

La nostra selezione si suddivide in due sezioni dove trovano spazio etichette toscane e non, bio e non, di grandi nomi e piccoli produttori che come noi hanno a cuore la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti



La prima parte, dedicata alla nostra amata Toscana, si propone come un viaggio alla scoperta e riscoperta di vitigni autoctoni e internazionali, tra consolidate denominazioni e territori meno blasonati. Il tutto rispecchiando fino in fondo la nostra scelta di cucina rigorosamente #dallenostreterre



La seconda parte è invece un tributo alla grande biodiversità che contraddistingue il nostro splendido paese. Vi proponiamo quindi alcune etichette dei produttori che ci, e vi, hanno accompagnato durante i pranzi domenicali della serie "Italia Enogastronomica".



BUON DIVERTIMENTO

#DALLENOSTRETERRE

Bollicine



FATTORIA LA LECCIA - Montespertoli (FI)

Boh, Brut Rosè Metodo Martinotti

Sangiovese

Il colore è rosato tenue e brillante, che ricorda i fiori di pesco, con riflessi vivaci e luminosi. Il perlage è fitto e persistente. Al naso si evidenziano intensi e invitanti aromi di frutta fresca come la pesca, la fragolina di bosco e la papaya matura. Al palato si percepisce una grande freschezza e vivacità. Finale sapido e armonico.

--- € 24,00

VILLA ILANGI - Malmantile (FI)

Villa Ilangi Extra Dry, Metodo Martinotti

Trebbiano, Malvasia, Pinot Nero

Colore giallo paglierino, ha un perlage abbastanza fine. Al naso note di fiori e frutta gialla, che si avvertono anche al palato. Si abbina ad antipasti leggeri e piatti di pesce.

€ 6,50 € 24,00

Fonterosa, Brut Rosè, Metodo Martinotti

Sauvignon Blanc, Sangiovese

Colore rosa tenue, ha un perlage abbastanza fine. Al naso note di fiori e frutti di bosco, che si presentano anche in bocca. Ottimo come aperitivo, si abbina anche a formaggi freschi e antipasti.

€ 5,50 € 19,00

CANTINA CUPELLI - San Miniato (PI)

Erede, Brut, Metodo Classico

Trebbiano

Si presenta di un colore giallo con lievi riflessi verdi, perlage fine, leggero e persistente. Profumo intenso e fresco con note fruttate di pesca e mela verde delicatamente unite a fragranze di fiori bianchi. Gusto pulito, armonico, ottima acidità, piacevole finale di crosta di pane

€ 8,00 € 33,00

Erede, Brut Rosè, Metodo Classico

Canaiolo

Si presenta con un colore rosa tenue dalle delicate sfumature buccia di cipolla e un perlage fine e leggero. Il bouquet è intenso ed elegante con note di frutti rossi, ribes, lampone e fragola oltre ad una piacevole fragranza di agrumi e spezie. Gusto vellutato, ottima struttura e acidità.

€ 8,50 € 36,00

USIGLIAN DEL VESCOVO - Palaia (PI)

Il Bruvè, Brut Rosè Metodo Classico

Sangiovese

Colore rosa pallido con sfumature buccia di cipolla e finissimo perlage. Bouquet elegante e intenso, con note di frutti rossi e floreali, soprattutto di viola. Elegante e complesso in bocca, con una spiccata mineralità e una piacevole freschezza, rivela un finale pulito e avvolgente dalla notevole persistenza

--- € 35,00

TORRE A CENAJA ANTICA TENUTA PITTI - Cenaja (PI)

Pitti Brut, BIO Metodo Martinotti

Chardonnay

--- € 19,00

Dal colore paglierino tenue con riflessi verdognoli, presenta una spuma fine e setosa e un perlage fine e mediamente persistente. Al naso è fresco e fragrante con sentori floreali di acacia e fruttate di ananas, banana e agrumi. Sapore fresco, raffinato, che lascia un palato pulito e delicato.

PODERE LA REGOLA - Riparbella (PI)

L'eccezione, Brut Nature Metodo Classico

Petit Manseng, Chardonnay

--- € 44,00

La fermentazione si svolge in tini di acciaio inox a una temperatura di 18°C. La presa di spuma avviene per rifermentazione in bottiglia secondo Metodo Classico, con affinamento sui lieviti di 36 mesi. Il colore è giallo paglierino, attraversato da un perlage minuto e persistente. Il bouquet ricorda aromi tostati e di frutta a polpa gialla, su sfondo di acacia. Il sorso è fresco e scorrevole, di bella armonia.

AZIENDA BIOAGRICOLA LA SELVA - Albinia (GR)

Tins'Vil BIO Brut, Metodo Martinotti

Sangiovese in bianco

--- € 31,00

Spumante Blanc de noirs, prodotto da uve Sangiovese. Perlage fine, equilibrato ed elegante con piacevoli note floreali, crosta di pane e mandorle. Al palato è sapido, pieno e di ottima persistenza. Il Sangiovese presentato in una forma innovativa, in onore all'uva e alla natura.

TENUTE DEL CERRO - Montepulciano (SI)

Cerrus, Brut Rosè, Metodo Classico

Pinot Nero

--- € 36,00

Colore rosa tea con riflessi violacei, al naso si percepiscono note di frutti rossi e principalmente sentori di lampone e ciliegia, in bocca è pieno con un perlage fine e persistente. Ideale come aperitivo, la profondità di sapore e la sua ricchezza permettono abbinamenti anche con carni bianche.

CASTELLO DI MELETO - Gaiole in Chianti (FI)

Spumante Brut Rosè Milesimato, Metodo Classico

Sangiovese

--- € 42,00

Si presenta con colore rosa tenue di buccia di cipolla e denota un perlage fitto e persistente, molto complesso e caratterizzato con note di crosta di pane e lievito e ricordi di mela gala, lampone e arancia rossa sanguinella. Al gusto è fresco e mantiene piacevolmente l'acidità tipica del Sangiovese. Finale lungo e sapido che attesta ancora il carattere del vitigno e del territorio.

Vini Bianchi



USIGLIAN DEL VESCOVO - Palaia (PI)

Il Ginestraio, Toscana i.g.t.

Chardonnay, Viogner

€ 7,00 € 26,00

Di un bel giallo intenso con sfumature oro brillante e verde. Molto fruttato al naso con note di pesca, albicocca, tiglio e acacia. Al palato ingresso morbido, con buona struttura e medio corpo. Il finale è pulito, grande freschezza con lunga persistenza gustativa.

PODERE PELLICCIANO - San Miniato (PI)

Mafefa Bianco, Toscana i.g.t.

Malvasia, Grechetto, Vermentino

--- € 26,00

Si presenta di un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso sviluppa aromi di frutta gialla e tropicale oltre a note minerali e sapide dovute al terreno. In bocca denota una piacevole freschezza e una struttura leggera ma avvolgente che invita al sorso successivo.

COLLE ADIMARI - Cerreto Guidi (FI)

Drim, Toscana i.g.t.

Vermentino, Ansonica

--- € 19,00

Dopo la raccolta a mano delle uve, la fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni e quattro mesi di affinamento in acciaio, si presenta di un bel colore giallo paglierino e al naso sprigiona subito sentori di frutta fresca e tropicale. In bocca è fresco e armonioso con note sapide e un finale abbastanza lungo.

POGGIO DI CICIGNANO - Montemurlo (PO)

Vanempo, Brange BIO, Toscana i.g.t.

Trebbiano macerato

€ 5,50 € 19,00

Si presenta di colore aranciato e al naso risulta pulito e avvolgente. Richiama il profumo dei frutti esotici, thè verde e banana con una ricca mineralità e bevibilità. Un vino che riesce a far viaggiare la mente in un mondo di sapori tropicali.

BORGO MACERETO -_Dicomano (FI)

Doppiosenso BIO, Toscana i.g.t.

Incrocio Manzoni, Moscato, Riesling, Sauvignon Blanc, Viogner

--- € 33,00

Alla vista si presenta di un tenue colore giallo paglierino; al naso esplose con un complesso bouquet di pesca, uva spina e lime, oltre a intensi sentori floreali. In bocca denota una spiccata acidità combinata ad una certa rotondità apportata dai vitigni aromatici che lo compongono

FATTORIA DI PETRETO -_Bagno a Ripoli (FI)

Podere Sassaie, Toscana i.g.t.

Sauvignon Blanc, Semillon, Chenin Blanc

€ 7,00 € 27,00

Giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini. Al naso sentori di ginestra e violetta, di cedro e pepe bianco anticipano un sorso fruttato e balsamico, dove le sfumature aromatiche vengono catalizzate dai ricordi di origano e rosmarino. In bocca è grasso e saporoso con un finale di mandorla amara e una spiccata salinità

PODERE EMA - Grassina (FI)

I'Bianco, Toscana i.g.t.

Trebbiano, Malvasia

€ 5,50 € 19,00

Di un bel colore giallo paglierino chiaro, sprigiona profumi floreali con note di frutti a polpa bianca. Vinificate a temperatura molto bassa al fine di valorizzare le peculiarità varietali, in bocca denota una bella acidità e interessante mineralità.

FATTORIA CASTELVECCHIO - San Pancrazio (FI)

San Lorenzo BIO, Bianco toscano i.g.t.

€ 5,50 € 19,00

Trebbiano

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo floreale semplice ma delicato, con sentori di frutti tropicali. In bocca è asciutto, secco, abbastanza sapido e di vivace freschezza.

AGRICOLTORI DEL GEOGRAFICO - Gaiole in Chianti (FI)

Contessa di Radda, Toscana i.g.t.

Chardonnay, Malvasia

--- € 25,00

Le sue seducenti sfumature dorate conquistano lo sguardo e preannunciano l'eleganza del suo prezioso bouquet floreale. Al naso rivela intensi sentori fruttati, tra cui spiccano gli agrumi la frutta esotica. In bocca esibisce la sua meravigliosa freschezza, impreziosita da una graziosa nota minerale. Il sorso si distingue per equilibrio e morbidezza.

FATTORIA DI VALIANO - Castelnuovo Berardenga (SI)

Donna di Valiano, Toscana i.g.t.

Chardonnay, Sauvignon Blanc

€ 6,50 € 26,00

Il bouquet è complesso e le sue note fruttate molto morbide e persistenti, in particolare di pesca e ananas, si fondono ai sentori di vaniglia e burro esaltati dalla maturazione in barrique. Al palato presenta un'ottima struttura, rotonda ed elegante. Il finale è appagante, carezzevole e avvolgente.

AZIENDA AGRICOLA MARIOTTINI - Pratantico (AR)

FuggiFuggi, Toscana i.g.t.

Fiano, Grechetto

€ 7,50 € 29,00

Vino dal colore giallo con riflessi dorati, queste due uve danno vita ad un prodotto di grande finezza olfattiva. Il sorso è fresco ma equilibrato, decisamente sapido, per una piacevolissima pienezza di gusto.

AGRICOLA E' JAMU - Loro Ciuffenna (AR)

Parresia BIO, Toscana i.g.t.

Incrocio Manzoni

€ 8,00 € 31,00

Di un bel colore paglierino carico, con riflessi verdognoli, brillante. Al naso è delicato, floreale, persistente, con note di frutta tropicale. In bocca è pieno e rotondo, persistente e sapido, il tutto condito da una gradevole nota acidula che ne esalta la freschezza. Intenso e minerale

BANFI - Montalcino (SI)

San Angelo, Toscana i.g.t.

Pinot Grigio

€ 6,50 € 25,00

Colore giallo paglierino scarico. I profumi di mela, pesca e agrumi si incontrano dando vita ad un profumo intenso, floreale e fresco. In bocca è piacevolmente fresco e sapido. Si sposa bene con piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.

Serena, Toscana i.g.t.

Sauvignon Blanc

€ 7,50 € 28,00

Vino color giallo paglierino, dal profumo intenso e varietale con sentori di agrumi, in particolare pompelmo, ma anche con una leggera nota vegetale di ortica e foglia di pomodoro. In bocca i profumi sono molto persistenti e sostenuti da una buona acidità e sapidità. Si abbina in modo eccellente a piatti a base di verdure, così come a ricette dai sapori più intensi.

Fontanelle, Toscana i.g.t.

Chardonnay

€ 8,50 € 34,00

Si distingue al naso per aromi fruttati e floreali intensi ed eleganti. In bocca, spiccano sentori di pera, albicocca e sambuco accompagnati da una struttura morbida ben bilanciata da una punta di sapidità. Finale di bocca persistente e caratterizzato da note di vaniglia. Vino bianco con ottime potenzialità di invecchiamento. Si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, oltre che con carni bianche.

TENUTA FORTULLA - Castiglioncello (LI)

Pelagico BIO, Toscana i.g.t.

Petit Manseng

Il Petit Manseng è un vitigno francese tipico dello Jurançon caratterizzato per avere bacche particolarmente piccole e dalla buccia spessa, che producono esigue quantità di mosto. Si presenta di colore giallo dorato, sapido e con note minerali. Al naso presenta note di albicocca passita e frutta matura. In bocca è secco, complesso e strutturato.

--- € 42,00

TENUTA DI MONTERUFOLI - Monteverdi Marittimo (PI)

Pian di Seta BIO, Toscana i.g.t.

Vermentino

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso esprime profumi di frutta esotica matura e di mandorla, note di fiori di glicine e sentori di pane tostato. Al palato è equilibrato, fresco e sapido, caratterizzato da una grande armonia e da un finale di ottima persistenza.

€ 7,50 € 29,00

AZIENDA AGRARIA MOTTA - Alberese (GR)

Alberto Motta Ansonica BIO, Maremma bianco d.o.c.

Ansonica

Di un bel colore giallo paglierino, presenta profumi intensi e complessi con note di frutta fresca, miele e sentori di camomilla. Gusto morbido e vellutato con una buona acidità e un finale sapido e minerale.

€ 7,00 € 27,00

POGGIO CAGNANO - Manciano (GR)

Nebula Gialla, Toscana i.g.t.

Vermentino

Un vermentino tra mare e montagna. Naso luminoso con sensazioni di macchia mediterranea e agrumi. La freschezza è ben bilanciata dalla struttura, sapido e minerale con finale persistente. Macerazione sulle bucce dai 2 ai 4 giorni e affinamento su fecce nobili

--- € 31,00

Vini Rosati

AGRICOLA TAMBURINI - Gambassi Terme (FI)

TJ, Toscana i.g.t.

Sangiovese

Celebra l'unione privata e professionale tra Michele Jermann ed Emanuela Tamburini, che dedicano alla figlia Mariadele un vino creato dall'esperienza delle loro storie di famiglia. Si presenta di un bel colore rosa tenue ed ha un profumo vellutato che ricorda la fragola fresca e un richiamo alla viola. Al gusto è sapido, armonioso ed elegante



€ 6,50 € 24,00

BORGO MACERETO - Dicomano (FI)

Perdono, Toscana i.g.t.

€ 8,50 € 31,00

Gamay

Si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, speziato, morbido ed elegante, con tipici sentori di viola, frutta rossa, ciliegia e marasca. In bocca è strutturato ed equilibrato, grazie a tannini morbidi bilanciati da una giusta acidità

FATTORIA SANTO STEFANO - Greve in Chianti (FI)

6 Rose, Toscana i.g.t.

€ 6,00 € 22,00

Sangiovese

Si presenta con un bel colore rosaceo brillante, acceso e limpido e con profumi di fragola matura e note floreali di rosa. La struttura, il corpo e il buon grado di acidità sono caratteristici dell'uva usata che, dopo la pressatura tradizionale e un periodo sulle proprie bucce per estrarne il colore desiderato, viene liberata con la tecnica del salasso.

I BALZINI - Barberino Val d'Elsa (FI)

Balze Rosa, Toscana i.g.t.

€ 6,00 € 22,00

Sangiovese, Merlot

Di un bel colore rosa acceso, al naso è fruttato, caratterizzato da sentori di ciliegia, fragola e amarena, accompagnati dalle note floreali della rosa. Fresco e vivace al palato. Ottima acidità e buona persistenza gustativa

CANTINA BALDETTI - Cortona (AR)

Piet Rosè, Toscana i.g.t.

€ 6,50 € 26,00

Sangiovese, Syrah, Merlot

Di un bel colore rosa antico, al naso sprigiona profumi floreali con sentori di frutta rossa. In bocca denota una spiccata acidità in perfetto equilibrio tra alcolicità e zuccheri residui. Un vino di grande potenza espressiva ma morbido ed elegante che fa coesistere perfettamente le diverse identità del blend che lo compone.

TENUTA FORTULLA - Castiglioncello (LI)

Epatta Rosè, Toscana i.g.t.

--- € 27,00

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Di colore rosa tenue come l'infiorescenza di tamerici tipica della macchia Toscana, le sue bollicine sono di grana fine e numerose. All'olfatto sprigiona intensi profumi di pompelmo rosa, fragoline di bosco e rosa canina. Al palato ha una spiccata sapidità, buona freschezza e discreta persistenza

PODERE SETTE - Castagneto Carducci (LI)

Il Goloso, Toscana i.g.t.

€ 7,50 € 29,00

Cabernet Franc, Syrah

Alla vista si presenta di bel colore rosa pallido. Al naso sprigiona gradevoli profumi floreali e fruttati di ribes, litchi e fragoline di bosco, evidenziando bene la peculiare nota minerale. In bocca è caldo, di buona struttura e buon bilanciamento tra sapidità ed acidità. Buona anche la persistenza aromatica.

CAMPO AL PERO - Bolgheri (LI)

Brezzarosa, Toscana i.g.t.

--- € 29,00

Merlot, Syrah

Di un bel colore rosa tenue, presenta profumi di fiori bianchi e frutti come la fragolina di bosco, il frutto della passione e l'arancia sanguinella, che si uniscono in un bouquet ampio e raffinato, creando un connubio piacevole ed accattivante. Al gusto è pieno ed armonioso, fresco, sapido e persistente.

AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - San Miniato (PI)

Fresco di Nero, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 31,00

Tempranillo

Vinificazione in vasche di cemento con macerazione sulle bucce di 48 ore, maturazione per quattro mesi sui lieviti in vasca di cemento, ulteriore affinamento di 1 mese in bottiglia, danno a questo vino un colore rosato brillante e trasparente. Al naso freschi profumi di fiori rossi e note citrine, grafite e gesso. In bocca è leggero, ma complesso e di grande soddisfazione.

Vini Rossi



FATTORIA LAVACCHIO - Rufina (FI)

Puro BIO, Chianti d.o.c.g.

€ 6,50 € 25,00

Sangiovese

Colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso, aromi giovani di mora appena spremuta, fragola e violetta. In bocca è fresco, succoso e croccante, una vera esplosione di frutta con evidenti note di ciliegia. Finale di buona persistenza.

BORGO MACERETO - Dicomano (FI)

Incipit BIO, Toscana i.g.t.

--- € 34,00

Sangiovese, Gamay

Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutti rossi maturi e sentori vegetali. Al palato si presenta intenso e con buoni tannini, frutto anche della tradizionale maturazione di 120 giorni in cemento.

CANTINA BALDETTI - Cortona (AR)

Marius, Cortona d.o.c.

€ 8,00 € 31,00

Sangiovese, Merlot

Si presenta di un bel colore rosso rubino tendente al violaceo, poi al naso spuntano note floreali e fruttate che ricordano la viola e la mora. In bocca è armonico, morbido e di grande equilibrio grazie all'affinamento di otto mesi del sangiovese in cemento e tonneaux e del merlot in barriques, al quale seguono quattro mesi in bottiglia.

Crano, Cortona Syrah d.o.c.

--- € 36,00

Syrah

Rubino scuro e intenso con riflessi porpora al colore, al naso è complesso su note speziate, frutto rosso di lampone e marasca e un elegante cenno fumé. Corpo pieno, tannini leggermente rustici e vibranti ed un finale tagliente che cala un allungo impressionante per un Syrah purosangue. Classe e stile si fondono in questo ottimo vino.

CLIO CICOJNI WINERY - Montevarchi (AR)

Aclipe BIO, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 29,00

Cabernet Franc

Maturo e composto alterna note di fragole, prugne nere, canfora, liquirizia e chiodi di garofano. Corpo medio-pieno, tannini morbidi di grana fine ed un finale succoso ed avvolgente. Piacevole sin da subito.

Temperanza BIO, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 29,00

Petit Verdot

Di un intenso colore rosso porpora impenetrabile, al naso si avvertono sentori di prugne nere e mora. In bocca è avvolgente, con tannini setosi e vellutati. Lungo nel finale e di buona struttura.

Assiro BIO, Toscana i.g.t. --- € 29,00

Merlot

Colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona sentori di fragole, viscioline e rosa canina in confettura, oltre a note di violetta, pepe rosa e grafite. In bocca è sapido e persistente con ritorno del frutto. Finale pulito, avvolgente e lungo con componente alcolica ben integrata nella struttura

VILLA LA RIPA - Arezzo (AR)

Peconio, Toscana i.g.t. € 7,00 € 26,00

Sangiovese

Nel calice ha un colore rosso rubino intenso e profumi fruttati con sentori di ciliegia e viola oltre alla speziatura della cannella. Al palato è armonioso e persistente con tannini morbidi ma decisi. Grande beva

TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA - Montepulciano (SI)

Vino Nobile, Nobile di Montepulciano d.o.c.g. € 8,00 € 31,00

Prugnolo Gentile

Rosso rubino il colore alla vista. Il naso è elegante e ampio, aperto da iniziali ricordi floreali, poi seguiti da richiami alla prugna matura, al lampone e ai frutti di bosco in genere, e da sfumature terziarie di cuoio, sottobosco e spezie scure. L'assaggio è sorretto da un'importante trama tannica e da una bella freschezza. Lunga la persistenza e ricco il retrogusto, caratterizzato da una chiusura che ricorda la liquirizia.

TENUTE DEL CERRO - Montepulciano (SI)

Vigneto Antica Chiusina, Nobile di Montepulciano Riserva d.o.c.g. --- € 49,00

Prugnolo Gentile

Vino proveniente dal miglior vigneto aziendale, in bocca si presenta pieno e persistente, con una componente tannica evidente. Il tenore di acidità completa la forte struttura di questo vino che dopo 18 mesi in botti rovere staziona altri 6 in bottiglia, contribuendo ad amalgamare tutte le sue componenti.

BANFI - Montalcino (SI)

Poggio alle Mura 2018, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. --- € 70,00

Sangiovese Grosso

Brunello complesso ed elegante, con profumi fruttati di mora e confettura di prugne accompagnati da sentori di caffè, tabacco da pipa e una nota speziata sul finale. In bocca la pienezza della struttura è ben bilanciata da tannini morbidi e maturi. Finale pieno e persistente. Vino da lungo invecchiamento che si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati, oltre che a formaggi stagionati e salumi. La sua complessità lo rende indicato come vino da meditazione.

Poggio alle Mura 2017, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. --- € 75,00

Sangiovese Grosso

Poggio alle Mura 2015, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. --- € 85,00

Sangiovese Grosso

Poggio alle Mura 2014, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. --- € 90,00

Sangiovese Grosso

TENUTA CASABIANCA - Murlo (SI)

Loccareto BIO, Toscana i.g.t. € 8,00 € 29,00

Canaiolo

Di un bel colore rosso rubino intenso, al naso si esprime con sentori floreali, note di frutti rossi e delicati cenni speziati. Al palato si rivela di ottima struttura e naturale freschezza, con una finissima trama tannica e una piacevole persistenza.

AZIENDA BIOAGRICOLA LA SELVA - Albinia (GR)

Morellino BIO, Morellino di Scansano d.o.c.g.

€ 6,00 € 23,00

Sangiovese, Merlot

Vino armonico ed elegante caratterizzato da fresche e vivaci note di frutti rossi e spezie. Ha una struttura intensa ed avvolgente come il suo territorio e una buona persistenza finale.

Colli dell'Uccellina BIO, Morellino di Scansano Riserva d.o.c.g.

--- € 33,00

Sangiovese, Merlot

Vino compatto, corposo e molto profondo, piacevolmente fruttato e con note leggermente speziate, ottenuto dalla un'attenta selezione delle uve che lo compongono. Un passaggio di 12 mesi in barriques lo rende ancora più armonico, donandogli un'eleganza tipica delle riserve di questo territorio.

PODERE SEQUERCIANI - Gavorrano (GR)

Libello, Toscana i.g.t.

--- € 23,00

Sangiovese, Cilieggiolo, Foglia Tonda

Nel calice si presenta con un colore rosso rubino con riflessi purpurei. Il profumo ricorda aromi di ciliegia matura, di frutta rossa, sfumature floreali di violetta e sentori di sottobosco. Al palato è di medio corpo, con un sorso ricco e fragrante, che si allunga verso un finale caratterizzato da note fresche e sapide.

TENUTA MORAIA - Gavorrano (GR)

Il Pacchia BIO, Maremma Toscana d.o.c.

--- € 19,00

Merlot, Sangiovese, Syrah

Di un bel colore rosso intenso, è ricco al naso con note di frutti di bosco, amarena matura e prugna sul finale. Al palato risulta rotondo e strutturato, fruttato e dalla straordinaria struttura ben equilibrata, con un retrogusto lungo e vibrante

POGGIO MANDORLO - Seggiano (GR)

Il Vigneto di Poggio, Toscana i.g.t.

€ 6,50 € 25,00

Merlot

Alla vista è di un bel rosso rubino intenso tendente al porpora con sfumature violacee. Al naso note varietali di fiori freschi ed appassiti e frutto dolce. Vena acida delicata ed integrata in un sorso che esprime appieno la morbidezza e la bevibilità tipiche del vitigno

POGGIO CAGNANO - Seggiano (GR)

Selvoso, Maremma Toscana d.o.c.

€ 8,50 € 31,00

Cilieggiolo

Un vitigno tipico del territorio in cui sono riassunti tutti i suoi profumi e le sue sfumature in cui la finezza floreale si sposa ai piccoli frutti di bosco e alle erbe aromatiche chiudendo su note minerali. Al palato è avvolgente e sinuoso, la piacevolezza dei piccoli frutti è sospinta da una bella freschezza.

BATZELLA - Castagneto Carducci (LI)

Digià, Toscana i.g.t.

€ 7,50 € 28,00

Syrah, Cabernet Sauvignon

Si presenta di un bel colore rosso rubino brillante ed offre al naso frutti aromi di frutti rossi, note speziate ed una vena balsamica di menta. In bocca ha tannini freschi, corposi, fragranti, ben addomesticati e di buona finezza.

BANFI - Bolgheri (LI)

Aska, Bolgheri d.o.c.

€ 9,00 € 34,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente. Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione

AZIENDA AGRICOLA IL TRALCIO - Carrara (MS)

Perizio, Toscana i.g.t.

--- € 31,00

Merlot, Syrah, Grenache, Sangiovese

Di un bel colore rosso rubino luminoso con riflessi porpora. Al naso colpiscono dapprima le note di cuoio e spezie caratteristiche del syrah e della grenache per poi virare sulle note più fruttate di Merlot e Sangiovese. Al palato è suadente, rotondo ma con una buona spalla acida che ne permette anche un invecchiamento a medio termine

CANTINA CASTAGNINI - Carrara (MS)

Ceccardo, Candia dei colli Apuani d.o.c.

--- € 28,00

Vermentino nero

Si presenta di un bel rosso rubino intenso con al naso intense note di chiodo di garofano tipico di questo vitigno. Un sentore ampio, deciso e netto primeggia lasciandosi alle spalle frutti rossi e rose con prevalenza di ribes e mora selvatica avvolti in un mantello di alloro che ne conferisce un tocco balsamico. In bocca risulta un vino giovane con una spalla acida ancora importante. Buona persistenza retrofattiva.

Cybo, Candia dei colli Apuani d.o.c.

--- € 33,00

Masseretta

Alla vista è di un bel rosso rubino scuro quasi impenetrabile. Vino denso, con molto corpo e struttura. Al naso prugna, marasca, fiori rossi, ribes, lampone e rabarbaro compongono un bouquet dove si adagiano il pepe verde, la vaniglia e la radice di liquirizia. A seguire foglia di tabacco e cuoio. L'acidità presente ben si bilancia con una morbidezza incantevole e da un tannino importante ma ben lavorato che lo rendono molto piacevole alla beva. Stupisce per equilibrio e persistenza.

CANTINA LE PALAIE - Peccioli (PI)

Gatta ci cova, Terre di Pisa d.o.c.

€ 7,00 € 26,00

Merlot, Sangiovese

Alla vista si presenta di un bel rosso rubino. Al naso arrivano subito sentori di frutta a bacca rossa, seguiti da note vegetali. In bocca sorprende per la freschezza e la gentile morbidezza. Un vino fine ed elegante, giustamente sapido, da poter servire anche leggermente fresco nei mesi più caldi.

AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - San Miniato (PI)

Ixe, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 31,00

Tempranillo

Di un bel colore rosso con riflessi violacei, trasparente ma molto profondo e brillante. Un profumo di fiori e frutta nera che insieme sono la prima caratteristica di questo vitigno, ma la sua forza principale deriva dalla grande mineralità e sapidità che si avvertono anche in questo approccio. Il gusto è decisamente morbido ma sui terreni di San Miniato si fa più complesso e, un'acidità importante, lo rende molto fluido e bevibile.

Vigna Le Nicchie, Toscana i.g.t.

--- € 59,00

Tempranillo Prefillossera

Di un bellissimo e intenso colore rosso profondo con riflessi violacei tipici del vitigno. Al naso sentori di fiori e frutta che si fondono perfettamente fino a trovare il perfetto equilibrio con i sentori terziari di liquirizia, caffè, cacao e cuoio a partire da almeno cinque anni dalla vendemmia. In bocca è morbido e denso, ma con tannini fini e setosi che per una bevibilità decisamente piacevole. Finale lungo ma non invadente.

USIGLIAN DEL VESCOVO - Palaia (PI)

Mora del Roveto, Toscana i.g.t.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

€ 6,00 € 23,00

Un vino di un bel colore rosso acceso con sfumature violacee. Al naso si presenta intenso, con note evidenti di piccoli frutti rossi. Al palato risulta morbido, avvolgente, con un finale persistente e piacevole.

Il Grullaio, Toscana i.g.t.

Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 7,00 € 26,00

Un vino fresco e piacevole, rubino intenso con sfumature violacee. Al naso si percepiscono note intense di fragola, mora e mirtillo. La fermentazione malolattica, oltre ad alcuni mesi in vasche di cemento, lo rendono inizialmente morbido e con tannini setosi. La sua notevole freschezza rende invece il finale fruttato e molto lungo.

Milleottantatre, Toscana i.g.t.

Petit Verdot

--- € 95,00

Colore profondo e sfumature violacee. Al naso si presenta molto intenso, balsamico e complesso, con evidenze di mora e mirtillo, il lungo affinamento determina le note terziarie di caffè, cioccolato e spezie. Al palato ha un ingresso caldo e avvolgente con una imponente struttura tannica. Finale molto persistente con una piacevole fruttuosità.

AGRICOLA TAMBURINI - Gambassi Terme (FI)

Italo, Chianti Riserva d.o.c.g.

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

--- € 24,00

Si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, speziato, morbido ed elegante, con tipici sentori di viola, frutta rossa, ciliegia e marasca. In bocca è strutturato ed equilibrato, grazie a tannini morbidi bilanciati da una giusta acidità.

Il Massiccio, Toscana i.g.t.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

€ 6,50 € 25,00

Vino di un bel colore rosso rubino, al naso si esprime con sentori di ciliegia sotto spirito e prugna, note di viola e cenni balsamici. Al palato rivela una buona struttura, tannini vellutati e ottima persistenza.

COLLE ADIMARI - Cerreto Guidi (FI)

Lanfora, Toscana i.g.t.

Cabernet Sauvignon

€ 7,00 € 27,00

Si presenta di un bel granato con al naso sentori di spezie chiare come il pepe bianco, poi del vegetale verde, molto profumato e freddo, a ricordare la menta glaciale, poi una vena ferrosa e le more mature. Una nota di cuoio si presenta in chiusura. In bocca è morbido e ricco: i ribes delineano il campo del colore rosso, un campo però ampio nel quale si trovano l'eucalipto, che sposa in veste balsamica la fresca nota della menta, e un interessante tocco di calce. Lascia il palato con una leggera velatura tannica.

TENUTA BUCCIALLA - Vinci (FI)

Notte e Giorno BIO, Toscana i.g.t.

Syrah, Viogner

€ 5,50 € 19,00

Di un bel colore rosso brillante, presenta subito i sentori tipici di frutta a bacca rossa, rinfrescati da note di fiori di acacia, limone, albicocca. In bocca è morbido ma giovane e di buona struttura.

POGGIO DI CICIGNANO - Montemurlo (PO)

Vanempo, Geoli Bio, Toscana i.g.t.

Sangiovese, Foglia Tonda

€ 6,50 € 24,00

Si presenta con un bel colore intenso e al naso risulta pulito e avvolgente. Richiama il profumo del sottobosco e dei frutti rossi, con una lunga base acida ed una ricca mineralità che rendono il palato asciutto. Vino leggero e di grande beva.

TENUTA SAN DONATO - Calenzano (FI)

Casaglia BIO, Toscana i.g.t.

--- € 33,00

Colorino

Di un bel colore rubino intenso con riflessi granati, al naso mostra immediatamente la sua natura peculiare fatta di note di frutti di bosco, spezie e tabacco che rimanda al sigaro toscano conferendogli un carattere mascolino ma garbato nel quale si fondono la forza e la misura. Tra i suoi contrasti risiede la sua vivacità e originalità, una personalità dalle tante sfumature che portano a ogni nuovo sorso un'esperienza diversa.

VILLA ILANGI - Malmatile (FI)

Il Fontino, Toscana i.g.t.

--- € 19,00

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Colore rosso rubino intenso, al naso presenta note di frutti rossi maturi e sentori vegetali. Al palato si presenta intenso e con buoni tannini, frutto anche della tradizionale maturazione di 120 giorni in cemento

FATTORIE PARRI - Montespertoli (FI)

Le Pigole, Toscana i.g.t.

€ 5,50 € 19,00

Sangiovese, Merlot, Alicante

Di un vivace colore rosso rubino scuro, al naso offre sentori di frutti rossi e neri e note balsamiche. In bocca è ben bilanciato tra la spalla acidula del sangiovese e la morbidezza delle altre uve con un finale asciutto. Un vino fresco e beverino ma di buona struttura e con tannini fini e setosi.

FATTORIA CASTELVECCHIO - San Pancrazio (FI)

Vigna La Quercia BIO 2017, Chianti Colli Fiorentini Riserva

€ 8,50 € 31,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Di un bel colore rubino serrato. Al naso liquirizia, tabacco e spezie scure a coronare la decisa evidenza fruttata; un accenno di rabarbaro. Assaggio di un certo impegno, con un tannino che si distende largamente affiancato da buona freschezza e da suggestioni di cioccolato, prugna, tabacco e pepe nero.

Vigna La Quercia BIO 2016, Chianti Colli Fiorentini Riserva

--- € 34,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vigna La Quercia BIO 2015, Chianti Colli Fiorentini Riserva

--- € 38,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vigna La Quercia BIO 2013, Chianti Colli Fiorentini Riserva

--- € 41,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Vigna La Quercia BIO 2007, Chianti Colli Fiorentini Riserva

--- € 45,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Orme in rosso 2019, Rosso Toscano i.g.t.

--- € 34,00

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Rosso rubino intenso. Caldo ed avvolgente nel profilo sensoriale mostra note di prugne nere e prugne rosse miste alle quali ben si fondono le note di caramello fuso e nocciole tostate. Corpo medio, preciso al palato grazie alla buona estrazione e qualità dei tannini dolci ed un finale solido dalla bella progressione e succosità.

Orme in rosso 2015, Rosso Toscano i.g.t.

--- € 39,00

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

FATTORIA LA RIPA - Tavarnelle Val di Pesa (FI)

Santa Brigida, Chianti Classico d.o.c.g. --- € 23,00
Sangiovese, Canaiolo

Alla vista si presenta di un bel rosso rubino vivace, per poi sorprendere con intensi profumi di ciliegia, violetta, spezie, tabacco, rovere e cuoio. Al palato è morbido, caldo, persistente e ben equilibrato. Elegante e di buona struttura.

Santa Brigida, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g. --- € 34,00
Sangiovese, Canaiolo

Si presenta di un bel colore rosso rubino profondo e denota subito profumi floreali oltre a intense e profonde note di ciliegia e altri frutti rossi. In bocca è equilibrato tra le acidità dei frutti e la suadenza e piacevolezza di tannini morbidi e delicati. Piacevole chiusura sapida e speziata e grande persistenza.

I BALZINI - Barberino Val d'Elsa (FI)

Balze Verdi, Toscana i.g.t. € 6,00 € 23,00
Sangiovese, Mammolo

Di colore rosso rubino brillante, al naso è fresco e fruttato. Si percepiscono sentori floreali di mammola e di frutta rossa. In bocca è abbastanza morbido, sapido e brioso con eleganti sensazioni di freschezza e fragranza

FATTORIA DI BIBBIANO - Castellina in Chianti (SI)

Passotasso, Toscana i.g.t. € 5,50 € 19,00
Sangiovese, Ciliegiole, Malvasia nera, Canaiolo

Un vino "leggero", che ricorda il Beaujolais nella sua struttura. Note di succosa ciliegia, fragola e altri frutti rossi, alloro e profumi del sottobosco, tè e violetta. Con la sua buona acidità, la giusta gradazione alcolica e tannini mediamente setosi, si compone un vino beverino e "semplice".

PODERE CAPACCIA - Radda in Chianti (SI)

Podere Capaccia, Chianti Classico d.o.c.g. € 8,50 € 33,00
Sangiovese

Si presenta di un brillante rubino con riflessi porpora, naso affascinante e di elegante complessità: al prezioso bouquet di amarillo, rose e viola seguono la ciliegia matura, mirtilli neri e richiami di nipitella e pepe bianco. Un sorso gustoso nello stesso tempo fine e appagante, la raffinata freschezza sostiene il frutto croccante e saporito.

AGRICOLTORI DEL GEOGRAFICO - Gaiole in Chianti (SI)

Contessa di Radda, Toscana i.g.t. --- € 26,00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Rubino profondo, frutta a bacca nera, accompagnata da sentori di liquirizia e tabacco. Un uvaggio coltivato in zone fresche che donano complessità, note speziate e accenni erbacei. Un vino dal corpo pieno ma elegante con una struttura rotonda ed intensa oltre a tannini ben strutturati

TENUTA DEGLI DEI - Panzano in Chianti (FI)

Le Redini, Toscana i.g.t. € 9,00 € 33,00
Merlot, Alicante

Rosso rubino intenso e consistente al calice. Il naso percepisce sentori di frutta scura surmatura e a confettura, cui si aggiungono sfumature di tabacco, di cioccolato e di vaniglia, nonché toni balsamici e affumicati. Morbido l'assaggio, caldo e di buon corpo, lungo nella persistenza ed elegante in chiusura.

FATTORIA SANTO STEFANO - Greve in Chianti (FI)

Santo Stefano, Chianti Classico d.o.c.g. € 6,00 € 23,00

Sangiovese, Canaiolo

Vino dal sapore fruttato e delicatamente secco con note floreali e di frutti rossi, ha una buona acidità tipica del vitigno e un discreto tenore alcolico che lo rendono vero e autentico, tipica espressione del territorio da cui proviene.

Drugo 2019, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

--- € 36,00

Nasce da una selezione di uve Sangiovese del vigneto Querceto accompagnate da due vitigni internazionali che insieme forgiarono il carattere di questo prodotto che, come si evince dal nome derivante dal gergo contadino, si presenta come quell'uomo forte e coraggioso, e di grande potenza come la forte e indimenticabile personalità di questo vino.

Drugo 2018, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

--- € 41,00

Drugo 2017, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

--- € 45,00

PODERE EMA - Grassina (FI)

Fogliatonda, Toscana i.g.t.

Foglia Tonda

--- € 36,00

Questa è un'antica varietà toscana plurisecolare, vinificata e affinata in giare di terracotta di Impruneta per riaffermare e valorizzare le peculiarità di territorio e tradizione. È un vino che nasce dalla volontà di creare grandi vini utilizzando esclusivamente uve autoctone toscane, che esaltino il concetto di "Puro Toscano". Di un intenso rosso rubino esprime un bouquet di aromi veramente interessante che vira da subito verso la balsamicità e le spezie. In bocca ritroviamo queste note speziate e, come giusto che sia, acidità e tannini che, se pur già ben integrati hanno ancora molto tempo per raggiungere il perfetto bilanciamento.

VILLA RUSSIZ - Capriva del Friuli (GO)

Pinot Nero, Collio d.o.c.

Pinot nero

--- € 34,00

Si presenta un colore rosso rubino scarico. Al naso si apre con sentori di lampone, gelatina di ciliegia, frutti di bosco e un mix di spezie piccanti e dolci, in un abbraccio di sottobosco e caffè in chicchi. Assaggio improntato su un registro austero che presenta struttura alcolica ma anche sapidità, freschezza e tannini ma segnato da un buon equilibrio tra morbidezza e acidità.

#ITALIA ENOGASTRONOMICA

Bollicine



BUGNO MARTINO - San Benedetto Po (MN)

Maso BIO, Brut Rosè Metodo Classico

Lambrusco Salamino

--- € 34,00

Di un bellissimo colore rosa intenso, al naso sprigiona profumi di bosco, mirtillo, ribes, lampone e fragolina. In bocca è pieno ed elegante, con una spiccata acidità che rende la beva verticale ed appagante.

Vini Bianchi



CAVE MONAJA - Quart (AO)

Pret a Boire Blanc, Vino bianco i.g.t.

Traminer, Muscat, Malvoisie de Nus

--- € 34,00

Affinato in anfora con porosità volutamente ridotta, si presenta di un bel colore giallo intenso con note aromatiche varietali e piacevoli rimandi a pesca gialla e albicocca. In bocca ha un buon corpo, è asciutto e giustamente alcolico, minerale e sapido con intenso gusto di lime e finale leggermente amarognolo.

Vini Rosati

IL MONTICELLO - Sarzana (SP)

Serasuolo BIO, Liguria di Levante i.g.t.

Ciliegiolo

Si presenta agli occhi di un bel colore rosa cerasa e al naso con invitanti richiami olfattivi di frutta primaverile come amarene e fragoline di bosco, oltre a nuances di petali di rosa. Il sorso fresco e piacevole che trova un succulento equilibrio fra le componenti.



€ 6,50 € 24,00

TORRE MORA - Castiglione di Sicilia (CT)

Scalunera, Etna rosato d.o.c.

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Di un bel colore rosa brillante, al naso è avvolgente con note che ricordano frutti rossi, reminiscenze di frutto della passione e delicatamente speziato. All'assaggio presenta un buon equilibrio tra freschezza e sapidità, con finale persistente, su ritorni minerali. Un vino rosato strutturato, ma allo stesso tempo, di grande bevibilità.

--- € 32,00

Vini Rossi

MARCO CARPINETI - Cori (LT)

NZU' BIO, Chianti d.o.c.g.

Nero Buono di Cori

Nzù, ovvero dell'andare insieme, si presenta di un bel colore rubino con sfumature granate e un intenso odore di spezie e frutta rossa. Complesso, ricercato, dal gusto pieno, Nzù riassume con il proprio carattere asciutto e robusto la storia di Cori, la sostenibilità dell'agricoltura biodinamica, le sfumature delle terre vulcaniche e ferrose da cui nasce.



--- € 45,00

CASA VINICOLA D'ANGELO - Rionero nel Vulture (PZ)

Aglianico del Vulture, Aglianico del Vulture d.o.c.g.

Aglianico

Di un bel colore rosso rubino intenso e dall'intenso profumo di frutti di bosco, l'Aglianico del Vulture è un rosso da godere a pieno, fino all'ultimo sorso. Asciutto, pieno e vivace di tannini, è un Aglianico che in gioventù si mostra energico e a tratti irruento ma, con il passare del tempo e con l'affinamento in bottiglia si arrotonda e armonizza tutte le sue componenti.

--- € 28,00

TENUTA BONZARA - Monte San Pietro (BO)

Negretto #1.0, Rosso dell'Emilia i.g.t.

Negretto

Alla vista è di un bel colore rosso rubino brillante e al naso sprigiona un profumo fruttato e floreale con sentori di piccoli frutti rossi e una leggera speziatura. Vino di medio corpo, fresco ed equilibrato in acidità e tannini.

--- € 23,00

Vini da Dessert

IL MONTICELLO - Sarzana (SP)

Passito dei Neri BIO, Liguria di Levante i.g.t.

Vermentino, Albarola, Colombana

Brillante colore dell'ambra che apre con profumi di albicocche disidratate, fichi secchi e uva passa, miele di tiglio e camomilla. In bocca dolce ed avvolgente, tuttavia dotato di un piacevolissimo equilibrio con le note fresche e sapide, lunga scia lievemente amaricante.



Bic.



Bott.

€ 8,00

€ 31,00

#DALLENOSTRETERRE

Vini da Dessert

TORRE A CENAJA ANTICA TENUTA PITTI - Cenaja (PI)

Dolce Peccato, Toscana i.g.t

Trebbiano, Sauvignon Blanc

Da uve surmature e successivo appassimento naturale sui graticci si ottiene questo nettare dal colore ambrato. Profumo complesso ricco di note di miele, agrumi canditi e con evidenti sentori di uva passa. Sapore avvolgente, morbido, vellutato, dotato di una notevole persistenza.

Prima Notte, Fermentato di miele (Idromele)

Miele artigianale della tenuta

Il fermentato di miele, o idromele, è la più antica bevanda alcolica mai prodotta. Questo in particolare, deve il suo nome all'usanza che prevedeva venisse regalata una bottiglia ai novelli sposi per le sue proprietà rinvigorenti ed energizzanti. Colore dorato con brillanti riflessi ambra e profumo intenso di miele millefiori, cenni di propoli, polline e resina di pino. Sapore, dolce in equilibrio con l'acidità, morbido, vellutato, gradevolmente amaricante, restituisce in bocca l'essenza del miele.



Bic.



Bott.

€ 7,50

€ 29,00

€ 6,00

€ 32,00

AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - San Miniato (PI)

Vinsanto del Chianti, Occhio di Pernice

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia

€ 15,00

€ 60,00

Si presenta di un bel colore ambra intenso e al naso sprigiona note intense di miele, mandorla e noci, seguite da resina e castagno. Al palato è grasso quasi cremoso e regala un finale molto persistente

FATTORIA DI PETRETO - Bagno a Ripoli (FI)

Porriture Noble, Toscana i.g.t.

€ 15,00 € 60,00

Sauvignon Blanc, Semillon

Colore paglierino acceso con decise tonalità ambrate al naso ha un corredo aromatico di grande impatto e fascino con le sfumature di miele, castagno e zafferano. Al palato colpisce sia per la presenza densa e vellutata, sia per una trama minerale

FATTORIA LAVACCHIO - Rufina (FI)

Oro del Cedro, Toscana i.g.t.

€ 9,00 € 38,00

Traminer aromatico

Colore giallo brillante tendente all'oro e profumo molto intenso e persistente. Spiccano gradevoli sensazioni ramate di miele e frutta candita. Al gusto è dolce, vellutato e aromatico, con note di frutta secca, vaniglia e miele. Ottima persistenza.

BANFI - Montalcino (SI)

Florus, Moscadello di Montalcino d.o.c.

€ 6,00 € 31,00

Moscadello

Al naso spiccano intensi sentori di albicocca disidratata, miele e arancio candito. In bocca il notevole residuo zuccherino è ben bilanciato da una buona acidità. Equilibrato, setoso e molto persistente

TENUTE DEL CERRO - Montepulciano (SI)

Vinsanto di Montepulciano d.o.c.

€ 8,00 € 35,00

Trebbiano, Malvasia

Al naso si percepiscono chiare note di albicocca, pesca, fico, ed erbe secche; in bocca è denso e dolce, con una freschezza persistente e un lungo finale

CLIO CICOJNI WINERY - Montevarchi (AR)

Nodo Lunare Sud BIO, Toscana i.g.t.

€ 7,50 € 29,00

Merlot

Vino passito secco, gastronomico, vinificato in bianco dal colore ambrato. Al naso presenta sentori di ananas e albicocca essiccati, zenzero, miele e castagna secca. In bocca è secco, sapido e persistente e si abbina perfettamente a piatti a base di fegato, formaggi stagionati e anatra all'arancia.