

Tribunale di Piacenza

Sezione Procedure concorsuali

Alium S.r.l.

L.G. n. 5/2025

Giudice Delegato: Dott. Antonino FAZIO

Curatore: Dott. Domenico MARTINIELLO

Perizia di stima

Perito: Dott. Oscar VESEVO

10.10.2025

INDICE

1. PREMESSA E OGGETTO DELL'INCARICO	3
2. RIFERIMENTI GENERALI, COMPAGINE SOCIALE E SOCIETARIA.....	3
3. LA DOCUMENTAZIONE ESAMINATA - INCARICO ESPLETABILE.....	4
4. L'ATTIVITÀ ESERCITATA DA ALIUM S.R.L. PRIMA DELL'APERTURA DEL PROCEDIMENTO DI LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE	5
5. PECULIARITÀ E OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	5
6. LA METODOLOGIE VALUTATIVE	11
7. SCELTA E APPLICAZIONE DEL METODO DI VALUTAZIONE	16
8. APPLICAZIONE DI UN CORRETTIVO DI RIDUZIONE	25
9. CONCLUSIONI E DETERMINAZIONE DEL VALORE D'AZIENDA.....	26

1. PREMESSA E OGGETTO DELL'INCARICO

Con Sentenza n.8/2025 del 31 gennaio 2025, pubblicata il 12 marzo 2025, il Tribunale di Piacenza ha dichiarato l'apertura della liquidazione giudiziale nei confronti della società ALIUM S.R.L. (in seguito "Società" o "Alium") ed ha nominato il dott. Antonino FAZIO quale Giudice Delegato (in seguito "GD") e il dott. Domenico MARTINIELLO quale curatore (in seguito "Curatela").

In data 5 giugno 2025 la Curatela ha depositato istanza per ottenere l'autorizzazione alla nomina dello scrivente dott. Oscar VESEVO, Iscritto all'Ordine di Napoli Nord al n. 958/A dal 01.02.2007 Cod. Fisc. VSV SCR 73E15 F799R ed iscritto al registro dei revisori legali al n. 145477 con decreto pubblicato nella G.U. il 30.05.2007, per la stima del valore dell'azienda di ALIUM S.R.L. in l.g.. In data 17 giugno 2025 il GD ha autorizzato la nomina dello scrivente.

2. RIFERIMENTI GENERALI, COMPAGINE SOCIALE E SOCIETARIA

Alla data di redazione della presente perizia, i riferimenti della Alium sono i seguenti:

Denominazione sociale: ALIUM S.r.l.

Sede legale: C.SO VITTORIO EMANUELE II N.36, PIACENZA (PC) 29121

Data di costituzione: 09 novembre 2020

Registro Imprese REA: Piacenza (PC)

REA: PC 193219

Codice fiscale: 01812160339

Partita Iva: 01812160339

Codice Ateco: 56.10.11 – Ristorazione con somministrazione

Ricavi ultimo esercizio (2023): euro 492.342

N.ro dipendenti in media (2023): 8

Il capitale sociale della Società è pari ad euro 95.000 interamente versato, ed è totalmente detenuto da

SOCIO	VALORE	PERCENTUALE POSSESSO	TIPO DIRITTO	CODICE FISCALE SOCIO
	45.000	47,00%	proprietà	
	40.000	42,00%	proprietà	
	10.000	11,00%	proprietà	
Totale	95.000	100,00%		

Al sig. L. [] era affidata la funzione gestoria della ALIUM quale Amministratore Unico.

3. LA DOCUMENTAZIONE ESAMINATA - INCARICO ESPLETABILE

La documentazione raccolta ed esaminata per la stesura della presente perizia è stata fornita dalla Curatela.

Con riferimento alla Alium s.r.l. la documentazione esaminata è la seguente:

1. Bilancio di verifica al 31.12.21
2. Bilancio di verifica al 31.12.22
3. Bilancio di verifica al 31.12.23
4. Bilancio di verifica al 28.07.24
5. Registro dei beni ammortizzabili 2021
6. Registro dei beni ammortizzabili 2022
7. Registro dei beni ammortizzabili 2023
8. Registro dei beni ammortizzabili 2024
9. Bilancio 2021
10. Bilancio 2022
11. Bilancio 2023
12. Visura storica Alium s.r.l.
13. Sentenza di apertura del procedimento di liquidazione giudiziale
14. Autorizzazione alla nomina del perito per la valutazione dell'azienda Alium s.r.l.

Sulla base della documentazione disponibile, della quantità e qualità delle informazioni ritraibili, la natura dell'incarico ricevuto deve essere ricondotta alla tipologia dei "pareri valutativi" ossia un parere scaturente da un processo valutativo pressoché completo, sul piano formale, ma con limitazioni nella base informativa.

Il lavoro dello scrivente è svolto secondo il seguente processo:

- a) la formazione e l'apprezzamento della base informativa;
- b) l'applicazione dell'analisi fondamentale;
- c) la selezione della metodologia (o delle metodologie) di stima più idonee agli scopi della valutazione;
- d) l'apprezzamento dei principali fattori di rischio;
- e) la costruzione di una razionale sintesi valutativa.

Il parere valutativo si basa esclusivamente sulla documentazione fornita dal Mandante.

Ciò posto, il sottoscritto può affermare che la base informativa disponibile possa essere considerata coerente e atta a garantire un risultato ragionevole.

La data di riferimento della valutazione è quella del 28.07.24. Tutti i valori espressi sono determinati in euro.

4. L'ATTIVITÀ ESERCITATA DA ALIUM S.R.L. PRIMA DELL'APERTURA DEL PROCEDIMENTO DI LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE

Dalla documentazione esaminata emerge che Alium s.r.l., precedentemente all'apertura del procedimento di Liquidazione Giudiziale, operava nel settore connesso alla ristorazione con somministrazione.

La Tabella sotto riportata evidenzia i principali dati di conto economico del triennio 2021- 2023:

DATO DI BILANCIO	2021	2022	2023
Valore della produzione	4.000	78.730	492.359
Utile/perdita	-4.063	-75.816	-210.894
Ricavi	0	69.445	492.342

La società nell'anno 2021 risultava ancora inattiva e non ha conseguito ricavi; negli anni 2022 e 2023 ha avviato l'attività di ristorazione chiudendo entrambi gli esercizi in perdita e per entrambi gli esercizi la società si è avvalsa della facoltà di sospendere nella misura del 100% le quote di ammortamento del costo delle immobilizzazioni materiali e immateriali. Pertanto, i registri dei cespiti riportano solo il costo di acquisto e non la quota di valore residuo ad oggi.

5. PECULIARITÀ E OGGETTO DELLA VALUTAZIONE

Scopo dell'incarico affidato allo scrivente perito riguarda la stima del valore dell'azienda Alium.

Nello specifico, tale complesso aziendale è costituito:

- da un complesso di arredi e attrezzature indicato nelle tabelle seguenti:

DESCRIZIONE	QUANTITA' RINVENUTE DALLA CURATELA
SCAFFALATURA X BOTTIGLIE	1
BANCO 250X100X90	1
SGABELLI MALMO 232 H65CM	14
BANCO CANNETTATO TOP GRANITO	1
BANCO BAR 400X110H+60 TOP GRANITO	1
RETRO BAR	4
MOBILI SERVIZIO SU RUOTE ESSENZA 250X60X90	2
TAVOLI RETTANGOLARI 80X90	11
TAVOLI TONDI DIAM.110CM	3
TAVOLI TONDI DIAM.120	5
TAVOLO TONDO DIAM.140	1
LIBRERIE MODELLO METRICA	9
MOBILE PASS E TOP IN GRANITO	1
BINARI X LUCI	1
GROPPI SIMBIOSI (lampade)	1
LAMPADA CAMPARI (4+3)	7
GROPPI MISS OTTONE (lampade tavolo)	8
POLTRONE LUMINOSE	8
SEDIE MALMO	50
GROPPI SOL LED	7
CATHODE OTTONE	11
DIVANI E CUSCINI	7
TAVOLINI	5
MINI PL51 BIANCHE	6
TOAST LED BIANCO	4
SPOT SISTEMA NERO	4
AILATI STRIPE BIANCO ART.070	2
AILATI CUBETTI IP54 CORTEN R3	8
MICROBATTERY FIXED NERO	6
TRONCO PALMA VASO AREN H174	2
PESCE IN TERRACOTTA	3
SPECCHI SAGOMATI	3
PORTA BAGNO	Non inventariate
IMBOTTO CUCINA	Non inventariate
COPRITUBI SOTTOSCALA	1
ARMADIO COPRIQUADRO	Non inventariate
ZOCCOLINI	Non inventariate
DOT NERE DA SOFFITTO	3
STREAP LED	2
AILATI STRIPE BIANCO 230X90X351	1
GERSBY LIBRERIA	Non rinvenuta
BAGNI	Non inventariate
MARMI E SOGLIE	1
TENDE LINO	12
ARMADIATURE RECEPTION	1
MOBILE DI SERVIZIO SU RUOTE	1
GROPPI BINARI E KIT CATHODE	11
MODEM ZYXEL DX5401	Non rinvenuta
ESTINTORI	3
BAYAMO ASCIUGAMANI ELETTRICO	2
SISTEMA PC POS SILK WIN KEEP UP	1
FIORIERE (vasi bianchi)	3
VETRATA SCORREVOLE	1
CORRIMANO SCALA	1
SPOGLIATOI	4
IMPIANTO ELETTRICO	1
IMPIANTO AUDIO	1
IMPIANTO ANTINTRUSIONE	Non inventariate

IMPIANTO ACQUABAR 80	1
IMPIANTO ACQUABAR 30	1
ATTREZZATURA	ok
ATTREZZATURA	ok
ATTREZZATURA	ok
BICCHIERI	ok
PIATTI	ok

DESCRIZIONE	QUANTITA' RINVENUTE DALLA CURATELA
IMPIANTO ASPIRAZIONE	1
CELLA BT CON ANTICELLA	1
CONTROL PEAK QUADRO ELETTRICO	1
FRIGO PESCE 1 PORTA 400LT INOX	1
PILETTA SIF.GRIG. INOX 30X30X12 SCARICO	1
FORNITURA BANCO BAR P.T.	1
FORNITURA BANCO BAR	1
FORNO A BRACE JOSPER	1
KIT RUOTE FORNO	1
GRIGLIA AGGIUNTIVA	1
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA	1
ABBATTITORE	1
TAVOLO REFRIG.3 PORTE ALZATINA	1
SCAFFALATURA LINEARE ALU	1
SCAFFALATURA IN ALLUMINIO CUCINA	1
TAVOLO SAGOMATO CON VASCA ALZ.	1
RUBINETTO MONOF.CON LEVA GOMITO	1
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1
TAVOLO VASCA VANO BATTENTE	1
TRAMOGIA	1
CASSETTIERA 3 CASSETTI	1
PATTUMIERA RUOTE PEDALE 90LT	1
FORNO SKYLINE	1
ADDOLCITORE ACQUA X FORNO	1
TAVOLO SU TELAIO CON VASCA E 2 ALZ.	1
RUBINETTO LEVA E CANNA CORTI	1
FREEZ.SOTTOT.160L PORTA INOX	1
TAVOLO REFRIG.1PORTA 2 CASS.	1
PIANO DI LAVORO MARMO	1
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1
TAVOLO ARMADIO PORTE SCORR.	1
LAMPADA TERMICA CONICA REGOLAB	3
TAVOLO CON VASCA E PIANO A SBALZO	1
TAVOLO CON VASCA SU TELAIO	1
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1
FREEZ.SOTTOT.160L PORTA INOX	1
TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE	1
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1
KIT 2X1/2 CASSETTI PER TAV.REFRIGERATI	1
TAVOLO CON ALZATINA E TALAIO	1
CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO 50 BOTT.	1
TAVOLO PREVALAGGIO SAGOMATO 4 ALZ.	1
PATTUMIERA RUOTE PEDALE 90LT	2
MENSOLA CESTELLI MURO 110X45X60	1
ADDOLCITORE ACQUA EST. AUT.	1
TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE	1
MENSOLA CESTELLI MURO 110X45X60	1
MENSOLA CESTELLI MURO 110X45X60	2
SUPPORT X RIPIANO	4
PATT.MOB.120LT	3
ELEMENTRO NEUTRO CHIUSO 1	1

VANO ARMADIATO 1 PORTA	1
FRIGGITRICE	1
FRYTOP Elett.	1
VANO CHIUSO	1
INDUZ.AMPIA SUP. 2 ZONE	2
PIASTRA Elett. FREE COOKING	1
ACQUACOOKER	1
ELEMENTRO NEUTRO CHIUSO 1	1
VANO ARMADIATO 1 PORTA	1
KIT PROFILO CONNESSIONE	1
KIT CHIUSURA FINE BLOCCO	2
KIT CONNESSIONE C/ALZ.	1
PANNELL.LAT.	2
CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO 170 BOTT	4
LAVAST. SOTTOTAVOLO WINE LINE	1
SISTEMA OSMOSI INVERSA	1
FRIGO SOTTOTAVOLO 160LT	1
CESTO CUOCIPASTA	1
AFFETTATRICE SALUMI	1
KIT 2 CESTELLI QUADRO CUOCIPASTA	1
COPERCHIO ACQUACOOKER	1
SOTTOVUOTO A CAMPANA	1
TAVOLO CALDO ANTE SCORREVOLI	1
MICROONDE C/G R 20L	1
PORTA MENU'	48
PIATTI, POSATE E BICCHIERI	
VARIE ATTREZZATURE	

Da un inventario di merci costituito da vini:

NOME VINO	CANTINA	QUANTITA'
ARMAND DE BRIGNAC GOLD BRUT	ARMAND DE BRIGNAC	0
BILLECART-SALMON BRUT RESERVE CC1500	BILLECART-SALMON	0
BILLECART-SALMON BRUT ROSÈ	BILLECART-SALMON	1
BOLLINGER SPECIAL CUVEÈ BRUT	BOLLINGER	2
BOLLINGER SPECIAL CUVEÈ BRUT 1500	BOLLINGER	0
BOLLINGER ROSÈ	BOLLINGER	1
BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE BRUT 2014	BOLLINGER	0
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÈSERVE	CHARLES HEIDSIECK	1
CHARLES HEIDSIECK ROSÈ RÈSERVE	CHARLES HEIDSIECK	1
CRISTAL BRUT 2014	LOUIS ROEDERER	0
DOM PERIGNON BRUT 2013	MOET & CHANDON	0
DOM PERIGNON ROSÈ LADY GAGA EDITION 2008	MOET & CHANDON	0
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT EDITION 170	KRUG	0
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	LAURENT-PERRIER	0
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÈ BRUT	LAURENT-PERRIER	0
PERRIER-JOUET GRAND BRUT	PERRIER-JOUET	2
PERRIER-JOUET GRAND BRUT CC1500	PERRIER-JOUET	0
PERRIER-JOUET BLANC DE BLANCS	PERRIER-JOUET	0
PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE BRUT 2014	PERRIER-JOUET	0
PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	PHILIPPONNAT	3
PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE NON DOSÈ	PHILIPPONNAT	2
POL ROGER RÈSERVE BRUT	POL ROGER	2
POL ROGER RÈSERVE BRUT CC1500	POL ROGER	0
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2015	POL ROGER	1
POL ROGER VINTAGE BRUT 2015	POL ROGER	0
ROEDERER COLLECTION 244 BRUT	LOUIS ROEDERER	2
RUINART BRUT	RUINART	0
RUINART BLANC DE BLANCS BRUT	RUINART	0
RUINART BRUT ROSÈ	RUINART	0
ALAIN COUVREUR DE NOIRS	ALAIN COUVREUR	2
ALAIN COUVREUR DE NOIRS CC1500	ALAIN COUVREUR	1
ALAIN MERCIER SAGACITÉ BRUT	ALAIN MERCIER	2
APOLLONIS CUVÉE PATRIMONY BRUT	MICHEL LORIOT	3
APOLLONIS CUVÉE PALMYRE BRUT NATURE	MICHEL LORIOT	2
BONNET-GILMERT GRAND CRU BLANC DE BLANCS	BONNET-GILMERT	1
BRIGANDANT TRADITION BRUT	JEAN PIERRE BRIGANDANT	3
BRUNO PAILLARD	BRUNO PAILLARD	2
CHASSENAY D'ARCHE CUVÉE PREMIÈRE BRUT	CHASSENAY D'ARCHE	4
COPINET BLANC DE BLANCS	JACQUES COPINET	1
COPINET BLANC DE BLANCS CC1500	JACQUES COPINET	1
FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT	FLEURY	4
FLEURY ROSÈ DE SAIGNÉE BRUT	FLEURY	4
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	TAITTINGER	3

TAITTINGER BRUT MILLESIMÈ 2015	TAITTINGER	3
TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS	TAITTINGER	2
TAITTINGER PRESTIGE ROSE'	TAITTINGER	1
GATINOIS GRAND CRU RÈSERVE BRUT	GATINOIS	2
JARRY HERITAGE ALLIANCE BRUT	JARRY	3
JARRY HERITAGE ESSENTIELLE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	JARRY	3
LAMIABLE TERRE D'ETOILES GRAND CRU BRUT	LAMIABLE	1
LARMENDIER-BERNIER LONGITUDE IER CRU BLANC DE BLANCS	LARMENDIER-BERNIER	3
PALMER BRUT RÈSERVE	PALMER & CO	1
PALMER BLANC DE BLANCS	PALMER & CO	2
PALMER BLANC DE NOIRS	PALMER & CO	1
PIERSON CUVÉLIER GRAND CRU GRAND CUVÉE BRUT	PIERSON-CUVÉLIER	1
SADI MALOT L'EQUILIBRE BRUT	SADI MALOT	1
VESSELLE RÈSERVE BRUT	JEAN VESSELLE	2
VESSELLE OËIL DE PERDRIX BRUT	JEAN VESSELLE	2
CHARLES BAILLY BRUT	CHARLES BAILLY	2
HENRY CHAMPLIAU BRUT AUTHENTIC	HENRY CHAMPLIAU	4
VEUVE AMBAL GRANDE CUVÉE BRUT	VEUVE AMBAL	1
VEUVE AMBAL GRANDE CUVÉE BRUT ROSÈ	VEUVE AMBAL	0
ENRICO PRIMO EXTRA BRUT 2016	TORRE FORNELLO	2
IL PIGRO CUVÉE BRUT	ROMAGNOLI	5
IL PIGRO CUVÉE BRUT CC1500	ROMAGNOLI	3
IL PIGRO DOSAGE ZERO EXTRA BRUT 2020	ROMAGNOLI	1
IL PIGRO ROSE'	ROMAGNOLI	1
MALASPINA BRUT	MARCHESE MALASPINA	5
PRINCIPESSA BLANC DE BLANCS	LURETTA	2
PRINCIPESSA BLANC DE BLANCS CC1500	LURETTA	0
ON ATTEND LES INVITÉS BRUT ROSÈ 2018	LURETTA	2
AMMONITES DOSAGGIO ZERO	CAMILLUCCI	4
BELLAVISTA ALMA CUVÉE BRUT	BELLAVISTA	3
BELLAVISTA BRUT DOCG TEATRO ALLA SCALA	BELLAVISTA	6
Cà DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE EXTRA BRUT	Cà DEL BOSCO	3
Cà DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO 2017	Cà DEL BOSCO	2
CAVALLERI BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	CAVALLERI	3
CONTADI CASTALDI SATÈN	CONTADI CASTALDI	4
FERGHETTINA SATÈN BRUT 2019	FERGHETTINA	1
FERGHETTINA BRUT	FERGHETTINA	0
FERGHETTINA ROSÈ BRUT 2019	FERGHETTINA	3
GATTI BRUT	ENRICO GATTI	3
GATTI BRUT NATURE	ENRICO GATTI	1
GATTI SATÈN MILLESIMATO	ENRICO GATTI	3
MONTE ROSSA P.R. BLANC DE BLANCS BRUT	MONTE ROSSA	2
MONTE ROSSA SANSEVÈ SATÈN	MONTE ROSSA	2
UBERTI FRANCESCO I° BRUT	UBERTI	3
UBERTI FRANCESCO I° ROSÈ BRUT	UBERTI	2
SUBLIMIS FRANCIACORTA	UBERTI	1
TERRE THURIA BRUT DOCG	TERRE THURIA	5
TERRE THURIA BRUT DOSAGGIO ZERO	TERRE THURIA	5
FARFALLA EXTRA BRUT	BALLABIO	3
FARFALLA EXTRA BRUT CC1500	BALLABIO	1
FARFALLA ZERO DOSAGE	BALLABIO	3
CUVÉE DEI FRATI BRUT	Cà DEI FRATI	2
MONSUEPPELLO NATURE	MONSUEPPELLO	7
ALTA LANGA BRUT NATURE	FABIO PERRONE	6
ALMERITA BRUT	TASCA D'ALMERITA	3
ALMERITA ROSÈ	TASCA D'ALMERITA	3
CIME DI ALTILIA EXTRA BRUT 2016	LA VIDE	5
CIME DI ALTILIA ROSÈ	LA VIDE	2
ETYSSA TRENTO DOC	ETYSSA	6
FERRARI BRUT PERLÈ TRENTO DOC 2017	FERRARI F.LLI LUNELLI	3
FERRARI PERLÈ ROSÈ TRENTO DOC 2016	FERRARI F.LLI LUNELLI	1
FERRARI BRUT PERLÈ NERO TRENTO DOC 2015	FERRARI F.LLI LUNELLI	3
GIULIO FERRARI RISERVA TRENTO DOC 2010	FERRARI F.LLI LUNELLI	0
LETRARI BRUT	LETRARI	4
LETRARI DOSAGGIO ZERO	LETRARI	5
LETRARI BRUT ROSE'	LETRARI	1
PEDROTTI BRUT	PEDROTTI	2
PEDROTTI BRUT NATURE	PEDROTTI	2
PEDROTTI BRUT ROSÈ MILLESIMATO 2018	PEDROTTI	7
TERRE DELL'ORSO TRENTO DOC BRUT ROSÈ	TERRE DELL'ORSO	2
ALICE EXTRA DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG	LE VIGNE DI ALICE	1
ASSIA BRUT NATURE ROSÈ	LE VIGNE DI ALICE	6
CARTIZZE DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG	ADAMI	2
FOSS MARAI CUVÉE BRUT	FOSS MARAI	2
CHARDONNAY ÈLEVÈ EN FUT DE CHENE VALLÉE D'AOSTE DOC 2020	ANSELMET	2
CHARDONNAY VALLÉE D'AOSTE DOC	LES CRETES	4
BLANGÈ LANGHE ARNEIS DOC 2021	CERRETTO	1
RIESLING HÈRTZU LANGHE DOC	GERMANO ETTORE	3
ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO DOC 2021	Cà DEI FRATI	9
SOAVE CLASSICO DOC 2022	PIEROPAN	4
CHARDONNAY KREUTH ALTO ADIGE DOC 2021	CANTINA TERLANO	3
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC 2022	CANTINA TERLANO	3
GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC 2021	SAN MICHELE APPIANO	3
KERNER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC 2022	ABBAZZIA DI NOVACELLA	10
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC 2021	ABBAZZIA DI NOVACELLA	2
PINOT BIANCO RISERVA VORBERG DOC 2019	CANTINA TERLANO	3
QUARZ SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2020	CANTINA TERLANO	3
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2023	FALKENSTEIN	0

SYLVANER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC	ABBAZIA DI NOVACELLA	2
SAUVIGNON SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC 2022	SAN MICHELE APPIANO	5
SAUVIGNON FALLWIND	SAN MICHELE APPIANO	1
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT 2021	JERMANN	3
FRIULANO PRIMARUL COLLIO DOC 2021	VENICA	7
JUROSIA CHARDONNAY ISONZO DOC 2019	LIS NERIS	3
MALVASIA VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	3
OGRADE BIANCO VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	2
PINOT BIANCO COLLIO DOC 2021	RUSSIZ SUPERIORE	3
PINOT GRIGIO DOC 2021	LIS NERIS	2
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI FEL FRIULI DOC 2021	LIVIO FELLUGA	8
RIBOLLA BRDA 2020	MARJAN SIMCIC	4
SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT 2022	JERMANN	3
SAUVIGNON COLLIO DOC 2021	RUSSIZ SUPERIORE	2
SAUVIGNON BLANC BRDA 2019	MARJAN SIMCIC	3
VINNAE VENEZIA GIULIA IGT 2021	JERMANN	1
VINTAGE TUNINA VENEZIA GIULIA IGT 2020	JERMANN	3
VITOVSKA VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	3
WERE DREAMS VENEZIA GIULIA IGT 2019	JERMANN	3
APOLLONIA	MARCHESE MALASPINA	6
BOCCADIROSA MALVASIA BIO COLLI PIACENTINI DOC 2020	LURETTA	2
FIOTTO DI ROSE VIVACE DOC 2022	LUSENTI	5
I NANI E LE BALLERINE SAUVIGNON BIO DOC 2021	LURETTA	0
ORTRUGO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022	MANARA	2
ORTRUGO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022 375cc	MANARA	2
SAUVIGNON VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022	BARATTIERI	0
SAUVIGNON COLLI PIACENTINI DOC 2022	LA TOSA	2
SORRISO DI CIELO COLLI PIACENTINI DOC 2022	LA TOSA	2
FLUCTUS BIANCO FERMO	FORMAGGINI E PEVERI	10
UNA MALVASIA COLLI PIACENTINI DOC 2018	TORRE FORNELLO	4
PIGATO DI ALBENGA RIVIERA LIGURE DI PONENTE 2022	CASCINA FEITU	2
VERMENTINO SERRE	LUPI	1
PIGATO PETRAIE	LUPI	1
ROSATO SCALABRONE BOLGHERI DOC 2023	MARCHESI ANTINORI	2
VERMENTINO DI BOLGHERI DOC 2023	MARCHESI ANTINORI	2
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG RISERVA SANT'ELENA 2019	TERUZZI	4
VIOGNIER BELVENTO BIANCO IGT 2019	PETRA	6
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC 2021	BUCCI	2
VILLA BUCCI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA DOC 2018	BUCCI	1
BRAMITO DELLA SALA UMBRIA IGT 2021	MARCHESI ANTINORI	4
CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT 2021	MARCHESI ANTINORI	3
PECORINO D'ABRUZZO DOC	TENUTA I FAURI	5
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	EMIDIO PEPE	3
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2017	VALENTINI	0
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC 2019	VALENTINI	0
EXULTET FIANO D'AVELLINO DOCG 2020	QUINTODECIMO	2
FIANO D'AVELLINO ALTA ROCCIA DOCG 2022	FEUDI SAN GREGORIO	3
GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO DOCG 2020	QUINTODECIMO	2
GRECO DI TUFO LUCI DEL SUD DOCG 2022	FEUDI SAN GREGORIO	12
VIA DEL CAMPO FALANGHINA DOC 2020	QUINTODECIMO	1
ANTHILIA SICILIA IGT 2021	DONNAFUGATA	4
AGENO	LA STOPPA	2
ALTA LANGA LUIGI COPPO	COPPO	6
CHARDONNAY SICILIA IGT 2022	PLANETA	4
CAPICHERA ISOLA DEI NURAGHI IGT 2021	CAPICHERA	2
COSTAMOLINO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2022	ARGIOLAS	8
GEWURZTRAMINER 2016	ROLLY GASSMANN	4
RIESLING 2019	ROLLY GASSMANN	5
CHABLIS IER CRU MONTMAINS 2020	DUPLESSIS	2
CHARDONNAY BOURGOGNE CUVÉE SAINT-VINCENT 2021	VINCENT GIRARDIN	9
CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2018	ALBERT PIC	3
BOURGOGNE LES SÈTILLES 2019	OLIVIER LEFLAIVE	3
MEURSAULT CLOS DU MURGER 2019	ALBERT GRIVAUD	0
PULIGNY-MONTRACHET 2018	BERTHELENOT	2
POUILLY FUMÉ DE LADOUCE 2022	BARON PATRICK DE LADOUCE	3
SANCERRE COMTE LAFOND 2022	BARON PATRICK DE LADOUCE	3
BARBARESCO BASARIN DOCG 2020	ADRIANO M. E V.	1
BARBERA D'ALBA DOC 2021	MASSOLINO	3
BARBERA D'ASTI TASMORCAN DOCG 2022	PERRONE ELIO	1
BAROLO DOCG 2018	CERETTO	2
DOLCETTO D'ALBA DOC 2022	MASSOLINO	2
GATTINARA CONTERNO DOC 2016	VITVINICOLA NERVI	1
NEBBIOLO LANGHE ROSSO DOC 2022	BOGLIETTI ENZO	2
AMARONE CLASSICO COSTASERA DOC 2018	MASI AGRICOLA	1
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2020	ALLEGRI	2
VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2020	BERTANI	1
LAGREIN ALTO ADIGE DOC 2021	ABBAZIA DI NOVACELLA	2
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2021	FRANZ HAAS	1
LAMBRUSCO OTTELLO EMILIA IGT	CECI	3
L'ALA DEL DRAGO GUTTURNIO SUPERIORE DOC 2018	LURETTA	2
GUTTURNIO FRIZZANTE RÈ MORE COLLI PIACENTINI DOC 2021	BARACCONE	6
GUTTURNIO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022	MANARA	6
GUTTURNIO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022 CC375	MANARA	1
GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI DOC 2021	LA TOSA	3
GUTTURNIO RISERVA LA BARBONA DOC 2020	IL POGGIARELLO	2
VILLANTE CABERNET SAUVIGNON COLLI PIACENTINI DOC 2016	LUSENTI	1
GUTTURNIO SUPERIORE 2020	RACCA	1
GUTTURNIO SUPERIORE	FORMAGGINI E PEVERI	3

BOLGHERI ROSSO DOC 2021	COLLEMASSARI	3
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	ARGIANO	2
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	VASCO SASSETTI	2
CHIANTI CLASSICO SAN LORENZO DOCG 2018	CASTELLO DI AMA	2
CHIANTI CASTIGNOLI DOCG 2021	MARCHESI DÈ FRESCOBALDI	3
LE VOLTE TOSCANA IGT 2020	TENUTA DELL'ORNELLAIA	1
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018	AVIGNONESI	1
SEDARA NERO D'AVOLA SICILIA IGT 2020	DONNAFUGATA	2
SYRAH MAROCCOLI SICILIA IGT 2017	PLANETA	1
BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGÈE 2020	BOUCHARD	1
BOURGOGNE PASQUIER DES CHENES 2019	MARCHARD-GRILLOT	1
BOURGOGNE PINOT NOIR 2019	ROCHE DE BELLENE	1
MOREY-SAINT DENIS 2018	FRÈDÉRIC MAGNIEN	2
POMMARD CLOS BLANC 2018	ALBERT GRIVAUT	1
COTE DU RHONE SAINT ESPRIT 2021	DELAS	1
RECIOLO DELLA VALPOLICELLA CC500 2020	BERTANI	1
ESSENZIA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT CC375 2019	POJER E SANDRI	1
LE RANE COLLI PIACENTINI DOC CC500 2017	LURETTA	1
MALVASIA PASSITO COLLI PIACENTINI DOC CC500 2018	IL NEGRESE	2
PISTAMOTA VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE CC500 2016	LUSENTI	1
MUFFATO DELA SALA UMBRIA IGT CC500 2018	MARCHESI ANTINORI	1
CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD CC375 2019	CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD	1
SHERRY DON ZOILLO PEDRO XIMÉNEZ 15 Y.O.	WILLIAMS & HUMBERT	1
MADEIRA BUAL 5 Y.O.	COSSART GORDON	1
PORTO TAYLOR'S VINTAGE 1997	CASA TAYLOR'S	0
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC CC500 2021	HAUNER CARLO	1
CHATEAU RIEUSSEC 2018	SAUTERNES	2
PINOT NERO MARJUN CC375	TRAMIN KELLEREI	5
	TOTALE	595

Appare particolarmente delicata la scelta del metodo di valutazione da adottare, in quanto esso dipende da una pluralità di fattori: dai fini della stima, dalle caratteristiche dell'azienda, dalle proprietà tecniche dei diversi metodi, dalla qualità della base informativa disponibile e dall'estensione che è stato possibile garantire all'analisi fondamentale. Elemento di rilevante importanza della fattispecie in oggetto è certamente lo stato di liquidazione giudiziale in cui trovasi la società Alium s.r.l.. I Principi Italiani di Valutazione (PIV) richiedono che l'esperto, nell'esecuzione dell'incarico affidatogli, espliciti che la sua valutazione dipende dal fatto che un'entità aziendale assume un valore diverso se stimata in prospettiva di continuità aziendale futura (principio del *going concern*) oppure in prospettiva di cessazione dell'attività. Nel primo caso, infatti, oggetto della valutazione è il complesso professionalmente organizzato di risorse e processi volto al conseguimento di benefici in termini economici futuri più o meno prossimi; nel secondo caso invece, venendo meno il fine prospettico con la cessazione dell'attività aziendale, oggetto di stima sono i singoli beni atomisticamente considerati, al netto degli oneri diretti e indiretti, necessariamente insiti al processo di liquidazione aziendale.

6. LA METODOLOGIE VALUTATIVE

In tema di valutazione d'azienda la dottrina ha elaborato diversi metodi:

– metodi patrimoniali

Si fondano sul principio della valutazione analitica dei singoli elementi dell'attivo e del passivo che compongono il capitale. A seconda che vengano considerati o meno i beni immateriali,

vi possono essere due sotto tipologie di metodi di valutazione:

- a) metodi patrimoniali semplici: comprendono all'attivo solo i beni materiali o, eventualmente e solo per importi modesti e trascurabili, anche alcune poste contabili aventi natura immateriale;
- b) metodi patrimoniali complessi: comprendono la valorizzazione espressa di uno o più beni immateriali, valutati con procedimenti appositi.

Il risultato dei metodi semplici esprime il cosiddetto "capitale netto rettificato".

In ogni caso, i metodi patrimoniali, pur essendo di più semplice applicazione e pur producendo risultati maggiormente obiettivi, non risultano pienamente sufficienti ad esprimere il valore aziendale, qualora i beni aziendali debbano essere considerati quali complesso coordinato e volto al perseguimento delle finalità istituzionali dell'impresa cui appartengono, ed il cui valore complessivo può ben essere diverso da quello risultante dalla mera sommatoria dei valori dei singoli beni. Infatti, i metodi patrimoniali tengono conto solamente in minima parte delle prospettive future del complesso aziendale.

– metodi reddituali

L'azienda viene considerata non come la somma dei valori dei singoli beni bensì come un'unica entità capace di produrre risultati economici.

L'azienda, infatti, vale proprio in funzione della propria capacità di generare utili.

Anche in questo caso esistono sottocategorie.

- a) metodo reddituale sintetico: Il punto centrale della valutazione è il reddito medio prospettico, ottenuto mediante la depurazione dei redditi realizzati dall'impresa negli esercizi precedenti (solitamente si fa riferimento agli ultimi tre esercizi di attività) da tutte le componenti reddituali straordinarie, neutralizzando altresì le politiche di bilancio. Il risultato dell'elaborazione determina ciò che può ragionevolmente essere considerato il reddito normalmente prodotto dall'impresa. Il secondo passo è quello di determinare l'orizzonte temporale durante il quale l'azienda sarà in grado di produrre il reddito normalizzato, che in genere viene considerato illimitato, salvo motivate e specifiche eccezioni. Infine, deve essere determinato il tasso che si ritiene debba correttamente remunerare il

capitale investito. Il valore dell'azienda si deduce dal rapporto fra reddito e tasso di redditività.

- b) metodo reddituale complesso: si discosta da quello "sintetico" in quanto tenta di determinare i redditi futuri non tanto sulla scorta dei redditi storici normalizzati bensì sulla base delle prospettive del mercato e delle sue conseguenze sull'impresa.

– metodi misti

Prendono in considerazioni contemporaneamente sia gli aspetti patrimoniali sia gli aspetti reddituali dell'azienda, in quanto si fondano sul principio che l'azienda è sia un aggregato patrimoniale sia un'entità capace di produrre risultati economici.

I metodi misti più utilizzati sono:

- a) metodo del valore medio: Il valore dell'azienda è dato dalla seguente formula:
$$W = (K + R/i) / 2$$
quindi, il valore del capitale economico è pari alla media aritmetica del capitale netto rettificato K e del valore di capitalizzazione del reddito atteso con la formula della rendita perpetua R/i. In questo caso il capitale rettificato K viene maggiorato di metà della differenza (K+R/i), vale a dire del goodwill.
- b) metodi misti con stima autonoma del goodwill:

Esistono più procedimenti:

1. Metodo della capitalizzazione limitata del sovrareddito (goodwill / badwill) Il valore

dell'azienda è dato dalla seguente formula:

$$W = K + a (R - i' K)$$

$$n | i'$$

2. Metodo della capitalizzazione illimitata del sovrareddito

Definisce il valore dell'azienda come somma del patrimonio netto rettificato K e di un goodwill calcolato come rendita temporalmente illimitata del profitto (R - iK).

Quindi la formula che esprime tale concetto è la seguente:

$$W = K + (R - iK) / i'$$

Con questo metodo si presume che il sovra reddito si produca indefinitamente nel tempo.

3. Metodo di attualizzazione dei risultati netti di alcuni esercizi futuri

Si assume non già il profitto medio atteso per il futuro, ma alcuni dati specifici che esprimono il risultato economico di alcuni esercizi futuri, diminuiti del rendimento normale del capitale investito. Viene applicato in presenza di piani pluriennali che esprimano attendibilmente i risultati degli esercizi a venire. Pertanto, vengono attualizzati, per alcuni esercizi, i valori annuali dell'espressione

$$(R - i K)$$

– metodi finanziari:

Secondo tale metodo il valore di una azienda è dato da:

$$W = \sum_t FC_t \times v_t + VR_n \times v_n +/- PFN + SA$$

FC_t è il flusso di cassa generato dall'azienda nell'anno futuro t ;

VR_n è il valore residuo dell'azienda all'anno n valutato generalmente scontando al momento della valutazione il rapporto tra il flusso di cassa all'anno n e la differenza tra i' (come sopra descritto) ed il tasso di crescita perpetuo sostenibile dall'impresa; PFN è la posizione finanziaria netta al momento della valutazione;

SA costituiscono i surplus assets ovvero i valori patrimoniali estranei alla gestione caratteristica;

v_t e v_n sono opportuni fattori di sconto al tempo t ed al tempo n .

Il metodo dei flussi di cassa è un metodo puramente finanziario: il patrimonio dell'azienda è del tutto trascurato (fatta salva la valorizzazione di eventuali assets eventualmente presenti ed estranei alla gestione), mentre l'enfasi è posta sulla capacità dell'azienda di generare non reddito, ma liquidità: la dottrina ritiene infatti che la capacità di generare liquidità rifletta in maniera più veritiera il valore dell'azienda della capacità di generare reddito. Ciò si basa sulla logica che l'azienda sarà in grado di distribuire dividendi e dunque di "valere" dal punto di vista del socio nella misura in cui avrà liquidità sufficiente. Traducendo dunque in prosa quanto descritto dalla formula che precede, il valore di una azienda secondo questo metodo è dato dalla somma di quattro addendi: il valore attuale dei flussi di cassa generati dalla gestione caratteristica dell'azienda per n anni; il valore residuo dell'azienda all'anno n ; la posizione finanziaria dell'azienda alla data della valutazione; gli assets estranei all'attività.

Concettualmente il principio che sta alla base di tale metodo è ineccepibile: una azienda vale se in futuro pagherà dividendi e l'analisi dei flussi di cassa è un buon indicatore della

capacità di produrne; tuttavia, l'applicazione di questo principio implica la capacità del perito estimatore di poter prevedere con ragionevole approssimazione l'andamento dei flussi di cassa nel futuro.

Ancor più che nel metodo misto, vi sono dunque variabili cruciali da valutare ed analizzare ex ante: quanto sarà in grado di crescere l'azienda nel futuro?

Ovvero, in termini più tecnici, quale tasso di crescita "perpetuo" può essere assegnato all'azienda?

Quali progetti di investimento verranno attuati in futuro che limiteranno la liquidità aziendale?

Come si muoverà il capitale circolante netto?

In assenza di una ragionata e coerente analisi fondamentale dell'impresa che aiuti ad impiegare opportune ipotesi nei modelli sopra descritti, gli avanzati strumenti matematici da questi utilizzati sono di per sé privi di significato.

Non esistono metodi corretti e metodi scorretti, ma è opportuno applicare secondo ipotesi prudenti e

credibili diversi metodi in modo tale da comprendere in quale "intorno" può attestarsi un valore "equo" dell'azienda.

SIGNIFICATO DEI PARAMETRI NELLE FORMULE

K - Patrimonio netto rettificato: si assume il patrimonio netto contabile alla data di riferimento, debitamente rettificato attraverso variazioni positive o negative dei valori contabili dei singoli cespiti, nonché stornando e valutando separatamente i beni non strettamente strumentali per l'attività dell'impresa, senza peraltro tralasciare gli effetti fiscali derivanti dalle variazioni di valutazione.

R – Reddito normale: è il reddito normale atteso, comprensivo sia delle proiezioni dei redditi netti degli ultimi esercizi (variabili da tre a cinque) sia quelli attesi, determinati mediante l'applicazione delle tecniche di previsione, dei processi di normalizzazione e dei fattori di sviluppo del mercato.

n – Durata dell'avviamento: per prassi aziendalistica, il periodo di avviamento è considerato, per le aziende di piccole dimensioni, variabile dai tre ai cinque anni. Nel caso di badwill il periodo si riduce.

i – Tasso di attualizzazione: è un tasso di natura finanziaria, utilizzato per attualizzare la corrente futura di sovra/sottoredditi, e che risulta variabile in funzione delle condizioni di

mercato. Il parametro di riferimento utilizzato è usualmente rappresentato dalla media dei rendimenti effettivi dei BOT e dei BTP a medio termine.

i' - rappresenta il Tasso di interesse applicabile sul capitale investito. E' tipicamente posto uguale a:

$$i' = r_f + \beta \times r_p$$

dove:

- ✓ r_f è il rendimento di un titolo privo di rischio
- ✓ β è indicatore del rischio di settore specifico dell'azienda
- ✓ r_p è il premio per il rischio sistematico riconosciuto dal mercato A sua volta, r_p può essere rappresentato come $(r_e - r_f)$, dove:
- ✓ r_e è il tasso di rendimento degli investimenti azionari
- ✓ r_f è sempre il rendimento di un titolo privo di rischio

7. SCELTA E APPLICAZIONE DEL METODO DI VALUTAZIONE

Lo scrivente nella scelta del metodo più idoneo a determinare un risultato quanto più preciso e puntuale deve considerare il tipo di attività effettivamente svolta dalla società nonché le condizioni economiche generali del settore in cui la società stessa si trova ad operare. La società come descritto in precedenza operava nel settore della somministrazione di alimenti e bevande; per valutare il valore dell'attività andrebbero stimati vari fattori quali la location, l'avviamento e il patrimonio di beni posseduti. Considerando che la società si trova in stato di liquidazione giudiziale e l'attività è ormai sospesa, solo in caso di cessione dell'intero compendio di beni, si potrebbe effettuare anche una valutazione dello stato dei locali e dell'ubicazione mentre non è possibile valutare l'avviamento in quanto ormai privo di valore. In caso di vendita atomistica dei beni,

non si possono valutare elementi come ubicazione, avviamento, indotto, stati degli spazi ecc. e quindi l'unica valutazione possibile è quella che dà un valore alle attrezzature, beni e merci che restano dopo la chiusura dell'attività. Ne consegue che il metodo patrimoniale semplice è indicato dallo scrivente perito come il più adeguato a procedere alla valutazione in quanto possiede caratteristiche di obiettività, analiticità e generalità. La valutazione da parte dello scrivente può essere fatta quindi dando un valore alle merci in rimanenze e alle attrezzature riportate nelle tabelle ai paragrafi precedenti.

Valutazione merci in inventario

NOME VINO	CANTINA	QUANTITA'	PREZZO ACQUISTO	VALORE TOTALE	VALORE STIMATO
BILLECART-SALMON BRUT ROSÈ	BILLECART-SALMON	1	68,00 €	68,00 €	54,40 €
BOLLINGER SPECIAL CUVEÈ BRUT	BOLLINGER	2	47,00 €	94,00 €	75,20 €
BOLLINGER ROSÈ	BOLLINGER	1	65,00 €	65,00 €	52,00 €
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÈSERVE	CHARLES HEIDSIECK	1	42,00 €	42,00 €	33,60 €
CHARLES HEIDSIECK ROSÈ RÈSERVE	CHARLES HEIDSIECK	1	55,00 €	55,00 €	44,00 €
PERRIER-JOUET GRAND BRUT	PERRIER-JOUET	2	49,00 €	98,00 €	78,40 €
PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE BRUT	PHILIPPONNAT	3	39,00 €	117,00 €	93,60 €
PHILIPPONNAT ROYALE RESERVE NON DOSÈ	PHILIPPONNAT	2	39,00 €	78,00 €	62,40 €
POL ROGER RÈSERVE BRUT	POL ROGER	2	44,00 €	88,00 €	70,40 €
POL ROGER BLANC DE BLANCS 2015	POL ROGER	1	92,00 €	92,00 €	73,60 €
ROEDERER COLLECTION 244 BRUT	LOUIS ROEDERER	2	45,00 €	90,00 €	72,00 €
ALAIN COUVREUR DE NOIRS	ALAIN COUVREUR	2	27,50 €	55,00 €	44,00 €
ALAIN COUVREUR DE NOIRS CC1500	ALAIN COUVREUR	1	58,00 €	58,00 €	46,40 €
ALAIN MERCIER SAGACITÀ BRUT	ALAIN MERCIER	2	22,50 €	45,00 €	36,00 €
APOLLONIS CUVÉE PATRIMONY BRUT	MICHEL LORIOT	3	29,50 €	88,50 €	70,80 €
APOLLONIS CUVÉE PALMYRE BRUT NATURE	MICHEL LORIOT	2	32,00 €	64,00 €	51,20 €
BONNET-GILMERT GRAND CRU BLANC DE BLANCS	BONNET-GILMERT	1	25,80 €	25,80 €	20,64 €
BRIGANDANT TRADITION BRUT	JEAN PIERRE BRIGANDANT	3	22,50 €	67,50 €	54,00 €
BRUNO PAILLARD	BRUNO PAILLARD	2	41,50 €	83,00 €	66,40 €
CHASSENAY D'ARCHE CUVÉE PREMIÈRE BRUT	CHASSENAY D'ARCHE	4	27,00 €	108,00 €	86,40 €
COPINET BLANC DE BLANCS	JACQUES COPINET	1	27,80 €	27,80 €	22,24 €
COPINET BLANC DE BLANCS CC1500	JACQUES COPINET	1	60,00 €	60,00 €	48,00 €
FLEURY BLANC DE NOIRS BRUT	FLEURY	4	39,50 €	158,00 €	126,40 €
FLEURY ROSÈ DE SAIGNÉE BRUT	FLEURY	4	46,80 €	187,20 €	149,76 €
TAITTINGER BRUT PRESTIGE	TAITTINGER	3	48,00 €	144,00 €	115,20 €
TAITTINGER BRUT MILLESIMÈ 2015	TAITTINGER	3	65,00 €	195,00 €	156,00 €
TAITTINGER PRELUDE GRANDS CRUS	TAITTINGER	2	60,00 €	120,00 €	96,00 €
TAITTINGER PRESTIGE ROSE'	TAITTINGER	1	72,00 €	72,00 €	57,60 €
GATINOIS GRAND CRU RÈSERVE BRUT	GATINOIS	2	30,00 €	60,00 €	48,00 €
JARRY HERITAGE ALLIANCE BRUT	JARRY	3	31,40 €	94,20 €	75,36 €
JARRY HERITAGE ESSENTIELLE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT	JARRY	3	34,20 €	102,60 €	82,08 €
LAMIABLE TERRE D'ETOILES GRAND CRU BRUT	LAMIABLE	1	26,00 €	26,00 €	20,80 €
LARMENDIER-BERNIER LONGITUDE IER CRU BLANC DE BLANCS	LARMENDIER-BERNIER	3	58,40 €	175,20 €	140,16 €
PALMER BRUT RÈSERVE	PALMER & CO	1	32,50 €	32,50 €	26,00 €
PALMER BLANC DE BLANCS	PALMER & CO	2	54,00 €	108,00 €	86,40 €
PALMER BLANC DE NOIRS	PALMER & CO	1	54,00 €	54,00 €	43,20 €
PIERSON CUVELIER GRAND CRU GRAND CUVÉE BRUT	PIERSON-CUVELIER	1	23,00 €	23,00 €	18,40 €
SADI MALOT L'EQUILIBRE BRUT	SADI MALOT	1	24,80 €	24,80 €	19,84 €
VESSELLE RÈSERVE BRUT	JEAN VESSELLE	2	26,00 €	52,00 €	41,60 €
VESSELLE OEIL DE PERDRIX BRUT	JEAN VESSELLE	2	31,00 €	62,00 €	49,60 €
CHARLES BAILLY BRUT	CHARLES BAILLY	2	10,50 €	21,00 €	16,80 €
HENRY CHAMPLIAU BRUT AUTHENTIC	HENRY CHAMPLIAU	4	11,90 €	47,60 €	38,08 €

VEUVE AMBAL GRANDE CUVÈE BRUT	VEUVE AMBAL	1	12,50 €	12,50 €	10,00 €
ENRICO PRIMO EXTRA BRUT 2016	TORRE FORNELLO	2	13,00 €	26,00 €	20,80 €
IL PIGRO CUVÈE BRUT	ROMAGNOLI	5	10,00 €	50,00 €	40,00 €
IL PIGRO CUVÈE BRUT CC1500	ROMAGNOLI	3	22,00 €	66,00 €	52,80 €
IL PIGRO DOSAGE ZERO EXTRA BRUT 2020	ROMAGNOLI	1	17,60 €	17,60 €	14,08 €
IL PIGRO ROSE'	ROMAGNOLI	1	13,00 €	13,00 €	10,40 €
MALASPINA BRUT	MARCHESE MALASPINA	5	12,50 €	62,50 €	50,00 €
PRINCIPESSA BLANC DE BLANCS	LURETTA	2	10,30 €	20,60 €	16,48 €
ON ATTEND LES INVITÉS BRUT ROSÈ 2018	LURETTA	2	15,90 €	31,80 €	25,44 €
AMMONITES DOSAGGIO ZERO	CAMILLUCCI	4	14,70 €	58,80 €	47,04 €
BELLAVISTA ALMA CUVÈE BRUT	BELLAVISTA	3	22,50 €	67,50 €	54,00 €
BELLAVISTA BRUT DOCG TEATRO ALLA SCALA	BELLAVISTA	6	26,00 €	156,00 €	124,80 €
Cà DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE EXTRA BRUT	Cà DEL BOSCO	3	23,50 €	70,50 €	56,40 €
Cà DEL BOSCO VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZERO 2017	Cà DEL BOSCO	2	37,00 €	74,00 €	59,20 €
CAVELLERI BLANC DE BLANCS BRUT NATURE	CAVALLERI	3	19,50 €	58,50 €	46,80 €
CONTADI CASTALDI SATÈN	CONTADI CASTALDI	4	16,80 €	67,20 €	53,76 €
FERGHETTINA SATÈN BRUT 2019	FERGHETTINA	1	20,00 €	20,00 €	16,00 €
FERGHETTINA ROSÈ BRUT 2019	FERGHETTINA	3	21,00 €	63,00 €	50,40 €
GATTI BRUT	ENRICO GATTI	3	15,40 €	46,20 €	36,96 €
GATTI BRUT NATURE	ENRICO GATTI	1	18,10 €	18,10 €	14,48 €
GATTI SATÈN MILLESIMATO	ENRICO GATTI	3	19,50 €	58,50 €	46,80 €
MONTE ROSSA P.R. BLANC DE BLANCS BRUT	MONTE ROSSA	2	19,50 €	39,00 €	31,20 €
MONTE ROSSA SANSEVÈ SATÈN	MONTE ROSSA	2	19,80 €	39,60 €	31,68 €
UBERTI FRANCESCO I° BRUT	UBERTI	3	18,80 €	56,40 €	45,12 €
UBERTI FRANCESCO I° ROSÈ BRUT	UBERTI	2	20,00 €	40,00 €	32,00 €
SUBLIMIS FRANCIACORTA	UBERTI	1	23,00 €	23,00 €	18,40 €
TERRE THURIA BRUT DOCG	TERRE THURIA	5	14,30 €	71,50 €	57,20 €
TERRE THURIA BRUT DOSAGGIO ZERO	TERRE THURIA	5	14,30 €	71,50 €	57,20 €
FARFALLA EXTRA BRUT	BALLABIO	3	17,00 €	51,00 €	40,80 €
FARFALLA EXTRA BRUT CC1500	BALLABIO	1	42,00 €	42,00 €	33,60 €
FARFALLA ZERO DOSAGE	BALLABIO	3	19,50 €	58,50 €	46,80 €
CUVÈE DEI FRATI BRUT	Cà DEI FRATI	2	13,80 €	27,60 €	22,08 €
MONSUEPPELO NATURE	MONSUEPPELO	7	17,00 €	119,00 €	95,20 €
ALTA LANGA BRUT NATURE	FABIO PERRONE	6	16,20 €	97,20 €	77,76 €
ALMERITA BRUT	TASCA D'ALMERITA	3	19,50 €	58,50 €	46,80 €
ALMERITA ROSÈ	TASCA D'ALMERITA	3	21,00 €	63,00 €	50,40 €
CIME DI ALTILIA EXTRA BRUT 2016	LA VIDE	5	15,00 €	75,00 €	60,00 €
CIME DI ALTILIA ROSÈ	LA VIDE	2	16,00 €	32,00 €	25,60 €
ETYSSA TRENTO DOC	ETYSSA	6	16,50 €	99,00 €	79,20 €
FERRARI BRUT PERLÈ TRENTO DOC 2017	FERRARI F.LLI LUNELLI	3	26,00 €	78,00 €	62,40 €
FERRARI PERLÈ ROSÈ TRENTO DOC 2016	FERRARI F.LLI LUNELLI	1	35,00 €	35,00 €	28,00 €
FERRARI BRUT PERLÈ NERO TRENTO DOC 2015	FERRARI F.LLI LUNELLI	3	57,00 €	171,00 €	136,80 €
LETRARI BRUT	LETRARI	4	18,50 €	74,00 €	59,20 €
LETRARI DOSAGGIO ZERO	LETRARI	5	20,00 €	100,00 €	80,00 €
LETRARI BRUT ROSE'	LETRARI	1	17,00 €	17,00 €	13,60 €
PEDROTTI BRUT	PEDROTTI	2	15,20 €	30,40 €	24,32 €

PEDROTTI BRUT NATURE	PEDROTTI	2	15,20 €	30,40 €	24,32 €
PEDROTTI BRUT ROSÈ MILLESIMATO 2018	PEDROTTI	7	18,00 €	126,00 €	100,80 €
TERRE DELL'ORSO TRENTO DOC BRUT ROSÈ	TERRE DELL'ORSO	2	8,70 €	17,40 €	13,92 €
ALICE EXTRA DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG	LE VIGNE DI ALICE	1	8,10 €	8,10 €	6,48 €
ASSIA BRUT NATURE ROSÈ	LE VIGNE DI ALICE	6	6,80 €	40,80 €	32,64 €
CARTIZZE DRY VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG	ADAMI	2	21,00 €	42,00 €	33,60 €
FOSS MARAI CUVÈE BRUT	FOSS MARAI	2	7,80 €	15,60 €	12,48 €
CHARDONNAY ÈLEVÈ EN FUT DE CHENE VALLÈE D'AOSTE DOC 2020	ANSELMET	2	26,00 €	52,00 €	41,60 €
CHARDONNAY VALLÈE D'AOSTE DOC	LES CRETES	4	12,80 €	51,20 €	40,96 €
BLANGÈ LANGHE ARNEIS DOC 2021	CERRETTO	1	14,20 €	14,20 €	11,36 €
RIESLING HÈRTZU LANGHE DOC	GERMANO ETTORE	3	18,00 €	54,00 €	43,20 €
ROSA DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA BRESCIANO DOC 2021	Cà DEI FRATI	9	8,50 €	76,50 €	61,20 €
SOAVE CLASSICO DOC 2022	PIEROPAN	4	8,80 €	35,20 €	28,16 €
CHARDONNAY KREUTH ALTO ADIGE DOC 2021	CANTINA TERLANO	3	15,20 €	45,60 €	36,48 €
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC 2022	CANTINA TERLANO	3	15,20 €	45,60 €	36,48 €
GEWURZTRAMINER SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC 2021	SAN MICHELE APPIANO	3	20,00 €	60,00 €	48,00 €
KERNER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC 2022	ABBAZZIA DI NOVACELLA	10	10,00 €	100,00 €	80,00 €
MULLER THURGAU ALTO ADIGE DOC 2021	ABBAZZIA DI NOVACELLA	2	8,80 €	17,60 €	14,08 €
PINOT BIANCO RISERVA VORBERG DOC 2019	CANTINA TERLANO	3	23,00 €	69,00 €	55,20 €
QUARZ SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC 2020	CANTINA TERLANO	3	39,00 €	117,00 €	93,60 €
SYLVANER ALTO ADIGE VALLE ISARCO DOC	ABBAZZIA DI NOVACELLA	2	21,50 €	43,00 €	34,40 €
SAUVIGNON SANCT VALENTIN ALTO ADIGE DOC 2022	SAN MICHELE APPIANO	5	10,00 €	50,00 €	40,00 €
SAUVIGNON FALLWIND	SAN MICHELE APPIANO	1	12,00 €	12,00 €	9,60 €
CHARDONNAY VENEZIA GIULIA IGT 2021	JERMANN	3	15,00 €	45,00 €	36,00 €
FRIULANO PRIMARUL COLLIO DOC 2021	VENICA	7	11,00 €	77,00 €	61,60 €
JUROSIA CHARDONNAY ISONZO DOC 2019	LIS NERIS	3	18,00 €	54,00 €	43,20 €
MALVASIA VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	3	22,00 €	66,00 €	52,80 €
OGRADE BIANCO VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	2	25,00 €	50,00 €	40,00 €
PINOT BIANCO COLLIO DOC 2021	RUSSIZ SUPERIORE	3	14,50 €	43,50 €	34,80 €
PINOT GRIGIO DOC 2021	LIS NERIS	2	10,80 €	21,60 €	17,28 €
RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI FEL FRIULI DOC 2021	LIVIO FELLUGA	8	16,50 €	132,00 €	105,60 €
RIBOLLA BRDA 2020	MARJAN SIMCIC	4	21,50 €	86,00 €	68,80 €
SAUVIGNON VENEZIA GIULIA IGT 2022	JERMANN	3	15,00 €	45,00 €	36,00 €
SAUVIGNON COLLIO DOC 2021	RUSSIZ SUPERIORE	2	14,50 €	29,00 €	23,20 €
SAUVIGNON BLANC BRDA 2019	MARJAN SIMCIC	3	21,50 €	64,50 €	51,60 €
VINNAE VENEZIA GIULIA IGT 2021	JERMANN	1	14,50 €	14,50 €	11,60 €
VINTAGE TUNINA VENEZIA GIULIA IGT 2020	JERMANN	3	39,00 €	117,00 €	93,60 €
VITOVSKA VENEZIA GIULIA IGT 2020	SKERK	3	22,00 €	66,00 €	52,80 €
WERE DREAMS VENEZIA GIULIA IGT 2019	JERMANN	3	38,90 €	116,70 €	93,36 €
APOLLONIA	MARCHESE MALASPINA	6	10,10 €	60,60 €	48,48 €
BOCCADIROSA MALVASIA BIO COLLI PIACENTINI DOC 2020	LURETTA	2	10,40 €	20,80 €	16,64 €
FIOCO DI ROSE VIVACE DOC 2022	LUSENTI	5	6,50 €	32,50 €	26,00 €
ORTRUGO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022	MANARA	2	5,50 €	11,00 €	8,80 €
ORTRUGO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022 375cc	MANARA	2	4,00 €	8,00 €	6,40 €
SAUVIGNON COLLI PIACENTINI DOC 2022	LA TOSA	2	11,20 €	22,40 €	17,92 €

SORRISO DI CIELO COLLI PIACENTINI DOC 2022	LA TOSA	2	11,50 €	23,00 €	18,40 €
FLUCTUS BIANCO FERMO	FORMAGGINI E PEVERI	10	7,50 €	75,00 €	60,00 €
UNA MALVASIA COLLI PIACENTINI DOC 2018	TORRE FORNELLO	4	17,50 €	70,00 €	56,00 €
PIGATO DI ALBENGA RIVIERA LIGURE DI PONENTE 2022	CASCINA FEITU	2	12,50 €	25,00 €	20,00 €
VERMENTINO SERRE	LUPI	1	12,50 €	12,50 €	10,00 €
PIGATO PETRAIE	LUPI	1	11,00 €	11,00 €	8,80 €
ROSATO SCALABRONE BOLGHERI DOC 2023	MARCHESI ANTINORI	2	10,50 €	21,00 €	16,80 €
VERMENTINO DI BOLGHERI DOC 2023	MARCHESI ANTINORI	2	11,00 €	22,00 €	17,60 €
VERNACCIA DI S. GIMIGNANO DOCG RISERVA SANT'ELENA 2019	TERUZZI	4	11,80 €	47,20 €	37,76 €
VIOGNIER BELVENTO BIANCO IGT 2019	PETRA	6	7,00 €	42,00 €	33,60 €
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC 2021	BUCCI	2	13,00 €	26,00 €	20,80 €
VILLA BUCCI VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI RISERVA DOC 2018	BUCCI	1	38,40 €	38,40 €	30,72 €
BRAMITO DELLA SALA UMBRIA IGT 2021	MARCHESI ANTINORI	4	13,70 €	54,80 €	43,84 €
CONTE DELLA VIPERA UMBRIA IGT 2021	MARCHESI ANTINORI	3	18,70 €	56,10 €	44,88 €
PECORINO D'ABRUZZO DOC	TENUTA I FAURI	5	8,00 €	40,00 €	32,00 €
TREBBIANO D'ABRUZZO DOC	EMIDIO PEPE	3	31,50 €	94,50 €	75,60 €
EXLTET FIANO D'AVELLINO DOCG 2020	QUINTODECIMO	2	25,20 €	50,40 €	40,32 €
FIANO D'AVELLINO ALTA ROCCIA DOCG 2022	FEUDI SAN GREGORIO	3	8,80 €	26,40 €	21,12 €
GIALLO D'ARLES GRECO DI TUFO DOCG 2020	QUINTODECIMO	2	25,20 €	50,40 €	40,32 €
GRECO DI TUFO LUCI DEL SUD DOCG 2022	FEUDI SAN GREGORIO	12	8,80 €	105,60 €	84,48 €
VIA DEL CAMPO FALANGHINA DOC 2020	QUINTODECIMO	1	25,20 €	25,20 €	20,16 €
ANTHILIA SICILIA IGT 2021	DONNAFUGATA	4	7,70 €	30,80 €	24,64 €
AGENO	LA STOPPA	2	18,00 €	36,00 €	28,80 €
ALTA LANGA LUIGI COPPO	COPPO	6	14,50 €	87,00 €	69,60 €
CHARDONNAY SICILIA IGT 2022	PLANETA	4	19,20 €	76,80 €	61,44 €
CAPICHERA ISOLA DEI NURAGHI IGT 2021	CAPICHERA	2	27,50 €	55,00 €	44,00 €
COSTAMOLINO VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2022	ARGIOLAS	8	8,30 €	66,40 €	53,12 €
GEWURZTRAMINER 2016	ROLLY GASSMANN	4	16,00 €	64,00 €	51,20 €
RIESLING 2019	ROLLY GASSMANN	5	14,50 €	72,50 €	58,00 €
CHABLIS IER CRU MONTMAINS 2020	DUPLESSIS	2	30,00 €	60,00 €	48,00 €
CHARDONNAY BOURGOGNE CUVÉE SAINT- VINCENT 2021	VINCENT GIRARDIN	9	22,50 €	202,50 €	162,00 €
CHABLIS PREMIER CRU MONT DE MILIEU 2018	ALBERT PIC	3	47,00 €	141,00 €	112,80 €
BOURGOGNE LES SÈTILLES 2019	OLIVIER LEFLAIVE	3	35,00 €	105,00 €	84,00 €
PULIGNY-MONTRACHET 2018	BERTHELENOT	2	49,00 €	98,00 €	78,40 €
POUILLY FUMÈ DE LADOUETTE 2022	BARON PATRICK DE LADOUCE	3	25,00 €	75,00 €	60,00 €
SANCERRE COMTE LAFOND 2022	BARON PATRICK DE LADOUCE	3	25,00 €	75,00 €	60,00 €
BARBARESCO BASARIN DOCG 2020	ADRIANO M. E V.	1	23,00 €	23,00 €	18,40 €
BARBERA D'ALBA DOC 2021	MASSOLINO	3	8,00 €	24,00 €	19,20 €
BARBERA D'ASTI TASMORCAN DOCG 2022	PERRONE ELIO	1	7,50 €	7,50 €	6,00 €
BAROLO DOCG 2018	CERETTO	2	39,00 €	78,00 €	62,40 €
DOLCETTO D'ALBA DOC 2022	MASSOLINO	2	7,80 €	15,60 €	12,48 €
GATTINARA CONTERNO DOC 2016	VITIVINICOLA NERVI	1	42,00 €	42,00 €	33,60 €
NEBBIOLO LANGHE ROSSO DOC 2022	BOGLIETTI ENZO	2	10,20 €	20,40 €	16,32 €
AMARONE CLASSICO COSTASERA DOC 2018	MASI AGRICOLA	1	33,00 €	33,00 €	26,40 €
VALPOLICELLA CLASSICO DOC 2020	ALLEGRIANI	2	8,90 €	17,80 €	14,24 €
VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2020	BERTANI	1	12,00 €	12,00 €	9,60 €

LAGREIN ALTO ADIGE DOC 2021	ABBAZIA DI NOVACELLA	2	10,70 €	21,40 €	17,12 €
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC 2021	FRANZ HAAS	1	19,00 €	19,00 €	15,20 €
LAMBRUSCO OTELLO EMILIA IGT	CECI	3	7,00 €	21,00 €	16,80 €
L'ALA DEL DRAGO GUTTURNIO SUPERIORE DOC 2018	LURETTA	2	9,70 €	19,40 €	15,52 €
GUTTURNIO FRIZZANTE RÌ MORE COLLI PIACENTINI DOC 2021	BARACCONE	6	5,70 €	34,20 €	27,36 €
GUTTURNIO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022	MANARA	6	5,50 €	33,00 €	26,40 €
GUTTURNIO VIVACE COLLI PIACENTINI DOC 2022 CC375	MANARA	1	5,20 €	5,20 €	4,16 €
GUTTURNIO SUPERIORE COLLI PIACENTINI DOC 2021	LA TOSA	3	7,20 €	21,60 €	17,28 €
GUTTURNIO RISERVA LA BARBONA DOC 2020	IL POGGIARELLO	2	11,70 €	23,40 €	18,72 €
VILLANTE CABERNET SAUVIGNON COLLI PIACENTINI DOC 2016	LUSENTI	1	9,00 €	9,00 €	7,20 €
GUTTURNIO SUPERIORE 2020	RACCA	1	12,00 €	12,00 €	9,60 €
GUTTURNIO SUPERIORE	FORMAGGINI E PEVERI	3	14,00 €	42,00 €	33,60 €
BOLGHERI ROSSO DOC 2021	COLLEMASSARI	3	17,00 €	51,00 €	40,80 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	ARGIANO	2	34,00 €	68,00 €	54,40 €
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017	VASCO SASSETTI	2	23,00 €	46,00 €	36,80 €
CHIANTI CLASSICO SAN LORENZO DOCG 2018	CASTELLO DI AMA	2	29,20 €	58,40 €	46,72 €
CHIANTI CASTIGNOLI DOCG 2021	MARCHESI DÈ FRESCOBALDI	3	5,50 €	16,50 €	13,20 €
LE VOLTE TOSCANA IGT 2020	TENUTA DELL'ORNELLAIA	1	15,50 €	15,50 €	12,40 €
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018	AVIGNONESI	1	16,00 €	16,00 €	12,80 €
SEDARA NERO D'AVOLA SICILIA IGT 2020	DONNAFUGATA	2	8,00 €	16,00 €	12,80 €
SYRAH MAROCCOLI SICILIA IGT 2017	PLANETA	1	13,00 €	13,00 €	10,40 €
BOURGOGNE PINOT NOIR LA VIGÈE 2020	BOUCHARD	1	22,00 €	22,00 €	17,60 €
BOURGOGNE PASQUIER DES CHENES 2019	MARCHARD-GRILLOT	1	25,00 €	25,00 €	20,00 €
BOURGOGNE PINOT NOIR 2019	ROCHE DE BELLENE	1	28,00 €	28,00 €	22,40 €
MOREY-SAINT DENIS 2018	FRÈDÉRIC MAGNIEN	2	46,50 €	93,00 €	74,40 €
POMMARD CLOS BLANC 2018	ALBERT GRIVAULT	1	61,00 €	61,00 €	48,80 €
COTE DU RHONE SAINT ESPRIT 2021	DELAS	1	10,50 €	10,50 €	8,40 €
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CC500 2020	BERTANI	1	15,00 €	15,00 €	12,00 €
ESSENZIA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT CC375 2019	POJER E SANDRI	1	17,50 €	17,50 €	14,00 €
LE RANE COLLI PIACENTINI DOC CC500 2017	LURETTA	1	16,00 €	16,00 €	12,80 €
MALVASIA PASSITO COLLI PIACENTINI DOC CC500 2018	IL NEGRESE	2	12,00 €	24,00 €	19,20 €
PISTAMOTA VINO ROSSO DA UVE STRAMATURE CC500 2016	LUSENTI	1	15,00 €	15,00 €	12,00 €
MUFFATO DELA SALA UMBRIA IGT CC500 2018	MARCHESI ANTINORI	1	27,50 €	27,50 €	22,00 €
CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD CC375 2019	CHATEAU LAMOTHE GUIGNARD	1	17,50 €	17,50 €	14,00 €
SHERRY DON ZOILLO PEDRO XIMÈNEZ 15 Y.O.	WILIAMS & HUMBERT	1	11,50 €	11,50 €	9,20 €
MADEIRA BUAL 5 Y.O.	COSSART GORDON	1	21,00 €	21,00 €	16,80 €
MALVASIA DELLE LIPARI PASSITO DOC CC500 2021	HAUNER CARLO	1	23,00 €	23,00 €	18,40 €
CHATEAU RIEUSSEC 2018	SAUTERNES	2	60,00 €	120,00 €	96,00 €
PINOT NERO MARJUN CC375	TRAMIN KELLEREI	4	20,00 €	80,00 €	64,00 €
TOTALE		595		11.886,40 €	9.509,12 €

Valutazione beni strumentali:

Arredi

DESCRIZIONE	QUANTITA' RINVENUTE DAL CURATORE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTALE	VALORE STIMATO
SCAFFALATURA X BOTTIGLIE	1	2.700,00 €	2.700,00 €	1.350,00 €
BANCO 250X100X90	1	2.900,00 €	2.900,00 €	1.450,00 €
SGABELLI MALMO 232 H65CM	14	270,00 €	3.780,00 €	1.890,00 €
BANCO CANNETTATO TOP GRANITO	1	3.150,00 €	3.150,00 €	1.575,00 €
BANCO BAR 400X110H+60 TOP GRANITO	1	5.900,00 €	5.900,00 €	2.950,00 €
RETRO BAR	4	2.900,00 €	11.600,00 €	5.800,00 €
MOBILI SERVIZIO SU RUOTE ESSENZA 250X60X90	2	2.900,00 €	5.800,00 €	2.900,00 €
TAVOLI RETTANGOLARI 80X90	11	890,00 €	9.790,00 €	4.895,00 €
TAVOLI TONDI DIAM.110CM	3	1.340,00 €	4.020,00 €	2.010,00 €
TAVOLI TONDI DIAM.120	5	1.460,00 €	7.300,00 €	3.650,00 €
TAVOLO TONDO DIAM.140	1	1.680,00 €	1.680,00 €	840,00 €
LIBRERIE MODELLO METRICA	9	670,00 €	6.030,00 €	3.015,00 €
MOBILE PASS E TOP IN GRANITO	1	1.900,00 €	1.900,00 €	950,00 €
BINARI X LUCI	1	3.000,00 €	3.000,00 €	1.500,00 €
GROPPI SIMBIOSI (lampade)	1	1.470,00 €	1.470,00 €	735,00 €
LAMPADA CAMPARI (4+3)	7	320,00 €	2.240,00 €	1.120,00 €
GROPPI MISS OTTONE (lampade tavolo)	8	322,00 €	2.576,00 €	1.288,00 €
POLTRONE LUMINOSE	8	780,00 €	6.240,00 €	3.120,00 €
SEDIE MALMO	50	225,00 €	11.250,00 €	5.625,00 €
GROPPI SOL LED	7	349,00 €	2.443,00 €	1.221,50 €
CATHODE OTTONE	11	483,00 €	5.313,00 €	2.656,50 €
DIVANI E CUSCINI	7	1.940,00 €	13.580,00 €	6.790,00 €
TAVOLINI	5	119,00 €	595,00 €	297,50 €
MINI PL51 BIANCHE	6	234,50 €	1.407,00 €	703,50 €
TOAST LED BIANCO	4	245,00 €	980,00 €	490,00 €
SPOT SISTEMA NERO	4	241,50 €	966,00 €	483,00 €
AILATI STRIPE BIANCO ART.070	2	48,30 €	96,60 €	48,30 €
AILATI CUBETTI IP54 CORTEN R3	8	43,40 €	347,20 €	173,60 €
MICROBATTERY FIXED NERO	6	87,50 €	525,00 €	262,50 €
TRONCO PALMA VASO AREN H174	2	1.100,00 €	2.200,00 €	1.100,00 €
PESCE IN TERRACOTTA	3	150,00 €	450,00 €	225,00 €
3 SPECCHI SAGOMATI	1	600,00 €	600,00 €	300,00 €
COPRITUBI SOTTOSCALA	1	150,00 €	150,00 €	75,00 €
DOT NERE DA SOFFITTO	3	210,00 €	630,00 €	315,00 €
STREAP LED	2	35,00 €	70,00 €	35,00 €
AILATI STRIPE BIANCO 230X90X351	1	35,00 €	35,00 €	17,50 €
MARMI E SOGLIE	1	2.200,00 €	2.200,00 €	1.100,00 €
TENDE LINO	12	216,66 €	2.599,92 €	1.299,96 €
ARMADIATURE RECEPTION	1	6.500,00 €	6.500,00 €	3.250,00 €
MOBILE DI SERVIZIO SU RUOTE	1	2.400,00 €	2.400,00 €	1.200,00 €
GROPPI BINARI N.11 E KIT CATHODE	1	5.400,00 €	5.400,00 €	2.700,00 €
ESTINTORI	3	75,00 €	225,00 €	112,50 €
BAYAMO ASCIUGAMANI ELETTRICO	2	561,72 €	1.123,44 €	561,72 €
SISTEMA PC POS SILK WIN KEEP UP	1	5.306,00 €	5.306,00 €	2.653,00 €
FIORIERE (vasi bianchi)	3	666,00 €	1.998,00 €	999,00 €
VETRATA SCORREVOLE	1	8.680,00 €	8.680,00 €	4.340,00 €
CORRIMANO SCALA	1	1.150,00 €	1.150,00 €	575,00 €
SPOGLIATOI	4	258,25 €	1.033,00 €	516,50 €
TOTALE			217.529,16 €	81.164,58

Attrezzatura cucina

DESCRIZIONE	QUANTITA' RINVENUTE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTALE	VALORE STIMATO
FRIGO PESCE 1 PORTA 400LT INOX	1	1.650,64 €	1.650,64 €	825,32 €
PILETTA SIF.GRIG. INOX 30X30X12 SCARICO	1	219,36 €	219,36 €	109,68 €
FORNITURA BANCO BAR P.T.	1	13.923,19 €	13.923,19 €	6.961,60 €
FORNITURA BANCO BAR	1	12.395,68 €	12.395,68 €	6.197,84 €
FORNO A BRACE JOSPER+KIT RUOTE+GRIGLIA	1	13.078,32 €	13.078,32 €	6.539,16 €
LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTINA	1	4.437,14 €	4.437,14 €	2.218,57 €
ABBATTITORE	1	5.667,51 €	5.667,51 €	2.833,76 €
TAVOLO REFRIG.3 PORTE ALZATINA	1	2.453,38 €	2.453,38 €	1.226,69 €
SCAFFALATURA LINEARE ALU	1	478,64 €	478,64 €	239,32 €
TAVOLO SAGOMATO CON VASCA ALZ.	1	1.636,86 €	1.636,86 €	818,43 €
RUBINETTO MONOF.CON LEVA GOMITO	1	178,76 €	178,76 €	89,38 €
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1	397,28 €	397,28 €	198,64 €
TAVOLO VASCA VANO BATTENTE	1	1.032,69 €	1.032,69 €	516,35 €
TRAMOGIA	1	462,32 €	462,32 €	231,16 €
CASSETTIERA 3 CASSETTI	1	548,41 €	548,41 €	274,21 €
PATTUMIERA RUOTE PEDALE 90LT	1	211,97 €	211,97 €	105,99 €
FORNO SKYLINE	1	5.667,51 €	5.667,51 €	2.833,76 €
ADDOLCITORE ACQUA X FORNO	1	497,07 €	497,07 €	248,54 €
TAVOLO SU TELAIO CON VASCA E 2 ALZ.	1	1.233,20 €	1.233,20 €	616,60 €
RUBINETTO LEVA E CANNA CORTI	1	148,51 €	148,51 €	74,26 €
FREEZ.SOTTOT.160L PORTA INOX	1	789,70 €	789,70 €	394,85 €
TAVOLO REFRIG.1PORTA 2 CASS.	1	1.779,58 €	1.779,58 €	889,79 €
PIANO DI LAVORO MARMO	1	667,61 €	667,61 €	333,81 €
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1	477,09 €	477,09 €	238,55 €
TAVOLO ARMADIO PORTE SCORR.	1	1.084,20 €	1.084,20 €	542,10 €
LAMPADA TERMICA CONICA REGOLAB	3	195,11 €	585,33 €	292,67 €
TAVOLO CON VASCA E PIANO A SBALZO	1	1.729,85 €	1.729,85 €	864,93 €
TAVOLO CON VASCA SU TELAIO	1	1.729,85 €	1.729,85 €	864,93 €
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1	308,64 €	308,64 €	154,32 €
FREEZ.SOTTOT.160L PORTA INOX	1	789,70 €	789,70 €	394,85 €
TAVOLO REFRIGERATO 3 PORTE	1	2.422,78 €	2.422,78 €	1.211,39 €
PENSILE PORTE SCORREVOLI	1	552,34 €	397,28 €	198,64 €
KIT 2X1/2 CASSETTI PER TAV.REFRIGERATI	1	573,46 €	573,46 €	286,73 €
TAVOLO CON ALZATINA E TALAIO	1	492,68 €	492,68 €	246,34 €
CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO 50 BOTT.	1	768,24 €	768,24 €	384,12 €
TAVOLO PREVALAGGIO SAGOMATO 4 ALZ.	1	1.392,16 €	1.392,16 €	696,08 €
PATTUMIERA RUOTE PEDALE 90LT	2	211,97 €	423,94 €	211,97 €
MENSOLA CESTELLI MURO 110X45X60	1	332,25 €	332,25 €	166,13 €
ADDOLCITORE ACQUA EST. AUT.	1	496,66 €	496,66 €	248,33 €
TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE	1	402,38 €	402,38 €	201,19 €
MENSOLA CESTELLI MURO 110X45X60	1	332,25 €	332,25 €	166,13 €
MENSOLA CESTELLI MURO 100X30X20-100X40X20	2	56,75 €	113,50 €	56,75 €
SUPPORT X RIPIANO	4	30,61 €	122,44 €	61,22 €
PATT.MOB.120LT	3	161,66 €	484,98 €	242,49 €
ELEMENTRO NEUTRO CHIUSO 1	1	673,80 €	673,80 €	336,90 €
VANO ARMADIATO 1 PORTA	1	738,08 €	738,08 €	369,04 €
FRIGGITRICE	1	4.568,11 €	4.568,11 €	2.284,06 €
FRYTOP ELETT.	1	3.116,15 €	3.116,15 €	1.558,08 €

VANO CHIUSO	1	318,59 €	318,59 €	159,30 €
INDUZ.AMPIA SUP. 2 ZONE	2	9.956,51 €	19.913,02 €	9.956,51 €
PIASTRA Elett. FREE COOKING	1	4.779,33 €	4.779,33 €	2.389,67 €
ACQUACOOKER	1	3.857,18 €	3.857,18 €	1.928,59 €
ELEMENTRO NEUTRO CHIUSO 1	1	682,33 €	682,33 €	341,17 €
VANO ARMADIATO 1 PORTA	1	664,27 €	664,27 €	332,14 €
KIT PROFILO CONNESSIONE	1	1.261,31 €	1.261,31 €	630,66 €
KIT CHIUSURA FINE BLOCCO	2	110,38 €	220,76 €	110,38 €
KIT CONNESSIONE C/ALZ.	1	148,63 €	148,63 €	74,32 €
PANNELL.LAT.	2	296,01 €	592,02 €	296,01 €
CANTINETTA VINI 1 PORTA VETRO 170 BOTT	4	1.543,30 €	6.173,20 €	3.086,60 €
LAVAST. SOTTOTAVOLO WINE LINE	1	3.499,00 €	3.499,00 €	1.749,50 €
SISTEMA OSMOSI INVERSA	1	1.700,00 €	1.700,00 €	850,00 €
FRIGO SOTTOTAVOLO 160LT	1	905,00 €	905,00 €	452,50 €
CESTO CUOCIPASTA	1	160,00 €	160,00 €	80,00 €
AFFETTATRICE SALUMI	1	1.870,00 €	1.870,00 €	935,00 €
KIT 2 CESTELLI QUADRO CUOCIPASTA	1	196,00 €	196,00 €	98,00 €
COPERCHIO ACQUACOOKER	1	142,00 €	142,00 €	71,00 €
SOTTOVUOTO A CAMPANA	1	2.485,00 €	2.485,00 €	1.242,50 €
TAVOLO CALDO ANTE SCORREVOLI	1	1.900,00 €	1.900,00 €	950,00 €
MICROONDE C/G R 20L	1	83,90 €	83,90 €	41,95 €
PORTA MENU'	48	9,32 €	447,36 €	223,68 €
PIATTI, POSATE E BICCHIERI		400,00 €	400,00 €	200,00 €
CELLA BT CON ANTICELLA+ QUADRO ELETTRICO	1	26.351,42 €	26.351,42 €	13.175,71 €
TOTALE			172.861,45 €	86.430,84 €

Sulla base della documentazione esaminata il valore patrimoniale dell'azienda Alium s.r.l. è così sintetizzabile:

- beni strumentali valutati dando loro un valore forfettario, dato che dai registri dei beni ammortizzabili al 28-07-2024 non è possibile riscontrare il valore contabile dei singoli beni in quanto mai ammortizzati; atteso che essi si trovano in buono stato ed adatti all'uso convenuto si è proceduto a confermare il costo di acquisto dei beni e decurtarlo di una percentuale del 50% in quanto si tratta di beni usati anche se con pochi anni di vita, pertanto secondo lo scrivente il valore totale è pari a euro 167.595,42.
- beni merce (vini) valore al costo specifico decurtato in quanto la merce è da qualche anno in depositata in magazzino per euro 9.509,12; è stato determinato confermando il valore di acquisto unitario del singolo bene moltiplicandolo per il quantitativo in giacenza e svalutandolo del 20 %.

Il valore complessivo è quindi pari ad euro **177.104,54**.

L'azienda è servita anche da una serie di impianti già installati utili al funzionamento dell'intero complesso di beni e che possono essere valutati e considerati nel valore finale qualora ci sia

interesse all'acquisto in toto dell'intera struttura sul presupposto che venga riavviata l'attività nei medesimi locali. Infatti, si ritiene che tali beni non siano asportabili in quanto strettamente funzionali allo svolgimento dell'attività in loco e che una loro dismissione potrebbe anche arrecare danni all'immobile con conseguente richiesta di risarcimento del danno alla Curatela.

DESCRIZIONE	QUANTITÀ RINVENUTE DALLA CURATELA	COSTO D'ACQUISTO	VALORE STIMATO
IMPIANTO ASPIRAZIONE	1	35.073,53 €	17.536,77 €
IMPIANTO AUDIO	1	5.450,00 €	2.725,00 €
IMPIANTO ACQUABAR 80	1	2.217,00 €	1.108,50 €
IMPIANTO ACQUABAR 30	1	1.767,00 €	883,50 €
IMPIANTO ELETTRICO	1	72.869,91 €	36.434,96 €
IMPIANTO IDRAULICO	1	10.000,00 €	5.000,00 €
TOTALE		127.377,44 €	63.688,73 €

Pertanto:

- in caso di vendita atomistica dei beni, l'intero complesso di beni e merci secondo lo scrivente ha un valore di euro **177.104,54**;
- in caso di vendita dell'intero complesso aziendale considerando gli impianti, l'ubicazione e lo stato della location, secondo lo scrivente il valore ammonterebbe ad euro **240.793,27**.

8. APPLICAZIONE DI UN CORRETTIVO DI RIDUZIONE

Come sopra precisato, secondo i principi di valutazione quando l'esperto è chiamato ad esprimere un giudizio di valore deve eventualmente applicare sconti o premi di valutazione, motivandone le misure. Lo scrivente perito ritiene di dover applicare una riduzione di valore rispetto a quanto determinato.

Il comma 2 dell'art. 216 del CCII prevede infatti che le vendite e gli altri atti di liquidazione posti in essere in esecuzione del programma di liquidazione sono effettuati dal curatore o dal delegato alle vendite tramite procedure competitive (...)

La cessione di un coacervo di beni in seno ad una procedura competitiva di natura concorsuale sconta la necessità di tenere in considerazione l'assenza di un periodo di commercializzazione adeguato ed il restringimento dei partecipanti al mercato. L'assenza di garanzie per vizi dei beni ceduti condiziona il valore di cessione, richiedendo normalmente i partecipanti al mercato una sensibile riduzione del prezzo rispetto al valore intrinseco dei beni.

Per le motivazioni sopra esposte deve ritenersi ragionevole l'applicazione di un coefficiente di correzione al complessivo valore di stima determinato in misura del 30% del valore base indicato al paragrafo precedente.

In caso di vendita atomistica dei beni, tenuto conto anche dei costi che la procedura dovrebbe sostenere per l'asporto degli stessi, si ritiene dover applicare un correttivo del 50%.

9. CONCLUSIONI E DETERMINAZIONE DEL VALORE D'AZIENDA

Allo scrivente perito è stato richiesto dalla Curatela di Alium s.r.l. di stimare il valore d'azienda.

Tenuto conto delle limitazioni sulla base informativa disponibile, sia in termini quantitativi e qualitativi della documentazione, lo scrivente perito ha ritenuto che il metodo di stima più adeguato alla determinazione di un valore sia quello patrimoniale.

In conclusione, in caso di vendita dell'intero compendio aziendale il valore di stima è pari ad € 168.555,29 arrotondato ad **€ 168.500,00.**

In caso di vendita atomistica dei singoli beni, il valore di stima è pari ad € 88.552,27 arrotondato ad **€ 88.500,00.**

Con osservanza

Milano, lì 10.10.2025

Il perito incaricato



Firmato digitalmente da:
OSCAR VESEVO
Milano
10/10/2025 09:11