

# House Favorites

## Whites

2009 Ottella, Lugana DOC, Veneto ( <i>Trebbiano</i> )	\$43
2010 Coppo, La Rocca Gavi DOCG, Piedmont ( <i>Cortese</i> )*	\$47
2009 Sant' Elena, Klodic Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Friuli ( <i>Pinot Grigio</i> )*	\$52
2009 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche ( <i>Pecorino</i> )*	\$52
2009 Ermes Pavese, Blanc de Morgex et de La Salle DOP, Vallee d'Aoste ( <i>Prie Blanc</i> )*	\$59
2007 Dante Rivetti, Chardonnay Piemonte DOC, Piedmont, Italy ( <i>Chardonnay</i> )*	\$75

## Reds

2010 Martilde Oltrepo Pavese Barbera DOC, Lombardy, Italy ( <i>Barbera</i> )*	\$43
2009 Reverdito, Langhe Nebbiolo Simane DOC, Piedmont, Italy	\$43
2005 Barone Albergotti, Toscana Rosso, Tuscany ( <i>Sangiovese/Cab Sauv/Merlot</i> )*	\$48
2009 Castellare, Chianti Classico DOC, Tuscany ( <i>Sangiovese/Canaiolo</i> )*	\$50
2007 Sardus Pater, Is Solus Carignano del Suis DOC, Sardegna, Italy ( <i>Carignano</i> )*	\$57
2006 Cascina Roera, Cardin Vino Rosso, Piedmont ( <i>Barbera/Nebbiolo</i> )*	\$62

# Sparkling Wines

*As legend has it, upon tasting the first bottle of sparkling wine, the French monk Dom Perignon exclaimed, "hurry, brothers, for I am drinking the stars." And with that, sparkling wine's renowned reputation was founded. From the generally crisper and drier Italian "spumanti" wines, to the wide range of American bubbly, and back to the delectable mousse of toasty offering from Champagne, where it all started, bubbles continue to offer a celestial drinking experience.*

## Italy

2010 Scagliola, Primo Bacio Moscato d'Asti DOCG, Piedmont	\$43
2010 La Spinetta, Bricco Quaglia Moscato d'Asti DOCG, Piedmont ( <i>Moscato</i> )*	\$43
NV Alice, Brut, Veneto ( <i>Prosecco</i> )	\$43
NV Lini Lambrusco Rose, Emilia-Romagna ( <i>Salamino</i> )	\$43
NV Soligo, Treviso Prosecco Brut DOC, Veneto ( <i>Prosecco</i> )	\$47
NV Bellavista, Brut Cuvée, Franciacorta ( <i>Chardonnay/Pinot Nero</i> )	\$69
2007 Contratto, Millesmato Brut Cuvée Metodo Classico, Franciacorta ( <i>Chardonnay/Pinot Nero</i> )	\$79
2007 Contratto, For England Rose Brut Metodo Classico, Franciacorta ( <i>Chardonnay/Pinot Nero</i> )	\$89

## France

NV Champagne Heidsieck, Brut, "Blue Top" ( <i>Chardonnay/Pinot Meunier</i> )	\$59
NV Champagne Billecart-Salmon, Brut Réserve ( <i>Chardonnay/Pinot Meunier</i> )	\$67

## Grower Champagnes

NV Champagne J. Lassalle, Chigny les Roses Brut Premier Cru ( <i>Pinot Noir/Pinot Meunier/Chardonnay</i> )	\$62
NV Champagne Fourny & Fils, Rose Brut Premier Cru ( <i>Pinot Noir</i> )*	\$70
NV Champagne Paul Bara, Bouzy Brut Reserve Grand Cru ( <i>Pinot Noir/Chardonnay</i> )*	\$85
2001 Jean Vesselle, Brut Prestige Millesime Bouzy Grand Cru ( <i>Pinot Noir/Chardonnay</i> )*	\$99

## United States

2006 Westport Rivers, "RJR," Brut, Massachusetts ( <i>Chardonnay/Pinot Noir</i> )	\$47
2000 Westport Rivers, Blanc de Blanc, Massachusetts ( <i>Chardonnay</i> )	\$52

# Northern Italian Whites

*Typically possessing a softer veneer and crisper minerality, the elegant, sometimes floral, whites from the mountainous north can make for a good aperitif, or as a wonderful pairing with lighter fare and seafood.*



## Friuli

2009 Sant' Elena, Klodic Pinot Grigio Venezia Giulia IGT, Friuli ( <i>Pinot Grigio</i> )	\$52
2006 Bressan, Verduzzo Friuliano IGT, Friuli ( <i>Verduzzo</i> )	\$67
2008 Livio Felluga, Terre Alte Colli Orientali del Friuli DOC, Friuli ( <i>Sauvignon/pinot Bianco/Friuliano</i> )	\$80

## Vallee d' Aoste

2009 Ermes Pavese, Blanc de Morgex et de La Salle DOP, Vallee d'Aoste ( <i>Prie Blanc</i> )*	\$59
2010 Grosjean, Vallee d'Aoste Pinot Noir DOP, Vallee d'Aoste ( <i>Pinot Noir</i> )*	\$46

## Veneto

2010 Cascina Roera, Ciapin Vino Bianco, Piedmont ( <i>Arnies/Cortese/Chardonnay</i> )*	\$47
2007 Pra, Monte Grande Soave Classico DOC, Veneto ( <i>Garganega</i> )*	\$52
2006 Suavia, "Le Rive" Soave Classico DOC, Veneto ( <i>Garganega</i> )*	\$69

## Piedmont

2010 Coppo, La Rocca Gavi DOCG, Piedmont ( <i>Cortese</i> )*	\$47
2009 Elvio Cogno, Anas-Cetta Langhe Bianco DOC, Piedmont ( <i>Nascetta</i> )*	\$52
2010 Scagliola, Casot dan Vian Chardonnay Piemonte DOC, Piedmont( <i>Chardonnay</i> )*	\$57
2007 Dante Rivetti, La Valletta Bricco di Nieve Chardonnay Piemonte DOC, Piedmont ( <i>Chardonnay</i> )*	\$75

## Alto Adige

2007 Eugenio Rosi, Anisos Vallagarina Bianco IGT, Trentino-Alto Adige ( <i>Nosiola/Chard/Pinot Bianco</i> )	\$52
2008 Manincor Moscato Giallo DOC, Alto Adige ( <i>Gold Muskat</i> )	\$56

# Central & Southern Italian Whites

*The varietals and soils of Tuscany down to Sicily lead to a wide range of wines, with a vast majority showing a clean and fresh lemon citrus, a distinct herbal quality, or racing acidity - all of which can stand up to heartier vegetable roasts, lighter meats, and pastas.*



## Central & Southern

2006 Ripatransone, Antica Fonte Offida Passerina DOC, Marche ( <i>Passerina</i> )*	\$38
2010 Tasca d'Almerita, Regaleali Sicilia Bianco IGT, Sicily ( <i>Catarratto/Inzolia</i> )*	\$43
2010 Casale Marchese, Frascati Superiore DOC, Lazio ( <i>Malvasia/Trebb/Bombino</i> )*	\$43
2010 Mormoraia, Vernaccia di San Gimignano DOCG, Tuscany ( <i>Vernaccia</i> )*	\$43
2008 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche( <i>Pecorino</i> )*	\$47
2010 Cantina Frentana, Cococciola Terre di Chieti IGT, Abruzzo ( <i>Cococciola</i> )*	\$47
2010 Sada, Vermentino di Toscana IGT, Tuscany ( <i>Vermentino</i> )*	\$52
2009 San Lazzaro, Pistillo Offida Pecorino DOC, Marche ( <i>Pecorino</i> )*	\$52
2009 Isole e Olena, Chardonnay Toscana Bianco IGT, Tuscany ( <i>chardonnay</i> )*	\$72
2008 Tenimenti d'Alessandro, Manzano Fontarca Toscana Bianco IGT, Tuscany ( <i>Viogner</i> )	\$75
2009 Querciabella, Batar Toscana Bianco IGT ( <i>Chardonnay/Pinot Bianco</i> )*	\$120

## Island Whites

2010 Donna Fugata, Anthilia Sicilia Bianco IGT, Sicily ( <i>Catarratto/Ansonica</i> )*	\$43
2007 Planeta, Chardonnay di Sicilia IGT ( <i>Chardonnay</i> )	\$75
2008 Planeta, Cometa, Sicily ( <i>Fiano</i> )	\$82
Cornilessin, "Munjebel 6" Bianco IGT, Sicily ( <i>Coda de Volpe/Carricante/Dorato/Grecanico</i> )*	\$149

# Northern Italian Reds



*From the round, voluptuous red fruit of Valpociella to the concentrated raisined intensity of Amarone to the dense acidic structure of a Friulian Merlot, reds from the North are full of individual character and are superb food wines.*

## Alto Adige

2009 Pedrotti, Schiava Nera Vigneti Delle Dolomiti, Trentino-Alto Adige ( <i>Schiava Nera</i> )*	\$44
2006 Eugenio Rosi, Esegese, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige ( <i>Cabernet/Merlot</i> )*	\$65
2007 Eugenio Rosi, Poiema, Vallagarina IGT, Trentino-Alto Adige ( <i>Marzemino</i> )*	\$70

## Lombardia

2010 Martilde, Barbera Oltrepo Pavese DOC, Lombardia ( <i>Barbera</i> )*	\$43
2006 Martilde, Ghiro Erosso d'Inverno Bonarda DOC, Lombardia ( <i>Bonarda</i> )*	\$67

## Friuli

2006 Cantarutti, Refosco Colli Orientali del Friuli, Friuli ( <i>Refosco</i> )	\$47
2006 Volpe Pasini, Refosco dal Peduncolo DOC, Friuli ( <i>Refosco</i> )	\$52
2000 Bressan, IGT Friuli EGO, Friuli-Venezia-Giulia, Friuli ( <i>Pignolo/Cabernet Franc</i> )*	\$75

## Valle d'Aoste

2009 Arnad Montjovet, La Kiuva, Vallee d'Aoste Rosso ( <i>Nebbiolo</i> )	\$43
2009 Cooperative L'Enfer, Vin des Seigneurs Mayolet DOC, Vallee d'Aoste ( <i>Mayolet</i> )*	\$48
2008 Grosjean, Cornalin Vigne Rovettaz DOC, Vallee d'Aoste ( <i>Cornalin</i> )*	\$55
2009 Danilo Thomain, Enefer d'Arvier DOC, Vallee d'Aoste ( <i>Petit Rouge</i> )*	\$57

## Veneto

2010 Brigaldara, Valpolicella DOC, Veneto ( <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> )*	\$44
2009 Alla Costiera, Cabernet Franc Colli Euganei DOC, Veneto ( <i>Cabernet Franc</i> )*	\$47
2007 Buglioni, il Bugiardo Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC ( <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> )	\$65
2006 Speri, Amarone Classico Superiore DOCG, Veneto ( <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> )	\$140
1998 Quintarelli, Amarone, Veneto ( <i>Corvina/Rondinella/Molinara</i> )	\$376

# Piemontese Reds

*The workhorse varietals Dolcetto and Barbera are the places to start for a racier-style wine that still has an acidic backbone and fruit content to go with heartier first courses, vegetal pastas, and pizzas. Nebbiolo, with its more prominent bouquet and tannic structure, pairs wonderfully with game meats and rich, savory fare.*



## Barbera

2009 Scagliola, "Frem" Barbera d'Asti DOCG	\$47
2008 Coppo, Camp du Rouss Barbera d'Asti DOC	\$47
2008 Cascina Roera, Barbera d'Asti DOCG	\$52
2008 Braida, Montebruna Barbera d'Asti DOCG	\$57
2009 Brovia, Brea Barbera d'Alba DOC	\$60
2004 La Luna del Rospo, Bric Rocche Barbera d'Asti DOC	\$62
2007 La Spinetta, Bionzo Barbera d'Asti Superiore DOC	\$72
2006 Braida, Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti	\$99

## Dolcetto

2009 San Fereolo, Valdiba Dolcetto di Dogliani DOC*	\$43
2009 Brovia, Vignavillej Dolcetto d'Alba DOC	\$50

## Nebbiolo

2010 Ca' del Baio, Langhe Nebbiolo DOC	\$38
2009 Aldo Bianco, Langhe Nebbiolo DOC*	\$47
2001 Le Piane, "Boca", Piemonte DOC ( <i>Nebbiolo/Vespolina</i> )*	\$72
1990 Campo Delle Piane, Boca DOC, Piedmont ( <i>Nebbiolo/Croatina</i> )*	\$99

## Castiglione

2009 Tenuta Migliavacca, Grignolino del Monferrato Casalese ( <i>Grignolino</i> )*	\$39
------------------------------------------------------------------------------------	------

# Piemontese Reds - Barolo and Barbaresco



*The King and Queen of Italian wine, Barolo and Barbaresco are world renowned for their challenging complexity, power, and subtle beauty. "Tar and roses" is the justifiably famous descriptor for these wines' aromas. They can possess silky smooth tannins with aging, or have intense earth and aggressive qualities while young.*

## Barbaresco

2007 Pelissero, Nubiola Barbaresco	\$70
2004 Cantina del Glicine, "Cru Curà" Barbaresco	\$80
2006 Ronchi, Barbaresco	\$85
2005 Produttori del Barbaresco, Vignetti in Paje	\$99
1997 Dante Rivetti, Bricco de Neueis Barbaresco	\$120
1989 Dante Rivetti, Bricco de Neueis Barbaresco	\$175
1979 Marchesi di Gresy, Martinenga Barbaresco	\$185
1978 Marchesi di Gresy, Martinegna Barbaresco	\$299

## Barolo

2007 Aurelio Settimo, Barolo Rocche Dell'Annunziata DOCG, Comune di La Morra	\$72
2004 Schiavenza, Broglia Barolo, Serralunga d'Alba	\$80
2006 Brovia, Barolo Villero	\$99
2004 Conterno Fantino, Sorì Ginestra, Comune di La Morra	\$125
2001 Oddero, Rocche di Castiglione, La Morra	\$145
1999 Oddero, Vigna Rionda, La Morra	\$175
1997 Oddero, Rocche di Castiglione, La Morra	\$183
1998 Rinaldi, Cru Brunate-le Coste, La Morra	\$200

# Tuscan Reds - Chianti & Montepulciano

*Driven by the firm acidic structure of the sangiovese varietal, Chianti has become the archetypal Italian red. Oftentimes brambly and full of spice, the zippy animalé, cherry fruit of younger bottles will soften and give way to integrated leather and tobacco aromas with age.*



## Chianti Classico

2009 Isole e Olena	\$62
2008 Villa Pomona, Bandini	\$62
2007 Castello dei Rampolla	\$72
2007 Podere le Boncie, Le Trame	\$77
2008 Fontodi, Panzano*	\$80
2001 Castello di Ama, "Vigneto la Casuccia"	\$236

## Chianti Classico Riserva

1995 Felsina, "Rancia" Berardegna*	\$99
1998 Fontodi, "Vigna del Sorbo," Panzano*	\$110
1986 Castell'In Villa, Castelnuovo Berardenga*	\$200

## Montalcino

2007 La Torre, Rosso di Montalcino	\$65
2008 Valdicava, Rosso di Montalcino	\$75
2005 Ciacci Piccolomini, d'Aragona Brunello di Montalcino	\$85
2006 Poggio Antico, Brunello di Montalcino	\$90
2005 La Torre, Brunello di Montalcino	\$99
2006 Valdicava, Brunello di Montalcino	\$150
2000 Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	\$160
1999 Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	\$170
1998 Valdicava, Brunello di Montalcino	\$185

## Montepulciano

2009 Podere e Sanguinetto, Rosso di Montepulciano DOC ( <i>Prugnolo Gentile</i> )*	\$47
------------------------------------------------------------------------------------	------

# Tuscan Reds - Super Tuscons

*The esteemed Super-Tuscans continue to experiment with dazzling, untraditional blends and techniques using the famous soils of Tuscany.*



## Super-Tuscans/Southwest

2009 Sada, Integolo Rosso Toscana IGT ( <i>Cabernet Sauvignon/Montepulciano</i> )*	\$43
2005 Barone Albergotti, Toscana Rosso ( <i>Sangiovese/Cab Sauv/Merlot</i> )*	\$48
2008 Sada, Baldoro Toscana Rosso IGT ( <i>Cabernet Sauvignon/Montepulciano/Alicante</i> )*	\$58
2009 Pacina, il Secondo IGT ( <i>Syrah/Colorino</i> )*	\$60
2006 Villa di Capezzana, Carmignano DOCG ( <i>Sangiovese/Cabernet Sauvignon</i> )	\$67
2006 Castello Romitorio, Romito del Romitorio Sant' Antimo Rosso DOC ( <i>Cab Sauv/Sang/Canaiolo</i> )	\$70
2007 Montevertine, Toscana Rosso IGT ( <i>Sangiovese/Canaiolo</i> )*	\$75
2007 Cerbaiona, di Diego Molinari Montalcino IGT ( <i>Sangiovese</i> )*	\$80
2008 Montepeloso, Eneo Rosso Toscana IGT, Tuscany, Italy	\$85
2004 Castellare, i Sodi Di S. Niccolo Toscana IGT ( <i>Sangiovese</i> )*	\$90
2004 Riecene, La Gioia Rosso Toscana IGT ( <i>Sangiovese/Merlot</i> )	\$100
2008 Isole e Olena, "Cepparello" ( <i>Sangiovese</i> )*	\$100
2004 Isole e Olena, Cabernet Sauvignon ( <i>Cabernet Sauvignon</i> )*	\$110
1999 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" ( <i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i> )*	\$119
2000 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" ( <i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i> )*	\$139
2007 Fattoria Petrolo, Galatrona Toscana IGT ( <i>Merlot</i> )	\$140
2007 Montevertine, Le Pergole Torte Toscana Rosso IGT ( <i>Sangiovese</i> )*	\$145
2004 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" ( <i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i> )*	\$169
1995 Fontodi, "Flaccianello della Pieve" ( <i>Sangiovese/Cab Sauv./Merlot</i> )*	\$199



# Central & Southern Italian Reds



*Stretching from the hills of Marche to the plains of Puglia and the mountains of Campania, the diverse climates of Southern Italy yield wines from soft, rustic Montepulciano to rich, jammy Primitivo.*

## Umbria

2007 Paolo Bea, San Valentino, Umbria ( <i>Sangiovese/Montepulciano</i> )*	\$66
2003 Paolo Bea, Montefalco Secco, Umbria ( <i>Sagrantino</i> )*	\$110

## Marche

2008 Bucci, Rosso Piceno DOCG, Marche ( <i>Sangiovese/Montepulciano</i> )*	\$52
2007 Oasi Angeli, "Kurni," Marche ( <i>Montepulciano</i> )	\$135

## Abruzzo

2006 Cantina Frentana, Panarda Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo ( <i>Montepulciano</i> )*	\$52
2005 Cerulli Spinozzi, Montepulciano d'Abruzzo DOCG, Abruzzo ( <i>Montepulciano</i> )	\$67
2007 Marina Cvetic, Montepulciano d'Abruzzo IGT	\$67
2004 Villa Gemma, Montepulciano d'Abruzzo Riserva*	\$100
2003 Emidio Pepe, Torano Nuovo Montepulciano d'Abruzzo DOC *	\$110
2001 Emidio Pepe, Torano Nuovo Montepulciano d'Abruzzo DOC *	\$175

## Campania

2005 i Pentri, Beneventano Piediroso IGT, Campania ( <i>Piediroso</i> )	\$43
2008 Masseria Felicia, Falerno del Massico, Campania ( <i>Aglianico</i> )	\$52
2009, Giardino, Le Fole Aglianico Campania IGT, Campania ( <i>Aglianico</i> )	\$62

## Puglia

2009 Masseria Li Veli, Passamante Salice Salentino DOC, Puglia ( <i>Negroamaro/Malvasia Nera</i> )	\$40
2008 La Corte, Solyss Negroamaro IGT, Puglia ( <i>Negroamaro</i> )*	\$45
2007 Masseria Li Veli, Pezzo Morgana Salice Salentino DOC, Puglia ( <i>Negroamaro</i> )	\$57

## Calabria

2006 i Greco, Cata Rosso IGT, Calabria ( <i>Gaglioppo</i> )	\$42
2008 Librandi, Duca San Felice Ciro Riserva DOCG, Calabria ( <i>Gaglioppo</i> )	\$47
2002 Librandi, "Magno Megonio", IGT Val di Neto, Calabria ( <i>Magliocco</i> )	\$75

# Italian Island Reds

*Hot, and surrounded by the sea and grown in volcanic granite, sand, and clay soils, Sardinia and Sicily's utterly unique varietals can possess a distinct spiciness, rough veneer, and baked earthiness.*



## Sicily

2009 Cantine Colosi ( <i>Nero d'Avola</i> )	\$47
2008 d'Alessandro, Nero d'Avola Sicilia Rosso IGT ( <i>Nero d'Avola</i> )	\$47
2008 Donna Fugata, Sedara Nero d'Avola Sicilia Rosso ( <i>Nero d'Avola</i> )	\$50
2010 Occhipinti, SP 68 Sicila Rosso IGT ( <i>Nero d'Avola/Frappato</i> )*	\$57
2010 COS, Pithos Sicilia Rosso IGT ( <i>Nero d'Avola/Frappato</i> )*	\$62
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Calderara Sottana," Etna Rosso ( <i>Nerello Mascalese</i> )*	\$70
2008 Occhipinti, Il Frappato Sicila IGT ( <i>Frappato</i> )*	\$72
2007 Tenuta delle Terre Nere, "Prephylloxera," Etna Rosso ( <i>Nerello Mascalese</i> )*	\$99
Cornilessin, "Munjebel 5" Rosso IGT, Sicily ( <i>Nerello Mascalese</i> )*	\$99

## Sardinia

2006 Sella & Mosca, Cannonau di Sardegna Riserva DOC ( <i>Cannonau</i> )	\$48
2007 Sardus Pater, Is Solus Carignano del Sulcis, Sardegna ( <i>Carignano</i> )*	\$57
2005 Tenuta Soletta Il Nuraghi ( <i>Cannonau</i> )*	\$60
2005 Argiolas, Turriga Isola dei Nuraghi IGT, Sardegna ( <i>Cannonau/Carignano</i> )*	\$72
2008 Giovanni Montisci, Barrosu Cannonau di Sardegna DOC, ( <i>Cannonau</i> )*	\$75
2006 Agricola Punica, "Barrua," Isola dei Nuraghi ( <i>Carignano/Cabernet/Merlot</i> )	\$85

# While they Last

## Whites

2008 Paolo Bea, "Santa Chiara," Umbria ( <i>Grechetto/Malvasia/Sauv Blanc</i> )*	\$80
2004 Massa Vecchia, Maremma, Tuscany ( <i>Vermentino/Sauv Blanc/Malvasia</i> )*	\$85
Cornilessin, "Munjebel 6" Bianco IGT, Sicily ( <i>Coda de Volpe/Carricante/Dorato/Grecanico</i> )*	\$149

## Reds

2007 Eugenio Rosi, "Poiema," Vallagrina, Trentino ( <i>Marzemino</i> )*	\$70
2006 Proprieta Sperino, Lessona, Piedmont ( <i>Nebbiolo</i> )	\$99
2001 Fontodi, Case Via, Tuscany ( <i>Syrah</i> )	\$110
2007 Gianfranco Fino, "Es", Primotivo di Manduria,DOC, Puglia ( <i>Primitivo</i> )	\$110
2006 Gianfranco Fino, "Jo", Salentino Negroamaro, IGT, Puglia ( <i>Negroamaro</i> )	\$110
2006 Oasi Angeli, "Kurni," Marche ( <i>Montepulciano</i> )	\$135
Cornilessin, "Munjebel 5" Sicilia Rosso IGT, Sicily ( <i>Nerello Mascalese</i> )*	\$149
Cornilessin, "Magma 6" Sicilia Rosso IGT, Sicily ( <i>Nerello Mascalese</i> )*	\$179
2001 Azienda Agricola Vallentini, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzo	\$233
2000 Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	\$160
1999 Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino	\$170