

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
Brut metodo classico		Castello di Verrazzano	38.00
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	2020	Terre di Fiori	16.00
Sant'Antimo Pinot Grigio	2019	Col d'Orcia	17.00
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 Sangiò" 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

"Bevorosa" IGT Rosato Toscana	2019	Arillo in Terrabianca	18.00
"Il Meticcio" Rosato Toscano	2019	Lecci e Brocchi	19.00
"Spada" Rosato	2019	Podere Vesperino	20.00

La nostra selezione / Unsere Auswahl / Our

Cervaro della sala

2019

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.

Sangalano 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

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	14.00
Chianti Classico "Monticello"	2018	Colombaio di Cencio	20.00
Chianti Classico	2019	Lecci & Brocchi	21.00
Chianti Classico	2019	Luiano	21.00
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 Fra	2018	Marchese Antinori	96.00

Chianti

Chianti Colli Senesi	2019	Tenuta Casabianca	16.00
Chianti "Governo all'Uso Toscano"	2018	Melini	18.00
Chianti "9 Code"	2020	Corbucci	18.50
Chianti Superiore "Benintende"	2018	Tenuta Scrafana	19.50
Il Moraccio IGT	2016	Agr. Tamburini	24.00
Spada Platinum	2016	Podere Vesperino	28.00
"Cenerentola" Orcia DOC	2017	Cinelli Colombini	37.00

Vini rossi - Rotweine - Red wines - Vins rouges

Carmignano - Firenze

Carmignano DOCG "Barco Reale"	2019	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 "Somnio"	2016	Agr. Tamburini	49.00
Brunello di Montalcino "Vallocchio"	2016	Tenuta Fanti	52.00
Brunello di Montalcino "Nastagio"	2013	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	2019	Tiberini	18.50
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Crociani	28.00
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Tiberini	29.00
Vino Nobile di Montepulciano Riserva	2017	Crociani	35.00
Vino Nobile di Montepulciano Ris "Campaccio"	2013	Tiberini	38.00
"Petruna 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)	2015	Tenuta L'Impostino	21.00
Merlot "Robur"	2016	Tenute Costa	22.00
Petit Verdot "Dantés"	2018	Purovino	23.00
Sassoalloro di Jacopo Biondi Santi	2018	Castello di Montepó	30.00
30-03 IGT Toscana	2013	Terre di Fiori	35.00
Ornellaia	2018	Tenuta dell'Ornellaia	235.00

Grandi Formati

Chianti Classico cl 150	2016	Lecci & Brocchi	44.00
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 "Hydra"	2020	15 cl	Il Palagione	4.50
Vermentino Maremma Toscana	2020	15 cl	Terre di Fiori	4.70
Fiano IGT Toscana	2019	15 cl	Purovino Az. Agr.	5.20
"Bevorosa" IGT Rosato Toscana	2019	15 cl	Arillo in Terrabianca	5.00
Chianti Classico	2019	15 cl	Lecci & Brocchi	5.20
Merlot "Robur"	2016	15 cl	Tenute Costa	5.60
Vino Nobile di Montepulciano Riserva	2017	15 cl	Crociani	7.00
Chianti Classico riserva	2015	15 cl	Fattoria di Rietine	7.00

Tutti i nostri vini, vini da dessert e grappa 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



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.