



Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia

Attività **Eno Gastronomiche**



18 novembre 2014

A TUTTI I NOSTRI SOCI

OFFERTA DI VINI

NATALE 2014

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime FESTIVITA' NATALIZIE, ha raggiunto un nuovo accordo con l' **ENOTECA CARLO LAVURI di AGLIANA** per un'offerta di vini da tavola, vini da dessert e spumanti a prezzi favorevoli rispetto a quelli normalmente applicati dal negozio.

Ci preme sottolineare che si tratta, come per tutte le proposte della nostra Associazione, di **prodotti di qualità** consigliati dall'Enoteca Lavuri e vagliati dagli esperti della nostra Sezione Eno-Gastronomia basandoci soprattutto su criteri di equilibrio tra qualità e prezzo.

Per agevolare le scelte dei nostri soci, abbiamo predisposto delle schede tecniche, che alleghiamo alla presente, **con la descrizione dei vini proposti con l'indicazione degli abbinamenti con i cibi.**

Gli interessati dovranno compilare il modulo allegato e a inviarlo alla Segreteria dell'Associazione C&TL CARIPIT, Via N. Paganini, 7 - PISTOIA, anche per Fax. allo 0573/503871, entro il **2 dicembre p.v.**

Le **consegne** degli ordinativi avverranno entro **metà dicembre.**

I soci dovranno indicare sul modulo allegato, la sede preferita per il **ritiro** che potrà avvenire, o a **Pistoia** presso la sede dell'Associazione o a **Firenze** presso la sede di Banca CR Firenze a Novoli, oppure in **Valdinievole** o in **Lucchesia**, in questi ultimi casi, previo accordo diretto con gli interessati.

Si avverte che per quanto riguarda l'ordinativo di vini e spumanti, è prevista una quantità minima di 6 bottiglie anche di tipi diversi. Anche per ordinativi superiori le quantità dovranno essere sempre multiple di sei.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria dell'Associazione N. Tel. 0573/27435.

Sezione ENO-GASTRONOMIA

Nominativo _____ **email** _____
Ufficio/Filiale o Indirizzo _____ **Cellulare** _____
C/C n. _____ c/o Filiale _____ Iban _____
Sede preferita per il RITIRO: PISTOIA FIRENZE VALDINIEVOLE LUCCHESIA

ENOTECA CARLO LAVURI - AGLIANA - PISTOIA

	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
A SPUMANTI							
A.01	PROSECCO EXTRA DRY. Az. Agricola CARMINA	(Prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,50%	<u>7,00</u>	8,40
A.02	PROSECCO PRIMO FRANCO. Cantine NINO FRANCO	(Prosecco)	D.O.C. Veneto	s.a.	11,00%	<u>9,80</u>	11,50
A.03	FRANCIACORTA BRUT. Az. Agricola FERGHETTINA	(Chardonnay, Pinot Nero)	D.O.C.G. Lombardia	s.a.	12,50%	<u>16,00</u>	18,00
A.04	SPUMANTE BRUT NATURE MONSUPELLO	(Pinot nero)	I.G.T. Lombardia	s.a.	13,00%	<u>16,00</u>	19,90
A.05	BLANQUETTE DE LIMOUX. MAISON VERGNES	(Mauzac, Chardonnay, Chenin)	Limoux Francia	s.a.	12,50%	<u>8,00</u>	9,90
A.06	VALDOBBIADENE CARTIZE ADAMO CANEL	(Prosecco)	D.O.C.G. Veneto	s.a.	11,50%	<u>16,00</u>	18,90
B VINI BIANCHI							
B.01	VIVIA MAREMMA TOSCANA. Az. Agricola LE MORTELLE	(vermentino, vigner, ansonica)	D.O.C. Toscana	2013	12,00%	<u>10,00</u>	12,00
B.02	CHARDONNAY BACANO. Podere ALLOCCO	(Chardonnay, Sauvignon Blanc)	I.G.T. Toscana	2012	13,50%	<u>10,00</u>	12,90
B.03	GEWURZTRAMINER. Cantina VALLE ISARCO	(Gewurztraminer)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,50%	<u>11,00</u>	13,00
B.04	KERNER. Cantina VALLE ISARCO	(Kerner)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,00%	<u>10,00</u>	13,00
B.05	MULLER THURGAU. Cantina VALLE ISARCO	(Muller Thurgau)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,00%	<u>10,00</u>	12,00
B.06	PINOT BIANCO. Tenuta HOFSTATTER	(Pinot bianco)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,00%	<u>9,50</u>	11,50
B.07	SOAVE CLASSICO. Società Agricola PIEROPAN	(Garganega, Trebbiano Soave)	D.O.C. Veneto	2013	13,50%	<u>10,60</u>	12,50
B.08	GAVI DI GAVI. Azienda Agricola NICOLA BERGAGLIO	(Cortese)	D.O.C.G. Piemonte	2013	12,50%	<u>6,30</u>	7,50
B.09	PINOT GRIGIO. MARCO FELLUGA S.r.l.	(Pinot Grigio)	D.O.C. Friuli V.G.	2013	13,00%	<u>10,80</u>	12,80
C VINI ROSSI							
C.01	MONTECUCCO SASS'ALSOLE. PODERE IL POGGIO	(Sangiovese)	D.O.C. Toscana	2009	13,50%	<u>10,00</u>	13,50
C.02	CARMIGNANO. Fattoria AMBRA	(Sangiovese, Merlot)	D.O.C.G. Toscana	2013	13,50%	<u>9,50</u>	11,50
C.03	MORELLINO DI SCANSANO. Fattoria LE PUPILLE	(Sangiovese, Alicante)	D.O.C.G. Toscana	2011	13,50%	<u>8,50</u>	9,90
C.04	ROSSO DI MONTALCINO. Az. Agricola AGOSTINA PIERI	(Sangiovese)	D.O.C. Toscana	2012	15,00%	<u>13,00</u>	15,50
C.05	CHIANTI CLASSICO. CASTELLO DI AMA	(Sangiovese, Merlot)	D.O.C.G. Toscana	2011	13,00%	<u>14,50</u>	16,90
C.06	BOLGHERI ROSSO. Soc. Agricola COLLEMASSARI	(Cab. Sauvignon, Merlot, Sangiovese)	D.O.C. Toscana	2012	13,50%	<u>14,50</u>	17,00
C.07	VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO. Az. AVIGNONESI	(Sangiovese)	D.O.C.G. Toscana	2011	11,50%	<u>18,50</u>	22,00
C.08	PINOT NERO MECZAN. Tenuta HOFSTATTER	(Pinot nero)	D.O.C. Trentino A.A.	2013	13,50%	<u>10,90</u>	12,90
C.09	TEROLDEGO. Az. Agricola ELISABETTA FORADORI	(Teroldego)	I.G.T. Trentino A.A.	2011	13,00%	<u>16,00</u>	19,00
C.10	BARBERA D'ASTI CA' DI PIAN. LA SPINETTA	(Barbera)	D.O.C.G. Piemonte	2009	14,00%	<u>17,00</u>	19,90
C.11	DOLCETTO D'ALBA. Az. Agricola SANDRONE LUCIANO	(Dolcetto)	D.O.C. Piemonte	2013	13,00%	<u>11,00</u>	13,00
C.12	VALPOLICELLA CLASSICA. Az. Agricola ALLEGRINI	(Corvina, Rondinella, Molinara)	D.O.C. Veneto	2013	13,00%	<u>9,80</u>	11,50
C.13	BARDOLINO. Az. Agricola GIOVANNA TANTINI	(Corvina, Rondinella)	D.O.C. Veneto	2012	13,50%	<u>8,50</u>	10,00
C.14	ETNA ROSSO. Ag. Agr. SCAMACCA DEL MURGO	(Nerello, Mascalcese)	D.O.C. Sicilia	2012	13,00%	<u>10,00</u>	11,90
C.15	NERO D'AVOLA. Soc. Agr. Conte TASCA D'ALMERITA	(Nero d'Avola)	D.O.C. Sicilia	2012	13,50%	<u>10,50</u>	12,50
D VINI DA DESSERT							
D.01	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola SARACCO	(Moscatto)	D.O.C.G. Piemonte	2014	5,50%	<u>10,00</u>	11,90
D.02	MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(Moscatto)	D.O.C. Piemonte	2014	5,50%	<u>8,00</u>	9,90
D.03	MOSCATELLO DI MONTALCINO. Castello BANFI	(Moscatello)	D.O.C. Toscana	2011	13,00%	<u>17,00</u>	21,00
D.04	PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina SOLIDEA	(Zibibbo)	D.O.C. Sicilia	2009	14,50%	<u>20,00</u>	23,50
D.05	DINDARELLO. Az. Agricola MACULAN	(Moscatto)	I.G.T. Veneto	2013	11,50%	<u>16,00</u>	18,50
D.06	LE PASSULE. Azienda LIBRANDI	(Mantonico)	I.G.T. Calabria	2009	14,50%	<u>16,50</u>	19,90
D.07	MALVASIA DELLE LIPARI. Az. Agricola CARLO HAUNER	(Malvasia, Corinto nero)	D.O.C. Sicilia	2011	12,50%	<u>20,00</u>	15,50
D.08	VINSANTO. Az. Agricola MARINI GIUSEPPE	(Trebbiano, Malvasia)	I.G.T. Toscana	2008	15,00%	<u>15,00</u>	18,00
E BIRRA ARTIGIANALE							
E.01	BIRRA CHIARA CITTAVECCHIA	(bassa fermentazione)	Friuli	s.a.	4,90%	<u>7,20</u>	8,50
E.02	BIRRA VIAEMILIA. BIRRIFICIO DEL DUCATO	(bassa fermentazione)	Parma	s.a.	5,00%	<u>8,00</u>	9,50
E.03	BIRRA FOLLINA DOPPIOMALTO	(birra speciale artigianale)	Treviso	s.a.	6,00%	<u>6,80</u>	8,00

Prenotazioni da inviare entro il 02/12/2014

TOTALE BOTTIGLIE num. _____

Per Vini bianchi, rossi e da dessert. Ordinativo minimo 6 bt. (o multipli) anche di tipi diversi

TOTALE GENERALE euro _____

A- SPUMANTI

<p>PROSECCO EXTRA DRY</p>  <p>A.01</p>	<p>Azienda Vinicola CARMINA Conegliano (TV)</p> <p>PROSECCO EXTRA DRY D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50</p> <p>E' il prosecco più classico, ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.</p> <p>www.carmina.it</p>	<p>PROSECCO PRIMO FRANCO</p>  <p>A.02</p>	<p>Cantine NINO FRANCO Valdobbiadene (TV)</p> <p>PROSECCO SUPERIORE D.O.C.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco Grado: 11</p> <p>Come aperitivo, con stuzzichini a base di fegato. Tradizionalmente su pasticceria secca o crostata di frutta</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.ninofranco.it</p>	<p>FRANCIACORTA BRUT</p>  <p>A.03</p>	<p>Azienda Agricola FERGHETTINA di Roberto Gatti - Adro (BS)</p> <p>FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigni: Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Grado: 12,5</p> <p>E' ottimo per gli aperitivi, si abbina con piatti a base di pesce e con primi piatti leggeri.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.ferghettina.it</p>
<p>SPUMANTE BRUT NATURE</p>  <p>A.04</p>	<p>MONSUPELLO Eredi di Boatti Carlo. Torricella Versate (PV)</p> <p>SPUMANTE BRUT NATURE PAS DOSE' I.G.T. Metodo Tradizionale</p> <p>Provenienza: Lombardia</p> <p>Vitigni: Pinot Nero Grado: 13%</p> <p>Perfetto come aperitivo, ma anche in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, soprattutto nelle preparazioni a base di pesce e crostacei sia alla piastra sia salsati o fumé, con crostacei crudi o solo scottati, con i risotti ai frutti di mare, con le salse a base di pesci, branzino al forno, orata alla ligure, capesante gratinate. Data la sua struttura regge anche l'accostamento alle carni, in modo particolare é da degustare con le costole di agnello présalé.</p> <p>Temperatura di servizio 8°. Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento.</p> <p>www.monsupello.it</p>	<p>BLANQUETTE DE LIMOUX</p>  <p>A.05</p>	<p>MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F)</p> <p>Blanquette de Limoux 2009</p> <p>Provenienza: Limoux (F)</p> <p>Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4% Grado: 12,50</p> <p>Vino leggero e fresco si contraddistingue per il metodo champenoise con cui è stato creato, le sue bollicine conquistano al primo assaggio. Piacevole al palato con un buon retrogusto. Consigliato in abbinamento a degli ottimi piatti di pesce, anche crudo.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p>	<p>VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZE</p>  <p>A.06</p>	<p>ADAMO CANEL. Fappa di Soligo (TV)</p> <p>VLDObBIADENE SUPERIORE DI CARTIZE D.O.C.G.</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50</p> <p>Bouquet elegantemente fruttato e sapore delicato e fresco racchiusi in un amabile armonia.</p> <p>Per tavole raffinate ed importanti, si accompagna eccellentemente ai desserts.</p> <p>Temperatura di servizio: 6-8°C</p> <p>www.canel.it</p>

B - VINI BIANCHI

<p>VIVIA MAREMMA TOSCANA</p>  <p>B.01</p>	<p>Azienda Agricola LE MORTELLE (Marchesi Antinori) Castiglione della Pescaia (GR)</p> <p>VIVIA MAREMMA TOSCANA D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza. Toscana</p> <p>Vitigno: 50% Vermentino, 40% Viognier, 10% Ansonica Grado: 12</p> <p>Pesce e come aperitivo</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.antinori.it/it/passione-in-evoluzione/le-mortelle</p>	<p>CHARDONNAY</p>  <p>B.02</p>	<p>Podere ALLOCCO Seano-Carmignano (PO)</p> <p>CHARDONNAY BACANO I.G.T. 2012</p> <p>Provenienza. Toscana</p> <p>Vitigno: Chardonnay 70%, Sauvignon Blanc 30% Grado: 13,5</p> <p>Piatti di pesce e carni bianche.</p> <p>Temperatura di servizio: 10-12 °C</p> <p>www.podereallocco.it</p>	<p>GEWÜRZTRAMINER</p>  <p>B.03</p>	<p>Cantina VALLE ISARCO Chiusa-Klausen (BZ)</p> <p>GEWÜRZTRAMINER D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza. Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Gewurztraminer 100% Grado: 13,5</p> <p>Gamberi, granchio, astice, aragosta, paté di fegato d'oca, piatti gratinati, formaggi piccanti e come aperitivo</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p>
<p>KERNER</p>  <p>B.04</p>	<p>Cantina VALLE ISARCO Chiusa-Klausen (BZ)</p> <p>KERNER D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza. Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Kerner 100% Grado: 13</p> <p>Antipasti leggeri, insalate miste, piatti a base di uova o funghi, pesce alla griglia, ottimo come aperitivo</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p>	<p>MULLER THURGAU</p>  <p>B.05</p>	<p>Cantina VALLE ISARCO Chiusa-Klausen (BZ)</p> <p>MULLER THURGAU D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza. Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Muller Thurgau 100% Grado: 13</p> <p>Antipasti leggeri, frutti di mare al forno o alla griglia, creme, piatti leggeri a base di uova, ottimo come aperitivo</p> <p>Temperatura di servizio: 8-10 °C</p> <p>www.eisacktalerkellerei.it</p>	<p>PINOT BIANCO</p>  <p>B.06</p>	<p>Tenuta J. HOFSTATTER Tramin (BZ)</p> <p>PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Trentino A.A.</p> <p>Vitigni: Pinot Bianco 100% Grado: 13,00</p> <p>Antipasti, piatti di pesce, minestre e zuppe di verdura.</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C.</p> <p>www.hofstatter.com</p>
<p>SOAVE CLASSICO</p>  <p>B.07</p>	<p>Società Agricola PIEROPAN Soave (VR)</p> <p>SOAVE CLASSICO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Garganega 85%, Trebbiano di Soave 15% Grado: 13,50</p> <p>Primi piatti a base di verdure come asparagi, piselli, zucchine, uova, pesce di mare e di lago. Piacevole e gradevole come vino da aperitivo.</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C</p> <p>www.pieropan.it</p>	<p>GAVI DI GAVI</p>  <p>B.08</p>	<p>Az. Agricola NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL)</p> <p>GAVI DI GAVI D.O.C.G 2013.</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Cortese 100% Grado: 12,50</p> <p>Frutti di mare, Risotto alle verdure, Toma piemontese</p> <p>Temperatura di servizio: 12°C</p> <p>http://www.gavi972.it/produttori/bergaglio-nicola-az-agr-di-bergaglio-gianluigi/</p>	<p>PINOT GRIGIO</p>  <p>B.09</p>	<p>MARCO FELLUGA S.r.l. Gradisca d'Isonzo (GO)</p> <p>PINOT GRIGIO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza. Friuli V.G.</p> <p>Vitigno: Pinot Grigio 100% Grado: 13</p> <p>Ottimo con tutti i tipi di pesce. Accompagna molto bene i risotti alle erbe e tutti i primi piatti</p> <p>Temperatura di servizio: 12 °C</p> <p>www.marcofelluga.it</p>

C - VINI ROSSI

<p>MONTECUCCO SASS'ALSOLE</p>  <p>C.01</p>	<p>Az. Agricola "PODERE IL POGGIO" di Spinelli Silvia Civitella Marittima (GR)</p> <p>MONTECUCCO SANGIOVESE. D.O.C. 2009</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 13,50</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>Cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura</p> <p>http://sassalsole.com/it/montecucco_doc/</p>	<p>CARMIGNANO</p>  <p>C.02</p>	<p>FATTORIA AMBRA Carmignano (PO)</p> <p>CARMIGNANO. SANTA CRISTINA IN PILLI. D.O.C.G. 2011</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 80%, Canaiolo e Cabernet 10%</p> <p>Grado: 14</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>Carni rosse.</p> <p>www.fattoriaambra.it</p>	<p>MORELLINO DI SCANSANO</p>  <p>C.03</p>	<p>Fattoria LE PUPILLE Piagge del Maiano (GR)</p> <p>MORELLINO DI SCANSANO. D.O.C.G. 2013</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 85%, Alicante, Malvasia nera</p> <p>Grado: 13,50</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p>Ottimo per primi a base di sughi anche elaborati, per secondi di carne tipici della cucina maremmana</p> <p>www.fattorialepupille.it</p>
<p>ROSSO DI MONTALCINO</p>  <p>C.04</p>	<p>Azienda Agricola AGOSTINA PIERI Montalcino (SI)</p> <p>ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 2012</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%,</p> <p>Grado: 15</p> <p>Salumi, primi piatti, carni alla griglia</p> <p>Ottimo con cacciagione e formaggi di media stagionatura</p> <p>www.pieriagostina.it</p>	<p>CHIANTI CLASSICO</p>  <p>C.05</p>	<p>CASTELLO DI AMA Località Ama – Gaiole in Chianti (SI)</p> <p>CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. 2011.</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 96%, Merlot 4%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e primi piatti a base di ragù di carne, è ideale in abbinamento ad affettati e formaggi stagionati.</p> <p>www.castellodiama.com</p>	<p>BOLGHERI ROSSO</p>  <p>C.06</p>	<p>Soc. Agricola COLLEMASSARI Loc. Poggi del Sasso - Cinigiano (GR)</p> <p>BOLGHERI ROSSO GRATTAMACCO D.O.C. 2012</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 20%, Sangiovese 15%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Cacciagione e selvaggina, cinghiale, brasati umidi di carne rossa, ottimo con formaggi a pasta dura di media stagionatura.</p> <p>www.collemassari.it</p>
<p>VINO NOBILE DI MONEPULCIANO</p>  <p>C.07</p>	<p>Azienda Vinicola AVIGNONESI Valiano di Montepulciano (SI)</p> <p>VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G. 2011.</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Sangiovese 100%</p> <p>Grado: 14</p> <p>Carni rosse, grigliate di carne, spezzatino, selvaggina</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p>www.avignonesi.it</p>	<p>PINOT NERO</p>  <p>C.08</p>	<p>Tenuta J. HOFSTATTER Tramin (BZ)</p> <p>PINOT NERO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Pinot Nero 100%,</p> <p>Grado: 13</p> <p>Pollame, arrosti, primi piatti con ragu di carne, zuppa d'orzo</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>www.hofstatter.com</p>	<p>TEROLDEGO</p>  <p>C.09</p>	<p>Az.Agr. ELISABETTA FORADORI Mezzolombardo (TN)</p> <p>TEROLDEGO Rotaliano I.G.T. 2011</p> <p>Provenienza: Trentino A.A.</p> <p>Vitigno: Teroldego 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Risotti e pasta al ragu di carne e alle verdure, carni arrosto e in umido, selvaggina</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>www.elisabettaforadori.it</p>

<p>BARBERA D'ASTI</p>  <p>C.10</p>	<p>LA SPINETTA Castagnole Lanze</p> <p>BARBERA D'ASTI CA' DI PIAN D.O.C.G. 2009</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Barbera 100%</p> <p>Grado: 14</p> <p>Tutti i tipi di antipasti e formaggi a pasta molle</p> <p>Temperatura di servizio: 16-18°C</p> <p>www.la-spinetta.com</p>	<p>DOLCETTO D'ALBA</p>  <p>C.11</p>	<p>Az. Agricola SANDRONE LUCIANO Barolo(CN)</p> <p>DOLCETTO D'ALBA D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Dolcetto 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Polenta, tagliatelle al ragù, paste ripiene, pollame, arrostiti, brasati e formaggi stagionati.</p> <p>Temperatura di servizio: 16°C</p> <p>www.sandroneluciano.com</p>	<p>VALPOLICELLA</p>  <p>C.12</p>	<p>Azienda Agricola ALLEGRINI Fumane Valpolicella (VR)</p> <p>VALPOLICELLA CLASSICO D.O.C. 2013</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Corvina Veronese 65%, Rondinella 30%, Molinara 5%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Antipasti, minestre, piatti di pasta ed in generale le varieguate proposte della cucina mediterranea. Ottimo con carni bianche, arrosto o grigliate, è anche ideale come vino rosso estivo per piatti a base di pesce.</p> <p>www.allegriini.it</p>
<p>BARDOLINO</p>  <p>C.13</p>	<p>Az. Agricola GIOVANNA TANTINI Castelnuovo del Garda (VR)</p> <p>BARDOLINO D.O.C. 2012</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Corvina, Rondinella</p> <p>Grado: 13,50</p> <p>Paste, riso, ravioli a base di carne, funghi e verdure. Zuppe di legumi. Carni, bolliti, polenta e baccalà</p> <p>www.giovanнатantini.it</p>	<p>ETNA ROSSO</p>  <p>C.14</p>	<p>Az. Agricola EMANUELE SCAMACCA DEL MURGO Santa Venerina (CT)</p> <p>ETNA ROSSO D.O.C. 2011</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Nerello Mascalese 100%</p> <p>Grado: 13</p> <p>Carni rosse e bianche alla griglia, pasta fresca al ragù, "salciccia dell'Etna" alla griglia con "cauliceddi".</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>http://murgo.it/</p>	<p>NERO D'AVOLA</p>  <p>C.15</p>	<p>Soc. Agr. CONTE TASCA D'ALMERITA Palermo</p> <p>NERO D'AVOLA D.O.C. 2012 LAMURI D'ALMERITA</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Nero d'Avola 100%</p> <p>Grado: 13,5</p> <p>Grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrostiti e pollame</p> <p>Temperatura di servizio: 18°C</p> <p>http://tascadalmerita.it</p>

D- VINI DA DESSERT

 <p>D.01</p>	<p>Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI SARACCO. D.O.C.G. 2014</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Moscato 100% Grado: 5,5</p> <p>Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbetti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissertante long drink. Si serve a 8°</p> <p>www.paolosaracco.com</p>	 <p>D.02</p>	<p>Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN)</p> <p>MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 2014</p> <p>Provenienza: Piemonte</p> <p>Vitigno: Moscato d'Asti 100% Grado: 5,5</p> <p>Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbetti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissertante long drink. Si serve a 8°</p> <p>www.soriabruno.com</p>	 <p>D.03</p>	<p>Castello BANFI Montalcino (SI)</p> <p>MOSCATELLO DI MONTALCINO FLORUS D.O.C. 2011.</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Moscatello 100% Grado: 13%</p> <p>Tutti i tipi di dolci</p> <p>www.castellobanfi.com</p>
 <p>D.04</p>	<p>Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP)</p> <p>PASSITO DI PANTELLERIA. D.O.C. 2009</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Zibibbo 100% Grado: 14,5</p> <p>Ottimo vino da meditazione, puo' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti</p> <p>www.solideavini.com</p>	 <p>D.05</p>	<p>Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI)</p> <p>DINDARELLO. I.G.T. 2013</p> <p>Provenienza: Veneto</p> <p>Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5</p> <p>Vino da dessert</p> <p>www.maculan.net</p>	 <p>D.06</p>	<p>Azienda LIBRANDI Antonio e Nicodemo. Cirò Marina (KR)</p> <p>LE PASSULE. I.G.T. 2009</p> <p>Provenienza: Calabria</p> <p>Vitigno: Mantonico 100% Grado: 14,5</p> <p>Si accompagna a preparazioni a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti come gorgonzola, roquefort e stilton, ma anche a dolci a base di pasta di mandorle.</p> <p>www.librandi.it</p>
 <p>D.07</p>	<p>Azienda Agricola CARLO HAUNER Isole Eolie (ME)</p> <p>MALVASIA DELLE LIPARI D.O.C 2011</p> <p>Provenienza: Sicilia</p> <p>Vitigno: Malvasia 95%, Corinto nero 5% Grado: 12,5</p> <p>Ottimo con dolci al cucchiaio, formaggi erborinati e piccanti</p> <p>www.hauner.it</p>	 <p>D.08</p>	<p>Az, Agricola MARINI GIUSEPPE Pistoia</p> <p>VIN SANTO. I.G.T. 2008</p> <p>Provenienza: Toscana</p> <p>Vitigno: Trebbiano, malvasia, sangiovese Grado: 15</p> <p>Con pasticceria secca, "Cantuccini di Prato", "Brigidini di Lamporecchio", "Cialde di Montecatini". Si accompagna anche con Pecorino Toscano Stagionato</p> <p>www.marinifarm.it</p>		