

# VINO BIANCO

- IGT Bianco
- Isola Bianca DOCG
- Planeta Chardonnay
- Vivendi IGT

- Allemanda DOC
- Luce di luna IGT
- Blange' DOC
- Droppello IGT
- Pecorino IGT

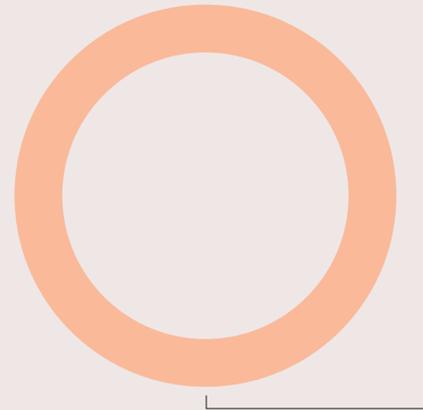
- Mare Antico IGT
- Ferox DOC
- Vermentino Orange
- Chambave Muscat
- Ansonica DOC

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**



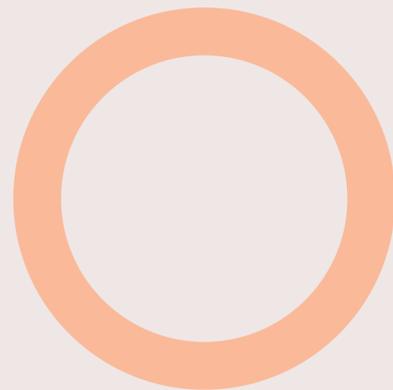
LEGENDA

**18 €**

# Isola Bianca DOCG

**Az. Teruzzi**

**Toscana, Sangimignano**



**ANNO 2024**

**Alc. 12,5 %**

*Si consiglia per aperitivo o con antipasti e piatti non troppo strutturati.*

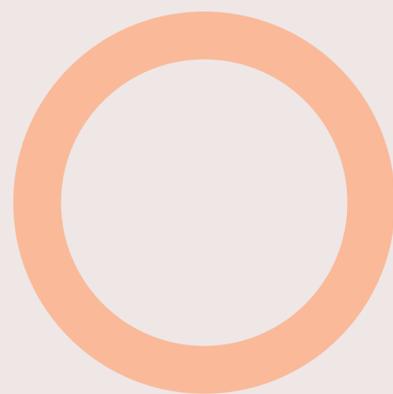


LEGENDA

50 €

# Ferox IGT

Az. La Plantze  
Valle d'Aosta, Villeneuve



ANNO 2024

Alc. 13 %

*Vino con breve macerazione sulle bucce, segue un affinamento di 8 mesi in  
Barrique usate.*

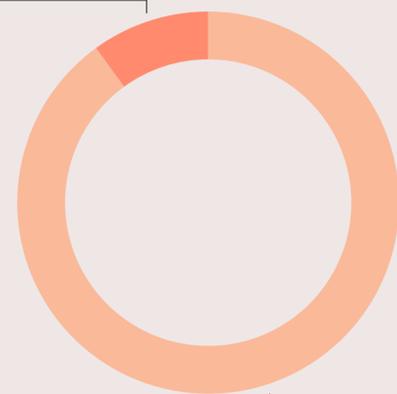


LEGENDA

**19 €**

# Vivendi IGT

**Az. Piandaccoli  
Toscana, Malmantile**



ANNO 2024

Alc. 12 %

*Equilibrio, freschezza e minaralità si incontrano in questo vino dal colore brillante.*

*Ottimo da aperitivo o con piatti di media struttura.*

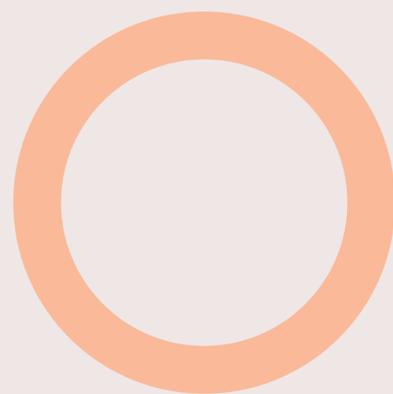


LEGENDA

**24 €**

# Allemanda, Noto DOC

**Az. Planeta  
Sicilia, Noto**



ANNO 2024

Alc. 12,5 %

*Vino perfetto da aperitivo, aromatico ma privo di residuo zuccherino .*

*Con profumi che riportano indietro nel tempo .*

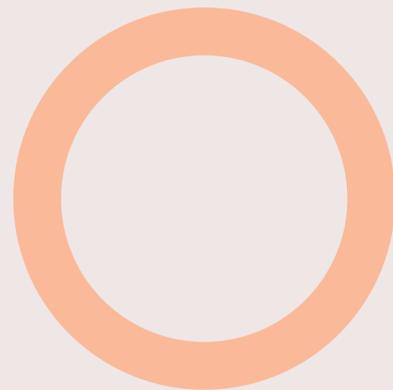


LEGENDA

20 €

# Ansonica DOC

Az. Mantellassi  
Toscana, Maremma



ANNO 2024

Alc. 13 %

*Vino fresco, elegante e minerale.*



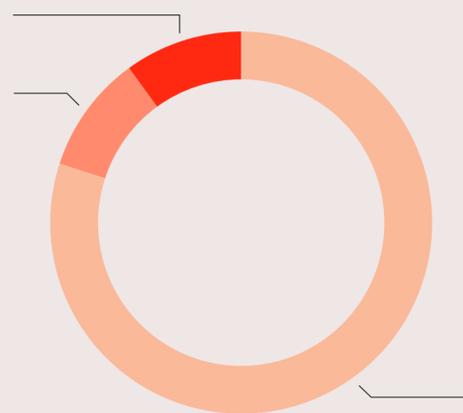
LEGENDA

20 €

# Luce di Luna

Az. Moriano

Toscana, Montespertoli



ANNO 2024

Alc. 13,5 %

*Bianco aromatico dal gusto equilibrato dall'ottima acidità e persistenza.*

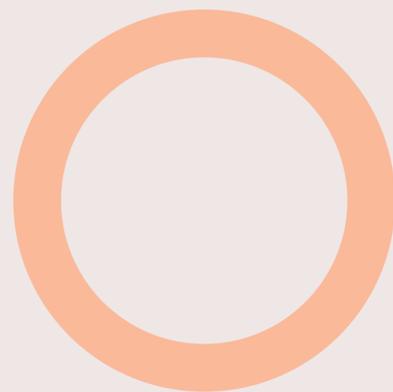


LEGENDA

**34 €**

# Vermentino Orange

**Az. Fortuna  
Toscana, Gavorrano**



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

*Fermentazione malolattica e a seguire affinamento "Sur lies" per 6 mesi*

**SENZA SOLFITI**

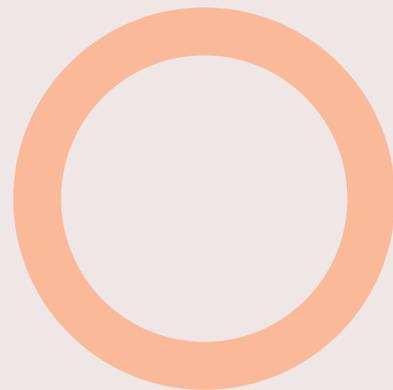


LEGENDA

**34 €**

# Chambave Muscat DOC

**Az. La Crotta di Vigneron  
Valle d'Aosta, Chambave**



ANNO 2023

Alc. 14 %

***Vino di buon corpo, consistente, secco, supportato da una piacevole acidità.***

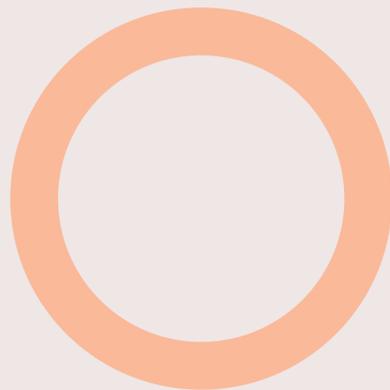


LEGENDA

36 €

# Droppello IGT

**Az. Fortuna  
Toscana, Gavorrano**



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

*Affinato 6 mesi in tonneaux nuove di Allier.*

**SENZA SOLFITI**

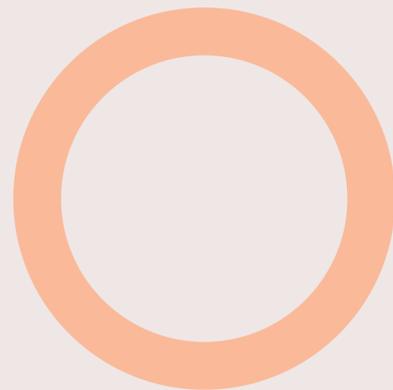


LEGENDA

**53 €**

# Chardonnay DOC

**Az. Planeta  
Sicilia, Menfi**



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

*Affinato in barrique di rovere di Allier da 225l.*

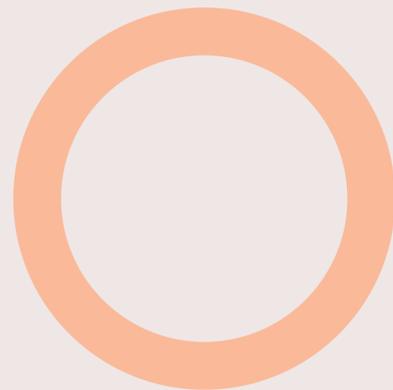


LEGENDA

35 €

# Blangè DOC

Az. Ceretto  
Piemonte, Langhe



ANNO 2023

Alc. 13 %

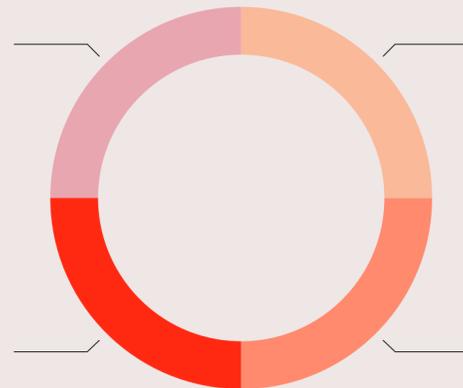


LEGENDA

**35 €**

# Mare Antico IGT

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



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

*Affinato in inox e una piccola parte in barrique.*

*Dopo un anno in bottiglia esce sul mercato*

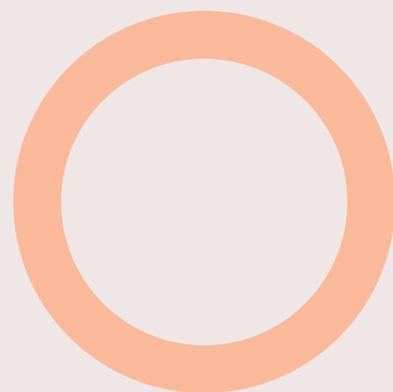


LEGENDA

22 €

# Pecorino IGT

**Az. La Valentina**  
**Abruzzo, Spoltore**



ANNO 2024

Alc. 13 %

*Vino adatto ad aperitivo e con piatti di struttura leggera.*

**BIOLOGICO**

