

Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia

Attività **Eno Gastronomiche**



2 dicembre 2015

A TUTTI I NOSTRI SOCI

OFFERTA DI VINI

NATALE 2015

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.

Ci preme sottolineare che si tratta, come per tutte le proposte della nostra Associazione, di **prodotti di qualità** consigliati dall'Enoteca Lavuri e vagliati dagli esperti della nostra Sezione Eno-Gastronomia basandoci soprattutto su criteri di equilibrio tra qualità e prezzo.

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 dell'Associazione C&TL CARIPIT, Via N. Paganini, 7 - PISTOIA, anche per Fax. allo 0573/503871, entro l' **11 dicembre p.v.**

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

I soci dovranno indicare sul modulo allegato, la sede preferita per il **ritiro** che potrà avvenire, o a **Pistoia** presso la sede dell'Associazione 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 dell'Associazione N. Tel. 0573/20456.

Sezione ENO-GASTRONOMIA

Spett. Segreteria
ASSOCIAZIONE C&TL CARIPIT
Via N. Paganini, 7
51100 PISTOIA

OFFERTA VINI NATALE 2015

FAX: 0573/503865
EMAIL: segreteria@cetl.it

Ordine del _____

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

A	SPUMANTI	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
A.01	PROSECCO EXTRA DRY VISELA. Az. Agricola CARMINA	(prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,50%	_____	8,00	9,50
A.02	PROSECCO RUSTICO. Cantine NINO FRANCO	(prosecco)	D.O.C. Veneto	s.a.	11,00%	_____	9,80	11,50
A.03	CUVEE ROYALE TENUTA MONTENISA. ANTINORI	(chardonnay, pinot bianco e nero)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	_____	16,90	19,90
A.04	BLANC DE BLANC PAS DOSE'. Fattoria MONTELLORI	(chardonnay)	I.G.T. Lombardia	2011	12,50%	_____	16,90	19,90
A.05	BLANQUETTE DE LIMOUX. MAISON VERGNES	(mauzac, chardonnay, chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	8,00	9,90
A.06	VALDOBBIADENE CARTIZE ADAMO CANEL	(prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,50%	_____	16,00	18,90
B	VINI BIANCHI							
B.01	CHARDONNAY BIANCO. Paolo e Loreno MARCHIONNI	(chardonnay)	I.G.T. Toscana	2014	13,00%	_____	9,00	10,90
B.02	VERMENTINO. La Pettegola BANFI	(vermentino)	I.G.T. Toscana	2014	12,50%	_____	7,00	9,00
B.03	GEWURZTRAMINER. Cantina VALLE ISARCO	(gewurztraminer)	D.O.C. Trentino A.A.	2014	14,00%	_____	10,00	13,00
B.04	RIESLING. Soc. Agricola MONSUPELLO	(riesling renano)	I.G.T. Lombardia	2014	12,50%	_____	9,00	10,90
B.05	MULLER THURGAU. TIEFENBRUNNER	(Muller Thurgau)	D.O.C. Trentino A.A.	2014	12,50%	_____	10,60	12,50
B.06	MANDORLO. Fattoria MONTELLORI	(chardonnay, sauvignon, viognier)	D.O.C. Toscana	2014	12,50%	_____	7,00	8,00
B.07	ETNA BIANCO BARBAZZALE. Cantina COTTANERA	(inzolla, viognier)	D.O.C. Sicilia	2014	13,50%	_____	8,00	9,50
B.08	GAVI DI GAVI. Azienda Agricola NICOLA BERGAGLIO	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2013	12,50%	_____	6,30	7,50
B.09	SAUVIGNON. MARCO FELLUGA	(sauvignon)	D.O.C. Friuli V.G.	2014	13,00%	_____	10,50	12,50
C	VINI ROSSI							
C.01	MONTECUCCO SASS'ALSOLE. PODERE IL POGGIO	(sangiovese)	D.O.C. Toscana	2010	13,50%	_____	10,00	11,90
C.02	CEPPITAILO. Az. Agricola RUSSO	(sang, colorino, cilieg, merlot, caber)	I.G.T. Toscana	2014	13,50%	_____	7,00	8,90
C.03	CHIANTI CLASSICO. CASTELLO DI AMA	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2013	13,00%	_____	15,50	18,50
C.04	ROSSO DI MONTEPULCIANO. OBVIUS SALCHETO	(prugnolo gentile)	D.O.C. Toscana	2013	13,50%	_____	10,90	12,90
C.05	BOLGHERI RUIT HORA. CACCIA AL PIANO. BERLUCCHI	(merlot, caber, sauv, petit verdot)	D.O.C. Toscana	2012	13,50%	_____	12,50	14,90
C.06	BOLGHERI ROSSO. GRATTAMACCO. COLLEMASSI	(cab. Sauvignon, merlot, sangiovese)	D.O.C. Toscana	2013	13,50%	_____	14,50	17,00
C.07	IL PAGLIAIO. ROMANO FRANCESCHINI	(merlot)	I.G.T. Toscana	2013	14,00%	_____	8,50	9,90
C.08	MONTECARLO ROSSO. Tenuta BUONAMICO	(sang, canaiolo, syrah, merlot)	D.O.C. Toscana	2014	12,00%	_____	8,50	10,50
C.09	PINOT NERO RED ANGEL. Az. Agricola JERMANN	(pinot nero)	I.G.T. Friuli V.G.	2013	13,00%	_____	15,50	17,90
C.10	COLLIO MERLOT VARNERI. MARCO FELLUGA	(merlot)	D.O.C. Friuli V.G.	2011	13,50%	_____	11,00	13,00
C.11	DOLCETTO D'ALBA. Az. Agricola SANDRONE LUCIANO	(dolcetto)	D.O.C. Piemonte	2014	13,00%	_____	11,00	13,00
C.12	VALPOLICELLA CLASSICA. Az. Agricola ALLEGRINI	(corvina, rondinella, molinara)	D.O.C. Veneto	2014	13,00%	_____	10,50	12,50
C.13	FUMIN VALLE D'AOSTA. Soc. Agricola LES CRETES	(fumin)	D.O.C. Valle Aosta	2009	13,00%	_____	15,00	18,00
C.14	ETNA ROSSO BARBAZZALE. Cantina COTTANERA	(nerelo mascalese)	D.O.C. Sicilia	2014	13,50%	_____	8,00	9,50
D	VINI DA DESSERT							
D.01	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola SARACCO	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2015	5,50%	_____	10,00	11,90
D.02	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2015	5,50%	_____	8,00	9,90
D.03	RECIOTO DELLA VALPOLICELLA. BERTANI	(rondinella, corvina)	D.O.C.G. Veneto	2011	13,00%	_____	17,00	19,90
D.04	PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina SOLIDEA	(zibibbo)	D.O.C. Sicilia	2009	14,50%	_____	20,00	23,50
D.05	DINDARELLO. Az. Agricola MACULAN	(moscato)	I.G.T. Veneto	2014	11,50%	_____	16,00	18,90
D.06	PASSITO SICILIA. Cantine COLOSI	(moscato bianco)	I.G.P. Sicilia	2010	13,00%	_____	10,00	12,00
D.07	MALVASIA DELLE LIPARI. Az. Agricola CARLO HAUNER	(malvasia, corinto nero)	D.O.C. Sicilia	2013	12,50%	_____	20,00	23,90
D.08	VINSANTO. Az. Agricola MARINI GIUSEPPE	(Trebbianco, Malvasia)	I.G.T. Toscana	2008	15,00%	_____	15,00	18,00
E	BIRRA ARTIGIANALE							
E.01	BIRRA FOLLINA SPECIALE D'ABBAZIA SANAVALLE	(bionda)	Veneto	s.a.	6,00%	_____	8,00	9,50
E.02	BIRRA FOLLINA FOLLINETTA	(chiara)	Veneto	s.a.	5,00%	_____	8,00	9,50
E.03	BIRRA FOLLINA DOPPIOMALTO	(doppio malto)	Veneto	s.a.	8,00%	_____	8,00	9,50
E.04	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA	(chiara)	Friuli V.G.	s.a.	4,90%	_____	7,00	8,50

Prenotazioni da inviare entro il 11/12/2015

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

TOTALE BOTTIGLIE num. _____

TOTALE GENERALE euro _____

A- SPUMANTI

<p>PROSECCO EXTRA DRY</p>  <p>A.01</p>	<p>Azienda Vinicola CARMINA Conegliano (TV)</p> <p>VISELA PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50</p> <p>É il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. É ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.carmina.it</p>	<p>PROSECCO NINO FRANCO</p>  <p>A.02</p>	<p>Cantine NINO FRANCO Valdobbiadene (TV)</p> <p>PROSECCO RUSTICO D.O.C.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: 100% Glera (Prosecco) Grado: 11</p> <p>Per l'aperitivo in accompagnamento a finger food e "cicchetti" o per antipasti leggeri e piatti delicati.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.ninofranco.it</p>	<p>CUVEE ROYALE TENUTA MONTENISA Marchese Antinori</p>  <p>A.03</p>	<p>MARCHESI ANTINORI SpA Tenuta Montenisa - Franciacorta</p> <p>FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT CUVVEE Marchesi Antinori</p> <p>Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</p> <p>Grado: 12,5</p> <p>Aperitivi, verdura, pesce, carni bianche.</p> <p>Temperatura di servizio: 7-9°C</p> <p>www.montenisa.it</p>
<p>MONTELLORI PAS DOSE' BLANC DE BLANC</p>  <p>A.04</p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p>BIANCO I.G.T. 2011 Metodo Classico Millesimato</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigni: Chardonnay 100% Grado: 12,5%</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°.</p> <p>www.fattoriamentellori.it</p>	<p>BLANQUETTE DE LIMOUX</p>  <p>A.05</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Blanquette de Limoux 2009</p> <p>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>VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZE</p>  <p>A.06</p>	<p>ADAMO CANEL. Fappa di Soligo (TV)</p> <p>VLDObbiadene Superiore di Cartize D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50</p> <p>Bouquet elegantemente fruttato e sapore delicato e fresco racchiusi in un amabile armonia.</p> <p>Per tavole raffinate ed importanti, si accompagna eccellentemente ai desserts.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.canel.it</p>

B - VINI BIANCHI

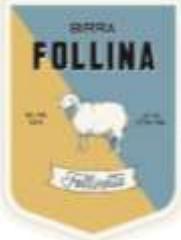
<p>CHARDONNAY</p>  <p>B.01</p>	<p>Paolo e Lorenzo MARCHIONNI Vigliano (FI)</p> <p>BIANCO CHARDONNAY I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza. Toscana</p> <p>Vitigno: 100% chardonnay Grado: 13</p> <p>Piatti di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.vigliano.com</p>	<p>VERMENTINO</p>  <p>B.02</p>	<p>BANFI Srl Castello di Poggio alle Mura Montalcino (SI)</p> <p>VERMENTINO I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza. Toscana</p> <p>Vitigno: 100% Vermentino Grado: 12,5</p> <p>Piatti di pesce, crostacei e primi piatti a base di verdure. Temperatura di servizio: 10-12 °C</p> <p>castellobanfi.com</p>	<p>GEWÜRZTRAMINER</p>  <p>B.03</p>	<p>Cantina VALLE ISARCO Chiusa-Klausen (BZ)</p> <p>GEWÜRZTRAMINER D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza. Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Gewurztraminer 100% Grado: 14</p> <p>Gamberi, granchio, astice, aragosta, paté di fegato d'oca, piatti gratinati, formaggi piccanti e come aperitivo Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p>
<p>RIESLING</p>  <p>B.04</p>	<p>Soc. Agricola MONSUPELLO Torricella Verzate (PV)</p> <p>RIESLING I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza. Lombardia.</p> <p>Vitigno: Riesling Renano 100% Grado: 12,5</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. Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.monsupello.it</p>	<p>MULLER THURGAU</p>  <p>B.05</p>	<p>TIEFENBRUNNER - Schlosskellerei Turmhof Cortaccia (BZ)</p> <p>MULLER THURGAU D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza. Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Muller Thurgau 100% Grado: 13</p> <p>Antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo Temperatura di servizio: 10-12 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p>	<p>MANDORLO</p>  <p>B.06</p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p>TOSCANA BIANCO I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigni: Chardonnay 50%, Sauvignon 25%, Viognier 25% Grado: 12,50</p> <p>Primi piatti e zuppe di crostacei; gnocchi ai quattro formaggi e primi con salse a base di besciamella. Risotti. Pesce al vapore, carni bianche e bolliti. Sformati di verdure. Temperatura di servizio: 10°C.</p> <p>www.fattoriamentellori.it</p>
<p>ETNA BIANCO</p>  <p>B.07</p>	<p>Cantina COTTANERA Castiglione di Sicilia (CT)</p> <p>ETNA BIANCO D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Inzolia, Viognier Grado: 13</p> <p>Antipasti e primi piatti di mare. Temperatura di servizio: 10-12°C</p> <p>http://cottanera.it</p>	<p>GAVI DI GAVI</p>  <p>B.08</p>	<p>Az. Agricola NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL)</p> <p>GAVI DI GAVI D.O.C.G 2013.</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Cortese 100% Grado: 12,50</p> <p>Frutti di mare, Risotto alle verdure, Toma piemontese Temperatura di servizio: 12°C</p>	<p>SAUVIGNON</p>  <p>B.09</p>	<p>MARCO FELLUGA S.r.l. Gradisca d'Isonzo (GO)</p> <p>SAUVIGNON D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza. Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Sauvignon 100% Grado: 13</p> <p>Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.marcofelluga.it</p>

C - VINI ROSSI

<p>MONTECUCCO SASS'ALSOLE</p>  <p>C.01</p>	<p>Az. Agricola "PODERE IL POGGIO" Civitella Marittima (GR)</p> <p>MONTECUCCO SANGIOVESE. D.O.C. 2009</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 13,50</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>Cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura</p> <p>http://sassalsole.com/it/montecucco_doc/</p>	<p>CEPPITAIO</p>  <p>C.02</p>	<p>Az. Agricola RUSSO Suvereto (LI)</p> <p>ROSSO CEPPITAIO I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 55%, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet</p> <p>Grado 13,5</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>Affettati toscani o formaggi stagionati.</p> <p>http://www.vinirusso.it/</p>	<p>CHIANTI CLASSICO</p>  <p>C.03</p>	<p>CASTELLO DI AMA Località Ama – Gaiole in Chianti (SI)</p> <p>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2013.</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e primi piatti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento ad affettati e formaggi stagionati.</p> <p>www.castellodiama.com</p>
<p>ROSSO DI MONTEPULCIANO</p>  <p>C.04</p>	<p>Azienda Agricola SALCHETO Montepulciano (SI)</p> <p>ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Prugnolo Gentile 100%, Grado: 13,5</p> <p>Scaloppine ai funghi, Tagliata di Manzo, Formaggi stagionati, Formaggi di media stagionatura, Galletto alla brace, Arrosto di carne</p> <p>www.salcheto.it</p>	<p>BOLGHERI RUIT HOURA</p>  <p>C.05</p>	<p>Guido BERLUCCHI & C. S.p.A Tenuta Caccia al Piano - Bolgheri</p> <p>RUIT HOURA BOLGHERI. D.O.C.G. 2012</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Petit Verdot 10%</p> <p>Grado: 13,50</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p>Piatti a base di carni rosse e bianche, arrostiti saporiti o a formaggi stagionati.</p> <p>www.berlucchi.it/azienda/gruppo-berlucchi/caccia-al-piano</p>	<p>BOLGHERI ROSSO</p>  <p>C.06</p>	<p>Soc. Agricola COLLEMASSARI Loc. Poggi del Sasso - Cinigiano (GR)</p> <p>BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Carbernet franc. 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Cacciagione e selvaggina, cinghiale, brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.</p> <p>www.collemassari.it</p>
<p>IL PAGLIAIO</p>  <p>C.07</p>	<p>Azienda ROMANO FRANCESCHINI Montecarlo (LU)</p> <p>MONTECARLO ROSSO I.G.T. 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: 100% Merlot</p> <p>Grado: 14</p> <p>Piatti di carne, in particolare bistecca fiorentina, oppure su una zuppa di pesce importante.</p>	<p>MONTECARLO ROSSO</p>  <p>C.08</p>	<p>Tenuta BUONAMICO. Soc. Agricola Montecarlo (LU)</p> <p>MONTECARLO ROSSO DOC 2014</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon</p> <p>Grado: 12,5</p> <p>Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, umidi delicati e carni bianche arrosto.</p> <p>www.buonamico.it</p>	<p>PINOT NERO RED ANGEL</p>  <p>C.09</p>	<p>Az. Agricola JERMANN Farra d'Isonzo (GO)</p> <p>PINOT NERO I.G.T. 2013</p> <p>Provenienza: Friuli V.G..</p> <p>Vitigno: Pinot Nero 100%, Grado: 13</p> <p>Pollame, arrostiti, primi piatti con ragu di carne, zuppa d'orzo</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>www.iermann.it</p>

<p>COLLIO MERLOT VARNERI</p>  <p>C.10</p>	<p>MARCO FELLUGA S.r.l. Gradisca d'Isonzo (GO)</p> <p>COLLIO MERLOT VARNERI D.O.C. 2011</p> <p>Provenienza: Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Merlot 100%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Arrosti. Carni cotte in padella e al forno come lo stinco, abbinamenti con carne di maiale.</p> <p>Temperatura di servizio: 18-20°C</p> <p>www.marcofelluga.it</p>	<p>DOLCETTO D'ALBA</p>  <p>C.11</p>	<p>Az. Agricola SANDRONE LUCIANO Barolo(CN)</p> <p>DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Dolcetto 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Polenta, tagliatelle al ragù, paste ripiene, pollame, arrosti, brasati e formaggi stagionati.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p>www.sandroneluciano.com</p>	<p>VALPOLICELLA</p>  <p>C.12</p>	<p>Azienda Agricola ALLEGRINI Fumane Valpolicella (VR)</p> <p>VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Antipasti, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegare proposte della cucina mediterranea. Ottimo con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.</p> <p>www.allegriini.it</p>
<p>FUMIN DOC VALLE D'AOSTA</p>  <p>C.13</p>	<p>Soc. Agricola LES CRETES Aymavilles (Valle d'Aosta)</p> <p>FUMIN D.O.C. 2009</p> <p>Provenienza: Valle d'Aosta</p> <p>Vitigno: Fumin 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Temperatura di servizio: 16/18°C</p> <p>Salumi, zuppe, formaggi di media e lunga stagionatura (tome, fontina), carni rosse in arrosto, selvaggina, brasati</p> <p>www.lescrettes.it</p>	<p>ETNA ROSSO BARBAZZALE</p>  <p>C.14</p>	<p>Cantina COTTANERA Castiglione di Sicilia (CT)</p> <p>ETNA ROSSO D.O.C. 2014</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Piatti saporiti e speziati. Spaghetti al nero di seppia, zuppa di pesce, involtini di carne al sugo</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p>http://cottanera.it/</p>		

BIRRE

<p>FOLLINA SPECIALE D'ABBAZIA SANAVALLE</p>  <p>E.01</p>	<p>Birrificio Artigianale FOLLINA Follina (TV)</p> <p>Birra speciale artigianale d'ispirazione belga, stile bionda d'abbazia di puro malto ottenuta con la rifermentazione in bottiglia e per questo non filtrata e non pastorizzata.</p>	<p>FOLLINA FOLLINETTA</p>  <p>E.02</p>	<p>Birrificio Artigianale FOLLINA Follina (TV)</p> <p>Birra classica artigianale bionda naturale ad alta fermentazione non filtrata. Con circa 5° di alcolicità,</p>	<p>FOLLINA GIANA DOPPIO MALTO</p>  <p>E.03</p>	<p>Birrificio Artigianale FOLLINA Follina (TV)</p> <p>Giana, birra Doppio Malto sempre in stile belga dedicata al poeta di Valentino Zeichen, che fa 8 gradi alc;</p>	<p>BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA</p>  <p>E.04</p>	<p>Birrificio CITTAVECCHIA Sgonico (TS)</p> <p>Birra bionda a bassa fermentazione dalla schiuma fine, densa e persistente. 4,9° alcolicità</p>
---	--	---	---	---	--	--	---

D- VINI DA DESSERT

 <p>D.01</p>	<p>Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI SARACCO. D.O.C.G. 2015</p> <p>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>D.02</p>	<p>Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2015</p> <p>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>D.03</p>	<p>Cav. G.B. BERTANI srl Grezzana (VR)</p> <p>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA D.O.C.G. 2011.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Rondinella, Corvina</p> <p>Grado: 13%</p> <p>Pasticceria da forno e crostate di frutta. Abbinamento con formaggi giovani e mostarde</p> <p>www.bertani.net</p>
 <p>D.04</p>	<p>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</p> <p>PASSITO DI PANTELLERIA. D.O.C. 2009</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Zibibbo 100% Grado: 14,5</p> <p>Ottimo vino da meditazione, può' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti</p> <p>www.solideavini.com</p>	 <p>D.05</p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p>DINDARELLO. I.G.T. 2014</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5</p> <p>Vino da dessert</p> <p>www.maculan.net</p>	 <p>D.06</p>	<p>Cantine COLOSI Giammoro (ME)</p> <p>PASSITO SICILIA. I.G.P. 2010</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Moscato Bianco 100% Grado: 13</p> <p>Cassata, cannoli, mascarpone, gelati e formaggi erborinati, eccellente vino da meditazione</p> <p>Temperatura di servizio: 13°C</p> <p>www.cantinecolosi.it</p>
 <p>D.07</p>	<p>Azienda Agricola CARLO HAUNER Isole Eolie (ME)</p> <p>MALVASIA DELLE LIPARI D.O.C 2013</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Malvasia 95%, Corinto nero 5% Grado: 12,5</p> <p>Ottimo con dolci al cucchiaio, formaggi erborinati e piccanti</p> <p>www.hauner.it</p>	 <p>D.08</p>	<p>Az, Agricola MARINI GIUSEPPE Pistoia</p> <p>VIN SANTO. I.G.T. 2008</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Trebbiano, malvasia, sangiovese Grado: 15</p> <p>Con pasticceria secca, "Cantuccini di Prato", "Brigidini di Lamporecchio", "Cialde di Montecatini". Si accompagna anche con Pecorino Toscano Stagionato</p> <p>www.marinifarm.it</p>		