



piccolo hotel

castiglione della pescaia

CARTA DEI VINI 2024

Vini Bianchi

TOSCANA

ACQUAVIVA (Montemerano GR)

BIANCOSPINO	14,00
<i>Uvaggio: Trebbiano, Verdello, Malvasia, Sauvignon</i>	
VERMENTINO	16,00
<i>Uvaggio: Vermentino 100%</i>	
CHARDONNAY	18,00
<i>Uvaggio: Chardonnay 100%</i>	

ANTINORI Marchesi (San Casciano val di Pesa, FI)

CAMPOGRANDE Orvieto Classico	14,00
<i>Uvaggio: Procanico e Grechetto</i>	
VILLA ANTINORI BIANCO	16,00
<i>Uvaggio: 70% Trebbiano e Malvasia, 30% Pinot Bianco e Pinot Grigio</i>	
VILLA ANTINORI PINOT BIANCO Tenuta Monteloro	18,00
<i>Uvaggio: Pinot Bianco 100%</i>	
SCABREZZA PINOT GRIGIO Tenuta Monteloro	18,00
<i>Uvaggio: Pinot grigio 100%</i>	

ANTINORI Tenuta LE MORTELLE (Castiglione della Pescaia GR)

VIVIA	18,00
<i>Uvaggio: 50% Vermentino, 40% Viognier e 10% Ansonica</i>	

ANTINORI Tenuta GUADO AL TASSO (Bolgheri LI)

VERMENTINO DI BOLGHERI	25,00
<i>Uvaggio: 100% Vermentino</i>	

BADIOLA (Castiglione della Pescaia GR)

ACQUAGIUSTA Bianco	14,00
<i>Uvaggio: 100% Vermentino</i>	

CACCIAGRANDE (Castiglione della Pescaia GR)

VERMENTINO 14,00

Uvaggio: 100% Vermentino

VIOGNIER 14,00

Uvaggio: 100% Viogner

*FRESCOBALDI Marchese (Montiano GR)

MASSOVIVO Vermentino 14,00

Uvaggio: 100

MAZZEI (Fonterutoli - Castellina in chianti SI)

BELGUARDO Vermentino 18,00

Uvaggio: 100% Vermentino

ZISOLA Azisa (Sicilia) 18,00

Uvaggio: 85% Grillo, 15% Catarratto

CODICE V Vermentino 28,00

Uvaggio: 100% % cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica

MORIS Farm (Massa Marittima GR)

VERMENTINO 16,00

Uvaggio: 100% Vermentino

AMOR Maremma Toscana Ansonica 15,00

Uvaggio: 100% Ansonica

STEFANONI (Montefiascone, VT)

FIZZY Vino Bianco Frizzante 12,00

Uvaggio: blend di Trebbiano, Malvasia e Roschetto.

TERENZI (Scansano GR)

BALBINO 18,00

Uvaggio: Vermentino 100%

MONTEDONICO 22,00

Uvaggio: Viogner 100%

ALTO ADIGE

TERLAN (Terlano BZ)

PINOT BIANCO 20,00

Uvaggio: 90% Trebbiano e 10% Chardonnay

CHARDONNAY 18,00

Uvaggio: 100% Chardonnay

FRIULI VENEZIA GIULIA

JERMANN (Dolegna del Collio GO)

CHARDONNAY	29,00
<i>Uvaggio: 100% Chardonnay</i>	
SAUVIGNON	29,00
<i>Uvaggio: 100% Sauvignon</i>	
PINOT GRIGIO	28,00
<i>Uvaggio: 100% Pinot Grigio</i>	

PIEMONTE

ROCCHIE DEI MANZONI (Monforte d'Alba CN)

TATAIA Langhe Bianco	16,00
<i>Uvaggio: Chardonnay e Sauvignon</i>	

SARDEGNA

CANTINA DEL VERMENTINO DI MONTI (Monti SS)

VERMENTINO DI GALLURA 'FUNTANALIRAS ORO'	25,00
<i>Uvaggio: 100% Vermentino di Gallura</i>	

UMBRIA

ANTINORI CASTELLO DELLA SALA (Ficulle TR)

BRAMITO DEL CERVO	25,00
<i>Uvaggio: Chardonnay 100%</i>	

CAMPANIA

FEUDI DI SAN GREGORIO (Sorbo Serpico AV)

FALANGHINA VERDITERRE	20,00
<i>Uvaggio: Falanghina 100%</i>	

Vini Rossi

TOSCANA

ACQUAVIVA (Montemerano GR)

NERO Morellino di scansano 18,00

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia nera e Alicante

BRACALETA Morellino di scansano Riserva 25,00

Uvaggio: Sangiovese, Malvasia nera e Alicante

ANTINORI Marchesi (San Casciano val di Pesa, Firenze)

SANTA CRISTINA – LE MAESTRELLE 13,00

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Merlot

VILLA ANTINORI ROSSO 20,00

Uvaggio: 55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Syrah

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO 20,00

Uvaggio: Sangiovese e una minima parte di Merlot e Syrah

VILLA ANTINORI RISERVA 35,00

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Cabernet ed altre varietà rosse

BADIA A PASSIGNANO RISERVA 48,00

Uvaggio: 100% Sangiovese

BRUNELLO PIAN DELLE VIGNE 58,00

Uvaggio: 100% Sangiovese

TIGNANELLO 90,00

85% Sangiovese, 10% Cabernet sauvignon 5% Cabernet franc

ANTINORI LA BRACCESCA (Montepulciano SI)

ROSSO DI MONTEPULCIANO "SABAZIO" 15,00

Uvaggio: 80% Prugnolo Gentile, Merlot 15%, 5% Canaiolo

NOBILE DI MONTEPULCIANO 25,00

Uvaggio: Prugnolo Gentile 90%, Merlot 10%

ANTINORI LE MORTELLE (Castiglione della Pescaia GR)

BOTROSECCO 28,00

Uvaggio: 40% Cabernet Franc, 60% Cabernet Sauvignon

POGGIO ALLE NANE 58,00

Uvaggio: 60% Cabernet Franc, % Cabernet Sauvignon

ANTINORI Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri LI)

BRUCIATO DI BOLGHERI 35,00

Uvaggio: 50% Cab. Sauvignon, 30% Merlot, 20% Syrah

GUADO AL TASSO 110,00

*Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot,
10% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot*

BADIOLA (Castiglione della Pescaia GR)

ACQUAGIUSTA Nero 18,00

Uvaggio: Sangiovese e Cabernet

BANFI (Montalcino SI)

POGGIO ALLE MURA Brunello di Montalcino 58,00

Uvaggio: Sangiovese 100% proveniente da selezione interna

CACCIAGRANDE (Castiglione della Pescaia)

CASTIGLIONE 25,00

Uvaggio: 100% Petit Verdot

MAZZEI (Fonterutoli - Castellina in chianti SI)

FONTERUTOLI Chianti Classico 20,00

Uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Malvasia nera, 5% Colorino

ZISOLA (NOTO SR) 18,00

Uvaggio: 100% Nero d'Avola

BELGUARDO TIRRENICO (Poggio La Mozza GR) 18,00

*Uvaggio: 65% Cabernet sauvignon, 20% Alicante,
10% Cabernet franc., 5% Petit Verdot*

MORIS (Massa Marittima GR)

MORELLINO DI SCANSANO 15,00

Uvaggio: Sangiovese 90%, Merlot, Syrah 10%

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA 26,00

Uvaggio: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon, Merlot 10%

AVVOLTORE 46,00

Uvaggio: Sangiovese 75%, Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%

TERENZI (Scansano GR)

MORELLINO DI SCANSANO 18,00

Uvaggio: 100% Sangiovese

PUROSANGUE 2019 morellino di scansano DOCG 26,00

Uvaggio: 100% Sangiovese

ALTO ADIGE

TERLAN (Terlano BZ)

PINOT NERO 2022

Uvaggio: 100% Pinot Nero

26,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

JERMANN (Dolegna del Collio GO)

RED ANGEL Pinot Nero

Uvaggio: 100% Pinot Nero

35,00

PIEMONTE

ROCCHIE DEI MANZONI (Monforte d'Alba CN)

LANGHE NEBBIOLO

Uvaggio: Chardonnay e Sauvignon

16,00

BARBERA LA CRESTA

Uvaggio: 80% Prugnolo Gentile, Merlot 15%, 5% Canaiolo

15,00

BARBERA D'ALBA DOC "SORITO MOSCONI"

Uvaggio: 80% Prugnolo Gentile, Merlot 15%, 5% Canaiolo

15,00

SICILIA

MAZZEI (Zizola - Noto SR)

ZISOLA

Uvaggio: 100% Nero d'Avola

18,00

Vini Rosé

TOSCANA

ANTINORI Marchesi (San Casciano val di Pesa, Firenze)

SANTA CRISTINA GIARDINO ROSÉ 13,00

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% altre varietà complementari

ANTINORI Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri LI)

SCALABRONE 20,00

Uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 30% Syrah

MAZZEI TENUTA BELBUARDO (Poggio La Mozza GR)

BELGUARDO 20,00

Uvaggio: 50% Sangiovese, 50% Syrah

CAMPANIA

FEUDI DI SAN GREGORIO (Sorbo Serpico AV)

SAN GREG ROSÉ 15,00

Uvaggio: Aglianico

Vini Spumanti

ANTINORI Tenuta Montenisa (Franciacorta)

MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE 35,00

Uvaggio: 78% Chardonnay 12% Pinot Nero 10% Pinot Bianco

MARCHESE ANTINORI BLANC DE BLANC 40,00

Uvaggio: 100% Chardonnay

BISOL 1542 (Santo Stefano TV)

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT 'CREDE' 15,00

Uvaggio: Glera 85%, Pinot Bianco e Verdisio 15%

CA' DEL BOSCO (ERBUSCO BS)

CUVÉE PRESTIGE Franciacorta 35,00

Uvaggio: 82% Chardonnay, 16,5% Pinot Nero, 1,5% Pinot Bianco

DOSAGE ZERO Franciacorta 48,00

Uvaggio: 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay

SATÈN Franciacorta 48,00

Uvaggio: 85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

ANTINORI COL DE' SALICI (Valdobbiadene)

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE Brut, Extra Dry 15,00

Uvaggio: 100% Prosecco Glera

ROCCHIE DEI MANZONI (Monforte d'Alba CN)

BRUT ELENA "VALENTINO" Metodo Classico 25,00

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero. Maturazione sui lieviti 48 mesi

VALENTINO BRUT ZERO Metodo Classico 50,00

Uvaggio: Chardonnay 100%. Maturazione sui lieviti 120 mesi

Le Denominazioni Italiane

V.D.T. Vini da Tavola
I.G.T. Indicazione Geografica Tipica
D.O.C. Denominazione Origine Controllata
D.O.C.G. Denominazione Origine Controllata Garantita
V.Q.P.R.D. Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata

Le Caratteristiche Dei Vini

In base al colore si distinguono vini bianchi, rossi, rosati.
In rapporto all'aroma viene precisata la qualità della fragranza (fruttato e floreale, aromatico, bouquet e speziato).
In funzione dell'invecchiamento, i vini sono classificati come novelli, giovani, affinati e riserve.
Il contenuto di anidride carbonica fa distinguere i vini in fermi, frizzanti e spumanti.
A seconda del sapore si valuta la costituzione generale del vino (armonico, corposo, gagliardo, robusto, pieno, cadente, misero, morbido, amabile, dolce, vellutato, aspro, duro, ecc.).