



Carta dei Vini

La nostra carta, in continua evoluzione, è il frutto della nostra personale esperienza.

Abbiamo selezionato per voi una linea di etichette, le quali, nei nostri momenti e viaggi, fatti di assoluta ricerca e dedizione, ci hanno emozionato a tal punto di voler condividere con voi questa grande passione.

Allo Squisitia troverai soprattutto vini territoriali, dalle colline pisane alla maremma, ma anche piccoli produttori e vignaioli indipendenti da tutta la toscana e uno sguardo più minuzioso al resto del paese e le bellezze che ha da offrirci.

Il vino l'ho pagato e viene a casa con me!

Per esaltare l'importanza del vino e dare la possibilità di bere bottiglie di qualità senza sprecarne nemmeno una goccia, invitiamo i nostri clienti a ritirare la bottiglia non terminata al tavolo.

Il Sommelier Jacopo

Vini bianchi delle Colline Pisane

Albus “Az. Agricola Gimonda”

ANNO 2023 € 22,00

[IGT TOSCANA] (Trebbiano 70%, Colombana 30%)

Lupinaio “Fattoria Uccelliera”

ANNO 2023 € 24,00

[IGT TOSCANA] (100% Sauvignon)

Nemorino “I Giusti e Zanza”

ANNO 2023 € 25,00

[IGT COSTA TOSCANA] (Trebbiano Toscano 50%, Semillon Blanc 50%)

Biondo “Podere Pellicciano”

ANNO 2023 € 25,00

[IGT TOSCANA] (Vermentino, Grechetto, Malvasia)

Aiabianca “La Chientima”

ANNO 2022 € 27,00

[IGT TOSCANA] (Viognier 100%)

Daphne “Cosimo Maria Masini”

ANNO 2021 € 39,00

[IGT TOSCANA] (Trebbiano Toscano, Malvasia)

5 giorni di macerazione sulle bucce, a seguire la fermentazione in barrique e tonneaux in cui rimane

In affinamento per 10/12 mesi. Un vino complesso con una struttura importante

Fontevivo “Podere Pellicciano”

ANNO 2021 € 42,00

Dopo la raccolta, le uve vengono messe in appassimento in appositi fruttai per un periodo che varia tra i 40 e i 50 giorni.

Successivamente le uve vengono diraspate e inizia un lungo periodo di macerazione di oltre 100 giorni;

[IGT TOSCANA] (Trebbiano Toscano 100%)

Calilla “La Chientima”

ANNO 2022 € 45,00

Vino prodotto con uve ben mature e affinato per circa sei mesi in tonneaux di rovere francese.

Oltre alle caratteristiche note varietali di albicocca e pesca,

presenta note delicate di vaniglia e cocco date dall'affinamento in legno.

[IGT TOSCANA] (Viognier 100%)

Vini Bianchi dalla Toscana

Isola Bianca “Teruzzi e Puthod”

[DOCG] (100% Vernaccia di San Gimignano)

ANNO 2023 €20,00

Villa Antinori “Tenuta Monteloro”

[TOSCANA IGT] (100% Pinot Bianco)

ANNO 2023 € 24,00

Ansonica “Belvento Petra”

[TOSCANA IGT] (100% Ansonica)

ANNO 2023 € 25,00

Brissaia “Fattoria di Magliano”

[MAREMMA TOSCANA DOC] (100% Ansonica)

ANNO 2022 € 25,00

Rasna “La Torraccia di Chiusi”

[TOSCANA IGT] (Traminer Aromatico 100%) Macerazione sulle bucce 15 giorni

ANNO 2022 € 25,00

Melacce “Colle Massari”

[MONTECUCCO DOC] (Vermentino 100%)

ANNO 2023 € 25,00

Scabrezza “Tenuta Monteloro”

[TOSCANA IGT] (100% Pinot Grigio)

ANNO 2023 € 28,00

Vermentino di Bolgheri “Guado al Tasso”

[BOLGHERI DOC] (100% Vermentino)

ANNO 2023 € 29,00

Vini Bianchi dalla Toscana

Sant' Elena Riserva "Teruzzi e Puthod"

ANNO 2021 € 32,00

[DOCG] (100% Vernaccia di San Gimignano)

I Sistri "Felsina"

ANNO 2022 € 34,00

[TOSCANA IGT] (Chardonnay 100%) 12 mesi affinamento in barrique

La Balena "Petra"

ANNO 2022 € 34,00

[TOSCANA IGT] (100% Viognier)

Nocchianello Spiga di grano "Suveria"

ANNO 2022 € 37,00

Affinamento in anfora di terracotta con parziale macerazione sulle bucce per 6 mesi

[TOSCANA IGT] (100% Nocchianello)

Mezzo Braccio "Tenuta Monteloro"

ANNO 2020 € 40,00

[TOSCANA IGT] (100% Riesling Renano)

Donna Olimpia "Donna Olimpia 1898"

ANNO 2022 € 40,00

[BOLGHERI DOC] (Petit Manseng, Viognier, Vermentino)

14 mesi in vasche d'acciaio inox

Sapido, piacevolmente morbido e con un finale caldo e persistente



Vini Bianchi dal Centro Italia

Verdicchio di Matelica “Bisci”

(DOC) (Verdicchio di Matelica 100%)

ANNO 2023 € 26,00

San Giovanni della Sala “Castello della Sala”

[UMBRIA IGT] (Grechetto 50%, Trebbiano 25%, Viognier e Pinot Bianco 25%)

ANNO 2023 €28,00

Bramito della Sala “Castello della Sala”

[UMBRIA IGT] (100% Chardonnay)

ANNO 2023 €30,00

Conte della Vipera “Castello della Sala”

[UMBRIA IGT] (Sauvignon Blanc, Semillon)

ANNO 2023 € 33,00

Cervaro della Sala “Castello della Sala”

[UMBRIA IGT] (Chardonnay, Grechetto)

*Uno dei primi bianchi ad aver svolto fermentazione malolattica e affinamento in barrique,
Intenso e complesso, pieno, ben strutturato*

ANNO 2022 €90,00

Vini Bianchi dal Nord Italia

Sofi “Franz Haas”

(VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT) (Muller Thurgau 100%)

Vino ricco e profumato, versatile, un'icona altoatesina

ANNO 2023 € 26,00

Pinot Grigio “Tenuta Luisa”

(ISONZO DEL FRIULI DOC) (100% Pinot Grigio)

ANNO 2023 €26,00

Traminer Aromatico “Tenuta Luisa”

(IGT TRE VENEZIE)(100% Traminer Aromatico)

ANNO 2023 €26,00

Ribolla Gialla “Tenuta Luisa”

(IGT VENEZIA GIULIA) (100% Ribolla Gialla)

ANNO 2022 €26,00

Malvasia “Tenuta Luisa”

(ISONZO DEL FRIULI DOC) (100% Malvasia)

ANNO 2023 €26,00

Sauvignon “Tenuta Luisa”

(ISONZO DEL FRIULI DOC) (100% Sauvignon Blanc)

ANNO 2022 €26,00

Selmu “Davide Carlone”

(COLLINE NOVARESIS DOC) (100% Erbaluce)

Macerazione sulle bucce per 2 settimane in acciaio, avvolgente e grintoso, dalla grande personalità, si rivela alquanto gastronomico

ANNO 2022 €32,00

Seminari “Nino Costa”

(ROERO DOCG) (Arneis 100%)

ANNO 2022 €32,00



Le Bollicine Italiane

Alnè “La Tordera” Extra Dry Millesimato

[PROSECCO DOC TREVISO] (Chardonnay, Glera)

ANNO 2023 €26,00

Brunei “La Tordera” Brut

[VALDOBBIADENE DOCG] (Bianchetta Trevigiana, Verdiso)

ANNO 2023 € 32,00

Cartizze “La Tordera” Dry

[VALDOBBIADENE DOCG] (Glera 100%)

ANNO 2022 € 45,00

Cuvee '85 Brut “Cantine Monfort”

[TRENTODOC] (Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%)

Sboccatura 2024 € 36,00

L'Erede “Cupelli” Brut

(Trebiano Toscano) 60 mesi sui lieviti

€ 29,00

L'Erede Brut Nature “Cupelli”

(Trebiano Toscano) 60 mesi sui lieviti

€ 55,00

Spumante Brut “Fèlsina”

(60 % Sangiovese, 20 % Pinot Nero, 20 % Chardonnay)
20 mesi sui lieviti

€ 40,00

Spumante Brut Millesimato “Fèlsina”

(40% Sangiovese, 25% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 15% vino dell'anno precedente)
32 mesi sui lieviti

Anno 2018 € 54,00

Gran Cuvèe Alma Brut “Bellavista”

[FRANCIACORTA DOCG] (75% Chardonnay, 25% Pinot Nero)

Sboccatura 2021 € 60,00

Gran Cuvèe Alma Pas Dose “Bellavista”

[FRANCIACORTA DOCG] (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero)

Sboccatura 2020 € 66,00

Gran Cuvèe Alma Rose Pas Dose “Bellavista”

[FRANCIACORTA DOCG] (65% Chardonnay, 35% Pinot Nero)

€ 70,00



Champagne

Champagne Vollereaux Reserve Brut (34% Pinot Nero, 33% Chardonnay, 33% Meunier,)	€ 45,00
Champagne G.X. Crochet Harmonie Brut (Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier)	€ 90,00
Champagne G.X. Crochet Absolu de Blanc Brut Grand Cru (Chardonnay 100%)	€ 120,00
Champagne Première Cru Rosè “Aubry” (35% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 30% Meunier,5%)	Sboccatura 2019 € 85,00
Champagne Didier Ducos La rosèe (10% Pinot Nero, 60% Chardonnay, 30% Meunier)	€ 85,00
Champagne Grand Brut “Perrier Jouet” (20% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 40% Meunier)	€ 90,00
Champagne Blason Rosè “Perrier Jouet” (50% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 25% Meunier)	€ 120,00
Champagne Blanc de Blancs “Perrier Jouet” (100% Chardonnay)	€ 130,00



Vini Rossi delle Colline Pisane

Buscheto Chianti “Gimonda”

ANNO 2017 € 23,00

[DOCG] (85% Sangiovese, 10% Canaiolo, 5% Colorino)

Chianti Superiore “Fattoria Uccelliera”

ANNO 2022 € 23,00

[DOCG] (Sangiovese e Canaiolo)

Ginepraia “Fattoria Uccelliera”

ANNO 2021 € 24,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese, Petit Verdot)

Nemorino “I Giusti e Zanza”

ANNO 2021 € 25,00

[COSTA TOSCANA IGT] (Syrah, Merlot e Sangiovese)

Sincero “Cosimo Maria Masini”

Azienda biodinamica dal 2005

ANNO 2021 € 25,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30% e Cabernet Franc)

Tricche “Podere Pellicciano”

ANNO 2020 € 27,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese, Malvasia Nera e Colorino)

Nicole “Cosimo Maria Masini”

Azienda biodinamica dal 2005

ANNO 2020 € 27,00

[TOSCANA IGT] (100% Sangiovese)

7 Dieci Syrah “Fattoria Uccelliera”

ANNO 2018 € 29,00

[TOSCANA IGT] (100% Syrah)

Belcore “I Giusti e Zanza”

ANNO 2020 € 29,00

[COSTA TOSCANA IGT] (Sangiovese 80% e Merlot 20%)

Vicerè Rosso Toscano “Gimonda”

ANNO 2016 € 38,00

[TOSCANA IGT] (90% Sangiovese, 10% Colorino)

Richiama le carni rosse, il caminetto, gli amici ma anche la quiete dello stare soli in santa pace.

Ha stoffa da vendere, è avvolgente, caldo, complesso ed evoluto nei profumi e nei rimandi aromatici di bocca e, ancor più appagante



Vini Rossi delle Colline Pisane

Castellaccio “Fattoria Uccelliera”

ANNO 2019 € 42,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)

Per Bruno “I Giusti e Zanza”

ANNO 2021 € 42,00

[TOSCANA IGT] (Syrah 100%)

Cosimo “Cosimo Maria Masini”

ANNO 2018 € 48,00

Azienda biodinamica dal 2005

[TOSCANA IGT] (Sangiovese 70%, Canaiolo, Malvasia Nera, Bonamico 30%)

Cosimo proviene da una parcella di viti di oltre 70 anni, con più varietà locali piantate mescolate in ogni filare. Questa biodiversità, dalla vite alla bottiglia, è la chiave per comprendere questo vino complesso.

Tandem “La Chientima”

ANNO 2018 € 48,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese e Foglia Tonda)

Il Foglia Tonda un vitigno autoctono antico dimenticato, riscoperto in Toscana.

Octo “Tenuta Torre a Cenaia”

ANNO 2019 € 48,00

[TOSCANA IGP] (Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 50%)

Buccianello “Podere Pellicciano”

ANNO 2018 € 49,00

[TOSCANA IGT] (Colorino 100%)

Piu unico che raro, un altro vitigno autoctono che si è rilevato di grande interesse anche in purezza, per le sue caratteristiche legate al nostro territorio.

Barriques di rovere Francese di secondo passaggio per 12/15 mesi e minimo un anno di affinamento in bottiglia prima di uscire in commercio.

Dulcamara “I Giusti e Zanza”

ANNO 2021 € 54,00

[IGT COSTA TOSCANA ROSSO] (Cabernet Sauvigno e Franc 70%, Merlot e Petit Verdot)

Dulcamara è un classico Super Tuscan composto principalmente da Cabernet Sauvignon.

In alcune annate favorevoli è aiutato da una quota di Cabernet Franc,

l'uvaggio è completato dal Merlot e da una piccola quantità di Petit Verdot.

L'invecchiamento del vino avviene in tonneaux di rovere francese per un periodo compreso tra 14 e 18 mesi.

Per non dormire “Tenuta Torre a Cenaia”

ANNO 2018 € 55,00

[TOSCANA IGP] (Merlot 50%, Syrah 50%)



Vini Rossi di Bolgheri

Tageto “Donna Olimpia 1898”

ANNO 2023 € 26,00

[COSTA TOSCANA IGT] (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

Ruit Hora “Caccia al Piano”

ANNO 2021 € 33,00

[BOLGHERI DOC] (Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 5%, Petit Verdot 5%)

Bolgheri Rosso “Donna Olimpia 1898” ”

ANNO 2021 € 40,00

[BOLGHERI DOC] (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)

14 mesi in barrique, una bottiglia fortemente identitaria che celebra un territorio fra i più prestigiosi dell'intera scena enologica italiana

Bolgheri Rosso “Podere Grattamacco”

ANNO 2022 € 45,00

[BOLGHERI DOC] (Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% e Sangiovese 10%)

Cont'Ugo “Guado al Tasso”

ANNO 2021 € 65,00

[BOLGHERI DOC] (100% Merlot)

Bolgheri Superiore “Caccia al Piano”

ANNO 2020 € 80,00

[BOLGHERI DOC] (Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 30%, Merlot 30%)

Austero, denso e allo stesso tempo elegante ed armonico. 24 mesi barrique

Sapaio “Podere Sapaio”

[IGT TOSCANA] (Cabernet Sauvignon 70% Petit Verdot 20% e Cabernet Franc 10%) ANNO 2020 € 120,00

Corposo ed elegante, affinato 18 mesi in barrique e 12 mesi in bottiglia

Carattere, pulizia e forte legame con il territorio lo rendono un grande compagno per la tavola



I Super Tuscan

Il termine Supertuscan è stato coniato all'inizio degli anni '80 e si riferisce a quei vini prodotti in toscana da miscele di vini rossi non autorizzate dai disciplinari perchè non autoctone in toscana. La creazione di vini Supertuscan nasce dall'esigenza dei produttori di vino di liberarsi dalle ganasce burocratiche delle diciture DOC e DOCG, che prevedevano unicamente varietà di uvaggi autorizzati.

Tignanello “Marchesi Antinori”

ANNO 2020 € 180,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc)

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barriques, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali e tra i primi vini rossi nel Chianti Classico a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare.

È prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Ornellaia “Tenuta dell’Ornellaia”

ANNO 2014 € 338,00

[BOLGHERI DOC SUPERIORE] (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot)

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio. Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità

Lupicaia “Castello del Terriccio”

ANNO 2000 € 320,00

ANNO 2004 € 280,00

[TOSCANA IGT] (Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)

Costantemente premiato dalla critica enologica nazionale e internazionale come uno dei più grandi vini italiani, Lupicaia è un prodotto di grande carattere, un rosso corposo con aromi complessi. Un vino da invecchiamento e meditazione.

Grattamacco “Podere Grattamacco”

ANNO 2020 € 120,00

[BOLGHERI ROSSO DOC] (Cabernet Sauvignon, Merlot, sangiovese)

La viticoltura, fondata su metodi e principi totalmente rispettosi per l'ambiente, permette uno spontaneo equilibrio produttivo con basse rese per ettaro. Le uve sono raccolte a mano ed attentamente selezionate da vigneti con un'età media di 25 anni. Il vino è stato affinato per 18 mesi in barriques ed imbottigliato nel mese di agosto 2022



Chianti Classico

Chianti Classico “Cafaggio”

ANNO 2021 € 30,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

Chianti Classico “Fèlsina”

ANNO 2021 € 34,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

Villa Antinori Chianti Classico Riserva “Tenuta Tignanello” ANNO 2020 € 40,00

[DOCG] (Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%)

Chianti Classico Riserva “Cafaggio”

ANNO 2020 € 50,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

*Affinamento per 18 mesi in botti di rovere, 12 mesi in cemento
e 3 mesi in bottiglia*

Chianti Classico Riserva “Fèlsina”

ANNO 2021 € 50,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

Chianti Classico Gran Selezione “Fèlsina”

ANNO 2019 € 120,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

*Oltre 30 mesi di maturazione in barrique, 12 mesi in bottiglia
Grande intensità e notevole tannicità, profumi complessi*



Vini Rossi di Montalcino e Montepulciano

Biskero Chianti “Salcheto ”

ANNO 2023 €22,00

[DOCG] (Sangiovese 85%, Canaiolo 5%, Mammolo 5%, Merlot 5%)

Rosso di Montepulciano “Salcheto ”

ANNO 2023 €23,00

[DOC] (Sangiovese 85%, Canaiolo 8%, Merlot 7%)

Peperino “Teruzzi & Puthod ”

ANNO 2021 € 24,00

[IGT TOSCANA] (Sangiovese 60%, Merlot 40%)

Rosso di Montalcino “Col d’Orcia”

ANNO 2021 € 25,00

[DOC] (100% Sangiovese)

Sabazio Rosso di Montepulciano “La Braccasca ”

ANNO 2023 € 25,00

[DOC] (Sangiovese e Merlot)

Nobile di Montepulciano “Salcheto ”

ANNO 2020 € 32,00

[DOCG] (Sangiovese 100%)

Nobile di Montepulciano “La Braccasca ”

ANNO 2019 € 34,00

[DOCG] (Sangiovese e Merlot)

Brunello di Montalcino “Col d’Orcia”

ANNO 2016 € 70,00

[DOCG] (100% Sangiovese)

Affinamento di 3 anni in botti grandi di rovere di Allier piu 12 mesi In bottiglia

Bramasole “La Braccasca”

ANNO 2021 €70,00

[CORTONA DOC] (Syrah 100%)

Nasce dalle vigne coltivate nella zona occidentale della Val Di Chiana, che da Cortona va verso Montepulciano. Un rosso importante di grande struttura, un sorso denso e ricco ,destinato ad abbinamenti con carni arrosto o con della selvaggina.



Vini Rossi della Maremma Toscana

Heba “Fattoria di Magliano”

[MORELLINO DI SCANSANO DOCG] (Sangiovese 95%, Syrah 5%)

ANNO 2022 € 25,00

Montecucco Riserva “Collemassari”

[DOC] (80% Sangiovese, 10% Cilieggiolo, 10% Cabernet Sauvignon)

ANNO 2019 € 30,00

Bacucco di Suveriaia “Suveriaia”

[MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA DOC]
(80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon 10% Merlot)

ANNO 2020 €45,00

Vie Cave “Fattoria Aldobrandesca”

[TOSCANA IGT] (Malbec 100%)

ANNO 2021 €45,00

Hebo “Petra”

[TOSCANA IGT] (Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc)

ANNO 2022 € 28,00

Colle al Fico “Petra”

[TOSCANA IGT] (100% Syrah)

ANNO 2021 €40,00

Vini Rossi della Maremma Toscana

Filide “La Fralluca”

*(COSTA TOSCANA IGT) (Sangiovese 600%, Syrah 20%, Alicante Bouschet 20%)
30 mesi in acciaio per Syrah e Sangiovese, 30 mesi in barrique per Alicante
Ulteriore affinamento di 18 mesi in bottiglia*

ANNO 2019 € 29,00

Quercegobbe “Petra”

[TOSCANA IGT] (100% Merlot)

ANNO 2022 €45,00

Petra ”Petra”

*[TOSCANA IGT] (Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Cabernet Franc 10%)
Potente e voluminoso, piacevolmente fresco con una trama tannica ricca e setosa
18 mesi in barrique e 18 mesi in bottiglia*

ANNO 2021 € 70,00

Ciparisso “La Fralluca”

*(SUVERETO DOCG) (Sangiovese 100%)
24 mesi in tonneaux e 18 mesi in bottiglia*

ANNO 2018 € 45,00

Vino di grande personalità, la vera espressione del Sangiovese in Toscana, grande eleganza e finezza

Vini Rosati

Femmina “Azienda Suveraia”

ANNO 2023 € 22,00

[TOSCANA IGT] (100% Sangiovese)

Albarosae “Azienda Agricola Gimonda”

ANNO 2023 € 24,00

[TOSCANA IGT] (100% Sangiovese)

Infermento “Podere Pellicciano”

ANNO 2023 € 25,00

[ROSATO TOSCANA IGT] (100% Sangiovese)

Dopo un affinamento di circa 3 mesi sui lieviti di fermentazione, il vino viene imbottigliato ed effettuata la rifermentazione in bottiglia; segue un periodo di affinamento in bottiglia sui lieviti senza sboccatura.

Calafuria “Tormaresca”

ANNO 2023 € 26,00

[SALENTO IGT] (Negroamaro ed altri vitigni)

Scalabrone “Guado al Tasso”

ANNO 2023 € 29,00

[BOLGHERI DOC ROSATO] (Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah)

Donna Olimpia “Donna Olimpia 1898”

ANNO 2023 € 29,00

[BOLGHERI DOC ROSATO] (Cabernet Franc, Merlot)

Nerì Metodo Ancestrale “Suveraia”

ANNO 2022 € 37,00

[IGT TOSCANA] (100% Sangiovese)



Vini Rossi dall'Italia

Ca' Bussin Valpolicella Classico "Boscaini Carlo" [VALPOLICELLA DOC] (Corvinone 40%, Corvina Veronese 30%, Rondinella 30%)	ANNO 2023	€ 26,00
Pinot Nero "Tenuta Luisa " [IGT VENEZIA GIULIA] (100% Pinot Nero)	ANNO 2021	€ 29,00
Marmineola "Abrigo Giovanni " [BARBERA D'ALBA DOC] (100% Barbera)	ANNO 2020	€ 29,00
Bricco Bastia "Conterno Fantino" (DOLCETTO D'ALBA DOC) (Dolcetto 100%) Vino rosso giovane e leggero, dal profilo rustico e fragrante 8 mesi in acciaio	ANNO 2022	€ 29,00
Sofi "Franz Haas" (ALTO ADIGE DOC) (Schiava 100%) Vino diretto e spensierato, ma non banale, un bicchiere tira l'altro	ANNO 2023	€ 29,00
Nebbiolo d'Alba "Abrigo Giovanni " [DOC] (100% Nebbiolo) Massima espressione di eleganza. 12 mesi in botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia.	ANNO 2020	€ 33,00
Guardo Il Vento "Pietro Caciorgna" (ETNA ROSSO DOC) (Nerello Mascalese 100%) Espressione dell'altitudine (750 metri s.l.m.) e della terra nera e sassosa da dove nasce, Profumato con aromi intensi e delicati, tannini gentili e morbidi 8 mesi barrique secondo passaggio	ANNO 2022	€ 49,00
Ventisei "Il Rio" (TOSCANA IGT) (Pinot Nero 100%) Parziale macerazione carbonica, 12 mesi in barrique e 18 mesi tra cemento e bottiglia. Bouquet di rara complessità, intensità, precisione e freschezza Vino in continua evoluzione, capace di appagare anche l'appassionato più esigente	ANNO 2020	€ 58,00

Vini Rossi dall'Italia

Amarone della Valpolicella “Roccolo Callisto ”

[DOCG] (60% Corvina, 30% Corvinone, 10% Rondinella)

Lento appassimento in fruttaio per circa 90 gg, maturazione in botti grandi di Slavonia per almeno 48 mesi, affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

ANNO 2017 € 78,00

Pinot Nero “Castello della Sala”

(UMBRIA IGT) (100% Pinot Nero)

ANNO 2021 € 85,00

Barolo Ravera “Abrigo Giovanni ”

[DOCG] (100% Nebbiolo)

Affinamento di 38 mesi di cui 20 in botti di rovere da 10 hl e tonneaux, affinamento in bottiglia per minimo 5 mesi

Grande longevità, freschezza e struttura, prorompenza e agilità

ANNO 2016 € 90,00

Vini dal mondo

Riesling Reserve “Gustave Lorentz”

ANNO 2022 € 45,00

(VIN D'ALSACE AOC) (Riesling 100%)

Un vino perfettamente equilibrato con la sua struttura minerale e le sue note di limone, grintoso e vivace, perfetto per aperitivi e piatti a base di pesce

Bourgogne Rouge “Roy Jacquelin”

ANNO 2022 € 60,00

(BOURGOGNE AOC) (Pinot Nero 100%)

Chablis “Jean Paul & Benoit Droin”

ANNO 2023 € 60,00

(CHABLIS AOC) (Chardonnay 100%)

Sancerre “Domaine de Terres Blanches”

ANNO 2023 € 65,00

(SANCERRE AOC) (Sauvignon Blanc 100%)

Vaillons Chablis Premier Cru “Jean Paul & Benoit Droin”

ANNO 2023 € 80,00

(CHABLIS AOC) (Chardonnay 100%)

Uno dei terroir più prestigiosi di Chablis, vino dalla spiccata minerlità e complessità

Struttura elegante e raffinata, una grande persistenza gustativa

Pommard “Roy Jacquelin”

ANNO 2022 € 95,00

(POMMARD AOC) (Pinot Nero 100%)

Vigneto di 100 anni, vinificato in modo tradizionale, fermentato con lieviti

Indigeni e affinato 24 mesi in barrique .

Una garanzia dal punto di vista stilistico e gustativo, impeccabile

Selezione di Vini al calice

*Perché noi crediamo che il benessere passa anche
attraverso un buon calice di vino*

Rossi

Al calice 125 ml

Bolgheri Rosso “Podere Grattamacco”

ANNO 2022 € 8,00

[BOLGHERI DOC] (Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 10% e Sangiovese 10%)

Peperino “Teruzzi & Puthod”

ANNO 2021 € 7,00

[IGT TOSCANA] (Sangiovese 60%, Merlot 40%)

Rigoletto “Colle Massari”

[MONTECUCCO DOC] (Sangiovese 80 %, Cilieggiolo 10%, Montepulciano 10%) ANNO 2022 € 6,00

Sincero “Cosimo Maria Masini”

Azienda biodinamica dal 2005

ANNO 2021 € 6,00

[TOSCANA IGT] (Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 30% e Cabernet Franc)

Bianchi

Conte della Vipera “Castello della Sala”

ANNO 2023 € 8,00

[UMBRIA IGT] (Sauvignon Blanc, Semillon)

Vermentino di Bolgheri “Guado al Tasso”

ANNO 2023 € 7,00

[BOLGHERI DOC] (100% Vermentino)

Isola Bianca “Teruzzi e Puthod”

ANNO 2023 € 6,00

[DOCG] (100% Vernaccia di San Gimignano)

Nemorino “I Giusti e Zanza”

ANNO 2023 € 6,00

[COSTA TOSCANA IGT] (Semillon Blanc 50% , Trebbiano Toscano 50%)

Vini da dessert

	<i>al calice (75ml)</i>	<i>bottiglia</i>
<p>Muffato della Sala “Castello della Sala” <i>[UMBRIA IGT] (Sauvignon Blanc, Grechetto, Semillon, Riesling, Traminer)</i></p>	€ 10,00	€ 55,00
<p>Vin Santo del Chianti Classico “Fèlsina” <i>[DOC] (Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti, Sangiovese)</i></p>	€10,00	€ 55,00
<p>Passito di Pantelleria “Cantine Pellegrino” <i>[DOC] (Zibibbo 100%)</i></p>	€ 6,00	€ 30,00
<p>Romagna Albana Passito “Podere la Berta” <i>[DOCG] (Albana 100%)</i></p>	€ 7,00	€ 40,00
<p>Moscadello di Montalcino “Col D’Orcia” <i>[DOC] (Moscato Bianco 100%)</i></p>	€ 10,00	€ 54,00
<p>Moscato Rosa “Franz Haas” <i>[ALTO ADIGE DOC] (Moscato Rosa 100%)</i></p>	€ 10,00	€ 55,00
<p>Recioto della Valpolicella “Boscaini Carlo” <i>[DOCG] (Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella)</i></p>	€ 10,00	€ 50,00