

# Vini rossi fermi dei colli piacentini

Gutturnio (La Ratta)  
Gutturnio (C à Rossa)  
La Gobba “ Gutturnio ” (Testa)  
Valandrea “ Gutturnio ” (Poggiarello)  
Gutturnio “ Superiore ” (Luretta)  
Ala del Drago “ Gutturnio/Pinot nero ” (Luretta)  
Pantera “ Gutturnio/Cabernet ” (Luretta)  
Vigna Morello “ Gutturnio ” (La Tosa)  
Carabas “ Barbara ” ( Luretta)  
La Macchiona (La Stoppa)  
Achab “ Pinot Nero ” (Luretta)  
Corbeau “ Cabernet Sauvignon ” ( Luretta)  
Luna Selvatica “ Cabernet Sauvignon ” ( La Tosa)

## Vini rossi fermi

Lagrein “ Alto Adige ”  
Chianti (Peppoli)  
Brunello di Montalcino  
Bricco dell'Uccellone ( Barbera d'Asti) ( Braida)  
Sossò “ Riserva ” (Friuli) (L. Felluga)  
Amarone della Valpolicella (Allegrini)

## Spumanti bianchi

Malvasia dolce spumante ( Ferrari e Perini)  
Prosecco della Valdobbiadene  
Ribolla Gialla spumantizzata ( Marco Sclaris)  
Principessa (Luretta)  
Ferrari “ Perle ”  
C à del Bosco  
Bellavista  
Ros è “ On attend les invit ès ” (Luretta)  
Ros è Riserva “ On attend les invit ès ” (Luretta)  
Ruinart (Champagne)

# Vini rossi frizzanti dei colli piacentini

Rosso nostrano “ Barbera ” (Prod. Propria)  
Rosso “ Barbera Bonarda ” (Prod. Propria)  
Rosso Amabile “ Bonarda ” (Prod. Propria)  
Gutturnio (Prod. Propria)  
Gutturnio (C à Rossa)  
Gutturnio (Ferrari e Perini)  
Gutturnio (La Stoppa)

# Vini rossi frizzanti

Lambrusco “ Gagliardo ”  
La Monella “ Barbera del Monferrato ” (Braida)

# Vini bianchi frizzanti dei colli piacentini

Bianco Nostrano “ Malvasia Secca ” (Prod. Propria)  
Bianco del nonno “ Malvasia Semisecca ” (Prod. Propria)  
Bianco Amabile “ Malvasia Dolce ” (Prod. Propria)  
Ortrugo (Prod. Propria)  
Ortrugo (La Ratta)  
Ortrugo (Ferrari e Perini)  
Ortrugo (Testa)  
Monterosso Val d'Arda (C à Rossa)

# Vini bianchi fermi dei colli piacentini

Sauvignon “ Perticato i Quadri ” (Poggiarello)

Sauvignon “ I Nani e le Ballerine ” (Luretta)

Chardonnay “ Selin DI'Armari ” (Luretta)

Malvasia “ Bocca di Rose ” (Luretta)

Malvasia “ Sorriso di Cielo ” (La Tosa)

# Vini bianchi fermi

Gewürztraminer “ Alto Adige ”

Sharis – Ribolla Gialla “ Friuli ” (Felluga)

# Vini da dessert

Malvasia di Candia “ Le Rane ”

Passito Vigna del Volta

Vino Santo di Vigoleno