

Vini Rossi

Chianti Classico DOCG BIOLOGICO “Colle Bereto” 2016, Azienda Agricola Colle Bereto, Radda in Chianti (SI). 13,5%. Uve 97% Sangiovese e 3% Colorino. 29 €

Maturazione di 12 mesi in piccole botti di rovere e affinamento di 6 mesi in bottiglia. Naso e bocca speziate di frutta a bacca nera e confettura. Buona trama tannica e finale rinfrescante con lunga persistenza.

Rosso di Montalcino DOC “Poggio Cerrino” 2017, Azienda Agricola Tiezzi, Montalcino (SI) 14%. Uve 100% Sangiovese. 29 €

Fruttato al naso, con richiami alla prugna, ribes e fragola, seguiti da ricordi di liquirizia e rovere. Ampio, fresco e sapido in degustazione con buona persistenza.

Brunello di Montalcino DOCG “Poggio Cerrino” 2014. Tenuta Tiezzi, Montalcino (SI). 13,5%. Uve 100% Brunello (Sangiovese). 55 €

Sentori di frutta scura come prugne, ciliegie e amarene. Il bouquet è completato da note balsamiche di liquirizia, cuoio e tabacco. Tradizionale e generoso all'assaggio, con buona freschezza e ottima persistenza

Chianti Classico DOCG RISERVA BIOLOGICO “Pomona” 2016. Società Agricola Pomona, Castellina in Chianti (SI). 13,5%. Uve 100% Sangiovese. 39 €

Premio 3 bicchieri Gambero Rosso edizione 2020. Profumo ampio e complesso che spazia dai fiori essiccati a sfumature di legno, cuoio e amarena in confettura. Il sorso è corposo e intenso, con tannini setosi e un finale persistente.

Chianti Classico DOCG “San Giorgio a Lapi” 2016. Soc. Agr. F.lli Simoni (SI). 14%. Uve 100% Sangiovese. 22 €

Profumi di ciliegia con note speziate di caffè, liquirizia e cuoio. Equilibrio di freschezza e sapidità con finissimi tannini. 12 mesi di maturazione in botti di rovere e 6 mesi di affinamento in bottiglia

Rosso di Toscana IGT BIOLOGICO NON FILTRATO “Casina” 2017. Tenuta Sderci, Gaiole in Chianti (SI). 13,5%. Uve 100% Sangiovese. 22 €

Il colore è di un bel rosso rubino, vivo e brillante. Nitidi e puntuali sono i sentori olfattivi, che al naso lasciano percepire in particolare ricordi fruttati, di marasca, di amarena e di prugna matura. Coerente con l'olfatto è il sorso, fresco e scorrevole, ben organizzato nella trama tannica e di grande bevibilità.

Barco Reale di Carmignano DOC “Le Farnete” 2018. Tenuta Cantagallo (FI). 13,5%. Uve 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon. 22 €

Profumo fruttato fine e ampio. In bocca equilibrato e morbido, armonia di corpo con buona struttura e tannini dolci.

Carmignano DOCG “Le Farnete” 2017, Tenuta Cantagallo Firenze, 14,5%. Uve 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon. 25 €

Profumo fruttato fine ed ampio con sensazioni di complessità aromatica di frutta rossa e speziatura di vaniglia e cuoio. Sapore con attacco equilibrato e morbido nell'impatto iniziale, sensazione di armonia di corpo di buona struttura di tannini ricchi ma dolci e morbidi con chiusura lunga e persistente.

Carmignano DOCG RISERVA “Le Farnete” 2015, Tenuta Cantagallo Firenze, 14,5%.

29 €

Uve 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon.

Profumo fruttato fine ed ampio, persistente con grande complessità aromatica di frutta rossa e speziatura di vaniglia e cuoio. In bocca attacco equilibrato e morbido nell'impatto iniziale, sensazione di armonia, di corpo e di grande struttura ed eleganza. Tannini ricchi ma dolci e morbidi con chiusura lunga e persistente.

Chianti Classico DOCG “Famiglia Falorni” 2017, Agricola Selvi, Barberino (FI), 13%.

22 €

Uve 100% Sangiovese.

Di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, il profumo è con note di cedro, sandalo e una polverosità dolce sul naso. Il sapore presenta note di ciliegio e rovere tostato al palato. La finitura ha tannini a grana fine e un bel bouquet persistente

Morellino di Scansano DOCG “Famiglia Falorni” 2018, Agricola Selvi, Barberino (FI), 13%.

22 €

Uve 85% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Merlot.

Il colore Rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento con un profumo intenso, vinoso, fruttato con note di ciliegie, more e violetta. Il suo sapore ha una grande complessità, secco, caldo con tannini morbidi e finale persistente.

Maremma Toscana Rosso DOC “Tirrenico” 2016, Agricola Marchesi Mazzei,

25 €

Castellina in Chianti (FI). 13,5%. Uve 70% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 10% Alicante e 5% Petit Verdot.

Rosso rubino scuro. Al naso esprime belle note che ricordano la macchia mediterranea, sentori di ribes nero e di prugna. Al palato è intenso, elegante, vivo, caratterizzato da un finale sapido e avvolgente, estremamente piacevole.

Morellino di Scansano DOCG RISERVA “Bronzone” 2017, Agricola Marchesi Mazzei,

29 €

Castellina in Chianti (FI). 13,5%. Uve 100% Sangiovese.

Si presenta all'occhio con un bel colore, che appare tipicamente rubino. Ampio e complesso il naso, che si annuncia dapprima su note di frutta rossa, per poi virare verso sensazioni floreali e tocchi più terziari, soprattutto speziati. All'assaggio è di ottimo volume, con un corpo pieno e fasciante, dotato di un sorso minerale e di tannini finemente integrati nella struttura generale.

Bolgheri DOC “Tenuta Moraia” 2014, Società Agricola Valiano.

33 €

Uva 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot. 13,5%.

Propone un bel rosso rubino intenso al calice. Note di frutta rossa matura aprono l'ingresso al naso, che poi percepisce anche richiami alla liquirizia, al caffè e alla vaniglia. Sfumature erbacee e minerali completano il quadro olfattivo. Il palato prosegue sulla strada intrapresa dal naso, rivelandosi morbido, fruttato e giustamente tannico. Buona la lunghezza.

Bolgheri DOC BIOLOGICO e BIODINAMICO CERTIFICATO “Ai Confini del Bosco” 2017. Società agricola Mulini di Segalari, Castagneto Carducci (LI) 13%.

29 €

Uva 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Petit Verdot, 10% Syrah.

Al naso note di mirtillo e ciliegia. Al palato intenso e caldo, balsamico di menta e finale speziato al pepe verde. Fresco, sapido, giustamente tannico.

Merlot DOC BIOLOGICO NON FILTRATO “Casa e Chiesa” 2016. Tenuta Lenzini, Barga (LU). 14,5%. Uve 100% Merlot.

25 €

Sorso godibile e fresco, vinificato in acciaio e in cemento capace di regalare un sorso artigianale e rustico, sincero e appagante, intersecato da venature saline ed ematiche che ne amplificano la naturale forza gastronomica.

Morellino di Scansano DOCG BIOLOGICO “Heba” 2016. Fattoria di Magliano (GR), 13%.

25 €

Uva 95% Sangiovese e 5% Syrah.

Suadenti e fragranti profumi di frutti a bacca rossa. Gusto fresco e vinoso con attraente frutto dolce e piacevole personalità.

Syrah IGT BIOLOGICO “La Sirah” 2016. Tenuta Lenzini Barga (LU), 14%.

35 €

Uva 85% Syrah e 15% Alicante.

Naso di frutta nera (amarena) petali di rosa, pepe, sentori di tabacco e cuoio. Sorso intenso, equilibrato, morbido, pieno. Tannino presente ma levigato. Finale persistente e fruttato.

Syrah DOC BIOLOGICO “Il Calice” 2016. Cantina Canaio, Cortona, 13,5%. Uva 100% Syrah.

25 €

Premio 2018 “The Winehunter” con punteggio di 89,99 su 100 al Merano Wine Festival.

Perfetto equilibrio tra durezza e morbidezza. Note fruttate e speziate con tanto pepe nero e radice di liquirizia. Acidità ben vestita e tannino elegante.

IGT Toscana BIOLOGICO “Casamatta” 2018. Bibi Graetz, Fiesole, (FI), 12,5%.

22 €

Uva 100% Sangiovese.

Profumi di frutta rossa matura e di erbe aromatiche, con dettagli di violette fresche, mentre al sorso è scorrevole e molto fruttato, di ottima freschezza e tannicità morbida.

Chianti DOCG “Le Cicale di Vincigliata” 2018. Bibi Graetz, Fiesole, (FI), 12,5%.

25 €

Uva 100% Sangiovese.

Colore rosso rubino intenso, si presenta con un gusto soffice e fruttato, particolarmente piacevole e rotondo, scattante e facilmente bevibile per i tannini non invadenti. Piuttosto complesso ha una discreta persistenza.

IGT Toscana “Testamatta” 2016. Bibi Graetz, Fiesole, (FI), 13,5%. Uva 100% Sangiovese.

90 €

Il Testamatta di Bibi Graetz è un vino rosso di grandissima finezza ed eleganza ottenuto da sole uve Sangiovese, proveniente dalle colline di Fiesole, a nord di Firenze. Si presenta di un luminoso rosso rubino ed esprime all'olfatto note di ciliegia e amarena, incorniciate da profumi di tabacco Virginia, cuoio e chiodi di garofano. Al sorso è di grande complessità e armonia, con una freschezza agrumata e dei tannini morbidi e definiti che allungano in un finale aromatico persistente di arancia sanguinella.

PREMI E RICONOSCIMENTI: James Suckling 98/100-Bibenda 5/5 Grappoli-Wine Spectator 92/100-Vitae AIS 3/4 Viti

Barolo DOCG “Tettimorra” 2013, Antica Casa Vinicola Scarpa, Nizza Monferrato, 14%.

55 €

Uva 100% Nebbiolo.

Primo affinamento 36 mesi in botti di rovere francese e secondo affinamento almeno 12 mesi in bottiglia. Profumo fine, con caratteristiche note di viola, liquirizia e tabacco. Sapore potente, dotato di una notevole ma elegante tannicità. Molto persistente.

Barbaresco DOCG “Tettineive” 2015, Antica Casa Vinicola Scarpa, Nizza Monferrato, 14,5%.

45 €

Uva 100% Nebbiolo.

Primo affinamento 24 mesi in botti di rovere francese e secondo affinamento almeno 12 mesi in bottiglia. Profumo intenso, con piacevoli note di viola e rosa canina. Sapore armonico, morbido e pieno, con una spiccata ma dolce tannicità.

Nebbiolo d'Alba DOC "Albino Rocca" 2017, Albino Rocca, Piemonte. 14,5%.

25 €

Uve 100% Nebbiolo.

Affinamento in botti di rovere tedesco e austriaco per circa 1 anno. Il naso è pulito e puntuale, guidato da un bouquet olfattivo che ricorda la violetta e la prugna matura inizialmente, per poi virare su richiami di sottobosco e su sfumature speziate. Il palato è asciutto e giustamente tannico, di buon equilibrio e di buona struttura, lungo nella persistenza.

Dogliani DOCG "I Galli" 2016, Azienda Agricola I Galli, Dogliani. 13,5%.

22 €

Uve 100% Dolcetto.

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso di fiori e frutti freschi come la mora e la ciliegia selvatica, sapore secco e armonico, con un piacevole retrogusto finemente ammandorlato e fragrante; l'acidità moderata regala un tocco di singolare vivacità.

Pinot Nero DOC "Vinschgau" 2017, Cantina Meran, Marleno, Alto Adige. 13,5%.

33 €

Il bouquet ricorda il profumo di lamponi, ciliegie, ribes e cioccolato amaro. Il sapore è delicato, armonico, corposo e complesso.

Pinot Nero DOC "Meczan" 2018, Cantina Hofstatter, Termeno, Sudtirolo 13%.

28 €

Ha profumi freschi, esuberanti, accattivanti di piccoli frutti di bosco e di ciliegia. Molto armonico, equilibrato, privo di spigoli, ricco di gusto e fine al palato.

Schiava DOC "Graf" 2018, Cantina Meran, Marleno, Alto Adige. 13,5%. Uve 100% Schiava.

25 €

Note tipiche di viola e mandorla al naso. La bocca è di medio corpo, succulento ed elegante. Il finale è armonioso.

Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Fossa Mala" 2015. Società agricola Fossa Mala, Fiume. 13%. Uve 100% Refosco.

22 €

Al naso si apre con maturi sentori di frutti di bosco, poi seguiti da toni di cacao e spezie, e infine anche da gradevoli ricordi balsamici. La bocca è morbida e vellutata, elegante e ben lavorata nella trama tannica, avvolgente e di ottima persistenza.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Monte del Frà" 2017.

35 €

Azienda Agricola Monte del Frà (VR), 14%. Uve 80% Corvina Veronese e 20% Rondinella.

Vino di colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia e spezie quali il pepe nero e la cannella. In bocca risulta asciutto, sapido, corposo piacevolmente armonico e con un'ottima persistenza retrolfattiva.

Lagrein SudTirolo Alto Adige DOC "Kurtatsch" 2018. Cantina Cortaccia (BZ), 13%.

25 €

Uva 100% Lagrein.

Vino rosso molto scuro e potente, a cui tannini intensi e succosi danno un profilo ben definito. Il frutto carnoso del Lagrein è accompagnato da toni aromatici vigorosi che danno vita a un finale generoso.

Grosjean Vin "Rouge Gorge" 2018 BIOLOGICO. Società Agricola Grosjean Vins, Ollignan, Aosta. 12,5%. Blend di diverse uve autoctone (Pinot Nero, Petit Rouge, Fumin, Sirah, Gamay).

22 €

Colore rosso rubino intenso, profumo floreale, con note caratteristiche dei vitigni di origine. Sapore di frutti di bosco, mora e lampone, tannini morbidi e buona freschezza e acidità.

Grosjean Vin, Valle D'Aosta DOP, "Gamay" 2018. BIOLOGICO.

25 €

Società Agricola Grosjean Vins, Ollignan, Aosta. 13%. Uva 100% Gamay.

Gamay in purezza per questo vino di buon equilibrio, dal colore rosso rubino brillante, con bouquet fruttato, la fragola in evidenza, delicatamente intenso, complesso, morbido, di buona freschezza e con delicate sfumature tanniche.

Rosso di Sicilia DOC Noto "Zisola", 2018. Soc. Agricola Zisola SRL, Noto (Siracusa), 12,5%.

25 €

Uve 85% Nero d'Avola e 15% Syrah.

Colore rosso rubino intenso. Al naso aromi esplosivi di frutta e spezie. In bocca muscoloso, molto corposo ed elegante.

Lambrusco Emilia IGP "Marcello Oro", Ariola Vigne e Vini, Calicella di Pilastro, Parma.

22 €

Uva 100% Lambrusco Maestri, 10,5%.

Premi e Riconoscimenti: Argento all'International Wine Challenge 2016 e 2018-5 Stelle al Vinitaly 2019-Argento al Concorso Mondiale di Bruxelles 2017

Rosso rubino intenso; spuma morbida. Al naso è piacevolmente fragrante e si esprime con note dominanti di frutti di bosco. Al palato è di buona freschezza, morbido e avvolgente.

Lambrusco di Sorbara Frizzante Secco DOC "Chiarli". Imbottigliato da Chiarli 1860,

22 €

Modena. 10,5%

Lambrusco Emilia IGT Frizzante Demi-Sec "Solco". Paltrinieri Gianfranco Modena. 11,5%

22 €

Rosso francese, Coteaux du Vendômois AOC BIOLOGICO "Patrice Colin" 2016.

29 €

La Rochettez. 13,5%. Uva Pineau d'Aunis, Pinot noir, Cabernet Franc.

Colore rubino, note fruttate e speziate dovute all'affinamento in legno. Corpo scorrevole e armonioso, setoso grazie alla integrazione dei tannini nella struttura generale.