

CASSA
&
TEMPO
LIBERO

Attività **Eno Gastronomiche**



23 novembre 2011

A TUTTI I NOSTRI SOCI

OFFERTA DI VINI

NATALE 2011

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime FESTIVITA' NATALIZIE, 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 **7 dicembre 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

SPUMANTI	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
1 PROSECCO EXTRA DRY. Az. Agricola CARMINA	(prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,50%	_____	6,50	7,80
2 PROSECCO PRIMO FRANCO. Cantine NINO FRANCO	(prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,00%	_____	11,00	13,00
3 SPUMANTE EXTRA BRUT. BRUNO GIACOSA	(pinot nero)	Met.tradiz. Piemonte	2006	13,00%	_____	21,00	24,90
4 ASTI SPUMANTE. MARENCO VINI	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	s.a.	12,50%	_____	8,00	9,50
5 BRACHETTO D'ACQUI. MARENCO VINI	(brachetto)	D.O.C.G. Piemonte	s.a.	6,00%	_____	10,00	11,90
6 FRANCIACORTA BRUT. Az. Agricola FERGHETTINA	(Chard. 95, Pinot nero 5)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	_____	13,50	15,90
7 PALAU BRUT. MONT MARCAL Vinicola	(macabeu 50, Xarel 30, Parellada 20)	Cava Spagna	s.a.	12,50%	_____	7,50	8,90
8 BLANQUETTE DE LIMOUX. MAISON VERGNES	(mauzac 93, chard. 4, chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	8,00	9,80
9 CREMANT DE LIMOUX ROSE'. MAISON VERGNES	(chard.70, Pinot nero 10, Chenin bl 20)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	9,50	11,50
VINI BIANCHI							
10 VERDICCHIO EKLETIKOS. Az. Agricola FATTORIA LAILA	(verdicchio)	D.O.C. Marche	2010	13,00%	_____	8,90	10,50
11 VERMENTINO DI GALLURA CANAYLI. Cantina Gallura	(vermentino)	D.O.C. Sardegna	2010	13,50%	_____	7,00	8,20
12 PECORINO COLLE DEI VENTI. CALDORA Vini	(pecorino)	I.G.T. Abruzzo	2010	13,00%	_____	7,50	9,00
13 TREBBIANO. PODERE ALLOCCO Capezzana-Carmignano	(trebbiano)	D.O.C. Toscana	2010	11,50%	_____	7,00	8,00
14 RACEMO FRASCATI. Az. Agricola L'OLIVELLA	(frascati)	D.O.C. Lazio	2009	12,50%	_____	7,50	8,90
15 RIESLING OLTREPO' PAVESE. Az. Agricola Monsupello	(riesling)	I.G.T. Lombardia	2010	12,00%	_____	8,50	10,50
16 GEWURZTRAMINER. Cantina ST. MICHAEL EPPAN	(gewurztraminer)	D.O.C. Trentino A.A.	2010	13,50%	_____	10,00	12,00
17 PINOT GRIGIO. J. HOFSTATTER	(pinot grigio)	D.O.C. Trentino A.A.	2010	13,50%	_____	8,90	10,50
18 CHARDONNAY COSTEBIANCHE. Az. Agricola COPPO	(chardonnay)	D.O.C. Piemonte	2008	12,00%	_____	10,00	12,00
19 GAVI DI GAVI. NICOLA BERGAGLIO	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2010	12,50%	_____	5,80	6,80
20 FALANGHINA. CANTINA DEL TABURNO	(falanghina)	D.O.C. Campania	2010	13,00%	_____	7,00	8,20
21 SAUVIGNON. Az. Agricola COLLE DUGA di Damian Princic	(sauvignon)	D.O.C. Friuli	2010	12,00%	_____	11,00	13,50
VINI ROSSI							
22 SYRAH CORTONA. Tenimenti LUIGI D'ALESSANDRO	(syrah)	I.G.T. Toscana	2009	13,50%	_____	10,90	12,90
23 BOLGHERI ROSSO. Az. Agricola SANTINI	(sang., cab., sauv., merlot, syrah)	D.O.C. Toscana	2009	13,80%	_____	12,00	14,50
24 IL PAGLIAIO AZIENDA AGRICOLA FRANCESCHINI	(merlot)	I.G.T. Toscana	2009	13,50%	_____	11,00	13,50
25 PIAN DEL CIAMPOLO. Az. Agricola MONTEVERTINE	(sang., canaiolo, colorino)	I.G.T. Toscana	2009	13,50%	_____	11,00	13,50
26 CHIANTI CLASSICO. Tenuta Vecchie Terre di Montefili	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2008	13,50%	_____	11,00	13,50
27 CABERNET SYRAH. Az. Agricola FORTEDIGA	(cabernet, syrah)	I.G.T. Toscana	2008	14,00%	_____	7,50	8,50
28 CHIANTI SUPERIORE. Az. Agricola POGGIOTONDO	(sang. 90, merlot 10)	D.O.C.G. Toscana	2009	13,00%	_____	8,50	9,90
29 ROSSO DI MONTEPULCIANO. Az. Agricola CANNETO	(Prugnolo 75, canaiolo 15, Mammolo 10)	D.O.C. Toscana	2009	13,50%	_____	7,20	8,50
30 MORELLINO DI SCANSANO. Az. Agricola BRUNI	(sang. 85, merlot 15)	D.O.C.G. Toscana	2010	13,50%	_____	7,20	8,50
31 BONARDA VAIOLET VIVACE. Az. Agricola MONSUPELLO	(bonarda)	D.O.C. Lombardia	2010	13,00%	_____	8,00	9,90
32 PINOT NERO. VIGNETI DELLE MERIDIANE	(pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	D.O.C.		_____	9,50	12,00
33 BARBERA D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(barbera)	D.O.C. Piemonte	2009	13,50%	_____	7,00	8,50
VINI DA DESSERT							
34 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2011	5,50%	_____	7,50	8,50
35 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola SARACCO	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2011	5,50%	_____	8,50	9,90
36 TRAMA VENDEMMIA TARDIVA. Az. Agricola FORTEDIGA	(traminer)	D.O.C. Toscana	2007	13,50%	_____	16,00	19,50
37 PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina SOLIDEA	(zibibbo)	D.O.C. Sicilia	2007	14,50%	_____	20,00	22,50
38 DINDARELLO. Az. Agricola MACULAN	(Moscato)	I.G.T. Veneto	2010	11,50%	_____	15,00	18,00
39 LE PASSULE. Azienda LIBRANDI	(mantonico)	I.G.T. Calabria	2008	14,50%	_____	16,00	18,90
40 SAUTERNES. CHATEAU LANGE REGLAT. Lt. 0,375	(semillon, sauv, moscadelle)	Sauternes Francia	2006	14,00%	_____	11,00	13,50
41 PORTO RUBY QUINTA DO INFANTADO	(touriga)	Douro Portogallo	s.a.	19,50%	_____	10,00	12,00
BIRRA ARTIGIANALE							
42 BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA	(bassa fermentazione)	Friuli	s.a.		_____	7,50	8,50
43 BIRRA ENKI ALE BLONDE	(alta fermentazione)	Maremma	s.a.		_____	10,80	11,90
44 BIRRA VIAEMILIA. BIRRIFICIO DEL DUCATO	(bassa fermentazione)	Parma	s.a.		_____	8,00	9,50
45 BIRRA BISCHERA REAL BEER 33cl	(alta fermentazione)	Firenze	s.a.		_____	5,90	7,00

TOTALE BOTTIGLIE num. _____

Prenotazioni da inviare entro il 07/12/2011

TOTALE GENERALE euro _____

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

SPUMANTI

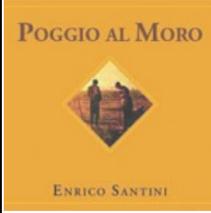
<p>PROSECCO EXTRA DRY</p>  <p>1</p>	<p>Azienda Vinicola CARMINA Conegliano (TV)</p> <p>PROSECCO EXTRA DRY DOCG Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50</p> <p>E' il prosecco più classico, ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.</p> <p>www.carmina.it</p>	<p>PROSECCO PRIMO FRANCO</p>  <p>2</p>	<p>Cantine NINO FRANCO Valdobbiadene (TV)</p> <p>PROSECCO SUPERIORE DOCG Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco Grado: 11</p> <p>Come aperitivo, con stuzzichini a base di fegato. Tradizionalmente su pasticceria secca o crostata di frutta</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.ninofranco.it</p>	<p>SPUMANTE EXTRA BRUT</p>  <p>3</p>	<p>BRUNO GIACOSA. Neive (CN)</p> <p>Brut Spumante Metodo Classico 2006 Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigni: Pinot Nero 100% Grado: 13</p> <p>Ottimo con gli antipasti ed i piatti a base di pesce.</p> <p>Temperatura di servizio: 7-8°C</p> <p>www.brunogiacosa.it</p>
<p>ASTI SPUMANTE</p>  <p>4</p>	<p>MARENCO VINI Strevi (AL)</p> <p>ASTI SPUMANTE DOCG Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigni: Moscato Bianco 100% Grado: 7</p> <p>Dessert, soprattutto torte tradizionali, classico per i momenti di festa.</p> <p>Temperatura di servizio: 8°C</p> <p>www.marencovini.com</p>	<p>BRACHETTO D'ACQUI</p>  <p>5</p>	<p>Az. Agricola MARENCO. Strevi (AL)</p> <p>BRACHETTO D'ACQUI. DOCQ Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigni: Brachetto 100% Grado: 6</p> <p>Dessert, pasticceria secca, dolci al forno, panettoni, crostata. Cioccolato</p> <p>Temperatura di servizio: 8°C</p> <p>www.marencovini.com</p>	<p>FRANCIACORTA BRUT</p>  <p>6</p>	<p>Azienda Agricola FERGHETTINA di Roberto Gatti - Adro (BS)</p> <p>FRANCIACORTA BRUT DOCG Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigni: Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Grado: 12,5</p> <p>E' ottimo per gli aperitivi, si abbinna con piatti a base di pesce e con primi piatti leggeri.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.ferghettina.it</p>
<p>MONT MARCAL PALAU BRUT</p>  <p>7</p>	<p>MONT MARCAL Vinicola. Castellví de la Marca (Catalogna - Spagna).</p> <p>PALAU BRUT. CAVA (Spumante spagnolo)</p> <p>Vitigni: 50% Macabeu, 30% Xarel.lo, 20% Parellada Grado: 12,5</p> <p>www.mont-marcal.com</p>	<p>BLANQUETTE DE LIMOUX</p>  <p>8</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Blanquette de Limoux Provenienza: Limoux (F)</p> <p>Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4% Grado: 12,50</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>Temperatura di servizio: 6-8°C</p>	<p>CREMANT DE LIMOUX ROSE'</p>  <p>9</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Cremant de Limoux Rosè Provenienza: Limoux (F)</p> <p>Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10% Grado: 12,50</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.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p>

VINI BIANCHI

<p>VERDICCHIO</p>  <p>10</p>	<p>Az. Agricola Fattoria LAILA. Corinaldo (AN). Mondavio (PU)</p> <p>Verdicchio Classico Eklektikos DOC 2010 Provenienza: Marche</p> <p>Vitigni: Verdicchio 100% Grado: 13</p> <p>Aperitivo, antipasti, piatti di pesce e carni bianche.</p> <p>Temperatura di servizio 11-12 C°. www.fattorialaila.it</p>	<p>VERMENTINO DI GALLURA</p>  <p>11</p>	<p>Cantina GALLURA. Tempio Pausania (OT)</p> <p>Vermentino di Gallura CANAYLI DOCG 2010 Provenienza: Sardegna</p> <p>Vitigni: Vermentino 100% Grado: 13,50</p> <p>Primi piatti leggeri, risotti ai frutti di mare, pesci in salsa ed arrosto, formaggio pecorino sardo dop dolce.</p> <p>Temperatura di servizio 10-12 C°. www.cantinagallura.net</p>	<p>PECORINO D'ABRUZZO</p>  <p>12</p>	<p>CALDORA Vini. Ortona (CH)</p> <p>Pecorino Colle dei Venti IGT 2010 Provenienza: Abruzzo</p> <p>Vitigni: Pecorino 100% Grado: 13</p> <p>Primi piatti robusti, carni e arrosti importanti, ottimo con formaggi stagionati</p> <p>Temperatura di servizio 18-20 C°. www.caldoravini.it</p>
<p>TREBBIANO</p>  <p>13</p>	<p>Podere ALLOCCO Capezzana. Carmignano (PO)</p> <p>Trebbiano DOC 2010 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigni: Trebbiano 90%; Malvasia Bianca 10% Grado: 11,50</p> <p>Antipasti di pesce e carni bianche.</p> <p>Temperatura di servizio 10 C°.</p>	<p>FRASCATI</p>  <p>14</p>	<p>Azienda Agricola L'OLIVELLA. Frascati (RM)</p> <p>Racemo Frascati DOC 2010 Provenienza: Lazio</p> <p>Vitigni: Frascati 100% Grado: 12,50</p> <p>Piatti a base di formaggio, carni bianche, pesce (da provare col carpaccio di cernia)</p> <p>www.racemo.it</p>	<p>RIESLING</p>  <p>15</p>	<p>Azienda Agricola MONSPELLO Torricella Verzate (PV)</p> <p>Riesling Monspello Oltrepo' Pavese. IGT 2010 Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigni: Riesling Renano 100% Grado: 13,50</p> <p>Antipasti di mare, pesci di mare e d'acqua dolce sia arrosto che salsati preparazioni calde a base di frutti di mare, frittate.</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C. www.monsupello.it</p>
<p>GEWÜRZTRAMINER</p>  <p>16</p>	<p>Cantina Vinicola ST. MICHAEL EPPAN Appiano - Bolzano (Alto Adige)</p> <p>Gewürztraminer. DOC 2010. Provenienza: Alto Adige</p> <p>Vitigno: Gewürztraminer 100% Grado: 13,50</p> <p>Cibi a base di pesce, di crostacei in particolare.</p> <p>Temperatura di servizio: 10 - 12°C www.stmichael.it</p>	<p>PINOT GRIGIO</p>  <p>17</p>	<p>J. HOFSTATTER Tramin. Bolzano (Alto Adige)</p> <p>Pinot Grigio. DOC 2010. Provenienza: Alto Adige</p> <p>Vitigno: Pinot grigio 100% Grado: 13,50</p> <p>Piatti basati sulle uova, sugli antipasti di pesce, sulle minestre di verdura.</p> <p>Temperatura di servizio: 9 - 11°C www.hofstatter.com</p>	<p>CHARDONNAY</p>  <p>18</p>	<p>Azienda Agricola Coppo Canelli (AT)</p> <p>Costebianche Chardonnay DOC 2008 Provenienza. Piemonte</p> <p>Vitigno: Chardonnay 100% Grado: 12</p> <p>Antipasti di carne, salumi, piatti a base di pesce</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C www.coppo.it</p>

<p>GAVI DI GAVI</p>  <p>19</p>	<p>NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL)</p> <p>Gavi di Gavi. DOCG 2010. Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Cortese 100% Grado: 12,50</p> <p>Antipasti di pesce , zuppe e minestre a base di pesce.</p> <p>Temperatura di servizio: 8°C</p>	<p>FALANGHINA</p>  <p>20</p>	<p>Cantina DEL TABURNO Foglianise (BN)</p> <p>Falanghina Del Taburno. DOC 2010. Provenienza: Campania</p> <p>Vitigno: Falanghina 100% Grado: 13</p> <p>Abbinamenti pesci, crostacei, antipasti e primi delicati</p> <p>Temperatura di servizio: 10 - 12°C www.cantinadeltaburno.it</p>	<p>SAUVIGNON</p>  <p>21</p>	<p>Colle Duga di Damian Princic Cormons (GO)</p> <p>Sauvignon DOC 2010 Provenienza. Friuli</p> <p>Vitigno: Sauvignon 100% Grado: 12</p> <p>Ottimo con antipasti di pesce, risotti ai frutti di mare, o verdure di stagione e asparagi</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C www.colleduga.com</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VINI ROSSI

<p>SYRAH</p>  <p>22</p>	<p>Tenimenti Luigi d'Alessandro. Manzano - Cortona (AR)</p> <p>SYRAH CORTONA. IGT 2009 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Syrah 100% Grado: 13,50</p> <p>Arrosti di carne rossa e di cacciagione a piuma, ma anche a formaggi stagionati.</p> <p>www.tenimentidalessandro.it</p>	<p>BOLGHERI ROSSO</p>  <p>23</p>	<p>Azienda Agricola Enrico Santini Castagneti Carducci (LI)</p> <p>BOLGHERI ROSSO DOC 2009 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 30%, Cabernet, Sauvignon 30%, Merlot 30%, Syrah 10% Grado: 13,8</p> <p>Arrosti di carne rosse, cacciagione e selvaggina, formaggi di media lunga stagionatura.</p>	<p>IL PAGLIAIO</p>  <p>24</p>	<p>Azienda Agricola Romano Franceschini - Montecarlo (LU)</p> <p>Il Pagliaio IGT 2009 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Merlot 100% Grado: 14</p> <p>Piatti di carne, bistecca alla fiorentina o un saporito brodo di pesce</p>
<p>PIAN DEL CIAMPOLO</p>  <p>25</p>	<p>Az. Agricola Monteverdine Radda in Chianti (SI)</p> <p>PIAN DEL CIAMPOLO IGT 2009 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% Grado: 13,5</p> <p>Salumi, primi piatti, carni alla griglia</p> <p>www.monteverdine.it</p>	<p>CHIANTI CLASSICO</p>  <p>26</p>	<p>Tenuta Vecchie Terre di Montefili Greve in Chianti (FI)</p> <p>CHIANTI CLASSICO MONTEFILI. DOCG 2008 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100% Grado: 13,5</p> <p>Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati</p> <p>www.vecchietterredimontefili.it</p>	<p>MAREMMA</p>  <p>27</p>	<p>Azienda Agricola FORTEDIGA. Ribolla - Roccastrada (GR)</p> <p>Rosso FORTEDIGA Maremma. IGT 2008 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Syrah 40%, Cabernet sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%. Grado : 14</p> <p>Arrosti di carni rosse, cacciagione e selvaggina, formaggi di media-lunga stagionatura</p> <p>www.fortediga.it</p>

<p>CHIANTI SUPERIORE</p>  <p>28</p>	<p>Az. Agricola POGGIOTONDO Cerreto Guidi (FI)</p> <p>CHIANTI Superiore DOCG 2009. Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot 10% Grado: 13</p> <p>Secondi piatti di carne rossa, arrosto o con preparazioni a base di spezie, cacciagione, prosciutto o salumi toscani, formaggi a media e lunga stagionatura.</p> <p>www.poggiotondowines.com</p>	<p>ROSSO DI MONTEPULCIANO</p>  <p>29</p>	<p>Az. Agricola CANNETO Montepulciano (SI)</p> <p>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2009 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Prugnolo gentile 75%, Canaiolo nero 15%, Mammolo 10% Grado: 13,5</p> <p>Arrosti di carni rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.</p> <p>www.canneto.com</p>	<p>MORELLINO DI SCANSANO</p>  <p>30</p>	<p>Azienda Agricola Bruni Fonteblanda (Gr)</p> <p>MORELLINO DI SCANSANO MARTETO DOCG 2010 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 85%, Merlot 15% Grado: 13,5</p> <p>Arrosti, carni rosse, selvaggina</p> <p>www.aziendabruni.it</p>
<p>BONARDA</p>  <p>31</p>	<p>Società Agricola MONSUELLO Torricella Verzate (PV)</p> <p>BONARDA VAJOLET VIVACE DOC 2010 Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigno: Croatina 90%, Barbera 10% Grado: 13</p> <p>Si può degustare a tutto pasto partendo da un antipasto all'italiana (a base di salumi), con primi piatti abbastanza strutturati (ravioli al sugo, tagliolini) e con secondi a base di carni bianche o rosse, meglio se cucinate arrosto</p> <p>www.monsupello.it</p>	<p>PINOT NERO</p>  <p>32</p>	<p>Vigneti delle Meridiane. Trento(TN)</p> <p>PINOT NERO. DOC 2007 Provenienza: Trentino</p> <p>Vitigno: Pinot Nero 100% Grado:</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>BARBERA</p>  <p>33</p>	<p>Azienda Agricola Soria Bruno Castiglione Tinella (CN)</p> <p>BARBERA D'ASTI DOC 2009 Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Barbera 100% Grado: 13,5</p> <p>Grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrosti e pollame</p> <p>www.soriabruno.com</p>

VINI DA DESSERT

<p>MOSCATO D'ASTI</p>  <p>34</p>	<p>Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI SARACCO. DOCG. 2011 Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Moscato 100% Grado: 5,5</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>www.paolosaracco.com</p>	<p>MOSCATO D'ASTI</p>  <p>35</p>	<p>Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI CASCINA DEL SANTUARIO. IGT. 2010 Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Moscato d'Asti 100% Grado: 5,5</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>www.soriabruno.com</p>	<p>TRAMA VENDEMMIA TARDIVA</p>  <p>36</p>	<p>Azienda Agricola FORTEDIGA. Ribolla - Roccastrada (GR)</p> <p>TRAMA VENDEMMIA TARDIVA DOC. 2007 Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Traminer 100% Grado: 13,5</p> <p>Provatele su una torta di frutta o su una crostata. Un consiglio...provatele al posto della camomilla prima di andare a letto!!</p> <p>www.fortediga.it</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>PASSITO DI PANTELLERIA</p>  <p>37</p>	<p>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</p> <p>PASSITO DI PANTELLERIA. DOC. 2007 Provenienza: Sicilia Vitigno: Zibibbo 100% Grado: 14,5</p> <p>Ottimo vino da meditazione, puo' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti</p> <p>www.solideavini.com</p>	<p>DINDARELLO</p>  <p>38</p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p>DINDARELLO. IGT. 2010 Provenienza: Veneto Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5</p> <p>Vino da dessert</p> <p>www.maculan.net</p>	<p>LE PASSULE</p>  <p>39</p>	<p>Azienda LIBRANDI Antonio e Nicodemo. Cirò Marina (KR)</p> <p>LE PASSULE. IGT. 2008 Provenienza: Calabria Vitigno: Mantonico 100% Grado: 14,5</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>www.librandi.it</p>
<p>SAUTERNES</p>  <p>40</p>	<p>Chateau Lange-Reglat. la Marzelle. Monprimblanc. Gironde Aquitaine. Francia</p> <p>SAUTERNES. IGT. 2006 Provenienza: Francia Vitigno : Semillon 80%, Moscadelle 10%, Sauvignon 10% Grado: 14</p> <p>Vino da dessert. Decantare per 2/3 ore prima di berlo e di servirlo a una temperatura di 8/9 °C.</p>	<p>PORTO RUBY</p>  <p>41</p>	<p>Quinta Do Infantado. Vila Real, Portogallo</p> <p>PORTO RUBY Provenienza: Douro - Portogallo Vitigno: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinta Barroca, e Tinta Amarela Grado: 19,5</p> <p>Ottimo come vino da meditazione, ideale con torte a base di cioccolato come la Sacher, crostate con crema al cacao, crostata di semolino e nutella, cioccolato al latte con mandorle e nocciole e soprattutto con cioccolato fondente al 60%.</p>		