



CASSA  
&  
TEMPO  
LIBERO

Attività **Eno Gastronomiche**



2 dicembre 2013

**A TUTTI I NOSTRI SOCI**

# OFFERTA DI VINI

## NATALE 2013

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime FESTIVITA' NATALIZIE, ha raggiunto un nuovo accordo con l' **ENOTECA CARLO LAVURI di AGLIANA** per un'offerta di vini da tavola, vini da dessert e spumanti a prezzi favorevoli rispetto a quelli normalmente applicati dal negozio.

Anche questa volta, per la scelta dei prodotti, gli esperti della nostra Sezione Eno-gastronomia 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 **11 dicembre p.v.**

Le **consegne** degli ordinativi avverranno entro **lunedì 18 dicembre**.

I soci dovranno indicare sul modulo allegato, la sede preferita per il **ritiro** che potrà avvenire, o a **Pistoia** presso la sede del Circolo in Via Paganini N. 1, o a **Firenze** presso la sede di Banca CR Firenze a Novoli, oppure in **Valdinievole** o in **Lucchesia**, in questi ultimi casi, previo accordo diretto con gli 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 \_\_\_\_\_  
Sede preferita per il RITIRO:  PISTOIA  FIRENZE  VALDINIEVOLE  LUCCHESIA

**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%	_____	7,00	8,40
2 PROSECCO RUSTICO. Cantine NINO FRANCO	(prosecco)	D.O.C. Veneto	s.a.	11,00%	_____	9,80	11,50
3 FRANCIACORTA BRUT. Az. Agricola MONTENISA	(chardonnay, pinot bianco e nero)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	_____	19,00	23,00
4 MONTELLORI PAS DOSE'	(chardonnay 100%)	met.tradiz. Toscana	2007	12,50%	_____	16,00	19,00
5 BLANQUETTE DE LIMOUX. MAISON VERGNES	(mauzacx 93, chard. 4, chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	8,00	9,80
6 CREMANT DE LIMOUX ROSE'. MAISON VERGNES	(chard.70, Pinot nero 10, Chenin bl 20)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	9,50	11,50
7 CARTIZZE ADAMO CANEL	(prosecco 100%)	DOCG Veneto	s.a.	11,50%	_____	16,00	18,90
<b>VINI BIANCHI</b>							
8 VERDICCHIO VILLA BUCCI	(verdicchio 100%)	DOC Marche	2011	13,50%	_____	11,00	13,50
9 TREBBIANO PODERE ALLOCCO	(trebbiano 100%)	IGT Toscana	2012	13,00%	_____	6,80	8,00
10 DROPPELLO PODERE FERTUNA	(sangiovese, sauvignon)	I.G.T. Toscana	2011	12,00%	_____	9,00	10,90
11 TERLANER CLASICO	(pinot bianco, chard., sauv.)	D.O.C. Trentino A.A.	2012	13,50%	_____	10,50	11,90
12 BLANC DE MORGEX PAVESE ERMES	(prie blanc)	DOP Valle d'Aosta	2012	12,00%	_____	11,50	14,00
13 LEONE TASCA D'ALMERITA	(catar, pinot bianco, tramin, sauv)	I.G.T. Sicilia	2012	13,00%	_____	9,00	10,90
14 PINOT GRIGIO HOFSTATTER	(pinot grigio)	D.O.C. Trentino A.A.	2012	13,50%	_____	9,50	11,50
15 GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN	(gewurztraminer)	DOC Trentino A.A.	2012	13,50%	_____	10,60	12,50
16 PRASUE' LANCHE PAOLO SARACCO	(chardonnay, pinot bianco)	IGT Piemonte	2011	13,50%	_____	9,50	11,50
17 GAVI DI GAVI. NICOLA BERGAGLIO	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2012	12,50%	_____	6,30	7,50
18 LUGANA CA' DEI FRATI	(turbiana)	D.O.C. Lombardia	2012	13,00%	_____	9,00	10,90
<b>VINI ROSSI</b>							
19 ROSSO DI MONTEPULCIANO. Az. Agricola CANNETO	(Prugnolo 75, canaiolo 15, Mammolo 10)	DOC Toscana	2011	14,50%	_____	7,20	8,50
20 LODAI PODERE FERTUNA	(sangiove, cabern, sauv, merlot)	IGT Toscana	2008	13,50%	_____	14,00	16,90
21 CHIANTI CLASSICO PRUNETO	(sangiovese 100%)	D.O.C.G. Toscana	2009	13,00%	_____	9,30	11,00
22 DOLCETTO D'ALBA LUCIANO SANDRONE	(dolcetto 100%)	DOC Piemonte	2011	13,00%	_____	11,00	13,00
23 MONTECARLO ROSSO FATTORIA BUONAMICO	(sang, canaiolo, syr, merl, cab sauv)	D.O.C. Toscana	2012	12,50%	_____	7,50	8,90
24 CARMIGNANO AMBRA SANTA CRISTINA IN PILLI	(80 sang, 10 cana, 10 cabern)	DOCG Toscana	2010	13,50%	_____	9,50	11,50
25 BONARDA VIVACE VAIOLET MONSPELLO	(90 Croatina, 10 Barbera)	D.O.C. Piemonte	2012	13,00%	_____	8,00	9,90
26 LANGHE NEBBIOLO Produttori del Barbaresco	(nebbiolo 100%)	D.O.C. Piemonte	2011	14,50%	_____	10,50	11,90
27 MORELLINO DI SCANSANO PODERE 414	(sang, cilieg, alic, colorino)	D.O.C.G. Toscana	2011	13,50%	_____	9,50	11,50
28 PINOT NERO MECZAN HOFSTATTER	(pinot nero)	DOC Trentino A.A.	2012	13,50%	_____	10,50	12,90
29 GHIAIA NERA TASCA D'ALMERITA	(nerello, mascalese)	I.G.T. Sicilia	2011	13,50%	_____	9,00	10,90
30 ROSSO VIGLIANO	(sangiovese)	I.G.T. Toscana	2010	13,50%	_____	7,50	8,90
<b>VINI DA DESSERT</b>							
31 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola SARACCO	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2013	5,50%	_____	10,00	11,90
32 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2013	5,50%	_____	8,00	9,90
33 ALEATICO FATTORIA ALDOBRANDESCA	(aleatico)	DOC Toscana	2010	11,00%	_____	17,00	21,00
34 PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina SOLIDEA	(zibibbo)	D.O.C. Sicilia	2008	14,50%	_____	20,00	23,50
35 DINDARELLO. Az. Agricola MACULAN	(Moscato)	I.G.T. Veneto	2012	11,50%	_____	16,00	18,50
36 VINSANTO AZ. AGRICOLA MARINI	(trebbiano, malvasia, sangiovese)	I.G.T. Toscana	2007	15,00%	_____	15,00	18,00
37 ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA	(grillo, inzola, catarrato)	I.G.T. Sicilia	s.a.	17,50%	_____	14,00	17,50
38 SAUTERNES. CHATEAU LANGE REGLAT. Lt. 0,375	(semillon, sauv, moscadelle)	Sauternes Francia	2006	14,00%	_____	11,00	13,50
39 RECIOTO BERTANI	(rondinella, corvina)	D.O.C.G. Veneto	2010	13,00%	_____	16,00	18,50

Prenotazioni da inviare entro il 11/12/2013

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

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

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

## SPUMANTI

<p><b>PROSECCO EXTRA DRY</b></p>  <p><b>1</b></p>	<p><b>Azienda Vinicola CARMINA</b> Conegliano (TV)</p> <p><b>PROSECCO EXTRA DRY DOCG</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigni: Prosecco 100%</b> <b>Grado: 11,5</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><a href="http://www.carmina.it">www.carmina.it</a></p>	<p><b>PROSECCO RUSTICO</b></p>  <p><b>2</b></p>	<p><b>Cantine NINO FRANCO</b> Valdobbiadene (TV)</p> <p><b>PROSECCO RUSTICO DOC</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></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>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p><a href="http://www.ninofranco.it">www.ninofranco.it</a></p>	<p><b>FRANCIACORTA BRUT</b></p>  <p><b>3</b></p>	<p><b>Azienda Agricola MONTENISA</b> Franciacorta ANTINORI. Calino di Cazzago S.M. (BS)</p> <p><b>FRANCIACORTA BRUT DOCG</b></p> <p><b>Provenienza: Lombardia</b></p> <p><b>Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco e piccola percentuale di Pinot nero</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>E' ottimo per gli aperitivi, si abbina con piatti a base di pesce e con primi piatti leggeri.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p><a href="http://www.montenisa.it">www.montenisa.it</a></p>
<p><b>MONTELLORI PAS DOSE'</b></p>  <p><b>4</b></p>	<p><b>Fattoria MONTELLORI.</b> Fucecchio (FI)</p> <p><b>BIANCO IGT Metodo Classico</b> Millesimato 2007</p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigni: 100% Chardonnay</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>Crostacei, formaggi molli, sformati di verdure, primi a base di verdure e pesce. Ottimo abbinamento con cibi che presentano salse a base di yogurt, maionese e paprika.</p> <p>Temperatura di servizio 8°. Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.</p> <p><a href="http://www.fattoriamentellori.it">www.fattoriamentellori.it</a></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></p> <p><b>Provenienza: Limoux (F)</b></p> <p><b>Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4%</b> <b>Grado: 12,5</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>Temperatura di servizio: 6-8°C</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></p> <p><b>Provenienza: Limoux (F)</b></p> <p><b>Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10%</b> <b>Grado: 12,5</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.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p>
<p><b>CARTIZZE</b></p>  <p><b>7</b></p>	<p><b>ADAMO CANEL sas.</b> Col San Martino (TV)</p> <p><b>Valdobbiadene Superiore di CARTIZZE D.O.C.G.</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigni: 100% Prosecco</b> <b>Grado: 11,5</b></p> <p>Aperitivi. Pasticceria fine.</p> <p>Temperatura di servizio 6° - 8° . .</p> <p><a href="http://www.canel.it">www.canel.it</a></p>				

## VINI BIANCHI

<p><b>VERDICCHIO</b></p>  <p><b>8</b></p>	<p><b>Azienda Agricola F.LLI BUCCI</b> Ostra Vetere (AN)</p> <p><b>VERDICCHIO Classico Superiore dei Castelli di Jesi DOC 2011</b></p> <p><b>Provenienza: Marche</b></p> <p><b>Vitigni: Verdicchio 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Ottimo aperitivo, primi piatti di pesce, brodetti di pesce e crostacei, carni bianche, formaggi freschi</p> <p>Temperatura di servizio 10-14 C°.</p> <p><a href="http://www.villabucci.com">www.villabucci.com</a></p>	<p><b>TREBBIANO</b></p>  <p><b>9</b></p>	<p><b>Podere ALLOCCO</b> Capezzana. Carmignano (PO)</p> <p><b>TREBBIANO IGT 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigni: Trebbiano 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Antipasti di pesce e carni bianche.</p> <p>Temperatura di servizio 10 C°.</p> <p><a href="http://www.poderellocco.it">www.poderellocco.it</a></p>	<p><b>DROPPELLO</b></p>  <p><b>10</b></p>	<p><b>Soc. Agricola FERTUNA</b> Ortona (CH)</p> <p><b>BIANCO Secco IGT 2011</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigni: Sangiovese (vinificato in bianco), Sauvignon</b> <b>Grado: 12</b></p> <p>antipasti di pesce e pesce in genere, primi piatti, carni bianche e verdure. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni</p> <p>Temperatura di servizio 18-20 C°.</p> <p><a href="http://www.fertuna.it">www.fertuna.it</a></p>
<p><b>TERLANER CLASSICO</b></p>  <p><b>11</b></p>	<p><b>Cantina TERLAN</b> Terlano (BZ)</p> <p><b>TERLANER DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Alto Adige</b></p> <p><b>Vitigni: 60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Ricette altoatesine classiche: canederli di speck, salsiccia coi crauti, petto di tacchino con ortaggi, arrosto di vitello. Piatti tipici italiani: pizza, pasta al pomodoro, penne all'arrabbiata, formaggio parmigiano e pecorino fresco.</p> <p>Temperatura di servizio: 10 - 12 °C</p> <p><a href="http://www.cantina-terlano.com">www.cantina-terlano.com</a></p>	<p><b>BLANC DE MORGEX</b></p>  <p><b>12</b></p>	<p><b>Azienda Vitivinicola PAVESE ERMES</b> Morgex (AO)</p> <p><b>BLANC DE MORGEXE E DE LA SALLE DOP 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Val d'Aosta</b></p> <p><b>Vitigni: Prié Blanc 100%</b> <b>Grado: 12</b></p> <p>Accompagna bene pesci e carni bianche, formaggi di media stagionatura, ottimo come aperitivo.</p> <p><a href="http://www.pavese.vievini.it">www.pavese.vievini.it</a></p>	<p><b>LEONE D'ALMERITA</b></p>  <p><b>13</b></p>	<p><b>Conte TASCA D'ALMERITA Soc. Agr. RL - Palermo</b></p> <p><b>BIANCO - Terre Siciliane IGT 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigni: Catarratto (50%), Pinot Bianco (27%), Sauvignon (19%) e Traminer Aromatico (4%).</b> <b>Grado: 13</b></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.</p> <p><a href="http://tascadalmerita.it">tascadalmerita.it</a></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. DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Alto Adige</b></p> <p><b>Vitigno: Pinot grigio 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Piatti basati sulle uova, sugli antipasti di pesce, sulle minestre di verdura.</p> <p>Temperatura di servizio: 9 - 11°C</p> <p><a href="http://www.hofstatter.com">www.hofstatter.com</a></p>	<p><b>GEWÜRZTRAMINER</b></p>  <p><b>15</b></p>	<p><b>Cantina Vinicola ST. MICHAEL EPPAN</b> Appiano - Bolzano (Alto Adige)</p> <p><b>Gewürztraminer. DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Alto Adige</b></p> <p><b>Vitigno: Gewürztraminer 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Cibi a base di pesce, di crostacei in particolare.</p> <p>Temperatura di servizio: 10 - 12°C</p> <p><a href="http://www.stmichael.it">www.stmichael.it</a></p>	<p><b>PRASUE'</b></p>  <p><b>16</b></p>	<p><b>Azienda Agricola SARACCO</b> Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>Prasué Langhe IGT 2011</b></p> <p><b>Provenienza. Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Pinot Chardonnay 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Antipasti a base di pesce, minestre, omelette e piatti a base di carni bianche</p> <p><a href="http://www.paolosaracco.it">www.paolosaracco.it</a></p>

<p><b>GAVI DI GAVI</b></p>  <p><b>17</b></p>	<p><b>NICOLA BERGAGLIO</b> Gavi (AL)</p> <p><b>Gavi di Gavi. DOCG 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Cortese 100%</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>Antipasti di pesce , zuppe e minestre a base di pesce.</p> <p>Temperatura di servizio: 8°C</p>	<p><b>LUGANA</b></p>  <p><b>18</b></p>	<p><b>Azienda Agricola CA' DEI FRATI</b> Brescia</p> <p><b>Lugana. DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Lombardia</b></p> <p><b>Vitigno: Turbiana 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Antipasti freddi o tiepidi, pesce e bolliti sia al vapore che alla griglia</p> <p>Temperatura di servizio: 10 - 12°C</p> <p><a href="http://www.cadeifrati.it">www.cadeifrati.it</a></p>
---	---	---	--

### VINI ROSSI

<p><b>ROSSO DI MONTEPULCIANO</b></p>  <p><b>19</b></p>	<p><b>Az. Agricola CANNETO</b> Montepulciano (SI)</p> <p><b>ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2010</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Prugnolo gentile 75%, Canaiolo nero 15%, Mammolo 10%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Arrosti di carni rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina.</p> <p><a href="http://www.canneto.com">www.canneto.com</a></p>	<p><b>LODAI</b></p>  <p><b>20</b></p>	<p><b>FERTUNA Srl Società Agricola</b> Gavarrano (GR)</p> <p><b>LODAI IGT 2008</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: 50% Sangiovese 40% Cabernet Sauvignon 10% Merlot</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Grandi piatti della cucina toscana.</p> <p>Temperatura di servizio: 16 - 18°C</p> <p><a href="http://www.fertuna.it">www.fertuna.it</a></p>	<p><b>CHIANTI CLASSICO</b></p>  <p><b>21</b></p>	<p><b>G. e R. LANZA. Podere Pruneto-Volpaia Radda in Chianti SI</b></p> <p><b>CHIANTI CLASSICO PRUNETO. DOCG 2007</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Carni, selvaggina, formaggi e sughi saporiti</p> <p><a href="http://www.puneto.it">www.puneto.it</a></p>
<p><b>DOLCETTO D'ALBA</b></p>  <p><b>22</b></p>	<p><b>Az. Agricola LUCIANO SANDRONE</b> Barolo (CN)</p> <p><b>DOLCETTO D'ALBA DOC 2011</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Dolcetto 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Insalata di carne cruda, polenta e fonduta, risotto ai formaggi, risotto agli ossobuchi, punta di vitello al forno, pollo arrosto, spezzatino di vitello.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p><a href="http://www.sandroneluciano.com">www.sandroneluciano.com</a></p>	<p><b>MONTECARLO ROSSO</b></p>  <p><b>23</b></p>	<p><b>Tenuta BUONAMICO. Soc. Agricola</b> Montecarlo (LU)</p> <p><b>MONTECARLO ROSSO DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, umidi delicati e carni bianche arrosto</p> <p><a href="http://www.buonamico.it">www.buonamico.it</a></p>	<p><b>CARMIGNANO AMBRA</b></p>  <p><b>24</b></p>	<p><b>Fattoria AMBRA</b> Carmignano (PO)</p> <p><b>CARMIGNANO DOCG 2010</b></p> <p><b>Provenienza Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Cabernet 10%,</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Carni Rosse e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati e piccanti</p> <p><a href="http://www.fattoriaambra.it">www.fattoriaambra.it</a></p>

<p><b>BONARDA</b></p>  <p><b>25</b></p>	<p><b>Società Agricola MONSUPELLO</b> Torricella Verzate (PV)</p> <p><b>BONARDA VAJOLET VIVACE</b> DOC 2012</p> <p><b>Provenienza: Lombardia</b></p> <p><b>Vitigno: Croatina 90%, Barbera 10%</b> <b>Grado: 13</b></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><a href="http://www.monsupello.it">www.monsupello.it</a></p>	<p><b>LANGHE</b> <b>NEBBIOLO</b></p>  <p><b>26</b></p>	<p><b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> sac Barbaresco (CN)</p> <p><b>NEBBIOLO LANGHE DOC 2011</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Nebbiolo 100%,</b> <b>Grado: 14,5</b></p> <p>Antipasti di carne e verdure, Paste anche piccanti, Carni Bianche e Rosse</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p><a href="http://www.produttoriidelbarbaresco.com">www.produttoriidelbarbaresco.com</a></p>	<p><b>MORELLINO DI</b> <b>SCANSANO</b></p>  <p><b>27</b></p>	<p><b>PODERE 414 di Simone Castelli</b> Magliano in Toscana (GR)</p> <p><b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG</b> 2011</p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 5 % e altri vitigni</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrostiti di carne di maiale, cinghiale in umido.</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p><a href="http://www.podere414.it">www.podere414.it</a></p>
<p><b>PINOT NERO</b></p>  <p><b>28</b></p>	<p><b>J. HOFSTATTER</b> Tramin. Bolzano (Alto Adige)</p> <p><b>Pinot Nero DOC 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Alto Adige</b></p> <p><b>Vitigno: Pinot nero 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Consigliabile con pollame nobile, arrostiti, primi piatti con ragù di carne, con un grande piatto "povero" della tradizione gastronomica tirolese, la zuppa d'orzo.</p> <p><a href="http://www.hofstatter.com">www.hofstatter.com</a></p>	<p><b>GHIAIA NERA</b></p>  <p><b>29</b></p>	<p><b>Conte TASCA D'ALMERITA Soc. Agr.</b> RL - Palermo</p> <p><b>GHIAIA NERA. IGT 2011</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno: Nerello Mascarese 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Ottimo con primi piatti saporiti, arrostiti di carne rossa e in genere con pietanze dai sapori forti.</p> <p>Temperatura di servizio: 18° - 20° C</p> <p><a href="http://tascadalmerita.it">tascadalmerita.it</a></p>	<p><b>ROSSO</b> <b>VIGLIANO</b></p>  <p><b>30</b></p>	<p><b>Az. Agricola VIGLIANO</b> San Martino alla Palma (FI)</p> <p><b>Rosso VIGLIANO. IGT 2010</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese Grosso 85%, resto Cabernet S. e Merlot</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Piatti a base di carne e alla cucina toscana.</p>

### VINI DA DESSERT

<p><b>MOSCATO D'ASTI</b></p>  <p><b>31</b></p>	<p><b>Az. Agricola SARACCO</b> Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI SARACCO.</b> DOCG. 2013</p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Moscato 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><a href="http://www.paolosaracco.com">www.paolosaracco.com</a></p>	<p><b>MOSCATO D'ASTI</b></p>  <p><b>32</b></p>	<p><b>Az. Agricola SORIA BRUNO.</b> Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI CASCINA DEL</b> <b>SANTUARIO. IGT. 2013</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></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><a href="http://www.soriabruno.com">www.soriabruno.com</a></p>	<p><b>ALEATICO</b></p>  <p><b>33</b></p>	<p><b>MARCHESI ANTINORI Srl</b> Sovana (GR)</p> <p><b>ALEATICO DOC 2010</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Aleatico 100%</b> <b>Grado: 11</b></p> <p>Pasticceria secca, e crostate di frutta.</p> <p><a href="http://www.antinori.it">www.antinori.it</a></p>
---	--	---	--	---	--

<p><b>PASSITO DI PANTELLERIA</b></p>  <p><b>34</b></p>	<p><b>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</b></p> <p><b>PASSITO DI PANTELLERIA. DOC. 2008</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno: Zibibbo 100%</b></p> <p><b>Grado: 14,5</b></p> <p>Ottimo vino da meditazione, puo' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti</p> <p><a href="http://www.solideavini.com">www.solideavini.com</a></p>	<p><b>DINDARELLO</b></p>  <p><b>35</b></p>	<p><b>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</b></p> <p><b>DINDARELLO. IGT. 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigno: Moscato 100%</b></p> <p><b>Grado: 11,5</b></p> <p>Vino da dessert</p> <p><a href="http://www.maculan.net">www.maculan.net</a></p>	<p><b>VINSANTO</b></p>  <p><b>36</b></p>	<p><b>Az. Agricola MARINI GIUSEPPE Pistoia</b></p> <p><b>VINSANTO IGT 2007</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: trebbiano, malvasia, sangiovese</b></p> <p><b>Grado: 15</b></p> <p>Pasticceria secca, cantucci di Prato, Brigidini di Lamporecchio</p> <p><a href="http://www.marinifarm.it">www.marinifarm.it</a></p>
<p><b>ALA LIQUORVINO</b></p>  <p><b>37</b></p>	<p><b>DUCA DI SALAPARUTA. Casteldaccia (PA)</b></p> <p><b>ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA. IGT</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno : Grillo, Inzolia, Catarrato</b></p> <p><b>Grado: 17,5</b></p> <p>Temperatura di servizio 12° – 15° C</p> <p>Tipico da dessert e particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla.</p>	<p><b>SAUTERNES</b></p>  <p><b>38</b></p>	<p><b>Chateau Lange-Reglat. la Marzelle. Monprimblanc. Gironde Aquitaine. Francia</b></p> <p><b>SAUTERNES. IGT. 2006</b></p> <p><b>Provenienza: Francia</b></p> <p><b>Vitigno : Semillon 80%, Moscadelle 10%, Sauvignon 10%</b></p> <p><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> <p>N.B. bottiglia da 0,375</p>	<p><b>RECIOTO</b></p>  <p><b>39</b></p>	<p><b>Cav. G.B.BERTANI srl Grezzana (VR)</b></p> <p><b>RECIOTO DOCG 2010</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigno: Rondinella, Corvina</b></p> <p><b>Grado: 13</b></p> <p>Pasticceria da forno, crostate di frutta, formaggi giovani</p> <p><a href="http://www.bertani.net">www.bertani.net</a></p>