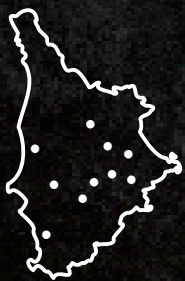


Carta dei Vini



Toscana

MAZZEI | BELGUARDO MAREMMA

La Tenuta Belguardo è una delle realtà più importanti del territorio. Un "terroir" molto speciale, frutto di una lunga ricerca, sul quale è stato avviato immediatamente un intenso programma di reimpianto dei vigneti, con una precisa scelta delle varietà e dei cloni.

● **VERMENTINO** | 100% Vermentino.....**22,00€**

Vitigno, Autoctono, Tirrenico. Il vino ha grande carattere, intensità e freschezza.

● **CODICE V** | 100% Vermentino: 2 cloni corsi + 2 cloni sardi.....**35,00€**

Frutto di un progetto di ricerca avanzato, da cloni di vermentino provenienti dalla Corsica e dalla Sardegna. Codice V presenta i caratteri più estremi del Vermentino tirrenico valorizzati attraverso un processo di vinificazione di 9 mesi sulle bucce, che prevede il 20% di lavorazione in anfora, il 30% in acciaio ed il 50% in acciaio "sur lies".

● **ROSÉ** | 50% Sangiovese | 50% Syrah.....**24,00€**

Nasce dal matrimonio inusuale tra uve di Sangiovese e Syrah, viene vinificato restando a contatto con le bucce per qualche ora. La famiglia con questo vino, corona il desiderio di produrre un rosé fuori dalle righe.

● **TENUTA BELGUARDO**.....**80,00€**

| 85% Cabernet Sauvignon | 15% Cabernet Franc

È il più importante dell'azienda dalla personalità possente ed intrigante, ha un taglio bordolese di cui la Toscana è la perfetta interprete. Top 100 Wine Spectator 2017.

Vede un affinamento di 18 mesi in barrique e un finissage di 4 mesi in vasche di cemento.

96 punti - Decanter "World Wine Awards"

TENIMENTI D'ALESSANDRO

Radicata nel territorio cortonese che si caratterizza per la ricchezza del suolo e il suo paesaggio unico. Qui ha origine l'inconfondibile bellezza di una realtà che accoglie i suoi ospiti donando loro i tesori più preziosi della Toscana: il gusto morbido e pieno dei suoi vini.

● **VIIGNIER** | 100% Viognier.....**25,00€**

Facilità di beva, freschezza, essenza floreale ed imperiosa mineralità. Un bilanciamento perfetto tra acidità e fragranza semi-aromatica. Un gusto delicato di gelsomino, anice e finocchietto selvatico. Lavorazione pressatura diretta, fermentazione in acciaio di 6 mesi.

● **SYRAH** | 100% Syrah.....**26,00€**

Da un colore profondo e splendente, un'essenza dalle note balsamiche e speziate, un sapore persistente e fruttato con estratti di more. Una lavorazione di 5 giorni di macerazione sulle bucce e fermentazione in acciaio. 15 mesi tra acciaio e cemento.

CASTELLO DI AMA

Sin dalla sua fondazione, la sfida di Castello di Ama è sempre stata quella di produrre grandissimi vini svelando e trasmettendo la magia del luogo. Assaggiando ci si sente trasportati davanti alle colline del Chianti, si percepisce il fruscio del vento che si insinua tra gli olivi e le viti. Si fa passeggiata tra arte contemporanea, la storia e l'amore del luogo.

● **AL POGGIO Chardonnay di Toscana IGT** | 100% Chardonnay..... **40,00€**

Dopo aver pressato le uve, il mosto è stato refrigerato e fermentato per un 60% in vasche di acciaio, mentre le uve rimanenti sono state passate in barriques. Il 25% delle uve destinate a fermentare in legno sono state macerate sulle bucce per circa 12 ore. La parte vinificata in barriques, di cui 50% nuove e 50% di 1 anno, ha effettuato la fermentazione. La permanenza totale in legno "sur lies" si è protratta per circa 8 mesi, praticando regolarmente il batonnage ogni 7 giorni. Un profumo dalle note di fiori e di frutta tipicamente estivi, come la banana, l'arancia e l'ananas unito ad un gusto deciso e delicato, con una eccellente freschezza. Ottima la persistenza e la lunghezza.

● **AMA Chianti Classico DOCG** | 96% Sangiovese | 4% Merlot..... **36,00€**

Prodotto da una quasi totalità di uve Sangiovese raccolte interamente a mano e coltivate ad alta densità (5.200 piante /ha). La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°, una permanenza complessiva di 25 giorni per il Sangiovese e 25 giorni per il Merlot. Al termine della fermentazione avviene l'assemblaggio delle due varietà. Profumo fruttato armonico derivante dall'essenza di ciliegia, lampone e frutta rossa fresca.

● **MONTEBUONI Chianti Classico DOCG | Riserva**..... **56,00€**

| 95% Sangiovese | 5% Merlot

Il mosto è stato vinificato in vasche di acciaio inox con il contributo di lieviti indigeni. Un attento controllo della temperatura di fermentazione, che non si è mai innalzata oltre i 28/30°, temperatura che ha conferito a questo vino un intenso color rubino e spiccati profumi varietali del territorio. La macerazione a contatto con le bucce si è protratta per circa 24 gg. Terminata la fermentazione il vino è passato in barriques di rovere francese. L'affinamento si protrae per circa 12 mesi, dopo ciò si prosegue con l'imbottigliamento. Un profumo derivante da frutti di bosco, mora, lampone, ribes. Un gusto armonico al quale fa seguito un nobile profilo polifenolico, che persiste a lungo in bocca ed esprime tutta la sua eleganza.

● **SAN LORENZO Chianti Classico DOCG | Gran Selezione**..... **78,00€**

| 80% Sangiovese | 13% Merlot | 7% Malvasia Nera

Un vino ottenuto dalle migliori uve provenienti esclusivamente dai vigneti storici: Bellavista, Casuccia, San Lorenzo e Montebuoni. La vinificazione è stata indotta da lieviti indigeni e separata per varietà in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/33°, con una permanenza complessiva di 22 giorni per il Sangiovese, 25 giorni per il Merlot e 26 per la Malvasia Nera. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione in barriques. Al termine è avvenuto l'assemblaggio delle tre varietà. Successivamente il vino è passato in barriques di rovere a grana fine per circa 14 mesi. Un profumo fruttato molto intenso (ribes, marasca, prugna) affiancato a un gusto morbido e fresco che lascia il posto al tannino ben presente e di buona potenza ma molto armonico, persistente.

● **IL CHIUSO Pinot Nero di Toscana** | 100% Pinot nero.....39,00€

Prende il nome dall'omonimo podere dove nel 1984 fu piantato il Pinot Nero con cloni di Morey- Saint-Denis (Borgogna). Questa nobile varietà origina un vino di straordinaria eleganza, armonico e ricco di note fruttate con tannini morbidi e vellutati. La vinificazione è stata indotta da lieviti in vasche di acciaio a temperatura controllata tra i 30/32°C, e con una permanenza complessiva di 13 giorni. Dopo la svinatura, il vino ha effettuato la fermentazione in vasche di acciaio, al termine della quale il vino è passato in barriques di rovere a grana fine, per 12 mesi. Gli aromi primari sono le note tipiche del Pinot Nero (fragola, ciliegia, mirtilli, violetta, etc.) che si completano con il passare del tempo insieme ad un gusto fresco, armonico e dotato di complessità.

FELSINA

Lo stile di Felsina si riflette nel rispetto dei vigneti e nella responsabilità profonda verso tutto il suo ecosistema al fine di preservare l'ambiente naturale, controllando l'impatto umano e della tecnologia. Felsina è varietà di clima, di paesaggio, di terreni. I suoi diversi vigneti sono caratterizzati da suoli e microclimi diversi, unici nella loro particolarità.

● **I SISTRI IGT** | 100% Chardonnay.....30,00€

Colore giallo paglierino carico. Al naso si avvertono evidenti caratteristiche di frutta esotica e di pesca con gradevoli sentori di spezie ben integrati alla vaniglia. Al palato risulta pieno e leggermente cremoso con una struttura elegante e ben equilibrata garantita da una bella acidità e da una fresca sapidità.

● **BERARDENGA Chianti Classico** | 100% Sangiovese.....29,00€

I vigneti si trovano a Castelnuovo Berardenga, nella parte sud orientale della zona di produzione del Chianti Classico, a nord-est di Siena. Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve, inizia la fermentazione a temperature comprese tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 12-15 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A Marzo-Aprile il vino nuovo è trasferito in botti di rovere di Slavonia di media capacità e in una piccola percentuale in barrique di secondo e terzo utilizzo, dove matura per 12 mesi. Il vino rimarrà in bottiglia almeno per 3 mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Profumo fruttato, fine ed elegante dove predomina la frutta di sottobosco, accompagnato da sentori di spezie diverse lasciando un retrogusto persistente.


● **BERARDENGA Chianti Classico Riserva** | 100% Sangiovese.....49,00€

Selezione delle migliori uve provenienti dai vigneti del Chianti Classico. Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione a temperature comprese tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio si protrae per 14-16 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A Marzo-Aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese di secondo e terzo utilizzo e in botti di rovere di Slavonia di media capacità, dove matura per 12-16 mesi. Rimarrà in bottiglia almeno per 3-6 mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino, una buona tonalità e intensità, un profumo speziato con note floreali e toni minerali. Al palato sentori di spezie e frutta fresca, con tannini morbidi e consistenti.

● **RANCIA Chianti Classico Riserva** | 100% Sangiovese **78,00€**

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione tra i 28°C e i 30°C.


L'intero processo di macerazione avviene in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A Marzo-Aprile il vino nuovo è trasferito in nuove barrique di rovere francese e dopo 18-20 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento, per almeno 6-8 mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino con buona intensità e tonalità. Speziato al naso, note floreali e piccoli frutti rossi e neri, con accenni minerali e una lieve nota tostata. Al palato sentori di spezie con tannini giovani, consistenti e morbidi, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.

 **97 punti** - Decanter "World Wine Awards"

● **FONTALLORO** | 100% Sangiovese **85,00€**

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione tra i 28°C e i 30°C.


L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A Marzo-Aprile il vino nuovo è trasferito in barrique di rovere francese nuove e di primi passaggio, dopo 18-22 mesi di maturazione ne segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento, dove si manterrà per almeno 8-12 mesi prima della vendita. Colore rosso rubino con buona intensità e ricchezza cromatiche. Varietà aromatiche, note accentuate di tabacco e terra bagnata (ma anche polvere di terra) e sentori di ribes nero, mora e liquirizia. Al palato riflette una buona tannicità e consistenza di tannini. Buona consistenza, struttura e razza al retrogusto. Ottima longevità nelle grandi annate.

 **98+ punti** - Wine Advocate

● **COLONIA Gran Selezione** | 100% Sangiovese **135,00€**

Dopo la pigiatura e diraspatura delle uve selezionate, inizia la fermentazione tra i 28°C e i 30°C.

L'intero processo di macerazione in vasche di acciaio per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. Il vino nuovo è trasferito in barrique nuove di rovere francese e vive 30 mesi di maturazione, rimarrà imbottigliato per 8-12 mesi prima della commercializzazione. Una colorazione intensa affiancata ad un profumo complesso che spazia dalle note di terra allo speziato, dal minerale al tabacco, accompagnato da piacevoli sentori di frutti di bosco. Al palato risulta intenso e di notevole tannicità, necessità di un lungo affinamento per la grande concentrazione di tutte le principali componenti organolettiche della terra di Felsina e del Poggio a Rancia.

 **94 punti** - James Suckling

● **MAESTRO RARO** | 100% Cabernet Sauvignon **78,00€**

La fermentazione avviene a temperature comprese tra i 28°C e i 30°C. L'intero processo di

macerazione in vasche di acciaio si protrae per 16-20 giorni con follature automatiche e rimontaggi giornalieri. A Marzo-Aprile il vino nuovo è trasferito in barriques di rovere francese da 225 lt di primo e secondo passaggio, dove matura per 18-20 mesi. Colore rosso intenso e profondo con venature violacee. Ha profumi di piccoli frutti, di tabacco, di cuoio e di rovere nuovo, senza particolari accenni erbacei o vegetali. In bocca è consistente, pieno, caldo, e tuttavia armonico.

Di buona eleganza e persistenza con ampio retrogusto.

 **97 punti** - Wine Advocate

● **NERO DI NUBI IGT** | 100% Pinot Nero.....55,00€

Uva intera e in parte pigiata. Macerazione per circa 15-18 giorni senza superare i 28-30°C. Maturazione in botti di rovere di piccola capacità per 12 – 15 mesi. Successivamente avviene l'assemblaggio e la messa in bottiglia, nella quale il vino affinerà almeno 8/10 mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino tenue con riflessi aranciati. Profumo fruttato tipico del Pinot nero, ben integrato con piacevoli note speziate. Al palato il gusto è fragrante, i tannini eleganti sono ben integrati alle note balsamiche. Retrogusto fine e persistente.

ICARIO

Icaro è uno dei produttori leader di Vino Nobile di Montepulciano. La sua storia inizia nel 1999 ed è caratterizzata da passione familiare, ricerca della qualità, amore per l'arte, il design e rispetto del territorio. Sono stati condotti studi pedologici per conoscere al meglio i vigneti ed operare nel rispetto e valorizzazione delle loro caratteristiche morfologiche.

● **VITAROCIA NOBILE DI MONTEPULCIANO**.....50,00€
Riserva DOCG | 100% Sangiovese

Dal colore rubino intenso e profondo, quasi impenetrabile, il Vitaroccia si contraddistingue per la sua fragranza che richiama il profumo di frutta matura, cassis e lampone, impreziositi da eleganti sentori di tabacco, cioccolato e spezie dolci. Un rosso avvolgente ed elegante.

● **NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG**.....38,00€
| 90% Sangiovese | 10% Colorino

Invecchiato per 18 mesi in botti di rovere e barrique il Nobile di Montepulciano è un DOCG rosso rubino dalle sfumature granate, un vino che si riconosce per la sua intensità, per il suo equilibrio e per la sua persistenza gustativa. Un profumo di ciliegia e marasca con note balsamiche e speziate.

● **ROSSO DI MONTEPULCIANO DOCG**.....24,00€
| 80% Sangiovese | 20% Merlot

Fresco ed armonico il Rosso di Montepulciano è un DOCG che va gustato giovane successivamente alla conservazione di 6 mesi in botti di rovere. Si caratterizza per il suo equilibrio gustativo che richiama i frutti rossi maturi e la vaniglia.

● **NYSA Rosso Toscano IGT**.....20,00€
| 60% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot

Un rosso rubino dalla gradevole limpidezza ed elegante consistenza, un profumo ricco e intenso che richiama i frutti rossi. Il rosso toscano di Icaro è equilibrato, moderatamente persistente ma soprattutto armonico.

MAZZEI | CASTELLO DI FONTERUTOLI

Una terra unica, alla quale il disfacimento di rocce di alberese e di arenaria ha conferito un'anima pietrosa, complessa. La conoscenza secolare, da parte della famiglia Mazzei, del terroir di Castello di Fonterutoli ha permesso di valorizzare al meglio questo terreno povero e roccioso.

Il risultato sono vini che fanno proprio della diversità e complessità la loro cifra stilistica.

● FONTERUTOLI Chianti Classico DOCG 36,00€

| 90% Sangiovese | 5% Malvasia Nera | 5% Canaiolo

Proviene da 120 differenti parcelle aziendali, collocate in un ventaglio unico di diversità pedoclimatiche.

Vino centrale e "best seller" dell'azienda, da sempre punto di riferimento della categoria Chianti Classico.

Fa affinamento per 12 mesi in barrique e tonneau e finissage di 45 giorni in vasche di cemento.

● SER LAPO Chianti Classico Riserva DOCG 42,00€

| 90% Sangiovese | 10% complementari


Con questa importante riserva, la famiglia Mazzei vuole celebrare il proprio illustre antenato Ser

Lapo, a cui si deve il primo documento conosciuto sulla denominazione "Chianti". Affina per 12 mesi in barrique e tonneau.

● CASTELLO DI FONTERUTOLI 80,00€ Chianti Classico Gran Selezione DOCG

| 90% Sangiovese | 10% complementari

Con questa importante riserva, la famiglia Mazzei vuole celebrare il proprio illustre antenato Ser

Lapo, a cui si deve il primo documento conosciuto sulla denominazione "Chianti". Affina per 12 mesi in barrique e tonneau.  95 punti - James Suckling

● PHILIP Chianti Classico 48,00€

| 100% Cabernet Sauvignon

Questo vino è dedicato all'illustre antenato Filippo (Philip) Mazzei (1730-1816), pioniere della viticoltura in Virginia. Prodotto con un blend di Cabernet Sauvignon selezionato nelle nostre tenute, Philip è la quintessenza della Toscana.

● SIEPI | 50% Sangiovese | 50% Merlot 200,00€

Il Siepi rappresenta il podere modello della famiglia Mazzei, nasce dalla vendemmia effettuata a

mano rispettando al massimo il territorio. E' un vino che nasce dall'unione di due vigneti


complementari che hanno conferito eleganza, potenza, complessità. Un equilibrio perfetto che si

muove tra le noti croccanti di sambuco, prugna, tabacco. Un sapore lungo, definito e chiaro.

 99 punti - Antonio Galloni Vinous |  James Suckling - Top 100 Italian Wines

● BADIÒLA Chianti Classico 110,00€

| 100% Sangiovese: 3 cloni + 3 selezioni massali aziendali

Questo Chianti Classico Gran Selezione proviene dalle vigne dominate dalla piccola pieve romanica detta "Badiòla" nel Comune di Radda in Chianti. Le vigne sono tra le più alte di tutto il Chianti Classico e godono di un clima particolarmente fresco.  Medaglia d'argento - Decanter

ROCCA DI CASTAGNOLI

Rocca di Castagnoli è un'antica fortezza Medievale. L'azienda agricola vinicola, presente già del XVIII secolo, è sempre stata il centro economico del borgo e si è sempre distinta per la grande qualità produttiva. La cantina di vinificazione sono state realizzate mirando all'ottenimento di vini di grande personalità, eleganza, complessità ed equilibrio da gustare nel tempo.

● **POGGIO A' FRATI Chianti Classico Riserva DOCG** **42,00€**

| 95% Sangiovese | 5% Canaiolo

Il Chianti Classico Riserva Poggio a' Frati è un vino di grande complessità, struttura gustativa ed eleganza. Si presenta di colore rosso intenso e brillante. Il profumo è ricco di note di piccoli frutti rossi e speziati. Ha profumi avvolgenti, complessi e persistenti che evidenziano la ciliegia e la marasca matura, con un bel finale speziato e balsamico. L'affinamento in bottiglia lo porta ad acquisire una pregevole eleganza e suadanza gustativa.

● **LA PRATOLA Toscana IGT** **55,00€**

| 100% Colorino

Le Pratola è un vino rosso perfettamente equilibrato, di colore rosso rubino molto concentrato con riflessi violacei. L'olfatto resta catturato dalle sue note di amarena, seguite da sentori di cioccolato, cannella, tabacco e pepe nero. Morbidissimo e carnoso al palato, grazie alla delicata componente tannica. Il finale è di grande persistenza.

● **ROCCA DI CASTAGNOLI Chianti Classico DOCG** **26,00€**

| 90% Sangiovese | 10% Canaiolo e Colorino

Il Chianti Classico Rocca di Castagnoli è un vino di ottima complessità e struttura gustativa; si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Accompagnate da una piacevole componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

CAPRAIA

Una selezione di pregiate uve di provenienza dallo storico territorio di Castellina in Chianti. Si mira ad esaltare le diversità che si possono scorgere dai differenti comuni di produzione permettendo ai vini di mantenere una grande struttura rimanendo solari e caldi con tannini morbidi, dolci che donano una piacevolezza di bevuta senza però mai perdere di longevità e potenza.

● **CAPRAIA Chianti Classico DOCG** **26,00€**

| 90% Sangiovese | 10% Canaiolo e Colorino

Il Chianti Classico Tenuta di Capraia è un vino di ottima complessità e struttura gustativa, si presenta di colore rosso con riflessi violacei. Il profumo è intenso e ricco di note fruttate e vinose. Piacevole è la componente fruttata di ciliegia, la nota fresca è particolarmente apprezzabile e bilanciata con accenni di tannini ben vivaci, ma perfettamente integrati alle componenti estrattive del vino.

● **CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG** **40,00€**

| 100% Sangiovese

Il riserva Tenuta di Capraia è un vino di colore rosso intenso. Le associazioni olfattive che evoca sono complesse e di grande raffinatezza, sfumano via via dal fruttato alle spezie e alla liquirizia. Al palato è carnoso, armonico e di forte spessore con una lunga persistenza aromatica.

PODERE CONCA

Il Podere, incastonato tra le campagne livornesi, accoglie tra le sue mura una storia di passione, tradizione e famiglia. La conduzione del vigneto avviene secondo le regole dell'agricoltura biologica e della tradizione, la raccolta dell'uva a mano.

● **AGAPANTO** | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Ciliegiole.....42,00€

Il nome richiama l'Agapanthus, fiore della famiglia delle Liliaceae originario del Sudafrica. Il termine deriva dal greco antico "agape" (amore) e "anthos" (fiore). L'uva viene raccolta a mano, diraspata, pigiata e fermentata con le bucce in serbatoi d'acciaio per circa 20 giorni. Circa 12 mesi in legno (tonneaux e barriques di rovere francese di secondo passaggio). Rosso intenso e vivace. Al naso esprime note prevalenti di frutti rossi. In bocca ha una bella armonia e persistenza pur essendo giovane ed esuberante.

● **APISTOS** | 100% Cabernet Franc.....99,00€

La prima annata, 2019, è un IGT Costa Toscana ed è stata prodotta in 1400 esemplari, fermentata in cemento per circa un mese, maturata in tonneaux per 18 mesi, affinata in bottiglia per un semestre; un "vino di nicchia" che ha l'obiettivo di essere un Cabernet Franc di alto livello. Un vino dal colore rubino senza eccessi di concentrazione che regala profumi di frutti di bosco maturi, mora, ribes nero, prugna, cacao, insieme ad una sfumatura di erbe aromatiche. Si percepisce anche una nota vanigliata leggera. Al palato mostra di avere consistenza, polpa generosa e dolce, tannino fine e non aggressivo.


BELLAJA

Nasce con lo scopo di completare, grazie a Bolgheri, l'interpretazione vinicola della Toscana del gruppo Sanfelice. Il debutto quest'anno del primo Bolgheri Superiore è solo la più recente novità in vista del crescente sviluppo di questo ambizioso progetto.

● **BOLGHERI Superiore DOCG**.....70,00€

| 95% Merlot | 5% Cabernet Sauvignon

Un'etichetta giovane, ma di grande prestigio che nasce a Bolgheri, vicino al viale dei cipressi di Carducci e al mare. Di colore rosso rubino profondo, al naso il vino presenta sentori di frutta matura, con note speziate di liquirizia e cacao. Al palato risulta pieno, denso, con tannini setosi e avvolgenti.



 93 punti - Decanter

CAMPOGIOVANNI

L'etichetta Brunello Campogiovanni è uno dei prodotti di punta dell'azienda Sanfelice, ed è entrato ormai a pieno diritto tra i grandi vini di questo territorio, aggiudicandosi importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.

● **BRUNELLO DI MONTALCINO** | 100% Sangiovese.....80,00€

Il Brunello di Montalcino di Campogiovanni ha uno stile tradizionale, viene affinato per circa 3 anni in botti di rovere facendo sì che nasca un vino con i profumi di frutti maturi di bosco con note di tabacco e cuoio. Un gusto ampio, morbido e persistente.

 94 punti - James Suckling |  94 punti - Wine Spectator


● **ROSSO DI MONTALCINO** | 100% Sangiovese.....28,00€

Questo vino dimostra la grande versatilità del sangiovese capace di esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. Affina per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e si distingue per armonia, eleganza nei profumi e piacevolezza di beva. Gusto fresco, morbido, di lunghezza sorprendente.

SANFELICE


Fiorisce in tre territori d'eccezione: Chianti Classico, Montalcino e Bolgheri. Una tenuta per ogni zona di produzione, con vigneti e oliveti valorizzati, oltre che dalla vocazione del proprio 'terroir', anche da moderne tecniche di coltivazione. È riconosciuta come azienda innovativa, mantenendo e valorizzando la tipicità e l'unicità del proprio territorio

● **POGGIO ROSSO Chianti Classico** **80,00€** **Gran Selezione DOCG** | 100% Sangiovese

Poggio Rosso è il frutto di un'accurata selezione di questa uva da alcune parcelle dell'omonimo vigneto e rappresenta oggi l'eccellenza del terroir di San Felice. Vino di grande concentrazione ed eleganza, prodotto in quantità limitata e, soprattutto nelle migliori annate. Vino di straordinaria longevità, di sapore pieno, con tannini morbidi ed una equilibrata acidità.  **94 punti - Robert Parker USA**

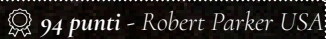
● **VIGORELLO Toscana IGT** **75,00€**

| 35% Pugnitello | 30% Cabernet Sauvignon | 30% Merlot | 5% Petit Verdot

È il 1968, e nelle vigne di San Felice i tempi sono maturi: il primo Supertuscan mai prodotto nel Chianti Classico, Vigorello, nasce come Sangiovese in purezza. Colore rubino compatto con lievi striature granato. Naso di confettura di ribes, note speziate e sottobosco. Palato caldo, complesso, tannico con lievi sentori di vaniglia.  **94 punti - Wine Spectator USA**

● **PUGNITELLO Toscana IGT** | 100% Pugnitello **75,00€**

Pugnitello è un antico vitigno toscano (chiamato così per la forma del suo grappolo che richiama ad un piccolo pugno), il frutto concreto di 20 anni di ricerca e sperimentazione tesa a salvare e valorizzare vitigni autoctoni toscani destinati all'estinzione. Questa versione in purezza si distingue per la sua originalità e marcanti caratteristiche di morbidezza e carnosità, con il suo colore rosso violaceo intenso richiama le note di cannella, chiodi di carogano e confettura di frutti di bosco.

 **94 punti - Robert Parker USA**

● **IL GRIGIO Chianti Classico Gran Selezione DOCG** **60,00€**

| 80% Sangiovese | 20% Vitigni autoctoni

Solo dai nostri terreni più vocati nasce il Grigio Gran Selezione, 80% Sangiovese arricchito con antiche varietà autoctone come Abrusco, Pugnitello, Malvasia nera, Ciliagiolo e Mazzese che contribuiscono alla complessità del vino, mantenendone intatta l'eleganza e l'espressione del terroir di San Felice.

ROCCA DI MONTEGROSSI

La passione per il lavoro agronomico anima lo spirito di questa azienda che segue direttamente tutte le lavorazioni ed i vari interventi necessari per il benessere della pianta. L'obiettivo è raggiungere il perfetto equilibrio vegeto-produttivo mediante una cura quasi quotidiana al fine di mantenere un'alta qualità.

● **CHIANTI CLASSICO** | 90% Sangiovese | 10% Canaiolo, Colorino **28,00€**

Nel bicchiere si presenta con un rosso rubino vivo, con evidenti riflessi violacei e con profumi fruttati, soprattutto di piccoli frutti di bosco e amarena. Armonico, di buona struttura, sapido e leggermente tannico.

● **ROSATO IGT Toscana** | 100% Sangiovese **25,00€**

Frutto di Sangiovese del Vigneto San Marcellino, questo Rosato si dimostra un vino dalla buona profondità e acidità; equilibrato, minerale e delicatamente profumato.

● **SAN MARCELLINO Gran Selezione** 75,00€

| 90% Sangiovese | 10% Pugnello

Vino prodotto esclusivamente nelle grandi annate e con le migliori uve selezionate nell'omonimo vigneto che circonda la Pieve di San Marcellino, a Monti in Chianti. Di colore rubino brillante, ha profumi ampi, complessi e avvolgenti dove spiccano note fruttate di lampone e floreali di viola oltre che evidenti note speziate e minerali. Il San Marcellino ha un'ottima struttura, con tannini decisi ma eleganti accompagnati da una leggera sapidità armonica. È un vino di grande equilibrio e con una lunga persistenza.

 95 punti - Tony wood Italian Style | Wine Align

Trentino-Alto Adige

ELENA WALCH

Un'azienda vinicola di spicco a conduzione familiare, fiore all'occhiello della produzione vinicola italiana e rinomata a livello internazionale. Promotrice di qualità ed innovazione, ha contribuito a guidare la rivoluzione qualitativa guadagnandosi così una grande considerazione locale ed internazionale, portando con sé nuovi concetti di modernizzazione dell'azienda tradizionale.

● **GEWÜRZTRAMIMER Selezione** | 100% Gewürztraminer 28,00€

Il Gewürztraminer sprigiona tutto il fascino dell'Alto Adige nelle sue armoniose tonalità di un giallo brillante con riflessi dorati. Le caratteristiche di questo vitigno si rispecchiano nel suo bouquet dall'intensa aromaticità, che spazia dalle note di petali di rosa, ai fiori ed alle spezie. In bocca sprigiona tutta la sua finezza con una fresca corposità, armoniosa eleganza e finale intenso.

● **PINOT BIANCO Selezione** | 100% Pinot Bianco 25,00€

I brillanti riflessi giallo paglierino del Pinot Bianco rivelano un delicato bouquet, che spazia dalle note fruttate di mela ad un delicato sentore di erbe. Al palato colpiscono la sua elegante pienezza, la mineralità e la vivace acidità che sfocia in persistente freschezza. Aperitivo invitante ed ottimo accompagnamento a piatti leggeri.

● **PINOT GRIGIO Selezione** | 100% Pinot Grigio 25,00€

Colpisce per le brillanti sfumature giallo paglierino ed i sentori di pera matura, pepe bianco ed un tocco di salvia. Corposo nella sua mineralità, vanta una sapidità bilanciata ed un'inaspettata persistenza al palato. Un vino di carattere e dall'abbinamento versatile.

● **CHARDONNAY Selezione** | 100% Chardonnay 25,00€

Lo Chardonnay incanta con il suo colore giallo brillante e con il suo fruttato bouquet dalle note esotiche di Ananas, mela matura e delicati aromi floreali. Al palato regala eleganza ed un'interessante persistenza.

- **SAUVIGNON Selezione** | 100% Sauvignon **25,00€**

Il Sauvignon colpisce con il suo giallo paglierino dai riflessi verdognoli ed un bouquet aromatico dai sentori di uva spina matura, bacche di sambuco e delicate note erbacee. La struttura elegante e l'acidità bilanciata si fondono in un finale assolutamente invitante.
- **MÜLLER THURGAU Selezione** | 100% Müller Thurgau **25,00€**

Si presenta in una tenue veste color giallo paglierino e colpisce con la sua aromaticità intrigante, le sue piacevoli note di erbe aromatiche, noce moscata e accenni di albicocca. La freschezza del vino conferisce gioventù e delicata struttura ad ogni sorso. Aperitivo beverino e versatile accompagnamento a piatti leggeri.
- **PINOT NERO Selezione** | 100% Pinot Nero **30,00€**

Il Pinot Nero Elena Walch si presenta di color rubino brillante e si caratterizza per gli aromi di frutti a bacca rossa, ciliegie e lamponi ed una nota speziata di pepe bianco sullo sfondo. Al palato convince con la sua struttura decisa e la sua invitante sapidità, grazie ai suoi tannini delicati, l'aroma speziato ed un fresco finale.
- **CONCERTO GROSSO** | 100% Gewürztraminer **42,00€**

Il "Concerto Grosso" rimane impresso nella mente. Caratterizzato da un colore dorato chiaro e invitante, colpisce al naso per il suo simpatico gioco di aromi: note fruttate di arance candite e agrumi si uniscono a sentori di miele, cannella e chiodi di garofano. Convince al palato per la sua struttura piena e cremosa e per il suo finale lungo e speziato.
- **PINOT GRIGIO Castel Ringberg** | 100% Pinot Grigio **42,00€**

Un intenso e brillante giallo paglierino caratterizza il Pinot Grigio Vigna "Castel Ringberg". Complessità di aromi di frutta, in particolare di pere mature, un tocco di salvia e tiglio e note speziate arricchiscono il bouquet. In bocca dominano eleganza e armonia, uniti ad una decisa struttura ben equilibrata, assemblata da intensità e cremosa rotondità.
- **RIESLING Ringberg** | 100% Riesling **42,00€**

Il Riesling Vigna "Castel Ringberg" si presenta alla vista con un chiaro e fresco giallo paglierino. Aromi di pesca, sentori di fiori bianchi, spezie fresche con un accenno di pepe bianco e note minerali dominano il ricco bouquet. L'accentuata freschezza ed un grintoso gioco di acidità esplodono armoniosamente al palato, rivelando la struttura minerale e l'eleganza filigrana ed un finale fresco.



MAZZEI | ZISOLA

Situato a due passi da Noto, in questa terra ricca di storia, cultura e fascino, i Mazzei nel 2003 hanno individuato potenzialità ancora inesprese. Le brezze marine, dovute alla vicinanza della costa, concorrono a moderare le elevate temperature estive e a mitigare gli inverni, condizioni queste che unite alle particolari caratteristiche pedologiche dei terreni, permettono di ottenere la perfetta maturazione delle uve e vini caratterizzati da eleganza e personalità.

- **AZISA Sicilia DOC** | 85% Grillo | 15% Catarratto.....**24,00€**

Azisa, parola che dà origine al nome Zisola, significa anche “splendido”, aggettivo che descrive in una sola parola il carattere di questo vino a base di uve Grillo e Catarratto.

- **ZISOLA Sicilia Noto Rosso DOC** | 100% Nero D'Avola.....**28,00€**

Questo vino proviene esclusivamente da viti ad “alberello”. La vicinanza al mare ed il suolo calcareo danno vita ad un nero d'Avola di grande freschezza ed eleganza. Si mantiene 10 mesi in barrique.

- **DOPPIOZETA Noto Rosso DOC** | 100% Nero D'Avola.....**58,00€**

Una selezione di nero d'Avola prodotta in piccole quantità da viti coltivate esclusivamente ad alberello sulle tre migliori parcelle aziendali. Affina 16 mesi in tonneaux, non filtrato a fermentazione spontanea.

TASCA D'ALMERITA

La loro storia in Sicilia è scritta nella terra che curano e tramandano da otto generazioni. Hanno sempre esercitato il profondo rispetto alla nostra tradizione, ma con lo sguardo sempre rivolto al futuro. Ogni nucleo produttivo ha una sua marcata personalità, e narra una Sicilia sempre diversa. Ciascuno con il proprio carattere, ciascuno con i propri ritmi.

- **GHIAIA NERA Tenuta Tascante** | 100% Nerello Mascalese.....**32,00€**

Frutto dell'interazione tra il Nerello Mascalese e i suoli vulcanici dell'Etna, questo vino nasce in terrazze circondate da boschi di castagno e roverella, in un territorio ricco di biodiversità. Tannini morbidi, buona bevibilità e freschezza. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia, un legno non invasivo come richiede il Nerello Mascalese. Affinamento in botti di Rovere da 25 Hl per 12 mesi.



CERETTO

La storia di una famiglia e del loro amore verso il territorio delle Langhe. Nel corso degli ultimi vent'anni hanno intrapreso un viaggio per rendere più sostenibile l'ambiente della loro agricoltura, che li ha portati a ottenere la certificazione biologica nel 2015. Il vino, il buon cibo, la storia, la tradizione e la cultura sono i punti cardine della loro vision.

● **MOSCATO D'ASTI** | 100% Moscato.....24,00€

Bianco e dolce, è il vino da dessert per eccellenza. Ha colore giallo paglierino più o meno intenso a seconda delle annate, profumo fruttato intenso, aromatico, molto persistente. Il sapore dolce è in equilibrio con il basso contenuto alcolico (5% gradi) e con l'acidità, mai troppo elevata, ma che conferisce al prodotto una piacevole freschezza. Viene vinificato esclusivamente in vasche di acciaio.


● **BAROLO DOCG** | 100% Nebbiolo.....89,00€

Alla base del concetto originale del Barolo c'è la necessità di orientare sfumature differenti verso una direzione unica. E' sull'onda di questo impeto tradizionale che è stato deciso di far coesistere nello stesso bicchiere le due facce della denominazione: quella gentile, propria del versante occidentale della regione, e quella più austera, tipica delle terre che guardano oriente.

 95 punti - Robert Parker

● **BARBARESCO DOCG** | 100% Nebbiolo.....79,00€

Come tradizione suggerisce, questo Barbaresco, è frutto dell'assemblaggio di parcelle diverse, provenienti da alcune delle vigne più belle. L'idea è quella di ottenere naturalmente equilibrio grazie all'armonizzazione di espressioni differenti, spesso in antitesi. Il risultato è un liquido manifesto di un territorio, goloso e tipico, sinossi di una Langa, quella di Barbaresco, che si muove nel bicchiere alternando struttura ed eleganza.

 94 punti - James Suckling