

REALDA  
*enoteca*

*Carta dei Vini*

## **Champagne**

<i>ARTHUR MARC</i>	<i>Grande Cuvée</i>	€	65,00
<i>ERIC TAILLET</i>	<i>Brut Exclusiv't</i>	€	70,00
<i>LAURENT PERIERRE</i>	<i>Brut</i>	€	80,00
<i>RUINART</i>	<i>Brut</i>	€	90,00
<i>LOUIS ROEDERER</i>	<i>Brut Premier</i>	€	85,00
	<i>Cristal '12</i>	€	260,00
<i>BOLLINGER</i>	<i>Special Cuveè</i>	€	90,00
<i>TAITTINGER</i>	<i>Brut Prestige</i>	€	90,00

## **White Wines**

### **Mosella:**

<i>DR. LOOSEN</i>	<i>Riesling Mosel Dr. L. '17</i>	€	35,00
-------------------	----------------------------------	---	-------

### **Alsazia:**

<i>ZIND HUMBRECHT</i>	<i>Riesling Turckheim '16</i>	€	45,00
<i>TRIMBACH</i>	<i>Riesling '16</i>	€	45,00
<i>HUNAWIHR</i>	<i>Gewurztraminer '17</i>	€	40,00

## **Red Wines**

### **Bordeaux:**

<i>CHATEAU DE REIGNAC</i>	<i>Bordeaux Superieur '11</i>	€	47,00
---------------------------	-------------------------------	---	-------

### **Bourgogna:**

<i>BOISSET</i>	<i>Bourgogne Pinot Noir Les Ursulines '17</i>	€	45,00
----------------	---	---	-------

## ***Spumanti Italiani***

### ***Veneto:***

<i>FONGARO</i>	<i>Gran Cuvè Brut '13 Grigio aurella - chardonnay</i>	€	32,00
	<i>Durello Brut '14 Viola</i>	€	34,00
	<i>Durello Brut Pas Dosè '14 Verde</i>	€	36,00
<i>NINO FRANCO</i>	<i>Prosecco Brut Rustico</i>	€	22,00
	<i>Magnum Prosecco Brut Rustico</i>	€	44,00
	<i>Faive Rosè</i>	€	36,00
	<i>Grave di Stecca '14</i>	€	36,00
<i>MACULAN</i>	<i>Trevolti Brut chardonnay</i>	€	30,00

### ***Franciacorta:***

<i>BELLAVISTA</i>	<i>Cuvè Brut</i>	€	42,00
	<i>Gran Cuvè Rosè '09</i>	€	70,00
	<i>Gran Cuvè Satèn '11</i>	€	70,00
<i>CONTADI CASTALDI</i>	<i>Cuvè Brut</i>	€	38,00
	<i>Cuvè Rosè</i>	€	65,00
	<i>Cuvè Brut Satèn Soulsaten '15</i>	€	65,00
<i>MONTEROSSA</i>	<i>Prima Cuvè Brut</i>	€	45,00
	<i>Sansevè Brut Satèn</i>	€	58,00
	<i>Cuvè Rosè Flamingo</i>	€	50,00
<b><i>Trentino / Alto Adige:</i></b>			
<i>FERRARI</i>	<i>Blanc de Blancs Perlè ' 15</i>	€	40,00

## **Vini Bianchi Italiani**

### **Veneto:**

<b>ROBERTO ANSELMI</b>	<i>San Vincenzo '20</i>	€	22,00
	<i>Capitel Foscarino '19</i>	€	28,00
	<i>Capitel Croce '19</i>	€	30,00
<b>COFFELE</b>	<i>Soave Classico Castel Cerino '18</i>	€	20,00
	<i>Soave Classico Ca Visco'18</i>	€	25,00
<b>PIEROPAN</b>	<i>Soave Classico '19</i>	€	20,00
	<i>Soave Classico La Rocca '18</i>	€	45,00
	<i>Soave Classico Calvarino '18</i>	€	28,00
	<i>Magnum Soave Classico Calvarino '13</i>	€	65,00
<b>PRA'</b>	<i>Soave Classico Otto '19</i>	€	22,00
<b>ZENATO</b>			
	<i>Magnum Lugana Santa Cristina '13</i>	€	65,00

### **Lombardia:**

<b>CA DEI FRATI</b>	<i>Lugana I Frati '19</i>	€	22,00
---------------------	---------------------------	---	-------

### **Friuli Venezia Giulia:**

<b>VENICA &amp; VENICA</b>	<i>Pinot Bianco Talis '18</i>	€	44,00
	<i>Malvasia '16</i>	€	40,00
	<i>Friulano</i>		
		2013 €	45,00
		2018 €	40,00
<b>VILLA PARENS</b>			
	<i>Magnum Ribolla Gialla Prindis '14</i>	€	66,00

### **Trentino / Alto Adige:**

<b>ALOIS LAGEDER</b>	<i>Chardonnay Gaun '17</i>	€	28,00
	<i>Gewurztraminer Am Sand '16</i>	€	36,00
	<i>Pinot Grigio '18</i>	€	38,00
<b>FRANZ HASS</b>	<i>Manna '18</i>	€	50,00
	<i>riesling - kerner - sauvignon - chardonnay - traminer</i>		

**COLTERENZIO***Gewurztraminer*

2016 € 29,00

2018 € 29,00

*Gewurztraminer Perelise '18*

€ 32,00

*Chardonnay Altkirch '18*

€ 28,00

*Moscato Giallo Pfefferer*

2016 € 29,00

2018 € 29,00

*Rosè Pfefferer*

€ 28,00

**Piemonte:***LA SPINETTA**Langhe Bianco Sauvignon '07*

€ 60,00

*CERETTO**Langhe Arneis Blangè '18*

€ 40,00

*VILLA SPARINA**Gavi di Gavi '18*

€ 35,00

**Sicilia:***PLANETA**Grecanico Alastro '15*

€ 25,00

*La Segreta '18*

€ 24,00

**grecanico - chardonnay***DONNAFUGATA**Zibibbo Lighea '18*

€ 33,00

*TASCA DALMERITA**Inzolia Sallier de la Tour '18*

€ 24,00

**Sardegna:***SA RAJA**Vermentino di Sardegna '19*

€ 22,00

*Rosato di Sardegna '19*

€ 22,00

**cannonau - carignano**

## *Vini Rossi Italiani*

**Veneto:**

<b>ROBERTO ANSELMI</b>	<b>Realda '18</b>	<b>€ 28,00</b>
<b>MACULAN</b>	<i>Brentino</i> <b>merlot - cabernet sauvignon</b>	
		2015 € 27,00
		2017 € 27,00
	<i>Pinot Nero '18</i>	€ 28,00
	<i>Pinot Nero Altura '15</i>	€ 40,00
	<i>Cabernet di Breganze '15</i>	€ 24,00
	<i>Palazzotto '15</i> <b>cabernet sauvignon</b>	€ 30,00
<i>Magnum</i>	<i>Palazzotto '07</i>	€ 85,00
	<i>Fratta '17</i>	€ 80,00
<i>Magnum</i>	<i>Fratta '13</i>	€ 180,00
<i>Magnum</i>	<i>Fratta '15</i>	€ 160,00
<b>ALLEGRINI</b>	<i>Valpolicella Classico '18</i> <i>Palazzo della Torre</i>	€ 25,00
		2017 € 40,00
		2016 € 40,00
		2015 € 42,00
	<i>La Grola</i>	
		2015 € 48,00
		2016 € 46,00
<i>Magnum</i>	<i>La Poja '05</i> <b>corvina</b>	€ 260,00
<b>BERTANI</b>	<i>Amarone '04</i>	€ 200,00
<b>BRIGALDARA</b>	<i>Valpolicella Classico '19</i> <i>Valpolicella Ripasso il Vegro '17</i> <i>Amarone della Valpolicella '15</i>	€ 22,00 € 30,00 € 50,00
<b>COFFELE</b>	<i>Nuj '15</i> <b>merlot - cabernet sauvignon - cabernet franc</b> <i>Amarone della Valpolicella '08</i>	€ 35,00 € 70,00
<b>FERRAGU</b>	<i>Valpolicella Classico Superiore '16</i>	€ 46,00
<b>MARION</b>	<i>Amarone della Valpolicella '15</i>	€ 90,00
<b>PIEROPAN</b>	<i>Valpolicella Superiore Ruberpan '16</i>	€ 28,00
<b>PRA</b>	<i>Valpolicella Morandina '18</i>	€ 22,00

SARTORI	Amarone Corte Brà '07	€	80,00
SPERI	Amarone Vigneto Monte Sant' Urbano '13	€	100,00
TEDESCHI	Amarone '14	€	95,00
<b>Friuli Venezia Giulia:</b>			
LIVIO FELLUGA	Refosco '10	€	45,00
VISTORTA			
	Doppio Magnum Vistorta '04 <b>merlot</b>	€	250,00
<b>Trentino / Alto Adige:</b>			
FORADORI	Teroldego '18	€	38,00
TENUTA SAN LEONARDO	Terre di San Leonardo <b>classico taglio bordolese</b>		
		2015 €	37,00
		2016 €	37,00
ALOIS LAGEDER	Lagrein Riserva Conus '15	€	38,00
COLTERENZIO	Lagrein '17	€	30,00
HOFSTATTER	Lagrein '18 Cabernet Sauvignon	€	38,00
		2013 €	34,00
		2015 €	34,00
SAN MICHELE APPIANO	Pinot Nero '19	€	28,00
ELENA WALCH	Lagrein '16	€	37,00
<b>Lombardia:</b>			
BELLAVISTA	Solesine <b>cabernet sauvignon - merlot</b>		
		2003 €	55,00

**Piemonte:**

TRAVAGLINI	Gattinara '16 <b>nebbiolo</b>	€	55,00
NEGRO	Roero Rosso Prachiosso '14	€	38,00
VILLA SPARINA	Barbera del Monfettaro Montej	2012 €	35,00
		2018 €	25,00

**Toscana:**

BARONE RICASOLI	Chianti Classico Brolio '12	€	35,00
FATTORIA DEI BARBI	Rosso di Montalcino '14	€	30,00
	Morellino di Scansano '14	€	32,00
ROCCA DELLE MACIE	Chianti Classico Sant'Alfonso '17	€	28,00
	Chianti Classico Zingarelli '14	€	32,00
	Chianti Cl. Gran Selezione S. Zingarelli '15	€	70,00
PETRA	Cabernet "Potenti" '08	€	50,00
POLIZIANO	Merlot In Violas '11	€	37,00

**Umbria:**

ARNALDO CAPRAI	Montefalco Rosso '16	€	26,00
LUNGAROTTI	Rosso di Montefalco '13	€	34,00

**Puglia:**

FUTURA 14 di Bruno Vespa	Raccontami Primitivo di Manduria '15	€	50,00
-----------------------------	--------------------------------------	---	-------

**Sicilia:**

CUSUMANO	Syrah '18	€	24,00
	Nero d'Avola '18	€	24,00
PLANETA	La Segreta Rosso '12 <b>nero d' avola - merlot - syrah - cebernet franc</b>	€	25,00
	Cerasuolo di Vittoria '12	€	26,00
Doppio Magnum	Syrah '07	€	130,00
	Nero d'Avola Plumbago '15	€	28,00

**Sardegna:**

SA RAJA	Carignano del Sulcis '19	€	27,00
---------	--------------------------	---	-------

## ***Vini Dolci e Passiti***

### ***Veneto:***

**ROBERTO ANSELMI** *I Capitelli '18 (bott da 375 ml)* € 33,00

**PIEROPAN**

*Magnum Recioto di Soave Le Colombare 11* € 130,00

*Magnum Recioto di Soave Le Colombare 12* € 130,00

**OTTELLA**

*Prima Luce (bott da 375 ml)*

***trebbiano di lugana - garganega - sauvignon***

2002 € 32,00

2005 € 32,00

2007 € 30,00

2008 € 30,00

**MACULAN**

*Dindarello '19 (bott da 375 ml)* € 20,00

*Maduro '13 (bott da 375 ml)* € 25,00

***marzemino - cabernet sauvignon***

*Torcolato '13* € 50,00

**BRIGALDARA**

*Recioto Valpolicella '16 (bott da 375 ml)* € 30,00

### ***Trentino:***

**POJER E SANDRI**

*Essenzia (bott da 375 ml)*

***chardonnay - sauvignon - riesling - gewurztraminer***

2005 € 30,00

2006 € 30,00

2007 € 30,00

*Merlino (bott da 500 ml)* € 35,00

***lagrein - brandy***

**FRANZ HASS**

*Moscato Rosa '15 (bott da 375 ml)* € 38,00

### ***Piemonte:***

**SARACCO**

*Moscato D'Asti '18* € 22,00

**ADRIANO**

*Moscato D'Asti '18* € 22,00