



VERKOOPKAART ITALIAANSE WIJNEN / EIGEN IMPORT

Spumante's en Franciacorta:

<i>Bortolotti / Veneto: Chardonnay, pinot bianco e müller thurgau.</i>	12€
<i>Carmina / Veneto: pinot nero</i>	11€
<i>Lunadoro brut / Piemonte, 100% pinot nero. Methode champignoise</i>	14€
<i>Lunadoro brut ROSE/ Piemonte, 100% pinot nero. Methode champignoise</i>	14€
<i>Franciacorta Cru Perdu / Lombardia: 90% chardonnay, 10% pinot bianco. Methode champignons</i>	24€

Witte wijnen:

<i>Pinot grigio Le Pianure/Friuli: 100% pinot grigio</i>	9€
<i>Pinot grigio Selvis DOC/Friuli: 100% pinot grigio (langer gerijpt)</i>	12€
<i>San Spirit DOC/ Piemonte: 100% Sauvignon</i>	10€
<i>Grillo Edesia/Sicilia: 100% grillo ('19) BIO</i>	12€
<i>Diamine IGP/ Abruzzo: 100% pecorino ('18)</i>	13€
<i>Salidoro/Piemonte: 75% chardonnay, 25% sauvignon ('18)</i>	14€

Rosé wijnen:

<i>Bellaria: 100% pinot nero ('19) Piemonte</i>	10€
<i>Chiarretto DOC: bardolino ('19) Veneto</i>	12€



Rode wijnen:

Refosco IGT/FRIULI: 100% penduculo rosso ('19) 9€

PIEMONTE / wijnhuis CASTELLO DI RAZZANO:

Campasso DOCG: 100% barbera ('16) 11€

Benefincio DOCG: 100% barbera ('16) / gerijpt in eiken vaten 15€

Nero di Razzano DOC: 100% nebbiolo ('17) / gerijpt in eiken vaten 18€

Ruckè DOCG: 100% ruchè ('19) 11€

PIEMONTE / wijnhuis TENUTA SANTA CATARINA:

Arlandino DOC: 100% grignolino ('18) 12€

Setecàpita DOCG: 100% barbera ('16) 22€

Sori di Giul: 100% freisa ('15) 21€

PIEMONTE / wijnhuis FRANCO CONTERNO:

Langhe nebbiolo DOC: 100% nebbiolo ('17) 18€

Barolo Pietrin DOCG: 100% nebbiolo ('14-'16-'17) 34-32-30€

Barolo Panerole DOCG: 100% nebbiolo ('15-'16) langer gerijpt dan Pietrin 38-36€

VENETO / wijnhuis TOMMASI

Valpolicella Classico superiore DOC: corvina, rondinello, marinara ('19) 16€

Valpolicella ripasso DOC: corvina, corvinone, rondinella ('17) 19€

Amarone DOCG: rondinella, molinara en oselata ('15) 43€

Voor de Amarone worden de druiven na de oogst 4 tot 6 maanden gedroogd vooraleer ze geperst worden.

VENETO / wijnhuis LE PEZZE

Valpolicella ripasso DOC: corvina, corvinone, rondinella, molinara ('18) 14€

Amarone DOCG: mix van corvina, corvinone, rondinella, molinara, oseleta 36€



<i>ABRUZZO / wijnhuis MARCHESI DI CORDANO</i>	
<i>Montepulciano Aïda ('19): 100% montepulciano ('19)</i>	<i>13€</i>
<i>EMILIA ROMAGNA / wijnhuis San Patrignano</i>	
<i>San Givese DOC ('18) 12 maanden gerijpt in barrique</i>	<i>17€</i>
<i>/ wijnhuis Cantine Ceci</i>	
<i>Lambrusco (frizzante) '21: 100% lambrusco</i>	<i>14€</i>
<i>BASILICATA / wijnhuis Teanum</i>	
<i>Aglianico del vulture DOC ('19)</i>	<i>13€</i>
<i>/ wijnhuis Paternoster</i>	
<i>Synthesi DOC: Aglianico del vulture</i>	<i>15€</i>
<i>De druiven bij deze 2 wijnen worden geteeld op uitgedroogde vulkanen en dat geeft deze wijn een apart karakter.</i>	
<i>SICILIA / wijnhuis Alcesti</i>	
<i>Nero d'Avola ('19): 100% Nero d'Avola</i>	<i>14€</i>
<i>TOSCANA / wijnhuis FANTI</i>	
<i>Rosso di Montalcino: 100% sangiovese ('19)</i>	<i>18€</i>
<i>Brunello di Montalcino DOCG: 100% sangiovese ('14)</i>	<i>36€</i>
<i>Brunello di Montalcino DOCG / wijnhuis CASISANO ('15)</i>	<i>42€</i>
<i>Chianti classico DOCG / wijnhuis ALTADONNA ('19)</i>	<i>20€</i>
<i>Grappa:</i>	
<i>Grappa di barbera invecchiata: 100% barbera invecchiata / wijnhuis CASTELLO DI RAZZANO</i>	<i>28€</i>