BRUMA
vineria con cucina

Benvenuti alla nostra Carta Vini

Da Bruma il vino non è mai una cosa "fissa".
Ci piace cambiare, scoprire, assaggiare e farvi bere cose nuove.

Per questo la nostra carta è *in continua evoluzione*:
alcune etichette entrano, altre spariscono…
e spesso le bottiglie che vedete qui oggi

domani potrebbero già essere finite.

Se non trovate un vino che avevate amato,
non preoccupatevi:
probabilmente ne abbiamo già trovato uno ancora più interessante da farvi conoscere.

Chiedeteci pure un consiglio: siamo qui per farvi bere bene.
Sempre.

Fidati di Bruma 😊

Bolla?

Champagne

Pierre Brigadant - Champagne Pinot Noir de Channes Nature **CHANNES** 100% Pinot Nero. 24 mesi sui lieviti	SA	70
Fleury - Blanc de Noirs **CÔTE DES BAR** 100% Pinot Nero. 30 mesi sui lieviti	SA	80
Oliver Belin - Bel Istant **VALLÉE DE LA MARNE** 100% Pinot Meunier. 24 mesi sui lieviti	SA	76
Olivier Belin - "Bleu Chic" Brut **VALLÉE DE LA MARNE** 50% Pinot Meunier, 45% Chardonnay, 5% Pinot Nero. Malolattica svolta; vinificazione 100% in acciaio. 20-24 mesi sui lieviti, con 20-30% di vini di riserva.	SA	80
Lacourte Godbillon Premier Cru - "Terroirs d' Ecueil" 1er Cru **MONTAGNE DE REIMS** 85% Pinot Nero 15% Chardonnay 36 mesi sui lieviti. 35% vini di riserva in 4 annate	SA	90

Bolle Italiane:

Tiziano Bellini - "Bacen" Blanc de Noirs Metodo Classico **MANTOVA (LOMBARDIA)** 100% Pinot Nero; 18 mesi sui lieviti e 6 in bottiglia	2023	50
Tiziano Bellini - "Turdoi" Pet-Nat **MANTOVA (LOMBARDIA)** 100% Grappello Ruberti. Rifermentazione in bottiglia	2023	34
Bacio della Luna- Metodo Classico **ALTO ADIGE** 100% Chardonnay. 24 mesi sui lieviti	SA	30
Chiara Torti - Brut Nature **MONTECALVO VERSIGGIA (PAVIA - LOMBARDIA)** 100% Pinot Nero. Fermentazione spontanea in acciaio e affinamento sulle fecce fini con bâtonnage. 24 mesi sui lieviti	SA	38
Podere Il Saliceto - "Malbolle" Metodo Classico Extra Brut **CAMPOGALLIANO (MODENA - EMILIA-ROMAGNA)** 100% Malbo Gentile. Fermentazione in cemento e bâtonnage. Minimo 9 mesi sui lieviti	2023	35

Podere Il Saliceto –"Ringadora" Metodo Classico Dosaggio Zero **CAMPOGALLIANO (MODENA - EMILIA-ROMAGNA)** 100% Lambrusco di Sorbara. Fermentazione in cemento; Almeno 24 mesi sui lieviti	2023	42
Paolo Ferri – Alta Langa DOCG Brut **NOVARA (PIEMONTE)** Pinot Nero -Chardonnay. 30 mesi sui lieviti	2022	45
Cascina Gentile – Metodo Classico VSQ Brut **CAPRIATA D'ORBA (ALESSANDRIA - PIEMONTE)** 100% Cortese. Fermentazione 80% in acciaio e 20% in barrique. 60 mesi sui lieviti.	2019	45
Franchina e Giarone – "Zuzù" Pet- Nat **(FORMIGINE - EMILIA ROMAGNA)** 70 % Trebbiano di Spagna 30% Trebbiano Modenese. Fermentazione e affinamento in cemento.	SA	34
Ca del Vent VSQ Brut "MPFC" Pas Operè **CAMPIANI DI CELLATICA (BRESCIA)** 100% Chardonnay 56 mesi sui lieviti. 7 mesi in barrique	2019	80
Vinisola – "Amanolibera" Brut **PANTELLERIA (SICILIA)** 100% Zibibbo. Macerazione sulle bucce 24–72 ore e fermentazione lenta senza lieviti selezionati. Rifermentazione in autoclave e 2 mesi in bottiglia.	2025	30
L'archetipo – Rosè brut "Susumante" **TARANTO (PUGLIA)** 100% Susumaniello. fermentazione spontanea con lieviti indigeni e presa di spuma in autoclave. Affinamento sui lieviti.	2025	32
Castellucci Miano – Miano Brut Terre Siciliane **VALLEDOLMO (SICILIA)** 100% Catarratto. Rifermentazione in Autoclave	SA	30
CAOSWINE – "Caos" **MODENA (EMILIA ROMAGNA)** 50% Pinot Nero 50% Chardonnay. Rifermentazione naturale	SA	45
I Carpini – Chiaror sul Masso Pas dosè **POZZOL GROPPO (ALESSANDRIA - PIEMONTE)** 100% Timorasso. Breve macerazione e fermentazione spontanea. 36 mesi sui lieviti.	2022	50
Panizzari – "Nativo" Metodo Classico **SAN COLOMBANO AL LAMBRO (LOMBARDIA)** 100% Verdea. Metodo Classico Brut. Almeno 12 mesi sui lieviti.	SA	34
Panizzari – "Quaranta Lune" Metodo Classico Millesimato Extra Brut **SAN COLOMBANO AL LAMBRO (LOMBARDIA)** 100% Chardonnay. 40 mesi sui lieviti.	SA	40

Meggiolaro – "Corte Roncolato" Metodo Classico Brut Nature **RONCÀ (VERONA)** 90% Durella 10% Garganega. 36 mesi sui lieviti.	2021	48
Crocizia – Znèstra **PASTORELLO DI LANGHIRIANO (PARMA)** 100% Malvasia. Due giorni di macerazione, rifermentazione naturale	2023	32

Altre bolle Francesi:

Maison Lalièvre – Leucquois Rosè Brut **COTES-DE-TOUL** 100% Gamay. 12 mesi sui lieviti	SA	35
Château Pierre-Bise – Crémant de Loire "Non Dosé" **ANJOU / SAVENNIÈRES** 100% Chenin Blanc. Metodo tradizionale; uve provenienti da Savennières su terreni sabbiosi, leggera filtrazione. Dosaggio zero	2023	48
Renardat Fache – VDF En Blanc Aussi Ancestrale Nature **LOIRA** 100% Chardonnay. Rifermentazione naturale	2023	38

Bolle Spagnole:

Recaredo L'Infinit – Brut Nature Corpinnat Metodo Classico Pas Dosè **PENEDÈS (CATALOGNA)** Xarel-lo, Macabeu, Garnatxa Negra, Malvasia de Sitges e Xarel-lo Vermell. Minimo 18 mesi sui lieviti	2023	48
Can Suriol – "Azimut"Metodo Classico Brut Nature **PENEDÈS (CATALOGNA)** Macabeu, Xarel-lo e Parellada; fermentazione e affinamento in cemento.Oltre 9 mesi sui lieviti.	2023	32

Ci teniamo alla tua salute - La Dieta in Bianco

Freschi e Leggeri

Al di là del Fiume – "Ridaola" **MARZABOTTO(BOLOGNA)**. Albana, Grechetto,Chasselas, Montuni. Acciaio	2025	28
La Collina – Primula Gialla **GRUMELLO DEL MONTE (BERGAMO)** 100% Moscato Giallo. Vinificato secco. Acciaio	2024	30
Giorgio Sobrero – Langhe Chardonnay "Tramontana" **MONTELUPO ALBESE (CUNEO - PIEMONTE)** 100% Chardonnay. Criomacerazione, fermentazione e affinamento in acciaio	2025	30
Tenuta Il Palagio – Toscana Bianco IGT "Message in a Bottle" **FIGLINE VALDARNO (TOSCANA)** 100% Vermentino. Acciaio.	2025	32
Marilena Barbera – Inzolia "Tivitti" **MENFI (AGRIGENTO - SICILIA)** 100% Inzolia. Fermentazione spontanea in acciaio	2025	30
Celler Credo – "And the Winner Is..." **PENEDÈS (CATALOGNA - SPAGNA)** Xarel-lo, Macabeu, Parellada e Malvasia. Affinamento per 9 mesi in acciaio.	2025	32

Sapidi ed Eleganti

Bio Vio – "MaRenè" **ALBENGA (SAVONA - LIGURIA)** 100% Pigato. Fermentazione in acciaio	2025	40
Dettori – "Renosu Bianco" **SENNORI (SASSARI - SARDEGNA)** Vermentino, Moscato. Affinamento in cemento e acciaio.	2024	32
I Carpini – "Rugiada del Mattino" Derthona **TORTONA (PIEMONTE)** 100% Timorasso. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio	2025	38
Tenuta Terraviva – Trebbiano d'Abruzzo DOC **TORTORETO (ABRUZZO)** 100% Trebbiano. Fermentazione spontanea e affinamento per 6 mesi tra cemento e acciaio	2024	32

Massico Abbate – "Musa" **ASTI (PIEMONTE)** 70% Moscato Bianco, 30% Sauvignon Blanc. 6 mesi in barriques di rovere francese (per il Moscato) e in tini di acciaio (per il Sauvignon).	2024	32
Vetrère – Salento IGP Minutolo "Crè" **MONTEMESOLA (TARANTO - PUGLIA)** 100% Minutolo. Fermentazione lenta in acciaio, affinamento 2 mesi in bottiglia	2024	32
Lumiluna – "Casale dei Ceci" **MERCATELLO SUL METAURO (UMBRIA)** 100% Grechetto. Fermentazione in cemento e affinamento sulle fecce fini per almeno 8 mesi	2024	30
Frisach – L'Abrunet Blanc **TARRAGONA (SPAGNA)** 100% Granache Blanc. Affinamento in acciao	2024	30

Rotondi e complessi

Contrada Contro – "Case Sparse" **GUALDO (MACERATA - MARCHE)** Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano, Maceratino, Verdicchio e Santa Maria. e 12 mesi in legno senza bâtonnage.	2024	35
Olivella – Catalanesca "Summa" **SANT'ANASTASIA (NAPOLI)** 100% Catalanesca. Affinamento in acciaio e anfora	2021	42
Daniele Ricci – "BB" **COSTA VESCOVATO (PIEMONTE)** 100% Barbera vinificata in bianco. Fermentazione spontanea e affinamento in acciaio	2024	34
Petrussa – Colli Orientali del Friuli DOC Pinot Bianco **PREPOTTO (UDINE - FRIULI)** 100% Pinot Bianco. Fermentazione e affinamento in acciaio	2025	40
Flaibani – "Riviere" **CIVIDALE DEL FRIULI** 100% **Friulano** Macerazione per 24 ore. Fermentazione e affinamento in acciaio per 2 mesi, poi 20 mesi in bottiglia.	2022	38
Vigneti Massa – Derthona "Montecitorio" **MONLEALE (PIEMONTE)** 100% Timorasso. Macerazione sulle bucce per 1-2 giorni e affinamento in acciaio per circa 10 mesi	2022	76
Vincent Couche – Bourgogne Blanc Terre de Molesme **BORGOGNA (FRANCIA)** 100% Chardonnay. 30% Affinato in anfora e 70% Affinato in legno	2023	56

Domaine Lucas-Salmon – "Terroirs" Muscadet — 2021 — 36
LOIRA (FRANCIA) 100% Melon de Bourgogne. Fermentazione con lieviti indigeni in vasche interrate di cemento. 14 mesi sulle fecce con bâtonnage

Domaine de Mouscaillo – Limoux Blanc — 2022 — 44
LIMOUX (FRANCIA) Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac. Fermentazione alcolica, malolattica e affinamento sulle fecce in legno

Bodegas Garay – "Bleu" — 2024 — 35
LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA, SPAGNA). 100% Zalema, 6 mesi in barrique di rovere francese

Bodegas Cinco Leguas – "La Maldición Malvar" — 2024 — 32
MADRID (SPAGNA) 100% Malvar. Fermentazione spontanea tra acciaio e barrique; affinamento per 8 mesi in rovere francese da 400 e 500 litri.

I Rosè

Cantina del Testimone – "Fiorella" — 2025 — 30
MONTEPULCIANO (TOSCANA) 70% Sangiovese 30% merlot. Acciaio

Grignanello – Rosato di Grignanello — 2024 — 32
CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA - TOSCANA) Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda. Vinificazione artigianale con utilizzo di anfore di terracotta dell'Impruneta.

Courbissac – Traverses Rosè — 2025 — 32
LANGUEDOC (FRANCIA) Grenache 90%, Mourvèdre 10%. Acciaio

Macerati

Cantina del Testimone – "Fortunato" **MONTEPULCIANO (TOSCANA)** Malvasia – Trebbiano – Chardonnay – Grechetto. Raccolta Tardiva. Breve macerazione. Acciaio	2025	30
Vino del Poggio – "Vino Bianco" **PIACENZA (EMILIA ROMAGNA)** 100% Malvasia di Candia. 6 mesi di Macerazione. Affinamento in acciaio.	2024	36
Grignanello – Bianco di Grignanello **CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA – TOSCANA)** Trebbiano Toscano, Malvasia. Macerazione sulle bucce per circa 2–3 mesi e affinamento in anfora di terracotta.	2024	38
La Stoppa – "Costabosco" **RIVERGARO (EMILIA ROMAGNA)** 100% Malvasia di Candia Aromatica. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce e affinamento tra acciaio e tini di legno	2024	38
Radikon – "POP Bianco" **OSLAVIA (FRIULI)** Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia. 2–4 giorni di macerazione. Affinamento in acciaio e bottiglia	2025	32
Martissima – Collio Bianco DOC **COLLIO (FRIULI)** Friulano – Ribolla Gialla – Malvasia. Leggera macerazione. Affinamento per otto mesi in acciaio e successivamente in bottiglia per più di un anno.	2021	38
Al di là del Fiume **MARZABOTTO(BOLOGNA)**		
"Fricandò" 100% Albana. Macerazione di 3 mesi in anfora. Affinamento in anfora e acciaio	2022	35
"Zirudèla" Albana, Grechetto gentile, Montuni. Macerazione carbonica a grappolo intero. Affinameno in acciaio	2022	30
Fongoli –"Biancofongoli" **MONTEFALCO (UMBRIA)** Grechetto – Trebbiano . Fermentazione con macerazione sulle bucce di due giorni in acciaio, cemento e in mastelle. Travasi secondo le fasi lunari e affinamento sulle fecce per circa 6 mesi	2024	30
Villa Job **ZUGLIANO (FRIULI)**		
"Piantagrane" 100% Pinot Grigio. Breve macerazione Affinamento in legno e Cemento	2022	32
"Untitled" 100% Friulano 2 giorni di macerazione in cemento. Affinameno alcuni mesi in cemento + 9 mesi in barrique	2022	34
I Carpini – "Timox" Derthona **TORTONA (PIEMONTE)** 100% Timorasso. Macerazione in piccole anfore di ceramica con cappello statico alto permanente per 12 mesi e affinamento in vasca con la presenza della fioretta.	2022	45

Vetrère – Minutolo “Minù” **TARANTO (PUGLIA)** 100% Minutolo. 3-4 giorni di macerazione sulle bucce.	2023	42
Frisach – “Les Alifares” **TARRAGONA (SPAGNA)** 100% Granache Gris. Macerazione di 4 settimane e affinanamento sulle fecce per 8 mesi.	2022	45
Bodegas Garay – “Luz” **LA PALMA DEL CONDADO (HUELVA, SPAGNA).** 100% Zalema, macerazione in anfora con contatto sulle bucce per 12 mesi circa, poi 2 anni in bottiglia	2023	40
Vinos Patio – “Aire en el patio Salvaje” **CUENCA (CASTILLA-LA MANCHA, SPAGNA)** 100% Airén. Lunga macerazione sulle bucce. Affinamento con metodo perpetuo in botti di castagno (solera), con assemblaggio di diverse annate e sviluppo di flor.	2011- 2020	50

Rossi di sera, si torna storti stasera

Brillanti e Audaci

Barbacàn – Rosso Alpi Retiche IGT **SAN GIACOMO DI TEGLIO (SONDRIO - LOMBARDIA)** 85% Chiavennasca/Nebbiolo, 15% vitigni autoctoni valtellinesi. Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni; affinamento in rovere.	2023	40
Terre di Pietra – "DieciCentoMille" 1L. **VERONA (VENETO)** 100% Molinara. Affinamento in acciaio.	2024	36
Panizzari – San Colombano DOC "Tranquillo" **SAN COLOMBANO AL LAMBRO (LOMBARDIA)** 45% Barbera, 40% Croatina, 15% Uva Rara. Malolattica e affinamento di circa 6 mesi in acciaio	2023	30
Nadia Curto – "La Vanitosa" **LA MORRA (PIEMONTE)** Nebbiolo - Barbera . Affinamento in acciaio	2024	40
Tenuta Belvedere – "Reflexio" **PAVIA (LOMBARDIA)** 100% Pinot Nero. Fermentazione in cemento e affinamento in tonneau di rovere.	2021	32
Radikon – "POP Rosso" **OSLAVIA (FRIULI)** Merlot - Cabernet Sauvignon. Fermentazione spontanea con breve macerazione. Affinamento in acciaio e bottiglia	2025	32
I Carpini – "Terre D'ombra" **POZZOL GROPPO (ALESSANDRIA - PIEMONTE)** 100% Albarossa. Fermentazione spontanea in acciaio con lieviti indigeni. Affinamento in legno.	2022	32
La Casetta – "Rubino" **RANZO (IMPERIA - LIGURIA)** 100% Rossese. Affinamento in acciaio	2025	36
Ancarani – Centesimino Oriolo DOC **ORIOLO DEI FICHI (FAENZA - EMILIA-ROMAGNA)** 100% Centesimino. 3 mesi sui fermenti naturali e almeno 10 mesi in cemento.	2020	32
Garagisti di Sorgono – "Garage" Rosso Mandrolisai DOC **SORGONO (SARDEGNA)** 40% Muristeddu, 30% Cannonau, 30% Monica. 6 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.	2024	32
Denis Montanar – "Massal" **BORC DODÒN (FRIULI)** 100% Merlot. Affinamento in Acciaio	2019	38

Chateau di Costis – “Bordeaux” **BORDEAUX (FRANCIA)** 55% Merlot 25% Cabernet Franc25% Cabernet Sauvignon. Affinamento in legno + Acciaio	2020	30
Domaine de la Garance – “Licence III” Rouge **LANGUEDOC (FRANCIA)** 100% Grenache. Fermentazione con lieviti indigeni, brevissima macerazione e affinamento in cemento	2023	30
Vins Mercuriales – “Charmet” **CÔTES-DU-RHÔNE (FRANCIA)** 100% Mourvedre. Affinamento in botti di rovere da 600 litri e in vasca di vetroresina.	2023	36
Bodegas Cinco Leguas – "La Maldición Tinto Fino" **MADRID (SPAGNA)** 80% Tempranillo, 10% Malvar. Vendemmia manuale, fermentazione spontanea in cemento e affinamento per 5 mesi.	2023	32

Eleganti e Corposi

Calalta – "Undercover" Veneto Rosso IGT **MUSSOLENTE (VICENZA - VENETO)** 100% Affinamento tra acciaio e legno per circa 8-9 mesi.	2023	35
Centopassi – "Cimento di Perricone" Sicilia DOC **ALTO BELICE CORLEONESE (SICILIA)** 100% 12 giorni di macerazione e fermentazione in acciaio; 8 mesi in tonneaux usati e 6 mesi in bottiglia.	2024	32
Sauro Maule – “R-aro” **VAL VIONA (VICENZA)** 100% Tai Rosso. Affinamento in barriques usate	2024	40
Daniele Ricci – “San Martino” **COSTA VESCOVATO (PIEMONTE)** 100% Nebbiolo. Affinamento 24 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia	2020	38
Monte dall’Ora – Valpolicella Classico Superiore "Camporenzo" **SAN PIETRO IN CARIANO (VERONA - VENETO)** 50% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni per 6-7 giorni in acciaio e cemento; affinamento in botti di rovere e poi in bottiglia.	2022	42
Noah – “Rossonoah” **ALTO PIEMONTE (PIEMONTE)** 50% Nebbiolo 40% Croatina 10% Vespolina. Fermentazione spontanea con breve macerazione e affinamento in acciaio	2023	35

Terrazze del Canto – “Gamba Storta” **MAPELLO (BERGAMO - LOMBARDIA)** 100% Incrocio Terzi. Vecchi vigneti di circa 60-70 anni. Macerazione sulle bucce per qualche giorno e affinamento in anfore di terracotta	**2024**	38
Grignanello – Rosso di Grignanello **CASTELLINA IN CHIANTI (SIENA - TOSCANA)** Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Foglia Tonda. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in anfora.	**2021**	35
Panizzari – San Colombano DOC Riserva "Vigna Belfuggito" SAN COLOMBANO AL LAMBRO (LOMBARDIA) 45% Barbera, 40% Croatina, 15% Uva Rara. Minimo 12 mesi in barrique, 12 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia.	**2017**	40
Calogero Caruana – Vino Rosso **MONTALLEGRO (AGRIGENTO - SICILIA)** 90% Nero d’Avola, 10% Inzolia. Co-fermentazione spontanea, 30 giorni di macerazione. 8 mesi tra acciaio e rovere neutro.	**2023**	45
I Carpini – “Terre D’ombra” Riserva personale di Bruma :D **POZZOL GROPPO (ALESSANDRIA - PIEMONTE)** Albarossa, Merlot, Cabernet. Storica versione di Terre d’Ombra prodotta come blend di impostazione bordolese. Lunga macerazione sulle bucce, 12 mesi sulle fecce nobili in vasche d'acciaio, seguiti da 24 mesi di maturazione in grandi botti di rovere	**2010**	60
I Carpini – “Bruma d’Autunno” **POZZOL GROPPO (ALESSANDRIA - PIEMONTE)** 100% Barbera. Da una vecchia vigna piantata nel 1926. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e lunga macerazione sulle bucce. Affinamento pluriennale in rovere.	**2015**	65
Cascina Adelaide – Barolo DOCG Fossati **BAROLO (PIEMONTE)** 100% Nebbiolo. Affinamento di 24 mesi in rovere di media-grande dimensione + almeno 6 mesi in bottiglia.	**2018**	100
Cascina Adelaide – Barolo DOCG Preda **BAROLO (PIEMONTE)** 100% Nebbiolo. Affinamento di 24 mesi in rovere di media-grande dimensione + almeno 6 mesi in bottiglia.	**2018**	115
Le Guaite di Noemi – Amarone della Valpolicella DOC **MEZZANE DI SOTTO (VENETO)** 35% Corvina 35% Corvinone 20% Rondinella 10% Altre uve. Affinamento di 48 mesi in barrique di rovere francese nuove, seguito da almeno 72 mesi in bottiglia	**2013**	85
La Giuva – “Amarone” TREZZOLANO (VENETO) 50% Corvina 20% Corvinone 25% Rondinella 5% Oseleta - Croatina. Affinamento di 24 mesi in legni (botti grandi + barrique nuove) + 12 mesi in bottiglia	**2019**	70

Domaine Jean Yves Millaire – Petit Verdot **BORDEAUX (FRANCIA)** 100% Petit Verdot. Affinamento in Cemento e Rovere	2023	32
Patrice Colin – Coteaux-du-Vendômois Émilien Colin **LOIRA (FRANCIA)** 100% Pineau d'Aunis. Affinamento in botte grande per un anno	2023	34
Camille Cayran – Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu Bête à Bon Dieu **CÔTES-DU-RHÔNE (FRANCIA)** 60% Grenache Noir 20% Carignan 20% Syrah. 21 giorni di macerazione. Affinato in Botte grande	2022	30
Esencia Rural – "De Sol a Sol Velasco" **LA MANCHA (SPAGNA)** 100% Tinto Velasco. Fermentazione spontanea con lunga macerazione sulle bucce e affinamento in barrique usate	2022	45
Artuke – "Pies Negros" Rioja Alavesa **ÁBALOS (RIOJA ALAVESA - SPAGNA)** 90% Tempranillo, 10% Graciano. Uve diraspate e fermentazione in acciaio; malolattica spontanea. Affinamento circa 13 mesi in rovere francese	2024	36
Vina Krapež – "Red Classic" **VIPAVA VALLEY (SLOVENIA)** 60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot. Fermentazione spontanea con macerazione e affinamento in rovere usato sulle fecce fini	2022	38
Diemersdal – Pinotage **CAPE TOWN (SUDAFRICA)** 100% Pinotage. Affinamento in botte di rovere francese per 10 mesi	2023	36