

Carta dei Vini

Osteria L'Oliveta

2018

Bene, bene, avete qua più avanti la selezione dei nostri vini.

Selezione che raccoglie prodotti oltre che della nostra splendida regione ch'è la Toscana, anche di altre regioni che hanno un'importanza rilevante sotto il profilo vitivinicolo.

Vaddassè che proprio stasera avreste voglia di bere quel particolare che invece è assente.

La carta si divide in piu parti, la prima dedicata ai vini da uve bianche, la seconda a quelli da uve rosse di razza italiana, successivamente le tipologie francesi.



Ma bando alle ciance andiamo a cominciare.

Il nostro vino della casa € 12,00

La pagina degli Spumanti Italiani

*Ecco a Voi una valida selezione di spumanti del nostro Paese,
con una particolare attenzione alla Franciacorta e al Trentino.*

<i>Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry Marsuret</i>	€	16,00
<i>Il Calepino metodo classico Brut</i>	€	22,00
<i>Terre Ducco Franciacorta Saten</i>	€	28,00
<i>Trento Abate Nero brut</i>	€	28,00
<i>Frescobaldi Leonia Brut</i>	€	30,00
<i>Barone Pizzini Franciacorta Brut Animante BIO</i>	€	35,00
<i>Montellori Blanc Blancs Brut Pas Dose</i>	€	35,00
<i>Monsuppello Brut</i>	€	35,00
<i>Andrea Arici Franciacorta Dosage Zero uno</i>	€	40,00
<i>Ca del Bosco Franciacorta brut Prestige</i>	€	45,00
<i>Uberti Franciacorta Magnificentia Saten</i>	€	45,00
<i>Trento Ferrari Riserva Lunelli</i>	€	50,00
<i>Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore</i>	€	100,00
<i>Tenuta Buonamico Particolare brut rose</i>	€	18,00
<i>Contadi Castaldi Franciacorta brut rose</i>	€	28,00
<i>Ca del Bosco Franciacorta brut rose</i>	€	50,00
<i>Trento Ferrari Perlè Rose</i>	€	55,00

Vini da uve Bianche,

<i>Toscana Colline Lucchesi La Badiola</i>	€	18,00
<i>Toscana Vermentino Pagliatura Fattoria Magliano</i>	€	20,00
<i>Toscana Vermentino Colli di Luni Podere Lavandaro</i>	€	20,00
<i>Toscana Vernaccia San Gimignano riserva Fontaleeoni</i>	€	22,00
<i>Piemonte Blangè Ceretto BIO</i>	€	28,00
<i>Piemonte Riesling Herzu Ettore Germano</i>	€	35,00
<i>Lombardia Lugana Brolettino Ca dei Frati</i>	€	25,00
<i>Friuli Pinot Grigio Zorzettig</i>	€	18,00
<i>Friuli V. Giulia Ribolla Gialla La Tunella</i>	€	22,00
<i>Friuli V. Giulia Chardonnay Vinnaioli Jermann</i>	€	30,00
<i>Friuli V. Giulia Collio Edi Keber</i>	€	30,00
<i>Friuli V. Giulia Vintage Tunina Jermann</i>	€	65,00
<i>A. Adige Gewurztraminer Colterenzio</i>	€	20,00
<i>A. Adige Pinot Bianco Schultausser S.M. Appiano</i>	€	25,00
<i>A. Adige Terlaner Reserva della Contessa Manincor BIO</i>	€	28,00
<i>A. Adige Sauvignon St. Valentin S.M. Appiano</i>	€	43,00
<i>Marche Pecorino Pistillo Podere San Lazzaro BIO</i>	€	23,00
<i>Umbria Cervaro della Sala Castello della Sala Antinori</i>	€	55,00
<i>Campania Greco di Tufo Mastroberardino</i>	€	20,00
<i>Sicilia Etna Bianco Salisire Vivera BIO</i>	€	25,00
<i>Sicilia Chardonnay Planeta</i>	€	35,00

.....e perché no, anche qualche interessante vino rosato:

<i>Toscana Scalabrone Tenuta Guado al Tasso</i>	€	20,00
<i>Lombardia Rosa dei Frati Ca dei Frati</i>	€	20,00



Ed ecco la seconda parte della nostra-Vostra carta dei vini.

Se nella parte avete trovato i vini da uve bianche, in questa troverete quelli da uve rosse.

E da dove potevamo iniziare se non da quella regione che per varietà di “grandi” vini non ha eguali? Dalla Toscana appunto.

Troverete i “nostri” vini suddivisi per denominazioni, dai Chianti ai Nobile di Montepulciano, dai Brunello ai Morellino, dai vini del Bolgherese ai così detti Supertuscan e così via.

Terminata la Toscana troverete una selezione di vini di altre regioni, dal Piemonte alla Lombardia, dal Veneto al Trentino Alto Adige e così via a seguire, fino ad una selezione vitivinicola delle nostre due isole maggiori, la Sardegna e la Sicilia.

Nella parte finale, una selezione di vini per accompagnare le cose dolci.

Apriamo le danze.

E iniziando un discorso di vini rossi toscani, da dove potevamo iniziare se non da quella che per estensione è la più grande d.o.c.g. italiana?

Un uomo intelligente a volte è costretto a ubriacarsi per passare il tempo tra gli idioti.

La Pagina de "i" Chianti

Già non "il" Chianti, ma "i" Chianti, sono infatti ben sette sottodenominazioni che concorrono ad integrare questa d.o.c.g..

Ognuna con disciplinari e caratteristiche organolettiche leggermente diverse tra loro. Si va dalla denominazione generica Chianti a quella di Chianti Rufina, da quella di Chianti delle Colline Pisane a quella di Chianti del Montalbano, dal Chianti Colli Senesi a quello dei Colli Fiorentini, dal Chianti dei Colli Aretini fino al più famoso ed antico Chianti Classico.

Chianti Classico Gallo Nero1716/2016300 anni di storia

<i>Chianti C.Senesi Salcheto BIO</i>	2017	€	15,00
<i>Chianti Classico Borgo Salcetino</i>	2016	€	19,00
<i>Chianti Rufina Fattoria Selvapiana</i>	2016	€	20,00
<i>Chianti Classico Istine BIO</i>	2016	€	22,00
<i>Chianti Rufina Nipozzano Frescobaldi</i>	2015	€	20,00
<i>Chianti Classico Ormanni</i>	2015	€	23,00
<i>Chianti Classico La Cappella</i>	2016	€	23,00
<i>Chianti Classico Badia a Coltibuono BIO</i>	2016	€	23,00
<i>Chianti Classico Volpaia BIO</i>	2016	€	23,00
<i>Chianti Classico Argenina Il Palazzino</i>	2014	€	25,00
<i>Chianti Classico Peppoli M.Antinori</i>	2015	€	25,00
<i>Chianti Classico Fonterutoli</i>	2016	€	27,00
<i>Chianti Classico Castell'Invilla</i>	2014	€	33,00

Le Riserve e la Gran Selezione:

<i>Chianti Classico Riserva Fattoria Felsina</i>	2015	€	30,00
<i>Chianti Classico Riserva Monsanto</i>	2014	€	35,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione La Forra Nozzole</i>	2012	€	30,00
<i>Chianti Classico Riserva Tenuta Tignanello</i>	2015	€	45,00
<i>Chianti Classico Riserva Vigneto Rancia F.Felsina</i>	2012	€	45,00
<i>Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo C.Ama</i>	v.a.	€	55,00

I Rosso ed i Brunello di Montalcino

Forse nel mondo nessun altro vino, fatta eccezione per i Bordeaux, è così strettamente identificato con il suo territorio.

Dire Montalcino è dire Brunello, così come viceversa, dire Brunello è dire Montalcino.

Una storia di passione e di amore che vive inalterata dal lontano 1895, quando quel grand'uomo che fu Ferruccio Biondi Santi, immise in commercio un vino ottenuto da sole uve sangiovese grosso, che in terra Ilcinese veniva chiamato brunellone o Brunello.

La sua prima bottiglia commercializzata, della vendemmia 1888, portava infatti in etichetta quel nome che sarebbe assurto a mito, Brunello.

E se dire Montalcino è dire Brunello, dire Brunello è dire sangiovese.

Proprio da questo splendido e difficoltoso vitigno vinificato in purezza, nascono questi due splendidi vini in denominazione a caduta.

Il Rosso di Montalcino dalle caratteristiche note fragranti, di fresca beva seppur serbevole nel tempo e l'austero, imponente e longevo Brunello.

<i>Rosso di Montalcino Col D'Orcia BIO</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Rosso di Montalcino Capanna</i>	<i>2015/16</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Rosso di Montalcino Argiano</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Caparzo</i>	<i>2012/13</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Banfi</i>	<i>2012/13</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Brunello di Montalcino La Gerla</i>	<i>2013</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Mastrojanni</i>	<i>2011</i>	<i>€</i>	<i>60,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Salicutti</i>	<i>va</i>	<i>€</i>	<i>60,00</i>
<i>Luce Mondavi Frescobaldi</i>	<i>2012</i>	<i>€</i>	<i>120,00</i>
<i>Brunello di Montalcino Poggio di Sotto</i>	<i>va</i>	<i>€</i>	<i>165,00</i>

IL Nobile di Montepulciano

Anche in questo caso a farla da padrone è il vitigno sangiovese grosso, seppur con un altro nome.

In queste splendide colline infatti, viene nomato Prugnolo Gentile.

E proprio questo clone di sangiovese in abbinamento ad altre uve autoctone quali: malvasia nera, cannaiofo ed un particolare tipo di grechetto rosso che i testi di ampelografia riportano con il curioso nome di Pulcinculo, danno i natali a questo grande vino.

Grande eleganza e finezza, come del resto esige il suo titolo, con interessanti possibilità di invecchiamento, o per meglio dire, affinamento in bottiglia.

I Nobile di Montepulciano

<i>Nobile di Montepulciano Fattoria del Cerro</i>	2014	€	20,00
<i>Nobile A.Chiusina Fattoria del Cerro</i>	2012	€	30,00
<i>Nobile di Montepulciano Avignonesi</i>	2014	€	35,00

Le Riserve ed i Cru

<i>Nobile di Montepulciano Vigna dell'Asinone Poliziano</i>	2015	€	45,00
---	------	---	-------

In collaborazione con Enoteca Bottigliera Lucchesi Viareggio



I Morellino di Scansano e la terra di Maremma

Terra di paludi e di malaria, di briganti e di orchi, ma anche di vini, anzi di grandi vini.

Il Morellino di Scansano ne è una valida bandiera.

Vino conosciuto già nel 1700, è stato per secoli fedele a se stesso, le uve impiegate erano il sangiovese che in questa terra veniva chiamato morello o morellino, il ciliegiolo, la malvasia nera, il trebbiano qui chiamato procanico e una strana e intensa uva proveniente dalla Spagna che si chiamava appunto Tinto di Spagna, Tinto del Nonno, oppure Alicante.

Sia per le peculiari caratteristiche del "terroir", sia per le uve impiegate, sia per l'utilizzo di botti in legno di castagno, questo vino si discostava molto dagli altri rossi toscani.

Adesso le cose sono un po' cambiate, seguendo le richieste internazionali, non è difficile trovare dei Morellino ammorbiditi da uve così dette migliorative, il cabernet Sauvignon, il merlot e così via. Fresco e fragrante nella versione di annata, si rivela vino di notevole complessità ed impegno nelle riserve e nei cru.

I Morellino

<i>Morellino di Scansano Heba Fattoria Magliano</i>	2016	€	18,00
<i>Morellino di Scansano riserva Le Pupille</i>	2014	€	28,00
<i>Morellino di Scansano Roccapesta</i>	2016	€	30,00

Gli altri vini della Maremma:

<i>Caburnio Tenuta Monteti</i>	2013/14	€	22,00
<i>Pinot Nero Castello Fosini</i>	2015	€	22,00
<i>Montecucco riserva Collè Massari BIO</i>	2015	€	25,00
<i>Poggio Bestiale Fattoria Magliano</i>	v.a	€	38,00
<i>Monteti Tenuta Monteti</i>	2013	€	38,00
<i>Avvoltore Moris Farm</i>	2013	€	40,00

L'alcool. È un liquido prezioso: conserva tutto... tranne i segreti. Cary Grant

Il Bolgherese o la Costa degli Etruschi

Terra magica questa, anche se poi in fondo ogni terra lo è, vicinissima al mare e con un particolare microclima che rende le vendemmie diverse da tutto il resto della Toscana.

Potrei citare ad esempio il grandissimo Sassicaia 1998 assai più grande dell'omonimo 1997, anche se spesso quest'ultimo ha dei costi più elevati perché in toscana l'annata "top"? è stata il 1997.

Terra con una vocazione alla produzione vitivinicola scoperta solo recentissimamente, basta pensare, citando ancora la Tenuta San Guido, che la prima annata di Sassicaia fu il 1968.

Avete qua raccolti una serie di vini che vanno dai più noti ai meno conosciuti, tutti ovviamente attentamente valutati.

<i>Tageto igt costa Toscana Donna Olimpia</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Il Palazzetto Tua Rita</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Bolgheri Micheletti</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Moreccio Fattoria Casa di Terra</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Ceralti Scirè BIO</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Kappa Podere Kappa BIO</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Fittipaldi Bolgheri</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Campo al Mare Folonari</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>L'Insoglio Campo di Sasso</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Le Difese T.San Guido</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Adeo Campo alla Sughera</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>28,00</i>
<i>Bruciato Tenuta Guado al Tasso</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>30,00</i>
<i>Volpola Podere Sapaio</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>30,00</i>
<i>Alfeo Bolgheri Sup. Ceralti</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>30,00</i>
<i>Messio Merlot Tenuta Fertuna</i>	<i>2012</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Piastraia Bolgheri sup .Michele Satta</i>	<i>2013</i>	<i>€</i>	<i>45,00</i>
<i>Guidalberto Tenuta San Guido</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>

Il Bolgherese o la Costa degli Etruschi

<i>Magari Ca Marcanda Gaja</i>	2015	€	55,00
<i>Grattamacco Bolgheri Superiore Collemassari BIO</i>	2015	€	75,00
<i>Guado al Tasso Tenuta Guado al Tasso Antinori</i>	v.a.	€	120,00
<i>Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia</i>	v.a.	€	200,00
<i>Sassicaia Tenuta San Guido</i>	v.a.	€	200,00
<i>Masseto T.Ornellaia</i>	v.a.	€	680,00

I v.d.t. o gli i.g.t. o gli uvaggi innovativi, o per meglio dire I Supertuscan

Per questa denominazione-non-denominazione, occorrerebbero almeno cinque pagine d'introduzione.

Nacquero principalmente a metà dei gloriosi anni ottanta, pensate che presero addirittura vita quattro non-denominazioni che si titolavano in "Vini dei Capitolari" e prevedevano nientemeno che quattro sottodenominazioni Predicato di Biturica e di Cardisco per i vini a bacca rossa, del Muschio e del Selvante per quelli a bacca bianca.

Quest'esercito di vini il più delle volte di grandissimo pregio, che si muovevano fuori dalle denominazioni di origine del proprio territorio, anzi a volte in aperto contrasto con le stesse, divennero presto un caso.

In Italia ma soprattutto in Toscana era cosa normale trovare come vino più importante di un'azienda che magari produceva Chianti Classico, il suo vino da tavola.

Cosa completamente incomprensibile ai francesi, che hanno fatto invece sin dalla metà dell'ottocento, un vanto irrinunciabile l'appartenenza ad una A.O.C. "appellation d'origin contrôlée", ed ancor di più l'appartenenza ad un cru.

Bisogna però dire ad onor del vero, che adesso molti v.d.t sono stati trasformati in i.g.t., o addirittura come per il Sassicaia è stata creata una propria d.o.c.

<i>Villa Saletta Tenuta Saletta</i>	2008	€	30,00
<i>Cabreo Il Borgo Fofonari</i>	2015	€	40,00
<i>Fontalloro Felsina di Berardenga</i>	v.a.	€	45,00

I Supertuscan

<i>Sammarco Castello di Rampolla</i>	<i>v.a.</i>	€	65,00
<i>Tignanello Podere Tignanello M.Antinori</i>	<i>v.a.</i>	€	90,00
<i>Pergole Torte Monteverdine</i>	<i>v.a.</i>	€	110,00
<i>Flaccianello della Pieve Fontodi BIO</i>	<i>v.a.</i>	€	100,00
<i>Vigna d'Alceo Castello dei Rampolla</i>	<i>v.a.</i>	€	160,00

....e gli altri vini:

<i>Syrah Cortona Tenimenti d'Alessandro</i>	<i>2014</i>	€	25,00
<i>Carmignano Il Sasso Vannucci</i>	<i>2015</i>	€	30,00
<i>Carmignano Villa di Capezzana</i>	<i>2015</i>	€	30,00
<i>Cortona Merlot In Violas Poliziano</i>	<i>2014</i>	€	30,00
<i>Syrah Stefano Amerighi BIO</i>	<i>2014</i>	€	40,00
<i>Pomino Rosso Pinot Nero Frescobaldi</i>	<i>2011</i>	€	25,00

.....e dalle Colline Lucchesi :

<i>Montecarlo Fattoria Buonamico</i>	<i>2017</i>	€	16,00
<i>Matraia Fattoria Colleverde BIO</i>	<i>2017</i>	€	18,00
<i>Palistorti Tenuta Valgiano BIO</i>	<i>2016</i>	€	30,00

Val d'Aosta e Piemonte

Bene-bene, lasciamo la terra di Toscana per una selezione di vini da uve rosse del resto d'Italia. La regione con cui trovo giusto proseguire, in primis, è il Piemonte e la Valle d'Aosta.

<i>Donnas Cooperativa Donnas</i>	<i>2014</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba G.Fenocchio</i>	<i>2017</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Barbera Vivace La Monella Braida</i>	<i>2017</i>	<i>€</i>	<i>18,00</i>
<i>Barbera d'Alba superiore Cantina del Nebbiolo</i>	<i>2014</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Barbera Poggio Amarene Agr.Boveri</i>	<i>2012</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Carema Cantina Carema</i>	<i>2013</i>	<i>€</i>	<i>22,00</i>
<i>Langhe Nebbiolo Michet M.Barolo</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>25,00</i>
<i>Barbaresco Valeirano Az.Ada Nada</i>	<i>2015</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Nebbiolo Cascina Fontana "triple a"</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>35,00</i>
<i>Barbaresco Prunotto</i>	<i>2014</i>	<i>€</i>	<i>38,00</i>
<i>Barbera d'Alba Bartolo Mascarello qf</i>	<i>va</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Nebbiolo Bartolo Mascarello qf</i>	<i>v.a.</i>	<i>€</i>	<i>40,00</i>
<i>Barolo Ceretto</i>	<i>2013</i>	<i>€</i>	<i>50,00</i>
<i>Barolo Bussia G.Fenocchio</i>	<i>2014</i>	<i>€</i>	<i>55,00</i>
<i>Barolo G.Rinaldi</i>	<i>v.a.</i>	<i>€</i>	<i>100,00</i>
<i>Barolo Bartolo Mascarello</i>	<i>v.a.</i>	<i>€</i>	<i>110,00</i>
<i>Barbaresco Gaja</i>	<i>v.a.</i>	<i>€</i>	<i>200,00</i>

Veneto e Lombardia

<i>Marzemino Marzi Pratum Coller "Andrea Pirlo"</i>	<i>2016</i>	<i>€</i>	<i>20,00</i>
<i>Massimino Azienda Venturini</i>	<i>2011</i>	<i>€</i>	<i>30,00</i>

Veneto e Lombardia

<i>Pinot Nero Pernice Conte Vistarino</i>	2012	€	30,00
<i>Merlot Annata Storica Il Calepino</i>	2014	€	35,00
<i>Amarone della Valpolicella Campomasua Venturini</i>	2012	€	45,00
<i>Amarone della Valpolicella S.Urbano Speri</i>	v.a.	€	65,00
<i>Barbacarlo C.Maga q.l.</i>	v.a.	€	45,00

Trentino Alto Adige

<i>Schiava Pagis S.M. Appiano</i>	2017	€	20,00
<i>Pinot Nero Colterenzio</i>	2017	€	23,00
<i>Teroldego Foradori "triple a"</i>	2016	€	35,00
<i>Pinot Nero Gottardi</i>	2014	€	40,00
<i>Pinot Nero Franz Haas</i>	2016	€	40,00

Friuli Venezia Giulia

<i>Cabernet Sauvignon Roncalto Livon</i>	2012	€	22,00
<i>Refosco P.Rosso Rjul Livon</i>	2013	e	22,00
<i>Cabernet Franc Pizzulin</i>	v.a.	€	28,00

Emilia Romagna

<i>Lambrusco Marcello Ariola</i>	2017	€	18,00
----------------------------------	------	---	-------

Lazio e Umbria

<i>Merlot Casale del Giglio</i>	2015	€	20,00
<i>Petit Verdot Casale del Giglio</i>	2014	€	22,00
<i>Sagrantino Montefalco Colpetrone</i>	2010	€	25,00

Abruzzo e Molise

<i>Tintilla Di Majo Norante</i>	2014	€	25,00
<i>Montepulciano d'Abruzzo Pepe "triple a"</i>	2016	€	45,00

Campania

<i>Taurasi Riserva Mastroberardino</i>	2007	€	45,00
--	------	---	-------

Puglia

<i>Primitivo di Manduria Il Pumo San Marzano</i>	2016	€	18,00
<i>Negroamaro Talo San Marzano</i>	2016	€	20,00
<i>Primitivo 60 anni San Marzano</i>	2015	€	40,00

Sicilia

<i>Nero d'Avola Plumbago Planeta</i>	2016	€	19,00
<i>Frappato Cos</i>	2016	€	25,00
<i>Etna Martinella Vivera BIO</i>	2012	€	30,00
<i>Merlot Sito dell'Ulmo Planeta</i>	2013	€	33,00
<i>Nerello Mascalese Vecchie Vigne Calabretta "triple a"</i>	2005	€	33,00
<i>Faro Palari Le Casematte "Andrea Barzagli"</i>	2015	€	35,00
<i>Cabernet Sauvignon Tasca Almerita</i>	2014	€	40,00

Sardegna:

<i>Dettoni rosso "triple a"</i>		€	22,00
<i>Turriga Argiolas</i>	2012	€	80,00



La pagina delle "mezze" o delle "tre e settantacinque"

....Bollicine....

<i>Franciacorta brut Prestige Ca del Bosco</i>	€ 25,00
<i>Champagne Philipponnat Royale reserve</i>	€ 35,00

... Vini Bianchi ...

<i>Pinot Bianco Schultausser S.M. Appiano</i>	€ 13,00
<i>Sharis Livio Felluga</i>	€ 10,00

.... Vini Rossi ...

<i>Montecarlo Fattoria Buonamico</i>	€ 6,00
<i>Morellino di Scansano Moris</i>	€ 9,00
<i>Chianti Classico Borgo Salcetino</i>	€ 9,00
<i>Chianti Classico Fonterutoli</i>	€ 12,00
<i>Rosso di Montalcino Col d'Orcia</i>	€ 11,00
<i>Pinot Nero S.M. Colterenzio</i>	€ 11,00
<i>Nobile Montepulciano F. Cerro</i>	€ 12,00
<i>L'Insoglio Campo di Sasso</i>	€ 14,00
<i>Bruciato Tenuta Guado al Tasso</i>	€ 16,00
<i>Brunello di Montalcino Col d'Orcia</i>	€ 25,00
<i>Castello Brolio</i>	€ 28,00
<i>Avvoltore Moris Farms</i>	€ 28,00
<i>Arnione Campo alla Sughera</i>	€ 28,00
<i>Tignanello M.si Antinori Podere Tignanello</i>	€ 50,00

IL NUOVO ARRIVATO CHE VIEN DALLO CHAMPAGNE

Anche se abbiamo subito deciso di toglierli lo smoking e lo sparato inamidato, spiegandogli che era ora di cambiar vita, non lo abbiamo lasciato in vestaglia.

*Il doppiopetto grigio suggeritogli in sostituzione, insieme ad altri abbigliamento
Piu pratici e di uso quotidiano, lo hanno ringiovanito e reso piu spigliato, attuale e simpatico.*

*Lo abbiamo esortato a piantarla con le esibizioni notturne e le eintreneaue,
le feste comandate di San Silvestro e del sabato grasso, le carnevalate, de allegrie forzate dei
cenoni, le celebrazioni matrimoniali, soprattutto con spose poco belle financo illibate, ma sempre
costrette a deliberare il loro brut con la torta nuziale, private dell'alternativa di ricorrere a un piu
opportuno Demi Sec.*

*Passi poi per i battesimi e il varo delle navi, ma che inutile prosopopea le irrorazioni dal podio
della "formula uno"....*

Una proposta di conversione alla vita mistica e astinente???... Nemmeno per sogno!!!!

*Soltanto l'invito a ripudiare le goliardate e gli ingaggi di mezzanotte, a favore di obiettivi
conviviali piu sostanziali, piu sobri, come si addice ai tempi in cui viviamo, che esigono concretezza
e professionalità.*

*In Ogni caso ,nessun timore di farlo annoiare, nella sua veste professionale, che sempre gli consente
accostamenti affascinanti e non convenzionali aventi come fine il piacere.*

*Ed è stato cosi che gli abbiamo diversificata l'immagine, lasciandoci poi sedurre dalla sua grande
versatilità nei confronti della Gastronomia, quella vera, realizzata in cucina dai grandi interpreti.*

*Lo abbiamo trovato assai partecipe e disponibile, addirittura brillante, piu di quanto avremmo
potuto immaginare.*

*Anche quando gli è capitato di affrontare , in abbigliamento informale e accattivante, dei Toast
Rotschild o dei Tournedos Curnonsky od una Tarte Tatin.*

*LO abbiamo trovato ancora un po snob ma, cosa volte farci,.....la classe non è acqua,
è CHAMPAGNE!!*

E che la C resti sempre maiuscola!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

By...Alberto Brovelli vinaio di Francia in Milano

By... Andrea Lucchesi Vinaio "del bere bene" in Viareggio

La pagina degli Champagne

Che sia vera o meno, la storia del monaco benedettino Dom Perignon che nel 1735 nell'abbazia di Hautviller dette i natali a questo vino, dobbiamo riconoscere ai francesi di aver creato uno dei miti dell'enologia. Distese sconfinite di vigneti sulle morbide colline di Reims e di Epernay, Champagne freschi e beverini oppure impegnativi e di grande struttura.

Aziende enormi dove le cantine vengono fatte visitare con piccoli trenini e vignaioli scorbucici ma innamorati del proprio lavoro che attraverso strette scalinate vi accompagnano a vedere, in profonde e umide cantine il frutto del loro lavoro.

Tutto questo è un mondo ancora è lo Champagne.

Avete qui più avanti una piccola selezione di questo grande prodotto.

<i>Gobillard brut Vielles Vignes</i>		€	35,00
<i>Andre Clouet brut</i>		€	40,00
<i>Roger Coulon L'Homme 1 er cru</i>		€	45,00
<i>R. Legras Grand cru blanc de blancs</i>		€	50,00
<i>Philipponat Royale Reserve Brut</i>		€	50,00
<i>Louis Roederer Brut Premier Brut</i>		€	55,00
<i>Bollinger Special Cuvèe Brut</i>		€	70,00
<i>David Leclaparc L'Amateur brut</i>		€	95,00
<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>		€	100,00
<i>Charles Heidsieck brut millesimato</i>	2006	€	110,00
<i>Louis Roederer Cuvèe Cristal</i>	2007	€	220,00
<i>Moet Chandon Rosè</i>	s.a.	€	70,00
<i>Billecart Salmon Rosè</i>	s.a.	€	100,00
<i>e..... Cremant d'Alsace brut Lorentz</i>	s.a.	€	25,00

.....anche una piccola selezione di Vini Bianchi Francesi e..... :

<i>Gewurztraminer Villa Wolf</i>	€	24,00
<i>Riesling qba M.Molitor</i>	€	28,00
<i>Grunel Veltliner V. Spiegel Weingut Brundlmayer</i>	€	75,00
<i>Riesling Princes Abbes Schlumberger</i>	€	25,00
<i>Chardonnay Borgogna Chavy</i>	€	30,00
<i>Chablis S.Claire J. Brocard</i>	€	30,00
<i>Pouilly Fumè Ladoucette</i>	€	40,00
<i>Macon Verze Domaine Leflaive</i>	€	55,00
<i>Chassagne Montrachet Gran Regnard</i>	€	75,00
<i>Meursault Jadot</i>	€	95,00
<i>Puligny Montrachet Jadot</i>	€	100,00
<i>Baron de L. Ladoucette</i>	€	110,00
<i>Chablis 1er cru Monte de Tonnerre Raveneau</i>	€	110,00

.....e perché no, anche un interessante vino rosato:

<i>By Ott Cotes de Provence Domaine Ott</i>	€	25,00
---	---	-------

La pagina dei " Pinot Noir" della Borgogna e qualche cosa di Bordeaux

La Borgogna è una regione che dal punto di vista enologico è veramente inimitabile, essa è popolata da un esercito di vigneron i cui vigneti non hanno mai grandissime dimensioni. Pinot nero e Borgogna si identificano da duemila anni e l'uva ha creato con il terreno, con il microclima, una interpretazione che dura da secoli, ed eccone oggi alcuni esempi. Dall'altro lato Il Bordeaux, la terra dei grandi Chateaux,

*Li potete scegliere direttamente voi dal nostro scaffale
a voi la scelta!!*

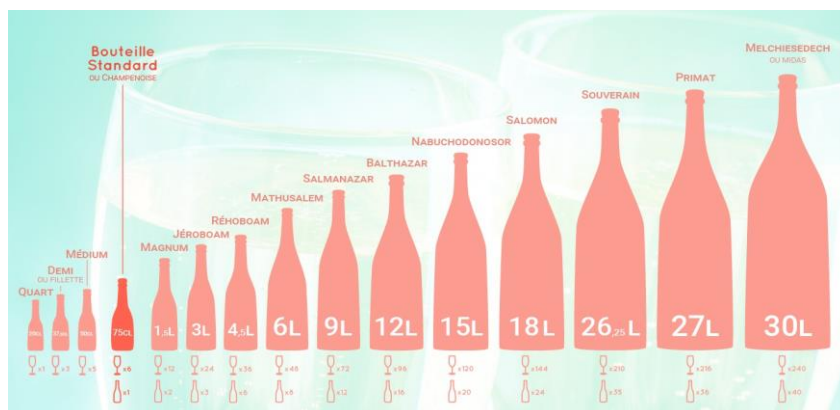
e...

<i>Sauternes Petit Guiraud ml.375</i>	€	30,00
<i>Sauternes Guiraud 1er G.cru classe ml.375</i>	€	50,00
<i>Sauternes Carmes de Rieussec</i>	€	55,00
<i>Sauternes Guiraud 1er G.Cru Classe</i>	€	110,00
<i>Sauternes Chateau d'Yquem Lur Saluces</i>	2003 €	550,00



Magnum

*Li potete ammirare sul nostro bancone a voi la scelta!!
sentire Cristina o Andrea!!!!*



Le vecchie annate.....

*Consultare sullo scaffale.....
le interessanti proposte!!!!*