

LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI



OGNI BOTTIGLIA NELLA NOSTRA CARTA È
FRUTTO DI UNA SCELTA CONSAPEVOLE,
GUIDATA DALLA PASSIONE PER IL TERRITORIO
E IL RISPETTO PER LA NATURA.

SELEZIONIAMO CANTINE CHE VALORIZZANO LA
TERRA TOSCANA, CON METODI DI
COLTIVAZIONE SOSTENIBILI E UN APPROCCIO
AUTENTICO ALLA PRODUZIONE DEL VINO.
DALLA VIGNA AL BICCHIERE, OGNI SORSO
RACCONTA UNA STORIA DI TRADIZIONE,
QUALITÀ E RISPETTO PER L'AMBIENTE.

LASCIATI GUIDARE IN UN VIAGGIO TRA LE
MIGLIORI ETICHETTE, PENSATE PER ESALTARE
AL MEGLIO LA NOSTRA CUCINA!



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI



VINO ROSSO DELLA CASA “TENUTA DIANELLA” (VINCI)

1/4 lt	€6	€4,5
1/2 lt	€10	
1 lt	€15	

TENUTE CORTONESI

<u>LÈNOUS IGT</u>	€23	€6
-------------------	-----	----

Sangiovese

<u>LA MANNELLA - ROSSO DI MONTALCINO</u>	€40
--	-----

Sangiovese in purezza 100%

<u>LA MANNELLA - BRUNELLO DI MONTALCINO</u>	€86
---	-----

Sangiovese in purezza 100%

<u>LA MANNELLA - BRUNELLO DI MONTALCINO</u>	€145
---	------

RISERVA 2016

Sangiovese in purezza 100%

<u>POGGIARELLI - BRUNELLO DI MONTALCINO</u>	€98
---	-----

Sangiovese in purezza 100%

CANTINA VALLEPICCIOLA

<u>PIEVASCIATA - ROSSO</u>	€26
----------------------------	-----

Cabernet, Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Sangiovese 20%

CHIANTI CLASSICO

Sangiovese 100%	€32
-----------------	-----

<u>PIEVASCIATA - PINOT NERO</u>	€28
---------------------------------	-----

Pinot Nero 100%

<u>BOSCOBRUNO - PINOT NERO</u>	€45
--------------------------------	-----

<u>“VALLEPICCIOLA ROSSO” GRANDI CRU</u>	€150
---	------

Uvaggio 100% Sangiovese. Raccolta a mano selezionando i migliori grappoli di Sangiovese provenienti dal vigneto Fontanelle.

Fermentazione alcolica in cemento a temperatura controllata di 22° per 22 giorni, seguita da 4 settimane di macerazione.

Invecchiamento in barriques 50% nuove per circa 20 mesi.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

"MIGLIORÈ" VALLEPICCIOLA GRANDI CRU

€150

Il sublime incontro tra Merlot (34%), Cabernet Franc (33%) e Cabernet Sauvignon (33%) crea un vino intrigante e avvolgente. Un taglio bordolese con anima toscana che conquista al primo sorso. Fermentazione alcolica in cemento a temperatura di 22 gradi per 23 giorni, seguita da 4 settimana di macerazione. Invecchiamento in barriques 70% nuove per circa 24 mesi.

PODERE BRIZIO

BRUNELLO DI MONTALCINO - D.O.C.G.

€70

Sangiovese 100%

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016 - D.O.C.G.

€125

Sangiovese 100%

PODERE POGGIO SCALETTE

CHIANTI CLASSICO

€39

Sangiovese 100%

CANTINA JURI FIORE & FIGLIA

"SONOCOSÌ" - CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

€41

Sangiovese 100%

(zona Lamole a oltre 500m sul livello del mare)

CANTINA SANTINI

POGGIO AL MORO - BOLGHERI

€38

Sangiovese, Cabernet Sauvignon Syrah e Merlot

MONTEPERGOLI - BOLGHERI SUPERIORE

€75

Sangiovese, Cabernet Sauvignon Syrah e Merlot

CANTINA POGGIO LANDI

BRUNELLO DI MONTALCINO

€90

Sangiovese 100%



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

CANTINA DIEVOLE

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BIO €30 €7

Sangiovese 90%, canaiolo 7%, colorino 3%

“PETRIGNANO” CHIANTI CLASSICO SUPERIORE-D.O.C.G. BIO €35

Sangiovese 100%

BOLGHERI ROSSO D.O.C. - TENUTA MERAVIDGLIA €37 €8

Cabernet franc 100%

“MASTRO DI CAVA” BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.-TENUTA MERAVIDGLIA €78

Cabernet franc 100%

CANTINA LE VIGNE DI SILVIA

“ARTEMIO” BOLGHERI ROSSO - D.O.C. €41

Cabernet Sauvignon 100% (affinamento in barrique di rovere)

“ITINERANTE” TOSCANA €61

IGT – Cabernet Franc 100%

(affinamenti in barrique di rovere e in anfora di cocciopesto)

CANTINA BUONAMICO

“MONTECARLO BLU” D.O.C. €28

Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

CANTINA AGRICOLE SELVI

TORRIONE ROSSO TOSCANA IGT €20 €5

CARAVANSERRAGLIO

SYRAH CORTONA D.O.C. BIO €53



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

CANTINA CROCE DI FEBO

AZIENDA BIO, 500M SUL LIVELLO DEL MARE

"APPOVENTO" ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. €29

Sangiovese e Canaiolo

(affinamento 2 anni in uova di cemento, cocciopesto e terracotta)

"VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO"- D.O.C.G. €40

Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino e Mammolo

(affinamento 18 mesi i barili e 18 mesi in cemento)

CANTINA CASTEL IN VILLA

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. €55

Sangiovese 100%

AZIENDA L'ERTA DI RADDA

CHIANTI CLASSICO "L'ERTA DI RADDA" €29

CHIANTI CLASSICO " L'ERTA DI RADDA" RISERVA 2021 €50

CANTINA AMATA

LAVICO- MONTECUCCO SANGIOVESE D.O.C.G. €55

Sangiovese in purezza

IL VILLINO - CHIANTI CLASSICO €27

Sangiovese

CANTINA GUIDOTTI

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. €36

Prugnolo gentile 96%, Canaiolo 4%

NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. €53

Prugnolo gentile 96%, Canaiolo 4%



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

AZIENDA AGRICOLA CAMPO AL NOCE

<u>ARMONIA - TOSCANO ROSSO IGT</u>	€30	€8
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, altri vitigni, Merlot, Cabernet Franc		
<u>ASSIOLO - BOLGHERI ROSSO D.O.C.</u>	€41	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc		
<u>RIVERBERO - BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.</u>	€72	
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc		

TENUTA CACIORGNA

<u>"ALBERAIA" - ROSSO DI TOSCANA</u>	€45
Sangiovese 100% (affinamento 10 mesi in barrique di rovere usate)	
<u>"MACCHIE" - TERRE DI CASOLE SANGIOVESE</u>	€75
Sangiovese 100% in purezza ("Macchie" si ottiene dalla selezione del miglior Sangiovese. Maturazione in 16/18 mesi in barrique francesi, affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi)	

CANTINA CASTELLO DI BOLGHERI

<u>VARVARÀ - BOLGHERI</u>	€70
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot	
<u>CASTELLO DI BOLGHERI - BOLGHERI SUPERIORE</u>	€145
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	

CANTINA BACIATE ME

<u>"AVENNE" CHIANTI CLASSICO DOCG</u>	€50
Chianti Classico DOCG 100% Sangiovese	
<u>"BACIATE ME CANAIOLO" IGT TOSCANA</u>	€70
Rosso IGT Toscana 100% Canaiolo	



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

I VERONI

<u>ROSSO DI TOSCANA IGT</u>	€26
<u>"I DOMI" CHIANTI RUFINA</u>	€32
<u>"QUONA" CHIANTI RUFINA RISERVA</u>	€52

Uvaggio 100% Sangiovese, fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata per 25 giorni in vasche d'acciaio con malolattica in legno. Affinamento 18 mesi in botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia.

TENUTE DEL CABREO - FOLONARI

CABREO "IL BORGO" TOSCANA I.G.T.

Icona dei supertuscan dal 1982 della cantina Il Borgo. Uvaggio Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot. Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione di almeno 24 mesi in barrique, prima dell'affinamento in bottiglia, grado alcolico 14,5%

<u>CABREO "IL BORGO" 2021 TOSCANA I.G.T.</u>	€75
<u>CABREO "IL BORGO" 2010 TOSCANA I.G.T.</u>	€180
<u>CABREO "IL BORGO" 2008 TOSCANA I.G.T.</u>	€170
<u>CABREO "IL BORGO" 2004 TOSCANA I.G.T.</u>	€165
<u>CABREO "IL BORGO" 1997 TOSCANA I.G.T.</u>	€244
<u>CABREO "IL BORGO" 1993 TOSCANA I.G.T.</u>	€250

"BLACK" PINOT NERO TOSCANA IGT €65

Prodotto con uve provenienti dai vigneti delle Tenute del Cabreo situati sui colli di Panzano in Chianti. Uvaggio Pinot Nero. Vinificazione: fermentazione in acciaio e macerazione di 4 settimane circa. Maturazione di 17 mesi in barrique prima dell'affinamento in bottiglia. grado alcolico 14,5%.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

TENUTA DI NOZZOLE

"LA FORRA" CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.

Uvaggio Sangiovese in purezza. Vinificazione: macerazione con delestage e in vasi vinari di acciaio inox a temperatura di 28°C durata 20 giorni. Maturazione in acciaio i primi 3 mesi poi 18 mesi in carati di rovere francese da 500 litri ed un breve passaggio in botte grande. Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia.

"LA FORRA" 1998 CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G €170

"LA FORRA" 2003 CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. €120

"LA FORRA" 2015 CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G €120

"IL PARETO" TOSCANA ROSSO I.G.T.

nasce negli anni 80 come progetto supertuscan e viene prodotto con uve dell'omonimo vigneto situato nella storica Tenuta di Nozzole. Uvaggio Cabernet Sauvignon 100%. Vinificazione: macerazione con delestage e rimontaggi in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C. Durata: circa 22 giorni. Maturazione in acciaio i primi 2 mesi, poi botti tostate di rovere francese da 225 litri con turn over (30% nuovi, 40% di un anno, 30% di due anni) per 24 mesi. Affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.

"IL PARETO" 2020 TOSCANA ROSSO I.G.T €135

"IL PARETO" 2014 TOSCANA ROSSO I.G.T €240

"IL PARETO" 2003 TOSCANA ROSSO I.G.T €280

CHIOCCIOLI

"SANFORÀ" IGT TOSCANA ROSSO BIOLOGICO €57

Sangiovese in purezza, fermentazione spontanea in anfore di terracotta da 7hl, il vino rimane a contatto delle sue bucce, dei suoi uvaccioli e dei suoi lieviti indigeni per circa 6 mesi. Decantazione in serbatoio in acciaio e imbottigliamento.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

TORRE A CONA

"CROCIFERRO" CHIANTI COLLI FIORENTINI DOCG

€33

Uvaggio Sangiovese in purezza. Vinificazione: macerazione con delestage e in vasi vinari di acciaio inox a temperatura di 28°C durata 20 giorni. Maturazione in acciaio i primi 3 mesi poi 18 mesi in carati di rovere francese da 500 litri ed un breve passaggio in botte grande. Affinamento minimo 6 mesi in bottiglia.

"TERRE DI CINO" CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA

€57

DOCG

Uvaggio: 100% Sangiovese. Affinamento di 24 Mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl. Grado alcolico 13,5% Vol.

"MOLINO DEGLI INNOCENTI"

€95

CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG

Uvaggio Sangiovese 100%. Vinificazione tradizionale in acciaio con fermentazione alcolica in acciaio per 7 giorni, conseguente macerazione sulle bucce e fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento di 12 mesi in botte di rovere di Slavonia da 25 hl, 24 mesi in tonneaux di rovere francese di secondo passaggio ed almeno 1 anno in bottiglia.

TERRE A MANO

"CARMIGNANO" FATTORIA DI BACCHERETO

€70

Tripla A. Uvaggio Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo.

Diraspatura, macerazione e fermentazione alcolica per 15 giorni in tini di cemento vetrificato e poi fermentazione malolattica.

Affinamento in Tonneaux da 350 L di rovere di aceri per 28 mesi e almeno 6 mesi in bottiglia.



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

MAGNUM - EXTRA SIZE

CANTINA DIEVOLE

1,5L 3L

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BIO

€50 €90

Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%

PODERE BRIZIO

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

€130

Sangiovese 100%

CANTINA SANTINI

POGGIO AL MORO - BOLGHERI

€66 €122

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot

MONTEPERGOLI - BOLGHERI SUPERIORE

€140 €280

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot

TENUTE DEL CABREO - FOLONARI

CABREO "IL BORGO" 2020 TOSCANA I.G.T.

€190

VALLEPICCIOLA

CHIANTI CLASSICO

€110

LA MANNELLA

BRUNELLO DI MONTALCINO

€150



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

BIANCHI



CANTINA DIEVOLE

"BOTRO DEI FICHI" - TENUTA MERA VIGLIA €28

Toscana IGT - Trebbiano 80%, Malvasia 20%

CANTINA LE VIGNE DI SILVIA

"GIOCHESSA" - VERMENTINO BOLGHERI D.O.C. €34

Vermentino e piccola percentuale di Verdicchio (affinamento in legno francese)

AZIENDA AGRICOLA L'ERTA DI RADDA

"IL BIANCO DELL'ERTA DI RADDA" €23 €7

IGT BIANCO TOSCANO

Toscano e Malvasia

VIGNETI DI VALLEPICCIOLA

"PIEVASCIATA CHARDONNAY" IGT €25 €6

"VALLEPICCIOLA BIANCO" CHARDONNAY GRANDI CRU €90

Uvaggio 100% Chardonnay raccolta a mano selezionando le migliori uve di Chardonnay provenienti dal vigneto Poggione. Fermentazione alcolica per il 50% in vasche di cemento e 50% in tonneaux con batonnage ogni giorno per 10 giorni.

I VERONI

"ALBA DI PAOLA" BIANCO DI TOSCANA IGT BIOLOGICO €30

CANTINA ALTURA, ISOLA DEL GIGLIO

"EMTIVÌ" TOSCANA BIANCO IGT €68

Tripla A; Biodinamico, biologico senza solfiti aggiunti



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

ROSATI

TENUTA DEL BUONAMICO

DEA ROSA - ROSATO IGT

€25 €6

Sangiovese, Canaiolo, Syrah

TENUTA BACIATEME

SPEPERA

€26

Sangiovese, Malvasia, Trebbiano, Canaiolo Nero

SPUMANTI

TENUTA DEL BUONAMICO

PARTICOLARE - GRAN CUVÉE SPUMANTE TOSCANO

€28 €7

Pinot bianco, Semillon, Trebbiano

PARTICOLARE - GRAN CUVÉE BRUT ROSÈ

€30

Sangiovese, Syrah

BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE CÀ VENANZIO -

€32 €7

VALDOBBIADENE

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE -

€60

BERNARD GAUCHER

CHAMPAGNE BRUT DIOGÉNE -

€80

TISSIER & FILS BLANC DE BLANCS

