



carta dei vini



bollicine

sparkling wines

metodo charmat

EXTRA DRY **PASSERINA** *Velenosi* s.a. € 14,00

SPUMANTE BRUT **VIVO** *Mionetto* s.a. € 13,00

VALDOBBIADENE D.O.C.G. EXTRA DRY **SOLLER**
(Prosecco) *Marsuret* s.a. € 15,00

metodo classico

EXTRA BRUT **UMANI RONCHI**
(Verdicchio, Chardonnay) *Umani Ronchi* s.a. € 20,00

TRENTO DOC BRUT **DOMINI**
(Chardonnay) *Abate Nero* 2005 € 35,00

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE **PRESTIGE**
(Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Nero) *Cà del Bosco* s.a. € 38,00

FRANCIACORTA DOCG **SATÉN**
(Pinot Bianco 5%, Chardonnay 95%) *Montedelma* s.a. € 26,00

FRANCIACORTA D.O.C.G. **ROSÉ** *Montedelma* s.a. € 26,00

champagne

CHAMPAGNE BRUT **GRAND CRU**
(Pinot Nero 95%, Chardonnay 5%) *C. Bannière* s.a. € 50,00

CHAMPAGNE BRUT **AUTHENTIQUE**
(Pinot N. Chard. Pinot Meunier) *P. Gobillard* s.a. € 44,00

bianchi Marche

white wines from Marche Region

mezze bottiglie 357 ml

BIANCHELLO DEL METAURO DOC **GIGLIO** Di Sante 2010 € 6,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL **CASAL DI SERRA** Umani Ronchi 2010 € 7,00

OFFIDA DOC PECORINO **PISTILLO** San Lazzaro 2010 € 8,00

bottiglie 750 ml

BIANCHELLO DEL METAURO DOC **CAMPIOLI** Fiorini 2010 € 12,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **YLICE** Pod. Mattioli 2010 € 13,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **CASTIJO** Casaleta 2010 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **FONTEVECCHIA** Casalfarneto 2010 € 12,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **CASAL DI SERRA** Umani Ronchi 2010 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **VECCHIE VIGNE** Umani Ronchi 2009 € 20,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **SABBIONARE** Sabbionare 2010 € 13,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **VIGNA DELLE OCHE** San Lorenzo 2009 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **TRALIVIO** Sartarelli 2010 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL **CANTARO** Broccanera 2010 € 13,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **CORONCINO** Coroncino 2009 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL **LE VAGLIE** S. Barbara 2010 € 14,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **SAN MICHELE** Bonci 2009 € 16,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL SUP **BUCCI** Bucci 2010 € 17,00

VERDICCHIO DI JESI DOC CL RISERVA **VILLA BUCCI** Bucci 2006 € 36,00

VERDICCHIO DI MATELICA DOC **COLLESTEFANO** Collestefano 2010 € 13,00

FALERIO DEI COLLI ASCOLANI DOC **VIGNA SOLARIA** Velenosi 2010 € 14,00

OFFIDA DOC **PECORINO** VILLA ANGELA Velenosi 2010 € 14,00

PASSERINA VILLA ANGELA Velenosi 2010 € 13,00

rosati Marche

rosè wines from Marche Region

ROSATO **ALBORE** Casaleta 2010 € 13,00

rossi Marche

white wine from Marche Region

mezze bottiglie 357 ml

ROSSO CONERO DOC **LE TERRAZZE** *Fatt. Le Terrazze* 2009 € 7,00

LACRIMA DI M. D'ALBA DOC SUP **ORGILO** *Marotti Campi* 2009 € 8,00

bottiglie 750 ml

COLLI PESARESI DOC **FOCARA** (Pinot Nero) *Fatt. Mancini* 2009 € 24,00

ROSSO CONERO DOC *Fatt. San Lorenzo* 2005 € 16,00

ROSSO CONERO DOC **LE TERRAZZE** *Fatt. Le Terrazze* 2009 € 13,00

CONERO RISERVA DOCG **SASSI NERI** *Fatt. Le Terrazze* 2006 € 24,00

ROSSO CONERO DOC **SAN LORENZO** *Umani Ronchi* 2009 € 14,00

CONERO RISERVA DOCG **CUMARO** *Umani Ronchi* 2007 € 24,00

ROSSO PICENO DOC **LAILUM** (Montepulciano, Sangiovese) *Fattoria Laila* 2007 € 20,00

ROSSO PICENO DOC **PONGELLI** (Montepulciano, Sangiovese) *Bucci* 2008 € 15,00

LACRIMA DI M. D'ALBA DOC SUP **PAUCCA** *F.lli Badiali* 2009 € 17,00

LACRIMA DI M. D'ALBA DOC **S. MARIA IN FIORE** *Mancinelli* 2010 € 14,00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC **RUBICO** *Marotti Campi* 2010 € 12,00

ROSSO PICENO DOC SUP. **PODERE 72** (Vigneto di del 1972) *Pod. San Lazzaro* 2008 € 14,00

ROSSO PICENO DOC SUP **BRECCIAROLO** *Velenosi* 2008 € 13,00

ROSSO PICENO DOC SUP **ROGGIO DEL FILARE** *Velenosi* 2007 € 33,00

ROSSO PICENO DOC **MASCHIO DA MONTE**
(Montepulciano, Sangiovese) *Santa Barbara* 2008 € 23,00

PATHOS (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot) *Santa Barbara* 2008 € 40,00

bianchi Italia

white wine from Italy

<u>ALTO ADIGE DOC GEWÜRZTRAMINER</u>	<i>C. P. Bolzano</i>	2010	€ 16,00
<u>ALTO ADIGE DOC MÜLLER THURGAU</u>	<i>C. P. Bolzano</i>	2010	€ 13,00
<u>ERBALUCE DI CALUSO DOCG LA RUSTIA</u>	<i>Orsolani</i>	2010	€ 16,00
<u>C.O.F. DOC SAUVIGNON ZUC DI VOLPE</u>	<i>Volpe Pasini</i>	2010	€ 19,00
<u>C.O.F. DOC RIBOLLA ZUC DI VOLPE</u>	<i>Volpe Pasini</i>	2010	€ 19,00
<u>VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG IORE</u>	<i>Montenidoli</i>	2010	€ 20,00
<u>GRECO DI TUFO DOCG</u>	<i>Vadiaperti</i>	2010	€ 15,00
<u>FIANO DI AVELLINO DOCG</u>	<i>Vadiaperti</i>	2010	€ 15,00
<u>IRPINIA FALANGHINA</u>	<i>Vadiaperti</i>	2010	€ 13,00
<u>ETNA BIANCO DOC A' PUDDARA (Carricante)</u>	<i>Ten. di Fessina</i>	2009	€ 29,00

rossi Italia

red wine from Italy

<u>DOLCETTO D'ALBA DOC</u>	<i>G. D. Vajra</i>	2010	€ 13,00
<u>BARBERA D'ALBA DOC</u>	<i>G. D. Vajra</i>	2009	€ 19,00
<u>BAROLO DOCG ALBE</u>	<i>G. D. Vajra</i>	2007	€ 38,00
<u>AMARONE VALPOLICELLA DOC PUNTA DI VILLA</u>	<i>Roberto Mazzi</i>	2004	€ 48,00
<u>CHIANTI DOCG CL LA PORTA DI VERTINE</u>	<i>Porta di Vertine</i>	2008	€ 19,00
<u>ROSSO DI MONTALCINO DOC FANTI</u>	<i>Fanti</i>	2010	€ 20,00
<u>BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG</u>	<i>Caparzo</i>	2006	€ 44,00
<u>MORELLINO DI SCANSANO DOCG LOHSA</u>	<i>Poliziano</i>	2010	€ 17,00
<u>SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG</u>	<i>Martinelli</i>	2005	€ 24,00
<u>AGLIANICO DEL VULTURE DOC TITOLO</u>	<i>Elena Fucci</i>	2007	€ 33,00
<u>PRIMITIVO DI MANDURIA DOC DUNICO</u> (Vigneto di 50 anni allevato ad Alberello su sabbia)	<i>Masseria Pepe</i>	2007	€ 25,00
<u>SALENTO NEGROAMARO</u>	<i>Torre Guaceto</i>	2010	€ 11,00
<u>SICILIA NERO D'AVOLA ERO</u>	<i>Tenuta di Fessina</i>	2009	€ 19,00

vini da dessert

dessert wines

PASSITO DI PANTELLERIA MUEGGEN 500 cl. S. Murana 2007 € 30,00

VISNER VINO E VISCIOLE 750 cl. Tonelli s.a. € 14,00

BAROLO CHINATO 750 cl. G.D. Vajra s.a. € 35,00

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. VAJRA 750 cl. G.D. Vajra 2011 € 16,00



BIAGIOLI VINI
a Fano dal 1990

Via G. Gabrielli 30/a
61032 - FANO (PU)
Tel. +39/0721803642
Fax +39/0721839336

www.biagiolivini.it
info@biagiolivini.it
Skype: biagiolivini

L'infinito Country House, via Fornace 4 | 60030 Serra de' Conti (An)
Tel. 0731 879424 | info@linfinitocountry.it | www.linfinitocountry.it