ESSENZA
Bistrot
GOURMET RESTAURANT

Gentile Ospite
il Maître Sommelier sarà lieto di guidarvi in un percorso di degustazione alla scoperta delle migliori produzioni vitivinicole regionali. Qual'ora foste interessati chiedete pure, per lui sarà un piacere, come speriamo lo sarà per voi.

Grazie!

Villani

Dear Guest
the Maître Sommelier will be happy to guide you on a tasting journey to discover the best regional wine productions.
If you are interested, ask, it will be a pleasure for him as we hope it will be for you.

Thank you!

Villani

ESSENZA Bistrot

GOURMET RESTAURANT

Villani

MAX VILLANI

ESSENZA
Bistrot
GOURMET RESTAURANT

Gentile Ospite questa carta vini è il frutto della nostra passione per il Vino. La nostra volontà è quella di accompagnare al meglio i nostri piatti, ma anche quella di farVi fare un tour virtuale della nostra amata isola, cercando di farvi assaporare ciò che di meglio offre il panorama vitivinicolo Sardo. Ovviamente, vista la nostra passione, non potevamo limitarci esclusivamente alla nostra isola e allora ci siamo spinti anche oltre tirreno dandoVi la possibilità di gustare alcuni dei vini che riteniamo siano delle perle della viticoltura Nazionale e Internazionale. Speriamo realmente che possiate apprezzare.
In alto i calici e Salute!

Dear Guest, this wine list is the fruit of our passion for wine. Our will is to best accompany our dishes, but also to make you take a virtual tour of our beloved island, trying to make you taste the best that the Sardinian wine scene has to offer. Obviously, given our passion, we could not limit ourselves exclusively to our island and then we went even beyond the Tyrrhenian giving you the opportunity to taste some of the wines that we believe are pearls of national and international viticulture. We really hope you can appreciate.
Top the glasses and Salute!

Villani

Legenda

Piccoli Produttori

Con questa icona vogliamo identificare quelle «CANTINE» quei vignaioli che producono con grande passione e in modo ancora molto quasi artigianale delle vere perle dell'enologie, piccole realtà che a nostro avviso fanno grandi vini, tutti da scoprire e degustare. Spesso di questi vini se ne producono solo poche bottiglie molto spesso al di sotto delle 10000 bottiglie. Se di fianco a questa icona trovi un numero quello indica la quantità di bottiglie prodotte.

Meditate Gente, Meditate

Quei vini che rendono onore ad un territorio, vini che rappresentano in pieno quel territorio da cui nascano. Vini non ruffiani che però più di altri esprimono la tipicità del vitigno e quindi sono espressione di un territorio.

Un brindisi da Ricordare

Volete festeggiare alla grande? Con questo simbolo vi consiglieremo un vino unico, particolare piacevole e perfetto per un brindisi da incorniciare. Sia che vi piaccia Bianco, Rosso o Bollicina troverete un vino perfetto per ogni occasione e per ogni tasca.

La Riserva Unica

Vini «Riserva» che prima di essere stati messi in bottiglia hanno fatto una vinificazione lunga o particolare. I vini che noi intendiamo riserva non per forza hanno fatto un passaggio in legno ma hanno sicuramente fatto un percorso di vinificazione unico che lo hanno reso particolare a tal punto da essere, per noi, un'eccellenza o un prodotto talmente particolare che è difficile da reperire sul mercato, per questo lo consigliamo.

Creatività

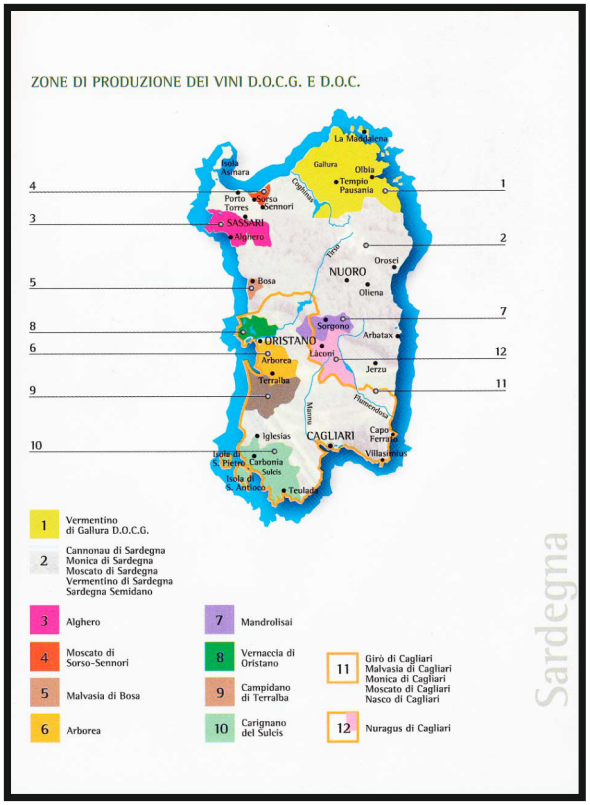
Ci sono vini classici e vini creativi. Vini particolari che sono stati pensati da menti creative. Vini che sono il risultato di menti visionarie, vini mai scontati difficile da ritrovarne il gusto in altri prodotti. Assemblaggi di uve, vinificazione di uve in modi inconsueti ed originali.

Enoturismo

Non tutte le cantine del nostro Territorio si possono visitare o permettono e hanno luoghi dedicati alle degustazione di turisti ed appassionati. Con questa icona vi vogliamo identificare quelle Realtà locali che permettono di vivere una esperienza, vi permettono di degustare e di trascorrere del tempo immersi nelle vigne, assaporando prodotti tipici e degustando i vini dove vengo creati.

Il vino in Italia

L'Italia è da sempre terra di vino e produce, in ogni regione, vini di grande pregio, con un ampio patrimonio enologico si può certamente collocare tra i paesi più importanti al mondo per la viticultura.
Barolo, Brunello, Montepulciano, Chianti, Bolgheri, Amarone, Aglianico, Primitivo sono tra i rossi italiani più famosi, mentre tra i vini bianchi ricordiamo il Gewurztraminer, il Fiano, la Falanghina, il Greco di Tufo e il Müller Thurgau, apprezzati per gli aromi fruttati, floreali e per la loro intensa mineralità e sapidità.
Dalla nostra cantina potrete scegliere e degustare una selezione di vini che il nostro sommelier ha ritenuto maggiormente rappresentativi della cultura enologica nazionale. Una selezione dei pregiati vini del Piemonte. Tra i vini veneti spiccano due grandi protagonisti dell'enologia: da un lato l'Amarone, che secondo la tradizione sarebbe nato da un errore, e dall'altro il Prosecco, uno spumante tra i più apprezzati all'estero. In Lombardia un altro spumante, il Franciacorta, si è guadagnato grande fama negli ultimi cinquant'anni, almeno quanto il Trento DOC, entrambi prodotti da metodo classico. La Toscana è senza dubbio una delle regioni più apprezzate per la produzione di grandi vini potendo spaziare e scegliere da un Chianti a un Brunello per chi ama i vini tradizionali, mentre chi ha un gusto più moderno e internazionale potrà scegliere i vini da vitigni internazionali, assaporando un SuperTuscan.
Percorrendo virtualmente lo stivale verso sud, e sul versante adriatico si potrà assaporare un Trebbiano o un Pecorino per poi spostarsi sul tacco dello stivale per assapora un primitivo.
Non possono certamente mancare i vini campani o siciliani che si presentano di gran corpo e struttura.



Il vino in Sardegna

Il vino e la Sardegna hanno un legame antichissimo, influenzato dalle invasioni e dai domini subiti dall'isola nel corso dei secoli. Tracce di un laboratorio enologico sono state rinvenute nel nuraghe Arrubiu di Orroli. I popoli che giunsero in Sardegna nel corso dei secoli con l'arte dell'innesto, della coltivazione, e le tecniche di produzione contribuirono allo sviluppo della vite e del vino. Questi erano soprattutto i popoli che venivano dal mare: inizialmente fenici e cretesi e successivamente i punici, i romani e i bizantini.
Furono però i punici a trasformare la viticoltura in Sardegna in una fiorente attività. Il commercio del vino si diffuse ulteriormente con l'arrivo dei romani che ne stabilizzarono le produzioni. Dopo le distruzioni legate alle invasioni barbariche, la vite e il vino in Sardegna ripresero vita con l'arrivo dei bizantini. Anche il successivo periodo Giudicale fu incentrato sull'incremento regolato delle produzioni e alla protezione dei vitigni autoctoni e il commercio dei vini sardi. Fu tuttavia con la dominazione spagnola che vennero introdotte le cultivar che con il tempo divennero parte degli attuali vitigni autoctoni della Sardegna (Cannonau, Bovale, Girò, Vermentino).
Le più recenti scoperte evidenziano però che già in epoca nuragica i Sardi coltivavano la vite e producevano vino, ed il cannonau sarebbe uno dei vini più antichi del bacino del Mediterraneo.
Il vino tipico di Olbia è il rinomato Vermentino di Gallura unica, per ora, DOCG istituita in Sardegna.

SPUMANTI SARDI

Karagnanj Brut - *Metodo Champenoise da Uve Bianche Autoctone della Sardegna* **€ 50.00**
Cantina Tondini - Calangianus

Surrau Blanc de Noir - Dosaggio Zero - *Metodo Champenoiseda Uve Autoctone della Sardegna* **€ 75.00**
Cantina Surrau - Arzachena (SS)

Birbante Brut - Vermentino di Sardegna DOC – *Metodo Charmat* **€ 39.00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Q - Quartomoro Brut - *Vino Spumante di Qualità - Metodo Classico da Uve Bianche Autoctone della Sardegna* **€ 50.00**
Cantina Quartomoro di Sardegna - Marrubiu (OR)

Solais - *Vino Spumante di Qualità Brut – Metodo Classico* **€ 50.00**
Cantine di Santadi - Santadi (CA)

Bisso dodici+ - Vermentino di Gallura DOCG Dosaggio Zero – *Metodo Classico* **€ 90.00**
Tenute Olbios - Olbia (SS)

SPUMANTI NAZIONALI

Contrada Granda Brut - Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG **€ 40.00**
Cantina Masottina - Veneto - Conegliano (TV)

Vent - Trento DOC Extra Brut 2020 **€ 65.00**
Cantina Toblino - Trentino - Madruzzo (TN)

La Valle Primum Brut - Franciacorta DOCG **€ 60.00**
Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)

La Valle Rosé Brut - Franciacorta DOCG **€ 75.00**
Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)

Vintage Collection Satèn - Franciacorta DOCG Brut 2020 **€ 130.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Cuveé Annamaria Clementi Riserva 1980 - Franciacorta DOCG Dosaggio Zero **€ 1200.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

IoAura - Lessini Durello DOC Riserva - Metodo Classico Extra Brut (non dosato) **€ 65.00**
Cantina Tonello - Veneto - Montorso Vicentino (VI)

Impero Brut de Pinot Noir Metodo Classico **€ 75.00**
Fattoria Mancini - Pesaro (PU)

Cuvée Aurora - Alta Langa DOCG Extra Brut **€ 60.00**
Castello Banfi - Piemonte - Strevi (AL)

Cuvée Aurora Rosè - Alta Langa DOCG Extra Brut **€ 65.00**
Castello Banfi - Piemonte - Strevi (AL)

Cuveé Prestige - Franciacorta DOCG - Extra Brut **€ 80,00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Cuveé Annamaria Clementi - 2015 - Franciacorta DOCG Dosaggio Zero **€ 220.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Cuveé Annamaria Clementi Rosé - 2013 - Franciacorta DOCG Brut **€ 280.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Vintage Collection Dosage Zéro - 2017 - Franciacorta DOCG **€ 120.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Cuveé Prestige Rosé - Franciacorta DOCG Extra Brut **€ 110.00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Biancavigna Brut - Brut Metodo Classico **€ 40.00**
Agr. BiancaVigna - Veneto - Conegliano (TV)

Biancavigna SL - Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut Nature **€ 48.00**
Agr. BiancaVigna - Veneto - Conegliano (TV)

Vintage Collection Extra Brut - 2017 - Franciacorta DOCG **€ 120.00**
Ca' del Bosco - Lombardia - Erbusco (BS)

Vulcanite - Metodo Tradizionale Dosaggio Zero **€ 70.00**
NeNo Produttori d'Elite - Piffer - Trentino - Lavis (TN)

Cuvèe Aurora - Blanc de Noirs 2016 - Alta Langa DOCG Pas dosè **€ 200.00**
Castello Banfi - Piemonte - Strevi (AL)

Contessa Rosa - Alta Langa DOCG Rosè Brut Riserva **€ 65.00**
Fontanafredda - Piemonte - Serralunga d'Alba (CN)

Diavoletto Blanc de Noir - Alta Langa DOCG Brut **€ 55.00**
Mirafiore - Piemonte - Serralunga d'Alba (CN)

SPUMANTI NAZIONALI

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Trento DOC — **€ 280.00**
Cantina Ferrari F.lli Lunelli - Trentino - Trento (TN)

Giulio Ferrari Rosè Riserva del Fondatore - Trento DOC — **€ 390.00**
Cantina Ferrari F.lli Lunelli - Trentino - Trento (TN)

Ferrari Riserva Lunelli - Trento DOC — **€ 140.00**
Cantina Ferrari F.lli Lunelli - Trentino - Trento (TN)

Ferrari Perlè - Trento DOC Brut Millesimato — **€ 100,00**
Cantina Ferrari F.lli Lunelli - Trentino - Trento (TN)

BOLLICINE ESTERE

Deutz Brut Classic - Champagne AOC — **€ 120.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Deutz Brut Rosé - Champagne AOC — **€ 190.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Encry Millesimè Brut - 2015 - Blanc de Blancs - Grand Cru Champagne AOC — **€ 200.00**
Maison Vue Blanche Estelle Encry - Francia - Le Mesnil sur Oger

Grand Brut - Champagne AOC — **€ 130.00**
Maison Perrier-Jouët - Francia - Épernay

Belle Epoque - 2014 - Champagne AOC — **€ 300.00**
Maison Perrier-Jouët - Francia - Épernay

Cuvée Royale Blanc de Blancs - Champagne AOC — **€ 150.00**
Maison Joseph Perrier - Francia - Châlons

Cuvée Royale Brut Nature - Champagne AOC — **€ 160.00**
Maison Joseph Perrier - Francia - Châlons

Cuvée 72 Extra Brut - Champagne AOC — **€ 190.00**
Maison Bruno Paillard - Francia - Reims

Vintage Brut -2014 - Champagne AOC — **€ 160.00**
Maison Piper-Heidsieck - Francia - Reims

Vintage Dom Perignon - 2013 - Grand Cru Champagne AOC — **€ 480.00**
Maison Dom Pèrigno - Francia - Reims

Brut Reserve - Champagne AOC — **€ 140.00**
Maison Charles Heidsieck - Francia - Reims

Rosé Première Cuvée - Champagne AOC — **€ 200.00**
Maison Bruno Paillard - Francia - Reims

Extra Brut Rosé Douce Folie - Champagne AOC — **€ 190.00**
Maison La Borderie - Francia - Bar sur Seine

Première Cuvée Extra Brut - Champagne AOC — **€ 160.00**
Maison Bruno Paillard - Francia - Reims

Essentiel Extra Brut Blanc De Blancs - Champagne AOC — **€ 90.00**
Maison Piper-Heidsieck - Francia - Reims

William Deutz Brut - Champagne AOC 2010 — **€ 400.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Amour de Deutz Brut - Champagne AOC 2008 — **€ 450.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Amour de Deutz Brut Rosé - Champagne AOC 2008 — **€ 490.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Meurtet Deutz Brut - 2015 - Champagne AOC — **€ 490.00**
Maison Deutz - Francia - Aÿ

Blanc de Blancs - Champagne AOC — **€ 220.00**
Maison Ruinart - Francia - Reims

Vintage Brut - 2015 - Champagne AOC — **€ 160.00**
Maison Veuve Clicquot Ponsardin - Francia - Reims

Tradition Grand Cru Brut - Champagne AOC — **€ 120.00**
Maison Arnould Michel & Fils - Francia - Verzenay

Rare Brut - 2008 - Champagne AOC — **€ 400.00**
Maison Piper-Heidsieck - Francia - Reims

BIANCHI ESTERI

Chablis - Chablis AOC Domaine de Chaude Ecuelle - Francia/Bourgogne - Chemilly sur Serein	**€ 65.00**
Chablis Saint Pierre - Chablis AOC Domaine Albert Pic - Francia/Bourgogne Château du Nozet - Pouilly-sur-Loire	**€ 75.00**
Chablis Vielles Vignes - Chablis AOC Alain Geoffroy - Francia	**€ 65.00**
Mersault - Bourgogne - Côte de Beaune Henri Boillot - Francia - Volnay	**€ 200.00**
Condrieu - 2019 Condrieu AOC Paul Jaboulet Aîné - Francia - Tain-l'Hermitage	**€ 180.00**
Riesling Heymann-Lowenstein Heymann-Lowenstein - Mosella - Germania	**€ 50.00**
Premier Cru La Maltroie - Chassagne-Montrachet AOC Domaine Coffinet-Duvernay - Francia/Borgogna Côte d'Or	**€ 190.00**
Pannon - Gewürztraminer Tuzko Birtok - Ungheria - Pannonia	**€ 39.00**
Viré Clessé - Viré Clessés AOC Comte Lafon - Francia - Borgogna Mâconnais - Milly Lamartine	**€ 90.00**
Les Levrons - Puligny-Montrachet - Grand Vin de Bordeaux AOC Olivier Leflaive - Francia - Puligny	**€ 280.00**
Morgeot 1er Cru - Chassagne-Montrachet AOC Domaine Capuano-Ferreri - Francia - Santenay	**€ 180.00**
Grüner Veltliner Kamptal - Fred Loimer - Austria - Langenlois	**€ 39.00**
Les Lys - Chablis AOC 1er Cru 2011 Roy Prevostat - Francia - Chablis	**€ 150.00**
Chenin Blanc - 2011 W.O. Swartland Lenuzzavineyards - Sud Africa - - Hemel en Aarde Ridge - Hermanus	**€ 60.00**
Côtes du Rhône Blanc - Côtes du Rhône Blanc AOC Domaine E. Guigal - Francia - Ampuis	**€ 45.00**
Sauvignon Vert Classic - Goriška Brda Marjan Simčič - Slovenia - Zegla - Dobrovo	**€ 45.00**
Baron del L - Pouilly-Fumé AOC Domaine Baron De Ladoucette - Francia - Pouilly sur Loire	**€ 200.00**
La Chatellenie - Sancerre AOC Domaine Joseph Mellot - Francia - Sancerre	**€ 90.00**
Premier Cru Les Fairendes - Chassagne-Montrachet AOC Domaine Coffinet-Duvernay - Francia/Borgogna Côte d'Or	**€ 190.00**
Mont de Milieu - Chablis AOC 1er Cru Domaine Charly Nicolle - Francia/Borgogna - Fleys	**€ 95.00**
Cuvée Riquette - 2022 Pouilly Fumé AOC Domaine de Bel Air - Francia/Loira - Pouilly sur Loire	**€ 65.00**

BIANCHI NAZIONALI

Petite Arvine - Vallée d'Aoste DOP — **€ 55.00**
Ottin Vini - Valle d'Aosta - Aosta (AO)

Cancenai - Alto Adige Gewürztraminer DOC — **€ 45.00**
Tenuta Rottensteiner - Alto Adige - Bolzano (BZ)

Gewürztraminer - Alto Adige DOC — **€ 45.00**
Cantina Tiefenbrunner - Alto Adige - Bolzano (BZ)

Riesling - 2019 - Riesling Alto Adige Valle Isarco DOC — **€ 45.00**
Tenuta Villscheider - Alto Adige - Bressanone (BZ)

Winkl - Sauvignon Blanc Alto Adige DOC — **€ 60.00**
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Gewürztraminer - Alto Adige DOC — **€ 45.00**
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Müller-Thurgau - Alto Adige DOC — **€ 39.00**
Cantina Tramin - Alto Adige - Termeno (BZ)

Nussbaumer - Gewürztraminer - Alto Adige DOC — **€ 80.00**
Cantina Tramin - Trentino - Termeno (BZ)

Manna - Vigneti delle Dolomiti IGT — **€ 60.00**
Franz Haas - Alto Adige - Montagna (BZ)

Vorberg - Pinot Bianco Alto Adige Terlano DOC Riserva — **€ 70.00**
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Terlaner Cuvée - Alto Adige Terlano DOC — **€ 55.00**
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Quarz - Sauvignon Alto Adige Terlano DOC — **€ 140.00**
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Vette di San Leonardo Sauvignon Blanc - Vigneti delle Dolomiti DOC — **€ 40.00**
Tenuta San Leonardo - Trentino - Avio (TN)

Largiller Nosiola Selezione - 2016 Vigneti delle Dolomiti IGT — **€ 60.00**
Cantina Toblino - Trentino - Madruzzo (TN)

Pinot Grigio - Venezia Giulia IGT — **€ 45.00**
Jermann - Friuli Venezia Giulia - Dolegna del Collio (GO)

Vintage Tunina - Venezia Giulia IGT — **€ 140.00**
Jermann - Friuli Venezia Giulia - Dolegna del Collio (GO)

La Vila Friulano - Friuli Isonzo DOC — **€ 70.00**
Lis Neris Wines - Friuli Venezia Giulia - San Lorenzo Isontino (GO)

Picol - Sauvignon - Friuli Isonzo DOC — **€ 70.00**
Lis Neris - Friuli Venezia Giulia - San Lorenzo (GO)

Gris - Pinot Grigio - Friuli Isonzo DOC — **€ 70.00**
Lis Neris - Friuli Venezia Giulia - San Lorenzo (GO)

Ribolla Gialla - Collio DOC — **€ 45.00**
Cantina Draga - Friuli Venezia Giulia - San Floriano del Collio (GO)

Corte del Lupo - Curtefranca Bianco DOC — **€ 65.00**
Ca' del Bosco - Lombardia - Erbusco (BS)

Selva della Tesa - Chardonnay Sebino IGT — **€ 190.00**
Ca' del Bosco - Lombardia - Erbusco (BS)

Derthona - Vino Bianco da Timorasso — **€ 50.00**
Vignetti Massa - Piemonte - Monleale (AL)

Derthona - Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona — **€ 75.00**
Borgogno - Barolo (CN)

Rossj Bass - Langhe DOC — **€ 130.00**
Angelo Gaja - Barbaresco (CN)

Gaia & Rey - Langhe DOC Chardonnay — **€ 400.00**
Angelo Gaja - Barbaresco (CN)

Vistamare - Toscana IGT — **€ 90.00**
Tenute Ca' Marcanda di Angelo Gaja - Castagneto Carducci (LI)

Fontanelle - Toscana Chardonnay IGT — **€ 50.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Cervaro della Sala - Umbria IGT — **€ 130.00**
Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficulle (TR)

Bramìto della Sala - Chardonnay - Umbria IGT — **€ 60.00**
Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficulle (TR)

BIANCHI NAZIONALI

Bianchi Grilli per la Testa - Pecorino Abruzzo DOC - Biologico — **€ 50.00**
Torre dei Beati - Abruzzo - Loreto Aprutino (PE)

Impero Blanc de Pinot Noir - Marche DOC — **€ 60.00**
Fattoria Mancini - Marche - Pesaro (PU)

Fiorduva - Costa d'Amalfi DOC — **€ 150.00**
Cantina Marisa Cuomo - Campania - San Michele (SA)

Furore Bianco - Costa d'Amalfi DOC — **€ 60.00**
Cantina Marisa Cuomo - Campania - San Michele (SA)

Vigna Cicogna - Greco di Tufo DOCG — **€ 55.00**
Benito Ferrara - Campania - Tufo (AV)

Archineri Bianco - Etna DOC — **€ 90.00**
Cantina Pietradolce - Sicilia - Castiglione di Sicilia (CT)

Grotta dell'Oro - Zibibbo Terre Siciliane Igt — **€ 65.00**
Azienda Agricola Hibiscus - Sicilia - Ustica (PA)

Idda Bianco - Sicilia DOC — **€ 75.00**
Idda By Gaja & Graci - Sicilia - Biancavilla (CT)

BIANCHI SARDI

Il Vermentino in Sardegna

La Sardegna è certamente terra d'elezione per questo vitigno che, insieme al Cannonau, rappresenta l'espressione più tipica della produzione enologica regionale. Proveniente dalla penisola iberica, è arrivato in Sardegna attraverso la Corsica alla fine del 1800 e dai terreni di disfacimento granitico della Gallura, subregione del nord Sardegna, in cui ha trovato il suo habitat ideale, si è poi diffuso in tutta l'isola. Il Vermentino coltivato in Sardegna dà un vino di grande personalità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri che pure portano lo stesso nome. La sua presenza su tutto il territorio isolano, caratterizzato da differenti ambienti di coltivazione, fa si che i vini prodotti rivelino, insieme ai classici e tipici caratteri di qualità e tipicità del vitigno anche forti e singolari personalità, espressione delle diverse zone di produzione.

Stellato - Vermentino di Sardegna DOC **€ 55.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Soprasole - Vermentino di Sardegna DOC **€ 39.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Indolente - Vermentino di Sardegna DOC **€ 40.00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Ruinas - Colli del Limbara IGT - Vermentino **€ 50.00**
Depperu - Luras (SS)

Ruinas del Fondatore - Colli del Limbara IGT - Vermentino **€ 110.00**
Depperu - Luras (SS)

Fiore del Sasso - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 50.00**
La Contralta - Palau (SS)

Kramori - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 45.00**
Saraj - Telti (SS)

Kari Dì Pètra - Vermentino di Gallura DOCG Vendemmia Tardiva **€ 75.00**
Saraj - Telti (SS)

Spèra - Vermentino di Gallura DOCG **€ 39.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Karagnanj - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 40.00**
Cantina Tondini - Calangianus (SS)

Sciala - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 46.00**
Cantina Surrau - Arzachena (SS)

Lupus in Fabula - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 45.00**
Tenute Olbios - Olbia (SS)

Màia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 60.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Antonella Collection - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 60.00**
Cantina Pedres - Olbia (SS)

Bèru - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 75.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Kenalia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 39.00**
Tenute Faladas - Luras (SS)

Animas - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 50.00**
Cantine Animas - Berchiddeddu (SS)

Bianco Smeraldo - Vermentino di Gallura DOCG Superiore **€ 40.00**
Unmaredivino - Berchidda (SS)

Capichera Classico - Isola dei Nuraghi IGT Vermentino **€ 85.00**
Cantina Capichera - Arzachena (SS)

il Nuragus

Non è facile poter stabilire con esattezza l'origine del vitigno nonché quella del nome che l'accompagna. Sembra abbastanza attendibile che sia stato importato dai fenici e che il nome "Nuragus" sia derivato dalle preistoriche costruzioni, i "Nuraghi". D'altra parte, è anche risaputo che la forma del grappolo del Nuragus, che si presenta di forma tronco-conica, spesso anche alato, lo assomigli molto alle forme dei Nuraghi. Si aggiunga poi l'altra constatazione che il grappolo ben maturo di uva Nuragus, quando è esposto ad intense radiazioni solari, presenta acini di colore rosso fuoco e che "nur" nell'antica lingua fenicia ha proprio il significato di fuoco.

Il Nuragus ebbe la sua massima diffusione nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese e successivamente, a cavallo dei secoli XIX e XX, fu colpito dalla fillossera. La ripresa nell'Isola della viticoltura su piede americano, non solo ridette al Nuragus l'importanza del passato, ma lo fece successivamente risultare come il vitigno più largamente rappresentato in tutti i vigneti del Centro-Sud della Sardegna.

Nuragus - Nuragus di Cagliari DOC **€ 45.00**
Cantina Antonella Corda - Serdiana (CA)

Milleluci - Nuragus di Cagliari DOC **€ 39.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Il Semidano

È un vitigno del quale si riportano notizie dal 1780. Dopo i tentativi infruttuosi di produzione in altre zone dell'Isola, il Semidano è stato riconosciuto come vitigno di unica espressività nella zona di Mogoro, ottenendo la DOC con sottozona Mogoro. È un vitigno poco produttivo con grappoli di piccole dimensioni, serrati e di media resistenza alle crittogame. Per l' aspetto vegetativo è talvolta confuso con il Nuragus, data la simile conformazione dei sarmenti e delle foglie. La maturazione avviene dalla seconda decade di settembre. In vendemmia tardiva, dalla prima decade di ottobre, il Semidano dona vini bianchi di grande struttura e complessità.

Anastasia - Semidano di Mogoro Doc
Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR) **€ 39.00**

Puisteris - - Semidano di Mogoro Doc Superiore
Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR) **€ 55.00**

Alghero il suo Territorio la sua DOC

La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica. La vite è stata coltivata seguendo sempre le più moderne tecniche viticole, per assecondare nel tempo le diverse esigenze di carattere qualitativo ed imprenditoriale. L'introduzione di varietà internazionali è invece un fatto più recente, ma comunque risalente agli inizi del 1900. Alla metà del XX secolo l'Ente della Riforma Agraria della Sardegna, ha promosso e realizzato opere di bonifica importanti a Nord di Alghero, mettendo a coltura terreni fino ad allora lasciati al semplice pascolo brado, elevandoli alla coltivazione specializzata cerealicola, ma anche a quella frutticola e soprattutto viticola. Ciò ha determinato la nascita di una cantina sociale nel 1950. La volontà delle persone e degli imprenditori della filiera vitivinicola di quest'area ha fatto si che nascesse la DOC "Alghero" nel 1995. Attualmente la denominazione si estende su 1.343 ettari vitati.

La DOC "Alghero" è nata per valorizzare le produzioni viticole ed enologiche del comprensorio di Alghero, il cui patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dall'inizio del 1900. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance viticole ed enologiche. Valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monouvaggio di Cabernet sauvignon.

Parallelo 41 **€ 70.00**
Sella & Mosca - Alghero (SS)

Isola dei Nuraghi IGT

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio dell'isola. Molteplici campagne di scavi condotte in diversi siti archeologici della Sardegna hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle primi viti domestiche in Sardegna.

Gioias - Biologico **€ 39.00**
F.lli Puddu - Oliena (NU)

Indolente Vintage Grazia **€ 60.00**
Tenuta Asinara - Sorso (SS)

I Giganti Bianco (Vernaccia - Vermentino) **€ 60.00**
Azienda Vinicola Contini - Cabras (OR)

Colli di Limbara IGT

La denominazione Colli del Limbara IGT rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione Sardegna e si estende per gran parte della Gallura. La denominazione è stata creata nel 1995 e i vini che seguono questo disciplinare si basano principalmente sul Vermentino.

Mon Ami **€ 60.00**
Cantina Pedres - Olbia (SS)

Valli di Porto Pino IGT

L'area interessata ai vini che rientrano i questo disciplinare è situata nella regione storica del Sulcis, nella parte sud-occidentale della Sardegna.

Villa di Chiesa **€ 60.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

ORANGE WINE

Sardi

Modestu Bianco — € 75.00
Montisci - Sardegna - Mamoiada (NU)
750

Granazza - Barbagia IGT — € 65.00
VikeVike - Sardegna - Mamoiada (NU)

Al sol brilla - Isola dei Nuraghi IGT - Vermentino — € 85.00
La Contralta - Sardegna - Palau (SS)
750

Sulle Bucce Òrriu - Valle del Tirso IGT - Vernaccia — € 45.00
Quartomoro - Sardegna - Marrubiu (OR)

NSC Memore di Vite Òrriu - Nasco di Cagliari DOC — € 45.00
Quartomoro - Sardegna - Marrubiu (OR)

Nazionali

Vitovska - Venezia Giulia IGT — € 95.00
Az. Ag. Skerk - Friuli Venezia Giulia - Duino Aurisina (TS)

Fuori Standard - Trentino DOC **-** Müller-Thurgau 780slm — € 45.00
Vindimian Rudi - Trentino - Lavis (TN)

Nosiola - Vigneti delle Dolomiti IGT - **Biologico** — € 50.00
Az. Ag. Salvetta - Trentino - Madruzzo (TN)
750

Pinot Grigio Ramato — € 70.00
Ronco Severo - Friuli Venezia Giulia - Prepotto (UD)

Ribolla Gialla - Venezia Giulia IGT — € 95.00
Damijan Podversic - Friuli Venezia Giulia - Gorizia (GO)

Esteri

Ribolla Cru Selection - Brda Slovenia — € 75.00
Marjan Simčič Domaine - Slovenia - Goriška

ROSATI

Sardi

Tre Torri - Carignano del Sulcis DOC — € 39.00
Cantine Santadi - Santadi (CA)

Nudo - Cannonau di Sardegna DOC — € 55.00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Iskèntu - Nebbiolo Colli del Limbara IGT — € 40.00
Tenute Faladas - Luras (SS)

Barrosu - Cannonau di Sardegna DOC — € 75.00
Montisci - Sardegna - Mamoiada (NU)

Froris - Carignano del Sulcis DOC — € 90.00
Cantine Santadi - Santadi (CA)

Prima Lughe - Cannonau di Sardegna DOC — € 60.00
Cantine Animas - Berchiddeddu (SS)

Indolente Rosè - Rosato — € 40.00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)

Chiaro di Stelle - Isola dei Nuraghi IGT — € 40.00
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Nazionali

Gemma di San Leonardo Lagrein - Trentino DOC — € 40.00
Tenuta San Leonardo - Trentino - Avio (TN)

Esteri

Rose Grande Cuvée - Côtes de Provence AOC - **Biologico** — € 65.00
Domaine Château des Sarrins - Francia - St Antonin du Var

ROSSI SARDI

Cannonau di Sardegna DOC

Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti erroneamente lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola (ad esempio a Sa Osa - nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara - a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), facendo del Cannonau il vino più antico del Bacino del Mediterraneo. Il risultato di analisi già condotte da laboratori spagnoli hanno dimostrato che il Cannonau, il cui vitigno ritenevano gli esperti fosse stato importato nel '400 dalla Spagna, ha in realtà origini autoctone.

Carros - Nepente - Biologico — **€ 45.00**
F.lli Puddu - Oliena (NU)

Centosere — **€ 40.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Barrosu — **€ 90.00**
Giovanni Montisci - Mammoiada (NU)

Barrosu «Riserva Franzisca» — **€ 130.00**
Giovanni Montisci - Mammoiada (NU)

ProVois - Nepente Riserva — **€ 75.00**
4500
F.lli Puddu - Oliena (NU)

Aisittà - Riserva — **€ 60.00**
Saraj - Telti (SS)

Indolente - Riserva — **€ 55.00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

L'ora grande — **€ 65.00**
La Contralta - Palau (SS)

Ghirada Fittiloghe — **€ 65.00**
VikeVike - Sardegna - Mamoiada (NU)

Su Mère - Riserva 2015 — **€ 280.00**
Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna

Monica di Sardegna DOC

Il Monica, é uno dei vitigni sardi di più antica introduzione, è presente in tutto il territorio isolano. L' ipotesi più accreditata sulle origini del vitigno è quella che attribuisce l'introduzione in Sardegna intorno all'XI secolo, ad opera dei monaci Camaldolesi, da cui deriverebbe il nome con cui è più diffusamente conosciuto. Un'altra teoria attribuisce la provenienza al periodo della dominazione spagnola, di fatto in alcune zone dell'isola il vitigno viene chiamato "Monica di Spagna" o "Uva Mora". II vitigno esprime le sue migliori potenzialità produttive sui terreni mediamente profondi a composizione calcarea in zone collinari a media pendenza, ben esposte al sole.

Oltreluna — **€ 40.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

MNC Memore di Vite Òrriu — **€ 45.00**
Quartomoro - Sardegna - Marrubiu (OR)

Alghero DOC

Questa DOC è nata per valorizzare le produzioni vitivinicole ed enologiche del comprensorio di Alghero facendo leva su tre fattori cardine del mondo del vino: il patrimonio varietale esistente, la cultura viticola ed enologica degli operatori del settore e le caratteristiche ambientali del territorio.

Il patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dai tempi dell'attività vivaistica portata avanti dalla Sella & Mosca all'inizio del 1900, oppure dalla riscoperta del Cagnulari effettuata, in questi ultimi anni, dalla Cantina di S. Maria la Palma. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance, valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monouvaggio di Cabernet sauvignon. La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica.

Marchese di Villamarina (Cabernet Sauvignon) — **€ 110.00**
Sella & Mosca - Alghero

Tanca Farrà (Cabernet Sauvignon) — **€ 55.00**
Sella & Mosca - Alghero

Il Carignano

Secondo i più accreditati autori il "Carignano" sarebbe stato coltivato da epoche remote in molti paesi che si affacciano nella parte occidentale del Mediterraneo tra cui Spagna, Francia, Italia, Algeria, Tunisia, Libia. È probabile quindi che i Fenici o i Cartaginesi lo abbiano introdotto in Sardegna, essendo stati loro tra i primi a solcare il Mediterraneo ed avendo frequentato per lungo tempo proprio la regione del Sulcis in particolare le due città puniche di "Solci" e "Nora", oggi rispettivamente "S. Antioco" e "Pula", ove attualmente si trovano le più estese coltivazioni. È altrettanto attendibile la tesi che incontra parecchi sostenitori e secondo la quale il vitigno sarebbe di provenienza iberica fin dai primi tempi della dominazione spagnola dell'Isola. Questa ipotesi trova conforto anche nella stessa denominazione dialettale, localmente in uso per l'uva Carignano: "Axina de Spagna" cioè "Uva di Spagna". Si può comunque affermare che la coltivazione del Carignano risale ad epoche remote ed in special modo nell'estremo Sud-Ovest dell'Isola. Nei terreni sabbiosi dell'isola di Sant'Antioco è stato possibile mantenere la coltivazione della vite "franca di piede" in quanto in questo tipo di terreni la fillossera non ha provocato danni.

Bàcco - Isola dei Nuraghi IGT Cagnulari **€ 60.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Siyr - Isola dei Nuraghi IGT - Carignano **€ 45.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Rocca Rubia - Carignano del Sulcis DOC - Riserva **€ 45.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

Terre Brune - Carignano del Sulcis DOC - Superiore **€ 90.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

Isola dei Nuraghi IGT

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio dell'isola. Molteplici campagne di scavi condotte in diversi siti archeologici della Sardegna hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle primi viti domestiche in Sardegna.

Turriga **2001 € 480.00 | 2004 € 420.00 | 2008 € 380 | 2020 € 140.00**
Argiolas - Serdiana (CA)

Barrua **€ 80.00**
Cantina Agripunica - Santadi (CI)

Montessu **€ 50.00**
Cantina Agripunica - Santadi (CI)

Hassan (Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) **€ 85.00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Herculis (Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) **€ 60.00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Barriu (Cabernet Sauvignon, Syrah, Cannonau, Carignano) **€ 60.00**
Cantina Surrau - Arzachena (SS)

Amjonis **€ 60.00**
Cantina Tondini - Calangianus (SS)

Cagnulari - Antonella Collection **€ 60.00**
Cantina Pedres - Olbia (SS)

Il Bovale

Il Bovale è uno dei più antichi vitigni coltivati in Sardegna. La sua presenza è ubiquitaria nell' isola essendo coltivato da solo o in consociazione con altri vitigni. Recenti studi dimostrano che il Bovale è un diretto discendente della vite selvatica ancora presente in alcune zone boschive e poco coltivate. Tale scoperta fa presupporre che la Sardegna potesse essere, già alcuni millenni fa, un centro secondario di addomesticazione e di selezione delle biodiversità viticole. Il Bovale è un vitigno di media vigoria con grappolo serrato di media grandezza. L'acino presenta una buccia abbastanza spessa e di colore blu- nero.

Korem - Isola dei Nuragni IGT - Bovale **€ 70.00**
Argiolas - Serdiana (CA)

Thesys - Isola dei Nuragni IGT - Bovale **€ 45.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Essentija - Isola dei Nuragni IGT - Bovale **€ 70.00**
Cantina Pala - Serdiana (CA)

Colli di Limbara IGT

Siddaju - Nebbiolo **€ 60.00**
Cantina Tondini - Calangianus (SS)

Oltremare **€ 95.00**
Unmaredivino - Berchidda (SS)

Tìros **€ 90.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Kelùna - Sangiovese **€ 45.00**
Tenute Faladas - Luras (SS)

Nannieddu - Limited Edition - 2016 Nebbiolo **€ 120.00**
Tenute Faladas - Luras (SS)

Rosso Smeraldo **€ 45.00**
Unmaredivino - Berchidda (SS)

ROSSI NAZIONALI

Pinot Nero - Alto Adige DOC — **€ 65.00**
Franz Haas - Alto Adige - Montagna (BZ)

Cont'Ugo - Bolgheri DOC — **€ 90.00**
Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)

Schweizer Pinot Nero - Alto Adige DOC — **€ 95.00**
Franz Haas - Alto Adige - Montagna (BZ)

Zweigelt - 2019 - Mitterberg IGT — **€ 40.00**
Tenuta Villscheider - Alto Adige - Bressanone (BZ)

San Leonardo - 2014 Vigneti delle Dolomiti IGT — **€ 120.00**
Tenuta San Leonardo - Trentino - Avio (TN)

Clairet - Valle d'Aosta DOC — **€ 90.00**
Elio Ottin - Valle d'Aosta - Aosta (AO)

Maferìn - Valtellina Superiore Valgella DOCG — **€ 65.00**
Balgera Vini - Lombardia - Chiuro (SO)

Sfursat 5 Stelle - Sforzato di Valtellina DOCG — **€ 90.00**
Nino Negri - Lombardia - Chiuro (SO)

Dragonis - Barolo DOCG — **€ 140.00**
Angelo Gaja - Piemonte - Barbaresco (CN)

Barbaresco Gaja - Barbaresco DOCG — **2018 € 400.00 | 2019 € 380.00 | 2020 € 380.00**
Angelo Gaja - Piemonte - Barbaresco (CN)

Perarmando - Barolo DOCG — **€ 110.00**
Parusso - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)

Ël Sartù - Nebbiolo Langhe DOC — **€ 60.00**
Parusso - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)

Barolo - Barolo DOCG — **€ 100.00**
Cantina Prunotto - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)

Paiagallo - Barolo DOCG Paiagallo — **€ 180.00**
Mauro Veglio - Piemonte - La Morra (CN)

Sito Moresco - Langhe DOC — **€ 95.00**
Angelo Gaja - Piemonte - Barbaresco (CN)

Arborina - Barolo DOCG Arborina — **€ 135.00**
Mauro Veglio - Piemonte - La Morra (CN)

Selezione - Gattinara DOCG — **€ 70.00**
Travaglini Giancarlo - Piemonte - Gattinara (VC)

L'Altra - Barbera d'Asti DOCG — **€ 45.00**
Castello Banfi - Piemonte - Strevi (AL)

Monleale - 2013 - Colli Tortonesi Barbera DOC — **€ 70.00**
Vignetti Massa - Piemonte - Monleale (AL)

Dolcetto - Dolcetto d'Alba DOC — **€ 40.00**
Mauro Veglio - Piemonte - La Morra (CN)

Barbera - Barbera d'Alba DOC — **€ 45.00**
Mauro Veglio - Piemonte - La Morra (CN)

Ornati - Barbera d'Alba DOC — **€ 60.00**
Parusso - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)

Langhe Ancum - Dolcetto - Langhe DOC — **€ 45.00**
Borgogno - Barolo (CN)

Barolo Liste - Barolo DOCG — **€ 150.00**
Borgogno - Barolo (CN)

Langhe Bartomè - Nebbiolo - Langhe DOC — **€ 55.00**
Borgogno - Barolo (CN)

Amarone Classico - Amarone della Valpolicella DOCG — **€ 110.00**
Brunelli - Veneto - San Pietro in Cariano (VR))

Amarone Case Vecie - Amarone della Valpolicella DOCG — **€ 130.00**
Brigaldara - Veneto - San Pietro in Cariano (VR)

Ripasso Il Vegro - Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC — **€ 55.00**
Brigaldara - Veneto - San Pietro in Cariano (VR)

Casa Lupo - Amarone della Valpolicella DOCG — **€ 80.00**
Casa Paladin - Veneto - Annone Veneto (VE)

Roggio dei Roveri - Refosco Riserva Venezia DOC — **€ 60.00**
Bosco del Merlo - Veneto - Lison Pramaggiore (VE)

ROSSI NAZIONALI

Aska - Bolgheri DOC — **€ 70.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Chianti Classico - Chianti Classico DOCG — **€ 45.00**
Fattorie Rodano - Toscana - Castellina in Chianti (SI)

Brunello - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 75.00**
Fornacella - Toscana - Montalcino (SI)

SummuS - Toscana IGT — **€ 90.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Belnero - Toscana IGT — **€ 65.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Vigna Marrucheto - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 150.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 90.00**
Tenute Antinori Pian delle Vigne - Toscana - Montalcino (SI)

Argiano - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 150.00**
Cantina Argiano - Toscana - Sant'angelo in Colle (SI)

Poggio alle Mura - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 95.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Brunello - Brunello di Montalcino DOCG — **€ 75.00**
Fornacella - Toscana - Montalcino (SI)

Bramasole - Syrah Cortona DOC — **€ 100.00**
Tenute La Braccesca di Antinori - Toscana - Montepulciano (SI)

Bartolomeo - Toscana IGT — **€ 130.00**
Tenuta Torciano - Toscana - San Gimignano (SI)

Chianti Riserva - Chianti Classico DOCG Riserva — **€ 70.00**
Tenute Antinori - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)

Tignanello - Toscana IGT — **€ 180.00**
Tenute Antinori Tignanello - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)

Il Bruciato - Bolgheri DOC — **€ 70.00**
Tenute Guado al Tasso - Toscana - Bolgheri (LI)

Giusto di Notri - Toscana IGT — **€ 120.00**
Tua Rita - Toscana - Suvereto (LI)

Guado al Tasso - Bolgheri Rosso DOC Superiore — **€ 200.00**
Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)

Poggio alle Nane - Maremma Toscana DOC — **€ 110.00**
Tenute Antinori Fattorie Le Mortelle - Toscana - Castiglione della Pescaia (LI)

Botrosecco - Maremma Toscana IGT — **€ 45.00**
Tenute Le Mortelle di Antinori - Toscana - Ampio (GR)

Pinot Nero della Sala - Umbria IGT — **€ 120.00**
Castello della Sala Marchesi Antinori - Umbria - Ficulle (TR)

Focara Pinot Noir - Colli Pesaresi DOC — **€ 75.00**
Fattoria Mancini - Marche - Pesaro (PU)

Kurni - 2018 Marche IGT — **€ 200.00**
Oasi degli Angeli - Marche - Cupra Marittima (AP)

Nenfro - 2015 - Lazio Rosso IGT - Biologico — **€ 55.00**
Sergio Mottura - Lazio - Civitella d'Agliano (VT)

ROSSI ESTERI

Héritage N° 298 - Duché d'Uzès AOC — **€ 60.00**
Barton & Guestier Château Magnol- Francia - Blanquefort Cedex

Château Pey Latour - Grand Vin de Bordeaux Réserve du Château Supérieur AOC — **€ 60.00**
Château Pey La Tour - Francia - Bordeaux

Château Magnol - Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC — **€ 70.00**
Barton & Guestier - Francia - Blanquefort Cedex

Châteauneuf du Pape Rouge - Châteauneuf du Pape AOC — **€ 140.00**
Château d'Ampuise E.Guigal - Francia/Rodano - Ampuise

Pinot Nero - Val de Loire AOC — **€ 65.00**
Domaine La Petite Perrière - Francia/Val de Loire - Pouilly sur Loire

Sous le Château - Saint Romain AOC — **€ 65.00**
Domaine Germain Père & Fils - Francia/Côte de Beaune - Saint Romains

16^ Generation - Bourgogne Hautes Cotes de Nuits AOC — **€ 80.00**
Domaine Dufouleur - Francia/Nuits Saint Georges

La Landonne - Côte Rôtie AOC — **€ 190.00**
Château d'Ampuise E.Guigal - Francia/Rodano - Ampuise

Château Belgrave - 2017 - 5e Cru Classe Haut Mèdoc AOC — **€ 190.00**
Domaine Château Belgrave - Francia - Darrous

Cahors - Malbec — **€ 65.00**
Chateau Ponzac - Francia

Garnacha Menguante - Cariñena DO — **€ 65.00**
Viñedos y Bodegas Pablo - Spagna - Almonacid de la Sierra

Gevry Chambertin - 2020 Gevry Chambertin AOC — **€ 250.00**
Domaine Confuron Cotetidot - Francia - Vosne Romanée

Château Belgrave - 1985 - Haut-Médoc - 5ème Grand Cru Classé — **€ 220.00**
Château Belgrave - Francia - Bordeaux Nouvelle-Aquitaine - Parempuyre

Cote D'Or - Bourgogne AOC — **€ 105.00**
Domaine Michel Gros - Francia - Borgogna - Vosne Romanée

Galantas - Gran Reserva Cabernet Franc — **€ 70.00**
Haras de Pirque - Cile

GRANDI FORMATI

Bollicine

Karagnanj Brut - Metodo Champenoise da Uve Bianche Autoctone della Sardegna — **Magnum € 110.00**
Cantina Tondini - Calangianus

Cuveé Prestige - Franciacorta DOCG — **Magnum € 170,00**
Ca' del Bosco - Erbusco (BS)

Bianchi Sardi

Ruinas - Colli del Limbara IGT (Bianco) — **Magnum € 120,00**
Depperu - Sardegna - Luras (SS)

Sciala - Vermentino di Gallura DOCG Superiore — **Magnum € 110.00**
Cantina Surrau - Arzachena (SS)

Màia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore — **Magnum € 130.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Rosati Sardi

Nudo - Cannonau di Sardegna DOC Rosato — **Magnum € 90.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Rossi Sardi

Tìros - Colli del Limbara IGT 2016 (Rosso) — **Jèraboam € 450.00**
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna

Rocca Rubia - Carignano del Sulcis DOC Riserva (Rosso) — **2020 Magnum € 110.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna

Terre Brune - Carignano del Sulcis DOC Superiore (Rosso) — **Jèraboam € 450.00 | 2020 Magnum € 220.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna

Oltremare - Colli del Limbara IGT (Rosso) — **2014 Jèraboam € 420 | 2010 Magnum € 300 | 2014 Magnum € 250.00**
Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna

Marchese di Villamarina - Alghero DOC — **2015 Jèraboam € 600.00 | 2015 Magnum € 260.00**
Sella & Mosca - Alghero

Turriga - Isola dei Nuraghi IGT — **Jèraboam € 700.00 | 2020 Magnum € 400.00**
Argiolas - Serdiana (CA)

Hassan (Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) — **Jèraboam € 450,00**
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Sardos - Vino Rosso — **Magnum € 220.00**
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna

Barrua - Isola dei Nuraghi IGT 2018 — **Magnum € 170.00**
Cantina Agripunica - Santadi (CI)

Rossi Nazionali

Balnero - Toscana IGT 2019 (Rosso) — **Jèraboam € 280.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Calafuria - Salento IGT Rosato — **Magnum € 80.00**
Tenute Antinori Tormaresca - Puglia - San Pietro Vernotico (BR)

Poggio alle Mura - Brunello di Montalcino DOCG 2017 — **Magnum € 150,00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Poggio alle Nane - Maremma Toscana DOC 2017 — **Jèraboam € 450,00 | 2019 Magnum € 230.00**
Tenute Antinori Fattorie Le Mortelle - Toscana - Castiglione della Pescaia (LI)

SummuS - Toscana IGT 2019 — **Magnum € 180.00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

Vigna Marrucheto - Brunello di Montalcino DOCG 2018 — **Magnum € 310,00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

ExcelsuS - Toscana IGT 2017 — **Magnum € 130,00**
Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)

VINO AL CALICE
By the glass

I vini serviti al calice secondo il suggerimento del giorno

Bollicina - *Sparkling*	**da € 10.00**
Bianco Fermo - *White*	**da € 8.00**
Rosato - *Rosè*	**da € 8.00**
Rosso - *Red*	**da € 8.00**
Passito - *Sweet*	**da € 10.00**

DEALCOLATI
Alcool Free

Zeero Rosso - Sangiovese Sugar Free **€ 30.00**
Casa Emma - Toscana - Barberino Tavarnelle (FI)

Deserteur White - Riesling Rheingau Alkoholfrei **€ 38.00**
Bibo Runge - Germania - Rheingau - Oestrich-Winkel

Deserteur Sparkling Riesling Sparkling Alkoholfrei **€ 45.00**
Bibo Runge - Germania - Rheingau - Oestrich-Winkel

Deserteur Rosè Sparkling Riesling Sparkling Alkoholfrei **€ 45.00**
Bibo Runge - Germania - Rheingau - Oestrich-Winkel

BIRRE

Sardegna

Friska **€ 12.00**
Birrificio Barley - Maracalagonis (CA) - 37,5 cl.

Risulta una birra blanche sapientemente equilibrata, fresca, agrumata e speziata nell'olfatto arricchito da sensuali sentori di frutta esotica, ma al tempo stesso piena e ricca nel palato con opportune note acidule e citriche che la rendono altamente dissetante e rinfrescante. Ottima come aperitivo, a tavola può esaltare un risotto allo zenzero, sposarsi armoniosamente con pesce in bianco, olio e maionese, può essere intrigante con un'insalata di mare, elegante con verdure pastellate e sfiziosa con formaggi freschi alle erbe fini.

Pozzo 16 Lager **€ 12.00**
Birrificio 4 Mori - Guspini (SU) - 33 cl.

Una birra bionda a bassa fermentazione, stile Helles, con una delicata luppolatura e dalla gradevole frizzantezza.
Versata nel bicchiere si rivela attraverso una morbida schiuma, e racchiude nel suo sapore delicate note floreali che deliziano e rinfrescano il palato. La birra Pozzo 16, prezioso estratto dalla miniera creativa del birrificio, è perfetta sia come aperitivo che durante i pasti, poiché sa accompagnare con delicatezza formaggi freschi, pizze, carni bianche o piatti di pesce e frutti di mare

Heineken 0.0. Alcool Free **€ 8.00**

SOFT DRINK

Acqua Minerale Smeraldina (Naturale o Gasata)	**€ 4.00**
Coca Cola	**€ 5.00**
Coca Cola Zero	**€ 5.00**
Fanta	**€ 5.00**
Acqua Toniva	**€ 5.00**

FINE PASTO

Vini Dolci o da Dessert

La Sardegna vanta una tradizione vitivinicola millenaria. Il patrimonio Sardo è rappresentato da un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e 19 vini a Denominazione di Origine Controllata, di cui 9 da dessert: Alghero bianco/rosso dolce, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso Sennori, Moscato di Sardegna, Vernaccia di Oristano, Girò di Cagliari, Nasco di Cagliari. Numerose sono anche le IGT, di cui 9 rientrano nella categoria dei vini da dessert. La viticoltura sarda offre quindi una gamma di gusti e sapori unici, in cui i suoi vini da dessert spiccano come perle preziose nel firmamento enologico regionale. Inconfondibile il gusto dei passiti, esaltato dall'abbinamento con i formaggi.

Passito Smeraldo **€ 85.00**
Isola dei Nuraghi IGT Passito - ml. 375
Unmaredivino - Berchidda (SS)

Nùali **€ 55.00**
1000
Moscato di Sardegna DOC Passito - ml. 500
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Indolente Passito **€ 65.00**
Vino Bianco Moscato di Sardegna Passito - ml. 500
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Hassan Passito **€ 70.00**
Vino Rosso Passito IGT - Cannonau di Sardegna Passito - ml. 500
Tenute Asinara - Sorso (SS)

Angialis **€ 85.00**
Vino Bianco Passito Isola dei Nuraghi IGT - ml. 500
Argiolas - Sardegna - Serdiana (CA)

Terminum Gewürztraminer **€ 65.00**
1000
Alto Adige DOC - ml. 375
Cantina Terlan - Alto Adige - Terlano (BZ)

Le Ultime Cose **€ 60.00**
Vermentino Passito - Isola dei Nuraghi IGT - ml 375
La Contralta - Sardegna - Palau (SS)

Muffato della Sala **€ 60.00**
Umbria IGT - ml. 500
Castello della Sala Marchesi Antinori - Umbria - Ficulle (TR)

Château Giraud 2015 **€ 85.00**
1er Cru Classe Sauterners AOC - ml. 375
Château Giraud - Francia - Sauteners

Alambre **€ 50.00**
Moscatel de Setúbal DO - ml. 750
José Maria da Fonseca - Portogallo - Azeitão

Nobles Vino Santo 2007 **€ 95.00**
Vino Santo Trentino DOC - ml. 375
Francesco Poli - Trentino - Vallelaghi (TN)

Sauternes **€ 55.00**
Sauterners AOC - ml. 375
Château Roumieu - Francia - Sauteners - Barsac

Antique Sherry Palo Cortado **€ 120.00**
Sherry - ml. 500
Bodegas Rey Fernando - Spagna - Castilla

Villani
MAX VILLANI

www.trecentosessanta.com
© Copyright Trecentosessanta srl

ESSENZA
Bistrot
GOURMET RESTAURANT

Via delle Terme, 8A
07026 - Olbia (SS)
0789 25594