



di Vino... in Vino

CATALOGO 2020
TOSCANA

La nostra società opera da oltre 50 anni nel settore della distribuzione e commercializzazione di bevande e prodotti alimentari per il canale Ho.Re.Ca. e fa parte del gruppo "San Geminiano Italia". Da molto tempo ci siamo dedicati al mondo del vino con serietà e attenzione, offrendo consulenza e supporto per lo sviluppo del business attraverso un'organizzazione affidabile ed esperta.

Forti della nostra esperienza abbiamo selezionato alcuni dei migliori vini toscani, non esiste infatti una terra dotata di ricchezze storiche, ambientali e artistiche come la Toscana, capace di suscitare forti sentimenti di ammirazione nella gente di ogni parte del mondo. Il vino toscano, con la sua grande varietà e diversità, è l'espressione quotidiana della ricchezza di questa nostra terra. Elemento tipico della nostra cultura, il vino è da sempre un fattore chiave nella nostra vita: legato alla tradizione antica dell'amore per la terra, immancabile sulle nostre tavole, ricco di profumi, sapori, ricordi, sentimenti e passioni.



Vogliamo offrire la possibilità di scegliere tra prodotti di alta qualità, dall'immagine curata e dalle interessanti caratteristiche, fornendo una visione completa sui vini selezionati e sulle aziende produttrici, uno strumento concreto per creare una prestigiosa carta dei vini incentrata sul territorio toscano.

Pasquini

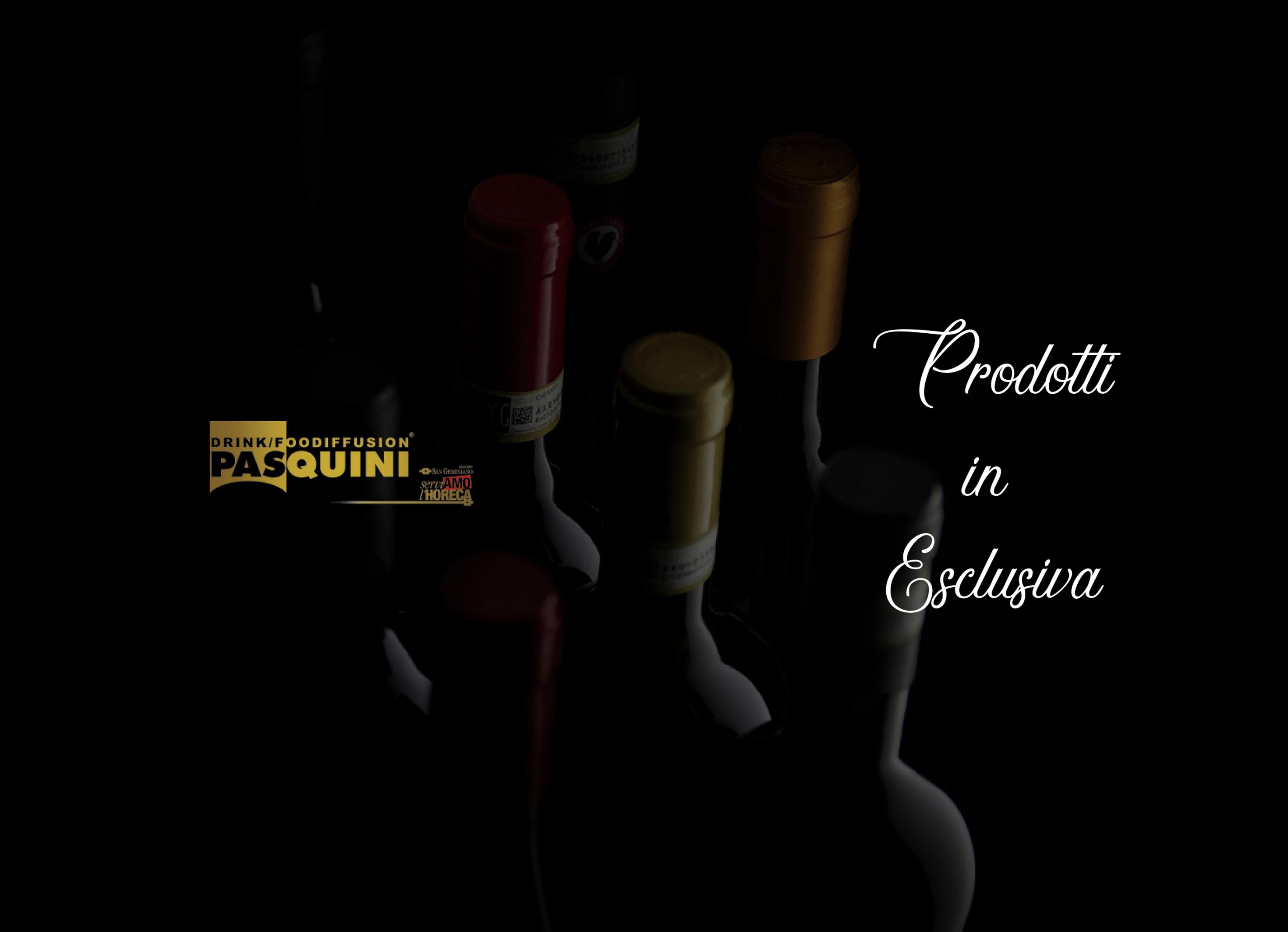
INDICE

PRODOTTI IN ESCLUSIVA

CANTINA DEL PALIO	5
CASA ANTICA	7
I SODI	9
FATTORIA LE FONTI	11
CIGLIANO.....	13
VIGNA DEL COLOMBAIO.....	14
FATTORIA IL PALAGIO	15
FAGNANI	17
CANTINA CANAIO	19
AZIENDA AGRICOLA CERALTI	21
AZIENDA VINICOLA CACCIAGRANDE	22
CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO	23
DIVINAE STELLAE	25
CASALFARNETO.....	26
FUNARO.....	27
ALESSANDRO DI CAMPOREALE	27
CANTINA PEDRES	28

ALTRI PRODOTTI IN ASSORTIMENTO

PITICCIANO	31
FATTORIA POGGIO ALLORO	32
AZIENDA AGRICOLA CASA ALLE VACCHE	35
SOCIETA' AGRICOLA SAN FELICE	37
FATTORIA DELLA AIOLA	38
FELSINA	39
FATTORIA CASTELLO DI VOLPAIA	41
DEI	42
AZIENDA AGRICOLA POLIZIANO	43
BINDELLA	44
FATTORIA DEI BARBI	45
COL D'ORCIA	46
ANTINORI	47
TORRES	48



DRINK/FOODIFFUSION®
PASQUINI
SOCIETÀ GEMINIANA
SERVIZIO AMO
/HORECA

*Prodotti
in
Esclusiva*

La "Cantina del Palio" con la sua linea "La Trifora" vanta un autentico legame con l'antica tradizione vinicola toscana e con il suo territorio. La "Cantina del Palio" rappresenta il lavoro di esperti viticoltori senesi: la famiglia Casini che da molto tempo produce vini autentici; a metà degli anni 90 siamo diventati titolari del marchio, incrementando la produzione e la distribuzione, abbiamo visto crescere la richiesta con notevole soddisfazione, certi di aver selezionato vini di facile godibilità.

*Cantine
del
Palio*



LA TRIFORA ROSSO



75% Sangiovese, 25% altri vitigni a bacca rossa

PROVENIENZA
Italia

CARATTERISTICHE
Vino brioso, vivace,
giovane con una buona struttura.
Di colore rosso rubino e profumo fruttato.

SI CONSIGLIA
Piatti leggeri, carni e formaggi di media
stagionatura.

Grado
Alcolico
11,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



LA TRIFORA ROSSO TOSCANO IGT



Sangiovese e altri vitigni a bacca rossa

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE
Vino brioso, vivace, giovane con una buona
struttura. Di colore rosso rubino di media
intensità e profumo fruttato.

SI CONSIGLIA
Carni rosse, formaggi di media stagionatura
e con piatti della tradizione toscana.

Grado
Alcolico
12 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



LA TRIFORA BIANCO



90% Trebbiano, 10% Chardonnay

PROVENIENZA
Italia

CARATTERISTICHE
Vino fresco e giovane, di colore giallo
paglierino, dal gusto aromatico, asciutto,
vivace e sentori floreali.

SI CONSIGLIA
Carni bianche, pesce, crostacei
e formaggi a pasta molle

Grado
Alcolico
11,5 %

Servire a:
12/14 °C

Formato
0,75



Da quattro generazioni la famiglia Falorni si occupa di vino e viticoltura. Agricole Selvi nasce nel 2006 da un'idea di Andrea Falorni. Nel 2014 nasce un'importante partnership con La Castellani. Oggi l'azienda rappresenta una splendida realtà vitivinicola, sinonimo di vini eccellenti e di assoluta qualità, fedele al rispetto delle migliori caratteristiche e peculiarità del territorio toscano.

CASA ANTICA
Vini e tradizioni



TOSCANA ROSSO IGT



Vitigni a bacca rossa di origine toscana

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Ha un colore rosso rubino e un profumo intenso e vinoso. In bocca si presenta di buon corpo, asciutto e armonico.

SI CONSIGLIA
In abbinamento con primi piatti con sughi di carne, arrostiti e selvaggina.

Grado Alcolico 12 %
Servire a: 16-18 °C
Formato 0,75



MORELLINO DI SCANSANO DOC



Morellino

PROVENIENZA
Area Maremmana

CARATTERISTICHE

Ha un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, un profumo vinoso ed un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA
Con tutti i piatti della tipica cucina toscana, con cinghiale e altra selvaggina.

Grado Alcolico 13 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,75



ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese 100%

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Ha un colore rosso rubino intenso, un profumo caratteristico e un sapore asciutto e leggermente tannico.

SI CONSIGLIA
Con primi piatti asciutti, arrostiti vari, formaggi semiduri e duri. Si consiglia di aprire la bottiglia almeno un'ora prima.

Grado Alcolico 12 %
Servire a: 18 °C
Formato 0,75



CHIANTI DOCG



Sangiovese 90% e Canaiolo nero 10%

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Il colore è rosso rubino. Il profumo fruttato e intensamente vinoso. Ha un sapore armonico e asciutto.

SI CONSIGLIA
Con primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse, trippa, formaggi duri, salumi e caciucco alla livornese.

Grado Alcolico 12 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,75



BIANCO DI TOSCANA IGT



Vitigni a bacca bianca di origine toscana.

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdoli e dal profumo vinoso e delicato. In bocca si presenta asciutto, giovane e con un retrogusto amarognolo.

SI CONSIGLIA
Perfetto con piatti a base di pesce e carni bianche.

Grado Alcolico 12 %
Servire a: 10/12 °C
Formato 0,75



IL SANTO



Trebbiano di Toscana, Inzolia, Catarrato

PROVENIENZA
Terre di Inzolia e Catarrato

CARATTERISTICHE

Colore giallo ambrato, profumo intenso e ampio con note di miele e albicocca candita, sapore morbido e pieno con retrogusto dolce e aromatico.

SI CONSIGLIA
Con pasticceria secca (i classici cantuccini), pasticceria da forno, ciambelloni e cioccolata fondente.

Grado Alcolico 16 %
Servire a: 14/16 °C
Formato 0,75



Nel cuore del Chianti Classico, tra le colline coperte di boschi di querce e di ginepri e a metà strada fra il paese di Monti e il Castello di Brolio, situato alle pendici di una dolce collina nella frazione di Monti in Chianti, si trova il podere "I Sodi". I vigneti si estendono attorno alla casa con un'esposizione ottimale che ci permette di avere sempre uve con caratteristiche molto omogenee e con una qualità sempre molto buona.

I SODI



SOLERTO
IGT



Sangiovese 80%, Canaiolo 5%,
Malvasia del Chianti e Trebbiano Toscano 5%,
altre uve rosse 10%

Grado
Alcolico
13%

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, all'olfatto si apre con
piacevoli sentori di viola e mammola tipici del
Sangiovese coltivato nella zona del Chianti.

SI CONSIGLIA

Data la sua freschezza è da considerare un
vino a tutto pasto da poter abbinare a molti
piatti non troppo saporiti.



CHIANTI CLASSICO
DOCG



Sangiovese 93%, Canaiolo 7%

Grado
Alcolico
14%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, all'olfatto si apre con
sentori di Viola e Mammola tipici del
Sangiovese. Ottimo bilanciamento
acido-tannico con sentori di liquirizia
selvatica al retrogusto.

SI CONSIGLIA

Bene per arrosti di cacciagione in genere,
primi piatti con ragù di carne.



RISERVA CHIANTI CLASSICO
DOCG



Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Grado
Alcolico
14,5%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Si apre con toni di
liquirizia dolce e tabacohumus.
Ottimo equilibrio acido tannico avvolto in un
elegante boisè di vaniglia.

SI CONSIGLIA

Bene con arrosti e cacciagione.
Perfetto abbinamento con Fiorentina.



VIGNA FARSINA
IGT



Sangiovese 100 %

Grado
Alcolico
15 %

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. All'olfatto rilascia
profonde note territoriali.
Al gusto è caldo e avvolgente

SI CONSIGLIA

Vino indicato per lunghi periodi
di invecchiamento



SOPRASASSI
IGT



Canaiolo 100 %

Grado
Alcolico
15%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

colore rosso rubino, olfatto di frutta rossa,
al gusto è fruttato ed armonico.

SI CONSIGLIA

Vino indicato per un periodo di
invecchiamento di media durata.



VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO
RISERVA



Malvasia del Chianti 55-65%
Trebbiano Toscano 35-45%

Grado
Alcolico
13,5+13%

Servire a:
14/16 °C

Formato
0,50

PROVENIENZA
Gaiole in Chianti

CARATTERISTICHE

colore ambrato, profumo intenso, con gusto
delicatamente asciutto. Sentori di miele,
mandorle, nocciole, persistente al palato con
un giusto bilanciamento fra secco e dolce.

SI CONSIGLIA

Oltre che con i tradizionali "Cantucci" e dolci
seccchi in genere lo consigliamo anche con
formaggi erborinati e comunque rimane
ideale per ogni fine pasto.



La Fattoria Le Fonti, incantevole azienda a gestione familiare locata a Poggibonsi, antico borgo delle colline Senesi. I vigneti godono di una ottima esposizione e giungono a perfetta maturazione. Con una trama d'un rosso profondo il vino offre una struttura eccezionale e i tannini sono rotondi e dolci. L'entusiasmo della giovane équipe combinata a sostanziosi investimenti sulle vigne e cantine, garantiscono una qualità d'eccellenza nella degustazione dei prodotti di questa terra.



SANGIOVESE IGT



Sangiovese 100%

PROVENIENZA
Poggibonsi

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Profumo caratteristico con note di frutti rossi maturi.
Sapore caratteristico, armonico e persistente.

SI CONSIGLIA
Data la sua freschezza è da considerare un vino a tutto pasto da poter abbinare a molti piatti non troppo saporiti.

Grado Alcolico
13,5 %
Servire a:
18/20 °C
Formato
0,75



CHIANTI CLASSICO DOCG



Sangiovese 100%

PROVENIENZA
San Giorgio

CARATTERISTICHE
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: caratteristico con note di frutti rossi maturi.
Sapore: caratteristico, armonico, persistente.

SI CONSIGLIA
Primi piatti e carni bianche e rosse arrosto.

Grado Alcolico
14 %
Servire a:
18/20 °C
Formato
0,75



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



100% Sangiovese

PROVENIENZA
San Giorgio

CARATTERISTICHE
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: fruttato con sentori di ciliegia marasca e note speziate.

SI CONSIGLIA
Piatti elaborati e saporiti.

Grado Alcolico
14,5 %
Servire a:
15/20 °C
Formato
0,75



CHIANTI CLASSICO "LE MERAVIGLIE" DOCG



100% Sangiovese

PROVENIENZA
San Giorgio

CARATTERISTICHE
Note di viola e frutti rossi al naso, in bocca si presenta fruttato con leggere note legnose e vanigliate, vino ben bilanciato e di media persistenza.

SI CONSIGLIA
Zuppe di verdure, carni bianche e rosse, arrosto, formaggi.

Grado Alcolico
14 %
Servire a:
18/20 °C
Formato
0,75



VITO ARTURO ROSSO TOSCANO SANGIOVESE IGT



Sangiovese 100%
(proviene da un solo vigneto)

PROVENIENZA
Poggibonsi

CARATTERISTICHE
Colore: rosso rubino intenso.
Profumo: fruttato con note speziate, fine ed elegante.
Sapore: rotondo, equilibrato e armonico.

SI CONSIGLIA
Bene con arrosti e cacciagione.
Perfetto abbinamento con Fiorentina.

Grado Alcolico
14,5 %
Servire a:
18/20 °C
Formato
0,75



La Villa del Cigliano è una azienda storica situata nel territorio del Chianti Classico a San Casciano in Val di Pesa, pochi chilometri a sud di Firenze. I vini privilegiano decisamente l'eleganza e la finezza alla potenza. Si distinguono, inoltre, per una spiccata identità territoriale, autentica espressione di questa parte della denominazione del Chianti Classico (la Val di Pesa) caratterizzata da grandi potenzialità e ultimamente oggetto di sempre maggiore attenzione.



CHIANTI CLASSICO DOCG

 Sangiovese (90%) Canaiolo(5%)
Colorino (5%)

Grado
Alcolico
13 %

Servire a:
18/20 °C

PROVENIENZA

Comune: San Casciano in Val di Pesa (Firenze) Formato
Località: Cigliano 0,75
0,375

CARATTERISTICHE

Si presenta color rosso rubino brillante dal profilo olfattivo caratterizzato da aromi intensi e fragranti di ciliegia, marasca e piccola frutta a bacca scura. Al palato è morbido ed elegante, di buona struttura.

SI CONSIGLIA

Ideale da servire a temperatura ambiente con piatti di carne rossa alla griglia.



CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

 Sangiovese (100%)

Grado
Alcolico
13,5%

Servire a:
16/18 °C

PROVENIENZA

Comune: San Casciano in Val di Pesa (Firenze) Formato
Località: Cigliano 0,75

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Al naso dipana profumi intensi e complessi che vanno dalla frutta rossa matura a quelli terziari. Al palato è caratterizzato da un'imponente persistente gusto-olfattiva e tannini potenti.

SI CONSIGLIA

Primi e secondi piatti a base di carne, arrostiti, bolliti, brasati e formaggi stagionati.



CHIANTI CLASSICO DOCG

 Sangiovese con piccole aggiunte
(10%) di Colorino, canaiolo e Merlot

Grado
Alcolico
14 %

Servire a:
18 °C

PROVENIENZA

Vagliagli, dodici chilometri
a Nord-Est di Siena Formato
0,75

CARATTERISTICHE

Ha un colore rosso rubino intenso, buoni profumi fruttati, ampi e persistenti. In bocca si presenta intenso, morbido e vellutato, con ottima persistenza, buon sapore vinoso di frutta rossa matura, prugna e frutti di bosco.

SI CONSIGLIA

Con carichi bianche purchè cucinate con sughi e salse, con i formaggi, con gli affettati.

VIGNA DEL COLOMBAIO



Toscana

Grazie alle sue strutture all'avanguardia, Fattoria il Palagio segue tutto il processo produttivo, dalla gestione della vigna, continuando con la raccolta e la pressatura delle uve, la fermentazione ed il successivo stoccaggio. E' la passione che spinge quest'azienda ad una continua innovazione nei vigneti e nei prodotti. La nostra ambizione è quella di produrre dei buoni vini che ci rappresentino in tutte le parti del Mondo come un'Azienda la cui parola d'ordine è qualità.



CHIOPPAIA CHARDONNAY IGT



Chardonnay in purezza

PROVENIENZA
Castel San Gimignano - Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante. Profumo di buona intensità con le caratteristiche note di mela e con sentori di frutta esotica. Sapore piacevolmente asciutto e armonico, con un retrogustopulito e di giusta persistenza.

SI CONSIGLIA
Eccellente come aperitivo, soprattutto con frutti di mare, crostacei e pesci cotti in crosta di sale.

Grado Alcolico 12,5 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75



VERMENTINO IGT



Vermentino in purezza.

PROVENIENZA
Castel San Gimignano, Toscana.

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo fine, floreale, fruttato con leggere note di mela verde. Sapore equilibrato, fresco e delicato, caratterizzato da un'abbona sapidità.

SI CONSIGLIA
Ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce. D'estate è compagno ideale di piatti freschi e poco impegnativi.

Grado Alcolico 12,5 %

Servire a: 10 °C

Formato 0,75



LE GINESTRELLE VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG



Vernaccia di San Gimignano in purezza

PROVENIENZA
Castel San Gimignano, Siena

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo fine, penetrante, fruttato con delicate note di pera e agrumi. Sapore equilibrato, elegante, sapido e con un lieve retrogustofinale ammandorlato.

SI CONSIGLIA
Ottimo con primi piatti conditi con salse a base di verdure, con carni bianche e con il pesce alla griglia.

Grado Alcolico 13,5 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75



MELAIIA SAUVIGNON IGT



Sauvignon blanc in purezza.

PROVENIENZA
Castel San Gimignano - Toscana

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino brillante con delicati riflessi verdolini. Profumo delicato e fresco con intense note di frutti tropicali, foglia di pomodoro, sambuco, salvia. Sapore piacevolmente fruttato con un retrogusto di buona persistenza.

SI CONSIGLIA
Ottimo come aperitivo e per l'intero pasto. Piatti di pesce, crostacei e a base di asparagi.

Grado Alcolico 13 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75



WILD ROSE ROSATO IGT



Sangiovese

PROVENIENZA
Castel San Gimignano, Toscana

CARATTERISTICHE
Colore brillante, ricorda il pompelmo rosa. Profumo delicato, fresco e fruttato con note di agrumi. Sapore fresco, equilibrato, morbido con finale piacevolmente acidulo.

SI CONSIGLIA
Antipasti leggeri anche di mare, primi piatti di pasta e pietanze delicate a base di carni bianche o pesce. E' ottimo come aperitivo.

Grado Alcolico 11,5 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75



CELLINI CHIANTI DOCG



90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

PROVENIENZA
Castel San Gimignano, Toscana

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con riflessi granati. Aroma fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola e lievi note speziate. Sapore asciutto, di buon corpo, fresco, piacevolmente tannico.

SI CONSIGLIA
Carni rosse e formaggi stagionati.

Grado Alcolico 13 %

Servire a: 18/20 °C

Formato 0,75



I vini Fagnani vengono prodotti presso l'Azienda Agricola Bellaria, che si trova in una delle zone più vocate e caratteristiche del territorio di Montalcino, dove dal 1765 viene coltivata la vite. Nasce un vino moderno ma attento alla tradizione con grande rispetto del territorio.

Fagnani



ACQUABONA IGT



Chardonnay 50%, Trebbiano Toscano 50%

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino carico, limpido, brillante. Profumo di buona intensità, complessità e persistenza con piacevole nota boisé. Sapore corposo, pieno, morbido e deciso ma non aggressivo.

SI CONSIGLIA

Anche come aperitivo, ben si abbina ad antipasti di mare, a primi a base di pasta, a piatti vegetariani.

Grado Alcolico
14 %

Servire
freddo

Formato
0,75



GAMBASSINO IGT TOSCANA ROSSO



Cabernet Sauvignon 85% Sangiovese 15%

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violaceo; profumo elegante ed intenso in finale sentori erbacei; al gusto morbido robusto ed intenso con un finale piacevole.

SI CONSIGLIA

Si sposa egregiamente con primi piatti in genere, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



ANNA IGT TOSCANA ROSSO



Merlot in purezza

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutti rossi maturi, seguono sensazioni speziate. Gusto piacevole, il sapore è elegante, bilanciato e di lunga persistenza in bocca. Il retrogusto conferma le sensazioni percepite al profumo.

SI CONSIGLIA

Primi piatti, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



ROSSO DI MONTALCINO DOC



100% Sangiovese

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Vino rosso di colore rubino intenso. Buona struttura e sapidità, in bocca si presenta pulito ed elegante, con un retro gusto di frutti di bosco come mirtilli, ribes, lamponi e fragole. Al profumo si presenta elegante ed intenso.

SI CONSIGLIA

Si sposa egregiamente con primi piatti al ragù, carne bianca arrosto, formaggi freschi e di media stagionatura.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



100% Sangiovese

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Profumo elegante ed intenso. Asciutto, caldo, robusto e persistente.

SI CONSIGLIA

Si sposa egregiamente con primi strutturati, cacciagione, arrosti di carne rosse e formaggi stagionati. Vino da lungo invecchiamento.

Grado Alcolico
14%

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



Siamo giovani imbottiglieri, ma con una storia ultra trentennale come produttori d'uva. Nella cantina secentesca di famiglia abbiamo deciso di puntare sul Syrah, vitigno principe di Cortona, oltre al Merlot che si sposa egregiamente con il terreno dove sorgono i nostri vigneti.

Siamo produttori "di nicchia" viste le nostre quantità limitate. La cura dei dettagli è la nostra priorità sia in vigna che in cantina.

CANTINA
CANAIO



**IL CALICE
DOC**



Syrah 100%

PROVENIENZA

Farneta (la Rota) Cortona (AR)

CARATTERISTICHE

Rosso rubino brillante con riflessi violacei. Frutti rossi giovani e spezie la fanno da padroni.

SI CONSIGLIA

La sua freschezza e la sua facilità di beva, lo portano ad essere un ottimo compagno con secondi piatti che non contemplino cotture molto elaborate e lunghe. La sua acidità si contrappone benissimo a primi piatti.

Grado
Alcolico
13,5 %

Servire a:
14 °C

Formato
0,75



**TERRA SOLLA
DOC**



Syrah 100%

PROVENIENZA

Farneta (la Rota) Cortona (AR)

CARATTERISTICHE

Vino complesso, dove frutti rossi maturi si legano a sentori speziati, di tabacco e cioccolato, le note di tostato e di caffè vengono donate dal lungo affinamento in legno.

SI CONSIGLIA

Ottimo accompagnamento per piatti che contemplino preparazioni complesse e cotture lunghe. La sua importante acidità lo rende ottimo in abbinamento con salumi anche stagionati.

Grado
Alcolico
14 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



**CHIORRE
IGT**



Merlot 100%

PROVENIENZA

Farneta (la Rota) Cortona (AR)

CARATTERISTICHE

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Al naso spicca subito la parte vegetale, profumi erbacei la nota di peperone verde è ben accentuata, i secondari sono note di spezie, tabacco, cioccolato e frutti rossi maturi.

SI CONSIGLIA

Da accompagnare a formaggi stagionati e salumi, ottimo anche con arrostiti e grigliate di agnello in particolare.

Grado
Alcolico
14 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

CERALTI
BOLGHERI



SCIRE' BOLGHERI ROSSO DOC BIOLOGICO



70% cabernet sauvignon, 30% merlot

PROVENIENZA

Colline tra Castagneto e Bolgheri (Livorno)

CARATTERISTICHE

Colore rosso vermiglio con riflessi violacei. Note spiccate di frutti rossi di stagione, quali la ciliegia, con note vegetali tipiche delle pirazine del Cabernet sauvignon. Strutturato, avvolgente, di facile beva ben bilanciato, finale ricco di tannini a trama fine.

SI CONSIGLIA

Primi piatti di terra

Grado
Alcolico
13,5%

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

Cacciagrande, oggi, si estende per circa 40 ettari, di cui 20 coltivati a vigneto e 5 ad oliveto, nel cuore della Maremma Toscana, a 10 Km dal borgo di Castiglione della Pescaia. La conduzione familiare dell'azienda consente di adottare una cura ed un'attenzione particolarmente rigorose sia nei sistemi di gestione agronomica degli impianti che nei processi di vinificazione, sempre con un occhio rivolto alla sostenibilità, in quanto ritengo che un grande prodotto si ottenga prima di tutto rispettando la terra.

VERMENTINO DOC MAREMMA TOSCANA



Vermentino 100%

PROVENIENZA
Maremma Toscana

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo molto intenso con ampie note di frutta come mela e pesca bianca, note agrumate e di rabarbaro. Sapore elegante, persistente, sapido e fresco.

SI CONSIGLIA

Si abbina in modo eccellente con primi e secondi piatti a base di pesce.

Grado
Alcolico
13 %

Servire a:
8/12°C

Formato
0,75



VIOGNIER DOC MAREMMA TOSCANA



Viognier 100%

PROVENIENZA
Maremma Toscana

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino carico. Profumo molto intenso con ampie note di frutta tropicale come ananas e banana, ma anche pesca bianca e albicocca. Sapore fine ed elegante.

SI CONSIGLIA

Primi e secondi piatti a base di pesce.

Grado
Alcolico
13 %

Servire a:
8/10 °C

Formato
0,75



AZIENDA VITIVINICOLA
CACCIAGRANDE

Toscana



Le famiglie di vignaioli della Cantina San Paolo curano i loro vigneti con grande attenzione e quasi esclusivamente a mano - 175 ettari di ottimi terroir in una delle aree vitivinicole più belle dell'Alto Adige. Il sole generoso assicura frutti perfettamente maturi, mentre i venti freschi delle montagne creano forti escursioni termiche che contribuiscono al mantenimento dell'acidità durante il periodo di maturazione. Ne derivano uve di altissima qualità che vengono raccolte a mano, il miglior presupposto per vini eccellenti.



GEWÜRZTRAMINER JUSTINA DOC



Gewürztraminer

PROVENIENZA
San Paolo (Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
È un vino dal colore giallo dorato con aromi tipici che ricordano i petali di rose, le spezie di noce moscata e chiodi di garofano.

SI CONSIGLIA
Aperitivi, piatti asiatici, sushi, crostacei, dolci e formaggi

Grado Alcolico
14 %
Servire a:
8/10 °C
Formato
0,75



PLOTZNER PINOT BIANCO DOC



Pinot Bianco

PROVENIENZA
San Paolo (Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
Si distingue per i suoi sentori di mela, pesca, albicocca e pera. Molto convincente in bocca con la sua acidità e mineralità.

SI CONSIGLIA
Aperitivi, primi piatti leggeri, pesce

Grado Alcolico
13,5 %
Servire a:
8/10 °C
Formato
0,75



PINOT GRIGIO DOC



Pinot grigio

PROVENIENZA
San Paolo (Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
Si distingue per i suoi profumi floreali ed è caratterizzato da un'equilibrata acidità e da un palato fresco e vellutato.

SI CONSIGLIA
Aperitivi, piatti di pesce saporiti, primi piatti

Grado Alcolico
13,5 %
Servire a:
8/10 °C
Formato
0,75



RIESLING DOC



Riesling

PROVENIENZA
S. Paolo - Appiano, Monticolo
(Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
Il vino è fruttato con delicati sentori di pesca e albicocca, al palato caratterizzato da una fresca acidità ben amalgamata dalla mineralità nel retrogusto.

SI CONSIGLIA
Frutti di mare, ostriche, ricette asiatiche, primi piatti

Grado Alcolico
12,5 %
Servire a:
6/8 °C
Formato
0,75



LAGREIN KRETZER DOC



Lagrein

PROVENIENZA
San Paolo (Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
Ha un colore rosato ed una nota piacevolmente fruttata che sta riscontrando sempre più interesse.

SI CONSIGLIA
Aperitivi (vino per l'estate), primi piatti, pesce, carni bianche

Grado Alcolico
13 %
Servire a:
6 °C
Formato
0,75



LUZIA PINOT NERO DOC



Pinot Nero

PROVENIENZA
San Paolo (Trentino Alto Adige)

CARATTERISTICHE
Scrupolosamente curato e dopo un'attenta selezione, questo vino elegante e vellutato ricorda sentori di bacche rosse e ciliegie selvatiche.

SI CONSIGLIA
Selvaggina ungueolata e da penna, agnello da latte, coniglio, arrostiti, formaggi stagionati

Grado Alcolico
13,5 %
Servire a:
14/16 °C
Formato
0,75



Il Vermentino è uno dei tanti vitigni che negli ultimi anni ha visto un'espansione della sua coltivazione in Italia grazie all'innalzamento del livello qualitativo, per volontà di alcuni produttori che hanno intuito la potenzialità di questo vitigno. La Doc di origine "colli di Luni" fa riferimento alla parte orientale della Liguria in provincia di La Spezia e nella parte settentrionale della Toscana in provincia di Massa Carrara e comprende un territorio al quanto differenziato, con vigneti situati per la maggior parte in pianura e bassa collina.

Nelle Marche, tra il mare e l'Appennino, si estende una delle zone collinari più belle della provincia di Ancona, terra di vini pregiati come il Verdicchio dei Castelli di Jesi. Qui, con i suoi 35 ettari di vigneti, si trova l'azienda vinicola CasalFarneto, dove tecnologia, tradizione, e sostenibilità si fondono per produrre vini d'eccellenza.

DIVINAE STELLAE



**SIRIO
VERMENTINO DOC**



Vermentino

PROVENIENZA

Luni, Castelnuovo Magra e Sarzana

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Profumo fine, floreale, fruttato. Sapore equilibrato, fresco e delicato, caratterizzato da una buona sapidità.

SI CONSIGLIA

Pasta, Frutti di mare, Formaggio a pasta dura e stagionato, Pesce magro, Salumi.

Grado Alcolico 13 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75

Liguria



**CASTELLI DI JESI
VERDICCHIO CLASSICO**



Verdicchio

PROVENIENZA

Castelli di Jesi

CARATTERISTICHE

Vino di grande espressione varietale, in bocca conferma le sensazioni olfattive e si sviluppa in equilibrio con freschezza e sapidità, fine, persistente con finale di mandorla.

SI CONSIGLIA

Si accompagna molto bene ad antipasti caldi e freddi, primi piatti bianchi, piatti con funghi, eccellente con tutta la cucina di mare.

Grado Alcolico 13 %

Servire a: 10/12 °C

Formato 0,75



CASALFARNETO

il gusto del tempo

Lazio



FUNARO



**PINZERI
IGP BIO**

 100% Grillo

PROVENIENZA
Salemi (Trapani)

CARATTERISTICHE

Ha colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, al naso i profumi sono intensi e accattivanti, con sentori floreali e di frutti come melone giallo e pesca, tipici del vitigno. In bocca è morbido e rotondo, con una lunga persistenza gusto olfattiva.

SI CONSIGLIA

Con pesci all'acqua pazza o con la spigola in crosta di sale marino.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
8/10 °C

Formato
0,75



**SYRAH
IGP BIO**

 Syrah 100%

PROVENIENZA
Salemi (Trapani)

CARATTERISTICHE

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Bouquet molto fruttato con sentori di frutta rossa, pepe nero e liquirizia. Ben equilibrato, tannini armonici tanto da renderlo morbido in bocca.

SI CONSIGLIA

Può essere accompagnato da piatti di salumi e formaggi o da una buona zuppa di pesce. Da provare anche l'abbinamento con il tipico

Grado Alcolico
14,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75


ALESSANDRO
di CAMPOREALE



**BENEDE' CATARRATTO
BIO DOC**

 100% Catarratto Comune ed Extra Lucido

PROVENIENZA
Contrada Mandranova e Contrada Macellarotto, agro di Camporeale (PA)

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino luminoso. Emergono sfumature gentili e fragranti di mandorla, pesca bianca, zagara e agrumi, che compongono un bouquet raffinato ed invitante. Freschezza, volume, ed eleganza sono le caratteristiche salienti di questo vino.

SI CONSIGLIA

Ottimo con antipasti di mare, gamberoni e scampi alla brace.

Grado Alcolico
12,5 %

Servire a:
10/12 °C

Formato
0,75

Dalla tradizione vitivinicola della Famiglia Mancini, nata alla fine dell'800, e dalla perseveranza e lungimiranza del più giovane dei suoi discendenti, Giovanni Mancini, ha origine la Cantina Pedres. Situata in Gallura, tra le zone viticole più pregiate d'Italia, dove il terreno e il clima mite risultano eccezionalmente favorevoli per la coltivazione della vite.



**BRINO
VERMENTINO DI GALLURA DOCG**

 Vermentino 100%

PROVENIENZA
Loiri Porto San Paolo

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente fruttato e floreale. Sapore secco e fresco.

SI CONSIGLIA

Aperitivo, antipasti di mare, carni bianche e grigliate di pesce.

Grado Alcolico
12,5 %

Servire a:
10/12 °C

Formato
0,75



CANTINA PEDRES



La pratica del "fare il vino" è da noi considerata come una sorta di messaggio dal passato. Tutti i nostri vini derivano da una vendemmia manuale selettiva. La nostra attenzione e dedizione derivano dall'attaccamento alla tradizione che nel caso dei vini Piticciano significa custodire e mantenere vivo un antico patrimonio di cultura contadina. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene messo in botti di rovere certificate.

Poggio Alloro si trova a soli 5 km da San Gimignano. La genuinità dei vini nasce nelle vigne attraverso potature severe, basse rese, e utilizzo di concime organico secondo i sistemi dell'agricoltura biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente. Un'attenta scelta dei grappoli in fase di raccolta garantisce al vino caratteristiche uniche.



CHIANTI BIO DOCG



Sangiovese

PROVENIENZA
Toscana

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino. Al naso una sensazione delicata di viola e ciliegia fresca. Emergono anche richiami del pepe bianco, liquerizia e vaniglia. Richiami freschi di ciliegia e leggera speziatura.

Buona la persistenza aromatica intensa.

SI CONSIGLIA

Filetto di manzo al pepe, formaggio pecorino di media stagionatura.

Grado Alcolico
14,5 %

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75



BIANCO TOSCANO BIO IGT



Trebbiano toscano, Malvasia, Chardonnay

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumi delicato di fiori bianchi. Gusto secco, fresco, con gusto strutturato.

SI CONSIGLIA

Pesci in genere e carni bianche.

Grado Alcolico
12 %

Servire a:
10 °C

Formato
0,75



VERNACCIA BIO DOCG



Vernaccia di S.Gimignano in purezza

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino pieno e intenso. Profumo fine, intenso, fruttato e floreale con sensazioni di frutta fresca e fiori bianchi. Gusto secco, fragrante, piacevolmente fresco, presenta giusta sapidità e un corpo ben strutturato

SI CONSIGLIA

Antipasti e piatti allo zafferano

Grado Alcolico
12,5 %

Servire a:
10 °C

Formato
0,375
0,75



VERNACCIA RISERVA MANDORLE BIO DOCG



Vernaccia di S.Gimignano

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino. Profumo bouquet ampio e delicato di frutta a polpa bianca con leggero sentore di mandorle amare e fiori bianchi con unpiacevole finale speziato di vaniglia. Gusto fine e persistente, secco e con una giusta sapidità.

SI CONSIGLIA

Perfetto con pesci in genere, carni bianche e formaggi stagionati.

Grado Alcolico
13 %

Servire a:
13 °C

Formato
0,75



ROSATO BIO IGT



50% Sangiovese, 50% Merlot

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE
Colore brillante e profumo delicato.

SI CONSIGLIA
Aperitivi (vino per l'estate),
primi piatti, pesce, carni bianche.

Grado
Alcolico
13 %

Servire a:
10/12 °C

Formato
0,75



ROSSO IGT BIO



Sangiovese e Canaiolo

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE
Colore rubino con riflessi violacei.
Profumo con piacevoli sentori di frutti rossi e
note floreali. Gusto leggermente tannico,
secco, caldo e di corpo.

SI CONSIGLIA
Carni rosse, cacciagione e formaggi.

Grado
Alcolico
12,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



CHIANTI BIO DOCG



Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Ciliegiolo

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso e profondo.
Profumi ampio ed elegante con piacevoli
sentori di frutti rossi, di ciliegia, mora e
lampone con finali note floreali di viola
mammola. Gusto piacevolmente tannico,
secco, caldo e di corpo.

SI CONSIGLIA
Carni rosse, cacciagione
e formaggi stagionati

Grado
Alcolico
13 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,375



"CONVIVIO" Rosso Doc



Sangiovese e Colorino

PROVENIENZA
San Gimignano (SI)

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Profumi con sentori di
frutta rossa con piacevoli note di marmellate
di lamponi e marasca, con un finale speziato
di liquirizia, cannella e tabacco. Gusto intenso
e persistente di spiccata personalità, secco,
caldo, di corpo e armonico.

SI CONSIGLIA
Ottimo con la bistecca Fiorentina, carni rosse,
brasati, cacciagione e formaggi stagionati.

Grado
Alcolico
13,5 %

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



L'azienda agricola Casa alle Vacche si trova a pochi chilometri da San Gimignano in una zona particolarmente vocata alla coltivazione della vite e dell'olivo. L'azienda, di proprietà della famiglia Ciappi da generazioni, si estende su 25 ettari di vigneti e 3 ettari di oliveti. Per la natura dei terreni e per l'esposizione ideale si raccolgono uve di elevata qualità, che vinificate con sapienza, permettono di ottenere vini eccellenti.



CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG



Sangiovese toscano, Canaiolo,
Colorino, Cilieggiolo.

PROVENIENZA

San Gimignano

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, porpora intenso. Odore ampio, fragrante, vinoso, fruttato di marmellata e moree di altri frutti a bacca rossa. Sapore armonico, asciutto, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

SI CONSIGLIA

Vino per ogni occasione, primi piatti con salse al ragù, bolliti, intingoli umidi, salumi e formaggi. Minestre e carni rosse.

Grado
Alcolico
13%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75



CHIANTI COLLI SENESI DOCG RISERVA "CINABRO"



Sangiovese 100%

PROVENIENZA

San Gimignano

CARATTERISTICHE

Colore rosso granato vivo e profondo. Odore pronunciato, ampio, complesso e persistente con note di confettura e vaniglia, spezie e cacao. Sapore asciutto, caldo, austero, di grande struttura e buona tannicità con sensazione aromatica persistente.

SI CONSIGLIA

Grigliate di carni rosse alla brace, selvaggina, formaggi stagionati.

Grado
Alcolico
14%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75



La storia dell'antica Pieve San Felice in Pincis affonda le radici nell'epoca etrusca, attraversa il Papato, viene contesa dai comuni di Firenze e Siena, e vede alternarsi la gestione di famiglie locali. Negli anni 70 la tenuta è acquisita dal Gruppo Allianz che punta sull'eccellenza enologica e territoriale. Oggi il Borgo e l'Agricola San Felice sono due realtà di successo con un'anima sola, che unisce tradizione e innovazione.



CHIANTI CLASSICO DOCG

 Sangiovese 80%, Colorino 10%, Pugnello 10%

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino brillante. Sentori di ciliegia, lampone e viola mammola. Il gusto è secco, con delicati tannini ed una fresca acidità.

SI CONSIGLIA
Si accompagna preferibilmente ad antipasti, primi piatti saporiti e carni rosse in genere.

Grado Alcolico 13 %
Servire a: 18 °C
Formato 0,75



CHIANTI CLASSICO "IL GRIGIO" DOCG

 Sangiovese 80%, Vitigni autoctoni 20%

PROVENIENZA
Vigneti Colti, Chiesamonti e Pianaccio, Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Colore rosso. Al naso esprime sentori di spezie dolci e note scure che rimandano alla ciliegia, more, fiori secchi, cioccolato amaro ed erbe aromatiche.

SI CONSIGLIA
Ideale con i primi piatti molto saporiti, come pappardelle al ragù di cinghiale.

Grado Alcolico 13,7 %
Servire a: 18 °C
Formato 0,75

La Fattoria dell'AIola è una storica azienda vitivinicola a Vagliagli, nel cuore del Chianti Classico e molto vicino a Siena. I 100 ettari di proprietà sono ricoperti da vigneti, oliveti e boschi, al centro sorge la villa con origini medioevali affiancata dalla moderna cantina di produzione. Il rispetto del territorio e delle sue tradizioni, la ricca esperienza accumulata negli anni insieme all'impegno di attrezzature all'avanguardia, sono la nostra ricetta per tenere alto il prestigio del marchio AIola.



CHIANTI CLASSICO DOCG

 Sangiovese 90%, Merlot e Colorino 10%

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Nel calice ha un bel colore rosso rubino, leggermente tendente al granato. Il naso si muove su una trama olfattiva principalmente floreale e speziata. In bocca è di corpo medio, con un sorso appagante e croccante.

SI CONSIGLIA
Primi di terra, Secondi di carne bianca, Secondi di carne rossa.

Grado Alcolico 12,5 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,75



GRAPPA INVECCHIATA DI CHIANTI CLASSICO

 100% Sangiovese

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Presenta alla vista un colore leggermente ambrato. Al naso emergono profumi semplici ma molto puliti, con note floreali, fieno e sambuco. Al palato il sapore risulta di impatto morbido, sprigiona lentamente il suo vigore, aprendosi assai bene in tutta la bocca, con un finale speziato.

Grado Alcolico 45 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,70



Toscana

Fin dal 1966, la famiglia Poggiali ha creato un'impresa moderna nel rispetto della tradizione, posizionandosi ai massimi livelli internazionali. Terra di frontiera tra il Chianti e le Crete Senesi: il Territorio di Fèlsina rappresenta patrimonio di cloni di Sangiovese dalle infinite possibilità. Appena si mette piede in questa campagna si percepisce l'abbraccio ospitale della terra accompagnato alla responsabilità morale verso il territorio.

FÈLSINA



'I SISTRI'
CHARDONNAY IGT

 Chardonnay 100%

PROVENIENZA
Podere Poggiolo di Fèlsina

CARATTERISTICHE
Colore giallo paglierino carico. Profumo ricco e avvolgenti sentori di frutta esotica, spezie dolci, vaniglia, nocciola e ricordi fumè. Gusto pieno, ricco ed equilibrato, caldo, morbido, di buona freschezza e sapidità.

SI CONSIGLIA
Paste e zuppe di pesce al pomodoro, pesce in umido, carni bianche e risotto ai funghi.

Grado Alcolico 13,5 %
Servire a: 8/10 °C
Formato 0,75



"BERARDENGA"
CHIANTI CLASSICO DOCG

 100% Sangiovese

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie diverse. Buona frutta al palato con giusta tannicità e retrogusto persistente.

SI CONSIGLIA
Secondi di carne rossa

Grado Alcolico 13 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,75



"RANCIA"
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

 100% Sangiovese

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale.

SI CONSIGLIA
Carne bianca - Suino/Ovino, Carne rossa, Formaggi stagionati, Salumi, Selvaggina

Grado Alcolico 14 %
Servire a: 16/18 °C
Formato 0,75



"BERARDENGA"
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

 100% Sangiovese

PROVENIENZA
Castelnuovo Berardenga

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino, con buona tonalità e intensità. Profumo speziato con note floreali, frutti di sottobosco e toni minerali. Al palato sentori di spezie e frutta fresca, con tannini morbidi e consistenti, di buona struttura.

SI CONSIGLIA
Pasta sugo di carne, Carne arrosto-grigliata, Selvaggina, Carne rossa in umido, Formaggi stagionati

Grado Alcolico 13,5 %
Servire a: 18/20 °C
Formato 0,75



"MAESTRO RARO"
CABERNET SAUVIGNON IGT

 100% Cabernet Sauvignon

PROVENIENZA
Vigneto Rancia Piccola e Poggiolo

CARATTERISTICHE
Colore rosso intenso e profondo con venature violacee. Ha profumi di piccoli frutti, di tabacco, di cuoio e di rovere nuovo. In bocca è consistente, pieno, caldo, e tuttavia armonico.

SI CONSIGLIA
Carne arrosto-grigliata, Carne rossa in umido, Selvaggina, Risotto alle verdure, Carni bianche in umido

Grado Alcolico 14 %
Servire a: 18/20 °C
Formato 0,75



"FONTALLORO"
IGT

 100% Sangiovese

PROVENIENZA
Nei poderi di Poggio al Sole e Arcidosso

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino. Varietà aromatiche complesse, con note accentuate di tabacco e terra bagnata e sentori di ribes nero, mora e liquirizia. Al palato riflette una buona tannicità e consistenza di tannini.

SI CONSIGLIA
Pasta sugo di carne, Carne, Formaggi stagionati, Risotto ai funghi o con sugo di carne

Grado Alcolico 13,5 %
Servire a: 18/20 °C
Formato 0,75

Oggi come nell'XI secolo l'intero borgo è intimamente coinvolto nella produzione viti-olivicola. Le tinaie e le cantine, la vinsantaia e l'imbottigliamento, l'orciaia e il frantoio -pur modernissimi- sono ancora ospitati nei sotterranei, nei palazzetti, nelle chiese sconsacrate e nei fabbricati del borgo, fra loro uniti da un sorprendente "vinodotto" sotterraneo. Volpaia, non è dunque, un semplice "teatrino per turisti", ma il centro di una complessa attività rurale cui sono direttamente o indirettamente legati tutti gli abitanti del borgo.



CHIANTI CLASSICO DOCG



90% Sangiovese, 10% Merlot e Syrah

PROVENIENZA

Campo a Pitti, Campo alla Fonte (Syrah), Casavecchia, Cassetto, Castellino, Campo a Prato, Montanino, Pratolino, Santa Caterina (Merlot and Sangiovese), Santa Caterina Vecchia, Santa Maria Novella, Vignavecchia.

CARATTERISTICHE

Rosso rubino intenso. Note fruttate di ciliegie mature e frutti rossi con lievi sentori di viola. In bocca il frutto è concentrato, la struttura solida e morbida.

SI CONSIGLIA

Ottimo con zuppe di legumi, carni rosse arrosto o brasate. Si abbina perfettamente ad un tagliere di salumi misti e formaggi.

Grado Alcolico
13 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

Il segreto del successo delle Cantine Dei si basa sul rispetto per il territorio e sulla passione per il vino, uniti ad uno spirito imprenditoriale con radici nella lavorazione del travertino delle terre di Siena. Un'azienda che mantiene intatta la tradizione proiettandosi allo stesso tempo nel futuro, capace di innovare e reinterpretare una lunga storia vitivinicola toscana.

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



90% Sangiovese, 5% Canaiolo nero, 5% Merlot

PROVENIENZA Montepulciano

CARATTERISTICHE

Il Rosso di Montepulciano, vino giovane, dal colore rosso rubino vivace, è vinoso e fruttato al naso. Ha sapore asciutto, sapido, fresco, piacevolmente tannico.

SI CONSIGLIA

Da abbinarsi ai tipici antipasti della tradizione toscana a base di salumi e crostini e carni alla brace.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero

PROVENIENZA Montepulciano

CARATTERISTICHE

Il Vino Nobile presenta colore rubino brillante, al naso ha profumi intensi di ciliegia matura e prugna, mentre di sapore è asciutto, equilibrato e persistente, dal tannino arrotondato.

SI CONSIGLIA

Da abbinarsi a paste al ragù, arrosti e bistecca alla fiorentina.

Grado Alcolico
15 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



Un territorio ricco di storia nel cuore della Toscana, Montepulciano. Una passione per la natura e per il vino. Nasce l'Azienda Poliziano che negli anni è cresciuta con dedizione, professionalità e determinazione seguendo le tecniche più avanzate di viticoltura e enologia. Il suo nome è un omaggio all'umanista e poeta Angelo Ambrogini (1454-1494), detto il "Poliziano".



ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



80% Sangiovese – 20% Merlot

PROVENIENZA
Montepulciano

CARATTERISTICHE

Il colore è un rosso rubino intenso e brillante, un profilo olfattivo di prugna ed amarena seguite da mirtillo, lampone e mora e lievi sensazioni floreali come violetta. Al palato si presenta un sottofondo lievemente minerale con tenui sfumature erbacee.

SI CONSIGLIA

E' un ottimo vino da abbinare alla cucina tradizionale toscana.

Grado Alcolico
14 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



"ASINONE" VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



Prugnolo gentile (sangiovese) 90%, colorino e merlot 10%

PROVENIENZA
Montepulciano

CARATTERISTICHE

Rosso rubino scuro, al naso esprime decise e intense note di mirtillo, di ribes, di ciliegia, di cacao, di vaniglia, di tabacco. Una traccia balsamica apre ad un assaggio pieno, equilibrato, caratterizzato da una trama tannica setosa e raffinata. Chiude con un finale di grande persistenza, sul frutto.

SI CONSIGLIA

A tutto pasto, si abbina a carni in umido.

Grado Alcolico
14,5%

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



Prugnolo gentile (sangiovese) 85%, colorino, canaiolo e merlot 15%

PROVENIENZA
Montepulciano

CARATTERISTICHE

Rosso rubino, al naso esprime belle note di visciole, di vaniglia, di rosa appassita e di cacao. Al palato è fresco, persistente, deciso e di buon equilibrio. Chiude con un finale lievemente tostato, sul frutto.

SI CONSIGLIA

A tutto pasto, si abbina a ricchi piatti tipici della tradizione toscana. Ottimo con un piatto di tagliatelle al ragù di lepre.

Grado Alcolico
14,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

Non ci siamo fatti impressionare dai muri cadenti e dai vigneti abbandonati. Per noi Vallocaia era un diamante grezzo, una gemma che non vedeva l'ora di tornare a brillare. Servivano solo passione, dedizione e tanta pazienza. In perfetta simbiosi con la natura, il gioiello è tornato a nuova vita.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



85% Sangiovese, 15% Colorino del Valdarno, Canaiolo nero e Mammolo

PROVENIENZA
Vallocaia e Camparone

CARATTERISTICHE

Elegante, con tipici sentori di giaggiolo, rosa e fruttuosi che si integrano con note balsamiche dopo qualche anno di affinamento in bottiglia; equilibrato e giustamente tannico, strutturato al gusto.

SI CONSIGLIA

Un vinodi grande tipicità che accompagna paste condimenti elaborati, carni rosse, tartufo, formaggi morbidi e stagionati.

Grado Alcolico
14,5 %

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75



FOSSOLUPAIO ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC



Fossolupaio e Vallocaia

PROVENIENZA
Paterno e Argiano

CARATTERISTICHE

All'olfatto esprime le note floreali e di frutti rossi del Sangiovese giovane unite a sfumate note speziate; al gusto è mediamente strutturato, sapido e dipiacevole beva.

SI CONSIGLIA

Accompagna l'intero pasto.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

Bindella
TENUTA VALLOCAIA



Toscana

La Fattoria dei Barbi si estende per 306 ettari tra Montalcino e Scansano. È Stefano Cinelli Colombini, erede dell'antica stirpe senese presente a Montalcino dal 1352, a gestire oggi questa proprietà di famiglia. La Fattoria dei Barbi è sempre stata una custode della tradizione, ma anche attenta all'innovazione e pioniera in ogni campo dell'enologia: è stata la prima ditta montalcinese ad esportare vini in bottiglia.

Col d'Orcia letteralmente significa collina che si affaccia sul fiume Orcia, il quale segna il confine Sud Ovest del territorio di produzione del Brunello di Montalcino, il nome dell'azienda è intrinsecamente legato alla posizione dove sono piantati i vigneti. Produrre i vini migliori, che dall'eccezionale combinazione del suolo e del clima di questa zona di Montalcino si possono ottenere, è la missione di Col d'Orcia.



ROSSO DEI BARBI IGT



Sangiovese 80-90%
Vitigni a bacca rossa 10-20%

PROVENIENZA
Comune di Montalcino e di Scansano

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino brillante con profumo fruttato, tra cui spicca il sentore di ciliegia, leggermente speziato e floreale. Sapore fresco, vivace, e leggermentetannico.

SI CONSIGLIA
Antipasti di terra, Pizza, Primi di carne, Salumi, Secondi di carne bianca.

Grado Alcolico
13 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



PINOT GRIGIO SANT'ANTIMO DOC BIO



Pinot grigio

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo ampio e persistente, con sentori floreali e fruttati tipici della cultivar. Sapore pieno, sapido ed invitante, dotato di una buona acidità. Presenta un retrogusto piacevole e persistente.

SI CONSIGLIA
Anche come aperitivo, ben si abbina ad antipasti di mare, a primi a base di pasta, a piatti vegetariani.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
10/12 °C

Formato
0,75



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese 100%.

PROVENIENZA
Comune di Montalcino

CARATTERISTICHE
Colore rosso rubino intenso ebrillante. Profumo speziato, pepe rosa, erbe aromatiche, prugna, mirtillo e accenni di rabarbaro. Gusto ampio e ben strutturato.

SI CONSIGLIA
Piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti.

Grado Alcolico
14,8%

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



ROSSO DI MONTALCINO DOC



Sangiovese

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo intenso, fruttato ed elegante e note di frutti rossi maturi. Sapore con buona struttura, caldo e corposo, che presenta tannini morbidi ed eleganti. Retrogusto lungo, persistente e fruttato.

SI CONSIGLIA
Si esalta con grigliate di carne. Ottimo anche con zuppe e minestre tipiche della tradizione toscana.

Grado Alcolico
14 %

Servire a:
18 °C

Formato
0,75



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Sangiovese

PROVENIENZA
Montalcino

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, con riflessi granati. Profumo intenso, ampio ed elegante, con note fruttate di mora e lampone integrate alle spezie e alle note boisé. Sapore dotato di grandissima struttura. Retrogusto, lungo piacevole e sapido.

SI CONSIGLIA
Ideale con salumi, formaggi, pasta, riso.

Grado Alcolico
14,5 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75

La Famiglia Antinori si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, Famiglia Antinori ha sempre gestito direttamente questa attività con scelte innovative e talvolta coraggiose ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e per il territorio.



IL BRUCIATO BOLGHERI ROSSO DOC



Cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, syrah 15%

PROVENIENZA
Bolgheri (Livorno)

CARATTERISTICHE

Rosso rubino scuro, con leggere sfumature violacee. Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi e sentori di spezie dolci. Al palato il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente, con una trama tannica sinuosa ed avvolgente. Un vino molto piacevole da bere.

SI CONSIGLIA

A tutto pasto, si abbina a formaggi, vellutate e zuppe. Ottimo con arrosti e brasati.

Grado Alcolico
13 %

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



TIGNANELLO TOSCANA IGT



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

PROVENIENZA
Montefiridolfi e Santa Maria a Macerata (FI)

CARATTERISTICHE

Potente ed equilibratissimo con un compatto colore rubino. Al naso sfoggia eleganti sensazioni di mora matura, spezie orientali, fiori di campo, pepe rosa, cioccolato bianco, cuoio e rabarbaro. In bocca è bilanciato al micron con una possente nota calorica.

SI CONSIGLIA

Carne, Formaggi, Primi

Grado Alcolico
13,5%

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75



BADIA A PASSIGNANO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG



100% Sangiovese

PROVENIENZA
Badia a Passignano (FI)

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con un bouquet ampio e intenso con note fruttate e legnose, arricchite da sentori balsamici e di grafite. In bocca si dimostra ricco, con tannini dolci e morbidi.

SI CONSIGLIA

Pasta fresca e ripiena al ragù di carne, carne alla griglia, in umido, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

Grado Alcolico
14,5%

Servire a:
16/18 °C

Formato
0,75



VIÑA SOL



Parellada 100%

PROVENIENZA
Penedès (Spagna)

CARATTERISTICHE

Aroma elegante e fresco, con squisite note fruttate e saltate da una sfumatura di spezie. Armonioso e ricco sul palato con numerosi sentori di frutta (mele e ananas) e un tocco di spezie (finocchio).

SI CONSIGLIA

Piatti a base di riso, pesce e crostacei.

Grado Alcolico
11,5 %

Servire a:
15 °C

Formato
0,75

TORRES



1870



SANGRE DE TORO



65% Garnacha, 35% Cariñena.

PROVENIENZA
Catalunya

CARATTERISTICHE

Intenso color rubino con sfumature ocre. Presenta ricchi e complessi aromi mediterranei con esuberanti note di more e spezie. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti note di liquirizia e frutti di bosco (more e ribes).

SI CONSIGLIA

Superbo con gli arrosti, la selvaggina e i tradizionali piatti mediterranei.

Grado Alcolico
13,5 %

Servire a:
18/20 °C

Formato
0,75