

**CARTA
DEI
VINI**



Makorè

“Bere vino è bere del genio”

Anonimo

Indice

Vini al Calice	1
Bollicine d'Italia	2
Champagne e Bolle Francesi	7-9
Vini Bianchi Italiani	10
Vini Bianchi Francesi	16
Vini Bianchi Esteri	19
Vini Rosati	21
Vini Rossi Italiani	22
Vini Rossi Francesi	26
Vini Rossi Esteri	27
Vini da Meditazione	28

Vini al Calice

Bollicine

La Spensierata

Franciacorta Brut Nature
Chardonnay

S.A.

10

Bianchi

Alois Lageder

Pinot Bianco
Pinot Bianco

2021

8

Suavia

“Massifitti”
Trebbiano di Soave

2018

8

Rosati

Nicosia

“Vulkà” Rosato
Nerello Mascarese

2021

8

Rossi

St Pauls

Pinot Nero
Pinot Nero

2020

8

Abbinamenti

Accompagnamento Vino di 3 calici serviti con il Menu *Racconto*

Euro 30

Accompagnamento Vino di 5 calici serviti con il Menu *Viaggio*

Euro 45

Bollicine d'Italia

Piemonte

Contratto

"For England" Pas Dosé Blanc de Noir 2016 55
Pinot Nero

Alta Langa DOCG, rifermentazione in bottiglia di almeno 40 mesi a contatto con i lieviti. Remuage manuale.
Sboccatura 22 Lug. 2021

"Cuvée Novecento" Pas Dosé 2010 65
Pinot Nero, Chardonnay

Alta Langa DOCG, vinificato in legno per 9 mesi e affinato poi per i successivi 90 prima della messa in commercio.
Sboccatura 17 Mag. 2019

Pas Dosé 2016 47
Pinot Nero, Chardonnay 2015 47

Alta Langa DOCG, vinificato in acciaio per almeno 9 mesi e poi rifermentato in bottiglia per un minimo di 60 mesi.
Sboccatura 17 Dic. 2021
Sboccatura 16 Dic. 2020

Matteo Fenoglio

Metodo Classico S.A. 60
Pinot Nero

Metodo Classico, la maggior parte del vino base fermenta in acciaio e una piccola parte riposa invece in barrique con una percentuale di moscato d'Amburgo. Affinamento di 36 mesi sui propri lieviti e sboccatura alla voleè.
Sboccatura Lug. 2021

Lombardia

Vigneti Cenci

"La Capinera" Brut S.A. 40
Chardonnay, Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 24 mesi sui lieviti.
Sboccatura Nov. 2021

"La Capinera" Brut Rosé S.A. 50
Pinot Nero
Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti.
Sboccatura Nov. 2021

"La Via della Seta" Satén S.A. 50
Chardonnay, Pinot Bianco
Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 30 mesi sui lieviti.
Sboccatura Ott. 2021

Faccoli

Dosaggio Zero 2016 70
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Franciacorta DOCG, affinamento di almeno 48 mesi sui lieviti.
Sboccatura 2 Set. 2021

La Spensierata

Brut S.A. 40

Chardonnay

Franciacorta DOCG, uve provenienti da 7 diverse parcelle che vengono assemblate, dopo la vinificazione, solo la primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento di almeno 30 mesi sui propri lieviti. Vino Biologico.

Sboccatura Gen. 2022

Brut Nature S.A. 45

Chardonnay

Franciacorta DOCG, da uve di solo Chardonnay raccolte manualmente.

Il vino base affina almeno 36 mesi sui propri lieviti prima della messa in commercio. Vino Biologico.

Sboccatura Ago. 2021

Satèn S.A. 47

Chardonnay

Franciacorta DOCG, uve provenienti da 6 diverse parcelle.

Fermenta in acciaio e affina almeno 30 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti. Vino Biologico.

Sboccatura Mar. 2022

Ca' del Bosco

"Annamaria Clementi" 2011 160

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Franciacorta DOCG, uve raccolte manualmente. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire c'è un lungo affinamento di 8 anni in bottiglia prima della sboccatura.

Sboccatura Estate 2020

Dosage Zero Noir 2013 105

Pinot Nero

Franciacorta DOCG, uve raccolte nella tenuta Belvedere ad Iseo, dopo l'assemblaggio, la cuvée, viene affinata per 8 anni in bottiglia per poi essere sboccata in assenza di ossigeno.

Sboccatura Inverno 2021/2022

Satèn 2017 77

Chardonnay, Pinot Bianco

Franciacorta DOCG, uve raccolte manualmente che danno vita a 16 cuvée base.

Le cuvée riposano prima 7 mesi in botte e vengono poi assemblate.

Affinamento sui lieviti di 48 mesi prima della sboccatura

effettuata in assenza di ossigeno.

Sboccatura Inverno 2021/2022

Nicola Gatta

"Ombra 30 Lune" Cuvée Brut S.A. 59

Chardonnay, Pinot Nero

Metodo Classico, uve provenienti dai terreni calcarei di Gussago e Cellatica (BS) posti a 400 metri SLM. Affina in bottiglia 30 mesi a contatto con i lieviti. Vino non filtrato.

Sboccatura Set. 2021

<p>“50 Lune” Nature Blanc de Blancs Chardonnay Metodo Classico, uve provenienti unicamente dal Cru di Gussago (BS). Affina in bottiglia per 50 mesi a contatto con i lieviti. Vino non filtrato. Sboccatura Set. 2021</p>	S.A.	80
Le Marchesine		
<p>“Nitens” Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti. Sboccatura 2022</p>	S.A.	45
<p>“Nodens” Extra Brut Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti. Sboccatura 2021</p>	S.A.	45
<p>“Audens” Dosaggio Zero Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco Franciacorta DOCG, 24 mesi in media di affinamento sui lieviti. Sboccatura 2021</p>	S.A.	45
<p>“Brigantia” Satèn Chardonnay Franciacorta DOCG, 36 mesi in media di affinamento sui lieviti. Sboccatura 2022</p>	2017	55
<p>“Artio” Brut Rosè Chardonnay, Pinot Nero Franciacorta DOCG, Il mosto del Pinot Nero effettua una leggera macerazione di circa 6 ore, per poi essere assemblato con lo Chardonnay. Affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti. Sboccatura 2021</p>	2017	55
Uberti		
<p>“Magnificentia” Brut Satèn Chardonnay Franciacorta DOCG, grappoli di chardonnay selezionati da 3 diverse parcelle impiantate ad Erbusco (BS) nel 1990. Il vino base trascorre 40 mesi sui lieviti prima della sboccatura e poi altri 6 prima della messa in commercio. Sboccatura Nov. 2021</p>	2017	60
<p>“Sublimis” Dosaggio Zero Riserva Chardonnay Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vitigno a Calino (BS) da viti di oltre 30 anni. In vino base trascorre 72 mesi sui lieviti prima della sboccatura e poi altri 6 prima della messa in commercio. Sboccatura Dic. 2021</p>	2015	70

“Comarì del Salem” Extra Brut Chardonnay, Pinot Bianco	2015	65
---	------	----

Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto impiantato ad Erbusco (BS) chiamato “Comarì”. L’età media delle viti è di oltre 50 anni. Il vino base trascorre 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura e poi altri 6 prima della messa in commercio.
Sboccatura Set. 2021

Trentino Alto Adige

Ferrari

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Chardonnay	2009	170
	2008	160
	2007	160

Trento DOC, vigneti fino a 600 mt di quota, affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti.
Sboccatura 2021, 2019 e 2018

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Rosé Pinot Nero, Chardonnay	2008	360
--	------	-----

Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti.
Sboccatura 2020

Levii

Brut Chardonnay	2018	40
--------------------	------	----

Trento DOC, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti.

Pas Dosè Chardonnay	2016	52
------------------------	------	----

Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento di almeno 48 mesi sui lieviti.

Hartmann Donà

Blanc de Rouge Extra Brut Schiava	S.A.	65
--------------------------------------	------	----

Metodo Classico, vinificato in bianco, affina almeno 24 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti.

Maso Martis

Blanc de Blancs Brut Chardonnay	S.A.	50
------------------------------------	------	----

Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento sui lieviti per un periodo tra i 18 e i 21 mesi.
Sboccatura 2021

Extra Brut Rosé Pinot Nero	2018	60
-------------------------------	------	----

Trento DOC, uve raccolte manualmente, il mosto resta a contatto con le bucce per circa 18-24 ore. Affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.
Sboccatura 2021

Balter

Brut	S.A.	35
Chardonnay		
Trento DOC, da vitigni coltivati, in parte, a pergola Trentina e altri a Guyot.		
Affinamento di minimo 30 mesi sui lieviti.		
Sboccatura 2022		

Veneto**BiancaVigna**

"Rive di Ogliono" Extra Brut	2020	30
Glera		
Valdobbiadene Superiore DOCG, rifermentazione in autoclave per circa 150 giorni.		

La Tordera

"Brunei" Brut	S.A.	30
Glera, Bianchetta, Verdisio		
Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave di circa 28 giorni.		

Az. Agricola Agrostem

"Bakari" Blanc de Blancs Extra Brut	S.A.	30
Friulano		
Metodo Classico, rifermentato in bottiglia con una piccola aggiunta di mosto di uva passita. Affinamento di almeno 20 mesi prima della messa in commercio.		

Villa Rinaldi

"Cremè" Demi Sec	2011	65
Pinot Nero, Chardonnay	2006	65
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		

"Barricaia" Brut	2011	70
Pinot Nero, Chardonnay		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		

"Cremè Cuvée Storica" Dry Sec	2009	75
Chardonnay, Pinot Nero		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		
Sboccatura 2018		

"Supreme" Extra Brut R.D.	2005	100
Pinot Nero		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		
Sboccatura 5 Set 2017		

"Rosé Rosa" Brut – Magnum	2005	112
Pinot Nero		
Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		

Champagne

Bruno Paillard

Première Cuvée Extra Brut Rosè S.A. 125
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC, assemblato con 25 millesimi a partire dal 1985.
Affinamento di 36 mesi sui lieviti e almeno 5 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Assemblage Millésimé Extra Brut 2012 160
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Champagne AOC, uve provenienti da 8 cru diversi della regione Champagne.
Vino elaborato solo con le prime spremiture, affinamento di 84 mesi sui lieviti e 12 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
Sboccatura Mar. 2020

“Nec Plus Ultra” Extra Brut 2008 500
Chardonnay, Pinot Nero
Champagne AOC, uve provenienti da vigneti classificati Grand Cru.
Svolge una fermentazione in piccole botti di quercia cui segue un riposo sui lieviti di 12 anni.

Bolieu

“Fleur De Craie” Blanc de Blancs Brut S.A. 80
Chardonnay
Champagne AOC, vino base dato dalla sola prima spremitura, affina sui propri lieviti per almeno 69 mesi.
Sboccatura Autunno 2021

Fleury

“Fleur de l'Europe” Brut Nature S.A. 105
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC, uve provenienti da Courteron coltivate seguendo le norme Biodinamiche. Affinamento di 72 mesi in bottiglia.
Sboccatura Mag. 2021

Marie-Noelle Ledru

“Cuvée Du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut
Pinot Nero 2014 750
Champagne AOC, uve provenienti da Ambonnay.
Considerata ‘La Signora dello Champagne’ grazie ai suoi 5 ettari coltivati a Pinot Nero. Madame Ledru svolge la prima fermentazione in grandi serbatoi d'acciaio mentre la seconda la fa avvenire in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.

Emmanuel Guérin et Fils

Extra Brut 2013 78
Pinot Nero
Champagne AOC, uve provenienti da Verzenay. Affinamento di 36 mesi sui lieviti ed altri 3 successivi alla sboccatura.

Henri Emile

Grand Cru Brut S.A. 75
Pinot Nero
Champagne AOC, uve provenienti da 9 comuni diversi di Reims, con viti di oltre 30 anni di età.
Affinamento di oltre 48 mesi sui propri lieviti e altri dopo la sboccatura.

Krug

Gran Cuvée 169ème Edition S.A. 290
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Champagne AOC, cuvée creata da 13 diverse annate, dal 2013 al 2000 con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs.
Sboccatura 2017

Moët & Chandon

Dom Perignon Brut 2012 300
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC, selezione di uve da soli Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 72 mesi.

Dom Perignon Brut Rosé 2006 420
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC, selezione di uve da soli Grand Cru, affina in bottiglia per quasi 120 mesi e poi altri 9 mesi dopo la sboccatura.

Philipponnat

Grand Blanc Extra Brut 2009 125
Chardonnay
Champagne AOC, affinamento per 84-108 mesi in bottiglia sui propri lieviti.
Sboccatura Ago. 2019

Clos des Goisses, Brut 2007 300
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC con parziale vinificazione in legno.
Invecchiamento di 120 mesi in bottiglia.
Sboccatura Giu. 2016

Clos des Goisses, Extra Brut 2011 325
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC con parziale vinificazione in legno.
Invecchiamento di 120 mesi in bottiglia.
Sboccatura Mar. 2020

Pol Roger

“Sir Winston Churchill” Brut 2009 395
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC il cui Blend è mantenuto segreto. Il remuage delle bottiglie avviene totalmente a mano, e l’affinamento sui lieviti dura 10 anni.
Prodotta solo in annate estremamente favorevoli.

Roger Brun

Reserve Familiale Grand Cru 2004 275
Pinot Nero, Chardonnay
Champagne AOC, affinamento per oltre 120 mesi sui lieviti, prodotto solo in annate eccezionali o quando nasce un nuovo membro della famiglia Brun.
Prodotto in quantità estremamente limitate.

Tarlant

“La Lutétienne” Brut Nature 2005 170
Chardonnay, Pinot Nero
Champagne AOC, uve provenienti da Cru della Vallée de la Marne.
Affinamento di almeno 156 mesi sui lieviti prima della Sboccatura.
Sboccatura 1 Feb. 2021

“+5 Ans Zero” Rosé Brut Nature S.A. 150
Chardonnay, Pinot Nero
Champagne AOC, maturazione di 5 anni in cantina e affinamento di
almeno 120 mesi sui lieviti a cui ne segue una sboccatura manuale.
Sboccatura 5 Ott. 2020

Valentin Leflaive

Extra Brut S.A. 125
Chardonnay
Champagne AOC, uve selezionate ad Avize e Oger da vecchie vigne.
Affinamento di almeno 36 mesi sui lieviti.
Sboccatura 26 Apr. 2021

Bollicine Francesi**Arnaud Lambert**

“Brezé” Brut Rosé S.A. 40
Chenin Blanc, Chardonnay
Crémant de Loire AOC, affinamento a contatto con i lieviti per almeno
24 mesi.

Vini Bianchi Italiani Valle d'Aosta

Lo Triolet

Vallée d'Aoste Petite Arvine 2018 47
Petite Arvine
Vallée d'Aoste DOC, affinamento per 8 mesi in acciaio.

Ottin

Petite Arvine 2020 40
Petite Arvine
Vallée d'Aoste DOC, affinamento per 7 mesi in acciaio.

Piemonte

Coppo

"Monteriolo" 2017 72
Chardonnay
Piemonte DOC, uve raccolte manualmente, affinato per 9 mesi in barrique.

Parusso

"Rovella" 2017 60
Sauvignon 2018 60
Langhe DOC, uve raccolte manualmente da vitigni di oltre 20 anni.
Matura in piccole botti di rovere per 12-15 mesi.

Ferdinando Principiano

Langhe Bianco 2018 38
Timorasso
Langhe DOC, i vigneti si trovano a 750 mt SLM.
Affina in vasche d'acciaio per 10 mesi.

Vietti

Roero Arneis 2021 30
Arneis
Roero Arneis DOCG, 25 anni è l'età media dei vigneti.
Affinamento in vasche d'acciaio chiuse ermeticamente.

Lombardia

Tenuta Mazzolino

Blanc 2015 60
Chardonnay 2012 70
Provincia di Pavia IGT, uve raccolte manualmente.
Affinamento per 10 mesi in botte.

"Camarà" 2019 30
Chardonnay
Provincia di Pavia IGT, uve raccolte manualmente.
Affinato in vasca d'acciaio per 5 mesi.

Ca' Del Bosco

Corte del Lupo Bianco	2020	45
-----------------------	------	----

Chardonnay, Pinot Bianco
 Curtefranca Bianco DOC, uve raccolte manualmente da 13 vigneti diversi.
 ¼ del vino base vinifica in botte ed il restante in acciaio.
 Affina 8 mesi sui lieviti.

Famiglia Olivini

"Demesse Vecchie"	2019	32
-------------------	------	----

Trebbiano di Lugana
 Lugana DOC, le uve vengono surmaturate in pianta per poi essere vendemmiate manualmente.
 La vinificazione avviene in acciaio e poi viene lasciato affinare in bottiglia.

Veneto**Masari**

"Agnobianco"	2020	30
--------------	------	----

Riesling, Durella
 Valle d'Agno IGT, uve raccolte manualmente, sosta di 12 mesi in vasche d'acciaio al quale seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

Suavia

"Massifitti"	2018	30
--------------	------	----

Trebbiano di Soave
 Bianco Veronese IGT, uve raccolte manualmente, affinamento di 15 mesi in acciaio e altri 12 in bottiglia.

Trentino Alto Adige**Franz Haas**

Gewürztraminer	2020	35
----------------	------	----

Gewürztraminer
 Alto Adige DOC, breve periodo di macerazione seguito da maturazione di circa 6 mesi in acciaio.

"Manna"	2020	50
---------	------	----

Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon, Kerner
 Vigneti delle Dolomiti IGT, I vigneti arrivano fino a 850 metri SLM.
 Affinamento per 10 mesi in acciaio e poi sosta qualche mese in bottiglia.

Petit Manseng	2020	44
---------------	------	----

Petit Manseng
 Vigneti delle Dolomiti IGT, affinamento per 10 mesi in barrique e poi sosta per diversi mesi in bottiglia.

Alois Lageder

Pinot Bianco 2021 30

Pinot Bianco

Alto Adige DOC, uve provenienti da 5 Cru diversi, le uve vinificano 4 mesi in acciaio sulle fecce fini.

Gewürztraminer 2021 30

Gewürztraminer

Alto Adige DOC, uve provenienti da 2 Cru diversi, le uve vinificano 4 mesi in acciaio sulle fecce fini.

“Casòn Bianco” 2018 55

Viognier, Petit Manseng

Vigneti delle Dolomiti IGT, uve raccolte a 360 metri SLM, vinifica parte in botte e parte in barrique.

Affinamento in bottiglia di circa 1 anno prima della messa in commercio.

Manincor

Moscato Giallo 2020 30

Moscato Giallo

Vigneti delle Dolomiti IGT, affinamento di 5 mesi in vasche di acciaio.

Foradori

Fontanasanta 2021 40

Manzoni Bianco

Vigneti delle Dolomiti IGT, uve raccolte dalla collina di Fontanasanta (TN) sottoposte a breve macerazione. Il vino affina in botti di acciaio per 7 mesi circa.

Taschlerhof

Sylvaner “Lahner” 2018 50

Sylvaner

Alto Adige DOC, affinamento per metà in grandi botti e metà in vasche d'acciaio.

Balter

Sauvignon 2020 30

Sauvignon

Vallagarina IGT, da vitigni coltivati nei pressi del lago di Garda.

Vinificazione in acciaio di qualche mese.

Cantina Terlan

“Vorberg” Riserva 2019 60

Pinot Bianco

Alto Adige Terlan DOC, affinamento per 12 mesi sui lieviti in botti.

Friuli Venezia Giulia

Paraschos

“Kai” 2019 60
Friulano
Venezia Giulia IGT, uve vendemmate da vitigni di circa 80 anni di età.
Affinamento di 36 mesi in grandi botti di rovere.

“Ponka” 2018 65
Chardonnay, Sauvignon, Friulano, Ribolla Gialla, Picolit, Verduzzo
Venezia Giulia IGT, vitigni situati a 250 metri SLM, lunga macerazione
in tini di rovere a contatto con le bucce.
Il vino viene poi affinato per 36 mesi in grandi botti.

Castello di Spessa

“Joy” 2020 42
Pinot Grigio
Collio DOC, uve raccolte manualmente, il vino base vinifica in acciaio
per almeno 6 mesi per poi affinare in bottiglia.

Le Monde

Pinot Bianco 2020 33
Pinot Bianco
Friuli Grave DOC, pressatura soffice dei grappoli. Il mosto fiore vinifica
in acciaio per almeno 6 mesi prima della messa in commercio.

Chardonnay 2020 33
Chardonnay
Friuli Grave DOC, vigne di 35 anni di età, pressatura soffice dei grappoli.
Il mosto fiore vinifica in acciaio per almeno 6 mesi prima della messa
in commercio.

Ermacora

Friulano 2020 30
Friulano
Friuli Colli Orientali DOC, il vino base vinifica in solo acciaio, rimane poi
a contatto con i lieviti per almeno 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Jermann

“W.. Dreams” 2018 75
Chardonnay
Venezia Giulia IGT, affinamento in piccole botti di rovere francese.

Emilia Romagna

Poderi Morini

“Sette note di Albana” 2020 30
Albana
Albana di Romagna DOCG, maturazione di 4 mesi in acciaio.

Merlotta

“Fondatori” 2020 30
Albana di Romagna DOCG, le uve attaccate da botrytis cinerea vengono
raccolte manualmente. Affinamento in bottiglia variabile tra i 4 e i 5 mesi.

Toscana

Guado al Melo

“L’Airone” 2020 30
Vermentino
Toscana IGT, affinamento di 3 mesi in bottiglia.

“Criseo” 2019 45
Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng, Manzoni Bianco
Bolgheri DOC, affinamento per circa 12 mesi in vasche d’acciaio e altri 12 in bottiglia.

Marche

Fontezoppa

“Jajà” 2020 32
Passerina
Marche IGT, uve raccolte e selezionate a mano. Vinifica e matura esclusivamente in acciaio. Vino Biologico.

“Altabella” 2020 50
Ribona
Colli Maceratesi DOC, uve da Ribona, vitigno autoctono del Maceratese, coltivato, in questo caso, a 450 metri SLM.
Vinificazione e affinamento in acciaio per 10 mesi più altri 10 prima della messa in commercio.

Marotti Campi

“Salmariano” 2017 37
Verdicchio
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOCG, vinificazione svolta in acciaio per poi affinare il 20% del vino base in barrique e il restante 80% in acciaio per la durata di 12 mesi.

“Volo d’Autunno” 2020 54
Verdicchio
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC, la lieve macerazione prima della vinificazione dà vita ad un Verdicchio unico.
Affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce fini e, a seguire, altri 6 mesi in bottiglia.

Campania

Fontanavecchia

Coda di Volpe 2020 35
Coda di Volpe
Sannio DOP, vigneto posto a 350 metri SLM, affinamento in acciaio prima della messa in commercio.

Falanghina 2020 35
Falanghina
Sannio DOP, vigneto posto a 350 metri SLM, affinamento in acciaio prima della messa in commercio.

Sicilia

Pietradolce

“Archineri” 2020 70
Carricante
Etna Bianco DOC, uve raccolte da vitigni situati a 859 metri SLM.
Affinamento in acciaio prima e in bottiglia poi.

Nicosia

“Lenza di Munti” 2020 38
Carricante, Catarratto
Etna Bianco DOC, vigneti posti a 720 metri SLM. Il mosto vinifica e affina
in acciaio sulle fecce fini per poi maturare 2 mesi in bottiglia.

Tornatore

“Pietrarizzo” 2020 50
Carricante, Catarratto
Etna Bianco DOC, il vino matura sulle fecce fini per 5 mesi e affina
per 5 mesi in botti di legno e in bottiglia prima di essere commercializzato.

Vini Bianchi Francesi Borgogna

Domaine Vincent Bouzereau

Meursault 2018 95
Chardonnay
Meursault AOC, affinamento variabile dai 15 ai 18 mesi in botti di rovere.

Meursault 1er Cru Les Charmes 2017 160
Chardonnay
Meursault AOC, affinamento variabile dai 15 ai 18 mesi in botti di rovere.

Joseph Drouhin

Macon-Bussières Les Clos 2019 55
Chardonnay
Macon-Bussières AOC, uve vendemmiate manualmente.
Affinamento di 6-8 mesi prima in acciaio e poi in legno.

Domaine des Comtes Lafon

Meursault Clos de la Barre 2017 220
Chardonnay
Meursault AOC, vendemmia manuale, affinamento in botti vecchie variabile tra i 18 e 22 mesi a seconda dell'annata.
I vini vengono travasati poi in vasche prima dell'imbottigliamento.

Henri Boillot

Bourgogne Blanc 2018 80
Chardonnay
Bourgogne Blanc AOC, affinamento per 10 mesi in barrique di legno, 15% in barrique nuove e il restante in barrique usate una o due volte.

Meursault 2018 140
Chardonnay
Meursault AOC, affinamento per 10 mesi in barrique di legno, 20% in barrique nuove e il restante in barrique usate una o due volte.

Les Héritiers du Comte Lafon

Viré-Clessé 2018 70
Chardonnay
Viré-Clessé AOC, uve raccolte manualmente, affinamento in acciaio inox.

Pouilly-Fuissé 2019 80
Chardonnay
Pouilly-Fuissé AOC, uve raccolte manualmente, affinamento in acciaio inox.

Olivier Leflaive

Saint-Aubin 1er Cru Remilly 2018 120
Chardonnay
Saint-Aubin AOC, raccolta manuale. Affinamento di 12 mesi in botte.

Vincent Girardin

Chassagne-Montrachet "Vieilles Vignes" 2018 135
Chardonnay
Chassagne-Montrachet AOC, uve raccolte manualmente da vitigni di più di 55 anni di età. Affinamento di 15 mesi in botte.

Loira

François Chidaine "Les Argiles" Chenin Blanc Vin De France, vino Biodinamico, affina sulle fecce per 11 mesi prima dell'imbottigliamento.	2017	57
Domaine Breton Pierres Rousses Chenin Blanc Vouvray AOC, uve raccolte da viti di quasi 55 anni. Affinamento in legno per 10 mesi.	2015	52
Domaine de Bellivière "Les Rosiers" Chenin Blanc Jasnières AOC, affinato in legno per 12 mesi.	2017	64
Domaine des Huards "François 1er" Romorantin Cour-Cheverny AOC, vino da vitigno autoctono proveniente dalla vigna aziendale innestata nel 1922. Affina 5 mesi sulle fecce per poi essere imbottigliato.	2015	56
Gitton Père et Fils Silex Galinot Sauvignon Sancerre AOC, affinamento di 9-11 mesi in botti di rovere, per metà nuove e per metà usate una volta.	2018	80
Château Pierre-Bise "Clos de Coulaine" Chenin Blanc Savennières AOC, vino Biologico. Affina per 24 mesi in barrique prima di essere imbottigliato.	2018	48

Pirenei

Clos Lapeyre "Vitatge Vielh" Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu Jurançon AOC, uve provenienti da vigneti piantati nel 1940. Maturato in botte per circa 12 mesi e poi affinato in acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento.	2014	48
---	------	----

Alsazia

Domaine Marcel Deiss

Burg Premier Cru	2014	80
Molteplicità di vitigni Alsatiani Alsace AOC, vino ottenuto a partire da vitigni a impianto misto di Pinot Beurot, Moscato, Pinot Grigio, Pinot Nero e Riesling. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere su fecce fini.		
Engelgarten Premier Cru	2016	70
Riesling, Pinot Grigio, Pinot Beurot, Moscato, Pinot Nero Alsace AOC, vino ottenuto a partire da vitigni a impianto misto di Pinot Beurot, Moscato, Pinot Grigio, Pinot Nero e Riesling. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere su fecce fini.		
Grasberg Premier Cru	2015	80
Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer Alsace AOC, vino Biologico abboccato. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere su fecce fini.		

Bianchi Esteri

Germania

Kerpen

Graacher Domprobst Riesling	2016	60
-----------------------------	------	----

Riesling
Mosel- Saar-Ruwer QbA, uve raccolte da vitigni con più di 30 anni di età.
Affinato in vecchie botti di rovere.

Schwaab Kiebel

Riesling Auslese	1998	50
Riesling	1992	64

Mosel-Saar-Ruwer QmP, uve raccolte tardivamente e con raccolta manuale di cui si selezionano i grappoli migliori.
Segue un lungo affinamento.

Villa Huesgen

KabiNett Riesling	2018	48
-------------------	------	----

Riesling
Mosel QbA, uve raccolte da vitigni con più di 30 anni di età.
Vino affinato in vetro.

Austria

Nikolaihof

Chardonnay	2016	50
------------	------	----

Chardonnay,
Wachau, vini Biodinamici, vinificati in una cantina costruita in una cripta Romana. Affinamento in legno.

Gruner Veltliner Zwickl - Magnum	2014	98
----------------------------------	------	----

Gruner Veltliner
Wachau, vini Biodinamici, vinificati in una cantina costruita in una cripta Romana. Affinamento in legno.

Johannes Zillinger

“Reflexion”	2019	40
-------------	------	----

Pinot Bianco
Wachau vigneto Ried Hohes Eck, uve raccolte manualmente da vigneti Biodinamici.
Affinamento di alcuni mesi in acciaio. Vino non filtrato.

“Velue”	2019	40
---------	------	----

Moscato Giallo
Wachau, sosta sui lieviti di 5 mesi con batonnage.

Slovenia

Marjan Simcic

Ribolla 2021 40
Ribolla Gialla
Brda, macerazione di 48 ore in vasca d'acciaio. Affinamento in bottiglia.

Pinot Grigio 2018 50
Pinot Grigio
Brda, macerazione di 48 ore in vasca d'acciaio. Affinamento in bottiglia.

Vina Zaro

Malvazija 2018 40
Malvasia
Istria, le uve sono sottoposte ad una lunga macerazione di 30 giorni a cui segue l'affinamento in botte di 12 mesi.
Solo 5000 bottiglie prodotte. Vino Biologico.

"Folo Bianco" 2018 40
Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Bianchera
Istria, uve raccolte manualmente a cui segue brevissimo contatto di 24 ore tra mosto e bucce per poi vinificare il vino base in acciaio. Vino Biologico.

Verus

Sauvignon 2020 35
Sauvignon
Bassa Stiria, uve raccolte manualmente. Affinamento in acciaio di alcuni mesi.

Blazic

"Blaz Belo" 2016 52
Sauvignon, Pinot Nero, Ribolla Gialla, Sauvignon
Brda, uve sottoposte a una macerazione di 14 giorni prima di essere vinificate e assemblate. Vinificazione effettuata in barrique con lungo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Malvazija
Malvasia 2020 40
Brda, uve raccolte manualmente. Il vino base fa una brevissima macerazione di 24 ore sulle bucce per poi fermentare e maturare unicamente in acciaio, segue un breve affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Rebula
Ribolla Gialla 2018 52
Brda, uve sottoposte a una macerazione di 14 giorni prima di essere vinificate e assemblate. Vinificazione effettuata in barrique con lungo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

U.S.A.

DeLoach Vineyards

Chardonnay Finest Selection 2016 60
Chardonnay
Russian River Valley, passaggio in botte di alcuni mesi per poi affinare in bottiglia.

Vini Rosati

Emilia Romagna

Tenuta Mara

“Maramato” 2019 55
Sangiovese
Rubicone IGT, vino Biodinamico. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese e poi altri 12 in bottiglia prima della messa in commercio.

Trentino Alto Adige

Foradori

“Lezèr” 2021 40
Teroldego
Vigneti delle Dolomiti IGT, uve raccolte da vigneti di oltre 30 anni. Macerate leggermente in cemento e vinificate poi in acciaio, legno ed anfora per un totale di 4 mesi. Vino non filtrato.

Cantina Tramin

“Cuvée T” Rosè 2021 30
Merlot, Lagrein, Pinot Nero
Vigneti delle Dolomiti IGT, vigneti posti a circa 500 metri SLM. Il mosto rimane a contatto con le bucce per un breve periodo per poi essere vinificato in acciaio.

Sicilia

Nicosia

“Vulkà” Rosato 2021 35
Nerello Mascarese
Etna Rosato DOC, vitigni posti a 750 metri SLM circa. Fermenta ed affina esclusivamente in acciaio per poi fare un passaggio in bottiglia di 2 mesi prima della messa in commercio.

Vini Rossi Italiani Valle d'Aosta

Ottin

"L'Emerico" 2017 65
Pinot Nero
Vallée d'Aoste DOC, affinato per 18 mesi in grandi botti di rovere.

Piemonte

Elvio Cogno

Barolo Riserva 2014 115
Nebbiolo
Barolo DOCG, affinamento in grandi botti per 36 mesi e a seguire 24 mesi in bottiglia.

Muraje

"Sumié" 2017 80
Nebbiolo
Carema DOC, vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri SLM.
Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

Ettore Germano

Barolo Serralunga 2016 60
Nebbiolo
Barolo DOCG dal comune di Serralunga d'Alba, affinato per 24 mesi in botti di rovere usate.

Rocche Dei Manzoni

Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano" 2013 115
Nebbiolo
Barolo DOCG Perno, invecchiamento in legno e a seguire primo affinamento in cemento. Prosegue con un secondo affinamento in bottiglia.

San Fereolo

Valdibà Dolcetto di Dogliani 2010 50
Dolcetto
Dolcetto di Dogliani DOC, affinamento in bottiglia.

Trentino Alto Adige

St. Michael-Eppan

Lagrein Riserva Sanct Valentin 2017 45
Lagrein
Alto Adige DOC, matura per 12 mesi in grandi botti di rovere e affina per altri 6 in piccole botti.

Cantina Terlan

Gries Lagrein Riserva 2017 45
Lagrein
Alto Adige DOC, affinamento per il 50% in botte e il restante 50% in barrique e poi altri 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Lombardia

Tenuta Mazzolino

"Noir"	2017	60
Pinot Nero		
Oltrepò Pavese DOC, affinamento in legno per 12 mesi.		

Friuli Venezia Giulia

Kante

Terrano	2015	33
Terrano		
Venezia Giulia IGT, macerazione di 21 giorni sulle bucce e affinamento di 36 mesi in botti di rovere. Vino non filtrato.		

Jermann

"Pignacolusse"	2015	52
Pignolo		
Venezia Giulia IGT, affinato per 24-30 mesi in botti di rovere nuove. Viene messo in commercio solo un paio di anni dopo l'imbottigliamento.		

Vignai da Duline

"Morus Nigra"	2017	60
Refosco dal Peduncolo Rosso		
Colli Orientali del Friuli DOC, affina per 11 mesi in barrique e poi altri 15 in bottiglia.		

Veneto

Tessère Winery

Piave Malanotte	2009	55
Raboso		
Piave Malanotte DOCG, raccolta tardiva di grappoli appassiti. Affinamento di 18 mesi prima in acciaio e poi in botte.		

Emilia Romagna

Tenuta Mara

"Maramia"	2016	70
Sangiovese	2015	70
	2013	75
Rubicone IGT, affina per 16 mesi in piccole botti prima e in grandi botti poi. Il passaggio in bottiglia è previsto prima della messa in commercio.		

Marche

Filodivino

"Diana"	2019	30
Lacrima di Morro d'Alba		
Lacrima di Morro d'Alba DOC, vino Biologico. Affina 6 mesi in acciaio e poi altri 3 mesi in bottiglia.		

Toscana

Le Macchiole

Bolgheri Rosso 2018 44
Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bolgheri Rosso DOC, affina per 10 mesi, il 70% in barrique e il 30% in cemento.

“Paleo” 2016 110
Cabernet Franc
Toscana IGT, macerazione in cemento per 25 giorni e poi affinamento in barrique nuove per 18 mesi.

Giorgio Meletti Cavallari

“Borgeri” 2018 38
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bolgheri Rosso DOC, affina per 8 mesi in barrique e altri 8 mesi in bottiglia.

Podere Còncori

“Melograno” 2017 43
·Syrah
Toscana IGT, vitigni Biodinamici. Affinato per 10 mesi in piccole botti.

Tenuta dell’Ornellaia

Masseto 2013 700
Merlot 2016 900
Toscana IGT, uve selezionate da 3 sottozone di Bolgheri, affinano separatamente in barrique per 12 mesi per poi essere assemblate e continuare l’affinamento per altri 12 mesi nelle stesse barrique.

Umbria

Lungarotti

Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2013 65
Sangiovese
Torgiano Rosso DOCG, affina 12 mesi in barrique e poi altri 40 mesi in bottiglia.

Abruzzo

Illuminati

“Zanna” Riserva 2015 48
Montepulciano
Montepulciano delle Colline Teramane DOCG, affina per 26 mesi in botti di Slavonia.

Sicilia

Filippo Grasso

“Capu Chiurma” 2017 35
Nerello Mascarese, Nerello Mantellato
Etna Rosso DOC, uve da vigne coltivate a 650 metri SLM. Affina in acciaio prima e in bottiglia poi.

“Ripiddu” 2017 32
Nerello Mascarese, Nerello Mantellato
Etna Rosso DOC, uve da vigne coltivate a 650 metri SLM. Affina in acciaio.

Cantine Nicosia

Monte Gorna Riserva 2013 57
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio
Etna Rosso DOC, affinamento di 24 mesi in barrique di rovere e altri 12 mesi in bottiglia.

Pietradolce

Contrada Rampante 2017 65
Nerello Mascarese
Etna Rosso DOC, uve raccolte da viti di circa 80-90 anni di età coltivate a 850 mt SLM, affina per 14 mesi in grandi botti di rovere.

Sardegna

Tenute Dettori

“Tenores” 2014 76
Cannonau
Romangia IGT, affinamento in vasche di cemento per 24-36 mesi.

Giuseppe Sedilesu

“Sartiu” 2018 30
Cannonau
Cannonau di Sardegna DOC, matura per 10 mesi in vasche di cemento. Affina poi in bottiglia.

Vini Rossi Francesi Borgogna

Benjamin Leroux

Bourgogne Rouge	2018	56
Pinot Nero		

Bourgogne Rouge AOC, vino Biologico. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

Fanny Sabre

Pommard	2017	85
Pinot Nero		

Pommard AOC, affinamento di 15-18 mesi in botti di rovere.

Nicolas Rossignol

Bourgogne Rouge	2017	60
Pinot Nero	2016	85

Bourgogne AOC, vigneti coltivati seguendo i metodi Biodinamici. Affinamento di 18 mesi in rovere (20% botti nuove e 80% esauste).

Bordeaux

Château Pey La Tour

Réserve Du Château	2017	40
Merlot, Cabernet Sauvignon		

Bordeaux Supérieur AOC, affinamento di 12-14 mesi in bottiglia.

Loira

Domaine De La Chevalerie

"Busardières"	2014	56
Cabernet Franc		

Bourgueil AOC, uve raccolte manualmente, affinato in botti di rovere.

Rodano

Ferraton Père & Fils

La Tournée	2019	30
Garnacha, Syrah		

Vin de France, uve raccolte manualmente, matura in acciaio per qualche mese.

Vini Rossi Esteri

Austria

Gruber Röschitz

Galgenberg Pinot Nero	2018	35
-----------------------	------	----

Pinot Nero
Bassa Austria, uve da agricoltura Biologica raccolte manualmente.
Affina in barrique alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.

Slovenia

Marjan Simcic

Pinot Nero	2018	65
------------	------	----

Pinot Nero
Brda, macerazione di 14 giorni a contatto con le bucce.
Affinamento di 24 mesi di cui 12 in botte e poi 12 in barrique.
Passaggio in bottiglia di 2 mesi prima della messa in commercio.

U.S.A.

DeLoach Vineyards

Pinot Nero Finest Selection	2015	60
-----------------------------	------	----

Pinot Nero
Russian River, uve raccolte manualmente, affinato in barrique nuove di rovere francese per 15 mesi prima dell'imbottigliamento.

Vini da Meditazione

Valle d'Aosta

Cave Mont Blanc

"Chaudelune" Vin de Glace S.A. 66
Prié Blanc
Vallée d'Aoste DOC, vendemmiato in notturna invernale, affinato 12 mesi in botti di diverse tipologie.

Piemonte

Diego Conterno

Barolo Chinato S.A. 66
Vino aromatizzato ottenuto dalla macerazione di erbe e spezie in una base di Barolo DOCG e zucchero, lasciate riposare in botte per oltre un anno.

Lombardia

Tenuta Mazzolino

Moscato 2020 30
Moscato
Provincia di Pavia IGT vinificato con metodo Martinotti.
Uve raccolte manualmente.

Trentino Alto Adige

Tiefenbrunner

Rosenkönig 2019 30
Moscato Rosa
Vigneti delle Dolomiti IGT, affinamento in acciaio per 5 mesi circa.

Emilia Romagna

Merlotta

"Ombre di Luna" 2020 45
Albana
Albana di Romagna DOCG, da uve che appassiscono in pianta.
Affinamento di 12 mesi in legno ai quali seguono 12 mesi in bottiglia.

Veneto

Tessère Winery

"Rebecca" 2012 44
Raboso
Veneto IGT, le uve appassiscono in fruttai per almeno 3 mesi.
Affinamento in bottiglia.

Sicilia

Punta Dell'Ufala – Paola Lantieri

Malvasia delle Lipari	2013	70
-----------------------	------	----

Malvasia
Malvasia delle Lipari DOC, da uve coltivate in terreno vulcanico che vengono poi appassite su graticci. Vino non filtrato.

Francia

Domaine Rousset-Peyraguey

Sauternes Reserve	2008	47
-------------------	------	----

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Sauternes AOC, uve pressate manualmente.
Affinato per almeno 60 mesi in barrique.

Clair Pascal

Pineau Des Charentes	S.A.	45
----------------------	------	----

Sémillon
Pineau des Charentes AOC, vino liquoroso dato da mosto d'uva fortificato da cognac lasciato poi invecchiare in barrique per almeno 1 anno.

Austria

Norbert Bauer

Grüner Veltliner Ice Wine	2016	57
---------------------------	------	----

Grüner Veltliner
Bassa Austria, uve raccolte in inverno con temperature sotto lo zero.
Affinamento in acciaio per 10 mesi.

Ungheria

Füleky

"Pallas" Vendemmia Tardiva Tokaji Furmint	2012	42
--	------	----

Furmint
Tokaj, vendemmia tardiva e uve selezionate attaccate da botrite.
Matura 6 mesi circa in botti di rovere per poi affinare in bottiglia.

INSTAGRAM
[ristorante_makore](#)

FACEBOOK
[MakoreFerrara](#)

WEB
[makore.it](#)

TELEFONO
[+39 0532 092068](#)