

Champagne

Autréau de Champillon

Brut premier cru	60.00
Brut Grand Cru Blanc de Blanc	70.00

Leclerc Briant brut reserve Biodynamie 85.00

Charles Mignon Brut Premier Cru 70.00

Roederer

Roederer brut premier	85.00
Roederer blanc de blanc	130.00
Roederer brut nature	130.00

Egly ouriet

“Egly ouriet V.P” Brut tradition grand cru 150.00

“**Léclapart** Rosé Alchimiste” premier cru 200.00

Bollinger

“Bollinger” special cuvée brut	80.00
“Bollinger Rosè	130.00
“Bollinger” special cuvée brut magnum	190.00
“Bollinger la grande annee 2007”	200.00
“Bollinger R.D. 2002”	400.00
“Bollinger R.D. 2004”	350.00

“**Paul Barà** 1999” **magnum** 190.00

Frank Pascal Reliance brut natur **magnum** 170.00

Laurent Perrier

“Laurent Perrier cuvée rosè”	150.00
“Laurent Perrier ultra brut”	80.00

Delamotte

Delamotte brut	80.00
----------------	-------

“Jacques Selosse initial”	180.00
Philippe Gilbert	
“Philippe Gilbert” Premier cru Cuvée D. Blanche	90.00
“Philippe Gilbert” Blanc Noirs Cuvée Les Amoureuses	90.00
Gosset	
“Gosset brut excellence”	75.00
“Gosset brut Grande Reserve”	120.00
“Gosset grande reserve” Magnum	230.00
Bruno Paillard	
“Brut Première Cuvée”	85.00
“Blanc de blanc Grand Cru”	125.00
Roses de Jeanne Cote de Bechalin Pinot Noir	130.00
Jacquesson Cuvée n° 741	100.00
Pouillon	
Reserve brut réserve	75.00
Rosé brut	85.00

Franciacorta

Bellavista

“Bellavista Alma Grand Cuvèe”	50.00
“Bellavista Gran cuvèe Pas operè”	80.00
“Bellavista Vittorio Moretti”	130.00
“Bellavista Teatro alla Scala”	140.00

Cà del Bosco

“Franciacorta cuvèe prestige”	45.00
“Franciacorta brut cuvèe Annamaria Clementi”	120.00
“Franciacorta dosage zero 2001”	100.00
“Franciacorta dosage zero 2004”	100.00
“Franciacorta dosage zero 2005”	100.00
“Franciacorta extra brut Rosè 2005”	200.00

Lo Sparviere

“Franciacorta extra brut ”	30.00
“Franciacorta saten”	40.00

Camossi

“Franciacorta docg extra brut”	30.00
--------------------------------	-------

Derbusco

“Franciacorta brut millesimato”	45.00
---------------------------------	-------

Arcari e Danesi dosaggio zero 2014	35.00
-------------------------------------------	-------

Trento Doc

Abate Nero Spumante Classico

“Abate Nero Brut”	30.00
“Abate Nero extra Brut”	30.00

Vino spumante

Pojer e Sandri

Spumante extra brut V.S.Q.	45.00
Spumante brut rosè	35.00

Recaredo “Cava brut nature Recaredo”	50.00
---------------------------------------------	-------

Thierry Germain

Bulles de Roches	45.00
------------------	-------

Beaufort Frères blanc de noir brut nature	50.00
--------------------------------------------------	-------

Veuve Ambal

Cremant de bourgogne	25.00
----------------------	-------

Cerasuolo

Abruzzo

Fattoria La Valentina “Spelt bio 2017”	20.00
Valle Reale “Sant’Eusanio 2017”	26.00
Valentini “Cerasuolo 2017”	60.00
Torre dei Beati “Rosa-ae 2017”	15.00
Cataldi Madonna	
“Piè delle Vigne 2017”	27.00
“Cataldino 2017”	20.00
Tenuta i Fauri “Cerasuolo 2017”	15.00

Sicilia

Marabino	Noto
“Francamente meneinfischio 2017”	20.00
Cabernet Franc e Chardonnay	

I Rossi italiani

Abruzzo

La Valentina

Spoltore (Pe)

“Spelt 2014” Montepulciano d’Abruzzo	25.00
“Spelt 2012” magnum	55.00
“Bellovedere 2014” Montepulciano d’Abruzzo	45.00
“Bellovedere 2008” magnum	90.00
“Binomio 2013” Montepulciano d’Abruzzo	40.00
“Binomio 2010” magnum	80.00

Valle Reale

S.Calisto Popoli (Pe)

“Valle Reale Fermentazione Spontanea 2017”	18.00
“Sant Eusanio 2016” Montepulciano d’Abruzzo	25.00
“Vigneto di Popoli 2011”	30.00
“San Calisto 2015” Montepulciano d’Abruzzo	40.00
“San Calisto 2011”	50.00
“Vigna del Convento 2011” Montepulciano d’Abruzzo	50.00

Illuminati

“Ilico 2015” Montepulciano d’Abruzzo	12.00
“Zanna 2013” Montepulciano d’Abruzzo	28.00
“Lumen 2011” Mont. D’Abruzzo e Cabernet Sauvignon	35.00
“Pieluni 2010” Montepulciano d’Abruzzo	45.00

Enzo Pasquale

Prezzo (Aq)

“Praesidium 2014”	30.00
“Praesidium 2013”	35.00
“Praesidium 2012”	45.00
“Praesidium 2011”	55.00
“Praesidium 2010”	65.00
“Praesidium 2009”	75.00
“Praesidium 2001”	85.00
“Praesidium 1999”	90.00
“A Marianna 2009”	75.00

Tenuta i Fauri

Chieti

“Ottobre Rosso 2017” Montepulciano d’Abruzzo	20.00
“Ottobre Rosso” magnum	45.00
“Rosso dei Fauri 2015” Montepulciano d’Abruzzo	35.00

Tiberio

“Montepulciano”	20.00
-----------------	-------

Orlandi Contucci Ponno**Roseto degli Abruzzi (Te)**

“La Regia Specula 2015”	18.00
“Riserva 2011”	30.00
“Liburnio 2013”	35.00
Cabernet Sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot	

Masciarelli**S. Martino sulla Marrucina (Ch)**

“Marina Cvetic 2015”	30.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“Marina Cvetic 2014” magnum	60.00
“Villa Gemma 2011	60.00
“Villa Gemma 1999”	170.00
“Villa Gemma 1992”	120.00

Zaccagnini**Bolognano (Pe)**

“Chronicon 2014”	18.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“San Clemente 2013”	30.00
Montepulciano d’Abruzzo	
“Capsico Rosso 2010”	35.00
Cabernet	

Emidio Pepe**Torano Nuovo (Pe)**

“Montepulciano d’Abruzzo 2016”	45.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2013”	60.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2008”	195.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1997”	300.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1995”	400.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2000”	280.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1980”	190.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2013” magnum	120.00
“Montepulciano d’Abruzzo 2016” magnum	95.00

Torre dei Beati**Loreto Aprutino (Pe)**

“Torre dei Beati 2017” Montepulciano d’Abruzzo	15.00
“Cocciapazza 2016”	25.00
“Cocciapazza 2012” magnum	50.00
“Mazzamurello 2013”	30.00
“Mazzamurello” magnum	65.00

Valentini**Loreto Aprutino (Pe)**

“Montepulciano d’Abruzzo 2013”	180.00
“Montepulciano d’Abruzzo 1995”	350.00

Cataldi Madonna**Ofena (Aq)**

“Malandrino 2017” bio Montepulciano d’Abruzzo	25.00
“Tonì 2013” Montepulciano d’Abruzzo	30.00

Fattoria Nicodemi**Notaresco (Te)**

“Le murate 2015” Montepulciano d’Abruzzo	15.00
“Neromoro 2013” Montepulciano d’Abruzzo	35.00

Piemonte

Gaja

Barbaresco (Cn)

“Sito Moresco 2015” nebbiolo, barbera, merlot	50.00
“Barbaresco 2011”	160.00
“Barbaresco 1995”	250.00
“Sperss 2001-2005”Nebbiolo, Barbera	200.00
“Sperss 1994”	220.00
“Dagromis 2011” Barolo	70.00
“Darmagi 1991” 375ml cab.sauvignon	150.00
“Cremes 2016” dolcetto	40.00

Iuli

Monferrato

“Rossore Barbera del Monferrato sup.2015”	28.00
“Nino 2016” Pinot Nero del Monferrato	35.00
“Rossore 2013” magnum	55.00

Paolo Scavino

Castiglione Falletto (Cn)

“Barolo 2011”	60.00
“Nebbiolo 2013” Magnum	70.00

Ceretto

Alba (Cn)

“Barolo 2013”	70.00
---------------	-------

Vallana

Maggiora (No)

“Boca 2013”	37.00
Nebbiolo, Vespolina e Uva Rara	
“Gattinara 2008” Nebbiolo	50.00
“Gattinara 2002” Nebbiolo	65.00

Viglione

Monteforte d’Alba (Cn)

“Dolcetto d’Alba 2017”	20.00
------------------------	-------

Produttori di Barbaresco	Barbaresco
“Langhe Nebbiolo 2017”	22.00
“Barbaresco DOCG 2015”	38.00
“Barbaresco Riserva Cru Ovello DOCG 2013” Magnum	110.00

Marchesi di Barolo	Barolo
“Barolo Coste di Rose 2014”	45.00

Ceretto	Alba (Cn)
“Rossana 2017” dolcetto d’Alba bio	25.00
“Piana 2017” barbera d’Alba bio	30.00
“Barbaresco 2016” bio	65.00
“Barolo 2014”	80.00

Toscana

Tenuta San Guido **Bolgheri (Li)**

“Sassicaia 1989”	500.00
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc	
“Sassicaia 1991”	250.00
“Sassicaia 1993”	220.00
“Sassicaia 1994”	200.00
“Sassicaia 1995”	400.00
“Sassicaia 1997”	400.00
“Sassicaia 1998”	250.00
“Guidalberto 2015” Merlot e Cabernet	55.00
“Le difese 2015” Cabernet Sauvignon e Sangiovese	30.00
“Le difese 2016” magnum	65.00

Tua Rita **Suvereto (Li)**

“Redigaffi 2011” merlot	160.00
-------------------------	--------

Tenuta dell’ Ornellaia **Castagneto Carducci (Li)**

“Le serre nuove 2014”	60.00
Merlot, Cab.sauv, Cabernet franc , petit verdot	

Duemani Azienda Vitivinicola **Riparbella (Pi)**

“Altrovino 2015” rosso biologico Merlot, Cabernet Franc	50.00
“Duemani 2015” rosso biologico Cabernet Franc	160.00
“Suisassi 2015” rosso biologico Syrah	160.00

Gaja **Castagneto Carducci (Li)**

“Promis 2015” Sangiovese, merlot, syrah	60.00
“Magari 2015” Merlot, cabernet	50.00
“Cà Marcanda 2006 -2007”	100.00
Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon	

Pieve Santa Restituta	Montalcino
“Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino 2012” ml375	30.00
“Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino 2012” magnum	150.00
Marchesi De’ Frescobaldi	Montalcino
“Lamaione 2004” Castel Giocondo Merlot	90.00
Antinori	S. Casciano V.P. (Fi)
“Solaia 1998”	250.00
Cabernet sauvignon, Cab.franc e sangiovese	
“Tignanello 1995”	150.00
Sangiovese e cabernet	
“Tignanello 1987”	250.00
Le Chiuse	Montalcino
“Rosso di Montalcino 2017”	30.00
“Brunello di Montalcino 2014”	75.00
Il Paradiso di Manfredi	Montalcino (Si)
“Trentennale 2011” Brunello	140.00
La Gerla	Montalcino (Si)
“Aisna 2012” Brunello di Montalcino	95.00
Monteverdine	Radda in Chianti (Si)
“Pian del Ciampolo 2016”	25.00
Sangiovese, Canaiolo e Colorino	
“Monteverdine 2013”	55.00
Sangiovese, Canaiolo, Colorino	
“Monteverdine 2011”	65.00
“Monteverdine 2015” Magnum	130.00
“Le Pergole Torte 2010” sangiovese	160.00
“Le Pergole Torte 2012”	160.00
“Le Pergole Torte 2013”	140.00
“Le Pergole Torte 2014”	120.00
“Le Pergole Torte 2015”	100.00
“Le Pergole Torte 2014” Magnum	220.00

Argiano	Montalcino (Si)
“Ottantotto 1988”	200.00
“Brunello di Montalcino 1997” Magnum	200.00
“Solengo 1998” Magnum	200.00

Petra	San Lorenzo Alto Suvereto (Li)
“Hebo 2015” Cabernet sauv. Sangiovese, Merlot	20.00
“Quercegobbe 2014” Merlot	35.00
“Alto 2012” Sangiovese	40.00

Torrione	
“Fattorie Petrolo 2015”	35.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon	

Tolaini	Castelnuovo Berardenga (Si)
“Picconero 2009”	90.00
Merlot, Cabernet sauvignon, petit verdot	

Castello di Radda	Radda in Chianti (Si)
“Granbruno 2016” sangiovese, merlot	20.00
“Chianti classico 2015” sangiovese	30.00

Fattoria le Pupille	Piagge del Maiano (Gr)
“Poggio Valente 2007 magnum ”	60,00
“Saffredi 2010”	60,00
Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	

Tenuta Farneta	
“Selezione di Buongoverno 1996”	40.00

Coldibacche	Magliano in Toscana (Gr)
“Cupinero 2007”	60.00

Biondi Santi	Montalcino
“Brunello di Montalcino 1991”	215.00
“Brunello di Montalcino 1997”	230.00
“Brunello di Montalcino 1998”	180.00

Veneto

Allegrini

Fumane di Valpolicella

“Amarone Valp.classico1993”	200.00
“LaPoja 1995”Corvino	150.00

Speri

Pedemonte di San Pietro in Cariano(Vr)

“Amarone Sant’Urbano 2011”	90.00
----------------------------	-------

Monte dall’Ora

Castelrotto di San Pietro Incoronato (Vr)

“Camporengo 2013” magnum Valpolicella Superiore	65.00
“Stropa”Amarone della Valpolicella 2007	100.00
“Saustò 2015” ripasso magnum	90.00

Maculan

Breganze (Vi)

“Brentino 2008”	18.00
Merlot, Cabernet sauvignon	

Bertani

Grezzana (Vr)

“Amarone della Valpolicella classico 1981”	220.00
--------------------------------------------	--------

Prà

Monteforte d’Alpone

“Amarone della Valpolicella 2006”	70.00
-----------------------------------	-------

Lombardia

Nino Negri

Valtellina Superiore

“Quadrio 2005”	18.00
Nebbiolo e v.u	

Friuli Venezia Giulia

Ronchi di Cialla	Prepetto (Ud)
“Refosco dal peduncolo Rosso di cialla 2009”	50.00

Sardegna

Argiolas	Perdiana (Ca)
“Korem 2014”	50.00
Bovale ,carmignano, cannonau	
“Turriga 2011”	80.00
“Turriga 2010”	100.00
Cannonau, Carignano, Bovale	
“Turriga 2003”	120.00
“Turriga 1998”	150.00
“Turriga 1994”	160.00
“Turriga 1993”	160.00
“Turriga 2014” magnum	230.00

Sicilia

Palari	Santo Stefano Briga, Messina
“Rosso del Soprano 2010”	30.00

Cos	Vittoria (Rg)
“Frappato 2017”	25.00
“Cerasuolo di Vittoria 2015”	28.00

Bonavita	Messina
“Faro 2012”	35.00

Occhipinti	Vittoria
“Siccagno 2016” Nero d’avola da agricoltura bio	40.00

Trentino Alto Adige

Tenuta San Leonardo	San Leonardo (Tn)
“Terre di San Leonardo 2015”	20.00
“Villa Gresti di San Leonardo 2014” Merlot ,Carmenère	35.00
“San Leonardo 2014” Cabernet Sauv., Merlot , Carmenère	75.00
“San Leonardo 2014” magnum	150.00
Elisabetta Foradori	Mezzolombardo (Tn)
“Sgarzon 2017” Teroldego	45.00
“Morei 2012” magnum	90.00
Manincor	Caldaro (Tn)
“Reserve del Conte 2016”	25.00
Cab. Franc, Cab. Sauvignon,Merlot,Lagrein	
“Mason 2016” pinot nero	43.00
“Castel Campano 2015”	85.00
Merlot, Cabernet Franc	
Pojer e Sandri	Faedo (Tn)
“Pinot nero 2017” Vigneti delle Dolomiti	25.00
“Rodel Pianezzi 2015” Vigneti delle Dolomiti	50.00
Gottardi	Mazzon (Bz)
“Pinot nero 2015”	40.00

Campania

Mastroberardino

Atripalda (Av)

“Radici 1998” Taurasi	50.00
“Radici 2007” Taurasi	45.00
“Radici 2012” Taurasi	40.00

Galardi

“Terre di lavoro 2012” Aglianico e Piediroso	90.00
“Terre di lavoro 2013”	80.00
“Terre di lavoro 2014”	70.00
“Terre di lavoro 2014” magnum	150.00

Basilicata

Cantine del Notaio

Rionero in Vulture (Pz)

“La Firma 2012” Aglianico del Vulture	50.00
“La Firma 2009” magnum	120.00
“Il Sigillo 2011” Aglianico del Vulture	55.00

Puglia

Valentina Passalacqua

Apricena (Fg)

“terra sasso 2015” Negroamaro Primitivo	20.00
Vino biologico da fermentazione spontanea da uve raccolte	

il resto del mondo...i Rossi

Chateau Margau "Premier gran cru class 1988"	Francia 600.00
Tardieu Laurent "Cote du Rhone 2007" Vernaccia, shiraz "Chateauneuf du Pope 2006" Grenage, Syrah	Francia 40.00 100.00
De Courcel "Pommard 1er Cru Rugiens 2006" pinot nero	Francia 150.00
Maison en Belles Lies Maranges 1er C. Les clos Roussots 2014	Francia 55.00
Chateau du Domaine de L'Eglise "Pomerol 2011" "Pomerol 2008" Magnum	Francia 100.00 260.00
Chateau Batailley "Pauillac Grand Cru Classé 2011" "Pauillac Grand Cru Classé 2011" Magnum	Francia 120.00 230.00
Paul Pillot Chassagne Montrachet Première Cru Clos Saint Jean 2009	Francia 100.00
Jeorges Chicotot "Les Rues de Chaux 2006" Nuits St Georges prem. Cru	Francia 70.00
Moulin de Gassac "Grenache 2014" "Syrah 2014"	Francia 20.00 20.00

Bertrand Machard de Gramont Les hauts pruliers Nuits Sant Georges 2013	Francia 90.00
Dominique Laurent Vosne Romanée 2009 Grand Vin de Bourgogne	Francia 180.00
Domaine Henri Richard Gevrey Chambertin 2013 Grand Vin de Bourgogne	Francia 80.00
Domaine Arlaud Roncevie 2015 Bourgogne	Francia 60.00
Wynns- Coonawarra Estate “Coonawarra 1994” Cabernet Sauvignon	Australia 140.00
“Coonawarra 1994” Cabernet Sauvignon e Merlot	120.00
“Coonawarra 1995” Cabernet Sauvignon	120.00
Michelton “Preece 1995” Cabernet Sauvignon	Australia 350.00
Petaluma “Coonawarra Merlot 1990” Merlot	Australia 400.00
Beringer “Cabernet Sauvignon 1992” “Napa Valley 1993” Merlot “Cabernet sauvignon 1996”	California 250.00 120.00 100.00
Ridge “Santa Cruz Mauntains 1997” Cabernet Sauvignon	California 350.00

Santa Rita “Casa Real 1996” Cabernet Sauvignon	Cile 100.00
Alvaro Palacios “Las terrazas 1998”	Spagna 200.00
Tintorera “Cien y pico 2007” Garnacha tintorera	Spagna 25.00
Bodegas Roda “Rosa Sela 2012” “Roda Reserva 2009”	Spagna 40.00 60.00
Bodegas y Vinedos Alion “Alion 1999” magnum	Spagna 200.00
Rust and Vrede “Landgoedwyn Cabernet sauvignon ‘93”	sud Africa 250.00

I Bianchi italiani

Abruzzo

Azienda Agricola Valentini	Loreto Aprutino (Pe)
“Trebbiano d’Abruzzo 2014”	80.00
“Trebbiano d’Abruzzo 1999”	170.00
“Trebbiano d’Abruzzo 1991”	200.00

Masciarelli	San Martino sulla Marrucina (Ch)
“Trebbiano d’Abruzzo 2015”	35.00
“Marina Cvetic Chardonnay 2015”	35.00

La Valentina	Spoltore (Pe)
“Pecorino delle colline pescaresi ”	18.00
“Spelt 2017” trebbiano d’Abruzzo	20.00

Valle Reale	Popoli (Pe)
“Valle Reale 2017” Trebbiano	15.00
“Vigneto di Popoli 2014 Trebbiano”	25.00
“Vigna del Convento 2013 Trebbiano”	30.00

Emidio Pepe	Torano Nuovo (Pe)
“Pecorino colli aprutini 2015”	60.00
“Trebbiano 2016”	35.00

Enzo Pasquale	Prezza (Aq)
“Trebbiano d’Abruzzo superiore 2016”	35.00

Cataldi Madonna	Ofena (Aq)
“Trebbiano 2017”	18.00
“Pecorino Giulia 2017” IGT Terre Aquilane	16.00

Gentile	Ofena (Aq)
“Trebbiano d’Abruzzo 2015”	15.00

Illuminati	Controguerra (Ch)
“Lumeggio di bianco 2017” trebbiano, passerina, chardonnay	15.00
“Pecorino 2017”	15.00

Tenuta i Fauri	Chieti (Ch)
“Baldovino 2017” Trebbiano	15.00
“Passerina 2017”	15.00
“Pecorino 2017”	18.00

Torre dei Beati	Loreto Aprutino (Pe)
“Giocheremo con i fiori” Trebbiano 2017	15.00
“Bianchi Grilli” Pecorino 2017	20.00

Tiberio	
“Pecorino	20.00
“Trebbiano	15.00

Orlandi Contucci Ponno	
“Trebbiano d’Abruzzo superiore 2017”	18.00

Piemonte

Gaja	Barbaresco
“Rossj Bass 2014”	65.00
Langhe bianco	
“Gaja e Rey 2008”	140.00
Chardonnay	

Marche

Fattoria San Leonardo	Montecarotto(An)
“Gino” Verdicchio 2015	12.00

Veneto

Bertani

Soave Vintage 2013

Grezzana (Vr)

20.00

Trentino Alto Adige

Elisabetta Foradori

“Fontanasante” Riesling renaro, pinot bianco

Mezzo Lombardo (Tn)

28.00

Manincor

“Reserve della Contessa 2016”

“Sophie 2016” Sauvignon

“Sophie 2012” **Magnum**

“Eichorn 2016” Pinot bianco

Caldaro (Bz)

20.00

30.00

60.00

30.00

Alois Warasin

“Gewurtztraminer 2016”

Girland

25.00

Lageder

“Haberle 2017” pinot bianco

20.00

Friuli

Marco Felluga

“Russiz Superiore” Pinot bianco Collio 22.00

Sicilia

Lantieri

“Malvasia 2016” bianco secco

Isola di Vulcano

25.00

Marabino

“Eureka 2017” Chardonnay

Noto

18.00

De Bartoli

“Vigna Verde 2017” Grillo Doc

Contrada Samperi, Marsala

20.00

“Grappoli del Grillo 2016

35.00

Il resto del mondo... i Bianchi

Thanisch “Riesling 2016”	Mosella Germania 28.00
Slavcek “Rebula 2013”	Slovenia 30.00
Yarden “Gewurztraminer 2017”	Israele 38.00
Leon Beyer Riesling 2015 Sylvaner 2016	Alsazia 25.00 20.00
Rolly Gassmann “Gewurztraminer 2016”	Alsazia 35.00
Domane Wachau Riesling 2015	Austria 18.00
Birgit Eichinger Gruner Veltliner 2016	Austria 22.00
Pierre Luneau Papin “Semper Excelsior 2005” Muscadet	Francia 20.00
Domaine William Fevre Petit Chablis 2015	Francia 28.00
Un Saumon Dans la Loire “Sauvignon de Touraine 2011”	Francia 20.00
Patrick Javillir “Bourgogne cuvée des forgets”	Francia 40.00