Osteria di Bacco

Vino a mescita

Rosso

	CALICE	1/2L	1L
Rosso di Bacco Fattoria Sommiano - Cerreto Guidi (FI) Sangiovese e Melot	3	5	8
Rosso da Montalcino Az.Agricola La Fortuna - Montalcino (SI) Sangiovese	4	9	14
Refosco, IGT Veneto	3,5	8	12

Bianco

Bianco di Bacco Fattoria Sommiano Trebbiano e Chardonnay	3	5	8
Traminer, IGT Tre Venezie	3,5	8	12

Anche Bacco ogni tanto sorseggia solo un calice… 🍷

I prossimi vini sono disponibili anche al bicchiere, con prezzi tra 7 e 12 euro.

Rosso Toscana

CANTINA DAINELLI - CERRETO GUIDI

Intruso, IGT Rosso di Toscana, 2022 29
Sangiovese 93% e Malvasia Nera 7%
af. finita la malolattica metà della massa affina per 10 mesi in botti di rovere da 10hl e l'altra metà in anfora di cocciopesto

TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI

Bramato, IGT Rosso di Toscana, 2023 20
50% Fogliatonda e 50% Sangiovese
Dopo la sosta sulle bucce di 4 settimane si passa in affinamento in cemento per 6 mesi e altri 6 mesi di bottiglia

Scarlatto, IGT Rosso di Toscana, 2022 23
100% Colorino
Vinificato in cemento con contatto con le bucce per 14 giorni. Svinato passa in anfora per il suo affinamento per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia

CANTINA PALUMBO - CERRETO GUIDI (BIO)

Le Giare, IGT Rosso di Toscana, 2021 23
Sangiovese, Ciliegiolo e Cabernet Sauvignon
Aff. in anfore grezze di piccola dimensione, chiamate giare, fino alla successiva vendemmia poi si passa in bottiglia.
-Disponibile annata 2019 in versione magnum 1,5L 60

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

IXE, Tempranillo Campi Nuovi, 2021 28
100% Tempranillo
af. 50% in rovere francese e 50% in cemento per 15 mesi

Terrazze, IGT Rosso di Toscana, 2021 23
60% Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino e 40% Trebbiano Nero, Ciliegiolo Gran Noir, Tempranillo, Buonamico (8 vitigni autoctoni toscani)
af. 12 mesi in cemento grezzo e successiva bottiglia

Reciso, Sangiovese Linfa Nobile, IGT Toscana, 2020 38
100% Sangiovese (due cloni selezionati in azienda)
Tecnica potativa alternativa che consiste nel recidere il ceppe in modo da mandare gli acini in uno stato di semi appassimento preventivo
Maturazione in cemento per 5 settimane a contatto con le bucce, affinamento di 24 mesi in botti di rovere Slavonia e almeno un anno di bottiglia

_Disponibile annata 2008 in due formati :
Bottiglia classica 75cl. 60

Magnum 150cl. 120

BORGO MACERETO- DICOMANO, FIRENZE (BIO)

Borgo Macereto è l'azienda più a nord della denominazione Chianti Rufina al confine con il Mugello. Per le caratteristiche morfologiche del terreno abbiamo selezionato il loro pinot nero che come nel vicino confinante il Mugello offre i migliori vini con questo uvaggio. Da provare con la nostra selvaggina...
P.S. non vi fate scappare il loro rosato da bombe a mano

Il Borgo, IGT Toscana, 2021 — 29
100% Pinot Nero
af. di 12 mesi in tonneau e barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio

I BALZINI - BARBERINO VAL D'ELSA, FIRENZE (BIO)

Balze Verdi, IGP Toscana, 2023 — 23
Sangiovese e Mammolo
Il Mammolo viene vinificato in macerazione carbonica a grappolo intero per tre giorni (processo utilizzato per la produzioe del vino novello), per il Sangiovese invece abbiamo invece una lavorazione più classica. Viene lasciato 3 mesi in accaio e successivamente imbottigliato. Il risultato è un vino fresco, dal frutto croccante che spazia da una ciliegia a un fiore come la viola mammola.

Summoforte, IGP Colli della Toscana Centrale, 2015 — 33
Cabernet, Sangiovese e altre varietà autoctone
Due vini all'opposto, uno di facile beva e l'altro di grande complessità e da bere dopo qualche anno. Affinamento svolto in in barriques di rovere francese, un vino da grandi emozioni

PODERE LA BOTTA- CAPRAIA E LIMITE (BIO)

Il Canaccio, IGT Toscana, 2022 — 29
100% Canaiolo
iUn canaiolo prodotto dalle terre vicino al Montalbano, elegante e sofisticato di ottima feschezza senza rinunciare alla struttura. Macerazione di oltre 4 settimane e successiva maturazione in legno di tonneau per 10 mesi. Ottimissimo joly, molto versalite la struttura permette un beva a tutto pasto. Ricordati che bevendo questo vino non stai solo alzando il gomito ma sostieni anche il progetto animali per la vita, il 20% di ogni bottiglia venduta dalla cantina viene devoluto in benificenza.

CORTE DI LEO- REGGELLO, FIRENZE(BIO)

Primo di Leo, IGT Toscana, 2019 — 29
100% Foglia Tonda
Incarnazione del detto fare una cosa ma farla bene, questa è l'unica gamma di bottiglie prodotta dall'azienda circa 3000 all'anno. Foglia Tonda nome che si ispira proprio per la particolare forma delle foglie di questa vite, uvaggio storico della toscana che ultimamente sta tornando in auge. Vinificazione in accaio e affinamento in cemento per circa 6 mesi e almeno altri 6 mesi di bottiglia. Fruttato con note di mora selvatica semplice ed elegante, di bassa tannicità e buona acidità. Abbinamento da orgasmo culinario con le nostre pappardelle alla lepre in dolce e forte.

Rosso Toscana

VILLA VALACCHIO - MERCATALE VAL DI PESA

Chianti Classico, DOCG, 2021 25
Sangiovese e merlot
af. in barriques di 2 e 3 passaggio per un massimo di 12 mesi

Az. AG. LA FORTUNA - MONTALCINO (SI)

Brunello di Montalcino, DOCG, 2019 45
100% Sangiovese Grosso denominato Brunello
af. 40 mesi in botti di rovere Slavonia da 25 HL e almeno 6 mesi di bottiglia

Rosso di Montalcino, DOC, 2021 25
100% Sangiovese
af. 12 mesi in botti di rovere Slavonia da 27HL e almeno 4 mesi di bottiglia

FATTORIA DI RIPA D'ORCIA - SIENA (BIO)

Cantina biologica situata nella località di Ripa d'Orcia incastonata fra i territori di Montalcino e Castiglione d'Orcia a 50 km a sud della città di Siena. Le vigne, di 6 ettari si trovano posizionate nei pressi del Castello di Ripa d'Orcia con un terreno di impasto calcareo e argilloso. Terreno che come nella zona di Montalcino da origine a grandi rossi di struttura e da invecchiamento.

Ripagrande, IGT Rosso di Toscana, 2017 20
Sangiovese dalle vigne più giovani, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon
af. 24 mesi in accaio per il Sangiovese, in barriques per Syrah, Merlot e Cabernet Suavigon

Borro delle Streghe, IGT Rosso di Toscana, 2016 28
100% Syrah in purezza
af. 36 mesi in tonnaux e almeno 6 mesi di bottiglia, non filtrato
Syrah di grandissima struttura che mangia la pappa in capo a tanti altri syrah dalle zona di Cortona, abbinamento perfetto è con il nostro peposo

Terre di Sotto, DOC Orcia Riserva, 2016 27
100% clone di Sangiovese grosso chiamato Brunello
af. 30 mesi in tonnaux da 500 litri e almeno 6 mesi di bottiglia, non filtrato
A tutti gli effetti mi piace definirlo un brunellino alla metà del prezzo, per l'abbimento sotto consiglio/minaccia del proprietario Filippo vi dico una bella Bistecca alla fiorentina

Bianco Toscana

CANTINA DAINELLI - CERRETO GUIDI (BIO)

La Sbronza, IGT Toscana Bianco, 2023 40
100% Ansonica dell'isola del Giglio
Macerazione a freddo per 72 ore, solo 1298 bot. per questa annata

TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI

Meridiana, IGT Toscana Bianco, 2022 22
100% Trebbiano (Orange wine)
Dopo appassimento dei migliori grappoli e con il raggiungimento del grado alcolico si procede ad una vinificazione con macerazione sulle bucce di 20 giorni in anfore con frollature giornaliere. Separato dalle buccie continua il suo affinamento in anfora per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia

CANTINE PALUMBO - CERRETO GUIDI (BIO)

La Pergola, IGT Toscana Bianco, 2024 14
Viogner, Malvasia di Candia e Trebbiano
af. in vasche di acciaio

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

Vea, IGT Toscana Bianco, 2021/2022 28
100% Trebbiano (Macerato)
Macerazione in cemento per un periodo tra i 40 e i 50 giorni
af. in cemento per 4 mesi e 3 mesi in barriques

SAN GIMIGNANO (SAN PAOLO), CESANI (BIO)

Clamys, Vernaccia di San Gimignano DOCG, 2022 25
100% Vernaccia di San Gimignano
Uve provenienti unicamente da vigneti di oltre 40 anni con basi di argilla e conchiglie fossili con venature di sabbia, affinamento solo in acciaio sulle fecce fini per 12 mesi.

PODERE MONTALE - POGGIOFERRO (MONTECUCCO)

I Maremmani, IGT Toscana 23
100% Chardonnay

FATTORIA DI RIPA D'ORCIA - SIENA (BIO)

Le Piaggie, IGT Toscana Bianco, 2023 20
100% Vermentino
20% dell' uva non viene diraspata e lasciata a grappoli interi, seguo un breve ciclo di crio-macerazione sulle bucce e una maturazione di 6 mesi in accaio sulle feccie fini

Osteria di Bacco

Rosato Toscana

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

Fresco di Nero,Tempranillo rosè Toscana, 2023 — 23

100% Tempranillo

Maturazione in vasche di cemento per 4 mesi e successiva bottiglia

TENUTA CHIUDENDONE - PALAIA

Di Notte, IGT Toscana, 2023 — 28

Granache e Cinsault

Vendemmia effettuata la notte per mantenere il più possibile l'uva fresca e lavorata con ghiaccio secco. Il risultato è un rosato molto elegante con tannini impercettibili e una bella freschezza e mineralità

Bollicine

CALICE BOTTIGLIA

METODO CLASSICO

MONTELLORI - CERRETO GUIDI

Montellori, IGT Bianco Metodo Classico, 2020 — 38

100% Chardonnay

36 mesi sui lieviti , sboccatura gannaio 2024
Vitigni nella zona del Montalbano con terreni salici e calcarei, terreni che garantiscono ottima freschezza e mineralità
ZUCCHERINO: Pas Dosé

METODO ANCESTRALE

CANTINA DAINELLI - CERRETO GUIDI (BIO)

Daino in Bolla, 2023 — 24

100% Sangiovese

Sangiovese proveniente dalle viti più giovani della cantina, prima fermentazione in vasche di acciaio e al raggiungimento di un residuo zuccherino di 10g/l si blocca la fermentazione che proseguirà in bottiglia dove si crea la bolla. Come prevede la lavorazione del metodo ancestrale la sboccatura non viene eseguita
Acciaio 4 mesi, bottiglia 2 Mesi
Pressione 2,4 Bar

METODO MARTINOTTI

TENUTA MARIANI - LUCCA (BIO)

SabbiaMare, spumante metodo charmat, Brut nature — 8 — 23

50% sangiovese vinificato in bianco, 25% vermentino e 25% chardonnay

Uve provenienti da vigneti situati tra Viareggio e Torre del Lago. Affinamento in acciaio per 6 mesi e successiva spumantizzazione in autoclave per 3 mesi.
DOSAGGIO ZUCCHERINO: Brut Nature 2/3 g/l

Stile Segreto, spumante metodo charmat, Brut Blanc de Noir — 7 — 21

100% pinot nero vinificato in bianco

Uve provenienti da vigneti situati tra Viareggio e Torre del Lago. Affinamento in acciaio per 6 mesi e successiva spumantizzazione in autoclave per 3 mesi.
DOSAGGIO ZUCCHERINO: 10 g/l

Passito e Vino dolce

	CALICE	BOTTIGLIA
FATTORIA DI RIPA D'ORCIA - SIENA (BIO)		
Vin Santo Sacrofòco, 2007 95% Trebbiano e 5% Vermentino af. unico nel suo genere riposa 13 anni in caratelli con la madre, in bottiglia dal 2021 Profumi intensi e una persistenza eterea da abbinare a pecorini oltre che con il classico cantuccio	9	50
-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato	12	
TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)		
Caratello, Vin Santo del Chianti DOC, vino ossidato naturale, 2010 Malvasia Bianca e Nera, Trebbiano e San Colombaio af. in caratelli di rovere e castagno completamente sigillati per almeno 6 anni	8	54
-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato	11	
TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI		
Occhio di Pernice, Vin Santo del Chianti, DOC, 2018 50% Sangiovese e 50% Trebbiano e Malvasia af. in caratelli per 4/5 anni e almeno un anno di bottiglia	4	28
-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato	8	
MASTROJANNI - MONTALCINO		
Botrys, Moscadello di Montalcino, vendemmia tardiva, 2014 Moscato, Malvasia di Candida e Suavignon Blanc af. 24 mesi in barriques e tonneau e almeno un anno di bottiglia	10	60
-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: Accompagna benissimo sia il nostro sorbetto al mango che la nostra catalana toscana		
ACQUABONA - PORTEFFARIO (LI)		
Aleatico, passito dell'Elba, DOCG, 2018 100% Aleatico af. in tonneau esaurite per almeno 36 mesi e almeno 12 mesi di bottiglia, appassimento al sole con una resa finale inferiore al 25%	10	45
-Vino Top Slow Wine		
-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: Da provare con i nostri dolci a base di cioccolato o a base frutti rossi e neri		

Gin Tonic (non solo Vino)

_ Nota di credito: tutti i nostri Gin Tonic sono serviti senza nessuna guarnizione (limone, lime, ginepro ecc...), non perché ci pesa il culo tagliare una scorsa di limone, ma utilizzando Gin complessi e toniche molto neutre per lasciare più spazio possibile alle botaniche di esprimersi, mettere guarnizioni istagrammabili e molto carine ma che vanno a alterare questo equilibrio riteniamo che non sia solo inutile ma anche sbagliato.

Gin Maite Spiaggia Lunga +Dandy tonic classica o zero 12
botaniche: Ginepro Toscano, Elicriso, Angelica, Coriandolo, Cardamomo, Genziano, Pepe Malagueta, Cubebe, Ceylon e Iris
_London Dry Gin

Gin Maite Furia +Dandy tonic classica o zero 12
botaniche: Ginepro Toscano, Mirto, Pepe Etiope, Coriandolo e Angelica
_London Dry Gin