

**CARTA
DEI
VINI**



Makorè

“ Il vino è il canto della terra verso il cielo ”

Luigi Veronelli

A cura di Isacco Giuliani

Indice

Vini al Calice	1
Bollicine d'Italia	2
Champagne e Bolle Estere	6-9
Vini Bianchi Italiani	11
Vini Bianchi Francesi	16
Vini Bianchi Esteri	20
Vini Rossi Italiani	22
Vini Rossi Francesi	27
Vini Rossi Esteri	28

Vini al Calice

(la mescita è ad alta rotazione)

Bollicine

Mirco Mariotti

“Nemo” Brut Nature
Fortana

Rosato dell’Emilia IGP

2017 10

rosé

Cantina della Volta

“Christian Bellei” Brut
Lambrusco di Sorbara (vinificato in bianco)

2016 10

VSQ**Cédric Niziolek**

Brut Sélection
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier

S.A. 15

Champagne

Bianchi

Fontezoppa

“Jajà”
Passerina

Marche IGT
2020 8

Vigneti Le Monde

Chardonnay

Friuli DOC
2020 8

Rosati

Tramin

“Cuvée T”
Merlot, Lagrein, Pinot Nero

Vigneti delle Dolomiti IGT

2021 8

Rossi

Podere Còncori

“Melograno”
Syrah, Ciliegiolo, Carrarese

Toscana Rosso IGT

2017 8

Wine experience

Wine pairing di 2 vini con il Menu **alla Carta**

Euro 20

Wine pairing di 3 vini con il Menu **Racconto** oppure **alla Carta**

Euro 30

Wine pairing di 5 vini con il Menu **Racconto** oppure **Viaggio**

Euro 45

Makorè Experience, wine pairing di 8 vini unici
in assaggio con ognuna delle 8 portate del Menu **Viaggio**

Euro 95

Bollicine d'Italia

Piemonte

Contratto - Canelli (AT)

Pas Dosé 2015 50
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Alta Langa DOCG, vinificato in acciaio per almeno 9 mesi e poi
rifermentato in bottiglia per un minimo di 36 mesi.
Sboccatura 16 Dicembre 2020.

Lombardia

Nicola Gatta - Gussago (BS)

“Ombra” 30 Lune Cuvée Brut S.A. 50
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.
Sans souffre - Sboccatura Settembre 2021.

“Blanc de Blancs” 50 Lune Nature S.A. 60
Chardonnay
Metodo Classico, uve provenienti unicamente da Gussago (BS).
Affina in bottiglia per 50 mesi a contatto con i lieviti.
Vino non filtrato. Sans souffre - Sboccatura Settembre 2021.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS)

“Il Contestatore” Pas Dosé 2015 60
Chardonnay
VSQ, ottenuto da uve Chardonnay dei Gradoni a nord-est e dalla
parte alta del Ruc dietro il Noce. Siamo a 420 metri di altitudine.
Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia
calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico
naturale. Almeno 72 mesi sui lieviti. Sboccatura 03/2022.

“Trait d'Union” Pas Dosé 2014 60
50% Chardonnay, 30% Pinot Nero, 20% Pinot Bianco
VSQ, le uve fermentano tutte insieme in acciaio (tot ensèma)
e dopo 8 mesi la base viene spumantizzata seguendo l'iter
del Contestatore. Almeno 84 mesi sui lieviti. Sbocc. 03/2022.

Uberti - Erbusco (BS)

“Magnificentia” Brut Satèn 2017 60
Chardonnay
Franciacorta DOCG, da 3 diverse parcelle del 1990
(Carioline, Supei, Longo) in località Salem.
40 mesi minimo di affinamento sui lieviti.
Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura Novembre 2021.

<p>“Comarì del Salem” Extra Brut 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto chiamato “Comarì”. L’età media delle viti è di oltre 50 anni. Il vino trascorre oltre 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Zucchero a 3 gr./lt. - Sboccatura Settembre 2021.</p>	2015	65
<p>“Sublimis” Dosaggio Zero Riserva Chardonnay Franciacorta DOCG, uve provenienti da un unico vigneto a Calino (BS). 72 mesi sui lieviti prima della sboccatura e poi altri 6 prima della messa in commercio. Sboccatura Dicembre 2021.</p>	2015	70
<p>Ca’ del Bosco - Erbusco (BS) Vintage Collection Satèn 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco Franciacorta DOCG, uve da 14 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 48 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.</p>	2017	85
<p>Vintage Collection Dosage Zéro 76% Chardonnay, 16% Pinot Nero, 8% Pinot Bianco Franciacorta DOCG, uve da 24 vigne biologiche certificate differenti. Le cuvée riposano prima 5 mesi in botte e vengono poi assemblate. Affinamento sui lieviti di 48 mesi prima della sboccatura effettuata in assenza di ossigeno. Solforosa a max. 55 mg./lt. - Sboccatura Estate 2022.</p>	2018	90
<p>“Annamaria Clementi” 76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco Franciacorta DOCG, uve da 15 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 9 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 53 mg./lt. - Sboccatura Inverno 2021/2022.</p>	2014	180
<p>“Annamaria Clementi” 65% Chardonnay, 20% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero Franciacorta DOCG, uve da 15 vigne biologiche certificate. Prima fermentazione in legno che si protrae per 6 mesi, a seguire un lungo affinamento di 9 anni in bottiglia prima della sboccatura. Solforosa a max. 59 mg./lt. - Sboccatura Estate 2020.</p>	2011	200

Trentino Alto Adige

<p>Hartmann Donà - Lana (BZ) Blanc de Rouge Extra Brut Schiava Metodo Classico, vinificato in bianco. Con questo spumante Hartmann dimostra quanto la Schiava possa avvicinarsi al Pinot Nero per potenzialità. 24/30 mesi sui lieviti in bottiglia.</p>	S.A.	50
---	------	----

Maso Martis - Loc. Martignano, Trento (TN)		
Blanc de Blancs Brut	S.A.	40
Chardonnay		
Trento DOC, vigneti in coltivazione biologica con Certificazione ICEA, affinamento sui lieviti per un periodo compreso tra i 18 e i 21 mesi. Zucchero a 6 gr./lt. - Sboccatura 2022.		
Extra Brut Rosé	2018	50
Pinot Nero		
Trento DOC, vigneti in coltivazione biologica con Certificazione ICEA, contatto con le bucce a freddo Per 18-24 ore, affinamento sui lieviti lungo 30-36 mesi. Zucchero a 4 gr./lt. - Sboccatura 2022.		
		rosé
Dosaggio Zero Riserva	2018	60
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay		
Trento DOC, Pinot Nero in acciaio, mentre lo Chardonnay affina in barrique per circa 8 mesi. Affinamento sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Zucchero a 0 gr./lt. - Sboccatura 2021.		
“Monsieur Martis” Rosé Brut	2017	100
Pinot Meunier		
Trento DOC, Meunier in purezza vinificato in rosa in acciaio, affina per almeno 48 mesi sui propri lieviti. Zucchero a 6 gr./lt. - Sboccatura 02/2022.		
		rosé
Franz Haas - Montagna (BZ)		
Pas Dosè	2017	50
Pinot Nero		
Metodo Classico, vinificato in bianco. 3.000 bottiglie prodotte, la resa va da 30 a 35 ettolitri, da uve coltivate tra i 750 metri e i 1.150 metri di altitudine. Almeno 48 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 06/22		
Ferrari - Trento (TN)		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2008	180
Chardonnay		
Trento DOC, vigneti fino a 600 mt. di quota. Affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti. Sboccatura 2019.		
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé	2008	360
70% Pinot Nero, 30% Chardonnay		
Trento DOC, affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti. Sboccatura 2020.		
		rosé

Veneto

La Tordera - Vidor (TV)		
“Serrai” Extra Dry	S.A.	35
Glera, Bianchetta, Perera, Verdisio Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave di circa 28 giorni.		
“Brunei” Brut	S.A.	35
Glera, Bianchetta, Verdisio Valdobbiadene Superiore DOCG, uve raccolte manualmente da vigne di circa 60 anni di età, rifermentazione in autoclave di circa 28 giorni.		
BiancaVigna - Conegliano (TV)		
“Rive di Ogliano” Extra Brut	2020	40
Glera Valdobbiadene Superiore DOCG, vigneti di proprietà in località Ogliano. Rifermentazione in autoclave per circa 150 giorni. Zucchero a 1.5 gr./lt.		
Villa Rinaldi - Soave (VR)		
“Supreme” Extra Brut R.D.	2005	100
Pinot Nero Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 10 anni. Sboccatura 5 Settembre 2017.		
“Rosé Rosa” Brut – Magnum	2005	110
Pinot Nero Metodo Classico, affinamento sui lieviti per 30-36 mesi.		
		rosé

Emilia-Romagna

Mirco Mariotti - Argenta (FE)		
“Nemo” Brut Nature	2017	40
Fortana Rosato dell’Emilia IGP, dalle sabbie del Delta del Po, Patrimonio Unesco, vengono coltivate le antiche viti di Fortana a piede franco nel sito “Natura 2000”, soprannominato “Duna della Puia”. Fermentazione naturale da lieviti indigeni, affinamento di circa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Sboccatura 06/2022 - solforosa ai minimi termini.		
		rosé
Cantina della Volta - Bomporto (MO)		
“Rosé” Brut	2017	40
Lambrusco di Sorbara Lambrusco di Sorbara DOC, in questo caso abbiamo uno spumante metodo classico ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in rosa. 48 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 09/2022 - 5.5 gr./lt. zucchero.		
		rosé

“Christian Bellei” Brut	2016	40
Lambrusco di Sorbara	magnum 2016	80

VSQ, siamo nei pressi del Secchia, nel Modenese, dove troviamo un metodo classico unico nel suo genere perché ottenuto a partire da uve Lambrusco di Sorbara vinificate in bianco. 60 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura 02/2022 - 3 gr./lt. zucchero.

Champagne

Bolieu - Bassuet (Côte des Blancs)
 “Pépin de Vigne” S.A. 75
 70% Chardonnay, 30% Meunier
 Champagne AOC, uve provenienti dalla vigna “Terre de Craie”, a Bassuet. Affinamento di 55 mesi sui lieviti.
 Tiraggio a Giugno 2017. Sboccatura a Gennaio 2022.

Emmanuel Guérin et Fils - Verzenay (Vallée de la Marne)
 Grand Cru Extra Brut 2013 75
 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
 Champagne AOC, uve provenienti da Verzenay. Affinamento di 36 mesi sui lieviti ed altri 3 successivi alla sboccatura.

Henri Emile - Taxieres Mutry (Montagne de Reims)
 Grand Cru Brut S.A. 75
 Pinot Noir
 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.

Simon-Devaux - Celles-sur-Ource (Côte des Bar)
 Brut Tradition S.A. 75
 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 5% Pinot Blanc, 5% Meunier
 Champagne AOC, certificato HVE e Viticulture Durable, sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura.
 9 gr./lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

“Grande Reserve” S.A. 120
 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay - 100% vins de réserve
 Champagne AOC, certificato HVE e Viticulture Durable, sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura.
 Affina in barrique esauste di Koji Nakada prima della presa di spuma, che si protrae per almeno 5 anni.
 5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

Premier Cru Blanc de Blancs S.A. 120
 Chardonnay
 Champagne AOC, certificato HVE e Viticulture Durable, sinonimi di agricoltura sostenibile e rispettosa della natura.
 Siamo nel comune di Grauves, in Côte des Blancs, in questo caso non abbiamo vins de réserve.
 5 gr. / lt. zucchero - solfitaggio quasi nullo.

Fleury - Courteron (Côte des Bar)		
“Fleur de l'Europe” Brut Nature	S.A.	90
85% Pinot Noir, 15% Chardonnay		
Champagne AOC, uve provenienti da Courteron coltivate seguendo le norme Biodinamiche. Affinamento di 72 mesi in bottiglia. Sboccatura Maggio 2021.		
Tarlant - Oeuilly (Vallée de la Marne)		
“+5 Ans Zero” Rosé Brut Nature	S.A.	120
50% Chardonnay, 44% Pinot Noir, 6% Pinot Meunier		
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 Ottobre 2020. rosé		
Bruno Paillard - Reims (Montagne de Reims)		
“Nec Plus Ultra” Extra Brut	2008	500
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir		
Champagne AOC, uve provenienti da 7 vigneti classificati Grand Cru. Svolge una fermentazione in piccole botti di quercia cui segue un riposo sui lieviti di 10 anni più 2 anni post-sboccatura. Zucchero a 2 gr./lt. - Sboccatura Aprile 2019.		
Philipponnat - Mareuil-sur-Ay (Marne)		
“Grand Blanc” Extra Brut	2009	150
Chardonnay		
Champagne AOC, è un'eccezione nella gamma dei vini Philipponnat, tradizionalmente fedele al Pinot Noir. Affinamento per 84-108 mesi in bottiglia sui propri lieviti. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Agosto 2019.		
“Clos des Goisses” Brut	2007	350
65% Pinot Noir, 35% Chardonnay		
Champagne AOC, 5,5 ettari di vigneto suddivisi in 14 parcelle, talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,5 gr./lt. - Sboccatura Giugno 2016.		
“Clos des Goisses” Extra Brut	2011	350
Pinot Noir		
Champagne AOC, 5,5 ettari di vigneto talmente difficili da lavorare da rendere impossibile l'utilizzo di macchine agricole. Incredibilmente in quest'annata si è selezionato solo Pinot Noir. Fermentazione con parziale vinificazione in legno. Invecchiamento di almeno 96 mesi in bottiglia. Zucchero a 4,25 gr./lt. - Sboccatura Marzo 2020.		
Roger Brun - Ay (Marne)		
Reserve Familiare Grand Cru Extra Brut	2004	250
60% Pinot Noir, 40% 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.		

Krug - Reims (Montagne de Reims)		
“Grande Cuvée 169ème Edition“ Brut	S.A.	300
43% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 22% Pinot Meunier 40% di vins de réserve. Champagne AOC, cuvée creata da 13 diverse annate, dal 2013 al 2000, per un totale di 146 vini base differenti, con uve provenienti dai migliori cru della Côte des Blancs. Sette anni di affinamento sui lieviti - Sboccatura estate 2020.		
Moët & Chandon - Epernay (Montagne de Reims)		
Dom Perignon Brut	2012	300
51% Pinot Noir, 49% Chardonnay Champagne AOC, selezione di uve anche da diversi Grand Cru, affina in bottiglia per almeno 108 mesi.		
Dom Perignon Brut Rosé	2006	420
Pinot Noir, Chardonnay Champagne AOC, selezione di uve anche da diversi Grand Cru, affina in bottiglia per quasi 144 mesi.		
		rosé
Pol Roger - Epernay (Montagne de Reims)		
“Sir Winston Churchill” Brut	2009	400
75% Pinot Noir, 25% Chardonnay Champagne AOC, 18° Sir Winston della storia, il cui blend è mantenuto segreto. Affinamento sui lieviti di 10 anni. Prodotta solo in annate estremamente favorevoli. Zucchero a 7 gr./lt. - Sboccatura 2019.		
Marie-Noelle Ledru - Ambonnay (Marne)		
“Cuvée Du Goultè” Grand Cru Blanc de Noirs Extra Brut		
Pinot Noir	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 sviluppa in bottiglia con una sosta sui lieviti di almeno 60 mesi.		

Bollicine Estere

Francia

- Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Borgogna)
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut S.A. 50
Chardonnay
Crémant de Bourgogne AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.
Regime poco interventista.
24 mesi di affinamento sui lieviti - Sboccatura inizio 2022.
- Maison Lou Dumont** - Gevrey-Chambertin (Borgogna)
Crémant de Bourgogne Rosé de Noirs Brut S.A. 50
Pinot Noir
Crémant de Bourgogne AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.
Regime poco interventista.
24 mesi di affinamento sui lieviti - Sboccatura inizio 2022. **rosé**
- Rohrer** - Mittelbergheim (Alsazia)
"Chat Noir" Brut 000 S.A. 50
2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir
Crémant d'Alsace AOC, la famiglia Rohrer è stata una delle prime ad adottare metodi di agricoltura biologica e sostenibile sin dagli anni '60. Minimo intervento in cantina, con vini senza solforosa aggiunta come in questo caso.
24 mesi di affinamento sui lieviti - Dosaggio zero.
- Claude Joly** - Rotalier (Jura)
Crémant du Jura 2018 50
Chardonnay
Crémant du Jura AOC, azienda da agricoltura biologica, produce tutta la gamma dei vini tipici dello Jura.
Dosaggio compreso tra i 5 e gli 8 gr./lt. - SO2 minima.
Sboccatura 2021, dopo un minimo di 24 mesi sui lieviti.

Germania

- Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden)
Blanc de Blancs Brut Nature 2013 70
Chardonnay
Traditionelle Flaschengärung. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito "i migliori di Germania e tra i migliori In assoluto". Sboccatura Novembre 2021.

Grecia

Domaine Oinea - Amynteo (settore settentrionale)

“Lune Noire” Extra Brut 2019 40

90% Xinomavro, 10% Assyrtiko

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo. Permanenza sui lieviti 27 mesi - sboccatura giugno 2022. 0,2 gr./lt. zucchero.

“Lune Rose” Extra Brut 2020 40

98% Xinomavro, 2% Limniona

Siamo in un territorio collinare a valle di un sistema montuoso estremamente ricco e vario con suoli a prevalenza calcareo sabbiosi, agricoltura biodinamica, bassissimo interventismo. In questo caso le due varietà vengono vinificate in rosa. Permanenza sui lieviti 17 mesi - sboccatura giugno 2022. 1,2 gr./lt. zucchero.

rosé

Vini Bianchi Italiani

Valle d'Aosta

Lo Triolet - Introd (AO)

Petite Arvine 2018 40
Vallée d'Aoste DOC, affinamento per 8 mesi in acciaio.

Ottin - Fraz. Porossan Neyves, Aosta (AO)

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

Piemonte

Parusso - Monforte d'Alba (CN)

"Rovella" 2017 45
Sauvignon 2018 45
Langhe DOC, uve raccolte dai vigneti situati a Castiglione Falletto e Monforte d'Alba.
Matura in piccole botti di rovere per 12-15 mesi.

Lombardia

Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

"Corte del Lupo" 2021 50
80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Curtefranca DOC, uve provenienti da 14 vigne biologiche certificate differenti. Fermenta in piccole botti di rovere e in serbatoi d'acciaio termo-condizionati. Minimo 6 mesi in bottiglia.
SO2 a meno di 60 mg. / lt.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS)

"Etichetta Nera" 2020 50
Chardonnay
Sebino IGT, ottenuto da uve Chardonnay, le grandinate degli ultimi anni non permettono la produzione di questo vino ogni anno. Dopo l'annata 2013 finalmente Michele è riuscito a vinificarlo nel 2020. Siamo a 420 metri di altitudine.
Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. 12 mesi di affinamento in acciaio, SO2 ai minimi termini.

Tenuta Mazzolino - Mazzolino (PV)

"Blanc" 2012 55
Chardonnay
Provincia di Pavia IGT, fermentazione in pièce borgognotte di rovere per 12 giorni più
10 mesi sempre in barrique. D'ispirazione borgognona.

Veneto

Masari - Valle d'Agno (VI)		
“Agnobianco”	2020	35
75% Riesling, 25% Durella		
Valle d'Agno IGT, suoli vulcanici, vigne a 300 metri, fermentazione spontanea, sosta di 12 mesi in vasche d'acciaio.		
Casaretti - Calmasino (VR)		
“838”	2020	35
Garganega		
Verona IGT, siamo nel cuore del Bardolino Classico, sulla sponda orientale del Lago di Garda, immerso tra le colline moreniche. Fermentazione spontanea, sosta di 12 mesi in vasche d'acciaio.		

Trentino Alto Adige

Franz Haas - Montagna (BZ)		
Moscato Giallo	2021	35
Vigneti delle Dolomiti IGT, vinificato secco, 60 ettolitri per ettaro la resa media in cantina dalla vigna, siamo a circa 400-450 metri di altitudine. I terreni sono un misto tra sabbia e argilla. 5 mesi in acciaio sui proprio lieviti prima di proseguire in bottiglia.		
Gewürztraminer	2020	35
Alto Adige DOC, breve periodo di macerazione seguito da maturazione di circa 6 mesi in acciaio.		
Petit Manseng	2020	40
Vigneti delle Dolomiti IGT, vigne a 220-320 metri di altitudine su terreni alluvionali, con una resa di 40 ettolitri per ettaro. Affinamento per 10 mesi in barrique, poi prosegue la sua sosta in bottiglia per qualche mese.		
“Manna”	2020	45
Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Sauvignon, Kerner Vigneti delle Dolomiti IGT, I vigneti arrivano fino a 800 metri SLM. Affinamento per 10 mesi in acciaio e una parte in barrique poi sosta qualche mese in bottiglia.		
Foradori - Mezzolombardo (TN)		
“Fontanasanta”	2021	40
Manzoni Bianco		
Vigneti delle Dolomiti IGT, uve raccolte dalla collina di Fontanasanta (TN) sottoposte a breve macerazione. Fermentazione spontanea in cemento, 51 mg./lt. solforosa. Il vino affina in botti di acacia da 20-40 hl. per 7 mesi circa.		

Hoch Klaus - Cornedo all'Isarco (BZ)
 "Cuvée Hanni Weiss" 2020 40
 Pinot Bianco, Riesling, Kerner, Muller Thurgau
 Mitterberg IGT, piccola tenuta inerpicata sui monti di Cornedo sopra Bolzano, esempio perfetto di biodiversità, integrità ambientale e produttività circolare. Fermentazione spontanea.

Hoch Klaus - Cornedo all'Isarco (BZ)
 Weissburgunder 2020 60
 Pinot Bianco
 Mitterberg IGT, vigne a strapiombo su vertiginose pendenze, suoli porfido-argillosi e sabbiosi, nessun trattamento ad esclusione di quelli a base di ortica e al dente di leone.

Taschlerhof - Bressanone (BZ)
 "Lahner" 2018 45
 Sylvaner
 Alto Adige DOC, fermentazione e affinamento per metà in grandi botti e metà in vasche d'acciaio.

Alois Lageder - Magrè sulla Strada del Vino (BZ)
 "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.
 Contatto sulle fecce fini. Affinamento in bottiglia di circa un anno.

Friuli Venezia Giulia

Paraschos - San Floriano del Collio (GO)
 "Kai" 2019 60
 Friulano
 Venezia Giulia IGT, vigne di circa 80/90 anni di età.
 Affinamento di 36 mesi in grandi botti di rovere.
 Sans souffre, non filtrato.

"Ponka" 2018 60
 25% Chardonnay, 25% Sauvignon, 25% Friulano, Ribolla Gialla, Picolit, Verduzzo, Pinot Bianco per il rimanente 25%
 Venezia Giulia IGT, vigneto "Slatnik" situato a 250 metri SLM, macerazione in tini di rovere a contatto con le bucce. Sans souffre.
 Il vino viene poi affinato per 36 mesi in grandi botti.

Emilia Romagna

Merlotta - Imola (BO)
 "Fondatori GP" 2021 35
 Romagna Albana DOCG, da una parte di uve raccolte tardivamente, alle quali si può aggiungere la muffa nobile a seconda delle annate.
 Dai 6 agli 8 mesi di maturazione sur lies a cui segue un affinamento in bottiglia variabile tra i 4 e i 5 mesi.

Toscana

Guado al Melo - Castagneto Carducci (LI)		
“L’Airone”	2020	35
Vermentino		
Toscana IGT, 4 mesi di sulle fecce fini in acciaio a cui segue un ulteriore affinamento di 3 mesi in bottiglia.		
“Criseo”	2019	40
70% Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng, Manzoni Bianco a completare il restante 30% dell’uvaggio Bolgheri DOC, dalla singola vigna “Campo Bianco”. 12 mesi in vasche d’acciaio sui propri lieviti e 12 mesi in bottiglia.		

Marche

Fontezoppa - Civitanova Marche (MC)		
“Altabella”	2020	40
Ribona		
Colli Maceratesi DOC, vitigno autoctono conosciuto anche come “Maceratino”, del Maceratese appunto. Vigne situate a 450 metri d’altitudine, vicine al mare. Vinificazione e affinamento sia in acciaio che in anfora per 10 mesi più altri 10 mesi in bottiglia.		

Umbria

Tenuta di Saragano - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG)		
“Montacchiello”	2018	35
Grechetto di Todi		
Montefalco Grechetto DOC, vitigno autoctono dell’Umbria. Vigne situate a 420 metri d’altitudine, vicine a Montefalco. Vinificazione e affinamento in acciaio e poi in bottiglia.		

Campania

Fontanavecchia - Torrecuso (BN)		
Coda di Volpe	2020	35
Sannio DOP, vigneto posto a 350 metri SLM, affinamento in acciaio prima della messa in commercio.		

Marisa Cuomo - Furore (SA)		
“Furore Bianco”	2021	40
60% Falanghina, 40% Biancolella		
Costa d’Amalfi DOC, terrazzamenti costieri a 200/550 metri.		
Affinamento per 4 mesi in acciaio da solo mosto fiore delle uve.		
“Furore Bianco Fiorduva”	2020	80
40% Ripoli, 30% Fenile, 30% Ginestra		
Costa d’Amalfi DOC, terrazzamenti costieri a 200/550 metri.		
Da uve surmature, vino ottenuto solo da mosto fiore.		
Affinamento di circa 3 mesi in barrique.		

Sicilia

Pietradolce - Castiglione di Sicilia (CT)		
“Archineri”	2020	60
Carricante		
Etna Bianco DOC, uve raccolte da vitigni situati a 859 metri.		
Versante est dell’Etna, a Contrada Caselle (Milo).		
Alberello pre-phylloxera di 100-120 anni d’età.		
Affinamento in acciaio prima e in bottiglia poi.		
I Vigneri - Milo (CT)		
“Vinudilice”	2021	60
Granache, Minnella Nera, Grecanico, Minnella Bianca e altri vitigni		
Sicilia IGT, uve a bacca bianca e bacca rossa vengono coltivate		
nella stessa vigna e poi vinificate insieme, per dare vita ad un		
rosato di altissimo livello.		
Siamo a Contrada Nave, a 1.200 metri di altitudine,		
nella parcella “Vigna Bosco”, tutta ad alberello etneo.		
I vitigni sono ultracentenari e coltivati con metodo biodinamico.		
Fermentazione spontanea. Affina in acciaio per 5 mesi. rosé		

Vini Bianchi Francesi

Alsazia

Domaine Marcel Deiss - Bergheim (Ribeauvillé)		
Engelgarten Premier Cru	2016	60
Muscat, Riesling, Pinot Gris, Pinot Noir		
Alsace AOC, vino ottenuto a partire da vitigni a impianto misto a conduzione biodinamica, lieviti indigeni per la fermentazione. Affinamento di 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		
Burg Premier Cru	2014	70
Molteplicità di vitigni Alsatiani		
Alsace AOC, vino ottenuto a partire da 13 vitigni a impianto misto tradizionali dell'Alsazia, tra cui anche Pinot Beurot e Chasselas. Affinamento di 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		
Grasberg Premier Cru	2015	70
Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer		
Alsace AOC, vino dal leggero residuo zuccherino. Affinamento per 12 mesi in grandi botti di rovere sulle fecce fini.		

Borgogna

Domaine Castagnier - Morey-Saint-Denis (Côte de Beaune)		
Bourgogne Aligoté	2020	40
Bourgogne AOC, Jerome Castagnier ha vinto per due edizioni consecutive il prestigioso titolo "Jeunes Talents de Bourgogne". Le vigne sono coltivate in regime biodinamico, le fermentazioni avvengono spontaneamente. Pochissima solforosa.		
Domaine Chapelle - Santenay (Côte de Beaune)		
Bourgogne Blanc	2020	55
Chardonnay		
Bourgogne AOC, vigne esposte ad est, su suoli di origine calcarea sabbiosa, con infiltrazioni di marna bianca. Fermentazione spontanea, senza SO2, non filtrato, affinamento in acciaio 8 mesi e 3 mesi in barrique. Messa in bottiglia ad Agosto 2021.		
Domaine Vincent Bouzereau - Meursault (Côte de Beaune)		
Meursault	2018	80
Chardonnay		
Meursault AOC, affinamento variabile intorno ai 20 mesi in botti di rovere.		
Meursault 1er Cru Les Charmes	2017	140
Chardonnay		
Meursault AOC, affinamento variabile intorno ai 20 mesi in botti di rovere.		

Maison Lou Dumont - Gevrey-Chambertin (Borgogna)		
Bourgogne Blanc	2020	60
Chardonnay		
Bourgogne Blanc AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.		
Regime poco interventista.		
Côte de Nuits Villages	2020	70
Chardonnay		
Côte de Nuits Villages AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.		
Regime poco interventista.		
Savigny-lès-Beaune	2020	80
Chardonnay		
Savigny-lès-Beaune AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.		
Regime poco interventista.		
Marsannay Blanc	2020	90
Chardonnay		
Marsannay AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.		
Regime poco interventista.		
Saint-Romain	2020	90
Chardonnay		
Saint-Romain AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000.		
Regime poco interventista.		
Olivier Leflaive - Puligny-Montrachet (Côte de Beaune)		
Saint-Aubin 1er Cru Remilly	2018	100
Chardonnay		
Saint-Aubin AOC, affinamento di 12 mesi di cui 4 in vasca d'acciaio e i restanti 8 in barrique di rovere francese.		
Henri Boillot - Meursault (Côte de Beaune)		
Meursault	2018	120
Chardonnay		
Meursault AOC, affinamento per 10 mesi in barrique di cui il 15% nuove e, il restante, in barrique usate una o due volte.		
Vincent Girardin - Meursault (Côte de Beaune)		
Chassagne-Montrachet "les Vieilles Vignes"	2018	135
Chardonnay		
Chassagne-Montrachet AOC, vigne vecchie di 55 anni. Affinamento di 14 mesi in botte di rovere nuova per il 15%. Fermentazione spontanea da lieviti indigeni.		

Domaine des Comtes Lafon - Meursault (Côte de Beaune)
 Meursault Clos de la Barre 2017 200
 Chardonnay
 Meursault AOC, fermentazione spontanea che dura circa tre mesi.
 Affinamento in botti vecchie variabile tra i 18 e 22 mesi
 a seconda dell'annata e della maturazione del vino nelle botti.

Jura

Claude Joly - Rotalier
 "Les Varrons" 2018 60
 Chardonnay
 Côtes du Jura AOC, azienda da agricoltura biologica,
 produce tutta la gamma dei vini tipici della Jura.
 Chardonnay lavorato in "ouillé", quindi a botte colma,
 trama ossidativa controllatissima, 18 mesi di affinamento.

Isère

Domaine des Rutissons - Le Touvet (Grenoble)
 Verdesse 2021 55
 Isère IGP, azienda biodinamica, si è lavorato sul recupero
 di antiche viti autoctone, per ridare vita a vini come la Verdesse.
 Si usano solamente contenitori poco impattanti come acciaio,
 cemento, botti esauste e anfore italiane. Fermentazione naturale.

Languedoc-Roussillon

Domaine Christophe Marin - Maury (Valle de l'Angly)
 "Olivia" 2021 50
 Macabeu, Grenache Blanc et Gris
 Côtes Catalanes Blanc IGP, azienda biodinamica nata nel 2019,
 11 ettari vitati tra i Pirenei e il Mediterraneo nell'estremo sud
 francese ai confini con la Spagna. Christophe Marin è stato
 Chef de Cave da Vincent Girardin a Meursault prima di tornare
 a casa. Vinificazioni e affinamenti in vecchie botti da 500 lt.
 Senza filtrazioni e senza aggiunta di SO2.

Savoia

Domaine des Ardoisières - Cevins (Haute Savoie)
 "Argile Blanc" 2021 60
 Jacquere, Mondeuse Blanche, Chardonnay
 Vin des Albrogues IGP, viticoltura eroica e appassionata,
 terrazzamenti di drammatica bellezza, con pendenze che
 raggiungono il 70% su suoli composti da scisti di mica.

Valle della Loira

Château Pierre-Bise - Beaulieu-sur-Layon (Anjou)		
“Clos de Coulaine”	2018	45
Chenin Blanc		
Savennières AOC, fermentazione lenta da lieviti indigeni. 70% della massa affina in barrique, per un totale di 24 mesi.		
François Chidaine - Montlouis-sur-Loire (Vouvray)		
“Les Argiles”	2017	60
Chenin Blanc		
Vin De France, da coltura biodinamica, vigne di oltre 40 anni. Fermentazione spontanea, affinamento sulle fecce fini per 11 mesi.		
Domaine Breton - Bourgueil (Vouvray)		
Pierres Rousses	2015	60
Chenin Blanc		
Vouvray AOC, uve raccolte da viti di 55 anni. Terreni ricchi di silex. Affinamento in legno di secondo e terzo passaggio (400 litri) per 10 mesi. Agricoltura biologica e biodinamica.		
Domaine de Bellivière - Lhomme (Jasnières)		
“Les Rosiers”	2017	60
Chenin Blanc		
Jasnières AOC, fermentazione spontanea. Affinamento in barrique nuove, di secondo e di terzo passaggio per 12 mesi. Biodinamica dal 2008.		
Gitton Père et Fils - Ménétréol-sous-Sancerre (Sancerre)		
Silex Galinot	2018	80
Sauvignon		
Sancerre AOC, da una vigna di 0.8 ha con viti vecchie di oltre 60 anni. 9/11 mesi tra barrique nuove e legno grande.		

Valle del Rodano

Sylvain Badel - Peaugres (Saint-Joseph)		
Marsanne	2021	50
Collines Rhodaniennes IGP, Sylvain è in regime biologico, lavora il terreno (granito) con argano, trattore e cavallo. Bassissimi livelli di solforosa, usa solo cemento, acciaio e botti di rovere per l'affinamento, con un periodo determinato per ogni annata.		

Bianchi Esteri

Austria

- Johannes Zillinger** - Velm-Gotzendorf (Weinviertel)
“Reflexion” Weissburgunder 2019 40
Pinot Bianco
Azienda biodinamica, uve coltivate su terreni di Loess e arenarie a 225 metri, nel cuore della Bassa Austria.
Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.
- “Velue” Gelber Muskateller 2020 40
Moscato Giallo
Uve coltivate su suoli di origine arenaria-calcareo, a 185-230 metri.
Fermentazione spontanea e affinamento sui lieviti in acciaio per almeno 5 mesi. Una piccola parte in anfora (5%).

Germania

- Jurgen Von der Mark** - Bad Belangen (Baden)
Riesling Alte Reben 2021 40
Baden QbA, Jurgen Von Der Mark fu il primo tedesco a diventare nel 1996 Master of Wine. Nel 2003 fonda la sua azienda agricola in Baden, ai piedi della Foresta Nera.
- Villa Huesgen** - Traben-Trarbach (Mosella)
Riesling Kabinett Feinherb 2018 40
Mosel QbA, impianto datato tra il 1935 e il 1955, su suoli d'ardesia con pendii ripidissimi.
Fermentazione e affinamento in acciaio.
- Bernhard Huber** - Malterdingen (Baden)
Grauer Burgunder 2020 50
Qualitätswein trocken. Oggi Barbara, moglie del compianto Bernhard, e il figlio Julian producono 5 varietà tra cui spiccano Chardonnay e Pinot Noir, che Jancis Robinson ha definito “i migliori di Germania e tra i migliori in assoluto”.
Questo Grauer Burgunder (Pinot Grigio) raggiunge livelli di finezza assoluti.
- Kerpen** - Bernkastel-Kues (Mosel-Saar-Ruwer)
Graacher Domprobst Riesling 2016 50
Riesling
Mosel-Saar-Ruwer QmP, Grosses Gewachs.
Affinato in vecchie botti di rovere.

Schwaab Kiebel - Urzig (Mosella)
 Riesling Auslese Urziger Wurzgarten 1998 50
 Riesling 1992 60
 Mosel-Saar-Ruwer QmP, dal leggendario vigneto Urziger Wurzgarten, che produce tra i più affascinanti e longevi vini della Mosella. A leggero residuo zuccherino.

Eva Fricke - Eltville (Rheingau)
 Lorch 2021 60
 Riesling Trocken
 Deutscher Qualitätswein. Oggi in Germania Eva Fricke è considerata la stella del Rheingau, si avvale senza compromessi di un approccio sostenibile e naturale. I Riesling di Eva sono una vibrante ed elegante danza nei dettagli più affascinanti di questo territorio. Salini e di un'assoluta precisione stilistica.

Slovenia

Verus Vinogradi - Ormoz/Stajerska (Bassa Stiria)
 Sauvignon 2020 35
 Bassa Stiria, da parcelle selezionate differenti. Fermentazione e affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti.

Marjan Simcic - Dobrovo (Brda)
 Ribolla 2021 35
 Brda, vigneto Medana. Suoli tipici di Opoka, siamo a 250 metri circa. Fermentazione con lieviti indigeni, acciaio 6 mesi sui lieviti.

Pinot Grigio 2018 40
 Tra Collio e Brda, da 3 vigneti differenti 2021 35
 tra i 120 e i 250 metri. Fermentazione con lieviti indigeni, segue affinamento in acciaio 6 mesi sui lieviti.

Blazic - Dobrovo (Brda)
 Malvazija 2020 40
 Brda, vigneto Biljana. 24 ore di contatto con le bucce. Fermentazione spontanea, affinamento in acciaio.

Rebula Selekcija 2018 60
 Brda, vigneto Medana, 14 giorni di macerazione sulle bucce. Fermentazione spontanea, 36 mesi in botti vecchie da 500 litri.

“Blaz Belo” 2016 60
 30% Rebula, 30% Chardonnay, 30% Pinot Bianco, 10% Sauvignon
 Brda, vigne vecchie di 48 anni (Brajda) e di 28 anni (Medana).
 15 giorni di macerazione sulle bucce, lieviti indigeni.
 48 mesi in botti vecchie da 500 litri.

Vini Rossi Italiani

Valle d'Aosta

Ottin - Fraz. Porossan Neyves, Aosta (AO)
"L'Emerico" 2017 60
Pinot Nero
Vallée d'Aoste DOC, siamo a 650-700 metri.
Fermentazione spontanea. Affinato per 18 mesi
in barrique di rovere francese. Non filtrato.

Piemonte

San Fereolo - Dogliani (CN)
"Valdibà" Dolcetto di Dogliani 2010 50
Dolcetto di Dogliani DOC, biodinamica dal 2006.
Vigne tra i 40-70 anni, situate a 400-500 metri di altitudine.
Lieviti indigeni per la fermentazione in legno e l'affinamento
(sulle fecce fini) per 6 mesi più un anno in bottiglia.

Ettore Germano - Serralunga d'Alba (CN)
Barolo Serralunga 2016 60
Nebbiolo
Barolo DOCG, dai cru Prapò, Cerretta e Lazzarito.
24 mesi in vecchie botti di rovere da 7 hl.
Almeno 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Muraje - Carema (TO)
"Sumié" 2017 70
95% Nebbiolo, 5% tra Neyret, Pugnet e Ner d'Ala
Carema DOC, vigne di circa 50 anni piantate tra i 300 e 650 metri.
Fermentazione spontanea in cemento da 10 hl.
Affinamento per 20 mesi in botti di rovere francese esauste.

Elvio Cogno - Novello (CN)
Barolo Riserva 2014 100
Nebbiolo (Lampia e Michet)
Barolo DOCG, Ravera è il cru storico di Novello (2 ha).
Affinamento in grandi botti per 24 mesi e a seguire
altri 6 mesi in bottiglia.

Rocche Dei Manzoni - Monforte d'Alba (CN)
Barolo Perno "Vigna Cappella di S. Stefano" 2013 140
Nebbiolo
Barolo DOCG, MGA Perno, vigna storica, una delle più vecchie delle
Langhe.
Già proprietà del Vaticano. Primo affinamento in cemento
a cui segue un lungo invecchiamento in barrique per 36 mesi.

Trentino Alto Adige

St. Michael-Eppan - Appiano sulla Strada del Vino (BZ)
Lagrein Riserva "Sanct Valentin" 2017 45
Alto Adige DOC, matura per 12 mesi in grandi botti di rovere e affina per altri 6 in piccole botti.

Cantina Terlan - Terlano (BZ)
"Gries" Lagrein Riserva 2017 45
Alto Adige DOC, qui il porfido quarzifero, di origine vulcanica, è la formazione rocciosa prevalente. Affinamento per il 50% in botte e il restante 50% in barrique (di cui 1/3 nuove) seguono 3 mesi in bottiglia.

Lombardia

Tenuta Mazzolino - Mazzolino (PV)
"Noir" 2017 50
Pinot Nero
Oltrepò Pavese DOC, dalla vigna "Regina", impiantata nel 1998. Affinamento in pièces borgognotte per 12 mesi.

Il Pendio - Monticelli Brusati (BS)
"La Beccaccia" 2020 50
Cabernet Franc
Vino rosso, l'ultima annata prodotta da una vigna storica prima che Michele decidesse di spiantarla perché ormai gravemente malata. Siamo a 420 metri di altitudine.
Terra scura, avara e orgogliosa frammista ad un mare di roccia calcarea biancastra dall'ottimo drenaggio e volano termico naturale. Fermentazione in acciaio, poi affina in botte per due anni (da 20 ettolitri) prima dell'imbottigliamento. SO2 ai minimi termini.

Friuli Venezia Giulia

Kante - Duino Aurisina (TS)
Terrano 2015 40
Venezia Giulia IGT, macerazione di 21 giorni sulle bucce e affinamento di 36 mesi in botti di rovere da 25 hl. Vino non filtrato.

Jermann - Dolegna del Collio (GO)
"Pignacolusse" 2015 50
Pignolo
Venezia Giulia IGT, affinato per 24-30 mesi in barrique di rovere nuove. Viene messo in commercio solo un paio di anni dopo l'imbottigliamento.

Vignai da Duline - San Giovanni al Natisone (UD)
"Morus Nigra" 2017 50
Refosco dal Peduncolo Rosso
Colli Orientali del Friuli DOC, fermentazione con lieviti indigeni. Affina per 11 mesi in barrique e poi altri 15 in bottiglia.

Veneto

Tessère Winery - Noventa di Piave (VE)

Piave Malanotte	2009	45
-----------------	------	----

Raboso

Piave Malanotte DOCG, parte delle uve raccolte tardivamente.

Affinamento di 36 mesi di cui almeno 12 in botte di rovere francese.

Emilia Romagna

Tenuta Mara - San Clemente (RN)

“Maramia”	2016	55
-----------	------	----

Sangiovese	2015	60
------------	------	----

	2013	65
--	------	----

Rubicone IGT, fermentazione in tini troncoconici per caduta e senza gestione delle temperature, attraverso l'ausilio di lieviti indigeni. Evolve sulle sue fecce fini per 16 mesi tra barrique e tonneaux, segue affinamento in bottiglia prolungato.

Toscana

Le Macchiole - Castagneto Carducci (LI)

Bolgheri Rosso	2018	40
----------------	------	----

Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Bolgheri Rosso DOC, affina per 10 mesi, il 70% in barrique (2°,3° e 4° passaggio) e 30% in cemento.

“Paleo”	2016	110
---------	------	-----

Cabernet Franc

Toscana IGT, vino simbolo del bolgherese (nasceva come taglio bordolese nel 1989), poi diventa monovarietale nel 2001.

Fermentazione in cemento per 30 giorni, segue affinamento in barrique nuove per 20 mesi.

Tenuta dell'Ornellaia - Località Ornellaia, Bolgheri (LI)

Masseto	2013	1000
---------	------	------

Merlot	2016	1200
--------	------	------

Toscana IGT, deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti “massi”, che si formano sulla superficie del vigneto.

Vino iconico. Fermentazione in cemento e in barrique, dove segue l'affinamento per almeno 24 mesi.

Chiudono il percorso ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Umbria

Tenuta di Saragano - Saragano, Gualdo Cattaneo (PG)		
Montefalco Rosso Riserva	2017	40
60% Sangiovese, 20% Merlot, 20% Sagrantino		
Montefalco Rosso Riserva DOC. Vigne situate a 500 metri d'altitudine, vicine a Montefalco.		
2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.		
Montefalco Sagrantino	2016	50
Sagrantino		
Montefalco Sagrantino DOCG. Vigne situate a 500 metri d'altitudine, vicine a Montefalco, vecchie di 40 anni.		
Primo anno di produzione nel 1954.		
2 anni di affinamento in barrique francesi più 2 anni in bottiglia.		
Lungarotti - Torgiano (PG)		
"Rubesco Vigna Monticchio" Riserva	2013	65
Sangiovese		
Torgiano Rosso Riserva DOCG, dal vigneto "Monticchio", fermenta in acciaio e matura un anno in barrique, segue un lungo invecchiamento in bottiglia.		

Sicilia

Filippo Grasso - Randazzo (CT)		
"Capu Chiurma"	2017	35
95% Nerello Mascalese, 5% Nerello Mantellato		
Etna Rosso DOC, uve da vigne coltivate a 650 metri a Contrada Calderara, versante nord dell'Etna.		
Vecchi alberelli di almeno 60 anni.		
Affina in acciaio prima e in bottiglia poi.		
Nicosia - Trecastagni (CT)		
Monte Gorna Riserva Vecchie Viti	2013	50
Nerello Mascalese		
Etna Rosso DOC, dai terrazzamenti dell'antico vigneto di Monte Gorna, vigne ad alberello a 700/750 metri.		
Barrique di rovere francese di 2° e 3° passaggio per 24 mesi più 12 mesi in bottiglia.		
Pietradolce - Castiglione di Sicilia (CT)		
Contrada Rampante	2017	60
Nerello Mascalese		
Etna Rosso DOC, uve raccolte da viti di circa 80-90 anni di età coltivate ad alberello pre-phylloxera a 850 metri, affina per 14 mesi in tonneaux di rovere.		

Sardegna

Giuseppe Sedilesu - Mamoiada (NU)

“Sartiu” 2018 35

Cannonau di Mamoiada

Cannonau di Sardegna DOC, viti allevate ad alberello, fermentazione spontanea in acciaio, dove affina per circa un anno. Scarso contenuto di SO2.

Tenute Dettori - loc. Badde Nigolosu, Sennori (SS)

“Tenores” 2014 60

Cannonau (Retagliadu Nieddu)

Romangia IGT, vigna “Tenores” nel comune di Sennori, ad alberello. Viticoltura biodinamica, fermentazione spontanea in cemento e affinamento nello stesso ed in vetro per almeno 44 mesi.

Vini Rossi Francesi

Borgogna

Maison Lou Dumont - Gevrey-Chambertin (Borgogna)		
Bourgogne Passe-tout-Grains	2020	40
Gamay, Pinot Noir		
Bourgogne Passe-tout-Grains AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000. Regime poco interventista. Solforosa ai minimi termini. Espressività nipponica.		
Bourgogne Rouge	2020	60
Pinot Noir		
Bourgogne Rouge AOC, un giapponese approdato in Borgogna è già tutto un programma. Koji Nakada fonda assieme alla moglie Jae Hwa il Domaine Lou Dumont nel 2000. Regime poco interventista. Solforosa ai minimi termini. Espressività nipponica.		
Benjamin Leroux - Beaune (Côte d'Or)		
Bourgogne Rouge	2018	50
Pinot Noir		
Bourgogne AOC, vino biologico, non filtrato. Affinamento in botti di rovere per 12 mesi.		
Nicolas Rossignol - Volnay, Beaune (Côte d'Or)		
Bourgogne Rouge	2017	55
Pinot Noir	2016	60
Bourgogne AOC, vigneti coltivati seguendo i metodi biodinamici. Affinamento di 12 mesi in rovere (20% botti nuove e 80% esauste), più 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.		

Loira

Domaine De La Chevalerie - Bourgueil (Val de Loire)		
"Busardières"	2014	50
Cabernet Franc		
Bourgueil AOC, vigne tra i 30 e i 70 anni in regime biodinamico. Fermentazione da lieviti indigeni, in demi-muids (600 litri circa) dove avviene anche l'affinamento.		

Vini Rossi Esteri

Austria

Gruber Rösschitz - Rösschitz (Weinviertel)
Galgenberg Pinot Noir 2018 35
Pinot Noir
Bassa Austria, uve da agricoltura Biologica, su vigne site fra
i 250-360 metri d'altitudine. Suoli con depositi di loess.
Affina alcuni mesi in barrique usate.

Slovenia

Marjan Simcic - Dobrovo (Brda)
Pinot Noir 2018 55
Brda, vigneto Medana-Jama, tra i 150-250 metri d'altitudine.
Fermentazione da lieviti indigeni in acciaio inox
Matura in botti di rovere da 2.500 litri per 12 mesi,
segue ulteriore affinamento di 12 mesi in barrique (225 litri).

U.S.A.

DeLoach Vineyards
Pinot Noir Finest Selection 2015 60
Russian River Valley, fermentazione con lieviti indigeni
in legno, affinamento in barrique per 15 mesi (14% nuove).

INSTAGRAM

[ristorante_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

TELEFONO

[+39 0532 092068](#)