

Pandolfini

CASA D'ASTE

dal 1924

IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PECORSO TRA I MIGLIORI
VINI ITALIANI E FRANCESI

FIRENZE

20 - 21 APRILE 2021





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

MONTRACHET
APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE

2 579 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Henri-François Patte
A. d. V. d. V. d. V.

ANNÉE 2013

Mise en bouteille au domaine

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

MONTRACHET
APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE

2 579 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Henri-François Patte
A. d. V. d. V. d. V.

ANNÉE 2015

Mise en bouteille au domaine

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

MONTRACHET
APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE

2 160 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Henri-François Patte
A. d. V. d. V. d. V.

ANNÉE 2012

Mise en bouteille au domaine

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

MONTRACHET
APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE

2 160 Bouteilles Récoltées

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Henri-François Patte
A. d. V. d. V. d. V.

ANNÉE 2014

Mise en bouteille au domaine



Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI
ITALIANI E FRANCESI

Firenze
20-21 APRILE 2021



DIREZIONE

Pietro De Bernardi

RESPONSABILE OPERATIVO

Elena Capannoli
elena.capannoli@pandolfini.it

RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

Massimo Cavicchi
massimo.cavicchi@pandolfini.it

COORDINATORE GENERALE

Francesco Consolati
francesco.consolati@pandolfini.it

COORDINAMENTO DIPARTIMENTI

Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it

UFFICIO STAMPA

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

SEGRETERIA E CONTABILITÀ CLIENTI

Alessio Nenci
alessio.nenci@pandolfini.it

Nicola Belli
nicola.belli@pandolfini.it

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Francesco Tanzi
Andrea Terreni
amministrazione@pandolfini.it

PRIVATE SALES

Tel. +39 055 2340888
Fax +39 055 244343
info@pandolfini.it

RITIRI E CONSEGNE

Responsabile Magazzino
Marco Fabbri
marco.fabbri@pandolfini.it

Andrea Bagnoli
Marco Gori
Andrea Cirami

MAGAZZINO E TRASPORTI

Tel. +39 055 2340888
logistica@pandolfini.it

INFORMAZIONI E ABBONAMENTI CATALOGHI

Silvia Franchini
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

POGGIO BRACCIOLINI

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

MILANO

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

ROMA

Via Margutta, 54
00187 Roma
Tel. +39 06 3201799
Benedetta Borghese Briganti
roma@pandolfini.it

IL FASCINO E L'ELEGANZA UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI

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

20 Aprile 2021

ore 10.00

Lotti: 1 - 151

ore 15.00

Lotti: 153 - 330

21 Aprile 2021

ore 10.00

Lotti: 331 - 446

ore 15.00

Lotti: 447 - 627

L'appuntamento è fissato per il 20 e 21 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



IL FASCINO E L'ELEGANZA UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI

Firenze, 20-21 aprile 2021

Cari appassionati clienti,

Il vino, un grande vino, è sinonimo di cultura, di lusso, di *joie de vivre* e, indiscutibilmente, di fascino ed eleganza. Sono questi il filo conduttore nel nostro viaggio tra le eccellenze, un percorso con tappe ben definite: tutte le migliori etichette del panorama enologico mondiale; una mappa che conduce a un unico evento: l'asta del 20 e 21 aprile.

La due giorni dedicata alle eccellenze si apre con i prodotti italiani: la mattina saranno battute le bottiglie della cantina **Vietti**: tutti grandi formati di Barolo Lazzarito, Rocche di Castiglione e Ravera, e di Barbaresco Masseria. Un inizio straordinario. La mattina prosegue con le selezioni di importanti produttori di Brunello (Biondi Santi, Soldera, Il Marroneto), Barbaresco e Barolo (Gaja, Bruno Giacosa), e tutte le principali produzioni delle nostre fantastiche regioni. Per concludere la prima sessione, una selezione di 21 lotti del miglior vino delle Langhe: il Barolo Riserva **Monfortino** di Giacomo Conterno. Bottiglie in perfetto stato di conservazione di annate straordinarie, come la 2010, e di grande formato. In particolare chiuderà la mattinata un vero pezzo unico: un Quarto di Brenta del 1955, un'annata strepitosa in un formato introvabile.

Il pomeriggio prosegue con il meglio della nostra bellissima regione: **Le Pergole Torte, Tignanello, Solaia, Guado al Tasso, Ornellaia, Masseto** e infine **Sassicaia**...la lista dei lotti imperdibili sarebbe talmente lunga da richiedere un secondo catalogo.

Dopo l'incredibile itinerario fatto tra i prodotti italiani, il secondo giorno passiamo in Francia, con una doppia sessione che racchiude le etichette più ricercate dal pubblico internazionale.

La mattina cominceremo con il meglio che le aziende del Rodano, della Champagne e del Bordeaux possano offrire: Hermitage di *Domaine Jean-Louis Chave*, sia bianco che rosso, cassette di Salon, Krug e Bollinger, e i più nobili *Château* di Francia, con bottiglie uniche di grandi formati, come le tre magnum di Château Lafite Rothschild del 1988, conservate nella loro cassetta originale aperta per la prima volta dai nostri esperti in occasione della redazione del catalogo; o le sei bottiglie magnum di Pétrus del 1966, che compongono un lotto più unico che raro.

Come per l'Italia, anche per questa sessione abbiamo selezionato due grandi *maison* di champagne per presentarvi i loro prodotti che, conservati con cura dai loro proprietari collezionisti, adesso sono pronti a cambiare cantina: **Cristal** e **Dom Pérignon**. Due sono i lotti più rappresentativi: una preziosa *Mathusalem* di Cristal del 2002, e una rarissima bottiglia di *Plénitude 3* (P3) del 1983.

Lasciate le succitate regioni, ci spostiamo nella zona della Côte de Nuits e della Côte d'Or: la Borgogna. Entriamo nella regione regina del vino con un ospite di primo piano: il **Domaine Armand Rousseau**. I lotti di Chambertin, Clos de Ruchottes, Clos Saint Jacques, e tutti gli altri ci accompagneranno alla conclusione della seconda mattina di asta.

La quarta ed ultima sessione riprende il cammino intrapreso precedentemente, e presenta i lotti selezionati dei vari produttori borgognoni: Leroy, D'Auvenay, Ramonet, Méo-Camuzet e tanti altri, con tutti i loro principali cru, come il Richebourg del Domaine Leroy, o il Montrachet di Jean Claude Ramonet.

Lasciate le selezioni generali, ricomincia il nostro percorso tra i principali *domaine*, protagonisti dell'indiscutibile successo della Borgogna nel mondo enologico: il prezioso **Coche-Dury**, il sorprendente **Rouget**, l'indimenticabile **Engel** e il mostro sacro, **Romanée-Conti**. Tutti nomi che hanno fatto la storia e che infiammano le sale di vendita di tutto il mondo.

Questo catalogo rappresenta il coronamento di una ricerca costante dell'eccellenza, che ha contraddistinto il nostro dipartimento fin dalla sua fondazione, più di 20 anni fa. Il coronamento di un progetto che non consideriamo come un traguardo di arrivo, bensì come una pietra miliare nel nostro percorso motivato da una costante tensione verso la massima qualità dei prodotti offerti all'incanto.

Francesco Tanzi
Capo Dipartimento

Vini Pregiati e Distillati da Collezione

IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI
ITALIANI E FRANCESI

Firenze

20 Aprile 2021

ore 10.00

Lotti 1-151



VIETTI

Piedmont has historically been a land devoted to wine for centuries and, since the mid-nineteenth century, the Vietti winery has been one of the undisputed protagonists. Located in the heart of the Langhe, in the municipality of Castiglione Falletto, the company began marketing its Barolos in the early 1900s, but the turning point came in the 1960s, when the management passed to the granddaughter of the founder Carlo, Luciana Vietti, and her husband, oenologist Alfredo Currado. The two immediately began to give a more modern and international imprint to production, focusing on high quality and opening up to foreign markets. A further innovation was to vinify each vine separately in the style of the Burgundian Crus, which for those years was innovative in those territories, where all the vines were vinified together and generically labeled as Barolo. Rocche, Brunate, Lazzarito, Ravera for Barolo, Masseria for Barbaresco, are just some of the wines produced by the historic winery, which, for each type, has also studied artistic labels, which allow the lucky consumer to perceive, not only with taste and the sense of smell, but also visually, the magic of Langhe nature. This innovative drive, which has characterized the company over the years, continues today under the guidance of Luca Currado Vietti and his wife Elena, who continue the journey of excellence undertaken by their family.

VIETTI

Il Piemonte è terra storicamente dedicata al vino da secoli e, dalla metà del XIX secolo, la cantina Vietti è una dei protagonisti indiscussi. Situata nel cuore delle Langhe, nel comune di Castiglione Falletto, l'azienda iniziò a commercializzare i propri Barolo nei primi del '900, ma la svolta si ebbe negli anni '60, quando la gestione passa alla nipote del fondatore Carlo, Luciana Vietti, e al marito enologo Alfredo Currado. I due iniziano da subito a dare una impronta più moderna e internazionale alla produzione, concentrando l'attenzione sulla qualità elevata e aprendosi ai mercati stranieri. Ulteriore innovazione fu quella di vinificare ogni vitigno separatamente sullo stile dei Cru borgognoni, cosa che per quegli anni era innovativa in quei territori, dove tutte le vigne venivano vinificate insieme ed etichettate genericamente come Barolo. Rocche, Brunate, Lazzarito, Ravera nel Barolo, Masseria nel Barbaresco, sono solo alcuni dei vini prodotti dalla storica cantina, che, per ogni tipologia, ha anche studiato delle etichette artistiche, che permettono al fortunato consumatore di percepire, non solo con il gusto e l'olfatto, ma anche visivamente, la magia della natura delle Langhe. Questa spinta innovatrice, che ha contraddistinto l'azienda negli anni, continua ancora oggi sotto la guida di Luca Currado Vietti e la moglie Elena, che proseguono il cammino di eccellenza intrapreso dalla loro famiglia.

Vietti

1

Barolo Brunate Vietti 2015
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 150/300

2

Barolo Ravera Vietti 2014
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/600

3

Barolo Ravera Vietti 2014
Barolo, DOCG

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 300/600

4

Barbaresco Masseria
Vietti 2014

Barbaresco, DOCG

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 200/400



5

Barolo Lazzarito Vietti 2014
Barolo, DOCG

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 450/900

6

Barolo Lazzarito Vietti 2014
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/600

7

Barolo Lazzarito Vietti 2013
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/600

8

Barolo Lazzarito Vietti 2012
Barolo, DOCG

3 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 450/900



9

Barolo Rocche di Castiglione Vietti 2014
Barolo, DOCG

1 bt 5 litri - csl
E

Euro 700/1.400

Etichetta lievemente danneggiata

10

Barolo Rocche di Castiglione Vietti 2014
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl
E

Euro 300/600

11

Barolo Rocche di Castiglione Vietti 2014
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl
E

Euro 150/300

12

Barolo Rocche di Castiglione
Vietti 2013
Barolo, DOCG

1 bt 5 litri - csl
E

Euro 700/1.400



13

Cervaro della Sala
Castello della Sala
Antinori 2018
Umbria, IGT

6 bt - cs

E

Euro 200/400

14

Selezione Miani
*Colli Orientali del Friuli,
Friuli-Venezia Giulia*

Sauvignon 2018 - 4 bt

Chardonnay Baracca 2018 - 4 bt

Malvasia La Mont di Zuc 2017 - 4 bt

Rosso 2016 - 4 bt

16 bt

E

Euro 400/800

15

Barbaresco Gaja 2017
Barbaresco, DOCG

6 bt - csl

E

Euro 650/1.300

16

Barbaresco Gaja 2017
Barbaresco, DOCG

6 bt - csl

E

Euro 650/1.300

17

Flaccianello Fontodi
Colli Toscana Centrale, IGT

2017 - 6 bt cs

2016 - 5 bt

11 bt

E

Euro 650/1.300

18

Selezione Barolo 2016
Barolo, DOCG

Rocche di Castiglione Vietti - 1 bt

Bartolo Mascarello - 1 bt

Cannubi G. B. Burlotto - 1 bt

Le Vigne Luciano Sandrone - 1 bt

4 bt

E

Euro 550/1.100

19

Montevertine
Montevertine 2016
Toscana, IGT

12 bt - cs (due confezioni)

E

Euro 250/500

20

Cervaro della Sala
Castello della Sala
Antinori 2016
Umbria, IGT

6 bt - cs

E

Euro 200/400

21

Brunello di Montalcino
Tenuta Nuova
Casanova di Neri
*Brunello di Montalcino
DOCG*

2016 - 1 bt Mg csl

2015 - 6 bt cs

7 bt

E

Euro 350/700



22

Barolo Le Vigne
Luciano Sandrone
2016

Barolo, DOCG

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

23

Barolo Bartolo
Mascarello
Barolo, DOCG

Artistic Label 2016 - 1 bt

2016 - 2 bt

Artistic Label 2010 - 2 bt

5 bt

E

Euro 1.100/2.200

24

Brunello di Montalcino
Madonna delle Grazie
Il Marroneto 2015

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

6 bt - cs

E

Euro 600/1.200

25

Vigneto Bellavista
Castello di Ama 2015

*Chianti Classico Gran
Selezione, DOCG*

12 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

26

Vigneto Bellavista
Castello di Ama 2015

*Chianti Classico Gran
Selezione, DOCG*

12 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

27

Flaccianello della Pieve
Tenuta Fontodi 2015

*Colli Toscana Centrale,
IGT*

12 bt - cs (due confezioni)

E

Euro 600/1.200

28

Luce
Tenuta Luce della Vite
2015

Toscana, IGT

6 bt - csl (confezione singole)

E

Euro 300/600

29

Cervaro della Sala
Castello della Sala
Antinori 2015

Umbria, IGT

6 bt - cs

E

Euro 200/400

30

Barolo Cerretta
Giacomo Conterno
2015

Barolo, DOCG

6 bt

E

Euro 700/1.400



31

Barolo Cascina Francia
Giacomo Conterno
2015

Barolo, DOCG

6 bt

E

Euro 800/1.600

34

Barolo Cerretta
Giacomo Conterno
2014

Barolo, DOCG

6 bt

E

Euro 700/1.400

37

Luce
Tenuta Luce della Vite
2013

Toscana, IGT

12 bt - csl (due confezioni)

E

Euro 600/1.200

32

Barolo Cascina Francia
Giacomo Conterno
2015

Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 300/600

35

Lupicaia
Castello del Terriccio
Toscana, IGT

2014 - 1 bt

2013 - 1 bt

2012 - 1 bt

2011 - 1 bt

2010 - 1 bt

2009 - 1 bt

6 bt - csl

E

Euro 400/800

38

Barolo
Lorenzo Accomasso
2012

Barolo, DOCG

6 bt

E

Euro 600/1.200

33

Barolo Cerretta
Giacomo Conterno
2014

Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

36

Cervaro della Sala
Castello della Sala
Antinori 2014

Umbria, IGT

6 bt - csl

E

Euro 200/400

39

Barbaresco Gaja 2012
Barbaresco, DOCG

6 bt - csl

E

Euro 500/1.000



40

Luce
Tenuta Luce della Vite
2012

Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 100/200

Edizione 20° Anniversario

43

Terlaner I Primo Grande
Cuveé Cantina
Terlano-Kellerei Terlan
2011

Südtirol-Alto Adige, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/600

46

Barolo
Bartolo Mascarello
Barolo, DOCG

2010 - 1 bt

2009 - 1 bt

2 bt

E

Euro 300/600

41

Brunello di Montalcino
Vigna Pianrosso
Riserva Santa Caterina
d'Oro Ciacci Piccolomini
d'Aragona 2012

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

5 bt

E

Euro 250/500

44

Percarlo San Giusto
a Rentennano
Toscana, IGT

2011 - 1 bt

2010 - 1 bt

2009 - 1 bt

2008 - 1 bt

2007 - 1 bt

2006 - 1 bt

6 bt

E

Euro 350/700

47

Brunello di Montalcino
Il Marroneto 2010
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1 bt

Madonna delle Grazie - 2 bt

3 bt

E

Euro 350/700

42

Brunello di Montalcino
Madonna delle Grazie
Il Marroneto 2011

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

6 bt - cs

E

Euro 300/600

45

Sammarco
Castello dei Rampolla
2010

Toscana, IGT

6 bt

E

Euro 250/500

48

Brunello di Montalcino
Madonna del Piano
Riserva Valdicava 2010
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

6 bt

E

Euro 450/900



49

Barolo Monprivato
Giuseppe Mascarello
Barolo, DOCG

2010 - 4 bt

2004 - 2 bt

6 bt

E

Euro 600/1.200

2004 - Etichette danneggiate

52

Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne
Antinori

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

2010 - 6 bt cs

1999 - 6 bt cs

12 bt

E

Euro 350/700

55

Lupicaia
Castello del Terriccio
2009

Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 400/800

50

Barolo Cà d'Morissio
Riserva Giuseppe
Mascarello 2010

Barolo, DOCG

6 bt - csl

E

Euro 2.100/4.200

53

Brunello di Montalcino
Madonna delle Grazie
Il Marroneto 2009

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1 bt Mg - csl

E

Euro 200/400

Bottiglia n.22

56

Lupicaia
Castello del Terriccio
Toscana, IGT

2009 - 2 bt

2007 - 2 bt

2005 - 2 bt

6 bt - csl

E

Euro 400/800

51

Barolo Cà d'Morissio
Riserva Giuseppe
Mascarello 2010

Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 750/1.500

54

Lupicaia
Castello del Terriccio
2009

Toscana, IGT

1 bt DMg - csl

E

Euro 300/600

57

Gaia & Rey Gaja 2008
Langhe, DOC

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200



58

Barolo Monprivato
Giuseppe Mascarello
Barolo, DOCG

2008 - 3 bt

2006 - 3 bt

6 bt

E

Euro 600/1.200

59

Amarone
della Valpolicella
Romano Dal Forno
2008

*Amarone della
Valpolicella, DOCG*

1 bt Mg - csl

E

Euro 350/700

Etichetta lievemente danneggiata

60

Barbaresco Gaja 2007
Barbaresco, DOCG

5 bt

E

Euro 350/700

61

Brunello di Montalcino
Cerretalto
Casanova di Neri 2007
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

6 bt - (tre bt in csl)

E

Euro 650/1.300

62

Gaia & Rey Gaja 2006
Langhe, DOC

6 bt - csl

E

Euro 800/1.600

63

Selezione Case Basse
Gianfranco Soldera

100% Sangiovese 2006 - 1 bt

**Brunello di Montalcino Riserva
2005 - 2 bt**

3 bt

E

Euro 950/1.900

64

Trebbiano d'Abruzzo
Valentini
Abruzzo, DOC

2005 - 1 bt

2002 - 1 bt

2001 - 1 bt

3 bt

E

Euro 350/700

65

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

2005 - 1 bt DMg csl

2004 - 1 bt DMg csl

2 bt

E

Euro 300/600

66

Selezione Antinori
2005
Toscana, IGT

Guado al Tasso - 5 bt

Tignanello - 5 bt

10 bt

E

Euro 550/1.100

67

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

2005 - 3 bt

1997 - 1 bt

1990 - 2 bt

6 bt

E

Euro 500/1.000

70

Barolo Cascina Francia
Giacomo Conterno
Barolo, DOCG

2004 - 3 bt

2003 - 3 bt

6 bt

E

Euro 650/1.300

73

Terra di Lavoro Galardi
Campania, IGT

2004 - 4 bt

2003 - 4 bt

2002 - 4 bt

12 bt

E

Euro 450/900

Etichette lievemente danneggiate

68

Brunello di Montalcino
Madonna delle Grazie
Il Marroneto 2004
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1 bt DMg

E

Euro 350/700

Bottiglia n.22

71

Barolo Cascina Francia
Giacomo Conterno
Barolo, DOCG

2004 - 1 bt

2003 - 1 bt

1996 - 1 bt

1995 - 1 bt

1993 - 1 bt

1990 - 1 bt

6 bt

E

Euro 900/1.800

74

Barbaresco
Crichèt Pajé Roagna
2004
Barbaresco, DOCG

1 bt

E

Euro 300/600

69

Selezione Barolo
Giuseppe Mascarello
Barolo, DOCG

Villero 2004 - 2 bt

Santo Stefano di Perno 2004 - 2 bt

Santo Stefano di Perno 1999 - 2 bt

6 bt

E

Euro 400/800

*Santo Stefano di Perno 1999 - Una bt
etichetta lievemente danneggiata*

72

Selezione
Riserva Etichetta Rossa
Bruno Giacosa

Barbaresco Asili 2004 - 1 bt Mg

Barbaresco Asili 1996 - 1 bt Mg

Barolo Rocche del Falletto

2004 - 1 bt Mg

Barolo Rocche del Falletto

2001 - 1 bt Mg

4 bt

E

Euro 3.600/4.500

75

Cervaro della Sala
Castello della Sala
Antinori 2004
Umbria, IGT

6 bt - cs

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

8 bt

MB

Euro 250/500

76

Trebbiano d'Abruzzo
Valentini 2003
Abruzzo, DOC

6 bt**E**

Euro 650/1.300

77

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
2003
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

3 bt**E**

Euro 900/1.800

78

Selezione Toscana
Toscana, IGT

**Luce Tenuta Luce della Vite
2001 - 1 bt Mg csl
I Sodi di San Niccolò Castellare
di Castellina 1999 - 1 bt Mg
2 bt**

E

Euro 250/500

85

Luce
Tenuta Luce della Vite
2000
Toscana, IGT

6 bt - csl**E**

Euro 300/600

86

Luce
Tenuta Luce della Vite
1999
Toscana, IGT

1 bt Mg - csl**E**

Euro 100/200

87

Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne
Antinori 1999
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

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

Euro 150/300

79

Barbaresco Gaja 2001
Barbaresco, DOCG

1 bt Mg - csl**E**

Euro 250/500

80

Selezione Toscana
2001

**Paleo Le Macchiole - 1 bt Mg csl
Grattamacco
Podere Grattamacco - 1 bt Mg csl**

2 bt**E**

Euro 200/400

81

Amarone della
Valpolicella Classico
Costasera Masi 2000
*Amarone della Valpolicella,
DOCG*

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

Euro 500/1.000

88

Barolo Artistic Label
Bartolo Mascarello
1999
Barolo, DOCG

1 bt**E**

Euro 350/700

Etichetta "No Barrique, No Berlusconi"

89

Barbaresco Asili
Etichetta Bianca
Bruno Giacosa 1999
Barbaresco, DOCG

6 bt - csl**E**

Euro 600/1.200

90

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1999 - 1 bt**1998 - 2 bt****3 bt****E**

Euro 1.100/2.200

1998 - Una bt etichetta danneggiata

82

Amarone della
Valpolicella Classico
Costasera Masi 2000
*Amarone della Valpolicella,
DOCG*

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

Euro 500/1.000

83

Selezione Antinori
2000
Toscana IGT

**Solaia - 1 bt Mg csl
Tignanello - 1 bt Mg csl**

2 bt**E**

Euro 350/700

Solaia - Etichetta lievemente danneggiata

84

Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne
Antinori 2000
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

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

Euro 350/700

91

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

1999 - 1 bt**1997 - 1 bt****Riserva 1995 - 1 bt****Riserva 1982 - 1 bt cs****4 bt****E**

Euro 700/1.400

Riserva 1982 - Edizione del Centenario

92

Brunello di Montalcino
Salvioni
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1999 - 1 bt**1990 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 300/600

93

Amarone della
Valpolicella Classico
Giuseppe Quintarelli
1998
*Amarone della Valpolicella,
DOCG*

3 bt**E**

Euro 550/1.100

94

Selezione Barbaresco
Etichetta Bianca
Bruno Giacosa
Barbaresco, DOCG

Rabaja 1998 - 1 bt

Rabaja 1997 - 1 bt

Asili 1997 - 2 bt

1988 - 1 bt

5 bt

E

Euro 450/900

Asili 1997 - Etichette lievemente danneggiate

96

Barolo
le Rocche del Falletto
di Serralunga d'Alba
Etichetta Bianca
Bruno Giacosa 1998
Barolo, DOCG

4 bt

E

Euro 400/800

98

Amarone della
Valpolicella Classico
Riserva Bottega del
Vino Masi 1997
*Amarone della Valpolicella,
DOCG*

1 bt DMg - csl

E

Euro 200/400

Bottiglia n. 60

95

Brunello di Montalcino
Pian delle Vigne
Antinori 1998
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

12 bt - cs (due confezioni)

E

Euro 350/700

97

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
1998
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

2 bt

E

Euro 650/1.300

99

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
1997
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

2 bt

E

Euro 750/1.500



100

Barolo
le Rocche del Falletto
di Serralunga d'Alba
Etichetta Bianca
Bruno Giacosa 1997
Barolo, DOCG

4 bt**E**

Euro 400/800

103

Selezione
Castello di Ama 1997
Toscana, IGT

L'Apparita - 6 bt csl**Vigneto la Casuccia - 6 bt csl****12 bt****E**

Euro 600/1.200

106

Costa Russi Gaja 1995
Langhe, DOC

6 bt**E**

Euro 750/1.500

Etichette lievemente danneggiate

101

Conteisa Gaja 1997
Langhe, DOC

6 bt**E**

Euro 600/1.200

Etichette lievemente danneggiate

104

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
1996

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

3 bt**E**

Euro 900/1.800

107

50&50 Avignonesi
Capannelle 1995
Toscana, IGT

12 bt**E**

Euro 700/1.400

Due bt etichette lievemente danneggiate

102

Costa Russi Gaja 1997
Langhe, DOC

6 bt**E**

Euro 900/1.800

Etichette lievemente danneggiate

105

Sorì San Lorenzo Gaja
1995
Langhe, DOC

6 bt**E**

Euro 900/1.800

Etichette lievemente danneggiate

108

Selezione
Etichetta Bianca
Bruno Giacosa 1995

Barbaresco - 2 bt**Barolo Falletto di Serralunga
d'Alba - 1 bt****3 bt****E**

Euro 300/500

109

Brunello di Montalcino
Case Basse Riserva
Gianfranco Soldera
1993
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1 bt**E**

Euro 350/700

112

Intistieti Case Basse
di Gianfranco Soldera
1992

*Toscana, Vino da Tavola***6 bt****E**

Euro 1.500/3.000

115

Selezione Antinori
1990
Toscana, IGT

Solaia - 3 bt**Tignanello - 3 bt****6 bt****E**

Euro 500/1.000

Etichette lievemente danneggiate

110

Darmagi Gaja 1993
Langhe, DOC

6 bt**E**

Euro 550/1.100

113

Intistieti Case Basse
di Gianfranco Soldera
1992

*Toscana, Vino da Tavola***6 bt****E**

Euro 1.500/3.000

116

Selezione Toscana
1990

Solaia Antinori - 1 bt**Ornellaia - 1 bt****2 bt****E**

Euro 300/600

111

Brunello di Montalcino
Riserva Case Basse di
Gianfranco Soldera
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1993 - 1 bt**1991 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 700/1.400

114

Brunello di Montalcino
Riserva Biondi Santi
1990

*Brunello di Montalcino,
DOCG*

3 bt**E**

Euro 900/1.800

117

50&50 Avignonesi
Capannelle 1990
Toscana, IGT

6 bt**E**

Euro 350/700

Etichette lievemente danneggiate

118

Barolo
Lorenzo Accomasso
Barolo, DOCG

Rocche 1989 - 1 bt**1974 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 350/700

121

Barbaresco
Santo Stefano di Neive
Riserva Etichetta Rossa
Bruno Giacosa 1988
Barbaresco, DOCG

1 bt Mg**E**

Euro 700/1.400

124

Barolo Villero Ceretto
1985
Barolo, DOCG

6 bt Mg - csl**E**

Euro 300/600

119

Barolo Riserva
Granbussia Poderi
Aldo Conterno
Barolo, DOCG

1989 - 1 bt**1982 - 1 bt****2 bt****E**

Euro 800/1.600

1982 - Etichetta molto danneggiata

122

Brunello di Montalcino
Case Basse Gianfranco
Soldera 1986
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

1 bt**E**

Euro 350/700

Etichetta danneggiata

125

Darmagi Gaja 1983
Langhe, DOC

5 bt**E**

Euro 250/500

Etichette danneggiate

120

Barbaresco
Santo Stefano di Neive
Riserva Etichetta Rossa
Bruno Giacosa 1988
Barbaresco, DOCG

1 bt Mg**E**

Euro 700/1.400

123

Brunello di Montalcino
Riserva Biondi Santi
1985
*Brunello di Montalcino,
DOCG*

3 bt**E**

Euro 600/1.200

126

Sorì Tildin Gaja 1983
Langhe, DOC

6 bt - csl**E**

Euro 600/1.200

127

Barolo Giuseppe Rinaldi
1983
Barolo, DOCG

6 bt**E**

Euro 1.200/2.400

128

Barolo Giuseppe Rinaldi
1982
Barolo, DOCG

3 bt**E**

Euro 650/1.300

Una bt etichetta lievemente danneggiata

129

Sorì San Lorenzo Gaja
1981
Langhe, DOC

6 bt - csl**MB**

Euro 1.000/2.000

Etichette molto danneggiate

130

Barolo Bussia Soprana
Aldo Conterno 1976
Barolo, DOCG

1 bt 3,78 litri**E**

Euro 300/800



MONFORTINO

Legendary product of Giacomo Conterno's historic cellar, Barolo Monfortino was born in the twenties, by the intuition of its founder. The name derives from the town where the family home was located, handed down from generation to generation: Monforte d'Alba. This nectar is now internationally recognized as one of the greatest expressions of Piedmontese enology and of the whole of Italy. The tradition of this family, which has lived and cultivated these territories for centuries, is felt in every sip, and simplicity is the basis of production, thanks to the generosity of nature in these areas. The simplicity of production, understood as the little interference of the hand of man, translates into a complexity in the product that allows this wine to have a very long life, with a constant evolution that occurs not only in the bottle, but in the glass itself. Powerful, noble, with a refined elegance, each vintage of Monfortino is a treasure to be discovered, which allows you to savor the history of one of the most important regions of the world wine scene.

MONFORTINO

Leggendario prodotto della storica cantina di Giacomo Conterno, il Barolo Monfortino nasce negli anni '20 del XX secolo dall'intuizione del suo fondatore. Il nome deriva dal comune dove era situata la casa della famiglia, tramandata di generazione in generazione: Monforte d'Alba. Questo nettare è ormai riconosciuto a livello internazionale come una delle massime espressioni dell'enologia piemontese e di tutto il Belpaese. La tradizione di questa famiglia, che da secoli vive e coltiva questi territori, si sente in ogni sorso e la semplicità è alla base della produzione, grazie alla generosità della natura in queste zone. La semplicità della produzione, intesa con la poca intromissione della mano dell'uomo, si traduce in una complessità nel prodotto che permette a questo vino di avere una vita lunghissima, con una costante evoluzione che avviene non solo nella bottiglia, ma nel bicchiere stesso. Potente, nobile, di una raffinata eleganza, ogni annata di Monfortino è un tesoro da scoprire, che permette di assaporare la storia di una delle regioni più importanti del panorama enologico mondiale.



131

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2014
Barolo, DOCG

3 bt - csl

E

Euro 1.500/3.000

132

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2014
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl

E

Euro 2.400/4.800

133

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2014
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 1.100/2.200

134

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2013
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 1.100/2.200

135

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2013
Barolo, DOCG

3 bt - csl

E

Euro 1.500/3.000



136

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2013
Barolo, DOCG

1 bt DMg - csl

E

Euro 2.400/4.800

137

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2013
Barolo, DOCG

3 bt - csl

E

Euro 1.500/3.000

138

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2013
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 1.100/2.200

139

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2010
Barolo, DOCG

1 bt Mg - csl

E

Euro 1.500/3.000

140

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 2010
Barolo, DOCG

3 bt - csl

E

Euro 2.100/4.200



141

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

2002 - 1 bt

1997 - 1 bt

2 bt

E

Euro 950/1.900

2002 - Lunetta annata mancante

142

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

2001 - 1 bt

1998 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

143

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

2001 - 1 bt

2000 - 2 bt

3 bt

E

Euro 1.500/3.000

148

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

1996 - 1 bt

1993 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

149

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

1995 - 2 bt

1993 - 1 bt

3 bt

E

Euro 1.300/2.600

144

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno

Barolo, DOCG

2001 - 1 bt

1996 - 1 bt

1990 - 1 bt

3 bt

E

Euro 2.000/4.000

145

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1997

Barolo, DOCG

3 bt

E

Euro 1.700/3.400

146

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1996

Barolo, DOCG

1 bt Mg

E

Euro 1.200/2.400

Etichetta molto danneggiata

150

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1990

Barolo, DOCG

2 bt

E

Euro 1.600/3.200

151

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1955

Barolo, DOCG

1 bt Quarto di Brenta 13,05 litri

E

Euro 9.000/18.000

147

Barolo Monfortino
Riserva Giacomo
Conterno 1996

Barolo, DOCG

3 bt

E

Euro 2.100/4.200



IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI
ITALIANI E FRANCESI

Firenze

20 Aprile 2021

ore 15.00

Lotti 153-330



LE PERGOLE TORTE

One of the most iconic labels of our local enology is undoubtedly that of the spearhead of the Montevervine Farm: the legendary Le Pergole Torte. The faces of women designed by master Alberto Manfredi have contributed to making this wine one of the most famous in all of Chianti, but, of course, this is not the only reason; Le Pergole Torte was the first wine of the whole Chianti Classico area produced with 100% Sangiovese grapes. The fact of being faithful to its origins and to its territory, with the sole use of the local vine, makes this wine even more fascinating, and the dedication and care that first Sergio Manetti, and now his son Martino, put in every vintage make it a real work of art. Passion is the basis of the company and of its creation: the aforementioned Sergio, a steel industrialist, had in fact bought the farm, located on the top of a hill in Radda in Chianti, as a holiday home, and had planted for pure pleasure two hectares of vineyards. Given the excellent result of the first vintage produced (1971), he decided to abandon the industrial life and embrace the more rural life of the farm and thus, in 1977, Le Pergole Torte was created. The rest, as they say, is history. The years pass, the faces of the women on the label change, but they do not age, like the fascination felt by the whole world for the legendary Le Pergole Torte.

LE PERGOLE TORTE

Una delle etichette più iconiche dell'enologia nostrana è senza dubbio quella della punta di diamante della Azienda Agricola Montevervine: il mitico Le Pergole Torte. I volti di donna disegnati dal maestro Alberto Manfredi hanno contribuito a rendere questo vino uno dei più celebri di tutto il Chianti, ma, ovviamente, questo non è l'unico motivo; Le Pergole Torte è stato il primo vino di tutto il territorio del Chianti Classico prodotto con uve Sangiovese in purezza. La fedeltà alle origini e al territorio, con l'unico utilizzo del vitigno autoctono, rende ancora più affascinante questo vino, che diventa una vera e propria opera d'arte grazie alla dedizione e alla cura che, prima Sergio Manetti, e adesso il figlio Martino mettono in ogni annata. La passione è alla base dell'azienda e della sua nascita: il già citato Sergio, industriale siderurgico, aveva infatti acquistato il podere, situato sulla cima di una collina a Radda in Chianti, come casa per le vacanze, e per puro diletto aveva piantato due ettari di vigneto. Visto l'eccellente risultato della prima annata prodotta (1971), decise di abbandonare la vita da industriale e abbracciare quella più rurale dell'azienda agricola e così, nel 1977, nacque il Le Pergole Torte. Il resto, come si suol dire, è storia. Passano gli anni, i volti delle donne sull'etichetta mutano, ma non invecchiano, come il fascino provato da tutto il mondo per il mitico Le Pergole Torte.



153

Le Pergole Torte
Montevertine 2017
Toscana, IGT

3 bt - csl

E

Euro 250/500

154

Le Pergole Torte
Montevertine 2017
Toscana, IGT

6 bt - csl (due confezioni)

E

Euro 500/1.000

155

Le Pergole Torte
Montevertine 2016
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

156

Le Pergole Torte
Montevertine 2016
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

157

Le Pergole Torte
Montevertine
Toscana, IGT

2015 - 1 bt Mg csl

2014 - 1 bt Mg csl

2 bt

E

Euro 450/900



158

Le Pergole Torte
Montevertine 2014
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

159

Le Pergole Torte
Montevertine 2014
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

160

Le Pergole Torte
Montevertine 2013
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

161

Le Pergole Torte
Montevertine 2013
Toscana, IGT

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 400/800

162

Le Pergole Torte
Montevertine 2013
Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

163

Le Pergole Torte
Montevertine 2012
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

164

Le Pergole Torte
Montevertine
Toscana, IGT

2007 - 3 bt

2006 - 4 bt

2004 - 3 bt

10 bt

E

Euro 1.000/2.000

165

Le Pergole Torte
Montevertine 2001
Toscana, IGT

1 bt 12 litri - csl

E

Euro 2.500/5.000

166

Le Pergole Torte
Montevertine
Toscana, IGT

2001 - 3 bt

2000 - 5 bt

8 bt

E

Euro 800/1.600

167

Le Pergole Torte
Montevertine 1992
Toscana, IGT

1 bt DMg - csl

E

Euro 400/800





TIGNANELLO

Produced in the homonymous estate in the Florentine Chianti, this wine is characterized by a bright and intense ruby-red colour, the same colour of the capsule that has been wrapping the neck of its bottles for more than 50 years. The sun is one of the main protagonists of Tignanello's fortune, like that of its "little brother", Solaia; it is so important that it is also present on the label: a stylized setting sun, created by graphic designer Silvio Coppola.

Since the first vintage in 1971, Tignanello has never ceased to present to its historic producers, the Marchesi Antinori, challenges that have been faced with choices that often go against the trend: for example, that of completely eliminating white grapes from the blend, or that of refining Sangiovese in barriques; all these choices have made Tignanello a real milestone of Italian enology, an example of quality over time.

TIGNANELLO

Prodotto nella omonima tenuta nel Chianti Fiorentino, questo vino è caratterizzato dal colore rosso rubino, vivo e intenso, ripreso anche dalla capsula che da più di 50 anni avvolge il collo delle sue bottiglie. Il sole è uno dei principali protagonisti della fortuna di Tignanello, come di quella del "fratellino", Solaia; tanto importante da essere presente anche sull'etichetta: un sole al tramonto stilizzato, ideato dal grafico e designer Silvio Coppola.

Dalla prima annata del 1971, Tignanello non ha mai smesso di presentare ai suoi storici produttori, i Marchesi Antinori, sfide che sono state affrontate con scelte spesso in controtendenza: ad esempio quella di eliminare completamente dall'uvaggio le uve bianche, oppure quella di affinare il Sangiovese in barriques; tutte queste scelte hanno reso Tignanello una vera e propria pietra miliare dell'enologia italiana, esempio di qualità nel tempo.

168

Tignanello Antinori 2017
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 350/700

169

Tignanello Antinori 2017
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 350/700

170

Tignanello Antinori 2016
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 350/700

171

Tignanello Antinori 2016
Toscana, IGT

6 bt - cs

E

Euro 350/700

172

Tignanello Antinori 2016
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 350/700

173

Tignanello Antinori 2015
Toscana, IGT

6 bt - csl

E

Euro 350/700



174

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

2014 - 1 bt Mg csl
2000 - 1 bt Mg csl
1999 - 1 bt Mg csl
3 bt
E
Euro 400/800

175

Tignanello Antinori 2012
Toscana, IGT

1 bt DMg - csl
E
Euro 400/800

176

Tignanello Antinori 2012
Toscana, IGT

6 bt - cs
E
Euro 350/700

177

Tignanello Antinori
2012
Toscana, IGT

6 bt - cs
E
Euro 350/700

178

Tignanello Antinori 2010
Toscana, IGT

6 bt - csl
E
Euro 350/700

179

Tignanello Antinori 2009
Toscana, IGT

1 bt DMg
E
Euro 200/400

180

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

2007 - 2 bt
2003 - 2 bt
2001 - 2 bt
6 bt
E
Euro 350/700

181

Tignanello Antinori 2006
Toscana, IGT

6 bt - csl
E
Euro 350/700

182

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

2006 - 1 bt Mg csl
2005 - 1 bt Mg csl
2 bt
E
Euro 250/500



183

Tignanello Antinori 2005
Toscana, IGT

1 bt DMg - csl
E

Euro 400/800

184

Tignanello Antinori 2005
Toscana, IGT

6 bt - csl
E

Euro 350/700

185

Tignanello Antinori 2004
Toscana, IGT

6 bt
E

Euro 400/800

186

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

2003 - 1 bt Mg csl
2001 - 1 bt Mg csl
1998 - 1 bt Mg csl
3 bt
E

Euro 400/800

187

Tignanello Antinori 2000
Toscana, IGT

6 bt - cs
E

Euro 350/700

188

Tignanello Antinori 2000
Toscana, IGT

5 bt
E

Euro 300/600

189

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

2000 - 2 bt
1998 - 2 bt
1997 - 2 bt
6 bt
E

Euro 400/800

190

Tignanello Antinori
Toscana, IGT

1996 - 2 bt
1995 - 2 bt
1993 - 2 bt
6 bt
E

Euro 350/700



SOLAIA

*S*ometimes the best products arise from the union of chance and intuition. This is the story of the first vintage of Solaia, produced in 1978. A rainy spring, followed by a hot and dry summer, led to a long ripening and therefore to a late harvest, which ended as late as in October. These details, which make up the fortuitous part of our history, have made the Cabernet grapes, selected for Tignanello, of such excellent quality as to lead the Marquis Piero Antinori to the decision to vinify them in purity: fate met up with intuition in the end.

The vineyard, consisting of 20 hectares of the Tignanello estate, is harvested only in climatically exceptional vintages, and worked exclusively by hand, from harvest to selection. After the alcoholic fermentation, the malolactic fermentation lasts 18 - 24 months in cask, followed by a further year in the bottle.

From those first 3,600 bottles presented at the beginning of the 1980s, and from the extraordinary success achieved, a wine emblematic of power and elegance was born, destined to evolve and enrich over time, capable of expressing all the characteristics of the extraordinary territory that welcomes it.

SOLAIA

Iprodotti migliori, a volte, nascono dall'unione di caso e intuizione. Questa è la storia della prima annata di Solaia, prodotta nel 1978. Una primavera piovosa, seguita da una estate calda e secca, ha portato a una maturazione lunga e quindi a una vendemmia tardiva, terminata addirittura nel mese di ottobre. Questi dettagli, che compongono la parte casuale della nostra storia, hanno reso le uve Cabernet, previste per il Tignanello, di una qualità talmente eccellente da portare il Marchese Piero Antinori alla decisione di vinificarle in purezza: il caso incontrava, in fine, l'intuizione.

Il vigneto, composto da 20 ettari della tenuta Tignanello, viene vendemmiato solamente nelle annate climaticamente eccezionali, e lavorato esclusivamente a mano, dalla raccolta alla selezione. Dopo la fermentazione alcolica, quella malolattica ha una durata di 18 - 24 mesi in botte, cui segue un ulteriore anno in bottiglia.

Da quelle prime 3.600 bottiglie presentate all'inizio degli anni '80, e dallo straordinario successo riscontrato, è nato un vino emblema di potenza ed eleganza, destinato a evolvere e ad arricchirsi nel tempo, capace di esprimere con l'invecchiamento tutte le caratteristiche dello straordinario territorio che lo accoglie.

191

Solaia Antinori 2016
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 400/800

192

Solaia Antinori
Toscana, IGT

2016 - 1 bt
2015 - 1 bt
2 bt
E

Euro 300/600

194

Solaia Antinori 2015
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 400/800

196

Solaia Antinori 2013
Toscana, IGT

6 bt - csl
E

Euro 700/1.400

198

Solaia Antinori 2012
Toscana, IGT

6 bt - csl
E

Euro 700/1.400

193

Solaia Antinori 2016
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 400/800

195

Solaia Antinori 2015
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 400/800

197

Solaia Antinori 2012
Toscana, IGT

6 bt - csl
E

Euro 700/1.400

199

Solaia Antinori
Toscana, IGT

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

Euro 500/1.000



200

Solaia Antinori
Toscana, IGT

2009 - 2 bt csl (confezioni singole)

2001 - 1 bt

2000 - 3 bt

6 bt

E

Euro 750/1.500

203

Solaia Antinori
Toscana, IGT

2002 - 1 bt Mg csl

2001 - 1 bt Mg csl

2 bt

E

Euro 500/1.000

2002 - Annata diversa

206

Solaia Antinori 2000
Toscana, IGT

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

Due bt. capsule danneggiate

209

Solaia Antinori 1998
Toscana, IGT

6 bt

E

Euro 750/1.500

201

Solaia Antinori 2007
Toscana, IGT

1 bt DMg - csl

E

Euro 550/1.100

204

Solaia Antinori 2001
Toscana, IGT

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

207

Solaia Antinori
Toscana, IGT

2000 - 1 bt

1999 - 3 bt

1997 - 1 bt

5 bt

E

Euro 500/1.000

Etichette lievemente danneggiate

210

Solaia Antinori 1997
Toscana, IGT

4 bt

E

Euro 600/1.200

202

Solaia Antinori 2002
Toscana, IGT

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

Annata diversa

205

Solaia Antinori 2001
Toscana, IGT

6 bt - cs

E

Euro 700/1.400

208

Solaia Antinori 1999
Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

211

Solaia Antinori
Toscana, IGT

1997 - 2 bt

1995 - 2 bt

1993 - 2 bt

6 bt

E

Euro 750/1.500

1995 - 1993 - Etichette macchiate





GUADO AL TASSO

Produced in the homonymous Bolgheri estate of the Antinori family, this wine speaks of all the notes, down to the slightest nuances, of the territory from which it is born: the so-called “Bolgherese Amphitheater”, a hilly chain that encloses a flat land overlooking the sea. These exclusive peculiarities are capable of creating a unique microclimate, with large thermal excursions between the temperatures tempered by the sea during the day, and the cooler ones that, in the night, come down from the neighbouring hills, and are able to give the grape a remarkable aroma and fragrance, ranging from jam to cedar and oak.

Since 1990, the Guado al Tasso has earned, year after year, its deserved place among the great wines of the Bolgheri area, now internationally recognized as the temple of modern Italian enology, and, with its very classic Bordeaux blend, is one of the main architects of the fame of the famous Supertuscans.

GUADO AL TASSO

Prodotto nella omonima tenuta bolgherese della famiglia Antinori, questo vino racconta tutte le note, fin nelle più minime sfumature, del territorio da cui nasce: il cosiddetto “Anfiteatro Bolgherese”, una catena collinare che racchiude un terreno pianeggiante affacciato sul mare. Queste esclusive particolarità sono capaci di creare un microclima unico, con grandi escursioni termiche tra le temperature temperate dal mare di giorno, e quelle più fresche che, nella notte, scendono dalle colline limitrofe, e riescono a donare all’acino una notevole aromaticità e profumazione, che va dalla confettura al legno di cedro e rovere.

Dal 1990, il Guado al Tasso si è guadagnato, di anno in anno, il suo meritato posto tra i grandi vini del territorio di Bolgheri, ormai riconosciuto internazionalmente come il tempio dell’enologia moderna italiana, e, con il suo classicissimo taglio bordolese, rientra tra i principali artefici della fama dei celebri *Supertuscan*.

212

Guado al Tasso Antinori 2016
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

213

Guado al Tasso Antinori 2015
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

214

Guado al Tasso Antinori 2014
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

215

Guado al Tasso Antinori 2014
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600



216

Guado al Tasso Antinori
2013
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

217

Guado al Tasso Antinori
2012
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

218

Guado al Tasso Antinori
2011
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

219

Guado al Tasso Antinori
2010
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

220

Guado al Tasso Antinori
2009
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

221

Guado al Tasso Antinori
2008
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

222

Guado al Tasso Antinori
Bolgheri Superiore, DOC

2008 - 5 bt
2001 - 1 bt
6 bt
E

Euro 300/600

223

Guado al Tasso Antinori
2007
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt
E

Euro 300/600

224

Guado al Tasso Antinori
2007
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs
E

Euro 300/600

225

Guado al Tasso Antinori
2006
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs
E

Euro 300/600

226

Guado al Tasso Antinori
2006
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 300/600

227

Guado al Tasso Antinori
Bolgheri Superiore, DOC

2006 - 1 bt Mg csl
2005 - 1 bt Mg csl
2 bt
E

Euro 200/400



TENUTA

GUADO AL TASSO

228

Guado al Tasso Antinori
Bolgheri Superiore, DOC

2006 - 1 bt Mg csl

1999 - 1 bt Mg csl

2 bt

E

Euro 200/400

2006 - Etichetta molto danneggiata

229

Guado al Tasso Antinori
2001

Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs

E

Euro 300/600

230

Guado al Tasso Antinori
2001

Bolgheri Superiore, DOC

1 bt Mg - csl

6 bt - cs

7 bt

E

Euro 400/800

231

Guado al Tasso Antinori
Bolgheri Superiore, DOC

2001 - 3 bt

1997 - 3 bt

6 bt

E

Euro 350/700

232

Guado al Tasso Antinori
2000

Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs

E

Euro 300/600

Una bt. etichetta danneggiata

233

Guado al Tasso Antinori 2000
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt

E

Euro 300/600





ORNELLAIA

Ornellaia is one of the most representative wines of the Bolgheri area. With the first vintage produced in 1985 and distributed three years later, the estate began a journey dedicated to the enhancement of the territory and the constant search for quality, making it a real philosophy. Care and attention are put into every single detail, from harvest to bottling, to be able to fully express the elegance that the land of this noble company produces. The dedication to detail led to the birth, in 2006, of the “Vendemmia d’Artista” project: the exclusive character of each new vintage of Ornellaia is celebrated by the work of a contemporary artist, who conceives and signs a series of limited edition labels and large-format bottles that become real works of art. Each artist is inspired by the word that the winemaker chooses to describe the personality of the vintage; and so the wine produces poetry which in turn produces art, with a common thread that unites everything: quality.

ORNELLAIA

Ornellaia è uno dei vini più rappresentativi della zona di Bolgheri. Con la prima annata prodotta nel 1985 e distribuita tre anni dopo, la tenuta ha iniziato un percorso dedito alla valorizzazione del territorio e alla ricerca costante della qualità, facendone una vera e propria filosofia. La cura e l’attenzione vengono messe in ogni singolo dettaglio, dalla vendemmia all’imbottigliamento, per riuscire a esprimere a pieno l’eleganza che la terra di questa nobile azienda produce. La dedizione al dettaglio ha portato alla nascita, nel 2006, del progetto “Vendemmia d’Artista”: il carattere esclusivo di ogni nuova annata di Ornellaia viene celebrato dall’opera di un artista contemporaneo, che idea e firma una serie di etichette in edizione limitata e delle bottiglie di grande formato che diventano delle vere e proprie opere d’arte. Ogni artista trae spunto dalla parola che l’enologo sceglie per descrivere la personalità dell’annata; e così il vino produce poesia che a sua volta produce arte, con un filo conduttore che unisce il tutto: la qualità.

234

Ornellaia 2017
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

Solare

235

Ornellaia 2017
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

Solare

236

Ornellaia 2016
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

La Tensione

243

Ornellaia 2015
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

Il Carisma

237

Ornellaia
Bolgheri Superiore, DOC

2016 - 1 bt Mg csl
2014 - 1 bt Mg csl
2013 - 1 bt Mg csl
3 bt
E

Euro 550/1.100

238

Ornellaia 2016
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

La Tensione

239

Ornellaia 2016
Bolgheri Superiore, DOC

1 bt 6 litri - csl
E

Euro 1.000/2.000

La Tensione
n.73/170

240

Ornellaia 2016
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

La Tensione

241

Ornellaia 2015
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

Il Carisma

242

Ornellaia 2015
Bolgheri Superiore, DOC

6 litri - csl
E

Euro 1.000/2.000

Il Carisma
n.135/203



244

Ornellaia 2015
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

Il Carisma

245

Ornellaia 2014
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

L'Essenza

246

Ornellaia 2013
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

L'Eleganza

253

Ornellaia 2004
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 600/1.200

247

Ornellaia 2013
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

L'Eleganza

248

Ornellaia 2013
Bolgheri Superiore, DOC

1 bt DMg - csl
E

Euro 600/1.200

L'Eleganza

Edizione Speciale - Vendemmia d'Artista
Yutaka Sone bt n. 21/100

249

Ornellaia 2012
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - csl
E

Euro 650/1.300

L'Incanto

250

Ornellaia 2010
Bolgheri Superiore, DOC

1 bt DMg
1 bt Mg
1 bt
1 bt 0,375 litri
4 bt - cs
E

Euro 1.100/2.200

Edizione Speciale 25° Anniversario

Cassa da collezione n.32/50

251

Ornellaia 2009
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs (confezioni singole)
E

Euro 650/1.300

252

Ornellaia 2005
Bolgheri Superiore, DOC

1 bt DMg - csl
E

Euro 500/1.000

Edizione Speciale 20° Anniversario

Bt. n.462/800



254

Ornellaia
Bolgheri Superiore, DOC

2004 - 3 bt

2003 - 3 bt

2002 - 3 bt

2001 - 3 bt

12 bt - csl

E

Euro 2.000/4.000

Cassa edizione limitata n. 577/600

255

Ornellaia
Bolgheri Superiore, DOC

2004 - 3 bt

2003 - 3 bt

2002 - 3 bt

2001 - 3 bt

12 bt - csl

E

Euro 2.000/4.000

Cassa da collezione n.351/600

256

Ornellaia 1998
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt

E

Euro 600/1.200

257

Ornellaia 1998
Bolgheri Superiore, DOC

6 bt - cs

E

Euro 600/1.200



MASSETO

A single vineyard, the sea breeze, Nature. In one word: simplicity. This best summarizes Masseto's philosophy. A single vineyard, extending for just 6 hectares along a vein of blue clay dating back to the Pliocene, is the site of the production of this rare oenological gem. A land that hadn't been used for a long time, its potential was unleashed only in the mid-1980s, when the first Merlot vines were planted and bottles were produced which, for the first 1986 vintage, were still called "Ornellaia Merlot Toscano". Masseto remained affiliated with the noble estate until 2019, when the new and modern winery was inaugurated. For the occasion, the first vintage of the second vin of the "Massetino" company was also presented, produced with the same blend, but from younger vines, which had not yet developed the necessary character but had a personality that could not be wasted.

More than thirty years have passed since the first production, and the word Masseto now no longer refers only to a section of coast where there are hard blocks of clay, but has become synonymous with refinement and elegance, not only in the bottle but especially in the glass.

MASSETO

Un singolo vigneto, la brezza marina, la Natura. In una parola: la semplicità. Questo sintetizza al meglio la filosofia di Masseto. Un solo vigneto, esteso per appena 6 ettari lungo una vena di argilla blu risalente al Pliocene, è il luogo della produzione di questa gemma rara dell'enologia. Terreno a lungo non utilizzato, il suo potenziale venne sprigionato solo a metà degli anni '80, quando vennero piantate le prime viti di Merlot e prodotte le bottiglie che, per la prima annata 1986, presentavano ancora la dicitura "Ornellaia Merlot toscano". Masseto è rimasto affiliato alla nobile tenuta fino al 2019, quando è stata inaugurata la nuova e moderna cantina. Per l'occasione è stata presentata anche la prima annata del *second vin* dell'azienda "Massetino", prodotto con lo stesso uvaggio, ma da vigne più giovani, che non avevano ancora sviluppato il carattere necessario ma presentavano una personalità che non poteva andare sprecata. Sono ormai passati più di trent'anni dalla prima produzione, e la parola Masseto adesso non si riferisce più solo a una sezione di costa in cui sono presenti duri blocchi di argilla, ma è diventata sinonimo di raffinatezza ed eleganza, non solo nella bottiglia ma soprattutto nel bicchiere.



258

Masseto
Toscana, IGT

2016 - 1 bt
2014 - 1 bt
2 bt
E

Euro 800/1.600

261

Masseto 2015
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

263

Masseto 2014
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

265

Masseto 2013
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

267

Masseto 2010
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

259

Masseto 2015
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

262

Masseto 2015
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

264

Masseto 2014
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

266

Masseto 2013
Toscana, IGT

1 bt - csl
E

Euro 400/800

268

Masseto 2009
Toscana, IGT

3 bt - csl
E

Euro 1.200/2.400

260

Masseto 2015
Toscana, IGT

1 bt DMg - csl
E

Euro 1.500/3.000

Bt. n.155/300



269

Masseto

Toscana, IGT

2007 - 1 bt

2004 - 1 bt

2 bt

E

Euro 800/1.600

271

Masseto 2006

Toscana, IGT

3 bt - csl

E

Euro 1.200/2.400

273

Masseto

Toscana, IGT

2004 - 1 bt

2002 - 1 bt

2 bt

E

Euro 800/1.600

275

Masseto 2001

Toscana, IGT

1 bt

E

Euro 500/1.000

277

Massetino 2017

Toscana, IGT

3 bt - csl

E

Euro 500/1.000

270

Masseto 2006

Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 800/1.600

272

Masseto 2004

Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 800/1.600

274

Masseto 2003

Toscana, IGT

1 bt Mg - csl

E

Euro 800/1.600

276

Masseto 1995

Toscana, IGT

3 bt

E

Euro 1.200/2.400





TENUTA SAN GUIDO

SASSICAIA

From a man's dream and a stony ground in southern Tuscany, the most famous Italian wine in the world is born: Sassicaia. The similarity of the characteristics of the Bordeaux and Graves area allowed the Marquis Mario Incisa della Rocchetta to transplant rooted cuttings, typical of the Bordeaux area, and to transform a more unknown region, Bolgheri, into one of the temples of Italian enology. From this grafting, made in the early 1960s, all the great wines that fall into the Supertuscan category are derived: wines produced in Tuscany from non-native grapes, but typically French. This primacy of Sassicaia has been awarded with a unique recognition in Italy: it is the first wine of a specific winery, which has a reserved DOC. The Bolgheri Sassicaia denomination belongs exclusively to the Tenuta San Guido of the Incisa della Rocchetta family: the existing disciplinary in this regard, in fact, regulates that the production area of Bolgheri Sassicaia DOC is limited to the Sassicaia farm and that the blend consists of a minimum of 80% of cabernet sauvignon.

The historic producing company is Tenuta San Guido, reachable through the spectacular cypress avenue celebrated by the great poet Giosuè Carducci, which covers 2,500 hectares, of which 90 are dedicated exclusively to the production of Sassicaia, which reaches 250,000 bottles per year.

The last vintages of this wine have obtained incredible scores from international critics and this has only cemented the right reputation of this label and reassured all its fans: the golden star of Sassicaia continues to shine, today more than ever.

SASSICAIA

Dal sogno di un uomo e da un terreno sassoso nel sud della Toscana nasce il vino italiano più famoso al mondo: Sassicaia. La somiglianza delle caratteristiche della zona di Bordeaux e del Graves ha permesso al Marchese Mario Incisa della Rocchetta di trapiantare delle barbatelle, tipiche della zona bordolese, e di trasformare una regione ai più sconosciuta, Bolgheri, in uno dei templi dell'enologia italiana. Da questo innesto, fatto nei primi anni '60, sono derivati tutti i grandi vini che rientrano nella categoria *Supertuscan*: vini prodotti in Toscana da uve non autoctone, ma tipicamente francesi. Questo primato di Sassicaia è stato premiato con un riconoscimento unico in Italia: si tratta del primo vino di una specifica cantina, che ha una DOC riservata. La denominazione Bolgheri Sassicaia spetta esclusivamente alla Tenuta San Guido della famiglia Incisa della Rocchetta: il disciplinare esistente in merito, infatti, regola che la zona di produzione del Bolgheri Sassicaia DOC sia limitata al podere Sassicaia e che l'uvaggio sia costituito da un minimo dell'80% di cabernet sauvignon.

La storica azienda produttrice è la Tenuta San Guido, raggiungibile tramite lo scenografico viale dei cipressi celebrato dal grande poeta Giosuè Carducci, che si estende per 2.500 ettari, di cui 90 dedicati esclusivamente alla produzione del Sassicaia, che raggiunge le 250.000 bottiglie annue.

Le ultime annate di questo vino hanno ottenuto dei punteggi incredibili dalla critica internazionale e questo non ha fatto che cementare la giusta fama di questa etichetta e rassicurare tutti i suoi appassionati: la stella d'oro di Sassicaia continua a brillare, oggi più che mai.



278

Sassicaia Tenuta San Guido 2017
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 450/900

279

Sassicaia Tenuta San Guido 2017
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

280

Sassicaia Tenuta San Guido 2017
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl

E

Euro 600/1.200

281

Sassicaia Tenuta San Guido 2016
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl

E

Euro 800/1.600

282

Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2016 - 1 bt

2013 - 1 bt

2006 - 1 bt

3 bt

E

Euro 400/800

283

Sassicaia Tenuta San Guido 2016
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl

E

Euro 800/1.600

284

Sassicaia
Tenuta San Guido
2015
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl

E

Euro 800/1.600

285

Sassicaia
Tenuta San Guido
2015
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl

E

Euro 1.500/3.000

286

Sassicaia
Tenuta San Guido
2015
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl

E

Euro 300/600

287

Sassicaia
Tenuta San Guido
2015
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 650/1.300

288

Sassicaia
Tenuta San Guido
2014
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

Capsula danneggiata

289

Sassicaia
Tenuta San Guido
2014
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl

E

Euro 1.400/2.800

290

Sassicaia
Tenuta San Guido
2014
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 500/1.000

291

Sassicaia
Tenuta San Guido
2014
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 500/1.000

292

Sassicaia
Tenuta San Guido
2014
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl

E

Euro 500/1.000





293

Sassicaia
Tenuta San Guido
2013
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl
E
Euro 250/500

294

Sassicaia
Tenuta San Guido
2013
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl
E
Euro 1.400/2.800

295

Sassicaia
Tenuta San Guido
2012
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl
E
Euro 300/600

Cassa Edizione Limitata

296

Sassicaia
Tenuta San Guido
2012
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E
Euro 650/1.300

Cassa Edizione Limitata

297

Sassicaia
Tenuta San Guido
2012
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E
Euro 500/1.000

298

Sassicaia
Tenuta San Guido
2012
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl
E
Euro 1.400/2.800

299

Sassicaia
Tenuta San Guido
2011
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl
E
Euro 700/1.600

300

Sassicaia
Tenuta San Guido
2011
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E
Euro 650/1.300

Cassa Edizione Limitata

301

Sassicaia
Tenuta San Guido
2010
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl
E
Euro 700/1.400



302

Sassicaia
Tenuta San Guido
2010
Bolgheri Sassicaia, DOC

6 bt - csl
E
Euro 700/1.400

303

Sassicaia
Tenuta San Guido
2010
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E
Euro 550/1.100

304

Sassicaia
Tenuta San Guido
2009
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl
E
Euro 1.500/3.000

305

Sassicaia
Tenuta San Guido
2009
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl
E
Euro 300/600

306

Sassicaia
Tenuta San Guido
2008
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl
E
Euro 1.800/3.600

Cassa Edizione Limitata

307

Sassicaia
Tenuta San Guido
2007
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E
Euro 550/1.100

308

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2007 - 1 bt
2003 - 1 bt
2001 - 2 bt
1999 - 3 bt
1994 - 1 bt
8 bt
E

Euro 1.000/2.000

1994 - Etichetta danneggiata

309

Sassicaia
Tenuta San Guido
2005
Bolgheri Sassicaia, DOC

2 bt Mg - csl (confezioni singole)
E
Euro 500/1.000

310

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2005 - 1 bt Mg csl
2004 - 1 bt Mg csl
2003 - 1 bt Mg csl
3 bt
E

Euro 850/1.700

311

Sassicaia
Tenuta San Guido
2003
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt DMg - csl
E

Euro 550/1.100

312

Sassicaia
Tenuta San Guido
2003
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl
E

Euro 250/500

313

Sassicaia
Tenuta San Guido
2003
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg
E

Euro 250/500

314

Sassicaia
Tenuta San Guido
2002
Bolgheri Sassicaia, DOC

12 bt - csl
E

Euro 1.500/3.000

315

Sassicaia
Tenuta San Guido
2002
Bolgheri Sassicaia, DOC

2 bt Mg - csl (confezioni singole)
E

Euro 550/1.100

316

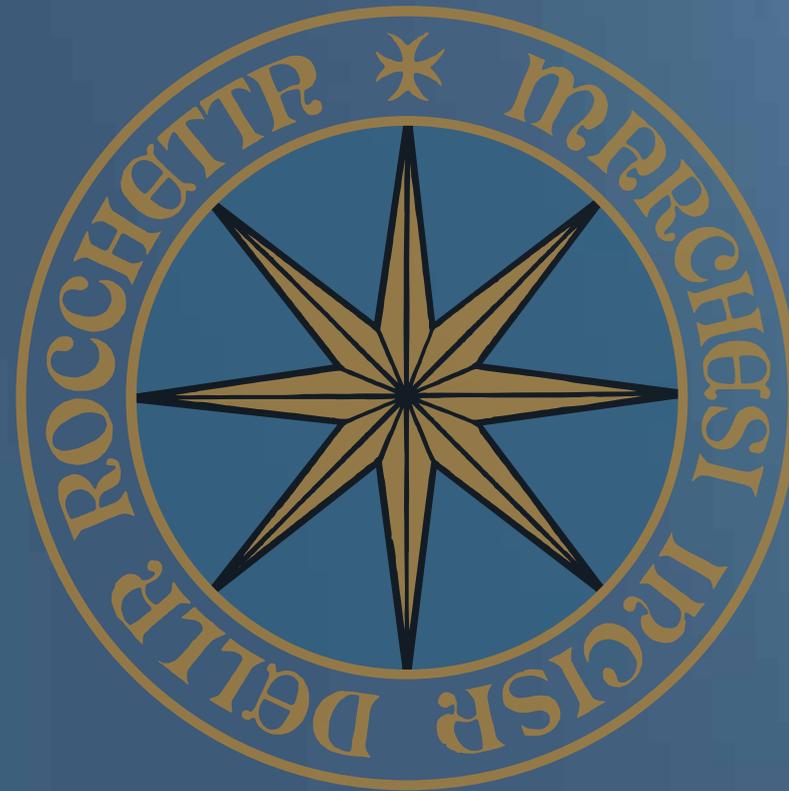
Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2002 - 1 bt
1995 - 2 bt
1994 - 1 bt
4 bt

E

Euro 550/1.100

1995 - Una bt etichetta danneggiata



SASSICAIA

317

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2001 - 1 bt
1991 - 1 bt
1989 - 1 bt
3 bt
E

Euro 400/800

2001 - Etichetta lievemente danneggiata

319

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2000 - 1 bt Mg
1998 - 1 bt Mg csl
2 bt
E

Euro 600/1.200

318

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2001 - 1 bt Mg csl
2000 - 1 bt Mg csl
2 bt
E

Euro 600/1.200

320

Sassicaia
Tenuta San Guido
1999
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl
E

Euro 300/600

321

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

1999 - 1 bt Mg csl
1998 - 1 bt Mg
2 bt
E

Euro 650/1.300

322

Sassicaia
Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

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

Euro 600/1.200



323

Sassicaia Tenuta San Guido 1994
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

324

Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

1993 - 1 bt

1992 - 1 bt

1991 - 1 bt

1987 - 1 bt

4 bt

E

Euro 450/900

325

Sassicaia Tenuta San Guido 1992
Bolgheri Sassicaia, DOC

2 bt Mg - csl (confezioni singole)

E

Euro 550/1.100

326

Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

1990 - 1 bt Mg

1989 - 1 bt Mg

1988 - 1 bt Mg

1987 - 1 bt Mg

4 bt

E

Euro 1.500/3.000

327

Sassicaia Tenuta San Guido 1984
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt Mg

E

Euro 400/800

328

Sassicaia Tenuta San Guido 1976
Bolgheri Sassicaia, DOC

1 bt

D

Euro 250/500

329

Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2006 - 1 bt
2005 - 1 bt
2004 - 1 bt
2003 - 1 bt
2002 - 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
1989 - 1 bt
1988 - 1 bt
1987 - 1 bt
1986 - 1 bt
21 bt
Verticale completa dal 1986 al 2006
E
Euro 3.500/7.000



330

Sassicaia Tenuta San Guido
Bolgheri Sassicaia, DOC

2017 - 1 bt
2016 - 1 bt
2015 - 1 bt
2014 - 1 bt
2013 - 1 bt
2012 - 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
2002 - 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
1989 - 1 bt

29 bt

Verticale completa dal 1989 al 2017

E

Euro 3.800/7.600

2013 - Etichetta lievemente danneggiata



IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI
ITALIANI E FRANCESI

21 Aprile 2021
ore 10.00

Lotti 331-446



Bordeaux
Champagne
Rhône
Borgogna

331

Château Beychevelle
2010
St-Julien, 4ème Cru Classé

5 bt
E

Euro 250/500

332

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave
Rhône

2009 - 3 bt
2008 - 3 bt
6 bt
E

Euro 700/1.400

333

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 2007
Rhône

3 bt
E

Euro 300/600

334

Cuvée S Salon 2007
Champagne

3 bt - csl
E

Euro 850/1.700

335

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 2006
Rhône

6 bt
E

Euro 700/1.400

336

Hermitage Blanc
Domaine Jean-Louis
Chave 2006
Rhône

6 bt
E

Euro 600/1.200

337

Philipponnat
Clos des Goisses 2006
Champagne

1 bt DMg - csl
E

Euro 300/600

*Bottiglia n. 56/100**Dégorgement Décembre 2015**Etichetta lievemente danneggiata*

338

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave
Rhône

2005 - 3 bt
2004 - 3 bt
6 bt
E

Euro 700/1.400

339

Château Rieussec
*Sauternes, 1er Grand Cru
Classé*

2005 - 1 bt
2003 - 1 bt
2001 - 1 bt
1990 - 1 bt
1988 - 1 bt
5 bt
E

Euro 250/500

2001 - Etichetta lievemente danneggiata

340

Bollinger R.D. 2004
*Champagne***1 bt DMg - csl****E**

Euro 500/1.000

Dégorgement 23/01/2018

343

Cuvée S Salon 2002
*Champagne***1 bt****E**

Euro 350/700

346

Selezione Rodano
2001
*Rhône***Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave - 1 bt
Ermitage Le Pavillon
Domaine M. Chapoutier - 1 bt****2 bt****E**

Euro 300/600

341

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave
*Rhône***2003 - 3 bt****2002 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 700/1.400

Etichetta lievemente danneggiata

344

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 2001
*Rhône***6 bt****E**

Euro 700/1.400

Etichetta lievemente danneggiata

347

Château Angelus
*St.-Emilion, 1ère Grand
Cru Classé (A)***2001 - 1 bt****2000 - 1 bt****1999 - 1 bt****1996 - 1 bt****1995 - 1 bt****5 bt****E**

Euro 900/1.800

342

Selezione Champagne
2002
*Champagne***Salon - 1 bt****Krug - 1 bt****Krug - 1 bt Mg cs****Dom Perignon P2 - 1 bt****4 bt****E**

Euro 2.000/3.000

345

Hermitage Blanc
Domaine Jean-Louis
Chave
*Rhône***2001 - 3 bt****2000 - 3 bt****6 bt****E**

Euro 600/1.200

348

Krug Clos du Mesnil
2000
*Champagne***1 bt - csl****E**

Euro 500/1.000



349

Krug 2000
Champagne

6 bt - cs

E

Euro 900/1.800

Tre bt etichette lievemente danneggiate

350

Château
Mouton Rothschild
2000
Pauillac, 1er Cru Classé

1 bt

E

Euro 900/1.800

Etichetta lievemente danneggiata

351

Hermitage Blanc
Domaine Jean-Louis
Chave
Rhône

1999 - 3 bt

1998 - 3 bt

6 bt

E

Euro 600/1.200



352

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 1999
Rhône

6 bt
E

Euro 700/1.400

353

Pétrus 1999
Pomerol

1 bt
E

Euro 1.100/2.200

354

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 1998
Rhône

6 bt
E

Euro 700/1.400

355

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave 1997
Rhône

6 bt
E

Euro 700/1.400

356

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

1 bt Mg
E

Euro 400/800

357

Côte-Rôtie
Domaine Jamet 1997
Rhône

6 bt
E

Euro 600/1.200

358

Côte-Rôtie
La Landonne E. Guigal
1997
Rhône

2 bt
E

Euro 550/800

359

Hermitage Domaine
Jean-Louis Chave
Rhône

1996 - 3 bt
1995 - 3 bt
6 bt
E

Euro 700/1.400

360

Cuvée Louise Pommery
1996
Champagne

1 bt Mg - cs
E

Euro 250/500

361

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

1 bt DMg - csl
E

Euro 700/1.400

362

Bollinger R.D. 1996
Champagne

3 bt - csl (confezioni singole)
E

Euro 450/900

Dégorgement: 26 Février 2007

363

Bollinger R.D. 1996
Champagne

3 bt - csl (confezioni singole)
E

Euro 450/900

Dégorgement: 26 Février 2007

364

Bollinger R.D. 1995
Champagne

1 bt - cs
E

Euro 150/300

Dégorgement 12 Juillet 2004

365

Bollinger R.D. 1995
Champagne

3 bt - csl (confezioni singole)
E

Euro 450/900

Dégorgement: 01 Juin 2006

366

Selezione Bordeaux

Château Margaux 1993 - 1 bt
**Château Mouton Rothschild
1993 - 1 bt**
Château Palmer 1989 - 1 bt
3 bt
E

Euro 550/1.100

367

Cuvée Louise Pommery
1990
Champagne

1 bt DMg - csl
E

Euro 300/600

368

Selezione Bordeaux
1990

Château Palmer - 1 bt
Château Cos d'Estournel - 1 bt
**Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande - 1 bt**
Château Pavie - 1 bt
4 bt
E

Euro 600/1.200

*Château Pichon Longueville Comtesse de
Lalande - Etichetta lievemente danneggiata*

369

Krug Clos du Mesnil
1990
Champagne

1 bt - csl
E

Euro 800/1.600

370

Château
Lafite Rothschild 1988
Pauillac, 1er Cru Classé

3 bt Mg - csl
E

Euro 2.400/4.800

373

Château La Gaffelière
1979
*St.-Emilion, 1ère Grand
Cru Classé*

12 bt - csl
MB

Euro 450/900

376

Initial Grand Cru
Blanc de Blancs Brut
Jacques Selosse
Champagne

5 bt
E

Euro 500/1.000

Dégorgement 21 febbraio 2008

371

Château Haut-Batailley
1982
Pauillac, 5ème Cru Classé

12 bt
MB

Euro 750/1.500

Etichette molto danneggiate

374

Pétrus 1977
Pomerol

1 bt
E

Euro 900/1.800

Etichetta danneggiata

377

Krug Grande Cuvée
Champagne

3 bt
E

Euro 800/1.000

Dégorgement 1990

372

Krug Collection 1982
Champagne

1 bt Mg - csl
E

Euro 1.800/3.600

375

Pétrus 1966
Pomerol

6 bt Mg
MB

Euro 18.000/36.000

378

Krug Grande Cuvée
Champagne

2 bt Mg - cs (confezioni singole)
E

Euro 350/700

RESTO DEL MONDO

379

Dominus Estate
Christian Moueix 2010
Napa Valley

2 bt
E

Euro 300/600

380

Unico Vega Sicilia 2007
Ribera del Duero

2 bt
E

Euro 300/600

381

Unico Vega Sicilia 1983
Ribera del Duero

1 bt
E

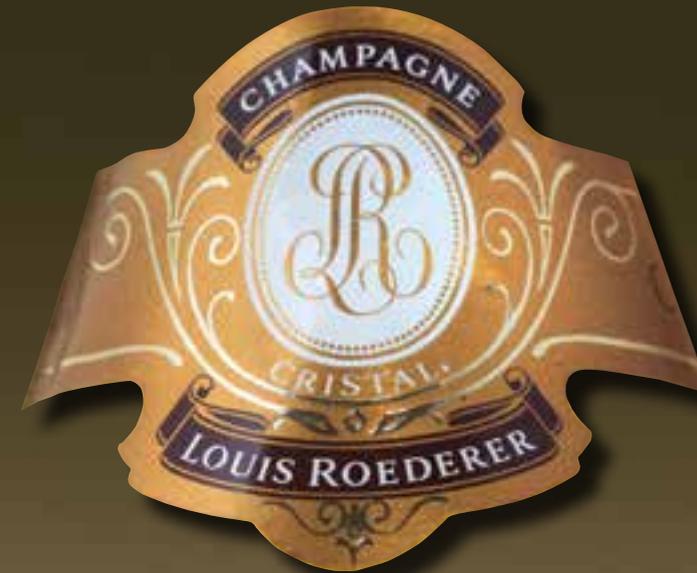
Euro 200/400





*C*ristal is the flagship product of the Louis Roederer winery, one of the last wineries in the Champagne region of France to still be owned by the same family that founded it, back in 1776 in Reims. This wine, now legendary, owes its fortune to the aristocracy and monarchies from all over the world, who have elected it the official supplier of the most exclusive events and galas. In fact, this treasure in a bottle was created from the request of an emperor: the Tsar of Russia Alexander II, a great lover of the maison, wanted it to be served in pure crystal bottles. The reason seems to be not a bizarre whim of the sovereign, but a request for his safety: being completely transparent, it would have been easier to identify any tampering and explosive devices placed by the enemies of the monarch inside the bottle. Cristal is one of the greatest expressions of the region's Chardonnay and Pinot Noir: in the traditional version of the blend these are present more or less with the same percentage, while the presence of the second blend is greater in the Rosé version. The extreme quality of the selected grapes grants this wine a remarkable longevity, which allows its extraordinary complexity to express itself to the maximum even in more "mature" bottles.

Thanks to its mythical aura, and obviously also to its finesse and elegance, Cristal has become synonymous with luxury, and its bottle, from which the golden liquid shines through in all its splendor, is a true icon of good life.



CRISTAL

Cristal è il prodotto di punta della cantina Louis Roederer, una delle ultime cantine della regione francese dello Champagne a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata, nel lontano 1776 a Reims. Questo vino, ormai entrato nella leggenda, deve la sua fortuna alla aristocrazia e alle monarchie di tutto il mondo, che lo hanno eletto fornitore ufficiale degli eventi e dei gala più esclusivi. Infatti, proprio dalla richiesta di un imperatore è nato questo tesoro in bottiglia: lo zar di Russia Alessandro II, grande amante della maison, voleva che gli venisse servito in bottiglie di puro cristallo. Il motivo pare non fosse un bizzarro capriccio del sovrano, bensì una richiesta per la sua incolumità: essendo completamente trasparente, sarebbe stato più facile individuare eventuali manomissioni e ordigni esplosivi posti dai nemici del monarca all'interno della bottiglia. Il Cristal è una delle massime espressioni dello Chardonnay e del Pinot Nero della regione: nella versione tradizionale del blend questi sono presenti più o meno con la stessa percentuale, mentre è maggiore la presenza del secondo uvaaggio nella versione Rosé. L'estrema qualità delle uve selezionate concede a questo vino una longevità notevole, che permette alla sua straordinaria complessità di esprimersi al massimo anche in bottiglie più "mature".

Grazie alla sua aura mitica e, ovviamente anche alla sua finezza ed eleganza, il Cristal è diventato sinonimo di lusso, e la sua bottiglia, da cui il liquido dorato traspare in tutto il suo splendore, una vera icona della bella vita.

382

Cristal Louis Roederer
2012
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

383

Cristal Louis Roederer
2012
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

384

Cristal Louis Roederer
2012
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

385

Cristal Louis Roederer
2012
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

386

Cristal Louis Roederer
2012
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

387

Cristal Rosé
Louis Roederer 2012
Champagne

3 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400

388

Cristal Rosé
Louis Roederer 2012
Champagne

3 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 700/1.400



389

Cristal Louis Roederer
2009
Champagne

6 bt - cs

E

Euro 600/1.200

390

Cristal Rosé
Louis Roederer 2008
Champagne

2 bt - cs (confezioni singole)

E

Euro 500/1.000

391

Cristal Louis Roederer
2006
Champagne

3 bt

E

Euro 350/700

392

Cristal Louis Roederer
2006
Champagne

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

393

Cristal Louis Roederer
2005
Champagne

1 bt Mg

E

Euro 250/500



394

Cristal Louis Roederer 2002
Champagne

1 bt 6 litri - csl

E

Euro 2.000/4.000

395

Cristal Louis Roederer 1997
Champagne

1 bt Mg - csl

E

Euro 300/600



DOM PÉRIGNON

When it comes to Champagne, it is inevitable that the first thought goes to the label of the most famous and representative region: Dom Pérignon.

Dom Pérignon is only rare and vintage. It reinvents itself every year and refuses to compromise, giving up creation when the harvest is not up to par. It is inspired by the creative legacy of Dom Pierre Pérignon, a young Benedictine monk who in 1668 was appointed cellarman of the Abbey of Hautvillers, overlooking the vineyards of Champagne: his passion for oenological excellence led him to want to create the “best wine in the world”, to serve his community and the glory of God.

Each vintage Dom Pérignon evolves gradually and, during its maturation, goes through moments of “Plénitude”: temporal windows in which Champagne expresses new and surprising aspects of the vintage. The first Plénitude is reached after no less than eight years of processing in the cellar, and there comes Dom Pérignon Vintage and Rosé Vintage, the age of Harmony. Plénitude 2, which is reached after at least fifteen years of slow transformation in the cellars, is the elevation to the second life of Dom Pérignon, and the wine unfolds in all dimensions: wider, deeper, longer, more intense and embellished with further longevity; and in the celestial vault of the maison’s products, a star has been added a few years ago, the brightest of all: Troisième Plénitude, the famous P3, which involves aging on the lees between 30 and 40 years, which further enriches the wine of infinite interesting organoleptic nuances, especially in terms of viscosity and stability of the bubble.

Three centuries later, the same search for perfection to create the “best wine in the world” continues, guiding the maison in the production of the rare selected vintages and in the creative process that perpetuates the style of Dom Pérignon, while guaranteeing the faithful expression of a particular vintage. The depth and richness of the taste give an impression of unity, completeness and perfect union of soul, senses and wine.

Dom Pérignon
X
K Ravitz

DOM PÉRIGNON

Quando si parla di Champagne, è inevitabile che il primo pensiero vada all’etichetta della regione più celebre e rappresentativa: Dom Pérignon.

Dom Pérignon è solo raro e Millesimato. Si reinventa ad ogni annata e rifiuta i compromessi, rinunciando alla creazione quando il raccolto non è all’altezza. Si ispira all’eredità creativa di Dom Pierre Pérignon, giovane monaco benedettino che nel 1668 fu nominato cantiniere dell’Abbazia di Hautvillers, affacciata sui vigneti della Champagne: la sua passione per l’eccellenza enologica lo spinse a voler creare il “miglior vino nel mondo”, per servire la sua comunità e la gloria di Dio.

Ogni Millesimato Dom Pérignon evolve gradualmente e, durante la sua maturazione, attraversa dei momenti di “Plénitude”: finestre temporali in cui lo Champagne esprime nuovi e sorprendenti aspetti dell’annata. La prima Plénitude si raggiunge dopo non meno di otto anni di elaborazione in cantina: ecco Dom Pérignon Vintage e Rosé Vintage, l’età dell’Armonia. Plénitude 2, a cui si giunge dopo almeno quindici anni di lenta trasformazione nelle cantine, è l’elevazione alla seconda vita di Dom Pérignon, e il vino si dispiega in tutte le dimensioni: più ampio, più profondo, più lungo, più intenso e impreziosito da un’ulteriore longevità; e nella volta celeste dei prodotti della maison, da pochi anni, si è aggiunta una stella, la più luminosa di tutte: Troisième Plénitude, il celebre P3, che implica un affinamento sui lieviti compreso tra i 30 e i 40 anni, che arricchisce ulteriormente il vino di infinite sfumature organolettiche interessanti, soprattutto in termini di viscosità e stabilità della bollicina.

Tre secoli dopo, la medesima ricerca di perfezione per creare il “miglior vino del mondo” continua, guidando la maison nella produzione delle rare annate selezionate e nel processo creativo che perpetua lo stile di Dom Pérignon, garantendo al contempo l’espressione fedele di una particolare annata. La profondità e ricchezza del gusto danno un’impressione di unità, completezza e perfetta unione di anima, sensi e vino.



396

Dom Perignon 2008
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)
E

Euro 600/1.200

397

Dom Perignon 2008
Champagne

6 bt - cs (confezioni singole)
E

Euro 600/1.200

Lenny Kravitz Édition Limitée

398

Dom Perignon 2008
Champagne

6 bt Mg - cs (due confezioni)
E

Euro 2.000/2.500

399

Dom Perignon 2002
Champagne

6 bt - cs
E

Euro 600/1.200

400

Dom Perignon 2002
Champagne

6 bt - cs
E

Euro 600/1.200

401

Dom Perignon 2002
Champagne

6 bt - cs
E

Euro 600/1.200

402

Dom Pérignon
Champagne

2000 - 1 bt cs
1993 - 1 bt cs
2 bt
E

Euro 250/500

403

Dom Perignon 1998
Champagne

1 bt 6 litri - cs
E

Euro 2.000/4.000

404

Dom Perignon 1982
Champagne

1 bt Mg - cs
E

Euro 350/700

Dégorgement en 2008

405

Dom Perignon 1976
Champagne

1 bt Mg
E

Euro 800/1.200

Dégorgement en 1999



406

Dom Pérignon P2 1998
Champagne

2 bt - csl (confezioni singole)
E

Euro 400/800

407

Dom Pérignon P2 1998
Champagne

3 bt - csl
E

Euro 600/1.200

408

Dom Pérignon P2 1998
Champagne

2 bt - csl (confezioni singole)
E

Euro 400/800

409

Dom Pérignon P2 1998
Champagne

3 bt - csl
E

Euro 600/1.200

410

Dom Pérignon Rosé P2
1995
Champagne

1 bt - csl
E

Euro 500/1.000

411

Dom Pérignon Rosé P2
1995
Champagne

1 bt - csl
E

Euro 500/1.000

412

Dom Pérignon P3 1983
Champagne

1 bt - csl
E

Euro 1.500/3.000

413

Dom Perignon
Œnothèque 1996
Champagne

2 bt - cs (confezioni singole)
E

Euro 400/800

414

Dom Perignon
Œnothèque 1985
Champagne

1 bt
MB

Euro 350/700

Capsula ed etichetta lievemente danneggiate



DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

The *Domaine Armand Rousseau* has its roots in the municipality of *Gevrey-Chambertin*. The founder, *Armand Rousseau*, inherited several plots of land at the beginning of the twentieth century and, after years of direct sale of the barrels to *négociants* in the area, the turning point took place in the early twenties: following the purchase of several plots, *Armand* decided to start bottling and distributing its products on its own. The important investment will prove successful a few years later, when the *Institut National de l'Origin et de la Qualité (INAO)* classifies the *Charmes-Chambertin*, *Clos de la Roche* and *Chambertin* vineyards as *Grand Cru*.

Chambertin is undoubtedly the spearhead of his production. It was *Napoleon Bonaparte's* favorite wine: he drank nothing else and claimed there was always a supply during all his military campaigns. The *domaine Rousseau* is the main producer, with 2.15 of the total 14 hectares of the *cru* used exclusively for it.

The company is also the main producer of one of the best *Premier Crus* in the entire region: the *Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques*. This *cru* takes its name from the statue of *Saint James* which is nearby, to signal the stopping point for pilgrims heading to the sanctuary of *Santiago de Compostela*, the famous Spanish city that houses the saint's remains. Many critics believe that this is a *Premier Cru* in name only: the quality of the product would be worthy of being classified as a *Grand Cru*.

In addition to the famous *Napoleonic wine* and the "underrated" one of the *Saint*, there are many types produced, all in great demand by collectors and enthusiasts from all over the international wine world.

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

Il *Domaine Armand Rousseau* affonda le sue radici nel comune di *Gevrey-Chambertin*. Il fondatore, *Armand Rousseau*, ereditò svariati appezzamenti di terreno agli inizi del XX secolo e, dopo anni di vendita diretta delle botti a *négociants* della zona, nei primi anni '20 avviene la svolta: a seguito dell'acquisto di diverse particelle, *Armand* decide di iniziare a imbottigliare e distribuire in proprio i suoi prodotti. L'importante investimento si rivelerà vincente alcuni anni dopo, quando l'*Institut National de l'Origin et de la Qualité (INAO)*, classificherà i vigneti di *Charmes-Chambertin*, *Clos de la Roche* e *Chambertin* come *Grand Cru*.

Lo *Chambertin* è senza dubbio la punta di diamante della sua produzione. Era il vino preferito da *Napoleone Bonaparte*, che non beveva altro e pretendeva ce ne fosse sempre una scorta durante tutte le sue campagne militari. Il *domaine Rousseau* ne è il principale produttore, con 2,15 dei 14 ettari totali del *cru* adibiti esclusivamente ad esso.

L'azienda è anche il principale produttore di uno dei migliori *Premier Cru* di tutta la regione: il *Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques*. Questo *cru* prende il nome dalla statua di *San Giacomo* che si trova nelle vicinanze, a segnalare il punto di sosta per i pellegrini diretti al santuario di *Santiago de Compostela*, la celebre città spagnola che ospita le spoglie del santo. Molti critici ritengono che questo sia un *Premier Cru* solo nel nome: la qualità del prodotto sarebbe degna di essere classificata come *Grand Cru*. Oltre al celebre vino napoleonico e quello "sottovalutato" del *Santo*, sono molteplici le tipologie prodotte, tutte molto richieste dai collezionisti e appassionati di tutto il mondo enologico internazionale.



415

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2015

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.500/3.000

416

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2013

Côte de Nuits, Grand Cru

3 bt
E

Euro 4.000/4.500

417

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2011

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.000/2.000

418

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2011

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.000/2.000

419

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2010

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.800/3.600

420

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2009

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.800/3.600

421

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2009

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.800/3.600

422

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2008

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.000/2.000

423

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
2001

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.200/2.400

424

Chambertin Domaine
Armand Rousseau
1999

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.800/3.600



425

Chambertin
Clos de Bèze Domaine
Armand Rousseau
Côte de Nuits, Grand Cru

2017 - 1 bt

2016 - 2 bt

3 bt

E

Euro 5.000/5.500

427

Chambertin
Clos de Bèze Domaine
Armand Rousseau
2009

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 1.800/3.600

429

Ruchottes Chambertin
Clos des Ruchottes
Domaine Armand
Rousseau 2015

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt

E

Euro 900/1.800

431

Clos de La Roche
Domaine Armand
Rousseau 2012

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 250/500

426

Chambertin
Clos de Bèze Domaine
Armand Rousseau
2010

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 1.800/3.600

428

Chambertin
Clos de Bèze Domaine
Armand Rousseau
2005

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 2.300/2.800

430

Charmes-Chambertin
Domaine Armand
Rousseau 2012

Côte de Nuits, Grand Cru

6 bt

E

Euro 900/1.800

432

Mazis-Chambertin
Domaine Armand
Rousseau 2001

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt

E

Euro 700/1.400



433

Selezione
Domaine Armand Rousseau 2015
Côte de Nuits, Grand Cru

Charmes Chambertin - 1 bt
Clos de la Roche - 1 bt
2 bt
E

Euro 700/1.400

434

Selezione
Domaine Armand Rousseau 2010
Côte de Nuits, Grand Cru

Charmes Chambertin - 1 bt
Clos de la Roche - 1 bt
2 bt
E

Euro 800/1.600

439

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2015
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E

Euro 600/1.200

440

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2010
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E

Euro 700/1.400

435

Selezione
Domaine Armand Rousseau 2003
Côte de Nuits, Grand Cru

Ruchottes-Chambertin
Clos des Ruchottes - 1 bt
Clos de la Roche - 1 bt
2 bt
E

Euro 600/1.200

436

Selezione
Domaine Armand Rousseau 1999
Côte de Nuits, Grand Cru

Clos de La Roche - 2 bt
Charmes-Chambertin - 1 bt
3 bt
E

Euro 900/1.800

437

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau
Côte de Nuits, Premier Cru

2017 - 1 bt
2014 - 1 bt
2013 - 1 bt
3 bt
E

Euro 1.800/2.200

438

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2015
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E

Euro 600/1.200



441

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2010
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E
Euro 700/1.400

442

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2008
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E
Euro 700/1.400

443

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2004
Côte de Nuits, Premier Cru

2 bt
E
Euro 800/1.600

444

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2002
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E
Euro 500/1.000

445

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 2001
Côte de Nuits, Premier Cru

2 bt
E
Euro 1.000/2.000

446

Gevrey-Chambertin
Clos Saint Jacques
Domaine Armand Rousseau 1996
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E
Euro 600/1.200



IL FASCINO E L'ELEGANZA
UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI
ITALIANI E FRANCESI

Firenze

21 Aprile 2021

ore 15.00

Lotti 447-627



Borgogna

447

Selezione
Domaine J.F. Mugnier
Côte de Nuits

**Chambolle-Musigny Amoureuses
Premier Cru 2018 - 1 bt**
Musigny Grand Cru 2013 - 1 bt
2 bt
E

Euro 2.300/2.800

450

Mazis-Chambertin
Domaine Faiveley 2017
Côte de Nuits, Grand Cru

3 bt - csl
E

Euro 300/600

Bottiglie n. 2457, 2458, 2459

453

Vosne-Romanée
Aux Malconsorts
Cuvée Christiane
Domaine De Montille
2017
Côte de Nuits

1 bt Mg
E

Euro 800/1.100

448

Selezione
Vosne-Romanée 2018
Côte de Nuits

Domaine Bizot - 1 bt
Domaine S. Cathiard - 3 bt
Domaine Mugneret-Gibourg - 1 bt
5 bt
E

Euro 1.000/1.400

451

Selezione
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2017

Chambolle-Musigny - 1 bt
**Chambolle-Musigny Les Cras
Premier Cru - 1 bt**
**Morey Saint Denis Clos de la
Bussière Premier Cru - 1 bt**
3 bt
E

Euro 400/800

454

Selezione Chablis
Domaine Ravenau
Chablis

Foret Premier Cru 2017 - 1 bt
Blanchot Grand Cru 2013 - 1 bt
Clos Grand Cru 2005 - 1 bt
3 bt
E

Euro 1.000/1.500

449

Corton-Charlemagne
Domaine Faiveley 2017
Côte d'Or, Grand Cru

3 bt - cs
E

Euro 300/600

Bottiglie n. 1669, 1670, 1686

452

Chablis Clos
Domaine Raveneau
Chablis, Grand Cru

2017 - 1 bt
2014 - 1 bt
2 bt
E

Euro 800/1.600

2014 - Ceralacca danneggiata

455

Richebourg
Domaine Méo-Camuzet
2017
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.100/1.500



456

Bonnes-Mares
Domaine J.F. Mugnier
2017*Côte de Nuits, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 1.300/1.700

457

Selezione Domaine
Mugneret-Gibourg
2017*Côte de Nuits***Clos de Vougeot Grand Cru - 1 bt**
Nuits-Saint-Georges
Au Bas de Combe - 1 bt
Nuits-Saint-Georges Les Chaignots
Premier Cru - 3 bt
Ruchottes Chambertin
Grand Cru - 1 bt
6 bt
E

Euro 1.500/1.800

458

Romanée-Saint-Vivant
Domaine S. Cathiard
2017*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 1.800/2.000

459

Montrachet
Domaine J. C. Ramonet
2017*Côte d'Or, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 3.400/4.000

460

Selezione
Borgogna Bianca 2017
*Côte d'Or***Montrachet Grand Cru**
J. C. Ramonet - 1 bt
Chassagne-Montrachet
Les Ruchottes
Premier Cru J. C. Ramonet - 1 bt
Chablis Blanchot Grand Cru
Domaine Raveneau - 1 bt
Meursault Domaine
J.-F. Coche Dury - 2 bt
5 bt
E

Euro 2.900/3.200

461

Richebourg
Domaine Méo-Camuzet
2016*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 900/1.800

462

Selezione
Puligny-Montrachet
Domaine Leflaive*Côte d'Or***Les Pucelles 2016 - 1 bt**
Les Pucelles 2014 - 1 bt
Clavoillon Premier Cru 2015 - 2 bt
4 bt
E

Euro 450/900

463

Chassagne-Montrachet
Les Ruchottes
J. C. Ramonet 2016*Côte d'Or, Premier Cru***12 bt 0,375 - cs**
E

Euro 700/1.000

464

Bienvenue-Bâtard-
Montrachet
J. C. Ramonet 2016*Côte d'Or, Grand Cru***3 bt**
E

Euro 1.300/1.500

465

Chambolle-Musigny
Trente-Deux
Domaine J. F. Mugnier
2016*Côte de Nuits***3 bt**
E

Euro 1.500/2.000

466

Montrachet
J. C. Ramonet 2015
*Côte d'Or, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 1.700/2.000

467

Bienvenue-Bâtard-
Montrachet
Domaine Leflaive*Côte d'Or, Grand Cru***2015 - 1 bt**
2014 - 1 bt
2 bt
E

Euro 500/1.000

468

Selezione Bordeaux
2015*Pauillac, 1er Cru Classé***Château Angelus - 1 bt**
Château Lafite Rothschild - 1 bt
Château Mouton Rothschild - 1 bt
3 bt
E

Euro 700/1.400

469

Chevalier-Montrachet
Domaine Leflaive 2015
*Côte d'Or, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 400/800

470

Selezione Borgogna
2014*Côte de Nuits***Griotte-Chambertin Grand Cru**
Domaine C. Dugat - 1 bt
Nuits-Saint-Georges Aux Thorey
Premier Cru
Domaine S. Cathiard - 1 bt
Vosne-Romanée Aux Malconsorts
Premier Cru
Domaine S.Cathiard - 1 bt
3 bt
E

Euro 1.000/1.200

471

Chambertin
Domaine Dugat-Py
2012*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 1.800/2.500

472

Bourgogne Domaine
Georges & Christophe
Roumier 2011*Côte de Nuits***12 bt - cs**
E

Euro 1.600/3.200

473

Montrachet
Domaine Ramonet
2011*Côte d'Or, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 3.000/3.500

474

Selezione Borgogna
2011

Côte d'Or

**Chevalier-Montrachet Grand Cru
Domaine Leflaive - 1 bt**

**Corton-Charlemagne Grand Cru
Domaine Dugat-Py - 1 bt**

**Mersault Perrières Premier Cru
Domaine J.F.Coche Dury - 1 bt**

3 bt

E

Euro 2.300/2.800

477

Vosne-Romanée
Domaine Liger-Belair
2010

Côte de Nuits

1 bt

E

Euro 250/500

Etichetta molto danneggiata

480

Richebourg Domaine
Méo-Camuzet 2008

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 900/1.800

475

Clos de la Roche
Cuvée Vieilles Vignes
Domaine Ponsot

Côte de Nuits, Grand Cru

2010 - 1 bt

2008 - 1 bt

2007 - 1 bt

2006 - 1 bt

2005 - 1 bt

2004 - 1 bt

6 bt - csl

E

Euro 1.300/2.600

Cassetta serie limitata n.22

478

Corton-Charlemagne
Domaine Bonneau du
Martray 2009

*Côte de Beaune, Grand
Cru*

1 bt Mg - csl

E

Euro 250/500

481

Mazis-Chambertin
Domaine Dugat-Py
2007

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 350/700

476

Corton-Charlemagne
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2010

Côte d'Or, Grand Cru

2 bt

E

Euro 600/1.200

479

Clos de Tart Domaine
du Clos de Tart 2008

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 450/900

482

Bonnes Mares
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2007

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 700/1.400

Etichetta lievemente danneggiata



483

Chevalier-Montrachet
Domaine Leflaive 2007
Côte d'Or, Grand Cru

3 bt
E

Euro 1.000/2.000

486

Selezione
Domaine Leflaive
Côte d'Or, Grand Cru

Bâtard-Montrachet 2006 - 1 bt
Bâtard-Montrachet 2002 - 1 bt
Chevalier-Montrachet 2005 - 1 bt
3 bt
E

Euro 900/1.800

489

Meursault-Perrières
Domaine Roulot 2005
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E

Euro 500/1.000

484

Bonnes Mares
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2006
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 600/1.200

487

Bonnes-Mares
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2006
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 600/1.200

490

Selezione Borgogna
2005
Côte de Beaune

**Meursault Perrières Domaine
Joseph Drouhin Premier Cru - 1 bt**
**Corton-Charlemagne Domaine
Joseph Drouhin Grand Cru - 1 bt**
**Corton-Charlemagne Domaine
Bonneau du Martray
Grand Cru - 1 bt**

3 bt
E

Euro 300/600

485

Ruchottes-Chambertin
Domaine Georges &
Christophe Roumier
2006
Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 700/1.600

488

Chevalier-Montrachet
Lucien Le Moine 2006
Côte d'Or, Grand Cru

3 bt
E

Euro 450/900

Una bt. etichetta lievemente danneggiata

491

Selezione Borgogna
2005
Côte de Nuits

**Clos Vougeot Domaine Georges
Mugneret-Gibourg Grand Cru - 1 bt**
**Morey Saint Denis Clos de la
Bussièrre Domaine Georges &
Christophe Roumier
Premier Cru - 1 bt**

**Morey Saint Denis
Domaine Dujac - 2 bt**

**Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Domaine Sylvie Esmonin - 1 bt**

5 bt
E

Euro 700/1.400



492

Selezione Montrachet
2005*Côte d'Or, Grand Cru***Domaine Remoissenet - 1 bt**
Domaine Jacques Prieur - 2 bt
3 bt
E

Euro 600/1.200

493

Bâtard-Montrachet
Domaine Remoissenet
2005*Côte d'Or, Grand Cru***6 bt**
E

Euro 700/1.400

494

Puligny-Montrachet
Les Folatieres Leroy
Domaine D'Auvenay
2005*Côte d'Or, Premier Cru***1 bt**
E

Euro 1.500/3.500

501

Chevalier-Montrachet
Domaine Jacques Prieur
2004*Côte d'Or, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 300/600

502

Richebourg
Domaine Méo Camuzet
2004*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 700/1.400

503

Vosne-Romanée
Cros Parantoux
Domaine Méo-Camuzet
2003*Côte de Nuits, Premier Cru***1 bt**
E

Euro 700/1.400

495

Meursault
Les Gouttes d'Or Leroy
Domaine D'Auvenay
2005*Côte d'Or***1 bt**
E

Euro 1.500/3.000

496

Meursault
Les Narvaux Leroy
Domaine D'Auvenay
2004*Côte d'Or***1 bt**
E

Euro 1.500/3.500

497

Montrachet Domaine
Jacques Prieur 2004
*Côte de Beaune, Grand Cru***3 bt**
E

Euro 900/1.800

Due bt. etichette lievemente danneggiate

504

Richebourg
Domaine Leroy 2003
*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 3.000/6.000

505

Bonnes Mares Leroy
Domaine D'Auvenay
2002*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 2.500/5.000

506

Richebourg
Domaine Méo-Camuzet
2002*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 1.000/2.000

Etichetta lievemente danneggiata

498

Richebourg Domaine
Gros Frere et Soeur
2004*Côte de Nuits, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 400/800

499

Mazis-Chambertin
Domaine Dugat-Py
2004*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 350/700

500

Chevalier-Montrachet
Domaine Marc Colin
2004*Côte d'Or, Grand Cru***2 bt**
E

Euro 400/800

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

507

Selezione
Domaine Dugat-Py
2002*Côte de Nuits***Gevrey-Chambertin Petite-Chapelle
Premier Cru - 1 bt**
**Charmes-Chambertin
Grand Cru - 1 bt****2 bt**
E

Euro 600/1.200

508

Musigny Cuvée Vieilles
Vignes Domaine Comte
Georges de Vogüé
2002*Côte de Nuits, Grand Cru***1 bt**
E

Euro 500/1.000

509

Corton-Charlemagne
Domaine Bonneau du
Martray 2002*Côte de Beaune, Grand
Cru***1 bt Mg - csl**
E

Euro 250/500

510

Bonnes Mares
Domaine Comte
Georges de Vogüé
2001

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 600/1.200

Una bt. etichetta lievemente danneggiata

513

Romaée Saint-Vivant
Domaine Leroy 2001
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 3.000/6.000

516

Chambertin Domaine
Jacques Prieur 2001
Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 450/900

Etichette danneggiate

518

Richebourg
Domaine Anne Gros
1999
Cote de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 450/900

511

Musigny Vieilles Vignes
Domaine Comte
Georges de Vogüé
2001

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 800/1.600

Etichette lievemente danneggiate

514

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

1 bt
E

Euro 2.500/5.000

Ceralacca lievemente danneggiata

512

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
Leroy 2001
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt
E

Euro 1.000/3.000

515

Musigny Domaine
Jacques Prieur 2001
Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 700/1.400

517

Chevalier-Montrachet
Domaine Marc Colin
2001
Côte d'Or, Grand Cru

1 bt
E

Euro 200/400

520

Bâtard-Montrachet
Domaine Ramonet
1992
Côte d'Or, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.200/1.600

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





DOMAINE COCHE DURY

Domaine founded in 1920, it remained on the sidelines until the 1970s, when Jean-Francois Coche, son of the founder, added his wife's surname, Dury, and opened up to the international market.

With its 10.5 hectares of extension, the Coche-Dury domaine is considered relatively small, but its small size allows for the utmost attention to be paid to every detail, and to ensure the highest quality.

The domain produces some of the greatest white wines from Burgundy, which have even reached the status of myth. The elements that make up this success are not secret, but they also apply to many other producers of exceptional wines: the so-called *terroir*, constant work in the vineyard and in the cellars, and a strictly limited yield. However, in the case of Jean-François Coche-Dury, they are brought to a level of excellence that seems impossible to match.

Its flagship, as well as the only Grand Cru produced by the company, is Corton-Charlemagne, Legend has it that it was the Emperor Charlemagne himself who ordered to plant the first white vineyard variety on the side of hill of Corton hill, since red wine, which he usually drank, stained his now gray beard, and this irritated the empress. We do not know if this legend is true, but, for sure, thanks to the emperor's decision, we can now taste one of the best nectars in the world, defined by the great expert Roger Parks as a wine "with all the traits of perfection".

DOMAINE COCHE DURY

Domaine fondato nel 1920, rimase ai margini fino agli anni '70, quando Jean-Francois Coche, figlio del fondatore, non aggiunse il cognome della moglie, Dury, e si aprì al mercato internazionale.

Con i suoi 10,5 ettari di estensione, il domaine Coche-Dury viene considerato relativamente piccolo, ma la dimensione contenuta consente di dedicare la massima attenzione a ogni minimo dettaglio, e ad assicurare il massimo della qualità.

Il domain produce alcuni dei più grandi vini bianchi provenienti dalla Borgogna, che hanno addirittura raggiunto lo stato di mito. I fattori che compongono questo successo non sono segreti, ma si applicano anche a molti altri produttori di vini eccezionali: il cosiddetto *terroir*, il lavoro costante in vigna e nelle cantine, e una resa rigorosamente limitata. Tuttavia, nel caso di Jean-François Coche-Dury, vengono portati a un livello di eccellenza che sembra impossibile da eguagliare.

Il suo fiore all'occhiello, nonché unico *Grand Cru* prodotto dall'azienda, è il Corton-Charlemagne, La leggenda vuole che fosse stato lo stesso imperatore Carlo Magno a ordinare di piantare sul lato della collina di Corton la prima varietà di vigneto bianca, poiché il vino rosso, che solitamente beveva, macchiava la sua ormai canuta barba, e questo indispettiva l'imperatrice. Non sappiamo se questa leggenda sia vera, ma, di sicuro, grazie alla decisione dell'imperatore, adesso possiamo degustare uno dei migliori nettari al mondo, definito dal grande esperto Roger Parks come il vino "con tutti i tratti della perfezione".

521

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2013
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 1.300/2.000

522

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2009
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 1.200/2.400

523

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2007
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 1.000/2.000

Etichetta danneggiata

524

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2005
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 2.300/2.800

525

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2002
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 1.300/2.600

526

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 2001
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
E
Euro 1.000/2.000

527

Meursault-Perrières
Domaine
J.-F. Coche Dury 1996
Côte d'Or, Premier Cru

1 bt
MB
Euro 1.300/2.600

Capsula danneggiata



528

Puligny-Montrachet Les Enseignères
Domaine J.-F. Coche Dury 2003

Côte d'Or

1 bt

E

Euro 400/800

529

Puligny-Montrachet Les Enseignères
Domaine J.-F. Coche Dury 2003

Côte d'Or

1 bt

E

Euro 400/800

530

Meursault-Caillerets
Domaine J.-F. Coche Dury 2003

Côte d'Or, Premier Cru

1 bt

E

Euro 500/1.000

531

Meursault Les Rougeot
Domaine J.-F. Coche Dury 2008

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 800/1.600



532

Meursault Domaine J.-F. Coche Dury
2002

Côte d'Or

2 bt

E

Euro 700/1.400

Una bt etichetta danneggiata

533

Monthelie Domaine J.-F. Coche Dury
2016

Côte de Beaune

6 bt

E

Euro 500/1.000

534

Selezione Domaine J.-F. Coche Dury
Côte de Beaune

Auxey-Duresses 2016 - 1 bt

Auxey-Duresses 2015 - 1 bt

Monthelie 2015 - 2 bt

4 bt

E

Euro 350/700

535

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

1 bt

E

Euro 1.800/3.600

536

Corton-Charlemagne
Domaine J.-F. Coche Dury 2009
Côte d'Or, Grand Cru

1 bt

E

Euro 2.200/4.400

537

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

1 bt

E

Euro 2.000/4.000

538

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

1 bt

E

Euro 2.200/4.400

Lunetta dell'annata danneggiata

539

Corton-Charlemagne
Domaine J.-F. Coche Dury 2001
Côte d'Or, Grand Cru

1 bt

E

Euro 2.000/4.000



DOMAINE EMMANUEL ROUGET

T rue early talent of viticulture, Emmanuel Rouget began growing and making wine in Burgundy at the age of eighteen. After all, he has oenology in his blood, as his uncle and mentor is the legendary and incomparable Henri Mayer. Thanks to the teachings assimilated by this sacred monster of enology, Emmanuel is able to maintain unique standards of excellence, which allow him to compete with the largest and most historic domains. To the genius of his uncle Mayer, Emmanuel also owes the fortune of owning the majority of one of the finest crus in Burgundy: the famous Cros Parantoux. In fact, the history of this Premier Cru which could easily be counted in the list of the most famous Grand, is closely linked to Henri; it was he, in fact, who saw the exceptional potential of a land that had been practically abandoned in the years between the two world wars. After purchasing the first parcel in 1951, he had to use more than 400 charges of dynamite to soften the soil to make it suitable for vines. This immense effort was rewarded with a unique, rich, full-bodied wine capable of withstanding the challenge of age without being subject to deterioration but only to fantastic evolutions. The same 0.72 hectares owned by the uncle were inherited by his nephew Emmanuel, who, over the years, has shown his natural inclination to enhance the product.

Unfortunately, Uncle Mayer passed away in 2006, but he had time to taste the 2005 vintage of his young nephew, definitively consecrating his wines as “des vins extraordinaires” and opening the way to the Olympus of wine.

DOMAINE EMMANUEL ROUGET

V ero talento precoce della viticoltura, Emmanuel Rouget inizia ad appena diciotto anni a coltivare e vinificare in Borgogna. D'altra parte, lui l'enologia ce l'ha nel sangue, in quanto suo zio, nonché mentore, è il leggendario e ineguagliabile Henri Mayer. Grazie agli insegnamenti assimilati da questo mostro sacro dell'enologia, Emmanuel riesce a mantenere degli standard di eccellenza unici, che gli permettono di competere con i *domaine* più grandi e storici. Al genio dello zio Mayer, Emmanuel deve anche la fortuna di possedere la maggioranza di uno dei *cru* più pregiati della Borgogna: il celebre Cros Parantoux. Infatti, la storia di questo *Premier Cru* che potrebbe essere tranquillamente annoverato nell'elenco dei più celebri Grand, è legata a doppio filo con Henri; fu lui, infatti, a vedere il potenziale eccezionale di un terreno che era stato praticamente abbandonato negli anni tra le due guerre mondiali. Acquistata la prima particella nel 1951, dovette usare più di 400 cariche di dinamite per ammorbidire il terreno per renderlo allevabile per la vite. Questo immane sforzo fu premiato con un vino unico, ricco, corposo e capace di resistere alla sfida dell'età senza subire deterioramenti ma solo evoluzioni fantastiche. Gli stessi 0,72 ettari posseduti dallo zio vennero ereditati dal nipote Emmanuel, che, negli anni, ha dimostrato la sua inclinazione naturale a esaltarne il prodotto.

Lo zio Mayer, purtroppo, scomparve nel 2006, ma fece in tempo ad assaggiare l'annata 2005 del giovane nipote, consacrando in modo definitivo i suoi vini come “*des vins extraordinaires*” e aprendogli la strada verso l'olimpico del vino.



540

Nuits Saint Georges
Domaine
Emmanuel Rouget
2017

Côte de Nuits

1 bt Mg

E

Euro 250/500

541

Nuits Saint Georges
Domaine
Emmanuel Rouget
2014

Côte de Nuits

1 bt Mg

E

Euro 250/500

542

Nuits Saint Georges
Domaine
Emmanuel Rouget
2009

Côte de Nuits

3 bt

E

Euro 300/600

543

Vosne Romanée
Domaine
Emmanuel Rouget
Côte de Nuits

2016 - 1 bt

2014 - 1 bt

2012 - 1 bt

2011 - 1 bt

4 bt

E

Euro 500/1.000

544

Vosnée Romanée
Domaine
Emmanuel Rouget
2009

Côte de Nuits

1 bt Mg

E

Euro 400/800

545

Vosne Romanée
Domaine
Emmanuel Rouget
Côte de Nuits

2006 - 2 bt

2005 - 1 bt

3 bt

E

Euro 450/900

2005 - Etichetta macchiata



546

Vosne Romanée
Les Beaux Monts
Domaine Emmanuel
Rouget
Côte de Nuits, Premier Cru

2009 - 2 bt
2006 - 1 bt
3 bt
E

Euro 800/1.600

547

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
Côte de Nuits, Grand Cru

2018 - 1 bt
2017 - 2 bt
3 bt
E

Euro 1.800/2.000

548

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
Côte de Nuits, Grand Cru

2017 - 1 bt
2016 - 1 bt
2015 - 1 bt
3 bt
E

Euro 1.100/2.200

549

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
Côte de Nuits, Grand Cru

2014 - 1 bt
2012 - 1 bt
2011 - 1 bt
3 bt
E

Euro 900/1.800

550

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
2014
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg
E

Euro 800/1.600

551

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
2002
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg
E

Euro 1.400/2.000

552

Échézeaux Domaine
Emmanuel Rouget
1998
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 400/800



553

Vosne Romanée
Au Cros Parantoux
Domaine
Emmanuel Rouget 2016
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt

E

Euro 1.200/2.400

554

Vosne Romanée
Au Cros Parantoux
Domaine
Emmanuel Rouget 2011
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

555

Vosne Romanée
Au Cros Parantoux
Domaine
Emmanuel Rouget 2010
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg

E

Euro 2.500/5.000

556

Vosne Romanée
Au Cros Parantoux
Domaine
Emmanuel Rouget 2010
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

557

Vosne Romanée Au Cros Parantoux
Domaine Emmanuel Rouget 2006
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt

E

Euro 1.000/2.000

558

Vosne Romanée Au Cros Parantoux
Domaine Emmanuel Rouget 2003
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt

E

Euro 1.000/2.000



DOMAINE RÉNE ENGEL

It was 2004 when Philippe Engel, owner and grandson of the founder of the homonymous domaine, René Engel, left us. Unfortunately, with his passing away, the production of this winery, which had made the history of Burgundian enology and beyond, was interrupted. The vineyard park was one of the most important in the region: in Vosne the Engels owned three plots classified as village, 1 hectare in the Premier Cru “Les Brulées” with 60-year-old vines; just over half a hectare in the “Échézeaux” Grand Cru, to reach another half a hectare in the “Grands-Échézeaux”. Furthermore, in the cauldron of the “Clos Vougeot”, they were owners of one and a half hectares in one of the best positions: high above the Castle, in the lieut-dix “Quartier des Marei Haut”.

Those who have been lucky enough to taste some of the products of this domaine have been struck by the extraordinary eclecticism, not only between different vintages, but of the same wine regarding the sense of smell, the palate and persistence in taste. From exotic fruits, to oriental spices, to more Mediterranean flavors, to the flavors of the forest: all this opulence is contained in every single sip.

Now the bottles of Engel, a real legacy, are among the most sought after by enthusiasts and collectors from all over the world. Witnesses to an oenology and a working of the land that can be defined as artisanal, these bottles contain the wisdom of one of the most important families in the region and with the passing of the years they are becoming more and more difficult to find.

DOMAINE RÉNE ENGEL

Era il 2004 quando ci lasciava Philippe Engel, proprietario e nipote del fondatore dell'omonimo *domaine*, René Engel. Purtroppo con lui si è interrotta la produzione di questa cantina, che ha fatto la storia dell'enologia borgognona e non solo.

Il parco vigne era uno dei più importanti della regione: a Vosne gli Engel possedevano tre parcelle classificate *village*, 1 ettaro nel *Premier Cru* “Les Brulées” con piante di 60 anni; poco più di mezzo ettaro nel *Grand Cru* “Échézeaux”, per arrivare ad un altro mezzo ettaro nel “Grands-Échézeaux”. Inoltre, nel calderone del “Clos Vougeot”, erano proprietari di un ettaro e mezzo in una delle migliori posizioni: in alto, sopra al Castello, nel lieut-dix “Quartier des Marei Haut”.

Chi ha avuto la fortuna di assaggiare alcuni dei prodotti di questo *domaine*, è stato colpito dalla straordinaria ecletticità, non solo tra annate diverse, ma dello stesso vino tra l'olfatto, il palato e la persistenza nel gusto. Dai frutti esotici, alle spezie orientali, ai gusti più mediterranei, fino ai sapori del bosco: tutta questa opulenza è racchiusa in ogni singolo sorso.

Adesso le bottiglie di Engel, vero e proprio lascito, sono tra le più ricercate dagli appassionati e i collezionisti di tutto il mondo. Testimoni di un'enologia e di una lavorazione della terra che può essere definita artigianale, queste bottiglie custodiscono al loro interno la sapienza di una delle famiglie più importanti della regione e con il passare degli anni stanno diventando sempre più introvabili.



RE

559

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel
Côte de Nuits, Premier Cru

2004 - 1 bt
2001 - 1 bt
2 bt
E

Euro 900/1.800

562

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 2002
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg
E

Euro 1.500/3.000

Etichetta lievemente danneggiata

564

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 2000
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg
E

Euro 1.200/2.400

Etichetta danneggiata

566

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 1997
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg
E

Euro 1.200/2.400

560

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 2003
Côte de Nuits, Premier Cru

2 bt
E
Euro 900/1.800

563

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 2001
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg
E

Euro 1.200/2.400

561

Vosne-Romanée
Les Brulées Domaine
René Engel 2003
Côte de Nuits, Premier Cru

1 bt Mg
E
Euro 1.500/3.000

Etichetta lievemente danneggiata



567

Vosne-Romanée
Domaine René Engel
2004
Côte de Nuits

2 bt
E
Euro 500/1.000

568

Vosne-Romanée
Domaine René Engel
2003
Côte de Nuits

2 bt
E
Euro 500/1.000

569

Vosne-Romanée
Domaine René Engel
2001
Côte de Nuits

2 bt
E
Euro 500/1.000

570

Vosne-Romanée
Domaine René Engel
2000
Côte de Nuits

1 bt Mg
E
Euro 1.000/2.000

Etichetta danneggiata

571

Vosne-Romanée
Domaine René Engel
Côte de Nuits

1998 - 1 bt
1997 - 1 bt
2 bt
E
Euro 500/1.000



572

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

2004 - 1 bt

2003 - 1 bt

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

573

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

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt

E

Euro 1.000/2.000

574

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

1 bt

E

Euro 600/1.200

575

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

1 bt

E

Euro 500/1.000

Etichetta danneggiata

576

Échézeaux Domaine
René Engel 2003
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 800/1.600

577

Échézeaux Domaine
René Engel 2002
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 2.000/4.000

578

Échézeaux Domaine
René Engel 2002
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 500/1.500

579

Échézeaux Domaine
René Engel 1999
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 2.000/4.000

580

Échézeaux Domaine
René Engel 1998
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 1.500/3.000

581

Échézeaux Domaine
René Engel 1997
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 1.500/3.000

582

Échézeaux Domaine
René Engel 1996
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 2.000/4.000

583

Échézeaux Domaine
René Engel 1995
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt Mg

E

Euro 1.500/3.000



584

Grands Échézeaux
Domaine René Engel
2004
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 800/1.600

585

Grands Échézeaux
Domaine René Engel
2003
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 800/1.600

586

Grands Échézeaux
Domaine René Engel
2001
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 500/1.500

587

Grands Échézeaux
Domaine René Engel
1998
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 900/1.800

Etichetta danneggiata



DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Like any legend worthy of its name, the origin of the *Domaine de la Romanée-Conti* has its roots centuries and centuries ago. On an ancient land that belonged to the Roman prefect of the area, the monks of the abbey of Saint Vivant in Vosne had been producing wine since the 13th century. In 1451 the monks decided to sell a small plot of land to the Croonembourg family, who, to celebrate the Romanesque past, renamed it *Romanée*. The ownership changed in 1760, when the family decided to sell the land, sparking a competition between Louis Francis I, Prince of Conti, and the famous favorite of King Louis XV of Bourbon, Madame de Pompadour. In the end, the first won with an offer of 8,000 liveries, extraordinary for the time, and renamed it with the name that it still retains today. Various properties succeeded each other over the years, and in the second half of the 19th century the *Société-Civile du Domaine de la Romanée-Conti* was founded, now controlled by the de Villaine and Leroy families.

All the crus produced by the domaine are real jewels, but only two are entirely created in the company's possessions, and are therefore adorned by the *Monopole* label: *La Tâche* and *Romanée-Conti*. These two denominations unleash the full power of the typical Burgundian blend: *Pinot Noir*. Of these two gems, ten thousand and five thousand average annual bottles are produced respectively.

Worthy of note, with an even lower production (just 2,000 bottles per year on average), is also the only white wine of the domaine: *Montrachet*. Produced on estates in the Côte de Beaune, this exceptional wine is endowed with unparalleled elegance and a powerful structure, which grants it a life almost as long as its companions on the Côte de Nuits.

The very low production is, together with the unique and incomparable quality, at the basis of the great success of the domaine, which sees its prices increase year by year in international auctions that are lucky enough to present its products in the catalog. Despite the prices and history, sobriety remains the basis of the company philosophy: one just needs to look at the simplicity of the label to perceive it.

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

Come ogni leggenda degna del suo nome, l'origine del *Domaine de la Romanée-Conti* affonda le radici secoli e secoli addietro. Su un terreno in antichità appartenuto al prefetto romano della zona, i monaci dell'abbazia di Saint Vivant in Vosne producevano vino fin dal XIII secolo. Nel 1451 i monaci decisero di vendere un piccolo appezzamento di terreno alla famiglia Croonembourg, che, per celebrare il passato romanico, lo ribattezzò *Romanée*. La proprietà cambiò nel 1760, quando la famiglia decise di vendere i terreni, scatenando una gara tra Luigi Francesco I, Principe di Conti, e la celebre preferita del re Luigi XV di Borbone, Madame de Pompadour. Alla fine il primo vinse con una offerta di 8.000 livree, straordinaria per l'epoca, e lo ribattezzò con il nome che mantiene tuttora. Varie proprietà si succedettero negli anni, e nella seconda metà dell'800 venne fondata la *Société-Civile du Domaine de la Romanée-Conti*, oggi controllata dalle famiglie de Villaine e Leroy.

Tutti i cru prodotti dal domaine sono veri e propri gioielli, ma solo due nascono unicamente nei possedimenti dell'azienda, e quindi vantano l'etichetta *Monopole*: *La Tâche* e *Romanée-Conti*. In queste due denominazioni si sprigiona tutta la potenza dell'uvaggio tipico borgognone: il *Pinot Nero*. Di queste due gemme ne vengono prodotte, rispettivamente, diecimila e cinquemila bottiglie medie annue.

Degno di nota, con una produzione ancor più bassa (appena 2.000 bottiglie annue in media), è anche l'unico vino bianco del domaine: il *Montrachet*. Prodotto nei possedimenti nella Côte de Beaune, questo eccezionale vino è dotato di una eleganza impareggiabile e di una struttura potente, che gli concede una vita lunga quasi quanto i suoi compagni della Côte de Nuits.

La bassissima produzione è, insieme alla qualità unica e impareggiabile, alla base del grande successo del *domaine*, che vede aumentare le sue quotazioni di anno in anno nelle aste internazionali che hanno la fortuna di presentare i suoi prodotti in catalogo. Nonostante i prezzi e la storia, la sobrietà rimane alla base della filosofia aziendale: basta guardare la semplicità dell'etichetta per rendersene conto.

588

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

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.200/2.400

590

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

Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt
E

Euro 2.500/5.000

592

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

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.400/2.800

594

Romanée Saint-Vivant
Marey-Monge
Domaine de la Romanée
Conti 2001

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.200/2.400

589

Romanée Saint-Vivant
Marey-Monge
Domaine de la Romanée
Conti 2016

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.300/2.600

591

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

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.400/2.800

593

Romanée Saint-Vivant
Marey-Monge
Domaine de la Romanée
Conti 2014

Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 900/1.800



595

Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2017
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 900/1.800

596

Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2015
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt - csl
E
Euro 1.000/2.000

597

Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2008
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 900/1.800

Etichetta lievemente danneggiata

598

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

1 bt
E
Euro 1.000/2.000

599

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

1 bt
D
Euro 1.000/2.000





600

Grands Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2017
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 1.100/2.200

601

Grands Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2015
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 1.300/2.600

602

Grands Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2010
Côte de Nuits, Grand Cru

2 bt

E

Euro 2.000/4.000

603

Grands Échézeaux
Domaine de la Romanée Conti 2001
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt

E

Euro 1.300/2.600



604

Richebourg
Domaine de la Romanée Conti 2016
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.500/3.000

605

Richebourg
Domaine de la Romanée Conti 2015
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.700/3.400

606

Richebourg
Domaine de la Romanée Conti 2010
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E

Euro 1.500/3.000

607

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

1 bt
E

Euro 1.500/3.000

608

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

1 bt
E

Euro 1.800/3.600

609

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2017
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 1.900/3.800

610

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2015
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 2.500/5.000

611

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2014
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 2.000/4.000

612

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2014
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt - csl
E
Euro 2.000/4.000



613

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2011
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 2.500/5.000

614

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 2009
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 2.500/5.000

615

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1996
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 2.500/5.000

616

La Tâche Domaine de la Romanée Conti 1983
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt
E
Euro 1.600 /3.200

617

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
2015

Côte de Beaune, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 4.000/8.000

618

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
2014

Côte de Beaune, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 3.800/7.600

619

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
2013

Côte de Beaune, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 3.800/7.600

620

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
2009

Côte de Beaune, Grand Cru

1 bt

E

Euro 3.800/7.600

621

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
Côte de Beaune, Grand Cru

Côte de Beaune, Grand Cru

2005 - 1 bt

2001 - 1 bt

2 bt

E

Euro 8.000/16.000

622

Montrachet Domaine
de la Romanée Conti
1993

Côte de Beaune, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 2.800/5.600





SOCIÉTÉ CIVILE DU DOMAINE DE LA ROMANÉE-CO
 PROPRIÉTAIRE A VOSNE-ROMANÉE (COTE-D'OR) FRANC

MONTRACHET
 APPELLATION MONTRACHET CONTRÔLÉE

2.028 Bouteilles

ANNÉE 2010
Mise en bouteille

3.178 Bouteilles

ANNÉE 2011
Mise en bouteille

1.172 Bouteilles

ANNÉE 2012
Mise en bouteille

2.309 Bouteilles

ANNÉE 2013
Mise en bouteille

3.160 Bouteilles

ANNÉE 2014
Mise en bouteille au

2.579 Bouteilles Récoltées

ANNÉE 2015
Mise en bouteille au domaine

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS
Heug-Fredéric Roch
 A. d. V. & ai

623
 Montrachet
 Domaine de la Romanée Conti
 Côte de Beaune, Grand Cru

2015 - 1 bt 2014 - 1 bt
 2013 - 1 bt 2012 - 1 bt
 2011 - 1 bt 2010 - 1 bt
 6 bt
 E
 Euro 34.000/54.000

624

Romanée Conti
Domaine de la Romanée Conti 2017
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 9.500/19.000

625

Romanée Conti
Domaine de la Romanée Conti 2016
Côte de Nuits, Grand Cru

1 bt - csl

E

Euro 9.500/19.000

626

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

1 bt

E

Euro 9.000/18.000



627

Assortimento Domaine
de la Romanée Conti
2009

Cote de Nuits, Grand Cru

Romanée Conti - 1 bt

Montrachet - 1 bt

La Tâche - 3 bt

Richebourg - 2 bt

Échézeaux - 2 bt

Grands Échézeaux - 2 bt

Romanée Saint-Vivant

Marey-Monge - 2 bt

13 bt - csl (due confezioni)

E

Euro 35.000/55.000



SEDI E DIPARTIMENTI

FIRENZE

ARCHEOLOGIA CLASSICA ED EGIZIA

CAPO DIPARTIMENTO
Paolo Persano
paolo.persano@pandolfini.it



ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

JUNIOR EXPERT
Chiara Sabbadini Sodi
argenti@pandolfini.it



DESIGN E ARTI DECORATIVE DEL '900

CAPO DIPARTIMENTO
Jacopo Menzani
jacopo.menzani@pandolfini.it



ASSISTENTE
Anna Paola Bassetti
design@pandolfini.it

DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

ESPERTO
Jacopo Boni
jacopo.boni@pandolfini.it



DIPINTI E SCULTURE DEL SECOLO XIX

CAPO DIPARTIMENTO
Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it



ASSISTENTE
Raffaella Calamini
dipinti800@pandolfini.it

LUXURY VINTAGE FASHION

CAPO DIPARTIMENTO
Cesare Bianchi
cesare.bianchi@pandolfini.it



CONSULENTE
Benedetta Manetti

ASSISTENTI
Laura Cuccaro
Giulia Borgogni
vintage@pandolfini.it



GIOIELLI

CAPO DIPARTIMENTO
Cesare Bianchi
cesare.bianchi@pandolfini.it



ASSISTENTI
Laura Cuccaro
Giulia Borgogni
gioielli@pandolfini.it

MOBILI E OGGETTI D'ARTE, PORCELLANE E MAIOLICHE

CAPO DIPARTIMENTO
Alberto Vianello
alberto.vianello@pandolfini.it



ASSISTENTE
Margherita Pini
arredi@pandolfini.it

OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

CAPO DIPARTIMENTO
Cesare Bianchi
cesare.bianchi@pandolfini.it



ASSISTENTI
Laura Cuccaro
Giulia Borgogni
gioielli@pandolfini.it

STAMPE E DISEGNI ANTICHI E MODERNI

CAPO DIPARTIMENTO
Jacopo Boni
jacopo.boni@pandolfini.it



JUNIOR EXPERT
Valentina Frascarolo
valentina.frascarolo@pandolfini.it

ASSISTENTE
Lorenzo Pandolfini
stampe@pandolfini.it

VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE

CAPO DIPARTIMENTO
Francesco Tanzi
francesco.tanzi@pandolfini.it



ASSISTENTE
Federico Dettori
vini@pandolfini.it

MILANO

ARGENTI ITALIANI ED ESTERI

CAPO DIPARTIMENTO
Roberto Dabbene
roberto.dabbene@pandolfini.it



ARTE ORIENTALE

CAPO DIPARTIMENTO
Thomas Zecchini
thomas.zecchini@pandolfini.it



ASSISTENTE
Anna Paola Bassetti
asianart@pandolfini.it

ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

CAPO DIPARTIMENTO
Susanne Capolongo
susanne.capolongo@pandolfini.it



RESPONSABILE ESECUTIVO
Glaucio Cavaciuti
glaucio.cavaciuti@pandolfini.it

ASSISTENTE
Lucia Bucciarelli
artecontemporanea@pandolfini.it



LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI

CAPO DIPARTIMENTO
Chiara Nicolini
chiara.nicolini@pandolfini.it



ROMA

DIPINTI E SCULTURE ANTICHE

CAPO DIPARTIMENTO
Ludovica Trezzani
ludovica.trezzani@pandolfini.it



ASSISTENTI
Valentina Frascarolo
Lorenzo Pandolfini
dipintiantichi@pandolfini.it

INTERNATIONAL FINE ART

CAPO DIPARTIMENTO
Tomaso Piva
tomaso.piva@pandolfini.it



ASSISTENTE
Margherita Pini
arredi@pandolfini.it

MONETE E MEDAGLIE

CAPO DIPARTIMENTO
Alessio Montagano
alessio.montagano@pandolfini.it



ASSISTENTE
Margherita Pini
numismatica@pandolfini.it

PORCELLANE E MAIOLICHE

ESPERTO
Giulia Anversa
milano@pandolfini.it



OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

CONSULENTE
Fabrizio Zanini
fabrizio.zanini@pandolfini.it



GIOIELLI E OROLOGI DA TASCA E DA POLSO

ESPERTO
Andrea de Miglio
andrea.demiglio@pandolfini.it



INDICE

Sedi e referenti **5**

Informazioni asta **7**

Condition report **7**

Pandolfini LIVE **9**

IL FASCINO E L'ELEGANZA: UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI - ITALIA LOTTI 1-151 **13**

IL FASCINO E L'ELEGANZA: UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI - ITALIA LOTTI 153-330 **51**

IL FASCINO E L'ELEGANZA: UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI
BORDEAUX, CHAMPAGNE, RHÔNE, BORGOGNA LOTTI 331-446 **113**

IL FASCINO E L'ELEGANZA: UN PERCORSO TRA I MIGLIORI VINI ITALIANI E FRANCESI
BORGOGNA LOTTI 447-627 **149**

Sedi e dipartimenti **208-209**

Condizioni generali di vendita **211**

Conditions of sale **216**

Come partecipare all'asta **212**

Auctions **217**

Corrispettivo d'asta e IVA **212**

Buyer's premium and V.A.T. **217**

Acquistare da Pandolfini **213**

Buying at Pandolfini **218**

Vendere da Pandolfini **215**

Selling through Pandolfini **220**

Modulo offerte **221**

Absentee and telephone bids **221**

Modulo abbonamenti **222**

Catalogue subscriptions **222**

Dove siamo **223**

We are here **223**

Siamo a disposizione per crediti fotografici e letterari agli eventuali aventi diritto che non è stato possibile identificare e contattare

Si ringraziano le aziende produttrici per il materiale fotografico fornito

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, senza assunzione di altra responsabilità da parte di Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. oltre a quelle derivanti dal mandato ricevuto.

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.

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 alla provenienza, autenticità, attribuzione, datazione, conservazione e commerciabilità del bene oggetto del presente mandato.

5. I beni posti in vendita sono da considerarsi beni usati/pezzi di antiquariato e come tali non soggetti al Codice del Consumo, secondo la disposizione di cui all'art. 3, lett. e) del D.Lgs. n. 206/2005.

6. 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.

7. 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.

8. Durante l'asta il Banditore ha la facoltà di riunire o separare i lotti.

9. 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.

10. 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.

11. 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. 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 magazzinaggio ammonterà a Euro 26,00.

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.

12. Si precisa che agli acquisti effettuati presso Pandolfini CASA D'ASTE s.r.l. non è applicabile il diritto di recesso in quanto trattasi di contratto concluso in occasione di una vendita all'asta.

13. 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. L'esportazione di oggetti è regolata dalla suddetta normativa e dalle leggi doganali e tributarie in vigore. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. declina ogni responsabilità nei confronti degli acquirenti in ordine ad eventuali restrizioni all'esportazione dei lotti aggiudicati. L'aggiudicatario non potrà, in caso di esercizio del diritto di prelazione da parte dello Stato, pretendere da Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. o dal Venditore alcun rimborso od indennizzo.

14. 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. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. non risponde del rilascio dei relativi permessi previsti né può garantirne il rilascio. La mancata concessione delle suddette autorizzazioni non possono giustificare l'annullamento dell'acquisto né il mancato pagamento.

Si ricorda che i reperti archeologici di provenienza italiana non possono essere esportati.

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 o attestato di avvenuta spedizione o importazione.

18. I lotti contrassegnati con ● sono assoggettati al diritto di seguito.

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 nei limiti di legge previsti al momento del pagamento

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

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:

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

Tale valutazione è basata su una ricognizione esterna dei flaconi - stato dell'etichetta e sua leggibilità, livello di colmatura 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 colmatura

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

Confezione

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

BOTTIGLIE BORDOLESI



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

Mezza bottiglia (half bottle):	0,375 Lt.	Methusalah (o Imperiale):	6 Lt.
Normale (bt):	0,75 Lt.	Salmanazar:	9 Lt.
Magnum (Mg):	1,5 Lt.	Balthazar:	12 Lt.
Marie-Jeanne:	2 Lt.	Nabuchodonosor:	15 Lt.
Tappit-Hen:	2 Lt. circa	Melchior:	18 Lt.
Jeroboam (DMg):	3 Lt.	Sovereign:	26 Lt. circa
Dame-Jeanne:	3,87 Lt.	Doppio Nabuchodonosor:	30 Lt.
Rehoboam:	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.

VENDERE DA PANDOLFINI

Valutazioni

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

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

Mandato per la vendita

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

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

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

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

Riserva

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

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

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

Commissioni

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

Liquidazione del ricavato

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

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 entrusted with objects to be sold in the name and on behalf of the consignors, as stated in the deeds registered in the V.A.T. Office of Florence. The effects of this sale involve only the Seller and the Purchaser, without any liability on the part of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. other than that relating to the mandate received.

2. The objects will be sold to the highest bidder. The transfer of a sold lot to a third party will not be accepted. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will hold the successful bidder solely responsible for the payment. Notification of the participation at the auction in the name and on behalf of a third party is therefore required in advance.

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

4. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. shall issue no guarantee regarding the attribution, authenticity or origin of the goods put up for sale for which the sole person responsible shall exclusively be the principal. The principal will assume every guarantee and responsibility concerning the goods with reference to – by way of an example but not limited to - the origin, authenticity, attribution, dating, preservation and marketability of the item which is the subject of this mandate.

5. The goods put up for sale shall be considered to be used/antique items and, as such, not subject to the Consumer Code, according to the provision contained in art. 3 e) of Italian Legislative Decree no. 206/2005

6. The auction will be preceded by an exhibition, during which the specialist in charge of the sale will be available for any enquiries; the object of the exhibition is to allow the prospective bidder to inspect the condition and the quality of the objects, as well as clarifying any possible errors or inaccuracies in the catalogue. All the objects are “sold as seen”. The interested parties shall undertake to examine the objects in person, possibly with the assistance of a trusted expert. All the objects are “sold as seen” in the same condition and state of preservation in which they are displayed.

7. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may accept absentee and telephone bids for the objects on sale on behalf of persons who are unable to attend the auction. The lots will still be purchased at the best price, in compliance with other bids for the same lots and with the registered reserves. Though operating with extreme care, Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. cannot be held responsible for any possible mistakes in managing absentee or telephone bids. We advise the bidder to carefully check the numbers of the lots, the descriptions and the bids indicated when filling in the relevant form. We cannot accept absentee bids of an unlimited amount. The request of telephone bidding will be accepted only if submitted in writing before the sale. In case of two identical absentee bids for the same lot, priority will be given to the first one received.

8. During the auction the Auctioneer is entitled to combine or to separate the lots.

9. The lots are sold by the Auctioneer; in case of dispute, the contested lot will be re-offered in the same auction starting from the last bid received. A bid placed in the salesroom will always prevail over an absentee bid, as in n. 6.

10. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. may immediately request the payment of the final price, including the buyer's premium; it is due to be paid however no later than 12 p.m. of the day following the auction.

11. Purchased and paid for lots must 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. Failing this, Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. will be entitled to storage charges, and will be exempt from any liability for storage or possible damage to sold objects. The weekly storage fee will amount to € 26.00.

In the event that the payment is not made within the term of ten (10) days from the auction, Pandolfini Casa d'Aste may declare the sale to have been canceled, annulling the awarding of the bid, or take legal steps in order to recover the amount due. In the case of the cancellation of the sale, the purchaser shall be obliged to pay Pandolfini Casa d'Aste srl a penalty equal to the commission due by both the principal and by the purchaser.

The delivery of the goods shall take place exclusively only once the full balance of the final price has been paid.

12. It shall be specified that the right of withdrawal shall not be applicable to purchases made c/o Pandolfini CASA D'ASTE since they are deemed to be a contract concluded on the occasion of an auction sale.

13. Purchasers must observe all legislative measures and regulations currently in force regarding notified objects, with reference to D. Lgs. n. 42/2004. The exportation of objects is determined by the aforementioned regulation and by the customs and taxation laws in force. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. refuses any responsibility towards purchasers regarding exportation restrictions on the purchased lots. Should the State exercise the right of pre-emption, no refund or compensation will be due either to the purchaser on the part of Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. or to the Seller.

14. The Legislative Decree n. 42 dated 22nd January 2004 regulates the exportation of objects of cultural interest outside Italy, while exportation outside the European Community is regulated by the EEC Regulation n. 116/2009 dated 18th December 2008. Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. shall not be considered responsible for, and cannot guarantee, the issuing of relevant permits. Should these permits not be granted, Pandolfini CASA D'ASTE S.r.l. cannot accept the cancellation of the purchase or the refusal to pay. We wish to remind you that antiquities cannot be exported,

15. Those participating in the sale will be automatically bound by these Terms and Conditions. The Court of Florence has jurisdiction over possible complaints.

16. 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% payable on the hammer price and 22% on the final price.

17. For lots with the symbol (λ), an export licence or a temporary importation licence is available.

18. Lots with the symbol ● are subjected to the “resale right”.

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 hammer price. 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 final price.

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:

E Excellent	MB Very good	B Good	D 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

CS original carton	CSL 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

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

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**

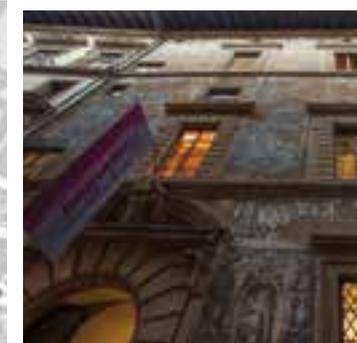
LIBRI E MANOSCRITTI
BOOKS AND MANUSCRIPTS
2 Cataloghi | Catalogues **€ 50**

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 €

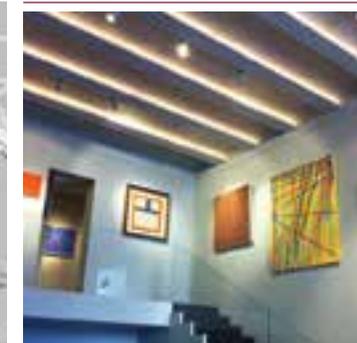
SEDI



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 - FIRENZE

**ASTA A TEMPO | GIOIELLI, OROLOGI
E PENNE**
7-15 APRILE

ARCADE | DIPINTI DAL XVI AL XX SECOLO
13 APRILE

**OPERE SU CARTA: DISEGNI, DIPINTI
E STAMPE DAL SECOLO XV AL XIX**
14 APRILE

LIBRI, MANOSCRITTI E AUTOGRAFI
15 APRILE

MAGGIO - FIRENZE

**MOBILI E OGGETTI D'ARTE ITALIANI
E INTERNAZIONALI**
11 MAGGIO

**L'ARTE DI ORNARE I QUADRI: CORNICI
DAL RINASCIMENTO ALL'OTTOCENTO**
12 MAGGIO

GIUGNO - FIRENZE

DIPINTI ANTICHI
8 GIUGNO

DIPINTI DEL XIX SECOLO
8 GIUGNO

GIOIELLI
23 GIUGNO

OROLOGI DA POLSO E DA TASCA
24 GIUGNO

MONETE E MEDAGLIE
25 GIUGNO

ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA
30 GIUGNO

LUGLIO - FIRENZE

OGGETTI D'ARTE E SCULTURE
7 LUGLIO

ARTE ORIENTALE
13 LUGLIO



ASSOCIAZIONE NAZIONALE CASE D'ASTE

AMBROSIANA CASA D'ASTE DI A. POLESCHI

Via Sant'Agnese 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

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

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 CASA D'ASTE

Via Brera 8 - 20121 Milano
tel. 02 36569100 - fax 02 36569109
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

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 Wuhrer 125 - 25123 Brescia
tel. 030 2425709 - fax 030 2475196
www.martiniarte.it
info@martiniarte.it

MEETING ART CASA D'ASTE

Corso Adda 7 - 13100 Vercelli
tel. 0161 2291 - fax 0161 229327-8
www.meetingart.it
info@meetingart.it

PANDOLFINI CASA D'ASTE

Borgo degli Albizi 26 - 50122 Firenze
tel. 055 2340888-9 - fax 055 244343
www.pandolfini.com
info@pandolfini.it

PORRO & C. ART CONSULTING

Via Olona 2 - 20123 Milano
tel. 02 72094708 - fax 02 862440
www.porroartconsulting.it
info@porroartconsulting.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



Potrete aggiudicarvi una varietà di oggetti d'arte dal Multipla, Serigrafie, Fotografie ai Quadri, Orologi e Gioielli. Tutte 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. 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.

15/1/2018 09:08:00
TERMINE ASTA

106 16H 17M 5S

TERMINE RIMANENTE

OFFERTA LIBERA

1000€
OFFRI

oppure

1000 ▼ EUR

LA TUA OFFERTA MASSIMA

INVIA OFFERTA MASSIMA

CONDIZIONI GENERALI



DAL RINASCIMENTO
AL PRIMO '900.
PERCORSO ATTRAVERSO
CINQUE SECOLI DI PITTURA

ASTA FIRENZE
8 GIUGNO 2021

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

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

Esposizione
4 - 7 giugno 2021
Palazzo Ramirez Montalvo
Borgo Albizi, 26
FIRENZE

Contatti
Ludovica Trezzani
ludovica.trezzani@pandolfini.it



DAL RINASCIMENTO
AL PRIMO '900.
PERCORSO ATTRAVERSO
CINQUE SECOLI DI PITTURA

ASTA FIRENZE
8 GIUGNO 2021

Pandolfini
CASA D'ASTE dal 1924

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

Esposizione
4 - 7 giugno 2021
Palazzo Ramirez Montalvo
Borgo Albizi, 26
FIRENZE

Contatti
Lucia Montigiani
lucia.montigiani@pandolfini.it



SASSICAIA

BOLGHERI

ITALIA

2014



SASSICAIA

BOLGHERI

ITALIA

2014



SASSICAIA

BOLGHERI

ITALIA

2013



SASSICAIA

BOLGHERI

ITALIA

2013



PANDOLFINI.COM