



il tenditoio



# CHE SI BEVE?

Carta dei vini e dei consigli

# BOLLE

## **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG € 22** alc. 11%

Bollicina effimera e leggera come uno zefiro che spira da ovest.

## **FRANCIACORTA ENRICO GATTI BRUT € 35** alc. 12,5%

Spumante metodo classico elegante, fresco e impeccabile, affinato sui lieviti per 24 mesi. Profumi di frutta matura, crosta di pane, mandorle e agrumi vivacizzano un gusto dotato di buona freschezza e sapidità, con piacevoli ritorni aromatici fruttati.

## **FRANCIACORTA ENRICO GATTI SATEN € 45** alc. 12,5%

Metodo classico naturalmente elegante, nato dalle migliori uve Chardonnay, affinato sui lieviti per 32 mesi e fermentato in acciaio e botti di rovere. Entra vellutato e avvolgente, con note di mandorla, pesca e burro, e poi fila via con una bella acidità e un tocco minerale. Ottimo anche come aperitivo.

## **FRANCIACORTA ENRICO GATTI ROSÈ BRUT € 42** alc. 12,5%

Questo metodo classico rosé, nato dalle migliori selezioni di Pinot Nero e affinato sui lieviti per 25 mesi, coniuga la finezza del vitigno alla freschezza dei grandi rosé. Sentori di melograno, ribes e crosta di pane anticipano un gusto fine e fragrante, senza alcun cedimento alle smancerie.

## **CUVEE CHAMPAGNE – VEUVE CLIQUOT € 90** alc. 12%

Un'icona assoluta di equilibrio e stile! Unisce alla perfezione la struttura del Pinot Noir, l'eleganza dello Chardonnay e la rotondità del Meunier. Brillante nel colore e ricco nei sentori di frutta e brioche tostata, è la scelta perfetta per la tua serata indimenticabile.

## **CHAMPAGNE JEAN DUCLERT HARMONIE BRUT € 55** alc. 12%

Composto da un blend di Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, questo champagne metodo classico si distingue per la sua raffinatezza e complessità. Le sue uve coltivate con estrema attenzione alla sostenibilità ambientale nella Valle della Marne.

## **CHAMPAGNE BRUT AOC GRAND CRU GEORGES VESSELLE € 90** alc. 12%

Dal colore dorato e con bollicine molto fini, esprime freschezza e mineralità seguite da calde note di frutta matura. La nobile origine delle uve dona una trama piena di potenza e finezza. Esprime freschezza e mineralità seguite da calde note di frutta matura.



# ROSATI

## **L'ALTRO PUNTO DI VISTA IGT BIO - PODERE LA CHIESA € 24** alc. 13%

Nato per essere un rosso "chiaro", fresco e dissetante. I suoi profumi sono quelli del Sangiovese ma più delicati. Il suo colore è rosa intenso e limpido, al sapore fruttato con sentori floreali, con note di ciliegia e pesca bianca. Intenso, sapido, minerale. Ottimo anche come aperitivo!

## **SOFIA ROSÈ IGT BIO – FIBBIANO € 22** alc. 13%

Prodotto esclusivamente da uve Sangiovese, questo rosato sprigiona delicati sentori di lampone e brezze floreali. Al palato, è tutto un sorriso: asciutto, morbido, con quella giusta punta di acidità che invita al prossimo sorso. Perfetto per un aperitivo o per una cena che sa di estate in Toscana.

## **ROSSATO ROSATO TOSCANA IGT BIO – PIEVE DE'PITTI € 22** alc. 13%

Nato da una selezione di uve Sangiovese, questo vino rosato è fresco, fine e minerale. Al naso si distingue per le sue note sottili di pompelmo, erbe mediterranee e piccoli frutti rossi, perfette per risvegliare i sensi. Da bere e da ri-bere.

## **MAREVIGLIA IGT BOLGHERI - CAMPO ALLE COMETE € 26** alc. 13%

Prodotto con uve bordolesi di Grenache e Syrah, questo vino eclettico e fruttato ha un profilo aromatico ricco con sentori di frutti rossi e una leggera nota speziata. Al palato è equilibrato e intrigante, con retrogusto fruttato che persiste e invita a un altro sorso. Nato nella terra dei grandi rossi, un rosato che sa cosa vuole.

## **CAMPO AL MARE BOLGHERI DOC ROSATO € 30** alc. 12,5%

Un Bolgheri Rosato fresco e fragrante ma al contempo deciso e di buon corpo, che evoca l'essenza della costa toscana. Il bouquet tocca leggere note di gelsomino, lampone e ciliegia con lievi sfumature erbacee e affumicate. In bocca mostra un'invitante e gustosa rotondità, abbinata ad una beva fruttata e sapida.

## **PINK IS THE NEW RED - DUMATT BIO € 26** alc. 12,5%

Un rosato audace, che reinterpreta l'essenza del Merlot in chiave moderna. Non filtrato e fermentato naturalmente, questo rosato è perfetto per palati in fuga dalla banalità, alla ricerca di sapori coraggiosi e pieni di carattere.

## **FRANCIACORTA ENRICO GATTI ROSÈ BRUT € 42** alc. 12,5%

Questo metodo classico rosé, nato dalle migliori selezioni di Pinot Nero e affinato sui lieviti per 25 mesi, coniuga la finezza del vitigno alla freschezza dei grandi rosé. Sentori di melograno, ribes e crosta di pane anticipano un gusto fine e fragrante, senza alcun cedimento alle smancerie.



# BIANCHI LOCALI

## **FONTE DELLE DONNE - FIBBIANO BIO (Terricciola) € 22** alc. 13%

Un blend audace di Vermentino e Colombana, coltivato sulle colline pisane su suoli punteggiati di conchiglie marine. Al palato è un'onda di freschezza minerale con una persistente acidità. Affinato con cura, è pronto a portare un po' di sole toscano direttamente sulla tua tavola.

## **COLOMBANA – FIBBIANO BIO (Terricciola) € 28** alc. 13%

Dall'omonimo e raro vitigno locale si produce un vino pieno e goloso.

Poche bottiglie per anno ma rappresenta un documento storico del territorio.

## **VERMENTINO – FIBBIANO BIO (Terricciola) € 22**

Vibrante e giovane, offre un bouquet di aromi balsamici come lavanda, melissa e timo, preludio a un palato morbido e minerale. Con la sua freschezza persistente e una piacevole acidità, è il bianco ideale per una calda serata estiva.

## **IL GHIZZANO BIANCO BIODINAMICO (Peccioli) € 22** alc. 12%

Un blend di Vermentino, Trebbiano e Malvasia Bianca vinificato in acciaio, particolarmente apprezzato per le sue note fruttate e una piacevole mineralità. Fresco e leggero, perfetto per le serate estive.

## **PUNTO DI VISTA BIO – PODERE LA CHIESA (Terricciola) € 24** alc. 12,5%

Vermentino vinificato in acciaio per un vino secco, profumato e dritto. Ti accoglie con un profumo seducente di pesca bianca, banana e un tocco di rosa. Al palato è vivace e morbido, perfettamente bilanciato con una deliziosa sapidità.

## **TRIBIANA BIO – PIEVE DE'PITTI (Terricciola) € 28** alc. 13%

Trebbiano da vendemmia tardiva che fermenta in tonneau di legno francesi, sprigionando note mielate, un palato corposo e un finale fresco e minerale.

Un bianco singolare e limitatissimo, perfetto per chi ama le sorprese in bicchiere.

## **APRILANTE BIO – PIEVE DE'PITTI (Terricciola) € 22** alc. 13%

Vermentino puro, prodotto da un'unica vigna che cresce tra brezze marine e brine mattutine. Un vino che racconta la terra da cui proviene: fresco, giovane e minerale, porta la primavera nel bicchiere.



# BIANCHI TOSCANI

## **SOLO SOLE - POGGIO AL TESORO (Bolgheri) € 30** alc. 14%

Questo vino è il risultato di un legame profondo tra l'uva Vermentino e il terroir di Bolgheri, esaltato dall'effetto maturativo del sole mediterraneo. Profuma di fiori e frutta gialla, offrendo un palato fresco e delicato, di medio corpo e di grande piacevolezza.

## **PETRA VERMENTINO BELVENTO TOSCANA IGT € 24** alc. 12%

Un vino bianco che esprime le caratteristiche uniche e distintive del territorio in cui nasce: la Maremma. Fresco, fruttato e piacevolmente sapido, vi sorprenderà sorso dopo sorso.

## **CAMPO AL MARE - VERMENTINO BOLGHERI DOC € 28** alc. 12%

Il Vermentino della Tenuta Campo al Mare è figlio del mar Tirreno. I vigneti infatti distano a sole poche centinaia di metri dalla costa su suoli completamente sabbiosi. Una viticoltura eroica. Nel calice tutta la mineralità e freschezza che riportano alle note iodate della costa bolgherese.

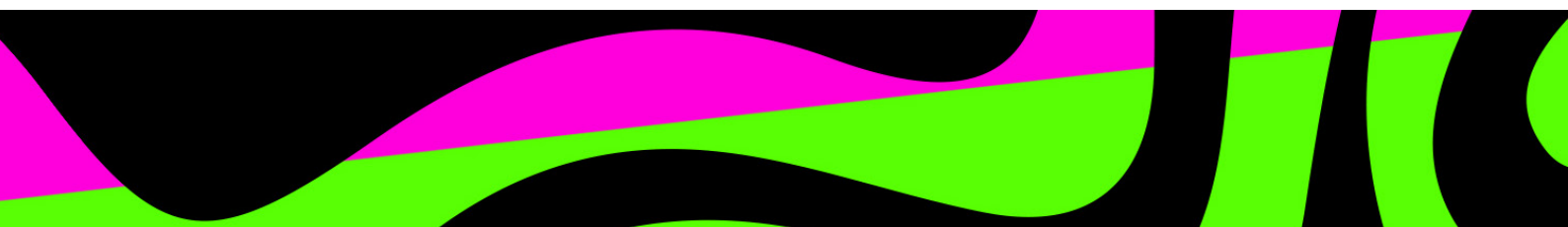
## **STRABILIO - CAMPO ALLE COMETE BOLGHERI DOC € 32** alc. 12%

Un'ottima combinazione di Vermentino e Sauvignon Blanc, coltivate a pochi chilometri dal mare nella celebre costa degli Etruschi. Al palato è fine e vibrante, ottimo per accompagnare un aperitivo e, perché no, anche una calda serata estiva.

## **SELVABIANCA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO**

### **IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA € 30** alc. 13%

Vernaccia in purezza che colpisce per la sua precisione e freschezza. Al naso offre un delizioso bouquet di frutti a polpa bianca arricchito da note floreali e aromi di timo e limoncino. Al palato, è minerale e vibrante, con una sapidità che taglia netto e lascia un finale lungo e memorabile.



# ROSSI LOCALI

## **IL GHIZZANO ROSSO (Peccioli) € 24** alc. 13,5%

Un rosso leggero fresco e molto beverino, ottenuto principalmente da uve Sangiovese con una piccola percentuale di Merlot. Al naso sentori di frutta, spezie e note minerali, per un sorso di medio corpo e buona freschezza. Un vino semplice e dinamico per tutte le occasioni.

## **VENEROSO – TENUTA DI GHIZZANO (Peccioli) € 35** alc. 14%

Il sangiovese incontra il Cabernet Sauvignon in un tutt'uno elegante e minerale. Al naso esprime un profilo olfattivo raro e di grande energia che apre ad un assaggio rigoroso, ben sostenuto da un'ottima acidità e da tannini fini ed equilibrati. Finale lungo, lunghissimo, su toni di frutta matura.

## **NAMBROT – TENUTA DI GHIZZANO (Peccioli) € 55** alc. 13,5%

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot con affinamento in legno per 24 mesi. Ti avvolge con aromi di frutti neri, spezie e un tocco di vaniglia. Al palato offre un'energia fruttata e una piacevole acidità che si bilanciano perfettamente con tannini morbidi e un finale lungo e avvolgente. Un vino corposo e di carattere che sfodera subito impatto, finezza e sostanza.

## **CHIANTI RISERVA MORO DI PAVA – PIEVE DE'PITTI (Terricciola) € 35** alc. 14,5%

Sangiovese in purezza con affinamento in botte grande. Con aromi intriganti di frutti neri, spezie e una leggera nota affumicata, offre un palato ricco e strutturato. Tannini fini e un finale lungo e persistente lo rendono un vino indimenticabile, perfetto per chi ama un Chianti ricco di carattere.

Un sorso di Toscana pura!

## **APPUNTO – PIEVE DE'PITTI (Terricciola) € 23** alc. 13,5%

Merlot 100% vinificato e affinato in cemento per garantire l'onestà del frutto e la freschezza di beva. Metterà d'accordo tutti i palati.

## **SABINIANO DI CASANOVA DOC – PODERE LA CHIESA (Terricciola) € 35** alc. 13,5%

Equilibrato con piacevole presenza di frutti di bosco. Gusto pieno, elegante e persistente. 60% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

## **CILIEGIOLO IGT - FIBBIANO BIO (Terricciola) € 24** alc. 13,5%

Vino dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati di ciliegia, lampone e mora. In bocca si presenta di ottima struttura, persistenza e sorretto da un tannino morbido. 100% Ciliegiolo per un vino netto, fruttato e croccante!



# ROSSI TOSCANI

## **CAMPO AL MARE - BOLGHERI DOC € 38** alc. 15,5%

Uno dei toscani più famosi. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Passaggio in barrique di rovere francese per un annetto e successivo affinamento in bottiglia. Il risultato lo conosciamo un po' tutti. Bombetta!

## **STUPORE – CAMPO ALLE COMETE (Bolgheri) € 35** alc. 14,5%

Morbidezza e malizia per un rosso dai sentori fruttati e nel finale speziato, che identifica il terroir più famoso della costa toscana. Mai scontato, mai banale, appagante e intrigante fino all'ultimo sorso.

## **GRATTAMACCO SUPERIORE (Bolgheri) € 100** alc. 13,5%

Un grande vino toscano, un'intensa e corposa espressione di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese. Viene vinificato in tini aperti di rovere e matura per 18 mesi in barrique. Potenza, calore, morbidezza, complessità. Tanta roba!

## **VILLA ANTINORI ROSSO € 28** alc. 14%

Un bouquet complesso in cui prevalgono sentori di frutta matura, ciliegia e prugna su tutti, corredate da una base di vaniglia e di pepe dovuta al passaggio in legno. Rotondo e corposo, con tannini dolci, morbidi e vellutati, finale piacevolmente lungo e sapido.

## **POGGIO AI GINEPRI - TENUTA ARGENTIERA € 35** alc. 14,5%

Taglio bordolese che nasce nel cuore della Maremma, maturato parzialmente in botti di rovere francese e ungherese per 8 mesi. Personalità intensa e avvolgente, emana sentori di sottobosco, frutta matura e spezie, presenta un corpo fresco, elegante e morbido.

## **IL BRUCIATO MARCHESI ANTINORI GUADO AL TASSO € 40** alc. 13,5%

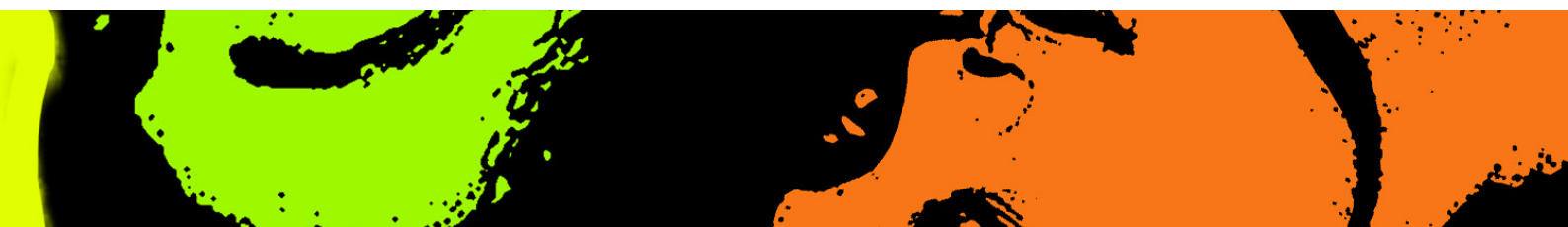
Uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah accuratamente selezionate per esprimere una grande complessità. Un vino che rispecchia alla perfezione lo spirito della maison di Bolgheri coniugando eleganza e struttura. Super POP, si casca sempre ritti!

## **AVVOLTORE – MORIS FARM €45** alc. 14,5%

Nato da un potente blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Syrah affinato in legno, questo vino è la raffinata espressione del terroir della Maremma Toscana. Una vera e propria perla per chi cerca struttura, corpo e...una serata indimenticabile!

## **AMARONE VALPOLICELLA DOCG CLASSICO MONTEPALA' € 60** alc. 14,5%

Un raffinato blend di Corvina, Rondinella e Corvinone invecchiato nelle botti di rovere per almeno 36 mesi. Con note intense di ciliegia, prugna, cioccolato e un tocco di spezie, questo Amarone è pieno, strutturato e avvolgente, con un finale lungo e indimenticabile. Una perla rara per gli amanti del vino! Sì, lo sappiamo che non è toscano ma ci piace.



# NATURALI E...

Una piccola selezione tutta da bere per i veri appassionati dei ritorni alle origini...enologiche. Vini biologici e biodinamici, ottenuti da uve coltivate in vigneti dove si utilizzano esclusivamente rame e zolfo, senza alcuna sostanza chimica di sintesi. Le fermentazioni di questi vini avvengono spontaneamente, senza l'impiego di lieviti. Non subiscono filtrazioni, ma solo decantazioni statiche. I solfiti sono presenti in dosaggi molto contenuti. Buona degustazione!

## **VIZIORAMINGO - MANUEL PULCINI (Lucca) / ROSSO € 30**

**Uve: Sangiovese in prevalenza con canaiolo, syrah, ciliegiolo.**

In bocca mostra equilibrio tra corpo e freschezza, al naso è ampio il ventaglio di profumi, dalle ciliegie ai sentori speziati e di sottobosco. Fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce. Affina in vecchie barrique di rovere francese e in acciaio. Non filtrato, nè chiarificato.

Il vignaiolo Manuel Pulcini recupera vigneti abbandonati nel lucchese, producendo vini naturali senza sostanze chimiche e tecniche invasive.

## **LUNA - TERRA MORGANA (Casciana terme - Lari) / ROSSO € 32**

**Uve: Merlot, syrah, petit verdot**

Luna ha una notevole struttura con un impianto aromatico che varia da note di frutta matura, pepe e leggeri sentori di caffè. Affina in botte e successivamente in acciaio.

Ispirandosi ai principi della biodinamica di Steiner, ma senza aderire rigidamente a un'unica filosofia, l'azienda sceglie di seguire ciò che la terra stessa suggerisce, giorno dopo giorno.

In cantina, il vino fermenta in modo spontaneo, senza l'aggiunta di lieviti e con interventi minimi. Ogni vino è così il frutto di un processo naturale, espressione libera e autentica di un legame profondo con la terra.

## **BASTIAN - TERRAVITA (Suvereto) / BIANCO € 24**

**Uve: Trebbiano**

Un bianco dall'ottima sapidità che rimanda all'influenza del mar Tirreno; grazie alla leggera macerazione sulle bucce acquista ricchezza sia al naso che al gusto. Il terroir dove crescono le uve presenta una forte escursione termica, naturale conseguenza della presenza dei fiumi Cornia e Milia. Le uve sono raccolte a mano da un terreno limoso con un'attenta selezione dei grappoli. La vendemmia viene svolta in differenti momenti, per ottenere una molteplicità di sfumature in grado di esaltarne sia la freschezza che l'aromaticità. L'affinamento avviene per 9 mesi in anfora di ceramica, che ne preserva caratteristiche e purezza, poi in bottiglia per 3 mesi.

## **AURORA - TERRAVITA (Suvereto) / ROSATO € 24**

**Uve: Sangiovese e Grenache**

Di bella struttura, succoso fresco e con richiami alla frutta matura.

Le uve sono raccolte a mano da un terreno ricco di minerali e argille colorate.

Vinifica in bianco e matura per 10 mesi in cemento, con operazioni di batonnage, effettuate sulle fecce fini.

Affina in bottiglia per 6 mesi.

TerraVita è un'azienda vinicola nata a Suvereto, dove la campagna si fonde con il respiro del mare.

Partendo dal recupero di un vigneto abbandonato in località Notri, nasce un progetto semplice ma ambizioso: produrre vini naturali, seguendo i principi dell'agricoltura biodinamica e lasciandosi guidare dal rispetto per la terra e dalle emozioni che essa sa trasmettere.

Selezione dei vini naturali a cura di Luca Ornani