

I ROSSI

- Cecilia** Elba rosso DOC 2022 € 25,00
80% Sangiovese 20% Syrah Acciaio e bottiglia
Buona freschezza, secco e con tannini vellutati. Buon equilibrio e intensità.
- Cecilia “Oglasa”** Syrah IGT 2020 € 40,00
100% Syrah, 15 mesi in Barrique di primo secondo e terzo passaggio 6 mesi in bottiglia
Buona struttura, con tannini importanti, armonico, bilanciato, elegante e persistente.
- Zega Rosso** IGT Toscana rosso 2021 € 25,00
Sangiovese Merlot e Petit Verdot, 12 mesi in Barrique di rovere.
Dal nord della nostra isola. Intenso e corposo
- Arrighi “Tresse Anfora”** IGT Toscana rosso 2019 € 35,00
50% Sangiovese, 30% Syrah, 20% Sagrantino 15/18 mesi in anfora e 6 mesi in bottiglia
Vino potente, strutturato e longevo, prodotto solo nelle migliori annate.
- Sapereta “Vigna Tea”** IGT Toscana rosso 2021 € 30,00
Sangiovese e Syrah 10/12 mesi di Barrique
Pieno ed equilibrato con note erbacee incorniciato da un legno finissimo.
- Montefabbrello “Sussurro”** IGT Toscana rosso BIO 2018 € 40,00
85% Merlot, 15% Sangiovese 18 mesi in Barrique primo e secondo passaggio 24 mesi bottiglia
Un vino tenace, forte, ma anche vellutato.
- La Faccenda “Giasone”** Elba Rosso riserva DOC 2019 € 35,00
60% Sangiovese, 20% merlot, 10% cabernet, 10% Syrah. 18 mesi di Barrique, 6 mesi in bottiglia
Vino di grande struttura con tannini morbidi e setosi, ottimo per le nostre carni.
- Acquabona “Benvenuto”** IGT Toscana rosso 2020 € 25,00
100% Merlot. Vinificazione e maturazione in acciaio.
La colorazione è intensa, di tonalità rosso rubino; il profumo è armonioso, fruttato, con note di ribes, mirtillo ed un ricordo di arancia sanguinella; al palato si presenta rotondo e sapido, fruttato, con tannini lievi ed eleganti.
- Nobile di Montepulciano “Bindella”** Nobile di Mont. DOCG 2018 € 30,00
90% Sangiovese “Prugnolo gentile”, 10% Merlot . 14 mesi botte grande e parte in Barrique
Colore rosso rubino intenso, frutta rossa, violetta e tabacco, inseriti su uno sfondo speziato.
Al gusto sentori di ribes, mora e ciliegia.
- Vie Cave** Rosso Toscano IGT 2021 € 39,00
100% Malbec 10 mesi in legno e poi 8 mesi in bottiglia.
Al naso si percepiscono note di frutta nera matura spezie e di vaniglia al palato è equilibrato e avvolgente, con una buona persistenza. Il retrogusto è caratterizzato da sentori di mirtillo che sfumano su note di caffè e cioccolato amaro.
- Achelo** Cortona DOC 2021 € 26,00
100% Syrah Alcuni mesi in Barrique di secondo e terzo passaggio per il 70% del vino, in acciaio per il 30%
Colore rosso porpora scuro e cupo con riflessi violacei. Al naso frutta nera di mora e ribes e spezie caratteristiche del vitigno. In bocca note di liquirizia e frutta scura matura.
Il tannino è presente ma ben gestito, integrato con il corpo pieno e la freschezza croccante.
- Marea Rosso** IGT Toscana 2020 € 27,00
40% Sangiovese 30% Merlot 30% Cabernet sauvignon. 6 mesi di affinamento 80% in botte 20% acciaio
Equilibrato, lungo e deciso

- Antinori “Botrosecco” Maremma Toscana Rosso DOC 2019** € 30,00
 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc 12 mesi in Barrique
 All’occhio un colore particolarmente intenso, che richiama le note del rosso rubino.
 Il bouquet di profumi che avvolge il naso è un mix fra sensazioni di macchia mediterranea e aromi terziari, derivanti dall’affinamento.
 In bocca è di buon corpo, delicato, si caratterizza per il gusto leggermente balsamico.
- Chianti Classico “Isole e Olena” Chianti Classico DOCG 2020** € 38,00
 80% Sangiovese, 10% Cannaiolo e altri vitigni locali 12 mesi in botti di varie dimensioni
 Si presenta di un color rosso rubino, con al naso sentori di frutti a bacca rossa quali ciliegia, lampone e ribes, note floreali di viola e ricordi di erbe aromatiche quali lavanda e timo.
 Al palato è piacevole e di buon corpo, connotato da un finale lungo, una buona freschezza e una retro-olfazione seducente.
- Camponovo “Tenuta di Sesta” IGT Toscana 2021** € 18,00
 90% Sangiovese, 10% Colorino 6 mesi in acciaio
 Colore rosso rubino, brillante. Profumo aromi minerali e floreali. Gusto armonico, medio corpo con tannini setosi e finale pulito.
- Poggio D Arna “Tenuta di Sesta” IGT Toscana 2020** € 22,00
 20% Sangiovese grosso, 40% Cabernet Franc, 40% Merlot 6 mesi Barrique 6 mesi botte rovere
 Colore rosso rubino con vivaci riflessi violacei. Profumo: sentori di polpa rossa. Gusto armonico, morbido, avvolgente e strutturato.
- Rosso di Montalcino DOC “Tenuta di Sesta” 2021** € 26,00
 100% Sangiovese grosso 8 mesi in botti di legno di rovere di e 2 mesi in bottiglia
 Al naso bouquet di piccoli frutti a bacca rossa ,ciliegia e delicati sentori speziati.
 Al palato si presenta di medio corpo, con un frutto succoso e ricco, tannini sottili ed eleganti.
- Brunello di Montalcino “Tenuta di Sesta” 2018** € 48,00
 100% Sangiovese grosso 36 mesi in botti di rovere da 30hl e 12 mesi in bottiglia
 Al naso profumi di viola, aromi di ciliegie piccoli frutti di bosco, al palato buona struttura persistente e complesso con tessitura tannica fine.
- I Sodi di S.Niccolo “Castellare” Toscana IGT 2020** € 130,00
 90% Sangiovese, 10% Malvasia nera Supertuscan affinato 36 mesi in Barrique
 Ha una personalità elegante e robusta, con profumi morbidi e caldi aromi succosi e tannini vellutati
- Antinori “Tignanello” Toscana IGT 2019** € 140,00
 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. 12 mesi in Barrique 1 anno in bottiglia
 Note di frutta rossa matura come ciliegia sotto spirito, amarena, lampone e prugna si alternano a delicati sentori speziati di chiodo di garofano e liquirizia. Dolci sensazioni balsamiche di menta e cioccolato completano il complesso bouquet.
 Al palato è ricco, avvolgente e vibrante con tannini morbidi e vellutati. Lungo il finale e persistente il retrogusto, dove ritornano le note percepite al naso.
- Le Sghere di Frassinello Maremma Toscana DOC 2019** € 34,00
 50% Sangiovese, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon 18 mesi in Barrique 9 mesi bottiglia
 Colore rosso rubino intenso, ampi profumi di frutti rossi. In bocca ha una grande stoffa, tannini morbidi rotondi ed un finale lungo e avvolgente.
- Chianti Classico “Castellare” Chianti Classico DOCG 2021** € 30,00
 95% Sangiovese, 5% Cannaiolo 7 mesi in Barrique e 7 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino brillante con riflessi in porpora. Grazie all’armonia dei tannini, uniti alla delicata complessità dei profumi e alla nota finale di dolcezza dà una sensazione in bocca di perfetto equilibrio.

- Chianti Classico Riserva “Castellare” Chianti Classico DOCG 2020** € 46,00
 95% Sangiovese , 5% Cannaiolo 15 mesi in Barrique usate e 15 mesi in bottiglia
 Tipico colore rosso rubino, che tende a diventare rosso granato man mano che invecchia.
 Al naso ha un intenso profumo di mammola e una finezza che aumenta sempre più con il passare del tempo.
 Al palato si dimostra piuttosto asciutto ed armonico, ma anche leggermente tannico, con un sapore che diventa sempre più vellutato con il passare del tempo
- Villa Antinori Riserva Chianti Classico DOCG 2020** € 35,00
 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon 24 mesi in botte grande e piccola parte in Barrique
 Colore rubino scintillante che vira verso il granato. All'olfatto disegna da subito un quadro a tinte scure fatto di frutti di bosco intrecciati a sferzate di caffè e vaniglia. Il sorso, deciso e suadente, conquista da subito in virtù della sua tattilità carezzevole.
- Bolgheri DOC “Duca” Bolgheri DOC 2020** € 35,00
 Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Affinamento in acciaio
 Frutta rossa, vaniglia e spezie rendono questo vino un ottimo compagno per i nostri piatti di carne
- Le Macchiole Bolgheri rosso DOC 2021** € 35,00
 Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah 10 mesi 70% in Barrique da 225/228 lt di 3° e 4° passaggio, 30% in cemento
 Imbottigliato per la prima volta con la vendemmia 2004, questo vino è l'espressione più pura e diretta di Bolgheri secondo Le Macchiole. Rosso di grazia e intensità, gioioso e facile da bere, non rinuncia a materia e complessità.
- Brunello di Montalcino “Talenti” Brunello DOCG 2018** € 65,00
 100% Sangiovese grosso 24 mesi in Tonneau di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia poi un lungo affinamento in bottiglia
 Un rosso rubino luminoso illumina il calice, è leggermente granato sull'unghia. Al naso è ampio, un bouquet di frutti a polpa rossa e spezie, elegantemente intrecciati e intensi. Al palato è setoso, il tannino è gentile, il vino è morbido, persistente, caldo e intenso.
- Brunello di Montalcino “Poggio Landi” BIO DOCG 2017** € 56,00
 100% Sangiovese 38 mesi in botti di rovere francese e 6 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino. Al naso presenta sentori intensi e complessi di frutta rossa matura e di spezie, distinte le note di pepe nero e liquirizia. Al palato è morbido, dal corpo pieno e dai tannini vellutati. Finale molto persistente.
- Rosso di Montalcino “Poggio Landi” BIO DOC 2020** € 26,00
 100% Sangiovese 12 mesi in botte di rovere francese e 3 mesi in bottiglia.
 Colore rosso rubino. Al naso presenta sentori intensi di frutti di bosco e sensazioni floreali. Al palato risulta morbido ed elegante con tannino fine. Finale persistente.
- Chianti classico “Dievole” Chianti Classico DOCG 2019** € 26,00
 90% Sangiovese, 7% Canaiolo, 3% Colorino 13 mesi in botti grandi di rovere francese 3 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino. Al naso dominano note floreali di viola; seguono sentori di frutti rossi maturi. Al palato è un vino dal corpo pieno e dal tannino vellutato, con un'ottima mineralità. Equilibrato e di buona persistenza.
- Tenuta le Colonne “Dievole” Bolgheri rosso BIO DOC 2019** € 26,00
 70% Cabernet Franc, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon 12 mesi in botti grandi
 Al naso frutti rossi, maturi. Confettura di fragole, ribes e altri piccoli frutti di bosco. Poi fiori, tanti fiori.
 Al palato caldo, avvolgente, intenso. Il tannino è ben integrato grazie anche alla sosta in botte grande, e nel tempo evolverà ancora.
 Il finale lungo e persistente, caratteristica ben presente in questi uvaggi, scivola via su note fruttate e minerali.
- Dievole “Tenuta Meraviglia” Bolgheri doc 2019** € 35,00
 70% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon 12 mesi in botte di rovere francese
 Naso intenso, complesso e fine. Frutta rossa matura (ribes, ciliegie, more e lamponi), fiori rossi secchi.
 Poi sensazioni minerali. La beva è calda, morbida. Un vino decisamente strutturato.
 Abbastanza fresco, sapido e tannico. Equilibrato nelle sue componenti.

- Tenuta Le Colonne Bolgheri Superiore doc 2018** € 55,00
 80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Petitverdot 24 Mesi in botti di rovere francese 3 mesi in bottiglia
 Al naso pulito ed elegante, con note di frutti neri maturi, mora e ciliegia, note delicate di vaniglia, in bocca avvolgente e corposo, per il tannino nobile e maturo, per il finale lungo e persistente.
- Chianti classico "Querciabella" Chianti Classico DOCG 2019** € 29,00
 100% Sangiovese. 12 mesi in Barrique e Tonneaux (solo 5% nuovo)
 L'unione dei vari blend delle zone dalle quali sono raccolti i grappoli donano eleganza e finezza al vino, nonché grande equilibrio derivante dalla mescolanza di più caratteristiche tipiche dei diversi terroir. Al palato emerge così un tessuto composto da tannini intrecciati a caratteristiche minerali, sapide e di buona freschezza.
- Vallepicciola "Miglioré" Toscana igt 2019** €100,00
 33% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc, 34% Merlot 24 mesi in Barrique
 Al naso ribes, amarena e violetta arricchiti da sentori di vaniglia, tabacco e cacao.
 Al palato un vino di grande struttura e corpo dove la morbidezza ed eleganza del Merlot si sposa con l'acidità e la struttura del Cabernet.
- Vallepicciola "Mordese" Toscana igt 2018** € 48,00
 100% Cabernet Franc 12 mesi in Barrique di rovere francese.
 Colore rosso rubino intenso, sentori di prugna, fragranze balsamiche e speziate.
 Grande struttura con tannini fini e setosi.
- Vallepicciola "Quercegrosse" Toscana igt 2020** € 54,00
 100% Merlot 12-14 mesi in Barrique, 6-8 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino intenso, note di mora, mirtillo ed, erbe aromatiche.
 Tannini eleganti e setosi.
- Vallepicciola "Chianti Classico Gran Selezione" 2019** € 56,00
 100% Sangiovese 24 mesi circa in Barrique, Tonneaux e botti grandi.
 Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, sentori di violetta, frutti rossi, vaniglia.
 Tannini eleganti e setosi.
- Vallepicciola "Chianti Classico" Toscana IGT 2020** € 33,00
 100% Sangiovese, 12 mesi in botti grandi, 3-5 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino brillante, note di violetta e ciliegia matura.
 Tannini morbidi e vellutati con una buona persistenza retrofattiva.
- Vallepicciola "Pievasciata" Toscana IGT 2019** € 28,00
 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 20% Sangiovese,
 8-10 mesi in Barrique, 4-6 mesi in bottiglia
 Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei.
 Ampi sentori di frutta scura, piacevoli fragranze balsamiche e note speziate. Palato ricco e armonioso.
- Casadei "Anfora Syrah" Toscana IGT 2021** € 36,00
 100% Syrah. Il vino affina per almeno 7 mesi in anfore di terracotta.
 Rosso rubino intenso, al naso note intense di ciliegia, frutti di bosco e pepe nero.
 Gusto morbido, fresco e intenso, con tannini finissimi e ben amalgamati.
- Casadei "Armonia" Toscana IGT Bio 2020** € 24,00
 Cabernet sauvignon + Syrah 50%, altri vitigni a bacca rossa coltivati in azienda 50%.
 12 mesi in Barrique di rovere francese di terzo e quarto passaggio
 Al naso mostra intensi aromi di bacche rosse con punte di vaniglia. Riempie la bocca in modo soffice e risulta morbido al palato con una buona freschezza. Finale abbastanza lungo e leggermente abboccato.

- Casadei "Filare 18" Toscana IGT 2018** € 65,00
 100% Cabernet Franc. 18/20mesi in Barrique di rovere francese nuove.
 Al naso è una esplosione di aromi, con frutti e spezie perfettamente miscelati.
 In bocca è caldo e avvolgente, con una bella mineralità e piacevole acidità che bilancia i tannini vellutati, dando freschezza e longevità.
- Morellino di Scansano "Le Pupille" Morellino Scansano DOCG 2021** € 24,00
 90% Sangiovese, 10% Alicante e Ciliegiolo. 6 mesi in acciaio.
 Rosso rubino luminoso. Al naso si alternano riconoscimenti di marasca, ribes rosso, arancia sanguinella, peonia e rose rosse, su uno sfondo di cannella e chiodi di garofano. Il sorso è avvolgente, morbido, con tannini distesi, accompagnati da un'ottima freschezza. Finale su richiami fruttati.
- Pinot Nero Il Rio "Ventisei" Pinot Nero IGT Toscano 2019** € 28,00
 100% Pinot Nero, 12 mesi in barrique con costanti batonnage, affinamento in bottiglia per 12 mesi.
 Al naso sentori di frutta rossa, ma anche rimandi floreali. Al palato di presenta pieno e caloroso con un tannino ben integrato e non aggressivo che crea armonia nella generale struttura del vino.
- Barbera d'Alba Pira Barbera d'Alba 2021** € 26,00
 100% Barbera. 12 mesi, divisi tra botti piccole di legno (barrique e tonneau), e botti grandi.
 Il colore è **rosso rubino intenso**. Al naso si presenta giovane, complesso, con un buon equilibrio tra spezie di Rovere e frutti di sottobosco. Il gusto è avvolgente, bilanciato e di grande lunghezza gustativa. E' un vino di grande corpo.
- Barolo Pira Barolo DOCG 2019** € 58,00
 100% Nebbiolo, 24 mesi in legno
 Rosso granata. Al naso si rivela ampio, con sentori di frutti di bosco, note di fiori appassiti e cenni di spezie e cuoio.
 Al palato presenta un ottimo corpo, una bella trama tannica e una piacevolissima persistenza.
- Amarone "Pieropan" Amarone della Valpolicella DOCG 2016** € 90,00
 60% Corvina Veronese, 30% Corvinone, Rondinella e Croatina Veronese 10%
 Maturazione in fusti da 225 lt. e da 500 lt. per almeno 24/30 mesi e un periodo di bottiglia.
 Profumo ampio, con sentori di marasca, more e prugna. Sapore: complesso, avvolgente, di notevole struttura affiancato da una ottima spalla tannica e una straordinaria freschezza.
- Lambrusco "Inciostar" Lambrusco Mantovano IGT** € 25,00
 Ottimo per un abbinamento con salumi toscani, formaggi freschi e stagionati.
 Color porpora intenso alla vista. Al naso risulta intenso e pulito, con note che richiamano pera williams, mela fuji, glicine e peonia. In bocca si presenta di bel corpo. Polposa e rotonda, delicatamente frizzante e di una leggera dolcezza.
- Tormaresca "Neprica" Primitivo Puglia IGT 2021** € 20,00
 100% Primitivo. 8 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia.
 Al naso prevalgono le note di frutta rossa come di amarena, prugna, arancia candita unite a delicate sensazioni dolci di rosa canina e liquirizia. Con un ingresso morbido e ampio, al palato è sapido, strutturato e seguito da un piacevole retrogusto fruttato.
- Trentangeli "Bocca di Lupo" Castel del Monte DOC 2019** € 27,00
 70%Aglianico, 20% Cabernet Sauvignon, 10%Syrah.
 12 mesi in botte di rovere 8 mesi in bottiglia
 Trentangeli è di colore rosso rubino. Al naso offre aromi irresistibili di frutta rossa matura, ciliegia e amarena che seguono note fresche di menta e note dolci di vaniglia. Al palato è morbido ed equilibrato, con piacevoli tannini e ottima freschezza tipica dell'Aglianico.
- Benanti Etna Rosso DOC 2020** € 28,00
 80% Nerello Mascalese, 20% Nerello Cappuccio. Circa l'80% del Nerello Mascalese matura in acciaio e il 20% in barrique di 2°-3° passaggio di rovere francese per circa 8-10 mesi. Il Nerello Cappuccio matura invece solo in acciaio. Il vino si affina in bottiglia per circa 3 mesi. Al naso è etereo, intenso, con sentori di frutta matura. Al palato è secco, minerale con una piacevole acidità e sapidità, persistente, armonico.

ROSATI

<i>Piano B "Margotta" Rosato di Toscana IGT 2022</i>	€ 28,00
<i>100% Aleatico .Negli aromi si rintraccia l'impronta dell'isola, con note delicate vegetali, macchia mediterranea, piccoli frutti a bacca rossa, e in fondo un lieve richiamo terroso. In bocca si apprezzano subito la freschezza e il gusto pieno, minerale, scorrevole; sul palato affiora un piacevole sapore agrumato di pompelmo rosa, con finale amarognolo.</i>	
<i>Zega Rosato Costa Toscana IGT 2022</i>	€ 24,00
<i>Sangiovese Merlot e Petit Verdot per un rosato tutto Elbano</i>	
<i>Antinori "Calafuria" Rosato Salento IGT 2022</i>	€ 22,00
<i>100% Negroamaro. Affinamento per alcuni mesi in acciaio e per quattro mesi in bottiglia. Fresco e floreale a base di Negroamaro, dai profumi e dagli aromi piacevoli e caratteristici. Al naso richiama la frutta, i fiori e le erbe aromatiche. Al palato è morbido, fresco e molto piacevole, elegante ed equilibrato</i>	
<i>Antinori "Furia di Calafuria" Rosato Salento IGT 2021</i>	€ 44,00
<i>Cabernet Franc, Negroamaro e Syrah. Affinamento in acciaio per alcuni mesi. Si presenta come un vino dal color rosa tenue e dai sentori di pesca matura e fiori d'arancio. Al palato si contraddistingue per una certa morbidezza ed un finale sapido e fresco. Bella persistenza.</i>	

BOLLICINE

<i>Fine e intrigante dalle zone più belle di Valdobbiadene</i>	
<i>Andreola Valdobbiadene DOCG Brut "Col del Forno"</i>	€ 28,00
<i>Oppure un Prosecco rosé dal perlage fine e persistente con richiami alla frutta fresca</i>	
<i>Prosecco Rosé "Desiderio" Valdobbiadene DOC</i>	€ 25,00
<i>Vogliamo provare un vino di Franciacorta, giovanile e brioso, magari "Bio"</i>	
<i>Contadi Castaldi Brut Franciacorta DOCG</i>	€ 32,00
<i>Anche Rose per abbinarlo ai piatti più ricchi</i>	
<i>Contadi Castaldi Brut Rose Franciacorta DOCG</i>	€ 38,00
<i>Per i puristi, abbiamo anche il classico</i>	
<i>Bellavista Brut Teatro alla Scala Franciacorta DOCG</i>	€ 70,00
<i>Se invece vi attira una bollicine francese</i>	
<i>Gustave Goussard "Purnoir" Champagne Blanc de Noir</i>	€ 65,00
<i>Gustave Goussard Rose Champagne rose</i>	€ 75,00
<i>Accurata selezione di Chardonnay di montagna per una bolla elegante</i>	
<i>Ferrari Perlé Trento DOC 2016</i>	€ 47,00
<i>E per concludere il pasto magari con un dolce un Trentodoc rotondo e cremoso</i>	
<i>Ferrari Maximum Demi Sec Trento DOC</i>	€ 38,00

BIANCHI

- Ansonica “Montefabbrello” Ansonica Elba DOC Bio 2022** € 26,00
100% Ansonica. Vino strutturato, intenso, minerale con una spiccata sapidità.
- Vermentino “Cecilia” Vermentino Toscana IGT 2022** € 26,00
Il colore è il caratteristico giallo paglierino che in gioventù presenta leggeri riflessi verdognoli. Elegante al naso e in bocca; la spiccata acidità sul finale lascia il posto ad un leggero ammandorlato tipico del vitigno.
- Duchessa “Bonaldi” Vermentino Bolgheri DOC 2022** € 24,00
100% Vermentino. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aromi intensi e varietali, con note agrumate, gusto sapido e minerale.
- Incanto Mediterraneo “Casadei” Toscana IGT Bio 2021** € 24,00
50% Sauvignon ,50% Semillon . 5 mesi in acciaio con contatto sulle proprie fecce fini. Al naso presenta note di frutta esotica, e frutta a polpa gialla. La bocca è piena, rotonda e giustamente sapida. Una piacevole freschezza, dona eleganza e lunghezza a questo vino fortemente legato al territorio di origine.
- Panizzi Vernaccia di San Gimignano DOCG Ris 2018** € 35,00
100% Vernaccia di San Gimignano. Affinamento sulle fecce in barrique nuove di rovere francese per 12 mesi con operazioni di battonage. 7 mesi in acciaio e 24 mesi di bottiglia prima dell'introduzione sul mercato. Tipicamente paglierino alla vista, brillante, si tinge anche di sfumature dorate e verdoline. Elegante il bouquet che si esprime al naso, dove a tocchi floreali si fanno pian piano largo richiami di frutta esotica e nuances minerali e di vaniglia. Articolato il sorso, dove la personalità della beva si scandisce attraverso un'acidità esaltata e un gusto fruttato. Decisamente persistente sul finale.

PER CHI INVECE AMA LA BIRRA

- La Biretta Elbana 0,5l** € 8,00
La biretta elbana è una birra bianca artigianale, non filtrata e leggermente agrumata. Ciò che la rende unica, oltre al suo spirito isolano, sono senza dubbio i suoi prodotti: grano duro antico e le scorze di arance. Prodotti interamente all'Isola d'Elba e non trattati.
- Baladin Blonde Ale Nazionale 0,33l** € 6,00
Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza.
- Baladin Belgian Strong Amber Ale 0,33l** € 6,00
È una birra ambrata con schiuma persistente di colore nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi giungono immediati al naso, fondendosi armonicamente con le delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca anche nel momento della degustazione insieme ai sentori di cereale presenti sin dal primo sorso.