



*piccolo hotel*

*castiglione della pescaia*

# CARTA DEI VINI 2024

## *Vini Bianchi*

### TOSCANA

#### ACQUAVIVA (Montemerano GR)

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

#### ANTINORI Marchesi (San Casciano val di Pesa, FI)

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

#### ANTINORI Tenuta LE MORTELLE (Castiglione della Pescaia GR)

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

#### ANTINORI Tenuta GUADO AL TASSO (Bolgheri LI)

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

#### BADIOLA (Castiglione della Pescaia GR)

<b>ACQUAGIUSTA</b> 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*

## **FATTORIA I LECCI** (Scansano)

**FRONTE TINTA VERMENTINO** 14,00

*Uvaggio: 100% Vermentino Toscana/Sardegna*

## **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*

## **MONTEVERRO** (Capalbio, GR)

**VERMENTINO** 21,00

*Uvaggio: 100% Vermentino*

## **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)

<b>PINOT BIANCO</b>	20,00
<i>Uvaggio: 90% Trebbiano e 10% Chardonnay</i>	
<b>CHARDONNAY</b>	18,00
<i>Uvaggio: 100% Chardonnay</i>	

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### JERMANN (Dolegna del Collio GO)

<b>CHARDONNAY</b>	29,00
<i>Uvaggio: 100% Chardonnay</i>	
<b>SAUVIGNON</b>	29,00
<i>Uvaggio: 100% Sauvignon</i>	
<b>"VINNAE" RIBOLLA GIALLA</b>	28,00
<i>Uvaggio: 100% Pinot Grigio</i>	

## PIEMONTE

### ROCCHIE DEI MANZONI (Monforte d'Alba CN)

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

## SARDEGNA

### CANTINA DEL VERMENTINO DI MONTI (Monti SS)

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

## UMBRIA

### ANTINORI CASTELLO DELLA SALA (Ficulle TR)

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

## CAMPANIA

### FEUDI DI SAN GREGORIO (Sorbo Serpico AV)

<b>FALANGHINA VERDITERRE</b>	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*

## **FATTORIA I IECCI** (Scansano)

**FONTE TINTA MORELLINO DOCG** 15,00

*Uvaggio: 85% Sangiovese, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc*

**FONTE TINTA SANGIOVESE IGT** 15,00

*Uvaggio: 100% Sangiovese*

**FONTE TINTA CILIEGIOLO** 15,00

*Uvaggio: 100% Ciliegiole*

## **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)

<b>MORELLINO DI SCANSANO</b>	18,00
<i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	
<b>PUROSANGUE 2019</b> morellino di scansano DOCG	26,00
<i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	
<b>MADRECHIESA</b> morellino di scansano riserva DOCG	35,00
<i>Uvaggio: 100% Sangiovese</i>	

## ALTO ADIGE

### TERLAN (Terlano BZ)

<b>PINOT NERO 2022</b>	26,00
<i>Uvaggio: 100% Pinot Nero</i>	

## FRIULI VENEZIA GIULIA

### JERMANN (Dolegna del Collio GO)

<b>RED ANGEL</b> Pinot Nero	35,00
<i>Uvaggio: 100% Pinot Nero</i>	

## PIEMONTE

### ROCCHIE DEI MANZONI (Monforte d'Alba CN)

<b>LANGHE NEBBIOLO</b>	16,00
<i>Uvaggio: Chardonnay e Sauvignon</i>	
<b>BARBERA LA CRESTA</b>	20,00
<i>Uvaggio: 80% Prugnolo Gentile, Merlot 15%, 5% Canaiolo</i>	
<b>BARBERA D'ALBA DOC "SORITO MOSCONI"</b>	30,00
<i>Uvaggio: 80% Prugnolo Gentile, Merlot 15%, 5% Canaiolo</i>	

## SICILIA

### MAZZEI (Zizola - Noto SR)

<b>ZISOLA</b>	18,00
<i>Uvaggio: 100% Nero d'Avola</i>	

# 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*

### CAMPO DI SASSO (Bibbona LI)

**RISOA** 25,00

*Uvaggio: In prevalenza Cabernet Franc e 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*

## 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*

## 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.).