



VINO ROSSO

VINI ROSSI

TOSCANA

L' ITALIA

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

- VALLE D'AOSTA
- VENETO
- LIGURIA
- PIEMONTE
- LOMBARDIA
- FRIULI V. GIULIA
- TRENTINO ALTO ADIGE

- ABRUZZO
- MARCHE
- CAMPANIA
- UMBRIA
- PUGLIA
- SICILIA
- SARDEGNA

PRATO

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

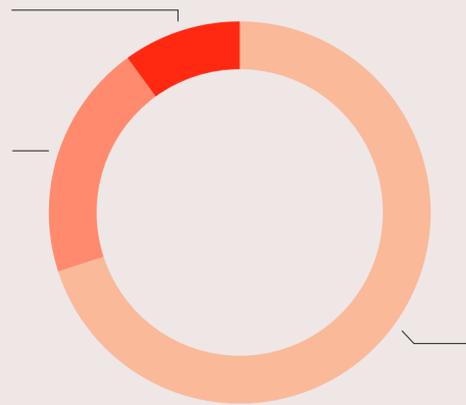
- Gastone Allocco DOC
- Emilio Allocco DOCG
- Ghiaie della Furba
- I Sassi di Lolocco
- Il Circo Rosso DOCG
- Carmignano DOCG Damerini
- Carmignano Allocco

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.

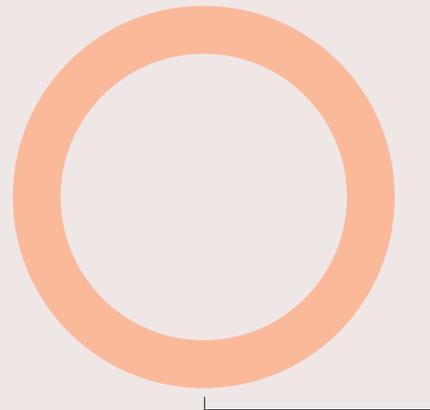


LEGENDA

28 €

Monte Ferrato

**Az. Marchesi Pancrazi
Toscana, Prato**



ANNO 2022

Alc. 12,5 %

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

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.

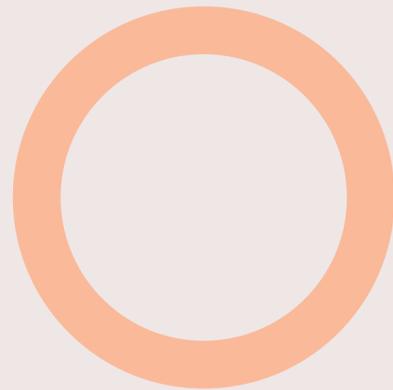


LEGENDA

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.



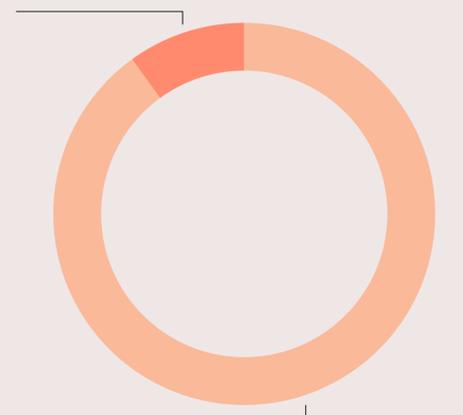
LEGENDA

65 €

Ghiaie della Furba

Az. CAPEZZANA

Toscana, Carmignano



ANNO 2017

Alc. 15 %

Vino maturo, equilibrato e persistente

BIOLOGICO

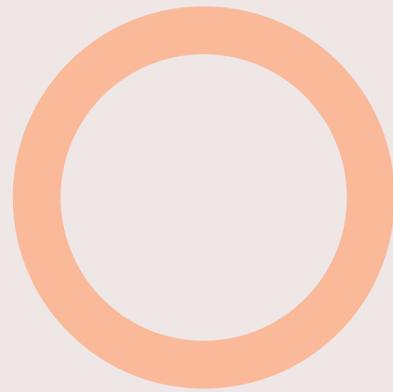


LEGENDA

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.

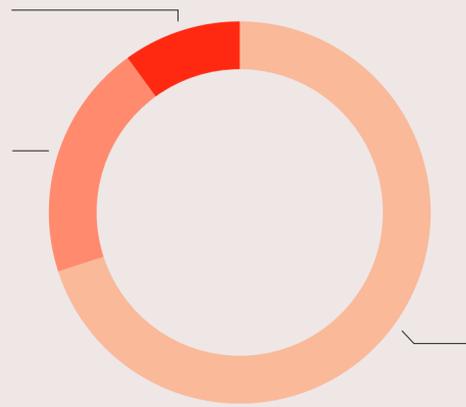


LEGENDA

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.

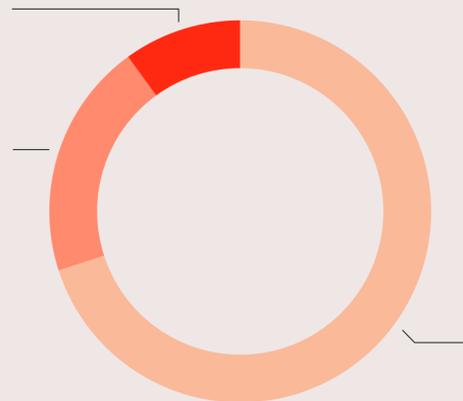


LEGENDA

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.

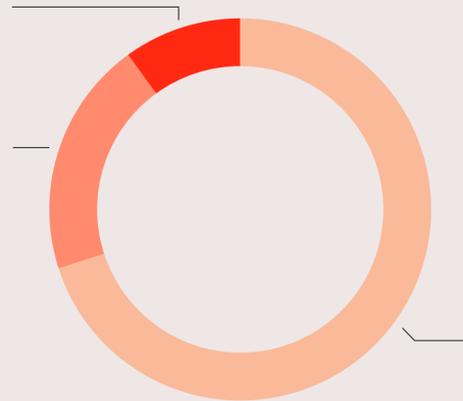


LEGENDA

18 €

Emilio Allocco DOC

**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.

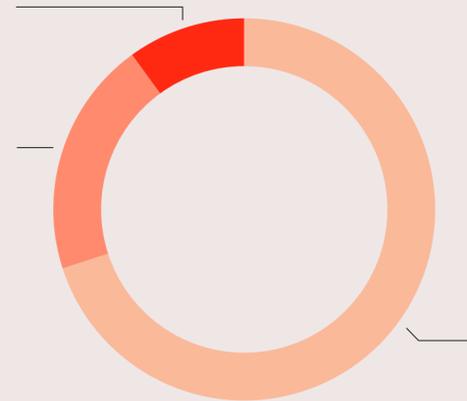


LEGENDA

18 €

Gastone Allocco DOC

**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.

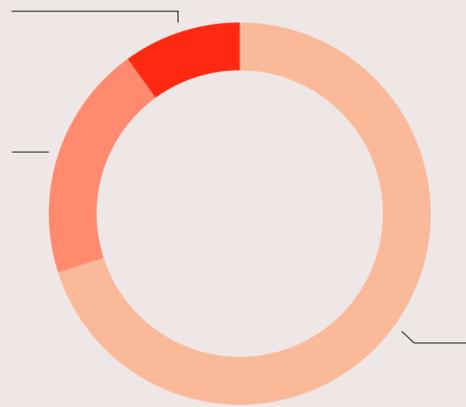


LEGENDA

32 €

Feronio Carmignano DOCG

Az. Damerini
Prato, Carmignano



ANNO 2020

Alc. 14 %

Maturato in acciaio, 12 mesi in barrique e 6 in bottiglia.

Ideale con piatti strutturati.

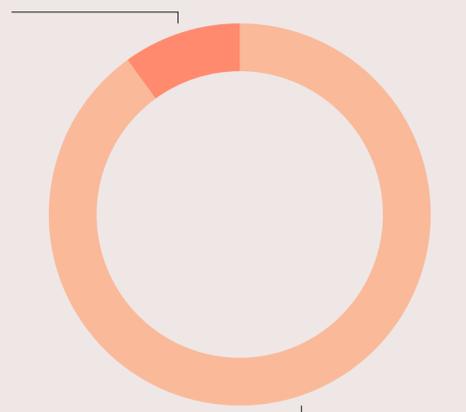


LEGENDA

40 €

Carmignano Ris. Elzana DOCG

**Az. Fattoria Ambra
Toscana, Carmignano**



ANNO 2016

Alc. 14 %

Vino maturo, equilibrato e persistente.

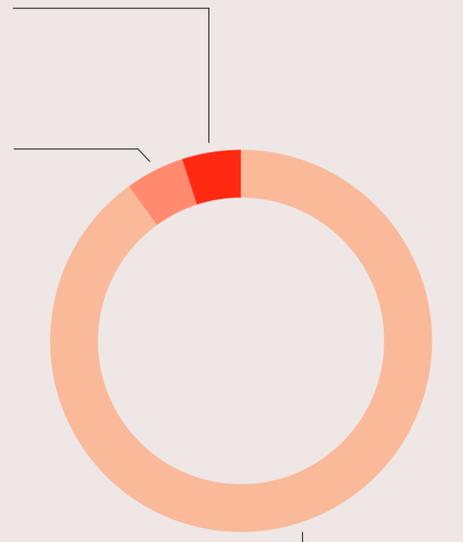


LEGENDA

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

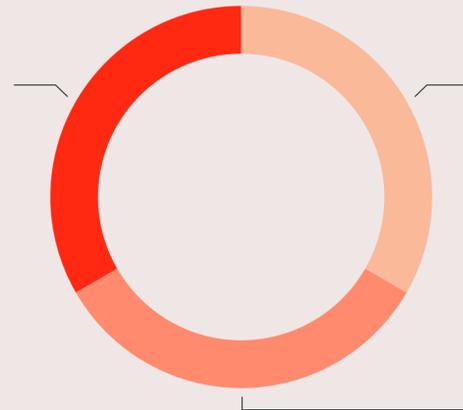


LEGENDA

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

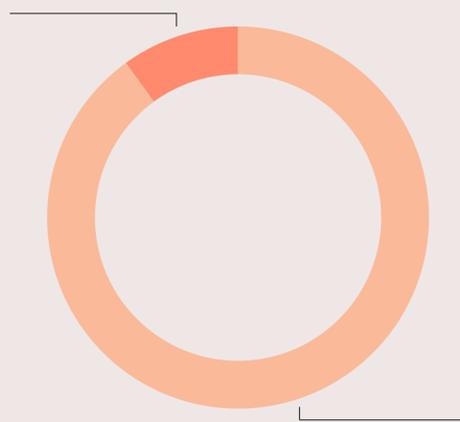


LEGENDA

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.



SIENA

An aerial photograph of Siena, Italy, showing the city built on a hillside. The Duomo di Siena is prominent in the background, featuring a large dome and a tall, slender bell tower. The city is characterized by its terracotta-roofed buildings and narrow streets. The sky is a mix of blue and pink, suggesting a sunset or sunrise.

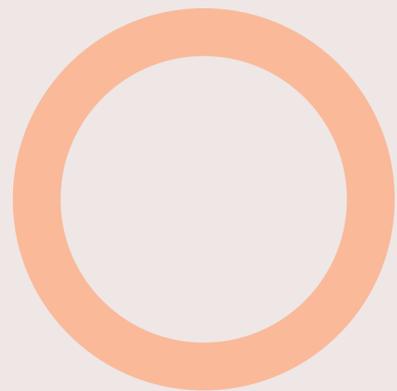
- Brunello di Montalcino
- Grattamacco
- Vigorello IGT
- Brunello di Montalcino DOCG
- Rosso di Montalcino DOC

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.

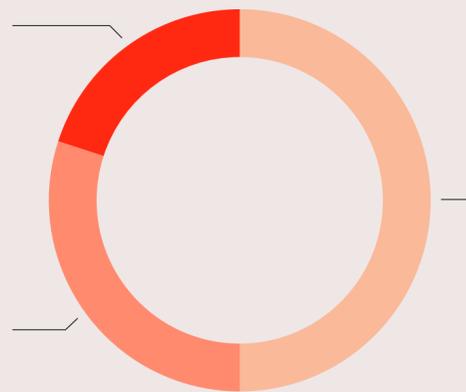


LEGENDA

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.

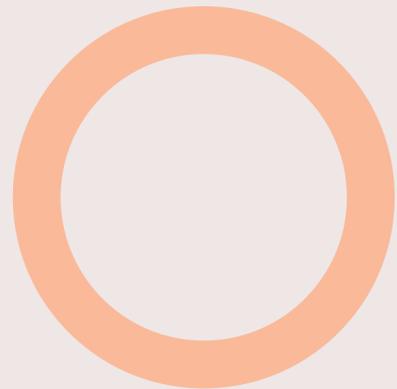


LEGENDA

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.

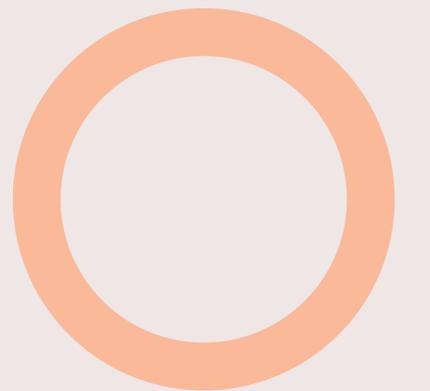


LEGENDA

36 €

Rosso di Montalcino DOC

**Az. Pinino
Toscana, Montalcino**



ANNO 2022

Alc. 14 %

Affinato per 6 mesi in botti di rovere.

Tipico rosso di struttura, fresco con tannini vellutati.



LIVORNO

- Villa Donoratico
- Quercegobbe
- Grattamacco
- Bolgheri DOC

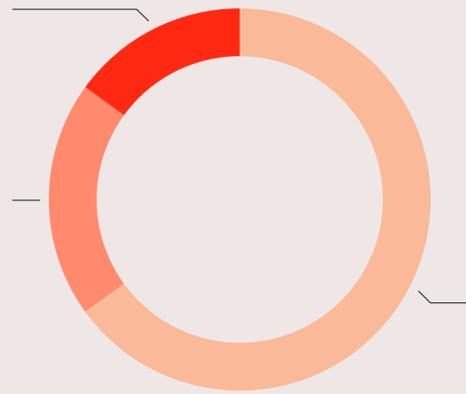


LEGENDA

115 €

Grattamacco

**Az. Podere Grattamacco
Toscana**



ANNO 2017

Alc. 14,5 %

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



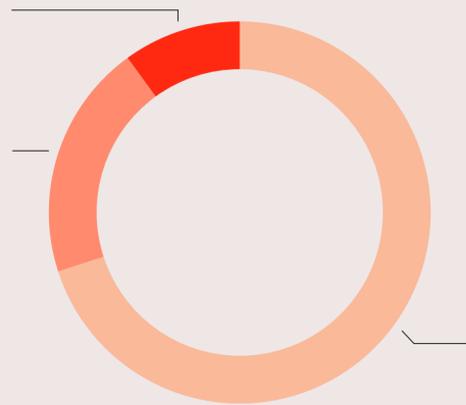
LEGENDA

58 €

Villa Donoratico

Az. Argentiera

Toscana



ANNO 2019

Alc. 14,5 %

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

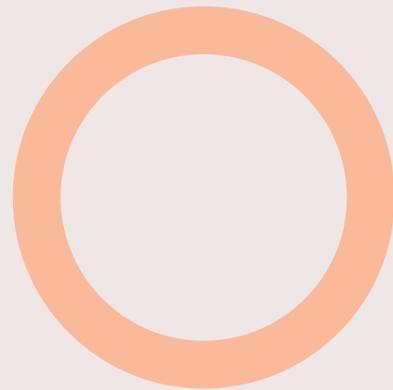


LEGENDA

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.

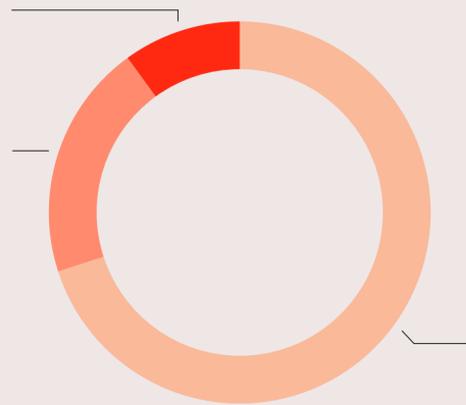


LEGENDA

30 €

Bolgheri DOC

**Az. Le Colonne
Toscana, Bolgheri**



ANNO 2022

Alc. 14 %

Invecchiato in botti grandi non tostate per un anno.

*Tannini morbidi e ben amalgamati in bocca, con finale deciso e note di frutta
rossa.*



AREZZO

- Crano
- Pian di Nova



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.



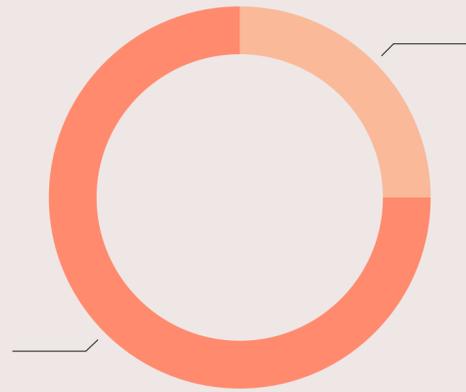
LEGENDA

32 €

Pian di Nova

Az. Il Borro

Toscana, Loro Ciuffenna



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Vino affinato 12 mesi in barrique.

Elegante, morbido e setoso che si abbina perfettamente con i piatti della cucina Toscana.



FIRENZE



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

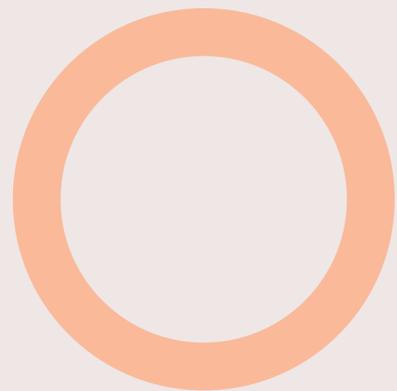
- Chianti Riserva Cosimacco
- Inprimis
- Chianti Canalloro

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.

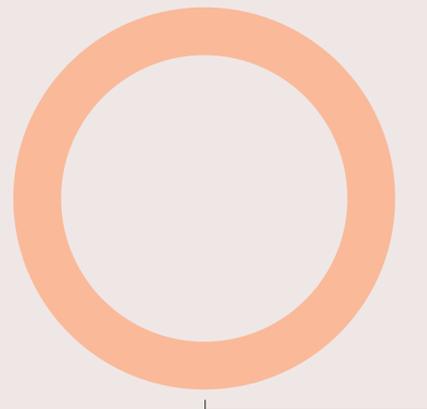


LEGENDA

60 €

Foglia Tonda Del Rinascimento

Az. Piandaccoli
Toscana, Calenzano



ANNO 2015

Alc. 13,5 %

Vino con struttura elegante e sentori di spezie.

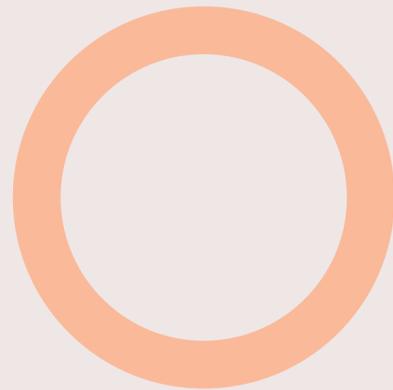


LEGENDA

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.

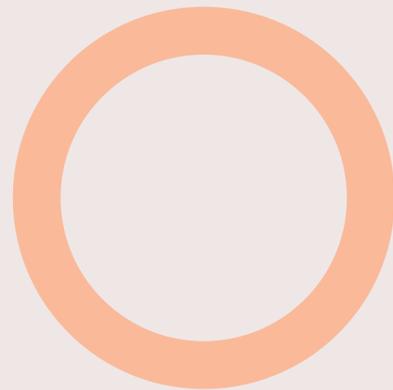


LEGENDA

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.



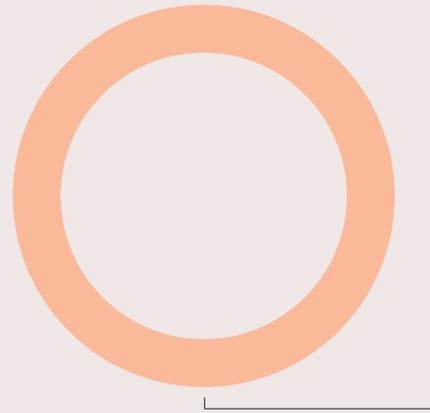
LEGENDA

24 €

Chianti Riserva

Az. La Leccia

Toscana, Montespertoli



ANNO 2022

Alc. 14 %

Affinato in grandi botti di rovere per 12/18 mesi.

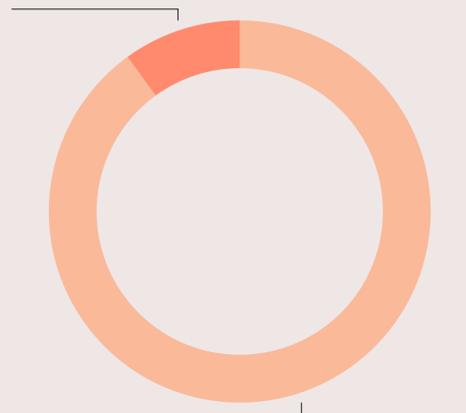


LEGENDA

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.

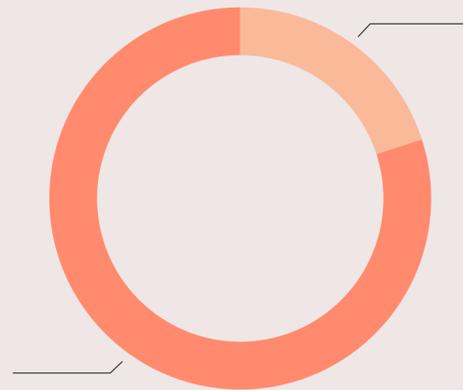


LEGENDA

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.

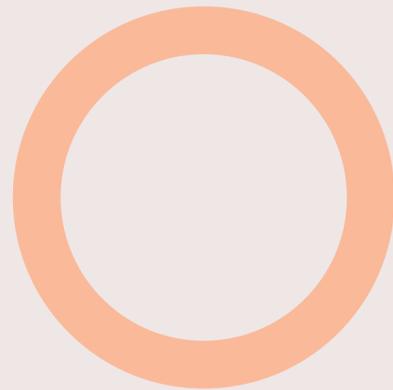


LEGENDA

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.



VENETO

- Amarone della Valpolicella MAGNUM
- Amarone della Valpolicella DOCG
- Valpolicella classico DOC



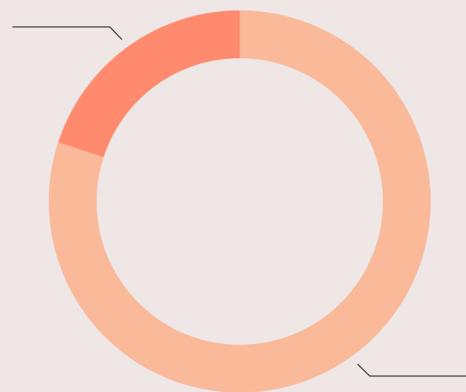
LEGENDA

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.

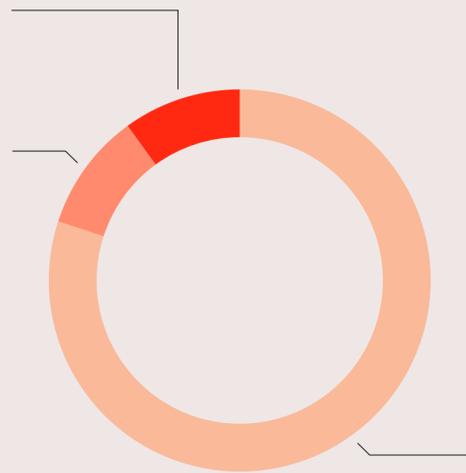
LEGENDA

75 €

Amarone della Valpolicella DOC

Veneto, San Piano in Cariano

Az. Santa Sofia



ANNO 2021

Alc. 15 %

Vino con tannino setoso e vellutato, acidita' dinamica e un calibrato calore alcolico.

Maturato in botti per 36 mesi e 6 mesi in bottiglia.

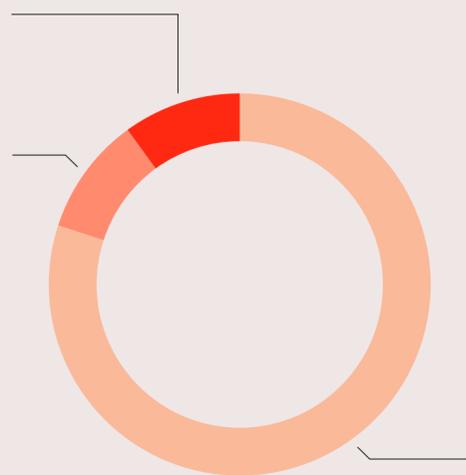


LEGENDA

20 €

Valpolicella Classico DOC

**Veneto, San Piano in Cariano
Az. Santa Sofia**



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

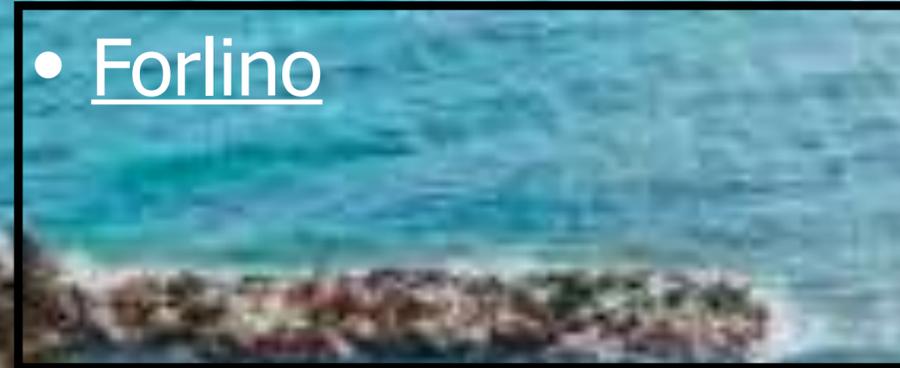
Vino di struttura compatta, tannino setoso e avvolgente. Finale lungo e netto.

Maturato in botti grandi per 18 mesi e 6 mesi in bottiglia.



LIGURIA

- Forlino

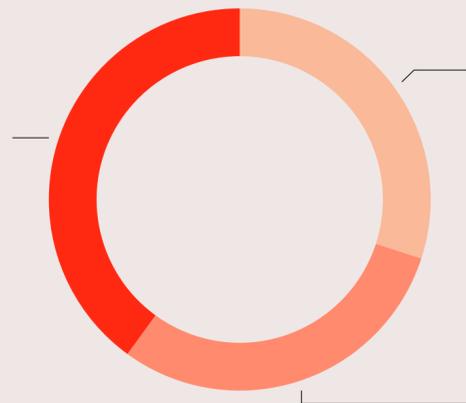


LEGENDA

22 €

Forlino

**Az. La Baia del Sole
Luni, Liguria**



ANNO 2022

Alc. 13 %

Vino asciutto, morbido e pieno.



PIEMONTE



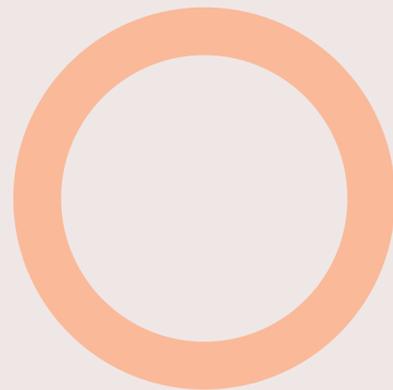
- Barolo ALBE DOCG

LEGENDA

80 €

Barolo Albe DOCG

Az. Albe
Piemonte



ANNO 2020

Alc. 14,5 %

Vino ottenuto dai vigneti crù più prestigiosi, affinato 36 mesi in botti di rovere in Slovenia.



LOMBARDIA



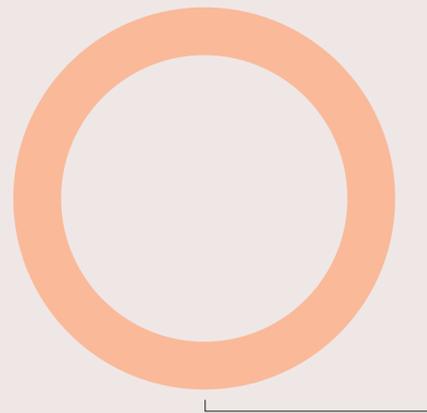
- Arfena Pinot Nero
- Travaglino DOC

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.



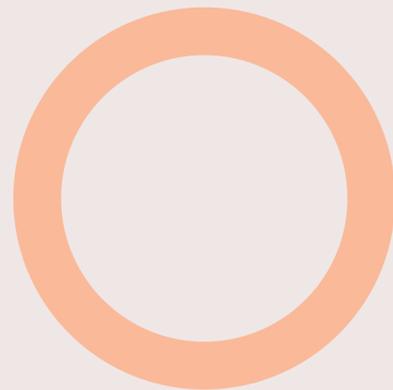
LEGENDA

28 €

Travaglino DOC

Az. Perno

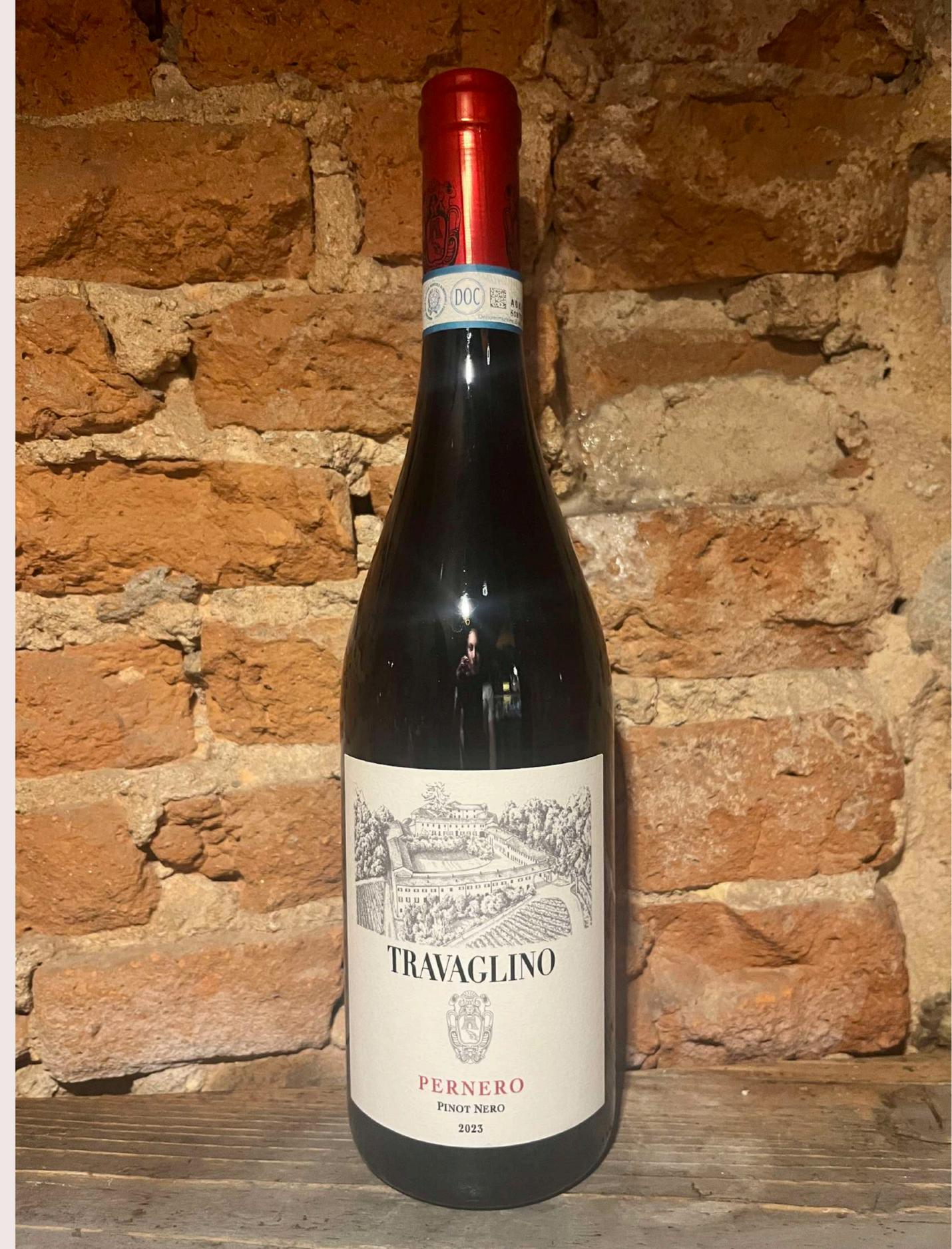
Lombardia, Oltrepò Pavese



ANNO 2023

Alc. 13 %

Affinato in Tonneaux 1 anno e due anni in bottiglia.



FRIULI VENEZIA-GIULIA

- Pignolo
- Schioppettino

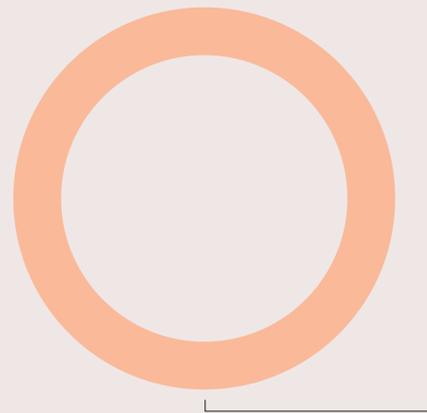


LEGENDA

28 €

Pignolo IGT

**Az. La Magnolia
Cividale del Friuli**



ANNO 2020

Alc. 13 %

Vino morbido, asciutto, di buon equilibrio tra tannini e struttura.

Affinato 2 anni in inox.

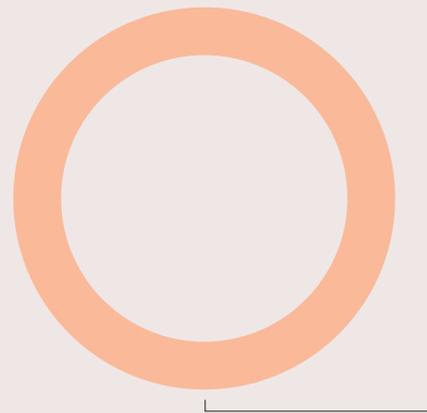


LEGENDA

32 €

Schioppettino DOC

**Az.Cabert
Friuli, Bertioło**



ANNO 2023

Alc. 13,5%

Affinato 6 mesi in barrique di 2 e passaggi.

Ottima persistenza aromatica, gentile al palato, caldo e avvolgente. Vino versatile.



TRENTINO ALTO ADIGE



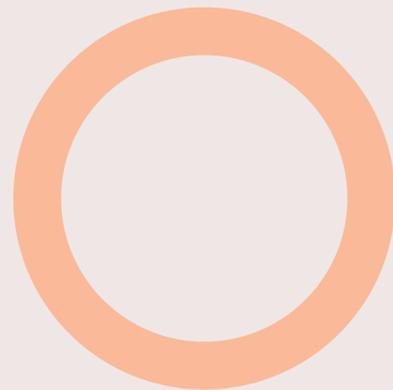
- Husar
- Lagrein DOC
- Cabernet Riserva DOC

LEGENDA

30 €

Husar

**Az. De Tarzcal
Trentino Alto Adige**



ANNO 2018

Alc. 13,5 %

Vino secco , pieno ed importante.

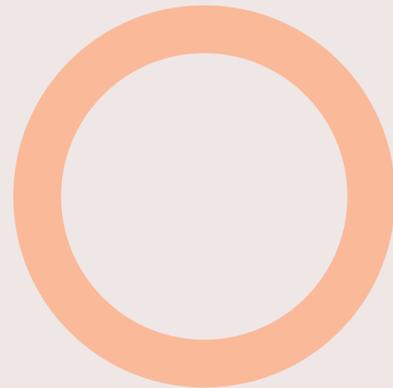


LEGENDA

32 €

Cabernet Riserva DOC

**Az. Alois Lageder
Trentino Alto Adige**



ANNO 2021

Alc. 12,5 %

Vinificato in parte in barrique e cemento.

Mediamente corposo, armonico e fruttato.

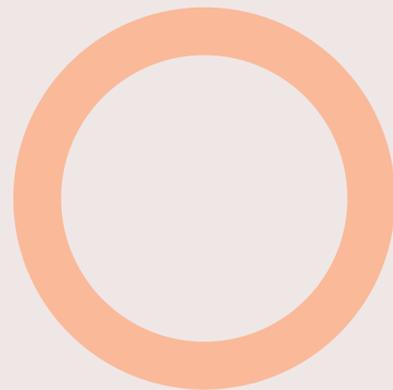


LEGENDA

32 €

Lagrein DOC

**Az. Alois Lageder
Trentino Alto Adige**



ANNO 2022

Alc. 12 %

Vinificato in parte in cemento e inox per 12 mesi .



ABRUZZO



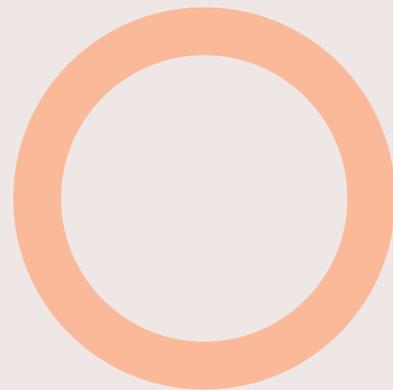
- Primitivo Recastro IGP
- Nobu RISERVA

LEGENDA

24 €

Primitivo Recastro IGP

**Az.Famiglia Carlo
Abruzzo, Ortona**



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Affinato 15 mesi in botte e 5 mesi in bottiglia.

Vino di struttura e avvolgente.

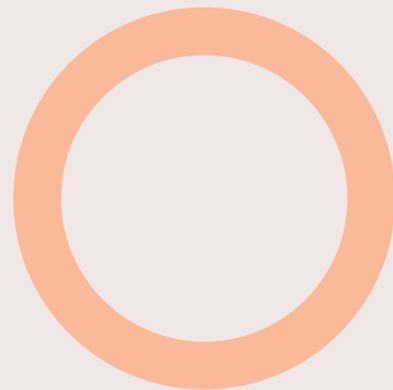


LEGENDA

26 €

Nobu Riserva DOC

**Az. Famiglia Carlo
Abruzzo, Ortona**



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Affinato 15 mesi in botte e 5 mesi in bottiglia.

Vino di struttura e avvolgente.



MARCHE

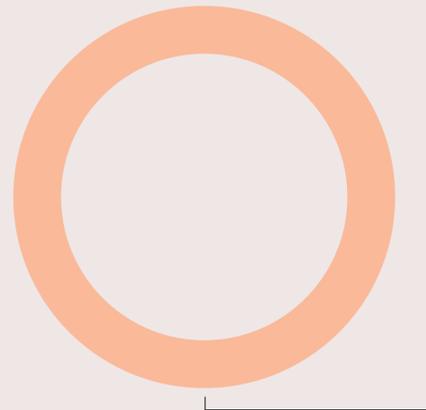
- Matesis IGT

LEGENDA

32 €

Matesis IGT

**Az. Borgo Paglianeto
Marche, Matelica**



ANNO 2018

Alc. 14 %

Affinato 15 mesi in botte e

5 mesi in bottiglia.



CAMPANIA

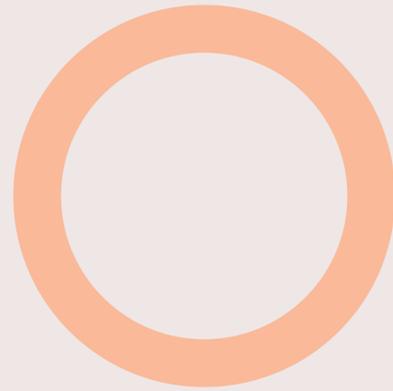
- Aglianico di Taburno DOCG

LEGENDA

22 €

Aglianico di Taburno DOCG

Az. La Fortezza
Campania, Benevento



ANNO 2019

Alc. 14 %

Vino morbido, piacevole ed equilibrato.



UMBRIA

- MONTEFALCO ROSSO
DOC
- A.D. 1212 IGT

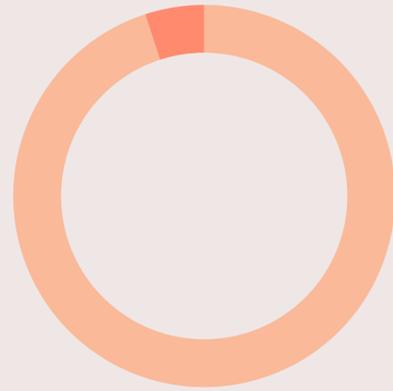


LEGENDA

29 €

Montefalco ROSSO DOC

Az. Plani Arche
Umbria, Perugia



ANNO 2022

Alc. 13 %

Vino complesso e di forte carattere . Si consiglia a tutto pasto

BIOLOGICO

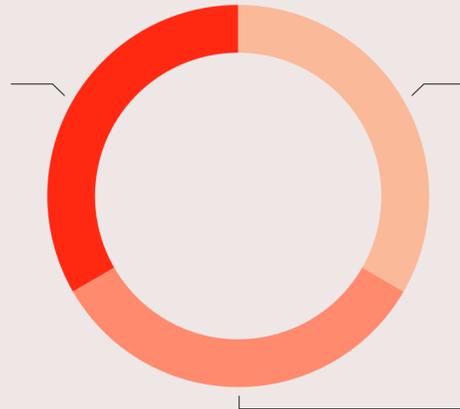


LEGENDA

40 €

A.D. 1212 IGT

**Az. Decugnano dei Barbi
Umbria, Orvieto**



ANNO 2021

Vino aristocratico, armonico ed elegante .

Alc. 15 %

Vinificato in acciaio, il 50% è vinificato in barrique per 12 mesi.

Si consiglia con piatti strutturati.



PUGLIA

- Pyrros Rosso

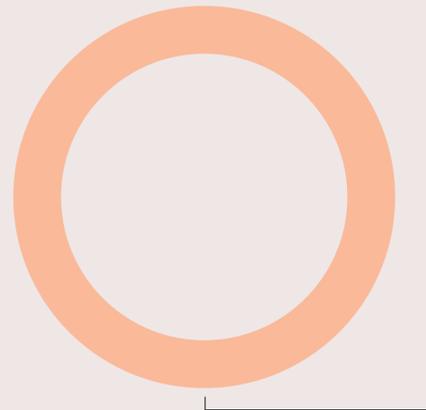


LEGENDA

20 €

Pyrrós Rosso

**Az. Antonio Pisante
Puglia, San Severo**



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vitigno autoctono del territorio.

Si consiglia con piatti di media struttura.



SICILIA

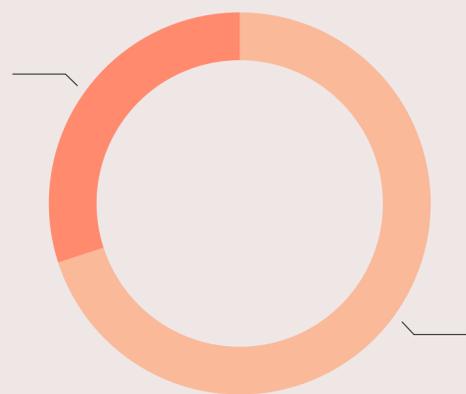
- Dorilli Cerasuolo Classico DOCG
- Nocera DOC
- Eruzione 1614

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 .

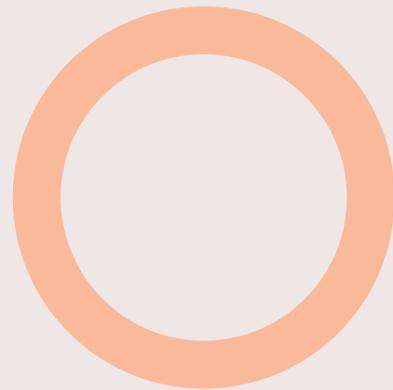


LEGENDA

24 €

Nocera DOC

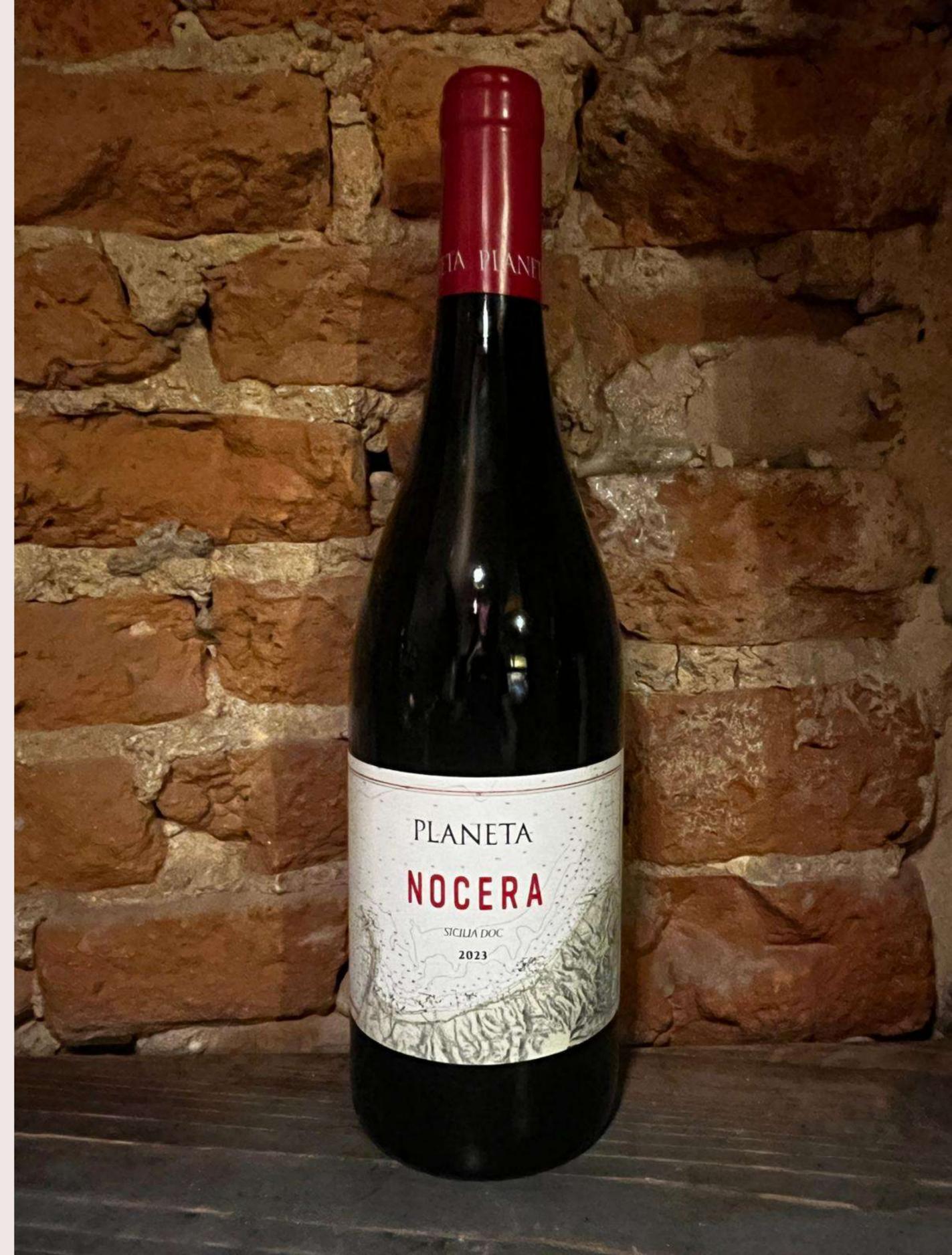
**Az. Planeta
Sicilia**



ANNO 2023

Alc. 13 %

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

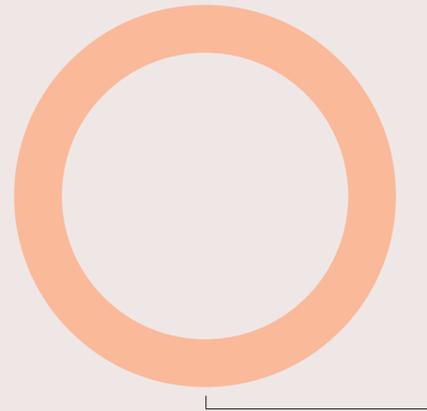


LEGENDA

40 €

Eruzione 1614

**Az. Planeta
SICILIA**



ANNO 2020

Alc. 13,5 %

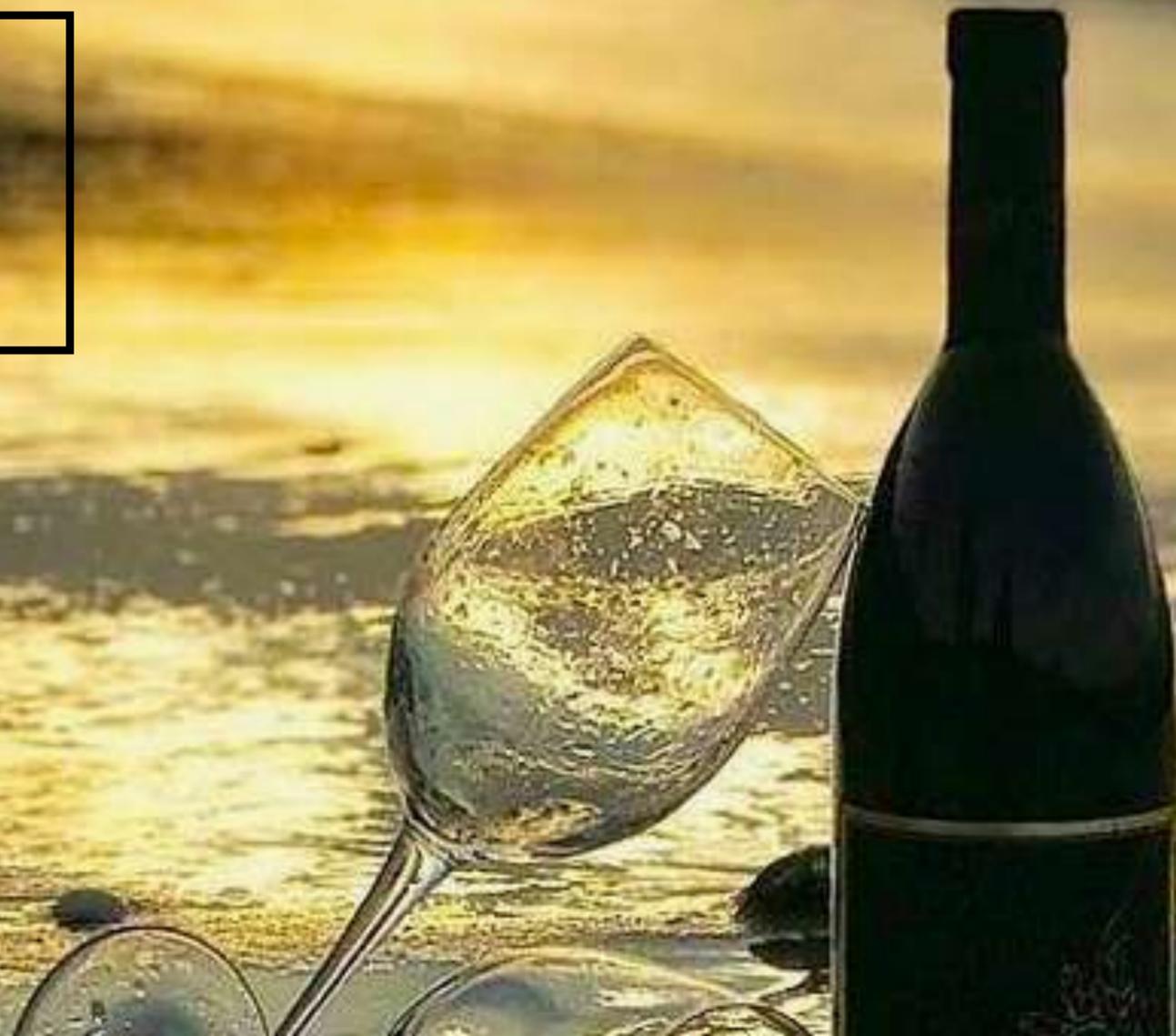
Vino dai tannini compatti ed eleganti .

Invecchiato in botti di rovere per 12 mesi.



SARDEGNA

- Buio Buio
- Mussenore

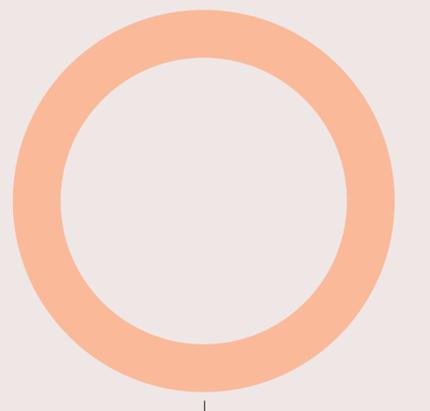


LEGENDA

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.

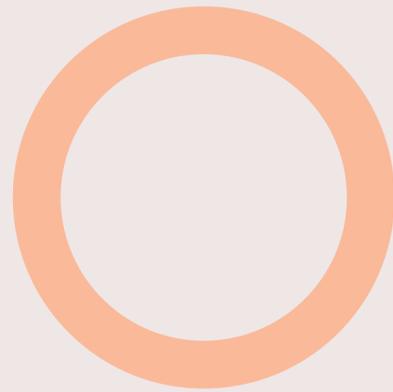


LEGENDA

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.*

