

Pandolfini

CASA D'ASTE

dal 1924

S Marchesi *LAIA*
Firenze Antinori



VINI PREGIATI
E DA COLLEZIONE

MILANO

21 MAGGIO 2015

ANTINORI





Marchesi

ANTINORI

— 26 GENERAZIONI —

Il vigneto di Solaia





Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

**VINI PREGIATI
E DA COLLEZIONE**

**MILANO - CENTRO SVIZZERO
21 Maggio 2015**

SEDI E DIPARTIMENTI FIRENZE

ARCHEOLOGIA CLASSICA ED EGIZIA

CAPO DIPARTIMENTO
Neri Mannelli
neri.mannelli@pandolfini.it

ASSISTENTE
Silvia Così
archeologia@pandolfini.it



ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

JUNIOR EXPERT
Chiara Sabbadini Sodi
argenti@pandolfini.it



ARTI DECORATIVE DEL SECOLO XX E DESIGN

CAPO DIPARTIMENTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it

CONSULENTE
Lino Signaroldi

ASSISTENTE
Chiara Sabbadini Sodi
artidecorative@pandolfini.it



ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

CAPO DIPARTIMENTO
Jacopo Antolini
jacopo.antolini@pandolfini.it

ESPERTO
Andrea Alibrandi

ASSISTENTE
Carolina Orlandini
artecontemporanea@pandolfini.it



ARREDI E MOBILI ANTICHI OGGETTI D'ARTE, PORCELLANE E MAIOLICHE

CAPO DIPARTIMENTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it

ASSISTENTE
Silvia Così
arredi@pandolfini.it



DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

CAPO DIPARTIMENTO
Francesca Paolini
francesca.paolini@pandolfini.it

ASSISTENTI
Debora Loiacono
Lorenzo Pandolfini
dipintiantichi@pandolfini.it



DIPINTI E SCULTURE DEL SECOLO XIX

CAPO DIPARTIMENTO
Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it

ASSISTENTE
Raffaella Calamini
dipinti800@pandolfini.it



GIOIELLI E OROLOGI DA POLSO E DA TASCA

CAPO DIPARTIMENTO
Maria Ilaria Ciatti
ilaria.ciatti@pandolfini.it

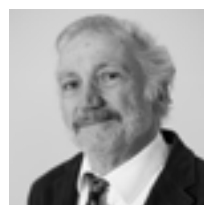
GEMMOLOGA
Luna Mancini
gioielli@pandolfini.it



MONETE E MEDAGLIE

CAPO DIPARTIMENTO
Claudio Maddalena

ASSISTENTE
Silvia Così
numismatica@pandolfini.it



STAMPE E DISEGNI ANTICHI E MODERNI

CAPO DIPARTIMENTO
Antonio Berni
antonio.berni@pandolfini.it

ASSISTENTE
Debora Loiacono
stampe@pandolfini.it



VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

CAPO DIPARTIMENTO
Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it

ASSISTENTE
Carolina Orlandini
vini@pandolfini.it



MILANO

ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

CAPO DIPARTIMENTO
Roberto Dabbene
roberto.dabbene@pandolfini.it



LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI

CAPO DIPARTIMENTO
Chiara Nicolini
chiara.nicolini@pandolfini.it



ARTE DELL'ESTREMO ORIENTE

CAPO DIPARTIMENTO
Thomas Zecchini
thomas.zecchini@pandolfini.it



ARREDI E MOBILI ANTICHI OGGETTI D'ARTE

ESPERTO
Tomaso Piva
tomaso.piva@pandolfini.it



ASSISTENTE
Claudia Cangoli
arteorientale@pandolfini.it

PORCELLANE E MAIOLICHE

ESPERTO
Giulia Anversa
milano@pandolfini.it



DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO
Roeland Kollewijn
milano@pandolfini.it



ROMA

DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO
Ludovica Trezzani
roma@pandolfini.it





Sant'Alfonsi
CASA DI POSTE

DIREZIONE

Remo Rega
Pietro De Bernardi

RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

Massimo Cavicchi
massimo.cavicchi@pandolfini.it

COORDINAMENTO DIPARTIMENTI

Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it

UFFICIO STAMPA

Anna Orsi - PressArt
Mobile +39 335 6783927
tel. 02 89010225
annaorsi.press@pandolfini.it

SVILUPPO CLIENTI E ABBONAMENTI CATALOGHI

Elena Capannoli
elena.capannoli@pandolfini.it

SEGRETERIA E CONTABILITÀ CLIENTI

Alessio Nenci
alessio.nenci@pandolfini.it
Nicola Belli
nicola.belli@pandolfini.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it

WEB E COMUNICAZIONE

Elena Capannoli
elena.capannoli@pandolfini.it

RITIRI E CONSEGNE

Marco Fabbri
marco.fabbri@pandolfini.it
Stefano Bucelli
Marco Stefanile

INFORMAZIONI

Silvia Franchini
info@pandolfini.it

SEDI E REFERENTI

FIRENZE

Borgo degli Albizi, 26
50122 Firenze
Tel. +39 055 2340888 (r.a.)
Fax +39 055 244 343
www.pandolfini.it
info@pandolfini.it

Via Poggio Bracciolini, 26
50126 Firenze
Tel. +39 055 685698
Fax +39 055 6582714
www.poggiobracciolini.it
info@poggiobracciolini.it

MILANO

Giorgia Testa
Via Manzoni, 45
20121 Milano
Tel. +39 02 65560807
Fax +39 02 62086699
www.pandolfini.it
milano@pandolfini.it

ROMA

Ludovica Trezzani
Mobile +39 340 5660064
www.pandolfini.it
roma@pandolfini.it

Vini Pregiati e da Collezione

Milano, 21 - 22 Maggio 2015

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

Gentile Cliente,

in occasione di EXPO Milano 2015, l'appuntamento globale più atteso dell'anno, siamo orgogliosi di presentare una selezione appositamente studiata per offrire alla nostra clientela i vini più pregiati e ricercati del panorama enologico.

Precederanno le aste due eventi organizzati insieme a produttori di eccellenza dell'enologia italiana e mondiale: nelle mattine del 21 e 22 maggio 2015 Antinori e Tenuta San Guido, saranno protagonisti di un incontro - *la cui partecipazione è a numero strettamente limitato e subordinata alla conferma entro il 13 maggio* - insieme ad alcuni dei loro vini più pregiati.

Durante gli appuntamenti, cui interverranno come ospiti d'onore il Marchese Piero Antinori, l'enologo Renzo Cotarella e il dottor Francesco Visani per Antinori e il Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e il direttore Carlo Paoli per Sassicaia, si affronteranno alcune delle tematiche più significative del mondo del vino, con la presenza dell'avvocato Paolo Baracchino in qualità di relatore.

Le due storiche aziende, fiore all'occhiello del made in Italy, presenteranno in degustazione alcune delle annate più celebri di Solaia e di Sassicaia.

Al termine delle degustazioni è previsto un light lunch a cura di un'altra eccellenza italiana: l'Enoteca Pinchiorri di Firenze eccezionalmente con noi a Milano per l'occasione.

Nel pomeriggio saranno protagoniste le nostre sessioni d'asta nelle quali verranno presentate una ricca selezione di vini italiani e stranieri. La vendita che prevede 400 lotti, si terrà in due importanti giornate, contraddistinte da due diversi cataloghi.

Per l'occasione abbiamo quindi il piacere di presentarle una selezione molto ricca di vini italiani, che spazierà nell'intero panorama enologico italiano, con numerose annate di Sassicaia, tra cui quella celeberrima del 1985, Solaia e altre numerose eccellenze toscane.

La parte dedicata all'Italia avrà anche importanti vini Piemontesi, come i Barolo di Giacomo Conterno, Bruno Giacosa e Gaja, per proseguire poi in Veneto con gli splendidi Amaroni di Dal Forno e di Quintarelli.

Anche i vini francesi saranno presenti con un'ampia gamma; per i Bordeaux si annoverano alcuni degli Châteaux più prestigiosi, si ricorda, tra i molti presenti in catalogo: Latour, Lafite Rothschild, Mouton Rothschild, Haut-Brion, La Mission Haut-Brion, Petrus e Château Angelus, che avranno diverse e importanti annate.

Molto ricca anche la parte dedicata alla Borgogna, presente con i vini più prestigiosi dei Domaines storici. Tra questi una selezione di Romanè Conti, LeRoy, Jaye, Comte de Vogué, Dugat-Py, Roumier e Ramonet.

Tra le bottiglie in asta saranno presenti anche una variegata selezione di vini Spagnoli e della Napa Valley.

Il nostro Dipartimento ha curato in maniera particolare la selezione dei lotti proposti e ciò ha permesso, a nostro avviso, di creare un'asta con lotti di grande prestigio. Ci auguriamo quindi di vederla in questa occasione, di persona oppure on line, ricordando che l'esposizione dei vini sarà effettuata a Firenze su appuntamento nei giorni precedenti la vendita.

Il Dipartimento di Vini Pregiati e da Collezione è a sua completa disposizione, non esiti a contattarci per qualunque richiesta o chiarimento.

Francesco Tanzi
Capo Dipartimento
Vini Pregiati e da Collezione

VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

ESPERTI PER QUESTA VENDITA

CAPO DIPARTIMENTO
Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it



ASSISTENTE
Carolina Orlandini
vini@pandolfini.it

INFORMAZIONI E CONDITION REPORT

Nonostante sia stato compiuto ogni possibile sforzo nel descrivere i livelli delle annate più vecchie, i tappi di oltre venti anni cominciano a perdere elasticità e quindi il livello del vino può variare dal momento della catalogazione al momento della vendita.

È peraltro risaputo che i tappi più vecchi possono cedere durante o dopo la spedizione. Pertanto si ribadisce che con i vini più vecchi vi è sempre il rischio di cedimento del tappo e ciò deve essere attentamente considerato.

I lotti dei vini, una volta aggiudicati, sono soggetti a non restituzione. Per preservare lo stato di conservazione le bottiglie non verranno esposte, ma saranno conservate nella nostra cantina di Firenze.

Si invitano i futuri acquirenti a richiedere ai nostri esperti un report dettagliato sulle condizioni di ciascun lotto.

Su appuntamento è anche possibile vedere le bottiglie.

Dal momento che i lotti sono conservati nella nostra cantina di Firenze, preghiamo gli acquirenti di contattare i nostri uffici per i pagamenti e per concordare le modalità e le date di ritiro.

ASTA

Centro Svizzero
Via Palestro, 2 - Milano

Giovedì 21 maggio 2015
ore 14.30

Lotti 1 - 190

PANDOLFINI CASA D'ASTE

Palazzo Ramirez Montalvo
Borgo degli Albizi, 26
50122 Firenze
Tel. +39 055 2340888-9
Fax +39 055 244343
info@pandolfini.it



Chateau Roll
2000

MAILLARD

INDICE

Sedi e dipartimenti **4 - 5**

Sedi e referenti **7**

Informazioni asta **9**

Esperti per la vendita **9**

Condition report **9**

Pandolfini Live **76**

Condizioni generali di vendita **77**

Come partecipare all'asta, corrispettivo d'asta e IVA **78**

Acquistare e vendere da Pandolfini **79 - 81**

Modulo offerte **83**

Modulo abbonamenti **84**

Dove siamo e prossime aste **85**

Foto di copertina lotto 45

Retro di copertina *Marchesi Antinori, il vigneto Soloia*

Pagina 2 lotto 158

Pagina 10 lotto 86

Terza di copertina lotti 157 - 158

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

&


Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

SONO LIETI DI INVITARE
ALLA DEGUSTAZIONE DI SOLAIA

Annate

1978 - 1988 - 1994 - 1997 - 2004 - 2007 - 2010

OSPITE D'ONORE
Piero Antinori

LIGHT LUNCH A CURA DELL'ENOTECA PINCHIORRI

Vino per il buffet

Spumante Metodo Classico Marchese Antinori Nature

Bramito del Cervo Castello della Sala 2014

Chianti Classico Riserva Marchese Antinori 2012

GIOVEDÌ 21 MAGGIO 2015

ORE 11

CENTRO SVIZZERO DI MILANO

VIA PALESTRO, 2 - MILANO

- *Partecipazione su invito* -

RSVP:

francesco.tanzi@pandolfini.it

0039 055 2340888

entro il 13 maggio



ENOTECA PINCHIORRI

20



Marchesi Antinori
SOLAI
Firenze

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924



La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.

La tenuta Tignanello è composta di 319 ettari di cui 127 ettari piantati a vigneto. Due particelle viticole sono veri gioielli: Solaia, 20 ettari e Tignanello, 57 ettari. Il sito gode di una serie di caratteristiche speciali: l'altitudine a 400 metri sopra il livello del mare, l'esposizione a sud-ovest, ideale per le varietà tardive come il Cabernet e il Sangiovese, il microclima e il terreno roccioso, di origine marina ricco di calcare e argilla di epoca Eocene e Miocene.

Quando la prima produzione di Solaia è iniziata, le uve provenivano da una parcella all'interno del vigneto di Tignanello. Le stesse caratteristiche particolari del vigneto originale, come altitudine, terreno ed esposizione al sole da cui deriva il nome del vigneto e del vino, si possono ritrovare anche in una parcella di vigneto vicino che, dal 1997, è stato integrato nella vigna originale. Il vigneto Solaia, attualmente si compone di 20 ettari ed è piantato a Cabernet Sauvignon (15 ettari), Cabernet Franc (1 ettaro) e Sangiovese (4 ettari). Il sistema di allevamento è un basso cordone speronato, le viti hanno una vita media di quindici anni e sono piantate con intervalli di densità da 5.500 a 7.200 ceppi per ettaro. Nel corso degli anni c'è stato un progressivo rinnovamento del vigneto Solaia, realizzato utilizzando l'esperienza maturata negli anni e la più approfondita conoscenza del terreno della tenuta che contribuiscono a dare sempre maggiore personalità al vino Solaia.

La storia di Solaia

Solaia è stato prodotto per la prima volta, quasi in modo sperimentale, nel 1978.

In quell'annata, il Cabernet da utilizzare per il Tignanello (il pionieristico Super Tuscan creato dalla famiglia Antinori) era di ottima qualità e in quantità più consistente del solito.

Il Marchese Piero Antinori, di conseguenza, decise di vinificare le uve Cabernet in purezza, producendo 3.600 bottiglie. Il blend iniziale del vino, era 80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc, che è stato ripetuto anche per l'annata 1979. Nelle annate seguenti, è stato introdotto il 20% di Sangiovese e sono stati fatti alcuni aggiustamenti, considerando le caratteristiche dell'annata, delle percentuali di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc fino a raggiungere l'equilibrio nel blend attuale: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Sangiovese e 5 % Cabernet Franc.

L'obiettivo stilistico di Solaia è sempre stato il raggiungimento di un vino che fosse allo stesso tempo elegante e, in una certa misura, austero, un vino destinato ad invecchiare ed evolvere nel tempo.

Il vino dai tannini robusti, unisce sensazioni di frutti di bosco e spezie ad una vibrante acidità che bilancia la dolcezza del frutto maturo. È un vino che esprime fedelmente le caratteristiche del territorio in cui nasce, il Chianti Classico.

Vinificazione

Solaia è prodotto solo in annate considerate eccezionali dal punto di vista climatico, non è stato prodotto nel 1980, 1981, 1983, 1984 e 1992. L'unica eccezione a questo blend classico è stata l'annata 2002, quando le condizioni climatiche particolarmente difficili hanno compromesso la maturazione e la qualità delle uve Sangiovese, giudicate insoddisfacenti per l'utilizzo nell'assemblaggio di Solaia. Pertanto solo la varietà Cabernet è stata utilizzata per produrre la particolare annata di Solaia 2002, chiamata "annata diversa".

Le uve vengono raccolte a mano solitamente nelle tre settimane a cavallo fra la fine di settembre e la metà di ottobre. In Cantina le uve vengono selezionate manualmente per poi essere pressate in modo soffice. Le varie fasi di fermentazione ed estrazione sono effettuate con la massima cura al fine di salvaguardare gli aromi naturali e il carattere del frutto, variando il *delestage*, le follature e i rimontaggi in funzione della concentrazione delle uve. Inoltre vengono anche regolate le temperature e il tempo di macerazione in base al potenziale enologico del mosto. Dopo la fermentazione alcolica, Solaia viene trasferito in botti di rovere francese da 225 litri realizzate da Allier e Tronçais, dove svolge la fermentazione malolattica che, grazie alla temperatura di cantina, va avanti molto lentamente, garantendo una piena espressione degli aromi e dei sapori. Il vino matura in botte dai 18 ai 24 mesi nella vecchia cantina sotterranea di Villa Tignanello; infine viene affinato per un ulteriore anno in bottiglia.

Solaia 1978

*80% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc*

Una primavera piovosa, seguita da un'estate calda e secca, ha portato ad un lungo e graduale periodo di maturazione culminato in una vendemmia tardiva, con la raccolta che è continuata anche nel mese di ottobre. Il vino è ben equilibrato, con una nota croccante e buona acidità, mostra più finezza e fragranza che potenza e struttura, più profumo che pienezza al palato.

Solaia 1988

*75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc*

Un'altra annata calda, asciutta con temperature elevate sia in primavera che in estate e soltanto piogge occasionali, alla fine del ciclo vegetativo. Le uve con un elevato contenuto zuccherino hanno avuto un livello di acidità più basso del solito, di conseguenza si è avuto un vino potente, maturo e con delicate note di confettura.

Solaia 1994

*70% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
10% Cabernet Franc*

Il clima dell'annata 1994 è stato inusuale per il caldo e la siccità che si sono prolungati per l'intero periodo, da aprile fino alla vendemmia. Il caldo estivo è stato bilanciato da notti fresche e questi sbalzi giornalieri di temperatura hanno contribuito a produrre uve concentrate con vibrante e fresca acidità. Il vino è strutturato ed equilibrato, speziato e dolce, con tannini vellutati ed un grande potenziale di invecchiamento.

Solaia 1997

*75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc*

Un'annata caratterizzata da un lungo periodo di clima asciutto dall'inizio alla fine del ciclo vegetativo. Un periodo caldo che ha avuto inizio in estate ed è proseguito con il mese di settembre, ha portato ad una vendemmia anticipata. Le uve hanno beneficiato di serate e notti fresche che hanno assicurato freschezza e personalità. Grappoli maturi ed equilibrati hanno dato vini eleganti, ricchi di aromi fruttati, vivaci nelle note minerali, ben sostenuti e croccanti. Un'annata davvero eccezionale.

Solaia 2004

*75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc*

Dopo un inverno freddo, le temperature miti primaverili ed estive insieme ad adeguate precipitazioni, hanno assistito in modo regolare la costante crescita e lo sviluppo vegetativo; il caldo estivo è stato bilanciato da serate e notti più fresche, che sono sempre un fattore positivo per le uve.

Le piogge occasionali durante le fasi finali del raccolto non hanno avuto nessuna rilevanza sulla qualità delle uve, di un alto livello a causa della stagione di crescita prolungata. Il vino si presenta tonico, elegante, molto fruttato, con un'acidità vibrante e sensazioni minerali gustose al palato. È equilibrato e con una lunga persistenza finale che promettono un'ottima capacità di invecchiamento. La qualità è stata eccezionale, e la vendemmia 2004 sarà senza dubbio annoverata tra le migliori degli ultimi tre decenni.

Solaia 2007

*75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc*

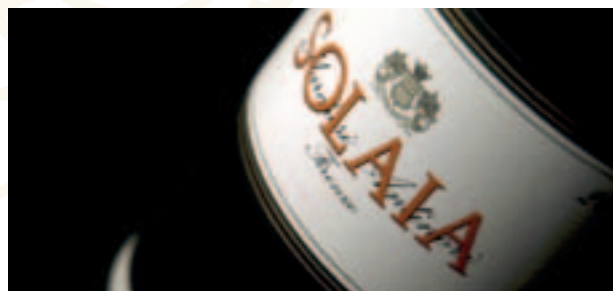
L'annata 2007 è stata piuttosto insolita nella sua combinazione di una lunga stagione di crescita ed allo stesso tempo di una vendemmia anticipata. Un'anomalia che può essere spiegata da un inverno eccezionalmente mite ed uno sviluppo insolitamente precoce in tutte le fasi del ciclo vegetativo. Il caldo estivo è stato mitigato da un agosto fresco con temporali pomeridiani occasionali. Sono state vendemmiate uve perfettamente sane e mature, un raccolto di qualità impeccabile che ben si riflette nel vino e che unisce potenza ed eleganza ad una insolita gradazione. Al naso è complesso, con intensi aromi di frutta nera e note di pepe bianco e spezie; al palato è ampio con tannini fermi e dolci che ne caratterizzano la struttura, è caldo ma con una rinfrescante mineralità nel finale e nel retrogusto. Classe e austerità definiscono questa annata eccezionale, un vino con un potenziale di invecchiamento di decenni.

Solaia 2010

*75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc*

L'inverno 2010 nella zona del Chianti Classico è stato caratterizzato da intense precipitazioni, basse temperature e nevicate periodiche che hanno portato ad un ottimo riposo vegetativo e un ritardo nel germogliamento. Piogge regolari sono continuate anche durante la primavera, accompagnate da temperature inferiori alla media che hanno provocato un ritardo nella crescita e sviluppo della vite.

La vera estate è iniziata soltanto nel mese di luglio; le alte temperature e il clima assolutamente asciutto, hanno contribuito ad un ottimo recupero del ciclo vegetativo. Le temperature più basse di fine luglio e agosto hanno nuovamente rallentato la maturazione e il processo di invaiatura imponendo un attento lavoro di selezione delle uve, mirato a contenere la produzione per pianta e soprattutto la sanità dei grappoli.





The Antinori family has been making wine for over 600 years, ever since Giovanni di Piero Antinori became part of Arte Fiorentina dei Vinattieri in 1385. For 26 generations the family has always personally managed the business making innovative and courageous decisions, always with unwavering respect for tradition and the land.

The Tignanello estate consists of 319 hectares (788 acres) of land, 127 hectares (some 313 acres) of which are planted to vines. Two vineyard parcels are true gems: Solaia, 20 hectares or 50 acres in size, and Tignanello, 57 hectares or close to 145 acres in overall extension. The site enjoys a number of special characteristics: its high altitude, 400 meters (1325 feet) above sea level; the southwestern exposure, ideal for late-ripening varieties such as Cabernet and Sangiovese; the micro-climate; and the rocky soil, a marine loam rich in limestone and flaky clay stones from the Eocene and Miocene eras.

When the initial production of Solaia began, the grape source was a parcel within the larger Tignanello vineyard. The same special characteristics as the original vineyard – altitude, soil, and exposure to the sun (which accounts for the name of the parcel and the wine: “Solaia” derives from sole, the Italian word for the sun) are also to be found in a nearby vineyard plot which, since 1997, has been integrated into the original vineyard. The Solaia vineyard, currently, consists of 20 hectares (49 acres) and is planted to Cabernet Sauvignon (15 hectares), Cabernet Franc (1 hectare) and Sangiovese (4 hectares); the vines have an average of fifteen years. Vine density ranges from 5,500 to 7,200 per hectare and a low, spurred-cordon training system is used. Over the years there has been a progressive renewal of the Solaia vineyard. This has been accomplished by utilizing the many years of experience and the more extensive knowledge of the estate’s land to further bring out the personality of Solaia as a wine.

Solaia history

Solaia was first produced, almost fortuitously, in 1978. In that vintage, the Cabernet to be utilized for Tignanello (the pioneering Super Tuscan created by Antinori family) was of excellent quality and more substantial in quantity than usual. Marquis Piero Antinori, accordingly, decided to ferment and age the wine of these grapes as a pure Cabernet, producing 3,600 bottles. The initial blend of the wine was 80% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc, and the blend was repeated in 1979. In the following vintages, 20% of Sangiovese was introduced and a few adjustments (depending on the characteristics of the individual vintage) of the balance between Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc were made, settling finally on the current blend. The initial blend of the wine was 80% Cabernet Sauvignon and 20% Cabernet Franc, and the blend was repeated in 1979. In the following vintages, 20% of Sangiovese was introduced and a few adjustments (depending on the characteristics of the individual vintage) of the balance between Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc were made, settling finally on the current blend.

The stylistic goal of Solaia has always been the achievement of a wine which is both elegant and, to a certain extent, austere, a wine intended to age and develop over time. The wine combines sensations of berries and spice with firm and sustaining tannins and a vibrant, tonic acidity which balances the sweetness of the fleshy fruit. It is a wine which expresses the authentic character of its zone of production, the territory in which it is born.

Winemaking

Solaia is only produced in exceptional vintages: it was not produced in 1980, 1981, 1983, 1984 and 1992. In 2002 the Sangiovese did not achieve satisfactory quality for Solaia: only Cabernet grapes were used. This vintage is known as “annata diversa” (different vintage). The grapes are picked by hand, usually in the three weeks between the end of September and the middle of October. In the cellars the grapes are selected manually then they are softly pressed. The various stages of fermentation and extraction are carried with maximum care in order to fully preserve the natural aromas and the character of the fruit, varying the *délestage*, punching down and pumping over techniques according to the concentration of the grapes. This in addition to adjusting both time and temperature according to the enological potential of the must. After alcoholic fermentation, Solaia goes into 225-litre (60 gallon) French oak barrels (coopered from Allier and Tronçais oak). Here, in the barrels, the wine goes through a complete malolactic fermentation which, thanks to the cellar temperature, goes forward very slowly, ensuring a full expression of the aromas and flavours. The wine is aged in barrel in the old underground cellar of Villa Tignanello 18 to 24 months and then aged for an additional year in bottle.

Solaia 1978

80% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc

A rainy spring was followed by a warm, dry summer, leading to a long and gradual ripening period which culminated in late harvest, with picking which continued well into the month of October. The wines, well balanced and with a hint of crisp, refreshing acidity, showed more finesse and aroma than power and concentration, more fragrance than fullness on the palate.

Solaia 1988

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

Warm, dry vintage with high temperatures both in spring and summer and only occasional rainfall, particularly towards the end of the growing season. The grapes, well concentrated, were lower in acidity than usual, and the wines were powerful, ripe, and lightly jammy in their fruit.

Solaia 1994

70% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
10% Cabernet Franc

The climate of the 1994 vintage was somewhat unusual in the sustained warmth and dryness which marked the entire period from April all the way through the harvest. Much summer heat was fortunately balanced by cooler evenings and nights, and these daily temperature swings produced concentrated grapes with a vibrant, refreshing acidity. The wines are concentrated and balanced, spicy and sweet, solid yet silky in their tannins, and with a superior aging ability.

Solaia 1997

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

A vintage characterized by a lengthy period of dry weather from the beginning to the end of the cycle of the vine. A warm spell which began in summer and continued through the month of September, leading to an early harvest; the grapes benefitted as well from cool evenings and nights which assured freshness and personality. Ripe and balanced grapes gave elegant wines, rich in fruit, vibrant in their mineral notes, well sustained and crisp. An exceptional vintage indeed.

Solaia 2004

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

After a cold winter, warm spring and summer temperatures and adequate rainfall assisted in a regular, steady growth and development in the vineyard; summer heat was balanced by

cooler evenings and nights, always a positive factor for the grapes. Occasional rain during the final phases of the harvest was of no significance for the quality of the crop, high level due to the long growing season. The wines show a tonic, vibrant acidity and feature an elegant, balanced structure with savory mineral sensations on the palate. Abundant fruit and much length promise an excellent aging ability. Quality was exceptionally high, and the 2004 vintage will undoubtedly be numbered among the finest of the last three decades.

Solaia 2007

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

The 2007 vintage was a rather unusual one in its combination of a long growing season and, at the same time, an early harvest. An anomaly which can be explained by an exceptionally mild winter and an unusually precocious development in all of the phases of the ripening cycle of the vine. Summer heat was checked by a cooler August with occasional afternoon rainstorms, and the harvest saw grapes of perfect ripeness and healthiness. A crop of impeccable quality, well reflected in the wines, which combine power and elegance to an unusual degree. Intense black fruit aromas are given an additional complexity by the notes of white pepper and spice; firm, sweet tannins characterize the textured, ample palate, warm but with a refreshing minerality on the finish and aftertaste. Class and austerity define this outstanding vintage and a wine with decades of life ahead of it.

Solaia 2010

75% Cabernet Sauvignon
20% Sangiovese
5% Cabernet Franc

Ample rainfall, cold temperatures, and periodic snowfall characterized the winter of 2010 in Chianti Classico and led to a sustained period of repose in the vineyard and a delayed bud break. Regular rainfall continued during the spring as well and, along with lower than average temperatures, continued to delay vine growth and development. True summer weather only began in July, and the high temperatures and a completely dry climate assisted in recovering the ripening time previously lost. Cooler weather in late July and August, then once again slowed ripening and color change in the grapes and made it necessary to limit production per vine and assure that grape bunches be healthy possible.





Marchesi

ANTINORI

— 26 GENERAZIONI —

Cantina di affinamento di Solaia
Tenuta Tignanello



LUCE

MONTALCINO

ITALIA

CASTELLO DI AMA

TIGNANELLO

GALARDI

Rocca di Frassinello

VINI PREGIATI
e da COLLEZIONE

Milano

Giovedì 21 Maggio 2015

ore 14.30

Lotti 1 - 190

GUADO AL TASSO

SOLAIA

CASTELLARE
DI CASTELLINA

1

Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT

2012 - 1 bt Mg csl**2011 - 1 bt Mg csl****2 bt****E**

Euro 150/250

*2012 - Bottiglia Speciale Anniversario
"20 anni Luce"*

4

Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT

2012 - 1 bt DMg csl**2010 - 6 bt csl****7 bt****E**

Euro 400/500

*2012 - Bottiglia Speciale Anniversario
"20 anni Luce"*

6

Selezione
Castello di Ama

**Vigneto Bellavista Chianti Classico
Gran Selezione 2011 - 1 bt**

**Vigneto la Casuccia Chianti
Classico Gran Selezione 2011 - 1 bt**

L'Apparita 2010 - 1 bt**3 bt - csl****E**

Euro 450/550

2

Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT

2012 - 1 bt Mg csl**2004 - 1 bt Mg csl****1999 - 1 bt Mg csl****3 bt****E**

Euro 300/400

*2012 - Bottiglia Speciale Anniversario
"20 anni Luce"*

5

Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT

2012 - 1 bt**2006 - 1 bt****2004 - 1 bt****2000 - 1 bt****1999 - 1 bt****1995 - 1 bt****6 bt - csl****E**

Euro 250/350

*2012 - Bottiglia Speciale Anniversario
"20 anni Luce"*

7

Baffonero
Rocca di Frassinello
Toscana, IGT

2011 - 2 bt Mg csl (confezioni singole)**2010 - 2 bt Mg csl (confezioni singole)****2009 - 2 bt Mg csl (confezioni singole)****6 bt****E**

Euro 1.700/1.800

3

Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT

2012 - 1 bt DMg csl**2001 - 1 bt DMg csl****2 bt****E**

Euro 450/550

*2012 - Bottiglia Speciale Anniversario
"20 anni Luce"*

8

L'Apparita
Castello di Ama 2010
Toscana, IGT

3 bt - csl**1 bt Mg - csl****4 bt****E**

Euro 650/750



LUCE
DELLA VITE

LUCE

LUCE

LUCE
DELLA VITE
2001

LUCE
DELLA VITE
2012

LUCE
DELLA VITE
2012

LUCE

MONTALCINO
TOSCANA

2011 - 2012 20 1993

- 9
San Lorenzo
Chianti Classico
Gran Selezione
Castello di Ama 2010
Chianti Classico
Gran Selezione, DOCG
3 bt - csl
1 bt DMg - csl
4 bt
E
Euro 350/450
- 10
Rocca di Frassinello
Rocca di Frassinello
2010
Toscana, IGT
6 bt - csl
E
Euro 450/550
Edizione Speciale La Chapelle con etichetta autografa
- 11
Rocca di Frassinello
Rocca di Frassinello
2010
Toscana, IGT
6 bt Mg - csl (confezioni singole)
E
Euro 900/1.000
Edizione Speciale La Chapelle con etichetta autografa
- 12
Rocca di Frassinello
Rocca di Frassinello
2010
Toscana, IGT
1 bt 12 litri - csl
E
Euro 4.000/4.500
Edizione Speciale La Chapelle con etichetta autografa
- 13
I Sodi di San Niccolò
Castellare
di Castellina 2009
Toscana, IGT
1 bt DMg - csl
E
Euro 250/350
- 14
Luce
Tenuta Luce della Vite
Toscana, IGT
2006 - 1 bt Mg csl
2001 - 1 bt Mg csl
2000 - 6 bt csl
8 bt
E
Euro 500/600
- 15
Terra di Lavoro Galardi
Campania, IGT
2004 - 1 bt Mg csl
2004 - 1 bt DMg csl
2003 - 1 bt DMg csl
2003 - 6 bt cs
9 bt
E
Euro 700/800
2003 - una bt DMg etichetta lievemente danneggiata
- 16
Montevetrano
Az. Agricola
Montevetrano
Campania, IGT
2001 - 1 bt Mg csl
1999 - 1 bt Mg csl
2 bt
E
Euro 150/250
1999 - Etichetta danneggiata
- 17
Valpolicella Superiore
Romano Dal Forno
2001
Valpolicella Superiore, DOC
9 bt
E
Euro 250/350



CASTELLO DI AMA

18

Selezione Toscana

Oreno Tenuta Sette Ponti 2001 - 3 bt**Magari Ca' Marcanda 2000 - 3 bt****Brancaia Il Blu 2000 - 3 bt****Brancaia Il Blu 1999 - 1 bt****Camartina Agricola Querciabella
2000 - 2 bt****Camartina Agricola Querciabella
1990 - 2 bt****Camartina Agricola Querciabella
1988 - 2 bt****Fontalloro Felsina 1994 - 2 bt****Fontalloro Felsina 1993 - 2 bt****Fontalloro Felsina 1990 - 1 bt****Fontalloro Felsina 1988 - 1 bt****22 bt****E**

Euro 300/500

*Magari Ca' Marcanda 2000 - una bt
etichetta lievemente danneggiata*

20

Guado al Tasso

Antinori

*Bolgheri Superiore, DOC***2000 - 3 bt****1999 - 1 bt****1998 - 3 bt****7 bt****E**

Euro 200/300

22

Siepi

Castello di Fonterutoli

*Toscana, IGT***2000 - 2 bt****1999 - 3 bt****1998 - 2 bt****1997 - 3 bt****1997 - 1 bt Mg csl****1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****1994 - 3 bt****1993 - 1 bt****21 bt****E**

Euro 300/500

19

Cervaro della Sala

Castello della Sala

*Umbria, IGT***2000 - 1 bt Mg csl****1999 - 1 bt Mg csl****1997 - 1 bt Mg csl****3 bt****E**

Euro 150/250

21

Saffredi

Fattoria Le Pupille

*Toscana, IGT***2000 - 3 bt****1999 - 3 bt****1998 - 3 bt****1997 - 3 bt****1995 - 3 bt****1990 - 1 bt****16 bt****E**

Euro 300/400

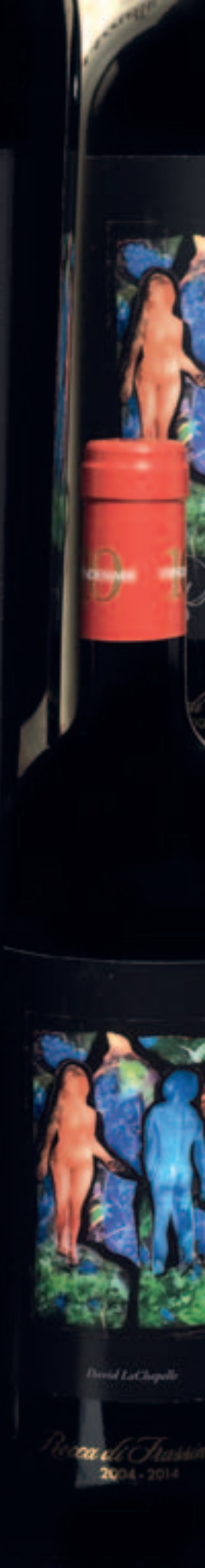
23

Sperss Gaja

*Langhe, DOC Nebbiolo***2000 - 1 bt****1999 - 1 bt****1997 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 350/450

2000 - etichetta lievemente danneggiata



24

San Marco
Castello dei Rampolla
Toscana, IGT

2000 - 3 bt**1999 - 3 bt****1998 - 2 bt****1997 - 4 bt****12 bt****E**

Euro 400/500

1999 - una bt etichetta lievemente danneggiata

27

Amarone
della Valpolicella
Romano Dal Forno
*Amarone della
Valpolicella, DOCG*

1999 - 2 bt**1997 - 1 bt****1993 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 650/850

30

Palazzi
Tenuta di Trinoro
Toscana, IGT

1999 - 4 bt**1997 - 1 bt****5 bt****E**

Euro 200/300

25

Vigna d'Alceo
Castello dei Rampolla
Toscana, IGT

2000 - 3 bt**1999 - 4 bt****1998 - 3 bt****1997 - 3 bt****1996 - 1 bt****14 bt****E**

Euro 700/800

28

Barolo Ciabot Mentin
Ginestra Clerico
Barolo, DOCG

1999 - 2 bt**1997 - 3 bt****1996 - 3 bt****1990 - 2 bt****1988 - 2 bt****12 bt****E**

Euro 400/500

31

Barolo
Bussia Prunotto
Barolo, DOCG

1998 - 3 bt**1997 - 3 bt****1996 - 2 bt****1993 - 3 bt****1990 - 2 bt****1989 - 2 bt****1988 - 1 bt****1985 - 2 bt****18 bt****E**

Euro 350/450

Etichette lievemente danneggiate

26

Amarone della
Valpolicella
Romano Dal Forno
2000
*Amarone della
Valpolicella, DOCG*

6 bt**E**

Euro 750/950

29

Sagrantino
di Montefalco 25 anni
Arnaldo Caprai
*Sagrantino di Montefalco,
DOCG*

1999 - 3 bt**1998 - 3 bt****1997 - 5 bt****11 bt****E**

Euro 250/350

32

Selezione Barbaresco
Vursù La Spinetta
Barbaresco, DOCG

Vigneto Gallina 1998 - 2 bt
Vigneto Gallina 1996 - 3 bt
Vigneto Staderi 1998 - 2 bt
Vigneto Staderi 1997 - 3 bt
Vigneto Staderi 1996 - 2 bt
Vigneto Valeirano 1998 - 2 bt
Vigneto Valeirano 1997 - 2 bt
16 bt

E

Euro 400/500

33

Guado al Tasso
Antinori 1998
Bolgheri Superiore, DOC

18 bt - cs (tre confezioni)

E

Euro 550/650

34

Solaia Antinori
Toscana, IGT

1998 - 2 bt
1996 - 4 bt
1995 - 3 bt
9 bt

E

Euro 600/700

I SODI S. NICCO



ZIGOLO NERO
(Emberiza cirius)

2009 TOSCANA

Indicazione geografica tipica

CASTELLARE

DI CASTELLINA

ottigliato
produttore
Castellare



di Castel
Castellin
(Italia) I.

35

Barolo Percristina
Domenico Clerico

Barolo, DOCG

1998 - 3 bt

1997 - 3 bt

1996 - 3 bt

1995 - 3 bt

12 bt

E

Euro 400/500

37

Guado Al Tasso
Antinori 1997

Bolgheri Superiore, DOC

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 150/250

39

Selezione
Isole e Olena

Toscana, IGT

Cepparello 1997 - 1 bt

Cepparello 1988 - 1 bt

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1997 - 3 bt**

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1996 - 2 bt**

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1995 - 3 bt**

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1993 - 2 bt**

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1990 - 3 bt**

**Collezione de Marchi Cabernet
Sauvignon 1988 - 1 bt**

16 bt

E

Euro 300/400

36

Villa Gemma
Montepulciano
d'Abruzzo
Masciarelli

*Montepulciano d'Abruzzo,
DOC*

1998 - 3 bt

1997 - 3 bt

1995 - 3 bt

1994 - 3 bt

1993 - 3 bt

1992 - 3 bt

18 bt

E

Euro 200/300

38

Tignanello Antinori
1997

Toscana, IGT

1 bt DMg - csl

E

Euro 250/350

40

Guado al Tasso
Antinori

Bolgheri Superiore, DOC

1997 - 3 bt

1997 - 1 bt Mg csl

1996 - 4 bt

8 bt

E

Euro 350/450

41

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

1997 - 3 bt**1996 - 3 bt****1994 - 4 bt****10 bt****E**

Euro 400/500

43

Barolo
Bricco Rocche Ceretto
1997
Barolo, DOCG

6 bt - csl**E**

Euro 450/550

45

Solaia Antinori
Toscana, IGT

1997 - 6 bt**1997 - 1 bt Mg csl****7 bt****E**

Euro 900/1.100

42

Montevetrano
Az. Agricola
Montevetrano
Campania, IGT

1997 - 3 bt**1996 - 3 bt****1995 - 2 bt****1994 - 3 bt****1993 - 1 bt****12 bt****E**

Euro 400/500

1994 - etichette danneggiate

44

Sorì San Lorenzo Gaja
1997
Langhe, DOC Nebbiolo

1 bt DMg - csl**E**

Euro 800/1.000

46

Selezione Barolo
Paolo Scavino
Barolo, DOCG

Carobric 1997 - 2 bt**Cannubi 1985 - 1****Bric del Fiasc 1996 - 3 bt****Bric del Fiasc 1993 - 3 bt****Bric del Fiasc 1990 - 2 bt****Bric del Fiasc 1989 - 2 bt****Bric del Fiasc 1985 - 2 bt****Bric del Fiasc 1983 - 2 bt****Bric del Fiasc 1978 - 1 bt****18 bt****E**

Euro 900/1.000

Bric del Fiasc 1985 - una bt etichetta lievemente danneggiata

47

Solaia Antinori 1997
Toscana, IGT

12 bt - cs (due confezioni)

E

Euro 1.400/1.600

49

Amarone
della Valpolicella
Romano Dal Forno
1996
*Amarone della
Valpolicella, DOCG*

2 bt Mg

E

Euro 1.000/1.200

52

Sagrantino
di Montefalco 25 anni
Arnaldo Caprai
*Sagrantino di Montefalco,
DOCG*

1996 - 3 bt

1995 - 5 bt

1994 - 6 bt csl

1993 - 1 bt

15 bt

E

Euro 450/550

48

Selezione Gaja

Sorì Tildin 1996 - 1 bt

Costa Russi 1995 - 1 bt

Barbaresco 1975 - 1 bt

Barbaresco 1971 - 4 bt

Barbaresco 1967 - 2 bt

Barbaresco 1964 - 3 bt

Barbaresco 1962 - 1 bt

Barbaresco 1961 - 2 bt

15 bt

E

Euro 1.400/1.500

*Barbaresco 1971 - due bt etichette
lievemente danneggiate*

*Barbaresco 1964 - due bt etichette
danneggiate*

*Barbaresco 1961 - capsula lievemente
danneggiata*

50

Selezione Gaja 1996

Sorì San Lorenzo - 2 bt

Sorì Tildin - 2 bt

Costa Russi - 2 bt

6 bt - csl

E

Euro 850/950

51

Sperss Gaja 1996
Langhe, DOC Nebbiolo

6 bt

E

Euro 650/750

53

Selezione Piemonte

Barolo Vigna Giachini Corino

1996 - 3 bt

Barolo Gavarini Vigna Chiniera

Elio Grasso 1989 - 3 bt

Barbaresco

Montestefano Prunotto 1994 - 3 bt

Barbaresco

Montestefano Prunotto 1989 - 2 bt

Barbaresco Montestefano

Prunotto 1988 - 3 bt

Barbaresco

Montestefano Prunotto 1978 - 3 bt

Barbaresco Vigneto Brich Ronchi

Albino Rocca 1998 - 3 bt

Barbaresco Vigneto Brich Ronchi

Albino Rocca 1996 - 3 bt

23 bt

E

Euro 400/500

Etichette lievemente danneggiate

TERRA
DI
LAVORO



TERRA DI LAVORO

2003

ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Tipica

Produttore e imbottigliatore di GALARDI & C.

Strada 10 - Roccamonfina - Caserta - Italia



TERRA DI LAVORO

2004

ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Tipica

Produttore e imbottigliatore di GALARDI & C.
Strada 10 - Roccamonfina - Caserta - Italia

Prodotto in Italia

13% VOL

1,5 l e



TERRA DI LAVORO

2004

ROCCAMONFINA

Indicazione Geografica Tipica

Produttore e imbottigliatore di GALARDI & C.
Strada 10 - Roccamonfina - Caserta - Italia

Prodotto in Italia

13% VOL

GALARDI

54

Barolo Cannubi
Prunotto*Barolo, DOCG***1996 - 3 bt****1993 - 3 bt****1989 - 2 bt****1988 - 2 bt****1986 - 3 bt****1985 - 2 bt****15 bt****E**

Euro 300/400

Etichette lievemente danneggiate

55

San Marco
Castello dei Rampolla*Toscana, IGT***1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****1990 - 2 bt****8 bt****E**

Euro 200/400

56

Solaia Antinori 1995

*Toscana, IGT***2 bt DMg - csl (confezioni singole)****E**

Euro 600/800

57

Tignanello Antinori
1995*Toscana, IGT***12 bt - cs (due confezioni)****E**

Euro 450/550

58

Selezione Gaja

Costa Russi 1995 - 1 bt Mg**Barolo Sperss 1991 - 1 bt Mg****2 bt****E**

Euro 350/450

59

Guado al Tasso
Antinori*Bolgheri Superiore, DOC***1995 - 3 bt****1994 - 3 bt****1993 - 3 bt****9 bt****E**

Euro 300/400

60

Solaia Antinori
*Toscana, IGT***1994 - 5 bt****1993 - 2 bt****7 bt****E**

Euro 500/600

61

Tignanello Antinori
*Toscana, IGT***1993 - 2 bt****1990 - 4 bt****1989 - 2 bt****8 bt****E**

Euro 450/650

62

Selezione
Chianti Classico**San Giusto a Rentennano
Riserva 1990 - 1 bt****San Giusto a Rentennano
1988 - 1 bt****Montevertine Riserva 1985 - 1 bt****Montevertine Riserva 1978 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 200/300

*Montevertine Riserva 1978 - etichette
lievemente danneggiate*



SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana
1997

SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana

SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana

SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana

SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana

SOLALA
Marchesi Antinori
Toscana

ANTINORI

ANTINORI

Toscana
Indicazione Geografica

63

Selezione
Chianti Classico
Castello di Ama

Bertinga 1990 - 2 bt
La Casuccia 1990 - 1 bt
San Lorenzo 1990 - 2 bt
Bellavista 1990 - 2 bt
Bellavista 1985 - 1 bt
Bellavista 1978 - 1 bt
9 bt
E

Euro 300/400

*Bellavista 1978 - etichetta lievemente
danneggiata*

64

Darmagi Gaja
Piemonte, vino da tavola

1990 - 2 bt
1989 - 2 bt
1985 - 1 bt
5 bt
E

Euro 350/450

65

Barbaresco
Sorì Tildin Gaja
Barbaresco, DOCG

1990 - 1 bt
1985 - 3 bt
4 bt
E

Euro 500/600

Etichette lievemente danneggiate

66

Solaia Antinori
Toscana, IGT

1990 - 4 bt
1985 - 2 bt
6 bt
E

Euro 700/900

*1990 - una bt etichetta lievemente
danneggiata*

68

Selezione Piemonte

**Barbaresco Bricco Asili Ceretto
1990 - 2 bt**
**Barolo Vigneto Arborina Elio Altare
1996 - 3 bt**
**Barolo Vigneto Arborina Elio Altare
1990 - 3 bt**
**Barolo Vigneto Arborina Elio Altare
1986 - 1 bt**
**Barolo Bricco Rocche Ceretto
1989 - 2 bt**
**Barolo Bricco Rocche Ceretto
1982 - 2 bt**
Barolo Pajana Clerico 1996 - 3 bt
**Barolo Bricco Bussia Vigna Cicala
Aldo Conterno 1979 - 2 bt**
18 bt
E

Euro 900/1.000

67

Barbaresco Gaja 1990
Barbaresco, DOCG

6 bt
E

Euro 600/700

69

Barolo Sperss Gaja
Barolo, DOCG

1990 - 5 bt
1989 - 1 bt
6 bt
E

Euro 700/1.000

70

Barolo Bric del Fiasc
Paolo Scavino 1989
Barolo, DOCG

3 bt Mg
E

Euro 450/550



Superiore 2000
V.G.P.R.D.

Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano
Vino 1 Litro - Alcol 14,5°

Amarone
Valpolicella 1999
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano
Vino 1 Litro - Alcol 14,5°

Dal Forno Romano
R.I. 441

Amarone
della Valpolicella 1996
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano
Vino 1 Litro - Alcol 14,5°

Amarone
della Valpolicella 1996
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano
Vino 1 Litro - Alcol 14,5°

Amarone
della Valpolicella
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano

Amarone
della Valpolicella 1997
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano
Vino 1 Litro - Alcol 14,5°

Amarone
della Valpolicella 1999
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano

Amarone
della Valpolicella 1999
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano

Amarone
della Valpolicella 1999
Denominazione di origine controllata
Vigneto di monte Lepelletta
Prodotto ed imbottigliato da
Dal Forno Romano

Dal Forno Romano
R.I. 449 / VR

71

San Marco
Castello dei Rampolla
Toscana, IGT

1988 - 2 bt
1986 - 2 bt
1985 - 2 bt
1983 - 1 bt
1981 - 1 bt Mg
8 bt
E

Euro 350/350

1985 - etichette lievemente danneggiate

72

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

1988 - 2 bt
1987 - 3 bt
1986 - 3 bt
8 bt
E

Euro 400/500

1987 - una bt etichetta lievemente danneggiata

73

Solaia Antinori
Toscana, IGT

1988 - 2 bt
1987 - 2 bt
1986 - 2 bt
6 bt
E

Euro 550/750

74

Barbaresco
Sorì Tildin Gaja 1988
Barbaresco, DOCG

1 bt DMg - csl
E

Euro 600/800

75

Barolo Monprivato
Giuseppe Mascarello
Barolo, DOCG

1987 - 1 bt
1978 - 2 bt
3 bt
E

Euro 650/850

1978 - etichette lievemente danneggiate

76

Barbaresco Gaja 1985
Barbaresco, DOCG

9 bt
E

Euro 700/900

77

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

1985 - 2 bt
1983 - 2 bt
1981 - 2 bt
1980 - 2 bt
8 bt
E

Euro 400/500

1981 - una bt etichetta lievemente danneggiata

78

Selezione Toscana
1982

Tignanello Antinori - 2 bt
Solaia Antinori - 2 bt
Sassicaia Tenuta San Guido - 2 bt
Brunello di Montalcino Riserva Soldera Case Besse di Gianfranco Soldera - 1 bt
Sammarco Castello dei Rampolla - 1 bt
8 bt
E

Euro 800/1.200

Sassicaia Tenuta San Guido - una bt etichetta danneggiata

79

Selezione Gaja 1982

Darmagi - 2 bt
Barbaresco Sorì Tildin - 2 bt
Barbaresco Costa Russi - 2 bt
Barbaresco Sorì San Lorenzo - 2 bt
8 bt
E

Euro 1.100/1.200

Barbaresco Costa Russi - una bt etichetta lievemente danneggiata



GAJA
1959

GAJA

BARBARESCO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA
SORI TILDIN

GAJA
1959

GAJA

BARBARESCO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA
SORI SAN LORENZO

GAJA
1959

GAJA

BARBARESCO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA
COSTA RUSSO

GAJA

DARMAGI 1982
CABERNET SAUVIGNON



Bismarck



1990

Philippine de R

toute la récolte a été mise
à l'exportation. El...



GRAND VIN

80

Selezione Bordeaux
2006

Château Cheval Blanc - 1 bt
Château La Mission Haut Brion - 1bt
Château Lafite Rothschild - 1 bt
Château Latour - 1 bt
Château Margaux - 1 bt
Château Mouton Rothschild - 1 bt
6 bt - cs (confezioni singole)
E

Euro 1.600/1.800

81

Château d'Yquem
Sauternes,
1er Grand Cru Classé

2006 - 1 bt cs
1983 - 1 bt
1975 - 1 bt
3 bt
E

Euro 700/800

82

Selezione Bordeaux

Château Margaux 2005 - 1 bt
Château Margaux 2000 - 1 bt
Château Lafite 2005 - 1 bt
3 bt
E

Euro 1.200/1.500

83

Château d'Yquem
2001

Sauternes,
1er Grand Cru Classé

6 bt - csl
E

Euro 1.800/2.000

84

Château d'Yquem
2001

Sauternes,
1er Grand Cru Classé

6 bt - csl
E

Euro 1.800/2.000

Due bt etichette danneggiata

86

Château
Mouton Rothschild
2000

Pauillac, 1er Cru Classé

6 bt
E

Euro 4.000/4.500

87

Château Latour 2000
Pauillac, 1er Cru Classé

6 bt
E

Euro 3.000/3.500

88

Château Margaux
2000

Margaux, 1er Cru Classé

6 bt
E

Euro 2.500/3.000

85

Château Cheval Blanc
2000

St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

6 bt - csl
E

Euro 2.400/2.800



CHATEAU HAUT-BRION
1999
GRAND CRU CLASSÉ DES Graves
Avec Louis Laguerre

CHATEAU HAUT-BRION
1999
GRAND CRU CLASSÉ DES Graves
Avec Louis Laguerre

CHATEAU HAUT-BRION
1999
GRAND CRU CLASSÉ DES Graves
Avec Louis Laguerre

CHATEAU HAUT-BRION
1999
GRAND CRU CLASSÉ DES Graves
Avec Louis Laguerre

89

Château Haut Brion
2000*Pessac-Léognan (Graves),
1er Cru Classé***6 bt****E**

Euro 1.900/2.100

92

Château
Cos d'Estournel 2000*St. Estèphe,
2ème Cru Classé***9 bt****E**

Euro 850/950

95

Château
Baron de Pichon
Longueville*Pauillac,
2ème Cru Classé***2000 - 3 bt****1999 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 400/500

90

Château Palmer 2000

*Cantenac (Margaux),
3ème Cru Classé***6 bt****E**

Euro 900/1.000

93

Château Lynch Bages
2000*Pauillac,
5ème Cru Classé***6 bt - csl****E**

Euro 650/750

96

Selezione Sauternes
2000**Château Rieussec - 3 bt****Château Climens - 3 bt****6 bt****E**

Euro 200/300

91

Château Léoville Las
Cases 2000*St. Julien,
2ème Cru Classé***6 bt****E**

Euro 900/1.000

94

Château Montrose
2000*St. Estèphe,
2ème Cru Classé***6 bt****E**

Euro 450/550

97

Château
Léoville Barton*St. Julien,
2ème Cru Classé***2000 - 3 bt****1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****9 bt****E**

Euro 500/600



Open this side

Côté à ouvrir



Château
Gruaud Larose

12 Billes

CRD 1995

Open this side

Côté à ouvrir



Château
Gruaud Larose

12 Billes

CRD 1995



Château
Gruaud Larose

Côté à ouvrir



Château
Gruaud Larose

12 Billes

CRD 1995

98

Château Lynch Bages
Pauillac,
5ème Cru Classé

2000 - 3 bt**1996 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 550/650

*1996 - etichette lievemente danneggiate,
una bt capsula lievemente danneggiata*

99

Château Palmer 2000
Cantenac (Margaux),
3ème Cru Classé

6 bt**E**

Euro 600/800

100

Château
Cos d'Estournel
St. Estèphe,
2ème Cru Classé

2000 - 3 bt**1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****9 bt****E**

Euro 650/750

1996 - etichette lievemente danneggiate

101

Vieux Château Certan
Pomerol

2000 - 3 bt**1998 - 3 bt****1990 - 2 bt****1988 - 3 bt****11 bt****E**

Euro 900/1.000

102

Château d'Yquem
2000
Sauternes,
1er Grand Cru Classé

6 bt - csl**E**

Euro 1.100/1.200

103

Château d'Yquem
2000
Sauternes,
1er Grand Cru Classé

6 bt - csl**E**

Euro 1.100/1.200

104

Château Haut Brion
1999
Pessac-Léognan (Graves),
1er Cru Classé

12 bt - csl**E**

Euro 2.000/2.400

105

Château Lafite
Rothschild
Pauillac, 1er Cru Classé

1999 - 3 bt**1988 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 1.100/1.200

1999 - due bt etichette danneggiate

106

Château d'Yquem
1999
Sauternes,
1er Grand Cru Classé

6 bt - csl**E**

Euro 650/750

Due bt etichette danneggiate



CHATEAU PAVIE

ST ÉMILION



19

GRAND CRU CLASSE

1^{er} GRAND CRU CLASSE
Château Pavie
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
1994
VALETTE PROPRIETAIRES & STYLISTES
PRODUCE OF FRANCE

CHATEAU PAVIE

ST ÉMILION



86

GRAND CRU CLASSE
Château Pavie
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
1994
VALETTE PROPRIETAIRES & STYLISTES
PRODUCE OF FRANCE

GRAND CRU CLASSE
Château Pavie
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
1986
VALETTE PROPRIETAIRES & STYLISTES
PRODUCE OF FRANCE

Château Pavie
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
VALETTE PROPRIETAIRES & STYLISTES
PRODUCE OF FRANCE

107

Château Pétrus 1998
Pomerol

3 bt**E**

Euro 3.500/4.000

110

Château Angélys
St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

1998 - 3 bt**1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****9 bt****E**

Euro 850/950

113

Château Lafleur
Pomerol

1998 - 1 bt**1986 - 1 bt Mg****2 bt****E**

Euro 600/700

1998 - etichetta danneggiata

108

Château Cheval Blanc
St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

1998 - 3 bt**1996 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 1.300/1.500

111

Château La Mission
Haut-Brion
Talence (Pessac-Léognan),
Grand Cru Classé

1998 - 3 bt**1995 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 750/850

114

Château La Fleur
Pétrus
Pomerol

1998 - 3 bt**1995 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 550/650

*1998 - una bt etichetta lievemente danneggiata**1995 - etichette lievemente danneggiate*

109

Selezione Bordeaux

Château Tertre Roteboeuf 1998 - 3 bt**Château Tertre Roteboeuf 1995 - 3 bt****Château Tertre Roteboeuf 1994 - 3 bt****Château Pontet-Canet 1995 - 1 bt****Château Montrose 1989 - 2 bt****Château Talbot 1986 - 2 bt****14 bt****E**

Euro 950/1.050

112

Château Trotanoy
Pomerol

1998 - 3 bt**1995 - 3 bt****1990 - 2 bt****8 bt****E**

Euro 700/800

115

Château
Troplong Mondot
St. Émilion,
1er Grand Cru Classé (B)

1998 - 3 bt**1995 - 3 bt****1990 - 1 bt****7 bt****E**

Euro 400/500

1990 - etichetta lievemente danneggiata



CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE
Pauillac-Médoc
1993
CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE
Pauillac-Médoc
1993

CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE
Pauillac-Médoc
1993
CHATEAU DE PICHON-LONGUEVILLE
BORDEAUX
CRU CLASSE EN 1955

GRAND VIN
1993

116

Château
Haut-Marbuzet 1998
*Saint-Estephe,
Cru Bourgeois
Exceptionels*

10 bt
E

Euro 250/350

Quattro bt etichette lievemente danneggiate

117

Château Cantemerle
1996
*Haut-Médoc,
5ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 250/450

118

Château Cantemerle
1996
*Haut-Médoc,
5ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 250/450

119

Selezione Bordeaux

**Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande 1995 - 1 bt**
Château L'Évangile 1995 - 1 bt
Château Figeac 1995 - 1 bt
Château Cos d'Estournel 1990 - 1 bt
4 bt

E

Euro 250/350

120

Château
Ducru Beaucaillou
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

1995 - 3 bt
1990 - 3 bt
1985 - 1 bt
7 bt

E

Euro 450/550

121

Château Haut Brion
*Pessac-Léognan (Graves),
1er Cru Classé*

1995 - 1 bt
1983 - 2 bt
3 bt

E

Euro 600/700

122

Château
Gruaud Larose 1995
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 600/800

123

Château
Gruaud Larose 1995
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 600/800

124

Château
Gruaud Larose 1995
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 600/800



1990
PETRVS
 POMEROL
 Grand Vin
 M^{re} L P LACOSTE LOUBAT
 PROPRIETARE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
 BOUTEILLES AU CHATEAU
 N POMEROL



1989
PETRVS
 POMEROL
 Grand Vin
 M^{re} L P LACOSTE - LOUBAT
 PROPRIETARE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE

1982
PETRVS
 POMEROL
 Grand Vin
 M^{re} L P LACOSTE - LOUBAT
 PROPRIETARE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
 MISEN BOUTEILLES AU CHATEAU

125

Château Pétrus 1995
Pomerol

2 bt**E**

Euro 1.500/2.000

128

Chateau d'Yquem
Sauternes,
1er Grand Cru Classé

1993 - 1 bt**1991 - 1 bt****1990 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 400/500

131

Selezione Bordeaux
1990

Château Cos d'Estournel - 1 bt**Château Montrose - 1 bt****2 bt****E**

Euro 300/400

126

Château Pavie 1994
St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

12 bt - csl**E**

Euro 750/950

129

Château
Baron de Pichon
Longueville 1993
Pauillac,
2ème Cru Classé

12 bt - csl**E**

Euro 600/800

132

Château
Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
Pauillac,
2ème Cru Classé

1990 - 3 bt**1989 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 450/550

Etichette lievemente danneggiata

127

Château Cheval Blanc
St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

1994 - 1 bt**1985 - 1 bt****1970 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 500/600

1970 - etichetta danneggiata

130

Château
Pape Clement
Pessac (Graves),
Cru Classé

1990 - 3 bt**1988 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 250/350

133

Château Ausone
St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)

1990 - 2 bt**1986 - 1 bt****1985 - 1 bt****1983 - 1 bt****5 bt****E**

Euro 700/800

*1990 - etichetta lievemente danneggiata**1983 - etichetta lievemente danneggiata*



CHATEAU MOUTON

CHATEAU MOUTON

CHATEAU MOUTON

Le hommage à Francis Barrey
à Mouton l'une de ses dernières œuvres

Le hommage à Francis Barrey
à Mouton l'une de ses dernières œuvres

Le hommage à Francis Barrey
à Mouton l'une de ses dernières œuvres



1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild
PAUILLAC

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

1990
toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château
Château
Mouton Rothschild

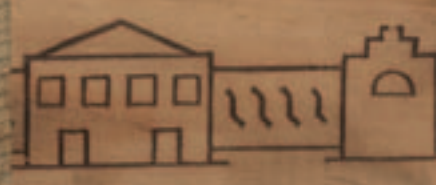


12 Billes



LYNCH BAGES
PAUILLAC - FRANCE

1



LYNCH BAGES

1986

12 Billes



CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC

CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC

CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC

CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC



1989

ES
CE

les

198

GRAND CRU
CHATEAU
LYNCH BAGES
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC



LYNCH BAGES
PAUILLAC - FRANCE

989

S

12B^{lles}

198



LYNCH BAGES
PAUILLAC

134

Château
Mouton Rothschild
1990
Pauillac, 1er Cru Classé

5 bt
E

Euro 900/1.100

137

Château Pétrus 1989
Pomerol

1 bt
E

Euro 1.700/1.900

140

Château
Les Ormes de Pez
1989
*St. Estèphe,
Cru Bourgeois*

12 bt - csl
E

Euro 350/550

135

Château
Léoville Las Cases
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

1990 - 3 bt
1989 - 3 bt
6 bt
E

Euro 700/800

*1989 - due bt etichette lievemente
danneggiate*

138

Château d'Yquem
1989
*Sauternes,
1er Grand Cru Classé*

3 bt
E

Euro 600/700

141

Château
Les Ormes de Pez
1989
*St. Estèphe,
Cru Bourgeois*

12 bt - csl
E

Euro 350/550

136

Château Pétrus 1990
Pomerol

1 bt
E

Euro 1.800/2.000

139

Château
Baron de Pichon
Longueville
*Pauillac,
2ème Cru Classé*

1989 - 3 bt
1988 - 2 bt
5 bt
E

Euro 450/550

142

Château Beychevelle
1989
*St. Julien,
4ème Cru Classé*

12 bt - csl
E

Euro 700/900

LES ORMES DE PEZ
ST ESTÈPHE - MÉDOC

12 B

1989



CHATEAU

LES ORMES DE PEZ
ST ESTÈPHE - MÉDOC

12 Billes

1989



CHATEAU

LES ORMES DE PEZ



143

Château Beychevelle
1989*St. Julien,
4ème Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 700/900

146

Selezione
Premier Cru Bordeaux
1988**Château Latour - 2bt****Château Margaux - 2 bt****Château Mouton Rothschild - 2 bt****6 bt****E**

Euro 1.000/1.500

149

Château
Lafite Rothschild
1988*Pauillac, 1er Cru Classé***2 bt****E**

Euro 700/900

144

Château Lynch Bages
1989*Pauillac,
5ème Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 1.500/1.800

147

Château Latour
*Pauillac, 1er Cru Classé***1988 - 1 bt****1985 - 2 bt****1983 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 900/1.000

*1985 - una bt etichetta lievemente
danneggiata*

150

Château Lynch Bages
*Pauillac,
5ème Cru Classé***1988 - 2 bt****1986 - 2 bt****1985 - 2 bt****6 bt****E**

Euro 450/550

Etichette lievemente danneggiate

145

Château Lynch Bages
1989*Pauillac,
5ème Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 1.500/1.800

148

Château Cheval Blanc
*St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)***1988 - 2 bt****1986 - 1 bt****1983 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 700/900

*1988 - una bt etichetta lievemente
danneggiata*

151

Château
Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
*Pauillac,
2ème Cru Classé***1988 - 1 bt****1986 - 2 bt****1985 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 200/300

Etichette lievemente danneggiate



MOULLE 1988



GRAND VIN
DE

CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSE

PAULLAC

1988

BORDEAUX
V.Q.P.R.D.

Imbottigliato all'origine dal produttore e
importato da Sarzi Amade' Milano
Prodotto in Francia

MOULLE 1985



GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSE

PAULLAC

1985

V.Q.P.R.D.

MOULLE 1985



GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSE

PAULLAC

1985

V.Q.P.R.D.

GRAND VIN
CHATEAU LATOUR

152

Château Pétrus 1987
Pomerol

1 bt**E**

Euro 700/900

155

Château Haut Brion
*Pessac-Léognan (Graves),
1er Cru Classé*

1986 - 1 bt**1985 - 3 bt****1983 - 1 bt****5 bt****MB**

Euro 800/1.000

Etichette danneggiate

158

Château
Mouton Rothschild
1986

*Pauillac, 1er Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 4.500/5.000

153

Château La Mission
Haut-Brion

*Talence (Pessac-Léognan),
Grand Cru Classé***1986 - 1 bt****1985 - 2 bt****3 bt****E**

Euro 400/500

156

Château Margaux
Margaux, 1er Cru Classé

1986 - 3 bt**1985 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 950/1.050

1986 - etichette lievemente danneggiate

159

Château
Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
1986

*Pauillac,
2ème Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 1.000/1.200

Quattro bt etichette danneggiate

154

Château d'Yquem
*Sauternes,
1er Grand Cru Classé*

1986 - 2 bt**1985 - 2 bt****4 bt****E**

Euro 600/700

157

Château
Mouton Rothschild
1986

*Pauillac, 1er Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 4.500/5.000

160

Château
Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
1986

*Pauillac,
2ème Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 1.000/1.200

Tre bt etichette danneggiate



1986

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
PAUILLAC



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
1986
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
PAUILLAC

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
1986
GRAND CRU CLASSE
PAUILLAC

1986

CHATEAU PICHON LONGUEVILLE
COMTESSE DE LALANDE
PAUILLAC





GRAND VIN
DE
LAFITE
ROTHSCHILD

1986



GRAND VIN
DE
LAFITE
ROTHSCHILD

12 Billes



GRAND VIN
DE
LAFITE
ROTHSCHILD

1986

DOMAINS DE ROTHSCHILD

DOMAINS DE ROTHSCHILD

DOMAINS DE ROTHSCHILD



GRAND VIN
DE
LAFITE
ROTHSCHILD

12 Billes

161

Château
Ducru Beaucaillou
1986
*St. Julien,
2ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 900/1.100

164

Château
Pape Clement 1986
*Pessac (Graves),
Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 750/950

167

Château Lynch Bages
1986
*Pauillac,
5ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 900/1.100

162

Château Beychevelle
1986
*St. Julien,
4ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 600/800

165

Château
Les Ormes de Pez
1986
*St. Estèphe,
Cru Bourgeois*

12 bt - csl**E**

Euro 300/400

168

Château Lynch Bages
1986
*Pauillac,
5ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 900/1.100

163

Château Beychevelle
1986
*St. Julien,
4ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 600/800

166

Château Pavie 1986
*St. Emilion,
1er Grand Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 850/1.150

169

Château Lynch Bages
1986
*Pauillac,
5ème Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 900/1.100

CHATEAU AUSONE
ST-EMILION
E. DUBOIS-CHALLON

CHATEAU AUSONE
GRAND CRU CLASSE
ST-EMILION GRAND CRU
1986
E. DUBOIS-CHALLON & HENRI C. WITTEBERG
MAISON FONDÉE EN 1858
10, RUE DE LA GASTRONOMIE
33000 BORDEAUX - FRANCE



CHATEAU AUSONE
GRAND CRU CLASSE
ST-EMILION GRAND CRU
1986
E. DUBOIS-CHALLON & HENRI C. WITTEBERG
MAISON FONDÉE EN 1858
10, RUE DE LA GASTRONOMIE
33000 BORDEAUX - FRANCE



CHATEAU AUSONE
GRAND CRU CLASSE
ST-EMILION GRAND CRU
1986
E. DUBOIS-CHALLON & HENRI C. WITTEBERG
MAISON FONDÉE EN 1858
10, RUE DE LA GASTRONOMIE
33000 BORDEAUX - FRANCE



CHATEAU AUSONE
GRAND CRU CLASSE
ST-EMILION GRAND CRU
1986
E. DUBOIS-CHALLON & HENRI C. WITTEBERG
MAISON FONDÉE EN 1858
10, RUE DE LA GASTRONOMIE
33000 BORDEAUX - FRANCE



CHATEAU AUSONE
GRAND CRU CLASSE
ST-EMILION GRAND CRU
1986
E. DUBOIS-CHALLON & HENRI C. WITTEBERG
MAISON FONDÉE EN 1858
10, RUE DE LA GASTRONOMIE
33000 BORDEAUX - FRANCE





MARQUIS DE LUR SALUCES
YQUEM

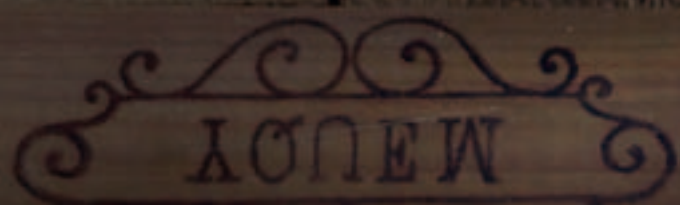
31

YQUEM



12 BFCs

15 BFCs



170

Château Ausone 1986
*St. Emilion,
 1er Grand Cru Classé (A)*

12 bt - csl**E**

Euro 2.100/2.200

173

Château
 Lafite Rothschild
 1985
Pauillac, 1er Cru Classé

12 bt - csl**E**

Euro 3.500/4.000

Cinque bottiglie etichette danneggiate

176

Château
 Le Bon Pasteur 1985
Pomerol

12 bt - csl**D**

Euro 350/450

Etichette molto danneggiate

171

Château
 Lafite Rothschild
 1986
Pauillac, 1er Cru Classé

12 bt - csl**E**

Euro 5.500/6.500

174

Château Latour
Pauillac, 1er Cru Classé

1985 - 1 bt**1970 - 3 bt****4 bt****E**

Euro 700/900

*1970 - due bt etichetta danneggiata**1970 - una bt capsula danneggiata*

177

Château Mazeyres
 1982
Pomerol

12 bt**E**

Euro 400/500

172

Château
 Lafite Rothschild
 1986
Pauillac, 1er Cru Classé

12 bt - csl**E**

Euro 5.500/6.500

175

Château
 Lafite Rothschild
Pauillac, 1er Cru Classé

1985 - 1 bt**1983 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 600/700

178

Château
 Larose Trintaudon
 1982
Haut-Médoc, Cru Bourgeois

6 bt - csl**E**

Euro 300/400

EAU MIS
BLANC CHEVAL


Château d'Yquem
Lur-Saluces
1982

TERNES
SAUTERNES CONTRÔLÉES
FEUILLE AU COITEAU
ES-SAUTERNES-FRANCE
V. Q. P. F. D.
DI BORDEAUX alcool 13%
origine dal produttore ed importato
- VIA TANTARDINI, 15 - 20124
Prodotto di Francia


Château
Mouton-R
1982
ma 60^{ème} ves
est de bouteille
PAUL
Philippe de

CHEVAL BLANC
1982
S. Emilion
Grand Cru Classé
MILION 1^{er} GRAND CRU CLASSÉ CONTRÔLÉ

1982
FRANCE
CHATEAU MARGAUX CONTRÔLÉE
CHATEAU MARGAUX
1985
CHATEAU
MARGAUX
GRAND VIN

MIS en BOUTEILLE en

GRAND
DE
CHATEAU L
PREMIER GRAND CRU
PAUILLA
1982
PRODUCE OF FRANCE

179

Chateau
Haut Brion 1982

*Pessac-Léognan (Graves),
1er Cru Classé*

2 bt**E**

Euro 650/750

Etichette lievemente danneggiate

181

Selezione Bordeaux
1982

Château Ausone - 1 bt**Château Palmer - 1 bt****Château Cos d'Estournel - 1 bt****Château La Conseillante - 1 bt****Château L'Evangile - 1 bt****Château Ducru Beaucaillou - 1 bt****Château Leoville Las Cases - 1 bt****Château Pichon Longueville****Comtesse de la Lande - 1 bt****8 bt****E**

Euro 1.400/1.600

Etichette lievemente danneggiate

183

Château Pétrus 1982
Pomerol

1 bt**E**

Euro 2.000/2.500

180

Selezione Bordeaux
1982

Château Haut Brion - 1 bt**Château La Mission Haut Brion - 1
bt****2 bt****E**

Euro 800/1.000

*Château Haut Brion - etichetta lievemente
danneggiata*

182

Selezione Bordeaux
1982

Château d'Yquem - 1 bt**Château Latour - 1 bt****Château Margaux - 1 bt****Château Cheval Blanc - 1 bt****Château Mouton Rothschild - 1 bt****5 bt****E**

Euro 2.200/2.400

184

Chateau d'Yquem
1981

*Sauternes,
1er Grand Cru Classé*

12 bt - csl**E**

Euro 1.800/2.000



CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

CHATEAU
MISSION HAUT BRION
GRAVES
Cru classé
1978

185

Chateau d'Yquem
1981*Sauternes,
1er Grand Cru Classé***12 bt - csl****E**

Euro 1.800/2.000

188

Château Cheval Blanc
1978*St. Emilion,
1er Grand Cru Classé (A)***5 bt****E**

Euro 1.100/1.300

186

Château La Mission
Haut Brion 1978*Talence (Pessac-Léognan),
Grand Cru Classé***6 bt****E**

Euro 1.200/1.500

189

Château
Mouton Rothschild
1973*Pauillac, 1er Cru Classé***6 bt****D**

Euro 1.000/1.100

Etichette danneggiate, livelli bassi

187

Château La Mission
Haut Brion 1978*Talence (Pessac-Léognan),
Grand Cru Classé***6 bt****E**

Euro 1.200/1.500

190

Château d'Yquem
1959*Sauternes,
1er Grand Cru Classé***1 bt****MB**

Euro 400/600

SAUTERNES-APPELLATION CONTRÔLÉE



Château d'Yquem
Lur-Saluces

— 1959 —

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Volete guardare e/o partecipare alle nostre aste da qualsiasi parte del mondo vi troviate?
È semplice e veloce:

1.

Registratevi
nella sezione
PANDOLFINI LIVE
del nostro sito
internet
www.pandolfini.it
Compilate il modulo
con i vostri dati ed
i documenti richiesti.

2.

Riceverete
una mail che
vi confermerà la
vostra registrazione
per poter
partecipare
alle nostre aste live.

3.

Il giorno dell'asta,
un'ora prima dell'inizio
della sezione,
riceverete una mail
che vi informerà
dell'orario di inizio.

4.

Per partecipare
ed offrire alle aste
LIVE
sarà sufficiente
cliccare sul bottone
di colore verde
"PARTECIPA - BID
ON LINE"

5.

Per vedere
una nostra asta
dal vivo senza
registrarsi
cliccare sul link
"PARTECIPA COME
SPETTATORE/VIEW
AS A GUEST"
Per informazioni
ed assistenza
si prega di contattare
il nostro ufficio al
+39 055 23 408 88
oppure:
info@pandolfini.it

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

1. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. è incaricata a vendere gli oggetti affidati in nome e per conto dei mandanti, come da atti registrati all'Ufficio I.V.A. di Firenze. Gli effetti della vendita influiscono direttamente sul Venditore e sul Compratore, senza assunzione di altra responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. oltre a quelle derivanti dal mandato ricevuto.
2. L'acquirente corrisponderà un corrispettivo complessivo di Iva per ciascun lotto, pari al 20% sui primi €100.000 e di 17% sulla cifra eccedente.
3. Le vendite si effettuano al maggior offerente e si intendono per contanti. Non sono accettati trasferimenti a terzi dei lotti già aggiudicati. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. riterrà unicamente responsabile del pagamento l'aggiudicatario. Pertanto la partecipazione all'asta in nome e per conto di terzi dovrà essere preventivamente comunicata.
4. Le valutazioni in catalogo sono puramente indicative ed espresse in Euro. Le descrizioni riportate rappresentano un'opinione e sono puramente indicative e non implicano pertanto alcuna responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Eventuali contestazioni dovranno essere inoltrate in forma scritta entro 10 giorni e se ritenute valide comporteranno unicamente il rimborso della cifra pagata senza alcun'altra pretesa.
5. Per preservare lo stato di conservazione le bottiglie non verranno esposte, ma saranno conservate nella nostra cantina. Si invitano i futuri acquirenti a richiedere ai nostri esperti un report dettagliato sulle condizioni di ciascun lotto. Su appuntamento è anche possibile vedere le bottiglie. Tutti gli oggetti vengono venduti "come visti".
6. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. può accettare commissioni d'acquisto (offerte scritte e telefoniche) dei lotti in vendita su preciso mandato, per quanti non potranno essere presenti alla vendita. I lotti saranno sempre acquistati al prezzo più conveniente consentito da altre offerte sugli stessi lotti e dalle riserve registrate. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non si ritiene responsabile, pur adoperandosi con massimo scrupolo, per eventuali errori in cui dovesse incorrere nell'esecuzione di offerte (scritte o telefoniche). Nel compilare l'apposito modulo, l'offerente è pregato di controllare accuratamente i numeri dei lotti, le descrizioni e le cifre indicate. Non saranno accettati mandati di acquisto con offerte illimitate. La richiesta di partecipazione telefonica sarà accettata solo se formulata per iscritto prima della vendita. Nel caso di due offerte scritte identiche per lo stesso lotto, prevarrà quella ricevuta per prima.
7. Durante l'asta il Banditore ha la facoltà di riunire o separare i lotti.
8. I lotti sono aggiudicati dal Direttore della vendita; in caso di contestazioni, il lotto disputato viene rimesso all'incanto nella seduta stessa sulla base dell'ultima offerta raccolta. L'offerta effettuata in sala prevale sempre sulle commissioni d'acquisto di cui al n.6.
9. Il pagamento totale del prezzo di aggiudicazione dei diritti d'asta potrà essere immediatamente preteso da Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.; in ogni caso lo stesso dovrà essere effettuato entro e non oltre le ore 12.00 del giorno successivo alla vendita.
10. I lotti acquistati e pagati devono essere immediatamente ritirati. In caso contrario spetteranno tutti i diritti di custodia a Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. che sarà esonerata da qualsiasi responsabilità in relazione alla custodia e all'eventuale deterioramento degli oggetti. Il costo settimanale di magazzino ammonterà a euro 26,00.
11. Gli acquirenti sono tenuti all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamenti in vigore relativamente agli oggetti sottoposti a notifica, con particolare riferimento alla Legge n. 1089 del 1 giugno 1939. L'esportazione di oggetti è regolata dalla suddetta normativa e dalle leggi doganali e tributarie in vigore. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. declina ogni responsabilità nei confronti degli acquirenti in ordine ad eventuali restrizioni all'esportazione dei lotti aggiudicati. L'aggiudicatario non potrà, in caso di esercizio del diritto di prelazione da parte dello Stato, pretendere da Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. o dal Venditore alcun rimborso od indennizzo.
12. Il Decreto Legislativo del 22 gennaio 2004 disciplina l'esportazione dei Beni Culturali al di fuori del territorio della Repubblica Italiana, mentre l'esportazione al di fuori della Comunità Europea è altresì assoggettata alla disciplina prevista dal Regolamento CEE n. 3911/92 del 9 dicembre 1992, come modificato dal Regolamento CEE n.2469/96 del 16 dicembre 1996 e dal Regolamento CEE n. 974/01 del 14 maggio 2001. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non risponde del rilascio dei relativi permessi previsti né può garantirne il rilascio. La mancata concessione delle suddette autorizzazioni non possono giustificare l'annullamento dell'acquisto né il mancato pagamento.
13. Le seguenti forme di pagamento potranno facilitare l'immediato ritiro di quanto acquistato:
 - a) contanti;
 - b) assegno circolare soggetto a preventiva verifica con l'istituto di emissione;
 - c) assegno bancario di conto corrente previo accordo con la direzione amministrativa della Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.;
 - d) bonifico bancario.Codice IBAN - IT 25 D 01030 02827 000006496795
14. Il presente regolamento viene accettato automaticamente da quanti concorrono alla vendita all'asta. Per tutte le contestazioni è stabilita la competenza del Foro di Firenze.
15. I lotti contrassegnati con (*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue: 22% sul corrispettivo netto d'asta e 22% sul prezzo di aggiudicazione.
16. I lotti contrassegnati con (λ) s'intendono corredati da attestato di libera di circolazione o attestato di temporanea importazione artistica in Italia.

COME PARTECIPARE ALL'ASTA

Le aste sono aperte al pubblico e senza alcun obbligo di acquisto. I lotti sono solitamente venduti in ordine numerico progressivo come riportati in catalogo. Il ritmo di vendita è indicativamente di 90 - 100 lotti l'ora ma può variare a seconda della natura degli oggetti.

Offerte scritte e telefoniche

Nel caso non sia possibile presenziare all'asta, Pandolfini CASA D'ASTE potrà concorrere per Vostro conto all'acquisto dei lotti.

Per accedere a questo servizio, del tutto gratuito, dovrete inoltrare l'apposito modulo che troverete in fondo al catalogo o presso i ns. uffici con allegato la fotocopia di un documento d'identità. I lotti saranno eventualmente acquistati al minor prezzo reso possibile dalle altre offerte in sala.

In caso di offerte dello stesso importo sullo stesso lotto, avrà precedenza quella ricevuta per prima. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. offre inoltre ai propri clienti la possibilità di essere contattati telefonicamente durante l'asta per concorrere all'acquisto dei lotti proposti.

Sarà sufficiente inoltrare richiesta scritta che dovrà pervenire entro le ore 12:00 del giorno di vendita. Detto servizio sarà garantito nei limiti della disposizione delle linee al momento ed in ordine di ricevimento delle richieste.

Per quanto detto si consiglia di segnalare comunque un'offerta che ci consentirà di agire per Vostro conto esclusivamente nel caso in cui fosse impossibile contattarvi.

Rilanci

Il prezzo di partenza è solitamente inferiore alla stima indicata in catalogo ed i rilanci sono indicativamente pari al 10% dell'ultima battuta.

In ogni caso il Banditore potrà variare i rilanci nel corso dell'asta.

Ritiro lotti

I lotti pagati nei tempi e modi sopra riportati dovranno, salvo accordi contrari, essere immediatamente ritirati.

Su precise indicazioni scritte da parte dell'acquirente Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. potrà, a spese e rischio dello stesso, curare i servizi d'imballaggio e trasporto.

Per altre informazioni si rimanda alle Condizioni Generali di Vendita.

CORRISPETTIVO D'ASTA E I.V.A.

Corrispettivo d'asta

L'acquirente corrisponderà un corrispettivo d'asta calcolato sul prezzo di aggiudicazione di ogni lotto pari al 16,39% + I.V.A.

Imposta Valore Aggiunto

L'I.V.A. dovuta dall'acquirente è pari al: **22% sul corrispettivo netto d'asta.**

Pertanto il prezzo finale sarà costituito dalla somma dell'aggiudicazione e di una percentuale complessiva del 20 %.

Pagamenti

Il pagamento dei lotti dovrà essere effettuato, in €, entro il giorno successivo alla vendita, con una delle seguenti forme:

- contanti fino a 999 euro
- assegno circolare non trasferibile o assegno bancario previo accordo con la Direzione amministrativa.
intestato a:
Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.
- bonifico bancario presso:
BANCA MONTE DEI PASCHI DI SIENA
Filiale 1874
Sede di Firenze: Via del Corso, 6
Codice IBAN:
IT 25 D 01030 02827 000006496795

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. agisce per conto dei venditori in virtù di un mandato con rappresentanza e pertanto non si sostituisce ai terzi nei rapporti contabili.

I lotti venduti da Soggetti I.V.A. saranno fatturati da quest'ultimi agli acquirenti.

La ns. fattura, pur riportando per quietanza gli importi relativi ad aggiudicazione ed I.V.A., è costituita unicamente dalla parte appositamente evidenziata.

Lotti contrassegnati in catalogo

I lotti contrassegnati con (*) sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue:

22% sul corrispettivo netto d'asta e

22% sul prezzo di aggiudicazione.

In questo caso sul prezzo di aggiudicazione verrà calcolata una percentuale del 42%.

ACQUISTARE DA PANDOLFINI

Lotto

Per lotto si intende sia un gruppo di bottiglie dello stesso vino (denominazione, produttore e annata), sia una singola bottiglia, sia un insieme di bottiglie diverse, ma raggruppate secondo un ordine logico: vini della stessa regione (ad esempio, Barolo e Barbaresco), vini basati sulle stesse tecniche di vinificazione (ad esempio, Syrah maturati in barrique) o vini dello stesso tipo proposti in annate differenti (ad esempio, Sassicaia '82, '83 e '85).

Stato di conservazione dei lotti

Ogni lotto riporta, espresso con una sigla, un giudizio sintetico sullo stato di conservazione delle bottiglie che lo compongono. Le sigle vanno da:

E eccellente	MB molto buono	B buono	D discreto
------------------------	--------------------------	-------------------	----------------------

Tale valutazione è basata su una ricognizione esterna dei flaconi - stato dell'etichetta e sua leggibilità, livello di colmataura del vino, stato della capsula, stato del vetro - e non può in nessun caso sostituire il giudizio degustativo, che rimane l'unico probante per quanto riguarda l'effettivo valore organolettico del vino in vendita.

Livelli di colmataura

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmataura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie bordolesi e simili):

1. **entro il collo:** è il livello di colmataura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.

Confezione

CS cartone originale	CSL cassa in legno
--------------------------------	------------------------------

BOTTIGLIE BORDOLESI



Livelli di colmataura per bottiglie borgognotte (o simili)

È convenzione internazionale valutare il valore di una bottiglia sulla base del livello di colmataura del vino che contiene. Ad esempio, se una bottiglia di Bordeaux è colma fino alla spalla, può essere in eccellente stato di conservazione se il vino ha più di 30-40 anni e viceversa in cattivo stato di conservazione se il vino ha meno di 4-5 anni. Per comodità riportiamo il seguente schema (valido per le bottiglie borgognotte e simili):

1. **entro il collo:** è il livello di colmataura standard;
2. **collo inferiore:** nella norma per i vini di qualsiasi età;
3. **sommità della spalla:** nella norma per tutti i vini, un po' meno per i vini molto giovani (di 3-4 anni);
4. **spalla:** livello normale per i vini da 10 a 15 anni d'età;
5. **spalla media:** normale per i vini di 20 anni, anche se potrebbe esserci qualche problema con la tenuta del tappo;
6. **spalla bassa:** qualità variabile, con prezzi meno elevati. Non insolito per bottiglie di 25 o più anni;
7. **fine spalla:** molto imprevedibile, quindi di solito vini poco stimati.

BOTTIGLIE BORGOGNOTTE



I FORMATI

Mezza bottiglia (half bottle):	0,375 Lt.
Normale:	0,75 Lt.
Magnum:	1,5 Lt.
Marie-Jeanne:	2 Lt.
Tappit-Hen:	2 Lt. circa
Jeroboam (o doppio Magnum):	3 Lt.
Dame-Jeanne:	3,87 Lt.
Rehoboam:	4,5 Lt.

Methusalah (o Imperiale):	6 Lt.
Salmanazar:	9 Lt.
Balthazar:	12 Lt.
Nabuchodonosor:	15 Lt.
Melchior:	18 Lt.
Sovereign:	26 Lt. circa
Doppio Nabuchodonosor:	30 Lt.

I curiosi nomi delle bottiglie più grandi sono quelle dei re babilonesi i cui anni di regno corrispondono al diverso formato delle stesse.

Valutazioni

Presso gli uffici di Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. è possibile, su appuntamento, ottenere una valutazione gratuita dei Vostri oggetti.

In alternativa, potrete inviare una fotografia corredata di tutte le informazioni utili alla valutazione, in base alla quale i ns. esperti potranno fornire un valore di stima indicativo.

Mandato per la vendita

Qualora decidiate di affidare gli oggetti per la vendita, il personale Pandolfini Vi assisterà in tutte le procedure.

Alla consegna degli oggetti Vi verrà rilasciato un documento (mandato a vendere) contenente la lista degli oggetti, i prezzi di riserva, la commissione e gli eventuali costi per assicurazione, foto e trasporto.

Dovranno essere forniti un documento d'identità ed il codice fiscale per l'annotazione sui registri di P.S. conservati presso gli uffici Pandolfini.

Il mandato a vendere è con rappresentanza e pertanto Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non si sostituisce al mandante nei rapporti con i terzi. I soggetti obbligati all'emissione di fattura riceveranno, unitamente al rendiconto, elenco dei nominativi degli acquirenti per procedere alla fatturazione.

Riserva

Il prezzo di riserva è l'importo minimo (al lordo delle commissioni) al quale l'oggetto affidato può essere venduto.

Detto importo è strettamente riservato e sarà tutelato dal Banditore in sede d'asta.

Qualora detto prezzo non venga raggiunto, il lotto risulterà invenduto.

Commissioni

Sui lotti venduti Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. applicherà una commissione del 13% (oltre ad I.V.A.) mediante detrazione dal ricavato.

Liquidazione del ricavato

Trascorsi circa 30 giorni dalla data dell'asta, e comunque una volta ultimate le operazioni d'incasso, provvederemo alla liquidazione, dietro emissione di una fattura contenente in dettaglio le commissioni e le altre spese addebitate.

Cognome | Surname _____

Nome | Name _____

Ragione Sociale | Company Name _____

@EMAIL _____

Indirizzo | Address _____

Città | City _____

C.A.P. | Zip Code _____

Telefono Ab. | Phone _____

Fax _____

Cell. | Mobile _____

Cod. Fisc o Partita IVA | VAT _____

PAGAMENTO | PAYMENT

Assegno intestato a Pandolfini Casa d'Aste | Check to Pandolfini Casa d'Aste

Bonifico Bancario | Bank transfer to
Banca Monte dei Paschi di Siena
IBAN: IT25D0103002827000006496795 - BIC/SWIFT: PASC IT M1W40

VISA

MASTERCARD

CARTA # | CARD # _____

Security Code _____

Data scadenza | Expiration Date _____

Firma | Signature _____

NUOVO | NEW

RINNOVO | RENEWAL

**SEGNARE LE CATEGORIE DI INTERESSE
PLEASE CHECK THE CATEGORIES OF INTEREST**

ARREDI E MOBILI ANTICHI,
OGGETTI D'ARTE, PORCELLANE E MAIOLICHE
FURNITURE, WORKS OF ART,
PORCELAIN AND MAIOLICA
3 Cataloghi | Catalogues € 120

DIPINTI E SCULTURE DEL SEC XIX
19TH CENTURY PAINTINGS AND SCULPTURES
3 Cataloghi | Catalogues € 120

DIPINTI E SCULTURE ANTICHE
OLD MASTER PAINTINGS AND SCULPTURES
3 Cataloghi | Catalogues € 120

ARTE ORIENTALE | ASIAN ART
2 Cataloghi | Catalogues € 80

ARCHEOLOGIA | ANTIQUITIES
2 Cataloghi | Catalogues € 50

ARGENTI | SILVER
MONETE E MEDAGLIE | COINS AND MEDALS
GIOIELLI E OROLOGI | JEWELRY AND WATCHES
3 Cataloghi | Catalogues € 120

STAMPE E DISEGNI | PRINTS AND DRAWINGS
LIBRI E MANOSCRITTI | BOOKS AND MANUSCRIPTS
2 Cataloghi | Catalogues € 60

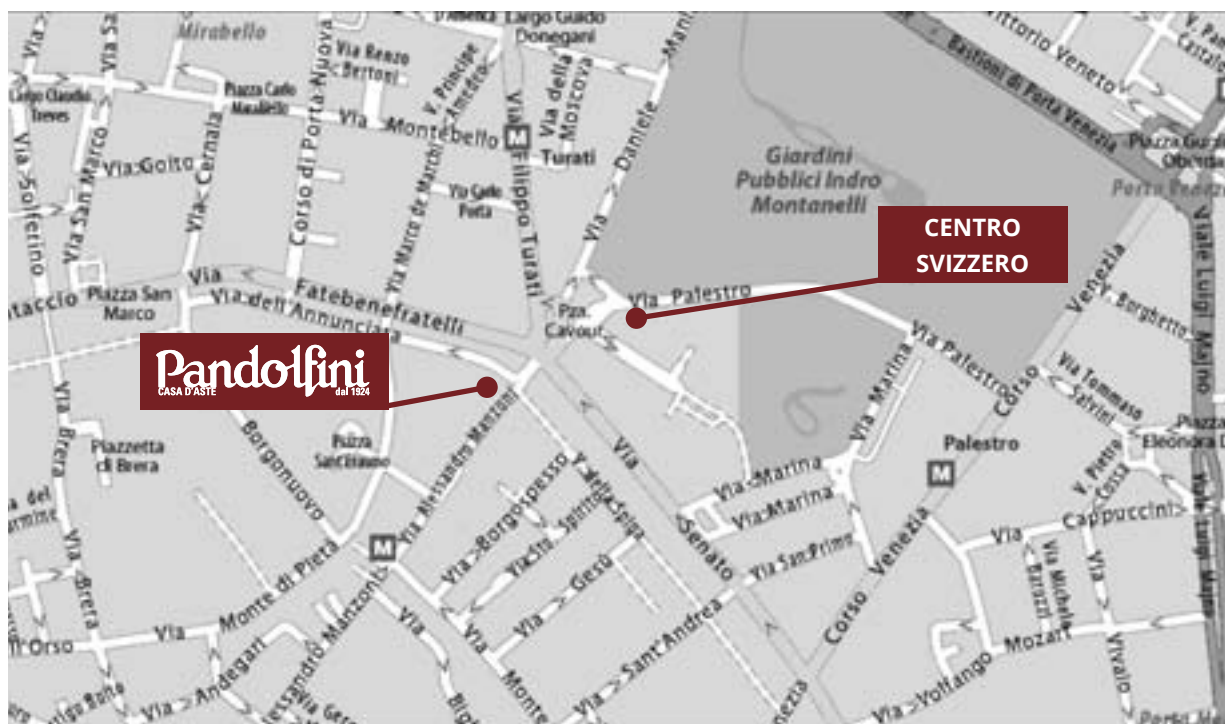
VINI | WINES
3 Cataloghi | Catalogues € 80

ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA
ARTI DECORATIVE DEL SEC XX E DESIGN
MODERN AND CONTEMPORARY ART
20TH CENTURY DECORATIVE ARTS AND DESIGN
6 Cataloghi | Catalogues € 120

TOTALE | TOTAL €

RISPEDIRE ALL'UFFICIO ABBONAMENTI - PLEASE SEND THIS FORM BACK TO THE SUBSCRIPTION OFFICE

PANDOLFINI CASA D'ASTE Palazzo Ramirez Montalvo | Borgo degli Albizi, 26 | 50122 Firenze | Tel. +39 055 2340888-9 | Fax +39 055 244343 | info@pandolfini.it



PROSSIME ASTE

MAGGIO 2015

GIUGNO 2015

GIOIELLI

26 MAGGIO 2015
Firenze

**OROLOGI DA POLSO E DA TASCA
ARGENTI EUROPEI E NUMISMATICA**

27 MAGGIO 2015
Firenze

**ARTI DECORATIVE DEL SEC. XX
ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA**

9 GIUGNO 2015
Firenze

**STAMPE E DISEGNI MODERNI E CONTEMPORANEI
DA UNA COLLEZIONE ITALIANA**

9 GIUGNO 2015
Firenze

ARTE ORIENTALE

16 GIUGNO 2015
Firenze

REPERTI ARCHEOLOGICI

23 GIUGNO 2015
Firenze

Impaginazione: Grafiche Cappelli - Sesto Fiorentino (FI)

Stampa: Grafiche Cappelli - Sesto Fiorentino (FI)

Fotografie: IndustrialFoto - Osmannoro (FI)



ART ASSICURAZIONI

L'arte di assicurare l'arte

Agenzia CATANI GAGLIANI - Firenze - Tel. 055.2342717



Banca Federico Del Vecchio

 Gruppo BancaEtruria

W E A L T H
M A N A G E M E N T

Viale Gramsci, 69 • Firenze • Tel. 055 20051

www.bancadelvecchio.it



ASSOCIAZIONE NAZIONALE CASE D'ASTE

BLINDARTE CASA D'ASTE

Via Caio Duilio 4d/10 - 80125 Napoli
tel. 081 2395261 - fax 081 5935042
Internet: www.blindarte.com
e-mail: info@blindarte.com

ARCHAION - BOLAFFI ASTE AMBASSADOR

via Cavour 17/F - 10123 Torino
tel. 011 5576300 - fax 011 5620456
Internet: www.bolaffi.it
e-mail: aste@bolaffi.it

CAMBI CASA D'ASTE

Castello Mackenzie - Mura di S.
Bartolomeo 16c - 16122 Genova
tel. 010 8395029 - fax 010 812613
Internet: www.cambiaste.com
e-mail: info@cambiaste.com

CAPITOLIUM ART

Via Carlo Cattaneo 55 - 25121 Brescia
tel. 030 48400 - fax 030 2054269
Internet: www.capitoliumart.it
e-mail: info@capitoliumart.it

EURANTICO

Loc. Centignano snc - 01039 Vignanello VT
tel. 0761 755675 - fax 0761 755676
Internet: www.eurantico.com
e-mail: info@eurantico.com

FARSETTIARTE

Viale della Repubblica
(area Museo Pecci) - 59100 Prato
tel. 0574 572400 - fax 0574 574132
Internet: www.farsettiarte.it
e-mail: info@farsettiarte.it

FIDESARTE ITALIA S.R.L.

Via Padre Giuliani 7 (angolo via Einaudi)
30174 Mestre VE
tel. 041 950354 - fax 041 950539
Internet: www.fidesarte.com
e-mail: fidesarte@interfree.it

INTERNATIONAL ART SALE S.R.L.

Foro Buonaparte 46 - 20121 Milano
tel. 02 40042385 - fax 02 36551805
Internet: www.internationalartsale.it
e-mail: info@internationalartsale.it

MAISON BIBELOT CASA D'ASTE

Corso Italia 6 - 50123 Firenze
tel. 055 295089 - fax 055 295139
Internet: www.maisonbibelot.com
e-mail: segreteria@maisonbibelot.com

MEETING ART CASA D'ASTE

Corso Adda 11 - 13100 Vercelli
tel. 0161 2291 - fax 0161 229327-8
Internet: www.meetingart.it
e-mail: info@meetingart.it

GALLERIA PACE

Piazza San Marco 1 - 20121 Milano
tel. 02 6590147 - fax 02 6592307
Internet: www.galleriapace.com
e-mail: pace@galleriapace.com

GALLERIA PANANTI CASA D'ASTE

Via Maggio 15 - 50125 Firenze
tel. 055 2741011 - fax 055 2741034
Internet: www.pananti.com
e-mail: info@pananti.com

PANDOLFINI CASA D'ASTE

Borgo degli Albizi 26 - 50122 Firenze
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343
Internet: www.pandolfini.com
e-mail: pandolfini@pandolfini.it

POLESCHI CASA D'ASTE

Foro Buonaparte 68 - 20121 Milano
tel. 02 89459708 - fax 02 86913367
Internet: www.poleschicasadaste.com
e-mail: info@poleschicasadaste.com

PORRO & C. ART CONSULTING

Piazza Sant'Ambrogio 10 - 20123 Milano
tel. 02 72094708 - fax 02 862440
Internet: www.porroartconsulting.it
e-mail: info@porroartconsulting.it

SANT'AGOSTINO

Corso Tassoni 56 - 10144 Torino
tel. 011 4377770 - fax 011 4377577
Internet: www.santagostinoaste.it
e-mail: info@santagostinoaste.it

STADION CASA D'ASTE

Riva Tommaso Gulli 10/a - 34123 Trieste
tel. 040 311319 - fax 040 311122
Internet: www.stadionaste.com
e-mail: info@stadionaste.com

VON MORENBERG CASA D'ASTE

Via Malpaga 11 - 38100 Trento
tel. 0461 263555 - fax 0461 263532
Internet: www.vonmorenberg.com
e-mail: info@vonmorenberg.com

A.N.C.A. Associazione Nazionale delle Case d'Aste

REGOLAMENTO

Articolo 1

I soci si impegnano a garantire serietà, competenza e trasparenza sia a chi affida loro le opere d'arte, sia a chi le acquista.

Articolo 2

Al momento dell'accettazione di opere d'arte da inserire in asta i soci si impegnano a compiere tutte le ricerche e gli studi necessari, per una corretta comprensione e valutazione di queste opere.

Articolo 3

I soci si impegnano a comunicare ai mandanti con la massima chiarezza le condizioni di vendita, in particolare l'importo complessivo delle commissioni e tutte le spese a cui potrebbero andare incontro.

Articolo 4

I soci si impegnano a curare con la massima precisione

i cataloghi di vendita, corredando i lotti proposti con schede complete e, per i lotti più importanti, con riproduzioni fedeli.

I soci si impegnano a pubblicare le proprie condizioni di vendita su tutti i cataloghi.

Articolo 5

I soci si impegnano a comunicare ai possibili acquirenti tutte le informazioni necessarie per meglio giudicare e valutare il loro eventuale acquisto e si impegnano a fornire loro tutta l'assistenza possibile dopo l'acquisto.

I soci rilasciano, a richiesta dell'acquirente, un certificato su fotografia dei lotti acquistati.

I soci si impegnano affinché i dati contenuti nella fattura corrispondano esattamente a quanto indicato nel catalogo di vendita, salvo correggere gli eventuali refusi o errori del catalogo stesso.

I soci si impegnano a rendere pubblici i listini delle aggiudicazioni.

Articolo 6

I soci si impegnano alla collaborazione con le istituzioni pubbliche per la conservazione del patrimonio culturale italiano e per la tutela da furti e falsificazioni.

Articolo 7

I soci si impegnano ad una concorrenza leale, nel pieno rispetto delle leggi e dell'etica professionale. Ciascun socio, pur operando nel proprio interesse personale e secondo i propri metodi di lavoro si impegna a salvaguardare gli interessi generali della categoria e a difenderne l'onore e la rispettabilità.

Articolo 8

La violazione di quanto stabilito dal presente regolamento comporterà per i soci l'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 20 dello Statuto ANCA



GIOIELLI

ASTA 26 MAGGIO 2015
esposizione Milano
dal 15 al 17 maggio - orario 10-13/14-18
esposizione Firenze
dal 22 al 25 maggio - orario 10-13/14-19

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM

CAPO DIPARTIMENTO
Maria Ilaria Ciatti
ilaria.ciatti@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

ANELLO IN ORO BIANCO,
PLATINO E DIAMANTI
con montatura contrarié decorata
da pavé di brillanti per 3.50 ct circa,
al centro due diamanti per complessivi 7.40 ct circa
Stima € 40.000/60.000



Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

OROLOGI DA POLSO E DA TASCA

ASTA 27 MAGGIO 2015
esposizione Milano
dal 15 al 17 maggio - orario 10-13/14-18
esposizione Firenze
dal 22 al 25 maggio - orario 10-13/14-19

CAPO DIPARTIMENTO
Maria Ilaria Ciatti
ilaria.ciatti@pandolfini.it

ROLEX COSMOGRAPH
DAYTONA REF. 6240,
QUADRANTE PAUL NEWMAN,
ANNO 1967, IN ACCIAIO
Stima € 40.000/60.000

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM



ARGENTI EUROPEI

ASTA 27 MAGGIO 2015
esposizione Milano
dal 15 al 17 maggio - orario 10-13/14-18
esposizione Firenze
dal 22 al 25 maggio - orario 10-13/14-19

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM

CAPO DIPARTIMENTO MILANO
Roberto Dabbene
roberto.dabbene@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

VERSATOIO CON BACILE, TORINO,
ASSAGGIATORE GIUSEPPE VERNONI,
ARGENTIERE GIUSEPPE FELICE BORRANI
in vermeil, cm 39,5x27, alt. cm 37,
complessivi g 2060

Stima € 6.000/8.000



NUMISMATICA

ASTA 27 MAGGIO 2015

esposizione Milano

dal 15 al 17 maggio - orario 10-13/14-18

esposizione Firenze

dal 22 al 25 maggio - orario 10-13/14-19

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM

CAPO DIPARTIMENTO

Claudio Maddalena

numismatica@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

RARISSIMA MEDAGLIA IN ARGENTO

DI GRANDE MODULO

AL D/ Testa laureata di Napoleone volta a sinistra

AL R/ Battesimo del Re di Roma

Incisore: Andrieu

Conservazione F.D.C. con bellissima patina di medagliere

Stima € 1.500/3.000



ARTI DECORATIVE DEL XX SECOLO

ASTA 9 GIUGNO 2015
esposizione Firenze
dal 5 all' 8 giugno - orario 10-13/14-19

CAPO DIPARTIMENTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

Oswaldo Borsani e Lucio Fontana

MOBILE BAR, 1946
struttura in mogano impreziosita
da grandi maniglie in bronzo,
cm 155x130x55

Stima € 22.000/30.000

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM



Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

9 GIUGNO 2015
esposizione Firenze
dal 5 al 8 giugno - orario 10-13/14-19

CAPO DIPARTIMENTO
Jacopo Antolini
jacopo.antolini@pandolfini.it

GIORGIO DE CHIRICO
CAVALLI IN RIVA AL MARE
olio su tela, cm 65,1x80,5
Stima € 150.000/200.000

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM



**STAMPE E DISEGNI MODERNI E CONTEMPORANEI
DA UNA COLLEZIONE ITALIANA**

ASTA 9 GIUGNO 2015
esposizione Firenze
dal 5 all' 8 giugno - orario 10-13/14-19

CAPIS DIPARTIMENTO
Jacopo Antolini
jacopo.antolini@pandolfini.it
Antonio Berni
antonio.berni@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

Giorgio Morandi
GRANDE NATURA MORTA
CON LA LAMPADA A DESTRA. 1928
acquaforte su rame, mm 250x345, foglio: mm 480x647
firmata e datata

Stima € 25.000/35.000

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM



ARTE ORIENTALE

ASTA 16 GIUGNO 2015
esposizione Milano
dal 21 al 24 maggio - orario 10-13/14-18
esposizione Firenze
dal 12 al 15 giugno - orario 10-13/14-19

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM

CAPO DIPARTIMENTO MILANO
Thomas Zecchini
thomas.zecchini@pandolfini.it

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

BUDDHA, CINA,
DINASTIA MING, SEC. XVI- XVII
in bronzo dorato, alt. cm 40
poggiate su base in legno
Stima € 20.000/30.000



REPERTI ARCHEOLOGICI

ASTA 23 GIUGNO 2015 CAPO DIPARTIMENTO
esposizione Firenze Neri Mannelli
dal 19 al 22 giugno *neri.mannelli@pandolfini.it*
orario 10-13/14-19

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

CISTA VOTIVA ACHEMENIDE,
X-VIII SEC. A.C.
in argento sbalzato,
alt. cm 10,5 diam. 17,2
Stima € 60.000/70.000

ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM

Château
Bouton



Château
Bouton

Château
Bouton



au
thod.

Château
Mouton Rothschild

Château
Mouton Rothschild

Château
Mouton Rothschild



Château
Mouton Rothschild

1986

[PANDOLFINI.COM](https://www.pandolfini.com)