

CARTA DEI VINI



IL CALICE

Selezioniamo quotidianamente con cura la nostra proposta di vini al bicchiere al fine di garantirvi la massima varietà e darvi la possibilità di scegliere ogni giorno tra le diverse offerte della nostra cantina. Scegli il tuo calice dalla nostra lavagna.

BOLLICINE

TOSCANA

Fèlsina, Vino Spumante di Qualità Brut, *Castelnuovo Berardenga*, Metodo Classico — 30 euro
SANGIOVESE, PINOT NERO, CHARDONNAY

Fèlsina, Vino Spumante di Qualità Brut Rosé, *Castelnuovo Berardenga*, Metodo Classico — 30 euro
SANGIOVESE, PINOT NERO, CHARDONNAY

ITALIA

Borgo Molino, Prosecco di Valdobbiadene Superiore, Brut, Metodo Martinotti — 20 euro
GLERA

Broccanera, Scosso, *Marche*, Rifermentato in bottiglia, 2022 — 20 euro
VERDICCHIO

SoloUva, Franciacorta DOCG, Brut Nature, Metodo Classico — 36 euro
CHARDONNAY

FRANCIA

Lelièvre, Lecquois Blanc de Noirs Extra Brut, *Lorraine*, Metodo Classico — 27 euro
GAMAY

Domaine Rietsch, Crémant d'Alsace, Extra Brut, Metodo Classico, 2021/2022 — 34 euro
AUXERROIS, CHARDONNAY, PINOT GRIS

Billiecart-Salmon, Champagne Brut Rèserve, *Vallée de la Marne*, Metodo Classico — 78 euro
CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR

ROSATI

TOSCANA

Manucci Droandi, Rossinello, *Val di Chiana*, 2022 — 20 euro
SANGIOVESE

Tenuta TerraVita, Aurora, *Suvereto*, 2021 — 22 euro
SANGIOVESE, GRENACHE

Podere Erica, L'Erica Rosé, *Barberino Tavarnelle*, 2022 — 25 euro
SANGIOVESE

BIANCHI

TOSCANA

Mannucci Droandi, Campigliole, *Val di Chiana*, 2022 — 20 euro
TREBBIANO TOSCANO, MALVASIA

Fattoria Casabianca, Il Rocolo, *Valdambra*, 2022 — 20 euro
MALVASIA, TREBBIANO, CHARDONNAY

Arrighi, Arembapampane, *Isola d'Elba*, 2023 — 20 euro
VERMENTINO

Alessandro Tofanari, Sassa, *San Gimignano*, 2023 — 24 euro
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Poggio La Luna, Luna, *Scasano*, 2022 — 24 euro
CHARDONNAY, VIOGNIER

Antonio Camillo, Vermentino, *Manciano*, 2023 — 24 euro
VERMENTINO

Scipio, Giudizio, *Pitigliano*, 2022 — 24 euro
PROCANICO, MALVASIA, VERDELLO, ANSONICA



BIANCHI

FUORI TOSCANA

Cirelli, Pecorino, *Abruzzo*, 2022 — 20 euro

PECORINO

Casa Lucciola, Verdicchio di Matelica, *Marche*, 2021 — 20 euro

VERDICCHIO

Nec-Otium, Sauvignon di Jacopo, *Colli orientali del Friuli*, 2023 — 28 euro

SAUVIGNON

Les Vins Pirouettes, Riesling Glou Glou de David, *Alsazia*, 2018 — 32 euro

RIESLING

Domaine Joseph Lafarge, Macon "Le Grand Bois" Monopole, *Borgogna*, 2022 — 25 euro

CHARDONNAY

Chateau Surain, Popcorn Sauvignon Blanc, *Bordeaux*, 2023 — 20 euro

SAUVIGNON BLANC

Cantina Ninni, Longa, *Spoletto*, 2022 — 24 euro

MALVASIA BIANCA LUNGA

Primosic, Ribolla Gialla, *Gorizia*, 2023 — 26 euro

RIBOLLA GIALLA

Girlan, Ahimé, *Bassa Atesina*, 2022 — 34 euro

GEWURZTRAMINER

ROSSI

TOSCANA

Antonio Camillo, Mediterraneo, *Manciano*, 2023 — 20 euro

CILIEGIOLO, GRENACHE, CARIGNANO

Le Berne, Rosso di Montepulciano, 2023 — 20 euro

SANGIOVESE

Collemassari, Rigoletto, *Montecucco*, 2022 — 22 euro

SANGIOVESE, CILIEGIOLO, MONTEPULCIANO

Tenuta Buon Tempo, Rosso di Montalcino, 2022 — 24 euro

SANGIOVESE

Tenimenti d'Alessandro, Syrah, *Cortona*, 2020 — 24 euro

SYRAH

Tenuta di Carleone, Il Randagio, *Radda in Chianti*, 2021 — 24 euro

CABERNET FRANC, MERLOT

Vallone di Cecione, GiuliAnna, *Panzano in Chianti*, 2021 — 24 euro

SANGIOVESE, CANAILOLO

Poggio la Luna, Morellino di Scansano, 2022 — 24 euro

SANGIOVESE E PICCOLI TAGLI

Antonio Camillo, Ciliegiole, *Scansano*, 2022 — 28 euro

CILIEGIOLO

Le Calle, Campo Rombolo, *Monte Amiata*, 2020 — 28 euro

SANGIOVESE, CILIEGIOLO

Tenuta TerraVita, Solerica, *Suvereto*, 2021 — 28 euro

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Cantina Ripoli, Chianti Classico, *Tavernelle in Val di Pesa*, 2020 — 33 euro

SANGIOVESE

Fabio Motta, Pievi, Bolgheri Rosso, 2021 — 34 euro

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE

Podere della Bruciata, Cesiro, Nobile di Montepulciano, 2020 — 45 euro

SANGIOVESE

Podere Le Ripi, Cielo d'Ulisse, Brunello di Montalcino, 2018 — 64 euro

SANGIOVESE

FUORI TOSCANA

Ettore Germano, Langhe Nebbiolo, *Piemonte*, 2021 — 22 euro

NEBBIOLO

Andrea Scovero, Barbera d'Asti Vigna Nord Est, *Piemonte*, 2021 — 22 euro

BARBERA

Nadia Curto, Barolo La Foia, *La Morra*, 2019 — 60 euro

NEBBIOLO



CONSULTA ANCHE
LA CARTA DEI VINI
DEL NOSTRO HOTEL



T