

PUGLIA – BIANCHI

Alberto Longo	01 Le Fossette	falanghina	13°	19
Alberto Longo	02 Le Fossette M.C. (bollicine)	falanghina	11.5°	20
Giancarlo Ceci	03 Almagia (biod.)	bomb-mosc.	12.5°	15
Maccone	04 Moscato bianco	moscato sec.	13°	19
Leone de Castris	05 Donna Lisa	malvasia	13°	22
Cantina Rivera	06 Lama dei Corvi	chardonnay	13.5°	22
Tenuta Coppadoro	07 Iside	f. minutolo	13.5°	15
	08 Ratino	bombino	13°	15
Colli della Murgia Azienda BIO	09 Fondovico (bollicine)	blend	12.5°	19
	10 Tufiano	minutolo	12.5°	19
	11 Le Dritte	greco	13°	19
Masseria Li Veli	12 Askos	verdeca	13.5°	21
Cantina San Marzano	13 Talò	verdeca	12.5°	19
Menhir	14 Sale (no solfiti)	malv. fiano	12.5°	15
Cosimo Taurino	15 Sun Rise	moscatello s.	12.5°	15
Azienda Agricola Palamà	16 Metiusco	verd. malv.	12°	20

PUGLIA – ROSATI

Giancarlo Ceci	01 Almagia	blend	13°	16
Tenuta Chiaromonte	02 Kimia	pinot nero	13°	19
Masseria Li Veli	03 Askos	sussumaniel.	12°	21
Azienda Agricola Palamà	04 Metiusco	negroamaro	13°	20
Leone de Castris	05 Five Roses	negroamaro	12°	21
Cantele	06 Rohesia	negroamaro	13°	19
Cantina San Marzano	07 Tramari	primitivo	13°	19
Tenuta Coppadoro	08 Rosa di Salsola	nero di troia	12°	16
Torre Vento	09 Primaronda	bom. – mont.	13.5°	16
Il Rosa dei Vespa	10 Flarò	negr. aleat.	12°	17
Menhir	11 Pietra	primit. suss.	12.5°	19

PUGLIA – ROSSI

Leone de Castris	01 Villa Santera “20	primitivo	14.5°	19
	31 Donna Lisa Ris. “95-11-13-15	negr.-malv.	14°	30
Alberto Longo	03 Le Cruste “17	nero di troia	13.5°	27
Chiaromonte	09 Muro Sant Angelo “17	primitivo	14.5°	28
	32 Contrada Barbatto “15-16	primitivo	16°	45
Tenuta Coppadoro	33 Stibadium “13	nero di troia	14°	31
	34 Impavido “13	primitivo	15°	34
Tenuta Rubino	36 Torre Testa “07-17	sussumaniel.	13°	58
	02 Oltreme “17	sussumaniel.	13.5°	16
Cantina Due Palme	37 Selvarossa Ris. “10-12-13	negr.-malv.	14.5°	26
	38 Selvarossa Ris. del Fond. “10	negr.-malv.	14.5°	30
Giancarlo Ceci	46 Felice Ceci “11-12	nero di troia	13.5°	30
Tormaresca	39 Bocca di Lupo “16-17	aglianico	14.5°	31
	40 Masseria Maime “07-10-11	negroamaro	14°	26
	41 Trentangeli Bio “12-15-16	blend	14°	22
Cantele	04 Amativo “16	prim.-negr.	14.5°	22
	12 Rohesia	sussuman.	13.5°	22
Agricola Vallone	44 Gratticciaia “13	negroamaro	14.5°	45
Candido	42 Duca d’Aragona “03-12	negr.-mont.	14°	22
	43 Immensum Ris. “13	negroamaro	14.5°	22
	13 Sussumaniello	sussuman.	14°	22
Maccone	14 Primitivo	primitivo	15.5°	22

C. San Marzano	15 Sessantanni ‘DOP’	primitivo	14.5°	34
	48 F ‘IGT’	negroamaro	14.5°	34
	19 Talò	primitivo	14°	21
	20 Talò	negramaro	13.5°	21
	21 Salice Salentino	negr. prim.	14°	21
Cosimo Taurino	05 Notarparano “10-11	negroamaro	14.5°	21
	45 Patriglione “01-11	negroamaro	14.5°	68
Rivera	47 Falcone “08-11	nero di troia	13.5°	22
	11 Violante	nero di troia	13°	21
Torre Vento	07 Vigna Pedale “09-10-14-15	nero di troia	13.5°	21
	49 Ottagono “14	nero di troia	13.5°	23
	06 Since 1913	primitivo	14.5°	26
P. di Manduria	50 Elegia Ris. “99-14-15	primitivo	14.5°	30
Michele Biancardi	08 Mille Ceppi	nero di troia	14.5°	30
Morella	52 Old Vines “11-16	primitivo	16°	60
	53 Malbek “13-18	primitivo	15°	38
Gianfranco Fino	54 Es “14-18	primitivo	16°	60
Vespa	55 Raccontami “18	primitivo	15.5°	30
Masseria Li Veli	51 Askos	sussuman.	14.5°	22
Azienda Monaci	56 Le Braci “07-13	negroamaro	15°	45
Az. Agric. Palamà	10 Metiusco “19	blend	12.5°	21
Menhir	17 Calamuri	primitivo	15.5°	21
	18 Albanegra	prim. aleat.	15°	19

SPUMANTI

Maccone	01 Ru Ancestrale Brut	11.5°	30
D'Arapi	02 Riserva Nobile Brut	12.5°	30
	03 Gran Couvee XXI	13°	45
	04 Sanseveria Brut Rosé "17	12.5°	52

VINI DA DESSERT

Marchesi Antinori	01 Muffato della Sala (50cl)	botritis	12°	52
Giancarlo Ceci	02 Dolce Rosalia “18 (50cl)	moscato	14°	30
Donna Fugata	03 Ben Rey “17 (75cl)	zibibbo	14.5°	68
Marco de Bartoli	04 Vergine 1988 Ris. (50cl)	marsala	19°	45
Moscato di Trani	05 Estasi (50cl)	moscato	14°	30
Cantina San Marzano	06 11 Filari (50cl)	primitivo	13.5°	30
Maccone	07 Passito Maccone (50cl)	primitivo	13.5°	52