

Wines By The Glass

		5oz
<i>Champagne</i>	<i>Nicolas Feuillatte, Champagne</i>	\$23
<i>Sparkling Rosé</i>	<i>Santa Margherita Brut, Trentino-Adige</i>	\$21
<i>Chardonnay</i>	<i>Sea Sun, Santa Barbara CA</i>	\$16
<i>Chardonnay</i>	<i>Antinori 'Bramito', Umbria</i>	\$17
<i>Pinot Grigio</i>	<i>Ca Donini, Veneto</i>	\$13
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Villa Maria Private Bin, Marlborough NZ</i>	\$14
<i>Riesling</i>	<i>Hooked, Mosel</i>	\$14
<i>Moscato</i>	<i>Tintero Gramela Moscato d'Asti, Piedmont</i>	\$12
<i>Rosé</i>	<i>Danzante, Veneto</i>	\$13
<i>Super Tuscan</i>	<i>Arcanum Il Fauno, Tuscany</i>	\$25
<i>Nerello Mascalese</i>	<i>Tornatore 'Etna Rosso', Sicily</i>	\$16
<i>Nero d'Avola Blend</i>	<i>Corvo, Sicily</i>	\$14
<i>Chianti Classico</i>	<i>Pigro, Tuscany</i>	\$15
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Bonanza, Napa Valley</i>	\$17
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>Stags Leap Wine Cellars, 'Hands of Time'</i>	\$24
<i>Merlot</i>	<i>Ancient Peaks, Paso Robles</i>	\$15
<i>Pinot Noir</i>	<i>Meiomi, Monterey</i>	\$16

Champagne and Sparkling Wine

<i>Dom Perignon Rosé</i>	<i>Champagne</i>	\$699
<i>Krug Grande Cuvée MV 166th edition</i>	<i>Champagne</i>	\$379
<i>Dom Perignon Prestige Cuvée</i>	<i>Champagne</i>	\$289
<i>Ruinart Blanc de Blanc</i>	<i>Champagne</i>	\$179
<i>Veuve Clicquot Brut Rosé</i>	<i>Champagne</i>	\$149
<i>Veuve Clicquot Yellow Label Brut</i>	<i>Champagne</i>	\$139
<i>Ferghettina Franciacorta Cuvée Brut</i>	<i>Lombardy</i>	\$129
<i>Nicolas Feuillatte Brut Reserve</i>	<i>Champagne</i>	\$109
<i>Santa Margherita Brut Rosé</i>	<i>Trentino-Adige</i>	\$99
<i>Ferrari Brut</i>	<i>Trentino-Alto Adige</i>	\$89
<i>Roederer Estate Brut</i>	<i>Anderson Valley</i>	\$69
<i>Canella Prosecco di Conegliano</i>	<i>Veneto</i>	\$65
<i>Maschio</i>	<i>Veneto</i>	\$55

White Wines of Italy

Chardonnay

<i>Querciabella 'Batar' (Biodynamically grown grapes)</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$149</i>
<i>Antinori Cervaro della Sala</i>	<i>Umbria</i>	<i>\$119</i>
<i>Planeta</i>	<i>Sicily</i>	<i>\$99</i>
<i>Frescobaldi 'Pomino'</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$79</i>
<i>Antinori Castello della Sala 'Bramito'</i>	<i>Umbria</i>	<i>\$59</i>

Pinot Grigio

<i>Jermann</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$79</i>
<i>La Viarte</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$75</i>
<i>Cantina Terlan</i>	<i>Trentino-Alto Adige</i>	<i>\$69</i>
<i>Banfi San Angelo</i>	<i>Tuscany</i>	<i>\$69</i>
<i>Zaccagnini</i>	<i>Abruzzo</i>	<i>\$59</i>
<i>Ca Donini</i>	<i>Delle Venezie</i>	<i>\$45</i>

Indigenous and Other Compelling Italian Whites

<i>Feudi di San Gregorio, Campania</i>	<i>Greco di tufo</i>	<i>\$75</i>
<i>Monte Schiavo, Marche</i>	<i>Verdicchio</i>	<i>\$65</i>
<i>Donafugata Anthilia, Sicily</i>	<i>Catarratto</i>	<i>\$55</i>
<i>Mandrarossa, Sicily</i>	<i>Fiano</i>	<i>\$49</i>
<i>Tintero Gramelo Moscato d'Asti, Piedmont</i>	<i>Moscato</i>	<i>\$49</i>

"In Italy food is always served with wine and my belief is that wine should ideally be an extension of the plate as an accompaniment to what you are eating. So here at Taormina, we have assembled a sampling of the best wines to match the flavors and textures of our menu. Please let us know if you have any questions so that we may best find something that suits your palate. What wine will you be ordering with your meal? Salut!"

- Roberto Viernes, Master Sommelier

California Chardonnay and White Burgundy

<i>Louis Latour Montrachet Grand Cru 2009</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$599</i>
<i>Boucharde Pere et Fils Corton Charlemagne Grand Cru 2016</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$288</i>
<i>Tyler 'Sanford & Benedict Vineyard'</i>	<i>Santa Rita Hills</i>	<i>\$119</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Karia'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Boucharde Pere et Fils 'Pouilly Fuisse</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$89</i>
<i>Patz & Hall</i>	<i>Sonoma coast</i>	<i>\$85</i>
<i>Trefethen</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>William Fevre</i>	<i>Chablis</i>	<i>\$75</i>
<i>Sea Sun</i>	<i>Santa Barbara</i>	<i>\$69</i>

Sauvignon Blanc

<i>Kenzo Estate 'Asatsuyu'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$149</i>
<i>Illumination</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Jolivet Sancerre</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$75</i>
<i>Les Deux Tours</i>	<i>Loire Valley</i>	<i>\$69</i>
<i>Villa Maria</i>	<i>Marlborough NZ</i>	<i>\$49</i>

Pinot Grigio

<i>Elk Cove</i>	<i>Willamette Valley</i>	<i>\$65</i>
<i>Luna Vineyards</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$55</i>

Riesling and Blends

<i>JJ Christoffel Urziger Wurzgarten Kabinett (Sweeter)</i>	<i>Mosel</i>	<i>\$69</i>
<i>Hooked</i>	<i>Mosel</i>	<i>\$59</i>
<i>Conundrum</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$49</i>

Red Wines of Italy

Sicily

<i>Santa Maria Calmarossa</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$149
<i>Planeta 'Santa Cecilia'</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$99
<i>Masseria Setteporte 'Etna Rosso'</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$89
<i>Zisola</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$79
<i>Duca di Salaparuta Passo Delle Mule</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$75
<i>Tornatore 'Etna Rosso'</i>	<i>Nerello Mascalese</i>	\$69
<i>Corvo</i>	<i>Nero d'Avola, Merlot</i>	\$59
<i>Tenuta Ibidini</i>	<i>Nero d'Avola</i>	\$49

Tuscany - Brunello & Chianti

<i>Ciacci Piccolomini Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$239
<i>Luce Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$209
<i>Gaja Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$199
<i>Antinori 'Pian Delle Vigne' Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$179
<i>Col d'Orcia Brunello di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$129
<i>Antinori Marchesi Chianti Classico Riserva</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$95
<i>Val di Suga Rosso di Montalcino</i>	<i>Brunello (Sangiovese)</i>	\$89
<i>Querciabella Classico (Biodynamically grown grapes)</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$79
<i>Banfi Chianti Classico Riserva</i>	<i>Sangiovese</i>	\$69
<i>Pigro Chianti Classico</i>	<i>Sangiovese Blend</i>	\$65

Super Tuscans

<i>Antinori 'Solaia' 2014</i>	<i>Cab Sauv, Merlot, Cab Franc</i>	\$479
<i>Antinori 'Tignanello'</i>	<i>Sangiovese, Cab Sauv</i>	\$245
<i>Luce 'Della Vite'</i>	<i>Sangiovese, Merlot</i>	\$229
<i>Banfi 'Summus'</i>	<i>Sangiovese, Cab Sauv, Syrah</i>	\$129
<i>Arcanum Il Fauno</i>	<i>Merlot, Cab Franc, Cab Sauv</i>	\$99
<i>Querciabella 'Mongrana'</i>	<i>Sangiovese, Merlot, Cab Sauv</i>	\$79
<i>Tenuta Il Ghizzano 'Il Ghizzano' (Organic grapes)</i>	<i>Sangiovese, Merlot</i>	\$65

Veneto- Amarone and Valpolicella

<i>Giuseppe Quintarelli Amarone 2003</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	\$899
<i>Bertani Amarone 2008</i>	<i>Corvina, Rondinella</i>	\$219
<i>Righetti Amarone 'Roari'</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$89
<i>Bertani Valpolicella</i>	<i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	\$65

Piedmont - Barolo & Barbaresco

<i>La Spinetta Barbaresco 'Starderi' 2007</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$329</i>
<i>Fontanafredda Barolo 'La Rosa'</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$229</i>
<i>Produttori Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$159</i>
<i>Pio Cesare Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$159</i>
<i>Prunotto Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$149</i>
<i>Oddero Barolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$135</i>
<i>Prunotto Barbaresco</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$129</i>
<i>Benevelli Langhe Nebbiolo</i>	<i>Nebbiolo</i>	<i>\$89</i>

Other Delicious Red Wines

Pinot Noir and Red Burgundy

<i>Perrot Minot Chambertin Clos de Beze, Grand Cru 2014</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$799</i>
<i>Meo Camuzet Clos de Vougeot</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$599</i>
<i>Bouchard Echezeaux, Grand Cru 2016</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$349</i>
<i>Kosta Browne 'Gap's Crown'</i>	<i>Russian River</i>	<i>\$229</i>
<i>Morlet 'En Famille'</i>	<i>Sonoma</i>	<i>\$199</i>
<i>Bouchard Pere et Fils 'Chambolle-Musigny'</i>	<i>Burgundy</i>	<i>\$159</i>
<i>Fil by Master Sommelier Roberto Viernes</i>	<i>Willamette Valley</i>	<i>\$119</i>
<i>Etude</i>	<i>Carneros</i>	<i>\$109</i>
<i>Jermann 'Red Angel'</i>	<i>Friuli-Venezia Giulia</i>	<i>\$99</i>
<i>Belle Glos 'Las Alturas'</i>	<i>Santa Lucia Highlands</i>	<i>\$89</i>
<i>Costa de Oro 'Gold Coast Vineyard'</i>	<i>Santa Maria Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Meiomi</i>	<i>Monterey</i>	<i>\$65</i>
<i>Votre Sante</i>	<i>California</i>	<i>\$49</i>

Merlot

<i>Twomey (by Silver Oak)</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$115</i>
<i>Northstar</i>	<i>Columbia Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Provenance</i>	<i>Rutherford</i>	<i>\$65</i>
<i>Ancient Peaks</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$59</i>
<i>Paso Creek</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$49</i>

Cabernet Sauvignon and Bordeaux Blends

<i>Chateau Latour 1st Growth, Pauilllac 2007</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$1,700</i>
<i>Chateau Margaux 1st Growth, Margaux 2006</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$1,100</i>
<i>Chateau Cos d'Estoumel, 2nd Growth, St Estephe 2009</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$899</i>
<i>Colgin Estate Cariad 2014</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$799</i>
<i>Opus One 2010</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$739</i>
<i>Opus One 2015</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$529</i>
<i>Joseph Phelps 'Insignia'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$399</i>
<i>Kenzo Estate 'Rindo'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$249</i>
<i>Darioush 'Signature'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$209</i>
<i>Joseph Phelps</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$165</i>
<i>Caymus</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$155</i>
<i>Silver Oak</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$149</i>
<i>Groth Family</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$139</i>
<i>Orin Swift 'Palermo'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$129</i>
<i>Jordan</i>	<i>Alexander Valley</i>	<i>\$124</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Artemis'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$119</i>
<i>Chateau de Pez</i>	<i>Bordeaux</i>	<i>\$109</i>
<i>Stag's Leap Wine Cellars 'Hands of Time'</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$99</i>
<i>Justin</i>	<i>Paso Robles</i>	<i>\$89</i>
<i>Intrinsic</i>	<i>Columbia Valley</i>	<i>\$79</i>
<i>Bonanza</i>	<i>Napa Valley</i>	<i>\$69</i>

Shiraz, Syrah, Grenache & Zinfandel

<i>Betts & Scholl Hermitage 2006</i>	<i>Rhone, France</i>	<i>\$219</i>
<i>Mollydooker Shiraz 'Carnival of Love'</i>	<i>McLaren Vale, Australia</i>	<i>\$139</i>
<i>Domaine Les Pallieres Gigondas 2008</i>	<i>Rhone, France</i>	<i>\$119</i>
<i>Piedlong</i>	<i>Chateauneuf du Pape, France</i>	<i>\$95</i>
<i>Seghesio 'Old Vines' Zinfandel</i>	<i>Sonoma, California</i>	<i>\$89</i>
<i>Qupe Syrah</i>	<i>Central Coast, California</i>	<i>\$75</i>
<i>JL Colombo Cotes du Rhone 'Les Abeilles'</i>	<i>Rhone, France</i>	<i>\$65</i>
<i>Layer Cake Shiraz</i>	<i>South Eastern Australia</i>	<i>\$59</i>