



LA NOSTRA CARTA DEI VINI

UNSERE WEINKARTE – OUR WINE LIST



2024



2025

Kategorie
BEST NATIONAL SELECTION



RISTORANTE BOTTICELLI

Sutelstraße 70, 30659 Hannover



Eine Flasche Wein ist nicht nur ein Getränk, das eine Mahlzeit begleitet.

Seit Jahrtausenden hat Wein die regionale Küche in allen Teilen der Welt inspiriert und geprägt. Und umgekehrt natürlich auch. Ein Zanderfilet wäre nie mit einem guten Riesling gepaart worden,
ein Champagner nie mit einem guten Kaviar,
ein Arneis wäre bedeutungslos ohne einen guten Bagna Cauda,
ein Chianti ohne Chianina Fiorentina würde nicht mehr produziert werden,
und ein Cannonau ohne Porceddu?

Wein steht für Freundschaft und Kultur zwischen den Völkern.

Denken Sie nur, wenn es keine Franziskaner gegeben hätte,
wäre in Kalifornien kein Zinfandel produziert worden.

Ohne den Arzt Francesco Scacchi aus Fabriano hätten wir keinen Champagner.

Ohne Hermann Müller gäbe es keinen Müller Thurgau.
Diese Weinkarte repräsentiert die Weingeschichte Italiens.

Von Südtirol bis Sardinien gibt es mehrere der 5000 Weinsorten in unserem Land.

Von Franciacorta bis Ribolla, Lambrusco bis Chianti, vom ligurischen bis sardischen Vermentino, von Nebbiolo bis Primitivo, Cannonau bis Nero d'Avola, von Sagrantino bis Aglianico usw.

Zum Wohl!

Emilio Dettori
Sommelier A.I.S.







(Sekt) Bollicine (Sparkling wines)












Cuvée Prestige (Halbeflasche)(Cuvèè) Alma Cuvèè Brut (Halbefl.) (Cuvèè)	Ca'del Bosco Bellavista	Lombardia Lombardia	Fl.(0,33 l.) Fl.(0,33 l.)	€ 45,00 € 45,00	
Prosecco Extra dry Grave di Stecca Sup. Prosecco Brut Rosé	(Prosecco) (Prosecco) (Glera-Pinot nero)	Valdoca Nino Franco Maschio	Veneto Veneto Veneto	Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.)	€ 45,00 € 80,00 € 48,00
Alma Cuvèè Brut Cuvèè Prestige Vintage Millesimato E.B. Vintage Dosage Zero Berlucchi 61 Brut Franciacorta Cuvèè A.M.Clementi Cuvèè A.M.Clem. Rosé	(Cuvèè) (Cuvèè) (Chardonnay-P.bianco) (Cuvèè) (Chard. Pinot n.) (Cuvèè) (Cuvèè) (Cuvèè)	Bellavista Ca'del Bosco Ca'del Bosco Ca'del Bosco Berlucchi Contadi Castaldi Ca' del Bosco Ca' del Bosco	Lombardia Lombardia Lombardia Lombardia Lombardia Lombardia Lombardia Lombardia	Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.)	€ 90,00 € 90,00 € 100,00 € 100,00 € 80,00 € 70,00 € 200,00 € 250,00
Malvasia di Bosa spumante Lady de N. Veuve Cliquot Brut	(Malvasia) (Chardonnay) (Cuvèè)	Cantina Madeddu Le Brune de Neuv. Veuve Cliquot Pon.	Sardegna Champagne Champagne	Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.) Fl.(0,75 l.)	€ 80,00 € 150,00 € 180,00



© Ristorante Botticelli - Hannover 2025

(Weißweine) Vini bianchi (White wines)

“Löwengang”	 (Chardonnay)	Lageder	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00
“Terlaner”	(Cuveé)	Cantina di Terlan	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Lunare”	 (Gewürztraminer)	Cantina di Terlan	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“Quarz”	 (Sauvignon)	Cantina di Terlan	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 130,00
Soave classico DOC	 (Garganega)	Pieropan	Veneto	Fl.(0,75 l.)	€ 33,00
S. “La rocca”	  (Garganega)	Pieropan	Veneto	Fl.(0,75 l.)	€ 75,00
Sauvignon Collio DOC	(Sauvignon)	Branko	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 58,00
Pinot grigio DOC	 (Pinot grigio)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 65,00
Chardonnay DOC	(Chardonnay)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 65,00
Sauvignon DOC	(Sauvignon)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 65,00
“Vintage Tunina”	 (Cuveè)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Where dream..”	 (Cuveè)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Capo Martino”	 (Cuveè)	Jermann	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 130,00
“Rijalla”	(Ribolla gialla)	La Tunella	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 42,00
“Friulano” DOP	(Tocai Friulano)	La Tunella	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 42,00
Lugana “Gocce d’oro”	(Turbiana)	Bulgarini	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00

Lugana “I Frati” ^{DOC}	(Turbiana)	Ca’ dei Frati	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 43,00
“Uccellanda”	 (Chardonnay)	Bellavista	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“C. S. Annunciata”	 (Chardonnay)	Bellavista	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“Selva della Tesa”	 (Chardonnay)	Cà del Bosco	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 150,00
“Gavi di Gavi”	(Cortese)	Picollo	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 30,00
“Roero Arneis”	(Arneis)	Pescaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Solo luna”	 (Arneis)	Pescaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Roero Arneis ”	(Arneis)	Giacosa	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 80,00
Vermentino “Et.Nera”	(Vermentino)	Lunae	Liguria	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“I Sistri”	 (Chardonnay)	Felsina	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Vistamare”	 (Cuveè)	Gaja	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“Podium”	  (Verdicchio)	Garofoli	Marche	Fl.(0,75 l.)	€ 55,00
“Becco Reale”	 (Pecorino)	Agriverde	Abruzzo	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Falanghina”	(Falanghina)	Feudi San Gregorio	Campania	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Greco di Tufo” ^{DOCG}	(Greco di Tufo)	Mastroberardino	Campania	Fl.(0,75 l.)	€ 40,00
“Grillo”	 (Grillo)	Baglio di Pianeto	Puglia	Fl.(0,75 l.)	€ 29,00
“Costamolino”	(Vermentino)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 30,00
“Is Argiolas”	(Vermentino)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Iselis bianco”	(Nasco di Cagliari)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Managu”	(Vermentino-Malvasia)	Madeddu - Bosa	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 39,00
“Malvasia di Bosa” ^{Doc}	(Malvasia di Bosa)	Madeddu - Bosa	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Aghiloia”	(Vermentino)	Cantina di Monti	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Vign’Angena”	(Vermentino)	T. Di Capichera	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Cerdena” ^{DOC}	 (Vermentino)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 96,00
“Terre de Silex AOC”	(Sauv. blanc)	Ch. De Sancerre	Francia	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Chablis AOC”	(Chardonnay)	Domain W.Fevre	Francia	Fl.(0,75 l.)	€ 80,00

“Il vino non conoscerà mai crisi perché la gente lo beve e lo berrà sempre.”



*"Der Wein wird nie eine Krise haben,
denn die Menschen trinken ihn und werden ihn immer trinken."*

(Giacomo Tachis)*

* Giacomo Tachis é stato il miglior enologo italiano di tutti i tempi. Rivoluzionó il concetto di vinificazione delle uve italiane con quelle internazionali creando dei vini oggi conosciuti in tutto il mondo tra cui il San Leonardo, Sammarco, Sassicaia, Tignanello, Solaia, Solengo, Turriga, Terre Brune, Barrua e tanti altri vini straordinari.



© Ristorante Botticelli – Hannover 2025

(Roséweine) Vini rosati (Rosé wines)

“Le Flery”	(Cuveé)	Pescaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 37,00
“Rosa dei frati”	(Cuveè)	Ca’ dei Frati	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 38,00
“Rosa del Paradiso”	(Cuveé)	Il Paradiso	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 36,00
“Cerasuolo d’Abruzzo”	(Montepulciano)	Terre d’Aligi	Abruzzo	Fl.(0,75 l.)	€ 36,00
“Tramari”	(Primitivo)	San Marzano	Puglia	Fl.(0,75 l.)	€ 29,00
“Ciro”	(Gaglioppo)	Librandi	Calabria	Fl.(0,75 l.)	€ 29,00
“Serra Lori”	(Cuveè)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 29,00



(Rotweine) Vini rossi (Red wines)

© Ristorante Botticelli – Hannover 2025

“Gries” Riserva	(Lagrein)	C. Di Terlan	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 75,00
“Pinot Nero”	(Pinot nero)	Franz Haas	Alto Adige	Fl.(0,75 l.)	€ 90,00
“San Leonardo”	 (Cuveè)	T. San Leonardo	Trentino	Fl.(0,75 l.)	€ 130,00
“Granato” IGT	  (Teroldego Rotaliano)	Foradori	Trentino	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“Pignolo”	 (Pignolo)	La Tunella	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Schioppettino”	 (Schioppettino)	La Tunella	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
Cabernet Franc	 (Cab. Franc)	La Tunella	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 49,00
“Altromerlot”	 (Merlot)	Torre Rosazza	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Tao”	(Refosco Ped. rosso)	Pecorari	Friuli	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
Amarone “Riserva”	 (Cuveè)	Pieropan	Veneto	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
Ripasso Sup. “Falezze”	(Cuveè)	Luca Anselmi	Veneto	Fl (0,75 l.)	€ 90,00
Amarone “Falezze”	(Cuveè)	Luca Anselmi	Veneto	Fl.(0,75 l.)	€ 140,00
Amarone “Riserva”	(Cuveè)	Luca Anselmi	Veneto	Fl.(0,75 l.)	€ 300,00
“Sfursat Valtellina”	 (Chiavennasca)	Nino Negri	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00

“Ronchedone” igt	 (Cuveé)	Ca' dei Frati	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Gerumi” Merlot	 (Merlot)	Bulgarini	Lombardia	Fl.(0,75 l.)	€ 58,00
“Sito Moresco” DOC	(Nebbiolo)	Gaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Barbaresco”	(Nebbiolo)	Gaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 350,00
Barbaresco “Bric Turot”	(Nebbiolo)	Prunotto	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 150,00
“Bricco dell'Uccellone”	 (Barbera d'Asti)	G. Bologna-Braida	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00
“Dolcetto d'Alba”	(Dolcetto)	Giacosa	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Barbera d'Alba”	(Barbera)	Giacosa	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 80,00
“Nebbiolo d'Alba”	(Nebbiolo)	Giacosa	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Gallina”	 (Barbera d'Alba)	La Spinetta	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 150,00
“Soliter”	 (Barbera d'Asti)	Pescaja	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 50,00
“Albarone”	 (Albarossa)	Marco Bonfante	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00
Barolo “Bussia”	(Nebbiolo)	Marco Bonfante	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00
Barolo “Arione”	(Nebbiolo)	Gigi Rosso	Piemonte	Fl.(0,75 l.)	€ 120,00
Barolo “Serralunga” 1 l.	(Nebbiolo)	Fontanafredda	Piemonte	Fl.(1,00 l.)	€ 110,00
“Fontalloro Ris.”	 (Sangiovese)	Felsina	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 110,00
“Chianti Colli Senesi”	(Sangiovese)	Falchini	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 45,00
“Chianti Classico” DOCG	(Sangiovese, Malv, Col.)	Fonterutoli	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Saeculum” IGT	(Sangiovese, Merlot)	Tenuta Riseccoli	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 55,00
“Brunello Montalcino”	(Sangiovese)	Altesino	Toscana	Fl (0,75 l.)	€ 110,00
“Brunello Montalcino”	(Sangiovese)	Casanova di Neri	Toscana	Fl (0,75 l.)	€ 120,00
“Brunello Montalcino”	(Sangiovese)	Argiano	Toscana	Fl (0,75 l.)	€ 110,00
“Solengo”	 (Cuveé)	Argiano	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 160,00
“Tignanello”	 (Cuveé)	Antinori	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 250,00
“Guado al Tasso”	 (Cuveé)	Antinori	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 210,00
“Solaia”	 (Cuveé)	T. di Solaia	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 500,00
“Ornellaia”	 (Cuveé)	T. dell' Ornellaia	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 420,00
“Sassicaia”	 (Cuveé)	Tenuta San Guido	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 500,00
“Vigna l'Apparita”	 (Merlot)	Castello di Ama	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 350,00
“Desiderio”	 (Merlot)	Avignonesi	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 150,00
“Lucente”	 (Cuveé)	Frescobaldi	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 95,00
“Luce”	 (Cuveé)	Frescobaldi	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 200,00
“Insoglio del cinghiale”	 (Cuveé)	T. di Biserno	Toscana	Fl (0,75 l.)	€ 70,00
“Biserno”	 (Cuveé)	T. di Biserno	Toscana	Fl (0,75 l.)	€ 300,00
“Morell. Scansano Ris.”	(Sangiovese)	Le Pupille	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Saffredi” Igt	 (Cuveé)	Le Pupille	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 200,00
“VN Montepulciano”	 (Prugnolo gentile)	Poliziano	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Giusto di Notri”	 (Cuveé)	Tua Rita	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 160,00

“Redigaffi”	 (Merlot)	Tua Rita	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 500,00
“Perenzo”	 (Sirah)	Fatt. di Magliano	Toscana	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Guerriero della terra”	 (Montep.-Sang.)	Guerrieri	Marche	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Saggio Marche”	 (Sangiovese)	Ciù Ciù	Marche	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Poggio alle Chiavi”	 (Sagrantino)	Antignano	Umbria	Fl (0,75 l.)	€ 80,00
“Rabdomante”	 (Montepulciano)	Feudi Bizantini	Abruzzo	Fl (0,75 l.)	€ 70,00
“Reomoro” IGP	 (Montepulciano)	Truentum	Abruzzo	Fl (0,75 l.)	€ 37,00
“Radici Taurasi” DOCG	 (Aglianico)	Mastroberardino	Campania	Fl (0,75 l.)	€ 80,00
“Vigna Pedale”	 (Nero di Troia)	Torrevento	Puglia	Fl.(0,75 l.)	€ 50,00
“Primitivo Ris. 62”	 (Primitivo)	San Marzano	Puglia	Fl.(0,75 l.)	€ 55,00
“Appassimento”	 (Negramaro)	Repetita Juvant	Puglia	Fl.(0,75 l.)	€ 45,00
“Megonio”	 (Magliocco)	Librandi	Calabria	Fl.(0,75 l.)	€ 60,00
“Gravello”	 (Gaglioppo-Cabernet)	Librandi	Calabria	Fl.(0,75 l.)	€ 65,00
“Sirah”	 (Sirah)	Baglio di Pianeto	Sicilia	Fl (0,75 l.)	€ 32,00
“Nero d’Avola”	 (Nero d’Avola)	Baglio di Pianeto	Sicilia	Fl (0,75 l.)	€ 32,00
“Shymer”	  (Syrah-Merlot)	Baglio di Pianeto	Sicilia	Fl (0,75 l.)	€ 60,00
“Finimondo rosso”	(Nero d’Avola-Sirah)	Cantine Pellegrino	Sicilia	Fl (0,75 l.)	€ 45,00
“Costera”	(Cannonau)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 32,00
“Senes” Riserva	(Cannonau)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 49,00
“Nepente di Oliena” DOC	(Cannonau)	Cantina di Oliena	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 48,00
“Urulu”	(Cannonau)	Cantina di Orgosolo	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 60,00
“Attitudu”	(Cannonau u.v.)	Madeddu- Bosa	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 50,00
“Iselis rosso”	(Monica)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 55,00
“Is Solinas”	 (Carignano)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 55,00
“Korem”	 (Cuveè)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 80,00
“Turriga”	 (Cuveè)	Argiolas	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 150,00
“Barrua”	 (Carignano)	Agricola Punica	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 80,00
“Terre Brune”	 (Carignano)	Cantina di Santadi	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Falconaro”	 (Cuveé)	Dolianova	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 70,00
“Terresici”	 (Barbera sardo)	Dolianova	Sardegna	Fl.(0,75 l.)	€ 90,00
“Mappale 17” IGT	(Bovalleddu)	Monte Zara	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 60,00
“Pietra” IGT	(Cagnulari)	Cantina Romangia	Sardegna	Fl (0,75 l.)	€ 48,00
“Baron Nathaniel”	(Cuveé)	Baron Rothschild	Francia	Fl.(0,75 l.)	€ 100,00
“Cru Burgeois”	(Cuveé)	Chateau Arnaud	Francia	Fl.(0,75 l.)	€ 140,00



(Dessertwein) Vini dolci (Dessert wine)

“I Capitelli”	(Garganega)	Anselmi	Veneto	Gl.(0,4 cl.)	€ 10,50
“Picolit”	(Picolit)	Attimis	Friuli	Gl.(0,4 cl.)	€ 14,50
“Tre Filer”	(Cuveé)	Ca’ dei Frati	Lombardia	Gl.(0,4 cl.)	€ 9,00
“Moscato d’Asti”	(Moscato)	Bonfante	Piemonte	Gl.(0,1l.)	€ 6,00
“Moscato Passito”	(Moscato bianco)	Vite Colte	Piemonte	Gl.(0,4 cl.)	€ 9,00
“Amico Ciliegia”	(Sangiovese)	Guerrieri	Marche	Gl.(0,4 cl.)	€ 7,00
“Maximo”	(Sauvignon)	Umani Ronchi	Marche	Gl.(0,4 cl.)	€ 8,50
“Vinsanto”	(Cuveé)	Rocca delle Macie	Toscana	Gl.(0,4 cl.)	€ 10,00
“Aleatico” passito	(Aleatico)	Tenuta di Canneto	Toscana	Gl.(0,4 cl.)	€ 8,00
“Dulcis”	(Trebiano)	Lungarotti	Umbria	Gl.(0,4 cl.)	€ 7,50
“Muffato della Sala”	🍷🍷🍷(Cuveé)	Antinori	Umbria	Gl.(0,4 cl.)	€ 14,00
“Apianae Moscato”	(Moscato)	Dimaio Norante	Molise	Gl.(0,4 cl.)	€ 7,50
“Le Passule”	(Mantonico)	Librandi	Calabria	Gl.(0,4 cl.)	€ 9,00
“Ben Rye” passito	🍷🍷🍷(Moscato Aless.)	Donnafugata	Sicilia	Gl.(0,4 cl.)	€ 14,00
“Ra’ Is Moscato”	(Moscato)	Baglio di Pianeto	Sicilia	Gl.(0,4 cl.)	€ 8,00
“Angialis”	🍷🍷🍷(Cuveé)	Argiolas	Sardegna	Gl.(0,4 cl.)	€ 11,00
“Antonio 100”	(Cannonau-M.n.)	Argiolas	Sardegna	Gl.(0,4 cl.)	€ 12,00
“Nepente Passito”	(Cannonau)	Cantina di Oliena	Sardegna	Gl.(0,4 cl.)	€ 10,00
“Sautern” Cru Classeé	(Cuveé.)	Chateau Nairac	Francia	Gl.(0,4 cl.)	€ 18,00

Regioni italiane

(Italienischen Regionen - Regions of Italy)

