

Proponiamo etichette quasi esclusivamente toscane, che rispecchiano la nostra volontà di dare spazio alla nostra terra, qui come nei piatti proposti dalla cucina.



Una selezione di piccoli produttori e grandi nomi legati a filo doppio al nostro territorio e alle sue antichissime origini, che come noi intendono valorizzarlo al meglio producendo vini, biologici e non, di grande qualità.

## Bollicine

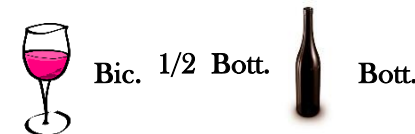
### Piemonte

#### BANFI - Strevi (AL)

##### Cuvée Aurora Extra Brut 2015, Alta Langa d.o.c.g.

**Pinot Nero, Chardonnay**

Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, con sentori che ricordano il lievito e la vaniglia. Ben strutturato, pieno, leggermente acidulo, armonico, sapido con fondo amarognolo. L'aggiunta di una percentuale della cuvée dell'annata precedente, maturata in legno, conferisce a questo spumante le sue caratteristiche di rotondità, struttura e longevità.



--- --- € 34,00

### Toscana

#### TENUTE DEL CERRO - Montepulciano (SI)

##### Cerrus, Brut Rosè, Metodo Classico

**Pinot Nero**

Colore rosa tea con riflessi violacei, al naso si percepiscono note di frutti rossi e principalmente sentori di lampone e ciliegia, in bocca è pieno con un perlage fine e persistente. Ideale come aperitivo, la profondità di sapore e la sua ricchezza permettono abbinamenti anche con carni bianche.

--- --- € 31,00

#### VILLA ILAGI - Malmantile (FI)

##### Villa Ilangi 2019, Vino Spumante Extra Dry

**Trebbiano, Malvasia, Pinot Nero**

Colore giallo paglierino, ha un perlage abbastanza fine. Al naso note di fiori e frutta gialla, che si avvertono anche al palato. Si abbina ad antipasti leggeri e piatti di pesce.

€ 5,50 --- € 19,00

##### Villa Ilangi, Fonterosa 2019 Brut Rosè

**Sauvignon Blanc, Sangiovese**

Colore rosa tenue, ha un perlage abbastanza fine. Al naso note di fiori e frutti di bosco, che si presentano anche in bocca. Ottimo come aperitivo, si abbina anche a formaggi freschi e antipasti.

€ 5,00 --- € 18,00

# Vini Bianchi

## Toscana

### TENUTA DI STICCIANO - Fiano (FI)

#### Argillaria 2019, Toscana i.g.t.

Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer, Trebbiano

Colore giallo intenso con riflessi oro-verde. Al naso presenta note agrumate e sfumature di frutta esotica. In bocca risulta pieno e avvolgente con una salinità minerale fresca e lunga.

€ 5,50 --- € 19,00

### FATTORIA CASTELVECCHIO - San Pancrazio (FI)

#### San Lorenzo 2019 BIO, Bianco toscano i.g.t.

Trebbiano Toscano

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, profumo floreale semplice ma delicato, con sentori di frutti tropicali. In bocca è asciutto, secco, abbastanza sapido, di vivace freschezza e si accompagna a piatti di pesce, formaggi freschi e verdure. Ottimo anche come aperitivo.

€ 4,50 --- € 16,00

### BANFI - Montalcino (SI) & Bolgheri (LI)

#### La Pettegola 2018, Toscana i.g.t.

Vermentino

Giallo paglierino, intensi sentori di albicocca e pompelmo accompagnati da note di salvia; in bocca sapidità e acidità sono in perfetto equilibrio e regalano un finale lungo e persistente. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce, come insalata di mare e tartare di tonno, o a piatti vegetariani.

€ 5,00 --- € 18,00

#### San Angelo 2018, Toscana i.g.t.

Pinot Grigio

Colore giallo paglierino scarico. I profumi di mela, pesca e agrumi si incontrano dando vita ad un profumo intenso, floreale e fresco. In bocca è piacevolmente fresco e sapido. Si sposa bene con piatti leggeri a base di pesce o carni bianche.

--- --- € 23,00

#### Serena 2018, Toscana i.g.t.

Sauvignon Blanc

Vino color giallo paglierino, dal profumo intenso e varietale con sentori di agrumi, in particolare pompelmo, ma anche con una leggera nota vegetale di ortica e foglia di pomodoro. In bocca i profumi sono molto persistenti e sostenuti da una buona acidità e sapidità. Si abbina in modo eccellente a piatti a base di verdure, così come a ricette dai sapori più intensi.

--- --- € 25,00

#### Fontanelle 2017, Toscana i.g.t.

Chardonnay

Si distingue al naso per 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 di bocca persistente e caratterizzato da note di vaniglia. Vino bianco con ottime potenzialità di invecchiamento. Si sposa alla perfezione con piatti di pesce elaborati, oltre che con carni bianche.

--- --- € 29,00

# Vini Rosè

## Toscana

### BANFI - Bolgheri (LI)

#### Cost'è 2018, Toscana i.g.t.

Sangiovese, Vermentino

Vino dalle nuance rosa pallido, al naso spiccano le tipiche note di frutti rossi del Sangiovese e i sentori agrumati e di salvia del Vermentino. Fresco e con una buona persistenza. Delizioso come aperitivo, è perfetto per accompagnare piatti leggeri sia di carne che di pesce.

€ 5,50 --- € 19,00

## Toscana

### AGRICOLA TAMBURINI - Gambassi Terme (FI)

#### The Boss 2016, Chianti d.o.c.g.

Sangiovese, Canaiolo

Intenso al naso, è caratterizzato da note di frutta a bacca nera e aromi floreali di rosa e violetta. Incredibilmente morbido, caldo e intenso il Chianti "Mauro", si congeda al palato con un finale molto piacevole. Ottimo con i classici salumi toscani, ma anche con qualche piatto più saporito e con i formaggi semistagionati

€ 5,00 --- € 17,00

#### Il Massiccio 2014, Toscana i.g.t.

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Di colore rosso rubino, con profumo intenso, ampio, con sentori fruttati di piccoli frutti rossi, al palato voluminoso e giustamente tannico. Consigliato prevalentemente con le carni, in forno e alla griglia, ma anche con antipasti e primi piatti particolarmente saporiti.

--- --- € 22,00

#### Douscana 2015, Edizione Limitata

Sangiovese, Touriga Nacional

E' un vino che unisce due delle regioni vinicole storicamente più belle e interessanti d'Europa, il Douro e la Toscana. L'uva Touriga Nacional apporta struttura e longevità, dalla Toscana il Sangiovese conferisce freschezza ed equilibrio. Il blend viene assemblato nelle cantine della Valle del Douro ed è seguito dell'affinamento per alcuni mesi in tonneaux di rovere francese. Rosso rubino intenso, al naso presenta profumi di ciliegia, mora e prugna, oltre a sentori di menta, violetta e note decise di tabacco, leggermente vanigliato. Al palato è vivace, potente e minerale, spiccata freschezza con tannini avvolgenti ed equilibrati. Finale lungo con cardamomo e liquirizia. La prima produzione, anno 2015, è stata di sole 2600 bottiglie.

--- --- € 75,00

### TENUTA DI STICCIANO - Fiano (FI)

#### Canajuolo 2018 BIO, Toscana i.g.t.

Canaiolo

Colore rosso rubino, al naso ricorda subito piccoli frutti e fiori rossi, ai quali si aggiungono con l'ossigenazione spezie come pepe bianco verde. Al palato il vino è morbido vellutato, con tannini fini e levigati.

€ 5,50 --- € 19,00

#### Attimo 2015 BIO, Toscana i.g.t.

Syrah, Merlot

Vino non filtrato, di colore rosso rubino intenso tendente al granato. Al naso offre una importante e variegata gamma di suggestioni tra le quali spiccano liquirizia, pepe nero e frutti rossi maturi. In bocca l'ingresso è morbido fresco e rievoca i sentori percepiti al naso con maggiore intensità sostenuta da un tannino molto equilibrato.

--- --- € 29,00

### FATTORIA CASTELVECCHIO - San Pancrazio (FI)

#### Vigna La Quercia 2016 BIO, Chianti Colli Fiorentini Riserva

Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Colore rosso rubino intenso, con profumi di frutta rossa del bosco e spezie. In bocca è fruttato con note speziate, sapido, pieno, rotondo, di corpo elegante e tannini equilibrati. Si accompagna prevalentemente a carni rosse, sia alla griglia che in forno.

--- --- € 27,00

#### Orme in rosso 2015, Rosso Toscano i.g.t.

Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Rosso rubino carico, con profumi di frutti rossi maturi, molto fragrante con note di spezie. Gusto fruttato con note speziate, leggermente sapido con corpo elegante e tannini equilibrati. Consigliato prevalentemente con le carni rosse, sia alla griglia che in forno.

--- --- € 27,00

### VILLA ILANGI - Malmatile (FI)

#### Il Fontino 2018, Toscana i.g.t.

Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Colore rosso subino intenso, al naso presenta note di frutti rossi maturi e sentori vegetali. Al palato si presenta intenso e con buoni tannini, frutto anche della tradizionale maturazione di 120 giorni in cemento. Si abbina perfettamente ai salumi, ai formaggi di media stagionatura e ai piatti toscani di carne non particolarmente robusti.

€ 5,50 --- € 19,00

## TENUTA BUCCIALLA - Vinci (FI)

### Notte e Giorno 2019 BIO, Toscana i.g.t.

€ 4,50 --- € 16,00

**Syrah, Viogner**

Colore rosso brillante, presenta subito i sentori tipici di frutta a bacca rossa, rinfrescati da note di fiori di acacia, limone, albicocca. In bocca è morbido ma giovane di buona struttura. Si abbina bene ad antipasti e primi piatti di pasta fresca come tortelli e ravioli.

## TENUTA CERI - Carmignano (FI)

### Barbocchio 2018, Barco Reale di Carmignano d.o.c.

--- --- € 21,00

**Sangiovese, Cabernet Sauvignon**

Colore rosso rubinobrillante con note speziate e di frutti di bosco. In bocca è succoso e vibrante, con un tannino ben presente. Si abbina molto bene ai classici antipasti toscani e non sfigura anche con piatti più importanti della tradizione.

## TENUTE DEL CERRO - Montepulciano (SI)

### Nobile di Montepulciano 2016 d.o.c.g.

--- € 13,50 € 24,00

**Prugnolo Gentile**

Al naso offre note di frutti neri e ciliegia che accompagnano il palato con fini note speziate, gusto equilibrato con evidente ma discreta componente tannica. Ottimo con primi piatti con sughi di carne, paste ripiene e secondi di carni rosse.

## AZIENDA AGRICOLA FELCIATELLO - Bibbona (LI)

### Gioi 2018 BIO, Toscana i.g.t.

--- --- € 25,00

**Merlot, Cabernet Sauvignon**

Colore rosso rubino, al naso presenta sentori floreali oltre a quelli di frutti rossi come ciliegia e lampone. In bocca è fresco, con tannini morbidi e levigati, di facile beva e con una buona persistenza. Si abbina bene a primi piatti saporiti e carni bianche e rosse non troppo cariche.

## BANFI - Montalcino (SI) & Bolgheri (LI) & Castellina in Chianti (FI)

### Fonte alla Selva 2017, Chianti Classico d.o.c.g.

--- --- € 24,00

**Sangiovese, Canaiolo**

Al naso i sentori fruttati sono accompagnati da leggere note di tabacco e cuoio. In bocca la struttura piena e rotonda è ben bilanciata dalla dolcezza dei tannini che conferisce al vino dimensione e persistenza. Vino che si abbina egregiamente a tutta la cucina tipica toscana.

### Aska 2017, Bolgheri d.o.c.

€ 7,00 --- € 29,00

**Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. Un finale di bocca lungo e persistente. Grazie alla buona struttura e all'eleganza che lo contraddistinguono, si sposa alla perfezione con piatti a base di cacciagione

### Poggio alle Mura 2017, Rosso di Montalcino d.o.c.

--- --- € 27,00

**Sangiovese Grosso**

Vino fresco e fruttato, con intensi aromi di frutti rossi che ben si combinano a note di liquirizia, tabacco e nocciola. Struttura ampia e consistente, ideale per un buon invecchiamento. Finale di bocca lungo e piacevole. Perfetto in abbinamento a carni rosse e cacciagione, così come ideale insieme a formaggi di media stagionatura.

### Poggio alle Mura 2014, Brunello di Montalcino Riserva d.o.c.g.

--- --- € 70,00

**Sangiovese Grosso**

Brunello complesso ed elegante, con profumi fruttati di mora e confettura di prugne accompagnati da sentori di caffè, tabacco da pipa e una nota speziata sul finale. In bocca la pienezza della struttura è ben bilanciata da tannini morbidi e maturi. Finale pieno e persistente. Vino da lungo invecchiamento che si abbina in modo eccellente a piatti ricchi e strutturati, oltre che a formaggi stagionati e salumi. La sua complessità lo rende indicato come vino da meditazione.

## Friuli Venezia Giulia

## VILLA RUSSIZ - Capriva del Friuli (GO)

### Pinot Nero 2017, Collio d.o.c.

--- --- € 31,00

**Pinot nero**

Colore rosso non molto intenso, ha profumo di lampone da giovane e si affina con l'invecchiamento assumendo caratteristiche aristocratiche. Si abbina con piatti piccanti ma non troppo corposi, della cucina italiana ma anche di quella internazionale.