

# Pandolfini

CASA D'ASTE

dal 1924



SASSICAIA

BOLGHERI SASSICAIA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE

MILANO

22 MAGGIO 2015





# SASSICAIA

*Il vigneto di Sassicaia*



# MUSIGNY

**GRAND CRU**

APPELLATION MUSIGNY CONTRÔLÉE  
**COUVÉE VIEILLES VIGNES**

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Comte Georges de Voss

MUSIGNY (CÔTE-D'OR)

2005

Pandolfini  
CASA D'ASTE dal 1924

**VINI PREGIATI  
E DA COLLEZIONE**

**MILANO - CENTRO SVIZZERO  
22 Maggio 2015**

# SEDI E DIPARTIMENTI FIRENZE

## ARCHEOLOGIA CLASSICA ED EGIZIA

CAPO DIPARTIMENTO  
Neri Mannelli  
[neri.mannelli@pandolfini.it](mailto:neri.mannelli@pandolfini.it)

ASSISTENTE  
Silvia Così  
[archeologia@pandolfini.it](mailto:archeologia@pandolfini.it)



## ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

JUNIOR EXPERT  
Chiara Sabbadini Sodi  
[argenti@pandolfini.it](mailto:argenti@pandolfini.it)



## ARTI DECORATIVE DEL SECOLO XX E DESIGN

CAPO DIPARTIMENTO  
Alberto Vianello  
[alberto.vianello@pandolfini.it](mailto:alberto.vianello@pandolfini.it)

CONSULENTE  
Lino Signaroldi

ASSISTENTE  
Chiara Sabbadini Sodi  
[artidecorative@pandolfini.it](mailto:artidecorative@pandolfini.it)



## ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

CAPO DIPARTIMENTO  
Jacopo Antolini  
[jacopo.antolini@pandolfini.it](mailto:jacopo.antolini@pandolfini.it)

ESPERTO  
Andrea Alibrandi

ASSISTENTE  
Carolina Orlandini  
[artecontemporanea@pandolfini.it](mailto:artecontemporanea@pandolfini.it)



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

CAPO DIPARTIMENTO  
Alberto Vianello  
[alberto.vianello@pandolfini.it](mailto:alberto.vianello@pandolfini.it)

ASSISTENTE  
Silvia Così  
[arredi@pandolfini.it](mailto:arredi@pandolfini.it)



## DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

CAPO DIPARTIMENTO  
Francesca Paolini  
[francesca.paolini@pandolfini.it](mailto:francesca.paolini@pandolfini.it)

ASSISTENTI  
Debora Loiacono  
Lorenzo Pandolfini  
[dipintiantichi@pandolfini.it](mailto:dipintiantichi@pandolfini.it)



## DIPINTI E SCULTURE DEL SECOLO XIX

CAPO DIPARTIMENTO  
Lucia Montigiani  
[lucia.montigiani@pandolfini.it](mailto:lucia.montigiani@pandolfini.it)

ASSISTENTE  
Raffaella Calamini  
[dipinti800@pandolfini.it](mailto:dipinti800@pandolfini.it)



## GIOIELLI E OROLOGI DA POLSO E DA TASCA

CAPO DIPARTIMENTO  
Maria Ilaria Ciatti  
[ilaria.ciatti@pandolfini.it](mailto:ilaria.ciatti@pandolfini.it)

GEMMOLOGA  
Luna Mancini  
[gioielli@pandolfini.it](mailto:gioielli@pandolfini.it)



## MONETE E MEDAGLIE

CAPO DIPARTIMENTO  
Claudio Maddalena

ASSISTENTE  
Silvia Così  
[numismatica@pandolfini.it](mailto:numismatica@pandolfini.it)



## STAMPE E DISEGNI ANTICHI E MODERNI

CAPO DIPARTIMENTO  
Antonio Berni  
[antonio.berni@pandolfini.it](mailto:antonio.berni@pandolfini.it)

ASSISTENTE  
Debora Loiacono  
[stampe@pandolfini.it](mailto:stampe@pandolfini.it)



## VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

CAPO DIPARTIMENTO  
Francesco Tanzi  
[francesco.tanzi@pandolfini.it](mailto:francesco.tanzi@pandolfini.it)

ASSISTENTE  
Carolina Orlandini  
[vini@pandolfini.it](mailto:vini@pandolfini.it)



## MILANO

### ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

CAPO DIPARTIMENTO  
Roberto Dabbene  
[roberto.dabbene@pandolfini.it](mailto:roberto.dabbene@pandolfini.it)



### LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI

CAPO DIPARTIMENTO  
Chiara Nicolini  
[chiara.nicolini@pandolfini.it](mailto:chiara.nicolini@pandolfini.it)



### ARTE DELL'ESTREMO ORIENTE

CAPO DIPARTIMENTO  
Thomas Zecchini  
[thomas.zecchini@pandolfini.it](mailto:thomas.zecchini@pandolfini.it)



### ARREDI E MOBILI ANTICHI OGGETTI D'ARTE

ESPERTO  
Tomaso Piva  
[tomaso.piva@pandolfini.it](mailto:tomaso.piva@pandolfini.it)



ASSISTENTE  
Claudia Cangoli  
[arteorientale@pandolfini.it](mailto:arteorientale@pandolfini.it)

### PORCELLANE E MAIOLICHE

ESPERTO  
Giulia Anversa  
[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)



### DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO  
Roeland Kollwijn  
[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)



## ROMA

### DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO  
Ludovica Trezzani  
[roma@pandolfini.it](mailto: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](http://www.pandolfini.it)

[info@pandolfini.it](mailto:info@pandolfini.it)

Via Poggio Bracciolini, 26

50126 Firenze

Tel. +39 055 685698

Fax +39 055 6582714

[www.poggiobracciolini.it](http://www.poggiobracciolini.it)

[info@poggiobracciolini.it](mailto:info@poggiobracciolini.it)

### MILANO

---

Giorgia Testa

Via Manzoni, 45

20121 Milano

Tel. +39 02 65560807

Fax +39 02 62086699

[www.pandolfini.it](http://www.pandolfini.it)

[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)

### ROMA

---

Ludovica Trezzani

Mobile +39 340 5660064

[www.pandolfini.it](http://www.pandolfini.it)

[roma@pandolfini.it](mailto: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

Venerdì 22 maggio 2015

ore 14.30

Lotti 201 - 396

## 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

1985

  
**RICHEBOURG**  
GRAND CRU

Mis en bouteille par  
**Henri Jayer**

à la Cave de Richebourg - Romanée-Conti

## 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 260

Retro di copertina *Tenuta San Guido, il vigneto di Sassicaia*

Pagina 2 lotto 323

Pagina 10 lotto 350

Terza di copertina lotti 350 - 351

SONO LIETI DI INVITARE  
ALLA DEGUSTAZIONE DI SASSICAIA

Annate

1978 - 1989 - 1993 - 2004 - 2006 - 2009 - 2011

OSPITE D'ONORE

**Nicolò Incisa Della Rocchetta**

LIGHT LUNCH A CURA DELL'ENOTECA PINCHIORRI

*Vino per il buffet*

Spumante Salviano Titignano Agricola  
Samas Vermentino Agricola Punica 2014  
Guidalberto Tenuta San Guido 2013

**VENERDÌ 22 MAGGIO 2015**

ORE 11

**CENTRO SVIZZERO DI MILANO  
VIA PALESTRO, 2 - MILANO**

*- Partecipazione su invito -*

*RSVP:*

[francesco.tanzi@pandolfini.it](mailto:francesco.tanzi@pandolfini.it)

0039 055 2340888

*entro il 13 maggio*

Pandolfini  
CASA D'ASTE dal 1924





# SASSICAIA

La passione e l'interesse di Mario Incisa della Rocchetta per il vino e la viticoltura nasce e matura, fin dalla sua giovinezza, a Rocchetta Tanaro, in Piemonte, attraverso gli scritti del suo prozio Leopoldo Incisa. Più tardi, studente in agraria presso l'università di Pisa, Mario è spesso ospite dei Duchi Salviati che hanno una Tenuta nei pressi di Pisa, a Migliarino. Ecco come descrive, in una lettera datata 11 giugno 1974 all'amico Luigi Veronelli, celebre giornalista e critico di vino, la genesi del suo interesse per Bordeaux e per il cabernet sauvignon:

"[...] L'origine dell'esperimento risale agli anni tra il 1921 e il 1925, quando, studente a Pisa e spesso ospite dei Duchi Salviati a Migliarino, avevo bevuto un vino prodotto da una loro vigna che aveva lo stesso inconfondibile *bouquet* di un vecchio Bordeaux"

Nel 1930, dopo aver sposato Clarice della Gherardesca, Mario Incisa si trasferisce a Bolgheri, circa 60 km a sud di Pisa lungo la costa tirrenica, in Maremma. Tenuta San Guido appartiene alla famiglia Della Gherardesca da molti secoli.

E' qui che Mario Incisa, nel 1944, inizia i suoi esperimenti con barbatelle di cabernet sauvignon provenienti dalla Tenuta dei Duchi Salviati di Migliarino. Il nome Sassicaia significa, nel dialetto locale 'terreno sassoso': un simile suolo, unito ad un microclima del tutto particolare data anche la prossimità del mare, danno vita a quel *terroir* che Mario Incisa giudica ideale per la coltivazione del cabernet sauvignon.

Sassicaia inizialmente viene prodotto come vino di famiglia, strettamente privato, bevuto solo nella Tenuta, la prima annata ad apparire sul mercato è il 1968. Nel 1978, in occasione di una degustazione di Decanter Magazine a Londra, il Sassicaia 1972 viene giudicato il miglior cabernet sauvignon tra i 33 campioni pervenuti da 11 paesi. Da allora diviene celebre presso la critica internazionale ed è rinomato per aver reso Bolgheri un'eccellenza vitivinicola a livello mondiale. Nell'ambito della "Bolgheri DOC", il cui riconoscimento risale al 1994, al Sassicaia viene attribuita una sua propria appellazione, "Sassicaia DOC": si tratta, fino ad oggi, dell'unico vino in Italia ad avere un suo proprio disciplinare d'origine.

Nicolò Incisa della Rocchetta, figlio di Mario, da 40 anni è il faro di Tenuta San Guido. Ha investito grande energia nel far crescere il Sassicaia, creato da suo padre Mario negli anni 40, seguendo la tradizione con un occhio vigile all'innovazione e all'eccellenza. Dagli anni 70, epoca in cui Nicolò ha assunto la guida della produzione e della commercializzazione, la filosofia e i principi di produzione sono rimasti aderenti alle loro radici. Allo stesso tempo Nicolò ha saputo dare al Sassicaia grande visibilità in ambito sia nazionale che internazionale ed ha dato vita ad altre due etichette: Guidalberto, la cui prima annata è il 2000 e Le Difese, nato nel 2002.

## SASSICAIA 1978

Vino da Tavola

85% Cabernet Sauvignon

15% Cabernet Franc

L'andamento climatico fu abbastanza buono nell'anno 1978, con una primavera iniziata abbastanza tardi e un'estate molto lunga e soleggiata. In questa annata furono prodotte circa 5.000 bottiglie. La macerazione delle uve si protrasse per circa 12 giorni, con periodici rimontaggi e a temperature controllate. L'invecchiamento si protrasse per 22 mesi in barrique parte in rovere francese e in parte legno di slavonia. Vino rosso rubino ancora carico per la sua età. Il colore intenso esprime ancora una grande giovinezza, con un'unghia mattonata, e impressionante concentrazione. Ottima la complessità della componente aromatica con spiccati profumi di spezie e confetture di frutto, abbinati a sentori vegetali e una leggera sfumatura di affumicato. In bocca i tannini risultano ancora evidenti ma ben affinati. La persistenza è lunga con un'acidità di tutto rispetto.

## SASSICAIA 1989

Vino da Tavola

85% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

Un autunno abbastanza mite con temperature che poi divennero rigide in inverno inoltrato, con un susseguirsi di piogge che si sono protratte fino a tutto Marzo. La primavera iniziò però in anticipo con temperature miti e giornate soleggiate, con sporadiche precipitazioni fino alla metà di Giugno. Il resto dell'estate fu estremamente seccata ed asciutta, ma le piogge verificatesi nell'inverno e primavera avevano ben dotato i terreni di riserva idrica. Manifestazioni piovose si verificarono verso la fine di Settembre ritardando la vendemmia che comunque si concluse nella prima settimana di Ottobre con uve ben mature e sane. La vinificazione decorse con regolarità di fermentazione e di estrazione: il ciclo fu di 12-13 giorni. Andamento regolare delle fermentazioni malolattiche e a metà Novembre il vino fu passato in barrique dove si è affinato per circa 22 mesi.



Colore rosso granato con note aromatiche di menta, humus e note floreali e di spezie. Il suo valore polifenolico è medio, abbastanza fresco e tannini dolci e rotondi. Abbastanza largo in bocca, con componente alcolica presente e di media lunghezza.

### **SASSICAIA 1993**

Vino da Tavola

*85% Cabernet Sauvignon*

*15% Cabernet Franc*

Il clima fu caratterizzato da una primavera abbastanza calda e con moderate precipitazioni che anticiparono la fioritura alla metà di Maggio. In estate il tempo fu stabile e le temperature piuttosto elevate. Sporadiche precipitazioni piovose verificatesi soprattutto nelle ore notturne di fine estate consentirono un buon proseguimento vegetativo delle viti. La raccolta ebbe inizio nella prima decade di Settembre per terminare con gli impianti posti a più alte giaciture, intorno al 20 Ottobre. Le uve giunsero a piena maturazione fenolica con ottima estrazione di profumi grazie anche all'alternanza delle temperature tra la notte e il giorno. Il Sassicaia 1993 è di colore rosso granato. Si distingue per l'eleganza e per la straordinaria composizione aromatica del vino ben evidente. In bocca si presenta con tannini morbidi, accattivanti dotato di un buon corredo polifenolico e un grande equilibrio. Finale largo e lungo.

### **SASSICAIA 2004**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon*

*15% Cabernet Franc*

L'inverno fu regolare con temperature e precipitazioni nelle medie, così come da una primavera e un inizio estate, prima freschi e poi caldi e secchi. Da Agosto fino a inizio Ottobre il clima fu perfetto, con temperature nelle medie, buona umidità notturna, precipitazioni nelle medie e un'ottima esposizione solare che garantì una buona programmazione della vendemmia. Nel periodo di vendemmia sporadiche piogge contribuirono a lavare le uve ma senza mai interrompere le operazioni di raccolta. I primi grappoli furono vendemmiati a partire dai primi giorni di Settembre e la raccolta si concluse nella prima settimana di Ottobre.

Il Sassicaia 2004 si presenta con un colore rubino intenso, quasi cupo, concentrato e profondo. Il profumo è complesso con sentore di frutti rossi e molto elegante. Il sapore è potente, concentrato, di grande spessore, con tannici dolci ed equilibrati. In bocca è ricco e denso ma contemporaneamente armonico ed elegante. Decisamente accattivante e di lunga persistenza, con uno spessore organolettico di grande importanza.

### **SASSICAIA 2006**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon*

*15% Cabernet Franc*

Dopo un inverno ed una primavera abbastanza miti, il clima del 2006 si è distinto per la scarsità di precipitazioni specialmente durante il periodo estivo che comportarono un minore sviluppo degli acini e una conseguente minore produzione di uva a ettaro. Ciò a tutto vantaggio di una qualità e un estratto

veramente ottimale. Agosto fu un mese invece un mese abbastanza fresco con temperature che scesero al di sotto delle medie stagionali, riportando lo sviluppo vegetativo nella norma stagionale. Settembre ed Ottobre furono mesi molto soleggiati con alcune manifestazioni temporalesche nella seconda metà di settembre che portarono riequilibrio idrico. Ottima la maturazione fenolica delle uve. La vendemmia iniziò nella prima settimana di Settembre e terminò a metà Ottobre. Colore rosso rubino, in bocca si presenta denso e ricco ma al tempo stesso armonico e elegante, con tannini ben equilibrati. Lunga la persistenza al palato.

### **SASSICAIA 2009**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon*

*15% Cabernet Franc*

Andamento climatico ottimale per le varie fasi fenologiche della vite. Tra fine autunno e inizio inverno si registrarono temperature rigide che favorirono il fermo vegetativo delle piante. Dalla metà dell'inverno fino a primavera inoltrata le precipitazioni piovose furono insistenti, unite a temperature leggermente al di sotto delle medie stagionali. Il germogliamento, così come le successive fasi fenologiche fino alla fioritura, iniziarono in ritardo. Il decorso stagionale estivo fu invece ottimale, con grande solarità e temperature sopra le medie stagionali. Da fine Luglio a fine Agosto si registrarono temperature più calde rispetto alle medie ma la buona dotazione idrica dei terreni, grazie anche all'accumulo delle piogge dell'autunno e inverno, non dettero origine a casi di stress idrico. Fantastica l'escursione termica tra la notte e il giorno che caratterizzò l'ultimo periodo di maturazione delle uve.

Sassicaia 2009 si presenta con colore rosso vivo intenso, con grande complessità al naso e in bocca. Al palato si avverte subito la struttura preponderante caratterizzata dall'annata ma con tannini eleganti e ben vellutati.

### **SASSICAIA 2011**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon*

*15% Cabernet Franc*

Un inverno rigido, con temperature al di sotto della media stagionale soprattutto nei mesi di Novembre e Gennaio consentirono il fermo vegetativo delle piante, favorendo l'eliminazione naturale di buona parte dei parassiti della vite. La primavera iniziò presto con temperature miti e un ottimo apporto idrico con piogge graduali non accompagnate da vento. L'ottimo andamento climatico ha caratterizzato tutte le fasi vegetative. L'estate fu calda e lunga, ma con temperature sempre nelle medie stagionali, fatta eccezione in Luglio quando il caldo si fece più sentire, ma la buona escursione termica tra notte e giorno evitò qualsiasi stress delle piante o fenomeni di sovra-maturazione. La maturazione delle uve si svolse regolare, consentendo di iniziare la vendemmia con i primi di settembre e ultimarla nella prima settimana di ottobre. Un vino di grande carattere e classe, rosso rubino vivo. Al naso spiccano aromi seducenti di mora, di ribes seguito da caffè tostato, grafite e minerali. Grande consistenza in bocca ma con tannini levigati in grande equilibrio con finale lungo e setoso.



# SASSICAIA

As a young man, the interest and passion of Mario IncisadellaRocchetta for wine and viticulture were inspired by the writings of his great grand-uncle Leopoldo Incisa, from RocchettaTanaro in Piemonte. Later, as a student in Pisa, he was often a guest of the Salviati family in the nearby Migliarino estate. This is how he describes the beginning of his interest in Bordeaux grape variety Cabernet Sauvignon, in a letter to the esteemed wine critic Luigi Veronelli, dated June 11th 1974:

"... the origins of my experiment date back to the years between 1920 and 1925 when, as a student in Pisa and often a guest of the Salviati, dukes of Migliarino, I drank a wine produced from one of their vineyards which had the same unmistakable bouquet as an aged Bordeaux".

In 1930, after his marriage to Clarice della Gherardesca, Mario Incisa moved to Bolgheri, about 60 km south of Pisa on the Tuscan Coast, in the Maremma region. The estate of Tenuta San Guido has belonged to the Gherardesca family for many centuries.

There he started experimenting with cabernet sauvignon around 1944, with vines from Migliarino. The name Sassicaia means in the local dialect "stony ground" and derives from the Italian word "sasso", stone. This type of soil, combined with a particular microclimate and the proximity to the sea, creates a special "terroir", that Mario Incisa believed to be ideal for growing cabernet sauvignon.

Sassicaia was initially produced as a "family wine" and the first vintage to appear on the market was 1968. During a Decanter tasting in 1978 in London, the 1972 vintage was declared the best Cabernet Sauvignon among 33 wines from 11 countries. Since then, Sassicaia is being acclaimed by wine critics worldwide, and this success is recognized to have put Bolgheri on the wine map of the world. Within the new appellation "Bolgheri DOC" granted in 1994, Sassicaia was honoured with a special "Sassicaia DOC", being so far the only wine in Italy with its own appellation.

Nicolò Incisa, the son of Mario, manages since 40 years the extensive family estate Tenuta San Guido. He has devoted most of his energies to further developing Sassicaia, created by his father Mario in the 1940's maintaining the tradition of innovation and excellence. Since he took over the commercialization and production in the 70's, the philosophy and principles of production remained true to their roots. At the same time, he was able to transform Sassicaia in a national and international success. Additionally, he is responsible for the production of two new wines: Guidalberto since 2000 and Le Difese since 2002.

## SASSICAIA 1978

Vino da Tavola

85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc

The climate was quite good in the year 1978. The spring started quite late and the summer was very long and sunny. The production was about 5,000 bottles. The maceration lasted for about 12 days, with periodic pumping over at controlled temperature. The aging lasted for 22 months in partly French and partly Slavonian oak barrels. Ruby red wine still powerful for his age. The color is still intense and expresses great youth, with a touch of brick red, with impressive concentration. Excellent aromatic complexity with perfumes of spice and fruit jams, alongside vegetal scents with a hint of smoke. In the mouth the tannins are still evident and fine at the same time. Persistence is long and acidity in perfect balance.

## SASSICAIA 1989

Vino da Tavola

85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc

The autumn was fairly mild with colder temperatures in the late winter followed by heavy rains until the end of March. Spring began quite early with mild temperatures and plenty of sunlight, with sporadic rainfall until mid-June. The rest of the summer was extremely dry and drought, but the rains that occurred in the winter and spring provided a good water reserve. Some more rain occurred in late September, delaying the harvest that ended in the first week of October with ripe and healthy grapes. The vinification process took place over a 12-13 days cycle, with regular fermentation and extraction. Also malolactic fermentations were regular. In mid-November the wine was transferred into barrels where it aged for about 22 months.

Garnet red color with aromatic notes of mint, humus, floral notes and spices. Its polyphenolic value is medium, quite fresh with sweet and round tannins. Quite wide in the mouth, presence of alcoholic component, medium length.

### **SASSICAIA 1993**

Vino da Tavola

*85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc*

The climate of this vintage was characterized by a warm spring with moderate rainfall which anticipated the blooming to mid-May. In summer the weather was stable with relatively high temperatures. Sporadic rainfall occurred mainly during the nights of late summer, allowing the vines to continue their vegetation process regularly. The harvest began in the first week of September and ended around October 20th with the vineyards situated at higher altitudes. The grapes came to full ripening with high phenolic extraction of aromas thanks to the temperature alternation between night and day.

Sassicaia 1993 is of a red garnet color. It is characterized by elegance and an extraordinary aromatic composition. On the palate the tannins are soft, captivating, with a good polyphenolic supply and a great balance. Long finish.

### **SASSICAIA 2004**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc*

The climate was characterized by regular winter temperatures and average precipitation amounts, followed by a firstly fresh and then hot and dry spring and summer. From August until early October the weather was perfect, with average temperatures, good humidity at night, average rainfall and good sun exposure. This guaranteed a good programming of the harvest during which sporadic rains helped to wash the grapes. Nonetheless the harvesting operations were never interrupted. The first grapes were picked in the early days of September and harvest ended in the first week of October.

Sassicaia 2004 shows an intense ruby color, dense, concentrated and deep. The aroma is complex and elegant, with hints of red fruits. Powerful on the palate, concentrated, deep, with sweet and balanced tannins. Rich and dense on the palate but simultaneously harmonious and elegant. Very engaging, complex and persistent with a with a significant organoleptic texture.

### **SASSICAIA 2006**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc*

After a relatively mild winter and spring, the climate of 2006 was marked by the lack of rainfall, especially during the summer, resulting in a lower development of the berries and a consequent lower production of grapes per hectare. The result is an optimal quality and extract. In August the temperatures were quite cool and went below the seasonal average, leading to a vegetative development in the seasonal norm. September and October were very sunny with some heavy rains in the second half of

September that brought the water levels in balance. Excellent phenolic ripeness of the grapes. The harvest began in the first week of September and ended in mid-October.

Ruby red color, dense and rich on the palate, yet harmonious and elegant, with well balanced tannins. Long persistence.

### **SASSICAIA 2009**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc*

The climate was optimal during the entire year, for the various phenological stages of the vines. Some freezing temperatures were recorded between late autumn and early winter. These favored the vegetative halt. Many precipitations occurred from the middle of the winter to the spring, combined with temperatures slightly below the seasonal average. Budding, as well as subsequent phenological stages until flowering, began late. Optimal summer season, with great sunshine and temperatures above average, especially from late July to late August. But thanks to the good water reserves, in particular due to the accumulation of the rains during the autumn and winter, water stress was avoided. The last period of ripening was marked by an optimal temperature range between night and day.

Sassicaia 2009 is of bright red intense colour, with great complexity on the nose. On the palate you immediately feel the predominant structure and complexity that characterized the vintage but with elegant, soft and well integrated tannins.

### **SASSICAIA 2011**

Vino D.O.C. Bolgheri Sassicaia

*85% Cabernet Sauvignon  
15% Cabernet Franc*

Rigid winter, with temperatures below the seasonal average especially in the months of November and January, that allowed the vegetative halt of the plants. This favoured the natural elimination of most of the vine pests. Spring began early with mild temperatures and a good water supply with gradual rains and no wind. The excellent weather pattern has characterized all the vegetative stages. The summer was hot and long, but always in the seasonal average temperatures, except in July when the temperatures were higher. But thanks to the good temperature range between night and day, the vines were not stressed nor did they over ripe. The maturation of the grapes took place regularly. The harvest started at the beginning of September and ended during the first week of October.

*A wine of great character and class, intense ruby red color. On the nose, aromas of black-currant followed by roasted coffee, graphite and minerals. Great consistency in the mouth but with smooth and balanced tannins, long and silky finish on the palate.*





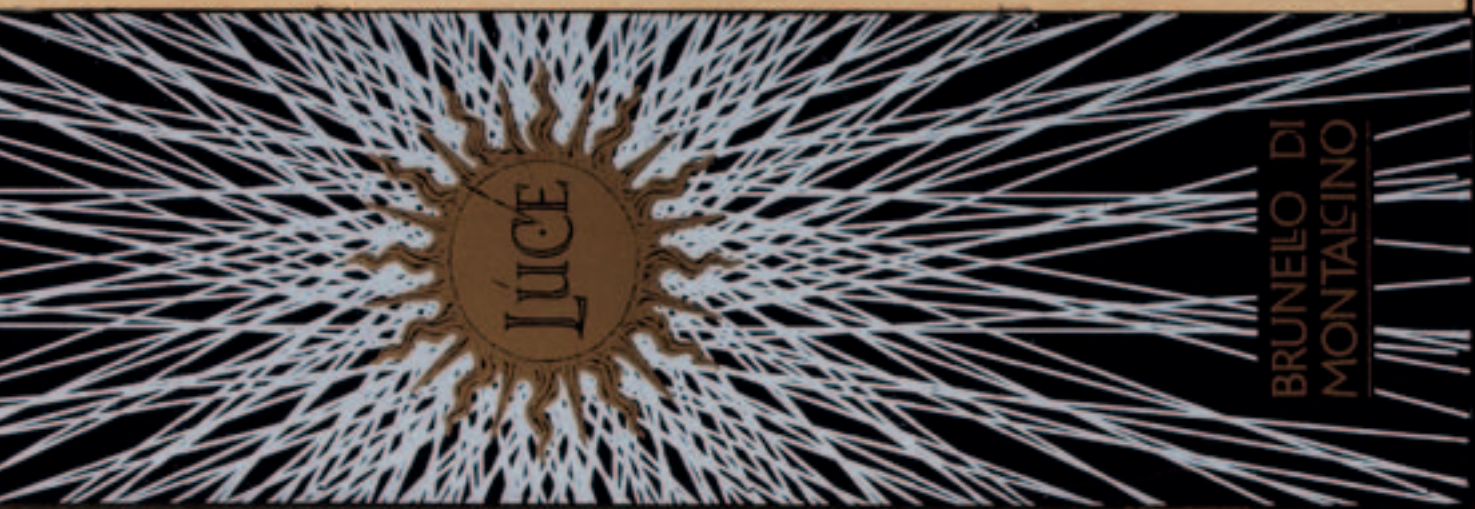


# SASSICAIA

Cantina di affinamento di Sassicaia  
*Tenuta San Guido*

AZIENDA AGRICOLA  
**LE MACCHIOLE**

BOLGHERI



BRUNELLO DI  
MONTALCINO

MASSETO



TENUTA DELL'ORNELLAIA

1997



Tenuta San Leonardo

*Fondata nel 1724*

# LUPICAIA

VINI PREGIATI  
e da COLLEZIONE

Milano

Venerdì 22 Maggio 2015

ore 14.30

Lotti 201-396

TUA RITA

# SASSICAIA

BOLGHERI

ITALIA

1998

TENUTA  
ARGENTIERA  
BOLGHERI

201

Brunello  
di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite  
*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**2010 - 1 bt Mg csl****2006 - 1 bt Mg csl****2 bt****E**

Euro 200/300

202

Brunello  
di Montalcino Luce  
Tenuta Luce della Vite  
*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**2010 - 1 bt****2009 - 1 bt****2008 - 1 bt****2007 - 1 bt****2006 - 1 bt****2005 - 1 bt****2004 - 1 bt****2003 - 1 bt****8 bt****E**

Euro 350/450

*Verticale Completa*

203

Barolo  
Rocche del Falletto  
Bruno Giacosa  
*Barolo, DOCG*

**2009 - 2 bt****Riserva 2008 - 2 bt****Riserva 2007 - 2bt****6 bt****E**

Euro 500/700

204

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
2009  
*Toscana, IGT*

**6 bt - csl****E**

Euro 500/600

205

Argentiera  
Tenuta Argentiera  
*Bolgheri Superiore, DOC*

**2009 - 1 bt Mg****2007 - 1 bt Mg****2006 - 1 bt Mg****3 bt - csl****E**

Euro 300/400

206

Paleo Le Macchiole  
2008  
*Toscana, IGT*

**1 bt 5 litri - csl****E**

Euro 300/400

207

Brunello di Montalcino  
Castelgiocondo Riserva  
Ripe al Convento  
Marchesi de' Frescobaldi  
*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**2007 - 1 bt Mg csl****2006 - 1 bt Mg csl****2004 - 1 bt Mg csl****3 bt****E**

Euro 200/300

208

Mormoreto  
Marchesi de' Frescobaldi  
2007  
*Toscana, IGT*

**1 bt DMg - csl****E**

Euro 150/250

*Edizione speciale "Venticinquennale"*





G.A. ROSSI DI MEDELANA  
2009  
*Lupicaia*



*Lupicaia*  
2009  
G.A. ROSSI DI MEDELANA



G.A. ROSSI DI MEDELANA  
2009  
*Lupicaia*



*Lupicaia*  
2004  
IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE  
G.A. ROSSI DI MEDELANA



LUPICAL  
2004



*Lupicaia*  
2003  
IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE  
G.A. ROSSI DI MEDELANA  
CASTELLINA MARITTIMA (PD) - ITALIA



209

Paleo Le Macchiole  
2007

*Toscana, IGT*

**1 bt 5 litri - csl**

**E**

Euro 300/400

212

Paleo Le Macchiole  
2007

*Toscana, IGT*

**6 bt - csl**

**2 bt Mg - csl (confezioni singole)**

**1 bt DMg - csl**

**9 bt**

**E**

Euro 650/750

215

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**2006 - 1 bt**

**2000 - 3 bt**

**1999 - 3 bt**

**1998 - 3 bt**

**10 bt**

**E**

Euro 900/1.100

210

Messorio  
Le Macchiole 2007

*Toscana, IGT*

**1 bt 6 litri - csl**

**E**

Euro 1.000/1.100

213

Barolo  
Cascina Francia  
Giacomo Conterno

*Barolo, DOCG*

**2006 - 2 bt**

**2004 - 2 bt**

**2000 - 2 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 350/450

216

Messorio  
Le Macchiole 2006  
*Toscana, IGT*

**1 bt 6 litri - csl**

**E**

Euro 1.000/1.100

211

Messorio Le  
Macchiole 2007

*Toscana, IGT*

**6 bt - csl**

**2 bt Mg - csl (confezioni singole)**

**8 bt**

**E**

Euro 950/1.050

214

Argentiera  
Tenuta Argentiera  
2006  
*Bolgheri Superiore, DOC*

**3 bt Mg - csl**

**E**

Euro 300/400

217

Messorio  
Le Macchiole 2006  
*Toscana, IGT*

**2 bt Mg - csl (confezioni singole)**

**1 bt DMg - csl**

**3 bt**

**E**

Euro 1.200/1.300



ARGENTIERA  
2006  
*Bolgheri*  
*Superiore*

ARGENTIERA  
2006  
*Bolgheri*  
*Superiore*

ARGENTIERA  
2006  
*Bolgheri*  
*Superiore*  
*Italia*

ARGENTIERA  
2009  
*Bolgheri*  
*Superiore*  
*Italia*

ARGENTIERA  
2007

TENUTA  
ARGENTIERA  
BOLGHERI

218

Paleo Le Macchiole  
2006*Toscana, IGT***6 bt - csl****E**

Euro 300/400

221

Paleo Le Macchiole  
2004*Toscana, IGT***2 bt Mg - csl (confezioni singole)****1 bt DMg - csl****3 bt****E**

Euro 500/600

224

Messorio  
Le Macchiole 2004*Toscana, IGT***1 bt 6 litri - csl****E**

Euro 2.400/2.800

*Bottiglia numerata n.43 di 48, tutte con etichette diverse ritagliate da una tela di Stefano Tonelli. L'intero ricavato sarà devoluto alla realizzazione di un importante progetto, in collaborazione con il Comune di Castagneto Carducci, per la realizzazione di un percorso culturale all'interno del Comune, la valorizzazione delle bellezze bolgheresi e la riscoperta dell'opera del poeta e Premio Nobel: Giosuè Carducci.*

219

Messorio  
Le Macchiole*Toscana, IGT***2005 - 3 bt csl****2004 - 6 bt csl (confezioni singole)****2003 - 2 bt csl (confezioni singole)****11 bt****E**

Euro 1.000/1.100

222

Scrio Le Macchiole  
2004*Toscana, IGT***6 bt - csl****2 bt Mg - csl (confezioni singole)****8 bt****E**

Euro 800/900

225

Redigaffi Tua Rita  
*Toscana, IGT***2003 - 1 bt Mg****2002 - 1 bt****1998 - 2 bt****4 bt****E**

Euro 500/600

220

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
2004*Toscana, IGT***1 bt Mg - csl****E**

Euro 250/350

223

Messorio  
Le Macchiole 2004  
*Toscana, IGT***6 bt - csl****E**

Euro 1.500/1.600

226

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
2003*Toscana, IGT***1 bt DMg - csl****E**

Euro 300/400



MACCHIOLE

LEMACHIO  
HERI

*Paleo*

LEMACHIOLE

LEMACHIOLE

LEMACHIOLE

LEMACCHIO

PALEO

2008

PALEO

2007

MESSORIO

2007

MESSO

200

MACCHIOLE



227

Barolo  
Monfortino Riserva  
Giacomo Conterno  
*Barolo, DOCG*

2002 - 2 bt

2001 - 2 bt

2000 - 2 bt

6 bt

E

Euro 1.300/1.500

228

Barolo Sarmassa  
Roberto Voerzio  
*Barolo, DOCG*

2001 - 1 bt Mg

2000 - 1 bt Mg

1999 - 1 bt Mg

3 bt

E

Euro 550/650

229

Paleo Le Macchiole  
2001  
*Toscana, IGT*

6 bt - csl

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

1 bt DMg - csl

9 bt

E

Euro 800/900

230

Paleo Le Macchiole  
2001

*Toscana, IGT*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 200/400

231

Scrio Le Macchiole

*Toscana, IGT*

**2001 - 2 bt csl (confezioni singole)**

**1999 - 1 bt csl**

**1998 - 1 bt csl**

**4 bt**

**E**

Euro 200/400

232

Giusto di Notri  
Tua Rita

*Toscana, IGT*

**2001 - 3 bt**

**2000 - 3 bt**

**1999 - 3 bt**

**1998 - 3 bt**

**12 bt**

**E**

Euro 350/450





1 9 9 7

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

2 0 0 0

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

9 9 6

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

9 8 9

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

2 0 0 0

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'

1 9 8 9

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA'



1 9 9 6

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1 9 9 6

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1 9 9 6

LE VIGNE

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1 9 9 0

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1 9 9 4

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1 9 9 6

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

233

Scrio Le Macchiole  
2001*Toscana, IGT***6 bt - csl****E**

Euro 450/550

234

Messorio  
Le Macchiole*Toscana, IGT***2001 - 1 bt****2000 - 1 bt****1999 - 1 bt****1998 - 2 bt (1 bt csl)****1997 - 2 bt****1995 - 1 bt****1994 - 1 bt****9 bt****E**

Euro 1.100/1.500

235

Selezione  
Burnello di Montalcino*Brunello di Montalcino,  
DOCG***Cerretalto Casanova di Neri****2001 - 1 bt****Riserva Biondi Santi Riserva****1997 - 1 bt****Riserva Case Basse Gianfranco****Soldera 1983 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 500/700

236

Syrah Tua Rita 2001

*Toscana, IGT***7 bt Mg - (6 bt confezioni  
singole in legno)****E**

Euro 700/900

237

Redigaffi Tua Rita

*Toscana, IGT***2001 - 2 bt Mg csl (confezioni singole)****1995 - 1 bt Mg csl****3 bt****E**

Euro 750/850

238

Selezione Barolo  
Roberto Voerzio*Barolo, DOCG***Barolo Rocche dell'Annunziata  
Torriglione 2001 - 1 bt****Barolo Rocche dell'Annunziata  
Torriglione 2000 - 5 bt****Cerequio 2001 - 1 bt****Cerequio 2000 - 1 bt****Cerequio 1993 - 1 bt****Brunate 2000 - 2 bt****La Serra 2000 - 1 bt****12 bt****E**

Euro 1.300/1.500

*Barolo La Serra 2000 - etichetta danneggiata*

239

Barolo Cannubi  
Boschis Sandrone  
2001*Barolo, DOCG***6 bt - csl****E**

Euro 450/650

240

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
2000*Bolgheri Sassicaia, DOC***6 bt****E**

Euro 500/700

241

Selezione Barolo  
Sandrone 2000*Barolo, DOCG***Cannubi Boschis - 12 bt (6 bt csl)****Cannubi Boschis - 1 bt Mg csl****Le Vigne - 6 bt****19 bt****E**

Euro 1.000/1.200

TUA RITA



# REDIGAFFI

Vino da Tavola di Toscana  
Rosso

1995

INDICAZIONE ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA TUA RITA  
SEVERETO - ITALIA

1,5 l e

ITALIA

TUA RITA



# SYRAH

ROSSO TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2001

INDICAZIONE ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA TUA RITA  
SEVERETO - ITALIA

1,50 l e

ITALIA

14,5

TUA RITA



# SYRAH

ROSSO TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2001

INDICAZIONE ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA TUA RITA  
SEVERETO - ITALIA

TUA RITA



# REDIGA

ROSSO TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2001

242

Redigaffi Tua Rita  
2000*Toscana, IGT***1 bt**  
**1 bt Mg**  
**2 bt**  
**E**

Euro 600/800

245

San Leonardo  
Tenuta San Leonardo  
1999*Vigneti delle Dolomiti, IGT***1 bt DMg - csl**  
**E**

Euro 350/450

248

Scrio Le Macchiole  
*Toscana, IGT***1998 - 2 bt csl (cofanetti singoli)**  
**1997 - 1 bt csl**  
**3 bt**  
**E**

Euro 200/300

243

Masseto

*Toscana, IGT***1999 - 2 bt**  
**1998 - 1 bt**  
**3 bt**  
**E**

Euro 800/1.200

*1998 - etichetta lievemente danneggiata*

246

Paleo Le Macchiole

*Toscana, IGT***1999 - 3 bt**  
**1998 - 3 bt**  
**1997 - 3 bt**  
**9 bt**  
**E**

Euro 350/550

249

Barolo Cannubi  
Boschis Sandrone  
1998*Barolo, DOCG***6 bt - csl**  
**E**

Euro 300/400

244

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1999*Bolgheri Sassicaia, DOC***1 bt DMg - csl**  
**E**

Euro 400/600

247

Barolo Cannubi  
Boschis Sandrone  
1999*Barolo, DOCG***6 bt - csl**  
**E**

Euro 300/400

250

Barbaresco  
Santo Stefano  
Bruno Giacosa  
*Barbaresco, DOCG***Riserva 1998 - 2 bt**  
**1996 - 2 bt**  
**Riserva 1988 - 2 bt**  
**6 bt**  
**E**

Euro 750/950



BOLGHERI SASSICAIA  
1998  
SASSICAIA  
CONSIGLIO REGIONALE DELLA TOSCANA  
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia



SASSICAIA  
BOLGHERI

  
SASSICAIA  
1998  
BOLGHERI SASSICAIA  
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia

  
SASSICAIA  
1985

  
SASSICAIA  
1985

  
SASSICAIA  
1999  
BOLGHERI SASSICAIA  
Tenuta San Guido - Bolgheri - Italia

251

Barolo Vigna Cicala  
Aldo Conterno

*Barolo, DOCG*

**1998 - 3 bt**

**1996 - 3 bt**

**1990 - 3 bt**

**1979 - 2 bt**

**11 bt**

**E**

Euro 700/800

252

Barolo Sandrone  
Le Vigne

*Barolo, DOCG*

**1998 - 3 bt**

**1997 - 3 bt**

**1996 - 3 bt**

**9 bt**

**E**

Euro 600/700

253

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1998

*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 450/650

254

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1998

*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 450/650

255

Barbaresco Asili  
Bruno Giacosa  
*Barbaresco, DOCG*

**1998 - 3 bt**

**Riserva 1996 - 3 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 550/750

256

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1998

*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**3 bt Mg - csl (cofanetti singoli)**

**E**

Euro 650/850

257

Ornellaia 1998  
*Bolgheri Superiore, DOC*

**6 bt**

**E**

Euro 500/700

258

Brunello di Montalcino  
Salvioni  
*Brunello di Montalcino, DOCG*

**1997 - 2 bt**

**1990 - 4 bt**

**1988 - 2 bt**

**1985 - 2 bt**

**10 bt**

**E**

Euro 550/650

259

Masseto 1997  
*Toscana, IGT*

**3 bt**

**E**

Euro 950/1.200



SETO

1990



MASSETO

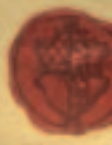
1997



Imbottigato all'origine nella  
TENUTA DELL'VINELLAIA

MASSI

1996



MASSETO

260

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1997  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**12 bt - csl****E**

Euro 1.500/1.800

261

Masseto 1997  
*Toscana, IGT*

**1 bt Mg - csl****E**

Euro 1.000/1.500

262

Barbaresco  
Santo Stefano  
Bruno Giacosa 1997  
*Barbaresco, DOCG*

**1 bt DMg - csl****E**

Euro 250/350

263

Brunello di Montalcino  
Siro Pacenti  
*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

**1997 - 3 bt****1991 - 2 bt****Riserva 1990 - 2 bt****1990 - 1 bt****1988 - 2 bt****10 bt****E**

Euro 300/500

264

Barolo Cannubi  
Boschis Sandrone  
*Barolo, DOCG*

**1997 - 1 bt Mg****1996 - 1 bt Mg****2 bt****E**

Euro 450/550

265

Amarone  
della Valpolicella  
Classico  
Giuseppe Quintarelli  
*Amarone  
della Valpolicella, DOCG*

**1997 - 3 bt****1993 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 650/850

*1997 - una bt etichetta danneggiata*

266

Alzero  
Giuseppe Quintarelli  
*Veneto, IGT*

**1997 - 5 bt****1994 - 1 bt****6 bt****E**

Euro 1.100/1.300

267

Alzero Giuseppe  
Quintarelli 1997  
*Veneto, IGT*

**1 bt Mg****1 bt DMg****2 bt****E**

Euro 1.500/1.800

*Mg etichetta danneggiata*

268

Selezione Barolo  
Sandrone 1996  
*Barolo, DOCG*

**Le Vigne - 4 bt****Cannubi Boschis - 20 bt****24 bt****E**

Euro 2.400/2.600





Cabernet  
Teneto  
me geogra fca top  
bottigliato da  
elli Giuse  
nar. Ten  
/Co

Giuseppe  
Negar. Tenoma. Italia  
15%  
/Contains

Alzero  
1997  
Cabernet  
Teneto  
geogra fca top  
liato da  
Giuse

Alzero  
Teneto

della Valpolicella  
ne di origine controllata  
classico  
1997  
to da uve scelte  
te secondo tradizione  
gliato all'origine  
azienda agricola  
elli Giuseppe  
Negar. Tenoma. Italia  
16% vol

Questo grande vino ricavato  
appassite di Cabernet Franc e  
Sauvignon del 1997 è pro  
piccole quantità e  
prima in barique e  
botte di rovere spe  
bottigliato nel giugno

Quintarelli

Cere di Negar - Ten

Giuseppe  
NEGAR  
della Valpolicella  
di origine cont  
co superiore  
1993  
to all'origine  
da agricola  
elli Giuse  
Negar. Ita  
valte  
tta  
to  
Alzero  
1997  
Cabernet  
Teneto  
licazione geogra fca  
imbottigliato da  
Quintarelli Giu  
ni di Negar. Tenoma  
D ml e  
ave solfiti/Contain

Amarone della Valpolicella  
denominazione di origine controllata  
classico  
1997  
ottenuto da uve scelte  
ed appassite secondo tradizione  
imbottigliato all'origine  
azienda agricola

Alzero  
1997  
Cabernet  
Teneto  
licazione geogra fca  
imbottigliato da  
Quintarelli Giu  
ni di Negar. Tenoma  
D ml e  
ave solfiti/Contain

Alzero  
Teneto  
me geogra fca top  
bottigliato da  
elli Giuse  
nar. Ten  
/Co

Alzero  
Teneto

269

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**1996 - 3 bt****1995 - 3 bt****1994 - 3 bt****1993 - 3 bt****12 bt****E**

Euro 950/1.150

272

Barolo Cascina  
Francia Giacomo  
Conterno  
*Barolo, DOCG*

**1996 - 1 bt****1993 - 2 bt****1990 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 400/500

275

Redigaffi Rua Rita  
1995  
*Toscana, IGT*

**2 bt Mg****E**

Euro 500/600

270

Barbaresco  
Santo Stefano  
Bruno Giacosa  
*Barbaresco, DOCG*

**1996 - 3 bt****1978 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 800/1.000

*1978 - una bt capsula lievemente  
danneggiata*

273

San Leonardo  
Tenuta San Leonardo  
*Vigneti delle Dolomiti, IGT*

**1996 - 1 bt****1995 - 1 bt****1994 - 1 bt****3 bt - csl****E**

Euro 300/400

276

Barolo Cannubi  
Boschis Sandrone  
*Barolo, DOCG*

**1994 - 4 bt****1990 - 1 bt****5 bt****E**

Euro 400/500

271

Masseto 1996  
*Toscana, IGT*

**1 bt Mg - csl****E**

Euro 700/900

274

Alzero  
Giuseppe Quintarelli  
*Veneto, IGT*

**1995 - 2 bt****1990 - 1 bt****1989 - 1 bt****1985 - 1 bt****5 bt****E**

Euro 850/1.000

*1985 - etichetta danneggiata*

277

Barolo  
Cascina Francia  
Giacomo Conterno  
1994  
*Barolo, DOCG*

**3 bt****E**

Euro 200/300

# SASSICAIA

BOLGHERI

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

1997  
SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA  
750 ml e



Associazioni di origine  
Terre di San Guido - Bolgheri - 1988

278

Sassicaia

Tenuta San Guido

1993

*Bolgheri Sassicaia, DOC***1 bt Mg****E**

Euro 150/250

281

Ornellaia 1990

*Bolgheri Superiore, DOC***1 bt Mg****E**

Euro 250/350

284

Barolo Cannubi

Boschis Sandrone

1989

*Barolo, DOCG***5 bt****E**

Euro 1.000/1.100

279

Masseto 1993

*Toscana, IGT***3 bt - csl (confezioni singole)****E**

Euro 650/850

282

Ornellaia

*Bolgheri Superiore, DOC***1990 - 2 bt****1989 - 2 bt****1988 - 2 bt****6 bt****E**

Euro 550/650

*Etichette lievemente danneggiate*

285

Sassicaia

Tenuta San Guido

*Bolgheri Sassicaia, DOC***1989 - 1 bt****1982 - 1 bt****2 bt****MB**

Euro 200/400

*Etichette danneggiate*

280

Masseto 1991

*Toscana, IGT***1 bt****E**

Euro 250/450

283

Masseto 1990

*Toscana, IGT***1 bt Mg - csl****E**

Euro 1.500/2.000

286

Barolo

Riserva Granbussia

Aldo Conterno 1985

*Barolo, DOCG***1 bt Mg - csl****E**

Euro 350/450



1990

CONTERNO

**BAROLO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Cascina Francia - Serralunga d'Alba

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
AZIENDA VITIVINICOLA

GIACOMO CONTERNO di GIOVANNI CONTERNO  
MONFORTE D'ALBA - PIEMONTE - ITALIA

RISERVA  
1982

CONTERNO



**BAROLO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

**Monfortino**

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
AZIENDA VITIVINICOLA

GIACOMO CONTERNO di GIOVANNI CONTERNO  
MONFORTE D'ALBA - PIEMONTE - ITALIA



RISERVA  
1961

RISERVA  
1961

RISERVA  
1961

  
DITTA  
GIACOMO  
CONTERNO  
PRODUZIONE  
DI VINI  
PREGIATI

MONFORTE D'ALBA  
PIEMONTE (ITALY)

CONTERNO

CONTERNO

CONTERNO



vino  
Monforte

vino  
Monforte

vino  
Monforte

DITTA  
GIACOMO CONTERNO

DITTA  
GIACOMO CONTERNO

DITTA  
GIACOMO CONTERNO

287

Intistieti Case Basse  
di Gianfranco Soldera  
1985

*Toscana, vino da tavola*

**5 bt**  
**E**

Euro 850/950

290

Brunello di Montalcino  
Soldera Case Basse  
di Gianfranco Soldera  
1983

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

**6 bt**  
**E**

Euro 1.600/1.800

*Una bt etichetta danneggiata*

293

Selezione Barolo  
Aldo Conterno 1982

*Barolo, DOCG*

**Granbussia - 1 bt**  
**Vigna Cicala - 1 bt**  
**Vigna Colonnello - 1 bt**  
**3 bt**  
**E**

Euro 300/500

288

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1985

*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**1 bt**  
**E**

Euro 450/850

291

Barolo  
Collina Rionda Riserva  
Bruno Giacosa 1982

*Barolo, DOCG*

**3 bt**  
**E**

Euro 1.400/1.800

294

Barbaresco  
Santo Stefano Riserva  
Bruno Giacosa 1982

*Barbaresco, DOCG*

**2 bt**  
**E**

Euro 800/1.000

289

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1985

*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**1 bt**  
**E**

Euro 450/850

292

Barolo Monfortino  
Riserva  
Giacomo Conterno  
1982

*Barolo, DOCG*

**2 bt**  
**E**

Euro 800/1.000

*Una bt etichetta danneggiata*

295

Barolo Monfortino  
Riserva  
Giacomo Conterno  
1961

*Piemonte*

**6 bt**  
**E**

Euro 2.400/2.600



296

Barolo Monfortino  
Riserva  
Giacomo Conterno  
1961

*Piemonte*

**4 bt**

**E**

Euro 1.600/1.800

297

Barolo Monfortino  
Riserva  
Giacomo Conterno  
1961

*Piemonte*

**1 bt**

**E**

Euro 300/500





SOCIÉTÉ CIVILE  
DE  
ROMANÉI  
VOSNE-ROMAN



DU DOMAINE  
LA  
E - CONTI  
ÉE , CÔTE D'OR

## BORGOGNA

298

Selezione  
Domaine Dugat-Py  
2013

*Côte de Nuits*

**Mazis-Chambertin  
Grand Cru - 1 bt**

**Charmes-Chambertin  
Grand Cru - 1 bt**

**Mazoyères-Chambertin  
Grand Cru - 1 bt**

**Vosne-Romanée  
Vieilles Vignes - 3 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 1.000/1.100

299

Selezione  
Domaine Ramonet  
2012

*Côte de Beaune,  
Grand Cru*

**Montrachet - 1 bt**

**Bâtard-Montrachet - 2 bt**

**Bienvenue**

**Bâtard-Montrachet - 3 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 1.700/1.800

300

Selezione Borgogna  
2012

*Côte de Nuits, Grand Cru*

**Échézeaux**

**Domaine Anne Gros - 1 bt**

**Chambertin Clos de Bèze Domaine  
Armand Rousseau - 1 bt**

**Bonnes-Mares Domaine Robert  
Groffier - 1 bt**

**Charmes-Chambertin Domaine  
Bernard Dugat-Py - 1 bt**

**Charmes-Chambertin Les  
Mazoyères Domaine de la  
Vougeraie - 1 bt**

**Clos-Vougeot Vieilles Vignes  
Domaine Chateau de la Tour - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 1.500/1.600

301

Selezione  
Domaine Dujac 2012

*Côte de Nuits*

**Clos de la Roche Grand Cru - 1 bt**

**Échézeaux Grand Cru - 1 bt**

**Vosne-Romanée Premier Cru**

**Beaux-Monts - 1 bt**

**Vosne-Romanée Premier Cru Aux**

**Malconsorts - 1 bt**

**Morey-Saint-Denis**

**Premier Cru - 1 bt**

**Morey-Saint-Denis - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 1.100/1.200

302

Selezione  
Borgogna 2012

*Côte de Nuits*

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Clos St-Jacques Vieilles Vignes  
Domaine Fourrier - 1 bt**

**Clos-Vougeot Grand Cru Vieilles  
Vignes Domaine Chateau  
de la Tour - 1 bt**

**Chambolle-Musigny La Combe  
d'Orveau Domaine Anne Gros - 2 bt**

**Chambolle-Musigny Premier  
Cru Les Cras Domaine Georges  
Roumier - 1 bt**

**Vosne-Romanée Vieilles Vignes  
Domaine Dugat-Py - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 900/1.000

303

Selezione  
Domaine Fourrier  
2012

*Côte de Nuits*

**Chambolle-Musigny - 3 bt**

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Aux Échézeaux - 1 bt**

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Les Goulots - 1 bt**

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Combe Aux Moines - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 650/750

S-CHAMBERTIN

Grand Cru

ATION MAZIS-CHAMBERTIN, CONT

Bernard DUGAT

priétaire

REY

2005

2003

MAZIS-CHAMBERTIN

Grand Cru

APPELLATION MAZIS-CHAMBERTIN

Bernard DUGAT

Propriétaire

GEVREY - C

MAZIS-CHAMBERTIN

Grand Cru

APPELLATION MAZIS-CHAMBERTIN CONTRÔLÉE

Bernard DUGAT-PY

304

Selezione  
Domaine Maume  
2012

*Côte de Nuits*

**Gevrey-Chambertin - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin**  
**Premier Cru - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin**  
**Premier Cru Champeaux - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin Premier Cru**  
**Lavaux Saint-Jacques - 1 bt**  
**Mazoyeres-Chambertin**  
**Grand Cru - 1 bt**  
**Mazis-Chambertin Grand Cru - 1 bt**  
**6 bt**  
**E**

Euro 650/750

306

Selezione  
Domaine de la  
Vougeraie 2012

*Côte de Nuits*

**Bourgogne Pinot Noir Terres de**  
**Famille - 1 bt**  
**Nuits Saint Georges Premier Cru**  
**Les Corvées Pagets - 2 bt**  
**Corton Grand Cru Clos du Roi - 1 bt**  
**Charmes-Chambertin Grand Cru**  
**Vieilles Vignes Les Mazoyères - 1 bt**  
**Bonnes Mares Grand Cru - 1 bt**  
**6 bt**  
**E**

Euro 550/650

308

Selezione Borgogna  
2011

*Côte de Nuits*

**Gevrey-Chambertin Domaine**  
**Armand Rousseau - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes**  
**Domaine Humbert Frères - 1 bt**  
**Nuits Saint Georges Premier Cru**  
**Vieilles Vignes La Richemone**  
**Domaine Perrot-Minot - 1 bt**  
**Vosne-Romanée Vieilles Vignes**  
**Domaine Dugat-Py - 1 bt**  
**Vosne-Romanée Premier Cru Les**  
**Suchots Domaine de Bellene - 1 bt**  
**Nuits-Saint-Georges Premier Cru**  
**Vieilles Vignes La Riotte Domaine**  
**Perrot-Minot - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 450/550

305

Selezione  
Borgogna 2012

*Côte de Nuits, Premier Cru*

**Morey-Saint-Denis Chenevery**  
**Domaine Hubert Lignier - 2 bt**  
**Chambolle-Musigny Les Sentiers**  
**Domaine Robert Groffier - 1 bt**  
**Chambolle-Musigny**  
**Les Hauts-Doix Domaine**  
**Robert Groffier - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin Lavaux**  
**St.Jacques Domaine Dugat-Py - 1 bt**  
**Gevrey-Chambertin Champeaux**  
**Domaine Dugat-Py - 1 bt**  
**6 bt**  
**E**

Euro 650/750

307

Musigny Domaine  
Jacques-Frédéric  
Mugnier 2011

*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt Mg**

**E**

Euro 1.150/1.250

309

Meursault Vieilles  
Vignes Domaine  
Dugat-Py

*Côte d'Or*

**2011 - 2 bt**

**2010 - 2 bt**

**2009 - 2 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 300/400

310

Chassagne-Montrachet  
Morgeot  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Beaune, Premier Cru*

**2010 - 1 bt****2009 - 1 bt****2008 - 1 bt****2007 - 1 bt****2006 - 1 bt****2004 - 1 bt****6 bt****E**

Euro 400/500

*Verticale completa*

312

Selezione Domaine  
Leflaive 2010  
*Côte d'Or*

**Meursault Premier Cru  
Sous Le Dos D'Ane - 10 bt  
Puligny-Montrachet - 2 bt  
12 bt - csl**

**E**

Euro 750/850

314

Selezione Grand Cru  
Domaine de la  
Romanée-Conti 2009

**Corton - 2 bt  
La Tâche - 2 bt  
4 bt  
E**

Euro 3.500/4.500

311

Selezione Borgogna  
2010  
*Côte de Nuits*

**Chambolle-Musigny Premier Cru  
Domaine Lécheneaut - 1 bt**

**Morey Saint Denis Premier Cru  
Clos de la Bussière Domaine  
Georges Roumier - 1 bt**

**Chambolle-Musigny Domaine  
Jacques-Frédéric Mugnier - 1 bt**

**Grands-Échézeaux Grand Cru  
Domaine Lucien Le Moine - 1 bt**

**Vosne-Romanée Vieilles Vignes  
Domaine Dugat-Py - 1 bt**

**Chambolle-Musigny Domaine  
Georges Roumier - 1 bt**

**6 bt****E**

Euro 650/750

313

Nuits-Saint-Georges  
Clos de la Maréchale  
Domaine Jacques  
Frédéric Mugnier  
2010

*Côte de Nuits, Premier Cru***18 bt - csl****E**

Euro 1.000/1.100

315

Nuits-Saint-Georges  
Clos de la Maréchale  
Domaine Jacques  
Frédéric Mugnier  
2009

*Côte de Nuits, Premier Cru***12 bt - csl****E**

Euro 700/800

316

Meursault-Goutte  
d'Or Domaine Des  
Comtes Lafon 2007  
*Côte d'Or, Premier Cru*

**6 bt****E**

Euro 700/800

318

Volnay-Clos de  
Chênes Domaine  
Des Comtes Lafon  
2006

*Côte d'Or, Premier Cru***6 bt****E**

Euro 450/550

320

Selezione Domaine  
de la Romanée Conti  
*Côte de Nuits*

**Romanée St. Vivant Grand Cru  
2006 - 1 bt****Vosne-Romanée Premier Cru  
2002 - 2 bt****3 bt****E**

Euro 1.000/1.200

317

Volnay  
Santenots-du-Milieu  
Domaine Des Comtes  
Lafon 2007  
*Côte d'Or, Premier Cru*

**6 bt****E**

Euro 450/550

319

Montrachet  
Marquis de Laguiche  
Domaine  
Joseph Drouin  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

**2006 - 3 bt****2001 - 1 bt****1999 - 2 bt****6 bt - csl****E**

Euro 1.500/1.600

321

Mazis-Chambertin  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**2005 - 1 bt****2004 - 1 bt****2003 - 1 bt****3 bt****E**

Euro 650/850





322

Selezione Borgogna  
2005

**Nuits Saint Georges Premier  
Cru La Richemone Cuvée Ultra  
Domaine Perrot-Minot - 1 bt**

**Corton Grand Cru Domaine  
Bonneau du Martray - 1 bt**

**Vosne-Romanée Vieilles Vignes  
Domaine Cecile Tremblay - 1 bt**

**Vosne-Romanée Vieilles Vignes  
Domaine Dugat-Py - 1 bt**

**Chambolle-Musigny Domaine  
Georges Roumier - 1 bt**

**Chambolle-Musigny Domaine  
Jacques-Frédéric Mugnier - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 600/700

323

Musigny Vieilles  
Vignes Domaine  
Comte Georges de  
Vogüé 2005  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt**

**E**

Euro 500/700

324

Charmes-Chambertin  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**2005 - 1 bt**

**2002 - 1 bt**

**2001 - 1 bt**

**3 bt**

**E**

Euro 500/700

325

Gevrey-Chambertin  
Cuvée Coeur de  
Roy Vieilles Vignes  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits*

**2005 - 1 bt**

**2004 - 4 bt**

**2003 - 3 bt**

**8 bt**

**E**

Euro 400/600

326

Selezione  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits*

**Pommard La Levriere 2005 - 1 bt**

**Vosne-Romanée  
Vieilles Vignes 2004 - 1 bt**

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Champeaux 2004 - 1 bt**

**Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes  
2004 - 1 bt**

**Gevrey-Chambertin Premier Cru  
Lavaux Saint-Jacques 2003 - 1 bt**

**5 bt**

**E**

Euro 300/500

327

Chevalier-Montrachet  
Domaine d'Auvenay  
2004

*Côte de Beaune, Grand Cru*

**1 bt**

**E**

Euro 1.300/1.400

328

Selezione  
Domaine Dugat-Py  
2004

*Côte de Nuits*

**Mazis-Chambertin Grand Cru - 1 bt**

**Mazoyères-Chambertin  
Grand Cru - 1 bt**

**Meursault Vieilles Vignes - 1 bt**

**Chassagne-Montrachet  
Premier Cru Morgeot - 1 bt**

**4 bt**

**E**

Euro 450/550

329

Gevrey-Chambertin  
Les Evocelles  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits*

**2004 - 3 bt**

**1997 - 1 bt**

**4 bt**

**E**

Euro 350/450

330

Gevrey-Chambertin  
Domaine Dugat-Py  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

**2004 - 3 bt****2001 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 200/300

331

Gevrey-Chambertin  
Les Champeaux  
Domaine Denis  
Mortet 2003  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

**7 bt****E**

Euro 250/350

332

Selezione  
Grand Cru Borgogna

**Montrachet Domaine Sauzet  
2003 - 1 bt**

**Chevalier-Montrachet Domaine  
Sauzet 2003 - 1 bt**

**Clos de la Roche Domaine Leroy  
2002 - 1 bt**

**Batard-Montrachet Domaine  
Leflaive 1995 - 1 bt**

**4 bt****E**

Euro 1.200/1.400

*Clos de la Roche Domaine Leroy 2002 -  
ceralacca danneggiata*

333

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2002

*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt****E**

Euro 1.000/1.200

334

Puligny Montrachet  
Les Enseignères J.-F.  
Coche Dury 2001  
*Côte d'Or*

**3 bt****E**

Euro 400/500

*Capsule leggermente danneggiata*

335

Selezione  
Corton Charlemagne  
*Côte d'Or, Grand Cru*

**Olivier Leflaive 2001 - 2 bt****Olivier Leflaive 1997 - 1 bt****Louis Latour 1995 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 200/300

336

Chablis Réserve de  
L'Obédience Les  
Blanchots Domaine  
Laroche 2000

*Chablis, Grand Cru*

**12 bt - csl (due confezioni)****E**

Euro 500/1.000

*Tre bt etichette lievemente danneggiate*

337

Assortimento  
Domaine de la  
Romanée Conti 2000  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**Romanée Conti - 1 bt****La Tâche - 3 bt****Richebourg - 2 bt****Échézeaux - 2 bt****Grands Échézeaux - 2 bt****Romanée St.Vivant - 2 bt****12 bt - csl****E**

Euro 15.000/18.000

*Romanée St.Vivant - etichette danneggiate*

338

Meursault Les  
Perrières Maison  
Leroy 1999  
*Côte d'Or, Premier Cru*

**4 bt****E**

Euro 350/450

*una bt etichetta leggermente danneggiata*

LA TÂCHE

MONOPOLE  
2000

MONOPOLE  
2000

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CÔTÉ  
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

# LA TÂCHE

APPELLATION LA TÂCHE CONTRÔLÉE

*2000 Bouteilles Récoltées*

LES ASSOCIÉS GÉRANTS  
*Henri-Frédéric Pichot*  
A. d. V. & C. U. C.

BOUTEILLE N° 06852  
ANNÉE 2000

*Mise en bouteille au domaine*

OURG

ANNÉE 2000

1009

MONOPOLE  
2000

MONOPOLE  
2000

SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI  
PROPRIÉTAIRE À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE-D'OR) FRANCE

**ROMANÉE-CONTI**

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

6,856 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS GÉRANTS  
*Henri-François Paul*  
A.d.V.B.

BOUTEILLE N° 01729  
ANNÉE 2000

*Mise en bouteille au domaine*

10090

10090

SOCIÉTÉ  
PROPR



339

Bienvenues-Bâtard-  
Montrachet Domaine  
Louis Carillon 1999  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

**1 bt DMg**  
**E**

Euro 750/850

342

Selezione Domaine  
de la Romanée Conti  
1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**Richebourg - 1 bt**  
**Échézeaux - 1 bt**

**2 bt****E**

Euro 1.200/1.400

345

Nuits-Saint-Georges  
Clos des Corvées  
Pagets Domaine  
Arnoux 1999  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

**1 bt Mg****E**

Euro 250/350

340

Selezione Domaine  
Joseph Drouhin

**Santenay 1999 - 1 bt**  
**Musigny Grand Cru 1998 - 4 bt**

**5 bt****E**

Euro 1.000/1.100

343

Romanée Saint  
Vivant Domaine de la  
Romanée Conti 1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**2 bt****E**

Euro 1.400/1.600

346

Montrachet Domaine  
de la Romanée-Conti  
1998  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

**1 bt****E**

Euro 1.500/2.000

341

Grands Échézeaux  
Domaine de la  
Romanée Conti 1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**2 bt****E**

Euro 1.000/1.200

344

Montrachet Domaine  
de la Romanée-Conti  
1999  
*Côte de Beaune, Grand Cru*

**1 bt****E**

Euro 2.000/2.200

347

Selezione Borgogna

**Romanée-St.-Vivant Grand Cru**  
**Domaine J. J. Confuron 1998 - 1 bt**

**Richebourg Grand Cru Domaine**  
**J. Gros 1979 - 1 bt**

**Vosne-Romanée Les Suchots**  
**Premier Cru Domaine J. Grivot**  
**1977 - 1 bt**

**Pommard Rugiens Premier Cru**  
**Domaine J. Guillemand 1976 - 1 bt**

**4 bt****D**

Euro 200/300

*Richebourg Grand Cru Domaine J. Gros*  
*1979 - etichetta danneggiata*

*Vosne-Romanée Les Suchots Premier*  
*Cru Domaine J. Grivot 1977 - etichetta*  
*danneggiata*

*Pommard Rugiens Premier Cru Domaine*  
*J. Guillemand 1976 - etichetta e capsula*  
*danneggiate*



348

Échézeaux Domaine  
Emmanuel Rouget  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1997 - 2 bt****1988 - 2 bt****4 bt****E**

Euro 850/1.050

*1988 - Etichette danneggiate*

351

Richebourg Domaine  
Henri Jayet 1985  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt Mg****E**

Euro 14.000/18.000

354

Selezione Domaine  
de la Romanée Conti  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**La Tâche 1984 - 1 bt****Richebourg 1984 - 1 bt****Échézeaux 1984 - 1 bt****Richebourg 1981 - 2 bt****5 bt****D**

Euro 1.000/1.500

*La Tâche 1984 - etichetta danneggiata,  
livello basso**Richebourg 1984 - etichetta e capsula  
danneggiata**Richebourg 1981 - capsula danneggiata,  
etichetta lievemente danneggiata*

349

Mazis-Chambertin  
Leroy Negociants  
1996  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt****E**

Euro 300/500

352

Richebourg Domaine  
Henri Jayet 1985  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt Mg****E**

Euro 14.000/18.000

355

Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti  
1970  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**4 bt****MB**

Euro 1.000/1.200

350

Richebourg Domaine  
Henri Jayet 1985  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt Mg****E**

Euro 14.000/18.000

353

Richebourg Domaine  
Henri Jayet 1985  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

**1 bt Mg****E**

Euro 14.000/18.000

356

Hermitage Rosso  
Domaine Jean Louis  
Chave 2008

**6 bt****E**

Euro 800/1.000

**RODANO**



PRODI

1997



*Echézeaux*  
GRAND CRU

APPELLATION

Mis en bouteille

Emmanuel

VIGNERON A FLAGEY ÉCHÉZEUX

VIN

CEPQ

*Echézeaux*  
GRAND CRU

APPELLATION ECHEZEUX  
RED BURGUNDY WINE

Mis en bouteille à Flagey Échézeaux

Emmanuel

VIGNERON A FLAGEY ÉCHÉZEUX

VIN NON

PRODUCE OF

1997



*Echézeaux*  
GRAND CRU

APPELLATION ECHEZEUX CONTRÔLÉE  
RED BURGUNDY WINE

Mis en bouteille à Flagey Échézeaux par

Emmanuel ROUGET

VIGNERON A FLAGEY ÉCHÉZEUX - CÔTE-D'OR

VIN NON FILTRÉ

PRODUCE OF FRANCE

*Echézeaux*  
GRAND CRU

APPELLATION CONTRÔLÉE

Mis en bouteille à Vosne-Romanée par

Emmanuel ROUGET

VIGNERON A FLAGEY ÉCHÉZEUX - CÔTE-D'OR - FRANCE

VIN NON FILTRÉ



# RICHEBOURG

GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Mis en bouteille par

**Henri Jayer**

VITICULTEUR A 21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE

1985

Ce vin n'a pas été filtré

1985

Le vin n'a pas été filtré



RICHEBOURG

GRAND CRU

APPELLATION RICHEBOURG CONTRÔLÉE

Mis en bouteille par

Henri Jayer

VITICULTEUR A 21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE

357

Hermitage  
La Chapelle Paul  
Jaboulet Aîné 2000

4 bt

E

Euro 250/350

*Etichette danneggiate*

360

Selezione Rodano  
Hermitage

Domaine Jean Louis Chave

1997 - 1 bt

Domaine Jean Louis Chave

1994 - 2 bt

La Chapelle Paul Jaboulet Aîné

1998 - 2 bt

La Chapelle Paul Jaboulet Aîné

1996 - 2 bt

7

E

Euro 350/550

363

Selezione  
M. Chapoutier Rouge

Ermitage Le Pavillon 1995 - 2 bt

Ermitage Le Pavillon 1992 - 2 bt

Ermitage Le Pavillon 1991 - 2 bt

Ermitage Le Pavillon 1989 - 1 bt

Hermitage La Sizeranne 1998 - 2 bt

9 bt

E

Euro 900/1.000

358

Chateauneuf du Pape  
Grande Cuvée  
Hommage a Jacques  
Perrin Château de  
Beaucastel

1998 - 1 bt

1995 - 3 bt

4 bt

E

Euro 600/800

361

Hermitage  
La Chapelle Paul  
Jaboulet Aîné 1996

1 bt Mg - csl

E

Euro 150/250

364

Côte Rôtie La Mouline  
E. Guigal 1989

1 bt

E

Euro 300/400

359

Emitage De L'Orée  
M. Chapoutier

1997 - 2 bt

1995 - 2 bt

1994 - 1 bt

5 bt

E

Euro 350/450

362

Côte Rôtie  
La Mordorée  
M. Chapoutier

1995 - 2 bt

1992 - 2 bt

1991 - 2 bt

6 bt

E

Euro 300/400

*1995 - etichette danneggiate*

365

Hermitage  
La Chapelle Paul  
Jaboulet Aîné 1988

6 bt - csl

E

Euro 700/800

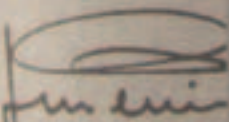
*Etichette danneggiate*

teau de L



MAGE A JAC

CHATEAUNEUF-L  
ATION CHATEAUNEUF-



Sté FERMIERE DES VIGNOBLES



Château de Beaucas



HOMMAGE A JACQUES PER

CHATEAUNEUF-DU-PAPF

**CHAMPAGNE**

366

La Grande Année  
Brut Rosé Bollinger  
2002

**9 bt**

**E**

Euro 400/600

369

Bollinger R.D.

**1996 - 3 bt csl (confezioni singole)**

**1995 - 3 bt csl (confezioni singole)**

**E**

Euro 650/750

372

Cristal Roederer 1995

**4 bt - cs (cofanetti singoli)**

**E**

Euro 400/600

367

Krug Clos du Mesnil  
1998

**1 bt - csl**

**E**

Euro 350/550

370

Cuvée S Salon 1996

**6 bt**

**E**

Euro 800/1.000

373

Dom Pérignon Cuvée  
1993

**3 bt Mg (2 bt cs - cofanetti singoli)**

**E**

Euro 400/600

368

Dom Pérignon 1996

**6 bt**

**E**

Euro 650/850

371

Dom Pérignon

**1995 - 5 bt**

**1993 - 1 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 600/800

374

Dom Pérignon

**1993 - 6 bt**

**1990 - 1 bt cs**

**7 bt**

**E**

Euro 750/850



MOËT et CHANDON à Epernay  
Fondée en 1743

Champagne  
Cuvée Dom Pérignon  
Vintage 1993



12,5% VOL  
1500 ml  
Brut



MAISON FONDÉE EN 1775  
MAISON DE CHAMPAGNE  
MAISON BOLLINGER & C.

A GRANDE ANNÉE  
CHAMPAGNE  
BOLLINGER  
ROSÉ · 2002  
BRUT  
PREMIER BOLLINGER ET  
PRODUCE OF FRANCE

S

1996



CHAMPAGNE  
Brut 1996  
S  
SALON  
BLANC de BLANCS  
Le Mesnil  
750 ml PRODUCE OF FRANCE 12% VOL

375

Bollinger R.D. 1990

**6 bt - csl cofanetti singoli**

**E**

Euro 650/850

378

Krug Collection 1985

**1 bt - csl**

**E**

Euro 600/700

381

Cristal Roederer 1983

**6 bt**

**E**

Euro 1.100/1.200

376

Krug Collection 1989

**1 bt - csl**

**E**

Euro 500/600

379

Bollinger R.D. 1985

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 300/500

382

Vieilles Vignes  
Françaises Bollinger  
1975

**1 bt**

**D**

Euro 600/700

377

Cristal Roederer

**1989 - 1 bt**

**1985 - 1 bt**

**1982 - 4 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 1.500/1.600

*una bt 1982 - capsula danneggiata*

380

Cristal Roederer 1983

**6 bt**

**E**

Euro 1.100/1.200

383

Krug Grande Cuvée

**5 bt - cs (cofanetti singoli)**

**E**

Euro 350/450



KRUG

*Krug Collection*  
N° 7002  
1989

*Krug Collection*  
N° 7215  
1985

KRUG  
CLOS DU MESNIL  
1998

KRUG

*Clos du Mesnil*

CHAMPAGNE  
**KRUG**  
A REIMS - FRANCE  
BRUT  
*Krug Collection 1989*

CHAMPAGNE  
**KRUG**  
A REIMS - FRANCE  
*Krug Clos du Mesnil 1998*  
BRUT BLANC DE BLANC  
750 ml

384

Priorat Clos Mogador  
Isabelle I  
René Barbier 2001

*Priorat*

**6 bt - csl**

**E**

Euro 400/500

386

Selezione Spagna

**Artadi Vina el Pison 1998 - 2 bt**

**Pingus Ribera del Duero 1996 - 2 bt**

**4 bt**

**E**

Euro 600/800

385

Selezione  
Alvaro Palacios

*Priorat*

**L'Ermita Velles Vinyes 1999 - 3 bt**

**L'Ermita Velles Vinyes 1998 - 3 bt**

**L'Ermita Velles Vinyes 1997 - 3 bt**

**Finca Dofi 1998 - 3 bt**

**12 bt**

**E**

Euro 1.100/1.300

387

Selezione Vega Sicilia

*Ribera del Duero*

**Unico 1983 - 2 bt**

**Unico 1982 - 3 bt**

**Tinto Valbuena 1983 - 1 bt**

**Tinto Valbuena 1982 - 1 bt**

**7 bt**

**E**

Euro 900/1.100



BODEGAS Y VIÑE  
VEGA

BODEGAS

TO

  
**VEGA-SICILIA**  
COSECHA 1983  
"UNICO"  
Ribera del Duero

*Denominación de Origen*  
Medalla de Oro y Gran Diploma de Honor  
Feria de Navidad de Madrid de 1917  
Medalla de Oro y Gran Diploma de Honor  
Exposición Hotelera de Barcelona de 1929  
Gran Premio de Honor  
Exposición Internacional de Barcelona 1929-30

EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD  
BODEGAS VEGA SICILIA, S.A. VALBUENA DE DUERO (Valladolid) España

El número de esta botella es el  
BODEGAS VEGA SICILIA, S.A.  
El Presidente

Nº 26372

Fi

ARTADI

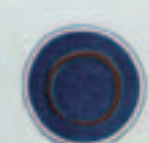
  
VIÑA EL PISON  
1998

*Quaja*

ARTADI

Ermi  
GRAN VINI  
DE  
GUARDA

RIBERA DEL DUERO. DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**PINGUS**  
1996

EMBOTELLADO POR DOMINIO DE PINGUS S.L. RE.7602 VR  
QUINTANILLA DE ONESIMO. (VALLADOLID)

Alc. 14% Vol. PRODUCE OF SPAIN 750 ml

388

Spottswoode  
*Napa Valley*

**1995 - 3 bt****1994 - 3 bt****1991 - 2 bt****1988 - 1 bt****1987 - 1 bt****10 bt****E**

Euro 300/500

389

Selezione Groth  
*Napa Valley*

**Reserve 1994 - 2 bt****Reserve 1991 - 2 bt****1994 - 3 bt****7 bt****E**

Euro 200/400

390

Château Montelena  
Cabernet Sauvignon  
*Napa Valley*

**1994 - 3 bt****1992 - 2 bt****1991 - 2 bt****7 bt****E**

Euro 250/450

391

Caymus Vineyard  
Special Selection  
*Napa Valley*

**1994 - 3 bt****1991 - 2 bt****5 bt****E**

Euro 400/600

392

Beringer  
Private Reserve  
*Napa Valley*

**1994 - 3 bt****1992 - 3 bt****1991 - 3 bt****1987 - 3 bt****1986 - 3 bt****15 bt****E**

Euro 500/700

393

Selezione Napa Valley

**Dalla Valle Vineyards 1994 - 3 bt****Eisele Vineyards Araujo Cabernet  
Sauvignon 1994 - 2 bt****Caymus Vineyards 1987 - 3 bt****Cain Five 1994 - 3 bt****11 bt****E**

Euro 800/1.000

394

Dunn Vineyards  
Howell Mountain  
*Napa Valley*

**1992 - 2 bt****1987 - 1 bt****1986 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 300/500

*1986 - una bt ceralacca lievemente  
danneggiata**Etichette lievemente danneggiate*

395

Selezione  
Dominus Estate  
*Napa Valley*

**Dominus 1989 - 1 bt****Dominus 1984 - 2 bt****Napanook 1994 - 3 bt****Napanook 1992 - 2 bt****8 bt****E**

Euro 400/600

396

Heitz Cellar Martha's  
Vineyards  
*Napa Valley*

**Vintage 1987 - 2 bt****1985 - 2 bt****Vintage 1982 - 2 bt****6 bt****E**

Euro 500/700

*1987 - una bt etichetta danneggiata*



CAYMUS VINEYARDS



*Special Selection*  
NAPA VALLEY  
CABERNET SAUVIGNON

1994  
CRAIN FIVE  
NAPA VALLEY

CABERNET SAUVIGNON 83%  
MERLOT 25%  
CABERNET FRANC 6%  
MALBEC 4%  
PITTOVERDE 2%

Heitz Cellar



1985  
NAPA VALLEY  
CABERNET SAUVIGNON

Groth

Dominus  
Napa Valley

DALLA VALLE VINEYARDS

1994  
NAPA VALLEY

eringer

SPOTTSV



Dominus

1987  
Heitz Cellar  
Napa Valley  
Cabernet Sauvignon  
BOTTLED BY HEITZ VINEYARDS  
CALIFORNIA ALC. 13.0% BY VOL. CONTAINS SULFITES

Heitz Cellar  
1985  
NAPA VALLEY  
CABERNET SAUVIGNON

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](http://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](mailto: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:

<b>E</b> eccellente	<b>MB</b> molto buono	<b>B</b> buono	<b>D</b> 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

<b>CS</b> cartone originale	<b>CSL</b> 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

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

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





OFFERTA SCRITTA  
ABSENTEE BID

COMMISSIONE TELEFONICA  
TELEPHONE BID

## VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

**22 MAGGIO 2015**

OFFERTE ONLINE SU PANDOLFINI.COM

Cognome | *Surname* \_\_\_\_\_

Nome | *Name* \_\_\_\_\_

Ragione Sociale | *Company Name* \_\_\_\_\_

@EMAIL \_\_\_\_\_

Indirizzo | *Address* \_\_\_\_\_

Città | *City* \_\_\_\_\_ C.A.P. | *Zip Code* \_\_\_\_\_

Telefono Ab. | *Phone* \_\_\_\_\_

Cell. | *Mobile* \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Cod. Fisc o Partita IVA | *VAT* \_\_\_\_\_

Banca | *Bank* \_\_\_\_\_

**Il modulo dovrà essere inviato via fax:**

**+39 055 244343, o via mail: info@pandolfini.it.**

Il nostro ufficio confermerà tutte le offerte ricevute; nel caso non vi giungesse la conferma entro il giorno successivo, vi preghiamo di reinviare il modulo.

Le offerte dovranno pervenire presso Pandolfini Casa d'Aste entro 12 ore dall'inizio dell'asta.

Preso visione degli oggetti posti in asta, non potendo essere presente alla vendita, incarico con la presente la direzione di Pandolfini Casa d'Aste di acquistare per mio conto e nome i lotti sottodescritti fino alla concorrenza della somma a lato precisata oltre i diritti e spese di vendita.

Dichiaro di aver letto e di accettare i termini e le condizioni di vendita riportate in catalogo.

**The form must be sent by fax: +39 055 244343, or by email: info@pandolfini.it**

*Our office will confirm all the offers received; in case you shouldn't receive confirmation of reception within the following day, please reforward the form.*

*Offers must be sent to Pandolfini Casa d'Aste within 12 hours before the beginning of the auction.*

*Having seen the objects included in the auction and being unable to be present during the sale, with this form I entrust Pandolfini Casa d'Aste to buy the following lots on my behalf till the sum specified next to them, in addition to the buyer's commission, is reached.*

*I declare that I have read and agree to the sale conditions written in the catalogue.*

**Il modulo dovrà essere accompagnato dalla copia di un documento di identità.**

**The form must be accompanied by a copy of an identity card.**

Lotto   <i>Lot</i>	Descrizione   <i>Description</i>	Offerta scritta   <i>Bid</i>

Data | *Date* \_\_\_\_\_

Firma | *Signature* \_\_\_\_\_

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

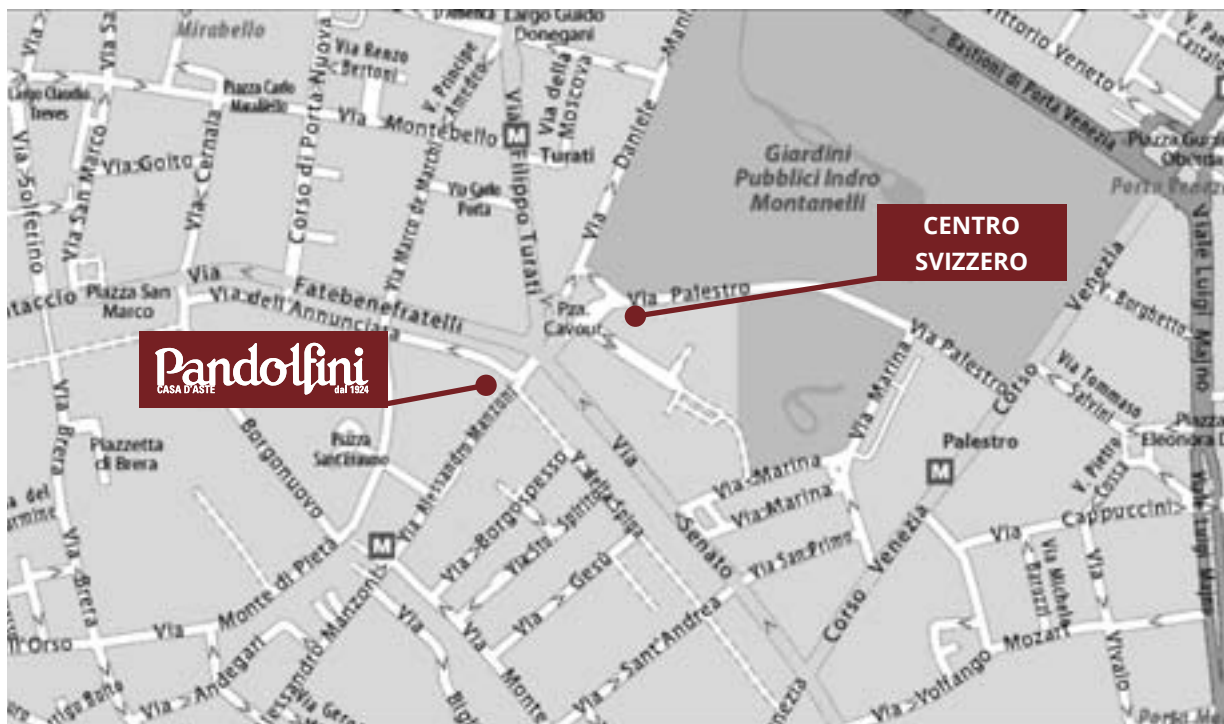
VINI | WINES  
3 Cataloghi | Catalogues € 80

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

### GIOIELLI

26 MAGGIO 2015  
Firenze

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

27 MAGGIO 2015  
Firenze

GIUGNO 2015

### 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](http://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](http://www.blindarte.com)  
e-mail: [info@blindarte.com](mailto:info@blindarte.com)

### ARCHAION - BOLAFFI ASTE AMBASSADOR

via Cavour 17/F - 10123 Torino  
tel. 011 5576300 - fax 011 5620456  
Internet: [www.bolaffi.it](http://www.bolaffi.it)  
e-mail: [aste@bolaffi.it](mailto: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](http://www.cambiaste.com)  
e-mail: [info@cambiaste.com](mailto:info@cambiaste.com)

### CAPITOLIUM ART

Via Carlo Cattaneo 55 - 25121 Brescia  
tel. 030 48400 - fax 030 2054269  
Internet: [www.capitoliumart.it](http://www.capitoliumart.it)  
e-mail: [info@capitoliumart.it](mailto:info@capitoliumart.it)

### EURANTICO

Loc. Centignano snc - 01039 Vignanello VT  
tel. 0761 755675 - fax 0761 755676  
Internet: [www.eurantico.com](http://www.eurantico.com)  
e-mail: [info@eurantico.com](mailto:info@eurantico.com)

### FARSETTIARTE

Viale della Repubblica  
(area Museo Pecci) - 59100 Prato  
tel. 0574 572400 - fax 0574 574132  
Internet: [www.farsettiarte.it](http://www.farsettiarte.it)  
e-mail: [info@farsettiarte.it](mailto: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](http://www.fidesarte.com)  
e-mail: [fidesarte@interfree.it](mailto:fidesarte@interfree.it)

### INTERNATIONAL ART SALE S.R.L.

Foro Buonaparte 46 - 20121 Milano  
tel. 02 40042385 - fax 02 36551805  
Internet: [www.internationalartsale.it](http://www.internationalartsale.it)  
e-mail: [info@internationalartsale.it](mailto:info@internationalartsale.it)

### MAISON BIBELOT CASA D'ASTE

Corso Italia 6 - 50123 Firenze  
tel. 055 295089 - fax 055 295139  
Internet: [www.maisonbibelot.com](http://www.maisonbibelot.com)  
e-mail: [segreteria@maisonbibelot.com](mailto:segreteria@maisonbibelot.com)

### MEETING ART CASA D'ASTE

Corso Adda 11 - 13100 Vercelli  
tel. 0161 2291 - fax 0161 229327-8  
Internet: [www.meetingart.it](http://www.meetingart.it)  
e-mail: [info@meetingart.it](mailto:info@meetingart.it)

### GALLERIA PACE

Piazza San Marco 1 - 20121 Milano  
tel. 02 6590147 - fax 02 6592307  
Internet: [www.galleriapace.com](http://www.galleriapace.com)  
e-mail: [pace@galleriapace.com](mailto:pace@galleriapace.com)

### GALLERIA PANANTI CASA D'ASTE

Via Maggio 15 - 50125 Firenze  
tel. 055 2741011 - fax 055 2741034  
Internet: [www.pananti.com](http://www.pananti.com)  
e-mail: [info@pananti.com](mailto:info@pananti.com)

### PANDOLFINI CASA D'ASTE

Borgo degli Albizi 26 - 50122 Firenze  
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343  
Internet: [www.pandolfini.com](http://www.pandolfini.com)  
e-mail: [pandolfini@pandolfini.it](mailto:pandolfini@pandolfini.it)

### POLESCHI CASA D'ASTE

Foro Buonaparte 68 - 20121 Milano  
tel. 02 89459708 - fax 02 86913367  
Internet: [www.poleschicasadaste.com](http://www.poleschicasadaste.com)  
e-mail: [info@poleschicasadaste.com](mailto:info@poleschicasadaste.com)

### PORRO & C. ART CONSULTING

Piazza Sant'Ambrogio 10 - 20123 Milano  
tel. 02 72094708 - fax 02 862440  
Internet: [www.porroartconsulting.it](http://www.porroartconsulting.it)  
e-mail: [info@porroartconsulting.it](mailto:info@porroartconsulting.it)

### SANT'AGOSTINO

Corso Tassoni 56 - 10144 Torino  
tel. 011 4377770 - fax 011 4377577  
Internet: [www.santagostinoaste.it](http://www.santagostinoaste.it)  
e-mail: [info@santagostinoaste.it](mailto:info@santagostinoaste.it)

### STADION CASA D'ASTE

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

### VON MORENBERG CASA D'ASTE

Via Malpaga 11 - 38100 Trento  
tel. 0461 263555 - fax 0461 263532  
Internet: [www.vonmorenberg.com](http://www.vonmorenberg.com)  
e-mail: [info@vonmorenberg.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto:jacopo.antolini@pandolfini.it)  
Antonio Berni  
[antonio.berni@pandolfini.it](mailto: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](mailto: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](http://PANDOLFINI.COM)









RICHEBOURG

GRAND CRU

APPELLATION RICHEBOURG CONTROLÉE

---

Mis en bouteille par

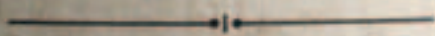
Henri Mayer

VITICULTEUR A 21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE



RICHEBOURG  
GRAND CRU

APPELLATION RICHEBOURG CONTRÔLÉE



Mis en bouteille par

Henri Mayer

VITICULTEUR A 21700 VOSNE-ROMANÉE FRANCE

79mm

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