

# BUON DIVERTIMENTO

## #DALLENOSTRETERRE

### Bollicine

Bic. Bott.

#### 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.

€ 7,00 € 26,00

##### 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

#### 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

#### 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

€ 9,00 € 36,00

##### 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.

€ 9,00 € 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

## TENUTE DEL BUONAMICO - MONTECARLO (LU)

### Particolare, Spumante Brut

€ 7,50 € 27,00

*Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano*

Di un bel colore giallo paglierino, al naso si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato. Al palato contrappone la spiccata acidità ad un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile ed elegante allo stesso tempo.

## PODERE LA REGOLA - RIPARBELLA (PI)

### L'eccezione, Brut Nature, Metodo Classico

--- € 48,00

*Petit Manseng, Chardonnay*

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.

### L'eccezione, Rosè Brut Nature, Metodo Classico

--- € 48,00

*Pinot Nero*

Di un bel colore rosa tea, presenta una bollicina fine e persistente, con sentori di agrumi, fiori di pesco, mora, ribes e erbe aromatiche. In bocca è marcato il frutto, sorretto da una buona spalla acida che insieme regalano un finale sapido, lungo e molto persistente.

## AZIENDA BIOAGRICOLA LA SELVA - ALBINIA (GR)

### Tins'vil BIO Brut, Metodo Martinotti



*Sangiovese in bianco*

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.

## POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

### Micidiale Rosè, metodo ancestrale

--- € 26,00

*Alicante*

Di un bel colore rosa intenso, al naso offre sentori di agrumi frutti a bacca rossa. In bocca richiama i sentori di lampone e ribes, ha una buona struttura e una freschezza in grado di bilanciare anche le note piccanti di piatti più elaborati.

## TENUTE DEL CERRO - MONTEPULCIANO (SI)

### Cerrus, Brut Rosè, Metodo Classico

--- € 36,00

*Pinot Nero*

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 Millesimato, Metodo Classico

--- € 39,00

*Sangiovese*

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.

## CARPINETO - GREVE IN CHIANTI (FI)

### Farnito, Spumante Metodo martinotti

€ 8,00 € 31,00

*Chardonnay*

Dal colore giallo paglierino intenso ha una schiuma abbondante supportata da un perlage fine e continuo. Elegante profumo dalle molteplici sensazioni che vanno dal sentore di spezie al profumo di lievito per un bouquet fine e complesso. In bocca è ricco, di importante struttura, secco ma carezzevole e molto persistente

## CANTINA FREGNAN - POPPI (AR)

### Il Patriota Brut, Metodo Classico

--- € 45,00

*Chardonnay, Pinot Nero*

Di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso esprime sentori di fiori e frutti gialli tra cui una bellissima nota di pesca. Intense anche le note di panbrioche e pietra focaia che lo rendono un vino fresco, sapido con perlage fine e persistente

### Il Patriota Extra Brut Rosè, Metodo Classico

--- € 48,00

*Pinot Nero, Chardonnay*

Al naso il vino è complesso, fine ed elegante e si compone di un bouquet di fresche e ben definiti profumi floreali di rosa canina e lavanda, di frutti rossi e pompelmo rosa oltre a note speziate come liquirizia e anice sullo sfondo. In bocca, la bollicina è fine e avvolgente con un lungo finale sapido. Il vino è di media struttura e buona persistenza Ideale a tutto pasto.

# #Italiaenogastronomica

## BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN)

### Maso BIO, Brut Rosè Metodo Classico

--- € 34,00

*Lambrusco Salamino*

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

Bic. Bott.

## TENUTE DEL BUONAMICO - MONTECARLO (LU)

Vasario, Toscana i.g.t.

Pinot Bianco

--- € 33,00

Si presenta di un bel colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Molto intenso al naso, complesso, con sentori floreali e di frutta a pasta gialla piacevolmente fusi a note vanigliate e di frutta tropicale. Al gusto è ampio e ben strutturato, molto equilibrato con un finale morbido e persistente.

## MARINA ROMIN - TERRICCIOLA (PI)

Dama Bianca, Toscana i.g.t.

Colombana

--- € 36,00

Intenso "orange wine", dal colore aranciato, che, prima della maturazione in cemento e legno, è sottoposto a macerazione di 120 giorni sulle bucce che gli dona la sua splendente trama giallo ambrata. La personalità del vino fa bella mostra di sé anche al naso, rivelandoci un bouquet di elegante complessità. Un trionfo di fiori gialli in cui affiorano riverberi di mela golden, mango candito ed erbe aromatiche; intriga la griffe speziata scandita da cenni di zafferano, curcuma e una tenue nota fumè che richiama la nocciolina tostata. Il palato è coerente, morbido e piacevolmente equilibrato, con la presenza di una leggera nota tannica a ricordarci la sosta sulle bucce.

## AGRICOLA CAMBIONI - CERTALDO (FI)

Gina La Massaia, Toscana i.g.t.

Verdicchio

--- € 26,00

Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, questo vino ha buona spalla acida ed un grado alcolico che ne permettono anche un medio invecchiamento. Al naso presenta una gamma di profumi molto ampia che spazia tra il floreale ed il fruttato. In bocca spicca per mineralità e un leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno

## 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

## BANFI - MONTALCINO (SI)

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.

## POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

### Nebula Gialla, Toscana i.g.t.

€ 7,50 € 31,00

#### 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

## TENUTA DI MONTERUFOLI - MONTEVERDI MARITTIMO (PI)

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

--- € 29,00

#### 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.

## PODERE LA REGOLA - RIPARBELLA (PI)

### Lauro, Costa Toscana bianco i.g.t.

--- € 33,00

#### Viogner, Chardonnay

Si presenta alla vista di un bellissimo giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso denota una concentrazione di frutta tropicale seguita da sentori di vaniglia, nocciola e note burrose. Al sorso è sapido e intenso e se ne percepisce immediatamente la sua struttura importante dovuta anche all'affinamento in legno. Un sorso caldo, che ritrova armonia grazie ad una sottile ma percettibile mineralità che tiene vivo il sorso sul finale.

## AGRICOLA E' JAMU - LORO CIUFFENNA (AR)

### Parresia BIO, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 31,00

#### Incrocio Manzoni, Trebbiano

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

### Tombolo BIO, Toscana i.g.t.

--- € 44,00

#### Incrocio Manzoni

Si presenta alla vista con un bel giallo paglierino intenso e luminoso. Al naso è ampio e raffinato con sentori di frutta esotica e agrumi, fiori bianchi e sfumature minerali. Al palato, il legno si sposa straordinariamente bene con il vino, aggiungendo struttura e complessità con sentori di burro e fieno che ben si mescolano con una piacevole salsedine che impreziosisce il finale.

## AGRICOLTORI DEL GEOGRAFICO - GAIOLE IN CHIANTI (SI)

### Contessa di Radda, Toscana i.g.t.

€ 7,00 € 25,00

#### Chardonnay, Malvasia

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.

# Vini Rosati

Bic. Bott.

## 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.

## AGRICOLA TAMBURINI - GAMBASSI TERME (FI)

TJ, Toscana i.g.t.

€ 6,50 € 24,00

**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

## POGGIO DI CICIGNANO - MONTEMURLO (PO)

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

€ 7,00 € 28,00

**Canaiolo, Ciliegiolo, Sangiovese**

Più che rosato dovremmo dire un rubino folgorante come la pietra preziosa. La combinazione magica di Sangiovese, Ciliegiolo, e Canaiolo con l'intensità e la dolcezza dei loro frutti e note floreali, questo vino si esprime in tutta la sua morbidezza ed eleganza. Un sorso non troppo strutturato e con una buona spalla acida, oltre ad una buona persistenza finale.

## 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.

€ 7,00 € 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.

--- € 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.

# #Italiaenogastronomica

## IL MONTICELLO - SARZANA (SP)

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

*Ciliegiolo*

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.

--- € 33,00

# Vini Rossi



## FATTORIA LAVACCHIO - RUFINA (FI)

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

**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.

€ 6,50 € 25,00

## BORGO MACERETO - DICOMANO (FI)

Incipit BIO, Toscana i.g.t.

**Sangiovese, Gamay**

Con il suo colore rosso rubino intenso, le sue note fruttate di lampone e melograno oltre alle floreali di rosa canina è un vino morbido che dopo il primo impatto gustativo si apre sprigionando aromi di frutti di bosco, cuoio e spezie. Ha un gusto elegante che ben mitiga i suoi tannini robusti, donandogli quell'equilibrio che lo rende un vino piacevole da bere in compagnia. Buona acidità e finale lungo e persistente.

--- € 34,00

## VILLA LA RIPA - AREZZO (AR)

Peconio, Toscana i.g.t.

**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

--- € 26,00

## CANTINA BALDETTI - CORTONA (AR)

Marius, Cortona d.o.c.

**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

€ 9,00 € 33,00

## AZIENDA AGRICOLA IL QUERCIOLO - MANCIANO DELLA CHIANA (GR)

Gruccione, Toscana i.g.t.

**Syrah**

Di colore violaceo intenso con riflessi rubino. Al naso è inebriante di fiori, drupacee e frutti maturi come prugna, amarena e mora con un tocco di spezie dolci e rimandi balsamici. In bocca rotondo con tannini fini e una leggera nota di pepe. Un vino dedicato a chi vuole potenza, senza compromessi.

--- € 49,00

## CLIO CICOGNI WINERY - MONTEVARCHI (AR)

Aclipe BIO, Toscana i.g.t.

**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

€ 8,00 € 29,00

Temperanza BIO, Toscana i.g.t.

**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

€ 8,00 € 29,00



## TENUTA CASABIANCA - MURLO (SI)

### Loccareto BIO, Toscana i.g.t.

€ 8,50 € 31,00

#### 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.

### 15 Staiori BIO, Toscana i.g.t.

--- € 36,00

#### Merlot

Rosso rubino profondo, con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso, con sentori di confettura, note di spezie e toni di caffè donate anche dall'affinamento in barriques. Al palato è piacevolmente avvolgente, profondo, armonico e di lunga persistenza.

## BANFI - MONTALCINO (SI)

### Poggio alle Mura 2017, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.

--- € 70,00

#### Sangiovese Grosso

Rosso rubino intenso tendente al granato, al naso profumo di violetta, di frutta matura rossa e frutti di bosco in confettura oltre a spezie dolci, tabacco e pepe. Al palato sapori di prugne, ciliegie, confettura di more e lamponi, con un pizzico di legno. La grande struttura, morbida e molto equilibrata e una trama tannica dolce e gentile animano un sorso morbido, vigoroso e persistente.

### 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

## AZIENDA VINICOLA PARMOLETO - MONTENERO (GR)

### Montecucco, Montecucco d.o.c.

€ 7,00 € 27,00

#### Sangiovese, Montepulciano

Il colore è un intenso rubino. Il bouquet è ampio e complesso: note di frutti di bosco maturi si fondono elegantemente con sfumature di vaniglia e spezie dolci, in un connubio armonioso che invita al sorso. In bocca la compattezza dei sapori e la ricca tannicità sono giustapposti ad una morbidezza d'altri tempi, che assicura una lunga, appagante persistenza.

## POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

### Selvoso, Maremma Toscana d.o.c.

€ 8,50 € 31,00

#### Ciliegiolo

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.

## PODERE SEQUERCIANI - GAVORRANO (GR)

### Libello, Toscana i.g.t.

€ 6,00 € 23,00

#### Sangiovese, Ciliegiolo, 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 MORAIÀ - 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

## 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 SETTE - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

### Il Sette, Toscana i.g.t.

--- € 36,00

*Cabernet Franc*

Di un bel colore rosso porpora intenso, al naso sprigiona i sentori tipici del vitigno come tabacco e tè, seguiti da note di frutta tra cui spiccano ciliegia e amarena. Al palato è fresco e appagante, abbastanza potente ma non prepotente. Un vino elegante con un bel finale lungo.

## BANFI - BOLGHERI (LI)

### Aska, Bolgheri d.o.c.

--- € 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.

€ 8,00 € 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 retrolfattiva.

### 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.

## USIGLIAN DEL VESCOVO - PALAIA (PI)

### 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.

### Il Barbiglione, Toscana i.g.t.

**Syrah**

--- € 41,00

Colore rosso rubino profondo con una sfumatura violacea. Intenso e complesso al naso, è speziato e invitante di olivello spinoso, timo e sottobosco e spiccate note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Al primo assaggio è suadente, morbido e rotondo con tannini evidenti e ben integrati. Finale persistente e sorprendentemente fresco.

### 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.

## AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (PI)

### Ixe, Toscana i.g.t.

**Tempranillo**

--- € 31,00

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.

## AGRICOLA TAMBURINI - GAMBASSI TERME (FI)

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

**Sangiovese, Canaiolo, Colorino**

€ 6,00 € 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

### Dousscana, Toscana i.g.t.

**Sangiovese, Touriga Nacional**

--- € 90,00

E' un vino che unisce due delle regioni vinicole storicamente più belle e interessanti d'Europa, il Douro e la Toscana. L'uva Touriga Nacional apporta struttura e longevità, dalla Toscana il Sangiovese conferisce freschezza ed equilibrio. Viene affinato per alcuni mesi in tonneau di rovere francese. Rosso rubino intenso, al naso presenta profumi di ciliegia, mora e prugna, oltre a sentori di menta, violetta e note decise di tabacco, leggermente vanigliato. Al palato è vivace, potente e minerale, fresco e con tannini avvolgenti ed equilibrati. Finale lungo con cardamomo e liquirizia.

## AGRICOLA CAMBIONI - CERTALDO (FI)

### Mario il Fondatore, Toscana i.g.t.

**Merlot**

--- € 28,00

Si presenta di un bel colore rosso porpora intenso con sfumature violacee. Al naso note varietali frutti rossi maturi oltre a spezie dolci, cioccolato e vaniglia. Al palato il sorso è morbido e pieno, con tannini setosi ben integrati che gli donano una bellissima avvolgenza e una bevibilità straordinaria.

## TENUTA BUCCIALLA - VINCI (FI)

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

€ 5,50 € 19,00

Syrah, Viogner

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.

€ 6,50 € 24,00

Sangiovese, FogliaTonda

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

## AZIENDA ARICOLA IL SASSOLO - CARMIGNANO (PO)

Barco Reale di Carmignano d.o.c.

€ 7,00 € 26,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Di un bel rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è fresco con sentori di frutti di bosco amarena ed erbe mediterranee. In bocca il ribes nero è avvolto da spezie scure è di buona struttura e con un'acidità ottimamente integrata. Equilibrato e con una buona tannicità ha un finale mediamente lungo e persistente.

## 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 - MALMANTILE (FI)

Il Fontino, Toscana i.g.t.

€ 5,50 € 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

## PODERE EMA - GRASSINA (FI)

Fogliatonda, Toscana i.g.t.

--- € 36,00

Foglia Tonda

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.

## FATTORIA CASTELVECCHIO - SAN PANCRAZIO (FI)

Vigna La Quercia BIO 2020, 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 2017, Chianti Colli Fiorentini Riserva --- € 34,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Vigna La Quercia BIO 2016, Chianti Colli Fiorentini Riserva --- € 38,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Vigna La Quercia BIO 2015, Chianti Colli Fiorentini Riserva --- € 41,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon*

Vigna La Quercia BIO 2013, Chianti Colli Fiorentini Riserva --- € 45,00

*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*

Il Brecciolino, Toscana i.g.t. --- € 48,00

*Merlot, Petit Verdot, Sangiovese*

Alla vista è di un bellissimo rosso rubino carico. Intenso al naso con profumi di ribes nero, mora e prugna in confettura, aromi floreali di rosa rossa appassita; spiccati sentori che ricordano spezie dolci tipo vaniglia, cacao, caffè e stecca di liquirizia. In bocca è rotondo con tannini piacevoli, vivace acidità, buona sapidità e ottima persistenza.

## AZIENDA AGRICOLA LA QUERCE - IMPRUNETA (FI)

Belrosso, Toscana i.g.t. € 7,00 € 25,00

*Canaiolo*

Rosso rubino il colore, luminoso e intenso. Al naso propone un bel bouquet olfattivo, composto principalmente da ricordi fruttati, tra cui spiccano i sentori di ciliegia e prugna. Il sorso è scattante e scorrevole, croccante e coerente con il naso, di medio corpo e di buona persistenza.

## 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.

## 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.

--- € 36,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot*

Nasce da una selezione di uve Sangiovese del vigneto Querceto accompagnate da due vitigni internazionali che insieme forgiano 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.

--- € 41,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot*

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

--- € 45,00

*Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot*

## 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.

### Cavalli, Toscana i.g.t.

--- € 49,00

*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc*

Rosso rubino intenso al calice, con unghia leggermente granata. Profondi sentori di frutta a polpa scura aprono l'olfattiva, che poi prosegue su note di liquirizia e tabacco, per chiudere con richiami balsamici e di boisé. Energico l'assaggio, serrato nella trama tannica, consistente, di buon corpo e pulito. Ottima la persistenza e leggermente mentolata la chiusura.

## 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.

## VILLA RUSSIZ - CAPRIVA DEL FRIULI (GO)

### Pinot Nero, Collio d.o.c.

--- € 34,00

*Pinot nero*

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.

# #Italiaenogastronomica

## TENUTE BULZAGA - BRISIGHELLA (RA)

Spillone, Ravenna i.g.p.

--- € 29,00

*Alicante*

Rosso rubino all'occhio. Il naso si apre su sfumature floreali di violetta, prosegue su ricordi di frutta rossa, e chiude con toni speziati di curcuma e cumino. Potente e rotondo all'assaggio, è contraddistinto da un'aromaticità larga e di buona persistenza.

## AZIENDA AGRICOLA CRIOLIN - CASTAGNOLE LANZE (AT)

Ruchè, Castagnole Monferrato d.o.c.

€ 6,50 € 25,00

*Ruchè*

Si annuncia nel calice con un colore rosso rubino, attraversato da riflessi più violacei nell'unghia. I profumi che avvolgono il naso raccontano sensazioni ricche e concentrate, dove la frutta si alterna a tocchi floreali, virando anche verso sfumature più speziate. All'assaggio è di buon corpo, caloroso, caratterizzato da un sorso equilibrato, in cui il tannino risulta leggiadro. Buona la persistenza finale.

## AZIENDA AGRICOLA FRACCAROLI - PESCHIERA DEL GARDA (VR)

Garda, Garda d.o.c.

€ 6,50 € 25,00

*Cabernet Sauvignon*

Il colore rosso rubino carico presenta ancora la vivacità del porpora. Il profumo è ampio e si distinguono la foglia di pomodoro, la marasca, la prugna e la viola mammola, la confettura di lampone e di more, oltre alle spezie come vaniglia e cannella. Ampiezza ed armonica rotondità così si presenta al palato: giusto equilibrio fra morbidezza e tannicità.

## CAVE MONAJA - QUART (AO)

Fohen, Vallè d'Aoste a.o.c.

--- € 55,00

*Fumin, Petit Rouge, Vien de Nus*

Si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso sentori floreali di ciclamino e magnolia, fruttati di frutti di bosco, uva spina e ciliegia oltre a frutta secca con note di pepe nero, caffè e cocco. Al palato sprigiona una buona alcolicità equilibrata dai tannini setosi con piacevoli rimandi a confettura. Epilogo lungo e appagante.

# Vini da Dessert



Bic.

Bott.

## CANTINA LE PALAIE - PECCIOLI (PI)

Angelo, Toscana i.g.t.

Colombana

Colore aranciato tendente al dorato che esprime tutta la sua complessità ed eleganza. Sentori di frutta a pasta gialla, fiori, miele e foglie di tabacco caratterizzano il naso; il palato rotondo e genuino si chiude con grande persistenza e sapidità.

€ 7,50 € 35,00

## AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (PI)

Occhio di Pernice, Vinsanto del Chianti d.o.c.

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia

Si presenta di un bel colore ambrato 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

€ 15,00 € 70,00

## AZIENDA AGRICOLA LA QUERCE - IMPRUNETA (FI)

Dama Rosa, Toscana i.g.t.

Canaiolo

Rosso granato concentrato alla vista. Al naso lascia percepire ricordi di confettura di frutti di bosco, richiami alla frutta passita e rimandi allo zucchero a velo. L'assaggio è polposo e zuccherino, ben bilanciato tra dolcezza e freschezza. Persistente e leggermente balsamico nella chiusura.

€ 8,50 € 42,00

## FATTORIA DI PETRETO - BAGNO A RIPOLI (FI)

Porriture Noble, Toscana i.g.t.

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

€ 15,00 € 70,00

## FATTORIA LAVACCHIO - RUFINA (FI)

Oro del Cedro, Toscana i.g.t.

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.

€ 9,00 € 38,00

## CLIO CICOGNI WINERY - MONTEVARCHI (AR)

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

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.

€ 8,00 € 35,00



## 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

## PODERE SEQUERCIANI - GAVORRANO (GR)

Passito, Toscana i.g.t.

€ 8,00 € 35,00

*Aleatico*

Un vino dal profondo colore rosso-viola, di grande dolcezza e con una acidità perfettamente bilanciata.

# #Italiaenogastronomica

## AZIENDA AGRICOLA CRIOLIN - CASTAGNOLE LANZE (AT)

Moscato, Moscato d'Asti d.o.c.g.

€ 6,00 € 22,00

*Moscato*

Colore giallo paglierino con perlage delicato, al palato è fresco, armonico, di equilibrata dolcezza e ritorni piacevolmente aromatici. Spiccano aromi di muschio bianco, fiori di arancia, petali di rosa ed erbe aromatiche per una beva piacevole e un finale dolcemente morbido e lungo.