

BOLLICINE

1. Oblò	vino spumante brut Fattoria Mantellassi	€ 22,00
2. Rustico	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Nino Franco	€ 24,00
3. Ferrari Brut	metodo classico TRENTODOC 100% Chardonnay	€ 28,00
4. Cuvée Voyage	spumante metodo classico Brut Tenuta Frescobaldi	€ 29,00
5. Montauto	Spumante Brut Metodo classico "Champenoise" 100% Sangiovese	€ 36,00
6. Cuvée Royale	Marchese Antinori Tenuta Montenisa Franciacorta DOCG	€ 36,00
7. Blanc de Blancs	Marchese Antinori Tenuta Montenisa Franciacorta DOCG	€ 42,00
8. Conte Aimò	Blanc de Noir Marchese Antinori Tenuta Montenisa Franciacorta DOCG	€ 72,00
9. Bellavista Alma Grande Cuvée	Franciacorta Dosaggio Zero	€ 53,00
10. Bellavista Brut Teatro alla Scala	Franciacorta Brut	€ 67,00
11. P.R. Brut Blanc de Blancs	Monte Rossa Franciacorta	€ 46,00
12. Satèn Brut Sanseve	Monte Rossa Franciacorta	€ 46,00
13. Coupé Brut Nature	Monte ROSSA Franciacorta	€ 46,00
14. Flamingo Rosé Brut	Monte ROSSA Franciacorta	€ 49,00
15. Ca' del Bosco Cuvée Prestige	Franciacorta Extra Brut cl 0,375	€ 28,00
16. Ca' del Bosco Cuvée Prestige	Franciacorta Extra Brut cl 0,75	€ 53,00
17. Ca' del Bosco Cuvée Prestige Rosé	Franciacorta cl 0,75	€ 58,00
18. Ca' del Bosco Vintage Collection Satèn	Franciacorta	€ 76,00
19. Ca' del Bosco Vintage Collection Extra Brut	Franciacorta mill.	€ 76,00
20. Ca' del Bosco Vintage Collection Dosage Zéro	Franciacorta	€ 76,00
21. Annamaria Clementi 2013	Franciacorta	€ 169,00

22. Cabochon Brut Fuoriserie N. 022	Monte Rossa Franciacorta	€ 120,00
23.	Champagne Moet&Chandon	€ 60,00
24.	Champagne G. H. Mumm	€ 60,00
25.	Champagne Bollinger Special Cuvée Brut	€ 95,00
26.	Champagne Bollinger Grande Année 2012	€ 290,00
27.	Champagne Bollinger Grande Année 2014	€ 280,00

MAGNUM (1,5 L)

BOLLICINE

M1.	Bellavista Meraviglioso Vittorio Moretti sboccatura 2022	€ 960,00
M2.	Bellavista Edizione Limitata BB14 Blanc de Blancs 2014	€ 540,00
M.3	Ca' del Bosco Cuvée Prestige 44 edizione	€ 109,00

VINI BIANCHI

M4.	Ca' del Bosco Corte del Lupo 2019 13°	€ 96,00
------------	--	---------

VINI ROSSI

M5.	Felciaino Rosso di Bolgheri DOC Chiappini 2021 14,5°	€ 84,00
M6.	Morellino di Scansano Roccapesta 2018 14°	€ 68,00
M7.	Morellino di Scansano Riserva Purosangue 2019 14,5°	€ 59,00
M8.	Morellino di Scansano riserva DOCG Madrechiesa 2018 14°	€ 109,00

VINI BIANCHI

28. Vermentino Guazzafalco IGT Poggio Brigante 2022 - cl. 370 € 12,00
è un vino biologico fresco, fruttato ottenuto da uve di Vermentino bianco

29. Ansonica Vegoia DOC 2022 Fattoria Mantellassi € 16,00
Il nome deriva dalla leggendaria ninfa mitologica etrusca. Dopo una fermentazione per oltre 40 giorni in acciaio, così da mantenerne la freschezza, l'eleganza e la mineralità, il vino viene mantenuto a riposo nelle proprie fecce dove continui batonage ne aumentano le caratteristiche organolettiche. Dopo due mesi nelle fecce, l'affinamento continua per altri 60 giorni in bottiglia.

30. Isola bianca Vernaccia di San Gimignano DOC 2022 Teruzzi € 18,00
Prodotta dall'omonimo vitigno cresciuto nei suoli argillosi e sabbiosi dell'entroterra toscano. Fermentato in acciaio per 15 giorni, per ottenere un vino pronto e diretto. Colore giallo paglierino scarico con riflessi dorati in superficie. Fruttato e floreale in bocca, si rivela piacevolmente sapido e minerale. Apprezzabile il finale, gradevolmente lungo con una nota di mandorla in chiusura.

31. Vernaccia di San Gimignano Vigna Santa Margherita DOCG 2022 € 25,00
Fermentazione di una parte (circa il 50%) in barrique e dell'altra in acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi. Il profumo è molto variegato ed elegante; note floreali (biancospino e magnolia) e note fruttate (pompelmo e ananas) legate ed amalgamate da sentori vanigliati su cui si innestano con l'invecchiamento le caratteristiche note minerali. Al gusto si rivela fragrante, polposo e strutturato, articolato nei sentori, ben bilanciato con retrogusto persistente che sfuma verso note ammandorlate.

32. Pinot grigio Attems DOC Friuli 2022/23 Marchesi Frescobaldi € 22,00
Colore giallo paglierino intenso con riflessi ramati, profumo di frutta tropicale, margherita e miele. Il gusto in bocca è fine ed elegante, fresco e dotato di un ottimo equilibrio. Si abbina alla perfezione con pesce e carni bianche.

33. Chardonnay Albizzia Toscana IGT 2021/2022 Frescobaldi € 22,00
Di color giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdi. Estremamente fresco e balsamico all'olfatto. Piacevolissime le note di lime e pompelmo perfettamente integrate con quelle di erbe mediterranee. Al palato incredibilmente armonico, le note acide ed alcoliche risultano perfettamente bilanciate. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene a pasta condita con verdure o pesce dal gusto leggero.

34. Pomino bianco DOC 2022 Frescobaldi € 19,00
Chardonnay e Pinot Bianco
Di colore brillante e vivace, offre splendide note floreali fuse con sentori fruttati: pera e pesca soprattutto, ma anche pompelmo e bergamotto. All'assaggio morbidezza e freschezza si fondono armonicamente.

35. Marco Salustri Bianco bianco Toscana IGT 2021 € 18,00
90% Trebbiano E 10% Vermentino.
Maturazione Acciaio E Tonneau Per 12 Mesi.
Profumo Intensi Sentori Di Agrumi E Pesca, Arricchiti Da Note Erbacee.
Aromi Erbaceo, Floreale, Fruttato

36. Poggio alle Gazze IGT Toscana bianco 2021/2022 **Tenuta Ornellaia** € 66,00

Colore giallo paglierino brillante; al naso è complesso e seducente, in un tripudio di note agrumate, frutti esotici, fiori bianchi, accompagnati anche da profumi di erba tagliata e asparago. In bocca il vino si rivela ampio e di bella freschezza e l'assaggio si chiude in un lungo finale sapido e minerale, che ben rappresenta il territorio in cui nasce.

37. Gemella Sauvignon Blanc IGT Toscana 2023 **Bindella** € 22,00

100% Sauvignon Blanc

Maturazione: circa 6 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia

Ampio ed espressivo, con intensi sentori varietali di agrumi, frutto della passione, ginestra, bosso e ribes. Di buona struttura e piacevole freschezza acida.

38. Sauvignon Enos I Tenuta Montauto 2021/2022 € 32,00

Colore giallo paglierino dai leggeri riflessi verdognoli. Al naso si schiude con naturalezza ed eleganza su aromi di frutta esotica (frutto della passione) con tracce minerali di pietra focaia. In bocca fresco e affilato, lascia campo a note vellutate e aromatiche, con un finale sapido, armonico e persistente.

39. Corte del Lupo Curtefranca bianco DOC Ca' del Bosco 2021 € 42,00

Chardonnay 80%, Pinot bianco 20%

Colore paglierino chiaro con evidenti riflessi verdolini. Profumo molto fresco e fragrante, accattivante, ricco di numerosi sentori fruttati e floreali tra i quali si distinguono nettamente la mela golden, la pera, la susina, l'ananas e le note agrumate di cedro, limone e pompelmo. Nel sottofondo si avverte una piacevole sfumatura di fiori di tiglio. Il sapore è secco, ma non decisamente secco, di buona struttura, sapido, sostenuto da una succosa acidità agrumata. Si ribadiscono gli aromi di frutta, tropicale soprattutto, già percepiti al naso. Il retrogusto lascia una gradevole sensazione di arancia amara.

40. Piluka Pinot Bianco IGT Toscana 2022 Tenuta Carobbio € 32,00

Pinot Bianco 100%

Vinificazione Fermentazione: 50% legno e 50% acciaio

Invecchiamento 4-6 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento Un mese in bottiglia

Colore Giallo paglierino intenso

Aroma Fruttato con caratteristico aroma di mela golden, sensazioni di nocciola

Gusto Pieno e sapido, bilanciato e fresco; buona persistenza

41. Vioigner Montedonico Maremma Toscana DOC 2022 Terenzi € 24,00

Giallo paglierino carico. Grande freschezza con sentori di albicocca e pera molto floreali e avvolgenti.

Avvolgente con richiami agli agrumi nel palato.

Si accompagna a vari piatti di pesce, formaggi non stagionati e paste delicate a base di pesce.

42. Droppello Fertuna IGT Tenuta Fertuna 2020 € 24,00

Sangiovese vinificato in bianco.

Vino bianco secco. Al naso, floreale e delicato, note lievi di erbe aromatiche e di frutta bianca.

Alla bocca, fresco, secco, con un'evidente struttura minerale. Retrogusto gentile con buona acidità.

43. Vermentino Balbino DOC Maremma Toscana 2023 Terenzi 375 ml € 12,00

44. Vermentino Balbino DOC Maremma Toscana 2022/2023 Terenzi € 19,00

Giallo paglierino carico. Sentori di pera e fiori bianchi. Si notano sapori fini e puliti. Spiccano gli aromi floreali e fruttati tipici del vitigno. Caratterizzato da vivace freschezza, equilibrato, fine. Si accompagna a vari piatti di pesce, crudi, frutti di mare, zuppe di crostacei e paste delicate a base di verdure. È ideale negli aperitivi lunghi.

45. Vermentino Scalandrino DOC Fattoria Mantellassi 2022 € 20,00

Corpo morbido e bouquet fruttato e persistente, risultato di un'accurata selezione di uve che dopo una soffice pressatura con resa uva/vino intorno al 50% vengono poste in botti di rovere francese per la fermentazione. L'affinamento si prolunga per cinque mesi nelle barrique di rovere francese e 2 mesi in bottiglia.

46. Vermentino Monteverro 2022 IGT biologico € 24,00

Il Vermentino è per eccellenza il vitigno bianco della costa toscana, da cui si ottengono vini bianchi freschi e fruttati, con un delicato sentore minerale e che profumano di erbe e fiori estivi, di mela cotogna e di pera. Il Vermentino Monteverro, affinato esclusivamente in tini di acciaio, un vino bianco leggero e delicato, ideale soprattutto come aperitivo o in abbinamento con frutti di mare. Colore: Argento cereo brillante con riflessi olivastri. Al naso: aromatica espressione di limone amalfitano, fiori di sambuco, pesca bianca e tocchi di frutta esotica. Al palato: attacco fresco che evolve in pesca bianca, pompelmo, torta di mele con finale di erba tagliata e pietrisco.

46B. Vermentino Tenuta delle Ripalte IGT 2022 € 24,00

90% Vermentino 10% Petit Manseng

Alla vista: colore giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Al naso: intenso e persistente, fine ed elegante, si evidenziano la frutta bianca e gli agrumi ed anche un ricordo di macchia mediterranea. Al palato: molto equilibrato e fresco, armonico e delicatamente fruttato, buona mineralità e retrogusto sapido, nel finale è tipico il sentore di mandorla amara.

47. Vermentino Bolgheri DOC Tenuta Campo al Mare 2023 € 30,00

Vermentino 100%

Maturazione: 4 mesi in acciaio Affinamento: 1 mese in bottiglia

Esplosione aromatica con sentori di nettarine mature, mango, ranuncolo, scorza di limone e note iodate. In bocca freschezza e sapidità puliscono il palato per prepararsi al secondo calice

48. Vermentino Bolgheri DOC Tenuta Guado al Tasso 2023 € 30,00

Dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdognoli, al naso spiccano note minerali, di agrumi e sentori floreali, tipici del vitigno a Bolgheri. È un vino fresco, equilibrato e dal finale persistente e minerale. Ottimo come aperitivo, si abbina a frittture di ogni tipo. Perfetto con una tempura di gamberi.

49. Vermentino di Sardegna DOC Is Argiolas 2023 € 30,00

Vermentino 100%

Colore: paglierino scarico a inflessioni verdognole. Profumo: intenso aroma primario, delicato, persistente, ottimo aroma secondario, eccellente bouquet. Gusto: vivace, fresco, sapido, equilibrato, delicato, fine.

50. Chardonnay Fontanelle IGT Toscana Castello Banfi 2021/2022 € 34,00

Uno chardonnay dal carattere montalcinese, elegante e complesso, che esprime appieno le peculiarità del suo territorio. Profumo di aromi fruttati e floreali intensi ed eleganti. In bocca, spiccano sentori di pera, albicocca e sambuco accompagnati da una struttura morbida ben bilanciata da una punta di sapidità. Finale persistente e caratterizzato da note di vaniglia. Vino con ottime potenzialità di invecchiamento, si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, crostacei, formaggi oltre che con carni bianche.

51. Chardonnay Benefizio Bianco Riserva DOC Frescobaldi 2021 € 44,00

Eleganza, finezza e corpo, sono questi gli elementi identificativi di Benefizio 2018. Il suo è un color giallo paglierino con riflessi dorati, tipico di un carattere deciso. Il suo bouquet è delicato e persistente al contempo. L'aggraziata varietà aromatica impressiona fortemente per l'evoluzione nel tempo. Le note di fiore d'arancio, di magnolia e ginestra lasciano presto il passo a sentori agrumati, di frutta candita e secca. La delicata speziatura assieme ai sentori terziari dovuti all'affinamento concludono questo meraviglioso percorso olfattivo. La sua struttura è confermata dalla nota alcolica, perfettamente bilanciata e armonizzata dalla freschezza. Il finale è lungo e persistente.

52. Chardonnay La Pietra Toscana IGT 2020 € 56,00

Chardonnay 100%

Parziale fermentazione alcolica in carati di rovere francese tostati (50% nuovi e 50% di un anno) di 12 mesi in carati di rovere 500 litri con bâtonnage e di 6 mesi in bottiglia.

Al naso regala profumi potenti e avvolgenti con ricordi di frutta tropicale matura e fiori di acacia. Al palato è pieno, sapido e asciutto e esprime un perfetto equilibrio e una lunga persistenza. Siamo di fronte a un vino bianco aristocratico e dalla spiccata personalità, che non teme di invecchiare.

53. Chardonnay Ca' del Bosco 2018 € 108,00

Un vino dal colore acceso, profumo intenso, sottolineato da un tocco di vaniglia e da un caratteristico sentore di nocciola. Dal gusto pieno e rotondo, ha una struttura organolettica così intensa da essere paragonabile a quella di un vino rosso, ma che permane nei sensi per la sua straordinaria finezza.

54. Chardonnay Collezione Privata Isole & Olena I.G.T 2022 € 120,00

Un vino bianco di grande carattere, viene vinificato per metà in botti francesi e per l'altra metà in acciaio. Affina oltre due anni in bottiglia prima della vendita.

La sua grande capacità di invecchiamento permette di godere al meglio le sue caratteristiche dopo molti anni dalla vendemmia.

55. Chardonnay Monteverro IGT Toscana Chardonnay 2018 € 160,00

L'influenza della brezza marina e le temperature fresche della notte permettono di produrre questo vino bianco in parcelle selezionate. Il risultato è un prodotto che con la sua texture elegante e setosa, la sua freschezza e raffinatezza molto ricorda gli illustri modelli d'oltralpe. Il suo colore giallo oro, la complessità e le note di caramello e pane tostato gli vengono dall'affinamento in barrique e tini ovoidali in cemento, mentre gli aromi di limone, pera, cotogna e ananas, di mandorla e mela matura sono il risultato delle condizioni climatiche ideali in cui viene prodotto.

56. Chardonnay Monteverro IGT Toscana Chardonnay 2019 € 150,00

Un vino che richiama chiaramente la Borgogna, non solo per la vinificazione e l'affinamento, 14 mesi rigorosamente in barrique di rovere francese con una parte in cemento, ma anche per la complessità e la struttura del vino, senza tralasciare una vena di acidità che dà tensione e lunghezza alla bevuta. Vino non chiarificato, ha subito solo una leggera filtrazione; di colore oro, ha profumi delicati di pera, mela gialla, pesca bianca, brioche e fiori di limone. Al palato è rotondo ed evolve in una vena fresca con aromi di pera, fico fresco e vaniglia.

57. Ornellaia bianco IGT Toscana 2020 € 290,00

Grande vino che traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata. Ornellaia Bianco, con il suo colore giallo paglierino intenso, si apre nel bicchiere sfoggiando note di frutta a polpa gialla accompagnate da profumi di fiori bianchi e vaniglia. Una nuance armoniosa e complessa che emoziona a ogni incursione nel bicchiere. In bocca il vino mostra grande freschezza, ma allo stesso tempo un'elegante cremosità che rende l'assaggio avvolgente, piacevole e persistente.

VINI ROSATI

58. Maestrale Maremma Toscana DOC Fattoria Mantellassi 2022 € 15,00

Ciliegiolo 100%

Il Ciliegiolo è un vitigno a bacca rossa a maturazione precoce, abbastanza diffuso nella Maremma Toscana, che dà un vino dal profumo floreale e fruttato e dal gusto gradevole e morbido al palato. Vinificato in bianco di uve rosse con permanenza sulle bucce di circa 6 ore. Fermentazione a temperatura controllata.

59. Staccione Rosato Tenuta Montauto 2022 € 18,00

Di colore rosa salmone, il profumo è persistente e floreale, con sentori di petalo di rosa, al palato un perfetto equilibrio tra sapidità, freschezza e ritorni di frutta.

60. Terra Rossa Rosato IGT Toscana 2022 Tenuta Carobbio € 18,00

Sangiovese 100%

Colore Rosso ciliegia

Aroma Fruttato con note predominanti di fragola

Gusto Secco, corposo, armonico, leggermente minerale

61. Alie Rosé Frescobaldi – Tenuta Ammiraglia 2022 € 22,00

Elegante Rosé dal colore rosa fior di pesco, con tenui riflessi rubino, frutto di un raffinato equilibrio tra Vermentino e Syrah. E' caratterizzato da un'avvolgente passionalità. Il suadente bouquet fruttato si fonde con delicate note floreali.

62. Scalabrone Bolgheri DOC Rosato 2021 Tenuta Guado al Tasso 2023 € 24,00

40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 30% Syrah

Dal brillante colore rosa peonia, all'olfatto presenta un bouquet ricco e intenso, con freschi sentori di erbe aromatiche e piacevoli note di lampone e ciliegia. In bocca risulta gradevolmente fruttato. Nel complesso è un vino dall'ottimo equilibrio e giustamente persistente. Perfetto per accompagnare primi piatti a base di pomodoro e verdure, è ideale in abbinamento a zuppe di pesce, cacciucco e pesce in salsa, come preparato nella tipica cucina livornese.

VINI ROSSI

63. Morellino di Scansano Poggio Brigante 2021 biologico cl.370 € 12,00
Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 10%, Ciliegiole 5%

Di colore rosso rubino con riflessi violacei e profumo intenso con note di frutta a bacca rossa. Sapore asciutto, di buona struttura, leggermente tannico. Fermentazione 15 giorni e affinamento in acciaio per 10 mesi ed in bottiglia per 4/6 mesi. Abbinamenti: Sughi di carne, selvaggina, carne alla griglia e formaggi freschi.

64. Ciliegiole IGT Toscana Silio Tenuta Montauto 2021 € 24,00
Ciliegiole 100%

vino decisamente versatile, delicato e autorevole, disinvolto nell'accompagnare tanto la succulenta carnosità di un filetto di Chianina quanto le carni di un pollo ruspante, cotto magari sulla griglia. Il Ciliegiole sta benissimo anche con alcuni molluschi, in preparazioni saporite come il Cacciucco o con le cozze in umido.

65. Morellino di Scansano DOCG Mago di O3 Fattoria Mantellassi 2022 € 19,00
Sangiovese 100%.

Morellino di Scansano senza solfiti aggiunti, con la tecnologia Purovino®, un metodo scientifico-tecnologico finalizzato alla produzione di vini senza solfiti aggiunti, con una particolare attenzione verso la sostenibilità ambientale e la salubrità del prodotto finale. Le uve del MAGO DI O3 sono trattate attraverso una saturazione dell'atmosfera della camera di stoccaggio con Ozono per una notte. Le uve così sterilizzate sono lavorate attraverso attrezzature a loro volta trattate con lo stesso gas.

66. Morellino di Scansano DOCG 2022 Terenzi 375ml € 12,00

67. Morellino di Scansano DOCG 2021/2022 Terenzi 750 ml € 19,00

Rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa e viola con note speziate in chiusura. Vino con tannini ben bilanciati, morbidi e persistenti. La freschezza di questo vino lo rende di piacevole bevibilità. Particolarmente adatto a piatti di salumi e formaggi e piatti di carne

68. Morellino di Scansano riserva DOCG Purosangue Terenzi 2015 375 ml € 18,00

69. Morellino di Scansano riserva DOCG Purosangue Terenzi 2021 € 28,00

Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato. Profumi complessi e avvolgenti tipici di frutta rossa matura e spezie. Il corpo è pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti. Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti e piatti di cacciagione.

70. Morellino di Scansano Riserva DOCG Fattoria Le Pupille 2021 € 32,00

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Maturazione 15 mesi in botti da 10-20-40 hl

Rubino profondo e luminoso. Impatto olfattivo di mora e mirtilli in confettura, ribes nero e menta; si apre su profumi di macchia mediterranea, arancia rossa, tabacco e pepe nero. L'ingresso in bocca è fresco e saporito; mostra una struttura dinamica, impregnata di una bella freschezza in cui la fine tessitura tannica costituisce un'ottima base per evolvere a lungo in bottiglia. Molto persistente su note agrumate.

71. Morellino di Scansano riserva DOCG Madrechiesa Terenzi 2019 € 49,00

Vino unico e premiatissimo che unisce grande complessità ad una bevibilità e freschezza. Uve raccolte a mano e fermentate in acciaio inox a temperatura controllata per 15 giorni; affinamento per 12 mesi in botte grande e per 6 mesi in bottiglia. Colore Rosso rubino intenso con riflessi tendenti al granato, profumo di piccoli frutti rossi e spezie, sapore pieno e bilanciato, con tannini maturi e ben evoluti. Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, arrosti, piatti di cacciagione e formaggi a media stagionatura.

72. Polimante della Spina IGP rosso Umbria 2021 Cantina La Spina € 23,00

Merlot con aggiunta di Gamay dell'Umbria

Fermentazione in vasche di acciaio inox con successivo travaso in piccoli fusti di rovere, mediamente tostati, di differenti età, dove viene lasciato a maturare per un anno.

73. Fortiori IGP rosso Umbria 2020 Cantina La Spina € 32,00

Nebbiolo 100%

La fermentazione avviene in recipienti in acciaio inox, al termine il vino viene travasato in fusti di rovere di diversa capacità, in cui viene lasciato a maturare per un anno.

Ne segue l'imbottigliamento e almeno 12 mesi di sosta per l'affinamento.

74. Le Difese San Guido Bolgheri IGT 2020/2022 € 39,00

Cabernet 70%, Sangiovese 30%

Il vino si caratterizza per la buona struttura e per la sua estrema morbidezza che lo rendono estremamente piacevole e bevibile. Morbido ed elegante, è dotato di una certa fruttuosità seguita da un bel tono floreale.

Sensazioni anche speziate e leggermente balsamiche aprono ad un assaggio avvolgente e fine, fresco ed elegante.

Affina 12 mesi in "barriques" di rovere francese ed americano ed ulteriormente per tre mesi in bottiglia.

Si esalta con carne alla griglia e pollo arrosto con patate.

75. Lodai Fertuna DOC 2016 € 30,00

Cabernet-Sauvignon

Corposo vino rosso rubino, con profumi di frutti rossi, pepe rosa, cioccolata e tabacco. Al palato, l'acidità ed il tannino sono perfettamente armonizzati in una trama in costante divenire. Estrema eleganza.

76. Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT rosso € 29,00

Morbido e strutturato, ma anche vivace e integro nel frutto, è sottoposto a un invecchiamento di dieci mesi in barrique non di primo passaggio. Rosso rubino intenso, profumo di amarena, mora e frutta a polpa scura matura, arricchiti da toni minerali e speziati. In degustazione i tannini si svelano ancora ben grintosi, pronti a sorreggere il vino almeno fino al prossimo decennio. Ottima la persistenza e fruttata la chiusura. Si abbina perfettamente alla cucina di terra e alle seconde portate in particolare.

77. Pomino Pinot Nero DOC 2020 Frescobaldi € 28,00

Si presenta con un elegante e brillante color rosso rubino e leggere sfumature granate. Piccoli frutti rossi e neri pervadono l'olfatto, quali lampone e fragolina di bosco; una delicata sensazione di amarena, mirtillo e mora. Il tutto si fonde con una delicata speziatura alla cannella, all'anice stellato ed al pepe bianco.

L'affinamento in legno fa poi emergere note tostate, di tabacco e di caffè. L'ingresso in bocca è fresco e minerale, ben bilanciato con la nota alcolica. Bella rispondenza gusto-olfattiva, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato che presenta tannini setosi ed un finale lungo.

78. Pinot Nero Black Toscana IGT Tenuta Ambrogio e Giovanni Folonari € 59,00

Pinot nero 100%

in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C, quindi il vino matura in tonneau da 500 litri per almeno un anno e di 6 mesi in bottiglia. Al naso giungono intriganti profumi di frutta rossa e incenso che aprono a un sorso caratterizzato da frutto intenso, tannini dolci e estrema eleganza.

79. Pinot Nero Pommard Roy-Jacquelin (Francia) 2018 € 70,00

Le uve utilizzate per produrre il Pommard provengono da un vigneto di 100 anni e vengono raccolte a mano con una severa selezione. La vinificazione avviene in modo tradizionale utilizzando esclusivamente lieviti indigeni.

80. Poggio al Corso IGT Toscana Syrah 2019 Muschi Altì € 44,00

Colore rosso rubino brillante. Caldo e sontuoso al palato avvolgente, con il tipico aroma di pepe nero, note balsamiche di timo e note fruttate di ribes, mirtillo e mora. Struttura tannica ben presente ma di grana fine, in perfetto equilibrio con la rotondità e la corposità conferite dall'affinamento in barrique. L'abbinamento ideale per carni brasate, alla griglia e formaggi di stagione. Ottimo con il cinghiale alla cacciatora o in dolce e forte, un salmì con aggiunta di cacao amaro, piatto straordinario della cucina rinascimentale toscana. Da gustare anche da solo nei momenti di relax.

81. Syrah 2019 Collezione Privata Isole e Olena € 95,00

E' un vino rosso toscano morbido e ben strutturato. Caratterizzato da un profilo organolettico ampio e invitante, con note di frutti rossi, spezie dolci, pepe rosa, cuoio e cioccolato

82. Le Pupille Syrah IGT Toscana 2016 Fattoria Le Pupille €. 154,00

Colore rubino scuro, Bouquet ampio di mirtillo, gelée di more e pepe, con note di grafite e rabarbaro. Il sorso è pieno, il tannino è avvolgente ed elegante. Finale lungo e balsamico con richiami di frutti neri e liquirizia.

83. Verruzzo di Monteverro IGT Toscana Rosso 2021 Tenuta Monteverro € 32,00
Merlot 40 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 25 %, Syrah 10 %

La struttura del Cabernet Sauvignon, l'aromaticità del Cabernet Franc, la potenza del Syrah e la morbidezza del Merlot, confluiscono in un vino di carattere, pieno di aromi e di eleganza italiana. Di colore ciliegia tendente al rubino. Splendida esplosione di ribes nero e melagrana con note di spezie, foglia di pomodoro e tabacco. Fresco e rotondo su trama di ribes nero, lampone e lavanda con finale di ciliegia rossa e spezie.

84. Il Bruciato di Bolgheri Toscana DOC 2020 Tenuta San Guido € 39,00
Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

Rosso rubino intenso. Al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e spezie dolci. Al palato ha buona struttura, armonia e piacevolezza di beva. Lievi sensazioni di menta e liquirizia nel retrogusto.

85. Guidalberto Toscana IGT Tenuta San Guido 2019/2020 € 68,00
Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata con macerazione di 15 giorni. Affinato 15 mesi in barriques di rovere e tre mesi in bottiglia, è un rosso da apprezzare anche giovane, profumato di frutti di bosco e di piante mediterranee, dal gusto pieno, potente e persistente. Ideale per ogni occasione e in ogni stagione: una grigliata di carne o una cena a base di selvaggina, salumi e ottimi formaggi.

86. Cont'Ugo Bolgheri DOC Merlot 2021 € 65,00

Di colore rosso rubino intenso, al naso è caratterizzato da note di piccoli frutti rossi maturi e freschi sentori balsamici di macchia mediterranea. Al palato l'ingresso vellutato è sostenuto da un'ottima sapidità capace di accompagnare tutta la degustazione, donando un finale lungo e persistente. Il retrogusto regala piacevoli sensazioni fruttate.

87. Scornabeccaia IGT Toscana Merlot 2019 Muschi Altì € 34,00

Colore rosso rubino intenso. Bouquet elegante, tannini morbidi e robusti, finale lungo e persistente. Un vino intenso, tannico, capace di tenere testa a piatti succulenti e molto saporiti, dalla polenta al ragù al tartufo, dalle carni rosse e selvaggina ai grandi pecorini e formaggi stagionati.

88. Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC rosso € 80,00

Cabernet Sauvignon 33%, Merlot 32%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 17%

La fermentazione malolattica inizia nei tini di acciaio e giunge a termine dopo il trasferimento in barriques. Il vino rimane in barriques nella cantina di Ornellaia per circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi si effettua l'assemblaggio e quindi viene reintrodotta nelle barriques dove trascorre altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato. Caratterizzato da un vivace colore rosso rubino, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 è un vino di grande complessità aromatica, peculiarità distintiva dell'annata. Nel bicchiere si sprigionano profumi di frutti di bosco, mora, lampone, ciliegia rossa, accompagnati da sentori floreali di rosa selvatica e note speziate di pepe rosa e liquirizia. All'assaggio il vino si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato, con un finale croccante e sapido.

89. Cepparello Toscana IGT 2020 **Isole e Olena** € 145,00

Sangiovese 100%

Affinato per 18 mesi in barrique. Dotato di profumi intensi e complessi di fragoline di bosco, violette e legni nobili, al palato si rivela robusto e compatto, strutturato e rotondo.

90. Cabernet Sauvignon 2019 **Collezione Privata Isole e Olena** € 155,00

È un vino rosso elegante e avvolgente, dal sorso pieno e morbido. stupisce al naso per l'ampia varietà di aromi, dai frutti rossi alle delicate note speziate.

Un vino da meditazione perfetto o da accompagnare a cene importanti a base di carne rossa o selvaggina

91. Mormoreto 2016 Castello Nipozzano Frescobaldi € 82,00

Cabernet, Petit Verdot e una piccola quantità di Sangiovese

Affinato in barriques di rovere francese per 2 anni, trae il massimo beneficio dalla naturale micro-ossigenazione fornita dal rovere, dopo l'imbottigliamento, i successivi mesi di affinamento gli consentono di equilibrarsi, esprimendo al massimo la sua eleganza e potenzialità. Con una personalità calda, avvolgente ed impenetrabile, alla vista è rosso rubino intenso e limpido al contempo, concentrato e di bella consistenza. L'olfatto è pervaso da note fruttate di mora, mirtillo e lampone accompagnate da una bella freschezza. I sentori balsamici e mentolati ben si equilibrano con il bergamotto ed il gelsomino. Non tarda ad arrivare anche la speziatura che ricorda il chiodo di garofano e la vaniglia. Il terziario è sorprendentemente integrato: il tabacco, la polvere di cacao ed il caffè. Al palato morbido ma pur sempre supportato da una bella freschezza, con tannini rotondi e setosi. Il finale è lungo e persistente.

92. Chianti Classico DOCG 2020 **Tenuta Perano** € 26,00

Di color rosso rubino intenso e luminoso con riflessi violacei. Il bouquet è estremamente elegante e fruttato. L'incipit è quello di frutti a bacca rossa e nera, cui fanno seguito note floreali, di leggera speziatura e sul finale di erbe aromatiche. Corposo ed intenso, di bella freschezza e sapidità, con finale denso di tannini. Decisamente persistente, netto e fresco il finale.

93. Chianti Classico DOCG 2018 **Tenuta Carobbio** € 26,00

Sangiovese 100%

Invecchiamento 18 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento 6 mesi in bottiglia

Colore Rosso rubino

Aroma Frutti rossi maturi, spezie e sentori di violetta

Gusto Secco, corposo, tannini morbidi, armonico

94. Chianti Classico Riserva DOCG 2017 **Tenuta Perano** € 40,00

Sangiovese 95%, Colorino 5%

Di colore rosso intenso, si presenta limpido e vivace. Il suo profumo è intenso, i fiori, come la viola mammola, l'iris sono le note più evidenti. I tannini ben integrati alla freschezza, rendono Primocolle un vino da medio invecchiamento. Abbinamenti: bistecca alla fiorentina e formaggi.

95. Chianti Classico Riserva DOCG 2016 **Tenuta Carobbio** € 40,00

Sangiovese 100%

Invecchiamento 18 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento 6 mesi in bottiglia

Colore Rosso rubino intenso

Aroma Frutti rossi maturi, spezie e note di cioccolata

Gusto Secco, corposo, tannini morbidi, armonico

96. Chianti Classico Riserva DOCG 2019 **Tenuta Tignanello** € 55,00

Marchese Antinori

Di colore rubino intenso e profumi che avvolgono il naso richiamando note di frutta rossa matura, arricchite da sentori legnosi e profumi di spezie dolci come la vaniglia. In bocca è di buona struttura, con un sorso ampio e fasciante al palato grazie a un tannino finemente levigato. Chiude con un finale persistente.

Ottimo a tutto pasto, si accompagna perfettamente ad arrostiti, selvaggina e formaggi pecorini stagionati.

97. Chianti Classico Gran Selezione Rialzi DOCG 2017 € 80,00

Sangiovese in purezza di color rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet complesso è rappresentato da una meravigliosa combinazione di note fruttate e speziate, estremamente armonica. I sentori di frutti di bosco, visciola, violetta e spezie risultano essere i descrittori preminenti; seguono note tostate e di ginepro per un Sangiovese di struttura e di una finezza indescrivibile. Al palato è contrassegnato da una ricchezza e da una profondità ineguagliabile, con trama tannica fitta e rotonda perfettamente integrata. Persistente e netto sul finale.

98. Leone IGT Toscana 2014 **Tenuta Carobbio** € 78,00

Sangiovese 100%

Invecchiamento 24 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento 12 mesi in bottiglia

Colore Rosso granato intenso

Aroma Frutti rossi maturi, spezie, tabacco, incenso e leggere note di vaniglia

Gusto Secco, ricco, tannini morbidi e setosi, armonico

99. Rosso di Montalcino DOC 2019 Siro Pacenti € 45,00

Sangiovese 100%

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata e successivo affinamento in barrique per 12 mesi. Di colore rosso rubino e con sentori di frutti a bacca rossa arricchiti da piacevoli note speziate., al palato risulta strutturato ed equilibrato, con tannini piacevolmente pronunciati. Perfetto per accompagnare piatti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento a carni rosse e formaggi stagionati.

100. Rossofonte Rosso di Montalcino DOC Ciacci Piccolomini d'Aragona 2018 /19 € 35,00

Sangiovese 100%

Intensi profumi di bacche mature dalle sfumature balsamiche preannunciano il palleggio tra dolcezza e acidità in bocca. La complessità fruttata dolce-acida ricorda il lampone e mora matura. Il finale in bocca è speziato e ricorda l'anice stellato e il pepe rosa. Piacevole l'accompagnamento a piatti della tradizione toscana, dalle bistecche ai sughi di carne, ad una zuppa di pesce.

101. Pianrosso Brunello di Montalcino DOCG 2017 € 90,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Profumi intensi e complessi. Sensazioni di frutta matura a bacca rossa si completano con svariate note speziate; al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati; un vino di corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva. Ideale con cacciagione arrostita o in umido e con primi piatti con condimento a base delle stesse carni. Ottimo anche con formaggi stagionati.

102. Pianrosso Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2016 € 170,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona

Profumi intensi, ampi e complessi. Fruttato, speziato, talvolta etereo: le note di frutta matura e bacca rossa si armonizzano piacevolmente con molteplici speziature; al gusto è caldo, armonico con tannini pronunciati ma morbido; un vino di gran corpo con lunga persistenza gusto-olfattiva.

103. Brunello di Montalcino Pelagrilli DOCG 2016 **Siro Pacenti** € 85,00

Uve raccolte e selezionate esclusivamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino affina per 24 mesi in barrique di rovere francese e poi in bottiglia. Di colore rosso granato molto intenso quasi impenetrabile. Al naso si percepiscono sentori complessi e intensi, connotati da sentori di ciliegie nere, prugne e amarene mature, che vengono arricchiti da preziosi toni terziari, quali liquirizia, tabacco e anice stellato. In bocca la trama tannica è ben cesellata; ottima la lunghezza e speziata la chiusura. Da abbinare a carne rossa, cacciagione o selvaggina.

104. Brunello di Montalcino Pian di Conte DOCG Riserva 2015 **Talenti** € 110,00

Selezione di **Sangiovese 100%** dai vigneti più vecchi nel cuore dell'azienda, solo nelle annate particolarmente eccezionali. Maturato almeno 24 mesi per il 50% in tonneau di rovere francese, e per il restante 50% in botti di rovere di Slavonia, a cui segue un lungo affinamento in bottiglia. Colore rosso intenso, profumo complesso fresco e ricco di sentori di frutta rossa matura, prugna, ciliegia, more e lamponi, che si uniscono alle spezie di affinamento quali cioccolato, tabacco e liquirizia. Corpo potente e tonico al palato con un buon equilibrio e morbidezza, infine i tannini sono dolci ed eleganti. Si abbina molto bene a carni rosse, selvaggina, ragù di carne e cinghiale.

105. Brunello di Montalcino Piero DOCG 2015 **Talenti** € 170,00

Sangiovese 100%, uve selezionate.

Maturato almeno 24 mesi in tonneau di rovere francese, a cui segue un lungo affinamento in bottiglia. Colore rosso intenso, profumo complesso fresco e ricco di sentori di frutta rossa matura, prugna, ciliegia, more e lamponi, che si uniscono alle spezie di affinamento quali cioccolato, tabacco e liquirizia. Corpo potente e tonico al palato con un buon equilibrio e morbidezza, infine i tannini sono dolci ed eleganti. Si abbina egregiamente a carni rosse, selvaggina, ragù di carne e cinghiale.

106. Brunello di Montalcino DOCG Vecchie Vigne 2016 **Siro Pacenti** € 190,00

Sangiovese in purezza

Affinamento in botti di rovere francese per 24 mesi e poi in bottiglia. È strutturato, elegante, con tannini finissimi ed una grande complessità. Vigne di oltre 35 anni di età, il rispetto assoluto della terra ed una grande esperienza sono indispensabili per ottenere un vino con queste caratteristiche.

107. Brunello di Montalcino DOCG Riserva PS 2015 **Siro Pacenti** € 270,00

Sangiovese in purezza

È prodotto da un'unica vigna piantata da Siro Pacenti sul lato nord di Montalcino all'inizio degli anni '70. Imbottigliato solo nelle annate eccezionali, non è filtrato e necessita di un lungo affinamento. Il PS è molto strutturato, elegante e potente, possiede il carattere unico della terra in cui nasce.

108. Tinata IGT Toscana rosso 2016 **Tenuta Monteverro** € 150,00

Syrah 70%, Grenache 30%

Ogni parcella è vinificata separatamente. Fermentazione naturale in inox e barrique con procedura a caduta e follatura manuale. Affinamento: 70% della produzione in barrique di rovere francese per 16 mesi con 40% di legno nuovo, il restante 30% in vasca in cemento a forma di uovo. Colore melanzana intenso con riflessi di geranio sull'unghia. Elegante e vivace espressione di spezie ed erbe, come timo e cannella con note di cedro, ciliegia, fragole macerate e paprika. Attacco vellutato ma strutturato con un palato fresco e persistente su trame di frutta fresca come lampone, gelso, carambola e mirtilli rossi

109. Tignanello Toscana IGT 2017 Tenuta Tignanello € 190,00

110. Tignanello Toscana IGT 2018 Tenuta Tignanello € 180,00

111. Tignanello Toscana IGT 2020 Tenuta Tignanello € 170,00

Tignanello è una pietra miliare tra i vini della Toscana.

È prodotto con una selezione di **Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15% e Cabernet Franc 5%**
È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è maturo, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale. Predomina la polpa di prugna insieme a sentori di ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note di liquirizia e menta. Al gusto ha prontezza e disponibilità, è ricco e armonioso. Ottimo al palato, grazie all'acidità e alla strutturata morbidezza dei tannini. Il retrogusto è ricco, sapido e caratterizzato da una dolce persistenza.

112. Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore 2018 € 230,00

113. Guado al Tasso Bolgheri DOC Superiore 2019 € 220,00

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e a volte una piccola quota di Petit Verdot

Colore rosso rubino intenso. Il naso è inebriato da un aroma integro, limpido e poderoso, con sentori che rievocano i piccoli frutti di bosco, come il lampone, la fragolina di bosco, il corbezzolo e la mora selvatica, ai quali si uniscono le foglie dell'alloro e la menta. A palato è dolce, importante e persistente, con una trama tannica che si lascia gustare in tutta la sua setosità. È il vino ideale da dimenticare un po' in cantina per goderne, tra qualche anno, tutta la malia che vi avvolgerà come in un sogno.

Ottimo vino da meditazione, è ideale in abbinamento a primi piatti a base di ragù di carne, carni rosse alla brace, carni in umido e selvaggina. Perfetto per accompagnare formaggi stagionati.

114. Monteverro IGT Toscana rosso 2016 Tenuta Monteverro € 260,00

115. Monteverro IGT Toscana rosso 2018 Tenuta Monteverro € 240,00

Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 35%, Merlot 15%, Petit Verdot 10%

Fiore all'occhiello dell'azienda, ha **meritato il 5° posto nella classifica Gentleman 2021 dei migliori 100 vini italiani**. Un vero **Premier Grand Cru Maremmano**, ottenuto dai vitigni bordolesi classici, ma con l'inconfondibile carattere della costa toscana. Il vino affina circa 24 mesi in barrique dei migliori tonnellieri (70-80% di legno nuovo) e quindi due anni in bottiglia. Di colore rosso rubino intenso con tocchi di rosso Ferrari e rosso violaceo. Al naso risulta profondo e concentrato con frutta matura come cassis, more, amarena e sentori speziati di sigaro, cioccolato al latte e tartufo bianco.

116. Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido 2018 € 390,00

117. Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido 2019 € 380,00

118. Bolgheri Sassicaia DOC Tenuta San Guido 2021 € 420,00

Sassicaia è senza dubbio **uno dei più celebri vini italiani nel mondo**. Proviene da un vigneto di 75 ettari particolarmente vocato, in cui le parcelle presentano caratteristiche differenti, con formazioni calcaree e un alto contenuto sassoso, particolarità da cui deriva probabilmente il nome "Sassicaia". La fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni. L'affinamento del Bolgheri Sassicaia DOC della Tenuta San Guido si svolge in barrique di rovere francese per 24 mesi, con successiva sosta in bottiglia. Alla vista, il vino si presenta color rosso rubino intenso. Al naso si esprime su sentori di frutti rossi maturi, frutti di bosco e cola, erbe aromatiche e mandorle tostate. Al palato, il sorso è austero, ricco e compatto. Mostra un corpo sostenuto e buona componente acida. Progredisce su note di frutta secca, con finale profondo, persistente. Sassicaia si sposa deliziosamente a secondi piatti raffinati a base di carni rosse o cacciagione. Ottimo con grigliate di carne, arrosti e filetti di manzo o con i piatti della tradizione toscana, a base di cinghiale.

119. Ornellaia 2018 Bolgheri DOC Superiore rosso € 390,00

120. Ornellaia 2019 Bolgheri DOC Superiore rosso € 380,00

121. Ornellaia 2020 Bolgheri DOC Superiore rosso € 350,00

Merlot 51%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 2%

La fermentazione si svolge principalmente in barriques di rovere per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi si effettua l'assemblaggio e quindi reintroduzione nelle barriques, dove il vino trascorre altri 6 mesi.

Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato. Dal consueto colore rosso rubino intenso, L'Ornellaia è caratterizzato da una vivace e intensa espressione aromatica, impronta distintiva dell'annata. Frutti rossi, note agrumate, sentori di liquirizia e macchia mediterranea si combinano, delineando il profilo dell'Ornellaia. All'assaggio il vino si presenta avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti: la trama tannica, fitta e al tempo stesso setosa, riempie il palato con eleganza e precisione. Il finale è impreziosito da un'evidente vena sapida che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza.

VINI A CALICE

BOLLICINE

Oblò vino spumante brut Fattoria Mantellassi	€ 6,00
Rustico Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Nino Franco	€ 8,00

BIANCHI

Ansonica Vegoia DOC 2022 Fattoria Mantellassi	€ 8,00
Vermentino Fertuna DOC 2021 biologico	€ 8,00
Pinot Grigio Attems DOC2022 Marchesi Frescobaldi	€ 8,00

ROSE'

Maestrale Maremma Toscana DOC Fattoria Mantellassi 2021	€ 8,00
Staccione rosato – Tenuta Montauto 2022	€ 10,00

ROSSI

Morellino di Scansano DOCG 2021 Terenzi	€ 8,00
Morellino di Scansano DOCG Mago di O3 Fattoria Mantellassi 14°2022	€ 8,00
Ciliegiolo IGT Toscana Silio Tenuta Montauto 2021	€ 10,00

VINO DELLA CASA

Vignaioli Morellino di Scansano Rosso 13°/Bianco 12,5° un calice	€ 6,00
--	--------