ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore:

# LOMBARDIA

## Azienda agricola Tosca si trova a Pontida in provincia di Bergamo

L'Azienda Agricola Tosca nasce nel 2000, quando i coniugi **Locatelli**, già attenti e interessati ai principi dell'**agricoltura biologica**, decidono, con l'aiuto dei figli, di dedicarsi ai nove ettari di loro proprietà, interamente terrazzati ed ottimamente esposti sulle dolci colline di Pontida, all'ingresso della Val San Martino. I vigneti, di recente realizzazione, sono stati impiantati con uve di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio e Franconia. Grazie alla particolare conformazione e fertilità del territorio, l'azienda porta avanti una Viticoltura Biologica a bassa resa che, dal 2004, consente di ottenere vini caratteristici e con una spiccata personalità. La ricerca di un prodotto di qualità nel rispetto della natura, guida il lavoro dell'azienda, e si riflette nella scelta della coltivazione biologica dei nostri campi.

Azienda Biologica dal 2000

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Còl di fra 2021*<br>*Moscato rosso e merlot* | *€ 19.00* | *13,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Rosso del lupo 2020*<br>*Merlot e cabernet sauvignon* | *€ 25,00* | *13,5% vol* |
| *Primorò 2020*<br>*Franconia e merlot* | *€ 28,00* | *14% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# TOSCANA

## Pietro Beconcini agricola si trova a San Miniato in provincia di Pisa

"La storia della mia azienda inizia molto prima che io nascessi.
Stiamo parlando precisamente dei primi anni 50,
allorché mio nonno riuscì nell'impresa di acquistare i terreni su cui già lavorava da tempo con la famiglia, ma in qualità di mezzadro alle dipendenze dei Marchesi Ridolfi.
La mia è stata quindi una delle prime famiglie contadine toscane ad uscire dal regime di mezzadria.
Questo ha permesso la nascita dell'attuale PIETRO BECONCINI AGRICOLA
con cui mio nonno ha svolto il suo lavoro di agricoltore polivalente, e con cui più tardi mio padre decide di dedicarsi completamente alla conduzione di vigneti ed alla produzione di vino."
Leonardo Beconcini

Azienda Biologica dal 2018.

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *VEA 2020*<br>*Trebbiano macerato* | *€ 25,00* | *13% vol* |

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Fresco di nero 2021*<br>*Tempranillo* | *€ 24,00* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Maurleo 2019*<br>*Sangiovese e malvasia nera* | *€ 25,00* | *13,5% vol* |
| *IXE 2019*<br>*Tempranillo* | *€ 26,00* | *13,5% vol* |
| *Chianti Riserva 2018*<br>*Sangiovese e canaiolo* | *€ 29,00* | *14% vol* |
| *Reciso 2018*<br>*Sangiovese* | *€ 38,00* | *14,5% vol* |

# LOMBARDIA

## Girolamo Conforti si trova a Erbusco in Franciacorta

Ci sono storie che nascono dalla ragione, altre dall'intuizione. Questa storia nasce da entrambe e poi le mescola con vino, una specie di lucida follia allo stato liquido. Due ragazzi cercano una nuova Franciacorta, capace di guardare al futuro, e la trovano nelle mani di vignaioli che si ispirano alla tradizione, facendo il vino come sempre, come si deve.Con loro condividono l'amore per la terra e per la qualità, ma ci aggiungono un po' di spirito pop e molta voglia di superare gli schemi, per creare un vino autentico nell'anima ma differente nel carattere.

Un metodo classico che sa di nuovo, freschezza, innovazione ed un po' di razionale follia….

### Bollicine:

*Brut Rhino* *€ 29,00* *12,5% vol*
*90% Chardonnay e 10% pinot bianco*

*Un duro in guanti bianchi. Conosce la forza, sa cos'è l'eleganza e sa bene dosarle quanto serve.*
*Al naso svela chiare note fruttate che portano a sfumature di fiori bianchi, con un richiamo finale al croissant fragrante.*
*Deciso e fresco in bocca, per una sensazione completa e piena dei giusti dettagli.*

*Saten Raffa* *€ 35,00* *12,5% vol*
*100% Chardonnay*

*La regina guarda lontano, oltre la savana delle bolle ordinarie. Svetta per finezza e per tocco vellutato, con un perlage elegante che ne distingue la livrea. Al naso mostra note di agrumi e di spezie dolci, in bocca i sentori di panificazione avvolgono il sorso con una morbidezza che non dimentichi.*

*Rosé Ele* *€ 38,00* *12,5% vol*
*50% Chardonnay e 50% pinot nero*

*Un'animo forte ma anche romantico e cool. Questa bolla si presenta di colore rosa carico e brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso svela delicate note di frutti di bosco seguite da un ampio bouquet e richiami fragranti di croissant. In bocca si mostra molto fresco, ben bilanciato e di ottima persistenza.*
*Una complessa semplicità, intrigante e mai banale.*
*Perfetto per l'aperitivo, si trova a suo agio anche in pasti più eleganti a base di pesce.*

# LOMBARDIA

## Ca' del Bosco si trova ad Erbusco in provincia di Brescia

Ca' del Bosco è un **nome di riferimento** della Franciacorta e della produzione italiana di spumanti di alto livello, un simbolo di eccellenza made in Italy divenuto uno **status symbol** di più generazioni.
La sua storia comincia a metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente "Ca' del bosc".
Pochi anni dopo suo figlio Maurizio Zanella, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe una brillante intuizione: trasformare quella piccola casa immersa nel bosco di castagni in una delle più moderne avanzate cantine del territorio.
Grazie al suo straordinario successo questa realtà produttiva ha visto ampliare il suo patrimonio vitato e si è estesa con i propri vigneti in 8 diversi comuni della Franciacorta.
Vecchi impianti allevati a pergola si alternano a impianti più moderni e produttivi, a seconda delle caratteristiche dei terreni. Una gestione fondata su pratiche sempre più sostenibili ha portato questa meravigliosa cantina a intraprendere la conversione biologica di diversi appezzamenti.

In conversione Biologica

### Bollicine:

| | | |
|---|---|---|
| *Vintage collection extra brut 2017*<br>*Chardonnay e pinot nero* | *€ 75,00* | *12,5% vol* |
| *Vintage collection dosage zero 2017*<br>*Chardonnay e pinot nero* | *€ 79,00.* | *12,5% vol* |
| *Vintage collection dosage zero 2014*<br>*Chardonnay e pinot nero* | *€ 89,00.* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Corte del lupo 2018*<br>*Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon* | *€ 46,00.* | *13% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero
**ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore:

# TOSCANA

## Azienda agricola Canneto si trova a Montepulciano in provincia di Siena

L'azienda Canneto ha alle spalle una lunga tradizione vinicola. Posseduta per generazioni dalla nobile famiglia Pillaci-Waldergan , si parla di questi vini in maniera più che lusinghiera dal 1933.
Nel 1987 l'azienda è stata acquistata da Canneto AG di Zurigo e adeguatamente ristrutturata nel rispetto scrupoloso della vocazione dei terreni e della tradizione.
Su una superficie di 48 ettari, di cui 31 investiti in vigneto e 4 ad oliveto, l'azienda ha convertito tutta la produzione di vino ed olio seguendo la normativa del metodo biologico.
La natura del terreno e il microclima sono le condizioni più preziose per la perfetta maturazione delle uve.
A Canneto ci siamo orientati principalmente nella produzione di vino Nobile di Montepulciano ,un vino con alle spalle una grande tradizione, che ha saputo negli ultimi anni elevarsi nella qualità fino a riscuotere un crescente successo internazionale e una discreta produzione di rosso di Montepulciano.

*Azienda Biologica dal 2017*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| Rosso di Montepulciano 2020<br>*Sangiovese e Merlot* | 21,00 € | 13,5% vol |
| Nobile di Montepulciano 2017<br>*Sangiovese, Merlot e Cabernet* | 32,00 € | 14% vol |

### Passito:

| | | |
|---|---|---|
| Il Muffato 2020 75 cl<br>*Malvasia, Petit Manseng, Riesling e Traminer* | 46,00 €. | 15% vol |

# CAMPANIA

## Società agricola Tenuta Cavalier Pepe si trova a Luogosano in provincia di Avellino

La famiglia Pepe è un'antica famiglia Irpina, che da generazioni s'impegna con dedizione nella produzione dei propri vini. Seguendo il proprio intuito e spinto dall'amore per la sua terra, l'imprenditore Angelo Pepe ha lavorato duramente per disegnare il futuro della sua famiglia, creando la Tenuta Cavalier Pepe.

*Vignaioli indipendenti*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Refiano 2021*<br>*Fiano* | *€ 21,00* | *13% vol* |
| *Nestor 2021*<br>*Greco* | *€ 24,00* | *13% vol* |
| *Lila 2021*<br>*Falanghina* | *€ 28,00* | *13% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Opera Mia Taurasi 2015*<br>*Aglianico* | *€ 46,00* | *14% vol* |

# PIEMONTE

## Azienda agricola Ceretto si trova ad Alba in provincia di Cuneo

L'azienda vinicola Ceretto nasce nel 1930. Riccardo Ceretto, che non possedeva vigneti, vinificava comprando uve altrui. La svolta coincise con l'ingresso in azienda dei figli Bruno e Marcello,che portavano con loro un pensiero innovativo per l'epoca:
L'importanza della terra.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Blangè 2021*<br>*Arneis* | *€ 36,00* | *13,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Barbaresco 2017*<br>*Nebbiolo* | *€ 84,00* | *13,5% vol* |

# *La nostra selezione di Champagne*

*chardonnay 30% e pinot Meunier 70%*

***Baron Fuenté Tradition Brut*** ***59,00***

*50% pinot Meunier, 25% pinot Nero e 25% chardonnay,*

***Léte-Vautrain Brut 204*** ***€ 63,00***

*100% pinot Nero*

***Jean Arnoult Carte Blanche*** ***€ 68,00***

*50% pinot Nero, 25% chardonnay e 25% pinot bianco*

***Jean Arnoult Prestige*** ***€ 75,00***

*20% Chardonnay de choully gran cru, 35% pinot noir de Bisseuil premier cru e 45% pinot meunier de Damery Vallée de la Mame*

***Ar Lenoble Brut Nature Dosage Zero raccolto 2016*** ***€ 84,00***

*80% Pinot Nero e 20% chardonnay*

***Paul Bara Gran Cru Bouzy reserve brut*** ***€ 89,00***

*55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10%Pinot Meunier*

***Laurent-Perrier La cuvée brut*** ***€ 79,00***

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero

# TOSCANA

## Tenuta Chiudendone si trova a Palaia in provincia di Pisa

Tenuta Chiudendone è un'Azienda Agricola ed Agriturismo tra le colline incontaminate tra Palaia e San Miniato. I due ettari di vigneto sono dedicati alla produzione di un Syrah in purezza ed un Rosè da uve Grenache.La filosofia che da sempre contraddistingue Tenuta Chiudendone è il rispetto e l'attenzione maniacale per la natura, con un particolare impegno per la gestione dei vigneti per un prodotto eccezionale che nasce da un terroir di carattere unico.

*Azienda Biologica*

### Rosati:

*Di Notte 2022* — *€ 20,00* — *13% vol*
*Grenache e cinsault*

### Rossi:

*Il Syrah 2020* — *€ 46,00* — *13,5% vol*
*Syrah*

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **IT8IO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

## Col D'Orcia si trova a Montalcino in provincia di Siena

Col D'orcia è una delle aziende storiche di Montalcino.La discendenza odierna risale almeno al 1890, data in cui, documenti ufficiali mostrano che la Famiglia Franceschi originaria di Firenze acquistò la proprietà, poi conosciuta come Fattoria di San'Angelo in Colle. Nei primi del 1933 la Fattoria presentò i suoi Brunelli alla prima Mostra dei Vini d'Italia, tenutasi a Siena.Dal 2010 l'azienda ha iniziato il processo di conversione per ottenere la certificazione biologica eperciò diventare la più grande azienda vinicola biologica di tutta la Toscana. Dal 2010 , l'intera tenuta è condotta con pratiche agronomiche di tipo biologiche.

*Azienda Biologica dal 2010*

### I VINI :

### Rossi:

| | |
|---|---|
| *Spezieri '20*<br>*Sangiovese e ciliegiolo* | *€ 18,00* |
| *Rosso di Montalcino '20* | *€ 29,00* |
| *Brunello '16* | *€ 76,00* |
| *Brunello "Nastagio" '12* | *€ 98,00* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero

IT BIO005V259. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# SICILIA

## Cantine Colomba Bianca si trova a Mazara del Vallo in provincia di Trapani

Un continente vitivinicolo racchiuso in un areale di produzione che non ha eguali
nel panorama enoico siciliano,
in cui la vigna viene gestita come un vero e proprio giardino dai piccoli viticoltori locali,
grazie ad una accurata fase di programmazione scandita da procedure attente e rigorose.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Chardonnay 2021*<br>*Chardonnay* | *€ 15,00* | *13% vol* |
| *Grillo 2021*<br>*Grillo* | *€ 16,00* | *13% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Syrah 2021*<br>*Syrah* | *€ 18,00* | *14% vol* |
| *Nero d'Avola 2020*<br>*Nero d'Avola* | *€ 20,00* | *14% vol* |

# EMILIA-ROMAGNA

## Condè si trova a Predappio in provincia di Forlì

Predappio è un piccolo comune situato tra gli Appennini e il mare Adriatico, è una vallata autentica dove il clima viene influenzato da mare e montagna regalando escursioni termiche che giovano la maturazione delle uve e i profumi del vino. Azienda a gestione familiare dove l'imbottigliamento avviene solo se il vino viene ritenuto pronto. …." L'azienda non si possiede mai completamente ma si custodisce e si tramanda…."
FRANCESCO

*Azienda Biologica*

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Rosè 2021*<br>*Sangiovese* | *€ 20,00* | *12% vol* |

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Laguna di Sopra 2021*<br>*Chardonnay* | *€ 22,00* | *14% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Al Caleri 2020*<br>*Sangiovese* | *€ 24,00* | *13% vol* |

meglio le esigenze del nostro

# TOSCANA

## Cosimo Maria Masini agricola si trova a San Miniato in provincia di Pisa

L'azienda Cosimo Maria Masini è adagiata sulle colline di San Minato lungo il percorso della via Francigena, terra di vini e del pregiato tartufo bianco. In quest'area la viticoltura ha origini antichissime,appartenuta alla famiglia Buonaparte poi acquistata dal Marchese Cosimo Ridolfi, famoso agronomo dell'epoca, che a metà del 1800 qui costruì la cantina di vinificazione ed iniziò a lavorare i vigneti con tecniche già innovative per quei tempi.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Daphnè 2021*<br>*Trebbiano e malvasia bianca* | *€ 33,00* | *13% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Nicole 2019*<br>*Sangiovese* | *€ 23,00* | *14,5 vol* |
| *Cosimo 2017*<br>*Sangiovese, sanforte, canaiolo, buonamico e malvasia nera*<br>*Affinato almeno 18 mesi in barrique di rovere* | *€ 45,00.* | *14% vol* |

## Inserrata si trova a San Miniato in provincia di Pisa

Azienda a conduzione familiare immersa nella natura toscana. Si differenzia per qualità,stile e passione artistica. Si distingue per la sua creatività diffondendo valori che vanno ben oltre l'agricoltura.

*Azienda Biologica dal 1997*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Inusuale 2020*<br>*Sangiovese vinificato in bianco* | *€ 30,00* | *13% vol* |
| *Intrigo 2021*<br>*Chardonnay* | *€ 42,00* | *14,5% vol* |

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Inebriante 2020*<br>*Sangiovese* | *€ 30,00* | *13% vol* |
| *Indigo 2020*<br>*Sangiovese e Merlot* | *€ 34,00* | *13% vol* |

# TOSCANA

## Cupelli si trova a San Miniato in provincia di Pisa

Situata a San Miniato, a metà strada tra Pisa e Firenze, l'azienda Cupelli inizia a coltivare la vite dal 1952 e a produrre, secondo le tradizioni, vini IGT di grande qualità e Vin Santo Toscano da vitigni autoctoni di Trebbiano Toscano, Malvasia bianca, Colombana, Canaiolo, Sangiovese, Ciliegiolo.I vini che produceva la vecchia cantina condotta da Amelio Cupelli, presentavano già allora qualità notevoli in termini di acidità e freschezza e proprio dall'osservazione di queste prime condizioni e dalle ferma convinzione di un grande potenziale in territorio e vitigni, ha preso forma il progetto di spumantizzazione.La voglia di crescere e rinnovarsi ha portato l'azienda a percorrere l'ambizioso progetto sulle varietà autoctone nel 2008, la conoscenza delle terre e coltivarne i vigneti con la massima cura, ha reso possibile un' interpretazione nuova e diversa delle sue uve negli spumanti metodo classico Cupelli.Oggi Ivana Cupelli, figlia di Amelio è affiancata dai figli Marco e Sara.Le nostre bollicine nascono dall'intento di esaltare, senza modificare quelle che sono le caratteristiche organolettiche naturali delle uve mantenendole ben riconoscibili.

*Azienda Biologica*

### Bollicine:

| | | |
|---|---|---|
| *Erede brut metodo classico 2016*<br>*Minimo 36 mesi sui lieviti*<br>*Trebbiano Toscano* | *€ 23,00* | *12,5% vol* |
| *Erede rosè 2017*<br>*Minimo 36 mesi sui lieviti*<br>*Canaiolo* | *€ 25,00* | *12,5% vol* |
| *Erede brut nature metodo classico 2015*<br>*Minimo 60 mesi sui lieviti*<br>*Trebbiano Toscano* | *€ 37,00* | *12,5% vol* |

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Campo Isola Igt 2018*<br>*Trebbiano* | *€ 19,00* | *12,5% vol* |

### Vini dolci:

| | | |
|---|---|---|
| *Amelio Vin Santo San Torpé riserva Doc 2009*<br>*Trebbiano Toscano e Colombana* | *€ 35,00* | *17% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore:

## Inserrata si trova a San Miniato in provincia di Pisa

Inserrata, è un'azienda a conduzione familiare specializzata nell'agricoltura biologica
che dal 1997 si dedica con passione alla coltivazione delle proprie terre.
Immersa nella magnifica natura Toscana, si differenzia per qualità e stile,
rispettando e salvaguardando l'ambiente in tutte le sue biodiversità.
Caratterizzata da una forte passione artistica, l'azienda Toscana si distingue per la sua creatività,
diffondendo valori che vanno ben oltre l'agricoltura.
Da alcuni anni, collabora con artisti provenienti da tutta Europa,
organizzando speciali mostre di fotografia, arte e design.

*Azienda Biologica dal 1997.*

### I VINI :

### Bianchi:

*Inusuale '20* — *€ 30,00*
*Sangiovese vinificato in bianco*

*Intrigo '21* — *€ 42,00*
*Chardonnay*

### Rosati:

*Inebriante '20* — *€ 30,00*
*Sangiovese*

*Indaco '19* — *€ 35,00*
*Merlot e Sangiovese*

*Indigo '20* — *€ 34,00*
*Merlot e Sangiovese*

### Rossi:

*Insieme '20* — *€ 31,00*
*Sangiovese e merlot*

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno

al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# TOSCANA

## Tenuta la Macchia – Montescudaio - Pisa

L'azienda è la piu piccola della costa Toscana.
Due ragazzi Letizia Martelli Dottoressa in "scienze ambientali" e Christian Carignani enologo, laureato a Pisa nel 2012 danno vita alla Tenuta La Macchia.
L'azienda è di solo 3 ettari protetta da una riserva naturale, da qui il nome "macchia".

*Azienda Biologica*

### Rosati:

*Materia 2022* — *€ 23,00* — *12,5% vol*
*Merlot e petit verdot*
*Prodotte 1600 bottiglie*

### Bianchi:

*L'Aryah 2022* — *€ 25,00* — *12,5% vol*
*Uve sauvignon blanc raccolte all'alba*
*Prodotte 6000 bottiglie*

### Rossi:

*Scutum 2020* — *€ 28,00* — *14% vol*
*Cabernet sauvignon, merlot e petit verdot affinato in barrique*
*Prodotte 12000 bottiglie*

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal n le esigenze del nostro principale fornitore:

# TOSCANA

## Società Agricola La Regola si trova a Riparbella in provincia di Pisa

La famiglia Nuti acquistò un piccolo appezzamento di terra agli inizi del 1900,
in località "La Regola" nel Comune di Riparbella (toponimo presente nelle carte del catasto di Firenze del 1700),
per coltivarvi un po' di olio e un po' di vino genuino per consumo familiare.
Dalla piccola cantina sotto casa, che si chiamava "cillieri" nacque la prima produzione della cantina "la regola", in versione "allungata" di vinello genuino e beverino che contava ben 30 damigiane.
Nella zona dove è stata di recente costruita la nuova cantina, sono statti
rinvenuti reti di un antico insediamento Etrusco (VII sec. A.C.) e numerose anfore vinarie a
testimonianza della vocazione di questo territorio alla coltivazione della vite.
Il terreno sciolto e drenante, costituito prevalentemente da sabbie plioceniche ricche di fossili di conchiglie, con una percentuale di argilla, una stratificazione di rocce e minerali ricchi di ferro e un'esposizione solare dei filari di vite a sud – sud est, favorisce una maturazione ottimale delle uve, consentendo di ottenere vini fini ma di struttura e notevole persistenza.
La particolare conformazione della zona, attraversata dal fiume cecina e protetta ai lati da
una fascia boschiva con una forte presenza di querce da sughero, crea un microclima temperato,
con escursioni termiche notturne tali da ottener uve di particolare espressione aromatica.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Steccaia 2021*<br>*50% Vermentino e 50% sauvignon blanc* | *€ 23,00* | *12,5% vol* |

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Rosègola 2021*<br>*50% Vermentino e 50% sauvignon blanc* | *€ 25,00* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Ligustro 2019*<br>*50% sangiovese, 50% syrah* | *€ 29,00* | *13,5% vol* |
| *Vallino 2018*<br>*Cabernet sauvignon e sangiovese* | *€ 39,00* | *14% vol* |
| *La regola 2016*<br>*Cabernet franc* | *€ 85,00* | *14,5% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno

al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# VENETO

## La Vigna di Sarah – Vittorio Veneto - Treviso

L'azienda nasce nel 2010 ed ha il nome della proprietaria, produce prosecchi con solo uve aziendali di glera in biologico coltivato in questo territorio fin dal 1800, vendemmiando solo di notte per evitare la fermentazione precoce, studiando anche gli effetti della luna sul prodotto finito, poiché la luna ha degli effetti sull'uomo, sulle maree, sulla potatura e perché no sulla vendemmia?

*Azienda in conversione Biologica*

| | | |
|---|---|---|
| *Prosecco brut Borgo Luna*<br>*Uve glera di Vittorio Veneto raccolte a mano di notte* | *€ 19,00* | *11,5% vol* |
| *Prosecco extra dry millesimato Rive di Cozzuolo 2022*<br>*Uve glera di Cozzuolo raccolte a mano di notte* | *€ 23,00* | *11,5% vol* |
| *Prosecco brut millesimato Colle 170*<br>*Uve glera di Cozzuolo raccolte a mano a 170 mt. Slm di notte* | *€ 24,00* | *11,5% vol* |
| *Prosecco brut Ancestrale di Sarah*<br>*Uve glera di Cozzuolo raccolte a mano nell'ultima notte di luna piena di notte, prosecco molto particolare leggermente velato* | *€ 28,00* | *11% vol* |
| *Prosecco extra brut millesimato Grappoli di Luna 2022*<br>*Uve glera raccolte a mano in una notte di luna piena di notte* | *€ 29,00* | *11,5% vol* |
| *Prosecco brut di Abbazia Monastero Cistercense*<br>*Uve glera raccolte a mano all'interno del monastero di notte* | *€ 30,00* | *11,5% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012,

# MARCHE

## Azienda agricola Marotti Campi si trova a Morro d'Alba in provincia di Ancona

Un'azienda a conduzione familiare che nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò nella contrada Sant'amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'azienda mezzadrile.
Da un estratto del giornale di Agricoltura del 1886 si legge del primo vigneto di Cesare Mariotti:
"…8000 piante poste alla distanza di 1.20 metri per 1 a sistema Gouyot…"
All'epoca la coltura principale era il grano assieme ad altri seminativi,ma negli anni, e con i passaggi generazionali, assecondando la vocazione di questa terra si  preso un indirizzo prevalentemente vinicolo.

*Vignaioli indipendenti*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Rubico Lacrima di Morro d'Alba 2019*<br>*Lacrima* | *€ 18,00* | *13% vol* |
| *Orgiolo Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2019*<br>*Lacrima* | *€ 26,00* | *14% vol* |

# TRENTINO-ALTO-ADIGE

## Maso Cantanghel si trova a Lavis in provincia di Trento

E' una piccola ma significativa realtà vitivinicola trentina. L'ambiente di media-alta collina (c.a. 460 m s.l.m.) in cui si trova, la natura del terreno e l'esposizione al sole, uniti ad una situazione microclimatica ottimale, sono elementi naturali che hanno permesso di sviluppare una viticoltura d'elevata qualità. A ciò si sono uniti la razionale tecnica viticola, la sistemazione del terreno, la scelta di cloni e portainnesti, la forma d'allevamento ed una scrupolosa ed attenta tecnica enologica. Attualmente la superficie coltivata di Maso Cantanghel è di circa 6 ettari.
In linea con la filosofia aziendale che ci caratterizza, l'amore per la produzione di vini di qualità si fonde con il grande rispetto per il valore del territorio trentino e delle sue caratteristiche uniche.

*Azienda Biologica dal 2012*

### Bianchi:

*Pinot grigio Maso Papa 2021* — *€ 24,00* — *13% vol*
6300 bottiglie prodotte

*SotSass Cuvèe 2020* — *€ 26,00* — *13,5% vol*
Pinot bianco, chardonnay e sauvignon
6400 bottiglie prodotte

*Gewurtztraminer 2021* — *€ 32,00* — *14% vol*
8200 bottiglie prodotte

### Rossi:

*Pinot nero 2020* — *€ 42,00* — *13,5% vol*
6300 bottiglie prodotte

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per

# VENETO

al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

## Massimago – Mezzane di Sotto - Verona

Incastonata nella valle di Mezzane dal 1883 Massimago ha stretto un forte legame nella storia della Valpolicella. Camilla Rossi Chauvenet ha rinnovato e rilanciato l'azienda prendendone le redine nel 2003, Massimago a cominciato a produrre vini biologici dal 2008 al 100% ha ottenuto la certificazione nel 2014.

*Azienda Biologica dal 2014.*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2018*<br>*corvina, corvinone, rondinella* | *€ 63,00* | *15,5% vol* |
| *Amarone della Valpolicella Conte Gastone 2017*<br>*corvina, corvinone, rondinella* | *€ 70,00* | *16% vol* |

# TOSCANA

## Michele Satta si trova a Castagneto carducci in provincia di Livorno

Michele Satta arriva a Castagneto Carducci in vacanza con la famiglia ed incrocia una proposta di lavoro da parte dei proprietari di una fattoria del luogo.
Era fresco iscritto all'università di agraria a Milano (si laurea 4 anni dopo a Pisa) e subito, nel 1974, inizia la vendemmia in stage. Imparò l'agricoltura a 360 gradi e decide di prendere in affitto dei vecchi vigneti con relativa cantina. Nel 1983 la prima vendemmia. Piantò la sua prima vigna nel 1991 e poi acquistò i terreni
per produrre il vino solo dalle sue proprietà.

*Vignaioli Indipendenti*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Costa di Giulia 2022*<br>*Vermentino e sauvignon* | *€ 32,00* | *13% vol* |
| *Giovin Re 2021*<br>*Vionier* | *€ 54,00* | *13,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Bolgheri rosso 2021*<br>*Cabernet sauvignon, sangiovese, merlot e syrah* | *€ 37,00* | *13,5% vol* |
| *Bolgheri Superiore Piastraia 2019*<br>*Cabernet, merlot, syrah e sangiovese* | *€ 57,00* | *14% vol* |
| *Bolgheri Superiore Piastraia 2018*<br>*Cabernet, merlot, syrah e sangiovese* | *€ 62,00* | *14% vol* |
| *Cavaliere 2020*<br>*Sangiovese* | *€ 65,00* | *14% vol* |
| *Syrah 2020*<br>*Syrah* | *€ 69,00* | *14% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero

IT BIO005V259. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# MARCHE

## Cantina Offida si trova a Offida in provincia di Ascoli Piceno

La cantina offida si basa su una logica agricola attraverso la quale le figure del vignaiolo, della cantina (intesa come trasformazione e commercializzazione) siano ben definite nei propri ruoli ma lavorino ad un progetto di lungo periodo e di logica di produzione di vini di qualità elevate.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Pecorino 2020*<br>*Pecorino* | *€ 16,00* | *14% vol* |
| *Il Montanaro 2019*<br>*Pecorino* | *€ 28,00* | *14,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Piceno 2021*<br>*Montepulciano e sangiovese* | *€ 18,00* | *13,5% vol* |
| *Piceno Superiore 2019*<br>*Montepulciano e sangiovese* | *€ 24,00* | *14% vol* |
| *Il Podestà Piceno Superiore 2017*<br>*Montepulciano e sangiovese* | *€ 31,00* | *14,5% vol* |
| *Serpente Aureo Offida rosso 2016*<br>*Montepulciano e sangiovese* | *€ 40,00* | *15% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero

**ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# TOSCANA

## Tenuta Orzale si trova a Montaione in provincia di Firenze

Le origini di Orzale risalgono all'incirca al 1370, nata come fortezza con una piccola chiesa, che apparteneva al vicino convento francescano di San Vivaldo.
A causa della magnifica vista panoramica Orzale è servito da punto di vista strategico della città di Tonda, soprattutto in tempo di conflitto armato.
In seguito Orzale, come tutta la zona limitrofa, è stata una delle tenute della famiglia fiorentina Strozzi, una delle più ricche e potenti casate del 15° secolo, come testimonia il famoso Palazzo Strozzi nel centro storico di Firenze.

*Azienda Biologica*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Oleandro 2016*<br>*75% sangiovese, 10% colorino, 10% canaiolo, 5% merlot e cabernet* | *€ 21,00* | *14% vol* |
| *Integrità 2019*<br>*100% sangiovese* | *€ 25,00* | *13,5% vol* |

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Essenziale 2019*<br>*100% trebbiano macerato 24/48 ore* | *€ 19,00* | *12,5% vol* |

# TOSCANA

## Azienda Agricola Piandaccoli si trova a Lastra a Signa

L'azienda agricola Piandaccoli è un processo di passione, studio ed eccellenza, che nasce con l'obbiettivo di riportare a nuova vita vitigni autoctoni della Toscana rinascimentale.
Grazie alla volontà di Giampaolo Bruni, nel 2004 l'intenzione prende forma. Vengono piantati ex-novo nei vigneti di famiglia i pregiati vitigni che avevano contraddistinto la scena vinicola della Toscana fino alla metà dell'800, prima che scomparissero a causa dell'epidemia di filossera.
Foglia tonda, pugnitello, mammolo, barsaglina insieme ai più noti sangiovese e colorino.
Di tradizione orale si ha memoria della Tenuta dall'anno 1000, trovandosi essa sulla via francigena nacque come ostello per i pellegrini. La struttura in seguito divenne un monastero con piccoli romitori adibiti alla celebrazione della messa per il contado e alla meditazione dei frati che in queste terre iniziarono la coltivazione della vite.
SI DICE CHE NELLA VITA DELLA TENUTA ABBIA SOGGIORNATO NAPOLEONE BONAPARTE CHE, SBARCATO A LIVORNO, FECE VISITA A SUO ZIO, PARROCO DI SAN MINIATO ALLA TESTA DI UN ESERCITO DIRETTO A FIRENZE.
Vitigni di cui non si sapeva altro se non che avevano dominato la vita vinicola della Toscana, dai tempi di Caterina De' Medici fino alla metà dell'800.I vitigni autoctoni del Rinascimento vengono recuperati tramite un progetto di ricerca dell'Università di Firenze, iniziato col ritrovamento di alcuni vinaccioli nelle tombe medicee nel secondo dopo guerra.

*Azienda Biologica*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Barsaglina 2015*<br>*Barsaglina – 12 mesi in barrique – 3500 bottiglie prodotte* | *€ 78,00* | *12% vol* |
| *Pugnitello 2013*<br>*Pugnitello – 15 mesi in barrique – 3200 bottiglie prodotte* | *€ 79,00* | *13,5% vol* |
| *Mammolo 2015*<br>*Mammolo – 12 mesi in barrique – 2000 bottiglie prodotte* | *€ 84,00* | *13,5% vol* |

# TOSCANA

## Fattoria di piazzano si trova a Empoli in provincia di Firenze

La Fattoria di Piazzano rappresenta la straordinaria passione per il mondo del vino di un'intera famiglia, quella Bettarini. Nel 1948 Otello Bettarini, noto industriale pratese col pallino per l'astronomia si innamorò di questi luoghi tanto da decidere di trasferirvi definitivamente.
In questo borgo, tra queste colline a sud di Empoli, trovò la giusta congiunzione astrale per intrapendere quella che diventerà la loro attività principale, la viticoltura.
Sarà poi Riccardo, prima affiancando lo zio Otello e poi gestendo in prima persona a far progredire il cammino del lavoro già avviato, facendo conoscere ed apprezzare i vini di Piazzano anche a livello internazionale.
Alla fine degli anni '90 Riccardo affida la conduzione dell'azienda ai figli che applicando nuove tecniche agricole e salvaguardando il territorio saranno le armi vincenti per la produzione di vino di alta qualità.

*Azienda in conversione Biologica*

### I VINI :

### Bianco:

| | | |
|---|---|---|
| *Fruttidoro 2021*<br>*Colombana* | *€ 22,00* | *13,5% vol* |

### Rosso:

| | | |
|---|---|---|
| *Ciliegiolo 2021*<br>*Ciliegiolo* | *€ 24,00* | *13,5% vol* |
| *Colorino 2018*<br>*Colorino* | *€ 36,00* | *14,5% vol* |

# TRENTINO-ALTO ADIGE

## Pisoni si trova a Pergolese di Madruzzo - Trento

Notizie dell'azienda risalgono fin dal 1545 come fornitore ufficiale di distillati e vino presso la corte dell'allora Principe Arcivescovo Cardinale Cristoforo Madruzzo.
Con tre secoli di storia Pisoni si conferma una delle più valide realte d'Italia, producendo con passione e rispetto prodotti unici nel loro stile.
Uno dei nostri vini del cuore.

### Bollicine:

| | | |
|---|---|---|
| *Trento Doc Brut Metodo Classico Millesimato 2019*<br>*Chardonnay sui lieviti 24 mesi* | *€ 35,00* | *12,5% vol* |
| *Trento Doc Brut  Nature Metodo Classico 2019*<br>*Chardonnay sui lieviti 28 mesi* | *€ 36,00* | *12,5% vol* |
| *Trento Doc Brut Rosè Metodo Classico 2017*<br>*Pinot nero sui lieviti 28 mesi* | *€ 38,00* | *12,5% vol* |
| *Trento Doc Brut Metodo Classico Millesimato 2016*<br>*Chardonnay sui lieviti 33 mesi* | *€ 42,00* | *12,5% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore:

# TOSCANA

## Poggio Maestrino si trova a Magliano in provincia di Grosseto

Il gruppo vinicolo TENUTE CALÌ nasce dalla passione della nostra famiglia verso l'agricoltura,il buon bere, l'eccellenza del prodotto e dall'ambizione di migliorarsi continuamente nel percorso verso la qualità grazie all'esperienza ottenuta una vendemmia dopo l'altra.
Nel 1981, affascinati dalla bellezza e dalla storicità del luogo acquistiamo una delle più antiche e nobili tenute del Chianti Classico la Rocca di Castagnoli.
Con questa prima acquisizione abbiamo dato inizio alla realizzazione della nostra missione imprenditoriale, il creare vini unici e riconoscibili per la loro tipicità.
Fieri del lavoro svolto nel 2005 viene acquistata Poggio Maestrino grazie alla qualità del Morellino di Scansano.

*Azienda Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Poventa 2021*<br>*Malvasia* | *€ 19,00* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Maestrino Morellino di Scansano Riserva 2021*<br>*Sangiovese* | *€ 27,00* | *14,5% vol* |
| *Maestrino Costa Toscana 2018*<br>*Petit Verdot* | *€ 40,00* | *13% vol* |

# PIEMONTE

## Pomodolce si trova a Montemarzino in provincia di Alessandria

L'azienda nata nel 2005 da una lunga tradizione famigliare di coltivazione di vigneti, è situata sulle colline tortonesi ad un altitudine di 448 m. Presenti nel territorio come vignaioli da oltre tre generazioni.
Nel 2005 è nato il nuovo marchio Pomodolce che ha portato alla creazione e produzione di uve nel rispetto dei principi della viticoltura biologica, escludendo tassativamente diserbanti, pesticidi e concimi chimici a favore di prodotti naturali e concimi di origine animale.Tra i vini in particolare va alle due produzioni di punta della zona ossia gli autoctoni Timorasso, Derthona, Barbera, Croatina e Nebbiolo.

*Azienda Biologica dal 2005*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Diletto 2021*<br>*100% Timorasso* | *€ 26,00* | *14% vol* |
| *Grue 2021*<br>*100% Timorasso* | *€ 36,00* | *14% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Galavron 2021*<br>*Dolcetto* | *€ 19,00* | *13,5% vol* |
| *Cherubino 2021*<br>*Barbera e croatina* | *€ 23,00* | *13,5% vol* |
| *Fontanino 2018*<br>*Croatina* | *€ 28,00* | *15% vol* |
| *Marsen 2016*<br>*Barbera* | *€ 34,00* | *15% vol* |
| *Niall 2017*<br>*Nebbiolo* | *€ 39,00* | *15% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero **ITBIO005V259**. Ogni anno rinnoviamo il nostro impegno per soddisfare al meglio le esigenze del nostro principale fornitore.

# TOSCANA

## San Fabiano Calcinaia si trova a Castellina in Chianti in provincia di Siena

La Società Agricola San Fabiano Calcinaia è situata tra le colline del prestigioso paesaggio chiantigiano. Si estende per 165 ettari. Guido Serio e sua moglie Isa, i titolari, arrivano a San Fabiano nel 1983, si sono subito impegnati con investimenti volti a produrre vini di altissima qualità, rinnovando vignati, cantina di vinificazione ed invecchiamento. L'azienda produce vini ottenuti esclusivamente con uve provenienti da vigneti di proprietà, distribuiti in tutto il mondo.

*Azienda Biologica dal 2009.*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Chianti classico 2021*<br>*Sangiovese, cabernet sauvignon e merlot* | *€ 38,00* | *14% vol* |
| *Cellole Riserva Gran Selezione 2015*<br>*Sangiovese* | *€ 45,00* | *14,5% vol* |
| *Cerviolo 2013*<br>*Cabernet sauvignon, merlot e petit verdot* | *€ 59,00* | *14% vol* |

## Col d'Orcia si trova a Montalcino in provincia di Siena

Col d'Orcia è una della aziende storiche di Montalcino che sin dal 1933 iniziò a presentare i suoi Brunelli alla prima mostra dei vini d'Italia tenutasi a Siena. Dal 2010 l'azienda ha iniziato il processo di conversione biologica diventando una delle più grandi di tutta la Toscana.

*Azienda Biologica dal 2010*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Spezieri 2020*<br>*Sangiovese e ciliegiolo* | *€ 18,00* | *13,5% vol* |
| *Rosso di Montalcino 2020*<br>*Sangiovese* | *€ 30,00* | *14,5% vol* |
| *Brunello di Montalcino "Nostagio" 2012*<br>*Sangiovese* | *€ 95,00* | *14,5% vol* |

# TOSCANA

## Fattoria Sorbaiano si trova a Montecatini Val di Cecina in provincia di Pisa

La fattoria è situata a 1 km da Montecatini Val di Cecina,antico borgo medioevale arroccato su un colle che domina Val di Cecina,a due passi dalla vecchia miniera di rame.Sorbaiano antico appoderamento romano, quindi feudo della nobile famiglia volterrana Inghirami. Fù acquistata dagli attuali proprietari alla fine degli anni cinquanta.
I campi e le vigne della fattoria, 270 ettari di cui 160 a cereali, 70 a bosco, 15 ad uliveto e 27 a vignato specializzato, si estendono tra il mare e le severe balze volterrane.

*Biologica dal 2013*

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Pian del Conte 2018*<br>*Sangiovese e cabernet sauvignon* | *€ 28,00* | *14% vol* |
| *Rosso delle miniere 2018*<br>*Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon* | *€ 36,00* | *13,5% vol* |
| *Velathri 2019*<br>*Cabernet franc* | *€ 41,00* | *14% vol* |
| *Febo 2017*<br>*Merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon* | *€ 52,00* | *13,5% vol* |

# TOSCANA

## Torre a Cenaja si trova a Crespina in provincia di Pisa

La Tenuta Torre a Cenaia è il cuore originario dell'odierna Cenaia, una popolosa e dinamica fraione del comune di Crespina Lorenzana. L'antico borgo della Tenuta, caratterizzato dalla Casa Turrita, un tempo parte del più vasto castello di Cenaja, è attestato per la prima volta in un documento del 1068. La vocazione vitivinicola della Tenuta risale alla celebre famiglia Pitti, proprietaria agli inizi del ventesimo secolo. In Particolare fu il Conte Robert Pitti a infondere all'intero territorio questo carattere. La tenuta ha 30 ettari di vigneti ed una storia millenaria.

*Azienda Biologica dal 2018*

### Bollicine:

| | | |
|---|---|---|
| *Pitti Brut s.a.*<br>*Chardonnay* | *€ 18,00* | *12% vol* |

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Pitti Chardonnay 2021*<br>*Chardonnay* | *€ 16,00* | *12,5% vol* |
| *Pitti Vermentino 2021*<br>*Vermentino* | *€ 16,00* | *12,5% vol* |

### Rosati:

| | | |
|---|---|---|
| *Pitti rosé 2021*<br>*Sangiovese* | *€ 18,00* | *13% vol* |
| *Cenaja rosé cru 2021*<br>*Syrah* | *€ 32,00* | *13% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Pitti Sangiovese 2020*<br>*Sangiovese* | *€ 18,00* | *13% vol* |

meglio le esigenze del nostro

# TOSCANA

## Fattoria Varramista si trova a Montopoli in Val D'Arno in provincia di Pisa

Negli anni '90 Giovanni Alberto Agnelli sceglie Varramista come propria residenza e ne cura ogni dettaglio, cominciando dalla riconversione dei vigneti , accompagnato dall'enologo Federico Staderini che tutt,oggi segue la qualità dei vini di Varramista, che eleggono la Syrah a vitigno d'eccellenza della tenuta: nascono così i suoi vini pregiati. Dopo la sua scomparsa, la tenuta diventa luogo prediletto della madre, Antonella Bechi Piaggio duchessa Visconti di Modrone, che apre le porte della maestosa tenuta al mondo, promuovendone la qualità e lo stile. La superficie dei vigneti è molto contenuta a vantaggio della qualità: la cura che viene riservata a ogni pianta è assoluta. Una dedizione nel tempo, dal germoglio al grappolo, che trova la sua espressione di qualità nella raccolta, che avviene seguendo un'attenta selezione dei chicchi.Il processo di affinamento avviene separatamente per ogni tipologia di vitigno.Al momento dell'imbottigliamento l'enologo sceglie solo il vino delle migliori barriques.

*In conversione Biologica*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Vermentino Podere Cavallino 2021 Bio*<br>*Vermentino* | *€ 21,00* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Chianti Monsonaccio 2020*<br>*cabernet sauvignon, merlot e sangiovese* | *€ 21,00* | *14% vol* |
| *Sterpato rosso Toscana Igt 2020*<br>*cabernet sauvignon, merlot e sangiovese* | *€ 23,00* | *13% vol* |
| *Frasca Terre di Pisa Doc 2019*<br>*Sangiovese, syrah e merlot* | *€ 38,00* | *13,5% vol* |
| *Varramista rosso Toscana Igt 2016*<br>*Syrah*<br>*18 mesi in barrique e 60 mesi in bottiglia* | *€ 78,00* | *13,5% vol* |

ha ottenuto la certificazione biologica nel 2012, contraddistinta dal numero

# TOSCANA

## Villa Dianella si trova a Vinci in provincia di Firenze

La villa Medicea di Dianella risale alla fine del XVI secolo ed era utilizzata dai Medici come casino di caccia, da cui il nome Dianella, vezzeggiativo di Diana, dea della caccia.
Le cantine di Dianella si trovano al di sotto della villa e del parco. La modernizzazione delle vecchie cantine è stata effettuata ripristinando con cura l'estetica e le funzioni delle sale originali e organizzando spazi moderni e tecnologicamente all'avanguardia. Pertanto a Dianella la realtà operativa contemporanea si interfaccia con quella delle antiche cantine trasformate in museo. Ogni appezzamento di vigneto viene raccolto separatamente. Una volta raccolte, le uve vengono trasportate in cantina dove la vinificazione avviene in piccole vasche di acciaio, con un attento controllo del processo di fermentazione e mantenendo separate le caratteristiche di ogni singolo vigneto. Al termine del processo di fermentazione alcolica i vini vengono trasferiti nella cantina di cemento per la seconda fermentazione e, successivamente in botti di varie dimensioni, barriques o tonneau di rovere francese nella cantina di invecchiamento. Frequenti monitoraggi di laboratorio accompagnano i vini durante il loro sviluppo e durante il lungo affinamento in bottiglia in locali a temperatura controllata, prima di raggiungere la loro destinazione finale.

*Azienda Biologica .*

### Bianchi:

| | | |
|---|---|---|
| *Sereno e Nuvole 2021*<br>*Vermentino* | *€ 16,00* | *12,5% vol* |

### Rossi:

| | | |
|---|---|---|
| *Chianti 2021*<br>*Sangiovese e colorino* | *€ 16,00* | *13,5% vol* |
| *Le veglie di Neri 2020*<br>*Sangiovese e cabernet* | *€ 21,00* | *13% vol* |
| *Il Matto delle Giuncaie 2018*<br>*Sangiovese* | *€ 36,00* | *13,5% vol* |