

# 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

### LÈNOUS IGT

€23 €6

Sangiovese

### LA MANNELLA - ROSSO DI MONTALCINO

€40

Sangiovese in purezza 100%

### LA MANNELLA - BRUNELLO DI MONTALCINO

€86

Sangiovese in purezza 100%

### LA MANNELLA - BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2016

€145

Sangiovese in purezza 100%

### POGGIARELLI - BRUNELLO DI MONTALCINO

€98

Sangiovese in purezza 100%

## CANTINA VALLEPICCIOLA

### PIEVASCIATA - ROSSO

€26

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

### CHIANTI CLASSICO

Sangiovese 100%

€32

### PIEVASCIATA - PINOT NERO

€28

Pinot Nero 100%

### BOSCOBRUNO - PINOT NERO

€45

### "VALLEPICCIOLA ROSSO" GRANDI CRU

€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

## “MIGLIORE” 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 MERAVIGLIA €37 €8

Cabernet franc 100%

“MASTRO DI CAVA” BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.-  
TENUTA MERAVIGLIA €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 Cannaiolo

(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

CHIANRI 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

ARMONIA - TOSCANO ROSSO IGT €30 €8

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, altri vitigni, Merlot, Cabernet Franc

ASSIOLO - BOLGHERI ROSSO D.O.C. €41

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

RIVERBERO - BOLGHERI SUPERIORE D.O.C. €72

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

## TENUTA CACIORGNA

"ALBERAIA" - ROSSO DI TOSCANA €45

Sangiovese 100% ( affinamento 10 mesi in barrique di rovere usate)

"MACCHIE" - TERRE DI CASOLE SANGIOVESE €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

VARVARÀ - BOLGHERI €70

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot

CASTELLO DI BOLGHERI - BOLGHERI SUPERIORE €145

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

## CANTINA BACIATE ME

"AVENNE" CHIANTI CLASSICO DOCG €50

Chianti Classico DOCG 100% Sangiovese

"BACIATE ME CANAIOLO" IGT TOSCANA €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

<u>“BLACK” PINOT NERO TOSCANA IGT</u>	€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 DOCG €57

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

“MOLINO DEGLI INNOCENTI” CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG €95

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 tonneau 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
<u>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. BIO</u> Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%	€50	€90
PODERE BRIZIO		
<u>BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.</u> Sangiovese 100%	€130	
CANTINA SANTINI		
<u>POGGIO AL MORO - BOLGHERI</u> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot	€66	€122
<u>MONTEPERGOLI - BOLGHERI SUPERIORE</u> Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot	€140	€280
TENUTE DEL CABREO - FOLONARI		
<u>CABREO "IL BORGO" 2020 TOSCANA I.G.T.</u>	€190	
VALLEPICCIOLA		
<u>CHIANTI CLASSICO</u>		€110
LA MANNELLA		
<u>BRUNELLO DI MONTALCINO</u>	€150	



# LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

## BIANCHI



### CANTINA DIEVOLE

#### "BOTRO DEI FICHI" - TENUTA MERAVIGLIA

€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" IGT BIANCO TOSCANO

€23

€7

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 ROSÉ

€30

Sangiovese, Syrah

## BOLLICINE

PROSECCO SUPERIORE CÀ VENANZIO -  
VALDOBBIADENE

€32

€7

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE -  
BERNARD GAUCHER

€60

CHAMPAGNE BRUT DIOGÈNE -  
TISSIER & FILS BLANC DE BLANCS

€80

