

LA NOSTRA CARTA DEI VINI ROSSI

GIUSTI E ZANZA (TOSCANA - FAUGLIA - PISA)



NEMORINO ROSSO: 60% Syrah 20% Sangiovese 20% Merlot - 13.50% Vol Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da 300 e 500 lt per circa 6 mesi poi affinamento in bottiglia.

18 €



BELCORE: 80% Sangiovese 20% Merlot - 14% Vol - Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da 300 lt e 500 lt per 8 mesi poi affinamento in bottiglia per altri 6

22 €



PERBRUNO: 100% Syrah - 14% Vol - Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da 300 lt e 500 lt per 12 mesi poi affinamento in bottiglia per altri 6 - Annata 2016 -

28 €



DULCAMARA: 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Petit Verdot - 14,5% Vol - Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da 300 lt e 500 lt per 18 mesi poi affinamento in bottiglia per altri 6 - Annata 2018 -

35 €



VIGNAVECCHIA: 100% Sangiovese 14,5% Vol - Affinamento In Tonneaux di Rovere francese da 500 lt per circa 18 mesi poi affinamento in bottiglia da 1.50 lt

80 €

TORRE A CENAIA (TOSCANA- CENAIA - PISA)



PITTI SANGIOVESE: Sangiovese 100% - 12.50% Vol - Affinamento in vasche di cemento vetrificato per 9 mesi poi affinamento in bottiglia per 3 mesi.

11 €



CENAJA SANGIOVESE CRU: Sangiovese 100% - 13.00% Vol - Affinamento in vasche di cemento vetrificato per 9 mesi poi affinamento in bottiglia per 3 mesi. - Annata 2018 -

17 €



TORRE DEL VAJO: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah - 13.50% Vol - Affinamento 50% in vasche di cemento vetrificato 50% in tonneau di rovere di Allier per 12 mesi poi affinamento in bottiglia per 12 mesi.

23 €



OCTO: Cabernet Sauvignon, Syrah - 14% Vol - Affinamento 50% in vasche di cemento vetrificato 50% in tonneau di rovere di Allier per 12 mesi poi affinamento in bottiglia per 12 mesi. - Annata 2016 -

33 €



PER NON DORMIRE: Syrah, Merlot - 14,5 % Vol - Affinamento in tonneau di rovere di Allier per 12 mesi poi affinamento in bottiglia per 24 mesi.

37 €

TENUTA CAPEZZANA (TOSCANA- CARMIGNANO - PRATO)



BARCO REALE: 75% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e 5% - 13,5% Vol
Affinamento in bottiglia almeno 3 mesi - Annata 2018 -

20 €



VILLA CAPEZZANA: 80% Sangiovese, 20% Cabernet. 14 % vol. Affinamento in bottiglia 12 mesi -
Annata 2017-

30 €



TREFIANO RISERVA: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo. 15% vol. Affinamento in legno

50 €



VILLA CAPEZZANA: 80% Sangiovese, 20% Cabernet. 14 % vol. Affinamento in bottiglia 12 mesi -
Annata 2011- Bottiglie Limitate

57 €

TENUTA MONTEPEPE (TOSCANA- MONTIGNOSO- MASSA)



ALBERICO ROSSO: Massaretta 50%/ syrak 50% - Annata 2016 -

18 €



MONTEPEPE 2013 : Syrah 70%, Massaretta30% Vol 13,5 - Affinamento 18 mesi in
botti di rovere da 15 e 20 ql + 18 mesi in bottiglia e

28 €



MONTEPEPE RISERVA SPECIALE 2011 : Syrah 70%, Massaretta30% Vol 14 -

37 €

TENUTA MORIS (TOSCANA- CURA NUOVA- GROSSETO)



MORELLINO DI SCANSANO: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10% - Vol 13,5° Il vino viene
imbottigliato dopo 4 mesi, senza nessun passaggio in legno, e subisce un ulteriore affinamento di almeno due
mesi

15 €



AVVOLTOIRE: Sangiovese 75% - Cabernet Sauvignon 20% - Syrah 5% - Vol 14,5° L'affinamento in
legno dura circa un anno e in questo periodo viene praticato un travaso. Il vino rimane in bottiglia per sei mesi
- -Annata 2015 -

60 €

ANTINORI (TOSCANA E UMBRIA)



Braccessa - Sabazio: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 85%, Merlot 15%. - 13,5% Vol

15 €



Villa Antinori IGT: Sangiovese 55% Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%, Syrah 5%. - 14% Vol - La fermentazione in acciaio macerazione 12 giorni. In barrique per 12 mesi.

23 €



Braccessa - Nobile di Montepulciano: Sangiovese (Prugnolo Gentile) 90%, Merlot 10%. - 14,5% Vol - In barrique per 14 mesi.

25 €



Pian delle Vigne Rosso di Montalcino: Sangiovese 100% - 14% Vol - Macerazione 12 giorni. In grandi botti di legno per 12 mesi.

28 €



Bruciato: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%, Syrah 20%. - 14% Vol - La fermentazione malolattica è avvenuta in parte in barrique ed in parte in serbatoi di acciaio inox,affinamento in bottiglia di 4 mesi - Annata 2019 -

35 €



Cont' Ugo: Merlot 100% - 14,5% Vol - Vendemmia rigorosamente manuale. Macerazione 25gg - 12 Mesi in barrique poi almeno 10 mesi in Bottiglia - Annata 2019 -

55 €



Badia a Passignano: Chianti Classico Sangiovese 100% - 14% Vol - 14 Mesi in botte di legno. - Annata 2018 -

55 €



Pian delle Vigne Brunello di Montalcino: Sangiovese 100% - 14% Vol - In grandi botti di legno per 24 mesi.

69 €



Guada al Tasso: Cabernet Sauvignon 55%, Merlot 25%, Cabernet Franc 18%, Petit Verdot 2%. - 14% Vol Vendemmia rigorosamente manuale, selezione dei grappoli e acini perfettamente maturi- La fermentazione in acciaio macerazione 20 giorni. In barrique in rovere Francese per 12 mesi poi altri 6 mesi in nuovi legni- - Annata 2018 -

150 €

TENUTE DELL'ORNELLAIA (TOSCANA- BOLGHERI - LIVORNO)



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA: 50% Sangiovese 40% Merlot 10% Cabernet Sauvignon Vol 14%
Affinamento 10 mesi in barrique di terzo passaggio

30 €



LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon,
9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot - Vol 14,5% - Affinamento 15 mesi in barrique - Annata 2018 -

65 €



ORNELLAIA: 34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 14% Cabernet Franc, 20% Petit Verdot - Vol
15%

210 €

TENUTA DI SUVERAIA (TOSCANA - MONTEROTONDO MARITTIMO - GROSSETO)



ROSSO DI CAMPETOSO: Sangiovese 100%, 13,5% Vol- Affinamento 4mesi in acciaio inox, il 50%
del vino matura 7 mesi in barrique di rovere francese di secondo passaggio

20 €



BACUCCO DI SUVERAIA: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10% Merlot 10%- 14 % Vol
6 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio. Affinamento 12 mesi in bottiglia - Annata
2016 -

35 €

TENUTA I TIRRENI (TOSCANA - BOLGHERI - GROSSETO)



CORVAJA ROSSO BOLGHERI: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30% Cabernet Franc
20% Petit Verdot 10% - Vol 14% - 6 mesi in barriques di rovere francese - Annata 2018 -

25 €

TENUTA VIGNE CONTI (TOSCANA - CANDIA- CARRARA)



VIGNE CONTI ROSSO 2016: Sangiovese e Merlot - Vol 13,5%

17 €



VIGNE CONTI FORCELLAIO 2015: Merlot 100% - Vol 14%

22 €

FRESCOBALDI (TOSCANA)



LE TERRE MORE: Cabernet Franc, Merlot, Syrah Vol 13,5% - Affinamento in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Segue un ulteriore periodo in bottiglia

16 €



CAMPO AI SASSI: Rosso di Montalcino: Sangiovese 100% - Vol 14°% - Affinamento 12 mesi parte in botti di rovere di Slovenia e parte in acciaio

25 €



CHIANTI CLASSICO PERANO: sangiovese 100% - Vol 13,5%

25 €

BEL POGGIO (TOSCANA- MONTALCINO- SIENA)



ROSSO DI MONTALCINO: 100% Sangiovese - Vol 13 %

25 €



DI PAOLO: 100% Ciliegolo - Vol 13,5 %

15 €

CANTINE DAMILANO (PIEMONTE - BAROLO - CUNEO)



NEBBIOLO MARGHÈ: Vitigno 100% Nebbiolo e la ricca terra calcareo-argillosa dei comuni di Langa sono le caratteristiche fondamentali che gli trasmettono un colore rosso rubino con lievi riflessi granata, un profumo delicato e caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa ed infine un sapore giustamente tannico e di buon corpo, vellutato ed armonico.

22 €



BARBERA D'ALBA LABLÙ: Vitigno Barbera 100% per un vino che arricchisce le narici di un profumo ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate, che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde e con un sapore pieno e corposo, di gradevole freschezza e sapidità.

22 €



BARBERA D'ASTI: Vitigno Barbera 100% - 14% - Affinamento prevalentemente in botte di acciaio e cemento

22 €



BAROLO LE CINQUE VIGNE:

Vitigno Nebbiolo 100% - Vol 14,5 % - Affinamento 24 mesi in botte grande e 12 mesi in bottiglia

50 €

MONTRESOR (VENETO - VERONA)



VALPOLICELLA RIPASSO DOP SUPERIORE PRIMO RIP - CASTELLIERE DELLE GUAITE: Corvina 70% Rondinella 25% Molinara 5% - Vol 14,5% Nel mese di aprile successivo alla vendemmia, il mosto viene "ripassato" sulle vinacce dell'Amarone. Questo amplifica le peculiarità organolettiche del vino che, dopo un'evoluzione di circa 2 anni in legno, anche in vetro.

30 €



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DCG BOTTIGLIA SATINATA: Rondinella, Corvina Veronese Vol 15% La fermentazione e la maturazione vengono svolte in botti di rovere per almeno 12 mesi, in modo da allentare la dolcezza dovuta all'appassitura delle uve.

35 €

TERRAPREMIATA (MARCHE)



LAMBROSA DI MONTEVERDE: Pinot Nero 100% - Vol 13 % -

30 €

MASSERIA BORGO DEI TRULLI (PUGLIA)



PRIMITIVO DI MANDURIA: Primitivo 100% - Vol 14,5 % - Affinamento in barrique di rovere

18 €



PRIMITIVO LUCALE APPASSIMENTO: Primitivo - Vol 14,5 % - Affinamento circa 8 mesi in barrique Francesi

18 €



SALICE SALENTINO RISERVA: Negroamaro 90% - Malvasia Nero 10% - Vol 14,5 % - Affinamento in tonneaux per 12 mesi

20 €

CÀ DEL BOSCO (LOMBARDIA - ERBUSCO - BRESCIA)



CORTE DEL LUPO ROSSO: Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 22%, Carménère 7% - Annata 2017 -

40 €

LA NOSTRA CARTA DEI VINI BIANCHI

CANDIA DELLA TOMMASINA (TOSCANA - CANDIA MASSA)

CANDIA CAVERMASO AMABILE: Vermentino Albarola, Trebbiano.Malvasia Alc/Vol 13%

15 €

CANDIA CAVERMASO SECCO: Vermentino Albarola, Trebbiano.Malvasia Alc/Vol 13,5%

15 €

MONTEPEPE (TOSCANA - MONTIGNOSO - MASSA)



ALBERICO: Vermentino 100%

18 €



DEGERES : Vermentino 60%, Viogner 40% Vol 14% Affinamento 8 mesi in tonneaux da 5 hl + 24 mesi in bottiglia Degeres Bianco Tosc. 2013 ha ottenuto le **Super Tre Stelle** da **Guida Oro I Vini di Veronelli nel 2017**

50 €

TORRE CENAIA (TOSCANA)



PITTI CHARDONNAY: Chardonnay 100% - Vol 12,5 %

11 €



PITTI VERMENTINO: Vermentino 100% - Vol 12,5 %

11 €



PITTI ROSÈ: Sangiovese 100%- 12,5% Vol - Affinamento in bianco vetrificato per 9 mesi poi affinamento in bottiglia per 3 mesi.

11 €



CONTESSA PAULINE: Vermentino 100% - Vol 13,5 %

23 €

GIUSTI E ZANZA (TOSCANA)



NEMORINO: Trebbiano, Semillon - Vol 12,5 %

18 €

LE NOSTRE BOLLICINE

CÀ DEL BOSCO (LOMBARDIA - ERBUSCO - BRESCIA)



CA'DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA: Chardonnay (75%), Pinot nero (15%) e Pinot bianco (10%) Vol 12,5 Solo dopo 28 mesi di affinamento sui lieviti questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e identità.

40 €

TORRE A CENAIA (TOSCANA - CENAIA - PISA)



PITTI BRUT: Chardonnay 100% - Vol 12,5% - 3 mesi sui lieviti

15 €

MONTRESOR (VENETO)



ROSÉ ROYALE: Vino Spumante pinot nero 100%

15 €



CUVÉE ROYALE: Vino Spumante pinot nero 100%

15 €



PROSECCO DOP MONTRESOR: Glera 100%

15 €



PROSECCO ROSÈ DOP MONTRESOR: Glera 100%

15 €

CHAMPAGNE

PERTOIS MORISET



L'ASSEMBLAGE: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

54 €



LE QUATRE: Grand Cru 100% Chardonnay Blanc dei Blancs

64 €



ROS&BLANC: Grand Cru 92% Chardonnay, 2% Pinot Noir

69 €

LE BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO APUANO



GRUNT: Birra Ambra scuro Vol 5,5% - Birra corposa colore ambra scura. Dominano i malti speciali che le donano la pienezza, la dolcezza della frutta secca, sentori di castagna, crosta di pane ed una leggera affumicatura.

6 €



LUPUS: Birra Scura Vol 5,5% - Dalla luppolatura decisa americana stuzzica il naso con intensi profumi agrumati, erbacei e tropicali. L'amaro non aggressivo e il caramello dei malti la rendono equilibrata.

6 €



TESTA DI LUPOLO: Birra Dorata Vol 5,3% - Dorata, dalla luppolatura decisa per gli amanti delle birre moderne, dal buon amaro al palato e al naso una esplosione di succosi agrumi e frutti maturi.

6 €



GLUGLU: Birra Chiara Vol 5,8% - Birra chiara dal piacevole sapore di malto sposato con delicati luppoli nobili del vecchio continente. Bassa fermentazione e lunga maturazione.

6 €

TORRE CENAIA

J63 BIRRE ARTIGIANALI AGRICOLE



JIPA: Birra Ambrata Vol 5,2% - Sensitiva! Birra ad alta fermentazione, stile India Pale Ale, colore ambrato chiaro con riflessi ramati, aspetto lievemente velato. Schiuma bianca e compatta. Al naso è un trionfo di profumi tropicali tra i quali spicca il mango. In bocca ha un corpo pieno e ricercato, contrastato da un amaro importante ma equilibrato. Protagonista della bevuta, dall'inizio alla fine, è certamente il luppolo che fa della JIPA una birra dissetante ma con carattere, compagna perfetta di ogni occasione.

5 €



JBLONDE: Birra Chiara Vol 6,5% - Appagante! Birra ad alta fermentazione, stile Blonde, colore giallo carico, riflessi arancioni, aspetto opalescente. Schiuma fine, abbondante e persistente. Al naso sentori di pompelmo rosa, arancia e banana. In bocca prima sensazione di malto e poi note agrumate seguite da erbaceo consistente, dovute all'accurato utilizzo dei luppoli.

5 €



JPILS: Birra Arancione Vol 7,5% - Per tutte le stagioni! Birra a bassa fermentazione, stile Pilsner, colore giallo paglierino, aspetto leggermente velato. Schiuma bianca, fine, compatta e molto persistente. Al naso sentori erbacei e delicate note maltate, miele d'acacia, discreta nota di mela verde. In bocca delicato gusto di malto, frutta a polpa bianca, aromi erbacei, resinosi, dovuti ai Luppoli selezionati.

5 €



JRUBRA: Birra Arancione Vol 7,5% - Doppelbock a bassa fermentazione dalle caratteristiche uniche, colore arancione carico con riflessi rossi, aspetto leggermente velato. Schiuma fine non troppo persistente. Al naso esplosione di profumi erbacei, note maltate, frutta sotto spirito e frutta secca. In bocca la sensazione dolce maltata lascia spazio ad un tripudio di luppoli aromatici tipico delle birre American Pale Ale

6 €



JBLANCHE: Birra Giallo Tenue Vol 5,2%- Estiva! Birra ad alta fermentazione stile Blanche. Colore giallo tenue, aspetto opalescente tipico delle birre di frumento. Schiuma finissima, abbondante e persistente. Aroma speziato con sentori di coriandolo e curacao. Note agrumate di buccia d'arancia sugano in una leggera sensazione erbacea dovuta ai luppoli.

5 €