



**SP Wine Week!**

por Lamberto Percussi

**Flight # Novo Mundo**

03 Taças de 125 ml

**Argentina**

<b>Mendoza</b>	Sauvignon Blanc El Portillo 2016 " Salentein "		
<b>Mendoza</b>	Malbec Reserve 2015 " Salentein "		
<b>San Juan</b>	Amable Tardío 2016 " Bodegas Callia "	45,00	-

**Flight # Velho Mundo**

03 Taças de 125 ml

**Itália**

<b>Piemonte</b>	Barbera d'Asti Le Orme DOCG 2014 " Michele Chiarlo "		
<b>Toscana</b>	Chianti dei Colli Senesi TOSCA DOCG 2014 " Valdipiatta "		
<b>Sicilia</b>	Nero d'Avola IGT 2015 " Nicosia "	60,00	-

**Espumantes**

125 ml Garrafa

**França**

<b>Champagne</b>	Brut Black Label " Lanson "		305,00
------------------	-----------------------------	--	--------

**Itália**

<b>Veneto</b>	Prosecco Il Fresco D.O.C. " Villa Sandi "	25,00	125,00
---------------	---	-------	--------

**Branços**

**Itália**

<b>Friuli</b>	Chardonnay Collio DOC 2015 " Marco Felluga "		145,00
<b>Friuli</b>	Pinot Grigio Mongris Collio DOC 2015 " Marco Felluga "	29,00	145,00

**Rosados**

**França**

<b>Provence</b>	Été Rosé IGP 2015 " Domaine de Cantarelle "	28,00	140,00
<b>Provence</b>	Maxime Rosé 2015 " Les Vins du Litoral "	22,00	110,00

**Tintos**

**França**

<b>Bordeaux</b>	Les Granges 2013 " Domaines Edmond de Rothschild " - Haut-Médoc		220,00
-----------------	---	--	--------

**Itália**

<b>Toscana</b>	Chianti 'Fiore Nero' DOCG 2015 " Vittorio Fiore "	28,00	140,00
<b>Abruzzo</b>	Montepulciano d'Abruzzo Terrana DOC 2014 " Nicodemi "	24,00	120,00
<b>Marche</b>	Rosso Conero Serrano DOC 2014 " Umani Ronchi "	24,00	120,00
<b>Lazio</b>	Rubillo 100% Cesanese IGT 2015 " Principi Pallavicini "	26,00	130,00

**De Sobremesa & Fortificados**

**Portugal**

<b>Insula Setúbal</b>	Moscatel de Setúbal Colheita 2013 " Bacalhôa "	24,00	120,00
<b>Douro</b>	Ruby (ou) Tawny 'Dom José' " Real Companhia Velha "	26,00	130,00