

**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	15
Vini Bianchi Esteri	17
Vini Rosati	19
Vini Rossi Italiani	20
Vini Rossi Francesi	24
Vini Rossi Esteri	25
Vini da Meditazione	26

## Vini al Calice

### Bollicine

#### **Levii**

Brut	2018	9
Chardonnay		

### Bianchi

#### **Alois Lageder**

Pinot Bianco	2021	8
Pinot Bianco		

#### **Ermacora**

Friulano	2020	7
Friulano		

### Rosati

#### **Nicosia**

“Vulkà” Rosato	2021	8
Nerello Mascalese		

### Rossi

#### **St Pauls**

Pinot Nero	2020	8
Pinot Nero		

## 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

Pas Dosé 2015 47

Pinot Nero, Chardonnay

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 Rosè 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

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

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

"50 Lune" Nature Blanc de Blancs S.A. 80  
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

**Le Marchesine**

"Nitens" Brut S.A. 45  
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Franciacorta DOCG, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti.  
Sboccatura 2022

<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
<b>Uberti</b>		
<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
<p>“Comarì del Salem” Extra Brut Chardonnay, Pinot Bianco 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</p>	2015	65

## Trentino Alto Adige

### **Ferrari**

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore	2009	170
Chardonnay	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	2008	360
Pinot Nero, Chardonnay		
Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento per almeno 120 mesi sui lieviti. Sboccatura 2020		

<b>Levii</b>		
Brut	2018	40
Chardonnay		
Trento DOC, affinamento per almeno 36 mesi sui lieviti.		
Pas Dosè	2016	52
Chardonnay		
Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento di almeno 48 mesi sui lieviti.		
<b>Hartmann Donà</b>		
Blanc de Rouge Extra Brut	S.A.	65
Schiava		
Metodo Classico, vinificato in bianco, affina almeno 24 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti.		
<b>Maso Martis</b>		
Blanc de Blancs Brut	S.A.	50
Chardonnay		
Trento DOC, uve raccolte manualmente, affinamento sui lieviti per un periodo tra i 18 e i 21 mesi.		
Sboccatura 2021		
Extra Brut Rosè	2018	60
Pinot Nero		
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		
<b>Balter</b>		
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 Ogliano” Extra Brut	2020	30
Glera		
Valdobbiadene Superiore DOCG, rifermentazione in autoclave per circa 150 giorni.		

### **La Tordera**

“Serrai” Extra Dry	S.A.	30
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.	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.		

“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.

<b>Henri Emile</b>		
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.		
<b>Krug</b>		
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		
<b>Moët &amp; Chandon</b>		
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.		
<b>Philipponnat</b>		
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		
<b>Pol Roger</b>		
“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.		
<b>Roger Brun</b>		
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**

“+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

**Bollicine Francesi****Arnaud Lambert**

“Brezé” Brut Rosé S.A. 40  
Cabernet Franc  
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.

## Lombardia

### **Tenuta Mazzolino**

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

### **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  
Trebiano 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.

<b>Foradori</b>		
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 acacia per 7 mesi circa.		
<b>Taschlerhof</b>		
Sylvaner "Lahner"	2018	50
Sylvaner		
Alto Adige DOC, affinamento per metà in grandi botti e metà in vasche d'acciaio.		
<b>Balter</b>		
Sauvignon	2020	30
Sauvignon		
Vallagarina IGT, da vitigni coltivati nei pressi del lago di Garda. Vinificazione in acciaio di qualche mese.		
<b>Villa Persani</b>		
"Aromatta"	2020	30
Vitigni resistenti		
Uve coltivate 200 metri SLM, il vino base matura in solo acciaio.		

## Friuli Venezia Giulia

<b>Paraschos</b>		
"Kai"	2019	60
Friulano		
Venezia Giulia IGT, uve vendemmiate 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.		
<b>Castello di Spessa</b>		
"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.		
<b>Le Monde</b>		
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.		
<b>Ermacora</b>		
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.		

<b>Jermann</b>		
“W.. Dreams”	2018	75
Chardonnay		
Venezia Giulia IGT, affinamento in piccole botti di rovere francese.		

## Emilia Romagna

<b>Poderi Morini</b>		
“Sette note di Albana”	2020	30
Albana		
Albana di Romagna DOCG, maturazione di 4 mesi in acciaio.		

<b>Merlotta</b>		
“Fondatori”	2021	30
Albana		
Albana di Romagna DOCG, uve raccolte manualmente.		
Affinamento in bottiglia variabile tra i 4 e i 5 mesi.		

## Toscana

<b>Guado al Melo</b>		
“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

<b>Fontezoppa</b>		
“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 Ribona, vitigno autoctono del Maceratese coltivato a 450 metri SLM.		
Vinificazione e affinamento in acciaio per 10 mesi più altri 10 prima della messa in commercio.		

<b>Marotti Campi</b>		
“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, sottoposto a una breve macerazione prima della vinificazione, seguono 6 mesi in acciaio e 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.

### Marisa Cuomo

Furore Bianco Fiorduva 2020 84  
Fenile, Ginestra, Ripoli  
Costa d'Amalfi DOC, uve raccolte manualmente e surmature. Affinamento di 3 mesi in barrique.

Furore Bianco 2021 38  
Falanghina, Biancolella  
Costa d'Amalfi DOC, uve raccolte manualmente.

## 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 per il 20% in barrique nuove e, il restante, in barrique seminuove

### **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

<b>François Chidaine</b> "Les Argiles" Chenin Blanc Vin De France, vino Biodinamico, affina sulle fecce per 11 mesi prima dell'imbottigliamento.	2017	57
<b>Domaine Breton</b> Pierres Rousses Chenin Blanc Vouvray AOC, uve raccolte da viti di quasi 55 anni. Affinamento in legno per 10 mesi.	2015	52
<b>Domaine de Bellivière</b> "Les Rosiers" Chenin Blanc Jasnières AOC, affinato in legno per 12 mesi.	2017	64
<b>Gitton Père et Fils</b> 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
<b>Château Pierre-Bise</b> "Clos de Coulaine" Chenin Blanc Savennières AOC, vino Biologico. Affina per 24 mesi in barrique prima di essere imbottigliato.	2018	48

## Alsazia

<b>Domaine Marcel Deiss</b> Burg Premier Cru 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.	2014	80
Engelgarten Premier Cru 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.	2016	70
Grasberg Premier Cru Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer Alsace AOC, vino Biologico abboccato. Affinamento di 12 mesi in botti di rovere su fecce fini.	2015	80

## 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.

#### **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**

"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.

### **Blazic**

"Blaz Belo" 2016 65

Sauvignon, Pinot Nero, Ribolla Gialla, Sauvignon

Brda, uve sottoposte a una macerazione di 14 giorni, vinificate in barrique con lungo affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Malvazija

Malvasia 2020 40

Brda, uve raccolte manualmente. Breve macerazione di 24 ore sulle bucce per poi fermentare e maturare unicamente in acciaio.

Rebula

Ribolla Gialla 2018 52

Brda, uve sottoposte a una macerazione di 14 giorni, vinificate 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

#### **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 Mascalese  
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.

#### **I Vigneri**

“Vinudilice” 2021 67  
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.  
I vitigni sono ultracentenari e coltivati con metodo Biodinamico.  
Raccolta delle uve manuale. Affina in acciaio per 5 mesi.

## 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 legno e 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 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 Mascalese, 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 Mascalese, 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 Mascalese  
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.

## 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

### 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.

INSTAGRAM

[ristorante\\_makore](#)

FACEBOOK

[MakoreFerrara](#)

WEB

[makore.it](#)

TELEFONO

[+39 0532 092068](tel:+390532092068)