

11 novembre 2016

OFFERTA DI VINI

NATALE 2016

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, spumanti e birre 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, allegare alla presente, con la descrizione dei vini proposti con l'indicazione degli abbinamenti con i cibi.

Le ordinazioni dovranno pervenire alla Segreteria di C&TL Caripit entro il **25 novembre 2016**, utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax il modulo allegato
- inviare l'apposito modulo elettronico, cliccando direttamente su questo link:

[Offerta VINI LAVURI. Natale 2016-Modulo di ordinazione](#)

Le **consegne** degli ordinativi avverranno entro **fine novembre/inizi 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 2016 Ordine del _____		Fax: 0573/503865 Email: segreteria@cetl.it			
Nominativo _____		email _____		Cell. _____			
Pagamento: ☐ BONIFICO (IBAN: IT28L0626013889100000000356) ☐ CONTANTI ☐ ADDEBITO (Iban _____)							
Sede preferita per il RITIRO: ☐ PISTOIA ☐ FIRENZE ☐ VALDINIEVOLE ☐ LUCCHESIA							
<u>ENOTECA CARLO LAVURI - AGLIANA - PISTOIA</u>							
	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
A SPUMANTI							
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. Marchesi Antinori	(chardonnay, pinot bianco e nero)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	16,90	19,90
A.04	FRANCIACORTA BRUT. Az. Agricola Ferghettina	(chardonnay, pinot nero)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	16,00	19,90
A.05	BLANQUETTE DE LIMOUX. Maison Vergnes	(mauzac, chardonnay, chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	8,00	9,90
A.06	CREMANT DE LIMOUX ROSE'. Maison Vergnes	(chardonnay, chenin blanc, pinot noir)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	11,80	13,90
B VINI BIANCHI							
B.01	CHARDONNAY PRASUE'. Az. Agricola Paolo Saracco	(pinot chardonnay)	D.O.C. Piemonte	2015	13,00%	9,50	11,50
B.02	GAVI DI GAVI. Az. Agricola Nicola Bergaglio	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2015	13,00%	7,00	8,50
B.03	GEWURZTRAMINER. Tenuta Tiefenbrunner	(gewurztraminer)	D.O.C. Trentino A.A.	2015	14,00%	11,90	14,00
B.04	VERMENTINO LITORALE. Az. Villa delle Rose	vermentino	D.O.C. Toscana	2015	13,00%	8,50	9,90
B.05	VIOGNER TOSCANA. Soc. Agr. Vignaioli Morellino Scansar	(viogner)	I.G.T. Toscana	2015	13,50%	7,00	8,50
B.06	ETNA BIANCO BARBAZZALE. Cantina Cottanera	(inzolla, viognier)	D.O.C. Sicilia	2015	12,50	12,30	14,50
B.07	SAUVIGNON. Az. Livio Felluga	(sauvignon)	D.O.C. Friuli V.G.	2015	13,00%	14,50	17,00
B.08	PINOT GRIGIO COLLIO. Soc. Agricola Fiegl	(pinot grigio)	D.O.C. Friuli V.G.	2015	12,50%	10,00	11,90
B.09	RIBOLLA GIALLA. Az. Marco Felluga	(ribolla gialla)	D.O.C. Friuli V.G.	2015	13,00%	10,90	12,90
B.10	PECORINO. Az. Agricola San Lazzaro	(pecorino)	D.O.C.G. Marche	2015	14,00%	7,00	9,00
B.11	PASSERINA. Az. Agricola San Lazzaro	(passerina)	D.O.C. Marche	2015	14,00%	6,30	7,50
C VINI ROSSI							
C.01	MONTECUCCO SASS'ALSOLE. Podere Il Poggio	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2012	13,50%	10,00	11,90
C.02	CEPPITAI. Az. Agricola Russo	(sang, colorino, cilieg, merlot, caber)	I.G.T. Toscana	2015	13,50%	7,00	9,00
C.03	CHIANTI CLASSICO. Castello di Ama	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2014	13,00%	16,50	19,50
C.04	CHIANTI CLASSICO. Podere Pruneto	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2013	14,00%	10,50	12,50
C.05	BOLGHERI ROSSO VARVARA. Az. Agr. Castello Bolgheri	(cab. sauvignon, cab. francese, merlot)	D.O.C. Toscana	2014	14,00%	15,00	19,00
C.06	BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO. Soc. Collemassari	(merlot)	D.O.C. Toscana	2013	14,00%	14,50	17,00
C.07	IL PAGLIAIO. Az. 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	2015	12,50%	8,00	9,90
C.09	BARCO REALE. Fabrizio Pratesi	(sangiovese cabernet)	D.O.C. Toscana	2011	13,50%	8,00	9,90
C.10	VALPOLICELLA CLASSICA. Az. Agricola Allegrini	(corvina, rondinella, molinara)	D.O.C. Veneto	2014	13,00%	10,50	12,50
C.11	DOLCETTO D'ALBA. Az. Agricola Sandrone Luciano	(dolcetto)	D.O.C. Piemonte	2014	13,00%	11,90	14,00
C.12	PINOT NERO MECZAN. Tenuta J. Hofstatter	(pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,00%	12,30	14,50
C.13	LAGREIN TURMHOF. Tenuta Tiefenbrunner	(lagrein)	D.O.C. Trentino A.A.	2014	13,00%	13,50	16,50
C.14	ETNA ROSSO BARBAZZALE. Cantina Cottanera	(nerello mascalese e cappuccio)	D.O.C. Sicilia	2015	13,50%	8,00	9,50
D VINI DA DESSERT							
D.01	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Saracco	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2016	5,50%	10,00	11,90
D.02	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Bruno Soria	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2016	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%	21,00	25,00
D.05	DINDARELLO. Az. Agricola Maculan	(moscato)	I.G.T. Veneto	2014	11,50%	16,00	18,90
D.06	VINO AMARASCATO. Duca di Salaparuta	(grillo, inzolia, catarrato)	I.G.T. Sicilia	s.a.	17,50%	16,00	18,90
D.07	MOSCADELLO DI MONTALCINO. Banfi	(moscadello)	D.O.C. Toscana	2013	14,00%	17,50	21,00
D.08	LE PASSULE. Azienda Librandi	(mantonico)	I.G.T. Calabria	2009	14,50%	17,00	19,90
E BIRRA ARTIGIANALE							
E.01	BIRRA FOLLINA FOLLINETTA. Birrificio Follina	(chiara)	Veneto	s.a.	5,00%	8,00	9,50
E.02	BIRRA TANGERINE CHIARA. Birrificio L'Olmaia	(chiara)	Toscana	s.a.	4,50%	7,50	9,00
E.03	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA Birrificio Cittavecchia	(chiara)	Friuli V.G.	s.a.	4,90%	7,00	8,50
Prenotazioni da inviare entro il 25/11/2016						TOTALE BOTTIGLIE num. _____	
Per Vini bianchi, rossi e da dessert. Ordinativo minimo 6 bt. (o multipli) anche di tipi diversi						TOTALE GENERALE euro _____	

A - SPUMANTE

PROSECCO EXTRA DRY 	Azienda Vinicola CARMINA Conegliano (TV) VISELA PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G. Provenienza: Veneto Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50 È il prosecco più "classico". Con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche Temperatura di servizio: 6-8°C www.carmina.it	PROSECCO NINO FRANCO 	Cantine NINO FRANCO Valdobbiadene (TV) PROSECCO RUSTICO D.O.C. Provenienza: Veneto Vitigni: 100% Glera (Prosecco) Grado: 11 Per l'aperitivo in accompagnamento a finger food e "cicchetti" o per antipasti leggeri e piatti delicati. Temperatura di servizio: 6-8°C www.ninofranco.it	CUVEE ROYALE TENUTA MONTENISA Marchese Antinori 	MARCHESI ANTINORI SpA Tenuta Montenisa - Franciacorta FRANCIACORTA D.O.C.G. BRUT CUVÉE Marchesi Antinori Provenienza: Lombardia Vitigni: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Grado: 12,5 Aperitivi, verdura, pesce, carni bianche. Temperatura di servizio: 7-9°C www.montenisa.it
FRANCIACORTA BRUT 	Azienda Agricola FERGHETTINA di Roberto Gatti - Adro (BS) FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G. Provenienza: Lombardia Vitigni: Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Grado: 12,5 E' ottimo per gli aperitivi, si abbina con piatti a base di pesce e con primi piatti leggeri. Temperatura di servizio: 6-8°C www.ferghettina.it	BLANQUETTE DE LIMOUX 	MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F) Blanquette de Limoux 2009 Provenienza: Limoux (F) Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4% Grado: 12,50 Vino leggero e fresco metodo champenoise. Piacevole al palato con un buon retrogusto. Consigliato in abbinamento a degli ottimi piatti di pesce, anche crudo. Temperatura di servizio: 6-8°C	CREMANT DE LIMOUX ROSE' 	MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F) Cremant de Limoux Rosé Provenienza: Limoux (F) Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10% Grado: 12,50 Come aperitivo, con stuzzichini e primi piatti a base di pesce, crostacei verdure, carni bianche, con macedonie di frutta fresca soprattutto a base di fragole, lamponi e ribes. Temperatura di servizio: 6-8°C

B - VINI BIANCHI

LANGHE CHARDONNAY 	Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN) LANGHE CHARDONNAY PRASUE' D.O.C. 2015 Provenienza: Piemonte Vitigno: Pinot Chardonnay 100% Grado: 13 Antipasti a base di pesce, minestre, omelette e piatti a base di carni bianche Temperatura di servizio: 12 °C www.pao.losaracco.com	GAVI DI GAVI 	Az. Agricola NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL) GAVI DI GAVI D.O.C.G 2015. Provenienza: Piemonte Vitigno: Cortese 100% Grado: 12,50 Come aperitivo (servito freddo). Con antipasti magri, primi piatti base di pesce, e piatti di pesce. Anche con tartufi. Temperatura di servizio: 12°C	GEWÜRZTRAMNER 	Tenuta TIEFENBRUNNER Cortaccia (BZ) GEWÜRZTRAMNER D.O.C. 2015 Provenienza: Trentino A.A. Vitigno: Gewürztraminer 100% Grado: 14 Gamberi, granchio, astice, aragosta, paté di fegato d'oca, piatti gratinati, formaggi piccanti e come aperitivo Temperatura di servizio: 10-12 °C www.tiefenbrunner.com/it/
---	---	--	--	---	--

VERMENTINO LITORALE 	VILLA DELLE ROSE Poggio La Mozza (GR) VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C. 2015 Provenienza. Toscana Vitigno: Vermentino 100% Grado: 13 Ottimo con piatti a base di pesce anche elaborati, va benissimo come aperitivo. Temperatura di servizio: 13 °C http://valdellerose.it/	VIOGNIER TOSCANA 	Soc. Coop Agricola Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano Scansano (GR) VIOGNIER TOSCANA I.G.T. 2015 Provenienza. Toscana Vitigno: Viognier 100% Grado: 13,50 Dagli antipasti di pesce fino ai primi, e ai secondi di pesce o a base di carni bianche. Temperatura di servizio: 10-12 °C www.cantinadelmorellino.it	ETNA BIANCO 	Cantina COTTANERA Castiglione di Sicilia (CT) ETNA BIANCO D.O.C. 2015 Provenienza: Sicilia Vitigno: Carricante 100% Grado: 12,5 Antipasti e primi piatti di mare. Temperatura di servizio: 10-12 °C http://cottanera.it
SAUVIGNON 	LIVIO FELLUGA Srl Brazzano – Cormons (GO) SAUVIGNON FRIULI COLLI ORIENTALI D.O.C. 2015 Provenienza. Friuli V.G. Vitigno: Sauvignon 100% Grado: 13 Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Temperatura di servizio: 12-14 °C www.liviofelluga.it	PINOT GRIGIO COLLIO 	Società Agricola FIEGL Oslavia (GO) PINOT GRIGIO COLLIO D.O.C. 2015 Provenienza. Friuli V.G. Vitigno: Pinot grigio 100% Grado: 12,5 Come aperitivo, con antipasti di mare, pesce alla griglia, con carni bianche abbinare a salse dolci. Temperatura di servizio: 12-13 °C www.fieglvini.com	RIBOLLA GIALLA 	MARCO FELLUGA S.r.l. Gradisca d'Isonzo (GO) RIBOLLA GIALLA D.O.C. 2015 Provenienza. Friuli V.G. Vitigno: Ribolla Gialla 100% Grado: 13 Antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, creme vellutate e primi piatti a base di verdure, e piatti di pesce salsati. Temperatura di servizio: 12 °C www.marcofelluga.it
PECORINO 	Az. Agricola SAN LAZZARO Offida (AP) Pistillo D.O.C.G. 2015 Provenienza. Marche Vitigno: Pecorino 100% Grado: 14 Antipasti e primi piatti di pesce. Temperatura di servizio: 8-10 °C www.poderisanlazzaro.it	PASSERINA 	Az. Agricola SAN LAZZARO Offida (AP) Passerina D.O.C.G. 2015 Provenienza. Marche Vitigno: Passerina 100% Grado: 14 Antipasti e primi piatti di pesce. Molluschi e zuppe leggere. Carni bianche Temperatura di servizio: 8-10 °C www.poderisanlazzaro.it		

C - VINI ROSSI

MONTECUCCO SASS'ALSOLE 	Az. Agricola "PODERE IL POGGIO" Civitella Marittima (GR) MONTECUCCO SANGIOVESE. D.O.C.G. 2012 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 100% Grado: 13,50 Temperatura di servizio: 18°C Cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura http://sassalsole.com/it	CEPPITAIO 	Az. Agricola RUSSO Suvereto (LI) ROSSO CEPPITAIO I.G.T. 2015 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 55%, Cilieggiolo, Colorino, Canaiolo, Merlot, Cabernet Grado 13,5 Temperatura di servizio: 18°C Affettati toscani o formaggi stagionati. http://www.vinirusso.it/	CHIANTI CLASSICO 	CASTELLO DI AMA Località Ama – Gaiole in Chianti (SI) CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2014. Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 100% Grado: 13 Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e primi piatti a base di ragu di carne, è ideale in abbinamento ad affettati e formaggi stagionati. www.castellodiamia.com
CHIANTI CLASSICO 	G. e R. LANZA. Podere Pruneto-Volpaia - Radda in Chianti (SI) CHIANTI CLASSICO PRUNETO. DOCG 2011 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 100% Grado: 13 Carni, selvaggina, formaggi e sughi saporiti www.pruneto.it	BOLGHERI ROSSO 	Az. Agr. CASTELLO DI BOLGHERI Bolgheri – Castagneto Carducci (LI) VARVARA BOLGHERI. D.O.C. 2014 Provenienza: Toscana Vitigno: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot Grado: 14 Temperatura di servizio: 16°C Piatti a base di carni rosse e bianche, arrostiti saporiti o a formaggi stagionati. www.castellodibolgheri.eu/it	BOLGHERI ROSSO 	Soc. Agricola COLLEMASSARI Loc. Poggi del Sasso - Cinigiano (GR) BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO D.O.C. 2013 Provenienza: Toscana Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Carbernet franc. 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10% Grado: 13,5 Cacciagione e selvaggina, cinghiale, brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura. www.collemassari.it
IL PAGLIAIO 	Azienda ROMANO FRANCESCHINI Montecarlo (LU) MONTECARLO ROSSO I.G.T. 2013 Provenienza: Toscana Vitigno: 100% Merlot Grado: 14 Piatti di carne, in particolare bistecca fiorentina, oppure su una zuppa di pesce importante.	MONTECARLO ROSSO 	Tenuta BUONAMICO. Soc. Agricola Montecarlo (LU) MONTECARLO ROSSO DOC 2015 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon Grado: 12,5 Primi piatti saporiti con sughi di carne, carni rosse alla griglia, umidi delicati e carni bianche arrosto. www.buonamico.it	BARCO REALE 	FABRIZIO PRATESI Seano - Carmignano (PO) BARCO REALE D.O.C. 20151 Provenienza: Toscana. Vitigno: Sangiovese 90%, Cabernet 10% Grado: 14 Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse. Formaggi freschi Temperatura di servizio: 16-18°C www.fabriziopratesi.it

VALPOLICELLA		Azienda Agricola ALLEGRI Fumane Valpolicella (VR) VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2015 Provenienza: Veneto Vitigno: Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5% Grado: 13 Antipasti, minestre, piatti di pasta ed in generale le variegate proposte della cucina mediterranea. Ottimo con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce. www.allegri.it	DOLCETTO D'ALBA		Az. Agricola SANDRONE LUCIANO Barolo(CN) DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2015 Provenienza: Piemonte Vitigno: Dolcetto 100% Grado: 13 Polenta, tagliatelle al ragu, paste ripiene, pollame, arrosti, brasati e formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16°C www.sandrone.luciano.com	PINOT NERO		Tenuta J. HOFSTATTER Tramin (BZ) PINOT NERO D.O.C. 2013 Provenienza: Trentino A.A. Vitigno: Pinot Nero 100%, Grado: 13 Pollame, arrosti, primi piatti con ragu di carne, zuppa d'orzo Temperatura di servizio: 18°C www.hofstatter.com	C.10	C.11	C.12	€ 12.30
LAGREIN		Tenuta TIEFENBRUNNER Cortaccia (BZ) LAGREIN TURMHOF D.O.C. 2014 Provenienza: Trentino A.A. Vitigno: Lagrein 100% Grado: 13 Temperatura di servizio: 17/18°C L'ideale per accompagnare carne di manzo arrostita o alla griglia, agnello, selvaggina e formaggi www.tiefenbrunner.com/it/	ETNA ROSSO BARBAZZALE		Cantina COTTANERA Castiglione di Sicilia (CT) ETNA ROSSO D.O.C. 2015 Provenienza: Sicilia Vitigno: Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20% Grado: 13,5 Piatti saporiti e speziati. Spaghetti al nero di seppia, zuppa di pesce, involtini di carne al sugo Temperatura di servizio: 16-18°C http://cottanera.it/				C.13	€ 13.50	C.14	€ 8.50

E - BIRRE

FOLLINA FOLLINETTA		Birrifico Artigianale FOLLINA Follina (TV)	TANGERINE CHIARA		Birrifico L'OLMAIA Val d'Orcia (SI)	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA		Birrifico CITTAVECCHIA Sgonico (TS)		€ 7.00
		Birra classica artigianale bionda naturale ad alta fermentazione non filtrata. Circa 5° di alcolicità. 0,750 cl.			Versione USA della classica Bitter starship. Grande bevibilità e secchezza sul palato 4,5° alcolicità. 0,750 cl.			Birra bionda a bassa fermentazione dalla schiuma fine, densa e persistente. 4,9° alcolicità 0,750 cl.		
E.01		€ 8.00	E.02	€ 7.50	E.03					

D- VINI DA DESSERT

D.01		MOSCATO D'ASTI Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN) MOSCATO D'ASTI SARACCO. D.O.C.G. 2016 Provenienza: Piemonte Vitigno: Moscato 100% Grado: 5,5 Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbeti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissotante long drink. Si serve a 8° www.paolosaracco.com € 10,00	D.02		MOSCATO D'ASTI Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN) MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. 2016 Provenienza: Piemonte Vitigno: Moscato d'Asti 100% Grado: 5,5 Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbeti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissotante long drink. Si serve a 8° www.soriabruno.com € 8,00	D.03		RECIOTO DELLA VALPOLICELLA Cav. G.B. BERTANI srl Grezzana (VR) RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA D.O.C.G. 2011. Provenienza: Veneto Vitigno: Rondinella, Corvina Grado: 13% Pasticceria da forno e crostate di frutta. Abbinamento con formaggi giovani e mostarde www.bertani.net € 17,00	D.04		PASSITO DI PANTELLERIA Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP) PASSITO DI PANTELLERIA. D.O.C. 2009 Provenienza: Sicilia Vitigno: Zibibbo 100% Grado: 14,5 Ottimo vino da meditazione, può essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti www.solideavini.com € 21,00	D.05		DINDARELLO Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI) DINDARELLO. I.G.T. 2014 Provenienza: Veneto Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5 Vino da dessert www.maculan.net € 16,00	D.06		DUCA DI SALAPARUTA. Casteldaccia (PA) ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA. IGT Provenienza: Sicilia Vitigno : Grillo, Inzolia, Catarrato Grado: 17,5 Temperatura di servizio 12° – 15° C Tipico da dessert e particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla. www.duca.it € 16,00	D.07		MOSCADELLO DI MONTALCINO BANFI Srl Montalcino (SI) MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMI TARDIVA D.O.C 2013 Provenienza: Toscana Vitigno: Moscadello 100% Grado: 14 Pasticceria secca. Formaggi stagionati e piccanti. http://castellobanfi.com € 17,50	D.08		LE PASSULE Azienda LIBRANDI Antonio e Nicodemo. Cirò Marina (KR) LE PASSULE. I.G.T. 2009 Provenienza: Calabria Vitigno: Mantonico 100% Grado: 14,5 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. www.librandi.it € 17,00
-------------	---	---	-------------	---	---	-------------	---	---	-------------	---	---	-------------	---	---	-------------	--	--	-------------	---	--	-------------	---	---