

**CASSA E TEMPO LIBERO**  
SEZIONE ENO-GASTRONOMIA



28 marzo 2011

**A TUTTI I NOSTRI SOCI**

# **OFFERTA DI VINI**

## **PASQUA 2011**

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime festività PASQUALI, ha raggiunto un nuovo accordo con la **ENOTECA CARLO LAVURI di AGLIANA** per un'offerta di vini da tavola, vini da dessert, spumanti, birra a condizioni favorevoli.

Anche questa volta, per la scelta dei prodotti, gli esperti della nostra Sezione Enogastronomia si sono basati su semplici criteri di equilibrio tra qualità e prezzo, offrendo una gamma di prodotti, di diverse regioni d'Italia, che riteniamo interessante.

**Per agevolare le scelte dei nostri soci, abbiamo predisposto delle schede tecniche, che alleghiamo alla presente, con la descrizione dei vini proposti con l'indicazione degli abbinamenti con i cibi.**

Gli interessati dovranno compilare il modulo allegato e a inviarlo alla Segreteria del Circolo, Via N. Paganini, 1 - PISTOIA, anche per Fax. allo 0573/503871, tassativamente entro il **15 aprile p.v.**

Le **consegne** degli ordinativi avverranno, presso la sede del Circolo in Via Paganini N. 1 a Pistoia entro la settimana successiva, negli orari che saranno comunicati direttamente ai soci interessati.

Si avverte che per quanto riguarda l'ordinativo di vini e spumanti, è prevista una quantità minima di 6 bottiglie anche di tipi diversi. Anche per ordinativi superiori le quantità dovranno essere sempre multiple di sei.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria del Circolo N. Tel. 0573/27435.

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**

**Nominativo** \_\_\_\_\_ **email** \_\_\_\_\_  
**Ufficio/Filiale o Indirizzo** \_\_\_\_\_ **Cellulare** \_\_\_\_\_  
 C/C n. \_\_\_\_\_ c/o Filiale \_\_\_\_\_ iban \_\_\_\_\_

**ENOTECA CARLO LAVURI - AGLIANA - PISTOIA**

<b>SPUMANTI</b>	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
1 PROSECCO EXTRA DRY CARMINA	(prosecco)	Veneto	s.a.	11,50%	_____	<b>6,50</b>	7,80
2 PROSECCO RUSTICO NINO FRANCO	(prosecco)	Veneto	s.a.	11,00%	_____	<b>8,00</b>	9,50
3 CA' DEI FRATI METODO CLASSICO	(turbiana, chardonnay)	Lombardia	2007	13,00%	_____	<b>13,00</b>	15,50
4 DUBL FEUDI DI SAN GREGORIO	(greco di tufo)	Campania	s.a.	12,50%	_____	<b>14,00</b>	16,50
5 BLANCQUETTE DE LIMOUX MAISON VERGNES	(mauzac, chardonnay)	Francia	s.a.	12,50%	_____	<b>7,50</b>	8,90
6 CREMANT DE LIMOUX ROSE' MAISON VERGNES	(chardon 70, chenin blanc 20, pinot noir 10)	Francia	s.a.	12,50%	_____	<b>9,80</b>	11,50
<b>VINI BIANCHI</b>							
7 VERDICCHIO CLASSICO VILLA BUCCI	(verdicchio)	D.O.C. Marche	2009	13,50%	_____	<b>10,80</b>	12,50
8 VERMENTINO FORTEDIGA	(vermentino)	I.G.T. Toscana	2010	13,50%	_____	<b>6,80</b>	8,00
9 ORVIETO SECCO SERGIO MOTTURA	(procan 50, verdel 25, grech. 25)	D.O.C. Lazio	2009	13,00%	_____	<b>10,80</b>	12,50
10 LUCIDO CATARRATO TERZAVIA R. DE BARTOLI	(greco 40, catarrato 30, zibibbo 15)	I.G.T. Sicilia	2009	12,00%	_____	<b>8,90</b>	10,50
11 BELLOTTI BIANCO CASCINA DEGLI ULIVI	(cortese)	I.G.T. Piemonte	2009	12,50%	_____	<b>7,50</b>	9,00
12 FIORE DI CAMPO LIS NERIS	(tocai 85, sauvign 10, riesling 5)	I.G.T. Friuli	2009	13,00%	_____	<b>11,40</b>	13,50
13 GEWURZTRAMINER TIEFENBRUNNER	(gewurztraminer)	D.O.C. Trentino A.A.	2010	13,50%	_____	<b>10,00</b>	11,90
14 PINOT GRIGIO J. HOFSTATTER	(pinot grigio)	I.G.T. Trentino A.A.	2010	13,50%	_____	<b>8,90</b>	10,50
15 RIESLING RESERVE CAVE DE HUNAWIHR	(riesling)	I.G.T. Francia	2008	13,00%	_____	<b>9,00</b>	10,90
<b>VINI ROSSI</b>							
16 ROSSO VIGLIANO	(sangiovese)	I.G.T. Toscana	2007	13,00%	_____	<b>7,50</b>	8,50
17 CHIANTI RUFINA I VERONI	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2008	13,00%	_____	<b>7,50</b>	8,50
18 MORELLINO DI SCANSANO MORISFARM	(sangiovese 90, merlot e syrah 10)	D.O.C.G. Toscana	2009	13,50%	_____	<b>8,30</b>	9,80
19 MONTECUCCO RIGOLETTO COLLEMASSARI	(sangio 70, cilieg 15, montepulc 15)	D.O.C. Toscana	2008	13,50%	_____	<b>8,50</b>	10,00
20 BOLGHERI ROSSO MEDITERRA	(syrah 40, caber30, sauv30, merlot30)	I.G.T. Toscana	2008	14,50%	_____	<b>11,00</b>	13,00
21 PRUNIDEO FATTORIA BETTI	(sangiovese 90, cabernet 10)	I.G.T. Toscana	2007	13,50%	_____	<b>9,80</b>	11,50
22 CHIANTI CLASSICO PRUNETO	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2007	13,00%	_____	<b>8,90</b>	10,50
23 FORTEDIGA CABERNET SYRAH	(syrah40, cab.sauvign30, cab.franc30)	I.G.T. Toscana	2008	14,00%	_____	<b>7,00</b>	8,50
24 PINOT NERO MECZAN J.HOFSTATTER	(pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	2009	13,50%	_____	<b>10,90</b>	12,50
25 TERRE DI SAN LEONARDO	(merlot)	I.G.T. Trentino A.A.	2007	13,50%	_____	<b>10,90</b>	12,50
26 NEBBIOLO PRODUTTORI DEL BARBARESCO	(nebbiolo)	D.O.C. Piemonte	2009	14,00%	_____	<b>9,30</b>	10,90
27 RIPASSO DELLA VALPOLICELLA ALPHA ZETA	(corvina veronese 70, rondinella 30)	D.O.C. Veneto	2007	14,00%	_____	<b>9,60</b>	11,30
<b>VINI DA DESSERT</b>							
28 MOSCATO D'ASTI LA SPINETTA	(Moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2010	5,50%	_____	<b>10,00</b>	12,00
29 MOSCATO D'ASTI AZ. BRUNO SORIA	(Moscato)	I.G.T. Piemonte	2010	5,50%	_____	<b>7,50</b>	8,50
30 ASTI SPUMANTE GALAREY FONTANAFREDDA	(Moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2009	7,00%	_____	<b>11,50</b>	13,90
31 BRACHETTO D'ACQUI BRAIDA	(brachetto)	D.O.C.G. Piemonte	2010	5,50%	_____	<b>10,00</b>	11,90
32 POURRITURE NOBLE PETRETO 0,375	(semillon 50, sauvignon 50)	I.G.T. Toscana	2003	14%	_____	<b>13,50</b>	15,90
33 LE PASSULE LIBRANDI	(Mantonico)	I.G.T. Calabria	2008	14,50%	_____	<b>16,00</b>	18,90
34 PASSITO DI PANTELLERIA SOLIDEA	(zibibbo)	DOC Sicilia	2007	14,50%	_____	<b>20,00</b>	22,50
35 DINDARELLO MACULAN 0,750	(Moscato)	I.G.T. Veneto	2009	11,50%	_____	<b>15,30</b>	18,00
35 DINDARELLO MACULAN 0,375	(Moscato)	I.G.T. Veneto	2010	11,50%	_____	<b>8,00</b>	9,50
36 SAUTERNES CHATEAU LANGE REGLAT 0,375	(semillon 80, sauv 10, muscadelle 10)	I.G.T. Francia	2006	14%	_____	<b>11,00</b>	13,50
<b>BIRRA ARTIGIANALE</b>							
42 BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA	(bassa fermentazione)	Friuli	s.a.	4,90%	_____	<b>7,50</b>	8,50

**TOTALE BOTTIGLIE num.** \_\_\_\_\_

**Prenotazioni da inviare entro il 15/04/2011**

**TOTALE GENERALE euro** \_\_\_\_\_

**Per Vini bianchi, rossi e da dessert Ordinatavo minimo 6 bt. (o multipli) anche di tipi diversi**

## SPUMANTI

<p><b>PROSECCO EXTRA DRY</b></p>  <p><b>1</b></p>	<p><b>CARMINA LOGGIA DEL COLLE.</b> Conegliano</p> <p><b>PROSECCO EXTRA DRY</b> Provenienza: Veneto</p> <p><b>Vitigni: Prosecco</b> <b>Grado: 11,50</b></p> <p>E' il prosecco più classico, ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.</p>	<p><b>PROSECCO RUSTICO</b></p>  <p><b>2</b></p>	<p><b>Cantine NINO FRANCO.</b> Valdobbiadene</p> <p><b>PROSECCO VALDOBBIADENE</b> Provenienza: Veneto</p> <p><b>Vitigni: Prosecco</b> <b>Grado: 11</b></p> <p>Da aperitivo, con antipasti a base di pesce, o con risotti. Ideale per gli spuntini.</p>	<p><b>SPUMANTE BRUT</b></p>  <p><b>3</b></p>	<p><b>Casa vinicola CA' DEI FRATI.</b> Lugana di Sirmione. Brescia</p> <p><b>Brut Spumante Metodo Classico</b> Provenienza: Lombardia</p> <p><b>Vitigni: Turbiana e Chardonnay</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Ideale aperitivo ma anche a tutto pasto. Ottimo sul pesce, sui pollami, carni bianche fredde e insalate estive. Sposa con successo un parmigiano di livello.</p>
<p><b>DUBL SPUMANTE</b></p>  <p><b>4</b></p>	<p><b>FEUDI DI SAN GREGORIO.</b> Cerza Grossa – Sorbo Serpico (AV)</p> <p><b>Vino Spumante Metodo Classico</b> Provenienza: Campania</p> <p><b>Vitigni: Greco di Tufo 100%</b> <b>Grado: 12,50</b></p> <p>Ideale a tutto pasto o per aperitivi a base di stuzzicherie grigliate e croccanti</p>	<p><b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b></p>  <p><b>5</b></p>	<p><b>MAISON VERGNES.</b> Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p><b>Blanquette de Limoux</b> Provenienza: Limoux (F)</p> <p><b>Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4%</b> <b>Grado: 12,50</b></p> <p>Vino leggero e fresco si contraddistingue per il metodo champenoise con cui è stato creato, le sue bollicine conquistano al primo assaggio. Piacevole al palato con un buon retrogusto. Consigliato in abbinamento a degli ottimi piatti di pesce, anche crudo.</p>	<p><b>CREMANT DE LIMOUX ROSE'</b></p>  <p><b>6</b></p>	<p><b>MAISON VERGNES.</b> Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p><b>Cremant de Limoux Rosè</b> Provenienza: Limoux (F)</p> <p><b>Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10%</b> <b>Grado: 12,50</b></p> <p>Ottimo come aperitivo, con stuzzichini e primi piatti a base di pesce, crostacei verdure, da abbinare con piatti a base di carni bianche, impagabile con macedonie di frutta fresca soprattutto a base di fragole, lamponi e ribes. Temperatura di servizio: 6-8°C</p>

## VINI BIANCHI

<p><b>VERDICCHIO</b></p>  <p><b>7</b></p>	<p><b>Azienda Agricola F.lli BUCCI.</b> Ostra Vetere (AN)</p> <p><b>Verdicchio Classico DOC dei Castelli di Jesi 2009</b> Provenienza: Marche</p> <p><b>Vitigni: Verdicchio 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Ottimo aperitivo, primi piatti di pesce, brodetti di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi. Servire fresco ma non freddo (15/18°), la bottiglia aperta 1/2 prima</p>	<p><b>VERMENTINO</b></p>  <p><b>8</b></p>	<p><b>Azienda Agricola FORTEDIGA.</b> Ribolla - Roccastrada (GR)</p> <p><b>Vermentino IGT Maremma 2010</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigni: Vermentino 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Si sposa in maniera egregia ai piatti marinari tipici della Maremma o dell'area Tirrenica, ma anche a carni bianche o formaggi di media stagionatura.</p>	<p><b>ORVIETO SECCO</b></p>  <p><b>9</b></p>	<p><b>Cantina SERGIO MOTTURA.</b> Civitella d'Agliano (VT)</p> <p><b>Orvieto DOC 2009</b> Provenienza: Lazio</p> <p><b>Vitigni: Procanico 50%, Verdello 25%, Grechetto 25%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Come aperitivo o con primi piatti tradizionali come lasagne al forno, spaghetti con verdure o crespelle agli asparagi. Temperatura di servizio 8 C°.</p>
--	--	---	---	---	---

<p><b>LUCIDO CATARRATO</b></p>  <p><b>10</b></p>	<p>Società Agricola <b>TERZAVIA</b> Renato De Bartoli. Marsala (TP)</p> <p><b>Lucido Catarrato IGT 2009.</b> Provenienza: Sicilia</p> <p><b>Vitigni: Grecanico 40%, Catarratto 30%, Zibibbo 15%</b> <b>Grado: 12</b></p> <p>Dai sapori decisi di un'insalata di capperi a quelli delicati di un'orata al forno, da un cous cous di verdure a una pasta con crostacei, ma va anche benissimo come aperitivo</p>	<p><b>BELLOTTI BIANCO</b></p>  <p><b>11</b></p>	<p>Azienda Agricola <b>CASCINA DEGLI ULIVI</b>. Novi Ligure (AL)</p> <p><b>Bellotti Bianco. IGT 2009</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigni: Cortese 100%</b> <b>Grado: 12,50</b></p> <p>E' un vino che si abbina in maniera molto versatile sia come apripasto che per esaltare primi piatti, carni bianche, formaggi contorni e piatti a base di uova.</p>	<p><b>FIORE DI CAMPO</b></p>  <p><b>12</b></p>	<p>Azienda Agricola <b>LIS NERIS</b> San Lorenzo Isontino, Gorizia</p> <p><b>Fiore di Campo. IGT 2009</b> Provenienza: Friuli</p> <p><b>Vitigni: Tocai Friulano 85%. Sauvignon blanc 10%. Riesling 5%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Aperitivo, Antipasti di pesce, Pasta sugo di pesce, Pasta sugo di verdure, Risotto al pesce, Tartare/carpaccio pesce, Pesce fritto/grigliato, Pesce/crostacei bolliti, Sushi/sashimi</p>
<p><b>GEWÜRZTRAMINER</b></p>  <p><b>13</b></p>	<p><b>TIEFENBRUNNER</b> Castel Turmhof. Niclara. Cortaccia. Bolzano (Alto Adige)</p> <p><b>Gewürztraminer. DOC 2010.</b> Provenienza: Alto Adige</p> <p><b>Vitigno: Gewürztraminer 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Si accompagna ottimamente a risotti, antipasti speziati, frutti di mare, pesce al forno e piatti a base di carni bianche. Temperatura di servizio: 10 - 12°C</p>	<p><b>PINOT GRIGIO</b></p>  <p><b>14</b></p>	<p><b>J. HOFSTATTER</b> Tramin. Bolzano (Alto Adige)</p> <p><b>Pinot Grigio. IGT 2010.</b> Provenienza: Alto Adige</p> <p><b>Vitigno: Pinot grigio 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Piatti basati sulle uova, sugli antipasti di pesce, sulle minestre di verdura.</p>	<p><b>RIESLING</b></p>  <p><b>15</b></p>	<p><b>Cave Vinicole de Hunawih</b> Hunawih. Alsace (F)</p> <p><b>Riesling. IGT 2008</b> Provenienza: Alsazia (F)</p> <p><b>Vitigno: Riesling 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Eccellente con il pesce, i molluschi e i crostacei perché sottolinea con grazia i sapori iodati dei prodotti di mare. Ottimo anche con il pollame, le carni bianche e i formaggi caprini. Partner ideale per il dessert, dagli agrumi alla torta al limone.</p>

## VINI ROSSI

<p><b>VIGLIANO</b></p>  <p><b>16</b></p>	<p>Società Agricola <b>VIGLIANO</b>. San Martino alla Palma (FI)</p> <p><b>Rosso VIGLIANO. IGT 2007</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese Grosso 85%, resto Cabernet S. e Merlot</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Piatti a base di carne e alla cucina toscana.</p>	<p><b>CHIANTI RUFINA</b></p>  <p><b>17</b></p>	<p>Fattoria I <b>VERONI</b>. Pontassieve (FI)</p> <p><b>CHIANTI RUFINA. DOCG 2008</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 90%, canaiolo 10%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>La struttura del vino lo rende particolarmente adatto ai tipici piatti di terra toscani a base di carni rosse, selvaggina, pollame nobile cucinato anche in umido o con cotture prolungate.</p>	<p><b>MORELLINO DI SCANSANO</b></p>  <p><b>18</b></p>	<p><b>MORISFARMS</b> Fattoria Poggetti Massa Marittima (GR)</p> <p><b>Morellino di Scansano. DOCG 2009</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrostiti di carne di maiale, cinghiale in umido.</p>
---	---	---	--	--	--

<p><b>RIGOLETTO</b></p>  <p><b>19</b></p>	<p><b>Castello COLLE MASSARI.</b> Loc. Poggi del Sasso. Cinigiano (GR)</p> <p><b>Rosso RIGOLETTO</b> <b>MONTECUCCO DOC 2008</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 70%, Ciliegliolo 15%, Montepulciano 15%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Si accompagna preferibilmente con preparazioni e con formaggi di media stagionatura</p>	<p><b>BOLGHERI</b></p>  <p><b>20</b></p>	<p><b>Azienda POGGIO AL TESORO.</b> Bolgheri (LI)</p> <p><b>BOLGHERI ROSSO MEDITERRA.</b> <b>IGT 2008</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 30% e Merlot 30%</b> <b>Grado: 14,50</b></p> <p>Pasta sugo di carne, Risotto con carne/funghi, Carne rossa in umido, Carne arrosto/grigliata</p>	<p><b>PRUNIDEO</b></p>  <p><b>21</b></p>	<p><b>Fattoria BETTI.</b> Quarrata (PT)</p> <p><b>ROSSO PRUNIDEO. IGT 2007</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 90%, Cabernet 10%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Si accompagna a carni in umido, cacciagione e arrosti</p>
<p><b>CHIANTI CLASSICO</b></p>  <p><b>22</b></p>	<p><b>G. e R. LANZA. Podere Pruneto-Volpaia Radda in Chianti SI)</b></p> <p><b>CHIANTI CLASSICO PRUNETO.</b> <b>DOCG 2007</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Carni, selvaggina, formaggi e sughi saporiti</p>	<p><b>MAREMMA</b></p>  <p><b>23</b></p>	<p><b>Azienda Agricola FORTEDIGA.</b> Ribolla - Roccastrada (GR)</p> <p><b>Rosso FORTEDIGA CABERNET-SYRAH.</b> Maremma. IGT 2008 Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Syrah 40%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%.</b> <b>Grado : 14</b></p> <p>Arrosti di carni rosse, cacciagione e selvaggina, formaggi di media-lunga stagionatura</p>	<p><b>PINOT NERO</b></p>  <p><b>24</b></p>	<p><b>J. HOFSTATTER</b> Tramin. Bolzano (Alto Adige)</p> <p><b>Pinot Nero DOC 2009.</b> Provenienza: Alto Adige</p> <p><b>Vitigno: Pinot nero 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Consigliabile con pollame nobile, arrosti primi piatti con ragù di carne, con un grande piatto "povero" della tradizione gastronomica tirolese, la zuppa d'orzo.</p>
<p><b>TERRE SAN LEONARDO</b></p>  <p><b>25</b></p>	<p><b>Tenuta San Leonardo - Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga</b> S.Leonardo - Borghetto - Avio (TN)</p> <p><b>TERRE SAN LEONARDO. IGT 2007</b> Provenienza: Alto Adige</p> <p><b>Vitigno: Merlot 100%</b> <b>Grado: 13,50</b></p> <p>Classico da tavola, sia su primi piatti con salse rosse o scure, e paste ripiene, sia con secondi piatti a base di carni alla griglia, carni bianche e formaggi a pasta tenera.</p>	<p><b>NEBBIOLO</b></p>  <p><b>26</b></p>	<p><b>Cantina Sociale "Produttori del Barbaresco".</b> Barbaresco (CN)</p> <p><b>NEBBIOLO LANGHE. DOC 2009</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Nebbiolo 100%</b> <b>Grado: 14</b></p> <p>Arrosti, carni rosse, selvaggina, risotti</p>	<p><b>RIPASSO VALPOLICELLA</b></p>  <p><b>27</b></p>	<p><b>Alpha Zeta. Verona</b></p> <p><b>RIPASSO DELLA VALPOLICELLA. DOC 2007</b> Provenienza: Veneto</p> <p><b>Vitigno: Corvina veronese 70%, Rondinella 30%</b> <b>Grado: 14</b></p> <p>Indicato per primi piatti saporiti come le pappardelle alla lepre, o secondi importanti come brasato di manzo, carni alla griglia, agnello al forno.</p>

## VINI DA DESSERT

<p><b>MOSCATO D'ASTI</b></p>  <p><b>28</b></p>	<p>Az. Agricola LA SPINETTA Castagnole Lanze (AT)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI BIANCOSPINO. DOCG. 2010</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Moscato 100%</b> <b>Grado: 5,5</b></p> <p>Tradizionalmente come vino da dessert, ma anche come aperitivo, rinfresco pomeridiano e brunch domenicale</p>	<p><b>MOSCATO D'ASTI</b></p>  <p><b>29</b></p>	<p>Az. Agricola CASCINA DEL SANTUARIO SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI CASCINA DEL SANTUARIO. IGT. 2010</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Moscato d'Asti 100%</b> <b>Grado: 5,5</b></p> <p>Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbetti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissertante long drink. Si serve a 8°</p>	<p><b>ASTI SPUMANTE</b></p>  <p><b>30</b></p>	<p>Az. Vinicola FONTANAFREDDA Serralunga d'Alba (CN)</p> <p><b>ASTI SPUMANTE GALAREY FONTANAFREDDA. DOCG. 2009</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Moscato bianco 100%</b> <b>Grado: 7</b></p> <p>Indicato nel fuori pasto, dessert a sapore fine e delicato. Ottimo con la frutta</p>
<p><b>BRACHETTO D'ACQUI</b></p>  <p><b>31</b></p>	<p>Az. Vinicola BRAIDA. Rocchetta Tanaro (AT)</p> <p><b>BRACHETTO D'ACQUI. DOCG. 2010</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Brachetto 100%</b> <b>Grado: 5,5</b></p> <p>Dessert, pasticceria secca, dolci da forno, panettoni, crostata. Cioccolato</p>	<p><b>POURRITURE NOBLE PETRETO</b></p>  <p><b>32</b></p>	<p>Az. Agricola di PETRETO. Bagno a Ripoli (FI)</p> <p><b>POURRITURE NOBLE. IGT. 2003</b> Provenienza: Toscana</p> <p><b>Vitigno: Semillon 50%. Sauvignon 50%</b> <b>Grado: 14</b></p> <p>Vino da dessert</p>	<p><b>LE PASSULE</b></p>  <p><b>33</b></p>	<p>Azienda LIBRANDI Antonio e Nicodemo. Cirò Marina (KR)</p> <p><b>LE PASSULE. IGT. 2008</b> Provenienza: Calabria</p> <p><b>Vitigno: Manonico 100%</b> <b>Grado: 14,5</b></p> <p>Si accompagna a preparazioni a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti come gorgonzola, roquefort e stilton, ma anche a dolci a base di pasta di mandorle.</p>
<p><b>PASSITO DI PANTELLERIA</b></p>  <p><b>34</b></p>	<p>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</p> <p><b>PASSITO DI PANTELLERIA. DOC. 2007</b> Provenienza: Sicilia</p> <p><b>Vitigno: Zibibbo 100%</b> <b>Grado: 14,5</b></p> <p>Ottimo vino da meditazione, puo' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti</p>	<p><b>DINDARELLO</b></p>  <p><b>35</b></p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p><b>DINDARELLO. IGT. 2009</b> Provenienza: Veneto</p> <p><b>Vitigno: Moscato 100%</b> <b>Grado: 11,5</b></p> <p>Vino da dessert</p>	<p><b>SAUTERNES</b></p>  <p><b>36</b></p>	<p>Chateau Lange-Reglat. la Marzelle. Monprimblanc. Gironde Aquitaine. Francia</p> <p><b>SAUTERNES. IGT. 2006</b> Provenienza: Francia</p> <p><b>Vitigno : Semillon 80%, Moscadelle 10%, Sauvignon 10%</b> <b>Grado: 14</b></p> <p>Vino da dessert. Decantare per 2/3 ore prima di berlo e di servirlo a una temperatura di 8/9 °C.</p>