



# **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



# TOSCANA

# L' ITALIA

- PRATO
- GROSSETO
- SIENA
- LIVORNO
- AREZZO
- FIRENZE

- VENETO
- LIGURIA
- PIEMONTE
- LOMBARDIA
- TRENTINO ALTO ADIGE
- FRIULI VENEZIA GIULIA

- ABRUZZO
- MARCHE
- CAMPANIA
- SICILIA
- SARDEGNA

# PRATO

- Piaggia Riserva DOCG
- Piaggia Il Sasso
- Piaggia Pietranera
- Vigna Baragazza
- Villa di Bagnolo
- Terre a Mano
- Carmignano Ris. ELZANA
- Carmignano DOCG
- Barco Reale DOC

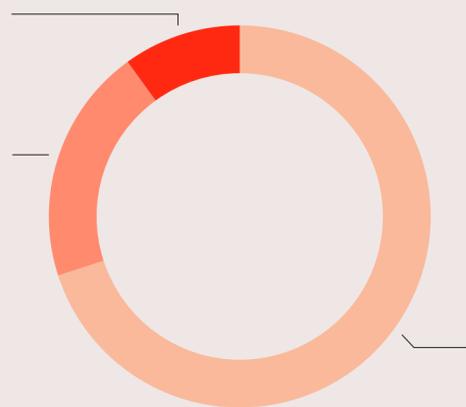
- Ugo Contini
- Ghiaie della Furba
- I Sassi di Lolocco
- Il Circo Rosso DOCG
- Carmione DOCG
- Locorosso
- Carmignano Allocco
- Carmignano Ris. MONTALBIOLO

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.*

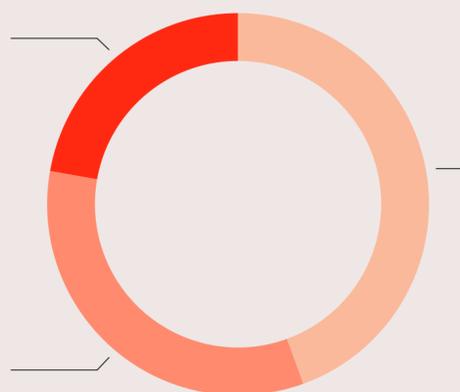


LEGENDA

**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.*

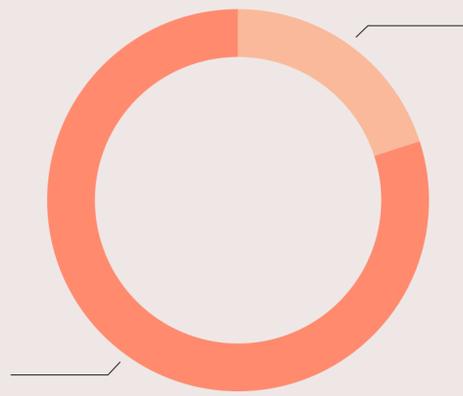


LEGENDA

**28€**

# Piaggia Pietranera

Az. Piaggia  
Toscana, Carmignano



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

*Affinato 10 mesi in barrique. Vino persistente, con un finale dolce e rinfrescante.*

*Si consiglia con tartare e taglieri misti.*

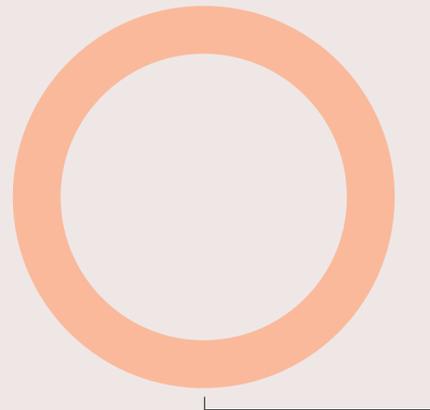


LEGENDA

**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.*

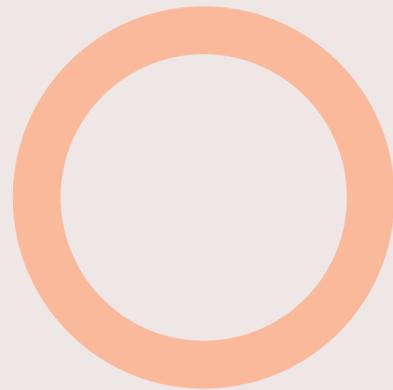


LEGENDA

**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.*



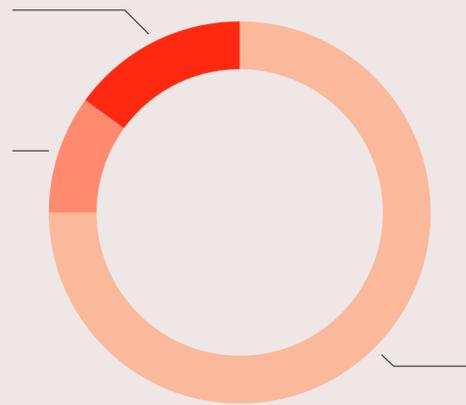
LEGENDA

**55 €**

# Terre a Mano

**Az. Tesi**

**Toscana, Carmignano**



ANNO 2020

Alc. 14 %

*Vino potente e morbido dal gusto persistente.*

**BIOLOGICO**

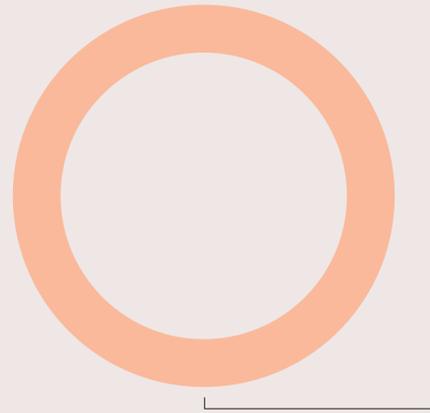


LEGENDA

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.*

**BIOLOGICO**



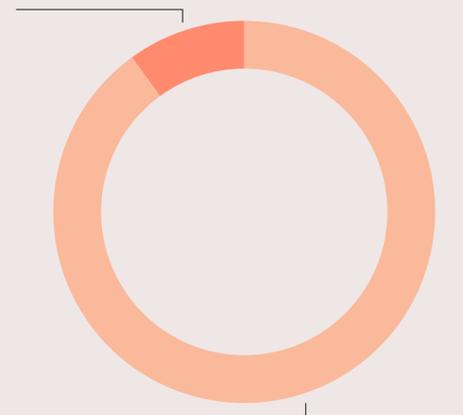
**LEGENDA**

**65 €**

# Ghiaie della Furba

**Az. CAPEZZANA**

**Toscana, Carmignano**



**ANNO 2017**

**Alc. 15 %**

***Vino maturo, equilibrato e persistente***

**BIOLOGICO**

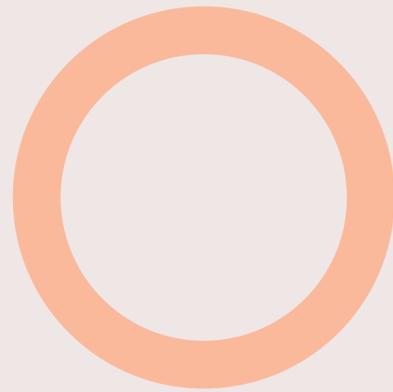


LEGENDA

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.*



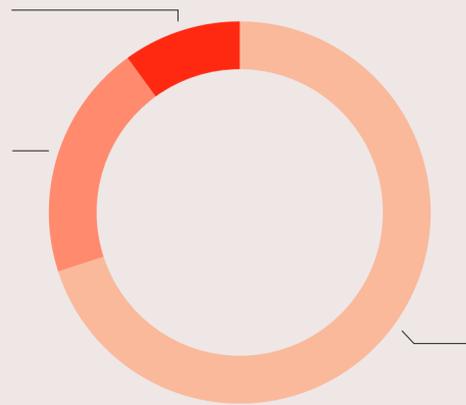
LEGENDA

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.*

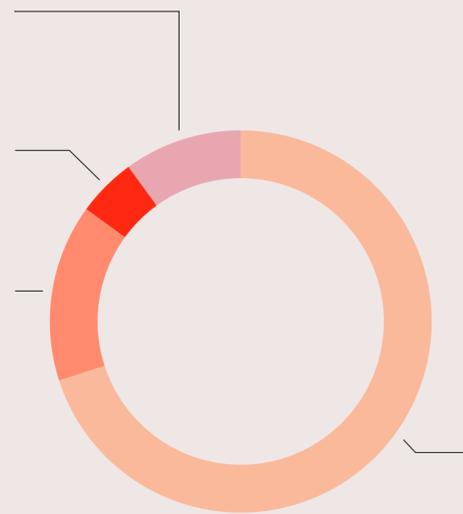


LEGENDA

42 €

# Carmione DOCG

Az. Fabrizio Pratesi  
Toscana, Carmignano



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

*Vino ben strutturato con finale elegante.*

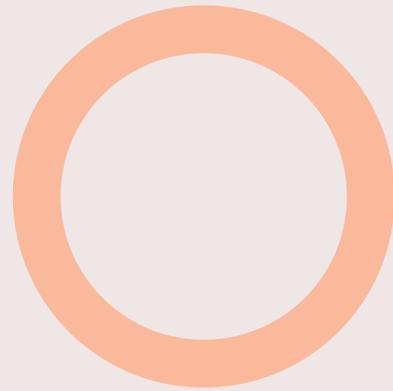


LEGENDA

**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.*

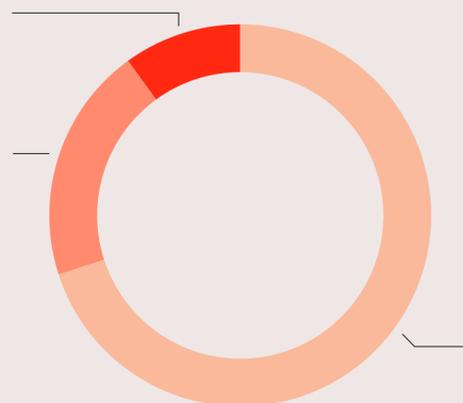


LEGENDA

**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.*

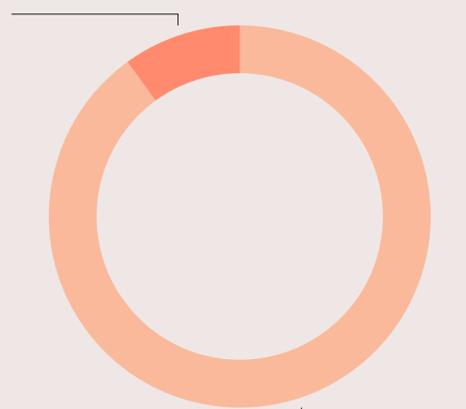


LEGENDA

40 €

# Carmignano Ris. Elzana DOCG

**Az. Fattoria Ambra  
Toscana, Carmignano**



ANNO 2016

Alc. 14 %

*Vino maturo, equilibrato e persistente.*

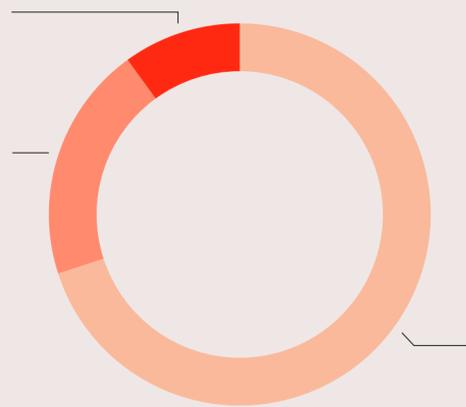


LEGENDA

38 €

# Carmignano Ris. Montalbiolo DOCG

**Az. Fattoria Ambra  
Toscana, Carmignano**



ANNO 2020

Alc. 14 %

*Vino corposo e ben equilibrato.*

**BIOLOGICO**

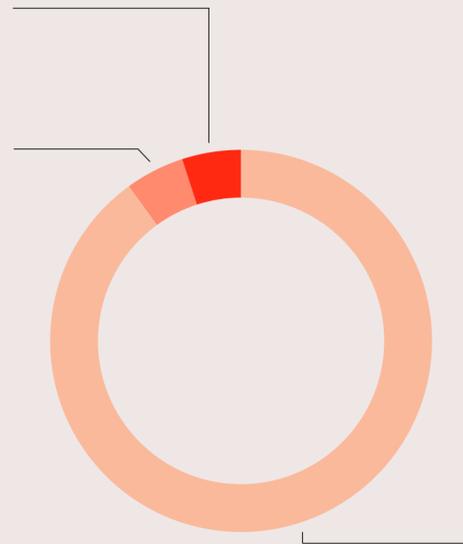


LEGENDA

**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.*

**BIOLOGICO**

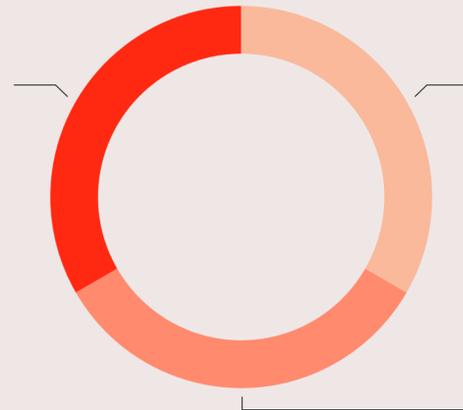


LEGENDA

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.*

**BIOLOGICO**



# GROSSETO

- Morellino di Scansano  
ROCCAPESTA
- Morellino di Scansano  
DOCG
- Acqua Giusta

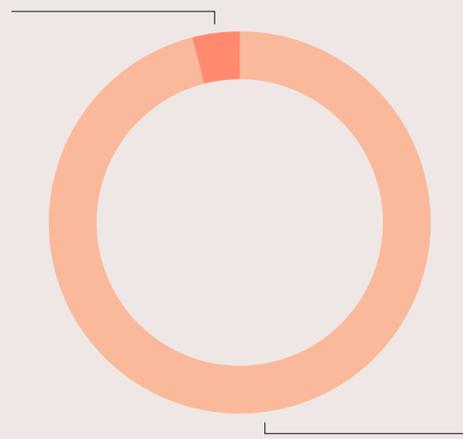


LEGENDA

**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.*

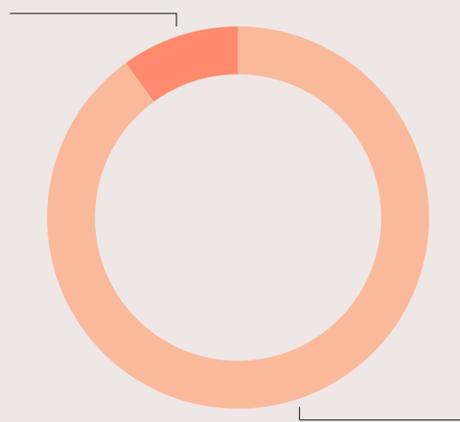


LEGENDA

**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.*

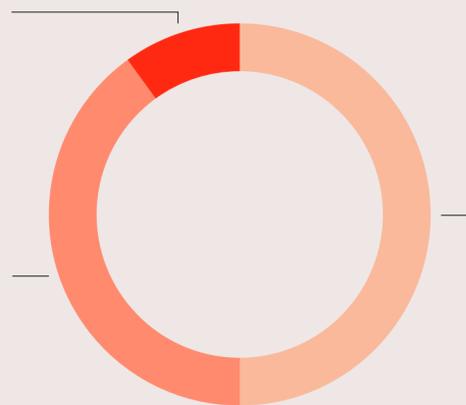


LEGENDA

**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.*



# SIENA



- Brunello di Montalcino
- Grattamacco
- Vigorello IGT
- Brunello di Montalcino DOCG

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.*

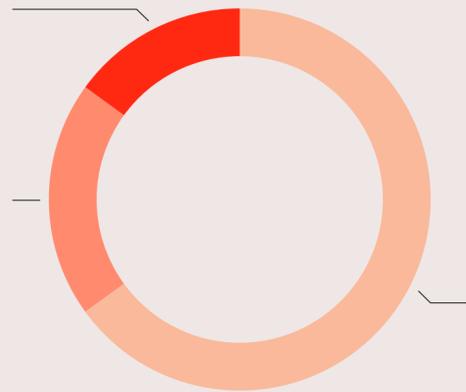


LEGENDA

**115 €**

# Grattamacco

**Az. Podere Grattamacco  
Toscana**



ANNO 2017

Alc. 14,5 %

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

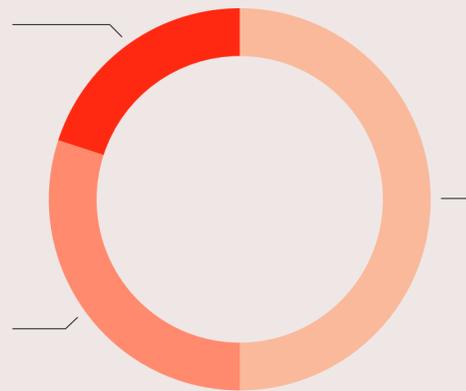


LEGENDA

60 €

# Vigorello IGT

Az. San Felice  
Toscana, Montalcino



ANNO 2020

Alc. 13 %

*Prodotto per la prima volta nel 1968, rappresenta il primo esempio di quelli che oggi definiamo "SUPERTUSCAN".*

*Vino caldo , complesso, tannico ed equilibrato.*

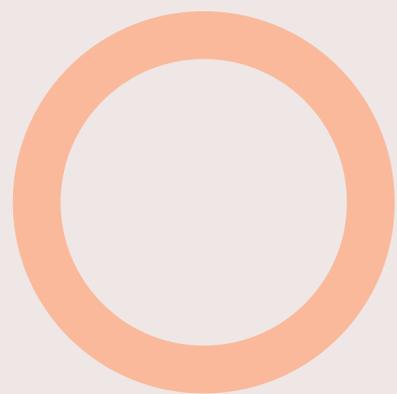


LEGENDA

**50 €**

# Brunello di Montalcino DOCG

**Az. Poggio Landi  
Toscana, Montalcino**



ANNO 2019

Alc. 14 %

*Affinato in botti grandi di rovere francese per 38 mesi, dopo in bottiglia per almeno 6 mesi.*

*I tannini sono ben cesellati. Assaggio caldo e grande persistenza a fine palato.*



# LIVORNO

- Villa Donoratico
- Ruit Hora
- Bolgheri DOC
- Grottaia IGT
- Quercegobbe

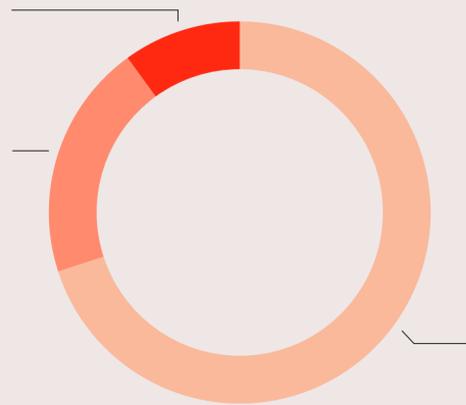


LEGENDA

**58 €**

# Villa Donoratico

**Az. Argentiera**  
**Toscana**



ANNO 2019

Alc. 14,5 %

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

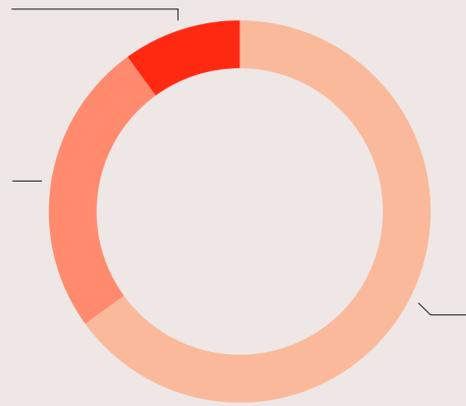


LEGENDA

**42 €**

# Ruit Hora

**Az. Caccia al Piano  
BOLGHERI**



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

*Vino pienamente strutturato , con ottimo potenziale di buon invecchiamento.*

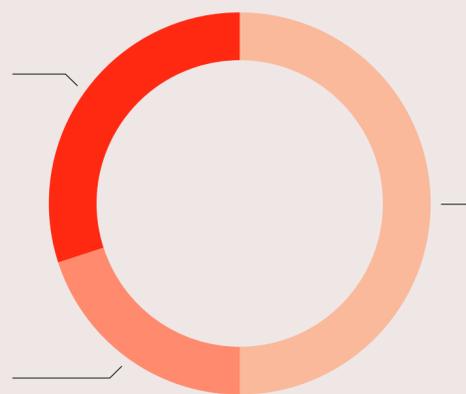


LEGENDA

**30 €**

# Bolgheri DOC

Az. Le Colonne  
**BOLGHERI**



ANNO 2021

Alc. 14 %

*Vino pienamente strutturato , con ottimo potenziale di buon invecchiamento.*

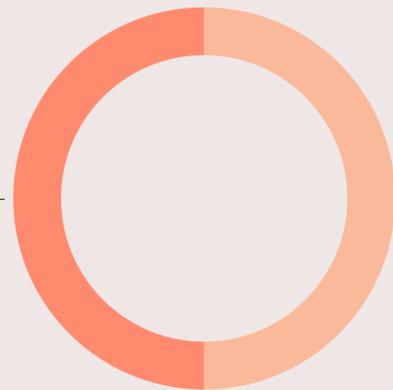


LEGENDA

**22 €**

# Grottaia IGT

**Az. Caccia al Piano  
Toscana, Bolgheri**



ANNO 2022

Alc. 13,5 %

*Vino con grande armoniosa freschezza.*

*Si consiglia con salumi e bruschette.*

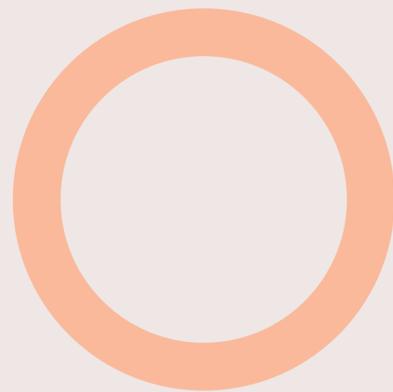


LEGENDA

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.*



# AREZZO

- Crano

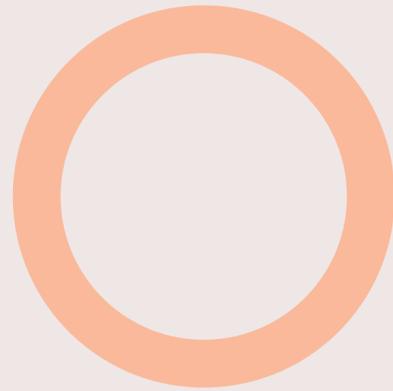


LEGENDA

**40 €**

# Crano

**Az. Baldetti  
Toscana, Arezzo**



ANNO 2019

Alc. 14 %

*Vino raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza.*

*Affinato 12 mesi in barriques.*



# FIRENZE



- Badia a Passignano
- Chianti Classico
- Foglia Tonda
- Chianti Le Serpi
- Chianti Riserva

- Chianti Riserva Cosimacco
- Inprimis
- Chianti Canalloro
- Chianti Classico

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.*

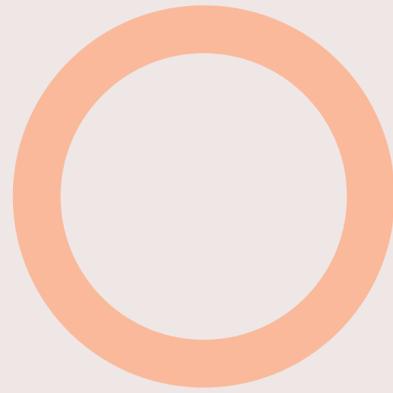


LEGENDA

**28 €**

# Chianti Classico

Az. Vallepiciola  
Toscana



ANNO 2022

Alc. 14 %

*Vino fresco, intenso e fine di lunga persistenza.*

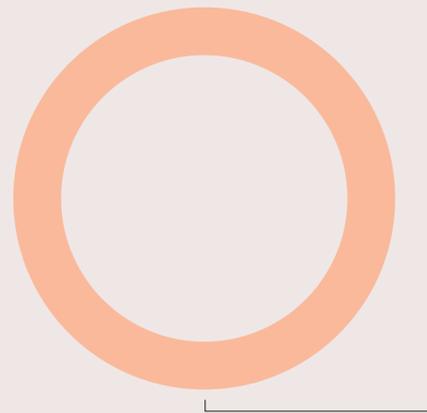


LEGENDA

60 €

# Foglia Tonda Del Rinascimento

Az. Piandaccoli  
Toscana, Calenzano



ANNO 2015

Alc. 13,5 %

*Vino con struttura elegante e sentori di spezie.*

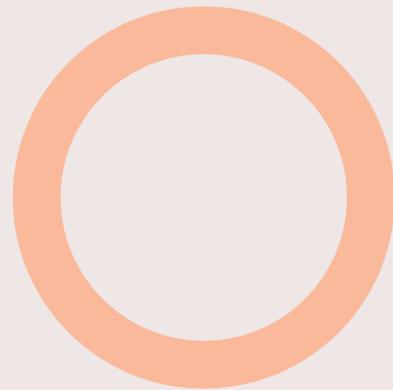


LEGENDA

**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.*

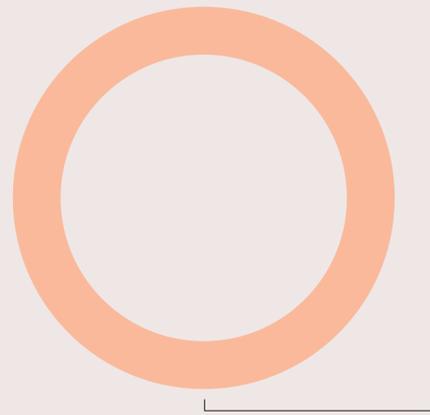


LEGENDA

**28 €**

# Chianti Riserva

**Az. Pagnana  
Toscana, Chianti**



ANNO 2018

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.*

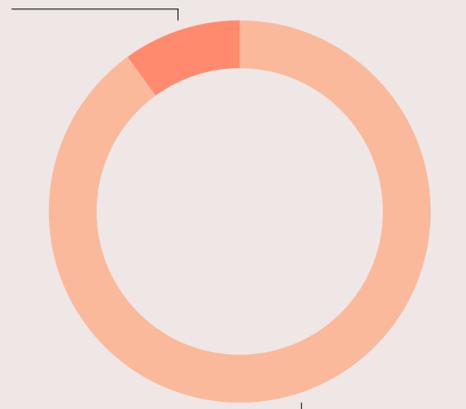


LEGENDA

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.*

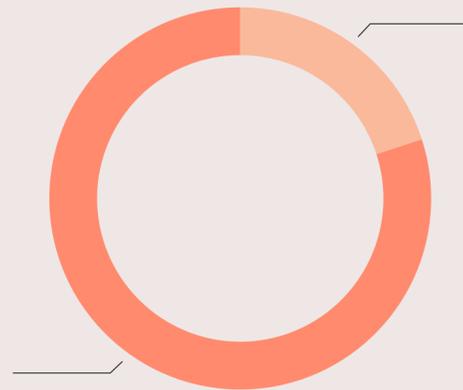


LEGENDA

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.*

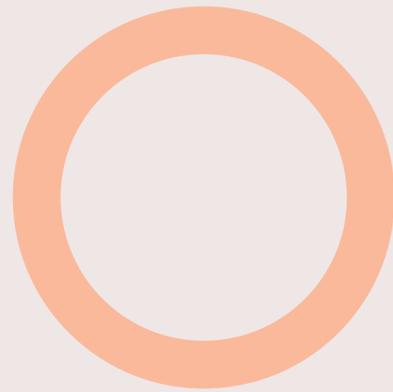


LEGENDA

**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.*

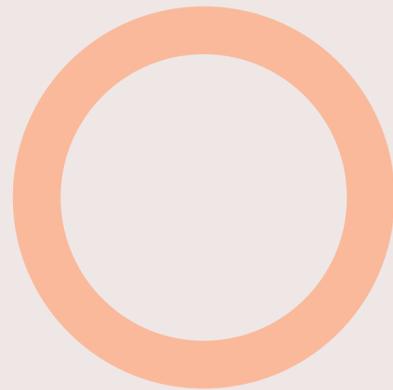


LEGENDA

**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 .*



# VENETO

- Amarone della Valpolicella MAGNUM
- Valpolicella Ripasso
- Valpolicella Ripasso SUPERIORE
- Secco VERONA



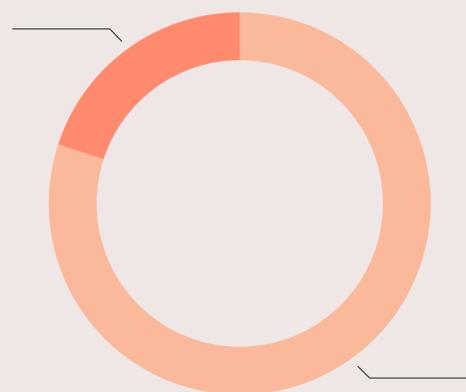
LEGENDA

**95 €**

# Amarone della Valpolicella MAGNUM

**Veneto, Grezzana**

**Az. Bertani**



ANNO 2017

Alc. 15,5 %

*Realizzato con uve lasciate appassire per 4 mesi, in seguito, sosta in legno per più di 2 anni. Il sorso è pieno e caloroso di bella struttura e trama tanninica, supportato da trame minerali.*

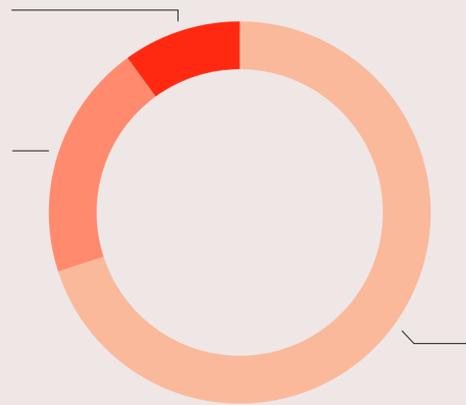
*Si consiglia l'esperienza abbinandolo a piatti più strutturati o da meditazione.*

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.*



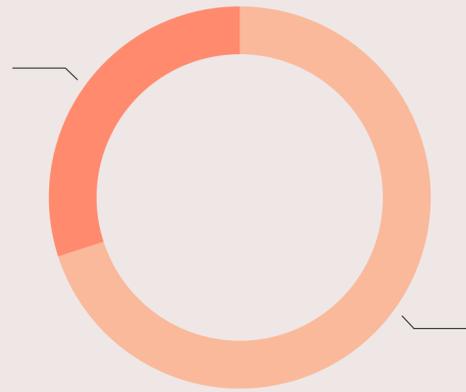
LEGENDA

**30 €**

# Valpolicella Ripasso Superiore

**Az. Santa Sofia**

**Veneto, San Pietro in Cariano**



ANNO 2022

Alc. 14 %

*Vino con tannino setoso e vellutato, acidità dinamica e un calibrato calore alcolico.*

*Maturato in botti grandi per 9 mesi.*

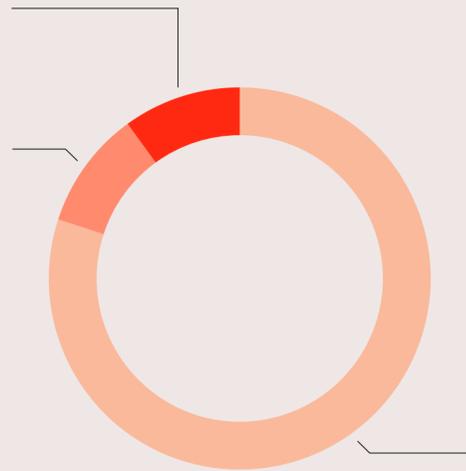


LEGENDA

**26 €**

# Secco Vintage

**Az. Bertani**  
**Veneto, Grazzana**



ANNO 2019

Alc. 13 %

*Affinato 6 mesi in bottiglia.*



# LIGURIA

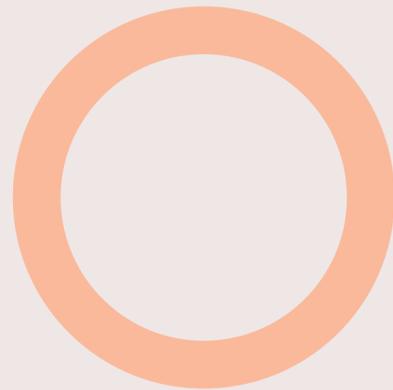
- Rossese DOC

LEGENDA

36 €

# Rossese

Az. Laura Aschero  
Imperia, Liguria



ANNO 2021

Alc. 13 %

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



# PIEMONTE

A scenic view of a village in Piedmont, Italy, with terraced vineyards in the foreground and a church spire in the background. The vineyards are in various stages of autumn, with some showing vibrant orange and red colors. The village is built on a hillside, and the background shows rolling hills under a clear sky.

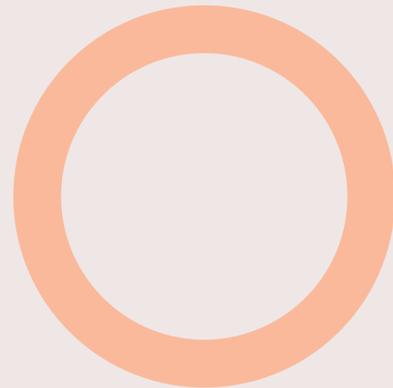
- Bussia Barolo RISERVA
- Nebbiolo Valtassera
- Langhe Nebbiolo DOC
- Nebbiolo Canavese DOC
- Barbera SUPERIORE Montorone
- Barbera D' alba DOC

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.*

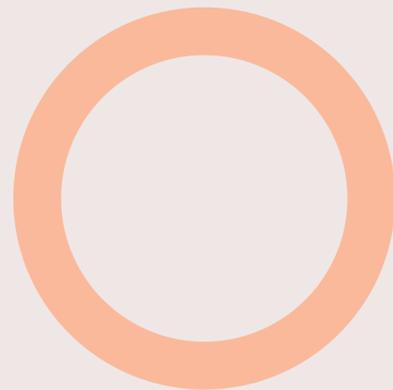


LEGENDA

42 €

# Valtassera

Az. Giacomo Barbera  
Piemonte



ANNO 2017

Alc. 15 %

*Vino elegante e persistente con un' interessante parte balsamica.*

*Ideale con carni bianche.*



LEGENDA

30 €

# Langhe Nebbiolo DOC

Az. Giacomo Barbero  
Piemonte



ANNO 2023

Alc. 14 %

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

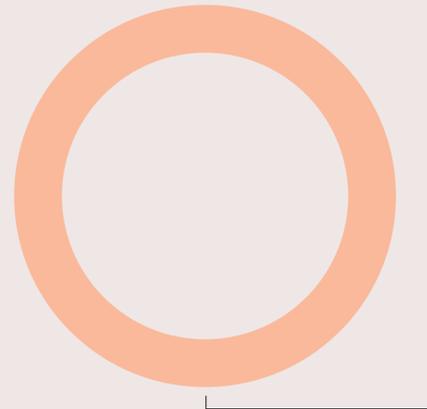


LEGENDA

**26 €**

# Nebbiolo Canavese DOC

**Tenuta Roletto  
Piemonte**



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

*Affinato 12 in botte di rovere.*

*Al palato è dinamico, con una struttura composta ed equilibrata.*



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 .*

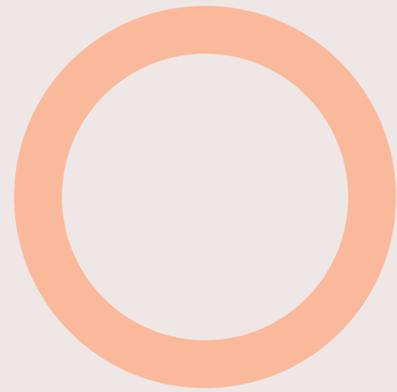


LEGENDA

**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.*



# LOMBARDIA



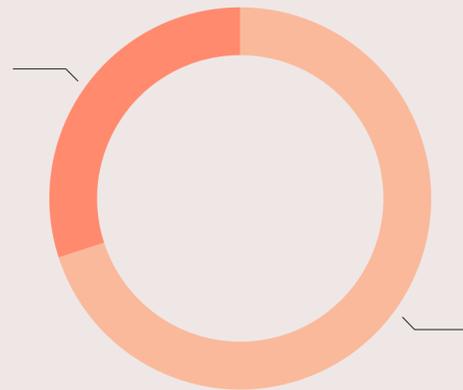
- Rosso del Lupo
- Arfena Pinot Nero

LEGENDA

**25 €**

# 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.***

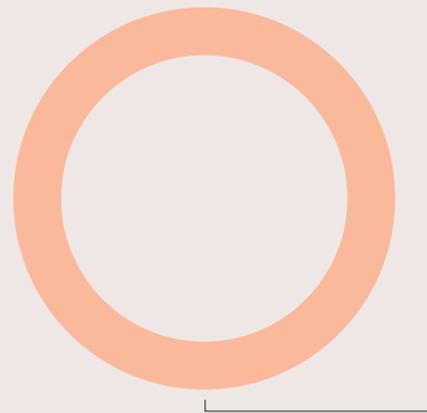


LEGENDA

**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.*



# TRENTINO ALTO ADIGE



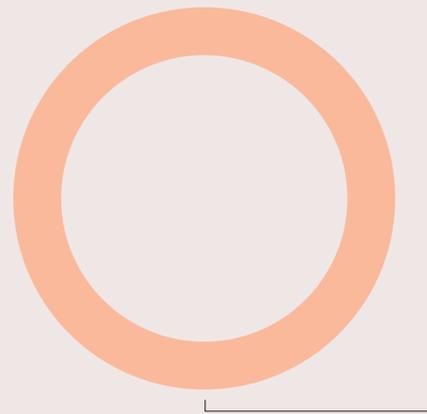
- Pinot Nero
- Husar
- Lagrein DOP

LEGENDA

50 €

# Pinot Nero

Az. Marinushof  
Sudtirolo



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

*Vino intenso ,vellutato, di buona struttura e persistenza.*

*Ideale con salumi e formaggi.*

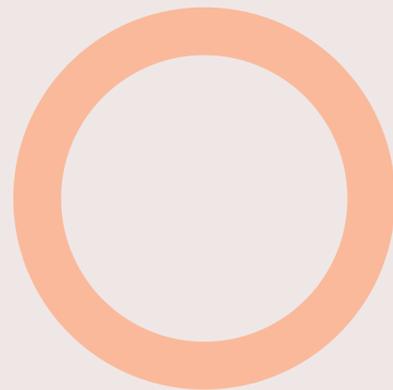


LEGENDA

**30 €**

# Husar

**Az. De Tarzcal  
Trentino Alto Adige**



ANNO 2018

Alc. 13,5 %

*Vino secco , pieno ed importante.*

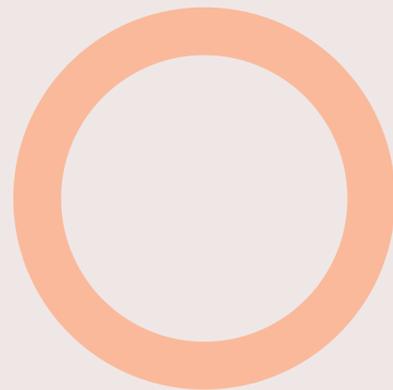


LEGENDA

**24 €**

# Lagrein DOP

**Az. Cantina Mori  
Trentino Alto Adige**



ANNO 2021

Alc. 13 %

*Affinato in barrique e in botti grandi.*

*Vino asciutto , corposo e austero. Si abbina con piatti saporiti e strutturati.*



# FRIULI VENEZIA GIULIA



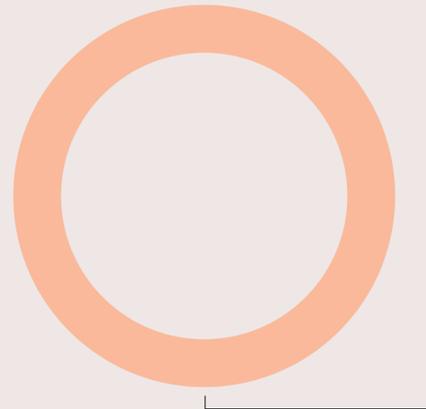
- Refosco DOC
- Merlot DOC

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.*

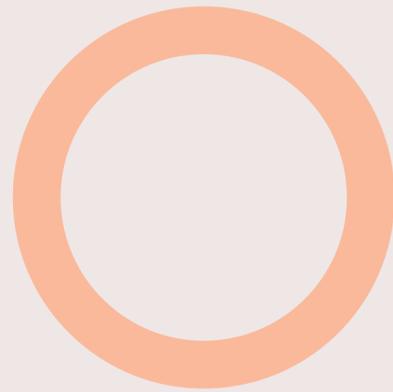


LEGENDA

**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.*



# ABRUZZO

An aerial photograph of a vast vineyard in Montepulciano D'Abruzzo, Italy. The foreground is dominated by rows of grapevines with golden-brown autumn foliage. The middle ground shows rolling hills with patches of green and brown fields, interspersed with small buildings and clusters of trees. In the distance, a larger town is visible on a hillside, with a prominent stone building. The sky is filled with soft, white and blue clouds, suggesting a bright but slightly overcast day.

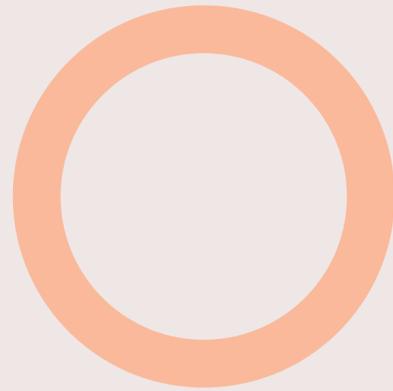
- Montepulciano D'Abruzzo

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 -*



# MARCHE

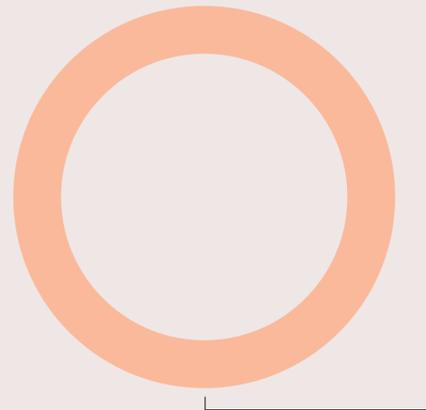
- Matesis IGT

LEGENDA

**32 €**

# Matesis IGT

**Az. Borgo Paglianeto  
Marche, Matelica**



ANNO 2018

Alc. 14 %

*Affinato 15 mesi in botte e*

*5 mesi in bottiglia.*



# CAMPANIA



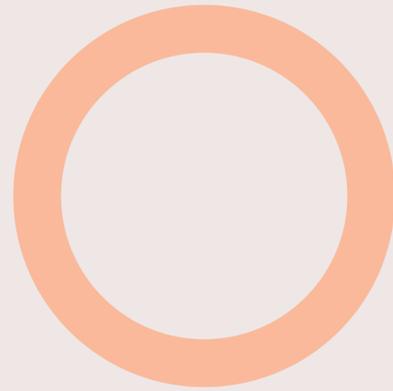
- Aglianico del Taburno  
DOCG

LEGENDA

22 €

# Aglianico del Taburno DOCG

Az. La Fortezza  
Campania, Benevento



ANNO 2019

Alc. 14 %

*Vino morbido, piacevole ed equilibrato.*



# SICILIA

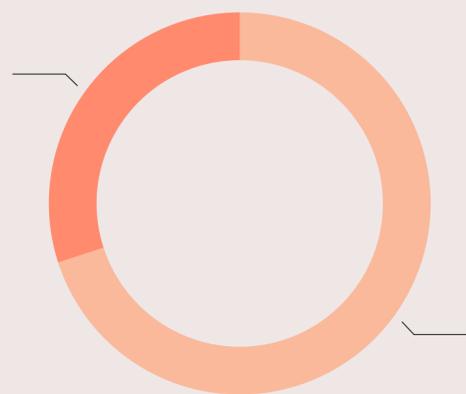
- Dorilli Cerasuolo Classico DOCG
- Nocera DOC
- Eruzione 1614

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 .*

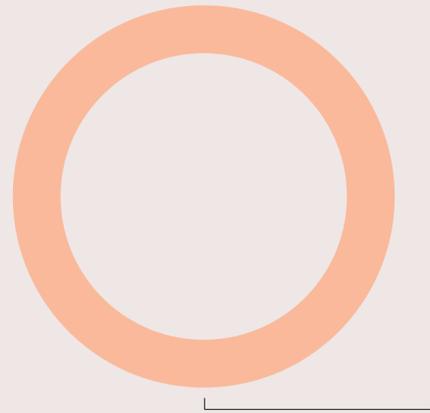


LEGENDA

**24 €**

# Nocera DOC

**Az. Planeta  
Sicilia**



ANNO 2023

Alc. 13 %

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

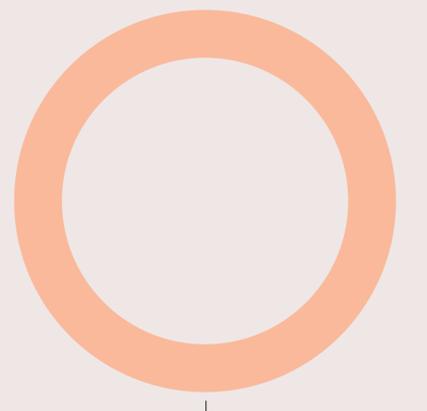


LEGENDA

**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.*



# SARDEGNA

- Buio Buio
- Mussenore

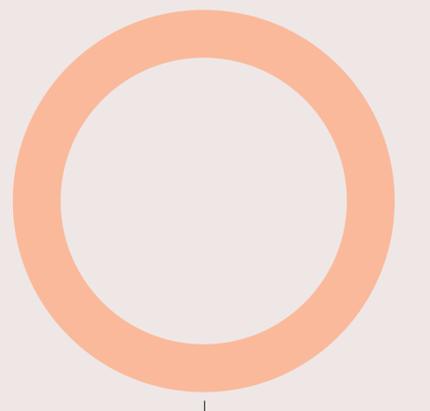


LEGENDA

**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.*

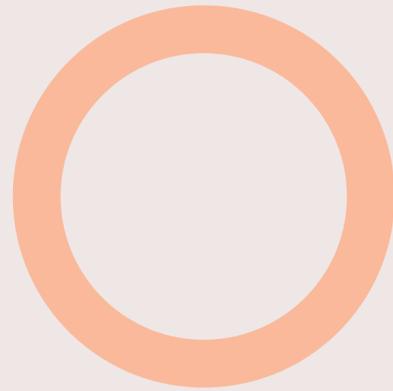


LEGENDA

**55 €**

# Mussenore

**Az. Ghirlanda Paragorrai  
Sardegna**



ANNO 2019

Alc. 15,5 %

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



# Vino Bianco



# LEGENDA

## VINO BIANCO

- Pinot Bianco
- Vasca 59
- IGT Bianco
- Lei di Caruso

- Vertis Verdicchio  
DOC
- Chardonnay doc  
menfi
- Mio IGT
- Bolgheri DOC

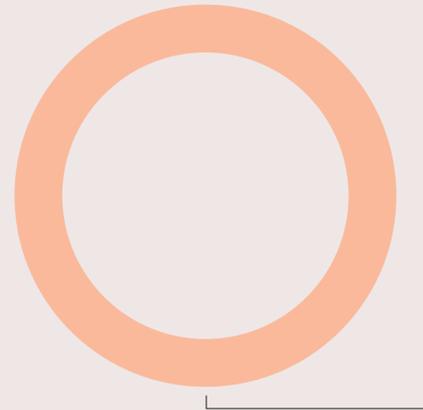
- Sine Felle Ambrato
- Sol di Lun BIO
- Roero Arneis
- Gewurstraminer DOC

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.*

**SCELTA SOSTENIBILE**

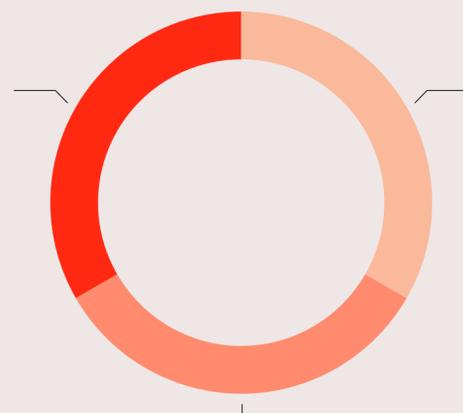


LEGENDA

**45 €**

# Sine Felle Ambrato

**Az. Podere Casaccia  
Toscana, Scandicci**



ANNO 2022

Alc. 13 %

*Lunga macerazione, 9 mesi sulle bucce.*

*Biologico e biodinamico con vinificazione naturale.*

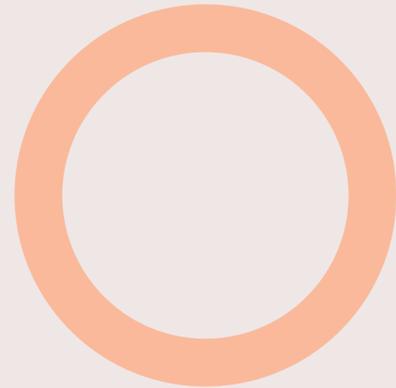


LEGENDA

25 €

# Mio IGT

Tenuta Buonamico  
Toscana, Montecarlo



ANNO 2023

Alc. 13 %

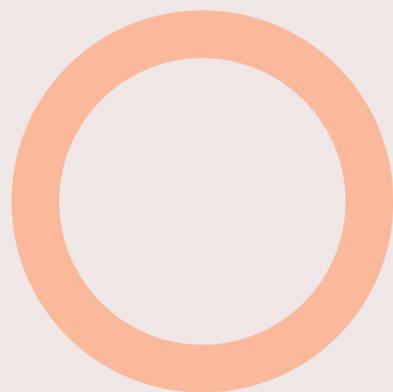


LEGENDA

**32 €**

# BOLGHERI DOC

**Tenuta Meraviglia  
Toscana, Bolgheri**



ANNO 2023

Alc. 14 %

*Sosta sulle fecce per almeno 3 mesi per poi essere affinato in tini grezzi di cemento per almeno 30 mesi.*

*Sorso pieno e vigoroso, cenni iodati, di salvia e mandorla, finale sapido e persistente.*

*Servito con l' utilizzo del sistema **CORAVIN**.*



LEGENDA

**28 €**

# Pinot Bianco

**Az. Gump Huf  
Sudtirolo**



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.*

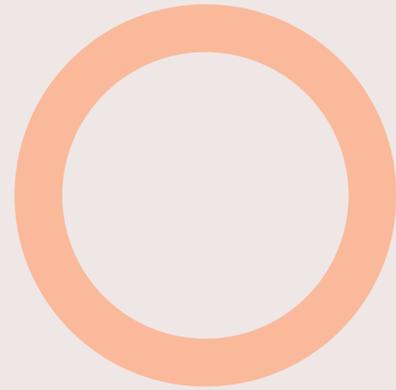


LEGENDA

**30 €**

# Gewurstraminer DOC

**Az. Cantina d' Isera  
Trentino, Isera**



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

*Affinato e vinificato in acciaio.*



LEGENDA

20 €

# Lei di Caruso

Tenuta Roletto

Piemonte, Rivarolo Canavese



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

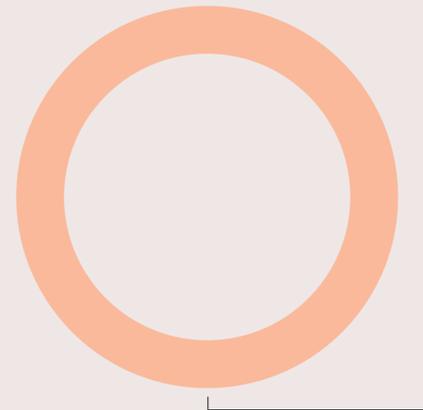


LEGENDA

28 €

# 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..*

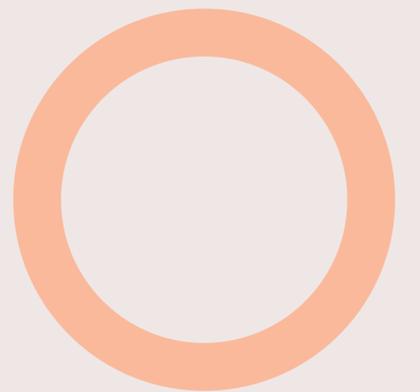


LEGENDA

**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

30 €

# Sol di Lun

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.*

**BIOLOGICO**

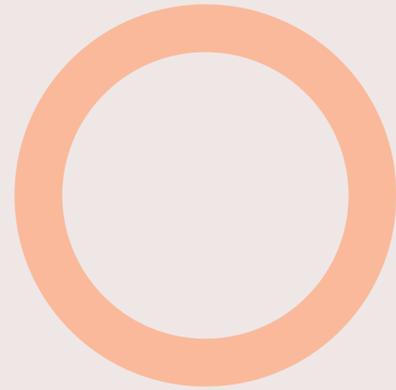


LEGENDA

24 €

# Pecorino IGT

Az. Famiglia di Carlo  
Abruzzo, Ortona



ANNO 2023

Alc. 13 %

*Vinificato in cemento e anfore, affinato in botti di rovere.*

**PRODUZIONE LIMITATA**

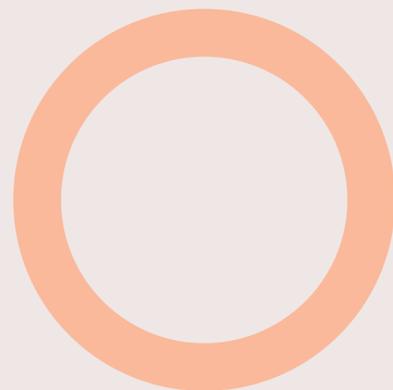


LEGENDA

42 €

# Vertis Verdicchio DOC

Az. Borgo Paglianetto  
Marche, Matelica BIO



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

*Selezione delle uve CRU del territorio.*

**BIOLOGICO**

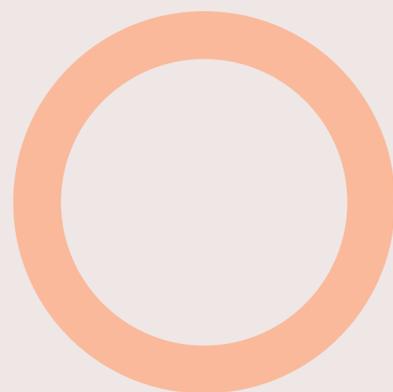


LEGENDA

**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.*

*Servito con l' utilizzo del sistema **CORAVIN**.*



# Vino Rosè

**Bottiglia e Calici**



# LEGENDA

## VINO ROSE'

- Vin Ruspo
- Merlot IGT
- Sine Felle Ambrato

- Rosato Ligure IGT
- Dea Rosa IGT
- Operandi IGT
- Raspato Frizzante IGT

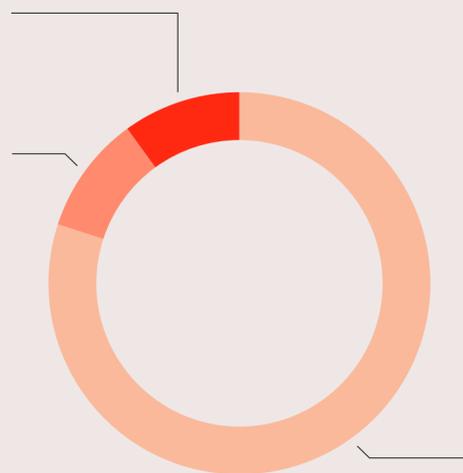
LEGENDA

14 €

# Vin Ruspo

Az. Fattoria Ambra

Toscana, Prato



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

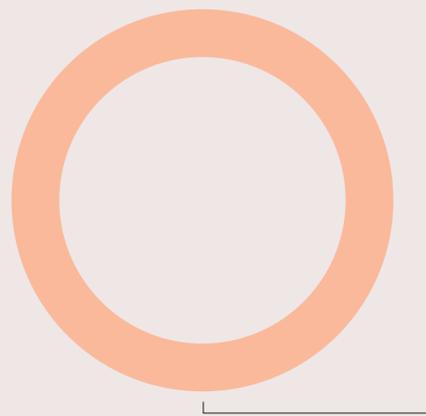


LEGENDA

20 €

# Operandi IGT

Az. Piandaccoli  
Toscana, Malmantile



ANNO 2023

Alc. 12 %



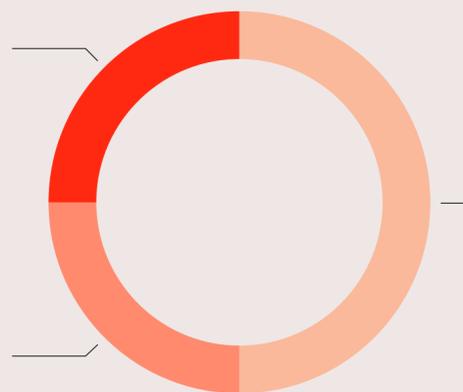
LEGENDA

24 €

# Dea Rosa IGT

Az. Buonamico

Toscana, Montecarlo



ANNO 2022

Alc. 12 %

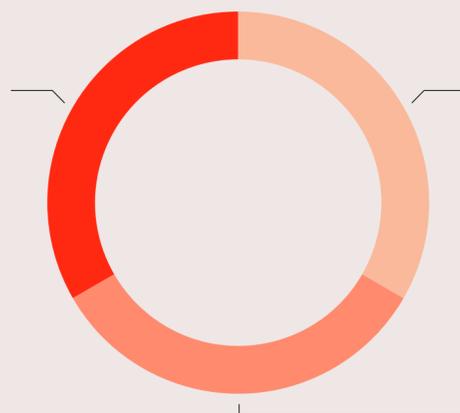


LEGENDA

**45 €**

# Sine Felle Ambrato

**Az. Podere Casaccia  
Toscana, Scandicci**



ANNO 2022

Alc. 13 %

*Lunga macerazione, 9 mesi sulle bucce.*

*Biologico e biodinamico con vinificazione naturale.*

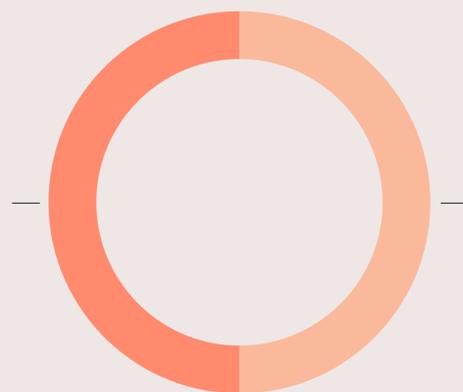


LEGENDA

**29 €**

# Rosato Ligure IGT

**Az. Laura Aschero**  
**Liguria, Pontedassio**



ANNO 2024

Alc. 12 %



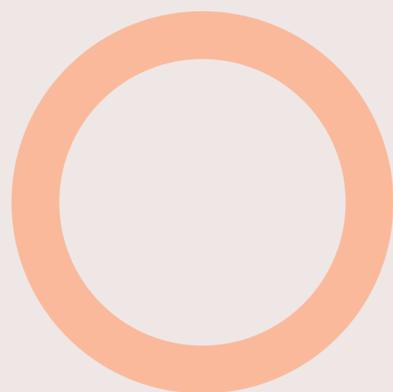
LEGENDA

28 €

# Merlot IGT

Az. Famiglia di Carlo

Abruzzo, Ortona



ANNO 2023

Alc. 13 %



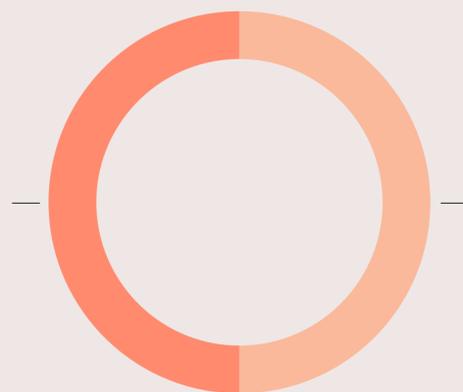
LEGENDA

**28 €**

# Raspato frizzante IGT

**Az. Anne Santi**

**Umbria, Arrone Valnerina**



ANNO 2022

Alc. 12 %

*Fermentazione spontanea su lieviti indigeni.*



# **Bollicine Italiane**

**Bottiglia e Calici**



# LEGENDA

## BOLLICINE ITALIANE

- Prosecco
- BHO
- Baciami
- Verdicchio di Matelica
- Orange
- Sessanta Caluso DOCG

- I Gondolieri DOCG
- Cartizze DOCG
- Relio DOCG
- Perlinetto
- Continuo

- Perlè Trento DOC
- Euforia
- Bombino Bianco
- Erbaluce di Caluso
- Franciacorta

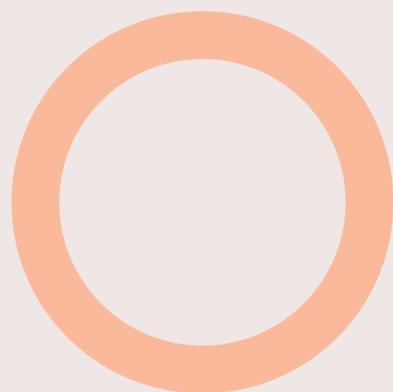
LEGENDA

20 €

# Baciami

Az. Tenuta di Capezzana

Toscana, Prato



BRUT

METODO MARTINOTTI

Alc. 11,5 %

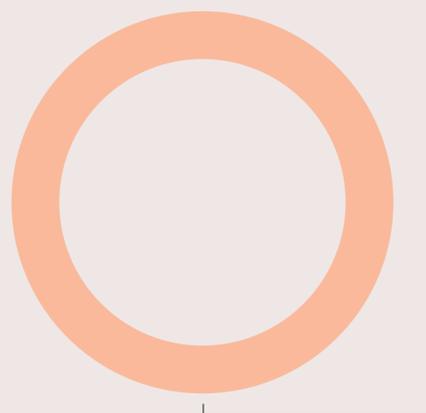


LEGENDA

38 €

# Perlinetto

Az. Vallepucciola  
Toscana, Pievasciata



EXTRA BRUT

VENDEMMIA 2018

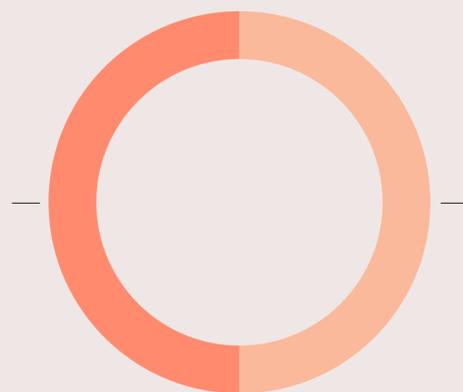


LEGENDA

30 €

# Continuo

Az. Tenuta la Macchia  
Toscana, Montescudaio



BRUT

BIOLOGICO

METODO MARTINOTTI



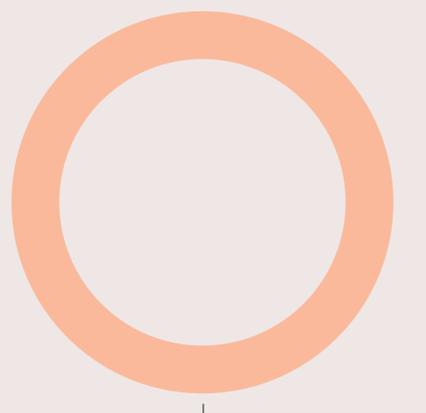
LEGENDA

24 €

**BOH**

**Az. La Leccia**

**Toscana, Montespertoli**



BRUT

METODO MARTINOTTI

Alc. 12 %



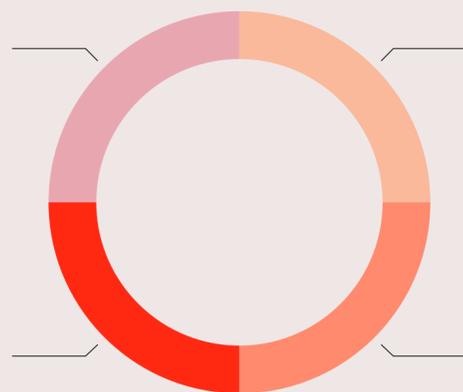
LEGENDA

35 €

# Orange

Tenuta Roletto

Piemonte, Rivarolo Canavese



METODO CLASSICO

60 MESI SUI LIEVITI

Alc. 12,5 %



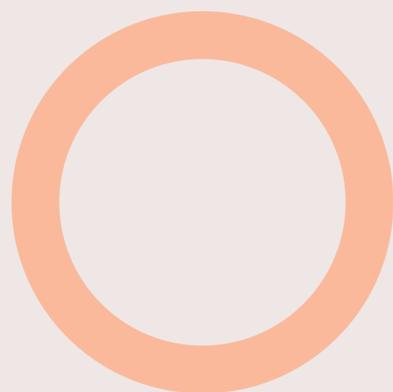
LEGENDA

68 €

**Perlè**

**Az. Ferrari**

**Trento**



METODO CLASSICO

BLANC DEL BANC

2016

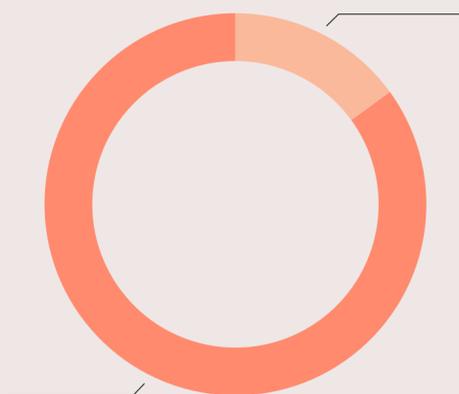


LEGENDA

45 €

# Eufoiria

Az. Appena  
Piemonte, Langhe



METODO CLASSICO

24 MESI

Alc. 12 %



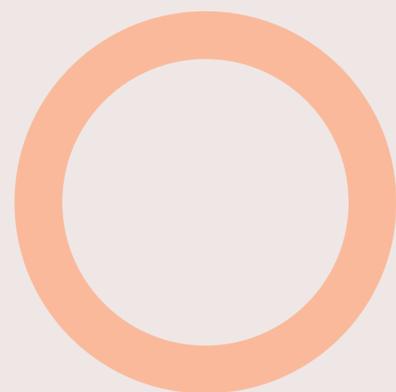
LEGENDA

28 €

# Erbaluce di Caluso

Tenuta Roletto

Piemonte, Rivarolo Canavese



METODO CLASSICO

24 MESI SUI LIEVITI

Alc. 12,5 %



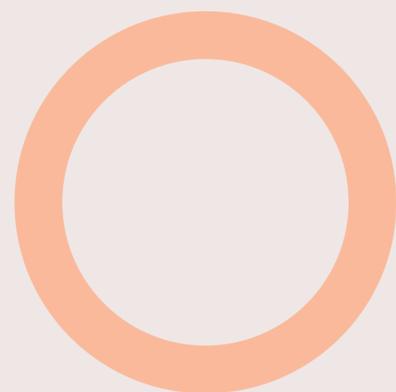
LEGENDA

40 €

# Sessanta Caluso DOCG

Tenuta Roletto

Piemonte, Rivarolo Canavese



METODO CLASSICO

60 MESI SUI LIEVITI

Alc. 12,5 %

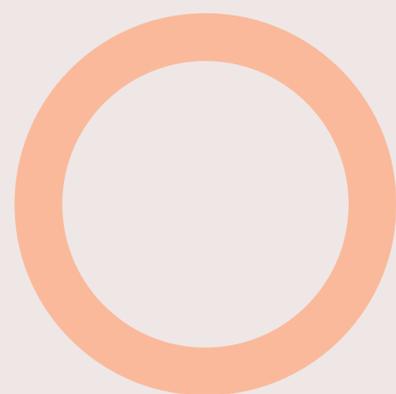


LEGENDA

40 €

# Franciacorta D.O.C.G.

Az. Barone Pizzini  
Lombardia, Provaglio d'Iseo



METODO CLASSICO

30 MESI SUI LIEVITI

Alc. 12 %

**BIOLOGICO**



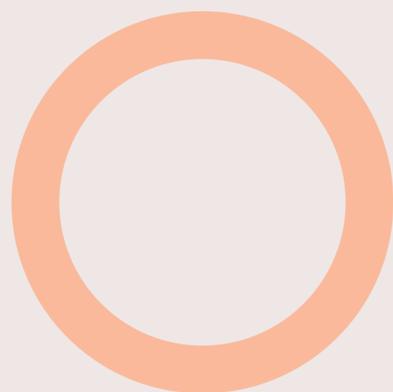
LEGENDA

45 €

# I Gondolieri D.O.C.G.

Az. Bisol 1542

Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

BRUT



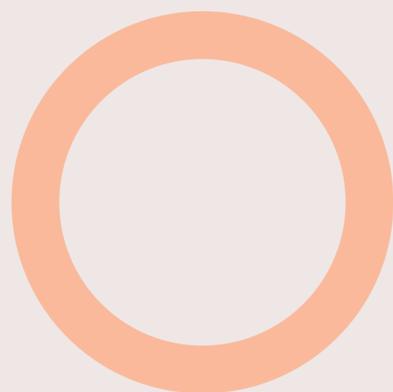
LEGENDA

40 €

# Cartizze DOCG

Az. Bisol 1542

Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

DI CARTIZZE



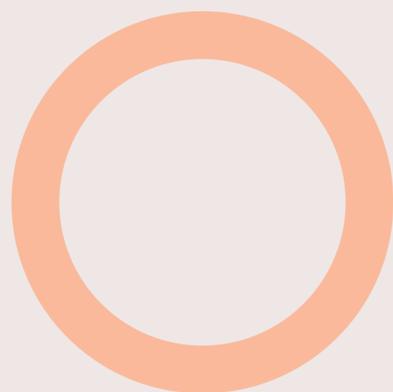
LEGENDA

35 €

# Relio D.O.C.G.

Az. Bisol 1542

Veneto



METODO CLASSICO

VALDOBBIADENE SUPERIORE

RIVE DI GUIDA EXTRA BRUT



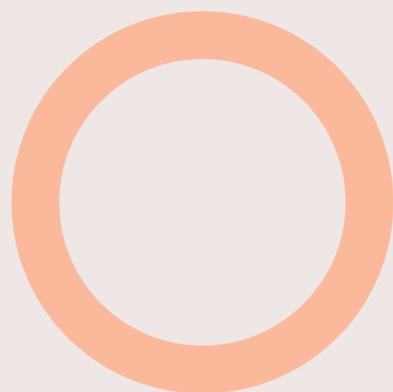
LEGENDA

38 €

# Verdicchio Di Matelica DOCG

Az. Borgo Paglianetto

Marche, Matelica



METODO CLASSICO

BRUT

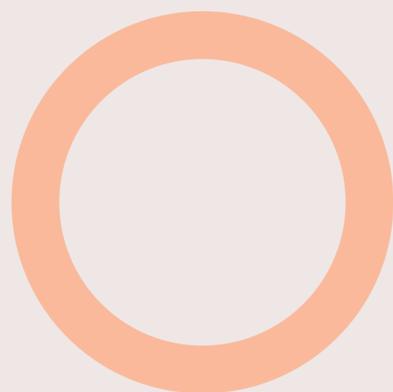


LEGENDA

30 €

# Bombino Bianco

Az. Pisan Battel  
Puglia, San Severo



ANNO DI SBOCCATURA

2022

Alc. 12 %



# Bollicine Francesi

Bottiglia e Calici



# LEGENDA

## BOLLICINE FRANCESI

- 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”

- Champagne Brut “Nominè Renard”
- Cremant de BORGOGNE BLANC
- Cremant de BORGOGNE ROSE’

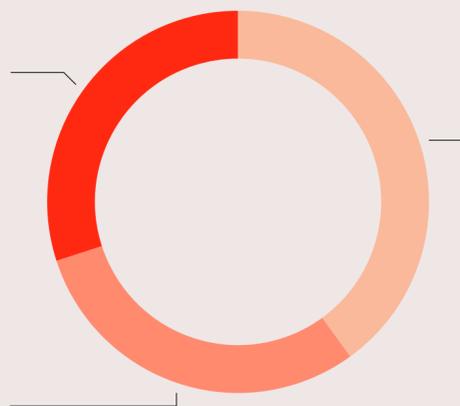
LEGENDA

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.*

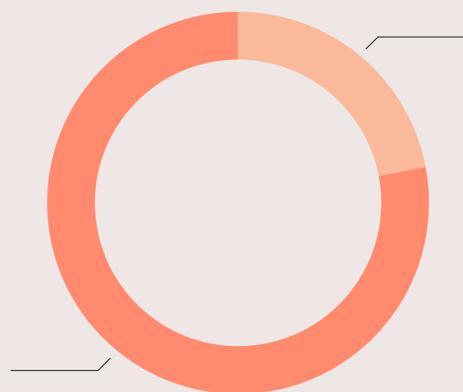


LEGENDA

75 €

# Champagne O Ma Valle

Az. Maurice Grumier  
Valle della Marna, sotto Reims



*Champagne secco, bevuta fresca e schietta.*

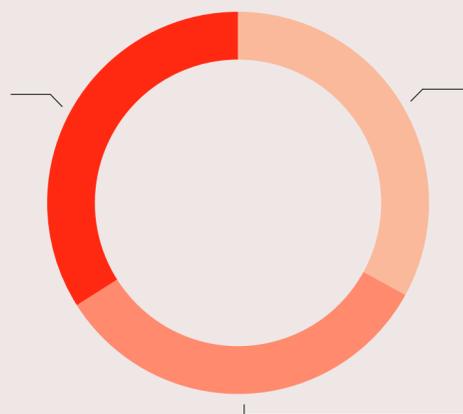


LEGENDA

**100 €**

# Champagne Instant Nature

**Az. Maurice Grumier**  
**Valle della Marna, sotto Reims**



***Dosaggio Zero***

***Equilibrato al palato con una gradevole persistenza.***

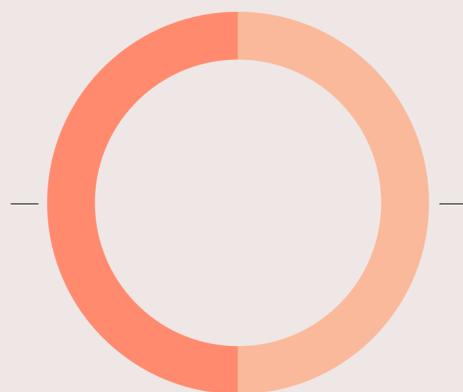


LEGENDA

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..*



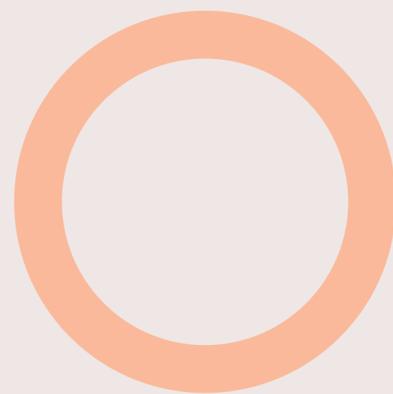
LEGENDA

**35 €**

# Cremant de **BORGOGNE** **BLANC**

**Az. Veuve Ambal**

**Beaune, vicino al Borgogna**



CHARDONNAY  
100%

*Affinato 12/18 mesi sui lieviti per intensificare.*

*Ottimo con formaggi, polente e da aperitivo.*



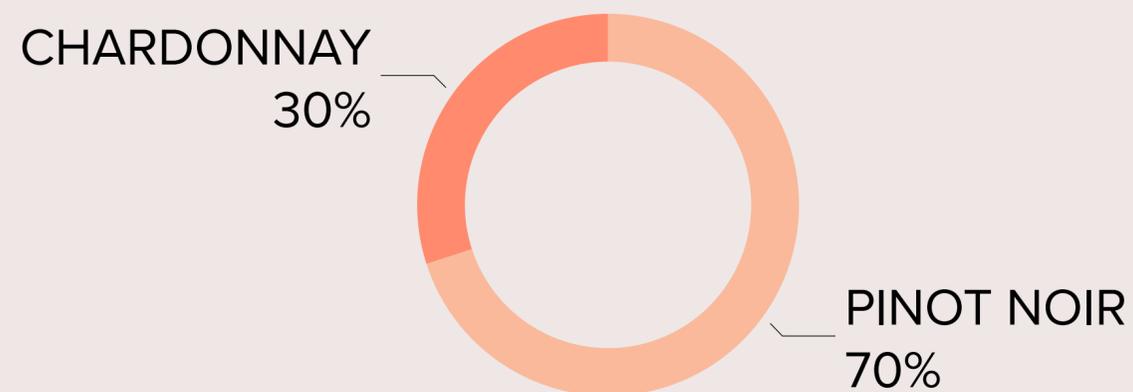
LEGENDA

35 €

# Cremant de BORGOGNE ROSE'

**Az. Veuve Ambal**

**Beaune, vicino al Borgogna**



***Affinato 12/15 mesi sui lieviti per intensificare gli aromi.***

***Al naso predominano i frutti rossi, ribes e fragola.***

