



CARTA DEI VINI

#disegnidigiannidamoto

*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

*** Vini mancanti dalla carta**

Metodo Classico Italiano

Emilia Romagna

<i>Cantina del Frignano</i>	Esterosa Rosé Pas Dosé	2008	€ 40,00
<i>Casali</i>	Cabesina (spergola) Brut	2012	€ 28,00
(M) <i>Cleto Chiarli</i>	Brut Blanc de Blancs	2015	€ 40,00
<i>Medici</i>	Rosé Brut Unique	S.A.	€ 30,00
	Carezza Brut	S.A.	€ 22,00
<i>Quarticello</i>	Fiordiligi Bruscnature	2015	€ 27,00

Trento Doc

<i>Abate Nero</i>	Brut	S.A.	€ 45,00
<i>Giulio Larcher</i>	Pas Dosé “Clou”	2014	€ 45,00
<i>F.lli Lunelli Ferrari</i>	Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	1997	€ 320,00
M “Collezione”			
<i>Maso Martis</i>	Brut	S.A.	€ 45,00

Piemonte

<i>Enrico Serafino</i>	Pas Dosé	2013	€ 60,00
------------------------	----------	------	---------

Metodo Classico Italiano

Franciacorta

<i>Barone Pizzini</i>	Brut Golf 1927	S.A.	€ 50.00
<i>Monterossa</i>	Rosé Brut Flamingo	S.A.	€ 55.00
* <i>Ca del Bosco</i>	Brut Vintage Collection	2015	€ 80,00
<i>Luca Bellani</i>	Pinot Nero Dosage Zero	S.A.	€ 45.00

Champagne

	<i>Bernard Bijotat</i>	Brut Origine	S.A.	€ 70,00
	<i>Billecart-Salmon</i>	Brut Réserve	S.A.	€ 110,00
	<i>Bollinger</i>	Brut	S.A.	€ 120,00
	<i>Cazals</i>	Cuvée Vive Grand Cru	S.A.	€ 120,00
	<i>De Souza</i>	G.C. Brut Cuvée Duca di Mantova		
		selezione “il Rigoletto”	2002	€ 180,00
	<i>De Venoge</i>	Brut Grand Vin des Princes	1993	€ 185,00
		Louis XV Brut	1995	€ 190,00
	<i>Jacques Selosse</i>	Grand Cru Extra Brut Lieux_Dits	S.A.	€ 350,00
		Liqueur “il était une fois...”		€ 400,00
(M)	<i>Louis Roeder</i>	Brut Cristal	2000	€ 600,00
		Brut Premier	S.A.	€ 120,00
	<i>Moët Chandon</i>	Dom Perignon vintage	2010	€ 270,00
	<i>Montaudon</i>	Brut Classe M	S.A.	€ 130,00
	<i>Nicolas Feuillatte</i>	Brut Rosé Cuvée Palmes d’Or	2002	€ 210,00
		Brut Cuvée Palmes d’Or	2002	€ 210,00
	<i>Pascal Cheminon</i>	Blanc de Blancs	S.A.	€ 130,00
	<i>Philbert</i>	Chardonnay Premier Cru	S.A.	€ 70,00
	<i>Pierson-Cuvelier</i>	Grand Cru	S.A.	€ 70,00
(M)	<i>Pierre Gimonnet</i>	Brut Vieilles Vignes de Chardonnay	1999	€ 300,00
	<i>Philipponat</i>	Brut	S.A.	€ 110,00
	<i>Ruinart</i>	Blanc de Blancs	S.A.	€ 130,00

Vini Bianchi Italiani

Emilia Romagna

Ancestrale	<i>Cantina del Frignano</i>	Tisbrino (chardonnay pinot nero)	2017	€ 30,00
	<i>La Tosa</i>	Sorriso di Cielo Malvasia	2018	€ 35,00
		Sauvignon	2018	€ 35,00
	<i>Luretta</i>	Malvasia Boccadirosa	2017	€ 35,00
Frizzante	<i>Medici</i>	Daphne (Malvasia)	S.A.	€ 20,00
	<i>Tenuta la Palazza</i>	Il Tornese Chardonnay Riesling	2017	€ 28,00
	<i>Tre Monti</i>	Albana in anfora Vitalba	2018	€ 35,00
		Albana Vigna Rocca	2019	€ 30,00
	<i>Quarticello</i>	Incia Spergola	2018	€ 30,00
	Frizzante	Malvasia Despina	2019	€ 30,00

Piemonte

	<i>Bertelli</i>	St. Marsan (roussane, marsanne)	2003	€ 80,00
--	-----------------	--	------	---------

Valle D'Aosta

	<i>Les Cretes</i>	Petit Arvine	2019	€ 35,00
--	-------------------	---------------------	------	---------

Vini Bianchi Italiani

Trentino Alto Adige

<i>Cantina Tramin</i>	Gewurztraminer Selida	2019	€ 30,00
	Chardonnay	2019	€ 28,00
	Epokale (Gewurztraminer) spatlese	2009	€ 1.500,00
	Epokale (Gewurztraminer) spatlese	2009	€ 200,00
<i>Cantina Valle Isarco</i>	Gewurztraminer	2019	€ 28,00
	Sylvaner	2019	€ 28,00
<i>Peter DiPoli</i>	Voglar (sauvignon)	2016	€ 40,00
<i>San Michele Appiano</i>	Pinot Bianco	2016	€ 30,00
	Gewurztraminer Sanct Valentin	2019	€ 45,00
<i>Wilhel Walch</i>	Muller Thurgau	2018	€ 30,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Bastianich</i>	Vespa Bianco (chardonnay)	2015	€ 48,00
<i>Dario Raccaro</i>	Friulano Rolat	2016	€ 45,00
<i>Lis Neris</i>	Gris (pinot grigio)	2016	€ 38,00
	Jurosa (chardonnay)	2016	€ 38,00
<i>Livon</i>	BraideAlte (chardonnay, sauvignon, picolit)	2014	€ 40,00
<i>Podversic Damijan</i>	Ribolla Gialla	2013	€ 55,00
<i>Tunella</i>	Rjgialla	2019	€ 30,00
<i>Venica</i>	Sauvignon	2018	€ 56,00
<i>Vie di Romans</i>	Malvasia Dis Cumieris	2018	€ 38,00

Vini Bianchi Italiani

. Liguria

<i>La Pietra del Focolare</i>	Vermentino Superiore Solarancio	2018	€ 40,00
<i>Santa Caterina</i>	Vermentino Liguria di Levante	2019	€ 35,00

Veneto

<i>Anselmi</i>	San Vincenzo	2018	€ 30,00
	Capitel Foscario	2005	€ 40,00
	* Capitel Croce	1998	€ 35,00
<i>Serafini e Vidotto</i>	Prosecco Extra Dry		€ 20,00

Toscana

* <i>CasteldelPiano</i>	PianPiano (durella, pinot grigio, chardonnay)	2015	€ 30,00
-------------------------	---	------	---------

Lazio

<i>Omina</i>	Viognier	2016	€ 30,00
	Chardonnay Ars Magna	2015	€ 40,00

Campania

* <i>Di Prisco</i>	Irpinia Fiano "Vigna Rotole"	2015	€ 30,00
--------------------	------------------------------	------	---------

Sicilia

<i>Occhipinti</i>	SP68 (albanello, e moscato d'Alessandria)	2015	€ 36,00
-------------------	---	------	---------

Vini Bianchi Esteri

FRANCIA Alsazia

0,375	<i>Zind Humbrecht</i>	Pinot Gris V.T. G.N. Clos Jesbal	1999	€	70,00
0,375		Pinot Gris V.T. G.N. S.aint Urbain	2002	€	70,00
0,375		Gewurztraminer V.T. Goldert	2002	€	80,00
0,375		Pinot Gris Clos Jesbal	1999	€	90,00
		Pinot Gris Rotenberg Vielle Vignes	1999	€	120,00
		Pinot Gris Clos St. Urbain	1998	€	250,00
		Riesling Clos St. Urbain G.N.	1998	€	250,00
0,375	<i>Domaine Ostertag</i>	Pinot Gris	1994	€	85,00
0,375	<i>Pierre Frick</i>	Tokay-Pinot Gris G.N.	1998	€	70,00
	<i>Schlumberger</i>	Gewurztraminer Les Princes Abbés	2016	€	35,00
		Gewurztraminer V.T. Cuvée Anne	1998	€	250,00
		Riesling Cuvée Ernst	1999	€	250,00

V.T. VENDAGE TARDIVE

G.N. GRAIN NOBLES

Vini Bianchi Esteri

Bourgogne

Louis Jadot **Chevalier-Montrachet Grand Cru** **1997** **€ 410,00**

Loire

Comte Lafond **Sancerre** **2018** **€ 40,00**

Didier Dagueneau **Pouilly-Fumé** **1994** **€ 200,00**

Thierry Germain **L'Insolite Saumur** **2019** **€ 45,00**

Vallé du Rhone

Y. Cuilleron *Condrieu "les Chaillets"* **1998** **€ 110,00**

Roussilon

Domaine Matassa **Matassa Cuvée Alexandria** **2019** **€ 50,00**

Vini Bianchi Esteri

Germania

Trocken	<i>A. Christmann</i>	Riesling Meerspinne	2015	E. 90,00
	<i>Cluesserath</i>	Riesling Vom Schiefer	2015	E. 35,00
Spatlese	<i>Forstmeister Geltz Zilliken</i>	Riesling Bockstein	2003	E. 80,00

Austria

	<i>Fuchs und Hase</i>	Pet Nat Rosé	2016	E. 30,00
--	-----------------------	---------------------	------	----------

Slovenia

	<i>Marko Fon</i>	Malvazija Istriana	2018	E. 50,00
		Vitoska	2018	E. 50,00
	<i>Slavcek</i>	Rebula (ribolla)	2001	E. 30,00
	<i>Branko & vasja Cotar</i>	Malvazija	1999	E. 30,00

Lambrusco

Reggio Emilia

<i>Casali</i>	Feudi del Boiardo	€ 20,00
	Pra di Bosso Vintage Edition	€ 20,00
<i>Lusvardi</i>	Lambrusco dell'Emilia Rosé	€ 20,00
	Lambrusco Senza Fondo	€ 20,00
<i>Medici</i>	Concerto Lambrusco Reggiano	€ 20,00

Modena

<i>Cantina di Soliera</i>	Lambrusco di Sorbara Il Trovador	€ 20,00
<i>Cavicchioli</i>	Vigna del Cristo Sorbara	€ 20,00
<i>Medici</i>	Phermento Ancestrale Rosé	€ 20,00
<i>Paltrinieri</i>	Lambrusco di Sorbara Leclisse	€ 22,00
<i>Podere Fiorini</i>	Lambrusco di Sorbara Vigna del Padre	€ 20,00

Vini Rossi Italiani

Emilia Romagna

<i>La Stoppa</i>	Macchiona (barbera bonarda)	2011	€ 35,00
	Trebbiolo (barbera e bonarda)	2017	€ 30,00
* <i>Le Rocche Malatestiane</i>	Sigismondo (sangiovese superiore)	2017	€ 35,00
<i>Luretta</i>	Carabas (barbera)	2005	€ 45,00
	L'Ala del Drago (gutturnio)	2016	€ 36,00
* <i>San Patrignano</i>	Aulente Rubicone rosso	2017	€ 25,00
<i>Terd'este</i>	Sponda Malbotto (malbo gentile)	2017	€ 25,00
	Apice Rosso (malbo gentile)	2012	€ 38,00

Vini Rossi Italiani

Piemonte

<i>Giorgio Carnevale</i>	Barolo	1992	€ 200,00
<i>Marchese di Grésy</i>	Barbaresco Martinenga	1993	€ 130,00
<i>Podere Luigi Einaudi</i>	Barolo nei Cannubi	1997	€ 120,00
<i>Produttori del Barbaresco</i>	Barbaresco	1968	€ 300,00
<i>Renato Ratti</i>	Barolo Rocche Marcenasco	1998	€ 180,00

Lombardia

<i>Bellavista</i>	Solesine (cabernet sauvignon, merlot)	2003	€ 60,00
-------------------	---------------------------------------	------	---------

Veneto

<i>Allegrini</i>	Amarone della Valpolicella Classico	2014	€ 110,00
<i>Romano Dal Forno</i>	Amarone della Valpolicella Classico	2000	€ 320,00

Alto Adige

<i>Cantina Tramin</i>	Pinot Nero	2018	€ 28,00
* <i>Cantina Merano</i>	Pinot Nero	2017	€ 30,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Le due Terre</i>	Sacrisassi Rosso	2016	€ 50,00
---------------------	------------------	------	---------

Vini Rossi Italiani

Toscana

<i>Biondi e Santi</i>	Brunello di Montalcino	1988	€ 800,00
	Brunello di Montalcino	1995	€ 400,00
<i>Capannelle</i>	Solare (sangiovese malvasia nera)	1998	€ 130,00
<i>CasteldelPiano</i>	Sasso Mano (cannaiolo, uva merla)	2014	€ 35,00
<i>Castello di Rampolla</i>	D'Alceo (cabernet sauvignon, petitt verdot)	2000	€ 170,00
<i>Giorgio Pinchiorri</i>	Canperlaia	1997	€ 100,00
<i>Lisini</i>	Brunello di Montalcino	1995	€ 140,00
<i>Marchesi Antinori</i>	Solaia	1996	€ 350,00
	Col Solare (cabernet merlot)	1996	€ 100,00
	* Il Bruciato	2017	€ 40,00
<i>Podere il Palazzino</i>	Grosso Sanese	1988	€ 185,00
<i>San Giusto a Rentennano</i>	Chianti classico	1994	€ 140,00
<i>Soldera</i>	Brunello di Montalcino ris.	1983	€ 1.900,00
<i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	Masseto	2000	€ 800,00
	Ornellaia	1993	€ 300,00

Vini Rossi Italiani

Umbria

<i>Scambia</i>	Pinot Nero	1985	€ 200,00
<i>Scambia</i>	Poggio Barile (sangiovese)	1985	€ 200,00

Lazio

<i>Omina</i>	Cesanese	2015	€ 50,00
--------------	----------	------	---------

Campania

<i>Feudi di San Gregorio</i>	Patrimo (merlot)	1999	€ 100,00
	Patrimo (merlot)	2002	€ 100,00

Sicilia

<i>Occhipinti</i>	il Frappato	2016	€ 48,00
-------------------	-------------	------	---------

Vini Rossi Italiani

Puglia

Antonio Ferrari **Il 49** (primitivo) 1949 € 300,00

Il Barone 54 (primitivo) 1954 € 250,00

Salice Salentino La Canestra (primitivo) 1978 € 180,00

Felline **Quadratura del Cerchio**
(primitivo,sangiovese) 1992 € 70,00

Calabria

Librandi **Gravello** (gaglioppo cabernet) 1998 € 60,00

Sardegna

Sella & Mosca **Marchesi di Villamarina** (cabernet) 1989 € 40,00

Vini Rossi Esteri

Francia

Bourgogne

<i>Domaine Leroy</i>	Nuit St. Georges Porets 1er Cru	1957	€1160,00
<i>Domaine Faiveley</i>	Clos de Vougeot Grand Cru	2000	€190,00
	Corton Rouge Clos de Cortons	2005	€180,00
	Corton Rouge Clos de Cortons	1998	€180,00
	Vosne Romanée	2005	€150,00
<i>Domaine Dominique Laurent</i>	Clos de La Roche Grand Cru	2004	€160,00
<i>Pierre Ponnelle</i>	Volnay Hospices de Beaume	2003	€140,00
<i>Pierre Matrot</i>	Volnay-Santenots 1er Cru	1999	€120,00

Cotes du Rhone

<i>Delas</i>	Hermitage Marquise de la Tourette	2000	€90,00
<i>Paul Jaboulet Aîné</i>	Hermitage La Chappelle	1999	€190,00

Vini Rossi Esteri

Bordeaux

<i>Château Hosanna</i>	Pomerol	2003	€ 290,00
<i>Château Petit Village</i>	Pomerol	2000	€ 220,00
<i>Château Certan de May</i>	Pomerol	1995	€ 230,00
<i>Château De Pez</i>	Saint-Estèphe	2004	€ 240,00
<i>Château Côtes de Chassagne</i>	Bordeaux Supérieur	2000	€ 70,00
<i>Château Poujeaux</i>	Moulis en Médoc	1999	€ 105,00

Vini Rossi Esteri

Spagna

<i>Abadia Retuerta</i>	Abadia Retuerta	1996	€ 50,00
	Cuvée el Palomar	1996	€ 50,00
<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	€ 55,00
<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	€ 50,00

Nuova Zelanda

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

Grecia

<i>Domaine Hatzimichalis</i>	Cabernet Sauvignon	1991	€ 80,00
------------------------------	--------------------	------	---------

i Grandi Formati Vini Bianchi

	<i>Gravner</i>	Ribolla	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2000	€ 250,00
*	(B I)	<i>Jermann</i>	Vintage Tunina	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	1997 € 350,00
	<i>Bellavista</i>	Cuvée dell'Annunciata	<i>Lombardia</i>	2003	€ 150,00
	<i>Ca del Bosco</i>	Chardonnay	<i>Lombardia</i>	2001	€ 150,00
(B I)	<i>Castello della Sala</i>	Cervaro	<i>Umbria</i>	1998	€ 290,00
	<i>Michele Satta</i>	Viognier Semetipsum	<i>Toscana</i>	2011	€ 150,00
	<i>Tenuta Monteloro</i>	Mezzo Braccio (riesling renano)	<i>Toscana</i>	2008	€ 50,00
(B I)	<i>De Ladoucette</i>	Pouilly-Fumé	<i>Francia</i>	2011	€ 250,00

i Grandi Formati Vini Rossi

<i>Braida</i>	Bricco della Bigotta	<i>Piemonte</i>	1987	€ 250,00
	Barbera Montebruna	<i>Piemonte</i>	2003	€ 250,00
<i>Clerico</i>	Barolo	<i>Piemonte</i>	2001	€ 170,00
<i>Coppo</i>	Pomorosso Barbera	<i>Piemonte</i>	2000	€ 150,00
<i>Gillardi</i>	Dolcetto Dogliani	<i>Piemonte</i>	2001	€ 70,00
<i>Produttori del Barbaresco</i>	Barbaresco	<i>Piemonte</i>	1989	€ 250,00
3 It <i>Produttori del Barbaresco</i>	Barbaresco	<i>Piemonte</i>	1995	€ 580,00
<i>Bellavista</i>	Solesine	<i>Lombardia</i>	2001	€ 90,00
<i>Ca di Frara</i>	Frater	<i>Lombardia</i>	1999	€ 70,00
<i>Cantrina</i>	Groppello	<i>Lombardia</i>	2009	€ 50,00
3 It <i>Anselmi</i>	Realda	<i>Veneto</i>	1999	€ 200,00
<i>Maculan</i>	Fratta	<i>Veneto</i>	1998	€ 200,00
<i>Masi</i>	Brolo di Campofiorn	<i>Veneto</i>	1997	€ 125,00
<i>Zenato</i>	Cresasso Corvina Veronese	<i>Veneto</i>	2000	€ 150,00
<i>3 It Felluga</i>	Sossò	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2007	€ 100,00
<i>Ronchi di Manzano</i>	Rosso di Rosazzo	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	1999	€ 80,00
<i>Villa Russiz</i>	Merlot Graf de la Tour	<i>Friuli Venezia Giulia</i>	2009	€ 100,00

i Grandi Formati Vini Rossi

<i>Baracchi</i>	Ardito	<i>Toscana</i>	2003	€ 120,00
<i>Baracchi</i>	Smeriglio	<i>Toscana</i>	2004	€ 100,00
<i>Marchese Antinori</i>	Chianti Riserva	<i>Toscana</i>	1998	€ 100,00
<i>Marchese Antinori</i>	Seicentenario	<i>Toscana</i>		€
(B It) <i>Marchese Antinori</i>	Tignanello	<i>Toscana</i>	1996	€ 700,00
<i>Petra</i>	Petra Rosso	<i>Toscana</i>	2003	€ 130,00
<i>Ruffino</i>	Modus	<i>Toscana</i>	1998	€ 150,00
<i>Ruffino</i>	Romitorio	<i>Toscana</i>	1999	€ 200,00
<i>Viganò e Orsini</i>	Le Cinciole	<i>Toscana</i>	1992	€ 100,00
<i>Marina Cevtic</i>	Villa Gemma	<i>Abruzzo</i>	1999	€ 150,00
(B It) <i>Feudi di San Gregorio</i>	Serpico	<i>Campania</i>	1999	€ 270,00
(B It) <i>Tasca D'Almerita</i>	Rosso del Conte	<i>Sicilia</i>	2000	€ 150,00
<i>Valle dell'Acate</i>	Il Moro Nero d'Avola	<i>Sicilia</i>	2000	€ 100,00
<i>Comte Lafon</i>	Volnay Santenots du Milleu	<i>Francia</i>	2001	€
<i>Domaine Clap</i>	Cornas	<i>Francia</i>	2000	€

Vini da Dessert

375 ml.	<i>Donnafugata</i>	Passito di Pantelleria Ben Rye	<i>Piemonte</i>	2017 € 45,00
375 ml.	<i>Forteto della Luja</i>	Pian dei Sogni (bracchetto)	<i>Piemonte</i>	1998 € 60,00
	<i>Mongioia</i>	Moscata Moscato d'Asti	<i>Piemonte</i>	2019 € 32,00
		Moscato d'Asti Bio	<i>Piemonte</i>	2019 € 30,00
375 ml.	<i>Maculan</i>	Acini Nobili	<i>Veneto</i>	1998 € 60,00
500 ml.	<i>Martini di Cigala</i>	Vin Santo	<i>Toscana</i>	1999 € 70,00
	<i>Fossi</i>	Brumaio VT	<i>Toscana</i>	2007 € 35,00
	<i>Cooperativa Marsala</i>	Ora da Re Selz. Veronelli	<i>Sicilia</i>	1932 € 150,00
	<i>Cooperativa Marsala</i>	Ora da Re Selz. Veronelli	<i>Sicilia</i>	1932 € 150,00

Vini da Dessert

<i>Chateau de Fesles</i>	Bonnezeaux	<i>Francia</i>	500 ml.	1998 € 90,00
<i>Berthet-Bondet</i>	Vin de Paille	<i>Francia</i>	375 ml.	2000 € 45,00
<i>Domaine de la Pinte</i>	Vin de Paille	<i>Francia</i>	375 ml.	2002 € 45,00
<i>Claude Thorin</i>	Pineau des Charentes	<i>Francia</i>		€ 45,00
<i>Pascal Clair</i>	Pineau des Charentes	<i>Francia</i>		€ 45,00
<i>Chateau d'Yquem</i>	Sauternes	<i>Francia</i>	375 ml.	1996 € 320,00
	Sauternes	<i>Francia</i>		1983 € 500,00
	Sauternes	<i>Francia</i>	375 ml.	1997 € 500,00
	Sauternes	<i>Francia</i>	375 ml.	2003 € 400,00
<i>Emilio Hidalgo</i>	Pedro Ximenez Santa Ana	<i>Spagna</i>		1861
<i>Oremus</i>	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1972 € 220,00
	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1999 € 220,00
<i>Royal Tokaji</i>	Tokaji Aszu 6 Puttonyos	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1995 € 110,00
	Tokaji Aszu 5 Puttonyos	<i>Ungheria</i>	500 ml.	1996 € 80,00
<i>Pillitteri</i>	Icewine Vidal "Vivace"	<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**