



I Nostri Vini

Le Barrique Prato

IL CATALOGO

Click here!

VINO ROSE'



Click here!

VINO ROSSO



Click here!

VINO BIANCO



Click here!

BOLLICINE ITALIANE

BOLLICINE FRANCESI

Click here!



Vino Rosso

Bottiglia e Calici



LEGENDA 1

VINO ROSSO

CALICE O BOTTIGLIA

- Piandaccoli Inprimis 5/25€
- Valpolicella Classico 5/22€
- Acquagiusta 4/18€
- Carmignano DOCG 5/22€
- Barco Reale DOC
3/5/12/15€
- Sassela Superiore DOCG
10/50€
- Morellino di Scansano
6/25€

SOLO BOTTIGLIA

- Matesis IGT
- Refosco DOC
- Brunello di Montalcino Biondi Santi
- Arfena Pinot Nero
- Carmione DOCG
- Husar
- Carmignano Allocco DOCG
- Pinot Nero Pancrazi
- Pinot Nero Bagnolo
- Il Sasso
- Pergole Basse
- Badia a Passignano
- Bussia Barolo Riserva
- Valtassera
- Foglia Tonda del Rinascimento
- Camilla Barolo DOCG

LEGENDA 2

VINO ROSSO

SOLO BOTTIGLIA

- Carmignano Ris. Moltalbiolo DOCG
- Carmignano Ris. Elzana DOCG
- Il Circo Rosso DOCG
- Carmignano Piaggia Ris. DOCG
- Chianti Classico Vallepiciola
- Terre a Mano
- Rossese
- Chianti Classico Capitozze
- Friuli Colli Orientali Merlot
- Locorosso
- I Sassi Di Lolocco
- Villa Baragazza
- Rosso Di Montalcino
- Morellino Di Scansano
- Montepulciano di Abruzzo
- Cortigliano DOC
- Rosso Del Lupo
- Nocera
- Dorilli Cerasuolo DOCG
- Sul Vulcano
- Ruit Hora
- Grattamacco
- Villa Donoratico
- Mussenore
- Buio Buio
- Nobu 1830

LEGENDA 3

VINO ROSSO

SOLO BOTTIGLIA

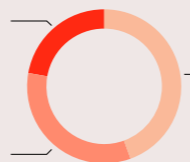
- Montorone
- Barbera d' Alba DOC
- Pinot Nero
- Ugo Contini
- Valpolicella Classico
- Quercegobbe
- Canalloro
- Valpolicella Ripasso
- Schiava DOC
- Eruzione 1614
- Amarone Valpolicella
- Chianti Riserva
- Secco Vintage
- Cosimacco
- Nebbiolo Langhe

LEGENDA

45 €

Il Sasso

Az. Piaggia
Toscana, Carmignano



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Si consiglia con piatti strutturati, salumi e formaggi.

Fermenta 12 mesi in botti di legno francese.

Vino ampio, avvolgente ed elegante.

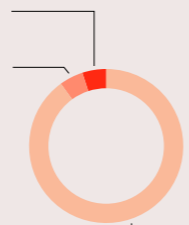


LEGENDA

22 €

Carmignano DOCG

Az. Fattoria Ambra
Toscana, Prato



ANNO 2020

Alc. 14,5 %

Armonico e avvolgente con lievi rimandi fruttati.

Ideale a tutti i pasti.

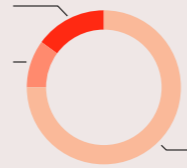


LEGENDA

55 €

Terre a Mano

Az. Tesi
Toscana, Carmignano



ANNO 2020

Alc. 14 %

Vino potente e morbido dal gusto persistente.

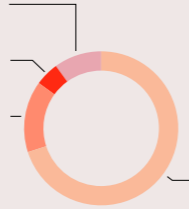


LEGENDA

42 €

Carmione DOCG

Az. Fabrizio Pratesi
Toscana, Carmignano



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Vino ben strutturato con finale elegante.

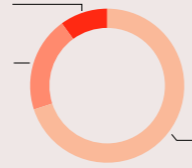


LEGENDA

38 €

Carmignano Allocco DOCG

Az. Podere Allocco
Toscana, Carmignano



ANNO 2020

Alc. 14 %

Invecchiato in barrique di rovere per 12 mesi.

Perfetto a tutto pasto , specialmente con piatti strutturati.

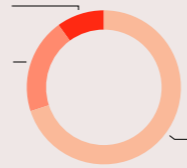


LEGENDA

38 €

Carmignano Ris. Montalbiolo DOCG

Az. Fattoria Ambra
Toscana, Carmignano



ANNO 2020

Alc. 14 %

Vino corposo e ben equilibrato.

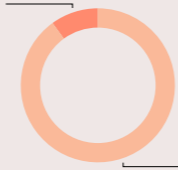


LEGENDA

38 €

Carmignano Ris. Elzana DOCG

Az. Fattoria Ambra
Toscana, Carmignano



ANNO 2016

Alc. 14 %

Vino maturo, equilibrato e persistente.

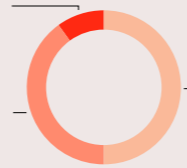


LEGENDA

18 €

AcquaGiusta

Az. Tenuta la Badiola
Toscana, Castiglione della Pescaia



ANNO 2022

Alc. 13,5 %

Affinato in inox.

Bevuta vigorosa, elegante e persistente. Con ottimo equilibrio tra alcol e corpo.

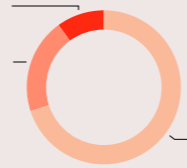


LEGENDA

70 €

Il Circo Rosso DOCG

Az. Pratesi
Toscana, Carmignano



ANNO 2018

Alc. 15 %

Vino ben strutturato dal gusto pieno ,fine ed equilibrato con un tannino setoso.

Finale profondo ed elegante.

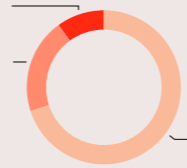


LEGENDA

70 €

Carmignano Riserva DOCG

Az. Piaggia
Toscana, Carmignano



ANNO 2020

Alc. 14,5 %

Vino strutturato ,dai tannini eleganti e un finale lungo.

Da abbinare a carni rosse e formaggi stagionati.

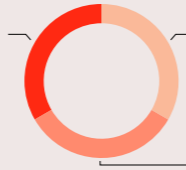


LEGENDA

14 €

Barco Reale DOC

Az. Fattoria Ambra
Toscana, Prato



ANNO 2023

Alc. 13 %

Giovane, con spiccata freschezza

Ottimo da aperitivo e per tutti i pasti.



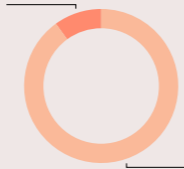
LEGENDA

55 €

Ghiaie della Furba

Az. CAPEZZANA

Toscana, Carmignano



ANNO 2017

Alc. 15 %

Vino maturo, equilibrato e persistente



LEGENDA

22 €

Locorosso

Az. Pratesi
Toscana, Carmignano



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino ben bilanciato accompagnato da una fresca acidità che si prolunga in note fruttate .

Finale elegante.



LEGENDA

120 €

I Sassi Di Lolocco

Az. Pratesi
Toscana, Carmignano



ANNO 2018

Alc. 15 %

Vino dal gusto pieno , fine ed equilibrato con un tannino setoso, denso, voluminoso e bilanciato accompagnato da una fresca acidità.

Finale profondo ed elegante , molto persistente.

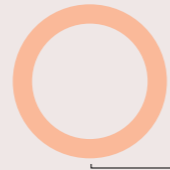


LEGENDA

80 €

Ugo Contini

Az. Capezzana
Toscana, Carmignano



ANNO 2016

Alc. 14,5 %

Vino dal gusto pieno , fine ed equilibrato con un tannino setoso, denso, voluminoso e bilanciato accompagnato da una fresca acidità.

Finale profondo ed elegante , molto persistente.



LEGENDA

70 €

Badia a Passignano

Az. Antinori
Toscana, San Casciano



ANNO 2020

Alc. 14,5 %

Affinato 12 mesi in barrique di rovere.

Vino equilibrato e avvolgente, tannini maturi e vellutati.

Finale sapido e vibrante, di lunga persistenza.

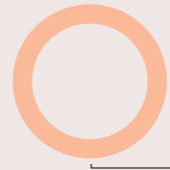


LEGENDA

28 €

Chianti Classico

Az. Vallepiciola
Toscana



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino fresco, intenso e fine di lunga persistenza.

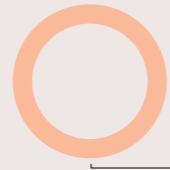


LEGENDA

18 €

Chianti Classico

Az. Le Capitozze
Toscana, Chianti



ANNO 2020

Alc. 13 %

Vino dal sapore caldo , elegante e leggermente tannico.

Ideale con formaggi e affettati .

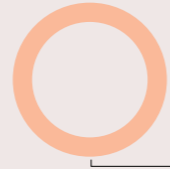


LEGENDA

28 €

Chianti Riserva

Az. Pagnana
Toscana, Chianti



ANNO2018

Alc. 14 %

Matura nella calma e nel fresco dei tini che lo rendono equilibrato, fragrante e di grande persistenza e finezza.

Si consiglia a tutto pasto.

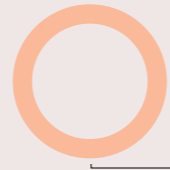


LEGENDA

32 €

Chianti Le Serpi

Az. Pagnana
Toscana, Rignano sull'Arno



ANNO 2018

Alc. 14,5 %

Affinato 12 mesi in tourneaux e barrique, sviluppa un profilo complesso e armonioso.

Si consiglia a tutto pasto per la sua eleganza.

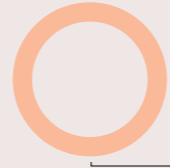


LEGENDA

24 €

Chianti Canalloro

Az. Pagnana
Toscana, Rignano sull' Arno



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Un vino tattile, "uvoso", ma soprattutto buono.

Buona struttura tannica e persistenza fruttata. Ideale con polpette e polenta.

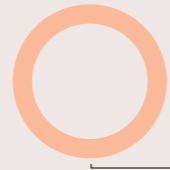


LEGENDA

45 €

Quercegobbe

Az. Petra
Toscana



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Rosso toscano vigoroso ma bilanciato, con l'animo di Bordeaux.

Affinato in legno , dal gusto carico e deciso con un tannino elegante ed un finale lungo.

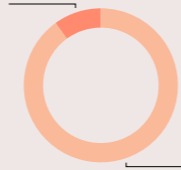


LEGENDA

28 €

Chianti Cosimacco Riserva

Az. Terre di San Gorgone
Toscana, Reggello



ANNO 2019

Alc. 14 %

Vino intenso e corposo con tannini evidenti ma di assoluta nobiltà.

Adatto ad abbinamenti con piatti strutturati.



LEGENDA

28 €

Pinot Nero Pancrazi

Az. Marchesi Pancrazi
Toscana,



ANNO 2022

Alc. 12,5 %

Affinato in barriques di rovere per 12 mesi.

Vino giovane, fresco dalle sfumature sapide.



LEGENDA

45 €

Villa di Bagnolo

Az. Marchesi Pancrazi
Toscana, Prato



ANNO 2022

Alc. 13 %

Affinato in barrique per 18 mesi.

Vino fresco, elegante, dal tannino di buon'esecuzione.

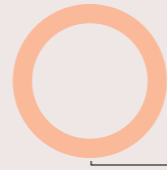


LEGENDA

76 €

Vigna Baragazza

Az. Marchesi Pancrazi
Toscana, Prato



ANNO 2019

Alc. 13 %

Affinato 12 mesi in barrique.

Il sorso immediato e fresco, si distende verso l'equilibrio con sfumature sapide.

Ottimo da aperitivo o a tutto pasto.

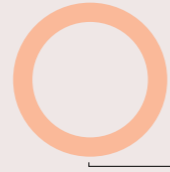


LEGENDA

60 €

Foglia Tonda Del Rinascimento

Az. Piandaccoli
Toscana, Calenzano



ANNO 2015

Alc. 13,5 %

Vino con struttura elegante e sentori di spezie.

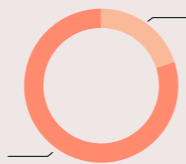


LEGENDA

25 €

Inprimis

Az. Piandaccoli
Toscana, Calenzano



ANNO 2016

Alc. 12,5 %

Affinamento in torneaux Per 12 mesi più 15 mesi in bottiglia.

Sorso pieno, ampio ed equilibrato, interminabile nelle fresche note varietali.

Si consiglia con piatti strutturati .

Servito con calice ballon e metodo coravin.



LEGENDA

20 €

Cortigliano DOC

Az. Cacciagrande
Toscana, Castiglione della Pescaia



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Vino fine ed elegante , persistente nel frutto e ricco di tannini avvolgenti.

Affinato 3 mesi in bottiglia.



LEGENDA

230 €

Brunello Di Montalcino

Az. Biondi Santi
Toscana, Montalcino



ANNO 2015

Alc. 14,5 %

Prodotto per la prima volta nel 1888, è il primo brunetto della storia,

Vino raro e speciale. Uve selezionate a mano, cura dei dettagli

E affinato 36 mesi in botti di rovere di slavonia.

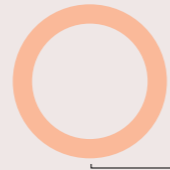


LEGENDA

22 €

Rosso Di Montalcino

Az. Col D' Orcia
Toscana, Chianti



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Vino di grande intensità pur mantenendo freschezza e frutto.

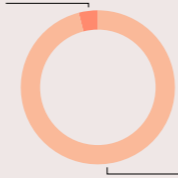


LEGENDA

34 €

Morellino Di Scansano

Az. Roccapesta
Toscana, Scansano



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino corposo ed intenso.

Vinificato in acciaio e affinato in tonneau per 12 mesi.

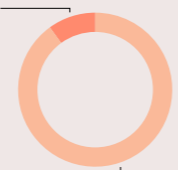


LEGENDA

25 €

Morellino di Scansano DOCG

Az.Tenuta le Rogge
SCANSANO



ANNO 2022

Alc. 13 %

Vino di color rubino, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi tipici del sangiovese.

Vino a tutto pasto asciutto e di ottima freschezza.

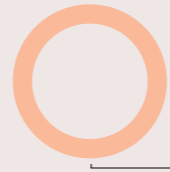


LEGENDA

40 €

Crano

Az. Baldetti
Toscana, Arezzo



ANNO 2019

Alc. 14 %

Vino raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza.

Affinato 12 mesi in barriques.

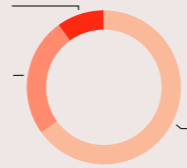


LEGENDA

42 €

Ruit Hora

Az. Caccia al Piano
BOLGHERI



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Vino pienamente strutturato , con ottimo potenziale di buon invecchiamento.

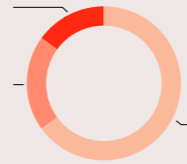


LEGENDA

115 €

Grattamacco

Az. Podere Grattamacco
Toscana



ANNO 2017

Alc. 14,5 %

Vino equilibrato e armonico , con una struttura setta morbida e complessa.

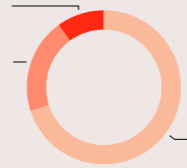


LEGENDA

58 €

Villa Donoratico

Az. Argentera
Toscana



ANNO 2019

Alc. 14,5 %

Vino consistente e complesso che dimostra un carattere profondamente legato alla sua zona di origine. .

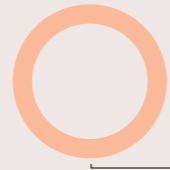


LEGENDA

20 €

Montepulciano Di Abruzzo

Az. Nic tartaglia
Toscana,



ANNO 2020

Alc. 14,5 %

Vino dal colore rosso rubino, concentrato ed impenetrabile .

Corposo, strutturato e persistente con spiccata tannicità -

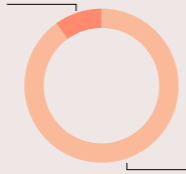


LEGENDA

50 €

Sassella Valtellina Sup DOCG

Az. Terrazzi Altì
Lombardia



ANNO 2019

Alc. 14 %

VITICOLTURA EROICA ,vino solido e strutturato di facile beva.

Si consiglia a tutto pasto.

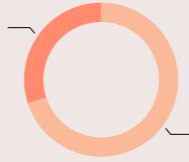


LEGENDA

26 €

Rosso Del Lupo

Az. Tosca
Lombardia



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vino strutturato e morbido con sentori eleganti e speziati.

Affinamento 12 mesi in tonneaux di rovere.

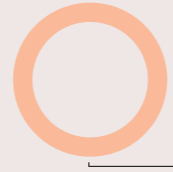


LEGENDA

45 €

Arfena Pinot Nero

Az. Picchioni
Lombardia



ANNO 2015

Alc. 13 %

Vino armonico e strutturato con profumi floreali e fruttati

Ottimo per aperitivi e a tutto pasto.

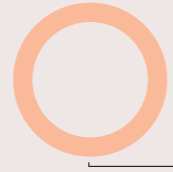


LEGENDA

69 €

Bussia Barolo Riserva

Az. Franco Conterno
Piemonte



ANNO 2015

Alc. 14,5 %

Vino di grande personalità con struttura austera e possente.

Ideale a tutto pasto.

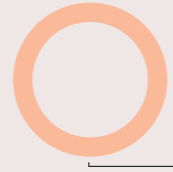


LEGENDA

42 €

Camilla Barolo DOCG

Az. Bruna Grimaldi
Piemonte



ANNO 2019

Alc. 14,5 %

Vino robusto, strutturato ed elegante con ottima persistenza.



LEGENDA

28 €

Langhe Nebbiolo DOC

Az. Giacomo Barbero
Piemonte



ANNO 2023

Alc. 14 %

Vino profumato, floreale e fruttato, ricco di sentori e tannino leggero.



LEGENDA

22 €

Barbera d'Alba DOC

Az. Giacomo Barbero
Piemonte



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino dal sapore pieno e corposo che attenua la caratteristica acidità del vitigno.



LEGENDA

42 €

Montorone Barbera d'Alba SUPERIORE

Az. Giacomo Barbero

Piemonte



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vinificazione in vasche di acciaio , con maturazione 18 mesi in torneaux.

Vino dal gusto fresco e piacevole , secco con lieve sapidità nel finale .

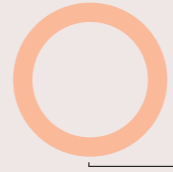


LEGENDA

42 €

Valtassera

Az. Giacomo Barbera
Piemonte



ANNO 2017

Alc. 15 %

Vino elegante e persistente con un' interessante parte balsamica.

Ideale con carni bianche.

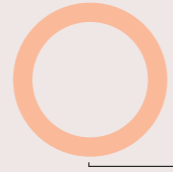


LEGENDA

26 €

Schiava

Az. Gump Hof
Alto Adige, Presule



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Affinato parte in inox e parte in botti di legno grandi per 8 mesi.

Vino dal colore profondo e dai sentori di ciliegia, si consiglia con piatti di media struttura, anche da aperitivo.

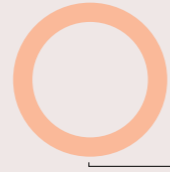


LEGENDA

50 €

Pinot Nero

Az. Marinushof
Sudtirol



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vino intenso ,vellutato, di buona struttura e persistenza.

Ideale con salumi e formaggi.

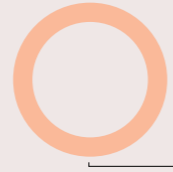


LEGENDA

30 €

Husar

Az. De Tarzcal
Trentino Alto Adige



ANNO 2018

Alc. 13,5 %

Vino secco , pieno ed importante.

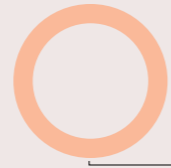


LEGENDA

32 €

Refosco DOC

Az. Perusini
Friuli, Colli Orientali



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vino strutturato, voluminoso, austero, con tannini fitti in equilibrio con l'acidità

Affinato in barrique di rovere di secondo passaggio per un anno.



LEGENDA

34 €

Friuli Colli Orientali Merlot

Az. Perusini
Friuli



ANNO 2021

Alc. 14 %

Vino maturo ma allo stesso tempo complesso ed eccitante.

Ideale ad ogni pasto.

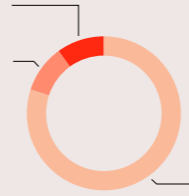


LEGENDA

26 €

Secco Vintage

Az. Bertani
Veneto, Grazzana



ANNO 2019

Alc. 13 %

Affinato 6 mesi in bottiglia.

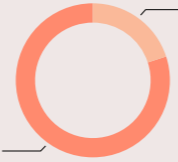


LEGENDA

65 €

Amarone Valpolicella

Az. Bertani
Veneto



ANNO 2021

Alc. 15,5%

Realizzato con uve lasciate passare per 4 mesi, in seguito, sosta in legno per più di due anni.

Il sorso è pieno e caloroso di buona struttura e trama tannica, sopportato da trame minerali, si consiglia l'esperienza abbinato a piatti strutturati o di meditazione.

Servito in calici ballon con sistema coravin.

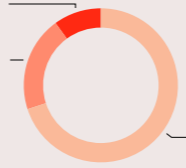


LEGENDA

28 €

Valpolicella Ripasso

Az. Bertani
Veneto, Grezzana



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vino con tannino avvincente, sorso carnoso e sapido. Maturato in botti grandi per 3 mesi.

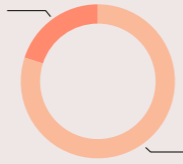


LEGENDA

22 €

Valpolicella Classico

Az. Bertani
Veneto, Grezzana



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Affinato in cemento per 3 mesi.

Vino di grande bevibilità, fresco e disimpegnato.



LEGENDA

22 €

Pergole Basse

Az. Giacomelli
Liguria di Levante, Castelnuovo Magra



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Vino elegante ed agile, ben equilibrato,

avvolgente e dal lungo finale.



LEGENDA

24 €

NOBU 1830

Az. Famiglia di Carlo
Abruzzo, Ortona



ANNO 2018

Alc. 14,5 %

Vino di struttura, equilibrato da abbinare con piatti strutturati.

Affinato in vasche di cemento e poi in anfore ed infine in rovere.

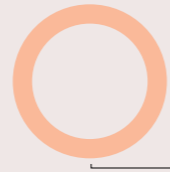


LEGENDA

36 €

Rossese

Az. Laura Aschero
Imperia, Liguria



ANNO 2021

Alc. 13 %

Vino fresco e delicato, con poco tannino e tanta sapidità.

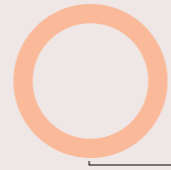


LEGENDA

32 €

Matesis IGT

Az. Borgo Paglianeto
Marche, Matelica



ANNO 2018

Alc. 14 %

Affinato 15 mesi in botte e

5 mesi in bottiglia.

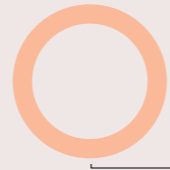


LEGENDA

24 €

Nocera

Az. Planeta
Sicilia



ANNO 2023

Alc. 13 %

Vino caratterizzato da tannini giovani che gli dona una buona persistenza.

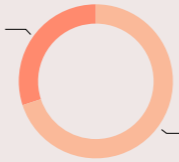


LEGENDA

32 €

Dorilli Cerasuolo Classico DOCG

Az. Planeta
Sicilia



ANNO 2020

Alc. 12,5 %

Vino caratterizzato da note di confettura di ciliegie, con un buon tannino dato dal legno che rende la beva molto morbida.

Ottimo con secondi a base di carne .

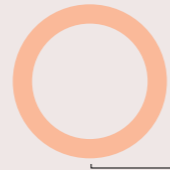


LEGENDA

32 €

Sul Vulcano

Az. Donna Fugata
Sicilia



ANNO 2020

Alc. 13,5 %

Vino caratterizzato da note di confettura di ciliegie, con un buon tannino dato dal legno che rende la beva molto morbida.

Ottimo con secondi a base di carne .



LEGENDA

40 €

Eruzione 1614

Az. Planeta
SICILIA



ANNO 2020

Alc. 13,5 %

Vino dai tannini compatti ed eleganti .

Invecchiato in botti di rovere per 12 mesi.



LEGENDA

55 €

Mussenore

Az. Ghirlanda Paragorrai
Sardegna



ANNO 2019

Alc. 15,5 %

Vino audace e corposo ottenuto da fermentazione spontanea, con sentori tostiti e di frutta.

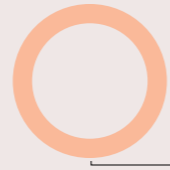


LEGENDA

42 €

Buio Buio

Az.Mesa
Sardegna



ANNO 2019

Alc. 15,5 %

Vino ricco , pieno ed appagante.

Affinato in torneaux di 1, 2, 3 passaggi per 12 mesi e 6 in cemento.

Si consiglia con piatti strutturati.



Vino Bianco

Bottiglia e Calici



LEGENDA

VINO BIANCO

CALICE O BOTTIGLIA

- Viognier 5/20€
- Soave Classico 6/26€
- Pinot Bianco 6/28€
- Offida DOCG 4/18€
- Vasca 59 5/26€
- IGT Bianco 4/5/9/14€

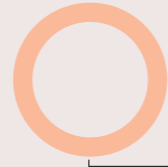
SOLO BOTTIGLIA

- Vertis Verdicchio
- Sine Felle Ambrato
- Chardonnay doc menfi
- Sol di Lun BIO
- Roero Arneis

LEGENDA

14 €
IGT Bianco

Az. Fattoria Ambra
Prato, Carmignano



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

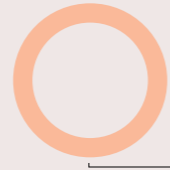
Si consiglia su pasti non elaborati, minestre, zuppe, ottimo da aperitivo.



LEGENDA

28 €
Pinot Bianco

Az. Gump Huf
Sudtirol



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Fermentazione in inox e maturazione sulle fecce per 8 mesi.

Si consiglia con piatti di leggera struttura, zuppe e risotti, ottimo da aperitivo.



LEGENDA

26 €
Soave Classico

Az. Bertani
Veneto



ANNO 2023

Alc. 12 %

Palato morbido e avvolgente, persistente.

Si consiglia da aperitivo e con piatti di media struttura.



LEGENDA

26 €

Vasca 59

Az. Monte Cicogna
Lombardia, Monica del Garda



ANNO 2021

Alc. 12,5 %

Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi leggeri e formaggi freschi.

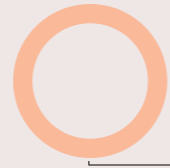
Vino ampio, morbido e rotondo, armonico nel finale.



LEGENDA

18 €
Offida DOCG

Az. Castignano
Marche, Castignano



ANNO 2023

Alc. 13 %

Vino dalla personalità decisa e ben riconoscibile.

Ampio bagaglio aromatico, buon corpo e freschezza tipica del territorio.

Si abbina a piatti di media struttura.



LEGENDA

30 €
Sol di Lun BIO

Az. Cantine Federici
Liguria di Levante, Luni



ANNO 2022

Alc. 12,5 %

Affinato in anfora

Si abbina perfettamente con fondute di formaggi, salumi e tartare.



LEGENDA

48 €

Chardonnay

Az. Planeta
Sicilia, Menfi



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Affinato in barrique di ALLIER da 225L.

Vino morbido con lieve freschezza e minerali che accompagna tutto l'assaggio.

Si consiglia con piatti di struttura media, risotti e salumi, ideale anche a fine pasto con erborinati.

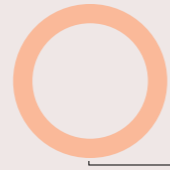


LEGENDA

26 €

Roero Arneis

Az. Giacomo Barbero
Piemonte, Canale



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Vino dal gusto caratterizzato da una spiccata sapidità.

Adatto con formaggi freschi e piatti di media consistenza..

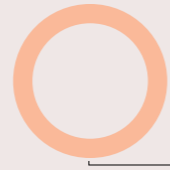


LEGENDA

20 €

Viognier

Az. Caciagrande
Maremma Toscana



ANNO 2023

Alc. 13 %

Vino fine ed elegante, ottimo con primi e secondi non troppo strutturati.

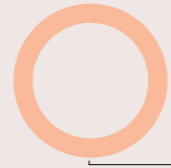


LEGENDA

42 €

Vertis Verdicchio DOC

Az. Borgo Paglianetto
Marche, Matelica BIO



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Selezione delle uve CRU del territorio.

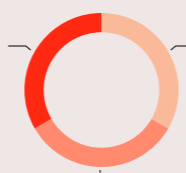


LEGENDA

45 €

Sine Felle Ambrato

Az. Podere Casaccia
Toscana, Scandicci



ANNO2022

Alc. 13 %

Lunga macerazione, 9 mesi sulle bucce.

Biologico e biodinamico con vinificazione naturale.



Vino Rosè

Bottiglia e Calici



LEGENDA

VINO ROSE'

CALICE O BOTTIGLIA

- Tasso rosa 5/22€
- Chiaretto DOC 4/18€
- Vin Ruspo 4/5/9/14€
- Pinot Nero 5/22€

SOLO BOTTIGLIA

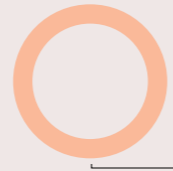
- Nebbiolo DOC
- Rosato Ligure IGT
- Dea Rosa IGT
- Operandi IGT
- Raspato Frizzante IGT
- Sine Felle Ambrato
- Piet Rosè
- Grottaia IGT
- Sicilia doc
- Malestro IGT

LEGENDA

24 €

Piet Rosé

Az. Baldetti
Toscana, Cortona



ANNO 2023

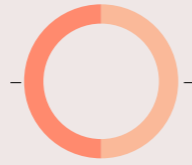
Alc. 12 %



LEGENDA

18 €
Sicilia DOC

Az. Planeta
Sicilia, Menfi



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

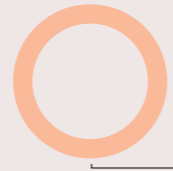


LEGENDA

22 €

Tasso Rosa

Az. Tasselli Francesco
Toscana, Poggio a Caiano



ANNO 2023

Alc. 14 %

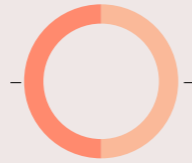


LEGENDA

24 €

Grottaia IGT

Az.Caccia al Piano
Toscana, Bolgheri



ANNO 2023

Alc. 13,5 %



LEGENDA

22 €

Pinot Nero IGT

Az. Marchesi Pancrazi
Toscana, Prato "Montemurlo"



ANNO 2022

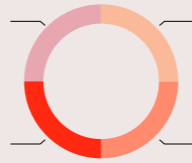
Alc. 12,5 %



LEGENDA

18 €
Chiaretto DOC

Az. Fasoli Gino
Veneto, Caligola ai Colli



ANNO 2023

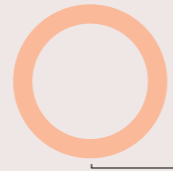
Alc. 12,5 %



LEGENDA

16 €
Malestro IGT

Az. Poggioprino
Toscana



ANNO 2023

Alc. 13 %

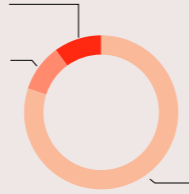


LEGENDA

14 €

Vin Ruspo

Az. Fattoria Ambra
Toscana, Prato



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

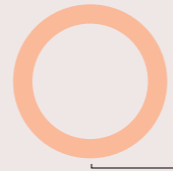


LEGENDA

25 €

Nebbiolo DOC

Az. Vallana
Piemonte, Maggiorana



ANNO 2022

Alc. 12 %

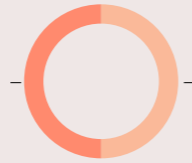


LEGENDA

29 €

Rosato Ligure IGT

Az. Laura Aschero
Liguria, Pontedassio



ANNO 2024

Alc. 12 %

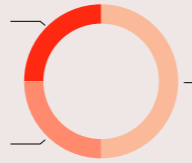


LEGENDA

24 €

Dea Rosa IGT

Az. Buonamico
Toscana, Montecarlo



ANNO 2022

Alc. 12 %



LEGENDA

20 €

Operandi IGT

Az. Piandaccoli
Toscana, Malmantile



ANNO 2023

Alc. 12 %

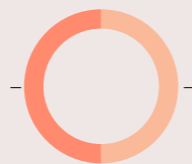


LEGENDA

28 €

Raspato frizzante IGT

Az. Anne Santi
Umbria, Arrone Valnerina



ANNO 2022

Alc. 12 %

Fermentazione spontanea su lieviti indigeni.

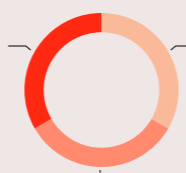


LEGENDA

45 €

Sine Felle Ambrato

Az. Podere Casaccia
Toscana, Scandicci



ANNO2022

Alc. 13 %

Lunga macerazione, 9 mesi sulle bucce.

Biologico e biodinamico con vinificazione naturale.



Bollicine Italiane

Bottiglia e Calici



LEGENDA

BOLLICINE ITALIANE

CALICE O BOTTIGLIA

- Moon Nature 7/35€
- Prosecco 5/20€
- BHO 5/24€
- Baciami 5/20€
- Verdicchio di Matelica 7/35€
- Ferrari Trento DOC 7/35€

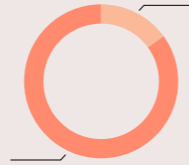
SOLO BOTTIGLIA

- Moon Nature
- I Gondolieri DOCG
- Cartizze DOCG
- Relio DOCG
- Perlinetto
- Continuo
- Perlè Trento DOC
- San Giorgio
- Euforia
- Bombino Bianco

LEGENDA

45 €
Euforia

Az. Apeca
Piemonte, Langhe



METODO CLASSICO

24 MESI

Alc. 12 %

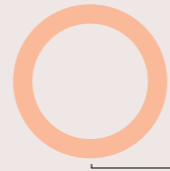


LEGENDA

30 €

Bombino Bianco

Az. Pisan Battel
Puglia, San Severo



ANNO DI SBOCCATURA

2022

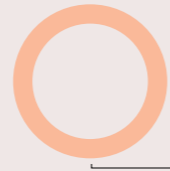
Alc. 12 %



LEGENDA

68 €
Perlè

Az. Ferrari
Trento



METODO CLASSICO

BLANC DEL BANC

2016



LEGENDA

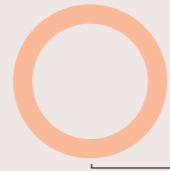
38 €

Verdicchio Di Matelica

DOCG

Az. Borgo Paglianetto

Marche, Matelica



METODO CLASSICO

BRUT

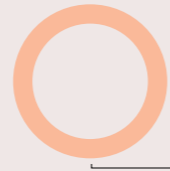


LEGENDA

40 €

San Giorgio

Az. Cieck
Piemonte



METODO CLASSICO

MILLESIMATO

2018



LEGENDA

35 €

Moon Nature

Az. Tenuta le Cave
Veneto, Cologna ai Colli



METODO CLASSICO

BIOLOGICO

2021

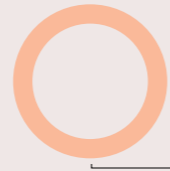


LEGENDA

45 €

I Gondolieri DOCG

Az. Bisol 1542
Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

BRUT

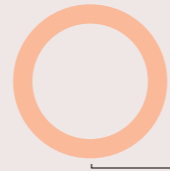


LEGENDA

40 €

Cartizze DOCG

Az. Bisol 1542
Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

DI CARTIZZE

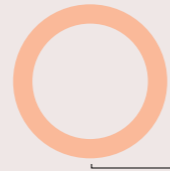


LEGENDA

35 €

Relio DOCG

Az. Bisol 1542
Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

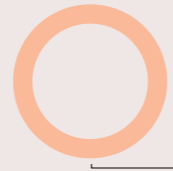
RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT



LEGENDA

24 €
BHO

Az. La Leccia
Toscana, Montespertoli



BRUT

METODO MARTINOTTI

Alc. 12 %

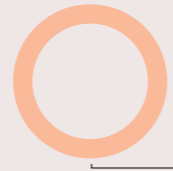


LEGENDA

20 €

Baciami

Az. Tenuta di Capezzana
Toscana, Prato



BRUT

METODO MARTINOTTI

Alc. 11,5 %

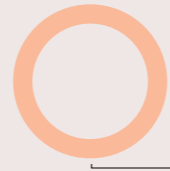


LEGENDA

38 €

Perlinetto

Az. Vallepucciola
Toscana, Pievasciata



EXTRA BRUT

VENDEMMIA 2018

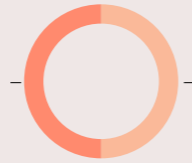


LEGENDA

30 €

Continuo

Az. Tenuta la Macchia
Toscana, Montescudaio



BRUT

BIO

METODO MARTINOTTI

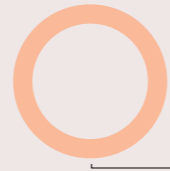


LEGENDA

40 €

Maximum Trento DOC

Az. Ferrari
Trentino, Trento



METODO CLASSICO

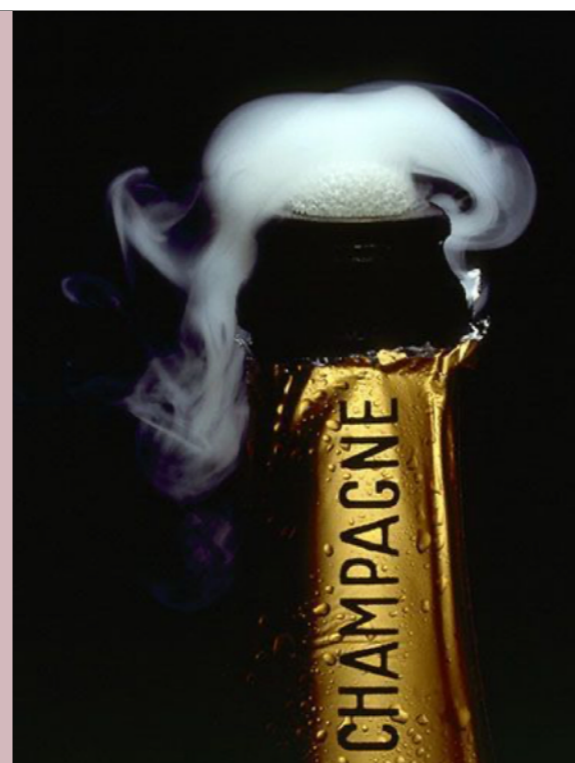
BLANC DE BLANCS

Alc. 12,5 %



Bollicine Francesi

Bottiglia e Calici



LEGENDA

BOLLICINE FRANCESI

SOLO BOTTIGLIA

- Champagne O ma Valle “Maurice Grumier”
- Champagne Grande Reserve “Chateau de Bligny”
- Champagne Instant Nature “Maurice Grumier”
- Champagne Grand Rosè “Chateau de Bligny”
- Champagne Le M “Nominè Renard”

CALICE O BOTTIGLIA

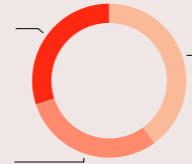
- Champagne Brut “Nominè Renard”

LEGENDA

75 €

Champagne Brut

Az. Nominè Renard
Sazanne e costa De Blanc (Nord Ovest)



Champagne tradizionale di facile beva.

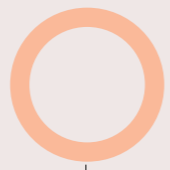


LEGENDA

95 €

Champagne Le M

Az. Nominè Renard
Sazanne e costa De Blanc (Nord Ovest)



Il Pinot Meunier è una variante antica del Pinot Nero

Rotondo e fruttato, mela, pera e la tipica nocciola.

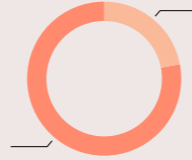


LEGENDA

75 €

Champagne O Ma Valle

Az. Maurice Grumier
Valle della Marna, sotto Reims



Champagne secco, bevuta fresca e schietta.

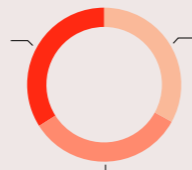


LEGENDA

100 €

Champagne Instant Nature

Az. Maurice Grumier
Valle della Marna, sotto Reims



Dosaggio Zero

Equilibrato al palato con una gradevole persistenza.



LEGENDA

72 €

Champagne Grande Réserve

Az. Chateau De Bligny
Aube, vicino al Borgogna



Molto cremoso, con una trama di frutta e acidità molto fine.

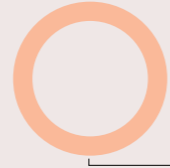


LEGENDA

85 €

Champagne Grande Rosè

Az. Chateau De Bligny
Aube, vicino al Borgogna



Vivace in bocca, con sottile esplosione di fragole di bosco, ribes..

