



Ultimo Mulino

RISTORANTE

THE HEART OF CHIANTI CLASSICO

Wine
List



CHIANTI CLASSICO

**INVECCHIATO ALMENO 11 MESI, PRESENTA UN COLORE ROSSO RUBINO
CON NOTE FLOREALI, È MORBIDO E VELLUTATO.**

*Aged at least 11 months, it has a ruby red color with floral notes,
it is soft and velvety.*

Vistarenni Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	28.00 €
Albola Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	28.00 €
“Primocolle” Chianti Classico Villa Cerna <i>Sangiovese</i>	30.00 €
Castello di Brolio Chianti Classico Ricasoli <i>Sangiovese - Merlot</i>	32.00 €
Castello di Radda Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	32.00 €
Colle Bereto Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	32.00 €
Castello di Ama Chianti Classico <i>Sangiovese - Merlot</i>	45.00 €
Fontodi Chianti Classico <i>Sangiovese</i>	48.00 €



CHIANTI CLASSICO RISERVA

UN VINO NOBILE, DALL'ODORE PROLUNGATO E DALLA STRUTTURA IMPORTANTE,
INVECCHIATO ALMENO DUE ANNI.

*A Noble wine with a long-lasting smell and an important structure,
aged at least two years.*

Villa Cerna Riserva <i>Sangiovese</i>	41.00 €
Castello di Radda Riserva <i>Sangiovese</i>	46.00 €
“Villa Antinori” Riserva <i>Sangiovese</i>	49.00 €
Colle Bereto Riserva <i>Sangiovese</i>	49.00 €
Castello di Brolio Riserva <i>Sangiovese - Merlot</i>	51.00 €
Castello di Ama Montebuoni <i>Sangiovese</i>	55.00 €
“Marchese Antinori” Tenuta Tignanello Riserva <i>Sangiovese</i>	59.00 €



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG

L'ECCELLENZA DEI NOSTRI VIGNETI DAI PROFUMI FLOREALI E SPEZIATI UNICI,
PRODOTTO DALLE MIGLIORI UVE CON UN'INVECCHIAMENTO MINIMO DI 30 MESI.

*The excellence of our vineyards with unique floral and spicy aromas,
produced from the best grapes with a minimum aging of 30 months.*

Colle Bereto Gran Selezione <i>Sangiovese</i>	61.00 €
Castello di Brolio Gran Selezione Ricasoli <i>Sangiovese</i>	74.00 €
Badia a Passignano Gran Selezione Antinori <i>Sangiovese</i>	77.00 €
“San Lorenzo” Gran Selezione Castello di Ama <i>Sangiovese</i>	89.00 €
Fonterutoli Gran Selezione Mazzei <i>Sangiovese</i>	89.00 €
Albola Gran Selezione “IL solatio” <i>Sangiovese</i>	90.00 €
“Vigna del Sorbo” Gran Selezione Fontodi <i>Sangiovese</i>	118.00 €



BRUNELLO DI MONTALCINO

LA COMPONENTE ALCOLICA CHE SFIORA IL 15%, LA GRANDE STRUTTURA ED UN PROFONDO MIX DI AROMI RENDONO IL BRUNELLO PERFETTO DA ABBINARE ALLE CARNI.

The alcoholic component of almost 15%, the great structure and a deep mix of aromas make Brunello perfect to combine with meats.

Pian delle Vigne Antinori Brunello <i>Sangiovese</i>	80.00 €
“Biondi-Santi” Rosso di Montalcino <i>Sangiovese</i>	108.00 €
Brunello Luce Frescobaldi <i>Sangiovese</i>	220.00 €
“Biondi-Santi” Brunello <i>Sangiovese</i>	350.00 €



SUPER TUSCAN

DALLE NOTE SPEZIATE DEL SYRAH ALLA DOLCEZZA DEL MERLOT PASSANDO PER IL NOBILE CABERNET.
I SUPER TUSCAN SONO I PIÙ FAMOSI VINI TOSCANI!
INVECCHIATI IN LEGNO, DAL COLORE BRILLANTE ED INTENSI PROFUMI.

*From the spicy notes of Syrah to the sweetness of Merlot, through the noble Cabernet.
Super Tuscan are among the most famous tuscan wines,
fermented in wooden barrels with bright colors and intense aromas*

“Gran bruno” Castello di Radda <i>Sangiovese - Merlot</i>	39.00 €
Le Volte” Tenuta Ornellaia <i>Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot</i>	45.00 €
“Il Cenno” Colle Bereto <i>Pinot Noir</i>	69.00 €
Acciaiole Castello di Albola <i>Cabernet Sauvignon - Merlot</i>	88.00 €
“Il Tocco” Colle Bereto <i>Merlot</i>	98.00 €
“Poggio alle Nane” Antinori <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon</i>	120.00 €
Monteverdine <i>Sangiovese</i>	120.00 €
“Cepparello” Isole e Olena <i>Sangiovese</i>	175.00 €
“Tignanello” Antinori <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon - Sangiovese</i>	190.00 €
“Flaccianello” Fontodi <i>Sangiovese</i>	200.00 €



MONTEPULCIANO

UNA PICCOLA SELEZIONE DI VINI DI MONTEPULCIANO,
BUONA STRUTTURA E PERSISTENZA, SONO IDEALI A TUTTO PASTO.

*A small selection of Montepulciano wines:
good structure and persistence, they are ideal for many dishes.*

Cecchi Nobile di Montepulciano <i>Sangiovese</i>	33.00 €
Tenuta Golo Nobile di Montepulciano <i>Sangiovese</i>	35.00 €

BOLGHERI

CORPOSI MA MORBIDI, SPESSO INVECCHIATI IN LEGNO E DAL COLORE INTENSO.
I VIGNETI DI BOLGHERI, AFFACCIATI SUL TIRRENO, REGALANO PROFUMI FLOREALI E FRUTTATI.

*Full-bodied and smooth at the same time, characterized by intense colors and fruity and floral notes.
Bolgheri vineyards overlook the Tyrrhenian Sea. Often fermented in oak barrels.*

“Bruciato” Bolgheri DOC Antinori <i>Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot</i>	48.00 €
“Marchesale” Bolgheri Superiore Terre del Marchesato <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot</i>	89.00 €
“Serre Nuove” Bolgheri DOC Ornellaia <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot</i>	98.00 €
Ornellaia Bolgheri Superiore <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon - Merlot - Petit Verdot</i>	290.00 €
Sassicaia Bolgheri DOC Tenuta San Guido <i>Cabernet Frank - Cabernet Sauvignon</i>	350.00 €



VINO BIANCO - *White Wine*

SCEGLI IL TUO BIANCO!

DAI PIÙ FRUTTATI COME IL SAUVIGNON E IL PINOT AI PIÙ SECCHI COME LA RIBOLLA GIALLA E CHARDONNAY.

Choose your White Wine!

From the most fruity like Sauvignon and Pinot to the driest like Ribolla Gialla and Chardonnay.

Ribolla Gialla Bosco del Merlo <i>Ribolla Gialla</i>	28.00 €
Turrano Sauvignon DOC <i>Sauvignon</i>	28.00 €
Pinot Grigio DOC Bosco del Merlo <i>Pinot Grigio</i>	28.00 €
Vernaccia di San Gimignano Strozzi <i>Vernaccia</i>	28.00 €
"Villa Antinori" Marchesi Antinori <i>Trebbiano - Malvasia - Pinot Bianco - Pinot Grigio - Riesling Renano</i>	28.00 €
"Albo" Colle Bereto <i>Vermentino - Pinot bianco - Chardonnay</i>	30.00 €
"Torricella" Castello di Brolio Ricasoli <i>Chardonnay</i>	34.00 €
Guado al Tasso Vermentino <i>Vermentino</i>	35.00 €
Poggio alle Fate Castello di Albola <i>Chardonnay</i>	69.00 €
Cervaro della Sala Antinori <i>Chardonnay - Grechetto</i>	90.00 €



ROSÈ

VINI DI FRESCHEZZA E PROFUMI UNICI. IL "COLLE È" VIENE PRODOTTO A RADDA!

Wines of freshness and unique aromas. The "Colle è" is produced in Radda!

Syrosa Rocca di Montemassi <i>Syrah</i>	29.00 €
Rosato Castello di Radda <i>Sangiovese</i>	29.00 €
"Colle È" Rosè Colle Bereto <i>Sangiovese - Pinot Noir</i>	32.00 €

PROSECCO & FRANCIACORTA & CHAMPAGNE

PER GLI AMANTI DELLE BOLLE SI CONSIGLIA L'ABBINAMENTO CON I SALUMI.

For lovers of bubbles, we recommend pairing with selection of Cold cuts.

Prosecco DOC	27.00 €
"Colle B" Metodo Classico Brut Rosè Colle Bereto <i>Pinot Noir</i>	39.00 €
Cuvée Royal Franciacorta Marchese Antinori <i>Pinot Noir - Pinot Bianco - Chardonnay</i>	45.00 €
Franciacorta "Lo Sparviere" Satèn <i>Chardonnay</i>	55.00 €
Perrier-Jouët Blason Rosè <i>25% Chardonnay - 50% Pinot Nero - 25% Pinot Meunier</i>	165.00 €
Perrier-Jouët Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>	170.00 €



“ Share Your Experience! ”

@ULTIMOMULINO