



Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia

Attività Eno Gastronomiche



6 dicembre 2017

OFFERTA DI VINI

NATALE 2017

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 **16 dicembre 2017**, utilizzando una delle seguenti modalità:

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

[Offerta VINI LAVURI. Natale 2017-Modulo di ordinazione](#)

Le **consegne** degli ordinativi avverranno **dal 18 al 20 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

Nominativo _____ email _____ Cell. _____

Pagamento: BONIFICO (IBAN: IT28L062601388910000000356) CONTANTI ADDEBITO (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	MILLESIMATO BRUT. Cantina Lungarotti	(chardonnay, pinot nero)	I.G.T. Umbria	2014	12,50%	_____	13,60	16,00
A.03	ASTI SECCO DRY "UP". Fontanafredda	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	s.a.	12,50%	_____	9,50	11,50
A.04	MONTELLORI PAS DOSE'. Fattoria Montellori	(chardonnay)	I.G.T. Toscana	2013	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	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	2016	13,00%	_____	9,50	11,50
B.02	GAVI DI GAVI. Az. Agricola Nicola Bergaglio	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2016	13,00%	_____	7,00	8,50
B.03	MULLER THURGAU. Cantina Valle Idarco	(muller thurgau)	D.O.C. Trentino A.A.	2016	12,50%	_____	9,50	11,00
B.04	PIGATO DI ALBENGA. Cascina Feipu dei Massaretti	(pigato)	D.O.C. Liguria	2016	13,50%	_____	11,50	13,50
B.05	TREBBIANO "VITI 60 ANNI" Fattoria Montellori	(trebbiano)	D.O.C. Toscana	2016	12,50%	_____	8,00	9,40
B.06	RIBOLLA GIALLA. Az. Marco Felluga	(ribolla gialla)	D.O.C. Friuli V.G.	2015	13,00%	_____	10,90	12,90
B.07	PINOT GRIGIO. Cantina Paolo Rodaro	(pinot grigio)	D.O.C. Friuli V.G.	2016	14,00%	_____	10,70	12,50
B.08	SAUVIGNON. Cantina Paolo Rodaro	(sauvignon)	D.O.C. Friuli V.G.	2016	13,50%	_____	10,70	12,50
B.09	ANSONICA. Cataldo Calabretta Viticoltore	(ansonica)	I.G.T. Calabria	2016	12,50%	_____	12,50	14,50
C VINI ROSSI								
C.01	MONTECUCCO SASS'ALSOLE. Podere Il Poggio	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2013	14,00%	_____	10,00	11,90
C.02	CARMIGNANO SANTA CRISTINA. Fattoria Ambra	(sangiovese, cabernet)	D.O.C.G. Toscana	2013	13,50%	_____	10,00	11,90
C.03	BARCO REALE "LOCOROSSO". Fabrizio Pratesi	(sangiovese, cabernet)	D.O.C. Toscana	2016	14,00%	_____	8,00	9,00
C.04	CHIANTI CLASSICO. Soc. Agricola ISTINE	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2015	13	_____	11,50	13,50
C.05	MAREMMA TOSCANA ROSSO LODAI. Tenuta Fertuna	(sang., caber., sauvig., merlot)	D.O.C. Toscana	2013	13,50%	_____	12,80	15,00
C.06	MONTECARLO ROSSO. Tenuta Buonamico	(sang. canaiolo, syrah, merlot)	D.O.C. Toscana	2016	12,50%	_____	8,00	9,90
C.07	IL PAGLIAIO. Az. Romano Franceschini	(merlot)	I.G.T. Toscana	2015	13,50%	_____	8,50	9,90
C.08	ETNA ROSSO BARBAZZALE. Cantina Cottanera	(nerello mascalese e cappuccio)	D.O.C. Sicilia	2015	13,50%	_____	8,00	9,50
C.09	PINOT NERO MECZAN. Tenuta J. Hofstatter	(pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	2016	13,00%	_____	12,70	14,90
C.10	VALPOLICELLA RIPASSO. Az. Venturini Massimino	(corvina, rondinella, molinara)	D.O.C. Veneto	2015	14,00%	_____	14,00	16,50
C.11	NEBBIOLO D'ALBA. Az. Agricola Damilano	(nebbiolo)	D.O.C. Piemonte	2014	14,00%	_____	13,60	16,00
C.12	BARBERA D'ALBA. Cascina del Santuario Bruno Soria	(barbera)	D.O.C. Piemonte	2015	13,50%	_____	8,00	9,90
C.13	ROSSO DI TORGIANO "RUBESCO". Catina Lungarotti	(sangiovese, colorino)	D.O.C. Umbria	2013	13,50%	_____	8,00	9,80
C.14	BONARDA FRIZZANTE. Soc. Agricola Monsupello	(croatina)	D.O.C. Lombardia	2013	13,00%	_____	9,30	10,90
D VINI DA DESSERT								
D.01	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Saracco	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2017	5,50%	_____	10,00	11,90
D.02	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Bruno Soria	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2017	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	2014	14,50%	_____	21,00	25,00
D.05	DINDARELLO. Az. Agricola Maculan	(moscato)	I.G.T. Veneto	2016	11,50%	_____	17,00	19,80
D.06	VINO AMARASCATO. Duca di Salaparuta	(grillo, inzolia, catarrato)	I.G.T. Sicilia	s.a.	17,50%	_____	17,00	19,90
D.07	VIN SANTO DELLA SIGNORA. Fattoria Montellori	(trebbiano)	D.O.C. Toscana	2012	16,00%	_____	14,50	16,90
D.08	VERDUZZO FRIULANO. Cantina Paolo Rodaro	(verduzzo friulano)	D.O.P. Friuli V.G.	2011	12,00%	_____	15,70	18,50
D.09	MOSCADELLO DI MONTALCINO. Banfi	(moscadello)	D.O.C. Toscana	2013	14,00%	_____	17,50	21,00
E BIRRA ARTIGIANALE								
E.01	BIRRA BRUTON COLDEN ALE. Accademia Srl Lucca	(chiara)	Toscana	s.a.	5,00%	_____	7,50	9,00
E.02	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA Birificio Cittavecchia	(chiara)	Friuli V.G.	s.a.	4,90%	_____	7,50	9,00

Prenotazioni da inviare entro il 16/12/2017

TOTALE BOTTIGLIE num. _____

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

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". 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>€ 8,00</p>	<p>MILLESIMATO BRUT</p>  <p>A.02</p>	<p>CANTINA LUNGAROTTI Torgiano (PG)</p> <p>LUNGAROTTI BRUT V.S.Q. / IGT MILLESIMATO 2014</p> <p>Provenienza: Umbria</p> <p>Vitigni: Chardonnay e Pinot Nero Grado: 12,50</p> <p>Ottimo aperitivo, è una scelta estremamente felice anche nel proseguimento a tutto pasto. Temperatura di servizio: 8-10°C</p> <p>www.lungarotti.it</p> <p>€ 13,60</p>	<p>ASTI SECCO UP</p>  <p>A.03</p>	<p>FONTANAFREDDA Serralunga d'Alba (CN)</p> <p>ASTI SECCO DRY "UP" D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigni: Moscato Grado: 11,50</p> <p>Ottimo come aperitivo e per accompagnare dessert fruttati e dolci.</p> <p>www.fontanafredda.it</p> <p>€ 9,50</p>
<p>MONTELLORI PAS DOSE' BLANC DE BLANC</p>  <p>A.04</p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p>MONTELLORI PAS DOSE' IGT 2013 Metodo Classico Millesimato</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigni: Chardonnay 100% Grado: 12,5%</p> <p>Crostacei, formaggi molli, sfornati di verdure, primi a base di verdure e pesce.</p> <p>Temperatura di servizio 8°.</p> <p>www.fattoriamentellori.it</p> <p>€ 16,90</p>	<p>BLANQUETTE DE LIMOUX</p>  <p>A.05</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Blanquette de Limoux</p> <p>Provenienza: Limoux (F)</p> <p>Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4% Grado: 12,50</p> <p>Vino leggero e fresco metodo champenoise. 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>€ 8,00</p>	<p>CREMANT DE LIMOUX ROSE'</p>  <p>A.06</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Cremant de Limoux Rosé</p> <p>Provenienza: Limoux (F)</p> <p>Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10% Grado: 12,50</p> <p>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.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>€ 11,80</p>

B - VINI BIANCHI

<p>LANGHE CHARDONNAY</p>  <p>B.01</p>	<p>Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN)</p> <p>LANGHE CHARDONNAY PRASUE' D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza. Piemonte</p> <p>Vitigno: Pinot Chardonnay 100% Grado: 13</p> <p>Antipasti a base di pesce, minestre, omelette e piatti a base di carni bianche</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.paolosaracco.com</p> <p>€ 9,50</p>	<p>GAVI DI GAVI</p>  <p>B.02</p>	<p>Az. Agricola NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL)</p> <p>GAVI DI GAVI D.O.C.G 2016.</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Cortese 100% Grado: 13</p> <p>Come aperitivo (servito freddo). Con antipasti magri, primi piatti base di pesce, e piatti di pesce. Anche con tartufi.</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C</p> <p>€ 7,00</p>	<p>MULLER THURGAU</p>  <p>B.03</p>	<p>CANTINA VALLE ISARCO Loc. Coste – CHIUSA (BZ)</p> <p>MULLER THURGAU D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza. Trentino A.A. Vitigno: Muller Thurgau 100% Grado: 12,5</p> <p>Antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo.</p> <p>Temperatura di servizio: 10-12 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p> <p>€ 9,50</p>
<p>PIGATO DI ALBENGA</p>  <p>B.04</p>	<p>CASCINA FEIPU DEI MASSARETTI Albenga (SV)</p> <p>PIGATO D'ALBENGA D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza. Liguria</p> <p>Vitigno: Pigato 100% Grado: 13,5</p> <p>Antipasti di pesce, minestrone alla genovese, pasta al pesto, verdure ripiene, branzino alla ligure</p> <p>Temperatura di servizio: 10-12 °C</p> <p>aziendamassaretti.it</p> <p>€ 11,50</p>	<p>TREBBIANO "VITI 60 ANNI" MONTELLORI</p>  <p>B.05</p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p>TREBBIANO TOSCANO DOC 2016</p> <p>Provenienza. Toscana</p> <p>Vitigno: Trebbiano 100% Grado: 12,5</p> <p>Antipasti, primi piatti e portate a base di pesce in preparazioni semplici e delicate.</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.fattoriamentellori.it</p> <p>€ 8,00</p>	<p>RIBOLLA GIALLA</p>  <p>B.06</p>	<p>MARCO FELLUGA S.r.l. Gradisca d'Isonzo (GO)</p> <p>RIBOLLA GIALLA D.O.C. 2015</p> <p>Provenienza. Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Ribolla Gialla 100% Grado: 13</p> <p>Antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, creme vellutate e primi piatti a base di verdure, e piatti di pesce salsati.</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.marcofelluga.it</p> <p>€ 10,90</p>
<p>PINOT GRIGIO</p>  <p>B.07</p>	<p>CANTINA PAOLO RODARO Cividale Del Friuli (UD)</p> <p>PINOT GRIGIO D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza. Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Pinot Grigio 100% Grado: 14</p> <p>Si abbina meravigliosamente a primi piatti a base di verdure, ma anche a fritti e formaggi freschi.</p> <p>Temperatura di servizio: 12° C</p> <p>www.rodaropaolo.it</p> <p>€ 10,70</p>	<p>SAUVIGNON</p>  <p>B.08</p>	<p>CANTINA PAOLO RODARO Cividale Del Friuli (UD)</p> <p>SAUVIGNON D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza. Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Sauvignon 100% Grado: 13,5</p> <p>Si abbina al meglio con piatti molto profumati e speziati</p> <p>Temperatura di servizio: 12° C</p> <p>www.rodaropaolo.it</p> <p>€ 10,70</p>	<p>ANSONICA</p>  <p>B.09</p>	<p>CATALDO CALABRETTA Viticoltore Cirò Marina (KR)</p> <p>ANSONICA IGT 2016</p> <p>Provenienza. Calabria</p> <p>Vitigno: Ansonica 100% Grado: 13,5</p> <p>Si abbina a tutti i piatti a base di pesce (antipasti e insalate di mare, primi e secondi) e a zuppe di verdura</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.cataldocalabretta.it</p> <p>€ 12,50</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.G. 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 14</p> <p>Cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>http://sassalsole.com/it</p> <p>€ 10,00</p>	<p>CARMIGNANO SANTA CRISTINA</p>  <p>C.02</p>	<p>FATTORIA AMBRA Carmignano (PO)</p> <p>CARMIGNANO DOCG. 2013 SANTA CRISTINA IN PILLI</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 80%, Cabernet</p> <p>Grado 13,5</p> <p>Formaggi stagionati , secondi di carne rossa , selvaggina.</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>www.fattoriaambra.it</p> <p>€ 10,00</p>	<p>BARCO REALE LOCOROSSO</p>  <p>C.03</p>	<p>FABRIZIO PRATESI Seano - Carmignano (PO)</p> <p>BARCO REALE D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza: Toscana.</p> <p>Vitigno: Sangiovese 90%, Cabernet 10%</p> <p>Grado: 14</p> <p>Antipasti a base di salumi, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse. Formaggi freschi</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p>www.fabriziopratesi.it</p> <p>€ 8,00</p>
<p>CHIANTI CLASSICO</p>  <p>C.04</p>	<p>ISTINE Società Agricola Loc. Istine - Radda in Chianti (SI)</p> <p>CHIANTI CLASSICO ISTINE. DOCG 2015</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Antipasti di carne , legumi , secondi di carne rossa</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p>www.istine.it</p> <p>€ 11,50</p>	<p>MAREMMA TOSCANA ROSSO LODAI</p>  <p>C.05</p>	<p>TENUTA FERTUNA Loc. Grilli - Gavorrano (GR)</p> <p>MAREMMA TOSCANA DOC Rosso Lodai Fertuna 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Carni rosse alla brace, selvaggina, carni bianche, formaggi stagionati.</p> <p>Temperatura di servizio: 18-20°C</p> <p>www.fertuna.it</p> <p>€ 12,80</p>	<p>MONTECARLO ROSSO</p>  <p>C.06</p>	<p>Tenuta BUONAMICO. Soc. Agricola Montecarlo (LU)</p> <p>MONTECARLO ROSSO DOC 2016</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>€ 8,00</p>
<p>IL PAGLIAIO</p>  <p>C.07</p>	<p>Azienda ROMANO FRANCESCHINI Montecarlo (LU)</p> <p>MONTECARLO ROSSO I.G.T. 2015</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: 100% Merlot</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Piatti di carne, in particolare bistecca fiorentina, oppure su una zuppa di pesce importante.</p> <p>€ 8,50</p>	<p>ETNA ROSSO BARBAZZALE</p>  <p>C.08</p>	<p>Cantina COTTANERA Castiglione di Sicilia (CT)</p> <p>ETNA ROSSO D.O.C. 2015</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> <p>€ 8,00</p>	<p>PINOT NERO</p>  <p>C.09</p>	<p>Tenuta J. HOFSTATTER Tramin (BZ)</p> <p>PINOT NERO MECZAN D.O.C. 2016</p> <p>Provenienza: Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Pinot Nero 100%,</p> <p>Grado: 13</p> <p>Pollame, arrostiti, primi piatti con ragù di carne, zuppa d'orzo</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>www.hofstatter.com</p> <p>€ 12,70</p>

VALPOLICELLA RIPASSO  C.10	Soc. Agr. VENTURINI MASSIMINO San Floriano (VR) VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2015 Provenienza: Veneto Vitigno: Corvina Veronese 70%, Rondinella 25%, Molinara 5% Grado: 14 Carni bianche e rosse, formaggi Temperatura di servizio: 18°C stappato un'ora prima www.viniventurini.com € 14,00	NEBBIOLO D'ALBA  C.11	Az. Agricola DAMILANO Barolo(CN) NEBBIOLO LANGHE D.O.C. 2014 Provenienza: Piemonte Vitigno: Nebbiolo 100% Grado: 14 Carni rosse, arrostiti e salumi anche quelli speziati e salati. Primi piatti di pasta ripiena con sugo ben condito. Formaggi di media e lunga stagionatura. Temperatura di servizio: 16-18°C www.cantinedamilano.it € 13,60	BARBERA D'ALBA  C.12	Az. Agricola BRUNO SORIA Castiglione Tinella (CN) BARBERA D'ALBA DOC 2015 Cascina del Santuario Provenienza: Piemonte Vitigno: Barbera 100% Grado: 14 Ideale con secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura Temperatura di servizio: 16-18°C www.soriabruno.com € 8,00
ROSSO DI TORGIANO  C.13	CANTINA LUNGAROTTI Torgiano (PG) ROSSO DI TORGIANO "RUBESCO" DOC 2013 Provenienza: Umbria Vitigno: Sangiovese 90%, Colorino 10% Grado: 13,5 Ottimo con pasta o risotto, barbecue, arrostiti di carni bianche e rosse e formaggio. Temperatura di servizio: 17/18°C www.lungarotti.it € 8,00	BONARDA FRIZZANTE  C.14	Soc. Agr. MONSUPELLO Torricella Verzate (PV) BONARDA FRIZZANTE VAIOLET OLTREPO' PAVESE DOC 2013 Provenienza: Lombardia Vitigno: Croatina 100% Grado: 13 Antipasto all'italiana (a base di salumi); primi piatti abbastanza strutturati (ravioli al sugo, tagliolini ecc.); secondi a base di carni bianche o rosse, meglio se cucinate arrostito. Temperatura di servizio: 16-18°C www.monsupello.it € 9,30		

E - BIRRE

BRUTON GOLDEN ALE  E.01	ACCADEMIA Srl LUCCA Birra chiara e limpida, di basso tenore alcolico. Birra da tutto pasto, in abbinamento a primi piatti, carni bianche, salumi o semplicemente da gustare da sola. Circa 5° di alcolicità. 0,750 cl. € 7,50	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA  E.02	Birrificio CITTAVECCHIA Sgonico (TS) Birra bionda a bassa fermentazione dalla schiuma fine, densa e persistente. 4,9° alcolicità 0,750 cl. € 7,50
--	---	--	--

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. 2017</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 € 10,00</p>	 <p>D.02</p>	<p>Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2017</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 € 8,00</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 € 17,00</p>
 <p>D.04</p>	<p>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</p> <p>PASSITO DI PANTELLERIA. D.O.C. 2014</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 € 21,00</p>	 <p>D.05</p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p>DINDARELLO. I.G.T. 2016</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5</p> <p>Vino da dessert</p> <p>www.maculan.net € 17,00</p>	 <p>D.06</p>	<p>DUCA DI SALAPARUTA. Casteldaccia (PA)</p> <p>ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA. IGT</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno : Grillo, Inzolia, Catarrato Grado: 17,5</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>www.duca.it € 17,00</p>
 <p>D.07</p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p>VIN SANTO DELLA SIGNORA BIANCO EMPOLESE D.O.C 2012</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Trebbiano 100% Grado: 16</p> <p>Pasticceria secca o fresca</p> <p>www.fattoriamentellori.it € 14,50</p>	 <p>D.08</p>	<p>CANTINA PAOLO RODARO Cividale Del Friuli (UD)</p> <p>VERDUZZO FRIULANO FIORE ETICHETTA FIORE D.O.P. 2011</p> <p>Provenienza: Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Verduzzo Friulano 100% Grado: 12</p> <p>Pasticceria secca oppure, se molto freddo, con formaggi giovani o cremosi.</p> <p>Temperatura di servizio: 10/12°C</p> <p>www.rodaropaolo.it € 15,70</p>	 <p>D.09</p>	<p>BANFI Srl Montalcino (SI)</p> <p>MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMI TARDIVA "FLORUS" D.O.C 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Moscadello 100% Grado: 14</p> <p>Pasticceria secca. Formaggi stagionati e piccanti.</p> <p>http://castellobanfi.com € 17,50</p>