

Carta dei vini - Weinkarte
Wine list - Carte des vins

In vino veritas

Nella nostra carta troverete le 8 più grandi DOCG in Toscana:

*In unserer diesjährigen Weinkarte haben wir die 8 grössten Denominazioni der Toscana für Sie
zusammengeführt:*

Brunello di Montalcino DOCG

Carmignano DOCG

Chianti DOCG

Chianti Classico DOCG

Montecucco Sangiovese DOCG

Morellino di Scansano DOCG

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Spumanti - Sekt - Sparkling wines - Vins mousseux

Bianco Brut Toscano		Carpineto	18.00
Brut Rosé Toscano		Carpineto	18.00
Bolle di Borro Rosé	2013	Tenuta Ferragamo	67.00

Vini bianchi - Weissweine - White wines - Vins Blancs

Vernaccia di San Gimignano "Frammenti"	2018	Tenuta Montagnani	15.00
Vernaccia di San Gimignano "Hydra"	2020	Il Palagione	16.00
Vermentino Maremma Toscana	2018	Terre di Fiori	16.00
Sant'Antimo Pinot Grigio	2019	Col d'Orcia	16.50
Viogner Maremma Toscana "Freyr"	2018	Terre di Fiori	17.50
"HIC et NUNC" chardonnay / Viogner	2019	Fietri	18.50
Camereccio IGT (Trebiano, Malvasia, Vermentino)	2019	Tenuta Scrafana	18.50
Fiano IGT Toscana	2019	Purovino Az. Agr.	20.00
"Il Sangid" Sangiovese bianco	2019	Lecci & Brocchi	21.00
Vernaccia di San Gimignano Riserva "Ori"	2018	Il Palagione	21.50
Bianco IGT "Maturato"	2016	Tiberini	26.00

Vini rosati - Rosé Weine - Rose wines - Vins rosé

"Petali" Rosé Bio Vegan	2019	Cantalici	18.00
"Il Meticcio" Rosato Toscano	2019	Lecci e Brocchi	19.00
"Spada" Rosato	2019	Podere Vesperino	20.00

La nostra selezione per Lei / Unsere Auswahl für Sie

Or selection for You / Notre sélection pour Vous

Cervaro della sala

2017

Antinori

58.00

90% Chardonnay e 10% Grechetto, color giallo paglierino, ha un profumo intenso di agrumi, pere, fiori di acacia e vaniglia, 6 mesi in barriques. Ottimo con carni bianche e piatti di pesce elaborati, come il cacciucco.

Ein Wein, 90% Chardonnay und 10% Grechetto, strohgelbe Färbung, mit einem intensiven Bukett von Zitrusfrüchten, Birne und Akazienblüten sowie Vanille, 6 Monate Barriques Reifung. Optimal bei weissen Fleisch- und aufwendigeren Fischgerichten.

Sant'Antimo "Olmaia"

2015

Col d'Orcia

54.00

100% Cabernet Sauvignon, un Cabernet Sauvignon favoloso, che sottolinea la sua ricca struttura carnoso e fruttato, con aromi di grafite e liquirizia. Il suo sapore ampio, pieno ed equilibrato, tannini levigati, si presenta fruttato e molto elegante fino alla fine.

100% Cabernet Sauvignon, märchenhaft schöner Cabernet Sauvignon, der seine reiche, fleischige Frucht mit Graphit- und Lakritzaromen unterstreicht. Sein weiter, voller und ausgewogener Geschmack, die polierten Tannine und seine fruchtige, elegante Art steigern sich bis in den langen Abschluss.

Sangalzano Nenni Toscana

2014

Podere Vesperino

57.00

100% Sangiovese, rosso rubino, speziato con profumi di mandorla, frutti di bosco e rose. Un vino giovane, creato dallo stesso team dei famosi vini Ornellaia, Solaia e Tignanello, del quale ci si potrà con gli anni aspettare tanto, un vino da collezione.

100% Sangiovese, Rubinrot mit würzigem Duft auch mit Mandel, Waldfrüchten und Rose. Ein noch sehr junger Wein kreiert vom selben Team der bekannten Weine Ornellaia, Solaia oder Tignanello, der zur Zeit eine optimale Basis aufweist und mit den Jahren sicherlich ein Sammelwein sein wird, von dem viel zu erwarten ist.

Brunello "Progetto Prime Donne"

2016

Cinelli Colombini

69.00

Francesco Illy ha creato questo fantastico Brunello in piena armonia con la natura nella sua cantina aurea, in quale non viene usato acciaio. Un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi granato. Al naso si presenta con un bouquet di frutti rossi ben maturi e una spunta balsamica di erbe mediterranee. In bocca è equilibrato con dei tannini ben bilanciati, una importante sapidità.

Francesco Illy hat diesen fantastischen Brunello im vollem Einklang mit der Natur, in seiner goldenen Weinkellerei kreiert, inder kein Stahl verwendet wird. Ein rubinroter, intensiver Wein mit granatfarbenen Reflexen. Ein Bouchette aus reifen Waldfrüchten, balsamischen Kräuternote, einem runden Tannin und einer wichtigen Frische.

Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges

Chianti Classico

Chianti Classico ml 375	2019	Luiano	12.50
Chianti Classico "Monticello"	2017	Colombaio di Cencio	18.50
Chianti Classico	2018	Lecci & Brocchi	19.00
Chianti Classico	2018	Luiano	19.50
Chianti Classico "Baruffo"	2017	Cantalici	26.00
Chianti Classico riserva "Croce"	2016	Terra Bianca	29.00
Chianti Classico riserva	2015	Fattoria di Rietine	31.00
Chianti Classico	2017	Valdellecorti	32.00
Primero IGT	2015	Fattoria di Rietine	33.00
Tignanello IGT (Sangiovese,Cabernet Sauvignon,Cabernet Franc)	2017	Marchese Antinori	96.00

Chianti

Chianti Colli Senesi	2019	Tenuta Casabianca	15.00
Chianti "Governo all'Uso Toscano"	2017	Melini	17.00
Chianti "9 Code"	2018	Corbucci	18.50
Chianti Superiore "Benintende"	2018	Tenuta Scrafana	19.50
Il Moraccio IGT	2015	Agr. Tamburini	24.00
Spada Platinum	2016	Podere Vesperino	28.00
"Cenerentola" Orcia DOC	2016	Cinelli Colombini	37.00

Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges

Carmignano - Firenze

Carmignano DOCG "Barco Reale"	2017	Capezzana	22.00
-------------------------------	------	-----------	-------

A Carmignano si produceva vino fin dall'epoca etrusca. Un vino di antica tradizione, che risale ai tempi dei medici dove nel 1716 il granduca Cosimo III concesse al vino di Carmignano la prima vera patente di nobiltá, una specie di DOC ante litteram.

In Carmignano wurde schon zu Etrusker Zeiten Wein produziert, es ist ein Wein mit antiken Traditionen, di auch auf die Familie der "Medici" zurück geht, 1716 gab der Grossherzog Cosimo III dem Wein von Carmignano seine erste Wertauszeichnung, eine Art DOC vor seiner Zeit.

Montalcino

Rosso di Montalcino	2019	Tenuta Fanti	22.00
Sant'Antimo "Nearco" (Merlot,Cabernet,Syrah)	2016	Col d'Orcia	29.00
Rosso di Montalcino "Sogni e Follia"	2016	Podere Le Ripi	34.00
Rosso di Montalcino	2018	Conti Costanti	39.00
Brunello di Montalcino	2016	Agr. Tamburini	49.00
Brunello di Montalcino "Vallocchio"	2015	Tenuta Fanti	52.00
Brunello di Montalcino "Nastagio"	2015	Col d'Orcia	62.00
Brunello di Montalcino	2016	Conti Costanti	79.00
Brunello di Montalcino "Amore e Magia"	2016	Podere Le Ripi	89.00

Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges

Montepulciano

Rosso di Montepulciano	2017	Le Bèrne	18.00
Rosso di Montepulciano	2018	Tiberini	18.50
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Crociani	28.00
Vino Nobile di Montepulciano	2015	Tiberini	29.00
Vino Nobile di Montepulciano Riserva	2016	Crociani	35.00
Vino Nobile di Montepulciano Ris "Campaccio"	2013	Tiberini	38.00
Sangiovese IGT "Virgulto"	2013	Tiberini	47.00
"Petruana Anfora" Val D'arno di sopra DOC	2016	Il Borro	58.00
"Il Borro" IGT Toscana (Merlot,Cabernet,Syrah,Petit Verdot)	2015	Il Borro	72.00

Maremma

Montecucco "Impostino" (Sangiovese,Merlot,Syrah,Petit Verdot)	2016	Tenuta L'Impostino	21.00
Merlot "Robur"	2016	Tenute Costa	22.00
Petit Verdot "Dantés"	2018	Purovino	23.00
Morellino di Scansano "Petramora"	2017	Pietramora	26.00
Sassoalloro di Jacopo Biondi Santi	2016	Castello di Montepó	30.00
30-03 IGT Toscana	2012	Terre di Fiori	35.00
Ornellaia	2016	Tenuta dell'Ornellaia	195.00

Grandi Formati

Chianti Classico cl 150	2016	Lecci & Brocchi	39.00
IGT "Moraccio" cl 150	2016	Tamburini	49.00
Sassoalloro di Jacopo Biondi Santi	2016	Castello di Montepò	62.00
Vino Nobile di Montepulciano cl 150	2017	Crociani	59.00
Rosso di Montalcino cl 150	2018	Conti Costanti	78.00
Carmignano DOCG "Trefiano" Riserva cl 150	2015	Capezzana	113.00

Vino al bicchiere - Wein als Glass - Wines by the glass - Vins ouverts

Bianco Brut Toscano		10 cl	Carpineto	4.50
Vernaccia di San Gimignano "Frammenti"	2018	15 cl	Tenuta Montagnani	4.50
Vermentino Maremma Toscana	2018	15 cl	Terre di Fiori	4.80
Fiano IGT Toscana	2019	15 cl	Purovino Az. Agr.	5.20
"Petali" Rosé Bio Vegan	2019	15 cl	Cantalici	5.00
Chianti Classico "Monticello"	2017	15 cl	Colombaio di Cencio	5.20
Rosso di Montalcino	2019	15 cl	Tenuta Fanti	5.60
Vino Nobile di Montepulciano	2018	15 cl	Crociani	6.50
Chianti Classico riserva "Croce"	2016	15 cl	Terra Bianca	7.00

*Tutti i nostri vini, vini da dessert e grappe sono disponibili da asporto a prezzi da enoteca.
Chiedete al personale di sala*



Alle unsere Weine, Dessert Weine und Grappa stehen ihnen auch zum Mitnehmen zur Verfügung, zu Enoteca Preisen. Bitte wenden Sie sich ans Restaurant Personal.



All our wines, dessert wines and grappa are available for you for take away at Enoteca prices. Please contact our restaurant staff.



Tous nos vins, vins de dessert et de la grappa est à votre disposition pour emporter à prix de Enoteca. S'il vous plaît contacter notre personnel du restaurant.



Al onze wijnen, dessertwijnen en grappa zijn ook beschikbaar om mee te nemen tegen wijnwinkel prijzen. Meer informatie verkrijgbaar bij onze medewerkers in de bediening.