

# Panorama

CASA D'ASTE

dal 1924



**L'ESSENZIALE**  
VINI ITALIANI E FRANCESI  
DA CANTINE SELEZIONATE

**FIRENZE**  
27 - 28 APRILE 2022





**FERRARI**  
TRENTO



**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

**L'ESSENZIALE**  
VINI ITALIANI E FRANCESI  
DA CANTINE SELEZIONATE

Firenze  
27-28 APRILE 2022



**DIREZIONE**

Pietro De Bernardi

**RESPONSABILE OPERATIVO**

Elena Capannoli  
[elena.capannoli@pandolfini.it](mailto:elena.capannoli@pandolfini.it)

**RESPONSABILE AMMINISTRATIVO**

Massimo Cavicchi  
[massimo.cavicchi@pandolfini.it](mailto:massimo.cavicchi@pandolfini.it)

**COORDINATORE GENERALE**

Francesco Consolati  
[francesco.consolati@pandolfini.it](mailto:francesco.consolati@pandolfini.it)

**COORDINAMENTO DIPARTIMENTI**

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

**UFFICIO STAMPA**

Anna Orsi - PressArt  
Mobile +39 335 6783927  
tel. 02 89010225  
[annaorsi.press@pandolfini.it](mailto:annaorsi.press@pandolfini.it)

**SEGRETERIA E CONTABILITÀ CLIENTI**

Alessio Nenci  
[alessio.nenci@pandolfini.it](mailto:alessio.nenci@pandolfini.it)

Nicola Belli  
[nicola.belli@pandolfini.it](mailto:nicola.belli@pandolfini.it)

**SEGRETERIA AMMINISTRATIVA**

Francesco Tanzi  
Andrea Terreni  
[amministrazione@pandolfini.it](mailto:amministrazione@pandolfini.it)

**PRIVATE SALES**

Tel. +39 055 2340888  
Fax +39 055 244343  
[info@pandolfini.it](mailto:info@pandolfini.it)

**RITIRI E CONSEGNE**

Responsabile Magazzino  
Marco Fabbri  
[marco.fabbri@pandolfini.it](mailto:marco.fabbri@pandolfini.it)

Andrea Bagnoli  
Marco Gori  
Andrea Cirami  
Raffaele Ciccone  
[spedizioni@pandolfini.it](mailto:spedizioni@pandolfini.it)

**MAGAZZINO E TRASPORTI**

Tel. +39 055 2340888  
[logistica@pandolfini.it](mailto:logistica@pandolfini.it)

**INFORMAZIONI E ABBONAMENTI CATALOGHI**

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

**SEDI**

**FIRENZE**

---

Palazzo Ramirez Montalvo  
Borgo degli Albizi, 26  
50122 Firenze  
Tel. +39 055 2340888 (r.a.)  
Fax +39 055 244343  
[info@pandolfini.it](mailto:info@pandolfini.it)

POGGIO BRACCIOLINI  
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**

---

Via Manzoni, 45  
20121 Milano  
Tel. +39 02 65560807  
Fax +39 02 62086699  
[milano@pandolfini.it](mailto:milano@pandolfini.it)

**ROMA**

---

Via Margutta, 54  
00187 Roma  
Tel. +39 06 3201799  
Benedetta Borghese Briganti  
[roma@pandolfini.it](mailto:roma@pandolfini.it)



## L'ESSENZIALE

### VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE

#### ESPERTI PER QUESTA VENDITA

CAPO DIPARTIMENTO  
Francesco Tanzi  
francesco.tanzi@pandolfini.it



ASSISTENTE  
Federico Dettori  
vini@pandolfini.it

#### ASTA

**Palazzo Ramirez-Montalvo**  
Borgo degli Albizi, 26 - Firenze

**27 Aprile 2022**

**Ore 15.00**

**LOTTI PROVENIENTI  
DIRETTAMENTE  
DALLA CANTINA FERRARI**  
Lotti: 1 - 7

**RESTO D'ITALIA**  
Lotti: 8 - 40

**TOSCANA**  
Lotti: 41 - 191

**28 Aprile 2022**

**Ore 10.30**

**PIEMONTE**  
Lotti: 192 - 262

**CHAMPAGNE  
E RESTO DEL MONDO**  
Lotti: 263 - 363

**Ore 15.00**

**RHÔNE - LOIRE - BORDEAUX**  
Lotti: 364 - 445

**BOURGOGNE**  
Lotti: 446 - 573

L'appuntamento è fissato per il 27 e il 28 aprile a Firenze, nella nostra sede centrale di Palazzo Ramirez Montalvo. Speriamo di vedervi personalmente nelle nostre sale, pronte per accogliervi in piena sicurezza, ma, in caso non possiate, vi ricordiamo la possibilità di partecipare anche con offerte scritte, per via telefonica con i nostri operatori, oppure online, grazie alla nostra piattaforma Pandolfini Live.

Lo Staff del dipartimento è a vostra completa disposizione per mostrarvi, nei giorni precedenti l'asta e previo appuntamento, le bottiglie di vostro interesse nella nostra sede di Firenze: Palazzo Ramirez Montalvo, dove si trova la nostra cantina. Potete trovare tutte le informazioni sul nostro sito web.

**ASTA LIVE SU PANDOLFINI.COM**



**Pandolfini** **LIVE**  
CASA D'ASTE dal 1924



**Volete guardare e partecipare alle nostre aste da qualsiasi parte del mondo vi troviate?**

È semplice e veloce con l'applicazione  
Pandolfini Live  
Disponibile per iPhone e iPad

Se siete alla ricerca di arte, disegni, orologi o gioielli, le nostre aste sono un riferimento per i collezionisti esperti e per i neofiti. Partecipare ad un'asta e fare offerte è ora più facile che mai grazie alla nuova applicazione PANDOLFINI LIVE disponibile per i dispositivi mobili IOS iPhone e iPad. I nostri clienti inoltre potranno seguire in streaming live le aste e avere la sensazione di essere in sala, ma con la possibilità di fare offerte da qualsiasi parte del mondo.

**VISITA I TUNES STORE PER SCARICARE L'APP**



## L'ESSENZIALE

### VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE

*Firenze, 27-28 aprile 2022*

L'Essenziale

*Che costituisce o contiene l'essenza di una cosa.*

Questa definizione nel mondo enologico è particolarmente calzante: il vino è l'essenza contenuta dalla bottiglia, ma per l'universo dei vini pregiati e da collezione questa non basta, e così l'essenziale diventa la capsula, l'etichetta, lo stato di conservazione...tutti elementi che rendono uniche bottiglie che nascono già come tesori.

Ma l'essenza in questo mondo non è solamente il vino, è anche la convivialità con il quale viene consumato, cosa che negli ultimi due anni ci è stata portata via da cause di forza maggiore, ma che finalmente sembra tornare a una normalità. Così Pandolfini è onorata di celebrare il ritorno a questa "nuova" normalità con un partner d'eccezione, una delle aziende storiche che porta alto il nome e la qualità italiana nel mondo: Ferrari dei Fratelli Lunelli. Una prestigiosa *joint venture* che culminerà con una degustazione esclusiva del più importante cuvée dell'azienda trentina: il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, l'unica bollicina italiana che può competere con le celebri maison della Champagne. Questo evento, riservato solo alla stampa e a pochi clienti nella mattina del 27 aprile, apre la nostra due giorni di asta. I nostri ringraziamenti per la partecipazione alla giornata, ma soprattutto per la sua realizzazione, vanno alla famiglia Lunelli e a tutto il suo staff, nonché all'Avvocato Paolo Baracchino, per la guida sapiente che, in qualità di relatore, ci fornirà nel corso della degustazione.

Oltre ai primi 7 lotti provenienti direttamente dalla cantina della casa madre Ferrari, i lotti che verranno battuti nel pomeriggio saranno tutti italiani, con un focus particolare sulla nostra regione: la Toscana. Come sempre saranno presenti i grandi nomi, anche con grandissimi formati, come le Imperiali (bottiglie da 6 litri, *n.d.r.*) di Masseto, e annate leggendarie, come la Magnum di Sassicaia del 1985, che ha ottenuto i migliori punteggi su tutte le classifiche internazionali del settore, e che chiude la prima giornata.

La mattina del secondo giorno si ripartirà dall'Italia con il Piemonte e con i suoi maggiori produttori quali Gaja, Giacomo Conterno e Bartolo Mascarello.

Proseguiremo poi con la vicina Francia e in particolare con la Champagne: saranno presenti i grandi nomi amati dai nostri collezionisti; Bollinger, Selosse, Cristal, Salon, Krug e Dom Perignon.

La mattinata si chiuderà con i lotti provenienti dal resto del mondo come il Vega Sicilia e il Penfolds.

Nel pomeriggio rimarremo in Francia, con i lotti più apprezzati dagli amanti del vino di tutto il mondo, ovvero quelli provenienti dal Bordeaux e dalla Borgogna. Nelle proposte sono presenti le selezioni dei maggiori produttori, tra cui casse aperte personalmente da noi: di particolare interesse sono le confezioni da 12 bt di Château Lafite Rothschild e di Château Margaux, entrambe del 2000.

Per quel che concerne la Borgogna, invece, di particolare prestigio, oltre a una nutritissima selezione di lotti di Coche-Dury, Rousseau e Engel, abbiamo l'onore di presentare in catalogo una bottiglia del ricercatissimo Musigny del Domaine Leroy, annata 2008: un vino prodotto in poche centinaia di esemplari.

Chiude la vendita una notevole collezione del Domaine de la Romanée Conti: su tutte una bottiglia di Romanée Conti del 1990.

Un'asta che ha tutte le carte in regola per diventare un evento eccezionale per gli amanti del settore, a cui manca l'ultimo ingrediente *essenziale*: Voi.

*Francesco Tanzi*

Capo Dipartimento  
Vini Pregiati e da Collezione

Fondata nel 1902, quando Trento era una provincia dell'Impero austro-ungarico, Ferrari ha mantenuto una fisionomia di azienda familiare e fa completamente capo alla famiglia Lunelli, discendente di quel Bruno che nel 1952 aveva acquisito dal fondatore, Giulio Ferrari, un coriandolo di cantina, neppure diecimila bottiglie l'anno.

L'eccellenza è da sempre il principio ispiratore di ogni scelta in casa Ferrari. Eccellenza che implica fedeltà al Metodo Classico quale unico processo produttivo e al Trentino, con la sua straordinaria viticoltura di montagna, quale territorio d'elezione per i propri vigneti. Tutta l'uva destinata a trasformarsi in Ferrari, Chardonnay e Pinot Nero, proviene infatti dalle pendici dei monti del Trentino, ed è coltivata rispettando il disciplinare Trentodoc e rigidi protocolli aziendali volti a garantire la sostenibilità.

La ricerca dell'eccellenza senza compromessi ha portato il Ferrari ad ottenere una serie impareggiabile di riconoscimenti: dalla Medaglia d'Oro all'Esposizione Internazionale di Milano del 1906, alla conquista per la terza volta del titolo di "Producer of the Year" ai "The Champagne and Sparkling Wine World Championships", fino alla nomina di "Cantina dell'Anno 2019" dalla Guida Vini del Gambero Rosso, passando per i massimi punteggi ottenuti ogni anno dalle più autorevoli guide del settore, fra cui i "Tre bicchieri" del Gambero Rosso che commenta così la sua scelta: "Godetevi le migliori bollicine d'Italia, che sono anche fra le migliori al mondo". Giudizio condiviso da Wine Spectator che invita Ferrari alla sua Wine Experience, inserendolo nella degustazione "Best of Italy" e definendolo "World Class Sparkling Wine".

Con l'Asta Pandolfini dedicata ai Vini e ai Distillati pregiati, Ferrari è la prima bollicine italiana ad essere scelta come protagonista della degustazione privata che precede questo importante appuntamento e il pranzo in collaborazione con l'Enoteca Pinchiorri di Firenze.

Un grande onore per le Cantine Ferrari e un'ulteriore dimostrazione che il sogno di Giulio Ferrari, quello di produrre nel suo Trentino delle bollicine in grado di competere con i migliori Champagne, oggi è davvero realtà.

*Founded in 1902, when Trento was still a province of the Austro-Hungarian Empire, Ferrari has maintained the profile of a family company: it is now run entirely by the Lunelli family, descendants of Bruno who, in 1952, purchased the winery from the firm's founder, Giulio Ferrari, with a production of less than ten thousand bottles a year.*

*Excellence has always been the inspiration behind every decision at Ferrari. Here, excellence implies faithfulness to Metodo Classico as the sole production process and to Trentino, with its extraordinary mountainside viticulture, as the terroir of choice for its vineyards. In fact, all the Chardonnay and Pinot Nero grapes destined to become Ferrari come from the slopes of Trentino's mountains, and are cultivated according to the Trentodoc guidelines and the company's strict protocols, which are designed to ensure sustainability.*

*This uncompromising quest for excellence has led to Ferrari receiving an incomparable series of accolades, from a Gold Medal at the Milan World's Fair in 1906 to winning recently (for the third time) the title of "Producer of the Year" at The Champagne and Sparkling Wine World Championships. The company was named "Winery of the Year 2019" by Gambero Rosso, and consistently wins top ratings from the wine sector's most authoritative guides, including the "Tre Bicchieri" of Gambero Rosso, which offered the following comment on its decision: "Enjoy the best sparkling wines of Italy, which are also among the finest in the world". Wine Spectator shares this opinion, inviting Ferrari to take part in its Wine Experience, inserting it in its "Best of Italy" tasting and defining it "World Class Sparkling Wine".*

*With the Pandolfini auction dedicated to Fine Wines and Spirits, Ferrari is now the first Italian sparkling wine to be chosen as a protagonist of the private tasting that precedes this important event, as well as of the lunch prepared by Enoteca Pinchiorri in Florence: a great honour for Ferrari Trento and a further demonstration that Giulio Ferrari's dream - of producing sparkling wines in his home region of Trentino that can compete with the finest Champagnes - has undoubtedly become a reality.*



# FERRARI

TRENTO





L'ESSENZIALE  
*Vini italiani e francesi da cantine selezionate*

Firenze

27 Aprile 2022

ore 15.00

FERRARI  
E RESTO D'ITALIA

Lotti 1-40

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2001, TRENTO DOC

### *Annata*

Annata dalle straordinarie potenzialità è caratterizzata da un andamento climatico regolare e positivo con uno sviluppo omogeneo ed equilibrato del vigneto. Il favorevole andamento dell'annata ha permesso di enfatizzare al massimo la vocazione del vigneto Pianizza alla produzione di uve destinate ad un metodo classico dai lunghi invecchiamenti.

Le elevate escursioni termiche che si sono verificate in estate, specialmente nei mesi di luglio e agosto, hanno creato le condizioni ottimali per l'evoluzione dello Chardonnay, con una maturazione molto graduale all'interno del vigneto. Nel vigneto Pianizza la vendemmia è iniziata il 22 settembre, oltre un mese dopo l'inizio negli altri masi di proprietà, a dimostrazione di quanto diverso ed unico sia questo vigneto, in cui lo Chardonnay ha tempi di maturazione più lunghi, con esiti straordinari sulla qualità finale del Giulio Ferrari.

"Anche con questo 2001, la vendemmia è un nuovo inizio. Non c'è da seguire nessuna ricetta ma ogni annata è un'occasione unica per reinventare un'armonia tra quello che ci ha concesso la natura e l'espressione finale nel bicchiere". Enologo Ruben Larentis

*Scheda di degustazione: "il perfetto connubio tra la finezza, la concentrazione e l'energia della materia!"*

Nel calice si rivela di un bellissimo colore giallo oro e con un perlage di rara finezza. Dopo 6 anni dalla sboccatura ha raggiunto quella fase di equilibrio, con un'alta espressività e capacità di concedersi totalmente ai nostri sensi, liberando tutte le sfaccettature aromatiche gusto-olfattive. Al naso è fin da subito piccante con note di zenzero in evidenza, seguite da cenni floreali, di biancospino e sambuco, mandorla dolce e pesche bianche mature, scorza di limone candito, unita ad una nota preziosa di zafferano che va a dare complessità allo spettro aromatico. La bocca sembra la sintesi perfetta del Giulio Ferrari che ci si aspetta, elegante nello sviluppo, equilibrato, fine, sottile, con tante sfumature che si rincorrono avvolgendo tutto il palato, dando una sensazione di ricchezza e volume. È ricco e fresco allo stesso tempo, capace di abbinare in maniera armonica pienezza e leggerezza, pulizia ed eleganza, con un finale di persistenza incredibile.

1\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001

Trentodoc

1 bt Mg - csl

E

Euro 400/800

Sboccatura 2013

### *The vintage*

*A vintage of extraordinary potential, it was characterised by regular, positive weather conditions, with homogeneous and well-balanced growth in the vineyard. The favourable progress of the year allowed us to emphasize to the full Pianizza vineyard's vocation for producing grapes destined for a Metodo Classico wine capable of long ageing.*

*The considerable thermal excursions that were registered during the summer, especially in July and August, created optimum conditions for the development of the Chardonnay, with very gradual ripening in the vineyard. The harvest in Pianizza vineyard began on 22nd September, over a month after the start of picking in the Lunelli family's other estates, which demonstrates how different and unique this vineyard is, where the Chardonnay takes longer to ripen, with extraordinary results on the final quality of the Giulio Ferrari.*

*"With this 2001, too, the harvest is a new beginning. We don't have any recipe to follow: every vintage is a unique opportunity to reinvent a harmony between what nature has given us and the final interpretation in the glass". (Oenologist Ruben Larentis)*

*Tasting notes: "The perfect combination of finesse, concentration and dynamic fruit!"*

*In the glass it reveals a splendid golden yellow colour and perlage of rare finesse. After 6 years from disgorgement it has reached the phase of equilibrium mentioned above, offering great expressiveness and with the capacity to concede itself totally to our senses, liberating all of its aromatic nuances on both the nose and palate. On the nose, it is immediately piquant, with evident notes of ginger, followed by floral hints of hawthorn and elderflower, as well as those of sweet almonds and ripe white peaches, candied lemon zest and a precious saffron-like tone that adds great complexity to its spectrum of aromas. The palate seems to be a perfect resumé of what one expects from Giulio Ferrari: refined in style, well-balanced and subtle, with a whole sequence of nuances that envelop the whole of the palate, giving a sensation of richness and volume. It is rich and fresh at the same time, and capable of combining harmoniously fullness and lightness, cleanness and elegance, and with a finish of incredible persistence.*



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 2000, TRENTODOC – EDIZIONE LIMITATA

### *Annata*

A un inverno piovoso è seguita una primavera con temperature elevate che hanno determinato un ottimo germogliamento, una regolare fioritura ed una eccellente allegagione. L'estate è stata ricca di capovolgimenti climatici: da un luglio quasi freddo bizzarro e capriccioso e un agosto decisamente caldo, si è giusti a un settembre con delle providenziali piogge, accompagnate dalle escursioni termiche che hanno caratterizzato ed influito positivamente l'ultimo segmento di maturazione delle uve. La vendemmia 2000 è stata in Trentino una delle più anticipate e questo ha consentito di ottenere uve sane e mature, con un inaspettato equilibrio fra zuccheri e acidità. Nel vigneto Pianizza, eccezionalmente alla metà del mese di settembre i grappoli erano a maturazione ottimale, con grande concentrazione e ricchezza, pronti per essere raccolti.

### *Scheda di degustazione: "Vino di piacere puro"*

Nel bicchiere appare di un colore giallo oro intenso, con un perlage intenso e fitto. Al naso spiccano le note agrumate di arancia candita, seguite da sensazioni di fieno, spezie dolci, fiori gialli e miele. La bocca è opulenta, avvolgente e riempie il sorso nonostante il basso dosaggio, coniugando eleganza e golosità. Lo sviluppo è soffice, cremoso e fruttato, puro e vibrante con una carbonica vivace, carezzevole e puntiforme che spinge il sorso in un bel finale. L'acidità, percepita non altissima, ha comunque la capacità di lasciare la bocca pulita e tonica. Le note di maturità, frutto maturo, burro, noccioline tostate e un finale di pasta di mandorle lo rendono molto gourmand.

### *The vintage*

*A rainy winter was followed by a spring with high temperatures, which led to an excellent budbreak, regular flowering and perfect fruit-set. The summer was full of climatic U-turns: after a July that was almost weirdly cold and capricious and a decidedly hot August, September came along with providential rain showers, accompanied by thermal excursions that characterised and had a positive influence on the last part of the ripening of the grapes. The 2000 harvest was one of the earliest ever in Trentino and this allowed us to obtain ripe, healthy grapes, with an unexpected balance between sugars and acidity. Unusually for Pianizza vineyard, the grapes had already attained optimum ripeness and were ready to be picked by mid-September, with great richness and concentration.*

### *Tasting notes: "A wine of pure pleasure"*

*It displays a deep golden yellow colour in the glass, with an intense, dense perlage. On the nose, citrusy notes of candied orange dominate, followed by sensations of hay, sweet spices, yellow flowers and honey. It is opulent and mouth-filling despite its low dosage, combining elegance with delicious fruit. Its progress on the palate is smooth, creamy and fruity, and pure and vibrant with its lively, caressing yet sharp bubbles that drive the flavour towards the very satisfying aftertaste. Though the perceived acidity is not very high, it nevertheless leaves the palate clean and refreshed. Its more evolved notes – ripe fruit, butter, roasted peanuts and an almond paste finish - make it very moreish.*



2\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2000

Trentodoc

6 bt - csl

E

Euro 850/1.700

Edizione Limitata

Sboccatura 2018

## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1999, TRENTODOC

### *Annata*

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di settembre in una splendida giornata di sole, dopo alcune giornate calde e ventilate e notti molto fresche. Questa escursione termica ha permesso di risolvere alcuni problemi fitosanitari e qualche difficoltà del grappolo nel raggiungere quella maturità aromatica delle uve, indispensabile per garantire una importante longevità finale. In quest'annata, la grande vocazione del nostro Trentino e soprattutto del vigneto Pianizza ci ha consentito di creare una nuova annata di Giulio Ferrari.

"La qualità dello Chardonnay vendemmiato mi ha indirizzato verso un obiettivo finale, ovvero di far emergere i caratteri di armonia e delicatezza. In ogni scelta durante il percorso ho sempre cercato di mediare, saper attendere e rispettare questo Chardonnay con la speranza di essere ripagato con il passar del tempo". (enologo Ruben Larentis).

### *Scheda di degustazione: "un'armonia assoluta"*

Brillante e dorato nel bicchiere, con un perlage finissimo quasi cremoso. All'olfatto, cenni di tartufo bianco, fiori secchi, caffè, nocciola tostata virano su note dolci-speziate, di panettone e canditi. Al sapore, esprime una maturità raggiunta con una netta rotondità, sostenuta da un discreto nervo acido e da una bollicina presente, che dona freschezza e scorrevolezza al gusto. L'assaggio sembra la sintesi perfetta di una vecchia annata di Giulio Ferrari, elegante nello sviluppo, equilibrato, fine, con tante sfumature che si rincorrono e riempiono la bocca, la avvolgono con le note terziarie finali, mai invasive che emergono ricamando la sontuosa cornice.

### *The vintage*

*The harvest began in the last week of September in splendid sunshine, following a period of hot, breezy days and very cool nights. This thermal excursion allowed us to get over a few problems of plant health as well as some difficulty on the part of the grapes in attaining the ripeness of their aromatic compounds that is essential to ensure great longevity in the finished wine. In this year, the special viticultural vocation of Trentino – and of Pianizza vineyard in particular – allowed us to create a new vintage of Giulio Ferrari.*

*"The quality of the Chardonnay we picked pointed me towards a particular objective: to highlight its characteristics of harmony and delicacy. In every decision during the winemaking process, I always tried to be moderate and patient, respecting this Chardonnay in the hope of being repaid with the passing of time". (Oenologist Ruben Larentis).*

### *Tasting notes: "Absolute harmony"*

*A brilliant golden colour in the glass, with a very fine, almost creamy perlage. On the nose, hints of white truffle, dried flowers, coffee and roast hazelnuts give way to sweet/spicy notes, of panettone and candied fruit. On the palate, it expresses its full ripeness with markedly rounded fruit, underpinned by a discreet vein of acidity and evident effervescence that gives freshness and liveness to the flavour. Tasting this wine seems to be the perfect synthesis of an old vintage of Giulio Ferrari: elegant in style, well-balanced, fine, with lots of nuances that flow one into the next, filling the mouth and enveloping it with the tertiary notes on the finish, which are never invasive but come forth gradually to weave a sumptuous frame on the palate.*

3\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1999

Trentodoc

1 bt Mg - csl

E

Euro 400/800

Sboccatura 2016



## GIULIO FERRARI COLLEZIONE 1997, TRENTODOC

### *Annata*

Lo potremmo definire come un omaggio alla natura, una dichiarazione importante che sancisce in via definitiva il ruolo fondante di un'annata perfetta in un vigneto unico nella creazione di una grande riserva. È l'espressione di una vendemmia segnata dalla maturità delle uve e dalla ricchezza dell'acino, elementi per noi da sempre fondamentali che nello Chardonnay del vigneto Pianizza trovano la massima manifestazione.

Alla vendemmia, i grappoli di Chardonnay si sono presentati di un bel giallo intenso; gli acini con la loro buccia spessa e croccante e - all'assaggio - una grande aromaticità e freschezza acida hanno permesso di ricercare il massimo equilibrio fra le sensazioni opposte, quali leggerezza e concentrazione, freschezza e maturità, ossidazione e riduzione, elementi essenziali per raggiungere una grande complessità finale.

*Scheda di degustazione: "Una sinfonia pura ed elegante"*

Il carattere del Giulio Ferrari Collezione 1997 esplose rigoglioso nel calice con una grande luminosità che mette in evidenza gli esili riflessi dorati di uno Chardonnay con un'inaspettata vivacità e un finissimo perlage: a 22 anni dalla vendemmia sembra che il tempo si sia fermato. Emerge al profumo un profilo aromatico di grande eleganza e freschezza, con ricordi di pera, bergamotto e una nota floreale che ricorda la ginestra, il tutto avvolto da sentori di erbe aromatiche. Il palato è generoso ma di grande equilibrio, con una persistenza unica e una consistenza vellutata, che rivela nuovamente gli aromi di frutta, accompagnati da una bellissima nota speziata, un gusto raffinato, delicato e incisivo allo stesso tempo. Qui lo Chardonnay del vigneto Pianizza è riuscito ad esprimere un carattere gustativo inimitabile, che nel tempo rafforza la sensazione d'intensità nella leggerezza e finezza. Un Giulio Ferrari di grande energia, eleganza, pulizia e di un'immensa giovinezza.

### *The vintage*

*We might define it as an homage to nature: an important statement that definitively underlines the fundamental role of a perfect vintage and of a unique vineyard in creating a great special reserve wine. This is the expression of a year marked by the ripeness of the grapes and by the richness of the berries, aspects that have always been crucial for us and which, in the Chardonnay from the Pianizza vineyard, find their maximum manifestation.*

*At harvest time, the bunches of Chardonnay were a splendid deep yellow; the grapes, with their thick, crisp skins and - when tasted - great fruitiness and fresh acidity, allowed us to seek an ideal balance between the opposing sensations, such as lightness and concentration, freshness and ripeness, oxidation and reduction: essential elements for obtaining great complexity in the finished wine.*

*Tasting notes: "A pure, elegant symphony"*

*The character of Giulio Ferrari Collezione 1997 explodes luxuriantly in the glass, with a marvellous brilliance that highlights the faint golden reflections of this Chardonnay, which still has unexpected vivacity and an extraordinarily fine perlage: 22 years after the vintage, it seems as if time has come to a standstill. On the nose there emerges a very elegant and fresh bouquet, with nuances of pear and bergamot and a floral note that is reminiscent of Scotch broom, all enveloped in sensations of aromatic herbs. The palate is generous but very well-balanced, with amazing persistence and a silky texture: it once again reveals the fruity notes, accompanied by a splendid spicy tone and a taste that is refined, delicate and incisive at one and the same time. Here the Chardonnay from Pianizza vineyard has succeeded in expressing an inimitable taste profile, which over time has reinforced the sensation of intensity combined with lightness and finesse. A Giulio Ferrari of great energy, elegance, cleanness and extraordinary youth.*

4\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Collezione 1997

Trentodoc

1 lt - cs

E

Euro 300/600

Sboccatura 2016



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1995, TRENTODOC

### *Annata*

Tanto rara quanto eccelsa, così si può sintetizzare l'uva del vigneto Pianizza dell'annata 1995. Una primavera particolarmente piovosa e fredda ha disturbato le viti durante la fioritura, determinando un dirado naturale dei grappoli che si presentano eccezionalmente piccoli e poco compatti. Il favorevole andamento climatico estivo ha fatto sì che le uve giungessero a maturazione perfettamente sane, con livelli aromatici, zuccherini e di acidità così elevati da fare subito intuire le straordinarie potenzialità dell'annata. Il '95 rappresenta infatti per il Giulio Ferrari una delle annate da ricordare; per molti anni gratificherà con le sue sensazioni nel calice e racconterà, come un vecchio libro di una libreria, questo grande vino nato con la vendemmia 1972.

*Scheda di degustazione:* "Di un'incredibile intensità, concentrato e complesso"

Gran bel naso, elegante, complesso, molto profondo, pervaso da una bellissima maturità che si muove tra ricordi di fiori secchi, agrumi e frutti esotici, che man mano virano sul miele d'acacia, con cenni di nocciola tostata, fino ad un accenno di speziato e antichi legni pregiati. Al palato, il vino esprime una grande personalità e una materia che non sembra mai svanire, ben accompagnata da una piacevole scorrevolezza ed eleganza del tocco. Ad ogni sorso si scoprono nuove e complesse sensazioni, dove ognuno può ritrovare i suoi presenti e passati ricordi.

### *The vintage*

*As rare as they were of outstanding quality: that is how one can summarize the grapes from Pianizza vineyard in the 1995 vintage. A particularly rainy, cold spring affected the vines during flowering, causing natural thinning of the bunches, which were exceptionally small and not very compact. The favourable weather in the summer meant that the grapes were perfectly healthy when they attained ripeness, with levels of aromas, sugars and acidity that were so high as to make the year's extraordinary potential immediately obvious. '95 in fact represents a vintage to remember for Giulio Ferrari; its sensations in the glass will continue to gratify us for many years and - like an old book taken down from the shelf - tell us the story of this great wine that made its first appearance in the 1972 vintage.*

*Tasting notes:* "Incredibly intense, concentrated and complex"

*A fine, elegant, complex, very deep nose, pervaded by a splendid ripeness that conjures up memories of dried flowers, citrus and exotic fruits and gradually veers towards notes of acacia honey, with hints of roasted hazelnuts and also a suggestion of spiciness and precious old wood. On the palate, the wine expresses great personality and fruit that seems to go on forever, accompanied by an appealingly agile and elegant texture. One discovers new, complex sensations with every sip, in which each of us can rediscover his or her present and past memories.*

5\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1995

Trentodoc

1 bt Mg - csl

E

Euro 650/1.300

Sboccatura 2018



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1991, TRENTO DOC

### *Annata*

L'annata 1991 ha presentato precipitazioni al di sotto della media della zona. Il germogliamento è stato comunque regolare ed omogeneo, la fioritura e l'allegagione iniziate la prima settimana del mese di giugno sono state in parte disturbate dal maltempo che ha causato un parziale diradamento dei grappoli. Questo fenomeno, se ha da una parte determinato una leggera diminuzione della produzione, ha altresì influito positivamente sulla sanità delle uve alla raccolta, in quanto i grappoli più spargoli sono risultati meno soggetti agli attacchi delle malattie fungine. L'eccellenza del microclima, quota altimetrica e ottima esposizione del vigneto Pianizza hanno dimostrato ancora una volta la sua straordinaria vocazione nella produzione dell'uva Chardonnay, consentendoci di proporre questo Giulio Ferrari dopo quasi 30 anni.

### *Scheda di degustazione: "Esprime calma e serenità"*

È stato sboccato nel 2016, dopo 25 anni di affinamento sui lieviti, e nonostante il tempo lunghissimo di maturazione, alla vista appare ugualmente molto vivo, di un dorato pieno di luce, molto cristallino. Al naso tutti i suoi sentori escono lentamente e si modificano passando da note di sottobosco, con leggeri accenni fumé, di cioccolato bianco, leggermente lattiche tra yogurt e mandorla fresca, per passare ad accenni di fungo e marron glacé, fino a ricordi dolci speziati e di erbe aromatiche. Al palato è suadente, pieno e ricco, con una freschezza sottesa nelle note di composta di rabarbaro. Nel retrogusto vira sulle note speziate di panettone e canditi con un accenno di frutta matura di prugne mirabelle, per raggiungere poi sfumature di distillato, di un grande Bas Armagnac. La bollicina è delicatissima e suscita una sensazione carezzevole, vellutata.

### *The vintage*

*The 1991 vintage was marked by lower than average rainfall for the zone. Nevertheless, budbreak was regular and homogeneous. Flowering and fruit-set, which began in the first week of June, were partly disturbed by bad weather, causing some thinning of the bunches. This phenomenon, even if it caused a slight reduction in yields, had on the other hand a positive influence on the health of the grapes at harvest time, because the less densely packed bunches were less subject to attack by fungal diseases.*

*The exceptional microclimate, altitude and excellent exposure of Pianizza vineyard once again demonstrated its extraordinary vocation for producing Chardonnay grapes, allowing us to offer this Giulio Ferrari after almost 30 years.*

### *Tasting notes: "It expresses calm and tranquillity"*

*It was disgorged in 2016, after 25 years' maturation on the lees. Despite this extremely long period of ageing, its appearance is still very lively: a luminous, crystal-clear, golden hue. On the nose, all of its aromas emerge slowly and evolve, altering from notes of underbrush with slightly smoky hints, of white chocolate and faintly lactic sensations (somewhere between yogurt and fresh almonds) to suggestions of mushrooms and marrons glacés, and eventually to sweetly spicy and herb-like nuances. On the palate it is full, mellow and rich, with an underlying freshness in its notes of rhubarb compote. The aftertaste veers towards spicy notes of panettone and candied fruit, with a hint of ripe Mirabelle plums, before taking on spirit-like tones, like those of a fine Bas Armagnac. The bubbles are extremely delicate and offer caressing, velvety sensations.*

6\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1991

Trentodoc

1 bt Mg - csl

E

Euro 700/1.400

Sboccatura 2016



## GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1991, TRENTODOC

### *Annata*

L'annata 1991 ha presentato precipitazioni al di sotto della media della zona. Il germogliamento è stato comunque regolare ed omogeneo, la fioritura e l'allegagione iniziate la prima settimana del mese di giugno sono state in parte disturbate dal maltempo che ha causato un parziale diradamento dei grappoli. Questo fenomeno, se ha da una parte determinato una leggera diminuzione della produzione, ha altresì influito positivamente sulla sanità delle uve alla raccolta, in quanto i grappoli più spargoli sono risultati meno soggetti agli attacchi delle malattie fungine. L'eccellenza del microclima, quota altimetrica e ottima esposizione del vigneto Pianizza hanno dimostrato ancora una volta la sua straordinaria vocazione nella produzione dell'uva Chardonnay, consentendoci di proporre questo Giulio Ferrari dopo quasi 30 anni.

### *Scheda di degustazione: "Esprime calma e serenità"*

È stato sboccato nel 2016, dopo 25 anni di affinamento sui lieviti, e nonostante il tempo lunghissimo di maturazione, alla vista appare ugualmente molto vivo, di un dorato pieno di luce, molto cristallino. Al naso tutti i suoi sentori escono lentamente e si modificano passando da note di sottobosco, con leggeri accenni fumé, di cioccolato bianco, leggermente lattiche tra yogurt e mandorla fresca, per passare ad accenni di fungo e marron glacé, fino a ricordi dolci speziati e di erbe aromatiche. Al palato è suadente, pieno e ricco, con una freschezza sottesa nelle note di composta di rabarbaro. Nel retrogusto vira sulle note speziate di panettone e canditi con un accenno di frutta matura di prugne mirabelle, per raggiungere poi sfumature di distillato, di un grande Bas Armagnac. La bollicina è delicatissima e suscita una sensazione carezzevole, vellutata.

### *The vintage*

*The 1991 vintage was marked by lower than average rainfall for the zone. Nevertheless, budbreak was regular and homogeneous. Flowering and fruit-set, which began in the first week of June, were partly disturbed by bad weather, causing some thinning of the bunches. This phenomenon, even if it caused a slight reduction in yields, had on the other hand a positive influence on the health of the grapes at harvest time, because the less densely packed bunches were less subject to attack by fungal diseases.*

*The exceptional microclimate, altitude and excellent exposure of Pianizza vineyard once again demonstrated its extraordinary vocation for producing Chardonnay grapes, allowing us to offer this Giulio Ferrari after almost 30 years.*

### *Tasting notes: "It expresses calm and tranquillity"*

*It was disgorged in 2016, after 25 years' maturation on the lees. Despite this extremely long period of ageing, its appearance is still very lively: a luminous, crystal-clear, golden hue. On the nose, all of its aromas emerge slowly and evolve, altering from notes of underbrush with slightly smoky hints, of white chocolate and faintly lactic sensations (somewhere between yogurt and fresh almonds) to suggestions of mushrooms and marrons glacés, and eventually to sweetly spicy and herb-like nuances. On the palate it is full, mellow and rich, with an underlying freshness in its notes of rhubarb compote. The aftertaste veers towards spicy notes of panettone and candied fruit, with a hint of ripe Mirabelle plums, before taking on spirit-like tones, like those of a fine Bas Armagnac. The bubbles are extremely delicate and offer caressing, velvety sensations.*

7\*

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1991

Trentodoc

3 bt - csl

E

Euro 1.100/2.200

Sboccatura 2016





# FERRARI

TRENTO



8

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2009  
*Trentodoc*

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

Euro 300/600  
*Sboccatura 2021*

9

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2009  
*Trentodoc*

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

Euro 300/600  
*Sboccatura 2021*

10

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
*Trentodoc*

**2009 - 1 bt Mg csl**  
**2008 - 1 bt Mg csl**  
**2 bt**  
**E**

Euro 300/600  
*2009 - Sboccatura 2021*  
*2008 - Sboccatura 2019*

14

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
Collezione  
*Trentodoc*

**2001 - 1 bt csl**  
**1997 - 1 bt**  
**1995 - 1 bt**  
**3 bt**  
**E**

Euro 600/1.200  
*Sboccatura*  
*2001 - marzo 2020*  
*1997 - marzo 2016*  
*1995 - febbraio 2012*

15

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2000  
*Trentodoc*

**2 bt - csl**  
**E**

Euro 400/800  
*Edizione limitata*  
*Sboccatura 2018*

16

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2000  
*Trentodoc*

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

Euro 500/1.000  
*Edizione limitata*  
*Sboccatura 2018*

11

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2008  
*Trentodoc*

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

Euro 300/600  
*Sboccatura 2019*

12

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
*Trentodoc*

**2008 - 3 bt cs (confezioni singole)**  
**Rosè 2007 - 1 bt cs**  
**Rosè 2006 - 1 bt cs**  
**Collezione 2001 - 1 bt csl**  
**6 bt**  
**E**

Euro 500/1.000  
*2008, Rosè 2007 - Sboccatura 2019*  
*Rosè 2006 - Sboccatura 2018*  
*Collezione 2001 - Sboccatura marzo 2020*

13

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
2005  
*Trentodoc*

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

Euro 300/600  
*Sboccatura 2017*

17

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
1997  
*Trentodoc*

**1997 - 1 bt Mg csl**  
**1993 - 1 bt**  
**2 bt**  
**E**

Euro 550/1.100

18

Bruno Lunelli  
Riserva 1995  
*Trentodoc*

**2 bt**  
**E**

Euro 1.000/3.000

19

Giulio Ferrari  
Riserva del Fondatore  
1994  
*Trentodoc*

**1 bt**  
**E**

Euro 200/400



20

Cerasuolo d'Abruzzo  
Valentini  
*Cerasuolo d'Abruzzo, DOC*

2008 - 3 bt  
2006 - 3 bt  
6 bt  
B

Euro 300/600

*Livelli bassi*

23

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
2006  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

6 bt  
E

Euro 600/1.200

26

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
2000  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

2 bt  
E

Euro 300/600

21

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
2006  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

12 bt - cs  
E

Euro 1.500/3.000

24

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
2002  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

6 bt  
E

Euro 600/1.200

*Una bt etichetta lievemente danneggiata*

27

Trebbiano d'Abruzzo  
Valentini  
*Trebbiano d'Abruzzo, DOC*

2009 - 4 bt  
2008 - 2 bt  
6 bt  
B

Euro 600/1.200

*Livelli bassi*

*Etichette lievemente danneggiate*

22

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

2006 - 2 bt  
2001 - 2 bt  
1997 - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 600/1.200

*1997 - Etichetta danneggiata*

25

Montepulciano  
d'Abruzzo Valentini  
*Montepulciano d'Abruzzo,  
DOC*

2002 - 3 bt  
2001 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 600/1.200

28

Trebbiano d'Abruzzo  
Valentini 2008  
*Trebbiano d'Abruzzo, DOC*

12 bt - cs  
E

Euro 1.200/2.400

*Etichette danneggiate*

29

Trebbiano d'Abruzzo  
Valentini 2005  
*Trebbiano d'Abruzzo, DOC*

6 bt  
E

Euro 600/1.200

30

Trebbiano d'Abruzzo  
Valentini 1999  
*Trebbiano d'Abruzzo, DOC*

11 bt - cs  
D

Euro 1.000/2.000

*Livelli bassi*

*Etichette lievemente danneggiate*



31

Montepulciano  
d'Abruzzo Emidio Pepe  
*Montepulciano d'Abruzzo,*  
DOC

2009 - 6 bt

2003 - 6 bt

12 bt

E

Euro 600/1.200

32

Montepulciano  
d'Abruzzo Emidio Pepe  
*Montepulciano d'Abruzzo,*  
DOC

2009 - 2 bt

2005 - 2 bt

2003 - 2 bt

6 bt

E

Euro 300/600

2009 - Una bt etichetta danneggiata

33

Selezione  
Romano Dal Forno

**Amarone della Valpolicella**  
2008 - 4 bt

**Valpolicella Superiore 2007 - 1 bt**

5 bt

E

Euro 650/1.300

34

Amarone della  
Valpolicella  
Romano Dal Forno

*Amarone della Valpolicella,*  
DOCG

2008 - 1 bt

2003 - 2 bt

2000 - 1 bt

1999 - 1 bt

5 bt

E

Euro 850/1.700

2008 - Capsula danneggiata

35

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

2003 - 2 bt

2000 - 1 bt

1998 - 1 bt

4 bt

E

Euro 900/1.800

2000 - Selezione Giuseppe Quintarelli

36

Amarone della  
Valpolicella Classico  
Riserva Giuseppe  
Quintarelli

*Amarone della Valpolicella,*  
DOCG

1995 - 1 bt

1990 - 1 bt

1988 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

37

Amarone della  
Valpolicella Classico  
Riserva Giuseppe  
Quintarelli 1976

*Amarone della Valpolicella,*  
DOCG

1 bt

E

Euro 500/1.000

38

Kurni Oasi degli Angeli  
2003  
Marche, IGT

6 bt

E

Euro 400/800

Una bt etichetta danneggiata

39

San Leonardo  
Tenuta San Leonardo  
Trentino-Alto Adige,  
Vigneti delle Dolomiti IGT

2013 - 3 bt csl

2011 - 3 bt csl

6 bt

E

Euro 400/800

40

San Leonardo  
Tenuta San Leonardo  
Trentino-Alto Adige,  
Vigneti delle Dolomiti IGT

2008 - 1 bt Mg csl

2000 - 3 bt csl

4 bt

E

Euro 500/1.000

# TOSCANA

Lotti 41-191





41

Testamatta  
Bibi Graetz 2016  
*Toscana, IGT*

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

**E**

Euro 400/800

42

Testamatta  
Bibi Graetz 2001  
*Toscana, IGT*

**12 bt - csl**

**E**

Euro 500/1.000

43

Testamatta  
Bibi Graetz 2001  
*Toscana, IGT*

**12 bt - csl**

**E**

Euro 500/1.000

44

Testamatta  
Bibi Graetz 2001  
*Toscana, IGT*

**3 bt Mg - csl**

**1 bt DMg - csl**

**4 bt**

**E**

Euro 600/1.200

45

Testamatta  
Bibi Graetz 2001  
*Toscana, IGT*

**1 bt 6 litri - csl**

**E**

Euro 600/1.200

46

Redigaffi Tua Rita  
*Toscana, IGT*

**2018 - 3 bt**

**2016 - 3 bt**

**6 bt**

**E**

Euro 600/1.200

47

Redigaffi Tua Rita  
2017  
*Toscana, IGT*

**6 bt - csl (due confezioni)**

**E**

Euro 550/1.100

48

Redigaffi Tua Rita  
2017  
*Toscana, IGT*

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

**E**

Euro 600/1.200

49

Redigaffi Tua Rita  
*Toscana, IGT*

**2015 - 3 bt csl**

**2013 - 3 bt csl**

**6 bt**

**E**

Euro 600/1.200

50

Selezione Tua Rita  
2015

*Toscana, IGT*

**Redigaffi - 4 bt**

**Persempre - 1 bt**

**5 bt**

**E**

Euro 450/900

51

Redigaffi Tua Rita 2013  
*Toscana, IGT*

**3 bt - csl**

**E**

Euro 350/700

52

Redigaffi Tua Rita  
*Toscana, IGT*

**2012 - 2 bt**

**2011 - 2 bt**

**4 bt**

**E**

Euro 400/800

56

Brunello di Montalcino  
Poggio al Vento Riserva  
Tenuta Col d'Orcia 1995

*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

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

**E**

Euro 600/1.200

57

Galatrona Petrolo  
*Valdarno di Sopra, Toscana*

**2009 - 5 bt**

**2005 - 6 bt csl**

**11 bt**

**E**

Euro 550/1.100

58

Galatrona Petrolo  
*Valdarno di Sopra, Toscana*

**2006 - 6 bt csl**

**2005 - 2 bt**

**2002 - 4 bt**

**2001 - 2 bt**

**14 bt**

**E**

Euro 700/1.400

53

Brunello di Montalcino  
Riserva Biondi Santi

*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**2012 - 1 bt**

**2004 - 1 bt**

**1999 - 1 bt**

**1997 - 2 bt**

**5 bt**

**E**

Euro 900/2.400

54

Brunello di Montalcino  
Riserva Biondi Santi

*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**1985 - 1 bt**

**1981 - 1 bt**

**1971 - 1 bt**

**1970 - 1 bt**

**1969 - 1 bt**

**1968 - 1 bt**

**6 bt - csl**

**E**

Euro 1.000/3.000

*Collezione Grandi Riserve cassa n.43*

*Ricolmate:*

*1985 - 31 ottobre 2000*

*1981 - 17 aprile 2000*

*1971 - 14 giugno 2001*

*1970 - 22 giugno 2007*

*1969 - 14 luglio 2005*

*1968 - 12 settembre 2000*

55

Brunello di Montalcino  
Pieve Santa Restituta

Gaja 1998

*Brunello di Montalcino,*  
*DOCG*

**Rennina - 6 bt csl**

**Sugarille - 5 bt**

**11 bt**

**E**

Euro 550/1.100

59

La Ricolma San Giusto  
a Rentennano 2018

*Toscana, IGT*

**6 bt**

**E**

Euro 550/1.100

60

Grattamacco Podere  
Grattamacco 2015

*Bolgheri Superiore, DOC*

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

**E**

Euro 400/800

61

Vigna d'Alceo  
Castello dei Rampolla

*Toscana, IGT*

**2001 - 6 bt cs**

**2000 - 5 bt**

**1998 - 1 bt**

**12 bt**

**E**

Euro 600/1.200

62

Sammarco  
Castello dei Rampolla

*Toscana, IGT*

**2000 - 5 bt**

**1999 - 4 bt**

**1997 - 3 bt**

**12 bt**

**E**

Euro 400/800

63

Fontalloro Felsina  
Berardenga 1990

*Toscana, IGT*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 300/600

64

Baffonero  
Rocca di Frassinello  
2012  
*Toscana, IGT*

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

E

Euro 300/600

65

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
2010  
*Toscana, IGT*

**6 bt - csl**

E

Euro 450/900

66

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
*Toscana, IGT*

**2010 - 1 bt Mg csl**

**2004 - 1 bt Mg csl**

**2 bt**

E

Euro 300/600

73

Scrio Le Macchiole  
2000  
*Toscana, IGT*

**6 bt - csl (confezioni singole)**

E

Euro 200/400

67

Lupicaia  
Castello del Terriccio  
2010  
*Toscana, IGT*

**1 bt DMg - csl**

E

Euro 350/700

68

Selezione Le Macchiole  
*Toscana, IGT*

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

**Scrio 1999 - 1 bt csl**

**Messorio 2001 - 1 bt csl**

**Messorio 1999 - 2 bt csl (confezioni singole)**

**Messorio 1998 - 1 bt csl**

**7 bt**

E

Euro 500/1.000

69

Messorio Le Macchiole  
*Toscana, IGT*

**2001 - 3 bt csl (confezioni singole)**

**1997 - 1 bt csl**

**4 bt**

E

Euro 450/900

70

Scrio Le Macchiole  
*Toscana, IGT*

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

**1999 - 1 bt csl**

**1997 - 1 bt csl**

**4 bt**

E

Euro 400/600

71

Paleo Le Macchiole  
2001  
*Toscana, IGT*

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

E

Euro 700/1.400

72

Messorio Le Macchiole  
2000  
*Toscana, IGT*

**6 bt - csl (confezioni singole)**

E

Euro 300/600





74

Guado al Tasso Antinori  
2016

*Bolgheri Superiore, DOC*

6 bt - csl

E

Euro 300/600

*Una bt etichetta lievemente danneggiata*

75

Guado al Tasso Antinori  
2015

*Bolgheri Superiore, DOC*

12 bt - csl (due confezioni)

E

Euro 600/1.200

76

Guado al Tasso Antinori  
2001

*Bolgheri Superiore, DOC*

11 bt

E

Euro 400/800

*Etichette lievemente danneggiate*

77

Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2001 - 1 bt Mg csl

1997 - 1 bt Mg csl

1997 - 1 bt DMg csl

3 bt

E

Euro 200/400

78

Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2001 - 1 bt Mg csl

2000 - 1 bt Mg csl

1999 - 1 bt Mg csl

3 bt

E

Euro 300/600

79

Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2001 - 1 bt DMg csl

2000 - 1 bt DMg csl

2 bt

E

Euro 400/800

80

Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2000 - 6 bt cs

1999 - 6 bt cs

12 bt

E

Euro 600/1.200

81

Guado al Tasso Antinori  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2000 - 3 bt

1999 - 3 bt

1998 - 3 bt

1997 - 3 bt

12 bt

E

Euro 400/800



82

Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*

2018 - 2 bt  
2017 - 2 bt  
2016 - 2 bt  
2015 - 2 bt  
8 bt  
E

Euro 550/1.100

83

Tignanello Antinori  
2017  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs  
E

Euro 350/700

84

Tignanello Antinori  
2015  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs  
E

Euro 400/800

91

Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*

2000 - 1 bt DMg csl  
1999 - 1 bt DMg csl  
2 bt  
E

Euro 600/1.200

92

Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*

1999 - 3 bt  
1998 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 350/700

85

Tignanello Antinori  
2015  
*Toscana, IGT*

2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E

Euro 350/700

86

Tignanello Antinori  
2013  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 400/800

87

Tignanello Antinori  
2012  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 400/800

93

Tignanello Antinori  
1997  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs  
E

Euro 600/1.200

88

Tignanello Antinori  
2010  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 400/800

89

Tignanello Antinori  
2003  
*Toscana, IGT*

3 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E

Euro 450/900

90

Tignanello Antinori  
*Toscana, IGT*

2000 - 1 bt Mg csl  
1998 - 1 bt DMg csl  
1997 - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E

Euro 200/400

94

Tignanello Antinori  
1996  
*Toscana, IGT*

2 bt DMg - csl (confezioni singole)  
E

Euro 500/1.000



95

Selezione Antinori  
1999

Solaia - 1 bt Mg csl  
Tignanello - 1 bt Mg csl  
2 bt  
E

Euro 400/800

97

Solaia Antinori 2016  
Toscana, IGT

6 bt - csl  
E  
Euro 800/1.600

98

Solaia Antinori 2015  
Toscana, IGT

6 bt - csl  
E  
Euro 800/1.600

99

Solaia Antinori 2009  
Toscana, IGT

1 bt Mg - csl  
E  
Euro 400/800

96

Selezione Antinori  
1997

Solaia - 1 bt Mg csl  
Tignanello - 1 bt Mg csl  
Guado al Tasso - 1 bt Mg csl  
3 bt  
E

Euro 550/1.100

100

Solaia Antinori  
Toscana, IGT

2008 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2003 - 1 bt  
2001 - 2 bt  
5 bt  
E  
Euro 750/1.500

*Etichette lievemente danneggiate*

101

Solaia Antinori 2007  
Toscana, IGT

6 bt - csl  
E  
Euro 900/1.800

102

Solaia Antinori 2006  
Toscana, IGT

1 bt 6 litri - csl  
E  
Euro 2.200/4.400

103

Solaia Antinori 2001  
Toscana, IGT

6 bt - csl  
E  
Euro 700/1.400

*Una bt etichetta danneggiata*

104

Solaia Antinori 2001  
Toscana, IGT

2 bt Mg - csl (confezioni singole)  
E  
Euro 600/1.200

105

Solaia Antinori 2001  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl

E

Euro 600/1.200

106

Solaia Antinori 2001  
*Toscana, IGT*

6 bt

E

Euro 700/1.400

107

Solaia Antinori 2000  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl

E

Euro 1.000/2.000

114

Solaia Antinori  
*Toscana, IGT*

1997 - 4 bt

1996 - 2 bt

6 bt

E

Euro 600/1.200

*Etichette danneggiate*

108

Solaia Antinori 2000  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

109

Solaia Antinori 2000  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

110

Solaia Antinori 1999  
*Toscana, IGT*

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

115

Solaia Antinori  
*Toscana, IGT*

1993 - 5 bt

1991 - 1 bt

6 bt

MB

Euro 500/1.000

*Etichette danneggiate*

111

Solaia Antinori  
*Toscana, IGT*

1999 - 4 bt

1994 - 1 bt

5 bt

E

Euro 500/1.000

*Etichette danneggiate*

112

Solaia Antinori 1998  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl

E

Euro 600/1.200

113

Solaia Antinori 1998  
*Toscana, IGT*

6 bt

E

Euro 700/1.400





116

Le Pergole Torte  
Montevertine 2014  
*Toscana, IGT*

6 bt - csl  
E

Euro 600/1.200

117

Le Pergole Torte  
Montevertine 2014  
*Toscana, IGT*

1 bt 6 litri - csl  
E

Euro 1.000/2.000

118

Le Pergole Torte  
Montevertine  
*Toscana, IGT*

2012 - 3 bt  
2008 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 600/1.200

119

Le Pergole Torte  
Montevertine 2010  
*Toscana, IGT*

6 bt - csl  
E

Euro 600/1.200

120

Le Pergole Torte  
Montevertine 2008  
*Toscana, IGT*

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

Euro 800/1.600

121

Le Pergole Torte  
Montevertine 2006  
*Toscana, IGT*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 300/600

*Etichetta danneggiata*

122

Le Pergole Torte  
Montevertine  
*Toscana, IGT*

2001 - 1 bt  
1996 - 1 bt  
1988 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 450/900

*1988 - Etichetta lievemente danneggiata*

123

Le Pergole Torte  
Montevertine 2000  
*Toscana, IGT*

6 bt  
E

Euro 600/1.200

124

Le Pergole Torte  
Montevertine 1998  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg  
E

Euro 800/1.600

125

Le Pergole Torte  
Montevertine 1985  
*Toscana, IGT*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 500/1.000



126

Sangiovese 100%  
Case Basse Gianfranco  
Soldera

*Toscana, IGT*

2008 - 1 bt

2007 - 1 bt

2 bt

E

Euro 900/1.800

127

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

2006 - 1 bt

2005 - 1 bt

2003 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

128

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera

2003

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt

E

Euro 1.200/2.400

129

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

2003 - 1 bt

2001 - 1 bt

2 bt

E

Euro 900/1.800

130

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera 1999

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

1 bt

E

Euro 450/900

131

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera 1999

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

5 bt

E

Euro 2.000/4.000

132

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera

1998

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

6 bt

E

Euro 2.000/4.000

*Etichette lievemente danneggiate*

133

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera  
1997

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt  
E

Euro 1.200/2.400

134

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera  
1997

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt  
E

Euro 1.200/2.400

*Una bt etichetta lievemente danneggiata*

135

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera  
1996

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt  
E

Euro 1.000/2.000

*Una bt etichetta molto danneggiata*

136

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera  
1996

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt  
E

Euro 1.000/2.000

137

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

Riserva 1996 - 1 bt  
1986 - 2 bt  
3 bt  
E

Euro 700/1.400

*1986 - Etichette lievemente danneggiate*

138

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera 1994

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

1 bt  
E

Euro 300/600

139

Brunello di Montalcino  
Case Basse Riserva  
Gianfranco Soldera  
1990

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

*Etichetta e capsula danneggiate*

140

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera 1986

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

3 bt  
E

Euro 1.200/2.400

*Etichette danneggiate*

141

Brunello di Montalcino  
Case Basse Gianfranco  
Soldera 1985

*Brunello di Montalcino,  
DOCG*

1 bt  
E

Euro 400/800

*Etichetta e capsula danneggiate*



142

Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2017 - 3 bt  
2015 - 1 bt  
2012 - 2 bt  
2011 - 2 bt  
2008 - 1 bt  
9 bt  
E

Euro 900/1.800

2015 - Etichetta Il Carisma

143

Ornellaia 2015  
*Bolgheri Superiore, DOC*

6 bt - csl  
E  
Euro 600/1.200

144

Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2015 - 1 bt  
2014 - 1 bt  
2013 - 1 bt  
2012 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2010 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 650/1.300

2014, 2012, 2010 - Etichette d'Artista

145

Ornellaia 2009  
*Bolgheri Superiore, DOC*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 800/1.600

146

Ornellaia 2008  
*Bolgheri Superiore, DOC*

1 bt 6 litri - csl  
E

Euro 2.000/4.000

147

Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2002 - 5 bt  
2001 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 450/900

148

Ornellaia 2000  
*Bolgheri Superiore, DOC*

4 bt  
E

Euro 400/800

149

Ornellaia  
*Bolgheri Superiore, DOC*

2000 - 3 bt  
1998 - 2 bt  
5 bt  
E

Euro 550/1.100







150

Massetino 2018  
*Toscana, IGT*

**3 bt - csl**  
**E**

Euro 500/1.000

151

Masseto 2017  
*Toscana, IGT*

**3 bt - csl**  
**E**

Euro 1.200/2.400

152

Masseto 2016  
*Toscana, IGT*

**3 bt - csl**  
**E**

Euro 1.200/2.400

153

Masseto 2015  
*Toscana, IGT*

**3 bt - csl**  
**E**

Euro 1.200/2.400

154

Masseto  
*Toscana, IGT*

**2015 - 1 bt**  
**2014 - 1 bt**  
**2013 - 1 bt**  
**3 bt**  
**E**

Euro 1.200/2.400

155

Masseto 2014  
*Toscana, IGT*

**3 bt**  
**E**

Euro 1.200/2.400

156

Masseto 2013  
*Toscana, IGT*

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

Euro 3.000/6.000

157

Masseto 2012  
*Toscana, IGT*

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

Euro 1.000/2.000

158

Masseto 2012  
*Toscana, IGT*

**2 bt**  
**E**

Euro 800/1.600

159

Masseto 2011  
*Toscana, IGT*

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

Euro 1.000/2.000

160

Masseto 2010  
*Toscana, IGT*

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

Euro 3.000/6.000

161

Masseto 2007  
*Toscana, IGT*

1 bt 6 litri - csl

E

Euro 6.500/13.000

162

Masseto  
*Toscana, IGT*

2006 - 1 bt

2003 - 1 bt

2 bt

E

Euro 800/1.600

163

Masseto 2002  
*Toscana, IGT*

3 bt

E

Euro 1.200/2.400

170

Masseto  
*Toscana, IGT*

1999 - 1 bt

1998 - 1 bt

2 bt

E

Euro 800/1.600

164

Masseto 2002  
*Toscana, IGT*

3 bt

E

Euro 1.200/2.400

165

Masseto 2001  
*Toscana, IGT*

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

166

Masseto 2001  
*Toscana, IGT*

1 bt

E

Euro 600/1.200

171

Selezione Toscana

Masseto 2001 - 1 bt

Masseto 2000 - 1 bt

Ornellaia 2001 - 1 bt

Ornellaia 2000 - 1 bt

4 bt

E

Euro 1.200/2.400

167

Masseto  
*Toscana, IGT*

2001 - 2 bt

2000 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

168

Masseto 1999  
*Toscana, IGT*

1 bt 6 litri - csl

E

Euro 6.500/13.000

169

Masseto 1999  
*Toscana, IGT*

2 bt

E

Euro 800/1.600



172

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2017  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

**6 bt**  
**E**

Euro 700/1.400

173

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2016  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 800/1.600

174

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2015  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 900/1.800

180

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2008  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 800/1.600

175

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2014  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 700/1.400

176

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2013  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 700/1.400

181

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2007  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 700/1.400

177

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 700/1.400

*Cassa edizione speciale*

178

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 600/1.200

179

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2011  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

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

Euro 800/1.600





182

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

2001 - 1 bt Mg csl

2000 - 1 bt Mg csl

2 bt

E

Euro 650/1.300

184

Sassicaia  
Tenuta San Guido 2000  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

6 bt

E

Euro 700/1.400

*Una bt etichetta danneggiata*

185

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

1999 - 3 bt

1997 - 1 bt

1996 - 2 bt

6 bt

MB

Euro 750/1.500

*Etichette danneggiate*

183

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

2001 - 2 bt

1998 - 2 bt

1997 - 2 bt

6 bt

E

Euro 950/1.900

186

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

1992 - 3 bt

1991 - 1 bt

1990 - 2 bt

6 bt

MB

Euro 1.000/2.000

*Etichette danneggiate*

187

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

1989 - 3 bt

1987 - 3 bt

6 bt

MB

Euro 750/1.500

*Etichette danneggiate*

*1987 - Una bt capsula danneggiata*

188

Sassicaia  
Tenuta San Guido  
1985  
*Bolgheri Sassicaia, DOC*

1 bt Mg - csl

E

Euro 2.500/5.000



189

Vigneto Bellavista  
Castello di Ama  
*Chianti Classico, DOCG*

2013 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2007 - 1 bt  
2006 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
1995 - 1 bt  
1994 - 1 bt  
1993 - 1 bt  
1991 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
1988 - 1 bt  
1987 - 1 bt  
1986 - 1 bt  
1985 - 1 bt  
1983 - 1 bt  
1982 - 1 bt  
Verticale dal 1982 al 2013  
19 bt  
E

Euro 700/1.400

Manca annata 1984, 1989, 1992, 1996,  
1998, 2000, 2002, 2003, 2005, 2008, 2009,  
2010, 2012



190

L'Apparita  
Castello di Ama  
Toscana, IGT

2015 - 1 bt  
2014 - 1 bt  
2013 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2010 - 1 bt  
2009 - 1 bt  
2008 - 1 bt  
2007 - 1 bt  
2006 - 1 bt  
2005 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2003 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
2000 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
1996 - 1 bt  
1995 - 1 bt  
1994 - 1 bt  
1993 - 1 bt  
1992 - 1 bt  
1991 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
1987 - 1 bt  
1985 - 1 bt  
Verticale dal 1985 al 2015  
26 bt  
E

Euro 1.500/3.000

Manca annata 1986, 1988, 1989, 2002, 2012



191

Brunello di Montalcino  
Riserva Biondi Santi  
*Brunello di Montalcino,*  
DOCG

2004 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
1995 - 1 bt  
1993 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
1988 - 1 bt  
1985 - 1 bt  
1983 - 1 bt  
1982 - 1 bt  
1981 - 1 bt  
1975 - 1 bt  
1971 - 1 bt  
1970 - 1 bt  
1969 - 1 bt  
1968 - 1 bt

Verticale dal 1968 al 2004

18 bt

E

Euro 4.000/8.000

Manca annata 1972, 1973, 1974, 1976, 1977,  
1978, 1979, 1980, 1984, 1986, 1987, 1989,  
1991, 1992, 1994, 1996, 2000, 2002, 2003



L'ESSENZIALE

Vini italiani e francesi da cantine selezionate

Firenze

28 Aprile 2022

ore 10.30

PIEMONTE

Lotti 192-262

GAJA

BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2000

CONTERNO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA 2008

Monfortino

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA

AZIENDA VITIVINICOLA

GIACOMO CONTERNO & GIOVANNI CONTERNO S.p.A.

1 9 9 7

CANNUBI  
BOSCHIS

SANDRONE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

1500 ml e alc. 14% vol. MONSIEUR E LEVINI S.p.A.

2006



IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Bartolo Mascarello  
BAROLO - ITALIA

Cambli - San Lorenzo - Rù - Rocche di La Mora

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

FALETTO

VIGNA LE ROCCHIE

2014



Spigola vinata vino dolce  
nata il 1838 e prodotta da litri 0,750  
di 1500 magnum da litri 1,5 e  
di 200 magnum da litri 3







192

Barolo Falletto  
Vigna le Rocche Riserva  
Etichetta Rossa Bruno  
Giacosa 2014  
*Barolo, DOCG*

1 bt DMg - csl

E

Euro 1.000/2.000

193

Barolo Collina Rionda  
Riserva Etichetta Rossa  
Bruno Giacosa 1982  
*Barolo, DOCG*

1 bt

E

Euro 1.000/3.000

*Etichetta lievemente danneggiata*

194

Barolo Pié Rupestris  
Otin Fiorin Cappellano  
*Barolo, DOCG*

2016 - 2 bt

2015 - 1 bt

2013 - 2 bt

5 bt

E

Euro 600/1.200

195

Selezione Barolo Otin  
Fiorin Cappellano 2013  
*Barolo, DOCG*

Pié Rupestris - 2 bt

Pié Rupestris - 1 bt Mg csl

Pié Franco - 2 bt

5 bt

E

Euro 1.000/2.000

196

Selezione Barolo  
Giuseppe Rinaldi 2015  
*Barolo, DOCG*

Tre Tine - 1 bt

Brunate Le Coste - 1 bt

2 bt

E

Euro 350/700

197

Selezione Barolo  
Giuseppe Rinaldi 2013  
*Barolo, DOCG*

Brunate Le Coste - 2 bt

Tre Tine - 2 bt

4 bt

E

Euro 700/1.400

198

Barolo Prapò Bricco  
Rocche Ceretto 2004  
*Barolo, DOCG*

1 bt 5 litri - csl

E

Euro 400/800

199

Barolo Brunate Bricco  
Rocche Ceretto 2004  
*Barolo, DOCG*

1 bt 5 litri

E

Euro 400/800

200

Barolo Vigna Rionda  
Riserva Massolino  
2004

*Barolo, DOCG*

**1 bt 5 litri - csl**

**E**

Euro 700/1.400

*Ceralacca rotta*

201

Barolo Vigna Rionda  
Riserva Massolino 2001

*Barolo, DOCG*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 200/400

202

Barolo Vigna Rionda  
Riserva Massolino  
2000

*Barolo, DOCG*

**1 bt DMg - csl**

**E**

Euro 200/400

203

Selezione Barolo  
G. B. Burlotto 2013

*Barolo, DOCG*

**Monvigliero - 1 bt**

**Cannubi - 1 bt**

**Acclivi - 2 bt**

**4 bt**

**E**

Euro 650/1.300

204

Barolo Cannubi Boschis  
Luciano Sandrone

*Barolo, DOCG*

**1999 - 4 bt**

**1997 - 2 bt**

**1997 - 1 bt Mg csl**

**7 bt**

**E**

Euro 500/1.000

205

Barolo Bricco Boschis  
Vigna San Giuseppe  
Riserva Cavallotto 1997

*Barolo, DOCG*

**1 bt 12,5 litri Quarto di Brenta**

**E**

Euro 1.200/2.400

206

Barolo Pio Cesare  
*Barolo, DOCG*

**Ornato 1989 - 1 bt**

**1978 - 1 bt**

**1974 - 1 bt**

**1967 - 1 bt**

**1959 - 1 bt**

**1958 - 1 bt**

**6 bt**

**B**

Euro 250/500

207

Selezione  
Roberto Voerzio

**Barbera d'Alba Riserva Pozzo  
dell'Annunziata 2004 - 1 bt Mg csl**

**Barbera d'Alba Riserva Pozzo  
dell'Annunziata 2003 - 1 bt Mg csl**

**Barolo Riserva Vecchie  
Viti dei Capalot e delle Brunate  
2003 - 1 bt Mg csl**

**Barolo Sarmassa 2003 - 1 bt Mg csl**

**4 bt**

**E**

Euro 1.000/2.000

208

Selezione Barolo  
2016

**Bartolo Mascarello - 1 bt**  
**Monprivato Giuseppe  
Mascarello - 1 bt**

**2 bt**

**E**

Euro 400/800



209

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2016  
*Barolo, DOCG*

6 bt  
E

Euro 1.200/2.400

210

Barolo  
Bartolo Mascarello  
*Barolo, DOCG*

2016 - 1 bt  
2013 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 450/900

211

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2015  
*Barolo, DOCG*

6 bt  
E

Euro 850/1.700

218

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2008  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 1.200/2.400

212

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2014  
*Barolo, DOCG*

6 bt  
E

Euro 700/1.400

213

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2013  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 900/1.800

214

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2012  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 750/1.500

219

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2006  
*Barolo, DOCG*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 700/1.400

215

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2011  
*Barolo, DOCG*

6 bt  
E

Euro 750/1.500

216

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2010  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 1.500/3.000

217

Barolo  
Bartolo Mascarello  
2009  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 850/1.700

220

Barolo  
Bartolo Mascarello  
1990  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 300/600





221

Selezione Gaja 2016  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E

Euro 1.400/2.800

222

Sorì Tildin Gaja  
*Langhe, DOC*

2013 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2007 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
5 bt  
E

Euro 900/1.800

223

Costa Russi Gaja  
*Langhe, DOC*

2011 - 1 bt  
2009 - 1 bt  
2007 - 1 bt  
2000 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
5 bt  
E

Euro 850/1.700

224

Sorì San Lorenzo Gaja  
*Langhe, DOC*

2009 - 1 bt  
2007 - 1 bt  
2003 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
4 bt  
E

Euro 650/1.300

225

Sorì Tildin Gaja  
*Langhe, DOC*

2000 - 2 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1996 - 1 bt  
5 bt  
E

Euro 650/1.300

*Etichette danneggiate*

226

Sorì San Lorenzo Gaja  
2001  
*Langhe, DOC*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 500/1.000

227

Gaia & Rey Gaja  
*Langhe, DOC*

2001 - 2 bt  
1998 - 2 bt  
1997 - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 600/1.200

228

Selezione Gaja 2001  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E

Euro 1.000/2.000

229

Barbaresco Gaja 2000  
*Barbaresco, DOCG*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 300/600

230

Selezione Gaja 2000  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E

Euro 900/1.800

231

Selezione Gaja  
*Langhe, DOC*

Darmagi 1999 - 3 bt  
Sperss 1997 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 700/1.400

*Etichette danneggiate*

232

Barbaresco Gaja 1999  
*Barbaresco, DOCG*

6 bt - cs  
E  
Euro 600/1.200

239

Barbaresco Gaja 1971  
*Barbaresco, DOCG*

2 bt  
MB  
Euro 300/600

*Etichette lievemente danneggiate*

233

Selezione Gaja 1999  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E

Euro 900/1.800

234

Selezione Gaja 1998  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 900/1.800

235

Selezione Gaja 1998  
*Langhe, DOC*

Darmagi - 2 bt  
Sperss - 2 bt  
Conteisa - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 650/1.300

236

Barbaresco Gaja 1998  
*Barbaresco, DOCG*

6 bt - cs  
E  
Euro 600/1.200

237

Selezione Gaja 1997  
*Langhe, DOC*

Sorì Tildin - 2 bt  
Sorì San Lorenzo - 2 bt  
Costa Russi - 2 bt  
6 bt - csl  
E

Euro 1.000/2.000

*Etichette danneggiate*

238

Sorì San Lorenzo Gaja  
1996  
*Langhe, DOC*

5 bt  
E  
Euro 600/1.200

*Etichette danneggiate*





240

Barbera d'Alba  
Cascina Francia  
Giacomo Conterno  
*Barbera d'Alba, DOC*

2003 - 3 bt  
2001 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 200/400

*2001 - Due bt etichette danneggiate*

242

Barolo Cascina Francia  
Giacomo Conterno  
1999  
*Barolo, DOCG*

6 bt - cs  
E

Euro 900/1.800

241

Barolo Cascina Francia  
Giacomo Conterno  
*Barolo, DOCG*

2001 - 2 bt  
2000 - 4 bt  
6 bt  
E

Euro 900/1.800

243

Barolo Cascina Francia  
Giacomo Conterno  
1998  
*Barolo, DOCG*

4 bt  
E

Euro 500/1.000

244

Barolo Riserva  
Giacomo Conterno  
1961  
*Barolo, DOCG*

2 bt  
E

Euro 400/800

*Etichette lievemente danneggiate*



245

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 2014  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

246

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 2013  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

247

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 2008  
*Barolo, DOCG*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 1.200/2.400

248

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 2004  
*Barolo, DOCG*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 1.500/3.000

249

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1998  
*Barolo, DOCG*

2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

250

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1998  
*Barolo, DOCG*

2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

251

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1998  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

252

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno  
*Barolo, DOCG*

1998 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

253

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1998  
*Barolo, DOCG*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 1.200/2.400



254

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1997  
*Barolo, DOCG*

1 bt Mg - csl  
E

Euro 1.200/2.400

257

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1995  
*Barolo, DOCG*

2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

258

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1995  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

255

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno  
*Barolo, DOCG*

1997 - 1 bt  
1996 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

259

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1995  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

260

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1995  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

256

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1997  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

261

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1993  
*Barolo, DOCG*

2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

*Etichette lievemente danneggiate*

262

Barolo Monfortino  
Riserva Giacomo  
Conterno 1945  
*Barolo, DOCG*

1 bt  
E

Euro 500/1.500





# CHAMPAGNE E RESTO DEL MONDO

Lotti 263-363



263

Cuvée du Goulté Blanc  
de Noirs Grand Cru  
Marie-Noëlle Ledru  
Champagne

2014 - 2 bt

2013 - 2 bt

4 bt

E

Euro 500/1.000

265

Perrier-Jouët  
Belle Epoque Rosé  
2007  
Champagne

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 600/1.200

267

Clos des Goisses  
Philipponat  
Champagne

Extra Brut 2008 - 3 bt

Brut 2005 - 1 bt cs

4 bt

E

Euro 400/800

2008 - Dégorgement Septembre 2017

2005 - Dégorgement Mars 2014

264

Perrier-Jouët  
Belle Epoque 2011  
Champagne

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 500/1.000

266

Dom Ruinart Rosé  
Champagne

2007 - 2 bt cs (confezioni single)

2004 - 1 bt cs

3 bt

E

Euro 350/700

Dégorgement;

2007 - 02/2018

2004 - 02/2016

268

Clos des Goisses  
Philipponat 1986  
Champagne

1 bt Mg - csl

E

Euro 300/600



269

Bollinger  
La Grande Année 2012  
Champagne

12 bt  
E

Euro 750/1.500

Dégorgement Settembre 2020

270

Bollinger  
La Grande Année 2008  
Champagne

5 bt  
E

Euro 350/700

Dégorgement Mars 2019

271

Bollinger  
La Grande Année Rosé  
2007  
Champagne

12 bt - cs (due confezioni)  
E

Euro 750/1.500

Dégorgement Mai 2019

272

Bollinger R.D. 2007  
Champagne

3 bt  
E

Euro 300/600

Dégorgement 10 Juillet 2020

273

Bollinger R.D. 2004  
Champagne

4 bt  
E

Euro 400/800

Dégorgement:

Una bt 28/06/2017

Una bt 21/11/2018

Due bt 25/06/2018

274

Bollinger R.D.  
Champagne

2004 - 4 bt cs  
2002 - 1 bt

5 bt  
E

Euro 600/1.200

Dégorgement:

2004 - Tre bt 21/11/2018 una bt 25/06/2018

2002 - 14/12/2015

275

Bollinger R.D. 2002  
Champagne

4 bt  
E

Euro 450/900

Tre bt etichette lievemente danneggiate

Dégorgement:

Una bt 26/01/2017

Tre bt 21/06/2016

276

Bollinger R.D.  
Champagne

2002 - 2 bt cs (confezioni sinogole)  
1996 - 1 bt csl

3 bt  
E

Euro 450/900

Dégorgement:

2002 - 21/11/2014

1996 - 1 Settembre 2006

277

Bollinger R.D. 2000  
Champagne

1 bt DMg - csl  
E

Euro 1.200/2.400

Edizione limitata bt n.328/350

278

Bollinger R.D. 1995  
Champagne

3 bt - csl (confezioni singole)  
E

Euro 500/1.000

Dégorgement 1 Juin 2006

279

Bollinger R.D. 1995  
Champagne

6 bt - csl (confezioni singole)  
E

Euro 1.000/2.000

Dégorgement 1 Juin 2006

280

Bollinger R.D. 1995  
Champagne

6 bt - csl (confezioni singole)  
E

Euro 1.000/2.000

Dégorgement 1 Juin 2006





281

Bollinger R.D. 1990  
*Champagne*

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

**E**

Euro 600/1.200

*Dégorgement 7 Avril 2004*

282

Bollinger R.D. 1990  
*Champagne*

**6 bt - csl (confezioni singole)**

**E**

Euro 1.200/2.400

*Dégorgement 7 Avril 2004*

283

Bollinger R.D. 1990  
*Champagne*

**6 bt - csl (confezioni singole)**

**E**

Euro 1.200/2.400

*Dégorgement 7 Avril 2004*

284

Bollinger R.D. 1988  
*Champagne*

**1 bt Mg - csl**

**E**

Euro 600/1.200

*Dégorgement 30 Juin 2003*

285

Bollinger R.D.  
*Champagne*

**1988 - 1 bt**

**1985 - 1 bt**

**2 bt**

**E**

Euro 600/1.200

*Dégorgement 5 Septembre 2002*

286

Bollinger Vieilles Vignes  
Françaises 2002  
*Champagne*

**1 bt - csl**

**E**

Euro 700/1.400

287

Bollinger Vieilles Vignes  
Françaises 1999  
*Champagne*

**1 bt**

**E**

Euro 600/1.200

288

Bollinger Vieilles Vignes  
Françaises 1998  
*Champagne*

**1 bt - csl**

**E**

Euro 600/1.200



289

Jacques Selosse  
Millesime 2005  
Champagne

1 bt - cs

E

Euro 600/1.200

*Dégorgement 5 Novembre 2015*

290

Substance  
Jacques Selosse  
Champagne

1 bt - cs

E

Euro 300/600

*Dégorgement 11 Fevrier 2020*

291

Selezione Sellose  
Champagne

Initial - 2 bt cs (confezioni singole)

Substance - 1 bt cs

3 bt

E

Euro 700/1.400

*Dégorgement:*

*Initial 20 Juillet 2015*

*Substance 2 October 2015*

292

Selezione  
Jacques Selosse  
Champagne

Initial - 2 bt un bt in cs

Exquise - 2 bt

Rosé - 1 bt cs

Lieux-Dits Mareuil sur Ay Sous le  
Mont - 1 bt

6 bt

E

Euro 1.200/2.400

*Dégorgement:*

*Initial - Una bt 13 Juillet 2018, una bt 19 Avril 2019*

*Exquise - 12/10/2012*

*Rosé - 11/09/2019*

*Lieux-Dits Mareuil sur Ay Sous le Mont - 17 Janvier 2019*

293

Collection Lieux-Dits  
Extra-Brut  
Jacques Selosse  
Champagne

Avize Les Chantereines - 1 bt

Cramant Chemin de Châlons - 1 bt

Ay La Côte Faron - 1 bt

Mareuil sur Ay Sous le Mont - 1 bt

Le Mesnil sur Oger Les Carelles - 1 bt

Ambonnay Le Bout du Clos - 1 bt

6 bt

E

Euro 1.500/3.000

*Dégorgement:*

*Avize Les Chantereines - 18 Janvier 2016*

*Cramant Chemin de Châlons - 18 Janvier 2016*

*Ay La Côte Faron - 2 Fevrier 2016*

*Mareuil sur Ay Sous le Mont - 25 Janvier 2016*

*Le Mesnil sur Oger Les Carelles - 23 Fevrier 2016*

*Ambonnay Le Bout du Clos - 19 Janvier 2016*



294

Cristal Louis Roederer  
2009  
*Champagne*

3 bt

E

Euro 400/800

296

Cristal Louis Roederer  
*Champagne*

2009 - 1 bt

2008 - 1 bt

2007 - 1 bt

3 bt

E

Euro 400/800

298

Cristal Louis Roederer  
2008  
*Champagne*

6 bt

E

Euro 1.000/2.000

295

Cristal Rosé  
Louis Roederer  
*Champagne*

2009 - 2 bt

2008 - 2 bt

4 bt

E

Euro 1.200/2.400

297

Cristal Rosé  
Louis Roederer  
*Champagne*

2009 - 1 bt

2008 - 1 bt

2002 - 1 bt

3 bt

E

Euro 900/1.800

299

Cristal Louis Roederer  
*Champagne*

2008 - 1 bt

Rosé 2008 - 1 bt

2005 - 1 bt

Rosé 2005 - 1 bt

2002 - 1 bt

Rosé 2002 - 1 bt

6 bt - csl

E

Euro 1.600/3.200

*Cassa edizione speciale*





300

Cristal Rosé  
Louis Roederer 2007  
Champagne

3 bt  
E

Euro 650/1.300

301

Cristal Louis Roederer  
2006  
Champagne

2 bt Mg - cs (confezioni singole)  
E

Euro 600/1.200

302

Cristal Louis Roederer  
2006  
Champagne

2 bt Mg - cs (confezioni singole)  
E

Euro 600/1.200

303

Cristal Louis Roederer  
2002  
Champagne

1 bt Mg - csl  
E

Euro 400/800

*Etichetta lievemente danneggiata*

304

Cristal Louis Roederer  
2002  
Champagne

3 bt  
E

Euro 600/1.200

305

Cristal Louis Roederer  
2002  
Champagne

1 bt 6 litri - csl  
E

Euro 3.800/6.800

306

Cristal Louis Roederer  
1983  
Champagne

1 bt  
B

Euro 300/600



307

Cuvée S Non Dosé  
Salon 2002  
*Champagne*

1 bt - csl

E

Euro 600/1.200

310

Cuvée S Salon  
*Champagne*

2004 - 1 bt

2002 - 1 bt

1999 - 1 bt

3 bt - csl

E

Euro 1.800/3.600

308

Cuvée S Salon 2006  
*Champagne*

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

311

Cuvée S Salon  
*Champagne*

2004 - 1 bt

2002 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.100/2.200

309

Cuvée S Salon 2006  
*Champagne*

2 bt - csl (confezioni singole)

E

Euro 1.000/2.000

312

Cuvée S Salon  
*Champagne*

1999 - 1 bt

1997 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000



313

Cuvée S Salon 1997  
Champagne

1 bt - csl

E

Euro 500/1.000

*Edizione speciale 2020*

314

Cuvée S Salon  
Champagne

1996 - 1 bt

1995 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.200/2.400

315

Cuvée S Salon 1995  
Champagne

1 bt

E

Euro 500/1.000

316

Cuvée S Salon 1988  
Champagne

1 bt

E

Euro 800/1.600

*Etichetta molto danneggiata*

317

Cuvée S Salon 1985  
Champagne

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

318

Cuvée S Salon 1983  
Champagne

1 bt

E

Euro 1.000/2.000





319

Dom Pérignon 2010  
*Champagne*

4 bt  
E

Euro 400/800

320

Dom Pérignon 2008  
*Champagne*

4 bt  
E

Euro 500/1.000

321

Dom Pérignon  
*Champagne*

2006 - 2 bt  
Rosé 2006 - 1 bt  
Rosé 1992 - 1 bt  
4 bt  
E

Euro 700/1.400

322

Dom Pérignon 2002  
*Champagne*

2 bt - cs  
E

Euro 300/600

323

Dom Pérignon 1993  
*Champagne*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 1.500/3.000

Bt n. 482  
Cassa edizione Millennium

324

Dom Pérignon Rosé  
1982  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 400/800

Dégorgement 7 Mai 1998

325

Dom Pérignon  
Lenny Kravitz Edition  
2008  
*Champagne*

3 bt - cs (confezioni singole)  
E

Euro 500/1.000

326

Dom Pérignon P2 2003  
*Champagne*

3 bt  
E

Euro 600/1.200

327

Dom Pérignon P2 2003  
*Champagne*

3 bt  
E

Euro 600/1.200

328

Dom Pérignon P2 2002  
*Champagne*

2 bt  
E

Euro 400/800

329

Dom Pérignon P2 2002  
*Champagne*

3 bt  
E

Euro 600/1.200

330

Dom Pérignon P2  
*Champagne*

2000 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
3 bt - csl  
E

Euro 850/1.700

331

Dom Pérignon P2  
*Champagne*

2000 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 850/1.700

332

Dom Pérignon P3 1985  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.700/3.400

333

Dom Pérignon  
Oenothèque 1996  
*Champagne*

2 bt  
E

Euro 600/1.200

*Una bt dégorgement 2008*

334

Dom Pérignon  
Oenothèque 1992  
*Champagne*

1 bt  
E

Euro 350/700

*Dégorgement 2004*

335

Dom Pérignon  
Oenothèque 1970  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.200/2.400

*Dégorgement 2010*





336

Krug Rosé  
Champagne

4 bt (due bt in cs)

E

Euro 500/1.000

*23ème Édition*

337

Krug 2006  
Champagne

3 bt (una bt in cs)

E

Euro 400/800

338

Krug  
Champagne

2006 - 4 bt

2002 - 2 bt

6 bt

E

Euro 1.100/2.200

339

Krug 2004  
Champagne

4 bt

E

Euro 750/1.500

340

Krug 1990  
Champagne

1 bt

E

Euro 500/1.000

341

Krug 1989  
Champagne

1 bt - cs

E

Euro 350/700

*Etichetta lievemente danneggiata*

342

Krug 1982  
Champagne

1 bt - cs

E

Euro 450/900

343

Krug 1979  
Champagne

1 bt

MB

Euro 600/1.200

*Presenta depositi*

*Etichetta lievemente danneggiata*

344

Krug  
Champagne

2006 - 1 bt

2004 - 1 bt cs

2 bt

E

Euro 500/1.000

345

Krug Collection 1989  
Champagne

1 bt

E

Euro 500/1.000

346

Krug Collection 1988  
Champagne

1 bt - csl

E

Euro 450/900

347

Krug Clos du Mesnil  
2006  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 600/1.200

348

Krug Clos du Mesnil  
2002  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 800/1.600

349

Krug Clos du Mesnil  
2000  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 800/1.600

350

Krug Clos du Mesnil  
1998  
*Champagne*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

351

Krug Clos du Mesnil  
1996  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.400/2.800

352

Krug Clos du Mesnil  
1986  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.000/3.000

353

Krug Clos du Mesnil  
1986  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.000/3.000

354

Krug Clos du Mesnil  
1985  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.500/3.000

355

Krug Clos du Mesnil  
1983  
*Champagne*

1 bt - csl  
E

Euro 1.000/3.000





356

Unico Reserva Especial  
Vega Sicilia  
*Ribera del Duero*

2019 - 2 bt

2015 - 1 bt

3 bt

E

Euro 750/2.200

*Annate:*

2019 - 2006-07-09

2015 - 1994-96-00

357

Unico Reserva Especial  
Vega Sicilia 2018  
*Ribera del Duero*

3 bt

E

Euro 750/2.200

*Annate 2005-06-07*

358

Unico Reserva Especial  
Vega Sicilia 2017  
*Ribera del Duero*

3 bt

E

Euro 750/2.200

*Annate 2003-04-06*

359

Unico Reserva Especial  
Vega Sicilia 2006  
*Ribera del Duero*

2 bt

E

Euro 400/1.200

*Annate 1989-90-94*

360

Pingus  
*Ribera del Duero*

2016 - 1 bt

2014 - 1 bt

2005 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

361

Pingus  
*Ribera del Duero*

1999 - 1 bt

1998 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

*1999 - Etichetta lievemente danneggiata*

362

L'Ermita Alvaro Palacios  
*Priorat, DOCa*

1995 - 1 bt

1994 - 1 bt

2 bt

E

Euro 500/1.000

*Etichette lievemente danneggiate*

363

Grange South Australia  
Shiraz Penfolds 2001  
*Barossa Valley*

4 bt

E

Euro 800/1.600

L'ESSENZIALE

Vini italiani e francesi da cantine selezionate

Firenze

28 Aprile 2022

ore 15.00



RHÔNE  
LOIRE  
BORDEAUX

Lotti 364-445

364

Hermitage Blanc  
Domaine  
Jean-Louis Chave  
*Rhône*

2009 - 3 bt  
2003 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

367

Hermitage Blanc  
Jean-Louis Chave 1996  
*Rhône*

6 bt  
E

Euro 1.200/2.400

370

Châteauneuf-du-Pape  
Réserve Château Rayas  
1998  
*Rhône*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

365

Hermitage Blanc  
Domaine  
Jean-Louis Chave  
*Rhône*

2005 - 1 bt  
2004 - 1 bt  
2003 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
2000 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

368

Châteauneuf-du-Pape  
Réserve Château Rayas  
2004  
*Rhône*

1 bt  
E

Euro 700/1.400

371

Châteauneuf-du-Pape  
Réserve Château Rayas  
*Rhône*

1979 - 1 bt  
1978 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 2.000/4.000

1979 - Etichetta molto danneggiata  
1978 - Etichetta danneggiata

366

Hermitage Blanc  
Jean-Louis Chave  
*Rhône*

2002 - 3 bt  
2000 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

369

Châteauneuf-du-Pape  
Réserve Château Rayas  
*Rhône*

2001 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 1.800/3.600

372

Selezione Emissioni  
M. Chapoutier  
*Rhône*

Le Meal 2003 - 1 bt  
De L'Orée 1998 - 2 bt  
3 bt  
E

Euro 350/700

373

Hemitage La Chapelle  
Paul Jaboulet Aîné  
2000  
*Rhône*

1 bt DMg - csl  
E

Euro 400/800

375

Anjou Blanc Le Grand  
Clos La Roulerie 1997  
*Loire*

6 bt  
E

Euro 600/1.200

376

Clos de la Coulée  
de Serrant Nicolas Joly  
1995  
*Loire*

3 bt  
E

Euro 300/600

374

Selezione  
Clos Rougeard  
Saumur-Champigny  
2012  
*Loire*

1 bt  
Les Poyeux - 1 bt  
Le Bourg - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 450/900







377

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

2003 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 500/1.000

378

Château Haut Brion  
2002  
Pessac-Léognan (Graves),  
1er Cru Classé

2 bt  
E

Euro 450/900

379

Château Haut Brion  
1998  
Pessac-Léognan (Graves),  
1er Cru Classé

2 bt  
E

Euro 500/1.000

380

Château Haut Brion  
Blanc 1998  
Pessac-Léognan (Graves),  
1er Cru Classé

3 bt  
E

Euro 1.000/2.000

381

Château La Mission  
Haut-Brion 1999  
Talence (Graves), Grand  
Cru Classé

2 bt  
E

Euro 500/1.000

382

Château Laville Blanc  
Haut Brion  
Pessac-Léognan

1990 - 1 bt  
1989 - 1 bt  
1987 - 1 bt

3 bt  
E

Euro 600/1.200

383

Château Cheval Blanc  
2004  
Saint-Emilion, 1er Grand  
Cru Classé (A)

2 bt  
E

Euro 500/1.000

384

Château Cheval Blanc  
Saint-Emilion, 1er Grand  
Cru Classé (A)

2003 - 1 bt  
1998 - 1 bt

2 bt  
E

Euro 700/1.400

385

Château Cheval Blanc  
2001  
Saint-Emilion, 1er Grand  
Cru Classé (A)

2 bt  
E

Euro 600/1.200

386

Château Cheval Blanc  
1998  
Saint-Emilion, 1er Grand  
Cru Classé (A)

2 bt  
E

Euro 800/1.600

387

Château Rieussec  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

2000 - 3 bt  
1999 - 4 bt  
1997 - 3 bt  
1995 - 2 bt  
12 bt  
E

Euro 400/800

390

Château Angelus 1996  
St.-Emilion, 1ère Grand  
Cru Classé (A)

12 bt - csl  
E

Euro 2.400/4.800

393

Selezione Bordeaux  
1998

Château Palmer - 2 bt  
Château Cos d'Estournel - 2 bt  
Château Margaux - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 800/1.600

395

Selezione Bordeaux  
1989

Château Lafite Rothschild - 1 bt  
Château Latour - 1 bt  
Château Margaux - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 1.000/2.000

Château Margaux - Etichetta danneggiata

388

Château Lynch Bages  
Pauillac, Grand Cru Classé

1999 - 1 bt  
1990 - 2 bt  
3 bt  
E

Euro 350/700

391

Château Lafleur 1982  
Pomerol

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000

394

Selezione Bordeaux  
1990

Château Haut Brion - 1 bt  
Château La Mission  
Haut-Brion - 1 bt  
Château Palmer - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 900/1.800

Etichette lievemente danneggiate

396

Selezione Bordeaux  
1988

Château L'Evangile - 2 bt  
Château Ausone - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 350/700

389

Château Latour  
Pauillac, 1er Cru Classé

1999 - 2 bt  
1998 - 2 bt  
4 bt  
E

Euro 1.000/2.000

392

Selezione Bordeaux  
1999

Château Cheval Blanc - 2 bt  
Château Ausone - 2 bt  
Château L'Evangile - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 1.200/2.400





397

Château d'Yquem  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

2004 - 2 bt  
1996 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 300/600

398

Château d'Yquem 2001  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

3 bt  
E  
Euro 1.000/2.000

399

Château d'Yquem 1998  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

400

Château d'Yquem  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1998 - 3 bt  
1997 - 3 bt  
6 bt  
E

Euro 600/1.200

401

Château d'Yquem 1997  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

402

Château d'Yquem 1996  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

403

Château d'Yquem 1995  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
E  
Euro 600/1.200

404

Château d'Yquem  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1995 - 2 bt  
1993 - 2 bt  
1988 - 2 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

407

Château d'Yquem 1990  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

3 bt  
E

Euro 500/1.000

409

Château d'Yquem 1985  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
MB

Euro 700/1.400

405

Château d'Yquem 1993  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

1 bt DMg - csl  
E

Euro 600/1.200

408

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

3 bt  
E

Euro 500/1.000

410

Château d'Yquem 1983  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

3 bt  
MB

Euro 400/800

Colore mogano

406

Château d'Yquem 1991  
Sauternes, 1er Grand Cru  
Classé

3 bt  
E

Euro 350/700





411  
Château Margaux 2004  
*Margaux, 1er Cru Classé*  
12 bt - csl  
E  
Euro 3.000/6.000

412  
Château Margaux  
*Margaux, 1er Cru Classé*  
2003 - 1 bt  
2000 - 1 bt  
2 bt  
E  
Euro 900/1.800

413  
Château Margaux 2001  
*Margaux, 1er Cru Classé*  
5 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

414

Château Margaux 2000  
*Margaux, 1er Cru Classé*

12 bt - csl

E

Euro 6.000/12.000

415

Château Margaux  
*Margaux, 1er Cru Classé*

1999 - 1 bt

1995 - 1 bt

1990 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.300/2.600

416

Château Margaux  
*Margaux, 1er Cru Classé*

1983 - 1 bt

1982 - 1 bt

1970 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.000/2.000

1970 - Capsula danneggiata

417

Pavillon Rouge  
du Château Margaux  
*Margaux*

2004 - 6 bt csl

2000 - 3 bt

9 bt

E

Euro 900/1.800



418

Château  
Mouton Rothschild  
2004  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

12 bt - csl  
E

Euro 3.800/7.600

419

Château  
Mouton Rothschild  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2003 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 600/1.200

2003 - Etichetta lievemente danneggiata

420

Château  
Mouton Rothschild  
2002  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

3 bt  
E

Euro 800/1.600

421

Château  
Mouton Rothschild  
2001  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2 bt  
E

Euro 600/1.200

422

Château  
Mouton Rothschild  
2000  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2 bt  
E

Euro 2.000/4.000

423

Château  
Mouton Rothschild  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1993 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 650/1.300

424

Château  
Mouton Rothschild  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1991 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 450/900



425

Pétras 2001  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

426

Pétras 2001  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

427

Pétras 2000  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

428

Pétras 1999  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

429

Pétras 1999  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

430

Pétras 1998  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

431

Pétras 1998  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

432

Pétras 1988  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

433

Pétras 1988  
*Pomerol*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400





434

Château  
Lafite Rothschild  
2010

*Pauillac, 1er Cru Classé*

6 bt - csl

E

Euro 3.600/7.200



435

Château  
Lafite Rothschild  
2005  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

12 bt - csl

E

Euro 6.000/12.000





436

Château  
Lafite Rothschild  
2004

*Pauillac, 1er Cru Classé*

12 bt - csl

E

Euro 4.500/9.000

437

Château  
Lafite Rothschild  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2003 - 1 bt  
2001 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 900/1.800

440

Château  
Lafite Rothschild 2000  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2 bt  
E

Euro 1.600/3.200

443

Château  
Lafite Rothschild  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1999 - 1 bt  
1998 - 2 bt  
3 bt  
E

Euro 1.100/2.200

438

Château  
Lafite Rothschild 2002  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2 bt  
E  
Euro 800/1.600

441

Château  
Lafite Rothschild 1999  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

2 bt  
E  
Euro 900/1.800

444

Château  
Lafite Rothschild 1986  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1 bt  
E  
Euro 500/1.000

439

Château  
Lafite Rothschild 2000  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

12 bt - csl  
E  
Euro 7.000/14.000

442

Château  
Lafite Rothschild 1999  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1 bt  
E  
Euro 400/800

445

Château  
Lafite Rothschild 1959  
*Pauillac, 1er Cru Classé*

1 bt  
E  
Euro 1.500/3.000

*Etichetta macchiata  
Rebouchage fait par le Maître de Chai du  
Château en 1998*



# BOURGOGNE

Lotti 446-573



446

Corton-Charlemagne  
Domaine Bonneau  
du Martray  
*Côte d'Or, Grand Cru*

2003 - 1 bt  
2002 - 1 bt  
2000 - 1 bt  
1999 - 1 bt  
1998 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

447

Corton-Charlemagne  
Domaine Bonneau  
du Martray  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1996 - 1 bt  
1994 - 1 bt  
1992 - 1 bt  
1991 - 1 bt  
1990 - 1 bt  
1989 - 1 bt  
6 bt  
E

Euro 1.000/2.000

448

Bourgogne Blanc  
Domaine Comte  
Georges de Vogüé  
2001  
*Côte d'Or*

3 bt  
E

Euro 400/800

*Una bt presenta depositi*

455

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

1998 - 1 bt  
1997 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 700/1.400

449

Musigny Vieilles Vignes  
Domaine Comte  
Georges de Vogüé  
1990  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

450

Montrachet Domaine  
Marc Colin 1996  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

451

Montrachet Domaine  
Marc Colin 1996  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

*Etichetta lievemente danneggiata*

452

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

2007 - 1 bt  
2006 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 900/1.800

453

Mazoyères-Chambertin  
Vieilles Vignes Domaine  
Dugat-Py 2004  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 300/600

454

Chambertin Domaine  
Dugat-Py 2002  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400





456

Richebourg Domaine  
Anne Gross 2009  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

457

Richebourg Domaine  
Anne Gross 2001  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

*Etichetta danneggiata*

458

La Romanée Domaine  
Liger-Belair 2017  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 3.000/6.000

459

La Romanée Domaine  
Liger-Belair 2007  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 3.000/6.000

*Etichetta lievemente macchiata*

460

Nuits-Saint-Georges  
Aux Cras Domaine  
Liger-Belair  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

2016 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 1.000/2.000

461

Vosne-Romanée  
Aux Reignots Domaine  
Liger-Belair  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

2016 - 1 bt  
2011 - 1 bt  
2 bt  
E

Euro 1.400/2.800

462

Nuits-Saint-Georges  
Clos de la Marechale  
Blanc Domaine  
Jacques-Frederic  
Mugnier 2014  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

6 bt  
E

Euro 400/800

463

Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive  
*Côte d'Or, Grand Cru*

2013 - 1 bt  
2012 - 2 bt  
3 bt  
E

Euro 1.500/3.000

464

Chevalier-Montrachet  
Domaine Leflaive 1992  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 500/1.000

*Etichetta molto danneggiata*

465

Meursault à Mon Plaisir  
Clos du Haut Tessons  
Domaine Roulot 2016  
*Côte de Beaune*

2 bt  
E

Euro 350/700

466

Meursault à Mon Plaisir  
Clos du Haut Tessons  
Domaine Roulot 2015  
*Côte de Beaune*

2 bt  
E

Euro 350/700

467

Vosne Romanée  
Domaine Méo Camuzet  
2007  
*Côte de Nuits*

1 bt Mg  
E

Euro 500/1.000

474

Selezione  
Chassagne-Montrachet  
Domaine Ramonet  
2004  
*Côte d'Or, Premier Cru*

Les Vergers - 1 bt Mg  
Morgeot - 1 bt Mg  
2 bt  
E

Euro 400/1.000

*Les Vergers - Etichetta lievemente  
danneggiata*

468

Clos De Vougeot  
Domaine Méo Camuzet  
2004  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt Mg  
E

Euro 450/900

469

Vosne-Romanée Aux  
Brulées Domaine  
Méo Camuzet 2002  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 600/1.200

470

Vosne-Romanée  
Les Suchots Domaine  
Prieure Roch 2001  
*Côte de Nuits, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 350/850

471

Romanée Saint Vivant  
Hudelot-Noëllat 1996  
*Côte de Nuits*

1 bt  
E

Euro 400/800

*Etichetta lievemente danneggiata*

472

Selezione Domaine  
Cecile Tremblay  
*Côte de Nuits*

Morey-Saint-Denis Trés Girard  
2017 - 1 bt

Vosne-Romanée Les Rouges  
du Dessus Premier Cru 2017 - 1 bt  
Chambolle Musigny Les Feusselottes  
Premier Cru 2015 - 1 bt

3 bt  
E

Euro 750/1.500

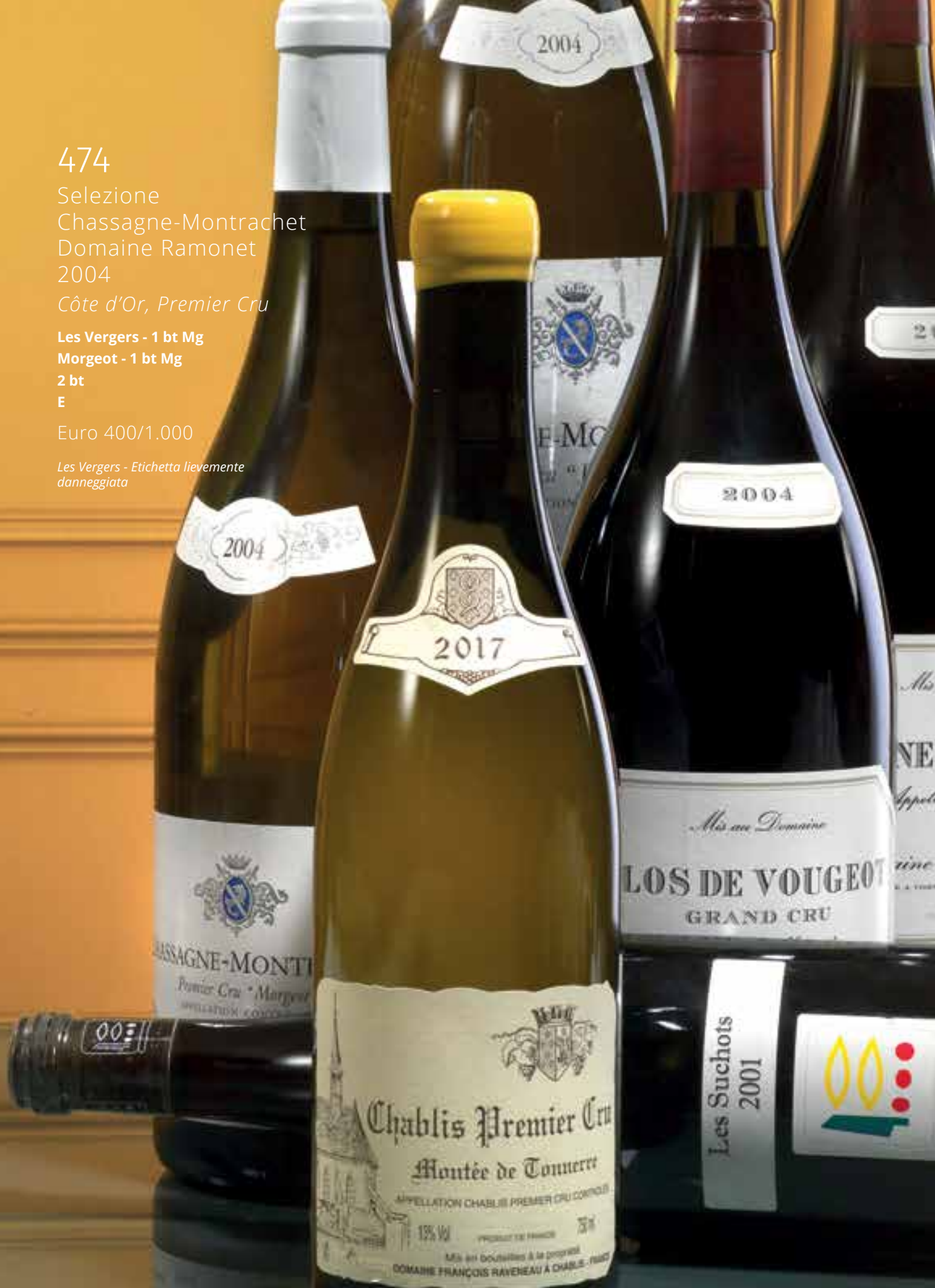
473

Selezione Domaine  
François Raveneau  
*Chablis, Premier Cru*

Montée de Tonnerre 2017 - 1 bt

Vaillons 2016 - 1 bt  
Butteaux 2016 - 1 bt  
3 bt  
E

Euro 450/900





475

Selezione Domaine  
Armand Rousseau  
2004

*Côte de Nuits*

**Gevrey-Chambertin Clos Saint  
Jacques Premier Cru - 1 bt**  
**Clos de la Roche Grand Cru - 1 bt**  
**Ruchottes Chambertin Clos des  
Ruchottes Grand Cru - 1 bt**

3 bt  
E

Euro 1.300/2.600

476

Ruchottes Chambertin  
Clos des Ruchottes  
Domaine Armand  
Rousseau 2015

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 550/1.100

477

Ruchottes Chambertin  
Clos des Ruchottes  
Domaine Armand  
Rousseau 2000

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 650/1.300

478

Chambertin Clos  
de Bèze Domaine  
Armand Rousseau  
2000

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.000/3.000





479

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2013  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 1.600/3.200

480

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2010  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 2.500/5.000

481

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2008  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 800/1.600

482

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2006  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 1.500/3.000

*Etichetta lievemente danneggiata*

483

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2005  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 2.500/5.000

484

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2004  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 1.000/2.000

485

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 2003  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 1.000/2.000

486

Chambertin  
 Domaine Armand  
 Rousseau 1996  
*Côte de Nuits, Grand  
 Cru*

**1 bt**  
**E**

Euro 1.000/2.000

*Etichetta lievemente danneggiata*



487

Bourgogne Chardonnay  
 Domaine J.-F. Coche  
 Dury 2017  
 Côte d'Or

2 bt  
 E  
 Euro 300/600

488

Bourgogne Chardonnay  
 Domaine J.-F. Coche  
 Dury 2017  
 Côte d'Or

2 bt  
 E  
 Euro 300/600

489

Selezione Bourgogne  
 Domaine J.-F. Coche  
 Dury 2017  
 Côte d'Or

Aligoté - 1 bt  
 Chardonnay - 1 bt  
 2 bt  
 E  
 Euro 300/600

490

Meursault Domaine  
 J.-F. Coche Dury 2017  
 Côte d'Or

2 bt  
 E  
 Euro 750/1.500

491

Meursault Domaine  
 J.-F. Coche Dury 2015  
 Côte d'Or

2 bt  
 E  
 Euro 900/1.800

492

Meursault Domaine  
 J.-F. Coche Dury 2005  
 Côte d'Or

1 bt  
 E  
 Euro 500/1.000

493

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2007

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.000/3.000

*Etichetta e capsula danneggiate*

494

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2002

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000

495

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2002

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000

*Etichetta lievemente danneggiata*

496

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2001

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.000/3.000

497

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2000

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.000/3.000

*Capsula danneggiata*

498

Meursault-Perrières  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 1995

*Côte d'Or, Premier Cru*

1 bt  
E

Euro 1.000/3.000





499

Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2011  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/5.000

500

Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2008  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/5.000

*Etichetta danneggiata*

501

Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2005  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/6.000

502

Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2002  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

503

Corton-Charlemagne  
Domaine J.-F. Coche  
Dury 2000  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

*Inscrizione sulla capsula dell'annata del Cru  
da parte del proprietario collezionista*





504

Vosne-Romanée  
Domaine René Engel  
2003

*Côte de Nuits*

1 bt Mg

E

Euro 1.000/3.000

505

Vosne-Romanée  
Domaine René Engel  
1998

*Côte de Nuits*

1 bt Mg

E

Euro 1.000/3.000

506

Vosne-Romanée  
Domaine René Engel  
1997

*Côte de Nuits*

1 bt Mg

E

Euro 1.000/3.000

507

Vosne-Romanée  
Les Brulées Domaine  
René Engel 2002

*Côte de Nuits, Premier  
Cru*

1 bt

E

Euro 800/1.600

*Etichetta danneggiata*

508

Vosne-Romanée  
Les Brulées Domaine  
René Engel 2001

*Côte de Nuits, Premier  
Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

509

Vosne-Romanée  
Les Brulées Domaine  
René Engel 2001

*Côte de Nuits, Premier  
Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

510

Vosne-Romanée  
Les Brulées Domaine  
René Engel 1999

*Côte de Nuits, Premier  
Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/3.000

511

Vosne-Romanée  
Les Brulées Domaine  
René Engel 1999

*Côte de Nuits, Premier  
Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/3.000

*Etichetta lievemente macchiata*





512

Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 2003  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt Mg  
E

Euro 2.000/4.000

513

Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 2001  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt Mg  
E

Euro 2.000/4.000

514

Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 800/1.600

515

Clos-Vougeot Domaine  
René Engel 1998  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt Mg  
E

Euro 2.000/4.000

516

Grands Échézeaux  
Domaine René Engel  
1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000

517

Grands Échézeaux  
Domaine René Engel  
1999  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000



518

Chevalier-Montrachet  
Leroy Domaine  
d'Auvenay 2004  
*Côte d'Or, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 8.000/16.000

*Ceralacca lievemente danneggiata*

519

Bonnes Mares Leroy  
Domaine d'Auvenay  
2002  
*Côte de Nuits, Grand  
Cru*

1 bt  
E

Euro 3.000/6.000

*Ceralacca danneggiata*

520

Mazis-Chambertin  
Leroy Domaine  
d'Auvenay 2001  
*Côte de Nuits, Grand  
Cru*

1 bt  
E

Euro 3.500/7.000

*Ceralacca danneggiata*

521

Bonnes Mares Leroy  
Domaine d'Auvenay  
2001  
*Côte de Nuits, Grand  
Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

522

Puligny-Montrachet  
Les Folatières Leroy  
Domaine d'Auvenay  
2000  
*Côte de Beaune*

1 bt  
E

Euro 1.500/5.500

523

Bonnes Mares Leroy  
Domaine d'Auvenay  
1999  
*Côte de Nuits, Grand  
Cru*

1 bt  
E

Euro 3.000/6.000

524

Puligny-Montrachet  
En la Richarde Leroy  
Domaine d'Auvenay  
1999  
*Côte de Beaune*

1 bt  
E

Euro 1.500/4.500



525

Selezione Leroy  
Négociant

*Côte de Nuits*

Bourgogne 2001 - 1 bt

Pommard Premier Cru 1999 - 1 bt

2 bt

E

Euro 400/800



526

Selezione  
Domaine Leroy

Clos de Vougeot Grand Cru  
2013 - 1 bt

Vosne-Romanée Les Beaux Monts  
Premier Cru 2011 - 1 bt

Chassagne-Montrachet Les  
Baudines Premier Cru 2009 - 1 bt

3 bt

E

Euro 5.500/11.000

Confezione Moon Import n. 9

527

Musigny  
Domaine Leroy 2008  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 30.000/60.000

528

Vosne-Romanée  
Domaine Leroy 2004  
*Côte de Nuits*

1 bt

E

Euro 2.000/4.000

Etichetta danneggiata



529

Corton Prince Florent  
De Merode Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Beaune, Grand  
Cru*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

530

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.700/3.400

531

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
2015

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.900/3.800

532

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
2006

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.500/3.000

*Etichetta lievemente danneggiata*

533

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
2002

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

534

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
2000

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

535

Romanée Saint-Vivant  
Marey-Monge Domaine  
de la Romanée Conti  
1993

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.600/3.200





538

Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti  
2005

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.500/3.000

539

Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti  
1985

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

540

Grands Échézeaux  
Domaine de la  
Romanée Conti 1997

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

*Etichetta danneggiata*

541

Grands Échézeaux  
Domaine de la  
Romanée Conti 1997

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.200/2.400



536

Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.200/2.400

537

Échézeaux Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 1.200/2.400

542

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.800/3.600

543

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.800/3.600

544

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.800/3.600

545

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2013

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

546

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2006

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.200/4.400

547

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
2004

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt - Mg  
E

Euro 4.500/9.000

*Bottiglia scapsulata per verificare autenticità*



548

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
1999

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

549

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
1998

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

553

Selezione Domaine  
de la Romanée Conti 1998

*Côte de Nuits, Grand Cru*

Richebourg - 1 bt  
Grands Échézeaux - 1 bt  
Échézeaux - 1 bt  
3 bt - csl  
E

Euro 5.000/10.000

550

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
1997

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 1.200/2.400

551

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
1993

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

552

Richebourg Domaine  
de la Romanée Conti  
1991

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000





554

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 2.500/5.000

555

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2017

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 2.500/5.000

556

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2009

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 3.500/7.000

557

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2009

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 3.500/7.000

558

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2007

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 3.000/6.000

559

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2006

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 3.000/6.000

560

La Tâche Domaine  
de la Romanée Conti  
2006

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt

E

Euro 3.000/6.000

*Lunetta annata spostata e retro etichetta  
danneggiata*

*Accompagnata da certificato di autenticità*

561

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2005

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 4.500/9.000

562

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2005

*Côte de Nuits, Grand Cru*

2 bt  
E

Euro 8.000/16.000

563

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2001

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

564

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1997

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.000/4.000

*Etichetta danneggiata*

565

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1994

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 2.500/5.000

566

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1974

*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
D

Euro 1.000/2.000

*Etichetta molto danneggiata*

567

Montrachet Domaine de la Romanée Conti 1999

*Côte de Beaune, Grand Cru*

1 bt  
E

Euro 3.500/7.000





568

Romanée Conti  
Domaine de la  
Romanée Conti 2012  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt - csl  
E

Euro 10.000/20.000



569

Romanée Conti  
Domaine de la  
Romanée Conti 2004  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt - csl  
E

Euro 10.000/20.000



570

Romanée Conti  
Domaine de la  
Romanée Conti 2001  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt - csl  
E

Euro 10.000/20.000





571

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

1 bt - csl  
E

Euro 10.000/20.000



572

Romanée Conti  
Domaine de la  
Romanée Conti 1990  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt - csl  
E

Euro 15.000/30.000



573

Romanée Conti  
Domaine de la  
Romanée Conti 1978  
*Côte de Nuits, Grand Cru*

1 bt  
B

Euro 8.000/16.000

*Livello basso*

## SEDI E DIPARTIMENTI

### FIRENZE

#### ARCHEOLOGIA CLASSICA ED EGIZIA

CAPO DIPARTIMENTO  
Paolo Persano  
[paolo.persano@pandolfini.it](mailto:paolo.persano@pandolfini.it)



#### ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

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



#### DESIGN E ARTI DECORATIVE DEL '900

CAPO DIPARTIMENTO  
Jacopo Menzani  
[jacopo.menzani@pandolfini.it](mailto:jacopo.menzani@pandolfini.it)



ASSISTENTE  
Anna Paola Bassetti  
[design@pandolfini.it](mailto:design@pandolfini.it)

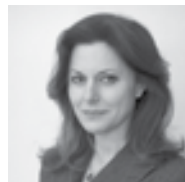
#### DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO  
Mario Sani  
[mario.sani@pandolfini.it](mailto:mario.sani@pandolfini.it)



#### DIPINTI E SCULTURE DEL SECOLO XIX

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



ASSISTENTE  
Federico De Mattia  
[dipinti800@pandolfini.it](mailto:dipinti800@pandolfini.it)

#### LUXURY VINTAGE FASHION

CAPO DIPARTIMENTO  
Cesare Bianchi  
[cesare.bianchi@pandolfini.it](mailto:cesare.bianchi@pandolfini.it)



ESPERTO  
Benedetta Manetti  
[benedetta.manetti@pandolfini.it](mailto:benedetta.manetti@pandolfini.it)

ASSISTENTI  
Laura Cuccaro  
Giulia Borgogni  
[vintage@pandolfini.it](mailto:vintage@pandolfini.it)



#### GIOIELLI

CAPO DIPARTIMENTO  
Cesare Bianchi  
[cesare.bianchi@pandolfini.it](mailto:cesare.bianchi@pandolfini.it)



ASSISTENTI  
Laura Cuccaro  
Giulia Borgogni  
[gioielli@pandolfini.it](mailto:gioielli@pandolfini.it)

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

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



ASSISTENTI  
Francesca Pinna  
Girolamo Tiberi Venturucci  
[arredi@pandolfini.it](mailto:arredi@pandolfini.it)

#### OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

CAPO DIPARTIMENTO  
Cesare Bianchi  
[cesare.bianchi@pandolfini.it](mailto:cesare.bianchi@pandolfini.it)



ASSISTENTI  
Laura Cuccaro  
Giulia Borgogni  
[orologi@pandolfini.it](mailto:orologi@pandolfini.it)

#### VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

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



ASSISTENTE  
Federico Dettori  
[vini@pandolfini.it](mailto:vini@pandolfini.it)

#### WHISKY E DISTILLATI DA COLLEZIONE

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



ASSISTENTE  
Federico Dettori  
[spirits@pandolfini.it](mailto:spirits@pandolfini.it)

### MILANO

#### ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

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



#### ARTE ORIENTALE

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



ASSISTENTE  
Ines Cui  
[asianart@pandolfini.it](mailto:asianart@pandolfini.it)

#### ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

CAPO DIPARTIMENTO  
Susanne Capolongo  
[susanne.capolongo@pandolfini.it](mailto:susanne.capolongo@pandolfini.it)



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

#### LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI

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



### ROMA

#### DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

CAPO DIPARTIMENTO  
Ludovica Trezzani  
[ludovica.trezzani@pandolfini.it](mailto:ludovica.trezzani@pandolfini.it)



ASSISTENTI  
Valentina Frascarolo  
Lorenzo Pandolfini  
Girolamo Tiberi Venturucci  
[dipintiantichi@pandolfini.it](mailto:dipintiantichi@pandolfini.it)

#### INTERNATIONAL FINE ART

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



ASSISTENTE  
Francesca Pinna  
Girolamo Tiberi Venturucci  
[arredi@pandolfini.it](mailto:arredi@pandolfini.it)

#### MONETE E MEDAGLIE

CAPO DIPARTIMENTO  
Alessio Montagano  
[alessio.montagano@pandolfini.it](mailto:alessio.montagano@pandolfini.it)



ASSISTENTE  
Federico De Mattia  
[numismatica@pandolfini.it](mailto:numismatica@pandolfini.it)

#### PORCELLANE E MAIOLICHE

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



#### OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

CONSULENTE  
Fabrizio Zanini  
[fabrizio.zanini@pandolfini.it](mailto:fabrizio.zanini@pandolfini.it)



#### GIOIELLI E OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

ESPERTO  
Andrea de Miglio  
[andrea.demiglio@pandolfini.it](mailto:andrea.demiglio@pandolfini.it)



## INDICE

Sedi e referenti **5**

Informazioni asta **7**

Condition report **7**

Pandolfini LIVE **9**

L'ESSENZIALE | VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE 27 APRILE **11**  
FERRARI E RESTO D'ITALIA LOTTI 1-40 **11**  
TOSCANA LOTTI 41-191 **15**

L'ESSENZIALE | VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE - 28 APRILE **77**  
PIEMONTE - LOTTI 192-262 **77**  
CHAMPAGNE E RESTO DEL MONDO - LOTTI 263-363 **95**

L'ESSENZIALE | VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE - 28 APRILE **123**  
RHÔNE - LOIRE - BORDEAUX LOTTI 364 - 445 **123**  
BOURGOGNE LOTTI 446 - 573 **151**

Sedi e dipartimenti **193-193**

Condizioni generali di vendita **195**  
*Conditions of sale* **200**

Come partecipare all'asta **196**  
*Auctions* **201**

Corrispettivo d'asta e IVA **196**  
*Buyer's premium and V.A.T.* **201**

Acquistare da Pandolfini **197**  
*Buying at Pandolfini* **202**

Vendere da Pandolfini **199**  
*Selling through Pandolfini* **204**

Modulo offerte **205**  
*Absentee and telephone bids* **205**

Modulo abbonamenti **206**  
*Catalogue subscriptions* **206**

Dove siamo **207**  
*We are here* **207**

**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

## CONDIZIONI DI VENDITA

**1.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. è incaricata a vendere gli oggetti affidati dai mandanti come da atti registrati all'Ufficio I.V.A. di Firenze. In caso di mandato con rappresentanza gli effetti della vendita si perfezionano direttamente sul Venditore e sul Compratore, anche ai fini della eventuale applicabilità del Codice del Consumo, senza assunzione di altra responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. oltre a quelle derivanti dal mandato ricevuto, agendo la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. quale semplice intermediario.

**2.** Le vendite si effettuano al maggior offerente. 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 e la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. si riserva il diritto di non far partecipare all'asta il rappresentante, qualora ritenga non sufficientemente dimostrato il potere di rappresentanza.

**3.** 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.

**4.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non rilascia alcuna garanzia in ordine all'attribuzione, all'autenticità o alla provenienza dei beni posti in vendita dei quali l'unico responsabile rimane esclusivamente il mandante. Il mandante assume ogni garanzia e responsabilità in ordine al bene, con riferimento esemplificativo ma non esaustivo a proprietà, provenienza, conservazione e commerciabilità del bene oggetto del presente mandato.

**5.** L'asta sarà preceduta da un'esposizione, durante la quale il Direttore della vendita sarà a disposizione per ogni chiarimento; l'esposizione ha lo scopo di far esaminare lo stato di conservazione e la qualità degli oggetti, nonché chiarire eventuali errori ed inesattezze riportate in catalogo. Gli interessati si impegnano ad esaminare di persona il bene, eventualmente anche con l'ausilio di un esperto di fiducia. Tutti gli oggetti vengono venduti "come visti", nello stato e nelle condizioni di conservazione in cui si trovano.

**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 ed adottare comunque qualsiasi provvedimento ritenuto utile al fine della miglior gestione dell'asta, ivi compresa la possibilità di ritirare un lotto dall'asta.

**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 e 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 ogni caso non oltre 10 (dieci) giorni dalla data dell'effettivo pagamento a favore di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. 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.

Il ritiro dei beni acquistati avverrà direttamente presso la sede indicata della Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. a cura e spese dell'acquirente il quale potrà procedere personalmente ovvero tramite persona incaricata. L'acquirente potrà richiedere di utilizzare un corriere o spedizioniere per la consegna, quale servizio autonomo e distinto. In tal caso, nessuna responsabilità potrà essere imputata alla Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. per eventuali danni che il bene dovesse subire durante il trasporto; in particolare, l'acquirente, direttamente o tramite incaricato, procederà alla verifica dell'adeguatezza dell'imballaggio, anche sulla base delle caratteristiche del bene acquistato, manlevando espressamente la Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito.

In caso di mancato pagamento entro il termine di dieci giorni dall'asta, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. potrà dichiarare risolta la vendita, annullando l'aggiudicazione, ovvero agire in via giudiziaria per il recupero della somma dovuta. In ipotesi di risoluzione della vendita, l'acquirente sarà tenuto al pagamento a favore di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. di una penale pari alle provvigioni perse, dovute sia da parte del mandante che dell'acquirente. La consegna del bene potrà avvenire esclusivamente solo dopo il saldo integrale del prezzo di aggiudicazione.

**11.** Per i lotti contraddistinti con il simbolo (β), il venditore ricopre la qualifica di professionista. Nel caso in cui l'acquirente sia un consumatore ai sensi dell'art. 3 del Codice del Consumo le vendite concluse mediante offerte scritte senza partecipazione diretta in sala, telefoniche o offerte online costituiscono contratti a distanza ai sensi e per gli effetti degli artt. 45 e ss. del Codice del Consumo.

Salvo quanto previsto al comma che segue, ai sensi dell'art. 59, comma 1, lett. m) del Codice del Consumo, l'acquirente non potrà usufruire del diritto di recesso in quanto il contratto è da intendersi concluso in occasione di un'asta pubblica secondo la definizione di cui all'art. 45, comma 1, lett. o) del suddetto Codice del Consumo.

Per i lotti contraddistinti con il simbolo (β), in ipotesi di aste che si svolgono esclusivamente online senza possibilità di partecipazione all'asta di persona contraddistinte con la dicitura "asta a tempo", è riconosciuto all'acquirente il diritto di recesso ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 59 del Codice del Consumo. L'acquirente potrà recedere dal contratto entro quattordici giorni dal momento in cui è entrato in possesso del bene acquistato, senza dover fornire alcuna motivazione, inviandone comunicazione per raccomandata AR ovvero tramite PEC alla Pandolfini

CASA D'ASTE s.r.l. all'indirizzo pandoaste@pec.pandolfini.it. A tal fine potrà essere inviata una qualsiasi dichiarazione esplicita della decisione di recedere dal contratto ovvero potrà essere utilizzata la comunicazione tipo scaricabile al seguente link: [www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp)

Il termine sopra previsto si intende rispettato se la comunicazione relativa all'esercizio del diritto di recesso è inviata dal consumatore prima della scadenza del periodo di recesso. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l., a sua volta, provvederà a comunicare l'avvenuto recesso al venditore. Il costo per la riconsegna del bene sarà a carico dell'acquirente che provvederà quindi alla restituzione a sua cura e spese nei termini di quattordici giorni dal ricevimento da parte della Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. della comunicazione del recesso. Il termine è rispettato se l'acquirente rispedisce i beni prima della scadenza del periodo di quattordici giorni.

La Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. rimborserà il pagamento ricevuto dal consumatore per l'acquisto del bene, entro quattordici giorni dal giorno in cui è informata della decisione del consumatore di recedere dal contratto. La Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. potrà però trattenere il rimborso finché non abbia ricevuto la restituzione dei beni oggetto di recesso. Il rimborso verrà effettuato utilizzando lo stesso mezzo di pagamento usato dal consumatore per la transazione iniziale, salvo che il consumatore abbia espressamente convenuto altrimenti e a condizione che questi non debba sostenere alcun costo quale conseguenza del rimborso.

Ai fini dell'esercizio del diritto di recesso, l'acquirente si intende comunque entrato nel possesso del bene acquistato nel momento in cui siano trascorsi dieci giorni dall'avvenuto pagamento da parte dell'acquirente e lo stesso non abbia provveduto al ritiro del bene.

**12.** Gli acquirenti sono tenuti all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamenti in vigore relativamente agli oggetti sottoposti a notifica, con particolare riferimento al D.Lsg. n. 42/2004. La vendita di oggetti sottoposti alla normativa sopra indicata sarà quindi sospensivamente condizionata al mancato esercizio del diritto di prelazione da parte del Ministero competente nel termine di sessanta giorni dalla data di ricezione della denuncia così come previsto dall'art. 61 del suddetto D.Lgs. n. 42/2004. Durante il termine utile ai fini dell'esercizio del diritto di prelazione, il bene non potrà comunque essere consegnato all'acquirente ai sensi dell'art. 61, comma 4, del D.Lgs. n. 42/2004. 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.

**13.** Il Decreto Legislativo n. 42 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. 116/2009 del 18 dicembre 2008. L'esportazione di oggetti è regolata dalla suddetta normativa e dalle leggi doganali e tributarie in vigore. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non risponde del rilascio dei relativi permessi previsti né può garantirne il rilascio. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. declina quindi ogni responsabilità nei confronti degli acquirenti in ordine ad eventuali restrizioni all'esportazione dei lotti aggiudicati. La mancata concessione delle suddette autorizzazioni non possono giustificare l'annullamento dell'acquisto né il mancato pagamento. Si ricorda che i reperti archeologici di provenienza italiana non possono essere esportati.

**14.** Ai sensi e per gli effetti dell'art. 22 D. Lgs n. 231/2007 (Decreto Antiriciclaggio), i clienti si impegnano a fornire tutte le informazioni necessarie ed aggiornate per consentire a Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. di adempiere agli obblighi di adeguata verifica della clientela.

Resta inteso che il perfezionamento dell'operazione è subordinato al rilascio da parte del Cliente delle informazioni richieste da Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. per l'adempimento dei suddetti obblighi. Ai sensi dell'art. 42 D. Lgs n. 231/07, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. si riserva la facoltà di astenersi e non concludere l'operazione nel caso di impossibilità oggettiva di effettuare l'adeguata verifica della clientela.

**15.** 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.

**16.** I lotti contrassegnati con **\*** sono stati affidati da soggetti I.V.A. e pertanto assoggettati ad I.V.A. come segue: 22% sul prezzo di aggiudicazione e 22% sul corrispettivo netto d'asta.

**17.** I lotti contrassegnati con **(λ)** s'intendono corredati da attestato di libera di circolazione, mentre i lotti contrassegnati con **(ϕ)**, da attestato di avvenuta spedizione o importazione.

**18.** I lotti contrassegnati con **●** sono assoggettati al diritto di seguito. Il decreto legislativo n. 118 del 13 febbraio 2006 ha introdotto il diritto degli autori di opere e di manoscritti, e dei loro eredi, ad un compenso sul prezzo di goni vendita, successivamente alla prima, dell'opera originale, il c.d. "diritto di seguito". Detto compenso è dovuto nel caso il prezzo di vendita non sia inferiore ad €. 3.000 ed è così determinato:

- 4% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 3.000 ed €. 50.000
- 3% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 50.000,01 ed €. 200.000
- 1% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 200.000,01 ed €. 350.000
- 0,5% per la parte del prezzo di vendita compresa tra €. 350.000,01 ed €. 500.000
- 0,25% per la parte del prezzo di vendita superiore ad €. 500.000

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. è tenuta a versare il "diritto di seguito" per conto dei venditori alla Società Italiana degli Autori ed Editori (SIAE).

Nel caso il lotto sia soggetto al c.d. "diritto di seguito" ai sensi dell'art. 144 della legge 633/41, l'aggiudicatario si impegna a corrispondere, oltre all'aggiudicazione, alle commissioni d'asta e alle altre spese eventualmente gravanti, anche l'importo che spetterebbe al Venditore pagare ai sensi dell'art. 152 l. 633/41, che Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. si impegna a versare al soggetto incaricato della riscossione.

**19.** I lotti contrassegnati con **■** sono offerti senza riserva.

**20.** L'informativa sul trattamento dei dati personali è consultabile sul sito internet della Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. al seguente indirizzo [www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp).

## 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 18,44% + 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 22,5 %.

### Pagamenti

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

- contanti fino a 2.999 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

Via Sassetti, 4 - FIRENZE

IBAN IT 25 D 01030 02827 000006496795

intestato a Pandolfini Casa d'Aste

Swift BIC PASCITM1W40

**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 44,5%.

## 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



## ACQUISTARE DA PANDOLFINI

### 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>Methusalah (o Imperiale):</b>	6 Lt.
<b>Normale (bt):</b>	0,75 Lt.	<b>Salmanazar:</b>	9 Lt.
<b>Magnum (Mg):</b>	1,5 Lt.	<b>Balthazar:</b>	12 Lt.
<b>Marie-Jeanne:</b>	2 Lt.	<b>Nabuchodonosor:</b>	15 Lt.
<b>Tappit-Hen:</b>	2 Lt. circa	<b>Melchior:</b>	18 Lt.
<b>Jeroboam (DMg):</b>	3 Lt.	<b>Sovereign:</b>	26 Lt. circa
<b>Dame-Jeanne:</b>	3,87 Lt.	<b>Doppio Nabuchodonosor:</b>	30 Lt.
<b>Rehoboam:</b>	4,5 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 35 giorni lavorativi 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.

## 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.

Tutti gli oggetti vengono venduti "come visti".

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.



## CONDITIONS OF SALE

**1.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. is charged with selling objects entrusted to the same by consignors as per the deeds registered at the VAT Office of Florence. In the event of mandates with representation, the effects of the sale shall be completed directly by the Seller and the Purchaser, also for the purposes of the possible application of the Consumer Code, without the assumption of any additional liability by Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. other than whatever derives from the mandate received, with Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. acting as a simple intermediary.

**2.** Sales shall be awarded to the highest bidder. The transfer of sold lots to third parties shall not be accepted. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall hold the successful bidder solely responsible for the payment. For this reason, participation in the auction in the name and on the behalf of third parties shall be notified in advance and Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall reserve the right to refuse to allow the representative to take part in the auction should it deem that the power of representation has not been sufficiently demonstrated.

**3.** The estimates in the catalogue are purely indicative and are expressed in euros. The descriptions of the lots shall be considered to be no more than an opinion and purely indicative, and shall not, therefore, entail any liability on the part of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Any complaints should be sent in writing within ten (10) days and, where considered valid, shall solely entail the reimbursement of the amount paid without the right to any further claims.

**4.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not issue any guarantees regarding the attribution, authenticity or origin of the goods put up for sale for which the sole person responsible shall exclusively remain the consignor. The consignor shall assume every guarantee and responsibility concerning the goods with reference to – by way of an example but not limited to - the ownership, origin, preservation and marketability of the item which is the subject of this mandate.

**5.** The auction shall be preceded by an exhibition during which the Director of the sale shall be available for any clarification; the purpose of the exhibition shall be to allow prospective bidders to inspect the state of preservation and the quality of the objects as well as to clarify any possible errors or inaccuracies in the catalogue. The interested parties shall undertake to examine the objects in person, possibly with the assistance of a trusted expert. All the objects shall be "sold as seen" in the same condition and state of preservation in which they are displayed.

**6.** Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may accept absentee bids (written or telephone bids) for the lots for sale on the precise mandate of persons who are unable to attend the auction. The lots shall always be purchased at the best price, in compliance with other bids for the same lots and with the registered reserves. The Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be held responsible for any mistakes in the management of any written or telephone bids whilst undertaking to scrupulously avoid any errors. Bidders are advised to carefully check the numbers of the lots, the descriptions and the figures indicated when filling in the relevant form. Absentee bids of an unlimited amount shall not be accepted. Telephone bidding requests shall only be accepted where formulated in writing before the sale. In the event of two identical absentee bids for the same lot, priority shall be given to the first one received.

**7.** During the auction the Auctioneer shall have the right to combine or separate the lots and to adopt any measures deemed to be useful for the optimum management of the event, including the possibility of

withdrawing a lot from the same.

**8.** The lots shall be awarded by the Director of the sale; in the event of a dispute, the contested lot shall be re-offered at the same session based on the last bid received. Bids placed in the salesroom shall always prevail over absentee bids as per point no. 6.

**9.** Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may immediately request the total payment of the final price, including the buyer's premium; this should, in any case, be paid by no later than 12 p.m. on the day after the sale.

**10.** Lots that have been purchased and paid for should be collected immediately and, in any case, no later than 10 (ten) days from the date of the actual payment made to Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. Failing this, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall be entitled to claim all the storage charges and shall be exempt from any liability related to the storage or any deterioration of the objects. The weekly storage fee shall amount to € 26.00.

The collection of the goods purchased shall be carried out under the responsibility and at the expense of the purchaser either in person or through an incumbent or a carrier/forwarding agent. In any case, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be liable for any damage to the goods suffered during transport; in particular, the purchaser, either directly or through its incumbent, shall undertake to inspect the suitability of the packaging, also based on the characteristics of the object purchased, expressly releasing Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. from any liability in this regard.

In the event that payment is not made within the term of ten (10) days from the auction, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may declare the sale to have been canceled, annulling the awarding of the bid and taking legal steps in order to recover the amount due. In the event of the cancelation of the sale, the purchaser shall be obliged to pay Pandolfini CASA D'ASTE srl a penalty equal to the lost commission due by both the principal and by the purchaser. The delivery of the goods shall take place exclusively once the full balance of the final price has been paid.

**11.** For lots marked with the symbol (β), the seller holds the qualification of a professional. In the event that the purchaser is a consumer pursuant to art. 3 of the Consumer Code, sales completed by means of absentee bids without direct salesroom participation, in writing, by telephone or online, shall constitute distance contracts pursuant to and as an effect of articles 45 and fol. of the Consumer Code. Pursuant to art. 59, para. 1 m) of the Consumer Code and barring the provisions of the following paragraph, the purchaser may not take advantage of the right of withdrawal since the contract shall be understood to have been concluded on the occasion of a public auction according to the definition in art. 45, para. 1 o) of the aforementioned Consumer Code.

For lots marked with the symbol (β), in the case of auctions held exclusively online without the possibility of taking part in person, indicated by the wording "timed auction", the purchaser's right of withdrawal shall be recognized pursuant to and as an effect of art. 59 of the Consumer Code. The purchaser may withdraw from the contract within fourteen (14) days from entering into possession of the object purchased without having to provide any motivation, notifying the same by registered letter with advice of receipt or via certified email sent to

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. at pandoaste@pec.pandolfini.it. Any explicit declaration of the decision to withdraw from the contract may be sent for this purpose or the standard notification which can be downloaded from the following link: [www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/modulo-di-recesso.asp)  
The above term shall be understood to have been complied with in the event that the notification of the exercising of the right of withdrawal is sent by the consumer before the expiry of the withdrawal period. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall, in turn, undertake to notify the seller of the withdrawal. The cost of redelivering the object shall be charged to the purchaser who shall, therefore, undertake to return the same under its own responsibility and at its own expense within fourteen (14) days from when Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. receives the notification of withdrawal. The term shall be deemed to have been complied with if the purchaser returns the goods before the 14-day deadline.

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall undertake to reimburse all the payments received from the consumer, including the delivery expenses (with the exception of any additional costs arising from the choice of a method of delivery different from the cheaper standard delivery offered), within fourteen (14) days from when it was informed of the consumer's decision to withdraw from the contract. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. may, however, withhold reimbursement until it has received the returned goods which are the subject of the withdrawal. Reimbursement may be made by employing the same method of payment used by the consumer for the initial transaction, unless the consumer has expressly agreed otherwise and on condition that the same does not have to sustain any other costs as a consequence of the reimbursement.

For the purposes of exercising the right of withdrawal, the purchaser shall, however, be understood to have entered into possession of the object purchased when ten (10) days have passed from payment by the purchaser without the same undertaking to collect the object.

**12.** Purchasers should undertake to comply with all the legislative measures and regulations currently in force regarding objects subject to notification, with particular reference to Italian Legislative Decree no. 42/2004. The sale of objects subject to the above regulations shall, therefore, be suspensively conditional upon the absence of the exercising of the right of pre-emption by the competent Ministry within the term of sixty (60) days from the date of receipt of the report as envisaged by art. 61 of above Legislative Decree no. 42/2004. During the period of time permitted for exercising the right of pre-emption, the object may not, however, be delivered to the purchaser pursuant to art. 61, para.4, of Legislative Decree no. 42/2004. In the event of the exercising of the right of pre-emption by the State, the successful bidder may not claim any reimbursement or indemnity from Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. or from the Seller.

**13.** Italian Legislative Decree no. 42 dated 22 January 2004 regulates the exportation of objects of cultural interest outside Italy, while exportation outside the European Community is regulated by EEC Regulation no. 116/2009 dated 18 December 2008. The exportation of objects is regulated by the above regulations and by the customs and tax laws in force. Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall not be deemed responsible for and cannot guarantee the issuing of the relevant permits. Therefore Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall decline any responsibility vis-à-vis the purchasers with regard to any restrictions on the exportation of the lots awarded. The failure to grant the above authorizations shall not justify the cancellation of the purchase or the non-payment of the same. It should be remembered that archeological findings of Italian origin may not be exported.

**14.** Pursuant to and as an effect of art. 22 Legislative Decree no. 231/2007 (Anti-Money Laundering Decree), clients shall undertake to provide all the up to date information necessary for permitting Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. to fulfill the obligations regarding the adequate verification of the clientele.

It shall be understood that the completion of the operation shall be subject to the issuing by the Client of the information requested by Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. in order to fulfill the above obligations. Pursuant to art. 42 Legislative Decree no. 231/07, Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall reserve the right to abstain from and not conclude the operation in the event of the objective impossibility of carrying out an adequate verification of the clientele.

**15.** These regulations shall be automatically accepted by anyone participating in the auction. The Court of Florence shall have jurisdiction over any disputes that may arise.

**16.** Lots marked with \* have been entrusted by Consignors subject to V.A.T. and are therefore subject to V.A.T. as follows: 22% payable on the hammer price and 22% on the net buyer's premium.

**17.** Lots marked with (λ) shall be understood to be accompanied by a certificate of free circulation, while lots marked with ◊ by a certificate attesting to the shipment or importation.

**18.** Lots marked with ● are subject to resale rights. Italian Legislative Decree no. 118 dated 13 February 2006 introduced royalties for the authors of works and manuscripts, and their heirs, as a fee on the price of each sale, subsequent to the first sale of the original work, the so-called "resale rights". This fee shall be due in the event that the sale price is no less than €. 3,000 and shall be determined as follows:

- a) 4% for the part of the sale price comprised between €. 3,000 and €. 50,000
- b) 3% for the part of the sale price comprised between €. 50,000.01 and €. 200,000
- c) 1% for the part of the sale price comprised between €. 200,000.01 and €. 350,000
- d) 0.5% for the part of the sale price comprised between €. 350,000.01 and €. 500,000
- e) 0.25% for the part of the sale price above €. 500,000

Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall be obliged to pay the "resale rights" on behalf of the sellers to the Italian Society of Authors and Publishers (SIAE).

In the event that the lot is subject to so-called "resale rights" pursuant to art. 144 of Italian Law no. 633/41, in addition to the payment of the bid awarded, the auction commission and any other expenses due, the successful bidder shall also undertake to pay the amount that the Seller is obliged to pay pursuant to art. 152 of Law no. 633/41, which Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. shall pay to the subject entrusted with collecting the same.

**19.** Lots marked with ■ are offered without reserve.

**20.** The privacy policy statement regarding the processing of personal information can be consulted on the Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. website at the following address [www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp](http://www.pandolfini.it/it/content/privacy.asp).

## AUCTIONS

Auctions are open to the public without any obligation to bid. The lots are usually sold in numerical order as listed in the catalogue. Approximately 90-100 lots are sold per hour, but this figure can vary depending on the nature of the objects.

### Absentee bids and telephone bids

If it's not possible for the bidder to attend the auction in person, Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will execute the bid on your behalf.

To have access to this free service you will need to send us a photocopy of some form of ID and the relevant form that you will find at the end of the catalogue or in our offices. The lots will be purchased at the best possible price depending on the other bids in the salesroom.

In the event of bids of equal amount, the first one to be placed will have the priority. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. offers its clients the possibility to be contacted by telephone during the auction to participate in the sale. You will need to send a written request before 12 p.m. of the day of the sale. This service is guaranteed depending on the lines available at the time, and according to the order of arrival of the requests.

We therefore advise clients to place a bid that will allow us to execute it on their behalf only when it is not possible to contact them.

### Bids

The starting price is usually lower than the estimate stated in the catalogue, and each raising will be approximately 10% of the previous bid.

The raising of the bid during the auction is, in any case at the sole discretion of the auctioneer.

### Collection of lots

The lots paid for following the aforementioned procedures must be collected immediately, unless other agreements have been taken with the auction house.

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may, following the precise, written indications of the Purchaser, attend to the packing and shipping of the lots at the Purchaser's risk and expense.

*For any other information please see General Conditions of Sale.*

## BUYER'S PREMIUM AND V.A.T.

### Buyer's premium

The purchaser will pay a buyer's premium that is added to the hammer price of every lot and calculated as follows: 18,44% + V.A.T.

### Value Added Tax

The purchaser will pay 22% V.A.T. on the net buyer's premium. The final price is therefore composed of the hammer price plus a total of 22,5%.

### Payment

The payment of the lots is due, in EUR, the day following the sale, in any of the following ways:

- cash within the limits established by law at the time of payment

- non-transferable bank draft or personal cheque with prior consent from the administrative office, made payable to: Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l.

- bank transfer to:  
MONTE DEI PASCHI DI SIENA  
Via dei Pecori 8 - FIRENZE  
IBAN IT 21T 01030 02800 000063650896  
headed to Pandolfini Casa d'Aste  
Swift BIC PASCITMMFIR

**Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. acts on behalf of the Consignor on the basis of a mandate, and does not substitute third parties regarding payments. For lots sold by V.A.T. payers, an invoice will be issued to the purchaser by the seller. Our invoice, though you will find reported the hammer price and the V.A.T., is only made up of the amount highlighted.**

### Lots with symbol

Lots with the symbol (\*) have been entrusted by Consignors subject to V.A.T. and are therefore subject to V.A.T. as follows: 22% on the hammer price and 22% on the net buyer's premium. In this case the percentage will be 44,5%.

## BUYING AT PANDOLFINI

### Lot

A lot can include a group of bottles of the same wine (name, producer and vintage), a single bottle, or a set of different bottles, assembled following a logical order: wine from the same region (for example, Barolo and Barbaresco), based on the same winemaking techniques (for example, Syrah aged in barrique) or bottles of the same typology but of different vintages (for example, Sassicaia '82, '83 and '85).

### Condition of the lots

A concise judgement on the condition of the bottles is reported in the description of every lot with the following abbreviations:

<b>E</b> Excellent	<b>MB</b> Very good	<b>B</b> Good	<b>D</b> Fair
-----------------------	------------------------	------------------	------------------

This evaluation is based on the analysis of the exterior of the bottles – state and legibility of the label, fill level, condition of the seal, state of the glass – and can never substitute the tasting evaluation, which remains the only real test as far the actual organoleptic quality of the wine on sale is concerned.

### Fill levels

By international agreement the value of a bottle is based on the fill level of the wine it contains. For example, if a Bordeaux bottle is filled to the shoulder, it can be in an excellent state of preservation if the wine is over 30-40 years of age, or, on the contrary, in a bad one if the wine is under 4-5 years old. For your convenience, please see the following chart (valid for Bordeaux bottles and similar):

1. **within neck:** standard level
2. **bottom neck:** normal level for wines of any age;
3. **top-shoulder:** normal level for all wines, less normal for very young wines (3-4 years of age);
4. **shoulder:** normal level for wines from 10 to 15 years of age;
5. **mid-shoulder:** normal level for wines of 20 years of age, but there could be some weakening of the cork;
6. **low-shoulder:** variable quality, with lower estimates. Not unusual in bottles of 25 years of age or over;
7. **bottom-shoulder:** very unpredictable, therefore usually wines with a low estimate.

### Confezione

<b>CS</b> original carton	<b>CSL</b> wooden case
------------------------------	---------------------------

### BORDEAUX BOTTLES



## BUYING AT PANDOLFINI

### Fill levels for Burgundy bottles (or similar)

By international agreement the value of a bottle is based on the fill level of the wine it contains. For example, if a Bordeaux bottle is filled to the shoulder, it can be in an excellent state of preservation if the wine is over 30-40 years of age, or, on the contrary, in a bad one if the wine is under 4-5 years old. For your convenience, please see the following chart (valid for Bordeaux bottles and similar):

1. **within neck:** standard level
2. **bottom neck:** normal level for wines of any age;
3. **top-shoulder:** normal level for all wines, less normal for very young wines (3-4 years of age);
4. **shoulder:** normal level for wines from 10 to 15 years of age;
5. **mid-shoulder:** normal level for wines of 20 years of age, but there could be some weakening of the cork;
6. **low-shoulder:** variable quality, with lower estimates. Not unusual in bottles of 25 years of age or over;
7. **bottom-shoulder:** very unpredictable, therefore usually wines with a low estimate.

### BURGUNDY BOTTLES



### SIZES

<b>Half bottle:</b>	0,375 Lt.	<b>Methusalah (or Imperial):</b>	6 Lt.
<b>Normal (bt):</b>	0,75 Lt.	<b>Salmanazar:</b>	9 Lt.
<b>Magnum (Mg):</b>	1,5 Lt.	<b>Balthazar:</b>	12 Lt.
<b>Marie-Jeanne:</b>	2 Lt.	<b>Nebuchadnezzar:</b>	15 Lt.
<b>Tappit-Hen:</b>	2 Lt. circa	<b>Melchior:</b>	18 Lt.
<b>Jeroboam (DMg):</b>	3 Lt.	<b>Sovereign:</b>	26 Lt. circa
<b>Dame-Jeanne:</b>	3,87 Lt.	<b>Double Nebuchadnezzar:</b>	30 Lt.
<b>Rehoboam:</b>	4,5 Lt.		

*The curious names of the larger bottles are those belonging to Babylonian kings whose years of reign correspond to the size of the bottles.*



## SELLING THROUGH PANDOLFINI

### Evaluations

You can ask for a free evaluation of your objects by fixing an appointment at the headquarters of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. Alternatively, you may send us a photograph of the objects and any information which could be useful: our specialists will then express an indicative evaluation.

### Mandate of sale

If you should decide to entrust your objects to us, the Pandolfini staff will assist you through the entire process. Upon delivery of the objects you will receive a document (mandate of sale) which includes a list of the objects, the reserves, our commission and possible costs for insurance, photographs and shipping. We will need some form of ID and your date and place of birth for the registration in the P.S. registers in the offices of Pandolfini. The mandate of sale is a mandate of representation: therefore Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. cannot substitute the seller in his relations with third parties. Sellers who have to issue invoices will receive, with our invoice, the list of the purchasers in order to proceed with the invoicing.

### Reserve

The reserve is the minimum amount (commission included) at which an object can be sold. This sum is strictly confidential and the auctioneer will ensure it remains so it during the auction. If the reserve is not reached, the lot will remain unsold.

### Commission

Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will apply a 13% (plus V.A.T.) commission which will be deducted from the hammer price.

### Payment

You will receive payment within 35 working days from the day of the sale, provided the payment on behalf of the purchaser is complete, with the issue of a detailed invoice reporting commissions and any other charges applicable.

## INFORMATION AND CONDITION REPORT

Though every possible effort has been made to specify the fill levels of the oldest vintages, corks that are over twenty years of age start to lose elasticity, the fill level of the wine may therefore vary from the moment it is catalogued to the moment it is sold.

Furthermore, it is commonly known that the oldest corks may break during or after the transport. We would therefore like to stress that one must always take into account the possible risk of cork failure.

The lots of wine bottles, once purchased, cannot be returned. To ensure the preservation of the wine, the bottles will not be exhibited, but will be stored in our cellars in Florence.

We invite potential purchasers to request a detailed report on the condition of each lot from our experts.

It is also possible to inspect the bottles by appointment.

All the objects are sold "as seen".

Given that the lots are stored in our cellars in Florence, we invite you to contact our offices for the payment and to arrange the date and methods for collecting the wine.

Cognome | Surname .....

Nome | Name .....

Ragione Sociale | Company Name .....

EMAIL ..... Fax .....

Indirizzo | Address .....

Città | City ..... C.A.P. | Zip Code .....

Telefono Ab. | Phone ..... Cell. | Mobile .....

Cod. Fisc o Partita IVA | VAT .....

**Il modulo dovrà essere accompagnato dalla copia di un documento di identità.  
The form must be accompanied by a copy of an identity card.**

## L'ESSENZIALE VINI ITALIANI E FRANCESI DA CANTINE SELEZIONATE

**27-28 APRILE 2022**

Presa visione degli oggetti posti in asta, non potendo essere presente alla vendita, incarico con la presente la direzione di Pandolfini Casa d'Aste:

*Having viewed the objects submitted for auction, since I am unable to be present at the sale, I hereby designate the management of Pandolfini Casa d'Aste:*

### OFFERTA SCRITTA ABSENTEE BID

di acquistare per mio conto e nome i lotti qui descritti fino alla concorrenza della somma di seguito precisata oltre i diritti, le spese di vendita e altri eventuali costi.  
Dichiaro di aver letto e di accettare i termini e le condizioni di vendita riportate in catalogo.

*to purchase the lots described on my behalf and in my name up to the amount specified below, plus the rights, sales expenses and any other costs.*

*I hereby declare to have read and to accept the terms and conditions of sale as set down in the catalogue.*

### COMMISSIONE TELEFONICA TELEPHONE BID

di contattarmi al seguente numero telefonico

al fine di concorrere all'acquisto dei lotti proposti. Prendo atto che tale servizio sarà garantito nei limiti della disponibilità delle linee al momento ed in ordine al ricevimento delle richieste. Esclusivamente nel caso in cui fosse impossibile contattarmi indico comunque l'offerta di seguito precisata, oltre i diritti, le spese di vendita e altri eventuali costi, consentendovi di agire per mio nome e conto.

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

*to contact me at the following telephone number*

*in order to take part in the purchase of the lots offered. I hereby acknowledge that this service shall be guaranteed according to the availability of the lines at the time and according to the order of receipt of the requests. Exclusively in the event that it is impossible to contact me, in any case I indicate the bid specified below, plus the rights, sales expenses and any other costs, allowing you to act in my name and on my behalf.*

*I hereby declare to have read and to accept the terms and conditions of sale as set down in the catalogue.*

Data | Dated .....

Firma | Signed .....

Ai fini degli artt. 1341 e 1342 c.c. il Cliente dichiara di approvare specificatamente le seguenti clausole contenute nelle Condizioni Generali riportate in catalogo: Art. 1 (Limitazioni di responsabilità), Art. 3 (Valutazioni e contestazioni), Art. 4 (Garanzie), Art. 5 (Vendita "come visti"), Art. 10 (Pagamenti, costi di custodia e ritiro dei beni), Art. 11 (Recesso) Art. 12 (Diritto di prelazione), Art. 13 (Esportazione), Art. 15 (Foro competente), Art. 18 (Diritto di seguito).

Data | Dated .....

Firma | Signed .....

**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

Lotto   Lot	Descrizione   Description	Offerta scritta   Bid
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€
		€

**Vi preghiamo di inviare il modulo via fax o email | please fax or email to + 39 055 244 343 | info@pandolfini.it**

Il nostro ufficio confermerà tutte le offerte ricevute; nel caso non vi giungesse conferma entro il giorno successivo, vi preghiamo di contattarci al +39 055 2340888. Le offerte dovranno pervenire presso Pandolfini Casa d'Aste almeno 12 ore prima dell'inizio dell'asta.

Vi preghiamo di considerare che Pandolfini potrà contattare i nuovi clienti per ottenere referenze bancarie e qualsiasi altra notizia che riterrà necessaria ai fini della partecipazione all'asta.

*Our office will confirm all the offers received; in case you shouldn't receive confirmation of reception within the following day, please contact +39 055 2340888.*

*Bids should be submitted at least 12 hours before the auction. Please note that Pandolfini may contact new clients to request a bank reference and further information to participate at the auction.*

*For the purposes of articles 1341 and 1342 of the Italian Civil Code (C.C.), the Client hereby declares to specifically approve the following clauses of the General Conditions as set out in the catalogue: Art. 1 (Limitations of responsibility), Art. 3 (Valuations and disputes), Art. 4 (Guarantees), Art. 5 (Sale "as seen"), Art. 10 (Payments, storage charges and collection of goods), Art. 11 (Withdrawal) Art. 12 (Right of pre-emption), Art. 13 (Exportation), Art. 15 (Place of jurisdiction), Art. 18 (Resale rights).*

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  
MONTE DEI PASCHI DI SIENA  
IBAN: IT 21T 01030 02800 000063650896 - Swift BIC: PASCITMMFIR

VISA  MASTERCARD

CARTA # | CARD # \_\_\_\_\_

Security Code \_\_\_\_\_ Data scadenza | Expiration Date \_\_\_\_\_

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

**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

NUOVO | NEW  RINNOVO | RENEWAL

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

ARREDI E MOBILI ANTICHI  
OGGETTI D'ARTE, PORCELLANE, MAIOLICHE  
FURNITURE, WORKS OF ART,  
PORCELAIN AND MAIOLICA  
5 Cataloghi | Catalogues € 170

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

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

ARTE ORIENTALE | ASIAN ART  
2 Cataloghi | Catalogues € 80

MONETE E MEDAGLIE | COINS AND MEDAL  
2 Cataloghi | Catalogues € 80

ARGENTI | SILVER  
GIOIELLI E OROLOGI | JEWELRY AND WATCHES  
5 Cataloghi | Catalogues € 170

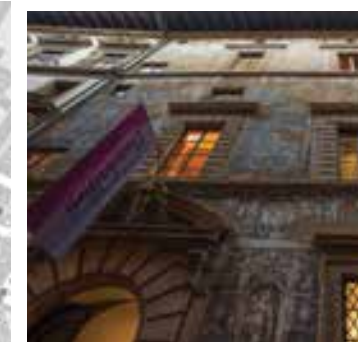
LIBRI E MANOSCRITTI  
BOOKS AND MANUSCRIPTS  
2 Cataloghi | Catalogues € 50

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  
3 Cataloghi | Catalogues € 120

**TOTALE | TOTAL €**

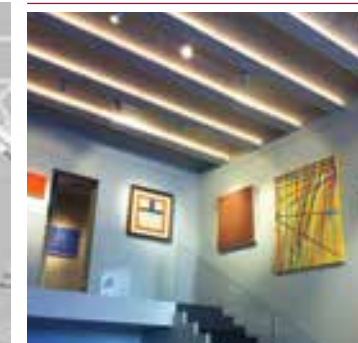
**SEDI**



**FIRENZE**  
Palazzo Ramirez Montalvo  
Borgo Albizi, 26  
Tel. +39 055 2340888  
info@pandolfini.it



**MILANO**  
Via Manzoni, 45  
Tel. +39 02 65560807  
milano@pandolfini.it



**ROMA**  
Via Margutta, 54  
Tel. +39 06 3201799  
roma@pandolfini.it

**PROSSIME ASTE**

APRILE 2022

**DESIGN E ARTI DECORATIVE DEL '900**  
13 APRILE

**ASTA A TEMPO | CERAMICHE MAIOLICHE  
E PORCELLANE DAL XVI AL XIX SECOLO**  
14 - 20 APRILE

**ASTA A TEMPO | ARREDARE CON STILE,  
MOBILI E OGGETTI D'ARTE**  
14 - 21 APRILE

**ASTA A TEMPO | CORNICI D'EPOCA  
E IN STILE**  
14 - 22 APRILE

**ASTA A TEMPO | DISEGNI E STAMPE  
ANTICHE E DEL SECOLO XIX**  
26 APRILE -5 MAGGIO

**ASTA A TEMPO | DIPINTI ANTICHI  
E DEL SECOLO XIX**  
26 APRILE -5 MAGGIO

MAGGIO 2022

**OPERE DI ECCEZIONALE INTERESSE  
STORICO-ARTISTICO**  
11 MAGGIO

**DIPINTI ANTICHI**  
11 MAGGIO

**DIPINTI DEL SECOLO XIX**  
11 MAGGIO

**ASTA A TEMPO | VINTAGE**  
19- 27 MAGGIO

**GIOIELLI**  
25 MAGGIO

**OROLOGI**  
26 MAGGIO

**MONETE E MEDAGLIE**  
27 MAGGIO

GIUGNO 2022

**ASTA A TEMPO | ARGENTI ITALIANI E  
EUROPEI**  
10-17 GIUGNO

**ASTA A TEMPO | LIBRI, MANOSCRITTI E  
AUTOGRAFI**  
10 -17 GIUGNO

**INTERNATIONAL FINE ART**  
15 GIUGNO

**SCULTURA DAL XIV AL XIX SECOLO**  
16 GIUGNO

**ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA**  
22 GIUGNO

**ARTE ORIENTALE**  
29 GIUGNO



## ASSOCIAZIONE NAZIONALE CASE D'ASTE

**AMBROSIANA CASA D'ASTE  
DI A. POLESCHI**  
Via Sant'Agnesa 18 - 20123 Milano  
tel. 02 89459708 - fax 02 40703717  
www.ambrosianacasadaste.com  
info@ambrosianacasadaste.com

**ANSUINI 1860 ASTE**  
Viale Bruno Buozzi 107 - 00197 Roma  
tel. 06 45683960 - fax 06 45683961  
www.ansuiniaste.com  
info@ansuiniaste.com

**BERTOLAMI FINE ART**  
Piazza Lovatelli 1 - 00186 Roma  
tel. 06 32609795 - 06 3218464  
fax 06 3230610  
www.bertolamifineart.com  
info@bertolamifineart.com

**BLINDARTE CASA D'ASTE**  
Via Caio Duilio 10 - 80125 Napoli  
tel. 081 2395261 - fax 081 5935042  
www.blindarte.com  
info@blindarte.com

**CAMBI CASA D'ASTE**  
Castello Mackenzie  
Mura di S. Bartolomeo 16  
16122 Genova  
tel. 010 8395029 - fax 010 879482  
www.cambiaste.com  
info@cambiaste.com

**COLASANTI CASA D'ASTE**  
Via Aurelia, 1249 - 00166 Roma  
tel. 06 6618 3260 - fax 06 66183656  
www.colasantiaste.com  
info@colasantiaste.com

**CAPITOLIUM ART**  
Via Carlo Cattaneo 55 - 25121 Brescia  
tel. 030 2072256 - fax 030 2054269  
www.capitoliumart.it  
info@capitoliumart.it

**EURANTICO**  
S.P. Sant'Eutizio 18 - 01039 Vignanello VT  
tel. 0761 755675 - fax 0761 755676  
www.eurantico.com  
info@eurantico.com

**FABIANI ARTE**  
via Guglielmo Marconi 44 - 51016  
Montecatini Terme (PT)  
tel. 0572 910502  
www.fabianiarte.com  
info@fabianiarte.com

**FARSETTIARTE**  
Viale della Repubblica (area Museo Pecci)  
59100 Prato  
tel. 0574 572400 - fax 0574 574132  
www.farsettiarte.it  
info@farsettiarte.it

**FIDESARTE ITALIA**  
Via Padre Giuliani 7 (angolo via Einaudi)  
30174 Mestre VE  
tel. 041 950354 - fax 041 950539  
www.fidesarte.com  
info@fidesarte.com

**FINARTE S.P.A.**  
Via Paolo Sarpi 6 - 20154 Milano  
tel. 02 3363801 - fax 02 28093761  
www.finarte.it  
info@finarte.it

**INTERNATIONAL ART SALE**  
Via G. Puccini 3 - 20121 Milano  
tel. 02 40042385 - fax 02 36748551  
www.internationalartsale.it  
info@internationalartsale.it

**LIBRERIA ANTIQUARIA GONNELLI -  
CASA D'ASTE**  
Piazza D'Azeglio 13 - 50121 Firenze  
tel. 055 268279 - fax 0039 0552396812  
www.gonnelli.it  
info@gonnelli.it

**MAISON BIBELOT CASA D'ASTE**  
Corso Italia 6 - 50123 Firenze  
tel. 055 295089 - fax 055 295139  
www.maisonbibelot.com  
segreteria@maisonbibelot.com

**STUDIO D'ARTE MARTINI**  
Borgo Pietro Wuhler 125 - 25123 Brescia  
tel. 030 2425709 - fax 030 2475196  
www.martiniarte.it  
info@martiniarte.it

**PANDOLFINI CASA D'ASTE**  
Borgo degli Albizi 26 - 50122 Firenze  
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343  
www.pandolfini.com  
info@pandolfini.it

**SANT'AGOSTINO**  
Corso Tassoni 56 - 10144 Torino  
tel. 011 4377770 - fax 011 4377577  
www.santagostinoaste.it  
info@santagostinoaste.it

### 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



## PANDOLFINI TEMPO

### IL SISTEMA PIÙ SEMPLICE PER ACQUISTARE ALL'ASTA

Potete aggiudicarvi una varietà di oggetti d'arte, arredi, dipinti, vini, gioielli, orologi, disegni. Le aste sono curate dai nostri esperti.



**1** Partecipare è molto semplice.  
Vai sul calendario aste e cerca il logo.



**2** Sfoglia il catalogo on line come per le aste tradizionali.  
Per fare la tua offerta utilizza il pannello che vedi, come esempio, qui sulla destra con le seguenti funzioni:

- Data e ora del Termine asta
- Countdown del tempo restante al termine asta
- Pulsante offerta con incremento prestabilito
- Inserimento valore offerta massima.

**3** Verifica in tempo reale nella tua area riservata **My Pandolfini** lo stato completo di tutte le tue offerte attive. Se non sei ancora registrato registrati.

**4** Per registrarti utilizza il modulo standard della registrazione e inserisci un documento valido, il codice fiscale, carta di credito e referenze bancarie. Ti verrà inviata una mail di conferma.

**5** Verrai avvertito di variazioni di offerte attraverso mail che ti informeranno se la tua offerta è stata superata o ti sei aggiudicato il lotto.

**15/11/2021 09:08:00**  
TERMINE ASTA

**10G 16H 17M 5S**

TERMINE RIMANENTE

OFFERTA LIBERA

**1000€**  
OFFRI

oppure

**1000** EUR

LA TUA OFFERTA MASSIMA

**INVIA OFFERTA MASSIMA**

CONDIZIONI GENERALI



## GIOIELLI

**Esposizione**  
MILANO  
12- 14 Maggio 2022  
FIRENZE  
20 - 24 Maggio 2022

**ASTA FIRENZE**  
25 MAGGIO 2022

**Contatti**  
Cesare Bianchi  
cesare.bianchi@pandolfini.it

Andrea de Miglio  
andrea.demiglio@pandolfini.it

**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

ASTA LIVE | PANDOLFINI.COM

BVLGARI BRACCIALE CON DIAMANTI CORREDATO DI SCATOLA



## OROLOGI DA POLSO E DA TASCA

**Esposizione**  
MILANO  
12- 14 Maggio 2022  
FIRENZE  
20 - 24 Maggio 2022

**ASTA FIRENZE**  
26 MAGGIO 2022

**Contatti**  
Cesare Bianchi  
cesare.bianchi@pandolfini.it

Andrea de Miglio  
andrea.demiglio@pandolfini.it

**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

ASTA LIVE | PANDOLFINI.COM

PATEK PHILIPPE REF.96 IN ORO BIANCO  
ROLEX DAYTONA PAUL NEWMAN REF. 6239 ANNO 1969 IN ACCIAIO  
ROLEX SUBMARINER REF. 5513 ANNO 1967 IN ACCIAIO



ASTA ONLINE  
RUM, WHISKY E DISTILLATI  
DA COLLEZIONE

Siamo a disposizione  
per valutazioni gratuite e  
confidenziali delle vostre  
collezioni e cantine e  
per trovare la migliore  
strategia di vendita

SELEZIONE SAMAROLI

ASTA FIRENZE  
GIUGNO 2022

Contatti  
Francesco Tanzi  
francesco.tanzi@pandolfini.it

**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

ASTA LIVE | PANDOLFINI.COM



ARTE MODERNA  
E CONTEMPORANEA

Esposizione  
18 - 21 Giugno 2022  
Centro Svizzero  
via Palestro, 2  
MILANO

ASTA MILANO  
22 GIUGNO 2022

Contatti  
Susanne Capolongo  
susanne.capolongo@pandolfini.it

**Pandolfini**  
CASA D'ASTE dal 1924

ASTA LIVE | PANDOLFINI.COM

ANTONIO LIGABUE (Zurigo 1899 - Gualtieri 1965), **Autoritratto**, 1953, olio su tela, cm 46x39, firmato in basso a destra



RISERVA  
2008

MONTRACHET  
RESERVA 2008



CHAMP  
SALO  
BLANC



PANDOLFINI.COM