

3 dicembre 2018

# OFFERTA DI VINI

## NATALE 2018

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 **12 dicembre 2018**, utilizzando una delle seguenti modalità:

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

[Offerta VINI LAVURI. Natale 2018-Modulo di ordinazione](#)

Le **consegne** degli ordinativi avverranno **dal 17 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: IT28L0626013889100000000356)  CONTANTI  ADDEBITO (Iban \_\_\_\_\_)

Sede preferita per il RITIRO:  PISTOIA  FIRENZE  VALDINIEVOLE  LUCCHESIA

**ENOTECA CARLO LAVURI - AGLIANA - PISTOIA**

A	SPUMANTI	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcohol	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%	_____	<b>8,00</b>	9,50
A.02	SOLDATI BRUT METODO CLASSICO. Cantina La Scolca	(chardonnay, pinot nero)	D.O.C.G. Piemonte	s.a.	12,00%	_____	<b>16,50</b>	19,50
A.03	ASTI SECCO DRY "UP". Fontanafredda	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	s.a.	11,50%	_____	<b>9,50</b>	11,50
A.04	MONTELLORI PAS DOSE'. Fattoria Montellori	(chardonnay)	I.G.T. Toscana	2013	12,50%	_____	<b>19,50</b>	23,50
A.05	BLANQUETTE DE LIMOUX. Maison Vergnes	(mauzac, chardonnay, chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	<b>9,00</b>	11,90
A.06	CREMANT DE LIMOUX ROSE'. Maison Vergnes	(chardonnay, chenin blanc, pinot noir)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	_____	<b>12,00</b>	14,90
B	VINI BIANCHI							
B.01	DROPPELLO. Tenuta Fertuna	(sangiovese vinificato in bianco)	I.G.T. Toscana	2017	11,50%	_____	<b>9,30</b>	10,90
B.02	GAVI DI GAVI. Az. Agricola Nicola Bergaglio	(cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2017	13,00%	_____	<b>7,00</b>	8,50
B.03	MULLER THURGAU. Cantina Tramin	(muller thurgau)	D.O.C. Trentino A.A.	2017	12,50%	_____	<b>10,60</b>	12,50
B.04	GIBELE' BIANCO. Cantine Carlo Pellegrino	(zubibbo secco)	I.G.T. Sicilia	2017	12,50%	_____	<b>9,50</b>	11,00
B.05	TREBBIANO "VITI 60 ANNI" Fattoria Montellori	(trebbiano)	D.O.C. Toscana	2017	12,50%	_____	<b>8,00</b>	9,40
B.06	RIBOLLA GIALLA. Az. Marco Felluga	(ribolla gialla)	D.O.C. Friuli V.G.	2017	13,00%	_____	<b>11,50</b>	13,50
B.07	PINOT GRIGIO. Cantina Paolo Rodaro	(pinot grigio)	D.O.C. Friuli V.G.	2017	14,00%	_____	<b>10,70</b>	12,50
B.08	SAUVIGNON. Cantina Paolo Rodaro	(sauvignon)	D.O.C. Friuli V.G.	2017	13,50%	_____	<b>10,70</b>	12,50
B.09	RIESLING. Soc. Agricola Monsupello	(riesling renano)	I.G.P. Lombardia	2016	13,00%	_____	<b>9,80</b>	11,50
C	VINI ROSSI							
C.01	MONTECUCCO SASS'ALSOLE. Podere Il Poggio	(sangiovese)	D.O.C. Toscana	2013	14,00%	_____	<b>10,00</b>	11,90
C.02	CHIANTI CLASSICO. Fattoria Ormanni	(sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2015	14,50%	_____	<b>10,90</b>	12,90
C.03	ROSSO DI MONTEPULCIANO. Avignonesi Winery	(sangiovese, canaiolo, colorino)	D.O.C. Toscana	2013	13,00%	_____	<b>9,80</b>	11,50
C.04	IL PAGLIAIO. Az. Romano Franceschini	(merlot)	I.G.T. Toscana	2016	13,50%	_____	<b>8,50</b>	9,90
C.05	MONTECARLO ROSSO. Tenuta Buonamico	(sang, canaiolo, syrah, merlot)	D.O.C. Toscana	2017	12,50%	_____	<b>8,00</b>	9,90
C.06	BOLGHERI GRATTAMACCO. Soc. Agricola Collemassari	bernet sauvig, cabernet franc, mer	D.O.C. Toscana	2017	13,50%	_____	<b>16,00</b>	18,90
C.07	ROSSO DI TORGIANO "RUBESCO". Catina Lungarotti	(sangiovese, colorino)	D.O.C. Umbria	2015	13,50%	_____	<b>8,00</b>	12,50
C.08	ETNA ROSSO. Tenuta Masseria Setteporte	(nerello mascalese e cappuccio)	D.O.C. Sicilia	2015	13,50%	_____	<b>11,50</b>	13,50
C.09	PINOT NERO. Cantina Tramin	(pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	2017	13,00%	_____	<b>11,90</b>	14,00
C.10	NEBBIOLO LANGHE. Produttori del Barbaresco	(nebbiolo)	D.O.C. Piemonte	2017	14,00%	_____	<b>15,00</b>	17,00
C.11	BARBERA D'ALBA. Cascina del Santuario Bruno Soria	(barbera)	D.O.C. Piemonte	2016	14,00%	_____	<b>8,00</b>	9,90
C.12	BONARDA FRIZZANTE. Soc. Agricola Monsupello	(croatina)	D.O.C. Lombardia	2013	13,00%	_____	<b>9,50</b>	11,00
C.13	PRIMITIVO DI MANDURIA TALO'. Cantine San Marzano	(primitivo)	D.O.P. Puglia	2016	14,00%	_____	<b>10,90</b>	12,90
C.14	CIRO' ROSSO. Librandi Antonio e Nicodemo	(gaglioppo)	D.O.C. Calabria	2016	13,50%	_____	<b>8,50</b>	9,90
D	VINI DA DESSERT							
D.01	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Saracco	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2018	5,50%	_____	<b>10,00</b>	11,90
D.02	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola Bruno Soria	(moscato)	D.O.C.G. Piemonte	2018	5,50%	_____	<b>8,00</b>	9,90
D.03	RECIOTO DELLA VALPOLICELLA. Bertani	(rondinella, corvina)	D.O.C.G. Veneto	2011	13,00%	_____	<b>17,00</b>	19,90
D.04	PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina Pellegrino	(zibibbo)	D.O.C. Sicilia	2015	14,50%	_____	<b>15,50</b>	18,50
D.05	DINDARELLO. Az. Agricola Maculan	(moscato)	I.G.T. Veneto	2017	11,50%	_____	<b>16,90</b>	19,90
D.06	VINO AMARASCATO. Duca di Salaparuta	(grillo, inzolia, catarrato)	I.G.T. Sicilia	s.a.	17,50%	_____	<b>17,80</b>	21,00
D.07	VIN SANTO DELLA SIGNORA. Fattoria Montellori	(trebbiano)	D.O.C. Toscana	2012	16,00%	_____	<b>14,50</b>	16,90
D.08	MALVASIA DELLE LIPARI. Cantine Colosi	(malvasia, corinto nero)	D.O.C. Sicilia	2009	13,00%	_____	<b>17,50</b>	21,00
D.09	MOSCADELLO DI MONTALCINO. Banfi	(moscadello)	D.O.C. Toscana	2014	14,00%	_____	<b>18,50</b>	22,00
E	BIRRA ARTIGIANALE							
E.01	BIRRA BRUTON GOLDEN ALE. Accademia Srl Lucca	(chiara)	Toscana	s.a.	5,00%	_____	<b>7,50</b>	9,00
E.02	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA Birrifico Cittavecchia	(chiara)	Friuli V.G.	s.a.	4,90%	_____	<b>7,50</b>	8,90

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

Prenotazioni da inviare entro il 12/12/2018

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

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

## A- SPUMANTI

<p><b>PROSECCO EXTRA DRY</b></p>  <p><b>A.01</b></p>	<p><b>Azienda Vinicola CARMINA</b> Conegliano (TV)</p> <p><b>VISELA PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY D.O.C.G.</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigni: Prosecco 100%</b> <b>Grado: 11,50</b></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><a href="http://www.carmina.it">www.carmina.it</a></p> <p><b>€ 8,00</b></p>	<p><b>SOLDATI BRUT</b></p>  <p><b>A.02</b></p>	<p><b>CANTINA SOLDATI LA SCOLCA</b> Gavi (AL)</p> <p><b>SOLDATI BRUT D.O.C.G.</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigni: Cortese 100%</b> <b>Grado: 12</b></p> <p>i suoi profumi ed il suo sapore, evoluti e di gran classe, lo rendono adatto ad accompagnare ogni pranzo.</p> <p>Temperatura di servizio: 8°C</p> <p><a href="http://www.lascalca.net">www.lascalca.net</a></p> <p><b>€ 16,50</b></p>	<p><b>ASTI SECCO UP</b></p>  <p><b>A.03</b></p>	<p><b>FONTANAFREDDA</b> Serralunga d'Alba (CN)</p> <p><b>ASTI SECCO DRY "UP" D.O.C.G.</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigni: Moscato</b> <b>Grado: 11,50</b></p> <p>Ottimo come aperitivo e per accompagnare dessert fruttati e dolci.</p> <p><a href="http://www.fontanafredda.it">www.fontanafredda.it</a></p> <p><b>€ 9,50</b></p>
<p><b>MONTELLORI PAS DOSE' BLANC DE BLANC</b></p>  <p><b>A.04</b></p>	<p><b>Fattoria MONTELLORI</b> Fucecchio (FI)</p> <p><b>MONTELLORI PAS DOSE' IGT 2013</b> Metodo Classico Millesimato</p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigni: Chardonnay 100%</b> <b>Grado: 12,5%</b></p> <p>Crostacei, formaggi molli, sformati di verdure, primi a base di verdure e pesce.</p> <p>Temperatura di servizio 8°.</p> <p><a href="http://www.fattoriamentellori.it">www.fattoriamentellori.it</a></p> <p><b>€ 19,50</b></p>	<p><b>BLANQUETTE DE LIMOUX</b></p>  <p><b>A.05</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: 12,50</b></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><b>€ 9,00</b></p>	<p><b>CREMANT DE LIMOUX ROSE'</b></p>  <p><b>A.06</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: 12,50</b></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><b>€ 12,00</b></p>

## B - VINI BIANCHI

<p><b>DROPPELLO</b></p>  <p><b>B.01</b></p>	<p>Tenuta FERTUNA Gavorrano (GR)</p> <p><b>DROPPELLO I.G.T. 2017</b> Provenienza. Toscana</p> <p><b>Vitigno: Sangiovese vinificato in bianco</b> <b>Grado: 11,50</b></p> <p>Antipasti di pesce, crostacei e pesce in genere, primi piatti, carni bianche e verdure. Ottimo per la cucina leggera di tutti i giorni Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p><a href="http://www.fertuna.it">www.fertuna.it</a></p> <p><b>€ 9,30</b></p>	<p><b>GAVI DI GAVI</b></p>  <p><b>B.02</b></p>	<p>Az. Agricola NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL)</p> <p><b>GAVI DI GAVI D.O.C.G 2017.</b> Provenienza: Piemonte</p> <p><b>Vitigno: Cortese 100%</b> <b>Grado: 13</b></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><b>€ 7,00</b></p>	<p><b>MULLER THURGAU</b></p>  <p><b>B.03</b></p>	<p><b>CANTINA TRAMIN</b> Termeno (BZ)</p> <p><b>MULLER THURGAU D.O.C. 2017</b> Provenienza. Trentino A.A. <b>Vitigno: Muller Thurgau 100%</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>Si abbina con antipasti, frutti di mare, pesce bollito o alla griglia e carni bianche. È adatto anche come aperitivo.</p> <p>Temperatura di servizio: 08-10 °C</p> <p><a href="http://www.cantinatramin.it">www.cantinatramin.it</a></p> <p><b>€ 10,60</b></p>
<p><b>GIBELE'</b></p>  <p><b>B.04</b></p>	<p><b>CANTINE CARLO PELLEGRINO</b> Marsala (TP)</p> <p><b>GIBELE' BIANCO I.G.T. 2017</b> Provenienza. Sicilia</p> <p><b>Vitigno: Zibibbo secco 100%</b> <b>Grado: 12,5</b></p> <p>Si abbina bene come vino da aperitivo, ottimo con crudo di pesce e crostacei, omelette e piatti di cucina marinara.</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p><a href="http://www.carlopedellegrino.it">www.carlopedellegrino.it</a></p> <p><b>€ 9,50</b></p>	<p><b>TREBBIANO "VITI 60 ANNI" MONTELLORI</b></p>  <p><b>B.05</b></p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p><b>TREBBIANO TOSCANO DOC 2017</b> Provenienza. Toscana</p> <p><b>Vitigno: Trebbiano 100%</b> <b>Grado: 12,5</b></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><a href="http://www.fattoriamentellori.it">www.fattoriamentellori.it</a></p> <p><b>€ 8,00</b></p>	<p><b>RIBOLLA GIALLA</b></p>  <p><b>B.06</b></p>	<p><b>MARCO FELLUGA S.r.l.</b> Gradisca d'Isonzo (GO)</p> <p><b>RIBOLLA GIALLA D.O.C. 2017</b> Provenienza. Friuli V.G. <b>Vitigno: Ribolla Gialla 100%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Antipasti freddi, con salse agre al limone, minstre, creme vellutate e primi piatti a base di verdure, e piatti di pesce salsati.</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p><a href="http://www.marcofelluga.it">www.marcofelluga.it</a></p> <p><b>€ 11,50</b></p>
<p><b>PINOT GRIGIO</b></p>  <p><b>B.07</b></p>	<p><b>CANTINA PAOLO RODARO</b> Cividale Del Friuli (UD)</p> <p><b>PINOT GRIGIO D.O.C. 2017</b> Provenienza. Friuli V.G.</p> <p><b>Vitigno: Pinot Grigio 100%</b> <b>Grado: 14</b></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><a href="http://www.rodaropaolo.it">www.rodaropaolo.it</a></p> <p><b>€ 10,70</b></p>	<p><b>SAUVIGNON</b></p>  <p><b>B.08</b></p>	<p><b>CANTINA PAOLO RODARO</b> Cividale Del Friuli (UD)</p> <p><b>SAUVIGNON D.O.C. 2017</b> Provenienza. Friuli V.G.</p> <p><b>Vitigno: Sauvignon 100%</b> <b>Grado: 13,5</b></p> <p>Si abbina al meglio con piatti molto profumati e speziati</p> <p>Temperatura di servizio: 12° C</p> <p><a href="http://www.rodaropaolo.it">www.rodaropaolo.it</a></p> <p><b>€ 10,70</b></p>	<p><b>RIESLING</b></p>  <p><b>B.09</b></p>	<p><b>MONSUPELLO Società Agricola</b> Torricella Verzate (PV)</p> <p><b>RIESLING RENANO I.G.P. 2016</b> Provenienza. Lombardia <b>Vitigno: Riesling Renano 100%</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: 10 °C</p> <p><a href="http://www.monsupello.it">www.monsupello.it</a></p> <p><b>€ 9,80</b></p>

## C - VINI ROSSI

<p><b>MONTECUCCO SASS'ALSOLE</b></p>  <p><b>C.01</b></p>	<p><b>Tenuta TONDAIA di Spinelli Silvia Civitella Paganico (GR)</b></p> <p><b>MONTECUCCO SANGIOVESE. D.O.C. 2013</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 100%</b></p> <p><b>Grado: 14,00</b></p> <p>Antipasti e salumi; formaggi di media stagionatura; carni rosse alla brace ed in umido</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p><a href="http://tenutatondaia.com">http://tenutatondaia.com</a></p> <p><b>€ 10,00</b></p>	<p><b>CHIANTI CLASSICO</b></p>  <p><b>C.02</b></p>	<p><b>FATTORIA ORMANNI Loc. Ormanni – Poggibonsi (SI)</b></p> <p><b>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2015</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 100%</b></p> <p><b>Grado 14,5</b></p> <p>Piatti di salumi, pasta con sughi di carne, carne in umido e alla griglia e formaggi toscani.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p><a href="http://www.ormanni.net">www.ormanni.net</a></p> <p><b>€ 10,90</b></p>	<p><b>ROSSO DI MONTEPULCIANO</b></p>  <p><b>C.03</b></p>	<p><b>AVIGNONESI WINERY Valiano di Montepulciano (SI)</b></p> <p><b>ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. 2013</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana.</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Colorino</b></p> <p><b>Grado: 13</b></p> <p>Dall'antipasto alle seconde portate, purché non strutturate, si abbina a tutto pasto con le preparazioni della cucina di terra. Ottimo con gli gnocchi al pomodoro.</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p><a href="https://avignonesi.it">https://avignonesi.it</a></p> <p><b>€ 9,80</b></p>
<p><b>IL PAGLIAIO</b></p>  <p><b>C.04</b></p>	<p><b>Azienda ROMANO FRANCESCHINI Montecarlo (LU)</b></p> <p><b>MONTECARLO ROSSO I.G.T. 2016</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: 100% Merlot</b></p> <p><b>Grado: 13,5</b></p> <p>Piatti di carne, in particolare bistecca fiorentina, oppure su una zuppa di pesce importante.</p> <p><b>€ 8,50</b></p>	<p><b>MONTECARLO ROSSO</b></p>  <p><b>C.05</b></p>	<p><b>Tenuta BUONAMICO. Soc. Agricola Montecarlo (LU)</b></p> <p><b>MONTECARLO ROSSO DOC 2017</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot e Cabernet Sauvignon</b></p> <p><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>€ 8,00</b></p>	<p><b>BOLGHERI ROSSO</b></p>  <p><b>C.06</b></p>	<p><b>Soc. Agricola COLLEMASARI Loc. Poggi del Sasso - Cinigiano (GR)</b></p> <p><b>BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO D.O.C. 2017</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Cabernet Sauvignon 60%, Carbernet franc. 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10%</b></p> <p><b>Grado: 13,5</b></p> <p>Cacciagione e selvaggina, cinghiale, brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.</p> <p><a href="http://www.collemassari.it">www.collemassari.it</a></p> <p><b>€ 16,00</b></p>
<p><b>ROSSO DI TORGIANO</b></p>  <p><b>C.07</b></p>	<p><b>CANTINA LUNGAROTTI Torgiano (PG)</b></p> <p><b>ROSSO DI TORGIANO "RUBESCO" DOC 2015</b></p> <p><b>Provenienza: Umbria</b></p> <p><b>Vitigno: Sangiovese 90%, Colorino 10%</b></p> <p><b>Grado: 13,5</b></p> <p>Ottimo con pasta o risotto, barbecue, arrosti di carni bianche e rosse e formaggio.</p> <p>Temperatura di servizio: 17/18°C</p> <p><a href="http://www.lungarotti.it">www.lungarotti.it</a></p> <p><b>€ 8,00</b></p>	<p><b>ETNA ROSSO</b></p>  <p><b>C.08</b></p>	<p><b>Tenuta MASSERIA SETTEPORTE Biancavilla (CT)</b></p> <p><b>ETNA ROSSO D.O.C. 2015</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno: Nerello Mascalese 95%, Nerello Cappuccio 5%</b></p> <p><b>Grado: 13,5</b></p> <p>Eccellente vino con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p><b>€ 11,50</b></p>	<p><b>PINOT NERO</b></p>  <p><b>C.09</b></p>	<p><b>CANTINA TRAMIN Termeno (BZ)</b></p> <p><b>PINOT NERO D.O.C. 2017</b></p> <p><b>Provenienza: Trentino A.A.</b></p> <p><b>Vitigno: Pinot Nero 100%,</b></p> <p><b>Grado: 13</b></p> <p>Particolarmente adatto ad arrosti, cacciagione e formaggi piccanti</p> <p>Temperatura di servizio: 16/18°C</p> <p><a href="http://www.cantinatramin.it">www.cantinatramin.it</a></p> <p><b>€ 11,90</b></p>

<p>NEBBIOLO LANGHE</p>  <p><b>C.10</b></p>	<p><b>PRODUTTORI DEL BARBARESCO</b> Barbaresco (CN)</p> <p><b>NEBBIOLO LANGHE D.O.C. 2017</b></p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Nebbiolo 100%</b></p> <p><b>Grado: 14</b></p> <p>Antipasti di carne e verdure, paste anche piccanti, carni bianche e rosse.</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p><a href="http://www.produttoriidelbarbaresco.com">www.produttoriidelbarbaresco.com</a></p> <p><b>€ 15,00</b></p>	<p>BARBERA D'ALBA</p>  <p><b>C.11</b></p>	<p>Az. Agricola <b>BRUNO SORIA</b> Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>BARBERA D'ALBA DOC 2016</b> Cascina del Santuario</p> <p><b>Provenienza: Piemonte</b></p> <p><b>Vitigno: Barbera 100%</b></p> <p><b>Grado: 14</b></p> <p>Ideale con secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p><a href="http://www.soriabruno.com">www.soriabruno.com</a></p> <p><b>€ 8,00</b></p>	<p><b>BONARDA FRIZZANTE</b></p>  <p><b>C.12</b></p>	<p>Soc. Agr. <b>MONSUPELLO</b> Torricella Verzate (PV)</p> <p><b>BONARDA FRIZZANTE</b> <b>VAIOLET OLTREPO' PAVESE</b> DOC 2013</p> <p><b>Provenienza: Lombardia</b></p> <p><b>Vitigno: Croatia 100%</b></p> <p><b>Grado: 13</b></p> <p>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 arrosto.</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p><a href="http://www.monsupello.it">www.monsupello.it</a></p> <p><b>€ 9,50</b></p>
<p>PRIMITIVO DI MANDURIA</p>  <p><b>C.13</b></p>	<p><b>CANTINE SAN MARZANO</b> San Marzano di San Giuseppe (TA)</p> <p><b>TALO'PRIMITIVO DI MANDURIA</b> D.O.P. 2016</p> <p><b>Provenienza: Puglia</b></p> <p><b>Vitigno: Primitivo 100%</b></p> <p><b>Grado: 14</b></p> <p>Primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate e formaggi a pasta dura.</p> <p>Temperatura di servizio: 16/18°C</p> <p><a href="http://www.sanmarzanowine.com">www.sanmarzanowine.com</a></p> <p><b>€ 10,90</b></p>	<p>CIRO' ROSSO</p>  <p><b>C.14</b></p>	<p><b>Librandi Antonio &amp; Nicodemo S.p.A.</b> Ciro' Marina (KR)</p> <p><b>CIRO' ROSSO D.O.C. 2016</b></p> <p><b>Provenienza: Calabria</b></p> <p><b>Vitigno: Gaglioppo 100%</b></p> <p><b>Grado: 13,50</b></p> <p>Accompagna bene arrostiti, selvaggina e ragù succulenti sia di carne che di verdure</p> <p>Temperatura di servizio: 18°</p> <p><a href="http://www.librandi.it">www.librandi.it</a></p> <p><b>€ 8,50</b></p>		

## E - BIRRE

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

## D- VINI DA DESSERT

<p>MOSCATO D'ASTI</p>  <p><b>D.01</b></p>	<p>Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI SARACCO. D.O.C.G. 2018</b></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> € 10,00</p>	<p>MOSCATO D'ASTI</p>  <p><b>D.02</b></p>	<p>Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p><b>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2018</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> € 8,00</p>	<p>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA</p>  <p><b>D.03</b></p>	<p>Cav. G.B. BERTANI srl Grezzana (VR)</p> <p><b>RECIOTO DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA D.O.C.G. 2011.</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 e crostate di frutta. Abbinamento con formaggi giovani e mostarde</p> <p><a href="http://www.bertani.net">www.bertani.net</a> € 17,00</p>
<p>PASSITO DI PANTELLERIA</p>  <p><b>D.04</b></p>	<p>CANTINE CARLO PELLEGRINO Marsala (TP)</p> <p><b>PASSITO DI PANTELLERIA. D.O.C. 2015</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno: Zibibbo 100%</b> <b>Grado: 14,5</b></p> <p>Dolci a base di ricotta e creme pasticcere; cuori morbidi al cioccolato fondente.</p> <p><a href="http://www.carlopedrino.it">www.carlopedrino.it</a> € 15,50</p>	<p>DINDARELLO</p>  <p><b>D.05</b></p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p><b>DINDARELLO. I.G.T. 2017</b></p> <p><b>Provenienza: Veneto</b></p> <p><b>Vitigno: Moscato 100%</b> <b>Grado: 11,5</b></p> <p>Vino da dessert</p> <p><a href="http://www.maculan.net">www.maculan.net</a> € 16,90</p>	<p>VINO AROMATIZZATO</p>  <p><b>D.06</b></p>	<p><b>DUCA DI SALAPARUTA.</b> Casteldaccia (PA)</p> <p><b>ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA. IGT</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno : Grillo, Inzolia, Catarrato</b> <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><a href="http://www.duca.it">www.duca.it</a> € 17,80</p>
<p>VIN SANTO DELLA SIGNORA</p>  <p><b>D.07</b></p>	<p>Fattoria MONTELLORI Fucecchio (FI)</p> <p><b>VIN SANTO DELLA SIGNORA BIANCO EMPOLESE D.O.C 2012</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Trebbiano 100%</b> <b>Grado: 16</b></p> <p>Pasticceria secca o fresca</p> <p><a href="http://www.fattoriamentellori.it">www.fattoriamentellori.it</a> € 14,50</p>	<p>MALVASIA DELLE LIPARI</p>  <p><b>D.08</b></p>	<p>CANTINE COLOSI Pace del Mela (ME)</p> <p><b>MALVASIA DELLE LIPARI NATURALE D.O.C. 2009</b></p> <p><b>Provenienza: Sicilia</b></p> <p><b>Vitigno: Malvasia 95%, Corinto nero 5%</b> <b>Grado: 13</b></p> <p>Dolci e biscotti secchi, formaggi di sapore deciso..</p> <p>Temperatura di servizio: 15°C</p> <p><a href="http://www.cantinecolosi.it">www.cantinecolosi.it</a> € 17,50</p>	<p>MOSCADELLO DI MONTALCINO</p>  <p><b>D.09</b></p>	<p>BANFI Srl Montalcino (SI)</p> <p><b>MOSCADELLO DI MONTALCINO VENDEMMI TARDIVA "FLORUS" D.O.C 2014</b></p> <p><b>Provenienza: Toscana</b></p> <p><b>Vitigno: Moscadello 100%</b> <b>Grado: 14</b></p> <p>Pasticceria secca. Formaggi stagionati e piccanti.</p> <p><a href="http://castellobanfi.com">http://castellobanfi.com</a> € 18,50</p>