



marine village
VILLAGGIO TOGNAZZI

WINELIST

UGO
al villaggio

PARADISO
BEACH BAR



FILOSOFIA PRODUTTIVA

BIODINAMICO 

AGRICOLTURA SINERGICA 

AGRICOLTURA SOSTENIBILE 

NESSUN INTERVENTO 

ARTIGIANALE 

CERTIFICAZIONI

BIOLOGICO 

DEMETER 

HVE 

SQNPI 

INDICE DI PAGINA

FERMENTATI / ANALCOLICI	PAG. 1
SPUMANTI ITALIANI	PAG. 2
CHAMPAGNE	PAG. 5
METODO CLASSICO ESTERO	PAG. 8
BIANCHI ITALIANI	PAG. 9
BIANCHI FRANCESI	PAG. 17
BIANCHI ESTERI	PAG. 19
ROSATI	PAG. 20
ROSSI	PAG. 21

FERMENTATI / ANALCOLICI

FERAL N.1 30€

Barbabietola bianca, luppolo, pepe di Szechuan

Fermentato artigianale - Italia

naso: vegetale - bocca: speziata - mood: sorprendente

0.75 L

KOMBUCHA LAVERVE "CEDRO" 6€

Tè fermentato, cedro

Fermentato analcolico

naso: agrumato - bocca: fresco - mood: dissetante

0.33 L

KOMBUCHA LAVERVE "ARANCIA" 6€

Tè fermentato, arancia

Fermentato analcolico

naso: fruttato - bocca: morbida - mood: conviviale

0.33 L

KOMBUCHA LAVERVE "PERA E BASILICO" 6€

Tè fermentato, pera, basilico

Fermentato analcolico

naso: erbaceo - bocca: delicata - mood: rinfrescante

0.33 L

SPUMANTI ITALIANI

- 1. EUFORIA – APECA**  44€
Chardonnay, Pinot Nero - Metodo classico - Piemonte
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti
naso: agrumato - bocca: cremoso - mood: elegante

- 2. CUVÉE NATURE 30 LUNE – NICOLA GATTA**  50€
Chardonnay, Pinot Nero - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio e cemento, fermentazione spontanea, 30 mesi sui lieviti
naso: floreale - bocca: asciutta - mood: rock

- 3. 36 MESI ROSÉ – CASA CATERINA**  60€
Pinot Nero, Meunier - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: lampone - bocca: sapido - mood: elegante

- 4. EXTRA BRUT – CAMOSSÌ**  38€
Chardonnay, Pinot Nero - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti
naso: agrumato - bocca: equilibrato - mood: spensierato

- 5. BDB – ALESSANDRA DIVELLA**  52€
Chardonnay - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 30 mesi sui lieviti
naso: etereo - bocca: salino - mood: rock

- 6. SUI GENERIS – CHERUBINI**  45€
Chardonnay - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in cemento, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: minerale - bocca: teso - mood: avanguardista

- 7. OLTREPÒ PAVESE DOCG NATURE – LA PIOTTA**  35€
Pinot Nero - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio, 30 mesi sui lieviti
naso: fragrante - bocca: asciutta - mood: rinvigorente

SPUMANTI ITALIANI

8. ROSÉ PINOT NERO BRUT NATURE – CHIARA TORTI 42€

Pinot Nero - Metodo classico - Lombardia
Affinamento in acciaio, 36 mesi sui lieviti
naso: floreale - bocca: vellutato - mood: romantico

9. BIANCO – WINKLER 32€

Verdisio, Chardonnay - Metodo classico (non sboccato) - Veneto
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 12 mesi sui lieviti
naso: fragrante - bocca: scorrevole - mood: merenda/ape

10. PROSECCO SUP. DI VALDOBBIADENE DOCG – SANTA MARGHERITA 29€

Glera - Metodo Charmat - Veneto
Affinamento in acciaio
naso: mela - bocca: fresco - mood: super easy

11. PIGLIATUTTO PAS DOSÉ – PROGETTO VINO DENTRO 38€

Chenin - Metodo classico - Veneto
Affinamento in legno, 20 mesi sui lieviti
naso: complesso - bocca: energico - mood: curioso

12. ELEVARE ROSÉ BRUT NATURE – ALEX DELLA VECCHIA PEDECASTELLO 40€

Pinot Nero - Metodo classico - Veneto
Affinamento in acciaio, 60 mesi sui lieviti
naso: balsamico - bocca: roccioso - mood: eroico

13. CONTE RONCOLATO DURELLO BRUT NATURE – CRISTINA MEGGIOLARO 35€

Metodo classico - Veneto
36 mesi sui lieviti
naso: vulcanico - bocca: sferzante - mood: rigenerante

SPUMANTI ITALIANI

- 14. DESPINA – AZIENDA AGRICOLA QUARTICELLO**  30€
Malvasia aromatica di Candia - Metodo ancestrale - Emilia
Non filtrato, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: agrumato - bocca: vibrante - mood: ribelle
- 15. LAMBRUSCO ROSATO “PERFRANCO” – BERGIANTI**  33€
Lambrusco Salamino - Metodo ancestrale - Emilia
Affinamento in cemento, fermentazione spontanea
naso: erbaceo - bocca: teso - mood: autentico
- 16. 4100 EXTRA BRUT ROSÉ – DONNE DEL VICO** 30€
Cesanese, Nero Buono - Metodo classico - Lazio
12 mesi sui lieviti
naso: sottobosco - bocca: avvolgente - mood: gastronomico
- 17. COSMICO – COSMICO**  29€
Trebiano - Metodo ancestrale - Lazio
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: floreale - bocca: fresco - mood: spensierato
- 18. BRUT CONTADINO – CIRO PICARIELLO**  43€
Fiano - Metodo classico - Campania
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti
naso: affumicato - bocca: dritta - mood: energizzante
- 19. PAS DOSÉ – ALESSANDRO VIOLA**  52€
Catarratto - Metodo classico - Sicilia
Affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti
naso: mediterraneo - bocca: cremoso - mood: solare
- 20. VORIA BIANCO – PORTA DEL VENTO**  30€
Catarratto - Metodo ancestrale - Sicilia
Non filtrato, affinamento in cemento, fermentazione spontanea
naso: rustico - bocca: dissetante - mood: informale

CHAMPAGNE

- 21. TRADITION NATURE – LELARGE PUGEOT**  demeter 85€
Meunier, Pinot Nero, Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: evoluto - bocca: gessosa - mood: aristocratico
- 22. PREMIER CRU GRAUVES BDB NON DOSÉ – PIERRE CALLOT**  70€
Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: fresco - bocca: pieno - mood: amichevole
- 23. O' MA VALLÉ BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – MAURICE GRUMIER**  66€
Pinot Nero, Meunier - Metodo classico
Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti
naso: carnoso - bocca: potente - mood: autorevole
- 24. GRAND CRU BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT – ROUSSEAUX BATTEUX**  80€
Pinot Nero - Metodo classico
Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 30 mesi sui lieviti
naso: profondo - bocca: monumentale - mood: meditativo
- 25. GRANDE ROSÉ BRUT – CHÂTEAU DE BLIGNY** 70€
Pinot Nero, Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in acciaio, 36 mesi sui lieviti
naso: sbarazzino - bocca: vellutata - mood: romantico
- 26. CUVÉE DE RÉSERVE BLANC DE NOIRS BRUT – GALLIMARD**  49€
Pinot Nero - Metodo classico
Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti
naso: solare - bocca: rotonda - mood: conviviale

CHAMPAGNE

- 27. BDB EXTRA BRUT 2014 – JEAN GIMONNET** 58€
Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti
naso: agrumato - bocca: vibrante - mood: senza pensieri
- 28. GRAINS DE CELLES – PIERRE GERBAIS**   90€
Pinot Blanc, Pinot Nero, Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: sussurra - bocca: affilata - mood: intellettuale
- 29. SHAMAN 22 GRAND CRU BRUT NATURE – MARGUET**    110€
Pinot Nero, Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 30 mesi sui lieviti
naso: pulsante - bocca: verticale - mood: esoterico
- 30. BLANC D'ASSEMBLAGE BRUT NATURE – CHAVOST**  75€
Chardonnay, Meunier - Metodo classico
Senza solfiti, affinamento in acciaio e legno,
fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti
naso: fragrante - bocca: succoso - mood: conviviale
- 31. 333F ROSÉ BRUT NATURE 2022 – GASPARD BROCHET**   170€
Pinot Nero, Chardonnay, Meunier - Metodo classico
Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti
naso: selvatico - bocca: elettrica - mood: avanguardista
- 32. DES JOUR ET MUNDI NATURE (BASE 2021) – GOSSET**   90€
Pinot Nero, Chardonnay - Metodo classico
Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 36 mesi sui lieviti
naso: aristocratico - bocca: vibrante - mood: gastronomico

CHAMPAGNE

33. 746 EXTRA BRUT – JACQUESSON   150€

Chardonnay, Pinot Nero, Meunier - Metodo classico

Affinamento in legno, 48 mesi sui lieviti

naso: evolutivo - bocca: minerale - mood: cerebrale

34. RÉSERVE BRUT – ROBERT ALLAIT   52€

Meunier - Metodo classico

Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti

naso: fruttato - bocca: rotonda - mood: conviviale

**35. LES VIGNES DE MONTGUEUX EXTRA BRUT
BLANC DE BLANCS – LAISSAGNE**  110€

Chardonnay - Metodo classico

Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 48 mesi sui lieviti

naso: iodato - bocca: verticale - mood: magnetico

36. LE COQ TOME II – GASPARD BROCHET   200€

Pinot Nero, Meunier, Chardonnay - Metodo classico

Affinamento in legno, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti

naso: speziato - bocca: potente - mood: ribelle



METODO CLASSICO ESTERO

37. CRÉMANT – BERNARD HAEGELIN   36€

Pinot Nero, Auxerrois, Chardonnay - Metodo classico - Francia (Alsazia)

Affinamento in acciaio, 24 mesi sui lieviti

naso: primaverile - bocca: scorrevole - mood: democratico

**38. CRÉMANT DE DIE “PETIT JULES” SENZA SOLFITI –
ACHARD VINCENT**   40€

Clairette, Aligoté, Muscat - Metodo classico - Francia

Senza solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 24 mesi sui lieviti

naso: spontaneo - bocca: succosa - mood: wild

**39. VOUVRAY CUVÉE CLEMENT BRUT 2009 –
DOMAINE DE LA GALINIÈRE** 30€

Chenin Blanc - Metodo classico - Francia (Loira)

Affinamento in acciaio, 120 mesi sui lieviti

naso: terziario - bocca: profonda - mood: aperitivo

**40. CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE “MIRGIN” –
ALTA ALELLA**  37€

Xarel·lo, Parellada, Macabeu - Metodo classico - Spagna

Affinamento in acciaio, 36 mesi sui lieviti

naso: marittimo - bocca: affilata - mood: contemporaneo

**41. CONCA DEL RIU ANOIA “DE NIT” ROSÉ –
RAVENTÓS I BLANC & CAN SUMOI**  45€

Xarel·lo, Parellada, Macabeu, Monastrell - Metodo classico - Spagna




Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea, 18 mesi sui lieviti

naso: sottile - bocca: seducente - mood: elegante

BIANCHI ITALIANI

- 42. FONTANASANTA MANZONI – FORADORI**  *demeter* 37€
Manzoni Bianco - Trentino-Alto Adige
Aggiunta minima di solfiti, macerazione breve,
affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: magnetico - bocca: materica - mood: energico
- 43. GEWÜRZTRAMINER – MARCO DONATI**  33€
Gewürztraminer - Trentino-Alto Adige
Affinamento in acciaio
naso: esotico - bocca: vellutata - mood: rassicurante
- 44. GEWÜRZTRAMINER 2022 – IN DER EBEN**  *demeter* 46€
Gewürztraminer - Trentino-Alto Adige
Aggiunta minima di solfiti, macerazione media,
affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: ipnotico - bocca: scolpita - mood: gastronomico
- 45. MÜLLER THURGAU SOFI 2024 – FRANZ HAAS** 27€
Müller Thurgau - Trentino-Alto Adige
Affinamento in acciaio
naso: limpido - bocca: snella - mood: spensierato
- 46. PINOT BIANCO ALTO ADIGE DOC 2025 – KETTMEIR** 30€
Pinot Bianco - Trentino-Alto Adige
Affinamento in acciaio
naso: primaverile - bocca: minerale - mood: sincero
- 47. PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2024 – RIFF**  25€
Pinot Grigio - Trentino-Alto Adige
Affinamento in acciaio
naso: delicato - bocca: scorrevole - mood: conviviale
- 48. CHARDONNAY 2025 – ALOIS LAGEDER**  28€
Chardonnay - Trentino-Alto Adige
Affinamento in acciaio
naso: fresco - bocca: dinamica - mood: quotidiano

BIANCHI ITALIANI

- 49. LÖWENGANG 2021 – ALOIS LAGEDER**  110€
Chardonnay - Trentino-Alto Adige
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: avvolgente - bocca: sontuosa - mood: celebrativo
- 50. NASCETTA VIGNA LINARO 2021 – RIVETTO**  42€
Nascetta - Piemonte
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in cemento e anfora,
fermentazione spontanea
naso: ancestrale - bocca: sapida - mood: intellettuale
- 51. LANGHE ARNEIS “LIBRA” –
TENUTA PARCO VALLE DELLA VITE** 29€
Arneis - Piemonte
Affinamento in acciaio
naso: erbaceo - bocca: fresca - mood: solare
- 52. VECCHIE TONNEAUX 2023 ERBALUCE DI CALUSO –
MONTE MALETTO**  44€
Erbaluce - Piemonte
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: austero - bocca: profonda - mood: avanguardista
- 53. MUNTA L'È RUMA 2022 – VIGNETI BOVERI GIACOMO** 40€
Timorasso - Piemonte
Affinamento in acciaio
naso: complesso - bocca: seducente - mood: sfidante
- 54. PICCOLO DERTHONA TIMORASSO 2025 –
VIGNETI BOVERI GIACOMO** 30€
Timorasso - Piemonte
Affinamento in acciaio
naso: minerale - bocca: voluminosa - mood: gastronomico

BIANCHI ITALIANI

- 55. MONTEMARINO – CASCINA DEGLI ULIVI**  55€
Cortese - Piemonte
Senza solfiti, macerazione breve, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: esuberante - bocca: verticale - mood: radicale
- 56. MOLIN – CA' MAIOL** 00000€
Turbiana - Lombardia
Affinamento in acciaio
naso: solare - bocca: equilibrata - mood: vacanziero
- 57. FRIULANO – MAS DI MASSIMO BERGOMAS** 29€
Friulano - Friuli
Affinamento in acciaio
naso: floreale - bocca: persistente - mood: conviviale
- 58. RIBOLLA GIALLA 2024 – VISINTINI**  33€
Ribolla Gialla - Friuli
Affinamento in acciaio
naso: luminoso - bocca: dinamica - mood: vivace
- 59. SLATNIK 2023 – RADIKON**  48€
Chardonnay, Friulano - Friuli
Senza solfiti, macerazione media, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: ipnotico - bocca: materica - mood: rivoluzionario
- 60. AGENO 2020 – LA STOPPA**   46€
Malvasia di Candia - Emilia-Romagna
Senza solfiti, macerazione lunga, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: profondo - bocca: strutturata - mood: iconico
- 61. CONCORI BIANCO 2024 – PODERE CONCORI**  37€
Chenin - Toscana
Aggiunta minima di solfiti, macerazione breve, affinamento in cemento, fermentazione spontanea
naso: boschivo - bocca: fresca - mood: bucolico

BIANCHI ITALIANI

62. RISVEGLIO 2023 – GIACOMO BARALDO  32€

Grechetto - Toscana

Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea

naso: enigmatico - bocca: slanciata - mood: puro

63. BIANCO VIGLIANO – PAOLO MARCHIONNI  33€

Chardonnay, Trebbiano - Toscana

Macerazione breve, affinamento in cemento, fermentazione spontanea

naso: elegante - bocca: salina - mood: sincero

64. VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI 2021 – QUDI 29€

Verdicchio - Marche

Affinamento in acciaio

naso: mandorlato - bocca: equilibrato - mood: gastronomico

65. CAMPO DELLE OCHE 2022 – FATTORIA SAN LORENZO  46€

Verdicchio - Marche

Affinamento in cemento e acciaio, fermentazione spontanea

naso: evoluto - bocca: avvolgente - mood: carismatico

66. PECORINO FALERIO ARMSANTE 2024 – COLLEVITE VILLA PIATTI  27€

Pecorino - Marche

Affinamento in acciaio

naso: mediterraneo - bocca: affilata - mood: conviviale

67. NINFA DEL NERA 2023 – ANNESANTI  28€

Grechetto, Malvasia - Umbria

Non filtrato, aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea

naso: selvatico - bocca: sincera - mood: poetico

BIANCHI ITALIANI

68. LA FORMA PASSERINA – TERRE ANTICHE 28€

Passerina - Lazio

Non filtrato, aggiunta minima di solfiti,
affinamento in anfora, fermentazione spontanea
naso: minerale - bocca: dinamica - mood: rural chic

69. TAPIOCO 2024 – LA TOGNAZZA 27€

Vermentino, Chardonnay - Lazio

Affinamento in acciaio

naso: slanciato - bocca: beverina - mood: conviviale - pop

70. VOGLIA MATTA 2021 – LA TOGNAZZA 29€

Chardonnay - Lazio

Affinamento in legno

naso: avvolgente - bocca: materica - mood: autorevole

71. NEMICO – ICARO 26€

Trebbiano, Malvasia - Lazio

Non filtrato, macerazione breve, affinamento in vetroresina e acciaio,
fermentazione spontanea

naso: etereo - bocca: sferzante - mood: urban radical

72. ONCIA BIANCA 2024 – CARLO NORO 35€

Passerina, Malvasia del Lazio - Lazio

Non filtrato, aggiunta minima di solfiti, affinamento in cemento,
fermentazione spontanea

naso: sussurrato - bocca: sinuosa - mood: meditativo

73. MALVASIA BIANCA DI CANDIA 2024 – IL SAMBUCO 30€

Malvasia di Candia - Lazio

Macerazione breve, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea

naso: espressivo - bocca: sapida - mood: conviviale

BIANCHI ITALIANI

- 74. BIANCO 2025 – LIANE**  29€
Trebiano, Malvasia di Candia, Malvasia Puntinata - Lazio
Non filtrato, aggiunta minima di solfiti,
affinamento in vetroresina, fermentazione spontanea
naso: mediterraneo - bocca: tesa - mood: composto
- 75. MT 2025 – MATTEI WINES**  29€
Trebiano, Malvasia Puntinata - Lazio
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: mediterraneo - bocca: snella - mood: merenda
- 76. TERSO FRASCATI DOC – MERUMALIA**  26€
Malvasia di Candia, Greco, Fiano - Lazio
Affinamento in acciaio
naso: primaverile - bocca: vibrante - mood: spensierato
- 77. CONVENIO GRECHETTO 2024 – CASALE CERTOSA**  25€
Grechetto - Lazio
Affinamento in acciaio
naso: pungente - bocca: energica - mood: fraterno
- 78. TREBBIANO 2021 – EMIDIO PEPE**  85€
Trebiano d'Abruzzo - Abruzzo
Affinamento in cemento, fermentazione spontanea
naso: evolutivo - bocca: tridimensionale - mood: solenne
- 79. TREBBIANO 2022 – EMIDIO PEPE**  75€
Trebiano d'Abruzzo - Abruzzo
Affinamento in cemento, fermentazione spontanea
naso: radioso - bocca: energica - mood: leggendario
- 80. ILLUMINANTE – AZIONE**  36€
Trebiano d'Abruzzo - Abruzzo
Fermentazione spontanea
naso: profondo - bocca: piena - mood: gastronomico

BIANCHI ITALIANI

- 81. SAUVIGNON “LAME DEL SORBO” 2022 – AGRICOLAVINICA**  28€
Sauvignon Blanc - Molise
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: boschivo - bocca: affilata - mood: elegante
- 82. TERRE DI VENTICANO BIANCO 2023 – NARDONE**  28€
Coda di Volpe, Falanghina - Campania
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: territoriale - bocca: verticale - mood: schietto
- 83. MARETTIMA 2024 – CONTRADA MARETTIMA**  39€
Fiano - Campania
Macerazione breve, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: pieno - bocca: persistente - mood: sperimentale
- 84. BIANCO – MONTE DI GRAZIA**  37€
Pepella, Biancatenera, Ginestra - Campania
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: iodato - bocca: minerale - mood: poetico
- 85. GRECO DI TUFO – CIRO PICARIELLO**  33€
Greco - Campania
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: sulfureo - bocca: elettrica - mood: intransigente
- 86. SANCHO PANZA 2020 – IL TUFIELLO**  46€
Fiano - Campania
Non filtrato, aggiunta minima di solfiti, macerazione lunga, fermentazione spontanea
naso: evolutivo - bocca: tattile - mood: ribelle
- 87. SOLFARE 2024 – GIUSEPPE CIPOLLA**  44€
Grillo, Catarratto, Inzolia, Zibibbo - Sicilia
Macerazione breve, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: sulfureo - bocca: sinfonica - mood: radicale



BIANCHI ITALIANI

- 88. SP68 – OCCHIPINTI**  38€
Moscato di Alessandria, Albanello - Sicilia
Macerazione breve, affinamento in acciaio e cemento,
fermentazione spontanea
naso: floreale - bocca: asciutta - mood: popolare
- 89. GRILLO 2025 – PORTA DEL VENTO**  33€
Grillo - Sicilia
Affinamento in acciaio e cemento, fermentazione spontanea
naso: agrumato - bocca: sapida - mood: sincero
- 90. ETMAN ETNA BIANCO DOC – NUZZELLA**  43€
Carricante, Catarratto - Sicilia
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: vulcanico - bocca: iodata - mood: essenziale
- 91. MAMOJA BARBAGIA – MERTZEORO**  43€
Granazza - Sardegna
Affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea
naso: resinoso - bocca: muscolare - mood: eroico
- 92. VERMENTINO DI SARDEGNA DOC “GIUNCO” – MESA** 30€
Vermentino - Sardegna
Affinamento in acciaio
naso: aromatico - bocca: equilibrata - mood: immediato
- 93. VERMENTINO DI GALLURA “MIRADAS” – MURALES** 36€
Vermentino - Sardegna
Affinamento in acciaio
naso: esotico - bocca: sapida - mood: solare

BIANCHI FRANCESI

- 94. RIESLING – DOMAINE BERNARD HAEGELIN**   33€
Riesling - Alsazia
Affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: minerale - bocca: affilata - mood: elegante
- 95. CHABLIS 2024 – GILBERT PICQ**  47€
Chardonnay - Borgogna
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: gessoso - bocca: fresco - mood: tagliente
- 96. BOURGOGNE ALIGOTÉ “OUBLIE LE CASSIS” 2023 – ANTOINE OLIVER**   43€
Aligoté - Borgogna
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: floreale - bocca: rotonda - mood: rivoluzionario
- 97. BOURGOGNE BLANC VIEILLES VIGNES 2023 – FRANÇOIS BERGERET**  47€
Chardonnay - Borgogna
Affinamento in acciaio
naso: gourmand - bocca: avvolgente - mood: conviviale
- 98. POUILLY-FUMÉ 2023 – SERGE DAGUENAU**  45€
Sauvignon Blanc - Loira
Affinamento in acciaio
naso: fumé - bocca: sapida - mood: professionale
- 99. QUINCY AOP “1ER CONFIDENCE” – GAËL FÉLIX**   45€
Sauvignon Blanc - Loira
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: citrico - bocca: energica - mood: sincero
- 100. ANJOU BLANC – DOMAINE DES BRUMES**   38€
Chenin Blanc - Loira
Senza solfiti aggiunti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: etereo - bocca: verticale - mood: riflessivo

BIANCHI FRANCESI

- 101. LES VIEUX CLOS 2023 – CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT**  90€
Chenin Blanc - Loira
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: opulento - bocca: potente - mood: mistico
- 102. SANCERRE 2024 – DOMAINE VACHERON** 70€
Sauvignon Blanc - Loira
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio e legno, fermentazione spontanea
naso: cristallino - bocca: vibrante - mood: aristocratico
- 103. MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2022 – GUNTHER CHÉREAU**  32€
Melon de Bourgogne - Loira
Affinamento in cemento e vetro
naso: iodato - bocca: scattante - mood: disimpegnato
- 104. CÔTES DU RHÔNE BLANC TRADITION 2024 – ROCHE AUDRAN**   29€
Grenache Blanc, Clairette, Viognier - Rodano
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: solare - bocca: polposa - mood: solare
- 105. ARBOIS “LES VOISINES” 2022 – DOMAINE DE LA TOURAIZE**   55€
Chardonnay - Jura
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in legno, fermentazione spontanea
naso: agrumato - bocca: sapida - mood: frizzante
- 106. BEAUJOLAIS BLANC 2023 – CHÂTEAU CAMBON**   43€
Chardonnay - Beaujolais
Senza solfiti, affinamento in cemento e legno, fermentazione spontanea
naso: fragrante - bocca: scattante - mood: spensierato
- 107. MON PTIT PITHON BLANC – DOMAINE OLIVIER PITHON**  35€
Grenache Blanc, Maccabeu - Roussillon
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in cemento e acciaio, fermentazione spontanea
naso: mediterraneo - bocca: salino - mood: informale

BIANCHI ESTERI

108. RIESLING TROCKEN – THANISCH 37€

Riesling - Germania (Mosella)

Affinamento in legno, fermentazione spontanea

naso: tagliente - bocca: vibrante - mood: rigoroso

109. TORALLA BIANCO – RODRIGO MENDEZ 31€



Albariño - Spagna

Affinamento in legno, fermentazione spontanea

naso: salmastro - bocca: muscolare - mood: atavico

110. TENTENUBLO BLANCO – TENTENUBLO 42€



Viura, Malvasia Riojana - Spagna


Non filtrato, affinamento in legno e acciaio, fermentazione spontanea

naso: aristocratico - bocca: elettrica - mood: avanguardista

ROSATI

- 111. CAPPUCETTO ROSA – PODERE LE RIPI**  *demeter* 34€
Sangiovese - Toscana
Non filtrato, affinamento in cemento e legno, fermentazione spontanea
naso: silvestre - bocca: sferzante - mood: irriverente
- 112. ROSA – AGRICOLA FORTERENZA**  45€
Sangiovese - Toscana
Aggiunta minima di solfiti, affinamento in acciaio, fermentazione spontanea
naso: estivo - bocca: scorrevole - mood: gastronomico
- 113. DINO ROSATO – LIANE**  26€
Uve rosse e bianche dei Castelli Romani - Lazio
Aggiunta minima di solfiti, fermentazione spontanea
naso: divertente - bocca: centrata - mood: spensierato
- 114. PELLEROSA – CACCIAGALLI**  *demeter* 45€
Aglianico - Campania
Non filtrato, affinamento in anfora, fermentazione spontanea
naso: tellurico - bocca: materico - mood: ancestrale
- 115. SYRAH ROSÉ CLASSIQUE – VIGNERONS ARDÉCHOIS**  25€
Syrah - Francia (Rodano)
Affinamento in acciaio
naso: delicato - bocca: scattante - mood: versatile

ROSSI

116. LEZÈR – FORADORI  demeter 29€

Teroldego - Trentino

Non filtrato, aggiunta minima di solfiti,

affinamento in anfora, legno e cemento, fermentazione spontanea

naso: armonico - bocca: fluido - mood: conviviale

117. CÔTES DU RHÔNE – MONT REDON  30€

Grenache, Syrah - Francia

Affinamento in acciaio e cemento

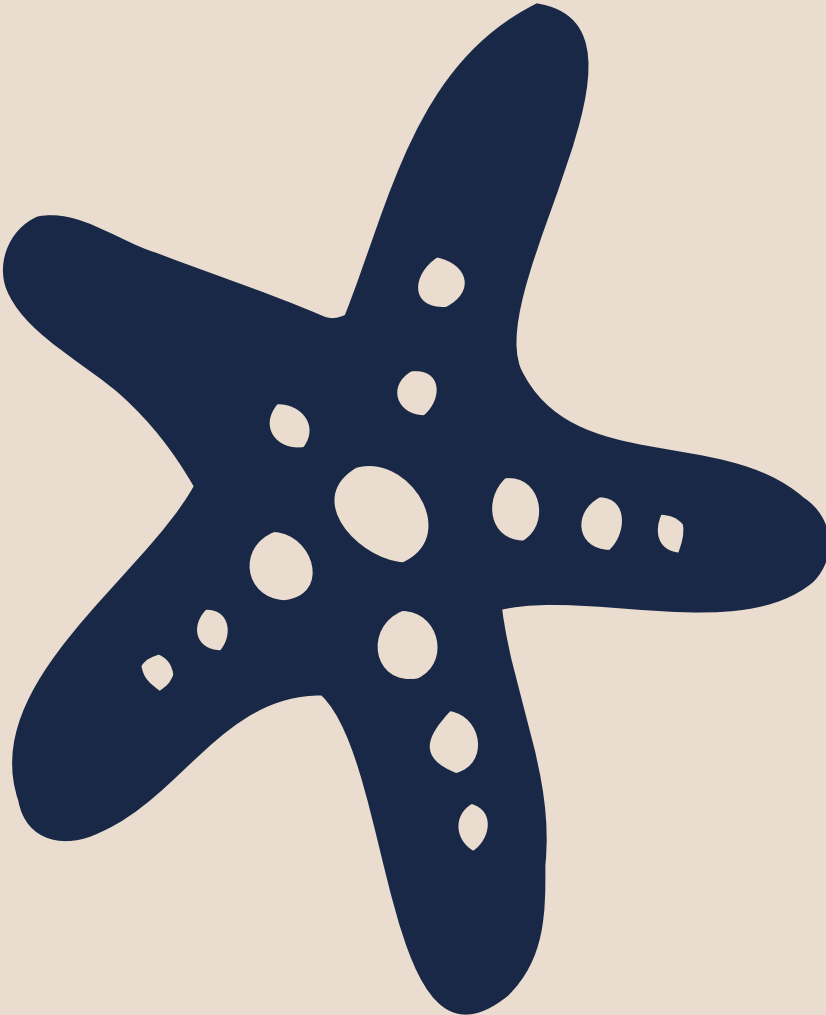
naso: avvolgente - bocca: vellutato - mood: rassicurante

118. MON PTIT PITHON – OLIVIER PITHON  demeter 36€

Grenache, Carignan, Syrah - Francia

Affinamento in cemento, fermentazione spontanea

naso: sbarazzino - bocca: setoso - mood: spensierato



marine village
VILLAGGIO TOGNAZZI