

Carta dei Vini

Weinkarte · Wine List

VINI DELLA CASA · HAUSWEINE · HOUSE WINES

Bianco / Weißwein / White 1/8 lt · € 3,50

Rosso / Rotwein / Red 1/8 lt · € 3,50

Rosato / Roséwein / Rosé 1/8 lt · € 3,50

VINI BIANCHI · WEIßWEINE · WHITE WINES

Buca 1 Vermentino IGT Toscana Pelagone 2025

€ 11,50

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Vermentino

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini / Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen / Bright straw yellow with greenish reflections

Profumo · Duft · Bouquet Fiori bianchi, pesca, agrumi e macchia mediterranea / Weiße Blüten, Pfirsich, Zitrusfrüchte und mediterrane Macchia / White flowers, peach, citrus and Mediterranean scrub

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi, crudità di pesce, sushi, crostacei, pesci alla griglia e formaggi freschi / Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Krustentiere, gegrillter Fisch und frischer Käse / Aperitifs, raw fish, sushi, shellfish, grilled fish and fresh cheeses

Vermentino IGT La Pierotta 2025

€ 21,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Vermentino

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino intenso / Intensives Strohgelb / Intense straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Profumi freschi e delicati di fiori e frutta fresca / Frische und zarte Aromen von Blüten und frischem Obst / Fresh and delicate aromas of flowers and fresh fruit

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Antipasti di mare, primi di pesce, carni bianche e minestre / Meeresvorspeisen, Fisch Pasta, weißes Fleisch und Suppen / Seafood starters, fish pasta, white meat and soups

Pomino Bianco DOC Castello Pomino 2024 (Marchesi Frescobaldi)

€ 26,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Chardonnay, Pinot Bianco

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino brillante / Leuchtendes Strohgelb / Brilliant straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Fiori bianchi, mela verde, pera e spiccati aromi agrumati / Weiße Blüten, grüner Apfel, Birne und ausgeprägte Zitrusaromen / White flowers, green apple, pear and pronounced citrus aromas

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, piatti vegetariani, crudità di mare, sushi, crostacei e pesci alla griglia / Edle Aperitifs, vegetarische Gerichte, rohe Meeresfrüchte, Sushi, Krustentiere und gegrillter Fisch / Prestigious aperitifs, vegetarian dishes, raw seafood, sushi, shellfish and grilled fish

Toscana Bianco IGT "Le Ginestre" 2025 Castellare di Castellina € 26,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sauvignon Blanc 60%, Chardonnay 40%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino / Strohgelb / Straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Pesca gialla, sambuco, bosso e uva spina / Gelber Pfirsich, Holunder, Buchsbaum und Stachelbeere / Yellow peach, elderflower, boxwood and gooseberry

Gusto · Geschmack · Taste Rotondo e vellutato, finezza acida e sapidità minerale con equilibrio e finale persistente / Rund und samtig, feine Säure und mineralische Würze mit Gleichgewicht und anhaltendem Abgang / Round and velvety, fine acidity and mineral savouriness with balance and persistent finish

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, antipasti di pesce, crostacei, risotti di mare, carni bianche e salumi toscani / Edle Aperitifs, Fischvorspeisen, Krustentiere, Meeresfrüchte-Risottos, weißes Fleisch und toskanische Wurstwaren / Prestigious aperitifs, fish starters, shellfish, seafood risottos, white meat and Tuscan cured meats

Allegro 2025 Monte Solaio € 26,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Viognier 100%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino intenso e brillante / Intensives und brillantes Strohgelb / Intense and brilliant straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet ampio ed espressivo con note marcate di pesca bianca e matura, sfumature esotiche (banana), fiori bianchi come il gelsomino e una fresca traccia aromatica di finocchietto selvatico / Breites und ausdrucksstarkes Bouquet mit ausgeprägten Noten von weißem reifem Pfirsich, exotischen Nuancen (Banane), weißen Blüten wie Jasmin und einer frischen aromatischen Spur von wildem Fenchel / Broad and expressive bouquet with marked notes of ripe white peach, exotic nuances (banana), white flowers such as jasmine and a fresh aromatic trace of wild fennel

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Piatti ricchi a base di pesce (rombo, tonno, salmone), primi di mare strutturati, carni bianche, maiale, salumi toscani e formaggi a breve stagionatura / Reichhaltige Fischgerichte (Steinbutt, Thunfisch, Lachs), strukturierte Meeresfrüchte-Pasta, weißes Fleisch, Schweinefleisch, toskanische Wurstwaren und junger Käse / Rich fish dishes (turbot, tuna, salmon), structured seafood pasta, white meat, pork, Tuscan cured meats and short-aged cheeses

Vivia Maremma Toscana DOC Antinori 2025 € 27,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Vermentino, Viognier, Ansonica

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti / Strohgelb mit leuchtend grünlichen Reflexen / Straw yellow with bright greenish reflections

Profumo · Duft · Bouquet Pesca bianca, ananas, fiori di campo e salvia / Weißer Pfirsich, Ananas, Feldblumen und Salbei / White peach, pineapple, wildflowers and sage

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, crostacei e frittture di mare / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Krustentiere und Meeresfrüchte-Frittüren / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, shellfish and fried seafood

Vermentino IGT Toscana Rocca di Frassinello 2025 € 28,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Vermentino

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini / Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen / Bright straw yellow with greenish reflections

Profumo · Duft · Bouquet Fiori bianchi, agrumi freschi e macchia mediterranea / Weiße Blüten, frische Zitrusfrüchte und mediterrane Macchia / White flowers, fresh citrus and Mediterranean scrub

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi, crudità di pesce, sushi, crostacei e grigliate di mare / Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Krustentiere und Meeresfrüchte vom Grill / Aperitifs, raw fish, sushi, shellfish and grilled seafood

Vermentino DOC Bolgheri Guado al Tasso 2025

€ 32,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Vermentino

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino con riflessi verdolini / Strohgelb mit grünlichen Reflexen / Straw yellow with greenish reflections

Profumo · Duft · Bouquet Fiori bianchi, pesca, cedro e sfumature balsamiche di macchia mediterranea / Weiße Blüten, Pfirsich, Zeder und balsamische Nuancen der mediterranen Macchia / White flowers, peach, cedar and balsamic hints of Mediterranean scrub

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, crostacei, pesci alla griglia e formaggi freschi / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Krustentiere, gegrillter Fisch und frischer Käse / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, shellfish, grilled fish and fresh cheeses

Colpo di Sole DOP Maremma Toscana Tenuta Dodici 2021

€ 50,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sauvignon Blanc

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino intenso / Intensives Strohgelb / Intense straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Frutta a polpa gialla e delicata nota di vaniglia / Gelbfrucht und zarte Vanillenote / Yellow fruit and delicate vanilla note

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Primi di mare, pasta al pesto, zuppe di pesce, crostacei alla griglia e formaggi erborinati o di media stagionatura / Meeresfrüchte Pasta, Pesto Pasta, Fischsuppen, gegrillte Krustentiere und Blauschimmelkäse oder mittelgereifter Käse / Seafood pasta, pesto pasta, fish soups, grilled shellfish and blue cheeses or semi-aged cheeses

Rocca di Frassinello Maremma Toscana DOC 2021

€ 85,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Vermentino

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino / Strohgelb / Straw yellow

Profumo · Duft · Bouquet Frutta a polpa bianca, agrumi ed erbe aromatiche / Weißfrucht, Zitrus und aromatische Kräuter / White fruit, citrus and aromatic herbs

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Crudi di mare, crostacei e pesce alla griglia, carni bianche, zuppe e formaggi semi stagionati / Rohe Meeresfrüchte, Krustentiere und gegrillter Fisch, weißes Fleisch, Suppen und halbgereifte Käse / Raw seafood, grilled shellfish and fish, white meat, soups and semi-aged cheeses

Half Way Maremma Toscana DOC Rosato Pelagone 2025

€ 11,50

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese, Cilieggiolo

Colore · Farbe · Colour Rosa cerasuolo tenue / Zartes Kirschrosa / Pale cherry pink

Profumo · Duft · Bouquet Fragola, ciliegia, rosa e note erbacee fresche / Erdbeere, Kirsche, Rose und frische Kräuternoten / Strawberry, cherry, rose and fresh herbal notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi, antipasti misti, pizza, carni bianche e piatti estivi / Aperitifs, gemischte Vorspeisen, Pizza, weißes Fleisch und Sommergerichte / Aperitifs, mixed starters, pizza, white meat and summer dishes

Maremma Toscana DOC Rosato Rocca di Frassinello 2025

€ 21,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Colore · Farbe · Colour Rosa cerasuolo brillante / Leuchtendes Kirschrosa / Bright cherry pink

Profumo · Duft · Bouquet Frutti rossi freschi, melograno e fiori di campo / Frische rote Früchte, Granatapfel und Feldblumen / Fresh red fruits, pomegranate and wildflowers

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Salumi toscani, zuppe di pesce, crostacei, carni bianche e piatti mediterranei / Toskanische Wurstwaren, Fischsuppen, Krustentiere, weißes Fleisch und mediterrane Gerichte / Tuscan cured meats, fish soups, shellfish, white meat and Mediterranean dishes

Toscana Rosato IGT "Flower Power" (BIO) Podere 414 2025

€ 24,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosa tenue brillante / Leuchtendes zartes Rosa / Bright pale pink

Profumo · Duft · Bouquet Frutta tropicale, fragoline e fiori rossi / Tropische Frucht, Walderdbeeren und rote Blüten / Tropical fruit, wild strawberries and red flowers

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi, taglieri, piatti freddi, sushi, carni bianche e grigliate tra amici / Aperitifs, Aufschnittplatten, kalte Gerichte, Sushi, weißes Fleisch und Grillabende unter Freunden / Aperitifs, charcuterie boards, cold dishes, sushi, white meat and barbecues with friends

Scalabrone Bolgheri DOC Guado al Tasso Antinori 2025

€ 30,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Colore · Farbe · Colour Rosa cerasuolo brillante / Leuchtendes Kirschrosa / Bright cherry pink

Profumo · Duft · Bouquet Lampone, fragolina di bosco, ciliegia e macchia mediterranea / Himbeere, Walderdbeere, Kirsche und mediterrane Macchia / Raspberry, wild strawberry, cherry and Mediterranean scrub

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Salumi toscani, zuppe di pesce, cacciucco, sushi, tartare e carni bianche / Toskanische Wurstwaren, Fischsuppen, Cacciucco, Sushi, Tartare und weißes Fleisch / Tuscan cured meats, fish soups, cacciucco, sushi, tartare and white meat

Toscana Rosé IGT "Alie" Tenuta Ammiraglia 2025 (Marchesi Frescobaldi)

€ 32,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Syrah, Vermentino

Colore · Farbe · Colour Rosa tenue cristallino / Kristallklares zartes Rosa / Crystalline pale pink

Profumo · Duft · Bouquet Pesca nettarina, agrumi, rosa, timo e note iodate / Nektarine, Zitrusfrüchte, Rose, Thymian und jodhaltige Noten / Nectarine, citrus, rose, thyme and iodine notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi, crudità di mare, sushi, crostacei, carni bianche e cucina fusion orientale / Aperitifs, rohe Meeresfrüchte, Sushi, Krustentiere, weißes Fleisch und orientalische Fusionsküche / Aperitifs, raw seafood, sushi, shellfish, white meat and oriental fusion cuisine

Prosecco Spumante Extra Dry – Selezionato da La Pierotta

€ 22,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Glera 100%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino scarico con perlage vivace / blasses Strohgelb mit lebhafter Perlage / Pale straw yellow colour with a lively effervescence

Profumo · Duft · Bouquet Esprime profumi nitidi floreali e di frutta fresca (mela e pera) / Entfaltet klare blumige und frische fruchtige Aromen (Apfel und Birne) / It offers crisp floral and fresh fruit aromas (apple and pear)

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di benvenuto, finger food, frittura e antipasti leggeri / Begrüßungsgetränke, Fingerfood, Frittiertes und leichte Vorspeisen / Welcome drinks, finger food, fried snacks and light starters

Franciacorta DOCG "Cuvée Royale" Brut

€ 38,00

Tenuta Montenisa (Marchesi Antinori)

Vitigno · Rebsorte · Grape Chardonnay 78%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 5%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino scarico con perlage finissimo e continuo / Blasses Strohgelb mit feinstem und anhaltendem Perlage / Pale straw yellow with very fine continuous perlage

Profumo · Duft · Bouquet Frutti bianchi, agrumi, crosta di pane e note di pasticceria leggera / Weiße Früchte, Zitrusfrüchte, Brotkruste und leichte Gebäcknoten / White fruits, citrus, bread crust and light pastry notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, frittura di mare e carni bianche / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Meeresfrüchte-Frittüren und weißes Fleisch / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, fried seafood and white meat

Blanc de Blancs "Marchese Antinori" Franciacorta DOCG

€ 44,00

Ten. Montenisa

Vitigno · Rebsorte · Grape Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino scarico con perlage finissimo e continuo / Blasses Strohgelb mit feinstem und anhaltendem Perlage / Pale straw yellow with very fine continuous perlage

Profumo · Duft · Bouquet Mela, pesca bianca, fiori freschi, agrumi e crosta di pane / Apfel, weißer Pfirsich, frische Blüten, Zitrusfrüchte und Brotkruste / Apple, white peach, fresh flowers, citrus and bread crust

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, crostacei e risotti di mare / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Krustentiere und Meeresfrüchte-Risottos / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, shellfish and seafood risottos

Franciacorta DOCG "Alma Grande Cuvée" Brut Bellavista

€ 68,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Chardonnay 79%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 1%

Colore · Farbe · Colour Giallo paglierino con perlage finissimo / Strohgelb mit feinstem Perlage / Straw yellow with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Frutti bianchi, agrumi, fiori freschi, pan brioche e vaniglia / Weiße Früchte, Zitrusfrüchte, frische Blüten, Brioche und Vanille / White fruits, citrus, fresh flowers, brioche and vanilla

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, ostriche e frittiture di mare / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Austern und Meeresfrüchte-Frittüren / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, oysters and fried seafood

Bellavista Rosé DOCG Franciacorta

€ 78,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Pinot Nero 62%, Chardonnay 38%

Colore · Farbe · Colour Rosa antico pallido con perlage finissimo / Blasses Altrosa mit feinstem Perlage / Pale antique pink with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Fragoline di bosco, rosa, agrumi e note di pasticceria / Walderdbeeren, Rose, Zitrusfrüchte und Gebäcknoten / Wild strawberries, rose, citrus and pastry notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Crudità di pesce, sushi, crostacei, salumi pregiati e carni bianche / Roher Fisch, Sushi, Krustentiere, edle Aufschnitte und weißes Fleisch / Raw fish, sushi, shellfish, fine cured meats and white meat

Champagne Brut "Grand Brut" Perrier-Jouët (Distr. Marchesi Antinori)

€ 94,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%

Colore · Farbe · Colour Giallo dorato brillante con perlage finissimo / Brillantes Goldgelb mit feinstem Perlage / Brilliant golden yellow with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Fiori bianchi, pesca, brioche burrosa e vaniglia / Weiße Blüten, Pfirsich, buttrige Brioche und Vanille / White flowers, peach, buttery brioche and vanilla

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di mare, sushi, crostacei e carni bianche / Edle Aperitifs, rohe Meeresfrüchte, Sushi, Krustentiere und weißes Fleisch / Prestigious aperitifs, raw seafood, sushi, shellfish and white meat

Laurent-Perrier Champagne Brut "La Cuvée"

€ 109,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Prevalenza Chardonnay (oltre 50%), Pinot Noir, Meunier

Colore · Farbe · Colour Giallo oro pallido con perlage finissimo / Blasses Gold mit feinstem Perlage / Pale gold with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Agrumi, frutti bianchi, fiori freschi e pan brioche / Zitrusfrüchte, weiße Früchte, frische Blüten und Brioche / Citrus, white fruits, fresh flowers and brioche

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di pesce, sushi, ostriche e frittiture di mare / Edle Aperitifs, roher Fisch, Sushi, Austern und Meeresfrüchte-Frittüren / Prestigious aperitifs, raw fish, sushi, oysters and fried seafood

Laurent-Perrier Champagne Brut "Cuvée Rosé"

€ 120,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Pinot Noir

Colore · Farbe · Colour Rosa salmone brillante / Leuchtendes Lachsrosa / Bright salmon pink

Profumo · Duft · Bouquet Fragola, lampone, mora e ciliegia fresca / Erdbeere, Himbeere, Brombeere und frische Kirsche / Strawberry, raspberry, blackberry and fresh cherry

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Crudità di pesce, sushi, crostacei, salumi pregiati e dessert ai frutti rossi / Roher Fisch, Sushi, Krustentiere, edle Aufschnitte und Desserts mit roten Früchten / Raw fish, sushi, shellfish, fine cured meats and red fruit desserts

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 0,75 lt [Habillage 2009]

€ 159,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Pinot Noir

Colore · Farbe · Colour Buccia di cipolla ramato / Kupferfarbene Zwiebelschale / Coppery onion skin

Profumo · Duft · Bouquet Frutta candita, confettura di bosco, miele e spezie dolci / Kandierte Früchte, Waldkonfitüre, Honig und süße Gewürze / Candied fruit, forest jam, honey and sweet spices

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Anatra laccata, tonno scottato, piccione, piatti d'alta cucina fusion e da meditazione / Lackierte Ente, angebratener Thunfisch, Taube, Fusionsgerichte und zur Meditation / Lacquered duck, seared tuna, pigeon, haute cuisine fusion dishes and for meditation

Laurent-Perrier "La Cuvée" Magnum 1,5 lt

€ 219,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Prevalenza Chardonnay (oltre 50%), Pinot Noir, Meunier

Colore · Farbe · Colour Giallo oro pallido con perlage finissimo / Blasses Gold mit feinstem Perlage / Pale gold with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Agrumi, fiori bianchi, pan brioche e note gessose / Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Brioche und kreidige

Noten / Citrus, white flowers, brioche and chalky notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Aperitivi di prestigio, crudità di mare, ostriche, sushi e frittiture di pesce / Edle Aperitifs, rohe Meeresfrüchte, Austern, Sushi und Fischfrittüren / Prestigious aperitifs, raw seafood, oysters, sushi and fried fish

Laurent-Perrier Cuvée Rosé Magnum 1,5 lt [2009]

€ 309,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Pinot Noir

Colore · Farbe · Colour Rosa salmone ramato / Kupferfarbenes Lachsrosa / Coppery salmon pink

Profumo · Duft · Bouquet Confettura di piccoli frutti neri, pan brioche, miele e spezie dolci / Konfitüre aus kleinen schwarzen Früchten, Brioche, Honig und süße Gewürze / Small dark fruit jam, brioche, honey and sweet spices

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Astice, aragosta, anatra laccata, piatti d'alta cucina fusion e da meditazione / Hummer, Langusten, lackierte Ente, Fusionsgerichte und zur Meditation / Lobster, crayfish, lacquered duck, haute cuisine fusion dishes and for meditation

Dom Pérignon Vintage 2013 Champagne AOC Moët & Chandon € 360,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Chardonnay, Pinot Noir

Colore · Farbe · Colour Giallo oro pallido con perlage finissimo / Blasses Gold mit feinstem Perlage / Pale gold with finest perlage

Profumo · Duft · Bouquet Agrumi, fiori bianchi, menta, pan brioche e liquirizia / Zitrusfrüchte, weiße Blüten, Minze, Brioche und Lakritze / Citrus, white flowers, mint, brioche and liquorice

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Caviale, ostriche, crudità di mare, crostacei nobili e grandi celebrazioni / Kaviar, Austern, rohe Meeresfrüchte, edle Krustentiere und große Feiern / Caviar, oysters, raw seafood, noble shellfish and grand celebrations

Buca 18 Sangiovese IGT Toscana Pelagone 2024**€ 11,50***Vitigno · Rebsorte · Grape* 100% Sangiovese*Colore · Farbe · Colour* Rosso rubino / Rubinrot / Ruby red*Profumo · Duft · Bouquet* Ciliegia, amarena e delicate note di vaniglia / Kirsche, Sauerkirsche und zarte Vanillenoten / Cherry, sour cherry and delicate vanilla notes*Abbinamento · Empfehlung · Pairing* Affettati toscani, primi al ragù, carni alla griglia e formaggi freschi / Toskanischer Aufschnitt, Nudeln mit Ragù, gegrilltes Fleisch und frischer Käse / Tuscan cured meats, pasta with ragù, grilled meats and fresh cheeses**Il Colombaccio IGT Az. Agricola Salvadori 2022****€ 21,00***Vitigno · Rebsorte · Grape* 100% Sangiovese*Colore · Farbe · Colour* Rosso rubino profondo / Tiefes Rubinrot / Deep ruby red*Profumo · Duft · Bouquet* Marasca sotto spirito, spezie scure, cuoio e sottobosco / Maraskakirsche in Alkohol, dunkle Gewürze, Leder und Waldboden / Marasca cherry in spirit, dark spices, leather and undergrowth*Abbinamento · Empfehlung · Pairing* Cinghiale in umido, cacciagione da pelo e da piuma, carni alla brace e pecorini stagionati / Wildschweineintopf, Haar- und Federwild, gegrilltes Fleisch und gereifter Pecorino / Wild boar stew, furred and feathered game, grilled meats and aged pecorino**Roggiano Morellino di Scansano Bio DOCG Vignaioli 2024****€ 24,00***Vitigno · Rebsorte · Grape* 95% Sangiovese, 5% Alicante*Colore · Farbe · Colour* Rosso rubino pieno con riflessi purpurei / Volles Rubinrot mit purpurnen Reflexen / Full ruby red with purple reflections*Profumo · Duft · Bouquet* Ciliegia, prugna matura, note floreali e sottobosco / Kirsche, reife Pflaume, florale Noten und Waldboden / Cherry, ripe plum, floral notes and undergrowth*Abbinamento · Empfehlung · Pairing* Pappardelle al ragù di cinghiale, carni alla brace, fiorentina e arrostiti / Pappardelle mit Wildschweinragù, gegrilltes Fleisch, Fiorentina und Braten / Pappardelle with wild boar ragù, grilled meats, Fiorentina steak and roasts**Vin del Fattore IGT Toscana Vignaioli 2023****€ 24,00***Vitigno · Rebsorte · Grape* Prevalenza Sangiovese, Cilieggiolo*Colore · Farbe · Colour* Rosso rubino elegante / Elegantes Rubinrot / Elegant ruby red*Profumo · Duft · Bouquet* Profumi concentrati di prugna, mora, ciliegia e calde spezie / Konzentrierte Aromen von Pflaume, Brombeere, Kirsche und warmen Gewürzen / Concentrated aromas of plum, blackberry, cherry and warm spices*Abbinamento · Empfehlung · Pairing* Salumi, primi al ragù, carni bianche saporite e grigliate di maiale / Aufschnitt, Nudeln mit Ragù, schmackhafte weiße Fleischgerichte und gegrilltes Schweinefleisch / Cured meats, pasta with ragù, flavourful white meats and grilled pork**Montecucco Rosso Orciaverde 2022****€ 25,00***Vitigno · Rebsorte · Grape* Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot*Colore · Farbe · Colour* Rosso rubino intenso con riflessi violacei / Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen / Intense ruby red with violet reflections*Profumo · Duft · Bouquet* Profumi floreali e fragranti di frutti rossi / Blumige und frische Rotfruchtaromen / Floral and fragrant red fruit aromas*Abbinamento · Empfehlung · Pairing* Primi strutturati, carni rosse alla griglia e formaggi semistagionati / Gehaltvolle erste Gänge, gegrilltes rotes Fleisch und halbgereifte Käse / Hearty first courses, grilled red meat and semi-aged cheeses

La Foresta IGT Toscana Az. Agricola Salvadori

€ 27,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Merlot

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso con riflessi violacei / Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen / Intense ruby red with violet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Mora, mirtillo e prugna / Brombeere, Heidelbeere und Pflaume / Blackberry, blueberry and plum

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Primi al ragù, carni alla griglia, arrostiti di maiale, salumi e pecorini mediamente stagionati / Nudeln mit Ragù, gegrilltes Fleisch, Schweinebraten, Aufschnitt und mittelgereifter Pecorino / Pasta with ragù, grilled meats, pork roasts, cured meats and medium-aged pecorino

Maremma Toscana Rosso DOC "Barbaspinosa" Morisfarms

€ 28,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet elegante di frutta a bacca nera (amarena e prugna), viola e spezie dolci; al palato morbido, caldo e avvolgente con tannini vellutati / Elegantes Bouquet von schwarzen Beeren (Sauerkirsche und Pflaume), Veilchen und süßen Gewürzen; am Gaumen weich, warm und umhüllend mit samtigen Tanninen / Elegant bouquet of dark berries (sour cherry and plum), violet and sweet spices; soft, warm and enveloping on the palate with velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale, brasati, cacciagione e formaggi stagionati / Wildschwein, Schmorbraten, Wild und gereifter Käse / Wild boar, braised meats, game and aged cheeses

Maremma Toscana Rosso DOC "Poggio alla Guardia" Rocca di Frassinello 2024

€ 28,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino con riflessi porpora / Rubinrot mit purpurnen Reflexen / Ruby red with purple reflections

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet intenso di prugna, frutti di bosco ed erbe aromatiche; al palato morbido, fresco e vellutato / Intensives Bouquet von Pflaume, Waldbeeren und aromatischen Kräutern; am Gaumen weich, frisch und samtig / Intense bouquet of plum, wild berries and aromatic herbs; soft, fresh and velvety on the palate

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Primi al ragù, carni arrosto, grigliate e formaggi mediamente stagionati / Nudeln mit Ragù, Braten, Gegrilltes und mittelgereifter Käse / Pasta with ragù, roast meats, grilled meats and medium-aged cheeses

Monteregio di Massa Marittima Rosso DOC "Scarilius" La Pierotta 2022

€ 29,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso con riflessi violacei / Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen / Intense ruby red with violet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Profumo concentrato di frutti di bosco maturi e spezie dolci; al palato deciso e avvolgente con tannini morbidi e persistenza ricca / Konzentrierter Duft reifer Waldbeeren und süßer Gewürze; am Gaumen entschlossen und umhüllend mit weichen Tanninen / Concentrated aroma of ripe wild berries and sweet spices; decisive and enveloping on the palate with soft tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni rosse alla brace, cinghiale in umido, selvaggina e formaggi stagionati / Gegrilltes rotes Fleisch, geschmortes Wildschwein, Wild und gereifter Käse / Grilled red meat, stewed wild boar, game and aged cheeses

Montecucco Sangiovese DOCG Orciaverde 2020

€ 30,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino / Rubinrot / Ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Profilo fruttato e speziato, con note di frutti rossi e legni dolci / Fruchtiges und würziges Profil mit Noten von roten Früchten und süßem Holz / Fruity and spicy profile with notes of red fruits and sweet wood

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Arrostiti, scottiglie, primi al ragù e formaggi stagionati / Braten, Scottiglie, Nudeln mit Ragù und gereifter Käse / Roasts, scottiglie, pasta with ragù and aged cheeses

Chianti Classico DOCG Banfi 2024

€ 30,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Forte prevalenza di Sangiovese e varietà tradizionali

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino vivace / Lebhaftes Rubinrot / Vivid ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet complesso di ciliegia, prugna e viola, arricchito da sfumature di liquirizia e vaniglia; al palato fresco, rotondo e di ottimo equilibrio con trama tannica fine / Komplexes Bouquet von Kirsche, Pflaume und Veilchen, bereichert durch Nuancen von Lakritze und Vanille; am Gaumen frisch, rund und ausgezeichnet ausgewogen mit feinem Tanningewebe / Complex bouquet of cherry, plum and violet, enriched by nuances of liquorice and vanilla; fresh, round and excellently balanced on the palate with fine tannic weave

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Tortelli al ragù, carni rosse alla griglia, arrostiti e formaggi mediamente stagionati / Tortelli mit Ragù, gegrilltes rotes Fleisch, Braten und mittelgereifter Käse / Tortelli with ragù, grilled red meat, roasts and medium-aged cheeses

Toscana Sangiovese IGT "Badilante" (BIO) Podere 414

€ 30,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino brillante / Brillantes Rubinrot / Brilliant ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Profumi fragranti di ciliegia e piccoli frutti rossi con note speziate / Duftende Aromen von Kirsche und kleinen roten Früchten mit würzigen Noten / Fragrant aromas of cherry and small red fruits with spicy notes

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Salumi, primi al ragù, carni alla griglia e piatti della tradizione toscana / Aufschnitt, Nudeln mit Ragù, Grillfleisch und toskanische Traditionsgerichte / Cured meats, pasta with ragù, grilled meats and traditional Tuscan dishes

Maremma Toscana DOC Syrah "Terra Solare" La Pierotta 2019

€ 32,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Syrah – Raro esempio in purezza

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino con riflessi violacei / Rubinrot mit violetten Reflexen / Ruby red with violet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Balsamico di eucalipto, spezie e tabacco; gusto pieno, avvolgente, tannini rotondi e persistenti / Balsamisch mit Eukalyptus, Gewürzen und Tabak; voller, umhüllender Geschmack mit runden und anhaltenden Tanninen / Balsamic eucalyptus, spices and tobacco; full, enveloping taste with round and persistent tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati / Rotes Fleisch, Wild, gereifter Käse / Red meat, game, aged cheeses

Morellino di Scansano Riserva DOCG "Sicomoro" Vignaioli di Scansano 2022

€ 32,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino concentrato / Konzentriertes Rubinrot / Concentrated ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Cru storico da singola vigna ultratrentennale. Naso intenso di marasca, frutti di bosco, cannella e vaniglia; in bocca pieno, vigoroso e secco con tannini potenti ma vellutati e lunghissima persistenza / Historischer Cru aus über dreißigjährigem Einzelweinberg. Intensive Nase von Sauerkirsche, Waldbeeren, Zimt und Vanille; am Gaumen voll, kräftig und trocken mit kraftvollen aber samtigen Tanninen / Historic single-vineyard cru from vines over thirty years old. Intense nose of morello cherry, wild berries, cinnamon and vanilla; full, vigorous and dry on the palate with powerful yet velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Brasati, stracotti, cinghiale in umido, arrosti e formaggi stagionati / Schmorbraten, Eintöpfe, geschmortes Wildschwein, Braten und gereifter Käse / Braised meats, stews, stewed wild boar, roasts and aged cheeses

Maremma Toscana Cabernet DOC "Botrosecco" Le Mortelle (Antinori) 2023

€ 34,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet avvolgente di more e amarena, note balsamiche di macchia mediterranea e spezie dolci; al palato morbido, sapido e persistente con tannini vellutati / Umhüllendes Bouquet von Brombeeren und Sauerkirschen, balsamische Noten der mediterranen Macchia und süße Gewürze; am Gaumen weich, würzig und anhaltend mit samtigen Tanninen / Enveloping bouquet of blackberries and sour cherries, balsamic notes of Mediterranean scrub and sweet spices; soft, savoury and persistent on the palate with velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale in umido, carni rosse alla brace, cacciagione e formaggi stagionati / Geschmortes Wildschwein, gegrilltes rotes Fleisch, Wild und gereifter Käse / Stewed wild boar, grilled red meat, game and aged cheeses

Maremma Toscana Rosso DOC "Ornello" Rocca di Frassinello 2013

€ 35,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 40%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet complesso e raffinato di note balsamiche, frutti di bosco e caffè tostato; al palato vellutato, morbido e seducente con tannini setosi e finale profondo / Komplexes und raffiniertes Bouquet mit balsamischen Noten, Waldbeeren und geröstetem Kaffee; am Gaumen samtig, weich und verführerisch mit seidigen Tanninen / Complex and refined bouquet of balsamic notes, wild berries and roasted coffee; velvety, soft and seductive on the palate with silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni arrosto, grigliate, cinghiale, salumi e formaggi stagionati / Braten, Gegrilltes, Wildschwein, Aufschnitt und gereifter Käse / Roast meats, grilled meats, wild boar, cured meats and aged cheeses

Toscana IGT "Cum Laude" Banfi 2023

€ 35,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%, Sangiovese 25%, Syrah 15%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino profondo / Tiefes Rubinrot / Deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Supertuscan affinato 14 mesi in barrique. Bouquet sontuoso di marasca, mora, liquirizia e tabacco; al palato corposo ed elegante con tannini vellutati e finale persistente / Supertuscan, 14 Monate im Barrique gereift. Prächtiges Bouquet von Sauerkirsche, Brombeere, Lakritze und Tabak; am Gaumen körperreich und elegant mit samtigen Tanninen / Supertuscan aged 14 months in barrique. Sumptuous bouquet of morello cherry, blackberry, liquorice and tobacco; full-bodied and elegant on the palate with velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni alla griglia, tagliate, agnello, zuppe tradizionali e formaggi stagionati / Grillfleisch, Tagliata, Lamm, traditionelle Suppen und gereifter Käse / Grilled meats, tagliata, lamb, traditional soups and aged cheeses

Maremma Toscana Sangiovese DOC "Vivoli" Giovanni Valentini 2018

€ 35,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Ottenuto dalle migliori uve aziendali, affinato 18 mesi in botti di rovere. Profumi complessi di frutti rossi, viola, sottobosco e spezie; al palato corposo, caldo e avvolgente con fresca acidità e finale persistente / Aus den besten Trauben des Weinguts, 18 Monate in Eichenfässern gereift. Komplexe Aromen von roten Früchten, Veilchen, Waldboden und Gewürzen; am Gaumen vollmundig, warm und umhüllend mit frischer Säure / From the estate's best grapes, aged 18 months in oak casks. Complex aromas of red fruits, violet, undergrowth and spices; full-bodied, warm and enveloping on the palate with fresh acidity

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Primi al ragù, carni alla brace, cacciagione e formaggi stagionati / Nudeln mit Ragù, Grillfleisch, Wild und gereifter Käse / Pasta with ragù, grilled meats, game and aged cheeses

Chianti Classico DOCG Castellare di Castellina 2022

€ 36,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 95%, Canaiolo 5%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino brillante / Brillantes Rubinrot / Brilliant ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Prodotto con varietà autoctone, affinato 7 mesi in legno. Bouquet fragrante di ciliegia, marasca, viola e liquirizia; al palato fresco, elegante e di perfetto equilibrio con tannini setosi e persistente sapidità / Aus autochthonen Rebsorten, 7 Monate im Holz gereift. Duftendes Bouquet von Kirsche, Sauerkirsche, Veilchen und Lakritze; am Gaumen frisch, elegant und perfekt ausgewogen mit seidigen Tanninen / Made from indigenous varieties, aged 7 months in wood. Fragrant bouquet of cherry, morello cherry, violet and liquorice; fresh, elegant and perfectly balanced on the palate with silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni alla griglia, arrostiti, primi al ragù toscano e pecorini stagionati / Grillfleisch, Braten, Nudeln mit toskanischem Ragù und gereifter Pecorino / Grilled meats, roasts, pasta with Tuscan ragù and aged pecorino

Montecucco Sangiovese Riserva DOCG Orciaverde 2019

€ 35,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Selezione accurata da agricoltura biologica, affinata oltre 18 mesi in barrique. Profumi complessi e avvolgenti di frutta matura, confettura, liquirizia e vaniglia; al palato armonico, di ottimo corpo e struttura con trama tannica ben integrata e finale lungo dai sentori speziati / Sorgfältige Auswahl aus biologischem Anbau, über 18 Monate im Barrique gereift. Komplexe und einhüllende Aromen von reifer Frucht, Konfitüre, Lakritze und Vanille; am Gaumen harmonisch, mit ausgezeichnetem Körper und Struktur / Careful selection from organic farming, aged over 18 months in barrique. Complex and enveloping aromas of ripe fruit, jam, liquorice and vanilla; harmonious on the palate with excellent body and structure

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Selvaggina, arrosti importanti, formaggi molto stagionati o da meditazione / Wild, kräftige Braten, sehr gereifter Käse oder Meditationskäse / Game, substantial roasts, very aged cheeses or meditation cheeses

Morellino di Scansano DOCG (BIO) Podere 414 2023

€ 35,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 85%, Ciliogolo, Colorino, Alicante, Malvasia Nera

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino brillante / Brillantes Rubinrot / Brilliant ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Simbolo di aderenza territoriale, affinato 12 mesi in legno. Profumi nitidi di ciliegia, macchia mediterranea e spezie scure; al palato fresco, succoso e sapido con trama tannica fitta e finale persistente / Symbol territorialer Verbundenheit, 12 Monate im Holz gereift. Klare Aromen von Kirsche, mediterraner Macchia und dunklen Gewürzen; am Gaumen frisch, saftig und würzig mit dichtem Tanningerüst / Symbol of territorial identity, aged 12 months in wood. Clear aromas of cherry, Mediterranean scrub and dark spices; fresh, juicy and savoury on the palate with dense tannic weave

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale in umido, primi al ragù, grigliate e pecorino toscano / Geschmortes Wildschwein, Nudeln mit Ragù, Gegrilltes und toskanischer Pecorino / Stewed wild boar, pasta with ragù, grilled meats and Tuscan pecorino

Chianti Classico Riserva DOCG Banfi 2020

€ 36,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Prevalenza Sangiovese con Cabernet Sauvignon e Canaiolo Nero

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso con sfumature malva / Intensives Rubinrot mit malvenfarbenen Nuancen / Intense ruby red with mauve nuances

Profumo · Duft · Bouquet Affinato 24 mesi (12 in legno). Bouquet complesso di confettura di more, prugna, liquirizia, vaniglia e cioccolato; in bocca strutturato, rotondo e speziato con tannini morbidi e finale persistente / 24 Monate gereift (12 im Holz). Komplexes Bouquet von Brombeerkonfitüre, Pflaume, Lakritze, Vanille und Schokolade; am Gaumen strukturiert, rund und würzig mit weichen Tanninen / Aged 24 months (12 in wood). Complex bouquet of blackberry jam, plum, liquorice, vanilla and chocolate; structured, round and spicy on the palate with soft tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Peposo, tortelli al ragù di cinghiale, brasati, arrosti e formaggi stagionati / Peposo, Tortelli mit Wildschweinragù, Schmorbraten, Braten und gereifter Käse / Peposo, tortelli with wild boar ragù, braised meats, roasts and aged cheeses

Maremma Toscana Rosso "Atunis" Giovanni Valentini 2021

€ 37,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Merlot – Merlot in purezza, affinato 18 mesi in barrique

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso e brillante / Intensives und brillantes Rubinrot / Intense and brilliant ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Profumi ricchi di amarena, confettura di piccoli frutti rossi ed eleganti spezie dolci; al palato rotondo, caldo e vellutato con corpo pieno e persistenza profonda / Reiche Aromen von Sauerkirsche, Konfitüre kleiner roter Früchte und eleganten süßen Gewürzen; am Gaumen rund, warm und samtig mit vollem Körper / Rich aromas of morello cherry, small red fruit jam and elegant sweet spices; round, warm and velvety on the palate with full body

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Brasati, cinghiale in umido, cacciagione e formaggi molto stagionati / Schmorbraten, geschmortes Wildschwein, Wild und sehr gereifter Käse / Braised meats, stewed wild boar, game and very aged cheeses

Toscana Rosso IGT "Le Volte dell'Ornellaia" Ornellaia 2023

€ 38,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Espressione accessibile e dinamica dello stile Ornellaia, affinato 10 mesi in barrique. Profumi fragranti di piccoli frutti neri, spezie dolci e note balsamiche; al palato morbido, fresco e vellutato con tannini setosi e grandissima piacevolezza / Zugänglicher und dynamischer Ausdruck des Ornellaia Stils, 10 Monate im Barrique gereift. Duftende Aromen von kleinen schwarzen Früchten, süßen Gewürzen und balsamischen Noten; am Gaumen weich, frisch und samtig mit seidigen Tanninen / Accessible and dynamic expression of the Ornellaia style, aged 10 months in barrique. Fragrant aromas of small black fruits, sweet spices and balsamic notes; soft, fresh and velvety on the palate with silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni alla griglia, tagliate, primi al ragù e formaggi mediamente stagionati / Grillfleisch, Tagliata, Nudeln mit Ragù und mittelgereifter Käse / Grilled meats, tagliata, pasta with ragù and medium-aged cheeses

Maremma Toscana Rosso DOC "Le Sughere di Frassinello" Rocca di Frassinello 2022

€ 38,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Pluripremiato blend italo-francese affinato 12 mesi in barrique. Naso raffinato di ribes nero, ciliegia, viola, tabacco e liquirizia; al palato grande stoffa ed eleganza con tannini morbidi e vellutati e lunga persistenza / Preisgekrönte italienisch-französische Cuvée, 12 Monate im Barrique gereift. Raffinierte Nase von schwarzer Johannisbeere, Kirsche, Veilchen, Tabak und Lakritze; am Gaumen große Klasse und Eleganz mit weichen, samtigen Tanninen / Award-winning Italian-French blend aged 12 months in barrique. Refined nose of blackcurrant, cherry, violet, tobacco and liquorice; great substance and elegance on the palate with soft, velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale in umido, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati / Geschmortes Wildschwein, Wild, rotes Fleisch und gereifter Käse / Stewed wild boar, game, red meats and aged cheeses

Bolgheri Rosso DOC "Il Bruciato" Tenuta Guado al Tasso (Marchesi Antinori) 2024

€ 38,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Prevalenza Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Iconico taglio bordeaux di stile moderno affinato 8 mesi in barrique. Bouquet complesso di piccoli frutti rossi, spezie dolci, tabacco e caffè tostato; al palato morbido, rotondo ed equilibrato con tannini vellutati e straordinaria piacevolezza / Ikonische Bordeaux-Cuvée modernen Stils, 8 Monate im Barrique gereift. Komplexes Bouquet von kleinen roten Früchten, süßen Gewürzen, Tabak und geröstetem Kaffee; am Gaumen weich, rund und ausgewogen mit samtigen Tanninen / Iconic modern-style Bordeaux blend aged 8 months in barrique. Complex bouquet of small red fruits, sweet spices, tobacco and roasted coffee; soft, round and balanced on the palate with velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Primi al ragù, carni alla griglia, arrostiti, brasati, salumi e formaggi stagionati / Nudeln mit Ragù, Grillfleisch, Braten, Schmorgerichte, Aufschnitt und gereifter Käse / Pasta with ragù, grilled meats, roasts, braised meats, cured meats and aged cheeses

Re del Castello 2024 Monte Solaio

€ 48,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Merlot 100% (selezione delle migliori uve della tenuta)

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino molto intenso con riflessi profondi / Sehr intensives Rubinrot mit tiefen Reflexen / Very intense ruby red with deep reflections

Profumo · Duft · Bouquet Raffinato bouquet fruttato dominato da piccoli frutti rossi e neri (lampone, ribes, mora), arricchito da sfumature floreali di fiori rossi e note speziate ed evolute (caffè, tabacco e tocchi erbacei nobili) / Raffiniertes fruchtiges Bouquet, dominiert von kleinen roten und schwarzen Früchten (Himbeere, Johannisbeere, Brombeere), bereichert durch florale Nuancen roter Blüten und würzige, gereifte Noten (Kaffee, Tabak und edle Kräuterakzente) / Refined fruity bouquet dominated by small red and black fruits (raspberry, currant, blackberry), enriched by floral nuances of red flowers and spicy, evolved notes (coffee, tobacco and noble herbaceous touches)

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Grandi piatti di carne rossa o maiale, brasati, cacciagione (peposo toscano) e formaggi vaccini o ovini di media e lunga stagionatura. Ottimo con zuppe strutturate di legumi / Große Fleischgerichte (Rind, Schwein), Schmorbraten, Wildbret (toskanischer Peposo) und mittel- bis langgereifter Käse. Hervorragend zu kräftigen Hülsenfruchtsuppen / Great red meat or pork dishes, braised meats, game (Tuscan peposo) and medium to long-aged cow or sheep cheeses. Excellent with structured legume soups

Sassin'oro 2023 Monte Solaio

€ 48,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Syrah 100% (monovitigno di grande struttura, affinato in barrique di rovere francese)

Colore · Farbe · Colour Rosso scuro impenetrabile con intensi riflessi tendenti al granato / Undurchdringliches Dunkelrot mit intensiven Granatreflexen / Impenetrable dark red with intense garnet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Complesso, ampio e fine. Unisce note floreali di violetta e piccoli frutti rossi (amarene e ciliegie nere) a sentori evoluti e speziati tipici del vitigno, come pepe nero, liquirizia e un accenno di cioccolato fondente / Komplex, breit und fein. Vereint florale Noten von Veilchen und kleinen roten Früchten (Sauerkirschen und schwarzen Kirschen) mit gereiften und würzigen Aromen der Rebsorte wie schwarzem Pfeffer, Lakritze und einem Hauch dunkler Schokolade / Complex, broad and fine. Combines floral notes of violet and small red fruits (sour cherries and black cherries) with evolved and spicy aromas typical of the grape, such as black pepper, liquorice and a hint of dark chocolate

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Piatti di cacciagione d'eccellenza (cervo, capriolo, piccione, anatra), ricette a base di tartufo, formaggi stagionati e preparazioni con cioccolato fondente / Edle Wildgerichte (Hirsch, Reh, Taube, Ente), Trüffelgerichte, gereifter Käse und Zubereitungen mit dunkler Schokolade / Fine game dishes (deer, roe deer, pigeon, duck), truffle recipes, aged cheeses and preparations with dark chocolate

Collevato 2021 Azienda Agricola Monte Solaio

€ 48,50

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon 100% (monovitigno affinato in barrique di rovere francese)

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino molto intenso con evidenti riflessi tendenti al porpora / Sehr intensives Rubinrot mit deutlichen purpurnen Reflexen / Very intense ruby red with evident purple reflections

Profumo · Duft · Bouquet Ampio ed elegante, ricco di note balsamiche, sentori di frutta rossa matura (confettura di giuggiole), spezie scure (anice stellato, cioccolato all'arancia, tabacco) e il classico tocco erbaceo raffinato del vitigno / Breit und elegant, reich an balsamischen Noten, Aromen reifer roter Früchte (Jujube-Konfitüre), dunklen Gewürzen (Sternanis, Orangenschokolade, Tabak) und dem klassischen raffinierten kräuterigen Hauch der Rebsorte / Broad and elegant, rich in balsamic notes, aromas of ripe red fruit (jujube jam), dark spices (star anise, orange chocolate, tobacco) and the classic refined herbaceous touch of the grape variety

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Piatti strutturati di cacciagione (cinghiale), grandi tagli di manzo alla griglia, primi robusti della tradizione toscana e formaggi a lunga stagionatura / Strukturierte Wildgerichte (Wildschwein), große Rindfleischstücke vom Grill, kräftige toskanische Nudeln und lang gereifter Käse / Structured game dishes (wild boar), large cuts of grilled beef, robust traditional Tuscan pasta and long-aged cheeses

Toscana Rosso IGT "Avvoltore" Morisfarms 2020

€ 55,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino scuro / Dunkles Rubinrot / Dark ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Storico e pluripremiato Supertuscan maremmano affinato 12 mesi in barrique. Bouquet complesso e potente di ciliegia matura, liquirizia, tabacco, vaniglia ed erbe aromatiche; al palato corposo, avvolgente e vellutato con tannini fitti e maestosi e finale lunghissimo / Historischer und preisgekrönter Supertuscan aus der Maremma, 12 Monate im Barrique gereift. Komplexes und kraftvolles Bouquet von reifer Kirsche, Lakritze, Tabak, Vanille und aromatischen Kräutern; am Gaumen körperreich, einhüllend und samtig mit dichten, majestätischen Tanninen / Historic and award-winning Maremma Supertuscan aged 12 months in barrique. Complex and powerful bouquet of ripe cherry, liquorice, tobacco, vanilla and aromatic herbs; full-bodied, enveloping and velvety on the palate with dense, majestic tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni alla brace, cinghiale in umido, selvaggina e formaggi stagionati / Grillfleisch, geschmortes Wildschwein, Wild und gereifter Käse / Grilled meats, stewed wild boar, game and aged cheeses

Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi 2021

€ 60,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino brillante con riflessi granato / Brillantes Rubinrot mit Granatreflexen / Brilliant ruby red with garnet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Autentico classico di Montalcino, affinato 2 anni in botti grandi e barrique di rovere francese. Bouquet complesso e profondo di ciliegia, liquirizia, vaniglia e tabacco da pipa; al palato potente, caldo e armonico con tannini fitti e vellutati e persistenza aristocratica / Authentischer Klassiker aus Montalcino, 2 Jahre in großen Fässern und französischen Barriques gereift. Komplexes und tiefes Bouquet von Kirsche, Lakritze, Vanille und Pfeifentabak; am Gaumen kraftvoll, warm und harmonisch mit dichten, samtigen Tanninen / Authentic Montalcino classic, aged 2 years in large casks and French oak barriques. Complex and deep bouquet of cherry, liquorice, vanilla and pipe tobacco; powerful, warm and harmonious on the palate with dense, velvety tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni rosse arrosto, cacciagione, brasati e formaggi stramaturi o da meditazione / Gebratenes rotes Fleisch, Wild, Schmorbraten und überreifer Käse oder Meditationskäse / Roast red meats, game, braised meats and over-aged or meditation cheeses

Toscana Rosso IGT "Summus" Castello Banfi 2020

€ 68,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino molto profondo / Sehr tiefes Rubinrot / Very deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Supertuscan d'eccellenza nato a Montalcino, affinato circa 20 mesi in barrique. Bouquet imponente di ciliegia marasca, spezie orientali, caffè e tabacco da pipa; al palato corposo, potente e vellutato con tannini dolci ed ampi e finale aristocratico e persistente / Herausragender Supertuscan aus Montalcino, ca. 20 Monate im Barrique gereift. Imposantes Bouquet von Marasca-Kirsche, orientalischen Gewürzen, Kaffee und Pfeifentabak; am Gaumen körperreich, kraftvoll und samtig mit süßen, breiten Tanninen / Outstanding Supertuscan from Montalcino, aged approx. 20 months in barrique. Imposing bouquet of marasca cherry, oriental spices, coffee and pipe tobacco; full-bodied, powerful and velvety on the palate with sweet, broad tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Carni rosse importanti, brasati, selvaggina, grandi formaggi e da meditazione / Kräftiges rotes Fleisch, Schmorbraten, Wild, große Käse und Meditationskäse / Substantial red meats, braised meats, game, great cheeses and meditation cheeses

Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" 2018 Marchesi Antinori € 69,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 100% (Sangiovese Grosso)

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso, limpido e brillante / Intensives, klares und brillantes Rubinrot / Intense, clear and brilliant ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet complesso e stratificato; unisce fragranti sensazioni di ciliegia, amarena, dattero e prugna a sentori speziati di cannella, chiodi di garofano e vaniglia, chiudendo su note fresche di arancia sanguinella, violetta e tocchi balsamici di mentolo / Komplexes und vielschichtiges Bouquet; vereint duftende Empfindungen von Kirsche, Sauerkirsche, Dattel und Pflaume mit würzigen Noten von Zimt, Nelken und Vanille, abschließend mit frischen Noten von Blutorange, Veilchen und balsamischen Mentholakzenten / Complex and layered bouquet; combines fragrant sensations of cherry, sour cherry, date and plum with spicy hints of cinnamon, cloves and vanilla, closing on fresh notes of blood orange, violet and balsamic menthol touches

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Piatti nobili a base di carne rossa e selvaggina da pelo (cinghiale, lepre o capriolo in umido), arrostiti importanti, brasati e formaggi pecorini toscani di lunga stagionatura / Edle Gerichte mit rotem Fleisch und Haarwild (geschmortes Wildschwein, Hase oder Reh), große Braten, Schmorgerichte und toskanischer Pecorino mit langer Reifung / Noble dishes of red meat and furred game (stewed wild boar, hare or roe deer), important roasts, braised meats and long aged Tuscan pecorino cheeses

Toscana Rosso IGT "ExcelsuS" Castello Banfi 2020 € 70,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino scuro e profondo / Dunkles und tiefes Rubinrot / Dark and deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Suntuoso taglio bordolese di rara imponenza nato a Montalcino e affinato 18 mesi in barrique. Bouquet complesso di piccoli frutti neri in confettura, spezie, caffè e tabacco da pipa; al palato struttura muscolare e vellutata con tannini dolci e finale aristocratico di lunghissima persistenza / Prächtiger Bordeaux-Verschnitt von seltener Imposanz aus Montalcino, 18 Monate im Barrique gereift. Komplexes Bouquet von kleinen schwarzen Früchten als Konfitüre, Gewürzen, Kaffee und Pfeifentabak; am Gaumen muskulöse und samtige Struktur mit süßen Tanninen / Sumptuous Bordeaux blend of rare grandeur from Montalcino, aged 18 months in barrique. Complex bouquet of small black fruits in jam, spices, coffee and pipe tobacco; muscular and velvety structure on the palate with sweet tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Brasati, carni rosse importanti, selvaggina, grandi formaggi e da meditazione / Schmorbraten, kräftiges rotes Fleisch, Wild, große Käse und Meditationskäse / Braised meats, substantial red meats, game, great cheeses and meditation cheeses

Maremma Toscana Rosso DOC "Rocca di Frassinello" Rocca di Frassinello € 85,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino scuro e fitto / Dunkles und dichtes Rubinrot / Dark and dense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Il "Grand Vin" della cantina, nato dalla joint venture con i Domini Rothschild-Lafite e affinato 14 mesi in barrique. Bouquet imponente di mora, ciliegia matura, tabacco, caffè e cannella; al palato potente, caldo e avvolgente con trama tannica eccezionalmente vellutata e finale aristocratico di lunghissima persistenza / Der "Grand Vin" des Weinguts, entstanden aus dem Joint Venture mit den Domaines Rothschild-Lafite, 14 Monate im Barrique gereift. Imposantes Bouquet von Brombeere, reifer Kirsche, Tabak, Kaffee und Zimt; am Gaumen kraftvoll, warm und einhüllend mit außerordentlich samtiger Tanninstruktur / The "Grand Vin" of the estate, born from the joint venture with Domaines Rothschild-Lafite, aged 14 months in barrique. Imposing bouquet of blackberry, ripe cherry, tobacco, coffee and cinnamon; powerful, warm and enveloping on the palate with exceptionally velvety tannin structure

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale, selvaggina da pelo, grandi carni alla brace, brasati e formaggi stagionati / Wildschwein, Haarwild, große Grillgerichte, Schmorbraten und gereifter Käse / Wild boar, furred game, great grilled meats, braised meats and aged cheeses

Poggio alle Nane 2019 – Fattoria Le Mortelle (Marchesi Antinori)

€ 89,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Franc 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Carménère 5%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso e profondo / Intensives und tiefes Rubinrot / Intense and deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet ampio e di grande complessità aromatica con intense note speziate e balsamiche di chiodi di garofano, caffè tostato, liquirizia e mentolo, in armonia con sentori di frutta nera matura come susina e ribes nero / Breites Bouquet von großer aromatischer Komplexität mit intensiven würzigen und balsamischen Noten von Nelken, geröstetem Kaffee, Lakritze und Menthol, in Harmonie mit Aromen reifer schwarzer Früchte wie Pflaume und schwarzer Johannisbeere / Broad bouquet of great aromatic complexity with intense spicy and balsamic notes of cloves, roasted coffee, liquorice and menthol, in harmony with aromas of ripe black fruit such as plum and blackcurrant

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cacciagione, cinghiale in umido, carni rosse brasate o alla griglia, filetto di manzo, carré d'agnello al forno e formaggi stagionati / Wildbret, geschmortes Wildschwein, geschmortes oder gegrilltes rotes Fleisch, Rinderfilet, Lammkarree und gereifter Käse / Game, stewed wild boar, braised or grilled red meats, beef fillet, roast rack of lamb and aged cheeses

Toscana Rosso IGT "Filare 18" (BIO) Tenuta Casadei 2018

€ 89,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Cabernet Franc

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Eccellenza biologica vinificata in anfore di terracotta e affinata 18 mesi in barrique. Naso esplosivo di mora, mirtillo, note erbacee, rosa e pepe nero; al palato potente, caldo e vellutato con vibrante mineralità e tannini setosi che sfociano in un finale infinito / Biologische Exzellenz, in Terrakotta-Amphoren vinifiziert und 18 Monate im Barrique gereift. Explosives Bouquet von Brombeere, Heidelbeere, Kräuternoten, Rose und schwarzem Pfeffer; am Gaumen kraftvoll, warm und samtig mit lebhafter Mineralität und seidigen Tanninen / Organic excellence vinified in terracotta amphorae and aged 18 months in barrique. Explosive nose of blackberry, blueberry, herbal notes, rose and black pepper; powerful, warm and velvety on the palate with vibrant minerality and silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Fiorentina, carni alla brace, selvaggina e formaggi stramaturi / Fiorentina, Grillfleisch, Wild und überreifer Käse / Fiorentina steak, grilled meats, game and over-aged cheeses

Occhi Neri 2017 Tenuta Dodici

€ 89,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Merlot 100% (monovitigno coltivato sulle colline di Gavorrano e Tatti, affinato 12-18 mesi in barrique di rovere francese)

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino profondo, denso e molto intenso / Tiefes, dichtes und sehr intensives Rubinrot / Deep, dense and very intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Bouquet ampio e avvolgente con evidenti note di frutti di bosco e confettura di amarena, arricchito da una raffinata speziatura dolce che richiama la vaniglia, il tabacco e lievi cenni boisè / Breites und einhüllendes Bouquet mit deutlichen Noten von Waldbeeren und Sauerkirschkonfitüre, bereichert durch eine raffinierte süße Würze die an Vanille, Tabak und leichte Holznoten erinnert / Broad and enveloping bouquet with evident notes of wild berries and sour cherry jam, enriched by a refined sweet spiciness recalling vanilla, tobacco and light boisè hints

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Tagli pregiati di carne rossa (bistecca alla fiorentina, filetto al pepe verde), cacciagione nobile da piuma e da pelo, brasati e grandi formaggi stagionati / Edle Rindfleischstücke (Fiorentina, Filet mit grünem Pfeffer), edles Feder- und Haarwild, Schmorbraten und große gereifte Käse / Fine cuts of red meat (Fiorentina steak, fillet with green pepper), noble feathered and furred game, braised meats and great aged cheeses

Toscana Rosso IGT "I Sodi di S. Niccolò" Castellare di Castellina 2021

€ 135,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 85%, Malvasia Nera 15%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino profondo / Tiefes Rubinrot / Deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Capolavoro della cantina e iconico Supertuscan da soli vitigni autoctoni, affinato fino a 30 mesi in barrique. Bouquet aristocratico di marasca, viola, liquirizia, tabacco da pipa e cacao amaro; al palato struttura monumentale e vellutata con trama tannica di rara finezza e finale aristocratico di interminabile persistenza / Meisterwerk des Weinguts und ikonischer Supertuscan aus ausschließlich autochthonen Rebsorten, bis zu 30 Monate im Barrique gereift. Aristokratisches Bouquet von Marasca-Kirsche, Veilchen, Lakritze, Pfeifentabak und Bitterkakao; am Gaumen monumentale und samtige Struktur mit außerordentlich feiner Tanninstruktur / Masterpiece of the estate and iconic Supertuscan from exclusively native grapes, aged up to 30 months in barrique. Aristocratic bouquet of marasca cherry, violet, liquorice, pipe tobacco and bitter cocoa; monumental and velvety structure on the palate with exceptionally fine tannin weave

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Fiorentina, cinghiale in umido, selvaggina, grandi arrosti, formaggi stramaturo e da meditazione / Fiorentina, geschmortes Wildschwein, Wild, große Braten, überreifer Käse und Meditationskäse / Fiorentina steak, stewed wild boar, game, great roasts, over-aged and meditation cheeses

Toscana Rosso IGT "Tignanello" Marchesi Antinori

€ 160,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Icona mondiale dell'enologia e capostipite dei Supertuscan, affinato 15 mesi in barrique. Bouquet aristocratico di ciliegia matura, violetta, cacao, tabacco da pipa e grafite; al palato denso, vibrante ed eccezionalmente vellutato con tannini setosi e finale aristocratico di interminabile persistenza / Weltkone der Weinkultur und Urvater der Supertuscans, 15 Monate im Barrique gereift. Aristokratisches Bouquet von reifer Kirsche, Veilchen, Kakao, Pfeifentabak und Graphit; am Gaumen dicht, vibrierend und außerordentlich samtig mit seidigen Tanninen / World icon of winemaking and forefather of the Supertuscans, aged 15 months in barrique. Aristocratic bouquet of ripe cherry, violet, cocoa, pipe tobacco and graphite; dense, vibrant and exceptionally velvety on the palate with silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Fiorentina, grandi carni alla brace, selvaggina da pelo, brasati e formaggi stramaturo / Fiorentina, große Grillgerichte, Haarwild, Schmorbraten und überreifer Käse / Fiorentina steak, great grilled meats, furred game, braised meats and over-aged cheeses

Bolgheri Superiore DOC "Ornellaia 2021 - La Generosità" Tenuta dell'Ornellaia € 199,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Cabernet Sauvignon 53%, Merlot 25%, Cabernet Franc 15%, Petit Verdot 7%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino intenso / Intensives Rubinrot / Intense ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Capolavoro dell'enologia italiana affinato 18 mesi in barrique, celebrativo dell'annata "La Generosità". Bouquet nobile di piccoli frutti neri, macchia mediterranea, tabacco dolce e liquirizia; al palato ricco, aristocratico e avvolgente con trama tannica eccezionalmente vellutata e freschezza vibrante che conduce a un finale infinito / Meisterwerk der italienischen Weinkultur, 18 Monate im Barrique gereift, Feier des Jahrgangs "La Generosità". Edles Bouquet von kleinen schwarzen Früchten, mediterraner Macchia, süßem Tabak und Lakritze; am Gaumen reich, aristokratisch und einhüllend mit außerordentlich samtiger Tanninstruktur und lebhafter Frische / Masterpiece of Italian winemaking aged 18 months in barrique, celebrating the "La Generosità" vintage. Noble bouquet of small black fruits, Mediterranean scrub, sweet tobacco and liquorice; rich, aristocratic and enveloping on the palate with exceptionally velvety tannin structure and vibrant freshness

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Grandi carni alla brace, selvaggina, brasati, formaggi stagionati e da meditazione / Große Grillgerichte, Wild, Schmorbraten, gereifter Käse und Meditationskäse / Great grilled meats, game, braised meats, aged cheeses and meditation cheeses

Maremma Toscana Merlot DOC "Baffonero" Rocca di Frassinello € 210,00 2020

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Merlot

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino eccezionalmente profondo / Außergewöhnlich tiefes Rubinrot / Exceptionally deep ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Monumentale Merlot in purezza da singola vigna, affinato fino a 24 mesi in barrique nuove di rovere francese. Esplosione di mora e mirtillo fusi a vaniglia, tabacco, cioccolato e caffè; al palato potente, robusto e avvolgente con vellutata trama tannica, ottima freschezza e persistenza interminabile / Monumentaler reinsortiger Merlot aus Einzellage, bis zu 24 Monate in neuen französischen Eichenbarriques gereift. Explosion von Brombeere und Heidelbeere verschmolzen mit Vanille, Tabak, Schokolade und Kaffee; am Gaumen kraftvoll, robust und einhüllend mit samtiger Tanninstruktur / Monumental single-vineyard pure Merlot, aged up to 24 months in new French oak barriques. Explosion of blackberry and blueberry fused with vanilla, tobacco, chocolate and coffee; powerful, robust and enveloping on the palate with velvety tannin structure

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cinghiale in umido, selvaggina da pelo, brasati, formaggi stramaturi e da meditazione / Geschmortes Wildschwein, Haarwild, Schmorbraten, überreifer Käse und Meditationskäse / Stewed wild boar, furred game, braised meats, over-aged and meditation cheeses

Tignanello 2022 (Magnum 1,5 lt) — Marchesi Antinori € 440,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese, Cabernet S., Cabernet F.

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino profondo con riflessi porpora / Tiefes Rubinrot mit Purpurreflexen / Deep ruby red with purple reflections

Profumo · Duft · Bouquet Ciliegia, melograno, violetta e freschi tocchi balsamici e vanigliati / Kirsche, Granatapfel, Veilchen und frische balsamische und vanillige Noten / Cherry, pomegranate, violet and fresh balsamic and vanilla touches

Gusto · Geschmack · Taste Denso ed elegante, con tannini setosi, vibrante freschezza e un finale interminabile / Dicht und elegant, mit seidigen Tanninen, lebhafter Frische und endlosem Abgang / Dense and elegant, with silky tannins, vibrant freshness and an endless finish

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Bistecca alla fiorentina, cinghiale in umido o formaggi stagionati / Fiorentina Steak, geschmortes Wildschwein oder gereifter Käse / Fiorentina steak, stewed wild boar or aged cheeses

Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015 Biondi-Santi (Tenuta Greppo) € 630,00

Vitigno · Rebsorte · Grape 100% Sangiovese Grosso

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino con riflessi granato / Rubinrot mit Granatreflexen / Ruby red with garnet reflections

Profumo · Duft · Bouquet Leggenda dell'enologia mondiale prodotta solo nelle annate eccezionali da vigne ultratrentennali e affinata 3 anni in botti grandi. Bouquet maestoso di ciliegia scura, arancia sanguinella, viola, timo, tabacco e liquirizia; al palato struttura monumentale e aristocratica con tannini setosi, infinita persistenza sapida e straordinaria freschezza iconica del Greppo / Legende der Weinwelt, nur in außerordentlichen Jahrgängen aus über 30 Jahre alten Reben erzeugt, 3 Jahre in großen Fässern gereift. Majestätisches Bouquet von dunkler Kirsche, Blutorange, Veilchen, Thymian, Tabak und Lakritze; am Gaumen monumentale und aristokratische Struktur mit seidigen Tanninen / Legend of world winemaking produced only in exceptional vintages from vines over 30 years old, aged 3 years in large casks. Majestic bouquet of dark cherry, blood orange, violet, thyme, tobacco and liquorice; monumental and aristocratic structure on the palate with silky tannins

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Cacciagione nobile, grandi brasati, formaggi stramaturi o da meditazione / Edles Wild, große Schmorbraten, überreifer Käse oder Meditationskäse / Noble game, great braised meats, over-aged or meditation cheeses

Toscana Rosso IGT "Tignanello" 2018 [Mathusalem 6 Lt] Marchesi Antinori € 2.700,00

Vitigno · Rebsorte · Grape Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5%

Colore · Farbe · Colour Rosso rubino splendente / Strahlendes Rubinrot / Splendid ruby red

Profumo · Duft · Bouquet Rarissimo formato da collezione (Mathusalem 6 litri) che garantisce un'evoluzione perfetta e una setosità ineguagliabile. Bouquet raffinato di ciliegia, violetta, cacao, caffè e spezie balsamiche; al palato aristocratico, vibrante ed elegante con trama tannica finissima e finale di infinita persistenza. Confezionato in cassa di legno originale / Äußerst seltenes Sammlerformat (Mathusalem 6 Liter) das eine perfekte Entwicklung und unvergleichliche Seidigkeit garantiert. Raffiniertes Bouquet von Kirsche, Veilchen, Kakao, Kaffee und balsamischen Gewürzen; am Gaumen aristokratisch, vibrierend und elegant mit feinsten Tanninstruktur / Extremely rare collector format (Mathusalem 6 litres) guaranteeing perfect evolution and unmatched silkiness. Refined bouquet of cherry, violet, cocoa, coffee and balsamic spices; aristocratic, vibrant and elegant on the palate with finest tannin structure

Abbinamento · Empfehlung · Pairing Fiorentina, grandi carni alla brace, selvaggina da pelo, formaggi stramaturi e grandi celebrazioni / Fiorentina, große Grillgerichte, Haarwild, überreifer Käse und große Feierlichkeiten / Fiorentina steak, great grilled meats, furred game, over-aged cheeses and grand celebrations