



VINO ROSSO

VINI ROSSI

TOSCANA

L' ITALIA

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

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

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

PRATO

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

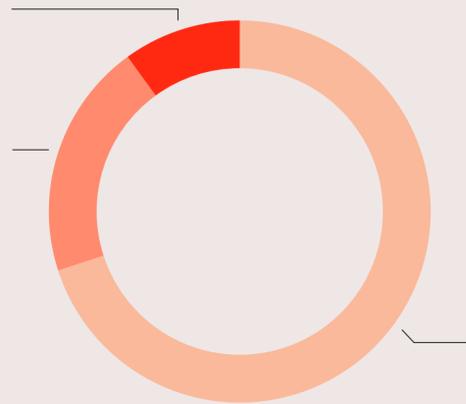
- Emilio Allocco DOCG
- Ghiaie della Furba
- I Sassi di Lolocco
- Il Circo Rosso DOCG
- Carmignano DOCG Damerini
- Carmignano Allocco

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

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.

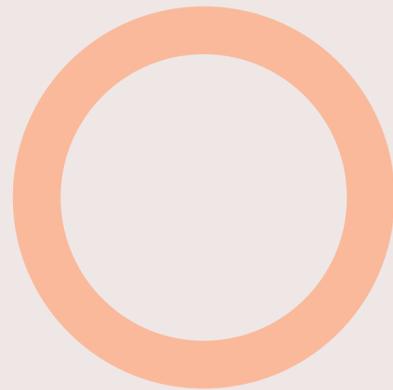


LEGENDA

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.



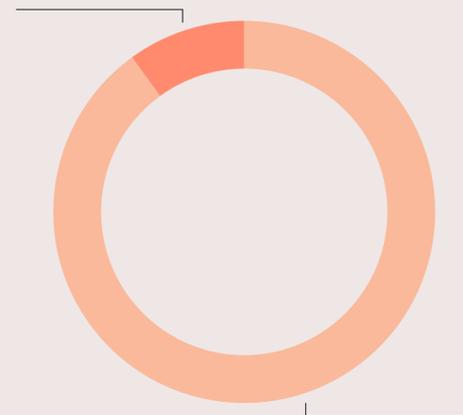
LEGENDA

65 €

Ghiaie della Furba

Az. CAPEZZANA

Toscana, Carmignano



ANNO 2017

Alc. 15 %

Vino maturo, equilibrato e persistente

BIOLOGICO

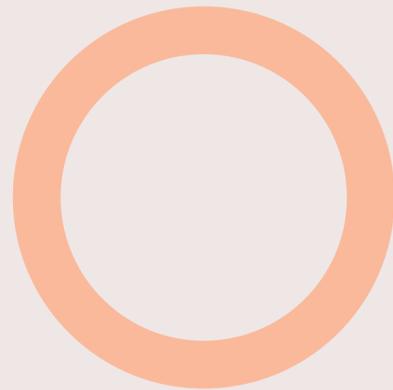


LEGENDA

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.



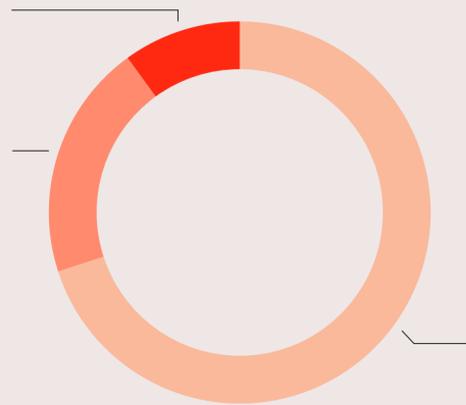
LEGENDA

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.

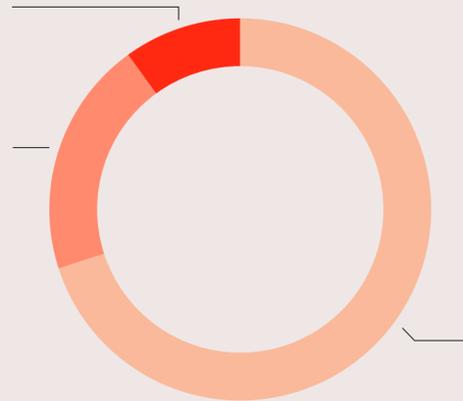


LEGENDA

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.

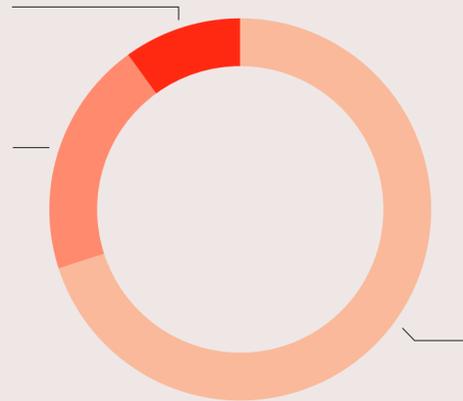


LEGENDA

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.

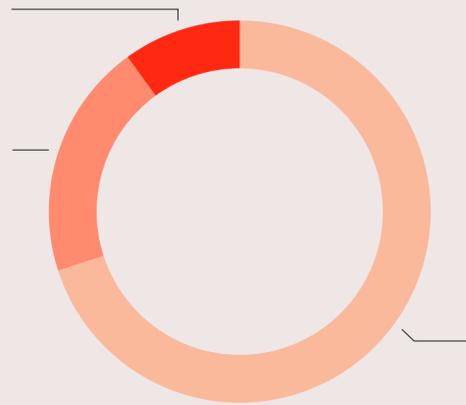


LEGENDA

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.

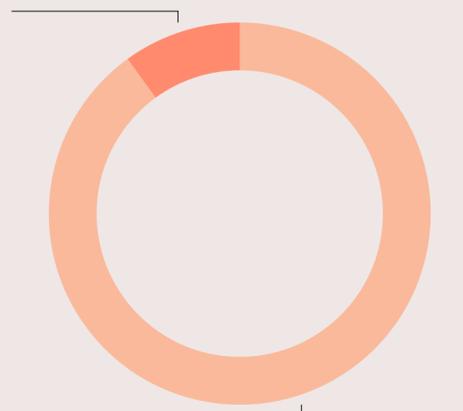


LEGENDA

52 €

RIGOCCIOLI Carmignano DOCG

Tenuta Ceri
Prato, Carmignano



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Maturato per 12 mesi in botti "Mittelberger".

Vino potente ma con una tessitura tannica molto fine che emana energia e profondità.

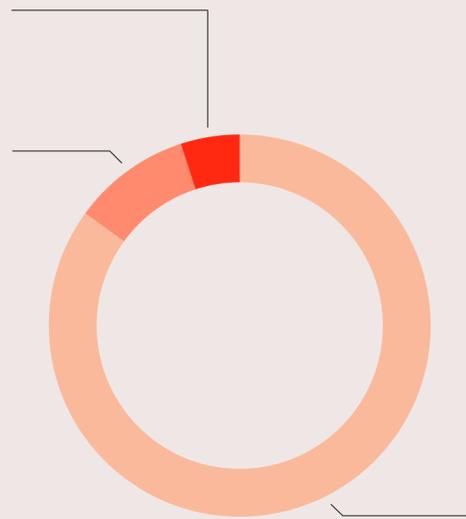


LEGENDA

32 €

Chianti Classico DOCG

Castello di Paneretta
Prato, Carmignano



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Maturato per 12 mesi in botti di rovere.

Vino potente ma con una tessitura tannica molto fine che emana energia e profondità.

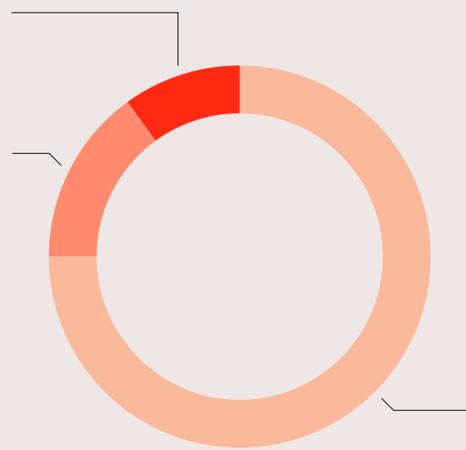


LEGENDA

56 €

Terre a Mano Carmignano DOCG

Tenuta Ceri
Prato, Carmignano



ANNO 2021

Alc. 14,5 %

Vino affinato in cemento e in botte grande.

Vino potente , elegante e morbido , fresco e persistente.

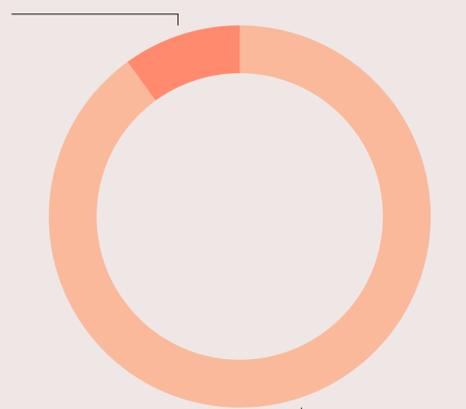


LEGENDA

40 €

Carmignano Ris. Elzana DOCG

**Az. Fattoria Ambra
Toscana, Carmignano**



ANNO 2016

Alc. 14 %

Vino maturo, equilibrato e persistente.

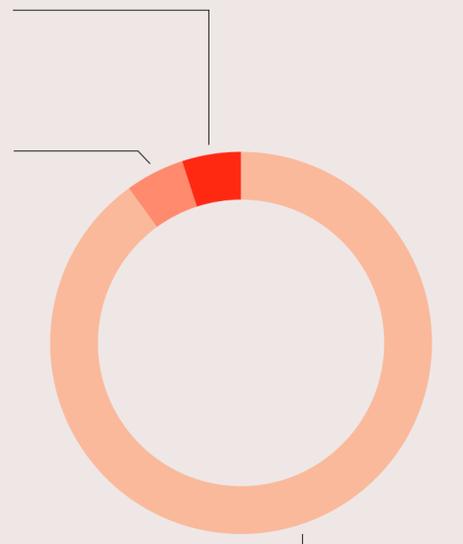


LEGENDA

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

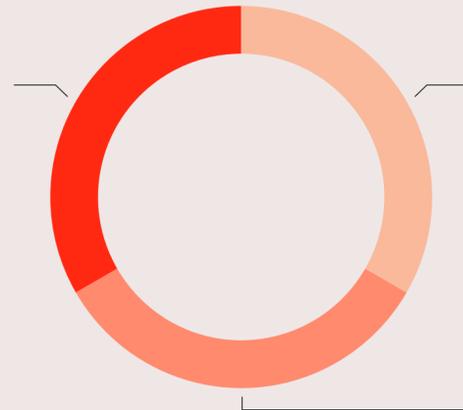


LEGENDA

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
- Morellino di Scansano
Ribeo

- Maestrale DOC
- Morellino Mantellassi
DOCG

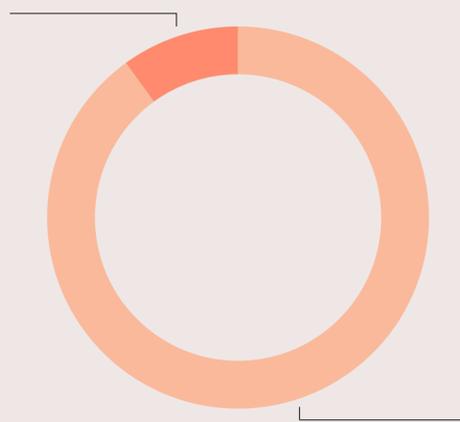


LEGENDA

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.

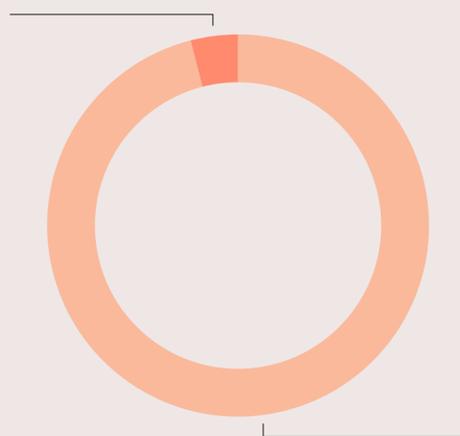


LEGENDA

38 €

Morellino di Scansano DOCG

Az. Roccapesta
SCANSANO



ANNO 2023

Alc. 14 %

Vino corposo e intenso, vinificato in acciaio e affinato in tonneau per 12 mesi.

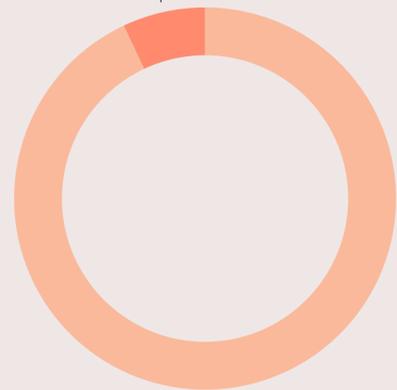


LEGENDA

25 €

Morellino di Scansano RIBEO

Az. Roccapesta
SCANSANO



ANNO 2022

Alc. 14,5%

Vino morbido e profondo, affinato per 12 mesi in cemento.

Ben equilibrato e fresco , con tannini ben integrati.

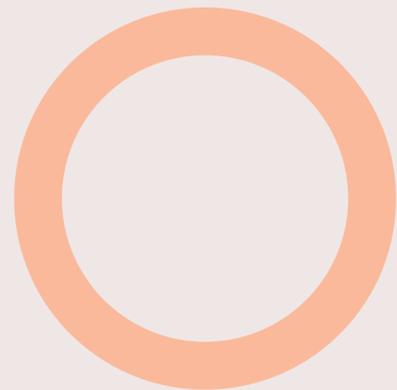


LEGENDA

18 €

Mestrale DOC

**Az. Mantellassi
Magliano**



ANNO 2024

Alc. 13 %

Vino fresco e piacevole con ogni piatto semplice della tradizione Toscana.

Ottimo anche da aperitivo.



LEGENDA

24 €

Morellino Mantellassi DOCG

**Az. Mantellassi
Magliano**



ANNO 2024

Alc. 14 %

Vino dai profumi fruttati e un' elegante struttura .

SENZA SOLFITI



SIENA



- Brunello di Montalcino
- Vigorello IGT
- Brunello di Montalcino DOCG
- Rosso di Montalcino DOC
- Vino Nobile

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.

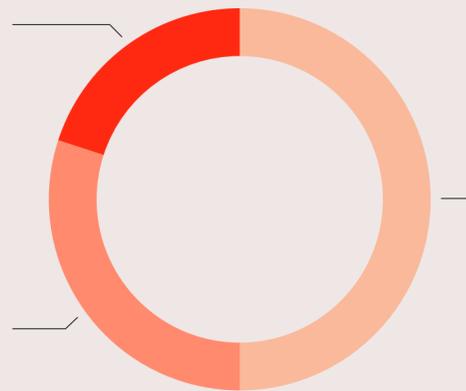


LEGENDA

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.

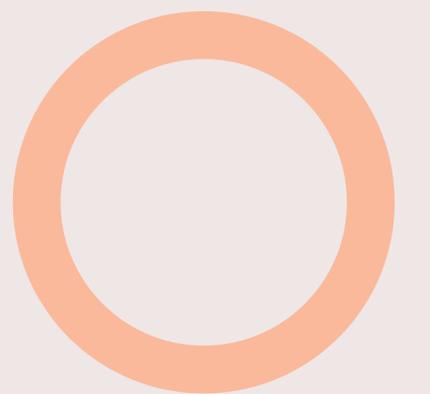


LEGENDA

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.

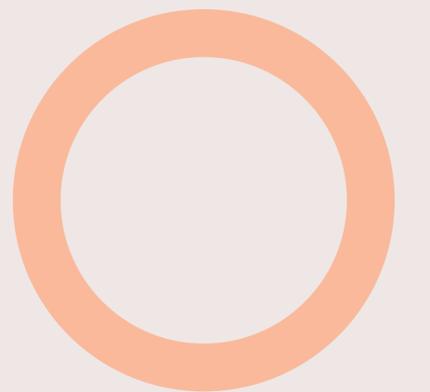


LEGENDA

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.



LEGENDA

25 €

Vino Nobile

**Az. Terrose
Toscana, Montepulciano**



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino morbido e con tannini persistenti dal finale lungo.



LIVORNO

- Quercegobbe
- Grattamacco
- Bolgheri Yantra

- Ruit Hora
- Borgeri DOC
- Bolgheri DOC

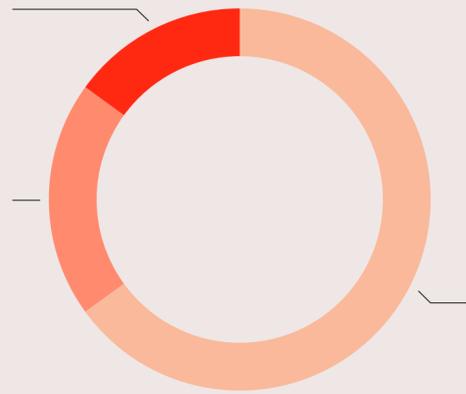


LEGENDA

115 €

Grattamacco

**Az. Podere Grattamacco
Toscana**



ANNO 2017

Alc. 14,5 %

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



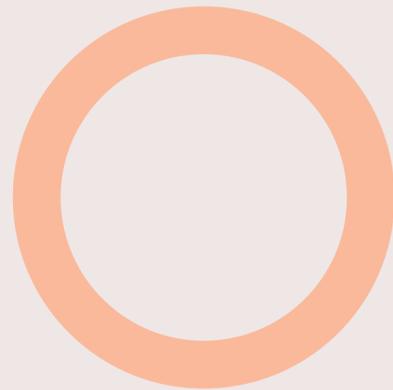
LEGENDA

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.

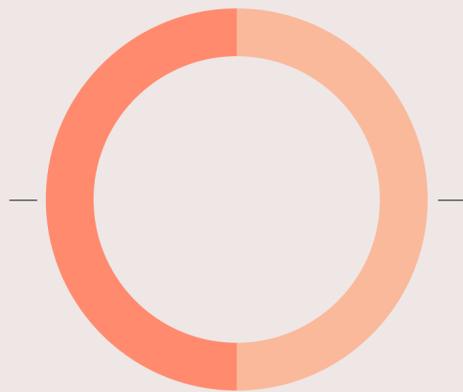


LEGENDA

30 €

Bolgheri DOC

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



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Vino fresco di facile beva, fine struttura tannica e piacevoli note di frutti rossi.

Si consiglia a tutto pasto.

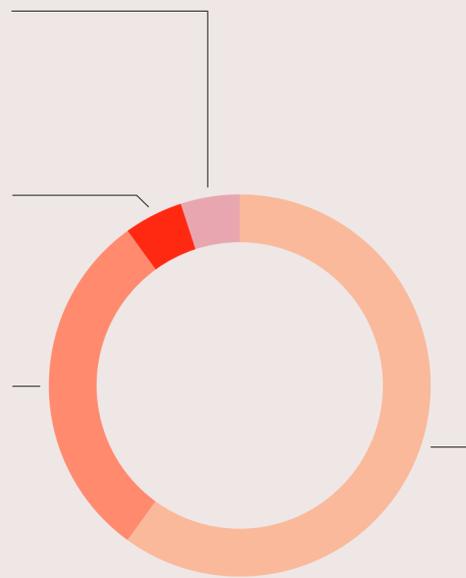


LEGENDA

42 €

Ruit Hora

Az. Caccia al Piano
Toscana, Bolgheri



ANNO 2022

Alc 14%

Maturato per 16 mesi in botti ovali Barrique e anfore di ceramica, poi affinato per 6 mesi in bottiglia.

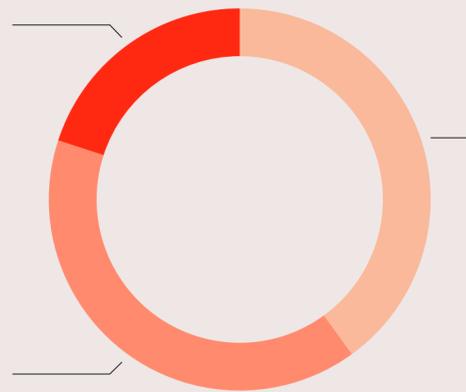


LEGENDA

38 €

Bolgheri DOC

**Az. Giorgio Meletti
Toscana, Bolgheri**



ANNO 2023

Alc 14 %

Maturato 8 mesi in barrique e altri 8 in bottiglia.

Vino dal tannino pronunciato , ma aromatico, buona acidità e persistenza.

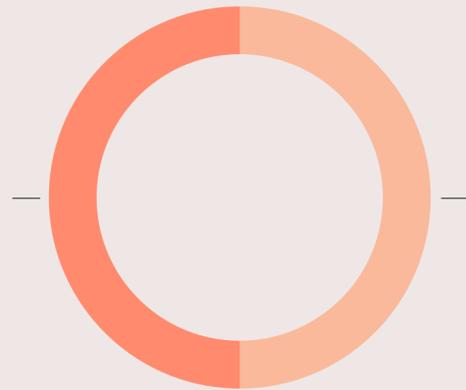


LEGENDA

27 €

Bolgheri Yantra

**Tenuta Sette Cieli
Toscana, Bolgheri**



ANNO 2022

Alc 14 %

Vino semplice e armonioso che regala piacevolezza.

Affinato 7 mesi in vasche d' acciaio.



AREZZO

- Crano
- Pian di Nova

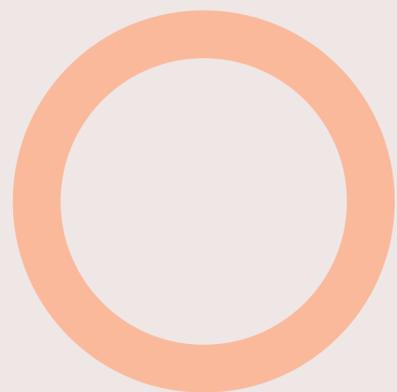


LEGENDA

40 €

Crano

**Az. Baldetti
Toscana, Arezzo**



ANNO 2019

Alc. 14 %

Vino raffinato nella sua morbidezza e di grande persistenza.

Affinato 12 mesi in barriques.



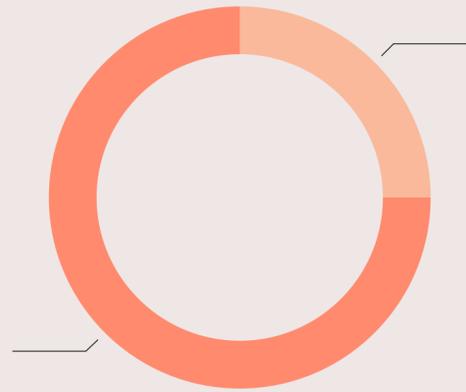
LEGENDA

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



- Foglia Tonda
- Chianti Le Serpi
- Chianti Riserva
- Chianti Classico

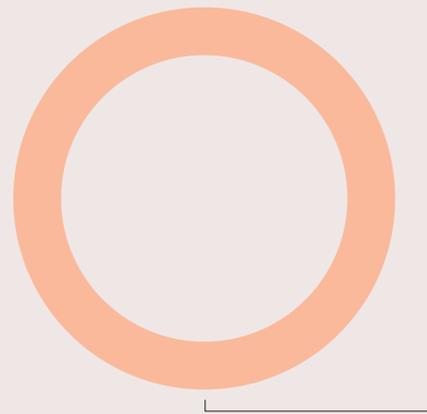
- Chianti Riserva Cosimacco
- Inprimis

LEGENDA

60 €

Foglia Tonda Del Rinascimento

Az. Piandaccoli
Toscana, Calenzano



ANNO 2015

Alc. 13,5 %

Vino con struttura elegante e sentori di spezie.

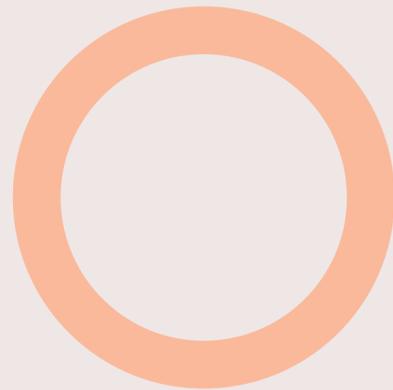


LEGENDA

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.

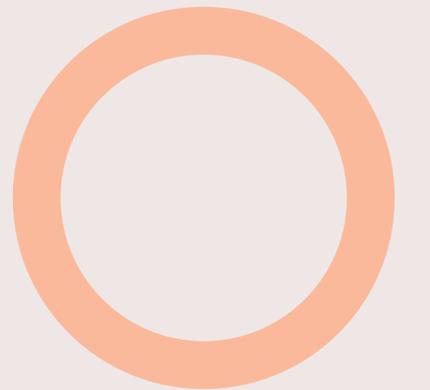


LEGENDA

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.

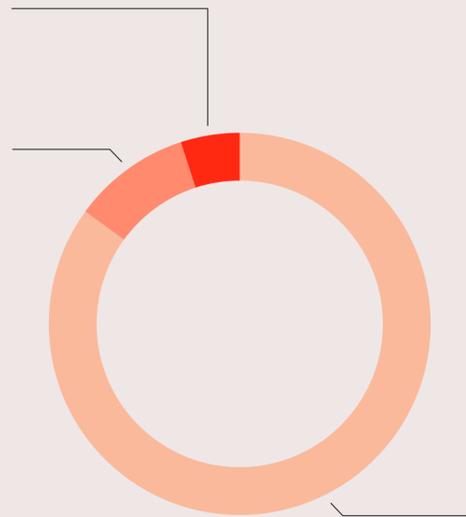


LEGENDA

32 €

Chianti Classico

Castello della Paneretta
Toscana, Chianti



ANNO 2021

Alc. 14 %

Affinato in botti di rovere per 12 mesi .

Vino pieno, armonico, equilibrato e persistente.

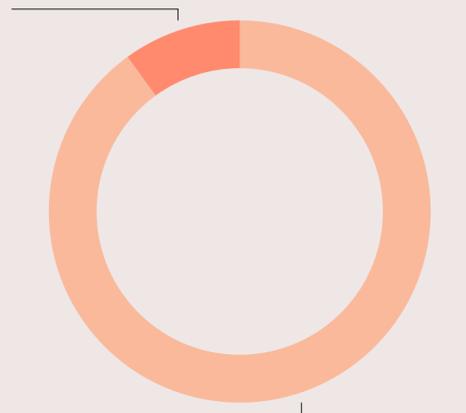


LEGENDA

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.

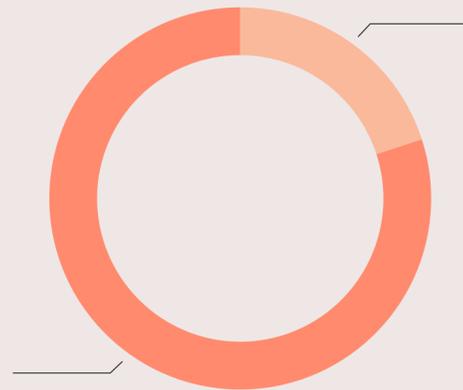


LEGENDA

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.



VALLE D'AOSTA

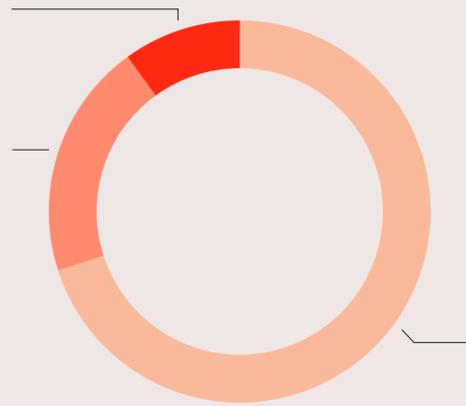
- Torrette
- Chambave Rouge

LEGENDA

42 €

Torrete Superiore

**Az. La Plantze
Val D' Aosta**



ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino affinato in barrique per 12 mesi .

Vino fine ed intenso dai tannini vellutati e dalla persistenza gradevole.

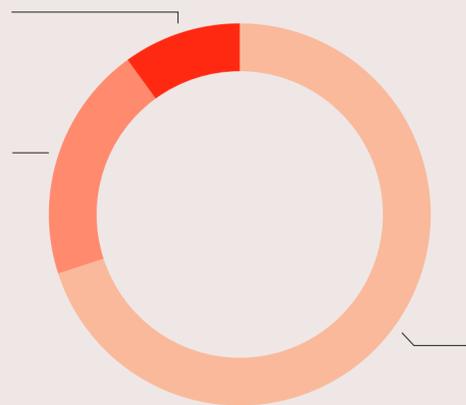


LEGENDA

38 €

Chambave Rouge DOC

**Az. La Crotta di Vigneron
Val D' Aosta**

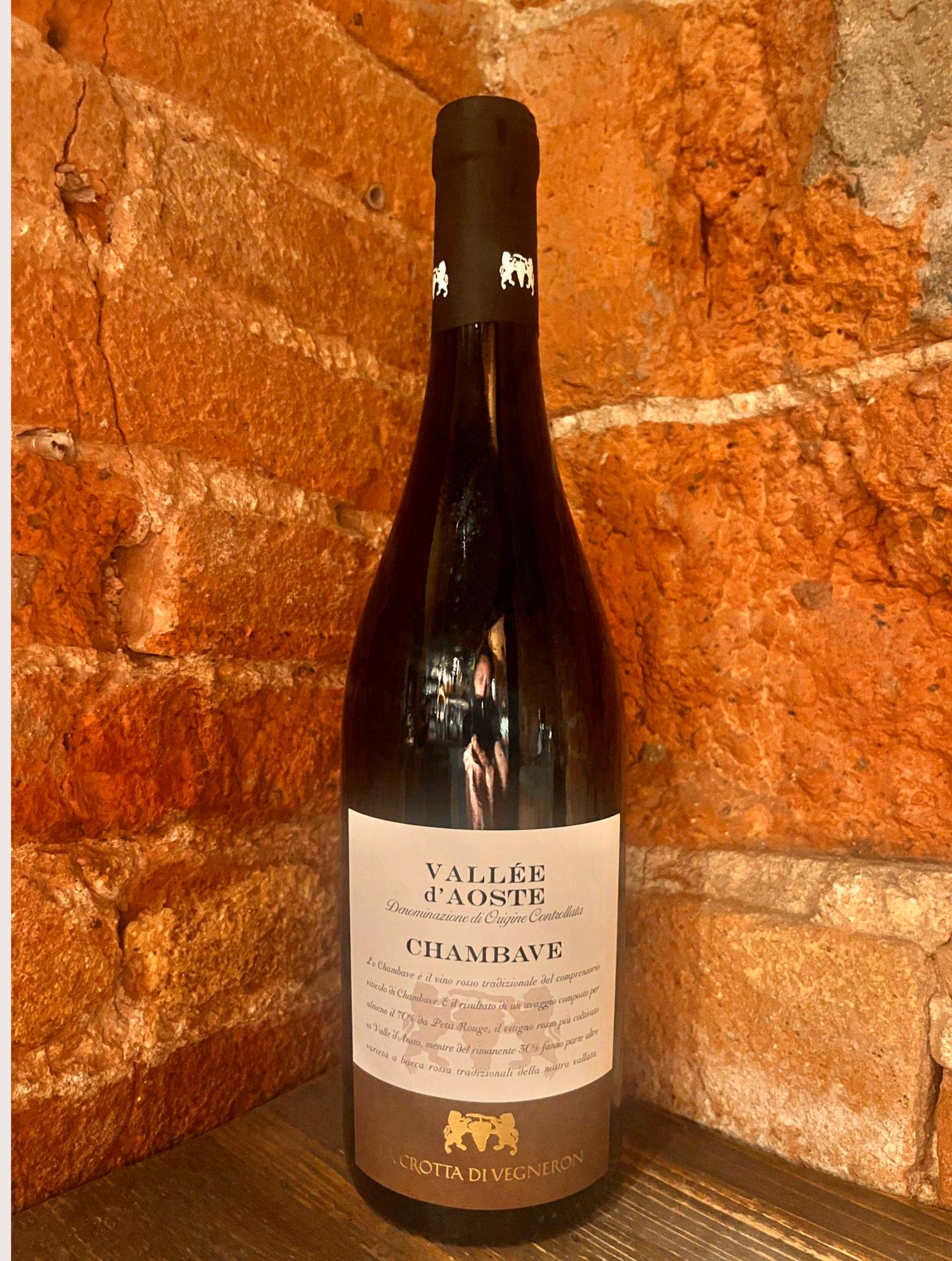


ANNO 2022

Alc. 14 %

Vino affinato in acciaio per 6 mesi.

Vino secco ed intenso dai tannini vellutati e dalla persistenza gradevole.



VENETO

- Amarone della Valpolicella DOCG
- Valpolicella Ripasso DOC BIO



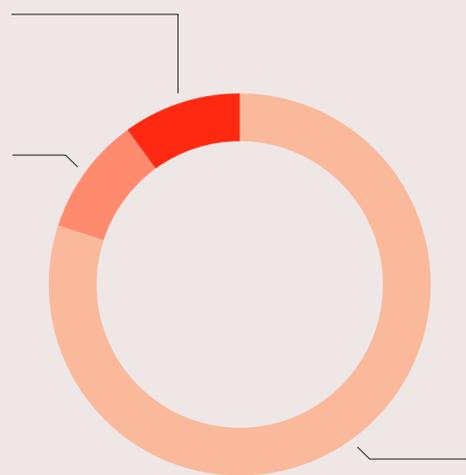
LEGENDA

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.



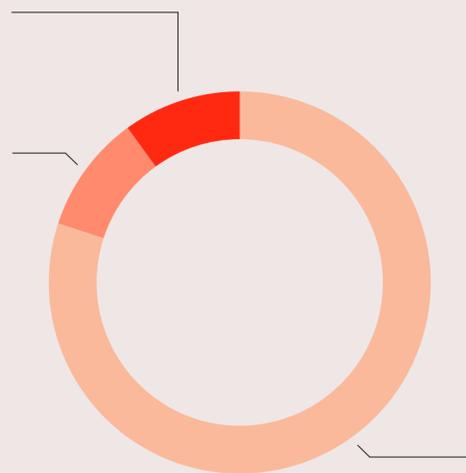
LEGENDA

40 €

Valpolicella Ripasso

Veneto, San Piano in Cariano

Az. Massimo



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Fermentazione in vasca con in seguito riposo in tonneau di rovere francese per 12 mesi ed in seguito altri 6 mesi in bottiglia.

Vino delicato con sentori di ciliegia.



PIEMONTE



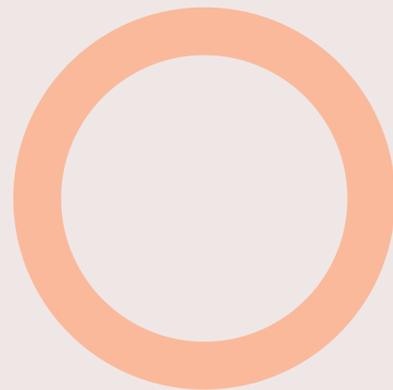
- Barolo ALBE DOCG
- Nebbiolo Langhe
- Barbera d'alba

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.

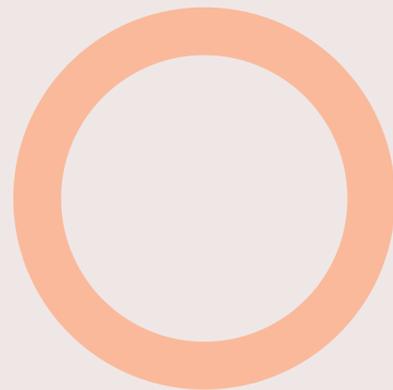


LEGENDA

30 €

Nebbiolo Langhe

**Az. Giacomo Barbero
Piemonte**



ANNO 2023

Alc. 14 %

Aromi di frutta, tannini e freschezza equilibrati. Affinato in acciaio e vetro.

Si consiglia con piatti moderatamente strutturati.

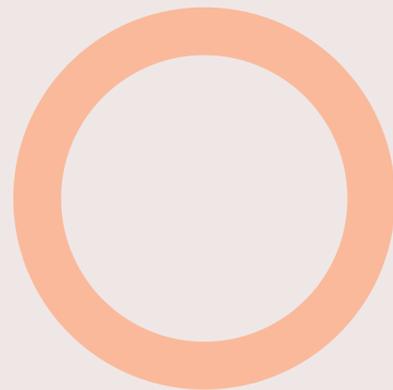


LEGENDA

22 €

Barbera d'alba

**Az. Giacomo Barbero
Piemonte**



ANNO 2023

Alc. 14 %

Vino dalla struttura piena ed asciutta, accompagnata da una vivace acidità.



LOMBARDIA

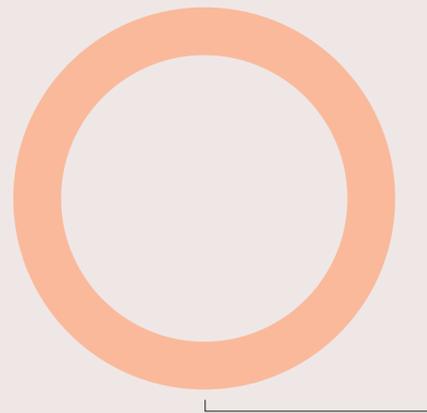
- Arfena Pinot Nero
- Travaglino DOC
- Valcalepio Riserva
- Valtellina Sup. DOCG

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.



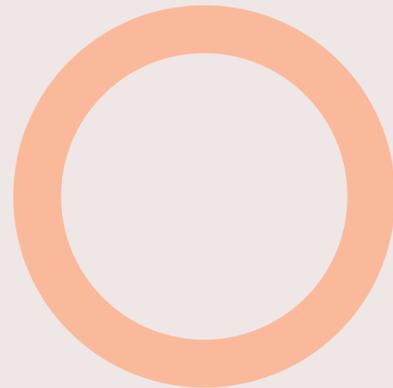
LEGENDA

28 €

Travaglino DOC

Az. Perno

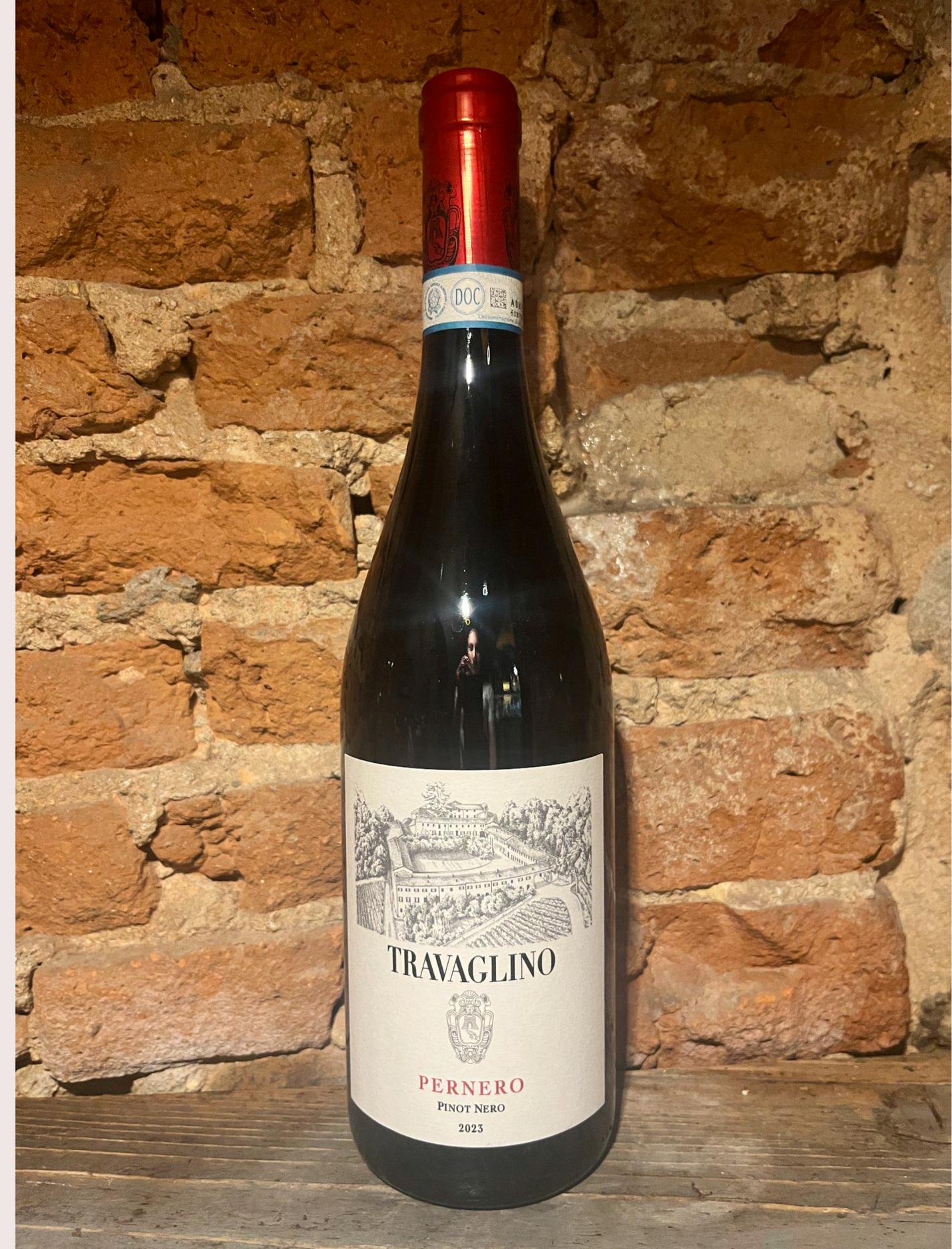
Lombardia, Oltrepò Pavese



ANNO 2023

Alc. 13 %

Affinato in Tonneaux 1 anno e due anni in bottiglia.



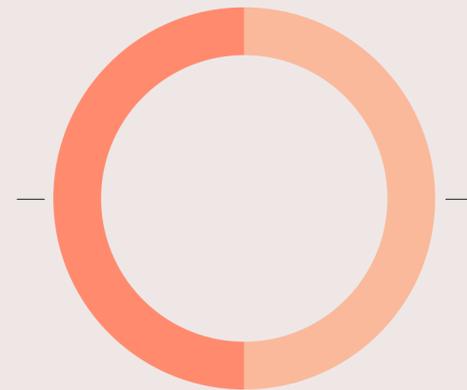
LEGENDA

35 €

Valcalepio Riserva

Az. Tosca

Lombardia, Oltrepò Pavese



ANNO 2021

Alc. 13 %

Affinato in Tonneaux per due anni .

Vino fresco e di buon corpo .

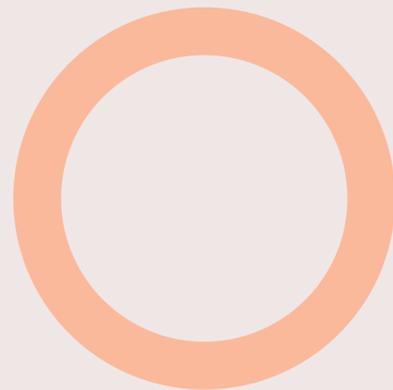


LEGENDA

46 €

Valtellina Sup. DOCG

Az. Sandro Fay
Lombardia, Oltrepò Pavese



ANNO 2022

Alc. 13,5 %

Vino corposo e intenso, con perfetta corrispondenza gusto-olfattiva.

Affinato in botti di rovere per un anno.



FRIULI VENEZIA-GIULIA

- Pignolo
- Schioppettino

PINOT NERO

FRIULI

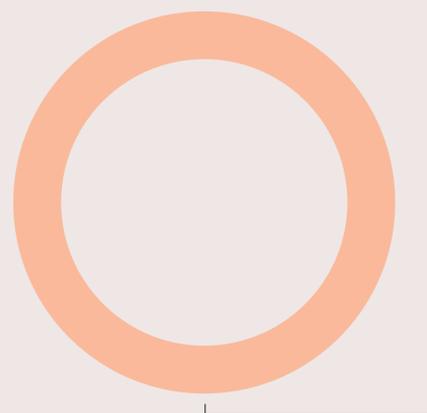


LEGENDA

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.

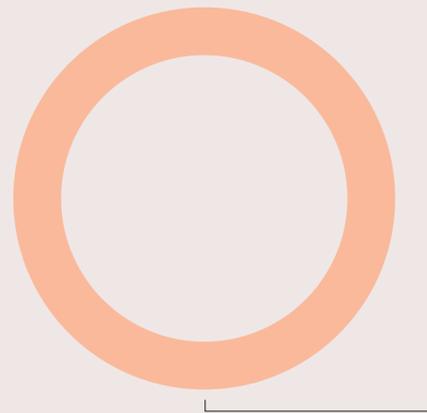


LEGENDA

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



- Alois Schiava
- Alois MIMMUET Pinot nero

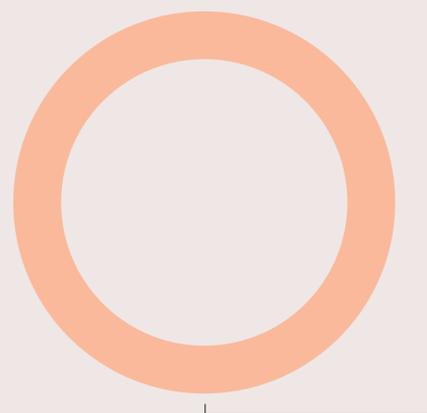
- Husar
- Cabernet Riserva DOC
- Trentino DOC

LEGENDA

30 €

Husar

**Az. De Tarzcal
Trentino Alto Adige**



ANNO 2018

Alc. 13,5 %

Vino secco , pieno ed importante.

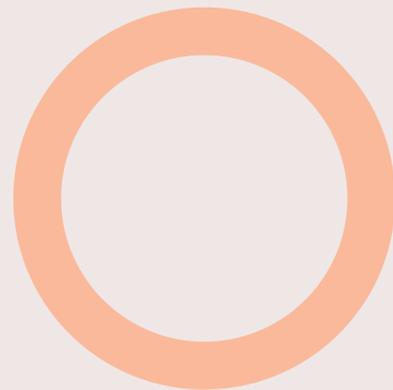


LEGENDA

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.

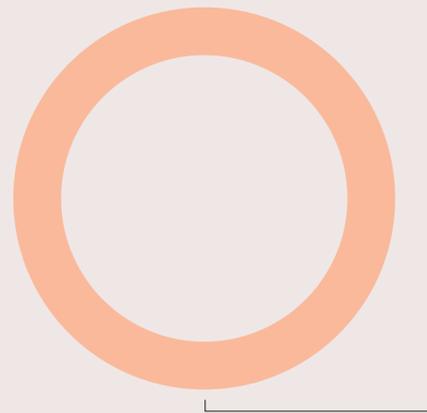


LEGENDA

26 €

Schiava DOC

**Az. Alois Lageder
Trentino Alto Adige**



ANNO 2024

Alc. 11 %

Vinificazione malolattica in vasche di cemento per 6 mesi, e macerazione in acciaio.

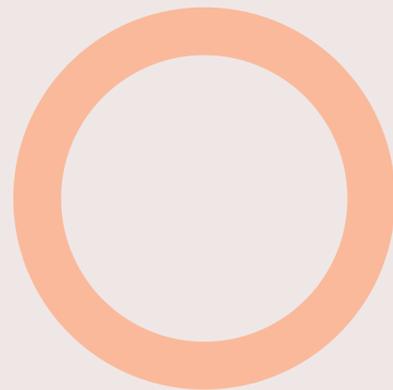


LEGENDA

32 €

Pinot nero DOC

Az. Alois Lageder
Trentino Alto Adige



ANNO 2023

Alc. 12 %

Fermentazione malolattica in parte in cemento, in parte in botti di legno ed in parte in acciaio , per 12 mesi.

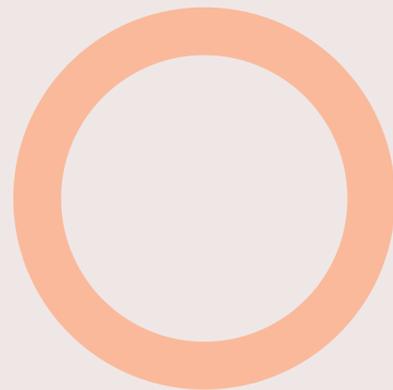


LEGENDA

36 €

Trentino DOC

**Az. Maso Chantangel
Friuli, Bertiole**



ANNO 2023

Alc. 13,5%

Vino elegante e vivace con una persistenza notevole.

Affinato per 12 in barrique.



ABRUZZO



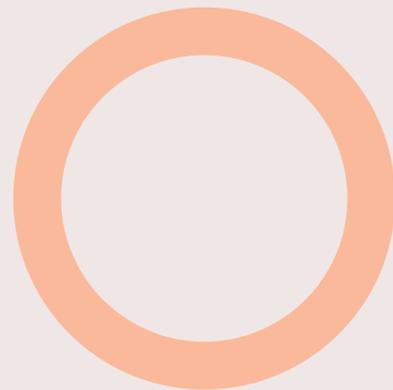
- *Primitivo Recastro IGP*
- *Nobu RISERVA*

LEGENDA

20 €

Primitivo Recastro IGP

**Az.Famiglia Carlo
Abruzzo, Ortona**



ANNO 2022

Alc. 14,5 %

Lunga macerazione sulle bucce in inox.

Affinato in parte in botti di rovere.

Vino intenso, vellutato, con sapori concentrati e resistenti.

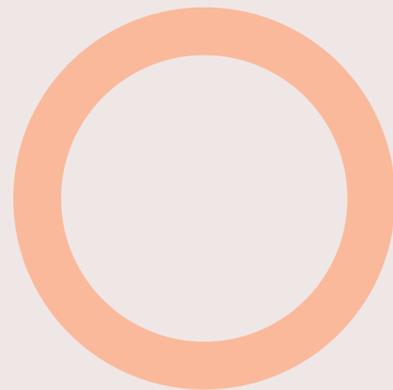


LEGENDA

24 €

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

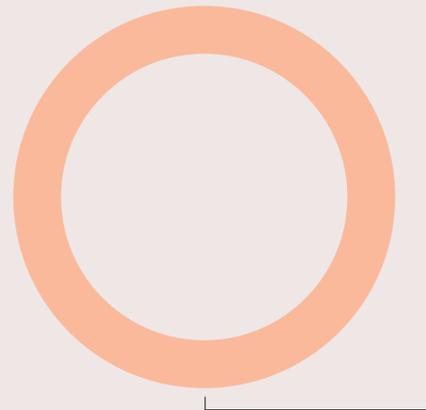
- Matesis IGT

LEGENDA

32 €

Matesis IGT

**Az. Borgo Paglianeto
Marche, Matelica**



ANNO 2018

Alc. 14 %

Affinato 15 mesi in botte e

5 mesi in bottiglia.



CAMPANIA

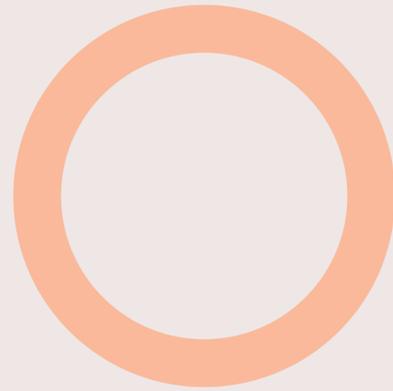
- Aglianico di Taburno DOCG

LEGENDA

22 €

Aglianico di Taburno DOCG

Az. La Fortezza
Campania, Benevento



ANNO 2019

Alc. 14 %

Vino morbido, piacevole ed equilibrato.



UMBRIA

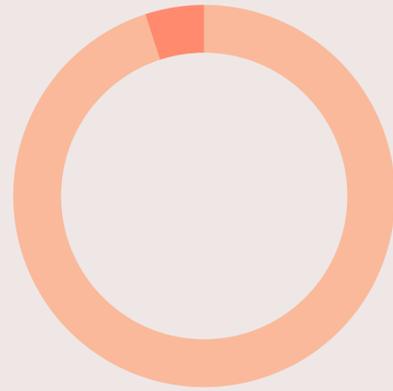
- MONTEFALCO ROSSO DOC
- A.D. 1212 IGT
- BATTITO IGT

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

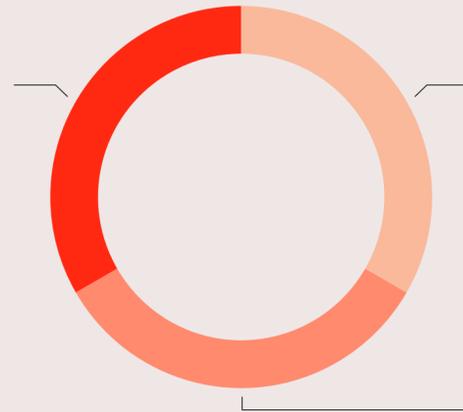


LEGENDA

40 €

A.D. 1212 IGT

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



ANNO 2021

Alc. 15 %

Vino aristocratico, armonico ed elegante .

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

Si consiglia con piatti strutturati.

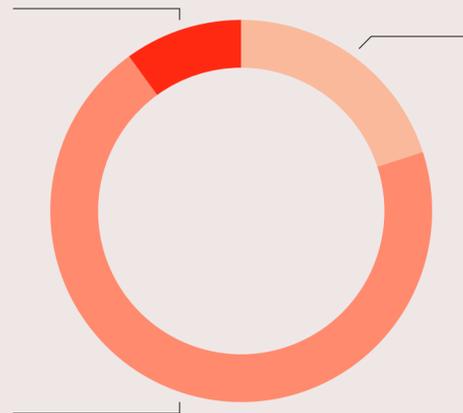


LEGENDA

28 €

Battito IGT

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



ANNO 2023

Alc. 14 %

Vino dal sorso caldo e giustamente tannico, leggermente fresco e di buona persistenza.

Vino vinificato in botti di rovere francese per 6 mesi.



PUGLIA

- Pyrros Rosso

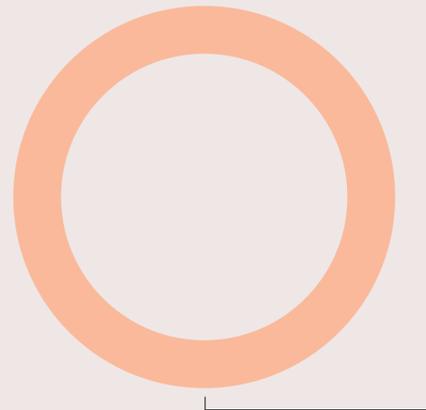


LEGENDA

20 €

Pyrros Rosso

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



ANNO 2021

Alc. 13,5 %

Vitigno autoctono del territorio.

Si consiglia con piatti di media struttura.



SICILIA

- Etna Rosso DOCG
- Nocera DOC
- Eruzione 1614

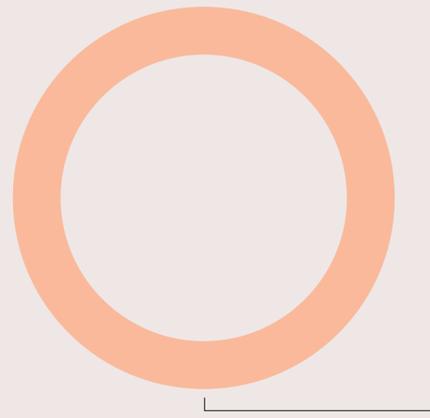
- Pinot Nero Eruzione
- Sicilia DOC

LEGENDA

38 €

Etna Rosso DOCG

**Az. Planeta
Sicilia**



ANNO 2022

Alc. 14 %

Affinato per 6/8 mesi tra botti grandi di rovere e vasche d'acciaio.

Vino sottile, fresco ed elegante, dotato di un'inconfondibile mineralità vulcanica.

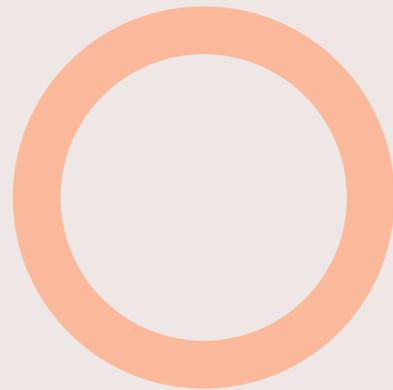


LEGENDA

27 €

Nocera DOC

**Az. Planeta
Sicilia**



ANNO 2023

Alc. 13 %

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

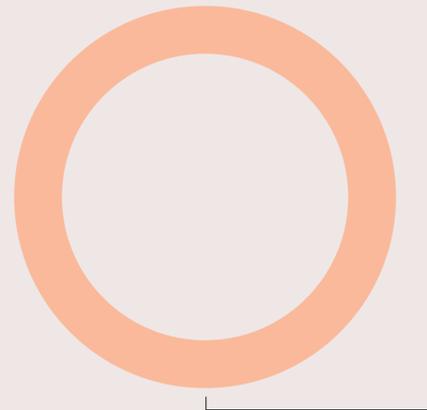


LEGENDA

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.



LEGENDA

72 €

Eruzione 1614

**Az. Planeta
SICILIA**



ANNO 2022

Alc. 13,5 %

Vino affinato in acciaio che gli conferisce una complessità e struttura notevoli.

BIOLOGICO



LEGENDA

24 €

Sicilia DOC

**Az. Planeta
SICILIA**



ANNO 2024

Alc. 12,5 %

Vino profumato e suadente .



SARDEGNA

- Buio Buio
- Mussenore

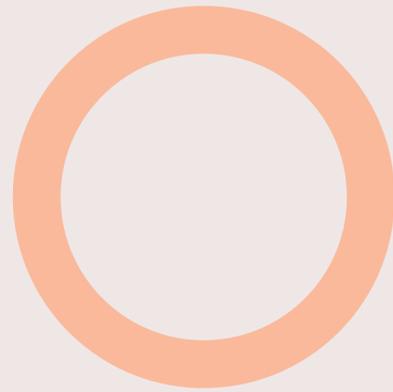


LEGENDA

42 €

Buio Buio

**Az.Mesa
Sardegna**



CANNONAU
100%

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.

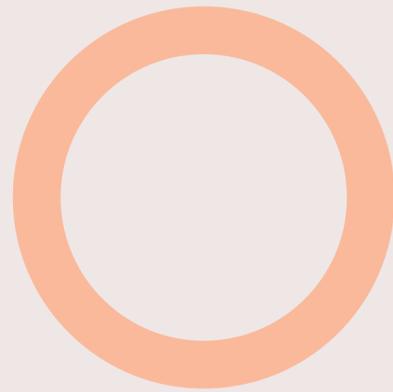


LEGENDA

55 €

Mussenore

**Az. Ghirlanda Paragorrai
Sardegna**



CANNONAU
100%

ANNO 2019

Alc. 15,5 %

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

