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



La prima parte è 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"









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



BUON DIVERTIMENTO

Italiaenogastronomica

I vini dei nostri pranzi della Domenica fuori Toscana

Bollicine

Bott.

BUGNO MARTINO - SAN BENEDETTO PO (MN)

Maso, Brut Rosè Metodo Classico € 36,00

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.

AZIENDA VITIVINICOLA SOCCI - CASTELPLANIO (AN)

Peterluis Brut, Metodo Classico € 46,00

Verdicchio

Di colore paglierino vivace con riflessi oro antico, presenta un perlage con bollicine fini e copiose. Un naso bilanciato egregiamente tra toni floreali ed erbacei come fieno, piccoli fiori, timo limone e alloro e note fruttate e croccanti di ananas, susina gialla e melone. L'evoluzione nel calice apporta note di frolla e crema di limone che completano il quadro olfattivo. In bocca buona sinergia tra parti sapide e acide, attenuate da una cremosità lo rende particolarmente equilibrato; l'allungo finale mostra tutto il potenziale ed è l'insieme del vitigno dal quale proviene e della mano di chi lo ha modellato

FAMIGLIA DI CARLO - VILLA CALDARI (CH)

Vignamadre, Metodo Ancestrale € 31,00

Trebbiano, Chardonnay

Alla vista si presenta di un bel giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sprigiona sentori di crosta di pane seguiti da note di frutta matura e miele per finire con rimandi floreali. Al palato entra sapido, con una buona acidità, freschezza e vivacità. Buona la persistenza.

PISAN-BATTEL - SAN SEVERO (FG)

Brut, Metodo Classico Brut € 38,00

Bombino

Si presenta di colore giallo dorato con riflessi verdolini. All'olfatto si presenta intenso ed elegante con sentori di fiori d'arancio e crosta di pane. Al palato denota una piacevole sensazione agrumata e di nocciola dal finale persistente.

CANTINE FINA - MARSALA (TP)

Spumante Metodo Classico pas dosè, Terre Siciliane i.g.p. € 39,00

Chardonnay, Pinot Nero

Brilla alla vista di un colore giallo paglierino tenue vivacizzato da un fine peralge. Al naso richiama profumi di frutta a polpa bianca, mela verde e fiori bianchi di campo che rincorrono sentori di erbe aromatiche frutta secca e lievito. Il sorso è fresco cremoso e di ottima mineralità. Persistente il finale agrumato e ammandorlato.

Vini Bianchi

Bott.

CASA VINICOLA ANTONUTTI - COLLEREDO DI PRATO (UD)

Bertrando, Friuli Bianco d.o.c. € 45,00

Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Di un intenso giallo paglierino con riflessi dorati, al naso evidenzia un delicato bouquet floreale insieme a note fruttate mature di mele Golden, frutto della passione, pesca, melone, pompelmo alle quali seguono sentori di miele di acacia e una lieve speziatura dovuta al passaggio in legno. Equilibrato e setoso al palato, rimanda in chiusura a note fruttate e delicatamente tostate.

CANTINA VILLA CORNIOLE - GIOVO (TN)

Pietramontis, Trentino d.o.c. superiore Val di Cembra € 39,00

Muller Thurgau

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini; al naso è fine ed intenso, con sentori di erbe aromatiche, sambuco, frutta tropicale e agrumi. Al palato risulta sapido, minerale, con piacevole acidità, tipiche caratteristiche dei vini di montagna. Il corpo raffinato avvolge il palato in un gioco elegante ed equilibrato di note vellutate e fresca acidità. Il retrogusto non delude e sorprende per la sua persistenza.

CLAUDIO MARIOTTO - VHO (AL)

Pitasso, Colli Tortonesi d.o.c. € 58,00

Timorasso

Si presenta con un colore giallo oro intenso e luminoso. Al naso è floreale e avvolgente, molto territoriale, con note di frutta gialla matura e miele bilanciate da una buona sapidità e da rimandi alla frutta secca. In bocca è polposo e succoso, con una trama ricca e una leggera vena speziata che conferisce grande equilibrio. Finale con note di pietra focaia e lunghissima persistenza

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA BRUNO FRANCO - CANALE (CN)

Loreto, Roero Arneis d.o.c. € 28,00

Arneis

Alla vista si presenta di un giallo cristallino e brillante. Al naso ha una buona intensità e complessità con note che spaziano dall'erbaceo floreale all'agrumato con caldi rimandi alla pesca dolce. In bocca è caldo, morbido ed equilibrato con un'acidità non troppo spiccata.

AZIENDA AGRICOLA BIOVIO - BASTIA D'ALBENGA (SV)

Bon in da Bon, Riviera ligure di Ponente d.o.c. € 36,00

Pigato

Si presenta di un giallo paglierino intenso con riflessi brillanti. Il bouquet di profumi ricorda le erbe aromatiche tipiche della campagna ligure, frutta a polpa gialla matura come la pera e l'ananas e gelsomino estivo; in bocca è avvolgente, carico e invitante con una piacevole persistenza finale.

IL MONTICELLO - SARZANA (SP)

Argille Rosse, Colli di Luni d.o.c. € 45,00

Vermentino

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso porge profumi di frutta matura e polposa come pesca bianca oltre ad intense note floreali. Vino corposo e rotondo ma di grande freschezza e sapidità con un finale lungo e piacevolmente agrumato che rende il sorso unico.

TENUTA CAVALIER PEPE - SANT'ANGELO ALL'ESCA (AV)

Grancare, Greco di Tufo Riserva d.o.c.g. € 42,00

Greco di Tufo

Colore giallo paglierino carico quasi dorato. Bouquet connotato da profumi di pesca gialla, albicocca, mela annurca, pompelmo, ananas, iris, ginestra, erbe aromatiche e parvenze speziate di zenzero e di cannella. Sottofondo piacevolmente sulfureo e connotato da gioiose note terziarie. Sorso bello fresco e giovane, sapido e morbido, seducente ed elegante. Finale lungo e godurioso.

ASPROMONTE VINI - CIMINÀ (RC)

Mantonico, Calabria i.g.t. € 36,00

Mantonico

Si presenta di un bel colore giallo dorato intenso e offre al naso sentori di frutta gialla ed agrumi, in particolare albicocca, mango e bergamotto oltre a erbe aromatiche come il finocchietto e note iodate di sale marino. In bocca è largo, materico, succoso ma con una leggera nota tannica e una buona sapidità. Il finale regala una bella persistenza.

CANTINE FINA - MARSALA (TP)

Kebrilla, Sicilia d.o.c. € 24,00

Grillo

Di un bel giallo paglierino lucente, all'olfatto esprime note intense di iodio, fiori d'arancio e scorze di agrumi misti, pennellate su uno sfondo fruttato di pesche bianche. Al palato rivela un sorso rinfrescante, leggermente aromatico, tonico e appagante. Buona la persistenza finale che rimanda alle note iodate e minerali del territorio

Vini Rosati



Bott.

FAMIGLIA DI CARLO - VILLA CALDARI (CH)

Viga Madre Iava, Cerasuolo d'Abruzzo d.o.c. € 21,00

Montepulciano

Colore rosato intenso e brillante. Il bouquet olfattivo si apre con sentori di ciliegia rossa, fragola, melograno, ribes e lampone abbinati a note di petali di rosa rossa. Armonico al palato, caldo e morbido con un fondo di liquoroso che ricorda lo sherry. Persistenza medio-lunga

Vini Rossi



Bott.

CAVE MONAJA - QUART (AO)

Fohen, Vallè d'Aoste a.o.c. € 68,00

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, seguite da note di pepe nero e caffè. Al palato è equilibrato con tannini setosi e piacevoli rimandi alla frutta.

AZIENDA AGRICOLA CRIOLIN - CASTAGNOLE LANZE (AT)

Ruchè, Castagnole Monferrato d.o.c. — € 34,00

Ruchè

Si annuncia nel calice con un colore rosso rubino, attraversato da riflessi violacei. I profumi 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.

KLINGER WINERY - PRESSANO (TN)

Vernatsch, Vigneti delle Dolomiti i.g.t. — € 39,00

Schiava

Di un bel colore rosso rubino chiaro, è un vino di grande intensità e carattere, che affascina per la sua complessità olfattiva ricordando i piccoli frutti rossi, la violetta, le erbe aromatiche e le spezie dolci. Al palato conferma grande finezza, grazie a un sorso di grande equilibrio e morbidezza ravvivato da una vivida acidità. Chiude con una piacevole sapidità e lunga persistenza.

AZIENDA AGRICOLA FRACCAROLI - PESCHIERA DEL GARDA (VR)

La Berra 1912, Garda i.g.t. — € 39,00

Cabernet Sauvignon, Merlot

Di un bel colore rubini dai riflessi granati e dal profumo accattivante di ciliegie, more, ribes e piccoli frutti rossi. Intenso e sensuale, reso complesso da piacevoli note di tabacco e mentuccia. In bocca potente, lungo, equilibrato. Caramello, carruba, cioccolato e ciliegia si fondono in un'armonia di sensazioni.

TENUTE BULZAGA - BRISIGHELLA (RA)

Borsolo, Ravenna i.g.t. — € 27,00

Uva Longanesi

Rosso rubino intenso alla vista, connotato da sottili riflessi color porpora. Al naso arrivano sentori di piccoli frutti maturi a bacca scura, cui seguono gradevoli richiami alla liquirizia. Un assaggio caldo, ed energico nella trama tannica, caratterizza il palato, che risulta essere di buona persistenza e piacevolmente amarognolo in chiusura.

ANDREA OCCHIPINTI - GRADOLI (VT)

Alea Viva, Lazio i.g.t. — € 38,00

Aleatico di Gradoli

Di un bel rubino con un'unghia che vira verso il granato. Al naso si avvertono delicate note floreali di rosa e violetta e sensazioni fruttate di tonalità scura, ciliegia, frutti di bosco e prugna. In bocca è avvolgente, caldo con ritorni fruttati e minerali. Finale lungo su note ferrose. Un Aleatico secco, originale e irresistibile.

MARCO CARPINETI - CORI (LT)

Nzu, Lazio i.g.t. — € 49,00

Nero Buono di Cori

Di colore rubino limpido e vivace, al naso inizia con profumi di ciliegia e ribes, poi note speziate di pepe nero e chiodi di garofano oltre a note balsamiche di liquirizia e macchia mediterranea. In bocca è tirato, caldo, dai tannini decisi, dalla freschezza importante e con un'anima minerale. Un vino profondo, pieno, succoso, intenso, affascinante e con un finale molto lungo.

FAMIGLIA DI CARLO - VILLA CALDARI (CH)

Viga Madre Nobu, Montepulciano d'Abruzzo Riserva d.o.c. — € 31,00

Montepulciano

Si presenta di un bel rosso granato intenso e compatto con riflessi violacei. Al naso è fruttato, intenso ed elegante con note di confettura di frutti scuri, seguiti da sentori di cacao, vaniglia e chiodi di garofano. In bocca è armonico ed equilibrato, di ottima struttura, con tannini morbidi ma persistenti ed avvolgenti ed una buona freschezza. Un ottimo Montepulciano con un finale avvolgente e lungo

CLAUDIO CIPRESSI - SAN FELICE DEL MOLISE (CB)

Macchiarossa, Tintilia del Molise d.o.c. — € 58,00

Tintilia

Si presenta di un intenso colore rosso vivo e brillante con riflessi sul granato. Al naso prevalgono note balsamiche e speziate, con un sottofondo di amarene, frutti di bosco e altri frutti a bacca nera per una gamma aromatica intensa e profonda. Un vino importante, corposo, strutturato ed elegante con un finale molto lungo e persistente.

SALVATORE MARTUSCIELLO - POZZUOLI (NA)

Settevulcani, Piedirosso dei Campi Flegrei d.o.c. — € 32,00

Piedirosso

Di un bel colore rosso rubino dai lievi riflessi granato. Il panorama olfattivo è descritto da sensazioni di piccoli frutti rossi, come la mora, la marasca e la ciliegia, che incontrano cenni speziati ed evocativi richiami minerali. Sorso fresco e sapido, dotato di eccellente scorrevolezza anche grazie al tannino delicato. Finale ottimo e di buona persistenza.

CASA VINICOLA D'ANGELO - RIONERO NEL VULTURE (PZ)

Caselle, Aglianico del Vulture d.o.c. — € 68,00

Aglianico

Alla vista è di un bel colore granato, elegante e luminoso. Il naso è articolato e complesso, aperto da sentori floreali di violetta e geranio, poi giocato su note di frutta a polpa scura, e da ultimo arricchito da toni balsamici, richiami minerali, e sfumature di tabacco e alloro. Il sorso è progressivo e strutturato, coerente con l'olfatto e molto lungo nella persistenza.

CANTINA SANTADI - SANTADI (CA)

Terrebrune, Carignano del SulcisSuperiore d.o.c. — € 75,00

Carignano, Bovaleddu

Rosso rubino profondo e intenso con leggeri riflessi granati. Al naso offre profumi ricchi e complessi di frutta rossa come prugne e mirtilli oltre a spezie orientali come il tè nero. Seguono subito dopo sentori di macchia mediterranea come alloro e ginepro per finire con liquirizia, tabacco e cioccolato. Al palato è ricco e prorompente, caldo, morbido con tannini di rara eleganza. Finale di rara lunghezza.

CANTINA GIUSEPPE SEDILESU - MAMOIADA (NU)

Ballu Tundu, Cannonau di Sardegna d.o.c. Riserva — € 58,00

Cannonau

Di un bel rosso rubino intenso con sfumature granato, al naso sprigiona odori potenti ed avvolgenti di frutti di bosco e spezie, con un evidente richiamo al mirto, alle bacche di ginepro, al lentisco, tipici della macchia isolana. Al palato è poderoso, fresco, sapido e con l'evolversi presenta un gran equilibrio, raccontando tutta l'energia del vigneto antico di Mamoiada. Ottima la persistenza fruttata e i tannini appaiono fini, perfettamente integrati.

CANTINE FINA - MARSALA (TP)

Vitrarolo, Sicilia d.o.c.

€ 38,00

Vitrarolo vitigno reliquia, Vino Rosso

Di un intenso rosso rubino vivace. Il bouquet è fruttato con sentori di frutta rossa matura, come amarena e prugna ai quali seguono note balsamiche, minerali, di pepe bianco e di spezie dolci. In bocca si mostra una ben strutturato, dotato di una gradevole freschezza e succosità; un tannino giovane e allo stesso tempo morbido che bilancia la ricchezza aromatica

Vini da Dessert

 Bicch.  Bott.

TENUTA BULZAGA - BRISIGHELLA (RA)

Farferuggine, Albana di Romagna d.o.c.g. passito

€ 12,00 € 45,00

Albana

Di un bel colore giallo dorato, al naso è intenso e persistente di pesca e albicocca mature. Al palato è vellutato delicato, gradevolmente dolce e armonico con bellissime note candite bilanciate da una componente sapida che permette un ottimo equilibrio.

IL MONTICELLO - SARZANA (SP)

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

€ 12,00 € 45,00

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.

CANTINA SANTADI - SANTADI (CA)

Latinia, Vino da uve surmature

€ 12,00 € 45,00

Nasco

Nel calice si presenta con un colore ambrato intenso e di grande densità. Al naso esprime un bouquet ricco di miele, caramello, zucchero vanigliato e chiodi di garofano, con una complessità aromatica tipica dei passiti mediterranei. In bocca è dolce ma equilibrato, avvolgente e persistente, con una chiusura che richiama note floreali di fiori d'arancio e una dolcezza mai stucchevole

CANTINE FINA - MARSALA (TP)

El Aziz, Terre siciliane i.g.p.

€ 12,00 € 45,00

Grillo, Semillon

All'aspetto si presenta di colore giallo paglierino intenso con evidenti e marcate sfumature dorate, tendenti all'ambrato. Il profumo ha dolci sentori che impressionano per la complessità evolutiva che ricorda la frutta bianca molto matura ed essiccata, quali: ananas, pesca ed albicocca. Il gusto è contraddistinto da un bouquet di miele caldo, secco, come ananas luminoso, pesca e albicocca frutta aumenti

Granducato di Toscana

Alla scoperta della nostra amata regione

Bollicine

Bott.

Provincia di Firenze

VILLA ILANGI - MALMANTILE (FI)

Fonterosa, Extra Dry Rosè, Metodo Martinotti € 19,00

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. Bella freschezza e buona sapidità.

FATTORIA LA LECCIA - MONTESPERTOLI (FI)

Boh, Brut Rosè Metodo Martinotti € 28,00

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.

CASTELLO DEL TREBBIO - SANTA BRIGIDA (FI)

Special edition 10years, Metodo Classico Brut € 55,00

Chardonnay

Di colore dorato con riflessi brillanti, presenta un perlage fine e persistente. Al naso emergono inizialmente note di fiori gialli e frutta a polpa gialla seguiti da profumi più evoluti di frutta secca, zafferano, pepe bianco, crosta di pane, miele e ricordi di pasticceria. In bocca ha un buon corpo, è morbido e avvolgente con una tessitura suadente e cremosa. Finale elegante e duraturo

Provincia di Pisa

PODERE LA REGOLA - RIPARBELLA (PI)

L'eccezione, Brut Nature, Metodo Classico € 49,00

Gros 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 € 49,00

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.

Provincia di Lucca

TENUTE DEL BUONAMICO - MONTECARLO (LU)

Particolare, Spumante Brut € 27,00

Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano

Di un bel colore giallo paglierino, al naso si apre con sensazioni floreali e procede con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato. Al palato contrappone la spiccata acidità ad un equilibrato tenore zuccherino. Perlage fine e persistente per una beva facile ed elegante.

TENUTA MARIANI - MASSACIUCCOLI (LU)

Segreto Millesimato, Metodo Classico Pas Dosè € 36,00

Pinot Nero, Sangiovese

Si presenta di un bel giallo paglierino intenso con riflessi oro. Bolle fini e naso deciso con ricordi di melone, ribes bianco, albicocca, cotogna, anice stellato e glicine oltre a note minerali marine e pane bianco. Bocca grassa, rotonda, con buona lunghezza agrumata di arancia gialla e con un finale fresco e fragrante.

Provincia di Siena

VALLEPICCIOLA - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Perlinetto rosè, Metodo Classico Extra Brut € 39,00

Pinot Nero

Di colore rosa tenue, mostra un perlage fine e persistente. Al naso è croccante e armonioso, con note di piccoli frutti rossi e sensazioni agrumate oltre a profumi floreali. Il sorso è fresco, sapido ed equilibrato; la persistenza è lunga e appagante.

Provincia di Arezzo

CANTINE FARALLI - CORTONA (AR)

Trenaseiesima luna Brut Rosè, Metodo Classico dosaggio zero € 42,00

Syrah

Di un bel colore rosa intenso, al naso offre un ricco bouquet di frutta e fiori dalle tonalità rosacee tra cui ciliegia, lampone e appunto rosa oltre ad una fine speziatura dolce. In bocca, corpo e struttura sono accompagnati da un perlage lungo e persistente. Finale gustoso e sapido.

CANTINA FREGNAN - POPPI (AR)

Il Patriota Brut, Metodo Classico € 49,00

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 € 49,00

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.

AZIENDA AGRICOLA ORNINA - CASTEL FOCOGNANO (AR)

Mahsarà Rosè, Metodo Classico Dosaggio Zero € 42,00

Pinot Nero, Sangiovese

Di colore ramato scarico, al naso si apre con profumi di crosta di pane, frutta a polpa gialla, fragoline di bosco e il pompelmo rosa seguiti da una nota minerale. La bocca è ben lavorata nella spalla acida, con una buona intensità gusto-olfattiva e il sorso cremoso è accompagnato da una piacevole morbidezza e lunga persistenza

Provincia di Grosseto

POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

Micidiale Rosè, metodo ancestrale € 32,00

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.

Vini Bianchi

 Bott.

Provincia di Firenze

TERRE DI GIOTTO - VICCHIO (FI)

Gattaia, Toscana i.g.t. € 48,00

Chenin Blanc

Di colore giallo pieno e deciso, è un autentico riflesso del suo terroir. Le argille e le arenarie donano una mineralità distinta e affilata che si traduce in eleganza, freschezza ed equilibrio e, accompagnata da un filo di ossidazione preziosissimo, mette in evidenza un profilo aromatico ricco di sfumature. Ha profumi di camomilla e timo, ed è quasi piccante con sesamo, zafferano e pompelmo, mele cotogne, ondeggiando di continuo tra note appena ossidate e floreali. In bocca è la freschezza a rubare inizialmente la scena poi è la sua impronta a renderlo mirabile.

TENUTA MATTERAIA - VICCHIO (FI)

San Rocco, Toscana i.g.t. € 28,00

Moscato giallo

Si presenta di un bel colore giallo oro intenso e luminoso. Al naso è aromatico con sentori di agrumi, pesca bianca e spezie dolci. La discreta struttura minerale regala al palato un'eccellente freschezza e piacevolezza che lo rende gradevole ad ogni sorso. Finale con rimandi alle spezie e persistenza ottima.

FATTORIA DI PETRETO - BAGNO A RIPOLI (FI)

Sauvignon Gris, Toscana i.g.t. € 36,00

Sauvignon Gris

Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, si caratterizza per il suo naso intenso e complesso: frutti tropicali come mango e mature come il melone, oltre a note agrumate e spezie contornati da note erbacee avvolgeranno i sensi mentre, in bocca, la salinità e la mineralità accentuata faranno da cornice, terminando con una bella persistenza.

AZIENDA AGRICOLA QUERCIABELLA - GREVE IN CHIANTI (FI)

Batar, Toscana i.g.t. € 125,00

Chardonnay, Pinot Bianco

Alla vista si presenta con un colore oro leggero, molto brillante. Al naso è davvero smisurato, con profumi di ananas, banana, susina, mela matura, miele, legno e spezie. La bocca è sapida, fruttata e floreale, con una struttura perfettamente equilibrata ed un finale molto persistente.

LA VIGNA DI SAN MARTINO AD ARGIANO - SAN CASCIANO V.P. (FI)

Immigrant Wine, Toscana i.g.t. € 36,00

Muller Thurgau

Da una vigna sulle alture di Vicchio nel Mugello, questo vino si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si avvertono piacevoli note floreali di fiori di sambuco e nepitella oltre a sentori fruttati di agrumi e pesca bianca. Al palato è carnoso e polposo con una bella persistenza e un finale non stucchevole.

AGRICOLA CAMBIONI - CERTALDO (FI)

Gina La Massaia, Toscana i.g.t. € 28,00

Verdicchio

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

Provincia di Pisa

PODERE PELLICCIANO - SAN MINIATO (PI)

Fontevivo, Toscana i.g.t. € 39,00

Trebbiano Macerato

Di colore dorato limpido con riflessi ambrati, si apre con profumi di frutta appassita e candita, uva sultanina e mandorle ai quali seguono note floreali di rosmarino, salvia, ginepro, pepe bianco e mentuccia. In bocca ha una buona acidità, bilanciata da un buon grado alcolico e un tocco di tannino dovuto alla macerazione prolungata. Lunga persistenza.

PODERE LA REGOLA - RIPARBELLA (PI)

Lauro, Costa Toscana i.g.t. € 43,00

Viogner, Chardonnay

Si presenta di un giallo dorato molto carico. I profumi fanno comprendere la sua natura costiera con caratteristiche note di iodio e macchia mediterranea. La parte fruttata con note di albicocca sciroppata è coadiuvata da una parte burrosa e completata da sentori di pepe bianco. In bocca si rivela avvolgente, con note di frutta esotica e burro salato. Il sorso scorre bene, senza annoiare in un grande equilibrio gustativo. La persistenza aromatica intensa rivela tracce di vaniglia miste a resina di pino e sale marino.

Provincia di Lucca & Massa Carrara

TENUTE DEL BUONAMICO - MONTECARLO (LU)

Vasario, Toscana i.g.t. € 36,00

Pinot Bianco

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.

MAESTA' DELLA FORMICA - CAREGGINE (LU)

Riesling, Toscana i.g.t. € 68,00

Riesling

Di un bellissimo colore dorato intenso, al naso colpisce subito la macchia mediterranea con elicriso, nepitella e timo, bilanciati da note dolci di resina e miele oltre ad un tocco di frutta tropicale. Non manca l'idrocarburo tipico di questo vitigno, ed un sentore di lana bagnata che rimanda alla Loira. Molto spiccata è però una nota verde verticale che sferza soprattutto la bocca e che caratterizza questo vino più di ogni altro sentore.

CASTELDELPIANO - LICCIANA NARDI (MS)

Durlindana € 36,00

Polera nera in bianco

Si presenta di color giallo paglierino con venature a buccia di cipolla, al naso esprime note di arancia candita, mela cotta, ginger e note salmastre e sulfuree. Tutti questi sentori li ritroviamo in bocca dove è molto fresco, di grande mineralità e sapidità e buona trama tannica. Bella persistenza.

Provincia di Livorno

TENUTA FORTULLA - CASTIGLIONCELLO (LI)

Pelagico, Toscana i.g.t. € 48,00

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 complesso e strutturato con un'ottima persistenza

CHIESINA DI LACONA - ISOLA D'ELBA (LI)

Ansonica, Elba d.o.c. € 33,00

Ansonica

Di un bel giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso note floreali di macchia mediterranea come ginestra, mughetto, tiglio, camomilla, sentori di frutta gialla e agrumati oltre ad un'inconfondibile nota sapida e iodata legata alla vicinanza del mare. Al palato è fresco ma armonico e burroso denotando una buona struttura e tannini vellutati. Finale di bella persistenza e dalla goduriosa spalla acida dove tornano gli agrumi

Provincia di Grosseto

POGGIO LA LUNA - SCANSANO (GR)

Luna Bianca, Toscana i.g.t. € 33,00

Sangiovese

Di colore giallo paglierino con deboli riflessi rosacei. Al naso presenta intriganti sentori floreali di rosa gialla, ginestra, mimosa e viola oltre a note fruttate di fragola. Al palato si presenta fresco, armonico e di grande impatto. Buona freschezza e lunga persistenza.

SERRAIOLA WINE - MONTEROTONDO MARITTIMO (GR)

Serrabacio, Toscana i.g.t. € 36,00

Marsanne, Roussanne

Colore limpido, giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso prevalgono note floreali di fiori bianchi, con un accento sulla frutta tropicale matura ma con un finale abbastanza asciutto e fragrante. Al palato è caldo e con un'acidità equilibrata, frutto anche del passaggio in legno.

AZIENDA AGRICOLA BICOCCHI - MASSA MARITTIMA (GR)

Buon Consiglio, Toscana i.g.t. — € 38,00

Fiano

Di colore giallo dorato limpido con sfumature verdognole. Al naso è ampio e complesso, con note di frutta matura, agrumi e frutti tropicali in evidenza; le note soffuse di legno gli conferiscono carattere ed eleganza. L'ingresso in bocca è pulito, caldo e avvolgente. Di ottimo spessore, piacevolmente sapido e con note tostate appena percettibili per un finale lungo e persistente.

POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

Nebula, Toscana i.g.t — € 33,00

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

Provincia di Siena

TENUTA LA NASCOSTA - CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

Macchialuna, Toscana i.g.t. — € 35,00

Petit Manseng, Sauvignon Blanc

Si presenta alla vista con un colore giallo paglierino, attraversato da riflessi più verdolini. Al naso si avvertono sensazioni di bosso e di fieno, arricchite da nuances di albicocca e bergamotto. Minerale l'ingresso in bocca, dove si avverte un sorso pulito e fresco, dotato di bella morbidezza.

Moscaminer, Toscana i.g.t. — € 45,00

Moscato, Traminer aromatico

Giallo paglierino alla vista, con riflessi tendenti più al dorato. Decisamente aromatico e floreale il naso, dove si avvertono poi anche sentori agrumati e nuances che richiamano il moscato. Entra in bocca con un sorso deciso, coerente a livello gustativo con i profumi avvertiti durante l'esame olfattivo. Chiude con un retrogusto che riporta al moscato.

TENUTA CASABIANCA - MURLO (SI)

Cleo, Toscana i.g.t. — € 29,00

Viogner

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso, offre un bouquet intenso con delicate note di tè verde, che si armonizzano con sentori agrumati e un tocco di pesca. Al palato, si presenta vigoroso, con una buona acidità, equilibrato e persistente.

CASTELLO DI ALBOLA - RADDA IN CHIANTI (SI)

Poggio alle fate, Toscana i.g.t. — € 48,00

Chardonnay

Di un bel giallo dorato intenso e brillante. Intenso al naso con sentori agrumati di limone e fruttati di mela, cera d'api, miele e note di timo in un perfetto equilibrio tra sapidità e frutto dolce. Al palato è cremoso e caldo ma sorretto da una buona struttura acida e minerale.

Provincia di Arezzo

CANTINA BALDETTI - CORTONA (AR)

Biccico, Toscana i.g.t. € 45,00

Grechetto

Si presenta un bel colore giallo dorato intenso e un bouquet aromatico floreale e fruttato, con note prevalenti di erbe aromatiche mediterranee, mela gialla e pesca. Al palato si distingue per la sua grande intensità, freschezza e sapidità, risultando un vino complesso e ben equilibrato

Vini Rosati

 Bott.

Provincia di Firenze

BORGO MACERETO - DICOMANO (FI)

Perdono, Toscana i.g.t. € 33,00

Gamay

Dal colore intenso di buccia di cipolla con riflessi ramati, all'olfatto esprime un intreccio sentori di piccoli frutti rossi come fragoline di bosco, lamponi e melograno seguiti da note floreali di ciclamino e gelsomino. In bocca è morbido ed equilibrato, vivo e fragrante, di buona struttura e buona persistenza.

AZIENDA AGRICOLA GIACOMO GRASSI - GREVE IN CHIANTI (FI)

Piricchio, Toscana i.g.t. € 33,00

Canaiolo

Di un bel colore rosa quarzo brillante, al naso si rivela elegante ed intrigante con note di fragoline selvatiche, melograno e ribes seguite da lievi sentori balsamici di menta. Il sorso è sorprendentemente sapido e minerale e ne richiama subito il secondo, il terzo e... Buona persistenza.

AGRICOLA TAMBURINI - GAMBASSI TERME (FI)

TJ, Toscana i.g.t. € 26,00

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

AGRICOLA CAMBIONI - CERTALDO (FI)

Piandivino, Toscana i.g.t. € 21,00

Merlot

Si presenta di un colore rosa intenso, luminoso e vivace. Al naso offre profumi fruttati di frutti rossi come fragole di bosco, ciliegia e lampone. In bocca è fresco e morbido con piacevolezza immediata ed una buona persistenza

Provincia di Livorno

TENUTA FORTULLA - CASTIGLIONCELLO (LI)

Epatta Rosè, Toscana i.g.t. € 28,00

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

CHIESINA DI LACONA - ISOLA D'ELBA (LI)

Rosato, Elba d.o.c. € 28,00

Sangiovese, Aleatico

Alla vista è di un bel rosa cerasuolo tenue, brillante e cristallino, con riflessi che ricordano la buccia di cipolla e il corallo. Al naso il bouquet è fragrante e immediato con note di piccoli fragolina, lampone e ciliegia fresca, seguite da accenni floreali di rosa canina e una caratteristica nota di macchia mediterranea che richiama il mirto. Al palato è fresco e invitante. La sapidità è la protagonista e dona al vino una spiccata mineralità marina. Il corpo è snello ma armonico, con una chiusura pulita che lascia un piacevole ricordo iodato

AZIENDA VINICOLA LA PIANA - ISOLA DI CAPRAIA (LI)

Rosa della Piana, Toscana i.g.t. € 33,00

Aleatico

Di un seducente color rosa antico, emana un'elegante florealità combinata con accenni di erbe aromatiche mediterranee. Al palato ha un fine equilibrio tra acidità, aroma e componente fruttata.

Provincia di Grosseto

PODERE SEQUERCIANI - GAVORRANO (GR)

Oh Rosa, Toscana i.g.t. € 25,00

Ciliegiolo

Di colore cerasuolo vivido e brillante. Profumi intensi e dominati da note croccanti di ciliegia e altri frutti a bacca rossa. Sorso incentrato sulla freschezza e vivacità bilanciate da una buona vena alcolica che ne garantisce una grande bevibilità.

AZIENDA AGRICOLA BICOCCHI - MASSA MARITTIMA (GR)

Rosato, Maremma Toscana i.g.t. € 29,00

Alicante

Il colore è di un prezioso rosa antico. Al naso fresco e suadente; il lampone e la ciliegia fanno da padroni ma anche la rosa canina e il biancospino. Ingresso in bocca è dolce e succoso con un buon equilibrio tra dolcezza di frutto e acidità.

Provincia di Siena

VALLEPICCIOLA - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Pievasciata, Toscana i.g.t. € 25,00

Pinot Nero

Di colore rosa chiaretto brillante e intenso, al naso si avvertono profumi di rosa fresca, frutti rossi come fragolina di bosco e lampone. Il sorso è fresco fragrante e delicato. Media persistenza

Provincia di Arezzo

CLIO CICOGNI WINERY - MONTEVARCHI (AR)

Papessa, Toscana i.g.t. € 31,00

Colorino

Si presenta di un colore rosa confetto intenso e brillante. Al naso in prevalenza note fruttate di fragolina di bosco, ciliegia, lampone e note agrumate di arancia sanguinella oltre ad un tocco floreale di rosa e violetta. In bocca è croccante, sapido, fresco, dal finale leggermente ammorbidito dal ritorno del frutto rosso. Buona persistenza finale e ottima beva.

AZIENDA AGRICOLA CINCINELLI - CAPOLONA (AR)

Mammolo, Toscana i.g.t. € 29,00

Mammolo

Dal colore rosato tenue buccia di cipolla, sprigiona un aroma fresco, intenso ed armonico, equilibrato e non troppo sapido. Al palato risaltano note di pesca bianca con una buona persistenza e un buon equilibrio che ne richiamano il sorso.

AZIENDA AGRICOLA ORNINA - CASTEL FOCOGNANO (AR)

Orgris € 31,00

Pinot Grigio

Di colore rosato chiaro (ramato), al naso sprigiona fresche note di frutti rossi e fiori. Al palato è fresco e piacevolmente minerale e con piacevoli tannini ben integrati dati dalla vinificazione in rosa. Di facile beva e di buona persistenza

Vini Rossi

 Bott.

Provincie di Firenze & Prato

FATTORIA IL LAGO - DICOMANO (FI)

Syrah, Tosana i.g.t. € 38,00

Syrah

Di colore rosso rubino con leggere sfumature violacee, trasmette al naso con estrema franchezza i sentori classici del vitigno come i piccoli frutti dolci e le speziature; ma è dopo alcuni minuti che si rivela al suo meglio, dimostrando la sua elegante complessità. Al palato risulta ben bilanciato nelle sue componenti, buona acidità di fondo in equilibrio con i soffici tannini, per un finale intenso e persistente.

Pian dei Guardi, Tosana i.g.t. € 75,00

Sangiovese parzialmente appassito

Di un intenso colore rosso rubino con leggeri riflessi granati mostra visivamente anche una discreta consistenza. Al naso è intenso e persistente e offre un'ampia presenza di profumi di frutta matura, di confettura di piccoli frutti rossi e neri di bosco e di ciliegia matura. Segue poi un sentore floreale di fiori colorati, insieme ad un'elegante speziatura con sentori di vaniglia, cannella e chiodi di garofano. Al palato è modulato da un'ottima presenza alcolica che lo rende morbido e nello stesso tempo ben equilibrato da una presenza d'acidità e da un tannino "dolce". Molto lunga la persistenza finale.

BORGO MACERETO - DICOMANO (FI)

Incipit, Toscana i.g.t. — € 34,00

Gamay

Di un intenso colore rosso rubino, al naso si apre con sentori di frutti rossi maturi ai quali seguono note terrose e un tocco speziato di pepe bianco. Al palato è fresco, leggero, con tannini contenuti e ben levigati che lo rendono piacevole a tutto pasto.

COOPERATIVA AGRICOLA VOLTUMNA - DICOMANO (FI)

Zeno, Toscana i.g.t. — € 29,00

Sangiovese, Pinot nero

Alla vista possiede una tonalità rosso rubino scarico. Al naso evoca sentori di marasca, ciliegia, ribes ed erbe e bacche mediterranee, che si uniscono a ricordi di terra e sottobosco. Il vino in bocca è teso con un sorso fresco, fragrante e scorrevole, piacevolmente rustico e dai delicati tannini.

FATTORIA SAN LEOLINO - LONDA (FI)

Valpiana, Toscana i.g.t. — € 28,00

Sangiovese, Alicante Bouschet

Alla vista si presenta di un bel colore rosso vivido e brillante. Al naso presenta note fruttate di mora, mirtilli con accenni di cacao e cuoio. In bocca l'ingresso è ampio, con tannini presenti ma integrati e discreta acidità che gli conferisce piacevolezza e lunghezza.

Giocondo 2024, Toscana i.g.t. — € 45,00

Pinot Nero

Di un bel colore rosso rubino scarico, al naso offre aromi di piccoli frutti rossi con prevalenza di fragoline e ciliegia seguite da note speziate di tabacco dolce. Al palato ha un ingresso caratterizzato da grande freschezza accompagnata dalla rotondità dei tannini, che risultano ben integrati. Ha una struttura media ed un finale piacevole e abbastanza lungo.

Giocondo 2023, Toscana i.g.t. — € 51,00

TERRE DI GIOTTO - VICCHIO (FI)

Aiasanta, Toscana i.g.t. — € 45,00

Gamay

Di colore rosso con riflessi aranciati, al naso si apre con sentori di frutti di bosco, ciliegia e la fragranza dei fiori scuri a cui seguono le tracce vegetali, un fondo di liquirizia e una nota terrosa. Riesce a unire due mondi apparentemente opposti: quello della classe e della ricercatezza e quello della convivialità e del piacere immediato non rinnegando la sua anima sbarazzina offre tuttavia una beva più strutturata. Al palato un sorso energico, sapido e strutturato ma anche "colorato e radioso". Contrasto e armonia per un finale lungo e persistente.

TENUTA SAN DONATO - CALENZANO (FI)

Vico, Toscana i.g.t. — € 25,00

Pinot Nero, Gamay, Teroldego

Color rubino vivace, al naso presenta sentori floreali, di spezie e piccoli frutti rossi. Al palato è morbido e vivace, piacevolmente fresco e fruttato. Media pesistenza.

CASTEL RUGGERO - ANTELLA (FI)

Castelruggero, Toscana i.g.t. — € 34,00

Cabernet Franc, Merlot, Syrah

Di un intenso colore rosso con riflessi violacei, al naso sprigiona profumi di frutti rossi maturi, di mora e spezie oltre a note di cioccolato, caffè e tostatura. Al palato è corposo, suadente e di buona struttura. C'è un equilibrio mirabilmente fine tra tannini morbidi e acidità. Generoso e di notevole lunghezza.

PODERE EMA - GRASSINA (FI)

Fogliatonda, Toscana i.g.t. — € 43,00

Fogliatonda

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 oltre a acidità e tannini che, se pur già ben integrati hanno ancora molto tempo per raggiungere il perfetto bilanciamento.

AZIENDA AGRICOLA GIACOMO GRASSI - GREVE IN CHIANTI (FI)

Pigole di Dudda, Toscana i.g.t. — € 42,00

Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo

Di un bel colore rubino con riflessi porpora. Al naso spicca la nota intensa di ciliegia candita seguita da intensa cannella, menta, eucalipto, buccia di piselli, conserva di pomodoro, oltre a lievi note di pepe nero e noce moscata. Al palato è equilibrato, i tannini sono dolci, inizialmente setosi per poi asciugarsi un po' nel finale. Lunga la persistenza aromatica.

FATTORIA SANTO STEFANO - GREVE IN CHIANTI (FI)

Drugo 2021, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g. — € 39,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Di colore rosso rubino con riflessi granati, al naso offre intensi profumi di frutta a bacca nera seguiti da note di sottobosco, spezie e cuoio. Al palato è di grande corpo, tannini e spalla acida ben presenti, finale asciutto e di buona persistenza.

Drugo 2019, Chianti Clasico Riserva d.o.c.g. — € 44,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

AZIENDA AGRICOLA QUERCIABELLA - GREVE IN CHIANTI (FI)

Chianti Classico, Chianti Classico d.o.c.g. — € 36,00

Sangiovese

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino profondo. Al naso si riscontrano sentori di viola secca, frutti rossi, spezie e note più terrose e balsamiche. In bocca risulta morbido, setoso, fruttato e fresco, con un tannino elegante e fine.

Camartina, Toscana i.g.t. — € 125,00

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Di colore rosso rubino intenso e profondo, il profilo olfattivo si caratterizza per le decise note speziate e di frutta rossa; in particolare si riscontrano sentori di prugna e amarena, che lasciano spazio a nuances di tabacco, vaniglia e cannella. In bocca ha un corpo pieno, con un attacco leggermente tannico ben equilibrato dalla componente alcolica, ed un fin di bocca molto persistente.

AZIENDA AGRICOLA LA QUERCE - IMPRUNETA (FI)

Belrosso, Toscana i.g.t. — € 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 CASTELVECCHIO - SAN PANCRAZIO (FI)

Vigna La Quercia BIO 2016, Chianti Colli Fiorentini Riserva — € 35,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Di un bel colore rubino serrato. Al naso liquirizia, tabacco, rabarbaro e spezie scure a coronare la decisa evidenza fruttata. Al palato, il tannino che si distende largamente affiancato da buona freschezza e da note di cioccolato, prugna, tabacco e pepe nero.

Vigna La Quercia BIO 2015, Chianti Colli Fiorentini Riserva — € 42,00

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

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

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Orme in rosso 2021, Rosso Toscano i.g.t. — € 41,00

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Rosso rubino intenso. Caldo ed avvolgente, al naso 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.

Il Brecciolino, Toscana i.g.t. — € 55,00

Merlot, Petit Verdot, Sangiovese

Di un bellissimo rosso rubino carico. Intenso al naso con profumi di ribes nero, mora e prugna in confettura, oltre ad aromi floreali e spiccati sentori di spezie dolci tipo vaniglia, cacao, caffè. In bocca è rotondo con tannini piacevoli, vivace acidità, buona sapidità e ottima persistenza.

AGRICOLA CAMBIONI - CERTALDO (FI)

Mario il Fondatore, Toscana i.g.t. — € 31,00

Merlot

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

AGRICOLA TAMBURINI - GAMBASSI TERME (FI)

Mike, Toscana i.g.t. — € 80,00

Sangiovese

Colore rosso rubino compatto e intenso con riflessi aranciati. Al naso si apre con delicate note di rosa e petunia seguite da profumi fruttati con un richiamo deciso alla prugna, alla mora e al ribes rosso. Note tostate di vaniglia, tabacco, sul finale cuoio, polvere di cacao con un accenno balsamico. Al palato i tannini sono vivaci e di carattere, spicca una notevole freschezza e una decisa sapidità per un sorso di grande soddisfazione che regala emozioni autentiche. La chiusura è impeccabile, asciugando il palato con precisione.

COLLE ADIMARI - CERRETO GUIDI (FI)

Lanfora, Toscana i.g.t. € 28,00

Cabernet Sauvignon

Si presenta di un bel granato con al naso sentori di spezie, poi del vegetale verde a ricordare la menta glaciale, poi ancora una vena ferrosa e le more mature oltre ad una nota di cuoio in chiusura. In bocca è morbido ma lascia il palato con una leggera velatura tannica.

DIANELLA - VINCI (FI)

Il Matto delle Giuncaie, Toscana i.g.t. € 48,00

Sangiovese

Di colore rosso rubino intenso. Al naso offre un bouquet floreale di viola e note di frutta rossa e nera, fusi a spezie dolci, al tabacco, al cuoio e alla liquirizia a completare la cornice aromatica. In bocca è pieno e vigoroso con una struttura tannica fitta e vellutata. Molto corposo, di buona struttura e con tannini bilanciati e soffici, è n vino complesso con una bella acidità ma soprattutto equilibrato ed elegante. il finale è secco e gessoso, lungo e persistente.

TENUTA BUCCIALLA - VINCI (FI)

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

PODERE LA BOTTA - LIMITE SULL'ARNO (FI)

Canaccio, Toscana i.g.t. € 41,00

Canaiolo

Di un bel colore rosso rubino, chiaro e leggero, al naso sprigiona un aroma intenso e floreale con note di betulla e violetta, Al palato risulta equilibrato ma complesso, senza rinunciare all'essere molto beverino, caratteristica tipica del vitigno. Una buona persistenza finale chiude l'esperienza di un vino prodotto in tiratura limitata e a sostegno di un progetto animalista.

TENUTA LA BORRIANA - CARMIGNANO (PO)

Carmignano, Carmignano d.o.c.g. € 33,00

Sangiovese, Cabernet Franc

Colore rosso scuro e intenso. All'apertura sprigiona note floreali e balsamiche di amarene sotto spirito che, al passare del tempo, lasciano spazio a pepe nero, spezie e cioccolato. In bocca è sapido, un po' ruspante ma piacevole sorso dopo sorso. Buona la persistenza finale.

Provincia di Pisa

PODERE PELLICCIANO - SAN MINIATO (PI)

Buccianello, Toscana i.g.t. € 55,00

Colorino

Di un intenso rosso porpora, si percepiscono al naso note mature di mora, prugna, ribes e mirto seguite da sentori erbacei di viola, peperone e alloro oltre a cacao, pepe nero e liquirizia. In bocca è caldo, sostenuto da una buona acidità e da tannini decisi e raffinati. Finale decisamente lungo.

AZIENDA AGRICOLA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (PI)

Terrazze, Toscana i.g.t. — € 26,00

Malvasia nera, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino

Rosso rubino molto luminoso e trasparente, dal profumo ricco di sentori botanici e balsamici. In bocca è un vino molto piacevole e di immediata soddisfazione grazie alle sue varietà fruttate e alle note mentolate. Tenore alcolico basso e tannini morbidi. Buona persistenza.

Ixe, Toscana i.g.t. — € 33,00

Tempranillo

Di un bel colore rosso con riflessi violacei brillanti. Un profumo di fiori e frutta nera accompagnati 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. — € 69,00

Tempranillo Prefilossera

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, caffe, 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)

Milleeottantatre, Toscana i.g.t — € 95,00

Petit Verdot

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.

MARINA ROMIN - TERRICCIOLA (PI)

Pomerio, Toscana i.g.t. — € 24,00

Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera

Colore rosso rubino medio. Aromi di viola, iris e frutti a bacca nera. Amarena, mora, arancia rossa, scaglie di cedro, tabacco dolce e note balsamiche. Entrata calda e morbida con bordi arrotondati. L'acidità fresca e piccante gareggia con una leggera presa tannica. Buona la chiusura finale.

L'ingegnoso, Toscana i.g.t. — € 55,00

Foglia Tonda, Pugnitello

Esordio nel bicchiere con colore e sostanza ma senza pesantezza, scorre veloce e nel frattempo emana sensazioni fresche e piccanti di ribes nero e rosso, pepe, note agrumate e di cannella. In bocca ha ampiezza e cremosità e tanti rimandi speziati che fanno presagire un corpo importante e impegnativo. Invece, al sorso sorprende per levità e grazia facendo coincidere esuberanza e ricchezza estrattiva con una eleganza intrinseca, rustica e nobile allo stesso tempo, che rende la bevuta incantevole. Un vino che qualche anno fa sarebbe stato pensabile e possibile soltanto utilizzando Cabernet e Merlot dando origine a uno dei tanti Supertuscan e che invece oggi rende omaggio alla tradizione toscana e ai suoi vitigni dimenticati.

MAESTA' DELLA FORMICA - CAREGGINE (LU)

Bevi Me, Toscana i.g.t. € 31,00

Ciliegiolo, Moscato Amburgo, Bonarda, Merlot

Di un bel colore rosso rubino scarico, al naso esprime note eteree di piccoli frutti rossi, sentori di violetta e sentori di pepe. Al palato il tannino è ben integrato per un sorso che invoglia al successivo. Media persistenza ottima beva

Gamo, Toscana i.g.t. € 38,00

Syrah, Gamay, Sangiovese, Abrusco, Ciliegiolo, Franconia

Si presenta di color rosso rubino intenso e brillante. Al naso il bouquet si esprime con sensazioni di ciliegia, bacche rosse e note floreali e speziate. All'assaggio troviamo un vino equilibrato, intenso e di beva straordinaria, dove le percezioni gustative richiamano perfettamente quelle olfattive. Ottima persistenza finale.

TENUTA LENZINI - BARGA (LU)

Buscè, Toscana i.g.t. € 42,00

Alicante Bouschet

Si presenta di un bel colore rosso rubino tendente al granato. Al naso si percepiscono sentori molto intensi di frutta rossa, sentori minerali e leggermente speziati. In bocca è molto equilibrato, complesso, fresco e con una buona acidità. Ottima persistenza finale per questo vino ottenuto da un vitigno ormai quasi scomparso.

Franco, Toscana i.g.t. € 36,00

Cabernet Franc

Si presenta di un bel rosso rubino intenso. I sentori fruttati che richiamano le prugne mature e le more, si uniscono con le lunghe sfumature vegetali di peperone e di foglia di pomodoro e alle spezie tipiche del varietale. Al sorso risulta di buon corpo, avvolgente, morbido e giustamente tannico. La gradazione alcolica bassa trasferisce una maggiore leggerezza al palato e un finale di buona lunghezza

TENUTA MARIANI - MASSACIUCCOLI (LU)

Segreto, Toscana i.g.t. € 33,00

Merlot

Si presenta con un colore rubino scuro intenso e profondo. Al naso un bouquet ricco e avvolgente, dominato da note di frutta rossa matura, come ciliegia e mora, arricchito da sentori di spezie e liquirizia. Al palato è vellutata, con tannini ben integrati che donano equilibrio e rotondità, morbidezza e freschezza, creando un sorso armonioso e persistente.

CANTINA CASTAGNINI - CARRARA (MS)

Cybo, Candia dei colli Apuani d.o.c. € 36,00

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.

LORIERI - MASSA (MS)

Scurtarola, Toscana i.g.t. € 29,00

Masseretta, Buonamico, Sangiovese, Ciliegiolo

Si presenta di un rosso rubino brillante e accattivante. Al naso belle note fruttate di bacche rosse non troppo mature che si ritrovano anche al sorso, piacevolmente morbido.

Provincia di Livorno

AZIENDA AGRICOLA CAMPO AL PERO - BOLGHERI (LI)

Dorinae, Bolgheri Superiore d.o.c. € 70,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Di colore rosso rubino molto carico, al naso è complesso ed armonico con sentori iniziali di frutta rossa matura (more, lamponi), vaniglia ai quali seguono note vegetali di peperone e liquirizia. In bocca è pieno, sapido ma morbido e armonioso, con tannini importanti e decisi. Un vino di grande potenza e con una lunghissima persistenza.

AZIENDA AGRICOLA DI PIETRO - BOLGHERI (LI)

Incognito, Toscana i.g.t. € 33,00

Cabernet Franc, Merlot

Colore rosso rubino carico e brillante. Al naso profumi di frutti rossi, ribes nero e mora di rovo e leggera speziatura con finale di liquirizia. Al palato i tannini sono fini e integrati per una beva piacevole e ampia. Buona persistenza finale.

DONNE FITTIPALDI - BOLGHERI (LI)

Magnetic, Bolgheri d.o.c. € 55,00

Cabernet Franc

Di un bel rosso porpora, in bocca iniziali note di delicati piccoli frutti rossi che poi diventano più maturi richiamando la prugna. Seguono note vegetali di peperone ed erbe secche mediterranee. Si allunga sul finale con note speziate di cacao. Ben strutturato, corpo rotondo con tannini setosi e buona acidità in un equilibrio perfetto tra carattere e finezza. Finale molto lungo

TERRE DEL POETA - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Spiraglio, Toscana i.g.t. € 36,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Dal colore rosso rubino intenso e luminoso, al naso offre sentori fruttati di confettura di more e ciliegie seguiti da note speziate di pepe e chiodi di garofano, e vegetali di menta. In bocca è morbido ma fresco, sapido con tannino ben integrato e persistente. Finale lungo e persistente

AZIENDA AGRICOLA PETRICCI & DEL PIANTA - SUVERETO (LI)

Nubio, Suvereto Val di Cornia d.o.c.g. € 41,00

Cabernet Sauvignon

Di un bel colore rosso porpora scuro, al naso si avvertono sentori di frutta a bacca scura matura come more e mirtilli oltre a note balsamiche di incenso e rimandi di cioccolato e cannella. In bocca è elegante, suadente e ricco ma con una freschezza vibrante che non stanca. Finale lungo e persistente

SOCIETA' AGRICOLA BULICHELLA - SUVERETO (LI)

Maria Shizuko, Suvereto d.o.c.g. € 105,00

Merlot

Colore rubino violaceo intenso con un cuore nerastro. Al naso note seducenti di confettura di ciliegie scure, mirtilli rossi stramaturi, completati da note di sandalo, spezie da forno e essenza di vaniglia. Al palato incredibile profondità, carezzevole morbidezza e armonia complessiva. Il retrogusto è persistente e mostra un'ottima e raffinata struttura tannica

AGRICOLA LA QUERCE - CAMPIGLIA MARITTIMA (LI)

La Querce, Toscana i.g.t. € 46,00

Cabernet Franc

Dal colore rosso rubino intenso e profondo, al naso sprigiona un bouquet di profumi avvolgenti: mora, liquirizia, mirtilli e la magia dei legni orientali dolci si uniscono in un'armonia straordinaria. Questo vino è potente, con una trama tannica intensa e vivace. Il suo finale ampio svela eleganti note balsamiche e una lunga persistenza.

Insolito, Toscana i.g.t. € 46,00

Petit Verdot

Colore rosso profondo e sfumature violacee. Al naso intensi sentori di piccoli frutti rossi e di confettura di more, tra cui fa capolino una nota di violetta. Denso e profondo, al sorso l'attacco è ampio e avvolgente con una bella trama tannica che ne agevola la beva. Finale persistente, di gran carattere.

Provincia di Grosseto

POGGIO LA LUNA - SCANSANO (GR)

Cocciuto, Toscana i.g.t. € 46,00

Petit Verdot

Di un bel colore rosso porporta brillante e intenso, al naso rivela un grande impatto e le note di frutta scura si integrano armonicamente con le note di cuoio, foglie autunnali e una delicata speziatura verde ma matura. Al palato risulta di grande struttura, sorprendentemente bilanciato tra la componente tannica, alcolica e acida. Finale lungo e persistente.

PODERE SAN CRISTOFORO - BAGNI DI GAVORRANO (GR)

Carandelle, Maremma Toscana d.o.c. € 49,00

Sangiovese

Di un bel rosso rubino intenso e luminoso. L'olfatto si apre con decise note fruttate di marasca, lampone, ribes, e prugne mature per poi proseguire con sfumature pomodori secchi e un accenno di erbe mediterranee. Le calde sfumature di cedro e tabacco aggiungono ulteriore profondità. Al palato è vellutato e morbido con tannini finemente levigati. Fresco il sorso e ottima la persistenza.

TENUTA MORAIA - GAVORRANO (GR)

Il Pacchia, 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

Vesper, Maremma Toscana d.o.c. € 46,00

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Si presenta con un intenso colore rosso rubino. Al naso è elegante, profondo e ampio ed emergono profumi di mirto e amarena, arricchiti da note di cacao e accenni di caffè, rosmarino e chiodi di garofano creando un bouquet complesso e invitante. In bocca, il profilo fruttato si unisce a una morbidezza vellutata, con tannini setosi ed eleganti che guidano verso un finale lungo e armonico.

AZIENDA AGRICOLA GIRASASSO - MASSA MARITTIMA (GR)

L'orso Brillo, Maremma Toscana d.o.c. € 34,00

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 fresco, avvolgente e sinuoso. Ottima la persistenza

AZIENDA AGRICOLA BICOCCHI - MASSA MARITTIMA (GR)

Cardaellis, Maremma Toscana i.g.t. € 32,00

Alicante

Di un bel colore rosso rubino, al naso è fresco, vinoso di piccoli frutti rossi con lampone e mirtillo in prevalenza, ma anche rosa e mandorla dolce. L' ingresso in bocca è dolce, delicato, succoso, ancora di frutto rosso. Centro bocca di esile struttura, sorretto da spina acida che lo rende vivace e beverino. Finale agile.

AZIENDA AGRICOLA MIRABONDO - CIVITELLA PAGANICO (GR)

Ciao Moro, Montecucco Riserva d.o.c. € 41,00

Sangiovese

Alla vista si presenta di un rosso rubino brillante e intenso. Al naso è contraddistinto da note di frutta scura come mora a prugna e da sentori terziari di vaniglia e cacao conferite dal lungo processo di affinamento in botte. Il tannino morbido e avvolgente conferisce struttura e longevità, potenza, avvolgenza e lunghezza nel sorso.

AMPELAIA - ROCCATEDERIGHI (GR)

Unlitro, Maremma Toscana i.g.t. € 28,00

Carignano, Alicante, Mourvedre

Alla vista, si presenta di un bel rosso rubino intenso. Il naso rivela sentori di frutta rossa (ciliegie e lamponi), erbe della macchia mediterranea e leggera speziatura di anice. In bocca è fresco, sapido e secco. Ben equilibrato, si sviluppa su accenti fruttati.

POGGIO CAGNANO - MANCIANO (GR)

Luce, Toscana i.g.t. € 34,00

Sangiovese

Di un bel rosso rubino brillante, al naso sprigiona note di frutti rossi e sensazioni floreali macerate ma con una vena succosa e polposa. Al palato regala vibrazioni sapide e minerali oltre a una beva slanciata mai banale.

Sale del Macigno, Toscana i.g.t. € 34,00

Alicante

Di un bel rosso brillante scarico, al naso è caleidoscopico, dal carattere fruttato di frutti rossi e note di erbe aromatiche. Al palato spicca per un carattere minerale, succoso, speziato e salato che lo rende divertentissimo ed elegante.

Provincia di Siena

TENUTA LA NASCOSTA - CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

Giovesone, Orcia d.o.c. Riserva € 68,00

Sangiovese Grosso

Colore rosso rubino intenso e brillante. Al naso è minerale, fresco, con una forte presenza di frutti rossi, sfumati con spezie dolci, liquirizia, con sentori affumicati, oltre ad un'inconfondibile traccia di grafite. In bocca è ampio, con un sorso austero, potente ed elegante e una trama tannica morbida e fitta che persiste a lungo

AZIENDA AGRICOLA GODIOLO - MONTEPULCIANO (SI)

Nero Lignite, Toscana i.g.t. € 28,00
Prugnolo Gentile, Canaiolo

Di colore rosso rubino intenso, al naso è gradevole e raffinato e apre con note di amarena, prugna e geranio seguite da aromi di violetta, mora, lampone, mirtillo, carruba, tabacco e vaniglia. Al palato è giustamente tannico e comunque equilibrato dall'alcol e dal buon corpo. Finale persistente

BANFI - MONTALCINO (SI)

Poggio alle Mura 2017, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g. € 75,00
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. € 90,00
Sangiovese Grosso

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

TENUTA CASABIANCA - MURLO (SI)

Calus, Toscana i.g.t. € 34,00
Cabernet Franc

Si presenta di un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e offre al naso un bouquet classico e intenso con note di piccoli frutti e sentori erbacei, bilanciati da sfumature dolci e speziate. Al palato è equilibrato, armonico e intenso, con grande profondità e un finale lungo e piacevole.

CERTOSA DI BELRIGUARDO - BELRIGUARDO (SI)

Baccano, Toscana i.g.t. € 29,00
Sangiovese, Syrah

Di un bel colore rubino carico, al naso si apre con profumi intensi e complessi che richiamano frutti rossi maturi e sentori speziati, accompagnati da note leggere di erbe aromatiche. Al palato presenta un buon corpo, con tannini ben strutturati e un buon finale.

Inno, Toscana i.g.t. € 35,00
Sangiovese

Si presenta alla vista di un bel rosso rubino intenso, al naso è fresco, floreale con sentori di mammola e viola al quali si intersecano sentori di frutti di bosco. Al palato è fresco e croccante con un tannino persistente ma armonico e un finale succoso e persistente.

AZIENDA AGRICOLA LOSI - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Ritmo, Toscana i.g.t. € 29,00
Malvasia Nera

Di colore rosso rubino brillante, al naso è fine, intenso, caratterizzato da seducenti aromi fruttati e floreali, insieme a sentori di bacche mature e fiori delicati. aromi di frutti rossi e sfumature floreali. Al palato risulta fresco, leggermente tannico, con una buona struttura minerale che conferisce maggiore profondità ad un finale equilibrato.

PRIMA DOMUS - CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

Onirico, Toscana i.g.t. € 28,00

Sangiovese, Ciliegiolo

Alla vista si presenta di un rosso rubino vivace. Al naso emergono profumi di ciliegia e arancia rossa con note floreali di viola e rosa canina. Il sorso è fresco e scorrevole, con acidità integrata, tannini croccanti e struttura agile. Il finale è armonioso, di buona persistenza.

COLOMBAIO DI CENCIO - GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Viale al piano, Toscana i.g.t. € 28,00

Merlot

Al calice si presenta con un colore rubino intenso arricchito da riflessi violacei, mentre il bouquet sprigiona eleganti note di frutti rossi maturi accompagnate da sentori speziati e leggere note balsamiche. Al palato mostra una struttura armoniosa, con tannini morbidi e una freschezza equilibrata che insieme donano persistenza e piacevolezza.

PODERE CAPACCIA - RADDA IN CHIANTI (SI)

Capaccia, Toscana i.g.t. € 59,00

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese

Colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso gli aromi di mora, mirtillo e melograno sono seguiti da note floreali di viola. I sentori speziati e balsamici denotano menta, tabacco, incenso e eucalipto. In bocca è morbido e ricco con piacevole acidità e finale persistente.

Provincia di Arezzo

FATTORIA SANTA VITTORIA - FOIANO DELLA CHIANA (AR)

Poggio al Tempio, Toscana i.g.t. € 24,00

Sangiovese, Pugnitello, Foglia Tonda

Dal colore rubino vivido, al naso colpisce per l'intensità e l'eleganza del profumo, che mescola frutti rossi freschi a delicati richiami di mammola. Il sorso è pieno, armonico e fruttato, sostenuto da una piacevole freschezza che ne rende ogni assaggio equilibrato e scorrevole.

Leopoldo, Toscana i.g.t. € 36,00

Pugnitello

Di un intenso colore rosso rubino tendente a tonalità violacee. Al naso si apre svelando pronunciati aromi di mora, amarena oltre a note di cannella, chiodi di garofano e tabacco. Al palato vanta un profilo corposo, un'acidità equilibrata e tannini di grande finezza. Finale caldo e ricco.

CLIO CICOGNI WINERY - MONTEVARCHI (AR)

Temperanza, Toscana i.g.t. € 33,00

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

Pandora, Toscana i.g.t. € 33,00

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

Imperatore, Toscana i.g.t. € 55,00

Sangiovese

Di un colore rosso rubino molto intenso, al naso è complesso con la parte fruttata in primo piano (amarena, visciola e confettura di cranberry) accompagnata da note speziate di alloro, pepe bianco, vaniglia, chiodi di garofano, liquirizia. Leggere le note floreali di violetta e lavanda. In bocca entra elegantemente con la sua acidità ben bilanciata ed il tannino vellutato.

VILLA LA RIPA - AREZZO (AR)

Peconio, Toscana i.g.t. — € 33,00

Sangiovese

Di un vivace colore rubino, al naso si apre con note di amarena, cassis e petali di rosa seguiti da liquirizia, china, cacao, alloro e vaniglia. In bocca emerge una spiccata spalla acida che esalta il retrogusto fruttato; il tenore alcolico è ingentilito dai tannini ben integrati e da una lunga scia sapida con piacevoli ritorni balsamici di liquirizia.

POGGIO SORBELLO - CENTOIA (AR)

Fossa Granaia, Cortona d.o.c. — € 38,00

Cabernet Sauvignon

Di colore rosso rubino brillante, al naso è elegantemente avvolgente ed emergono prugna e frutti di bosco a cui seguono sensazioni floreali di rosa canina. Note speziate di cannella e noce moscata, si fondono a note di cacao ed a delicate sensazioni di tostatura. In bocca l'ingresso risulta estremamente teso e caratterizzato da trama molto fitta di tannino dolce e maturo e tensione data dalle marcate sensazioni acide e salate, bilanciate da dolcezza alcolica. Finale lungo ed avvolgente.

CANTINA BALDETTI - CORTONA (AR)

Spazzanido, Cortona d.o.c. — € 38,00

Syrah

Di un bel rosso rubino con riflessi porpora, al naso predominano toni molto freschi di lampone, fragola, ribes, melagrana, con guizzi agrumati e cenni floreali che accrescono l'effetto rinfrescante. Al palato un ingresso deciso, fresco e snello e una gli donano trama tannica setosa un'immediata piacevolezza che invita alla beva.

Arenite, Cortona d.o.c. — € 78,00

Syrah

Di un intenso e profondo rosso porpora con richiami violacei. al naso si apre complesso e ricco regalando subito note di frutta rossa e nera matura, poi seguite da pepe, cuoio e cioccolato per finire con una sottile mineralità balsamica. Al palato è saporito e ben strutturato, di grande potenza espressiva, ma allo stesso tempo elegante e morbido con finale molto persistente.

AZIENDA AGRICOLA CINCINELLI - CAPOLONA (AR)

Il Legato, Toscana i.g.t. — € 43,00

Mammolo

Di un bel colore rosso rubino vivo e brillante. Il naso di apre sensuale, offrendo aromi che richiamano i piccoli frutti rossi: lampone e cassis, visciole, che vanno ad amalgamarsi alle note speziate di ginepro selvatico, cannella e Karkadé. Il sorso è avvolgente, lungo e armonico.

AZIENDA AGRICOLA POGGI DEL CHIANTI - CAVRIGLIA (AR)

Monnanni, Toscana i.g.t. — € 36,00

Cabernet Sauvignon

Dal colore rosso rubino con sfumature violacee, al naso offre note di frutta scura, come ribes nero, mora e prugna, completate da sfumature erbacee, di tabacco e vaniglia. Al palato è austero ma pieno e complesso. Finale di lunga persistenza.

Vini da Dessert

Bic. Bott.

AZIENDA AGRICOLA SADA - CASALE MARITTIMO (PI)

Vendemmia Tardiva, Toscana i.g.t. € 18,00 € 75,00

Vermentino

Il colore è giallo oro antico con un tocco di ambra. Un bouquet avvolgente, molto complesso, intensamente aromatico con note di miele e frutta secca. Al gusto si presenta ampio e vellutato, di straordinaria e piacevole lunghezza, con note di scorza candita di agrumi, fichi e albicocche essiccate.

AZIENDA AGRICOLA PETRICCI & DEL PIANTA - SUVERETO (LI)

Stilloro, Toscana i.g.t. € 9,50 € 42,00

Ansonica

Di colore giallo dorato, al naso è fruttato intens; albicocca secca e scorza d'arancia in evidenza, note di frutta tropicale e fiori per completare il bouquet. Al palato denso e strutturato, decisamente piacevole, da grande ricchezza e complessità, equilibrato e molto persistente.

TENUTA LA NASCOSTA - CASTIGLIONE D'ORCIA (SI)

Firmato, Toscana i.g.t € 21,00 € 85,00

Petit Manseng, Malvasia, Moscato

Di un colore dorato intenso, con un bouquet seducente che mescola aromi floreali profumati con nettarina, arancia rossa speziata, incenso e cedro. È decisamente dolce ma complesso, con note di pesca e mango che danzano su un'ondata opulenta di consistenze oleose. C'è un tocco salato che aggiunge un delizioso equilibrio, lasciando una concentrazione floreale liquida insieme a sfumature di kiwi e melone candito. E' puro edonismo in un bicchiere, ma mantiene un equilibrio straordinario.

AZIENDA AGRICOLA CANNETO - MONTEPULCIANO (SI)

Il Muffato, Toscana i.g.t € 8,00 € 60,00

Malvasia, Petit Manseng, Traminer, Riesling

Di colore giallo dorato limpido e consistente. Al naso intenso è abbastanza complesso con note fruttate di albicocche disidratate, arancia candita, miele, caramello e importanti richiami tropicali al frutto della passione e ananas. In bocca è amabile, caldo, morbido profondo e persistente.

COLOMBAIO DI CENCIO - GAIOLE IN CHIANTI (SI)

Colombaio d'oro, Vinsanto del Chianti Classico d.o.c.g. € 18,00 € 75,00

Sangiovese, Malvasia, Trebbiano

Di un bellissimo ambra carico che ricorda appunto la pernice, con sfumature intense; profumo ricco e concentrato, di particolare complessità, con sentori di frutta rossa candita, miele e mandorla, sapore pieno, note di albicocca e fichi secchi, armonico, complesso, di lunga persistenza, ma soprattutto estremamente elegante e ben bilanciato.

FATTORIA SANTA VITTORIA - FOIANO DELLA CHIANA (AR)

Conforta, Toscana i.g.t. € 12,00 € 45,00

Semillon, Traminer, Incrocio Manzoni

Di colore giallo dorato. Al naso si presenta con profumi intensi di albicocca e sentori agrumati oltre a note di miele, e spezie dolci verso lo zafferano. Al palato è avvolgente e concentrato, relativamente dolce ma bilanciato dall'acidità. Dotato di buona persistenza e mineralità, risulta molto equilibrato.

TENUTA MATTERAIA - VICCHIO (FI)

Chiò Chiò, Toscana i.g.t.

€ 9,00 € 39,00

Moscato giallo

Si presenta alla vista di colore giallo oro intenso e al naso sprigiona subito note aromatiche di frutta come albicocche, ananas, melone e pesca, miele e fiori bianchi. Al palato è opulento, con un'acidità molto rinfrescante e armoniosa. Un vino elegante, profondo e allo stesso tempo fresco e con una buona la lunghezza del finale.

FATTORIA DI PETRETO - BAGNO A RIPOLI (FI)

Porriture Noble, Toscana i.g.t.

€ 15,00 € 70,00

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

Dedicata a Riccardo Galliani

Ti aspettava un futuro lontano dalla scrivania, in quelle terre che da sempre avresti voluto coltivare con la grande passione che ti contraddistingueva. Quella stessa terra ha capito il tuo amore e ti ha voluto prendere con se impedendoti di realizzare il tuo sogno che cullavi con la tua famiglia e gli amici di sempre.