le mezze bottiglie

esci fuor d'acqua



BISCI — €10,00

verdicchio di matelica bio

Tipologia: Bianco doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Cemento vetrificato



SANTA BARBARA — €10,00

verdicchio dei castelli di jesi classico le vaglie

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



GAROFOLI — €9,00

verdicchio dei castelli di jesi class. superiore macrina

Tipologia: Bianco doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



UMANI RONCHI — €9,00

verdicchio dei castelli di jesi class. superiore casal di serra

Tipologia: Bianco doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



LUCARELLI — €9,00

bianchello del metauro la ripe

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Bianchello 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



JERMANN €13,00

venezia giulia sauvignon

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 37,5 cl.

Uve: Sauvignon 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



JERMANN €13,00

venezia giulia ribolla gialla vinnae

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 37,5 cl.

Uve: Ribolla Gialla 100%

Maturazione: Acciaio e in botti di rovere



JERMANN €13,00

venezia giulia chardonnay

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 37,5 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



COLTERENZIO €11,00

alto adige gewürztraminer

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 37,5 cl.

Uve: Gewürztraminer 100%

Maturazione: Acciaio



CA' DEL BOSCO €24,00

franciacorta cuvée prestige

Tipologia: Bianco Spumante Docg

Formato: 37,5 cl.

Uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%,
Pinot Bianco 10%

Maturazione: 25 mesi sui lieviti

le bollicine

esci fuor d'acqua

GAROFOLI

Castelfidardo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1901
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Conduzione enologica: Carlo Garofoli
Superficie vitata: 50 ettari



GAROFOLI — €16,00

le piccole bollicine

Tipologia: Bianco Frizzante

Formato: 75 cl.

Uve: Trebbiano, Passerina, Verdicchio

Maturazione: Acciaio

SPAGNOL
COL DEL SAS

Vidor (TV), Veneto
Anno di fondazione: 1986
Proprietà: Spagnol Orazio
Conduz. enologica: Stefano e Marco Spagnol
Superficie vitata: 36 Ettari



SPAGNOL COL DEL SAS — €20,00

conegliano valdobbiadene prosecco superiore brut col del sas

Tipologia: Bianco Spumante Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Glera 100%

Maturazione: Acciaio

PANTALEONE
lo spettacolo del vino

Colonnata Alta (AP), Marche
Anno di fondazione: 2005
Proprietà: Francesca e Federica Pantalone
Conduzione enologica: Giuseppe Infriccioli
Superficie vitata: 16 ettari



PANTALEONE — €20,00

passerina brut chicca

Tipologia: Bianco Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Passerina 100%

Maturazione: Acciaio



Ripatransone (AP), Marche
Anno di fondazione: 1970
Proprietà: Marilena e Paola Cocci Grifoni
Conduzione enologica: Paola Cocci Grifoni
Superficie vitata: 50 ettari

TENUTA COCCI GRIFONI — €20,00

passerina spumante brut tarà

Tipologia: Bianco Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Passerina 100%

Maturazione: Sosta sui lieviti 3 mesi



Castelfidardo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1901
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Conduzione enologica: Carlo Garofoli
Superficie vitata: 50 ettari

GAROFOLI — €20,00

verdicchio dei castelli di jesi spumante brut

Tipologia: Bianco Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



San Paolo di Jesi (AN), Marche
Anno di fondazione: 1960
Proprietà: Famiglia Ceci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 27 ettari

VIGNAMATO — €20,00

verdicchio dei castelli di jesi spumante brut ale

Tipologia: Bianco Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



San Paolo di Jesi (AN), Marche
Anno di fondazione: 1960
Proprietà: Famiglia Ceci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 27 ettari

VIGNAMATO — €20,00

spumante brut rosè ale

Tipologia: Rosato Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 60%, Sangiovese 40%

Maturazione: Acciaio 3 mesi

CECCONI



Fumane (VR), Veneto
Anno di fondazione: 1900
Proprietà: Famiglia Accordini
Conduzione enologica: Daniele Accordini
Superficie vitata: 27 ettari

ACCORDINI STEFANO

€24,00

spumante extra dry rosè 555

Tipologia: Bianco Spumante Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Corvina 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



Serra de' Conti (AN), Marche
Anno di fondazione: 1996
Proprietà: Manieri Oretta
Conduz. enologica: Giancarlo Soverchia
Superficie vitata: 5 ettari

CASALETA

€20,00

spumante brut rosè

Tipologia: Rosato Spumante Metodo Charmat

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano, Sangiovese

Maturazione: Acciaio



Cingoli (MC), Marche
Anno di fondazione: 2002
Proprietà: Walter Darini
Conduzione enologica: Michele Villani
Superficie vitata: 75 ettari

TENUTA MUSONE COLOGNOLA

€25,00

verdicchio dei castelli di jesi spumante brut

Tipologia: Bianco Spumante Doc Metodo Classico

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: 12 mesi sui lieviti



Serra de' Conti (AN), Marche
Anno di fondazione: 1996
Proprietà: Manieri Oretta
Conduz. enologica: Giancarlo Soverchia
Superficie vitata: 5 ettari

CASALETA

€32,00

verdicchio dei castelli di jesi spumante millesimato 2015

Tipologia: Bianco Spumante Metodo Classico

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: 70 mesi sui lieviti



Cembra Lisignago (TN), Trentino
Anno di fondazione: 2007
Proprietà: Alfio Garzetti, Bruno Zanoletti
Conduzione enologica: Mattia Clementi
Superficie vitata: 15 ettari

OPERA — €32,00

trento brut blanc de blanc

Tipologia: Bianco Spumante Doc Metodo Classico

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: 60 mesi sui lieviti



Cembra Lisignago (TN), Alto Adige
Anno di fondazione: 2007
Proprietà: Alfio Garzetti, Bruno Zanoletti
Conduzione enologica: Mattia Clementi
Superficie vitata: 15 ettari

OPERA — €35,00

trento brut nature 2014

Tipologia: Bianco Spumante Doc Metodo Classico

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: 60 mesi sui lieviti



Monticelli Brusati (BS), Lombardia
Anno di fondazione: 1987
Proprietà: Fratelli Bozza
Conduzione enologica: Marco Zizioli e Mauro Locatelli
Superficie vitata: 72 ettari

LA MONTINA — €35,00

franciacorta saten

Tipologia: Bianco Spumante Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100% (30% in botti di legno)

Maturazione: 30 mesi sui lieviti



Erbusco (BS), Lombardia
Anno di fondazione: 1869
Proprietà: Ca' del Bosco
Conduzione enologica: Stefano Capelli
Superficie vitata: 159,1 ettari

CA' DEL BOSCO — €50,00

franciacorta cuvée prestige

Tipologia: Bianco Spumante Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%

Maturazione: 25 mesi sui lieviti

CECCONI

MARTINOLLES



Languedoc-Roussillon, Francia
Anno di fondazione: 1892
Proprietà: Jean-Claude Mas
Conduzione enologica: Jean-Claude Mas
Superficie vitata: 500 ettari

DOMAINES PAUL MAS — €23,00

blanquette de limoux brut le berceau

Tipologia: Bianco Spumante Aoc

Formato: 75 cl.

Uve: Mauzac 90%,Chenin Blanc 5%, Chardonnay 5%

Maturazione: 12 mesi sui lieviti - Dosaggio: 7,5 gr / lt.

MARTINOLLES



Languedoc-Roussillon, Francia
Anno di fondazione: 1892
Proprietà: Jean-Claude Mas
Conduzione enologica: Jean-Claude Mas
Superficie vitata: 500 ettari

DOMAINES PAUL MAS — €23,00

crémant de limoux brut rosé le berceau

Tipologia: Rosato Spumante Aoc

Formato: 75 cl.

Uve: Pinot Gris 40%, Pinot Blanc 30%, Pinot Noir 15%, Grenache 15%

Maturazione: 12 mesi sui lieviti - Dosaggio: 8 gr / lt.

CHAMPAGNE REMY BERTIN



Vallée De La Marne, Francia
Anno di fondazione: 2018
Proprietà: Ludovic e Sandie Remy
Conduzione enologica: Ludovic Remy
Superficie vitata: 6 ettari

REMY BERTIN — €46,00

champagne brut tradition

Tipologia: Champagne

Formato: 75 cl.

Uve: Pinot Meunier 80%, Pinot Noir 20%

Maturazione: 28 mesi sui lieviti - Dosaggio: 7 gr / lt.

CHAMPAGNE HERBELET



Côte des Blancs, Francia
Anno di fondazione: 1998
Proprietà: Grégoire e Valerie Herbelet
Conduzione enologica: Grégoire Herbelet
Superficie vitata: 6 ettari

HERBELET — €46,00

champagne brut grand cru blanc de blancs

Tipologia: Champagne

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: 60 mesi sui lieviti - Dosaggio: 6 gr / lt.

i bianchi regionali

esci fuor d'acqua

UMANI RONCHI



UMANI RONCHI — €15,00

marche passerina vigor

Osimo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1955
Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti
Conduzione enologica: Giacomo Mattioli
Superficie vitata: 230 ettari

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Passerina 100%

Maturazione: Acciaio

PANTALEONE



PANTALEONE — €16,00

marche passerina chicca

Colonnata Alta (AP), Marche
Anno di fondazione: 2005
Proprietà: Francesca e Federica Pantaloni
Conduzione enologica: Giuseppe Infriccioli
Superficie vitata: 16 ettari

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Passerina 100%

Maturazione: Acciaio

NUMA



CANTINA NUMA — €20,00

marche passerina bio

Ripatransone (AP), Marche
Anno di fondazione: 2019
Proprietà: Liberi Pier Francesco
Conduzione enologica: Liberi Pier Francesco
Superficie vitata: 15 ettari

Tipologia: Bianco Igp

Formato: 75 cl.

Uve: Passerina 85%, Chardonnay 15%

Maturazione: Acciaio 4 mesi

CECCONI



Castel di Lama (AP), Marche
Anno di fondazione: 1950
Proprietà: Famiglia De Angelis
Conduzione enologica: Roberto Potentini
Superficie vitata: 50 ettari

DE ANGELIS — €15,00

falerio dei colli ascolani

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Trebbiano, Passerina, Pecorino

Maturazione: Acciaio



Osimo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1955
Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti
Conduzione enologica: Giacomo Mattioli
Superficie vitata: 230 ettari

UMANI RONCHI — €18,00

terre di chieti pecorino vellodoro

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Pecorino 100%

Maturazione: Acciaio



Colonnata Alta (AP), Marche
Anno di fondazione: 2005
Proprietà: Francesca e Federica Pantaloni
Conduzione enologica: Giuseppe Infriccioli
Superficie vitata: 16 ettari

PANTALEONE — €22,00

falerio pecorino onirocep

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Pecorino 100%

Maturazione: Acciaio



Ripatransone (AP), Marche
Anno di fondazione: 2019
Proprietà: Liberi Pier Francesco
Conduzione enologica: Liberi Pier Francesco
Superficie vitata: 15 ettari

CANTINA NUMA — €22,00

offida pecorino bio

Tipologia: Bianco Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Pecorino 100%

Maturazione: Acciaio 13 mesi



UMANI RONCHI

Osimo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1955
Proprietà: Famiglia Bianchi Bernetti
Conduzione enologica: Giacomo Mattioli
Superficie vitata: 230 ettari

UMANI RONCHI — €15,00

bianchello del metauro fortunae

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Bianchello 100%

Maturazione: Acciaio



Azienda Agricola
ROBERTO LUCARELLI

Cartoceto (PU), Marche
Anno di fondazione: 1998
Proprietà: Roberto Lucarelli
Conduzione enologica: Aroldo Belelli
Superficie vitata: 36 ettari

LUCARELLI — €15,00

bianchello del metauro la ripe

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Bianchello 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



CON VEN TINO
MONTECICCARDO

Montecicciardo (PU), Marche
Anno di fondazione: 2001
Proprietà: Egidio e Mattia Marcantoni
Conduzione enologica: Roberto Potentini
Superficie vitata: 10 ettari

CONVENTINO DI MONTECICCARDO — €18,00

marche il famoso nel convento

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Famoso 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



Santa Barbara

Barbara (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Stefano Antonucci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 40 ettari

SANTA BARBARA — €20,00

marche sauvignon animale celeste

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Sauvignon 100%

Maturazione: Acciaio

CECCONI

Fattoria Le Terrazze



Numana (AN), Marche
Anno di fondazione: 1882
Proprietà: Antonio Terni
Conduzione enologica: Federico Curtaz
Superficie vitata: 20 ettari

FATTORIA LE TERRAZZE

€20,00

marche chardonnay le cave

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: Acciaio

Moroder
DAL 1837 VITICOLTORI NEL CONERO



Ancona (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Alessandro Moroder
Conduzione enologica: Giulio Ascoli
Superficie vitata: 28 ettari

MORODER

€18,00

malvasia di candia bio emera

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Malvasia di Candia 100%

Maturazione: 6 mesi acciaio

GATTI



Cerreto d'Esi (AN), Marche
Anno di fondazione: 1998
Proprietà: Marco Gatti
Conduzione enologica: Marco Gatti
Superficie vitata: 6,5 ettari

GATTI MARCO

€18,00

verdicchio di matelica villa marilla

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



Esanatoglia (Mc), Marche
Anno di fondazione: 1998
Proprietà: Alessandro Vecchietti
Conduzione enologica: Alessandro Vecchietti
Superficie vitata: 3 ettari

CANTINA DI ESANATOGLIA

€18,00

verdicchio di matelica passo pajano

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



San Paolo di Jesi (AN), Marche
Anno di fondazione: 1960
Proprietà: Famiglia Ceci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 27 ettari

VIGNAMATO — €20,00

marche bianco incrocio bruni 54 versus

Tipologia: Bianco Igp

Formato: 75 cl.

Uve: Incrocio Bruni 54 (Verdicchio-Sauvignon)

Maturazione: Acciaio 3 mesi



Barbara (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Stefano Antonucci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 40 ettari

SANTA BARBARA — €20,00

verdicchio dei castelli di jesi classico le vaglie

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio



Serra de' Conti (AN), Marche
Anno di fondazione: 1996
Proprietà: Manieri Oretta
Conduz. enologica: Giancarlo Soverchia
Superficie vitata: 5 ettari

CASALETA — €20,00

verdicchio dei castelli di jesi classico zero esse (senza solfiti)

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: 6 mesi in acciaio, senza solfiti aggiunti



Castelfidardo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1901
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Conduzione enologica: Carlo Garofoli
Superficie vitata: 50 ettari

GAROFOLI — €18,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore macrina

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio

CECCONI



Montefano (MC), Marche
Anno di fondazione: 2010
Proprietà: Roberto Cantori
Conduzione enologica: Roberto Cantori
Superficie vitata: 5 ettari

FATTORIA NANNÌ

€20,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore arsicci bio

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 90%, Trebbiano 10%

Maturazione: Acciaio



San Paolo di Jesi (AN), Marche
Anno di fondazione: 1960
Proprietà: Famiglia Ceci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 27 ettari

VIGNAMATO

€20,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore versiano

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 8 mesi



Apiro (MC), Marche
Anno di fondazione: 1978
Proprietà: Leopardo Felici
Conduzione enologica: Aroldo Bellelli
Superficie vitata: 7,5 ettari

ANDREA FELICI

€28,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore andrea felici

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 3 mesi sui lieviti



Staffolo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1985
Proprietà: Lucio Canestrari e Fiorella De Nardo
Conduzione enologica: Alberto Mazzoni
Superficie vitata: 11,5 ettari

FATTORIA CORONCINO

€28,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore il coroncino

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



Barbara (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Stefano Antonucci
Conduzione enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 40 ettari

SANTA BARBARA

€28,00

verdicchio dei castelli di jesi classico superiore stefano antonucci

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Verdicchio 100%

Maturazione: Barrique e bottiglia

i bianchi nazionali

esci fuor d'acqua



Farra d'Isonzo (GO), Friuli
Anno di fondazione: 1499
Proprietà: Giuseppina Grossi Bennati
Conduzione enologica: Sara Nadalutti
Superficie vitata: 105 ettari

TENUTA VILLANOVA

€22,00

collio ribolla gialla

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Ribolla Gialla 100%

Maturazione: Acciaio



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1906
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Andreas Prast
Superficie vitata: 300 ettari

KALTERN

€22,00

alto adige pinot bianco vial

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Pinot Bianco 100%

Maturazione: Acciaio 5 mesi sulle fecce fini
(il10% in botti grandi di legno)

CECCONI



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1906
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Andreas Prast
Superficie vitata: 300 ettari

KALTERN — €20,00

alto adige müller thurgau

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Müller Thurgau 100%

Maturazione: Acciaio 3 mesi sulle fecce fini



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1906
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Andreas Prast
Superficie vitata: 300 ettari

KALTERN — €22,00

alto adige gewürztraminer

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Gewürztraminer 100%

Maturazione: Acciaio 3 mesi sulle fecce fini



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1800
Proprietà: Baron di Pauli
Conduzione enologica: Thomas Scarizzuola
Superficie vitata: 15 ettari

BARON DI PAULI — €24,00

alto adige sauvignon kinesis

Tipologia: Bianco doc

Formato: 75 cl.

Uve: Sauvignon 100%

Maturazione: Acciaio 5 mesi sur lie



Appiano (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1923
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Gerhard Kofler
Superficie vitata: 220 ettari

GIRLAN — €20,00

448 s. l. m.

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon

Maturazione: Acciaio

AZIENDA AGRICOLA
PRENDINA



Monzambano (MN), Lombardia
Anno di fondazione: 1960
Proprietà: Azienda Agricola Cavalchina
Conduzione enologica: Luciano Piona
Superficie vitata: 50 ettari

PRENDINA

€20,00

garda riesling paroni

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Riesling Renano 100%

Maturazione: Acciaio

PRÀ



Monteforte d'Alpone (VR), Veneto
Anno di fondazione: 1983
Proprietà: Graziano Prà
Conduz. enologica: Graziano Prà
Superficie vitata: 38 ettari

PRÀ

€20,00

soave classico otto

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Garganega 100%

Maturazione: Acciaio

ROCCAFIORE
CANTINA ROCCAFIORE



Todi (PG), Umbria
Anno di fondazione: 2000
Proprietà: Famiglia Baccarelli
Conduzione enologica: Hartmann Donà
Superficie vitata: 15 ettari

ROCCAFIORE

€20,00

umbria grechetto fiordaliso bianco

Tipologia: Bianco Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Grechetto di Todi 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi

ALESSANDRO
di CAMPOREALE



Camporeale (PA), Sicilia
Anno di fondazione: 1999
Proprietà: Anna e Benedetto Alessandro
Conduzione enologica: Benedetto Alessandro
Superficie vitata: 40 ettari

ALESSANDRO DI CAMPOREALE

€20,00

sicilia catarratto benedè

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Catarratto Lucido ed Extra Lucido 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi

CECCONI

GENERAZIONE
ALESSANDRO



Linguaglossa (CT), Sicilia
Anno di fondazione: 2015
Proprietà: Anna e Benedetto Alessandro
Conduzione enologica: Benedetto Alessandro
Superficie vitata: 10 ettari

GENERAZIONE ALESSANDRO — €25,00

etna bianco trainara

Tipologia: Bianco Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Carricante 85%, Catarratto 15%

Maturazione: Acciaio 10 mesi

SARAJA



Telti (SS), Sardegna
Anno di fondazione: 2019
Proprietà: Hartmann, E. e M. Faccenda, G. Corti ed E. Schembri
Conduzione enologica: Federico Curtaz
Superficie vitata: 45 ettari

SARAJA — €22,00

vermentino di gallura terra noa

Tipologia: Bianco docg

Formato: 75 cl.

Uve: Vermentino 100%

Maturazione: Acciaio

i bianchi internazionali

SAINT CLAIR

SAINT CLAIR FAMILY ESTATE



€32,00

sauvignon blanc

Blenheim, Nuova Zelanda
Anno di fondazione: 1978
Proprietà: Neal e Judy Ibbotson
Conduzione enologica: Hamish Clark
Superficie vitata: 120 ettari

Tipologia: Bianco Premium

Formato: 75 cl.

Uve: Sauvignon blanc 100%

Maturazione: Acciaio

DOMAINE DU HAUT PERRON

DOMAINE DU HAUT PERRON



€28,00

touraine sauvignon blanc

Touraine (Loire), Francia
Anno di fondazione: 1953
Proprietà: Famiglia Allion
Conduzione enologica: Cèdric Allion
Superficie vitata: 28 ettari

Tipologia: Bianco Aoc

Formato: 75 cl.

Uve: Sauvignon blanc 100%

Maturazione: Acciaio

DOMAINE D'ELISE

Domaine d'Elise



€35,00

chablis

Chablis, Francia
Proprietà: Fréderic Prain
Superficie vitata: 15 ettari

Tipologia: Bianco Aoc

Formato: 75 cl.

Uve: Chardonnay 100%

Maturazione: Cemento

CECCONI

i rosati

esci fuor d'acqua

GAROFOLI

Castelfidardo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1901
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Conduzione enologica: Carlo Garofoli
Superficie vitata: 50 ettari



GAROFOLI — €18,00

marche kòmaros

Tipologia: Rosato Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: Acciaio

CASALETA
azienda vitivinicola

Serra de' Conti (AN), Marche
Anno di fondazione: 1996
Proprietà: Manieri Oretta
Conduz. enologica: Giancarlo Soverchia
Superficie vitata: 12 ettari



CASALETA — €18,00

marche rosato albore

Tipologia: Rosato Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Sangiovese, Montepulciano, Lacrima, Merlot

Maturazione: Acciaio 6 mesi

Santa Barbara

Barbara (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Stefano Antonucci
Conduz. enologica: Pierluigi Lorenzetti
Superficie vitata: 40 ettari



SANTA BARBARA — €20,00

marche rosato sensuade

Tipologia: Rosato Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Lacrima di Morro d'Alba, Vernaccia Nera di Pergola, Moscato Rosso

Maturazione: Acciaio

CANTINA ROCCAFIORE



Todi (PG), Umbria
Anno di fondazione: 2000
Proprietà: Famiglia Baccarelli
Conduzione enologica: Hartmann Donà
Superficie vitata: 15 ettari

ROCCAFIORE — €18,00

umbria rosato roccafiore

Tipologia: Rosato Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Sangiovese 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi

i rossi regionali

esci fuor d'acqua

VICARI
Tradizione di Famiglia



Morro d'Alba (AN), Marche
Anno di fondazione: 1990
Proprietà: Famiglia Vicari
Conduzione enologica: Giuseppe Potentini
Superficie vitata: 21 ettari

VICARI — €20,00

lacrima di morro d'alba da sempre del pozzo buono

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Lacrima 100%

Maturazione: Acciaio

Stefano Mancinelli



Morro d'Alba (AN), Marche
Anno di fondazione: 1978
Proprietà: Stefano Mancinelli
Conduzione enologica: Roberto Potentini
Superficie vitata: 25 ettari

STEFANO MANCINELLI — €20,00

lacrima di morro d'alba

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Lacrima 100%

Maturazione: Acciaio

CECCONI



Esanatoglia (MC), Marche
Anno di fondazione: 1998
Proprietà: Alessandro Vecchietti
Conduzione enologica: Alessandro Vecchietti
Superficie vitata: 3 ettari

CANTINA DI ESANATOGLIA — €22,00

marche pinot nero case quagna

Tipologia: Rosso Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Pinot Nero 100%

Maturazione: 6 mesi in fusti di rovere



Cingoli (MC), Marche
Anno di fondazione: 2002
Proprietà: Walter Darini
Conduzione enologica: Michele Villani
Superficie vitata: 75 ettari

TEN. MUSONE COLOGNOLA — €25,00

marche rosso buraco

Tipologia: Rosso Igt

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: Acciaio 6 mesi



Castel di Lama (AP), Marche
Anno di fondazione: 1950
Proprietà: Famiglia De Angelis
Conduzione enologica: Roberto Potentini
Superficie vitata: 50 ettari

DE ANGELIS — €20,00

rosso piceno superiore bio

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 70%, Sangiovese 30%

Maturazione:: In botti grandi di rovere per 15-18 mesi poi in bottiglia per circa 6 mesi



Ancona (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Alessandro Moroder
Conduzione enologica: Giulio Ascoli
Superficie vitata: 28 ettari

MORODER — €20,00

rosso conero aiòn

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 85%, Sangiovese 15%

Maturazione: Acciaio e cemento 8 mesi



LANARI

Ancona (AN), Marche
Anno di fondazione: 1970
Proprietà: Luca e Paola Lanari
Conduzione enologica: Roberto Potentini
Superficie vitata: 12 ettari

LANARI — €20,00

rosso conero

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: Acciaio per 8 mesi



FATTORIA LE TERRAZZE

Numana (AN), Marche
Anno di fondazione: 1882
Proprietà: Antonio Terni
Conduzione enologica: Federico Curtaz
Superficie vitata: 20 ettari

FATTORIA LE TERRAZZE — €20,00

rosso conero

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: 12 mesi in botte grande



FATTORIA LE TERRAZZE

Numana (AN), Marche
Anno di fondazione: 1882
Proprietà: Antonio Terni
Conduzione enologica: Federico Curtaz
Superficie vitata: 20 ettari

FATTORIA LE TERRAZZE — €40,00

conero riserva sassi neri

Tipologia: Rosso Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: 18 mesi in barrique di Allier



Moroder

Ancona (AN), Marche
Anno di fondazione: 1984
Proprietà: Alessandro Moroder
Conduzione enologica: Giulio Ascoli
Superficie vitata: 28 ettari

MORODER — €40,00

conero riserva dorico

Tipologia: Rosso Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano 100%

Maturazione: 30 mesi in barrique di rovere francese

CECCONI

i rossi nazionali

esci fuor d'acqua

KALTERN
Kellerei . Cantina



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1906
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Andreas Prast
Superficie vitata: 300 ettari

KALTERN — €22,00

pinot nero

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Pinot Nero 100%

Maturazione: 7 mesi in botti di legno e botti di cemento

KALTERN
Kellerei . Cantina



Caldaro (BZ), Alto Adige
Anno di fondazione: 1906
Proprietà: Coperativa di produttori
Conduzione enologica: Andreas Prast
Superficie vitata: 300 ettari

KALTERN — €20,00

schiava gentile

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Schiava 100%

Maturazione: 4 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio e in botti di cemento

ICARDI



Castiglione Tinella (CN), Piemonte
Anno di fondazione: 1914
Proprietà: Pierino Icardi
Conduzione enologica: Claudio Icardi
Superficie vitata: 75 ettari

ICARDI — €20,00

barbera d'asti tabaren bio

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Barbera 100%

Maturazione: Acciaio

CASTELLO Monsanto



Barberino Tavarnelle (FI), Toscana
Anno di fondazione: 1962
Proprietà: Laura e Fabrizio Bianchi
Conduzione enologica: Andrea Giovannini
Superficie vitata: 72 ettari

CASTELLO MONSANTO — €25,00

chianti classico

Tipologia: Rosso Docg

Formato: 75 cl.

Uve: Sangiovese 90%, Canaiolo e Colorino 10%

Maturazione: Botti di rovere Francese per 15 mesi

AZIENDA AGRICOLA STEFANO BERTI



Forlì (FC), Emilia-Romagna
Anno di fondazione: 2000
Proprietà: Stefano Berti
Conduzione enologica: Leonardo Conti
Superficie vitata: 6,5 ettari

STEFANO BERTI — €22,00

romagna sangiovese predappio ravaldo

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Sangiovese 100%

Maturazione: 6 mesi in tonneau e 1 anno in bottiglia

GENERAZIONE ALESSANDRO



Linguaglossa (CT), Sicilia
Anno di fondazione: 2015
Proprietà: Anna e Benedetto Alessandro
Conduzione enologica: Benedetto Alessandro
Superficie vitata: 10 ettari

GENERAZIONE ALESSANDRO — €25,00

etna rosso croceferro

Tipologia: Rosso Doc

Formato: 75 cl.

Uve: Nerello Mascalese 100%

Maturazione: 12 mesi in tonneaux di rovere francese, 30% della massa in acciaio

CECCONI

da dessert

GAROFOLI

€16,00

dorato passito dolce



Castelfidardo (AN), Marche
Anno di fondazione: 1901
Proprietà: Carlo e Gianfranco Garofoli
Conduzione enologica: Carlo Garofoli
Superficie vitata: 50 ettari

Tipologia: Bianco Dolce Igt

Formato: 50 cl.

Uve: Moscato 100%

Maturazione: Acciaio

TENUTA SAN MARTINO

€20,00

visciola



Staffolo (AN), Marche
Anno di fondazione: 2013
Proprietà: Mauro Cerioni
Conduzione enologica: Alberto Mazzoni
Superficie vitata: 4 ettari

Tipologia: Vino Dolce Aromatizzato

Formato: 75 cl.

Uve: Montepulciano, Sangiovese, Visciola

Maturazione: Acciaio

ICARDI

€18,00

moscato d'asti la rosa selvatica bio



Castiglione Tinella (CN), Piemonte
Anno di fondazione: 1914
Proprietà: Pierino Icardi
Conduzione enologica: Claudio Icardi
Superficie vitata: 75 ettari

Tipologia: Bianco Docg Frizzante Dolce

Formato: 75 cl.

Uve: Moscato Bianco 100%

Maturazione: Acciaio

i vini alla spina

esci fuor d'acqua



CA' VIGNA'

glera bianco frizzante igt

Vino bianco frizzante di qualità, dal profumo fruttato ed elegante. La sua vivacità accompagnata dal gusto sapido ed aromatico lo rendono particolarmente piacevole.

¼ litro €4,00 | ½ litro €6,00 | 75 cl. €12,00



DE ANGELIS

marche passerina igt

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi delicato con sentori floreali ed evidenti note agrumante di pompelmo e limone.

Uve: Passerina 100%

¼ litro €4,00 | ½ litro €6,00 | 75 cl. €12,00

CECCONI

le birre alla spina

esci fuor d'acqua



carlsberg

PILSNER

Birra che esalta gli aromi erbacei e resinosi delle varietà utilizzate; l'amaro viene equilibrato dalla naturale dolcezza del malto d'orzo, che conferisce note di cereale, crosta di pane e un colore dorato.

Stile: Pils - Bassa fermentazione

Grado alcolico: 5,0%

20 cl. €3,50 | 40 cl. €5,00 | 1 litro €10,00



grimbergen

DOUBLE AMBRÉE

Ricca e maltata, dall'aroma complesso e coinvolgente. Sviluppa il suo carattere intenso con note agrodolci e accenni di caramello, prugne secche, malto e luppolo.

Stile: Abbazia - Alta fermentazione

Grado alcolico: 6,5%

25 cl. €4,50 | 50 cl. €6,50 | 1 litro €12,00



brooklyn

EAST IPA

Birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati, e soprattutto agrumati.

Stile: IPA - Alta fermentazione

Grado alcolico: 6,9%

20 cl. €4,00 | 40 cl. €6,00 | 1 litro €12,00



grimbergen

BLANCHE

Una birra chiara dal gusto rinfrescante che sviluppa a pieno il carattere fruttato e agrumato con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Stile: Blanche - Alta fermentazione

Grado alcolico: 6,0%

25 cl. €4,50 | 50 cl. €6,50 | 1 litro €13,00

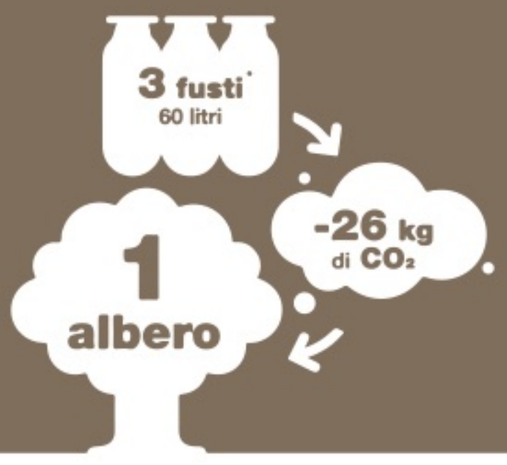
freschezza inalterata dal birrificio al bicchiere

Grazie all'innovativa tecnologia DraughtMaster, puoi assaporate il gusto di un bicchiere di birra come appena prodotta in birrificio.

Siamo orgogliosi di poterti garantire sempre la massima qualità di spillatura e la massima freschezza della birra.

La CO_2 presente nella birra è infatti quella voluta dal mastro birraio e arriva nel tuo bicchiere con la corretta gasatura.

DRAUGHT™ MASTER



le birre in bottiglia



ENGEL €5,50

keller pils

Ha un sapore slanciato e rotondo. Trova un perfetto equilibrio tra la dolcezza dei lieviti e l'amaro pronunciato.

Stile: Pilsner non filtrata

Tipologia: Bassa fermentazione

Colore: Giallo chiaro opalescente

Grado alcolico: 4,9%

Formato: Cl. 50



ENGEL €5,50

dunkel

Birra scura e limpida; profumo gradevole di malto scuro tostato; gusto morbido e rotondo, finale pieno e corposo.

Stile: Lager scura

Tipologia: Bassa fermentazione

Colore: Ramato scuro

Grado alcolico: 5,3%

Formato: Cl. 50



SHEPHERD NEAME €6,00

india pale ale

Bionda dal fresco aroma speziato, con note tropicali e agrumate che la rendono estremamente beverina.

Stile: IPA

Tipologia: Alta fermentazione

Colore: Ambrato

Grado alcolico: 6,1%

Formato: Cl. 50



ENGEL €5,50

hefeweizen

Weizen dall'aroma fresco e fruttato. Prodotta con dorato frumento, gradevole al palato e gusto rotondo.

Stile: Weizen

Tipologia: Alta fermentazione

Colore: oro con riflessi ambrati

Grado alcolico: 5,2%

Formato: Cl. 50



ENGEL €5,50

keller bock

Intenso profumo di malto e caramello; sapore pieno e fruttato, al palato un'esplosione di sensazioni gustative.

Stile: Bock non filtrata

Tipologia: Bassa fermentazione

Colore: Oro opalescente con sfumature bronzo

Grado alcolico: 7,2%

Formato: Cl. 50



EAGLE €6,00

bombardier british bitter ale

Birra dal gusto pieno e corposo, retrogusto amaricante, sapore bilanciato, secco quanto basta e molto dissetante.

Stile: Bitter Ale

Tipologia: Alta fermentazione

Colore: Ramato

Grado alcolico: 5,2%

Formato: Cl. 50

CECCONI

I LIVELLI ALCOLEMICI BEVANDA PER BEVANDA

IN QUESTA TABELLA* TROVI I VALORI TEORICI DI ALCOLEMIA DELLE BEVANDE ALCOLICHE: ▶ SECONDO IL PESO CORPOREO ▶ SECONDO IL SESSO ▶ A STOMACO VUOTO/PIENO ▶ PER GRADAZIONE ALCOLICA

BIRRA 330 cc | VINI LIQUOROSI APERITIVI 80 cc | SUPERALCOLICI 40 cc | READY TO DRINK 150 cc | VINO 125 cc | DIGESTIVI 40 cc | CHAMPAGNE SPUMANTE 100 cc | MIX SOMMARE I COMPONENTI

DONNE Stomaco vuoto

BEVANDA	GRADAZIONE ALCOLICA (VOL. %)	Peso corporeo (Kg) LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA					
		45	55	60	65	75	80
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22
Superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25
Superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33
Superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43
Champagne / Spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21
Ready To Drink	2.8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07
Ready To Drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14

DONNE Stomaco pieno

BEVANDA	GRADAZIONE ALCOLICA (VOL. %)	Peso corporeo (Kg) LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA					
		45	55	60	65	75	80
birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
Superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
Superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
Superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
Champagne / Spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
Ready To Drink	2.8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
Ready To Drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

UOMINI Stomaco vuoto

BEVANDA	GRADAZIONE ALCOLICA (VOL. %)	Peso corporeo (Kg) LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA					
		55	65	70	75	80	90
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35
birra doppio malto	10	0,71	0,60	0,55	0,52	0,49	0,43
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15
Superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17
Superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22
Superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30
Champagne / Spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14
Ready To Drink	2.8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05
Ready To Drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09

UOMINI Stomaco pieno

BEVANDA	GRADAZIONE ALCOLICA (VOL. %)	Peso corporeo (Kg) LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA					
		55	65	70	75	80	90
birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
Superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
Superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
Superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
Champagne / Spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
Ready To Drink	2.8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
Ready To Drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti.
Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata.

Esempi: DONNA peso corporeo 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: 0,39+0,49= 0,88 gr/litro
DONNA peso corporeo 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: 0,35+0,35= 0,70 gr/litro
UOMO peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: 0,41+0,41= 0,82 gr/litro
UOMO peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa: 0,71+0,36= 1,07 gr/litro

SENSAZIONI ED EFFETTI DERIVATI DAL CONSUMO DELL'ALCOL

LIMITE LEGALE DEL TASSO ALCOLEMICO PER LA GUIDA ▶ **0,5 GRAMMI PER LITRO**