



Osteria di Bacco

Vino a miscita

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 e Cabernet

4 9 14

Refosco, IGT Veneto

3,5 8 12

Bianco

Bianco di Bacco

Fattoria Sommiano
Trebiano e Chardonnay

3 5 8

Chardonnay, IGT Tre Venezie

3,5 8 12



San Miniato in un Bicchiere...

Rosso di San Miniato

CALICE

Chianti, DOCG, Podere Pellicciano, 2024 7
80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino

Tricche, IGT Rosso, Podere Pellicciano, 2021 8
70% Sangiovese, 20% Malvasia Nera, 10% Colorino

Terrazze, IGT Rosso, Pietro Beconcini, 2022 7
60% Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino e 40% Trebbiano Nero, Ciliegiole,
Gran Noir, Tempranillo, Buonamico (8 vitigni autoctoni toscani)

IXE, IGT Rosso, Pietro Beconcini, 2022 9
100% Tempranillo

Bianco di San Miniato

Biondo, IGT Bianco, 2024 8
100% Vermentino

PRS, IGT Bianco, Pietro Beconcini, 2024 7
100% Malvasia del Chianti

VEA, IGT Bianco, Pietro Beconcini, 2021 10
100% Trebbiano Rosa (Macerato)

Disponibili per tutto il periodo del tartufo bianco di San Miniato i vini di San Miniato al bicchiere

Bollicine Metodo Charmat

Prosecco, Valdobbiadene DOCG Superiore 7
Millessimato Extra Brut, Zero Dosage
100% Glera

SabbiaMare, Spumante M.C., Tenuta Mariani, Brut 7
Nature
50% Sangiovese vinificato in bianco, 25% Vermentino e 25% Chardonnay

La selezione dei nostri vini al bicchiere varia ogni mese, seguendo il passo con i piatti di stagione. Per maggiori informazioni sui vini al bicchiere date un'occhiata alla loro descrizione qua sotto...

Rosso Toscana

TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI

Cantina sempre nel comune di Cerreto Guidi, ma qui ci affacciamo sull'emolese, ci troviamo infatti nella zona di Bassa. Cantina storica che ha trovato nuova vita solo negli ultimi 10 anni con l'ultima generazione di proprietari. Tradizione e innovazione sono le parole chiave con la riscoperta di vitigni secondari e terziari oltre al sangiovese, come il Foglia Tonda e il Colorino, mentre per i bianchi abbiamo il nostro Trebbiano ma rivisitato e lavorato per ottenere un orange wine

Bramato, IGT Rosso di Toscana, 2023

24

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. Recentemente ha ricevuto il riconoscimento "Quattro Viti" nell'undicesima edizione di Vitae la Guida Vini. Un vino di buona struttura ma allo stesso tempo molto morbido, che esprime al naso un frutto rosso e nero piacevole con un tannino ben presente e note erbacee tipiche del Fogliatonda. Abbinamento consigliato con un bella piattata di pappardelle al cinghiale e non ve ne pentirete.

Scarlatto, IGT Rosso di Toscana, 2022

28

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.

Al naso si apre con profumi che riportano ai mazzetti aromatici utilizzati per la cottura del ragù, quindi alloro, rosmarino ma anche pepe e chiodo di garofano. Proprio per le sue caratteristiche l'abbinamento ricade su un bel picio a ragù di peposo o con lo stesso peposo fatto a spezzatino, ottima alternativa (tradizionale) al Syrah, vitigno francese molto coltivato in Toscana.

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

Produttore storico di San Miniato che con l'ultima generazione con Leonardo Beconcini e sua moglie Eva sono riusciti a raggiungere vette incredibili facendo conoscere il vino di San Miniato in tutto il mondo. Famosi per il Tempranillo, uvaggio di origine spagnolo arrivato sulla Via Francigena, ma troviamo anche etichette composte da solo uvaggi autoctoni, una migliore dell'altra. Se siete in zona San Miniato e vi piace bere bene una girata da loro è obbligatoria.

IXE, Tempranillo Campi Nuovi, 2022

28

100% Tempranillo

a.f. 50% in rovere francese e 50% in cemento per 15 mesi.

Vino impossibile da non tenere in carta, vino da prime emozioni che fa scoprire un mondo al di là del Sangiovese. Balsamico, speziato con note di rosa, elegante e complesso; conserva il suo varietale con un ottimo frutto ma in bocca con la sua elegante acidità ci riporta a San Miniato. Insieme a Leonardo in degustazione lo abbiamo abbinato al nostro Cuore di Reale di puro Angus e Tartufo di San Miniato.

Terrazze, IGT Rosso di Toscana, 2021/2022

23

60% Malvasia Nera, Canaiolo, Colorino e 40% Trebbiano Nero, Ciliegiolo, Gran Noir, Tempranillo, Buonamico (8 vitigni autoctoni toscani)

a.f. 12 mesi in cemento grezzo e successiva bottiglia.

Ultima etichetta nata in casa beconcini, la malvasia la fa da padrona, il suo scarico grado alcolico lo rende uno dei pochi rossi adatti ad essere abbinati con primi al tartufo come il nostro Testarolo della Lunigiana con funghi crema di grana e tartufo di San Miniato (p.s abbiamo la certificazione dell'associazione tartufai di San Miniato, se sei curioso guarda l'attestato alla cassa.) Avendo un'ottima beva e una bassa componente tannica si presta molto bene anche a essere bevuto nella stagione estiva a una temperatura più fresca.

Chianti Riserva DOCG Vigne Vecchie, 2020

30

85% Sangiovese, 15% Canaiolo

Prodotto unicamente da vigne vecchie con un'età media delle viti di 65 anni, vinificato in cemento con un mese di riposo a contatto sulle bucce, travasato in botti di rovere slavonia, dove rimane per 18 mesi. Una riserva di Chianti che gioca tanto sulla struttura, con un tannino ben presente e che trasuda tradizione da ogni poro. Una selvaggina in umido o una bella bistecca con una marezza sono i suoi compagni ideali.

PODERE PELLICCIANO- SAN MINIATO (BIO)

Chianti DOCG, 2024

22

80% Sangiovese, 10% Canaiolo e 10% Colorino

af. in vasche di cemento per almeno 6 mesi e successivo riposo in bottiglia. Croccante, fresco e mai banale, un Chianti di San Miniato in perfetto equilibrio tra frutto e tannino. Molto versatile sia nella fase invernale che estiva giocando un pò con le temperature di servizio. Con abbinamento vi dico che un buon Chianti come questo si beve bene anche in capo a un tignoso. Molto consigliato con i nostri salumi o con una bella tartarina.

Tricche, IGT Toscana Rosso, 2021

28

70% Sangiovese, 20% Malvasia Nera e 10% Colorino

af. di 12 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio e almeno 12 mesi di bottiglia. Vino generoso che si esprime con frutti rossi e neri e note di sottobosco, speziato e di buona freschezza come piace a noi. Ottimo compagno di avventure sia con primi della tradizione che con secondi di carne. Vino prediletto di Giovanni, grande amante di questa bottiglia che tutt'ora continua a chiamare con il suo nome di origine Mafefa.

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

Balze Verdi, IGP Toscana, 2022

23

Sangiovese e Mammolo

Il Mammolo viene vinificato in macerazione carbonica a grappolo intero per tre giorni (processo utilizzato per la produzione del vino novello), per il Sangiovese invece abbiamo invece una lavorazione più classica. Viene lasciato 3 mesi in acciaio e successivamente imbottigliato. Il risultato è un vino fresco, dal frutto croccante che spazia da una ciliegia a un fiore come la viola mammola. Accompagna molto bene i nostri salumi e formaggi ma è da provare anche con piatti a base di pesce con salsa di pomodoro.

CORTE DI LEO- REGGELLO, FIRENZE (BIO)

Primo di Leo, IGT Toscana, 2019

30

100% Foglia Tonda

Incarneazione 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, uvaaggio storico della toscana che ultimamente sta tornando in auge. Vinificazione in acciaio 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.

BORGO MACERETO - DICOMANO, FIRENZE (BIO)

Incipit, IGT Toscana, 2023

27

100% Gamay

affinato solo in acciaio si ottiene un Gamay nel suo pieno stilema, bassa tannicità, vivacità e buon frutto. Si apre con frutti di bosco maturi e note terrose sul fine accompagnate da una leggera nota di spezie piccanti da un pepe bianco a un chiodo di garofano. Morbido, piacevole e non banale. Vino adatto sia alla stagione invernale sia a quella estiva (servendolo sui 12/13°). Accompagna molto bene prime portate a base di selvaggina che carni alla griglia come il nostro diaframma. Prima annata di produzione per questa etichetta che è entrata in guida Slow Wine.

VILLA VALACCHIO - MERCATALE VAL DI PESA

Chianti Classico, DOCG, 2021

26

Sangiovese e Merlot

af. in barriques di 2 e 3 passaggio per un massimo di 12 mesi

Chianti molto fresco di buona acidità ma con un tannino già piacevole aiutato anche dalla presenza del merlot, una mineralità più accentuata data dal terreno. L' abbinamento perfetto non è la bistecca mi dispiace per voi ma è un bel fegatello alla toscana con fagioli cannellini

ALBERTO MOTTA-BANDITELLA DI ALBERESE, GROSSETO(BIO)

Ciliegiolo, DOC Maremma Toscana, 2023

21

100% Ciliegiolo

af. si svolge in acciaio e cemento.

Ciliegiolo di buon frutto che per le sue caratteristiche si sposa molto bene sia con affettati come la nostra soppressata e assolutamente da provare con piatti a base di pesce in umido con base di pomodoro, come ad esempio i nostri ravioli al baccalla in salsa alla livornese

MARCHESI GONDI - PONTASSIEVE, CHIANTI RUFINA

Due parole tradizione e qualità. La famiglia Gondi è una dinastia storica fiorentina con origini risalenti fino al tempo di Carlo Magno: ci troviamo nel cuore della DOCG Chianti Rufina a Nord-Est di Firenze, dove grazie ai loro 19 ettari vitati la cantina riesce perfettamente a cogliere le varie espressioni di questa denominazione di origine. Da ma troverete una selezione delle loro etichette che vi permetterà di capire al meglio tutte le sfaccettature del loro terreno e anche quanto hanno da offrire. Nota a margine la DOCG Chianti Rufina è confinante con un'altra grande DOCG quella di Radda in Chianti, zone dove la maturazione fenolica tardava ad arrivare e solo negli ultimi anni grazie al cambiamento climatico queste zone sono state favorite e premiate, infatti da queste due micro regioni confinanti troviamo vini di grande longevità ma che anche in età giovanile forniscono grandissimi prodotti. Entrambe le etichette di rosso selezionate da noi di Marchesi Gondi hanno ricevuto il premio di due bicchieri gambero rosso.

San Giuliano, Chianti Rufina DOCG, 2022/2023

20

80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Merlot

Fermentazione malolattica svolta in botti di rovere e successivo riposo di almeno un anno in rovere Slavonia da 29hl. Il risultato è un Chianti con un bel frutto di lampone e ciliegia arricchito da note di spezie come il pepe nero e la vaniglia. In bocca abbiamo una buona freschezza e una leggera tannicità. Lo vedo come un vino molto autunnale perché in sé è molto bilanciato, abbiamo sia la freschezza sia una base leggermente più strutturata, dove nessuna delle due eccede sull'altra ma anzi si vanno a completare. Perciò io ve lo consiglio con una classica tagliatella ai funghi porcini o anche con un sugo di ragù classico.

Mazzaferata, IGT Rosso Toscana Colli Centrali, 2018/2019

32

100% Cabernet Sauvignon

Fermentazione malolattica svolta in botti di rovere e successivo affinamento di un anno in rovere Slavonia da 20hl, dopo viene trasferito in barriques per un altro anno e prima di uscire in commercio riposa almeno due anni in bottiglia. Un tripudio di frutti neri mirtillo, prugna, mora e di spezie cardamomo, rosmarino e note vegetali fresche. Selvaggina in umido con un bella capella di porcini alla griglia sono i suoi compagni ideali, sta molto bene anche con brasati e carni in generale con buone componenti aromatiche.

PODERE MONTALE-POGGIOFERRO (MONTECUCCO)

La DOCG Montecucco nasce solo nel 2011 quindi in tempi molto recenti. Terreni ancora molto selvaggi dove i boschi sono ancora i padroni del paesaggio. Qui troviamo terreni con residui vulcanici del monte Amiata e vigneti posizionati a un'altitudine media di circa 300m sul livello del mare. Tutto ciò consente di avere vini di grande struttura e longevità, freschezza e buona mineralità. Riassumendo direi che qui abbiamo tanta qualità, prezzi ottimi perché ancora non è una DOCG così commercializzata e un Sangiovese con caratteristiche uniche.

Montecucco Sangiovese, DOCG, 2017/2019

30

100% Sangiovese

af. si svolge in acciaio e un anno in botti di rovere da 3000 litri

Un ottimo Sangiovese che si esprime con una grande struttura e un ottimo potenziale evolutivo, consigliato da provare assolutamente a chi adora il Sangiovese in purezza e a chi si è stancato del solito Montalcino. (POI se lo volete per forza, qui sotto c'è l'ho bono)

Az. AG. LA FORTUNA - MONTALCINO (SI)

Cantina storica di Montalcino che risulta tra le prime 25 ad entrare nella DOCG, si trova molto vicino al centro di Montalcino, pulizia e tradizione danno origine a Brunelli e Rossi di Montalcino di ottima struttura e eleganza

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.

Sul Brunello l'abbinamento non ve lo dico immaginatevelo.

Rosso di Montalcino, DOC, 2021

26

100% Sangiovese

af. 12 mesi in botti di rovere Slavonia da 27HL e almeno 4 mesi di bottiglia.

Sangiovese che si presta molto bene ad accompagnare un ventaglio molto alto di portate

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, 2018 21

Sangiovese dalle vigne più giovani, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon
af. 24 mesi in acciaio per il Sangiovese, in barriques per Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon. Blend di grandissima intensità e potenza, con Filippo non si sbaglia un colpo. Si presta molto bene ad accompagnare sia primi che secondi a base di carne.

Borro delle Streghe, IGT Rosso di Toscana, 2015/2016 35

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 con stick di polenta

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'abbinamento sotto consiglio/minaccia del proprietario Filippo vi dico una bella Bistecca alla fiorentina



Bianco Toscana

TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI

Meridiana, IGT Toscana Bianco, 2022

29

100% Trebbiano Macerato e Ossidazione (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 bucce continua il suo affinamento in anfora per circa 12/18 mesi e almeno 6 mesi di bottiglia. Abbinamento ricadete sulla nostra salsa di fegatini toscana sfumata con un po di vin santo e con i nostri affettati, si presta molto bene però anche con i pecorini e con la nostra carbonara impreziosita dal tartufo di stagione.

TENUTA PIETRO BECONCINI- SAN MINIATO(BIO)

PRS Malvasia Lunga, IGT Toscana Bianco, 2024

23

100% Malvasia Lunga (chiamata anche Malvasia del Chianti)

Malvasia lunga, vitigno della tradizione, storico uvaggio presente nella vecchia composizione del Chianti Classico, secondo il disciplinare del Barone Ricasoli (metà 800), che prevedeva una piccola parte di uve bianche per alleggerire la struttura del Sangiovese. Diverso rispetto alla classica Malvasia Bianca, presenta riflessi più lievemente più verdognoli, un acidità più accentuata che si traduce nel risultato finale in vini più sobri a livello aromatico anche se rimane un buono spettro di profumi, eleganti e longevi da bere sia giovani ma anche con qualche anno sulle spalle. Leonardo come sempre qui ci offre un'attenzione e un rispetto alle caratteristiche di questo vitigno maniacale, con un varietale che mi inquadra perfettamente quanto descritto in precedenza. Abbinamento ricade su piatti di mare o su zuppe invernali come una buona ribollita, ma ultimamente lo abbiamo provato con i nostri involtini di trippa in bianco e tartufo bianco e li tocchiamo vette di godimento molto alto.

VEA, IGT Toscana Bianco Trebbiano Macerato, 2020/21/22

29

100% clone di Trebbiano Rosa, macerazione non ossidativa

Trebbiano vinificato in cemento con lieviti indigeni e una macerazione sulle vinacce di 50 giorni, successiva maturazione in cemento per 4 mesi e 3 mesi di barriques con frequenti botanage. Di nuovo Beconcini e qui troviamo il suo trebbiano che torna a ripetere identica a pieno il vitigno di partenza senza volerlo mai alterare. Tutto quello ce sentiamo nel bicchiere è un vino estremamente complesso e che accompagna molte bene i piatti della tradizione sanminiatese, come una pasta fresca al tartufo ma anche degli gnudi impreziositi sempre da tartufo.

PODERE PELLICCIANO- SAN MINIATO(BIO)

Biondo, IGT Toscana Bianco, 2024

24

100% Vermentino

Un Vermentino elegante con sentori di albicocca, pesca sciroppata, frutta tropicale, agrumi, fiori di arancia, erbe officinali come salvia e rosmarino, note minerali. Se lo chiedete a me io vi direi che quanto penso a un Vermentino io penso proprio a questa etichetta. Riesce a mantenere freschezza e sapidità senza rinunciare al frutto e alle parti officinali tipiche del varietale. Gli abbinamenti locali ricadono su piatti al tartufo ma anche una bella carbonara di mare è un perfetto compagno.

SAN GIMIGNANO- CAMPOCHIARENTI

Kalos Kai Agatos, Vernaccia di San Gimignano DOCG, 2024

25

100% Vernaccia di San Gimignano

Cantina situata tra Poggibonsi e San Gimignano, con un'età media delle viti tra i 30 e i 40 anni qui troviamo una vernaccia molto tipica con le sue classiche note di mandorla, fiori bianchi e una buona mineralità. Il nostro consiglio per degustarla al meglio è di accompagnarla con primi piatti arricchiti da tartufo come una classica tagliatella. Ma se volete godere davvero accompagnatelo con i nostri ravioli maremmani con acciughe e tartufo e non ve ne pentirete

PODERE MONTALE - POGGIOFERRO (MONTECUCCO)

Montecucco è una zona situata ai piedi del monte Amiata ai confini con i vigneti del Montalbano, dove troviamo terreni costituiti da arenaria e composti lavici, depositati quando l'Amiata era ancora in attività. Questa composizione dona ai vini di queste zone caratteristiche uniche, come una accentuata mineralità.

I Maremmani, IGT Toscana

23

100% Chardonnay

Af. si svolge in acciaio per all'incirca 6 mesi. Chardonnay di grande mineralità e di ottima sapidità che lo rende ideale per accompagnare piatti a base di pesce come un classico scoglio o un tagliere di salumi.

PODERE LA BOTTA- CAPRAIA E LIMITE (BIO)

Val Fornica, IGT Toscana Bianco, 2023

22

100% Vermentino con leggera Macerazione

Svinato la sera stessa della raccolta, svolge una breve macerazione di all'incirca 10 ore, matura in tini di Pietra Serena per una maggiore ossigenazione per circa 5 mesi. Un vermentino più carico con una maggiore persistenza sia in bocca che olfattiva. La macerazione ci restituisce un agrume fresco anche leggermente candito e un finale più intenso in cui si accentuano le note vegetali. Noi qui lo abbiniamo con piatti di pesce ma anche con carni bianche più saporeti come le nostre ribs.

MARCHESI GONDI-PONTASSIEVE, CHIANTI RUFINA

SassoBianco, IGT Toscana Bianco, 2024

20

50% Chardonnay e 50% Suavignon Blanc

Lavorato tutto in acciaio si ottiene un bianco fresco, con buone note vegetali sia al naso che in bocca, un frutto esotico a polpa gialla e un agrume che lega tutto insieme. Bianco del Chianti Rufina con una freschezza e un acidità meravigliosa che lo rendono ideale da essere bevuto a tutto pasto su portate di carne bianca che di pesce.

ALBERTO MOTTA-BANDITELLA DI ALBERESE, GROSSETO(BIO)

Ansonica, DOC MaremmaToscana, 2023

25

100% Ansonica

Macerazione a freddo sulle bucce per 48 ore, fermentazione svolta tra acciaio e tonneau di rovere francese e successivo affinamento tra legno e acciaio sulle fecce fini per 12 mesi. Alternativa molto valida al vermentino classico, impreziosito da utilizzo ben dosato del legno si apre con un buche di fiori bianchi e agrumi, in bocca è minerale e piacevolmente sapido. Per l'abbinamento si ricade su piatti a base di pesce come la nostra catalana su letto di frutta e verdura, ma si abbina molto bene anche con formaggi e salumi.

Rosato Toscana

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

Fresco di Nero, Tempranillo rosè Toscana, 2024

23

100% Tempranillo

Per la creazione di questa etichetta si esegue un prevendemmia e una volta in cantina esegue una macerazione di tre giorni in vasche di cemento, una volta tolce le bucce affinerà 4 mesi in cemento sui lieviti. Un rosato molto carico e si può intuire già dal colore, al naso si apre con piccoli frutti rossi e neri, in bocca abbiamo una buona acidità che ci riporta a un melograno e a una fragola di bosco. Vino che lavora benissimo a tutto pasto e si adatta molto bene sia su antipasti che prime portate.

PODERE PELLICCIANO - SAN MINIATO (BIO)

Cimba, IGT Toscana Rosato, 2024

24

Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo

Rose molto estivo fresco e piacevo con note di agrume e di frutta come un albicocca, una buona mineralità e giusta acidità lo rendono ideale nel periodo estivo da bere anche sotto al sole e di inverno copre un'ampia portata di piatti molto delicati e che presentano una base più ampia di verdure.

BORGO MACERETO-DICOMANO, FIRENZE(BIO)

Perdono, IGT Toscana Rosato, 2023/2024

25

100% Gamay

Uvaggio originario della Borgogna che ha trovato a Dicomano, al confine con il Mugello, la sua dimora ideale. L'affinamento avviene in maniera molto classica in acciaio per 6 mesi e poi viene imbottigliato. Un rosato che richiama i frutti rossi sia al naso che in retro olfattiva, con un'ottima persistenza che lo rende elegante e estremamente piacevole. Accompagna molto bene una vasta gamma di portate sia di terra che di mare, è un vino che si presta bene a tutto pasto; perché ricordate quando ci sono tanti piatti diversi e si vuole scegliere un solo vino, con un ottimo rosato (come questo) si casca sempre in piedi.

RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

PODERE PELLICCIANO-SAN MINIATO (BIO)

Produttore importantissimo di San Miniato, che si trova collocato proprio sotto la città, precisamente nella strada che venendo dalla Serra ci porta verso San Miniato. Siamo alla seconda generazione ora dove Fabio e Federico due fratelli negli ultimi anni hanno rivoluzionato l'azienda, improntandola sulle radici della toscaneità, decidendo di utilizzare solo uvaggi autoctoni toscani e di esaltarli al meglio facendo una linea di vini monovarietali. Qui abbiamo terreni ricchi di sabbia, argilla, tufo e residui di fossili marini che donano generosità alcolica, frutti maturi e tannini, un terreno adatto non solo alla coltivazione di grandi rossi ma anche di bianchi di grande qualità. Io (Pietro) abito letteralmente a due minuti di macchina dalla Cantina e quando racconto di loro mi sembra di parlare anche di me stesso e del legame che ci lega con il nostro territorio.

In Fermento Rosato, IGT Toscana Frizzante, 2023

24

100% Sangiovese

Dopo la diraspatura e la pressatura delle uve, il mosto fiore ottenuto svolge la fermentazione alcolica in vasche di acciaio e dopo un affinamento di all'incirca 3 mesi sui lieviti di fermentazione viene imbottigliato e qui effettua una seconda rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura. Il risultato che ne esce fuori è un vino frizzante con una spiccata acidità e una buona sapidità, con note agrumate di pompelmo e che virano verso una pesca non a piena maturazione con qualche accenno di frutti rossi. Il consiglio primario ricade sempre su una selezione di affettati, ma da queste parti ci piace veramente tanto con il nostro tonno del chianti servito con giardiniera di verdure.

METODO MARTINOTTI

TENUTA MARIANI - LUCCA (BIO)

Cantina che si trova sulla costa toscana, è una delle poche nella regione che possiede autoclavi e che segue tutto il processo di spumantizzazione sia dei suoi metodi Charmat che dei loro metodi classici. I vigneti di proprietà si trovano tutti a 600 metri dal mare, i venti depositano la salsedine marina sugli acini caratteristica territoriale che cernano di mantenere anche in vinificazione. Qui da noi non trovare prosecco ma solo prodotti toscani e per la nostra selezione di spumanti metodi Charmat ci siamo affidati proprio a loro

SabbiaMare, spumante metodo charmat, Brut nature

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
Spumante che basa le sue caratteristiche sulla grandissima sapidità e una buona acidità, caratteristiche che lo rendono ideale per accompagnare la nostra frittura o piatti a base di pesce.

CONCA D'ORO- CONEGLIANO, TREVISO

Prosecco, Valdobbiadene DOCG Superiore Millesimato Extra Brut, Zero Dosage

24

100% Glera

Tutti prodotti Toscani e poi trovate lui, siamo rimasti tanto tempo senza un prosecco e dopo averne assaggiati tanti e tutti uguali abbiamo assaggiato lui. Finalmente un Valdobbiadene con la v maiuscola. Zero dosage, quindi nessun zucchero aggiunto e nonostante ciò si ha un prodotto bilanciatissimo che conserva il suo residuo zuccherino intorno ai 3g, sufficienti per rendere la bevuta estremamente piacevole e mai troppo dura. Al naso abbiamo una tonalità che si avvicina di più a una mela gialla, fiori bianchi e leggera camomilla. Abbinamento si ha con frutta

METODO CLASSICO

FATTORIA CAROINETA FONTALPINO-CASTELNUOVO BERADENGA

Boulé, Spumante Metodo Classico, Brut

34

100% Chardonnay, 24 mesi sui lieviti

Metodo classico prodotto nella regione del Chianti Classico, note di crosta di pane, burro e frutta fresca, complesso ed elegante. Perfetto su piatti grassi e su salumi di buona struttura come la nostra mortadella al tartufo o sulla porchetta, ma anche con primi con chiare note di burro (esempio: tagliolini al tartufo) o su risotto più decisi come il nostro fatto con lardo e cipolla rossa.

Passito e Vino dolce

CALICE BOTTIGLIA

TENUTA COLLE ALBERTI - CERRETO GUIDI

Occhio di Pernice, Vin Santo del Chianti, 6 38
DOC, 2011

50% Sangiovese e 50% Trebbiano e Malvasia
af. in caratelli per 4/5 anni e almeno un anno di bottiglia

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: 10
Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato

TENUTA PIETRO BECONCINI - SAN MINIATO (BIO)

Caratello, Vin Santo del Chianti DOC, vino 8 54
ossidato naturale, 2010

Malvasia Bianca e Nera, Trebbiano e San Colombaio
af. in caratelli di rovere e castagno completamente sigillati per almeno 6
anni

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: 11
Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato

MARCHESI GONDI- CHIANTI RUFINA

Cardinale de Retz, Vin Santo del Chianti 9 54
Rufina Riserva, 2013

100% Trebbiano
af. in caratelli di castagno per almeno 9 anni e successiva bottiglia

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: 11
Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato

FATTORIA DI RIPA D'ORCIA - SIENA (BIO)

Vin Santo Sacrofòco, 2007 9 50

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

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: 12
Gottino di Vin Santo e 5 cantucci artigianali di San Miniato



Passito e Vino dolce

CALICE BOTTIGLIA

FATTORIA DI PETRETO-BAGNO A RIPOLI, FIRENZE

Pourriture Nobile, IGT Colli della Toscana Centrale, 2009 9 50

Muffato di Suavignon Blanc e Semillon

Prodotto unico nel suo genere e 100% toscano. Si fa una selezione dei grappoli attaccati dalla muffa nobile Botrytis Cinerea. Fermentazione svolta in barriques di rovere francese per 30/45 giorni, seguita da un affinamento di 12 mesi nelle stesse barriques. Il risultato è un vino strutturato profondo con note dolci e un finale lungo che ci riporta al miele e allo zafferano.

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO: 12

Accompagna benissimo la nostra torta di mele e cannella (disponibile nei mesi invernali)

CAPANNA - MONTALCINO

Moscadello di Montalcino, DOC, 2024 5 25

100% Moscato Bianco

Una volta svolta la fermentazione, viene filtrato e messo in bottiglia dopo riposa per alcuni mesi, moscadello che ci riporta alle origini di Montalcino un tempo conosciuta proprio per questo vino dolce (leggermente frizzante)

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO:

Accompagna benissimo la nostra catalana toscana, un dolce fatto con una base di cantucci senesi imbevuti in un passito toscano

Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva, DOC, 2021 9 50

100% Moscato Bianco

Macerazione di 2 giorni sulle bucce, fermentazione in acciaio e successivo affinamento in botti di rovere da 5-10 hl per 18 mesi e almeno 18 mesi di riposo in bottiglia. Due etichette completamente diverse, un bouquet che spazia da un miele di acacia a un frutto candito e un leggero frutto tropicale.

-PER DEGUSTARLO AL MEGLIO:

Accompagna benissimo il nostro (falso) sorbetto al mango con caramello salato e granella di noci



Carta Cocktail

-Aperol Spritz: 5

Aperol+Cuvee Tre Ville+ Tonica Dandy

-Aperit Toscano: 7

Aperit Toscano Santoni+Stile Segreto, Tenuta Mariani+Tonica Dandy

-Spritz al limocello e pompelmo rosa: 7

Limocello+Cuvee Tre Ville+ Tonica al pompelmo rosa, Dandy

-Americano bellissimo: 9

Amaro Bello+Punt e Mes+ Tonica al pompelmo rosa, Dandy

-Milano Torino al Cacao: 9

Bitter Fusetti, infuso alle fave di cacao+Punt e Mes

-Negroni Mediterraneo: 9

Bitter Fusetti, infuso al basilico e limone+Punt e Mes+Gin Beefeater

Gin Tonic list

-Gin Beefeater +Tonica Dandy classica : 8

botaniche: Ginepro, scorza di limone, scorza di arancia di Siviglia, mandorle, radice di angelica, seme di angelica, semi di coriandolo, radice di iris e radice di liquirizia

-Gin Maite Spiaggia Lunga+Tonica Dandy Classica: 11

botaniche: Ginepro, elicriso, angelica, coriandolo, cardamomo, genziana, pepe malagueta, cubebe, ceylon e iris
info: botaniche spontanee che crescono lungo la costa tirrenica che si uniscono con i profumi delle spezie orientali

-Gin 1592+Tonica Dandy Classica: 11

botaniche: Ginepro Toscano
info: gin mono botanico che deve il suo nome alla raccolta proprio del suo ginepro che cresce spontaneamente nel crinale del Pratomagno, precisamente a 1592 metri

-Gin Menegiks+Tonica Dandy Classica: 11

botaniche: Ginepro, menta piperita, lime e capperi. Tagliato con acqua di mare dell'Adriatico purificata.

info: distilled gin unico nel suo genere che esprime grande sapidità dovuta all'aggiunta di acqua di mare e ricco di note fresche e balsamiche

-Bad Gin +Tonica Dandy classica : 11

botaniche: Ginepro, scorza di limone, coriandolo e pepe nero
info: gin che nasce per onorare la città di Bologna in cui i fondatori sono nati, e che raffigura in etichetta il profilo della città. Gin molto fresco con note predominanti di pepe nero che si esprimono sia in bocca che al naso

Lista Bevande Analcoliche

Galvanina Bibite Biologiche

-Té al Limone (35,5cl): 4

-Té alla Pesca (35,5cl): 4

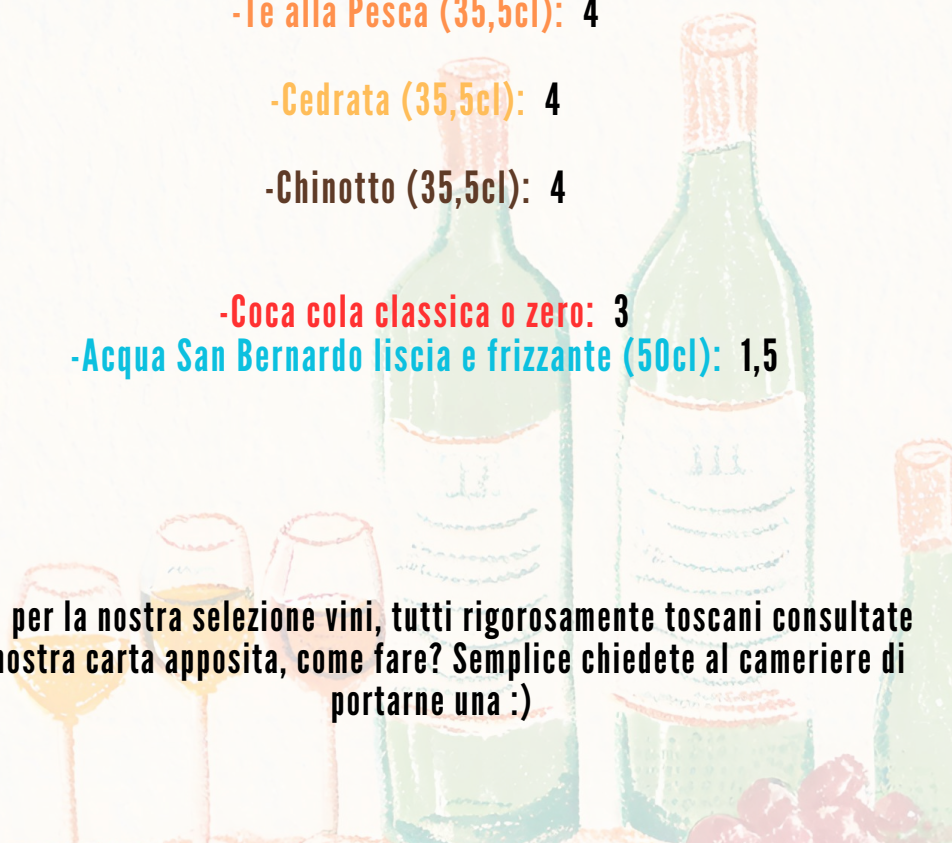
-Cedrata (35,5cl): 4

-Chinotto (35,5cl): 4

-Coca cola classica o zero: 3

-Acqua San Bernardo liscia e frizzante (50cl): 1,5

N.B: per la nostra selezione vini, tutti rigorosamente toscani consultate la nostra carta apposita, come fare? Semplice chiedete al cameriere di portarne una :)

An artistic illustration of wine bottles and glasses. In the foreground, three wine glasses are filled with a golden liquid, likely wine. Behind them are two large, dark green wine bottles with white labels. To the right, a smaller bottle is partially visible. The background is a soft, light blue and green wash, suggesting a bright, airy setting.