>1995</b>	<b>€ 200,00</b>
<b>(M)</b>	Avize <b>Grand Cru Brut</b>	<b>1995</b>	<b>€ 300,00</b>
<i>Krug</i>	<b>krug</b>	<b>1988</b>	<b>€ 400,00</b>
	<b>krug Rosé</b>	<b>S.A.</b>	<b>€ 425,00</b>
<i>Laurent-Perrier</i>	<b>Brut</b> Grand Siecle	<b>S.A.</b>	<b>€ 200,00</b>
<i>Louis Roeder</i>	<b>Brut</b> Cristal	<b>2004</b>	<b>€ 300,00</b>
<b>(M)</b>	<b>Brut</b> Cristal	<b>2000</b>	<b>€ 600,00</b>
	<b>Blanc de Blancs</b>	<b>1988</b>	<b>€ 160,00</b>
<i>Michel Fallon "Ozanne"</i>	<b>Brut Blanc de Blancs Grand Cru</b>	<b>S.A.</b>	<b>€ 150,00</b>
<i>Moet Chandon</i>	<b>Ice Impérial</b>	<b>S.A.</b>	<b>€ 80,00</b>
<b>(M)</b>	<b>Réserve Impériale</b>	<b>S.A.</b>	<b>€ 120,00</b>
<i>Monmarthe</i>	<b>Extra Brut 1er Cru</b> Coup de Coeur	<b>S.A.</b>	<b>€ 120,00</b>

# Champagne

<i>Montaudon</i>	<b>Brut Millésime</b>	2002	€ 100,00
	<b>Brut Classe M</b>	S.A.	€ 130,00
<i>Nicolas Feuillatte</i>	<b>Brut Rosé Cuvée Palmes d'Or</b>	2002	€ 210,00
	<b>Brut Cuvée Palmes d'Or</b>	1996	€ 180,00
<i>Pascal Doquet</i>	<b>Grand Cru Brut</b>	S.A.	€ 100,00
<i>Perrier-Jouet</i>	<b>Grand Cru Brut</b>	S.A.	€ 100,00
<b>(M)</b> <i>Pierre Gimmonet</i>	<b>Brut Collection</b>	1999	€ 200,00
<i>Roger Brun</i>	<b>Grand Cru Extra Brut</b>	1996	€ 150,00
<i>Roland Champion</i>	<b>Blanc de Blancs G. C. Spécial Club</b>	1989	€ 115,00
<i>Ruinart</i>	<b>Dom Ruinart Rosé</b>	1990	€ 290,00
	<b>Dom Ruinart Brut Blanc de Blanc</b>	1996	€ 230,00
	<b>Brut</b>	S.A.	€ 230,00
<i>Taittinger</i>	<b>Comtes Blanc de Blanc</b>	1998	€ 190,00
	<b>Comtes Rosé</b>	2004	€ 190,00
<i>Veuve Cliquot Ponsardin</i>	<b>La Grande Dame</b>	1996	€ 220,00

# Vini Bianchi Italiani

## **Emilia Romagna**

<i>Cantina sul Tiepido</i>	<b>Tisbrino</b> (vivace)	2012	€ 25,00
<i>Drei Donà</i>	<b>Il Tornese</b> (chardonnay, riesling)	2015	€ 30,00
<i>La Tosa</i>	<b>Sauvignon</b>	2015	€ 25,00
<i>Monte delle Vigne</i>	<b>Malvasia Callas</b>	2014	€ 25,00
<i>Tre Monti</i>	<b>Albana Secco Vigna Rocca</b>	2015	€ 25,00

## **Piemonte**

<i>Bertelli</i>	<b>St. Marsan</b> (roussanne, marsanne)	2003	€ 80,00
	<b>Sauvignon I Fossaretti</b>	2003	€ 80,00
<i>Martinetti</i>	<b>Martin</b> (Timorasso)	2003	€ 50,00

## **Valle D'Aosta**

<i>Cave Mont Blanc</i>	<b>Blanc de Morgex et de La Salle</b>	2016	€ 27,00
------------------------	---------------------------------------	------	---------

## **Liguria**

<i>Santa Caterina</i>	<b>Giuncarò</b> (tocai, sauvignon)	2015	€ 30,00
-----------------------	------------------------------------	------	---------



# Vini Bianchi Italiani

## **Trentino Alto Adige**

<i>Balter</i>	Sauvignon	2015	€ 30,00
<i>Elena Walch</i>	Gewurztraminer	2016	€ 30,00
	Pinot Bianco	2016	€ 30,00
<i>Cantina Tramin</i>	Gewurztraminer Nussbaumer	2015	€ 38,00
	Sauvignon	2016	€ 30,00
	Epokale (Gewurztraminer) spatlese	2009	€
	Stoan (chardonnay, sauvignon, traminer, pinot bianco)	2015	€ 30,00
<i>Pojer &amp; Sandri</i>	Zero Infinito (Vivace)	2012	€ 35,00
<i>Terlano</i>	Chardonnay	1999	€ 90,00

## **Friuli Venezia Giulia**

<i>Collavini</i>	Ribolla Gialla	2014	€ 30,00
------------------	----------------	------	---------

## **Veneto**

<i>Anselmi</i>	Bianco San Vincenzo	2016	€ 25,00
----------------	---------------------	------	---------

# Vini Bianchi Italiani

## **Lazio**

*Casale del Giglio* Petit Manseng 2015 € 28,00

## **Campania**

*Di Prisco* Irpinia Fiano Rotole 2014 € 30,00

*Di Prisco* Greco di Tufo Pietra rosa 2013 € 30,00

## **Sardegna**

## **Sicilia**

*Marco De Bartoli* Sole e Vento (zibibbo e grillo) 2016 € 35,00

*Occhipinti* SP68 (albanello, e moscato d'Alessandria) 2015 € 35,00

# Vini Bianchi Esteri

## **Francia**

### **Alsazia**

<i>Domaine Ostertag</i>	<b>Pinot Gris</b> Muenchberg		<b>1996</b>	<b>€ 90,00</b>
<i>Zind Humbrecht</i>	<b>Pinot Gris V.T.</b> Clos Jesbal		<b>2000</b>	<b>€ 150,00</b>
	<b>Pinot Gris V.T.</b> Clos Jesbal 0,375		<b>2002</b>	<b>€ 70,00</b>
	<b>Pinot Gris</b> Rotenberg <b>Vielles Vignes</b>		<b>1999</b>	<b>€ 70,00</b>
	<b>Gewurztraminer V.T.</b> Goldert 0,375		<b>2002</b>	<b>€ 80,00</b>

### **“Selection de Grain Nobles”**

<i>Domaine Ostertag</i>	<b>Pinot Gris</b>	0,375	<b>1994</b>	<b>€ 85,00</b>
<i>Josmeyer</i>	<b>Gewurztraminer</b>		<b>1995</b>	<b>€ 85,00</b>
<i>Pierre Frick</i>	<b>Tokay-Pinot Gris</b>	0,375	<b>1998</b>	<b>€ 70,00</b>
<i>Zind Humbrecht</i>	<b>Pinot Gris</b> Clos Jesbal	0,375	<b>1999</b>	<b>€ 90,00</b>
	<b>Pinot Gris</b> Clos St. Urbain		<b>1998</b>	<b>€ 250,00</b>
	<b>Riesling</b> Clos St. Urbain		<b>1998</b>	<b>€ 250,00</b>
<i>Schlumberger</i>	<b>Gewurztraminer V.T.</b> Cuvée Anne		<b>1998</b>	<b>€ 250,00</b>

# Vini Bianchi Esteri

## Bourgogne

<i>Dominique Laurent</i>	Corton Charlemagne	2006	€ 170,00
	Meursault 1er Cru Poruzots	2006	€ 120,00
	Meursault 1er Cru Poruzots	2008	€ 120,00
<i>Louis Jadot</i>	Chevalier-Montrachet Grand Cru	1997	€ 410,00
	Pernard-Vergelesses	1997	€ 110,00
<i>Olivier Leflaive</i>	Montrachet Grand Cru	2003	€ 550,00
	Corton -Charlemagne Grand Cru	2006	€ 170,00
	Mersault	2004	€ 100,00

## Loire

<i>Jacques Sallé</i>	Silice de Quincy	2002	€ 70,00
<i>Alphonse Mellot</i>	Sancerre Edmond	2001	€ 100,00

## Vallée du Rhone

<i>Y. Cuilleron</i>	Condrieu Les Chaillets	1998	€ 80,00
<i>Tardieu-Laurent</i>	Chateauneuf-du-Pape	2006	€ 75,00

# Vini Bianchi Esteri

## **Jura**

<i>Domaine Berthet-Bondet</i>	Chateau-Chalon	1998	€ 80,00
-------------------------------	----------------	------	---------

## **Provence**

<i>Domaine Milan</i>	Coteau D'Aix-en-Provence	2000	€ 50,00
----------------------	--------------------------	------	---------

<i>Domaine La Bégude</i>	Bandol	2013	€ 60,00
--------------------------	--------	------	---------

## **Sud Africa**

<i>Fleur du Cap</i>	Chenin Blanc	2015	€ 35,00
---------------------	--------------	------	---------

<i>Sir Lambert</i>	Sauvignon Blanc	2016	€ 30,00
--------------------	-----------------	------	---------

# Vini Bianchi Esteri

## **Germania**

<b>Trocken</b>	<i>A. Christmann</i>	<b>Riesling</b> Koenigsbacher Olberg	2015	E. 50,00
		<b>Riesling</b> Meerspinne	2015	E. 90,00
	<i>Clemens Busch</i>	<b>Riesling</b>	2015	E. 30,00
		<b>Riesling</b> (alter) native	2015	E. 40,00
		<b>Riesling</b> Nonnengarten fass 29	2015	E. 48,00
	<i>Cluesserath</i>	<b>Riesling</b> Vom Schiefer	2015	E. 30,00
	<i>Peter Jakob Kuehn</i>	<b>Riesling</b>	2016	E. 35,00
<b>Spatlese</b>	<i>Dr. Lippold</i>	<b>Riesling</b> Urziger Wuertzgarten	2013	E. 40,00
	<i>Forstmeister Geltz Zilliken</i>	<b>Riesling</b> Bockstein	2003	E. 80,00
<b>Kabinett</b>	<i>Dr. Lippold</i>	<b>Riesling</b> Urziger Wuertzgarten	2012	E. 35,00
	<i>Weingut Ott</i>	<b>Gruener Veltliner</b> Fass 4	2016	E. 30,00

# Lambrusco

## **Reggio Emilia**

<i>Albinea Canali</i>	Lambrusco Ottocento Rosa	€ 20,00
<i>Cinque Campi</i>	Lambrusco dell'Emilia	€ 20,00
<i>Medici</i>	Concerto	€ 20,00
<i>Lombardini</i>	Lambrusco il Signor Campanone	€ 20,00
<i>Lusvardi</i>	Lambrusco dell'Emilia Rosé	€ 20,00
<i>Venturini Baldini</i>	Lambrusco Marchese Manodori	€ 20,00

## **Parma**

<i>Monte delle Vigne</i>	Lambrusco Colli di Parma	€ 20,00
--------------------------	--------------------------	---------

## **Modena**

<i>Cantina di Sorbara</i>	Lambrusco Salamino di Santa Croce	€ 20,00
<i>Cleto Chiarli</i>	Lambrusco del Fondatore	€ 18,00

# Vini Rossi Italiani

## **Emilia Romagna**

<i>Bonluigi</i>	<b>Apice Rosso</b> (malbo)	2011	€ 38,00
	<b>Sponda Malbotto</b> (malbo)	2013	€ 24,00
<i>Fattoria Zerbina</i>	<b>Sangiovese Sup. "Ceregio"</b>	2015	€ 28,00
<i>Monte delle Vigne</i>	<b>Nabucco</b> (barbera merlot)	2012	€ 30,00
<i>Poggio Pollino</i>	<b>Rubicone Rosso</b> Ikona	2014	€ 28,00
	<b>Sangiovese Riserva</b> Campo rosso	2011	€ 33,00
<i>San Patrignano</i>	<b>Rubicone Rosso</b> Aulente	2014	€ 30,00

## **Lombardia**

<i>Gatti</i>	<b>Sebino Rosso</b> (cabernet sauvignon)	1995	€ 30,00
<i>Bellavista</i>	<b>Solesine</b> (cabernet sauvignon, merlot)	2003	€ 60,00
	<b>Zuane</b> (merlot)	2000	€ 60,00
	<b>Zuane</b> (merlot)	1999	€ 60,00
	<b>Zuane</b> (merlot)	1997	€ 60,00
<i>Ca del Bosco</i>	<b>Pinero</b>	1992	€ 70,00



# Vini Rossi Italiani

## **Piemonte**

<i>Barale</i>	<b>Barolo</b>	1978	€ 300,00
<i>Cappellano</i>	<b>Barolo</b>	1992	€ 200,00
<i>Carema</i>	<b>Carema</b> (Nebbiolo)	1989	€ 130,00
<i>Coppo</i>	<b>Barbera D'Asti</b> "Riserva della Famiglia"	1998	€ 100,00
	<b>Barbera D'Asti</b> "Riserva della Famiglia"	1999	€ 100,00
<i>Giuseppe Rinaldi</i>	<b>Barolo</b>	2001	€ 200,00
<i>La Spinetta</i>	<b>Barbera D'Asti</b> Ca di Pian	1997	€ 85,00
<i>Michele Chiarlo</i>	<b>Barolo</b> Cerequio	1998	€ 90,00
<i>Parusso</i>	<b>Langhe</b> Bricco Rovella	2000	€ 80,00
<i>Podere Luigi Einaudi</i>	<b>Barolo nei</b> Cannubi	1997	€ 100,00
<i>Podere Rocche dei Manzoni</i>	<b>Barolo</b> Vigna Madonna Assunta	1999	€ 100,00
	<b>Bricco Manzoni</b> (nebbiolo barbera)	1993	€ 70,00
	<b>Pinonero</b> Valentino	1994	€ 70,00
<i>Produttori del Barbaresco</i>	<b>Barbaresco</b>	1968	€ 200,00
	<b>Barbaresco</b>	1989	€ 120,00
<i>Tenute Sella</i>	<b>Bramaterra</b> (nebbiolo, croatina)	2011	€ 30,00
<i>Villa Giada</i>	<b>Primovolo</b> (barbera merlot sangiovese)	1999	€ 50,00

# Vini Rossi Italiani

## **Friuli Venezia Giulia**

<i>Borgo del Tiglio</i>	<b>Rosso della Centa</b> (merlot cabernet)	1993	€ 115,00
<i>Marco Felluga</i>	<b>Cabernet Franc</b>	2014	€ 30,00
	<b>Merlot</b>	2012	€ 30,00
<i>Miani</i>	<b>Merlot Buri</b>	2004	€ 150,00
<i>Zonin</i>	<b>Berengario</b> (cabernet merlot)	1995	€ 28,00

## **Veneto**

<i>Inama</i>	<b>Oracolo</b> (cabernet)	2000	€ 70,00
<i>Maculan</i>	<b>Fratta</b> (cabernet merlot)	1998	€ 70,00
<i>Romano Dal Forno</i>	<b>Amarone della Valpolicella Classico</b>	2000	€ 320,00
<i>Serafini &amp; Vidotto</i>	<b>Rosso dell'Abazia</b> (cabernet merlot)	2001	€ 60,00
	<b>Rosso dell'Abazia</b> (cabernet merlot)	2003	€ 60,00
	<b>Rosso dell'Abazia</b> (cabernet merlot)	2004	€ 60,00

## **Alto Adige**

<i>Elena Walch</i>	<b>Pinot Nero</b> Ludwig	2014	€ 30,00
<i>Tramin</i>	<b>Pinot Nero</b> Maglen	2014	€ 35,00

# Vini Rossi Italiani

## **Toscana**

<i>Avignonesi</i>	<b>Merlot</b> Desiderio	1998	€ 70,00
	<b>Cabernet</b> Grifi	1996	€ 70,00
<i>Biondi e Santi</i>	<b>Brunello di Montalcino</b>	1988	€ 800,00
<i>Capannelle</i>	<b>Solare</b> (sangiovese malvasia nera)	1998	€ 120,00
<i>Casanova di Neri</i>	<b>Brunello di Montalcino</b> Cerretalto	1997	€ 140,00
<i>Castello di Rampolla</i>	<b>D'Alceo</b> (cabernet sauvignon, petitt verdot)	2000	€ 150,00
<i>Fattoria di Petrolo</i>	<b>Torrione</b> (cabernet sauvignon, merlot)	1993	€ 40,00
<i>Fossi</i>	<b>Sassoforte</b> (cabernet sauvignon)	1998	€ 70,00
<i>Le Macchiole</i>	<b>Scrio</b> (syrah)	2004	€ 120,00
<i>Lisini</i>	<b>Brunello di Montalcino</b>	1995	€ 120,00
<i>Marchesi Antinori</i>	<b>Solaia</b>	1996	€ 300,00
	<b>Guado al Tasso</b>	1999	€ 120,00
	<b>Tignanello</b>	1999	€ 130,00
	<b>Col Solare</b> (cabernet merlot)	1996	€ 80,00
	<b>Col Solare</b> (cabernet merlot)	1997	€ 80,00

# Vini Rossi Italiani

## **Toscana**

<i>Marchesi dè Frescobaldi</i>	<b>Chianti Rufina</b> Montesodi	<b>1997</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Martini di Cigala</i>	<b>Chianti Classico</b> San Giusto a Rentennano	<b>1994</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Podere il Palazzino</i>	<b>Grosso Sanese</b>	<b>1988</b>	<b>€ 155,00</b>
<i>Poliziano</i>	<b>Elegia</b> (sangiovese)	<b>1993</b>	<b>€ 100,00</b>
	<b>Le Stanze</b> (cabernet, sangiovese, merlot)	<b>1993</b>	<b>€ 80,00</b>
	<b>Asinone Nobile</b> di Montepulciano	<b>1997</b>	<b>€ 70,00</b>
<i>Ruffino</i>	<b>Nero del Tondo</b> (pinot nero)	<b>1996</b>	<b>€ 40,00</b>
<i>San Fabiano Calcinaia</i>	<b>Cerviolo</b> (cabernet merlot sangiovese)	<b>2004</b>	<b>€ 70,00</b>
<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<b>Masseto</b>	<b>2000</b>	<b>€ 400,00</b>
	<b>Ornellaia</b>	<b>2001</b>	<b>€ 200,00</b>
	<b>Ornellaia</b>	<b>1993</b>	<b>€ 250,00</b>
<i>Vistarenni</i>	<b>Codirosso</b>	<b>1986</b>	<b>€ 30,00</b>

# Vini Rossi Italiani

## **Umbria**

<i>Lamborghini</i>	<b>Campoleone</b> (sangiovese, merlot)	2003	€ 70,00
<i>Scambia</i>	<b>Pinot Nero</b>	1985	€ 200,00
<i>Scambia</i>	<b>Poggio Barile</b> (sangiovese)	1985	€ 200,00
<i>Tenute Lunelli</i>	<b>Ziggurat</b> (montefalco rosso)	2013	€ 30,00

## **Campania**

<i>Di Prisco</i>	<b>Taurasi</b> (aglianico)	2005	€ 50,00
<i>Feudi di San Gregorio</i>	<b>Patrimo</b> (merlot)	2002	€ 90,00
	<b>Patrimo</b> (merlot)	1999	€ 100,00
	<b>Serpico</b> (aglianico)	1999	€ 90,00
<i>Mastroberardino</i>	<b>Taurasi “Radici”</b> (aglianico)	1991	€ 80,00
	<b>Taurasi “I30”</b> (aglianico)	1999	€ 70,00
<i>Villa Matilde</i>	<b>Camarato</b> (aglianico, piedirosso)	1992	€ 30,00

## **Marche**

<i>Umani Ronchi</i>	<b>Pelago</b> (cabernet, merlot, montepulciano)	1992	€ 70,00
<i>Villa Bucci</i>	<b>Rosso Piceno</b>	1997	€ 40,00

# Vini Rossi Italiani

## **Puglia**

<i>Accademia dei Racemi</i>	<b>Dunico</b> (primitivo)	1998	€ 35,00
<i>Antonio Ferrari</i>	<b>Il Barone 54</b> (primitivo)	1992	€ 250,00
<i>Antonio Ferrari</i>	<b>La Canestra</b> (primitivo)	1978	€ 180,00
<i>Felline</i>	<b>Quadratura del Cerchio</b> (primitivo,sangiovese)	1992	€ 70,00

## **Calabria**

<i>Librandi</i>	<b>Gravello</b> (gaglioppo cabernet)	1998	€ 60,00
-----------------	--------------------------------------	------	---------

## **Sardegna**

<i>Giovanni Cherchi</i>	<b>Luzzana</b> (cagnunari cannonau)	1994	€ 40,00
<i>Sella &amp; Mosca</i>	<b>Marchesi di Villamarina</b> (cabernet)	1989	€ 40,00

# Vini Rossi Esteri

## **Francia**

### **Bourgogne**

<i>Dominique Laurent</i>	<b>Bonnes-Mares Grand Cru</b>	2004	€ 430,00
	<b>Clos de la Roche Grand Cru</b>	2004	€ 150,00
<i>Domaine des Comtes Lafon</i>	<b>Volnay Santenots du Milieu 1er Cru</b>	2003	€ 190,00
<i>Domaine Leroy</i>	<b>Nuit St. Georges Porets 1er Cru</b>	1957	€ 1160,00
<i>Joseph Faiveley</i>	<b>Vosne-Romanée</b>	2005	€ 100,00
	<b>Clos de Vougeot Grand Cru</b>	2000	€ 130,00
	<b>Corton Rouge Clos de Cortons</b>	2005	€ 180,00
	<b>Corton Rouge Clos de Cortons</b>	1998	€ 180,00
	<b>Gevrey Chambertin</b>		
	<b>Clos des Issart 1er Cru</b>	2003	€ 100,00
<i>Olivier Leflaive</i>	<b>Pommard 1er Cru Charmots</b>	2002	€ 100,00
<i>Pierre Ponnelle</i>	<b>Volnay Hospices de Beaume</b>	2003	€ 140,00
<i>Pierre Matrot</i>	<b>Volnay-Santenots 1er Cru</b>	1999	€ 120,00
<i>Regnard</i>	<b>Pommard</b>	2000	€ 90,00

# Vini Rossi Esteri

## Cotes du Rhone

<i>Chateau de La Nerthe</i>	<b>Châteauneuf-du-Pape</b>	<b>1991</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Delas</i>	<b>Hermitage</b> Marquise de la Tourette	<b>2000</b>	<b>€ 90,00</b>
	<b>Côte-Rotie</b> Seigneur de Maugiron	<b>2004</b>	<b>€ 95,00</b>
	<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Haut Pierre	<b>2000</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	<b>Hermitage</b> La Chappelle	<b>1999</b>	<b>€ 190,00</b>



# Vini Rossi Esteri

## Bordeaux

<i>Château Hosanna</i>	<b>Pomerol</b>	<b>2003</b>	<b>€ 290,00</b>
<i>Château Petit Village</i>	<b>Pomerol</b>	<b>2000</b>	<b>€ 220,00</b>
<i>Château Certan de May</i>	<b>Pomerol</b>	<b>1995</b>	<b>€ 230,00</b>
<i>Château De Pez</i>	<b>Saint-Estèphe</b>	<b>2004</b>	<b>€ 240,00</b>
<i>Château Côtes de Chassagne</i>	<b>Bordeaux Supérieur</b>	<b>2000</b>	<b>€ 70,00</b>
<i>Château Poujeaux</i>	<b>Moulis en Médoc</b>	<b>1999</b>	<b>€ 105,00</b>
<i>Château le Puy</i>	<b>Bordeaux-Cotes de Francs Grand Vin</b>	<b>2000</b>	<b>€ 100,00</b>
<i>Château Liversan</i>	<b>Haut-Médoc</b>	<b>1986</b>	<b>€ 60,00</b>
<i>Le Pauillac de Pichon Longueville</i>	<b>Pauillac</b>	<b>2004</b>	<b>€ 90,00</b>

# Vini Rossi Esteri

## **Spagna**

<i>Abadia Retuerta</i>	Abadia Retuerta	1996	€ 40,00
	Cuvée el Palomar	1996	€ 40,00
<i>Bodegas Mauro</i>	Terreus Pago de Cueva Baja	1999	€ 150,00
<i>Mas Estela</i>	Vinya Selva de Mar	2000	€ 60,00
<i>Palacios</i>	Petalos del Bierzo	2005	€ 55,0
<i>Champalimaud</i>	Quinta do Côtto Douro Tinto	1996	€ 45,00

## **California**

<i>Silver Oak</i>	Cabernet Sauvignon	2001	€ 130,00
<i>Chateau Montelena</i>	Zinfandel	2004	€ 55,00

## **Nuova Zelanda**

<i>Providence Vineyard</i>	Providence Matakana (merlot, malbec)	1998	€ 200,00
----------------------------	--------------------------------------	------	----------

## **Libano**

<i>Gasto Hochar</i>	Chateau Musar	1993	€ 100,00
---------------------	---------------	------	----------

## **Sudafrica**

<i>kanonkop</i>	Pinotage (pinot nero, grenache)	2014	€ 48,00
-----------------	---------------------------------	------	---------

## i Grandi Formati Vini Bianchi

	<i>Anselmet</i>	<b>Chardonnay</b>	<i>Valle D'Aosta</i>	2010	€ 100,00
	<i>Marco Felluga</i>	<b>Collio Bianco</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2015	€ 100,00
	<i>Jermann</i>	<b>Capo Martino</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2001	€ 180,00
<b>(B I)</b>	<i>Jermann</i>	<b>Vintage Tunina</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	1997	€ 350,00
	<i>Bellavista</i>	<b>Cuvée dell'Annunciata</b>	<i>Lombardia</i>	2003	€ 150,00
	<i>Ca del Bosco</i>	<b>Chardonnay</b>	<i>Lombardia</i>	2001	€ 150,00
<b>(B I)</b>	<i>Castello della Sala</i>	<b>Cervaro</b>	<i>Umbria</i>	1998	€ 290,00
<b>(B I)</b>	<i>Castello della Sala</i>	<b>Cervaro</b>	<i>Umbria</i>	2005	€ 280,00
	<i>Michele Satta</i>	<b>Viognier Semetipsum</b>	<i>Toscana</i>	2011	€ 150,00
	<i>Capichera</i>	<b>Vermentino VT</b>	<i>Sardegna</i>	2011	€ 80,00
	<i>Tasca D'Almerita</i>	<b>Chardonnay</b>	<i>Sicilia</i>	2006	€ 95,00
<b>(B I)</b>	<i>De Ladoucette</i>	<b>Pouilly-Fumé</b>	<i>Francia</i>	2011	€ 250,00

## i Grandi Formati Vini Rossi

<i>Monte delle Vigne</i>	<b>Nabucco</b>	<i>Emilia Romagna</i>	2012	€ 60,00
<i>Bellavista</i>	<b>Solesine</b>	<i>Lombardia</i>	2003	€ 90,00
<i>Ca di Frara</i>	<b>Frater</b>	<i>Lombardia</i>	1997	€ 70,00
<i>Ca di Frara</i>	<b>Frater</b>	<i>Lombardia</i>	1999	€ 70,00
<i>Ca di Frara</i>	<b>Frater</b>	<i>Lombardia</i>	2000	€ 70,00
<i>Cantrina</i>	<b>Groppello</b>	<i>Lombardia</i>	2009	€ 50,00
<b>(B It)</b> <i>Anselmi</i>	<b>Realda Cabernet</b>	<i>Veneto</i>	1999	€ 200,00
<i>Anselmi</i>	<b>Realda Cabernet</b>	<i>Veneto</i>	1999	€ 150,00
<i>Maculan</i>	<b>Fratta</b>	<i>Veneto</i>	1998	€ 200,00
<i>Masi</i>	<b>Brolo di Campofiorn</b>	<i>Veneto</i>	1997	€ 125,00
<i>Felluga</i>	<b>Sossò</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2007	€ 100,00
<i>Ronchi di Manzano</i>	<b>Rosso di Rosazzo</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	1999	€ 80,00
<i>Villa Russiz</i>	<b>Merlot Graf de la Tour</b>	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2009	€ 100,00
<i>Braida</i>	<b>Bricco della Bigotta</b>	<i>Piemonte</i>	1987	€ 250,00
<i>Clerico</i>	<b>Barolo</b>	<i>Piemonte</i>	2001	€ 170,00
<i>Coppo</i>	<b>Pomorosso Barbera</b>	<i>Piemonte</i>	2000	€ 150,00
<b>(B It)</b> <i>Gaja</i>	<b>Barbaresco</b>	<i>Piemonte</i>	1997	€ 800,00
<i>Gillardì</i>	<b>Dolcetto Dogliani</b>	<i>Piemonte</i>	2001	€ 70,00
<i>Parusso</i>	<b>Barolo Bussia</b>	<i>Piemonte</i>	1998	€ 200,00
<i>Produttori del Barbaresco</i>	<b>Barbaresco</b>	<i>Piemonte</i>	1989	€ 250,00
<b>B It</b> <i>Produttori del Barbaresco</i>	<b>Barbaresco</b>	<i>Piemonte</i>	1989	€ 580,00

## i Grandi Formati Vini Rossi

<i>Baracchi</i>	<b>Ardito</b>	<i>Toscana</i>	2003	€ 120,00
<i>Baracchi</i>	<b>Ardito</b>	<i>Toscana</i>	2005	€ 120,00
<i>Baracchi</i>	<b>Smeriglio</b>	<i>Toscana</i>	2004	€ 100,00
<i>Marchese Antinori</i>	<b>Chianti Riserva</b>	<i>Toscana</i>	1998	€ 100,00
<i>Marchese Antinori</i>	<b>Seicentenario</b>	<i>Toscana</i>		€
<b>(B It)</b> <i>Marchese Antinori</i>	<b>Tignanello</b>	<i>Toscana</i>	1996	€ 700,00
<i>Petra</i>	<b>Petra Rosso</b>	<i>Toscana</i>	2003	€ 130,00
<i>Ruffino</i>	<b>Cabreo Predicato di Biturica</b>	<i>Toscana</i>	1986	€ 200,00
<i>Ruffino</i>	<b>Cabreo il Borgo</b>	<i>Toscana</i>	1996	€ 150,00
<i>Ruffino</i>	<b>Chianti Classico Ris. Ducale</b>	<i>Toscana</i>	2000	€ 130,00
<i>Ruffino</i>	<b>Modus</b>	<i>Toscana</i>	1998	€ 150,00
<b>(B It)</b> <i>Ruffino</i>	<b>Modus</b>	<i>Toscana</i>	1999	€ 200,00
<i>Ruffino</i>	<b>Romitorio</b>	<i>Toscana</i>	1999	€ 200,00
<i>Testa Matta</i>	<b>Soffocone</b>	<i>Toscana</i>	2006	€ 150,00
<i>Viganò e Orsini</i>	<b>Le Cinciole</b>	<i>Toscana</i>	1992	€ 100,00
<i>Marina Cevtic</i>	<b>Villa Gemma</b>	<i>Abruzzo</i>	1999	€ 150,00
<b>(B It)</b> <i>Feudi di San Gregorio</i>	<b>Serpico</b>	<i>Campania</i>	1999	€ 270,00
<b>(B It)</b> <i>Tasca D'Almerita</i>	<b>Rosso del Conte</b>	<i>Sicilia</i>	2000	€ 150,00
<i>Valle dell'Acate</i>	<b>Il Moro Nero d'Avola</b>	<i>Sicilia</i>	2000	€ 75,00

# Vini da Dessert

<i>Vignaboni</i>	<b>La Pinona</b> (malbo) <i>Emilia Romagna</i>	375 ml.	2015 € 25,00
	<b>Meraviglia</b> Rosso Amarenato	375 ml.	2015 € 25,00
<i>Luigi Einaudi</i>	<b>Barolo Chinato</b>	<i>Piemonte</i>	€ 50,00
<i>Mongioia</i>	<b>Moscato D'Asti</b>	<i>Piemonte</i>	€ 40,00
<i>Giovanni Allegrini</i>	<b>Recioto della Valpolicella</b>	<i>Veneto</i> 375 ml.	1993 € 70,00
<i>La Bianca</i>	<b>Gambellara recioto</b>	<i>Veneto</i> 500 ml.	1992 € 42,00
<i>Maculan</i>	<b>Acini Nobili</b>	<i>Veneto</i> 375 ml.	1998 € 60,00
<i>Masi</i>	<b>Recioto della Valpolicella</b>	<i>Veneto</i>	2003 € 80,00
<i>Martini di Cigala</i>	<b>Vin Santo</b>	<i>Toscana</i> 500 ml.	1999 € 70,00
<i>Fossi</i>	<b>Brumaio VT</b>	<i>Toscana</i>	2007 € 35,00
<i>A.Caprai</i>	<b>Sagrantino di Montefalco</b>	<i>Umbria</i> 375 ml.	2000 € 55,00
<i>Gradassi</i>	<b>Sagrantino di Montefalco</b>	<i>Umbria</i> 375 ml.	1997 € 25,00
<i>Cooperativa Marsala</i>	<b>Ora da Re Selz. Veronelli</b>	<i>Sicilia</i>	1932 € 150,00
<i>Cooperativa Marsala</i>	<b>Ora da Re Selz. Veronelli</b>	<i>Sicilia</i>	1932 € 150,00
<i>Flussio</i>	<b>Malvasia di Bosa</b>	<i>Sardegna</i>	2005 € 30,00

# Vini da Dessert

<i>Chateau de Fesles</i>	<b>Bonnezeaux</b>	<i>Francia</i>	500 ml.	1998 € 90,00
<i>Berthet-Bondet</i>	<b>Vin de Paille</b>	<i>Francia</i>	375 ml.	2000 € 45,00
<i>Domaine de la Pinte</i>	<b>Vin de Paille</b>	<i>Francia</i>	375 ml.	2002 € 45,00
<i>Fontenaud</i>	<b>Pineau des Charentes Rosé</b>	<i>Francia</i>		€ 45,00
<i>Claude Thorin</i>	<b>Pineau des Charentes</b>	<i>Francia</i>		€ 45,00
<i>Pascal Clair</i>	<b>Pineau des Charentes</b>	<i>Francia</i>		€ 45,00
<i>Chateau d'Yquem</i>	<b>Sauternes</b>	<i>Francia</i>	375 ml.	1996 € 270,00
	<b>Sauternes</b>	<i>Francia</i>	375 ml.	2003 € 270,00
<i>Chateau Rieussec</i>	<b>Sauternes</b>	<i>Francia</i>		2003 € 110,00
<i>Emilio Hidalgo</i>	<b>Pedro Ximenez Santa Ana</b>	<i>Spagna</i>		1861
<i>Oremus</i>	<b>Tokaji Aszu 6 Puttonyos</b>	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1972 € 220,00
	<b>Tokaji Aszu 5 Puttonyos</b>	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1999 € 80,00
<i>Royal Tokaji</i>	<b>Tokaji Aszu 6 Puttonyos</b>	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1995 € 110,00
	<b>Tokaji Aszu 5 Puttonyos</b>	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1996 € 80,00
<i>Pillitteri</i>	<b>Icewine Vidal "Vivace"</b>	<i>Canada</i>	375 ml.	2003 € 80,00



**CAFFÈ ARTI E MESTIERI  
VIA EMILIA SAN PIETRO, 16  
42121 REGGIO EMILIA**

**+ 39 0522 432202  
+ 39 0522 432224**

**INFO@GIANNIDAMATO.IT  
WWW.GIANNIDAMATO.IT**