

La nostra selezione di vini

selezionati con cura e passione per voi.

*Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.
Charles Baudelaire (1821 – 1867)*



NOGHERAZZA
ristorante & locanda

Bollicine

<i>Ferrari Maximum Brut</i>	€ 47,00
<i>Ferrari Perlè Bianco Riserva 2010</i>	€ 67,00
<i>Bellavista Alma Gran Cuvée brut</i>	€ 52,00
<i>Cavalleri Franciacorta Brut</i>	€ 45,00
<i>Cavalleri Franciacorta Saten</i>	€ 50,00
<i>Cisiolo Franciacorta dosaggio zero F.lli Muratori Villa Crespia</i>	€ 44,00
<i>Miolo Franciacorta Brut F.lli Muratori Villa Crespia</i>	€ 34,00
<i>Alta Langa Metodo Classico Brut</i>	€ 38,00
<i>Letrari Brut</i>	€ 40,00
<i>Nesio Raboso Rosè Metodo Classico Casa Roma</i>	€ 32,00
<i>Metodo Classico rosato Fontezoppa</i>	€ 43,00

Prosecco

<i>Vérv Prosecco Extra Dry DOC Andreola</i>	€ 15,00
<i>Dirupo Prosecco Superiore Brut DOCG Andreola</i>	€ 17,00

Bollicina francese

<i>Bollinger Special Cuvée</i>	€ 87,00
<i>Ruinart</i>	€ 110,00



Vini bianchi

Lombardia

Lugana 2019 Ca Dei Frati € 25,00

Veneto

Manzoni Bianco Casa Roma 2018 € 13,00

Friuli Venezia Giulia

Friulano 2017 Conte Brandolini € 27,00

Friulano 2017 Bastianich € 27,00

Alto Adige

Gerwurststraminer della Valle Isarco 2017 Eisacktaler € 22,00

Pinot Bianco 2018 Elena Walch € 22,00

Chardonnay 2018 "Cardellino" Elena Walch € 31,00

Trentino

Muller Thurgau 2018 Cantina Mori Colli Zugna € 15,00

Marche

Pecorino 2019 Joco Fontezoppa € 19,00

Maretto Marche Bianco 2018 Fontezoppa € 12,00

Campania

Falanghina Irpinia Morabianca DOC 2017 Mastroberardino € 19,00

Sicilia

Adènzia Doc 2017 Cristo di Campobello (Grillo e Insolia) € 21,00

C'D'C Cristo di Campobello bianco di Sicilia 2018 € 18,00

(Grillo, Chardonnay, Insolia e Catarratto)



Vini rossi

Trentino

Teroldego 2018 Vini del Gelso Cantina Mori Colli Zugna € 17,00

Teroldego 2016 Letrari € 25,00

Alto Adige

Pinot Nero 2019 Elena Walch € 28,00

Lagrein 2019 Elena Walch € 25,00

Lago di Caldaro Classico Superiore 2018 “per se” Elena Walch € 25,00
(Schiava)

Friuli Venezia Giulia

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC 2017 Bastianich € 26,00

Piemonte

Nebbiolo Langhe 2018 Oddero € 36,00

Barolo DOCG Oddero 2015 € 61,00

Barbera D’Asti Superiore 2016 DOCG Luna e falò Terre da Vino € 23,00

Barbera D’Asti 2018 DOCG San Nicolao Terre da Vino € 18,00

Barolo DOCG 2013 Terre da Vino € 59,00



Veneto

<i>Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC 2018 Speri</i>	€ 29,00
<i>Amarone della Valpolicella DOCG 2013 Speri</i>	€ 72,00
<i>Brentino 2017 Maculan (55% Merlot 45% Cabernet-Sauvignon)</i>	€ 23,00
<i>Brentino 2018 Maculan (55% Merlot 45% Cabernet-Sauvignon) 375ml</i>	€ 12,00
<i>Della Casa 2016 Loredan G. Venegazzù</i>	€ 32,00
<i>(cabernet-sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec)</i>	
<i>Falconera 2016 IGT Merlot Colli trevigiani</i>	€ 24,00
<i>Capo di Stato 2016 DOC Montello Venegazzù Superiore</i>	€ 75,00
<i>(cabernet-sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec)</i>	
<i>Phigaia 2017 Doc Serafini e Vidotto</i>	€ 30,00
<i>(cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	
<i>Il Rosso Dell'abazia 2015 DOC Serafini e Vidotto</i>	€ 51,00
<i>(cabernet-sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>	
<i>Merlot Venezia 2014 Gambrinus</i>	€ 15,00

Marche e Umbria

<i>Catò 2017 Fontezoppa (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)</i>	€ 15,00
<i>Pepato 2017 Fontezoppa (Vernaccia nera)</i>	€ 25,00
<i>Montepulciano D'Abruzzo Fontezoppa</i>	€ 15,00
<i>Carapace Montefalco Sagrantino DOCG F.lli Lunelli 2015</i>	€ 50,00
<i>Rosso di Montefalco DOC 2106 Rocca di Fabbri</i>	€ 20,00
<i>(65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 20% Merlot)</i>	

+



Toscana

<i>Chianti classico Le Corti 2016 DOCG Principe Corsini</i>	€ 20,00
<i>Birillo 2018 IGT Principe Corsini (Cabernet-Sauvignon e Merlot)</i>	€ 18,00
<i>Chianti Classico Don Tommaso 2016 DOCG Principe Corsini</i>	€ 38,00
<i>Venusio IGT Toscana Rosato 2019 Principe Corsini (Sangiovese)</i>	€ 15,00
<i>Prima Pietra 2015 Tenuta Prima Pietra</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet F. Petit Verdot)</i>	€ 44,00
<i>Zac 2015 Le Corti Principe Corsini (Sangiovese 18 mesi in barrique)</i>	€ 64,00

Campania

<i>Aglianico 2016 IGT Mastroberardino</i>	€ 18,00
---	---------

Puglia

<i>Rifugio Primitivo Conti Zecca 2017 (100% Primitivo)</i>	€ 22,00
<i>Terra Aglianico del Salento Conti Zecca 2016</i>	€ 28,00

Sicilia

<i>C'D'C Cristo di Campobello rosso di Sicilia 2017</i> <i>(Nero d'Avola, Cabernet-Sauvignon, Merlot e Syrah)</i>	€ 18,00
<i>Lu Patri Nero D'Avola Doc 2014 Baglio del Cristo di Campobello</i>	€ 35,00
<i>Lusirà Syrah Doc 2013 Baglio del Cristo di Campobello</i>	€ 35,00



Vini da dessert

Piemonte

<i>Moscato D'Asti DOCG Oddero 2017</i>	€ 22,00
<i>Moscato D'Asti DOCG 2018 La Gatta Terre da Vino</i>	€ 16,00
<i>Passito di Moscato Piemonte DOC 2017 La Bella Estate Terre da Vino</i>	€ 34,00

Veneto

<i>Spumante Fior D'Arancio DOCG Colli Euganei</i>	€ 15,00
---	---------

Marche

<i>Vernaccia di Serrapetrona Vino spumante dolce Metodo Martinotti</i>	€ 18,00
--	---------

Francia

<i>Château Simon Barsac 2010 75cl</i>	€ 42,00
<i>Château Simon Barsac 2014 375 ml</i>	€ 24,00





NOGHERAZZA
ristorante & locanda